

I RACCONTI

Le stagioni
DELLA MEMORIA

PROGES



INDICE II *Le stagioni* DELLA MEMORIA

► INTRODUZIONE di Elisa Verduri	6
► PROLOGO	7
► LE STAGIONI	
<i>Autunno</i> : Tempo di preparazione	9
<i>Inverno</i> : Il Tempo dell'Attesa	11
La lavorazione del latte	11
<i>Primavera</i> : Il Tempo del Risveglio	12
<i>Estate</i> : Tempo della Gratificazione	13
► IL GRANO, UN BENE PREZIOSO	
La produzione del pane	17
Il Racconto di <i>Giovanni</i>	19
► LA CANAPA e IL MAIS	21
► I RACCONTI	
Il Racconto di <i>Lucia</i> : la Semina; la Monda; la Raccolta	23
Il Racconto di <i>Giuliana</i>	24
Il Racconto di <i>Anita</i>	25
Il Racconto di <i>Leo</i> : Leo il "Mezzadro"	27
Il Racconto di <i>Giorgio</i>	28
Il Racconto di <i>Walter</i> : Il controllo del latte; la bollatura dei vitelli; la bruciatura delle corna dei vitelli	29

Il Racconto di <i>Pietro</i>	32
Il Racconto di <i>Nella</i> : i Carbonai	33
Il Racconto di <i>Guido</i> , <i>Delmina</i> e <i>Ennio</i>	34
Il Racconto di <i>Adriana</i> : dalla coscia al Prosciutto	35
Dalla penna di <i>Ivo</i> , <i>Irma</i> e <i>Mario</i> Il mestiere dell'allevatore: come cambia con le stagioni	38
► I RICORDI IN FILASTROCCHES	
Stella Stellina di <i>Maria</i>	45
C'è una chiocchia nel pollaio di <i>Elisa</i>	45
I giorni curiosi di <i>Pietro</i>	45
I giorni della settimana di <i>Giuliana</i>	46
di <i>Walter</i>	46
di <i>Brunello</i>	47
di <i>Maria</i>	47
di <i>Giorgio</i>	47
► GLI INDOVINELLI	
di <i>Walter</i>	49
di <i>Pietro</i>	49
di <i>Rino</i>	49
di <i>Sergio</i>	49
di <i>Maria</i>	49
► RINGRAZIAMENTI	50



INTRODUZIONE ►

La memoria, misura delle cose.

Nulla ci dà la misura del tempo che passa quanto la memoria degli uomini. Parlare con una persona che ha vissuto altri tempi ci aiuta a capire il senso delle cose che sono successe e dei cambiamenti profondi che possono accadere nell'arco di una vita. Chi lavora con le persone anziane lo sa bene, perché ogni giorno tocca con mano il valore dei ricordi, delle emozioni, la nostalgia del tempo passato e la meraviglia o la fatica di comprendere il presente.

Per questo (era il giugno del 2014) ci è venuta l'idea di avviare un percorso di raccolta delle emozioni e dei ricordi degli anziani, un percorso che unisse nel dialogo e nella condivisione generazioni diverse e in un certo senso lontane tra loro: gli ospiti naturalmente, i loro familiari e le persone che si prendono cura di loro, professionisti e volontari.

Sono tante le realtà del territorio montano e pedemontano parmense che hanno convintamente aderito al progetto: i centri diurni **"La Casa dei Colori" di Langhirano**, **"Il Girasole" di Lesignano de' Bagni** e **"Ca' Bonaparte" di Neviano degli Arduini**; il centro diurno e comunità alloggio **"L'Albero della Saggezza" di Tizzano Val Parma**; le comunità alloggio **"Luigi Baratta" di Corniglio** e **"Palanzano" di Palanzano**; la CRA **"Val Cedra" di Monchio delle Corti**. Ciascuna di esse ha aggiunto il proprio tassello al mosaico che prendeva forma.

Attenzione, però. Il libro che racconta questo cammino lungo due anni non è un invito alla nostalgia o al rimpianto di tempi migliori. E' un omaggio alle persone che hanno vissuto stagioni diverse dalle nostre e affrontato grandi sfide delle quali ci siamo dimenticati. Ma è anche un momento alto e qualificante della progettualità assistenziale di Proges: un modo per valorizzare la dignità dell'ospite, stimolare la sua memoria e la sua attenzione, favorire lo scambio delle idee e il dialogo, la narrazione e la rievocazione di sentimenti e ricordi, la socialità e i rapporti interpersonali, e anche rendere un doveroso omaggio alla società e alle culture del nostro appennino.

Oggi che questo prezioso lavoro della memoria vede la luce, desidero ringraziare gli anziani e le loro famiglie, il loro apporto ha arricchito e reso ancor più significativo il nostro sforzo.

Elisa Verduri

Coordinatrice della Linea Sociosanitaria di Proges

PROLOGO ►

Questo è il racconto di un viaggio nella memoria, in un passato ricco di emozioni che nascono dalle parole degli anziani ospiti dei Centri Diurni, Comunità Alloggio e Casa Residenza Anziani dei Comuni Montani gestiti dalla Proges. Storie che narrano del lavoro di quei tempi, della fatica fisica di una generazione che poteva contare solo sulla forza delle braccia e l'aiuto di animali da traino come buoi e mucche.

Nei paesi le famiglie erano molto spesso numerose, a fronte di possibilità economiche estremamente ridotte, e l'unico modo per poter rendere i giorni meno duri era quello di collaborare e scambiarsi aiuto reciproco. La vera ricompensa diventava il buon risultato dell'operato svolto con tanto sudore.

Una quotidianità dimenticata che seguiva il lento alternarsi delle stagioni, era la natura a scandire i ritmi di vita, del lavoro nei campi e della famiglia.

Ogni periodo richiedeva i suoi tempi, le giuste azioni meticolosamente ripetute così che la terra, gli animali e le attività ad essi collegate potessero essere condotte nel modo più corretto. Piccoli rituali, tradizioni che si tramandavano di generazione in generazione, di paese in paese.

► LE STAGIONI

Racconti di

*Massimo, Maria, Marino, Ida, Laura, Afra,
Maria Ida, Alice, Linda, Giovanna, Pia,
Pietro, Clorinda, Maria D. e Rosa*



AUTUNNO

Il Tempo della preparazione

La stagione della preparazione, quella dove le giornate cominciano ad accorciarsi e lasciano spazio al desiderio di focolare domestico, quella che segnava il tempo per la preparazione alla semina del grano, *la formént*.

I campi ormai divenuti brulli e spogli venivano concimati (*oldam*) con il solo aiuto di un carretto (*béna*) trainato da buoi o mucche. Tutto avveniva manualmente, con il sudore della fronte. Si procedeva, poi, alla preparazione del terreno (*cotura*) mediante l'aratura, un lavoro lento e molto pesante: venivano agganciati i buoi al giogo (*giò*) e poi l'aratro (*pìod*) mediante appositi finimenti. Era un'attività talmente faticosa che erano necessarie due persone, una impegnata nella conduzione del bestiame e l'altra dell'aratro. Ne risultavano solchi profondi creati percorrendo avanti e indietro tutta l'area del campo. La fase successiva prevedeva il passaggio sul terreno dell'erpice di ferro a denti larghi (*rebghe*) trainato da buoi, che ne rompeva le zolle dissodandolo. Ma questo era un lavoro da uomini, le donne e i bambini si impegnavano nel raccogliere i sassi in una cesta (*vall*), per poi portarli al mucchio (*masera*). Questo lavoro meticoloso prevedeva un secondo passaggio dell'erpice in modo da rendere il terreno ancora più fine e pronto ad accogliere i semi.

La sera prima della semina, il grano veniva "medicato", ovvero trattato con il verde rame per evitare l'attacco di parassiti. Questa soluzione veniva versata sul mucchio di grano poi girato più volte con una pala e steso per



fare in modo che si asciugasse così da essere pronto per il giorno successivo. Durante la semina, gli uomini erano soliti appendersi ad un braccio un secchio di ferro pieno di grano da spargere a "spaglio" con ampi movimenti camminando avanti e indietro lungo tutta l'area del campo. I semi venivano poi ricoperti passando nuovamente l'erpice a denti stretti, ed il lavoro veniva completato eseguendo dei solchi con il badile e la zappa per permettere il defluire dell'acqua piovana. E per tenere lontani gli uccelli la soluzione era una: lo spaventapasseri. Con la fine della semina, per molti uomini arrivava il momento di lasciare le famiglie per andare in cerca di lavoro da svolgere nel periodo invernale ormai alle porte. Il bestiame veniva riportato al coperto nelle stalle e ci si preparava all'arrivo della stagione più rigida.

I lavori di una volta in Autunno:

- Si vendemmiava
- Si pigiava l'uva
- Si raccoglieva la frutta
- Si tagliava la legna

INVERNO

Il Tempo dell'attesa

Giorno dopo giorno la temperatura cominciava a scendere ed il freddo diventava sempre più pungente. Il giorno cedeva spazio a notti sempre più lunghe e la neve lentamente ricopriva i campi dove il grano si preparava a germogliare ben protetto ed accudito dal gelo invernale.

"Sotto la neve pane, sotto la pioggia fame"

Molti uomini si erano diretti verso la città in cerca di lavoro, quelli rimasti nei paesi erano impegnati ad accudire il bestiame, riparare e costruire nuovi attrezzi da lavoro e spalare la neve per creare sentieri che facilitassero gli spostamenti (*spalada*).

Quella era la stagione in cui i bambini si divertivano a giocare sul manto bianco scivolando (*zghiarola*) veloci giù dalle discese con la slitta (*slisa*). Un gioco divertente realizzato solo con il legno, generalmente lavorato dal nonno.

Le donne, invece, erano impegnate nelle faccende domestiche, nella preparazione di burro e formaggio e tra i fornelli per cucinare, con le poche materie prime a disposizione, i pasti per l'intera famiglia. Ma l'inverno era anche il tempo del raccoglimento davanti al camino, fonte preziosa di calore e grande aiuto per le massaie intente alla preparazione del cibo. L'usanza era quella di ritrovarsi davanti al fuoco andando di famiglia in famiglia per fare la veglia (*veja*).

Si filava la lana, utile per fare calze, maglie e indumenti personali, ma anche la canapa, ideale per confezionare la biancheria. I vecchi raccontavano storie, favole e tradizioni passate ai bambini che li ascoltavano affascinati. E quando era il momento di andare a dormire, le braci del camino venivano utilizzate per scaldare il letto mediante un apposito contenitore di ferro "scaldino" ed un attrezzo a mezzaluna detto prete (*pret*). In quel tepore, la notte trascorreva beatamente durante i mesi invernali mentre, piano piano, la temperatura esterna diventava più mite e si faceva avanti la Primavera.

I lavori di una volta in Inverno:

- Ci si riuniva (generalmente nelle stalle) per chiacchierare e cantare
- Si ricamavano le lenzuola
- Si sgranava il granoturco
- Si intrecciavano le foglie del granoturco per fare ciabatte

La lavorazione del latte

Sentendo narrare le esperienze di vita di **Delmina, Guido ed Ennio**, entriamo nel momento dedicato alla lavorazione del latte per ottenere la formaggetta tipica casalinga che si faceva regolarmente nel periodo invernale, ovvero quando i casari chiudevano bottega per questioni meteorologiche e ci si doveva arrangiare. Solitamente questo tipo di lavoro veniva svolto dalle donne della famiglia. Si prendeva il latte munto dalle proprie mucche, lo si scaldava e, quando era tiepido, si aggiungeva il caglio (nessuno di loro ricorda l'esatta proporzione tra latte e caglio) poi si dava una mescolata e si lasciava riposare. Quando il latte era "cagliato", ossia rassodato, lo si metteva nella "*fatura*" (una ciotola con i buchi) si stringeva tra le mani per poi riporlo in appositi contenitori schiacciandolo e continuando a stringere; si lasciava riposare una notte (secondo la Delmina 2 o 3 giorni), poi il giorno dopo si metteva sopra il sale e solo dopo altri 2 o 3 giorni si girava la formaggetta per mettervi sopra il sale. La "*fatura*" era fatta riposare a temperatura ambiente in un'asse di legno dentro ad una stanza; una volta tolta da questo contenitore si lavava con il siero del latte e si lasciava riposare nuovamente girando il formaggio di tanto in tanto fino alla formazione di una crosticina, che solitamente avveniva dopo 2 o 3 mesi. Trascorso questo tempo era pronto da mangiare.

PRIMAVERA

Il Tempo del Risveglio

Le giornate cominciavano ad allungarsi e la natura a risvegliarsi: dove prima vi era la neve ora si vedeva il verde del grano che, finalmente germogliato, sbucava dalla terra.

Una festa di colori tingeva il paesaggio ed il profumo dei fiori si spargeva nell'aria. La gente viveva con gioia questo periodo, tornando a lavorare nei campi e impegnandosi in numerose attività all'aria aperta: venivano potate le siepi, costruite nuove recinzioni (*ciodensa*), sottratta al bosco un po' di terra da coltivare liberandola da alberi, rovi, sterpaglie, sassi e radici. Infine, il bestiame usciva dalle stalle per tornare ai pascoli. Intanto, lentamente, il grano cresceva e si avviava verso la maturazione.

Capitava, talvolta, di scorgere tra le siepi delle croci fatte con due pastoni di legno, rudimentali protezioni per i campi. Ma per un buon raccolto era fondamentale anche una preghiera rivolta a Dio, così che il suo intervento allontanasse eventi in grado di compromettere il raccolto, quali forti temporali, grandine e vento eccessivo. La Primavera era anche il tempo in cui gli uomini emigrati durante l'inverno tornavano ai loro paesi ed alle loro famiglie: stava arrivando l'Estate e con lei il tanto lavoro che richiedeva la loro presenza.

I lavori di una volta in Primavera:

- Si vangava zappava seminava orto
- Si potava
- Si falciava
- Si trapiantavano i pomodori

ESTATE

Tempo della Gratificazione

I giorni lunghi e soleggiati, le temperature calde e l'aria profumata portavano finalmente il grano a maturazione. La lunga attesa veniva ripagata. La campagna regalava lo spettacolo dei campi dorati che si rincorrevano a perdita d'occhio seguendo l'andamento del terreno. Ad Estate inoltrata le famiglie si organizzavano per la mietitura, lavoro che richiedeva un gran numero di persone proprio perché veniva eseguito a mano con il solo aiuto di un falchetto in ferro ricurvo e manico in legno, spesso arricchito con le iniziali del proprietario (*mesrola*).

Trattandosi di un lavoro paziente e meticoloso, maestre erano soprattutto le donne. Al mattino di buon'ora si recavano nei campi e, disponendosi in fila di fronte al grano, preparavano il legaccio (*ligàs*), fatto con due mazzetti di tre spighe intrecciati tra loro con nodo a croce (*crozett*). Una volta appoggiato il legaccio al terreno vi deponevano, in modo ordinato e con le spighe tutte da un lato, le manciate di grano appena mietuto. Quando il covone (*fasètt*) era pronto, era la volta dei legatori: per il grano basso il legaccio era fatto con rametti di salice o giunchi per rendere più facile la legatura. Al termine della giornata, i covoni realizzati venivano ammassati (*grègia*) in modo da proteggere le spighe in caso di pioggia. I mucchi, poi, rimanevano nel campo alcuni giorni affinché seccassero nel modo giusto.

Il caldo e la fatica della mietitura venivano alleviati intonando canzoni popolari e raccontando aneddoti divertenti. Dato che ognuno doveva dare il suo

contributo, ai bambini era affidato il compito di andare alla fontana con il barileto di legno ad attingere acqua fresca per dissetare i mietitori. Trattandosi di un lavoro che richiedeva molta forza lavoro, chi aveva più possibilità economiche prendeva le cosiddette "giornate", ovvero braccianti che, di paese in paese, facevano questo mestiere. Una volta terminata la mietitura, le spighe rimaste nei campi venivano raccolte (*spigolare*) e date alle famiglie più povere affinché potessero avere ed utilizzare un po' di grano. I covoni pronti, poi, venivano portati a casa e sistemati nell'aia: il trasporto avveniva con un carro (*brosèla*) trainato da buoi.

Era il momento della trebbiatura (*batt*), la festa che coronava il lungo periodo di faticoso lavoro. Le prime macchine trebbiatrici (*macchina da batt*) che arrivarono nei nostri paesi avevano la motrice a vapore (*macchina ed fér*); per spostarla si usavano numerosi buoi o mucche. Era un lavoro lento e lungo, reso ancora più difficoltoso dal peso delle macchine che dovevano essere trasportate tra salite e discese, su strade dissestate e strette. Per far fronte a queste problematiche, si era soliti attendere che tutti avessero terminato la mietitura. Inoltre, per fare in modo che il motore a vapore funzionasse, serviva legno da ardere nel focolare e acqua per la caldaia. La motrice veniva collegata con un cinghione al battitore, una sorta di grande cassone rettangolare verniciato di rosso, con ruote di ferro. Quando la vaporiera era pronta emetteva un fischio dando inizio al movimento del cinghione, delle varie cinghie e pulegge.

Era un'operazione che faceva rimanere i bambini come incantati. Durante il momento della trebbiatura, le varie famiglie si aiutavano l'una con l'altra ed ogni persona aveva il suo compito da svolgere: chi allungava i

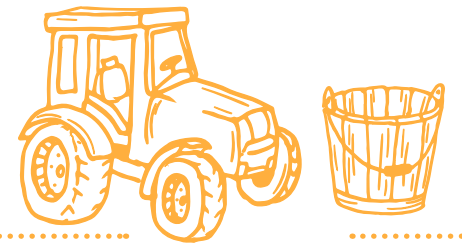
covoni sulla trebbia, chi tagliava la legatura e li passava all'imboccatore, chi trasportava la paglia al pagliaio, chi si occupava di versare nei sacchi il grano uscito e depositarlo nell'apposito contenitore (*minon o star*) e lo versava, poi, nei sacchi per trasportarlo a spalla nei granai.

Le persone addette ai lavori più importanti erano il fuochista, che si occupava della caldaia e del motore a vapore, e l'imboccatore, colui che dall'alto del battitore infilava i covoni nell'apposita apertura (*bocca*), dando il giusto ritmo di lavoro. La paga dei macchinisti, solitamente anche proprietari della trebbiatrice, veniva calcolata in base alla quantità di grano prodotto. Durante il lavoro degli uomini, alle donne era chiesto di preparare i pasti con tutto ciò che di più buono vi era a disposizione. Era un premio per la fatica e l'energia impiegata e, proprio per questo, la pancetta di maiale veniva conservata appositamente per quel momento. Ad allietare il momento della tavola non mancava mai la musica: l'organetto e la fisarmonica davano anche la possibilità di iniziare qualche ballo o canto. L'accuratezza e meticolosità del notevole lavoro e impegno profusi durante l'intero ciclo della produzione del grano, fanno comprendere l'importanza che questo cereale aveva a quel tempo e regalano uno spaccato affascinante della vita dell'epoca.

Il grano era buon cibo sia per uomini che per animali, merce di scambio per ottenere altri beni utili, ma anche ricchezza per la famiglia.

I lavori di una volta in Estate:

- Si mieteva e trebbiava
- Si seminava il "cinquantino"
- Si procedeva con la seconda falciatura
- Si raccoglievano i pomodori



► IL GRANO: un bene prezioso



LA PRODUZIONE

del pane

I sacchi colmi di chicchi di grano, frutto del lungo lavoro nei campi, venivano portati al mulino per la macinatura. Solitamente, i mulini sorgevano vicino a corsi d'acqua, fonte indispensabile perché forza motrice che faceva muovere la ruota ed a sua volta, mediante una serie di ingranaggi, la macina.

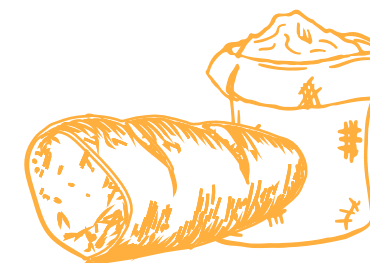
E il grano macinato diventava farina, una parte della quale veniva lasciata come paga al mugnaio (*la molèda*), spesso considerati come degli imbrogliatori, da qui il detto:

"molèda, calènda, voladgha..., toladgha: Santa Maria bènedèta arrohemne 'na palèta!"
(*molèda* = paga, *calènda* = calo, *valadgha* = farina che vola, *toladgha* = tolta).

La farina, opportunamente setacciata, serviva per la preparazione di pane, pasta, dolci ed altri prodotti da forno, mentre la crusca diventava cibo per animali.

Il pane non poteva mai mancare in tavola, un esempio della bontà più semplice, quella vera e genuina, non a caso si dice "buono come il pane".

La panificazione rappresentava una vera e propria arte nella quale le donne di quel tempo erano maestre. Rigorosamente fatto a mano come voleva la tradizione, l'impasto univa esperienza, conoscenza ed organizzazione.



La sera prima si preparava la pasta da riporto (*alvador*) amalgamando farina, acqua e la micca non cotta della fornata precedente, conservata ben coperta in un luogo fresco; l'impasto così ottenuto si metteva a lievitare in un luogo caldo.

Al mattino si procedeva setacciando la farina e trasferendola nella madia (*mastra*) "cassettone di legno con coperchio"; al centro del mucchio di farina si creava un cratere, vi si metteva la pasta da riporto aggiungendo acqua tiepida e sale e si procedeva impastando.

Raggiunta la consistenza desiderata, si continuava la lavorazione pugnandola fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Quindi, si chiudeva il coperchio e si lasciava lievitare.

Finita la lavorazione, era la volta del rimpasto da cui si ricavano le micche che, disposte a lisca di pesce sopra una tavola, venivano incise longitudinalmente, coperte con una tovaglia bianca e lasciate ancora a lievitare in un luogo caldo.

Nel frattempo, bisognava occuparsi del forno che si trovava all'esterno della casa, in un'apposita struttura in pietra. Il piano di cottura era costruito con mattoni ed il soffitto era a cupola così che il calore si diffondesse in modo uniforme.

Non tutte le famiglie ne possedevano uno, pertanto le donne dovevano rivolgersi alla padrona del forno e prenotare il proprio turno di cottura del pane. Un forno tenuto sempre caldo durava più a lungo, quindi si lasciava utilizzare volentieri da chi ne aveva bisogno. Il primo turno della giornata era sicuramente il meno fortunato, poiché occorreva una quantità di legna maggiore per arrivare ad ottenere la giusta temperatura.

La legna bruciata veniva ricavata dalla potatura di alberi di quercia o cerro: le fascine (*vinci*) erano lasciate a seccare e, prima di essere bruciate, dai rami venivano tolte le foglie usate poi nelle stalle come giaciglio per le mucche.

Una volta pronto il forno, si procedeva alla pulitura togliendo le braci ed ammucciandole alla bocca del forno. Con una ramazza bagnata (*spasòn*), fatta di stracci legati su un bastone, si terminava la pulizia. Per controllare la lievitazione si premeva un dito sulla pagnotta da infornare e, se il segno spariva subito, significava che era pronta per la cottura.

A spalla o sulla testa si portava al forno la tavola con il pane: una ad una le micche venivano appoggiate sul piano di cottura, equidistanti tra loro, per poi chiudere la bocca del forno con uno sportello di ferro così che il calore si diffondesse in modo uniforme.

Quando il pane era dorato e ben cotto veniva tolto dal forno, sistemato in una cesta di vimini (*pànera*) e poi coperto così che raffreddasse lentamente.

Questa fornata doveva servire per più giorni, senza dimenticare che la sua lunga lavorazione non ne permetteva la preparazione spesso.

Quando capitava di rimanere senza pane, si chiedeva ai vicini che, molto contenti, cedevano una delle loro micche (in cambio avrebbero ricevuto una micca appena fatta e quindi molto più buona).

Oggi quel profumo di pane appena sfornato che si spande per le stradine di paese non si sente più, rimane un ricordo che prende corpo nelle parole di chi ha conosciuto quella fragranza ed ha vissuto quei rituali quotidiani riempiendoli di un significato profondo.

IL RACCONTO di GIOVANNI

La relazione che lega l'uomo con la terra si perde nella notte dei tempi, è un legame primitivo iniziato con la raccolta di frutti e bacche spontanee per poi arrivare alla conoscenza profonda delle leggi che regolano i ritmi stagionali, le semine e le colture. Un percorso che ha attraversato il tempo evolvendosi e trasformando questa relazione in qualcosa di sempre più solido: la coltivazione dei campi ed i primi allevamenti furono una vera rivoluzione per le abitudini alimentari delle famiglie.

Nel lento scorrere delle stagioni si inserisce la storia di Giovanni, del suo racconto che narra la coltivazione e lavorazione di un altro prodotto della terra estremamente prezioso: la Canapa.



► LA CANAPA e IL MAIS



LA CANAPA

Durante tutto il corso dell'anno, parallelamente ai lavori nei campi, si coltivava e lavorava la canapa, seguendo un processo simile a quello utilizzato per la coltivazione del riso.

In estate veniva raccolta in fasci detti mannelle, messi poi a macerare nei torrenti tenendoli immersi attraverso grosse pietre. Durante questo periodo di macerazione, ai ragazzi era proibito entrare in acqua, poiché si temevano febbri agostane.

Trascorsi un mese, i fasci di canapa venivano messi ad asciugare al sole, appoggiati l'uno contro l'altro - famosa è la definizione del poeta parmense Attilio Bertolucci che accomuna a "capanne indiane".

Una volta asciutti, erano poi schiacciati con la *gramola* così da separare la fibra dalla componente legnosa.

La *gramola* era uno strumento costituito da un lungo manico che attivava una pressa, solitamente utilizzata per impastare il pane.

Con le fibre ricavate si formavano due tipi di matasse: una fine ed una grezza.

Quella fine era usata esclusivamente per realizzare il corredo e la biancheria quali federe, lenzuola, asciugamani, pannolini per bambini, tovaglie e indumenti intimi.

La grezza, invece, serviva per produrre sacchi, tappeti

ed oggetti simili. La filatura con i telai avveniva durante il periodo invernale, ovvero quando si era liberi dai lavori nei campi e si poteva stare al caldo nelle proprie abitazioni o nelle stalle per svolgere i lavori più manuali e casalinghi.

Con le fibre grezze rimaste, si era soliti impagliare sedie e costruire scope. Tutto serviva ad uno scopo e nulla andava sprecato.

Durante il lavoro non mancavano mai canti, orazioni e pettegolezzi per allietare il lavoro.

IL MAIS

In montagna non saliva mai la macchina per trebbiare il mais, perciò i montanari si ingegnavano per riuscire a svolgere il lavoro, facendo di necessità virtù.

Nelle fattorie si predisponavano cumuli di pannocchie dove la sera, con solo l'aiuto di una lampada, donne e uomini di qualsiasi età si adoperavano per "*spannocchiare*" le pannocchie mediante un punteruolo.

Al termine dei lavori, tutti si recavano in cucina dove ad attenderli vi era una tavola imbandita con polenta e formaggio filante, insieme ad un bigoncio di vino con mestolo in rame da cui servirsi in abbondanza.

Con il tempo qualcuno cominciò ad invitare qualche fisarmonicista e le coppie, dopo qualche bicchiere di troppo, aprivano le danze.

► I RACCONTI

Dalla penna di:

*Lucia, Giuliana, Anita, Leo, Giorgio,
Walter, Pietro, Nella, Guido, Delmina,
Ennio, Adriana, Ivo, Irma, Mario*



IL RACCONTO di LUCIA

La Semina, la Monda, La Raccolta

A comparire sulle tavole delle famiglie era anche un altro alimento estremamente importante e versatile: il Riso. Attraverso il racconto di Lucia riscopriamo il lungo e meticoloso processo che parte dalla semina, passa per la monda per poi arrivare alla raccolta del Riso. Anche Giuliana ci descrive la sua esperienza ma nella veste di *mondina*.

La Semina

Il riso si seminava a primavera inoltrata, tra il 20 e il 25 di Aprile – la settimana di San Marco. I terreni erano inondati di acqua per 20/30 cm; la semenza (*someza*) veniva precedentemente bagnata immergendo dei sacchi di canapa pieni di riso all'interno dei secchi.

Generalmente, l'uomo che si occupava della semina portava con il braccio sinistro un cesto pieno di riso bagnato e veniva accompagnato da una donna che con un palo (*pertega*) gli indicava dove il terreno era già stato seminato.

La Monda

La monda, ovvero la cosiddetta pulizia delle erbacce, iniziava a Giugno con l'arrivo dell'estate e continuava fino a metà Luglio.

Responsabili di questo lavoro erano le *mondine*, donne provenienti da tutte le regioni settentrionali e centrali dell'Italia. Tutto il procedimento era molto pesante, soprattutto per il fatto di dover rimanere a lungo dentro l'acqua fredda per togliere erbacce ed insetti dannosi

per il raccolto. Le mondine svolgevano un'attività stagionale e, quando chiamate dai diversi proprietari, trascorrevano il tempo del riposo in cascine o ampi "cameroni", cioè i granai dove successivamente veniva depositato il riso. Durante le lunghe ore di lavoro erano solite cantare melodie malinconiche per ricordare le famiglie lontane o per protestare sul più che severo trattamento che ricevevano dai padroni.

La Raccolta

La raccolta del riso veniva fatta dai dipendenti del padrone aiutati dalle mondine locali, mentre le altre potevano ritornare verso le loro case. Il riso veniva tagliato a mano, caricato a fasci su carri e riposto ad essiccare nelle aie delle cascine.



IL RACCONTO di GIULIANA

Avevamo i pantaloni alle gambe e poi sopra il vestito, vecchio, roba straccia. Poi c'erano tanti moscerini, mamma mia quanti, e bisognava mettere le manopole che si facevano con le camicie da buttare, altrimenti ti mangiavano viva. Bisognava andare a lavorare conciati in quella maniera.

Ci andavamo a lavare negli "arrosi" dove c'era tanta acqua così. E poi sempre riso, mezzogiorno e sera, tutti i giorni uguale... Sono stata a Pavia, Vigevano, Alessandria, pressapoco in quelle zone lì dove c'erano le risaie. Ci chiamavano e noi andavamo.

Come periodo, anche se ora non ricordo bene, era più o meno la fine di aprile e si tornava a casa in luglio. Insomma, 40 o 50 giorni a seconda di quanto ci fosse da lavorare. Seguivamo tutto il processo: prima la semina, poi bisognava pulirlo e per farlo si entrava nell'acqua fredda.

Ci si metteva il cappello in testa, poi la "biancardi" - una crema da darsi in faccia e si vede che aveva un odore cattivo perché le mosche stavano lontane - che teneva alla larga le bestie perché altrimenti "ghera da pianger veh". Dormivamo sulla paglia, riempivamo i sacchi per farci i materassi... 40, 50 donne lì in cima. Era il proprietario delle risaie che ci dava l'alloggio e 1 kg di riso in regalo ogni giorno. Non era la paga, venivamo pagate a giornate, ma era obbligatorio, ovviamente solo se lavoravi.

L'orario era dalla mattina fino a mezzogiorno, poi dall'una fino alle cinque/sei del pomeriggio.

Eh, non c'era lavoro. Mi sono fatta tutto il corredo così, tutto con i soldi che prendevo lì a fare la mondina e ad andare a servizio. Era così, non c'era niente...cosa si poteva fare? Adesso fanno dei sacrifici anche per far studiare i figli ma allora no.

"L'gho fat studier anca me, una gl'ho cavada, l'altra no...e lora vedi...ho fatto quel che potevo, l'ho lasciato a casa il mio bimbo di due anni da un'altra signora che me lo tenesse per andare a guadagnare i soldi" Ne ho fatti di sacrifici!



IL RACCONTO di ANITA

Anno 1941: compio 14 anni. Mia mamma mi annuncia che partirò con mia sorella per il Piemonte. So che mi aspetta un duro lavoro, non mi sento pronta per affrontarlo, piango, mi dispero ma a nulla serve: devo partire. Ci troviamo una mattina alla stazione ferroviaria; tutte donne, tutte giovanissime tranne tre signore che saranno le nostre tutrici per tutto il tempo della permanenza. Con noi portiamo solo una valigia (la mia era una cassa da uva a cui mio padre aveva fissato delle corde perché potessi portarla più facilmente sulle spalle), dentro pochi indumenti, un po' di viveri ed una fodera da materasso che riempiremo all'arrivo con della paglia. Quello sarà il nostro letto.

Il viaggio mi sembra interminabile, siamo stipate in un vagone maleodorante...non si parla molto. Ognuna raccolta nella sua malinconia, si avverte la tristezza di lasciare i nostri cari e non è di nessun conforto il pensiero di poter guadagnare qualche soldo per loro. All'arrivo ci accolgono i capi squadra, uomini burberi che ci trattano con sufficienza. Veniamo caricate su dei carri trainati da cavalli e dopo un po' di strada percorsa ci troviamo in un cortile immenso. Scendiamo dal carro e veniamo indirizzate verso uno stanzone, anche questo grandissimo e con cumuli di paglia. Qui ci elencano i nostri compiti, le regole della convivenza, le regole della cascina e ci viene assegnato il giaciglio. Poi i capi se ne vanno e noi togliamo dalla nostra valigia il materasso, lo riempiamo, lo sistemiamo nel posto assegnatoci, mangiamo quelle poche cose che ci siamo portate e ci corichiamo stanche nell'attesa del domani.

Sarà una notte lunga, come quella prima della partenza, ognuna con le sue paure, le sue nostalgie. La realtà si è presentata ancora più dura dell'immaginazione: siamo qui come animali da lavoro non come persone, nelle regole non c'è posto per i nostri desideri, solo una didascalia di doveri da compiere, di mansioni da portare a termine e chi non lo farà sarà spedito a casa. La nostra giornata inizia nelle prime ore dell'alba con una scodella di latte tiepido in cui le più fortunate aggiungono un uovo che si sono portate da casa, poi prosegue nel campo allagato dove il nostro compito è quello di togliere le infestanti dal riso.

Si avanzava a ventaglio in mezzo a questa distesa di acqua, cercando di non sradicare il riso insieme all'erba.

Si sta a capo chino, la schiena dopo un po' comincia a indolenzirsi ed allora ci si rialza stirandosi per cercare un po' di sollievo, subendo i rimproveri del capo squadra davanti a tutti. Si va avanti fino alle 12, momento in cui il capo fischia la pausa pranzo. Il pranzo consiste in riso bollito, cui spesso venivano aggiunti dei fagioli. Ricordo che il primo anno di risaia io i fagioli non li mangiavo, perché non mi piacevano e mia sorella mi rimproverava, insistendo perché mangiassi tutto...a me però proprio non andavano. Quell'anno, al ritorno, ero calata 7kg; per una settimana sono rimasta a letto esausta e mia mamma mi prometteva che in risaia non sarei più andata, ma le promesse, quando la povertà è tanta, non sono valide. Partirò per il Piemonte per diversi anni ancora...

Si riprende il lavoro dopo pranzo, verso le 13,30 e si prosegue fino alle 18. Poi si torna in cascina. Le più coraggiose si offrono per la raccolta del fieno, è faticoso dopo una giornata di lavoro, ma questo straordinario

viene pagato subito e a tutte noi fa piacere avere qualche soldo a disposizione.

Chi non fa straordinario si riposa e si rinfresca aspettando le compagne per la cena. Cena identica al pranzo. Dopo cena si va a dormire per riprendere l'indomani. Il sabato è una giornata speciale: alla sera, se qualche anziana nostra tutrice si offre di accompagnarci, possiamo andare a ballare. In questo modo il lavoro sembra più leggero in attesa della sera, si fantastica, si ride e si scambiano battute...tutto sembra più bello. E poi finalmente la sera arriva, ci si lava con acqua scaldata dal sole, si indossano i vestiti più belli, le scarpe con il tacco e si va spensierate verso il divertimento. Si balla nelle piazze con la fisarmonica e sotto la vigile attenzione delle anziane, ma tutto è così bello che nessuno ci pensa; in quel momento siamo solo ragazze che sognano una vita migliore, sognano l'amore e l'incontro con il ragazzo della vita.

La domenica è il giorno di riposo, ognuno lo trascorre come vuole; c'è chi si reca a messa, chi dorme, chi va al mercato del pesce, chi a visitare luoghi storici. Per tutte è comunque un giorno di bucato e rammendo.

Questo lavoro dura in genere dai 40 ai 60 giorni, alla fine dei quali ci viene dato lo stipendio e ci viene regalato un sacco di riso di circa 10 kg da portare alle nostre famiglie. Il rientro è chiassoso, si ride, ci si abbraccia salutandoci, si canta e si è felici. Stiamo tornando alle nostre famiglie, siamo ricche, abbiamo con noi i soldi che ci permettono di comprare tante cose.

La fatica è ormai un ricordo e la gioia riempie i nostri cuori. Mi torna in mente un episodio del nostro rientro,

che ancora oggi mi fa sorridere: treno fermo alla stazione, noi stiamo scendendo, sul marciapiede c'è un uomo ben vestito con accanto una signora che attende di salire.

Alla nostra vista l'uomo si rivolge alla donna dicendo "e io dovrei salire qui dove scendono queste pidocchiose?", allora una nostra compagna si volta e risponde "pidocchioso sarai tu, sacco di merda" e gli da uno spintone talmente forte che questo cade a terra tra le risate di tutti noi.



IL RACCONTO di LEO

Leo "il Mezzadro"

Sono nato a Bibbiano in una famiglia di mezzadri composta da ben 24 persone. La capostipite era mia nonna, madre di 10 figli rimasta vedova dopo 16 anni di matrimonio. Vivevamo tutti insieme in una grande casa chiamata "Casa dei Frati", che era dotata di tutti i servizi presenti nelle abitazioni del tempo: sala con camino a muro e cappa attrezzata per la cottura della polenta e non solo, ma anche un salone nel seminterrato adattato alla stagionatura di prosciutti, formaggi, grano etc.

L'altra parte della casa era definita "aia" e conteneva l'attrezzatura necessaria per sgranare il frumento e selezionare le sementi, insieme ai telai per tessere la canapa e tanti altri oggetti che ora non riesco a ricordare. La zona superiore della casa era quella padronale, ossia dove risiedevano il padrone e la sua famiglia.

I primi contratti di mezzadria consistevano nella definizione, da parte dei padroni, del compenso in prodotti agricoli e bestiame da dare ai mezzadri in cambio del lavoro ricevuto. Si trattava di accordi che duravano dai due ai cinque anni.

I padroni avevano diritto ad alcuni privilegi quali più galline e uova a Pasqua, più capponi a Natale, le tele di canapa più belle etc. Fu solo grazie al contributo di Lodo De Gasperi che, attraverso contratto scritto, si arrivò ad assegnare al mezzadro il 58% della produzione agricola e del bestiame.

IL RACCONTO di GIORGIO

Anche dalle parole di Giorgio si riescono a scoprire quei dettagli che si ripetono nella quotidianità del lavoro da mulattiere, gesti che scandiscono la giornata ed iniziano fin da piccoli, quando il mestiere veniva tramandato di padre in figlio.

Ho dormito sotto le piante, anche sotto al grande faggio... Sul monte di Succiso una volta sono stato colto da un temporale, era forte...una grandine grossa così e mi sono riparato sotto una pianta coperto solo da un sacco.

A fare il lavoro stavo con mio zio, anche con mio padre, ma poco...ma na mucha l'ho fatta da solo eh... Ho visto dei bei posti e avevo dai quattro ai cinque muli con me. Di solito trasportavo legno, legna e ancora legna...da San Matteo lo portavo a Trevignano o Zibana.

A volte portavo anche carbone per i fratelli della Nella Rossi...qualche volta quando c'era il povero Landino in inverno portavo anche il mangime per il bestiame, ma anche le candele, vari viveri o il petrolio.

Ho lavorato molto per Begani di Palanzano, gli trasportavo la legna da San Matteo fino a Zibana... ho lavorato sempre per Begani, era il periodo in cui lui lavorava per la ferrovia ed io gli facevo i trasporti. Durante l'inverno andavamo in Toscana, a Sesti Levante, con il pover me pà e mio zio portavamo delle traverse per costruire la ferrovia: ne mettevamo una per parte

ed erano più di un quintale l'una. Un freddo alle mani che ancora ricordo, non c'erano i guanti, nulla di nulla, si lavorava e via. C'era il mare lì, ma anche un freddo boia. Ho fatto anche per trent'anni da Musiara a San Matteo a portare il "gelataro" per il giorno della festa di San Matteo. Quella povera mula portava un quintale di gelati, ci impiegavo due ore su fino in cima al Monte Caio, poi giù fino a San Matteo davanti alla chiesa. Poi c'avevo un biroccino quando stavo a Vaestan con una mia zia. Mi occupavo di portare la frutta e la verdura fino a Valcieca...andavo su: Vairo, Nirone e poi Valcieca, con questa mula che portava su la roba che caricavamo a Langhirano...sai, avevano la bottega.

Ah, ho fatto delle fatiche, a dormire nell'Albergo della luna...Una sera ero lì a Isola di Palanzano e un maresciallo mi ha detto: "dove va?" ed io "c'ho i muli lì, aspetto un mio amico di Taviano e andiamo all'Albergo della luna", "cosa? Mi prendere in giro?!" e mi al gho dit "ah no veh, andiamo sul Monte Caio, lassù, all'Albergo della luna...domiamo lì..." e il maresciallo disse "fiscia, allora va beh".

Andavamo lì, nel nostro Albergo della luna e avevamo già tutto bello pronto, pagato...andavo lì con un sacco e via. Poi non c'erano i panni che ci sono adesso. Guarda quanti panni, quanti maglioni ho adesso, ma allora non c'era niente...non c'erano soldi, non avevo neanche un paio di stivali. Adesso ne ho buttati via cinque o sei...ah, niente via...

Per il cibo andavamo da San Matteo a Trevignano a mangiare qualche cosa, mentre la sera ci mettevamo nel prato e lasciavamo liberi i muli di pascolare. Ah,

una miseria e si prendeva tanto poco che non c'erano i soldi per pagarsi da dormire...bisognava dormire nella stalla o nell'Albergo della luna...si, dormivamo anche nelle stalle. Quando nevicava, capitava che lavorassi ugualmente. Una volta ho rotto la neve da Musiara a Carobbio... c'era un metro di neve e a tornare a casa i muli non ce la facevano. Una mattina presto il Comune era rimasto senza legna nelle scuole, allora ho dovuto portare la legna...delle fatiche tremende. E da mangiare un pezzettino di pane e via, si beveva nelle pocce.

Da Vaestano partivamo alla mattina presto di buon ora e via, direzione Parma. Una volta "al pover" me zio, con mio padre, mi aveva preso su, in una bara, ero rannicchiato in un cantuccio e mi hanno portato con loro...lì a Santa Croce dove c'era il mercato. Ho abitato a Parma tanti anni, poi sono entrato in ferrovia. C'erano in quattro con tre trattori e li aiutavano a caricare e scaricare i vagoni. Ho lavorato 20 anni in ferrovia dopo aver fatto il mulattiere.

Ascoltando queste testimonianze si riesce a ricostruire il quadro di un passato che ha lasciato dei segni indelebili, che ha costruito tradizioni e culture ancora oggi vive in alcuni mestieri rimasti immutati nel tempo. In campagna o nei paesi è ancora possibile osservare le abitudini che seguono il lavoro in stalla e quello a contatto con gli animali.

Il racconto di Walter ci regala uno spaccato dettagliato di queste attività che scandivano la giornata degli allevatori. Pietro, invece di parla della sua storia da apicoltore, un mestiere che ha imparato da suo padre ed ha portato avanti seguendo meticolosamente i suoi insegnamenti.

IL RACCONTO di WALTER

Il controllo del latte, la bollatura dei vitelli e la bruciatura delle corna dei vitelli

Il Controllo del latte

Per controllare il latte avevamo dei macinini apposta, si toccava un pulsante e l'acqua si separava dal latte esattamente come si separa dall'olio.

Tutti i giorni prendevamo il latte della sera e della mattina e lo mandavamo al Centro Siero Caseario di Parma, dove i dottori e professori del Centro facevano i controlli.

Per andare da stalla a stalla mi muovevo prima in moto, quando ancora non avevo la patente, poi in macchina. Con la patente mi sentivo mi sentivo un gran signore: partivo da Musiara e facevo quasi tutto Corniglio...ci voleva quasi una settimana andando di stalla in stalla.

Facevamo anche la tubercolina. I veterinari provinciali facevano una tosatura della spalla destra, prendevano la pelle e tiravano; poi si pizzicava e se entro 12 ore dalla puntura la zona si gonfiava voleva dire che la vacca era tubercolosa. Dopo, piano piano le abbiamo debellate tutte.

Sa quante vacche abbiamo fatto uccidere? Per forza, non si poteva più bere il loro latte, forse si poteva fare il formaggio...ma il latte non si poteva bere. Era una malattia che la vacca prendeva dalla pecora, si chiamava brucellosi (malattia della pecora). Abbiamo fatto anche fecondazioni artificiali, prima col toro. Si metteva

dentro una fialetta e poteva stare lì anche 10 anni, poi quando la vacca era pronta potevamo procedere con la fecondazione... una punturetta nell'utero.

Tutte le mattine bisognava alzarsi alle 5 per andare nelle stalle perché la mungitura iniziava presto. Era molto impegnativo e faticoso.

E poi io ero molto conosciuto! Andavo ovunque, facevo tutto Tizzano e tutto Corniglio. Lo studio lo avevo in piazza a Tizzano, nell'angolo dopo la banca, ma prima per 20 anni da Mercadanti, il Fredo, dove ora c'è la farmacia; poi ci siamo trasferiti in piazza perché Fredo ci voleva mettere la figlia e compagnia bella.

Ora l'ufficio del controllo del latte lo hanno tirato via, è a Langhirano. Ma dovete sapere che a vivere tra i contadini se ne imparavano sempre della nuove e c'erano dei periodi molto particolari. Ci volevano 3 mesi affinché la vacca potesse dare da mangiare anche al vitellino nella pancia.

Quando saltava fuori una mastite si prendeva una catino e si faceva uscire un po' di latte così da riempire primo quarto, secondo quarto, terzo e via...controllavo che il latte fosse sano.

Poi i contadini si erano messi ad allungare il latte con l'acqua, per farlo sembrare di più. In un capirone prima si faceva bollire il latte, poi si prendevano su due o tre boccettini, si scriveva il numero dell'orecchio della vacca, il padrone ed il controllo zootecnico che svolgeva il lavoro, poi si mandava a Parma per controllarlo. In 50 litri di latte alcuni allungavano fino a due litri di

acqua..e con quell'acqua non si riusciva più a fare il formaggio, non 'c'era più la resa. I cascinaï dicevano: "qui mi manca la resa, perché erano 3 kg di latte e 1,5 kg di burro. La mattina prima che arrivasse il cascinaio eravamo già pronti a fare il controllo, altrimenti andavamo direttamente al caseificio dove la gente andava a portare il latte, ogni allevatore con il suo secchio. Ma non era solo l'acqua l'unico possibile problema del latte, c'era da stare attenti anche alle mastiti. Sì, perché le curavano con degli steroidi che venivano messi direttamente sulle mammelle. E' un lavoro che ho fatto per 35 anni e lo so bene.

La Bollatura dei vitelli

Ogni vitello aveva fin dalla nascita il suo certificato compilato dal veterinario che aveva fecondato la vacca, con tutte le informazioni necessarie. Gli si metteva una medaglietta all'orecchio e lì si tatuava con un marchio che doveva essere sempre lo stesso. La medaglietta di poteva togliere ma il marchio rimaneva. Piano piano, partendo da Tizzano, sono stati registrati tutti... bollati.

La Bruciatura delle corna dei vitelli

Prima le vacche avevano le corna poi, però, andando al pascolo spesso si facevano male. Dopo una quindicina di giorni, quando cominciava a spuntare il cornino dal pelo, c'era una macchina apposta che lo prendeva e lo tirava dalla testa, direttamente dalla radice. Dopo sembravano pecore...un odore di bruciato terribile. Dopo, alle vacche hanno cominciato a tagliargli le corna con un filo che veniva passato da parte a parte e tirato. Quando saltava fuori il corno si buttava in terra ed il sangue volava fino a due o tre metri. In seguito, fortunatamente, hanno iniziato a fare questa operazione fin da piccoli per farle soffrire meno.

IL RACCONTO di PIETRO

Ero un apicoltore, l'ho imparato da mio padre.

Quando la famiglia di api era al completo si metteva il melario e si aspettava. Il melario veniva poi smielato e si faceva il miele.

C'era un gran da lavorare. C'erano 47 famiglie di api. Avevo un contenitore che teneva due quintali di miele. Sa quanti quintali ho venduto? Venivano fin da Parma mi ero fatto "na mucia de client".

Ha iniziato tutto mio padre con alcuni sciami quando io andavo ancora a scuola. Il primo sciame lo ha preso su da un tronco d'albero che era cavo. Ci ho passato una vita a curarli, l'ultimo l'ho dato via l'anno passato "ho tribulé anca me" però sono contento così.

Ho avuto le api per una vita, mio padre le aveva messe su che ero ragazzo e andavo a scuola. Abbiamo comiciato a cattar su un qualc siam. Il primo sciame che ha messo su mio padre lo ha tot in un tronco d'albero che era buco. Abbiamo tenuto le api quasi una vita. Me peder li aveva mes su che iera ragas e andev a scola, e allora ci siamo stati dentro...si...noi abbiamo cominciato a cattar su qualc sciam.

Il prem sciam c'ha mes su me peder l'ha tot in un tronco d'albero, che dicevano "scron", era buss e gheran andè denter le api, e li ha travasati e messi in un'arnia e ha fatto una famiglia e da quella famiglia lì è progredita... dopo hanno sciamato...andevan a catar su i "sans" incima ai pianti. E li meteban denter i caset, da un a due, da due a

tre fino a che siamo siamo arrivati a 10, 12 famiglie.

Poi me peder a ghera capitè von che ia cumprevae ia venduti, però n'eran rest sinc o ses fami, poi han continuè ad aumentar e preme della guera, po passè la guera iera arrivè a quarantotto, quarantanov fami e allora ghera da lavorè. Lavevam mis in due posti, una parte ian portà la per andre al mulin ed fontanafred in mezzo a una macia perché a casa a devin fastidi e allora un po' che un po' là... ehhh, sé tribulà. Sandeva là... Ghè da stare attenti, poi ci sono anche i sacheggi che bisogna starci attenti, che bisongna starci attenti perché abbiamo avuto i manovali oltretutto. Abbiamo imparato sui manuali allora quanda se smela di non sparpagliare miele perché se lor sentin l'odor s'metinin confusion e dopo l'è facil inviare un "sacheggio" che s'robin l'un con l'altra e dopo a farli smeter ghen vol.

Sono tante cose da tenere presenti. A gho me cusen che adesa è adrè a meter su, al dis: "a gho uno che m'fa scola". A gho dit guerdà che la scola la va ben, mo fin che n'te fat la pratica ah ghè poc da far, perché nueter e stema sta denter e iema fat ben, iema fat mal, dal volti s'è anch sbaià, però l'esperienza insegna...sta' tenti. E l'ora poi bisogna guarder i sciami...dal volti quando d'autunno s'inveren, guarder se gha da manger più o meno...poi si restringono, tirar via la resina in più perché se metten l'inver verament che staghin caldi.

Io le avevo numerate tutte e poi a gheva fat un quadren che neva salvè von a dava metev un losten sut un quader ed lata, l'gheva piturà e lasciè una finestra e ghe infilevo un cartoncino e le scriveva "famiglia buona, famiglia debole, poco miele e via", senza ander a veder il liber...tuti cose che avem tirè fora, tuti me idee ecco...perchè me peder n'era mia mari, quand'era ancora ragas che n'era mia bon

de far quel, poi pian pian, con la pasiensa, io comincè a fer da me e dopo po' me peder l'è restè content perché me al materiale l'ho sempre fat me: facevo i telaini, facevo i melari, facevo al caseti, il coperchio...feva tut me. Allor lui l'era ciapè la passion vedendo che quiete. Poi c'era il riciclo della cera quando si smelava...

E' stato un lavoro impegnativo, però io ciapè passion poi si guadagnava qualcosa insomma...poi la soddisfazione mia è stata quella di aver fat tanti amici, ci son person che mi salutin ancora adesa, venivano anche da Parma perché dicevano che lassù a gheran di famii, però qui da noi c'era meno inquinamento e lora gli apicoltori che lavorevan laggiù un po' lo smog, un po' l'inquinament, sa, va sopra i fiori, e lora secondo loro c'era meno inquinamento e l'aria migliore...e venivano fin dalla basa.



IL RACCONTO di NELLA

I Carbonai

I miei fratelli prendevano della gente a giornata, dei toscani solitamente, e andavano dalle parti di Corniglio. Facevano una piazza, ovvero una sorta di catasta, di pigna di legna. Prima però si prendevano tutte le misure, perché andava lavorata della lunghezza giusta, tutta uguale. Io alla mattina presto tenevo le pecore - perché loro si alzano presto - e dovevo stare attenta che non succedesse nulla. Quando c'era la neve il mio lavoro era lo sci. Ho imparato a sciare a Schia, ho preso lì il diploma, mentre le gare le andavo a fare su in Trentino.



IL RACCONTO di GUIDO, DELMINA e ENNIO

Lavorazione della carne del maiale - ieri come oggi

Inizia Guido a raccontare spiegando che lui a partire dai 20 anni lavorava sotto padrone per conto di un macellaio e nel periodo invernale andavano a richiesta in casa delle famiglie del posto ad ammazzare il maiale. Il giorno si uccideva il maiale e quello successivo si lavorava la carne. Si procedeva incidendo la vena principale del collo dell'animale con un coltello, per poi far fuoriuscire tutto il sangue appendendolo a testa in giù.

Per lavorare la carne, il secondo giorno si appoggiava il maiale su una scala a pioli posta su due cassette di legno; si lavava con acqua bollente per eliminare tutto il pelo e, una volta pulito, si immergevano le zampe nell'acqua bollente per togliere le unghie.

Una volta terminata questa fase, venivano eseguiti dei tagli nelle zampe posteriori per sfilare i nervi con un rampino e si appendeva la bestia ad una barra di legno attaccata al muro. Ancora un'altra lavata con acqua e poi si poteva continuare con il coltello incidendo il maiale dalla coda fino alla gola; si tagliava il torace stando attenti a non intaccare gli organi interni, poi si toglieva il cuore e si apriva a metà per fare uscire il sangue; si eliminavano le interiora (da appendere e conservare) e si teneva la rete della pancia, utile per avvolgere cuore e fegato. Infine, si tagliava ancora e si prendevano spina dorsale e cervella.

Cuore, fegato e lingua servivano per una pietanza molto

buona che si usava preparare e consumare quando proprio si ammazzava il maiale, la cosiddetta "correda": venivano cucinati, rosolati o cotti, con rosmarino e aglio, qualcuno dice anche con l'aggiunta di vino bianco, e accompagnati da una buona polenta. Il terzo giorno di lavorazione prevedeva di trasportare il maiale in un'altra stanza, di stenderlo su un tavolo e sezionarne le varie parti che verranno utilizzate per salumi, bistecche, costine e salsicce, cotichino ed altre bontà. Una volta scelte, le carni venivano messe sotto sale in una stanza ad una temperatura non superiore ai 5°gradi. Qui, si lasciavano dai 12 ai 20 giorni.

Dopo questo periodo le coppe e le pancette vengono private del sale, lavate riappese a stagionate e in un secondo tempo lavorate e piegate.



IL RACCONTO di ADRIANA

Dalla coscia al Prosciutto

Isolamento

Quello che viene selezionato per il Prosciutto di Parma è un maiale tutto speciale: nato e allevato in 10 regioni del Centro-Nord Italia, esclusivamente di razze Large White Landrace e Duroc, alimentato con cibi di qualità (granturco, orzo, siero derivato dalla produzione del Parmigiano), di oltre 9 mesi d'età e del peso medio di circa 160kg. Solo in presenza di questi requisiti, certificati dalla documentazione e dal tatuaggio apposto dall'allevatore, può essere introdotto nel circuito di Parma.

Raffreddamento

La coscia fresca riposa per 24 ore in apposite celle di raffreddamento, fino a raggiungere una temperatura di 0°C, in modo che la carne si rassodi con il freddo e possa essere rifilata più facilmente. Durante la fase di raffreddamento il prodotto subisce un primo calo di peso di circa l'1%. Le cosce impiegate per la produzione del Prosciutto di Parma non devono subire, tranne la refrigerazione, alcun trattamento di conservazione, compresa la congelazione.

Rifilatura

Serve a conferire al Prosciutto di Parma la caratteristica forma tondeggiante. La rifilatura si esegue asportando parte del grasso e della cotenna per un motivo anche tecnico, in quanto favorisce la successiva salagione. Con la rifilatura la coscia perde grasso e muscolo per un 24% del suo peso; durante questa operazione le cosce con imperfezioni anche minime vengono scartate.

Salagione

La salagione avviene in maniera diversificata: le parti della cotenna sono trattate con sale umido, mentre le parti magre vengono cosparse con sale asciutto.

Questa operazione è estremamente delicata e deve essere effettuata su cosce a temperatura giusta e uniforme; una coscia troppo fredda, infatti, assorbe poco sale, mentre una coscia non sufficientemente fredda può subire fenomeni di deterioramento.

La coscia viene poi posta in cella frigorifera ad una temperatura compresa tra 1 e 4 °C, con l'80% circa di umidità. Dopo una settimana di permanenza in questa cella, detta "di primo sale", viene ripresa, pulita dal sale residuo e infine sottoposta ad una leggera passata di sale, per poi tornare in una nuova cella frigorifera, detta "di secondo sale", dove vi resterà per 15/18 giorni a seconda del suo peso.

Al termine di questo periodo di salagione, la perdita di peso è di circa il 4%, poiché la carne cede parte della sua umidità assorbendo lentamente il sale.

Riposo

Eliminato il sale residuo, la coscia rimane per periodi variabili da 60 a 80 giorni in un'apposita cella detta "di riposo", con una umidità circa del 75% ed una temperatura da 1 a 5 °C.

Durante questa fase deve "respirare" senza inumidirsi o seccarsi troppo. Il ricambio dell'aria nelle celle è molto frequente. Il sale assorbito penetra in profondità distribuendosi uniformemente all'interno della massa muscolare e il calo di peso è pari a all'8/10% circa.

Lavatura-Asciugatura

La coscia viene poi lavata con acqua tiepida per togliere eventuali cristalli di sale o impurità.

L'asciugatura avviene usufruendo delle condizioni ambientali naturali, nelle giornate di sole secche o ventilate, oppure in appositi asciugatoi in cui vengono sfruttati i movimenti convettivi dell'aria.

Pre-stagionatura - Toelettatura

Appesi alle tradizionali scalere, i prosciutti si asciugano naturalmente in stanzoni con finestre contrapposte.

Le finestre vengono aperte considerando le condizioni dell'umidità interna, dell'umidità climatica esterna e di quella del prodotto stesso.

Questa operazione deve permettere un'asciugatura del prodotto graduale e quanto più possibile costante. Il calo di peso in questa fase è pari all'8/10%.

Sugnatura

La parte muscolare scoperta viene ricoperta di sugna, un impasto di grasso di maiale macinato con aggiunta di sale, pepe e, talvolta, farina di riso.

La sugnatura svolge la funzione di ammorbidire gli strati muscolari superficiali evitando un asciugamento troppo rapido rispetto a quello interno, pur consentendo un'ulteriore perdita di umidità.

La sugna non viene considerata un ingrediente dalla legislazione italiana, trattandosi di un prodotto della macellazione quindi completamente naturale e senza alcun tipo di conservante.

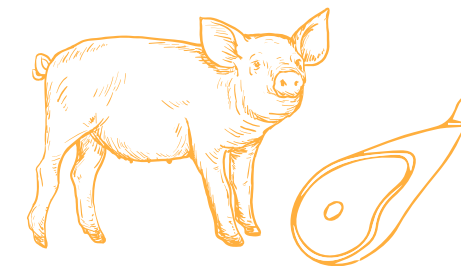
Stagionatura

Al 7° mese il Prosciutto viene trasferito nelle cantine dello stabilimento obbligatoriamente ubicato nella zona tipica di produzione, dove particolari caratteristiche ambientali hanno una loro influenza nel corso della stagionatura, durante la quale avvengono anche importanti processi biochimici ed enzimatici. Tutto questo determina il profumo ed il sapore del Prosciutto di Parma. In corso di stagionatura il calo di peso è del 5% circa.

Sondaggio e Marchiatura

Al termine del processo di stagionatura si effettuano le operazioni di sondaggio, un esame di tipo olfattivo che vede la penetrazione in vari punti della massa muscolare di un ago di osso di cavallo, materiale che ha la particolarità di assorbire gli aromi del prodotto e poi riprenderli con grande rapidità. L'ago viene annusato da esperti addestrati a riconoscere e valutare le caratteristiche olfattive, così da stabilire il buon andamento del processo produttivo e il rispetto della peculiare dolcezza. Trascorsi 12 mesi, e dopo appositi accertamenti effettuati dagli Ispettori dell'Istituto Parma Qualità, viene apposto il marchio a fuoco dell'inconfondibile "corona a 5 punte".

Il riconoscimento legale del Consorzio del Prosciutto di Parma fa sì che la marchiatura sia un vero e proprio contrassegno di Stato, oltre che garanzia di dolcezza e qualità, e del rispetto assoluto della metodologia di produzione tradizionale stabilita da apposite leggi (L.26 del 13 Febbraio 1990 e D.L. 253 del 15 febbraio 1993).



DALLA PENNA DI IVO, IRMA e MARIO

Il mestiere dell'allevatore: come cambia con le stagioni

Il lavoro dell'allevatore di bestiame cambia nelle "due stagioni": autunno-inverno e primavera-estate. Il lavoro dell'estate è quello più pesante: oltre alle attività della stalla, ci sono anche quelle della campagna.... e si deve recuperare il cibo per il mantenimento del bestiame per tutto l'inverno.

In estate gli animali hanno un trattamento che comporta cibi freschi e "mangimi minerali", utili per una produzione di latte abbondante e di qualità.

Una alimentazione corretta è necessaria poiché il "cascinaio" controlla meticolosamente se il latte è genuino e sano per la lavorazione del Parmigiano Reggiano. Altro lavoro impegnativo è quello del taglio del legname per alimentare le stufe e i camini durante tutta la stagione fredda.

In inverno è tutto più leggero per l'allevatore: gli orari di lavoro sono ridotti e meno faticosi.

Anche l'allevatore ha bisogno di un po' di riposo e *"si può dire che l'inverno rappresenti in qualche modo le sue ferie"*.

Di sera era uso comune andare nelle stalle o nelle

case di parenti e amici a trascorrere qualche ora in compagnia, giocando a carte, raccontando storielle, barzellette o semplicemente per condividere il lavoro della giornata.

Nei mesi invernali, comunque, non mancavano le preoccupazioni, visto che le "mucche da frutto" in buona parte partoriscono in questo periodo.

Ci vuole molta attenzione, poiché gli animali durante questo evento hanno spesso bisogno di qualcuno che li assista e li protegga.

Durante la stagione fredda, il bestiame veniva custodito in stalle calde e, quando arrivava la bella stagione, veniva trasferito all'esterno, dentro a recinti o al pascolo in libertà.

Il bestiame da latte veniva munto a mano e quel poco latte veniva utilizzato in casa per condire i cibi fatti più che altro con la farina di castagne.

La giornata tipo dell'allevatore

L'allevatore di bestiame, anche senza l'aiuto del suono della sveglia, al mattino presto si doveva "alzare d'istinto" per dedicarsi al lavoro e il primo impegno della giornata era proprio quello della cura del bestiame.

Prima di tutto bisognava dare agli animali il fieno, poi liberare la stalla dal letame della notte, per passare alla mungitura, così da essere pronti per l'orario di passaggio del cascinaio che raccoglieva il latte.

Ci si doveva ricordare, in primavera, che se era nato qualche vitello da "mucca tardiva", si doveva tenere

indietro un po' di latte dalla mungitura.

Al giorno d'oggi si usa *"fargli succhiare il ciuccio come i bambini"*, perché in questo modo la mucca soffre meno.

Prima di chiudere la stalla, si distribuiva ancora un po' di fieno ai capi adulti e un po' di mangime per sostenerli, specialmente alle mucche da latte e alle "manzette" in fase di crescita.

Dopo aver fatto il letto alle mucche con la paglia, il lavoro era finito e si ricominciava alle *"cinque della sera con il medesimo servizio e questa è la dolce vita dell'allevatore e beato chi lo fa volentieri come l'ho fatto io"* (Ivo).

Allora non c'erano ancora le stalle moderne e il letame veniva portato fuori nella letamaia, dopo averlo caricato sulla "carretta"... Si facevano più viaggi.

Per quanto riguarda la mungitura, essa avveniva a mano, ma prima si dovevano pulire i capezzoli con acqua e un panno morbido.

Terminato il lavoro della stalla, prima di andare in casa per il pranzo o per la cena, ci si doveva lavare, (*"altrimenti mia mamma non mi lasciava entrare"*. *"L'odore della stalla è peggiore di qualsiasi altro odore cattivo"*).

Ad ogni stagione la sua alimentazione del bestiame e produzione del latte

In inverno e in autunno l'alimentazione del bestiame era composta da fieno secco preparato durante l'estate e da mangimi granulari secchi adeguati all'ingrasso del bestiame, mentre in primavera e in estate, durante





la produzione del latte, il trattamento prevedeva erba fresca e mangime adatto a bestiame da latte.

Questo era il motivo per cui in inverno il bestiame da latte dava poca resa, ma era messo all'ingrasso e veniva così preparato alla stagione in cui veniva sfruttato per una produzione di latte di qualità elevata.

Il cascinaio era molto attento e scrupoloso nei controlli del latte prodotto.

La mungitura

La mucca veniva munta spremendo due capezzoli per volta, dopo averli puliti con uno straccio morbido. Il latte veniva messo in un secchio e poi travasato in un contenitore più grande (da cinquanta kg), che il cascinaio lasciava il giorno precedente. La mungitura era effettuata due volte al giorno, al mattino alle ore 6 e la sera alle ore 18.

Una media del "peso specifico" di latte prodotto da una mucca non si può dire, perché dipendeva da capo a capo: c'era chi ne produceva dieci litri al giorno e chi, invece, quindici anche a seconda del tipo di trattamento alimentare che l'animale riceveva.

La nascita del bestiame

"Il periodo più vantaggioso delle nascite per l'allevatore sarebbe l'inverno, poiché in questa maniera la mucca durante la primavera e l'estate ha più latte da destinare alla produzione del parmigiano reggiano.

Se le nascite avvengono fuori stagione, la quota di latte derivante dalla mungitura è inferiore... ma purtroppo bisogna prendere quello che c'è".

Durante la nascita dei vitelli, se il parto non presentava problemi particolari, l'allevatore aiutava la mucca e, poi, posizionava il figlioletto davanti alla mamma per farglielo pulire, leccandolo.

Se, invece, c'era qualcosa che non andava e il vitello aveva difficoltà a venire alla luce, si cercava l'aiuto del veterinario.

Il mercato del bestiame

In passato era stabilito un giorno al mese in cui si faceva il mercato: veniva venduta qualsiasi specie di merce alimentare, tra cui anche il bestiame, e, quindi, mucche, buoi, cavalli, capre, pecore e pollame.

Per la vendita degli animali, a Corniglio, veniva riservata una zona, che era un luogo protetto lungo la via che attualmente porta alla caserma dei carabinieri: era un posto ideale, perché fresco e sicuro.

I capi di bestiame venivano legati con corde ad anelli in ferro.

Questo mercato attirava sempre molta gente che vi si recava appunto per la "compra e vendita".

Era possibile acquistare il bestiame anche a Langhirano, a Parma, presso il consorzio agrario. In questi ultimi casi il bestiame proveniva spesso dalla Toscana, dalla Svizzera o da grossi allevamenti della zona.

Anche nella zona di Corniglio c'era chi per mestiere faceva il commerciante di bestiame e questo per gli "agricoli" del posto era una grande comodità.

Venivano negoziati capi di diverse qualità: la rossa, la bruna alpina, la svizzera e l'olandese.

Nel cornigliese la razza più diffusa era quella rossa.

Dalla vendita di bestiame si otteneva un buon guadagno.

Mucche in famiglia

Nei piccoli paesi di montagna il numero delle mucche allevate da ogni famiglia era indicativamente di tre o quattro capi.

Questo era sufficiente per il consumo di latte e, addirittura, a volte si riusciva anche a venderne un po'.

Il latte che rimaneva in casa veniva in gran parte lavorato per fare il burro per condire le "pietanze", la panna da mangiare sulla polenta e il formaggio fresco, sistemato anche su delle tavole posizionate in alto all'interno delle stanze per garantirne la stagionatura senza essere rovinato dai topi.

Con il passare degli anni, si formarono le cooperative, che si occupavano della raccolta del latte da destinare alla produzione di Parmigiano Reggiano.

Per diversi anni il caseificio di Ponte Bratica, dove veniva portato il latte, era un "locale vecchio e scomodo e per questo era difficile trovare un casaro disponibile".

Negli anni settanta, essendo aumentato il numero di agricoltori presenti in zona, il caseificio si è spostato in uno stabile migliore, dove si trova ancora oggi.

Le stalle

La maggior parte delle stalle presenti in paese avevano duo o tre capi di bestiame e in questa situazione le famiglie campavano abbastanza bene.

Alcune famiglie benestanti avevano un numero maggiore di mucche, di cui si occupavano i mezzadri.

Le stalle erano quasi tutte vicine alle case e si era abituati al "profumo", ma se capitava gente forestiera di sicuro non diceva *"che profumo prelibato"* (Ivo).

Gli attrezzi che venivano usati nelle stalle erano la "carretta" per portar il letame nella letamaia, il badile e la forchetta per caricarlo.

La mungitura si faceva a mano e la maggior parte dell'alimentazione somministrata al bestiame nelle stalle era rappresentata dal fieno che veniva tagliato a mano con il ferro e portato nel fienile dopo averlo caricato sul carro.

"Era un lavoro duro fatto con le braccia e la schiena dei contadini".

Animali al pascolo

Nei nostri paesi di montagna era tradizione portare gli animali al pascolo.

Si trattava anche di una necessità, perché il fieno raccolto con duro lavoro in estate serviva durante l'inverno.

Quando Ivo aiutava la sua famiglia nei lavori agricoli, fino all'età di quindici anni, è stato proprio lui l'accompagnatore degli animali al pascolo.

Con l'aiuto del cane Lea, per lui si trattava di un lavoro piacevole: *"alcune mucche erano peperine come i ragazzini, ma avendo paura del cane come hanno i bambini dei genitori, io, da bambino, chiamavo il cane e loro alzavano la testa e andavano timorose al posto giusto"*.

Il ruolo delle donne

Le donne in passato facevano il possibile per non sposare un agricoltore, poiché anche per loro il lavoro agricolo era molto duro, anche se comunque più leggero di quello del marito e dei figli.

Oltre ai mestieri di casa, infatti, dovevano prestare aiuto nelle stalle: occuparsi della mungitura e del pollame e, in estate, raccogliere il fieno con i rastrelli e caricarlo sul carro.

Le donne avevano un ruolo molto importante e pesante anche nel lavoro della mietitura del grano: erano giornate interminabili sotto al sole battente, con la schiena curva per tagliare il grano e fare i covoni.

Alle donne spettava anche la cura dell'orto, oltre a quella del giardino.

Fortunata era chi poteva trovare un marito che non facesse il contadino.

Alcune donne si trasferivano in città per andare a "servizio" presso famiglie benestanti e, se trovavano marito in città, *"la fortuna era fatta"*.

Per finire...

Il mestiere dell'allevatore era molto impegnativo: i giorni di libertà erano pochi, non erano previste ferie poiché il bestiame ha bisogni, che devono essere quotidianamente soddisfatti, senza contare, poi, quando si presentavano imprevisti.

Ivo non si sente di dare oggi consigli a nessuno, ma dice che è una bella responsabilità consigliare ad un giovane di fare l'allevatore: *"posso solo dire che a me piaceva e l'ho fatto volentieri per molti anni"*.

Ci si affeziona agli animali quasi quanto alle persone e sono orgoglioso di averlo fatto e se tornassi indietro lo rifarei ancora".



► I RICORDI in filastrocche

Filastrocche di

*Maria, Elisa, Pietro, Giuliana,
Walter, Brunello e Giorgio*



STELLA STELLINA *di Maria*

Stella stellina
la notte si avvicina
la fiamma traballa
la mucca è nella stalla
la mucca e il vitello
la pecora e l'agnello
la chioccia coi pulcini
la mamma coi bambini
Ognuno ha la sua mamma
e tutti fan la nanna.



C'E' UNA CHIOCCIA NEL POLLAIO *di Elisa*

C'è una chioccia nel pollaio
c'è un topino nel solaio
c'è il maiale nel porcile
e l'agnello nell'ovile
c'è un gattino sopra il tetto
e c'è un bimbo nel suo letto.

I GIORNI CURIOSI *di Pietro*

"Lunedì andò da martedì
Per sapere se mercoledì
Avesse saputo da giovedì
Che venerdì avesse detto a sabato
Se domenica era festa"
"io sono Pietro della pietra
Di professione picca pietra
Nato a Pietra Ligure
Domiciliato a Pietra Santa
Presso la famiglia Pier Antonio Paolo
Di Palanzano Parma"

"sopra la panca
la capra campa
sotto la panca
la capra crepa"

"Casarola vola vola,
che la mama l'è insemi a una nosa
al papà l'è ancora via,
Casarola vola via!"

"paperino si dispera
Da mattina fino a sera
Al di: que que, la mia mamma dov'è?
Mamma chioccia lo consola
Con il pianto nella gola:
coi miei figli vieni via
sta con loro in compagnia!
Ma nell'acqua del fossato
Spicca un salto sciagurato"

"porta aperta per chi porta
Chiusa porta per chi non porta"

I GIORNI DELLA SETTIMANA

di Giuliana

Lunedì san pellinghello
Martedì questo e quello
Mercoledì questo e quell'altro
Giovedì san Marco
Venerdì non mi ricordo
Sabato san Giorgio
Domenica è festa

"evviva Parma città delle belle donne
Lor son le colonne dell'università"

"buondì buondì
A lus a lus
Se n'dagh mia et pis in ta'lus"

FILASTROCCA *di Walter*

"Evviva parma e i parmigiani
Che del formaggio sono i sovrani
Oh che piacer qui de restar
Si mangia e si beve senza pagar"

"onorate il pane,
sudore della fronte
orgoglio del lavoro
poema del sacrificio
rispettate il pane
il più soave dono della fatica umana"

"a letto a letto che la volpe abbaia
chi non ha il letto vada nella paglia
chi non ha la paglia vada nel fienile
chi non ha contento il cuor non può dormire"

"Pietro Ponzi, povero pittore
Pinze, pitture, poco presso parroco
Poco pagami presto"

"bianco delle nevi
Rosso del sangue
Verde dei prati...
... è nata la bandiera italiana"

"san Pasquale bagolone
Protettore delle donne
Fammi avere un buon marito
Bianco, rosso e colorito
Come te tale e quale
O glorioso san Pasquale
E tante grazie"

"l'avaro è come il porco...
È buono dopo morto"

"era il mio nonno
Caporale di fanteria
Stette quattro giorni in posa
Per mandare a Rosa la fotografia"

"era la mazzurca
Che ballava la mia nonna
Con le trecce a penzoloni
Con i mutandoni
Sotto la sua gonna"

"sant'Antonio Abate
Senza moglie come fate?
Passo la vita felice
con le donne degli amici"

FILASTROCCA *di Brunello*

"viva viva il carnevale
Con i piè li fa saltare
Con la bocca bacia el donni
Evviva evviva il carnevale"

FILASTROCCA *di Maria*

"carnevale galantuom
Con la barba bacia el don
Con i piè le fa saltar
viva viva il carneval"

"crava sit la crava?
Se son la crava? Si che la son
Ghet i corn?
Si che gh'l'ho
In du ien?
In tal co"

FILASTROCCA *di Giorgio*

"miseria e povertà eran sorelle
Una feve i boton e l'altra i tachelli"



► GLI INDOVINELLI

Indovinelli di

*Walter, Pietro, Rino,
Sergio e Maria*



INDOVINELLO di Walter

"due pungenti
Due lucenti
Quattro zoccoli
E una scopa"
(la vacca)

"E con l'A si forma il G
Per virtù dell'S al si finì
E chi mai indovinar lo sa
Per virtù dell'S il G ritorna in A"
(A: acqua G: ghiaccio S: sole)



INDOVINELLO di Pietro

"io sebben non son pittore
Faccio ritratti a tutti loro
Ne faccio il brutto
Ne faccio il bello
Indovin indovinello"
(lo specchio)

"in cielo c'è
In terra non c'è
Luigi l'ha davanti
Paolo l'ha di dietro
Le fanciulle ne hanno due
E il povero Pietro non lo ha ne davanti ne di dietro"
(la lettera L)

INDOVINELLO di Rino

"chi la fa, la fa da vendere
Chi la compra non la adopera
Chi la adopera non la vede"
(la cassa da morto)

"rotolin che rotoleva
Senza gambe non andeva
Rotolin che rotoleva"
(la pirla)

"rotondo rotondo
Bicchiere senza fondo
Bicchiere non è
Indovina è un re "
(l'anello)

INDOVINELLO di Sergio

"c'è una vecchia che non ha che un dente
E chiama tutti i suoi parenti"
(la campana)

INDOVINELLO di Maria

La signora Maria, residente nel comune di Neviano ricorda questo detto che gli abitanti del suo paese usavano dire agli abitanti di Mozzano un paese vicino che fa: mozanes, mozanes, tri cavucci (bastoni) in tal carner (cesto) von de za du de dla

RINGRAZIAMENTI

Davide Cortesi

Lorenzo Lasagna

Chiara Marando

Guido Cavalli

Coop 100Laghi

Francesca Pirami

Michela Zammarchi

Giovanna Garsi

Elisabetta Scagnelli

Fam. Alinovi

Fam. Cavana

Fam. Giorgini

Rozzi Giacomino

Adriana Marconi

Gianfranco Fornari

Iris Soliani

