

GIOVANNI BISIO
(Bisòt)

MEMORIE
DI
FRESONARA

(negli anni 30 del '900)

LA SCUOLA

Era l'autunno del 1929 ed avendo raggiunto l'età scolare ho iniziato a frequentare la scuola. Il primo giorno mi ha accompagnato mio papà che dopo avermi presentato alla maestra se ne è andato. Sono stato fatto sedere in un banco fra una ventina di bambini e bambine: non ne conoscevo nessuno.

Una volta sistemati, la maestra si è messa a parlare e a spiegare in una lingua strana, che io non capivo: "l'Italiano". Eh sì, perché essendo io nato e cresciuto in una cascina ho sempre comunicato con persone che parlavano solo il dialetto. A quel tempo nessuno aveva la radio, e tantomeno la televisione. L'Italiano lo parlavano soltanto il Parroco in chiesa e le maestre a scuola.

In verità avevo già sentito parlare in Italiano da alcune signorine di Milano nipoti del Dott. Camagna che venivano a villeggiare a Fresonara e facevano le scampagnate all'Orba, io però non le capivo.

Il primo equipaggiamento per la scuola consisteva in una cartella (*sachĕta*) in cartone pressato, tipo valigetta con tracolla, una matita, un quaderno a quadretti, uno a righe; sulla fodera dei quaderni era effigiato nella parte anteriore un personaggio illustre, un pittore od un poeta, nella parte posteriore la Tavola Pitagorica. La penna abbiamo iniziato ad usarla nel secondo trimestre.

Un mattino la maestra ci disse "Adesso impariamo a fare le aste". Le aste? Dopo averne fatte due o tre alla lavagna ho capito che si trattava di *carasse* (*carössi*) ed un po' diritte ed un po' per sbieco abbiamo fatto *carössi* per due mesi.

La cartella dei ragazzi più grandi dalla 3^a in poi era una vera sacchetta in stoffa "*d'basej*" in tinta coloniale fatta a busta con tracolla, cucita e "firmata" dalla mamma.

A scuola andavamo mattino e pomeriggio, dalle 9 alle 12 e dalle 14 alle 16; tra le 13 e le 14 bisognava andare in chiesa alla "dottrina". Ricordo che alle 13 quando suonava la campanella per la dottrina io ero ancora per strada nei pressi del ponte dei "Giavini" per tornare a casa. Questo perché mi fermavo a giocare vicino al cancello del cimitero a spingere in su degli anelli sagomati in ghisa infilati nelle aste verticali del cancello: lasciandoli cadere facevano un rumore con echi sempre diversi. Poi mi fermavo ad ascoltare gradire le rane alla *muntanèla* e a disturbarle per sentirle saltare in acqua.

Nel pomeriggio tornando a scuola mia mamma mi riempiva le tasche del grembiule nero di castagne bollite (*fróui*) che servivano a scaldarmi le mani e che rosicchiavo per strada, per cui quando arrivavo a scuola avevo il grembiule tutto bianco, impastato di polpa di castagne.

Poco alla volta ho cominciato ad essere meno timido e meno "selvatico" ed a legare con i miei compagni di scuola.

Ho anche iniziato gradatamente a conoscere Fresonara, la sua gente e le sue strade (*cuntröj* e *cuntraioti*).

LE BOTTEGHE DI FRESONARA

Nei primi anni Trenta a Fresonara vi erano almeno 24 botteghe commerciali: tre barberie con salone più altre "sommerse", quattro sartorie per uomo, almeno tre per donna e due officine da fabbro: *u Linu d'Guanóu* e *Saraiei*, dei fratelli Sartirana, maniscalchi e produttori di aratri rinomati anche fuori provincia.

Di fianco al Monumento, al di là *d'muncravà*, che allora non era ancora coperto, dove ora ci sono le ville Bobbio e Borsano, vi era un grosso capannone disposto a "L" chiamato cooperativa, una parte adibita a

falegnameria e l'altra a officina meccanica e fabbro. Era attrezzato di macchine moderne per quell'epoca. Mi pare che fossero consociati tre falegnami e due fabbri.

Adesso passiamo a descrivere i vari negozi: a partire dalla Piazza Nuova e a salire verso la *Paisa*, subito sulla destra trovavamo la bottega *du Luciu e Delfina*: era un emporio dove trovavi di tutto, *dar Carmilën par i vermi a ra magnesia, ai pachëti par ir mö a ra testa, dau rav da ansarsì ar fì da ricamö, dara lan-na par i scapigni a ra lan-na par fò ir möij, dar socri ai sucrugni, dar savöti ar galosi pir quandi che u ghera u suöss e ra pauta, dara monasena a ra Cösciancona, dau sùcri ar cafè an gran-na e masnà, dar vardaröm au surfu, butugni e frisa, quaderni, pëni e pinigni, tüt pir ra scóra, fighi sèchi, ciaplëti e carameli d'tüt ir qualitöij, angurisia naira e a bastöu, e tanta ötra roba.*

Subito accanto c'era la Barberia *d'Marabot*, dopo il portone sempre a destra la bottega *du Luciu du Cei*, casalinghi e falegnameria, più avanti ancora c'era *Verd*, con i tessuti e la Gazzetta del Popolo, poco più su il laboratorio di riparazioni biciclette del Romolo, diventato dopo qualche anno fabbrica e negozio vendita; subito accanto la Barberia del Pierino Bisio. In Vicolo Quattro Venti si trovava la sartoria da uomo *dir Carucé*.

Di fronte, a sinistra, c'era la Barberia *dir Menicu* Bisio e dopo Via Piave la sartoria *dir Fredo* dove attiravano la mia curiosità quei grossi e strani ferri da stiro da sarto funzionanti a carbonella che teneva sempre appoggiati al gradino esterno della porta.

Subito accanto c'era l'officina *du Saraiei*, al cui interno impressionava il grosso mantice a mano che soffiava aria sul carbone della forgia per arroventare il ferro, che veniva poi battuto da una o due persone a colpi alterni intercalati da un colpo a vuoto sull'incudine; all'esterno del fabbricato all'altezza del primo piano erano posti tre grossi tabelloni in lamiera raffiguranti tre bastimenti: probabilmente era la pubblicità di qualche compagnia marittima che portava gli emigranti nelle Americhe.

Sempre da questo lato, nella casa accanto si trovava il negozio di commestibili, frutta, verdura e pane *dra Pina d'Rösa*, una signora molto gentile e ordinata sempre in grembiule e manicotti bianchi.

Ultima bottega a sinistra prima di Via Fornace era quella del *Comenò*, papà della *Quana* e della *Paolina*, con vendita di alimentari e generi vari.

Sulla destra, dopo la vecchia Pesa c'era il negozio del *Vinissjën*, che interessava a noi ragazzi perché, oltre ad altra merce, era l'unico che vendeva i baccelli di carrubo, per noi una rarità, ne andavamo ghiotti anche se era cibo per cavalli.

Ripartendo dalla Piazza Nuova in direzione della *Paroda*, contro il muro della chiesa di San Rocco, vicino alla terrazza trovavamo la targa con la scritta Via Garibaldi, presumo fosse quel tratto che entra nel cortile attuale della Teresa e gira davanti alla casa del Vittorino e finisce nel cortile dell'Angelo *dir Barbé*.

Entrando nella *Paroda*, trovavamo sulla destra il negozio *du Toni e Maria d'Balëta*, era una piccola bottega ma fornitissima di frutta, verdura, riso, pasta, formaggi, tonno, caramelle, dolci vari, i biscotti "della salute" e per noi ragazzi i *mignin* e i *mignon* (una specie di gallette) e i *frufu* (i vafer). Per chi poteva permetterselo per fare merenda si trovava anche l'affettato *d' giamböu* o di *salöm cöc*.

Di fronte c'era la rivendita di Sale e Tabacchi *d'Sicundej*, qui oltre al sale grosso marino (il sale fino si otteneva in casa pestando quello grosso con una bottiglia) custodito in un mastello di legno (*sëbri*) ci trovavi giornali e riviste e anche l'Almanacco di Chiaravalle, quello che indovinava il tempo e ti spiegava la cabala del lotto. Poi ci trovavi *u taböc da pipa, u taböc da cicö, u taböc an puvri da nasö, ir sigarëti dar trai staili, ir*

macedonia extra, fin ai *pupulōri*, e infine i fiammiferi (*filminanti*, *brichēti* o *surfagnigni*). I sigari venivano scelti dai clienti, annusati e ben palpati. Trovavi poi cartoline illustrate con il *munumeint*, carte da lettera, valori bollati e varie. Sul bancone oltre alla bilancia con i pesi e pesini vi era una fila di *arbanēli* contenenti *ciaplēti d'meinta*, *caramēli d'pum par ra tus*, pastiglie Valda, *mantigni*, *culandrigni*, *sukai*, *agnisigni* (tre un soldo), *angurisia naira*, *citrōt*, *caramēli armūsci*.

Scendendo a sinistra all'angolo con *ra Ciapela* c'era la bottega *dir Vigiū e d'Marinei* detta *Bōgia*, anche qui frutta, verdura, riso, pasta, olio, tonno sfuso, aringhe, salacche, stoccafisso, merluzzo, castagne fresche e secche e un'infinità di altre cose. Due parole vanno spese per il *Vigiū* che, disponendo di cavallo e carretto per l'approvvigionamento del negozio, si offriva come corriere e commissioniere per il trasporto di merci da e per Novi.

Di fronte, salendo quattro gradini vi era la bottega della *Rūssa*, anche qui prodotti alimentari, sementi, prodotti per la campagna. Avanzando sempre a destra trovavamo il negozio della *Gemma*, tessuti e tendaggi. Subito accanto *u sartù d'Uagné*, con l'insegna "Sartoria Genovese".

Una dozzina di passi più avanti la bottega con forno *dir Mingh d'Roch e Mirgarita*, che oltre al pane e commestibili era macelleria suina con vendita di lardo, ventresca, salami vari, salsicce e salamini da consumare freschi che più nessuno oggi è in grado di eguagliare.

Quasi di fronte altra bottega, *du Ruchei d'Roch*, sempre con forno, commestibili, macelleria suina e vendita di insaccati come sopra.

Avanzando sulla destra dopo *ij angirigni* c'era l'ultima bottega della *Paroda, ra Ginēta*, anche qui commestibili e prodotti vari. Una cosa che mi incuriosiva era che tutte le botteghe di alimentari avevano fuori, inchiodate al muro, due targhette smaltate bianche con la scritta su una "Olio d'oliva" e sull'altra "Olio di semi", presumo che fosse una disposizione di legge.

Ripartiamo ancora dalla Piazza Nuova e scendiamo verso Piazza Vecchia. Subito sulla destra sotto la terrazza di fianco al Municipio si trovava la sartoria *d'Cischei dra Fastidiōia*, un ometto piccolo che sembrava Quasimodo il gobbo di Notre Dame e che era anche un appassionato giocatore di bocce.

Proseguendo appena dopo un cancello si entrava nella bottega della *Pilogia*, un altro bazar, vi trovavi tutti i prodotti di merceria, dagli elastici al filo, dagli aghi per cucire ai ferri da calza e per maglie, articoli per la scuola, quaderni, colori a pastello, penne e pennini di tutte le fogge, e la solita esposizione di albanelle in vetro piene di ogni sorta di pastiglie, mentine colorate, confettini piccoli con all'interno un frammento di cannella, liquirizia nera e caramelle di tutti i gusti e colori.

Tutti questi negozi trattavano anche petrolio per lumi e lampade (*la limera*), la carta per i bachi da seta, Flit per le mosche e carta moschicida, castagne fresche e secche, noccioline americane, semi di lino (*linusa*) per fare gli impiastri, zucchero in zollette, cioccolato in polvere per fare *ir bunēt*.

Attraversata la strada, all'angolo con *ra vōl srōia* si trovava il negozio di stoffe della *Ninēta d'Pinōv* e nel cortile un laboratorio di falegnameria. Purtroppo per questi negozi non ho nulla di particolare da aggiungere.

Ad una decina di passi la bottega *dra Staila d'Or*, articoli casalinghi e ferramenta. Qui vi si trovava *dar faramei da bōli a quel da firōgn*, *dar brochi da caplēt a quelli da cudia e da canté*, *canugni da stiva*, *gabiōi*

par ir bes-ci, verdaröm, surfu e causèina an puvri, culur e l'argèint par i tùbi dra stiva, lùmi e limeri, spöcafiöma a petrolio e tanci ötri arnaisi difereint.

Scendendo verso Piazza Vecchia sempre a sinistra troviamo un portone dove nel cortile c'era il laboratorio da bottaio *dir Mario du Cit*. Era un lavoro di alta capacità e massima precisione per far combaciare a tenuta stagna gli sbiechi delle doghe che sono curve da un lato e biconiche dagli altri due lati e lavorate a mano senza ausilio di macchine.

All'angolo con il portone c'era la bottega *dir Marlan-i*, mamma e figlie, commestibili. Particolarmente curiose erano delle olle di terracotta smaltate alte circa 80-90 centimetri che contenevano l'olio e i legumi secchi per la vendita.

Poco più avanti di fronte alla *Cuntrö di Luvei* c'era la panetteria con forno e commestibili *d'Pijëta*, ceduta dopo poco tempo ad un panettiere di Lerma detto il *fornareto*.

Tutti questi negozi con forno lavoravano quasi esclusivamente a cuocere il pane per i privati, in quel tempo tutte le famiglie contadine impastavano il pane in casa poi lo portavano a cuocere ai fornai. Quando ci si avvicinava a questi negozi cominciava a sentirsi il profumo e la fragranza del pane fresco e di quelle sottili focacce "alla genovese" tutte butterellate con le dita e condite con olio e zucchero.

Superata la Piazza Vecchia sempre a sinistra nella casa dei Merlano vi era la bottega *d'Tirisei d'Marlën*, prodotti alimentari e tutto ciò che poteva servire alle massaie di quel tempo. Le botteghe di questa strada erano le più prese di mira da noi ragazzi, avendo un campanello sostenuto da una molla che all'aprirsi della porta suonava molto a lungo; all'uscita dalla benedizione serale *dir mais d'Mareia* ci divertivamo a spingere le porte e poi scappare.

Ritorniamo in Piazza Nuova e scendendo per la *Crösia* troviamo sulla sinistra il forno *d'Bialei*, specialità focaccia, pane, alimentari e cottura pane e dolci per terzi.

Nelle grandi occasioni (*Madona Növa, Nadöl e Pösqua*) le nostre mamme preparavano le focacce, una buona parte le facevano semplici, col bicarbonato *d'Carbunöta*, *quëi chis la pratandavo pi tant i la favu sbatöia*, i più moderni i la favu cun ra dose "Pane degli Angeli". Per Pasqua c'era una variante: si pensava anche ai bambini con la *Cromba*, che non aveva niente a che vedere con la Colomba di oggi, era una specie di bambola (*buöta*) con la testa e per occhi due acini di uva passa, gambe e braccia aderenti, solo segnati con la lama del coltello. L'altro dolce era il *Cavagnö*, modellato come un canestro con il suo manico curvato ad arco e con dentro un uovo sodo.

Nella *Ciapela* quasi in fondo a destra entrando dalla *Paroda* c'era la macelleria bovina *du Giomu*. L'altra macelleria in piazza è stata fatta costruire da *Sandrei d'Pucia* dopo il 1929, al posto di un'officina da fabbro, che era la bottega del padre del Dott. Fasciolo, *u dutur dir frö*.

Questi due macellai penso di comune accordo tutti gli inverni quando nevicava mobilitavano amici e parenti con carriole e carretti a raccogliere la neve lungo la *Crösia* per riempire la ghiacciaia (*giasèra*) che si trovava interrata nella sponda sinistra subito dopo il muraglione dell'attuale casa dei Profilo. La ghiacciaia era comunale, costruita in mattoni con doppia porta, vi si conservava il ghiaccio per tutta l'estate successiva, serviva ai macellai per la conservazione della carne.

In tutti questi negozi non ho mai visto *l'arbanèla dir mur pëst*, in compenso tutti ci assicuravano che in caso di necessità ce lo avrebbero pestato all'istante.

LE OSTERIE

Adesso iniziamo il giro delle quattro osterie; in piazza all'angolo sinistro con la *Cróisia* c'era il "Caffè con Ristoro" *dir Mininei*. Al piano terra il bancone per la mescita e qualche tavolo, nel piano sopra sale da gioco per carte e tarocchi. Nei sabati sera d'inverno parecchi clienti, stufi di mangiare a casa solo polenta e cavoli, vi andavano a consumare un bel piatto a scodella di trippa (*buseca*), magari irrorato con un mezzo litro.

All'inizio *della Paroda* a destra nella casa con le due scalette si trovava il Bar ristorante con alloggio *d'Guiane du Rōgg* con sale da gioco e d'estate tavoli all'aperto nel cortile sotto la *topia*, due o tre giochi per bocce, al bar trovavi le famose gazzose con la biglia da premere per aprirle, le bibite confezionate della Novesina, le granite con lo sciroppo colorato alla menta, all'orzata, al tamarindo, all'amarena e, per i più raffinati, all'orzata e menta. Per ordinarle in dialetto si chiedeva "*fōm ina grōta*", e dopo aver grattugiato il pane di ghiaccio con un apposito raschietto la granita veniva subito servita in un bicchiere traboccante di freschezza. I gelati hanno cominciato a farli negli anni 1934-35.

L'osteria *du lei e dra Tamburna* era in fondo alla rientranza a fianco della vecchia pesa, anche qui mescita vini e gioco bocce.

Di fronte al monumento c'era il Ristorante della Stazione *d'Pasquarei* con servizio bar, gelati, sala giochi e campi gioco per bocce.

Tutti questi locali nelle sere di autunno ed invernali venivano visitati da *u Santu du Titei*, carico di collane (*rèste*) di castagne che cercava di vendere per racimolare qualche soldo. Erano castagne conservate lasciandole in ammollo in acqua per qualche giorno e poi fatte essiccare, venivano quindi cotte e prima di toglierle dall'acqua bollente veniva immerso nella pentola un ferro arroventato; con tale trattamento rimanevano con la buccia raggrinzita, e questo era il motivo per cui erano chiamate *avgēti* (vecchiette).

Altri posti di ritrovo erano la "Casa del Popolo", sita in via della Pesa angolo via Quattro Venti (ricordo il nome del custode, che si chiamava Tacchino Tranquillo), la "Società di Mutuo Soccorso" e l'"Associazione Combattenti", che a quell'epoca aveva molti iscritti (era da poco finita la guerra 1915-18 che aveva reclutato quasi tutti gli uomini). Questi si erano organizzati per l'acquisto all'ingrosso di concimi che arrivavano a Fresonara con il treno (*u tranvōi*), erano anche stati i primi acquirenti di una macchina seminatrice con avantreno per frumento che serviva prima per i soci e dopo anche per conto terzi. Sono stati anche i primi possessori di un apparecchio radio.

La Società di Mutuo Soccorso con i suoi iscritti, quasi tutti anziani (almeno così li vedevo io), sfruttava il salone specie nel periodo di Carnevale organizzando dei sontuosi veglioni danzanti, con le dame in abito lungo da sera; le signorine d'allora già da mesi tramavano in segreto con le loro sarte per indossare un vestito da fare invidia alle loro amiche e fare colpo sui cavalieri perché comprassero tanti biglietti da poter essere elette Reginetta della serata. Il salone in queste occasioni era sempre strapieno, le coppie che ballavano dovevano fare i turni, quelli che avevano già fatto una tornata di ballo venivano incolonnati in uno stretto corridoio che girava attorno al palco mentre si liberava dalle coppie che erano state ferme il turno precedente, e così per tutta la serata (*i favu l'acōr*).

LE CASE

Le case più recenti erano già state costruite con le volte a padiglione (*pavaiōu*) e le scale in muratura con i gradini di pietra di lavagna. Quelle più vecchie invece avevano i soffitti in legno con travi, travetti e tavole, anche la scala per salire al piano superiore era di legno, si accedeva al piano di sopra attraverso una botola

(*trapaura*). Il pavimento del piano di sopra era in assi di legno, quello del piano terra era in mattoni o mattonelle in cotto, veramente erano cotte solo a metà perché se non si spruzzavano d'acqua prima di scopare si alzava un polverone rosso che non si respirava più.

Prima degli anni '30 erano ancora in parecchi a non avere la luce elettrica, qualcuno aveva un contratto a forfait (*furfé*) senza contatore, con una sola lampada da 16 candele e pagava un importo fisso per ogni bolletta. In cucina non esisteva il lavello, c'era solo un grosso chiodo per appenderci il secchio dell'acqua e le donne di casa lavavano i piatti e le pentole accovacciate sul pavimento con l'unico detersivo e abrasivo disponibile, che era la cenere (*ra sěnri*).

Le finestre erano strette e basse e non tutti avevano i vetri ma avevano una specie di cartapeccora chiamata *staměgna*, che lasciava filtrare la luce ma non lasciava vedere fuori. Nella porta d'ingresso, anch'essa bassa e stretta, veniva praticato un foro per il passaggio del gatto, indispensabile nelle case dove venivano conservati gli sfarinati e le granaglie.

Le chiusure di sicurezza di queste porte erano costituite da una rudimentale serratura con una sola enorme chiave che serviva per tutti i componenti della famiglia, di conseguenza veniva nascosta un posto "segreto", che era sempre sopra o sotto la porta stessa oppure sulla finestra accanto. Per una chiusura rapida a spinta entrava in funzione un congegno a leva chiamato *crīca*, per l'apertura bastava impugnare la maniglia e con il pollice premere la leva per far scattare l'apertura. Per una chiusura di sicurezza interna si agiva su un chiavistello interno a scorrimento chiamato *furěg*.

Molte case erano prive di stufa, si accendeva il camino già al mattino presto per far bollire il latte e preparare la brace di tutoli (*gatariugni*), per arrostitire poi le fette di polenta sulle molle (*moij*) da tuffare nel latte per la prima colazione, subito dopo bisognava preparare il pastone (*pastōu*) per il pasto delle galline, poco dopo le 9 era ora di mettere sul fuoco la pentola di bronzo (*ir brons*) per tagliatelle e fagioli con il soffritto fatto con lardo e cipolla per il pranzo di mezzogiorno. Così la cucina per la prima mezza giornata era riscaldata. Molto tempo del pomeriggio e sera veniva invece trascorso nella stalla riscaldata dal bestiame

Fino agli anni '30 circa le stufe più diffuse erano quelle basse fatte a forma di chitarra e chiamate "a due bocche", poi a poco a poco hanno cominciato a diffondersi quelle più moderne dette "economiche" quadrate con gambe alte e con la vasca per l'acqua calda e due braccetti laterali per appoggiare piccoli capi di biancheria ad asciugare.

Per i bisogni fisiologici bisognava uscire di casa per raggiungere quella specie di capanno di circa un metro di lato fatto con quattro pali per sorreggere il tetto e chiuso da tre lati in genere con stuoie fatte con gli stocchi (*miliōssi*) di granoturco, come porta vi era una tenda realizzata con un pezzo di tela di sacco. Questa specie di cesso veniva anche chiamato "il comodo"; in quei tempi le temperature invernali oscillavano da 5 ai 18 gradi sotto zero, e ritengo che di comodo non avesse proprio nulla!

Come arredi di cucina tutti avevano la madia (*măstra*), qualcuno si permetteva anche *ra taura duppia* e la credenza (*giuiera*) più o meno bella e grande, le sedie in legno di gelso fatte a domicilio dai *cadrighei* di passaggio, ed anche la piattaia (*schidlèra*) che consisteva in un contenitore fatto come un piccolo tavolo con il coperchio ribaltabile con l'interno profondo ed il fondo a griglia che serviva sia da scolapiatti che da contenitore.

Dai soffitti sia a piano terra che al piano di sopra in prossimità dei quattro angoli sporgevano dei ganci od occhielli che potevano servire per appenderci i salami da stagionare oppure l'uva da conservare o anche per fissarci il palco (*börch*) con le stuoie per i banchi da seta.

In camera da letto oltre ai salami appesi e a qualche sacco di grano ci trovavamo l'indispensabile pitale (questo in dialetto non lo menziono), d'inverno quel trabiccolo di legno chiamato prete (*prèv*) con lo scaldaletto in rame oppure con quel braciere in terracotta chiamato *sciunfěta*. Un cenno particolare meritano i materassi del letto, quello di sotto sulle reti (*u sacóu*) era fatto con l'apposita tela a righe colorate e riempito con le foglie più bianche e morbide che coprivano le pannocchie di granoturco (*scartoci*); questo saccone aveva sui fianchi due aperture che servivano per infilarci dentro le mani per smuovere (*subarǒ*) e spianare le foglie. L'imbottitura del materasso di sopra e anche dei cuscini era in morbide piume.

I cortili erano tutti senza ghiaia, in sola terra battuta per poter essere trasformati a fine estate in aie adatte per l'essiccazione del granoturco. Per la preparazione di un'aia occorreva sciogliere dentro un mastello (*sěbri*) in poca acqua dello sterco (*bǒsma*) bovino. Questa operazione veniva eseguita con le mani per poter sciogliere tutti i grumi ed ottenere una poltiglia densa al punto giusto da poter essere spalmata con una specie di scopa (*pnǒss*) fatta con rami di gelso (*murióu*) con le foglie o meglio ancora di ontano (*ounia*); se il fondo non risultava ben solido si ripeteva l'operazione una seconda volta. Dopo asciugata si formava una crosta solida pronta a ricevere la meliga per l'essiccazione al sole.

Per quasi un millennio questi cortili sono sempre stati liberi e comunicanti uno con l'altro, invasi da galline di famiglie diverse che razzolavano insieme; per evitare malintesi ognuno segnava le proprie con un nastrino diverso legato ad una zampa. Alla distribuzione del becchime ogni gallina accorreva solo dalla propria padrona, riconoscendone la voce ed il tipo di richiamo. Da una sessantina d'anni, da quando sono sparite le trebbiatrici tradizionali, si è cominciato a separare questi cortili con reti, muri, muretti di varie altezze, di questo passo è triste pensare come sarà fra altri cinquant'anni, c'è da immaginarsi che le persone porteranno i paraocchi come i cavalli!

Forse è meglio che ritorniamo alle galline: la sera ognuna si ritirava a dormire nella propria cantina, su un apposito trespolo (*ir věš*). La notte l'ingresso della cantina veniva chiuso onde evitare l'intrusione di sgraditi predatori come la faina (*fuej*) o la donnola (*běnura*). Al mattino, se la padrona voleva programmare qualche spesa per il giorno seguente e voleva sapere di quante uova poteva disporre nella giornata, si piazzava davanti all'apertura della cantina (*bǒgg dra canva*), lasciava che le galline uscissero una alla volta e man mano le toccava introducendo un dito "nella fabbrica" delle uova e, se durante il giorno non lo depositavano nel pollaio del vicino, la sera i conti tornavano.

IL PANE

Tutte le famiglie, specie se con figli giovani che lavoravano, il pane se lo facevano in casa. Passavano il giorno prima dal fornaio a prendere una manciata di lievito (*carsěint*) ed accordarsi per l'ora in cui portare l'impasto per formarlo in micche (*navěti*), che venivano segnate per non scambiarsele e lasciate per la cottura. L'impasto per il pane veniva preparato sul coperchio o dentro il cassonetto della madia, con l'aiuto *dir parot* si metteva la farina nel setaccio (*siǒss*), dopo setacciata vi si scioglieva il lievito e si impastava per ottenere un volume di pasta lievitante necessaria alla quantità di pane programmata. L'impasto veniva poi posto nella *sfaneia*, segnato con una croce (contro gli spiriti maligni?); con sopra una coperta di lana si lasciava tutta la notte in un posto caldo per favorirne la lievitazione. L'indomani si reimpastava aggiungendo altra farina fino a raggiungere il quantitativo desiderato e si portava al fornaio per la cottura. Alcune famiglie confezionavano fino a dodici micconi. Il pane veniva consumato in circa una settimana, era un pane che si

mangiava bene dal secondo giorno in poi. Naturalmente non era come il pane che si compra oggi, che dopo un giorno è immangiabile.

A volte succedeva di rimanere senza pane e specialmente se si abitava nelle cascine mancava il tempo materiale per andare in paese per acquistarlo o scambiarlo con la farina, visto che per andare e tornare a piedi ci voleva almeno un'ora e mezza e negli anni venti erano ancora in pochi a possedere una bicicletta. In quel caso si rimediava facendo *u turtóu*, che era un impasto di farina con un pizzico di bicarbonato, appiattito come una piccola focaccia; si metteva a cuocere sotto la cenere calda del camino, dopo la cottura ci si dava una spolverata ed era pronto per essere mangiato.

LA PASTA

Le botteghe di pasta ne vendevano ben poca, e solo a quelle poche famiglie non contadine. C'era richiesta dalle persone anziane e senza denti per i Capelli d'angelo (*fideij*), per le persone malate c'erano *ra biavěta* e i *bumbunigni* da cuocere nel brodo di gallina. Molto più venduto era il riso, che veniva consumato da tutti, sia per fare il risotto alla milanese con lo zafferano di Natale, per il riso cotto nel latte e per il periodo invernale, dopo aver ammazzato il maiale, per fare riso, cavoli e costole di maiale (*custióri*).

Per il resto dell'anno c'era solo pasta fatta in casa. Sempre sul coperchio della madia si bagnava l'impasto di farina con uova, acqua e sale, poi veniva steso con maestria dalle nostre mamme con l'ausilio del mattarello (*cané*) in una sfoglia dello spessore di un millimetro e del diametro di circa 80 centimetri; la sfoglia veniva poi arrotolata e tagliata con un grosso coltello (*ra cutela*) costruito artigianalmente derivandolo da una vecchia falce.

I tipi di pasta ottenuti erano le tagliatelle (*i tiarigni*), le fettuccine (*i stringugni*), che tagliate perpendicolarmente diventavano i *ciantimi*, tagliate di sbieco erano i *möltaiöi*. Direttamente dalla sfoglia piana si tagliavano le lasagne e le lasagnette con il coltello oppure con la rotella dentata (*ruěta*) se si volevano con i bordi frastagliati; sempre dalla sfoglia si facevano i ravioli di magro con verdure e ricotta o gli agnolotti per l'ultima domenica di Carnevale con il ripieno di arrosto.

Un altro tipo di pasta erano i *gnuchěti*, che venivano preparati nel periodo pasquale quando abbondano le uova, l'impasto molto sodo veniva fatto con solo uova e farina, ci si dava la forma di una pera molto appuntita e la massaia seduta con un tovagliolo appoggiato su una coscia vicino al ginocchio prendeva un pizzico di pasta tra l'indice e il pollice, ne faceva una pallina che appoggiava al tovagliolo e con lo sfregamento del pollice la faceva arrotolare dandole la forma di un vermicello attorcigliato che lasciava cadere su un setaccio per farla asciugare, e con la pazienza da certosino uno dopo l'altro ne produceva a migliaia.

Naturalmente per ottenere la farina occorreva il mulino (*ir murei*). A Basaluzzo e a Predosa avevano i mulini azionati ad acqua, quelli tradizionali con la grande ruota, a Fresonara invece era più moderno ed azionato da un motore elettrico, si trovava al piano terra di quella casa posta alle spalle del nuovo peso pubblico, detta appunto *ir murei*. La parte vecchia di questa casa, quella verso lo stradone, è stata il primo Albergo della Stazione.

IL BUCATO (L'ALSEIA)

In primavera quando tutto si rinnova la buona massaia pensa alla sua biancheria che nei mesi invernali pur lavandola è sempre rimasta un po' scura (*nigrėgna*). Viste la bella giornate, consultato il "Pescatore di Chiaravalle" che prevede bel tempo, la luna è quella giusta, luna nuova, controllato che il gatto non si passi la zampina dietro l'orecchio, decide di fare la *ranö*.

Prega il marito di tirarle fuori tutti gli attrezzi e gli arnesi per la bisogna, in un angolo del cortile lontano dal fienile il marito le piazza su due pile di mattoni il calderone in rame (*ir caudrei*) con l'acqua e le procura due o tre fascine di legna secca; accanto, sopra una balla di paglia le sistema la tinozza di legno (*sėbri*), si assicura che lo zaffo (*u spargei*) di legno sia ben fissato, le setaccia la cenere che la donna sia era già messa da parte durante l'inverno; nel frattempo la massaia ha già bagnato ed insaponato tutta la biancheria che lascerà in ammollo (*a mói*) tutta la notte.

Il mattino seguente di buon'ora inizia il gran daffare, il marito prima di andare in campagna con una manciata di paglia le avvia il gran fuoco sotto il calderone, la massaia aiutata dalla figlia maggiore e dividendosi i lavori iniziano a compiere una operazione importantissima: mentre la ragazza attizza il fuoco (*tissö a nen- ir fío*), la mamma sistema due o tre pietre dentro la tinozza davanti al foro di scarico perché non si ostruisca con la biancheria, poi foderà con un vecchio lenzuolo l'interno della tinozza ed inizia ad incestrare la biancheria tolta dall'ammollo della sera prima, dopo averla ben pareggiata la copre con un vecchio canovaccio lasciando che i bordi cadano all'esterno del mastello a formare una conca, dove versa tre o quattro secchi di cenere, pareggiandola bene con le mani, nel frattempo l'acqua del calderone ha raggiunto il bollore, allora con l'aiuto della cazza (*ra cössa da röm*) comincia a versare l'acqua bollente sulla cenere, questa man mano che penetra si porta con sé il potassio, il calcio, il fosforo e tutti quei sali sbiancanti che la cenere contiene, quando il mastello è saturo d'acqua si lascia riposare il tutto fino al mattino seguente; mentre nel mastello avviene tutto un processo chimico per la liscivazione, la massaia può tornare in cucina e mettere sul fuoco la pentola per il desinare dei suoi familiari.

L'indomani sempre di buon'ora la massaia toglierà lo zaffo dalla tinozza (*u spargei dau sėbri*) e raccoglierà nel calderone tutto il liquido che ne uscirà, rimettendolo a scaldare sul fuoco, quando rasenta il bollore si ripete l'operazione, versandolo di nuovo sulla cenere finché non uscirà dal foro in fondo al mastello acqua calda quasi pari a quella che si versa di sopra, a questo punto tutta l'operazione è terminata, i panni dopo tolti dal mastello venivano portati col carro al Bedale per essere sciacquati (*arsantöi*). Al Bedale oltre il ponte sulla sinistra vi era una scarpata lunga una trentina di metri, lastricata in acciottolato, che degradava dolcemente verso l'acqua, dove le donne chine sullo scagno facevano il bucato.

La nostra famiglia finita la sciacquatura tornava in paese e dopo aver tirato una cordicella attraverso il cortile, la donna iniziava a stendere i panni, intanto l'uomo preparava un lungo forcone per puntellare la corda carica di candide bandiere. A completare tutta l'operazione era il bel sole, terso dalla brezza della primavera.

I LAVORI IN CAMPAGNA

L'attività economica svolta dalla maggior parte delle famiglie era comunque l'agricoltura.

A Fresonara la proprietà terriera era molto frazionata. Vi erano una dozzina tra medi e grossi *particulöri*, con 100 fino a 250 staia, con campi di 20-30 e più staia ciascuno, tutti gli altri nuclei familiari erano proprietari di 30-50 staia, però divisi in campi e prati di 2 a 7 o anche 8 staia, sparsi in tutto il territorio: *dar Gėri ara Veia*

da Nův, dar Munfrůu ara Giustissia, da l'Arsirvei ara Paièra, dara Šerba ara Širbèta, dara Tarlandèina ara Carèstia, dar Camp Grand ara Valèta, dara Veia dar Spèini a l'Ancastrůu, dan sl'Alvů ar Biů di Frůi, dau Širbůu ai Baiěgni, dar Bos-mara-mort a Dré ar Casté, dara Cůca ara Valůssa, dara Librèta an sa Scheina dl'ůsi, dar Ciapèti aij lšroti, dara Cavagnůra ar Camp dir cavà, dai Lěmi a l'Eua Naira, e ce ne sarebbero ancora.

I LAVORI IN CAMPAGNA – La stalla

Il primo lavoro del contadino di allora era nella stalla per il disbrigo del bestiame (*sbruiů ir bes-ci*). Per noi il nome delle bestie è sinonimo di bovini, dai buoi alle vacche, ai vitellini. Si iniziava con il dare da mangiare, si prendeva il fieno o le erbe di stagione già preparate la sera prima dal *gripiůu* e si spandevano nella *grůpia*, dopo si puliva la lettiera portando via il letame con la carriola (*carèta*) e nelle grosse stalle con una specie di slitta (*strůsja*) tirata da buoi e si portava nella concimaia (*aliamèra*); rifatta la lettiera con paglia pulita si passava alla mungitura e all'allattamento di qualche eventuale vitellino. Per l'abbeveraggio, chi aveva solo una o due bestie portava l'acqua direttamente nella stalla col secchio, chi ne aveva parecchie le faceva uscire dalla stalla e le mandava a bere in una vasca di cemento (*ůrbi*), che era posta vicino al pozzo. L'acqua veniva attinta con il secchio dai pozzi, che a Fresonara erano profondi da 35 ai 40 metri. C'era chi invece andava ad attingere l'acqua al Bedale, *ar pős dar doni*, con una botte sistemata su un carro a due ruote (*trabichèra*). Finito l'abbeveraggio si passava alla pulizia del corpo con la striglia (*strěgia*) sulle cosce e sui garretti e con la spazzola (*spasěta d'trěbi*) per il resto del corpo.

A questo punto le bestie erano pronte (nel periodo dei lavori nei campi) per essere aggogate ed attaccate al carro con gli attrezzi che sarebbero serviti nella giornata.

Ad ogni mucca da lavoro veniva dato un nome, ne vorrei menzionare alcuni: *Nisůra*, *Garofa*, *Biůnda*, *Mandurei*, *Sitrouna*, *Giardèina*, *Pastůra*. I piů comuni per i buoi erano *Pavůu*, *Bartůu*, *Pumei*, *Rabatei*, ecc.

Ogni animale veniva abituato ad essere aggogato sempre dalla stessa parte, in modo che con un apposito richiamo del contadino si facevano svoltare o anche solo spostare da un lato all'altro della strada, ad esempio per svoltare a sinistra si richiamava la bestia di destra e viceversa. La voci di comando erano diverse per l'avvio, per l'arresto, per il solo spostamento a destra o a sinistra, per la svolta, per l'incitamento ad un maggior sforzo. Tra il contadino e le sue bestie c'era la massima intesa, erano un tutt'uno.

D'inverno i lavori nella stalla si moltiplicavano, bisognava preparare la *mes-cia* per i pasti seguenti; approfittando del fatto che il bestiame non lavorava si preparava una dieta piů leggera, con il fieno si mischiava un po' di paglia e foglie di pannocchie (*scartoci*). Durante la giornata nella greppia si mettevano anche fascine di piante di meliga per farle pelare, ossia ne veniva mangiata soltanto la parte di foglia, gli stocchi puliti venivano poi tagliati corti su un ceppo per usarli come lettiera. Altro lavoro sempre per l'alimentazione era quello dello *sburů* le foglie secche da fascine preparate in estate sfrondando gelsi e olmi.

La stalla si trasformava anche in laboratorio per i piů disparati mestieri. C'era chi era bravo ad impagliare le sedie con le corde fatte con le foglie di granturco, chi faceva i *gabiůi* oppure *u scrůss* con il fil di ferro (*faramei*) e due vecchi cerchioni di bicicletta, chi rivestiva i fiaschi con i vimini (*gurigni*), chi immanicava la zappa, chi riparava il giogo (*su*) sostituendo le *cunsubie*, rifacendo una *tapela* nuova, rinforzando bene *ir maniůu*, passando la sugna (*sounsa*) sulle gioncole (*šouncri*) per mantenerle morbide, chi rifaceva la mazza (*můssa*) in legno di olmo (*urm*) con i due cerchi di ferro sulle testate onde evitare che si spaccasse battendola sulla scure (*sů*).

Per chi aveva una manzetta giovane ed irrequieta che quando era portata la pascolo (*fõra*) faceva le bizze e voleva sempre correre, il rimedio era quello di metterle *u taross*, che era formato da un collare in corda con una parte pendente sino all'altezza delle ginocchia anteriori con in fondo legato e ben bilanciato un tronchetto di legno lungo una settantina di centimetri ed una decina di diametro. Questo aggeggio impacciava l'animale battendogli sulle gambe, e questo in poco tempo si calmava.

Nelle lunghe sere d'inverno la stalla era un punto di aggregazione fra le famiglie vicine e qualche conoscente, seduti in circolo attorno ad un vecchio secchio con la brace accesa coperta di cenere. Il vecchio nonno (*l'amsé*) coricato nella paglia, gli uomini seduti su una balla di paglia, le donne che sferruzzavano calzini e *scapigni*, qualche ragazza (*mõta*) che si preparava il corredo (*l'agré*), il tutto illuminato dalla fievole luce di un lume a petrolio. Lavorando e chiacchierando prima di andare a dormire, il fascino del conversare che si faceva nelle veglie (*avgjõ*) del tempo ormai trascorso era quello di non attenersi ad un argomento fisso, si vagava da un fatto realmente accaduto a un ricordo, da una battuta di spirito ad una di fantasia, a qualche favola raccontata ai bambini da uno zio (*bõrba*). La favola che più mi impressionava era quella dei tre cani che si chiamavano *Strusa fer*, *Squõrsa muntõgni* e *Va cmé ir ventri*. Con noi ragazzi i grandi comunicavano poco, se parlavano di interessi od altri argomenti ci mandavano sempre fuori, nelle veglie invece si poteva godere la compagnia, ricreare lo spirito, imparare la convivenza, la moderazione ed arricchirsi di tante memorie da sentirne ancora il rammarico e la nostalgia.

I ragazzi più adulti passavano la serata al caffè. Nel periodo di Carnevale mascherati facevano il giro delle stalle dove si trovavano delle ragazze, si costruivano con bastoni, paglia e stracci una finta capra, e loro truccati chi da sensale, chi da venditore e un altro da acquirente, dopo essere entrati, burlescamente iniziavano la trattativa per la vendita di quella capra e tra una battuta e l'altra passavano una mezzoretta e poi salutano se ne andavano in un'altra stalla.

I LAVORI IN CAMPAGNA – Autunno, Inverno e Primavera

In autunno inoltrato si andava a spandere il terriccio nei prati (*sbardlõ u tarò*), il terriccio veniva preparato nell'estate precedente arando un pezzo di prato e raccogliendo il terreno smosso, che veniva poi mescolato a molto letame e poi formato in un cumulo allungato e lasciato riposare, dopo qualche mese veniva rivoltato, e poi sfruttato come orto seminandoci insalate e fagioli e piantandoci cavoli, approfittando dell'acqua di irrigazione delle *ronde* settimanali.

Altro lavoro preinvernale era quello di procurare legna per l'inverno successivo, tagliando le gaggie nelle ripe e sfrondando quelle grosse e alte (*scravõ ir gaseij*). Tutte le ramaglie non venivano bruciate come si fa attualmente, ma raccolte e affastellate in fascine che venivano poi vendute ai fornai. La stessa operazione veniva eseguita anche per i gelsi quando avevano i rami di 3 o 4 anni (*scravõ i muriugni*), questi rami (*ir carõssi*) e le ramaglie venivano portati a casa e servivano per avviare il focolare (*furiõ*). Tutti questi lavori, con i rami spinati, gelati e magari carichi di brina, venivano fatti a mani nude (i guanti di crosta da lavoro non esistevano ancora).

Pur di non rimanere in ozio e per pochi miriagrammi di legna si andava ad estirpare le ceppaie delle piante abbattute nell'annata, lavoro svolto tutto a mano, non c'erano né trattori né escavatrici, ma solo con la zappa (*ra sõpa da buchět*), la scure, il segaccio (*arsiõu*), i cunei (*chiejni*), e la mazza di legno, dopo molto lavoro venivano ridotte in scandole (*scandre*).

Appena finite le grandi gelate si iniziava a potare e a sostituire i pali marci nella vigna. Chi intendeva impiantare una vigna nuova d'inverno provvedeva a fare lo scasso (*scöss*), che consisteva nella lavorazione a mano di tutto il terreno necessario fino alla profondità di tre vangate una sotto l'altra, circa un metro.

Chi invece voleva solo concimare la vite eseguiva un'altra lavorazione, chiamata *u rut*, che consisteva nel fare tra un filare e l'altro uno scavo largo circa 60 centimetri e profondo 2 vangate per tutta la lunghezza dei filari, dentro ci si sotterrava del letame, i tralci tagliati con la potatura, stocchi di granoturco, foglie, strame, e tutto ciò che poteva rendere soffice la terra.

Con i primi tepori di marzo si andava a strusciare (*strisjō*) i prati. Il lavoro consisteva nel fare scorrere un erpice (*èrpi*) rovesciato con legati sotto dei rami di biancospino (*bosra*) che servivano a frantumare e polverizzare il terriccio sparso in autunno. In questa operazione erano impegnati anche le donne e i bambini per raccogliere le eventuali pietre (*spriō*) che potevano trovarsi nel terriccio allo scopo di non rovinare le lame delle falci e della falciatrice.

Nell'attesa delle arature per le semine primaverili, il contadino poco alla volta svuotava la concimaia portando nei campi il letame accumulato nell'inverno e facendone dei piccoli mucchietti. Prima delle arature parleremo dell'aratro, non di quello di legno ma del capostipite o l'antesignano degli aratri moderni, *l'arà da ina staiva*. Iniziamo dal gancio di traino (*ra canaura*), con tre funzioni: 1) traino, 2) spostando il gancio in altezza si regolava la profondità del solco, 3) spostando il gancio di lato con un chiavistello (*cavgiōra*) si otteneva una maggiore o minore presa di terra in larghezza. Poi viene il bure (*ir birot*); fissato al bure tramite il vitone c'era il corpo dell'aratro, un telaio in metallo al quale erano fissati il vomere (*ra mōssa*), lama obliqua tagliente sul fondo del solco, il coltello (*cutri*) che fende la quantità di terra che doveva essere staccata e rivoltata dall'orecchio, e da ultimo la stegola (*staiva*) che era la parte impugnata dall'uomo e che serviva per la guida dell'aratro.

Negli anni '30 nasce l'aratro a due stegole e con una ruota anteriore regolatrice della profondità del solco, era costruito in legno e ferro come il precedente, ma più robusto e migliorato nelle prestazioni. Nel '35-36 esordisce l'Amelot, costruito interamente in ferro, il più moderno e l'ultimo degli aratri a trazione animale; questo, reso stabile dalle due ruote su cui era montato, dopo averlo regolato e messo in posizione di lavoro non necessitava più della guida dell'uomo.

I tipi di aratura erano allora solo due: colmatrice (*ammas-ciō*) o scolmatrice (*spantiō*). L'aratro ad una stegola oltre che per l'aratura veniva anche usato per fare i solchi per la semina di meliga, fagioli, ceci, patate, ecc., e anche per le sarchiature e rincalzature.

Finite le semine e le sarchiature primaverili bisognava andare ad estirpare le erbe infestanti cresciute nel grano, che essendo stato seminato a mano non era possibile sarchiarlo. Con l'uso della seminatrice meccanica veniva seminato a file, semplici, binate ed anche ternate, la sarchiatura veniva fatta tra le file a mano con una apposita zappa forata, oppure con sarchiatrice meccanica a più zappe, trainata da animali.

All'inizio di maggio dopo aver affilato (*martlà*) e passato con la pietra cote (*ra cu*) la falce (*ir fer da sciō*), si iniziava a falciare l'erba medica e poco dopo *u sirfōi* e *u sirfuiōu*, il trifoglio rosso. Le falciatrici meccaniche, le Derrick, le Mc Cormick, le Osborne e le Lanz, hanno cominciato a diffondersi poco prima degli anni '20; erano in fusione di ghisa monoblocco con due ruote anch'esse in fusione che servivano al trasposto della macchina e a trasmettere il movimento alla lama tramite una biella di legno (*stanghěta*) ancora da un eccentrico comandato da una serie di ingranaggi a bagno d'olio. La lama scorreva in una barra a pettine, che poteva essere posizionata verticalmente in fase di riposo od orizzontalmente in fase di lavoro; questo

movimento era azionato dall'operatore con due leve, una a pedale e l'altra a mano. Queste macchine erano dotate di un sedile molleggiato.

A fine maggio il lavoro si spostava nei prati per la falciatura del maggengo. Qui devo fare una premessa: da inizio secolo sino agli anni '20 le famiglie di Fresonara erano forse 350 e in buona parte numerose con delle proprietà molto frazionate e piccole, quindi con un esubero di mano d'opera. Gran parte dei giovani ragazzi e ragazze andavano così a lavorare a giornata nelle grandi cascine. I maschi andavano a *sciõ*, non a Cervinia ma nei prati *dra Casèina Vegia* o a *San Miché* o a *ra Casèina d'Vidu* a squadre, a piedi con la falce in spalla e una bottiglia di vino (*pichëta*) messa in una manica della giacca legata in fondo con uno spago per mantenerla fresca; anche le ragazze, per i lavori più disparati, sempre a piedi si recavano a *San Fandent* o *ara Biuta* tanto per elencarne alcune.

Torniamo alla fienagione. Dopo la falciatura, con l'ausilio di un apposito bastone l'erba veniva allargata e sciolta sul terreno (*sfõ ir batõui*), e sempre col bastone rigirata parecchie volte fino all'essicazione.

Il fieno ben secco veniva poi raccolto e ammassato in file (*bõuri*) con l'aiuto del rastrello di legno e del tridente (*ra furca*) per essere poi caricato sui carri. In seguito tutte queste operazioni sono state facilitate prima con il voltafieno a forche e la rastrelliera, poi con il ranghinatore e adesso con il girello.

Nell'intercalare di questi lavori occorreva intervenire nella vigna per i primi trattamenti con la polvere Caffaro ed il verderame e togliere le seconde gemme (*i sut'õgi*), nei campi si rincalzava la meliga con l'aratro da una stegola ed in epoca più recente con lo zappacavallo (*ra binëta*) trainato da un solo animale con *u suët* e *ra balestra*.

Per chi allevava i bachi da seta questo era il periodo in cui facevano 8-9 pasti al giorno (*i mangiavu da ramõ*), quindi occorreva procurare le foglie di gelso (*sburõ i muriugni*) impegnando tutta la famiglia dal mattino alla sera.

Tra un lavoro e l'altro siamo arrivati a metà giugno alla *Madona Nõva, fësta grossa*, che segnava la fine dei maggenghi e l'inizio della mietitura.

I LAVORI IN CAMPAGNA – La mietitura del grano

Non descrivo quella fatta con la falce messoria (*l'amsuria*) perché ai tempi nostri non era più usata, ma si usava ancora la falce da fieno corredata di una bacchetta in legno di salice opportunamente piegata e fissata alla pertica con il compito di far cadere tutto il grano tagliato nella stessa direzione e con l'aiuto di un piede in sincronismo con le falciate l'operatore portava avanti il manello (*paiõ*) sino a raggiungere la consistenza di un covone che veniva depositato da un lato pronto ad essere legato.

L'uso della falciatrice da erba corredata degli opportuni accessori per la mietitura è durato sino al dopoguerra (1945-46). Il lavoro della falciatrice era quello di tagliare e depositare i manelli o manipoli pronti per essere legati e spostati, per permettere il passaggio della falciatrice nel giro seguente; per mantenere il ritmo della macchina occorrevano almeno dieci persone per legare i covoni. In genere questi aiuti venivano da quei piccoli contadini che non possedevano la falciatrice, in cambio del taglio dei loro campi. I covoni venivano legati sfilando una manciata di piante di grano, fatte poi passare sotto il manipolo a fasciare il covone e poi annodandole con un attorcigliamento sotto le spighe ed infilando il cappio sotto la fasciatura.

Per recuperare una maggior quantità di paglia il taglio veniva fatto rasoterra, raccogliendo anche, con il grano, molte erbacce verdi. Per dare la possibilità ai covoni di essiccarsi, venivano lasciati sparsi nei campi, dopo essiccati venivano raccolti in cumuli (*buríõj*) e sistemati in modo che neanche se fosse piovuto le spighe non si sarebbero bagnate.

La raccolta ed il trasporto dei covoni in azienda venivano svolti al mattino presto, mentre era ancora un po' umido (*basěn-*), onde evitare che si rompessero le spighe se diventava troppo secco (*trop sangarli*). Alle tre di notte già si sentiva il rotolare dei cerchioni in ferro dei carri sull'acciottolato, da quando uscivano da casa e per tutto l'attraversamento del paese.

I grossi proprietari (i *particulõri*) avevano porticati sufficienti a contenere tutto il loro raccolto. Chi non aveva la possibilità di metterlo al coperto e tanti altri che avevano dei cortili molto angusti dove non c'era la possibilità di piazzare la trebbiatrice, ne facevano dei cumuli all'aperto. A Fresonara la zona prescelta era in un vasto campo detto *San Giuõn*, vicinissimo al paese e circondato da un'alta e folta siepe, allora di proprietà del Generale Camera, dove adesso ci sono la casa e l'officina dei Lince. Questo cumulo, chiamato *bùra* consisteva in una catasta di covoni a piante rettangolare alta anche 5 o 6 metri con la parte sopra fatta a spiovente in modo che le eventuali piogge non penetrassero all'interno.

Come si liberavano le stoppie dai covoni, venivano subito perlustrate palmo a palmo alla ricerca di qualche spiga sfuggita al rastrello da chi andava a spigolare (*a musnõ*); in genere erano donne che possedevano qualche gallina da mantenere e non avevano campagna. C'era chi riusciva a raccoglierne un quantitativo che poteva essere portato al mulino per ottenerne farina sufficiente per alcuni mesi.

Ad agosto si rompevano le stoppie, con un'aratura fatta di mattino presto, prima che si levassero i famelici tafani (*tavěgni*), un supplizio per quelle povere bestie già impegnate a tirare l'aratro in un terreno arso dal sole e duro come il cemento (*ug surtiva di uatarugni grosi ina brassõ*). Questa aratura serviva ad ossigenare il terreno e fare essiccare la gramigna.

I LAVORI IN CAMPAGNA – La trebbiatura del grano

Si dice "*bõt ir grěn*" perché effettivamente sino a oltre la metà dell'800 il grano veniva realmente battuto. Sull'aia venivano disposti i covoni a cerchio con le spighe girate verso l'interno e battute con un aggeggio chiamato correggiato "*ra svarşela*", che consisteva in una pertica che serviva da impugnatura o manico con fissato in testa un pezzo di correggia di cuoio che sorreggeva un battacchio di legno lungo circa un metro. I battitori si disponevano intorno alle messi ed uno dopo l'altro avviavano la batterella.

Più avanti negli anni la battitura veniva fatta con un rullo di legno lungo circa un metro e dentato longitudinalmente (*rabatõu*) che poteva essere tirato dall'uomo o da un animale, i covoni venivano disposti in due file parallele con le spighe rivolte verso l'interno; finita la battitura si toglieva la paglia per mezzo di un forcale di legno con 8 o 10 rebbi lunghi una trentina di centimetri (*ra lua*), il grano rimasto a terra misto alla pula (*rěsca*) veniva ventilato con l'aria naturale lanciandolo in aria con la pala di legno facendo fare una rosa, in mancanza di aria si ventilava con dei sacchi vuoti usandoli come fossero ventagli, oppure con il vaglio (*võl*) di vimini con due manici, piano e aperto da un lato.

A cavallo degli anni '30 le trebbiatrici a Fresonara erano due: quella *du Cecu* e quella *dl'Urtrěn*. Erano composte da tre corpi macchina: la locomobile a vapore con il camino reclinabile per il trasporto, la trebbiatrice, l'imbaltatrice o pressapaglia, con al seguito un carrettino per il carbone. Da quando iniziava la

trebbiatura e per un mese e mezzo tutto il paese era in agitazione, dato che il lavoro di trebbiatura impegnava una quindicina di persone più gli operai addetti alle macchine.

Sulla trebbiatrice occorre due donne a tagliare i legacci ai covoni e porgerli all'imboccatore, due donne alla pula (*rèscà*), una donna all'imballatrice a legare i fili di ferro, due uomini sulla travata a far passare i covoni e porgerli sulla macchina, due uomini a portare le balle di paglia, tre uomini ai sacchi (due per portarli al granaio che spesso si trovava al secondo piano nel sottotetto e uno a controllare quando la misura - *ra buca* - era piena e versarla nei sacchi), uno per fare il pagliaio della *rèscà* (in quegli anni lo specialista era *u Ciot*), un altro ancora a portare l'acqua alla locomobile ed aiutare qualche ragazzo al cavalletto dei *faramigni*, e portare da bere a tutti gli addetti ai lavori.

Il trebbiatore per la sua prestazione veniva compensato in base al quantitativo di grano trebbiato che veniva misurato all'uscita dalla trebbia con un contenitore cilindrico chiamato *buca*, della capacità di 50 kg. La contabilità veniva tenuta dal trebbiatore facendo per ogni misura piena una incisione con il coltello sulla corteccia di un bastone di salice, per facilitare la conta la decima incisione la faceva più lunga.

I piccoli proprietari per non dover pagare del personale si aiutavano tra di loro e un po' da uno un po' da un altro erano impegnati per tutto il periodo della trebbiatura.

Un altro impegno era quello di trainare le tre macchine sul punto di utilizzo, necessitavano almeno tre o quattro coppie tra buoi e vacche da tiro, messi a disposizione da coloro che ne usufruivano nelle vicinanze.

La giornata degli addetti alla trebbiatura era di dodici ore con un intervallo di mezz'ora alle 9 per la colazione e alle 5 per la merenda e di due ore per pranzo; non era un lavoro massacrante ma un assillo continuo specie per chi era addetto ai sacchi, che erano solo di 50 chili ma occorreva portarli per due rampe di scale per accedere al granaio posto nel sottotetto, e per gli addetti alle balle di paglia da portare su per una scala a pioli sul fienile posto sopra la stalla e salire ancora su un altro scalotto per depositarle e aggiustarle sulla catasta già iniziata, tutto questo lavoro era svolto di corsa per mantenere il ritmo della macchina e sotto un sole cocente, a volte in cortili chiusi senza un filo d'aria ed in una nuvola di polvere specie quando il grano aveva la malattia della ruggine (*l'era manà*).

Negli anni 1935-36 finisce l'epoca delle locomobili a vapore con il fischio come i treni, sostituite da trattori molto più comodi sia per l'azionamento delle macchine che per il trasporto. Da questo periodo aumenta anche la resa e quindi la produzione, grazie ad una migliore preparazione del terreno, a concimazioni adeguate e a nuove varietà di grano.

Le varietà agli inizi degli anni '20 erano l'Ariete e l'Ardito, chiamato *platòu*, dopo qualche anno il Mentana poi il Villa Glori, nel '37 il Damiano Chiesa, nel '38-39 il Littorio ed il Todaro. Le produzioni di grano in Italia sono sempre oscillate dal 1912 con 43 milioni di quintali ai 55-60 milioni sino al 1928, con la battaglia del grano voluta da Mussolini si è passati a 72 milioni nel '32 e il massimo a 82 milioni nel 1938, scendendo a 42 milioni nel 1945 e la punta massima di 91 milioni nel 1953.

Negli anni '40 a Fresonara si sono aggiunte altre due trebbiatrici, quella *du Giuani d'Lumbrei* e quella *d'Pinóv*, nel frattempo aveva smesso quella *du Cecu*.

Nel 1939 inizia l'obbligo del conferimento agli ammassi di tutto il grano prodotto, lasciando ai produttori la facoltà di trattenerne 250 Kg a testa per tutti i componenti della famiglia e 200 Kg per ettaro per la semina, nel 1942 il quantitativo per il consumo pro-capite è ridotto a 2 quintali. Sempre nel '42 nasce la bilancia automatica della ditta Natino di Voghera da applicare alla trebbiatrice, questa bilancia aveva un contatore

progressivo delle pesate, piombato, che venne in seguito utilizzato dalle guardie annonarie negli anni 1944-45 per controllare la esatta quantità di grano prodotta da ogni azienda e calcolare la quantità da conferire obbligatoriamente agli ammassi.

Nel 1937 le trebbiatrici funzionanti in Italia erano solo 33.275, nel 1939 tale cifra è salita intorno alle 35.000. Erano ancora molto poche. Nell'alta Italia quasi la totalità del grano viene trebbiata a macchina, nel meridione solo il 32% è trebbiato a macchina, nelle isole questa percentuale scende al 13%.

I LAVORI IN CAMPAGNA – Il granoturco

Nei mesi di luglio e agosto, caduto il polline dalle piante di granoturco ed essiccata la barba delle pannocchie, le piante venivano cimate (*simǒ*) ad un nodo sopra la pannocchia per farne foraggio fresco per il bestiame. In questo periodo si falciava anche il fieno agostano (*u ressi*). A settembre nei campi dalla parte alta del paese (*d'arsura*), dove non era possibile irrigare, iniziava la raccolta del granoturco.

Per il trasporto delle pannocchie raccolte occorreva attrezzare i carri con tutti i loro accessori. Da noi erano usati due tipi di carro. Uno (*ir cǎr mǒt*) con il piano (*u lecc*) di carico molto basso e stretto fatto a cassone con le due sponde, adatto ad essere trainato anche da un solo animale, era un tipo adatto a piccoli coltivatori e molto diffuso nei paesi di collina. L'altro (*ir cǎr gross*) molto più robusto e pesante con il piano di carico molto largo e piatto che sovrastava le ruote, era adottato dai grossi *particulǒri*. Gli accessori erano uguali per tutti e due i tipi, ed erano *i barcugni*, *ir barcan-i*, *ar stantarǒri*, *ij ǒssi da spǒunda*, *ir cavigi*, *i cavgioti* e *ar stǒri pir ra malia*. Prima che vengano dimenticati voglio ricordare i nomi dei pezzi componenti una ruota del carro, che sono *ra testa*, con i quattro cerchi (*serci*), *ra bisura*, *i fùsj*, *i gamboti cun i rivěti* ed infine *u sarciǒu*.

Dopo aver attrezzato il carro con i suoi accessori e le stuoie a formare una gabbia, si poteva iniziare la raccolta. Disponendosi una persona per ogni fila, le pannocchie (*i canugni*) staccate dalla pianta venivano raccolte in un canestro (*cavǒgn*) che una volta pieno si versava sul carro, magari con l'aiuto di qualche ragazzino disponibile che, anche un po' per gioco, collaborava a versare e a rendere i canestri vuoti. Finita la raccolta, le pannocchie venivano trasportate e scaricate sull'aia di casa, pronte per essere scartocciate.

Per la sera dopocena si invitavano i vicini, gli amici e i parenti a collaborare all'operazione di sfogliatura (*sfuiǒ ra malia*). I convenuti si disponevano a semicerchio seduti intorno al mucchio, e con l'aiuto di un apposito spillone (*fichět*) che serviva a fendere le foglie per facilitarne la presa, si dava corso alla sfogliatura.

Anche questa come le veglie invernali erano occasioni per stare insieme, per comunicare, per scambiare le proprie opinioni, qualche battuta di spirito, se nel gruppo c'era qualche ragazza era facile che trovasse qualcuno che si lanciava per il primo approccio. Quando un argomento si esauriva c'era chi intonava "Mamma mia dammi cento lire che in America voglio andar", ogni tanto il padrone di casa passava con il fiasco e bicchiere a bagnare le ugole assetate, intanto il mucchio diventava sempre più piccolo, ancora un po' di chiacchiere e si ripartiva con "Quel mazzolin di fiori", le ultime pannocchie finivano e prima che il gruppo si sciogliesse, tra un convenevole e l'altro, c'era già chi invitava il gruppo per la sera dopo a casa propria per la stessa incombenza.

Le pannocchie così sfogliate erano pronte per essere sgranate. Dopo aver preparato l'aia con l'imbovinatura (*ambusmaira*) e ben essiccata, come già illustrato in precedenza, si aspettava la venuta della macchina sgranatrice.

Di queste macchine a Fresonara ce n'erano due, di cui una, quella *d'Michei dl'Urtrěn (ra sfugliatris)*, sgranava le pannocchie senza che fossero sfogliate separando le foglie dai tutoli e quindi più moderna. L'altra era solo sfogliatrice.

I LAVORI IN CAMPAGNA – Le barbabietole da zucchero

Per chi in primavera aveva seminato le barbabietole da zucchero (*i ravugni*), questo era il periodo della raccolta; per facilitarne l'estirpazione si usava un comune ma robusto aratro a due stegole opportunamente adattato togliendone l'orecchio, in modo che venivano staccate e smosse ma ancora interrate, a mano venivano estirpate, scrollate della terra ed ammucciate, poi scollettate con l'ausilio *dra cutela o dir puarei*, e man mano caricate sulla *trabichera*, portate ed ammucciate fuori dal campo, pronte per essere ricaricate sulla *bōra 'd Bisi*, trainata da tre cavalli, che si curava del trasporto allo zuccherificio di Spinetta Marengo. I colletti con le foglie venivano recuperati ed usati come foraggio fresco per il bestiame.

I LAVORI IN CAMPAGNA – La vendemmia

Sempre a settembre, dopo la festa della Natività della Madonna, a cui è dedicata la nostra parrocchia, inizia il periodo della vendemmia, che come tutti gli altri periodi di raccolto crea nelle persone una euforia particolare, un senso di gioia, è finito anche il periodo della grande calura, i raggi del sole non sono più perpendicolari sulle nostre teste.

Come per gli altri raccolti, ci si aiutava fra parenti e conoscenti. Al mattino gli uomini sistemavano le botti di legno già lavate in precedenza e trattate con *ir visuri* e bruciato dentro lo zolfo contro le muffe. Sul carro veniva caricata e ben legata la bigoncia (*navōssa*) o *ir cassot*.

La raccolta delle uve si svolgeva nel pomeriggio presto. Gli addetti si disponevano una coppia o due per ogni filare armati di forbici e *cavōgn*, e piluccando qualche acino qua e là si chiacchierava del più e del meno, ad esempio le donne commentavano i vestiti che avevano sfoggiato (*arnuà*) le loro amiche, lasciandosi scappare anche qualche critica, per la festa della Madonna di settembre che, anche quando cadeva in giorno feriale, attirava molta gente, anche forestiera. Altro argomento erano le coppie che si formavano la sera in piazza sul ballo a palchetto rotondo.

Gli uomini erano indaffarati a portare i cavagni pieni e versarli nella bigoncia sistemata in fondo alla vigna.

Gli usi e i modi di vinificazione sono rimasti quelli di una volta. È solo cambiato il sistema di pigiatura, che una volta veniva fatta con i piedi nudi direttamente nella bigoncia ed il mosto veniva man mano raccolto con il bigonciolo (*garoc*) e versato nei tini (*ij osij*) per la fermentazione.

I LAVORI IN CAMPAGNA – La semina del grano

Già ai primi giorni di ottobre iniziava la preparazione del terreno con le arature che anche se, a quei tempi, erano poco profonde (dai 15 ai 20 cm.), richiedevano parecchio tempo, se ne aravano da quattro a massimo sei staia al giorno.

Gli anziani dicevano di non arare troppo in profondità perché si tirava su la terra selvatica che non fruttificava. Naturalmente con questo sistema di lavorazione il terreno non assorbiva l'acqua delle piogge, e quindi bisognava fare *ir prōsj* molto strette con molti scoli per le acque, *ij acquōi*. D'altronde con le forze di traino di allora, che erano una coppia di vacchette o al massimo una coppia di buoi, non è che si potesse fare molto di più.

Finita l'aratura le zolle venivano frantumate con l'erpice di legno, costituito da un telaio rettangolare largo circa un metro e mezzo e profondo circa 90 centimetri, con una terza traversa al centro nel senso della larghezza, con sotto tre file di denti in ferro taglienti posti in posizione sfalsata tra fila e fila, nella parte centrale anteriore era fissato un attacco per il traino e nella parte posteriore sporgeva un occhiello (*bugià*) con legata una cordicella che serviva per il sollevamento quando vi si impigliava qualcosa sotto; quando le zolle erano molto dure veniva zavorrato con un pietrone e se non era sufficiente vi saliva sopra il contadino tenendosi in equilibrio attaccato alla corda di sollevamento.

Fino a tutti gli anni '20 la semina veniva fatta a mano e chiamata a spaglio, tenendo il grano nella *cavõgna d'łëgn*, portata infilata nel braccio sinistro ed il grano veniva sparso con la mano destra con un movimento sincronizzato con la camminata. L'interramento avveniva passando l'erpice snodato in ferro (*l'arpiera*).

I LAVORI IN CAMPAGNA – Evoluzione nel tempo

Il contadino, per tutti questi lavori, ed in particolare quando i campi erano lontani dal paese, partiva al mattino di buon'ora mettendo sul carro oltre agli attrezzi anche un fastello (*slaiõ*) di fieno per il pasto di mezzogiorno delle bestie. Per il suo pranzo (*disnõ*) lo raggiungeva a piedi la moglie, con in testa *u schiffiõu e ra pignõta* della minestra con sopra il piatto della pietanza con *dui sicutigni frici*, il tutto avvolto nel fazzolettone della spesa (*ir pantõu*) e portato in equilibrio sulla testa.

Negli anni dal 1930 al 1940 vi è stata una grande evoluzione nei sistemi di lavorazione dei terreni, con arature più profonde, dovuta anche ad un ammodernamento delle attrezzature, con nuovi tipi di aratri, con l'introduzione delle seminatrici, con la conoscenza dei nuovi sistemi di coltura e di concimazione chimica diffusi dal fascismo per incrementare la produzione cerealicola con la famosa Battaglia del Grano, con pubblicazioni e riviste tipo *La Domenica dell'Agricoltore*, venduta da *Rusina d'Sicunde*, con la trasmissione radiofonica *L'Or*a dell'Agricoltore alle ore 10 di tutte le domeniche, diffondendo il sistema Del Pelo Pardi per la preparazione dei terreni, e con il metodo del Prof. Mario Ferraguti per le colture, con la semina del grano a file ternate con 40 cm tra terna e terna in modo da favorire le sarchiature contro le male erbe e la concimazione direttamente sulle file.

Naturalmente un salto di qualità è avvenuto con l'introduzione in agricoltura del trattore. A Fresonara il pioniere assoluto del trattore è stato *u Luciu du Ranõ*, con una trattrice Ford già nell'anno 1928. I trattori di allora servivano solo per il traino, avevano le ruote completamente in ferro dotate di ramponi, per poter circolare sulle strade alle ruote venivano montati degli appositi cerchioni. Le ruote con gli pneumatici sono state adottate molti anni dopo.

I LAVORI IN CAMPAGNA - La bachicoltura

Il baco da seta era già conosciuto in Cina 2850 anni prima della venuta di Cristo. Con mille peripezie che non sto ad elencare, la bachicoltura e la coltivazione del gelso furono introdotte in Sicilia dalla Grecia attorno all'anno 1130. In Piemonte e nel Monferrato ha cominciato a diffondersi già nel 1476.

L'avvio della gelsicoltura ha determinato una trasformazione notevole del paesaggio agricolo nelle nostre pianure. Ancora 60 anni fa tutto il nostro territorio era popolato da gelsi, sia disposti a filari (*muriunèri*) nei grossi campi, sia sparsi nei campi piccoli.

Anche se oggi di gelsi ce ne sono ancora grazie al DPR 10/6/1995 n. 987 art. 68 che ne impedisce l'abbattimento, il paesaggio di allora era completamente diverso. Ad esempio, guardando dalla strada per

Basaluzzo non si vedevano le cascine che si vedono adesso e tantomeno Novi Ligure, era tutto schermato dalla vegetazione.

I nuclei familiari che si dedicavano alla bachicoltura erano quelli con proprietà medio piccole, essendo questa una delle poche fonti di guadagno, in quanto la produzione delle loro terre serviva appena per il sostentamento, le altre loro risorse erano la vendita di qualche vitello, e non tutti gli anni, perché bisognava allevarne qualcuno per il ricambio delle bestie vecchie, il latte, le uova, e qualche pollo. Le uova e i polli venivano venduti a delle commissioniere che a piedi, passando dalla via da Novi nella buona stagione o con il tranvai d'inverno, andavano a rivenderli alle famiglie o ai negozi di Novi; di queste donne ne elenco alcune che ancora ricordo: *ra Tina d'Matlej, Ghitei, Maria d'Pinetu*, e ultimamente *Angiulina d'Aliot*.

Nella nostra zona la maggior produzione di bozzoli si ebbe negli anni successivi la prima guerra mondiale.

Il seme da bachi (*ra smeinsa di bigōti*) o più propriamente le uova da bachi venivano fornite dalla ditta che poi ritirava i bozzoli. Il seme veniva consegnato in apposite confezioni che servivano anche per la schiusa. Le confezioni erano di un'oncia, di $\frac{1}{2}$ oncia e di $\frac{6}{8}$ di oncia. In un'oncia vi erano circa 50.000 uova che potevano dare una resa di circa 90 chili di bozzoli (*cucùli*).

I bachi da adulti occupavano 50-70 metri quadrati di lettiera, pari a quattro barchi da 5 stuoie ciascuno. Il loro ciclo di vita era di 35 giorni circa e consumavano in media 10 quintali di foglie di gelso. Chi disponeva di un solo ambiente, che era quasi sempre la cucina, prenotava un solo quarto di oncia di seme.

L'incubazione delle uova si iniziava i primi giorni di aprile, il contenitore veniva avvolto con un pezzo di lana e posto in un luogo tiepido, che poteva essere la stalla oppure nei pressi del camino, e c'era chi la notte se lo portava anche a letto.

Durante l'incubazione le uova cambiavano di colore, da gialline che erano all'inizio diventavano rosso vino, quando si avvicinava l'epoca della schiusa cominciarono a sbiancarsi. Le uova venivano controllate giornalmente ed areate, sempre però in ambiente caldo. Avvicinandosi il 18° giorno, per facilitarne la nascita, la donna di casa si poneva l'involucro in seno, ed in 2-3 giorni avveniva la schiusa. Si cercava di farla coincidere con il 25 aprile, festa di San Marco protettore dei bigatti e dei bigattai. Con il piccolo fardello si andava a *Méssa Prüma* a prendere l'apposita benedizione con il cerimoniale delle Rogazioni, per l'auspicio di una buona produzione.

Appena nati venivano deposti su un setaccio (*siöss*) e subito alimentati con foglie tenere tritate finemente per dieci pasti al giorno. Nel periodo larvale il baco subisce quattro mute, dette anche dormite, che altro non sono se non il fenomeno del cambio della pelle, che non essendo elastica non può seguire l'aumento di volume dell'insetto; il baco durante le mute, che avvengono ogni cinque giorni, non mangia e rimane immobile.

La vita del baco è molto delicata, occorre una temperatura sempre costante da 22 a 24 gradi, tutti gli allevatori erano muniti di termometro, bisognava tenere chiuso l'ambiente quando fuori c'era il vento marino, perché non si ammalassero diventando flaccidi (*marinōi*) oppure prendessero un'altra malattia, il calcino (*ancausinōi*).

L'allevamento dei bachi veniva fatto su un trabiccolo chiamato con tanti nomi, chi lo chiamava bigattiera, chi catafalco, chi castello, chi barco, per noi di Fresonara era *ir bōrch*, ed era costituito da due coppie di montanti o piantoni con in fondo un piede per l'appoggio sul pavimento. Ogni coppia aveva 5 fori distanti 50 centimetri l'uno dall'altro, dove venivano infilate 5 traverse per ogni coppia, come se fossero due scale a

pioli. Sopra queste traverse venivano appoggiate le 5 stuoie ed il barco era completato; naturalmente il tutto veniva fissato ad anelli che sporgevano dal soffitto.

Le stuoie avevano le dimensioni di circa un metro per tre. Il fondo di quelle più vecchie era costituito da un cannicciato, ossia da canne avvicinate l'una all'altra e legate sulle traverse del fondo, quelle più moderne avevano il fondo in rete metallica zincata leggera. Sulle stuoie veniva steso un foglio di carta apposita per bachi che si poteva acquistare in quasi tutte le botteghe di allora.

Ma mano che i bachi ingrassavano occupavano sempre più spazio, dal setaccio per la farina venivano trasferiti nella *panera*, che era un largo panierino in vimini di dimensioni 60x90 centimetri circa, con due asole sulle testate che fungevano da maniglie.

Nella seconda età del baco i pasti erano sei/sette al giorno, ogni due giorni bisognava pulirli cambiando la lettiera e la relativa carta. Naturalmente per togliere la lettiera bisognava liberarla dai bachi, ed il sistema era quello di alimentarli invece che con la sola foglia mettendo anche i ramoscelli, i bachi per cibarsi vi salivano sopra, e man mano venivano spostati su una stuoia libera.

Dopo la seconda dormita inizia la terza età; in questi cinque giorni il consumo di foglie era di circa 50 kg. per ogni oncia, e i pasti sempre 6-7 al giorno, la superficie occupata era di circa 10 mq.

La quarta età inizia dal 16° giorno della schiusa e arriva fino al 21°. In questa età i bachi hanno già cambiato la pelle tre volte, il consumo di foglie in questo ciclo è di 170 kg. La foglia non deve essere mai bagnata e neanche riscaldata dal sole, andrebbe sempre raccolta (*sburǒia*) verso sera. I pasti sono ancora 6-7 al giorno con intervalli di tre ore circa. Con il forte consumo di foglie sono anche in proporzione gli escrementi ed i residui di foglia non mangiata; onde evitare la fermentazione e la relativa puzza, specie per chi li allevava in cucina, la pulizia andava fatta giornalmente. Trascorsi i cinque giorni di questo ciclo, il sesto ed il settimo giorno avveniva l'ultima muta, ossia dormivano "della quarta".

Dopo questa dormita durata il doppio delle precedenti ed aver cambiato pelle per l'ultima volta, il baco completamente adulto iniziava la sua quinta età, l'ultima della sua vita larvale; questa età dura circa 10 giorni iniziando dal 21° giorno dalla schiusa fino al 31°. Questo era il periodo più impegnativo per tutta la famiglia, le donne a tenere pulite le lettiere almeno una volta al giorno, preparare le foglie mondandole dai piccioli e dai frammenti di ramo, somministrare i pasti che in questo ciclo erano 9-10 al giorno, uno ogni due ore, gli uomini impegnati sui gelsi a riempire sacchi e sacchi di foglie. In questi 10 giorni, sempre per un'oncia di seme, ne consumavano circa 700 kg. (*i mangiu da ramǒ*), la superficie occupata adesso era di 60-70 mq.

In questo periodo se disgraziatamente pioveva era un dramma procurare le foglie, in questo caso bisognava tagliare i rami del gelso, trasportarli a casa col carro poi metterli ad asciugare o sotto un portico oppure sul fienile. C'era anche chi, non avendo gelsi a sufficienza per mantenere i suoi bachi, doveva ricorrere ad affittarli da chi ne aveva in esubero oppure da quei grossi proprietari cui l'allevamento dei bachi non interessava.

I bachi verso la fine del ciclo, quasi maturi, apparivano turgidi e diafani in controluce, quasi trasparenti, pieni di siero, pronti a salire sulle frasche per tessere il bozzolo.

L'infrascamento dei bachi (*ramǒ i bigǒti*) veniva fatto con gli arbusti di erica (*brǒui*) essiccati, questi erano i più adatti e si potevano usare per parecchi anni; in sostituzione od in aggiunta si usavano anche le piante dei ceci (*ciaisi*) oppure le piante di colza (*ravissugni*) o di sanguinella (*savugnei*); questi arbusti venivano

messi all'impiedi uno accanto all'altro trasversalmente alle stuoie e forzati tra una stuoia e l'altra formando della piccole siepi distanti tra di loro una sessantina di centimetri.

Verso il decimo giorno i bachi iniziavano a salire sul bosco formato dalle frasche e nel giro di due o tre giorni erano tutti saliti ed iniziavano a tessere. Per favorire la salita si facevano delle fumigazioni (*fimèinti*), mettendo della brace dentro un coppo e spargendovi sopra un pizzico di zolfo con frasche e bacche di ginepro (*snavri*).

Dopo che tutti i bachi sani erano saliti sulle frasche, si procedeva alla pulizia della lettiera dove oltre agli escrementi erano rimasti i bachi ammalati, i *prèvi* dal colore nerastro della loro pelle, da questo momento il grande lavoro era finito.

A questo punto bisognava lasciare al baco otto giorni di tempo perché finisse la sua opera: la costruzione del bozzolo. Il baco emette da una protuberanza sotto la bocca una sottile bava che a contatto con l'aria si solidifica e diventa un finissimo filo di seta lungo quasi due chilometri. Quando il bozzolo era ben finito, si sentiva al tatto con le dita, doveva essere bello sodo (*ancartà*), da quel momento iniziava la sbozzolatura (*stacõ i cucùli*), questa operazione veniva fatta a mano staccandoli uno ad uno senza rovinare le frasche di erica che venivano recuperate per l'anno seguente.

Dopo raccolti i bozzoli andavano puliti da quella lanuggine (*stupěta*) che il baco aveva usato per abbarbicare il bozzolo agli appigli delle frasche; questo lavoro era fatto a mano, poi col passare degli anni c'è stato chi ha pensato di costruirsi un marchingegno, costituito da un tondino di ferro lungo circa un metro e da una parte foggiate a manovella, questo tondino veniva fissato alle due estremità sopra un'assicella oppure direttamente *an su scõgn da lavõ* con due chiodi a cavalletto (quelli da rete metallica), in modo che girando la manovella l'asta rimanesse libera per ruotare, avvicinando i bozzoli all'asta rotante questa avvinghiava quella specie di lanuggine lasciando pulito il bozzolo.

Dopo avere scartato quelli incompleti o non ben finiti (*ra papardèla*) e quelli al cui interno era morto il baco e che puzzavano (anche chiamati *prèvi*), quelli sani venivano avvolti in un lenzuolo da letto e portati nei punti di raccolta, a Fresonara fino a cavallo degli anni '30 era nella *Paroda*, da *Pinetu*, negli anni seguenti si consegnavano direttamente alla filanda di Basaluzzo. Il prezzo si concordava con la libera contrattazione tra venditore e acquirente.

Dopo il 1937 la raccolta era controllata dal Governo, con l'ammasso bozzoli ed il prezzo imposto. Nel 1938 e 1939 era stabilito in 10 Lire al chilo come prezzo base, che poteva salire di una lira e qualche centesimo per una qualità superiore.

Per raffronto riporto alcuni i prezzi di prodotti agricoli nel 1939:

Prezzi all'ammasso	Grano tenero	Lire 135 al quintale
	Granoturco	Lire 90 al quintale
	Bozzoli	Lire 10 al chilo
	Semi bachi	Lire 33 all'oncia
Prezzi alla libera contrattazione	maggengo periodo estivo	Lire 65/70 al quintale
	maggengo gennaio	Lire 80 al quintale
	paglia	Lire 20/23 al quintale primavera.

I BAMBINI E I LORO GIOCHI

I bambini nascevano tutti tra le pareti domestiche, le future mamme durante la gravidanza seguivano i consigli delle loro mamme e delle suocere, rispettandone le usanze, le credenze, le superstizioni, dovevano alimentarsi per due persone, non dovevano passare sotto le scale a pioli, non dovevano passare chinandosi sotto i fili dei filari, non dovevano portare catenine o collane al collo, non dovevano toccarsi nelle parti del corpo se veniva qualche desiderio non soddisfatto.

Una volta giunto il momento del travaglio, la gestante, assistita da mamma, suocera e qualche amica, tutte con un bagaglio di esperienze personali in fatto di parti, preparavano l'acqua calda e tutto ciò che serviva alla bisogna.

Il marito si interessava al trasporto della levatrice (*ra cmǎ*), se questa veniva da fuori paese, facendosi prestare cavallo e calesse (*birucei*) da qualche conoscente che ne era provvisto.

Dopo la nascita, lavato e vestito il bambino purtroppo aveva finito di muoversi liberamente come aveva fatto per nove mesi nel ventre della sua mamma. Adesso gli veniva messa una pezza ruvida ricavata da vecchie lenzuola in mezzo alle gambette, e poi veniva fasciato bello stretto fino al collo, con delle fasce di piqué pesante larghe un palmo e lunghe due metri e mezzo; quei poveri bambini con braccia e gambe legate erano rigidi come dei baccalà e sembravano delle mummie egizie; i nostri vecchi dicevano che se non venivano fasciati ben stretti sarebbe cresciuti con le gambe storte.

In quei tempi non c'erano né creme né borotalco, se si arrossava la pelle venivano spalmati con una mistura di chiaro d'uovo sbattuto con olio d'oliva, come talco si usava della polverina di legno che usciva dai fori dei tarli battendo contro le travi del soffitto, se piangevano si preparava un succhiotto fatto con una piccola pezzuola con dentro un pizzico di zucchero mischiato a camomilla e legato con un pezzo di refe (*u rav*).

Le culle erano di vimini con due appoggi in legno sagomati a mezza luna per poterli cullare. Allora non esistevano né carrozzine né passeggini, chi aveva la fortuna di avere un papà un po' intraprendente che gli costruiva *ir cariǒ*, fatto con quattro ruote tagliate da un tronco d'albero di circa un palmo di diametro messe sotto una cassetta chiusa da tre lati e con un'asta che fungeva da timone per il traino, per quel bambino era come possedere una Ferrari.

Spesso le mamme erano impegnate a coadiuvare il marito in campagna ed i bambini più piccoli venivano lasciati in custodia a fratelli e sorelle più grandicelli oppure ai vecchi nonni, che li intrattenevano mettendoseli sulle ginocchia simulando il trotto del cavallo e schioccando la lingua contro il palato. Oppure li trastullavano prendendoli per le manine e raccontando loro delle filastrocche che dicevano così:

Trota tratǒra ir fanciot u va a ra scǒra
Ir papà u va ar Bosc
A cavà d'in ośj sopp
U porta a cà una rǒma d'savugnei
Da bǒt ir cù ar fanciutei!

oppure questa:

Ina vota u gh'era in om
Che andava sù da po

E us gratava ir cù cun in ciò!

o quest'altra:

Ina vota u gh'era ina dona

Che andava sù da ina riva

E as gratava ir cù cun ina striva!

Quando gli adulti si rivolgevano ai bambini, invece di usare le parole che si usavano normalmente, si utilizzava un vocabolario bambinesco, completamente diverso (*parlò vissià*): *pappa* per mangiare, *bubu* per bere, *cicei* per carne, *cucǒu* per uovo, *bumbǒu* per *ina gran-a d'sücri* o *in caramlei*, *nana* per dormire, *pupǒu* per bambino e *pupun-a* per bambina, *ven a piǒ u titei* vieni che ti do il latte al seno, e questo, se nel frattempo non arrivava un fratellino o una sorellina, lo prendeva fino a due anni.

L'abbigliamento del bambino consisteva in un grembiolino (*scussarei*), fino all'età di due anni non si distinguevano i maschi dalle femmine, dopo i maschietti indossavano le brache con la braghetta (*ir brǒij a tumbaré*) oppure brache a cateratta, che erano dei calzoncini corti fatti un po' a sbuffo, con un elastico che li chiudevano ai polpacci e con il davanti a pettorina, tipo salopette, la parte posteriore dei pantaloni era fatta a ribaltina tenuta su da due bottoni automatici (*dǒu machiněti*) sui fianchi che potevano essere slacciati velocemente in caso di necessità impellenti, lasciando scoperto tutto il sedere; questo tipo di abbigliamento si portava fino all'età scolare.

Nei vestiti dei bambini non c'era una tasca per il fazzoletto da naso, e nemmeno il fazzoletto. Sarà perché faceva più freddo, comunque tutti i bambini di allora avevano il moccio al naso (*ra carèina*) per tutto l'inverno, vi rimediavano un po' aspirando su col naso, un po' leccandolo con la lingua, ed il resto sulle maniche con un movimento strisciante del braccio.

Dall'età di 6 anni fino ai 12-13 si portavano, sia in estate che in inverno, solo calzoncini corti a metà coscia, d'estate scalzi e la domenica con i calzini corti o i calzettoni sotto il ginocchio a quadri tipo scozzese, e d'inverno con le calze lunghe di lana fatte a mano e molto spesse; i calzoncini al ginocchio o appena sotto (tipo bermuda) li portavano solo i ragazzi veneti figli dei bifolchi del Roncarezzo che venivano a scuola a Fresonara.

Da circa 13 a 16 anni i ragazzi portavano i calzoni alla zuava e qualche gagà anche alla cavallerizza, i calzoni lunghi si mettevano a 16-17 anni.

Per le femminucce il problema era risolto con *dui o trai rubigni*.

Il primo giocattolo che ci faceva il nonno nella stalle d'inverno era il violino, fatto con due pezzi di stocco di granoturco lavorati opportunamente con un temperino e che strofinati tra di loro emettevano un flebile suono simulando un violino; un altro giocattolo era costituito da un tutolo (*gatariǒu*) e tre penne di gallina di quelle rigide delle ali; dopo averle conficcate nella testa del tutolo, bastava lanciarlo in aria e questo scendeva lentamente girando su se stesso; da un rocchetto in legno da refe si potevano ricavare due trottolini (*dui mungigni*), il rocchetto dopo essere stato tagliato a metà gli si infilava nel foro un bastoncino appuntito da un lato che uscisse un centimetro per parte e le trottole erano fatte; quando si ammazzava il maiale se ne recuperava un'unghia, e con un pezzettino di spago da salami ed un fiammifero si costruiva *u tictalěch*.

Più da grandicelli con un pezzo di bastone di sambuco ci costruivano lo scoppietto (*u scuplět*), se ne usava un pezzo lungo una quindicina di centimetri bello dritto e senza nodi si svuotava togliendo l'anima midolloso e si lisciava bene dentro e fuori, con un altro pezzo di legno più lungo almeno di otto centimetri per l'impugnatura foggiate in modo di stantuffo che doveva penetrare con precisione nel foro dell'altra canna, a lavoro finito l'arma era pronta, per le munizioni occorreva prevedere della stoppa anche sfilacciando del vecchio spago e bagnandolo formarne delle palline ben compresse, infilandone una nel foro e spingendola fino oltre la metà del tubo, tolto lo stantuffo si introduceva la seconda pallina e spingendo lo stantuffo con forza si comprimeva l'aria tra una pallina e l'altra, sino ad espellere con forza la prima pallina con un piccolo scoppio.

Un altro giocattolo per i maschi era il trattore. I componenti per la costruzione erano un rocchetto di legno da refe a cui venivano dentellate le due estremità che fungevano da ruote a simulare i ramponi dei trattori veri, un elastico ad anello ritagliato da una vecchia camera d'aria da bici, questo serviva da molla per la carica, un pezzo di candela che fungeva da frizione per fare in modo che la carica si esaurisse gradatamente per far viaggiare il trattore a velocità costante, in ultimo un bastoncino lungo circa 10 centimetri, che faceva da leva per la carica dell'elastico e da stabilizzatore per la marcia.

Un passatempo utile per le lunghe ore passate nel tepore delle stalle era quello di intrecciare un cordoncino tondo (*ir curdunět*); per l'intreccio di questo cordoncino ci servivamo di un marchingegno costituito sempre da un rocchetto di legno al quale su una delle due testate attorno al foro venivano piantati quattro chiodini e tra questi veniva intrecciato il filo con l'aiuto di uno spillone; il cordoncino finito usciva da foro sotto il rocchetto. Il filo più adatto per questo lavoro era quello che le nostre mamme usavano per cucire i materassi. Il nostro *curdunět* è stato l'antesignano del moderno scoubidou.

Le bambine si accontentavano delle *buõte*, bambole fatte in casa dalle loro mamme con pezze di recupero e molta fantasia (queste erano le Barbie dei tempi passati).

In occasione delle feste della Madonna Nuova o della Madonna di settembre, tirando per i vestiti papà e mamma verso i banchetti, era facile che, presi dalla compassione, scucissero qualche soldo per un giocattolino. Anche l'assortimento dei banchetti non era granché, vi erano delle piccole trombette in legno tornito con un paio di righe colorate, poi le lunghe trombe di cartone colorato con in fondo un ciuffo di nastri di carta lunghi e colorati (*trõmba an cun i bindei*), qualche cavallino di cartapesta con le rotelline, da tirare con uno spago, qualche bambolina di celluloido, appesi tre o quattro fucili giocattolo (*u sciupět*), pistole di latta nera con le capsule (*i capsüi*) a nastro che sparavano a ripetizione. Sul banco cataste di torrone bianco e croccante scuro, nocciole tostate e perlinato, liquirizia a bastone e nera a nastro arrotolato, mentine giganti colorate e ... sciami di mosche che ronzavano sopra.

Un passatempo per i ragazzi di otto o dieci anni era il cerchio (*u serc*); per i ragazzi di città, quelli pallidi, sempre con il vestito della festa, con la paura di sbucciarsi le ginocchia, era un cerchio di legno laccato e leggero guidato da un bastone tornito, il tutto comprato in un negozio specializzato in giocattoli, invece noi ragazzi di paese eravamo orgogliosi del nostro cerchio in metallo recuperato da una vecchia bicicletta, e con un guidacorsa costruito da noi stessi con un pezzo di fil di ferro rigido *da firõgn* modellato a forcella la parte che guidava e spingeva il cerchio, e ripiegato su se stesso nella parte che fungeva da impugnatura. Per noi era eccitante sentire il rumore dello sfrigolio del guidacorsa contro il cerchio e del martellamento del cerchione sull'acciottolato, la delizia di noi piccoli era la disperazione dei grandi che stanchi andavano a riposare nelle prime ore del pomeriggio.

Per noi maschi era facile impegnare il tempo, bastava che uno di noi dicesse: “vediamo chi di noi ha più resistenza nel correre” e via tutti impegnati a farci di corsa due o tre giri del paese o delle due Crosie, insistendo fino a quando con la lingua fuori e la milza che faceva male non eravamo costretti ad abbandonare.

Naturalmente i giochi delle bambine erano più tranquilli e silenziosi, ad esempio il gioco della settimana: si disegnava per terra un rettangolo suddiviso nei vari giorni della settimana dal lunedì alla domenica in altrettante caselle, il gioco consisteva nel percorrere tutte le caselle saltellando con una gamba sola e reggendo in bilico sull'altro piede un oggetto qualunque, anche una pietruzza, senza mai lasciarla cadere, se non si riusciva si stava fermi un giro e provava la ragazza avversaria.

Altro gioco passatempo per le ragazzine era la *Gheisa*, che consisteva nel lanciare una palla di gomma contro un muro e nel tempo che questa rimbalzava indietro la ragazzina con destrezza e velocità batteva le mani prima di prendere al volo la palla, ed ogni volta con un esercizio diverso recitando e seguendo una filastrocca che diceva pressappoco così: “Palla mia ti riprendo, senza muovere, senza ridere, con un piede, con una mano, battimani, zigo zago, un violino, un bacino, toccoterra, toccocuore, amore, signore, gheisa”.

Nelle sere di primavera ci si trovava in Piazza Vecchia e i giochi nascevano spontanei, bastava che uno di noi dicesse: “giochiamo a nascondersi”, che tutti erano d'accordo, oppure ai quattro cantoni, o anche a ToccoTerra; per designare chi doveva condurre il gioco oppure chi doveva fare la penitenza si faceva la conta oppure si scandiva una tiritera del tipo “Ambarabà cicci coccò, tre civette sul comò, che facevano l'amore con la figlia del dottore, ecc.” oppure un'altra “Un due tre la Peppina la fa il caffè” con quel che ne segue e finivano tutte pressoché così: “Un due tre, andar fuori tocca a te”.

Quando nel gruppo prevalevano le ragazze si giocava alle belle statuine oppure tutti in circolo a mosca cieca.

Negli anni dal '33 al '40 il punto di maggiore aggregazione per i giochi dei ragazzi era la Piazza Vecchia, nello spiazzo tra il muro della Celesta e il gelso, qui si giocava con le monetine da un soldo e da due soldi (*u dubiõu*): si stabiliva la distanza dal muro da dove venivano lanciate le monetine, chi si avvicinava di più al muro aveva il diritto di chiedere Testa o Croce per le monete lanciate in aria dal giocatore che con la sua monetina era rimasto più distante dal muro.

Lo stesso gioco veniva fatto con le figurine di cartoncino (*i ritratigni*) raffiguranti i campioni del volante Chiron, Bordino, Nuvolari, Varzi oppure del ciclismo Binda, Guerra, Camusso, Martano, Negrini, Benotto; queste per lanciarle venivano prese tra l'indice e il medio e poi alitate con la bocca.

Altro gioco con le monetine era *a sbatei*.

Ma il gioco più diffuso e amato dai ragazzi, anche i più grandicelli, era quello della lippa (*dra girumèla*), i componenti di questo gioco erano due pezzi di bastone, magari ricavati da un vecchio manico di scopa, *ra girumèla*, lunga una quindicina di centimetri e appuntita dalle due parti, ed il bastone *ir bõch*, lungo 60 centimetri che veniva impugnato dal giocatore per colpire su una delle due punte la lippa, questa dopo colpita si alzava da terra ed il giocatore al volo doveva ricolpirla mandandola il più lontano possibile. Il bastone aveva due funzioni: una per battere la lippa e l'altra come unità di misura delle distanze per determinare il punteggio. Si poteva giocare in due o più ragazzi; dopo essersi accordati sul punteggio da raggiungere e dopo aver tirato a pari o dispari su chi doveva battere per primo, veniva segnata per terra con il bastone la base di gioco (*ra porta*), dopo di che poteva iniziare il gioco. Non ne descrivo le regole di gioco

perché, oltre ad essere molto complesse, variano di paese in paese. Un solo esempio: a Basaluzzo la lippa aveva una sola punta ed era chiamata *girǒ*, con regole tutte diverse dalle nostre.

Nel calare del pomeriggio in Piazza Nuova ci si trovava per giocare a pallone, fatto con carta da sacchi da cemento legati con lo spago, oppure si giocava alla cavallina.

Per noi della Bastia i maestri di giochi e di malefatte (*sprešji*) erano il Pio e il Santo *du Titei*, esperti lanciatori di trottola (*ra mǒngia*), sotto la terrazza di San Rocco sul pavimento di cemento riuscivano a lanciarla e a farla “dormire” anche per cinque minuti, erano infallibili con la fionda (*flěcia*), i loro bersagli preferiti erano gli isolatori di vetro o porcellana sui pali della luce ed ogni tanto qualche lampadina dell’illuminazione pubblica.

Sono loro che ci hanno insegnato a fare saltare i rospi dai cortili della Bastia ai prati sottostanti della regione Giardino, questi prati erano attraversati da un fossato che in primavera era sempre pieno di acqua stagnante e molto popolato di rospi che noi catturavamo per sadicamente divertirci; dopo aver procurato un’assicella lunga un’ottantina di centimetri la si posizionava su un pezzo di legno in modo da renderla basculante e dopo averla orientata vi si adagiava il rospo sull’estremità appoggiata a terra, mentre sulla parte che rimaneva sollevata si batteva un colpo di mazza ed il povero animale veniva catapultato in aria per ricadere giù sui prati.

Certo i nostri rapporti con gli animali erano ispirati ad una inconsapevole crudeltà, ma eravamo condizionati dall’ambiente e dagli esempi, vedevamo gli adulti tirare il collo ai polli, dissanguare il maiale, accoppiare e scuoiare i conigli, prendere a calci il gatto perché miagolava sotto il tavolo, pungolare quelle povere vacche già stanche di trascinare l’aratro. Vedevamo i cacciatori sparare alla selvaggina. Quindi tutto ciò lo consideravamo naturale.

Muravamo vive le lucertole dietro ad un vetro per giocare alle catacombe, staccavamo loro la coda per vederla guizzare pur staccata dal corpo, tanto dicevano che ricresceva, andavamo a caccia di bombi (*i burdugni*), quelli pelosi con una riga gialla che gli fasciava il corpo, li prendevamo mentre succhiavano il nettare dalle piante di menta selvatica che crescevano lungo il ciglio delle strade, e siccome avevano nell’interno del corpo una boccettina gialla piena di una sostanza dolcissima, ne sezionavamo il corpo per poterla succhiare.

In primavera si andava nel *Cursět* e *an Muncravà* per nidiate di cardellini (*sgarlisigni*), andavamo al Bedale quando era prosciugato a cercare i gamberi e dopo averne staccato la coda e sgusciata la mangiavamo cruda. Sempre in primavera sulle rive soleggiate spuntavano i bucaneve o crocus (*ir castagněti*), a noi non interessava il fiore ma il bulbo per mangiarlo, aveva il sapore della noce di cocco, mangiavamo i virgulti dei rovi (*i sgaršǒi*), l’acetosella (*l’erbabrüsca*) dei prati e i *marsaběchi*; in autunno cercavamo i *patanaboi*, che lavavamo nelle pozzanghere (*ar ciotri*) per pulirli della terra e mangiarli subito, sugli arbusti cercavamo i *busrigni*, *ir bargnǒri*, *i gratacūi*.

Eravamo ghiotti delle frutta ancora acerba e le nostre mamme si preoccupavano del nostro colorito pallido, dicevano “*U ga ir culur di busǒmi*” e ci propinavano l’olio di fegato di merluzzo.

Ogni tanto, passando nei prati di Basaluzzo andavamo a fare qualche escursione a rovistare *ant’l’aliǒm d’Genua*. Sì, perché oltre lo stradone che porta a Capriata nei pressi del ponte del Lemme, dove attualmente c’è una fabbrica di manufatti di cemento, una volta c’era la discarica dei rifiuti urbani della città di Genova, trasportati con i vagoni della ferrovia Val d’Orba.

Noi vi trovavamo delle conchigliette (che poi erano solo dei gusci di cozze) e tante cianfrusaglie di città che noi non avevamo mai visto.

A Fresonara c'era un tale un po' male in arnese, un poveraccio detto *ir cõgh*, che era un frequentatore della discarica, raccattava bottigliette e flaconcini in vetro che una volta lavati vendeva ai farmacisti (*spissioi*) che li usavano per le medicine; queste venivano preparate dal farmacista in base alla richiesta del medico, sia della qualità sia della quantità dei vari componenti, se erano liquide venivano fornite nei flaconi, se invece erano in polvere venivano fornite in bustine per essere consumate con le ostie.

D'estate i pomeriggi più caldi i ragazzini li passavano *ar Biõ a nuõ*, al Bedale a fare i bagni, la località era *ir põss dar doni*, era un posto abbastanza sicuro, oltre la strada vi era una alta e fitta siepe che fungeva da spogliatoio. I ragazzi più alti e già esperti nuotatori preferivano andare all'Orba dove c'era anche la possibilità di fare i tuffi.

LA NEVE

Nelle giornate d'inverno eravamo molto impegnati con la scuola, non per il profitto ma per gli orari, uscivamo da scuola alle quattro del pomeriggio ed alle cinque già cominciava a farsi buio, quindi il tempo per stare fuori era ben poco, potevamo disporre di tutta la giornata solo il giovedì, che era vacanza.

Ciò che più ci interessava e ci impegnava era la neve, e di neve negli anni della mia gioventù ne scendeva parecchia, era bianco da Natale sino a fine febbraio ed in certe annate c'era ancora neve a San Giuseppe.

Ogni volta che nevicava uscendo da scuola ed appena varcato il cancello, era subito battaglia a palle di neve tra quelli che andavano verso la *Paroda* e Basaluzzo e gli altri che venivano verso la Pesa. Per la neve eravamo male equipaggiati come indumenti, non esistevano tessuti impermeabilizzati, per i ragazzi non c'erano né stivali né stivaletti di gomma, avevamo solo gli zoccoli e di conseguenza i piedi erano sempre bagnati. Io mi ritenevo fortunato perché ne avevo un paio di ricambio sempre tenuto pronto accanto alla stufa con due o tre paia di calze fatte a mano, una calotta a righe di diversi colori anche questa fatta a mano, un cappottino che ogni settimana che passava diventava sempre più corto e più stretto, anche questo cucito a mano da una sarta (*ra Celesta*) che mi aveva confezionato anche le prime brache con la braghetta.

Allora di roba confezionata non ne esisteva né per gli adulti né tanto meno per i bambini, anche i contadini per le loro brache da lavoro dovevano ricorrere alle sartorie. Poco prima degli anni '30 hanno cominciato a diffondersi i primi impermeabili confezionati e molto dopo anche qualche cappotto; sino ad allora per gli uomini era molto diffuso il mantello scuro lungo sino alle caviglie oppure corto secondo le esigenze di movimento. Per il lavoro erano in molti a portare la mantella corta grigioverde rimasta nel corredo al ritorno dalla guerra 1915-18.

Nei pomeriggi con la neve, dopo l'uscita da scuola ci si trovava su quella collinetta sulla sinistra che costeggia la Crosia, *ra custerà dir Palõssi*, dove adesso sono cresciuti piante ed arbusti di ogni genere, ai nostri tempi era coltivata quindi pulita e libera e anche poco ripida, adattissima per andarci con la slitta.

Una slitta rudimentale la possedevano quasi tutti, chi da solo e chi se l'era costruita a più posti con qualche amico. Su questa collinetta, tra piccoli e più grandicelli erano sempre radunati almeno una trentina di ragazzi, per noi l'importante era stare insieme. C'era chi si divertiva a fare il pupazzo di neve, chi faceva *u rabatõu* e quando era bello grosso lo faceva rotolare giù dalla collina. I ragazzi più alti che volevano sentire di più l'ebbrezza della velocità andavano a slittare sulla *custera d'Giusepei* e su quella *d'Runcõti*, che erano molto più ripide e lunghe.

L'unica vera slitta costruita da un falegname, *ir Carlu dir Carucé* (che era anche corridore ciclista, emigrato poi in America), era di Arturo Gamaleri. Era uno slittone per quattro persone, molto pesante per riportarlo su dopo averne gustato la discesa, e anche poco adatto per le colline brevi di Fresonara, tanto è vero che veniva poi usato sulla collina di Capriata nella zona di Villa Spinola.

Nei paesi di collina già si stavano diffondendo gli sci, erano rudimentali assicelle piegate alla meglio con l'acqua bollente e con due strisce di cuoio per infilarci le scarpe. L'unico paio di veri sci era stato dato in dotazione alla sezione del Fascio di Fresonara nell'anno 1940 per addestrare gli Avanguardisti ed i Giovani Fascisti.

Con la neve ghiacciavano anche le cunette al centro delle strade, che diventavano delle vere piste per il pattinaggio, noi non possedevamo i pattini ma scivolavamo direttamente con gli zoccoli, cercavamo di corrompere il papà oppure con l'aiuto di qualche fratello più grande ci facevamo sostituire *i caplěti* sotto gli zoccoli, invece delle solite strisce di cuoio ci facevamo mettere delle strisce di latta (*tola*); così attrezzati con una sola rincorsa partendo dalle Pesa si faceva in una sola tirata *ra schiaróra* fino *ara Grisera* davanti a San Rocco.

Quando nevicava parecchio la neve veniva accumulata lungo le vie, allora in paese non transitava nessun mezzo, non c'erano le Corriere. Unica eccezione poteva essere il carro funebre *ir Carucióu dl'Urřěn-*, tirato da una pariglia di cavalli tutti bardati di nero e oro con la testa infiocchettata, guidati a briglia da *Michei* seduto a cassetta.

DON CONTARDI – LA PARROCCHIA

Nell'autunno del '29 è arrivato come nuovo Parroco in Fresonara don Giuseppe Contardi in sostituzione del defunto don Martinengo. Ricordo che noi ragazzi delle scuole siamo andati a riceverlo dal Monumento e accompagnato in Parrocchia; sembrava un pretino timido, ha pianto sul pulpito per tutto il tempo della sua presentazione. Si è rivelato in seguito un uomo di polso e di cultura, ricco di risorse e di iniziative. Già nel secondo anno dal suo arrivo aveva dato inizio ad affrescare il coro e tutta la zona presbiteriale, senza una lira di fondi e anticipando di tasca propria.

Dopo l'arrivo del nuovo Parroco era aumentato anche il nostro impegno con la chiesa e la canonica, il primo impegno è stato quello di realizzare un campo da bocce, spianando con zappe, badili e carriole un tratto del rivone a fianco della canonica, ogni tanto c'era da imbottigliare il vino per i cantori, oppure sistemare la legna (*i suchěti*) sotto un portichetto alto e stretto appoggiato al campanile, occorreva anche partecipare a tutte le funzioni in Chiesa per poter essere ammessi nel Piccolo Clero (*i luigigni*) e di imparare a servire Messa.

Nel servire Messa alle invocazioni liturgiche del celebrante il chierichetto doveva rispondere in latino, cosa potevamo rispondere noi che a sette anni cominciamo a masticare appena un po' di italiano? Comunque, a forza di sentirle ripetere trenta, cinquanta, cento volte quelle piccole formule una dopo l'altra di imparavano a memoria, non ne comprendevamo il senso ma il significato sì. Quando l'officiante diceva "*Intribo ad altare Dei*" il chierichetto rispondeva "*Ad Deum qui laetificat juventutem meam*", seguiva il celebrante "*Judica me, et discerne causam meam*" il servente rispondeva "*Quia tu es Deus fortitudo mea*".

La cosa più complicata per me è stata quella di capire quando era il momento di spostare il Messale da un lato all'altro dell'altare, invece ciò che più ci gratificava era di poter suonare il campanello al momento dell'Elevazione.

Ogni anno a Tortona si svolgeva una gara tra vari gruppi di ragazzi del Piccolo Clero di diverse Parrocchie e il gruppo di Fresonara per diversi anni ha ricevuto il 1° premio sia per il canto che per la preparazione liturgica.

Noi ragazzi avevamo un buon rapporto con don Contardi. Avevamo a disposizione una stanza in canonica per riunirci e giocare anche di sera dopo cena, era disponibile ad aiutare chi aveva difficoltà a scuola, aveva sempre le tasche della tonaca piene di caramelle ed eravamo sempre ricompensati per la settimana in cui eravamo di turno a servire la prima Messa; ci dava sei soldi per la distribuzione alle famiglie del bollettino parrocchiale, un gelato dopo il vespro della domenica, i salamini dopo l'ottavario dei morti, che cominciava alle sei del mattino, che era ancora buio.

Con la macchina *d' Cifulóu d' Basarüs* ci aveva portati a vedere il Re quando è venuto ad inaugurare la camionale Serravalle-Genova.

A San Giuseppe, allora giornata festiva di precetto, spostava l'orario della Messa *granda* per dare la possibilità di assistere al passaggio della Milano-Sanremo a Basaluzzo. Sempre a San Giuseppe, giorno del suo onomastico, dopo la funzione del vespro eravamo tutti invitati a festeggiare con il vino bianco e le frittelle calde preparate man mano dalla sorella Ernesta e dalla fedele perpetua Luisa.

Lo accompagnavamo quando in bicicletta andava nei campi a trovare i contadini che lavoravano, è stato anche lui sui tetti ad aiutare a circoscrivere l'incendio quando era andato a fuoco il rustico *d' Bisot* sulla Bastia.

Per i giovani che frequentavano il catechismo organizzava parecchie gite: con il trenino fino ad Ovada e poi a piedi alla Madonna delle Rocche, sempre con il trenino e poi con il treno al Santuario dell'Acqua Santa e con la corriera un'escursione fino a Voltri a vedere il mare e i pescatori che tiravano le reti, con il treno a Genova e poi la salita a piedi al Santuario della Madonna della Guardia, diverse gite nei paesi del tortonese, a Casteggio, a Torricella Verzate, con i più grandicelli in bicicletta al Santuario di Gavi.

La più suggestiva era la gita a Retorto, che veniva svolta nel pomeriggio del giorno delle Prime Comunioni. A quel tempo non si facevano i pranzi nei ristoranti, alla mezza eravamo già avviati a piedi giù dalla Crosia, ognuno con il proprio fagottino della merenda, con dentro una fetta di pane, un uovo sodo, un mandarino, un pezzo di frittata o una tavoletta di cioccolata, e c'era chi aveva un pacchetto di Fru-Fru.

Superata la cascina La Marchesina ed arrivati sul greto dell'Orba attendevano *u navaró* che ci venisse a prendere per traghettarci sull'altra sponda. Questo per noi era il momento più emozionante di tutta la gita.

Giunti in Retorto percorrendo il viale che costeggia i bellissimi giardini della casa padronale, venivamo accompagnati a visitare una grande e moderna stalla dove le mucche già si abbeveravano da sole. Dopo, attesi dal Parroco di Retorto (uno spilungone alto e magro con un nasone alla Dante Alighieri), andavamo a visitare la Chiesa e, dopo aver ringraziato il Signore per il buon andamento della gita, scendevamo in un prato lungo l'Orba a consumare la nostra merenda tutti insieme in allegra compagnia.

Mentre il sole calando diventava rosa noi ci avvicinavamo al porto per essere portati sulla sponda verso casa. Effettuato il trasbordo ci incamminavamo trascinando un po' le gambe nella strada polverosa, un poco stanchi ma felici di aver trascorso una bellissima giornata.

Nel periodo pasquale durante la settimana santa quando le campane rimanevano mute (*u ghera ir campani alió*) per richiamare i fedeli alle funzioni andavamo per le vie del paese con il sacrestano che suonava *ra*

sbataróra, mentre noi ragazzi usavamo *ra cantaran-na*. In chiesa venivano coperti tutti i crocefissi con un drappo viola e veniva allestito il Santo Sepolcro contornato da vasi con il grano germogliato.

La sera del Venerdì Santo si svolgeva la Processione per le vie del paese partendo dalla parrocchia, si aspettava che giungesse la Confraternita di San Rocco: era molto suggestivo quando dall'alto del sagrato della chiesa si vedevano apparire quei camicioni bianchi nella contrada semibuia (a quel tempo i lampioni in paese erano molto rari e con lampadine da 25 candele) con in testa al gruppo *ir Gustóu* che portava *ir crusóu* recitando i loro salmi in latino. Più che un recitare era un lugubre borbottio, ed io immaginavo, come raccontavano i nostri vecchi, quando questa processione in segno di penitenza veniva svolta a piedi scalzi.

Nel periodo in cui io ero ragazzo gli uomini della Confraternita che partecipavano alle funzioni con la tonaca bianca e la mantella nera erano oltre una trentina. Ne voglio menzionare alcuni dei più assidui cominciando dal Priore *Pidruciu*, poi *Bertu d'Caplǒu*, *u Ciciunět*, *u Linu d'Guanǒu*, *u Giusep d'Gǒspri*, *Tantei*, *u Roch d'Ravaněn*, *u Cistróu*, *ir Carucé*, *u Ruchi d'Uriǒ*, *u Luciu dar Stubi*, *ir Gustóu*, *u Ciane dir Moru*, *Tistei dra Valěta*, *u Cichei dra Fastidiǒia*, *quě du Signur*, *Mašei d'Bǔlu*, *Marabot*, *u Linu d'Urtrěn*, *u Rafinu*, *Duminichei d'Riva*.

Alle nove del mattino del Sabato Santo venivano sciolte le campane che suonavano a festa annunciando la Resurrezione di Nostro Signore (*u sunava la Gloria*). I nostri vecchi tiravano su un secchio d'acqua dal pozzo e tutti ci lavavamo gli occhi e la faccia in segno di purificazione; con la stessa acqua venivano spruzzati (*sbrinsǒi*) i pavimenti della casa ed in special modo quello della camera da letto contro l'invasione delle pulci. C'era anche l'usanza di abbracciare il collo delle mucche nella stalla e le piante da frutto auspicando un abbondante raccolto.

Nella settimana dopo Pasqua iniziava la benedizione delle case e noi ragazzi del Piccolo Clero, due per ogni turno, accompagnavamo il Parroco, portando il contenitore dell'Acqua Santa ed il canestro per le uova che venivano offerte dalle famiglie per le necessità della Chiesa, allora nelle famiglie di soldi ne entravano pochi, il bilancio familiare era composto da quei pichi spiccioli che entravano con la vendita di qualche uovo e qualche litro di latte, persino la prestazione del barbiere veniva barattata con i prodotti dei suoi clienti.

IL CAMPANILE

Il ritmo della giornata era regolato dal suono delle campane, si iniziava il mattino alle sei con il suono dell'Ave Maria (ora della sveglia), seguiva poi il richiamo della campanella per la Messa delle sette (*Měssa Prǔma*). Nel periodo scolastico la stessa campanella chiamava gli scolari alle lezioni.

A mezzogiorno (*mesdi*) il campanone avvertiva che era l'ora di cessare il lavoro e di mettersi a tavola per il pranzo. Alle tredici (*an bot*) la campana più piccola invitava gli alunni in chiesa per la lezione di catechismo (*ra dutrěina*). Alle 14 (*dui boti*) la campana media avvertiva gli alunni di ritornare a scuola per le lezioni del pomeriggio.

Tutti i venerdì alle quindici le campane ricordavano che era l'ora in cui era morto Nostro Signore, in molti si alzavano in piedi a recitare qualche Requiem Aeternam. La sera nei periodi delle varie novene e per tutto il mese di maggio dedicato alla Madonna le campane con il loro suono chiamavano i fedeli alle funzioni.

Per il periodo da me conosciuto, che va dagli anni '30 agli anni '80, vi sono stati degli ottimi campanari, dalla famiglia *d'Giusepei* padre e figli, all'estroso *Ciansei dir Caraté a Marlěn-*, sapevano dare un motivo musicale adatto a ogni funzione, dal semplice "*ciamblin ciamblěn*" per le funzioni di second'ordine alle sontuose e festose *Bauděti* per le solenni festività.

Anche l'orologio del campanile per comunicare alla gente il trascorrere inesorabile del tempo di avvaleva delle campane che con i loro rintocchi scandivano le ore nell'arco della giornata. Negli anni '30 erano ancora poche le famiglie che possedevano un orologio a sveglia in casa (ricordo che in casa mia la prima sveglia è entrata nel 1937). Chi abitava nei pressi della ferrovia si regolava con il passaggio del trenino, per gli altri le mamme mandavano i ragazzi a cercare tra gli spazi delle case un punto da cui si poteva scorgere l'orologio del campanile per poi riferire l'ora segnata.

Chi aveva occasione di andare a Novi, ne approfittava per registrare la propria cipolla da taschino con l'orologio della stazione ferroviaria.

Naturalmente non erano degli orologi molto precisi, essendo meccanici e con grossi ingranaggi risentivano anche della dilatazione dei materiali con il variare della temperatura. Erano azionati da un grosso peso attaccato ad una fune che svolgendosi adagio adagio da un cilindro di legno ne provocava la rotazione; periodicamente questa fune doveva essere riavvolta da una persona appositamente incaricata.

Le campane con un mesto suono (*u sěgn*) a sorpresa annunciavano la dipartita di qualche componente della nostra comunità; il suono di questo segno terminava con due rintocchi se il morto era donna o con tre tocchi se era uomo. Quando a Fresonara nascevano una quindicina di bambini ogni anno di tanto in tanto la campanella più piccola con due rintocchi spazati da un intervallo annunciava che un piccolo infante (*in angirei*) se ne era tornato in cielo.

Se in paese succedeva qualche grossa calamità, come ad esempio un incendio, la popolazione veniva avvertita dal suono concitato di una campana a martello (*campan-a a martela*).

Il nostro campanile è sempre stato per noi un punto di riferimento, pari alla lanterna di un porto; ci ha sempre fatto da sentinella, sempre all'erta, dall'alto dei suoi 25 metri ha sempre sorvegliato sopra di noi, non ci ha mai traditi, non si è mai mosso di un dito, non ha mai fatto una minima piega, al mattino presto ancora buio ha sempre bussato alle nostre orecchie per avvertirci che era ora di alzarsi, al contadino che era ora di mungere le mucche, allo scolaro di andare a scuola, all'operaio della ferriera e al ferroviere che era ora di andare a prendere il tranvai per recarsi al lavoro, avvertiva le massaie all'ora di buttare la pasta in pentola, lo faceva talmente con garbo che spesso non veniva neppure ascoltato.

È sempre stato il primo a dare il benvenuto con la sua sagoma che si staglia all'orizzonte per chi arriva sia da Bosco che da Basaluzzo. Ha aspettato i nostri nonni che tornavano emigranti dalle Americhe, ha aspettato i superstiti della guerra 1915-18, ha aspettato noi reduci dell'ultima guerra.

Con il suo angelo alato munito di tromba con un flebile cigolio ci comunicava che il vento aveva cambiato direzione. Con la campanella più piccola avvisava i viticoltori del propagarsi della peronospora e li invitava a fare i trattamenti con il verderame nel tempo giusto. Con notizie buone o brutte ha sempre comunicato con noi con un linguaggio chiaro che noi capivamo già al suo primo rintocco.

Noi lo usavamo come paragone per le misure in altezza; ad esempio, se andando in città vedevamo un palazzo di otto o nove piani dicevamo "*l'è aut cmé il campanei d'Farsnèra*".

Aveva superato bene il trauma quando era stato minacciato di essere depredato delle sue campane in tempo di guerra. Si è scrollato bene di dosso l'invasione dei piccioni che si erano annidati nelle sue intimità in un periodo più recente, ma non ce l'ha più fatta a liberarsi di qual virus che lo aveva colpito una ventina di anni fa, il virus dell'elettronica.

Da quel momento si è sentito solo, abbandonato dal campanaro che non saliva più a suonare la Baudetta, dall'incaricato del Comune che non saliva più a caricare l'orologio, in quel periodo ha anche subito l'affronto di avere in concorrenza al suo un altro orologio installato sulla facciata del Municipio; fatto sta che ne è rimasto talmente traumatizzato che da allora non sa più esprimersi in modo chiaro, ci parla solo balbettando, e noi non capiamo più se suona un'allegria Baudetta o se suona un segno di trapasso, allora la gente solo interrogandosi l'un l'altro riesce ad intuire che forse è morto qualcuno della nostra comunità.

Ad ogni funerale, dopo l'intonazione conclusiva fatta dal Priore del "In Paradisum deducant te Angeli", finita la funzione in Chiesa mentre il feretro si sta avviando verso il cimitero, il campanone, investito da tutta la comunità nel compito di porgere l'ultimo saluto, si impettisce e con tutto il suo orgoglio scandisce i suoi potenti e lugubri due rintocchi seguiti da una lunga pausa, che oltre a far meditare fa venire un groppo alla gola. I due rintocchi sono paragonabili a due fendenti di una mannaia atti a spezzare (la pausa) quell'immaginario cordone ombelicale che ci ha tenuti per tutta la nostra esistenza legati a questo mondo. Questi rintocchi accompagnano il feretro fino a che il corteo non si confonde fra le acacie che sovrastano la Crosia.

II SPRESI

Pur frequentando la Parrocchia, di marachelle ne combinavamo tutti i giorni, poi la gente diceva "*I vǒu dlonc dar prèv ma i sǒu peş che i'ǒtri*". Se c'era qualche persona anziana che si dimostrava un po' permalosa, questa veniva da noi ragazzi attaccata in continuazione con nomignoli e scherzi di ogni genere.

Noi sulla Bastia ne avevamo uno che abitava nella Crosia in una stanzetta al livello della strada dove lavorava come ciabattino, era un omino piccolo e smilzo che sembrava la controfigura di Charlot. Di nome si chiamava *Bět*, usciva sempre in coppia con un suo vicino ed amico che si chiamava *Paiälǒnga*, un uomo alto e diritto con un pizzo tutto particolare lungo e cilindrico come una carota, a vederli per strada figuravano l'articolo "il", tanto alto l'uno quanto piccolo l'altro. Quello alto non potevamo attaccarlo perché rimaneva indifferente, quello piccolo invece bastava che gli dicessimo "*Bět Lunghět Cicei*" e lui si accendeva come un fiammifero e cominciava a rincorrerci proferendo minacce, e noi sgattaiolando chi da una parte chi dall'altra ci eclissavamo.

A Fresonara in ogni epoca c'è sempre stato qualcuno da prendere in giro, ad esempio *u sopp d'Bigiei* detto Dirigibile, *ir Biundu* per l'acqua in cantina, un signore di Genova detto *u Pin-*, a questo bastava dire Pim Pum che lui si scatenava, poi è venuta l'epoca *d'Flipei*, poi *dir Camilu*, insomma qualcuno da canzonare si trovava sempre.

Un altro trastullo era quello di accendere dei pezzi di carta nei tubi delle grondaie e poi osservare le scintille (*ar sèrmi*) che uscivano alte sui tetti.

Altra persona perseguitata era *Sandrei d'Uagnè* per il suo carro che teneva parcheggiato nel suo cortiletto di fronte alla vecchia pesa. Era un carro *mǒt* molto leggero e scorrevole che in un batter di ciglio veniva afferrato e trascinato sull'acciottolato giù sino a San Rocco (una notte glielo avevamo addirittura smontato e dopo tirato su rimontato sulla terrazza di San Rocco), qualche altra volta doveva recuperarlo giù dalla Crosia. Eppure questa persona ha sempre sopportato senza mai sporgere denuncia ad alcuno; eh sì, perché succedeva ogni tanto di doverci presentare in Municipio accompagnati da uno dei genitori per sentirci fare la ramanzina dal Sig. Podestà, come quella volta che sono stato sorpreso a lanciare palle di neve contro i vetri della scuola, oppure perché ci arrampicavamo sulle piante del monumento.

Un'altra volta ancora ci eravamo introdotti furtivamente di sera in casa del *Cescu du Turtrö* a suonare il pianoforte mentre i padroni vegliavano nella camera accanto. Su questo personaggio c'è qualcosa da raccontare. Io l'ho conosciuto già anziano che trascorrevva le sue giornate su una lingua di terra che confinava con il Bedale in regione Lemme, dove lui e la moglie *Mariëta* coltivavano un orto, percorrevano il tragitto da e per Fresonara con una carriola tutta sgangherata con le gambe quasi del tutto consumate a forza di posarla per terra ogni volta che c'era da raccogliere dello sterco di mucca (*bósmá*) dalla strada, cosa che lui faceva utilizzando un *faussóu* vecchio e consumato. Quando incontrava qualcuno per la strada che gli chiedeva da dove venisse o devo andasse, la risposta era sempre "*A vögh au Lèm*" oppure "*A ven- dau Lèm*".

Lui ed un suo fratello *Paulu* erano due musicisti o musicanti e sapevano suonare diversi strumenti. Si racconta che quando suonavano l'uno teneva il tempo battendo un piede per terra, l'altro invece batteva l'alluce del piede contro la tomaia all'interno dello zoccolo, fin tanto che un bel momento ne è uscito il dito di fuori.

Si racconta anche che una notte tornavano da suonare da un paese oltre l'Orba e arrivati *ar Port d'Artort* l'acqua cresciuta nella serata aveva portato via la passerella di legno e non rimaneva altro da fare che attraversare a nuoto. Giunti già a metà ghiaione sull'altra sponda, il *Cescu* continuava a nuotare a secco con un braccio solo e con l'altro reggeva il violino. A chi glielo aveva fatto notare, lui continuando a nuotare rispondeva "Non fa niente, l'importante è salvare lo strumento".

Un altro episodio è quando è emigrato in Argentina ed aveva scritto a caratteri ben visibili il suo cognome sulla valigia, appena sbarcato tutti lo salutavano chiamandolo per nome "Buongiorno Signor Carnevale" e lui pavoneggiandosi pensava "si vede che sono un musicista famoso, qui mi conoscono già tutti".

PRIMI APPROCCI

Nelle sere calde di primavera ed estate, ragazzi e ragazze si radunavano per comunicare tra loro, era l'età in cui cominciavano a nascere le prime simpatie tra i due sessi; uno dei giochi per i primi ed innocenti approcci era *Galisei d'Amur*.

I principali punti di aggregazione erano in fondo alla *Paroda* o in Piazza Vecchia o nella *Paisa* sotto il lampione di fronte alla casa della Meri.

Il gioco consisteva nel formare un circolo (*in ró*) tenendoci per mano, a turno un ragazzo o una ragazza sceglieva il proprio partner per ballare in mezzo al circolo, accompagnati dal canto di tutti i partecipanti, di una tiritera sconclusionata che diceva pressappoco così:

Galisei d'Amur

A tanti baci non ci indur

E da già che a l'è cusì

Ciapai quèlla che vurì

Guarda chei che u la truvöia

Granda grossa e annamuröia

Föla balö föla sautö

Dögh in gir e lasela andö

Dögh in gir e in girulóu

Föla andö an tu so contóu

L'è rivà dui ufficiöli

*Ij ōu purtā dui papagŏli
I papagŏli i vuru veia
E ra curèinta l'è bela fineia*

Per questa filastrocca mi scuso se ho alterato o dimenticato qualche parola, ma purtroppo sono oltre sessant'anni che *Galisei d'Amur a n'il bŏl pŭ*.

CANTARE LE UOVA (*Cantŏ ij'ŏvi*)

Nel periodo Pasquale, quando le galline producono più uova, i ragazzi ne approfittavano per fare qualche scorpacciata; il modo di procurarseli era quello di andare a sera inoltrata nei cortili del paese e delle cascine a "cantare le uova" (*cantŏ ij'ŏvi*); il metodo era quello delle serenate, solo che invece di essere lo spasimante che si rivolgeva alla sua bella era un gruppetto di ragazzi che si rivolgeva al padrone di casa cantando delle strofe sconclusionate con delle rime che facevano a pugni con il buon senso. Eccone alcune:

*Buna saira sciur padrŏu
E ra padrouna ancuro
Suma quŏtar giuvinot
Che i m'ŏu rubā ra sciuro*

*Dŏm d'ij ŏvi dŏm d'ij ŏvi
Dir vostri galèini
C'u m'a dici r vostr'avŭei
Che i gh'n'ai dir cŏssi pèini*

*Dŏm d'ij ŏvi dŏm d'ij ŏvi
Dra galèina bianca
Ch'l'è tŭt u di c'l'è ant'ir
Pulŏ che a canta*

*Dŏm d'ij ŏvi dŏm d'ij ŏvi
Dra galèina grisa
Ch'u m'a dic ir vostr'avŭei
Che i gh'n'ai fin an't'ra camisa*

*Se in vurai neint dŏm d'ij ŏvi
Dŏm ina galèina
O dir pĕn- e du salŏm
E dir vei dra cantèina.*

Se nella famiglia c'era una ragazza in età da marito, se ne tessevano le lodi con questa strofa:

*Tŭt a turn a issa cā chei
U gh'è ir canŏij d'tola
E u gh'è una feia da maridŏ
Che a smaia ina madona.*

Se il padrone di casa faceva orecchie da mercante e non scendeva nessuno ad offrire le uova, al posto di una strofa di ringraziamento ne veniva cantata una di malaugurio, tipo questa:

*Tùt a turn a issa cà chei
U gh'canta ra crivela
Se u gh'è una feia da maridǒ
U diǒu ch'us la rabela.*

Ogni tanto si trovava qualcuno più disponibile, che oltre alle uova offriva un bicchiere di vino oppure invitava in casa a mangiare pane e salame. Per questi casi c'era la strofa di ringraziamento:

*Buna saira sciur padrǒu
E ra padrouna ancura
Pir quel che ij òi dǒc
Av ringrassiuma ancura
Se in'ǒtr'ǒn a suma ar mound
A riturnuma ancura.*

MESTIERI PERDUTI – *Ij omi dra ciùsa*

Nel tratto che il torrente Orba percorre nella nostra zona vi erano tre chiuse filtranti, che servivano a derivare le acque che dopo incanalate venivano condotte più a valle per l'irrigazione di prati e orti.

Queste chiuse erano costruite interamente in legno e quindi necessitavano di una periodica manutenzione. Quella di San Michele aveva una propria squadra, invece per *ra ciùsa d'Artort* e per *quèla dir Bosch* c'erano due squadre di Fresonara. La squadra addetta alla diga di Retorto era capitanata da *Carlei du Gnignot*, mentre per quella di Bosco la direzione dei lavori era affidata al guardiano, che già prima che nascessi io e fino al 1934 era un ex maresciallo dei Carabinieri di Pontecurone di nome *Dumini* detto Non Voglio. I suoi ultimi successori sono stati *ir Pipu* ed in ultimo Remotti.

Gli uomini fissi addetti alla manutenzione della chiusa di Bosco, ossia quelli che conoscevano tutte le regole e le malizie delle costruzioni delle chiuse in legno e che dovevano saper assecondare le acque superflue delle grandi piene in modo che queste non ne corrodessero la massicciata, erano *Calistu*, *ir Peru*, *Marabot*, *Piděn-*, *u Sarturei*, *ir Cot*, *u Giei dir Bět* ed altri che mi sfuggono.

Quasi tutti erano pescatori o cacciatori, quindi erano all'Orba tutto l'anno, anche di notte quando andavano alla fregola nella grava (*a ra fraira an't'ar ravěsi*: questo avveniva con i primi tepori di aprile-maggio, quando i pesci si radunano per deporre le uova sulle pietre dove l'acqua scorre bassa per essere poi fecondate dai pesci maschi) o d'inverno con la neve quando andavano a tendere le trappole alle lontre e nell'attesa che abbocassero si ritiravano nella casa del guardiano attorno alla stufa rovente a fare una partita a tressette.

A questi maestri venivano affiancati altri uomini per i lavori più disparati: scegliere le pietre piatte (*ciǒti*) nel greto e portarle a braccia con le barelle per il riempimento delle campate corrose dalle piene, preparare il legname per la copertura delle campate stesse, ecc. Per una manutenzione normale occorrevano circa una quindicina di persone.

A mezzogiorno per il pranzo provvedevano le mogli che scendevano dal paese con la pignatta della minestra portata sulla testa e le zoccole in mano per camminare più spedite; per il ritorno qualcuna ne approfittava per racimolare un po' di legna che abbondava tra i cespugli nel greto dell'Orba, ne faceva una fascina e se la caricava sulla testa.

MESTIERI PERDUTI – *I campöi da l'öua*

Nel territorio di Fresonara erano parecchie le zone coltivate a vite, specialmente nei terreni ghiaiosi o meno fertili alle normali colture, come le costiere a ovest del paese che vanno da *l'ancaströu a l'eua naira*, nella zona a sud *ar gèri*, a nord *a dré ir casté*, ad est *cioffa e munfröu*, e anche lungo l'Orba *an'tj'isroti* in regione *bastiëgni*, e poi altri filari sparsi su tutto il territorio a cingere i piccoli campi.

All'approssimarsi della maturazione delle uve, parecchi proprietari chiudevano i passaggi d'ingresso alle loro vigne con delle siepi morte (*ciuèndre*) fatte con rami spinosi di gaggia e biancospino (*bosra*) e protezione del raccolto dai cacciatori e dai ladruncoli.

Molte vigne erano dotate di una capanna per alloggiare qualche vecchia zappa o da usare come giaciglio per proteggersi dal sole nelle ore più calde o dalla pioggia di qualche improvviso temporale. Quasi tutte queste capanne erano costruite con due stuoie fatte con paglia di segale appoggiate a spiovente l'una all'altra.

Alla piccola e quasi quotidiana manutenzione della vigna erano addette le persone più anziane della famiglia, non più idonee ai lavori più pesanti nei campi ma molto esperte per questa bisogna, conoscevano vite per vite la loro vigna e per ogni pianta come andava potata e trattata. Passavano la loro giornata a sgemmare (*sgarsurö*), sfogliare (*sfuiö*) e sarchiare (*sari*) qualche fila di ceci (*ciaisi*) seminata fra un filare e l'altro.

Se si incontravano con qualche loro vicino anche lui addetto a sorvegliare le uve (*a fö ra mèinta a l'öua*) era l'occasione per sedersi all'ombra di un pesco e scambiarsi qualche parola o a raccontarsi episodi vissuti durante la guerra di Libia del 1911-12 per i più anziani e nelle trincee del Carso nella guerra 1915-18 per le leve più giovani.

Per sorvegliare una zona più ampia il capanno per il guardiano veniva allestito su un albero; per la sua naturale conformazione l'albero più adatto era il gelso (*muriöu*), se ne curvavano i rami in modo da ottenere un capanno a forma di sfera disponendone le foglie a guisa di tegole per non lasciar penetrare l'acqua piovana all'interno. Sull'impalcatura dei grossi rami veniva sistemato un giaciglio fatto con strame, paglia e qualche sacco di iuta.

Questo tipo di capanno da noi veniva chiamato *ir chiqué*, nome che probabilmente deriva da cocuzzolo, ossia da cosa sita su un'altura, esiste un'analogia con un paesino nelle vicinanze di Sardigliano sulle colline alle spalle di Cassano Spinola chiamato Cuquello appunto perché abbarbicato con il suo castello sul culmine di un'alta collina. Nel dialetto di Fresonara c'è anche il vezzo di dire *aut cmé in chiqué*.

Nell'interno veniva installato un primitivo strumento musicale a percussione, *ra barloca*. Questo strumento era un passatempo per il guardiano che si diletta a suonarlo, e faceva da deterrente per i male intenzionati sentendo che la zona era sotto sorveglianza.

Ra barloca era l'antesignano dell'attuale xilofono, ed è giunta fino alla nostra epoca tale e quale come l'avevano ideata i primi uomini che hanno abitato la nostra terra. Era formata da due cordicelle che pendevano perpendicolarmente ad una distanza di una cinquantina di centimetri una dall'altra da un ramo del soffitto, a queste venivano legati orizzontalmente tre o più tronchetti di legno di diversa essenza in modo che percuotendoli emettessero un suono diverso l'uno dall'altro, che venivano disposti in scala musicale e spazati fra loro di venticinque centimetri circa. Come percussori venivano usate due bacchette di legno molto duro e ben secco.

Un altro strumento più moderno era costituito da tre vecchi vomeri da aratro di dimensioni diverse l'uno dall'altro onde ottenere un suono diverso; anche questi venivano appesi ciascuno ad una funicella, per ottenere un suono squillante simile a quello delle campane venivano percossi con due pietre. I motivi musicali più suonati erano quelli della *Bauděta*, la Monferrina con *Gigin bela Gigin* e quel che segue, e *Din e Din e Dan-na Martei an sa campan-na*.

Tutto il territorio di Fresonara era sorvegliato da una guardia dipendente dal Comune, la Guardia Campestre (*ir campö*) che naturalmente non poteva essere contemporaneamente presente su tutto il territorio, per cui nella stagione dell'uva vi era la necessità di provvedere per ogni zona di un guardiano; questa mansione era svolta dagli stessi proprietari facendo dei turni, oppure veniva assoldata un'apposita persona, il vero *campö da l'öua*.

MESTIERI PERDUTI – *Ij ambaladuri dir fěgn*

Buona parte del fieno prodotto a Fresonara veniva commercializzato, quello destinato alle vicine colline e montagne a sud del paese era trasportato sfuso dai carrettieri che con carretti e cavalli viaggiavano giorno e notte. Nell'arco degli anni da me ricordati il trasportatore con più quantità e capacità di mezzi e numero di cavalli era *u Luciu d'Bisi*; con un solo cavallo seguivano *u Geniu d'Camrot* (che aveva come collaboratore *ir Pinuciu dl'Arminiu*) e *u Cichei dir Cavalöri*.

Il fieno venduto ai grossi commercianti destinato a zone lontane oppure all'esercito per l'alimentazione di muli e cavalli, per facilitarne il trasporto sia a mezzo ferrovia che con autocarri, veniva preventivamente imballato con una singolare pressaforaggi in legno a forma di parallelepipedo verticale di circa 2,30 mt. di altezza e di 0,70 mt. di larghezza e profondità vuoto all'interno, che fungeva da camera di compressione.

Questa macchina era costituita dai seguenti organi: un pesante e robusto coperchio provvisto di robuste cerniere per l'apertura e chiusura, di due staffe laterali ad anello per il bloccaggio del medesimo durante la fase di compressione, un fondo mobile per la pressione del foraggio spingendo verso l'alto, azionato con due grandi volani in ferro a manovella posti ai due lati della macchina che con appositi ingranaggi permettevano la salita e discesa del fondo stesso; nella parte frontale e superiore della macchina vi era un portellone per l'estrazione della balla dopo compressa e legata con il fil di ferro.

Il numero degli operatori addetti al funzionamento di questa macchina era di tre persone, una agiva sulla travata, con un apposito taglierino (*u tajět*) tagliava il fieno a quadranti delle stesse dimensioni della camera di compressione e lo porgeva a falde al secondo operatore che issatosi su un'apposita predella sporgente sotto il portellone sistemava il fieno nella camera di compressione; il terzo operatore agendo sui volani faceva scendere il fondo mobile man mano che la macchina si riempiva; nei ritagli di tempo preparava le sei stecche di legno che venivano sistemate sotto e sopra la balla prima di essere legata, onde evitare che il fil di ferro delle legature ne deformasse la struttura. Dopo avere completato il carico si richiudevano il coperchio e il portellone anteriore, i due addetti si disponevano ai volani ed iniziava la fase di compressione; terminata quest'ultima con un apposito gancio venivano infilati i fili di ferro per le legature, effettuate queste la balla era pronta per essere estratta.

Il peso medio di queste balle era sui 50 kg. ed era condizionato dalla qualità del fieno e da come era stato insilato nella travata.

Prima della guerra la squadra formata *dar Menicu du Steu, dar Carlei dir Comóu e dar Pietru di Murnői* era andata a imballare il fieno nel Veneto ad Adria in provincia di Rovigo. Avevano fatto trainare la macchina fino alla stazione di Novi dal cavallo *du Geniu d'Camrot* e da lì spedita nel Veneto per ferrovia.

MESTIERI PERDUTI – I mestieri itineranti

Un paio di volte l'anno per le strade e nei cortili si sentiva strillare "*ir magně-n!*". Era lo stagnaio, con la faccia sempre sporca di caligine ed un vestito striminzito, passava casa per casa a raccogliere padelle e pentole da riparare. Due erano gli stagnari che si alternavano a Fresonara, uno era anziano, non tanto alto e panciuto con un paio di baffoni che gli coprivano mezza faccia, mi pare che provenisse da Basaluzzo. Provenienti da Predosa erano invece due fratelli, uno alto e magro con due baffetti neri alla Charlot, l'altro piccolo e gobbo.

La loro attrezzatura era minima e consisteva in un paio di forbici da lamiera, qualche pinza, martelli di diversa foggia, qualche mazzetto di stecche di stagno vergine, le due boccette in vetro per gli acidi, un sacchetto di carbonella ed il mantice per soffiare sul fuoco.

Si piazzavano all'angolo della piazza verso l'imbocco della *Paroda* oppure d'estate all'ombra delle pareti di San Rocco, scavavano nel terreno un piccolo buco nel quale accendevano il fuoco che sarebbe poi servito per fondere lo stagno.

Naturalmente queste persone non potevano essere pulite dovendo armeggiare tutto il giorno con pentole usate sul fuoco a legna non sempre ben essiccata e quindi coperte di uno strato di caligine (*canis*) perenne. Le pentole usate fino agli anni '37-38 erano di quattro tipi. C'erano quelle in terracotta smaltata, dal paiolo più piccolo per il soffritto (*strafricc*) a quelli medi e grandi per *u sancrau* ed *u stöcafiss a ra miratera*, venivano poi le varie pignatte di diverse dimensioni. Altro tipo di pentolame era quello smaltato bianco all'interno e di colore blu all'esterno, queste erano molto delicate, al minimo urto saltava una chiazza di smalto ed erano del tutto rovinate. La pentola eccellente per la cottura delle varie minestre era *ir brons*, che essendo in fusione di bronzo e molto spesso aveva una moderata conducibilità del calore, quindi permetteva una certa libertà alla massaia non impegnandola a rimescolare in continuazione. Versata la minestra, attaccata al fondo della pentola ne rimaneva uno spesso strato color bruno caramello con un lieve sapore di bruciato, questa crosta era una golosità per i ragazzi che armati di cucchiaino si gettavano a capofitto a raschiarla fino all'ultimo frammento.

Le pentole che finivano in mano allo stagnaio erano quelle in rame, le più usate per la cottura della polenta, delle verdure, per la preparazione del pastone per le galline e della crusca (*ir brěn*) per il maiale, per il beverone con il cruschetto (*ra fariněta*) per le vacche che avevano appena partorito.

L'interno di queste pentole doveva essere protetto da uno strato di stagno onde evitare che il rame a contatto con il sale e gli acidi contenuti negli alimenti contaminasse con le sue sostanze tossiche i cibi. Questo pentolame, *paieli, cassaroli, e buiöchi*, a forza di essere strofinato (*sghiröij*) con la cenere perdeva lo strato di stagno e addirittura finiva per bucarsi, in questo caso con tutta la sua maestria lo stagnaio *ugh tacava ina ciöpa*, da una lamiera di rame ne ritagliava una pezza di dimensione adatta a coprire tutta la zona precaria, dalla stessa lamiera ritagliava anche dei piccoli triangolini che arrotolava in modo da formarne dei chiodi a ribattino; dopo aver forato con un punzone sia la pezza che la pentola vi frapponeva un foglio di carta che serviva da guarnizione, indi inchiodava il tutto con i ribattini preparati in precedenza.

Queste pentole si cercava di farle durare il più a lungo possibile, il rame è sempre stato un metallo costoso non solo per l'Italia, ma per tutta l'Europa. I maggiori giacimenti di rame del mondo sono in Cile. I nostri scarsi giacimenti in Toscana già sfruttati sin dai tempi degli Etruschi e dei Romani oggi ne producono pochissimo. Un tempo possedere molte pentole in rame era segno di benessere, nelle cucine dei signori erano appese alle pareti, tutte lucide e in bella mostra.

Un altro mestiere itinerante da un paese all'altro era quello dell'impagliatore e costruttore di sedie, *ir cadrighé*. Questo personaggio ancora giovane arrivava in bicicletta trainando un leggero carrettino con sopra i suoi attrezzi, fra cui la capra, che non era un animale ma un banchetto da lavoro lungo e stretto, una specie di cavalletto, formato da una spessa base sostenuta da quattro gambe leggermente divaricate la cui altezza era regolata per permettere all'operatore di starci seduto sopra. Una testata della base fungeva da sedile, poco più avanti vi era un foro quadrato ove veniva fissato con un cuneo il granchio che serviva per puntellarvi il pezzo di legno da lavorare; poco più avanti, sempre sulla base, vi era una fessura longitudinale dove era alloggiata una leva a bilancia che fungeva da morsa comandata premendola con i piedi per tenere fissato dall'altro lato il pezzo di legno da piallare e sagomare con i vari coltelli a due impugnature. Questo tipo di banco di concezione primitiva era anche usato dai bottai e dai costruttori di ceppi per gli zoccoli.

Sul carrettino oltre al banco vi erano un paio di fasci di paglia palustre (*ra lisca*), un girabacchino per fare i fori, una piccola accetta (*u sirot*), una serie di coltelli a due manici per piallare e lisciare le parti in legno, una sega con funicella di tensione e altri piccoli arnesi per la riparazione di vecchie sedie e per la costruzione di nuove.

Chi prevedeva di avere necessità di nuove sedie sia in previsione che aumentasse la famiglia oppure per avere a tavola più ospiti, quando aveva occasione di abbattere qualche gelso metteva da parte la parte più bella del tronco (*bióu*) trasformandola in scandole di dimensioni adatte ad essere lavorate dal costruttore di sedie e anche dal bottaio per farne botti e tinozze. Il legno di gelso, pur essendo di essenza medio forte è molto duttile da lavorare.

Almeno una volta l'anno passava l'ombrellaio, *ir parapiuvö*, a raccogliere gli ombrelli da riparare. Oggi viene quasi da ridere a sentire che a quei tempi si facevano riparare gli ombrelli. Naturalmente questi artigiani si accontentavano di sbarcare il lunario, un piatto di minestra lo racimolavano in qualche famiglia, d'altro canto l'acquisto di un ombrello nuovo in seta gloria come usavano allora ed anche molto più robusto di quelli attuali "usa e getta" era oneroso per una famiglia contadina alla quale mancava quasi sempre un due soldi per farne una lira.

Un'altra voce che declamava le sue prestazioni per le contrade del paese era quella dell'arrotino, *la mulita*. Giunto in paese dopo aver spinto a braccia per chilometri il suo pesante e scomodo attrezzo montato su una sola grande ruota di legno e su quattro piedi per l'appoggio a terra, lo stesso sistema delle carriole a mano, con la differenza che l'attrezzo dell'arrotino quando è appoggiato a terra sui quattro piedi la ruota rimane sollevata e libera per essere usata per azionare le mole.

Questa ruota collegata ad una leva a pedale tramite una biella a collo d'oca che le trasmetteva il senso di rotazione e con il suo pesante cerchione in ferro che fungeva da volano per compensare i tempi morti di quando il pedale era in risalita, trasmetteva tramite una cinghia il movimento rotante alle mole.

Dopo aver piazzato il suo attrezzo in piazza sotto gli alberi vicino al pozzo ed essersi infilato al braccio un grosso anello in fil di ferro dove avrebbe infilato le forbici raccolte, iniziava il suo giro casa per casa al grido di "*mulita mulita cutei e cesoie da mulé*".

Dalla zona di Mandrogne venivano gli straccivendoli al grido di **strassé, peli d'cuni**. Gli stracci ritirati venivano pagati un tanto al chilo e le pelli un tot l'una. Queste erano ricercate dai cappellifici per la fabbricazione dei feltri.

Per la raccolta dei **ferri vecchi** giungeva con cavallo e carretto da Basaluzzo un tale detto *ir Quill*.

Verso fine febbraio-primi di marzo era il periodo del **venditore di sementi**, che con un carrettino a mano lungo e basso con tanti scomparti veniva a proporci le sementi per l'orto.

Qualche apparizione di tanto in tanto la faceva anche l'acciugaio, **l'anciué**, a vendere acciughe sotto sale, aringhe e stoccafisso.

Dopo i raccolti, in autunno che già faceva frescolino, con i sandali e a piedi nudi passava ogni anno il solito **frate** con due bisacce che pendevano dalla spalla, per la questua. Ricordo che mentre camminava per strada, con un paio di pinzette tonde, del filo metallico e dei semi di carrube bucati costruiva le corone per il Rosario che vendeva poi alle famiglie.

In autunno avanzato, prima dei geli, dalle colline dell'alto pavese, zone di Varzi e del Brallo, scendevano i talpai, i **tarpissöi**, mestiere tramandato di padre in figlio; questi personaggi conoscevano tutto sulle abitudini e gli spostamenti delle talpe nelle loro gallerie, conoscevano in che direzione erano transitate nel loro ultimo passaggio, questo era importante per posizionare le trappole nella giusta direzione.

Queste persone venivano accolte di preferenza nelle cascine della parte bassa del paese dove vi erano molti prati, erano bene accette dai contadini che finalmente potevano liberarsi da questi invasori. Le talpe sono lavoratrici instancabili, scavano giorno e notte, croce e delizia dei coltivatori, da un lato utili perché divoratrici di insetti, larve e arvicole che danneggiano le colture, e dannose perché mangiano anche i lombrichi che sono dei fertilizzatori del terreno, e soprattutto per le gallerie superficiali che creano per cercare il cibo e per quelle più profonde per costruirsi il loro habitat creando quelle escrescenze di terra che danneggiano le lame delle falciatrici e sporcano il fieno.

Ognuno di questi uomini ogni anno frequentava sempre la stessa cascina, veniva alloggiato nella stalla e mangiava a tavola con i proprietari. Durante la giornata con il loro tascapane a tracolla facevano il giro dei prati a tendere le loro trappole segnalandole con un ramoscello conficcato nel terreno per facilitarne il recupero il giorno seguente.

Le talpe dopo la cattura venivano scuoiate con un apposito affilatissimo coltello, le pelli venivano tese su due bastoncini di salice incrociati e appese ai fili che si usavano per stendere la biancheria e lasciate per un certo periodo ad essiccare.

Finita la loro tornata di caccia, soddisfatti del loro bottino, rientravano nei loro paesi d'origine, attesi dai laboratori di pellicceria per l'acquisto delle loro preziose pelli, frutto di tanti disagi. Le pellicce dei signori di allora erano di astracan, lapin e appunto talpa.

Negli anni 1936-37 uno di questi talpai che era anche bravo nel lavoro di cestaio, **cavagnö**, non avendo famiglia si era fermato per un lungo periodo a Fresonara, passando da una famiglia all'altra a rivestire fiaschi e damigiane e costruire panieri e cavagne.

Era un uomo di una sessantina e più anni, tranquillo e riservato, di nome *Giusèp*, non disdegnava il vino, teneva sempre accanto allo sgabello (*u scagnët*) da lavoro il suo amato fiasco di vino con il bicchiere

capovolto appoggiato sopra che faceva da cappello, ogni volta che beveva affondava i suoi baffoni sino a metà bicchiere, poi con una passata di mano li strizzava e continuava il suo lavoro.

Un giorno chiacchierando con le donne aveva lasciato capire che lui sapeva costruire sofà e poltrone in vimini (*gurigni*). Visti i primi esemplari finiti sono subito piaciuti, erano veramente belli, fatti con buon gusto; da quel momento sono stati in tanti a volere in casa il salotto completo o anche una sola poltrona, avevano creato un'euforia tale (*ij avu mùss ina scarman-na*) che in pochi giorni avevano ripulito tutte le ceppaie di gorra nel tratto d'Orba tra la chiusa di Bosco e quella di Retorto.

Ricordo che con mia mamma e altre donne andavamo a piedi ed un po' di nascosto in un tratto di Orba non ancora frequentato nei pressi della Cascina Vecchia dove abbiamo potuto fare la nostra provvista. La gorra è una qualità di salice rustica che cresce spontanea nei luoghi umidi come nel greto dei fiumi e lungo le loro sponde, oltre a produrre vimini e legacci per le fascine (*turtögni*) serve a proteggere dalle corrosioni delle grandi piene le sponde stesse.

Questi vimini appena raccolti dovevano essere subito scorticati, prima che quel poco umore della linfa si asciugasse, per questa incombenza ci aiutavamo con uno strumento empirico e semplice: si piantava nel suolo un paletto di circa sei centimetri di diametro e di una altezza tale da lavorarci seduti, nella testa di questo paletto si praticava una fenditura profonda una dozzina di centimetri, in questa fenditura si infilava il salice dalla parte della punta e facendolo scorrere tirando ne usciva scorticato e pulito. Dopo averne fatto una cernita separando i più grossi dai piccoli, venivano raccolti e legati in mazzetti e conservati in un luogo fresco in attesa di essere lavorati.

FRESONARA E LO SPORT

Nel 1928-30 i giovani Fresonaresi erano infervorati dal gioco del calcio ed avevano organizzato una buona squadra includendo anche giocatori che provenivano da Novi e da altri paesi dei dintorni, suscitando in particolare il tifo delle ragazze che più che al bel gioco badavano agli atleti, figuratevi che nelle giornate più rigide d'inverno pur di assistere alla partita si portavano la bottiglia dell'acqua calda ed il mattone scaldato da mettersi sotto i piedi. In compenso qualcuna di questo sacrificio è stata ripagata, è riuscita a farsi sposare.

Il campo di gioco era in fondo alla Crosia della Valletta, il primo sulla destra lungo la Via delle Spine e subito dopo la strada per sotto le vigne, nella zona più fredda ed umida del paese, *u Liscai* (in questo prato un pomeriggio di fine giugno del 1936 mentre stava raccogliendo il fieno, durante l'imperversare di un temporale rimase colpita da una folgore una giovane ed avvenente ragazza di soli 16 anni, Rina Boccardo, lasciando sgomento tutto il paese).

Tutto questo fervore per il calcio è svanito nel giro di pochi anni, la squadra si è sciolta, e per una trentina d'anni di calcio agonistico non ce n'è più stato.

Nel ciclismo ci avevano provato in molti, già al tempo di Girardengo con Romolo Verde, poi con Carlo Penovi, dopo con il Carlo *dir Carucé*, ed infine un Campione d'Italia lo abbiamo avuto nel 1937 con *ir Pietru dir Gustu*. Pietro Ferrari era un ragazzone con un fisico da vero atleta, nato nel 1920 era figlio di un omaccione grande e grosso detto *ir Gustöu*, capace di trasportare contemporaneamente due sacchi di grano da un quintale ciascuno, presi sotto le ascelle.

Pietro aveva iniziato a correre a 15 anni tra gli aspiranti dell'Unione Sportiva Acquese. Aveva partecipato al Campionato Italiano nel 1936 e quando la sua vittoria era ormai certa, per un guasto al cambio è arrivato

terzo. In quell'anno vinse ancora tre gare. Nel 1937 è passato al Gruppo Ciclistico Alessandrino, iniziando la stagione vincendo ad Asti e ad Acqui e arrivando secondo in altre due corse. Nel campionato piemontese forò nei pressi dell'arrivo dopo aver spadroneggiato in salita.

La maglia tricolore l'ha vinta a Vicenza facendo una bellissima corsa, si è mantenuto nel gruppo di testa senza fare pazzie fino a pochi chilometri dall'arrivo, poi si è voltato a guardare in faccia i suoi avversari più temibili e dando una scrollata di spalle se ne è andato, è arrivato al traguardo da trionfatore in un clamore di applausi staccando il secondo arrivato di un minuto e mezzo. Il nostro campione se ne è tornato a casa contento e modesto come sempre.

Sempre nello stesso anno ad onore della sua maglia tricolore ha vinto ancora a Romentino di Novara e la Coppa Zattoni a Forlì, contro una cinquantina di fortissimi avversari seminandoli per strada e lasciando il secondo arrivato con quattro minuti di ritardo, da vero trionfatore. Qui avrebbe meritato la famosa radiocronaca di "un uomo solo al comando".

Al nostro Pietro forse è mancato un buon manager, come ha avuto Coppi con Cavanna, per sfruttare di più le sue doti di potenza anche da professionista, l'avrebbe meritato solo per la sua modestia.

A Fresonara gli appassionati *dir manubrio bõs* sono stati parecchi, *ir Pietru du Tanatõu*, *ir Filippo*, *l'Isidoro*, *ir Pietru d'Brècia*, *ir Carlito* e forse qualcun altro che la mia memoria non mi permette più di ricordare.

Negli anni cinquanta si sono ancora presentati due atleti nel ciclismo agonistico, il Pio Gualco e Pietro Rosa, con un po' meno fortuna del nostro campione in tricolore.

Tutti questi nostri campioni erano seguiti da parecchi appassionati di ciclismo, anche non più giovani, che la domenica partivano inforcando la bicicletta per andare ad incitarli ed applaudirli sui passi dei nostri Appennini, dalla Bocchetta al Brallo alla Scoffera. Poi la sera, più stanchi loro dei corridori, si riunivano seduti sul gradino che circondava la Piazza Nuova a commentare lo svolgimento della corsa; c'era poi un tale *Maurisi dir Curti* che assumeva una posizione strana, stava accovacciato contro il muro seduto sui propri calcagni ed era capace di restare in quella posizione tre o quattro ore pur di poter chiacchierare di sport.

RA DIGA (l'alluvione del 1935)

Il 13 agosto 1935, dopo che nella nottata precedente era piovuto, i pescatori che in mattinata erano già stati all'Orba raccontavano che il torrente in piena era già esondato sui terreni al di là dell'argine.

Noi in due o tre ragazzi, stupiti di una piena del genere per così poca pioggia, nel primo pomeriggio decidemmo di andare a vedere. Era verso l'una e mezzo quando, oltrepassato il cimitero, dove la strada forma un lieve dosso (detto *u scariõu*), guardando su verso i prati di Basaluzzo, notammo una coltre d'acqua alta una sessantina di centimetri color terra che copriva la vallata e avanzava velocemente, era una cosa impressionante, sembrava un immenso gregge di pecore che ci volesse investire; a gambe levate siamo tornati indietro (allora il fiato non ci mancava, avevo quasi dodici anni) sino al ponte del Bedalotto che, essendo un punto abbastanza elevato confronto al livello dei prati, ritenevamo abbastanza sicuro.

In un batter d'occhio tutta la vallata è stata invasa da una corrente d'acqua melmosa che con sé trascinava di tutto, arbusti, alberi, covoni di grano, balle di paglia, suppellettili, animali, bovini ancora legati alla greppia, più in là oltre il cimitero scorreva addirittura un'intera catasta di fascine con sopra sei o sette galline.

La pressione dell'acqua che aveva invaso il cimitero non trovando sfogo per defluire aveva sfondato il muro di cinta travolgendo anche la parete di una cappella asportandone le bare, che nella stessa serata furono recuperate nei pressi del ponte della Via delle Spine.

La velocità con cui la piena ha invaso la nostra vallata è stata dovuta alla rottura dello stradone che dall'Iride porta al ponte di Predosa, questo essendo stato costruito in terrapieno e molto elevato ha fatto da diga di sbarramento a tutta la vallata di Capriata creando un grande invaso che, aggiungendosi di colpo alla grande quantità di acqua che già defluiva dallo stesso ponte, ha spazzato via i due argini che proteggevano la nostra zona (dopo questo evento, nel tratto dove era stato asportato dalla piena, questo stradone è stato rifatto a livello del territorio circostante).

Quel pomeriggio sulle rive del Bedalotto nei pressi *dir puss d'Musè* era un brulicare di persone angosciate e agitate che andava avanti e indietro, vi era chi aveva i parenti che abitavano alle cascine, chi aveva un familiare che era andato all'Orba a curiosare e non era ancora tornato. Ricordo due fratelli di San Cristoforo che lavoravano da garzone a Fresonara, quello di nome Pierino alle Stirparine e l'altro di nome Carlo alla Giavina che in quel momento era coinvolta ed isolata dalla piena. Pierino voleva a tutti i costi andare a nuoto dal fratello ma, sconsigliato da tutti gli astanti perché sarebbe stato troppo rischioso data l'impetuosità della corrente, sul momento aveva desistito, ma appena l'acqua aveva cominciato a diminuire di livello e placatasi anche la corrente, a cavalcioni di una balla di paglia e con una pertica che fungeva da remo mise in pratica il suo proposito.

In serata venimmo a sapere che tutto questo disastro era stato provocato dalla rottura di una diga non meglio specificata su in montagna. Il mattino seguente verso le otto sentimmo suonare le campane a martello (questo suono era un segnale d'allarme per allertare la popolazione che qualcosa di grave era in corso o stava per succedere). Più tardi venimmo a conoscenza che era arrivata una telefonata che avvertiva di fare sgomberare dalle persone tutta la zona soggetta all'alluvione perché vi era imminente pericolo della rottura di una seconda diga molto più grande di quella del giorno prima.

Verso le dieci sono arrivati su in paese sopra un carro tirato da un cavallo tutti gli abitanti del Roncarezzo, uomini, donne, bambini, carichi di fagotti pieni di robe varie, accompagnati dal proprietario, il signor Mantelli, che si è subito recato al posto telefonico per avere notizie più precise; al suo ritorno abbiamo saputo che era stato un falso allarme escogitato da alcuni malfattori che facendo sgomberare le case ne avrebbero approfittato per fare dello sciacallaggio.

Nel pomeriggio un gruppetto di noi ragazzi ci siamo recati nella zona devastata da quel cataclisma, era uno spettacolo allucinante, campi ancora allagati, quelli coltivati a granoturco completamente distrutti, le piantine coricate ed immerse in un palmo di melma, alberi e arbusti sradicati e depositati in ogni dove, di tanto in tanto ci imbattevamo in qualche carogna di animale; nelle cascine aiutati da parenti e amici cercavano di recuperare in quel mezzo metro di pantano che si era depositato nell'interno delle case qualche masserizia ed in qualche modo ripulirla (ironia della sorte, dopo i tre metri d'acqua del giorno prima in quel momento mancava l'acqua anche solo per lavarsi le mani), altre persone scavavano una grande fossa per sotterrare quei bovini che non avevano fatto in tempo a liberarsi dalle catene e che erano morti annegati nella stalla.

Il mio fittavolo che abitava a quel tempo alla Glaudia era sceso dal fienile nella stalla con l'intenzione di liberare le bestie; oltre a non esserci riuscito vi era anche rimasto intrappolato, e annaspando disperatamente era riuscito ad infilarsi in un piccolo finestrotto alto sì e no una sessantina di centimetri che

serviva per arieggiare la stalla d'estate, e rimanervi accovacciato per oltre due ore immerso nell'acqua che gli sfiorava la gola.

Molte erano state le persone che sorprese dall'alluvione hanno dovuto correre a rifugiarsi sui fienili delle varie cascine. La famiglia del guardiano della chiusa di San Michele in dubbio sulla solidità della loro casa aveva preferito rifugiarsi su un alto rivone posto alle spalle della loro abitazione, ritenendolo un posto più sicuro. Un contadino che si trovava lì nelle vicinanze non aveva fatto in tempo a raggiungerli e aveva dovuto in fretta e furia arrampicarsi su un alto ciliegio selvatico che fortunatamente si trovava lì vicino.

Dopo avere visitato la zona della Giavina e della Glaudia facendo il giro della strada perché i campi erano impraticabili, oltrepassata la Maccaria avvicinandoci alla Sacchetta ci si è presentata davanti una visione impressionante: contro le due fitte file di grossi alberi cresciuti lungo le due sponde del Bedale detto "dei frati" che avevano fatto da filtro al passaggio della piena, si era ammassata ogni sorta di roba: mobili di ogni genere, masserizie di casa, materassi, sedie, grosse spolette di filo e pezzi di macchine per tessitura, attrezzi agricoli, arbusti e piante sradicate chissà dove, carogne di animali e anche cadaveri umani completamente denudati dalla furia delle acque.

Durante il nostro giro abbiamo incontrato un gruppetto di persone con un carrettino tirato a mano addette al recupero di queste salme. Alcune di queste furono poi depositate nella camera mortuaria del nostro cimitero.

In quelle ore nessuno era a conoscenza di cosa fosse realmente accaduto, qualcuno ipotizzava che si fosse rotta una diga. Nessuna notizia ufficiale fino al 15 agosto, quando sulla Stampa, sbagliando anche la data, si informava che il giorno prima alcune frazioni rurali dell'Ovadese erano state devastate dal crollo di una diga con molti danni e qualche vittima, scene di eroismo e qualche scarna notizia tecnica sul lago artificiale. Il giorno 17 lo stesso giornale pubblicava "Danni in tutta la valle fino ad Alessandria" ed il numero delle vittime, 111 (ma in realtà sono state 115).

Tutte queste vittime erano abitanti di una borgata di Ovada costruita sulla sponda sinistra dell'Orba subito a valle del ponte per la frazione Oltre Orba e per Rocca Grimalda, in una zona molto bassa quasi al livello dell'alveo del torrente; queste case con i loro abitanti intrappolati all'interno ignari di quello che stava succedendo sono state letteralmente spazzate via da una valanga d'acqua alta oltre 10 metri. Si racconta che le persone abitanti sulla sponda destra nella parte alta di Ovada vedevano quella povera gente salire da un piano all'altro sino al tetto della propria casa per poi con essa essere travolti.

Gli studiosi di precipitazioni piovose dicono che sugli Appennini liguri nella zona del bacino dell'Orba e dei suoi affluenti il 13 agosto 1935 vi fu un nubifragio eccezionale quasi da record mondiale; pur con la scarsità di pluviometri installati o distrutti dalla piena, si riscontrò che erano piovuti nel giro di poche ore 500 millimetri di pioggia a Rossiglione, al colle della Lavagnina 554 mm, a Piampaludo 453 mm, ai laghi della Lavagnina 433 mm, a Masone 377 mm, a Ovada 300 mm, sul lago artificiale della diga 400 mm in sole due ore, quindi un vero cataclisma, se si pensa che la media delle piogge che cadono su Alessandria è di 500-600 mm all'anno.

In un certo senso possiamo dire che poteva andare peggio per noi della piana, perché durante il nubifragio mentre il lago artificiale della diga continuava ad immagazzinare acqua, i tre maggiori affluenti, Stura, Piota e Lemme, già scaricavano le loro acque, così quando si ruppe la spalla della diga di Sella Zerbino non ci fu più la contemporaneità dei flussi.

Lo sbarramento maggiore della diga di Molare, quello che ha resistito, è alto 45 metri, quello minore chiamato Sella dello Zerbino che si è sgretolato alla base e fu travolto era alto 14,50 metri. Il bacino della diga che conteneva circa 35 milioni di metri cubi d'acqua era lungo 5 chilometri circa, con una larghezza massima di 400 metri.

Nella nostra zona che ha avuto più danni ai terreni è stata la mia cascina, la Glaudia. La grande massa d'acqua e la forte corrente non seguivano più l'alveo naturale (che subito a valle della diga di Bosco forma un'ampia curva) ma si aprirono una vasta e profonda breccia nella sponda, cambiando corso e invadendo i miei campi, dove depositarono ghiaia e sabbia con uno spessore che in certi punti superava il mezzo metro per una superficie di circa 2 ettari (20000 metri quadri). Questa zona è dove è stato costruito l'argine oggi esistente, per una lunghezza di un'ottantina di metri.

In questa valletta, che si prolunga oltre i Quarti, tra le cascine Maccaria e Sacchetta e più giù tra il Roncarezzo e la Cascina Vecchia, è dove è defluita più velocemente la maggior parte dell'acqua di tutta la piena (*ir curöss*).

Nel campo che costeggiava il vecchio argine vi era piantata una lunga fila di ben 27 gelsi, in parte sono stati sradicati e asportati e i rimanenti parzialmente coricati giù a terra. I prati lungo l'Orba anche questi erano in certi punti corrosi dalla corrente, in altri coperti da sabbia.

Il pozzo per irrigare ha avuto tutte le apparecchiature (pompe, motore elettrico, quadro di comando, ecc.) rovinare dalla melma.

Per circa un anno e mezzo ogni volta che pioveva noi avevamo l'Orba nei campi che continuava a depositare sabbia e ghiaia, fino alla fine del 1936 quando il Genio Civile, che era l'ente incaricato di queste opere, ha mandato un'impresa a chiudere la grande falla con dei gabbioni riempiti di pietre e a iniziare la ricostruzione degli argini.

TRASCRIZIONE FONETICA DA ME USATA PER LE PAROLE IN DIALETTO

<i>ü</i>	come <i>sücri</i>	=	zucchero
	come <i>scür</i>	=	scuro
	è un suono simile alla ü tedesca		
<i>ö</i>	come <i>göb</i>	=	gobbo
	come <i>brö</i>	=	brodo
	è un suono simile alla ö tedesca		
<i>ǒ</i>	come <i>ciǒpa</i>	=	pezza
	come <i>mǒta</i>	=	ragazza
	è un suono tra la O e la A, con una leggera prevalenza per la O. È sempre accentato		
<i>ě</i>	come <i>rastlět</i>	=	cancellotto
	come <i>scagnět</i>	=	sgabello
	è una mezza E, molto chiusa, quasi muta		
<i>è</i>	come <i>duèrt</i>	=	aperto
	come <i>fnèstra</i>	=	finestra
	è una E molto aperta		
<i>š</i>	come <i>š<u>u</u></i>	=	giogo
	come <i>š<u>an</u>š<u>e</u>ia</i>	=	gengiva
	pronunciata come la S di rosa, di esedra, ecc.		
<i>n-</i>	come <i>campan-na</i>	=	campana
	come <i>pěn-</i>	=	pane
	con pronuncia nasale e faucale		
<i>ji</i>	come <i>arvaji</i>	=	rovi
	come <i>prǒji</i>	=	prati
	si usa doppia in alcune parole al plurale		

INDICE

La scuola	pag. 1
Le botteghe di Fresonara	pag. 1
Le osterie	pag. 5
Le case	pag. 5
Il pane	pag. 7
La pasta	pag. 8
Il bucato (<i>l'alseia</i>)	pag. 9
I lavori in campagna	pag. 9
I bambini e i loro giochi	pag. 22
La neve	pag. 27
Don Contardi – La Parrocchia	pag. 28
Il campanile	pag. 30
<i>Ij sprej</i>	pag. 32
Primi approcci	pag. 33
Cantare le uova (<i>Cantö ij'övi</i>)	pag. 34
Mestieri perduti	pag. 35
Fresonara e lo sport	pag. 41
<i>Ra diga</i> (l'alluvione del 1935)	pag. 42
Trascrizione fonetica	pag. 46

oOo

L'autore di queste memorie è Giovanni Bisio (Bisòt), nato a Fresonara il 17 settembre 1923, figlio di Marco Antonio Bisio e di Maria Adelaide Maglietti.

Nel 1949, dopo il matrimonio con Celeste Navone, si è trasferito a Torino, rimanendo comunque sempre profondamente legato alle sue origini e alle tradizioni della sua terra.

È deceduto a Torino il 13 febbraio 2017 e riposa nella tomba di famiglia nel cimitero di Fresonara.