

Gianna Picchi

IL PASSATO DA NON DIMENTICARE

A cura di Chiara Maccalli

In collaborazione con gli studenti della classe VE

Scuola Casearia di Pandino IIS Stanga



CENTRO RICERCA
ALFREDO GALMOZZI
RICERCA STORICA PER LA MEMORIA DEL TERRITORIO CREMASCO

Gianna Picchi

Il passato da non dimenticare

A cura di Chiara Maccalli

In collaborazione con gli studenti della classe
VE Scuola Casaria di Pandino Ipa Stanga



CENTRO RICERCA
ALFREDO GALMOZZI
RICERCA STORICA PER LA MEMORIA DEL TERRITORIO CREMASCO

© 2013, Centro Ricerca Alfredo Galmozzi
Piazza Premoli, 4 - Crema
Per info sulle attività del Centro Ricerca Alfredo Galmozzi
consultare il sito centrogalmozzi.it

Disegni: Michela Pertile
Coordinamento grafico: Davide Tubaro
Impaginazione: Davide Severgnini

Stampato in Italia
Finito di stampare nel mese di dicembre 2013
da G&G Industrie Grafiche Rossi Srl, Offanengo

Premessa dell'autrice

Quante volte, tra persone che si scambiano confidenze, capita di sentir dire: “Se dovessi raccontare la mia storia, con tutto quello che ho vissuto, potrei scrivere un libro!”. A me, invece, la proposta di scrivere un libro l’ha fatta la mia carissima amica Antonia: “Tu hai vissuto tante esperienze, potresti raccontare i ricordi della tua vita, scrivere tante cose del passato che altrimenti andrebbero perdute”.

È vero, ricordi ne ho tanti, ho imparato tante cose, ho vissuto tante esperienze; ma ora che il mondo è tanto cambiato da quando sono nata io, per i giovani di oggi sentir raccontare di come vivevamo è come sentir parlare di preistoria, oppure di fantascienza. Avendo settantasette anni alle spalle, di cose ne potrei raccontare tante; però quando ho ripensato alla proposta della mia amica mi è preso un certo disagio, un’agitazione: come faccio? Da dove comincio?

Già al traguardo dei settant’anni avevo cominciato a chiedermi: a che punto sono?

“La domanda nasce spontanea”, diceva parecchi anni fa un personaggio della televisione. Quando si è giovani certe domande non si pongono, ma la realtà è che dal momento che si viene al mondo inizia il conto alla rovescia, si inizia ad invecchiare.

A settantacinque anni, guardando avanti, non si può avere molta lungimiranza: si potrebbe dire che è colpa della vista, che essendosi accorciata non permette più di guardare molto lontano e fare progetti a lunga scadenza, ma la verità è che ti stai avvicinando al capo della corda che avevi a disposizione... non ti resta che scorrere il gomitolino dei ricordi.

Se volgo lo sguardo al passato, ripercorrendo il filo, sono tanti i particolari che mi si affollano alla mente, sono molti i cassettoni della memoria che si aprono e mi riportano nitide le immagini del passato, come se vi facessi un salto dentro: rivedo cose e per-

sona di quello scenario. Però, è come se un gattino dispettoso si fosse divertito a giocare con quel gomitolino... e io mi ritrovo in un garbuglio di fili, tanti sono i ricordi che si presentano tutti mescolati, difficili da districare, da collocare nella giusta sequenza.

La Storia che sta scritta sui libri, che corre parallela alla mia storia, ai miei ricordi, potrebbe però farmi da filo conduttore, offrirmi dei punti di riferimento: soprattutto i fatti che riguardano la Seconda Guerra Mondiale. Perciò, ci ho voluto provare.

Ora che mio marito è morto da tredici anni e i miei figli, un maschio e una femmina, hanno la loro famiglia, io vivo sola.

La solitudine mi dà il tempo di pensare. E i pensieri spesso e volentieri si immergono nei ricordi, e i ricordi che premono nella mia mente sono così tanti che devo frenarli, e cercare di metterli in fila, in ordine, perché voglio iniziare da quelli più lontani della mia infanzia, così che i miei figli abbiano un ricordo, così che i miei nipotini William e Linda possano conoscere il mondo in cui io ho vissuto, un mondo che loro non potrebbero mai comprendere... perché non esiste più.

Nota biografica dell'autrice

a cura di Antonia Menclossi

Gianna Picchi ha 77 anni (è nata il 4 febbraio del 1936, secondogenita di quattordici tra fratelli e sorelle).

Vive sola, a Pandino, nella sua casa di via Ada Negri. Il suo grado di istruzione corrisponde alla licenza di Scuola elementare.

Ha due figli, un maschio di 47 anni, ingegnere, e una femmina di 37 anni, perito aziendale. Con loro, con la nuora, il genero, il nipote William di otto anni e la appena nata nipotina Linda ha ottimi rapporti: pranzano spesso insieme, giocano a carte, vanno al cinema.

Gianna lascia il luogo natio (Sale Marasino, in provincia di Brescia), un paesino affacciato sulla sponda orientale del Lago d'Isèo, a 18 anni, per recarsi in Svizzera, dove lavora come cameriera in vari ristoranti.

Dopo le nozze con Sergio Superina, dipendente dell'ENI, segue il marito nelle numerose trasferte all'estero – in Svizzera, Algeria, Germania – e si rende disponibile in varie occasioni a cucinare per l'équipe dei lavoratori. Dopo il rientro definitivo in Italia, nel 1975 si trasferisce a Pandino, dove lavora come cuoca, dapprima in un ristorante e in seguito presso un'abitazione privata.

Da qualche anno si gode la pensione.

Si è costruita, infatti, una buona rete amicale, grazie alla sua intraprendenza, disponibilità, e al suo impegno nel volontariato.

È attiva nell'Auser, nel Centro sociale, in Parrocchia, nella Rsa, nel Comitato Gemellaggio. Partecipa al Piedibus d'Argento, al Corso di ginnastica per anziani, frequenta un Corso di lingua francese. Sa cucire, fare lavori a maglia, sia a mano che a macchina, prepara cene con ricette tradizionali, conserve e marmellate.

Ha viaggiato molto, ora si limita a partecipare alle gite del Centro sociale, alla visita ai "gemelli" francesi, e va in vacanza al mare con la sorella.

Ama dedicarsi alla scrittura di memorie di vita vissuta, e ha partecipato con successo, con alcuni dei suoi racconti, al concorso promosso dall'Associazione "D come Donna".

«In questa fase della mia vita, il desiderio più sentito è quello di scrivere i miei ricordi, per consegnarli ai miei figli e ai nipoti che spero aumentino. La preoccupazione più grande è quella della non autosufficienza e della malattia».

Prefazione

Sugli scaffali delle biblioteche e nelle librerie pubbliche e private troviamo ampi spazi dedicati ai testimoni del passato, lontano o recente, tracce indelebili della storia e patrimonio prezioso del presente. Testi e documenti trascritti e raccolti diventano, per le generazioni future, fonte e strumento per soddisfare la sete di conoscenza.

Accanto a queste testimonianze autorevoli è importante riservare uno spazio dedicato all'esperienza diretta, ai racconti di vita, alla trasmissione delle tradizioni di un tempo che non c'è più.

Le voci narranti dei nonni capaci di tramandare usi e costumi della tradizione popolare da generazione a generazione diventano sempre più flebili. La struttura della famiglia moderna non trova più né il tempo né la forza per valorizzare i saperi e la saggezza raccolta nel tempo.

Questo piccolo libro vuole essere un invito alla condivisione, una testimonianza diretta di vita vissuta e anche uno stimolo per i nostri anziani a regalare le proprie storie alla collettività, soprattutto ai bambini e ai giovani, per far sì che possano vivere il presente serenamente e costruire il proprio futuro riferendosi a un bagaglio ricco di esempi di chi prima di loro ha solcato il mare non sempre tranquillo della vita.

Grazie a Gianna Picchi, autrice di queste pagine, e grazie di cuore a tutti coloro che hanno attivamente contribuito a realizzare questo piccolo grande dono!

Un ringraziamento particolare a Chiara Maccalli, senza la sua generosa sensibilità e passione questo libro non sarebbe diventato realtà. Buona lettura!

*L'amministrazione comunale di Pandino
Assessorato alle politiche sociali
Maria Luise Polig
Pandino, 23 settembre 2013*

Ringraziamenti

Ringraziamo di cuore tutte le persone che hanno reso possibile la nascita di questo libro: la prof.ssa Antonia Menclosi, senza l'intuizione e la tenacia della quale queste pagine non sarebbero state scritte; il vicesindaco di Pandino Maria Luise Polig, assessore alle Politiche Sociali, che ha affidato alle nostre cure questa importante testimonianza del passato; la Dirigente dell'IIS "Stanga" di Cremona, prof.ssa Paola Manara; il Direttore della Scuola Casearia prof. Andrea Alquati e la vicedirettrice prof.ssa Silvia Panigada, che hanno sostenuto il progetto; i colleghi dell'IPAA "Stanga" che si sono generosamente prestati alla revisione delle sezioni "agresti" del libro (proff. Franca Civardi, Carla Bertazzoli, Luigi Berticelli, Stefano Cattaneo); la prof.ssa Michela Pertile, per la maestria e la sensibilità con cui ha illustrato queste pagine; il dott. Davide Tubaro, che si è occupato del coordinamento grafico, e Davide Severgnini per l'impaginazione; il personale ATA della Scuola Casearia, che ha collaborato attivamente alla riproduzione delle bozze del testo, e tutti quanti hanno appoggiato, con le parole e con i fatti, il nostro lavoro di adattamento di queste memorie.

Il nostro grazie più sentito va ovviamente all'autrice, Gianna Picchi, per il suo spirito indomito e la sua bravura di scrittrice. Grazie Gianna, siamo onorati di essere stati scelti per la cura di questo piccolo grande libro.

*Chiara Maccalli e gli alunni della V E della Scuola Casearia di Pandino
Pandino, 31 marzo 2013*

IL PASSATO DA
NON DIMENTICARE

1.

La casa

Era una cascina di campagna come tante altre sparse nelle vallate della zona che circonda il lago d'Iseo; lì sono nata e cresciuta. Ora la casa non esiste più: è stata demolita e ricostruita. Ma i ricordi della mia fanciullezza si riferiscono a quella casa, a quel contesto, che spesso ritorna nei miei sogni. Oggi sarebbe semplicemente impensabile abitarci.

Per prima cosa, non c'era il bagno, anzi, il *gabinetto*. Per fare i propri bisogni si andava all'aperto, e si poteva scegliere dove appartarsi; era a scelta anche il tipo di foglia che si preferiva usare come carta igienica... In genere ci si ritirava dietro il muro della stalla del mulo, o dietro la letamaia; per la notte, si teneva il *vaso da notte* sotto il letto.

Non c'era la corrente elettrica, perciò non avevamo la luce. La sera, quando cominciava ad imbrunire, bisognava preparare le lucerne: rifornirle di petrolio e pulire il vetro, perché anneriva. In cucina facevamo luce anche con l'acetilene¹, e per spostarci usavamo il lume ad olio.

Non c'era acqua potabile; c'era una cisterna che raccoglieva l'acqua piovana che scendeva dal tetto, e l'unico rubinetto che erogava acqua si trovava nella stalla e si utilizzava per gli animali.

1 L'acetilene (o etino) è il più semplice degli alchini, idrocarburi con un triplo legame carbonio-carbonio. Fu scoperto nel 1836 dal chimico inglese Edmund Davy. A temperatura e pressione standard è un gas incolore ed estremamente infiammabile. Ha una temperatura di autoaccensione di circa 20 °C. È un gas estremamente pericoloso perché può esplodere anche con inneschi minimi e per questo è normalmente diluito nell'acetone. La maggior parte dell'acetilene (-80%) è utilizzata come intermedio di sintesi di altri composti; circa il 20% della produzione annua di acetilene è usato per saldatura e taglio dei metalli (ossiacetilene), dato che la sua combustione con l'ossigeno produce una fiamma la cui temperatura arriva a circa 3300 °C. L'acetilene è anche usato nella lavorazione dell'acciaio e nei dispositivi di illuminazione utilizzati dagli speleologi (viene prodotto in situ a partire dal carburo di calcio, facendolo reagire con l'acqua).

L'acqua da bere bisognava attingerla a una sorgente che si trovava in aperta campagna; ogni giorno c'era *un gran da fare* per trasportare l'acqua da usare in cucina con i secchi. Un secchio d'acqua potabile e un mestolo erano sempre appesi sotto il *colapiatti*. Per lavarci la faccia al mattino riempivamo un catino posato su una sedia. Per fare il bagno usavamo il mastello di legno del bucato; quando faceva freddo, il bagno si faceva in stalla.

Non c'era riscaldamento; in cucina c'era il fuoco per cucinare. Se ti mettevi davanti al fuoco per scaldarti con una bella fiammata, davanti bruciavi e dietro gelavi.

Pure a dormire eravamo al freddo; per scaldare il letto si usava un'attrezzatura che chiamavamo *monaca*², che, infilata nel letto, teneva sollevate le coperte, perché il calore delle braci contenute nello scaldaletto (un recipiente in rame) potesse diffondersi: era piacevole passare dal freddo della stanza al calore delle lenzuola.

La stalla era il locale al cui calore, durante l'inverno, si raccoglieva dopo la cena tutta la famiglia. Al chiarore della lucerna il nonno impagliava le sedie o faceva le ceste, intrecciando rami di salice; la zia Giulia, con la rocca e il fuso, filava la lana tosata alle

2 Scaldino con la *mònega* o il *preé*: se lo scaldino era aperto, veniva messo nella *mònega* o *preé* (nomi che variano a secondo delle zone, che significano *monaca* e *prete*), attrezzo di legno, formato da due coppie di assicelle ricurve, unite agli estremi, poste lateralmente sopra e al di sotto di una "gabbia" cuboidale aperta, avente base quadra centrale ricoperta di lamiera (per evitare bruciature provocate da eventuali fuoriuscite di faville dal braciere che vi veniva posato). Teneva sollevate le coperte e permetteva al calore di diffondersi. In tal modo si riduceva il tasso di umidità di coltri e di materassi di cui erano pregne nella stagione invernale le case di campagna. Si è usato nelle case di campagna o delle famiglie meno abbienti, fino agli anni '60, '70 del secolo scorso. Nelle abitazioni prive di impianto di riscaldamento, con altri accorgimenti come la *boulle* dell'acqua calda o il mattone riscaldato nella stufa o nel caminetto, permetteva di infilarsi in un letto piacevolmente tiepido anche in stanze che d'inverno potevano essere veramente gelide. Oggi è stato completamente soppiantato da scaldaletto elettrici, sopravvive come oggetto d'arredamento d'antiquariato.

pecore; la mamma per filare usava il *filarello*³. Intanto noi bambini ci destreggiavamo con i ferri da maglia, imparando a fare il punto *dritto* e il *rovescio*; chi frequentava la scuola ripassava la lezione.

La stalla non era molto grande; oltre alle sei o sette mucche, a volte d'inverno bisognava far posto anche alla scrofa con i maiali piccoli. L'unico spazio dove potevamo stare con sedie e sgabelli era dietro le mucche... Bisognava stare attenti e pronti a scattare in piedi e incollarsi al muro per ripararsi: quando una mucca alzava la coda, era in arrivo lo scroscio. Anche le preghiere durante l'inverno le dicevamo in stalla, prima di andare a letto.

Le camere da letto erano tre: quella dove dormivano il nonno e la zia Giulia era *da basso*, e l'uscio si apriva sul cortile. Le altre due erano al piano di sopra: si saliva la scala e si attraversava il loggiato⁴ in legno; in una dormivano i nostri genitori e i nostri fratelli più piccoli, l'altra era la cameretta di noi ragazze, dove c'era spazio solo per un letto matrimoniale, uno singolo, un comodino e una sedia; il soffitto non c'era, sopra di noi vedevamo travi e tegole, e durante l'inverno era una ghiacciaia.

Da basso, sotto il loggiato, c'erano l'uscio della cucina e quello della stalla, uno di fianco all'altro. Ricordo che un giorno, mentre le mucche stavano entrando in stalla, una sbagliò uscio e finì in

3 Il filarello o arcolaio è uno strumento in legno, fornito di una ruota azionata da un pedale che permette la rotazione del rocchetto su cui si avvolge il filo e di alette che provvedono a distribuirlo regolarmente sul rocchetto stesso. Preparato a mano un pezzetto di filo, torcendo le fibre, si attacca il capo del filo al rocchetto che, girando, ne imprime la torsione. Tale torsione, insieme al combinato ruotare delle alette, provoca, oltre che la ritorcitura della fibra, con la conseguente formazione del filo, anche il trascinarsi del filo appena fatto, che si va a depositare sul rocchetto. Il pregio del filato è dato dalla sua regolarità, quindi oltre che una buona preparazione delle fibre con la cardatura, è l'abilità del filatore nel porgere costantemente la giusta quantità di fibre alla torsione che determina la buona riuscita del lavoro. A seconda della velocità si avrà la rottura del filo o la sua irregolarità.

4 Sin. Porticato: portico molto sviluppato in lunghezza.

cucina: successe il finimondo. La povera bestia, disorientata e spaventata, non poteva girarsi perché si trovava fra il tavolo e la credenza e lo spazio era troppo stretto; davanti aveva il fuoco acceso nel camino, e scivolava sui mattoni del pavimento. Fu un'impresa farla uscire in retromarcia.

2.

La mamma

Per questo capitolo, vorrei tanto essere capace, scrivendo, di sapermi esprimere come sanno fare gli scrittori e tutti quelli che – beati loro – hanno studiato e hanno dimestichezza con il linguaggio, sapendo usare le parole giuste per meglio rendere quello che vogliono dire. Sanno descrivere una persona in modo tale che, leggendo, ti sembra di vedertela davanti in carne e ossa.

Io ho potuto frequentare purtroppo soltanto la scuola dell'obbligo – i cinque anni delle elementari, dall'età di sei anni fino agli undici, anzi dodici, perché quando durante la guerra frequentavo la terza classe, il lanificio vicino alla scuola fu bombardato, e i miei genitori non mi hanno più mandata a scuola, così non ho portato a termine l'anno scolastico e ho praticamente dovuto ripetere la terza. Perciò, quando ho terminato il mio percorso di istruzione scolastica, ero ormai una dodicenne. Non ho la padronanza di linguaggio che vorrei; devo usare frasi alla mia portata, cioè molto semplici.

Tutta questa premessa perché voglio presentare un persona molto, molto speciale: mia mamma. Lei ora non c'è più, e io vorrei avere la penna di qualche scrittore di fama per descriverla come meriterebbe di essere presentata, e rendere veramente l'idea di com'era.

Fisicamente era di bella presenza: statura medio-alta, corporatura robusta; carnagione di un bel colorito sano, occhi e capelli chiari; il viso ben delineato; l'espressione dolce e sorridente di

chi è per natura ottimista. Ma le sue qualità migliori le custodiva interiormente, nel suo cuore. Aveva un buon carattere, era intelligente, sapeva usare il buon senso; basti dire che pur essendo stata suocera di sei nuore e di altrettanti generi non ha mai avuto screzi con nessuno di loro, e tutti l'hanno sempre chiamata mamma.

Lei aveva sempre la battuta pronta al momento giusto, e sapeva essere autorevole quando ce n'era bisogno; mai autoritaria, però. Bisogna dire che mio papà ha avuto buon fiuto quando ha fatto la sua scelta.

Certamente, con una tribù così numerosa – quattordici figli, perché due dei sedici partoriti erano morti in tenera età; ventinove nipoti, e, fino a prima che lei morisse, si contavano già una dozzina di pronipoti – non sono sempre state rose e fiori: durante il trascorrere degli anni vi sono stati tanti momenti di gioia ma anche momenti di tristezza e sofferenza, che lei condivideva con tutti. Anche nei momenti difficili, essendo ottimista di natura, era sempre la prima a trovare un motivo per cominciare a riprendersi e a incoraggiare gli altri a fare altrettanto.

Sapeva adattarsi alle situazioni nuove. Anche se ormai avanti con l'età, aveva imparato in fretta a utilizzare gli elettrodomestici; adoperava con disinvoltura lavatrice, pentola a pressione, lavastoviglie, forno a microonde, e anche il meccanismo che regolava la posizione del materasso del letto che le avevamo regalato noi figli.

Bisogna tener conto che la corrente elettrica l'abbiamo avuta solo dagli ultimi anni Cinquanta. Le persone anziane erano scettiche per principio riguardo all'uso delle *diavolerie* moderne, lei no.

Aveva ventidue anni, la mia mamma, quando si è sposata, cinque meno del mio papà. Era nata nel 1910 da una famiglia numerosa: undici tra fratelli e sorelle, più i genitori. Dopo il matrimonio era andata a vivere nella cascina di campagna dove abitava la famiglia di mio papà. A quei tempi, quando due si sposavano, specialmente nelle famiglie contadine, pochi mettevano su casa

per conto loro; la sposa di norma andava a vivere in casa del marito, assieme a cognati, cognate, suoceri e quant'altri facessero parte della famiglia. La famiglia di mio papà non era molto numerosa: quattro figli, due maschi e due femmine. Avevano perso la mamma quando mio padre aveva solo sedici anni; era morta di tumore. In seguito mio nonno si era risposato, e quando mia mamma è entrata a far parte della loro famiglia, in casa c'erano una cognata (la sorella di mio papà) e il suocero con la seconda moglie; gli altri figli si erano già sposati. All'indomani del matrimonio, mia mamma si è rimboccata le maniche e ha subito iniziato a occuparsi dei lavori di casa e di campagna.

La camera matrimoniale l'avevano comperata di seconda mano: il letto con le reti e le testiere di metallo, l'armadio di legno a due ante, il comò e i due comodini. Il soffitto della camera da letto era fatto di tavole di legno, sostenute da travi sempre in legno; sopra questo soffitto c'era il fienile. Mia mamma, per evitare che la polvere del fieno scendesse dalle fessure, aveva foderato tutto il soffitto con fogli di carta da pacco, fissandoli alle travi con le puntine da disegno. Si dormiva respirando il profumo del fieno, soprattutto quando si metteva il fieno nuovo: l'aroma era forte. Per fortuna, allora nessuno era allergico, anzi forse la faccenda era anche salutare, perché in mezzo a tante erbe sicuramente c'erano anche quelle medicinali.

La cascina, come tante altre sparse per la campagna, la si raggiungeva a piedi, partendo dal centro del paese in riva al lago, con una mezz'ora buona di cammino lungo una mulattiera⁵ di acciottolato⁶, tutta in salita, lungo il fianco della montagna.

5 La mulattiera è una strada rurale simile al sentiero, ma atta anche alla circolazione di animali da soma. Prima dello sviluppo della rete stradale vera e propria rappresentava la via di collegamento tra i paesi e le campagne.

6 Il ciottolato o acciottolato è un tipo di pavimentazione per esterni eseguita con sassi arrotondati, noti anche come ciottoli, da cui il nome. Il materiale reperibile nelle diverse zone ha influenzato in passato le tecniche di posa e la possibilità

I primi anni vissuti da mia mamma nella sua nuova dimora erano gli anni in cui in Italia stava dilagando il Fascismo: Mussolini aveva fatto la marcia su Roma, il primo passo verso il regime totalitario. In Germania Hitler cominciava la sua carriera scellerata, impugnando gli strumenti del potere, e già imponeva la sua volontà con la forza.

Nel frattempo era nato il primo dei miei fratelli, che purtroppo la gastroenterite si portò via quando aveva solo sette mesi. Allora di bambini ne nascevano tanti, ma era alta anche la mortalità. Non era ancora stata scoperta la penicillina: bastava un'infezione, una polmonite o qualsiasi malattia – di quelle che oggi si sconfiggono con l'antibiotico – per falciare tante vite, specialmente di bambini, non ancora provvisti di difese immunitarie forti. Queste morti si sono pressoché arrestate non appena l'antibiotico ha fatto la sua comparsa.

Al cimitero del paese, nel settore riservato ai bambini, troppo

di realizzare anche decorazioni, sulla base di forme e colori degli elementi lapidei disponibili. Nelle pianure alluvionali sono preferiti i ciottoli arrotondati prelevati dagli alvei dei fiumi; in prossimità del mare si prediligono i ciottoli dalla morfologia lenticolare, prelevabili dalle spiagge; in montagna ciottoli allungati provenienti dai torrenti. Gli stessi materiali estratti da cave non sono apprezzati per la posa in quanto dimostrano generalmente minor resistenza. Circa le modalità di posa, le realizzazioni più antiche evidenziano la preparazione di sottofondi di sabbia e terriccio o di sabbia e ghiaia sul terreno livellato, in alcuni casi sopra uno strato di pietrisco dalla funzione drenante. Solo successivamente (dal XV-XVI secolo) nei sottofondi si iniziò ad aggiungere leganti, quali calce o pozzolana, per rinforzare il manufatto, fino ad arrivare all'aggiunta di cemento dalla fine del XIX secolo. Questo tipo di pavimentazione ha il pregio di "lasciar respirare" il terreno, grazie agli spazi tra una ciottolo e l'altro; inoltre si può adattare molto facilmente all'irregolarità del terreno ed è molto resistente. Latì negativi: non garantisce un terreno uniforme e, se bagnato ed eccessivamente levigato per l'usura, può diventare piuttosto scivoloso. Il fatto di costituire una superficie irregolare lo rende inadatto a velocità sostenute. Altro aspetto negativo è il fatto di presentare una superficie poco regolare, quindi poco confortevole, e rumorosa durante il transito dei mezzi di trasporto. Oggigiorno è ancora usato per luoghi caratteristici e a traffico limitato dei centri storici.

frequenti si susseguivano in lunghe file i piccoli tumuli, e sulle lapidi la data di nascita e quella di morte a volte si distanziavano di pochi mesi o pochi anni.

Così, anche i miei genitori hanno fatto in tempo a conoscere il dolore della perdita di un figlio, il primo figlio.

Ben presto mia mamma rimase di nuovo incinta, e dalla seconda gravidanza nacque la mia sorella maggiore, quella che mi ha preceduto.

3.

I nonni

Nonno Amadio e nonna Caterina.

Nonno Amadio era un personaggio speciale: un uomo conosciuto e molto stimato, sia nel nostro Comune che nel circondario. Chi lo ha conosciuto, lo avrà visto spesso in paese con la sua bicicletta e la borsa a tracolla, o mentre saliva sulle nostre montagne in cerca di erbe che poi usava per le sue preparazioni medicamentose. Allora le farmacie non erano fornite come adesso di ogni tipo di medicinale già pronto.

Fin dalla nascita, la vita del nonno Amadio fu avventurosa: era nato settimino assieme ad un gemello, mentre sua madre si trovava con la cognata in una malga in montagna a custodire le mucche – gli uomini erano infatti rimasti a casa per lavorare la campagna. Quando si manifestarono le doglie del parto, la cognata, suo malgrado, dovette fungere da ostetrica, e, dopo aver avvolto i gemellini uno nel grembiule e l'altro nello scialle, li adagiò in una cesta con del fieno; poi tutt' e due si incamminarono verso la loro abitazione, *giù* in paese. Era il 20 maggio 1878.

Il secondo gemello sarebbe morto di lì a poco, mentre mio nonno sarebbe vissuto fino a 79 anni. Fin da giovanissimo coltivò la passione per la natura, e in particolare per le erbe; aveva frequentato proficuamente la scuola dell'obbligo – allora era fino



Nonno Amadio e Nonna Caterina

alla terza elementare – e poi aveva continuato ad interessarsi di erbe medicinali, studiando da autodidatta, perché la famiglia era povera, e il proseguimento degli studi, per lui, soltanto un sogno.

Lo ricordo assieme alla nonna Caterina, “Tiri”, come la chiamavano tutti, con cui si era sposato nel 1908, nella cascina “Ranch”, dove erano andati ad abitare e dalla quale avranno sicuramente assistito, incuriositi, al passaggio del primo treno sulla ferrovia sottostante – che da Brescia porta a Edolo –, entrata in funzione nel 1909.

La cascina “Ranch” e il relativo podere, per la maggior parte scosceso e roccioso, con ulivi e filari di vite, erano di proprietà della Curia, e, siccome in quegli anni di soldi ne circolavano pochi, il nonno pagava l’affitto in natura con olio, qualche formaggella e vino – che veniva usato anche per dir Messa, perché il parroco diceva che era “proprio genuino”. Mia mamma era una degli undici figli nati dal matrimonio tra Amadio e Caterina.

Noi nipoti frequentavamo spesso la casa dei nonni, e anch’io, non appena sono stata in grado, mi sono resa utile in quello che

potevo fare: quando la nonna faceva il bucato, mi metteva – con un mattone sotto i piedi, perché arrivassi all’altezza dell’asse sopra il mastello – a spazzolare la biancheria, con la spazzola costruita dal nonno con certe radici dure e sottili che sapeva solo lui dove cercare. Anche il sapone si faceva in casa, come pure la lisciva⁷, fatta con la cenere (al ricordo, mi sembra di sentirne ancora il profumo...).

Acqua potabile nelle cascine non c’era, e siccome anche la piccola cisterna che raccoglieva l’acqua piovana dal tetto era quasi sempre asciutta, soprattutto d’estate l’acqua bisognava attingerla alla fontana pubblica della frazione: mezz’ora, tra andare e tornare, con due secchi appesi a un legno ricurvo caricato a spalle.

Per far abbeverare il bestiame, bisognava farlo scendere giù al lago, passando sopra il ponte della ferrovia. La strada rivierasca che le mucche dovevano attraversare per recarsi al lago non era ancora asfaltata, era in terra battuta, e, diversamente da oggi, erano rarissime le macchine che transitavano.

Neanche la corrente elettrica era disponibile nella casa dei nonni: la cucina era illuminata – si fa per dire – dalla lucerna a petrolio che pendeva dal soffitto, e, per spostarsi dalla cucina quando c’era buio, si usava il lume ad olio o la candela.

L’arredamento della cucina consisteva in un tavolo (sul quale la nonna metteva sempre un vasetto con fiori di campo freschi), alcune sedie impagliate dal nonno Amadio con le foglie delle pannocchie di granoturco, il camino dove si cucinava e una credenza sulla quale spiccavano vasetti, barattoli e bottiglie nei quali il nonno teneva i suoi decotti⁸, tisane, unguenti e distillati.

7 La Lisciva o liscivia, o anche ranno, è una soluzione liquida alcalina contenente di solito idrossido di sodio, comunemente chiamato soda caustica, ottenuta con una semplice operazione da acqua e cenere. Si tratta di un detersivo naturale a bassissimo impatto ambientale.

8 Il decotto è una forma di tisana che viene utilizzata al fine di poter estrarre i principi attivi, purché non siano termolabili, dalle parti della pianta che risultano



Nonna paterna di Gianna

Alle pareti, immagini sacre e il calendario – che nascondeva una crepa nel vecchio muro. Sopra il lavandino di pietra scavata c'era una piccola finestra, ma la luce entrava principalmente dall'uscio, sempre spalancato sull'aia, anche d'inverno, perché con l'uscio chiuso si restava al buio e per di più il camino non tirava: la cucina si riempiva di fumo, diventando inospitale. Il soffitto, fatto di assi e travi in legno, faceva anche da pavimento alla camera da letto dei nonni: il nonno diceva che quando usava il vaso da notte doveva avere buona mira, per non correre il rischio di annaffiare, attraverso le fessure, il tavolo della cucina...

Nonno Amadio e nonna Tirì non conobbero mai agiatezze né comodità: niente riscaldamento, niente acqua corrente, nessuna delle cose che oggi rappresentano ai nostri occhi il minimo per una vita civile.

La nonna, più bassa del nonno, rotondetta, umile, portava sempre il vestito fino alle caviglie; dopo pranzo, per riposare, si accomodava sulla sedia bassa vicino all'uscio della cucina, e sgranava il suo rosario che teneva sempre a portata di mano nella tasca del grembiule.

Per merenda era solita offrirci una fetta di polenta fredda con sopra la marmellata fatta in casa, oppure un frutto fresco.

Nonno Amadio, anche lui molto osservante della legge di Dio, alla domenica, quando i figli tornavano dalla Messa, chiedeva loro l'argomento dell'omelia, per accertarsi che avessero seguito attentamente la celebrazione. A ogni fine anno, poi, non mancava mai in chiesa, per cantare il “Tedeum” di ringraziamento con la

essere più dure: radici, semi, corteccia o legno.

Per preparare un decotto si utilizzano le parti d'interesse della pianta, opportunamente tagliate, e le si mettono nel recipiente di cottura insieme a dell'acqua, possibilmente distillata. Successivamente, il tutto viene portato a bollore, a fuoco lento, che viene mantenuto per un periodo variabile, in genere, tra i due ed i quindici minuti. Alla fine, lo si lascia intiepidire per circa quindici minuti, si filtra il liquido con un colino e lo si può utilizzare.

sua voce baritonale; era un uomo autorevole, ma gioviale: non l'ho mai visto arrabbiarsi con nessuno, né in casa né fuori.

Capitava a volte che noi nipoti lo accompagnassimo durante la sua raccolta di erbe medicinali: foglie, fiori, radici, cortecce, che tra le sue mani sapienti si trasformavano in unguenti, sciroppi, tisane, decotti e quant'altro. Non sfruttava queste sue capacità per ricavarne un guadagno: il più delle volte non si faceva pagare. Esercitava la sua passione con autentico spirito filantropico: gli stava a cuore aiutare le persone a recuperare la salute. Talvolta il medico condotto gli inviava i suoi pazienti, perché li curasse con le sue preparazioni – una volta ricordo di aver visto in cura dal nonno anche il figlio del medico stesso.

Il lavoro non gli mancava mai. Oltre al lavoro annuale della campagna, d'inverno faceva anche il norcino⁹, con l'attrezzatura ereditata dal padre.

Allora nelle famiglie a novembre si uccideva il maiale, e il nonno era esperto nel confezionare salami e cotechini, e sfruttarne proverbialmente (*Del maiale non si butta via niente*, ndr.) tutte le parti; dopo una lunga giornata di questo lavoro faticoso, tornava a casa con la sua gerla carica di coltelli, carrucole, tritacarne, pochi soldi e un salamino; i clienti più generosi gli regalavano anche il codino del maiale, con il quale la nonna faceva il brodo per il risotto.

Nonno Amadio era ricco di saggezza, amava la conversazione, si intratteneva volentieri con tutti. Di cose da raccontare ne aveva tante: aveva attraversato due guerre mondiali, aveva vestito la divisa militare da ufficiale graduato per sette anni e aveva fatto an-

9 Il norcino è colui che macella il maiale e si occupa di lavorarne le carni. Può anche riferirsi al gestore della norcineria, ovvero la bottega dove si preparano e si vendono tutti i prodotti derivati dalla lavorazione delle carni di maiale.

In alcune zone è ancora viva la tradizione, autorizzata dalle autorità sanitarie, di chiamare il norcino perché macelli il maiale tra le mura domestiche.

che da istruttore per le reclute. Durante la Grande Guerra aveva combattuto sul Carso. Aveva sofferto il freddo e la fame.

Raccontava che una volta, mentre si stava asciugando la faccia, lo scoppio di un ordigno a poca distanza gli aveva fatto saltar via la salvietta dalle mani, e una scheggia gli si era conficcata in un piede. Era nato sotto una buona stella: riuscì a cavarsela anche quando, sul Carso, fu travolto da una slavina: a testimonianza della brutta avventura, mostrava i segni del congelamento sulle orecchie. “La pelle”, diceva, “però l’ho portata a casa!”.

Gli piaceva leggere, tenersi informato: leggeva quotidiani e riviste dell’epoca, come “La Domenica del Corriere”.

Anche durante gli ultimi mesi di vita, costretto all’immobilità dalla malattia, sul suo letto c’erano libri e giornali, e il suo diario (purtroppo andato perso), dove annotava anche le sue ricette con le erbe. Nonno Amadio e nonna Tirì hanno vissuto serenamente e umilmente la loro vita, senza desiderare nulla più di quel poco che ebbero, e con onestà e amore hanno cresciuto undici figli. Nonna Tirì è sopravvissuta al nonno solo tre anni.

Voglio ora parlare del mio nonno paterno, a cui ero molto affezionata, e di cui porto il nome. Lo ricordo con i capelli e i baffi bianchi. L’ho rivisto per un attimo, tale e quale, perché ero presente all’apertura della sua bara, dopo trent’anni che giaceva nel loculo, all’atto del trasferimento nell’ossario.

Era di media statura. Lo ricordo perennemente in movimento, aveva sempre qualcosa da fare: accudire gli animali, riparare gli attrezzi, lavorare in campagna; si fermava solo un momento, il pomeriggio dopo pranzo, per fare un pisolino. Al mattino si alzava prima di tutti, e andava nel campo a raccogliere le ortiche – di ortiche vicino alla nostra casa ne crescevano tante; ne so qualcosa io, perché durante le mie scorribande spesso ci capitavo in mezzo, magari a piedi scalzi! Il nonno ne raccoglieva a mazzi, tutte le mattine, poi con il coltello le tagliava sottili e le metteva nel pastone per i polli. Alcune volte al mattino presto faceva anche

la polenta, la tagliava a fette per farla raffreddare, poi a cubetti; nel frattempo metteva un battuto di lardo con foglie di salvia nella padella, e lo faceva rosolare sulla graticola sopra le braci; poi aggiungeva i cubetti di polenta e li faceva insaporire: la sua colazione era pronta. Ne offriva anche a chi di noi voleva fargli compagnia. Altre mattine, variava il menù: metteva in una scodella metà caffè e metà vino rosso, il tutto ben caldo, aggiungeva un po' di zucchero e ci faceva la zuppa con il pane.

Un giorno feci una scoperta particolare: il nonno possedeva un libro! – dico “particolare” perché credo che fosse l'unico libro che c'era in casa. Il nonno lo teneva gelosamente nascosto in camera sua, sotto il materasso. Era un libro di Storia Sacra, l'Antico Testamento. Il nonno mi fece sedere vicino a lui, in cortile, sotto il portico di lamiera, e mi raccontò la storia di Giuseppe: mi raccontò che i fratelli erano gelosi di lui e che lo avevano venduto ai mercanti, dicendo al padre che era stato sbranato da una bestia feroce; i mercanti lo avevano portato in Egitto e lo avevano a loro volta venduto; poi era finito in prigione ed era stato liberato per aver interpretato un sogno del Faraone in cui aveva visto sette mucche grasse e sette mucche magre, sette spighe piene e sette spighe vuote – predizione rivelatasi giusta, perché in Egitto vi furono sette anni di grande abbondanza seguiti da sette di carestia, dalla quale il popolo si salvò perché aveva accumulato scorte sufficienti durante gli anni dell'abbondanza. Il Faraone coprì Giuseppe di onori e lo nominò Viceré d'Egitto. Durante la carestia, giunsero in Egitto anche i fratelli di Giuseppe, per comprare del grano; lui si fece riconoscere e perdonò i fratelli; alla fine si ricongiunsero tutti in Egitto, compreso il padre.

Ascoltavo incantata il racconto del nonno, scoprendomi appassionata di Storia Sacra. Non ricordo però che in seguito mi abbia raccontato altri episodi. Era sempre indaffarato. Quando c'era un temporale, prendeva il suo pastrano (un vecchio mantello di gomma) e usciva sotto la pioggia per recarsi in punti strate-

gici che solo lui conosceva, per deviare l'acqua o per disostruire delle cunette, e convogliare l'acqua verso valle, perché non facesse danni e non provocasse frane. Oppure costruiva muretti a secco con i sassi: erano muri di contenimento. Oppure tagliava arbusti, segava legni... Aveva sempre a portata di mano i suoi attrezzi, per usarli dove c'era bisogno.

Allora non mi rendevo conto del perché il nonno uscisse nel bel mezzo di un temporale per fare dei lavori e tornasse immancabilmente fradicio, con il pastrano pieno di buchi e strappi. Ho capito più tardi l'importanza di questi lavori: erano un tentativo di mantenere l'equilibrio tra uomo e natura, nel rispetto della natura stessa. L'ho compreso quando i terreni hanno cominciato ad essere abbandonati, man mano che venivano a mancare gli anziani e le caschine si riducevano a ruderi, perché il terreno di montagna non si presta molto ad essere lavorato con i macchinari, richiede molta fatica e non è redditizio. L'agricoltura di montagna oggi si può dire quasi scomparsa, ma ai miei tempi si lavorava ogni fazzoletto di terra, a furia di vanga, zappa, falce, rastrello e di qualunque altro attrezzo potesse essere utilizzato con la forza delle braccia.

Durante l'inverno, il nonno si dedicava alla costruzione e riparazione degli attrezzi, specialmente quelli in legno; i rastrelli li costruiva usando legno di nocciolo per i manici e quello di corniolo, più duro, per i denti; usava rami di salice per fare cesti, gerle, cestini e cose del genere.

Faceva anche gli zoccoli¹⁰ per noi: lavorava il legno per prepa-

10 Cfr. *L'albero degli zoccoli*, film del 1978 diretto da Ermanno Olmi. Vincitore della Palma d'oro al 31° Festival di Cannes. Il film fu girato nel dialetto bergamasco della zona in cui l'opera è ambientata (il film è stato girato prevalentemente nella pianura compresa tra i comuni di Martinengo, Palosco, Civate al Piano, Moricono al Serio, Cortenuova e principalmente Treviglio) e fu poi doppiato in italiano dagli stessi attori per la distribuzione italiana. Tutti gli attori sono contadini e gente della campagna bergamasca senza alcuna precedente esperienza di recitazione.

rare la suola, e per la parte superiore utilizzava la tomaia di vecchie scarpe ormai inutilizzabili; non si buttava via niente... altro che consumismo! Anche le foglie delle pannocchie utilizzava, per impagliare le sedie; bisognava inumidirle, per renderle morbide e maneggevoli, da poter formare un cordone pronto all'uso.

Una volta il nonno fu tratto in arresto dai carabinieri per aver fatto la grappa; di questo episodio ho solo un vago ricordo perché ero piccola.

Ricordo di aver visto i carabinieri assieme al nonno dirigersi verso la porticina del sottoscala – qualcuno doveva aver fatto la spia –; mentre apriva la porticina su richiesta dei carabinieri, il nonno sferrò un calcio alla damigianetta con la grappa che stava lì per terra, distruggendo il corpo del reato.

Non ricordo come finì la faccenda, anche perché tutti evitavano di parlarne. Ricordo però che la grappa si fece ancora, magari di notte: in autunno, dopo la vendemmia, si faceva quella con le vinacce; in estate quella con i frutti del gelso, di cui avevamo alcuni grandi alberi dietro la casa, che producevano tanti frutti bianchi molto zuccherini, dai quali, una volta fermentati, si poteva ricavare una buona grappa.

Durante queste operazioni, il papà e il nonno *avevano il loro bel da fare*, ma anche noi bambini all'occorrenza davamo il nostro contributo, trasportando secchi d'acqua per riempire il mastello in cui stava immersa la serpentina dell'alambicco, o per sostituirla con altra acqua fresca non appena si riscaldava.

Spesso, al mattino, prima di andare a scuola, aiutavamo a pulire la stalla: per fare questo lavoro bisognava essere in due, perché con la forca si caricava il letame sopra una barella, e poi, uno davanti e uno dietro, la si portava nella letamaia in fondo al cortile; due volte al giorno si facevano uscire le mucche e si conducevano all'abbeveratoio.

Se capitava che qualche mucca zoppicasse perché aveva un'unghia malata, il nonno la curava con impacchi preparati con le

foglie di piantaggine maggiore¹¹.

A volte, assieme al nonno, mentre tagliava l'erba, scoprivamo dei nidi di bombo (una varietà di api¹² nere che fanno il nido nel terreno in mezzo all'erba), e ne mangiavamo il dolcissimo miele. A volte, però, si incappava in qualche nido di vespe: allora bisognava scappare in fretta, perché se disturbate erano pronte a vendicarsi con i loro pungiglioni.

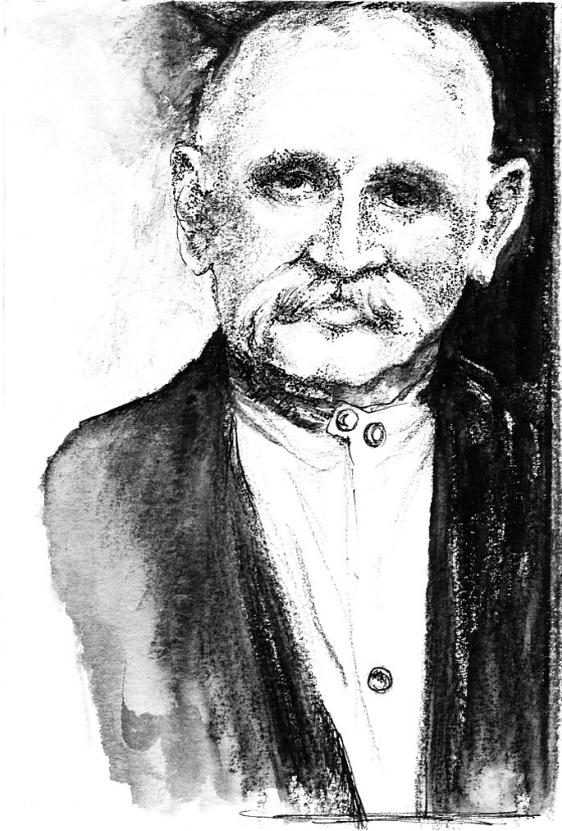
Rammento anche quando osservavo il nonno mentre maneggiava il vaglio¹³ per separare la pula dall'orzo o dal grano, così

11 *Plantago major* - Piantaggine maggiore: un'erba perenne appartenente alla famiglia delle Plantaginaceae; in Italia è presente su tutto il territorio fino alla quota di 1500m; vegeta da marzo a novembre; la si trova spesso ai bordi di sentieri, nei campi incolti, e in special modo in terreni umidi e ricchi di nitrati. La pianta è formata alla base da foglie che ricordano la forma della pianta del piede, da cui si pensa che derivi il nome Piantaggine; le spighe si trovano al centro della pianta e sono molto più alte delle foglie, i semi sono racchiusi in capsule che variano dal verde/viola al marrone a seconda dello stato di maturazione della spiga. È una specie commestibile officinale; i suoi costituenti principali sono: allantoina, apigenina, aucubina, baicaleina, vitamina C, acido linoleico, acido oleanolico, acido silicico, sorbitolo e tannino. Erba astringente, diuretica, espettorante, facilita la guarigione ed è efficace contro le infezioni batteriche. I semi agiscono come regolatori intestinali e decongestionanti nelle infiammazioni intestinali e bronchiali. In cucina si utilizzano le foglie giovani, aggiunte ad altre erbe, per insalate e contorni con effetto rinfrescante per l'organismo.

12 *Bombus*: Bombo, genere di insetti imenotteri della famiglia Apidae, comunemente noti come bombi.

È l'unico genere della tribù Bombini. Come le api, raccolgono il nettare e il polline per nutrire i loro piccoli. Sono tra gli insetti impollinatori più importanti ed utili per l'uomo. Volgarmente chiamati Calabroni per il loro volo molto rumoroso, i Bombi sono grosse api pelose, nere, con strisce chiare (gialle o bianche), che vivono in piccoli gruppi di un centinaio di esemplari, o poco più numerosi. Vivono in colonie annuali come le vespe sociali, con le regine di primo accoppiamento sopravvissute all'inverno per iniziare nuove colonie in primavera. La maggior parte costruisce nidi d'erba o di muschio, sopra o sotto il suolo, spesso usando vecchi buchi dei topi. All'interno dei nidi fanno semplici celle di cera, in cui allevano le larve con polline e miele.

13 *Vaglio*: attrezzo o apparecchiatura il cui organo essenziale è costituito da una o più superfici munite di aperture calibrate (ad es. griglie, reti, lamiere forate), di



Il nonno Gianni

come vediamo ancora fare in qualche programma televisivo in alcuni Paesi del terzo mondo.

Ho avuto un grosso dispiacere quando è mancato il nonno, gli ero molto affezionata. Gli ultimi mesi li ha trascorsi a casa della zia Giulia, la sua seconda moglie; si erano trasferiti *giù* in paese, per essere più vicini al medico che gli prestava le cure. Era nato nel 1875. Quando è morto aveva 77 anni.

4.

Il Papà

Ho raccontato della mamma, dei nonni, della “zia” Giulia. Ora, per non far torto a nessuno, devo parlare anche di mio padre. Da questo inizio penso si intuisca che a mio padre non ero legata da un grande affetto. Ora che sono anziana, mi posso permettere anche di esprimere il mio giudizio su di lui.

Era nato nel 1905. Di lui avevamo paura, con noi figli era troppo severo, autoritario, ci incuteva timore. Colpa dei tempi, senz'altro, che hanno influito sulla sua mentalità, sul suo carattere. Specialmente con le femmine, a quei tempi ancor più discriminate di oggi, penso lo si potesse definire un “padre padrone”. I suoi ordini non si discutevano, si ubbidiva e basta. E guai a dimostrarci dell'affetto. Andava sicuramente orgoglioso della sua numerosa famiglia, e capisco che con una squadra di quattordici figli un po' di polso ci voleva, a governarla. Ma ci sono stati dei momenti in cui l'ho odiato, specialmente quando ricevevo le carezze della cintura dei suoi pantaloni...

Ricordo: avrò avuto otto o nove anni, era inverno, la sera faceva buio molto presto, e il babbo mi disse di andare a dare la crusca

dimensioni progressivamente decrescenti da una superficie all'altra, attraverso cui passano gli elementi via via più piccoli del materiale da selezionare o classificare.

alle capre; la stalla non era attaccata a alla casa, per raggiungerla bisognava attraversare un pezzetto di terreno: non avevo nessuna voglia di andare, e avevo una buona scusa: gli risposi che dovevo fare i compiti. Stranamente non disse nulla, e a portare la crusca alle capre mandò qualcun altro: non mi sembrava vero. Il giorno dopo tornò da me, e mi disse di portare la crusca alle capre; io, forte del fatto che il giorno prima aveva funzionato, azzardai di nuovo la scusa dei compiti – forse li stavo anche facendo; mi ripeté l'ordine con un tono che non dava adito ad equivoci: piantai tutto e corsi a portare la crusca alle capre.

Saranno stati i tempi, la campagna, ma l'istruzione per noi bambini veniva sempre per ultima. Oggi interverrebbero i Servizi Sociali, allora nessuno ci faceva caso, c'era altro a cui pensare: la miseria era dappertutto. Anche quando diventammo grandicelle, diciamo “signorine”, per qualsiasi cosa bisognava chiedere al papà: un pezzetto di stoffa per fare una gonna, un paio di scarpe o altre cosette che desideravamo... tutto andava chiesto a lui. Incominciavamo col parlarne con la mamma, e lei immancabilmente ci rispondeva che bisognava rivolgersi a lui. Se volevamo andare a vedere un film, bisognava iniziare a parlarne con la mamma parecchio tempo in anticipo. Il termine “cinema” per il papà significava “luogo di perdizione”, regno del Demonio. Ricordo due film che desideravamo tanto vedere e quanto abbiamo dovuto penare per ottenere il permesso: “Il cielo sulla palude”¹⁴ (la vita di Santa Maria Goretti) e “Ben Hur”¹⁵. Quando ho compiuto

14 Il cielo sulla palude è un film di Augusto Genina del 1949, ispirato alla vicenda di Maria Goretti. Vinse il Nastro d'Argento al miglior regista.

15 È un film statunitense del 1959, diretto da William Wyler e interpretato da Charlton Heston. Narra la storia del principe ebreo Tudah Ben Hur, tradito dal suo vecchio amico di infanzia, il tribuno romano Messala. Ben Hur troverà la sua vendetta in occasione della grande corsa delle quadrighe al circo di Gerusalemme, in una delle più spettacolari scene d'azione della storia del cinema. Il film si aggiudicò, nel 1960, undici Oscar.

diciotto anni, come tanti altri giovani del paese, sono emigrata in Svizzera a lavorare. Come primo lavoro mi sono occupata di due bambini per circa un anno, poi ho iniziato a lavorare in un Ristorante, servendo a tavola e al bar. Tutto quello che ho guadagnato l'ho sempre consegnato a mio papà, nella convinzione di fare il mio dovere, tanto era forte il senso di appartenenza alla famiglia. Quando mi sono sposata, nel 1962, i miei risparmi sono stati sufficienti solo per comprarmi l'abito di nozze e pagare il banchetto per una sessantina di persone. Tutto il resto l'avevo consegnato alla mia famiglia.

Oggi una ragazza che lavora non consegnerebbe ai genitori tutto quello che guadagna, i genitori stessi non lo pretenderebbero. Queste considerazioni le faccio anch'io, con il senno di poi agirei diversamente. Ma allora erano "altri tempi", si sa. Mio padre teneva in considerazione solo i maschi, e io ero nata femmina.

5.

La mia nascita

Quando nel 1936 io nascevo, Mussolini mandava le truppe italiane in Abissinia a combattere per conquistare terre da coltivare.

Io sono nata in casa: a quei tempi, quasi tutte le donne partorivano in casa con l'assistenza della levatrice, soprattutto in campagna dove sono nata io.

Io però non sono nata con parto normale, come la maggior parte dei bambini; sono nata con parto podalico, cioè, anziché presentarmi con la testa, per prima cosa ho presentato il sedere e sono nata praticamente piegata in due: povera mamma e anche povera me! Durante i primi mesi di vita venivo fasciata come si usava allora, con lunghe fasce che partendo dall'altezza delle spalle giravano intorno al corpo, braccia comprese, scendendo giù fino ai piedi, praticamente come una mummia, o come un soldatino sull'attenti; c'era la convinzione che i bambini andassero fasciati



Famiglia d'origine di Gianna

in quel modo, per far sì che crescessero diritti. Anch'io quando sono stata in età da poter dare una mano in casa – e si cominciava molto presto – fasciavo così i miei fratellini più piccoli.

Impacchettati in quel modo, non era possibile fare il benché minimo movimento, perché solo la testa e la faccia rimanevano scoperte; e, specialmente d'estate, se una mosca ti tormentava o se avevi prurito da qualche parte, il disagio te lo tenevi, perché non riuscivi a muovere neanche un dito fino al cambio successivo.

Quando sono nata io, per mia mamma era il terzo parto e certo non immaginava che in seguito avrebbe partorito ancora altre tredici volte; totale: sedici figli.

6. *Io figlia*

Ho vissuto le esperienze di figlia, moglie, madre, e ora sono anche nonna. Ma qui voglio parlare della mia lontana esperienza

di figlia, perché se facciamo il confronto tra quelli che come me sono nati prima della metà del secolo appena trascorso e i giovani di oggi, a questi ultimi diamo sicuramente l'impressione di essere vissuti nella preistoria: tanto profondo è l'abisso tra le due generazioni. Io, per di più, sono nata in una famiglia numerosa e contadina, in una casa in cui non c'era né corrente elettrica né acqua corrente né riscaldamento, e neppure tante altre cose delle quali oggi non si potrebbe fare a meno.

D'inverno facevamo il bagno nella stalla delle mucche, dentro il mastello del bucato, perché la stalla era l'unico locale "riscaldato"; lì ci si radunava nelle sere d'inverno. Ci si raccoglieva tutti nel poco spazio che c'era dietro la lettiera delle mucche, al chiaro della lucerna a petrolio o del lume ad olio; lì, dopo aver fatto i compiti, imparavo a lavorare a maglia. Tutti facevano qualche lavoro: la mamma filava la lana con la rocca e il fuso, proprio come nelle figure che si vedono nei libri di fiabe; il nonno impagliava le sedie con le foglie delle pannocchie, oppure faceva cesti con i vimini.

Io e i miei fratelli e sorelle avevamo molta soggezione degli adulti, soprattutto del papà, che era molto severo: se ci diceva di fare una cosa, anche se non eravamo d'accordo, non discutevamo, la facevamo e basta.

Intendiamoci, non sto dicendo che fosse giusto quel modo di educare i figli, anzi, oggi, con l'esperienza dei settantacinque anni, penso che probabilmente fosse sbagliato. Ma la tendenza era quella: tutti, chi più chi meno, erano severi, come se ci fosse stato un tacito accordo tra genitori, educatori e adulti in genere: per educare ci voleva la severità. Di mio padre dico sempre che era troppo severo; ci incuteva terrore, e noialtri *si rigava dritto* perché, se lo riteneva necessario, *era capace di sfilarsi la cintura dai pantaloni*. Spesso però lo vedevo prendere in braccio i più piccoli della famiglia e coccolarli. Se qualcuno di noi si ammalava, si dimostrava molto preoccupato, e se la prendeva con la mamma se non aveva ancora chiamato il medico.

Non intendo far paragoni tra la mia generazione e quella dei giovani di oggi, sarebbe impossibile: troppe cose sono cambiate, e fortunatamente il progresso ha portato tante cose positive. La mia intenzione è soltanto mettere in risalto la differenza nel modo di educare: quello di allora era troppo rigido, mentre quello di oggi è troppo permissivo, senza regole. Si è passati da un estremo all'estremo opposto. Si poteva magari trovare una via di mezzo...

7.

Ricordi d'infanzia

Il 1936, l'anno in cui sono nata io, c'era la guerra in Spagna: Mussolini aveva conquistato l'Impero d'Etiopia e si stava progressivamente avvicinando a Hitler. E mentre l'Europa era ancora in ginocchio sullo sfacelo della Prima Guerra Mondiale, e ne piangeva ancora i morti, Hitler già stava covando nella sua mente diabolica il progetto che avrebbe scatenato la Seconda Guerra Mondiale.

Nella mia memoria, uno dei più lontani ricordi che risalgono all'infanzia è quello in cui guardo la mia immagine riflessa nella pozza d'acqua vicina a casa, dove solitamente sguazzavano le anatre, mentre dico: "Quella lì è l'altra Gianna!"; avrò avuto tra i due e i tre anni. Devo essere stata piuttosto vivace, perché finivo sempre per cacciarmi nei guai; ricordo di essermi presentata da mia mamma, un giorno, con la fronte sanguinante: avevo tentato di arrampicarmi sul tronco di un grosso gelso che stava dietro casa; l'albero non era verticale rispetto al suolo, era abbastanza inclinato: sono caduta sui sassi, procurandomi un taglio in fronte.

Ricordo benissimo un altro incidente: mi sono rotta un labbro cadendo da una sedia malsicura perché poggiava su un pavimento di acciottolato.

Un'altra volta, ero già più grandicella, intorno ai dieci-undici anni, sono salita su un alberello di fico, il cui esile tronco termi-

nava divaricandosi in due rami sui quali erano maturati i primi frutti; mi ero sistemata con un piede su ognuno dei rami, che però non ressero il peso: il tronco si aprì in due per il lungo, costringendomi a fare una “spaccata” involontaria; non sono caduta, ma sono rimasta a mezz’aria con le gambe divaricate, nell’impossibilità di fare qualunque movimento. Ho dovuto chiedere aiuto per potermi liberare da quella scomoda posizione. Probabilmente mi sentivo un “barone rampante” al femminile, perché se si trattava di salire su un albero non ci pensavo due volte, ma il protagonista del romanzo di Italo Calvino era fuggito su un albero per non essere costretto a mangiar lumache; io, diversamente da lui, le lumache le mangiavo, eccome, e mi piacevano pure!

Ricordo benissimo anche la caduta dall’albero di pesche che si trovava sul ciglio di un piccolo dirupo; era un albero molto grande, carico di pesche grosse e gialle; avevo appoggiato al tronco una scala a pioli per salirvi, e mi spostavo liberamente sui rami. Avevo un cestino da riempire: mi sono trovata in una posizione rischiosa, e me ne stavo giusto rendendo conto quando ho sentito un *crack*, e un attimo dopo stavo rotolando giù per il terreno in discesa, assieme alle pesche, al cestino, e al ramo che si era rotto. Quando mi sono fermata, incolume, in fondo alla scarpata, ho recuperato le pesche e le ho rimesse nel cestino.

Amavo stare all’aperto, girare per la campagna. Se c’era un albero su cui maturavano frutti precoci, io ero sempre la prima a scoprirlo; era il cruccio di mia mamma, perché all’orario dei pasti io non avevo mai fame, soprattutto se si trattava di mangiare la minestra: avevo lo stomaco pieno di frutta, non importa se matura o acerba. La minestra... Se si passava vicino a qualunque casa, intorno alle cinque della sera, si sentiva dappertutto la stessa musica: *pam, pam, pam...* si pestava il lardo con un coltellaccio pesante sopra il ceppo di legno; *pam, pam, pam...* e col tempo si consumava pure il ceppo. Il lardo era il condimento della minestra per la cena di tutti i giorni. Così come, a pranzo, tutti i santi

giorni, c'era la polenta, che si abbinava con qualsiasi pietanza. A *polenta e latte*¹⁶ si può dire che io ci sia cresciuta.

E mentre io crescevo, di anno in anno anche la famiglia aumentava: dopo tre femmine era arrivato il primo maschio, e con lui eravamo in otto, compresa la zia Franca e il nonno, con la seconda moglie che noi chiamavamo “zia” Giulia: ci aveva abituato lei a chiamarla così, perché sosteneva che, non essendo mai stata nonna, non aveva diritto di essere chiamata tale. La zia Giulia e il nonno fra di loro si davano del “voi”. Noi bambini ci rivolgevamo con il “voi” al nonno, alla zia Giulia e anche ai nostri genitori: “voi mamma”, “voi papà”... Questo “voi” conferiva più autorevolezza? Era un'influenza del regime fascista? Non so, si usava così.

Negli edifici e nei locali pubblici di tutta Italia campeggiavano il Fascio e il ritratto del Duce. Mussolini aveva ormai stretto i rapporti con il Führer, e assieme ai rappresentanti di Francia e Gran Bretagna aveva messo la firma sull'accordo di Monaco, in base al quale la Germania si impossessava della Cecoslovacchia. Con la sua strategia politica, Hitler aveva costretto Francia e Gran Bretagna a piegarsi alla sua volontà. Ormai non lo fermava più nessuno; lui voleva trionfare su tutta l'Europa e allargarsi verso est. Infatti, nel 1939, con l'annessione della Polonia, scatenava l'uragano in Europa e nel mondo, dando il via alla Seconda Guerra Mondiale.

16 Polenta e latte: piatto tradizionale della cucina contadina del Nord Italia; ricetta: portate l'acqua a bollore, versate a pioggia la farina continuando a mescolare per circa 40 minuti. Rovesciate la polenta sul tagliere di legno, stendetela all'altezza di due o tre centimetri, copritela con un tovagliolo perché il vapore trattenuto la mantenga ben calda. Al momento di servire, con la punta di un coltello suddividete la superficie a quadretti. Ogni commensale si serva della polenta in modo da riempire a metà la sua ciotola e sopra versi latte freddo fino a coprire. Nel caso si preferisca servire la polenta fredda il latte sia ben caldo.



L'altra Gianna

Il camicino corto

Quasi ogni anno lo stato di famiglia si modificava, c'era un membro in più. La mamma per le prime quattro volte aveva partorito in casa, poi, a partire dal quinto, gli altri miei fratelli e sorelle sono nati *giù* in paese, in un piccolo reparto (una stanza con cinque letti, una dove si partoriva, un bagno) chiamato "Maternità", annesso all'ospizio dei vecchi. Lì c'era l'assistenza di una levatrice, e all'occorrenza del medico condotto.

Mia mamma, quando giungeva il momento del parto – solitamente di notte – scendeva a piedi, al buio, con le doglie, per la mulattiera (la stessa strada che percorreva ogni domenica, anche con la neve o con il ghiaccio, per recarsi alla Messa, senza mai mancare, neanche quando era al nono mese di gravidanza), appoggiandosi al braccio di papà.

Quando succedeva, ci alzavamo al mattino e la mamma non c'era, e il papà ci diceva che era nato un altro fratellino. La cosa che più mi dava fastidio era che parenti e conoscenti ogni volta mi dicevano: "*Ti hanno accorciato di nuovo il camicino, eh!*". Mi sentivo presa in giro e provavo una gran rabbia.

Ogni volta, dopo aver partorito, mia mamma, durante i pochi giorni di degenza (così mi raccontò lei stessa), si concedeva, nel silenzio della notte e di nascosto da tutti, il suo sfogo di pianto, per la preoccupazione di avere un altro figlio da accudire; l'unica brevissima forma di "depressione post-partum" concessale, probabilmente. Adesso che lei non c'è più, penso a quante altre volte avrà nascosto le lacrime.

Poi, rassegnata, prendeva in braccio il nuovo fagottino, tornava a casa e ricominciava da capo, ogni volta senza comodità, con i pochi pannolini e lo scarso corredo che aveva conservato: poche cose, cucite e sferruzzate con le sue mani.

Anche le ciabatte che usava quando andava a partorire le faceva

lei, intrecciando le foglie delle pannocchie; mi sembra ancora di vederle, sul pavimento, al lato del letto della “Maternità”.

Ricordo anche che durante i primi mesi in cui allattava uno dei miei fratelli più piccoli aveva delle ragadi, profonde e sanguinanti, ai capezzoli, e ogni volta che doveva attaccare il bambino al seno andava di sopra, per evitare di farci sentire i gemiti di dolore che non riusciva a soffocare.

A quei tempi, Mussolini incitava le famiglie a mettere al mondo tanti figli: erano gli anni della “battaglia demografica”. A tal proposito aveva istituito la “Giornata della madre e del fanciullo”, per premiare le donne più prolifiche. Le premiazioni venivano fatte durante una festa, in pompa magna: per aver diritto al premio – che consisteva in seimila lire – bisognava avere non meno di sette figli. C’era anche un assegno di mille lire per l’ultimo nato; in più, si ricevevano i ritratti del Duce e del Re – posti al centro di un cartellone, attorniti da quelli delle donne più prolifiche del paese, con l’indicazione del numero rispettivo di figli – da appendere in casa in bella vista. Mia mamma era una di queste donne. Gli uomini non sposati, invece, dovevano pagare la “tassa sul celibato”. Molti figli significavano, per Mussolini, molti soldati per la Patria.

Così, noi ci stringevamo sempre un po’ di più a tavola, sempre un po’ di più a letto, coricandoci chi dalla testa, chi dai piedi. Solo quando il nonno Giovanni si ammalò e andò a vivere in casa della zia Giulia la loro camera fu a disposizione di noi ragazze, che ci sistemammo in tre nel letto matrimoniale. Per me fu una conquista, perché amavo leggere (prendevo i libri in prestito dalle suore) e finalmente avevo un comodino su cui posare la lucerna, la sera quando andavo a letto.

A volte, quando papà rincasava tardi e vedeva da sotto l’uscio che c’era ancora chiaro, mi chiamava e mi diceva di dormire, che era tardi, ma io continuavo a leggere finché non si consumava tutto il petrolio e la lucerna si spegneva.

Polenta mia

Da sempre noi italiani siamo abituati ad essere classificati in due categorie distinte: “terroni” e “polentoni”.

Io mi identifico con la seconda categoria, perché sono nata al Nord, in montagna, per di più in provincia di Brescia, quindi sono doppiamente polentona.

Non ricordo quando ho iniziato a mangiare la polenta, ma penso quasi subito dopo aver smesso di prendere il latte di mia mamma; siccome nella mia famiglia quasi ogni anno c’era un nuovo nato, bisognava sbrigarsi a passare il testimone, tanto per mangiare polenta e latte non c’era bisogno di aspettare che fossero cresciuti tutti i denti.

All’epoca, nelle famiglie nascevano tanti bambini, soprattutto in campagna, perché c’era bisogno di tante braccia per lavorare la terra, per coltivarla; inoltre, come già accennato, erano gli anni in cui Mussolini esortava gli Italiani a mettere al mondo tanti figli, così ci sarebbero stati tanti soldati per la Patria.

Allora, il problema principale riguardo ai figli era quello del loro nutrimento, delle “bocche da sfamare”. Tutto il resto: vestiaro, istruzione ecc., era secondario.

A fare la polenta ho imparato da ragazzina; la ricetta era semplicissima, ma le operazioni da compiere richiedevano attenzione ed energia: bisognava appendere il paiolo con l’acqua alla catena che pendeva dal camino sopra il fuoco e unirvi la giusta dose di sale; quando l’acqua bolliva, vi si versava la farina gialla, poca per volta, mescolando continuamente con la frusta perché non facesse i grumi; poi, per girarla, si usava la *canella*, un bastone lungo e leggermente curvo all’estremità; per mettersi nella posizione giusta bisognava tenere con la mano sinistra il manico del paiolo, usando una presina per non scottarsi, appoggiare il piede destro sulla pietra del camino, in modo che il ginocchio rimanesse pie-

gato, impugnare con la mano destra la *canella*, facendola passare sotto il braccio, appoggiare l'avambraccio sopra il ginocchio piegato per aiutarsi a far leva... e *oplà*, la polenta si girava; chi era mancino doveva fare esattamente il contrario. Nel frattempo bisognava tenere attizzato il fuoco, e mentre la polenta si cuoceva ci si scaldava faccia, gambe, braccia e tutto quanto. Bisognava continuare con questa ginnastica per un minimo di mezz'ora, e la polenta era pronta.

In estate era meno piacevole, ma la polenta bisognava farla ugualmente. La mamma, per merenda, ci dava spesso una fetta di polenta fredda con sopra la marmellata o lo zucchero; allora non esistevano le “merendine”, le in seguito tanto reclamizzate “girelle”. Per la verità, da noi c'erano le *girelle*, ma erano ragazzine orfane che vivevano in un istituto di un paese vicino al nostro; erano per la maggior parte orfane di guerra, chiamate così perché andavano con le loro accompagnatrici – su richiesta e a pagamento – a presenziare ai funerali di persone facoltose nei paesi del circondario.

Arrivavano con il treno, con le loro divise da collegiali: vestito blu, mantella blu, cappello blu: tutte uguali. Facevano numero, e con loro il corteo funebre risultava più lungo, così la gente poteva commentare: “È stato un bel funerale, c'erano anche le *girelle*”. Meno male che le merendine omonime non esistevano ancora, altrimenti si sarebbe corso il rischio di ordinare una partita di dolcetti e vedersi invece arrivare una squadra di orfane pronte ad accompagnare qualcuno verso l'ultima dimora.

Ad ogni modo, fossero state solo le merendine, a mancarci, non sarebbe stato un gran danno, anzi... Erano tante altre le cose di cui dovevamo fare a meno, per esempio il frigorifero; ma, a pensarci bene, di quello non avremmo saputo cosa farcene, tanto non avevamo neppure la corrente elettrica...

Santa Lucia

Ne sono passati tanti, di anni. Eppure è ancora nitido il ricordo delle forti emozioni che provavamo già durante l'attesa. Santa Lucia: la Santa che ci portava i doni la notte del 13 dicembre era assai povera, se facciamo il confronto con i doni che ricevono i nostri bambini di oggi. Eppure, quella manciata di dolci posati su un vassoietto o su un foglio di carta, per noi aveva un alone luminoso, di mistero, perché veniva dal cielo.

Mai durante tutto l'anno avremmo potuto avere quelle prelibatezze tutte insieme: un torroncino nel suo astuccetto di cartone con la marca scritta a lettere d'oro; le caramelle di zucchero avvolte nella carta velina colorata con le frangette; qualche cioccolata; la frutta secca; qualche mandarino e un paio di arance. Ecco, per me l'odore delle arance era il profumo che dava l'atmosfera a quei doni: era il profumo di S. Lucia. Ancora oggi, sbucciare un'arancia mi dà una piacevole sensazione.

Ritornando a settant'anni fa, quando in casa non avevamo la luce elettrica, al cadere delle foglie, con l'inoltrarsi dell'autunno, faceva buio molto presto, e bisognava accendere la lucerna a petrolio; con l'arrivo dei primi freddi, passavamo lunghe sere chiusi in casa; fuori scendevano i primi fiocchi di neve... Tutto questo aveva un fascino particolare, per me era il preludio alla notte di Santa Lucia e alla festa di Natale.

Tornando da scuola, noi bambini ci fermavamo a guardare le vetrine dei negozi, dove erano esposti i giocattoli. Io guardavo le bambole: erano bellissime, ma ero consapevole che S. Lucia non me le avrebbe portate, perché i giocattoli li ricevevano soltanto i bambini ricchi. Noi eravamo poveri: vivevamo in una cascina di campagna, ed eravamo una famiglia numerosa, cui ogni anno si aggiungeva un nuovo fratellino, tanto da arrivare a quattordici. S. Lucia aveva già un bel carico di dolci da portare... Ricordo

però che uno dei miei fratelli più piccoli aveva ricevuto in dono dal suo padrino un cavallino di cartapesta, fissato su un'assicella rettangolare con quattro rotelline: lo si tirava con una cordicella; è durato poco, perché nel cortile fatto di sassi cadeva sempre.

A noi non serviva mettere il fieno per l'asinello di S. Lucia, perché in campagna, dove vivevamo, c'erano la stalla e il fienile, e di fieno ce n'era in abbondanza.

Chissà se i bambini di oggi provano le stesse emozioni che sentivamo noi tanti anni fa. Nessun bambino al mondo dovrebbe essere privato di questa esperienza, bella, misteriosa, fantastica e di sogno, che si tratti di S. Lucia, di S. Nicolò, di Babbo Natale, della Befana o che dir si voglia, perché è qualcosa che ci rimane dentro per tutta la vita.

11.

Il ceppo di Natale

Ognuna delle feste comandate portava con sé il ripetersi di usanze e tradizioni. Soprattutto nelle famiglie che vivevano in campagna, come la mia, i preparativi iniziavano parecchio tempo prima del Natale.

Al pranzo natalizio il maggior contributo lo dava il pollaio, con il tradizionale tacchino ripieno, che veniva bollito in un grande paiolo, e con il brodo del quale si cuocevano i ravioli (i *casoncelli*) fatti in casa. Nel ripieno: formaggio, uova, odori e salame nostrano. Durante l'inverno, quando si ammazzava il maiale, si conservavano le varie parti: salame, coppa, pancetta, soppressa¹⁷,

17 La *soppressa* è un salume di qualità, fortemente legato alle tradizioni del paese nel quale la si produce. Ogni regione infatti aggiunge degli ingredienti o dei passaggi della lavorazione tipici. Per produrre la soppressa si utilizzano carni di suino e spezie; una volta pronta viene inserita in un budello animale e legata con lo spago. Il tempo di stagionatura varia da 60 a 120 giorni, ma anche questo dipende dalla

cotechino, lardo, strutto... che poi si consumavano durante l'anno. Se nel periodo natalizio capitava che ci fossero i maialini da latte, per il giorno di Natale si preparava anche la porchetta arrosto, altrimenti si attingeva ancora dal pollaio.

Noi bambini ci impegnavamo a preparare il presepio: il muschio lo si trovava nei punti meno esposti al sole o vicini alle sorgenti d'acqua.

Come per la Pasqua [*cf. cap. seguente, ndr*], a scuola preparavamo la letterina da mettere sotto il piatto dei genitori, e recitavamo la poesia. Naturalmente ci si preparava anche spiritualmente, partecipando in Chiesa alle funzioni della Novena¹⁸.

Per noi che abitavamo in montagna, fuori dal paese, quando tornavamo a casa dopo la funzione, se non c'era la luna o era nuvolo, il buio era veramente pesto, soprattutto nel tratto di bosco che ci toccava attraversare, e tra le siepi alte ai lati della strada; in certi tratti, la neve e il ghiaccio non si scioglievano fino alla fine dell'inverno.

Dalle nostre parti c'era un tradizione natalizia di cui oggi non si sente più parlare: il ceppo di legna. Lo si metteva nel camino la sera della Vigilia, prima di andare a dormire, perché la Madonna durante la notte potesse al suo calore far asciugare i pannicelli del bambino Gesù. Allora sul fuoco del camino si cucinava sia per la famiglia sia per gli animali, e durante l'inverno il fuoco rimaneva

regione di produzione.

18 La Novena è un'attività di devozione cristiana che consiste principalmente nel recitare preghiere (come il Rosario) ripetute per nove giorni consecutivi. Il suo nome proviene dal latino medievale *novenus* (nono). È destinata alla preparazione di una ricorrenza solenne, come il Natale o la Pentecoste, o anche solo per richiedere particolari grazie.

La pratica trae ispirazione dagli Atti degli Apostoli (1,14), in cui viene descritto come la Madonna e gli Apostoli pregarono in modo assiduo e concorde nei nove giorni compresi tra l'Ascensione di Gesù Cristo e la discesa in terra dello Spirito Santo durante la Pentecoste.

acceso finché non si andava a letto. L'ultimo gesto della giornata era quello di "coprire" il fuoco: si versava della cenere sulle braci, in modo che al mattino bastava scoprirle, aggiungere un po' di legna sottile, un po' di carta, soffiare... e il fuoco si ravvivava.

La sera della Vigilia di Natale, però, per rispetto della tradizione, il fuoco non lo spegnevamo, ma mettevamo sulle braci il grosso ceppo messo da parte mentre si preparava la legna per l'inverno. Doveva essere particolarmente grosso, non un pezzo di tronco cilindrico uniforme, ma la base del tronco dell'albero, dove cominciano le radici. Lo si sistemava sopra le braci, raccogliendo la cenere intorno, in modo che senza scoppiettare mantenesse una fiammella che si consumasse molto lentamente.

Per capire il senso di questa tradizione, bisogna tener presente che allora non esistevano pannolini e fazzoletti usa e getta: questi articoli venivano confezionati con tela di lino o di cotone, e si lavavano a mano! Ora nella maggior parte delle case il camino, il "focolare", simbolo della casa e della famiglia unita, non esiste più. Così, la tradizione del ceppo si è persa, insieme a tante altre usanze del passato che noi vivevamo con grande impegno e forti emozioni.

12.

Le campane della Pasqua

Quando si avvicinava la Pasqua, solo il nominarla dava già un'emozione. Forse perché vi concorrevano vari fattori: l'arrivo della primavera, per cui si spalancavano le finestre per far entrare il sole dopo il lungo inverno; il risveglio della natura e l'allungarsi delle giornate; la preparazione della festa.

A scuola rappresentavamo la Pasqua disegnando colombe, rami fioriti, campane e uova colorate. La maestra ci faceva scrivere una letterina da mettere sotto il piatto dei genitori il giorno del pranzo di Pasqua: dentro c'erano gli auguri e la promessa di comportarci

bene in futuro, di impegnarci di più nello studio. Dopo che la maestra l'aveva corretta, la trascrivevamo in bella copia e la guardavamo con disegni intonati alla ricorrenza.

Il giorno di Pasqua, al momento di apparecchiare la tavola, noi bambini eravamo in fermento proprio per la letterina, per trovare il modo di nasconderla sotto il piatto senza essere visti, perché doveva essere una sorpresa; la mamma si faceva nostra complice, e sottovoce ci suggeriva di metterla sotto il piatto del papà, così che, sollevando “per caso” il piatto, l'avrebbe trovata e letta ad alta voce nel silenzio generale.

Qualcuno di noi recitava anche la poesia di Pasqua. Piccole cose, ma che contribuivano a dare solennità alla festa, a renderla speciale, tanto che oggi ricordo ancora le emozioni che ci dava. A fare le grandi pulizie di Pasqua si iniziava con molto anticipo, perché per prima cosa si *dava il bianco* ai locali che ne avevano bisogno; staccavamo dal camino le catene usate per appendere pentole e paioli e le trascinavamo sull'acciottolato della strada, correndo avanti e indietro finché non diventavano pulite e lucide¹⁹. Anche il pavimento dell'aia antistante i due lati della casa era fatto di acciottolato, per cui consumavamo le scope di saggina a furia di spazzare. In più, sull'aia c'erano sempre sparsi attrezzi da lavoro che prima della domenica di Pasqua dovevano essere tutti riposti in ordine: l'aia doveva essere sgombra e pulita.

Durante la Settimana Santa, anche il pollaio contribuiva alla conservazione delle tradizioni pasquali: contrassegnavamo con una “G” le uova che le galline deponevano il giovedì santo, con una “V” quelle deposte il venerdì santo. Quelle del giovedì erano destinate ad essere consumate dalle donne; quelle del venerdì dagli uomini. Ora non saprei specificarne il motivo, in realtà non me lo sono mai chiesto; era una tradizione, e in quanto tale anda-

19 Si riferisce all'antica tradizione dello “*sgürà le cadene*”, pulendole dalla fuligine accumulatasi durante l'inverno.

va onorata. Le uova venivano mangiate, sode, il giorno di Pasqua. Per il pranzo della festa a volte si ammazzava un capretto, oppure un maialino da latte; il pollaio forniva le galline da far ripiene in brodo, o le pollastre per l'arrosto.

Per la Pasqua ci si preparava con scrupolo anche spiritualmente, partecipando a tutte le funzioni e riti che si facevano in preparazione alla *festa grande*. Lo squillare delle campane, il giorno di Pasqua, dava il tocco solenne a tutti quei preparativi, a tutta quell'attesa.

A quei tempi, il suono delle campane non veniva ancora programmato elettronicamente: c'era un gruppo di persone addette a questo compito, che, con passione, tirando le corde o battendo con i martelletti, sapevano in pieno accordo produrre dei veri concerti; ascoltarli era un piacere che ci era concesso solo per le feste solenni. E la Pasqua ci toccava veramente il cuore.

13.

Medicina fai da te

Riprendendo il viaggio tra i ricordi del passato, a bordo della mia mente, come in un treno, guardando dai finestrini vedo affiorare luoghi e personaggi significativi di quel tempo. A questa fermata, non posso fare a meno di ricordare il dottor Mauri: il nostro medico condotto. Era l'unico medico per tutto il paese, e prestava servizio in ambulatorio e a domicilio. Quando lo si chiamava, arrivava a cavallo della sua moto di grossa cilindrata – l'unico veicolo a motore che salisse fino da noi, su per la mulattiera.

A dire il vero, a quei tempi non si faceva ricorso al medico molto spesso: si cercava di curare i malanni con i rimedi popolari tradizionali. Ad esempio, per i problemi bronchiali tipici dell'inverno (raffreddore, tosse, costipazione...), come primo rimedio c'era quello di applicare cataplasmi caldi di semi di lino sullo stomaco, le cosiddette "polentine" (che spesso causavano delle scottature

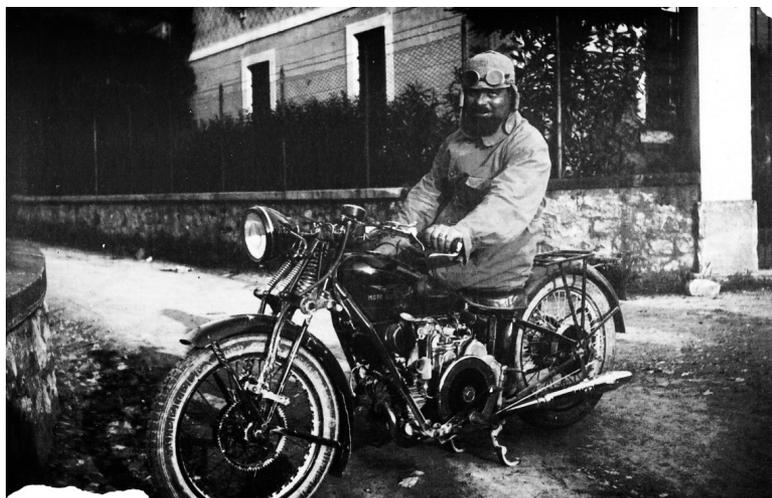
che erano poi anch'esse da curare...). Per noi bambini era sempre pronto l'olio di ricino²⁰; a casa nostra, nell'armadio a muro in cucina c'era una bottiglia in cui ne veniva sempre mantenuta una

20 L'olio di ricino è un olio vegetale molto pregiato usato come lubrificante. Viene estratto dai semi della pianta del ricino (*Ricinus communis*). Il maggior produttore di olio di ricino è l'India.

È un ottimo lubrificante, poco infiammabile, non secca all'aria (non-siccativo) ed ha notevoli proprietà lubrificanti e lassative, ha inoltre una composizione particolare in quanto mantiene lo stesso livello di fluidità indistintamente a temperature molto basse o molto alte. È composto per il 90% da acido ricinoleico C:18 insaturo. È anche una fonte principale di acido sebacoico. L'olio di ricino e i suoi derivati vengono utilizzati in manifattura (di saponi, lubrificanti, fluidi per freni, coloranti, rivestimenti, inchiostri, plastiche resistenti al freddo, cere sintetiche, nylon, biodiesel, prodotti farmaceutici e profumi.); nei motori: nei modelli sportivi e ad elevato numero di giri come nelle gare di rally ed in motori per aeromodelli, ed anche nelle miscele per i carburanti in Formula 1 o nel modellismo su pista. Tuttavia per questi usi viene addizionato di olio minerale per migliorarne le proprietà; nell'industria farmaceutica: circa l'1% della produzione globale di olio di ricino trova impiego per la cura della costipazione ed è un emetico (ovvero induce il vomito).

Al giorno d'oggi non è praticamente più usato come lassativo per via dell'azione troppo drastica.

Nell'Italia fascista, sotto il regime di Benito Mussolini, l'olio di ricino è stato uno degli strumenti coercitivi usati dalle camicie nere. Le squadre fasciste costringevano i dissidenti politici a ingoiare grandi quantità di olio di ricino: la cosiddetta "purga del sovversivo". Le vittime di questo trattamento rischiavano di morire, a causa degli effetti disidratanti della diarrea indotta dall'olio, a cui spesso si aggiungevano i colpi di manganello dei carnefici. Chi sopravviveva doveva sopportare l'umiliazione degli effetti lassativi dovuti al consumo eccessivo di olio. In minori quantità, l'olio di ricino è stato utilizzato anche come strumento di intimidazione, per esempio per scoraggiare la popolazione civile o militare dal mettersi in malattia e disertare la fabbrica o il campo di battaglia. Dal momento che le sue proprietà curative erano ampiamente esagerate, gli abusi potevano essere facilmente mascherati con il pretesto di una prescrizione medica. Si creò il mito dell'olio di ricino come panacea per una vasta gamma di malattie, ad esempio è stato ampiamente somministrato anche a donne gravide, pazienti anziani o malati di mente, con la falsa convinzione che non avesse effetti collaterali. Sembra che l'idea dell'utilizzo dell'olio di ricino come strumento di tortura sia stata di Gabriele D'Annunzio. La ricina è una sostanza tossica ricavata dai sottoprodotti della produzione dell'olio di ricino che tuttavia trova impiego nella produzione di concimi.



Il dottor Mauri

buona scorta, e così pure di olio di fegato di merluzzo²¹, tutti e due stomachevoli già solo a sentirne l'odore.

21 L'olio di fegato di merluzzo è l'olio fisso ottenuto dal fegato fresco del merluzzo della specie *Gadus* (famiglia *Gadidae*), soprattutto *Gadus callarias*.

L'olio viene raffinato e chiarificato per filtrazione a circa 0 °C. Secondo le caratteristiche internazionali 1 g di olio non deve contenere meno di 600 U.I. di vitamina A e non meno di 85 U.I. di vitamina D. È un olio giallo pallido dal debole odore di pesce, ma non di rancido. Praticamente insolubile in alcool, miscibile con cloroformio, con etere, con etere di petrolio, con disolfuro di carbonio, con acetato di etile. Deve essere conservato in recipienti ben chiusi, ben riempiti, al riparo dalla luce, perché se esposto all'aria e alla luce diventa giallo e acquista odore sgradevole. È una fonte notevole di vitamina D e una buona fonte di vitamina A; contiene acidi grassi insaturi, fattori dietetici essenziali che di solito non si ritrovano nei preparati commerciali a base di vitamine A e D. È stato impiegato nella profilassi del rachitismo nei bambini e nell'osteoporosi nell'adulto.

Unguenti o medicazioni a base di olio di fegato di merluzzo sono stati utilizzati per accelerare la guarigione di ustioni, ulcere, piaghe e ferite superficiali, anche se non esistono dati che ne supportino la validità terapeutica. 5 ml di olio di fegato di merluzzo forniscono una quantità di vitamine A e D pari alle richieste dietetiche giornaliere del bambino e dell'adulto.

Se ti veniva mal di testa, olio di ricino; se avevi mal di pancia, olio di ricino; ti veniva la febbre? olio di ricino. Avevi un'unghia incarnita?... chiaramente sto esagerando, ma quello schifo di olio di ricino sembrava fosse il rimedio universale a tutti i malanni, e non serviva a niente ribellarsi serrando le labbra; se non ti rassegnavi a berlo, c'era un sistema infallibile: una mano ti rovesciava la testa all'indietro, stringendoti il naso tra pollice e indice come una pinza, perciò eri costretto, per respirare, ad aprire la bocca... e l'olio andava giù.

Su un foruncolo infiammato si applicava del lardo, oppure una pianta grassa che cresceva in cortile. Per i vermi, si faceva una collana di spicchi d'aglio infilati su uno spago sottile. Nei casi in cui era impossibile curarsi con l'automedicazione, si ricorreva al buon dottor Mauri, che era sempre disponibile: di giorno, di notte, la domenica e tutte le feste comandate. Curava tutto, faceva le diagnosi, medicava, estraeva i denti...

Nel suo ambulatorio c'era una armadietto di vetro con delle mensoline, pure di vetro, dove teneva i suoi strumenti. Quando si andava da lui per un dente cariato dolente, prendeva la tenaglia più adatta al dente e... *via il dente via il dolore*, come si suole ancora dire.

A mio papà aveva estratto un molare, ma il dolore continuava; il giorno successivo, gli estrasse il dente effettivamente malato e il dolore cessò: cose che potevano succedere, a quei tempi... sempre meglio che se gli avesse amputato una gamba sana.

I miei compaesani che come me contano alcune decine di "anta" se lo ricorderanno di sicuro: ci siamo incontrati un po' tutti, nella sala d'aspetto del dottor Mauri, arredata con panche e sedie, dentro la Casa di Riposo di fianco alla chiesa.

L'ultima volta che lo vidi, il dottor Mauri ormai non esercitava più, ed era malato. Mio papà mi aveva mandato a casa sua a portargli un cestino di frutti freschi della nostra campagna. Lo trovai sul terrazzino davanti all'ingresso di casa sua, intento a guardare le

macchine che passavano sulla strada oltre il giardino.

Era seduto sulla carrozzella, con una copertina in grembo... gli era stata amputata una gamba. Ricordo le parole che mi disse, prendendo il cestino: "Un contadino che si ricorda ancora del suo dottore!". Era visibilmente emozionato.

14.

Vita agreste

Avevo frequentato l'asilo dalle suore e poi avevo cominciato la scuola elementare. Per me questi inizi sono stati traumatizzanti, perché ero molto timida, e anche perché in casa eravamo abituati a parlare in dialetto, e io fra gli estranei mi sentivo inadeguata, non sapevo come comunicare con loro: ero taciturna e solitaria. Mi sentivo a mio agio solo in campagna o nei boschi dove andavo a far pascolare le capre, dove conoscevo ogni sentiero, ogni anfratto; sapevo dove c'era la sorgente d'acqua fresca; conoscevo tutti i frutti del bosco e dove trovarli; le bacche che si potevano mangiare e quelle da evitare perché velenose. Conoscevo tutte le erbe commestibili che si raccoglievano in primavera. Dopo la fine dei lunghi inverni, ogni primavera assistevo in diretta al risvegliarsi della natura; era come se si spalancasse un grande sipario... e io ero lì. Osservavo lo sbocciare dei primi fiori nel prato; nel castagneto le genzianelle dal colore blu intenso sembravano distribuite da una mano esperta sul fondo verde del muschio e dei licheni, assieme a fioriture multicolori caratteristiche del sottobosco. I profumati nontiscordardime disegnavano tante macchie azzurro pallido in mezzo ai prati, o bordure al limitare dei boschi; il giallo dei ranuncoli era intenso... e via via un'esplosione di tutti i colori. Il capelvenere intorno alla sorgente d'acqua si abbassava e mandava bagliori argentati mentre gli cadevano sopra le gocce d'acqua e si raddrizzava verde e asciutto un attimo dopo.

Ho osservato incantata diverse volte al mattino presto il lavoro

dei ragni. Quando mi capitava di vederne uno che aveva appena iniziato la sua opera, mi sedevo lì vicino in silenzio, mentre lui continuava indisturbato a tessere la sua tela, un lavoro che poteva durare anche qualche ora: fissava per prima cosa i fili a forma di raggera, attaccando a rami e foglie quello che si potrebbe chiamare l'ordito, facendo in modo che rimanesse sospeso nel vuoto; poi, partendo dalla periferia, iniziava il lavoro di tessitura: sempre producendo il filo man mano che avanzava, passava da un raggio all'altro, e ogni volta che abbassava la zampina il filo rimaneva fissato al raggio e il ragno procedeva, girando intorno, sempre fissando il filo alla stessa distanza tra un giro e l'altro. Eseguiva un lavoro di precisione, come se seguisse un disegno prestabilito. Dopo aver terminato il lavoro, se ne stava per un momento immobile al centro della sua ragnatela, poi si spostava al bordo, nascondendosi sotto una foglia, in attesa di catturare qualche preda. A quel punto, provavo a gettare nella ragnatela qualche piccolo insetto vivo, e, mentre il malcapitato si dibatteva cercando di liberarsi, il ragno arrivava di corsa, e, producendo altro filo, avvolgeva la preda per immobilizzarla, e, sicuro che non potesse più scappare, la lasciava lì e se ne tornava nella sua postazione. Le sue prede non le mangiava subito: probabilmente le lasciava frollare un po'...

Io non avevo giocattoli, perciò mi incuriosiva e mi interessava tutto ciò che riguardava la natura che mi stava intorno. Mi dedicavo anche ad osservare i formicaleoni²².

22 Mirmeleontidi (Myrmeleontidae): dal Greco *myrmex*-formica e *leon*-leone. Sono una famiglia di insetti neotteri, comunemente noti con il nome Formicaleone. Sono insetti piccoli, diffusi solitamente nelle zone costiere o comunque sabbiose, con larve di dimensioni contenute (1,5 cm) e adulti che raggiungono i 4 cm. Il formicaleone adulto ha due paia di ali lunghe, strette, con molte venature, e un addome lungo e sottile. Benché somiglino molto alle libellule, appartengono a un ordine d'insetti totalmente diverso. I formicaleoni si possono distinguere facilmente dalle libellule per le loro antenne più lunghe, prominenti, clavate, e da un

Riparandomi dalla pioggia sotto una grotta, avevo per caso notato che nella sabbia finissima c'erano delle piccole infossature fatte ad imbuto, tutte uguali: erano le trappole dei formicaleoni. Non ho mai potuto vedere come facessero a prepararle, ma mi sono resa conto che, se un piccolo insetto passava sulla sabbia al bordo dell' "imbuto", la sabbia franava e l'insetto finiva inesorabilmente sul fondo, dove stava nascosto il formicaleone pronto a catturarlo: ho fatto l'esperimento usando una formichina e la trappola ha funzionato.

Ho potuto conoscere e osservare una grande quantità di uccelli e di insetti; alcuni ora sono diventati rari, come il colibrì²³, il

diverso tipo di tessitura delle ali. Sono cattivi volatori e di solito si vedono svolazzare di notte, in cerca di un compagno. L'adulto è attivo solo nelle ore serali. Durante il giorno si riposa immobile, ben mimetizzato grazie alle ali trasparenti e al corpo bruno. Le larve si nutrono di formiche e altri insetti, mentre gli adulti mangiano polline e nettare. Il ciclo vitale del formicaleone comincia quando la femmina depone le uova nella sabbia. La larva, che come spesso accade negli insetti, ha forma molto diversa dall'adulto, scava molto presto una buca conica nella sabbia, di 6-8 cm di diametro e circa 6 cm di profondità, e si apposta, lasciando uscire dalla buca solo la testa e le mascelle, attendendo con pazienza. Quando una formica o altro insetto cade nella buca, non riesce a uscirne a causa dell'instabilità delle pareti, e attira l'attenzione della larva facendo crollare verso il fondo numerosi granelli di sabbia. Lo stesso Formicaleone lancia della sabbia alla sua preda, rendendo ancora più instabile la sua posizione nell'imbuto e facilitando la caduta verso la bocca. Una volta chiuse le mandibole sulla preda, la larva la trascina sotto la sabbia, dove le inietta del liquido paralizzante digestivo che rende liquido l'interno della preda, cosicché il formicaleone possa cibarsene semplicemente succhiandola.

23 I Trochilidi (Trochilidae) sono una famiglia di uccelli dell'ordine Apodiformes, che comprende 342 specie comunemente note come colibrì. Sono considerati gli uccelli più piccoli al mondo: la maggior parte delle specie ha un peso tra 2.5 e 6.5 g e una lunghezza tra 6 e 12 cm. Hanno l'abilità di poter rimanere quasi immobili a mezz'aria, capacità garantita dal rapidissimo battito alare (dai 12 agli 80 battiti al secondo, a seconda della specie), che consente loro di potersi cibare del nettare dei fiori. La straordinaria mobilità degli arti superiori consente loro prodezze di volo inimmaginabili per altri uccelli, come volare all'indietro. Sono inoltre, in caso di scarsità di cibo o durante il sonno, in grado di cadere in uno stato di torpore che consente loro di risparmiare energia, rallentandone drasticamente il metabolismo.

cervo volante²⁴, alcune varietà di farfalle, le elegantissime libellule dai colori cangianti che danzavano sopra l'acqua degli stagni.

Ho osservato la mantide religiosa²⁵, di un bel colore verde pi-

Il piumaggio ha colori brillanti che vanno dal bruno al verde, dal rosso al nero. La brillantezza dei colori è dovuta a delle lamelle cornee trasparenti presenti nelle piume, che funzionano da prismi ottici. Il raggio di luce viene così scomposto nei suoi colori originari, dando una colorazione cangiante in base all'angolo di osservazione. Il becco può avere una varietà di forme e dimensioni, che in genere riflettono le loro abitudini alimentari, adattandosi alla forma dei fiori del cui nettare si nutrono. La lingua è estensibile e biforcuta. Le zampe sono corte e inadatte alla deambulazione sul terreno, mentre le ali sono lunghe e strette. I colibrì esibiscono un marcato dimorfismo sessuale. Le femmine hanno in genere dimensioni maggiori dei maschi, ma questi hanno colorazioni più vivaci, in particolare sulla gola e sulla testa. Il piumaggio dei giovani è usualmente simile a quello delle femmine.

24 Il Cervo volante (*Lucanus cervus*) è un coleottero della famiglia dei Lucanidi. Con una lunghezza che varia dai 25 agli 80 millimetri, il cervo volante è sicuramente uno dei più grossi coleotteri esistenti in Europa. Diffuso anche in Asia Minore e Medio Oriente, in Italia lo si trova soprattutto nelle regioni settentrionali. Vive in cavità di tronchi d'albero e ceppi. Il cervo volante possiede due paia di ali: le prime sono molto robuste e prive di nervatura; le seconde sono più leggere e vengono ripiegate sotto le prime. Deve il suo nome alla presenza di due strutture che ricordano le corna di un cervo, ma che altro non sono che mandibole molto sviluppate, più nel maschio che nella femmina. Queste "corni" vengono utilizzate per i combattimenti durante il periodo riproduttivo e fanno apparire il maschio più temibile di quanto effettivamente sia, infatti i muscoli non sono in grado di muovere con forza tali gigantesche mandibole che pertanto risultano alquanto inoffensive. Nella femmina, invece, essendo più piccole sono anche molto più efficaci e consentono alla portatrice di pizzicare con più forza e con maggiore danno. Lo sviluppo di un cervo volante può durare tra i 3 ed i 5 anni. Le uova vengono deposte alla base dei ceppi di alberi vecchi o morenti (preferibilmente: quercia, castagno, faggio, salice e pioppo) che vengono incisi dalle mandibole della femmina prima della deposizione. Alla schiusa nascono delle larve chiare munite di potenti mandibole che utilizzano per incidere il legno e scavare lunghe gallerie. Al termine del loro sviluppo, quando misurano circa 10 centimetri di lunghezza ed 1 cm di diametro, queste larve scavano una celletta in cui avverrà la metamorfosi. Le larve si sviluppano seguendo diverse fasi che in 4-6 anni le porteranno a diventare pupe. Gli adulti, presenti già fin dall'autunno, non escono all'aperto fino al giugno successivo. Gli adulti si nutrono di nettare e linfa degli alberi.

25 La Mantide religiosa (*Mantis religiosa*), denominata anche mantide euro-

sello, che, dopo l'accoppiamento, si è mangiata il suo partner.

Certe annate, in primavera, c'era l'invasione dei maggiolini²⁶,

pea, è una delle specie più comuni dell'ordine *Mantodea*. Il nome del genere deriva dal greco "Mantis", cioè profeta, indovino, e fa riferimento alla postura delle zampe anteriori che ricorda un atteggiamento di preghiera.

La femmina è lunga circa 7,5 cm, il maschio 6 cm. La sua colorazione varia dal verde brillante al marrone chiaro. L'esemplare femminile si distingue facilmente per la presenza di due chiazze nere, una per ogni zampa anteriore, lato interno, simili ad un occhio quando mostrate a scopo difensivo. Le neanidi della mantide in natura nascono in maggio/giugno per diventare adulte nel mese di agosto. Le uova vengono deposte in ooteche, prodotte dalla femmina, durante la stagione fredda. Ogni ooteca contiene in media 60-70 uova e può arrivare fino a 200.

L'accoppiamento delle mantidi è caratterizzato da cannibalismo post-nuziale: la femmina, dopo essersi accoppiata, o anche durante l'atto, divora il maschio partendo dalla testa, mentre gli organi genitali proseguono nell'accoppiamento. Questo comportamento è dovuto al bisogno di proteine, necessarie ad una rapida produzione di uova; prova ne è che la femmina d'allevamento, essendo ben nutrita, sovente "risparmia" il maschio. Si nutrono di mosche, grilli e altri piccoli insetti. Sanno camuffarsi facilmente tra le foglie, dove aspettano immobili le loro prede. Per difendersi dagli attacchi di insetti antagonisti la mantide apre di scatto le proprie ali per sembrare più grande.

Le mantidi sono originarie dell'Africa, da cui si diffusero rapidamente nell'Europa meridionale, in Asia minore e in Nord America a partire dal 1899, forse importate accidentalmente con un carico di piante da vivaio.

La loro diffusione dipende soprattutto dalla richiesta di alte temperature. La loro presenza è infatti notevolmente inferiore nell'Europa centrale e quasi inesistente nell'Europa del Nord. In Germania sono considerati animali protetti e la loro cattura è vietata. In Italia la mantide è abbastanza comune in tutto il territorio, dalle zone prealpine sino alla fascia costiera, isole comprese.

26 Il Maggiolino è un Coleottero estremamente polifago, diffuso in Italia settentrionale. Gli adulti (circa 20-30 mm di lunghezza) sono allungati e presentano elitre di colore rosso-brunastro e torace scuro (bruno-nerastro); la parte terminale dell'addome (pigidio) è tipicamente di forma triangolare, con il vertice appuntito verso la parte distale e ricurvo verso il basso. Le larve (circa 40 mm di lunghezza) sono biancastre-ocree, tipiche oligopode, arcuate, con la parte terminale dell'addome molto ingrossata (larve melolontoidi); vivono nella rizosfera.

Il danno è provocato:

- dagli adulti che, nel caso di gravi infestazioni, possono provocare forti defogliazioni alle piante colpite perché si nutrono di foglie;

che si nutrono di germogli, soprattutto della vite, una vera minaccia per la produzione dell'uva. Cercando di limitare i danni, per quel poco che era possibile, andavamo sotto i tralci, muniti di un secchiello pieno d'acqua: man mano che prendevamo i maggiolini, li gettavamo nell'acqua.

All'inizio dell'estate ci godevamo lo spettacolo di un'infinità di lucciole, che, a mezz'aria sopra l'erba dei prati, popolavano il buio con le loro lucine a intermittenza, e noi le rincorrevamo.

15.

Con le capre al pascolo

Avevamo circa una quindicina di capre, e qualche pecora per la lana. Quando io e le mie sorelle le portavamo nel bosco a pascolare, dovevamo assolutamente evitare che si introducessero dove il bosco era stato tagliato di recente, perché i cespugli erano ancora teneri e bisognava lasciar loro il tempo di ricrescere; se la guardia

- dalle larve che si nutrono delle radici; esse sono particolarmente dannose nei vivai o nelle coltivazioni erbacee, specialmente se ortive.

È un insetto con ciclo poliennale in cui gli adulti sfarfallano in primavera, a maggio (da cui il nome); essi si nutrono sugli apparati aerei delle piante che infestano, specialmente le essenze forestali latifoglie, iniziando l'attività trofica all'imbrunire. Dopo circa 15 giorni dallo sfarfallamento si ha l'accoppiamento e l'ovideposizione; questa avviene nel terreno a circa 20 cm di profondità. Le larve neonate iniziano la loro attività trofica sulle radici, specialmente quelle più tenere, anche di piante erbacee spontanee. Alla fine del 1° anno, all'avvicinarsi dell'inverno, le larve si approfondiscono nel terreno e svernano; nella primavera successiva riprendono l'attività, trascorrendo tutto il 2° anno allo stadio larvale. Nella primavera del 3° anno le larve possono:

- riprendere l'attività, come nel secondo anno, e quindi sfarfallare alla primavera del 4° anno;

- impuparsi e sfarfallare nel maggio del 3° anno.

Il Maggiolino, pertanto, completa il suo ciclo biologico in 3 o 4 anni solari (quindi 2-3 anni effettivi).

boschiva avesse trovato dentro le capre, sarebbero stati guai, oltre alla multa da pagare; erano queste le raccomandazioni che ci facevamo i nostri genitori ogni volta che uscivamo con le capre. Ma le capre erano ghiotte dei germogli teneri, e, ogni volta che si presentava l'occasione, sembrava facessero apposta a precipitarsi tutte di corsa nel bosco proibito. Anche con l'aiuto del cane, *avevamo il nostro da fare* per tenerle radunate e indirizzarle negli spazi giusti.

A quel tempo, erano pochi quelli che avevano il fornello a gas alimentato dalla bombola. Nelle case c'erano le stufe a legna, e il fuoco del camino per cucinare e per riscaldarsi. La legna serviva a tutti, perciò i boschi andavano salvaguardati. Ogni anno il Comune delimitava la parti di bosco che si potevano tagliare, e chi desiderava farlo autonomamente pagava una quota e tagliava il pezzo di bosco che gli veniva assegnato. I boschi erano sempre puliti e curati, sgombri di rami secchi o inutili; le strade erano praticabili, e così pure i sentieri. Nel bosco ci si recava a piedi, o, se c'erano dei trasporti da fare, con l'asino o con il mulo. Nella maggior parte dei casi, però, i carichi li portavamo sulle spalle: erba, fieno, legna, acqua, letame, raccolti e tutto ciò che serviva trasportare.

Durante l'anno scolastico, molte volte la lezione la studiavamo mentre facevamo pascolare le capre. Ogni capra aveva il suo nome, e pure il suo carattere: ne ricordo una in particolare, che avevamo chiamata Zucca perché era una "zuccona", faceva sempre di testa sua; non ubbidiva mai, neppure se le si offriva del sale, di cui tutte andavano ghiotte. Neppure il cane riusciva a controllarla. Un giorno, mentre tutte le altre si radunavano per il rientro, lei si allontanò; strada facendo, sentivamo il cane che continuava ad abbaiare. Quella sera, la Zucca non rientrò in stalla: si era infilata in un cespuglio e neanche il cane era riuscito a farle cambiare idea. L'indomani era ancora lì, in piedi, con la testa infilata nel cespuglio e le cosce sanguinanti per i morsi del cane: non si era

arresa. Dovemmo abbattearla.

Essendo quotidianamente in mezzo alle capre, non facevamo caso all'odore particolare che emanavano, specialmente il maschio – che faceva sempre parte di ogni gregge, con la sua barba pronunciata e le corna a scimitarra, utili per imporsi sugli altri maschi. Mungevamo le capre e ne bevevamo il latte.

Per i bambini neonati allora non c'era l'alternativa del latte in polvere come oggi: si sostituiva il latte materno con quello di capra²⁷.

16.

Il mercante di pesce

Fino alla prima metà del Novecento, nel nostro lago d'Iseo c'erano molti più pesci di quanti ce ne siano oggi. Oltre a una gran quantità di sardine²⁸, trote, lucci, cavedani, salmerini, alborelle, anguille, tinche, carpe e gamberi, vi erano cozze e vongole d'acqua dolce; sulle rive e sulle spiagge si trovavano i loro gusci. Quando sono arrivati i detersivi a inquinare l'acqua, i molluschi sono spariti completamente.

Gli abitanti di Montisola vivevano quasi tutti di lavori che avevano a che fare con la pesca: la costruzione di reti, di barche, la

27 Il latte di capra può costituire una validissima alternativa per tutte le mamme che non possono allattare. È infatti ricco di caseina, presente anche nel latte umano, e povero di caseina alfa-1 (elemento responsabile dei casi di allergia al latte vaccino). È ricco di oligosaccaridi, che stimolano la flora batterica buona, contro quella patogena (cattiva). Possiede inoltre ricche quantità di fosforo, calcio, zinco e selenio, mentre la bassa percentuale di lattosio lo rende altamente digeribile. Da non trascurare, infine, la sua capacità di contrastare l'anemia, favorendo l'assorbimento del ferro e la rigenerazione dell'emoglobina.

28 Si riferisce a un pesce d'acqua dolce simile alla sardina, appartenente alla famiglia dei *Clupeidi*, dell'ordine degli *Clupeiformes*, L'Agone (*Alosa agone*, sinonimo *Alosa fallax lacustris*).

lavorazione e la conservazione del pesce. Le sardine erano una specialità rinomata: venivano salate, essiccate e messe sott'olio. Di solito il pesce si mangiava di venerdì, giorno di astinenza dalla carni per precetto. Se per qualche motivo capitava di mangiar carne di venerdì, quello era un peccato da portare in confessione.

Fra gli isolani pescatori e venditori di pesce ricordo in particolare un tizio che ogni venerdì mattina, dopo la pesca, attraversava il lago con la sua barca, e girava per le case giù in paese con una cesta, a vendere il suo pescato. Qualche volta, dopo aver completato il giro, se gli rimanevano ancora alcuni pesci invenduti, si faceva una buona mezz'ora di salita a piedi sull'acciottolato, con la sua cesta al braccio, per offrire a mio papà gli ultimi cinque o sei pesci.

Era soprannominato *il négher* (il nero), per via della sua pelle sempre abbronzata per le molte ore che trascorrevano in barca. Arrivava, accaldato per la fatica della salita, e con mio papà cominciava la trattativa sul prezzo. A quei tempi si mercanteggiava sempre, su tutto.

Già da subito il pescatore sapeva che sarebbe ridisceso con la cesta vuota, e mio papà che sarebbe riuscito a farsi fare lo sconto sul prezzo proposto, mostrandosi disinteressato all'acquisto. Un *tira e molla*: era come un rito. Quando *il négher* si faceva dare un coltello per iniziare a pulire il pesce, il gesto significava che l'accordo era stato raggiunto. Allora il papà gli offriva un bicchiere di vino e il pescatore tornava alla sua barca con la cesta vuota, e noi, per quel giorno, assieme alla polenta, anziché la frittata o lo stracchino, mangiavamo pesce fresco.

17.

Per un pugno di farina

A quei tempi si coltivava tutto ciò che era possibile coltivare in un terreno di montagna e che poteva essere utile per le necessità

della famiglia. Il podere era composto da stretti pianori²⁹ e strisce di terreno ripido tra un pianoro e l'altro, quasi a gradoni³⁰. Nei pianori si coltivavano filari di vite, e tra i tralci alberi di gelso e qualche albero da frutta. C'erano degli appezzamenti dove si poteva coltivare il grano per il pane e il granoturco per la polenta. Altri appezzamenti erano destinati a prato per il fieno o per il pascolo in autunno.

Durante gli anni della guerra, si seminava il grano persino tra i filari della vite, lavorando la terra a forza di vanga per seminare, e poi di zappa per strappare le erbacce infestanti man mano che il grano cresceva, facendo attenzione a non danneggiare le piantine di frumento. Ugualmente con il granoturco: si lavorava di zappa per strappare l'erba e fare la colmatatura alle file di piantine.

La mietitura si faceva a mano, afferrando di volta in volta un mazzetto di spighe mentre lo si tagliava con la falce; se durante questa operazione qualche spiga si perdeva, cadendo per terra, la si recuperava in un secondo tempo, passando a *spigolare*, cioè a raccogliere le spighe perse. Durante la mietitura c'era lavoro per tutta la famiglia, e anche noi ragazzi ci destreggiavamo a manovrare la falce, curvi sopra le spighe, consapevoli che quella lama ricurva e tagliente poteva essere molto pericolosa.

Le spighe, legate in fascine, si chiamavano "covoni": venivano raccolti in mucchi per essere caricati sul carretto trainato dall'asino, o, più spesso, sulle nostre spalle.

Li portavamo a casa, sul loggiato, al riparo dalle intemperie, in attesa della trebbiatura. Siccome dal loggiato si accedeva alle due camere da letto, nello stipare i covoni si lasciava uno spazio stretto per il passaggio; la sera, per andare a letto, passavamo fra

29 Pianoro [pia-nò-ro] s.m. Piccola zona di terreno pianeggiante situata a media altitudine (dall'anno 1841).

30 gradone [gra-dó-ne] s.m. Ripiano ricavato in un terreno in pendio, più ampio del gradino e meno ampio della terrazza (dal secolo XIV).

due muri di paglia più alti di noi, con in mano il lume ad olio acceso...

Per la trebbiatura bisognava aspettare il proprio turno, perché la trebbiatrice con gli addetti al suo funzionamento si metteva in moto dopo la mietitura, e si spostava di cascina in cascina fino ad esaurire tutte le richieste.

Quando arrivava la trebbiatrice, l'aia sembrava un formicaio: chi portava giù i covoni dal loggiato, chi li sollevava per passarli all'uomo che stava in cima alla macchina che, dopo aver tagliato il laccio, li faceva entrare in un vortice di ingranaggi che separavano il grano dalla paglia e dalla pula.

Chi era addetto a spostare la paglia che la macchina sputava in continuazione; chi a sostituire i sacchi di grano man mano che si riempivano; chi a spostarli. Chi lavorava con la forca, chi con il rastrello, chi con la pala, sudando in mezzo al polverone e al rumore assordante della trebbiatrice, tanto che per comunicare e passare gli ordini bisognava gridare per sovrastare quel fracasso infernale. Ma all'ora di pranzo c'era un'aria di festa, quando tutta questa gente era seduta intorno al tavolo.

Noi siamo cresciuti con la consapevolezza di quanto fossero preziosi quei chicchi, quelle spighe, e quanto tempo e fatica richiedessero prima di essere trasformati in candida farina; non spreavamo neanche una briciola di quelle buone pagnotte che la mamma preparava e cuoceva in una grossa teglia sotto le braci e la cenere. Pagnotte che ben presto imparai anch'io a preparare.

Abbiamo imparato da bambini a non sprecare il pane, perché anche noi aiutavamo a vangare la terra per seminare il grano; a zapparla per tenerlo pulito dalle erbacce; a fare attenzione per non calpestarlo quando facevamo dei lavori intorno alla vite e al fieno; a pensare a quanti di quei piccoli chicchi erano necessari per fare un pugno di farina.

Autunno, tempo di castagne

La stagione più densa di ricordi di quando ero ragazza è l'autunno. Sarà perché la mia gioventù l'ho vissuta in campagna, a stretto contatto con la natura, e la natura in autunno è più generosa che mai.

I prodotti dei raccolti che si fanno in autunno – granoturco, mele, pere, castagne... – si conservano più a lungo e sono più ricchi di sapore perché impiegano più tempo per giungere a maturazione, e godono più a lungo del sole e delle sostanze nutritive della terra. Dopo la vendemmia, il granoturco e le castagne sono gli ultimi raccolti che si fanno in campagna. La castagna, fra tutti, è il frutto che meglio caratterizza l'autunno. Nei miei ricordi, il granoturco e le castagne sono strettamente legati tra loro.

Dopo averlo raccolto, il granoturco lo si portava sull'aia della cascina, formando un grande mucchio. Ogni famiglia, ogni cascina, preparava il suo mucchio di pannocchie da *scartocciare*³¹: questo lavoro, diversamente da oggi, non era fatto a macchina, ma a mano, assieme ai vicini di casa, la sera, dopo la cena: un'abitudine che contribuiva a mantenere viva l'amicizia tra vicini di casa, tra vicini di podere.

Di solito, quando si faceva questo lavoro, i nonni e le persone anziane si sedevano con sedie e sgabelli vicino al mucchio delle pannocchie; tutti gli altri, grandi e piccoli, si sedevano direttamente sopra il mucchio, e, mentre *s pannocchiavano*, si raccontavano fatti del passato, avventure, leggende che venivano tramandate da una generazione all'altra; c'era chi raccontava barzellette, e, tra un racconto e una risata, il mucchio diminuiva, finché la

31 Scartocciare [scar-toc-cià-re] v.tr. (ind.pres. scartoccio ecc., fut. scartocerò ecc.) [sogg-v-arg] Liberare qlco. dal cartoccio || s. le pannocchie, togliere le brattee che avvolgono la pannocchia (dal sec. XVIII).

compagnia si ritrovava seduta per terra.

Il padrone di casa – ecco il perché del legame tra granoturco e castagne – nel frattempo aveva fatto cuocere sulle braci del camino una bella quantità di castagne, che versava sul tavolo dove tutti sedevano; gli adulti ci bevevano sopra un bicchiere di vino, e la serata si concludeva cantando tutti assieme.

Durante la stagione delle castagne, mia mamma ne faceva lessare *pentolate* intere: io, i miei fratelli e le mie sorelle, prima di andare a scuola, ce ne riempivamo le tasche per la merenda.

Anche noi avevamo il nostro castagneto; era piacevole riempire il cestino di questi frutti lucidi e saporiti, anche se inevitabilmente ci si pungeva con i loro ricci. Mi piaceva anche sedermi sotto gli alberi, e nel silenzio circostante ascoltare il rumore delle castagne che cadevano a terra. Ora fa tutto parte dei miei ricordi.

19.

Il progresso

Generalmente nelle famiglie contadine non c'erano entrate fisse da stipendi, e l'economia domestica era regolata sul ciclo delle stagioni. In primavera, quando sui gelsi spuntavano le prime foglie, si era già messo in moto l'esercito degli allevatori dei bachi da seta. L'allevamento dei bachi da seta era una delle poche occasioni che, grazie alla vendita dei preziosi bozzoli, dava la possibilità di guadagnare un po' di denaro contante; specialmente in pianura, dove i filari delle viti si alternavano con quelli di alberi di gelso, in ogni cascina ci si dedicava a questo allevamento.

Mia mamma faceva parte di un gruppo di persone che si occupavano di far nascere i bachi dalle uova delle loro farfalle. Uova che venivano conservate, di anno in anno, in apposite celle frigorifere, per evitare che si schiudessero prima dello sviluppo delle foglie di gelso, indispensabili per i bruchi che si nutrivano unicamente di quelle. La nascita dei bruchi doveva coincidere con lo

sviluppo delle foglie di gelso. Mia mamma si recava in un paese della Bassa bresciana, dove c'era il deposito di queste microscopiche uova. La schiusa veniva resa possibile ponendole in ambienti a una temperatura superiore ai 15°C. I bachi, anch'essi microscopici alla nascita, venivano venduti a onces. Erano molto delicati, avevano bisogno di locali ben arieggiati, di una temperatura costante e di molta igiene, perché andavano soggetti a malattie contro le quali non esistevano rimedi e che potevano compromettere l'intera produzione. Noi, pur non abitando in pianura, avevamo una quantità di alberi da gelso sufficiente a poter allevare la nostra parte di bachi. Durante il periodo dell'allevamento, liberavamo la cucina e ci spostavamo sotto il loggiato per far posto ai bachi. In cucina disponevamo le tavole di canne – sovrapposte a castello e sostenute da pali robusti –, distanziate fra l'una e l'altra tanto da potervi inserire i rami di gelso. All'inizio, quando i bachi erano piccoli, mettevamo loro a disposizione le foglie trinciate. Man mano che crescevano, le foglie intere, e infine i rami. Durante il periodo larvale, i bachi facevano tre mute; la quarta, l'ultima, prima di chiudersi nel bozzolo. Tra una muta e l'altra passava una decina di giorni, durante i quali mangiavano giorno e notte, in continuazione; poi smettevano di mangiare e mentre dormivano cambiavano la pelle; poi riprendevano di nuovo a mangiare. Crescevano a vista d'occhio. Bisognava pulirli spesso: deiezioni, avanzi di foglie, pelle mutata. Mentre crescevano, bisognava aumentare la quantità di rami con le foglie fresche. Il periodo larvale durava un po' più di un mese, e durante questo periodo crescevano da 3 mm. di lunghezza fino a 7/8 cm.

Quando, dopo l'ultima muta, smettevano di mangiare, disponevamo sulle tavole delle file di mazzolini di erica, sui quali i bachi si arrampicavano per tessere il loro bozzolo, con un unico filo di seta lungo fino a 1.500 m, dentro al quale si trasformavano in crisalidi. Dopo circa una decina di giorni da quando erano *saliti al bosco* (si diceva così), i bozzoli erano pronti da staccare

dai rametti di erica. Era una grande soddisfazione, dopo tanto lavoro, cogliere quella strana specie di frutti ovali, più piccoli di una noce, di un brillante color giallo oro, e riempire le ceste. I bozzoli si portavano alla filanda, dove venivano messi in appositi essiccatoi per far morire l'insetto prima che terminasse la sua metamorfosi, perché, forando il bozzolo per uscire, la farfalla avrebbe spezzato il filo e lo avrebbe reso inutilizzabile per la filatura. Per questa operazione, i bozzoli venivano messi in vasche di acqua bollente, e con uno scopino di saggina venivano liberati dal groviglio di fili esterni, fino ad arrivare al punto in cui aveva inizio il filo continuo, che, sempre immerso in acqua bollente, veniva srotolato, andando a formare sull'aspo³² la sua matassa. Tutto questo fino alla scoperta delle fibre tessili sintetiche: la seta "artificiale". Certo non si poteva chiamarla seta, ma costava molto meno di quella dei bachi, che non venne più richiesta.

Ricordo che in casa nostra le matasse dorate dell'ultima produzione furono messe in sacchi bianchi, chiusi in un cassone che stava sul loggiato. Lì rimasero per anni, finché si presentò l'occasione di venderle per poche lire. Io utilizzai una di quelle matasse per realizzare una biondissima parrucca, che indossai per completare il mio costume in occasione di una festa di Carnevale.

Mentre gli alberi di gelso, ormai inutili, andavano man mano scomparendo dal panorama, i loro annosi tronchi venivano trasformati in legna da ardere. Nei discorsi della gente si stava inserendo un nuovo vocabolo: "progresso"; ecco, la seta artificiale era arrivata con il progresso. Di punto in bianco, si perse una tradizione: da allora, più nessuno ha allevato bachi da seta.

32 Aspo [à-spo] s.m. 1 Strumento usato per avvolgere un filo in matassa; 2 Organo della mietitrebbiatrice che pone gli steli sul trasportatore; 3 Nell'industria tessile, attrezzo per avvolgere il filato sugli aspi (dal secolo XIV).

Piccole donne crescono

A partire da quando eravamo ancora piccole, e poi man mano che crescevamo, noi bambine venivamo adeguatamente istruite e avviate a prepararci per il ruolo a noi riservato: aiutare la mamma nelle faccende domestiche, accudire i fratelli più piccoli, imparare a far da mangiare per tutta la famiglia, a fare il bucato, a cucire, a rammendare, a mettere le toppe ai pantaloni degli uomini (a casa nostra un paio di pantaloni prima di essere scartato veniva rappazzato più e più volte) e le pezze alle lenzuola rotte. Bisognava imparare a ubbidire, saper tacere, essere discrete, essere disposte a far rinunce, a non mettere mai in dubbio la superiorità maschile e molto altro.

Tutte queste cose si iniziava ad apprendere in famiglia, poi a scuola e nella società. Così la ragazza, un domani, quando si fosse sposata e avesse avuto una sua casa e una sua famiglia, sarebbe stata pronta per esercitare il suo ruolo, sottomissione al marito compresa. Non so se fosse la mentalità, l'orientamento culturale di allora o l'influenza della Chiesa, ma di fatto con il rito del matrimonio la donna era subordinata al marito per volere di Dio. Il maschio era l'autorità, la colonna della famiglia, perciò chi comandava era lui. Questo principio non si metteva neanche in discussione, era così e basta. Ad esempio, un papà non si sarebbe mai mostrato in pubblico nell'atteggiamento di spingere un passeggino, non era un gesto congeniale a un uomo e alla sua dignità. Occuparsi dei bambini faceva parte delle mansioni che riguardavano unicamente le donne. I ruoli erano ben distinti.

C'era anche la tradizione che le ragazze si preparassero la dote, ricamando la biancheria per la casa: lenzuola, federe, tovaglie ecc. Di solito era un lavoro che si faceva di domenica, o la sera, o quando c'era del tempo libero. Già nel periodo in cui frequentavamo la scuola noi ragazze andavamo dalle suore per imparare i

vari punti del ricamo.

Quando io ebbi finito le elementari, mia mamma mi mandò per un periodo da mio zio – fratello del mio nonno materno; questo zio suonava l'organo in chiesa, dirigeva la banda musicale del paese e faceva il sarto da uomo. Io imparavo i rudimenti del lavoro di sartoria. In casa avevamo una macchina da cucire, come in quasi tutte le case. Una “Singer” a pedale. Mia mamma la usava spesso, soprattutto per fare riparazioni. Quando iniziai io ad usarla, la mamma mi dava dei pantaloni da rattoppare, lavoro che mi stava particolarmente antipatico; ricordo che le dicevo che avrei preferito farne un paio nuovo piuttosto che metterci le toppe.

Quando c'era il bucato da fare, per lenzuola e biancheria varia si stava in ballo tre o quattro giorni. Si mettevano a bagno i panni nel mastello, poi con spazzola, sapone e... *olio di gomito*, si dava una prima passata, poi si rimettevano ben sistemati nel mastello e vi si versava sopra, colandola, la lisciva bollente fatta con la cenere. Si lasciavano in quella lisciva fino al giorno dopo, poi li stendevamo sul prato, al sole, sopra l'erba, e per un giorno li tenevamo annaffiati, dopodiché erano pronti da risciacquare e stendere finalmente ad asciugare; erano bianchissimi, ma quanta fatica! D'inverno, all'aperto, a mettere le mani nell'acqua fredda ghiacciata ci venivano i geloni³³.

Noi ragazze eravamo sempre a disposizione per qualsiasi lavoro,

33 Il gelone, o eritema pernio, è un'irritazione cutanea, causata dall'esposizione dell'epidermide al freddo intenso e umido. La lesione si presenta come una chiazza violacea con la cute lucente e la presenza in molti casi di piaghe e bolle. Si localizza prevalentemente sulle dita, sulle ginocchia, sul naso e sulle orecchie. L'area interessata dal gelone inizialmente provoca prurito e dolore intenso: nei casi più gravi il dolore tende a diminuire con l'instaurazione di un certo grado di necrosi e la distruzione delle terminazioni nervose. All'origine della formazione del gelone c'è un rallentamento della microcircolazione cutanea. Oltre alle basse temperature, cause concomitanti possono comprendere la stazione eretta per periodi prolungati e l'uso di indumenti stretti, specialmente in soggetti predisposti. I geloni tendono a colpire le estremità, come la punta delle dita, il naso e le orecchie.

sia in casa che in campagna. In casa, oltre ad aiutare la mamma, dovevamo saperla sostituire in caso di bisogno. Essendo la nostra famiglia molto numerosa, per preparare da mangiare bisognava tener conto di sedici persone, e quando in campagna si facevano dei lavori straordinari c'era anche qualche aiutante in più.

Ogni stagione ci vedeva impegnati in lavori specifici. All'inizio della primavera, quando le gemme delle viti erano ancora chiuse, facevamo gli innesti delle nuove piantine da mettere nel vivaio. Questo lavoro lo facevamo stando seduti al tavolo e usando un coltello da innesto affilatissimo; su ogni pezzo di vite selvatica, della lunghezza di circa 30 cm, ne innestavamo uno piccolo di una qualità di uva domestica: questo doveva avere solo una gemma. Ne innestavamo parecchie centinaia, di viti, perché le facevamo per venderle, ma prima che fossero pronte per la vendita richiedevano ancora parecchio lavoro, e un anno o due di tempo. Dopo averle innestate, le mettevamo in casse di legno, con la gemma rivolta verso l'alto, in file separate da uno spessore fatto di muschio o segatura, maneggiandole con precauzione per non compromettere la stabilità dell'innesto. Al termine di questa prima fase, tutte le casse venivano sistemate in un locale chiuso, che riscaldavamo con una stufa a legna, e venivano sempre bagnate, così che, grazie all'umidità e al calore, nel giro di qualche settimana le gemme si aprivano e cresceva il tenero germoglio della nuova piantina di vite. Nel punto dell'innesto dei due legni si formava una specie di callo che li saldava assieme, e all'estremità del selvatico cominciano a spuntare le radici: le piantine erano pronte da piantare nella terra del vivaio. Sempre maneggiandole con delicatezza, perché i germogli erano teneri e fragili, venivano adagiate sul solco, in file contrassegnate da cartellini che indicavano la qualità delle uve. All'inizio colmavamo la terra per coprire anche i germogli, troppo delicati per esporli subito al sole e all'a-

ria. Quando si erano acclimatati li scolmavamo³⁴. Durante l'anno bisognava zappare, tenere la terra libera dalle erbacce e irrorare le viti con il solfato di rame. Anche questo lavoro degli innesti noi ragazze imparavamo ben presto a farlo... Aveva ragione mia suocera quando diceva, nel suo dialetto veneto che non so trascrivere, che *la donna regge tre angoli della casa, e in più aiuta anche il marito a reggere il quarto*.

21.

Finché morte non vi separi

Nei tempi passati, quando una coppia di fidanzati decideva di sposarsi, per stabilire la data del matrimonio bastava accordarsi con il parroco. Certo, anche allora – una volta presa la decisione e fissata la data – si iniziava per tempo a fare i preparativi, in modo che fosse tutto pronto per il giorno fatidico. Ora mi sembra che sia tutto più complicato, anche se esistono agenzie che si occupano di organizzare tutto: basta aggiungere una voce in più al capitolo “spese”...

Fino alla generazione che mi ha preceduta, ben poche coppie

34 L'aratura è la lavorazione agricola più importante e, nonostante oggi ci siano delle valide alternative, rimane il tipo di intervento più indicato in molte situazioni. L'operazione che compie l'aratro consiste nel taglio di una fetta di terreno a forma di parallelepipedo e nel suo rivoltamento. Il rivoltamento della fetta è utile per rinnovare lo strato superficiale del terreno e per interrare i concimi organici. Esistono varie tecniche a seconda dell'aratro utilizzato e della pendenza del terreno. Su un terreno piano e con un aratro che non dà la possibilità di essere rotato, si può eseguire o un'aratura a colmare o una a scolare. Per eseguire l'aratura a colmare bisogna partire dal centro del terreno e poi allargarsi, arando una volta a destra e una volta a sinistra del solco centrale. Per arare a scolare si deve partire dalle linee laterali del campo per poi arrivare al centro. Unico inconveniente di questa tecnica è che alla fine del lavoro ci sarà un solco in mezzo al campo. In caso di terreno con forte pendenza bisognerà arare solo in discesa. Inoltre quando si ara bisogna stare con la ruota del trattore nel solco, ai fini di una maggiore direzionalità.

andavano in viaggio di nozze, e nella maggior parte dei casi non c'erano da mettere in conto spese per ammobiliare la casa. Tutt'al più, si comprava la camera da letto; per il resto, c'era la dote della neo-sposa, che andava ad abitare con la famiglia dello sposo.

L'abito nuziale era solitamente un tailleur, oppure un abito classico, scuro, magari con i risvolti in pizzo bianco, che veniva conservato per essere indossato la domenica o nelle occasioni importanti. Quanto al banchetto nuziale, pochi lo facevano al ristorante; generalmente lo si organizzava in casa dei genitori della sposa. Si provvedeva a tempo debito ad allevare capi in più nel pollaio: tacchini, galline, oche, anatre, il cui destino comune era essere sacrificati per il banchetto nuziale. Gli invitati non erano centinaia, non ci si allargava oltre la cerchia dei parenti più stretti, di cui facevano parte i testimoni di nozze, più alcuni amici.

Per allestire il banchetto, se in casa non c'era un locale abbastanza capiente, un portico c'era sempre; lo si sgomberava dagli attrezzi di lavoro, lo si ripuliva e gli si dava una bella imbiancata con la pittura.

Al momento di preparare il banchetto, adulti e bambini si adoperavano tutti per dare un mano a trasportare tavoli e sedie, presi a prestito anche dai vicini. Spesso ci si avvaleva dei servigi di una donna specializzata come cuoca nella preparazione dei pranzi di nozze, che dietro pagamento si recava a domicilio a cucinare, portando con sé pentoloni e attrezzature varie.

Gli invitati partecipavano al banchetto vociando e cantando. A volte fra gli invitati c'era qualcuno che sapeva suonare uno strumento musicale, con il quale accompagnava i canti. Inoltre, nella cerchia dei parenti, c'era sempre una zia o qualcun altro che prendeva l'iniziativa di far imparare in gran segreto a uno dei piccoli la poesia da recitare agli sposi durante il banchetto, in piedi sopra una sedia, nel silenzio attento degli invitati. Le parole benauguranti rivolte agli sposi generavano un momento di vera commozione, dopodiché il recitante riceveva gli applausi e mance. Quelli

fra gli invitati che si attardavano di più alla festa accompagnavano gli sposi fino a casa dello sposo, dove c'era un'altra tavola imbandita: fra le cose da mangiare e da bere non mancava mai un buon brodo di gallina che *metteva a posto* lo stomaco.

Parlando di matrimonio, mi ritorna alla memoria un fatto che voglio raccontare perché rende meglio l'idea della mentalità della gente di allora – lo posso raccontare perché i protagonisti di questa storia sono ormai passati a miglior vita.

Si era sparsa la voce in paese che un neo-sposo era tornato dal parroco per dirgli che non intendeva rimanere sposato con quella donna perché aveva riscontrato che non era vergine. Qualcuno certamente, ignorante in materia, pensava di saperne abbastanza da essere in grado di dare consigli (sbagliati...) anche agli altri. Ecco perché, non avendo avuto il riscontro di tipo ematico che si aspettava, lo sprovveduto novello sposo pretendeva l'immediato annullamento del matrimonio. Il parroco lo inviò da qualcuno qualificato in materia, che lo informò meglio. La nuova famiglia e la clausola "finché morte non vi separi" erano salve.

22.

Sante donne

In generale, da sempre, le donne sono poco considerate, sia in ambito familiare che dalla società. Anche se le donne hanno fatto e continuano a fare cose straordinarie, non vengono considerate tali, e il loro apporto non viene valorizzato.

Ad esempio, durante la guerra, quando le difficoltà non erano poche, le donne, pur rimanendo nell'ombra, sono state capaci, in tanti ambiti, di affrontare fatiche e compiti anche superiori alle loro forze. Quante donne potrebbero essere considerate eroiche... Se si dovessero costruire dei monumenti a queste "sante" donne, a queste eroine sconosciute, non basterebbero tutte le piazze d'Italia. Questa premessa per introdurre una persona spe-

ciale, la zia Aurelia, una delle sorelle di mia mamma – il contesto di origine era dunque quello di una famiglia numerosa dei primi del Novecento.

Zia Aurelia, come quasi tutte le ragazze dell'epoca, si era sposata poco più che ventenne, e aveva dovuto assumersi il peso dell'intera famiglia, compreso un cognato rimasto celibe. Il marito, di salute precaria da quando aveva fatto il soldato durante la Seconda Guerra Mondiale, si occupava solo saltuariamente dei lavori in campagna, lavori che di conseguenza Aurelia portava avanti assieme a quelli domestici e alla gestione di cinque figli.

In casa non entravano soldi, non c'erano stipendi; bisognava arrangiarsi con quello che dava la campagna. Non potendo contare più di tanto sul marito, la zia allevava nel pollaio qualche capo in più, riservato alla vendita a terzi, in modo da ricavarne qualche soldino per le spese indispensabili.

Buona cristiana e cattolica osservante, Aurelia era anche iscritta all'Azione Cattolica. Ma la famiglia continuava ad aumentare: dopo i cinque figli avuti in cinque anni, la zia avrebbe voluto evitare di concepirne altri. Perciò una volta, in confessione, rivelò al prete di aver fatto in modo, durante l'assolvimento dei doveri coniugali, di evitare di restare di nuovo incinta; quel giorno tornò a casa in lacrime, disperata, perché il confessore le aveva negato l'assoluzione. Non molto tempo dopo si rese conto di essere nuovamente incinta: tutta quella disperazione e quelle lacrime erano state inutili: all'atto della confessione, era già gravida...

Come mamma, le toccò in sorte anche il dolore per la morte di una figlia in tenera età. Quando successe, si trovava sola con i figli; il marito era in montagna con le mucche, e non c'era modo di avvertirlo se non inviandogli qualcuno a informarlo dell'accaduto. Nel frattempo, mia zia si procurò delle assi di legno e le portò al falegname, per farsi costruire una piccola bara, dentro la quale il marito fece in tempo a rivedere la figlioletta morta.

Non c'erano soldi per pagare la pompe funebri, toccava arran-

giarsi in famiglia. Nessuno dei parenti trovò però il coraggio di chiudere il coperchio della cassa, e neppure il padre si sentì di farlo. Nel ricordare oggi quel momento, mi mancano le parole per scrivere cosa sarà passato nel cuore e nella mente della zia Aurelia quando dovette lei stessa prendere chiodi e martello e inchiodare quel coperchio.

Ricordo anche un altro fatto in occasione del quale mia zia di nuovo dimostrò di quale coraggio e di quale determinazione fosse capace.

Aveva allevato con tanta cura e impegno una mucca, con l'intenzione di venderla e ricavarne un guadagno; l'aveva anche fatta ingravidare, per poter aggiungere qualcosa in più al prezzo della vendita. L'aveva chiamata "Romana", quella mucca docile e mansueta, che le stava dando tanta soddisfazione e prometteva proprio bene. Al momento di venderla, si fece avanti un sensale, un mediatore, fra l'altro parente del marito della zia: trovò lui l'acquirente, pattuì il prezzo, riferì tutto alla zia che diede la sua approvazione. Si occupò anche del trasporto, della consegna della mucca e della riscossione della somma pattuita. Quando le consegnò i soldi, tuttavia, dopo aver trattenuto quanto gli era dovuto come mediatore, riferì che i compratori avevano detratto una parte del prezzo pattuito perché la Romana non era risultata conforme alle qualità che erano state garantite, per un problema di prolasso uterino.

Non ricordo a quanto ammontasse la cifra detratta, forse a circa diecimila lire, una bella somma per quei tempi. La cosa ad Aurelia non era andata giù, perché era sicura del fatto suo e delle garanzie che aveva dato; si fece dare perciò dal parente-sensale l'indirizzo di chi aveva comprato la mucca, chiese a un'amica di tenerle i bambini per una giornata e partì alla volta di un paese del bergamasco, pedalando su una bicicletta scassata avuta in prestito. Raggiunta la meta, venne a sapere dagli acquirenti che in realtà la mucca non aveva nulla che non andasse; allora, si fece scrivere

due righe sull'unica carta presente in casa a quei tempi, la carta da zucchero blu, e tornò a casa. Il giorno dopo prese con sé la figlia più grandicella e, camminando come uno zombie per i dolori della bicicletata del giorno precedente, si recò dal sensale con la dichiarazione degli acquirenti, e pretese la restituzione della cifra indebitamente intascata, accusandolo di essere stato doppiamente disonesto, in quanto sebbene parente aveva cercato di approfittarsi di una povera donna che lottava, in mezzo a tribolazioni di ogni genere che lui ben conosceva, per portare avanti la famiglia.

Se il Paradiso esiste veramente, lì mia zia, assieme a tante donne come lei, dovrebbe avere un posto privilegiato. Zia Aurelia è morta per un ictus all'età di settantadue anni. Suo marito, nonostante la salute malferma, le è sopravvissuto di ben ventiquattro anni. Il parente disonesto è morto ultracentenario.

23.

Tempo di guerra

La follia nazista si era scatenata. Nel mese di giugno del 1940 anche l'Italia entrò in guerra.

Noi in campagna non seguivamo le notizie, perché, non avendo la corrente elettrica, non avevamo nemmeno la radio, e giornali non ce ne arrivavano. Anche noi però ci rendemmo presto conto della guerra, quando cominciarono a farsi sentire le sue conseguenze: i generi alimentari vennero razionati. A ogni famiglia veniva rilasciata una tessera e, quando si andava a fare la spesa, bisognava staccare dei bollini, che dovevano durare fino alla fine del mese.

Noi non abbiamo sofferto la fame, perché grazie alla campagna avevamo un po' di grano e di granoturco; avevamo la vite e facevamo il vino; la frutta e le verdure dell'orto; allevavamo il maiale, i conigli e le galline; avevamo le mucche e le capre che ci davano il latte, e potevamo fare i formaggi e il burro.

Vedevamo passare gli aerei sopra di noi.

Ricordo che assieme a una delle mie sorelle andavo a mezzogiorno a portare il pranzo al papà e al nonno che stavano lavorando nel bosco; quando sentivamo gli aeroplani, correvamo a nasconderci sotto i cespugli: eravamo piccole e terrorizzate; quando gli aerei si allontanavano, riprendevamo il cammino. Spesso vedevamo passare stormi di bombardieri, compatti in squadriglie, che mandavano un rumore cupo che metteva angoscia e proiettavano al suolo ombre sinistre; persino i polli che razzolavano nel campo intorno a casa si spaventavano e arrivavano tutti di corsa a mettersi al riparo in un angolo sotto il portico. A volte passavano tante di quelle squadriglie che sembrava non finissero più; come enormi insetti d'acciaio pronti a seminare la morte, andavano a scaricare le loro pance piene di bombe sopra le città.

La situazione era assurda: c'erano Fascismo e Antifascismo, fascisti e partigiani. Si viveva tra sospetto e diffidenza. Gli eventi della Storia dei popoli sono sempre stati scritti; la Grande Storia ha riempito libri e giornali ed è stata portata alla conoscenza di tutti. Ma dentro la Storia collettiva ci sono tante piccole storie individuali. Dentro la Storia della guerra, ogni famiglia ha vissuto la sua storia. Storie anonime, che non saranno mai riportate su nessun libro.

Il contesto era di tristezza e povertà generale. Per le famiglie, la prima preoccupazione era quella di procurarsi il cibo. È vero che tanta gente mentre lavorava – specialmente in campagna – aveva ancora l'abitudine di cantare; ma si cantavano canzoni dell'epoca, per la maggior parte canzoni di guerra, canzoni tristi. Forse cantavano per far onore al proverbio che diceva "*Canta che ti passa*"...

Tristi e serie erano anche le facce della gente.

Sulle facciate degli edifici pubblici, nelle scuole, negli uffici, dappertutto c'erano l'emblema del Fascio e il ritratto del Duce; nel refettorio della "Casa del Fascio", a mezzogiorno, durante il periodo scolastico, ci davano un piatto di minestra in brodo, tinta

di rosso dal concentrato di pomodoro, sempre uguale. Lo stesso Fascio l'ho rivisto penzoloni subito dopo la caduta del Fascismo, mentre un uomo arrampicato su una scala a pioli, munito di mazza e scalpello, lo faceva precipitare a terra in mezzo ai calcinacci.

Erano tempi duri, difficili per tutti; specialmente per chi non aveva un pezzo di orto, di terreno o di bosco, e doveva arrangiarsi per procurarsi il minimo indispensabile, a partire dalla legna per fare il fuoco, per cucinare e per riscaldarsi.

Chi aveva del terreno di proprietà o in affitto, durante il periodo in cui c'erano i prodotti pronti per il raccolto doveva vigilare perché spesso subiva dei furti.

Il nostro mondo ruotava tra la casa, la scuola, la chiesa e i lavori in campagna; di lavoro la terra ne dava sempre, e non si stava a guardare tanto per il sottile, che si trattasse di maschi o di femmine. Nella nostra famiglia *le prime eravamo tre femmine*, quindi, in attesa che crescessero i maschi, è toccato a noi darci da fare. La quantità di roba che ho trasportato sulle mie spalle, forse neanche un mulo... fieno, erba, raccolti, legna, letame, sassi, terra, acqua per dare il solfato alla vite, acqua per bere, acqua per fare il bucato, acqua per la cucina, acqua per gli animali, acqua per bagnare l'orto. Se i ragazzi di oggi fossero costretti a fare anche uno solo di questi lavori, i loro genitori sarebbero accusati di sfruttamento di minore.

A scuola, se facevamo in tempo, prima di andare in classe andavamo alla Messa; la maestra ci aspettava in chiesa, e il tratto di strada tra la chiesa e la scuola lo facevamo con lei, in fila per due.

La merenda, secondo la stagione, la prendevamo scendendo attraverso il campo; quando c'erano le ciliegie mature, salivamo sull'albero a riempirci le tasche. Lo stesso con gli altri frutti. In autunno, quando c'erano le castagne, la mamma ne lessava una pentola e noi ci riempivamo le tasche. Al mattino, con i miei fratelli e sorelle, per recarci a scuola non impiegavamo molto tempo, perché la strada era tutta in discesa e la facevamo di corsa; ma per

risalire, camminando di buona lena, un po' sulla mulattiera, un po' per i sentieri, impiegavamo più di mezz'ora. A casa, oltre ai compiti, bisognava aiutare ad accudire gli animali. Spesso la lezione la studiavo mentre facevo pascolare le mucche.

Se avessi potuto scegliere io quando venire al mondo, avrei preferito gli anni Sessanta del secolo trascorso; avrei sicuramente fatto tante cose che non ho potuto fare, essendo nata negli anni Trenta... per esempio, non avrei dovuto lasciare gli studi dopo la quinta elementare. Allora, nelle famiglie contadine non si dava tanta importanza all'istruzione; bastava saper leggere e scrivere. C'era piuttosto bisogno di braccia per il lavoro nei campi, o per qualsiasi lavoro desse la possibilità di guadagnare qualcosa. Negli anni Sessanta avrei probabilmente potuto studiare per imparare una professione, e forse anche praticare uno sport. Invece non ho avuto queste opportunità.

24.

Fronte interno

Della festa per il matrimonio della zia Franca ho un ricordo vago perché ero piccola: una tavolata in cortile sotto il portico, gente allegra vestita con gli abiti della festa; ricordo che c'erano i confetti e che faceva caldo. Dopo il matrimonio, la zia Franca era andata ad abitare al paese del marito, in casa assieme alla suocera e alle cognate. Questo nuovo zio ha continuato a frequentare la nostra casa per aiutare il papà e il nonno nei lavori di campagna; di lui conservo un'unica nitida immagine, mentre falcia l'erba per farne fieno; siccome noi bambini eravamo sempre in campagna assieme ai grandi, e ci rendevamo utili nei piccoli lavoretti, lo zio mi aveva chiesto di andargli a prendere l'acqua da bere. Ricordo di avergli portato l'acqua fresca in un secchiello di alluminio; lui si era seduto sotto l'albero di amarene dove stava falciando, e, dopo aver bevuto abbondantemente dal secchiello, ha versato per

terra l'acqua rimasta ed è salito sull'albero. Quando è ridisceso, mi ha restituito il secchiello colmo di amarene mature. Tutto questo non è durato a lungo, perché lo zio è stato chiamato sotto le armi mentre la zia era in dolce attesa. Lui è tornato in licenza quando è nato il bambino; in seguito è partito per la Russia con il battaglione San Marco. Erano momenti brutti, eravamo in guerra; i primi tempi si aveva qualche notizia, la corrispondenza arrivava, poi più niente. Povera zia Franca! La fortuna non le ha mai arriso, anche il suo bambino ha avuto una vita molto breve: è morto di malattia quando aveva pochi mesi. Dello zio non si è saputo più niente: è stato dato per disperso, come la maggior parte dei combattenti che hanno preso parte alla campagna di Russia.

La zia Franca è tornata a stare con noi e andava a lavorare *giù* in paese come operaia al lanificio. La sera, tra le preghiere che recitavamo prima di andare a letto, recitavamo con lei un'Avemaria per questo zio disperso in Russia, per raccomandarlo alla Madonna, con la speranza di avere almeno qualche notizia. Per noi questa Avemaria per lo zio disperso in Russia era diventata una consuetudine che è durata per parecchi anni. Nel frattempo la zia Franca aveva preso in affitto una piccola mansarda giù in paese, ed era andata a vivere da sola.

Di tanto in tanto si spargeva la notizia che nel tal o talaltro paese era tornato un reduce; allora in tante famiglie si riaccendeva la speranza, e qualcuno si recava dal reduce per chiedere se per caso aveva conosciuto il loro parente, o se poteva almeno dare qualche notizia... In seguito la zia Franca ha comprato una piccola casa, e ha vissuto tutti gli anni che avrebbero potuto essere i migliori della sua vita, anzi tutta la sua vita, sola, aspettando un reduce dalle steppe russe che non sarebbe mai tornato. Gli ultimi mesi, un anno circa, li ha vissuti alla Casa di Riposo; quando è morta aveva ottantatré anni.

La guerra è finita, i tempi cambiano

Finalmente la Seconda Guerra Mondiale finisce. Dopo un ventennio fascista, il 25 aprile 1945 è il giorno della Liberazione. Nei giorni che seguono Mussolini viene arrestato e giustiziato.

Dopo questi avvenimenti, c'era dappertutto un clima di euforia, di gioia; non però per chi era stato fascista. Questi ora avevano paura, soprattutto quelli tra loro che avevano compiuto angherie, soprusi e nefandezze nei confronti di paesani che non la pensavano come loro: temevano la resa dei conti.

Si raccontava in giro che taluni erano stati costretti ad ingoiare il prodotto delle purghe da loro stessi somministrate quando spadroneggiavano... Le donne, un anno dopo la fine della guerra, sono chiamate a compiere un gesto che non avevano mai compiuto prima: votare. Alle elezioni, lo scontro era tra comunisti e democristiani, falce e martello contro scudo crociato.

Allora in Chiesa non si usavano ancora i microfoni: durante le funzioni il celebrante scendeva dall'altare, preceduto da un chierichetto con il cero acceso, si recava sul pulpito a fare la predica e, dopo l'omelia, raccomandava di votare per la Democrazia Cristiana, di sostenere il "baluardo contro il comunismo".

Io avevo dieci anni. Ricordo la mamma il giorno che doveva andare a votare. Era domenica, aveva indossato il vestito della festa, quello che metteva per andare alla Messa: un abito scuro con lo scollo sormontato da un colletto bianco di pizzo. Si rendeva conto dell'importanza del suo gesto, ma, anche se era la prima volta che votava, era tranquilla, perché aveva un bigliettino che riportava le istruzioni su come e chi votare... Ricordo che prima di uscire di casa prese il bigliettino e, infilando la mano nello scollo dell'abito, lo aveva messo dentro il reggiseno, per averlo a portata di mano quando sarebbe entrata nella cabina elettorale, dopo essere andata a Messa.

Allora le donne per entrare in Chiesa dovevano coprirsi la testa con un velo; le gonne dovevano scendere sotto le ginocchia, le braccia essere coperte almeno fino al gomito. Per fare la comunione ci si metteva tutti in ginocchio davanti alla balaustra dell'altare, e bisognava essere digiuni dalla mezzanotte. Si costringevano i mancini a usare la mano destra, legando loro la sinistra dietro la schiena; anche a scuola erano costretti a scrivere con la destra, perché chissà chi aveva deciso che le cose dovevano esser fatte con la mano destra. Erano altri tempi. Non si usava ancora il termine "tecnologia", né tantomeno "globalizzazione". La morte era un fatto più intimo. Solitamente si moriva in casa, e il defunto veniva vestito e preparato da qualche parente o amico di famiglia. Per la bara, si chiamava il falegname, che arrivava con il metro, prendeva le misure del morto e tornava nella sua falegnameria a prepararla. Erano altri tempi. Non eravamo tempestati come ora dalla pubblicità. Io, essendo nata in un periodo già difficile e per di più in una famiglia numerosa, ho imparato a usare l'ingegno e la fantasia per cavarmela di fronte alle necessità.

Dopo la fine della guerra le cose iniziarono a cambiare, però c'era tanta miseria e disoccupazione. Molti per lavorare emigravano, e con gli stipendi [le *rimesse* spedite in Italia, ndr] cominciavano a entrare nelle case gli elettrodomestici e le comodità.

Poi i cambiamenti hanno preso un ritmo sempre più accelerato. Noi che li abbiamo vissuti ce ne rendevamo conto passo dopo passo, ma se facciamo un salto nei ricordi di cinquanta, sessant'anni fa, dobbiamo scavalcare un abisso.

Anche i luoghi dove sono nata e ho vissuto infanzia e gioventù sono irricognoscibili; la casa si raggiunge in macchina sulla strada asfaltata, e non più sulla mulattiera. Nel terreno non ci sono più i filari di vite, e gli alberi da frutto su cui mi arrampicavo: gli unici alberi rimasti sono ulivi. Non c'è più la cascina con l'aia di acciottolato, né il muretto dal quale guardavo l'arcobaleno dopo un temporale. C'è ancora la stalla delle capre, con il fienile dove

a volte cadevo nel catapultare il carico di fieno che portavo sulle spalle... ma è un rudere.

26.

La scarpa senza laccio

Lei, appoggiata alla bara, era intenta a guardare quel viso disteso e finalmente rilassato; sembrava sorridente e di colpo ringiovanito di vent'anni. Il ciuffo di capelli era sempre uguale, nonostante avesse più di sessant'anni, tranne che per pochi fili bianchi sulle tempie, e le due rughe sulla fronte che aveva avuto da sempre erano sparite. La fronte e le guance, che tante volte Lei aveva sfiorato con le sue carezze, ora erano fredde. La bocca, le cui parole avevano saputo conquistarla trentotto anni prima e dalla quale aveva ricevuto tantissimi baci appassionati, era muta per sempre. Le mani, inerti, composte sull'abito grigio scuro... "Signora, le faccio le mie condoglianze, suo marito era veramente una bravissima persona". "Condoglianze, era un uomo molto intelligente, voleva bene a tutti, si faceva voler bene...".

La maggior parte delle persone che si alternavano intorno alla bara lo aveva conosciuto negli ultimi anni, vale a dire da quando era andato al paese a vivere da solo. Lo vedevano per la strada, mentre portava la spesa o andava a fare delle commissioni per qualcuno, oppure seduto in qualche bar, dove si intratteneva e dialogava con tutti – specialmente con i giovani, che tante volte facevano capannello intorno a lui e lo tempestavano di domande alle quali era sempre pronto a rispondere, così come a soddisfare curiosità su qualsiasi argomento, perché oltre all'intelligenza e all'istruzione era dotato di una memoria straordinaria; in più aveva carisma e personalità, per cui era facile essere attratti da lui.

"Condoglianze, gli volevamo tutti bene, era contento quando poteva fare un favore a qualcuno".

Ora era lì disteso; Lei guardava quel viso finalmente sereno per

fissarlo nella memoria e conservarne il ricordo. Eppure la storia d'amore che aveva unito i loro destini era iniziata sotto i migliori auspici: una bellissima storia romantica, travolgente, con tutte le premesse che davano per certo che sarebbe rimasta tale per sempre, che non si sarebbe mai incrinata...

Continuava il viavai di persone che venivano a rendere omaggio alla salma. Lei seguiva il filo dei suoi ricordi; era tornata con il pensiero al loro primo incontro. Si erano conosciuti in Svizzera, Lui in trasferta per lavoro, Lei cameriera in un ristorante dove Lui era entrato per caso; nei giorni seguenti era tornato ancora e aveva cominciato a corteggiarla. Anche Lei da subito si era sentita attratta dal fascino e dalla simpatia di quel ragazzo che sembrava il principe azzurro in persona: un metro e ottantacinque d'altezza, capelli biondi, occhi azzurri e faccia da ingenuo. Lei, un metro e settanta, snella, capelli e occhi castani, aveva fatto un corso per diventare modella e sperava di entrare come indossatrice nel mondo della moda. Lui era diventato un cliente assiduo del locale. Il loro primo appuntamento fu una sera dopo la chiusura del locale dove Lei lavorava. Lui quella sera si era presentato con un mazzo di rose legate, o meglio tenute assieme, da un laccio da scarpe: non si poteva pensare che mancasse di originalità. Era il mese di giugno, i giardini della cittadina svizzera erano pieni di rose in fiore, e Lui, mentre passeggiava per ingannare il tempo, aspettando la mezzanotte, aveva provveduto a farne un mazzo per offrirlo a Lei. Quella sera, tornando alla pensione dove alloggiava, camminando felice con una scarpa senza laccio, faceva grandi progetti per il futuro. Anche Lei, che prima di lui aveva avuto altri corteggiatori, altre storie di poco conto, era certa che questo fosse il grande amore della sua vita. Il mondo della moda era passato in secondo piano e aveva ceduto il posto all'amore: la sera si addormentava pensando alla gioia di vivere insieme a Lui per il resto della vita. Era nato così il loro grande amore, palpitante, travolgente: nulla e nessuno li avrebbe più separati...

“Condoglianze, sentiremo la sua mancanza, era una persona veramente speciale, voleva bene a tutti.”

Il loro fidanzamento era durato poco più di un anno e mezzo. Un anno e mezzo di grande innamoramento, un crescendo che aveva dato a entrambi la certezza di essere fatti l'uno per l'altra. Sfruttavano ogni momento possibile per stare insieme e fare progetti per il loro futuro. Andavano d'accordo in tutto: loro due insieme sarebbero arrivati in capo al mondo. Lui era pieno di premure e le dimostrava il suo amore in mille modi: nei locali dove si faceva musica dal vivo, andava a chiedere all'orchestra di suonare le canzoni preferite da Lei, oppure chiedeva al violinista di avvicinarsi al tavolo per dedicarle una canzone; le regalava fiori, e aveva sempre qualche sorpresa originale. Lei era felice e le sembrava di poter toccare il cielo con un dito. Soltanto una volta, a una festa da ballo, Lui aveva bevuto più del solito e si era trovato coinvolto in una rissa, ma la cosa era finita lì.

Al matrimonio erano seguiti anni felici e bellissimi: erano una coppia invidiabile. In qualsiasi posto e in ogni occasione Lui sapeva sempre attirare l'attenzione di tutti; con il suo carisma, la sua simpatia e intelligenza riscuoteva sempre successo, e aveva ammiratori e ammiratrici. Lei si considerava privilegiata: quell'uomo che possedeva una marcia in più era il suo uomo, era suo marito, e Lei sentiva di essere la donna più fortunata della terra.

Era nato in una città del Nordest, e, dopo la fine della guerra, aveva dovuto interrompere gli studi magistrali; era rientrato in Italia come profugo assieme alla madre e ai due fratelli; suo padre era morto dopo essere tornato da un campo di concentramento in Germania. Dopo la morte del padre, aveva assunto il ruolo di capofamiglia, e anche da sposato aveva continuato ad essere il punto di riferimento per mamma e fratelli. Aveva un cuore generoso, e a volte si trovava a dover assolvere a compiti superiori alle sue possibilità.

Tra il viavai di gente intorno alla bara, nella mente di Lei affio-

ravano le ombre del passato: ricordava il giorno in cui era nato il loro primo figlio, quando Lui, felicissimo, era arrivato in ospedale, letteralmente abbracciato a un grande mazzo di fiori, gridando: “Ho comprato tutti quelli che c’erano!”. Anche come padre si era dimostrato tenero e premuroso; non mancava proprio nulla per essere una famiglia felice, e invece...

Ogni tanto, in occasione di feste e ricorrenze varie in compagnia d’amici, Lui aveva iniziato a esagerare con il bere e finiva sempre per litigare con qualcuno. Erano ancora episodi sporadici, in famiglia era sempre premuroso, non dimenticava mai ricorrenze e compleanni: erano sempre occasioni per offrire fiori e regali. Ma, col passare degli anni, non mancarono le occasioni che lo portavano ad eccedere con l’alcol: aperitivi, vino, digestivi e correzioni stavano diventando un’abitudine. Era nato in un ambiente dove per tradizione bevevano tutti, altrimenti “*uno che uomo è se non beve un bicchiere di vino?*”. Nel suo lavoro, che per svariati anni lo aveva portato in diversi Paesi del mondo, era sempre efficiente e godeva di ottima reputazione; quando era stato possibile aveva portato con sé anche la famiglia, ma Lei aveva iniziato a non sentirsi tanto tranquilla e lo pregava di limitarsi col bere perché aveva il presentimento che Lui si fosse incamminato lungo una strada dalla quale non si poteva tornare indietro. “Sciocchezze”, le diceva, “io posso smettere quando voglio”. Il figlio cresceva, e il rapporto tra Lei e Lui procedeva ancora bene; Lui continuava ad essere un marito e un padre premuroso, ma, man mano che passavano gli anni, Lei sentiva sempre più quella punta d’inquietudine che non la faceva stare tranquilla. Era poi nata anche una seconda figlia, che aveva portato tanta gioia in famiglia. Per Lui tutte le occasioni erano buone per brindare, ma forse si era reso conto di non essere più capace di fermarsi, perciò aveva eliminato aperitivi e superalcolici, “limitandosi” a bere vino rosso: secondo la sua convinzione, quello non poteva fargli male. Cominciava però a sentirsi in colpa nei confronti della famiglia, e quando rincasa-

va alterato cercava qualche scusa per provocare discussioni. Così tra Lui e Lei si era piazzato *l'intruso*, che aveva messo in moto una spirale alla quale era difficile sottrarsi. Lui non ammetteva di avere il problema: "Cosa c'entro io con quelli che bevono?", diceva. A volte passavano nottate intere a discutere. Lei cercava di scoprire i motivi del suo malessere e analizzava assieme a Lui la situazione: "I figli stanno crescendo bene e non danno motivi di preoccupazione, la salute non ci manca, abbiamo tutto quello che desideriamo, non abbiamo di che lamentarci". Lui stesso era d'accordo su tutti i punti. "Allora che motivo hai per bere?", gli domandava Lei, e Lui rispondeva: "Bevo perché mi piace!". Spesso faceva promesse: "Non voglio più darti dispiaceri, non voglio più farti piangere, non berrò più, te lo prometto". Una volta che Lei stava piangendo, Lui si era inginocchiato per terra accanto al letto per chiedere scusa, per ripetere le solite promesse, per giurare che avrebbe smesso. Forse in quei momenti era sincero, avrebbe davvero voluto smettere, ma era troppo debole di carattere, le promesse erano diventate un rituale vuoto e finivano puntualmente annegate nel vino. Gli intervalli tra una bevuta e l'altra si facevano sempre più brevi. Lei si era resa conto di non potercela fare da sola a gestire la situazione: quella punta d'inquietudine che percepiva all'inizio era diventata pesante come un macigno e la faceva vivere in uno stato d'ansia insopportabile. Le discussioni erano ormai giornaliere: Lui usava la sua abilità e intelligenza per incolpare Lei di essere responsabile di tutto ciò che non andava; Lei in certi momenti si sentiva talmente confusa da arrivare a pensare che fosse veramente colpa sua. Allora non sapeva ancora che in realtà Lui era in collera con se stesso e cercava di sfogarsi incolpandola. Più il tempo passava, più l'alcolismo avanzava, e la situazione andava sempre peggiorando: litigi, promesse, bugie da entrambe le parti, strategie, sotterfugi, pensieri confusi, nervi a pezzi erano diventati la quotidianità. C'erano anche periodi di relativa calma, nei quali riemergeva il cuore buono e generoso di Lui, ma il suo fegato

era ormai affetto dalla cirrosi. Aveva il pallino di voler aiutare gli altri, era altruista, non dava importanza al denaro e si impegnavano a risolvere problemi di persone estranee alla famiglia, a sbrigare pratiche burocratiche; se poteva fare qualche favore si faceva in quattro, ma non voleva riconoscere di essere Lui, in realtà, ad avere bisogno di essere aiutato. A volte dava l'impressione di non avere stima di se stesso, di non avere i piedi per terra e di essere sopra le righe; era caratterizzato dal "troppo": troppo generoso, troppo altruista, troppo buono, ma anche troppo debole di carattere. Non aveva la forza di combattere contro quel mostro che si era insediato dentro di lui e si era impossessato della sua volontà, e che a volte, quando aveva bevuto, lo portava anche a diventare aggressivo. Il "bere" era diventato compulsione e non poteva più farne a meno. Tra Lei e Lui la comunicazione era diventata difficile: l'amore era distrutto, restava solamente la sofferenza; i silenzi erano diventati pesanti e le parole ferivano e spesso diventavano urla. Lei si era rivolta a un gruppo specializzato che avrebbe potuto aiutarli, ed era riuscita a trovare sostegno ed equilibrio, ma Lui non voleva riconoscere di aver bisogno di aiuto. Quando Lei gli diceva di farsi aiutare da chi ne era capace, di farsi curare, Lui rispondeva: "Fatti curare tu, sei malata, sei pazza". Aiutata anche dai figli, le aveva provate tutte, ma non c'era stato niente da fare; ormai era più il tempo in cui era alterato di quello in cui era sobrio. Anche sul lavoro le cose non andavano meglio: alternanza di ferie e malattie, assenze varie e vino nascosto anche in ufficio. Non appena gli era stato possibile, si era messo in pensione: ormai non aveva più vincoli e orari da rispettare. All'ora dei pasti, a tavola con la famiglia non c'era quasi mai: stava quasi sempre al bar oppure a letto a dormire e si alzava solamente per bere. In casa regnava l'insicurezza: non si potevano fare programmi, non si poteva più fare alcun affidamento su di Lui; ormai viveva isolato dal contesto della famiglia. In casa nascondeva il vino per paura di rimanere senza; poi, non avendo più nascondigli sicuri perché

sua figlia glieli scopriva sempre, il portabagagli della macchina era diventato la sua cantina, e di notte, mentre tutti dormivano, in casa c'era lui, con la bottiglia, le sigarette e il silenzio.

La convivenza in famiglia era diventata impossibile, ma smettere di bere nemmeno a parlarne: l'alcol era diventato la sua droga e non vi rinunciava per nessun motivo, nonostante i frequenti ricoveri in ospedale. Dopo vari litigi erano giunti alla conclusione che andasse a vivere per conto suo nella casa che avevano al paese, dove periodicamente la famiglia andava a trovarlo. Questa "soluzione" durò diversi anni: Lui rientrava in famiglia solamente durante il periodo invernale, quando il freddo si faceva più pungente. Erano seguiti altri ricoveri in ospedale, ma, una volta dimesso, riprendeva imperterrito le sue abitudini, nonostante tutti i consigli dei medici e degli amici. La malattia continuava lentamente a progredire; era diventato gonfio, sfigurato; era di colpo enormemente invecchiato. Ormai doveva bere anche senza averne voglia, non poteva più farne a meno, e forse era stanco di vivere in quel modo. All'ultimo ricovero, Lei era rimasta in ospedale vicino al suo letto per cinque giorni e quattro notti. Il fisico era distrutto, ma il cuore non si voleva arrendere: dopo una lunga agonia, con le mani strette in quelle di Lei e della figlia, alla fine anche quello si era fermato.

Ora che era lì, disteso nella bara, il suo viso e la sua espressione erano tornati quelli di quando aveva camminato con la scarpa senza laccio. Fra tutte le qualità che possedeva, ce n'era solamente una negativa, ed era stata quella che aveva preso il sopravvento su tutte le altre.

L'alcolismo, quel mostro che lo aveva aggredito, finalmente lo aveva lasciato, dopo aver portato a termine la sua opera malefica di distruzione. Ora sembrava rilassato e sorridente, finalmente libero. Ma il sipario era ormai calato su di Lui, ed era rimasto solo il silenzio.

Un cestino di ciliegie

Era la prima volta, dopo il trauma subito, che tornavo a casa dei miei, al lago. Era una bella giornata di giugno e mi ero riproposta di fare un ulteriore sforzo per misurarmi nella sfida che stavo portando avanti con me stessa, per cercare di superare e lasciarmi alle spalle un evento che cinque mesi prima mi aveva gettata nello sconforto totale.

Mi trovavo all'ombra di un ciliegio carico di frutti maturi; la scala a pioli era lì, piantata nel terreno, e l'estremità superiore poggiava su un ramo robusto; da ragazza ero abituata a salire sugli alberi e non l'avevo mai considerata un'impresa eccezionale, ma questa volta salirvi aveva per me un'importanza e un significato speciali: faceva parte della sfida che avevo lanciato alla sorte, che si era dimostrata avversa nei miei confronti.

In quel momento il mio pensiero è tornato al punto esatto in cui era iniziata la mia battaglia: mi rivedevo nel letto dell'ospedale, mentre mi stavo svegliando dall'anestesia e cercavo di mettere a fuoco il quadro della situazione; ma ogni volta che il mio pensiero sfiorava la realtà avvertivo un senso di panico e facevo uno sforzo per rifiutare questo pensiero; mi concentravo per cercare di fare qualche movimento, ma i muscoli non rispondevano alla mia volontà, erano ancora sotto l'effetto dell'anestetico. Volevo riposare, ma, nonostante i miei sforzi per evitarlo, quel pensiero e il panico continuavano a ritornare, via via più insistentemente, finché ho dovuto arrendermi e lasciare che la sensazione di angoscia mi invadesse completamente, come se il mondo mi stesse franando addosso e io rimanessi lì sotto, senza potermi scansare per evitarlo. Questa frana si chiamava cancro, ecco il motivo di tanta angoscia! Carcinoma alla mammella, e la mammella non c'era più, avevo subito una mutilazione...

In quel momento non riuscivo a capire se mi causava più ango-

scia l'idea della mutilazione o quella di avere il cancro.

Mentre ingoiavo l'amaro di questa realtà, il mio pensiero cominciava a rivolgersi al dopo, al futuro: "Quanto mi resterà da vivere?", questa è stata la prima domanda che mi sono fatta. Sui biglietti che accompagnavano i fiori che avevo ricevuto il giorno dopo l'intervento c'era scritto "Buon Compleanno" ... già... era il giorno del mio cinquantesimo compleanno, e gli interrogativi che mi assillavano erano: "Arriverò a cinquantadue, a cinquantatré?"; stavo cadendo sempre più velocemente nella disperazione e nel pessimismo, dimenticandomi il significato della parola "speranza". Mi sentivo come se un ordigno fosse esploso dentro di me e la deflagrazione potesse continuare fino alla devastazione completa, come un sasso lanciato in uno stagno dove i cerchi si allargano fino a raggiungere la riva.

Pensavo ai miei figli: mio figlio aveva allora già ventidue anni, ma mia figlia ne aveva soltanto dodici: "Lei ha ancora bisogno di me", mi ripetevo, struggendomi.

Giorno dopo giorno si faceva sempre più strada in me la convinzione che dovevo sviluppare un arsenale di armi di difesa contro questo ordigno. Poco per volta ero giunta alla conclusione che dovevo reagire, che era la miglior cosa da fare.

Così era nata la mia sfida. All'ombra del ciliegio, nella quiete della campagna che mi stava attorno, ho ripercorso mentalmente, in un viaggio introspettivo, i cinque mesi passati dal momento in cui avevo deciso di reagire, di lottare, di non arrendermi.

Avevo già fatto parecchia strada, ero a buon punto, perciò con decisione e caparbia ho iniziato a posare i piedi sui piccoli pioli che sporgevano meno di un palmo dal palo della scala, uno dopo l'altro, finché sono sbucata dalle fronde, tra il verde delle foglie e il rosso delle ciliegie.

Il paesaggio intorno mi era familiare e rassicurante come un grembo materno: da un lato le montagne, il cui profilo potevo immaginare anche ad occhi chiusi, dall'altro il lago, che apriva lo

spazio a perdita d'occhio; sotto di me, la campagna che degradava verso il lago, con l'erba che, spinta dalla debole brezza, ondeggiando formava delle strisce argentate per effetto del sole; sopra di me un magnifico cielo azzurro che avvolgeva l'intero scenario.

Un bel respiro profondo e mi sono sentita di nuovo all'altezza della situazione: ho rivolto lo sguardo al suolo e ho provato un brivido di piacere: avevo vinto io!

In quella strana posizione, a otto metri da terra, in equilibrio con un piede su un ramo del ciliegio e l'altro sul piolo della scala, avevo riscoperto me stessa... finalmente ho cominciato a riempire il cestino di ciliegie.

28.

Infine

Sinceramente non sono in grado di affermare se tutto ciò che riguarda il mio rapporto con le pratiche religiose: Messa, orazioni, sacramenti ecc., si possa chiamare Fede. Fin dalla nascita, in famiglia sono stata abituata all'osservanza dei precetti; guai a mancare alla Messa della domenica, o alla dottrina, alle novene, ai ritiri spirituali, e a tutto ciò che ci veniva proposto. Tutte le sere, la recita delle orazioni con la famiglia al completo, prima di andare a letto; e, nel mese di maggio, tutte le sere il Rosario.

Al Catechismo ho imparato i Comandamenti, i Sacramenti, l'Atto di Fede, le Virtù Teologali, i Vizi capitali e tutto quello che bisognava sapere per essere ammessi alla Prima Comunione e alla Cresima. Ho imparato tutte le preghiere e i canti che si facevano in chiesa durante le celebrazioni: tutto in latino. Non capivo il significato di ciò che recitavo o cantavo, ma sapevo di compiere il mio dovere di cristiana e non mi sono mai posta tanti perché.

Da adulta, con l'uso della ragione, i dubbi e i perché si sono presentati, e forse è per questo che non sono sicura se la mia sia Fede autentica o inculcata. Non so nemmeno cosa dovrei sentire

per poter dire che la pratico per convinzione e non per abitudine, per paura o altro. Spesso penso che la Fede di tante persone con cui mi ritrovo fianco a fianco nel banco in chiesa sia più salda della mia; che la mia sia una Fede a intermittenza, perché a volte mi sembra di averla persa.

Immagino la vastità della terra e quanti cristiani, ogni minuto, siano intenti a celebrar Messa o a innalzare suppliche e preghiere in tutte le lingue, e mi chiedo se colui a cui sono indirizzate sia davvero un Dio onnipotente e infinitamente buono o non piuttosto una divinità assetata di tributi che non ascolta tutte queste invocazioni.

Che Gesù Cristo sia esistito ci credo. Però sono passati duemila anni. A volte, persino cose successe l'altro ieri, man mano che vengono riportate, vengono interpretate, cambiate, stravolte. E se i fatti che risalgono a duemila anni fa non ci fossero stati tramandati in maniera autentica?

Anche se la mia Fede non è priva di dubbi, mi sento ugualmente condizionata da essa, perché non sarei capace di trasgredire senza poi sentirmi in colpa. Vicino a me percepisco la presenza del mio Angelo Custode, con cui mi confido, e mi piace pensare che sia lo spirito di un qualche mio avo che mi vuole bene e mi protegge. Spero a mia volta di poter fare altrettanto con chi è venuto e verrà dopo di me.

Se è possibile immaginare che la giustizia divina sia rappresentata da una bilancia, spero al momento del Giudizio – anche se sarò stata una peccatrice – di portare con me un po' di bene da pesare sul piatto giusto.

Si ringraziano i sostenitori della presente iniziativa editoriale



*Comune di Pandino
Assessorato alle politiche sociali*

 **auser**

The logo for Auser consists of a stylized green symbol resembling a lowercase 'a' or a leaf, followed by the word 'auser' in a bold, black, sans-serif font.

Centro Sociale AUSER "Incontro"

