

**ITCG «E. DE NICOLA»
CORSO SERALE**

VENETO NOSTRO



Identità e cultura veneta (3° Concorso della Regione Veneto per le scuole)

a.s. 2003/2004

INDICE

LA SQUADRA O L'ÉLITE? L'ENIGMA DELLA PAROLA.....7

1. LA NOSTRA LINGUA E LA NOSTRA CULTURA 10

1.1. Alla ricerca delle origini: la tradizione orale della cultura contadina 10

Con du stivài e on tabàro..... 11

El musso..... 13

1.2. Ritorno al passato. Intervista a Santina Prendin, mia nonna..... 14

L'alimentazione 14

Il corteggiamento 14

L'abbigliamento 14

L'arredamento 14

L'alimentazione 14

Una storia 14

Il lavoro 15

I familiari e la casa 15

La salute 15

La vita quotidiana..... 15

Come si lavorava..... 16

I divertimenti..... 16

Le bambole per giocare..... 16

1.3. Ritorno al passato. Intervista a Bruna Pincerato, mia nonna 17

La mia vita 17

L'alimentazione 17

Le malattie..... 17

Il corteggiamento 18

La vita quotidiana..... 18

L'arredamento 18

Il lavoro 18

Le storie..... 18

L'abitazione 18

2. LA CANZONE, GLI STRUMENTI E LA MUSICA POPOLARE..... 19

2.1. Gli anni del cambiamento..... 19

2.2. La tradizione orale della musica popolare..... 19

2.3. Le origini storiche e lo sviluppo della musica popolare..... 20

2.4. Il recupero della musica popolare veneta (1850-1970) 21

2.5. Il recupero odierno della musica popolare (1970-2004) 21

2.6. I canti degli emigranti 23

2.7. I contenuti delle canzoni..... 24

2.8. Il canto narrativo 26

2.9. Il canto-gioco 28

2.10. Le ninne nanne..... 29

2.11. I canti d'amore..... 30

2.12. I canti sul lavoro e l'emigrazione 31

2.13. I canti delle donne..... 33

2.14. La musica strumentale da ballo e il ballo cantato 35

2.15. Gli strumenti musicali 38

2.16. La nascita di gruppi folcloristici veneti dopo il 1970..... 42

2.17. Il Veneto e i suoi cori 45

2.18. La banda e le majorette..... 45

3. IL DIALETTO VENETO NELLA FIABA 46

3.1. Il dialetto, la fiaba e la memoria: l'arte del racconto nella cultura contadina..... 46

4. DISTINZIONI SOCIALI NELL'ABBIGLIAMENTO: MODA E COSTUME 48

4.1. L'abito fa il monaco..... 48

4.2. L'abbigliamento come status symbol e le reazioni delle donne 49

4.3. L'abbigliamento veneto nell'Ottocento 51

4.4. L'abbigliamento veneto nel Novecento	52
4.5. Immagini, occasioni e significati	53
4.6. Le schede: le foto in studio	54
4.7. Schede: la vita in campagna	59
4.8. Schede: i bambini	61
4.9. Schede: la famiglia	63
4.10. Schede: la scuola	66
4.13. Schede: la divisa militare	73
4.14. Schede: l'alluvione del 14-15 novembre 1951	76

5. ALIMENTAZIONE E VARIAZIONE DELLE ABITUDINI ALIMENTARI DELLA POPOLAZIONE VENETA NEGLI ULTIMI DUE SECOLI..... 77

5.1. L'Ottocento: il secolo della fame e della pellagra	77
La vita quotidiana della famiglia	77

5.2. La prima metà del Novecento: il pesce e l'autarchia	78
La vita quotidiana della famiglia	78

5.3. 1951-1970: i mitici anni della svolta economica, alimentare e	80
La vita quotidiana della famiglia	80
Dal cortile e dall'orto alla tavola	81
Il pesce e la cacciagione	82
La frutta	83
La prima colazione	84
I primi piatti	84
I secondi piatti	85
Pane e polenta	85
La cena	85
Le verdure	86
I vini e i liquori	87
I dolci	87
Fuori dei pasti	88

5.4. L'alimentazione nell'ultimo terzo del Novecento (1970-2004)	88
La prima colazione: in casa o al bar	88
La pausa delle 10.30	88

Il pranzo	88
Durante la giornata	89
La cena	89
Fuori, a cena, sette giorni su sette	89
I nuovi ristoranti	89
Vini D.O.C. e spumanti... a partire dal Cartizze di Valdobbiadene	89
La grappa	89
Pomodoro d'inverno!	89
Il recupero della cucina veneta tradizionale: polenta e... pesce!	90
La vita normale e oltre	90

6. CHIESE E CAPPELLE RURALI NELLA PROVINCIA VENETA 91

6.1. Società, parrocchie ed economia: la funzione delle chiese e degli oratori nelle campagne	91
--	-----------

6.2. Il mondo perduto: vent'anni dopo....	92
Agna: Oratorio dei santi Vito, Modesto e Crescenzo (sec. X)	93
Lo stato attuale	93
Anguillara Veneta: Oratorio del Capitello (sec. XIX)	94
Lo stato attuale	94
Anguillara Veneta: Oratorio di sant'Antonio (sec. XV)	96
Lo stato attuale	96
Bagnoli: Oratorio di san Daniele (sec. XV)	97
Lo stato attuale	97
Bertipaglia: Oratorio di Ca' Murà (sec. XII)	98
Lo stato attuale	98
Bovolenta: Oratorio di Ca' Molin (sec. XVII)	99
Lo stato attuale	99
Bovolenta: Chiesa di s.ta Maria (sec. XIV)	100
Lo stato attuale	100
Bovolenta: Oratorio di sant'Antonio Abate (sec. XIX?)	101
Lo stato attuale	101
Candiana: Oratorio della Madonna della Rova (sec. XIX)	102
Lo stato attuale	102
Cartura: Oratorio della Beata Vergine Addolorata (sec. XVIII)	103
Lo stato attuale	103

Conselve: Oratorio di san Giovanni Battista a Palù (sec. XVI).....	104	7.5. Il casone rosso di via Fiumicello a Corte	131
Lo stato attuale	104	7.6. La vita quotidiana nel casone rosso	131
Conselve: Oratorio di san Valentino (sec. XVII-XX).....	106	7.7. Il casone rosso di via Fiumicello a Corte. Planimetria	137
Lo stato attuale	106	7.8. Le tipologie abitative della Marca Trevigiana	138
Conselve: Oratorio di san Benedetto (sec. XVII?)	107	L'abitazione rurale.....	138
Lo stato attuale	107	L'abitazione padronale con la stalla	138
Gorgo di Cartura: Oratorio della B.V. della Concezione (sec. XVIII)	108	L'abitazione rurale in pianura.....	138
Lo stato attuale	108	Il casone	139
Gorgo di Cartura: Oratorio della B.V. della Neve (sec. XVII).....	109	La casa colonica.....	139
Lo stato attuale	109	7.9. Io, imprenditore edile, ho riportato in vita una boaria diroccata	141
Maserà: Oratorio di san Giovanni Battista (sec. XVII)	111	Il degrado del complesso abitativo	141
Lo stato attuale	111	Il progetto di recupero	143
Maserà: Oratorio della ss. Maria del Rosario (sec. XVIII)	112	L'arte dell'abitare	147
Lo stato attuale	112	8. TRADIZIONI POPOLARI VENETE	151
Pontecasale: Oratorio della Madonna del Carmine (sec. XVI?)	114	8.1. La cultura e le tradizioni popolari ..	151
Lo stato attuale	114	8.2. Usanze e credenze: cibo, feste comandate e feste profane	151
San Pietro Viminario: Cappella alla Madonna Assunta (sec. XVII-XVIII)	115	8.3. Usanze e credenze: la vita quotidiana	155
Lo stato attuale	115	8.4. Le usanze e le credenze: il pollaio ...	157
Terrassa: Oratorio di san Gaetano (sec. XVI?)	116	9. LA MEDICINA POPOLARE E LE MALATTIE NEL VENETO DEL XIX SECOLO	158
Lo stato attuale	116	9.1. Le condizioni economiche, le malattie e la medicina popolare (1797-1950)	158
Tribano, frazione Olmo: l'olmo miracoloso	117	9.2. Il colera e la pellagra nel Veneto dell'Ottocento	159
Lo stato attuale	117	Il colera	159
6.3. Un mondo recuperato: la chiesetta di san Michele Arcangelo a Pozzoveggiani.	118	La pellagra	160
7. ABITAZIONI E ABITATI RURALI NEL VENETO	122	9.3. Il linguaggio delle malattie	163
7.1. Una tipologia abitativa della Bassa Padovana: i casoni	122	9.4. La medicina popolare: usanze e credenze	165
L'arredamento	122	9.5. Le erbe medicinali	166
La vita all'interno del casone	124	L'aglio o L'àjo	167
7.2. Il casone di via Ramei a Corte	125		
7.3. La vita nel casone di via Ramei	126		
7.4. Il casone di via Ramei a Corte. Planimetria.	130		

L'artemisia o L'erba de san Gioàni.....	168	7.3. Siti Internet.....	182
La camomilla o La camomila.....	168	8. Tradizioni popolari venete	182
La celidonia o L'erba da porri.....	169	8.1. Opere generali.....	182
La cipolla o La zéola.....	169	8.2. Opere sulle tradizioni popolari venete	
L'iperico o L'erba de san Gioàni	170	183
L'ortica o L'ontriga.....	171	8.3. Siti Internet.....	185
Il rosmarino o L'osmarin.....	172	9. La medicina popolare e le malattie nel	
Il tarassaco o El brusaòci o El pissacàn...173		Veneto del XIX secolo	185
Il trifoglio o El trifòlio.....	174	9.1. Cultura veneta e medicina popolare.	185
BIBLIOGRAFIA	175	9.2. Le piante medicinali.....	185
1. Fiaba, leggende e racconti popolari	175	9.3. Siti Internet.....	186
1.1. Fiabe e racconti popolari italiani e		10. La storia del Veneto (secc. XIX e XX)	
stranieri.....	175	186
1.2. Opere critiche	175	10.1. Storia del Veneto.....	186
1.3. Fiabe e racconti popolari veneti	175	10.2. L'emigrazione	186
1.4. Siti Internet.....	176	10.3. Le alluvioni dell'Adige (1882) e del	
2. Il dialetto veneto	176	Po (1951).....	187
2.1. Dialetti e dizionari.....	176	10.4. Siti Internet.....	188
2.2. Siti Internet.....	177	11. I danni dell'estrazione del metano	
3. La canzone, gli strumenti e la musica		(1940-58) e le bonifiche	188
popolare.....	177	12. Bibliografia su Piove di Sacco reperibile	
3.1. La produzione veneta.....	177	nella Biblioteca comunale "Diego Valeri" di	
3.2. Siti Internet	177	Piove di Sacco	188
4. Distinzioni sociali nell'abbigliamento:		12.1. La storia e le tradizioni	188
moda e costume.....	178	12.2. Chiese, oratori e monumenti.....	190
4.1. Opere generali sulla moda e sul		12.3. La popolazione, gli abitati e il	
costume.....	178	territorio	191
4.2. Moda e costume nel Veneto	178	12.4. La cultura	191
4.3. Siti Internet.....	178	12.5. Siti Internet.....	192
5. Alimentazione e variazione delle			
abitudini alimentari della popolazione			
veneta negli ultimi due secoli.....	178		
5.1. Opere generali	178		
5.2. Opere sull'alimentazione veneta negli			
ultimi due secoli	179		
5.3. Siti Internet.....	180		
6. Chiese e cappelle rurali nella provincia			
veneta.....	180		
6.1. Chiese e cappelle rurali	180		
6.2. Siti Internet.....	180		
7. Abitazioni e abitati rurali nel Veneto .	181		
7.1. Opere generali	181		
7.2. Opere sul Veneto.....	181		

Veneto nostro / a cura di Pietro Genesini. –
Piove di Sacco : ITCG “E. De Nicola”, 2004. –
169 p. ; 29 cm. – Nel front. Corso serale
1 Cultura popolare – Veneto

Scheda catalogafica a cura di Pietro Genesini.
Norme utilizzate: *International Standard Bibliographic Description for Monographic Publications by International Federation of Library Associations and Institutions*.

12 marzo 2004
Piove di Sacco (PD)

Revisione, aggiunte e altre immagini a cura di
Pietro Genesini, 2023.

Pietro Genesini, tel. 0498 96 02 47 - *E-mail*:
pietro.genesini@alice.it

ITCG “E. de Nicola” via Parini, 1
35028 Piove di Sacco (PD)
tel. 0495 84 16 92 e 0499 70 39 95 - fax 0495 8419
69

E-mail denicolaserale@libero.it
Sito <http://www.denicolaserale.org>

Questa ricerca non sarebbe stata possibile senza l'aiuto, i suggerimenti, i consigli, la disponibilità, la pazienza di molti, che ringrazio con tutto il cuore:

la dott.ssa Raffaella Zannato e la dott.ssa Luisa Aurelia Viero della Biblioteca “Diego Valeri” di Piove di Sacco

il sig. Luigi Chinello del Casone di via Ramei (Corte),

il sig. Gian Battista Fasolato dell'Associazione “Mario Capellari”, che gestisce il Casone rosso di via Fiumicello (Corte),

la sig.ra Clementina Cecchinato, ora proprietaria di uno splendido rustico, che ha permesso di fare numerose fotografie,

il sig. Gianni Pozzato, poeta ed esperta guida della Valle Millecampi,

Carlo Mario Prando, amico da tanti decenni, che mi ha fatto scoprire la civiltà contadina e che ne ha raccolto tanti manufatti nella sua casa, tanti e tanti privati che hanno voluto restare anonimi,

le famiglie degli studenti, che hanno messo a disposizione le fotografie di valore personale e storico, fatte uscire per l'occasione dai loro archivi.

Un ringraziamento particolari ai colleghi che insegnano materie tecniche:

prof. Elvio Silvestrin

prof.ssa Francesca Quallini

prof. Udino Ranzato

e linguistiche:

prof.ssa Rosanna Pinazza.

E un ennesimo ma non ultimo ringraziamento alla prof.ssa Beatrice De Paolis, brava tirocinante e splendida collaboratrice, che ha dimostrato una impareggiabile conoscenza di storia dell'arte e di storia dell'abbigliamento.

Piove di Sacco, 12.03.2004

Pietro prof. Genesini

LA SQUADRA O L'ÉLITE? L'ENIGMA DELLA PAROLA

La presente ricerca *sull'Identità e sulla cultura veneta* costituisce la continuazione e il perfezionamento di abilità messe a punto con gli studenti nel corso degli anni. L'occasione del Concorso regionale ha permesso di spostare gli interessi verso nuovi ambiti, incentrati sulla cultura e le tradizioni venete, di mettere alla prova *sul campo* - e su un campo ben più vasto - idee, ipotesi e strategie normalmente riservate all'ambito letterario e storico, e di approntare un lavoro interdisciplinare.

Alcune di queste idee e di queste prospettive vanno indicate direttamente:

- i collegamenti temporali *diacronici* (eventi del presente ed eventi del passato) e *sincronici* (eventi del presente ed altri eventi del presente)
- i collegamenti (o i confronti) tra ambiti o discipline diversi;
- la costante distinzione tra *conceptus* e *conceptum*, *teoria esplicante* ed *evento esplicato*, *linguaggio designante* ed *oggetto designato*;
- la convinzione che il linguaggio, le teorie i *conceptus* siano semplici e modesti strumenti - sempre inadeguati - per illuminare l'immenso mare dell'*incognitum* e dell'*ignotum*.

Pertanto, se esiste un radicale abisso tra *linguaggio* e *realtà* e se non si può confondere mai il *linguaggio* con la *realtà*, allora la *realtà* diventa un immenso territorio da esplorare e il *linguaggio* diventa l'ambito in cui si costruiscono gli strumenti per realizzare questa epica impresa. Se un ambito è inesplorato si può esplorare; se uno strumento di analisi non c'è, si può e si deve costruire. Nel corso della ricerca sono stati esplorati ambiti sconosciuti e si sono approntati gli strumenti che hanno permesso di conoscerli. Il *linguaggio comune* e le *teorie* costituiscono la *grande rete* capace di pescare (se piace un'analogia ittica) o di catturare (se piace un'analogia venatoria) la *realtà*: di gestirla, di correlarla, di memorizzarla, di trasmetterla ad altri, di fissarla su un supporto qualsiasi.

Questi presupposti teorici hanno portato anche a un'altra conseguenza: la *realtà*, l'*incognitum*, l'*ignotum*, si presenta come una *totalità*, come un *insieme fittamente interrelato e correlato*; ma il ricercatore non è capace di sondarla compiutamente, perché è strutturalmente limitato: deve fare - parole di Galilei e di Cartesio - una operazione o un passaggio alla volta. Mentre si esamina un ambito, non se ne può esaminare un altro. Mentre si esamina un aspetto (o un particolare), non se ne può esaminare un altro. Mentre si esamina la stoffa con cui è confezionato un abito, non si può parlare dell'uso, delle funzioni, del significato simbolico, dello stato di logoramento, dell'aspetto estetico

ecc. dello stesso abito. Eppure si tratta dello stesso oggetto!

La complessità della realtà da una parte e la semplicità e la linearità del linguaggio dall'altra hanno spinto a realizzare un testo che in qualche modo riuscisse a riprodurre la totalità e la complessità che caratterizza la realtà. Per questo motivo ogni argomento trattato risulta in sé autosufficiente, ma nello stesso tempo è, con gli altri argomenti trattati, un semplice tassello di un complesso più vasto. La *funzione* del vestito rimanda al *significato simbolico* del vestito, che rimandano al *valore estetico* e alla *funzionalità* del vestito, le quali... A sua volta l'*ambito della moda e del costume* rimanda agli *altri aspetti* della vita, della casa, del lavoro, della memoria, della storia...

E noi oggi dobbiamo affrontare la *sfida della complessità*, un problema, un argomento, una questione, che fa appena adesso capolino tra le punte più avanzate della riflessione teorica, filosofica, politica, economica, religiosa, scientifica, epistemologica; ma che era il semplice pane quotidiano di ogni discreto pensatore medioevale. Dante Alighieri ha potuto scrivere la *Divina commedia*, la trattazione e l'elogio supremo della complessità e della totalità, perché di tali questioni era pervaso il pensiero medioevale.

Si sono usati strumenti desunti da Platone (la teoria dello schiavo, la teoria della caverna), Aristotele (la filosofia come sapere autonomo capace di unificare i molteplici ambiti del sapere scientifico), da Tommaso d'Aquino (la teoria dei confronti e del superamento di tesi divergenti), da Galilei (la realtà ha una struttura matematica), da Cartesio (le regole del metodo e il linguaggio lineare), da Leibniz (il mondo costituito da *monadi* e da *aggregati* di monadi), da Hegel (la realtà come *totum* e il linguaggio - il *Λόγος* - necessitato ad esprimere questa totalità), da Koyré (l'immedesimazione metodologica nel pensiero di un autore o nei valori di un'epoca). Ma anche da Rousseau (la teoria dello scolaro che si sente libero e del maestro che organizza il terreno di formazione), da Nietzsche (la tesi dell'attaccamento alla terra e il rifiuto dello spirito ascetico), da Weber (la teoria della "*élite creativa*").

Un aspetto particolare della complessità si chiama *organizzazione*. Esso però si fonde, si confonde e interagisce anche con un altro aspetto della complessità, quello che si indica come *uso ottimale e razionale delle risorse*.

Il problema dell'organizzazione è stato affrontato in questo modo: lo studente "giusto" al posto "giusto" (Per altro si dovrebbe fare normalmente così). Di primo acchito "giusto" significa *capace di affrontare in modo efficiente, veloce e produttivo i*

vari argomenti. La strategia prescelta è stata quella di adoperare e di valorizzare le *risorse* e le *capacità* esistenti: ciascuno doveva fare ciò che sapeva già fare, cioè doveva adoperare le specializzazioni e le competenze che già possedeva. Gli “specialisti” dei vari ambiti erano seguiti o guidavano un gruppetto di studenti, che dovevano “preparare il terreno”, cioè fare un lavoro preliminare di ricerca su testi o in Internet. Tale ricerca di materiale (idee, testi, immagini, bibliografia ecc.) aveva un senso in se stessa, cioè era autosufficiente e auto-gratificante; ma, nello stesso tempo, permetteva di lavorare ad un ulteriore livello.

Dal Corso serale sono emersi “specialisti” straordinari: coloro che a scuola o fuori di scuola (in privato, sul lavoro) hanno acquisito abilità professionali. Essi sono risultati assai numerosi:

- una scrittrice che ha vinto diversi premi a livello regionale e nazionale;
- una laureata in scienze politiche che vuole anche un diploma di ragioneria;
- uno studente che ha frequentato il conservatorio;
- un imprenditore edile, che per di più ha conosciuto in famiglia l’esperienza dell’emigrazione;
- un esperto di ricostruzioni CAD al computer, pure dilettante di fotografia;
- numerose esperte di moda, di vestiti, di costume ecc. (e tutte le donne lo sono...);
- diversi studenti che - per l’età - si sono formati ed hanno vissuto in prima persona *dentro* la civiltà e la società contadina e che perciò hanno fornito testimonianze e ricordi diretti, di prima mano.

Gli ambiti che risultavano scoperti sono stati occupati da “liberi battitori”, che si costruivano le specializzazioni richieste, andando all’avventura e ritornando con il bottino.

Gli specialisti, ma anche i “liberi battitori”, hanno permesso di approntare gruppetti snelli e veloci (anche costituiti da un singolo individuo), capaci di operare in modo assai efficace e con una qualità e una produttività altissime.

Ma *audentes juvat fortuna*, la fortuna aiuta gli audaci. E i colpi di fortuna sono stati almeno due.

Il primo è stato la partecipazione di un docente al progetto ormai storico: ZECCHIN F.-GROSSI T., *Il Conselvano. Storia ed immagini dell’edilizia rurale e dei luoghi di culto*, ricerca fotografica di W. Zangirolami, La Galaverna, Battaglia Terme (PD), 1982. Da tale progetto e da tale docente deriva l’idea di ritornare a vedere le chiesette e di confrontare il loro stato di oggi con quello di 22 anni fa.

Il secondo è stato l’arrivo della dott.ssa Beatrice De Paolis, una tirocinante di lettere e storia, da poco laureata (2002), che ha fornito una impareggiabile consulenza artistica e professionale; ed è stata di grande aiuto e di stimolo per tutti, perché

ha messo un istituto di provincia a contatto con il grande e vitale sapere che sgorga fluente e vitale dall’Università di Padova.

Carpe diem! Le buone occasioni c’erano, e si è sempre cercato di coglierle. La cultura greca, latina, in lingua d’*oc*, in lingua d’*oïl*, italiana, veneta, siciliana... è vita, che scorre dentro di noi. E arricchirla e tramandarla è la più grande eredità che noi possiamo lasciare alle generazioni che ci perpetueranno nel futuro.

Intorno all’*élite* trainante hanno operato i “non specialisti”, i “generici”, che hanno svolto lavori più semplici, ma non per questo motivo meno importanti. E, comunque, anch’essi hanno operato in questo contesto: qualsiasi contributo era in sé autosufficiente e completo, anche se poteva e doveva essere strumentale ad altro ed anche se doveva integrarsi con le altre parti. Ogni contributo era quindi autonomo e, nello stesso tempo, un tassello dell’insieme, cioè si inseriva in un contesto più vasto, in cui era ulteriormente valorizzato. In tal modo si sono evitati attriti tra chi faceva un lavoro superiore e chi ne faceva uno inferiore. E ognuno provava piacere e soddisfazione ad usare le sue abilità, a mostrare quanto sapeva usarle bene e a metterle al servizio di un progetto più vasto ed articolato, che avrebbe avuto ricadute di autostima su tutti. Ma poteva succedere anche che chi in un ambito era forza trainante, in un altro era forza trainata: quel che contava non era il proprio *status*, bensì che l’uso ottimale delle risorse permettesse di costruire un prodotto finale di qualità più elevata.

L’organizzazione del lavoro e l’uso razionale e ottimale delle risorse - problemi tipici dell’imprenditore - non si riducevano a questo:

1) ognuno ha messo a disposizione i suoi contatti e la sua mobilità fuori di scuola: non è mai successo di andare in una località e di trovarla chiusa perché non si conosceva l’orario di apertura e di chiusura;

2) ognuno ha spogliato le fotografie e gli archivi di casa, per vedere se aveva qualche immagine significativa;

3) qualcuno ha incontrato in famiglia o fuori di famiglia anziani (che in tal modo si sono sentiti valorizzati), i quali gli hanno trasmesso direttamente le loro esperienze e le loro conoscenze dirette del passato.

In questo modo si è risparmiato tempo, ma anche si è recuperato materiale di proprietà personale o familiare, ora visto con altri occhi e quindi valorizzato. Ma soprattutto si è fatto *ricerca sul campo*, *ricerca dal vivo*, proprio come fanno coloro che scrivono i grandi libri o che insegnano all’università.

Sono stati spogliati testi e pubblicazioni varie. Sono stati visitati numerosissimi siti Internet, che hanno fornito idee, spunti, materiale, immagini. Sono state recuperate numerosissime fotografie e numerosissime immagini. Sono stati fatti riemergere ricordi personali e di persone anziane. È stata approntata anche una grande quantità di materiale originale: sono state visitate e fotografate numerosissime chiesette e altre località di vario interesse.

Il concorso ha permesso *a tutti* - a studenti come a docenti - di “crescere” a più livelli: quello dell’accrescimento dell’esperienza didattica, quello dell’apprendimento, dell’*organizzazione totale* in vista di uno scopo da raggiungere, quello dell’uso ottimale delle risorse esistenti, quello della collaborazione e della sincronizzazione dei tempi, quello dell’acquisizione di nuove competenze...

Si è fatto uso il più possibile della interdisciplinarietà, ma si è anche cercato di trovare *altrove* il filo conduttore e di collegamento della ricerca come dei vari ambiti: la *storia dell’uomo*, la *vita dei protagonisti*. Una casa, un *casone*, una boaria, una stalla non era soltanto una bella o brutta fotografia, un progetto uscito dalla mente di un ingegnere o di un modesto costruttore di *casoni*. Era un tentativo, più o meno efficace, di organizzare la vita a chi *poi* lo doveva abitare e che *poi* doveva impiegare la sua cultura, poca o minima che fosse, per organizzare la propria vita *dentro* la costruzione. Per questo motivo le chiesette non sono state viste come strutture architettoniche di grande (o piccolo) valore artistico e perciò da conservare; si sono viste come luoghi di pratica religiosa e “lavori pubblici” a tempo indeterminato per la popolazione locale.

Una attenzione particolare è stata riservata all’aspetto formale dell’opera, che applica costantemente le *Norme bibliografiche internazionali ISO-UNI*, e alla bibliografia, che comprende anche siti Internet: è un pensiero di riguardo per chi vuole scrivere in modo formalmente corretto e per chi vuole continuare la ricerca o ampliare le sue conoscenze...

E adesso una risposta alla domanda enigmatica e provocatoria del titolo: ha operato la *squadra* o l’*élite*? Il problema è un falso problema: la *squadra* è termine più facile, più quotidiano, è *lectio faciliior*, dicono i filologi. L’*élite* è termine dotto, pomposo, da addetti ai lavori: è *lectio difficilior*, dicono sempre i filologi... Quel che conta è arrivare alle stelle, perché - rifletteva Leonardo - *non si volta chi a stella è fisso*.

Di volta in volta ha operato la *squadra* e l’*élite*, perché ora serviva la *squadra* che lavorasse compatta e tutta raccolta, ora l’*élite* che trainasse con forza e con impeto. Ed ora si agiva come elementi della *squadra*, ora si aveva l’intraprendenza e il coraggio dell’*élite*. Non si può essere sempre se stes-

si, né ci si può immergere - notava Eraclito di Efeso agli inizi della filosofia occidentale - due volte nello stesso fiume. Cambiamo noi e cambia anche l’acqua del fiume.

I risultati sono stati significativi: una maggiore conoscenza della storia personale, familiare, paesana, regionale, nazionale; una presa di coscienza della cultura e dell’identità personale e, più in generale, veneta; una riscoperta del dialetto, delle proprie origini, della cultura e della civiltà contadina veneta; una scoperta o una riscoperta dell’abitazione tradizionale - dai *casoni* alle case padronali -, dei modi di vedere, di vivere, di vestire delle generazioni che ci hanno preceduto. Una presa di coscienza della grandezza e della velocità dei cambiamenti, tuttora in atto, che non possono essere senza fini prestabiliti né abbandonati a se stessi, ma devono esser guidati alla luce di alcuni e specifici valori che salvino la società dai conflitti e dal collasso.

Guai a quel popolo che dimentica il proprio passato, la propria gloria e la propria miseria: non potrà programmare il suo presente né il suo futuro. È destinato ad imbarbarirsi, anche se è immerso nel denaro e in una ricchezza senza limiti. E diventa preda di mostri e di ossessioni, provenienti dal suo vuoto interiore, che lo portano alla sofferenza e all’autodistruzione.

Pietro prof. Genesini



1. Mezzi di trasporto tradizionali, Santorini (GR), 2004.

1. LA NOSTRA LINGUA E LA NOSTRA CULTURA

1.1. Alla ricerca delle origini: la tradizione orale della cultura contadina

di Marzia Nicchio

Una volta, molti anni fa, quando mia madre era bambina, non c'erano i libri o forse, sì, c'erano, ma non tutti avevano la possibilità di acquistarli e di leggerli. La maggior parte della gente era analfabeta. L'analfabetismo era una piaga, una piaga dilagante. Solo che la gente pensava di non aver bisogno di saper leggere e scrivere. Non c'era bisogno di fare firme su contratti e all'occorrenza sarebbe bastato fare una croce. Una croce simile alle altre.

Ma forse la gente socializzava di più allora che oggi. Nel 2004 con l'uso dei telefoni computer e simil-virtuali stiamo diventando asettici e freddi. Ci si conosce attraverso impulsi elettronici e riprese di *web-cam*. Ci si scrive milioni di parole e frasi affettuose e poi di fronte alla persona non si riesce quasi ad aprire bocca.

Ma che cosa sta succedendo?

Anzi che cosa *ci sta* succedendo?

Possibile che, più si va avanti, più si torna indietro?

Ma che cosa vuol dire *tornare indietro*... ai tempi dei miei nonni e bisnonni? Ai tempi in cui non c'era la televisione e nel Veneto la civiltà era strettamente contadina.

Ho chiesto spesso ai miei avi che cosa fosse la cultura ai loro tempi. Qualcuno ha risposto che la cultura si faceva nei campi, più volte all'anno, e che stavo sbagliando nome perché si trattava di *colture* non di *cultura*...

Non c'era la televisione per intrattenersi la sera. Non c'erano cinema o discoteche. C'era al massimo qualche osteria dove si poteva bere *on'ombra de vin*. Soltanto che anche quella costava, così la gente preferiva radunarsi altrove; e, poiché non esisteva il riscaldamento nelle case, a parte qualche stufa a legna che intossicava più di quanto potesse riscaldare, la gente si ritrovava nelle stalle... andavano a far filò.

Nella stagione dei lavori nei campi, i contadini non avevano tempo per riposare. Le notti erano brevi e le giornate non finivano mai. Si restava a lavorare nei campi finché il sole splendeva alto nel cielo. Il lavoro sparpagliava le famiglie di una stessa contrada. Gli uomini da una parte e le donne dall'altra, i vecchi adatti ad altri lavori e i bambini persi con se stessi alla ricerca di mille avventure nei fossi e nei prati. Ma, quando si affacciava l'autunno e con esso l'inverno, la civiltà contadina cominciava a rallentare un po' i ritmi lavorativi.

Cominciavano le giornate più corte e le sagre. Le contrade e le corti cominciavano a vivere una giornata meno assillante.

Durante le sere di settembre si cominciava a scartocciare le pannocchie di granoturco, e questo creava una prima occasione di relazioni umane e sociali. I contadini si prodigavano l'uno con l'altro per aiutarsi. Così una sera si stava nella corte di una famiglia e la sera dopo nella corte di un'altra. I contadini si scambiavano tra loro molti favori. Da qui deriva il detto che "una mano lava l'altra"?

Il lavoro delle pannocchie non era faticoso come il lavoro dei campi. La gente sedeva rilassata. Si cantavano vecchie canzoni e si raccontavano storie.

Le storie venivano raccontate soprattutto nelle stalle, durante le lunghe sere d'inverno. Si andava a far filò. La stalla diventava il centro della vita sociale. Gli uomini raccontavano gesta eroiche e le donne, specialmente quelle anziane, raccontavano storie di streghe e fatti raccapriccianti.

La fiaba nella sua essenza è sempre stata contadina. E, poiché la stragrande maggioranza dei contadini era analfabeta, è naturale che la parola facesse ricorso al gesto. La parola come azione.

La mimica era molto importante nelle fiabe, sia perché i bambini venivano in qualche modo rallegrati o spaventati dalla cosa, sia perché le fiabe accompagnate dai gesti venivano ricordate visivamente oltre che oralmente.

Oltre alle fiabe c'erano pure gli aneddoti, che erano semplici e banali fatti di cronaca della vita reale, che il più delle volte compariva insignificante e noiosa. Questi aneddoti venivano rielaborati e passati di bocca in bocca.

Dall'aneddotica sono scaturiti poi gli indovinelli, le prese in giro, le burle, *i schersi*. Gli indovinelli erano per la cultura contadina un modo per staccarsi dalla realtà e per entrare in un mondo completamente diverso da quello del loro lavoro e della loro vita quotidiana. Erano affascinati e stupiti dai giochi di parole, dalle battute di spirito, dagli enigmi, dai problemi di ragionamento di difficile soluzione. Questo mondo rimandava al mondo, a loro sconosciuto, della scrittura e del pensiero astratto, che è il mondo dei simboli, della cultura e della scuola.

Oltre alle fiabe, agli aneddoti e agli indovinelli, c'erano pure le credenze che erano legate ai sogni. Il sogno (e le sue implicazioni reali e fantastiche con la vita quotidiana) fa parte della vita e della cultura contadina. La rielaborazione dei sogni stava nella visione unitaria della vita, del lavoro e della realtà, che si fondeva con i vari aspetti magico-pagani e magico-cristiani. C'era nella cultura di allora un profondo senso del sacro e del divino. Oltre a questo c'erano anche le pratiche esorcizzanti legate a credenze di demoni e luciferi.

Nella mia ricerca delle origini venete ho chiesto ad alcune persone anziane di raccontarmi una fiaba. Esse la chiamano *fòla*. È così una volta c'erano i *contafòle*, ed erano spesso degli individui dotati di buona memoria e di altrettanta mimica, ma anche di una buona dose di fantasia e di dialettica. I *contafòle* erano contesi nei vari *filò*. Oltre a questi c'erano anche i *veci*, cioè le persone più anziane, capaci di raccontare una fiaba perché l'avevano sentita narrare più volte nel corso della loro esistenza. I *veci* testimoniano di aver sentito le fiabe da altre persone e che nemmeno queste sanno da dove sia partita la lunga catena delle parole.

Un anziano mi ha raccontato una storia interessante che ho cercato di riassumere. Si intitola *Con due stivali e un mantello*.

Con du stivài e on tabàro

'Na olta gh'era una dona con tre fiò. La gavéa da 'nare, gh'era la fiera lì, poco distante, in paese a comprare de le bestie. Dónche, la dise - vaghe ti. La dise al so fiolo pì vecio. La ghe dà 'na gran quantità de denaro par comprare de le bestie da mètare in stala. El va, el va, ma prima de rivare in paese gh'è on'ostaria, el va dentro, el se mete zugàre a carte, e zuga zuga fin che el g'ha perso tutti i soldi, e dopo ciapa su e va casa.

- Ben? La dise so mama, intanto vien mezo-giorno, allora? la dise.

- Ah, el dise lu, g'ho perso tuti i soldi.

- Aaah, dise la madre.

- Va' là, dise el mezan, doman ghe vao mi.

Donche, il giorno drio parte el secondo, el fa la stessa storia, el se mete zugare le carte, el zuga fin che el perde tuto, anca lu el perde tuto, el va casa, el dise

- Te savarè, mama, che g'ho perso tuto.

- Eh Maria Vergine, la dise. - Qua te ne mèti a carità, la dise. El dise dopo el pì zóeno

- 'Alà che doman parto mi.

Dónche, el parte el pì zóeno, el va anca lu in te l'ostaria, i lo ciama a zugare carte, lu ghe pensa su. Ghe va 'na signorina, la ghe dise:

- Ciàpa Giovanni, la ga dito, ciàpa sto mazo de carte chi, e, se i vole zugare le cate, che i zuga co sto mazo chi, e zugare sempre con cheste chi, mai cambiare, perché se no te sì tradio.

Cossita el zuga zuga, el ciapa 'na mucia de soldi che chealtri iè desvalisè tuti, e po el va in piazza, el va, compra bestie, compra e para casa.

- Eco, mama, le bestie che t'ho compra mi. Vòto anca i soldi?

- Se te me in dè, dise la mama, e lu g'ha dà 'na brancà de carte da mile e sciao.

- Mi desso te saudo, vago in zerca de fortuna.

La giovinota de l'osteria la gavèa dito:

- Se te vòì trovarme mi, bisogna che te vegni, che te faghi 'na quantità de chilometri e son insie-

me in t'on castèo con on mago e bisogna che te vegni là a liberarme...

La fiaba continua ancora a lungo. Riporto fedelmente la traduzione anche se tante parole sono andate perse, non sono più in uso o si sono modificate nel dialetto comune.

Una volta c'era una donna con tre figli. Doveva recarsi - si celebrava la fiera lì poco lontano - in paese, a comperare delle mucche. Dunque, si rivolge al figlio maggiore, gli dice di andare in paese a comperare le mucche e gli dà una grande quantità di denaro. Il figlio parte, va verso il paese, ma prima si ferma a giocare all'osteria. Lì gioca a carte e gioco dopo gioco perde tutti i soldi. Dopo s'incammina verso casa e, quando la madre gli chiede dove sono le bestie, lui dice di aver perduto tutti i soldi al gioco. Allora il secondo figlio propone di andare lui a comperare le bestie alla fiera. Ma anche lui entra nell'osteria a giocare e perde tutti i soldi.

- Maria Vergine, esclama la madre quando apprende la notizia.

Così il terzo giorno va il figlio più giovane. Entra nell'osteria e gli si avvicina una donna che gli dice di prendere un mazzo di carte e gli raccomanda di usare soltanto quello per giocare. Il ragazzo gioca e vince tutti i soldi che gli altri fratelli avevano perso. Compera le vacche al mercato e, quando ritorna a casa, regala alla madre i soldi che gli erano avanzati. Poi le dice che lui se ne va in cerca della fortuna perché la ragazza dell'osteria gli aveva detto di andare a trovarla, che si trovava in un castello e che era insieme con un mago, affinché lui potesse liberarla. Dunque, il giovane si mette in viaggio. I soldi in tasca non gli mancano, ma lungo il viaggio trova un tizio che indossava due stivali. L'uomo degli stivali lo ferma e gli chiede dove sta andando. Il giovane risponde che doveva fare migliaia di chilometri e l'uomo con gli stivali gli confida che i suoi stivali fanno 20 km ad ogni passo. Giovanni non ci crede ma l'altro insiste e così alla fine indossa gli stivali, fa un passo e non vede più l'altro uomo. Dunque, strada facendo incontra un tale con un mantello addosso e arriva con una grande folata di vento. L'uomo con il mantello gli chiede come mai si trovi lì. Giovanni dice che sta facendo un lungo viaggio. L'altro gli dice che il suo mantello porta il vento e che si diverte tanto a scompigliare il bucato alle ragazze. Giovanni non ci crede e l'altro gli fa indossare il mantello e con un balzo di 20 km Giovanni è bello che andato. Arriva davanti al castello dove c'è la ragazza dell'osteria, la quale gli dice che, per liberarla, dovrà superare delle prove. Quando si accorge della sua presenza, il mago gli infligge delle prove. Gli chiede di spianare una montagna in ventiquattro ore, e poi di ararla e seminarla e far

crescere il frumento in quella stessa notte. La ragazza si spaventa e gli dice che, se egli non supererà la prova, lei verrà divorata dal mago...

Alla fine, dopo numerose peripezie e numerose prove, Giovanni riuscirà a salvare la ragazza e a uccidere il mago. C'è anche il lieto fine: i due si sposano.

La favola parla di bestie, le vacche, molto importanti nella sopravvivenza contadina. Parla di stivali e di un mantello, due indumenti simbolo del mondo contadino. Le prove poi consistono in eroiche prodezze di tipo casereccio e lavorativo come quelle di arare e di seminare il frumento. Alla fine delle prove e del duro lavoro il ragazzo sposerà la sua bella e vissero tutti felici e contenti. Questo finale moralistico e senza dubbio cultore della civiltà contadina resta ben impresso in chi ascolta queste fiabe, come a dire nessuno fa niente per niente e il lavoro rende forte e nobilita l'uomo, gli dà la possibilità di farsi una famiglia e avere dei figli. Le fiabe venete sono simili alle fiabe classiche del tipo *La bella addormentata nel bosco* ed altre simili. Alla fine trionfa il più forte, anche se nella fiaba veneta trionfa il *lavoratore* forte, sano e astuto fino al punto di prendere in giro il cattivo. Difficilmente aveva la meglio lo scansafatiche.

Se si ha la fortuna di trovare ancora qualche anziana donna nelle *ostarie* di una volta, c'è la possibilità di sentire raccontare qualche aneddoto. Ma ormai nessuno si interessa a questi divertenti intermezzi che sembrano gli antenati delle più comuni barzellette, proprio perché a volte sfiorano la realtà e forse possono sembrare reali. In un vecchio libro che si proponeva di riprendere alcune vecchie abitudini ho letto qualcosa di interessante, anche se il racconto orale è mille volte più divertente, *L'asino*.



1890ca.



1920ca.



1920ca.

1-3. Ricordi di una vita, 1890-1920ca.

El musso

'El musso no tira.

- Madonna santa, còssa gàlo sto musso! Ma che 'l morésse chì seco!

'L musso a ste paroe zó, seco morto.

'L contadin 'l lo tira, lo scorla, 'l ghe ósa da disperà. Gnènte da fare. L'è propio morto.

Alora 'l se 'olta verso 'l capitelo de la Madonna, lì darente.

- Ma senti, Madonna benedeta, non se pol gnanca dire 'na parola par scherzo!

L'asino non vuole tirare.

- Madonna santa, che cos'ha questo asino. Che gli venisse un colpo secco!

L'asino a queste parole crollò a terra, morto stecchito.

Il contadino lo tira su, lo scrolla, lo chiama con la voce disperato, ma niente da fare, l'asino è proprio morto.

Allora si gira verso il capitello della Madonna che è non molto distante.

- Ma sentite, Madonna benedetta, non si può dire nemmeno una parola per scherzo!

Da come si può intuire, l'aneddoto parla dei temi ricorrenti della civiltà contadina: l'asino che serviva all'uomo per lavorare i campi, il lavoro duro e l'intervento dei santi. Tre cose che andavano d'amore e d'accordo all'epoca, e quindi si mettevano insieme *lavoro, bestie e cristiani*.

Il raccontare aneddoti era comune nelle stalle dove si andava a far filò. Dopo una giornata di duro lavoro ci voleva qualche sana risata unita ad un buon bicchiere di vino, così caro alla cucina veneta.

C'era un'altra credenza piuttosto diffusa all'epoca dei miei nonni. Era quella dei sogni. C'era l'abitudine tra le donne al mattino di raccontarsi i sogni fatti la notte precedente. Ancora adesso sento persone che cercano di dare significati particolari e caserecci quando si parla di sogni. L'opinione popolare sembra ferma al fatto che per forza di cose ogni sogno debba avere un significato e un senso logico. Il sogno con le sue implicazioni reali e fantastiche fa parte della vita quotidiana e contadina. Con l'interpretazione dei sogni si esprimeva un codice di simboli piuttosto creativo di legami. Sognare una cosa significava automaticamente provocare un'altra e via via di questo passo, finché non si giungeva a sbrogliare la matassa. Le chiavi di lettura dei sogni erano strettamente legate al lavoro, alla gioia, al dolore e alla fortuna...

Insognarse, sognare qualcosa. Se ci si sognava di un fazzoletto, di sicuro si sarebbe pianto.

Sognare dei morti portava un vivo. Si sarebbe avuta una visita di lì a poco. Invece sognare una

persona morta, ma in realtà ancora viva, significava allungarle la vita.

Sognarsi di soldi voleva dire miseria vicina.

Sognare di mangiare in sogno era un segno di deperimento fisico e un segno tangibile di miseria nera.

Sognare di ricevere una lettera voleva dire che presto ci sarebbero state cattive notizie.

Sognare di perdere i denti comportava cattive notizie e brutti segni.

Queste ed altre testimonianze ancora sono le tracce che ho trovato lungo un cammino di ricerca e di interviste a persone anziane che a volte rammentano, a volte si confondono con il linguaggio. Nessuna di loro è entusiasta del mondo d'oggi. Troppa modernità, mi hanno detto. Troppo tutto.

D'altra parte non posso che dar loro ragione. Come passare indenni allo *stress* e all'inquinamento di onde elettromagnetiche?

Ben sperando che ci sia un ritorno - almeno per curiosità - sulle tradizioni popolari, aspetto di sognare di bere l'acqua... che vuol dire *buona salute!*



1. *L'asino*, 2023.



2. Raffaello Gambogi, *Gli emigranti*, 1894.

-----I © I-----

1.2. Ritorno al passato. Intervista a Santina Prendin, mia nonna

di Enrico Fiorin

Come ti chiami?

Io mi chiamo Prendin Santina, sono nata a Campolongo Maggiore il 25 Maggio 1920 e ci sono vissuta per 20 anni. Vivevo in una casa rurale, con mio padre, mia madre e una sorella.

L'alimentazione

Negli anni 1935-1945 che cosa si mangiava d'estate?

D'estate si mangiava verdura, tanta verdura, e formaggio. Qualche volta anche cioccolata.

Che cosa si mangiava d'inverno?

Sempre verdura, soprattutto fagioli, e formaggio. Tanto caffelatte - c'era soltanto quello -, qualche volta carne e tanta, tanta polenta.

Quali erano i piatti tipici dei giorni di festa?

Non saprei. Minestrina di carne e dopo basta.

Quali erano le malattie tipiche di quegli anni?

All'età di 7 anni ho avuto la bronchite. Altre malattie erano la tubercolosi e c'era tanto tifo.

Dove lavoravi?

Lavoravo al mare, all'ospedale "Alberoni" a Venezia, per tre anni soltanto. Veniva curata soprattutto la malattia delle ossa, la spondilite, a quei tempi là.

Il corteggiamento

Come avveniva il corteggiamento?

Ho conosciuto mio marito in paese e poco dopo è partito per la guerra. Per sette anni non ci siamo visti, ci siamo sempre scritti lettere. Poi quando è tornato a casa ci siamo sposati subito. Non siamo mai usciti insieme. Neanche in bicicletta.

L'abbigliamento

Come ti vestivi d'estate e d'inverno?

Ero vestita veramente bene. D'estate mi vestivo con vestiti di seta. Sì, proprio di seta. D'inverno avevo il mio paltò. Allora era un lusso. Era di color nero.

Come si vestivano i ricchi?

Questo non lo so, io non li ho mai visti, abitavo in un paese piccolo e non c'erano spostamenti.

E i poveri come si vestivano?

Così, come mi vestivo io.

Esistevano le scarpe?

Sì, a quei tempi là c'erano le scarpe.

Quali erano i comportamenti e le tradizioni particolari?

Che tradizioni vuoi che ci fossero? Non ce n'erano. Andavamo in campagna e basta. Esisteva il cinema, ma io non ci sono mai andata. Le uniche

volte che ho visto un film è stato quando ero al mare e lavoravo all'ospedale.

Com'era la tua giornata tipo quando lavoravi a casa?

Ho lavorato molto a rete. Con l'uncinetto confezionavo molti centrini e poi li vendevo per guadagnare qualcosa. Lavoravo molto nei campi.

Come ci si lavava?

Allora ero senza bagno, ma nessuno lo aveva. Io mi lavavo in un mastello. Riscaldavo l'acqua in un bidone grande, come quello per scaldare l'acqua ai maiali. Si metteva sopra il fuoco della stufa a legna.

Come lavavi la biancheria?

Facevo la 'issia, la lisciva, cioè si prendeva la cenere, la si buttava sopra il... noi lo chiamavamo *bugaròlo*, era un lenzuolo grande. Poi si versava l'acqua bollente sopra e si strofinava con la spazzola di setola di maiale. Tante volte mi sono assasinata le mani, perché la lisciva bruciava.

L'arredamento

Com'era l'arredamento?

Nella mia casa avevo una piccola credenza di legno, ma eravamo in due famiglie. Dentro avevo i piatti di ceramica, le pentole di rame e anche il tagliere. C'era anche il camino. Non c'era la stufa per riscaldarci.

L'alimentazione

Avevate il maiale?

Non abbiamo mai ucciso il maiale.

E tuo marito?

Mio marito sì. Lui stava bene.

Quale lavoro faceva tuo padre?

Faceva il mediatore di fieno.

Come trascorrevate la giornata?

Andava in giro con il carretto trainato dal cavallo e comperava e vendeva il fieno. Andava a comperarlo fino a Ponte delle Alpi. Quello era il suo giro d'affari e guadagnava bene.

Al ritorno del viaggio che cosa ti raccontava?

Attraversava i vari paesetti e mi raccontava che c'era molta miseria. Tutte le volte mi portava a casa un regalo, *'na ciopa de pan biscoto*. La metteva sempre dentro il cesto attaccato al carretto.

Una storia

Raccontami una storia o una superstizione.

Allora c'erano *le strìe*, le streghe. Mio padre mi raccontava che, quando andava a caricare il fieno, trovava le streghe per la strada. Ma dopo il Concilio di Trento sono scomparse.

Raccontami una fiaba.

Quando lavoravo, nelle stalle si raccontavano delle fiabe. Me ne ricordo una, *Persemolina*, *Prezemolina*:

“Persemolina era una bambina che, per vivere, andava a chiedere la carità, ogni giorno in un paese lontano. Con i soldi ricavati si comprò una capra e con il latte curò sua mamma malata”.

Sei mai andata dentro a un casone?

Mia mamma abitava in un casone a Campolongo Maggiore. Aveva due camere e una cucina. Non aveva la stalla. Ed era senza bagno.

Qual era la tua giornata tipo con il nonno?

Lavoravo la terra dalla mattina alla sera. Andavo con la zappa nei campi di frumento e di granturco. Ma facevo anche altri lavori: rastrellavo, ammucciavo il fieno e potavo le vigne. Raccoglievo fascine per un mese, le legavo e le facevo seccare, per poi bruciarle d'inverno nel caminetto. Servivano per cucinare e per riscaldare l'ambiente. Curavo anche l'orto.

Il lavoro

Quale mestiere faceva tuo marito?

Faceva il contadino e accudiva le *sorane*, le mucche, e poi andava nei campi dalla mattina alla sera. Per la povertà venivano alcune persone ad aiutarci. In cambio davamo loro un po' di cibo: pane fatto in casa, verdura del nostro orto.

Che lavoro faceva la famiglia di mio nonno?

Facevano i mediatori di animali: mucche, tori, capre, galline, faraone, capponi. A quei tempi là stavano molto bene.

Raccontami una marachella fatta da uno dei tuoi figli.

Ti racconto quella di Fernando. Un giorno mio marito Angelo ha mandato mio figlio primogenito Fernando a raccogliere le uova nel fienile. Ai piedi aveva i sandali di cuoio. Scendendo dalla scala appoggiata al fienile, è scivolato ed è caduto per terra. Si è solo graffiato un po' la pelle. La domenica successiva, per ringraziare del miracolo, sono andata a Vicenza dalla Madonna, nel Santuario di Monte Berico.

I familiari e la casa

In quanti eravate in famiglia quando avevi 25 anni?

C'erano 4 sorelle e 4 fratelli, compreso mio marito, ed io. In totale eravamo in 9. Anche le altre famiglie erano numerose come la nostra.

Com'era questa casa?

Era una casa bella e grande la nostra, con la stalla e il fienile. Aveva tre camere e cucina. Era costruita con i muri di escrementi di mucca e paglia, coperti di intonaco di calce. All'esterno c'era un'altra stalletta, quella dei maiali. Era alta 1,50 metri, costruita più tardi in mattoni di terracotta.

Facevate i salami in casa?



1. Distribuzione di viveri dopo l'alluvione, Pincara (RO), 1951.

Sì, li mettevamo in cucina, li appendevamo alle pertiche del tetto.

Raccontami qualcos'altro di quel che facevate d'inverno.

Andavo in stalla a lavorare di rete. Io ero sempre la prima perché non volevo sedermi vicino alla porta perché c'era freddo. Eravamo riscaldati dalle mucche.

La salute

Sei mai stata “miracolata”?

Una volta mi sono ammalata di broncopolmonite in forma grave tanto che mia madre mi credeva morta. Ha chiamato il prete che mi ha dato l'estrema unzione. Poi mia mamma ha fatto una novena. Sono rimasta 40 giorni senza mai aprire gli occhi e infine mi sono risvegliata. Mia mamma dice che sono stata miracolata. A quei tempi ci si affidava alla Divina Provvidenza.

Ma non c'erano le medicine?

Sì, c'erano le medicine, ma non c'erano soldi per comperarle. Nessuno le usava.

La vita quotidiana

Esistevano le auto?

Sì, però io non le ho mai viste. Io mi sono sposata in auto soltanto perché l'aveva mio cognato. Non c'era nessuno che aveva l'automobile. Forse in città c'era qualcuno che l'aveva. Anche per fare tanti chilometri mi spostavo a piedi. Andavo in bicicletta a Dolo, da mia sorella, altrimenti a piedi. Per le strade giravano le *timoné'e*, le carrozze con i cavalli. Se uno doveva andare a Dolo, prendeva una di quelle.

Com'era il ferro da stiro?

Era con le *bronze*. Ho sempre stirato con le *bronze*. Ho assassinato una camicia, una volta.

Che cosa mangiavate?

Mangiavamo carne di maiale, sempre carne di maiale. C'era soltanto quella. Talvolta anche carne *de bestia*, cioè di bovino.

Come si lavorava

Come lavoravate nei campi?

Noi non avevamo *el roste'ón*, il rastrello con i grandi denti di ferro e con le ruote. Gli altri però lo avevano. Così noi dovevamo ammuccchiare il fieno con *el roste'éto*, cioè con il rastrello di legno. A mano. Era molto più faticoso.

Come si facevano le fascine?

Si prendevano in mano una per una. Allora c'erano tanti *spinari*, c'erano tante siepi di spini. Mi sono presa tante spinate. Io so che vita ho fatto. Non sono mai andata da nessuna parte. Non c'era niente. Si poteva soltanto andare a messa. A me piaceva andare a messa. Andavo a messa.

Quando vi siete fatti il bagno in casa?

Non mi ricordo... Quando mio marito è tornato dal militare, finita la guerra.

Dove dormivi?

Avevo una bella camera con tuo nonno. Ma lì vicino c'era il granaio e i topi facevano *el desio*, tanto trambusto, perché tuo zio aspettava sempre a vendere il frumento. Pensava che andasse su di prezzo. E invece andava giù.

Avevate galline, bestie?

Sì, avevamo galline e bestie. Anche maiali. I maiali avevano una casetta piccola.

Com'era la vostra prima casa?

La prima casetta era fatta di merda di vacca. Ma erano fatte tutte così le case vecchie di una volta. Il soffitto era fatto de *grisòla*, cioè di canne.

I divertimenti

Che divertimenti c'erano a quei tempi?

A quei tempi non c'erano divertimenti. Io avevo 25 anni. Mio marito era in guerra. Ci saremmo visti sì e no dieci volte in tutto. Non ho fatto neanche tempo a conoscerlo. Ci sono stati cinque anni di guerra. E cinque anni di miseria. C'era tanta miseria. Soltanto in séguito c'è stato lo sviluppo economico. Voi altri siete nati su *'l bombàso*, con tutte le comodità.

Ma prima della guerra come stavi? Possedevi qualcosa?

Sì, ma mio padre ha sempre *ciapà on franco*, ha sempre guadagnato abbastanza per la famiglia. Noi siamo sempre stati abbastanza bene. Mia sorella è stata a servire a Venezia e dopo si è sposata. *Alora a ne ciapava schèi nissuni*.

Le bambole per giocare

Avevi la bamboléta de pùà?

Sì, avevo la *bamboléta de pùà*, la bomboletta di stoffa. Era molto piccola. Mia mamma mi chiamava per farmi venire a mangiare. Non mangiavo mai, perché, finché giocavo, non mangiavo mai. Mio padre le diceva: "*Ciama quela piccola, che la vegna a basso a magnare!*". E mia madre gli rispondeva: "*Làssela là, quando la gà finìo la ve-*

gnarà a basso a magnare!". La bambola me la facevo io. Usavo dei legnetti per fare le braccia. Sai quanto giocavo con la *pùà*!? Allora c'era anche il gioco delle *baléte*, delle palline. Mi piaceva moltissimo. Una volta ne ho vinte sette o otto, per un valore di un franco. Mia madre gli diceva: "Comprale una bambolina, comprale una bambolina!". Mio padre rispondeva: "No, no, io mi vergogno ad andare a comperare una bambolina". Una volta però è andato a Piove di Sacco in bicicletta. Eravamo troppo distanti dal paese per andarci a piedi. E mi ha portato a casa una bomboletta. Ero molto contenta. Me la tenevo come l'olio santo. Dopo però sono cresciuta e l'ho buttata via.

Corte, 12.02.2004

(Trascrizione in italiano di Enrico Fiorin e Rosella Santi.)



1. La famiglia dei nonni, 1935ca.

-----I © I-----

1.3. Ritorno al passato. Intervista a Bruna Pincerato, mia nonna

di Giuseppe Carraro

La mia vita

Come ti chiami?

Mi chiamo Bruna Pincerato, sono nata a Legnaro il 28 febbraio 1929 e ho vissuto fino a 20 anni nella casa dove sono nata. Vivevo in una casa rurale in 22 persone. La mia famiglia era composta da 11 persone: due genitori e nove figli. Insieme vivevano gli zii con altri nove fratelli.

Fino a otto anni vivevo insieme anche ad altri due zii che non avevano figli. La zia Regina portava noi bambini alla messa prima tutte le mattine e ci insegnava le preghiere.

L'alimentazione

Com'era la vostra alimentazione?

Al mattino si faceva colazione con tanta polenta e latte, a mezzogiorno si mangiava minestra, fagioli e tante patate, un pezzetto di gallina, qualche volta un pezzetto di frittata, e insalata.

C'erano le mucche in stalla, galline e due maiali. Veniva comperato ogni tanto un sacco di riso al consorzio; e al mulino si andava a macinare il grano, un sacco di farina di frumento per le tagliatelle che venivano fatte in casa col mattarello. La focaccia si mangiava di merenda alle 16.00. Veniva cotta sul focolare, era grande come una polenta. Noi bambini aspettavamo tutti attorno che la focaccia fosse cotta e poi tagliata.

A volte si cucinava una pentola di patate e sopra si mettevano pezzi di zucca. Si chiamavano anche i vicini che erano più poveri quando c'erano patate e zucca.

Ogni anno si uccidevano i maiali e si mangiava una fetta di salame o di cotechino finché ce n'era. A volte col latte di mucca si facevano in casa le "formaggette".

Con due uova si andava a fare la spesa, a comprare un po' di parmigiano. Le uova venivano usate per pagare zucchero, sale, olio, aceto, a volte mezzo chilo di fichi secchi. Ognuno mangiava una tazza di latte e polenta (a volte sul piatto perché non bastavano le tazze per tutti), poi un fico secco.

I giorni di festa si mangiava minestrone col cotechino, o carne o gallina lessa o pollo arrosto. Il vino non mancava perché si faceva in casa: c'erano le vigne.

Le malattie

A quel tempo ci si ammalava spesso? C'erano tante malattie?

Io a dieci anni ho avuto la difterite, sono stata ricoverata all'ospedale di Padova nel reparto infet-

tivi. Mio fratello Gino di tre anni ha avuto la poliomielite ed è rimasto un po' gobbo e debilitato nel fisico. Guariti noi figli, si è ammalato mio padre di tubercolosi, è vissuto dieci anni con la malattia facendo tante attenzioni per non contagiare gli altri e ricevendo tanta assistenza dalla moglie. Gli ultimi anni della sua vita per non affaticarlo veniva portato a letto seduto su una sedia per fare le scale, dai figli. Le medicine erano uno sciroppo. La penicillina è arrivata un anno prima di morire.

Si andava a Padova in Prefettura con la ricetta del dottore che ne dava sei scatole da fare una alla settimana. La biancheria di mio papà andava lavata da parte nel suo mastello con la sua tavola da lavare.

Aveva il suo piatto, il suo cucchiaino e la sua forchetta e mangiava da parte su una sedia, ma era vicino lo stesso con la sua parola ed i suoi insegnamenti.

A 9 anni mia sorella è rimasta paralizzata alle gambe. Non si capiva che malattia avesse, ma non riusciva più a camminare. Hanno chiamato uno specialista di Padova, ma diceva che non aveva niente, i dottori ed i professori consigliavano di invocare sant'Antonio.

I miei genitori con un carrettino trainato dalla bicicletta portarono mia sorella Anna da un mago ad Arquà Petrarca, un vecchio con la barba lunga, che era il padre di un ragazzo che aveva fatto il militare con mio padre. Il mago stava dormendo. Hanno fatto accomodare mio padre che ha visto appesa in cucina la foto del suo amico di militare che era sui campi a lavorare. Essi si sono salutati e abbracciati. Il mago ha detto di far benedire la bambina e di guardare il letto. Allora si dormiva sui letti di penne. Sotto c'era il *pajon*, il materasso fatto con *i scartossi* delle pannocchie. Quello che si trovava sul materasso doveva essere portato dai frati del Monte Rua. Dentro al materasso c'erano chiodi, ghirlande, nodi e altre cose impressionanti.

In quel periodo morivano i vitelli e le cose andavano tutte male in casa.

Per la strada aveva trovato delle streghe che gli avevano fatto paura. Quando egli era ai piedi del Monte Rua, aveva visto tre donne, che avevano urlato e si erano gettate per terra. Quando egli era passato, si è sentito tutto sudato ed impaurito.

I frati del Monte Rua, vedendo mio padre spaventato, gli fanno visitare il convento e si mettono a pregare. Dopo hanno ricevuto le cose trovate nel materasso di mia sorella e le hanno benedette. Gli hanno detto di avere fede, di votarsi a sant'Antonio e pregare, e la bambina sarebbe guarita.

Un frate che passava a chiedere l'elemosina è stato invitato in casa per benedire mia sorella. Il frate ha incominciato a pregare, leggere i libri di preghiera e ha detto che mia sorella sarebbe guarita in quindici giorni a condizione che nessuna persona entrasse in casa.

Mia sorella non guarì dopo i quindici giorni, i frati ci rimproverarono perché in casa erano entrate persone non facenti parte della famiglia.

Il parroco che benediva la stalla disse di invocare la Madonna che l'otto dicembre doveva venire. L'otto dicembre mia sorella ha cominciato a cantare, non ha più avuto mal di gambe.

Lavoravi?

Ho imparato all'età di undici anni a fare la sarta perché ero deboluccia e aiutavo mia mamma in casa.

Il corteggiamento

Come avveniva il corteggiamento?

Io tornavo dalle funzioni ed ho conosciuto mio marito che mi ha accompagnato a casa. Io conoscevo il fratello di mio marito che era il fidanzato di mia sorella. Mio marito lo avevo visto la prima volta quando era venuto a cantare la "Chiara stella". Siamo stati fidanzati sette anni perché non c'era la possibilità di sposarsi. Siamo andati al cinema tre volte, ma andavamo via prima della fine del film per non arrivare a casa tardi.

La vita quotidiana

Com'era la tua giornata?

Aiutavo la mamma ed andavo a fare la sarta.

Come ci si lavava?

Eravamo senza bagno, usavo un secchio e poi una bacinella di acqua calda e andavamo in stalla che era più caldo.

Come si lavava la biancheria?

Si faceva la *'issia*. Si prendeva la cenere, la si metteva nel *bugarolo* che era un lenzuolo vecchio steso sopra il mastello. Si metteva la biancheria nel mastello, sopra alla biancheria si metteva il *bugarolo*, si metteva la cenere passata [al setaccio e] senza carbone, e vi si versava sopra acqua calda una prima volta. Poi si toglieva il *bugarolo*, si lasciava in ammollo per alcune ore. Si lavava la biancheria una prima volta con sapone e spazzola, poi si faceva un secondo lavaggio ripetuto allo stesso modo ma con acqua bollente. Si lasciava in ammollo per una notte e dopo si spazzolava, si risciacquava e si stendeva al sole ad asciugare ed era bella bianca e profumata.

Esistevano le scarpe?

Avevamo un paio di scarpe da festa e, dopo, gli zoccoli. Usavamo sempre gli zoccoli. D'inverno dovevamo metter delle calze molto spesse.

L'arredamento

Com'era arredata la tua casa?

C'era una tavola in cucina, poche sedie che non bastavano ed una credenza. I letti erano fatti di tavole di legno su due cavalletti con *el pajon* sotto, poi il materasso di penna (=fatto di piume d'oca) e, sopra, le lenzuola. I bambini avevano la culla e poi

il sofà, ma, essendoci tanti figli e pochi soldi, ci si doveva arrangiare.

Il lavoro

Lavoravate i campi?

Mio padre lavorava i campi di sua proprietà, era un lavoro faticoso. Lavorava nei campi con suo fratello.

Le storie

Conosci delle favole?

Uno zio Vittorio veniva a fare *fi'ò* nella stalla e ci raccontava le storie e sapevamo quella di Biancaneve e Cappuccetto Rosso. Le avevamo sentite tante volte!

L'abitazione

Com'era la vostra casa?

La nostra casa aveva un pezzo di casone dove c'era la stalla.

Che lavoro faceva tuo marito?

Faceva il contadino, ma prima di sposarsi ha cominciato a lavorare come operaio alla "Veneta", una ditta in cui si piantavano pali per la linea elettrica.

Che lavoro faceva il nonno?

Il nonno faceva il contadino, allora non c'erano trattori, né automobili.

Nel nostro paese solo il Conte aveva l'automobile.

Com'era il ferro da stiro?

Era di ferro, si apriva per mettere dentro le *bronse* del fuoco. Si stava attenti a non bruciare le camicie.

Aiutavate nei campi?

Quando era il momento di zappare, si andava tutti al mattino presto. Si faceva merenda alle 8.00, si riprendeva fino a mezzogiorno e mezzo, poi si pranzava in casa, si riprendeva verso le 15.00 del pomeriggio, quando il sole era meno caldo, e si andava avanti fino a sera inoltrata, quando ormai non ci si vedeva più dal buio. Era una vita molto faticosa, quella. Ma c'erano anche di quelli che non avevano lavoro, e per loro era ancora peggio.

Sei stata felice o pensi di avere tanti motivi per lamentarti?

Non so... Gli altri vivevano come noi. Vivevamo tutti allo stesso modo. Non c'era nessuno che stava meglio. Anche i ricchi avevano le loro disgrazie. Siamo stati felici, sì: eravamo molto uniti e non ci siamo mai lamentati delle disgrazie. Poi passavano.

Legnaro, 03.03.04

(Trascrizione in italiano di Annalisa Barzon e di Giuseppe Carraro)

-----I © I-----

2. LA CANZONE, GLI STRUMENTI E LA MUSICA POPOLARE

di Davide Masiero, Irene Panizzolo, Giovanni Stivanello, Giorgio Vitetta

2.1. Gli anni del cambiamento

La musica popolare veneta conosce radicali modifiche nel ventennio che va dal 1950 al 1970. La causa è costituita dallo sviluppo economico che porta il Veneto, come tutte le regioni italiane, a passare da una economia agricola ad una economia industriale e poi post-industriale.

L'economia agricola (o tradizionale) è caratterizzata da mutamenti lentissimi e modesti e da una vita ciclica e ripetitiva scandita dai cicli delle stagioni dell'anno. L'economia di passaggio (1950-1970), caratterizzata dalla meccanizzazione dell'agricoltura e dall'esodo massiccio della popolazione agricola verso le fabbriche del Piemonte e della Lombardia, produce quella ricchezza e quelle aperture sul mondo, che portano all'abbandono della cultura contadina e all'assimilazione di nuove tradizioni nei vari ambiti sociali, dalla musica alla gastronomia, dall'abitazione alla letteratura. Negli anni successivi al 1970 sorge e si radica la micro-industria, il così detto "modello veneto di sviluppo", che toglie importanza all'agricoltura a favore dell'industria di nicchia e del terziario.

Questi cambiamenti epocali si riversano sull'ambito della cultura in generale, più specificamente della *musica popolare*, dell'*alimentazione*, dell'*abitazione*, la cui storia si può dividere secondo questa scansione:

1797-1950: i mutamenti sono assai lenti e sono condizionati da avvenimenti politici quali: la caduta di Venezia (1797), il passaggio del Veneto all'Italia (1866), la rotta dell'Adige (1892) e la conseguente emigrazione, la prima guerra mondiale che coinvolge direttamente il territorio e la popolazione veneta (1915-18), la seconda guerra mondiale (1940-45), la rotta del Po (1951) e "la grande emigrazione" in concomitanza con lo sviluppo industriale dell'Italia nord-occidentale (1951-71), che portò allo spopolamento delle campagne venete e ad una totale trasformazione dell'economia agricola.

1951-1970: i mutamenti sono rapidissimi: la tradizione locale, che si caratterizzava per mutamenti lentissimi, è abbandonata a favore di nuove mode provenienti dall'Italia e dall'estero. L'agricoltura perde importanza e lentamente si sviluppa la micro-industria. È il "miracolo veneto".

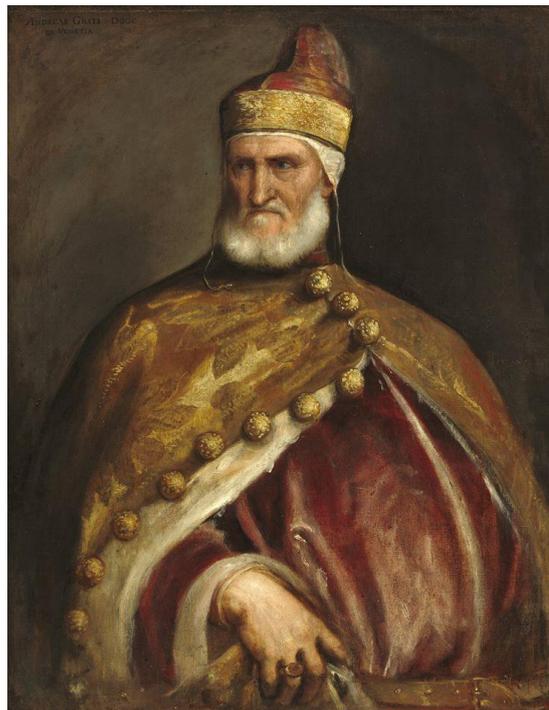
1971-2004: si assiste al recupero della tradizione folclorica e dell'identità veneta (Canzoniere del Progno di Illasi, Coro Piccole "Dolomiti" di Illasi, Gruppo folcloristico "Ande e canti" di Rovigo, La "Prilla" e il Gruppo Ricerca di Verona ecc.).

-----I © I-----

2.2. La tradizione orale della musica popolare

Musica popolare significa musica tramandata oralmente. Ciò comporta che i testi delle canzoni abbiano subito molti cambiamenti nel corso del tempo e che si presentino con moltissime varianti. La musica e i testi ufficiali invece non conoscevano variazioni (o subivano variazioni minime), insomma erano "rigidi", poiché erano legati ai testi scritti. Da sempre la trasmissione e la diffusione dei testi e della musica popolari erano garantiti da *suonatori*, *cantastorie* e *contafòle*, che giravano da una regione all'altra, da un paese all'altro con il loro bagaglio di canzoni, di cante, di storie, di intrattenimenti, di novità. Il momento della loro comparsa era in genere un momento particolarmente gradito: una fiera, una sagra, una grande occasione, e la gente era in festa.

Questi musicisti avevano una certa cultura e una certa abilità professionali, perciò proponevano al pubblico una qualità varia ed elevata. Accanto ad essi però esisteva anche un altro filone, quello della cultura orale "fai da te" che si praticava nei filò durante l'inverno e nei campi, mentre si lavorava. Si lavorava e si cantava.



1. Tiziano Vecellio, *Il doge Andrea Gritti*, 1546-50.

-----I © I-----

2.3. Le origini storiche e lo sviluppo della musica popolare

Le radici della musica popolare si ritrovano nei tempi più remoti. Le fonti sono da una parte la musica ecclesiastica e dall'altra la musica e la produzione musicale dotta (o ufficiale).

Dopo l'anno Mille in Europa dalla corruzione del latino sorgono le lingue neolatine, che acquistano la dignità di lingue con la comparsa di opere e autori che le usavano. Proprio allora nasce la cultura poetica e musicale profana: la tradizione monodica dei *trovatori*. Costoro sono poeti aristocratici che nelle corti declamano e cantano accompagnandosi con la *lira* e con la *mola*. Essi improvvisano su un canovaccio o su materiale di varia provenienza e inventano nuovi ritmi: i versi e le rime in volgare. Nelle loro canzoni o nei loro poemi narrano storie d'amore, di avventura e di magia (fontane dell'amore, filtri magici, palazzi e giardini incantati, maghi e fate ecc.). Cantano le imprese di principi, di paladini, di giovani coraggiosi e audaci e di avvenimenti meravigliosi del passato.

I trovatori sono specializzati nelle canzoni d'amore che sviluppano alcuni *tópoi* epico-lirici, spesso tra loro contaminati ("la bevanda sonnifera", "il fiore sulla tomba" di lui o di lei, "il cavaliere e la pastorella", il "contrasto" tra due amanti). Il canto trobadorico compare quasi all'improvviso nelle regioni meridionali della Francia di lingua occitana e si radica nella cultura occidentale introducendo una nuova visione dell'amore e un nuovo modo di cantarlo in forma poetica. La sua diffusione, che coinvolge tutte le classi sociali, è legata ad un avvenimento politico. Nel 1215 il papa Innocenzo III indice la crociata contro gli albigesi, che proponevano una vita più aderente al *Vangelo*. La crociata devasta, materialmente e culturalmente, la Linguadoca. La nobiltà feudale della Francia settentrionale, di lingua d'*oil*, si precipita a depredare le terre del sud, costringendo i signori della Provenza a mettersi in salvo nelle regioni settentrionali dell'Italia. Fra di loro c'erano moltissimi trovatori che sono ben accolti nelle corti italiane, perché la poesia provenzale era già nota e da tempo apprezzata dalle classi nobiliari.

Nel Duecento le *chançons de geste* del ciclo carolingio e del ciclo bretone sono molto diffuse tra la popolazione veneta, soprattutto a Verona. Questo porta alla nascita di una letteratura cavalleresca detta *franco-veneta*: è scritta in lingua d'*oc* a conteneva italianismi e venetismi. Può essere compresa anche dalla popolazione meno abbiente. La cultura franco-veneta si diffonde e si consolida grazie ai continui spostamenti di *giullari* e *cantimpanchi* (coloro che nelle fiere cantavano sopra una panca), il cui livello culturale è assai vicino a quello popolare. Essa si caratterizza per la semplicità e per la schiettezza dei motivi, per un certo gusto

realistico e per la sua adesione a temi e a situazioni della vita quotidiana.

I giullari inventano una grande quantità di intrattenimenti, fra i quali l'esecuzione di canzoni trobadoriche, canti per feste popolari, contrasti (fra amanti, fra moglie e marito, fra ragazza e suo pretendente ecc.), lamenti e pianti di fanciulle desiderose d'amore o di donne malmaritate che rimpiangono la vita precedente ecc.

Il *trovatore* è sostanzialmente una figura aristocratica, per nascita come per cultura e, specialmente agli inizi, era un signore d'alto lignaggio, perciò propone una letteratura d'intrattenimento allineata alla cultura dominante. Il *giullare* invece è un personaggio di estrazione popolare, anche se non privo di cultura. In tal modo poteva fare da collegamento tra la cultura "dotta" e la cultura popolare. Nei suoi contatti con la popolazione il giullare svolge molteplici funzioni: fungeva da gazzetta, portando nei piccoli villaggi, completamente isolati, notizie di quanto succedeva nel mondo; offre occasione di svago e di divertimento; diffonde canti, storie, racconti e leggende, che sarebbero divenuti la cultura locale.

Dalle leggende e dai racconti di fatti storici trasformati in leggenda nasce la *ballata*. La ballata è affidata alla memoria popolare, che la adatta e le fa subire numerose trasformazioni. Essa si muove tra il mondo magico e le imprese eroiche, il mondo cavalleresco che coniuga l'amore e l'avventura, ma certamente non ignora la vita quotidiana.

La cultura popolare antica lascia pochissime tracce nei secoli successivi, poiché la cultura orale, in quanto tale, è fragile ed effimera. Nel corso dei secoli essa poi subisce erosioni, modifiche, contaminazioni, rimozioni, sostituzioni a causa della rapida alternanza delle classi dirigenti e a causa del continuo via vai di eserciti stranieri, che introducono a dosi massicce una cultura straniera e in tal modo alterano la produzione e la rielaborazione indigena. Le due grandi guerre provocano ulteriori danni, perché distorcono e rielaborano i testi, a cui fanno assumere un carattere militare-montanaro. A partire dagli anni Cinquanta questi "canti di montagna" subiscono ulteriori aggressioni perché sono sottoposti a rielaborazioni armoniche (spesso assurde, pesanti e innaturali) ad opera di corali alpine e parrocchiali che a parole vogliono presentarsi come genuine eredi della cultura tradizionale, ma nei fatti la tradiscono.

-----I © I-----

2.4. Il recupero della musica popolare veneta (1850-1970)

Nella seconda metà dell'Ottocento alcuni studiosi si accorgono della necessità di raccogliere in maniera sistematica la produzione popolare, per salvarla dall'oblio: leggende, fiabe, proverbi, cante, villotte e strambotti.

Nel 1863 il letterato Ettore Scipione Righi dà alla stampa il frutto delle sue ricerche con il *Saggio di canzoni popolari veronesi*. Alla fine del secolo il conte Arrigo Balladoro pubblica *Folklore veronese. Canti* (1898) e poi *Canti popolari in dialetto veronese* (1906); e l'abate Pietro Caliarì pubblica *Antiche villotte* (1900). Peraltro soltanto Righi, con l'aiuto di un musicista, trascrive la musica di alcune cante.

Sono più attenti ed accurati i ricercatori del Novecento come Antonio Cornoldi, Roberto Leydi, V. Consoli, Marcello Conati, Ezio Bonomi e Dino Coltro, che registrano le interviste, trascurano testi e musica senza correzioni né ritocchi, e annotano la fonte e la località d'origine:

CORNOLDI A., *Ande, bali e cante del Veneto* (1968);

LEYDI R., *I canti popolari italiani* (1973);

COLTRO D., *Paese perduto* (1975), *Mondo contadino* (1982), *Colognola ai Colli* (1984), *Cante e cantàri* (1988);

CONATI M., *La musica di tradizione orale nella provincia di Verona* (1976);

e le sue registrazioni dal vivo in

CONATI M., *Veneto, canti e musica popolare* (1979).

In tal modo è stato salvato il patrimonio della musica popolare, che per il suo carattere orale è particolarmente volatile.

-----I © I-----



1. *L'altra Italia*, 1978.

2.5. Il recupero odierno della musica popolare (1970-2004)

In Val di Illasi (VR) sembrava che le canzoni popolari fossero state dimenticate e perse per sempre, ma dagli anni Settanta è iniziata la ricerca, prima per la determinazione di qualche volonteroso, ora con la forza di un'intera Associazione, la Illasi. A sua volta il Canzoniere del Progno si preoccupa di diffondere queste cante e questa musica folclorica.

Così dalla viva voce degli anziani emerge la vita e le canzoni di fine Ottocento e della prima metà del Novecento. Le giornate trascorrevano lavorando nei campi come *laorenti* (=lavoratori dipendenti): la sveglia era alle quattro, si dava il fieno ai buoi, si portava il letame fuori della stalla e poi ci si metteva la *derla* (=la *gerla*) sulle spalle per portare terra sul monte. Qualcuno racconta di aver lavorato come manovale sotto gli austriaci. Una donna anziana racconta delle difficili condizioni di vita delle donne che andavano *a servissio* o del duro lavoro nella filanda. Racconta anche che le donne che si sposavano entravano nella famiglia del marito, dove erano trattate come serve.

Le canzoni e le cante raccolte hanno subito molti cambiamenti anche in lassi di tempo abbastanza brevi. Costantino Nigra, uno studioso di tradizioni popolari, nel suo *Canti popolari del Piemonte* (1888) scrive: "Strofe intere si corrodono lentamente, si perdono, e altre nuove pigliano il posto delle antiche, ma il perno del canto, per così dire, rimane eguale in tutte le lingue ed in tutte le lezioni". Si deve tener conto inoltre che il territorio collinare veronese è zona di transizione etnofonica tra il Veneto stesso, la Lombardia e il Trentino. In Lessinia è notevole la differenza nella parlata e nell'emissione di voce perfino tra le valli e l'altopiano. La *Susanna vati a vesta* (*La bella al ballo*) è stata trovata in svariate versioni, nel testo e nella melodia, sulla stessa montagna veronese e anche nell'ambito della stessa contrada. La più antica versione è quella raccolta da Righi, intervistando la signora Luigia Zerlotti di Tregnago nel 1857.

Il Canzoniere del Progno ha raccolto soltanto canzoni di sicura origine veronese o penetrate anticamente nella provincia dalle zone limitrofe. Per evitare qualsiasi inquinamento ha scritto i testi e ha ricostruito la musica dalle registrazioni. Peraltro della partitura solamente la nuda melodia è originaria: gli accordi servono all'appassionato che vuole accompagnarsi nel canto con la chitarra o la fisarmonica.

La ricerca sul campo ha dato risultati soddisfacenti, anche se molto lavoro resta ancora da fare. Nella Valle di Illasi e nella Val dei Progni oltre che nelle valli vicine si sono potute recuperare numerose cante, canzoni e ballate dalla viva voce della popolazione:

A la mattina a l'alba
A la moda dei montagnol
A Rovigo
Amavo un amorino
Amor dami quel fassolettino
Angelo bel Angelo
Angiolina
Biondina d'amor
Bondi de l'ano
Caminando giorno e note
Cara Emma
Cara mama maridème
Chi t'à fato
Come se fa
Dà melo dà melo
Dami un ricio
Dimi per chi (il testo)
Doman l'è festa
Donna lombarda
Dormi mia bela dormi
Dove vai bela fantina
Due fedeli amanti
E la rosa l'è un bel fiore
El nostro vin de ilasi
El paracar
Eulalia
Gli esemponeri
Gli scariolanti
Gran Dio del cielo
Ho deciso di salire
I gati (La gatina furbaciona)
I scalini de la scala
Il cacciatore nel bosco
Il ventinove lullio
In campagna si trova l'amante
In questa santa note de l' oriente
L'inglese
La bela la impasta i gnocchi
La bela la va in campagna
La bela s'endormensa
La bela Violeta
La bicicletta
La cameriera
La capanna
La cartolina
La filia del paesan
La Filomena
La lavandaia
La letterina
La mia mama l'è vechierela
La monichella
La ragassa
La ricciolina
La si mete i seceti in spala
La strada del bosco
La vien giù da le montagne 1
La vien giù da le montagne 2
Le butèle che ven su adesso
Le butèle (=ragazze) da san Francesco

Le carosse
Le mondariso
Mama de la mia mama
Mama mia, dami cento lire
Maridève butelote
Marieta a la finestra
Me compare Giacometo
Merica Merica
Moreto
Noi siamo i tre Re
O Bepin sentève qua
Pian pian bel bèlo
Pinota
Povaro merlo
Quando è il tempo delle ciliegie
Questa note è nato intera
Se me la trovo piccola
Senti le rane che cantano
Sia lodato e sempre sia
Siamo qui con la gran stella
Sirio
Son passato
Son passato per Trieste
Suona la mesanote
Sveglia molinaro
Teresina e Paolineto
Torcila
Torototèla
Un beco
Un bel giorno andando in Francia
Un sabato di sera
Venendo giù dai monti

Molte cante hanno perso la musica, e hanno lasciato soltanto le parole. È rimasta una discreta quantità di testi e, fra questi, le villotte e le filastrocche raccolte da Pietro Caliarì. Il Canzoniere del Progno ha musicato numerosi testi creando una melodia adatta e il più possibile vicino alla sensibilità popolare: *El galero*, *La fiola del pastoro*, *Cos'è la vita*, *Quel'ucelino*, *Dame la rosa*, *Filastrocca*, *Licenza o no licenza*, *El marinar*, *Fiorin di pepe*, *Dimmii per chi*, *Canson riversa*, *La Rosina dai Casoti*, *Rosina da l'ua*, *'Na chicara de caffè*, *I mesi dell'anno*, *Serenata*.

Le uniche canzoni di cui si conoscono i cantautori sono: *La cavra de Bertoncèlli* di Guglielmo Guglielmini (Fumane, 1879-1956), mugnaio della Val dei Progni; e *La rosa e la viola*, *Son musicante* e *Sta canson l'è vostra* di Paolo Domenichini (Illasi, 1951).

Il Canzoniere del Progno ha musicato anche *La canson de la bela mimosa*, una poesia tratta dalla raccolta *A l'ancora* di Carla Zanini Ferrari (Verona, 1926-1994).

Grazie a tutta questa serie di iniziative è stata salvata per le nuove generazioni la musica popolare proveniente dal passato.

-----I © I-----

2.6. I canti degli emigranti

I primi movimenti migratori (1870) a carattere temporaneo (muratori, artigiani) si indirizzavano verso l’Austria, la Francia e l’Ungheria. Pochi anni dopo (1880) i movimenti migratori si dirigono verso le Americhe (Argentina e Brasile): l’allontanamento dalla propria terra diviene definitivo. In compenso il lavoro rimaneva lo stesso: coltivare la terra. L’emigrazione è provocata dalla mancanza di lavoro, ma anche da gravi eventi naturali: la rotta dell’Adige il 17.09.1882 e l’alluvione del Po il 14.11.1951.

In Val di Illasi (VR) il fenomeno migratorio è limitato: la mezzadria era diffusa, ma la condizione prevalente era quella di *laorente* (=lavoratore dipendente) per l’adulto, e di *fameo* (=familiare) per il ragazzo presso mezzadri o piccoli possidenti. Qualcuno è partito per estrema necessità, qualcun altro per il desiderio di migliorare le proprie condizioni economiche. Il movimento stagionale era intenso: partivano da Genova in autunno, quando i lavori erano finiti, per andare a lavorare dove, iniziando l’estate, cominciavano anche i raccolti. Potevano tornare in primavera, ma, pagato il viaggio, rimaneva loro un guadagno di appena alcune decine di lire, compenso del lavoro di quattro o cinque mesi.

Per chi è dovuto emigrare definitivamente, conservare il ricordo delle canzoni ed usare il dialetto era l’unico modo per mantenere il legame affettivo con la propria terra, era l’unico modo per trovare conforto al dolore per il distacco. Cantare era il modo per restare in contatto con le proprie radici ma anche il modo per affrontare con successo e senza abbandonarsi alla disperazione le difficili condizioni di vita che si trovavano all’estero. Le cante servivano per definire e per costituire la propria identità individuale, familiare e sociale.

Le cante diffuse tra gli emigranti sono: *Dighe no*, *La vole maridarse*, *Ti ricordi Adelina*, *Bepina*, *La bela Irene*, *Moretina bela ciao*, *La polenta!*...

Danno una idea alcune canzoni prese da:

<http://www.canzonieredelprogno.it/attivita%20E0/cassette%20cd/angiolina.htm>

La polenta, s.d.

Un bel dì
un bel dì fra l’Oglio e ‘l Brenta
è vegnù al mondo,
è vegnù al mondo la **polenta**
da la patria,
da la patria d’Arlecchin,
è vegnù al mondo,
è vegnù al mondo el **polentin**
in tra l’ale de un sison (=anatra maschio)
è vegnù al mondo,
è vegnù al mondo el **polenton**.

E la mana,
e la mana del deserto,
cossi bona,
cossi bona e saporita,
l’era solo,
l’era solo, questo è certo,
che polenta,
che polenta travestita,
l’era el cibo de li dei,
la polenta,
la polenta co’ i usei (=uccelli).

L’emigrante, 1927

Io son partito una sera
al chiar di luna,
sperando di trovar lontano
un po’ di fortuna
e nel partir tutto dovrò lasciare
questo l’è ‘l destin,
questo l’è ‘l destin
di chi vuol emigrare.

Lassù sui monti in mezzo al freddo
freddo gelato,
pensando a tutte quelle cose
che io ho lasciato
e nel mio cuor mi vien la nostalgia
di dover lasciar,
di dover lasciar
la bella Italia mia.

Ritourneremo al mese di maggio,
di maggio pieno,
quando sui prati verdeggianti
si taglia il fieno
e con gli amici canto in allegria
son tornato alfin,
son tornato alfin
alla casetta mia.

O bella bimba dalle labbra
fresche di rosa,
se tu acconsentirai, ti voglio
mia per sposa,

ma prima voglio un piccol nido mio
(=casa)
mai più lontan,
mai più lontan
dal paesello mio.

Io parto per l'America, 1951ca.

Lui. Io parto per l'America,
parto col bastimento,
parto e son contento
di non vederti più.

Lei. Quando sarai partito,
ti troverai pentito,
ti troverai pentito
d'avermi abandonà.

Lui. Quando sarò in America
sposo un'americana,
la bela italiana
la lascio in abandon.

Lei. L'anello che mi hai dato
l'ho messo sotto i piedi,
oh, bello, se non credi,
te lo farò veder.

Lui. Oh donna sei volubile,
oh, donna senza cuore,
tu mi giurasti amore
con grande falsità.

Lei. Oh, dammi le mie lettere,
oh, dammi il mio ritratto,
l'amor con te vigliacco
non lo farò mai più.

Lui. Io parto per l'America,
chissà quando ritorno,
arrivederci, un giorno [verrò]
a far l'amor con te.

Gli emigranti erano analfabeti o semi-analfabeti. Le canzoni perciò non sono opera loro, ma di qualche scrittore o letterato che si sentiva coinvolto nelle loro vicende e che scrive in italiano. Uno di essi è Edmondo De Amicis, che nel suo *Libro Cuore* (1886) dà una spaccata terribile dell'Italia e della scuola del tempo e che spesso include storie di emigranti nel corso del romanzo. Spesso l'autore della canzone dimostra pure una buona conoscenza della letteratura italiana e ne rispetta le rime e la metrica. I testi in dialetto esistono, ma quasi sempre sono incomprensibili.

-----I © I-----

2.7. I contenuti delle canzoni

I contenuti delle canzoni sono molto vari e rimandano ai momenti più importanti della vita umana. Spesso rimandano ad un passato lontanissimo. Alcuni canti sono di genere lirico, leggero e sono molto semplici. Con ingenuità essi parlano d'amore, di tristezza, di gioia, di sofferenza, di attesa. Altri canti sono improntati alla satira e alla presa in giro e sono pungenti e frizzanti. Altri ancora sprizzano ironia e umorismo oppure si abbandonano ai doppi sensi e alle battute spinte. Una delle canzoni più famose risale a metà del sec. XIX:

Paolo Giorza (1832-1914), *La bella Gigogin*, 1858

Rataplan! Tamburo io sento
che mi chiama alla bandiera.
Oh che gioia, oh che contento,
io vado a guerreggiar!

Rataplan! Non ho paura
delle bombe e dei cannoni,
io vado alla ventura,
sarà poi quel che sarà.

E la bela Gigogin
col tromilerilerela,
la va a spass col sò spincin (=corteggiatore),
col tromilerilerà.

“Di quindici anni facevo all'amore.
Daghela [e] avanti un passo,
delizia del mio core!
A sedici anni ho preso marito.
Daghela [e] avanti un passo,
delizia del mio core!
A diciassette mi sono spartita (=l'ho lasciato).
Daghela [e] avanti un passo,
delizia del mio core!”

La ven (=Lei viene), la ven,
la ven alla finiestra.
l'è tutta, l'è tutta,
l'è tutta insipriada (=incipriata).
la dis, la dis (=lei dice),
la dis che l'è malada (=ammalata)
per non, per non,
per non mangiar polenta (=gli asburgici),
Bisogna, bisogna,
bisogna avè (=aver) pazienza,
lassàla, lassàla (=lasciarla maritare),
lassàla maridà (=sposarsi).

Le baciai, le baciai il bel visetto.

Cium, cium, cium!

La mi disse, la mi disse: – Oh che diletto,

Cium, cium, cium!
 Là più in basso, là più in basso in quel boschetto,
Cium, cium, cium!
 andrem, andrem a riposar.
Ta-ra-ra-tà-tà.

La canzone merita una spiegazione.

1. C'è anche chi ci scherza sulla guerra risorgimentale e ci infila una ragazza molto disinibita, la bella Gigogin. Il protagonista ascolta il tamburo che lo chiama alle armi. Egli è contento di andare a fare la guerra. E va in guerra senza pensarci troppo: va alla ventura, e "sarà poi quel che sarà". E pensa subito alla "bella Gigogin", che va a spasso (o fa una passeggiata) con il suo innamorato o corteggiatore o spasimante. E poi passa la parola a lei, che racconta la sua storia: inizia a farsi corteggiare a 15 anni, si sposa a 16, si separa a 17. Lei parla e lui commenta: "Daghela [e] avanti un passo, Delizia del mio core!". Ritorna a parlare lui: la bella Gigogin viene alla finestra, è tutta abbellita, dice che è ammalata, ma lo dice perché non vuol mangiar polenta. Bisogna avere pazienza e lasciarla maritare. Maritarsi è vantaggioso, perché si può esplorare quel boschetto (=il monte di Venere), dove i due andranno a riposare, a farsi una frullata.

2. In realtà la canzone ha un significato simbolico facile da capire. *Gigogin* è il diminutivo piemontese di Teresina ed era usato dai carbonari per indicare l'Italia. Qui significa anche "Vittorio Emanuele II". Lo "spincin" (*sposino*, da "sping", "spingere", ma nel senso di "corteggiare con insistenza") è l'imperatore francese Napoleone III, al quale è richiesto di stringere alleanza ("maritarsi"). Il tema principale del canto è quindi l'invito rivolto a Vittorio Emanuele II di concludere il "matrimonio", cioè l'*alleanza*, con l'imperatore francese, e di "fare avanti un passo", *un passo in avanti*, per liberare l'Italia dallo straniero, in questo caso l'impero asburgico.

3. "Daghela avanti un passo, Delizia del mio core!": "Dagliela, e avanti un passo", cioè "Dagliela, fai l'alleanza, e facciamo un passo in avanti" nella liberazione dell'Italia. La congiunzione è stata dimenticata. Il doppio senso è garbato: "Dagliela (in sposa)" e/o "Dagliela (=la vagina)!"

4. Il protagonista va subito al sodo, prima le bacia il bel visetto, poi... *Cium, cium, cium!* Sbatte tra loro i piatti, il cui rumore ha un'assonanza con il lombardo *ciulare*, che significa *frullare*, *avere rapporti sessuali*. E continua il doppio senso: "Là più in basso, là più in basso, in quel boschetto", cioè "appartati tra gli alberi laggiù", ma il boschetto indica normalmente anche il "monte di Venere" e la vagina. In quel boschetto quindi loro due andranno a riposare. La bella Gigogin – le voci sono incontrollabili – accompagnava l'esercito piemontese come portaordini e/o come crocerossina. E non si faceva problemi ad allietare i soldati. Erano

tutti giovani e forti, lontani da casa e bisognosi di consolazione e di affetto.

5. La canzone è ben diversa dalle altre canzoni risorgimentali, interamente concentrate sull'impegno patriottico e militare. Fa parte delle canzoni popolari, che si cantano e ballano di sera nei giorni di festa. Ha pure una caratteristica "in più": è bilingue, mescola italiano e dialetto, cultura ufficiale e cultura popolare. Ed anche parole sensate e suoni-rumori. C'è pure la sorpresa finale. Lui è in calore e la bacia, ma è lei che prende l'iniziativa e lo porta *in quel boschetto* tra gli alberi e sotto il monte di Venere, a fare *Cium, cium, cium*, sani colpi di reni... Brava ragazza!

6. *La bella Gigogin* ha un grandissimo successo, tanto che anche le bande militari asburgiche avevano imparato a suonarla. Quando si trovarono a Magenta di fronte alle truppe francesi, gli asburgici intonano la canzone per andare all'assalto. I francesi degli zuavi risposero con il ritornello "Daghela [e] avanti un passo", prima di sconfiggere il nemico al suono della stessa canzone. La battaglia di Magenta fu combattuta il 4 giugno 1859 fra 55.000 austriaci e 47.000 franco-piemontesi. Quando l'8 giugno Vittorio Emanuele II e l'imperatore francese entrarono vincitori in Milano e sfilarono sotto l'Arco della Pace in corso Sempione, la canzone fu intonata dalla banda militare. A Italia unificata qualcuno la propose come inno nazionale. Resta l'inno ufficiale dei bersaglieri.

-----I © I-----



1. Daniel Ridgway Knight, *Due ragazze che pescano*, 1880sd.

-----I © I-----

2.8. Il canto narrativo

Alcuni canti, detti narrativi, raccontano storie con i caratteri propri della ballata (*Teresina e Paolineto*, *Due fedeli amanti*), a volte destinata al ballo (*Balè cantè butèle*): la melodia di tipo solistico rivela la loro origine dai cantastorie. Alcune ballate si sono diffuse in centinaia di *lezioni* dalla Catalogna all'Ungheria, dall'Italia alla Scozia, come *L'inglesa* e *La pastorella* dello sfruttatissimo *tòpos* del cavaliere e della pastorella.

L'inglesa, s.d.

E l'era el fiol d'un conte
volèa prender moièr,
volèa sposar l'inglesa,
la filia d'un cavalier.

Stasera el ghe domanda,
stanote la vol sposar,
doman matina bonora
in Francia la vol portar.

E cento mija (=milia) distansa
l'inglesa mai parlò,
ne fecero altri cento
l'inglesa sospirò.

“Perché sospiri l'inglesa
perché sospiri tu.”

“Sospiro a la mia mama,
che più non la rivedrò.”

“Rimira quel castelo
se lo saprai mirar,
che cento e due ragazze
là dentro mi gò portà.

Il cuore ghe l'ò tolto
l'onor ghe l'ò robà,
lo stesso faremo l'inglesa
di te quando sarai là.”

“Lustrissimo sior conte
'na grassia voria da lu,
m'impresta la sua spada
che tiene a fianco a lu.”

“Cossa ne fetò, inglesa,
de la mia spada tu.”

“Vòlio taliare una frasca
e far ombra al mio caval.”

Apena fu imprestata
nel cuore ghe la getò,
e apena fu ei sta morto
voltò indietro il caval.

“Infame di un traditore
volevi uccider me
e invece con la sua spada
io ò uciso te.”

La storia è semplice: il figlio di un conte vuole prender moglie e chiede in sposa una ragazza inglese. Partono per la Francia, lei sospira. Lui chiede perché. Lei risponde che non vedrà più la sua

mamma. Il figlio del conte si scopre: nel suo castello ha portato 102 ragazze a cui ha rubato il cuore, l'onore e la vita. Allora lei chiede la sua spada, vuole tagliare una frasca per far ombra al suo cavallo. Lui gliela cede, lei lo uccide. E poi commenta: lui la voleva uccidere, ma è stata lei a ucciderlo, a uccidere il traditore.



1. *El torototèla*, 2023.

Fino alla fine dell'Ottocento la ballata è lo strumento più importante per diffondere la conoscenza di avvenimenti drammatici. Sono ballate *L'indossion* che racconta l'alluvione del Polesine del 1882 ad opera dell'Adige, e *Un sabato di sera* che racconta di un naufragio realmente accaduto sul Lago Maggiore nel 1912.

Anche *La monichella* proviene dai cantastorie. Era diffusa in tutto il Lombardo-Veneto. Roberto Leydi osserva che sia il testo sia la musica sono di tipo ottocentesco, ma sono rintracciabili anche reminiscenze più antiche. Potrebbe avere origini seicentesche. Per *laorenti* (=lavoratori dipendenti) e fittavoli era difficile o, meglio, inopportuno fornire la dote alle ragazze nubili, conveniva costringerle a farsi monache. Spesso esse evitavano questa sorte, concordando con il loro pretendente una specie di rapimento consensuale, che però toglieva allo sposo ogni diritto alla dote.

Nelle fiere e nei mercati si sentiva spesso un musicista particolare che andava in giro con uno strumento particolare, da musica povera, e cantava una filastroca particolare (questi sono i tre significati del termine piemontese): il *torototèla*, il cantastorie. La canzone che egli cantava era intitolata *El torototèla*:

El torototèla, prima del 1930.

Gussa la cortèla, tàia el brigàldolo
e metelo in gradèla,
son el pòvaro Torototèla,
son el pòvaro Torototà.

L'è rivà el Torototèla l'è rivà el Torototà
co le scarpe tute rote col gilè tuto sbregà
son partito da la Francia e son venuto fino qua
per augurarve bona fortuna e 'na perfeta sanità.

Siora parona, me fago avanti par vegnére a
domandar
son el pòvaro Torototèla che domanda la carità,
e la varda ne la cardensa che calcossa la trovarà,
son el pòvaro Torototèla e calcossa la me darà.

E la varda nel baldachin e la tàia un salamìn,
son el pòvaro Torototèla la metà la me bastarà,
o se polenta o se pur farina la me daga volentiera,
son el pòvaro Torototèla la sachetina gò preparà.

E la ringrassio tanto tanto che 'n'antr'ano so'
'ncora qua
son el pòvaro Torototèla son el pòvaro Torototà.
Ve ringrassio tuti quanti par i soldi che m'avì dà,
ve protega tuti i santi la salute e felicità.

Il cantastorie (versione in italiano)

Affila il coltello, taglia il brigàldolo (?)
e mettilo sulla graticola,
sono il povero cantastorie,
sono il povero cantastorie.

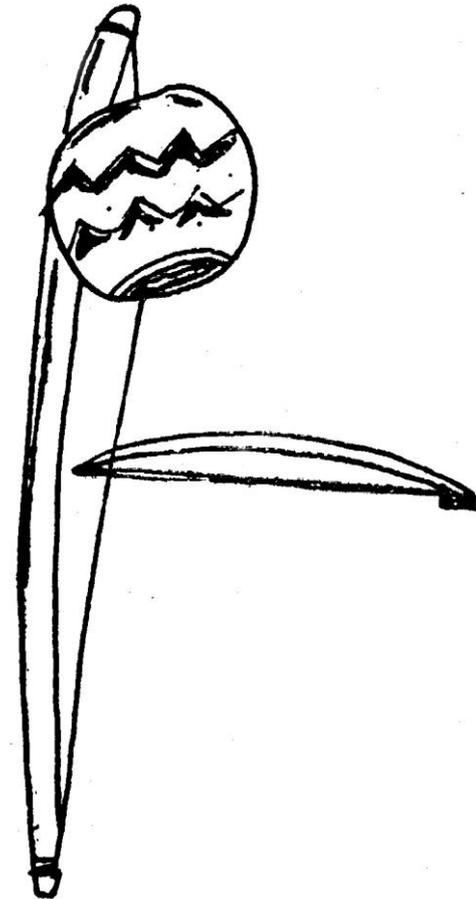
È arrivato il cantastorie, è arrivato il cantastorie,
con le scarpe tutte rotte con il gilè tutto bucato,
son partito dalla Francia e son venuto fin qua,
per augurarve buona fortuna e una perfetta salute.

Signora padrona, mi faccio avanti per venirle a
domandare
sono il povero cantastorie, che domanda la carità,
e guardi nella credenza che qualcosa troverà
sono il povero cantastorie e qualcosa mi darà.

E guardi nella dispensa e tagli un sanguinaccio,
sono il povero cantastorie, la metà mi basterà,
o se polenta o se farina mi dia volentieri,
sono il povero cantastorie, il sacchetti ho preparato.

E la ringrazio tanto tanto, che un altr'anno sono
ancora qua,
sono il povero cantastorie, sono il povero cantastorie.
Vi ringrazio tutti quanti per i soldi che mi avete dato,
vi proteggano tutti i santi la salute e vi diano la felicità.

La canzone senza pretese rimanda al cantastorie di paese, ugualmente senza pretese. Ciò che conta però è che il cantastorie è una figura familiare nelle fiere e nelle sagre e nessuno si rifiutava di aiutarlo. Viveva della carità della gente: per alcuni sbarcare il lunario era un problema di difficile soluzione.



1. *Il torototèla suonava lo strumento che si chiamava torototèla e cantava un motivo che si chiamava torototèla, 1930ca.*



2. Mario de Biasi, *Gli italiani si voltano*, Milano, 1954.

-----I © I-----

2.9. Il canto-gioco

Sono interessanti i canti di tipo numerativo, che hanno uno scopo educativo e di apprendimento, oltre che di divertimento. Così il bambino impara i numeri, i giorni, i mesi, le stagioni e le parti del corpo, ma impara anche a coordinare i movimenti; e prende confidenza con il ritmo della musica e impara ad esercitare la memoria (*La mosca mora*, *Canson roversa*, *Chi l'à fato*, *Filastrocca*).

Chi l'à fato, s.d.

Chi l'à fato 'sto bel facin (viso) *gin gin*
laralalailalà laralalailalà.

La l'à fato la mama mia *gin gin*
co' l'aiuto del mio papà.

Chi l'à fatto 'sto bel nasin... (naso)

Chi l'à fatto 'sto bel bochin... (bocca)

Chi l'à fatto 'sto bel recin... (orecchio)

Chi l'à fatto 'sto bel brassin... (braccio)

Chi l'à fatto 'sto bel deolin... (dito)

Chi l'à fatto 'sto bel pansin... (pancia)

Chi l'à fatto 'sto bel penin... (pene?)

Chi l'à fatto 'sto bel butin... (bambino)

La mamma o, più raramente, il papà insegnano al figlio o alla figlia l'uso delle parole associandole alle varie parti del corpo. Così facendo, giocano con il bambino, lo divertono e si divertono essi stessi.

A un livello artistico più elevato e complesso è la *Filastrocca*, che era lunga quanto si voleva (si presentano le prime due strofe e le ultime due):

Uno, du e tre
el Papa no' l'è Re
el Re no' l'è Papa
el pan no' l'è fogassa (=focaccia)
e fogassa no' l'è pan (=pane)
e ancò (=oggi) no' l'è diman (=domani),
e fogassa no' l'è pan
e ancò no' l'è diman.

Diman no' l'è ancò
e tripe no' i è bro' (=brodo)

e bro' no' i è tripe (=trippe)
e ràe no' i è ràise (=radici)
e ràise no' i è ràe (=rane),

mesi no no' i è stimane (=settimane),
e ràise no' i è ràe,
mesi no no' i è stimane.

[...]

Stimane (=settimane) no' i è mesi
e i conti no' i è marchesi
marchesi no' i è conti
savatini tira i ponti
tira i ponti i savatini (=ciabattini)
gà la vanga i contadini,
tira i ponti i savatini
gà la vanga i contadini.

Un soldo no' l'è un franco
un franco no' l'è un soldo
e un sordo no' l'è 'n orbo
un drito no' l'è storto
e un codogno (=cotogno) no' l'è un pomo
dame un soldo che te 'l dono,
e un codogno no' l'è un pomo
dame un soldo che te 'l dono.

In questi casi però ci si allontana dalla musica popolare in senso proprio come in senso lato. La canzone o la canzoncina cessa di essere spettacolo pubblico davanti agli spettatori o spettacolo privato davanti a pochi intimi e serve per un incontro a due tra madre-padre e figlio o figlia piccoli. La mamma vuole divertire i figli.



1. Trattore "Landini", 1950ca. La produzione agricola aumentò quando le vacche furono sostituite dai trattori.

-----I ☺ I-----

2.10. Le ninne nanne

Le ninne nanne hanno lo scopo di fare addormentare il bambino, ma sono anche l'occasione che le donne hanno per lamentarsi in solitudine della loro dura vita di mogli, di madri e di lavoratrici, schiacciate da tanta fatica e gratificate da pochissime soddisfazioni (*Dormi mia bela dormi, Ninna nanna, Nine nane*).

Una delle ninne nanne più diffuse è la seguente da confrontare con la *Ninna nanna* di Giovanni Pontano:

Dormi, mia bela, dormi,
dormi e fa la nana
che quando sarai mama
non dormirai così.

Dormi, mia bela dormi,
dormi e buon riposo
che quando avrai lo sposo
non dormirai così.
Dormi, mia bela dormi,
nel tuo leto di gili
che quando avrai dei fili
non dormirai così.

Tutti li amanti passano
ma tu non passi mai
ti vòlio bene assai
vòlio dormir con te.

In genere però le ninne nanne esprimono la gioia della madre e il suo amore per il bimbo:

Nina nana, s.d.

*O, o, o, o,
nine, nane, nine o.*

Fa' la nina
fa' la nana
dormi belo
de la mama.
Fa' la nana
fao cantando
che 'l me butin
se va indormessando.
Se indormessa
el tato mio
che mi son stufa
a 'narghe adrio.

Ninna nanna (versione in italiano)

*O, o, o, o,
ninna nanna, ninna oh.*

Fa' la ninna,

fa' la nanna,
dormi, bello
della mamma.

Fa' la nanna,
faccio cantando
che il mio bambino
si va addormentando.
Si addormenta
il bimbo mio,
che (=perché) mi son stancata
di andargli dietro (=di dedicarmi a lui).

Giovanni Pontano, *Nenia quinta, 1469,* *Ad somnum inducendum mater cantat*

Scite puer, mellite puer, nate unice dormi,
Claude, tenelle, oculos, conde, tenelle, genas.
Ipse sopor, non condis, ait, non claudis ocellos?
En cubat ante tuos Luscula lassa pedes.
Languidulos, bene habet, conditque et claudit ocellos
Lucius, et roseo est fusus in ore sopor.
Aura veni, foveasque meum placidissima natum:
An strepitant frondes? tam levis aura venit.
Scite puer, mellite puer, nate unice, dormi,
Aura fovet flatu, mater amata sinu.

La mamma canticchia per far addormentare il suo bimbo (traduzione poetica)

Dormi, mio bene, figlio unico, dormi!
Chiudi, piccino, gli occhi, posa il viso
sul cuscino. Ecco il sonno che ti dice:
“Non celi ancora, non chiudi gli occhietti?”
Vedi Luscula stanca, la cagnetta,
dorme ai tuoi piedi. Gli occhi languidetti
– va bene così! – Lucio nasconde e chiude,
sul roseo viso già il sopore si effonde.
Vieni, su, venticello, ed accarezza
lieve il piccino mio. Fruscian le fronde?
Si alza così soave il vento! Bimbo
mio bello, mio tesoro, mio unico bene,
dormi! Ti culla il vento con il suo soffio.
Dormi! Ti culla mamma stretto al seno.

Giovanni Pontano (Cerreto di Spoleto, 1422-Napoli, 1503) scrive in latino liriche d'amore e di affetti familiari, ma anche liriche che cantano la bellezza di Napoli. Nel *De amore coniugali* (1461-86) scrive numerose ninne nanne per il figlio Lucio.

-----I © I-----

2.11. I canti d'amore

L'amore ha un grande spazio tra le cante: esse descrivono l'approccio festoso e timido, lo sguardo furtivo, l'emozione del primo bacio (*Fiorin di pepe, Serenata, Le carosse, Dami un bacio*). Descrivono il corteggiamento e l'amore negato (*Damelo damelo, Dame la rosa, Biondina d'amor*); oppure l'amore tragico (*Amavo un amorino, Marieta a la finestra*) e l'amore tradito (*El marinar, Angiolina*).

Le canzoni più numerose sono quelle di tipo ironico a sfondo erotico (*Un beco, Come se fa, Oh suonador*) e a doppio senso (*La bicicletta, La Filomena, La vien giù da le montagne*) che garantiscono un sicuro divertimento.

I contrasti e i battibecchi tra marito e moglie, tra madre e figlia, tra nuora e suocera ecc. costituiscono un altro argomento per il canto e, forse, per piccoli spettacoli casuali e improvvisati tra amici (*Medi el meo, Angelo bel Angelo, Cara mama me voi maridar*).

Il testo della canzone presenta le consuete schermaglie tra un pretendente e una ragazza:

Dà melo dà melo, s.d.

Eco che passa l'ortolanella
co' la sestela piena de fior.
E co vol verse e ci vol broccoli
rose e garofoli in quantità.

Damelo, damelo quel bel garofolo
che me lo meto la parte del cuor.
Non è possibile darti quel fiorelin
che l'è l'onore del mio giardin.

Non posso dartelo, l'è su 'na rama
a quel che mi ama lielo darò.
Apri la letera, quel folio, amor,
il ben che ti vòlio nessun lo sa.

Dàmmelo, dàmmelo (versione in italiano)

Ecco che passa l'ortolanella
con il cestello pieno di fiori.
E, quando vuole, lo apre, ci sono broccoli,
rose e garofani in [gran] quantità.

“Dàmmelo, dàmmelo quel bel garofano
che me lo metto dalla parte del cuore!”
“Non è possibile darti quel fiore,
che è l'onore (=il più bello) del mio
giardino.”

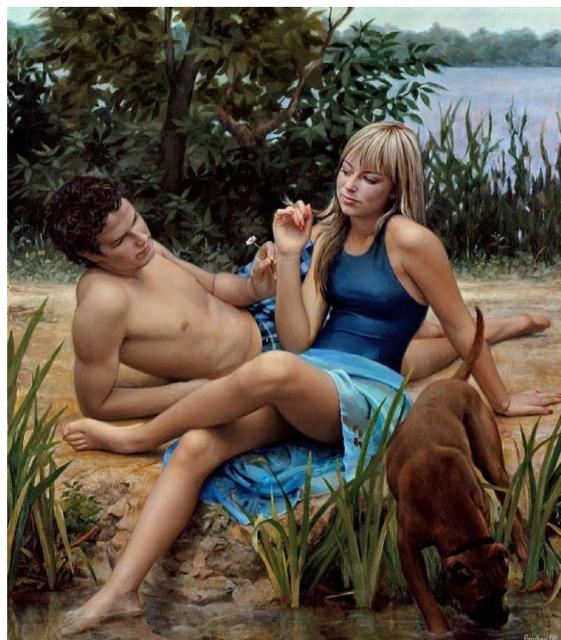
Non posso dartelo, è su un ramo,
a quel che mi ama glielo darò.
Apri la lettera, quel foglio, amore,
il ben che ti voglio nessuno lo sa.”

In riassunto, per strada passa la giovane ortolanella con un cestello pieno di fiori. Qualcuna le chiede un garofano da mettere sul cuore. L'ortolanella risponde che non può darglielo, perché è per il suo amore. E invita il suo innamorato ad aprire la lettera che gli ha scritto, nella quale gli dice il bene che gli vuole, un bene che nessuno conosce.

Tradizionalmente si trattava di una schermaglia amorosa tra un cavaliere e una pastorella.



1. Daniel Ridgway Knight, *Caffè in giardino*, 1924.



2. Slava Groshev, *Corteggiamento*, 2006.

-----I © I-----

2.12. I canti sul lavoro e l'emigrazione

I canti sul lavoro e sull'emigrazione fanno trasparire la sofferenza dei momenti difficili, a volte mascherata da un po' di ironia: la guerra (*Passando per Milano, Pulsì piòci e simesi*), il movimento anarchico (*Gran Dio del cielo*), la diserzione (*Ero un misero disertore*), ma anche il duro lavoro per guadagnarsi da vivere (*Gli esempòneri*, cioè i manovali che in Prussia lavoravano alla costruzione della ferrovia).

Gli esempòneri, s.d.

A la matina bonora (=presto)
si sente le trombe suonare lerìlerà
sarano gli esempòneri
che vano via.
rit. Ciomba laililailèla ciomba laililailà
Ciomba laililailèla ciomba laililailà.

Mi si che vegnària,
ma dove mi vuoi portare, *lerìlerà*
ti porterò di là del mar
da l'esempòner.

Ma quello che io ti prego,
ti prego di non mi toccare, *lerìlerà*
perché son verginella,
da maritare.

Se sei da maritare,
dovevi dirlo prima, *lerìlerà*
figlie degli esempòneri
non han marito.

È assai nota la canzone *Gli scariolanti*, sorta in occasione dei lavori per la bonifica del Polesine e delle regioni costiere emiliane. La canzone è ben conosciuta dalla popolazione, perché dal 1880 la bonifica richiama anche contadini e braccianti del veronese, provati da una sottoccupazione endemica. Per il modestissimo salario di circa una lira al giorno, i lavoratori erano costretti ad avviarsi "a mezzanotte in punto" verso la bonifica. Suonava la tromba (o forse un corno) e bisognava alzarsi dal *pajón* (il *pagliericcio*, cioè il *sacco pieno di paglia* su cui si dormiva) quand'era ancora buio ed affrettarsi al lavoro. Questa era la dura vita del bracciante agricolo che si doveva trasformare in manovale con la carriola.

Gli scariolanti (versione in italiano)

A mezzanotte in punto
si sente un grande rumor.
Sono gli scariolanti leri lerà
che vengono al lavor.



1-4. *Gli scariolanti* e il loro strumento di lavoro, la carriola. Il lavoro iniziava prima dell'alba, quando suonava la tromba.

Volta, rivolta
e torna a rivoltar.
Noi siam gli scariolanti *lerì lerà*
che vanno a lavorar.

A mezzanotte in punto
si sente una tromba suonar.
Sono gli scariolanti *lerì lerà*
che vanno a lavorar.

Volta, rivolta...

Gli scariolanti belli
son tutti ingannator.
Vanno a ingannar la bionda *lerì lerà*
per un bacin d'amor.

Volta, rivolta...

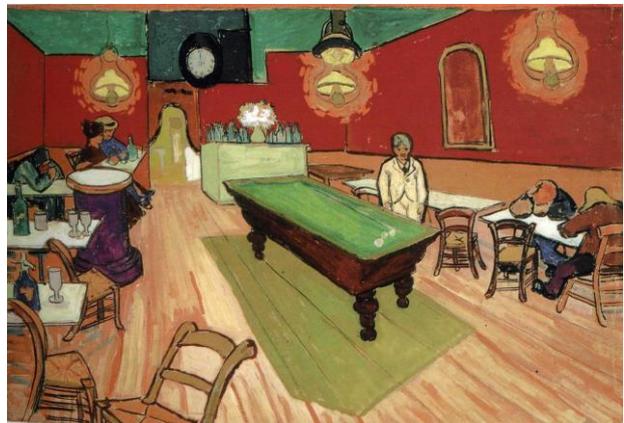
Il canto non è così spontaneo come potrebbe sembrare a prima vista. La lingua usata è l'italiano, non il dialetto. E ci sono diversi *tópoi* letterari dotti e popolari: l'amore per *la sua* [ragazza] *bionda*, l'*innamorato ingannatore*. I canti di emigrazione interna ricordano le tribolazioni e le sofferenze di chi è costretto ad emigrare (*Senti le rane che cantano*). Ci si lascia alle spalle una vita insostenibile, ma il viaggio è pericoloso e non si sa quel che si trova all'arrivo. Si pensa di trovare lavoro, sicuramente si troveranno fatica e sofferenze. Ma non hanno niente da proporre sul mercato del lavoro, hanno soltanto due braccia, il dialetto di paese, neanche l'italiano, tanto meno una lingua straniera, lo spagnolo, il francese o l'inglese. Erano stranieri anche in Italia.

Con il loro duro lavoro gli scariolanti hanno costruito canali e bonificato il Delta padano. Eppure si deve notare che i lavoratori avevano soltanto le loro braccia da proporre al mercato del lavoro e che in Italia non esistevano ancora mezzi più adeguati per scavare i canali. Arretratezza in sintonia con un'altra arretratezza. Una soluzione tecnica al tempo praticabile: usare un carro con le sponde, riempirlo di terra in sei lavoratori, poi il conducente lo portava là dove altri lavoratori l'avrebbero scaricato. Si faceva anche meno fatica.

Tuttavia, se fosse comparsi all'improvviso mezzi meccanici che facevano prima e facevano meglio, i lavoratori sarebbero morti di fame avrebbero emigrato o sarebbero divenuti una gravissima minaccia sociale. Anche le istituzioni locali, anche lo Stato erano arretrati. I "cingoli", i mezzi cingolati per arare o con la benna per scavare fossati e per spostar terra, compaiono soltanto agli inizi degli anni Cinquanta. L'idea proviene dagli USA.



1. Vincent van Gogh, *Mezzodì*, 1889.



2. Vincent van Gogh, *Caffè di notte*, 1888.



3. Vincent van Gogh, *Notte stellata*, 1889.

-----I © I-----

2.13. I canti delle donne

Anche le donne cantano, e molto più degli uomini. Hanno la fama di essere sempre ciarliere. I motivi per cui cantano sono molteplici: cantano la loro protesta contro il padrone che le sfrutta, cantano per dare il ritmo al lavoro, cantano per alleviare il peso del lavoro, cantano per esprimere la loro gioia o la loro tristezza, cantano per sentirsi “forti” e “unite” con le altre donne. Sono costrette a cantare per concentrarsi sul lavoro.

Anche le occasioni per cantare sono numerose: nei campi, alla filanda, durante la vendemmia, in casa, mentre accudiscono i figli, mentre vanno e tornano dal lavoro a piedi o in bicicletta.

Uno dei canti più famosi è *Sebben che siamo donne*, un canto politico, molto combattivo:

La lega, 1909

Sebben che siamo donne
paura non abbiamo
per amor dei nostri figli
per amor dei nostri figli
sebben che siamo donne
paura non abbiamo
per amor dei nostri figli
in lega ci mettiamo.

*A oili oili oilà e la lega la crescerà
e noialtri lavoratori, e noialtri lavoratori
A oili oili oilà e la lega la crescerà
e noialtri lavoratori vogliamo la libertà.*

E la libertà non viene
perché non c'è l'unione
crumiri col padrone
crumiri col padrone
E la libertà non viene
perché non c'è l'unione
crumiri col padrone
son tutti da ammazzar.

A oili oili oilà e la lega la crescerà...

Sebben che siamo donne
paura non abbiamo,
abbiam delle belle buone lingue
abbiam delle belle buone lingue.
Sebben che siamo donne
paura non abbiamo,
abbiam delle belle buone lingue
e ben ci difendiamo.

A oili oili oilà e la lega la crescerà...

E voialtri signoroni
che ci avete tanto orgoglio



1. Daniel Ridgway Knight, *Ragazza al ruscello*, Fian-dre, 1890ca.

abbassate la superbia
abbassate la superbia.
E voialtri signoroni
che ci avete tanto orgoglio
abbassate la superbia
e aprite il portafoglio.

*A oili oili oilà e la lega la crescerà
e noialtri lavoratori, e noialtri lavoratori
A oili oili oilà e la lega la crescerà
e noialtri lavoratori... i vuruma vess pagà
A oili oili oilà e la lega la crescerà
e noialtri lavoratori e noialtri lavoratori
A oili oili oilà e la lega la crescerà
e noialtri lavoratori vogliamo la libertà.*

Il canto è tutto in italiano, esclusa una espressione romagnola che ne mostra l'origine: “i vuruma vess pagà” (“vorremmo essere pagate”). Esso unisce l'impegno politico, i valori ideali come la libertà (sottinteso, dal bisogno), ma anche due motivi tipicamente femminile: le donne si mettono in lega *per amore dei loro figli*; e le donne hanno *delle buone lingue* e le sanno far valere. Oltre a questo, il canto risulta popolare perché cantato dal popolo, ma il testo, come di solito succede, è stato scritto da letterati che operano nell'ambito della cultura e della letteratura popolare e che professano idee socialiste o comuniste.

Il canto è molto diffuso nell'Italia settentrionale, soprattutto nel Veneto: alla fine dell'Ottocento le leghe socialiste e le leghe bianche facevano a gara nell'organizzare i lavoratori dei campi per un

salario più elevato. Negli stessi anni tra operai e braccianti sorgono casse di mutuo soccorso, che rendono meno incerta la vita in caso di malattie o di disoccupazione. E sia le malattie sia la disoccupazione pendevano come una spada di Damocle sulla testa delle classi sociali più disagiate.

Non si deve dimenticare che i lavori agricoli tradizionali, ben diversamente da oggi, richiedevano moltissima manodopera e che i costi del lavoro incidavano sui costi del prodotto finale. Così numerosi lavoratori e lavoratrici si dovevano riunire per fare le stesse operazioni. Ci si poteva trovare seduti al caldo in stalla a fare il filò o al coperto per cucire o per preparare gli strapianti. Anche mentre, a file, si zappava la terra, si diradavano le barbabietole, si raccoglieva l'aglio o si raccoglieva la

frutta e la verdura. Tutte le occasioni andavano bene per un canto corale.

Anche in questo caso l'ideatrice dei canti e, tra di essi, dei canti corali è la Chiesa. E in chiesa si cantavano i salmi e infiniti altri canti corali. Di domenica l'ultima messa, quella delle 11.30, era normalmente detta *messa cantata*, poiché accompagnata dai canti dei fedeli o da un coro specifico di fedeli.

A partire dagli anni Sessanta compaiono le *radioline portatili*, piccole e chiassose, che con la loro musica molto più varia e che continuamente si rinnova fanno rapidamente scomparire i canti di lotta e i canti di campagna. Una nuova società si sta imponendo all'orizzonte.



1. *Le mondine al lavoro*, 1950ca.

L'immagine delle giovani mondine al lavoro contrasta fortemente con il canto di lotta appena più sopra. Chi ha ragione? Il canto di lotta per le mondine che stanno lavorando con le gambe nell'acqua? E che sono giovani, piene di vita e in carne, ben disposte a mostrare (con la scusa che i pantaloncini corti sono più funzionali) il loro corpo o la loro "merce" sul mercato del matrimonio? Salomonicamente si può dire che ognuno tira acqua al suo mulino. Il canto di lotta esagera da una parte, il fotografo esagera dall'altra. Il fatto è che i lavori dei campi sono svolti con la forza delle braccia e delle gambe, sono durissimi, ma fa fatica sia il datore di lavoro e la sua famiglia, sia i dipendenti annuali o stagionali che siano. Tuttavia coloro che urlano a difesa delle mondine

se ne stanno all'ombra a scrivere e non assaggiano il duro lavoro manuale. Si accontentano di essere intellettuali socialisti o comunisti e di sbandierare il fatto che si sono o che si sarebbero schierati con gli sfruttati della terra o dell'universo. Se ciò non bastasse, hanno fatta propria l'idea aberrante di Karl Marx (1818-1883) che il profitto è la misura dello sfruttamento degli operai. Ma no!, anche il datore di lavoro lavora (costruisce la fabbrica), anche l'ingegnere lavora (progetta la merce), anche la donna delle pulizie lavora (pulisce la fabbrica), tutti lavorano, non soltanto gli operai o i braccianti, e hanno diritto a un salario o a uno stipendio o al profitto.

-----I © I-----

2.14. La musica strumentale da ballo e il ballo cantato

La musica, il canto e il ballo sono sempre stati molto diffusi tra la popolazione veneta. Nel Cinquecento sorgono e si diffondono numerosi tipi di danza: l'*allemanda*, la *corrente*, la *giga* (che costituiscono poi la *suite* nella musica colta), la *pavana* e la *gagliarda*, il *passamezzo* e il *saltarello*, la *ciaccona* e la *bergamasca*, la *musette* e la *gavotta*, la *furlana*, la *polesana*, la *manfrina*, il *sòtis*, la *valsivièn*, il *setepassi*, il *trescone*, la *quadriglia*, la *polca* e la *mazurca*. Molte di queste danze sono ancor oggi praticate.

La danza popolare meriterebbe una maggiore attenzione. A Verona esistono due gruppi ("La Prilla" e il Gruppo Ricerca) che intendono recuperare e riproporre gli antichi balli. In passato sono state svolte diverse ricerche, tra le quali il censimento fatto nel 1819 da J. Sonnleithner nelle valli trentine per conto della Società detta "Gli amici della musica dell'Impero Asburgico".

All'inizio del Seicento i musicisti si divertivano a creare variazioni su melodie note. G. Frescobaldi come numerosi altri hanno lasciato, con i loro lavori, precise informazioni sulle danze o canzoni di moda in quel periodo e fino a un secolo prima: la Follia, la Bergamasca, il Ruggiero, la Monica, la Romanesca ecc.

La *folia* (o *danza del turco*) è un ballo, su melodia in 3/4, tra i più antichi. Le sue origine sono incerte: le tracce conducono in Portogallo, ma qualcuno ha pensato di legarle al mondo degli zingari gitani virtuosi del violino. In Spagna è presente come danza di corteggiamento amoroso dai gesti e dagli atteggiamenti carichi di erotismo, dal ritmo rapido e sempre più accelerato. In Francia divenne molto popolare, soprattutto in Provenza (*folies d'Espagne*). In Italia si diffonde assai presto. Interessa anche Frescobaldi, che nel 1615 la inserisce tra le sue "partite" sopra arie famose. Altri si sono ispirati a questa danza come l'ungherese Liszt e il russo Rachmaninov.

La *bergamasca* è un ballo in tempo binario, sopravvissuto nell'Appennino Romagnolo. Si trova nel terzo libro delle *Villotte del fiore* (1569) di F. Azzaiolo e nei capricci dei *Fiori musicali* (1635) di Frescobaldi.

La *giga fraràisa* (*giga ferrarese*) era una danza dai movimenti piuttosto vivaci, che si eseguiva in coppie pari, mano nella mano, disposte frontalmente. Era molto diffusa nell'Appennino settentrionale. Questa *giga* però è molto diversa dalla danza di società, ballata nelle corti d'Europa sotto il regno di Luigi XIV, e nulla ha a che fare con la *giga*, tempo mosso della *suite* strumentale.

La *furlana* (*friulana*) è originaria del Friuli. Per lungo tempo è stata una danza popolare nel Veneto, una danza di corteggiamento molto anima-

ta in tempo di 6/8, eseguita da una o due coppie per volta: l'uomo e la donna si avvicinano e si allontanano, le mani e i piedi si toccano e si separano, le braccia sono slanciate in avanti o tracciano dei mulinelli nell'aria. Sembra una tarantella, ma è più irregolare e frammentaria.

Il termine *sòtis* (*scottisch*, *ecossaise*, *scozzese*) è il nome di una danza a coppia in tempo 2/4. Nel Veneto è sempre stata molto diffusa. Le sue origini sono incerte: si ritiene che sia nata nella sale da ballo parigine. Il suo maggiore sviluppo si ebbe in Francia e nella regione occitana. Ha il carattere della contradanza, di andamento vivace, con elementi simili alle danze inglesi. Per questo motivo veniva chiamata "scozzese" ("Soti di Valdiporro"). Essa non va confusa con la "schottische", pure in misura binaria, che è una danza in tondo che si ballava in Inghilterra verso la metà dell'Ottocento e che era chiamata "german polka".

La *polca* è una danza a coppie su un tempo 2/4 che dal 1850 si balla in Italia settentrionale e in Francia. Nasce in Boemia agli inizi dell'Ottocento e giunge molto presto in Germania, dove è chiamata "schottische", poiché lo schema coreografico della polka era costituito da una combinazione di balli fra i quali anche la *Ècossaise* che era di moda fino all'arrivo della polka.

Il ballo che in Italia ha maggiore successo è la *manfrina*. Si tratta di un ballo a coppie, di corteggiamento, privo di una precisa coreografia, composto di due momenti. Nel primo con gesti e parole la coppia mima rimproveri e liti; nel secondo, finita la sceneggiata, torna ad abbracciarsi in un passo di polka. Si usava far ballare solo alcuni danzatori, quelli che avevano una mimica più efficace, mentre gli altri assistevano allo spettacolo.

I numerosi pezzi strumentali da ballo che si sono potuti raccogliere presentano una melodia e un ritmo molto belli.

Molte canzoni sono nate da balli strumentali (*La polesana*, *Tocheme caro*, *Furlana*). Spesso sono state formate con un *collage* di strofe senza alcun nesso logico tra loro oppure non sono canzoni vere e proprie, ma piuttosto una successione di versi privi di senso come

Teresina, bàseme un piè,
Teresina, bàseme un piè.
El Manfron l'è morto in guera,
dirindindèra dirindindèra,
el Manfron l'è morto in guera,
dirindindèra dirindindà

e caratterizzati da un ritmo, che era la cosa più importante.

Spesso sono di genere licenzioso, ma possono essere anche giochi di parole o mezzi inventati da musicisti popolari per ricordare facilmente la melodia e il ritmo dei balli troppo numerosi. Si può

anche pensare che, in assenza di musicisti, nelle contrade, pur di ballare, ci si arrangiasse con il canto o con canti monostrofici improvvisati.

Nel Veneto il ballo *sète passi* (ballo a passo zoppicante) diventa *Cori cori Bepi*: la cultura popolare traduce nel suo linguaggio il testo e mantiene la melodia del ballo, elaborata dalla cultura ufficiale che aveva il suo centro a Vienna.

Cori, cori, Bepi, s.d.

Cori-cori, Bepi, se te me voj ciapar (=prende-cori-cori, Toni, se te me voj ciapar, re),
 un do e tre e un do e tre
 fin ca coro no' me ciapè (=prendete).
 So' sòto de 'na gamba, no' posso caminar,
 so' sòto de 'na gamba, no' posso caminar.
 Un do e tre e un do e tre,
 gnanca 'sta volta no' me ciapè.
 Cori-cori, Bepi, se te me voj ciapar,
 cori-cori, Toni, se te me voj ciapar.
 Nove, disnove, quarantatrè
 pulca (=polca), masurca e valsövien.

Sòto ("ò" aperta), cioè *zoppo*. Bepi (=Giuseppe) risponde che non la può rincorrere, perché è zoppo. La ragazza ne approfitta, per prenderlo in giro.

Nei dintorni di Innsbruck e nel Tirolo si incontra ancora qualche anziano cantastorie girovago capace di eseguire il *settepassi* (*Siebenschritte*) cantando in tedesco e accompagnandosi con la ghiromonda.

La *villotta* (alla friulana, alla veneziana, alla mantovana ecc.) era la forma musicale più diffusa nel Veneto e nell'Italia settentrionale. Brani strumentali da ballo sono diventati supporto di testi ritmici, per lo più monostrofici, di contenuto amoroso, allegro e talvolta licenzioso. I ritornelli strumentali sono ricoperti poi da *liolela* (il ritornello *liolela* fatto con la voce), *nido* (il mettersi in cerchio) o *nonsense* nel tentativo di mimare la musica (*Cara mama voi maritarmi*, *Nina ghè qua l'inverno*, *Tocheme caro*). Ed ora una schermaglia tra madre e figlia sul consueto argomento: il matrimonio, perché la figlia si vuol sposare.

Cara mama, s.d.

Cara mama, voi (=voglio) maritarmi.
 Filia mia, no te gh'è dota (=la dote).

Cara mama, vendì la cioca (=gallina).
 Filia mia, la gà i pibì (=pidocchi).
Oilalà larilailà, oila oila oilalà.
Oilalà larilailà, oila oilalà.



1. Gino Severini, *Maternità, Janette e Gina*, 1920.

E su le montagne el fioca
 e li uceli i vien a basso,
 caro il mio ben, ti lassio,
 io ti lassio in libertà.

Oilalà larilailà, oila oila oilalà.
Oilalà larilailà, oila oilalà.

Cara mama, voi (=voglio) Bigeto,
 parché questo le 'l mio destino,
 lu l'è 'l fior del mio giardino,
 la delissia del mio cuor.

Oilalà larilailà, oila oila oilalà.
Oilalà larilailà, oila oilalà.

Cara mama, ghe la dago...
 la carega (=sedia), che 'l se senta
 mi no so (=io non so) se si contenta
 che 'l se senta (=di sedersi) arente a mi.

Oilalà larilailà, oila oila oilalà.
Oilalà larilailà, oila oilalà.

Cara filia, te s'è rossa,
 cara mama, so' sta al fogo
 e chel mato de chel cogo (=cuoco)
 e un baso (=bacio) el me gà dà.

Oilalà larilailà, oila oila oilalà.
Oilalà larilailà, oila oilalà.

E i butei (=giovani) che ven su adesso
 e gran pochi i ghe n'è in scarsèla,
 la morosa i la vol bela,
 ma l'amor no i lo sa far.

Oilalà larilailà, oila oila oilalà.
Oilalà larilailà, oila oilalà.

Cara mama (versione in italiano)

Cara mama, voglio maritarmi.
Figlia mia, non c'è la dote.

Cara mama, vendete la chioccia.
Figlia mia, ha i pidocchi.
Oilalà larìlailà, oila oila oilalà.
Oilalà larìlailà, oila oilalà.

E sulle montagne la neve fioca
e gli uccelli acendono a valle,
caro il mio bene, ti lascio,
io ti lascio in libertà.
Oilalà larìlailà, oila oila oilalà.
Oilalà larìlailà, oila oilalà.

Cara mama, voglio Bigeto,
perché questo è il mio destino,
lui è il fiore del mio giardino,
la delizia del mio cuore.
Oilalà larìlailà, oila oila oilalà.
Oilalà larìlailà, oila oilalà.

Cara mama, gliela dò...
la sedia, che si sieda,
io non so se si accontenta,
di sedersi vicino a me.
Oilalà larìlailà, oila oila oilalà.
Oilalà larìlailà, oila oilalà.

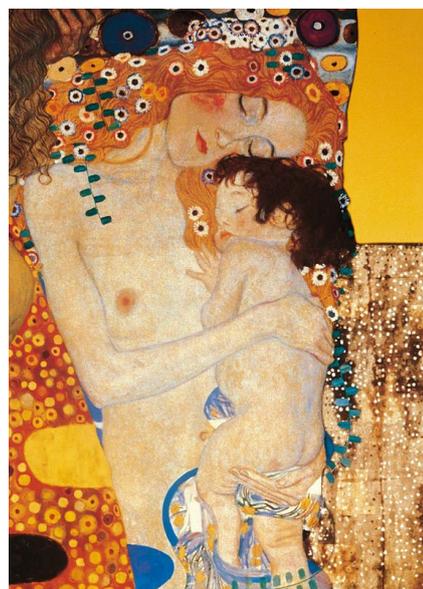
Cara figlia, sei tutta rossa,
cara mama, sono stata vicino al fuoco,
e quel matto di quel cuoco
un bacio mi ha dato.
Oilalà larìlailà, oila oila oilalà.
Oilalà larìlailà, oila oilalà.

E i giovani, che crescono adesso,
gran pochi soldi hanno in tasca,
la morosa la vogliono bella,
ma l'amor non lo sanno fare.
Oilalà larìlailà, oila oila oilalà.
Oilalà larìlailà, oila oilalà.

Le ragazze si preparavano la dote (lenzuola, asciugamani ecc.) prima di sposarsi. In tal modo non dovevano affrontare spese durante il matrimonio. Da parte sua il marito si preoccupava dei mobili, pochi, se la moglie entrava nella sua famiglia; di più, se la coppia andava a vivere da sola.

-----I © I-----

1. Gustav Klimt, *Speranza*, 1903.
2. Gustav Klimt, *Le tre età della donna*, 1905.
3. Gustav Klimt, *Il bacio*, 1907.



2.15. Gli strumenti musicali

Nel corso dei secoli i musicisti popolari hanno usato svariati strumenti. L'ambiente aristocratico e della musica colta rincorrevano la moda e le innovazioni tecniche richieste da ulteriori esigenze timbriche ed acustiche. Invece l'ambiente popolare conserva fino ai nostri giorni l'uso degli strumenti più antichi, ora riportati in auge da gruppi folcloristici amatoriali e professionistici.

Il *flauto*, nei diversi generi, è sempre stato uno strumento della musica popolare. Nel Cinquecento i pastori inventano la *cornamusa* (o *piva*), che si suonava in accoppiata con il *piffero*.

Fra gli strumenti a corda il più antico nell'uso popolare è la *ghironda*. La cassa acustica ha la forma di liuto, le corde sono sfregate da una ruota con il bordo impeciato, azionata da una manovella. Accanto alle corde ad intonazione fissa (o *corde di bordone*), ci sono quelle che producono la melodia, essendo tastate da tangenti applicate a numerosi cursori comandati, per mezzo di tasti, dalle dita del suonatore. Con opportune variazioni nello spingere la manovella si possono produrre effetti di stacco e di accompagnamento ritmico.

L'origine della ghironda va cercata nell'*organistrum*, uno strumento usato nei monasteri agli inizi del sec. X, il quale per la sua grandezza richiedeva l'intervento di due suonatori. Nelle chiese e nelle scuole essa non resse alla concorrenza dell'*organo* e divenne uno strumento tra altri strumenti. Nel Seicento ha una grande diffusione nella musica popolare grazie alla sua facilità d'uso. La ghironda è lo strumento dei giullari, che la diffondono in tutta Europa: in Francia è chiamata *vièle*, in Inghilterra *hurdy gurdy* e in Germania *Leierkasten*. Spesso veniva usata in coppia con la *cornamusa* per eseguire composizioni di ispirazione pastorale, ma è usata soprattutto da mendicanti girovaghi, spesso ciechi. Per questo motivo è chiamata anche *viola da òrbo*.

Altri strumenti a corda adoperati dai musicisti popolari sono il *violino*, che diviene indispensabile nella musica da ballo, la *chitarra*, che nasce nel Seicento con il tramonto del *liuto*, e il *mandolino*, sempre presente nelle orchestre popolari. Ad essi si può aggiungere l'*organetto di barberia* (a canne) o, semplicemente, *organetto*, il più popolare fra gli strumenti meccanici e il principale strumento dei suonatori ambulanti in sostituzione della ghironda. Il tipo più piccolo si porta ad armacollo, quello grande sopra un carro. Entrambi sono azionati da una manovella.

Un altro strumento aerofono, molto diffuso ancora oggi, è l'*organetto diatonico*, l'antenato della

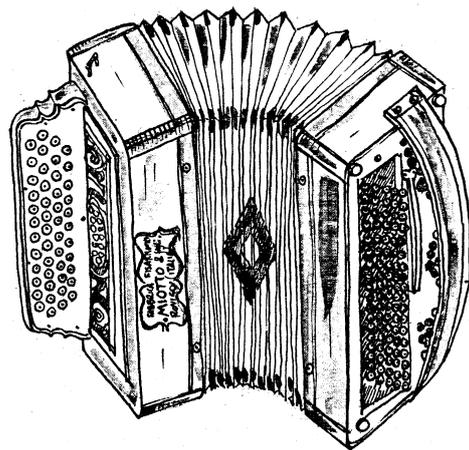
fisarmonica. La differenza tra i due strumenti (che per un suonatore di fisarmonica diventa una difficoltà) è che in apertura non si ottiene la stessa nota che in chiusura.

La musica popolare impiega numerosi altri strumenti, arricchendo il ritmo con ogni tipo di percussione. Talvolta sostituisce gli strumenti costosi con strumenti costruiti con materiali domestici. Questo è il caso del *bidofono* (o *lirón*), che imita in modo efficace il contrabbasso.

A questi strumenti, presenti da secoli nella tradizione folclorica veneta, si aggiunge la *fisarmonica*.

La *fisarmonica* è uno strumento aerofono formato da due tastiere e da una serie di ance libere metalliche, disposte in file dette *soniere*, accoppiate in modo da vibrare alternativamente grazie all'aria aspirata o sospinta verso l'esterno da un mantice mosso dalle braccia del suonatore. Essa si dice *unitonica* se le due ance sono intonate all'unisono, *bitonica* se formano un intervallo. La tastiera a destra, che serve per la melodia, può essere *a bottoni* oppure *a pianoforte*, con tasti bianchi e neri. Quella a sinistra invece è costituita da sei file di bottoni detti *bassi*, alcuni dei quali producono note singole nel registro grave, mentre altri forniscono accordi completi per l'accompagnamento.

Nel Veneto ci fu qualche singola fabbrica che costruì fisarmoniche con discreti risultati. Tra tutte la più importante fu la ditta "Miotto" di Rovigo, attiva fino al primo dopoguerra. I suoi strumenti sono ancora molto diffusi nel Polesine.



La fisarmonica ha una origine molto più recente, ma ha subito una rapida diffusione perché capace di accompagnare da sola le canzoni. Essa è uno strumento a tastiera e mantice d'aria. È inventata verso il 1863 a Castelfidardo (AN), che per oltre un secolo ne diventa il principale produttore al livello mondiale. Oggi la cittadina ospita un ricchissimo *Museo della fisarmonica*, composto da circa

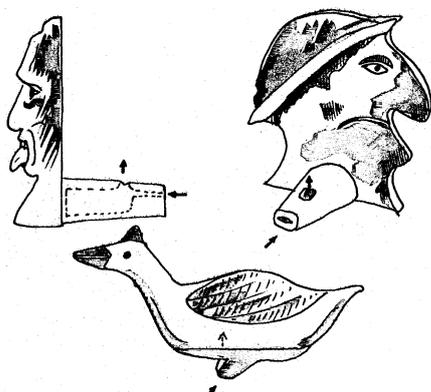
300 esemplari tutti diversi tra loro, molti dei quali pezzi unici, che provengono da ventidue paesi diversi. La fisarmonica, che assembla piva o cornamusa e l'armonica a bocca, è uno strumento molto versatile, che richiede una modesta fatica fisica, una misurata abilità di esecuzione e soprattutto un solo musicista. È lo strumento perfetto per una suonata all'osteria o in casa tra amici.

Accanto a questi strumenti, che in qualche modo fanno parte della musica "dotta" in quanto sono usati da professionisti, si devono collocare strumenti "poveri", impiegati dalla popolazione per divertimento e per dimostrare le proprie abilità personali. Essi sono: il **cuco** (plurale: i **cuchi**), il **bidofono** o **lirón**, l'**ocarina**, la **ràcola**, il **siolòto**, cioè lo zupfalo, la **spinéta** (o *armonica a bocca*), il **tamburèlo**, il **torototèla**.

Il **cuco** è un semplice fischietto in terracotta, che si suona a bocca. Il suo successo e la sua diffusione sono legati alla facilità con cui si costruisce. Può avere qualsiasi aspetto, perché la forma in cui è inserito non ha alcuna importanza.

Fin dai tempi più antichi i cuchi hanno avuto la funzione di permettere all'uomo di ottenere suoni fuori delle proprie possibilità, che potevano divenire segnali, alterazioni della propria voce naturale, imitazioni di altri suoni naturali, riferimenti a simbologie soprannaturali. In proposito si possono ricordare le considerazioni di Sachs sul fischietto funerario, che è simbolo di morte e di resurrezione.

Nella costruzione dei cuchi il **pipio**, cioè il fischietto, è normalmente aggiunto in un secondo momento e saldato alla forma che si è deciso di dare allo strumento. Nei cucchi vicentini invece le due parti sono unite all'atto della costruzione.



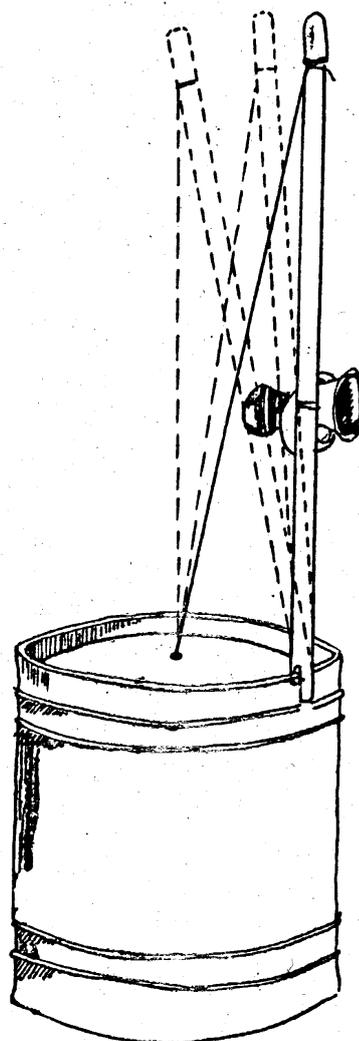
Nel Veneto la diffusione di questo oggetto sonoro è ben nota ed è attestata anche dagli scavi archeologici in territorio palesano. Le due aree dove ancora si producono i cuchi sono quella di Este e soprattutto quella di Bassano del Grappa. In quest'ultima area nel paese di Nove, circa 30 anni fa, i

ceramisti locali organizzarono una serie di iniziative volte a rivalutare il manufatto sonoro.

Lo strumento non è particolarmente versatile. Ben altra cosa sono l'**ocarina** e il **siolòto**, che permettono una ben maggiore varietà di suoni e una composizione musicale più complessa.

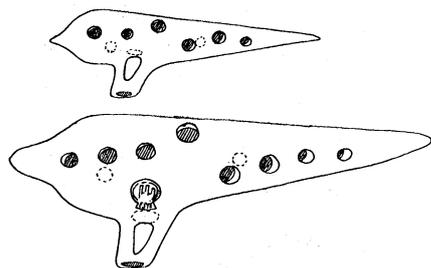
A Vicenza esiste un *Museo dei cuchi*, unico al mondo: <http://www.museodeicuchi.it/>

Il **bidofono** o **lirón** è uno strumento composto soltanto da tre elementi: un bidone cilindrico di latta, un bastone di legno di circa m 1,20 e una corda di poco più lunga. Il bastone può essere ricavato da un manico di scopa; l'estremità, che è incavata, è appoggiata sul bordo rialzato del bidone. Al centro della base è praticato un foro in cui è fatta passare una corda: un'estremità di essa si ancora all'interno del bidone, l'altra va ad agganciarsi all'estremità superiore del bastone. Le vibrazioni della corda così tesa vengono amplificate dal sottostante bidone, che diffonde robusti suoni bassi.



L'**ocarina** è uno strumento aerofono fatto di terracotta che presenta alcuni fori. Dal beccuccio si soffia l'aria che, uscendo dai fori, provocava il

suono. Chiudendo i fori con le dita, il suonatore variava le note.



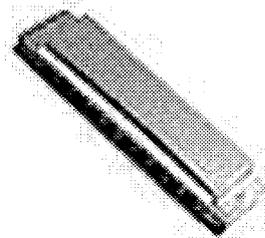
Il *siolòto* (in alcune zone si chiama anche *s-cifelo*, cioè *fischietto*) si costruisce in primavera, quando le *strobe* degli alberi sono piene di linfa. Si taglia dalla pianta un ramo di salice viminario, di castagno, frassino o sambuco. Con la roncola si incide la corteccia in due punti, tra loro distanti circa cm 15, e si stacca la corteccia con abili torsioni della mano: la linfa fresca rende facile l'operazione. Resta un cilindro vuoto. Sulla corteccia si fanno 4 o 5 piccoli fori circolari distanti cm 1,5. Si fa anche una apertura più grande, a forma di unghia, sulla parte della corteccia opposta ai fori. Si chiude la corteccia dalla parte dei fori con un pezzetto dello stesso ramo. Si intaglia in diagonale e si chiude parzialmente con un altro pezzetto di ramo l'altra estremità della corteccia, che così acquista la forma di un beccuccio. Il *siolòto* è pronto: si soffia dal beccuccio. L'aria entra nel cilindro ed esce per il foro maggiore e i fori circolari. Chiudendo con le dita i fori circolari, si ottengono note diverse. In alternativa il *siolòto* poteva essere di terracotta.

Lo zufolo era il regalo che non costava niente, che a primavera, mentre si riprendevano i lavori nei campi, il papà o il nonno faceva al figlio o al nipote ormai grandicello. Per l'occasione il bambino poteva ricevere anche un altro gradito regalo: *el pavéjo*, l'aquilone. Bastava un po' di carta, due pezzi di canna, un gomitollo di filo, un po' di colla e una forbice. E l'aquilone era pronto a volare.



La *spinéta* (o *armonica a bocca*) è uno strumento aerofono ad ance libere. Consiste in un supporto di legno o di metallo, sul quale sono disposte una o più file di ance libere che comunicano con l'esterno attraverso un'apertura ricavata nel supporto stesso. Queste ance sono messe in vibrazione, sia in espirazione che in inspirazione, direttamente dalla bocca del suonatore. L'armonica a

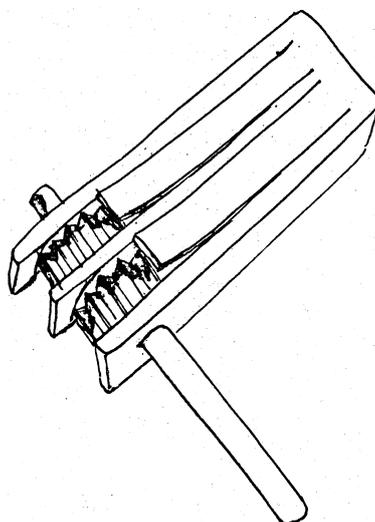
bocca costituisce, insieme con la fisarmonica e l'armonium, una delle applicazioni occidentali del dispositivo, inventato in Oriente, dell'ancia libera. I primi esempi, ai quali poi segue una notevole varietà di tipi usati per lo più nella musica popolare e leggera, sono costituiti dall'*aeolina* di C.F.L. Buschmann (1821), dallo *Psallmelodikon* di Weinrich (1828) e dallo *Symphonium* di Wheatstone (1829).



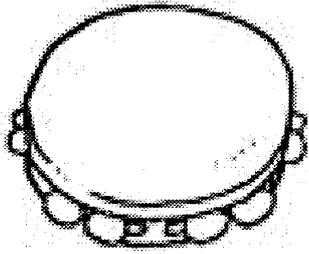
La *ràcola* o *racoléta* è uno strumento in legno costituito da un manico con una ruota dentata sulla quale poggia l'estremità di una assicella in tensione. Facendo girare il manico, la parte dell'assicella appoggiata alla ruota dentata urtava i denti e provocava un rumore simile al gracitare delle raganelle. Lo strumento aveva in genere un uso molto circoscritto: i riti della Settimana Santa, in particolare la processione del Mercoledì Santo, quando si compie il rito di legare le campane. Dal Mercoledì al Sabato Santo, quando le campane tacciono, le funzioni religiose sono annunciate con il suono delle *ràcole*. Esse davano proprio l'impressione di una intensa angoscia.

In alcuni paesi della Bassa padovana esse partecipavano al *Matutin*, la funzione celebrata in chiesa in cui il canto dei salmi è intercalato con il gracidio di questi strumenti, usati soprattutto dai bambini.

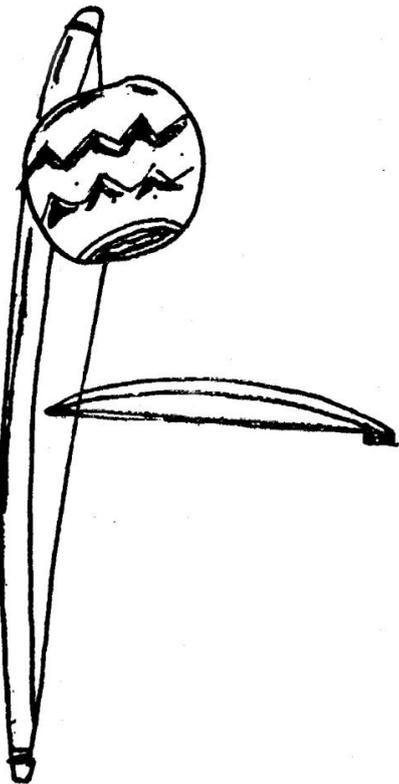
Le *ràcole* sono ancora molto diffuse nel Veneto. Piacciono moltissimo ai bambini.



Il **tamburèlo** (il *tamburello*) ha un'origine antichissima ed è diffuso in moltissime culture popolari. Non appartiene quindi in modo specifico alla tradizione folclorica veneta. È costituito da una pelle incastrata in due cerchi di legno e sottoposta a trazione, che emette un suono quando è percossa dalle dita o da bastoncini appositi. Non manca mai nelle orchestre popolari nella versione a sonagliera: nel bordo in legno sono inseriti campanellini. In genere si usa per accompagnare passi di danza.



Il **torototèla** è uno strumento assai rudimentale, costituito da una zucca vinaria secca che serve per amplificare il debole suono di una corda budello tesa e ancorata all'estremità di un bastone curvo. Tale corda è sollecitata da un archetto di crini o di semplice spago impeciato. L'origine del torototèla non è molto chiara, ma si può ipotizzare che esso sia giunto nella Pianura padana attraverso i paesi slavi, poiché strumenti analoghi sono presenti in vari paesi asiatici e africani.



1. Jan Massys e bottega, *L'allegra compagnia*, 1555.
2. Jan Massys, *L'allegra compagnia in un bordello*, 1560.
3. Theodoor Rombouts, *Suonatore di liuto*, 1620.

2.16. La nascita di gruppi folcloristici veneti dopo il 1970

La musica popolare tradizionale scompare quasi completamente tra il 1950 e il 1970, quando lo sviluppo economico, repentino e caotico, accompagnato da una emigrazione incontrollabile e irreversibile, travolge la società veneta tradizionale e la allontana dalle sue origini agricole. Dagli anni Cinquanta in poi le comunità locali come le famiglie sono bombardate dalle canzonette di san Remo (1951), dalla televisione (1954), dall'istruzione scolastica (1963) e da valanghe incontrollate di musica straniera, soprattutto inglese e nord-americana. Le orchestre tradizionali, composte da numerosi musicisti, sono sostituite da orchestre composte da giovani ventenni, che usano la *tastiera elettrica* in sostituzione del tradizionale pianoforte, la *chitarra*, le *percussioni*, il *clarinetto*, anche la *fisarmonica* e il *violoncello*, infine hanno una o più *voci*. Il suono e le canzoni sono amplificati da **potenti casse acustiche**, che stordiscono e ubriacano di decibel.

Una delle orchestre più famose, che ha fatto "epoca" e che da poco (1998) ha festeggiato i 70 anni, è l'**Orchestra Romagnola di Secondo e Raoul Casadei**. L'Orchestra "Casadei" è fondata da Secondo Casadei nel 1928, zio di Raoul, e diventa sin dall'inizio una dei più seguiti gruppi da ballo della riviera romagnola. Nel 1970 Raoul, che fin da giovanissimo collaborava con lo zio, prende in mano completamente l'Orchestra, ringiovanendola e rinnovando la musica e il repertorio di canzoni. Il genere proposto, il "ballo liscio", affonda le sue radici nel valzer, nella mazurca e nella polka, senza tuttavia rifiutare contaminazioni con esperienze musicali moderne.

La loro canzone più famosa è un valzer pieno di nostalgia:

Secondo Casadei, *Romagna mia*, 1954

Sento la nostalgia d'un passato
dove la mamma mia ho lasciato.
Non ti potrò scordar casetta mia,
in questa notte stellata
la mia serenata io canto per te.

Romagna mia, Romagna in fiore,
tu sei la stella, tu sei l'amore.
Quando ti penso, vorrei tornare
dalla mia bella, al casolare.

Romagna, Romagna mia,
lontan da te non si può star!

Queste orchestre, composte da cinque o sei elementi, si diffondono a macchia d'olio perché permettono a giovani cultori di musica di suonare in pubblico per avere qualche entrata o per fare un lavoro saltuario. Esse sono molto richieste dalle sagre che si fanno all'ombra del campanile e poi in occasione delle feste politiche. Il ballo non è più laico né diabolico né comunista, non è più rifiutato per rivendicare la propria identità cristiana *contro* l'altrui identità atea e materialistica. Diventa espressione della cultura popolare e momento di aggregazione sociale. Insomma diventa quel che le parrocchie qualche anno prima facevano in chiesa con i canti religiosi. Invece per gli organizzatori di feste o di incontri politici queste orchestre che costano poco servono ad attirare un pubblico più folto di simpatizzanti e di giovani amanti della musica. A cui chiedere impegno politico e anche il voto.



Gli sconvolgimenti prodotti da un arricchimento selvaggio, tanto cieco quanto irresponsabile che nega le proprie radici, considerate sinonimo di povertà e di miseria, provocano ben presto a tutti i livelli un tentativo di recuperare la propria tradizione e la propria identità. Prima che essa, con i ricordi degli ultimi depositari, scompaia per sempre.

Dal 1970 in poi individui pieni di buona volontà ma anche associazioni, istituzioni e ricercatori universitari sono impegnati a recuperare la cultura popolare quale concreta espressione della identità veneta. Nascono così gruppi folcloristici che ripropongono musica, danze e canti popolari. E sono pubblicate opere significative come il monumento alla cultura veneta innalzato da Dino Coltro con *Paese perduto* (Bertani, Verona, 1976) e moltissimi

me altre opere; e l'impegno della Regione Veneto a recuperare l'identità veneta, un impegno che si esprime con il *Notiziario bibliografico* e con mille altre iniziative.

I gruppi folcloristici sono numerosi. I più importanti sono quelli che seguono.

Il gruppo "**Calicanto**", attivo dal 1981, si propone l'obiettivo di rivitalizzare la musica e la cultura tradizionale dell'area veneta. Da tempo è uno dei protagonisti della musica etnica italiana.

La proposta artistica del Calicanto si è sempre caratterizzata per un originale lavoro sulla tradizione relativamente alla ricerca etnomusicale, alla ricostruzione e al recupero di antichi strumenti musicali, alle collaborazioni con compagnie teatrali, di danza ecc. Il gruppo Calicanto sintetizza queste molteplici esperienze in un concerto in cui le musiche tradizionali accompagnano testi di autori e di poeti contemporanei in una equilibrata ed emozionante fusione di passato e presente.

Il gruppo "**Archedora**" è sorto da un'idea di Rachele Colombo e Corrado Corradi, due musicisti già presenti nel gruppo di musica tradizionale veneta "Calicanto". Il duo, puntando sulle possibilità espressive dell'accoppiata bandonina-chitarra, canto e percussione, propongono un repertorio che intende coniugare realtà e memoria, occidente ed oriente, la musica colta e la musica popolare. La loro produzione propone e mescola le atmosfere, gli umori e le visioni della loro terra: la nebbia di una piatta pianura, la mitezza solare delle colline, il sogno e la speranza di un mare Adriatico che unisca, le solitudini vissute in città sempre più anonime e degradate.

Il gruppo è costituito da musicisti con esperienze artistiche e percorsi musicali diversi tra loro: dalla violoncellista classica Giulia D'Elia al pianista e tastierista dai trascorsi *pop-rock* Matteo Buzzanca. I musicisti sono pronti a cantare le proprie esperienze di vita quotidiana, il dialetto di poeti veneti contemporanei, gli echi sonori delle proprie radici. Il gruppo intende rompere ogni visione pre-costituita del "passato" e dare attualità e continuità alla tradizione musicale veneta.

Il **Gruppo "I Posagnòt"** nasce nel 1982, anno in cui Possagno festeggia il 150° anniversario della consacrazione del Tempio, ideato e donato al suo paese dallo scultore e architetto Antonio Canova (1757-1822). In quella occasione i "Posagnòt" indossarono il costume, che doveva essere il vestito da festa dei popolani che attorniavano l'artista neoclassico durante la posa della prima pietra (1819) e che poi parteciparono alla consacrazione del Tempio (1832).

Negli anni successivi matura l'idea di valorizzare il patrimonio di canti che Gabriele Vardanega

con l'aiuto di Marcello Cavarzan, entrambi alla guida del coro parrocchiale, aveva raccolto fra gli anziani di Possagno e dei paesi vicini. Così dall'ottobre 1982 il coro del Tempio, erede di una lunga tradizione di canto sacro che risale almeno al 1550, comincia a dedicare parte del suo tempo a provare i canti popolari del vasto patrimonio raccolto.

Al nucleo originario del coro si aggiungono altri possagnesesi e, in seguito, anche abitanti dei paesi vicini, interessati alla musica e ad altri aspetti della tradizione popolare locale. A poco a poco prende corpo e si struttura lo schema tipico di quello che sarà lo spettacolo che il gruppo presenterà: canzoni a voci scoperte, canzoni con accompagnamento dell'orchestrina, balli e presentazione in dialetto. Sempre in dialetto locale arcaico, vengono riproposti aspetti della vita tradizionale, dei quali il pezzo più importante è *Jovanìn e Taresina*, una originale storia d'amore e di emigrazione che si è andata via via articolando.

Il nome che il gruppo si è scelto è stato "I Posagnòt" (con la "s" sorda e non doppia e con la "ò" finale aperta), che nella parlata locale indica gli abitanti di "Posàgn" o Possagno.



Édouard Manet, *Il pifferaio*, 1866,

Il **Canzoniere del Progno** è un'associazione corale e strumentale che ha come scopo il "recupero" delle canzoni popolari venete al fine di realizzare la più ampia e compiuta raccolta di testi da divulgare. Il Canzoniere muove i primi passi sul finire degli anni Ottanta ma prende veste legale di Associazione Culturale soltanto nell'aprile del

1994, quando è stilato e depositato lo *Statuto*. L'attività dell'associazione si svolge su due piani: quello della ricerca sulle tradizioni delle popolazioni della Lessinia e delle Valli Veronesi, e quello della divulgazione delle "cante".

Il coro è composto di voci femminili e maschili ed è accompagnato da strumenti tradizionali: organetto, cornamusa, armonica, flauto, chitarra, mandolino, contrabbasso e percussioni. Lavora su un patrimonio di oltre duecento canzoni, armonizzandole nel pieno rispetto della melodia originale. Ha pubblicato un manuale con testi e musiche di queste canzoni che, nel contenuto, toccano tutti i temi della vita umana: la ninna nanna e le filastrocche, i canti di lavoro, i canti d'emigrazione, la satira, i contrasti tra moglie e marito, la tristezza per un amore perduto, le battute licenziose.

I suoi riferimenti musicali e artistici sono Pietro Calari, Dino Coltro, Ezio Bonomi, gli autori che più si sono impegnati nel recupero e nella riproposta della cultura tradizionale veneta.

Il Canzoniere ha inciso alcuni testi in tre audiocassette: *El Torototela*, *Canzoniere del Progno 2*, *Canzoniere del Progno 3*; e recentemente un CD e un'audiocassetta: *Mille e... ancora mille*.

Il **Gruppo Folkloristico "Bontemponi & Simpatica Compagnia"** ha raccolto i canti e i balli del suo repertorio direttamente dalla voce e dalle testimonianze delle persone anziane nella zona di Bottrighe, un paese che sorge a km 30 ad est di Rovigo sulla riva sinistra del Po, nel territorio del Parco Regionale del Delta del Po. I canti e i balli risalgono generalmente alla fine dell'Ottocento. Tuttavia i temi trattati, l'ambiente e la mentalità rimandano a un periodo più antico. Le esecuzioni sono accompagnate da fisarmonica, lirón (o bido-fono), chitarra, tamburello ed altri strumenti che non mancavano mai nelle feste tradizionali del passato.

I testi e le melodie sono autentici e l'armonizzazione è rispettosa dei valori musicali della tradizione popolare polesana. Anche le voci, specialmente quelle soliste e femminili, sono lasciate libere di esprimere la loro sonorità ed il loro timbro paesano.

Dal 1992 esso organizza in Bottrighe la tradizionale manifestazione musicale di primavera denominata "Serata d'Onore".

Il **Gruppo folcloristico polesano "Ande, Cante e Bali"** nasce nel 1997 dalla fusione di precedenti esperienze durate oltre un decennio. Il nome "Ande, cante e bali" intende rendere omaggio all'etnomusicologo Antonio Cornoldi (Fratta Polesine 1902-Roma 1973) di Fratta Polesine e indica il proposito di porsi con correttezza storica nei confronti della tradizione popolare, partendo dalla ricerca di documenti musicali, coreutici e narrativi

propri della cultura polesana. Il Gruppo è affiliato all'Associazione Culturale Minelliana di Rovigo, che cura una collana di pubblicazioni specificamente etnografiche. Il Gruppo è composto da: suonatori specializzati in organetto diatonico e voce, ocarina e voce, violino, contrabbasso, chitarra e armonica a bocca, cornamuse, percussioni e danzatori (di norma 4 coppie per balli figurati). Il repertorio ripropone vecchie danze venete e polesane: *Manfrina*, *Polesana*, *Valsivien*, *Bassanello*, *Pive*, *Furlana*. Propone anche danze di altre regioni italiane ed europee: *Saltarello*, *Tarantella*, *Giga*, *Menacò*, *Cruento*. E canti tratti dalla tradizione orale: *Cara biondina vien giù dal ballo*, *Ninà ninà*, *Maridève pur putèle* ecc.

Il Gruppo ultimamente ha realizzato un CD, *Etnomusicologia in Polesine. Documenti e interpretazioni*, allegato al libro di A. Cornoldi *Ande, Bali e Cante del Veneto*, nella ristampa 2002.

Il **Canzoniere Vicentino "Saltè, balè, putele"** è il primo canzoniere delle tradizioni popolari vicentine. Si propone di diventare un originale laboratorio per la riscoperta della memoria e dell'anima musicale delle comunità locali dall'Altopiano a Noventa Vicentina. Presenta canzoni e ballate quasi dimenticate, più spesso sconosciute, che la Provincia di Vicenza, con la preziosa collaborazione della Società "Cultura & Spettacolo", del giornalista e storico musicale Antonio Stefani e un gruppo di tenaci artisti, ha sottratto all'oblio e ripropone alla popolazione.



1-2. Festa delle bande, Cortina d'Ampezzo (BL), 2018.

-----I © I-----

2.17. Il Veneto e i suoi cori

Nel Veneto oltre ai gruppi folcloristici ci sono numerosissimi cori, soprattutto di montagna, che hanno un repertorio molto variegato. Sono troppi anche per fare soltanto qualche nome. Una delle canzoni più note dei loro repertori è *La montanara*. Il testo *non* è scritto in dialetto e conosce anche una versione tedesca. Tutto ciò dimostra che la sua origine *non* è popolare, ma letteraria, e che poi è divenuta patrimonio popolare. Il testo si adatta a un canto corale.

La montanara, s.d.

Lassù sulle montagne,
fra boschi e valli d'or,
tra l'aspre rupi echeggia
un cantico d'amor.

Lassù sulle montagne
fra boschi e valli d'or,
tra l'aspre rupi echeggia
un cantico d'amor.

La montanara, *ohè*
si sente cantare,
cantiam la montanara
a chi non la sa.

La montanara *ohè*
si sente cantare,
cantiam la montanara
a chi non la sa.

Il canto veneto è generalmente corale, anche se talvolta è intonato da un solista al quale via via si aggiungono le altre voci. Le opportunità di cantare non mancavano né l'esecuzione era stereotipata, ma vivace e mutevole a seconda delle circostanze. Si cantava durante e dopo il lavoro in montagna e nei boschi. Durante la vendemmia poi era d'obbligo cantare, così non si mangiava l'uva. Anche nelle fornaci si cantava e non soltanto per passatempo, ma anche per coordinare le azioni della squadra e per rendere il lavoro più sopportabile. Si cantava anche nei teatri paesani che si trasformavano in vere operette e contribuivano così alla diffusione del canto. Nei filò, nelle osterie, nelle ore tarde, dopo una festa di nozze o una sagra paesana, si scatenavano gli istinti canori più profondi e non si badava più ai divieti imposti dalla chiesa o dalle convenzioni sociali. Così esplodeva il vero canto popolare in tutta la sua spontaneità, tra un coro epico e solenne e uno scatenato e sguaiato, fino allo scanzonato o al licenzioso.

-----I © I-----

2.18. La banda e le majorette

Accanto ai cori tradizionali si sono aggiunti la banda con le majorette, che hanno tolto spazio e pubblico ai cori e ormai occupano stabilmente tutte le manifestazioni. Le majorette sono anche un inno alla giovinezza e lala bellezza!



1-3. Show Band Folk Veneto, Strà (VE), 2023.

-----I © I-----

3. IL DIALETTO VENETO NELLA FIABA

3.1. Il dialetto, la fiaba e la memoria: l'arte del racconto nella cultura contadina

di Sara Giraldi

Ah..., quante fiabe mi raccontava la mia nonna quand'ero piccola per farmi addormentare... C'era una volta... il pomo dorato! Questa fiaba racconta di una famiglia composta da madre e tre figli che vivono in una bella casa. Cercano per molto tempo un albero fatato, che produce mele d'oro. Lo trovano e lo piantano nel loro giardino. E l'albero si ricopre di mele d'oro.

Quando i frutti sono ormai maturi, i fratelli si mettono a guardia dell'albero, ma un grosso uccello li va a rubare. Gli sparano e lo colpiscono, poi seguono la traccia di sangue lasciata dall'animale ferito. La traccia conduce giù in un pozzo molto profondo. Soltanto il più giovane, Guerrino, ha il coraggio di scendervi. Qui trova un drago a tre teste, lo affronta e lo uccide. Così può liberare tre fanciulle, una per ognuno di loro. Ma i due fratelli maggiori, dopo aver fatto salire le tre ragazze, decidono di lasciare Guerrino nel pozzo. Il giorno del matrimonio però Guerrino, che era riuscito ad uscire dal pozzo grazie ad un'aquila, si riprende la promessa sposa e condanna i fratelli ad essere attaccati alla coda di un cavallo e trascinati per le vie della città finché non vengono fatti a pezzi.

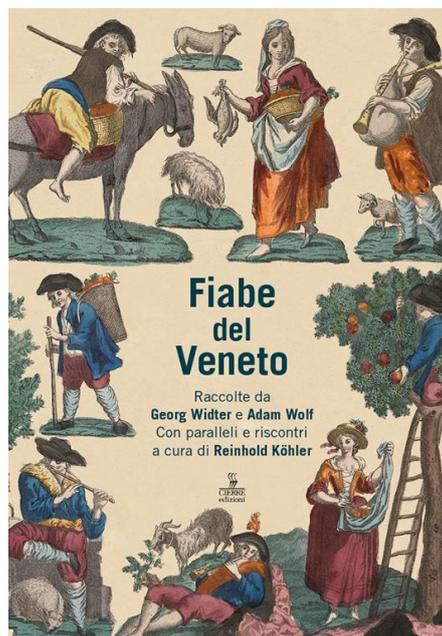
Il testo in questione presenta molte volte la parola *dónche*, cioè *dunque*, un avverbio conclusivo che perde il suo significato e ne acquista un altro, diverso dall'italiano ufficiale ma in sintonia con il dialetto. Esso è utilizzato dalla *contafòle* per attirare l'attenzione dei suoi ascoltatori su certi passaggi della fiaba. Ciò succede normalmente al passaggio da un episodio ad un altro. È come se si trattasse di un *a capo* tipografico seguito da un *rientro di paragrafo*.

Oltre all'uso ripetuto di *dónche* la *contafòle* sottolinea l'azione e dà enfasi al racconto anche in altri modi: molte volte ricorre alla ripetizione per tre volte delle stesse parole o della stessa espressione:

e la va sempre, sempre in longo, sempre in longo sempre in longo...

Con questa strategia essa rallenta il racconto della fiaba (o della storia) e permette all'ascoltatore di capire meglio la storia, di gustarsela, di rappresentarsela visivamente dentro la sua testa e di farsi coinvolgere emotivamente. Chi racconta usa e

deve usare questa strategia e altre consimili, perché sta raccontando oralmente. La cultura tradizionale è la cultura che si basa sul "testo" orale, non sul testo scritto, e il ricorso all'oralità costringe ad usare certe tecniche anziché altre. La voce e la sua manipolazione, i suoni ed anche la mimica devono essere capaci di rappresentare la storia negli occhi e nella mente di chi ascolta. Lo strumento orale più semplice e immediato è l'onomatopea: il suono riproduce l'oggetto che indica, i toni, le parole, le strutture grammaticali e sintattiche a cui ricorre il *contafòle* riescono normalmente a raggiungere questo risultato. La triplice ripetizione dell'espressione *sempre in longo* dà in modo plastico e visibile l'idea di qualcosa che continua fino alla noia.



1. Georg Widter-Adam Wolf, *Fiabe del Veneto* (1866), Cierre, Caselle di Sommacampagna (VR), 2021.

La ripetizione però compare anche a livelli più elevati del racconto. In questo caso (che però si ripete anche in moltissime altre fiabe) ci sono tre fratelli e la storia o il comportamento del secondo fratello è lo stesso del primo: cambia soltanto il nome del personaggio, spesso indicato anonimamente con *el secondo*, come il precedente era *el primo* e l'ultimo sarà *el terzo fradèlo* o *el più piccolo*. Le parole con cui è descritto sono completamente uguali a quelle usate per descrivere il primo. I cambiamenti nella storia e nelle parole si manifestano soltanto quando appare il terzo fratello.

La donna però richiama l'attenzione sui passaggi che ritiene più significativi anche in un altro modo, cioè aiutandosi con il linguaggio dei gesti: il movimento delle mani, le espressioni del viso, il tono di voce. Si deve tenere sempre presente che il pubblico degli ascoltatori è molto ristretto e sta seduto intorno al *contafòle* e pende dalle sue parole.

Grazie al *racconto rallentato* e al *linguaggio gestuale* di chi racconta l'ascoltatore ha il tempo di ritornare indietro con la memoria a un punto precedente della storia e fare confronti. Ha anche il tempo di intervenire con un suo commento, che può essere un sorriso, un grido di orrore o di pietà, un gridolino di compiacimento, un suono inarticolato della voce o della gola, una parola o una espressione articolata e di senso compiuto, un fremito del corpo. Così egli si sente coinvolto e partecipe nella storia. Le reazioni del singolo ascoltatore poi si inseriscono e interagiscono con le reazioni degli altri ascoltatori, tra loro sempre diverse, che vanno dai bambini piccoli ai bambini un po' più grandi agli adulti. E si può immaginare che i bambini piccoli esprimano le loro reazioni con il corpo, la voce e la mimica molto più degli altri ascoltatori: diventando adulti si passa dal *linguaggio totale* dei sensi al *linguaggio verbale* della ragione.

In questa fiaba emerge il sapore delle immagini espresse con termini dialettali veneti e con molte particolarità riferibili alla mentalità e alla cultura contadina dei nostri avi.

Un esempio può essere fornito dal fatto che il protagonista resta anonimo per più di metà fiaba e è indicato con *lu o élo*, come usiamo noi tutti nel linguaggio quotidiano. Chi racconta non sa o non vuole staccarsi dalla realtà, per entrare completamente nel mondo dell'immaginario, del magico o dell'avventura.

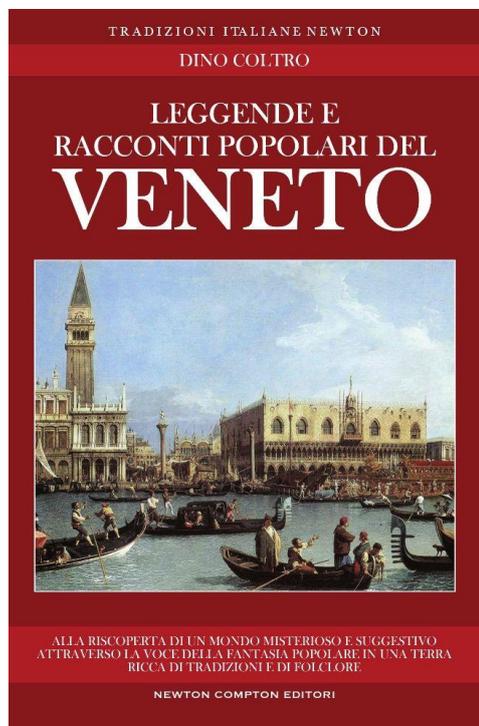
Questo fa capire anche che la narratrice racconta facendo uso della memoria e traducendo ogni volta la storia nel linguaggio, a lei più consueto, che usa nella vita quotidiana. Non è una narratrice (né, tanto meno, una scrittrice) professionista, che ha preparato e calcolato in precedenza, a tavolino, gli effetti che voleva ottenere sul pubblico che ascolta. Per questo motivo utilizza costantemente strategie molto semplici ed elementari come l'uso della parola *dónche*, le ripetizioni e la mimica per creare interesse, coinvolgimento e identificazione negli ascoltatori. E per questo stesso motivo essa si può dimenticare addirittura il nome del protagonista ed essere poi costretta a tornare indietro con la storia e a dire la parte che ha omesso. Sempre per questo motivo può essere costretta, quando la memoria non la aiuta, a integrare la parte dimenticata pescando dalla sua esperienza quotidiana o dalla vita di oggi e introducendo nel racconto elementi incongrui e non pertinenti. Così in una fiaba compaiono gli alpini, che non c'entrano affatto con la storia narrata. Il narratore sta dicendo che "arrivano tutti, arrivano anche gli alpini", ma intende dire che "arriva moltissima gente".

Vi è poi la lotta tra Guerrino e il drago a tre teste che si conclude con la vittoria del nostro eroe che si terge la fronte dal sudore con il braccio perché ha compiuto una grande fatica. Questo gesto si può paragonare a quello che compiono i contadini

quando hanno lavorato sotto la calura del sole nei mesi estivi. La sua presenza nella fiaba permette di concludere che le storie hanno una morale di fondo: per le persone di una volta significava che, lavorando duro, si ottiene sempre qualcosa. Anche le fiabe, che per un attimo facevano sognare gli ascoltatori riscattandoli da una vita dura, alla fine facevano ritornare alla realtà, perché nella mentalità contadina il culto del lavoro era il valore più sentito e più diffuso. D'altra parte senza i frutti del proprio lavoro era impossibile vivere e accedere agli altri valori: la famiglia, i figli, la casa, i propri piani per il futuro. E, normalmente, il lavoro e la fatica erano tanti, i risultati sempre pochi.

La cultura contadina era ben radicata nelle persone di una volta, perché si trasmetteva di padre in figlio, così come le storie venivano raccontate oralmente e passavano di bocca in bocca.

Se provo a ricordare le fiabe che mi raccontava mia madre, cioè quelle classiche del tipo *Cenerentola*, *Cappuccetto rosso* e *Biancaneve e i sette nani*, mi rendo conto che le fiabe di mia nonna erano di gran lunga più interessanti, perché sembravano reali. Perciò credo molto nell'importanza di tramandare le tradizioni, affinché non vengano dimenticate, e si riesca a mantenere viva la cultura veneta del tempo passato. Ed ogni regione d'Italia ha il suo patrimonio culturale da salvare e da trasmettere alle nuove generazioni.



1. Dino Coltro, *Leggende e racconti popolari del Veneto*, Newton Compton, Milano, 1998.

-----I © I-----

4. DISTINZIONI SOCIALI NELL'ABBIGLIAMENTO: MODA E COSTUME

4.1. L'abito fa il monaco

di Simone De Lazzari, Stefania De Toni, Elisabetta Maniero, Ilaria Viviani

La società tradizionale riproduce se stessa, cioè quanto le è stato tramandato dalle generazioni precedenti: è conservatrice e resistente al cambiamento. I pochi mezzi a disposizione spingono in due direzioni:

1) Gli oggetti sono di buona qualità e perciò sono destinati a durare a lungo nel tempo. Un vestito fatto con un tessuto di buona qualità è usato per anni e anni, anche grazie a continui rattoppi, fino alla sua consunzione. Poi è riciclato: è adibito a vestito da lavoro; oppure è riadattato per qualche familiare. Alla fine non resta nulla o, meglio, è tagliato e usato come strofinaccio o venduto allo straccivendolo. Nella società tradizionale non esistono rifiuti...

2) Tutto serve per delineare la propria identità personale e sociale: la società tradizionale è proiettata verso il passato, non verso il futuro, e l'individuo resta al suo posto e si aggrappa saldamente a quella funzione e condizione sociale che ne costituisce l'identità. I ruoli e le funzioni sociali sono anzi accentuati ed esagerati.

Tutta la cultura tradizionale è basata sulla professione di fede che il passato ha detto e fatto tutto ciò che era possibile immaginare e realizzare. Ciò risulta da richiami come: "Mio padre ha fatto così, mio nonno ha fatto così, e allora anch'io faccio così. Vuol dire che così va bene"; "Ho imparato da mio padre (o da mio nonno) a fare così"; "Mio padre (o mio nonno) mi hanno insegnato a fare così, ed io faccio così". Questa accettazione supina della cultura del passato impediva qualsiasi possibilità di innovare o di migliorare. Le nuove idee provengono sempre dal mondo esterno.

L'abbigliamento è usato non per esprimere i propri gusti individuali, bensì per fare interpretare all'individuo il ruolo che *idealmente* gli spetta nella società. Si parla genericamente di individuo. Bisogna invece precisare subito: l'abbigliamento tradizionale conosce numerose e rigide suddivisioni e contrapposizioni:

1. Il popolano (o il povero) e il borghese (o il ricco).

2. Il maschietto e la femminuccia, il ragazzo e la ragazza, il giovane e la giovane, l'uomo e la donna adulti, gli uomini e le donne anziani.

3. Il bambino e la bambina di pochi anni, che restano a casa o che devono uscire di casa; che vestono per i giorni festivi o che vestono per i giorni feriali.

4. Il giovane e la giovane, che restano a casa o che devono uscire di casa; che vestono per i giorni festivi o che vestono per i giorni feriali.

5. L'uomo e la donna che restano a casa o che devono uscire di casa; che vestono per i giorni festivi o che vestono per i giorni feriali.

6. Il vecchio e la vecchia di età avanzata, che restano a casa o che devono uscire di casa; che vestono per i giorni festivi o che vestono per i giorni feriali.

7. Il vestito più leggero o più pesante a seconda delle stagioni dell'anno per le classi agiate; lo stesso vestito per tutto l'anno per le classi popolari.

8. Il vestito specifico per le varie occasioni: le relazioni sociali e le cerimonie pubbliche, le nozze, un funerale, il lutto, la vedovanza.

Nella realtà però poteva succedere che gli appartenenti alle classi più abbienti avessero molti vestiti, gli appartenenti alle classi meno abbienti avessero due soli vestiti: quello dei giorni festivi e quello dei giorni lavorativi.

Comunque sia, tutte le classi sociali ritenevano un valore avere un bel vestito, fatto del tessuto migliore, soprattutto da indossare nelle grandi occasioni; e tutte per bel vestito intendevano il vestito che caratterizzava la *loro* collocazione o il *loro* ruolo sociale. Il divieto di indossare abiti non pertinenti era normalmente rispettato da tutte le classi sociali e da tutte le età. Un bambino *doveva* mettere i pantaloncini corti; un adulto *non doveva* assolutamente metterli, *doveva* mettere i pantaloni lunghi. Ugualmente una ragazza o una donna non avrebbe mai indossato un paio di pantaloni: non dovevano *neanche simbolicamente* cambiare il ruolo sessuale e assumere un ruolo sessuale maschile. Gli scambi di vestiti o di ruoli tra uomini e donne erano assolutamente impensabili ed anche le infrazioni erano sottoposte a regole: durante le commedie, a carnevale o in altri contesti simili. Il sesso si rifletteva anche sugli oggetti: bicicletta *da uomo*, bicicletta *da donna*, lavori *da uomo*, lavori *da donna*. E ogni individuo rispettava il suo ruolo e le sue competenze, pena di essere deriso o emarginato.

Se si va a vedere la storia italiana del costume e dell'abbigliamento, si scopre che il principe, la sua famiglia e il suo *entourage* usavano l'abbigliamento per manifestare visibilmente il loro ruolo sociale, il loro prestigio e il loro potere. Le classi nobiliare o borghesi lo usavano in modo esasperato perché volevano imitare il sovrano, l'ideale irraggiungibile di vita e di potere, e perché volevano immedesimarsi nel potere facendo proprie le mani-

festazioni visibili del potere. Gli eccessi tra uomini e, soprattutto, tra donne erano tali che per moltissimo tempo gli Stati furono costretti ad emanare leggi contro il lusso o a tassare il lusso nella speranza, infondata, di poterlo frenare. Infine il popolo se ne stava a guardare lo *spreco* e la *società dell'opulenza* in cui doveva vivere, mentre egli soffriva la fame e si doveva accontentare di un solo vestito per tutta la vita.

Il ricorso ad un lusso sfrenato che rendesse visibile la loro funzione sociale e simbolica è un filo conduttore della moda italiana e straniera fino all'Ottocento inoltrato, quando la stessa funzione è svolta in altro modo e con altri mezzi. La ricchezza si era diffusa in nuove classi sociali, come la borghesia, e ci si poteva accontentare di una ostentazione simbolica del vestito: i sovrani avevano la corona e la stola di ermellino, i borghesi avevano il cilindro, i baffi, il colletto inamidato della camicia con la farfallina, l'abito nero e il bastone; le donne ampie e lunghe gonne con sottogonne e i capelli curati. In ogni caso il vestito sottolineava e ribadiva l'importanza, l'identità e la collocazione sociale di chi lo indossava. Il popolo continuava a non avere di queste preoccupazioni, anche se continuava a cercare vestiti comodi, robusti ed anche eleganti.



1. Il pittore Gino Severini (Cortona 1883-Parigi 1966).

-----I © I-----

4.2. L'abbigliamento come status symbol e le reazioni delle donne

di Stefania De Toni

L'abbigliamento? Ma chi l'ha detto che l'abito non fa il monaco? Lo fa e come!!! Fa anche la monaca...

Forse oggi c'è meno distinzione fra abbigliamento maschile e quello femminile, abito *casual* e vestito elegante, ma da sempre il vestiario è stato il mezzo per classificare il suo indossatore.

Si pensi soltanto a due secoli fa nella nostra regione. L'abbigliamento identificava due categorie: quella dei ricchi e quella dei poveri. Non c'era distinzione netta poiché i ricchi erano pochissimi, da passare quasi inosservati. E invece i poveri erano tutti gli altri. Il loro modo di vestire più che invidia suscitava curiosità fra i poveri, tanto era il divario perché il popolo potesse solo immaginare di superarlo. Erano i tempi della *bombetta*, del *bastone* e dei *baffi* lunghi e ben curati (c'era il... *tirabaffi!*) per gli uomini; dei vestiti principeschi con ampie *gonne* e svariati *sottogonna* per le donne.

Tra la fine dell'Ottocento ed i primi del Novecento durante la brutta stagione i ricchi indossavano già i *cappotti*, i poveri invece optavano per il *tabarro* se uomini, per lo scialle se donne.

Soltanto le classi elevate calzavano *scarpe in cuoio* fatte su misura dal calzolaio. Il resto della popolazione nient'altro che scarpe di legno: gli *zoccoli* per le donne, le *sgàlmare* per gli uomini.

Non ci sono fotografie che mostrino ricchi a torso nudo (per la vita sedentaria che facevano, certamente non avevano muscoli da mostrare...). Invece ci sono moltissime fotografie che mostrano popolani senza canottiera: non ce l'avevano! E, se avevano una qualsiasi maglietta, d'estate non la mettevano, per non rovinare l'unico capo in loro possesso. Così si abbronzavano. Allora l'abbronzatura era una prerogativa soltanto dei poveri. Oggi invece soltanto di chi se la può permettere...

Le donne ricorrevano al grembiule pur di salvaguardare il più a lungo possibile l'abito sottostante.

Sarti e calzolai lavoravano soltanto su ordinazione e gli unici che potevano usufruire della loro attività erano i ricchi.

Il popolo si confezionava gli abiti in casa: le donne preparavano il filo e tessavano la tela al telaio, che era posseduto solamente da popolani benestanti. Ed infine tagliavano il vestito, ma sempre un po' più largo del dovuto, affinché l'aumento di statura non costringesse a cambiarlo.

I poveri si cimentavano pure nella realizzazione delle proprie calzature, ricorrevano al ciabattino soltanto per le riparazioni e persistevano fino all'estrema consunzione delle scarpe.

Pur di risparmiare, la popolazione girava scalza per tutta la bella stagione.

Nel Novecento avvengono diversi cambiamenti. Innanzi tutto gli abiti diventano più corti e più funzionali. Fanno la loro comparsa pure i **salvagomiti** per evitare di rovinare i *vestiti buoni*, come si usava dire. Fra il 1950 e il 1970 il boom economico travolge la società e con essa pure il significato della moda. Cambiano in maniera decisiva i rapporti tra le classi sociali, tra gli individui, tra i sessi e pure tra giovani e adulti. Scompaiono definitivamente i colli inamidati e fanno la loro comparsa i maglioni. Ormai il modo di vestire badava più alla funzionalità che all'etichetta. I cambiamenti più incisivi si manifestano tra i giovani: compare per la prima volta la **minigonna** e la donna inizia ad indossare sempre più spesso i pantaloni. Ecco che le ragazze cambiano il loro modo di camminare e nascono differenti linguaggi verbali e non verbali.

Non vi è più quel netto distacco nelle relazioni con gli altri individui sia nel parlare sia nell'esprimersi attraverso la gestualità. Un distacco che si praticava anche all'interno della famiglia, tra marito e moglie, tra genitori e figli. Il marito e la moglie si davano del *voi*, i figli davano del *voi* ai genitori.

Ci possiamo però chiedere se, cambiando il vestito, cambiano anche gli altri rapporti. La risposta è sostanzialmente negativa. Prima le gonne erano lunghe e adesso sono corte o cortissime o, addirittura, si usano i pantaloni. Il problema però non è se un vestito è **lungo o corto**, ma **che cosa** esso **significhi** e **qual** è l'**effetto** che esso deve provocare. Prima l'identità sessuale era indicata dalle gonne lunghe, adesso è indicata dalle gonne corte. Prima le gonne lunghe *facevano immaginare*; ora i pantaloni aderenti fanno ugualmente immaginare, e più concretamente, quel che nascondono. Cambia soltanto il linguaggio, non la relazione che l'abito deve stabilire e l'effetto di attrazione e di coinvolgimento che deve provocare sulla controparte maschile.

Lo stesso discorso si deve fare per quanto riguarda i rapporti tra uomini e donne, ragazzi e ragazze. Ora, in una società e in una economia più ricche anche i rapporti possono essere più informali. Anzi *lo devono essere*. L'autorità paterna serviva per evitare che qualche membro della famiglia assumesse atteggiamenti dannosi per la famiglia stessa. Ora la vita più piacevole e spendereccia dei giovani fuori di casa, che si godono le loro libertà, è un notevole incremento dell'economia...

Insomma è da sempre che l'abito fa il monaco o la monaca. Forse fino a mezzo secolo fa in maniera più profonda di oggi, ma non è detto. Sicuramente anche oggi il vestito è importante: sono completamente convinta che la vista di due uomini, l'uno in **jeans e t-shirt**, l'altro in **smoking**, suscite-

rebbe reazioni ben differenti nel cervello di una donna...

A buon intenditor poche parole!



1. La modella inglese Twiggy Lawson, alias Lesley Hornby, detta Ramoscello, lancia la minigonna, 1963.



2-3. Tabarro alla moda, 1974.

-----I © I-----

4.3. L'abbigliamento veneto nell'Ottocento

di Stefania De Toni, Barbara Frattini e Silma Rudello

L'abbigliamento veneto nell'Ottocento si può dividere in due grandi categorie: quello dei ricchi e quello della popolazione. La distinzione è corretta, ma non si deve affatto pensare a drammatiche contrapposizioni: i ricchi erano pochi o pochissimi e quasi passavano inosservati. E per il popolo il loro modo di vestire più che invidia suscitava curiosità: la distanza tra le due classi era troppo grande perché si potesse anche soltanto immaginare di superarla. E poi valeva la pena superarla, per professare valori così diversi?

Come segno distintivo di classe tra i ricchi compaiono la *bombetta*, il *bastone da passeggio*, ma anche i *baffi*, e per le donne compaiono le *gonne ampie* con i vari sottogonna. Tra la popolazione meno abbiente ci sono pantaloni e camicie per gli uomini, ampie gonne e uno scamiciato per le donne.

Verso la fine dell'Ottocento e i primi del Novecento nei momenti di brutta stagione le differenze sono ribadite. I ricchi possono avere il *cappotto*, i poveri preferiscono avere il *tabarro* per gli uomini e lo *scialle* per le donne. Le scarpe sono di cuoio per i ricchi mentre sono di legno per i poveri: *zoccoli* per le donne e *sgàlmare* per gli uomini. Per non consumare troppo rapidamente il legno, sulla punta e sul tacco delle *sgàlmare* c'era un rinforzo in ferro.

I ricchi non si mostrano mai a torso nudo. I poveri sì, ma soltanto perché non hanno la canottiera o la maglietta o perché non possono permettersi di rovinare il capo di vestiario che hanno.

Le donne indossano normalmente un grembiule, per non sporcare o per far durare più a lungo l'abito sottostante...

Soltanto i ricchi vanno dal sarto oppure dal calzolaio, che lavora soltanto su ordinazione. Tra le classi meno abbienti è diffusissima la confezione di abiti in casa: si prepara il filo, si tesse la tela al telaio, si taglia il vestito non proprio su misura, ma più largo per evitare che l'aumento di statura costringa a cambiarlo. Poi si confeziona. Ben inteso, soltanto le famiglie popolane *ricche* hanno il telaio in casa... I poveri si devono pure accontentare di farsi le scarpe da soli o di andare dal ciabattino a farsele riparare fino alla loro estrema consunzione. Per non consumare e per non spendere, la popolazione va in giro scalza per tutta la bella stagione: un grandissimo risparmio.

Le differenze sociali si rendono visibili in particolar modo nel copricapo, che normalmente svolge in misura secondaria il compito di riparare il capo dalle intemperie. Ci sono copricapo per i ric-

chi e copricapo per i poveri. Eppure ognuno è legato al copricapo che socialmente lo caratterizza: se i ricchi non l'avrebbero cambiato con i poveri, nemmeno i poveri l'avrebbero cambiato con quello più prezioso e pretenzioso dei ricchi! Il copricapo, proprio per la sua quasi completa inutilità, definiva più che in altri modi la propria identità individuale e sociale. E tutti lo indossavano. E per tutta la giornata.

La ricchezza dei copricapo è sorprendente: *bombetta* e poi *cappello* per gli uomini ricchi; *velletta* e vari tipi di cappello, in genere molto elaborati, per le donne ricche; *berretto*, *basco* e poi anche *cappello* per la popolazione maschile; *fazzoletto da testa* per la popolazione femminile; *parao-recchie*, *berretta*, *berretto*, *berrettino* con frontino per i bambini maschi. Queste differenze sociali sono rese visibili dai fotografi di fine Ottocento che si ispirano al *vedutismo pittorico* del secolo ormai alla fine. Uno di essi, Tommaso Filippi (1852-1948), realizza un archivio che è un monumento al costume e alla vita della popolazione di Chioggia. Ma gli altri fotografi ritrattisti che operano nelle città e nei paesi maggiori non sono da meno.

Anche nel caso del copricapo il tempo introduce molti cambiamenti: nelle poche occasioni in cui si porta, il copricapo maschile si è ridotto al cappello che supera qualsiasi barriera di classe; quello femminile al velo; per il resto il copricapo è scomparso, si va a capo scoperto. Non serve più: è inutile, non serve più come *status symbol*, ed è ingombrante. Sono comparsi invece copricapo "tecnici": il *casco* per chi va in *scooter* o per chi va a sciare; l'*elmetto protettivo* per chi fa i lavori edili.

Lo *status symbol* ora è espresso da un altro elemento e in altro modo: il *marchio*. Il prodotto - dal vestito alla cartella, dal casco alla macchina fotografica, dall'auto al telefonino - con un *determinato* marchio è più ricercato, più "bello", più "alla moda" e soprattutto più costoso del prodotto anonimo. Poi si scopre che sono stati realizzati dalla stessa azienda, per di più anonima, che ha messo un *marchio* oppure un *altro*... Ma questo non c'entra con il nostro desiderio di volerli distinguere e di voler essere dei... *pavoni sociali*.

-----I © I-----

4.4. L'abbigliamento veneto nel Novecento

di Stefania De Toni, Barbara Frattini e Silma Rudello

L'abbigliamento veneto nella prima metà del Novecento si può dividere in due grandi categorie: ancora quello dei ricchi e quello della popolazione. Tuttavia ci sono notevoli cambiamenti rispetto all'abbigliamento del secolo precedente: gli abiti sono più semplici, più corti, più funzionali, meno ingombranti. Ma nell'Italia del tempo compaiono anche i *salvagomiti*, per non rovinare i vestiti buoni...

I cambiamenti più significativi avvengono nella seconda metà del Novecento, a partire dal ventennio 1950-70: l'economia trasforma la società, le tradizioni, la medicina, l'alimentazione, la moda e il significato della moda. La moda non è più lo *status symbol* come in precedenza. Sorgono altri interessi e altri *status symbol*. I rapporti tra le classi sociali, tra gli individui, tra i sessi, tra i giovani, tra gli adulti, tra giovani e adulti cambiano profondamente. I vestiti si accorciano e diventano più funzionali. In banca scompaiono camicie con colli inamidati e completi seri e appaiono i maglioni o, almeno, un modo di vestire meno rispettoso dell'etichetta, meno rigido, meno formale.

I maggiori cambiamenti si vedono tra i giovani. Appare la *minigonna* e le donne iniziano sempre più a portare i *pantaloni*: sono molto più comodi.

E poi compaiono i pantaloncini corti per le donne o, meglio, gli *shorts*, compaiono le *gonne-pantalone*, i vestiti *casual*... Compaiono *jeans* attillati o attillatissimi, che è un problema mettere e soprattutto togliere. Compaiono i *jeans sdruciti*, i *finti straccioni*, *trucchi* vistosissimi e truculenti, *orecchini* dovunque... La libertà ora è incondizionata e le vie della moda sono infinite... Il messaggio sessuale deve trovare nuovi modi per esprimersi. E li trova. Anche il modo di camminare delle ragazze cambia: compaiono altri linguaggi verbali – comprese le parolacce – e altri linguaggi del corpo.

Accanto a questa estrema e totale libertà che riguarda la vita quotidiana o il tempo libero, permane solidissima la tradizione, perché nelle occasioni ufficiali e nelle occasioni formali, è sempre e da sempre di moda il vestito classico: completo nero o scuro, camicia e cravatta *quale che sia* per l'uomo, completo o spezzato con gonna mediamente lunga o anche lunga per le donne.

Ormai chiunque può comperare un vestito costoso, ma non ci si pensa in modo particolare. La musica leggera, le canzonette di san Remo e altre novità richiamano maggiormente l'attenzione. O *richiamavano*, perché anche gli *status symbol* nascono, crescono, si diffondono e muoiono, sostituiti in una catena continua da altri. Il vestito costoso e formale è riservato soltanto alle occasioni ufficiali: ora servono altri vestiti, per il tempo libero e per il tempo lavorativo.

-----I © I-----



1. L'Italia che ccambia, 1973.

4.5. Immagini, occasioni e significati

di Enrico Fiorin, Tiziana Cortesi, Beatrice Lazzari, Antonio Mazzilli, Andrea Meneghesso, Rosella Santi e Giovanni Stivanello

Conviene seguire questi cambiamenti della moda e del costume leggendo l'abbigliamento quale appare nelle fotografie che seguono. Esse escono dagli archivi familiari e trattano alcuni ambiti: le foto in studio, la vita in campagna, i bambini, la famiglia, la scuola, il matrimonio, i quadri di vita quotidiana e la divisa militare. Esse ricoprono all'incirca gli anni che vanno dal 1914 al 1970. Mostrano foto ufficiali fatte in studio e foto senza pretese fatte da dilettanti, foto ritratti e foto di gruppo, foto di bambini, di giovani di uomini e di donne. Esse mostrano chiaramente l'uso simbolico e sociale del vestito, che serve per coprire e per ri-

parare, ma che nello stesso tempo delinea l'identità personale e sociale, i gusti e le disponibilità economiche di chi lo porta. Esso è un libro aperto, che è sufficiente leggere. Esso mostra anche il succedersi delle mode, le quali iniziano e caratterizzano le classi ricche, ma poi, con l'arrivo del benessere, si diffondono anche tra le altre classi sociali. I cambiamenti di abito e di costume dalla metà o dalla fine dell'Ottocento alla metà del Novecento sono considerevoli: gli stilisti creano abiti che salvano e combinano estetica e praticità, aspetto ineccepibile e funzionalità. Ora gli abiti si usano e si gettano via, più volte l'anno...

I commenti non riguardano soltanto gli abiti, il costume e la moda, ma anche tutti gli altri elementi che risultano significativi, perché le vesti, la mimica, la gestualità, la prossemica mostrano altri aspetti, ugualmente importanti, dell'agire umano.

-----I © I-----



1. Julien Duvivier, *Il ritorno di don Camillo*, con Fernandel e Gino Cervi, I, 1953. *L'alluvione*, posta alla fine del film, porta la pace tra i due protagonisti e le due fazioni: i nemici diventano amici e tutto pare risolversi per il meglio. L'invito non è accolto: nella realtà i conflitti continuano per decenni e non si risolvono. Negli

anni Sessanta c'è la contestazione giovanile, importata dall'estero. Poi la breve vampata del Sessantotto, quindi dal 1969 al 1980 la pratica dello sciopero ad oltranza, che porta a una dura sconfitta dei sindacati con la marcia dei 40.000 quadri FIAT a Torino (14.10.1980). Una ripetizione del "biennio rosso" (1919-20).

Pietro Genesini (a cura di), *Veneto nostro*, 2004/2005

4.6. Le schede: le foto in studio



1. Madre con i figli (1914).

La fotografia ritrae una madre con i suoi due figli. È stata fatta in uno studio fotografico. La madre è seduta su una sedia importante, come risulta dall'intarsio dello schienale. Tiene in braccio il bambino più piccolo, nuovo arrivato in famiglia. Al suo fianco la figlia, in piedi sopra un tavolino di ricercata fattura, le posa la mano sulla spalla. L'abbigliamento è il "vestito da festa", cioè il vestito delle grandi occasioni, e la fotografia doveva ricordare un avvenimento particolarmente importante, di cui doveva esserci traccia viviva per il parentado e per i discendenti. La madre indossa un abito lungo e scuro, molto bello, di stoffa pregiata e sicuramente confezionato da una sarta. Anche i figli indossano abiti di qualità. Ha la pettinatura molto curata, anche se probabilmente non è opera del parrucchiere, poiché in ogni famiglia le donne erano esperte nel pettinare e nel sistemare i capelli. Invece i bambini portano i capelli corti, forse per motivi di igiene. Tutte le figure guardano a sinistra, non in direzione del fotografo. In tal modo incuriosiscono lo spettatore che si chiede che cosa stanno guardando. Il fotografo ha privilegiato una composizione discendente, da sinistra a destra, dall'alto in basso, proprio come se la fotografia fosse una pagina da leggere. Ormai il fotografo di famiglia sostituisce il tradizionale pittore o ritrattista. Ma la tradizione pittorica dell'Ottocento resta: la bellezza e l'armonia della composizione colpiscono subito.



2. Madre con i figli (1916).

La fotografia ritrae la stessa famiglia della foto n. 1 due anni dopo. È stata scattata presso lo stesso studio fotografico. Anche qui, come nella foto precedente, il fotografo ha curato con grande attenzione la disposizione di ogni singola figura: la madre è seduta e tiene in braccio il figlio più piccolo, mentre gli altri due sono in piedi. Facendo sedere la donna, il fotografo ha ottenuto due risultati: ha reso visivamente l'autorevolezza della figura adulta; e ha messo quasi sullo stesso piano la donna, molto più alta, e i figli. Tutti poi si tengono per mano: un modo semplice ed efficace per rappresentare visivamente il legame affettivo che li unisce. La bambina più grande ha un fiocco tra i capelli, mentre la seconda indossa un cappellino. L'identità sessuale ed anche l'età di tutti i presenti è indicata e sottolineata dallo specifico vestito che indossano. Lo sfondo, che è asimmetrico (fiori e zona grigia), valorizza adeguatamente il gruppo e la composizione. La madre indossa il vestito di due anni prima, ma con una significativa modifica: ha aggiunto il corpetto ("carré"). Le bambine indossano gli stessi vestiti che indossavano nella fotografia precedente: i vestiti erano di buona qualità e dovevano durare a lungo. La pettinatura della madre è sempre molto curata ed è uguale alla foto precedente. Il fotografo ha invitato a guardare questa volta a destra, i bambini hanno ascoltato, la madre no.



1. Ritratto di Angiola, la nonna (1935).

La foto è stata fatta in studio con lampeggiatori a luce morbida. La tipologia è il mezzobusto. La posizione è quella dei ritratti: busto in obliquo, spalla sinistra protesa in avanti, collo piegato per permettere al viso di fissare lo spettatore. Da destra sul viso proviene una maggiore quantità di luce, che dà bellezza e profondità spaziale al volto. I bottoni bianchi della blusa richiamano gradevolmente l'attenzione e con la spilla fanno da contrappeso al volto. Lo sfondo chiaro permette alla figura di emergere e di apparire tridimensionale.

La donna si chiama Angiola, è giovanissima, ha 21 anni. A quel tempo abitava a Foggia, poi è emigrata al nord, ed è venuta ad abitare a Chioggia con il nonno. Indossa gli orecchini ed ha i capelli ben pettinati. Ha un volto molto grazioso, a cui contribuisce l'età, ma anche la composizione fotografica, in particolare gli occhi disposti all'altezza dei due terzi. Essa indossa un vestito scuro molto semplice, sul quale è appuntata una spilla bella e vistosa. La donna (ma si tratta ancora di una ragazza) e la fotografia riescono ad esprimere efficacemente la grazia e la dolcezza tipicamente femminili, che caratterizzavano i canoni estetici e sociali dell'epoca. La foto è, nello stesso tempo, professionale e artistica. Rimanda ai ritratti dei pittori italiani dell'Ottocento.



2. Ritratto di Giuseppe, il nonno (1946).

La foto è stata fatta in studio con lampeggiatori a luce morbida. La tipologia è il mezzobusto. La foto è del tutto uguale alla foto n. 1 di 11 anni prima. Forse anche lo studio fotografico è lo stesso. La luce morbida che il fotografo ha usato riduce considerevolmente le dure pieghe ai lati della bocca.

Il giovane si chiama Giuseppe ed ha 34 anni. È mio nonno. Il vestito è costituito da camicia e cravatta, blusa e giacca. Non sembra il vestito buono: risulta un po' stropicciato e il taschino è aperto; sulla testa poi un ciuffo ribelle di capelli è fuori posto. Il risvolto della giacca è listato di nero in segno di lutto. Lo sfondo chiaro permette alla figura di emergere e di apparire tridimensionale. La testa è leggermente reclinata, una posizione maggiormente capace di coinvolgere emotivamente lo spettatore, poiché suscita tenerezza. L'uomo e la fotografia riescono ad esprimere efficacemente il carattere deciso e virile del personaggio secondo i canoni e i valori del tempo. In questo momento abita a Foggia. Qualche anno dopo è costretto ad emigrare al nord e si stabilisce a Chioggia con la nonna.

La fotografia è, nello stesso tempo, professionale e artistica. Rimanda ai ritratti dei pittori italiani dell'Ottocento. Il fotografo non si limita a proporre una immagine, neanche una immagine bella: propone una *vita* e la *storia di una vita*.



1. *Il gerarca e la sua famiglia* (1936).

La fotografia, fatta in uno studio fotografico, mostra una famiglia del periodo fascista: il marito, la moglie e i figli. Da sinistra Angelo, 14 anni, Magda con le calze bianche, 15, Lodovica con la cravatta nera, 16. Da destra: Benito, 8 anni, Guglielmo, 43, Gigliola, alla quale il padre tiene una mano in vita, 4, Elisa, 5, Augusta un anno e qualche mese, in braccio alla madre Maria, 31 anni, seduta.

Guglielmo dirige una industria tessile, fondata dal padre nel 1876, che conta 300 dipendenti. Maria lavora tutto il giorno nell'ufficio della fabbrica con gli altri impiegati. I figli vivono la maggior parte dell'anno in collegi gestiti da religiosi e, quando sono a casa, con bambinaie, cameriere e governanti. I valori in cui sono formati sono *ordine*, *disciplina* e *obbedienza*. Guglielmo è un industriale di rilievo, perciò è nominato Segretario Politico.

Tutti i componenti la famiglia indossano la divisa, che è linda e ordinata e che propone l'idea di ordine e di gerarchia che caratterizza il regime. I ruoli sessuali sono ribaditi dal vestito. I ragazzi hanno i pantaloni corti e le calze lunghe di colore grigio-verde, come le divise militari dell'epoca; le ragazze hanno la gonna e le calze lunghe e bianche. Anche le scarpe sono diverse per i due sessi. Tutti indossano un copricapo eccetto la moglie Maria. E sono sovrabbondanti i distintivi sia sui vestiti dei maschi sia su quelli delle femmine. Il gerarca in-

dossa la cravatta, come la figlia maggiore, segno della virilità che impronta il regime. Tutta la famiglia è in piedi tranne la *madre*, che è seduta, quasi a esprimere la sua funzione materna: l'ultimo nato che porta sulle ginocchia la ribadisce. Il regime fascista, come ogni regime, è sensibilissimo alle divise, perché lo rendono "visibile" agli occhi di sostenitori, simpatizzanti e avversari; ne mostrano *visibilmente* i valori; e provocano un facile processo di identificazione.

I soggetti sono messi in posa, ma il fotografo ha insistito su un misurato disordine. Ognuno ha uno spazio specifico che gli spetta e *dentro* il quale è libero di muoversi. Il disordine è sempre escluso, ma l'ordine non è una ossessione: è funzionalità. Il fotografo ha curato attentamente la composizione: il gruppo delle donne è disposto al centro ed è frontale all'osservatore; è circondato dal gruppo maschile posto ai lati, i cui piedi sono rivolti verso il centro della fotografia, individuato dalla ragazzina con le calze bianche. Lo spazio è costituito da tre piani: lo sfondo in sintonia con l'occasione, il piano tracciato dal ragazzo a sinistra e il piano tracciato dal ragazzo di destra. I personaggi digradano inavvertitamente dal primo al secondo piano. Questa soluzione fotografica è esemplare: nelle lingue occidentali la pagina scritta si legge da sinistra a destra e dall'alto in basso. Anche la fotografia si legge così. Poi, se si collegano con linee le teste dei soggetti fotografati, si ottengono figure

regolari chiare e perciò capaci di colpire. Ad esempio: il triangolo costituito dalle tre teste maschili (il ragazzo a sinistra, il ragazzo a destra e il padre); la "V" costituita da ragazza a sinistra, madre, ragazza al centro in basso, padre, bambina e ancora ragazza al centro in basso; il quadrilatero formato da due ragazze centrali, madre a sinistra e ragazzina a destra, l'asse di simmetria costituito dalla ragazza con il basco e dalla ragazzina a figura intera; con il suo copricapo il padre e la sua statura - così è tradotta l'autorità paterna - dominano tutti i componenti della famiglia ecc. Il fotografo dimostra di conoscere il linguaggio del regime e il linguaggio della comunicazione non verbale.



1. Ritratto (1936).

La fotografia è stata fatta nello Studio fotografico di L. Battisti a Piove di Sacco, come risulta dal timbro a secco in basso a destra. Rappresenta un giovane vestito in modo elegante. Ha una giacca in gessato di stoffa di buona qualità a righe più chiare, camicia bianca, pulita e ben tenuta, e cravatta a righe, che aggiunge un tocco di movimento e di vivacità all'insieme. La pettinatura è ben tenuta e impomatata. Forse è appena stato dal barbiere. L'insieme del vestito e dell'aspetto fa pensare che sia benestante e si voglia distinguere dal popolo.

L'illuminazione morbida, data da due lampade ai lati del soggetto, si concentra sul viso e lascia molto in ombra le mani. Una lampada sopra il capo che illumina i capelli stacca la figura dallo sfondo e la fa diventare tridimensionale. A sua volta lo sfondo è neutro, anche se in una zona è più illuminato che altrove. C'è uno spazio vuoto a destra; e lo spazio in alto, sopra il capo, è troppo esteso. La figura si perde in questo spazio vuoto, che poteva essere facilmente riempito.

La qualità artistica dell'opera è sicuramente inferiore ai ritratti pugliesi delle figg. 3 e 4, che mostrano caratteri intensi e vivi, e ai ritratti fatti in uno studio di Dolo delle figg. 9 e 10 che rappresentano efficacemente l'idea che gli interessati vogliono dare di se stessi.



2-3. Ragazza con basco in lana marrone. Da copricapo maschile è divenuto copricapo femminile e copricapo militare.



1. *I due fidanzati* (1945).

La fotografia, scattata presso uno studio fotografico di Dolo (VE), ritrae una coppia di fidanzati. I vestiti, probabilmente in lana, sono scuri e sicuramente per persone più mature: i due fidanzati non sono ancora ventenni. La ragazza ha i capelli lunghi e ondulati; il ragazzo ha i capelli corti e un accenno di baffetti: servono per sottolineare le differenze sessuali. Lei ha una blusa di lana, lui ha giacca e cravatta e i pantaloni con una visibilissima piega. Nel taschino della giacca ha una penna, sicuramente una penna stilografica. Le penne a sfera devono ancora fare la loro comparsa. I due fidanzati sono vicini, ma non si sfiorano in modo appariscente. Le scarpe sono di buona qualità e coordinate con i rispettivi vestiti. Quelle di lei hanno tacchi misurati. La ragazza indossa calzini corti bianchi e non le calze di *nylon*, comparse da qualche anno, perché non ancora maggiorenne. Nella società contadina del tempo si permetteva a una ragazza di indossare le “*calze fine*” soltanto a 18 anni compiuti. La pettinatura è curata anche se non è opera di un parrucchiere. La foto doveva ricordare un momento importante della vita dei due fidanzati. L'abbigliamento è un esempio della moda del tempo, chiaramente un esempio della classe sociale a cui i due appartenevano: in città ci si vestiva alla moda molto più che in campagna.



2. *Marito e moglie* (1945).

La fotografia, scattata presso uno studio fotografico di Dolo (VE), ritrae una coppia di sposi. L'abbigliamento è quello delle grandi occasioni, perché soltanto nelle grandi occasioni ci si recava presso un fotografo per farsi ritrarre: il costo della fotografia era elevato. La ragazza ha un vestito intero a tinta unica, la gonna a pieghe; e mostra soltanto il colletto della camicetta. Il giovane ha un completo formato da giacca, pantaloni, camicia e cravatta. Lei mostra la borsetta, lui l'orologio, due oggetti che ribadiscono le differenze sessuali. I due giovani indossano vestiti scuri, probabilmente in lana, che risultano un po' austeri, se si pensa che sono poco più che ventenni. La pettinatura è curata anche se al tempo non si andava spesso dal parrucchiere. Probabilmente la foto sarebbe stata spedita a qualche parente lontano oppure doveva ricordare un momento speciale della vita. Se si confrontano la foto 9 e 10, si scopre che il fotografo ha messo gli interessati proprio nello stesso posto, con lo stesso atteggiamento e li ha illuminati con le stesse luci (un grande lampeggiatore a destra e un altro a sinistra). Ha ripetuto la stessa foto che aveva già fatto più volte. L'abbigliamento è un esempio della moda del tempo, ovviamente un esempio della classe sociale a cui i due giovani sposi appartenevano.



1. *Giovani sposi con parente* (1946).

La fotografia ritrae la coppia di sposi della foto n. 10 insieme con una persona anziana, forse un parente dello sposo, ed è stata scattata da un fotografo nel cortile di casa dell'ospite. Sono in viaggio di nozze a Roma. L'abbigliamento non è quello di tutti i giorni, ma non è nemmeno quello ufficiale delle grandi occasioni. Sicuramente i vestiti sono nuovi, quasi sicuramente appartenenti alla "dote". Sono vestiti "da festa". La ragazza mostra la borsetta, che è di notevole grandezza.

Il fotografo ha usato una macchina fotografica portatile, come risulta dalla modesta qualità della stampa. Ma ha curato la composizione: nella foto in studio le mani dei fidanzati sono cadenti, mentre in questa fotografia la ragazza e l'ospite tengono le mani tutti e due allo stesso modo, per quanto piuttosto inconsueto. A quanto pare, stanno eseguendo le indicazioni del fotografo. Lo sfondo è pulito e non presenta elementi di disturbo né di distrazione. I due sposi hanno vestiti nuovi e sicuramente alla moda. L'ospite ha un vestito reso comodo dall'uso, ma si potrebbe pensare anche consunto o sciatto. La cravatta è stranamente sopra la giacca. Ciò dimostra, in chi la indossa, una certa trascuratezza e una certa sciattezza: preferisce stare comodo nel vestito, piuttosto che curare la sua immagine.

Le relazioni spaziali (ad esempio la direzione dei piedi) mostrano che la figura di spicco è lo sposo: verso di lui sono piegati la moglie e il parente.

4.7. Schede: la vita in campagna



2. *La massaia e le sue oche* (1948).

La massaia è colta di sorpresa tra i suoi animali da cortile. In mano ha un secchio ammaccato di smalto bianco. Il vasellame in plastica compare verso la metà degli anni Cinquanta. La casa ha la parete corrosa dalle intemperie: si faceva manutenzione proprio quando non si poteva più fare diversamente. Accanto alla casa c'è una *casona* di canna.

La massaia indossa una maglia ed una gonna nera, colore maggiormente usato a quei tempi: dal mattino alla sera la donna indossava sempre una *traversa*, che serviva per asciugarsi le mani e anche per pulire le macchie, perché non esistevano strofinacci né stracci.

La donna non calza le scarpe, è a piedi nudi, perché non c'era denaro per acquistarle. Ognuno aveva due paia di scarpe: uno invernale e uno estivo. Si usavano la domenica e nei dì di festa, per andare a messa o per recarsi in città a sbrigare qualche carta negli uffici. Era un lusso averle.

La macchia scura nel cortile rappresenta l'acqua sporca che la donna ha appena portato fuori di casa e versato con il secchio, perché in casa non esistevano gli scarichi. Sarebbe stata ben presto assorbita dal terreno. Intanto era un ottimo sistema antipollvere.

La massaia tiene la mano dietro la testa per sistemarsi i capelli crespi o per esprimere perplessità davanti al fotografo. Comunque sia, in quegli anni non ci si dedicava alla cura del proprio corpo, non esisteva la mentalità di pettinarsi con la spazzola come ai nostri giorni. D'altronde non esisteva il *phon*, non esistevano né lo *shampoo* né i balsami, né il bagno, né la doccia, non esistevano neanche i servizi igienici. La gente si preparava le creme in casa con le erbe, perciò i capelli venivano soltanto lavati con aceto, cenere e camomilla, e lasciati asciugare al sole o davanti una stufa. E viveva a stretto contatto con la natura: tutte le massaie si dedicavano a allevare galli, galline, galline faraone, anatre, oche, *pitùn* e *pitòne* (i *tacchini* maschi e femmine), e conigli, così ogni giorno potevano raccogliere le uova e cibarsi di carne fresca e ge-

nuina, poiché gli animali vivevano liberi ed erano allevati in modo naturale. Non si possono ignorare perciò gli altri protagonisti della fotografia: le oche che si trovano in primo piano e che non appaiono affatto impaurite dalla presenza del fotografo.

La fotografia è una foto ricordo del corso di cucito. Le ragazze hanno circa vent'anni, non indossano divise, ma i vestiti che normalmente usano. Il regime fascista, che aveva imposto le divise, era scomparso nel 1945. In tal modo fanno vedere i loro gusti ed anche le loro disponibilità economiche. Per le ragazze, che di lì a poco si sarebbero fatte una famiglia, era importantissimo saper confezionare i vestiti e saper cucire, poiché dovevano preoccuparsi di curare il guardaroba dell'intera famiglia. Negli stessi anni le famiglie contadine più agiate avevano il forno per fare il pane ed anche il telaio per confezionare tessuti: la famiglia, ogni famiglia, doveva essere autonoma e riuscire a badare a tutti i suoi bisogni materiali. Insomma il Fascismo era scomparso, ma si continuava ancora a praticare l'autoconsumo: si produceva quello che

serviva e si consumava quello che si era riusciti a produrre con le proprie mani. La divisione dei compiti e la divisione del lavoro restava tra marito e moglie, genitori e figli: il marito lavorava nei campi e nella stalla, la donna in casa e nell'orto. I figli incominciavano ad andare a scuola elementare e poi, da grandi, sarebbero andati i ragazzi in campagna e le ragazze in casa. Questo era il destino di tutti, un destino però accettato e vissuto positivamente come un soddisfacente ideale da vivere: altri ideali di vita non esistevano.

I vestiti indossati dalle ragazze presentano una notevole varietà di forme e di colori: vestiti, gonne e camicetta. Alcuni sono stampati, altri sono a tinta unita. Alcune ragazze hanno anche il colletto, alcune altre il fiocco al posto del colletto. Le gonne arrivano al ginocchio oppure scendono un po' sotto il ginocchio. Qualcuna ha ancora le gonne lunghe. Ad ogni modo le donne non dovevano assumere pose sconvenienti e mostrare le gambe. I vestiti sono particolarmente curati, visto il lavoro svolto da chi li indossa. Le maniche sono corte: è il mese di maggio o di giugno.



1. Scuola di taglio (1947).

4.8. Schede: i bambini



1. *Il bambino e la motocicletta* (1949).

Il piccolo centauro si è fatto fotografare in una piazza con intorno tanta gente. Qua ha trovato la motocicletta, forse appartenete ad un amico di suo padre o a suo padre. Ha appoggiato la mano sul parafrangente e l'altra l'ha messa in tasca, ha un po' divaricato le gambe e con un aspetto orgoglioso si è fatto immortalare. Poi, non essendo contento, è salito sopra di essa e si è fatto fare un altro scatto.

I suoi vestiti sono discreti: una blusa di lana indossata sopra una camicia di cui compare il colletto, un paio di calzoncini corti sopra il ginocchio. Il modo in cui la blusa è lavorata fa pensare che sia stata fatta in casa o da qualcuno della famiglia o da qualche donna che aveva la macchina per fare maglie, maglioni ecc. Ai piedi porta un paio di sandali di cuoio quasi nuovi e un paio di calze corte. La pettinatura curata e pulita rispecchia l'ordine con cui è tenuto il bambino.

Attorno a lui si stava svolgendo il mercato: si vedono molte persone indaffarate a trattare affari, un contesto sociale molto atteso e tipico di quegli anni, quando ci si incontrava, si scambiavano idee, si potevano dare e ricevere notizie e informazioni, parlare, comprare e barattare.



2. *Il piccolo centauro* (1949).

Ora il bambino è sulla motocicletta e immagina di correre come il vento... anche se con le mani non riesce ancora a raggiungere le manopole del manubrio della moto.

La foto è stata fatta nella piazza centrale di Piove di Sacco (PD): dietro al bambino si intravede il monumento ai caduti che c'è ancora oggi (recentemente è stato spostato di qualche metro, per liberare la piazza). Nello sfondo dietro al ragazzino si vedono gli archi che appartengono all'ex Monte di pietà e dei caseggiati tuttora esistenti. Il pavimento è fatto di ciottoli. Il ciottolato della piazza oggi è sostituito con pietra levigata; è rimasto tale e quale soltanto nell'altra piazza del centro, quella delineata dalla torre e dal duomo.

La motocicletta può giustamente riempire d'orgoglio il suo proprietario: si tratta di una moto "Guzzi" di 250cc, una bella motocicletta ieri ed anche oggi. Il colore era rosso fiammante ed aveva le cromature risplendenti. Ha i parafrangenti non tanto contro il vento quanto contro gli schizzi di fango. Allora le strade erano ghiaiate. La motorizzazione privata era scarsa. La Lambretta sarebbe comparsa di lì a poco. La favolosa "500" sarebbe comparsa e si sarebbe diffusa soltanto dieci anni dopo, con il boom economico (1958-63).

Gli abiti del bambino e soprattutto quelli delle altre persone fanno pensare che si tratti di un mese autunnale, la fine di settembre o la prima metà di ottobre.



1. *La nipotina Angiola* (1953).

La fotografia ricordo ritrae mia madre Angiola all'età di un anno. È stata messa su una sedia per adulti e si trova dinanzi alla sua abitazione a Foggia. Indossa un grazioso vestitino femminile fatto di velluto ed ha due scarpette ricamate fatte dalla nonna. Al collo ha un grande *bavarolo* (il *bavagliolo*) con i bordi ricamati, per evitare di sporcarsi. È pettinata con cura e ai lobi degli orecchi ha già gli orecchini. Fin dal momento della nascita bimbi e bimbe sono indirizzati ad essere maschietti o femminucce, insomma a identificarsi sessualmente in modo del tutto preciso e univoco. Se non sono già arrivati, di lì a poco sarebbero arrivati giocattoli in sintonia con il sesso: bambole, bamboline e culle per le bambine; camion di legno (e poi di lamiera e poi di plastica), armi, arco e frecce, trenini per i bambini. Le bambine poi sarebbero state educate ad una maggiore compostezza negli atteggiamenti, i bambini invece avrebbero avuto maggiori libertà e avrebbero potuto essere irruenti: si sarebbero presi soltanto una sgridata.

L'abito è elegante e realizza quell'ideale di cura e di grazia, da mostrare agli occhi del pubblico, che caratterizza la popolazione del tempo. Qui, come altrove, la moda non sottolinea l'appartenenza ad una classe, non insiste sullo *status symbol* né ostenta l'eventuale ricchezza della famiglia. Insiste sulla cura della persona, sulla futura funzione sociale e, insomma, sulla distinzione sessuale.



2. *La piccola bambinaia* (1965).

La bambina ha dieci anni e tiene in braccio un bimbo di circa un anno. Il vestito è un pezzo unico, stampato a motivi geometrico-floreali. È molto leggero: le maniche corte dicono che è la bella stagione. Ha il colletto. La lunghezza arriva alle ginocchia. Le calze sono bianche e corte. Le scarpe sono nere, hanno lacci di cuoio e presentano una grande apertura sul colmo del piede. La bambina ha i capelli lunghi e un cerchio nero sul capo, gli orecchini e un braccialetto sottile al braccio. Indossa un vestito semplice ma elegante che la caratterizza anche sessualmente. È stata educata ad avere molta cura della sua persona e del suo aspetto. Prende in braccio con soddisfazione il bimbo: è una specie di "premio" che le hanno dato. È stata educata a pensare e a badare ai bimbi piccoli: sposarsi, fare la moglie, mettere al mondo bambini e poi accudirli è il suo ideale di vita come l'ideale di tutte le donne. E il ruolo la gratifica fin d'ora. Di lì a una decina d'anni avrebbe avuto figli suoi. Il vestito, gli atteggiamenti, la mimica realizzano in modo compatto questo ideale. Il bimbo ha una maglietta e un paio di calzoncini corti.

Sulla sinistra compare un inopportuno piede femminile, forse la madre della bimba, che all'atto dello scatto o almeno in fase di stampa poteva essere facilmente eliminato.

La fotografia è stata scattata nell'orto di casa. La stampa, assai nitida, rivela la buona qualità della macchina fotografica.

4.9. Schede: la famiglia



1. Nonna Angiolina con i figli (1953).

In questa fotografia ci sono nonna Angiolina e i suoi figli, cioè i miei zii Giovanna, Costantino, Olga e mio padre Salvatore. La foto è stata scattata in Vicolo Caro Gioiello nel quartiere di Biccari vecchia (FG). Alle spalle dei soggetti compaiono le scale che portavano all'abitazione di mia nonna.

I vestiti sono semplici e funzionali: mia nonna e mia zia Giovanna hanno vestiti interi di color nero che si abbottonano soltanto nella parte alta. Il color nero della nonna è però più intenso. I ragazzini hanno i pantaloncini corti, una camicia e i sandali ai piedi. Lo zio Costantino ha le bretelle. Da bambini non si vedeva il momento di avere i pantaloni lunghi: indossarli voleva dire che si era divenuti uomini. La bambina piccola ha un vestito bianco intero e le scarpe ugualmente bianche. In testa ha un bel fiocco bianco. I ruoli sessuali sono delineati e precisati al di là di ogni ragionevole dubbio.

Il fotografo non aveva l'attrezzatura adatta, tanto che per l'occasione ha utilizzato come sfondo una coperta scura, tenuta da un suo collaboratore (o da un passante). Non si è accorge che il volonteroso aiutante mostra una gamba e la fotografa... Ciò mostra la sua inesperienza.

La fotografia va confrontata con la foto n. 3 scattata in studio nel 1934, che rappresenta sempre nonna Angiolina. Là la foto era fatta in studio, qui molto più semplicemente in strada.



2. Madre con due figlie (1957).

In questa fotografia sono ritratte mia nonna Giovina di 37 anni e le sue due figlie: la prima a sinistra è mia mamma Angiola di 4 anni, l'altra è mia zia Rosa di 7 anni, sua sorella maggiore. Questa foto è stata scattata a Biccari (FG) in occasione di un matrimonio.

Mia nonna indossa un semplice vestito nero, che era chiuso da una serie di bottoni al collo. Le bambine indossano due vestiti bianchi. Sono pettinate in modo accurato: la prima ha un grande fiocco bianco in testa; l'altra ha un fermacapelli, sempre di color bianco, ed è poi pettinata con le trecce che all'estremità sono legate da nastri. Ambedue alle orecchie hanno due piccoli orecchini.

Sia i vestiti sia gli atteggiamenti sono molto curati. Come nella fotografia n. 18 la donna veste di scuro, le figlie di bianco. Insomma gli adulti vestono di scuro, le bambine di chiaro, i bambini indossano almeno i pantaloncini di colore, così si vede meno quando si sporcano.

Più che distinzione sociale i vestiti e la moda insistono sulle *differenze sessuali* e su un *ideale di bellezza* da raggiungere in due modi: con la cura meticolosa del proprio aspetto e con un vestito bello, elegante e fatto di tessuti preziosi (e costosi).

La fotografia è fatta in studio: nonna Giovina è seduta e le figlie sono in piedi davanti a lei. In tal modo i visi sono molto vicini e il contatto fisico è anche dimostrazione dei rapporti di affetto. Le tre figure formano un triangolo, una figura geometrica e ottica molto stabile. Lo sfondo è neutro: il pannello dipinto dà un senso di movimento e di ricercatezza alla fotografia.

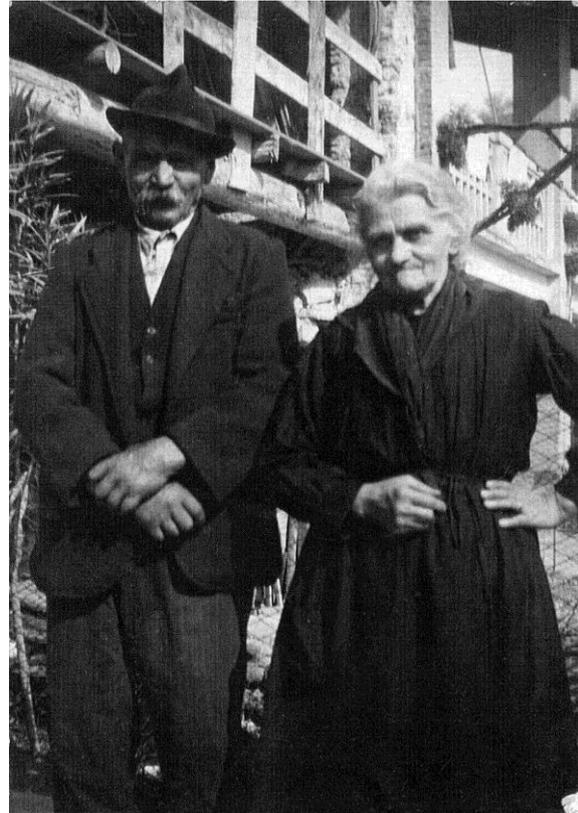


1. Ritratto di Rosa, la bisnonna (1935).

La fotografia è stata scattata in uno studio fotografico. La donna è seduta su una poltrona antica di legno massiccio. Ha un atteggiamento intellettuale: tiene in mano un libro datogli dal fotografo. È vestita in modo elegante ma sobrio: gonne scure e di seta, con una piccola fantasia *à pois*, camicia nera con grandi falsi di seta, scialle di pizzo con grandi frange. Non indossa alcuna collana né appuntato alla camicia ha alcun fermaglio o spilla.

È avvolta in una luce morbida, che non dà alcuna ombra. La luce che cade dall'alto permette di "ritagliare" la figura e di farla emergere dallo sfondo scuro. I particolari sono nitidi e incisivi. Gli occhi sono vivi. Lo sfondo non disturba, è sfuocato. In tal modo spinge tutta l'attenzione sulla figura ritratta. Il ritratto è armonioso. Non ci sono spazi vuoti. Gli occhi, leggermente inclinati, si trovano sulla linea dei due terzi.

Compare subito l'enorme differenza di capacità fotografiche (e di attrezzatura) tra questo ritratto e quello seguente. In questo l'atteggiamento, la posizione, le luci ecc. sono tutte del fotografo; in quello sono quelli normali e spontanei della gente comune, spesso (o sempre) imbarazzata davanti all'obiettivo, perché non è abituata a farsi fotografare.



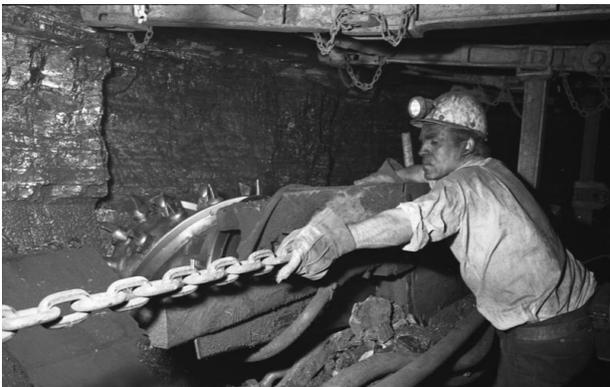
2. Ritratto di una vita: Elia e Rosa (1953).

La fotografia, fatta all'aperto, ritrae marito e moglie. Lui è nato nel 1872, lei nel 1875. Sono i miei bisnonni. Essi mostrano il carattere semplice dei personaggi che guardano verso il fotografo con un'espressione timida e sorridente, come in attesa di questo fatidico *clic*, che è forse stato l'unico della loro vita coniugale che li ha ritratti insieme.

L'abbigliamento è semplice. Il marito porta il cappello di panno, caratteristico dei vecchi contadini lombardi, la camicia chiara scozzese, un gilè di lana, in tinta unita come la giacca, e pantaloni a righe. Il gilè è abbottonato, la giacca è lasciata aperta. Non indossa la cravatta. Ha i baffi. La moglie indossa un grembiulone arricciato, con tasca a destra per mettere il fazzoletto, e uno scialle intorno al collo. Il suo vestito è nero. Hanno avuto 8 figli.

Il loro modo di vestire caratterizzava i contadini di tutta la pianura padana. Completava l'abbigliamento maschile l'orologio da taschino, che si metteva in un taschino apposito dei pantaloni o della giacca. La catenella era sempre visibile: l'orologio era uno *status symbol*. Nel primo caso era inserita in un passante dei pantaloni; nel secondo in un occhiello della giacca.

Alle spalle è la cascina dove abitano. Si trova a Carrobbio degli Angeli, a km 12 da Bergamo. Si vedono le strutture in legno massiccio, i grossi pilastri in mattone e il portico del primo piano. Qui si trova l'abitazione. Il pian terreno è adibito a ripostiglio per la legna e per altre incombenze.



1. *Mondine al lavoro, 1950ca.*
2. *Lavoratore italiano in una miniera nei pressi di Duisburg (D), 1962.*
3. *La contestazione studentesca, 1968.*

Altrove l'Italia mostra altri volti. L'economia si sviluppa rapidamente nel 1958-63 ("boom" economico) e ciò innesca violenti conflitti sociali che iniziano nel 1969 con la richiesta di aumenti salariali e durano fino al 1980-82 con la marcia dei 40.000 quadri FIAT a Torino (14.10.1980) contro gli scioperi continui indetti dai sindacati e con la sconfitta delle "Brigate Rosse" (1982) grazie al perdono giudiziario.

Nel 1956 l'incendio nella miniera di carbone Bois du Cazier a Marcinelle provocò la morte di 262 minatori di cui 136 italiani. Il governo italiano più di tanto non protestò: le rimesse degli italiani all'estero servivano per pareggiare la bilancia dei pagamenti, perché l'Italia era del tutto priva di materie prime.

Nel 1962-64 dagli USA e dall'Olanda arriva in Italia la contestazione giovanile. Nel 1968 gli studenti a marzo occupano l'università di Nanterre, poi a maggio occupano l'università di Parigi, che diventa il centro propulsore delle loro proteste. In Italia occupano l'università di Trento e di Roma. La contestazione coinvolge anche molti istituti superiori. Il "maggio francese" tuttavia finì all'improvviso alla fine del mese: i parigini volevano ritornare a lavorare e non volevano la benzina razionata. Chi non lavora non mangia, gli studenti non lo sapevano. A casa trovavano sempre miracolosamente il frigo pieno e non si erano mai chiesti perché.

4.10. Schede: la scuola



1. *Bambini all'asilo* (1956).

La fotografia è scattata davanti all'entrata dell'asilo di Biccari (FG), che era gestito esclusivamente da suore. Bambini e bambine indossano un grembiolino bianco: un modo per costringerli a stare attenti e a non sporcarsi, poiché le macchie si vedevano subito. Lo stesso grembiule serviva anche per nascondere o la povertà o le più evidenti differenze di classe. In ogni caso un occhio attento poteva riconoscere il grembiule fatto con stoffa migliore e quello fatto con stoffa più andante. Il grembiule da una parte doveva sfumare le differenze di ricchezza, dall'altra doveva far apparire chiaramente le *differenze sessuali*. Pantaloncini per i bambini, gonnelline per le bambine. Per sicurezza le bambine hanno un fiocco rosa in testa, che le rende riconoscibili al di là di ogni ragionevole dubbio.

L'abito parla anche nel caso delle suore: il vestito da una parte le evidenzia e fa emergere la loro autorità e la loro funzione di puericultrici, dall'altra le identifica e le nasconde: non sono maritabili, non sono sessualmente definite o determinate. È come se non fossero donne: non svolgono né possono svolgere la funzione materna. Possono però svolgere una funzione succedanea, ugualmente importante: educare i bambini.

Il monopolio dell'educazione era da sempre della Chiesa, che lo avrà ancora per decenni, fino al 1960-70. Del 1963 è la Scuola Media Unificata, che cerca di dare un po' di cultura anche alle masse popolari. La Chiesa o, meglio, la parrocchia gestisce l'asilo infantile e fornisce alle famiglie un servizio sociale insostituibile: una alimentazione equilibrata, una formazione culturale buona, una giornata organizzata, un luogo di vita e di giochi sicuro. Lo Stato italiano si fa sempre notare per la sua assenza.

La fotografia è la consueta foto ricordo che si fa alla fine di ogni anno di asilo o di scuola.



1. *La maestra e le sue scolare* (1960).

Dall'asilo alla scuola elementare: un'altra foto ricordo di un altro anno scolastico che sta volgendo al termine.

Questa fotografia di classe è stata scattata davanti a una facciata dell'edificio della scuola elementare statale di Biccari (FG). La foto mostra che la classe è composta da sole ragazze: le classi miste devono ancora comparire. Tutte le ragazze hanno il grembiule, le gonne, un grande fiocco in testa e il colletto. Soltanto una - nella foto si trova in basso a sinistra - indossa i pantaloni, ma per un caso eccezionale: è una bambina fisicamente molto fragile. In quegli anni si indossavano calzettoni nella maggior parte dei casi o calzamaglie, se si era un po' economicamente più fortunati. I calzettoni erano normalmente fatti in casa, con i ferri o con la macchina per fare le maglie.

Tutte le ragazze indossano sul capo una ciocca bianca a farfalla e, al collo, sul grembiule nero, hanno un colletto bianco ricamato. Può essere di stoffa o anche "plastificato". Quest'ultimo era più economico e più pratico da utilizzare. Al colletto si aggiungeva una grossa ciocca bianca. Tutta questa perfezione e tutta questa uguaglianza stava a significare il rispetto reciproco tra gli studenti e una serietà nei confronti dei maestri. Chi non manteneva questo comportamento in classe, ad esempio quando ci si dimenticava la ciocca o la fiocca bianca, veniva punito con delle bacchettate sulle mani. La

scuola si proponeva di insegnare anche ordine e disciplina e un preciso decoro personale.

La maestra, che appare giovanissima, non indossa alcun grembiule ma l'abito normale. Esso risulta molto elegante: le stole del cappotto sono ben visibili ed anche i bottoni. Si potrebbe dire che il vestito la valorizza e le dà un tono sicuro di eleganza. Su una stola ha un fermaglio nero: ha avuto un lutto in famiglia. L'abito serve anche per parlare della propria vita e dei propri affetti.

Nella seconda fila in alto a sinistra si può vedere mia madre Angiola all'età di sette anni. È indicata da una freccia.



1. Foto di fine anno scolastico (1961).

La fotografia ritrae mia madre Angiola all'età di 9 anni, in occasione della foto ricordo scolastica annuale. È stata scattata nella sua classe, nella scuola elementare statale di Biccari (FG).

La fotografia viene a essere caratterizzata da vari elementi, come il fiocco bianco sul capo o il fiocco bianco sul grembiule, il colletto ricamato bianco, il grembiule nero. Agli orecchi sono visibili gli orecchini, il simbolo della grazia femminile.

Mia madre ha un libro aperto davanti. Sul banco c'è anche un grazioso vasino con due fiori di plastica. Il vasino è stato messo nel foro porta calamaio. Il banco è di legno.

I banchi di scuola a quel tempo era muniti di calamaio, e alcuni professori obbligavano a usare le penne stilografiche con risultato per alcuni studenti disastrosi, soprattutto per gli alunni che scrivevano con la mano sinistra che a ogni frase sbavavano con la mano il foglio. Bisogna dire però che in questi anni era già presente e utilizzata dagli studenti la penna a sfera, quella che oggi è la comunissima penna Bic, che alcuni professori consentivano di usare.

Dietro mia mamma c'è una carta geografica un po' sgualcita, sulla quale si proietta l'ombra morbida provocata dal lampeggiatore. La foto è semplice ed efficace: presenta tutti gli elementi che dovevano essere riprodotti, e concentra tutta l'attenzione sul viso della scolara. È firmata: Studio fotografico "Leone" di Foggia.

Grembiule nero con le tasche e, dietro, con la martingala, che si abbottonava sul davanti, colletto bianco con nastro rosa al collo, poi un nastro rosa ai capelli, era la divisa o l'abbigliamento di tutte le ragazze delle scuole elementari d'Italia. Non serviva per distinguere, anche se la stoffa poteva essere più o meno pregiata, serviva per il "lavoro" dello studente, che comportava penne con pennino, che richiedevano il calamaio e l'inchiostro...



2. A scuola intorno alla maestra (1963).

La fotografia è stata scattata nella scuola elementare statale di Biccari (FG), quando mia madre Angiola frequentava la classe quinta.

La fotografia ritrae un gruppo di compagne di classe attorno alla cattedra con l'insegnante durante una spiegazione. Tutte le ragazze sono vestite allo stesso modo: grembiule nero - così le macchie d'inchiostro non si vedevano -, colletto al collo con un fiocco e fiocco in testa. Soltanto una ragazza, oltre alla maestra, non ha il fiocco in testa. L'unica ragazza a figura intera mostra calze bianche e indossa dei sandali pure bianchi. Tutte hanno i capelli lunghi, ma non in misura eccessiva: nessuna ha le trecce.

Una particolarità della foto è la cattedra, che è molto alta, solida e capiente: nella parte anteriore aveva anche degli scomparti, utilizzati per deporre il materiale didattico. Era fatta di legno: l'unico materiale che a quel tempo esisteva.

La fotografia ripropone un momento della vita scolastica, per quanto riprodotto in modo poco spontaneo. Non è certamente un capolavoro di esecuzione: non si capisce perché la cattedra sia stata ripresa obliquamente né perché si sia scelto il formato verticale anziché quello orizzontale, che permetteva di avvicinarsi maggiormente ai volti delle figure.

4.11. Schede: il matrimonio



1. *Marito e moglie* (1950).

È difficile dire in quale occasione e in quale luogo - forse Dolo (VE) - la fotografia sia stata scattata: lo sfondo è una mura di cinta, e marito e moglie stanno camminando. Si sono fermati un momento soltanto per essere fotografati. I vestiti sono nuovi e di buona qualità: la donna addirittura indossa il cappotto. Il cappotto nasconde i vestiti sottostanti: si intravede una camicia bianca e una cravatta “a fiocco”. Comunque sia, il cappotto giunge ben sotto il ginocchio. L’uomo indossa uno spezzato, costituito da giacca nera con camicia e cravatta, e pantaloni con i risvolti.

I vestiti mostrano una condizione economica più che soddisfacente, a soli cinque anni dalla fine della guerra. E i vestiti esprimono il benessere economico conseguito dalla coppia. Forse il cappotto non è nuovo (o semplicemente è fatto di un tessuto non particolarmente pregevole); sicuramente gli abiti dell’uomo sono nuovi: all’uomo va sempre la parte migliore di tutto.

La donna ha un atteggiamento significativo: si appoggia al marito, quasi si nasconde dietro di lui. Dei due lei riconosce che il marito è “più importante” di lei. È lei che gli tiene il braccio, lui ha la mano in tasca e si fuma tranquillamente la sigaretta. Curiosamente lei non ha la borsetta.



2. *Matrimonio rurale: la visita alla nonna* (1960).

La fotografia ritrae gli sposi con i genitori di lui e con la nonna ancora di lui (da parte di madre): sono andati a far visita alla nonna di lui, rimasta a casa, nel giorno del loro matrimonio. Gli abiti rispettano gli usi e la circostanza.

La nonna è vestita di nero, perché è donna anziana e perché è vedova. Ha un vestito costituito da una blusa di lana che si abbottona sul davanti e da una gonna spessa e pesante, provvista di una tasca utilissima, che le arriva fin sotto il ginocchio. Ha calze nere e scarpe con il tacco molto basso.

Lo sposo è vestito con giacca e cravatta. La sposa è vestita di bianco ed ha lo strascico, seppure molto corto, più simbolico che reale. La sposa ha il velo in testa. Il marito non ha il cappello: non si usa più, il copricapo caratterizza ormai soltanto le persone di una certa età.

I genitori di lui sono vestiti secondo le convenienze: completo intero la donna, giacca e cravatta l’uomo. La donna poi ha una collana a tre giri al collo. L’uomo si è tolto la giacca (è a casa sua) per stare più comodo e non indossa né il gilet né il cappello tradizionali.

Tutti gli abiti sono *in funzione della* cerimonia. Sono abiti pregevoli, costosi e alla moda, ma senza esagerazione e senza colpi di testa: tranne l’abito della sposa, essi si possono usare in tutte le altre occasioni importanti. Sono *spianati*, cioè indossati per la prima volta, in questa grande occasione, ma devono servire anche per molte altre occasioni.

La porta aperta permette di sbirciare all’interno della casa: su un tavolo “moderno” c’è un bottiglione di vino sfuso da due litri. Sia i vestiti indossati sia la casa mostrano la condizione degli interessati: un benessere economico che per quei tempi va considerato notevole.

Il fotografo è un parente: ha scattato la foto mentre il fotografo ufficiale stava fotografando il gruppo in una posizione perpendicolare allo stesso. Tutte le persone stanno guardando il fotografo improvvisato, tranne la mamma dello sposo.



1. *Matrimonio rurale* (1952?).

La sposa è appena uscita dal casone a braccetto con il padre (o il parente maschile più prossimo) e, a piedi, si sta avviando con il suo séguito verso la chiesa. Il corteo è preceduto da due damigelle vestite di bianco, con le gonne lunghe, con il nastro e il velo in testa, e da due damigelli vestiti di scuro, vestiti alla marinara, che portano cestelli di fiori. Tutt'intorno ci sono moltissimi curiosi, sia bambini sia adulti. Il matrimonio, in particolare l'arrivo della sposa - interessava vedere l'abito -, era uno dei pochi spettacoli a cui la gente assisteva. Un altro momento spettacolare era l'uscita degli sposi dalla chiesa e - qualche anno dopo - il lancio dei risi (e della pasta) per augurare loro felice matrimonio.

È possibile vedere in contemporanea gli abiti ufficiali degli sposi e del loro séguito e gli abiti della gente che semplicemente assiste al passaggio del corteo. Nessuno degli adulti ha il cappello in testa: il copricapo non è più un uso.

L'occasione del matrimonio serve per "mostrarsi agli altri", per comportarsi e per essere come si vorrebbe fare più spesso, perché si vorrebbe vivere più spesso momenti così elevati ed importanti sul piano economico e simbolico. Si vorrebbe essere più spesso al centro dell'attenzione generale. E in una società agricola ciò succede poche volte nella vita.

Il casone è tale perché ha il tetto ricoperto di canne di palude. In realtà sorge in un piccolo centro abitato, è a due piani e ha davanti una piazza ordinata. La copertura di canna potrebbe riguardare non tan-

to la costruzione davanti, quanto il fienile dietro la casa. Un'altra possibilità è che la costruzione sia nata come casone e che poi sia stata ampliata e innalzata. In ogni caso, stando all'aspetto, è una costruzione solida e imponente: normalmente i casoni avevano soltanto il pianterreno, poiché le pareti fatte di mattoni seccati al sole non potevano reggere nemmeno il primo piano. E sorgevano in mezzo alla campagna.

In fondo a sinistra si vede un'auto, molto probabilmente una Balilla nera. È semplicemente lì, parcheggiata.

Gli sposi stanno uscendo dalla chiesa dopo la celebrazione delle nozze. Sono preceduti dalle damigelle, vestite di bianco e con grandi fiocchi bianchi in testa. Hanno le gonne, le calze e le scarpe bianche. Portano, la prima, un mazzo di fiori, le altre due un cestello di fiori. Una quarta bambina, a destra, è occupata a mangiare. Tre bambine hanno le maniche corte. Invece nessuno degli adulti ha le maniche corte.

Gli sposi sono vestiti in modo formale: lei indossa l'abito bianco con il velo, lui indossa un completo grigio a righe, ha camicia e cravatta. La sposa ha in mano un enorme *bouquet*. Il corpetto del vestito è lavorato, ha il colletto con i bordi rotondi e una collana al collo.

Anche gli altri presenti sono vestiti in modo formale. La donna a sinistra, pur molto giovane, è vestita di scuro; sul capo ha il velo con cui si è coperta il capo in chiesa; e al braccio destro porta una borsetta. L'uomo vicino a lei ha un completo grigio con giacca e cravatta e fazzoletto bianco nel taschino.



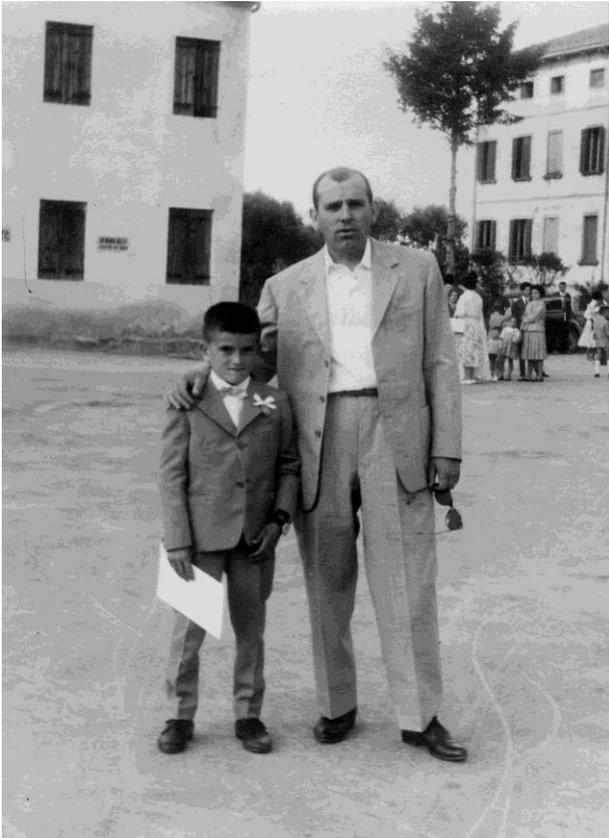
1. *Matrimonio rurale* (1955?).

Come segno di mascolinità porta i baffi. Invece il giovane a destra, proprio perché è giovane, ha giacca senza cravatta e la camicia resta aperta: non deve rispettare ad oltranza le regole formali dell'abbigliamento e del galateo e si prende le sue libertà.

Non si capisce perché il fotografo li abbia fotografati in quel collo di bottiglia che è la porta della chiesa: i parenti dietro gli sposi non si vedono nemmeno. Oltre a ciò ha lasciato le damigelle davanti agli sposi, in tal modo non è ben visibile né il vestito di lei - *soprattutto* il vestito di lei -, né il vestito di lui. E il vestito della sposa era estremamente importante, sia per la bellezza estetica (vederlo e ammirarlo era uno spettacolo per gli spettatori presenti), sia per il costo (doveva suscitare ammirazione ed anche un po' di invidia nelle altre ragazze con il fidanzato), sia per il significato (la ragazza, sposandosi, si era ormai "sistemata" e aveva raggiunto lo scopo della vita: il matrimonio, fare la casalinga, avere e educare i figli).

Più che confronti con altre classi sociali, gli sposi usano il vestito per dialogare con il loro gruppo ed il loro ambiente sociale.

4.12. Schede: quadri di vita quotidiana



1. *Il santolo della prima comunione* (1958).

La fotografia è stata scattata nel 1958 in occasione della cresima. Sia l'uomo che il ragazzino sono vestiti in abiti eleganti. Il bambino indossa dei pantaloni lunghi - probabilmente il suo primo paio -, una camicia bianca, una cravatta a papillon, una giacca. In mano tiene il foglio-ricordo della giornata e all'occhiello ha un giglio molto vistoso, simbolo di purezza.

L'uomo veste un abito chiaro di lino o di cotone, una camicia bianca senza cravatta e tiene in mano un paio di occhiali da sole, che si è levato per farsi fotografare. Tiene una mano che esprime affetto e protezione sulla spalla del suo *figlioccio*. Si è messo comodo: la giacca è sbottonata. Non ha il gilè: non si usa più. Né l'orologio da taschino: è comparso l'orologio da polso, più piccolo, più leggero e più funzionale, che ha una rapidissima diffusione. C'è quello *da uomo* e quello, ancor più piccolo, *da donna*. Sta arrivando il "nuovo".

I genitori del ragazzo non sono visibili. Potrebbero essere vicini al fotografo. Il santolo ha quindi voluto una foto da solo con il ragazzo

Attorno a loro si apre la piazza del paese, probabilmente quella davanti alla chiesa, poiché attorno si vedono gruppi di persone appena usciti da messa.



2. *Sull'aia di casa* (1970).

La fotografia è stata scattata nel cortile davanti ad una casa. Il cortile è lastricato con pietre a vista, una situazione fortunata per quegli anni. Serviva soprattutto a stendere il mais d'estate per farlo essiccare. Un cane nero meticcio è in primo piano. Al muro della casa sono appoggiate alcune biciclette. L'abbigliamento è quello tipico da lavoro: la donna indossa una *languette* lunga di cotone chiaro, una camicia nera sopra la quale ha un maglione dello stesso colore della gonna.

Gli uomini indossano scarpe da lavoro. Uno indossa una blusa sbottonata e una camicia bianca. L'altro ha un maglione a righe orizzontali e i pantaloni scuri. Sono tranquilli e stanno scherzando con il fotografo che li ha colti alla sprovvista o ha richiamato la loro attenzione per fotografarli. Ad ogni modo si sentono compiaciuti e imbarazzati. Le giacche tradizionali sono state sostituite da maglioni o da bluse, più leggeri e più funzionali.

La donna si è messa dietro l'uomo, come se avesse paura della macchina fotografica e cercasse protezione. È un modo per schernirsi. L'uomo a sinistra abbraccia l'altro e con la mano giunge all'altezza del cuore. Questo comportamento molto invasivo indica che tra i due esiste grande amicizia e un legame affettivo molto profondo.

Il vestito nelle grandi occasioni serve per realizzare il proprio ideale sociale. Normalmente serve per distinguere i sessi: uomo e donna, ragazzo e ragazza, bambino e bambina.

4.13. Schede: la divisa militare



1. Ritratto di commilitone (1916).

Il soldato si è fatto immortalare andando nello studio di un fotografo. Qui ha trovato un tavolo con un vaso di fiori e un fondale neutro. Ha depresso il berretto sul tavolo, ha appoggiato una mano sul tavolo e l'altra al fianco in un atteggiamento esprime sicurezza e coraggio, ha incrociato le gambe - tutti suggerimenti del fotografo - ed ha aspettato lo scatto. I suoi baffi così possono essere tramandati ai posteri.

Indossa la divisa militare che è di colore grigio-verde. È costituita da una giacca di tessuto piuttosto spesso, che si abbottona sul davanti e che ha un piccolo colletto sul quale sono appuntate due stellette. Le maniche lunghe fanno pensare che sia la stagione fredda. Poi indossa un paio di pantaloni dello stesso colore e spessore della giacca. Ai piedi ha scarpe che assomigliano a stivaletti.

La divisa è semplice, anche elegante, e funzionale al ruolo di soldato. Non ha sporgenze o appigli che possono diventare pericolosi e intralciare i movimenti. Essa serve per indicare il ruolo sociale che il soggetto sta svolgendo o sta occupando. Essa esprime non le differenze o le distinzioni sociali, ma le differenze gerarchiche, che sono l'equivalente di quelle. Nel caso della divisa però si assiste a un fenomeno particolare: tutte le divise di

un'arma sono uguali; cambia eventualmente la qualità della stoffa e della esecuzione per le divise dei gradi più alti; le differenze sono indicate dai gradi e dalle stellette poste sulle maniche o sul colletto. Accanto a queste divise esistono però quelle vistose, da parata, piene di nastri e di medaglie.

Il fotografo ha voluto abbinare aspetto terrificante dell'uomo in divisa con la gentilezza, tipicamente femminile, espressa dal vaso di rose bianche e rosse.

La divisa militare ha un particolare effetto ipnotico: attira gli sguardi interessati dei giovani di ambedue i sessi. Essa costituisce uno dei più popolari segni di distinzione sociale: indica che il giovane è ritenuto abile alle armi, lo fa uscire dall'anonimato della vita borghese e lo rende visibile all'altro sesso. Chi indossa la divisa è tenuto (ed è costretto) a mantenere un aspetto adeguato: berretto in testa, giacca abbottonata, posizione eretta, sguardo fiero, passo sicuro. L'aspetto, barba e baffi compresi, deve essere sempre in ordine.



2. I marmittoni (1936).

La fotografia rappresenta un gruppo di soldati della cucina: le loro armi sono un mestolo e un paiolo. Vestiti e atteggiamenti non sono formali: due soldati hanno le maniche tirate su, molti altri non hanno il berretto. I vestiti diversi indicano che si tratta di soldati che svolgono funzioni diverse ma che appartengono alla stessa squadra. Il graduato non conta sui gradi per mostrare la sua autorità, ripiega su un atteggiamento da borghese: mette le mani sulle anche.

I vestiti indossati sono di diverso tipo: c'è la *drop* (=la divisa) del graduato con le mani sulle anche e di altri due graduati (giacca, camicia, cravatta e pantaloni), ci sono le tute da combattimento di alcuni altri soldati, c'è la tuta da meccanico di un altro soldato. Le diverse divise sono funzionali ai compiti che si devono svolgere e indicano immediatamente tali funzioni. Sono linguaggi non verbali.



1. *Militari* (1946).

Questa fotografia è stata fatta alla fine della seconda guerra mondiale in un campo militare che sorgeva vicino a un paesino collinare della Germania. Nella foto il ragazzo a destra è mio nonno paterno Giuseppe all'età di 34 anni in compagnia di un suo amico. I due soldati stanno sorridendo, per esprimere la loro contentezza che la guerra sia finita. La divisa che indossano è la divisa militare: una larga tuta mimetica verde con cinturone, e pantaloni ugualmente larghi, che terminano con calze grosse di lana e scarpe civili. Non indossano gli anfibi militari. Non hanno nessun copricapo militare che identifichi l'arma di appartenenza.



2. *Due militari* (1966).

La fotografia è stata scattata nella piazza di Onanì (NU). Mostra due giovani carabinieri in libera uscita, quello a destra è mio padre Salvatore all'età di 20 anni. Sono seduti sulla macchina di mio padre. Si sono tolti il berretto da capo. L'atteggiamento assunto è informale, da borghesi. Le giacche però sono curate ed abbottonate. Il servizio militare serviva *sempre* ad uscire dal proprio paese e a scoprire una piccola parte del mondo. Serviva *spesso* a insegnare alcuni elementi di ordine, disciplina e organizzazione. Spesso serviva anche per finire le classi elementari o per prendere la patente che permetteva di guidare i camion militari e poi i camion nella vita civile. La patente militare era gratis: un notevole risparmio.

I soldati si portavano a casa i vestiti da militare (tranne la tuta da combattimento), che poi erano usati nella vita civile (tranne la "drop"). Le parti più "pregiate" erano le camicie e gli anfibi, usati fino alla consumazione. Un altro notevole risparmio che durava per anni. Fino al 1970 e oltre la povertà era la norma, non l'eccezione.

L'auto, allora più che oggi, era uno *status symbol* profondamente desiderato. La qualità della fotografia mostra che è stata fatta da un amico dilettante.

2. L'altra Italia. Paolo Pedrizzetti, *Giuseppe Memeo punta una pistola contro la polizia durante una manifestazione di protesta*, Milano, via De Amicis, 14 maggio 1977.





1. *Militari a Ovani (Nuoro) (1966).*

Questa fotografia riprende mio padre Salvatore e alcuni suoi colleghi, mentre si trovava a Onani (NU), dove la sua compagnia era dislocata per svolgere servizi speciali: il controllo del reato di abigeato (=furto di bestiame) e, in particolare, la ricerca dei banditi che all'epoca si rifugiavano nell'Aspromonte nuorese. L'abigeato non era il reato più grave, perché i banditi locali hanno inventato anche l'industria del rapimento per chiedere poi il riscatto: "Tra il 1960 e il 1997 si sono registrati 150-180 sequestri in Sardegna, per poi ridursi drasticamente e scomparire" (*Wikipedia*, voce *Anonima sequestri*). Nel 1979 anche Fabrizio De André e la sua compagna Dori Ghezzi furono rapiti e poi riscattati. Il denaro del riscatto era poi speso in luogo e la popolazione era a favore dei rapimenti. Ma aveva la vista corta: i turisti, se rischiavano di essere rapiti, non andavano in Sardegna e l'economia locale era danneggiata.

Il gruppetto è stato ripreso in una strada durante un momento di riposo. La divisa non è quella del lavoro, ma è il vestito di carabinieri in borghese. Non ha il berretto in testa, ma la cravatta faceva parte del vestito. Dall'altra parte della strada la prima porta a destra è l'entrata della caserma, dove si trovava l'ufficio di questo nucleo operativo.

Anche i militari di leva come di carriera hanno due tipi di vestito: quello "da lavoro" e quello "da festa", che va moltiplicato per due, la stagione fredda

e la stagione calda dell'anno. E in tutti i casi il vestito, forse più chiaramente di quello civile, ha due scopi: da una parte è funzionale al lavoro o alla festa e dall'altra serve per comunicare la condizione sociale e/o il ruolo che si sta svolgendo. In passato il vestito aveva sempre ricoperto queste funzioni.



3. *I sacchi contro l'alluvione, 1951. Le sorelle sono al lavoro, i braccianti sono a riposo. Nemmeno questo pericolo comune li ha spinti a rimboccarsi le maniche e a contribuire alla difesa del territorio dall'alluvione.*

4.14. Schede: l'alluvione del 14-15 novembre 1951



1-4. *L'alluvione del Polesine, 14-15.11.1951.*



5. *L'alluvione ad Adria, 1951.*



6. *L'idrovora di Santa Giustina a Botti Barbarighe, nel comune di Pettorazza Grimani, 1922-25. Serviva per bonificare il Delta e renderlo coltivabile.*

Il 14.11.1951 il Po rompe gli argini a Occhiobello (RO) e allaga il Polesine. Una enorme tragedia per la popolazione, aggravata pure da una pessima gestione degli interventi degli organi dello Stato. Il prefetto era appena arrivato, l'altimetria del territorio era sconosciuta. L'alluvione dell'Adige del 1882 non aveva insegnato nulla. La popolazione era del tutto impreparata. I danni furono enormi, per quanto attutiti dai soccorsi nazionali e internazionali, che durarono fino al 1952 inoltrato. Le cause del disastro iniziarono a emergere soltanto 25 anni dopo, a partire dal 1985: erano una pesante accusa alle amministrazioni comunali e provinciali, ai sindaci e all'organizzazione statale nel suo complesso. Meglio sopire e nascondere. Negli anni 1944-58 la maldestra estrazione del metano sconvolse ulteriormente il territorio polesano, che si abbassò in modo irregolare. La storia del metano è a tutt'oggi censurata: esiste qualche articolo, ma nessuno ha ricostruito la storia nel suo complesso. L'Adige poi scorre sopra il livello del suolo. Oggi decine di idrovore lavorano a tempo pieno per tenere asciutte le campagne.

5. ALIMENTAZIONE E VARIAZIONE DELLE ABITUDINI ALIMENTARI DELLA POPOLAZIONE VENETA NEGLI ULTIMI DUE SECOLI

5.1. L'Ottocento: il secolo della fame e della pellagra

di Roberta Bertin, Beatrice Lazzari, Luca Boscolo "Moretto"

La vita quotidiana della famiglia

Per tutto l'Ottocento le condizioni di vita della maggior parte della popolazione veneta sono durissime o anche subumane. I motivi sono tre, fra loro collegati, che producono un circolo vizioso dal quale non si può uscire:

a) la bassissima produttività dell'agricoltura, che continua ad avere una bassa produttività sino al 1950, quando è meccanizzata e quando, nello stesso tempo, diminuiscono i lavoratori nelle campagne;

b) l'elevata natalità, che rendeva impossibile una adeguata alimentazione in presenza di una agricoltura che non poteva aumentare la sua produttività;

c) l'elevata mortalità dovuta a malattie eccezionali (la *spagnola*) o endemiche (il *colera*, la *tisi*, il *tifo*, lo *scorbuto*, la *pellagra*), alla mancanza di igiene, alla sottoalimentazione, a case umide e malsane, prive di servizi igienici.

Lo Stato è assente: le condizioni della popolazione italiana, dai "polentoni" ai "terroni", cioè dal Veneto alla Sicilia, peggiorano sensibilmente *dopo* l'unità e *a causa dell'*unità: la classe politica scarica sulla popolazione meno abbiente le spese dell'unificazione. E, comunque, se ne frega delle condizioni in cui versa il popolo minuto: impiega 26 anni a farsi un quadro della situazione demografica, sociale ed economica, quando con l'*Inchiesta Jacini* (1887) fa il primo censimento nazionale, che realizza soltanto grazie all'aiuto dei preti, delle parrocchie, della Chiesa cattolica. Lo Stato laico, della Destra come della Sinistra storica, è un portento di lungimiranza, di efficienza, di modernità e di attivismo!

L'alimentazione della popolazione era misurata per tutte le classi sociali, anche se si poteva distinguere tra ricchi e poveri o, meglio, tra cittadini o latifondisti da una parte e abitanti del contado e braccianti dall'altra. I cittadini, ricchi o poveri che fossero, avevano una maggior sicurezza alimentare grazie alle varie istituzioni religiose che in proposito provvedevano. Gli abitanti della campagna avevano una alimentazione diversa a seconda che fossero proprietari terrieri o braccianti. E i braccianti senza lavoro morivano di fame. Vivevano già nei

casoni, ambienti al limite della sopravvivenza, umidi e con il pavimento in terra battuta. I piccoli contadini vivevano più vicini ai braccianti che ai grossi proprietari: una cattiva annata li indebitava, li costringeva a vendere i campi e li trasformava in braccianti. Questa situazione durava da secoli.

L'alimentazione dei ricchi comprendeva la carne degli animali da cortile (galline, capponi, conigli, anatre, oche, faraone, fagiani) o selvaggi (lepri, fagiani), carne di bovino e carne di maiale. Alla carne faceva da contorno la verdura dell'orto, soprattutto insalata, fagioli, *capuzzi*, cipolle, patate, pomodoro, fave, piselli, zucchini, sedano, aglio, prezzemolo, carote, cavolfiori, rape bianche e rosse, melanzane. Dall'orto provenivano anche i profumi: salvia, aglio, timo. Il rosmarino invece veniva piantato in un luogo riparato: sul davanti della casa, normalmente rivolta a sud, e in prossimità del camino. Così era disponibile anche d'inverno.

Il latte e i suoi derivati erano piuttosto diffusi: ricotta, burro e formaggio.

I fossati fornivano anche una certa quantità di pesce: rane, lucci, pescigatti, trote, tinche. Ma questo cibo era disponibile soltanto se in famiglia c'era un pescatore capace di usare gli attrezzi da pesca. In riva al mare la varietà era ancora maggiore.

C'era anche la frutta: mele, pere, albicocche, susine, prugne, fichi, ciliegie, pesche, cachi. Ma non si devono dimenticare altri tipi di frutta come castagne, noci, arachidi, che avevano un alto potere calorico. Anche le nespole, fatte maturare nella stalla sopra la paglia. Le stalle erano molto grandi e calde...

Di bevande c'era il vino, anche se di bassa gradazione alcolica. Poteva raggiungere i 7-8 gradi.

Sulle tavole compariva anche il pane di farina bianca.

I poveri e i braccianti avevano una cucina ben diversa. La carne di gallina era molto rara. Spesso, se avevano il pollaio, dovevano usare le galline per pagare i *livelli* o per pagare in natura l'affitto. Potevano procurarsi la carne cacciando o pescando di frodo, con i rischi conseguenti. Il pane di farina bianca era sconosciuto, sostituito dalla polenta di mais: il poco frumento che producevano serviva a pagare sementi o affitti, così usavano il mais, meno pregiato, per riempirsi la pancia e per non sentire i morsi della fame. I contadini si sono sempre nutriti con pane di cereali inferiori come l'*orzo*, la *segale*, l'*avena*, il *miglio*, la *spelta*, mentre ai cittadini era riservato quello di *grano*.

Anche la zucca era un cibo su cui si poteva contare. Era prelibata e permetteva anche razioni *relativamente* abbondanti.

Le galline fornivano le *uova*, che erano mangiate sode, talvolta condite con una goccia d'olio o di aceto, o in frittata, mescolate con qualche erba profumata e, un secolo dopo, con pancetta. Spesso

anzi le uova servono come denaro o come merce di scambio.

Una grande “invenzione” gastronomica è la *polenta*. Polenta e... Per decenni e decenni i braccianti e i piccoli contadini hanno mangiato *polenta e rénghe* (*polenta e aringhe*), ma una aringa per sei persone... La polenta è fatta con farina di mais ed acqua, anche un po' di sale. È preparata ogni giorno in gran quantità, nel paiolo di rame: deve servire a mezzogiorno ed anche alla sera. Una donna di casa la prepara usando il camino interno alla casa.

I piatti “tipici” con la polenta sono numerosi:

Polenta e osèi
Polenta e rénghe
Polenta e sardèle
Polenta e fasoi.

Addirittura la polenta diventa il soprannome di qualche famiglia, che è chiamata *polenta* o *polentina*; e, comunque, diventa il soprannome dei veneti: i *polentoni*. *Polenta* poi fa rima, per decenni e decenni, con *pellagra*...

L'orto forniva un po' di verdura, soprattutto patate che, come la polenta, riempivano la pancia e almeno allontanavano lo spettro della fame. Ed anche *capuzzi* (i *cavoli cappucci*), che crescevano in fretta ed anche nella stagione autunnale. Le donne poi andavano spesso in giro nei prati a raccogliere radicchi selvatici, cicoria selvatica, funghi o *le erbe* (termine con cui si indicava tutto ciò che era commestibile), ma anche le erbe profumate, che almeno davano un sapore diverso alle solite pietanze. I prati erano ricchi di *bruscardoli*, ma anche di margherite, di ortiche, di salvia, di timo ecc. Con le margherite si faceva la camomilla, una medicina che doveva far guarire da ogni male... Con le ortiche tante altre cose.

Il bosco forniva anche carne, ed anche una carne prelibata: *le lumaghe* (le *lumache*). Dopo i temporali esse uscivano allo scoperto lungo le siepi e si trovavano con grande facilità e in grande abbondanza. C'era anche la possibilità di fare due piatti diversi: lumache grosse e lumachine. Si potevano mangiare da sole o come ragù per qualche piatto.

Il povero, se non aveva un albero da frutta nel suo orto o attaccato alla casa, poteva mangiare frutta selvatica come le more (bianche e rosse). Erano anche buone e abbondanti. Ma poteva anche ripiegare su qualche albero da frutta selvatico.

Il vino non c'era e quel poco che c'era forniva buona parte delle calorie alimentari. Per fingere di bere il vino, spesso si usava la *bevanda*: era acqua in cui erano state messi a macerare i raspi e gli acini spremuti dell'uva. Aveva un qualche sapore acido ed era di color rosato.

La fame comunque era endemica e non si saziava mai completamente. Il periodo peggiore e più temuto era l'inverno: portava il freddo, diminuiva

il lavoro, servivano risorse per mangiare e per difendersi dal freddo. Ed era normalmente un problema conservare a lungo qualsiasi cibo.

Peraltro la diversa alimentazione tra le varie classi sociali non deve trarre in inganno: le malattie, soprattutto quelle infettive, colpivano democraticamente la casa del povero e la casa del ricco, visitate con la stessa imparzialità dalla morte.

-----I © I-----

5.2. La prima metà del Novecento: il pesce e l'autarchia

di Giuseppe Carraro e Fabio Longo

La vita quotidiana della famiglia

Nella prima metà del Novecento le condizioni alimentari, igieniche, sanitarie, lavorative della popolazione migliorano, non ostante le due guerre mondiali. L'economia resta sempre agricola, ma sulla tavola compare un nuovo alimento: il pesce. Un'idea del regime fascista per far fronte alle carenze alimentari *endemiche* della popolazione. Così negli anni Trenta si diffondono da per tutto le pescherie. Il fatto è paradossale: nessuno aveva mai pensato di sfruttare questa risorsa alimentare, eppure era noto se non al popolo analfabeta almeno alla popolazione alfabetizzata e alla classe politica che l'Italia è circondata da tre lati dal mare...

Così a partire dal 1936 metà della popolazione italiana (l'altra metà vive sulla costa) inizia a scoprire e a consumare il pesce di mare. Prima di questa data nelle città della Lombardia era rarissimo trovare una sola pescheria: non esistevano per niente. Il pesce era un cibo quasi del tutto sconosciuto in ogni classe sociale.

Peralto fin dalla cultura preistorica, nella cultura palafitticola, poi attraverso quella celtica, gallica, longobarda e infine medievale, il pesce non era mai stato considerato un alimento effettivo, nell'entroterra come pure sulla costa. Era considerato un cibo per poveri e per diseredati, cioè per coloro che erano ritenuti incapaci di procurarsi qualsiasi altro tipo di cibo. Era considerato quasi una vergogna che cadeva su chi se ne cibava.

Questa mentalità di rifiuto del pesce resiste ancora nei primi trent'anni del sec. XX, come si può desumere dai prezzi del prodotto, che nel 1936 sono bassissimi sui mercati interni e ancora più bassi nei porti. A Napoli un chilo di vongole costa 5 centesimi, la trentesima parte di un chilo di pane. A Venezia un chilo di triglie o di sogliole non supera il costo di un etto di pane. I pescatori ributtavano a mare il pesce azzurro (sgombri, sardelle e alici), perché non conveniva nemmeno portarli al mercato. A Pescara sul porto è venduto a 2 centesimi il chilo, pari a mezzo etto di patate o al costo di mezzo uovo.

Il Nazional-fascismo punta su questo alimento “autarchico”, inaugurando a Milano, e via via nelle altre grandi città, il *Mercato del Pesce*. In pochi mesi le vendite milanesi sono pari a un terzo di quelle fatte a Napoli, dove il pesce e i molluschi si vendono in ogni angolo delle strade oltre che al porto e a Porta Capuana, il migliore mercato della città. A Napoli ci sono dai 200 ai 300 venditori ambulanti.

I pescatori liguri, romagnoli e veneti fanno così grandi affari: intravedono un lavoro sicuro e una nuova fonte di reddito e contribuiscono a elevare le condizioni alimentari e materiali della loro regione. I pescivendoli invadono la pianura Padana e giungono fino al più piccolo sobborgo. Si arriva al punto che si mangia quasi più pesce in montagna che non al mare.

Una ragione c'è, la carne di bovino costa circa 18 lire al chilo, il pesce diciotto volte di meno, da una 1 a 2 lire il chilo. Il baccalà, cioè il merluzzo fatto seccare, costa addirittura 2,50 al chilo. Lo importava e ne aveva il monopolio una sola ditta in Italia, che aveva sede ad Ancona, davanti alle FFSS: la ditta “Balboni”.

Nel retroterra veneto dove non vi era altro che polenta (e tanti morti di pellagra), lo sposalizio con il baccalà norvegese diventa quotidiano. I veneti iniziano a mangiare *polenta e baccalà*. D'altra parte con la misera somma di 4 lire (3 lire di baccalà secco e 1 lira di farina gialla) si poteva mangiare per tutta la settimana.

La comparazione tra alcuni prezzi, riferiti a un kg di prodotto (1936), permette di capire facilmente i termini della *questione alimentare*:

pane 1,60 lire
 riso 2 lire
 farina gialla per polenta 1 lira
 farina bianca 2 lire
 patate 50 centesimi
 uova 1 lira (4 centesimi l'una)
 olio 6 lire
 vino comune 1,80 lire
 zucchero 6 lire
 fagioli secchi 3 lire
 fagioli freschi 1 lira
 mele 1,50 lire
 fichi secchi 2,5 lire
 cavolfiore 1,80 lire
 cipolle 50 centesimi
 cicoria 12 centesimi
 insalate varie 30 centesimi
 pasta 3 lire
 caffè 35 lire.

Se si confrontano questi prezzi con altri tipi di merce, si scopre una grandissima differenza: le calze da donna in *nylon* (non si chiamava ancora

così, ma si trattava di *nylon*) costano l'enorme cifra di 18 lire.



1. *Pesce fresco.*

Il confronto è ancora significativo se si ricordano anche qualche salario e qualche stipendio: un bracciante agricolo guadagna dalle 5 alle 7 lire il giorno, circa 150/200 lire il mese. Un operaio circa 300 lire, un impiegato o un operaio specializzato 350-420 lire. Un impiegato d'alto livello laureato aveva uno stipendio di 800 lire; un dirigente d'industria o un capoufficio dirigente statale aveva uno stipendio di 1.000 lire; e un generale o un professore accademico d'Italia avevano uno stipendio di 3.000 lire.

Indubbiamente la popolazione sotto il regime fascista mangia di più e mangia meglio. Può contare anche su interventi statali per eliminare i casoni e per creare nuovi posti di lavoro con le bonifiche nell'Agro Pontino e nel Delta del Polesine. Ma la campagna del grano, che si sta combattendo contemporaneamente, non dà i risultati sperati. L'Italia è contadina e resta contadina. E, finché resta contadina, non può uscire dal circolo vizioso costituito da sottoalimentazione cronica, sovraffollamento demografico nelle case per di più malsane, malattie infettive ed elevata mortalità.

Questo circolo vizioso è interrotto soltanto nel ventennio che va dal 1951 al 1970, quando nel Veneto diminuisce la pressione demografica sulle campagne perché i braccianti si spostano in Piemonte e Lombardia e diventano operai. Contemporaneamente arrivano nelle campagne, a sostituirli, le macchine agricole e i concimi, che aumentano la produttività della terra. Nel giro di pochi anni la popolazione dedita all'agricoltura passa dal 90% a meno del 10%. Da questo momento la terra permette una alimentazione adeguata (o anche una sovralimentazione) a tutti coloro che la abitano.

Dopo la spaventosa crisi del 1929, che travolge gli USA, l'Europa e in misura minore l'Italia proprio perché agricola, il regime nazional-fascista punta su uno sviluppo economico indipendente dalle crisi che possono provenire dall'estero. È

l'autarchia economica. L'economia nazionale come l'economia familiare diventano autarchiche. Le famiglie consumano ciò che producono e producono quello di cui hanno bisogno: hanno i forni per fare il pane una volta la settimana (le famiglie ricche), hanno i telai per fare la maggior parte di fabbisogno di tessuto che serve ai componenti della famiglia (lenzuola, asciugamani, pantaloni, camicie, tende alle finestre ecc.). Ci sono scuole di ricamo e di cucito, che continuano a funzionare anche con il nuovo regime negli anni Cinquanta.

Autarchia però significa anche tenere in pareggio o in attivo la bilancia dei pagamenti con l'estero. L'Italia non fa debiti, che avrebbe avuto difficoltà a pagare. In seguito può contare sulle rimesse dei lavoratori italiani all'estero, che mandavano il loro salario alle famiglie rimaste in paese. E quindi per i vari governi queste rimesse erano una manna caduta dal cielo.

Ma il regime nazional-fascista cerca di diffondere anche un'altra mentalità, quella del risparmio, quella dei surrogati (o dei succedanei), quella del riciclo e dell'uso di un oggetto sino alla sua estrema consunzione. Niente diventa mai un vero rifiuto. Al posto del caucciù, che rendeva l'Italia dipendente dall'estero, si tenta la produzione di *gomma sintetica* (che al momento non dà risultati significativi); al posto del caffè, sempre importato dall'estero, si tentano miscele dal dubbio sapore ma di provenienza nazionale. Per nascondere i vestiti di casa, a scuola docenti e studenti mettono il grembiule nero... L'importante è arrangiarsi e illudersi di essere ricchi o almeno nascondere la propria povertà. Eppure i gomiti rinforzati sono usati anche negli anni Sessanta.

Comunque sia, sulla tavola del povero come del ricco compaiono *risi e bisi*, un po' di carne in più proveniente dagli animali da cortile, frutta e verdura più abbondanti, la *pinza* (un grosso pane messo a lievitare e cotto nella cucina economica arricchito con fagioli o con unto e *ciciòle de maiale*), *ravanèi* (i *ravanelli*)...

E continuano ad essere diffusi la *puina* (la *ricotta*), *el formàio*, *el buro fato in cà*, insomma i consueti e tradizionali derivati del latte.

-----I © I-----

5.3. 1951-1970: i mitici anni della svolta economica, alimentare e...

di Luisella Bollettin, Rosella Santi, Giovanni Stivanello

I cambiamenti significativi avvengono soltanto nella seconda metà del Novecento, a partire dal boom economico (1958-1963): lo sviluppo dell'industria in Piemonte e in Lombardia, e la meccanizzazione dell'agricoltura in Veneto fanno aumentare in modo considerevole la produzione alimentare. Poco dopo vi contribuiscono anche i profitti provenienti dal modello veneto di industrializzazione: la micro-industria... La pancia piena non è più un desiderio irrealizzabile, diventa anzi un pericolo sempre maggiore. Dal *sottoc consumo* alimentare e dal *risparmio* ad oltranza quale abitudine quotidiana, dalla pellagra e da condizioni igienico-sanitarie indescrivibili si passa al *sovraconsumo*, al *consumismo* e allo *spreco*, alla *festa continua*. È nata in pochi anni la società opulenta, ma ovviamente soltanto nel mondo occidentale.

Prima si tirava la cinghia e la fame era diffusissima, ora si va al ristorante a mangiare, almeno una pizza il sabato sera. E poi si va al cinema. Chi l'avrebbe mai potuto immaginare?!

Forse conviene ricordare con invidia e con nostalgia i mitici anni che vanno dalla rotta del Po a Occhiobello (1951) alla fine dell'emigrazione veneta nel mondo (1971). Sono anni di speranza, anni di espansione economica, anni di miglioramento effettivo delle condizioni di vita, anni in cui il rapporto con la natura è ancora equilibrato, anni in cui non si vedono e non si immaginano nemmeno i guasti che l'industria, anche l'industria *soft* che sorge nel Veneto, provoca nell'ambiente, nei rapporti umani e nei rapporti dell'uomo con la natura.

Questi anni sono gli anni in cui sono vissuti i nostri padri e i nostri nonni e dalla loro viva bocca possiamo prendere le notizie su come allora si viveva. E non sarebbe fuori luogo farvi sopra una riflessione...

La vita quotidiana della famiglia

Ogni famiglia aveva il suo *orto* (l'*orto*) e il suo *ponàro* (il *pollaio*). Le famiglie più ricche avevano anche *el porzile* (il *porcile*) con *el porzèlo* o *el maiale* (il *maiale*). L'orto forniva la verdura, il pollaio e il maiale fornivano la carne. Del maiale si mangiava tutto. Le ossa si succhiavano e alla fine si davano al cane. Il macellaio, che vendeva carne bovina, costava troppo. Da lui si comperava carne soltanto per le grandi occasioni, come Pasqua e Natale, o per variare il menù domenicale. Era una festa quando si poteva comperare *carne de bassa* (la *carne di bassa macellazione*), che era venduta a metà prezzo. Si trattava di carne di un animale morto per cause naturali, ad esempio per soffo-

camento, che il veterinario dava il permesso di vendere. Per il proprietario dell'animale non era una festa, ma si consolava pensando che poteva andare peggio.

Negli anni Cinquanta era anche molto diffuso il baratto, cioè lo scambio di merce con merce. In genere le donne andavano al mercato con qualche prodotto dell'orto o del pollaio, per scambiarlo con altri prodotti, che mancavano, oppure per recuperare un po' di denaro. Si scambiavano soprattutto le uova con generi alimentari: *du ovi de conserva, tri de oio, du eti de zùcaro* (due uova di conserva, tre di olio, due etti di zucchero). L'economia era una economia basata sull'autoconsumo e sullo scambio in natura. Il denaro che girava era pochissimo e poteva andare bene anche il baratto.

L'orto e il pollaio erano di competenza della donna o delle donne di casa. Con *i soldi de i ovi* (il denaro guadagnato vendendo le uova) si facevano le piccole spese della cucina e della casa. E i denari dovevano bastare. Bisognava farli bastare...

Dentro la casa, in cucina, ci sono grandi cambiamenti: perde importanza *el fogolàro* (il focolare) intorno al quale la famiglia si radunava d'inverno, e compare la *cusina economica* (la *cucina economica*), più funzionale (e meno pericolosa). La cucina permette di riscaldare l'ambiente, di cuocere diverse vivande, di avere sempre acqua calda a disposizione. Sopra di essa si può stendere anche la... biancheria, per farla asciugare in fretta, soprattutto d'inverno. Tutt'intorno ha uno scorrimano che evita di toccare accidentalmente le parti calde e di scottarsi e che permette di collocarvi qualche asciugamano, sempre pronto all'uso. Ha anche un forno di cottura e un piccolo spazio da usare come ripostiglio. Al suo fianco c'è un cassetto *par i zòchi*, la legna da ardere.

Sono arrivate le comodità anche nelle case di campagna!

I schèi (il denaro), che si guadagnavano, erano sempre pochi e bisognava cercare sempre di risparmiare, di arrangiarsi e di produrre in proprio tutto ciò che serviva alla famiglia. E non era una cosa facile farlo. Tutti gli strumenti, dalle forche ai pantaloni, venivano usati fino alla loro consumazione totale: quelli dei figli maggiori passavano ai figli minori, quelli *da festa* diventavano *da lavoro* e poi diventavano *strofinacci*... Forche e rastrelli venivano aggiustati e riaggiustati, finché non era più possibile farlo o perché erano completamente consumati. I pantaloni e le camicie venivano passati dai genitori ai figli maggiori, quindi dai figli più grandi a quelli più piccoli. Ed anche le scarpe. I contenitori di tonno da kg 3 venivano usati da *àlbio* (l'abbeveratoio) per gli animali da cortile. Nulla andava buttato via. Non c'era mai il problema di come smaltire i rifiuti, perché essi, se c'erano e quando c'erano, erano pochi ed erano naturali. Alla

fine erano usati per concimare i campi oppure passava *el ferovècio* (colui che per mestiere raccoglieva il ferro da buttare) o *el strazaro* (lo *straccivendolo*, colui che raccoglieva gli stracci), che li portavano via, in fonderia o nelle cartiere.



1. Il maiale. Si tratta di una scrofa...

E quei pochi denari che rimanevano si mettevano in posta, per farli fruttare. Si pensava già al matrimonio del figlio o alla dote della figlia. La banca dava interessi di gran lunga inferiori.

Intanto, quando si andava in bottega, si comperava a credito: il bottegaio segnava il debito su un libretto personale e si pagava un po' alla volta, via via che la vendita dei prodotti dei campi permetteva di incassare un po' di denaro.

Dal cortile e dall'orto alla tavola

Anche i cibi locali si sono trasformati. Un tempo erano semplici e poveri, costituiti da quel poco che poteva dare il pollaio e un piccolo orto. Ben inteso, vi era una differenza enorme tra il pollaio e l'orto del contadino che aveva campi e quelli del bracciante, che aveva appena un fazzoletto di terra! Le condizioni di vita erano altrettanto diverse. Ma per ambedue c'è un abisso tra i primi anni Cinquanta e gli ultimi anni Sessanta. Il miglioramento nel tenore di vita salta subito agli occhi.

Il pollaio del contadino dava *el polàme* (il pollame), cioè *polastrì, galine, gali, galiti, capùn, anare e màzari, ochi e oche, pitùn e pitóne, feróne* (pollastre, galline, galli, galletti, capponi, anatre, oche, tacchini, galline faraone). Il cortile dava anche conigli, lasciati liberi o tenuti in gabbia. *I capùn* si mettevano *in te la caponàra*, per farli ingrassare prima. Gli animali vivevano liberi *in te l'ara* (l'aia), becchettando vermi, erba e insetti. Ma mangiavano anche *fromentón* (il frumentone o granturco) e *spezzanèle* (la graniglia tritata).

L'orto del contadino dava invece *cavulfiùri, càvuli, capuzzi, zéole, fasò, tegoline, fave, salata, melanzane, patate, pevarùn e pevaróne, bisi, pumidori, parsìmbolo, ravanè, sèlino e zuchìn* (cavol-

fiori, cavoli, cavoli capucci, cipolle, fagioli, fagiolini, fave, insalata, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodoro, prezzemolo, ravanelli, sedano e zucchini). Aglio, carote, ceci, cetrioli, lattuga, rape, verze dovevano ancora comparire... Anche l'orto era povero. Si seminava 'na vanièza de salata o de patate o de roéia o de fasdi. Il raccolto doveva soddisfare il fabbisogno di tutta la famiglia.



1. Capuccio a cuore.

Sulla tavola comparivano anche i funghi, sia come verdura, sia per condire il risotto. I più diffusi erano le *baréte da prete* (i *berretti da prete*), così chiamati a causa della loro forma e del loro colore, che li rendeva simili al cappello tradizionale dei parroci. Per chi poteva contare soltanto sull'aiuto del prete (lo Stato non esisteva, esisteva soltanto per imporre tasse e per chiamare i ventenni alla leva), questa associazione di idee era assolutamente ovvia.

Qualcuno della famiglia era specializzato nella ricerca e nel riconoscimento dei funghi, che erano particolarmente abbondanti, soprattutto dopo le piogge, perché i boschi erano numerosi. Era meglio evitare di mangiare quelli avvelenati...

Il pollaio dava anche i *ovi* (le uova), mentre la stalla dava *el late* (il latte) e *el formàio* (il formaggio). Anche *la puina* (la ricotta), che si mangiava con il pane e un po' di zucchero. Con *la pele* o *la pana de 'l late* (la panna del latte), raccolta e messa da parte, si faceva *el butiro* (il burro). Per i ragazzi si facevano anche *i panini imbutiti co 'l buro e co 'l zùcaro* (i panini imbottiti con il burro e lo zucchero): un panino, spalmato di burro, sul burro si versava un po' di zucchero, per addolcirne il sapore. *El butiro* dei nonni diventa *el buro* dei nipoti, negli anni Sessanta. Che cosa vuol dire? Vuol dire che i nonni non conoscevano i panini e che i nipoti hanno iniziato a mangiare panini ed hanno imparato una parola nuova o, meglio, hanno sostituito una parola dialettale (*el butiro*) con una parola italiana (*il burro*). I panini al burro non sono quindi una invenzione tradizionale. Compagnoni quando la società si è sufficientemente arricchita.

El porzile (il porcile) dava invece *el maiale* o *bosgato* o *porzèlo* (il maiale), che era comperato in primavera e che verso Natale era grasso al punto giusto. La sua uccisione era una festa, che coinvolgeva grandi e piccoli. La lavorazione della carne avveniva coralmemente: i parenti venivano a dare una mano e poi a loro volta ricevevano aiuto. Il maiale forniva *móre*, *salami da taio* e *da pagnata*, *códeghe* e *codeghìn* (i sanguinacci, i salami da taglio e da pentola, i cotechchini grandi e piccoli), *bóndole*, *brasole* (le bracirole), grasso, ossi da spolpare e per il brodo... Lo strutto veniva conservato nella vescica del maiale e usato per fare dolci. Con questa provvista alimentare si potevano affrontare con una certa tranquillità i lunghi mesi invernali fino all'arrivo del nuovo raccolto: il frumento a giugno.

La carne e le verdure erano molto saporite, perché gli animali si nutrivano di cose genuine e vivevano liberi nell'aia. Alla sera qualche adulto o anche il figlio o la figlia più grande, spingeva gli animali da cortile nel pollaio e si assicurava che non ne mancasse nemmeno uno!

Alla fine degli anni Cinquanta compare anche la mortadella, che ha pure un buon sapore e che fa fare un salto di qualità alla mensa della maggior parte delle famiglie italiane: finalmente si mangia carne tutti i giorni della settimana, anche se è soltanto una fettina sottile! È comperata in negozio a fette: le famiglie iniziano ad andare a fare le spese fuori di casa, per l'alimentazione!



2. Verdura di stagione.

Il pesce e la cacciagione

In ogni famiglia c'era poi sempre qualcuno che andava a pesca e portava a casa *pessegati* (pesci gatti), *gobi* (i gobbi), *gobatèi* (i piccoli gobbi), *scàrdoe* (le sardine), *ténche* (le tinche), *luzzi* (i lucci), *pissi russi* (i pesci rossi, cioè i pesci persici), *pessine* (i pesciolini da frittura), *rane*, *bisate* (le anguille) da mangiare. Ottime le rane fritte o nel risotto! Si andava a pescare con *l'amo* e *la cana* (l'amo e la lenza), con *la negòssa* (la cerchiaia, una rete all'estremità di un lungo manico),

con *i reùn* (le *nasse*, cioè reti a camera sostenute da vimini a forma di cerchio) e con *i balanzìn* (i *bilancini*). Un momento atteso era quando l'acqua de *i màsari* (i *maceri*), usata per fare marcire i fusti della canapa, veniva scaricata nei fossi. Le sostanze che conteneva facevano venire il pesce a galla. Così poteva essere catturato con estrema facilità. Si usava la fiocina, anche se era proibita: "I gà molà l'aqua de 'l màsaro! Tòte la sfròssina, ca ghè de 'l pesse ca bochéza!" ("Hanno aperto l'acqua del macero. Prenditi la fiocina, perché c'è del pesce che boccheggia", cioè che esce con la bocca dall'acqua, per respirare). Scomparsa la canapa, gli agricoltori trasformano i maceri in personale *riserva di pesca*, come diceva il cartello scritto in italiano che si vedeva da lontano.

In questo modo l'alimentazione aveva una certa varietà, anche se costituiva normalmente il problema più difficile da risolvere, giorno dopo giorno.

Qualche famiglia ricca invece aveva tra i suoi componenti *on cazzadóre* (un *cacciatore*) che praticava la caccia sia per diletto e per passatempo, sia per procurare un piatto diverso dal solito, costituito dalla selvaggina. Ma siamo ormai negli anni Sessanta. *El cazzadóre* andava a caccia con *i can* (i *cani*), che addestrava personalmente, e portava a casa *lièuri* o *lièguri* (le *lepri*), *fasàn* (i *fagiani*), *quàie* (le *quaglie*), *ànare selvàdeghe* (le *anitre selvatiche*). Per queste ultime doveva andare nel Delta padano, dove questi uccelli passavano nelle loro migrazioni annuali.

I cacciatori mostravano con orgoglio i loro fucili... i bambini raccoglievano le artucce esplose e le usavano per i loro giochi.

La frutta

Le famiglie più ricche avevano anche qualche albero da frutta: *pomari*, *pirari*, *figari*, *persegari*, *brognari* e *amolari*, *saresari*, *armelinari*, *nepolari*, *morari* (meli, peri, fichi, peschi, prugni e susini, ciliegi, albicocchi, nespole, mori). Le fragole compaiono molto tardi, a metà degli anni Sessanta.

D'estate c'erano anche *angùrie* e *melùn* (le *angurie* e i *meloni*). Qualche compaesano prendeva in affitto un pezzo di terra di circa ha. 2 di superficie e seminava angurie e meloni, che una volta maturi vendeva al minuto. Era *l'anguriario* (il *venditore di angurie e di meloni*). La gente era contenta: "A 'ndén a l'anguriara al Pascolo!" ("Andiamo all'anguriara nella fattoria del Pascolo!") o in un'altra boaria. Nei primi anni Sessanta *l'anguriario* si aggiorna: passa a vendere le angurie prima con il suo carretto, tirato da un cavallo, poi con il *camionzìn* (il *camioncino*). Si faceva riconoscere gridando a squarciagola: "*Taio rosso! Taio rossoo!*".

Ad ottobre c'era *l'ua* (l'*uva*), che compariva sulla tavola. I contadini avevano l'abitudine di con-

servarne un certo numero di grappoli in relazione al nucleo familiare, legati a pertiche, da consumare nei mesi successivi. Insieme con le mele essa era l'unica frutta della brutta stagione. Il freddo invernale era l'unico modo per conservarla. Ma poche famiglie potevano contare sul vigneto, per di più piccolo. Non è ancora *uva da tavola*: è uva normale *mangiata a tavola*. L'uva da tavola vera e propria, binaca e nera, con gli acini molto grossi, compare soltanto verso la fine degli anni Sessanta.

Erano diffusi anche *i cachi*, che fornivano gli ultimi e coloratissimi frutti autunnali. E c'erano anche *le zuche* (le *zucche*).



1. Uva.

Negli anni Cinquanta una mela poteva fare anche da companatico. Negli anni Sessanta invece le famiglie che avevano qualche melo o qualche pero cucinavano mele e pere *in te la cusina economica* (la *cucina economica*), su *la scartà* (la *lamiera*), oppure le sbucciavano e le facevano *in técia*, con l'aggiunta di un po' di zucchero. Le susine e le prugne si facevano soltanto *in técia*. La frutta cotta era in genere riservata ai bambini. Si poteva mangiare anche con il pane.

Durante l'inverno si mangiavano *castagne* (le *castagne*) e *castagnazzi* (i *castagnacci*, una farina di castagna finissima, che si mangiava spingendo un dito in bocca, o che era mescolata a zucchero e cotta, per fare il *tiramisù*), *cuciaròli* (o *guciaròli*) (le *castagne secche*, cotte prima di essere mangiate) e frutta secca: *brustoline* (i *semi delle zucche*), *galetine* o *bagìgie* (le *arachidi*), *nóse* (le *noci*), *nosòle* (le *noccioline*), *nosoline* (le *noccioline*), *màndole* (le *mandorle*). Un prodotto quasi scomparso è *la favolina* o *fava luina* (la *fava luina*, le *fave gialle*, i *lupini*), che si comperava *a scartòzzi* (a *cartocci*), si salava abbondantemente e poi si mangiava. Costava poco...

Esistevano, almeno da *l'orlolàn* (l'*ortolano*, il *fruttivendolo*), anche *mandarìn* (i *mandarini*), *narànze* (le *arance*), *banane* e *carube*. Ma era frutta costosa e riservata, anche questa, alle grandi occasioni. I bambini trovavano *mandarìn* e qualche

naràntza nelle calze di lana lavorate con i ferri appese al camino, che *la Befana* (la *Befana*) riempiva loro il sei gennaio.

Tutta questa abbondanza non deve fare pensare a una vita comoda: il pollaio e, ugualmente, l'orto avevano sempre poche galline e poche verdure in relazione al fabbisogno della famiglia. E le bocche da sfamare erano sempre troppe in relazione alle possibilità economiche della famiglia. Questo vale sia per il contadino che aveva terra come per il bracciante che aveva soltanto un fazzoletto di orto, anche se il tenore di vita e l'alimentazione del primo sono senz'altro superiori a quelle del secondo. Il fatto è che l'economia tradizionale è una economia della povertà, non della ricchezza. È una economia del risparmio e del sottoconsumo, non una economia del consumo e del benessere. È una economia dell'autoconsumo, non una economia di mercato. "El risparmio l'è el primo guadagno" (*Il risparmio è il primo guadagno*), si diceva. La fame è la compagna inseparabile della vita e il consumismo è semplicemente impensabile. Ad ogni modo l'alimentazione e il tenore di vita cambiano radicalmente dagli inizi degli anni Cinquanta alla fine degli anni Sessanta. Per tutti, sia contadini, sia operai. I braccianti sono scomparsi.

La prima colazione

La prima colazione era molto semplice: *'na scudèla de pan e late* (una *scodella di pane e latte*). Talvolta anche *polenta* al posto del pane. Naturalmente si metteva anche *el zùcaro* (lo *zucchero*). Era raro l'uso del *miele*, che era molto costoso. L'apicoltura non era particolarmente diffusa.

Il latte era diffusissimo: tutte le famiglie lo usavano. Quasi ogni famiglia aveva una capra che forniva latte in abbondanza e che le permetteva di fare anche qualche formaggio. Chi non aveva la capra andava a comprarlo nelle *boarie*. Spesso si mangiava *cafelate* (il *caffè e latte*). Il caffè non era mai puro, era caffè d'orzo o di frumento abbrustolito. Sembrava caffè, e questo bastava. Il caffè vero e proprio compare soltanto nei primi anni Sessanta. Da solo non si usava mai, perché troppo costoso. Le famiglie mescolavano il caffè con un succedaneo, ad esempio la miscela di caffè "Moretto" o "Leone", sempre per risparmiare. Il compito di miscelare i due prodotti spettava alle donne. Era preparato ne *la cògoma* (la *cuccuma*). Si versava piano nella tazza, per lasciare sul fondo della *cuccuma i fundi* (i *fondi*), vi si metteva lo zucchero, si mescolava e si beveva! Proprio come oggi... La moka "Bialetti" comparirà soltanto più tardi, quando l'industria si metterà a sfornare nuovi prodotti che semplificano la vita dentro la casa...

In alternativa al caffè latte c'era il caffè e vino: il vino gli dava un sapore e un profumo diversi. Il

mezzo bicchiere di vino serviva anche a raffreddare più rapidamente il caffè...

Il caffè con latte (o meglio il latte con caffè) compare negli anni Sessanta. Così al mattino tutta la famiglia può bere o mangiare una bevanda dal sapore e dal colore un po' diversi dal solito.

Questa era la colazione normale. D'estate però ci si alzava *de bonóra* (*di buon'ora*), *anca a le zìnche e meza o a le siè*, perché c'era molto da lavorare, soprattutto quando si doveva trebbiare il frumento. Così si andava a lavorare senza aver fatto colazione. Si recuperava alle otto. E allora *se faseva la marendà* (*si faceva la merenda*), una colazione sostanziosa, che era un vero e proprio pranzo: affettato di maiale, pane fresco o biscottato, acqua fresca e vino fresco. Anche meloni e angurie.

A metà mattina o a pomeriggio inoltrato i bambini, sempre affamati, mangiavano qualche panino: *panini co 'l salame, co 'l formàjo, co la marmelata, co la mostarda, co 'l buro e el zùcaro*. I ragazzi di paese mangiavano soprattutto *panini co la mortadèla*.

Negli anni Cinquanta compare ed ha un grande successo *la Nutela*: si facevano infiniti *panini alla Nutella*. È la stessa cioccolata al latte che tra i bambini furoreggia ancora oggi.

I primi piatti

Le ricette, altrettanto semplici e poco varie, erano tramandate con cura da una generazione all'altra. I piatti tipici erano: *menèstra in brodo* (*minestra in brodo* di dado, talvolta anche di gallina) e *supa* o *panimbròdo* (*pane biscotto in brodo*, fatto con un po' di grasso), *risi e bisì* (*risotto e piselli*) o *risi e fasòi* (il *risotto con fagioli*) d'estate, *taiadèle* (le *tagliatelle*) fatte in casa alla domenica. Nei primi anni Sessanta compare *la menèstra in brodo* di gallina, di carne o di salame e qualche nuovo tipo di pasta comperata in bottega. Un po' alla volta *la supa* scompare: è declassata alla sera... Nelle grandi occasioni compaiono anche *i capelìti* (i *tortellini* ripieni di carne) e *le lasagne*. Erano preparati in casa. Sempre nelle grandi occasioni si preparava il risotto, che era condito con *el magón e i figadìn* (lo *stomaco*, tagliato a piccoli pezzi, e *i fegatelli*) degli animali da cortile uccisi. O anche *bigoli e sardèle* (*spaghetti e sardelle*). Ma la *pasta compra*, in particolare gli spaghetti, compare sulla tavola lentamente, via via che aumenta il denaro per andarla a comprare. Così le donne non devono più perder tempo a fare le *taiadèle* (le *tagliatelle*) di pasta frolla.

Un piatto stagionale era il risotto condito con *el pisto o le tripe* (il *macinato* o le *trippe*) di maiale. Il piatto era molto saporito. Ma non era malvagio nemmeno un risotto condito con le rane catturate personalmente dagli uomini nei fossi e date da spellare alle donne...

I secondi piatti

El cicìn (la carne) era costituito da gallina, polastra o cappone, fatti bollire in pentola. Così fornivano anche brodo per la sera o per il giorno dopo. Erano accompagnati da verdura. Il coniglio, il pesce e il baccalà in genere si mangiavano di sera.

Un piatto particolare era costituito dalla *bóndola*. Era la vescica del maiale o il gozzo di un tacchino, riempito di carne, sempre del maiale. Talvolta una *bóndola* veniva fatta invecchiare anche due o tre anni e riservata alle grandi occasioni. In questo modo diveniva ancora più saporita (e pesante per lo stomaco di chi la mangiava). Era accompagnata da purè di patate e si mangiava con *el crén* (il rafano), che contrastava efficacemente con il sapore della carne di maiale.

Un piatto molto diffuso tra la povera gente era costituito da *polenta e rénghe* (la polenta con aringhe) o da *polenta e baccalà* (la polenta con il baccalà). Le aringhe, in scatola e conservate sotto sale, si comperavano in *botéga*, cioè nel negozio degli alimentari. Il baccalà - è sorprendente a dirlo - si comprava perché costava poco. Oggi invece è una delle carni più costose. In alternativa al baccalà si comperava *el bartagnìn* (lo stoccafisso), meno costoso, ma ugualmente buono.

Ma c'era anche *polenta e sardèle* (la polenta con sardele) e *polenta e osèi* (la polenta con gli uccelli). Gli uccelli, in genere passeri, erano catturati direttamente da un componente maschile della famiglia.

Pane e polenta

Si usava *el pan bianco* (il pane bianco) fatto in casa, e la *polenta*, bianca o gialla. Il pane invecchiato veniva biscottato e consumato: niente andava mai sprecato. I resti della cucina e dei piatti erano dati al cane, al gatto o agli animali del cortile. A dire il vero, il pan biscottato veniva detto *pan duro*. Un nome che era tutto un programma...

Le famiglie ricche avevano *el fórn* (il forno), dove facevano il pane per tutta la settimana. Soltanto a partire dalla metà degli anni Cinquanta il forno casalingo incomincia a cedere il posto a quello del fornaio, che vende il pane nel suo negozio di alimentari o che lo porta a domicilio nella tarda mattinata. L'aveva cotto verso le cinque o le sei del mattino. E lo faceva ogni giorno, esclusa la domenica. Così i contadini incominciano a mangiare *pan tènaro* che è anche *pan frésco*, cioè appena uscito dal forno, tutti i giorni feriali! Potevano scegliere tra *pagnòche* (le pagnotte), *bìgoli* o *filùn* a forma di cilindro e *ciòpe* con quattro *bicuin* (i cornetti). Era pane vero, pane pieno, pane saporito, pane profumato, pane croccante, pane ancor caldo di forno. Non era pane vuoto come le *michétte* milanesi! Il pane era tanto buono che si poteva mangiare senza companatico! Che fortunati...

La polenta era usata per variare l'alimentazione o perché in casa non c'era più pane (e, comunque, costava sempre meno del pane. Spesso vi si mescolavano fagioli, per variare ulteriormente il suo sapore. Era la *polenta infasolà* (la polenta con fagioli mescolati). Era preparata dalle donne, che la facevano mescolando a lungo farina (bianca o gialla) e acqua sotto la cappa del camino dentro un enorme *paròlo* (il paiolo) di rame. Poi veniva versata su la *panàra* (il tagliere), fatta a fette con un coltello o un filo di spagnoletta e servita ancora calda.

Alla fine degli anni Cinquanta il dolce improvvisato per i bambini poteva essere polenta e mezzo cucchiaino di zucchero in un piatto... Una delizia per il palato!

La polenta sostituiva anche il pane o il pane biscottato nel latte che si mangiava al mattino come prima colazione: *late e polenta*.



1. La polenta. Talvolta si faceva la "polenta infasolà (con i fagioli), per farle cambiare sapore.

La cena

La *zéna* (la cena) era costituita da un primo e da un secondo, come il pranzo di mezzogiorno. Negli anni Cinquanta il primo non c'era. C'era soltanto un piatto unico. Negli anni Sessanta il primo era costituito normalmente da *panimbròdo* (il pane in brodo di dado): il piatto dal mezzogiorno è trasferito alla sera, perché a pranzo compare la pasta comperata in bottega. Soltanto nelle grandi occasioni a mezzogiorno si coceva una gallina in pentola e si teneva il brodo per la sera. Sul pane in brodo si spargeva anche un po' di formaggio grattugiato, niente pepe, e una goccia d'olio. Il sapore del brodo di dado andava un po' mitigato... Ci poteva essere qualche pezzetto di *sèlino* (il sedano), preso dal proprio orto.

Sempre negli anni Sessanta il primo poteva essere costituito anche da una scodella di pane biscottato, latte (o caffè e latte) e zucchero. Polenta e latte era un ricordo dei primi anni Cinquanta: il benessere aumentava.



1-2. Uova sode e uova in tegame.

Il piatto unico (e poi il secondo) era spesso costituito da *ovi 'n salata* (le uova in salata). Le uova erano un tipico piatto serale. Le famiglie contadine le mangiavano in gran quantità, perché non costavano niente ed erano fornite direttamente dal pollaio. Erano per lo più mangiate *sode*, cioè erano cotte in acqua per cinque minuti, poi erano sgusciate e tagliate in quattro parti, quindi erano condite con *oio, sale, pévaro*, anche *asé* (*olio, sale, pepe, aceto*). Oltre alle uova sode c'era la frittata. Erano rotte, salate e sbattute, in modo che albume e tuorlo si mescolassero, quindi erano messe in un tegame con un po' di *parsimbolo* (il *prezzemolo*) sminuzzato e cotte a fuoco lento. Nella frittata si potevano mettere anche pezzetti di salame o *le ciciòle* (le *cuticole*) del maiale, per darle un sapore diverso dal solito. Le uova ad occhio di bue non erano molto frequenti.

Piatti mangiati senza fretta e ben gustati erano *polenta e bacalà* (*polenta e baccalà*), e *pésse* (il *pesce*), sia polenta e frittura di pesce, sia pesci gatti (o anguille) in umido o fritti in padella. I lucci erano sempre cotti lessi. Il pesce era sempre fresco,

pescato dal pescatore di famiglia. Il pesce fresco di mare era abbastanza conosciuto nell'entroterra: una volta la settimana passava *el pessàro* (il *pescivendolo*). Oltre al pesce c'era *el conéio in umido* (il *coniglio in umido*).

Nella cattiva stagione i contadini cenavano con cibi in scatola: tonno, sgombro, sardine, acciughe. In ogni caso era un cibo diverso dal solito...

Di sera, soprattutto se dopo cena si doveva uscire, si mangiava *'na féta de formàio* (una *fetta di formaggio*) o *dó féte de salame da taio* (*due fette di salame da taglio*) e *pan*, annaffiati di vino. Il motivo era il poco tempo, la fretta, che anche i contadini avevano d'estate, quando gli impegni agricoli raggiungevano il culmine. Si tirava fuori da *'l moschéto* (il *moschetto* o *moscarola*, una gabbia di cm 60 x 60 x 120, fatta con rete sottile, che difendeva i cibi dalle mosche), si tagliava a fette, e il pranzo o la cena o lo spuntino erano subito pronti. Anche il formaggio peraltro serviva a variare la dieta.

Quando tutto questo avviene, è giunta ormai la fine degli anni Sessanta. E le trasformazioni si succedono con un ritmo incalzante: la televisione sta entrando in tutte le case.

Le verdure

Le verdure che si mangiavano erano quelle prodotte dall'orto di casa. Alcune venivano mangiate crude, altre soltanto cotte. Le verdure più diffuse erano: *salata*, bianca o rossa, *radici* (i *radicchi*), *fasòl* (i *fagioli*), *bisi* o *roéia* (i *piselli*), *càvuli*, *cavulfiùri*, *melanzane*, *pumidoro*, *patate lesse*, *ravanèi* (i *ravanelli*), *tegoline* (i *fagiolini*), *zucòi* (gli *zucchini*), tutti conditi con olio, pepe, sale e aceto. Insomma tutte le primizie dell'orto, che variavano a seconda della stagione. Un piatto particolare era costituito dalle *erbe cote* (le *erbe cotte*), che non piacevano ai bambini, perché erano amare. Erano radichi selvatici, che una donna di casa andava a raccogliere in campagna o nei prati. Il piatto domenicale era costituito dal purè: patate lesse schiacciate con la forchetta e poi, quando compare nei negozi, con *el schizzapatate* (lo *schiacciapatate*), mescolate con latte e un po' di sale, e cotte a fuoco lento. Alla fine degli anni Sessanta vi si metteva dentro anche un po' di burro, del formaggio e una grattugiata di noce moscata. *Le patate frite* (le *patatine fritte*) invece erano particolarmente saporite d'inverno: erano fritte nel grasso del maiale con un rametto *de osmarin* (il *rosmarino*) e poi abbondantemente salate. Un portento! Le calorie per difendersi dal freddo erano assicurate...

La verdura era sempre quella di stagione. Come avveniva per tutti i prodotti della terra. I frigoriferi compaiono soltanto verso la metà degli anni Sessanta...

Alla domenica si poteva mangiare anche qualche verdura conservata *in composta*, cioè *sóto asé* (sotto aceto): cipolle, cipolline, carote, cavoli a pezzetti. Una leccornia!

Alla fine degli anni Sessanta compaiono anche *i spàrisi* (gli *asparagi*), ottimi con le uova sode, il tutto condito con olio, aceto, pepe e sale.

Poco dopo compaiono anche colture espressamente richieste dal mercato in quantità industriale: *i pumidori* (i *pomodoro*) e *i cetrioli* (i *cetrioli*), detti anche *centrioi*. Ormai il contadino o l'agricoltore produce non per sé, ma per il mercato.

I vini e i liquori

Ben inteso, i contadini - dal proprietario al *fi-tuàle* (il *fittavolo*), dal bracciante al boaro - bevevano acqua, ma anche *vin* (il *vino*)! Il vino era soltanto *clinto* o *clintón*. Un vino che era nero come l'inchiostro e di sapore acerbo! Per di più non aveva molta gradazione: superava di poco i 7 gradi, perché il terreno non è adatto a coltivare l'uva. *E come el ligava i denti!*

Ma si beve vino in tempi ormai fortunati! Fino alla fine degli anni Cinquanta si beveva *la bevanda* o *el vin piccolo*, che è la stessa cosa. Era acqua messa a macerare con le grappe, che acquistava un colore rosato e un sapore asprigno. Essa certamente non ubriacava... Così il contadino poteva illudersi di bere vino più a lungo. E chi non poteva contare nemmeno su *la bevanda*, ripiegava su *aqua e asé* (*acqua e aceto*), che ubriacava ancor meno!

Soltanto negli anni Sessanta compaiono altri vini, sia bianchi sia rossi: *bacò*, *càbernet*, *rabóso*, *merlòt*, *tocài*, *moscato*, *uva fragola*, *fragolìn*, *clintìn* e *clintón*. E poi tutti *i taji* (i *tagli*) possibili.

Il vino era sempre accompagnato dall'acqua, e si beveva spesso acqua e vino. L'acqua era acqua di pozzo. Spesso veniva resa frizzante con una bustina di "Alberani" o due di "Idrolitina", che erano dei succedanei delle acque gasate che si bevevano al bar.

I liquori erano pressoché assenti. Esistevano soltanto il *Martini amaro*, il *Marsala* (dolce e amaro), i liquori fatti in casa con alcol, zucchero, spesso frutta, e spezie varie. Tutti i liquori comunque erano tenuti sotto chiave, perché erano costosi e per evitare che qualcuno li bevesse a collo. Facendo così, non si sporcava alcun bicchiere e, soprattutto, non si lasciava traccia del misfatto commesso...

I dolci

Nella civiltà contadina *i dülzi* (i *dolci*) erano rari. Era già difficile mangiare, e nessuno pensava che ci potessero essere anche dolci! Vi si rimediava intingendo il pane biscotto nel vino. Almeno chi aveva il pane biscotto e un bicchiere di vino! Negli anni Cinquanta questo "dolce" accompagnava i

giorni feriali e molti giorni festivi. In alternativa c'era *la pinza ónta* o *con le ciciòle* (la *pizza unta* o *con le ciciole*), fatta con farina e un po' di grasso o cuticole di maiale e cotta nel forno della cucina economica. Era spessa cm 4 e molto profumata.

Ma già si prospettava un cambiamento di abitudini alimentari.



1. Il vino "industriale". Il vino si evolve. Lo produceva il contadino con l'aiuto della sua famiglia. Poi il contadino consegna l'uva alle cantine sociali che lo trattano e glielo consegnano, infine compare il vino DOC e poi DOCG: tutte le confezioni e tutte le bottiglie di un tipo di vino hanno lo stesso sapore.

Negli anni Cinquanta si diffondono *la brazzadèla* (una *ciambella lunga*), *la fogàzza* (la *focaccia* o *ciambella con il buco*). Ambedue erano fatte con farina, uova, lievito, limone grattugiato, ed erano cotte sulla lamiera del forno della cucina economica. Negli anni Sessanta compare *la supa inglese* (la *zuppa inglese*), fatta con biscotti, strati di crema e di cioccolato, lasciati "affogare" in liquori dolci e leggeri. *La brazzadèla* e *la fogàzza* erano il dolce di qualche domenica e poi, con il tempo, di tutte le domeniche. *La supa inglese* era invece il dolce delle grandi occasioni. *La brazzadèla*, tagliata a fette, era *tocià in t'el vin* (*intinta nel vino*). Negli anni Sessanta compaiono anche *le pastine* (le *pastine*) nei bar, sia *a l'acli* (il bar ACLI), sia *a la Cà de 'l popolo* (la *Casa del popolo*). Ormai la ricchezza e il consumismo sono arrivati!

Ci sono anche dolci stagionali come *la mistòca* o *gnòca* (farina di castagne, uvetta e cedri, cotta nel forno della cucina economica) e *la meizza* o *meizza* (pane tritato, uvetta, cedri, un pugno di farina gialla, zucchero, il tutto cotto nel paiolo, scodellato e fatto a fette, quindi fritto con strutto nella padella). *La gnòca* era un tipico dolce autunnale.

Con il mosto dell'uva si facevano *i sigoli* (i *sugoli*): mosto e pane tritato (poi farina bianca, alla fine degli anni Cinquanta), cotti lentamente sul fuoco e mescolati con pazienza nel paiolo di rame. Quello della polenta.

C'era ancora *la crostata con la fruta*, in genere mele, o *con le bagìe* (farina bianca senza lievito, *con gli arachidi* e un po' di zucchero). La prima era estiva, la seconda autunnale.

C'erano poi *la pinza* (farina mescolata con acqua e lievito, a cui si aggiungevano strutto o *ciciòle* di maiale) e *le pinzine* (farina di castagne impastata con acqua), cotte su *la scartà* (la *lamiera* in ferro) del forno della cucina economica o su *'na scartà* messa sopra le braci. Altre *pinzine* si facevano con farina gialla messa a bagno in acqua bollente la sera prima, poi impastata con farina bianca, limone grattugiato e sale; erano infarinate e poi messe su *la scartà*, dove erano lasciate rosolare bene.

Dopo i dolci si passava al caffè fatto nella *moka* da cinque persone - la cuccuma è divenuta un vago ricordo del tempo passato - ed eventualmente al bicchierino di liquore. Ma con il caffè fatto nella *moka* si sta ormai abbandonando a grandi passi la società e la civiltà contadina: siamo in pieni anni Sessanta, gli anni del *boom* economico e del benessere per tutti...

Fuori dei pasti

Fuori dei pasti si poteva fare uno spuntino veloce, quando la fame era eccessiva o si era saltato il pranzo. Si mangiava in piedi, magari ritornando a lavorare. Si mangiava *on panéto* o *'na ciòpa de pan* e *'na fèta de formàjo*, ma anche *pan e ua*, *pan e anguria*, *pan e melón*, *pan e fighi*. Se la fretta era estrema, si mangiava semplicemente *on toco de pan seco*. Se non si riusciva a tornare a casa per prendere il pane, si mangiava soltanto la frutta. Comunque sia, in campagna d'estate si andava sempre con acqua e vino freschi, per dissetarsi quando il sole si alzava e bruciava la schiena. E i lavori erano pesanti, come l'affondamento della canapa nei maceri o la trebbiatura del frumento sull'aia. A casa si tenevano *le bòzze* o *le bozzéte* (le *bottiglie* da un litro e le *bottigliette* da mezzo litro), i *fiaschi*, che stavavano in piedi su una tessitura di paglia, e i *butigliùn* o i *bozzùn* (i *bottiglioni* da due litri) *in fresca* (*al fresco*) mettendoli in un secchio, che veniva immerso nell'acqua del pozzo di casa. In campagna si mettevano i bottiglioni e le fiasche nell'acqua dei fossi, che era fresca e che spesso scorreva, perché erano state aperte le chiaveche. Soltanto alla fine degli anni Sessanta compaiono i frigoriferi...

Si poteva anche mangiare un semplice *pomo* o *on zimo d'ua* o *on récio de ua*, *par sgarbarse la bóca* o *par farse la bóca bòna* (una *mela* o un *grappolo d'uva*, *per assaporarsi la bocca* o *per farsi la bocca buona*).

I panini imbottiti erano per i bambini. Si facevano con *le pagnòche* (le *pagnotte*). Erano più comode da tagliare e da mangiare. Imbottiti di che? Ma di mortadella, di salame, di formaggio, di burro

e zucchero, o di marmellata, di mostarda, di miele, di Nutella...

Ma per i bambini piccoli e grandicelli c'era anche un'altra piacevolissima sorpresa: *el zabaìon* (lo *zabaione*). Era un tuorlo d'uovo mescolato con zucchero e sbattuto finché lo zucchero si scioglieva completamente. Era energetico! Ed entrava subito nella circolazione del sangue. Lo si poteva rendere ancora più energetico aggiungendovi una goccia di Marsala...

-----I © I-----

5.4. L'alimentazione nell'ultimo terzo del Novecento (1970-2004)

di Stefania De Toni, Fabio Longo, Pamela Tassinato e Silvia Sbettega

L'alimentazione veneta cambia con notevole rapidità dal 1970 in poi. I cambiamenti avvengono parallelamente e sono legati all'espansione economica in atto. Cambiano i luoghi di lavoro, i ritmi di lavoro, cambia il modo, la qualità e la quantità del cibo, aumenta il denaro spendibile, compare il tempo libero. La cucina veneta tradizionale, una cucina radicalmente povera, scompare completamente, sostituita da una cucina nazionale o internazionale. O da una "nuova" cucina veneta, che in realtà non è mai esistita. Il recupero della cucina tradizionale è un falso storico gastronomico, anche se ci fa piacere immaginare bagordi culinari per i nostri avi.

Questa nuova cucina si può scorrere rapidamente perché è sempre ogni giorno sotto i nostri occhi.

La prima colazione: in casa o al bar

In casa: latte, caffè, un biscotto una *brioche* o una fetta di dolce. Una mela.

Al bar: latte, caffè espresso, tè, cappuccino, una *brioche*.

La pausa delle 10.30

Alle 10.30 fa bene alla salute uscire dall'ufficio, fare due passi e prendere qualcosa al bar. Basta un caffè, un tè, un cappuccino, una cioccolata. Magari con una *brioche*. Dieci minuti o mezz'ora, poi si ritorna a lavorare con più lena. Questa è una giustificazione *post factum*...

Il pranzo

Il primo può essere una minestra in brodo o anche una spaghettonata con un ragù fatto in casa o acquistato. Ormai sono buoni anche quelli acquistati al supermercato: sono freschi e non hanno conservanti. In genere si mangia il primo o il secondo: a mezzogiorno non ci si può abboffare.

Il secondo può essere una bistecca o un bollito con contorno di verdura. Forse un po' di formaggio o un frutto. Vino, acqua. Infine un caffè espresso.

C'è anche la possibilità di uscire a una tavola calda o anche a un ristorante vero e proprio, con un menù molto più vario. Può essere un pasto sobrio, perché poi si ritorna al lavoro, o un pranzo per un qualche motivo più corposo e abbondante.

C'è anche la possibilità di andare in pizzeria: si fanno pizze anche a mezzogiorno...

C'è anche la possibilità di mangiare soltanto una mela, per restare in linea e per lavorare senza improvvisi colpi di sonnolenza.

Durante la giornata...

Durante la giornata non può mancare lo stuzzichino: *cracker*, caramelle, caramelline, dolcetti confezionati, arachidi tostate, cioccolatini, un'aranciata o una *Coca cola*, 10 bottigliette da ½ litro di acqua minerale. La bottiglia di plastica si tiene in mano: è uno *status symbol*. Ovunque ci sono i distributori automatici di bevande e di svariate confezioni alimentari.

La cena

Si salta il primo e si passa al secondo, per star leggeri. Il secondo può essere bistecca ed insalata o affettato con verdura. Chi non sogna due fette sottili di *san Daniele*, dal paese friulano che lo produce, il migliore prosciutto del mondo? Acqua, vino. Forse formaggio. Un frutto. Forse caffè.

Anche una scatoletta di tonno, acciughe, sardine, due etti di salmone norvegese affumicato sotto vuoto o una pizza da asporto che si mangia ancora calda: si fa prima. Sono buone anch'esse, e spesso non si ha voglia o non si ha tempo per preparare una cena migliore. A che ora poi si arriva a casa? E quanto tempo si perde nel traffico?

Fuori, a cena, sette giorni su sette

La vita è una festa e bisogna festeggiare: se le occasioni mancassero, si inventano. I ristoranti si sono diffusi a macchia d'olio e sono sorte anche nuove forme di ristorazione, come gli agriturismo, aperti pochi giorni la settimana, che fanno consumare propri prodotti. Prodotti genuini! Prodotti ruspanti! Dal produttore al consumatore. L'importante è illudersi e credere alle favole.

I nuovi ristoranti

Trattorie e osterie di un tempo sono divenuti un ricordo: è rimasto soltanto il nome, se il locale è rimasto lo stesso. I ristoranti si sono diffusi a macchia d'olio e sono pieni sette giorni su sette. C'è il ristorante tradizionale molto costoso o a prezzi medio-popolari, ma c'è anche la pizzeria. Sulla riviera

del Brenta ci sono tanti ristoranti di pesce: sono sempre pieni di gente, nonostante i prezzi elevati.

Si è diffusa anche la cucina cinese.

D'altra parte neanche la pizza è cucina veneta eppure si mangia volentieri: si è diffusa in tutto il mondo, è buona e svolge adeguatamente la sua funzione di alimentare corpo e mente.

Vini D.O.C. e spumanti... a partire dal Cartizze di Valdobbiadene

Il Veneto aveva vini che non erano vini - arrivavano a 7° - ed ora ha rinomate cantine sociali e molti vini D.O.C.: vini bianchi, vini neri, vini rosati. Sono musica per l'occhio, per l'olfato e per il palato. E spumanti pregiatissimi come il Cartizze di Valdobbiadene. Come si può resistergli? Perché preferirgli lo *champagne*?



1. Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze D.O.C.G. Dry (750 ml. con astuccio) - Andreola.

La grappa

Almeno la grappa ripropone la tradizione nel suo aspetto più popolare e distillato! Le grappe sono tante, da ubriacarsi soltanto a contarle. Gli occhi iniziano a girare vorticosamente ancor prima di averle assaggiate...

In Veneto vale il proverbio *in grappa veritas!*

Pomodoro d'inverno!

Se qualcuno vuole mangiare verdura o frutta fuori stagione, lo può fare senza problemi: o viene dall'estero o viene dal frigo o è prodotta in serre. Così ci sono pomodoro, cipolle, carote ecc. anche d'inverno. Il gusto è quello che è, ma una volta gli ortaggi marcivano anche quand'era il loro periodo.

Intanto i *bosgati* e i *salami* sono scomparsi. Anche i contadini.

Il recupero della cucina veneta tradizionale: polenta e... pesce!

Ricompare la polenta, che con quella tradizionale, bianca o gialla, di simile non ha neanche il colore. Il mais è stato trattato: le pannocchie raggiungono lunghezze sbalorditive. È sempre pronta in confezioni da mezzo chilo: si taglia a fette, si mette a rosolare per 30 minuti ed è pronta da mangiare. Si fa sposare con quel che si vuole, anche con il pesce...

Almeno il pesce fa parte della tradizione veneta. Le pescherie vendono pesce di mare. Ma c'è anche pesce d'allevamento. Il pesce dei fossi è tossico.

La vita normale e oltre

E questa è soltanto la vita normale. Alla portata di tutti gli strati sociali, dal povero al ricco. Una volta era alla portata soltanto dei ricchissimi e nelle grandi occasioni... Il Veneto da terra di fame, emigrazione e pellagra è divenuto una delle regioni più ricche del mondo.

Ci sono poi due occasioni particolari:

1. gli inviti ad andare a mangiare a casa di qualcuno (in genere si tratta di una cena al venerdì o al sabato sera);
2. i pranzi delle grandi occasioni, dai matrimoni, ai battesimi, dalle prime comunioni alle cresime, dalla cena con gli amici ai vari anniversari...

Eccellenti gli uni - chi invita è in genere un grande cuoco e vuole dimostrare le sue capacità -. Si mangia, si beve, si parla, si scambiano opinioni e informazioni. Si gioca. Si balla. Si possono portare anche i bambini. Ci si può vestire bene o anche in modo normale. Si contribuisce ai costi portando qualcosa: una bottiglia di vino, una bottiglia di *brandy*, un dolce...

Ma non è necessario. Lo era 10 anni or sono. La compagnia, il piacere di stare insieme e di sentirsi *gruppo* affiatato e vincente ripaga delle notevoli fatiche organizzative.

Splendidi gli altri, con una grande quantità di portate e una grande varietà di vini, spesso in ville lussuose e spesso con accompagnamento musicale. In questo modo si contribuisce anche a salvaguardare il patrimonio architettonico di cui il territorio è ricchissimo...

Insomma: ottime cene, con ottimi vini, con ottima compagnia, con ottima musica, serviti dal padrone di casa o dai camerieri, in ambienti sbalorditivi per l'eleganza, la bellezza e la storia...

Perché deliziare soltanto un senso? Ne abbiamo cinque o, forse, di più!



1-3. Pranzo di matrimonio. Il pranzo matrimoniale tra la popolazione compare nei primi anni Cinquanta e si faceva nella casa della sposa. Poi con l'aumento degli ospiti e grazie alle maggiori disponibilità economiche il pranzo si spostò al ristorante o in ville rinomate. Infine... crollarono i matrimoni (2023).

E il Veneto, di ville e di luoghi incantevoli, ne ha più di mille!

-----I ☺ I-----

6. CHIESE E CAPPELLE RURALI NELLA PROVINCIA VENETA

6.1. Società, parrocchie ed economia: la funzione delle chiese e degli oratori nelle campagne

di Alberto Baratto, Elisa Cavalletto, Alessandro Marcato

Le chiese e le cappelle rurali svolgevano al livello locale le stesse funzioni che svolgevano in paese le chiese parrocchiali e in città le basiliche o i duomi, le stesse funzioni che svolgevano le cattedrali nel Medio Evo e nei secoli successivi. Queste funzioni oggi sono state del tutto dimenticate, bisogna perciò ricordarle. Le chiese erano al centro della vita culturale, sociale ed economica della popolazione, ed erano *anche* centri di cultura religiosa. Lo Stato era assente: era presente soltanto per riscuotere tasse e per chiamare i giovani alla leva. A 26 anni dalla costituzione, lo Stato italiano non è nemmeno capace di fare un censimento con le sue forze: l'*Inchiesta Jacini* sulla popolazione italiana (1887) si può fare soltanto grazie alla collaborazione delle parrocchie e dei parroci, che stilano il questionario. La Chiesa e le chiese locali dovevano addossarsi il peso della gestione delle comunità.

Nel Medio Evo la Chiesa aveva inventato i *lavori pubblici*: la costruzione o l'abbellimento continui di chiese e cattedrali, finanziate con le offerte o con i lasciti testamentari dei fedeli. Il denaro dai fedeli ritornava ai fedeli. Gli edifici costruiti servivano a molteplici funzioni: al culto, come mercati, come ospedali in caso di epidemie, come punto di incontro e di riferimento della popolazione. Tutta la vita girava intorno alla Chiesa come istituzione e alla chiesa come edificio.

Ma la Chiesa, le chiese, le chiesette, gli oratori, fino alle croci che il contadino costruiva incrociando due rametti scorticati e metteva nei campi contro il mal tempo, svolgevano anche altre funzioni: diffondevano una cultura omogenea e insistevano sul valore della solidarietà. La cultura omogenea evita (o, almeno, riduce) i conflitti sociali: l'Italia non conosce le guerre di religione che sconvolgono il resto dell'Europa (1618-48). La solidarietà è la condizione fondamentale perché esista una società tradizionale: l'individuo non può affrontare la vita da solo, ha costante bisogno dell'aiuto altrui. I lavori dei campi sono stagionali, nessuna famiglia riesce ad eseguirli da sola. Così ci si aiuta reciprocamente: una famiglia aiuta altre famiglie con cui è legata da parentela e a sua volta riceve aiuto dalle altre famiglie. In questo modo si formano e si consolidano i rapporti sociali. Il denaro era scarso o assente, così si dava e si riceveva in natura.

A livello fisico la Chiesa conquista il territorio; al livello simbolico diffonde il *Vangelo* e i simboli cristiani. Il *Vangelo* significava cultura, valori da praticare, una morale da rispettare. I simboli erano i punti di riferimento per la vita dell'individuo. Il suono delle campane, le chiesette come i capitelli servivano a ricordare ad ogni momento della giornata l'esistenza della Chiesa e questa cultura della solidarietà.

Ma chiese, oratori, cappelle, capitelli e croci di legno erano soltanto un aspetto della gestione ecclesiastica del territorio. Accanto e integrati con essi erano anche gli ordini religiosi che offrivano assistenza alla popolazione.

Ed erano anche punti d'incontro per i ragazzi, per i giovani come per la popolazione adulta. Davanti alla chiesa ci si innamorava, dentro la chiesa ci si sposava. Le occasioni per frequentare la chiesa erano quotidiane (la messa del mattino o della sera), di domenica (le varie messe, per le varie età della popolazione), nelle grandi feste annue (Natale, Epifania, Quaresima, Pasqua, Corpus Domini, Ascensione di Maria), nella festa del patrono.

Tutto questo mondo tradizionale, che si radica nel più lontano passato, entra in crisi nel ventennio 1951-1970. L'economia e la cultura si allontanano dalla Chiesa e dalle parrocchie. Nello stesso tempo le nuove famiglie, che possono contare su uno o due stipendi, si possono staccare completamente dai loro genitori. Ed anche gli individui: molti servizi sono forniti dallo Stato. Le chiese entrano in crisi economica, le chiesette di campagna sono chiuse, dimenticate e abbandonate. Talvolta, fortunatamente, sono riciclate e adibite ad altre funzioni. Soltanto da qualche anno sono recuperate, ma in modo parziale: come luoghi della memoria o come edifici di puro valore architettonico.



1. Basilica di sant'Antonio da Padova, Padova, 1238-1310.

-----I © I-----

6.2. Il mondo perduto: vent'anni dopo

di Alberto Pittoni, Gabriele Campalto, Beatrice Lazzari e classe 5^aAg., Giuseppe Carraro, Enrico Fiorin, Rosella Santi e classe 3^aAg.

Nel 1982 il Consorzio del Conselvano fece una analisi articolata dell'edilizia rurale e, in particolare, un accurato censimento delle chiesette e delle cappelle di campagna di alcuni comuni: ZECCHIN F.-GROSSI T., *Il Conselvano. Storia ed immagini dell'edilizia rurale e dei luoghi di culto*, ricerca fotografica di W. Zangirolanmi, La Galaverna, Battaglia Terme (PD), 1982. I paesi sono: Agna, Anguillara Veneta Bagnoli, Bertipaglia, Bovolenta, Cartura, Conselve, Gorgo di Cartura, Maserà, Olmo, Pontecasale, San Pietro Viminario, Terrassa, Tribano.

Ripercorriamo in formato ridotto lo stesso tragitto, con una aggiunta significativa: qual è a vent'anni di distanza lo stato di quelle costruzioni. Le immagini testimoniano la situazione presente (2004) e l'inevitabile degrado che ne è subentrato,

perché quegli oratori ormai sono caduti in disuso. La religioistà è cambiata e si è affievolita, i punti di riferimento pure. Un tempo era un onore avere in famiglia un sacerdote o una suora, oggi le vocazioni religiose sono divenute molto rare. Oggi ci sono i bar, i ristoranti, i viaggi, le partite di calcio, i grandi magazzini, i cortei storici che hanno sostituito le processioni religiose. E l'impegno dello Stato a mettere in secondo piano la Chiesa e le parrocchie.

A piedi o con la bicicletta si andava all'oratorio o in paese, nella chiesa parrocchiale, con i motocicli e poi con le auto il raggio di spostamento è molto più vasto. E si dimentica casa propria. Ma, diceva il poeta latino Q. Orazio Flacco

Caelum, non animum mutant qui trans mare currunt.

Cambiano il cielo, non il loro animo coloro che vanno al di là del mare.



1. Processione di san Giovanni, Pincara (RO), 24 giugno 1954. A dx la canonica. La strada è bianca, passavano soltanto biciclette, le auto erano rarissime.

Agna: Oratorio dei santi Vito, Modesto e Crescenzo (sec. X)

Forse nel 954 la Chiesa dei santi Vito, Modesto e Crescenzo era unita allo Spedale di san Vito della Pria, almeno come si legge in una iscrizione di Bagnoli. Alla fine del Quattrocento lo Spedale è abbandonato e i beni passano al beneficio parrocchiale di San Martino di Vigodarzere.

L'oratorio dedicato ai santi Vito, Modesto e Crescenzo è ricostruito nel 1650.

Il 30 aprile 1823 il vicario foraneo arc. Marcolini scrive al vescovo Modesto Farina che nella parrocchia esiste un solo oratorio dedicato ai santi Vito, Modesto e Crescenzo, assegnato al parroco di Vigodarzere. L'altro oratorio, sotto il titolo della Concezione di M.V., apparteneva alla nobile famiglia padovana dei fratelli Annibale e Marsiglio Papafava.

Nella sua visita pastorale del 25.04.1765 il vescovo Luigi Pellizzo osserva che ad Agna esisteva l'oratorio di san Vito a km. 2 dalla chiesa, con pochi paramenti di proprietà della chiesa parrocchiale.

Nel 1885 l'oratorio è restaurato.



1. Com'era: la facciata dell'oratorio.

Lo stato attuale

L'oratorio è in buono stato, anche perché è adoperato, come mostra la stella di Natale (figg. 2-3). Il muro pericolante a destra è stato abbattuto ed è cresciuto un albero enorme sempre a destra (fig. 4). Da questo lato si vede anche la piccola stanza della sacrestia. L'oratorio è circondato da una rete malandata, che ne delinea la proprietà.

La costruzione si trova su una curva della strada, perciò è stato sistemato un cartello stradale che sarà anche utile, ma poteva essere disposto con più intelligenza, senza rovinare l'estetica dell'edificio (fig. 3).

Di questa intelligenza e di questa sensibilità non c'è traccia né in questa né in altre Amministrazioni locali.

È stato restaurato: le due finte colonne, che sporgevano un po' dal muro della facciata sono
[Pietro Genesini \(a cura di\), Veneto nostro, 2004/2005](#)

andate perdute. La porta in legno è rimasta la stessa.



2. Com'è: l'oratorio inserito nell'attuale contesto urbano e paesaggistico.



3. La segnaletica stradale.



4. Il lato destro: albero, sacrestia e piccolo campanile.

-----I © I-----

Anguillara Veneta: Oratorio del Capitello (sec. XIX)

L'oratorio, che sorge tra il centro del paese e la strada che conduce a Padova, ha una statua della Vergine Addolorata ed è molto venerato dagli abitanti.

Sembra che dove ora sorge l'oratorio ci fosse la chiesa primitiva di Anguillara, che fu abbattuta dalle inondazioni in una data imprecisata tra il 1300 e il 1404. In quell'epoca probabilmente scomparve, travolta dalle acque, la statua in marmo della Vergine Addolorata. La statua però riapparve prodigiosamente ad una donna della famiglia Morello. È perciò costruita una chiesetta dove riporla. Gli abitanti riprendevano a venerarla. Questa apparizione avviene in un'epoca indeterminata tra il 1404 e il 1600.

Oggi il capitello è divenuto un tempio a pianta circolare, eretto dal parroco don Cristiano Sartori nel 1865, per attuare il voto di ringraziamento dei parrocchiani, fatto dieci anni prima, per la cessazione del colera.



1. Com'era: la facciata.

Il Capitello si festeggia il lunedì che segue la terza domenica di luglio. E dal 1865 ogni cinque anni si fa una festa solenne di otto giorni, in ringraziamento per la fine del colera. In questa occasione la statua è condotta in processione per le vie del paese.

Lo stato attuale

L'oratorio è in buono stato, anche perché è adoperato ed è curato, come dimostra la ridipintura esterna e interna (figg. 2-7). Le piante di cipresso sono morte e non sono state sostituite e il nuovo cancello della casa privata come il cartello stradale e il cassonetto giallo che si intravede sono pugnì negli occhi per l'osservatore (fig. 2). Il Veneto post-tradizionale, post-contadino, post-religioso e straricco si qualifica per la sua arroganza, per la sua presunzione e per il suo pessimo gusto.

L'oratorio ha una insolita pianta rotonda, come i tempietti circolari romani o greci: è circolare la pianta della chiesa ed è circolare l'abside, anche se sono di raggio diverso. Sono poi semicirculari o, meglio, sferiche le punte dei campanili. La forma semicircolare è quindi ripresa dalle finestre a semiarco che circondano a due terzi di altezza l'oratorio. Il semicerchio ricompare anche nell'interno.

L'interno è semplice e delizioso: l'altare ha un tabernacolo, una deposizione commovente, ed è adorno di drappi e di fiori; il soffitto è elegante, presenta disegni efficaci e un lampadario con finte candele. Il colore tenue e la luce soffusa costruiscono un'atmosfera di grande intimità e di intensa religiosità.

Il sottotetto presenta un motivo coreografico semplice, elegante, ma anche capace di colpire. Le diverse circonferenze che lo delincono sono ribadite e riprese dal listello che circonda la costruzione sotto le finestre semicirculari. Lo stesso listello circonda i campanili alla stessa altezza, quindi sotto la cella campanaria.



2. Com'è: la facciata e il corpo a pianta circolare della chiesa.



3. L'interno: l'altar maggiore.



4. L'altare maggiore ricoperto di fiori con la statua della deposizione.



5. Gli eleganti disegni del soffitto circolare.



6. Il lampadario circolare con le finte candeline.



7. L'abside circolare che si aggrega al corpo circolare dell'oratorio e i due campanili.

L'oratorio è veramente suggestivo e svetta armonioso vero il cielo. La bellezza della chiesa, come appare nella fotografia (fig. 7), non deve però trarre in inganno: il visitatore è disturbato dal chiassoso nome del supermercato lì vicino, sulla destra. Allo stesso modo in cui la facciata principale era rovinata dal cancello privato e dal cartello stradale.

-----I ☺ I-----

Anguillara Veneta: Oratorio di sant'Antonio (sec. XV)

L'oratorio presso la fattoria della Veneranda Arca del Santo, sembra esistere fin dal 1405, lo testimonia la visita pastorale di quell'anno, come oratorio privato usato dalla parrocchia di Anguillara Veneta per le funzioni religiose in frazione di Taglio, fino al 1974, anno in cui gli uffici e una sua parte sono distrutti da un incendio. Sono ancora in attesa di restauro. L'azienda ha cambiato di proprietà ed ha preso la denominazione di Azienda Agricola "Arca del Santo" di Balzarini & Corvi.

Il 13 giugno, giorno di sant'Antonio, si celebra in modo solenne la ricorrenza con la processione per le vie del Taglio e con una piccola festa popolare e sagra nella corte dell'Arca.

La facciata della chiesa richiama la facciata dell'abitazione padronale nella parte centrale; ugualmente gli archi bui delle stalle richiamano le forme della porta dell'abitazione padronale. Anche la diversa altezza degli edifici ha una funzione estetica: riesce a plasmare lo spazio e a dare un'idea di armonia, equilibrio, alto tenore materiale ed economico della vita.

La struttura dell'intero abitato rivela nel progettista una visione classica, armonica e equilibrata della vita, del lavoro e del tempo libero. La fattoria è un mondo autosufficiente: ha la corte, la casa padronale, la chiesetta, le stalle, la terra e i braccianti. Ed è difesa da alte mura.



1. Com'era: la facciata dell'oratorio e il campanile.

Lo stato attuale

L'oratorio è inserito nel corpo della villa, tra la casa padronale e le stalle. È in buono stato proprio perché è privato ed anche perché, come la villa padronale, è stato costruito a regola d'arte. Attualmente la villa è in vendita e presenta segni di degrado: il tetto della stalla ha ceduto e non è stato riparato.



2. Com'è: la villa, l'oratorio, le stalle, le mura.



3. L'oratorio come ideale collegamento tra la vita lavorativa e la vita domestica.

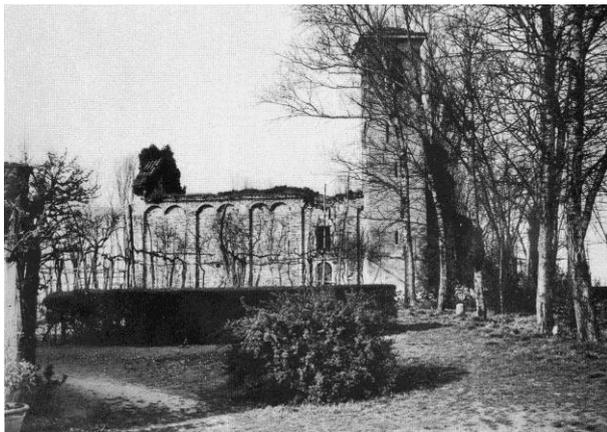
-----I © I-----

Bagnoli: Oratorio di san Daniele (sec. XV)

Questa chiesetta rurale, situata in località Bagnoletto, è la prima chiesa parrocchiale di Bagnoli. Diviene cappellania quando nel 1425 è ricostruita la chiesa di san Michele. L'oratorio è descritto nella visita pastorale fatta nel 1484 dal vescovo Barozzi.

Nel 1656, quando il papa Alessandro VII sopprime la Congregazione del s.to Spirito, le proprietà del monastero benedettino di Bagnoli, compreso l'oratorio, passano ai conti Widman e ai nobili Nave. In seguito l'oratorio passa al principe d'Aremberg, che lo lascia in uno stato di abbandono, tanto che il vescovo Callegari nella visita pastorale del 1887 interviene e provvede la chiesa di tutto il necessario.

Dopo i d'Aremberg la proprietà è acquistata dalla famiglia Borletti, che tuttora la amministra. L'oratorio è in condizioni disastrose, non ha più il tetto, è rimasto intatto soltanto il campanile perché durante la seconda guerra mondiale i soldati tedeschi lo fortificarono per trovarvi rifugio.



1. Com'era: parete laterale e campanile.

Lo stato attuale

L'oratorio di san Daniele era una chiesetta piuttosto grande che sorgeva in mezzo alla campagna. Era abbandonato e continua ad essere abbandonato. Il tetto non c'era e non c'è, restano la torre e le pareti laterali. È proprietà privata. Anche l'abitazione vicina è stata abbandonata, nonostante fosse in buono stato e in prossimità del paese. Non ci sono speranze di un suo recupero.



2. Com'è: il lato meridionale e il campanile.



3. L'oratorio e l suo inserimento nel territorio.



4. La facciata, il campanile e la casa disabitata.

-----I ☺ I-----

Bertipaglia: Oratorio di Ca' Murà (sec. XII)

Fin dal sec. XII sembra che esistesse una chiesa dedicata a Santo Stefano proprio dove ora sorge l'oratorio. Le prime notizie nelle visite pastorali si trovano dopo il Concilio di Trento (1545-1563) nel decennio 1572-82. Papa Sisto V nel 1589 affida la chiesa come beneficio semplice ai canonici illirici di San Girolamo a Roma. In seguito l'oratorio di Ca' Murà tocca alla famiglia padovana Petrobelli.

Nel 1887 è mansionario dell'oratorio don Giacomo Rigoni. Alla morte del canonico, la cartella di rendita è ritirata, e il vescovo Callegari acquista l'oratorio, con la casa e il terreno, all'asta dallo Stato. Nei primi anni del Novecento, secondo la visita pastorale del 1912, si celebrava la messa soltanto nella festa dei titolari s.to Stefano e s.ta Rosalia.



1. Com'era: l'oratorio e la annessa canonica.

Lo stato attuale

L'oratorio è in buono stato, perché i proprietari abitano la canonica e si preoccupano della manutenzione e dell'apertura. Negli ultimi vent'anni il complesso non ha subito modifiche significative: il vialetto è ricoperto di ghiaia, gli alberi sono cresciuti e un filo della corrente elettrica fastidioso colpisce il visitatore (figg. 2-3).

È rimasto il pergolato, che non disturba più come in precedenza, poiché non ci sono più le vigne.

Il complesso, molto vasto, è costruito in modo tale da offrire la facciata della chiesa a chi si avvicina (figg. 1-2). A destra c'è la canonica e il suo vasto cortile. La canonica era sufficientemente vasta per accogliere i prodotti dei campi circostanti, di proprietà della chiesa.

In lontananza, il campanile fa da collegamento alle due costruzioni (fig. 3).

La chiesa ha una facciata molto semplice: la porta d'entrata e il grande finestrone soprastante, dal quale entra la luce. È notevolmente sovrarialzata, come la canonica. In tal modo si evita che le in-

filtrazioni d'acqua dal terreno danneggino il pavimento e le pareti. È molto grazioso il motivo ornamentale che caratterizza il sottotetto (fig. 3). Spessissimo nelle costruzioni sacre come in quelle profane si usava la diversa disposizione dei mattoni per creare motivi grafici ripetitivi molto gradevoli alla vista.



2. La facciata e l'abitazione privata.



3. Il motivo architettonico del cornicione dell'oratorio e l'annesso campanile.

-----I © I-----

Bovolenta: Oratorio di Ca' Molin (sec. XVII)

L'oratorio è dedicato alla Beata Vergine del Rosario. Era di proprietà della famiglia patrizia veneziana Da Molin.

L'oratorio è visitato dal vescovo Giuseppe Callegari nel 1650 e nel 1885. A causa delle sue precarie condizioni, è restaurato. Nel 1939 è acquistato con le offerte della popolazione e attualmente è di proprietà della parrocchia di Bovolenta.

Oggi si recita il rosario nel mese di maggio; e tre giorni prima dell'Ascensione il sacerdote benedice le croci che vengono quindi portate nei campi.

La facciata è semplice e lineare. Non ha alcun finestrone né rosone sopra la porta. La luce entra dai finestrini semicirculari sulle pareti laterali. Sopra la porta si trova una iscrizione.

È grazioso il campanile a forma di torre: una forma inconsueta di architettura religiosa.

La costruzione sorge a ridosso dell'argine e con la facciata guarda il fiume.



1. Com'era: la facciata.

Lo stato attuale

L'oratorio è in uno stato degrado, anche se all'esterno i segni non sono particolarmente visibili, ma l'interno è in un totale stato di abbandono. La porta non si chiude ermeticamente e, al presente, è chiusa da una catena, che lascia una fessura di cm 18: gli animali vi possono entrare.

Pietro Genesini (a cura di), *Veneto nostro*, 2004/2005

Rimane ancora discretamente inserito nel suo ambito paesaggistico originario: la campagna e i boschi.

Il complesso, situato su un gomito della strada (l'altra strada, quella dello *stop*, scende dall'argine del fiume), è stato abbruttito sulla facciata e sul lato sinistro da due vistosi segnali stradali (figg. 2-3).



2. Com'è: la facciata e la parete laterale destra con la boscaglia.



3. La facciata e la parete laterale a sinistra.



4. L'interno umido e abbandonato, con le due statue dei santi protettori e, a sinistra, una statuetta della Madonna.

-----I © I-----

Bovolenta: Chiesa di s.ta Maria (sec. XIV)

Secondo la tradizione, nel 1336 Doano Jacopino, abate di Praglia, investì Giovanni Alvaroti, arciprete di Bovolenta, e prete Tommasino, canonico di detta chiesa, di una minuscola chiesetta situata tra il fiume Bacchiglione e il Vighinzone, denominata di s.ta Maria.

Nel 1817 l'altare è venduto agli ebrei, il campanile è atterrato e la chiesa è adibita ad abitazione. In un restauro del 1871 nel muro è trovato un sigillo con l'iscrizione:

S. FRASALASTE
IV CAPITAVECE

con uno stemma in mezzo raffigurante tre spade. È un sigillo di Frassalaste Capodivacca, nobile famiglia padovana, podestà di Vicenza nel 1297.



1. Com'era: la facciata.

Lo stato attuale

La chiesa è rimasta qual era: una casa privata. In tempi recentissimi ha subito un restauro e una risistemazione generale (ora i davanzali sono in marmo), ma la struttura non ha subito alcuna modifica (fig. 3). È stata dipinta di giallo, come le case alla sua sinistra. La scalinata è stata dipinta di rosso. I fili della corrente elettrica non sono stati risistemati, in modo tale da diventare invisibili o al-

meno meno visibili: continuano a disturbare (fig. 2).

Il fiume fa ancora sentire la sua presenza: i muri erano aggrediti da infiltrazioni di umidità nel 1982 e lo sono tuttora. D'altra parte il Bacchiglione è lontano soltanto pochi metri.



2. Com'è: l'ex chiesetta vista in diagonale.



3. La facciata con i segni di umidità e il vistoso filo della corrente elettrica.

-----I © I-----

Bovolenta: Oratorio di sant'Antonio Abate (sec. XIX?)

Nell'iscrizione posta sulla sommità della porta d'ingresso è ricordata la visita pastorale del vescovo padovano Modesto Farina nel 1824.

Fino a qualche anno fa vi si celebrava la "Messa del fanciullo", si tenevano riunioni e qualche spettacolo teatrale fatto dai ragazzi della parrocchia. Dopo la costruzione della scuola materna nel 1960, l'oratorio fu affittato alla fabbrica tessile di Olindo Berto che lo ha adibito a magazzino.

L'oratorio è rialzato. I muri delle pareti vicine mostrano segni di infiltrazione di umidità.



1. Com'era: la facciata.

Lo stato attuale

L'oratorio è in buono stato, perché è stato restaurato ed è stato recuperato dalla chiesa parrocchiale, anche se rimane pressoché inutilizzato. L'area prospiciente - e non sarà l'unico caso - è divenuto parcheggio pubblico frequentato, anche se gli uffici comunali si trovano a una qualche distanza (fig. 2).

L'oratorio è molto spazioso, ma gli spazi di cui la parrocchia dispone sono più che sufficienti: la frequenza dei fedeli è molto diminuita. La chiesa parrocchiale si trova a sinistra dell'oratorio, a qualche decina di metri.

L'ala sinistra dell'edificio è stata abbattuta ed il piazzale ha acquistato spazio e un maggiore re-

spiro. Ha anche reso visibile la parete destra della chiesa parrocchiale.

La facciata dell'oratorio è elegante e curata: è abbellita da quattro false colonne, il cui basamento si trova alla metà dell'altezza della porta; sopra la porta c'è un rosone con inferriata circolare, richiamato dalla scritta rotonda al centro del frontone; e sul frontone ci sono tre statue movimentate.

La tinteggiatura tradizionale - un giallo pallido - costituisce un richiamo garbato e gradevole all'occhio attento dell'osservatore.



2. Com'è: la facciata oggi.

I © I

Candiana: Oratorio della Madonna della Rova (sec. XIX)

L'oratorio di Candiana era dedicato alla "Beata Vergine della salute del Patrono Peragalli". Era situato vicinissimo alla chiesa parrocchiale. È citato per la prima volta negli atti della visita pastorale che il vescovo Giuseppe Callegari fa nel 1887.

In seguito l'oratorio è affidato alla Fabbriceria e prende il nome di "Oratorio della Madonna della Rova" (visita pastorale del 1898).

Questo luogo di culto si presenta attualmente ricco di ex voto che i fedeli di Candiana hanno donato alla Vergine in oltre un secolo di devozione. Vi si celebra la messa ogni anno nel giorno in cui si festeggia la Madonna della Rova.

La chiesetta ha bisogno di urgenti restauri.



1. Com'era: la facciata e l'entrata.

Lo stato attuale

L'oratorio è in buono stato, perché recentemente è stato restaurato con grande cura (figg. 2-3). È stata abbattuta la falsa facciata, che ingigantiva la chiesa: sicuramente una aggiunta successiva alla costruzione dell'edificio. È curiosa la porta d'entrata, che riproduce un capitello e che ha una porta davanti e due porte laterali.

L'oratorio prende luce da due finestre vicine all'abside.

Le grondaie sono utilissime, ma si potrebbe anche fare in modo che abbiano un impatto visivo meno brutale.

Anche l'interno gode di buona di salute e mostra la sua sobria e classica bellezza: l'altare maggiore con la statua della Madonna, racchiuso nella duplice nicchia dell'altare e dell'abside. Non ci sono altri altari.

Non c'è campanile, ma i fedeli sono chiamati da una semplice campana sul tetto dell'oratorio.



2. Com'è: il lato destro dell'oratorio.



3. Il lato sinistro dell'oratorio.



4. L'interno sobrio ed elegante con la statua della Madonna.

-----I © I-----

Cartura: Oratorio della Beata Vergine Addolorata (sec. XVIII)

L'oratorio della Beata Vergine Addolorata è l'unico oratorio rimasto in parrocchia, su quattro sorti nei secoli XV e XVIII. Esso è situato in via Padova. È costruito dal conte Giovanni s.ta Croce intorno al 1745.

Con la seconda guerra mondiale l'oratorio cessa la sua funzione di luogo di culto ed è sconsacrato. In seguito è usato come magazzino dai proprietari della villa Amistà, in cui è integrato.

L'oratorio è definitivamente chiuso e abbandonato dal 1955.



1. Com'era: la facciata.

Lo stato attuale

L'oratorio è in buono stato, il merito però è del costruttore piuttosto che delle cure a cui *non* è stato sottoposto (figg. 2 e 4). Comunque sia, la scritta che lo deturpava è stata cancellata (fig. 2). È chiuso e ha le finestre laterali senza sistemi di chiusura ermetica. È annesso a Villa Amistà-Sguotti, attualmente disabitata, ed è inserito in un complesso abitativo che era splendido ma che ora è in avanzato stato di degrado (fig. 3).

La costruzione sorge su una strada statale ad elevato traffico ed è sottoposta a elevatissime sollecitazioni. Il pericolo maggiore alla sua stabilità e alla sua durata nel tempo deriva proprio da qui.

L'oratorio è davvero un gioiello architettonico: ha una pianta complessa, costituita da un rettangolo intersecato con una circonferenza. La facciata è ugualmente complessa: si sviluppa su tre fasce, di grandezza decrescente, quella della porta, quella del rosone e quella del frontone. I rapporti tra le fasce sono 4 : 2 : 1. Le varie fasce sono delineate e sottolineate da sporgenze. A sua volta il rosone ha la forma curiosa di quadrifoglio (per di più con vetrata verde), che è ripresa dai due rosone-finestre laterali (fig. 3).



2. Com'è; la facciata e la finestra di sinistra.



3. Il lato posteriore dell'oratorio: la fattoria abbandonata e diroccata.



4. La facciata e la finestra di destra.

-----I © I-----

Conselve: Oratorio di san Giovanni Battista a Palù (sec. XVI)

L'oratorio è stato eretto nel 1574 con un ospizio a fianco ora distrutto. Nel 1668 il vescovo Gregorio Barbarico visita l'ospizio, che allora era sotto la giurisdizione della parrocchia di Conselve.

Nel 1747 il vescovo Rezzonico descrive con precisione l'oratorio, indicando tre altari, dedicati rispettivamente a san Giovanni Battista, a s.ta Eurasia e a san Nicolò da Tolentino.

Nel 1780 il vescovo Nicolò Giustiniani visita l'oratorio.

La chiesa è attualmente chiusa e abbandonata.



1. Com'era: il complesso degli edifici.

Lo stato attuale

L'oratorio era abbandonato e continua ad esserlo. Lo stato di degrado è aumentato (fig. 3), l'affresco sulla facciata è ormai sbiadito e illeggibile (fig. 6), e le finestre sul retro non hanno alcuna chiusura (fig. 7). La situazione poteva essere peggiore, se la chiesa non fosse stata costruita con materiale di buona qualità e se in una data non precisabile la copertura non fosse stata risistemata.

L'edificio poteva essere recuperato - il suo valore architettonico lo giustifica -, ma ormai la vicina chiesa gli fa concorrenza (fig. 4). Normalmente lo spazio circostante è usato come parcheggio non dai fedeli, bensì da lavoratori delle vicinanze, che dispongono il loro mezzo in modo caotico e disordinato.

Il progettista del Cinquecento ha lavorato con intelligenza e sensibilità, plasmando lo spazio e facendolo vivere: c'è l'edificio della chiesa, ai lati sorgono le nicchie dei due altari (quello a sinistra, a forma ottagonale, dovrebbe essere anche battistero). Sul retro, all'altezza dell'abside, sorge il campanile che ha la forma curiosa di torre merlata. Esso è piuttosto recente, come mostra l'orologio su un lato; e usa materiale ben diverso: le pietre a vista sono rossicce.

La facciata dell'oratorio contrappone e aggrega, come in altre chiese, tre figure geometriche molto diverse: la porta rettangolare, l'affresco inscritto in una semicirconferenza e il triangolo isoscele del frontone (fig. 4). La semicirconferenza dell'affresco a sua volta è richiamata dalle finestre degli altari laterali, che danno luce all'interno. Altre due finestre, sulla parete a destra, sono rettangolari (fig. 5).

Peraltro le varie parti del complesso (altari laterali, campanile) sono state costruite in tempi successivi, come dimostra il loro stile diverso, dando luogo a una costruzione turgida e dissonante, che colpisce lo spettatore già da una notevole distanza.

L'oratorio ha un notevole spazio sul retro. Nella parte della facciata invece c'è la strada statale a qualche metro di distanza (fig. 3). Per questo motivo la nuova chiesa parrocchiale è stata costruita più all'interno di qualche decina di metri e per evitare infiltrazioni di umidità è sopraelevata. Un tempo la vicinanza alla strada era un vantaggio (o era considerato tale). Ora invece diventa un pericolo, soprattutto perché il traffico è elevato e tende ad aumentare.

Se si confronta l'antico complesso con la chiesa moderna - in particolare le due facciate -, emerge subito l'enorme differenza architettonica. La chiesa moderna, dura, fredda, vuota, smorta, poteva andare bene per fare un pollaio rurale per galline senza pretese (fig. 4).



2. Com'è: la parete sinistra e la notevole sporgenza dell'altare (o del battistero).



6. La facciata con l'affresco ormai sbiadito.



3. Il complesso degli edifici dell'oratorio.



7. Lo stato delle finestre.

-----I © I-----



4. L'oratorio e la chiesa: due stili, due mondi.



5. La parete destra e la nicchia dell'altare con i successivi contrafforti.

Conselve: Oratorio di san Valentino (sec. XVII-XX)

L'oratorio originale risale forse al 1698. Nel 1747 apparteneva alla famiglia veneziana dei Marcello ed era dedicato a san Valentino martire.

La famiglia Piacentini lo acquista dalla famiglia Braidotti e nel 1957 lo fa ricostruire interamente poco più avanti, nella stessa via. Dell'oratorio originario restano soltanto le tre campanelle usate nel campanile.



1. Com'era: la facciata e il campanile.

Lo stato attuale

L'oratorio è in buono stato, data la sua costruzione recente (fig. 2). È raramente usato, anche perché la chiesa parrocchiale sorge vicinissima a un centinaio di metri. Da un punto di vista architettonico ha uno stile inconsueto e senza pretese, anche se il progettista ha usato la bifora veneziana nella facciata, nelle finestre e nel campanile, per richiamare e collegare tra loro le varie parti. L'interno prende luce dalle due finestre sulla parete destra e da due finestre sulla facciata. Quest'ultima è una soluzione abbastanza inconsueta. La facciata ha anche un'altra caratteristica: ha una controfacciata, costituita da forati tutti uguali che ripetono lo stesso motivo grafico. Lo stesso motivo grafico si ripete nel campanile.

Lo stile moderno e l'uso del cemento armato stridono nel contesto urbano in cui la costruzione è inserita. Lì vicino è sorto un condominio, che domina l'oratorio, e funziona una lavanderia.

Pietro Genesini (a cura di), *Veneto nostro*, 2004/2005

Normalmente lo spazio circostante è usato come *parcheggio selvaggio* per le automobili (fig. 4). È la nuova civiltà della macchina che si impone e che ha dimenticato i valori del passato.



2. Com'è: la facciata e il campanile in stile moderno.



3. Il piazzale dell'oratorio come parcheggio.



4. L'oratorio nel contesto urbano.

-----I © I-----

Conselve: Oratorio di san Benedetto (sec. XVII?)

L'oratorio è situato sul lato destro di via Pontecchio ed ha la facciata dell'ingresso rivolta verso chi proviene da Conselve, che vede subito l'intitolazione a san Benedetto posta a destra, sotto il frontone. L'oratorio, con i campi e la fattoria annessi, apparteneva, in qualità di lascito, alla pieve di san Benedetto (visite pastorali del 1780-1823).

Fin verso il 1960 nell'oratorio si festeggiava il santo patrono nel giorno a lui dedicato (21 marzo), con una sagra e una cuccagna. Ora la festa è stata spostata al 21 luglio, poiché san Benedetto è divenuto patrono d'Europa. Si festeggia il santo con la celebrazione della messa.



1. Com'era: la facciata.

Lo stato attuale

L'oratorio è come era: abbandonato o semi-abbandonato. Ha subito una rapida ripulitura, una rapida ridipintura e un rapido restauro, di cui si vede traccia sulla facciata, come dimostra il fatto che non ha più vistose tracce di umidità. Per il resto deve contare sulla bontà dei materiali usati dal suo costruttore.

Eppure la qualità estetica del manufatto è straordinaria: la porta ha un frontone triangolare che richiama il frontone dello stesso oratorio; il rosone non è sopra la porta, ma dentro il frontone; ai

lati della porta ci sono due finestre originali, di forma ellittica, riprese dalla forma ugualmente ellittica delle finestre sulla parete di destra e sinistra, che danno luce all'interno della chiesa.

L'erba che cresce mostra che l'oratorio non è frequentato. I fedeli della frazione sono scomparsi e la chiesa parrocchiale è a circa km. 1 di distanza.

Gli alberi che lo circondavano sono scomparsi. I pilastri in mattoni dell'entrata alla fattoria mostrano l'erosione del tempo, la modestia dei materiali e un insignificante valore estetico. La stessa cosa vale per il cancello in ferro. Anche la fattoria è stata abbandonata ed è stata aggredita dall'umidità e dalle intemperie.

Lì vicino, a sinistra, è sorta una villa con piante, fiori e vetrate risplendenti. Nel giardino della villa è stato piantato un palo della luce che abbruttisce anche la vista dell'oratorio.



2. Com'è: la facciata.



3. La parete di sinistra con il piccolo campanile.

-----I ☺ I-----

Gorgo di Cartura: Oratorio della B.V. della Concezione (sec. XVIII)

Si può visitare l'oratorio percorrendo l'argine destro del canale di Cagnola. La costruzione dell'oratorio è fatta risalire al 1754: lo attesta una scritta affrescata sopra l'ingresso e dedicata alla Madonna della Concezione (visita pastorale del 1780).

Nell'Ottocento l'oratorio diventa proprietà della famiglia padovana Martinati, perché era annesso alla loro villa. Intorno al 1920 un certo Fabbro di Arzergrande, divenuto proprietario della villa, abbatte gran parte del complesso edilizio.

L'attuale proprietario, cioè la parrocchia di Gorgo (la chiesa parrocchiale dista un centinaio di metri), pur essendo preoccupata delle attuali condizioni dell'oratorio, non è in grado di affrontare la spesa per un eventuale recupero.



1. Com'era: la facciata.

Lo stato attuale

L'oratorio è com'era: in un profondo stato di abbandono. La situazione è anzi peggiorata: sulla parete destra si vede una crepa che parte dal tetto e scende giù, costeggiando la finestra. Inoltre un danno ai coppi del tetto provoca disastrose infiltrazioni d'acqua nella stessa parete.

La porta è chiusa in qualche modo, con una tavola inchiodata. Proprio come 22 anni or sono. In tutto questo tempo la costruzione non ha ricevuto alcuna cura. La parrocchia continua ad essere priva di risorse da impiegare per la stessa manutenzione ordinaria dell'oratorio.

Eppure esso si presenta come una costruzione gradevole all'occhio: il piccolo frontone sopra la porta richiama il frontone del tetto. Il frontone del tetto è abbellito da un falso rosone.

Almeno il fatto di essere sopraelevato e di essere molto sopra il livello del Bacchiglione impedisce infiltrazioni d'acqua dalle fondamenta.



2. Com'è: la facciata.



3. I segni sulla parete sinistra della costruzione abbattuta.



4. La parete destra e i segni del degrado: la crepa e l'infiltrazione d'acqua.

-----I©I-----

Gorgo di Cartura: Oratorio della B.V. della Neve (sec. XVII)

L'oratorio è il più antico di Cartura. Ma le notizie in proposito sono molto discordi. Forse è sorto nel Quattrocento e forse apparteneva alla famiglia Mocenigo.

Riceve diverse visite pastorali: nel 1747 dal vescovo cardinale Rezzonico, nel 1823 dal vescovo Farina, nel 1874 dal vescovo Manfredini nel 1887 dal vescovo Callegari. I vescovi che fanno le diverse visite pastorali trovano proprietari diversi.



1. Com'era: la facciata.

Lo stato attuale

L'oratorio è stato restaurato insieme con l'abitazione dalla famiglia Vegro che lo acquista nel 1988. Essa ha dimostrato grandissima sensibilità nel restaurare il manufatto, quando le stesse parrocchie per mancanza di risorse non riescono a fare altrettanto, neanche in presenza di oratori di modeste dimensioni.

Gli effetti del restauro sono visibili all'esterno come all'interno, che sono in ottimo stato (figg. 2-5).

La parete destra mostrava precarie condizioni di stabilità, perciò è stata rinforzata con listelli di ferro, che sono ora dipinti di bianco. La soluzione non è sgradevole: le colonnine bianche che ne risultano richiamano le quattro pseudo colonne della facciata, ugualmente dipinte di bianco o, meglio, di giallo molto pallido.

Pietro Genesini (a cura di), *Veneto nostro*, 2004/2005

Il colore rosso con cui è stato dipinto con la casa padronale è indubbiamente inconsueto per un oratorio come per una abitazione, anche se così, con colori forti e saturi, erano dipinti i templi greci. In tal modo il complesso edilizio si vede senza difficoltà dall'argine del Bacchiglione che scorre poco distante. Esso emerge come una macchia di colore nella campagna circostante, soprattutto nei giorni pieni di nebbia (fig. 2).

La facciata è abbellita da quattro pseudo colonne, ha un semi-rosone sulla porta e una semicirconferenza inscritta nel frontone. È indubbiamente elegante. Il semi-rosone è a sua volta richiamato dalla finestra laterale (fig. 3). Un'altra finestra semicircolare si trova nell'abside, dietro l'altare maggiore (fig. 4).

L'interno è una indubbia sorpresa: l'altare maggiore è composto da cinque ripiani pieni di fiori (fig. 5), ha una teca in legno che contiene la statua di una Madonna dal volto molto mascolino, che tiene in braccio un grande Gesù Bambino, che ha una veste lunghissima preziosamente ricamata (fig. 6). Ed è arricchito di drappaggi rossi. Alle pareti sono appesi alcuni quadri di modesto valore.

Il soffitto è una sorpresa: è a volta, e risulta assai complesso nell'abside come sopra l'entrata. Lo spazio diventa così pieno di vita e sembra capace di respirare. Una stella azzurra lo abbellisce in prossimità del lampadario centrale (fig. 7).



2. Com'è: il complesso abitativo e l'oratorio visti dall'argine del Bacchiglione.



3. La facciata e la casa padronale.



4. La parete destra, rinforzata con listelli di ferro.



5. L'interno sontuosamente arredato.



6. L'altare maggiore con la statua della Madonna con Gesù bambino.



7. Il soffitto ad archi e la stella azzurra.

Nell'attacco al soffitto del lampadario sono comparsi segni di umidità: sono le infiltrazioni di acqua del recente inverno.

Dietro l'altare c'è lo spazio della sacrestia: l'abside ha una discreta grandezza.

Il pavimento è ancora quello originale e, dove presentava problemi, è stato risistemato con una soluzione provvisoria. La famiglia intende rifarlo.

Il cancello in ferro dell'abitazione a destra non è stato cambiato. Ha un impatto visivo che non disturba (fig. 3).

L'oratorio è usato soprattutto nel mese di maggio, quando vi si fanno i fioretti. Ma è curato e tenuto aperto dai proprietari per tutto l'anno.

-----I ☺ I-----

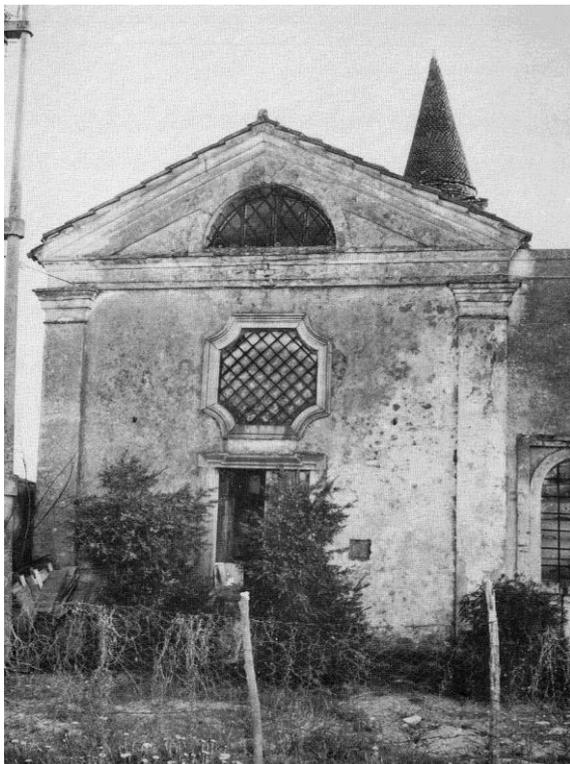
Maserà: Oratorio di san Giovanni Battista (sec. XVII)

Le prime notizie dell'oratorio, di proprietà della famiglia padovana Dondi dell'Orologio, si trovano negli atti della visita pastorale che il vescovo Gregorio Barbarigo fa nel 1670: in essi parla del restauro realizzato nel 1626.

Nel 1887 il vescovo Giuseppe Callegari lo trova in buone condizioni e provvisto di sacri paramenti: al suo interno si trovano un calice e una patena d'argento dorato, un reliquiario d'argento con le reliquie autentiche di san Giovanni, s.ta Elisabetta e s.ta Barbara. L'oratorio era anche dedicato a sant'Antonio (visita pastorale del 1887). Ma vi si celebra la messa qualche rara volta (visita pastorale del 1912).



1. Com'era: il complesso degli edifici.



2. Com'era: la facciata.

Lo stato attuale

L'oratorio è inserito in un complesso edilizio molto vasto (figg. 1 e 3). Era abbandonato e continua ad essere abbandonato. È in avanzato stato di degrado: le finestre sono senza imposte e le intemperie hanno potuto aggredire la parte interna. Il contadino ha cercato di arare e di coltivare la terra fino a ridosso della costruzione.

La facciata dell'oratorio è elegante: la porta rettangolare, il rosone a forma di quadrato con i lati smussati, il frontone che iscrive una finestra a forma di semicirconferenza (figg. 2 e 4). La semicirconferenza del rosone è richiamata dalle due finestre laterali dell'oratorio (fig. 1). Come motivo decorativo è molto gradevole l'inferriata che chiude in diagonale le due finestre della facciata. Gli spigoli della facciata simulano due colonne. Altre colonne compaiono dalla parte dell'abside e sulla parete sinistra dell'oratorio (fig. 1).

La rete e gli arbusti del 1982 sono stati tolti e la facciata ora può respirare. In compenso è stato messo un lampione, che indubbiamente serve alla illuminazione...

Nell'edificio a destra si vede che le porte sono state sfondate e che in seguito sono state chiuse in qualche modo, senza tanta buona volontà.



3. Com'è: il complesso degli edifici.



4. La facciata dell'oratorio e l'annesso edificio gemello.

-----I © I-----

Maserà: Oratorio della ss. Maria del Rosario (sec. XVIII)

Le prime notizie di questo oratorio si trovano nella visita pastorale che il vescovo di Padova Carlo Rezzonico compì a Maserà nel 1747. Allora questo luogo di culto era definito “dei Scala” e in seguito “degli Acard” (visita pastorale del 1823).

A partire dalla seconda metà dell'Ottocento l'oratorio diventa di proprietà della famiglia Manzoni di Padova (visita pastorale del 1876).

Nella relazione per la visita del vescovo Callegari, nel 1887, il parroco dichiara che l'oratorio era ben fornito di arredi sacri, ma il vescovo osserva d'averlo “trovato in condizioni non molto soddisfacenti e li esortiamo a voler mantenere come si conviene il lustro della Casa del Signore”.

All'epoca della prima visita del vescovo Pelizzo (24-12-1912) l'oratorio è di proprietà di Ernesto Breda. Il vescovo lo giudica “piccolo e antico, con arredi e paramenti sufficienti”.



1. Com'era: la facciata e il recinto.

Lo stato attuale

L'oratorio è stato recentemente restaurato e ridipinto a spese della popolazione locale (fig. 2). Anche il giardinetto e il cancello sono stati risistemati. Servono però altri interventi, perché dal piccolo campanile ci sono delle pericolose infiltrazioni d'acqua, visibili dall'esterno; ma anche la parete della sacrestia ha bisogno di essere sanata (fig. 5). Gli abitanti si sono attivati a tale scopo.

Tutte le suppellettili sono state asportate da ignoti, come è avvenuto per altre chiese del Conselvano. Ma nel 1982 l'interno era già diroccato e disordinato, e restava soltanto una grande pala d'altare.

L'oratorio era ed è ancora inserito in un complesso abitativo più vasto: la canonica si trova a destra oltre il cancello, nella corte di una enorme abitazione padronale (figg. 71, 74-75). L'entrata del complesso abitativo si trova a destra dell'oratorio (fig. 69). Di questo complesso sicuramente faceva parte.

La qualità artistica dell'oratorio è elevata. Dall'esterno risulta a tre piccole navate, ha un recinto con giardino sulla facciata (figg. 69-70), due false colonne con graziosi capitelli ionici (fig. 73). Sopra la porta c'è un piccolo frontone a semiarco, che rimanda al frontone del tetto. Il finestrone sulla facciata che dà luce all'interno ha la forma quadrata con gli angoli smussati. Il color rosso mattone delle pietre a vista contrasta efficacemente con il bianco. Il frontone è assai elaborato ed è sormontato da una croce con piedistallo, ripresa poi da quella sul piccolo campanile. Due enormi finestroni laterali a semiarco danno luce all'interno dell'edificio (figg. 69 e 72). E la croce del frontone e lo stesso frontone sono richiamati dallo slanciato “campanile” (figg. 69 e 71).



2. Com'è: la facciata e il giardinetto recintato.

Si entra nella corte del complesso edilizio per un cancello assai elaborato ed assai elegante (fig. 2). La corte è spaziosa e circondata da mura e vede tutto l'oratorio (fig. 4). Nella corte sorge il piccolo edificio della canonica, usato fino in tempi recenti (fig. 7). Sicuramente esso ha una qualità architettonica ben diversa rispetto all'oratorio. E, comunque, stonano i quattro modesti portavasi in cemento posti sulla facciata; sono molto più adatti e più eleganti i tre portavasi originali a destra della porta d'entrata (figg. 7-8). Ormai la canonica ha acquisito l'aspetto di un edificio rustico usato dalla villa padronale. Il vaso davanti alla porta mostra che non è usata da tempo. D'altra parte questa è anche

la sorte della maggior parte del complesso edilizio in cui l'oratorio e le sue dipendenze sono inseriti.



3. La porta d'entrata con il cancello.



4. La parete del campanile e le mura.



5. Finestrone e campanile.



6. Frontone e capitelli ionici.



7. La canonica: l'ex entrata.



8. La canonica: i due lati.

-----I☺I-----

Pontecasale: Oratorio della Madonna del Carmine (sec. XVI?)

Questo oratorio, inserito nel complesso di villa Garzoni, opera di Jacopo Sansovino (1486-1570), è stato costruito forse nel sec. XVI, anche se nelle visite pastorali è citato soltanto a partire dal sec. XVIII. Ne parla il vescovo Giuseppe Callegari nella visita pastorale del 1887, che ne fa un'ampia descrizione.

Il giorno 16 luglio, dedicato a Maria SS. del Carmine, vi si recita il rosario la sera precedente e la sera stessa. Attualmente vi si celebra la messa la domenica della Palme.



1. Com'era: l'entrata nelle mura e le due finestre laterali.

Lo stato attuale

L'oratorio è inserito in un complesso edilizio eccezionalmente vasto: una villa-palazzo, che gestisce e coltiva un ampio territorio; e di questa villa-palazzo era la chiesetta (figg. 2-3). Era abbandonato e continua ad essere abbandonato. Ma anche la villa-palazzo ha subito la stessa sorte. È in buono stato per le cure che ha ricevuto: le coperture dei tetti risultano in buono stato. Ma, sulle mura con cui confina e su cui ha l'entrata, compaiono pericolose infiltrazioni d'acqua, che possono facilmente aggredire la parte interna.

Il costruttore ha dato grandissima importanza alla villa-palazzo, che ha una entrata maestosa, un viale maestoso affiancato da statue, una facciata maestosa e imponente, e una enorme scalinata. Ha avuto una grande cura anche per le mura che circondano il complesso, che sono costruite in modo semplice ma efficace con la semplice disposizione in vario modo delle pietre a vista. Ai quattro angoli poi esse terminano con eleganti edicole, fatte sempre con mattoni a vista.

Ha dedicato poca cura all'oratorio, che ha disposto in un angolo dell'ampia corte e a ridosso delle mura. La facciata è semplice, senza abbellimenti, senza frontone e senza rosone. La porta ha, ai lati, due pseudo colonne quadrate ed è sormontata da un'edicola (fig. 4).

Pietro Genesini (a cura di), *Veneto nostro*, 2004/2005

Il resto dell'oratorio è incorporato da altri edifici o è costituito dalle mura. Il complesso dà l'idea di sobrietà, di funzionalità, di essenzialità: sicuramente con la scusa delle feste religiose o della fede i contadini cercavano di svincolare il lavoro e di perder tempo. Essi invece dovevano adorare la chiesa laica, cioè la grande villa padronale, e i suoi abitanti. Questi dovevano essere i loro valori. È la prima volta che un complesso abitativo o un oratorio è pervaso da questa visione della realtà. Una visione inconsueta, perché già san Benedetto da Norcia invitava a pregare e a lavorare: "*Ora et labora*". E non era perciò necessario relegare la pratica religiosa tra le occupazioni improduttive.



2. Com'è: l'entrata nelle mura e le due finestre laterali.



3. L'intero complesso dell'oratorio.



4. La facciata dell'oratorio vista dal cancello della villa.

San Pietro Viminario: Cappella alla Madonna Assunta (sec. XVII-XVIII)

L'oratorio è inserito negli spazi della locale scuola elementare. È stato costruito probabilmente nei primi anni del sec. XVIII con la ristrutturazione dell'antico convento, divenuto francescano nel 1393, al quale era annesso. Nel 1796, con la caduta della Serenissima, il convento è chiuso e, in seguito alla soppressione di tutti gli ordini religiosi, ne è abbattuta una prima parte.

Dopo la seconda guerra mondiale il convento è in parte raso al suolo: rimangono in piedi la chiesa francescana, risalente alla fine del sec. XIV e la cappella.



1. Com'era: la cappella e l'affresco.

Lo stato attuale

Il piccolo oratorio è in ottimo stato di conservazione. È stato restaurato con cura ad opera della Sovrintendenza. Il restauro però non ha coinvolto l'affresco, perché la costruzione è di proprietà privata. Comunque sia, l'affresco è in buono stato.

L'attuale amministrazione comunale intende inserirlo in un contesto urbano più articolato: gli spazi pubblici e un lungo percorso che lo colleghi a una chiesetta poco distante. Attualmente per visitarlo si deve entrare nel cortile della scuola.

La facciata è molto semplice: è costituita essenzialmente dalla porta. Il costruttore però l'ha dotata di due eleganti pseudo colonne laterali. [Tut-
Pietro Genesini \(a cura di\), Veneto nostro, 2004/2005](#)

to il resto è essenziale. La sorpresa è l'interno: un bell'affresco della Madonna assunta in cielo, circondata da angioletti, inserita in un ricco altare dipinto.

La disposizione dell'oratorio con l'entrata rivolta a sud ha favorito lo stato di conservazione dell'affresco.

Nel soffitto ci sono false volte, che rendono più caldo l'interno dell'oratorio.



2. Com'è: la facciata e il lato destro.



3. L'affresco della Madonna Assunta.

-----I©I-----

Terrassa: Oratorio di san Gaetano (sec. XVI?)

L'oratorio di san Gaetano è una piccola costruzione risalente forse al sec. XVI. Sorge a ridosso della villa Bragadin (passata ora alla famiglia Martini), dalla parte dell'entrata.

Di questo oratorio si hanno notizie fin dalle visite pastorali del vescovo Barbarico nel 1683, ma non è nota la sua data di costruzione.

In questa chiesetta venivano celebrate alcune messe in occasione delle "rogazioni" dei campi.



1. Com'era: la facciata.

Lo stato attuale

L'oratorio è inserito in un complesso edilizio molto vasto: villa Bragadin (figg. 2-3). È in ottimo stato, poiché è stato recentemente restaurato in occasione dei lavori di restauro della villa. È stato anche ridipinto, come la villa, con un giallo tenue.

È molto semplice, ma curato. La facciata ha due finte colonne laterali, provviste di capitelli, un piccolo frontone a semiarco sopra la porta d'entrata, un frontone molto elegante, e un piccolo campanile, con due campane, che arricchisce ulteriormente l'aspetto estetico della costruzione. Il frontone è ripreso poi dalla forma del campanile (fig. 83). Al centro del frontone è posta una croce, come in tanti altri casi.

Il piccolo frontone semicircolare sopra la porta d'entrata è poi ripreso dalle due finestre situate sulle pareti laterali, che danno luce alla chiesetta (figg. 2-3).

Il fatto curioso è che l'oratorio è inserito nella villa ed appartiene alla villa, ma non ha l'entrata nel cortile della villa (fig. 2). Sembra un dono dei proprietari della villa alla religiosità popolare.



2. Com'è: l'oratorio e il complesso della villa.



3. L'oratorio inserito nel complesso della villa.

-----I © I-----

Tribano, frazione Olmo: l'olmo miracoloso

Secondo la tradizione tra i rami dell'olmo fu trovata un'immagine della Madonna. Intorno all'albero fu costruito un tempietto in epoca imprecisata. In seguito fu costruita una chiesa: l'olmo si vedeva sopra un altare (visita pastorale del 1449).

La devozione alla Madonna dell'olmo si è poi protratta nei secoli.



1. Com'era: l'olmo con i rami fino al cielo.

Lo stato attuale

L'olmo miracoloso è stato prima ampiamente potato, come si vede nella fotografia del 1982, poi, nel 1984, abbattuto, perché era morto. Nello stesso luogo è stato piantato un altro olmo (fig. 2). Il tronco è in parte servito per scolpire una statua della Madonna alta circa m 2, che si trova nella chiesa locale, appena al di là della strada (fig. 5). Le radici sono ancora nel parco della chiesa (fig. 3).

La statua rappresenta la Madonna che avvolge e protegge con le sue vesti Gesù bambino ormai grandicello, che sta benedicendo i fedeli. Lo stile della scultura è molto semplice e popolare. La statua è posta a sinistra dell'abside.

Il nuovo olmo è deturpato da segnali stradali, che indubbiamente sono utili, ma che aggrediscono l'occhio dello spettatore. In vent'anni essi sono aumentati...

L'olmo si trova ad Olmo, frazione di Tribano: l'olmo miracoloso di Olmo.



2. Com'è: il nuovo olmo.



3. Le radici dell'olmo nel cortile della chiesa.



4. Il nuovo olmo visto dal lato opposto.



5. La statua della Madonna con il bambino.

6.3. Un mondo recuperato: la chiesetta di san Michele Arcangelo a Pozzoveggiani

di Alberto Baratto e Michele Sorgato

A Pozzoveggiani (a circa 5 km da Padova), sulla strada per Bovolenta che ricalca l'antico tracciato romano della via Annia, si trova la chiesetta di san Michele Arcangelo, abbandonata fin dal XVIII secolo e recentemente restaurata (fig. 1). Gli antichi costruttori hanno sopraelevato il luogo per evitare che l'edificio fosse coinvolto nelle alluvioni del territorio provocate dai fiumi. Ancora oggi la sopraelevazione è ben visibile.

La chiesa sorge sopra le antiche rovine di *Pobliciano* (poi *Pozzoveggiani*), un villaggio romano, e si presenta come il risultato di vari processi di ristrutturazioni, avvenute nel corso dei secoli. Le prime testimonianze di questo edificio si hanno a partire dal sec. VI-VII d.C. Si trattava di un fabbricato a pianta quadrata di m. 6,76 x 6,76 di lato (misure esterne) e di forma tipicamente longobarda, munito di abside nella facciata ovest (fase A). Tale struttura è ancora individuabile nelle due superstiti murature di cm 61, formate con mattoni romani di recupero (fasi B e C: lati *a-b* / *a-d* / *d-c*). Il fabbricato è stato identificato come una cella memoriale per le sue dimensioni ridotte, per la sua forma cubica e per l'anomalo orientamento della facciata rivolta ad est e dell'abside rivolta ad ovest.

L'interno della costruzione, pavimentato a mosaico, doveva trarre luce da una finestra oblunga, murata successivamente ma ancora visibile, e da altre due aperture più piccole poste a fianco del catino absidale sul lato *a-d* (fasi B e C) (fig. 1).

L'arredo era fisso ed essenziale: un altare situato nell'abside e forse anche la *vera* monolitica in trachite (cm 147 x 161 x 39 di spessore), che ora si trova sul pozzo all'esterno della chiesetta, nel lato sud, dove ora è l'entrata laterale.

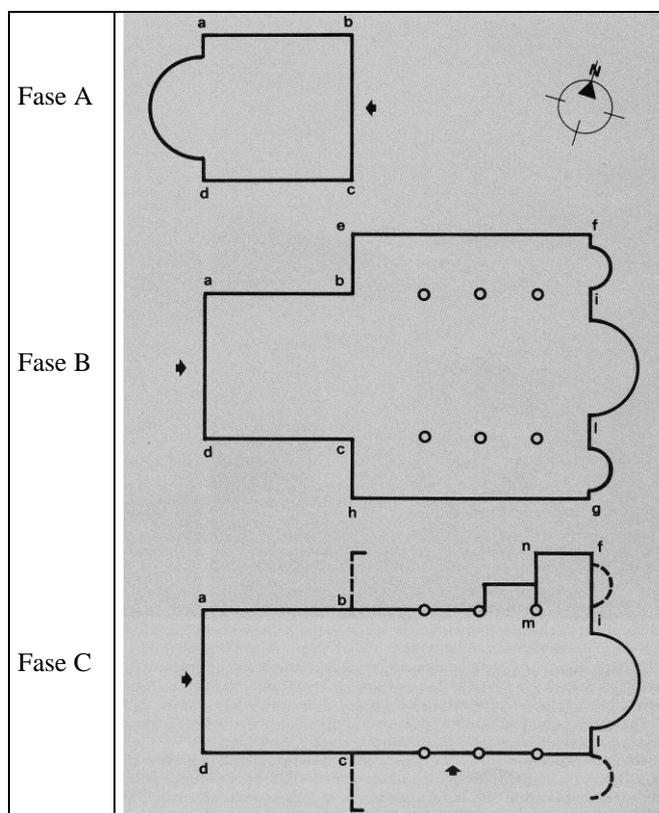
L'edificio subisce notevoli danni nell'899 durante l'invasione degli ungheri, che demoliscono i muri *bc* della facciata e *cd*, e incendiano il tetto.

La chiesetta è interamente ricostruita nel sec. XII con un impianto basilicale a tre navate, con tre absidi semicircolari, con una nuova copertura e con una facciata a capanna. È sovrapposta al precedente edificio del sec. VI-VII. Nel corso della ricostruzione si sono portate modifiche strutturali considerevoli: si rovescia l'orientamento e si sviluppa lo spazio basilicale a tre navate a partire dalla facciata della cella, le cui dimensioni condizionarono quelle della navata centrale; e si elimina l'abside a favore dell'innalzamento di un nuovo muro (fase B, lato *dc*). L'edificio, che ora si presenta a tre navate, è ingrandito verso est. Il prolungamento è considerevole, di ben m. 13 (fase B, lati *ef* e *hg*). L'abside è m 1.70 di raggio, il semicilindro è alto

m. 2,50 con una corda di m 2. Ora la chiesetta ha assunto un aspetto imponente.

Questi mutamenti trasformano l'antico edificio in una piccola basilica di stile preromanico.

L'operazione edilizia rivela una indiscussa abilità da parte delle ignote maestranze. Tutto questo risulta dalle ricche ed eleganti decorazioni costituite in gran parte da lunghe fasce di embrici lavorate a spina di pesce e da reticoli di mattoni che formano *cellette*, visibili all'esterno, sull'abside centrale. Ci sono anche altre dimostrazioni di abilità da parte delle maestranze: le colonne cilindriche, che dividono le navate, sono formate da laterizi opportunamente sagomati, spesso frammisti a rocchi romani; e gli archi a sesto leggermente schiacciato sono formati da mattoni che hanno una originale disposizione in foglio o a coltello.



Verso la fine del sec. XVI e gli inizi del sec. XVII, in seguito al degrado dovuto all'abbandono, la struttura è trasformata in oratorio ad aula unica con l'eliminazione delle due navate laterali: di quella settentrionale rimangono le murature dei locali adattati a canonica (fig. 4); di quella meridionale, abbattuta, restano visibili le arcate e le colonne, murate nella parete esterna (fianco sud) (fig. 2).

La chiesa si conserva in questo stato fino alla fine del Duecento, quando incomincia una fase di decadenza che si protrae per tre secoli, fino a Cinquecento inoltrato. Soltanto agli inizi del Quattrocento c'è una momentanea ripresa di cure per

l'edificio, che subisce una significativa modifica: l'innalzamento dell'attuale campanile nell'angolo in cui si incrociano i muri *ad e cd* (figg. 1, 2 e 12).

Il restauro, cominciato nel 1585 e concluso nel 1619, consiste nella demolizione delle due navate laterali, che riduce l'edificio sacro ad un unico vano. Inoltre vengono fatte diverse modifiche applicando i canoni estetici dell'epoca; e sul lato settentrionale è costruita una cappella, dedicata alla Madonna del Rosario e ai Santi protettori. Sul nuovo altare è posta la pala dipinta da Francesco Maffei.

La chiesa conosce un ulteriore e lungo abbandono nei secoli successivi. È recuperata al patrimonio artistico soltanto in tempi recentissimi: a partire dal 1978 è sottoposta a irrimandabili lavori di consolidamento e di restauro, che l'hanno riportata all'antico splendore. Sono fatti anche lavori di scavo, che portano alla scoperta di diversi scheletri nello spazio intorno alla chiesa, normalmente adibito a cimitero, ed anche di interessanti reperti archeologici. I lavori più pressanti riguardano la copertura: il tetto è coperto di tegole uguali alle originali; il sottotetto è costituito da travi in legno (fig. 12).

Nonostante le profonde alterazioni subite nel corso dei secoli, l'edificio mostra da una parte l'influsso di quel modello basilicale di matrice bizantino-esarcale che si era venuto consolidando nell'ambiente lagunare; e dall'altra l'influsso di elementi tipici delle architetture occidentali di derivazione carolingio-ottoniana quali l'atrio. Essa fonde echi di cultura artistica di matrice carolingio-ottoniana ed elementi propri dell'ambiente lagunare. Questi caratteri compositi emergono non tanto dalla lettura dell'impianto, quanto dalle tecniche impiegate nella costruzione e, soprattutto, dall'apparato decorativo, architettonico e pittorico.

La chiesa di san Michele trova un più alto riferimento nel cantiere della basilica di Aquileia del vescovo Poppone del sec. XI, che è stata il punto d'incontro e di mediazione tra la cultura nordico-occidentale e quella di tradizione paleocristiano-bizantina.

Consoni ed omogenei all'impianto della chiesa sono i dettagli costruttivi e decorativi. La tessitura muraria a spina di pesce, particolarmente evidente nella parete ad est, testimonia la conoscenza dei sistemi costruttivi impiegati dalle maestranze che si muovevano nell'area di influenza del cantiere veneziano di san Marco. La decorazione plastica (fianco sud, angolo ovest), formata da undici formelle in terracotta con figurazioni geometriche e zoomorfe e ugualmente il motivo in cotto a cellette che distingue la fascia terminale dell'abside, dimostrano invece un gusto d'oltralpe.

Due cicli pittorici - il primo sulle pareti superstiti della cella memoriale e il secondo nell'abside della basilica - costituiscono la ricca decorazione della chiesetta (figg. 5-12). Il primo gruppo di af-

freschi, che risale ai secc. X-XI, rappresenta figure di apostoli (o di evangelisti) inquadrato entro le arcate di un colonnato. Risulta molto elaborato il pavimento a mosaico su cui poggiano i piedi.

Il secondo ciclo, che risale ai secc. XII-XIII, ricopre interamente il catino absidale secondo una equilibrata tripartizione.

Nella parte superiore Cristo Pantocrator, cioè Onnipotente, è racchiuso dentro una mandorla ed è circondato dai simboli degli Evangelisti.

Nella parte mediana si snoda la fila degli Apostoli, il cui nome è scritto sopra la loro aureola. Al centro la fila è interrotta da una finestra attraverso la quale proviene la luce che illumina l'altare; e, sotto di essa, dalla figura di un pellicano, simbolo di Cristo Redentore (o dell'Eucaristia), che porta il nutrimento ai suoi piccoli.

Infine nella parte inferiore compare un torneo di cavalieri armati: i due cavalieri centrali si stanno scontrando; i due cavalieri laterali sembrano la fusione tra un cavaliere e un animale bipede da cortile; seguono altri animali fantastici. Essi fanno parte del bestiario medioevale ed hanno significati simbolici.

Lo spazio intorno alla chiesa è stato usato, come di consueto, come cimitero. Ha riservato diversi scheletri e diversi reperti archeologici

In occasione del restauro, iniziato nel 1978 e conclusosi dopo la metà degli anni Ottanta, è stato pubblicato un volumetto illustrativo ricco di notizie: BELLINATI C.-CALORE A.-SEMENZATO C., *La basilica ritrovata. L'antica chiesa di san Michele Arcangelo a Pozzoveggiani (Padova)*, Gregoriana, Padova, 1985.



1. La facciata e il campanile (secc. XI e XV).



4. La Chiesa vista da nord-est.



2. La chiesa vista dal lato sud.



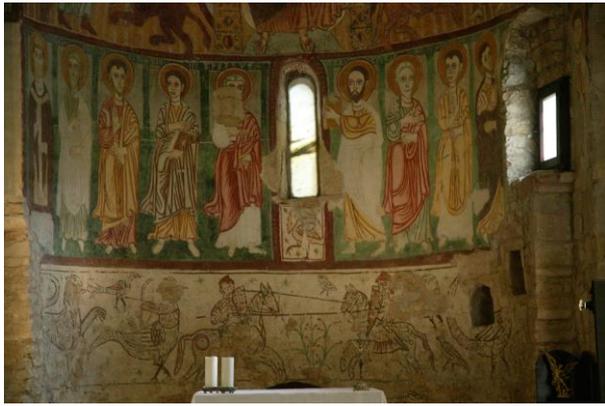
5. L'abside con gli affreschi (sec. XI).



3. La Chiesa vista dall'abside.



6. Cristo Pantocrator e i simboli degli Evangelisti.



7. I dodici apostoli e scene di torneo (abside).



11. Gli essere favolosi (particolare di destra).



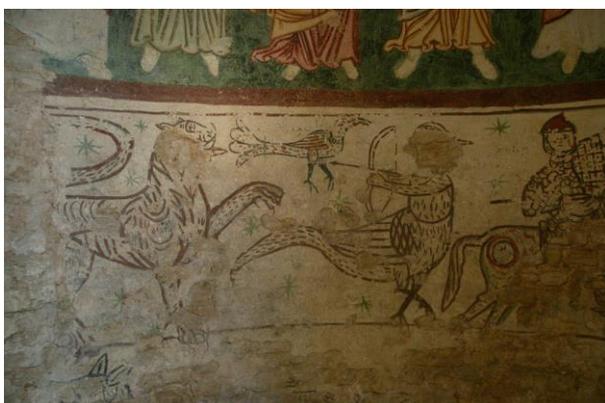
8. I dodici apostoli (abside, gruppo di sinistra).



12. Gli affreschi della parete a nord (sec. XI).



9. Torneo di cavalieri (zoccolo dell'abside, sec. XI).



10. Gli essere favolosi (particolare di sinistra).



13. L'interno della chiesa visto dall'abside.

7. ABITAZIONI E ABITATI RURALI NEL VENETO

7.1. Una tipologia abitativa della Bassa Padovana: i casoni

di Giuseppe Carraro

Le abitazioni tipiche della bassa padovana fino alla metà del secolo scorso si presentavano in tre tipologie: i *casoni*, le *case coloniche o fattorie* e le *ville o palazzi*. Queste costruzioni erano molto diverse tra loro per la configurazione architettonica, le dimensioni, i materiali usati e per diversi aspetti di funzionalità nella vita pratica.

Vivere negli spazi stretti di un casone determinava un comportamento diverso da quello di abitare in un palazzo. Erano due modi di vivere la quotidianità assai differenti che hanno lasciato immagini e testimonianze ben diverse della gente di questo territorio.

Emblematico è il casone, che fino agli anni Quaranta, per le persone dei campi, è stato l'abitazione povera fatta di materiali offerti dalla natura circostante e realizzata in forma e dimensioni da corrispondere perfettamente alle esigenze essenziali dell'individuo e alle attività operative specifiche della terra.

Non c'è una tipologia unica nella costruzione del casone. La pianta abitualmente è di forma rettangolare o, anche se meno frequente, quadrata. I materiali usati per la sua costruzione dipendono dalle disponibilità economiche del proprietario. Le stanze sono ubicate al pianterreno, il tetto presenta una forte pendenza, le porte e i balconi hanno dimensioni ridotte.

Le mura esterne del casone raggiungono un'altezza di circa due metri e mezzo. Le pareti di alcuni casoni sono di normali mattoni preparati in fornace, mentre quelli di altri sono fatte di mattoni crudi o, meglio, cotti al sole. I mattoni crudi si possono definire un prodotto artigianale del proprietario del casone, il quale, realizzandoli da sé, cerca di costruirsi la casa nel modo più economico. I mattoni si fabbricano recuperando l'argilla, nel proprio campo o in quello dei vicini. Essa è impastata mediante pigiatura con dell'acqua. Si ottiene una poltiglia di media durezza, la si mette in stampi di legno a forma di parallelepipedo, che poi sono esposti al sole fino alla loro solidificazione. I mattoni così ottenuti hanno una forma un po' rozza e ineguale, ma si prestano ottimamente alla costruzione delle pareti perimetrali, nonché delle fondamenta, che erano poco profonde e talvolta addirittura inesistenti. Raramente sono impiegati per i divisori interni poiché questi sono costruiti con gratucci, sostenuti da una intelaiatura di pali e ricoperti di uno strato di argilla, dipinta di bianco. Il tetto

dell'abitazione poggia esclusivamente sui muri esterni.

All'interno il casone manca di una tipologia precisa, tuttavia si possono individuare due modelli fondamentali: il primo s'identifica con la ripartizione in due o quattro stanze disposte parallelamente sui lati di un lungo e stretto corridoio d'ingresso; il secondo, più frequente e tipico, presenta sulla facciata un piccolo portico dal quale si dipartono diverse porte che immettono nella cucina e nelle stanze da letto. Tale portico in passato aveva una particolare e precisa funzionalità, poiché permetteva agli abitanti del casone di accudire a determinati lavori al riparo dalle intemperie e nello stesso tempo all'aria aperta. Esso si ritrova rivolto a mezzogiorno. Per tale ragione non è facile trovare un casone che non abbia la facciata rivolta a sud. Questa direzione è identica a quella della cucina, a causa delle faville che fuoriuscivano dal camino, quando si bruciavano i ramoscelli raccolti lungo i fossati o le canne secche del granoturco, frasche e *canoti*. Il camino dunque è sempre posto sottovento, un po' distanziato dal casone vero e proprio, ultima propaggine di una specie di abside, detta *ca-varzerana*, che, sempre per motivi precauzionali di sicurezza, è ricoperta di tegole.

I casoni sono molto simili tra loro per quanto riguarda la costruzione dei muri e la struttura del tetto, ma non per quanto riguarda la costruzione del *camino*, che presenta una configurazione differente da ogni altro della zona. Esso è quasi una identificazione con la famiglia stessa, la quale attraverso il suo aspetto cerca di contraddistinguersi dalle altre.

Di frequente una stanza è adibita a stalla per un asino o una mucca e per alcuni animali da cortile. Tali animali costituiscono la maggior ricchezza di chi vive in queste dimore, perciò la più ambita preda dei rapinatori. Premunirsi dai furti è una preoccupazione costante di tutti, perché la miseria e la fame spingeva anche chi non era ladro per indole a portar via viveri e cose diverse ad altre persone.

La costruzione del tetto è una delle operazioni più difficili e complesse da compiere, per tale ragione questo compito è specifico di una persona competente: il *casoniere*.

Tutto minuto nel casone, anche i balconi sono tenuti piccoli affinché d'estate impediscano ai raggi solari di entrare troppo abbondanti. In tal modo il casone si manteneva relativamente fresco, mentre d'inverno riducono la dispersione del poco calore interno, così la temperatura in ogni stanza è quanto meno mite.

L'arredamento

Nei pochi casoni rimasti l'arredamento non è più quello di un tempo. Si possono tuttavia notare ancor oggi elementi di notevole interesse, assai significativi per la comprensione di gusto e raziona-

lità che dovevano collimare con la limitata disponibilità di mezzi economici e con la particolare ristrettezza degli spazi.

Il portichetto d'ingresso di solito non aveva mobili, ma soltanto qualche sgabello di legno. Costruiti rozzamente, con un pezzo di tavola per lo più rettangolare (ma a volte anche quadrata o circolare) e quattro gambe rotonde ben levigate, questi scanni parevano ricordare quelli di tanti dipinti del Quattro-Cinquecento, soprattutto del Beato Angelico.

Le caratteristiche di questi sgabelli sono la sobrietà, la povertà, la grande praticità: si possono spostare facilmente da una parte all'altra della casa in modo che siano funzionali a molti scopi: lavorare insieme con ad altri, restare all'aperto per conversare con i vicini (in particolare nelle calde serate estive), permettere la mungitura delle mucche nella stalla e trasformarsi in cucina in ulteriori sedie. Non sono costruiti da artigiani specializzati ma dai contadini stessi, che badano principalmente alla loro robustezza e soltanto in casi eccezionali cercano di renderli più piacevoli alla vista con qualche decorazione.

In cucina la componente dominante è data dal grande focolare, posto in una specie di abside, il quale non presenta mai ricchezza di materiali, ma in compenso mostra una eleganza di linee e una sobria maestosità. È addossato ad una parete, di cui occupa quasi l'intera superficie. Ai lati ha due piccole finestre che, oltre a rischiarare di tenue luce la stanza, ne completano in un certo senso la struttura architettonica. La base, detta *rola*, per lo più a forma rettangolare, ha al centro, sulla parte anteriore, un incavo con un contenitore per la legna e tutto intorno presenta una sporgenza, a mo' di cornice, che la alleggerisce e la rende più aggraziata. Appoggiata a due paraste e protesa per un buon tratto verso il centro della stanza, sta la grande cappa del camino, che convoglia il fumo della legna ancora umida, posta ad ardere a fastelli o a ceppi, e i vapori emanati dalle pentole. Le gira intorno una cimasa che fa da supporto a tutta una serie di cuccume e di vasetti in rame lavorato e fa da corona ad una catena in ferro dai robusti anelli circolari, alla fine della quale iene appeso un paiolo per la polenta.

Altri oggetti che fanno spicco sul focolare sono le *molle*, per spostare i tizzoni o per prendere la brace da porre negli *scaldini* o nella *fogàra*, e *el tripie* (l'*alare*), per la sua sagoma caratterizzata da tre piccole gambe di ferro forgiato con fantasia ed estro che rivelavano la sensibilità e il gusto dell'artigiano che l'aveva eseguito.

Nel piccolo *seciario* (l'*acquaio*), sostenuti da ganci di metallo, scintillano di riflessi ramati due o tre secchi per l'acqua e, sopra questi, in ordinate scansie, alcune teglie di diversa grandezza e utensili vari da cucina dello stesso metallo.

Al centro della cucina c'è sempre una tavola rettangolare circondata da *carèghe* (le *sedie*).

Addossata alla parete di fondo c'è poi una *burata* (la *madia*), che serve come deposito dei viveri, soprattutto della farina di granoturco, perché la polenta costituisce il nutrimento principale della gente di campagna.

La forma di questo mobile è piuttosto misurata per non ingombrare troppo la piccola cucina. Sopra di essa non mancava mai qualche piccolo oggetto di abbellimento come un vasetto in ceramica o qualche piattino di peltro. C'è anche *el canfin* (il *lume a petrolio*), che a sera è acceso e posto in mezzo alla tavola per illuminare la stanza. Nei casoni più ricchi la cucina è fornita di una vera e propria lumiera appesa al centro del soffitto, che, per sfarzo e ricchezza di decorazioni, richiamava certi lampadari che si vedono in alcuni quadri celebri di epoca passata.

Nelle stanze da letto i mobili sono assai limitati. Dominava l'ambiente un grande giaciglio che talvolta ha la testiera di legno (o di ferro battuto), talaltra non presenta nulla alle estremità, poiché i materassi poggiano su alcune tavole sostenute da due cavalletti. Comunque sia, in entrambi i casi ci si coricava su pagliericci o, meglio, su *pajoni* (i *sacconi*), riempiti di *scartòssi* (le *foglie secche di granoturco*). È norma che i teli di tali materassi siano di tessuto grezzo a quadretti bianchi e azzurri, mai di altro colore. Presentano al centro, a distanza di un terzo in direzione longitudinale, due aperture che permettevano di infilare le braccia e rimuovere ogni mattina i cartocci al fine di rendere il materasso più soffice. Tutto veniva eseguito in casa dai componenti stessi della famiglia. Soltanto quando il letto è in ferro battuto o di legno e presenta pertanto un certo carattere stilistico o degli intagli decorativi, è opera di un artigianato professionista, cioè di fabbri e falegnami, *fàvari e marangóni*, che operavano numerosi in zona.

Se la famiglia è povera, nella stanza da letto non vi sono altri mobili, ed allora i vestiti vengono appoggiati su una sedia o su delle scansie. Invece, se godeva di una certa agiatezza economica, allora di fronte al letto c'era un armadio-guardaroba oppure un *cassetón* (il *cassettone*) o un *comò*, che spesso era sormontato da una piccola specchiera. Questi due mobili sono molto semplici, sempre per esigenze di spazio, tuttavia presentavano una loro piacevolezza sia per la straordinaria linearità sia per la ricercatezza dei legni di cui sono fatti (noce, ciliegio, pero ed altri, tratti spesso da alberi piantati vicino alla casa). La specchiera è inquadrata in una leggera cornice lignea, sostenuta a sua volta da due esili colonnine che ne permettevano la diversa inclinazione. Sotto di essa si trova un minuscolo tirretto per gli aggeggi da toletta. Sopra la testiera non mancava mai un'immagine sacra: un volto di Cristo o della Vergine, o una Sacra Famiglia. Più

interessante è l'acquasantiera posta al lato estremo della testiera del letto, *pi'éta* dell'acqua santa (la piccola *acquasantiera*), una minuscola conchiglia sostenuta da un angelo in volo o dal mezzobusto del santo di cui si portava il nome. Costituiva l'ornamento più delicato della stanza e nel contempo il simbolo di una religiosità profondamente sentita e capillarmente diffusa tra la gente delle campagne. A sottolineare il carattere quasi intimo della camera da letto, le finestre avevano le tende. Erano di rete, lavorate a mano, con figure di fiori o animali stilizzati, oppure di lino con inserito qualche pizzo e decorate tutt'intorno con ricami a mano a tinta unica, bianco o *ecrù*.

Per l'illuminazione della stanza sono usate candele infilate in piccoli candelieri di metallo o i *canfini* (*lumi* a olio o a petrolio) a mano che, accesi in cucina, vengono poi posti sopra il cassettono o sopra un comodino. Questi *canfini* hanno forme e colori diversi.

Rarissime volte nel casone c'è una stanza adibita a *tinèlo* (il *tinello*). Soltanto poche famiglie possono permettersi un tale lusso, perché il numero piuttosto rilevante dei componenti della famiglia, otto o dieci figli, non consentiva di sacrificare un'intera stanza ad un uso troppo raro.

Comunque sia, il tinello, quando c'è, non è mai sfarzoso, ma contenuto nell'arredamento e molto sobrio. Con il tavolo centrale ci sono quattro o sei sedie più curate nella loro esecuzione, perciò sono chiamate *careghini*. Nel tinello non manca mai una credenza con vetrina, che diveniva il centro di attrazione dell'ambiente. Attraverso i vetri della stessa si possono intravedere gli oggetti che vi stavano ordinatamente allineati. Ci sono tazzine da caffè in porcellana (per gli ospiti di riguardo), bicchierini da liquore in cristallo, coppe per il vino con relativa caraffa, un'oliera ed altri piccoli oggetti, spesso inutilizzati, che vengono custoditi con atavico spirito di conservazione. A volte fa spicco una *piàdena* (la *zuppiera*) e qualche *fondina* (il *piatto*) in ceramica decorata quando le possibilità economiche lo permettevano.

Se in cucina affascina lo scintillio dei *rami* (le *pentole in rame*), nel tinello incantano le tematiche dei quadri che attirano l'interesse e l'attenzione per i temi illustrati. Nelle incisioni sono ricorrenti le piazze e le basiliche più famose delle diverse città italiane; nelle stampe invece si ritrovano spesso immagini di innamorati, romanticamente colte in momenti di gioia o di disarmonia, o figure allegoriche dalle interpretazioni emblematiche o di carattere moraleggiante. Una emerge su tutte e si ritrovava con notevole frequenza: rappresenta una scala ascendente e quindi discendente, con una figura umana su ogni gradino. Simboleggiano nelle loro dieci tappe decennali tutto l'arco della vita, dalla nascita ai novant'anni.

Molto raramente i casoni sono adibiti ad esercizio pubblico; tuttavia qualche volta, oltre a quella di abitazione, hanno anche questa funzione. Possono fungere da osteria o da negozio di generi alimentari, là dove si trovava un piccolo insediamento umano, lontano dal paese o da un altro più consistente centro abitato. Ne fanno testimonianza foto e citazioni attendibilissime come la documentazione fotografica nell'archivio arcipretale di Sant'Angelo di Piove di Sacco. In queste osterie alla fine della giornata i contadini si ritrovavano per commentare i fatti del giorno e per scambiarsi impressioni e consigli sulle loro attività agricole.

Nelle abitazioni che funzionavano come negozio di generi alimentari il droghiere veniva chiamato *casolin* dalle persone del posto. Un acre odore di petrolio impregnava l'atmosfera e gli stessi generi di consumo. Tale prodotto era richiesto più della pasta e del riso, poiché era il mezzo di più frequente impiego nell'illuminazione delle stanze. L'energia elettrica è introdotta molto tardi, a metà degli anni Sessanta. Il petrolio e le candele rischiavano nelle lunghe sere invernali la cucina dei casoni. A quella tenue luce palpitava di vita e d'amore tutta una famiglia, le numerose persone che in queste strane, originali, ma tanto ricche di calore umano, abitazioni vivevano, trascorrevano tanta parte della loro vita.

La vita all'interno del casone

Nella buona stagione coloro che abitavano nel casone, come del resto in genere quanti lavorano la terra, trascorrevano la maggior parte della giornata nei campi, dediti alla coltivazione dei diversi prodotti agricoli. Tuttavia, quando si approssimava l'uggioso periodo delle piogge e per tutto l'inverno, essi vivevano rinchiusi in casa. La sola stanza in grado di accogliere l'intero nucleo familiare è la cucina, quindi questa soltanto è riscaldata. Ad accendere il fuoco, di buon mattino, è la moglie del capo famiglia, la quale provvedeva anche a disporvi intorno le fette di polenta avanzate il giorno precedente. La polenta si mette nella scodella piena latte per i più piccoli e si accompagna con un po' di salame e un bicchier di vino per gli adulti. Consumato il frugale pasto, i ragazzetti mettono le *sgalmaréte* (le *scarpe* con la tomaia di cuoio e il plantare di legno), quindi vanno a scuola. Gli adulti invece si apprestano a lavori diversi. Le donne, quando non dovevano badare al fuoco e alla polenta, lavorano a ferri, rammendano, allungano o ricuciono i vestitini dei figli, mettono in ordine la casa e, se resta loro un po' di tempo, ricamano minuziosamente a mano per guadagnare qualche soldo. Gli uomini invece sistemano i vecchi attrezzi da lavoro e ne preparano di nuovi, riparano le suppellettili

della casa, fanno utensili e oggetti vari a carattere artigianale, utili alla vita quotidiana.

All'imbrunire (giunge presto la notte da queste parti nei lunghi mesi invernali), la famiglia si ritrova al completo. I bambini si dispongono allora intorno al focolare e osservano il fuoco scoppiettante, mentre un anziano, di solito la nonna, racconta loro strane fole intessute di fate e di orchi, di castelli incantati e di cibi prelibati. Tutti aspetti che non trovavano mai riscontro nella loro realtà né, tanto meno, nella cena che la madre si apprestava a preparare, perché la polenta che ella rimestava nella grande *caldiera* era d'oro solo in apparenza e per di più era spesso misurata.

Dopo cena, piegate le ginocchia sulle sedie disposte ancora intorno alla tavola, si recita il rosario ed altre preghiere, spesso strane invocazioni di protezione per le persone, per le cose e per i raccolti, e di suffragio per qualche defunto della famiglia. Gli uomini il più delle volte uscivano per una partita a carte all'osteria; tuttavia, se veniva in visita un vicino, allora restavano tutti in cucina o passavano nella stalla, se questa c'era, al tepore dato dall'alito degli animali, e facevano *filò* o giocavano a tombola. Se si giocava a tombola, dominava un profondo silenzio e tutti gli occhi erano puntati sul numero che di volta in volta veniva estratto dal sacchettino di ruvida tela. Invece, se si chiacchierava, era il vivace parlottio a caratterizzare l'atmosfera. I discorsi si rifacevano agli argomenti più diversi, sempre comunque nell'armonioso idioma locale, ed erano punteggiati qua e là da proverbi che volevano lapidariamente sentenziare ora verità di carattere etico e spirituale, ora insegnamenti di ordine pratico.

E per la verità c'era sempre in essi un sottofondo di grande saggezza ed un alto senso del mistero e del divino.

Ad una certa ora, quando gli occhi danno segno di stanchezza, adulti e piccoli si dividono nelle poche stanze da letto e si coricano sui modesti pagliericci di foglie di granoturco, l'uno accanto all'altro, e non poche volte qualcuno pure ai piedi del giaciglio. Le tenebre allora toglievano forma ad ogni cosa e soltanto profondi respiri dicevano che dentro al casone c'era vita.

All'esterno, se un po' di luna rendeva meno pesto il buio, si profilava più insistente nel controluce del cielo la strana sagoma del tetto: una piramide di travi e di paglia a protezione di dieci-quindici, talora venti persone.

-----I © I-----

7.2. Il casone di via Ramei a Corte

di Nicola Fantin, Beatrice Lazzari, Alessandro Mognato, Michele Sorgato

Il casone di via Ramei si trova a Corte (PD) nella via che gli dà il nome, poco lontano dalla Strada Statale Piovese. Esso è stato inaugurato il 14 giugno 1997 come *Museo della cultura popolare e della civiltà contadina* e costituisce una delle principali tappe dell'ecomuseo territoriale della Saccisica.

Il casone è stato costruito dalla famiglia Zecchin agli inizi del Novecento ed è stato abitato fino alla fine degli anni Settanta da Vittorio Zecchin e dai suoi fratelli. A quella data, viste le precarie condizioni dello stabile, risale l'acquisto da parte dell'Amministrazione Comunale che nel corso degli anni Ottanta, grazie al restauro eseguito da un'impresa del settore sotto la supervisione dell'Ufficio Tecnico Comunale, è riuscita a recuperare per intero un'espressione tanto singolare quanto significativa per la storia della civiltà rurale del Piovese.

Gli interni del casone (cucina, stalla, officina, camere da letto e una stanza per i lavori al telaio), sono stati successivamente arredati con mobili e oggetti originali in modo di dare una immagine concreta della vita che si svolgeva al suo interno.



1. Partenze per la Germania, 1960ca.

-----I © I-----

7.3. La vita nel casone di via Ramei

di Alberto Baratto, Nicola Fantin, Beatrice Lazzari, Michele Sorgato

Per entrare dalla strada pubblica nel terreno del casone, si deve superare un cancello, normalmente di assi di legno su cui è inchiodata una rete in fil di ferro con maglie più o meno strette. Superato il cancello, *on stradón* o *'na stradèla* (una *stradetta*), in questo caso abbastanza corto, conduce alla casa (fig. 1). È fatta di terra e un po' di ghiaia. La ghiaia però appare soltanto alla fine degli anni Sessanta o nei primi anni Settanta. Prima non si usava, poiché era troppo costosa. Così, se il terreno era fangoso, si sguazzava nel fango. Più fortunati erano i casoni o le case che sorgevano su terra sabbiosa, che lasciava passare l'acqua e permetteva di non sporcarsi le scarpe. Raggiungendo la casa, si incontra il grande "selese", posto davanti alla facciata a sud della casa (fig. 2). Su di esso si stendeva il grano per farlo seccare. La facciata a sud funge anche da facciata principale: è quella illuminata dai raggi del sole, perciò più riscaldata. Qui c'è l'entrata, a cui arriva il gradevole odore del rosmarino piantato nell'angolo a destra della cucina. Oltrepassata l'entrata, subito a destra c'è la cucina, che è semplice e spartana (fig. 3). Ha il focolare molto grande, delle dimensioni di una porta, e la canna fumaria che esce dal tetto in legno e paglia.

A sinistra dell'entrata e di fronte alla porta della cucina, sempre con le finestre rivolte a sud, c'è la stanza da letto (figg. 5 e 6). Essa presenta un arredamento essenziale: il letto in ferro (o in legno), sul quale è steso il pagliericcio imbottito con cartocci di pannocchie; l'armadio grande, che ha una sola anta, e poi una grande cesta di vimini intrecciati, che di volta in volta fungeva da culla o da contenitore. Poteva essere usata per trasportare lenzuola da lavare al fiume o pannocchie o altri prodotti. Sotto il letto c'è il pitale, che si usava durante la notte per non uscire di casa. A fianco del letto c'è un comodino, dove si riponevano paccottiglia varia. Sopra il capezzale c'è un quadro, solitamente di un santo a cui ci si votava. Spesso in alto, sopra il comodino, c'era la *piléta* (la *piletta*) piena di acqua santa: si usava prima di andare a letto per farsi il segno della croce.

Nella parte posteriore della casa, che si trova a nord, c'è la stalla, che ha piccole finestre, la *grupia* (la *greppia*) e la *posta* per le bestie. Appesi ad una parete ci sono i gioghi (fig. 7). Poteva contenere al massimo un paio di animali di grossa statura o, in alternativa, due-tre capre. Durante la notte entravano anche alcune galline dalla piccola entrata situata nella greppia. L'unica porta della stalla è la porta principale della casa: un modo per evitare di essere derubati di quel poco che si possedeva.

Nella cucina c'è un tavolo con sei sedie (fig. 3). Al centro del tavolo c'è un grazioso vasetto in ceramica che contiene due fiori. Sotto il vasetto è posto un centrino fatto a mano, forse lavorato con l'uncinetto. A fianco è collocata una grande ampolla in vetro con il tappo in sughero: *el ciapamosche* (l'*acchiappamosche*). Serve per eliminare le mosche nella casa: esse sono richiamate dallo zucchero posto sotto l'ampolla che è provvista di piedini. Quando si alzano in volo, finiscono dentro l'ampolla, dalla quale non riescono più ad uscire. Cadono sul fondo del contenitore, dove c'è aceto diluito in acqua. Qui trovano la morte. Le mosche sono numerose, perché la stalla è incorporata nella casa, a m. tre di distanza, sul retro della casa. Un altro *ciapamosche* è il lungo rotolo giallo che scende dal soffitto. È carta moschicida: le mosche vi si appoggiano e restano attaccate.

Lo strumento collocato nell'angolo del tavolo serve per fare il burro. Lo si riempie a metà con la pelle del latte e si mescola con il bastoncino finché si formano grumi di burro sempre più consistenti, che alla fine si consolidano, separandosi dall'acqua.

Dall'altra parte invece è stata fissata la macchinetta per fare la pasta in casa, in genere tagliatelle all'uovo. Il lampadario è in ceramica e probabilmente funzionava a olio o a petrolio. Nella parete di rimpetto al tavolo ci sono la credenza in legno e la cassapanca. I mobili sono molto semplici e lineari, ma sicuramente robusti e funzionali. Nella vetrina della credenza venivano conservate le posate mentre nella parte bassa venivano conservate le pentole e le vettovaglie. La cassapanca è fatta di legno; nella maggior parte dei casi veniva utilizzata per conservare la farina. Sopra di essa sono stati posti alcuni cestini ed una zucca vuota usata come soprammobile. Appesi alle pareti vi sono gli strumenti usati dal contadino che abitava il casone: *balànza* (la *bilancia*), un piatto molto grande di lamiera, una cesta di paglia e un cestello in fil di ferro. La *balànza* era costituita da un piatto in ferro appeso ad un'asta, sulla quale era segnato il peso (in genere non più di 10 kg), collegata da catenelle a un cestello pure in ferro sul quale veniva messa la merce da pesare. *El zéstelo de la salata* (il *cestello dell'insalata*) in fil di ferro permetteva di liberare l'insalata dall'acqua del lavaggio.

La cucina ha l'intonaco. Esso però è una aggiunta successiva: la muratura originale in pietre a vista compare nella parete con la finestra. La pavimentazione in mattoni è stata sicuramente rifatta in tempi recenti, poiché la pavimentazione dei casoni era in terra battuta. Il solaio è costituito da tavole di legno poste su un'orditura costituita da travi in legno. Il soffitto della cucina, come di tutte le altre stanze della casa. È sostenuto da grosse travi tutte d'un pezzo. A loro volta esse sostengono assi di legno spesse tre o quattro centimetri.

Il sottotetto (fig. 8) è stato ricostruito rispecchiando le tecniche dell'epoca. Tra il pavimento del solaio e il tetto ci sono degli spazi aperti che permettono di aerare l'ambiente. La struttura del tetto è composta da travi portanti in legno incrociate tra loro e ricoperte di *grisole* (le *canne palustri*). L'ambiente del sottotetto era usato come fienile, cioè come deposito del fieno che serviva per gli animali della stalla.

Attualmente invece è usato in modo improprio come ambiente dove riporre gli attrezzi agricoli. Gli attrezzi che si vedono erano normalmente posti nella *casóna* (la grande costruzione fatta di pali di legno portanti e *grisóle*, cioè canne, sul tetto) a fianco dell'abitazione. Gli attrezzi messi al riparo sono: il ceppo per spaccare la legna, il carrello per trasportare i sacchi di grano, *el calièro* (la pentola per cucinare la polenta), la *negòssa*, i *tamisi* (i *setacci*), una stufa per scaldare acqua e per fare le *bronze* da mettere nella *fogàra* che si metteva dentro la *mùnega*. La *mùnega* si usava d'inverno per riscaldare i letti freddi, poiché soltanto la cucina era riscaldata. Ci sono poi diversi *paròdi* (i *paioli*) e diversi attrezzi agricoli per lavorare la terra.

Tutte le finestre della casa sono piccole o piccolissime. In questo modo d'inverno si riduceva la dispersione del calore, d'estate si evitava che la calura entrasse. In ogni caso non si sfruttavano gli effetti benefici dei raggi del sole e dell'aerazione degli ambienti. Ma queste erano cose sconosciute.

Normalmente a fianco della casa c'era il letamaio e dietro la casa (o anche a fianco della *casóna*) c'era la *zocàra* (la *legnaia*). Durante tutto l'anno serviva legna per accendere il fuoco e cuocere le vivande. D'inverno serviva anche per riscaldare la cucina. La legna proveniva dallo scarto degli alberi tagliati: dal tronco si ricavano assi, dalle radici e dalla corona si ricavava legna da ardere.



1. Giorgione, *La tempesta*, 1502-03.



2. Tiziano Vecellio, *Venere con organista e cagnolino*, Prado, 1550-51. *La fonte di ispirazione*.



3. Canaletto, *Il Bucintoro al molo il giorno dell'Ascensione*, 1740ca.



1. La casa e la rimessa con il tetto di canne.



5. La cameretta da letto: il letto con il pitale.



2. La facciata con l'entrata e il camino.



6. La cameretta da letto: l'armadio e la culla.



3. La cucina: tavola, credenza e cassapanca.



7. La stalla, la greppia e i gioghi per le mucche.



4. La cucina: il focolare e varie casseruole.



8. La travatura in legno del sottotetto.



9. Il rosmarino davanti alla cucina.



13. La "zocara" per l'inverno.



10. Il camino senza copertura.



14. Il carretto e "el versuro piccolo".



11. La rimessa per gli attrezzi con il tetto di canne.



15. "El versuro piccolo" con la ruota.



12. Il retro con le due finestre della stalla.



16. La seminatrice (1950-60).

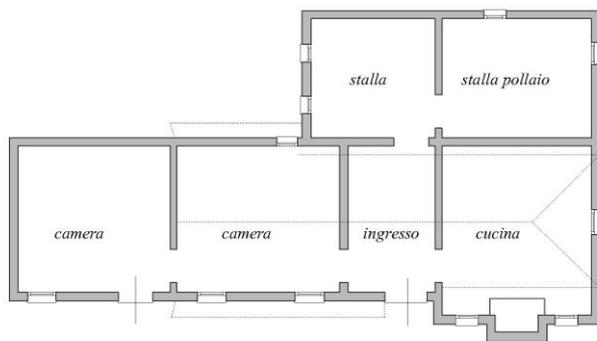
-----I©I-----

7.4. Il casone di via Ramei a Cor-te. Planimetria.

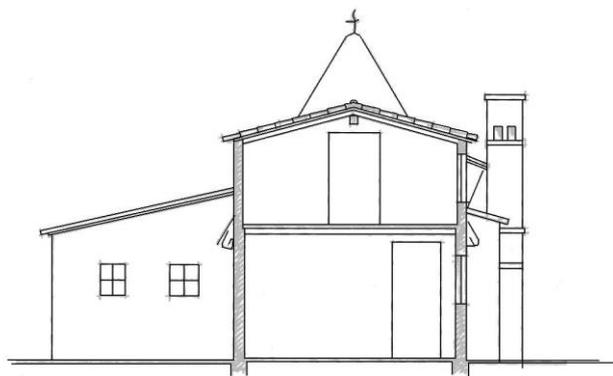
di Alberto Pittoni



1. Il prospetto.



2. La pianta.



3. La sezione.



4. Il casone: com'era (prima del 1982).

Dietro il casone c'era l'orto, molto ampio, che doveva far fronte ai bisogni alimentari della famiglia.

Il restauro ha notevolmente abbellito e trasformato il casone (fig. 20). La fotografia mostra una realtà molto diversa: un casone *vissuto e aggredito* dalle intemperie, che presenta i muri corrosi. E tuttavia vivo: l'erba dell'aia, i fiori, l'oleandro a destra della casa. C'è anche un salice, piantato da poco. Il casone era immerso nella natura e nel verde. Tutt'intorno al selciato si metteva una corda sostenuta da pali di legno. Ad essa si appendevano le lenzuola per farle asciugare all'aria.

Non erano ancora state costruite né la costruzione a sinistra dell'abitazione, né la rimessa per gli attrezzi. A sinistra, nascosto dal fogliame, si intravede la rete del recinto del pollaio.

7.5. Il casone rosso di via Fiumicello a Corte

di Alberto Pittoni e Michele Sorgato

Il casone di via Fiumicello si trova alla periferia di Corte (PD) nella via che gli dà il nome, sulla strada che collega il centro di Piove di Sacco con il centro di Corte. Il colore rosso è recente: in precedenza era di un color rosso molto meno intenso (fig. 1). È stato distrutto da un incendio doloso, quindi è stato recuperato e riportato all'immagine precedente. Il "nuovo" casone è stato inaugurato domenica 28 aprile 2002. Al suo interno ci sono attrezzi, mobili e vasellame originali, che ne fanno una testimonianza unica della civiltà contadina del piovese (figg. 1-2, 39).

Davanti al casone, precisamente davanti alla rimessa, sorge il pozzo, da cui si prendeva l'acqua prima con una lunga pertica a cui si appendeva il secchio di legno, poi con una carrucola a cui era legata la catena del secchio.

Davanti al casone c'erano i campi da coltivare. A destra, dalla parte della rimessa, c'era una fila di alberi, che svolgevano due funzioni: con le radici fermavano da smottamenti la riva del fossato; una volta morti, servivano come legna da ardere.

A fianco e dietro la casa o il casone c'era l'orto, che forniva verdura per buona parte dell'anno: patate, pomodoro, fagioli, fagiolini, carote, insalata, cappucci, cavolfiori, zucche, sedano e prezzemolo.

Ma non mancava mai il giardino, che dava rose, gigli, viole, gladioli, margherite per la casa.

Spersi per la campagna, ma sempre vicino all'abitazione, c'erano alberi da frutta: meli, peri, susini, peschi, albicocchi, pruni, ciliegi, nespole.

Fossi e i canali davano pesce di vario tipo: lucci, tinche, pescigatti, anguille, rane, pesce da frittura.

Nei campi si potevano catturare lepri e fagiani ed anche ricci. Buoni da mangiare.

Insomma il rapporto fra uomo e natura era articolato e profondo: si doveva coglier ogni occasione per migliorare la propria alimentazione e il proprio modesto benessere. La conseguenza di questo rapporto necessitato con la natura è che essa dava, ma a sua volta riceveva: riceveva infinite cure dall'uomo. L'erba delle rive dei fossi serviva, era tagliata, i fossi erano puliti. Gli alberi morti servivano come legna per l'inverno, perciò erano levati fino alle radici. Gli alberi potevano fornire pertiche o legna da ardere, perciò erano tagliati. Le siepi servivano come confini, ma avevano tante altre funzioni: alla loro ombra crescevano funghi, insalata selvatica; vivevano lumache commestibili. I prati si ricoprivano di margherite, che erano poi raccolte per fare infusi. Anche le ortiche erano usate: come mangime per gli animali da cortile.

-----I © I-----

7.6. La vita quotidiana nel casone rosso

di Alberto Pittoni e Michele Sorgato

La casa è ben organizzata: piccola e funzionale: è immersa nel verde e nella natura. Ogni cosa serve e ogni cosa è usata fino alla sua totale consumazione.

Appena entrati nel cortile, si vede l'orto e una pietra usata per molteplici scopi: sedersi e lavorare, pulirsi le scarpe infangate, battere il filo tagliente della falce (fig. 3). A ridosso della casa c'era sempre un alberello delle giugiole (fig. 8). Sulla facciata della casa come del casone c'erano zucche *violine* o pannocchie appese al muro (figg. 5-6). La scala con pioli in legno era immancabile per andare sul fienile (fig. 7).

L'ingresso della casa o del casone aveva un quadretto, un crocefisso, qualche vaso di fiori che abbellivano l'ambiente (figg. 9-10).

La cucina mostrava tutta la ricchezza della casa: la tavola, il focolare, la nappa, la credenza, il vasellame appeso alla parete, i recipienti in alluminio del latte, i ferri da stiro (figg. 11-20).

Il focolare è particolarmente dotato di recipienti: dal paiolo in rame per fare la polenta, alla cucuma per fare il caffè (anche d'orzo), dallo strumento per tostare l'orzo (il caffè vero e proprio era raro) (fig. 15).

Ed anche la credenza. Conteneva i piatti e le stoviglie più belli, mostrava la sveglia, qualche soprammobile (fig. 16). Sopra (si doveva sfruttare anche lo spazio sopra) si poteva collocare una vesta in vimini per il pane o qualche oggetto grazioso: un animale imbalsamato (fig. 17). Anche la nappa era un luogo privilegiato dove collocare oggetti o qualche bel soprammobile (fig. 14).

Lo scarso spazio e gli scarsi mobili costringevano ad appendere tagliere, setaccio, tegami alle pareti (fig. 12).

Il centro della cucina è la tavola, sempre in legno; al centro si poneva un vaso con un grande mazzo di fiori appena colto in giardino (fig. 16). Sotto il vaso si metteva un centro fatto a mano.

La camera da letto era essenziale: un letto, una sedia, un comodino, una cassapanca, la cuna per il bambino, il catino con il treppiedi, la brocca per l'acqua, il sapone e l'orinale da notte (figg. 22-25). C'era anche la *mùnega* per l'inverno. D'estate si metteva nel ripostiglio (figg. 23 e 26). La cassapanca conteneva il ricambio della biancheria, dalle lenzuola alla biancheria intima... (fig. 22)

E infine c'è la cantina, con botti, tinozze, salami, moscaiola, zucche *violine* ed altre cose appese al soffitto e alle pareti (figg. 28-31).

La costruzione del fienile rivela un sapere che risale alla notte dei tempi, quando gli uomini costruivano le case su palafitte (figg. 35-38).



1. *Il casone: com'era (prima del 1982).*



5. *Due pannocchie e due melograni.*



2. *Il complesso abitativo del casone.*



6. *Le zucche violine appese al muro.*



3. *Pianta di lavanda e sedile di pietra con roncola*



7. *La scala di legno e l'entrata al sottotetto.*



4. *Una finestra con inferiate.*



8. *L'albero delle giuggiole.*



9. L'ingresso e, avanti, la camera da letto.



13. Il camino, il paiolo e tegami vari.



10. Una fotografia dell'entrata: casone in rovina.



14. La nappa del camino e i suoi oggetti.



11. La cucina, il tavolo e il focolare.



15. Il focolare, il paiolo e altri recipienti.



12. La cucina: tegami vari e tagliere.



16. Il tavolo e la credenza e stoviglie varie.



17. Una cesta, una zucca e due animali impagliati.



21. L'attaccapanni alla porta della camera da letto.



18. Ferri da stiro, cesta in vimini e recipienti.



22. La sedia e la cassapanca nella camera da letto.



19. Recipienti vari in alluminio e in ferro.



23. La stanza da letto e la muneга sul letto.



20. Ferri da stiro e flit per il DDT.



24. La culla in vimini per il bambino piccolo.



25. Il catino, la brocca per l'acqua e l'orinale.



28. Salami appesi al soffitto della cantina.



239. Una grande pentola e la moscarola.



26. La seconda stanzetta da letto.



30. Due zucche violine e un mazzetto di erbe profumate.



27. L'arredamento della seconda stanzetta.



31. La mascella del maiale (a sinistra) e un mazzetto di erbe profumate (a destra).



32. *La campana del vespro e l'ora della preghiera.*



36. *Le pareti spioventi del tetto di canne.*



33. *Il soffitto della cantina.*



37. *La struttura in legno del tetto di canne.*



34. *L'arcolaio appeso alle travi.*



38. *Il colmo del tetto di canne.*



35. *Il colmo del tetto di canne.*



39. *Il casone nel suo contesto paesaggistico.*

7.7. Il casone rosso di via Fiumicello a Corte. Planimetria

di Alberto Pittoni e Michele Sorgato

Il casone rosso di via Fiumicello ha una pianta molto complessa: l'ingresso, che immette in una cameretta da letto (prima porta a destra), nella camera da letto matrimoniale (porta frontale), in cucina (porta a sinistra). A sua volta dalla cucina è possibile accedere ad un'altra cameretta, che poteva essere adibita a molteplici usi: camera da letto, cantina, ripostiglio. Ugualmente la cameretta da letto a destra immette nella rimessa, che è particolarmente spaziosa. La rimessa è il locale ove si collocano gli attrezzi dei campi: rastrelli, forche, forconi ecc., ma anche reti per andare a pescare.

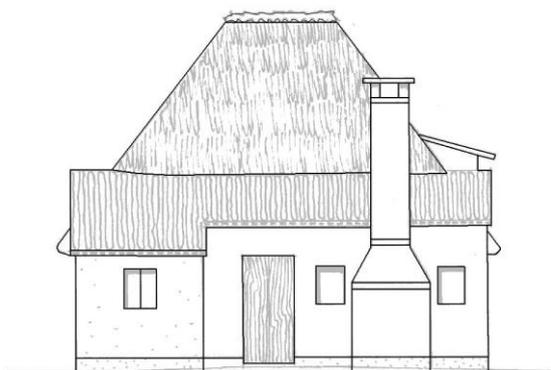
Il casone non ha una stalla, anche se la rimessa poteva essere adibita allo scopo.

Un altro luogo importante è il sottotetto: è spazioso, permetteva di riporre molti oggetti che momentaneamente non si usavano. Permetteva di mettervi il fieno per eventuali animali da cortile o da stalla.

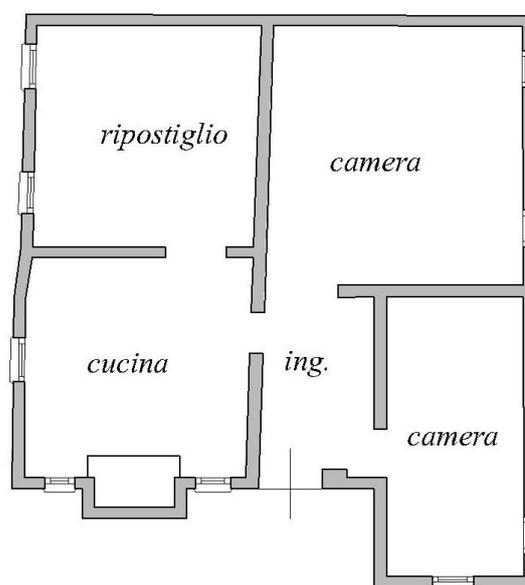
La rimessa e il sottotetto erano i luoghi, illuminati dalla luce esterna, in cui ci si poteva mettere d'inverno per fare i lavori di manutenzione degli attrezzi agricoli.

Una raffinatezza è l'ingresso, poiché d'inverno permette di sistemarsi le scarpe e di spogliarsi attaccando i vestiti all'attaccapanni sulla porta della camera da letto, prima di entrare in cucina. E, ancora, evitava che la cucina, con una porta comunicante direttamente con l'esterno, perdesse il suo calore.

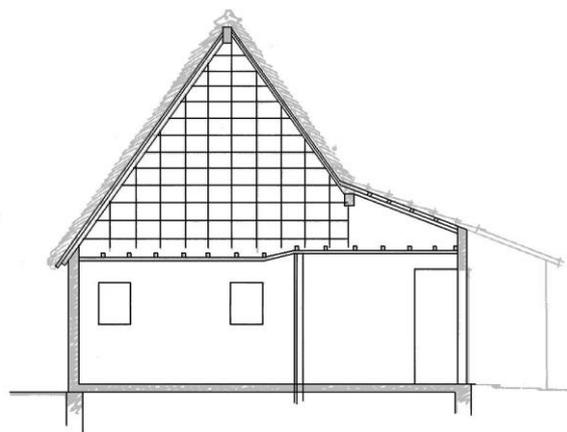
Il casone sembra quindi un'abitazione semplice e improvvisata, fatta con materiale colto sul posto. In realtà rivela una grande funzionalità e un grande sapere architettonico da parte del suo ideatore., che doveva realizzare con poca spesa e con il massimo risultato il manufatto finale. La modestia delle risorse costringeva ad aguzzare l'ingegno e a trovare soluzioni e una organizzazione dello spazio efficienti.



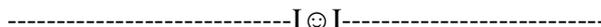
1. Il prospetto.



2. La pianta.



3. La sezione.



7.8. Le tipologie abitative della Marca Trevigiana

di Michele Sorgato e Giuseppe Carraro

La Marca Trevigiana presenta una tipologia abitativa molto ricca: l'*abitazione rurale*, l'*abitazione padronale*, il *casone* e, più recentemente, la *casa colonica*. Questa tipologia mostra un rapporto molto complesso e efficace tra abitanti e territorio, perché comporta l'interrelazione delle abitazioni stesse: la casa non è più soltanto un riparo sicuro per la notte o un riparo dalle intemperie; diventa anche *abitato*, cioè centro articolato e integrato di vita economica e sociale.

L'abitazione rurale

L'*abitazione rurale* tradizionale è la manifestazione concreta dell'organizzazione della vita contadina che ha il suo fulcro nel *focolare*, nella *stalla* e nella *corte*: intorno a questi elementi si organizza in modo razionale e funzionale la vita economica e la vita sociale delle famiglie e degli individui. Dal punto di vista architettonico la casa rurale esprimeva il rapporto che l'uomo era riuscito a stabilire con la natura nelle varie stagioni dell'anno, ma anche negli anni di abbondanza e di carestia.

La maggioranza degli edifici è orientata in direzione est-ovest in modo da offrire la facciata principale, gli ingressi e le aree dell'attività agricola al calore ed alla luce dei raggi solari. I porticati profondi consentono a uomini e ad animali di ripararsi nelle ore più calde dell'estate, durante gli improvvisi temporali estivi e durante le insistenti piogge autunnali. La tinteggiatura esterna della casa mette in risalto il legame tra l'uomo e la natura: l'operazione prevedeva l'uso di calce bianca o di colori chiari che durante la stagione calda garantiscono un buon isolamento degli ambienti interni alle radiazioni solari e nelle stagioni fredde consentivano di trattenere meglio il calore interno.

Accanto alla casa padronale sorgevano altri edifici come il pollaio, il porcile, la rimessa. Anche se si tratta di edilizia minore, i criteri usati nella costruzione erano gli stessi: funzionalità e sfruttamento razionale e ottimale delle risorse naturali. La loro costruzione avviene seguendo precise regole che sono tramandate da una generazione all'altra.

Tutti gli edifici, quelli principali come quelli secondari, riescono a fondere tra loro tre caratteristiche, che sono anche precisi valori: la *funzionalità*, la *bellezza* e la *durata* nel tempo. La bellezza si esprimeva come fusione di armonia e di eleganza: le linee delle case sono pure, classiche, arricchite di qualche motivo ornamentale nel sottotetto, nella sporgenza esterna del camino e poi nel camino.

L'abitazione padronale con la stalla

Nella Marca Trevigiana l'*abitazione padronale* è quasi sempre costituita da un corpo abitativo a due piani (con le camere da letto al piano superiore), più il sottotetto, usato come soffitta. Esso è affiancato da un fabbricato rurale porticato, di dimensioni più ampie (circa i due terzi della dimensione totale), adibito a stalla, a ripostiglio degli attrezzi e a fienile.

Questo tipo di abitazione è diffuso in tutte le province venete, e presenta soltanto piccole varianti che rispecchiano l'assetto delle proprietà e l'organizzazione del lavoro agricolo.

Nel Veneto prevale la piccola proprietà, che deriva da antichi rapporti di mezzadria, perciò l'abitazione ospita una sola famiglia, anche se si tratta di una famiglia allargata, che comprendeva, in passato, i nuclei familiari dei figli. È sempre stato raro incontrare abitazioni collettive, come quelle organizzate a corte, che costituiscono il modello lombardo ed emiliano.

La casa tradizionale è stata quasi sempre travolta dai mutamenti socio-economici che hanno sconvolto radicalmente l'economia e la società veneta, quando tra il 1950 e il 1970 l'occupazione nell'agricoltura è divenuta il secondo lavoro (da lavoro principale che era da sempre), il numero dei componenti del nucleo familiare si è notevolmente ridotto e si è verificata una intensa urbanizzazione e industrializzazione del territorio. L'edificio rurale tradizionale ora è stato abbandonato ed è andato in rovina, ora è rimasto parzialmente abitato o con un nucleo abitativo assai ristretto, ora è stato ristrutturato e adattato alle nuove esigenze. In ogni caso una organizzazione della vita che aveva funzionato per secoli è scomparsa.

L'abitazione rurale in pianura

In pianura l'*abitazione rurale* è costituita da un fabbricato a pianta rettangolare, che ha uno sviluppo molto più in orizzontale che in verticale: la parte abitata occupa di solito un terzo dell'intero edificio. La struttura dell'abitazione è molto semplice: una serie di stanze al piano terra e un'altra serie al primo piano, collegate da una scala centrale piuttosto stretta. Le stanze al piano terra sono generalmente riservate alla vita in comune, perciò sono più ampie. La stanza più vasta è la cucina, dove si pranza e dove si passa il tempo, quando nella brutta stagione non è possibile uscire. Normalmente in cucina c'è il focolare, che nel Veneto è sempre di dimensioni molto grandi. Il focolare permetteva di cuocere le vivande prima dell'arrivo della cucina economica, e di riscaldare la stanza d'inverno. Le altre stanze della casa rimanevano normalmente fredde.

La facciata principale, esposta a sud, è caratterizzata da un gran numero di finestre, soprattutto al

primo piano, che testimoniavano la piccola dimensione degli ambienti interni, fittamente suddivisi. La facciata posteriore, a nord, ha un numero minore di aperture, che comunque restano piccole, ed è contrassegnata dalle sporgenze dei focolari e dei camini.

Il tetto è costituito da file sovrapposte di coppi. La linea di colmo dei coppi è sempre parallela alla facciata.

L'abitazione di solito condivide un muro laterale, che è sempre un muro portante, con la stalla, il granaio, la cantina e gli altri locali annessi. Anche la parte di edificio destinata all'attività agricola è a pianta rettangolare, e presenta uno dei lati lunghi, la facciata principale, il porticato e gli altri tre chiusi. Le aperture sono piccole e numerose in corrispondenza della stalla. Talvolta sono abbellite con una particolare disposizione dei mattoni.

Davanti alla casa si stende l'*aia*, che è in terra battuta o, molto più spesso, pavimentata. L'*aia* pavimentata, in genere fatta di mattoni cotti, serve a stendere il frumento o il granturco per farlo asciugare. Un poco più lontano sorgono altri edifici, spesso delimitati da staccionate, come il fienile, il pollaio, le conigliere, l'orto.

A fianco della casa c'è sempre il letamaio, che raccoglie lo sterco degli animali. A settembre-ottobre lo sterco è caricato con la forca su un carro. Con il carro, tirato dalle mucche o dai buoi, è portato nei campi, dove è cosparso sempre con la forca. Esso costituisce l'unico fertilizzante prima dell'arrivo dei concimi chimici. Tutte le operazioni sono svolte coralmemente.

Il casone

Il *casone* è la casa di fango e paglia che si poteva incontrare in vaste zone del Veneto come Piove di Sacco, Motta di Livenza e Oderzo. Il casone si diffonde nel territorio veneto dopo il 1450. Normalmente ha una pianta quadrata o rettangolare, ed è composto da tre vani: la cucina, la stalla e il portico, che svolgono le funzioni fondamentali nella vita dei campi. Il vano chiuso, fatto con mattoni di fango e ramaglie intrecciate, definisce due spazi antichi: il luogo destinato agli esseri umani e quello destinato al bestiame. Gli animali sono fatti entrare per la porta di casa, per evitare furti. Gli animali di piccola taglia, come le galline, hanno una apertura a raso terra tutta per loro. In tal modo anch'essi di notte trovano riparo dentro l'abitazione. D'inverno gli animali forniscono l'unica fonte di calore per gli abitanti della casa. Le condizioni igieniche lasciavano molto a desiderare.

L'altezza del pian terreno non superava i due metri.

Un solaio di assi, sostenute da travetti di legno, separa la parte bassa del casone da quella alta, che risultano collegate da una scale a pioli, ora interna,

Pietro Genesini (a cura di), *Veneto nostro*, 2004/2005

ora esterna. Se è esterna, di norma si trova sopra la porta principale dell'abitazione. Il tetto, a fortissimo spiovente, è sostenuto da altri travicelli di legno e ricoperto da canne di palude. In questo ambiente sopraelevato e perciò caldo e riparato, si dispongono sopra un tavolato i prodotti dei campi. Tutt'intorno fra i diversi strati di paglia e gli strati di latifoglie del tetto si aprono numerose fenditure, che permettono una facile aerazione dell'ambiente. Così si evita il pericolo che il prodotto - mais, frumento, patate, fagioli -, già scarso, sia anche agredito dalle muffe.

L'altezza del solaio è considerevole, poiché può raggiungere i 3-4 metri. In tal modo il tetto ha una pendenza tale, che permette all'acqua (pioggia, umidità) di cadere a terra più rapidamente.

Il vano adibito a cucina ha un camino che giornalmente fornisce la fonte di calore per cuocere le vivande e, nella stagione fredda, per riscaldare la cucina, la stanza più frequentata durante il giorno. Esso è normalmente una costruzione separata dal corpo del casone, è formato da mattoni cotti ed ha il tetto ricoperto di coppi. Il motivo per cui il camino è il più possibile staccato dal casone e in muratura è comprensibile: si riduceva il rischio di incendi, sempre elevato in quanto spesso il fuoco è abbandonato a se stesso e, in ogni caso, non è mai completamente spento. I fiammiferi compaiono a Novecento inoltrato, inoltre sono troppo costosi per le modeste entrate di coloro che abitano i casoni.

Il pavimento è sempre di terra battuta, perciò è freddo e umido. E regalava reumatismi.

A fianco della casa c'è sempre il letamaio, che raccoglie lo sterco degli animali, che poi, quando a ottobre si ara, è usato nella concimazione dei campi.

I casoni sono dimore funzionali ad una popolazione dedita alla coltivazione dei campi o ad altre attività legate all'agricoltura. Sono disseminati in modo vario nelle campagne e quasi si mimetizzavano con i colori del paesaggio circostante. Non danno l'impressione di essere abitazioni civili. Al loro interno però sono vissute intere famiglie, spesso anche nuclei piuttosto numerosi: due genitori e sei figli.

I casoni scompaiono completamente con il miglioramento dell'economia in tutto il territorio veneto, cioè soltanto a partire dal 1950. Peraltro già il Fascismo era intervenuto massicciamente, per eliminarli, perché erano divenute simbolo di povertà. Negli anni Cinquanta avviene anche la bonifica dei Sassi di Matera: i contadini e i braccianti sono trasferiti in abitazioni moderne.

La casa colonica

La *casa colonica* fa la sua comparsa soltanto nel Novecento con gli interventi per aumentare la

resa agricola e per migliorare le condizioni di vita dei contadini. Essa è costruita con mattoni cotti, ha un tetto di coppi ed è asciutta. Poggia su un terreno abbastanza solido ed ha fondamenta poco profonde. D'altra parte esse non servono, perché essa di norma non ha che il pian terreno. Le pareti ed il tetto sono costruiti con materiale adeguato: mattoni cotti e pietre squadrate di diverse dimensioni. Le pietre più grandi sono usate per i pilastri e nelle fondamenta. Si usa anche la malta e, almeno all'interno, le pareti non presentano pietre a vista, poiché c'è un leggero spessore di malta.

La casa colonica si sviluppava in lunghezza, mai in larghezza, raramente in altezza; e poteva ingrandirsi con altri edifici come il fienile e la stalla. I solai sono costruiti in travi di rovere o di castagno. Il piano sottostante è il granaio, sotto il quale si trovano piccole camere sbiancate, mentre al pian terreno si trovano il fienile, la cucina e la stalla.

Le finestre sono munite di scuri in legno e di leggeri telai interni che per lungo tempo sono privi di vetri. La cucina ha un grande focolare ed il camino si sviluppa all'esterno. Il vano del sottoscala custodiva spesso attrezzi da falegnami. Il soffitto della stalla è molto basso ed è sostenuto da lunghe travi inserite nei muri, che a loro volta sostenevano assi di legno. Accanto alla stalla c'era l'abbeveratoio per le mucche e gli altri animali.

In genere la casa, se non aveva pietre a vista, era dipinta. I colori usati erano il rosa, il bianco e spesso anche l'azzurro. L'interno era soltanto bianco. I colori permettono di staccare la casa dal paesaggio e costituiscono una specie di riconoscimento o di richiamo per il passante: chi ha una casa colonica e i campi ad essa connessi è sicuramente un benestante, una famiglia da ammirare.

La casa colonica costituisce l'insediamento abitativo più moderno e funzionale prima delle trasformazioni economiche che portano all'abbandono dell'economia agricola a favore di una nuova economia: la micro-industria a conduzione familiare (1970-2004), il famoso modello veneto di sviluppo industriale, che nessun economista aveva saputo immaginare.

Conclusione

Le tipologie abitative incontrate mostrano la presenza di diversi valori: la funzionalità, la bellezza architettonica ed estetica, la durata nel tempo, la comodità, l'integrazione con la natura e il territorio. Il tutto espresso con l'impiego di materiali locali, dal legname all'argilla, dai mattoni ai marmi. Indubbiamente ci sono livelli diversi di funzionalità, di materiali e di estetica. Ma questo aspetto dovrebbe passare in secondo piano. Quel che conta è che questi valori risultano praticati diffusamente sul territorio, tanto che le costruzioni mostrano somiglianze significative, che si riprodu-

Pietro Genesini (a cura di), *Veneto nostro*, 2004/2005

cono nel tempo. I particolari sono diversi, ma lo spirito risulta lo stesso.

In questo modo è sorta l'identità e la cultura veneta, che si esplica nelle abitazioni come in tutte le altre manifestazioni dell'ingegno umano.

Piuttosto negli ultimi decenni si è diffusa una tipologia abitativa bizzarra e caotica, che non fa più riferimento a valori consolidati e condivisi: emerge l'individualismo costruttivo, per cui ogni costruzione è stata voluta e realizzata in modo completamente diverso dalle altre. L'identità o la condivisione dei valori è stata sostituita da un individualismo grezzo e da una competitività esasperata, incentrati su una irrazionale ricerca di ricchezza. Per il giornalista Gian Antonio Stella il nuovo unico valore degli industriali veneti sono *i schèi*. L'accusa si può condividere.



1. Una casa colonica ristrutturata, Ponte di Piave (TV). A sx la casa padronale, a dx la stalla e, sopra, il fienile.



2. Alluvione di Venezia, 1966.

-----I © I-----

7.9. Io, imprenditore edile, ho riportato in vita una boaria diroccata

di Paolo Giacomoni

Il degrado del complesso abitativo

Il complesso abitativo nasce come fattoria agricola: ha la casa padronale e la stalla, tutt'intorno si estendono i campi (fig. 1). Una fotografia fornita dalla committente ha permesso di datare la costruzione nel sec. XVII. Rispetto ad altre fattorie della zona la struttura non è particolarmente vasta. La casa può accogliere una famiglia con un numero piuttosto limitato di componenti ed ha anche i granaia all'ultimo piano piuttosto piccoli; la stalla ha soltanto tre archi. Può ospitare una famiglia medio-piccola, che richiede la manodopera di un numero contenuto di braccianti esterni.

In tempi successivi - forse nella seconda metà dell'Ottocento o nella prima metà del Novecento -, in un momento di limitata ma effettiva espansione economica, sono aggiunte due costruzioni di modesta importanza, una a destra della casa padronale e una a sinistra della stalla (figg. 1-3). Dovevano servire come *bassi comodi*: i materiali adoperati e la qualità architettonica dei manufatti mostrano modeste capacità esecutive. Forse l'intervento è stato fatto direttamente dai proprietari, che così hanno pensato di risparmiare.

Verso il 1950-70 il complesso abitativo entra in crisi: la casa padronale, forse per motivi di stabilità, è abbandonata. Sono recuperate a scopi abitativi una parte della stalla e la costruzione a un piano a destra della casa padronale (figg. 5-6). Il recupero, peraltro maldestro, risulta da due elementi: i davanzali in marmo delle finestre abitate e la persiana nella costruzione a destra. I davanzali in marmo compaiono agli inizi degli anni Sessanta. Il *recupero parziale* della costruzione avviene in un momento preciso: verso la metà degli anni Sessanta, dopo il *boom* economico, quando l'agricoltura deve specializzarsi e organizzarsi in termini industriali: i proprietari hanno deciso che non conveniva più tenere 40 o 50 mucche, perché il profitto non lo giustificava. Così la stalla è chiusa e inizia a degradarsi (figg. 4, 8-13).

La sua chiusura permette l'abbandono della casa padronale e il trasloco nella parte della stalla riciclata. Non è noto come ciò sia avvenuto. Forse si sono trasferiti i proprietari o forse i proprietari si sono estinti e il dipendente o il fittavolo ha risistemato alla buona la stalla in disuso. L'intervento è stato eseguito male, poiché si recupera in fretta e furia soltanto il piano terra e perché si richiude il porticato a metà arco, senza preoccupazioni esteti-

che. L'abitazione così ottenuta è davvero angusta, per non più di due persone.

La modesta qualità delle due costruzioni estreme a pianterreno porta a un rapido degrado delle stesse (figg. 2-4). Esse crollano, ma nel crollo o nell'estremo degrado sono seguite anche dalla casa padronale. In tal modo dell'antica costruzione secentesca resta soltanto la stalla che almeno subisce un intervento di risistemazione del tetto che la salvaguarda da ulteriori danni (fig. 4 e 7). Tutto il resto è caduto per terra ed è divenuto un cumulo di rovine, sulle quali avanza una vegetazione rigogliosa (figg. 8, 11, 13), soprattutto dopo che lo spazio abitativo ricavato nella stalla rimane disabitata e il terreno circostante è arato fino a ridosso della costruzione (figg. 3-4).

A metà anni Novanta, quando la proprietaria decide il recupero della costruzione, anche la stalla presentava una situazione disastrosa, sia per l'abbandono pluridecennale della costruzione, sia per la scarsa profondità delle fondamenta, sia per i danni al tetto (figg. 5-8). Questi ultimi avevano già iniziato a ripercuotersi sulla stabilità e sulla perpendicolarità dei muri. Il recupero quindi doveva cominciare dalle fondamenta e riguardare tutta la struttura sino al tetto.

La proprietaria che ha richiesto i lavori ha voluto il recupero del manufatto - dell'intero manufatto - a fini abitativi e ha indicato chiaramente anche i termini e i modi del recupero estetico dello stesso: cucina, salotto (o tinello), ambienti di disbrigo a pian terreno; camere da letto al primo piano. La scala doveva essere centrale, una proiezione dell'arcata centrale, doveva dividere la costruzione in due parti e concludersi con il poggiatesta che dava sul portico. Doveva poi esserci il portico originale, che poteva svolgere funzioni equivalenti.

Insomma doveva rinascere l'antica abitazione contadina con i suoi modi di vivere e di rapportarsi al territorio.

Le immagini del degrado



1. Il complesso abitativo verso il 1970.



2. La parete ovest e il retro viste da nord-ovest.



3. La parete ovest e la facciata viste da sud-ovest.



4. Il complesso abitativo visto da sud.



5. La parte della stalla ad uso abitativo, il portico e il fienile.



6. La stalla ad uso abitativo e il fienile.



7. Le travi del tetto e due archi del porticato.



8. La stalla nella parte posteriore (a nord).



9. Le entrate della stalla rimaneggiata e il fienile.



10. L'interno della stalla visto dall'arco centrale.



11. La stalla e il porticato visti da sud-ovest, aggrediti da una vegetazione rigogliosa.



12. La stalla, il fienile e le travi nel sottotetto.



13. Lo sviluppo aggressivo della vegetazione.

Il progetto di recupero

La costruzione si trova in via Sant'Orsola a Ponte san Nicolò (PD). Il lavoro di ristrutturazione dell'edificio unifamiliare ha cambiato la destinazione d'uso della parte di annesso rustico, la quale è accorpata alla parte residenziale esistente

sull'immobile. I lavori sono stati eseguiti dalla Ditta Costruzioni "Giacomoni" s.n.c. di Noventa Padovana (PD) su progetto del geom. Giancarlo Centis di Padova. Il committente è la signora Clementina Cecchinato.

È stata adottata una particolare cura per mantenere la tipologia esistente dell'edificio recuperando archi, portico, camino alla veneta, cornice e travi scortecciati a mano.

Fino a tempi recenti l'edificio era composto da altre due unità: la casa padronale e il piccolo porticato. La situazione che si presentava prima dell'intervento era quella di un caseggiato in pessime condizioni. In seguito alla ristrutturazione, delle tre unità esistenti all'origine è rimasta solamente la stalla e un frammento del porticato.

Nella stalla era stata ricavata una piccola stanza, come risulta dalla presenza di davanzali e di un camino in stile veneto, adoperato per riscaldarsi e per cucinare. Le condizioni strutturali non erano delle migliori, perché l'edificio presentavano molti dissesti e cedimenti. Gli archi poi erano fuori piombo di circa cm 15 a causa di un crollo strutturale del tetto, che perciò è interamente rifatto.

Nel seguito sono elencati tutti i lavori eseguiti per il recupero e il risanamento del rustico. Si parte dalle fondazioni e si conclude con le finiture complete.

Fondazioni

Le fondazioni dell'edificio sono realizzate secondo il progetto delle strutture depositate presso il Genio Civile di Padova.

Prima dell'inizio dei lavori, particolare cura è stata rivolta al rinforzo delle fondazioni già esistenti con un'esecuzione di scavo interno ed esterno dei muri perimetrali dell'edificio con un foro passante circa ad ogni metro (figg. 15-17, 20).

Per l'impermeabilità del sottosuolo si è usato un "vespaio" di ghiaia spesso cm 50 finendo con un getto di calcestruzzo magro armato (C.M.A.) di spessore cm 10 con una rete elettrosaldata di diametro 5.

Muratura

Per le murature esterne portanti già esistenti si è adottato il metodo "scuci e cuci" con la sostituzione dei mattoni vecchi con mattoni vecchi ma sani e poi con la messa in opera di due guaine taglia muro, per bloccare l'umidità.

All'interno si è applicato un pannello di isolamento in poliuretano espanso e un laterizio microporizzato da 8 cm per uno spessore totale a malte finite di cm 40.

Per evitare i ponti termici, il cordolo e tutti gli elementi in calcestruzzo sono protetti da una tavellina in cotto in modo che il calcestruzzo dei solai

non sia mai a contatto diretto con l'esterno evitando così il rischio di muffe.

I muri interni sono realizzati da un mattone da 20 cm, le pareti divisorie sono realizzate da un mattone da 50 cm con uno spessore di 8 cm (figg. 19, 21, 22).

Solai

Il solaio tra il piano terra e il primo piano è in latero cemento con spessore 25 (20+5) dimensionati per i carichi di esercizio previsti dalle norme vigenti (figg. 18-19).

L'isolamento termico è realizzato da un massetto alleggerito (per coprire le canalizzazioni di cm 7) e un pannello isolante per pavimenti di cm 4.

L'insieme di tutto il pacchetto ha uno spessore di cm 45 (compreso il massetto di sabbia e cemento per posa delle piastrelle).

Parti in legno

La struttura di copertura è costituita da travi in legno di abete rosso (fuori cuore) massiccio, squadrate e piallate con angoli eseguiti a mano scortecciati, trattati con impregnanti antitarlo e antimuffa (figg. 22-25).

Sopra le travi sono posati dei morali a T di dimensioni 6 x 6 di interesse di cm 25.

È stata applicata una tamponatura di uno strato di tavelline originali precedentemente spazzolate con uno strato di alleggerito di spessore cm 5.

Il pacchetto soprastante di ventilazione è costituito da:

- barriera a vapore (anticondensa);
- listelli di contenimento dell'isolante da cm 5 x 6.

L'isolante in polistirene estruso da 33 Kg/m³ spessore cm 5 controlistello di ventilazione da 5 x 6 cm posto ad un interesse di cm 80, un tavolato in *plywood* da mm 23 di spessore.

La camera di ventilazione permette di mantenere la temperatura dell'ultimo piano con tetto mansardato, pari a quella del piano inferiore.

La finitura del coperto comprende un manto di copertura in coppi rossi (Possagno) posati su onduline sottocoppo agganciati uno ad uno, con appositi ganci in rame.

Tutte le opere di lattoneria sono state eseguite in rame: grondaie pluviali, converse e scossaline.

Gli intonaci interni ed esterni sono eseguiti con malta tradizionale a base di calce naturale (fig. 27). È stata introdotta una rete portaintonaco nei punti di congiunzione tra materiali diversi per ridurre eventuali micro-fessurazioni. Su angoli sia esterni che interni si sono usati para spigolo in alluminio.

I risultati finali ottenuti hanno permesso il recupero anche estetico del manufatto (figg. 28, 33, 35, 36).

Le immagini dei lavori in corso



14. Inizio dei lavori di recupero e ristrutturazione.



15. Demolizione delle parti non recuperabili.



16. Consolidamento delle fondamenta a sud.



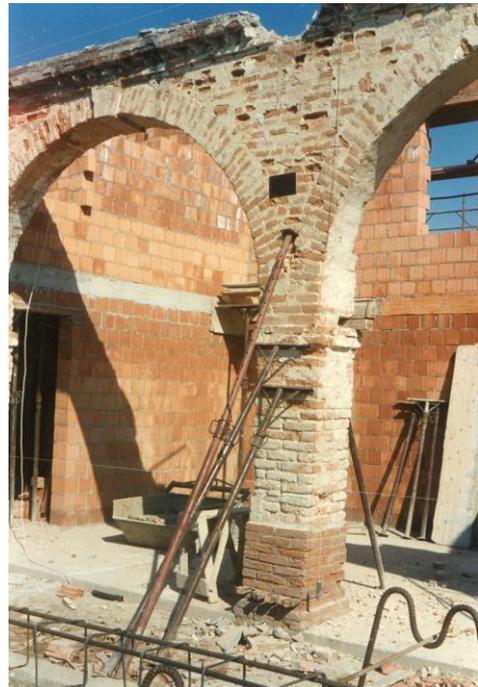
17. Preparazione del sottopavimento con uno spesso strato isolante di pietrisco.



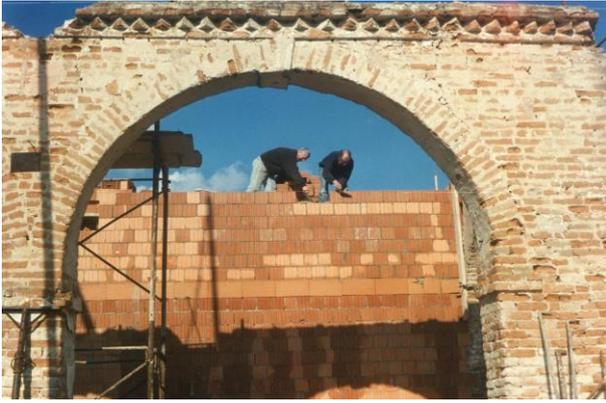
18. Allestimento del soffitto sulla stalla.



19. Lavori di innalzamento del primo piano.



20. Consolidamento e raddrizzamento del pilastro centrale del portico.



21. Lavori di innalzamento del primo piano.



25. Isolamento e coibentazione del tetto.



22. Copertura del tetto con travi di legno.



26. Il consolidamento delle pareti.



23. Copertura del tetto con travi nuovi e tavelle originali.



27. L'ultimazione dei camini e l'inizio dei lavori di malta alle pareti.



24. La fine della disposizione delle tavelle.



28. La conclusione dei lavori.

L'arte dell'abitare

I lavori di recupero hanno portato a un reinserimento della costruzione secentesca nel suo ambiente fisico (fig. 29). Ma sono riusciti ad intervenire efficacemente anche sulla qualità estetica della costruzione, dal cancello in ferro battuto al vialetto che porta al cortile, dalla parete ovest, dove ora compaiono tre finestre e il camino (figg. 30-33, 36), alla facciata principale, dove ricompaiono in tutta la loro eleganza i tre archi (figg. 33-35, 37).

La parte abitativa è rimasta tale o, meglio, è rimasta il centro della casa, trasformata in cucina (fig. 38), perché ora tutta la stalla è divenuta abitabile. Dietro la cucina c'è il tinello o il salotto (fig. 41) e poi ci sono diverse stanzette che servono come disbrigo: servizi, ripostiglio, lavanderia. Il primo piano è stato trasformato interamente in stanze da letto (fig. 42). Ha acquistato anche un poggiolo, che domina il porticato (figg. 45, 49).

La cucina è una tipica cucina contadina: spaziosa, con la cucina economica (fig. 39) e il tavolo centrale, che permette la presenza di un numero elevato di persone e che è accogliente quando si tratta di pranzare, di cenare o semplicemente di viverci (fig. 38). Essa è ammobiliata in stile moderno, ma mantiene l'amore per le piante, tipico di chi abita la campagna, e l'abitudine di bruciare due bucce di mela sulla piastra rovente, per profumare l'ambiente (fig. 40).

La camera da letto è ugualmente arredata in stile moderno, ma presenta mobili sobri ed essenziali, quali erano adottati - spesso per forza - dai contadini (fig. 42). Tutte le camere hanno una particolarità: non hanno il soffitto o, meglio, il soffitto è "a vista", perché si vedono travi e tavelle, proprio come era nelle case contadine d'un tempo (fig. 43). La camera da letto che sta sopra la cucina ha una "finestra" originale: la parte culminante di arco dell'arco a sinistra della casa. La soluzione non soltanto è stata estremamente rispettosa dell'originale, ma sul piano estetico e della funzionalità è riuscita anche ad essere elegante, efficiente ed efficace (fig. 44). Comprensibilmente, data la costruzione, tutti i pavimenti del primo piano sono in legno. Le case contadine usavano tavole di legno molto lunghe (e piene di fessure); ora sono stati usati listelli di legno da cm 50 x 5 l'uno.

È rimasto il portico esterno, un'altra caratteristica delle case contadine (fig. 37, 45-46, 49), che come le camere da letto ha il sottotetto a vista, frequentato da numerosissime rondini che vi hanno trovato l'ambiente ideale (fig. 47). Per terra ha piastrelle disposte in diagonale (fig. 51). Esso è stato "ingentilito" con una statuetta della madonna (fig. 50).

A destra del portico ci sono le cuccie dei cani e i cani: un'altra presenza costante della casa contadina. I cani facevano la guardia alla casa.

L'abitazione ha quindi ora questa allocazione dello spazio: il primo arco, con finestre a vetri, è la cucina abitata; il secondo e terzo sono portico (fig. 48), che può essere adoperato sia per il riparo delle persone, sia per il riparo delle cose (figg. 48, 51). Gli archi mostrano le pietre a vista, che diventano un elegante motivo decorativo che s'impone alla vista dell'osservatore (figg. 35, 49, 51).

Tutto intorno alla casa c'è uno stretto selciato, che ha uno scopo funzionale ed anche estetico: sembra un cordone che racchiuda l'edificio. Oltre al selciato c'è un ampio spazio trattato a ghiaia, per permettere all'acqua un veloce drenaggio.

Sul tetto compaiono tre camini, nello stile tipico dell'architettura veneta: due nella parete ovest, sopra la cucina, uno nella parete settentrionale della casa. Essi sono funzionali, ma danno anche un tocco garbato e discreto all'aspetto estetico dell'abitazione. E sono indispensabili per la cucina. La casa comprensibilmente ha i caloriferi, che danno un riscaldamento più omogeneo e diffuso del focolare tradizionale o della cucina economica. Le case tradizionali con il focolare o con la cucina economica concentravano invece il calore in un solo ambiente e nelle loro immediate vicinanze. Un indubbio miglioramento rispetto al passato.

Il tetto è il tipico tetto veneto della pianura, ricoperto di coppi rossi. Ora sono tra loro agganciati grazie a ganci di rame, che non arrugginiscono. Un altro miglioramento.

I risultati finali quindi salvano e abbinano funzionalità, bellezza architettonica, tipologia abitativa, al fine di rendere massima la qualità della vita di chi abita la casa.



1. Antonio Donghi, *Le lavandaie*, 1922.

Le immagini del recupero



29. L'abitazione nel suo contesto agricolo.



30. Il cancello in ferro battuto e la strada ghiaiaata.



31. Il vialetto illuminato da lampioni.



32. La parete ovest con il camino.



33. L'abitazione vista da sud-ovest.



34. I tre archi della facciata e l'aia con ghiaino.



35. L'abitazione e il portico visti da sud-est.



36. L'abitazione vista da nord-ovest.



37. L'abitazione vista frontalmente, da sud.



41. Il salotto (o tinello) con il pavimento in cotto.



38. La cucina e sala da pranzo.



42. Camera da letto con travi lasciate scoperte.



39. La cucina economica e il pianale portavivande.



43. Il soffitto della camera da letto.



40. La piastra della cucina economica con bucce di mela per profumare l'ambiente.



44. Finestra a semiarco della camera da letto ricavata dal primo arco (a sud-ovest).



45. *Il porticato visto dal poggiolo.*



49. *Il poggiolo visto dal porticato.*



46. *La travatura del porticato.*



50. *Altarino della madonna sotto il porticato.*



47. *Travi e travetti recenti, tavelle originali e nidi di rondini.*



48. *La facciata e i tre archi del porticato.*



51. *L'arco centrale del porticato e il porticato.*

8. TRADIZIONI POPOLARI VENE-TE

di Giuseppe Carraro, Barbara Frattini, Silma Rudello, Giovanni Stivanello

8.1. La cultura e le tradizioni popolari

Ancora negli anni Cinquanta e Sessanta del secolo scorso le usanze e le credenze erano numerose e ben radicate nel tessuto sociale di tutti i paesi. Ogni periodo dell'anno e ogni circostanza della vita ne avevano qualcuna. La vita non conosceva sorprese o imprevisti: si nasceva, si andava in chiesa, si cresceva, ci si sposava, si lavorava e si facevano crescere i figli, si diventava nonni, quindi si moriva. E così una generazione dopo l'altra, dalla notte dei tempi.

All'interno di questo ciclo immutabile ed eterno si inseriva la propria piccola libertà di pensiero e di azione, la propria piccola storia individuale. Poco o tanto che fosse, questa era la vita, questa era la cultura.

La cultura ufficiale era lontana, anzi lontanissima. Insomma non esisteva nemmeno. Negli anni Cinquanta la scuola elementare durava cinque anni (su richiesta si poteva però fare anche un sesto anno), a cui si potevano aggiungere altre tre classi di scuola professionale o commerciale: la scuola di avviamento, ben inteso, al lavoro. Nel 1963 c'è la riforma della scuola: la Scuola Media Unica, che fornisce un po' di cultura in più (tra cui la lingua francese o inglese), sostituisce una Scuola Media riservata soltanto alle famiglie benestanti. Ma la cultura che entra nelle famiglie è come una goccia che cade nel mare. La cultura scolastica - pur con tutti i suoi difetti - non riesce a infondere nuova vita e ad aprire al mondo esterno le famiglie, convinte che andare a scuola non serva a niente. Per di più i libri costano e non c'è denaro... La cultura economica ancora di meno: le nuove colture (asparagi, pomodoro, cetrioli ecc.) arrivano dall'esterno. La mentalità è normalmente passiva: non riesce a concepire la possibilità di cambiare e di migliorare le condizioni di vita esistenti.

La campagna è priva di cultura propria, è arretrata e inerte sul piano culturale come sul piano agricolo, e aspetta soltanto di essere conquistata e colonizzata dall'esterno. Normalmente dalla città. Com'era sempre successo nel corso della sua storia. La cultura agricola e, più in generale, la cultura popolare, basata su proverbi e su vaghe osservazioni fatte sulla natura, non permette di spezzare le catene che hanno provocato da sempre povertà, miseria ed emigrazione. Per le sue caratteristiche intrinseche la cultura orale non permette l'accumulo della conoscenza e una sua efficace trasmissione alle nuove generazioni.

8.2. Usanze e credenze: cibo, feste comandate e feste profane

Nelle feste importanti in certe famiglie si fanno i *mànèghi* (gli *gnocchi* di pane e farina). Servivano come dolce. Sono pane pestato nella pila e setacciato, che si metteva in un grosso tegame, si versava acqua bollente fino a coprirlo, si aggiungeva uvetta, melassa e cedrine. Tutto questo è poi impastato con farina bianca. Quindi si fanno tanti piccoli gnocchi, che vengono cotti *in t'el paròlo* (il *paiolo*). A cottura avvenuta si colano *in te 'na piana* (la *terrina* molto grande) per condirli con *rinfresco de màndole* (il *liquore di mandorle*), burro e zucchero.

Simili a i *mànèghi* sono i *gnòchi* (gli *gnocchi*), che invece sono fatti con le patate, possibilmente patate americane. La procedura è la stessa: le patate, cotte, schiacciate e trasformate in piccoli gnocchi, devono soltanto essere gettate per qualche minuto nel paiolo pieno d'acqua bollente. Quindi sono versate in una grande *piana* (una grande *terrina* smaltata). Mentre si versano, si aggiunge anche *formajo gratà, zùcaro e canèla* (*formaggio grattugiato, zucchero e cannella*).

Da *san Buògo* (*san Bovo*), il 2 gennaio, i boari alle dipendenze di un proprietario terriero, come gli stessi proprietari terrieri, portano davanti alla chiesa un piccolo mucchio o un piccolo fastello di fieno. Alla fine della messa è benedetto. Il giorno dopo essi ne danno una manciata ad ogni bovino, per difenderlo dalle malattie. Questa consuetudine è chiamata *la festa de 'l boaro*. Essa è ormai scomparsa, poiché sono scomparsi da tempo *le stale, i tori, le vache, i vedèi e i boari*.

Con *la Vècia* o *la Vecéta*, cioè con l'*Epifania*, che diventa la *Befana* (6 gennaio), per i bambini arrivano *dulzi e caramèle, naranze e mandarini, (dolci e caramelle, arance e mandarini)*. Ma anche pezzetti di carbone, se sono stati cattivi durante l'anno. Li trovavano nelle calze che la sera prima hanno appeso al camino. Hanno sognato quel momento fin dall'anno precedente! Con i dolci possono arrivare anche i *zugàtoli* (i *giocattoli*).

Con l'*Epifania* finiscono i 14 giorni di feste natalizie, ma già si pensa al Carnoale (il *Carnevale*) e a i *crùstuli*...

Negli anni Cinquanta c'è anche *la Brusavècia*: un pupazzo che rappresenta la Befana è bruciato con grande gioia dei bambini. Il fuoco li ha sempre affascinati! *La Brusavècia* si fa verso le ore 16.00 del pomeriggio, quando ormai inizia a farsi buio e fa capolino la luna: le faville delle fascine si alzano in un turbine verso il cielo... Sembrano vive! C'era anche la convinzione che, se le faville andavano verso il mare, l'annata sarebbe stata buona; se andavano verso il monte, sarebbe stata magra.

Durante *el Carnoàle* (il *Carnevale*) si fanno i *crùstuli* e i *favin* o *le favine* (i *crostoli* e le *favette* di pasta), sulle quali si cospargeva lo zucchero. Ci sono anche *le fritèle* (le *frittelle*), fatte con la farina normale o con *la farina papazón* (la *farina di castagna*). Queste ultime sono più buone. Negli anni Sessanta compaiono anche i tortelloni ripieni di budino o di mostarda, cotti nell'olio. Una delizia!

A Carnevale ci sono anche coriandoli, stelle filanti e maschere. Almeno a partire dalla fine degli anni Cinquanta: sono costose...

Sempre a Carnevale c'è *la cucagna* (l'*albero della cucagna*), che diverte bambini e adulti. Il fortunato che si arrampicava fino in cima all'albero, alto circa m 7 e reso scivoloso dal grasso di cui è stato cosparso, si riempie la credenza con qualche salame, due o tre bottiglie di vino e qualche dolce per un mese! Per 20 giorni passa il tempo a guardare tutto quel ben di Dio, poi passa decisamente all'azione... Fortunata la sua famiglia!

In *Quarésima* (in *Quaresima*) si va a messa ogni sera. *La Doménega de le Zénare* (la *Domenica delle Ceneri*) il parroco mette la cenere sul capo del fedele, dicendogli: "Ricordati che sei cenere e che in cenere ritornerai". Un ricordo non inutile che la vita ha una durata limitata e che dobbiamo pensare non soltanto ai valori del corpo ma anche ai valori dello spirito. Durante questo periodo le famiglie fanno astinenza e digiuno. La parola del parroco e i comandamenti della Chiesa sono ancora molto ascoltati.

Poco prima di Pasqua i *cotolànti* o *chierichiti* (i *chierichetti*), a gruppi, vanno per le famiglie di tutto il paese ad augurare buona Pasqua. Ricevono in genere alcune uova, che portano in canonica e che poi dividono tra loro. Le uova e le altre piccole offerte costituiscono la loro ricompensa per avere prestato servizio nelle funzioni religiose durante l'anno. Nelle grandi festività anche il parroco dà loro qualche moneta di mancia. Questo succede negli anni Cinquanta. Negli anni Sessanta i chierichetti sono sempre meno numerosi: sono emigrati anch'essi?

Durante la Settimana Santa il parroco va nelle varie frazioni del paese, dove è stato costruito un piccolo altare, *a tor su l'ora* (a raggruppare la gente per fare l'ora di adorazione in chiesa). La gente, che si è radunata, segue a piedi il parroco e, dicendo il rosario o cantando, si reca in chiesa. Qui si svolge un rito religioso più solenne, accompagnato da una predica.

Il Venerdì Santo è un giorno di digiuno. Si legano le campane per farle suonare il sabato mattina. La gente del paese va in chiesa *a fare le Quarant'ore* (a fare un'ora di adorazione in una delle

40 ore tra il venerdì pomeriggio e il sabato notte), poi la confessione e la comunione: *se se puliva la cosienza* (ci si puliva la coscienza). Ogni famiglia ha la sua ora determinata, durante la quale prega e rifletteva sulla Passione e morte di Gesù Cristo. La gente si bagnava gli occhi in segno di pianto.

Insieme con le campane si legavano gli alberi da frutto con una piccola cordicella intorno al fusto, che si toglieva poi al sabato mattina. Il legare la pianta significava legare su di essa i frutti che dovevano essere poi di buona qualità e in gran quantità.

Alle 18.30 della sera la gente abbandona il lavoro dei campi e veniva in chiesa. C'è la messa, la predica e poi la processione. I ragazzi si mettono subito dietro ai due confratelli che portano il candelabro e fanno fracasso con le *ràcole* (le *raganelle*). Il suono delle *ràcole* (uno strumento in legno che riproduce il verso delle raganelle) esprime tutto il dolore e la disperazione dei fedeli per la passione e la morte di Cristo. La processione parte dalla chiesa e percorre alcune strade del paese. Le automobili non la disturbavano: non ci sono.

Il giorno di Pasqua si fa festa: nei cuori c'è un sentimento di gioia, perché si sente veramente che Cristo era risorto. Talvolta *a se spiana el vestito novo* (si inaugura il vestito nuovo). È l'occasione giusta. Lo si era desiderato tanto! La messa domenicale è d'obbligo. Il cibo non è troppo diverso dalle altre domeniche. È senz'altro più accurato, più abbondante, c'è anche qualche piatto in più. Alla fine degli anni Cinquanta o agli inizi degli anni Sessanta c'è un primo di tortellini in brodo di gallina (oppure di bollito), un secondo di carne di gallina (oppure di bollito) ed insalata, quindi *la bódola* invecchiata con purè di patate e *cren* (il *raffano* grattugiato). In tavola c'è anche vino, bianco e nero, e acqua. Alla fine degli anni Sessanta si tira fuori qualche bottiglia di vino invecchiato o di particolare pregio. La ciambella è la stessa delle altre domeniche, forse più abbondante. Come frutta ci sono *le bagigie* (la *arachidi*). E alla fine del pranzo qualche piccolo uovo di cioccolata, alto cm 20 o 30, comperato per i bambini, che non vedevano l'ora di aprirlo, per mangiare la cioccolata e scoprire la sorpresa contenuta dentro. L'agnello non ha mai fatto parte delle tradizioni locali. I panettoni compaiono soltanto a Natale.

La cena serale è più leggera e più tranquilla, perché ricicla quanto era rimasto da mezzogiorno. Come frutta c'è il bis di *bagigie*...

Vale il proverbio: *Natale con i tuoi, Pasqua con chi vuoi*. Sottinteso: lo passi. In realtà non soltanto a Pasqua ma anche in altre occasioni come la sagra del paese ci sono ospiti a tavola: fa molto piacere averli. Ci si sente diversi, più importanti rispetto ai faticosi giorni feriali passati a lavorare nei campi. Gli ospiti sono sempre amici o parenti.

Il giorno di Pasqua e il Lunedì dell'angelo ci si incontra in piazza a fare la *cioca de i ovi* (il *coccio delle uova*): si prendono delle uova e si fanno sode, poi le si immergono in sostanze segrete per rendere il guscio più resistente all'urto con le altre uova, quindi si *ciocano* con le uova degli sfidanti. L'uovo che si rompe si perde e si consegna all'avversario. Una sfida più elaborata è la seguente: si scava una buca con il fondo tondo, quindi si fanno rotolare le due uova, le quali sul fondo della buca sbattevano l'una contro l'altra; l'uovo che si rompe si perde. Spesso le uova sono tinte di rosso strofinandole con stracci bagnati di colore rosso; oppure di giallo, che si ricava dai ranuncoli.

È un modo senza pretese per giocare, divertirsi e... guadagnare qualcosa. Le uova vinte poi si portano a casa e si mangiano.

Il 25 aprile c'era l'usanza di festeggiare san Marco. La consuetudine risale ai tempi della Serenissima, perché il santo era il patrono della Repubblica veneta. Ci si reca sugli argini dei fiumi o sotto i vigneti a far la fritata con le uova. Tutti aiutano a cuocere le uova. C'è chi accende il fuoco con i rami secchi raccolti sul posto, chi sbatte le uova con la forchetta, chi porta salami di casa e pan biscotto. Poi si mangia con abbondanti libagioni di vino. A seconda dei gusti, alla frittata si aggiunge cipolla, pancetta, salame. È l'occasione per incontrarsi, per divertirsi, per discutere di problemi e soprattutto per parlare dei fatti *altrui*...

Nel mese di maggio la gente va ogni sera in chiesa ai *fioriti* (i *fioretti*) e alle *prediche*. Si cantano a squarciagola inni come *Il 13 maggio apparve Maria* e *Mira il tuo popolo, o bella Signora*. I ragazzi delle scuole elementari ricevono una tessera, che è bucata ogni giorno che vanno al fioretto. Se fanno i fioretti tutti i giorni di maggio, a giugno vanno in gita senza pagare niente. La meta della gita, che dura una giornata, è qualche santuario religioso in montagna. Si parte in pullman alle 6.30 del mattino e si ritorna alle 22.00 a sera inoltrata. I ragazzi sono contentissimi, perché è l'unico viaggio lontano dal paese che fanno ogni anno.

Dopo il fioretto le ragazze sono attese dai pretendenti o dai fidanzati sul piazzale della chiesa. Essi le aspettano, per accompagnarle a casa. Tutti in bicicletta. Strada facendo, si approfondisce la conoscenza, e poi... Ma tutto succede un po' alla volta, sotto gli occhi vigili e sornioni dei genitori, che sognano già il matrimonio e i nipotini...

A giugno qualche paese festeggia la sagra di san Giovanni Battista (24 giugno). Il paese conosce un momento magico: arrivano le giostre e le bancarelle. Colpiscono soprattutto *la pista* (l'*autoscontro*), le *montagne russe* e *la calci 'n culo* o *giostra a cadéne* (la *giostra con le catene*). I bambini

fanno il pieno di dolciumi, che le bancarelle espongono. Gli adulti interrompono i lavori nei campi: si sta trebbiando il frumento sull'aia o si sarebbe trebbiato qualche giorno dopo. La tavola è imbandita meglio del solito: tortellini in brodo, gallina o faraona lessa, *bóndola* cotta, *cren* (il *rafano* grattugiato) e purè, acqua e vino e, per finire, zuppa inglese, un dolce fatto in casa con biscotti messi a stratti, crema, budino e un liquore leggero. Le donne dimostrano quello che sanno fare in cucina... Sono grandi cuoche!

In occasione della sagra si porta in chiesa una offerta in natura: qualche chilo di frumento, che è raccolto e venduto. Il ricavato serve per i bisogni della chiesa e del parroco. In un modo o nell'altro, anche lui deve vivere!

In agosto si sceglie *on'anara* (un'*anitra*) di bell'aspetto e promettente. La si mette *in t'el corgo o in te la stia* (sotto il corgo o in gabbia) e la si imbocca con un eccesso di erba e di granturco, per farla ingrassare. Questo compito spetta sempre alle donne. La famiglia poi la mangia dalla fiera a settembre, in occasione di qualche ricorrenza importante. La preparano in modo molto semplice: la fanno bollire in pentola con un po' di sale. Il brodo serve per il primo, il bollito come secondo. Sono gli anni Cinquanta...

A settembre-ottobre dalla terra arrivano i prodotti autunnali: patate e zucche. Le zucche erano di due tipi: quelle che si ingrossano in misura considerevole e quelle che restano molto più piccole. Le prime sono buone da mangiare, e si mangiano: si fanno cotte al forno, su *la scartà*. *Pan e zuca* era un buon pasto serale, soprattutto se inaffiato con un buon bicchiere di vino, bianco o rosso. Le altre, soprannominate *zuche violine*, hanno una forma rotonda e assomigliano a una pera; si fanno seccare e si mettono in casa come decorazioni.

La zucca però è anche un alimento molto importante, perché si conserva a lungo in modo naturale.

Ad ottobre c'è la vendemmia. L'uva serve per fare il vino, ma si poteva mangiare, in una pausa di lavoro, *par sgarbarse* o *par insaurirse la boca* (per *insaporarsi la bocca*), ma si può anche mangiare, più seriamente, *pan e ua*, per fare la prima colazione al mattino. Bastava andare nel vigneto e raccogliere *i zimi de ua* (i *grappoli di uva*) che servivano.

Le viti esistenti sono antiche e normalmente non servono trattamenti chimici: basta un po' di verderame. Le qualità di uva più diffuse sono: *clinto*, *clintón*, *fragolino*, *rabóso* e, più tardi, *merlòt*.

Con il mosto è abitudine fare *i sigoli* (i *sugoli*). Il mosto delle uve nere è più gustoso. Serve un paiolo in rame, un po' di farina, e tanta pazienza,

per mescolarli a fuoco lento e per evitare che si formino dei grumi di farina. Una volta cotti, si versano in una terrina e si servono alla fine del pranzo o della cena. Talvolta si mette via una terrina di *sìgoli*, per mangiarli qualche mese dopo. La parte superiore faceva i funghi ed altre infiorescenze, che bastava togliere. Oppure si mette da parte il mosto, per farli in séguito. Bisogna però fermarne la fermentazione, cioè bloccare la trasformazione dello zucchero in alcol. Ci sono gli additivi, che si comperano in farmacia.

Dai morti (il giorno dei defunti), il 2 novembre, si va al cimitero. Come piatto si fa la *polenta infasolà* (la *polenta con fagioli*). È pane, cioè polenta, e... companatico: non c'è altro da mangiare. Qualche famiglia più fortunata riesce a fare lo spezzatino. I vicini la invidiano a morte. Qualche fetta è data ai poveri che vanno per le famiglie a *carità* (a chiedere l'elemosina). La gente ha buon cuore. D'altra parte bisognava aiutarsi, per poter vivere. I poveri però scompaiono completamente nei primi anni Cinquanta: Piemonte e Lombardia richiamano migliaia e migliaia di operai e di operaie, promettendo un salario costante e sicuro per dodici mesi l'anno. E i veneti sono *lavoratori incalliti*...

La vigilia di Natale si mangia la *zucca* (la *zucca*), che è tagliata a fette e cotta nel forno della cucina economica oppure nel focolare *soto on quèrcio* (sotto un coperchio) fatto a mano, che ha bordi enormi. Una zucca può pesare anche 3-4 kg. *Le megòle* (i semi) sono tolte, fatte asciugare, poi abbrustolite e salate, per essere trasformate in *brustoline*, mangiate alla fine del pranzo o della cena. I bambini e i ragazzi bevevano con gusto l'acqua dove i *cuciaròli* o *guciaròli* (le castagne secche) sono stati fatti bollire. Ha un sapore dolciastro. Negli anni Cinquanta, ma anche nei primi anni Sessanta, una zucca cotta e un po' di acqua dolciasta sono sufficienti per rendere felici...

Il giorno di Natale si inaugura *el presèpio* (il presepe) fatto in casa mettendo la statuina di Gesù bambino dentro la grotta, tra Giuseppe e Maria, il bue e l'asinello. Si va alla messa, si ammira il presepe fatto in chiesa. Poi si torna a casa e si festeggia con un pranzo particolarmente ricco, fatto di un primo di tortellini in brodo ripieni di carne, preparati in casa. Segue un secondo costituito da carne di gallina (o di bollito). Il piatto forte è però costituito da *le móre* (i sanguinacci, cioè i salami fatti con il sangue di maiale) e da saporite bistecche di carne di maiale. Ci sono poi purè, cren e radicchi in salata. In tavola ci sono anche vino, bianco e nero, e acqua. Per l'occasione si tira fuori qualche bottiglia di vino invecchiato o di particolare pregio. Nei giorni precedenti, a pranzo come a cena, gli ossi del maiale erano stati usati per fare il brodo e

come secondo. Si sono mangiati i pezzetti di carne che il coltello non era riuscito a staccare. Ma anche si rompevano con pazienza per succhiarne il midollo. Segue *la brazzadèla*, in genere intinta nel vino, e qualche arancia o mandarino, due frutti assolutamente inconsueti. I bambini pensano già ai regali della Befana! Ma un pranzo così si fa soltanto alla fine degli anni Sessanta...

La cena serale è più leggera e più tranquilla, perché ricicla quanto era rimasto da mezzogiorno. E poi, una volta tanto, la pancia è piena!

Vale il proverbio: *Natale con i tuoi, Pasqua con chi vuoi*. Per la circostanza si usava l'italiano...

L'albero di Natale con le palline colorate, le luci ed i regali compare soltanto alla fine degli anni Sessanta e agli inizi degli anni Settanta, quando il benessere in tutti i paesi ormai dilaga...

L'atmosfera allegra perdura fino all'Epifania, quando si smonta il presepio e si ritorna alla vita normale. Il motivo è semplice: le feste sono numerose, non ci sono lavori nei campi da svolgere, ci si può preoccupare di se stessi, della famiglia, della casa, degli amici e dei conoscenti. Ben inteso, anche degli altri...

In questi giorni gruppi di ragazzi vanno in giro per il paese a cantare per le famiglie *Tu scendi dalle stelle*. In cambio ricevono qualche spicciolo di mancia o qualche piccolo regalo in natura. Ora questa consuetudine è pressoché scomparsa.

La sera di san Silvestro, *l'ultimo de l'ano* (l'ultima sera dell'anno), i giovani di 20-30 anni si radunano presso qualche famiglia, per fare *el zenón* (il cenone). La cena è abbondante. Si mangia la *pastasùta* (la pasta asciutta), la *bóndola*, le *brasòle de maiale* (le bracioline), poi purè, verdure e vino a volontà. Anche il dolce. È tutta roba di casa, portata dai partecipanti.

A mezzanotte si fa un caloroso brindisi e un urlo per salutare il nuovo anno. Dopo mezzanotte i giovani vanno a cantare per le vie del paese. Le loro allegre brigate svegliano le famiglie, che sono andate a letto, per fare loro gli auguri di buon anno. Al mattino, stanchi morti, vanno a dormire. Le ragazze invece restavano a casa...

E così un altro anno è finito e un nuovo anno - o un nuovo decennio - è incominciato, con le sue gioie e i suoi dolori...

-----I © I-----

8.3. Usanze e credenze: la vita quotidiana

La vita paesana è fortemente ritualizzata. Ciò avviene in tutte le società agricole, in tutte le società in cui i cambiamenti sono lentissimi. I riti, le convinzioni, le abitudini riguardano soprattutto le donne, in quanto esse sono la parte forte (finché sono nubili e l'uomo le corteggia e le desiderava) e la parte debole (dopo che esse con il matrimonio hanno acconsentito di entrare a fare parte della nuova famiglia, in cui il marito è l'autorità indiscussa e indiscutibile, che dirige e mantiene la famiglia). Sono ormai passati i tempi in cui era il nonno a comandare tutto e tutti. Gli è subentrato il figlio, che però comanda soltanto la moglie. Una grande rivoluzione!

Ben inteso anche la donna lavora fuori di casa, in campagna, e poi lavora in casa, e poi bada al marito, e poi bada ai figli, e poi bada a se stessa. Ma quel che conta non è quel che succede, ma quel che si immagina che succeda...

Nella società contadina l'uomo comanda e la donna obbedisce. L'uomo ha i pantaloni, la donna ha le gonne. L'uomo ha il cappello, la donna il fazzoletto in testa. I ruoli dei due sessi sono rigidi e immutabili. Tuttavia non c'è soltanto divisione del lavoro (l'uomo in campagna e nella stalla, la donna in casa e nell'orto), per rendere ottimale l'impiego delle risorse. C'è anche qualcosa di più complesso e sorprendente, che riduce la passività e la subordinazione della donna al padre o al marito: il ragazzo è stato dominato, educato e forgiato dalla madre, e da adulto deve imparare a guidare la moglie e la famiglia. Dal padre ha imparato ed è stato educato poco, perché il padre è sempre fuori di casa, in campagna, al lavoro. E poi la madre è capace di esprimergli il suo affetto, il padre no.

Le regole e le consuetudini che le donne devono rispettare iniziano con il primo giorno dell'anno: a capodanno esse non possono entrare in casa altrui, perché ciò porta male. Esse insomma devono ricordarsi di restare a casa loro, di rispettare i comportamenti ritenuti socialmente corretti e di non uscire *mai* dal loro ruolo. D'altra parte ciò vale per tutti, anche se la regola è resa esplicita soltanto con le donne, la parte più debole e indifesa della società. La spiegazione di questa regola è facile: uscire dalla strada tracciata dalle generazioni precedenti, che avevano esperienza, poteva provocare soltanto danni. La vita era già abbastanza dura!

Il primo dell'anno è invece un giorno atteso con impazienza dai ragazzi di 6-13 anni: essi vanno per le famiglie ad augurare *el bonàno* (il *buon anno*). Per andare sul sicuro, iniziano dalla propria e da quelle dei parenti... In genere ricevono qualche moneta di mancia. Così hanno qualche soldino in più da spendere.

Nella notte precedente il 1° maggio i giovani offrono *i magi* (i *doni di maggio*) alle ragazze che vogliono corteggiare, che vogliono prendere in giro o che vogliono offendere. Li mettono davanti alle porte di queste. *I magi* sono un linguaggio difficile da capire, che soltanto gli interessati comprendono. Essi fanno parte di quel vasto mondo di idee, di tecniche e di strategie, che regola i difficili rapporti tra i due sessi. Ma anche tra le varie famiglie.

I fiùri de rovilja (i *fiore di biancospino*) vogliono dire "vaca to mare e anca to fiòla". Talvolta si usa l'italiano, per dare un tono più elevato alla presa in giro: "I fiori de roviglia i vol dire: *vacca tua madre ed anca la figlia!*". Beh, non era tutto italiano, ma si faceva quel che si poteva! Per un sentimento di solidarietà, il padre della ragazza non era coinvolto nell'offesa...

Le pipe de teracota rôte (le *pipe di terracotta rotte*) indicano che la ragazza non è più vergine. Gli interessati sono arrabbiati perché non erano stati loro a farlo...

Le pipe de teracota intate (le *pipe di terracotta intatte*) indicano che la ragazza si dà troppe arie. I pretendenti si erano ritirati al primo rifiuto ed avevano il dente avvelenato. Ma doveva dire di sì proprio al primo venuto?

I vasi de fiùri (i *vasi di fiori*) erano messi per le donne considerate belle. I vasi di fiori donati erano sempre pochi: o le donne belle erano poche o i pretendenti erano piuttosto tirchi...

I òvi marzi (le *uova marce*) erano riservati alle famiglie che godevano di cattiva fama. Le uova marce puzzavano...

I manèi de fèn (i *mannelli di fieno*) vogliono indicare una ragazza o una donna poco onesta. Ben inteso, il riferimento non è all'onestà economica, ma ai costumi sessuali. A nessuno viene in mente che, se una donna non è onesta, è perché qualche uomo l'ha resa tale. Le colpe sono sempre delle donne...

El loàme o el pisso (il *letame* o l'*urina*) vogliono indicare che una famiglia è sporca e i compaesani (o i vicini di casa) esprimono il proprio disprezzo nei suoi confronti.

La spranga (la *spranga*) vuole consigliare di custodire meglio le figlie e di dare loro meno libertà, proprio come si faceva con le mucche che si chiudevano bene in stalla.

I magi preoccupavano a tal punto le famiglie, che spesso i familiari maschi facevano la guardia tutta la notte, per evitare di ricevere regali così sgraditi. Non faceva piacere sapere da altre fonti quel che aveva fatto la propria figlia o qual era la fama della famiglia in paese...

La sera che precede la festa di san Pietro (29 giugno) si mette l'albume di un uovo in una caraffa piena d'acqua, che poi si lascia sulla finestra. Il

mattino dopo si va a vedere l'aspetto che esso ha assunto. Se diventa la barca di san Pietro con le vele, si prevede pioggia. Se si affloscia sul fondo, vuol dire che per 40 giorni non piove.

D'estate, quando sul paese si abbatteva un violento temporale, quasi ogni famiglia accendeva una piccola candela davanti all'immagine di un santo, e bruciava un po' dell'ulivo benedetto, che *el campanàro* aveva portato nelle famiglie qualche giorno dopo la Pasqua. Nei campi, legate a qualche albero, poco dopo vengono messe *le croséte de legno* (le *croci di legno*), che il contadino ha preparato con le sue mani e fatto benedire in chiesa a maggio, nel giorno della S.ta Croce. Sono fatte con un pezzo di ramo corto e scortecciato incastrato in uno più lungo. La cultura contadina non conosceva altri modi per affrontare il temporale e i danni che poteva provocare alle coltivazioni.

Talvolta la nonna, più spesso la mamma, *la biassava el pan biscòto* (masticava il pane biscottato) e poi lo metteva in bocca al neonato, per dargli da mangiare. Il motivo è evidente: il neonato non ha ancora i denti per masticare il pane e bisognava aiutarlo... Il passaggio dal latte materno al pane e al *cicin* (qualsiasi tipo di *carne*) sono repentini! Negli anni Cinquanta non esistevano ancora le pappine *Nipiol Buitóni*. Non esisteva neanche l'igiene... Fortunati i bambini nati negli anni Sessanta!

Al vedovo che si risposava si fa *la tamplà* (la *tampellata*, lo *schiamazzo*): si battevano sotto le sue finestre barattoli di ogni tipo quando si preparava ad andare a letto, la prima notte, con la nuova moglie. Nessuno sapeva suonargli un pezzo di musica classica come sottofondo...

La *lazzàra* (la *lacciaia*, il *lacciolo*, il *calappio*) invece è riservata ai giovani che da un altro paese volevano venire a *morósa* nel proprio paese. Consiste nel tendere una cordicella da una parte all'altra della strada per farli inciampare. Sono i primi anni Cinquanta e la gente va soltanto a piedi. Quando ritornano a casa sono morti di sonno e non vedevano dove mettevano i piedi... In genere è messa da rivali gelosi, che volevano impedire alle ragazze corteggiate di lasciare il paese.

In ogni paese ci sono anche gruppi di suonatori, che si dedicano alla musica e arrotondano le entrate, sempre inferiori al necessario. Sia d'inverno sia, soprattutto, con la bella stagione rallegravano le feste con balli che si svolgevano su *l sélese* (l'*aia lastricata con pietre*) o in *t'el pòrtego* (il *portico*) di qualche famiglia. Durante la festa ci poteva essere qualche battibecco o anche qualche spintone, perché volevano partecipare anche ragaz-

zi di altri paesi o perché una ragazza aveva delle preferenze nel concedere i balli. Non era forse un suo diritto?

Verso la metà di luglio, a sera inoltrata, arrivano nei paesi le mondine dalla provincia di Vercelli o dal Piemonte. Sono ragazze di 17-25 anni. Erano partite dal paese verso il 20 maggio e hanno lavorato per 55 giorni circa con la schiena curva e immerse nell'acqua fino ai polpacci. Un lavoro veramente duro, che regalava reumatismi. I parenti e gli amici le aspettano in piazza, ansiosi di rivederle e curiosi di farsi raccontare com'era andata la trasferta. Esse arrivano con la corriera, stanche ma contente. Ritornavano finalmente al paese e alla loro casa. Portavano alla famiglia un discreto salario. Questo lavoro stagionale scompare nei primi anni Sessanta, quando intere famiglie partono per il Piemonte e la Lombardia e trovano una stabile occupazione in fabbrica, come operai o come operaie. Le mondine sono sostituite dalle macchine.

Da san Michele (29 settembre) molte famiglie cambiano casa. *Far sa' Michièle* indica proprio il traslocare. Ci sono i *boàri* (i *boari*) che cambiano padrone, e ci sono famiglie che si spostano per motivi di lavoro. La speranza è di trovare un lavoro o un salario migliore. Un'illusione! I traslochi si fanno trasportando le *tampline* (le *masserizie*) su vecchi carri trascinati da buoi o da cavalli, ma anche da trattori. Per tutta la giornata è un continuo via vai. La gente si mostra curiosa al passaggio di ogni carro, e dalle masserizie che vedeva sapeva giudicare quali erano le condizioni economiche della famiglia. Sempre misere, se un carro era sufficiente a trasportare tutti i mobili. I traslochi terminano all'improvviso nei primi anni Cinquanta, quando le condizioni di lavoro e le retribuzioni migliorano e quando con l'emigrazione si sfuggiva alle difficili condizioni di vita che il paese offriva.

Un'altra eredità della civiltà contadina è il matrimonio a fine anno. Le ragazze si sposavano quasi sempre d'inverno in quanto prima dovevano terminare i lavori dei campi. Le semine terminavano ad ottobre inoltrato. Così passavano a carico del marito nel periodo più sfavorevole, perché non c'era lavoro e non c'era salario. Ciò però agevolava molto la famiglia del suocero, che si trovava con una bocca in meno da sfamare. E spesso i figli erano sette o otto...

Traslochi a san Michele e matrimoni invernali fanno la loro ultima comparsa a metà degli anni Cinquanta. Poi la situazione cambia, migliora la situazione economica e i matrimoni diventano un momento di incontro e il momento per mostrare le possibilità delle proprie entrate economiche.

-----I © I-----

8.4. Le usanze e le credenze: il pollaio

Per la famiglia il pollaio è, con l'orto, una delle fonti principali di sostentamento e di reddito. Perciò riceve una particolare attenzione. Se qualcosa non funzionava, bisognava prendere provvedimenti il più presto possibile. Gli interventi sono normalmente quelli trasmessi di padre in figlio, da una generazione all'altra, da un vicino di casa all'altro, anche se timidamente fanno la loro comparsa i consigli del veterinario o del consorzio agrario.

Quando una gallina non riusciva a fare le uova o ritardava a farle, la massaia le introduceva nell'anno un grano di sale grosso da cucina. Che bruciava. L'animale si persuadeva subito a riprendere le sue attività produttive...

Per fare una chioccia capace di covare le uova, la donna che si occupava del pollaio prendeva una gallina, la ubriacava per bene e poi la faceva roteare a grande velocità, prendendola per i piedi. La gallina, così stordita e ubriaca, veniva posta sopra la covata. E qui restava tranquillamente, senza protestare, fino allo schiudersi delle uova: non voleva rischiare di fare il bis.

La gallina, che voleva covare quando non era il momento opportuno, era tenuta senza cibo per alcuni giorni ed era richiusa sotto il corgo o sotto un bidone capovolto. Due sistemi veramente persuasivi: cambiava rapidamente idea e ritornava a beccettare l'erba nell'aia.

Le chioce non venivano mai messe a covare quando la luna stava calando e nei giorni con la *erre* (martedì, mercoledì, venerdì), perché le uova non si sarebbero schiuse. Sarebbero marcite. Forse la luna ha influssi sulla terra o forse no. Sicuramente la consonante *erre* non ce l'ha. Ma qualche donna ha avuto una cattiva covata in uno di questi giorni, ha individuato il giorno con la *erre* come causa, ha generalizzato a tutti gli altri giorni con la stessa lettera. E poi ha diffuso la sua scoperta. Le altre donne forse le hanno creduto, forse no. Per prudenza hanno rispettato il consiglio dell'amica e sparso la voce... E nessuna ha mai pensato di fare un'altra prova. Ma questo era il *rapporto magico* che la civiltà contadina aveva spesso con la realtà.

Le uova messe a covare durante la Settimana Santa erano destinate a marcire. Il motivo è semplice: bisognava rispettare il giorno festivo e le feste comandate. Peraltro il rispetto delle regole da una parte evitava errori o tensioni e conflitti sociali (ognuno sapeva sempre che cosa doveva fare e qual era il suo posto e la sua collocazione nella

gerarchia), dall'altra impediva la sperimentazione di nuove possibilità.

Molti pulcini maschi, quando erano divenuti abbastanza grandi, erano trasformati in capponi. Il lavoro era affidato esclusivamente alle donne, le quali, lontane dagli sguardi maschili, asportavano ai galletti i testicoli, cucivano la parte incisa e tagliavano con le forbici la cresta, i bargigli e gli speroni. Le parti mutilate venivano disinfettate con cenere, le parti tolte erano cotte e mangiate. La carne dei capponi era particolarmente tenera e saporita.

Negli anni Cinquanta le uova sono spesso merce da baratto con il bottegaio. E si aspettava con ansia che le galline *fedàssero* (*facessero le uova*), così si poteva andare a fare la spesa in bottega. Una spesa ben misera. Ma ormai erano gli ultimi baratti: la società contadina si stava inesorabilmente avviando al tramonto, mentre stava apparendo il denaro, la nuova divinità, che avrebbe regolato i rapporti sociali.



1. Chioccia con pulcini.

-----I © I-----

9. LA MEDICINA POPOLARE E LE MALATTIE NEL VENETO DEL XIX SECOLO

di Gabriele Campalto

9.1. Le condizioni economiche, le malattie e la medicina popolare (1797-1950)

La durezza del lavoro quotidiano nell'Italia dell'Ottocento è documentata dall'*Inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola* che il Parlamento italiano avvia nel 1877, i cui risultati sono pubblicati tra il 1880 e il 1885. Essi rivelarono la condizione disperata dei lavoratori nelle campagne italiane. Il calcolo delle ore di lavoro del contadino veneto è così sintetizzato:

“Il contadino lavora d'estate dalle 4 ant. alle 8 pom., e d'inverno dalle 7 ant. alle 5 pom.; notisi però che in ambedue periodi di lavoro vi sono due ore di riposo, sicché in media il contadino ha 14 ore di lavoro d'estate e 8 d'inverno, comprendendo fra esse il tempo occupato nell'andata e nel ritorno del sito del lavoro (che talvolta è lontano) e calcolando come ore di riposo quelle passate nelle riunioni iemali” (cioè, i filò, ossia, le veglie notturne nella stalla, al calore dagli animali, che poi erano ore lavorative per donne e uomini, intente le une a filare, gli altri a costruire o riparare attrezzi) [...].”

“Le ore di riposo a letto si possono invece calcolare a 6, tanto d'estate quanto d'inverno, a cause delle riunioni serali che si prolungano fin verso le 11 pomeridiane e la mezzanotte, e a cui sogliono prender parte tutti, fuorché i fanciulli e i vecchi [...]. Non v'ha forse nessuna classe sociale che, come quella dei contadini, utilizzi così per tempo i fanciulli e obblighi le donne a dividere fatiche cogli uomini.”

“La pesantezza del lavoro [...] si accompagna alla paura, per chi non aveva la proprietà della terra, di perdere casa e attività. In agguato stava la miseria del vivere a giornata, senza poter contare sul pollaio, sul maiale, sull'orto, su quel po' di legna che davano le piantate lungo i fossi, su un tetto magari malandato ma sicuro.”

Se ciò non bastasse, mezzadri, coloni e braccianti, vivevano sotto l'incubo di perdere la casa e il lavoro per la disdetta padronale a San Martino, l'11 di novembre, data che segnava l'avvio dell'annata agraria e il rinnovo dei contratti.

Tra il 1876 e il 1925, in cinquant'anni di riassestamenti politici, di avventure coloniali, di industrializzazione pesante, di guerra in Europa e in Africa, già se n'erano andati 15 milioni di italiani: 8 dal Nord e 7 dal Sud. Fuggivano dalla pellagra, dalle tasse sul sale e sul macinato che rendevano troppo costosa perfino la polenta dei poveri. Fug-

givano soprattutto i privilegi di una borghesia urbana rapace e assenteista, che odiava i contadini per il loro fervore religioso, e che aveva fatto della separazione tra Stato e Chiesa e dell'anticlericalismo la sua bandiera.

Queste condizioni terribili di vita rimangono costanti sino alla fine dell'Ottocento e gli inizi del Novecento. Conoscono qualche lieve miglioramento nella prima metà del Novecento. Sono consolidate e rimangono croniche a causa di una situazione economica che non conosce espansione e da una medicina ufficiale incapace di intervenire.

La medicina moderna, cioè la medicina che riesce effettivamente a intervenire sulle malattie, nasce con la seconda guerra mondiale, quando i soldati americani feriti sono curati con la penicillina, il primo antibiotico, scoperto nel 1928. La medicina ufficiale tradizionale aveva colto qualche modesto per quanto importante risultato alla fine dell'Ottocento, quando inventa un po' di igiene, la bollitura del latte (o pastorizzazione) e dell'acqua che si beve, il vaccino di Jenner. Ma, al di là del salasso, nulla sapeva fare contro le grandi malattie come il tifo, il colera, la pellagra, il rachitismo, lo scorbuto ecc., che colpivano soprattutto le classi sociali più disagiate.

Nella medicina popolare non sono rimaste tracce delle “terapie” contro le grandi malattie, ora scomparse. Sono rimaste invece le cure che la popolazione ha applicato per tutto l'Ottocento sino al 1950, quando si diffondono gli antibiotici e quando lo Stato italiano inizia a prestare un po' di attenzione alla salute della popolazione. E quando la medicina ufficiale, “scientifica”, inizia a compiere passi da gigante sulla strada della conoscenza delle cause delle malattie e dei rimedi per contrastarle.

Poiché le società agricole sono società che non conoscono il cambiamento, lo studio della medicina popolare di cinquant'anni fa permette di gettare luce anche sulla medicina popolare degli ultimi due secoli.

Conviene tenere presente che davanti alle malattie la popolazione presentava un atteggiamento rassegnato come davanti a una maledizione a cui non ci si poteva sottrarre. E che la classe dirigente locale come nazionale faceva di tutto per confermare questa convinzione, poiché individuarne le cause e i rimedi significava da una parte trovarne i colpevoli e le responsabilità nella stessa classe dirigente, dall'altra significava dover riservare risorse che invece si intendeva destinare ad altri ambiti. Così alla popolazione restava un unico modo per fuggire dalla povertà, dalla miseria, dalle malattie e dalla cronica disoccupazione: la via dell'esilio e dell'emigrazione.

Per i veneti come per il meridione l'unità d'Italia ha significato un peggioramento considerevole delle condizioni di vita a causa di una classe dirigente assolutamente incapace e totalmente indiffe-

rente alle sorti della popolazione. E, pure, maneg-giona.

Conviene partire dall'esposizione delle malat-tie, così risalterà in modo più efficace la modestia e l'inefficacia delle terapie escogitate dalla medicina popolare.

-----I ☉ I-----

9.2. Il colera e la pellagra nel Ve-neto dell'Ottocento

Nell'Ottocento le condizioni sanitarie delle po-polazione veneta mostrano un netto peggioramen-to. Le cause sono sostanzialmente due: una crisi economica endemica, dalla quale il territorio non riesce ad uscire e che provoca fenomeni rilevanti di emigrazione; e le numerose guerre che si succe-dono, che coinvolgono direttamente sia il territorio sia la popolazione.

Il tasso di mortalità è elevato in tutte le fasce della popolazione, specialmente tra i neonati che a stento superano il primo anno di vita. La popo-lazione adulta invece è colpita da alcune nuove malattie, che mietevano vite umane in tutte le clas-si sociali.

Le malattie che più hanno fatto sentire il loro passaggio tra la popolazione sono:

1. colera
2. cretinismo
3. malaria
4. pellagra
5. scrofola
6. sifilide
7. tifo
8. tubercolosi
9. vaiolo

Non occorre trattare tutte le malattie: quelle più importanti e più storiche sono sufficienti a pre-sentare le condizioni di salute e di vita della popo-lazione veneta, che sicuramente non vive né me-glio né peggio rispetto all'intera popolazione ita-liana.

Il colera

Il colera è una malattia di origine asiatica, non particolarmente aggressiva: provoca meno morti di altre malattie dell'epoca come la tubercolosi, il morbillo ecc., ma causa nell'immaginario popolare una grande paura dovuta alla sua origine esotica, al mistero che la circonda, alla rapidità di diffusione e al manifestarsi dei sintomi.

La malattia, che è infettiva, è causata da un batterio che si introduce nell'intestino per via orale. Una volta che vi si è introdotto, si impianta e inizia la sua opera distruttiva. I sintomi della ma-lattia sono il vomito e la diarrea, i quali, con il de-

corso della malattia, fanno peggiorare il male, poi-ché provocano la disidratazione del colpito. La temperatura corporea si abbassa sino a provocare la morte.

La malattia compare in India nel 1817. Si dif-fonde in Italia settentrionale nel 1835, portata dalle navi mercantili e dai movimenti di truppe militari. Colpisce il Veneto nello stesso 1835. Nel 1836 la diffusione dell'epidemia ha un arresto, tuttavia so-no registrati 22.000 casi mortali in Lombardia a Milano (1.121 morti), Como e Brescia. Nel corso dell'anno durante l'estate il morbo si diffonde con un alta infettività prima in Italia centrale, in parti-colare in Emilia e nelle Marche con epicentro ad Ancona, poi nelle zone dell'Italia meridionale. Na-poli ne è colpita in misura drammatica: nella sola città muoiono, in soli due mesi, da ottobre a no-vembre, circa 5.250 persone. Le cifre del resto del-la penisola sono drammatiche: sono colpite 57.000 persone, ne muoiono 32.000.

Nei decenni successivi in Veneto il primo fo-colaio di una certa consistenza si ha nel 1849 a Venezia, in quel momento assediata dalle truppe austriache che trasmettono la malattia alla popola-zione. La particolare struttura urbana della città provoca la veloce diffusione del batterio e numero-se vittime.

città	casi	morti	morti su 1.000 abitanti	letalità (%)
Treviso	365	112	5,73	30,7
Treviso provincia	276	101	1,8	36,6
Padova	735	548	8,9	74,5
Padova provincia	1.606	978	3,5	60,8
Venezia	6.624	3.839	21,2	57,9
Chioggia	2.219	1.139	35,5	55,8

Nel 1854 la malattia era quasi scomparsa dalla regione. Fanno eccezione Padova e alcune altre cit-tà dell'Italia settentrionale dove è ancora presente. Nel 1855 la malattia riprende quasi su tutto il terri-torio. È provocata probabilmente dal riesplodere del morbo nei focolai residui del 1854. Una epi-demia di un certo rilievo si ha nel 1873. Colpisce le città di Venezia e Verona, ma non raggiunge quei livelli di estensione e di gravità che si erano registrati nel 1849. L'ultima epidemia di colera si manifesta nel 1893. È trasportata in Veneto dagli emigranti che si erano recati in Austria e in Ger-mania per il lavoro stagionale. La malattia scompa-re dal territorio regionale all'inizio del Novecento, precisamente nel 1911, quando causa le ultime 136 vittime circa.

La malattia colpisce la popolazione proporzionalmente al crescere dell'età: gli anziani, fisicamente meno resistenti, risultano gli individui più colpiti dal batterio e quelli che contribuiscono di più al numero dei morti.

età	numero colpiti	% su 10.000 vivi
0-10	4.054	45,2
11-20	2.772	39,5
21-30	4.931	78,0
31-40	3.860	73,3
41-50	3.212	81,8
51-60	2.151	74,1
61-70	1.570	97,0
71-80	740	114,2
81-90	179	137,0
91 e oltre	18	183,8

La malattia presenta un altro aspetto significativo: non colpisce allo stesso modo le varie classi sociali. Essa si manifesta maggiormente nelle classi sociali più basse, nelle quali la condizione di vita e le possibilità economiche limitano fortemente l'igiene e la prevenzione.

La pellagra

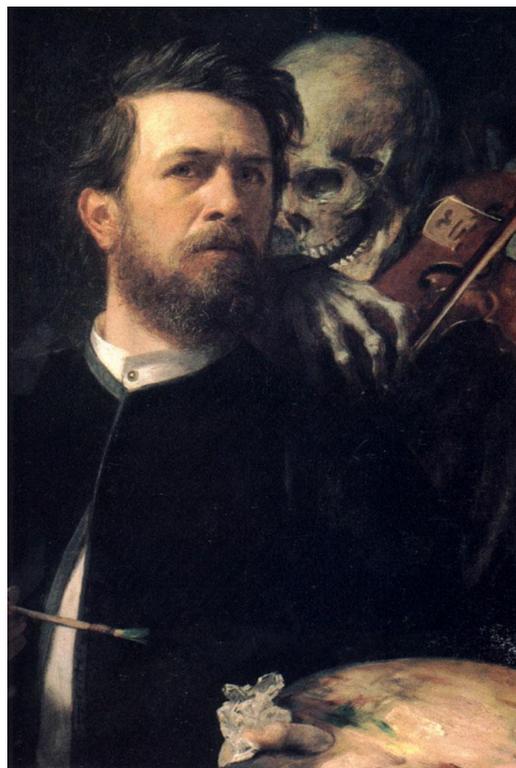
La pellagra era l'immagine e il simbolo dello sfruttamento a cui era sottoposta la popolazione. Raramente una malattia ha segnato altrettanto una epoca, una regione, un popolo. Una malattia che non c'è, verrebbe da dire, a giudicare dal fatto che i *pellagrosari* o, come si diceva una volta, le *locande sanitarie*, aprivano a periodi fissi, variavano semplicemente la dieta dei poveri pellagrosi, li rimettevano in qualche modo in sesto, poi chiudevano i battenti.

Questa piaga sociale era stata studiata per la prima volta nel 1735 da Gaspare Casal. Era una sorta di marchio servile che denunciava il suo stato di avanzamento dal grado di desquamazione della pelle. Tutti però sapevano che essa non si limitava a rendere la pelle dura, squamosa e fragile come la crosta morta di un albero. Entrava anche nel cervello, modificava la sensibilità, affievoliva i ricordi. Toglieva la voglia di lavorare, dava insonnia, bruciava la lingua. Spesso la conclusione era il suicidio. Ci si impiccava ad una trave della casa, lontani dagli occhi degli altri, o ci si buttava nel fiume. Il fatto è che nel cibo dei contadini mancavano alcune sostanze organiche (la niacina che è una vitamina e il triptofano, un amminoacido), di cui sono ricche verdure e latte. E mancavano tutti i cereali, tranne il granturco, cioè la base dell'alimentazione dei contadini. La pellagra insomma era il male della polenta.

Tuttavia le cause, che erano sotto gli occhi di tutti, non erano perciò altrettanto evidenti. Qualcuno parlava di tossicità del grano una volta che esso

avesse subito un deterioramento. Qualcun altro sosteneva che la pellagra era ereditaria. Ambedue le spiegazioni erano comodissime, perché impedivano di dire che sarebbe bastata una alimentazione migliore, più variata e ricca, per far regredire e per far sparire la malattia. Ma questa spiegazione avrebbe innescato terribili tensioni sociali. Così si interviene con il palliativo dei pellagrosari.

Le cifre ufficiali danno una idea immediata e visibile della diffusione del male.



1. Arnold Böcklin, *Autoritratto con la morte che suona il violino*, 1872.

La *provincia di Venezia* nel 1851 contava soltanto 29 pellagrosi. Nel 1852 ne contava 39, di cui

24 di Portogruaro
10 di San Donà
3 di Chioggia
2 di Mestre.

Il 1° gennaio 1853 i pellagrosi salivano a 267, di cui:

230 di Mirano
36 di Portogruaro
1 di Dolo
0 di Venezia e Mestre,

dei quali 59 guarivano, 41 morirono.

La *provincia di Verona* dal 1854 al 1856 contava ben 1.009 pellagrosi, di cui:

151 a Verona
 18 a Villafranca
 30 ad Isola della Scala
 6 a Sanguinetto (destra dell'Adige) minima
 32 a Legnago
 32 a Cologna
 119 a San Bonifacio
 17 a Tregnago
 91 a San Pietro in Cariano
 407 a Caprino (riva destra dell'Adige) massima
 100 a Bardolino.

La media annua è di 336.

I due comuni più affetti, Caprino e Sanguinetto, guardano ciascuno l'opposta sponda dell'Adige.

La **provincia di Udine** dal 1853 al 1855 ebbe ben 1.915 pellagrosi, fra essi distribuiti:

Udine (città)	38 pellagrosi
Udine (distretto)	329
Ariano (pedem.)	1.012
Sacile (pedem.)	1.238
Pordenone (pedem.)	558
Gemona (pedem.)	178
Tarcento (mont.)	535
Codroipo (pianura)	359
Latisana (pianura)	38
San Vito (pianura)	18
Palmanova (pianura)	57
San Daniele (pianura)	80
Spilimbergo (pianura)	15
Maniago (pianura)	129
Cividale (pedem.)	361
Sampietro (pedem.)	40
Moggio (mont.)	13
Ampezzo (mont.)	2
Tolmezzo (mont.)	28
Rigolato	-

La **provincia di Treviso** in otto anni contava bene 38.042 pellagrosi circa, con una media di 4.755 casi per anno. Nel 1856 i pellagrosi denunciati erano 7.880, così distribuiti:

2.048 nel distretto di Treviso, pianura	
110 nella città di Treviso,	“
961 in Oderzo	“
1.486 in Conegliano	collina
583 in Ceneda	“
492 in Valdobbiadene	“
797 in Montebello	“
471 in Asolo	“
923 in Castelfranco	“

La **provincia di Rovigo** nel 1853 contava soltanto 160 pellagrosi:

63 a Rovigo

7 a Massa
 7 ad Adria
 19 ad Occhiobello
 16 a Lendinara
 9 a Polesella
 28 a Badia
 11 ad Ariano.

La **provincia di Padova** conta una media annua di 1.380 pellagrosi; dal 1851 al 1853 erano 10.256. Nel 1855 i 3.248 pellagrosi denunciati in Padova erano così distribuiti:

1.018 in Padova, città e distretto:
 1.014 in Campo Sampiero
 390 in Cittadella
 257 in Este, Montagnana e Monselice
 569 in Conselve e Piove.

Eppure queste ultime sono terre pianeggianti e fertilissime.

I 1.959 morti nel decennio 1848-1857 hanno questa origine:

78 soli dalla città
 442 dal comune esterno
 687 da Vigonza e Piazzola
 564 dagli altri distretti
 188 dalle provincie vicine (Vicenza, Verona, Udine ecc.).

La **provincia di Vicenza** avrebbe dato una media di 1.380 pellagrosi. In tre anni essi salgono a 4.142. Nel 1860 i pellagrosi erano così distribuiti:

325 ad Assiago (montagna)
 43 a Malò
 527 a Bassano (pedemont.)
 14 a Cittadella (collina)
 57 a Barbarano (collina)
 46 ad Arzignano
 907 a Marostica
 3 a Camisano
 55 a Lonigo
 625 a Valdagno
 288 a Thiene
 84 a Schio

La **provincia di Belluno** nel 1804 avrebbe avuto 1.140 pellagrosi, così distribuiti:

538 a Feltre
 354 a Belluno
 137 a Fonzaso
 3 a Longarone.

La media annua dei pellagrosi è di circa:

575 a Belluno

4.775 a Treviso
 1.380 a Vicenza
 1.335 a Udine
 1.380 a Padova
 336 a Verona
 160 a Rovigo
 267 a Venezia.

Le cifre non migliorano negli anni successivi, poiché nel 1861-62

Treviso su	65	morti ne contava	15	per pellagra
Padova su	2.149	“	“	148
Venezia su	4.192	“	“	25
Verona su	1.000	“	“	1

Infine le manie pellagrose, di cui è stato possibile seguire il decorso con buona precisione nei due manicomi di Venezia, mostrano il progressivo aggravarsi e diffondersi del morbo. Nel decennio 1847-1856 sono ricoverati nel Manicomio di San Servolo:

93	pellagrosi della provincia di Venezia
118	“ “ di Padova
83	“ “ di Vicenza
109	“ “ di Verona
209	“ “ di Treviso
12	“ “ di Rovigo
22	“ “ di Belluno
112	“ “ di Udine

per un totale di 760, ossia una media di 76 pellagrosi per anno.

Nel quinquennio 1857-1861 negli stessi manicomi entrarono 411 maniaci pellagrosi, così distribuiti:

68 da Venezia
 78 da Treviso
 61 da Padova
 00 da Rovigo
 77 da Vicenza
 65 da Udine
 56 da Verona,

ossia una media di circa 82 per anno.

A questi si devono aggiungere 117 pellagrosi del Manicomio femminile del Berti, in tal modo si devono calcolare una media di circa 199 manie pellagrose per anno. Da tutte queste cifre si ricava immediatamente la prevalenza del morbo in alcune provincie, come Treviso, Udine, Padova, a preferenza d'altre come Verona, Venezia e specialmente Rovigo, dove piccolissimo è il numero dei pellagrosi e quasi nullo quello dei maniaci pellagrosi. Il motivo è subito individuato: in quella provincia il

pesce, l'orzo o il riso sostituiscono il mais sulla tavola della popolazione.

La distribuzione della pellagra nel Veneto mostra quanto poco vi influisca la posizione topografica. A Belluno predomina a sud, a Venezia e Rovigo scema a sud. Invece a Vicenza e Padova è diffusa a nord (Cittadella). A Udine predomina verso ovest (Ariano, Sacile). A Treviso verso est (Oderzo, Valdobbiadene). A Padova è diffusa in pianura (Conselve). A Vicenza in montagna (Asiago e Bassano).

Per quanto riguarda l'intensità della pellagra il Veneto offre numeri elevati, tuttavia resta molto al di sotto ai valori riscontrati in Lombardia. Ciò dipende dal fatto che l'alimentazione a base di grano turco, specialmente a Rovigo, Belluno, Venezia, è meno esclusiva; ed è integrata, grazie all'occupazione marittima, dalle carni di pesce offerte dal litorale delle Lagune e, più ancora, dalle migliori condizioni lavorative fatte ai coloni dalle mezzadrie, che permettono al contadino una maggiore larghezza di vitto e di vestiario.

Ci sono dati statistici significativi sulla professione e sulle cause della morte dei pellagrosi almeno per quanto riguarda i 1.959 morti di pellagra nel decennio 1848-1857. Vale la pena di riportarli.

Sui 1.959 pellagrosi morti in quel decennio,

1.853 sono agricoltori e braccianti
 11 cucitrici
 15 industriali
 5 falegnami
 12 domestici
 3 calzolai
 10 mendicanti
 50 mestieri vari (costruttori di bottai, lavoratori del ferro ecc.).

I maschi sono colpiti tanto quanto le femmine. I maniaci pellagrosi però sono in minor numero femmine.

Le cause della morte di quei 1.959 sono all'incirca così distribuite:

329	morivano maniaci (191 femmine, 138 maschi),
283	“ di paralisi
126	“ di bronchite
276	“ di diarrea
103	“ di tifo
53	“ di tabe.

Nel 1905, quindi mezzo secolo dopo queste cifre, in Italia si registrano ancora 46.984 casi di pellagra. Si tratta ovviamente soltanto di quelli denunciati e quindi senza tenere conto del sommerso. Di questi casi ufficiali ben 27.781 sono nel Veneto: quasi il sessanta per cento! Così il Veneto inizia il nuovo secolo.

-----I © I-----

9.3. Il linguaggio delle malattie

In una società agricola tutto il sapere è sedimentato nel linguaggio parlato, nelle frasi fatte e nei proverbi. Ciò vale anche per la salute, per le malattie e per le cure che in proposito si rendono necessarie. Raccogliere le espressioni e i modi di dire che si usavano in passato permette di dare un'idea diretta e concreta del mondo rurale e dei suoi rapporti con la medicina. È superfluo notare che tutte le espressioni sono *descrittive*, cioè *descrivono* la situazione, e non si spingono mai a indicare le *cause* delle malattie. I motivi sono due: l'eziologia era sconosciuta; e tacere le cause era un modo per rimuovere le cause stesse, su cui normalmente non si poteva intervenire. Insomma, la strategia dello struzzo.

Nel linguaggio delle malattie sono assenti le grandi malattie, sono invece presenti le piccole, normali malattie, che interessano la vita quotidiana degli adulti e in particolare dei bambini. Contro le prime la medicina popolare, ma anche quella ufficiale, non poteva fare nulla, mentre riteneva possibile escogitare qualche ingegnoso rimedio contro le seconde. La lettura delle espressioni che seguono fa capire perché il rapporto della cultura contadina con la realtà era inefficace e perché tale inefficacia avrebbe portato al collasso della civiltà contadina: nonostante il contatto con la natura e il passare dei millenni, non si erano accumulate le conoscenze che avrebbero permesso di dominare la realtà. D'altra parte ciò non era successo nemmeno nella civiltà ufficiale, che stava elaborando la scienza e la tecnica... Le boarie abbandonate in mezzo ai campi mostrano che il collasso ha coinvolto anche le abitazioni.

A ghè vegnù el tremolón, gli sono venuti i brividi per il freddo. Le case contadine erano poco e mal riscaldate, e per tutto l'inverno si soffriva il freddo.

A ghè vegnù i gaiùn, gli è venuta l'infiammazione alla gola. Succedeva soprattutto ai bambini piccoli, a cui si infiammavano le tonsille.

A gò i sgrìsoli, ho i brividi per il freddo. *I sgrìsoli* iniziavano a ottobre e finivano ad aprile.

A go ciapà on'impirà de frédo, ho preso molto freddo, mi sono intirizzito tutto. D'inverno si andava in giro in bicicletta, con il cappotto e con i guanti. Ma non era sufficiente.

A porto el piccolo da 'l moltón, porto il bambino dal montone. I bambini ammalati di parotite erano portati vicino al muso di un montone o di un caprone, che li annusava e soffiava loro nelle orecchie. Il rimedio non era particolarmente efficace, ma non costava niente...

A te ghè du oci puleghìn, hai due occhi da piccola *pùlega* (la pulce), cioè hai due occhi socchiusi. Si diceva di chi aveva sonno o stava poco

bene. Le pulci frequentavano i pollai e il contadino le combatteva facendo fare un abbondante "bagno" di cenere al pollame.

A te ghè la gròla! Ghè-to la gròla? Sì-to ingrolà?!, hai freddo! Hai sempre freddo? Sei pieno di freddo?! Si diceva a chi era lento a lavorare o impiegava troppo tempo a sbrigarsi. Ma c'era anche chi aveva una cattiva circolazione e sentiva freddo sia d'inverno sia d'estate!

A te ghè la nòna, Ghè-to la nòna? Sì-to in-nonà? El gà la nona, sei sempre addormentato, sei ammalato di sonno? Ha sonno, è lento (si diceva di chi era troppo lento nel lavoro). *La nòna* è una forma di encefalite che provoca sonno. Si diffonde in tutto il mondo nel 1919-1920 e si fissa nel linguaggio e nella cultura contadina.

A te ghè 'na bróza, L'è pièn de bróze, hai una crosta di sangue coagulato, cioè hai fatto qualche malanno. Sei pieno di èscare, nel caso di un bambino che succhiava ancora il latte. *Le bróze* erano anche le croste di sangue coagulato che si formavano sulle bruciature.

A te sì scanchìo, sei magrissimo e malnutrito (o denutrito). Nei momenti peggiori anche la polenta era poca. Ma negli anni Cinquanta l'alimentazione incomincia a migliorare per i contadini come per i braccianti e gli operai.

El gà bisogno de 'l sotrativo, ha bisogno del clistere. Un rimedio quasi universale. Quando riusciva ad andare bene di corpo, il contadino non aveva più alcun'altra malattia... A chi si lamentava che stava male si chiedeva subito: "*Sì-to 'nda de corpo?*".

El gà el fogo de salvego o de sant'Antonio, ha il fuoco di sant'Antonio. Era la crosta di sangue coagulato che appariva ai lati della bocca. Era provocato da un virus, l'*herpes zoster*. Normalmente era segno di stress e di sonno arretrato. Guariva da solo.

El gà el lango, ha il lango (un verme parassita dei cavoli), cioè è ammalato.

El gà el scrilo o el scrilón, ha la dissenteria. Il lavaggio delle verdure e l'igiene personale, soprattutto d'inverno, restano quasi sconosciuti fino agli anni Cinquanta.

El gà i bigàti, ha i vermi. Succedeva spesso ai bambini piccoli. Si combattevano con una collana di aglio, che si metteva intorno al loro collo.

El gà i diàuli, ha le dita intirizzate dal freddo. Succedeva d'inverno, quando si andava in giro in bicicletta, con o senza *manezze* (i *guanti*). Il diavolo era sempre in agguato, a fare dispetti...

El gà la bruta, va continuamente di corpo. *La bruta* era in genere la cacca dei neonati, che non aveva ancora acquistato il rassicurante aspetto, il colore e la consistenza di quella normale.

El gà la sgrotina (o la roгна), ha le loie (o la roгна), cioè è molto sporco. Ciò è inevitabile ma prevedibile: la vasca da bagno e la doccia in casa

compaiono soltanto alla fine degli anni Sessanta. Prima ci si lavava *in te 'na mastelina de legno o in t'el mastèlo* (il *piccolo* ed il *grande mastello*). Negli anni Cinquanta si usa *el mastèlo in lamiera* (il *mastello in lamiera*, di ferro zincato), più grande, più comodo e più facile da trasportare. Un progresso!

El gà tolto le pilole de santa Fosca, ma no iè servie a gnénte, ha preso le pillole di santa Fosca, ma esse non sono servite a niente. Erano purgative come la magnesia san Pellegrino o l'olio di ricino.

Talvolta anche il contadino doveva aiutare i suoi succhi gastrici...

I gà dà l'aqua de lo spavento, gli hanno dato da bere un bicchiere d'acqua, perché ha preso uno spavento. Una caduta per terra poteva fare prendere un grande spavento a un bambino, che si metteva a piangere a dirotto. La medicina era semplice, immediata, a portata di mano. E soprattutto non costava niente.

-----I © I-----



1. Arnold Böcklin, *L'isola die morti*, terza versione, 1880.

2. Tiziano Vecellio, *Venere d'Urbino*, 1538, m 1,19x 1,65.

9.4. La medicina popolare: usanze e credenze

di Roberta Bertin, Luca Boscolo "Moretto" e Silma Rudello

La medicina ufficiale era molto costosa, perciò gli abitanti del paese evitavano il più possibile di andare dal medico. Vi andavano quando tutti gli altri rimedi erano falliti. Al posto del medico c'erano le *stròliche* (le astrologhe, le streghe, le guaritrici), che non chiedevano grandi compensi e riuscivano a risolvere soprattutto i problemi di storte e di slogature. Esse bisbigliavano alcune parole, poi legavano una cordicella intorno all'arto ammalato. La cordicella in genere aveva tre nodi, e poi il nodo che univa le due estremità. Dopo alcuni giorni esso guariva.

La cultura paesana era più in sintonia con queste guaritrici che con il medico ufficiale.

Accanto alle guaritrici c'era anche una medicina *fai da te*, a cui si ricorreva molto spesso, anzi normalmente. Erano comportamenti consigliati da parenti come da vicini di casa, che li avevano visti praticare con successo o che erano stati tramandati loro dai loro genitori o dai loro nonni. Era medicina empirica, tramandata oralmente...

C'erano poi alcuni rimedi che andavano bene per tutte le occasioni e per tutti i mali: l'olio e la purga, che liberavano l'intestino da pesi superflui. Se non facevano guarire, certamente non facevano morire...

La medicina empirica aveva una vasta applicazione, soprattutto sulle donne e sui bambini.

Chi voleva guarire da *on naranzòlo* (un *orzaio*), con l'occhio malato doveva guardare in una bottiglia d'olio per cinque volte di seguito, rivolto verso il sole. Un'altra "ricetta" consigliava invece di guardare per tre mattine di seguito e a digiuno dentro una bottiglia di olio.

Ad un bambino che aveva mal di pancia si metteva sull'ombelico *'na palanca* (10 centesimi di rame) unta d'olio, a volte anche una candela accesa sotto un bicchiere capovolto. Il mal di pancia scompariva molto rapidamente. Spesso la sola vista della candela che gocciolava cera bollente era sufficiente a farglielo passare...

Chi si procurava qualche ferita o qualche graffio superficiali, si disinfettava in modo rapidissimo e senza chiedere aiuto ad alcuno: si orinava sopra la ferita. Sorgevano problemi, soprattutto per le donne, soltanto quando la ferita era inaccessibile, ad esempio sulla schiena (un ramo contro cui si era urtato). Non valeva chiedere aiuto al prossimo, che si dimostrasse disponibile.

Chi aveva pori antiestetici li faceva sparire seppellendo una cotica di maiale nel campo vicino a casa. Il poro si trasferiva sorprendentemente sulla

cotica sepolta. Bisognava aspettare però l'uccisione del maiale.

I bambini guarivano dai vermi se si faceva loro annusare dell'aglio. In genere si faceva così: si confezionava una collana con gli spicchi d'aglio e un filo di spagnoletta, poi gliela si metteva al collo. Le bambine immaginavano che fosse di perle... I vermi, che odiavano l'aglio come il conte Dracula, se la davano ben presto a gambe levate.

Per guarire da *le bróze* (le piccole croste di sangue coagulato) che il bambino aveva dentro il naso, la mamma lavava la parte malata con l'acqua che aveva preso da *l'álbio* (l'abbeveratoio) delle galline prima che esse uscissero dal pollaio. Non voleva rischiare che poi esse si rifiutassero di bere...

I bambini poi si ammalavano anche di tosse, soprattutto ad autunno inoltrato: le case erano spesso malsane e normalmente riscaldate soltanto dal focolare (prima del 1950) o dalla cucina economica (dopo il 1950), che di notte si lasciavano spegnere. Tenerli accesi era pericoloso, ma non si sapeva (il legno incombusto produceva ossido di carbonio), scomodo (qualcuno doveva alimentare il fuoco) e troppo costoso (normalmente si usavano gli alberi morti, trasformati in legna da ardere). C'era la tosse normale, ma c'era anche la *tosse cattiva*. Contro la tosse normale si contava sulla bella stagione. Contro la tosse cattiva c'erano due medicine:

a) si faceva mangiare il cane nella scodella del bambino, quindi gliela si ridava da usare senza lavarla; e

b) si portava il bambino di mattina presto in bicicletta lungo un canale a prendere aria buona (l'aria aveva un tasso di umidità inferiore a quello delle case...), soprattutto a novembre e nei mesi invernali.

Dopo il trattamento le possibilità erano due: o il bambino moriva (e ciò era una fatalità) o guariva, perché era di sana e robusta costituzione. Insomma era destinato a diventare un buon contadino e a morire di fatica nei campi.

Una donna incinta non doveva vedere un cibo, una bevanda o un pesce che le facesse *vòja* (la *voglia*, una macchia sulla pelle). Se lo vedeva, doveva toccarsi le parti del corpo che di solito si tengono nascoste, generalmente le natiche. Lo poteva fare anche da sopra le vesti. Così il nascituro veniva al mondo senza macchie sul viso o sul collo o su altre parti visibili e invisibili. Le donne non dovevano mai provare dei desideri. Appena ne provavano uno (ad esempio un vestito nuovo), erano subito guai...

Il giorno di san Biagio (3 febbraio) donne e bambini recitavano una filastrocca per tenere lontano il mal di gola. Affinché essa fosse efficace, dovevano recitarla tutta d'un fiato. Se prendevano il mal di gola, voleva dire che non l'avevano recitata secondo le regole. A questo punto bisognava affidarsi interamente all'aiuto del santo. Gli uomini, rudi e abituati alle intemperie, non avevano quasi mai infiammazioni alla gola. O forse no: le avevano quando urlavano in casa alle donne, alle madri, alle mogli, alle figlie... Ma che fatica convivere con loro. Un inferno in terra e in ogni luogo.

*San Biasio da le nove sorele,
da le nove a le oto,
da le oto a le sete,
da le sete a le siè,
da le siè a le zinche,
da le zinche a le quatro,
da le quatro a le tré,
da le tré a le dó,
da le dó a le una.
San Biasio da le nove sorele
l'è restà senza gnanca una.*

*San Biagio dalle nove sorelle,
dalle nove alle otto,
dalle otto alle sette,
dalle sette alle sei,
dalle sei alle cinque,
dalle cinque alle quatro,
dalle quatro alle tre,
dalle tre alle due,
dalle due alle una.
San Biagio dalle nove sorelle
è rimasto senza neanche una.*

Le ragazze, che volevano fare scomparire le *pane* (le *lentiggini*) sul viso, il 1° marzo dovevano uscire di casa *a culo indrio* (a *sedere indietro*) e recitando questa filastrocca, che indica l'effetto abbronzante del primo sole sulla pelle del viso:

*Marzo el ténze,
Aprile el depénze.
E chi l'è de bela forma
in magio el ritorna.
Marzo tinge,
aprile dipinge.
E chi è di bella forma,
in maggio ritorna.*

Dovevano stare attente però a non inciampare sui gradini di casa, altrimenti le *lentiggini* restavano e in più *le se dava 'na sगतà coi fiochi par tera* (*si davano una botta per terra*). Dovevano pure stare attente che nessuno interpretasse male il loro comportamento...

Il boaro, per salvare le mucche che *le se imbutiva* (*si imbottivano*, rischiavano di soffocare a causa dei gas provocati dalla fermentazione della biada umida), introduceva una cannuccia di gomma nello stomaco dell'animale. Quindi cercava di farlo correre annaffiandolo con secchi d'acqua fredda sul dorso e sul ventre, in modo che potesse riprendere *el rùmeogo* (*a ruminare*). Quando dava segni di agonia ed era prossimo al decesso, ricorreva alla soluzione estrema: con un ferro appuntito forava l'animale sopra il dorso e raggiungeva lo stomaco, in modo che i gas della fermentazione uscissero. In tal modo l'animale si sgonfiava. Poi magari poteva morire di tetano... Ma questo era un altro discorso. In ogni caso, se doveva succedere, se doveva proprio morire, non c'era niente da fare.

Questo è l'unico comportamento "scientifico" - se così si può dire -, praticato dalla medicina popolare. Gli altri forse non facevano male (in molti casi mettevano l'ammalata a contatto con microbi e virus), certamente non facevano bene. La loro unica efficacia consisteva nel fatto che chi li usava era convinto della loro efficacia. Era l'effetto *placebo*. Così la guarigione derivava da questa autosuggestione, non dai mezzi empirici impiegati.

D'altra parte - e qui ci si può consolare - la medicina ufficiale non era tanto migliore: il primo antibiotico, la penicillina, era stato scoperto nel 1929, era stato usato dai soldati americani durante la seconda guerra mondiale e si diffonde nelle farmacia - a prezzo elevato - soltanto negli anni Cinquanta.

9.5. Le erbe medicinali

La medicina popolare ha sempre fatto un grande uso delle erbe medicinali. La medicina veneta non fa eccezione. Molte piante erano usate contro mali o malattie specifici. Gli effetti forse c'erano o forse non c'erano. Sicuramente interveniva moltissimo l'autosuggestione (o *effetto placebo*) e la necessità di guarire. Chi non era di sanissima e robustissima costituzione era eliminato dal numero dei contadini ed anche dal numero dei mortali. Nell'Ottocento la mortalità infantile è molto alta, le condizioni delle case sono terribili, l'alimentazione del tutto insufficiente. Il freddo dell'autunno poi faceva cadere le foglie dagli alberi ed eliminava gli individui più deboli dalle case.

Si può fare un breve elenco delle erbe medicinali e degli effetti positivi che la medicina popolare attribuiva loro. Fin dal primo momento risulta che il nome popolare di molte piante è completamente diverso da quello italiano. Così esse diventano irricognoscibili. Si danno perciò i due nomi ed anche il nome scientifico in latino.

---I © I---

L'aglio o L'ajo

di Mattia Ferretto



L'aglio, il cui nome scientifico è *Allium*, è una pianta originaria dell'Iran. È coltivata in tutto il mondo, fiorisce in giugno-luglio. Presenta un om-

brellino di fiori ermafroditi di colore bianco-porporino che si trova sopra uno scapo che, a sua volta, nasce da una rosetta di foglie basali. Il frutto è una capsula con tre logge contenenti uno o due semi. La parte più importante è il bulbo, costituito da una serie di squame concentriche bianche separate una dall'altra da una tunica sottile bianca o rossastra. Esso contiene un olio essenziale formato soprattutto da composti organici solforati.

Ci sono vari tipi di aglio. L'*Allium ursinum* (l'aglio selvatico) cresce in boschi ombrosi e umidi; fiorisce in maggio-giugno. L'*Allium carinatum* (l'aglio selvatico) cresce in luoghi cespugliosi e fiorisce da giugno a settembre. L'*Allium schoenoprasum* (l'erba cipollina) cresce nei pascoli umidi di altopiano. Infine l'*Allium sativum* (l'aglio comune), la pianta erbacea di origine asiatica normalmente coltivata, fiorisce in giugno-luglio ed ha fusto cilindrico alto circa cm 50, rivestito da foglie lineari, leggermente solcate.

L'aglio è utilizzato non soltanto in cucina ma anche come medicina domestica. Un sistema contadino per combattere le parassitosi intestinali nei bambini consiste nel fare una collana con gli spicchi di aglio e nel metterla poi al collo del bambino o nel fargli bere latte con un po' di succo d'aglio.

L'aglio ha un odore intenso molto caratteristico. Combatte l'attività antibatterica, ha anche effetti benefici per l'arteriosclerosi, l'ipotensione, il diabete e tutte le patologie in cui vi sia un coinvolgimento di radicali.



3. Tiziano Vecellio, *Amor sacro e Amor profano*, 1515, m 1,18 x 2,79.

---I☺I---

L'artemisia o L'erba de san Gioàni

di Matteo Malimpensa



L'*artemisia*, volgarmente detta *erba de san Gioàni*, si presenta in tre tipi: l'*Artemisia vulgaris* o *campestris*, l'*Artemisia absinthium* (l'*assenzio*), l'*Artemisia dracunculus* (il *dragoncello*), che variano tra loro in piccole ma importanti proprietà curative.

L'*Artemisia vulgaris* ha al suo interno sostanze potenzialmente tossiche. Da qui deriva l'uso popolare per decotti e tisane, e pozioni che provocano l'aborto, favoriscono il mestruo, curano la dismenorrea, eliminano parassiti intestinali e facilitano la digestione. Si sfruttava anche la sua azione lassativa. Si usava inoltre nelle nevrosi, nell'insonnia, nelle depressioni ed infine per curare l'epilessia.

L'*Artemisia absinthium* (l'*assenzio*) veniva usata per le sue proprietà digestive e diuretiche.

Contro le febbri malariche, contro il dolore di denti arrecava sollievo il masticarne le radici. Veniva usato inoltre dagli artisti in un infuso alcolico per liberare la mente.

L'*Artemisia dracunculus* (il *dragoncello*) ha una azione che stimola la secrezione gastrica.

---I ☺ I---

La camomilla o La camomila

di Nicola Fantin



La *camomilla*, il cui nome scientifico è *Matricaria Chamomilla*, è una pianta erbacea molto comune nelle campagne venete, soprattutto nei luoghi erbosi e soleggiate. Oggi in molte zone è quasi completamente scomparsa sotto l'azione degli erbicidi. Ha le foglie a lacinie lineari; i fiori sono formati da una capocchia di colore giallo dorato, circondato da una quindicina di petali bianchi rivolti verso il basso. Il capolino, che è un insieme di piccoli fiori, ha l'interno cavo, diversamente dalla *Matricaria inodora* (o *falsa camomilla*) che ha il ricettacolo pieno ed i petali rivolti verso l'alto. Sia i fiori sia il gambo e le foglie hanno un caratteristico profumo aromatico che assomiglia al miele.

Fin dall'antichità i contadini e le classi popolari più povere usano la camomilla come farmaco naturale per preservare la propria salute. Sotto forma di infuso la adoperavano contro l'insonnia, contro i dolori *post partum* della madre e le coliche gassose del neonato, come decotto contro il mal di pancia. Spesso, quando si usava nel decotto, si aggiungeva anche qualche foglia di alloro. La puerpera beveva l'infuso di camomilla quando aveva coliche addominali. In questo caso l'infuso era somministrato anche al figlioletto, poiché si pensava che, se qualcosa aveva fatto male alla madre, avrebbe potuto far male anche al bambino. Nel caso dell'insonnia la camomilla veniva usata soltanto per i bambini piccoli, mentre per gli adulti venivano preparati infusi ottenuti con fiori e foglie di papavero.

Per la tradizione popolare era importante raccogliere la camomilla nel momento in cui passava la processione del *Corpus Domini* (15 agosto). Una volta raccolta, si eliminava il gambo, si raccoglievano i fiori, dove sono concentrate le sostanze essenziali, si seccavano e si conservavano in recipienti di vetro di varia grandezza, dai quali poi si prendevano durante tutto l'anno.

Della pianta si raccolgono soltanto i fiori poiché in essi sono maggiormente concentrate le proprietà curative. Essi permettono di preparare un

olio essenziale dalle proprietà rinfrescanti, che facilita il sonno, permette di curare le coliche, le dermatiti, le ulcere, l'ansia.

---I☉I---

La celidonia o L'erba da porri

di Alberto Xodo



La *celidonia*, il cui nome scientifico è *Chelidonium*, è detta comunemente *erba da porri*. Cresce in luoghi incolti ma fortemente antropizzati. Il suo principio attivo la rende utile per curare porri e verruche. Nell'antichità veniva utilizzata nella medicina ufficiale per creare delle tisane che avevano un'azione antispastica, calmante di alcune forme asmatiche e per guarire alcune malattie del fegato e delle vie biliari.

---I☉I---

La cipolla o La zéola

di Mattia Ferretto



La *cipolla*, il cui nome scientifico è *Allium cepa* o *Cepula*, in dialetto *zéola*, favorisce la diuresi depurando l'organismo da cloruri ed urea. Essa ha quindi una azione diuretica.

Nella fitoterapia popolare la cipolla era adoperata contro tutte le malattie delle vie urinarie (calcoli renali, vescicolari) sia mangiandola, sia bevendone il decotto. Si usava pure per curare il raffreddamento delle vie respiratorie: era cotta in una foglia di cavolo sotto la cenere, poi era pestata, era dispersa in una tazza di acqua calda o latte, quindi era bevuta. Contro la gotta e l'insufficienza renale, la cipolla era lasciata macerare nel vino bianco, e dava luogo a una bevanda che veniva assunta, a piccoli sorsi, durante il giorno.

---I☉I---

L'iperico o L'erba de san Gioàni

di Luigi Cognolato



L'*iperico*, il cui nome scientifico è *Hipericum perforatum*, dai contadini è chiamato **erba de san Gioàni** o **scacciadiavoli**. La pianta è perenne, è alta dai 30 agli 80 cm, ha un fusto ramificato nella parte superiore dove si raccolgono, a mazzetti, i fiori gialli che fioriscono in primavera-estate. Presenta foglie ovoidali coperte da puntini (o forellini), da cui deriva il nome. È molto comune nelle campagne venete e si vede per lo più lungo il ciglio delle strade, lungo i muretti o anche in radure luminose, in ogni caso in luoghi soleggiati, erbosi, ma asciutti.

Schiacciando i fiori e le foglie, si ricava un pigmento rosso-bluastro che è il principio attivo dell'iperico (la *ipericina* o *naftodiantrone*). Tale pigmento ha un odore che assomiglia all'incenso. Da ciò deriva la convinzione popolare che servisse a scacciare i diavoli.

Fin dal Medio Evo l'erba di San Giovanni è stata considerata magica: doveva essere colta nelle notti prossime al solstizio d'estate ed in particolare il giorno della festa del Battista (24 giugno). Era capace di proteggere dai diavoli, dalle streghe e dagli spettri. A questo scopo la pianta veniva posta fuori delle case o portata addosso come amuleto o

appesa alla testiera del letto per favorire un sonno sereno.

Inoltre l'olio di iperico cacciava anche i dolori delle scottature. Questo medicamento è usato ancora oggi. I contadini preparano l'olio di iperico lasciando macerare al sole i fiori in olio di oliva. Un tempo si usava invece amalgamare i fiori e/o le foglie con grassi di origine animale. Ne derivava un unguento utile sia contro le scottature che contro i traumi, le distorsioni, le ferite e gli eczemi.

È ancora diffusa una tisana all'iperico. Si prepara versando acqua bollente su un pizzico di erba fresca o secca. Dopo cinque minuti si filtra e si beve. Questa tisana si usava al mattino come tonificante ed alla sera come calmante. Pare che abbia anche proprietà medicamentose contro le diarree, i crampi addominali, la dismenorrea e il mal di testa.



3. Giorgione, *Venere dormiente*, 1507ca., m 1,085 x 1,75.



4. Tiziano Vecellio, *Liggie Venus*, 1565, m 1,16 x 1,86.
---I © I---

L'ortica o L'ontriga

di Alessandro Barbetta



L'ortica, il cui nome scientifico è *Urtica*, in dialetto ha molti nomi: *ortiga*, *ontriga*, *artiga*, *antriga*. È un'erba molto diffusa nei prati, soprattutto nei luoghi lasciati incolti o abbandonati. Il nome *urtica* deriva dal latino *urere* per la particolarità di questa erba di possedere dei peluzzi che si spezzano al minimo urto e provocano la liberazione di un liquido irritante.

L'ortica è una pianta perenne di altezza di circa 50 cm, ma può raggiungere i 150 centimetri. I peli urticanti ricoprono sia lo stelo che le foglie. Le foglie sono opposte, ovoidali e con margine seghettato, i fiori sono verdastri o giallastri, non appariscenti, anemofili, raccolti in spighe ramose e pendenti.

L'ortica è usata come pianta commestibile sia per l'uomo, sia per gli animali da cortile: i contadini la raccoglievano, ne facevano un mazzetto e con un coltello la tagliavano a fette sottili, poi la distribuivano agli animali. In tal modo avevano a disposizione un foraggio ricco di proteine, di vitamine,

Pietro Genesini (a cura di), *Veneto nostro*, 2004/2005

di enzimi e di sali minerali, che costituivano una alimentazione ricca ed equilibrata. Oggi essi usano le ortiche per lo più per preparare risotti oppure le cuociono e le condiscono come fanno con gli spinaci. Il periodo migliore per la raccolta sia delle foglie che delle radici va da aprile a luglio.

Nella medicina popolare sono consigliati i decotti di ortica per chi ha disturbi dell'apparato digerente, in particolare nelle ulcere gastriche (per l'azione antiemorragica) e nelle dispepsie di chi ha i calcoli della cistifellea o una certa insufficienza pancreatico (per la presenza nella pianta di una sostanza simile alla secretina che stimola la funzione del pancreas).



3. Giorgione, *Pala di Castelfranco* 1503ca.

---I ⊙ I---

Il rosmarino o L'osmarin

di Andrea Meneghesso



Il **rosmarino**, il cui nome scientifico è *Rosmarinus*, in dialetto **osmarin**, ha foglie perenni a forma di ago, e fiori azzurro-violetti riuniti in mazzette a formare spicacchi terminali. La pianta, che può raggiungere considerevoli dimensioni, vive in zone soleggiate, in terreni rocciosi e/o sabbiosi ed è diffusa in tutto il bacino del Mediterraneo. Nel Veneto è da sempre coltivata in orti e giardini. Spesso la si metteva a ridosso della casa, in particolare vicino al camino, che d'inverno era sempre tiepido. In tal modo era sempre disponibile all'uso e a portata di mano: in cucina se ne faceva un grande impiego per profumare i cibi, dalle carni alle patate.

Del rosmarino la medicina popolare adoperava soprattutto le foglie sfruttando la loro azione curativa: stimolante, rinforzante, tonica ecc. Dalla pianta si può ottenere uno sciroppo con proprietà anti-dispeptiche e colagoghi. La ricetta è molto semplice: si lasciano a macerare in alcol etilico foglie di rosmarino e foglie di carciofo, quindi si aggiunge una dose abbondante di zucchero per combattere il sapore amaro della bevanda, infine si filtra. Allo stesso scopo c'è chi prepara un infuso versando un litro di acqua bollente su 30 grammi di foglie di rosmarino che poi si devono lasciare in macerazione per circa 30 minuti. Il rosmarino è usato anche per preparare pomate antidolorifiche e anti-reumatiche, inoltre si possono fare bagni corroboranti. Alcune aree del Veneto ricorrevano a questi bagni per "rinforzare" i bambini gracili, linfatici e

Pietro Genesini (a cura di), *Veneto nostro*, 2004/2005

scrofolosi. Aggiungevano anche foglie di noce oppure corteccia di salice, salvia, lauro, ginepro, camomilla, menta, timo, lavanda ecc. Qualcuna di queste sostanze - si sperava - avrebbe fatto l'effetto desiderato...

Il rosmarino svolge un'attività batteriostatica grazie al suo olio essenziale che contiene cineolo, pinene e canfora. Questa pianta contiene l'acido rosmarinico, che ha un effetto scientificamente documentato contro le dispepsie gastriche e forse anche contro i meteorismi intestinali dovuti a squilibri della flora batterica. L'azione coleretica, colagoga e spasmolitica è dovuta ai terpeni quali la picrosalvina e il rosmannolo. Tale olio svolge anche un'azione analgesica nelle mialgie.

Oggi l'uso gastronomico del rosmarino prevale su quello medicamentoso, ma il suo impiego in cucina ha anche un risvolto positivo per la salute: migliora la digestione dei cibi "pesanti" e sovrabbondanti.



3. Tiziano Vecellio, *Ruggiero, Angelica e l'orca*, 1562.



4. Antonio Canova, *Paolina Borghese*, sorella di Napoleone Bonaparte, 1805-08.

---I © I---

Il tarassaco o El brusaòci o El pissacàn

di Rosella Santi



Il **tarassaco**, il cui nome scientifico è *Taraxacum*, è chiamato in vari modi: *dente di leone* (per la forma delle foglie), *piscialletto* (per i suoi effetti diuretici), *cicoria selvatica* ecc. I contadini veneti lo chiamano **pissacàn**, **brusaòci** (per prendere in giro o per spaventare i bambini si diceva che il “piumino” bruciava gli occhi) o anche **sofión** (perché facendo un forte soffio con la bocca si disperdeva all’aria il “piumino”, i cui componenti planavano a qualche metro di distanza).

La pianta fiorisce nei luoghi incolti come in quelli coltivati da marzo a settembre. È una pianta erbacea perenne, alta cm 20-30, con radice “carnosa”, dalla quale hanno origine le foglie a mazzetto e più peduncoli fioriferi. Le foglie sono glabre ed hanno una forma particolare ed inconfondibile: lanceolate-dentate (da cui il nome di *dente di leone*). I fiori sono numerosi per ogni piantina ed hanno un capolino giallo dorato; il piccolo frutto è un achenio munito di pappo (o paracadute), che consente la sua dispersione con il vento. Questa pianta è molto diffusa ed apparentemente è poco importante, se non per i bambini di campagna che la usavano per giocare soffiandone il soffice ed impalpabile “piumino” di semi o per fare con lo stelo vuoto la *pivasona*, cioè un fischiotto dal caratteristico suono. I contadini ne conoscevano le proprietà benefiche adoperandola sia in cucina, sia per curare i loro malanni. Di questo “radicchio di campo” essi usavano la radice torrefatta come succedaneo del caffè e le foglie consumate soprattutto in insalata. Per la fitoterapia contadina la parte più importante era proprio la radice: veniva raccolta preferibilmente in autunno ed utilizzata in varie preparazioni.

Il tarassaco ha le caratteristiche di una pianta infestante grazie al notevole numero di fiori ermafroditi riuniti nel capolino ed alla quantità elevata di semi muniti di un pappo piumoso adatto alla dispersione con il vento (il dialetto lo chiama *soffione*).

Esso possiede molte proprietà terapeutiche. La medicina popolare lo usava e lo usa come anti-piretico e come diuretico, ma è utilizzato in modo particolare per i suoi effetti benefici sul fegato. Nelle campagne venete il *brusaòci* è molto apprezzato in cucina: si raccolgono le sue foglie soprattutto in primavera per preparare gustose insalate e più avanti nella stagione per cucinarle come gli spinaci, prima lessandole e poi passandole in padella, con aglio e pancetta, accompagnando il piatto con alcune fette di polenta.

L’estratto di tarassaco agiva provocando la contrazione della cistifellea. In tal modo si facilitava la produzione di bile ed il suo passaggio dalla cistifellea al duodeno, favorendo una buona funzione epatica ed una migliore digestione.

Il tarassaco possiede anche una blanda azione cardiocinetica. I contadini la usano ancora oggi per ottenere un digestivo chiamato *vin de brusaòci* (il *vino di tarassaco*): si mettono circa 50 grammi di radice ben pulita in un litro di vino bianco, si lascia macerare l’intruglio per 10 giorni agitando di tanto in tanto, quindi si filtra e si conserva preferibilmente in una bottiglia di vetro scuro. Si beve un bicchierino dopo i pasti. Sembra che questa bevanda possieda la proprietà di favorire la digestione. Nelle campagne venete il vino di tarassaco era somministrato a chi era affetto da tutti i tipi di “itterizia”, a chi aveva i calcoli della cistifellea, la dispepsia, la stitichezza, la gotta, il diabete, le emorroidi, l’insufficienza renale, l’insufficienza epatica e le dermatiti. Lo si usava come acqua rinfrescante e depurativa, per lavarsi il viso mattino e sera. Insomma la pianta era il *rimedio universale* contro tutti i mali.

La fitoterapia moderna riconosce al tarassaco anche la capacità di ridurre il colesterolo nel sangue: le sue sostanze agirebbero sulle membrane cellulari degli epatociti, migliorandone la funzione e regolarizzando anche il metabolismo dei grassi. Sembra pure che l’uso costante del tarassaco riesca a normalizzare le transaminasi.

La vita non è soltanto malattie e medicine, è anche allegria e divertimento. I bambini preferivano usare i *brusaòci* in due modi: giocavano e si divertivano disperdendo con un unico soffio il “piumino” dell’erba; e spezzavano il gambo per fare un fischiotto naturale con cui emettere un suono vibrante.

---I ⊙ I---

Il trifoglio o El trifòlio

di Stefania De Toni e Simone Tromboni



Il **trifoglio**, il cui nome scientifico è *Trifolium pratense*, in dialetto **trifòlio**, è un'erba diffusissima nelle campagne venete. È costituito da un cortissimo gambo che termina con tre foglioline. Fiorisce da maggio a settembre e presenta fiori di colore rossastro. Il nome deriva dalle tre foglioline che lo costituiscono. La loro caratteristica disposizione ha fatto della pianta il simbolo della Santissima Trinità. San Patrizio, che predicò il cattolicesimo in Irlanda, poté affermare che la Trinità divina si manifestava nelle infinite distese dei prati di trifoglio che ricoprivano l'isola. Ancora oggi, nel giorno dedicato al santo, gli irlandesi portano un trifoglio all'occhiello.

Il trifoglio ha una crescita molto rapida. È un ottimo foraggio per gli animali della stalla ma anche per quelli del cortile. Inoltre svolge una importantissima funzione di concimazione: fissa al terreno l'azoto dell'aria.

Il trifoglio è usato dalla medicina popolare. Qualche donna anziana consiglia impacchi con decotto di trifoglio a chi ha dolori al seno. Dal XVI secolo in poi la pianta è usata come febbrifugo, tonico, diuretico, stimolante del mestruo. Al trifoglio sono state attribuite anche molte altre proprietà: azione espettorante, antispastica, antinfiammatoria, regolatrice delle secrezioni ghiandolari, antieczematosa (da cui l'uso contadino di impacchi cutanei nelle dermatiti dei bambini). Infusi con questa erba sono stati impiegati per curare: bronchiti, tossi irritative, fenomeni infiammatori dell'intestino e disturbi legati alla menopausa.

Sul trifoglio c'è una convinzione popolare molto radicata: chi trova un quadrifoglio, cioè un trifoglio con quattro foglioline, è fortunato. In effetti è molto difficile trovare quadrifogli...

La pianta si presenta in numerose varietà, ognuna delle quali ha aspetto e caratteristiche specifici ed un uso particolare nella farmacologia popolare.

Il *trifoglio vulnerario* (*Anthyllis vulneraria*) assomiglia al trifoglio poiché ogni gambo presenta

diverse foglioline e termina con tre di esse, di cui quella apicale più grande. Nel Medio Evo questa erba era nota per le sue capacità di accelerare la guarigione delle ferite. In medicina popolare era usata per guarire contusioni, piaghe e ferite.

Un altro tipo di trifoglio, il *Melilotus altissima* (*meliloto*, da *mel*, *-is*, *miele* e *lotus*, *-i*, *trifoglio*, significa *trifoglio del miele*, perché è un fiore molto ricercato dalle api), è molto usato in fitoterapia fin dal sec. XVI per preparare unguenti contro edemi ed abrasioni cutanee. Successivamente l'infuso dei suoi fiori è stato utilizzato dalla medicina popolare come collirio per occhi stanchi e arrossati. La caratteristica inflorescenza "a capocchia" di colore giallo (o bianco nel *Melilotus alba*) ha suggerito anche il nome popolare di *zolfanelli*. Per il suo aroma la pianta veniva messa negli armadi per profumare la biancheria. Grazie a queste proprietà il meliloto è stato usato sia per uso topico, sia in tisane per curare colon irritabile, cistiti, uretriti e coliche renali.



1. Bertel Thorvaldsen, *Cupido e le tre Grazie*, 1820-23.

-----I ☺ I-----

BIBLIOGRAFIA

a cura di Luigi Cognolato, Barbara Frattini, Alessandro Marcato, Davide Masiero, Michele Sorgato, Rachele San Lorenzo, Rosella Santi, Giorgio Vitetta

Sigle

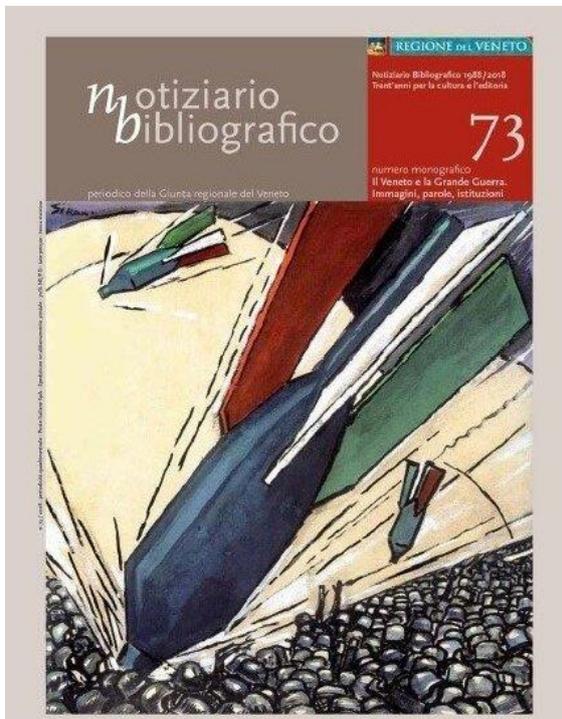
s.n. = senza casa editrice

s.l. = senza luogo

s.d. = senza data

BERNARDI U., *La società veneta. Riferimenti bibliografici (1955-1990)*, Il Poligrafo-Giunta regionale del Veneto, 1991.

Per tutti gli argomenti è strumento insostituibile il *Notiziario bibliografico. Periodico della Giunta regionale del Veneto*, numeri 1-oggi.



---I☉I---

1. Fiaba, leggende e racconti popolari

1.1. Fiabe e racconti popolari italiani e stranieri

AA.VV. *Sussidiario di cultura veneta*, a cura di M. Cortelazzo e T. Agostini, introd. di U. Bernardi, contributi di G. Flores d'Arcais e E. Petrini, Neri Pozza, Vicenza, 1996.

AFANASJEV A.N., *Antiche fiabe russe*, Einaudi, Torino, 1981.

ANDERSEN H.CH., *Fiabe classiche*, Mondadori, Milano, 2003.

ANDERSEN H.CH., *Fiabe*, Einaudi, Torino, 1954.

BASILE G., *Il Pentamerone*, Laterza, Bari, 1974.
BASILE G., *Lo cunto de li cunti (1634-1636)*, Einaudi, Torino, 1976; a cura di Michele Rak, Garzanti, Milano, 2003³ (con testo napoletano a fronte).

CALVINO I. (a cura di), *Fiabe italiane. I. Italia settentrionale*, Mondadori, Milano, 1993.

CALVINO I. (a cura di), *Fiabe italiane. II. Italia centrale*, Mondadori, Milano, 1993.

CALVINO I. (a cura di), *Fiabe italiane. III. Italia meridionale e insulare*, Mondadori, Milano, 1993.

CAPRETTINI G.P., *Dizionario della fiaba italiana*, Meltemi, Roma, 2000.

GASTER T.H., *Le più antiche storie del mondo*, Mondadori, Milano, 1979.

GRIMM J.-GRIMM W., *Fiabe classiche (1812-1822)*, Mondadori, Milano, 1999.

Mille (Le) e una notte, Einaudi, Torino 1997; a cura di Hafez Haidarm, Mondadori, Milano, 1999, voll. I-III.

PERRAULT CH., *Fiabe classiche*, Mondadori, Milano, 2001.

PERRAULT CH., *Fiabe*, Rizzoli, Milano, 2000.

PERRAULT CH., *I racconti di mamma Oca*, Feltrinelli, Milano, 1993.

---I☉I---

1.2. Opere critiche

PROPP V.J.A., *Le radici storiche dei racconti di fate*, Bollati Boringhieri, Torino, 1985.

PROPP V. JA., *Morfologia della fiaba*, Einaudi, Torino, 1988.

---I☉I---

1.3. Fiabe e racconti popolari veneti

APPI R.-APPI E., *Racconti popolari friulani. Zona di Concordia*. III, Società Filologica Friulana, Udine, 1969.

BALLADORO A., *Cinquanta indovinelli veronesi*, in ASTP, XIX, 1900, pp. 34-39.

BALLADORO A., *Domande facete ed indovinelli veronesi*, ASTP, XXI, 1902, pp. 41-47.

BALLADORO A., *Dubbi e indovinelli veronesi*, ASTP, XVI, 1897, pp. 552-558.

BALLADORO A., *Fiabe venete*, a cura di D. Coltro, Mondadori, Milano, 1994.

BALLADORO A., *Indovinelli veronesi*, ASTP, XVI, 1897, pp. 228-233.

BALLADORO A., *Scioglilingua veronesi*, ASTP, XVII, 1898, pp. 216-219.

COLTRO D., *Leggende e racconti popolari*, Newton Compton, Milano, 1998.

COLTRO D., *Paese perduto. La cultura dei contadini veneti. Eto-beeto. Le fole*, Bertani, Verona, 1976, vol. IV, parte seconda.

COLTRO D., *Paese perduto. La cultura dei contadini veneti. I nomi delle robe*, Bertani, Verona, 1976, vol. I.

COLTRO D., *Paese perduto. La cultura dei contadini veneti. Il giro del torototèla. Ande e cante contadine*, Bertani, Verona, 1976, vol. II.

COLTRO D., *Paese perduto. La cultura dei contadini veneti. Il pomo doraro*, Bertani, Verona, 1976, vol. IV, parte prima.

COLTRO D., *Paese perduto. La cultura dei contadini veneti. Le parole del moléta*, Bertani, Verona, 1976, vol. III.

COLTRO D., *Parole perdute. Il parlar figurato nella tradizione orale veneta*, Cierre Edizioni, Sommacampagna (VR), 1995.

Le dieci tavole dei proverbi, a cura di Manlio Cortelazzo, Neri Pozza, Vicenza, 1995.

MARSON L., *Fiabe popolari venete raccolte nell'alto Trevigiano*, a cura di L. Cecchinel-G. Da Rui-G. Tonon, De Bastiani Editore, Vittorio Veneto, 1984.

WIDTER GEORG-WOLF ADAM, *Fiabe del Veneto* (1866), Cierre, Caselle di Sommacampagna (VR), 2021.

---I ☉ I---

1.4. Siti Internet

http://www.irre.toscana.it/italiano_12/materiali/dies.htm

Il sito presenta una ricchissima bibliografia sulle fiabe di tutto il mondo e di tutti i tempi, tratta da IANNI G.-SCAGLIOSO C., *Identità multiple e pratiche interculturali*, IRRSAE Toscana, Firenze, 2000.

---I ☉ I---

2. Il dialetto veneto

2.1. Dialetti e dizionari

ANDRIOLI R., *Il dialetto veronese nella sua nascita ed evoluzione storica*, LGSM, 1968.

BEGGIO G., *Vocabolario polesano*, rivisto da P. Barbierato, Neri Pozza, Vicenza, 1995.

BERNARDI U., *El Filò, o la veglia di stalla. Un istituto di socialità contadina*, Neri Pozza, Vicenza, 1992.

BONDARDO M., *Dizionario etimologico del dialetto veronese*, Centro Formazione Professionale Grafica San Zeno, Verona, 1986.

COLTRO D., *Paese perduto. La cultura dei contadini veneti. Eto-beeto. Le fole*, Bertani, Verona, 1976, vol. IV, parte seconda.

COLTRO D., *Paese perduto. La cultura dei contadini veneti. I nomi delle robe*, Bertani, Verona, 1976, vol. I.

COLTRO D., *Paese perduto. La cultura dei contadini veneti. Il giro del torototèla. Ande e cante contadine*, Bertani, Verona, 1976, vol. II.

CORTELAZZO M., *Guida ai dialetti veneti*, I, II, III, Cleup, Padova, 1979, 1980, 1981.

Pietro Genesini (a cura di), *Veneto nostro*, 2004/2005

COLTRO D., *Paese perduto. La cultura dei contadini veneti. Il pomo doraro*, Bertani, Verona, 1976, vol. IV, parte prima.

COLTRO D., *Paese perduto. La cultura dei contadini veneti. Le parole del moléta*, Bertani, Verona, 1976, vol. III.



1. Jean Raoux, *Giovane donna che legge una lettera*, ante 1734.

DE MAURO T., *Storia linguistica dell'Italia unita*, Laterza, Bari, 1970.

DURANTE D.-BASSO W., *Dizionario italiano-veneto*, con appendice contenente parole venete intraducibili, divise per argomenti, Flavianiana, Galzignano (PD), 1997.

GILARDI E., *Stare al dito. Proverbi e detti, modi di dire, frasi di uso comune del dialetto Basso-olesano nel Delta del Po*, presentaz. di Manlio Cortelazzo, Minelliana, Rovigo, 1994.

GIRARDI E., *Stare al dito. Proverbi e detti del dialetto bassopolesano*, Minelliana, Rovigo, 1994.

GIRARDI E., *Dizionario dialettale dei vocaboli Bassopolesani*, Minelliana, Rovigo 1994.

GIUNTA REGIONALE DEL VENETO (a cura di), *Grafia Veneta Unitaria, Manuale*, La Galaverna, Venezia, 1995.

MAZZUCCHI P., *Dizionario polesano-italiano*, Tipografia Sociale Editr., Rovigo, 1907; ristampa Forni, Bologna, 1967.

MAZZUCCHI P., *Proverbi e modi proverbiali del Polesine*, Tocchio, Badia Polesine (RO), 1912.

MAZZUCCHI P., *Tradizioni dell'Alto Polesine*, Badia Polesine (Rovigo), 1912; ristampa anastatica, Forni, Bologna, 1968.

SPARAPAN G., *Tegnerse al naturale*, Minelliana, Rovigo, 1990.

2.2. Siti Internet

<http://www.paternopolionline.it/dialetto/dialettiitaliani/dialettiitaliani.asp#veneto>

Il sito propone una serie di *link*, regione per regione, per esplorare le culture locali.

<http://www.studiozane.com/venete/index.shtml>

Il sito propone materiale vario scritto in dialetto veneto.

---I©I---

3. La canzone, gli strumenti e la musica popolare

3.1. La produzione veneta

CALIARI P., *Antiche villotte e altri canti del folklore veronese*, ristampa anast. Forni, Bologna, 1969.

Cento canzoni popolari della Marca Trevigiana (1938), Canova, Treviso, 1987².

Sussidiario di cultura veneta, a cura di M. Cortelazzo e T. Agostini, introd. di U. Bernardi, contributi di G. Flores d'Arcais e E. Petrini, Neri Pozza, Vicenza, 1996

COLTRO D., *Cante e cantàri. La vita, il lavoro, le feste nel canto veneto di tradizione orale*, Marsilio, Venezia, 1988.

CONATI M., *Canti popolari della Val D'Enza e della Val Cedra*, La Bodoniana, Parma, 1976.

CORNOLDI A., *Ande, bali e cante del Veneto*, Minelliana, Rovigo, 1968, prima ristampa 2002.

CORNOLDI A., *Avvenimenti risorgimentali attraverso i canti popolari del Polesine*, Minelliana, Rovigo, 1969.

CORNOLDI A., *Canti, orazioni, villotte, ballate, canti sociali e politici, danze con coreografie*, CD-ROM a cura del GRUPPO FOLCLORISTICO POLESANO "ANDE, CANTE E BALI", 2002.

DALLA VALLE M.-TOMBESI R. (a cura di), *Strumenti, musiche e balli tradizionali del Veneto*, Forni, Bologna, 1987.

GRUPPO FOLCLORISTICO POLESANO "ANDE, CANTE E BALI" (1997), *Etnomusicologia in Polesine: Documenti e interpretazioni*, CD-ROM allegato a CORNOLDI A., *Ande, bali e cante del Veneto*, Minelliana, Rovigo, 2002 (ristampa).

PINNA G.-DALLA VALLE M. (a cura di), *Dalla Furlana al Valzer. Musiche e balli di tradizione nel Polesine*, Minelliana, Rovigo, 1988.

LEYDI R., *La canzone popolare*, in *Storia d'Italia Einaudi. I documenti*, Einaudi, Torino, 1973, vol. V.

LEYDI R. (a cura di), *Le tradizioni popolari in Italia. Canti e musiche popolari*, Electa, Milano, 1990.

LEYDI R., *I canti popolari italiani*, Mondadori, Milano, 1973.

LEYDI R.-GUIZZI F. (a cura di), *Strumenti musicali e tradizioni popolari in Italia*, Bulzoni, Roma, 1985.

MAZZUCCHI P., *Vecchi canti popolari polesani*, Badia Polesine (RO), 1929.

Quaderni bibliografici, a cura di U. Bernardi, M. Cortelazzo e G. Padoan, Neri Pozza, Vicenza 1994, vol. I: RIZZI F., *Medicina popolare*; ZORZI L., *Danza popolare*; ROMAN P., *Canti popolari*; DEL CHIARO L., *Ex voto*.

"*Quel che ghe vol*". *Le canzoni del Redentore (1866-1935)*, a cura di R. Carnesecchi, Neri Pozza, Vicenza, 1995, con CD-ROM.



1. Julio Romano de Torres, *Neve*, 1920.

---I©I---

3.2. Siti Internet

<http://canzonieredelprogno.it/canto%20popolare/il%20canto%20popolare.htm>

Il sito contiene una breve escursione storica dei canti e degli strumenti musicali del folklore popolare.

<http://canzonieredelprogno.it/canzoni/canzoni.htm>

Contiene i testi del vasto repertorio del Canzoniere del Progno.

<http://canzonieredelprogno.it/pagina%20principale/pagina%20principale.htm>

Contiene una presentazione del canzoniere.

http://www.museibassapd.it/tradizioni%20popolari/strumenti/strumenti_della_musica_popol.htm

Contiene l'elenco e le immagini di alcuni strumenti musicali popolari: *ocarina, cuchi, tamburello, siolòto, ràcola*.

<http://www.museodeicuchi.it/>

Contiene immagini dei presenti nel museo, che è unico al mondo.

---I©I---

4. Distinzioni sociali nell'abbigliamento: moda e costume

4.1. Opere generali sulla moda e sul costume

SANDRE A., *Il costume nei tempi. Enciclopedia dell'abbigliamento. Scuola di taglio moderno*, Editrice Scuola Grafica Salesiana, Torino, 1961, voll. I-II.

LEVI PISETSKY R., *Il costume e la moda nella società italiana*, Einaudi, Torino, 1995.

Storia d'Italia Einaudi. La moda, Einaudi, Torino 2003, vol. VII.

Storia d'Italia Einaudi, Einaudi, Torino, 2002, *Percorsi: il vestire*, CD-ROM n. 3.

---I ⊙ I---

4.2. Moda e costume nel Veneto

Chioggia Ottocento nell'archivio di Tommaso Filippi fotografo, a cura di D. Resini, CD-ROM della mostra fotografica *Chioggia Ottocento* tenutasi a Chioggia presso il Museo civico della Laguna Sud, San Francesco fuori le mura, dal 15 dicembre 2001 al 30 aprile 2002, Città di Chioggia, Chioggia (VE), 2002.

Le dieci tavole dei proverbi, a cura di Manlio Cortelazzo, Neri Pozza, Vicenza, 1995.

DAVANZO POLI D., *Abiti antichi e moderni dei veneziani*, Neri Pozza, Vicenza, 2001.

MONTOBBIO L.-GIORATO S. (a cura di), *La memoria di carta. Momenti di vita padovana dagli archivi degli artigiani fotografati dal primo dopoguerra agli anni '60*, Catalogo della mostra, Unione Provinciale Artigiani di Padova - Categoria fotografi, Padova, 2001.

TIETO P., *Memorie. Aspetti di civiltà del sud-est padovano*, a cura del Consorzio pro loco Padova sud-est, Albignasego (PD), 1994.

---I ⊙ I---

4.3. Siti Internet

<http://kidslink.bo.cnr.it/reni/abbiglia/>

Il sito presenta una breve storia dell'abbigliamento dal Medio Evo ai nostri giorni.

<http://www.provincia.veneziana.it/gcesare/ragazzi/moda/mostra.htm>

Contiene le immagini della mostra sulla storia dell'abbigliamento infantile attraverso i secoli.

---I ⊙ I---



1. Marie Denise Villers, *Giovane donna che disegna*, 1801.

---I ⊙ I---

5. Alimentazione e variazione delle abitudini alimentari della popolazione veneta negli ultimi due secoli

5.1. Opere generali

AA.VV., *Storia d'Italia Einaudi*, Einaudi, Torino 2002, *Percorsi: alimentazione e cucina*, CD-ROM n. 10.

AA.VV., *Storia d'Italia Einaudi. L'alimentazione. Annali*, Einaudi, Torino, 1986, vol. XIII.

CAMPORESI P., *Alimentazione folklore società*, Pratiche editrice, Parma, 1980; ristampato in CAMPORESI P., *La terra e la luna. Alimentazione folklore società*, Il Saggiatore, Milano, 1989.

CAMPORESI P., *La terra e la luna. Alimentazione folklore società*, Il Saggiatore, Milano, 1989.

CARDINI F., *Per una storia a tavola*, Loggia de' Lanzi, Firenze, 1994.

COLELLA A., *Figura di vespa e leggerezza di farfalla. Le donne e il cibo nell'Italia borghese di fine Ottocento*, Giunti, Firenze, 2003.

FACCIOLI E. (a cura di), *L'arte della cucina in Italia. Libri di ricette e trattati sulla civiltà della tavola dal XIV al XIX secolo*, Einaudi, Torino, 1987.

FERNIOT J., LE GOFF J. (a cura di), *La cucina e la tavola. Storia di 5000 anni di gastronomia*, Dedalo, Bari, 1987.

FACCIOLI E., *Vitto e cucina delle classi inferiori nell'Ottocento. La 'scienza in cucina' nei secoli XIX e XX*, in *Storia d'Italia*, Einaudi, Torino, 1973, vol. V, pp. 983-1030.

FERNIOT J.-LE GOFF J., *La cucina e la tavola. Storia di 5000 anni di gastronomia*, trad. it. di N. Scaramuzzi, Dedalo, Bari, 1987.

FLANDRIN J.-L., MONTANARI M. (a cura di), *Storia dell'alimentazione*, Laterza, Roma-Bari, 1996.

MONTANARI M., *La fame e l'abbondanza. Storia della alimentazione in Europa*, Laterza, Bari, 1993.

LONGO O.- SCARPI P. (a cura di), *Homo edens: Regimi, miti e pratiche dell'alimentazione nella civiltà del Mediterraneo*, Diapress, Milano, 1989.

MANTOVANO G., *L'avventura del cibo. Origini, misteri e simboli del nostro mangiare quotidiano*, Gremese, Roma, 1989.

MONTANARI M., *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Laterza, Bari, 1988.

MONTANARI M., *Convivio oggi. Storia e cultura dei piaceri della tavola nell'età contemporanea*, Laterza, Bari, 1992.

MONTANARI M., *Convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola*, Laterza, Bari, 1989.

MONTANARI M., *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Liguori, Napoli, 1979.

MONTANARI M., *Nuovo convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola nell'età moderna*, Laterza, Bari, 1990.

SALEMI M., *Pane, vino e altro*, in AA.VV., *Storia sociale e culturale d'Italia. La cultura folklorica*, Bramante, Busto Arsizio (MI), 1988, vol. VI, pp. 520-531.

SORCINELLI P., *Gli italiani e il cibo, dalla polenta ai cracker*, Clueb, Bologna 1995; Bruno Mondadori, Milano, 1999.

---I©I---

5.2. Opere sull'alimentazione veneta negli ultimi due secoli

AA.VV., *Le dieci tavole dei proverbi*, a cura di M. Cortelazzo, Neri Pozza, Vicenza 1995.

ADAMI P.-BEVILACQUA ZAMBUSI M.-BOGGI MARIACHER A. (a cura di), *Polenta e...*, Biblos, Cittadella (PD), 1997.

BARBIERI G. (a cura di), *La bella tavola. Civiltà della mensa nelle Venezie*, Biblos, Cittadella (PD), 1997.

BERNARDI U., *Creaturam vini. I riti del vino*, Camunia editrice, Milano, 1995.

BERNARDI U., *L'identità alimentare adriatica fra persistenza e innovazioni*, in FALASCHINI N.-GRACIOTTI S.-SCONOCCHIA S. (a cura di), *Homo adriaticus*, Accademia Marchigiana di Scienze, Lettere e Arti, Ancona-Società Dalmata di

Storia Patria, Roma, Diabasis, Reggio Emilia, 1998, pp. 95-104.



1. Antoine Wiertz, *La lettrice di romanzi*, 1853.

BERNARDI U., *La cucina delle generazioni. Convivialità, ritualità, simbologia nel mangiare*, Centro Internazionale Grafico, Venezia, 1989.

CAPNIST G., *La cucina polesana*, Muzzio, Padova, 1985.

BRUGO I.-FERRARO G.-SCHIAVON C.-TARTARI E., *Al sangue o ben cotto*, Meltemi, Roma, 1998.

COLTRO D., *La cucina tradizionale veneta*, Newton Compton, Milano, 1983.

COLTRO D., *La nostra polenta quotidiana. Una storia contadina al femminile*, Cierre Edizioni, Sommacampagna (VR), 2002.

CREPALDI CH.-RIGONI P., *Il fuoco, il piatto, la parola. Cultura alimentare e tradizione popolare nel Polesine*, Minelliana, Rovigo, 1991.

CREPALDI CH., *Fole e filò. L'immaginario nella tradizione orale del Polesine*, Minelliana, Rovigo, 1986, ristampa 1998.

CUOGHI N. (a cura di), *Polesine. Un tipico esempio di cucina di confine*, Minelliana, Rovigo, 1994.

DE ZULIANI M.S., *A tola co i nostri veci. La cucina veneziana*, Franco Angeli, Torino, 1998.

Dolci e pani nel Veneto. Storie e ricette dalla Serenissima alla Mitteleuropea, a cura di G. Rorato, fotografie di C. Bulegato, Terra Ferma-Regione Veneto, Venezia, 2002.

GIORATO S., *Pane, ciliegie e vino bianco. saggi di storia e cultura del vino nei monti Euganei*, Biblos, Cittadella (PD), 1998.

GRANDESSO R.-CAON B., *Poenta e figheti: la tradizione popolare nella civiltà contadina veneta del 20° secolo*, Edizioni del Noce, Camposampiero (PD), 2002.

MAFFIOLI G., *Cucina padovana*, Muzzio, Padova, 2002.

MAFFIOLI G., *La cucina trevigiana*, Muzzio, Padova, 1988.

MAFFIOLI G., *La cucina veneziana*, Muzzio, Padova, 1995.

MOLINARI PRADELLI A., *Il grande libro della cucina veneta*, Newton Compton, Milano, 2000.

RODEGHIERO G.F. (a cura di), *Suggestioni del mondo rurale. Erbe Cucina Salute*, La Serenissima, Venezia, 2001.

SANDRI A.-FALLOPPI M., *La cucina vicentina*, Muzzio, Padova, 1995.

Sussidiario di cultura veneta, a cura di M. Cortelazzo e T. Agostini, introd. di U. Bernardi, contributi di G. Flores d'Arcais e E. Petrini, Neri Pozza, Vicenza, 1996.

TIETO P., *Memorie. Aspetti di civiltà del sud-est padovano*, a cura del Consorzio pro loco Padova sud-est, Albignasego (PD), 1994.

TOFFOLI A., *Le ricette inutili. Passeggiata nel passato dalle parti dei mangiari rustici*, De Bastiani Editore, Monselice, 2000.

VALLI E., *La cucina del Veneto*, Newton Compton, Milano, 1999.

ZANOTTO A., *Cucina di lunga vita*, De Bastiani Editore, Monselice (PD), s.d.

ZANOTTO A., *La grande cucina della marca trevigiana*; De Bastiani Editore, Monselice (PD), 2001.

ZUCCHI L., *Cucina veneta*, Edizioni del Riccio, Firenze, 1998.

---I © I---

5.3. Siti Internet

<http://www.bibliotecasalaborsa.it/content/percorsi/percorsialimentazione.html>

Il sito presenta una serie di bibliografie tematiche sull'alimentazione: la storia e il folklore, le ricette della cucina locale ed internazionale, la salute e le patologie. Opere di consultazione, video, CD-ROM e periodici offrono una guida completa, ai sapori, alla cultura del cibo, alle tradizioni gastronomiche, alle terapie ed al benessere. Il sito propone anche una serie di ulteriori *link*.

http://www.lagazzettaweb.it/Pages/rub_conv/2004/tavola/r_tav_04-04.html

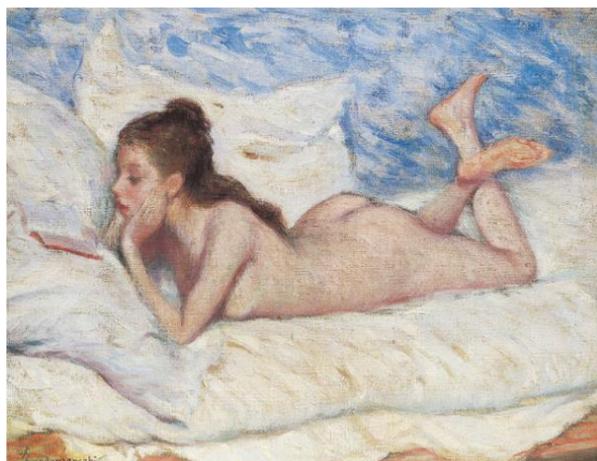
Contiene notizie sulla cucina della polenta.

http://www.piovedisacco.it/la_storia_della_polenta.asp

Il sito fornisce rapide informazioni sulla storia della polenta.

<http://www.prodottitipici.com/bibliografia.asp>

Contiene ampie informazioni e una bibliografia sulla storia dell'alimentazione e sui prodotti tipici italiani.



1. Federico Zandomenighi, *La lettura*, 1886ca.

---I © I---

6. Chiese e cappelle rurali nella provincia veneta

6.1. Chiese e cappelle rurali

AA.VV., *Sussidiario di cultura veneta*, a cura di M. Cortelazzo e T. Agostini, introd. di U. Bernardi, contributi di G. Flores d'Arcais e E. Petrini, Neri Pozza, Vicenza, 1996.

ALPAGO NOVELLO A. (a cura di), *Chiese e cappelle rurali nella Valbelluna*, Neri Pozza, Vicenza-Regione del Veneto, Venezia, 2000.

BELLINATI C.-CALORE A.-SEMENZATO C., *La basilica ritrovata. L'antica chiesa di san Michele Arcangelo a Pozzoveggiani (Padova)*, Gregoriana, Padova, 1985.

BRAGGION P.-BRAGGION G. (a cura di), *Gli oratori nella diocesi di Adria. Il sacro nel Polesine*, Tip. Reg. Veneta, 1985-86, I-III.

TIETO P., *Memorie. Aspetti di civiltà del sud-est padovano*, a cura del Consorzio pro loco Padova sud-est, Albignasego (PD), 1994.

ZECCHIN F.-GROSSI T., *Il Conselvano. Storia ed immagini dell'edilizia rurale e dei luoghi di culto*, ricerca fotografica di W. Zangirolami, La Galaverna, Battaglia Terme (PD), 1982.

---I © I---

6.2. Siti Internet

<http://www.cini.it/fondazione/09.pubblicazioni/cultpop/valbelluna.html>

Il sito propone materiale sulle chiese e sulle cappelle rurali nella Valbelluna.

<http://www.legambientepadova.it:8080/salvalarte/smiche.htm>

Il sito propone rapide informazioni e diverse immagini della chiesetta di san Michele arcangelo a Pozzoveggiani presso Salboro (PD).

<http://www.magicoveneto.it/Padova/Pozzoveggiani/P01.htm>

Il sito propone diverse immagini della chiesetta di san Michele arcangelo a Pozzoveggiani presso Salboro (PD).

<http://www.raixevenete.net/>

Il sito fornisce moltissimo materiale sul dialetto, sulla cultura e su molti altri aspetti del Veneto.

---I © I---

7. Abitazioni e abitati rurali nel Veneto

7.1. Opere generali

BIASUTTI A., *Lo studio della casa rurale*, Roma, 1952.

Casa (La) rurale in Italia, a cura di G. Barbieri e L. Gambi, Firenze, 1970.

GAUDENZIO L., *Edilizia rurale*, Padova 1934.

Storia d'Italia Einaudi, Einaudi, Torino 2002, *Percorsi: l'abitazione*, CD-ROM n. 1.

SCHEUERMEIER P., *Il lavoro dei contadini. Cultura materiale e artigianato rurale in Italia e nella Svizzera italiana e retoromanza*, a cura di M. Dean e G. Pedrocchi, Longanesi, Milano, 1980², 1996³, voll. I-II.

TIVARONI G., *La casa rurale in Italia*, Bari, 1962.

---I © I---

7.2. Opere sul Veneto

AA.VV., *La casa e le tradizioni popolari*, Neri Pozza, Vicenza, 1999.

AA.VV., *La casa rurale nel Veneto*, Ed. Multigraf, Regione del Veneto, Venezia, 1983.

AA.VV., *Le ville venete*, Canova, Treviso 1954.

AA.VV., *Tra Brenta e Saccisica*, Campolongo Maggiore (PD), 1986.

ALPAGO NOVELLO A. (a cura di), *Castellavazzo. Un paese di pietra, la pietra di un paese*, Neri Pozza, Vicenza, 1997.

BALDAN A., *La civiltà rurale veneta*, Francisci, Abano Terme (PD), 1988.

BANDELLONI E., *La casa rurale nel padovano*, Editoriale Programma, Padova, 1975.

BASSI E., *Ville della Provincia di Venezia*, Rusconi, Milano, 1987.

BERNARDI U., *La società veneta. Riferimenti bibliografici (1955-1990)*, Il Poligrafo-Giunta regionale del Veneto, Venezia, 1991.

CACCIAVILLANI I.-ZECCHIN F.-GROSSI T., *Tra Brenta e Saccisica. Storia e architettura in un'area del veneziano*, Cassa Rurale e Artigiana di Bojon, s.t., s.l., 1986.

CANDIDA L., *La casa rurale nella pianura e nella collina veneta*, Olschki, Firenze, 1959.

Casoni. Dalle lagune di Carole e Bilione a Cavarzere, a cura di R. Franzin, Provincia di Padova-Nuova dimensione, Portogruaro (VE), 2003.



1. Léon François Comerre, *La belle lettrice*, 1916ca.

COSTELLA R.-PARCIANELLO M., *El casón. Caratteristiche costruttive, ambiente e vita negli antichi casoni delle nostre campagne*, s.n., Belfiore (VR), 2002.

DOTTI F., *Lo Spazio e la Memoria. Esempi di architettura popolare veneta*, Edizioni Del Noce Camposampiero (PD), 1998.

Fossò, Arethusa, Padova 1989.

FRATTOLIN F., *Casoni e vita in laguna*, estratto da *San Michèl*, numero unico della Società Filologica Friulana, Arti Grafiche Friulane, Udine 1985.

FRATTOLIN F.-FORMENTIN F.-DAL FORNO L., *I Casoni*, estratto da *Maran*, numero unico della Società Filosofica Friulana a cura di A. Ciceri e G. Ellero, Udine, 1990.

GLORIA A., *Il territorio padovano illustrato*, Stab. di P. Prosperini, Padova, 1852, voll. I-IV.

Guida ai percorsi ciclabili intorno al Brenta, Centro Alter Mestre, Dolo (VE), 1990.

GUSSO P., *Piano di riqualificazione Ambientale dei casoni di Falconera*, Comune di Caorle, Caorle (VE), 1993.

Il Camminaveneto. Guida WWF, Arcadia, Padova, 1988.

LATOUR HEINSEN G., *Architettura rurale in Veneto: i casoni*, "Bollettino ingegneri", marzo 1995.

LEGA PER L'AMBIENTE "RIVIERA DEL BRENTA", *In bicicletta tra Brenta e Saccisica* Guida al percorso da Stra a Fusina lungo la riva

destra del Brenta, Tipografia 2D, Sambruson-Dolo (VE), 1988.

MARIN A., *Il casón nella laguna di Caorle*, «Bollettino della Società naturalisti "Silvia Zenari" Pordenone», n. 15, dicembre 1991.

MARSON G., *Il fiume Livenza*, Canova, Treviso, 1997.

MIGLIORINI E.-CUCAGNA A., *La casa rurale della montagna bellunese*, Olschki, Firenze, 1969. *Storie in Saccisica. Arzergrande, Codevigo, Correzzola, Pontelongo*, fotografie di L. Schiavon, Cassa Rurale e Artigiana di Piove di Sacco, Art-Media Veggiano (PD), 2002.

Sussidiario di cultura veneta, a cura di M. Cortelazzo e T. Agostini, introd. di U. Bernardi, contributi di G. Flores d'Arcais e E. Petrini, Neri Pozza, Vicenza, 1996.

TIETO P., *I casoni veneti*, Panda, Noventa Padovana (PD), 1979.

TIETO P., *Memorie. Aspetti di civiltà del sud-est padovano*, a cura del Consorzio pro loco Padova sud-est, Albignasego (PD), 1994.

ZECCHIN F.-GROSSI T., *Il Conselvano. Storia ed immagini dell'edilizia rurale e dei luoghi di culto*, fotografie di W. Zangirolami, La Galaverna, Battaglia Terme (PD), 1982.

---I ☺ I---

7.3. Siti Internet

<http://www.codevigo.net/citta/casoni.shtml>

Il sito fornisce brevi notizie sui casoni veneti.

<http://www.gopuntonet.com/pages.php?page=clienti>

Il sito fornisce rapide notizie sui casoni veneti.

http://www.guideweb.it/3musei_ven_ant.htm

Il sito elenca tutti i musei etnografici del Veneto, indicandone la collocazione territoriale, le caratteristiche e gli orari.

<http://www.palladio-tv.it/Internet/ipertesti1997-2001/La%20casa%20rurale%20nel%20trevigiano/indice.htm>

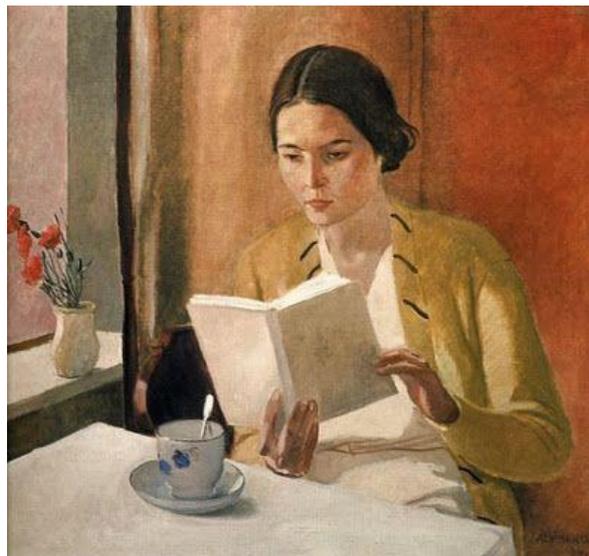
Il sito fornisce rapide ma interessanti notizie sulla casa rurale nel trevigiano.

<http://www.piovedisacco.it/arte-e-cultura.asp>

Il sito fornisce notizie su arte e cultura nel Piovese: teatro "Filarmonico", palazzi, ville, monumenti.

http://rovigo.abitarea.it/RO_Not_01.asp?IDNotizia=899&IDCategoria=207

Il sito fornisce rapide notizie sui casoni, le abitazioni del Delta del Po, ora scomparsi.



1. Alexander Deineka, *Lettrice*, 1934.

---I ☺ I---

8. Tradizioni popolari venete

8.1. Opere generali

AA.VV., *Storia sociale e culturale d'Italia. La cultura folklorica*, Bramante, Busto Arsizio (MI), 1988, I-VI.

CAMPORESI P., *Alimentazione folklore società*, Pratiche editrice, Parma 1980; ristampa in CAMPORESI P., *La terra e la luna. Alimentazione folklore società*, Il Saggiatore, Milano, 1989.

CAMPORESI P., *La terra e la luna. Alimentazione folklore società*, Il Saggiatore, Milano, 1989.

COCCHIARA G., *Storia del folklore in Europa*, 2 ed., Bollati Boringhieri, Torino, 1972.

COCCHIARA G., *Storia del folklore in Italia*, Sellerio, Palermo, 1984².

DE GUBERNATIS A., *Storia comparata degli usi nuziali in Italia e presso gli altri popoli indo-europei*, Treves, Milano, 1878; ristampa anast. Forni, Bologna, 1990.

DE MARTINO E., *Il mondo magico*, Bollati Boringhieri, Torino, 1973⁴.

ELIADE M., *Il mito dell'eterno ritorno (Archetipi e ripetizioni)*, trad. it. di G. Cantoni, Borla, Roma, 1966.

ELIADE M., *Trattato di storia delle religioni*, trad. it. di V. Vacca, Boringhieri, Torino, 1976.

PITRÉ G., *Bibliografia delle tradizioni popolari d'Italia*, Carlo Clausen, Torino-Palermo 1894; ristampa anast. Casa del Libro-Dott. G. Jenner, Coenza 1965; ristampa anast. Forni, Bologna, s.d.

Storia sociale e culturale d'Italia. Il folklore, a cura di P.A. Rossi, Bramante Grandi Opere, Varese, vol. VI.

TASSONI G., *Arti e tradizioni popolari. Le inchieste napoleoniche sui costumi e le tradizioni nel*

Regno Italico, La Vesconta, Bellinzona (CH), 1973.

TASSONI G., *Folklore e società. Studi di demologia padana*, Olschki, Firenze, 1977.

TOSCHI P., *Guida allo studio delle tradizioni popolari*, Boringhieri, Torino, 1962.

TOSCHI P., *Il folklore*, Studium, Roma, 1969³.

TOSCHI P., *Invito al folklore italiano*, Studium Roma, 1963.

Usanze, feste e tradizioni del popolo italiano. Italia settentrionale e centrale, a cura di D. Provenzal, Studio Bibliografico Polla, Polla (SA), 1988, vol. I.

---I © I---

8.2. Opere sulle tradizioni popolari venete

AA.VV., *Storia d'Italia Einaudi. Le regioni dall'unità a oggi. Il Veneto*, Einaudi, Torino, 1984.

AA.VV., *Sussidiario di cultura veneta*, a cura di M. Cortelazzo e T. Agostini, introd. di U. Bernardi, contributi di G. Flores d'Arcais e E. Petri, Neri Pozza, Vicenza, 1996.

BALLADORO A., *Folklore veronese*, Fratelli Drucker Editori, Verona, 1900; ristampa anast., Forni, Verona-Torino, 1896-1900, voll. I-II.

BASTANZI G., *Le superstizioni delle Alpi venete* (1888); ristampa anast. Forni, Bologna, 1997.

BELLÒ E., *El panevin. Tradizioni popolari della Marca Trevigiana*, Celio libri, Treviso, 1995.

BELLÒ E., *Tradizioni popolari della Marca Trevigiana*, Celio libri, Treviso, 1994.

BERNARDI U., *La società veneta. Riferimenti bibliografici (1955-1990)*, Il Poligrafo-Giunta regionale del Veneto, Venezia, 1991.

BERNARDI U., *Abecedario dei villani. Un universo contadino veneto*, Altri segni, Treviso, 1981, ristampa anast., Centro Biblioteche Lovat, Treviso, 1991.

BERNARDI U., *El filò o la veglia di stalla. Un istituto di socialità contadina*, Neri Pozza, Vicenza, 1992.

BERNARDI U., *Gli studi sul costume e sulle tradizioni popolari nell'Ottocento*, in AA.VV., *Storia della cultura veneta*, Neri Pozza, Vicenza, 1987, vol. VI, pp. 311-341.

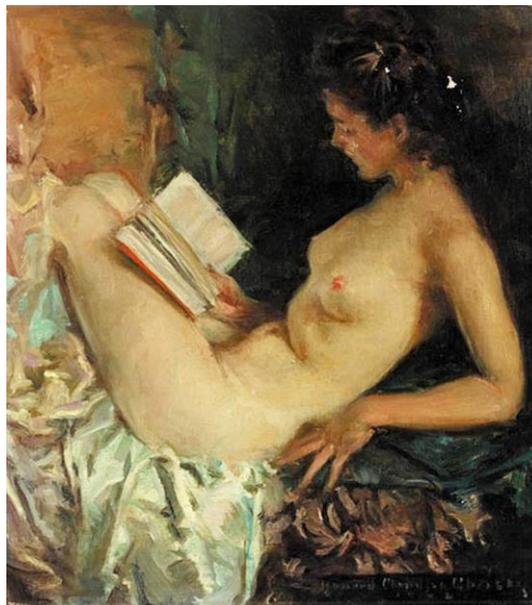
BERNARDI U., *Il sistema aperto*, Minerva Italica, Bergamo, 1983 (con G. Barbiellini Amidei).

BERNARDI U., *La memoria e il presente*, Minerva Italica, Bergamo, 1985 (con G. Barbiellini Amidei).

BERNARDI U., *La società veneta, riferimenti bibliografici (1955-1990)*, Regione del Veneto-Il Poligrafo, Padova, 1991.

BERNARDI U., *Le radici dei giorni*, Edizioni del Riccio, Firenze, 1985, 1987².

BERNARDI U., *Paese Veneto. Dalla cultura contadina al capitalismo popolare*, Edizioni del Riccio, Firenze, 1986, 1990².



1. Howard C. Christy, *La lettrice*, 1940.

BERNARDI U., *Reverenti memorie sul signor Pan e la illustrissima signora Polenta*, Centro Internazionale della Grafica, Venezia, 1989.

BERNARDI U., *Tradizioni*, in AA.VV., *Veneto contemporaneo. Società e cultura*, Neri Pozza, Vicenza, 1984, pp. 17-45.

BERNARDI U.-ZORNITTA G., *Cultura e folklore della montagna veneta*, Comunità Montana della Val del Boite-Cassa di Risparmio di VR-VI-BL, Belluno, 1986.

BONOMI E., *Vita e tradizione in Lessinia*, Editrice La Grafica, Verona, 1982.

BORELLA G.-BORGATO D.-LOVISON M.C.-MARCATO R., *Piove di Sacco. Quaderno d'immagini, segni, percorsi*, Cassa Rurale ed Artigiana di Piove di Sacco, s.l., 1984.

CAFORIO A., *I racconti di anime. Le apparizioni di morti come periodica rifondazione del mondo nella cultura folklorica*, Celuc Libri, Milano, 1994. *Ciao tosi. Paròe in libartà, modi de dire, proverbi, spentonàde, filastrocche e tiratere*, Publigold Editore, Selvazzano di Dentro (OD), 2003.

CIBOTTO G. A., *Proverbi del Veneto*, Giunti, Firenze, 2000.

COLTRO D., *I lèori del socialismo. Le lepri del socialismo*, Cierre Edizioni, Sommacampagna (VR), 2000.

COLTRO D., *Leggende e racconti popolari del Veneto*, Newton Compton, Milano, 1982, 1998.

COLTRO D., *Mondo contadino. Società, lavoro, feste e riti agrari del lunario veneto*, Venezia, 1982, voll. I-II.

COLTRO D., *Padroni, bestie e cristiani*, De Bastiani Editore, Vittorio Veneto, 1981.

COLTRO D., *Paese perduto. La cultura dei contadini veneti. Eto-beeto*, Bertani, Verona, 1976, vol. IV, parte seconda.

COLTRO D., *Paese perduto. La cultura dei contadini veneti. I nomi delle robe*, Bertani, Verona, 1976, vol. I.

COLTRO D., *Paese perduto. La cultura dei contadini veneti. La giornàda e il lunario*, Bertani, Vicenza 1975, 1982², I.

COLTRO D., *Paese perduto. La cultura dei contadini veneti. Il giro del torototèla. Ande e cante contadine*, Bertani, Verona, 1976, vol. II.

COLTRO D., *Paese perduto. La cultura dei contadini veneti. Il pomo doraro*, Bertani, Verona, 1976, vol. IV, parte prima.

COLTRO D., *Paese perduto. La cultura dei contadini veneti. Le parole del moléta*, Bertani, Verona, 1976, vol. III.

COLTRO D., *Parole perdute. Il parlar figurato nella tradizione orale veneta*, Cierre Edizioni, Sommacampagna (VR), 1995.

COLTRO D., *Santi e contadini. Lunario della tradizione orale veneta*, Cierre Edizioni, Caselle di Sommacampagna (VR), 1998.

COLTRO D.-MALACCHINI C., *Memorie del tempo contadino*, Cierre Edizioni, Sommacampagna (VR), 1997.

CORRAIN CL., *Ricordi di folclore polesano*, Minelliana, Rovigo, 1977, 1997².

CREPALDI C., *Fole e Filò. L'immaginario nella tradizione orale del Polesine*, Minelliana, Rovigo, 1986.

CREPALDI CH.-RIGONI P., *Il fuoco, il piatto, la parola. Cultura alimentare e tradizione popolare nel Polesine*, Minelliana, Rovigo, 1991.

DE VIVO F. (a cura di), *Voci dai campi e tra i banchi*, Cassa Rurale e Artigiana di Castलगuglielmo, Pincara e San Bellino, s.l., 1989.

FUMIAN C.-VENTURA A., *Storia del Veneto*, Laterza, Bari, 2000, voll. I-V.

GRANDESSO R.-CAON B., *Strasse, ossi e ferovecio...*, Edizioni del Noce, Camposampiero (PD), 2002.

La casa del vino e del gioco, a cura di T. Grossi, M.E. Edizioni, s.l., s.d.

Le dieci tavole dei proverbi, a cura di M. Cortelazzo, Neri Pozza, Vicenza, 1995.

Le streghe nelle credenze popolari del Veneto e del Friuli, testi di D.G. Bernoni-V. Osterman, illustrazioni di R. Casagrande, De Bastiani Editore, Vittorio Veneto, 1980.

MARSON L., *Ninne nanne, canti e giochi fanciulleschi dell'Alto Trevigiano*, a cura di A. De Bastiani, De Bastiani Editore, Vittorio Veneto, 1981.

MICHELIS C. (a cura di), *Identità veneta*, Marsilio, Venezia, 1999.

MILANI M., *Streghe, morti ed esseri fantastici nel Veneto*, Esedra editore, Padova, 1994.

NARDO C.A.-BUZZATI G.C., *Acque, pregiudizi e leggende bellunesi*, Nuovi Sentieri, Belluno 1974; ristampa anast., Forni, Bologna, s.d.



1. Carlo Socrate, *Ritratto femminile*, 1945.

NIERO A., *Tradizioni popolari veneziane e venete: i mesi dell'anno, le feste religiose*, Edizioni Studium cattolico veneziano, Vicenza, 1990.

PERCO D. (a cura di), *La cultura popolare nel Bellunese*, Cariverona, A. Pizzi ed., Cinisello Balsamo (MI), 1995.

POMPONIO A., *Il panevin. La notte dei fuochi nel trevigiano e nel veneziano*, Cierre Edizioni, Sommacampagna (VR), 2002.

REGIONE DEL VENETO, *Musei etnografici del Veneto*, Guide artistiche Electa, Milano, 1998.

Quaderni bibliografici, a cura di U. Bernardi, M. Cortelazzo e G. Padoan, Neri Pozza, Vicenza 1994, vol. I: RIZZI F., *Medicina popolare*; ZORZI L., *Danza popolare*; ROMAN P., *Canti popolari*; DEL CHIARO L., *Ex voto*.

RIVA F., *Tradizioni popolari venete secondo i documenti dell'Inchiesta del Regno Italico (1811)*, "Memorie dell'Istituto Veneto di Scienze, Lettere ed Arti", XXXIV, fasc. II, Venezia, 1966.

SCUOLA MEDIA STATALE "G. LEOPARDI"

PONTELONGO, *La riscoperta del nostro passato. Tradizioni, cultura, vita quotidiana nel Piovese*, Cassa Rurale ed Artigiana di Piove di Sacco, s.l., 1983.

SECCO G., *Viva viva Carnevale*, Belumat Editore, Belluno, 1989.

Sussidiario di cultura veneta, a cura di M. Cortelazzo e T. Agostini, introd. di U. Bernardi, con-

tributi di G. Flores d'Arcais e E. Petrini, Neri Pozza, Vicenza, 1996.

TASSONI G., *Folklore e società. Studi di demologia padana*, Olschki, Firenze, 1977.

Terre dell'altrove. Fantastico e immaginario, Il Cerchio, Rimini, 1992.

TIETO P., *Memorie. Aspetti di civiltà del sud-est padovano*, a cura del Consorzio pro loco Padova sud-est, Albignasego (PD), 1994.

VALANDRO R., *Di alcune leggende, tradizioni e superstizioni nell'area monselicense*, Zielo Edizioni, Monselice (PD), 1979.

VALANDRO R., *In-canto per la Bassa. Le vecchie storie di una terra antica*, Zielo Edizioni, Monselice (PD), 1984.

---I☉I---

8.3. Siti Internet

http://www.guideweb.it/3musei_ven_ant.htm

Il sito elenca tutti i musei etnografici del Veneto, indicandone le caratteristiche, la collocazione sul territorio e gli orari.

<http://www.vene.to.it/musei/museo.asp?pid=57>

Elenca i musei delle tradizioni popolari del Veneto, indicandone le caratteristiche, la collocazione sul territorio e gli orari.

---I☉I---

9. La medicina popolare e le malattie nel Veneto del XIX secolo

9.1. Cultura veneta e medicina popolare

AA. VV., *Le scienze mediche nel Veneto dell'Ottocento*, "Istituto Veneto di Scienze, Lettere ed Arti", 1990.

AGOSTANI A., *Osservazioni medico-veterinarie per la provincia di Verona relative all'anno 1876*, in *Memoria dell'Accademia di agricoltura Scienze e lettere di Verona*, serie II, vol. IV, fasc. III, 1878, pp. 77-78.

CORBELLINI G., *Storia della malaria in Italia. Scienza, ecologia, società*, Carocci, Roma, 2022.

GIOVETTI P., *I guaritori di campagna*, Edizioni Mediterranee, Roma, 1998.

Le dieci tavole dei proverbi, a cura di M. Cortelazzo, Neri Pozza, Vicenza, 1995.

PIVA L., *Le pestilenze nel Veneto*, Edizioni del Noce, Camposampiero (PD), 1991.

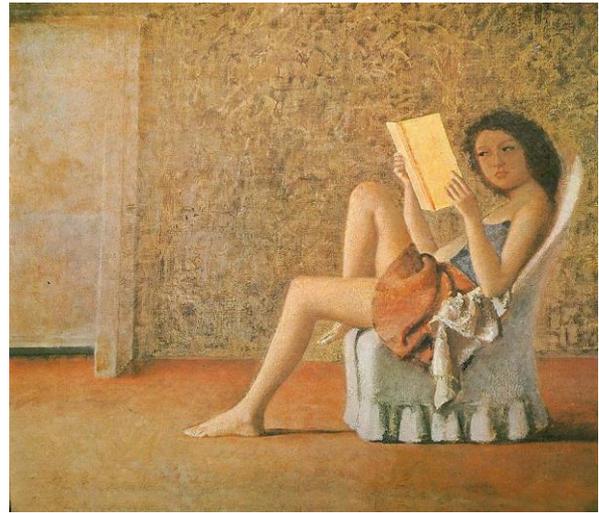
Quaderni bibliografici, a cura di U. Bernardi, M. Cortelazzo e G. Padoan, Neri Pozza, Vicenza 1994, vol. I: RIZZI F., *Medicina popolare*; ZORZI L., *Danza popolare*; ROMAN P., *Canti popolari*; DEL CHIARO L., *Ex voto*.

SBALCHIERO P., *C'era una volta un'isola. Storia della pellagra ed altri racconti*, Nuovo Progetto, Vicenza, 1991.

Storia d'Italia Einaudi. Malattia e medicina. Annali, Einaudi, Torino, 1986, vol. VII.

TIETO P., *Memorie. Aspetti di civiltà del sud-est padovano*, a cura del Consorzio pro loco Padova sud-est, Albignasego (PD), 1994.

TORRE D., *Medicina popolare e civiltà contadina*, Gangemi, Roma, 1994.



1. Balthus, *Katia sta leggendo*, 1974.

---I☉I---

9.2. Le piante medicinali

BISATTI G., *Fitoterapia popolare*, "L'Adese", anno II, n. 2.

BISATTI G., *Fitoterapia popolare. Il rosmarino*, "L'Adese", anno III, n. 2.

BISATTI G., *Fitoterapia popolare. Il tarassaco*, "L'Adese", anno II, n. 3.

BISATTI G., *Fitoterapia popolare. Il trifoglio*, "L'Adese", anno III, n. 3.

BISATTI G., *Fitoterapia popolare. L'artemisia*, "L'Adese", anno III, n. 3.

BISATTI G., *Fitoterapia popolare. L'iperico*, "L'Adese", anno I, n. 0/0.

BISATTI G., *Fitoterapia popolare. L'ortica*, "L'Adese", anno II, n. 1.

BISATTI G., *Fitoterapia popolare. La camomilla*, "L'Adese", anno II, n. 2.

BISATTI G., *Fitoterapia popolare. La celidonia*, "L'Adese", anno III, n. 3.

BISATTI G., *Fitoterapia popolare. L'aglio e la cipolla*, "L'Adese", anno III, n. 1.

BOLDRIN S., *Indagine etno-farmacologica nella Bassa Pianura Padano-Veneta tra i fiumi Adige e Po*, tesi di laurea, Facoltà di Farmacia, Padova, a.a. 1988/89.

FERRARI C., *Guida pratica ai fiori spontanei in Italia*, Selezione dal "Reader's Digest", Milano, 1993; Fabbri, Milano, 1999.

FRATTOLA I., *Piante medicinali italiane*, Signorelli, Firenze, 1977.

NARDO L., *Basta ea salute. Erbe, diete, proverbi, cure pratiche e santi da invocare, nel Veneto*, Venilia Editrice, Padova, 1995.

Quaderni bibliografici, a cura di U. Bernardi, M. Cortelazzo e G. Padoan, Neri Pozza, Vicenza 1994, vol. I: RIZZI F., *Medicina popolare*; ZORZI L., *Danza popolare*; ROMAN P., *Canti popolari*; DEL CHIARO L., *Ex voto*.

PERUGINI BILLI F., *Le nostre piante medicinali*, Edizioni Junior, Bergamo, 2000.

RIVA E., *Non far di ogni erba un fascio*, Ghedina & Tassotti, Bassano del Grappa 1990.

RODEGHIERO G.F. (a cura di), *Suggestioni del mondo rurale. Erbe Cucina Salute*, La Serenissima, Venezia, 2001.

WENDELBERGER E., *Piante medicinali*, Gremese, Roma, 1991.

---I ☺ I---

9.3. Siti Internet

<http://www.braidense.it/scaffale/studi2.html>

Il sito presenta un lungo articolo di Cesare Lombroso con informazioni molto dettagliate sulla malaria in tutte le regioni d'Italia.

http://www.museibassapd.it/tradizioni%20popolari/medico%20di%20campagna/medico_di_campagna.htm

Il sito raccoglie diversi articoli di G. Bisatti, già pubblicati su "L'Adese", sull'uso delle erbe nella medicina popolare.

---I ☺ I---

10. La storia del Veneto (secc. XIX e XX)

10.1. Storia del Veneto

AA.VV., *Storia della cultura veneta*, Neri Pozza, Vicenza, 1976-1986, voll. I-VI.

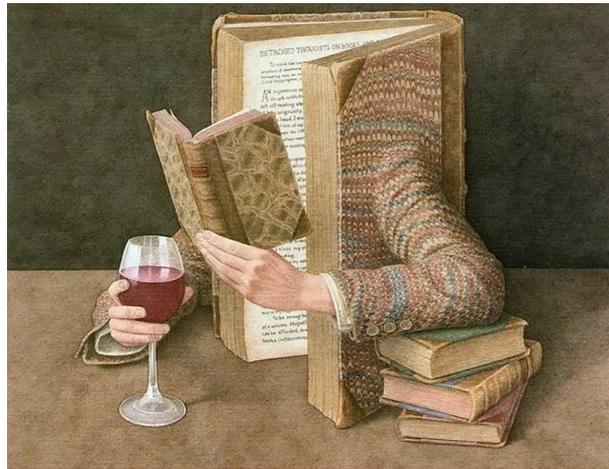
GAMBASIN A., *Parroci e contadini nel Veneto alla fine dell'Ottocento*, Edizioni di storia e letteratura, Roma, 1973.

Storia d'Italia Einaudi. I documenti, Einaudi, Torino, 1973, vol. V.

Storia d'Italia Einaudi. L'alimentazione. Annali, Einaudi, Torino, 1986, vol. XIII.

Storia d'Italia Einaudi. La moda. Annali, Einaudi, Torino, 2003, vol. VII.

Storia d'Italia Einaudi. Le regioni dall'unità a oggi. Il Veneto, a cura di S. Lanaro, Einaudi, Torino, 1984, vol. V.



1. Jonathan Wolstenholme, *La lettura*, 1990, s.d.

---I ☺ I---

10.2. L'emigrazione

ASSANTE F. (a cura di), *Il movimento migratorio italiano dall'unità nazionale ai giorni nostri*, Droz, Genève, 1978, voll. I-II.

BERNARDI U., *A catar fortuna. Storie venete d'Australia e del Brasile*, Neri Pozza Editore, Vicenza, 1993.

BEVILACQUA P.-CLEMENTI A.-FRANZINA E. (a cura di), *Storia dell'emigrazione italiana*, Donzelli, Roma, 2000, I-II.

CASTES S.-ALCORSO C.-RANDO G.-VASTA E., *Italo-australiani: la popolazione di origine italiana in Australia*, Edizioni della Fondazione G. Agnelli, Torino, 1992.

Emigrazione: cento anni ventisei milioni, La Nuova Italia, Firenze, 1974.

CAVAGLIERI G., *La emigrazione dal Polesine (1887-1901)*, Roux e Viarengo, Torino, 1902.

FRANZINA E. (a cura di), *Un altro Veneto. Saggi e studi di storia dell'emigrazione nei secoli XIX e XX*, Francisci Editore, Abano Terme (PD), 1983, pp. 523-48.

FRANZINA E., *Dall'Arcadia in America. Attività letteraria ed emigrazione transoceanica*, Edizioni della Fondazione G. Agnelli, Torino, 1996.

FRANZINA E., *Gli italiani al nuovo mondo. L'emigrazione italiana in America 1492-1942*, Mondadori, Milano, 1995.

FRANZINA E., *La grande emigrazione. L'esodo dei rurali dal Veneto durante il secolo XIX*, Marsilio, Venezia, 1976.

FRANZINA E., *L'emigrazione italiana nelle Americhe 1492-1942*, Mondadori, Milano, 1994.

FRANZINA E., *Merica! Merica! 1876-1902. Emigrazione e colonizzazione nelle lettere dei contadini veneti e friulani*, Cierre Edizioni, Verona, 1994.

FRANZINA E., *Merica! Merica! Emigrazione e colonizzazione nelle lettere dei contadini veneti in America Latina (Argentina-Brasile, 1876-1901)*, Feltrinelli, Milano, 1979, Cierre Edizioni, Verona, 1994².

FRANZINA E., *Storia dell'emigrazione veneta dall'unità al fascismo*, Cierre Edizioni, Verona, 1991.

FRANZINA E., *L'immaginario degli emigranti*, Pagus, Treviso, 1992.

FRANZINA E., *Una patria straniera. Sogni, viaggi e identità degli italiani all'estero attraverso le fonti popolari scritte*, Cierre Edizioni, Verona, 1997.

LAZZARINI A., *Campagne venete ed emigrazione di massa (1866-1900)*, Istituto per le ricerche di storia sociale e religiosa, Vicenza, 1981.

LEVI F.-LEVRA U.-TRANFAGLIA N. (a cura di), *Storia d'Italia*, La Nuova Italia, Firenze, 1978, pp. 281-301.

PARIS R., *L'Italia fuori d'Italia*, in *Storia d'Italia Einaudi*, Einaudi, Torino, 1975, vol. IV, pp. 509-18.

POCCHIESE I.-FORNARO A.-VIO A., *Piccole grandi storie di emigranti*, Media Diffusion, Belluno, 1991.

SABBATINI M.-FRANZINA E. (a cura di), *I veneti in Brasile. Centenario dell'emigrazione 1876-1976*, Accademia Olimpica, Vicenza, 1977.

SEGRAFREDO L., *Gli italiani sulle vie del mondo*, Edizioni Messaggero, Padova, 1993.

SORI E., *L'emigrazione italiana dall'Unità alla seconda guerra mondiale*, Il Mulino, Bologna, 1979.

--I © I--

10.3. Le alluvioni dell'Adige (1882) e del Po (1951)

AA.VV., *Atti del XVII Convegno di Studi Storici tenutosi a Rovigo il 22-23-24 novembre 1991 in occasione del quarantennale dell'alluvione*, a cura di Luigi Lugaresi, seconda ed. ampliata, riveduta e corretta, Minelliana, Rovigo, 2001.

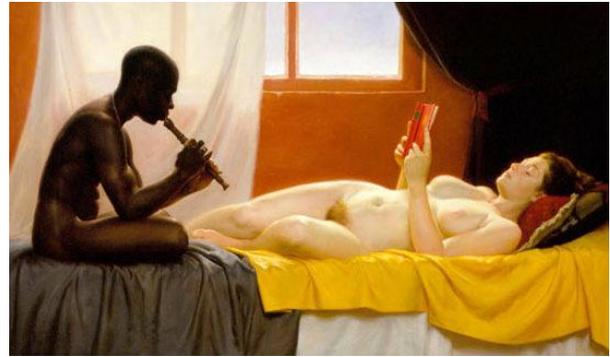
AA.VV., *I giorni del grande fiume: il Polesine e l'alluvione del Po, novembre 1951*, fotografie di Walter Breveglieri, a cura di Franca Varignana, con scritti di Pierluigi Cervellati e altri, e testimonianze di Nerio Campioni, Sante Tugnolo, Giancarlo Morelli, Minerva, Bologna, 2001.

AA.VV., *Notizie storico-economiche comparative raccolte dal prof. F. Sott. Bocchi*, Guarnieri, Adria, 1884.

BIZZI I., *Cronache Polesane (1866-1894)*, Giacobino Editore, Susegana (TV), 1982.

BOCCHI F.A. (1821-1888), *L'Adige e la sua rotta (18 settembre 1882) ad Angiari-Legnago: notizie storico-economiche comparative*, Adria, 1884.

BOTTA G., *Difesa del suolo e volontà politica: inondazioni fluviali e frane in Italia (1946-1976)*, Angeli editore, Milano, 1977.



1. Patricia Watwood, *Musica e poesia*, 2000.

BRENZAN P. E ALTRI, *Alluvione: 14 novembre 1951, un'altra "vergognosissima rotta". Studio della vulnerabilità sociale dell'evento disastroso di comunità del Polesine superiore*, comune di Bergantino, [Bergantino], 1986.

BRUSASCA G., *Diario Polesine, 1951-1952*, Minelliana, Rovigo, 2001.

CATENACCI VINCENZO, *Il dissesto geologico e geo-ambientale in Italia dal dopoguerra al 1990. Memorie descrittive della Carta Geologica d'Italia*, 47, Istit. Poligr. Zecca di Stato, Roma, 1992.

OSTI G., *Cronache agricole del Polesine (1945-1970)*, Istituto Padano di Arti Grafiche, Rovigo, 1980.

PIRANI B., *Il Po arteria di vita: risanamento, navigazione, irrigazione: 1951-1991*, quarantennale della grande alluvione del Polesine, per andare verso l'Europa unita, Istituto padano di arti grafiche, Rovigo, 1991.

SCALCO L., *Storia economica del Polesine (1915-2001)*, Minelliana, Rovigo, 2004, I-III.

SEGANTIN L., *Documenti e memorie della grande alluvione: 1951-2001*, Costa di Rovigo, Comune di Costa di Rovigo, 2001.

TCHAPRASSIAN M. SORCINELLI P., *L'alluvione. Il Polesine e l'Italia nel 1951*, UTET, Torino, 2011.

"Wikipedia", voce *Alluvione del Polesine del 17 settembre 1882*.

"Wikipedia", voce *Alluvione del Polesine del novembre 1951*.

"Wikipedia", voce *Polesine*.

--I © I--

10.4. Siti Internet

<http://www.raixevenete.net/>

Il sito fornisce molto materiale sul dialetto, sulla cultura, sulla storia e sulle tradizioni venete. Propone anche ulteriori siti Internet.

---I☉I---

11. I danni dell'estrazione del metano (1940-58) e le bonifiche

AA.VV., *La bonifica tra Canalbianco e Po. Vicende del comprensorio Padano Polesano*, Minelliana, Rovigo, 2002.

AMMIN. PROV. DI ROVIGO, *Umberto Merlin una vita per il Polesine*, 1980.

BARONI E., *L'agricoltura e le acque del metano in Polesine*, IPAG, 1950.

BIGNARDI D., *La bonifica in Italia*, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, 1953.

BOAGA G., *Sugli abbassamenti del Delta Padano*, Estratto della rivista "Metano", 1957.

BOAGA G.-MORELLI C.-PUPPO A.-SELLI R., *Necessari chiarimenti sui fenomeni di affondamento della zona del Delta Padano*, Officine Grafiche Stediv, Padova, 1957.

Bollettino "La bonifica integrale", Agosto-Settembre 1957.

GASPARETTO J., *Delle acque salse provenienti da pozzi metaniferi e della loro influenza in agricoltura*, 1950.

GIARRATANA P., *Un episodio polemico intorno alla questione dell'abbassamento del Delta Padano*, Officine Grafiche Stediv, Rovigo, 1981.

MINISTERO PER I BENI CULTURALI E AMBIENTALI, *L'antico Polesine*, 1986.

ONGARO G., *I danni causati all'agricoltura dall'acqua salmastra erogata dai pozzi metaniferi*, a cura del Consorzio della Bonifica Polesana, 1943.

PUPPO A., *L'affondamento del Delta Padano: primi lineamenti di una cinematica del fenomeno*, estratto della rivista "Metano", 1957.

PUPPO A., *L'estrazione delle acque metanifere nel territorio del Delta Padano e l'affondamento del suolo: ricerca di correlazioni*, estratto della rivista "Metano", 1957.

SACCOMANI B., *La conferenza stampa sull'abbassamento del Delta Padano*, estratto della rivista "Metano", 1957.

TCHAPRASSIAN M., *Il Polesine nella cartografia a stampa, dal Cinquecento all'Ottocento*, Bottega delle arti, Padova, 2008.

TOGNI G., *Per la difesa del Delta Padano*, Tipografia del Senato, 1959.

VERONESE G., *Nella terra dei fiumi*, Consorzi di bonifica polesani, 2009.



1. Patricia Watwood, *Blue sibyl*, 2000, s.d.

Wikipedia, voce *Delta del Po*.

Wikipedia, voce *Subsidenza*.

ZAMBON M., *Analisi delle cause e del decorso dei cedimenti del suolo nel Polesine*, Atti della tavola rotonda "Situazione idraulica del Polesine", Rovigo, Accademia dei Concordi, Istituto Padano di Arti Grafiche) Rovigo, 1967.

---I☉I---

12. Bibliografia su Piove di Sacco reperibile nella Biblioteca comunale "Diego Valeri" di Piove di Sacco

12.1. La storia e le tradizioni

ASCOM, *Piove di Sacco: Infoplan: free welcome guide map*, Weka, Milano, c1986.

BARBARO E., *Piove di Sacco: Fiera di San Martino 1993*, Studio MP, Padova, 1993. All'interno: *Storia dello stemma di Piove di sacco; Origini del nome "Piove di Sacco"; Le invasioni barbariche; La chiesetta di San Nicolò; Artisti del Piovese di ieri e di oggi; Ricette di San Martino*.

BORELLA G.-BORGATO D.-LOVISON M.C.-MARCATO R., *Piove di Sacco, Quaderno di immagini, segni e percorsi*, Cassa Rurale e Artigiana di Piove di Sacco, Piove di Sacco (PD), 1984.

Cento anni della "Veneta", Società veneta autoferrovie, s.l., [1993].

Chi siamo: Piove di Sacco, "Il Mattino", Padova, [1980].

CITTÀ DI PIOVE DI SACCO, *L'Amministrazione comunale nel mandato 1964-1970*, s.n., Piove di Sacco (PD), 1970.

Cronache di vita cittadina: l'Amministrazione comunale durante il quadriennio 1960-1964, Città di Piove di Sacco, s.n., s.l., 1964.

FERRARINI A. (a cura di), *Meglio Piove di Sacco. Per una storia di Piove in sintesi*, s.n., s.l., [1991].

[FERRARINI A.], *Microstoria delle ferrovie della Pieve dei Saccenti*, Città di Piove di Sacco, Assessorato alla Cultura-Pro Loco, Assessorato alle attività produttive in collaborazione con Gruppo fermodellistico mestrino, Piove di Sacco [1991].

[FERRARINI A.], *Note sul castello di Piove di Sacco: i corsi d'acqua*, s.n., s.l., [1990].

Fiera di San Martino 1989: stemma araldico, Città di Piove di Sacco, Biemme, Piove di Sacco 1989. All'interno: SANAVIA L.-SANAVIA A., *Stemma (Lo) della città della Pieve dei Saccenti nel tempo*; PATELLA G., *Profumi e ricordi di San Martino*; REZZADORE G., *La cucina di San Martino. Salviamo il dialetto*.

Fiera di San Martino 1990: stemma araldico, Città di Piove di Sacco, Biemme, Piove di Sacco 1990.

Fiera di San Martino 1991, s.n., s.l., 1991. All'interno: PATELLA G., *Lo stemma di Piove di Sacco; e Piove città di Portici*.

Fiera di San Martino 1992, Biemme, Piove di Sacco 1992. All'interno: TIETO P., *Planimetria con l'indicazione delle torri; Storia dello stemma e del Gonfalone di Piove di Sacco; Piove di Sacco: città di portici, delle fiere e dei mercati; Il San Martino di Toni: anni '40*; JAQUINTA A., *Vino nuovo*.

[GARIONI A.], *La ferrovia Mestre-Piove. In occasione dell'inaugurazione nel IX annuale della marcia su Roma*, [Il gazzettino], Venezia, 1931.

GASPARINI P., *Il vescovo di Padova comites della corte di Sacco*, s.n., Piove di Sacco (PD), 1982.

GASPARINI P., *Teatro filarmonico di Piove di Sacco*, a cura del Comitato per la celebrazione del centenario dell'Ammissione di Piove di Sacco e della Saccisica al Regno d'Italia, s.l., Piove di Sacco (PD), 1966.

GASPARINI P., *Un ricordo del Risorgimento: il teatro filarmonico di Piove di Sacco*, s.l., Piove di Sacco (PD), 1980.

In Comune. Notiziario cittadino di informazione e dibattito Città di Piove di Sacco, 1992, n. 2, Biemme, Piove di Sacco (PD), 1992.

Indiscrezioni sulla Città della Pieve dei Saccenti "Piove di Sacco", Città di Piove di Sacco, Assessorato alla cultura, Biemme, Piove di Sacco (PD), 1992.

LIMONATO G., *Dalla Domus Dei S.M. Magdalene all'Ospedale dell'Immacolata: sette secoli di storia ospedaliera di Piove di Sacco*, Rigoni, Piove di Sacco (PD), [1985].

MARCOLIN G.-LIBERTINI D., *Storia popolare di Piove di Sacco con cenni sui paesi limitrofi*, ristampa anast., con integrazioni di A. Contran e F. De Vivo, [Rigoni], Piove di Sacco (PD), 1994.

Notiziario 1980-85, a cura dell'Amministrazione comunale, s.n., Piove di Sacco (PD), 1985.



1. Fernando Botero, *Donna che legge*, 2002.

Notiziario dell'Amministrazione comunale 1975-1980, a cura dell'Amministrazione comunale, s.n., Piove di Sacco (PD), 1980.

Notiziario dell'amministrazione comunale di Piove di Sacco, a cura dell'Amministrazione comunale di Piove di Sacco, n. 2, dic. 1997-genn. 1998.

Notiziario dell'amministrazione comunale di Piove di Sacco, quadrim., anno III, n. 1, aprile 1998.

Notiziario dell'amministrazione comunale di Piove di Sacco, quadrim., anno III, n. 2, agosto 1998.

Notiziario dell'amministrazione comunale di Piove di Sacco, quadrim., anno IV, n. 1, aprile 1999.

Notiziario dell'amministrazione comunale di Piove di Sacco, quadrim., anno IV, n. 3, dic. 1998.

Notiziario. [1° triennio 1980-83], a cura dell'Amministrazione comunale, s.n., Piove di Sacco 1983.

Piazze in festa n. 6, supplemento a *Miss & Miss*, Ed. P. Giansantelli, Albignasego [1998]. All'interno: *Piove di Sacco: la storia, festa del voto*.

PINTON P., *Codice diplomatico saccense: raccolta di Statuti, diplomi ed altri documenti e registri di Piove di Sacco*, Roma, 1984; riedizione a cura del Centro di documentazione per la storia e la cultura della Saccisica, Zielo Edizioni, Este-La Galiverna, Padova, 1990.

PINTON P., *La Città della Pieve de' saccenti: nome, grado e stemma di Piove di Sacco*, Tip. delle Terme Diocleziane di G. Balbi, Roma, 1893.

Piove di Sacco, P.T., Pro-Loco, foto di L. Schiavon, Piove di Sacco (PD), [1985].

Relazione dell'attività svolta dall'Amministrazione comunale nel quinquennio 1951-56, Comune di Piove di Sacco, Rigoni, Piove di Sacco (PD), 1956.

Romea (La) ferroviaria e la Padova-Piove-Chioggia, a cura del Comitato permanente per la rea-

lizzazione della Romea Ferroviaria e della Padova-Piove-Chioggia, IVAG, Padova, 1955.

SALVATORI M., *La colonia agricola romana della Saccisica*, Società cooperativa tipografica, Padova, 1962.

SANAVIA B.L., *Note sui vescovi di Padova: conti della "Città della Pieve dei Saccensi"*, ricerche storiografiche eseguite con la collab. di mons. C. Bellinati e R. Zannato, Assessorato alla cultura, Piove di Sacco (PD), 1992.

SARTORI DON FRANCESCO, *Guida storica delle chiese parrocchiali ed oratorii della Città e diocesi di Padova*, Agostino Minto editore, Padova, 1884.

VISENTIN DON ANGELO, *Notizie storiche di Arzerello e del suo Cristo*, Tipografia Antoniana, Padova, 1969.

ZANNATO R., *Il riordino dell'archivio comunale di Piove di Sacco [1985-1987]*, s.n., s.l., 1995.

---I ☺ I---

12.2. Chiese, oratorii e monumenti

BABOLIN S., *Progetto per un intervento di manutenzione e conservazione della chiesetta di S.ta Maria di Righe nella frazione di Corte*, con la collab. di M.C. Babolin, s.n., [Piove di Sacco (PD), 1993].

BELTRAME G., *Luoghi sacri minori in Diocesi di Padova*, Libreria padovana editrice, Padova c1992.

CACCIAVILLANI I.-ZECCHIN F.-GROSSI T., *Tra Brenta e Saccisica: storia e architettura in un'area del veneziano*, fotografie di F. Tanella, Editoriale Programma, Padova, 1986.

CAMPORESE V.-BIANCHI C., *Piano particolareggiato del centro storico: piano quadro e di gestione per il recupero e la salvaguardia del Centro storico*, s.n., Piove di Sacco (PD), 1979.

Chiesa di San Nicolò: inaugurazione opere di restauro, 3 ottobre 1993, Duomo di Piove di Sacco, s.n., s.l., 1993.

COSIMI G., *Piove di Sacco: i segni: arte e storia attraverso l'esistente*, Comune di Piove di Sacco, Assessorato Cultura e Turismo, Piove di Sacco (PD), 1997.

[FABIAN DON LUIGI], *San Tomaso Apostolo di Corte: la chiesa più antica della Saccisica*, s.n., Corte, 1983.

GASPARINI P., *Cenni sull'antico Ospedale di Santa Maria Maddalena e sul Campo Santo di Piove di Sacco*, s.l., Piove di Sacco (PD), 1979.

GASPARINI P., *Cronache piovesi*, s.n., Piove di Sacco (PD), [1960-1980].

GASPARINI P., *Le vicende del Santuario della Madonna delle Grazie "extra oppidum plebis saccis"*. *Brevi cenni*, Piove di Sacco (PD), s.l., 1978.

GASPARINI P., *Compendio di notizie sulla Chiesa di San Martino di Piove di Sacco con qualche informazione sulla chiesuola e sulla Saccisica*, s.n., Piove di Sacco (PD), 1975.

Pietro Genesini (a cura di), *Veneto nostro*, 2004/2005

La piazza di Piove di Sacco nel tempo: immagini, disegni, riflessioni, a cura di P. Caniato, P. Cervaro, F. Coccato, G.P. Giacomello, E. Mescalchin, R. Piva, s.n., Piove di Sacco (PD), 1987.



1. Patricia Watwood, *Pandora*, s.d.

La voce di Piove, numero unico in occasione del Millennio del Duomo, s.n., s.l., 1976.

MANCINI F.-MURARO M.T.-POVOLETTO E., *I teatri del Veneto e il loro territorio*, Corbo & Fiore, Venezia, [1988].

MARCOLIN G., *La Chiesa di San Martino "Pieve della Saccisica". Cenni storici su Piove*, Tipografia del Seminario, Padova, 1929.

PINTON P., *Le chiese di S. Maria e di S. Martino*, coi tipi dei fratelli Visentini, Venezia, 1892.

SANAVIA B.L., *Capitelli, capiteli, capitei: cattedrali della spiritualità popolare*, ricerca bibliografica, s.n., s.l., [1990].

[SANAVIA B.L.], *Casoni. Piagni, bozza*, s.n., s.l., [1988].

SARTORI DON FRANCESCO, *Guida storica delle chiese parrocchiali ed oratorii della Città e diocesi di Padova*, Agostino Minto editore, Padova, 1884.

Testimonianze di religiosità nella Provincia di Padova, Provincia di Padova, Assessorato al Turismo, Padova, [1994].

TIETO P., *Duomo di Piove di Sacco e brevi cenni sulle altre chiese*, Millennio Duomo di Piove di Sacco, Piove di Sacco (PD), [1976].

TIETO P., *San Nicolò in Piove di Sacco: storia, arte, religiosità*, Panda, Padova, c1996.

TIETO P., *Santa Maria delle Grazie in Piove di Sacco*, Programma, Padova, c1992.

TIETO P., *Santuario Madonna delle Grazie in Piove di Sacco*, presentaz. di D. Valeri, Santuario Madonna delle Grazie, Piove di Sacco (PD), c1971.

UFFICIO TECNICO EDILIZIA PRIVATA CITTÀ DI PIOVE DI SACCO, *Vademecum di edilizia privata*, prefaz. di G. Meneghetti, introd. di G. Zodiaco, Banca di Credito Cooperativo di Piove di Sacco, Piove di Sacco (PD), [1998].

---I©I---

12.3. La popolazione, gli abitati e il territorio

BANDELLONI E., *La casa rurale nel padovano*, Editoriale Programma, Padova, 1974.

Benvenuti a Piove di Sacco: il leggi Città nuovo '85/'86, Ediz. Weka, Milano, c1985.

BIBLIOTECA COMUNALE DI PIOVE DI SACCO-IST. TECN. INDUSTRI. "G. CARDANO" DI PIOVE DI SACCO, *Meridiane*, s.n., s.l., [1998].

CHINAGLIA R.-TIETO P., *Ville in Saccisica e dintorni*, fotografie di L. Schiavon, Banca di Credito Cooperativo, Piove di Sacco (PD), c1998.

Dalla Brenta all'Adige, dall'Adriatica alle valli: quattro itinerari a Sud-Est della Provincia, Consorzio Pro-Loce Padova Sud-Est, Provincia di Padova, UNPLI, Consorzio pro loco Padova Sud-Est-Albignasegno, Padova-Albignasego, 1988.

DOARDO S.M.-GIANNERINI R., *Percorsi raccontati: forme d'acqua ed altre geografie. Per un ecomuseo della Saccisica*, s.n., s.l., 1997.

GLORIA A., *Il territorio padovano illustrato*, Athesa, Bologna, [1983].

Museo (Il) della cultura contadina: il casone di via Ramei. Dove, come quando, altre informazioni, Città di Piove di Sacco, Assessorato al Turismo e ai Beni Culturali; gruppo del Casone; foto di L. Schiavon, [Rigoni, Piove di Sacco (PD), 1997]. All'interno: *L'ecomuseo territoriale della Saccisica. Il casone veneto. Il casone di Via Ramei: museo della cultura popolare e della civiltà contadina.*

Padova Sud-Est: itinerari nel "colore veneto", Padova: Azienda Promozione Turistica Padova, Provincia di Padova, [1998]. All'interno: *Piove di Sacco. Casoni.*

PASTORE M., *Vie di terra e di acqua*, Consorzio Pro Loco Padova Sud Est, Nuova Grafotecnica, [Padova, 1998]. All'interno: Itinerario del Piovese. Acquerelli delle schede su Piove di Sacco di L. Borghi. I centri: Conselve e Piove di Sacco.

Piove di Sacco: l'ambiente, Weka, Milano, c1994. All'interno: *L'acqua: le opere di bonifica idraulica*, a cura dell'Ufficio Tecnico Comunale.

Piove di Sacco: notes, Città di Piove di Sacco, Assessorato al Turismo e ai Beni Culturali, Assessorato al Turismo, Piove di Sacco (PD), [1998].

Provincia (La) di Padova: la natura, l'arte e la cultura di una terra nativa, a cura di C. Semenzato, Editoriale Programma, Padova, c1987.

Saccisica, a cura del Gruppo di ricerca Correzzola, fotografie di M.C. Lovison e R. Marcato, Cassa rurale ed artigiana, Piove di Sacco 1981.

SANAVIA B.L. E ALTRI, *Cattedrali dei semplici: casoni, piagni, forni da pane della Saccisica*, [ricerca bibliografica e rilievi congetturali, Rigoni, Piove di Sacco (PD), 1999.



1. Ragazza che legge un libro all'aperto, s.d.

SANAVIA B.L., *Bilancio di Piove di Sacco 1980*, bozza, s.n., Piove di Sacco (PD), 1980. All'interno: planimetrie di Piove di Sacco e disegni a mano libera relativi a piazze, casoni, monumenti.

SANAVIA B.L., *Brenta nuova-nuovissimo e l'idrovia Padova-Venezia*, ricerca bibliografica e storiografia, Assessorato alla cultura, Piove di Sacco (PD), [1992].

SANAVIA B.L.-OMETTO G., *San Martino di Tours: il suo territorio, la sua epoca, la città della Pieve de' Saccensi (tessere di un mosaico)*, ricerca bibliografica, Rigoni, Piove di Sacco (PD), 1997.

TAMIELLO C.-ELEMENTI A., *Invito alle feste delle Pro-Loce padovane*, UNPLI- Provincia di Padova, La Galiverna, Padova-Battaglia Terme 1995.

TIETO P., *I casoni veneti*, disegni di O. Tamburi, fotografie di P. Tieto, Panda, Padova, 1979.

---I©I---

12.4. La cultura

ALIPRANDI G., *Il primo torchio tipografico piovese: 1475*, Rigoni, Piove di Sacco (PD), 1961.

BARUFFALI T.-SCHIAVON L., *Foto di cronaca*, a cura di E. Gusella e U. Marinello, Rigoni, Piove di Sacco (PD), 1999.

Cari ricordi. Pioveva, 8-16 agosto 1987. Catalogo della mostra di oggetti antichi della Parrocchia di Piovega di Piove di Sacco, a cura di L. Bego, S. Volato, M. Miotto; con la collab. di F. Foderà, E. Fasolato, S. Bedon; fotografie di don Raffaele

Coccatò; assistenza di M. Coccatò; Parroco in Piovega don Ernesto Parpagiola, s.n., s.l., [1987].

CONTRAN A.-DE VIVO F.-GALLETTO P.-MONTABBIO L.-TIETO P., *Vecchia Piove. Personaggi e fatti*, disegni di O. Tamburi, Centro Turistico Giovanile, Piove di Sacco (PD), 1985.

GHELLER A., *Teatro a Piove di Sacco*, Panda, Padova, 1990.

Immagini di storia: personaggi e ambienti della zona sud est di Padova, Consorzio pro-loco Padova Sud-Est, [Padova], c1986.

La Sacisca [=Saccisica] e le sue ricette, Edizioni EAGP, Padova, 1976.

LICEO SCIENTIFICO STATALE, *Bibliografia di interesse veneto e locale*, G. Pampaloni, s.n., Piove di Sacco (PD), 1979.

SANAVIA B.L., *Plebs Sacci. La città della Pieve dei Saccensi: non solo leggere, scrivere e far di conto*, ricerca bibliografica, s.n., Piove di Sacco (PD), 1998.

SCHIAVON P., *Una famiglia contadina veneta prima delle due guerre*, Centro Turistico Giovanile, Piove di Sacco (PD), 1984.

TIETO P., *Cent'anni all'insegna della Carità*, Suore di Carità, Piove di Sacco (PD), 1999.

TIETO P., *Memorie: aspetti di civiltà del sud-est padovano*, Consorzio pro loco Padova Sud-Est, Albignasego (PD), c1994.

TIETO P., *Proverbi commentati*, Panda, Padova, 1991.

Trentennale Associazione Pro-Loco 1958-1988, Città di Piove di Sacco, s.n., Piove di Sacco (PD), 1988.

Tutto Piove di Sacco: attività e servizi della tua città, suppl. a *L'Almanacco*, testi a cura di F. Zara, Ediz. Publigamma, Padova, 1998.

12.5. Siti Internet

<http://www.piovedisacco.it/chiese.asp>

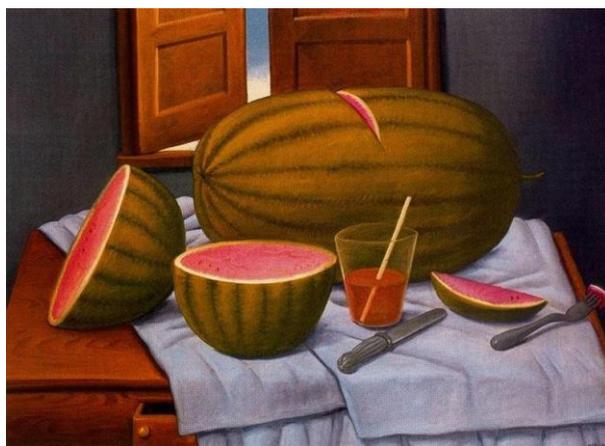
Il sito fornisce l'elenco delle chiese e delle chiesette che sorgono in città e nel contado di Piove di Sacco.



1. Jan van Huysum, *Frutta, uva e malvarosa*, 1728.



2. Jean-Étienne Liotard, *La colazione*, 1783.



3. Fernando Botero, *Anguria*, 1998.

-----I © I-----