

## RICERCA DI STORIA ORALE SUI MESTIERI AGRICOLI E LE TRADIZIONI CONTADINE

### NEL TERRITORIO DEL PARCO DELLE COLLINE DI BRESCIA

**di Michela Capra\***

Nell'autunno 2004, l'Ufficio Parco delle Colline ha commissionato all'autrice una **ricerca di storia orale e di etnografia** da svolgere mediante interviste con gli anziani testimoni della vita contadina del territorio del Parco.

Accanto alla documentazione di carattere naturalistico-ambientale e storico-architettonico condotta dal Parco negli anni precedenti, è stato avvertito il bisogno di restituire il profilo antropologico e di cultura materiale delle attività agricole e della vita quotidiana nel territorio del Parco prima e dopo la seconda guerra mondiale. A tal fine si è resa necessaria una ricerca di memoria orale tra alcuni anziani informatori, testimoni diretti della vita e delle tradizionali attività agro-silvo-pastorali, venatorie e domestiche, e dei numerosi mutamenti socio-economici apportati dall'industrializzazione a partire dagli anni Sessanta del Novecento. Quest'operazione era assai urgente, dal momento che stanno progressivamente scomparendo gli ultimi depositari di saperi tradizionali, pratiche manuali, terminologie dialettali, toponimi locali; un ingente patrimonio che si è ritenuto di preservare dall'oblio, registrare e documentare in modo rigoroso e con metodo scientifico.

In tutto, sono state individuate **quarantotto persone**, nate tra il 1913 e il 1958; ventinove hanno vissuto nel territorio collinare di Brescia (distribuite tra Mompiano, Badia, Sant'Anna, Urago Mella, Panoramica, Ronchi San Francesco di Paola, Sant'Eufemia e Caionvico), sei a Bovezzo, tre a Cellatica, sette a Collebeato, e tre a Rodengo Saiano. Questi intervistati, reperiti mediante la segnalazione dei Comuni, di associazioni locali e di persone conoscenti, sono stati selezionati per essere nati e cresciuti nel territorio del Parco, per aver partecipato alla vita quotidiana di un tempo e

per aver svolto in prima persona i lavori rurali prima dell'avvento dell'industrializzazione, dello spopolamento delle campagne e dell'abbandono dell'agricoltura collinare a favore del lavoro nelle fabbriche della città. Alcuni di loro, proprietari della terra o negli anni Sessanta da mezzadri divenuti affittuari, hanno continuato a lavorare la campagna e a vivere nel luogo d'origine; altri hanno prestato manodopera in città pur continuando ad abitare nella casa dove sono nati; pochi altri sono andati a lavorare e a vivere in città. Le donne hanno in maggioranza svolto i lavori contadini in gioventù, integrandoli con la manodopera in fabbrica o l'aiuto domestico presso famiglie abbienti; si sono sposate e sono andate a vivere nell'abitazione del proprio marito, dedicandosi ai lavori casalinghi e alla crescita dei figli.

Lo sviluppo delle interviste, effettuate nelle abitazioni degli informatori o sul campo, ha seguito un ordine tematico: **la composizione e il lavoro della famiglia d'origine, i lavori domestici, le attività agro-silvo-pastorali stagionali, la caccia, la vita quotidiana e le ritualità connesse al ciclo dell'anno contadino.** Ogni incontro, della durata di circa novanta minuti, è stato registrato con videocamera digitale, previo rilascio dell'autorizzazione al trattamento dei dati. Il contenuto è stato in seguito trascritto nel rispetto della grafia del dialetto. Particolare attenzione è stata attribuita alle fasi delle singole attività lavorative divise per macro-temi: la viticoltura, la fienagione, l'allevamento del bestiame, l'orticoltura e la frutticoltura, la coltivazione dei cereali, la silvicoltura, la bachicoltura, l'attività venatoria e le attività domestiche. Sono state documentate la terminologia italiana e dialettale, la materia e le modalità d'uso degli attrezzi specifici.

Inoltre, si è avuta cura di individuare la **localizzazione delle cascine, degli appezzamenti di terreno coltivati (oggi per lo più incolti, invasi dal bosco o sede di nuove costruzioni), dei roccoli per l'uccellagione, e la percorrenza di sentieri, di strade vicinali e di mulattiere.** Tutti questi elementi tradizionali, con i relativi toponimi dialettali così come sono stati forniti dagli intervistati, sono stati riportati sulla Carta Tecnica Regionale (C.T.R.) in scala 1:10.000.

Tale lavoro di ricerca, in fase di pubblicazione, va a costituire un importante contributo indirizzato ai cittadini bresciani, ai visitatori del Parco che intendono praticare una frequentazione consapevole

del territorio, agli allievi e agli insegnanti delle scuole a fini divulgativi e didattici, nella prospettiva dell'approfondimento dei temi etnografici e micro-storici locali, in un attivo confronto con i cambiamenti socio-economici avvenuti negli ultimi decenni e con la realtà odierna e futura.

L'elaborato e la cartografia dei sentieri storici e delle rilevanze di cultura materiale sono consultabili presso **l'Ufficio Parco delle Colline di Via Marconi 12 a Brescia, in orari d'ufficio (tel. 030-2978713).**

**\* Michela Capra** è ricercatore e operatore nel settore dei Beni culturali demo-etno-antropologici, e in particolare della storia orale e della cultura materiale tradizionale del territorio lombardo. E' Conservatore del Museo Demologico "Giacomo Bergomi" di Montichiari (BS), collaboratore del Museo del Ferro di Brescia, primo polo del Museo dell'Industria e del Lavoro "E. Battisti", consulente dell'Unità Operativa Catalogazione, documentazione e sistemi informativi multimediali della Regione Lombardia e del Centro Servizi Musei della Provincia di Brescia in qualità di formatore e supervisore della catalogazione dei Beni demo-etno-antropologici materiali svolta dai Musei etnografici bresciani.

## LO SAPEVI CHE: ALCUNE “CURIOSITÀ” DAL MONDO CONTADINO DEI RONCH ÉR

### O La viticoltura

La conduzione a mezzadria dei fondi agricoli del territorio del Parco prevedeva che una metà del vino ricavato dall’uva raccolta spettasse al proprietario, mentre l’altra metà al contadino. Diffusi erano anche il contratto di locazione dei fondi e la piccola proprietà. Il vino veniva commercializzato tra i privati e venduto al dettaglio, previo rilascio di apposita licenza, presso un locale della cascina adibito a piccola osteria (*licinsi*).

I filari di vite (*filù*) erano disposti “a telo”: la pianta veniva sostenuta da pali verticali (*fröschèc’*), scortecciati e messi a stagionare, in castagno, legno di lunga durata, poco sensibile alle variazioni di umidità e di temperatura e ricco di tannino, dall’azione protettiva nei confronti delle degenerazioni del tempo.

La vendemmia avveniva tra la fine di settembre e la metà di ottobre. Era considerata, al pari della mietitura e della raccolta della frutta, uno dei momenti più importanti del calendario contadino locale. La sua durata poteva andare da qualche giorno a una ventina di giorni, a seconda della grandezza del vitigno. Per l’occasione erano coinvolte numerose persone: oltre alla famiglia contadina, amici e parenti prestavano la loro manodopera in cambio del vitto e, naturalmente, di un po’ d’uva; in taluni casi i lavoratori venivano pagati.

In autunno, finita la vendemmia, si incominciavano a potare i tralci lunghi della vite, operazione che durava tutto l’inverno e si concludeva verso la fine di marzo, prima della germogliazione. In un caso (Giovanni Saresera, Valle di Mompiano) è stato riferito che la potatura iniziava a San Faustino (15 febbraio), per concludersi a fine marzo.

## **O La fienagione**

La quantità di erba da falciare dipendeva dalla fertilità del suolo, dall'altitudine, dall'esposizione ai raggi del sole e dall'andamento meteorologico stagionale. Generalmente, se al piano si effettuavano tre tagli di erba, in collina si facevano due sfalci: il primo (*masèng, masàdeg*) avveniva durante il mese di maggio; ad esso, dopo circa quaranta giorni, seguiva il secondo (*segónt*); l'ultimo taglio (*ostà, tèrs, raaröl*) si effettuava solitamente tra agosto e settembre. I fratelli Angelo, Annibale e Ferdinando Gallizioli di Costalunga ricordano che il terzo taglio di fieno era da loro detto *sguasaröl* a causa della stagione piovosa in cui avveniva e della facilità a marcire.

La Cascina Monastero a Sant'Eufemia era la tappa di pastori transumanti provenienti dall'alta Valle Trompia, che con l'arrivo della stagione fredda migravano con la mandria verso la pianura, per fare ritorno in montagna con la bella stagione. Il contratto, stipulato in presenza di un mediatore, prevedeva l'uso del pascolo sui prati in cui non veniva effettuata l'ultima falciatura di ottobre fino al giorno di Santa Caterina, il 25 novembre (*A Sàntà Caterinà la stàlā al bò e a la achinā*<sup>1</sup>, recitava il proverbio).

## **O La coltivazione dei cereali**

Tra la fine di settembre e i primi di ottobre, il granoturco (*furmintù*) era pronto per essere raccolto. L'operazione avveniva a mano, staccando dagli steli (*canòc'*) le pannocchie (*canù*), che venivano caricate sul carro e portate in cascina. In serata, sotto il portico, si procedeva a scartocciare (verb. *scarfoià*) le brattee (*scarfòi*): le pannocchie erano rovesciate in grandi cumuli (*mntù*), attorno a cui sedevano tutti i componenti della famiglia, oltre ad amici, parenti e contadini provenienti dalle cascine circostanti, giunti a prestare il proprio aiuto.

---

<sup>1</sup> Trad.: A Santa Caterina la stalla al bue e alla vacchina.

## **o La silvicoltura**

L'inizio del taglio del bosco avveniva generalmente tra ottobre e dicembre, quando le piante avevano concluso il loro ciclo vitale, e terminava alla fine di marzo, prima della germinazione. Così come per la semina di cereali, ortaggi e legumi, per l'uccisione del maiale e per l'imbottigliamento del vino, era il succedersi delle fasi lunari a determinare i giorni del taglio delle piante: esso avveniva sempre in luna calante (*lünâ èciâ*), quando la vita delle piante era rallentata; il legno si sarebbe conservato più a lungo, non si sarebbe tarlato e i ceppi avrebbero impiegato più tempo a bruciare.

Le castagne selvatiche hanno rappresentato per secoli uno dei cibi alla base dell'alimentazione dei contadini delle colline bresciane. Ricche di carboidrati, proteine vegetali, vitamine e sali minerali, per almeno quattro-sei mesi all'anno assicuravano un apporto calorico simile a quello dei cereali. I ricci venivano portati e rovesciati in un prato davanti a casa, dove si formava la ricciaia (*resér*): un mucchio di ricci che, ricoperto di foglie e fascine per proteggerlo dai raggi del sole, veniva periodicamente innaffiato e conservato fino a fermentazione avvenuta (*ròt/ bói*), affinché i marroni non venissero attaccati dal tarlo e potessero essere conservati fino alla primavera. Alcuni informatori sostengono che la ricciaia venisse scoperta ai Morti (2 novembre), mentre altri verso l'11 di novembre; ed altri ancora a Santa Lucia (13 dicembre).

## **o Il riscaldamento**

Nella casa contadina, l'unico ambiente riscaldato era la cucina, dove era collocato il grande focolare e dove ci si rifugiava durante le fredde giornate d'inverno. Le camere da letto erano prive di riscaldamento, e solo la stanza posta sopra la cucina poteva beneficiare di un leggero tepore. Nelle sere d'inverno, prima di andare a dormire, per scaldare il letto si metteva tra le lenzuola un trabiccolo (*mònegâ*), costituito da un telaio di legno e da una base in lamiera metallica; su di essa si

appoggiava uno scaldino (*scaldi*) in rame che veniva riempito di braci, manovrabile attraverso un lungo manico in legno. In luogo del trabiccolo, si potev

a usare uno scaldaleto (*scaldalèt*), anch'esso in rame e riempito di braci, che era dotato di coperchio incernierato su un lato, lungo la cui sponda alcuni fori fungevano da sfiatatoi.

## **O I venditori ambulanti**

Nelle interviste ricorrono spesso i ricordi di alcuni venditori e artigiani ambulanti, che si recavano di casa in casa per commercializzare alcuni prodotti o riparare gli attrezzi d'uso domestico. Tra i *ronchér* della Panoramica è stato spesso menzionato il venditore di spolverina (*spulverinà*), una polvere estratta da alcune rocce situate sul Monte Maddalena, che risultava assai efficace per la pulizia dei paioli e delle padelle in rame e delle stoviglie in ottone. Il nome ricorre anche in un toponimo di una grotta sul versante di Caionvico (*Büs dè la Spulverinà*).

In estate era la volta delle *palére*, tenaci donne friulane provenienti dalla Carnia, che ai piedi indossavano tipiche pantofole in feltro e che sulle spalle portavano una grande gerla contenente vari oggetti ad uso casalingo (battipanni, cucchiai, sessole, matterelli, ecc.), realizzati nel legno dagli uomini del loro paese durante le fredde sere invernali. Il loro nome derivava probabilmente dal palo in legno che durante i momenti di sosta mettevano sotto la gerla per far riposare le spalle e la schiena. Alcuni riferiscono che, in luogo della gerla, gli oggetti in vendita erano riposti nei cassettini di una grande cassa di legno.

C'era poi chi passava di casa in casa a raccogliere i pochi rifiuti del lavoro domestico e agricolo, come stracci, ossa e pelli di coniglio, e si annunciava all'inconfondibile urlo di "*Stras, òs, pèi dè conéc'!*".

## **O Le ritualità del ciclo dell'anno**

Nel giovedì di mezza Quaresima, in tutti i cortili, i più giovani erano soliti bruciare la Vecchia (*brüsà la ècià*), un fantoccio costruito con paglia e stracci, montato su un'impalcatura di rovi e assi, somigliante ad un'anziana prescelta che abitava nella cascina. Nei paesi si faceva a gara a chi faceva il falò più alto e in quell'occasione si mangiavano dolci, in particolare frittelle (*frétole*) e focaccine (*chisöi*). Anticamente, questo rito simboleggiava la fine dell'inverno e la liberazione, simboleggiata dal fuoco, dai rigori del freddo, dalle malattie e dalle sventure dell'anno appena trascorso.

Il giorno della Domenica delle Palme, in chiesa venivano benedetti i rami d'ulivo che i fedeli portavano a casa. In previsione dei temporali estivi, venivano bruciati sul cortile della cascina per tenere lontane grandine e tempeste, che minacciavano il lavoro di un intero anno. Per lo stesso scopo, si prendevano la *mòià* e il *bernàs*, ovvero le molle e la paletta del focolare, che venivano disposte a forma di croce sull'aia. Alcuni ricordano che venivano anche messe per terra quattro croci, formate da dei legnetti, ognuna posta in corrispondenza di un punto cardinale. Inoltre, si prendeva una camicina di un bambino da esporre sull'aia.