



MONTESE

NOTIZIE

PERIODICO DI INFORMAZIONE E CULTURA - SPECIALE GRANO - ANNO X - N. 37

È importante continuare a coltivare grano

La coltivazione del grano, vista esclusivamente sotto l'aspetto economico, non è conveniente (Vedi articolo a pagina 5). Malgrado ciò è importantissimo continuare la coltivazione, specialmente in montagna, per vari motivi. La rotazione delle colture permette automaticamente un miglior controllo delle piante infestanti; si ha un maggiore controllo fitosanitario; una minore diminuzione della fertilità del suolo e il mantenimento di migliori caratteristiche chimico-fisiche del terreno. Inoltre il frumento si adatta a tutti i tipi di terreni variando ben poco la resa, ma trova le condizioni più favorevoli in quelli neutri, fertili, profondi, di medio impasto o tendenti all'argilloso che garantiscono durante l'intero ciclo vegetativo buone condizioni nutrizionali e di abitabilità. Nell'avvicendamento delle colture il frumento è considerato un depauperante, cioè sfrutta il terreno e lo impoverisce. Va alternato a colture ritenute preparatrici (mais, patate, girasoli, ecc) che richiedono cure particolari (accurati lavori di preparazione e coltivazione, concimazioni organiche e chimiche abbondanti) i cui

Segue nella colonna a destra



effetti positivi vanno a vantaggio anche delle piante che seguono.

Va inoltre alternato alle colture miglioratrici (erbacee e pratensi) che accrescono la fertilità del terreno. Per gli aspetti sopra descritti è sconsigliato il ristoppio e la consociazione grano - erba medica (molto frequente in passato) in quanto non trovano giustificazioni economiche.

Si può concludere affermando che la coltivazione del frumento economicamente è notevolmente in passivo, ma oltre a rendere più sana l'azienda sotto l'aspetto fitosanitario (come tutte le coltivazioni soggette all'avvicendamento) l'aiuta a raggiungere una maggiore resa generale.

(c. c.)

Sommario

Nelle pagine interne di questo numero speciale che *Montese notizie* dedica al grano, troverete la storia di questo tanto importante cereale descritta da Maria Fulgeri (pag. 2 e 3), un elaborato di don Francesco Capponi su "Il grano simbolo di civiltà e fede" (pag. 4), un rendiconto economico della coltivazione (pag. 5) e il racconto dell'intero ciclo di lavorazione: dall'aratura e concimazione del terreno (pag. 6), alla semina a mano e meccanizzata (pag. 7) e quindi alla mietitura col falchetto e con la moderna mietilega (pag. 8) e alla fase finale della trebbiatura (pag. 9). Erminio Bernardi ha raccolto la storia d'altri tempi sulla trebbiatura al Casone di Salto (pag. 10) e ha ricostruito la tragica morte di Luigi Manfredini finito "sota a e baddor" (pag. 11). Il lettore troverà anche la descrizione di quando si faceva il pane in casa e alcune poesie (pag. 12) oltre al glossario (pag. 13). Si parla anche del Comitato per la trebbiatura (pag. 14) sorto alcuni anni fa a Montese con lo scopo di mantenere viva la tradizione della lavorazione del grano e si raccontano proverbi. Destano curiosità i fatti legati al grano accaduti in passato nella nostra zona (pag. 15). L'ultima pagina di copertina è stata invece dedicata alle ricette antiche e contiene un "angolo di ricordi fotografici".

LA STORIA "DLA TOSETA ovvero IL LUNGO, FATICOSO CAMMINO PER AVERE IL PANE QUOTIDIANO

A vag zo per 'na via streta, streta,
a cat la Toseta ch'l'am too la breta:
e l'an m'ardà la breta fin ch'an eg dag pen.
A vag da la spartora ch'l'am daga pen:
la n'em dà pen fin ch'a neg dag farina.
a vag dee muner ch'em daga farina:
e n'em dà farina fin ch' a neg dag forment.
A vag dee chemp ch'em daga forment:
e n'em dà forment fin ch'a neg dag gras.
A vag da la vaca ch'l'am daga gras:
la n'em dà gras fin ch'a neg dag fen.
A vag dee prà ch'em daga fen:
e n'em dà fen fin ch'a neg dag fer.
A vag dee frab ch'em daga fer:
e n'em dà fer fin ch'a n'eg dag persott.
A vag dee maiel ch'em daga persott:
e n'em dà persott fin ch'a neg dag gianda.
A vag da la querza ch'l'am daga gianda:
la n'em dà gianda fin ch'a neg dag vent.
A vag dee mer ch'em daga vent:
e mer em dà vent, e me vent a la querza;
la querza 'm dà gianda, e me gianda e maiel;
e maiel em dà persott, me persott e frab;
e frab em dà fer, e me fer e prà;
e prà em dà fen, e me ala vaca;
la vaca 'm dà gras, e me gras e chemp;
e chemp em dà forment, me forment e muner;
e muner em dà farina, me farina a la spartora;
la spartora em dà pen, e me pen a la Toseta,
tent cl'a mee ardà la me breta.



Il grano e la sua storia

Fin dall'antichità il grano e le altre colture da semina sono state indispensabili nella vita dell'uomo. Nell'era preistorica l'uomo era nomade ma, grazie alla scoperta della semina divenne sedentario, facendo progredire tutto il genere umano. Nel Medioevo si utilizzava la "rotazione triennale" nella coltivazione dei campi, tuttavia all'inizio del 1300 l'espansione economica si arrestò e scoppiò una profonda crisi. L'agricoltura, dalla quale dipendeva economicamente l'Europa, era, infatti, tecnicamente molto arretrata: l'abbattimento delle foreste e la messa a coltura di tante aree, prima destinate al pascolo, avevano creato estensioni di terre coltivabili, ma poco produttive, per cui la produzione agricola era ancora insufficiente. Nei secoli seguenti l'economia fu prevalentemente agricola fino alla rivoluzione industriale di fine '700 in cui si sviluppò rapidamente un settore rivoluzionario: l'industria e la conseguente trasformazione delle materie prime in beni di ogni tipo.

A cominciare dalla seconda metà dell'Ottocento si verificarono profondi cambiamenti nel modo di vivere degli uomini: tali trasformazioni furono determinate dallo straordinario sviluppo delle tecnologie e dall'eccezionale quantità di beni che il sistema produttivo di allora mise a disposizione delle popolazioni. Sappiamo benissimo che ci furono progressi, ma sappiamo anche che non tutti ne beneficiarono allo stesso modo. Nel nostro Comune, ad esempio, tante furono le persone che emigrarono, a fine Ottocento, in cerca di un avvenire più sicuro.

Il nostro territorio, prevalentemente agricolo, non offriva il sostentamento sufficiente per le famiglie, spesso numerose. I prodotti che erano alla base dell'alimentazione dei nostri bisnonni o trisnonni erano limitati: castagne e suoi derivati latte e formaggio, poca carne, infine i cereali tra i quali il più importante era senz'altro il grano.

(Tratto da Laboratorio di educazione ambientale - Scuola Media Montese)

MONTESE notizie

Direttore responsabile:
Walter Bellisi

Lo speciale del Grano è stato curato da Erminio Bernardi

Comitato di redazione:

Bettino Bernardi, Erminio Bernardi, Maria Fulgeri

Collaboratori:

Alberto Apolli (fotografia), Paolo Bernardi, Claudio Bernardoni, Gino Bernardoni, Rosanna Bortolucci, Carlo Castagnoli, Paola e Lucia Cattani, Maria Ferrari, Tosca Fiorini, Agnese Franceschi, Maria Fulgeri, Clemente Iubini, Guido Manfredini, Maria Mecagni, Pietro Nardi, Rosanna Passini, Teresa Turrini

Il Trebbo - Via Riva 1 - 41050 MASERNO

tel. 059 / 970134 Fax 059 970668

http://www.montesenotizie.it

E-mail: posta@montesenotizie.it

Autorizzazione del Tribunale di Modena n° 1029 del 27 luglio 1994

Questo numero è stato chiuso il 10 luglio 2003

Bibliografia

Il Divulgatore: notiziario di tecnica agraria.

La via del pane Storia di un chicco di grano (laboratorio scuola media)

Enciclopedia Oggi per domani

Lo Zibaldone (manoscritto di Don G. Barbieri)

"I s'an contà che" (ciclo-stilato scuola elementare di Salto)



Paolo Fenocchi

I.O.L.A. Castruzioni Srl
Via Mediana, 495 - IOLA
41055 MONTESE (Mo)

Tel. / Fax 059 980238 ab. 980089



MACELLERIA

"LA BUONA CARNE"

di Sernesi G. & C. s.n.c.

VENDITA ALL'INGROSSO E AL DETTAGLIO

MONTESE - Via C. Tamburini, 14-18
Telefono 059/98.18.81



STORIA DEL GRANO

Dalla coltivazione del grano ebbero inizio le prime civiltà mediterranee

Nell'antico Egitto, il grano veniva depositato nei granai per la conservazione: famosi quelli fatti costruire da Giuseppe, quando era stato nominato viceré dal Faraone, dopo l'interpretazione dei suoi sogni

IL GRANO

TENERO: si distingue per chicchi che, se spezzati, sono farinosi. È molto ricco di amido e più adatto per il pane. In Italia viene coltivato nelle regioni settentrionali, perché più resistente al freddo.

IL GRANO

DURO: si distingue per chicchi che, se spezzati mostrano una struttura trasparente, simile al vetro. È più ricco di glutine e più adatto per la produzione della pasta. Viene coltivato maggiormente nelle regioni meridionali, perché meno resistente al freddo e può sopportare di più la siccità. Le regioni italiane maggiormente produttrici di grano sono l'Emilia Romagna per il tipo tenero e la Sicilia per il duro.

Tre sono i cereali fondamentali per l'alimentazione dell'uomo: il grano o frumento, il riso e il mais. Dopo di essi vengono cereali minori, cioè l'orzo, la segale, l'avena e il miglio. Costituiscono sette specie di graminacee, chiamati cereali da Cerere, dea che nella mitologia romana presiedeva alla crescita e alla maturazione delle messi.

Dalla coltivazione del grano ebbero inizio le prime civiltà mediterranee, mentre dal riso ebbero inizio quelle orientali e dal mais le civiltà precolombiane dell'America centrale.

L'uomo scoprì il grano selvatico circa settemila anni fa e imparò a nutrirsi dei suoi semi. Questa scoperta cambiò il suo modo di vivere, perché da nomade divenne stanziale. Trovò vallate fertili, vicino al corso dei fiumi e qui divenne agricoltore, migliorando così enormemente il suo tenore di vita.

Il grano prodotto non veniva consumato tutto, ma si conservavano i semi migliori per la semina successiva, migliorando gradatamente i raccolti. Le specie che oggi coltiviamo derivano da una lunga selezione dei semi migliori.

I primi metodi di coltivazione erano molto diversi dai nostri.

Inizialmente, il grano veniva seminato molto fitto, cosicché le piantine coprivano il terreno con un manto fitto che impediva la crescita di piante infestanti. Poi l'uomo imparò a eliminare le erbacce col fuoco: prima della semina accendeva un fuoco nel terreno, bruciando e uccidendo tutti i semi di piante dannose; poi la superficie veniva spezzettata e lavorata: i semi, sparsi a mano, venivano coperti con una specie di

rastrello per difenderli dagli uccelli. Lungo il Nilo, l'Eufrate e altri fiumi, il seme veniva sparso direttamente sul limo lasciato dalle inondazioni, poi vi si facevano camminare pecore, asini, o mucche per affondare i semi nel terreno.

Una volta giunto a maturazione, gli steli venivano tagliati con specie di coltelli e legati in fasci, con le spighe girate tutte dalla stessa parte.

Inizialmente si usò quasi certamente un semplice coltello; poi, nell'antico Egitto l'arnese divenne un bastone uncinato e, infine, il falchetto che ancor oggi si usa. Le prime falci furono di bronzo, poi di ferro.

I fasci di frumento venivano poi portati in spiazzati di terreno uniforme e ben livellato (le odierne aie) e battuti con i piedi o con bastoni; a volte si facevano camminare avanti e indietro i buoi per liberare i semi dalla paglia.

Una volta rimossa la paglia, il seme doveva essere liberato dalla pula. Il metodo consisteva nel gettare per aria i semi in un luogo ventoso: la pula, più leggera, si depositava più lontano, mentre i granelli, più pesanti, cadevano a terra più vicino. (Notizie attinte nell'enciclopedia *Oggi per domani*).

Nell'antico Egitto, il grano veniva depositato nei granai per la conservazione: famosi quelli fatti costruire da Giuseppe, quando era stato nominato viceré dal Faraone, dopo l'interpretazione dei suoi sogni.

Oggi, dopo selezioni durate migliaia di anni, possiamo suddividere il grano in due grandi categorie: grano tenero e grano duro.

(Maria Fulgeri)

Le varietà coltivate in montagna

Le qualità di grano coltivate qui da noi dagli anni del dopoguerra in poi sono: il "Novara", il "Novarone", il "San Lorenzo", il "San Pastore", il "Virgilio", il "Mentana" e un tipo tardivo semiduro.

Mentre un tempo si dava molta importanza anche alla paglia, oggi non ha nessun valore, al punto che in alcune zone viene bruciata in file, perché non è conveniente imballarla, oppure ricoperta con la successiva aratura.

In conseguenza di ciò si tendono ora a seminare qualità con pianta molto corta, che hanno anche meno possibilità di allettamento.

Altre qualità di grano prodotto



in Emilia Romagna ed in Italia sono: Granarolo, Gladìo, Marzotto, Irnerio, Argelato, Campodoro, Farnese, Centauro, Pandas, Mieti e Boloero. Ora si cerca di seminare varietà che abbiano un'alta resa per ettaro, se negli anni '50 35-40 quintali per ettaro erano un'ottima resa, ora esistono varietà che possono raggiungere i 60 quintali per ettaro. In montagna, causa i lunghi e freddi inverni e le maggiori possibilità di intemperie, la produzione è inferiore alla pianura.

Il grano simbolo di civiltà e fede

La coltura del grano è stata uno dei fondamenti delle più antiche civiltà sorte attorno al Mediterraneo e tra questo mare e il golfo Persico: da Babilonia all'Assiria, Egitto, Media e Persia, Grecia, Cartagine, Roma.

Anche nella storia di Israele, che costituisce il ceppo culturale e religioso dal quale è scaturito il cristianesimo, il grano ha avuto un ruolo fondamentale come base dell'alimentazione e quindi anche come simbolo religioso. È facile spiegare questo: la fede è l'alimento spirituale che sostiene la comunità umana, quindi trova il suo simbolo naturale negli alimenti che sostengono la vita fisica, supporto indispensabile e parte integrante di tutto l'essere umano.

Nella Bibbia ci sono innumerevoli passi che presentano il pane come simbolo religioso.

Ognuno di questi passi è come una marca storica del cammino della fede nell'Unico Dio propria della nostra civiltà cristiana, che inizia con Abramo e arriva fino a noi passando attraverso l'incarnazione di Dio in Gesù Cristo.

Ne cito alcuni.

Di Abramo si parla nella *Genesi*, il primo libro della Bibbia. Abramo era pastore quindi lui e la sua famiglia si cibavano di carne: però conosceva il grano, perché veniva dalla Mesopotamia. Nel capitolo 14 della *Genesi* si racconta che il re di Salem, Melchisedek, sacerdote del Dio Altissimo, benedisse Abramo dopo una vittoria contro i re nemici e offrì pane e vino come ringraziamento.

Nel libro seguente, l'*Esodo*, al capitolo 12, si narra che Dio chiese a Mosè di fare una cena con un agnello arrostito accompagnato da pane azzimo ed erbe amare, per segnare l'imminente partenza verso la Terra Promessa e il passaggio del Mar Rosso. Il "passaggio" in ebraico si chiama Pasqua, e quella cena divenne la commemorazione annuale della liberazione per tutto il popolo d'Israele. Quando Gesù, circa 1250 anni dopo, celebrerà la cena pasquale con i suoi discepoli, lo farà in occasione della cena pasquale ebraica e al posto dell'agnello arrostito offrirà il proprio corpo e sangue attraverso i sim-

boli del pane e del vino: "Prendete e mangiate tutti: questo è il mio corpo.....questo è il mio sangue". Offerta simbolica che poi diventerà reale poche ore dopo, con la sua morte in croce e



risurrezione.

Nel secondo capitolo del *Levitico*, il libro che stabilisce le regole religiose degli ebrei, si imponeva che i sacerdoti offrissero ogni giorno al Signore una schiacciata fatta con due chili di farina di frumento mescolata con olio e cotta sulla teglia, senza lievito. Era il pane che solo i sacerdoti potevano mangiare.

Il primo libro di Samuele, al capitolo 21, narra però che il sacerdote Abimelec fece una eccezione, offrendo questo pane sacro al re Davide quando, stanco e affamato, si rifugiò sulle montagne per sfuggire ai nemici.

Il primo libro dei Re racconta che il profeta Elia, anch'egli fuggitivo e perseguitato, riceveva pane dai corvi inviati da Dio per salvarlo. E giunto a Sarepta chiese un pezzo di pane a una vedova, ed ella gli fece una focaccia con l'ultimo pugno di farina che possedeva. Come ricompensa il profeta ottenne dal Signore la risurrezione del suo bambino che era ammalato gravemente ed aveva smesso di respirare (cap. 17). Inoltre, siccome nella regione c'era poco cibo a causa di una grande siccità, fece sì che il vaso di farina e la brocca di olio della

povera vedova non si svuotassero più finché non tornasse la pioggia.

Come si vede da questi racconti biblici, nella storia delle origini della nostra fede in Dio e del cristianesimo l'idea di alimento per la vita del corpo e per quella dello spirito è rappresentata dal pane. Religione e vita, spirito e materia formano una unità completa. Lo stesso ha fatto in seguito Gesù quando, come ho già accennato, ci ha dato l'Eucaristia come alimento spirituale: ha preso come segni il pane e il vino, e ci ha fatto capire che la vita spirituale si sostiene alimentandosi della presenza di Lui e della sua Parola e praticando la solidarietà che ci fa condividere fraternamente il pane e gli altri alimenti. La messa e la comunione sono ben più che un semplice rito religioso: ci collegano a tutto il cammino di millenni della nostra civiltà del bacino del Mediterraneo e soprattutto uniscono intimamente la nostra esistenza al Dio Creatore che l'ha progettata e la dirige secondo i suoi piani. Si potrebbe sintetizzare il fondamento del nostro modo di intendere il cammino dell'esistenza mettendo insieme due frasi di Gesù: "Dacci oggi il nostro pane quotidiano" e "non di solo pane vive l'uomo, ma di ogni Parola che esce dalla bocca di Dio".

(Don Francesco Capponi)



I costi sono superiori ai ricavi

CONTO CULTURALE FRUMENTO COLTIVATO IN MONTAGNA

OPERAZIONE	UNITA' DI MISURA	QUANTITA'	SPESA UNITARIA	SPESA TOTALE
Aratura	Ore	6	Euro 45.00	Euro 270.00
Preparazione del terreno: - Spietramento; - Fresatura; - Erpicatura.	Ore	6	Euro 45.00	Euro 270.00
Concimazione: - Letamazione; - Aggiunta di concime ternario (20.20.20).	Distribuzione ed acquisto. Costo \ Ha	1	Euro 150.00	Euro 150.00
Semina: - Acquisto seme	Kg	200	Euro 35.00	Euro 70.00
- Distribuzione	Ore	3	Euro 25.00	Euro 75.00
Trebbiatura	T \ Ha	5	Euro 20.00	Euro 100.00
			Totale	Euro 935.00

Note: nel conto culturale sopra riportato, non sono state considerate le seguenti voci di spesa:

- Costi relativi all'ottenimento della paglia, in quanto nella nostra realtà viene reimpiegata in azienda come lettine per l'allevamento del bestiame (aziende in prevalenza ad indirizzo zootecnico).
 - Costi calcolati quali: Utilizzazione del capitale fondiario, Spese di direzione ed amministrazione, Imposte Tasse e Contributi consortili, Interessi sul capitale di anticipazione, Prezzo d'uso del capitale fondiario.
- Pertanto la stima di cui sopra può risultare tecnicamente sotto stimata.

Se prendiamo a riferimento una produzione media di 5000 chilogrammi per ettaro ed un prezzo medio di euro 0.14/Kg si ottiene un valore di produzione lorda vendibile ad ettaro di euro 700.00, che risulta essere di gran lunga inferiore al costo di produzione ad ettaro di euro 935.00, con un disavanzo di euro 235.00.

Dal punto di vista finanziario si dimostra la non convenienza alla coltivazione del frumento anche se tale coltivazione può beneficiare di un contributo (Contributo PAC) pari ad Euro 244.38 ad ettaro che permette di diminuire il disavanzo sopra descritto.

Il vantaggio nella scelta di tale coltivazione consiste essenzial-

mente in un vantaggio di tipo agronomico, consistente nell'impoverimento di una rotazione corretta nel riparto culturale dell'azienda agricola. Tale aspetto sarebbe particolarmente importante nella tipologia di azienda più diffusa nelle nostre zone (azienda ad indirizzo zootecnico) dove spesso si assiste alla coltivazione della coltura di Erba Medica reimpiantata per più volte sullo stesso appezzamento di terreno, con problemi relativi alla produttività della stessa, alla presenza di infestanti ed all'impoverimento nutrizionale del terreno.

(Carlo Castagnoli)

Quanti chicchi servono per fare un chilogrammo?

Nome comune	Nome scientifico	Numero semi per kg
Mais	Zea mays	2.460
Avena	Avena sativa	28.600
Orzo	Hordeum Volgare	29.100
Grano	Triticum volgare	33.000
Panico	Panicum virgatum	845.800

Produzione di grano in Emilia Romagna e a Montese

Anno	1980	2000
Emilia Rom.	245.000	210.000
Montese	36,50	29,70

Il seme del grano è un amidaceo e contiene anche oli e proteine. È composto da tre parti: 1 - L'endosperma, che contiene l'amido e una gran parte delle proteine; 2 - Il germe o embrione che contiene la maggior parte dell'olio, parecchie proteine e molti sali minerali; 3 - Il pericarpo o tegumento del seme. Il pericarpo, chiamato crusca quando è isolato, consiste principalmente in cellulosa ed emicellulosa con poche proteine e legnina.

LA PREPARAZIONE DEL TERRENO

Aratura e concimazione per accogliere il seme

La lunga storia del grano comincia in estate, nei mesi di agosto e settembre, con la preparazione del terreno. Primo impegno è la concimazione. Una volta, unico concime era il letame, prodotto dagli animali nelle stalle. Veniva caricato nella "benna", una specie di grande cesta, fatta con rami di salice, posta sul "biroccio" trainato da buoi o da mucche. Si vedevano allora i campi punteggiati da tanti mucchi di letame, che veniva poi sparso, a mano, gradatamente durante l'aratura. Con l'avvento della meccanizzazione, tale lavoro veniva e viene svolto da trattori e macchine spargi-letame. Dagli anni sessanta in poi, si cominciarono ad usare anche concimi chimici, che assicuravano una resa maggiore, ma avevano, anche, lo svantaggio di inquinare il terreno. L'aratura era ed è un lavoro lungo e molto faticoso.

Fino agli anni cinquanta circa, veniva svolto con l'aiuto degli animali: due, e qualche volta, tre paia di buoi o di mucche. Impegnava minimo tre persone: una che guidava gli animali (in genere una donna o un bambino), una che teneva le "code" dell'aratro, spingendolo a terra e dirigendolo (era compito degli uomini, che ogni tanto si davano il cambio, perché lavoro molto faticoso). C'era poi chi "dava su" o "dava la voce", ed erano coloro che incitavano gli animali a procedere.

Il lavoro cominciava molto presto al mattino, quando era ancora buio. Prima bisognava "governare" gli animali; poi, alle prime luci del giorno, si cominciava il lavoro nel campo, fin che l'aria era fresca. Durava fino circa a metà mattinata, poi veniva sospeso nelle ore centrali e calde. In queste ore si nutrivano nuovamente gli animali e si riprendeva a lavorare nel tardo pomeriggio fino a buio.

Siccome non tutti gli agricoltori avevano

un numero sufficiente di animali per fare il lavoro da soli, si faceva "a zerla", cioè ci si aiutava a vicenda, mettendo insieme gli animali e lavorando, ora dall'uno, ora dall'altro, scambiandosi l'opera. L'aratro era, in genere, di ferro con due manici di legno (le code) e due ruote, una delle quali stava nel solco e l'altra nella parte ancora da arare.

Anche i buoi che procedevano fianco a fianco stavano uno nel solco già tracciato, l'altro sul terreno: rimanevano uniti per mezzo del giogo, che, a sua volta, era agganciato al timone per mezzo di due bastoni di ferro, "la cavecia" e "la restadora". L'aratro poteva avere un solo vomere



(e più) per un solco solo in un senso: così in un giro si arava, e si andava a vuoto in quello di ritorno; poteva avere due vomeri, posti in modo simmetrico l'uno all'altro (la piodina): allora si fendeva il terreno sia all'andata che nel ritorno.

I primi trattori cominciarono ad arrivare negli anni cinquanta, ma erano piccoli e poco adatti per i nostri campi. Successivamente sono stati via via perfezionati e il loro uso ha oggi sostituito completamente gli animali. Anche l'aratura è migliorata, perché è stato possibile usare aratri più grandi, che vanno maggiormente in profondità e rigirano meglio la terra.

Finita l'aratura, rimane ancora parecchio lavoro da svolgere prima della semina: bisogna zappare i "saldon", parti di terreno dove l'aratro non è arrivato, raccogliere i sassi, rompere le zolle più grosse... lavori svolti per lo più a mano.

Per rendere, poi, fine la terra e, quindi adatta a ricevere il seme, essa va ripassata con l'"erpice", un attrezzo fatto di coltelli che spezzano e triturano le zolle. Ma, se il terreno è molto in pendenza o troppo bagnato, il lavoro va fatto a mano (la zappolatura).

Intanto è arrivato ottobre e bisogna seminare, perché, "per Sen Loca (18 ottobre), chi n'ha somnà se sploca"! (m. f.)

Nella foto, scattata nel 1949 a Montespocchio, vediamo Francesca Vignali, Probo Battistini e Vittorio, Celestina, Ermenegildo ed Enio Ferrari

Il seme miracoloso

*Eri un piccolo seme
Buttato dal contadino:
ti sei riposato nel freddo invernale:
inizia, per te, la morte e la vita.*

*Passavano veloci i mesi
E rapida era la tua crescita,
fino a che non apparvero
i primi caldi estivi.*

*Iniziavano così le tue spighe
a seccarsi lentamente:
ora il contadino era pronto per la mietitura.*

*A questo punto per te
Cominciava una lenta trasformazione:
prima farina, poi pane e pasta;
ora, sei fonte di nutrimento per tutta la gente.*

(Elena Succi)



VIBROBLOC Srl

Via Padulle, 430 - 41055 Montese (MO)
Tel. 059- 970.027 Fax 059-982.094
www.vibroblock.it - info@vibroblock.it

La Pineta

di Stefanini Marco e C. s.n.c.

**AGENZIA D'AFFARI
IMMOBILIARE**

Piazza Repubblica, 41 - 41055 Montese
Tel. 059 981872

**Pratiche automobilistiche - Affitti
Cattolica Assicurazioni**



Giorgio Mattioli
Direttore tecnico

costruzioni generali Piazza Repubblica 38
41055 MONTESE (Mo)
Tel. 059 / 980286 - 981413 - Fax 981412

Dalla semina a mano a quella meccanizzata

Una volta la semina veniva eseguita a mano. Si preparavano le "scie", strisce sul terreno delimitate da bastoncini, o da frasche piantati in terra. Servivano per capire dove il seme era già stato gettato e dove, invece, era ancora da spargere.

La semente, mescolata a verberame e calce per evitare che venisse attaccata da malattie durante la germinazione, veniva messo in secchi e sparsa a mano dal seminatore. La larghezza della scia era quella che poteva raggiungere una manciata del seminatore stesso.

Col tempo, la semina a mano è stata sostituita, anche se non dappertutto, con le seminatrici, trainate da mucche prima e da trattori dopo.

Il seme va poi ricoperto: si usa un altro erpice, munito di piccole palette triangolari.

Ora sul seme è bene che cada la pioggia, perché possa germinare bene e in fretta. Le piccole piantine verdi sembrano così delicate e fragili da non poter affrontare i rigori dell'inverno!

Invece, se cadrà la neve che le terrà al caldo, giungeranno a primavera forti e rigogliose; ma, se rimarranno scoperte, allora sì, il gelo le aggredirà fino a



Il riposo dopo la semina

farle spesso morire! Un vecchio adagio recita: "Sotto la neve pane, sopra la neve fame".

Con i primi tepori primaverili le piantine cominciano a crescere. A volte, il campo è infestato da erbacce (pé ed gal, avena, raparéla papaver, vecia, ecc.) il grano soffre... Bisogna estirparle! Una volta il lavoro veniva svolto anche dai bambini. Che fatica e che mal di schiena! Non esistevano i diserbanti, ma c'era anche minor inquinamento. A fine maggio e a giugno, ecco che spuntano le spighe, ancora verdi e ornate da piccoli e delicatissimi fili bianchi: le antere col polline.

A fine giugno, i campi gradatamente si tingono di giallo ed è presto il tempo della mietitura. (e. b.)

L'ulivo di Santa Croce

Il tre maggio ricorre la festa di Santa Croce; era tradizione nelle chiese della nostra zona benedire alcuni ramoscelli di ulivo, tenuto di scorta dalla domenica delle Palme.

Gli agricoltori lo portavano a casa e costruivano tante croci quanti erano i campi seminati a grano, poi andavano a piantarle in mezzo al grano in posizione panoramica.

Questo gesto aveva una profonda religiosità in quanto si affidava al Buon Dio l'esito del raccolto, fondamentale per la sopravvivenza della famiglia. Questa tradizione, anche se con minor importanza anche oggi viene mantenuta.



Le malattie del grano

Le principali malattie del grano sono:

AFIDI: viene a mancare la linfa con perdite produttive quantitative e qualitative.

FUSARIOSI: rapido deperimento dei germinelli o delle piante più sviluppate in seguito a marciume delle radici o del culmo. La malattia può causare disseccamenti parziali o totali delle spighe con gravi perdite produttive e infezione della semente.

OIDIO: una tenue muffa biancastra può coprire foglie, culmo e spiga. I tessuti colpiti tendono a disseccare con conseguente riduzione dell'attività fotosintetica e della produzione.

RUGGINE: comparsa, in prevalenza sulle foglie, di pustole tondeggianti o allungate di colore ocre. Il danno consiste in una perdita di produzione conseguente alla riduzione dell'attività fotosintetica e ad un aumento della respirazione o della traspirazione.

SEPTORIOSI: macchie brunastre possono interessare le foglie ed eventualmente anche glume e reste. In seguito al disseccamento dei tessuti fotosintetizzanti si ha una riduzione della produzione.

I semi infetti possono costituire veicolo di trasmissione dei patogeni.

La più comune nelle zone montane è la septoriosi che viene comunemente chiamato "e mlom" e causa gravi danni alle produzioni.

Ha vita facile quando si hanno primavere piovose ed estati particolarmente umide.

LA MIETITURA

Il falchetto soppiantato dalla mieti-lega

Un tempo, la mietitura veniva svolto a mano, utilizzando dei falchetti taglienti i "séghe!"; si prendeva una manciata di piante con una mano e si tagliava col falchetto impugnato nell'altra. Non era raro che mietitori poco esperti, bambini soprattutto, si procurassero ferite da taglio anche profonde. Ogni manciata veniva poi ordinatamente posata a terra e riunita nei mannelli, "i manvee".

Questi venivano lasciati nel campo per qualche giorno, perché si seccassero bene. Se per caso fossero stati bagnati dalla pioggia, dovevano essere rigirati più volte, a mano.

Una volta seccati, venivano riuniti nei "covoni", fasci più



grossi, legati con rami flessibili di castagno o di salice (le stròpel).

Anche nella mietitura si è assistito ad una progressiva meccanizzazione: il falchetto è stato sostituito prima dalle falciatrici trainate da mucche poi meccanizzate munite di appositi attrezzi atti a raccogliere le spighe, poi dalle "mieti-e-lega", che tagliavano le piantine di grano e meccanicamente le legavano formando i covoni.

Questi venivano radunati in mucchi detti "pignoni": erano specie di capanne, formate da nove o da dodici o da quindici covoni, disposti in modo che non penetrasse l'acqua in caso di pioggia.

I covoni venivano poi portati a casa, poco alla volta, caricati sui "birocci".

Chi possedeva ampi portici, li sistemava sotto di essi al coperto; altrimenti venivano sistemati nelle aie, in grandi mucchi chiamati "meda" o "covaion".

Anche nella disposizione dei covoni nella meda si doveva prestare molta attenzione, perché il grano non doveva bagnarsi in caso di pioggia. Perciò essi venivano posti con le spighe rivolte verso l'interno e in modo tale che l'acqua potesse defluire al di fuori, senza arrecare danni.

A questo punto cominciava l'attesa della trebbiatrice. (m. f.)

IL GRANO

È autunno. Il grano è seminato.

Nel prato arato, sopporta il freddo e rimane coperto da un velluto di neve.

È qui che inizia, silenzioso, il lavoro.

Ma l'inverno passa, e l'aria primaverile scioglie la bianca neve.

Il grano è ormai cresciuto, e sfoggia il suo vestito dorato.

Il campo è lucente

E splendente.

In estate il contadino taglia questo mare
Che resta senza onde.

Il grano è scomparso dal campo

E va nelle industrie,
dove viene macinato e lavorato:
è diventato farina.

La farina è vita, vita da sempre:
vera felicità in ogni mente!

(Milena Ranieri)



Nelle tre immagini vediamo momenti della mietitura del grano con l'utilizzo di attrezzature diverse e via via sempre più moderne. Si va dall'uso del falchetto (foto in alto), a quello della macchina da segare l'erba, "la sgadora" (foto al centro) e, in basso, con la mieti-lega.

È festa, la trebbiatrice è piazzata nell'aia

Fin dai tempi più remoti il grano veniva diviso dalla pula e dalla paglia battendolo o passandoci sopra una "piagna". Le prime macchine trebbiatrici comparvero alla fine degli anni venti.

Funzionavano a vapore e venivano spostate da un podere all'altro con le mucche o con i buoi.

Nell'aia doveva già essere pronta una catasta di legna ben secca, per il fuoco da accendere nella macchina a vapore, tutta di ferro e molto pesante ed un palo piantato nelle vicinanze intorno al quale "i paiarin" sistemavano la paglia, formando il pagliaio.

Negli anni cinquanta cominciarono ad arrivare i primi trattori cingolati, che sostituirono i buoi negli spostamenti e facevano funzionare la trebbiatrice, collegandola al motore del trattore con una grossa cinghia (e zingion).

C'era anche una pressa che "imballava" la paglia: scomparvero così i grandi pagliai.

Una cura particolare doveva essere riservata nel posizionare la macchina, "nell'impiazzare", perché doveva essere ben pari, senza dislivelli.

Occupava un'area di circa venti metri quadrati.

Nel Comune di Montese c'erano tre proprietari di trebbiatrici e ognuno aveva le sue zone, dove andava tutti gli anni.

I proprietari delle macchine avevano, in genere, sei operai fissi: due "imbocador o paiarin" che mettevano il grano nella trebbiatrice, due stavano alla pressa "ingocciador" e due erano macchinisti.

Gli "imbocador" dovevano dosare bene la quantità di grano che immettevano nella macchina, per non "ingobbiarla", nel qual caso tutto si fermava.

Il lavoro della trebbiatura era molto complesso e richiedeva l'opera di una trentina di persone.

Perciò i contadini si aiutavano fra loro, "barattandosi", cioè scambiandosi il favore.

Durante la trebbiatura, per il caldo e la polvere, gli operai avevano spesso sete: compito, spesso dei bambini, era quello di portare acqua fresca e vino.

Le donne, invece, erano intente in cucina, poiché, dopo ogni trebbiatura, tutti si mettevano a tavola. (Il dispendio di energie era notevole).

Il menù più diffuso era costituito da qua-



dratini in brodo, seguito da carne lessa e salsa verde; oppure umido di pollo (ruspante!) con spianate (specie di crescentine cotte nel forno a legna). Solo più tardi, presso alcune famiglie più facoltose, venivano offerti tortellini o altre prelibatezze.

La trebbiatura veniva pagata un tanto al quintale. Per controllare il peso, si usava "il minòn" un vaso cilindrico che, riempito, pesava mezzo quintale.

Il conto veniva tenuto da un addetto che segnava una stanghetta su una specie di lavagnetta per ogni minone versato; alla fine si contavano le stanghette e il conto era presto fatto.

Ai "minon" solitamente stava il padrone della trebbiatrice ed il padrone del grano o persone di loro fiducia per evitare, alla fine, delle discussioni.

Il grano veniva poi messo in sacchi e portato, a spalla, nei granai, dove veniva lasciato, in grandi mucchi, per un certo tempo, perché si seccasse bene.

Le prime trebbiatrici erano abbastanza pericolose, e, siccome la gente era poco esperta, potevano capitare incidenti anche gravi.

Se capitava qualche rottura, era quasi sempre il padrone stesso che riparava il guasto, giacché, in genere, era anche meccanico.

Intorno al 1970, un signore di Salto comprò la prima mietitrebbia, che, però, si dimostrò poco adatta per le nostre zone. In seguito, furono costruite macchine "autoli-

vellanti", adatte anche per i campi in pendenza delle montagne.

Con l'arrivo delle mietitrebbia, il lavoro della mietitura e della trebbiatura si è molto ridotto e facilitato: le fatiche sopportate dai nostri padri e dai nostri nonni sembrano così lontane da non sembrare quasi vere.

Eppure sono una realtà dell'altro ieri!

Sicuramente, la meccanizzazione ha alleggerito molto la fatica di chi lavora la terra; tuttavia, in montagna, non è stato e non è sempre facile usare macchine, a causa della pendenza dei terreni.

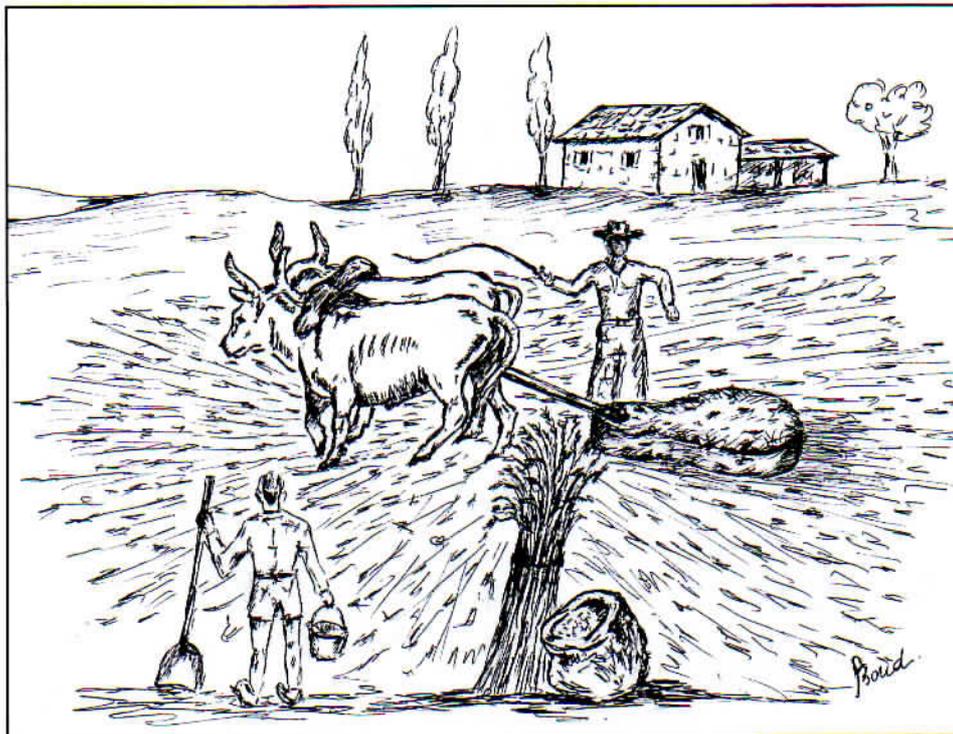
Si è anche verificato che campi troppo scoscesi siano stati abbandonati, privilegiando quelli più "comodi". Purtroppo, si sono verificati incidenti, alcuni dei quali anche mortali.

Avevamo lasciato il nostro grano a finire di seccare nel granaio: ora è il tempo della pulitura, per togliere polvere e semi non commestibili.

Arriva a casa "e valador", un uomo che, con un grande vallo, esegue il lavoro di pulitura. Poi il grano, così pronto, viene portato al mulino.

Erano, un tempo, ancora le mucche o i buoi, fedeli aiutanti dell'uomo a trainare il biroccio, carico di sacchi, dalla casa al mulino e dal mulino alla casa. Ed ecco la "rezdora" impastare la farina, lasciarla lievitare pazientemente, per togliere poi dal forno, scaldato a legna, le fragranti e saporite pagnotte di pane. (m. f.)

La trebbiatura al Casone di Salto



Al Casone delle Vigne di Salto tutti gli anni si trebbiava una discreta quantità di grano e altri cereali fra i quali *scandéla*, avena, *vécia*... Clementin ci racconta come avvenne la trebbiatura del 1928. Allora aveva sedici anni e, come si suole dire, non era *ne paglia ne fieno* cioè troppo grande per fare lavori adatti ai ragazzi e ancora troppo piccolo per essere considerato un uomo.

"Mio padre - racconta - da almeno dieci giorni stava preparando l'aia per effettuare la trebbiatura; per prima cosa aveva tolta tutta l'erba con una zappa ed aveva steso sulla parte centrale uno strato di feci di mucca 'la buiaca' e l'aveva "tirata" con una cazzuola, dopo alcuni giorni ne aveva steso un altro strato e quando si era ben

seccata al sole l'aia era pronta per la trebbiatura. Un mattino, vedendo che il tempo era bello, ci chiamò: "ragaz alvè in fòria, incò l'è bél temp, bsogna bater che po' ed format che l'è inte pordeg".

Vennero stesi i covoni con le spighe vicine e disposte in modo da formare un largo cerchio venne poi portata sull'aia la "piagna" che era un sasso a forma triangolare con un foro vicino all'angolo più acuto, venne legata alla "gerla" e quest'ultima agganciata al giovo delle mucche. Questo era un lavoro molto delicato, pertanto venivano usate le mucche più calme e pazienti. Tutta la famiglia era impegnata: mio padre al centro dell'aia dirigeva le operazioni e controllava che la "piagna" strisciasse proprio sopra le spighe, io condu-

cevo le mucche "a guideva el vac", mio fratello più piccolo teneva un secchio in mano e quando una mucca si atteggiava in posizione per fare un "bisognino" si affrettava a mettere sotto la coda della mucca il secchio in modo che l'urina non cadesse fra i chicchi di grano. Le mucche girarono attorno al cerchio per almeno mezzora, poi fu invertita la direzione di marcia, perché altrimenti "e ghè gniva e bàrbai". Mio padre quando ritenne che i chicchi si fosse completamente staccati dalla spiga ordinò di portare le mucche nel prato, all'ombra, legate ad un albero ed iniziammo a togliere la paglia e con una forca "e forcà" la portavamo sul pagliaio "e paier" che era all'angolo della stalla, quindi mio padre ed io con un badile facevamo volare in aria delle badilate di chicchi e pula, quest'ultima per merito della leggera brezza volava lontano invece i chicchi ricadevano ai nostri piedi. Ritenendo che il grano fosse sufficientemente pulito lo raccogliemmo e riempiamo alcuni sacchi, e dopo aver ripulita per bene l'aia e vedendo che, malgrado vi fossero alcune nuvole sopra Montespeschio, il tempo sembrava essere predisposto al bello, ripartimmo con un'altra tornata e così fino a sera. Finalmente a buio ci ritrovammo per la cena e mio padre con un'espressione soddisfatta disse: "ragaz andè a lét e dormi in pès, anch pre st'an e casòn e s'è arempiè". (e. b.)

**MERIDIANA
COSTRUZIONI
S.R.L.**

Via Riva, 99
41055 Maserno di Montese (MO) - Tel. 059 970140

**IMPRESA EDILE
BATTISTINI**

COSTRUZIONI - RISTRUTTURAZIONI - CARPENTERIA
INTONACI ESTERNI E INTERNI - COPERTURE IN LEGNO
IMPERMEABILIZZAZIONE TETTI
COSTRUZIONE E VENDITA VILLETTE INDIPENDENTI
Via Serra 60 Maserno di Montese (MO) Tel e fax 059980045

edil riva s.r.l.
IMPRESA EDILE
STRADALE IN GENERE

Uff.: Via A. Righi, 623 - 41055 MONTESE (MO)
Tel: 059.97.00.31 - Fax: 059.97.06.47
E-mail: edilriva@database.it

BERNARDONI STEFANO
ASSISTENZA CALDAIE GAS
RIPARAZIONE E SOSTITUZIONE
RUBINETTERIA E SANITARI
Tel. ab. 059 981.218 negozio 981.416

**AGENZIA IMMOBILIARE
"LA FONTE"**
di Poggi Elisabetta

* AFFITANZE ESTIVE E ANNUALI - * ASSICURAZIONE RAS
* COMPRAVENDITA IMMOBILIARI E COMMERCIALI
* SERVIZIO FAX, FOTOCOPIE
* BATTITURE TESTI AL COMPUTER
P.za Repubblica 4 e 5 MONTESE (MO) - Tel. e Fax: 059 982118

**BANCO S. GEMINIANO
E S. PROSPERO**

Filiale di Montese
Piazza della Repubblica 10/11
41055 MONTESE
Tel. 059 970032

AGENZIA "MADE"
S.a.s. di Stefanini Marco & C.
CATTOLICA Assicurazione
e Pratiche Auto
Tel. e Fax 059/97.01.56
P.za Repubblica 27 - 41055 Montese (Mo)

L'8 AGOSTO 1941 A SASSOGUIDANO PER LA VITA LUIGI MANFREDINI

Tragedia "sota a e baddor"

Luigi Manfredini detto "Luiget de Scaifora" era un valente falegname ed un buon fabbro con il pallino delle macchine trebbiatrici.

Prestava la sua opera a domicilio, se un cliente desiderava un mobile su misura, andava a casa sua e gli costruiva il mobile desiderato, ma durante i mesi di luglio e di agosto abbandonava questa attività per mettere in funzione la trebbiatrice, "la machina da bater" e la caldaia a vapore per far funzionare il mezzo.

Quando tutto era pronto e nelle zone vicino al fiume gli agricoltori avevano già sistemato il grano o l'orzo nella "meda", dopo aver reclutato gli operai ("e paiarin", "l'ingòciador", "e machinesta", ecc) si partiva per la campagna della trebbiatura. Alcune paia di buoi o mucche trainavano "e baddor" ed altre la macchina a vapore che, se vuota, era abbastanza leggera, ma, se piena di acqua, era molto pesante.

Una buona campagna del grano poteva dare una grossa mano alla sopravvivenza della numerosissima famiglia, pertanto l'impegno era massimo.

Prima si trebbiava nel versante di Pavullo poi si attraversava "l'acqua" (il fiume Panaro ndr) e, passando casa per casa, si svolgeva il lavoro nella zona da che va Ranocchio e Montespecchio fino ai monti di Castelluccio e di Iola.

I rapporti fra operatori di macchine trebbiatrici erano solitamente discreti, ma a volte, come in tutte le cose, avvenivano discussioni e battibecchi in quanto tutti cercavano di privilegiare "gli impiaz" nei luoghi dove c'era molto grano, trascurando le zone dove vi erano agricoltori con piccoli poderi.

Succedeva che una macchina "da bater" invadesse la zona di un altro o che andasse a trebbiare nei poderi più grossi senza

seguire il logico percorso. Era un vanto per il proprietario della trebbiatrice e per l'agricoltore quando si poteva far fischiare e "cingion"; ciò avveniva quando si raggiungeva il traguardo dei 200 "minon" riempiti in un "impiaz".

"E minon" era il recipiente a forma di

lentamente, sollecitate da un esperto "tocadòr", Luigét controllava le operazioni, da dietro o di fianco al trebbiatore. Improvvisamente si sentì un gran colpo e il pesante mezzo iniziò una veloce corsa all'indietro e in pochi attimi si rovesciò su di un fianco. Sia il guidatore delle

mucche sia "e tocadòr" non si resero conto di ciò che era accaduto, ma istintivamente cercarono con l'occhio il padrone, Luigét: non lo videro e in quell'attimo ad entrambi gelò il sangue nelle vene. Ebbero il medesimo presentimento.

Corsero attorno al mezzo e videro le gambe immobili spuntare da sotto la macchina rovesciata, lo chiamarono, cercarono di spostare il mezzo, urlarono per chiedere aiuto, si disperarono mettendosi le mani nei capelli. In pochi attimi arrivarono altri soccorritori e riuscirono a smuovere la trebbiatrice: ai loro occhi si presentò uno spettacolo raccapricciante, il povero Luigét era schiacciato con la testa completamente maciullata da una ruota della macchina. La brutta notizia, malgrado



cilindro che veniva messo sotto la boccetta da dove usciva il grano e conteneva esattamente 50 chilogrammi.

Luigét, quell'anno, da circa un mese stava trebbiando nel versante di Pavullo (Sassoguidano, Iddiano, Verica...) ed aveva ancora alcuni "impiaz" da fare prima di trasferirsi a Ranocchio. A un signore che abitava vicino al fiume aveva detto "dù o trì dè dòp la fèra ed San Lòrenz, se sta bël temp, a sòn da vuèter". Era l'otto agosto, già era avvenuta la trebbiatura in un podere e verso le dieci si stava facendo il trasferimento verso il podere di Levanti Giuseppe, in una zona particolarmente impervia, in salita e con una strada particolarmente sconnessa.

Due paia di robuste mucche avanzavano

la difficoltà di comunicazione, si diffuse in brevissimo tempo e suscitò emozione e sconforto non solo nella sua San Martino, ma in tutto il paese: Luigét che era conosciuto e ben voluto da tutti. Lasciò la moglie Maria e ben nove figli (Rosa, Eufemia, Italo, Ines, Francesco, Martina, Giuseppina, Anna e Stefanina) molti dei quali ancora in tenerissima età. Solo la tenacia di questa robusta donna e l'impegno dei figli più grandi permisero di superare questo tremendo momento e a di condurre una dignitosa esistenza per la numerosa famiglia.

(Erminio Bernardi)

Nella foto, Luigi Manfredini con la moglie e i figli

IN OGNI CASA C'ERA IL FORNO A LEGNA

Quando si faceva il pane in casa

Un tempo, tutte le famiglie possedevano un forno per cuocervi il pane, a volte ne esistevano in condominio fra varie famiglie. Almeno ogni 10 giorni le donne di casa erano impegnate per mezza giornata per fare il pane.

La sera prima il lievito, conservato la volta precedente e nel frattempo seccato, veniva spezzato e stemprato, poi, con l'aggiunta di farina, si formava un impasto che riposava per tutta la notte. Al mattino presto si setacciava la farina per separare la crusca dalla farina bianca che, sul tagliere, veniva disposta a fontana. Al centro della farina veniva messa dell'acqua, e, per chi l'aveva, un po' di siero. Si impastava aggiungendo il lievito naturale. L'impasto era pronto quando al suo interno si formavano delle bolle. Si lasciava riposare diviso in pagnotte appoggiate su tavole di legno e ricoperte da teli, in un ambiente caldo.

A questo punto si andava a scaldare il forno, servivano circa due fascine di bacchetti secchi per scaldarlo a sufficienza.

Le braci e la cenere venivano stese su tutta la piastra in modo che gli angoli raggiungessero la dovuta temperatura.

Quando i mattoni del forno sbiancavano era il segnale che il forno era caldo al punto giusto.

Si puliva la parte interna dalle braci e dalla cenere e con "e spazòn", un bastone alla cui estremità era legato uno straccio bagnato si puliva per bene tutta la superficie interna del forno. Si faceva il controllo del calore con un pezzo di carta: se la carta



bruciava era troppo caldo, se diventava nera era la giusta temperatura e se sbruciacchiava solo negli angoli voleva dire che il forno era poco caldo. Le pagnotte

venivano tagliate per il lungo e deposte una accanto all'altra e vi rimanevano per circa un'ora. Assieme al pane si cuocevano le "spianate", specie di crescentine impastate con anche un po' di ricotta e leggermente salate. Era possibile cuocere nel forno delle mele, delle patate, dei dolci ed anche degli arrosti.

Il pane nel forno emanava un meraviglioso profumo che inondava tutta l'aia. Negli anni '50- '60 iniziarono a sorgere nelle nostre zone i primi forni artigianali. Per spendere meno possibile, molte persone cambiavano il pane con la farina e pagavano solamente la mano d'opera del fornaio e della cottura. (e. b.)



PREGHIERA

*Sant'Antoni de campanin
An gh'ò e pàn, an gh'ò e vin
An gh'ò lègna int'è granér
Sant'Antoni còma oi da fer?*

CHICCO

*Un giorno un chiccolino
Giocava a nascondino
Nessuno lo curò
Ed ei s'addormentò
Dormì sotto la neve
Un sonno lungo e lieve,
infine si sveglia
e pianta diventò.
La pianta era sottile,*

*flessibile e gentile
la spiga mise fuori
d'un esile color.
Il sole la baciava,
il vento la cullava
di chicchi si riempì
pel pane d'ogni dì.*

CHICCOLINO

*Chiccolino dove vai?
sotto terra, non lo sai?
E là sotto non fai nulla?
Dormo dentro alla mia culla
Dormi sempre, ma perché?
Voglio crescere come te
E se tanto crescerai chiccolino che farai?
Una spiga metterò
Tanti chicchi di darò.*

GLOSSARIO

Arà: Aratro in legno o ferro

Baddòr: Trebbiatrice

Béna: oggetto intessuto di vimini solitamente lunga un metro e ottanta, larga circa un metro per finire a punta ed alta mezzo metro. Serviva per trasportare letame, erba, sassi, ecc.

Bròz: Carro trainato da due mucche a volte anche da una sola o da un cavallo.

Caloden: Grosso pezzo di terra secca: quando si arava con il terreno non asciutto si formavano tanti caloden che poi volevano spaccati con la zappa.

Cariòla: Costruita prevalentemente da due aste di legno con un ruota al centro e due ganci per sostenerla.

Cavecchia: pezzo di ferro che serviva per agganciare il timone del carro al giogo Cinghion o zinghion. Grossa cinghia che trasmetteva il movimento della macchina a vapore o dal trattore alla trebbiatrice. Era largo 20 centimetri e lungo 20 metro circa.

Còv: Frumento legato in quantità da poter facilmente trasportare

Erpég: Erpice usato per raffinare le zolle. Veniva utilizzato per rendere omogeneo il terreno e poi per coprire il grano.

Frìna: Falce per tagliare l'erba a mano.

Gerla o zerla: Bastone di legno che collegava il giogo alla somnina. In senso figurato era lo scambio di mano d'opera in occasione della trebbiatura.

Giòv: Attrezzo di legno che veniva posto sul collo delle mucche o dei buoi per farli procedere appaiati durante i lavori.

Gròla: Strumento fornito di più cilindri bucherellati concentrici che puliva il grano, era azionato da una manovella.

Impiaz: Il lavoro di sistemazione della trebbiatrice per poter poi trebbiare.

Ingòciador: Operatore addetto a predisporre il fil di ferro per legare le balle di paglia.

Ligam: Fasci di piante di grano o di segala per legare i covoni.

Lòc: Pula.

Manvél: piante di grano ben steso affinché si seccasse per poi formare dei covoni.

Méda: Grande ammasso di covoni a forma circolare o quadrata.

Minòn: Recipiente a forma cilindrica che contiene 50 chilogrammi di grano.

Mondador: La persona che con la gròla si recava presso le famiglie per pulire il grano da sementi infestanti.

Mondei: Lo scarto della mondatura.

Ovér: Mano d'opera.

Piagna: Sasso schiacciato a forma triangolare con all' estremità di un angolo un buco per potervi inserire un perno. Serviva per trebbiare il grano nell'aia.

Paiarin: Persona addetta a spingere con maestria i covoni nella tramoggia della trebbiatrice.

Pignòn: Mucchi di covoni nei campi.

Piò: Aratro.

Rastèl: Rastrello.

Restadora: Ferro che si infilava in apposito buco del timone dei carri e serviva per bloccare il carro in discesa andando a fare pressione sul giogo.

Rezdòra: La padrona di casa.

Scalodnèr: L'azione di tritatura dei caloden.

Seii: Scie delimitate da bastoni e frasche piantate in terra delimitavano il terreno da seminare ogni giro.

Sèghel: falchetto usato per mietere a mano il grano.

Somnina: Simile all'erpice. Serviva per coprire il grano seminato.

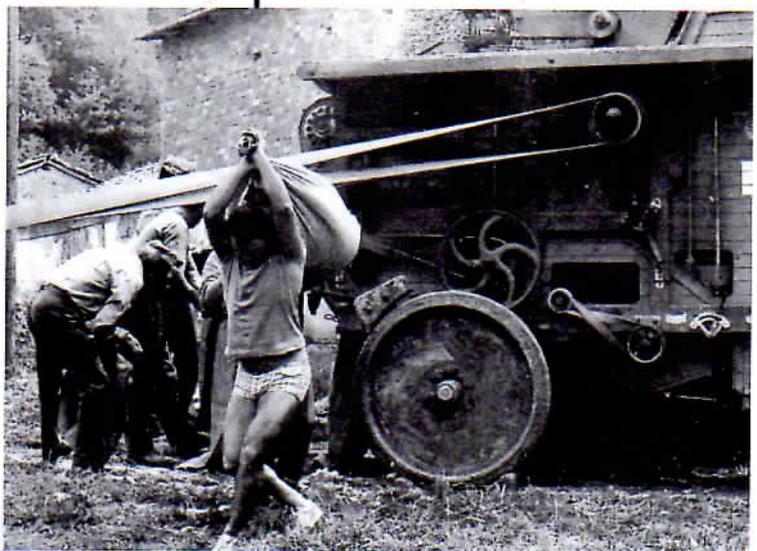
Spazòn: Bastone con legato ad una estremità un sacco di iuta. Serviva per pulire il forno dalla cenere e dalle braci.

Valador: Persona che con uno speciale vallo puliva il grano.

Valét: Vallo che serviva per pulire il grano a mano

Vanga: Attrezzo per vangare manualmente il terreno.

Zàpa: Zappa.



Tre momenti della trebbiatura. Nelle foto, dall'alto, vediamo "e minon" che si sta riempiendo di grano; la macchina da battere col "cingion" e un addetto che porta via un sacco di grano; l'incaricato alla "pressa" che sta infilando il filo di ferro, che poi avvolgerà in diversi punti le balle di paglia. Operazioni, queste, che si avvengono in modo frenetico e sincronizzate, come una catena di montaggio

Il Comitato per la trebbiatura

Da alcuni anni, a Montese, è nato un comitato per la trebbiatura che ha lo scopo di mantenere viva quest'arte e salvaguardare le poche macchine ancora funzionanti.

Il Comitato ha creato un Consiglio di amministrazione con alla presidenza Guido Manfredini.

Con sottoscrizioni personali dei componenti, ha acquistato una macchina trebbiatrice completa di trattore, Fiat 1952 del 1948, un "baddor", la pressa e due carretti per il trasporto del materiale di uso quotidiano della trebbiatrice.

Subito è sorto il grosso problema del ricovero di tutte queste macchine durante l'anno. Inizialmente, sono state trovate sistemazioni provvisorie in fienili messi a disposizione da persone del luogo, poi, dal 2002, le hanno collocate in un fienile in

disuso, concesso con regolare contratto d'affitto. Il desiderio degli *Hobbisti* sarebbe di trovare un fienile, un capannone o un portico particolarmente spazioso per poter tenere "impiazzata" tutta la trebbiatrice (tipo museo) da potere, all'occorrenza, mostrare a scolaresche o gruppi organizzati.

È sicuramente un progetto ambizioso, ma con l'aiuto di enti pubblici (Comune, Comunità Montana Modena Est, Camera di Commercio di Modena, ecc.) potrebbe essere realizzabile.

Un paio di volte all'anno vengono effettuate dimostrazioni in alcune frazioni. È già avvenuto a Montese capoluogo, a Maserno e, quest'anno, sarà la volta di Castelluccio in occasione della festa del patrono il 28 luglio.



Francesco Manfredini, detto Ceccone, mentre "mette in bolla" la trebbiatrice



Al termine della trebbiatura, si posa per la foto ricordo. L'immagine fu scattata all'Aravecchia di Salto nel 1932. Sulla sinistra, è visibile la macchina a vapore. Uno degli addetti era Marsilio Balestri di Salto

Appunti del diario di Don Giovanni Barbieri

Don Giovanni Barbieri nel suo manoscritto *Zibaldone* teneva in grande considerazione tutte le attività agricole, in particolare quella della coltivazione del grano.

5 agosto 1944 ...le persistenti piogge attardano la trebbiatura e le mede verdeggiano! . Tanta bella preparazione... e forse un magro raccolto, se pure si potrà trebbiare: tanto grano, un vero peccato vada alla malora.

7 settembre 1944 ...ieri si trebbiò a Casa Bugia...

12 settembre 1944 ...oggi s'è trebbiato alla Canonica...

27 ottobre 1944 ...tempo piovigginoso...

7 novembre 1944 ...dal giorno 5 giornate di sole ed arieggiate; la semina viene effettuata a sbalzi...

Proverbi

Znér sot, avril bagà
Béet e contadin clà somnà.

Merz ortolan
Dimondi paia
E pochi gràn.

Per San Lòca
Chi n'ha somnà
S'es plòca.

Merz piovos
Dimondi paia
E poc forment

Quand merz e và a moi
Erba e lòi,
quand merz e và sòt
forment dapertòt

San Zvan emdòr
San Peder ligador

Chi vò fé de gràn pàn
E mèda e gràn balzàn
Chi vò fé de bòn panèt
Ch'el mèda bel sèc.

Era con i bòo e sòmna con el vach

Che sia pan, che sia stram
Tòt l'è bon se un l'ha fam

Ens càmpa sol d'amor ed simiton
Egh vol anc d'là farina in te cason

Chi e và a e mulin
E s'infarina

Farina de propi sac.

Succedeva proprio di tutto...

Se il tempo minacciava grandine o tirava un forte vento e il grano era pronto per la mietitura, gli agricoltori, per evitare che le spighe venissero rovinare e quindi cadessero grandi quantità di chicchi sul terreno, prendevano lunghe scale o pertiche e, in due, cercavano di "agiache", mettere a terra le piante in modo che il vento o la grandine arrecassero meno danno possibile. Ovviamente dopo si faticava un po' di più a mietere, ma intanto doveva essere mietuto a mano con il classico falchetto.

Come in tutte le società anche nelle nostre borgate la stragrande maggioranza delle persone erano estremamente oneste, ma a volte vi era qualche eccezione. Un giorno si trebbiava presso una di queste famiglie ed un gruppo di addetti, forse un po' in bevuta volle vendicarsi tutto in un colpo: il "paiarin" mentre infilava i covoni dentro la tramoggia ad alta voce svelava a tutti la provenienza dei covoni. Questo viene dal campo di Mengo.. Questo è "novara" viene dal campo di Iusfino, questo ancora viene dal "Campo lungo" di Pepo. E così via per tutto il pomeriggio.

Tutti sghignazzavano divertiti, il padrone faceva finta di nulla, ma dentro di sé mandava accidenti a tutti quelli che incontrava.

La trebbiatura oltre ad essere una gran sfaticata era l'occasione per stare assieme, chiacchierare e mangiare carne, cosa che non era da tutti i giorni. Un giorno si trebbiava a casa "dla Mariana"; mentre stava per essere finita la meda, la padrona aveva già preparato davanti a casa una panca con alcuni secchi d'acqua, il sapone ed alcuni asciugamani. Aveva preparato i piatti di profumato minestrone affinché fosse tiepido quando tutti andavano a tavola ed alcune terrine di insalatona mista e delle profumate pagnotte di pane fatte in casa.

Mentre tutti si lavavano, Maichi furtiva-

mente entrò in sala da pranzo e senza lavarsi si mise a tavola, mangiò il primo piatto di minestrone, cambiò sedia e mangiò il secondo, poi il terzo infine avvicinò una terrina di insalata ed una pagnotta di pane e si magiò tutto.

Quando la Mariana entrò nella sala per controllare se tutto era in ordine vide quel



bestione che stava finendo la pagnotta "tociandola" nel sugo dell'insalata, cacciò due o tre urla che tutti la sentirono, il buon Maichi vistosi scoperto si mise a ridere a crepapelle ed a ripetere "li ho fregati tutti, li ho fregati tutti".

Dopo il comprensibile disappunto della Mariana, tutto finì in risate e finalmente anche Maichi passò una giornata sentendosi protagonista, ma quello che conta di più a pancia piena.

Esistevano un tempo delle persone che non erano mai sazie ed erano golose di uova di gallina crude. Un operaio, Remon, addetto a buttare i covoni dal portico o dalla "meda" sulla trebbiatrice era sempre alla ricerca di nidi di uova di gallina; quando finalmente ne trovava uno, zitto zitto, prendeva un uovo lo rompeva sulla forca che aveva in mano e in un attimo se

lo beveva. A volte esagerava anche(!). Un giorno trovò un nido con diciannove uova; le mise da parte e prima che "l'impiaz" terminasse se le bevve tutte.

Una volta il grano era molto costoso. Un operaio, per una giornata intera di lavoro veniva pagato con un quintale di grano; oggi riceverebbe almeno 10-12 quintali di grano al giorno, come paga, dal momento che un'ora di lavoro viene retribuita con 15-20 euro circa.

Quando si faceva il pane si sentiva attorno un meraviglioso e gradevole profumo. Il giorno prima della trebbiatura o della festa, o di qualsiasi importante ricorrenza si faceva il pane.

A volte succedevano dei fatti anche incredosi ad opera di buontemponi che prendevano di mira povere persone ingenui. Un giorno successe che Mengo e la Giannina avevano infornato una bella fornata di pane ed avevano messo a cuocere anche un bel "gnocco" classico dolce della tradizione contadina.

Vennero a trovarli alcuni amici (?) i quali parlando del più e del meno gli fecero i complimenti per il buon profumo che usciva dal forno. La Giannina, ingenua, disse che forse era merito del dolce che ormai doveva essere quasi cotto.

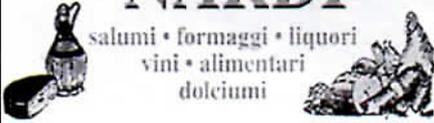
Uno degli amici si avvicinò alla finestra fece un segnale e tornò a sedere e continuò a chiacchierare con gli altri.

"A vâg a vedèr slè còt e dòlc" disse la Giannina. Dopo un attimo si sentirono urla di disperazione "Còr Mengo i s'an potà via e dòlc"

Mengo cercò, aiutato anche dagli amici, ma il dolce non saltò fuori.

Gli amici promisero che se avessero saputo qualcosa sicuramente lo avrebbero informato. Chi rubò il dolce non si seppe mai. Ma alcuni azzardarono a dire che fu mangiato la sera stessa con quelle persone che erano in casa di Mengo al momento del fattaccio. Nessuno sapeva nulla, ma tutti avevano la loro verità. (e. b.)


BANCA CRV
CASSA DI RISPARMIO DI VIGNOLA SPA

CENTRO ALIMENTARE
NARDI
salumi • formaggi • liquori
vini • alimentari
dolciumi

Via XXIV Maggio, 36 - Tel. 059/98.16.36 - MONTESE (Mo)


Acqua oligominerale
Sorgente Coveraie Mt. 716
MASERNO DI MONTESE
Via Lazzari 110
Tel. 059 980056

A tavola con le antiche ricette

Il grano e la castagna sono stati i due prodotti fondamentali dell'alimentazione della montagna.

Il "cassone" pieno di grano e di farina di castagne assicurava la sopravvivenza alla numerosa famiglia.

Vi erano delle specialità che col tempo sono state migliorate e valorizzate: Zampanelle, crescentine, ciacci, ciaccetti, tagliatelle, tortellini, tortelloni e gnocchi. Altre, invece, sono sparite dalle nostre ricche tavole.

Ecco come si preparavano i:

GRATTINI: si impastava la farina con acqua, formando un impasto durissimo, poi si grattava l'impasto, si faceva seccare e si coceva con fagioli, brodo di carne o brodo matto.

STRAPPONI o LASAGNE

MATTE: si impastava la sfoglia, si arrotolava nella cannella, si appoggiava al camino e con una mano si strappavano pezzi irregolari di sfoglia e si mettevano nella pentola con acqua bollente e con l'altra mano si srotolava la sfoglia dalla cannella. Il tutto andava fatto in fretta affinché la sfoglia avesse la medesima cottura, quindi si versava in un sugo allungato e si serviva calda.

PAN COTTO: si metteva a bollire in un tegame acqua, pane molto secco, un poco di d'olio e di sale. Dopo alcuni minuti di cottura si versava nel piatto, si condiva con parmigiano grattugiato ed era pronto. Era un piatto molto comune per due motivi: per consumare il pane secco e perché era ben digeribile, in particolare per gli anziani ed i bambini senza denti.

FRITTELLE: si impastava farina ed acqua e si preparava una padella con olio o strutto; quando l'olio era pronto vi si immergevano cucchiaiate di impasto e in pochi minuti la frittella era pronta da gustare senza nulla o con formaggio fresco o affettato.



L'angolo dei ricordi



La trebbiatura era un momento che talvolta veniva ricordato con una fotografia.

Sono comunque rare le immagini come quelle pubblicate a fianco.

Decenni fa, nelle case degli agricoltori, le macchine fotografiche erano quasi inesistenti

Il più delle volte la foto veniva scattata o da un villeggiante che, con la macchina a tracolla, assisteva incuriosito alla trebbiatura, o da qualche conoscente del paese.

In alto vediamo una bambina, probabilmente figlia dell'agricoltore presso il cui podere si stava svolgendo la trebbiatura, seduta al posto di guida del trattore collegato a *e baddor*. Sotto, invece, operai e "padrone" coi suoi familiari posano per il fotografo a lavoro ultimato.

