

Flavio Dalla Libera

ATTIVITÀ AGRICOLE E TRADIZIONI VENETE

nelle collezioni di Carlo Etenli



MUSEO DELLA CIVILTÀ CONTADINA DI GRANCONA

ATTIVITÀ AGRICOLE E TRADIZIONI VENETE

Flavio Dalla Libera

ATTIVITÀ AGRICOLE E TRADIZIONI VENETE

nelle collezioni di Carlo Etenli

con un intervento di Bepi De Marzi

MUSEO DELLA CIVILTÀ CONTADINA DI GRANCONA

QUESTO VOLUME E' STATO REALIZZATO
CON IL PATROCINIO DI:



Regione del Veneto



Provincia di Vicenza



Comune di Grancona

E CON IL CONTRIBUTO DI:



Ideazione, progetto e coordinamento

Flavio Dalla Libera

e.mail: dallalibera@infinito.it

www.zovencedo.com

Consulenza

Giuseppe Baruffato, Geografica Editrice - Vicenza

Impaginazione, elaborazione e stampa

Editrice Veneta sas - Vicenza

via Ozanam, 8 - tel. 0444.567526

e.mail: info@editriceveneta.it

Foto degli attrezzi

Fotostudio Arilens - Pojana Maggiore (VI)

Copyright © 2004

Museo della Civiltà Contadina ONLUS - Grancona (VI)

Flavio Dalla Libera

Tutti i diritti riservati.

Vietata la riproduzione anche parziale di testo e immagini
senza la preventiva autorizzazione scritta dei detentori del copyright.

IL MUSEO DELLA CIVILTÀ CONTADINA

Via Ca' Vecchia, 10

36040 Grancona (VI)

tel. 0444.889533

PREFAZIONE

Collezionista e benefattore sono le due anime del Cav. Carlo Etenli, che diventano sintesi di una passione per il “ricordo” con lo scopo di insegnare a noi tutti, con il sapore di un severo monito, i sacrifici dei nostri nonni e genitori che sono vissuti nel cosiddetto “secolo breve” (1900-2000) donando con i loro sacrifici, prosperità e benessere al territorio rurale Veneto e, in particolare, al Vicentino.

La testimonianza di quanto è raccolto all’interno del “Museo della Civiltà Contadina” di Grancona è tradotta poi nelle pagine di questo prezioso volume, e ci fa ben comprendere quanto la storia, benché recente, sia importante per vivere con consapevolezza il presente e ci permetta di progettare il futuro nel rispetto delle tradizioni.

Le “romantiche”, ma non solo, descrizioni della vita nei mulini, nelle botteghe, nelle scuole e nelle case, dove si mescolano fatica, gioia e serenità del vivere, ci dipingono un ritratto della dignità dei nostri antenati e dei nostri concittadini che ancor oggi tende a manifestarsi tra il verde delle valli, nell’interesse dei borghi e delle contrade, nella generosità della gente. Gente che negli ultimi cinquant’anni è passata dalla fame alla dieta, sintomo questo di un’operosità senza precedenti e senza imitazioni nel pur dinamico territorio Vicentino.

Come la nostra storia, anche la nascita del Museo e di questa opera è stata imperiosa, anche da parte del Comune che ha svolto il suo ruolo con difficoltà pervenendo tuttavia al risultato odierno.

Oggi finalmente le radici della nostra identità sono piantate in un luogo sano e sicuro; starà a noi tutti avere la sensibilità e la capacità di farle crescere.

Saluto con piacere la pubblicazione, per tanti motivi benemerita, che offre un’ulteriore spunto di riflessione di quanto importante sia l’amore per la famiglia, gli amici e, soprattutto, per la nostra terra.

ANTONIO MONDARDO
Sindaco di Grancona

PRESENTAZIONE

Mi considero lieto ed onorato di portare il mio saluto ed esprimere alcune riflessioni in questo libro in cui Flavio Dalla Libera racconta il “Museo della Civiltà Contadina” che Carlo Etenli ha voluto, pezzo dopo pezzo, realizzare nella sua Grancona. Visitare il Museo, possibilmente con la guida del suo autore, sempre disponibile e generoso, vuoi dire rivivere un passato che prima degli anni cinquanta del secolo scorso, era vita, lavoro, fatica, non solo per questa terra, la Val Lione, ma anche per la splendida area berica e gran parte del Veneto.

Lavori, attrezzature, macchinari che ora si possono trovare nei libri di storia, rivivono nel museo e vengono ben descritti in questo libro. Penso alle pagine dedicate all'allevamento del baco da seta, ai macchinari per la filatura e la tessitura della lana, della canapa, del lino, ai lavori della trebbiatura del grano e del mais, il mulino ad acqua, gli attrezzi agricoli a mano e poi tanti, tanti trattori, ma anche l'aula della scuola con le patetiche preghiere per il Re e per il Duce!

E' ammirevole, quasi inspiegabile, come un uomo da solo e di modestissime origini, figlio di genitori trovatelli, che ha conosciuto fin da bambino il duro lavoro dei campi, in una terra arida perché collinare, tanto che ha dovuto emigrare in Francia, per cercare un pane meno duro, abbia potuto e saputo realizzare tutto questo.

Il libro non è solo una pregevole guida al Museo, ma un approfondimento della storia, della cultura, delle tradizioni, delle problematiche di questo nostro territorio. Viene spontaneo osservare che quelli descritti erano i tempi della fame dei veneti e non delle diete di questa società del benessere, erano i tempi della nostra emigrazione e non della immigrazione odierna, erano però anche i tempi, nonostante tutto, dei valori e della speranza.

Chi tornava dall'estero, più o meno povero di quanto lo fosse alla partenza, suscitava interesse fra i paesani che dicevano “quello sa tante cose perché ha girato il mondo!”. E' stato appunto in Francia che Carlo Etenli ha visto che gli oggetti del passato venivano conservati per la memoria futura e non distrutti come spesso si è fatto da noi, quasi ad esorcizzare la miseria e ha maturato l'idea del Museo.

Con il rientro in Patria ha conosciuto una crescita sia sul piano civile, è stato Sindaco di Grancona, sia su quello umano, ha mantenuto una caratteristica semplicità e saggezza da esser punto di riferimento per molti anche per la soluzione di problemi familiari, non mancando di elevare le proprie condizioni economiche, come è avvenuto in generale per la nostra società.

Ora il libro si completa e si integra con il Museo ed entrambi insegnano ai giovani e alle future generazioni le fatiche dei padri, valori che vanno conservati, poiché senza memoria del proprio passato un popolo non può avere un avvenire.

Vorrei ancora coniugare la particolarità del 1929 con “la grande nevicata e il grande freddo tanto che morivano le piante da frutto, olivi e viti”, con la nascita di Carlo Etenli, come si fosse forgiato, nel carattere e nella volontà, agli eccezionali rigori di quell'anno.

Se mi fosse chiesto quale sia l'oggetto che più mi ha impressionato del Museo troverei senz'altro imbarazzo nel formulare una graduatoria; ma direi il “buso”.

Si tratta di una piccola botticina ove venivano inseriti, in piedi, i bambini appena avevano mangiato il latte. La popolazione aveva constatato che tale mezzo, sorto per dare temporaneo sollievo alla fatica delle mamme occupate anche nel lavoro dei campi, riduceva drasticamente la mortalità infantile.

In altre parole si erano scoperti i benefici effetti del ruttino dei bambini prima che prendessero sonno, evitando così il vomito e spesso il loro soffocamento.

Se questa non è civiltà!

Sono certo che le giovani e future generazioni sapranno esser grate a Carlo Etenli per il suo impegno, nonché per essere stato testimone della parte migliore del nobile popolo veneto passando da emigrante ad imprenditore, a Sindaco, ad appassionato di cultura, rimanendo sempre e comunque, un uomo saggio!

GAETANO FONTANA
Consigliere regionale del Veneto
e Presidente della terza
commissione del Consiglio

PROFILO DI UN AMICO

Ho conosciuto Carlo Etenli oltre trent'anni fa, quando, giovane Magistrato, assunsi il mio primo incarico di Pretore del Mandamento di Lonigo, mentre egli era Sindaco di Grancona.

Nel corso degli anni siamo diventati amici.

Un'amicizia strana la nostra, lontana (ancora oggi ci si dà reciprocamente del lei) e profonda nello stesso tempo: fin dall'inizio le nostre frequentazioni sono state sempre accompagnate da una totale franchezza e da reciproca comprensione.

La prima dote che mi colpì in lui fu il modo con cui esercitava il suo mandato di Sindaco: attivo e sollecito, attento alle esigenze dei cittadini e nel contempo rigorosamente rispettoso delle normative e delle Istituzioni.

Ricordo ancora i "consigli preventivi" che mi chiedeva, e le discussioni sulle norme urbanistiche per conciliare le esigenze concrete della gente con l'attuazione delle leggi e dei regolamenti.

Su questo rapporto chiaro, e rispettoso delle reciproche competenze, nacque la simpatia umana.

Conoscendo col tempo le dure vicende della sua vita, imparai a comprendere le motivazioni profonde dell'amore che Carlo Etenli nutriva per la civiltà contadina, e ad ammirarne la rara cultura e la genuina sensibilità.

Non mi fu difficile farlo, perché anch'io negli anni giovanili, per un legame con lontanissimi parenti, avevo avuto la fortuna di accostare e conoscere da vicino (durante i mesi di vacanza scolastica) la vita e le fatiche dei contadini poveri di collina, e osservare i loro lavori e godere le loro tradizioni (lo sfalcio dei prati, la mietitura a mano del grano, la trebbiatura, la "sgabotatura" del sorgo, la vendemmia, la mungitura, il filò nella stalla, i "cavalieri", la festa del "mas-cio", i canti semplici, maliziosi e antichi, che tuttora ricordo).

Così, quando Carlo, in rari momenti conviviali o in occasionali incontri, parlava, senza retorica, ma intimamente commosso, dei suoi genitori e delle loro fatiche per mantenere la numerosa famiglia con il poco che la terra offriva, della sua infanzia operosa e dei lunghi e faticosi anni da emigrante, del suo ritorno, delle speranze e dei sacrifici, coglievo tutta la sincerità dei suoi sentimenti e la sacralità dei ricordi, apprezzavo la saggezza dei giudizi e la capacità di cogliere l'essenza dei fenomeni.

Ho seguito con ammirazione la tenacia (altra sua dote peculiare), con la quale ha raccolto in lunghi anni, con inesauribile pazienza, immutato entusiasmo e dispendio di fatica e risorse personali, gli attrezzi del lavoro dei campi e delle botteghe artigiane, le vecchie foto ingiallite, le memorie della sua gente, i poveri oggetti essenziali che ornavano le case, e li ha ordinati e custoditi con cura, fino a formare questo meraviglioso "tempio della memoria".

C'è una grande foto, in bianco e nero, di suo padre, ormai vecchio, mentre "brusca" le viti, che sintetizza e riassume, in maniera commovente, tutto l'amore per questa ricerca delle tradizioni e degli affetti.

Sarebbe ingeneroso e riduttivo definire questo museo della civiltà contadina come una rassegna di "cultura materiale": esso è molto di più.

Rappresenta, a mio avviso, un patrimonio di valori civili e morali che non deve andare disperso; riassume i segni della semplicità, del sacrificio, dell'operosità di questo nostro popolo buono ed onesto.

Esso non è frutto di mania di collezionismo, ma sintesi di amorosa custodia delle esperienze di una vita coerentemente e duramente vissuta, in sintonia con quei principi, ed espressione della passione civile, del desiderio di comunicarli ai giovani.

Nell'opera di Carlo Etenli ravviso una grande importanza etica e politica: il bisogno appunto di tramandare, in un'epoca di stolido consumismo e di realtà virtuale, i valori semplici, ma fondanti, di solidarietà, di laboriosità, di sacrificio, di religiosa essenzialità della vita, che hanno caratterizzato la nostra civiltà contadina.

Non si tratta - s'intende - di rimpiangere una bucolica ed improbabile età dell'oro, ma di capire attraverso quali virtù e quali sforzi passi il progresso, senza snaturare l'uomo, perché, come è stato giustamente ricordato, un popolo non può avere un futuro se non capisce, ricorda ed ama le cose migliori del suo passato.

GIAN NICO RODIGHIERO

UN'ISOLA DI SOLE

Il sole dilata una luce mediterranea. Par di stare nel cuore protetto di un'isola: dietro i crinali si aspetta di scoprire il mare. E il campanile di Grancona è un segnale, un faro per i naviganti che passano lontani, assicurati dalle campane che battono i quarti per la guardia alle colture.

Mi accoglie quest'uomo dalla voce in toni chiari, modulati all'uso di parlate d'altre terre, che non sta mai fermo, che tranquillamente, ma deciso e sicuro, accompagna gli amici e i conoscenti, "i visitatori", nel tempo che si credeva ormai perduto.

Carlo Etenli apre il suo museo e insieme non fa mistero di niente intorno alle sue rive, ai vigneti, ai prati, alle sorgive conquistate dalla pazienza, con una sapienza che stupisce, che preme al silenzio della meraviglia.

Quando per la terza volta è stato eletto sindaco di quest'isolotto berico tra la pianura, le grandi valli e le montagne, c'è stato chi si è opposto al suo lavoro generoso e trasparente, preciso, ispirato, talvolta pratico e sbrigativo per evitare gli intoppi delle mai risolte burocrazie. I suoi collaboratori erano anch'essi uomini dei campi, maestri di saggezza, di onestà.

E ricordo bene il momento che ha portato finalmente a risolvere le incomprensioni: una sera di sorrisi increduli, di commozioni appena trattenute, di timidi abbracci, di liberate solidarietà dei sindaci confinanti, dei segretari comunali che sapevano ogni cosa, della gente d'intorno alle colline, i Monti Berici, e più giù lungo la Val Liona che a Orgiano si apre al mare della pianura, ai campi, ai fiumi.

Carlo Etenli, proprio da quel tempo, ha deciso di non concludere la sua disponibilità per gli altri; ha voluto allora far conoscere, anche materialmente, la sua storia, il suo passato: il mondo del coraggio e delle privazioni, delle poche speranze, della fede, della fatica e delle mani forti.

Prima gli oggetti della casa contadina ormai dimenticati, con ancora i segni del sudore e l'intenso profumo della vita domestica, quasi a fermare e a prolungare gli affetti, anche gli amori; quasi a ritrovare idealmente le persone più vicine e care nelle vicende della famiglia numerosa. Poi, meravigliandosi delle emozioni trasmesse nel raccogliere le cose, ecco perfino un vecchio trattore dimenticato nella polvere della barchessa, con la felicità di riportarlo a funzionare anche solo per sentirne il ritmo, il suono. Il canto.

Ecco, da quei giorni, la dedizione sempre più determinata, quasi puntigliosa, e la ricerca sempre più allargata, fino a coinvolgere persone, amici, conoscenti, appassionati "fuori dall'isola dei Berici", dentro le contrade padovane, nelle Valli e sulle colline veronesi: la terra veneta d'intorno. Così negli anni, fino a realizzare questo incredibile, immenso luogo della memoria e dell'affetto, della riconoscenza, dell'amore.

Nella mattina che apre l'estate, nel sole che disegna poche ombre su Grancona, Carlo Etenli avverte la mia sorpresa davanti a una falciatrice "fatta in casa". "Viene da Castello d'Arzignano", dice, "la sua terra, dove è tornato ad abitare vicino a lei il mio fraterno amico e ispiratore Piero Aldighieri". E gira come per un gioco improvviso la manovella che muove i denti della falce: "Vede? l'hanno fatta anche con i pezzi di una bicicletta".

E io immagino allora che nei mattini delle fienagioni, o delle mietiture, quest'uomo che ha inventato la felicità del ricordare, esca a turno con una di queste macchine della fantasia contadina e voli sui campi a miracolare i lavori con uno sguardo intenerito, un gesto della mano, un battito di ciglia. E io penso allora che nelle notti di luna metta in moto uno dei possenti "Landini a testa calda" per correre sulle strade dei Berici, e oltre, arrivando nel tempo di un sospiro fino in Francia, dove ha lasciato le sue nostalgie di adolescente fattosi emigrante.

Il "parco dei trattori" allinea più di cinquanta macchine "tutte funzionanti", assicura. E azionando un grosso volano mette in moto un OTO a tre ruote del 1950. Sbuffa un fumetto grigio per due volte e poi parte col suo "canto" ritmato che nell'immenso salone acquista lo stupore di un assolo.

Mi mostra la Balilla del 1935 "per conquistare l'Africa e l'Impero", mi spiega, "e non c'è la marcia indietro perché il duce aveva detto che bisognava tirare sempre diritto", aggiunge divertito.

Passiamo dall'aula, con i banchi di legno, i quaderni appena chiusi dai bambini col grembiule nero, le penne e l'inchiostro versato dal bidello. Sulla lavagna, Carlo Etenli ha scritto la preghiera del mattino: "Dio Onnipotente, dona pace e prosperità alle nostre famiglie, dà gloria al nostro Re, proteggi il Duce e l'Italia nostra. Così sia".

Dal campanile di Grancona, lì vicino, appena sopra la conca del Museo, viene il suono di mezzogiorno. La luce è ancora più chiara, e l'isola berica galleggia senza confini nel mare dei ricordi. Uscendo nella corte, quest'uomo dagli occhi buoni, dal passo svelto, dalla voce in toni morbidi che tendono all'acuto, ha passato la mano per una carezza breve sulle valigie degli emigranti allineate sul tavolo d'ingresso, legate con lo spago.

BEPI DE MARZI

INDICE

- 5 PREFAZIONE *di Antonio Mondardo*
- 7 PRESENTAZIONE *di Gaetano Fontana*
- 9 PROFILO DI UN AMICO *di Gian Nico Rodighiero*
- 11 UN'ISOLA FELICE *di Bepi De Marzi*
- 15 INTRODUZIONE
- 21 IL MUSEO DELLA CIVILTÀ CONTADINA DI GRANCONA
- 27 LA FILATURA, LA TESSITURA E L'ALLEVAMENTO
DEL BACO DA SETA
- La filatura e la tessitura della lana, della canapa e del lino
 - Il baco da seta
 - La vita e il lavoro contadino nei documenti antichi
- 57 LA TREBBIATURA DEL FRUMENTO
E LA SGRANATURA DEL GRANOTURCO
- La trebbiatura del frumento
 - La sgranatura del granoturco
 - Il tempo e le stagioni agricole dal 1921 al 1932
- 85 IL MULINO AD ACQUA
- Origine ed evoluzione del mulino ad acqua
 - La vita nel mulino
 - I mulini della Val Lione
- 105 FINIMENTI PER GLI ANIMALI E MEZZI DI TRASPORTO
- Mezzi di trasporto a traino animale
 - Attrezzi per il trasporto
 - L'invenzione del carro

- 121 ARATRI, SEMINATRICI E FALCIATRICI
- L'aratura e l'erpicazione
 - La semina del frumento
 - La semina del granturco
 - Un contratto d'affitto del 1598
- 151 IL TEMPO DEI TRATTORI
- 163 GLI ATTREZZI DEL CONTADINO
- Attrezzi per lavorare la terra
 - La viticoltura e la vinificazione
 - Attrezzi per la fienagione
 - Arnesi per il taglio del bosco
 - La lavorazione del latte
 - Attrezzi agricoli e arredi di casa in un inventario del 1698
- 201 LA CASA E L'AMBIENTE FAMILIARE
- La cucina
 - La camera da letto
 - L'illuminazione
 - Il bucato
 - La scuola
 - Il tempo della radio
- 231 LE BOTTEGHE ARTIGIANE E I MESTIERI AMBULANTI
- La bottega del falegname
 - La bottega del calzolaio
 - La bottega del fabbro
 - Lo stagnino
 - Gli strumenti del tagliapietre e dello scalpellino
 - La carriola dell'arrotino
 - Il mugnaio, il fornaio
 - Il sarto
 - Il droghiere e l'oste
 - Il seggiolaio
 - L'ombrellaio
 - Gli ambulanti
 - Le bilance: con piatto, a pesi, bascule, a stadera con ganci
- 259 IL MUSEO: STORIA, ATTIVITÀ E PROPOSTE CULTURALI
- 269 I LAVORI AGRICOLI, LE ATTIVITÀ DOMESTICHE
E GLI ANTICHI MESTIERI NELLE RIEVOCAZIONI DEL MUSEO

INTRODUZIONE

“Entrate in questo museo, dimenticate per un attimo il mondo d’oggi: radio, televisione, cinema, discoteca, cellulari, automobili ecc. Guardate questi attrezzi che testimoniano la povertà, la miseria, l’emigrazione, le umiliazioni, i sacrifici, i sudori, la fame, il freddo, le sofferenze dei nostri padri e delle nostre madri. Cerchiamo di non dimenticare tutto questo, e soprattutto il loro desiderio di creare per noi un mondo migliore”. E’ con questo “messaggio ai giovani” che Carlo Etenli accoglie il visitatore all’interno del Museo della Civiltà Contadina.

Con “civiltà” o “cultura” contadina vengono generalmente indicate tutte quelle usanze che accompagnavano il mondo rurale che qui in Val Liona si sono conservate fino alla fine degli anni cinquanta del Novecento, e cioè le consuetudini legate al ciclo della vita (la nascita, i giochi dei piccoli, i passatempi dei grandi, il fidanzamento, il matrimonio, la morte), le tradizioni del ciclo dell’anno (le attività agricole, l’influenza della luna, le previsioni del lunario, le festività del calendario liturgico, le ricorrenze dei Santi, i proverbi che scandivano l’andamento della stagione), le manifestazioni popolari (sagre, fiere, mercati) e la cultura orale (filastrocche, conte, cantilene, indovinelli, canti), frutto di una sapienza, di una saggezza più che millenaria.

Questa cultura veniva trasmessa ai più giovani nel contatto quotidiano del lavoro nei campi, nei cortili, o durante i filò, quando ci si raccoglieva nella stalla per sfuggire ai rigori del freddo nelle lunghe giornate invernali.

In questa “scuola di comunità”, come la chiama Ulderico Bernardi, mentre le donne filavano e gli uomini riparavano attrezzi o giocavano a carte, venivano rivissute le storie del paese e le tradizioni, venivano trasmesse le preghiere popolari, i modi di dire, le superstizioni. Qualche esperto narratore, aiutandosi con i gesti e con i bruschi cambiamenti di tono, affascinava gli uditori con le sue storie di santi, di eroi, di orchi o di streghe.

Dopo la seconda guerra mondiale, a partire dagli anni Cinquanta, la nostra società si è rapidamente trasformata, passando da agricola a industriale, per divenire infine società del terziario.

Il progresso tecnologico ha imposto cambiamenti di vita sempre più veloci, forse traumatici per qualche anziano; il benessere economico iniziato negli anni Sessanta ha creato nuovi bisogni che i mass-media pubblicizzano e l’industria fornisce a buon mercato: all’inizio la cucina economica, la radio, il frigo, poi il televisore, la lavatrice, l’automobile e ora il computer, il telefono, il condizionatore.

Con l’arrivo di questi beni sono scomparsi la vita comunitaria, il gusto della conversazione, gli incontri all’osteria, e con essi è scomparsa anche l’oralità. Ma “quando l’oralità muore e il tempo cancella i ricordi degli anziani, la tradizione finisce”, ha scritto Marisa Milani.

Nel giro di pochi anni è stato cancellato un mondo che era rimasto pressoché immutato per secoli. Tradizioni, usanze, consuetudini di vita, riti stagionali, credenze religiose, conoscenze agricole e abilità artigianali sono andate perdute o dimenticate. Attrezzi di lavoro, oggetti d'uso della vita quotidiana e mobili sono stati inesorabilmente abbandonati sotto le tettoie, riposti nei solai, distrutti, sostituiti con altri oggetti più moderni, più funzionali, costruiti con nuovi materiali e pubblicizzati dalla televisione. Insieme con essi è stato buttato via tutto un mondo di tradizioni, di sapienza, di esperienza: la cultura contadina.

Le giovani generazioni non riescono ad immaginare il duro lavoro e gli stenti dei loro nonni, non riescono nemmeno a capirli, perché è andato ormai perduto il contatto con la terra, la conoscenza dei lavori agricoli, il legame con le stagioni, il valore di ogni oggetto, che, una volta esaurita la sua funzione, non veniva gettato via, ma riadattato ad altri usi. Come hanno perduto la manualità dei loro padri quei giovani coltivatori di oggi che, abituati ad usare solo macchine e trattori moderni, non hanno conosciuto gli antichi attrezzi.

E con la fine della cultura contadina si è incominciato a perdere anche il significato di tante parole, e a parlare sempre più spesso in lingua italiana con i figli e nei rapporti sociali, quasi provando vergogna del vecchio dialetto. Non ci siamo accorti che con la perdita del dialetto perderemo la nostra identità, perché la lingua parlata è il primo elemento, il segno più reale di una identità, che durerà finché durerà il dialetto.

Per conservare le testimonianze e i valori di questa civiltà e per non perdere completamente una parte tanto importante della nostra storia è stato realizzato da Carlo Etenli, dopo anni di accurate ricerche, un museo della civiltà contadina.

L'obiettivo fin dall'inizio è stato quello di salvare dal degrado e dalla distruzione gli oggetti dell'attività rurale, diffusissimi fino a qualche decennio fa. Non certo per voltare le spalle ai benefici che la civiltà tecnologica ci ha regalato, per rimpiangere un mondo senza elettricità, senza acquedotto, senza mezzi di trasporto, senza lavoro come è stata la nostra valle fino agli anni sessanta del Novecento - un mondo che tuttavia ora ci appare felice nella memoria perché rappresenta la giovinezza -, ma per conservare il ricordo del lavoro e delle fatiche dei nostri padri.

“E non ho accumulato e sistemato nel mio museo tutti questi oggetti solo per farli sfuggire al logorio del tempo - avverte il curatore del museo - ma anche perché rimangano vivi, con cura e amore, per le future generazioni e perché nulla di quanto ha segnato la vita e la storia dei nostri padri debba essere dimenticato dai figli. Lo scopo è di mostrare tutto questo ai giovani perché conoscano il loro passato e siano così in grado di capire meglio il loro tempo”.

Nel leggere i nomi degli oggetti, rigorosamente in dialetto, ai più anziani sembrerà di ritornare nelle lontane stagioni della loro gioventù, e sembrerà loro impossibile che in così pochi anni tante cose siano cambiate. Ad altri invece, abituati al linguaggio più colto ma distaccato dei documentari televisivi, forse sfuggirà il significato vero di certi termini, anche perché molte parole

che appartenevano al mondo agricolo si sono sfocate o addirittura spente nel ricordo stesso di chi dentro quell'epoca è nato.

Ma è soprattutto ai ragazzi figli o nipoti di chi fu contadino e ora è artigiano, piccolo imprenditore, operaio in fabbrica, impiegato, emigrante, che gli oggetti di questo museo saranno di aiuto, un aiuto a capire com'era il mondo dei loro padri, dei loro nonni, quel mondo che non era cambiato per centinaia d'anni, per tante generazioni di contadini, e che ora sta scomparendo, filare su filare, siepe su siepe, *masièra* su *masièra*, *riva* su *riva*, lasciato nell'abbandono o spazzato via in un attimo da una macchina escavatrice, perché, concludendo con Carlo Etenli, "chi non conosce il passato, difficilmente riuscirà a capire il presente e a progettare il futuro".

Tra le molte persone che a vario titolo hanno dato un contributo a questo libro, ringrazio i miei genitori Silvio e Beppina, che mi hanno trasmesso i loro ricordi; gli anziani del paese, per le affettuose testimonianze; mia moglie e i miei figli, per il tempo che mi hanno permesso di utilizzare in ricerche, oltre naturalmente Carlo Etenli, fonte inesauribile e appassionata di notizie. Un particolare ringraziamento infine a Giuseppe Baruffato, per la consulenza tecnica, e a Cecilia Petrosino De Marzi, per i suggerimenti grafico-linguistici. Errori ed omissioni restano esclusivamente a mio carico.

Flavio Dalla Libera

Note sulla trascrizione del dialetto

La lingua è il dialetto rustico berico, nella forma dura e forte ancora vitale nella parlata quotidiana, con le sue cadenze particolari, con il participio in *à* (*inpienà, brusà*), con la *d* sonora al posto della *s* sonora (*vèrda, pèdo*: ‘verza’, ‘peggio’).

Nella trascrizione sono stati tenuti presenti i criteri indicati nel manuale di *Grafia Veneta Unitaria*, pubblicato dalla Giunta Regionale del Veneto nel 1995:

- allontanarsi il meno possibile dalle consuetudini grafiche dell’italiano;
- sacrificare il rigore di una assoluta coerenza alla praticità di soluzioni semplici e pragmatiche;
- fedeltà alla pronuncia effettiva attuale del territorio, nel nostro caso la Val Lìona.

Seguendo il principio di preferire la facilitazione della lettura nei confronti di una coerenza solo teorica, i segni con un valore particolare sono ridotti al minimo:

- le doppie sono quasi assenti;
- la *s* sorda intervocalica è trascritta con il segno *ss* (*còssa* ‘cosa’, *cassa* ‘cassa’);
- la *s* sonora con *x* nella terza persona dell’indicativo presente del verbo *èssare* ‘essere’: *xe* ‘è’, ‘sono’ e all’inizio di parola (*xola* ‘vola’);
- la consonante fricativa sorda interdentale della parlata rustica viene resa con *zh* (*zhavate* ‘ciabatte’);
- la lineetta nel segno grafico *sc* avverte che le due consonanti devono essere pronunciate distinte (*s-cioppo* ‘schioppo’);
- non viene quasi mai usata la *q* in quanto non è presente foneticamente (*coarèlo* ‘mattonone’);
- la *j* con valore di semiconsonante sostituisce la ‘i’ solo in due posizioni, quando può alternare anche nella medesima varietà con *g* palatale, e cioè all’inizio di parola (*jèri* ‘ieri’) e in posizione intervocalica tra due vocali sillabiche (*àjo* ‘aglio’, *Jija* ‘Luigia’);
- la *n* viene usata anche davanti a *b* (*inbriago* ‘ubriaco’) e a *p* (*canpo*, ‘campo’).

Per lo stesso principio, l’accento grafico è segnato:

- su tutte le parole sdrucciole e bisdrucchiole;
- su tutte le parole tronche, tranne su quelle che terminano in consonante (*contadin, ciapar*);
- sulle parole piane con il timbro tonico *è* oppure *ò*; sulla *ì* tonica preceduta da *u* (*puina*); su *ì* ed *ù* toniche seguite dalla vocale finale (*finio*);
- sui monosillabi omografi che indicano una voce verbale (*dà, fà, gò, stà...*);
- ogniqualvolta la mancanza di un segnaccento può creare dubbi, ambiguità ed errori di pronuncia (per cui viene usato l’accento grave in *à, è, ì, ò, ù* od acuto in *é* od *ó* chiuse).

I termini ripresi da testi a stampa sono stati riprodotti esattamente tali e quali sono stati trovati; per quelli da manoscritti invece talvolta si è privilegiata una versione del testo più comprensibile a scapito del principio di assoluta fedeltà. Le integrazioni sono inserite nel simbolo [].

Alla memoria
dei miei genitori
Gaetano e Angela Maria
ispiratori di questo Museo

CARLO ETENLI
*Fondatore del Museo della Civiltà
Contadina di Grancona*

1. Grancona, Museo della Civiltà Contadina. Realizzato da Carlo Etenli dopo anni di appassionate ricerche, il museo è stato inaugurato il 25 giugno 1995. All'ingresso nella Corte è stato innalzato nel 1996 il capitello dell'emigrante, dedicato alla Madonna di Monte Berico.

1



IL MUSEO DELLA CIVILTÀ CONTADINA DI GRANCONA



Il museo, allestito in un fabbricato un tempo adibito a stalla e in seguito ampliato, è situato in una tipica corte rurale alle spalle del *Castellaro* di Grancona, in posizione dominante la Val Liona, nel cuore dei Berici. Realizzato da Carlo Etenli dopo anni di appassionate ricerche, determinate dal desiderio di recuperare e conservare le testimonianze e i valori della civiltà contadina, il museo è stato inaugurato il 25 giugno 1995. Ampliato ulteriormente nel 1996, e ancora nel 2000, la struttura occupa attualmente una superficie coperta di circa tremila metri quadrati (“quasi un campo”).

Teatro di manifestazioni ed eventi culturali (Festa della mietitura, Festa della trebbiatura, Festa della spannocchiatura e sgranatura del *sórgo*, Festa dell’artigianato, Rappresentazione degli antichi mestieri, Rievocazione delle attività domestiche di un tempo, Sfilata di trattori d’epoca...), il museo raccoglie decine di macchine agricole e migliaia di strumenti di lavoro e oggetti d’uso quotidiano, ordinati secondo criteri funzionali in sette sezioni: la filatura e la tessitura (con l’allevamento del baco da seta), la trebbiatura del frumento e la raccolta del granoturco, il mulino ad acqua (con carri, carretti e finimenti), il lavoro nei campi (aratri, erpici, seminatrici), i vecchi trattori, gli attrezzi del contadino (torchi, botti, falci, rastrelli, zappe), gli ambienti familiari (cucina, camera da letto) con l’aula di scuola e le botteghe artigiane.

Per ricordare quanti nel passato furono costretti ad emigrare, all’ingresso della corte è stato innalzato nel 1996 il “Capitello dell’Emigrante”, dedicato alla Madonna di Monte Berico.

La filatura, la tessitura e l’allevamento del baco da seta

La sezione ricorda il lavoro delle donne soprattutto nelle lunghe serate invernali, durante le veglie del *filò* in stalla, quando bisognava filare anche per preparare la dote alle figlie. Vi sono esposti fusi, spole, *mulinèle* (filatoi), *naspi* e *córl*i (arcolai) e *scarti* (pettini) per la filatura del *cànevo* (canapa), della lana e del lino, *gràmole par gramolare el cànevo*.

Uno spazio è riservato alle attrezzature necessarie per l’allevamento dei *cavalièri* (bachi da seta), che procurava alla famiglia le prime entrate della stagione: due incubatrici di legno per la schiusa delle uova, un *castello* con le *arèle*, un *bosco* di ramoscelli, alcune ceste per i bozzoli. Chiude la sezione una serie di telai per la tessitura della canapa e del lino; uno, dell’Ottocento, completo di spole, filo e *canfin* (lume a petrolio).

La trebbiatura del frumento e la sgranatura del granoturco

La sezione raccoglie due trebbie a mano di fine Ottocento, chiamate anche “macchine a sangue” per la fatica necessaria a farle funzionare; trebbie in legno del Novecento, una macchina a vapore, presse per la paglia; una trebbia

binata con pressa in lamiera degli anni Trenta, di fabbricazione austriaca; e inoltre, sgranatrici per pannocchie e sveziatrici per la selezione delle sementi.

Il mulino ad acqua

In una sala è stato rimontato il macchinario del mulino Peloso-Menon di Perderiva risalente al 1810, perfettamente restaurato e funzionante, con due coppie di *mole* (macine), utilizzate una (quella del 1806, proveniente dal mulino Gobbo di Calto) per macinare il “bianco” (grano per farina da pane), l'altra per il “giallo” (granoturco per farina da polenta).

E' esposto anche un vecchio *inzegnón*, il rocchetto a lanterna con pioli foderati di *assale* (acciaio) che trasferiva il moto della ruota esterna dal piano verticale a quello orizzontale delle macine, moltiplicandone i giri.

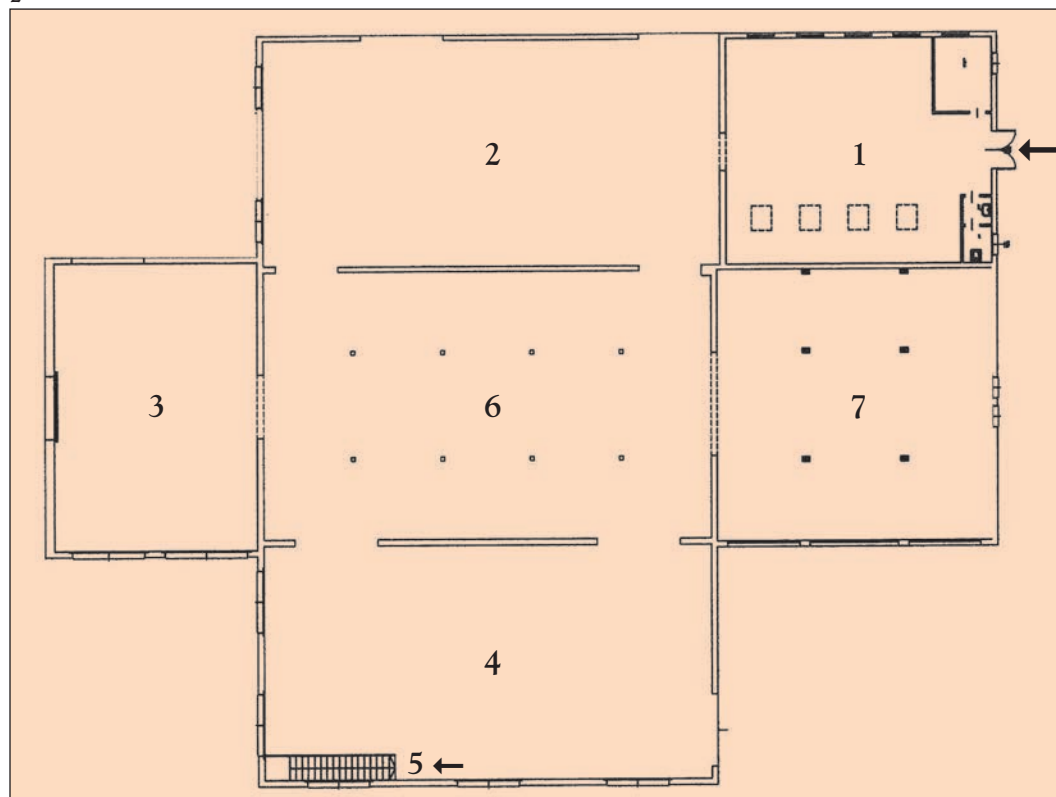
I mulini costruiti lungo la roggia della Liona vengono ricordati negli atti notarili a partire dal 1400: alla fine del Settecento ne vengono censiti ben 16, per un totale di 28 ruote.

Vicino alla sezione dedicata al mulino è esposta, inoltre, una interessante bilancia di precisione per pesare le matasse di seta.

Finimenti per gli animali e mezzi di trasporto

Nella sezione relativa ai mezzi di trasporto sono esposti carri a quattro ruote e *barèle* per uso soprattutto agricolo, carretti da mugnaio, una *bara* (carretto piuttosto robusto e allungato per il trasporto di carichi pesanti, trainato da cavalli), un *biròcio* e una *timonèla* (calesse e carrozza leggeri) per il trasporto delle persone più abbienti, finimenti per mucche e buoi (gioghi, *dóncole*, museruole), finimenti per cavalli e muli (*dojèli* o piccoli gioghi, *comaci* o

2



2. Museo della Civiltà Contadina di Grancona, pianta.

Sez. 1 - La filatura, la tessitura e l'allevamento del baco da seta;

Sez. 2 - La trebbiatura del frumento e la sgranatura del granoturco;

Sez. 3 - Il mulino ad acqua. Finimenti per gli animali e mezzi di trasporto;

Sez. 4 - Aratri, seminatrici e falciatrici;

Sez. 5 - I trattori (*nel piano seminterrato*);

Sez. 6 - Gli attrezzi del contadino;

Sez. 7 - La casa e l'ambiente familiare, le botteghe artigiane, la scuola.

collari, selle). Per i trasporti manuali, carriole e *carioluni* da letame, *zhilière* (portantine) da fieno, *bigòli* (bilancieri o arconcelli) con le loro coppie di cesti o di secchi.

Aratri, seminatrici e falciatrici

Sono esposte una serie di “macchine” che hanno aiutato il contadino nei lavori agricoli più pesanti: una collezione di aratri in legno e in ferro dalle diverse foggie (*solcaróli*, *pioline*, *voltaréce*, *versóri* completi di *carièli*), erpici, *rùgoli* (rulli), vecchie seminatrici (una in legno a mano dell’inizio del Novecento), cavapatate, motozappe, motofalciatrici per il fieno e una *tajaliga*.

I trattori d'epoca

Nel seminterrato sono stati raccolti una cinquantina di trattori, tutti funzionanti, costruiti dal 1918 ai primi anni '50: Landini, Lamborghini, Fiat, Fordson... Tra i più caratteristici, un Fordson del 1919, un Internazionale degli anni Venti, un Balilla del 1935, un Oto del 1947 con ruote anteriori binate.

Gli attrezzi del contadino

Una vasta esposizione è dedicata agli attrezzi di uso quotidiano: vanghe, zappe, badili e picconi per lavorare la terra; *fèri da segare* (falci) completi di *prie* (pietre da affilare), *coari* (portacoti ricavati da un corno di bue cavo), *piante* (piccole incudini sulle quali si batte la lama della falce, per rinnovarne il taglio) e forche e rastrelli per la fienagione; *seghéti* (falci messorie), *dojari* (correggiati) per “battere” il grano, crivelli; *menare*, *màje* e *péndole* (scuri, mazze e cunei) per il taglio del bosco; bilance a piatti, *bassacune* (bascule), *chili* (stadera), *stari* (staia), *quartaróli* per pesare o misurare i prodotti agricoli. Nella sezione dedicata alla vinificazione troviamo macchine per *machinare* l'uva, *lóre* (pevere) per travasare il vino, botti e torchi per comprimere le vinacce.

La casa e l'ambiente familiare

Per testimoniare la vita familiare contadina è stato ricomposto un focolare con il *caldièro* (paiolo) e il *menapolènta* (ceppo di legno che teneva fermo il paiolo), la cucina con i *panari* (taglieri per la polenta), i *rami* (le casseruole in rame), i *bróndi* (recipienti da cucina in bronzo), la *gràmola* per impastare il pane, il secchiaio di pietra incavata con sopra appesi i secchi per l'acqua.

E' esposta una camera con il *leto de pajón* e de *scartozhi* (materasso di paglia e di cartocci di mais) sui cavalletti, con la *mónega* e la *fogara* per scaldare il letto, illuminata dal *canfin* (lume) a petrolio.

Mastelli e *tòle* (assi) da lavare testimoniano la fatica della *lissia* (bucato). Strumenti per il formaggio, cesti in vimini, foto d'epoca, i primi motocicli e le vecchie radio completano l'ambiente familiare.

Le botteghe artigiane e i mestieri ambulanti

Sono state ricomposte con i loro arnesi le botteghe del *marangón* (falegname), dello *scarparo* (calzolaio), del *fàvaro* (fabbro). E' stato ritrovato un carretto del *molèta*, l'arrotino che girava per i mercati e per le contrade per affilare lame, coltelli e forbici. Dalle *priare* (cave di pietra) e dai laboratori della valle provengono gli strumenti del *priaro* (scalpellino o tagliapietra): seghe, *segóni da pria*, *binde*, picconi da cava, mazze, cunei, bocciarde, scalpelli, subbie, sgorbie.

L'aula, l'orologio, la cassaforte

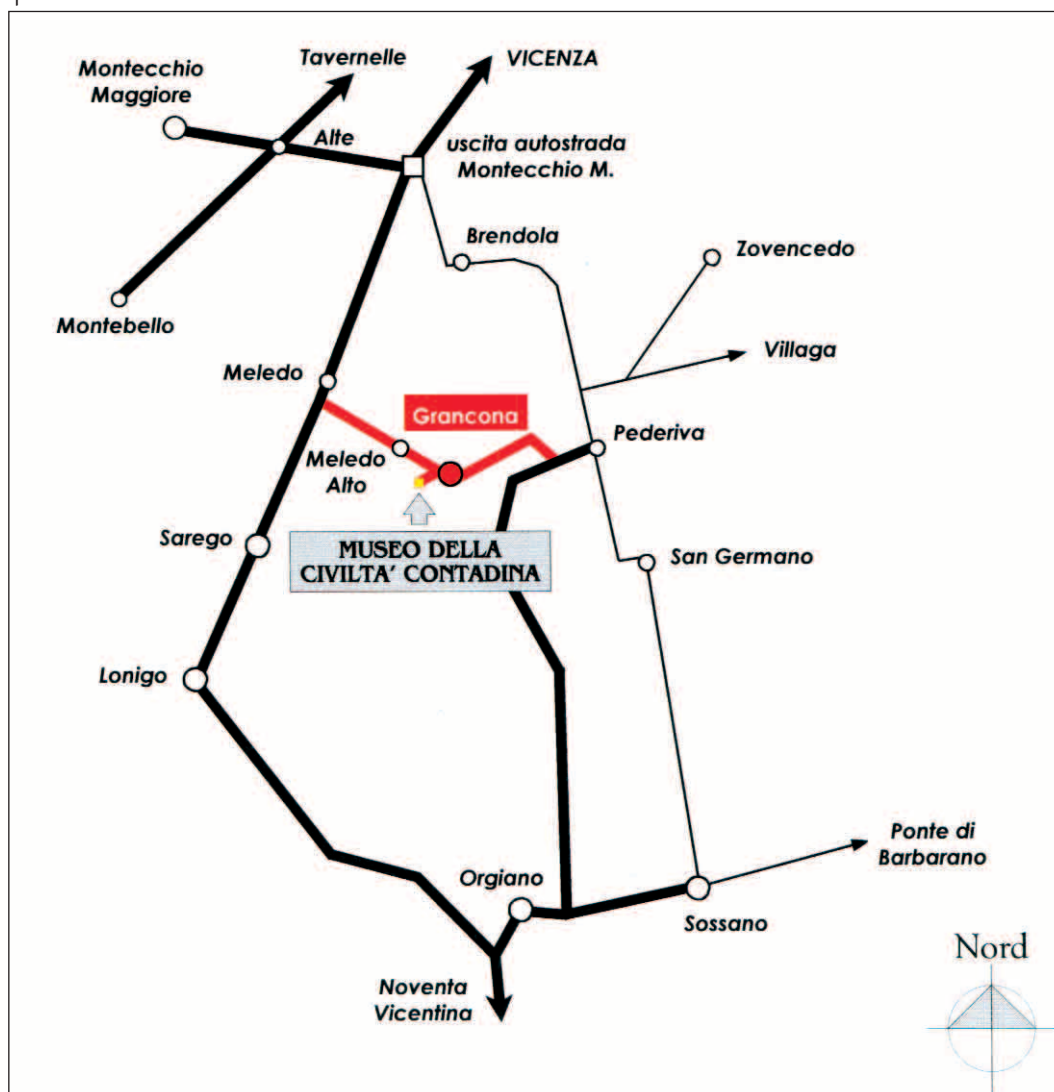
E' stata ricomposta un'aula scolastica, con i vecchi banchi di legno, la lavagna, i calamai, le carte geografiche.

Tra i pezzi più importanti del museo figurano la macchina da orologio del 1908 del campanile di Villa del Ferro, a caricamento manuale e perfettamente funzionante, e una "cassaforte" del 1600 ritrovata murata a Meledo Alto, nella Villa Arnaldi (*case de Jorio*).

3



3. Il Castellaro di Grancona con la chiesa, visti dalla corte del Museo (foto di Maurizio Merlin).



Disegno di Davide Etenli

COME SI ARRIVA

Provenendo da Nord: all'uscita del casello di Montecchio Maggiore (autostrada Serenissima nel tratto tra Vicenza e Verona) si svolta a sinistra e si imbocca la statale n.500 verso Lonigo. All'incrocio di Meledo di Sarego si gira a sinistra e si sale in direzione Grancona. Superato Meledo Alto, si prosegue su un tratto pianeggiante: all'inizio della discesa, in vista della chiesa di Grancona, si imbocca a destra (attenzione!) la via Ca' Vecchia che porta al museo.

Provenendo invece da Lonigo, si prende la statale n.500 verso Montecchio e si imbocca a destra la strada per Grancona poco prima di arrivare a Meledo.

Provenendo da Sud, da Orgiano o da Sossano: si risale la Val Liona fino a Pederiva, quindi si svolta a sinistra per la strada che sale alla chiesa di Grancona. Superato il *Castellaro*, si inizia a scendere in direzione di Meledo, ma dopo circa 500 metri si imbocca a sinistra (attenzione!) la via Ca' Vecchia che porta al museo.

**MUSEO DELLA CIVILTÀ
CONTADINA ONLUS**
Corte Carlo Etenli

36040 GRANCONA (Vicenza)
Via Ca' Vecchia, 2
tel. 0444 889533

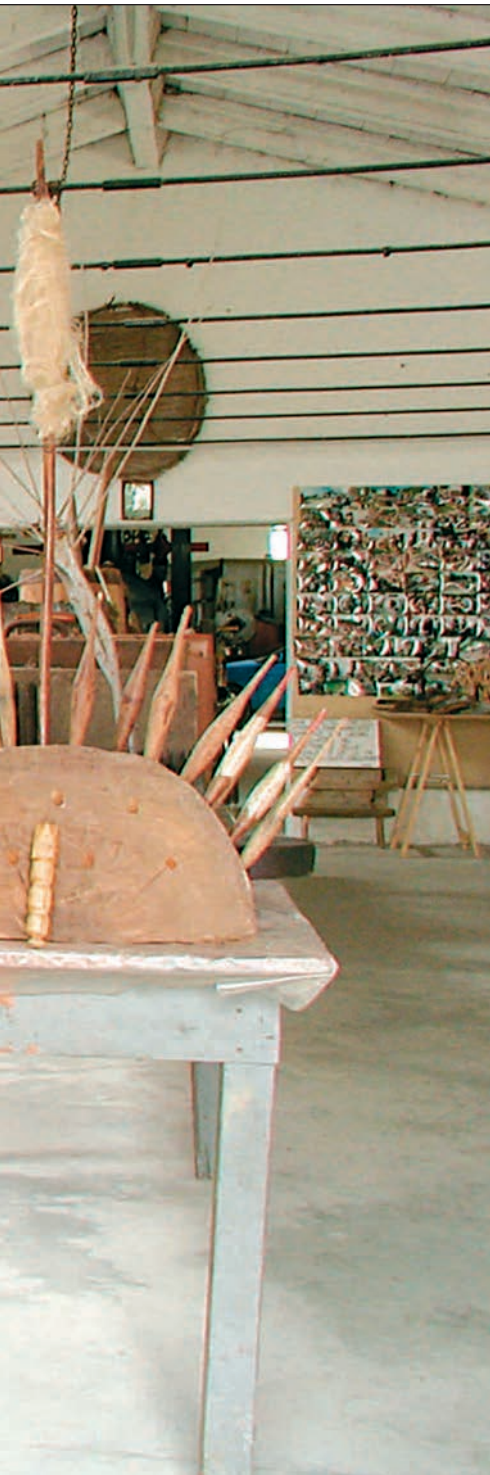
Apertura:
tutti i giorni dalle 8 alle 19
Ingresso gratuito

5. La sala del museo dedicata alla filatura, alla tessitura e all'allevamento del baco da seta. A sinistra, alcuni vecchi telai per la tessitura della lana, della canapa e del lino.

5



LA FILATURA, LA TESSITURA E L'ALLEVAMENTO DEL BACO DA SETA



La sezione ricorda il lavoro delle donne nelle lunghe serate invernali, durante le veglie nei *filò* in stalla, quando alla fioca luce di un lume, tra un rosario e una *ciàcola* (chiacchiera), producevano il filo che sarebbe servito per tessere la tela necessaria per preparare soprattutto la dote alle figlie. Vi sono esposti fusi, rocche, *mulinèle* (filatoi), *naspi* e *córl*i (arcolai) per la filatura della lana, del *cànevo* (canapa) e del lino, *gràmole per gramolare el cànevo*, e *scarti* (pettini) per pettinare la canapa e il lino.

Un settore è dedicato a una serie di telai per la tessitura della canapa e del lino; uno, dell'Ottocento, è completo di spole, filo e *canfin* (lume a petrolio). Chiude la sezione uno spazio riservato alle attrezzature necessarie per l'allevamento dei *cavalièri* (bachi da seta), che procurava alla famiglia le prime entrate della stagione: una incubatrice di legno per la schiusa delle uova, un *castèlo de arèle* (impalcatura con graticci di canne), un *bosco de fassinèi* (piccole fascine legate su una struttura portante di legno), alcune ceste per i bozzoli. In un altro ambiente vi è inoltre una bilancia di precisione per pesare le matasse di seta.

La filatura e la tessitura della lana, della canapa e del lino

La filatura e la tessitura veniva svolta essenzialmente nell'ambito familiare, ed era volta soprattutto a soddisfare il bisogno di vestiario e di biancheria dei membri della famiglia, non essendo possibile per la scarsità di mezzi ricorrere all'acquisto sul mercato.¹

Gli indumenti dovevano durare moltissimo, e passavano regolarmente da una generazione all'altra.

Il vestito "da festa" dell'uomo, quasi sempre di pesante fustagno, veniva indossato nei giorni di festa quando andava a messa, o all'osteria, oppure durante la settimana per andare al mercato o a pagare il *prediale* (le imposte sui fondi), o comunque in altre occasioni importanti, come il matrimonio di un figlio, il funerale di un amico. Il vestito "da lavoro" invece era fatto con stoffa recuperata magari dai vecchi indumenti dei genitori o dalle divise militari, pieno di *pèzhe* (toppe) sui gomiti, sulle ginocchia e sul sedere, sovente di altro tessuto e di altro colore.

Gli indumenti delle donne invece, che andavano dai vivaci colori per le giovani fino ai neri o comunque scuri per le anziane, si presentavano più curati, ed erano caratterizzati soprattutto dalla *còtola* (un'ampia gonna ricca di pieghe che copriva il corpo da fianchi alle caviglie), dal *corpéto* (indumento attillato in vita, ben accollato, con maniche lunghe e aderenti) e dalla *travèrsa* (grembiule che copriva la parte anteriore della *còtola*, allacciato strettamente

alla vita, che veniva tolto solo quando andavano a messa o al mercato). I bambini sopra gli indumenti infantili portavano un *travarsòto* (un grembiolino) che li ricopriva fino al ginocchio. I ragazzi invece indossavano le *braghe* (pantaloni), corte d'estate fino al ginocchio, altrimenti lunghe (ma non troppo), strette e a tubo, senza la piega.

Anche la biancheria presente nella famiglia contadina era ridotta all'essenziale, portata soprattutto in *dota* (dote) dalla donna. La sposa portava da sei a dodici *nezhóli de cànevo* (lenzuola di canapa, ma talvolta anche qualcuno di lino), completi di *foréte* (federe per cuscini), due o tre *cuérte* (coperte) di lana molto ruvida (dette anche *s-ciavine*) e qualche *sugaman* (asciugamano) e *canevazha* (canovaccio da cucina, per l'appunto di canapa).²

Ma per filare e tessere la tela necessaria al confezionamento degli indumenti e della biancheria bisognava prima procurarsi la lana, il lino, la canapa.

Nei nostri colli la suddivisione dei terreni in *rive* (piccoli appezzamenti) sorrette da *masière* o muretti di pietre a secco, la presenza di sterili e di pendii ricoperti da vegetazione arbustiva e da boschi cedui, e la diffusione della piccola proprietà favorivano l'allevamento di pecore (ogni famiglia ne possedeva qualcuna), e la conseguente produzione di lana a livello familiare. Le condizioni climatiche abbastanza favorevoli permettevano inoltre la coltivazione di piante tessili per la produzione di fibre vegetali, in particolare il lino e la canapa. La loro lavorazione era un'attività che non sottraeva forza lavoro all'agricoltura, in quanto veniva praticata negli intervalli di tempo tra un'attività e l'altra, con un impiego più intenso nel periodo invernale e con ricorso alla manodopera femminile e dei ragazzi, anzi consentiva una integrazione ai magri redditi dei contadini.³

La lavorazione di tipo domestico è desunta dalle anagrafi (censimenti) venete della seconda metà del Settecento, che registrano la presenza dei "telai da tela" e "telai da lino e bombace" o cotone (nel Vicentino, uno ogni venti-trenta famiglie), in quanto "la presenza della tessitura delle fibre vegetali si diffondeva anche laddove erano del tutto assenti altre attività di tipo industriale, in particolare nella bassa vicentina. Secondo i dati del 1790, erano proprio i vicariati di Lonigo, Brendola e Barbarano - rispettivamente con un rapporto di un telaio ogni 17, 16 e 19 famiglie - a mettere in mostra la maggiore diffusione di questi semplici macchinari, spia sicura di una lavorazione domestica diretta all'autoconsumo... C'è da aggiungere, fra l'altro, che i dati in nostro possesso per il Vicentino sono da ritenersi sottostimati, in quanto la presenza di un telaio da tela in casa non suscitava alcun interesse da parte delle autorità, per non essere sottoposto ad alcuna forma di tassazione e per essere cosa che non poteva destare la benché minima curiosità".⁴

Nonostante l'apertura dei primi stabilimenti per la filatura e la pettinatura del lino e della canapa, nella seconda metà dell'Ottocento la situazione non era sostanzialmente cambiata: su un totale di 2913 telai distribuiti nella provincia di Vicenza ben 428 appartengono ai distretti di Lonigo e Barbarano:

«L'industria tessile casalinga di tele di lino, canape ed altre materie si esercita in maggiori o minori proporzioni in tutti i Comuni della provincia. Ad onta del consumo aumentatosi anche in campagna delle tele prodot-

te dagli stabilimenti meccanici e smerciate a miti prezzi, essa è piuttosto in incremento, trovandovi occupazione specialmente le classi campagnuole nelle intermittenze dei lavori agricoli, e nella stagione invernale... Coi telai casalinghi si confezionano per lo più tessuti servienti ad uso delle famiglie di campagna, e dietro commissione di altre famiglie, quindi la relativa produzione entra pochissimo in commercio».

Con il diffondersi dell'industrializzazione italiana, tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento il consumo incominciò ad orientarsi su tessuti di cotone prodotti dall'industria, e "la lavorazione domestica delle fibre vegetali divenne sempre più marginale" fino alla sua inesorabile scomparsa nel corso del definitivo sviluppo industriale della seconda metà del Novecento.⁵

La lavorazione della lana

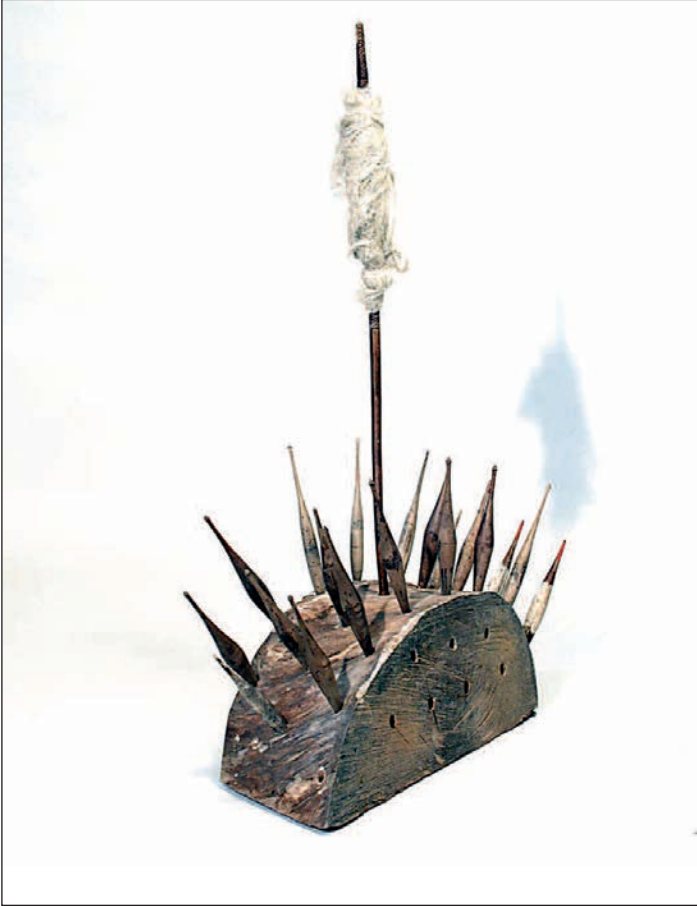
La lavorazione della lana iniziava con la tosatura della pecora. La lana ottenuta veniva poi lavata e distesa al sole per l'asciugatura, e quindi battuta e di nuovo pulita. La cardatura (scardassatura) veniva effettuata con i *gars*, tavolette di legno con manico fittamente ricoperte di punte di ferro: per districarla e liberarla dalle materie estranee la lana veniva sfregata passando tra due *gars* (*se petenava la lana*) e ridotta in bioccoli, pronta per essere filata. Se si voleva ottenere un attrezzo più pratico, uno dei due *gars* veniva fissato a un cavalletto.

La filatura poteva essere effettuata con l'antico ma semplice sistema della rocca e del fuso (la rocca, fatta artigianalmente dai giovanotti, veniva donata alle ragazze durante i *filò*): si avvolgeva un *gårdolo* o *carmèla* (pennecchio, quantità di materiale da filare) di lana sull'estremità della rocca, che veniva tenuta ritta sotto un braccio o infilata in una cintura, con una mano si tirava un po' di fibra verso il fuso e con l'altra lo si faceva girare in modo che il filo ottenuto si torcesse e si avvolgesse sul fuso stesso, procurando di ammorbidirlo con dell'acqua o con la saliva. Oppure si ricorreva alla *mulinèla* (filatoio), un attrezzo più complesso, formato da una ruota azionata a pedale che trasmetteva il movimento rotatorio a un fuso su cui avveniva la torcitura e l'avvolgimento della lana che la donna via via predisponeva. Il filo ottenuto veniva quindi avvolto in una matassa con il *naspo*, una specie di mulinello a quattro bracci disposti a croce, che veniva fatto girare su un asse orizzontale per mezzo di una manovella laterale. Le matasse passavano quindi sul *còrlo* (arcolaio), un mulinello simile al *naspo*, a forma tronco-conica, che girava su un asse verticale e serviva a disfare la matassa per avvolgere a mano il filo in *gèmi* (gomitoli), pronti per essere usati nel lavoro a maglia (la donna di casa aveva sempre in mano i ferri da calza; per infilare e tener fermo il ferro di sinistra, veniva usato il *canòlo*, un bastoncino vuoto all'interno e chiuso ad una estremità).

Il filo da tessere invece veniva avvolto in bobine o sull'anima della spola, per essere utilizzato nel telaio e trasformato quindi in pezze di tessuto.⁶

La tessitura con il telaio prevedeva una prima fase, la preparazione dell'ordito, quella fitta fascia di fili paralleli stesi sul piano orizzontale del telaio che formava la base della tela. Preparato l'ordito, iniziava la tessitura vera e propria: premendo con i piedi le *càlcole* (pedali o leve), si alzavano alternativa-

6



6. Rocca e fusi per filare lana, canapa, lino. Prima dell'arrivo della *mulinèla*, attrezzo piuttosto recente, la filatura veniva effettuata con l'antico ma semplice sistema della rocca e del fuso (la rocca, fatta artigianalmente dai giovanotti, veniva donata alle ragazze durante i *filò*).

7-8. *Scarti* o *gars*, pettini per districare la lana. La cardatura della lana (scardassatura) veniva effettuata con i *gars*, tavolette di legno con manico fittamente ricoperte di punte di ferro: per districarla e liberarla dalle materie estranee la lana veniva sfregata passando tra due *gars* o pettini e ridotta in boccoli, pronta per essere filata.

7



8



9



10



11



9-11. *Mulinè* o filatoi a pedale (anni quaranta del '900). La *mulinèla* era un attrezzo più complesso, formato da una ruota azionata a pedale che trasmetteva il movimento rotatorio a un fuso su cui avveniva la torcitura e l'avvolgimento della lana (o della canapa, del lino) che la donna via via predisponeva. Il filo veniva prodotto soprattutto nelle lunghe serate invernali, durante le veglie nei *filò* in stalla, alla fioca luce di un lume.

12



13



14



15



16



12-13. *Naspi*, mulinelli a quattro bracci disposti a croce per avvolgere le matasse di filo. Il *naspo* veniva fatto girare su un asse orizzontale per mezzo di una manovella laterale.

14. *Còrlo*, arcolaio simile al *naspo*, a forma tronco-conica, che girava su un asse verticale e serviva a disfare le matasse di lana, canapa, seta per avvolgere a mano il filo in gomitoli.

15. *Mulinèla* per avvolgere le spole.

16. *Gràmola* per maciullare i fusti della canapa e separare il tiglio (cioè la fibra tessile) dalla parte legnosa. Consisteva in una leva di legno a coltello con la sezione molto larga, con l'estremità incernierata a snodo su un cavalletto, che premuta da una mano batteva i fusti delle piante.

17



18



17. *Chija* o scapecchiatoio per pettinare la canapa, formata da una tavoletta di legno tondeggiante con diverse file concentriche di aculei in ferro.

18. Pettine per districare la canapa, formato da una tavoletta di legno con all'estremità due o tre file di lunghi chiodi in ferro, a pettine, da usare per un primo passaggio delle fibre.

mente i *lissi* (licci o telai) che aprivano i fili dell'ordito e permettevano così il passaggio della *spoléta* (spola), lanciata a mano dalla tessitrice da una parte all'altra del telaio per inserire la trama (sarà poi sostituita dal meccanismo della *navéta* volante contenente la spola). La tessitrice doveva poi battere più volte il filo con il *pètene*, una struttura rettangolare sospesa in alto, che teneva divisi i fili dell'ordito e serrava le trame.

Non tutte le famiglie possedevano un telaio: accadeva allora che alcune tessitrici si specializzassero e lavorassero per le famiglie del paese, soprattutto per le ragazze che dovevano prepararsi la dote, iniziando così una piccola attività che oggi definiremmo artigianale.⁷

La lavorazione della canapa e del lino

La lavorazione della canapa e del lino, più complessa di quella della lana, era preceduta dalla coltivazione e dalla raccolta delle due piante tessili che solo in parte presentavano caratteristiche simili.

La coltura del lino, compresa tra la semina primaverile (entro il 25 marzo, festa dell'Annunciazione della Madonna, ricordata con solennità a Lonigo) e la raccolta di fine giugno, richiedeva una accurata preparazione del terreno, un continuo lavoro di rimozione delle erbe infestanti, un clima mite che evitasse il rischio di gelate primaverili o di periodi di siccità nel momento della maturazione.⁸ La coltivazione della canapa invece, pianta più robusta, con le sue varietà adatte ad acclimatarsi anche in condizioni non ottimali, richiedeva una semplice aratura o vangatura del terreno accompagnata da una buona concimazione: veniva seminata più tardi, a metà maggio, per la *Sensa* (Ascensione), durante il periodo vegetativo sopportava bene il caldo, e ad agosto poteva essere raccolta. E queste caratteristiche, accompagnate dal minor impegno richiesto nella coltivazione e nel momento del raccolto, la rendevano più diffusa rispetto al lino.

Il padrone di casa riservava qualche appezzamento di terra alla coltivazione di queste due piante (esiste ancora nella parlata locale qualche toponimo, *el canevaro*, che ricorda il terreno destinato alla coltivazione della canapa).

In uno dei "catechismi agricoli" rivolti ai contadini veneti a metà dell'Ottocento viene raccomandato alla padrona di casa, tra le altre cose, "di procurare che ogni anno vi sia per uso della famiglia un pezzo di terra a canape e lino. Non v'è chi non sappia quanto sia necessaria la biancheria nelle case". E più avanti viene ricordato che "la canapa ed il lino sono due piante importantissime in quanto che danno e tiglio e seme; ed il canape per soprappiù, in forza dei suoi principii amari, deve essere fatale agli insetti che portano danno alle piante che coltiviamo".⁹

Quando tratta della coltivazione della canapa l'autore consiglia:

«La terra per la canapa non deve essere in generale tanto argillosa, deve andare facilmente in polvere ed esser fresca ma non troppo umida, soleggiata più che è possibile; l'ombra delle case e degli alberi le fa male. In agosto il terreno deve essere arato molto fondo e seminato di piante leguminose, quali sono la fava, le vecchie, i fagiololetti ecc., e verso la metà di novembre sovesciate. Dopo vi si mette molto concime, e specialmente pecorino, i ritagli di curame, i letti dei bachi da seta (*cavalieri*). Ai primi di

marzo si torna ad arare, procurando e coll'erpice e col rastrello che non vi sieno più zolle e che la terra sia diventata come una seta».

Si deve scegliere una semente “grossa, pesante, d'un colore grigio oscuro, che, fregandola, non lo perda” e deve avere un anno solo. Quando le pianticelle saranno alte dieci centimetri circa, si dovrà concimarle, spargendovi sopra del letame, meglio se di pollo o di colombo, specialmente ove le piante sono più piccole e giallognole. Giunte all'altezza di venti centimetri, verranno mondate dalle erbe cattive. La raccolta verrà effettuata verso la metà di agosto, quando il fiore delle piante sarà smorto e le foglie incominceranno ad ingiallire.

«[La canapa dovrà quindi] essere tagliata, e mai cavata, dopo d'averla lasciata in terra distesa per alcune ore, la si porta al coperto e la si poggia al muro, perché si secchi... Appena le foglie quasi da sé si staccano, si porta alla macerazione, perché, dopo questo punto, quanto più si tarda, tanto manco buono riesce il filo.

Prima però di portarla alla macera, dopo che la si ha nettata dalle erbe che potrebbe avere, si deve farla in fascetti grossi quanto un vimine (ossia stroppella lunga mezzo metro) può legarli, senza contare quelle parti della stroppella che serve a fare il groppo. Nello stesso fascetto tutte le piante sieno compagne in lunghezza e grossezza; caso mai qualche pianta fosse più lunga, si tagli il pezzo più lungo dalla parte della cima, altrimenti questa cima diventerebbe nera.

I fascetti si mettono nell'acqua distesi uno vicino all'altro in modo, che le cime degli uni tocchino i piè cioè la parte grossa degli altri, e si formi così uno strato eguale. Sopra questo strato si pongano delle tavole o dei legni con dei pesi sopra, perché possa stare tutto lo strato di canapa sott'acqua».

Vengono dati quindi alcuni consigli sull'acqua: se questa sarà corrente, il filo diventerà più bianco e più lucente; se sarà stagnante, diventerà meno bianco e lucente, ma più pastoso e pesante. L'acqua non deve essere fangosa, si dovrebbero anzi “foderare” le rive e il fondo del fosso con delle tavole...

La canapa sarà ben macerata quando il filo si staccherà facilmente dalla parte legnosa (saranno necessari da un minimo di dieci a un massimo di venti giorni). Fatta la macerazione, dovrà essere ben lavata e messa a seccare in piedi o appoggiata al muro per almeno due giorni di sole, dopo di che sarà pronta per essere *gramolà* (maciullata).¹⁰

Prosegue quindi con i consigli sulla coltivazione del lino.

Il terreno dovrà essere preparato per la semina come viene fatto per la canapa, la terra dovrà essere però più fresca e meno soggetta alla siccità, altrimenti si dovrà provvedere con l'irrigazione.

E' consigliabile seminare il lino in primavera, perché seminandolo in autunno potrebbe morire per la troppa umidità o per il ghiaccio.

Il seme di lino deve essere “ben maturo, ben nutrito, pesante, d'un colore pieno castagno oscuro, lucido e scivolante quasi come untuoso”. Dopo seminato, è opportuno spargervi sopra del letame in polvere o meglio liquido “passandovi sopra il rastrello per mescolare e gualivare tutto bene”. Se entro otto giorni non dovesse nascere, si dovrà abbeverarlo. Si potrà irrigare anche in seguito, ma si dovrà sospendere quando incomincerà a fiorire.

La raccolta del lino avverrà quando incomincerà ad ingiallire perdendo le foglie lungo il gambo e quando il frutto prenderà un colore scuro. Dovrà essere cavato “con diligenza e piano”, raccolto in fascetti grossi quanto può chiuderli una mano, che verranno messi in piedi, uno appoggiato all’altro con le radici per aria, in un luogo asciutto.

«Seccato molto bene, si prende un fascetto alla volta e sopra un tavolato, meglio sopra una tavola grossa messa sulla bocca d’una botte vecchia senza un fondo, si battono con un pezzo di legno i frutti, per cavar fuori il seme, il quale si ventila, si crivella, e si mette all’asciutto».

Si rifanno quindi i fascetti del doppio più grossi di prima, e si portano a macerare, possibilmente in acqua corrente. Il tempo necessario per la macerazione varia da due a otto giorni, ma una volta al giorno dovranno essere voltati con una forca. Il lino mentre si asciuga dopo la macerazione non dovrà essere bagnato dalla pioggia, “altrimenti il filo diventerebbe poco bello e poco pesante”.¹¹

La macerazione nella Val Liona non era molto dissimile:

«El cànevo, a lo metivino in mòja in te on fosséto, i dixéa la crosaróla, live so coél de Olimpio Rizholin, parché ghe voléa l’àcoa coasi ferma, l’àcoa calda. Bisognava che te ghe dimandassi, anca parché te ruinài i campì. L’àcoa la nassea, la ve gnéa doso, la jera on póco calda, noantri da picoli nasivino noare, in fondo el fosséto el jera largo, i te daséa sto buséto, te trasivi drento el cànevo, te ghe piantai i bastóni in coste, te ghe metivi i sassi, bisognava ch’el stasesse sóto oto-diese dì, in mòja, che se smarzhisse el legno, dopo te lo tirài fora, te lo metivi in piè, e te vedivi tuta la scorzha che se distacava.

*Coà da noantri ghe jera anca coalche faméja che semenava el lin, on ano lo ghemmo semenà anca noantri, me ricordo, su in te le Coste (varda in doe che nasivino!), ma el jera pì delicato del cànevo».*¹²

Terminata la macerazione e l’essicazione, per separare il tiglio (cioè la fibra tessile) dalla parte legnosa si procedeva alla maciullatura o gramolatura dei fusti con l’apposita *gràmola*, una leva di legno a coltello con la sezione molto larga, con l’estremità incernierata a snodo su un cavalletto, che premuta da una mano scendeva entro una canaletta a sezione rettangolare e batteva i fusti delle piante; per i successivi passaggi venivano usate *gràmole* a due o più “coltelli”.

Per stendere le fibre, stirarle e separarle le une dalle altre si passava all’operazione della pettinatura, che per il lino doveva seguire immediatamente le operazioni di gramolatura, proprio in un momento in cui tutti erano impegnati nelle attività agricole più importanti della stagione estiva, mentre per la canapa poteva essere rinviata a un momento di minore intensità dei lavori nei campi.¹³

Per la pettinatura o strigliatura delle fibre di lino o di canapa veniva usata dapprima una *petenèla* (pettine) molto semplice, e quindi, per eliminare del tutto le riste (frammenti della parte legnosa), vari tipi di *chija* (scapecchia-toio), dalle forme diverse: una costituita da una semplice tavoletta di legno con il manico, con all’estremità tre o quattro file di lunghi chiodi in ferro, a

pettine, da usare per un primo passaggio delle fibre; un'altra formata da una tavoletta tondeggianti con diverse file concentriche di aculei in ferro, per i passaggi successivi; un'altra ancora da una tavoletta di legno rettangolare, con al centro di un'area rotonda o quadrata ricoperta di file di aculei in ferro, simili alla precedente, con due manici alle estremità, per poter essere trattata dalla donna con un piede e con una mano, appoggiata alla gamba. Le fibre dovevano passare almeno tre volte tra le punte della *chija*. Dopo queste lavorazioni, il taglio era finalmente pronto per la filatura e la tessitura di lenzuola, tovaglie, asciugamani, camicie. Gli scarti della fibra che cadevano a terra formavano invece la *stópa* (stoppa di canapa e di lino), che filata a parte produceva un filo di seconda scelta, utilizzato per fare le corde o una tela più grossolana.

La filatura avveniva, come abbiamo detto, nei mesi invernali, durante i *filò*, utilizzando, come per la lana, la rocca e il fuso, o la *mulinèla*. Il filo raccolto dal *naspo* in matasse veniva sottoposto a sbiancatura mediante successivi lavaggi nel *caldièro dea lissia* (il grande paiolo per il bucato) con acqua bollente e cenere. Dopo l'asciugatura le matasse, per mezzo di un *córlo* (arcolaio), venivano sciolte e il filo avvolto in gomitoli.

Il lavoro richiedeva fatica: “per preparare un po' di panno, e un po' di tela di canape dovevano le donne le notti intiere lisciare, anzi limare le dita, inaridire la gola per filarlo, consumare e tempo e legna e sapone per imbiancarlo, ammorbidirlo, tingerlo, che era una pena”, si lamentava una ragazza all'inizio dell'Ottocento.¹⁴

Ora che il filo era pronto si poteva procedere alla tessitura, che avveniva in un modo simile a quello della lana.

Il *telaro* (telaio) da tela poteva però essere più stretto, perché doveva tessere un telo della larghezza di un *brazho* (il braccio da panno nel Vicentino misurava 69 centimetri, e tra il popolo restò in vigore anche dopo il periodo napoleonico per definire la misura delle pezze). Appena tessuta, la tela poteva essere utilizzata per confezionare biancheria e vestiti. Cucendo insieme tre teli sul lato più lungo, si otteneva un lenzuolo matrimoniale, l'elemento base della dote di una ragazza, almeno fino agli anni precedenti l'ultima guerra mondiale.

Il baco da seta

L'allevamento dei bachi da seta era conosciuto in Cina fin dal terzo millennio avanti Cristo, e in quelle regioni le popolazioni allevavano i bachi da seta direttamente sugli alberi di gelso, coglievano i bozzoli, filavano e tessavano la seta con ingegnosi telai di legno. Una leggenda racconta che sarebbe stata un'imperatrice ad allevare per prima filugelli nei propri palazzi e ad insegnare ai sudditi l'arte di filare.¹⁵

La sericoltura ebbe da allora vasta diffusione in tutto il Celeste Impero, producendo sete paragonate per la loro lucentezza a “fili d'argento e d'oro” che acquistarono sempre maggiore importanza negli scambi commerciali con i paesi stranieri. A salvaguardia del loro predominio, i Cinesi seppero tutelare rigorosamente il segreto della loro produzione, punendo con la pena di morte chi avesse cercato di esportare il prezioso insetto.¹⁶



20



21



19. Telaio in legno per la tessitura della lana, della canapa e del lino (fine '800). Preparato l'ordito, premendo con i piedi le *càcole* (pedali o leve), si alzavano alternativamente i *lissi* (licci o telai) che aprivano i fili dell'ordito e permettevano così il passaggio della *spoléta* (spola), lanciata a mano dalla tessitrice da una parte all'altra del telaio per inserire la trama. La tessitrice doveva poi battere più volte il filo con il *pètene*, una struttura sospesa in alto che teneva divisi i fili dell'ordito e serrava le trame.

20. Cestino per lavoro con i ferri da calze.

21. Telaio per ricamo.

22. *Scarto* o cardatrice per cardare la lana dei materassi.

22



23



24



25



26



40

23-24. Uova di bachi da seta (*somenzha da cavaliè-re*). Entro il 25 aprile, festa di San Marco, bisognava acquistare il seme, prenotato da un mediatore, presso l'istituto bacologico.

25-26. Incubatrici per bachi da seta, usate negli stabilimenti bacologici. In passato vi era l'usanza di far nascere i bacoletti mettendo il seme nel letto, tra due materassi, al tepore diffuso dal corpo umano, o nel seno delle donne.

27-29. Le varie fasi di vita dei bachi da seta: ai primi giorni e dopo qualche settimana.

27



28



29



Quando Marco Polo giungerà in quel paese nella seconda metà del Duecento percorrendo l'antica via della seta, resterà impressionato dalla ricchezza delle merci che circolavano in quelle città:

«Vi dirò per esempio che in Cambaluc entrano ogni giorno non meno di mille carrettate di seta. Ché vi si fabbricano molti drappi di seta e d'oro; anzi vi si fa di seta quasi ogni drappo, data l'abbondanza della seta, la mancanza del lino, la scarsità del cotone e della canapa».¹⁷

Solo agli inizi dell'Era Volgare la coltura passò in India e in Persia, ma benché la seta venisse ammirata e pagata a peso d'oro, ai Fenici, ai Greci, ai Romani e agli altri popoli del mediterraneo restò a lungo misteriosa la sua origine. L'origine della bachicoltura in Occidente risalirebbe alla metà del VI secolo d.C., quando, secondo un'altra leggenda, Giustiniano inviò alcuni monaci di San Basilio nelle sconfinite steppe dell'Asia alla ricerca dell'origine della seta. Due di loro, provenienti dall'India, rientrando a Costantinopoli nel 552 d.C., riuscirono a introdurre in Europa, nascoste nel cavo del loro bastone di bambù, le uova del baco da seta.

Tralasciando le attestazioni sporadiche del secolo VIII o IX, l'introduzione ufficiale in Italia di questa coltura sembra sia avvenuta nel 1130 per opera di Ruggero II, che in seguito alla conquista della Grecia portò con sé in Sicilia alcuni prigionieri esperti in quest'arte. Da qui appunto la bachicoltura si diffuse dapprima nel territorio di Lucca e poi in altre città italiane.

Nel Veneto, il periodo di maggior splendore dell'industria della seta va dal 1300 al 1700. Venezia raggiunse nel 1400 una supremazia rispetto alle altre città italiane che sarà conservata fino al 1700, favorita da severe disposizioni contro l'introduzione di stoffe di seta (1365) e contro la falsificazione delle stesse (1392 e 1395), dalla proibizione di vendere stoffe di seta non prodotte a Venezia (1410) e dal controllo del numero dei telai per ogni tessitore (1418). Con un rigido protezionismo a tutela del proprio setificio, impose dure condizioni alle città soggette, favorendo la bachicoltura nel territorio, ma ostacolando il setificio nella terraferma, almeno fino al 1710.¹⁸

«Il 1500... è un buon secolo per il setificio veneziano. Ben 25 mila persone erano addette all'arte serica... Nel 1556 il contado produceva 160 mila libbre di seta (circa 600 mila chili di bozzoli) che diventavano 300-500 nel 1700».

La coltivazione dei gelsi e l'allevamento dei bachi, quindi, si sviluppano nel territorio solo quando Venezia si ingrandisce a spese della terraferma: pene severissime venivano comminate a coloro che rubavano o danneggiavano i gelsi, le piante che producevano la foglia, il prezioso alimento dei bachi.

E con la fine della repubblica di Venezia, caduti i dazi e le restrizioni, si diffondono rapidamente nel territorio anche le filande.

I primi anni dell'Ottocento, caratterizzati prima dal continuo passaggio di truppe austriache e francesi tra di loro in guerra, e poi da carestie e recessioni economiche, furono anni duri per la gente delle nostre campagne. In un periodo di crisi generale che colpì la coltivazione del vino e dei cereali, l'allevamento del baco da seta fu per le famiglie contadine un'attività che aiutò spesso a sopravvivere, portando una certa disponibilità liquida in tempi difficili.

L'attività ebbe un incremento frenetico: nel 1830 nel Padovano, ad esempio, venne triplicata la coltura del gelso, favorita dal governo austriaco e dal sostegno di molti pubblicisti ("se vuoi diventar ricco, pianta gelsi", scrivevano). Piantare gelsi non significava eliminare colture già esistenti (venivano utilizzati spesso gli argini dei corsi d'acqua o i terreni marginali), la mano d'opera richiesta "per pelare la foglia" si trovava in famiglia (donne e bambini), i prezzi dei bozzoli erano stabili e il lavoro circoscritto in un periodo abbastanza limitato di tempo, quaranta giorni (la stagione dei *cavalièri*).¹⁹

Tra gli aspetti negativi, la mancanza in loco di filande industriali alle quali vendere direttamente i bozzoli, il monopolio dei commercianti che in pratica imponevano il prezzo al contadino, le morie che periodicamente colpivano il baco da seta. Con la malattia del 1856 - la pebrina o atrofia parassitaria - il raccolto dei bozzoli nel Vicentino crollò da 2 milioni di chilogrammi a 156 mila, e i prezzi impazzirono: l'infezione provocò il calo di almeno un terzo degli allevamenti, malgrado l'aiuto delle stazioni bacologiche sorte in quegli anni per debellare le nuove malattie (è del 1871 quella di Padova, la più prestigiosa d'Europa, l'unica ancor oggi esistente in Italia).²⁰

Ma nonostante queste difficoltà, nella povera economia contadina veneta la bachicoltura restò ancora remunerativa, almeno fino alla seconda metà dell'Ottocento (a Lonigo, ad esempio, intorno al 1860 si contavano ancora 12 "filatori di seta" che davano lavoro a 220 operai). Dopo, l'industria della seta iniziò una lenta ma progressiva decadenza, accentuatasi con la crisi del 1929, quando cessarono di colpo le esportazioni in America.

Le malattie del baco che spopolavano gli allevamenti, la concorrenza delle fibre artificiali e sintetiche, la concorrenza asiatica sempre più aggressiva, la fuga dalle campagne della popolazione rurale riversatasi verso l'industria che offriva una remunerazione più sicura e meno aleatoria, e le lusinghe della città: sono tutti fattori della crisi che colpì la bachicoltura, la cui produzione toccò i minimi storici negli anni Sessanta del Novecento.

Negli anni Settanta ed Ottanta si tentò di far risorgere la bachicoltura italiana, ormai concentrata nel Veneto e nel Trevigiano in particolare, ricorrendo a nuovi ibridi molto più produttivi forniti dalla ricerca scientifica, a una forte razionalizzazione dei sistemi di allevamento e ai contributi della Comunità Europea, contributi che, con gli aumenti sul mercato mondiale del prezzo della seta, facevano sperare un sensibile guadagno per l'allevatore. Ma le misteriose morie degli anni Novanta causate soprattutto dall'inquinamento delle foglie del gelso provocato dallo spargimento incontrollato di insetticidi e da altre cause più complesse e non ancora chiarite, hanno determinato l'attuale situazione alquanto precaria.

Ma come venivano allevati i *cavalièri* (bachi da seta) quando la gelsibachicoltura era legata ad una conduzione familiare, e cioè fino agli anni Sessanta del Novecento, quando nel Veneto erano ancora circa cinquantamila le famiglie che allevavano i bachi da seta?

I gelsi

Chi voleva dedicarsi all'allevamento dei bachi da seta doveva innanzitutto preoccuparsi di avere dei gelsi, o in proprietà o in affitto.

Gli autori della metà dell'Ottocento insegnavano come coltivare i *moràri* (gelsi), partendo dal semenzaio e dal vivaio, perché “*chi ben coltiva 'l moro (gelso) coltiva nel so campo un gran tesoro*”. Bisognerà innanzitutto avere buone sementi: “raccolgiendo in giugno, quando saran del tutto fatte, le more più belle dai rami di due anni, vicini a un gelso maschio, le laverò nell'acqua sopra una tela grossolana, butterò via tutte quelle che staranno a galla, e poi le metterò ad asciugare all'ombra”. E appena raccolte e preparate, dovranno essere seminate in aiuole. Dopo due anni circa le piantine saranno trapiantate in un vivaio, dove dopo un anno verranno tagliate quasi rasente terra, lasciando un solo getto per pianta. Nell'autunno del secondo anno che è nel vivaio o nella primavera del terzo il gelso sarà *incalmà* (innestato), perché i gelsi selvatici producono una foglia molto più buona e sostanziosa, ma in più piccola quantità di quelli che sono stati innestati.

Dopo tre o quattro anni di vivaio i gelsi saranno piantati nel sito stabile, su terreno asciutto e in fosse non troppo profonde (*el moraro bisogna ch'el senta l'odore del caldièro*, sentenziavano i vecchi: il gelso deve sentire l'odore del paiole, cioè doveva essere vicino alla casa, e con radici poco profonde); doveva essere tagliato prima il fittone, e l'impianto doveva avvenire con l'avvertenza di mettere al sole “quella stessa parte della pianta che era al sole nel vivaio” e di “non piantare il gelso in quel sito medesimo, dove per tanto tempo visse un altro gelso”.

Nel potare il gelso si dovrà “adoperare buoni ferri molto taglienti e ben puliti; fare il taglio netto, quanto è più possibile, d'un colpo solo, senza scorticature e proprio vicino alla gemma facendolo quasi in piè, perché la piovra non si fermi; infine non tirar mai via niente con le mani”. I rami dovranno essere lasciati in modo che possano essere ben ventilati e soleggiati, e infine si dovrà coprire il taglio “con un impasto fatto di sterco bovino, creta ed acqua, e tornarlo a coprire ogni volta che fosse questo impasto cascato o screpolato dal sole”.

Se i gelsi verranno concimati, daranno una foglia più sostanziosa, e i bozzoli verranno più belli e pesanti; si dovrà pure vangare il terreno tutto intorno, almeno una volta l'anno.

Si potrà incominciare a togliere la foglia (*pelare i morari*) dai gelsi ad alto e medio fusto dopo il quarto anno, e dai nani dopo il terzo anno che sono nel sito stabile, lasciando loro almeno quella che viene dopo la sfogliatura.²¹

Ricordiamo inoltre che nel catasto austriaco della prima metà dell'Ottocento, quando nella campagna le verdi distese dei cereali e dei foraggi erano interrotte da lunghi filari di gelsi, e in collina i bordi dei campi, i cigli delle strade e i cortili delle case erano segnati dalla presenza maestosa dei *morari*, a “ciascun gelso censibile” veniva assegnata una rendita di poco inferiore ad un ulivo e pari a 250 metri quadrati di “bosco ceduo forte”.

L'allevamento del baco da seta

“Quando ai primi tepori di primavera su i gelsi incominciano a spuntare le prime foglioline, i contadini mettono a nascere i bachi da seta”, avvertivano gli almanacchi veneti di un tempo.

Entro il 25 aprile, festa di San Marco, bisognava acquistare presso l'istituto bacologico la *soménzha dei cavalièri* (il seme del baco da seta), che era stata

prenotata per mezzo di un mediatore: “*chi vol 'na bèla galéta, de San Marco i la méta*” (chi vuole dei bei bozzoli di seta, li metta ad incubare a San Marco). Qualcuno, seguendo un'usanza del passato, se l'era prodotta in casa, con le farfalle della stagione precedente (la vita dell'insetto passava attraverso tre metamorfosi: quella di bruco o baco detto *cavalière*, crisalide o *bigato* e farfalla o *pavéia*).

Era un'operazione delicata, in quanto bisognava valutare con accortezza la giusta quantità che la famiglia poteva permettersi di allevare in rapporto alla foglia disponibile, allo spazio necessario e alla manodopera: *on quarto de onzha, mèda onzha, on'onzha* (l'oncia era l'unità di peso) di seme.

Per tenere lontane le malattie che avrebbero distrutto l'allevamento, però, l'allevatore preparava prima i locali e gli attrezzi con scrupolo. Le camere, che dovevano essere asciutte, sane e arieggiate, un mese prima venivano ripulite e imbiancate con latte di calce, disinfettate, e i pavimenti lavati con liscivia di cenere bollente o soda. I graticci, i sostegni, i castelli e tutta l'attrezzatura usata, comprese le ceste e i sacchi per la raccolta della foglia, venivano energicamente lavati con i *bruschiti* (brusche, spazzole dure), e il tutto veniva poi posto al sole ad asciugare.

Si faceva in modo che i bacolini nascessero negli ultimi giorni di aprile o nei primi di maggio, ma regolandosi con la stagione, in modo che nascessero quando i gelsi incominciavano a buttare la foglia. Se una brinata avesse colpito i gelsi in questo periodo, sarebbe stato necessario dover comperare la foglia, con grave danno economico.

Ma prima di far nascere i bachi, si suggeriva di dare un buon profumo di zolfo alla semente: messa la semente in un *tamiso* (setaccio), si doveva porre dello zolfo su delle *brónzhe* (braci) vive, e sopra il fumo che saliva, ma lontano dal calore, il setaccio con la semente.²²

La semenza, che in genere era contenuta in una scatola, su un telaino, avvolta in garze, o in una bustina di carta traforata, la si metteva a incubare in una camera esposta a mezzogiorno, tiepida (18°-24°), oppure in cucina, con aria e luce, ma fuori dalle correnti d'aria. Altrimenti si doveva prendere un setaccio grande da farina, e sopra una carta ben distesa vi si mettevano dentro le uova, si copriva poi il setaccio con un panno e lo si poneva sopra una sedia capovolta, senza il fondo, ben assicurata, sotto la quale si metteva un braciere con braci coperte di cenere, lontano almeno un metro dal setaccio. E poiché le case erano infestate dalle formiche, avidissime, o si appendeva la semenza al soffitto in una specie di bilancia, o si ammicchiava la cenere del focolare ai piedi del traliccio dove erano appese le uova, in modo da impedire agli insetti di salire. Dopo otto-dieci giorni di incubazione nascevano i bacolini, piccolissimi, quasi invisibili.

Le usanze che avevano molti in passato di farli nascere mettendo la semenza nel letto, tra due *stramazhi* (materassi), al tepore diffuso dal corpo umano, o nel seno delle donne²³, o al caldo della stalla, venivano ripetutamente sconsigliate perché nel letto mancherà l'aria pura e di giorno subiranno una temperatura più bassa di quella della notte, a contatto con il corpo il calore sarà troppo grande e respireranno l'aria viziata esalata dalla pelle e nelle stalle mancherà l'aria pura, mentre i futuri bachi hanno bisogno di aria, luce e temperatura costante.

In tempi più recenti e nelle aziende più grosse, abbandonati setacci, scatole

30



30. *Tondo*, graticcio di forma rotonda contenente i bachi appena nati, che veniva appeso con un gancio al soffitto, per difenderli dalle formiche, avidissime.

31. *Tajafòja* o trinciafoglia, attrezzo per tagliare finemente le foglie del gelso per il nutrimento dei bocolini nei primi giorni di vita.

32. Telaio *da cavalieri* o castello con *arèle* o graticci su cui vivevano i bachi da seta per circa quaranta giorni (il "tempo dei cavalieri") prima di tessere il bozzolo, alimentati di continuo con foglia fresca e asciutta.

31



32



33



33. *Fassinèlo* o piccola fascina che formava il bosco sul quale i bachi salivano per tessere il bozzolo.

34. *Tòla col fèro par la spelaja*, attrezzo per mondare i bozzoli dalla seta esterna. Questa, di qualità scadente, veniva filata e tessuta in famiglia o usata per trapunte e cuscini.

35-36. *Galéte* o bozzoli dei bachi da seta. Il colore variava a seconda delle razze dei bachi: dal bianco dei bachi giapponesi al giallo oro dei nostrani (ma ve ne erano anche di verdognoli).

34



35



36



e garze, l'incubazione avveniva per mezzo delle incubatrici (nel museo ve ne sono esposte un paio di esemplari).

Ma gli stabilimenti bacologici incominciarono a fornire oltre al seme anche i bacolini già nati da due o tre giorni.

Non appena arrivava l'avviso che erano pronti, le donne dei nostri paesi correvano a prenderli a S.Vito di Brendola, portandoli a casa nella *bigatièra*, una scatoletta di cartone, riposta in un cestello coperto con uno scialle perché non prendessero freddo.

Per prendere i bacolini appena nati e separarli dalle uova non ancora schiuse (*"ghe jera ancora coalche óvo drento"*), si stendeva sopra di essi un foglio di carta bianca con dei fori grandi quanto un grano di frumento, e sopra questa carta venivano messe delle foglie tenere di gelso. I minuscoli bachi, che avevano sempre fame, attraverso i fori salivano sulle foglie, e in questo modo potevano essere raccolti - mai con le mani! - e portati sul *tóndo*, un graticcio di forma rotonda appeso con quattro cordicelle a un gancio che pendeva dal soffitto, al sicuro dalle formiche. Qui venivano nutriti per qualche giorno con delle foglie di gelso tagliate a striscioline sottilissime.

Il baco, prima di tessere la *galéta* (bozzolo), cadeva per quattro volte in una specie di sonno che si chiamava *dormita* (la prima viene chiamata *dormire dale una*, la seconda *dale do*, la terza *dale tre*, la quarta *dale quatro*) che durava da un giorno e mezzo la prima, ai due-tre giorni l'ultima, a seconda della stagione, e durante questi periodi si trasformava, cambiando ogni volta la pelle. Normalmente, dalla nascita alla prima *dormita* o *muta* passavano sei-sette giorni, dalla prima alla seconda cinque-sei giorni, dalla seconda alla terza sei-sette giorni, dalla terza alla quarta sette giorni e dalla quarta *dormita* all'andata nel bosco otto o nove giorni (il "tempo dei cavalieri" durava una quarantina di giorni), a seconda del caldo della stanza o dell'andamento della stagione.

Durante questo tempo, i bachi venivano tenuti su *arèle* o graticci sorretti dalla *restelièra dei cavalièri*, un'impalcatura a castello, in ambienti non soggetti né a molto caldo, né a troppo freddo, ma a temperatura costante di circa ventidue gradi. Erano alimentati con foglia di gelso, tagliuzzata finemente in principio con il *tajafòja* (attrezzo formato da un cassone munito di quattro gambe alla cui estremità è fissata una lama a leva), poi a rametti, ma sempre fresca e asciutta: "piuttosto che darla bagnata, è meglio lasciarli per qualche tempo senza mangiare". La foglia era preziosa, e quando i ragazzi tornavano da messa, lungo la strada allungavano le mani su qualche *moraro*, perché "*la fòja dei altri portava fortuna...*".

I pasti venivano dati nei primi giorni ad ore fisse, in media tre al giorno, ma in seguito l'orario e la quantità variava a seconda dell'età dell'insetto: dopo l'ultima *dormita* (*dae quatro*) il cavaliere diventava voracissimo (*el magnava de furia*), e bisognava procurargli tre quattro pasti al giorno: la foglia non era mai a sufficienza.

Quando i bachi avevano la testa alzata, non si muovevano, non mangiavano, tenendosi stretti colle ultime zampe ai gambi o alle coste delle foglie, erano in *dormita*, e allora non bisogna disturbarli o smuoverli dal letto di foglie, letto che ad ogni *muta* (*mua*) andava cambiato. Per fare questa operazione si stendeva sul letto un grande foglio ruvido e giallo di *carta da cava-*

lièri con i fori della misura del baco, spargendovi sopra la foglia fresca: il baco, sentendone l'odore, abbandonava il vecchio letto e saliva sul nuovo, permettendo così all'allevatore di cambiarlo. Ma per far prima, anziché usare la carta, si arrotolavano delicatamente le foglie con i bachi, e si toglieva velocemente la lettiera di escrementi, gambi di foglie e ramoscelli non consumati.

Nell'allevamento dei bachi da seta tutta la famiglia veniva mobilitata, specialmente quando cominciavano a crescere e i pasti diventavano più frequenti, uno ogni due o tre ore, e la foglia, che dalla terza età non veniva più sminuzzata, sempre più necessaria: gli uomini sulla scala, a *pelare i morari*, a fare la foglia; i ragazzi a portarla a casa senza pressarla (non doveva *fare el bojón*, fermentare), le donne a dar da mangiare di continuo a queste bestiole insaziabili che non conoscevano orario (talvolta ci si alzava anche di notte). E se pioveva, bisognava tagliare i rami interi, e appenderli sotto il portico ad asciugare. Man mano che i cavalieri diventavano grandi, poi, le *arèle* occupavano tutti i locali della casa, dalla cucina ai granai.

Per i bachi da seta occorre cure assidue, occhio vigile ed esperto, massima pulizia degli ambienti. Per spostare i bachi, veniva consigliato di usare la carta forata o i rametti di gelso:

«Non si deve toccarli, prenderli con le mani, farli cascare, metterli sui piatti, esporli ai raggi del sole e a forti odori... La foglia preparata per i pasti non deve stare nella camera stessa dove sono i bigatti. Non bisogna dare troppa foglia in una volta, specialmente in fine che i letti diventano molto grossi, perché così ammicchiata facilmente fermenta e fa cattiva l'aria». ²⁴

E si doveva assolutamente evitare, infine, che i bachi venissero esposti a forti sbalzi di temperatura ed alle correnti d'aria, ma questa doveva essere rinnovata continuamente e sempre pura.

Venivano indicate anche le principali cause delle malattie che potevano colpire i bachi: “la semente poco buona, la mancanza d'aria o aria cattiva, la foglia o cattiva o bagnata o fermentata, il non cambiare i letti, il non tenere sempre netti i locali e i graticci”²⁵. I bachi andavano soggetti a malattie così gravi, infatti, da cagionare danni rilevanti agli agricoltori che li allevavano. Le più comuni erano il *calcino* (“*i naséa in calzhina*”, diceva la gente), la *pebrina*, la *flaccidezza*, la *idropisia*. Nel caso si presentassero, occorreva disinfettare subito scrupolosamente i graticci e l'ambiente dove i bachi venivano tenuti. E se si sospettava la diffusione di qualche malattia, si impediva l'ingresso alla bigattiera a chiunque, e ai ragazzi addetti alla raccolta della foglia non si permetteva nemmeno che andassero a raccogliercela assieme a quelli dei vicini, se questi avevano l'allevamento ammalato.²⁶ Per prevenire possibili malanni soprattutto durante le burrasche di maggio, si teneva sana e aromatizzata l'aria nella stanza dei cavalieri facendo bruciare lentamente in un braciere rami di *denévre* (ginepro).

Dopo aver preso tutte queste precauzioni, alle famiglie non restava che invocare l'aiuto divino: il giorno di Pentecoste si svolgevano processioni propiziatorie per i bachi, che erano posti sotto la protezione di S. Giorgio (nella ricorrenza della sua festa, il 24 aprile, si benedivano *le soménzhe dei cavalieri*, il seme), oppure si ricorreva a S. Antonio da Padova, e alla conclusione della stagione si ringraziava “la miracolosa immagine di Maria Vergine pro-

37-38. *Zhèste da galéte*, ceste di vimini per bozzoli.
Venivano usate soprattutto dai negozianti per portare i bozzoli alle filande di Lonigo, Cologna, Montecchio, Arzignano, sui carretti trainati dai cavalli. La cesta a cilindro (foto a destra) serviva per gli *scarti*, cioè per i bozzoli di qualità inferiore.

37



38



tettrice dei bachi da seta” per il felice esito dell’allevamento.

Finalmente verso Sant’Antonio (13 giugno), qualche giorno dopo la quarta muta, i bachi smettevano di mangiare. Lucidi e trasparenti, di un bel colore giallognolo o bianchiccio a secondo della qualità, camminavano sulla foglia rizzando la testa: erano *maùri* (maturi), pronti per salire sul *bosco* di fascine. Venivano allora raccolti su dei vassoi o dei piatti e sistemati sui ramoscelli perché potessero filare e fare il bozzolo.

Il bosco, formato da un insieme di piccole fascine e ramoscelli, doveva essere fatto in modo che “l’aria vi possa girare per entro facilmente, e per questo non coprirò mai il bosco, perché anche allora, e forse più, è necessaria ai bachi l’aria” e che “il bigatto possa con facilità trovare tre o quattro sostegni onde poter attaccare la sua prima bava”. Si doveva inoltre fare attenzione a che il bigatto, cadendo, non cascasse sul pavimento, e per questo sotto le fascine veniva messo uno strato dello stesso materiale del bosco.

Al buio, con le finestre oscurate, i *cavalièri* incominciavano quindi a filare. Quelli morti o quelli che girovagavano per il bosco senza filare e sporcando gli altri (*bastardi, vache*) venivano messi da parte.

Dopo circa una settimana, e cioè quando diventavano duri e si era staccato il baco all’interno, i bozzoli dorati o bianchi erano pronti per essere raccolti. Le *galéte* (bozzoli) venivano selezionate, mettendo da parte i *dopióni* (quelle filate da due bachi insieme), che valevano meno, ed eliminando quelle marce (*i sciòpi*, cioè i bachi andati a male e imputriditi, che altrimenti avrebbero macchiato gli altri bozzoli buoni) e quelle bucate dalla farfalla (*ghémo laorà par el paéjo*: “abbiamo lavorato per la farfalla”, dicevano in questo caso le donne, cioè per niente). Venivano quindi mondate dalla *spelàja*, cioè la seta che formava la tela servita al baco per costruirsi il bozzolo e l’involucro esterno del bozzolo stesso; il lavoro veniva fatto un tempo a mano, in seguito con la *tòla col fèro par la spelàja*, una tavola sulla quale veniva fissato un ferro terminante a manovella che al passaggio lento del bozzolo ruotava liberandolo della bavella. La *spelàja* veniva naturalmente filata e tessuta in famiglia o usata per trapunte e cuscini.

Qualche famiglia allevava a parte i *cavalièri del prete* o *dea Madona*, una piccola quantità di bachi ricevuti appena nati dal parroco; una volta pronte, le *galéte* venivano consegnate al prete che ne destinava il ricavato alle opere parrocchiali.

Con i cesti di *galéte* appesi a una stanga o al *bigòlo* le donne si avviavano all’ammasso di Pederiva. Il prezzo veniva trattato dai sensali o mediatori, gli stessi che avevano contrattato l’acquisto del seme o dei bacolini (la *somenzha* si pagava al momento della vendita dei bozzoli). Dopo la pesatura, i bozzoli venivano riposti dai negozianti nelle *zhéste da galéte* (lunghe ceste di vimini, a sezione rettangolare), e avviati coi carretti trainati dai cavalli verso le filande di Lonigo, Montecchio, Cologna, Arzignano.

Prima però sarebbero stati portati negli essiccatoi dove, per mezzo del calore, si facevano morire le crisalidi, che altrimenti, tramutate in breve in farfalle, avrebbero bucato il loro nido per uscire a deporre le uova, togliendo così al bozzolo ogni valore (la vita di queste farfalle bianche, tozze e incapaci di volare, era brevissima: appena deposte le uova, morivano).

Verso San Giovanni (24 giugno) il tempo dei cavalieri era finito, e il contadino poteva vedere il primo guadagno dell’annata. Ma la stagione avanzava, e altri lavori, forse più incalzanti, lo attendevano.

La vita e il lavoro contadino nei documenti antichi

Dagli atti dei notai che dal 1400 al 1800 hanno rogato nei nostri paesi, dai registri delle Corporazioni Religiose Soppresse, conservati nell'Archivio di Stato di Vicenza, e dai *Libri Cronistorici* degli Archivi Parrocchiali, scritti generalmente nella prima metà del Novecento, possiamo ricostruire alcuni aspetti della vita quotidiana nei Colli Berici dal XV al XX secolo. Gli atti dei notai vengono di solito redatti nell'abitazione del notaio stesso, ma anche a casa dell'interessato, o vicino alla Chiesa e in qualche caso persino «sopra le mure del cimiterio» o «dietro il campanile della chiesa parrocchiale». Fanno da testimoni gli amici, i vicini di casa e, in caso di necessità, anche i parenti o gli inservienti del notaio. Nei registri delle confraternite e degli ordini religiosi, soppressi prima dalla Repubblica Veneta nel Settecento e poi da Napoleone nel 1806-1810, vengono trascritti i lasciti testamentari, le deliberazioni delle assemblee dei confratelli, i contratti di affitto dei beni, le spese per il loro funzionamento. Da questi documenti, relativi a statuti, compravendite, divisioni, permuta, livelli, testamenti, stime di dote, procure, petizioni, possiamo scoprire quanto costava allora un campo, come veniva coltivato, quali erano le monete correnti, i pesi e le misure, i nomi delle famiglie, degli abitanti, delle contrà, dei boschi, delle fontane. I *Cronistorici* invece, voluti da Ferdinando Rodolfi, vescovo di Vicenza dal 1911 al 1943, venivano scritti in forma di diario dai parroci del tempo, e contengono quindi molte notizie sulla vita quotidiana delle gente e sulla locale comunità cristiana.

Una stima di dote del 1690

Qualche giorno prima o dopo delle nozze veniva fatto l'inventario dei beni che il padre della sposa consegnava al padre dello sposo o al futuro genero *pro dote et dotis nomine* della figlia, stimati da uno o due esperti scelti dalle parti (spesso erano dei *sartori* o sarti, e dei *merzari* o merciai), e registrati da un notaio.²⁷

La dote consisteva essenzialmente nel vestiario e nella biancheria preparata al lume della lanterna a petrolio nelle lunghe veglie invernali quando, per sfuggire ai rigori del clima, i nostri contadini si raccoglievano nella stalla *a far filò*. Integrata talvolta con una certa somma di denaro, la dote passava in proprietà al marito, che diveniva debitore della somma o del prezzo attribuito ai beni mobili, salvo che al momento della stima non venisse fatta la dichiarazione che non vi era trasferimento di proprietà. In questo caso il marito durante il matrimonio aveva solo l'amministrazione dei beni e il diritto di riscuoterne i frutti. I beni dotali per legge non potevano essere alienati o ridotti, ma vi era l'obbligo della loro "manutentione et conservatione". In caso di morte della donna, andavano in eredità ai figli, e se non vi erano figli dovevano essere restituiti al padre della sposa o ai parenti.

La dote poteva essere composta da *un forziere depinto con seradura* o da una cassa di noce in cui veniva riposta la biancheria, un paio di cavalletti con le loro assi su cui poggiava un *letto* di piuma o di penna che sostituiva il nostro materasso, un *cavazzale* (cuscino lungo e stretto) di penna, una *perponta* (coperta), *un paro de forete* (guanciali), quattro lenzuola di *cànevo* (canapa) oppure un paio di lino, un paio di camicie da notte, una *vesta de panno paonazza*

ed una listà de veludo, camisoti, qualche guarnello (gonna) di canapa, un paio di grimbiali o gremialli (ampi grembiuli con la pettorina), una traversa di binde (grembiule che le donne tengono cinto davanti, sul grembo appunto, che piegato serviva per riporvi qualsiasi cosa), camise (indumenti che sostituivano la nostra biancheria intima), fazzoletti da donna, da mettere al collo, un fazzoletto di bombaso (coton fiocco, bambagia), un busto o casso (corpetto o abito senza maniche che copre il busto e sul quale veniva cucita la gonna), diversi manicotti, una scufia (cuffia), una binda (benda che avvolge il capo, velo) de filo bona, una binda de seda, l'altra de filesello (filato di seta di seconda qualità), un tovalgiollo novo, libre due e mezza di filo di lino e libre tre e mezzo di cànevo. Veniva precisato se il capo di biancheria era nuovo, usato o vecchio, e alla fine veniva valutata anche la sposa vestida.

La stima che segue, del 25 aprile 1690, è relativa alla dote che Domenico Dalle Piane da San Gottardo consegna alla figlia Maria, sposatasi con Girolamo Bedin figlio di Fedele. I due stimatori, Zuanne Franceschini e Paolo Bedin, sono stati scelti rispettivamente dal padre dello sposo e dal padre della sposa.

«Laus Deo sempre et Virgini Marie.

A 25 aprile 1690 in Zovencedo²⁸ in casa di messier Dominico dalle Piane nella contrà di San Gottardo, son conferiti messier Paulo q.m Iseppo Bedin eletto per parte di messier Fidele suo fratello et io Zuanne Franceschini figliolo di Batta eletto per parte del suddetto messier Dominico ambi estimatori eletti per estimare li beni mobili dati e consegnati in dote per il suddetto messier Dominico a Maria sua figliola et al presente moglie di Girolimo figliuolo del suddetto messier Fidele Bedin.

Et prima, una cassa di nogara, con saradura e chiave usada stimà tr. 20²⁹
Ninzoli quattro novi di stoppa e canevo con le zane³⁰ stimà tr. 42.8.

Una schiavina³¹ veneziana nova stimà tr. 26.

Camise numero nove di canevo e stoppa sottile con cavezzi tutto novo, et una di drappello³² usà con cavezzi e corda, in tutte stimà tr. 66.

Una vesta di lino turchina usà con busto e maniche gorgan turchin fornito turchin stimà tr. 16.

Una vesta di filo e filesello³³ con le sue maniche compagnà verde fornito di fogado usado con pettorina turchina fornita parimenti di fogado stimà in tutto tr. 24.

Una vergatina di mezzalana nova fornita di zallo et busto e maniche stesso usà in tutto stimà tr. 15.12.

Una gonella mezzalana rossa fornita di zallo nova stimà tr. 12.4.

Una vestina terzolarà vergatina³⁴ tr. 7.16.

Due pettorine usade et cinque quarti tela di canevo nova stimà tr. 2.4.

Un grombiale novo et uno usado di canevo, con corde, e merli a traverso e intorno, et un altro di canevo vecchio in tutto tr. 9.4.

Un fazzoletto da spalle di drappello novo, con corda e merletti, et un altro perosin di bombaso con merletti, et un altro di seda vecchio, in tutto stimà tr. 3.6.

Un fazzoletto di lino usado, con contorni, et una maneza³⁵ usada tr. 4.

Un fazzoletto da spalle di bombaso, et busto e maniche di mezzalana usado tr. 4.

Due camise diverse usade, et un cappello di paglia stimà in tutto tr. 5.14.

Una cendalina³⁶ fogada usà e tre gucchie d'argento,³⁷ in tutto tr. 1:17.

Un gronbiale vergà et un paro calzetti di lana usa, et un paro scarpe usà in tutto stimà tr. 6.4.

Summa tr. 266.9.

L'oltrascritto messier Fidel Bedin padre del suddetto Girolimo sposo, alla presenza di noi estimatori, si chiama la presente facoltà de beni mobili in forma solenne, obbligando per la manutenzione d'essa dote tutti li suoi beni di cadauna sorte mobili e stabili, presenti e venturi, facendo per se stesso, eredi e successori suoi.

Adì 26 dicembre 1691; siamo conferiti noi infrascritti estimatori alla casa dell'infrascritto Girolimo, essendo fuori di casa di suo padre, et abbiamo stimato li due sottoscritti capi di beni mobili quali dà in dote il detto messier Dominico dalle Piane all'infrascritta Maria sua figliola, cioè: Un letto e cavazzale,³⁸ intima³⁹ di filo, penna di gallina, tutto novo, stimà tr. 42.

Un telaro da tela di legno duro novo con sua cassa et ordioro⁴⁰ da ordire, et mulinello, stimà in tutto tr. 24.

Tratta la presente fedelmente per me Zuanne Franceschini dalla mia filza di stime e scritture private in tutto e per tutto come dalla originale et in fede tanto attestò questo di li 26 settembre 1693».

Note

¹ AA.VV., *Civiltà rurale di una valle veneta. La Val Leogra*, Vicenza, Accademia Olimpica, 1976, p. 378.

² Per le stime di dote, si veda F. DALLA LIBERA, *Pozzolo nel periodo Veneziano e L'abbigliamento femminile nell'Ottocento* in G. NEGRETTO, F. DALLA LIBERA (a cura di), *Pozzolo di Villaga. Ambiente, storia e tradizioni di un paese dei Colli Berici*, Pozzolo di Villaga (VI), Parrocchia di Santa Lucia, 2003, pp. 209-211 e 239-247.

³ W. PANCIERA, *Filatura e tessitura domestiche: lana, lino e canapa*, in G.L. FONTANA, V. BERNARDI (a cura di), *Mestieri e saperi fra città e territorio*, "Cultura popolare vicentina", Vicenza, Neri Pozza Editore, 1999, pp. 103-109.

⁴ W. PANCIERA, *Filatura e tessitura domestiche...*, p. 107.

⁵ W. PANCIERA, *Filatura e tessitura domestiche...*, pp. 108-109.

⁶ Per le illustrazioni degli attrezzi da lavoro relativi alla lavorazione della lana, vedasi AA.VV., *Civiltà rurale di una valle veneta. La Val Leogra...*, pp. 388-389 e G.L. FONTANA, V. BERNARDI (a cura di), *Mestieri e saperi fra città e territorio*, "Cultura popolare vicentina", Vicenza, Neri Pozza Editore, 1999, pp. 36-38.

⁷ W. PANCIERA, *Filatura e tessitura domestiche...*, pp. 112-113.

⁸ W. PANCIERA, *Filatura e tessitura domestiche...*, p. 115.

⁹ G. RIZZO, *Catechismo agricolo ad uso dei contadini*, Padova, coi tipi del Seminario, 1869, pp. 13 e 87.

¹⁰ G. RIZZO, *Catechismo agricolo...*, pp. 81-84.

¹¹ G. RIZZO, *Catechismo agricolo...*, pp. 85-87.

¹² Testimonianza di Carlo Etenli da Grancona, classe 1929.

¹³ W. PANCIERA, *Filatura e tessitura domestiche...*, pp. 116-122.

¹⁴ Da *I dialoghi rusticali di Lorenzo Crico*, riportato in P. BRUNELLO, *Acquasanta e verderame. Parroci e agronomi in Veneto e in Friuli nel periodo austriaco (1814-1866)*, Verona, Cierre Edizioni, 1996, p. 131.

¹⁵ E. BORSATTO, *Un allevamento in famiglia: i bachi da seta*, in M. CORTELAZZO (a cura di), *La terra e le attività agricole*, "Cultura popolare del Veneto", Padova, Cassa di Risparmio di Padova e Rovigo, 1991, pp. 145-166; AA.VV., *Il baco da seta nella tradizione popolare veneta*, Padova, Quaderni del Lombardo-Veneto, 1984, pp. 78; C. BROCCARDO, *La trattura serica e il lavoro in filanda*, in G.L. FONTANA, V. BERNARDI (a cura di), *Mestieri e saperi fra città e territorio*, "Cultura popolare vicentina", Vicenza, Neri Pozza Editore, 1999, pp. 123-124.

¹⁶ C. BROCCARDO, *La trattura serica...*, p. 124.

¹⁷ M. POLO, *Il Milione*, Padova, Finegil Editoriale SpA, 2004, p. 126.

¹⁸ AA.VV., *Il baco da seta nella tradizione po-*

polare veneta, Padova, Quaderni del Lombardo-Veneto, 1984, p. 8; E. BORSATTO, *Un allevamento in famiglia: i bachi da seta...*, p. 150.

¹⁹ AA.VV., *Il baco da seta nella tradizione popolare...*, p. 9.

²⁰ E. MAZZADI, *Lonigo nella Storia*, Parte Terza, *L'Ottocento e il Novecento*, Amministrazione Comunale di Lonigo, 1989, p. 137.

²¹ G. RIZZO, *Catechismo agricolo...*, p. 102.

²² G. RIZZO, *Catechismo agricolo...*, p. 105.

²³ Carlo Etenli ricorda che lo faceva anche sua madre Angela alla fine degli anni trenta del Novecento.

²⁴ G. RIZZO, *Catechismo agricolo...*, p. 110.

²⁵ G. RIZZO, *Catechismo agricolo...*, p. 110.

²⁶ AA.VV., *Il baco da seta nella tradizione popolare...*, p. 119.

²⁷ Per le stime di dote e le promesse di matrimonio nel territorio dei Colli Berici vedi F. DALLA LIBERA, *Pozzolo nel periodo Veneziano (secoli XV-XVIII)...*, pp. 181-237, i numerosi documenti riprodotti in A.S. TAPPARO, *In Christi nomine amen. La famiglia Tapparo già Del Negro nei documenti conservati presso l'Archivio di Stato di Vicenza*, Vicenza, 2003, 683 pp., e infine F. DALLA LIBERA, *L'abbigliamento femminile da due "stime di dote" dell'Ottocento*, "Berici & dintorni", Grancona (VI), 1989, 2, pp. 8-11.

²⁸ ASVi, Arch. Notarile, Giovanni Franceschini fu Gio.Batta, b.a 12652, 25 aprile 1690.

²⁹ Il trono veneto è la lira veneta, a com-

porre la quale occorre 20 soldi. Ogni 6 lire o troni e 4 soldi si aveva in quell'epoca un ducato. Il valore totale dei quattro legati ammontava quindi a troni 118.3.

³⁰ *Stoppa*: canapa greggia, di qualità scadente; *cànevo*: canapa; *zane*: merli, frange.

³¹ *Schiavina*: mantello di panno rozzo, di color scuro, con maniche e cappuccio.

³² *Cavezzo*: scampolo; *drappello*: stoffa, panno, specialmente a striscie, pannolino.

³³ *Filesello*: filato di seta di seconda qualità.

³⁴ *Vergatina*: veste a righe; *terzolara*: tessuto di pregio, ricavato dalla canapa o dal lino.

³⁵ *Maneza*: specie di manicotto; *bombaso*: cotone fiocco, soffice, bambagia.

³⁶ *Cendalina*: Fettuccia di seta con cui le contadine s'intrecciavano i capelli.

³⁷ *Gucchie*: aghi o spilli d'argento che venivano usati per tenere raccolti i capelli sul capo.

³⁸ *Cavazzale o cavazale*: guancialetto su cui si riposa il capo quando si giace.

³⁹ *Intima*: "Sopraccoperta di panno lino bianco a guisa di sacchetto, nella quale si mette il guancialetto" (G. BOERIO, *Dizionario del dialetto veneziano*, Venezia, Tipogr. Giovanni Cecchini, 1856, ristampa anastatica Giunti Martello).

⁴⁰ *Ordio*: "Orditoio: specie d'aspo posato verticalmente, il quale serve a formare le paiuole dell'ordito" (G. BOERIO, op.cit.).

Bibliografia

AA.VV., *Civiltà rurale di una valle veneta. La Val Leogra*, Vicenza, Accademia Olimpica, 1976, 789 pp.

AA.VV., *Il baco da seta nella tradizione popolare veneta*, Padova, Quaderni del Lombardo-Veneto, 1984, 78 pp.

AA.VV., *La sapienza dei nostri padri*, Vicenza, Accademia Olimpica, 2002, 621 pp.

E. BORSATTO, *Un allevamento in famiglia: i bachi da seta* in M. CORTELAZZO (a cura di), *La terra e le attività agricole*, "Cultura popolare del Veneto", Padova, Cassa di Risparmio di Padova e Rovigo, 1991, pp.145-166

E. BORSATTO, *Il baco da seta* in M. CORTELAZZO (a cura di), *La casa e le tradizioni popolari*, "Cultura popolare vicentina", Vicenza, Neri Pozza Editore, 1998, pp. 189-200.

C. BROCCARDO, *La trattura serica e il lavoro in filanda*, in G.L. FONTANA, V. BERNARDI (a cura di), *Mestieri e saperi fra città e territorio*, "Cultura popolare vicentina", Vicenza, Neri Pozza Editore, 1999, pp. 123-141.

D. COLTRO, *Padroni, bestie e cristiani*, Vittorio Veneto, Dario De Bastiani Editore, 1981, pp. 49-51.

D. COLTRO, *Sapienza del tempo contadino. Lunario veneto*, Venezia, Arsenale Cooperativa Editrice, 1980, pp. 22-26.

L'allevamento familiare del baco da seta, Roma, Novissima, 1943, 46 pp.

M. LAZZARIN, *La terra, la vita, le stagioni (El tempo del Torototèla)*, Comune di Monta-

gnana - Biblioteca Civica, 1981, pp. 62-68.

E. MAZZADI, *Lonigo nella Storia*, Parte Terza, *L'Ottocento e il Novecento*, Amministrazione Comunale di Lonigo, 1989, 685 pp.

M. MORPURGO, *Cenni storici sulla coltivazione del gelso in Italia*, "Estratto dai n. 14 e 15 del Giornale Agrario Italiano, Anno XII, 1878", Forlì, Febo Gherardi Editore, 1878, 21 pp.

M. MORPURGO, *Sull'allevamento del filugello. Ricordi popolari ai bachicultori della provincia di Padova*, Padova, Tipografia L. Penada, 1878, 22 pp.

M. MORPURGO, *Il confezionamento del seme serico. Ricordi popolari ai bachicultori*, "Estratto dal n. 1 del Giornale Agrario Italiano, Anno XIII, 1879", Forlì, Febo Gherardi Editore, 1879, 22 pp.

G. NEGRETTO, F. DALLA LIBERA (a cura di), *Pozzolo di Villaga. Ambiente, storia e tradizioni di un paese dei Colli Berici*, Pozzolo di Villaga (VI), Parrocchia di Santa Lucia, 2003, 426 pp.

W. PANCIERA, *Filatura e tessitura domestiche: lana, lino e canapa*, in G.L. FONTANA, V. BERNARDI (a cura di), *Mestieri e saperi fra città e territorio*, "Cultura popolare vicentina", Vicenza, Neri Pozza Editore, 1999, pp. 103-122.

M. POLO, *Il Milione*, Padova, Finegil Editoriale SpA, 2004, 350 pp.

G. RIZZO, *Catechismo agricolo ad uso dei contadini*, Padova, coi tipi del Seminario, 1869, 184 pp.



LA TREBBIATURA DEL FRUMENTO E LA SGRANATURA DEL GRANOTURCO

La trebbiatura del frumento

«E mi son giugno che tajo. / Tajo l'orzo e la segàla / el fromento e l'erba spagna /
parchè posso pì de majo. / E mi son giugno che tajo.
E mi son lujo che bato / el fromento in mezo a l'ara / da mattina fin a sera / soto el
sol che brusa el mato. / E mi son lujo che bato».¹

A Sant'Antonio “del seghéto” (13 giugno) moriva la radice del frumento, ma il grano continuava a nutrirsi almeno fino a San Pietro (29 giugno). Da quel momento il contadino incominciava a “scantonare” il frumento, a mietere cioè il grano maturo sui bordi dei campi per un primo raccolto.

Ma è luglio il mese della mietitura e della “battitura” che un tempo si facevano a mano, “da scuro a scuro”, sotto il sole cocente che rendeva incandescente la leva di ferro del *mato*, la pompa dell'acqua della cisterna. Era il tempo del gran caldo, dell'arsura, delle cicale.

«Nessuna vista allarga il cuore dell'agricoltore più che quella del grano che vien maturando le sue spighe sotto un cielo senza nubi. Il frumento è vita, la messe abbondante rasserena per il futuro. Ognuno, qual sia il temperamento, l'età, la stagione e il luogo, trae dal frumento un cibo che genera buon sangue, come pane, in *primis*, o farina. Il frumento deve essere ben maturo, cresciuto in terreno grasso, netto di ogni mescolanza, difficile da rompere nel chicco, pieno, pesante, lucido, liscio, di colore come dell'oro»²

E' l'elogio del frumento, in latino, che si trova in un codice miniato della fine del XIV secolo, noto come *Tacuinum sanitatis in medicina*.

Prima dell'alba tutta la famiglia del contadino, uomini e donne, aiutata dai vicini, era sul campo per tagliare il frumento, armata di *seghéto* e con i grandi cappelli di paglia per proteggersi dal sole.

Il frumento veniva mietuto con la *sèsola* o *seghéto* (la falce messoria), un falcetto con la lama sottile arcuata terminante con una punta e provvisto di un corto manico per l'impugnatura, e raccolto in *manevèi* (mannelli). Più mannelli legati con una *stropa* (ramo giovane di giunco o di salice selvatico) o con un *balzho* (legaccio intrecciato con carice o erba palustre) formavano una *faja* (covone). E più covoni disposti a croce, con le spighe che si sovrapponevano al centro coperte e protette da un altro covone come cappello, formavano le *crosete* (biche), che restavano nel campo qualche giorno perché si completasse l'essiccamento.³

Era un lavoro duro, accompagnato ed alleviato dai canti imparati nei *filò* in stalla, sentiti dalle compagnie che si formavano nelle osterie, nelle feste, o

39. Trebbiatrici De Antoni di Povolaro, del 1930, esposta nella sala dedicata alla trebbiatura del frumento e alla sgranatura del granoturco.

tramandati da quanti erano stati minatori durante lo scavo delle prime gallerie ferroviarie, soldati in guerra o militari di leva. La giornata veniva interrotta dalla colazione e dal pranzo, consumati spesso sul *cavazhin* (limitare del campo). Nel pomeriggio, dopo un breve riposo sull'erba, all'ombra di un albero, il lavoro riprendeva fino a tarda sera. Ogni tanto un ragazzo o una donna passavano tra i mietitori con la zucca o il fiasco impagliato dell'acqua e del vino per spegnere, almeno per un attimo, la sete.

“*Forzha e coràjo, tusi, che la zhéna la xe sol cavazhin, e el disnare sol taràjo*”, diceva il capofamiglia (“forza e coraggio, ragazzi, che la cena è sul bordo del campo, e la colazione sul ciglione”).⁴ E al posto del vino poteva bastare acqua fresca insaporita con qualche goccia d'aceto.

Finita la mietitura, con un carro (o con la *zhilièra* o portantina, se non c'era la carrareccia) il grano in covoni veniva portato sull'aia per la trebbiatura o *battitura*, che avveniva con i cavalli o a mano con il *dojaro* (correggiato), un attrezzo formato da due bastoni di diversa lunghezza, uniti tra loro da una striscia di *corame*, di cuoio: tenendo in mano la parte più lunga, si battevano le spighe per far uscire il grano e separarlo dalla paglia. Ma l'aia veniva prima *inboazhà*, cioè cosparsa di *boazhe* (sterco delle vacche, méta) bagnate con l'acqua, per predisporre un piano sul quale, una volta secco, si sarebbe potuto lavorare senza che i chicchi andassero persi. Ne seguiva quindi un lungo lavoro di crivellatura con il *crivèlo da formento* per separare i chicchi dalla pula.⁵

Il momento della mietitura e della *battitura* restò per millenni una delle attività più importanti del ciclo dell'anno agrario, come testimoniano le miniature degli antichi codici o le rappresentazioni dei mesi di giugno e di luglio nei calendari illustrati. Nel Palazzo della Ragione di Padova il mese di giugno viene rappresentato da un contadino che taglia un mannello di grano con la falce messoria. La stessa attività compare a Verona in S.Zeno per il mese di luglio. In una lastra realizzata nella prima metà del XIII secolo per un portale della cattedrale di Ferrara, rappresentante il mese di luglio, appare un giovane contadino intento alla battitura del grano mentre incita due cavalli al lavoro; a Padova lo stesso mese è raffigurato dalla battitura del grano con il correggiato.⁶

Nel 1717 Antonio Muraro da Pozzolo con suo giuramento attesta di “haver sesolato, battuto et haver assistito al crivelare il formento raccolto dal q. Anzolo Dalla Rosa”. E il 2 marzo 1719 Gasparo Giacomuzzo e Bernardo Dalla Rosa attestano di essere stati *battadori* e di aver guadagnato “di battadura di formento stara quatro e mezo, et mezo staro di fava et un quartarolo di vezza et esso Giacomuzzo attesta haver lasciato la sua parte di batadura di vezza al patrone per un bocale di vino”.⁷

E i “seghetti da sesolare” (falchetti) compaiono insieme con gli altri beni negli inventari delle povere case contadine dell'epoca.⁸

La trebbiatura, uno dei momenti più importanti del ciclo dei campi, era un lavoro, ma anche un rito e una festa, e l'allegria confusione di uomini e di cavalli che si impadroniva delle nostre aie viene descritta con grande vivacità e in modo preciso già nel Cinquecento nelle rime in rustico del sacerdote vicentino Agostino Rava detto Menon.

In una contrada di Arcugnano il 13 di luglio, giorno di Santa Margherita,

viene fatta la trebbia. I lavoranti arrivano alla spicciolata prima dell'alba, qualcuno a piedi, molti a cavallo, con rastrelli, forche e pale. Dopo aver pulito l'aia con una scopa di carpine e annaffiata con l'acqua, inizia la *tubbia*. Chi chiama, chi grida, chi mette in ordine il portico, chi cammina avanti e indietro per il cortile, chi porta le *fàje* (covoni) sull'aia, chi taglia i legacci, chi batte le spighe, chi rastrella la paglia, chi pungola le cavalle per farle girare intorno e pestare le spighe. E arriva l'ora della colazione: buon pane, buon vino, formaggio, salsicciotti e tortelli per quella compagnia (sono in trentasette!). Il cavallaro riprende a far girare le cavalle, altri tirano via la paglia e la rastrellano da un lato, o ammucciano il grano sotto il portico, o con forche e forconi portano la paglia sul pagliaio, e tutti a gridare che il grano non finisca nel pagliaio. Il *disnare* (il pranzo) viene consumato a turno: carne di bue, di castrato, di vitello, fegato, pollastri, lasagne e tortello, e vino rosso e bianco. Il lavoro riprende quindi con lena, vengono rivoltati i mucchi di paglia, si continua a rastrellare e a portare paglia al pagliaio e grano sotto il portico, tra un boccale di vino e l'altro. Arriva anche la merenda: salata ben condita, guazzetti con tortelli e pan bagnato, formaggio dolce e formaggio salato, e poi nocciole. Ma bisogna sbrigarsi, bisogna finire in giornata, e riprendono a inforcicare la paglia, a scollarla qua e là sull'aia, a mettere il grano sotto il portico. E quando sentono che si avvicina l'ora di cena, ognuno si affretta a finire, il cavallaro dà da mangiare alle cavalle e gli uomini spazzano l'aia. La massaia prepara il desco nel cortile, al fresco, mentre un garzone attinge l'acqua per lavarsi. La cena è pronta: si incomincia con una salata di lattughe e prezzemolo, e quindi una peverata di brodo grasso, e una seconda scodella, e carne di manzo e castrato, e vitello con salsicciotti. E vino e vino, tanto che quasi si vuotò la botte. E pollastri e piccioni e capponi, e infine pere, formaggio e *casata* (ricotta), di quella che non si trova in giro. E dopo gli innumerevoli brindisi nel levarsi da tavola, chi a cavallo, chi a piedi, con rastrelli, con forche e con forconi, tutti se ne andarono a casa barcollanti.⁹

In seguito al diffondersi, già nella seconda metà dell'Ottocento, delle trebbiatrici meccaniche azionate dalle macchine a vapore (ma ve n'erano anche di quelle mosse a forza di braccia da due persone, e per questo dette "macchine a sangue"), che venivano trainate da un paio di buoi da un cortile all'altro, nella terminologia contadina *bàtare el formento* diventò *machinare el formento*.¹⁰

Dalle nostre parti, l'iniziativa partì dalla "Società Agricola Operaia di Mutuo Soccorso" di Pozzolo che nel 1920 deliberò l'acquisto di due piccole trebbiatrici a vapore, "adatte per poter ascendere e discendere da tutte le strade alpestri che conducono alle varie aie che esse devono percorrere, e perciò più speditivo il lavoro di trasbordo e messa in azione", in considerazione che all'epoca la trebbiatura ai contadini di Pozzolo costava, secondo la Società, circa 100 quintali di grano per la *minèla* (la *minèla*, *mulènda* o *molènda* era la "misura e prezzo del mugnaio, ch'egli si prende per mercede della macinatura", e quindi, per estensione, anche percentuale di grano che spettava al proprietario della trebbiatrice come compenso per la trebbiatura). La macchina a vapore verrà sostituita nel 1939 da un trattore Fordson.¹¹

Nell'ultimo dopoguerra incominciarono a diffondersi anche le prime mietitrici meccaniche trainate da animali, che tagliavano il grano lasciandolo disteso sul campo. Vennero sostituite successivamente dalle "tajalighe" che, trai-

40



40. Falce da frumento con il *coàro* (portacote) di corno, che contiene la *pria*, la pietra per affilare la lama.

41. *Seghèti da sessolare* o falci messorie, appese a uno *scalón*. Quest'ultimo attrezzo, una scala a tre gambe, veniva usato soprattutto nel vigneto, durante la potatura e la vendemmia.

42. *Balzhi* o legacci intrecciati con carice o erba palustre, che servivano per legare i covoni di frumento.

41



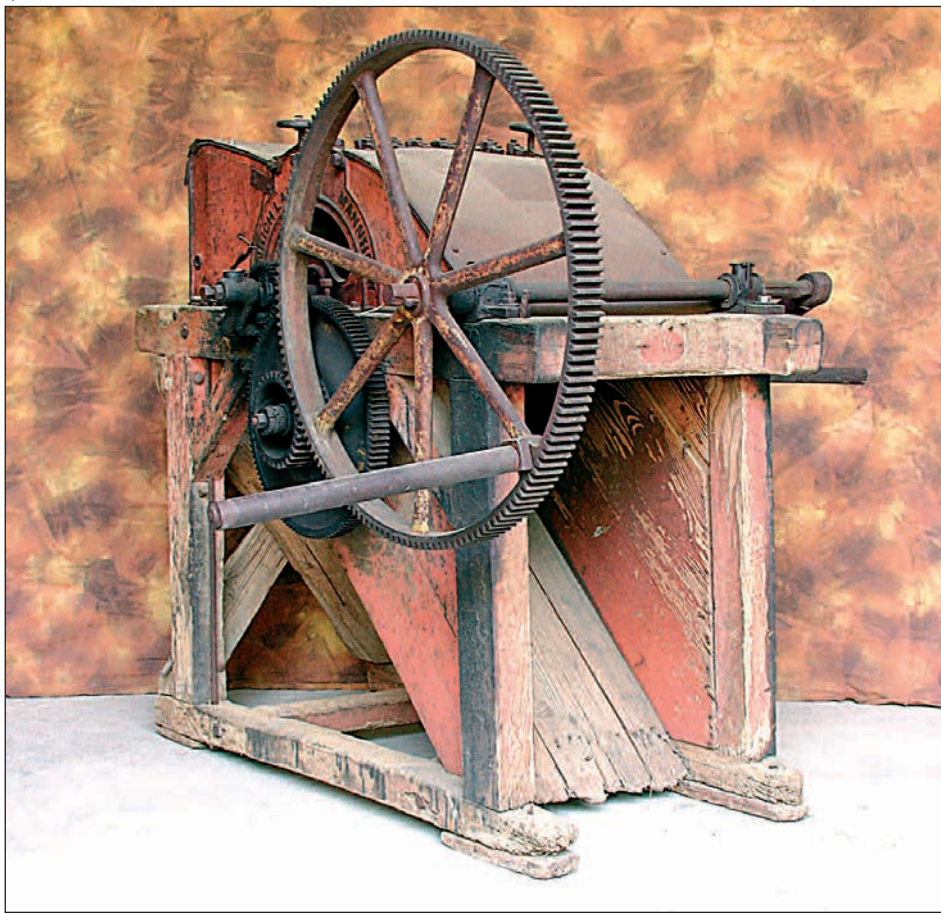
42



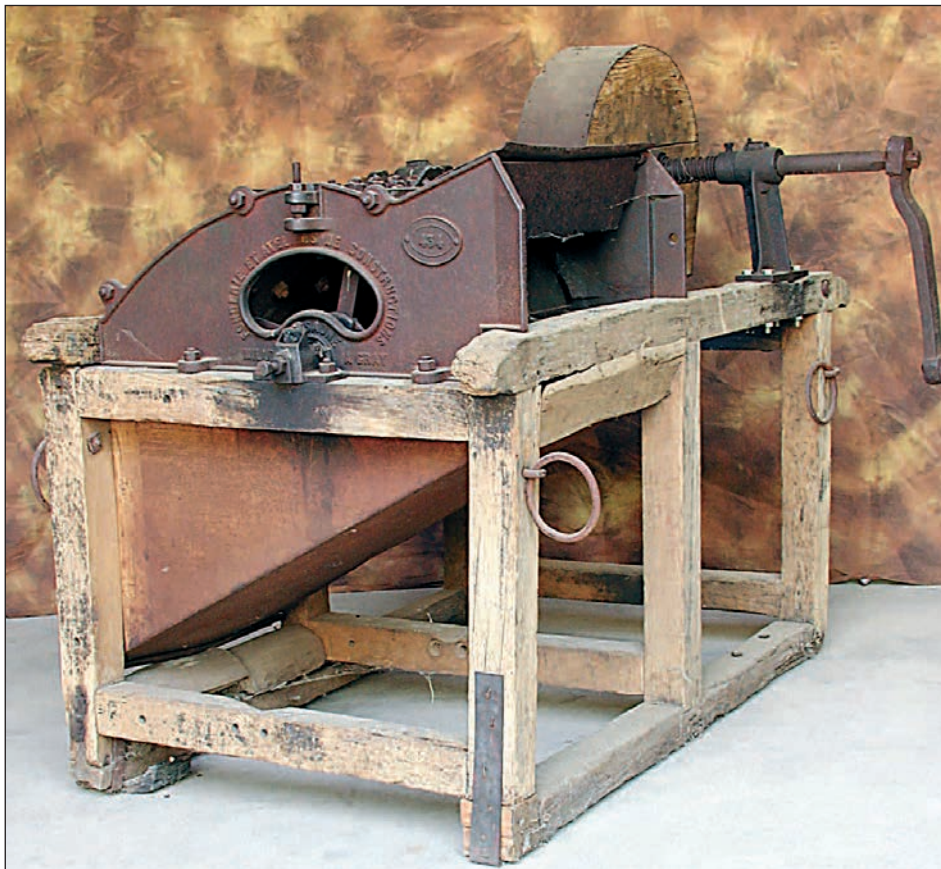
43

43. Una delle prime trebbiatrici ad azionamento manuale: la H. Lanz Mannheim, di fabbricazione tedesca. Veniva chiamata anche “macchina a sangue” per la fatica necessaria per il suo funzionamento.

44. Altra trebbiatrice ad azionamento manuale dell'Ottocento, di fabbricazione francese. Prima la trebbiatura o *bat-titura* avveniva con i cavalli, o a mano con il *dojàro* (correggiato), un attrezzo formato da due bastoni di diversa lunghezza uniti tra loro da una striscia di cuoio.



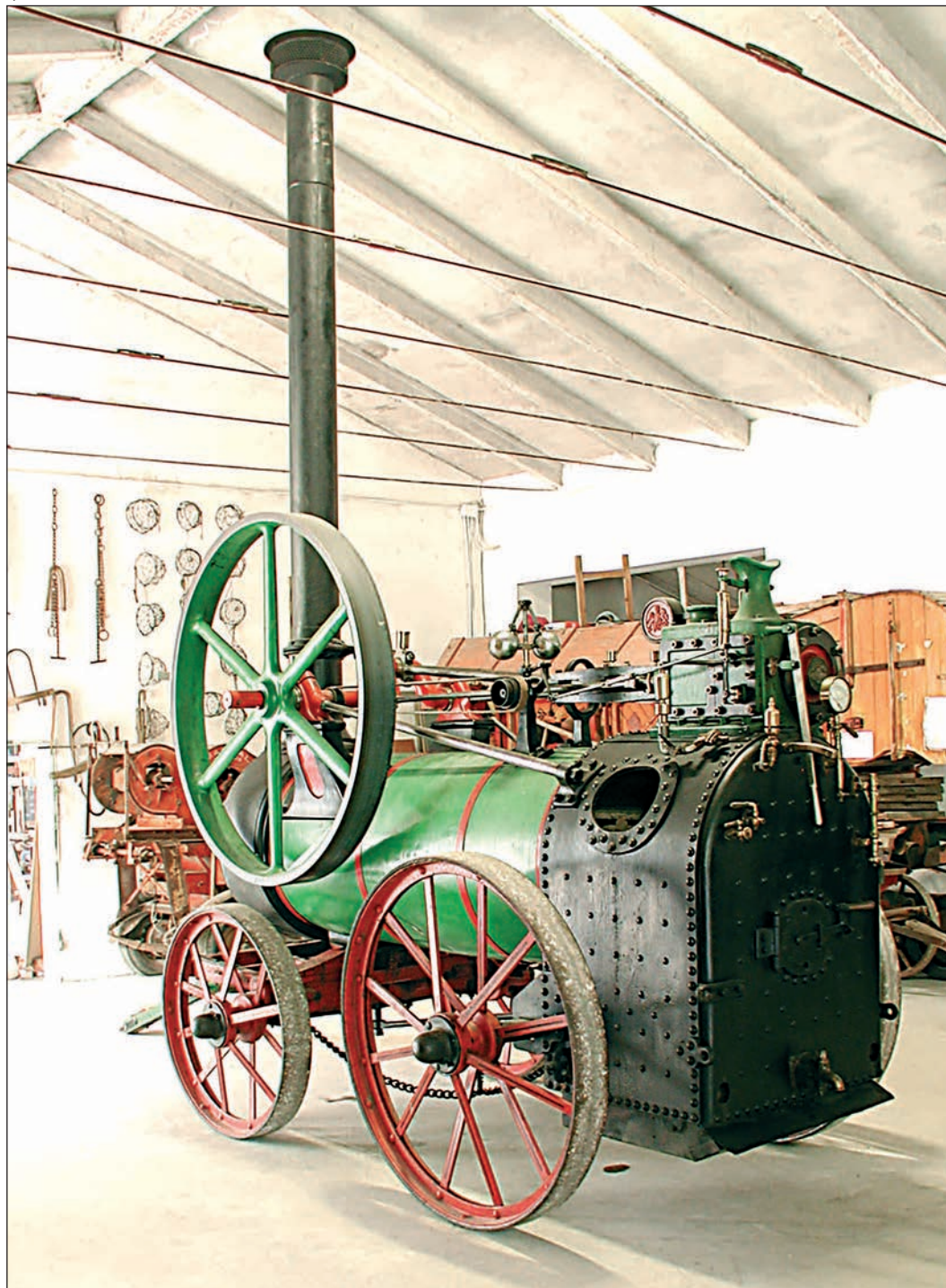
44



45. Trebbiatrice per cereali dei primi anni del Novecento. La trebbiatura, uno dei momenti più importanti del ciclo dei campi, era un lavoro, ma anche un rito e una festa, e un'allegria confusione di uomini si impadroniva delle aie.



46. Macchina a vapore Almici, di Milano. In seguito al diffondersi, già nella seconda metà dell'Ottocento, delle trebbiatrici meccaniche azionate dalle macchine a vapore, che venivano trainate da un paio di buoi da un cortile all'altro, nella terminologia contadina *bàtare el formento* diventò *machinàre el formento*.



47



48



49



50



64



47. Trebbiatrice De Antoni di Povolaro, del 1935.

48 e 50. *Stari* o stai da 50 litri, uno in legno e l'altro in ferro, che servivano per misurare il grano che usciva dalla trebbiatrice.

49. Carrello per il trasporto dei sacchi di cereali. È un attrezzo piuttosto recente: i sacchi venivano portati in granaio a spalle, salendo le ripide scale di legno.

51. Una trebbia *binata* con pressa, in lamiera, degli anni trenta del Novecento, di fabbricazione austriaca.

52. *Imbalatrice* o pressa per paglia, della ditta Orsi.



nate da un trattore, mietevano e contemporaneamente con uno spago legavano il grano in covoni.

Il frumento, in attesa della trebbiatrice, veniva ammucciato sull'aia, a formare il *cavajón* (catasta di covoni). Chi ne aveva una modesta quantità doveva chiedere ospitalità a un vicino, e trebbiarlo nel suo cortile. Ora le spighe erano al riparo dalla *tenpesta* (grandine), ma esposto al pericolo del fuoco che in un attimo poteva distruggere il frutto di un anno di lavoro, e fino a quando il grano non veniva trebbiato il contadino non era tranquillo.

Il giorno della *màchina* fin dall'alba regnava nel cortile una grande confusione: gli uomini dovevano piazzare la vaporiera e l'enorme trebbia e, in tempi più recenti, la pressa. Quando tutto era pronto, il macchinista (doveva essere munito di patentino) avviava il vapore che con una grossa cinghia trasmetteva il moto alla trebbia e alla pressa. Gli uomini con le forche passavano le *fàje* dal *cavajon* al ripiano della trebbia, dove una donna o un ragazzo le slegavano e le passavano all'*imbucatore*, che le faceva scivolare a testa in giù nella gola della macchina; la paglia che usciva sul davanti veniva trasportata con dei forconi là dove il *pajarólo* allestiva il pagliaio, un posto fuori del cortile ma comodo. Il *pajólo* (la pula) con la *caponara* (stia di vimini per polli) veniva ammucciato in un angolo del portico.

Quando si incominciò a pressare la paglia con l'imballatrice, due uomini infilavano nella pressa i fili di ferro, legavano le balle e quindi, con un sacco ripiegato a cappuccio che copriva la testa e le spalle, le trasportavano sulla schiena alla *balara* (deposito di balle, col coperto di paglia a due spioventi), mentre un anziano o un ragazzo preparava i fili sull'apposito attrezzo (*tirare i fili so la càvara*).

Il grano che usciva da uno sportellino nella parte posteriore della trebbia veniva raccolto nello *staro da macchina*, una misura cilindrica di legno della capacità di circa 60 litri che serviva a calcolare il costo della trebbiatura (lo staro comune, usato come unità di misura degli aridi, era invece della capacità di circa 27 litri). Dallo staro veniva quindi travasato nel sacco per essere immediatamente portato in granaio. Quando la misura dei sacchi incominciò ad essere omogenea, allo sportello fu applicato un numeratore e il grano venne fatto scendere direttamente nei sacchi.

Il lavoro procedeva senza interruzione sotto il solleone di luglio, tra il rombo maestoso del vapore e il rumore incessante della trebbiatrice, con la polvere che invadeva ogni angolo del cortile, penetrava nelle case tra le fessure delle finestre sbarrate e rendeva quasi irriconoscibili le persone, mentre una donna passava di continuo con la bottiglia dell'acqua o del vino per bagnare le gole riarse dalla sete.

Alla sera, quando tutto era finito e il cortile era tornato sgombero, si faceva la festa della trebbia (*la vandèga*), ma senza fare le ore piccole, perché il giorno dopo bisognava alzarsi presto per ricambiare al vicino l'aiuto ricevuto. Per San Giacomo, il 25 luglio, finiva la stagione del frumento ma scadeva anche la prima rata d'acconto dei fittavoli. Il contadino si lamentava del raccolto, del tempo, della stagione, cercando di darla a intendere al padrone, che lasciava correre perché sapeva che la verità sarebbe saltata fuori al mo-

mento della chiusura dei conti, a San Martino, l'11 novembre: “*San Giacomo busièro* (bugiardo), *San Martin veritièro*” (sincero).¹²

Per rivivere alcuni di quei momenti, nella *Corte* del Museo viene riproposta periodicamente la festa della trebbiatura con trebbie d'epoca mosse da una macchina a vapore.

La sgranatura del granoturco

Settembre era soprattutto *la stajón de la polenta* perché maturava il granoturco, alimento fondamentale nel passato per l'alimentazione del contadino. Si raccoglievano le pannocchie (*se sunava el sórgo*) direttamente nei campi, con cesti e sacchi, quindi si portavano in granaio, spargendole sul pavimento di legno, per seccarle meglio: sarebbero state sgranate (*scaolà*) al momento del bisogno.

Altri le raccoglievano con le brattee ancora chiuse, per *sgarabotarle* (spannocchiarle o scartocciarle) a casa, la sera, sull'aia, seduti ad arco di fronte al mucchio, in un clima conviviale. Le brattee più morbide venivano tenute da parte, per sostituire quelle del pagliericcio, *el pajon de scartòzhi* (e qualcuno le usava anche per arrotolarsi una sigaretta, al posto delle *cartine*). Ma chi non aveva spazio, legava le pannocchie con le brattee aperte per appenderle al soffitto del portico, del granaio o addirittura della camera da letto.¹³

Dopo la raccolta delle pannocchie *le cane* (i gambi) del *sórgo*, tagliate con la *sèsola* (falce messoria) o con un coltello e legate in fasci, restavano ammucchiate in biche sul campo finché non erano secche, dopo di che si portavano a casa e si accatastavano nella *canàra*, una specie di pagliaio di canne. Man mano che servivano, venivano portate in stalla, tagliate a pezzi e date in pasto alle *bestie* mescolate al fieno. I gambi che non venivano mangiati erano utilizzati come lettiera.

Nell'Ottocento veniva consigliato di raccogliere il granoturco quando il gambo era del tutto secco.

«Il frumentone tanto più guadagna in peso e qualità quanto più sta sul campo, quindi non bisogna aver pressa di raccoglierlo. Giova moltissimo il metterlo in granaio da sgranare, riservandosi di farlo di volta in volta che occorre. L'uso di sgranare il frumentone, battendolo, deve essere abbandonato; si sono inventati tanti mezzi facili e poco costosi, che a nessuno può mancare uno. La cima del granoturco poi (*zhima e penàcio*)... non è una parte inutile della pianta del frumentone come molti credono; ma è una parte necessaria...; per conseguenza fanno uno sproposito quelli che la tagliano prima del tempo, avendo per regola solamente il bisogno delle loro stalle. [La cima] non deve essere mai e poi mai tagliata, se prima gli stili dello spadice (*cavèi della panòcia*) non sono diventati del tutto secchi. Così pure tutte le altre parti della pianta non devono essere toccate, perché, oltre le ragioni per le quali abbiamo detto essere necessarie le foglie, esse accolgono dell'acqua che è nell'aria, e la mandano per fin alle radici».¹⁴

Una volta seccato in granaio, il *sórgo* al bisogno veniva *scaolà* (sgranato) battendolo con la verga del correggiato (ma veniva sconsigliato, in quanto si rom-

53



54



55



53. *Imbalatrice* o pressa per paglia, della ditta MAIS (anno 1930).

54. *Càvara*, attrezzo per tirare, piegare e tagliare il filo di ferro necessario per legare le balle di paglia nella pressa.

55. Altra *càvara* di costruzione artigianale, con Carlo Etenli che ne illustra il funzionamento.

56



57



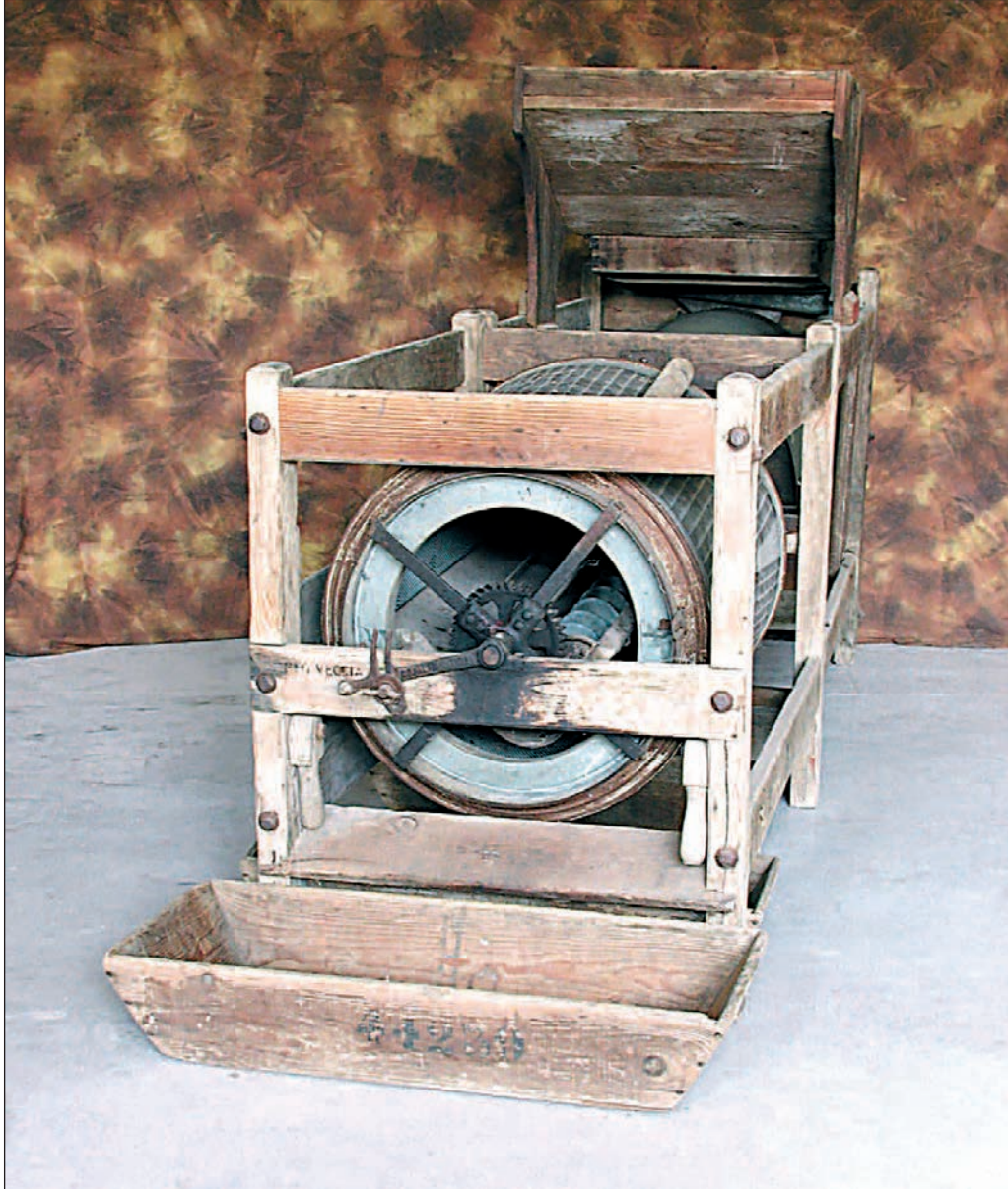
58



59



60



56-59. Serie di *crivèli* o vagli con il fondo di rete usati per mondare il grano o altri cereali.
 60. *Svezhatrice* o svecciatoio, selezionatrice per frumento a vagli rotanti (fabbricazione artigianale, anni '20 del Novecento).

61



61. *Scaolina*, sgranatrice manuale per pannocchie, formata da un semplice ferro arcuato fissato a una panca. Il granoturco poteva essere sgranato anche battendolo con la verga del correggiato (ma veniva sconsigliato, in quanto si rompevano i grani), più spesso sfregando una pannocchia contro l'altra o aiutandosi con un *tórso* (tutolo).

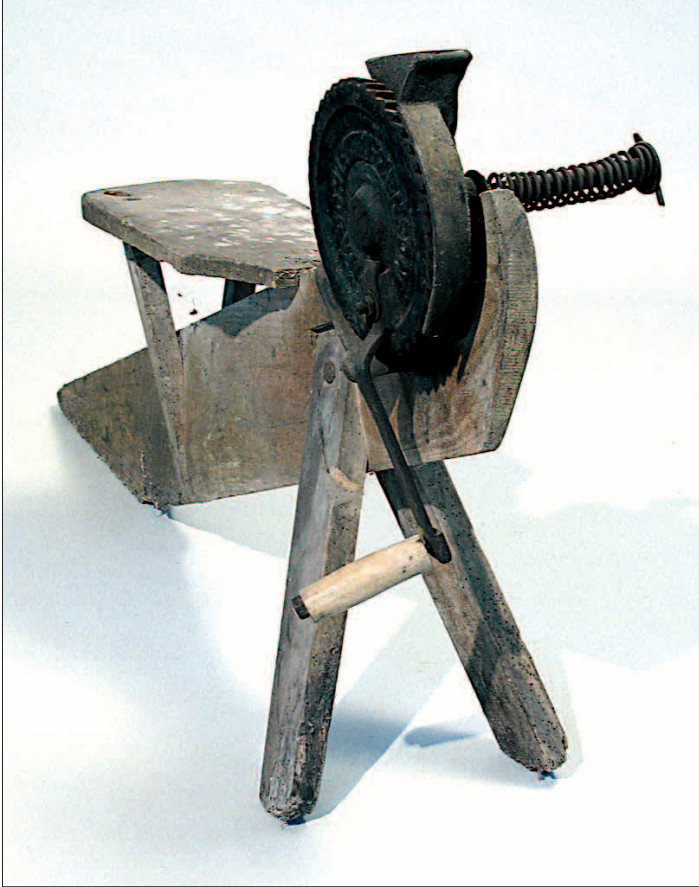
62. Pala in legno usata per mescolare il granoturco in granaio per favorirne l'essiccazione.

62



70

63



63. Altra *scaolina*, ora meccanica, ma ancora manuale.

64



64. *Crivèlo* o setaccio con la rete più larga, per vagliare il granoturco.

65. *Staro* o staio, unità di misura per granaglie, della capacità di circa 27 litri. Altre unità di misura per gli aridi erano la *quarta* (un quarto di *staro*, litri 6,76), e il *quartarólo* (un quarto di *quarta*, litri 1,69).

65



pevano i grani), più spesso sfregando una pannocchia contro l'altra o aiutandosi con un *tórso* (tutolo). L'operazione diveniva più veloce con l'ausilio di una *scaolina* (sgranatrice), formata da un semplice ferro arcuato fissato a una panca o costituita da un ingranaggio di ferro mosso da una manovella.

Nelle aziende agricole più grandi invece incominciarono a diffondersi, intorno alla metà dell'Ottocento, le sgranatrici meccaniche, mosse prima dalla forza umana e poi dalle macchine, che separavano il granoturco dai tutoli.

Il granoturco in campagna veniva coltivato preferibilmente su terreni che potevano essere irrigati, in collina invece sul fondo delle *valli* (doline), più ricco di terra, ove poteva sopportare meglio la siccità estiva.

Portato dall'America dai primi esploratori, il mais "già nel 1535 era coltivato in Portogallo, da dove si diffuse rapidamente in tutta Europa. In Italia, venne coltivato largamente nel Veneto durante la seconda metà del secolo dove rappresentò una importante coltura in grado di sfamare le classi più povere della popolazione", "grazie alla maggiore produttività rispetto agli altri cereali", "sostituendo in particolare il sorgo, il miglio, la segale e il grano saraceno".

Il "sorgo turco", o "frumentone" come veniva allora chiamato, aiutò a superare le frequenti carestie e crisi agrarie tra la seconda metà del Cinquecento e i primi decenni del Seicento.¹⁵

«Il Settecento consacra l'avvenuta diffusione della nuova coltura aldilà e oltre quanto le stesse fonti contabili attestino, per il semplice fatto che il granoturco resterà ancora per tutto il Settecento riserva alimentare privilegiata del colono per cui difficilmente entrava nella composizione del canone, dove invece regna incontrastato il frumento».¹⁶

La sua coltivazione era spesso ostacolata dai proprietari dell'epoca in quanto il *sorgoturco* era relegato in quel limbo di *menudi* utili al solo contadino e si riteneva che la pianta depauperasse le campagne per la sua grande necessità di concime e letame; ma soprattutto, forse, perché i contadini riservavano a questa pianta troppe cure a danno, sempre secondo i proprietari, delle altre colture. Ma ormai il mais è diventato "l'alimento più comune, più universale e più gradito di tutti i coloni".¹⁷

E già allora si era affermato un sistema di alternanza fra due campi a grano e uno a granoturco, su poderi nei quali sorgevano anche alberi e filari di viti, andando a sostituire progressivamente le coltivazioni di segala, miglio e avena, e sostituendosi nell'alimentazione contadina ad altri cereali.

Il granoturco era ormai diffuso anche dalle nostre parti, come testimoniano i documenti notarili dell'epoca.

«Nel 1731 il rev.do don Giacomo Giacomuzzo, parroco di Pozzolo, contesta a Domenico Bonato la cattiva *lavorenza* dei suoi beni *per le sue mancanze nel lavoro* e incarica Bernardin e Biasio Borinato di stimare i danni subiti. Questi constatano che un campo è stato arato solo a metà, e in parte con *sorghetto* (granoturco cinquantino), per cui viene stimato un danno di 14 stara di *sorgo turco* (granoturco). Un altro campo non fu zappato a suo

tempo, per cui ne è derivato un danno di 8 stara di *sorgo turco*. Tre quarti di campo di *sorgo rosso* (saggina, melica) non è stato coltivato come si deve, né zappato, anzi vi pascolavano gli animali del Bonato, per cui vi è stato un danno di 5 stara di *sorgo rosso*. Un altro campo e mezzo di terra seminato a *vezza* (veccia), anche questo mal coltivato e pascolato, ha subito un danno di 4 stara di *vezza*. E per non aver zappato *le piantà* (piantate, filari di viti sostenute da piante vive) viene giudicato un danno di lire una». ¹⁸

E in un inventario di qualche anno prima, cioè del 17 dicembre 1697, tra i beni del fu Bortolamio Steffanin di Zovencedo troviamo: *sorgo turco stari 83, formento stari due, vezza stari 4,5, miglio stari 14, riso grezzo sporco colto d'ara stari 14, spelta stari nove, pizoli tre quarti, fasoli stari uno, formentelli brutti sporchi stara 2 e mezzo*. Tra i cereali prevale quindi anche in collina il granoturco. ¹⁹

Ma ormai siamo entrati nell'Ottocento. Secondo il Berengo, l'immensa fortuna del granoturco nelle campagne venete era dovuta all'alta resa unitaria non contrastata dal depauperamento del suolo, a una manipolazione alimentare agevole ed economica, a una facile associazione al frumento e alla possibilità di impiego di manodopera femminile per i lavori di cura.

Nel giro di pochi decenni orzo, miglio, segale, grano saraceno e sorgo rosso, le "minute biade" che avevano popolato l'universo cerealicolo e le tavole dei contadini per secoli, regredirono in tutta la pianura e la collina; si afferma perciò quel regime a tre campi (uno a granoturco e due a frumento) ricamati da filari alberati di viti, così da assicurare al podere l'autosufficienza sia nei confronti dell'assolvimento dei canoni padronali (frumento e vino) sia nel soddisfare le esigenze alimentari della popolazione contadina che in questo modo aveva superato le gravi crisi alimentari seicentesche.

I padroni insisteranno ancora sul depauperamento tecnico e produttivo delle loro terre, ma quanto il granoturco fosse importante ormai per il contadino, e quanto importante fosse la rotazione con l'avvicendamento del mais e del grano o frumento, l'aveva capito anche un agronomo austriaco che nel 1828 aveva percorso il Lombardo Veneto:

«La polenta fatta di fresco è migliore del pane stantio di segale o di grano, ne segue che gli italiani hanno stupendamente ragione di accordare la preferenza al maiz (*granoturco*) su tutte le altre cereali per gli usi casalinghi; ed infatti gli destinano una metà o almeno una terza parte dei terreni asciutti... La rotazione italiana è costituita dall'avvicendare maiz e grano. L'agricoltore cerca di pagare il proprietario col raccolto del grano e di vivere col raccolto del maiz; e appunto per questo c'è poca varietà nelle vicende delle terre, e incontra spesso di viaggiare tutta una giornata senza vedere null'altro che maiz e grano».

La coltivazione prevalente ormai è quella del granoturco, ritenuto "prodotto più volte utile e più sicuro", che viene seminato sia per uso di foraggio "con semente sestuplicata, sicché riuscendo assai spesso, né giungendo a maturazione, presenta un alimento fresco per gli animali, cui si dà il nome di *sorghetto*", che per il sostentamento della popolazione durante tutto l'anno. ²⁰ Nell'Ottocento e nei primi del Novecento tra le popolazioni rurali che si nutrivano quasi esclusivamente di polenta era diffusa la pellagra, una malattia dovuta a carenza di niacina (vitamina PP), sostanza organica che si trova nel

66



67



68



66-68. Sgranatrici per granturco azionabili a mano: la prima dell'Ottocento, la seconda dei primi del Novecento e infine l'ultima della metà del Novecento.

74

69



70



71



69-71. *Ventoli*, ventilatori per la pulizia di sementi con setacci vibranti: una di fabbricazione artigianale (anni 30-40 del Novecento), un'altra della ditta Laverda di Breganze e una terza ancora di fabbricazione artigianale.

72



73



74



72. Selezionatrice per sementi della ditta Ballarini di Sassuolo (MO), degli anni '50 del Novecento.

73. Ventilatore "Universale" 70759 ad aria ascendente della ditta P. Ballarini di Sassuolo (MO), "prima fabbrica italiana svecciatori da grano, separatori da riso, decuscutatori".

74. Selezionatrice per sementi, degli anni '50.

76

75



76



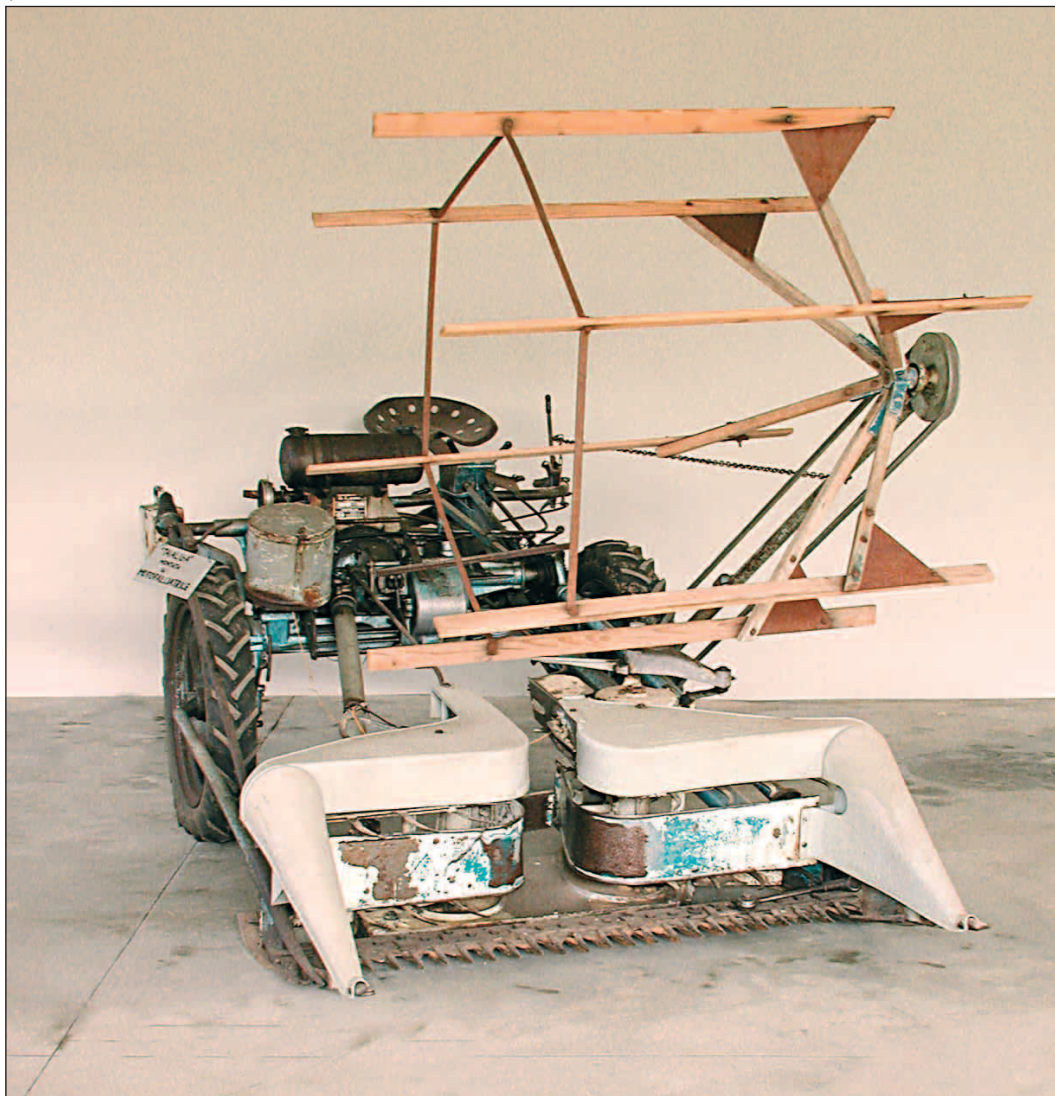
77



75. Altra selezionatrice per sementi della ditta Ballarini di Sassuolo (MO).

76. Sgranatrice per granoturco, della ditta Mansal di Legnago.

77. Trebbiatrice per riso, di fabbricazione italiana (fine Ottocento). Alcuni fertili terreni di pianura, ricchi d'acqua, vennero destinati nel passato dai grandi proprietari terrieri alle risaie, documentate nei documenti d'archivio fin dal 1600 e nei toponimi "la pila" e "risara" presenti nelle località ai piedi dei Colli, a Spiazzo, a San Germano, a Sant'Apollonia.



78. *Tajaliga* montata su motofalciatrice. Nell'ultimo dopoguerra incominciarono a diffondersi anche nei nostri Colli le prime mietitrici meccaniche trainate da animali, che tagliavano il grano lasciandolo disteso sul campo. Vennero sostituite rapidamente dalle *tajalighe*, trainate dapprima da un trattore, che mietevano il grano e contemporaneamente lo legavano in covoni con uno spago.

latte, nelle verdure e nei cereali, ad esclusione del granoturco. Si manifestava con arrossamento della lingua, eritema alle parti scoperte (viso, collo, mani, braccia), favorito dall'esposizione alla luce solare e accompagnato da intenso prurito, seguito da pigmentazione brunastra e desquamazione cutanea. Se non veniva riconosciuta e curata subito, insorgevano complicanze gravi, quali disturbi intestinali, spasmi muscolari, alterazioni della sensibilità, depressione psichica.²¹

Definita la malattia "delle tre d", dai tre sintomi principali: dermatite, diarrea, delirio (o demenza), la pellagra era apparsa sul finire del Seicento in Veneto e in Lombardia, chiamata di volta in volta "mal del sole", "mal della rosa", "mal del padrone".

Negli anni venti del Novecento la situazione è profondamente mutata, tanto che in una monografia dell'epoca il relatore potrà dire che "la pellagra, in fondo, non è stata guarita: è guarita spontaneamente, da sé, grazie al risorgimento dell'agricoltura e al miglioramento delle condizioni economiche e alimentari dei contadini".²²

Nella sezione del Museo dedicata alla trebbiatura del frumento e alla sgranatura del granoturco sono esposte due trebbie a mano di fine Ottocento, chiamate anche "macchine a sangue" a causa dello sforzo a cui venivano sottoposti gli uomini per farle funzionare; e inoltre, trebbie di legno del Novecento, una possente macchina a vapore, presse per la paglia, una *tajaliga*, una trebbia *binata* con pressa in lamiera degli anni Trenta, di fabbricazione austriaca, e infine alcune sgranatrici per pannocchie, sia manuali che meccaniche.

«Ancora oggi - confessa Carlo Etenli - tutto quello che ho lo metto qui, in questo Museo pieno di roba. Ho sistemato i figli, come deve fare un padre, ma per il resto non c'è niente che mi faccia voglia come una vecchia mietitrebbia o un trattore di prima della guerra da prendere, mettere a posto e sistemare nella collezione».

Il tempo e le stagioni agricole dal 1921 al 1932

Il territorio dei Berici è costituito prevalentemente da boschi cedui e da terreni calcarei di modesto valore agrario. La fascia pedecollinare appena al di sopra della pianura alluvionale è formata da campicelli in lieve pendenza che risalendo le pendici lasciano il posto alle *rive*, piccoli appezzamenti di terreno spesso sorretti da *masière* o muretti a secco, ormai invasi dalla vegetazione arbustiva. Le dorsali e i pendii più ripidi sono invece coperti da boschi cedui, che vengono tagliati ogni quindici, venti anni. Sull'altopiano sommitale, infine, sulle aree strappate ai boschi e sui pendii delle *valli* (così vengono chiamate localmente le doline e le depressioni carsiche), riappare il paesaggio delle *rive* e delle *masière*, un tempo coltivato a grano, vite e granoturco e ora lasciato sempre più nell'abbandono.

Quando l'unica risorsa era la terra, i nostri avi si spezzavano la schiena per sottrarre al bosco e recuperare all'agricoltura quei magri campicelli. Trascorrevano l'inverno a cavare sassi dai campi, ad estrarre terra dalle buche,

a drizzare *masière* per creare nuove *rive* da coltivare. Ma questi terreni per le loro caratteristiche carsiche risentono particolarmente della carenza d'acqua e bastava quindi un breve periodo di siccità per rendere vano il lavoro di una stagione.

Leggendo qualche pagina dal *Cronistorico* di don Antonio Tamerlini, parroco della vicina Zovencedo dal 1912 al 1948, attento osservatore del mondo che lo circondava, riusciamo a comprendere meglio il condizionamento del tempo sulla vita quotidiana dei nostri paesi.

Anno 1921. «Il 1921 resterà memorando per la siccità: il raccolto del frumento fu più che abbondante, causa una pioggerella opportunissima caduta ai primi di giugno; poi... più una stilla, un'estate con molte nuvole ma senza tuoni; calori insopportabili e micidiali in agosto e settembre: ottobre, novembre e dicembre notti e giornate splendide: sei mesi di siccità perfetta; quindi non granoturco, non fagioli; peggio, non erbe per gli animali che per *fas* o per *nefas* furono venduti prima che sopraggiungesse l'inverno. Per miracolo fu fatto un raccolto mediocre di uve le quali vendute a prezzi altissimi (a lire 100-130 al quintale) ripararono alquanto le scarse finanze familiari. Le sorgenti dei paesi circonvicini si asciugarono tutte, e l'acqua venne a costare non solo tempo e fatica, ma anche danaro! Le sorgenti di Zovencedo (altro miracolo!) non si asciugarono mai. Una pioggerella cadde la notte di Natale; un po' di neve a S. Antonio di gennaio del 1922, ed ora (ultimi giorni di gennaio) tu vedi la gente nei campi a seminare il frumento come fossimo a S. Michele, e chi l'ha seminato allora, invidia la sorte di chi lo semina adesso! Quale sarà la mietitura del 1922?».

Anno 1922. «La mietitura del 1922 fu scarsissima, non perché sia stata ostacolata dalla semina tardivissima del 1921, ma per altre ragioni... L'inverno 1921-22 fu primaverile: né pioggia, né neve, qualche pioggerella in primavera. La prima siccità del 1922 incominciò il 2 maggio; ai 13 giugno cadde una pioggia abbondante che fece prosperare i frumenti i quali avrebbero dato un raccolto abbondantissimo se non avessero preso la nebbia che li maturò innanzitempo e se una furiosa gradinata caduta l'ultimo di giugno non avesse fulminato anche i pochi grani rimasti per miracolo nella paglia. Il 1° luglio incomincia la seconda siccità più lunga e più fatale: luglio e agosto senza una stilla d'acqua. Finalmente piove ai primi di settembre, ma ormai è perduto tutto: sorgo, fagioli neppur uno, foraggi niente. Resta l'uva che per miracolo dove fu meno danneggiata dalla tempesta del 30 giugno dà un raccolto mediocre».

Anno 1923. «Prodotto mediocre di frumento, mediocre e meno quello del granoturco, delle erbe, dei fagioli causa la siccità che se non fu uguale a quella degli anni antecedenti, fu di poco inferiore. Abbondante il raccolto dell'uva: abbondante tanto che produsse carestia nel senso che non essendo ricercata né l'uva, né il vino unico prodotto dell'annata, la gente si trovò con i debiti contratti per la compera degli altri generi costosissimi tanto e più degli anni antecedenti, e con il vino giacente in cantina: magra consolazione degli affamati e causa di disordine per i viziosi!».

Anno 1924. «Prodotto mediocre di frumento; abbondante e più quello del granoturco e delle erbe, causa la pioggia abbondante e regolare caduta lungo l'estate e l'autunno. Abbondante il raccolto dell'uva. Ma tutta questa abbondanza non valse a colmare il vuoto prodotto dalla scarsità del raccolto di frumento; scarsità sentita in Italia, in Francia, in Russia e persino nelle lontane Americhe! Basti dire che in gennaio del 1925 il frumento lo si compra a lire 230 il quintale; il pane lo si paga a lire 3 il chilogrammo se fresco, a lire 3,40 se biscotto».

Anno 1925. «Anno stupendo quanto a prodotti: frumento, sorgo, foraggi, legumi, uva. Prezzi dei generi elevatissimi quanto gli anni passati: cuccagna per i possidenti, disperazione per i *nihil habentes*».

Anno 1927. «La stagione? Pessima! Si rinnovò a cappello la stagione dell'anno 1921! Anzi si rinnovò peggiorata perché in questo anno 1927 venne a mancare anche il raccolto dell'uva che nell'anno 1921 supplì in parte la deficienza degli altri raccolti».

Anno 1928. «Nessuno ricorda un anno simile: peggiore del 1921, peggiore del 1927. Una pioggerella nella seconda metà di giugno ha fruttato un raccolto mediocre di frumento e poi... più una stilla d'acqua dal cielo per ben tre lunghi mesi. Alla fine di settembre cadde finalmente la tanto sospirata pioggia. Ma, troppo tardi! Il sorgo, o non è neppure nato, o quello che è nato non è giunto alla fioritura (pennacchio). Dunque, niente sorgo, niente fagioli, niente foraggi, niente vino, ché per la siccità morirono tutte le viti, specialmente nelle contrade esposte a mezzogiorno della parrocchia (Casino e Piane). Un anno senza estate e senza autunno! Anno - se non di fame - certamente di disastri familiari...»

Anno 1929. «La notte dal 1° al 2 gennaio è caduta la prima abbondante nevicata; il 25 gennaio è caduta la seconda ed ultima nevicata, ma così abbondante che nessuno ricorda l'uguale. Poi, più una stilla d'acqua, più una favilla di neve, ma un sereno, un freddo sì rigido che morirono tutti gli olivi, tutte le viti, tutte le ficaje, e il 1° d'aprile si vedeva ancora nei rovesci l'ultima neve! Abbondante il raccolto del frumento, promettentissimo il raccolto del granoturco. Ma una pioggia che non cadde a tempo opportuno (metà luglio) ridusse a metà il raccolto del granoturco, dei foraggi, e meno che metà gli altri raccolti».

Anno 1930. «Il 1930 è da annoverarsi tra i migliori: non tanto frumento, causa la precoce vegetazione per l'inverno troppo mite che ha impoverito la pianta a tempo della maturazione del grano. Stagione abbondantissima di granoturco e accessori: foraggi, fagioli, uva, dove ancora erano superstiti le viti. I prezzi dei cereali, repentinamente e troppo ribassati, causarono la crisi economica, la disoccupazione, che a loro volta causarono i protesti di cambiali e la rovina di non poche famiglie che furono travolte sotto il peso dei debiti degli anni precedenti».

Anno 1931. «L'ultima pioggia cade il 20 maggio; il cielo si fa di bronzo, il sole dardeggia dalla levata al tramonto: il frumento è costretto a maturarsi pre-

cocemente, il sorgo nasce e non giunge in tempo di metter fuori fiore e pannocchia, ed è già incenerito; fagioli, erbe, foraggi ecc. ecc.: niente di niente... Si passa dalla primavera all'inverno senza estate e senza autunno, se per estate non si voglia intendere il fuoco che cade dal cielo. Ritornano gli emigranti, cresce in modo impressionante la disoccupazione, non c'è più credito né privato, né pubblico; serpeggia la fame...».

Anno 1932. «Anno di abbondanza e di miseria. Contraddizione? No. Abbondanza: di fatto nessuno ebbe un desiderio che il Signore non lo abbia appagato. Occorreva la pioggia? Ed ecco la pioggia provvidenziale. Era necessario il sole? Ed ecco il sole a fecondare la terra. Bisognava che non ci molestassero i temporali? Ed ecco il temporale senza folgori, senza vento, senza grandine. Frumento a bizzeffe, sorgo a bizzeffe, fagioli, ortaggi, foraggi a bizzeffe. Eppure: miseria. Il frumento fu venduto tutto, o meglio fu portato via dai creditori che se lo contendevano sotto la trebbiatrice. I creditori che non ebbero tanta fortuna s'affrettarono a porre il sequestro su quel poco che fosse rimasto, su i mobili di famiglia, su gli animali della stalla. Ipotecarono fabbricati, terreni arativi, boschi... e i colpiti per salvarsi il puro vitto, la casa di abitazione, dovettero ricorrere ad imprestiti privati, alle banche; ma il privato, per salvare se stesso dalla medesima rovina, è costretto a fare il cuore di tigre; la banche, se pure aperte, ritirano crediti ma non fanno prestiti. Questa volta non sono i disoccupati che soffrono, non sono i mendicanti; sono i possidenti, sono gli agiati, sono, quelle che crollano, le colonne che sostennero le famiglie dei secoli passati. Addio Zovencedo. I possidenti fuggono in cerca di casa e di lavoro, e le case e i campi di Zovencedo restano abbandonate ed incolti!»

Note

¹ Vecchia filastrocca popolare armonizzata da mons. Ernesto Dalla Libera, che l'aveva imparata dalla madre originaria di Selva di Trissino. Pubblicata in F. DALLA LIBERA, *Zovencedo tra cronaca e storia*, Zovencedo, Parrocchia di San Nicola - Biblioteca Comunale, 1998, p. 76.

² *Il libro di casa Cerruti*, Milano, Arnoldo Mondadori Editore, p. 51.

³ C. MARCATO, *Stagioni, lavori e parole del contadino*, "Cultura popolare del Veneto", Padova, Cassa di Risparmio di Padova e Rovigo, 1991, p. 81.

⁴ F. DALLA LIBERA, *Tradizioni orali di Zovencedo e San Gottardo*, Zovencedo (VI), Parrocchie di San Nicola e San Gottardo, 1999, p. 85.

⁵ AA.VV., *Civiltà rurale di una valle veneta. La Val Leogra*, Vicenza, Accademia Olimpica, 1976, pp. 195-221.

⁶ C. MARCATO, *Stagioni, lavori e parole del contadino...*, 1991, p. 85.

⁷ F. DALLA LIBERA, *Pozzolo nel periodo Veneziano*, in G. NEGRETTO, F. DALLA LIBERA (a cura di), Pozzolo di Villaga. Ambiente, storia e tradizioni di un paese dei Colli Berici, Pozzolo di Villaga (VI), Parrocchia di Santa Lucia, 2003, p. 216.

⁸ F. DALLA LIBERA, *Pozzolo nel periodo Veneziano...*, pp. 229 e 232.

⁹ M. MILANI, *Vita e lavoro contadino negli autori pavani del XVI e XVII secolo*, Padova, Eserdra Editrice, 1996, p. 121.

¹⁰ C. MARCATO, *Stagioni, lavori e parole del contadino...*, p. 81.

¹¹ F. DALLA LIBERA, *La Società Agricola Ope-*

raia di Mutuo Soccorso, in G. NEGRETTO, F. DALLA LIBERA (a cura di), Pozzolo di Villaga. Ambiente, storia e tradizioni di un paese dei Colli Berici, Pozzolo di Villaga (VI), Parrocchia di Santa Lucia, 2003, p. 311.

¹² F. DALLA LIBERA, *Pozzolo nel periodo Veneziano...*, p. 196.

¹³ E. BORSATTO, *Grano, granoturco e riso*, in G.B. PELLEGRINI (a cura di), *I lavori dei contadini*, "Cultura popolare vicentina", Vicenza, Neri Pozza Editore, 1997, p. 197.

¹⁴ G. RIZZO, *Catechismo agricolo ad uso dei contadini*, Padova, coi tipi del Seminario, 1869, pp. 58-60.

¹⁵ M. BRESSAN, L. MAGLIARETTA, S. PINO (a cura di), *Cereali del Veneto*, Regione del Veneto - Provincia di Vicenza, 2003, pp. 19-34.

¹⁶ M. BRESSAN, L. MAGLIARETTA, S. PINO (a cura di), *Cereali del Veneto...*, pp. 43.

¹⁷ M. BRESSAN, L. MAGLIARETTA, S. PINO (a cura di), *Cereali del Veneto...*, pp. 46.

¹⁸ F. DALLA LIBERA, *Pozzolo nel periodo Veneziano...*, p. 215.

¹⁹ Archivio di Stato di Vicenza, *Archivio Notarile*, Giovanni Franceschini, b. 12653, 17 dicembre 1697.

²⁰ M. BRESSAN, L. MAGLIARETTA, S. PINO (a cura di), *Cereali del Veneto...*, pp. 54-55.

²¹ *Pellagra* in *Enciclopedia Europea Garzanti*, Milano, 1982-1984, alla voce.

²² Citata in M. BRESSAN, L. MAGLIARETTA, S. PINO (a cura di), *Cereali del Veneto...*, p. 62.

Bibliografia

AA.VV., *Civiltà rurale di una valle veneta. La Val Leogra*, Vicenza, Accademia Olimpica, 1976, 789 pp.

(La mietitura 195-202; la raccolta del granoturco 222-225).

AA.VV., *La sapienza dei nostri padri*, Vi-

cenza, Accademia Olimpica, 2002, 621 pp.

E. BORSATTO, *Grano, granoturco e riso*, in G.B. PELLEGRINI (a cura di), *I lavori dei contadini*, "Cultura popolare vicentina", Vicenza, Neri Pozza Editore, 1997, pp. 159-215.

M. BRESSAN, L. MAGLIARETTA, S. PINO (a cura di), *Cereali del Veneto*, Regione del Veneto - Provincia di Vicenza, 2003, 309 pp.

D. COLTRO, *Mondo contadino. Società, lavoro, feste e riti agrari del lunario veneto*, Vol.2°, Venezia, Arsenale Editrice, 1982, 238 pp. (S.Pietro del covone 185-186; la scartocciatura 221-224).

D. COLTRO, *Stagioni contadine*, Venezia, Marsilio Editori, 1988, p.161. (La trebbiatura del grano 97-106; la cultura della polenta 141-148).

M. CORTELAZZO (a cura di), *La terra e le attività agricole*, "Cultura popolare del Veneto", Padova, Cassa di Risparmio di Padova e Rovigo, 1991, 238 pp.

F. DALLA LIBERA, *Tradizioni orali di Zovencedo e San Gottardo*, Zovencedo (VI), Parrocchie di San Nicola e San Gottardo, 1999, 107 pp.

F. DALLA LIBERA, *Pozzolo nel periodo Veneziano (secoli XV-XVIII)*, in G. NEGRETTO, F. DALLA LIBERA (a cura di), *Pozzolo di Villaga. Ambiente, storia e tradizioni di un paese dei Colli Berici*, Pozzolo di Villaga (VI), Parrocchia di Santa Lucia, 2003, pp. 181-237.

F. DALLA LIBERA, *La Società Agricola Operaia di Mutuo Soccorso*, in G. NEGRETTO, F. DALLA LIBERA (a cura di), *Pozzolo di Villaga...*, p. 291-325.

G. FOLENA, G.L. MELLINI (a cura di), *Bibbia istoriata padovana della fine del Trecento*, Venezia, Neri Pozza Editore, 1962, 151 pp. + Tavv. Fuori testo.

Il libro di casa Cerruti, Milano, Arnoldo Mondadori Editore, 1983, 142 pp.

C. MARCATO, *Stagioni, lavori e parole del contadino*, "Cultura popolare del Veneto", Padova, Cassa di Risparmio di Padova e Rovigo, 1991, 110 pp.

M. MILANI, *Vita e lavoro contadino negli autori pavani del XVI e XVII secolo*, Padova, Eshedra Editrice, 1996, 309 pp.

G. RIZZO, *Catechismo agricolo ad uso dei contadini*, Padova, coi tipi del Seminario, 1869. (Il granoturco 58-60).

79. Il mulino ad acqua Peloso-Menón risalente al 1810, perfettamente restaurato e funzionante, rimontato in una sala del museo.

79



IL MULINO AD ACQUA

Flavio Dalla Libera
Giuseppe Baruffato

Con lo sviluppo dell'agricoltura,¹ favorito dall'introduzione dell'aratro a *versoro* che rivoltava la zolla e dalle bonifiche prima dei Benedettini e poi delle grandi famiglie patrizie veneziane, aumentò la produzione di cereali e quindi la necessità di lavorarli per ridurli in farina. Si diffuse così il mulino, una delle macchine più complesse dell'epoca, che aveva il vantaggio di impiegare un'energia, quella idraulica, che non costava nulla.

Nel Medioevo il diritto di costruire mulini e di macinare grano apparteneva al Vescovo o al signore locale: “nessun mulino può essere edificato senza il permesso del Vescovo”, veniva ribadito nel 1262 a Brendola, durante una proclamazione delle giurisdizioni del Vescovo.²

Ma l'attività del mugnaio viene regolata anche dagli statuti del Comune di Vicenza del 1264. Se verrà scoperto a misurare il grano con una *bozéta* (unità di misura) falsa, sarà multato di 60 soldi, e se non potrà pagare verrà posto alla berlina. Il mugnaio non potrà portare i cereali al mulino senza prima averli pesati; come diritto di macina viene stabilito una *bozéta* per staro, e per il trasporto non dovrà percepire niente. Dovrà rispettare il turno di ognuno, senza privilegi, perché “chi è il primo al mulino, primo macina”, come dice il proverbio. Pene severe verranno inflitte a chi macinerà male, adultererà la farina o il grano, o imbroglierà nel peso. Il mugnaio poi non si dovrà sedere sopra la farina quando la porterà a casa del cliente, e nessuno potrà costringere qualcuno ad andare al proprio mulino.³

La Repubblica Veneta si mantenne il diritto di regolamentare l'uso delle acque, per cui i mugnai dovevano presentare una “supplica” per essere “investiti” dell'acqua, per poterla cioè utilizzare per il proprio mulino.

Le sorgenti dei nostri Colli vennero opportunamente incanalate e lungo le rogge sorsero numerosi mulini. Alla fine del 1700 ne furono censiti ben 63, di cui 16 nella Val Lione, 11 a Mossano, 9 a Barbarano, 5 a Fimon e 4 ad Alonte. Attorno ai mulini lavoravano anche i carrettieri, i carrai, i fabbri, i maniscalchi e i falegnami “da mulin”.

Origine ed evoluzione del mulino ad acqua

I mulini ad acqua, come oggi comunemente li conosciamo, sono la risultante di una tecnica per la macinazione dei cereali che si è evoluta attraverso quasi tremila anni di storia dell'agricoltura.⁴

I più semplici mulini manuali preistorici frantumavano i grani a mano tra un macinello e un levigatoio di pietra; quelli protostorici, più perfezionati, utilizzavano una piccola macina rotante girata a mano e poi macine più grandi mosse da animali o anche da schiavi.

Qualche secolo prima di Cristo, il contatto dei Romani con popoli del vic-

no oriente portò alla scoperta e alla diffusione verso il centro Europa di un primitivo mulino a energia idraulica: una ruota a pale, posta orizzontalmente, veniva fatta ruotare dalla corrente di un corso d'acqua e trasmetteva un lento movimento a una macina.

L'applicazione stimolò l'ingegnere romano Vitruvio che nel sec. I a.C. migliorò il rendimento del sistema. Pose la ruota verticalmente su un albero orizzontale provvisto di una ruota dentata che rinviava il movimento a un albero verticale con la macina. La coppia di ingranaggi con diverso numero di denti consentiva alla macina di girare più velocemente. Il mulino "vitruviano" ad acqua, si diffuse in tutto l'occidente specialmente nel medioevo come macchina economica di trasformazione di energia largamente disponibile: sorsero così mulini, pile, magli, folli, telai, seghe ecc.

Il mulino ad acqua è un sistema formato da due soggetti indipendenti: la macchina-mulino e l'acqua. La loro unione porta a un rendimento tanto più elevato quanto più razionali sono la costruzione della macchina, la posizione dell'impianto molitorio e la portata dell'acqua.⁵

I primi mulini vitruviani erano ubicati in luoghi ricchi di acque correnti, che lambivano da sotto una ruota a pale immersa nel corso d'acqua. Per lungo tempo questo sistema a "spinta" è stato lo schema più semplice. Una miglioria è avvenuta costringendo l'acqua a spingere anche con il suo peso un maggior numero di pale mediante una canaletta a scivolo che avvolgeva per circa un sesto il perimetro di una grande ruota. Con questo sistema misto "spinta-peso" il mulino aveva bisogno di una minor quantità d'acqua e poteva quindi essere costruito anche fuori dal corso d'acqua derivando una roggia fino al punto in cui ci potesse essere un modesto "salto d'acqua".

Se verso valle i mulini più di tanto non potevano allontanarsi dal principale corso d'acqua perché veniva a mancare la spinta della corrente o il dislivello per il salto d'acqua, gli impianti che invece arretravano verso la testata della valle diventavano meno accessibili e potevano utilizzare solo le acque provenienti da una sola sorgente, ma avevano il grande vantaggio di poter funzionare a "peso" dove tutta l'acqua condotta sopra la ruota si trasformava in energia.

Quasi tutti i mulini della Val Liona hanno funzionato con quest'ultimo sistema; sono stati eretti sfruttando sapientemente gli spazi che la stretta valle consentiva e derivando ingegnosamente le rogge per l'acqua.

In antico il mulino era singolo, aveva cioè solo una coppia di *mole* adatta alla macinazione di un solo tipo di cereale e mossa da un'unica ruota idraulica. Con la diffusione del granoturco si sentì la necessità di poter macinare nello stesso luogo più tipi di prodotti, in particolare il frumento per la farina da pane e pasta, il mais per la polenta e altri cereali anche per uso animale. Si è quindi diffuso l'edificio dotato di doppio mulino: due ruote ad acqua esterne che azionavano ognuna una coppia di macine interne: la ruota "del bianco" e la ruota "del giallo".⁶

Quasi tutti i mulini della Val Liona erano a *do rode*: di solito macinavano una alla volta deviando l'acqua ora su una, ora sull'altra ruota. Se però c'era molto da macinare e l'acqua disponibile, come ad esempio in seguito a periodi di frequenti precipitazioni, le ruote potevano anche girare tutte e due in con-

temporanea, mediante lo spostamento di una *seràndola*. All'interno vi erano i due *bancali* distinti, e apparentemente identici. Le coppie di *mole* erano però di diversa natura: più dure quelle del giallo e relativamente più tenere quelle del bianco, che poteva essere dotato anche di *burato*, un sistema rotante e filtrante per la separazione della farina dalla crusca.

Questi mulini a due ruote all'inizio del Novecento, in seguito all'introduzione di alcune innovazioni tecniche, vennero trasformati a una ruota.

Con la rivoluzione industriale dell'Ottocento si erano diffusi nei grandi opifici idraulici nuovi materiali e nuovi meccanismi: cinghie, catene, semilavorati di acciaio e fusioni in ghisa, la cui conoscenza e distribuzione erano favorite da mercati, fiere, commerci e cataloghi. I vecchi mulini ad acqua presso le grandi valli "industriali" furono i primi a modernizzarsi perché più vicini alle innovazioni attuate nelle fabbriche.

In particolare la produzione di perni, alberi di trasmissione, pulegge e ingranaggi fusi su misura erano elementi che potevano essere usati per la costruzione e il miglior funzionamento del mulino. E anche nei Colli Berici certi mulini sostituirono raggi, assali, lubecchi e rocchetti di legno con altrettanti elementi in metallo, più precisi nel funzionamento e più duraturi nel tempo, e che permettevano anche la collocazione in serie dei due palmenti sopra un unico bancale. Mediante un comodo meccanismo di scambio si poteva macinare "farina bianca" o "polenta" o anche tutte e due contemporaneamente, mentre all'esterno girava una sola ruota. Chi non ha potuto apportare queste migliorie ha dovuto continuare con la gravosa manutenzione che i mulini di legno richiedevano.

La vita nel mulino

La vita nel mulino era dura, anche se il proprietario di un mulino era considerato dal popolo una persona fortunata, "che non moriva mai di fame". Quando c'era tanto lavoro o l'acqua scarseggiava, doveva macinare anche di notte, dormendo appoggiato ad un sacco fin che la campanella non suonava per avvertirlo che mancava grano nella tramoggia. E al mattino doveva alzarsi presto, caricare i sacchi sul carretto, attaccare il mulo e fare "il giro" dei clienti, per consegnare farina e ritirare granaglie. Per la macinatura il mugnaio si tratteneva una percentuale del cereale, l'otto per cento, comprensivo di un due per cento di *solativa*, la parte di farina che durante la molitura si sarebbe volatilizzata. Sul modo di calcolare questa percentuale vi era qualche sospetto, ma bisognava rassegnarsi, perché "*chi cambia munaro, cambia ladro*", e tra il popolo circolava la formula che i mugnai recitavano facendosi il segno di croce: "*Nel nome de robare, senpre continuare, mai restituire, a costo de morire. Amen*".

«I mugnai con il loro mulo dovevano raggiungere i luoghi di produzione delle granaglie che si allontanavano sempre di più dal mulino: S. Germano dei Berici, Campolongo, Sossano, Toara, Zovencedo, Villaga, Grancona. Se il mulo aveva il carretto troppo carico e non ce la faceva a salire a Zovencedo o a Bocca d'Orno, lo si aiutava spingendo o si scaricavano alcuni sacchi in un luogo sicuro per poi tornare a riprenderli... Quando c'era poco da macinare si approfittava per governare il mulino, si battevano le

mole (*bàtare eL mulin*), si cambiava qualche dente agli ingranaggi, si affilavano gli utensili e si riparavano le canalette dell'acqua.»

Una testimonianza indiretta legata all'attività dei mulini in Val Lione è conservata nel Santuario della Madonna Addolorata di Spiazzo. Nell'affresco raffigurante la Pietà, risalente al XIV secolo e attribuito alla scuola di Battista da Vicenza, accanto alla Vergine Maria e alla Maddalena compare S. Caterina d'Alessandria, rappresentata con la ruota del martirio appoggiata al fianco, attribuito che la rese protettrice dei mugnai e dei carrai, rappresentando per gli uni la ruota a coppedelli del mulino, per gli altri la ruota del carro. Legata al culto della santa è anche l'antica fiera di Santa Caterina che si tiene ogni anno il 25 novembre a Barbarano, altro comune ricco un tempo di mulini.

I mulini della Val Lione

Nella Val Lione scorre un modesto canale artificiale chiamato localmente "Lione" nella parte superiore e "Lione Nuova" nel territorio di Grancona, toponimo che si ritrova già nei diplomi imperiali e negli antichi catasti. Partendo dalle sorgenti del *Buso de Calto* sotto Pozzolo e conservando sempre la minima pendenza, attraversa Calto di Zovencedo, scende alle Acque e lambisce Pederiva per ricongiungersi allo *scaranto* (o "Lione Vecchia") dopo Spiazzo, dove incomincia il suo corso pensile. Questa roggia con le sue acque faceva girare le ruote di numerosi mulini fino alla metà del Novecento.

I mulini vennero costruiti là dove si poteva sfruttare il salto dell'acqua, e particolarmente a Calto di Pozzolo si possono osservare bellissime successioni di antiche costruzioni disposte a gradoni, così che nello spazio di poche decine di metri si potevano contare più mulini. Attraverso ingegnose canalette di legno l'acqua veniva portata "per di sopra" la ruota e fatta precipitare nelle cassette poste sulla corona: il peso dell'acqua nei *cupièi* (nelle "coppe") imprimeva il moto alla ruota e a tutta la macchina (mulino a coppedello). Se il salto d'acqua era modesto, la ruota idraulica veniva alimentata "per di fianco", per sfruttare sia la forza viva della corrente che il peso dell'acqua. In pianura invece al posto delle cassette la ruota aveva delle pale curve che venivano spinte "per di sotto" dalla corrente d'acqua. In questi due ultimi casi si diceva che il mulino girava "al contrario".

Perché il mulino macinasse a pieno ritmo, l'acqua doveva scorrere liberamente e senza ostacoli nella parte superiore del canale. E affinché la ruota non "peccasse" troppo nell'acqua e rallentasse la corsa, anche il letto del canale inferiore doveva essere ripulito periodicamente. Da un documento del 1592 sappiamo che gli abitanti della Villa del Ferro erano soliti "sgarbare la Lione" due volte l'anno, in marzo e in agosto, risistemando ogni volta "bove et sustegni che tengono levata et rostata l'aqua".⁸ Ancora nel Novecento, almeno fino alla seconda guerra mondiale, l'acqua della roggia veniva deviata nello scaranto il sabato prima dell'ultima domenica d'agosto, perché ogni mugnaio doveva "curare" (pulire) il tratto di Lione che andava dalla sua ruota al mu-

lino immediatamente inferiore. Ogni sabato pomeriggio, inoltre, i mulini si fermavano per permettere di irrigare i prati a quanti ne avevano diritto.

I mulini della Val Liona che sono arrivati fino ai nostri giorni o di cui si può accertare l'esistenza con documenti o altre testimonianze sono una ventina, distribuiti lungo il corso d'acqua in un tratto di pochi chilometri. Conti nuamente adattatisi attraverso i secoli, sia all'interno che all'esterno, in seguito a cambi di possesso, mutamenti economici o migliorie idrauliche, erano condotti direttamente dai possessori o dati in affitto con tutti gli accessori, annessi e connessi, previa accurata stima, per un loro corretto funzionamento e per la conservazione del capitale.

Nella stima di un mulino veniva considerato il valore del fabbricato e il valore del macchinario, descritto pezzo per pezzo: il *mélo*, la *roda*, lo *schuo*, la *naécia*, l' *inzegnón*, il *mesale*, le *muòle*, la *tramòza*... Gli stimatori più ricorrenti negli atti notarili del Seicento, i *marangoni da molin* Giacomo e Mattio Bori nato da Pozzolo, oltre che nella Val Liona, erano richiesti anche a Mossano e Barbarano.

Da una stima allegata a un istromento di livello rogato a Pozzolo il 14 di cembre 1697 dal notaio Giovanni Franceschini conosciamo come venivano chiamati all'epoca i vari pezzi di cui era composto un mulino. LO

Adi primo novembre 1697 in Zovencedo contrà di CaLto.

Stima di un edificio di molin da macinare grano di raggiane deL sig.r Anzow Fre scurato e di Michiel Barato stimato da noi, io Mattia Borinato eHeto per parte deL detto sig.r AnzoLo et mistra Gasparo di CarLi eLLeTo da detto Barato, ambi marangoni, stimà come segue.

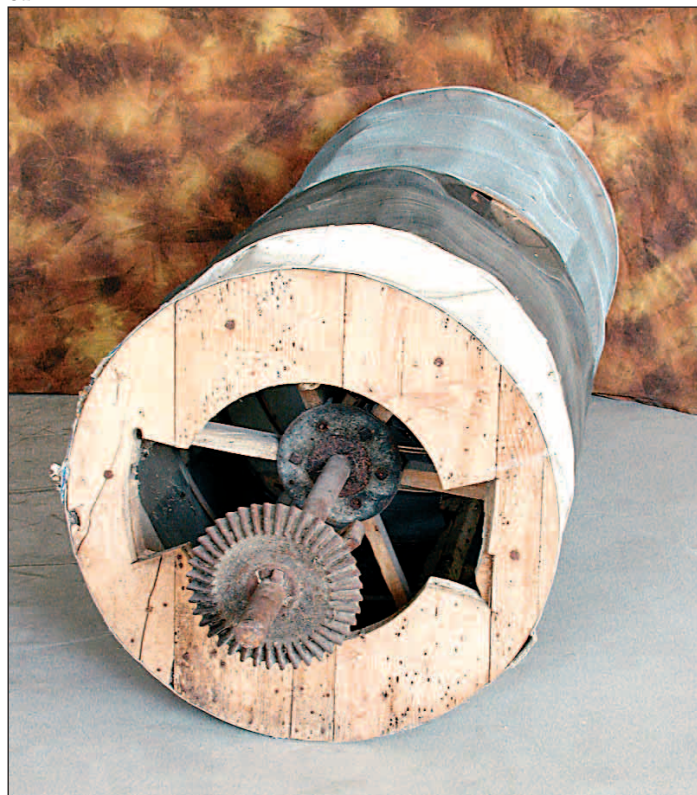
<i>Prima, il méLlo con tre vere e due asegi La roda di fuori</i>	<i>troni</i>	<i>38.80</i>
<i>IL canale che porta L'acqua</i>	"	<i>65.00</i>
<i>N ponteseLo e canalette di dietro</i>	"	<i>12.00</i>
<i>IL scuo coL cerchio di fero</i>	"	<i>2.00</i>
<i>IL pa Ho con La naechia, inzegnon, brazoLe d'azza Le, in tutto Quattro coHone</i>	"	<i>49.12</i>
<i>IL mesa LLe con sue strenbare PonteseLo davanti</i>	"	<i>62.00</i>
<i>BraeLLe</i>	"	<i>10.00</i>
<i>N tagliolaro davanti</i>	"	<i>16.00</i>
<i>Due moHe recoare piccole, con cerchio di ferro e suoi basari</i>	"	<i>3.10</i>
<i>La tramoza con sue stanghe</i>	"	<i>2.00</i>
<i>Due travi che sostenta Le coHone</i>	"	<i>3.00</i>
<i>La moHeta da guzzare con una mazza di ferro e brazoLe di Legno con suoi</i>	"	<i>37.80</i>
<i>Legnami</i>	"	<i>4.00</i>
<i>La piLLa con suo piLLon da pestare</i>	"	<i>18.00</i>
	"	<i>12.80</i>
	"	<i>6.40</i>
		<i>Troni 341.10</i>

Il *mello* o *melo* è l'assale della ruota azionata dall'acqua, l'albero motore del molino; alcune *vere*, ghiera o anelli di ferro, avvolgono le estremità del *melo* per rinforzare la tenuta del legno, mentre gli *asegi* o *asigi*, i perni con innesto a punta inseriti ai due capi del melo, e poggianti su dei cuscinetti incassati sul *tagliolaro*, sostengono tutto il peso della ruota. La *roda di fuori*, la ruota a



80. Il macchinario del mulino, durante il restauro, con ancora visibili sui *bàsari* (basamenti) le *mole*, le macine cilindriche di pietra rinforzate sulla superficie laterale da un cerchio di ferro. La presenza dei mulini nella Val Liona è documentata già nel 1426, in un livello di Stefano Gualdo con Zuanne da Zovencedo, a Calto di Villaga.

81. *Buratto* per setacciare la farina, per separarla cioè dalla *sémola* (crusca).



cassetti, è azionata dall'acqua che scorre sul *canale*, una condotta di legno la cui portata è regolata dal *pontesèlo* e dalle *canalete*.

Una grande ruota a pioli di legno di *spin bianco*, *cornale* (corniolo) o altro (acacia, robinia), detta lo *schuo* o *schudo*, montata sul *melo*, all'interno del mulino, trasmette il moto all'*inzegnon*. L'*inzegnon* o *inzezion* è un ingranaggio a lanterna con i pioli d'acciaio (*brazzòle d'azzale*) o comunque ricoperti da una lamina di ferro, di cui il palo è l'asse, che a sua volta trasmette il moto dallo *schuo* al palo della mola, dal piano orizzontale a quello verticale.

Il palo di ferro attraversa la mola inferiore e sostiene la mola superiore rotante e, con l'aiuto della *naécia* o *naéchia* (ferro a farfalla posto sul vertice del palo), le trasmette il movimento rotatorio. Quattro colonne (*collone*) rette da due travi sostengono il *mesàle* o *messale*, piattaforma di legno che raccoglie la farina che scende dalle mole, che poteva anche essere fissato con delle catene.

Le *muolle* (mole), le due macine cilindriche di pietra rinforzate sulla superficie laterale da un cerchio di ferro, di cui la superiore ruota su quella inferiore, fissata sui *bàsari* (basamenti, appoggi), sono chiamate *recoàre* perché di pietra di Recoaro. Dalla *tramòza* o tramoggia, imbuto a piramide rovesciata appeso al soffitto con delle stanghe, cade il grano al centro della macina del mulino.

Nel mulino vi è anche la *molleta da guzzare*, la piccola mola che girando arrota le lame delle martelline, e la *pilla con suo pillon*, il mortaio di pietra in cui vengono rotte le granaglie, soprattutto l'orzo, con un pestello di legno duro.

La presenza dei mulini nella Val Lione è già documentata nel 1426, in un livello di Stefano Gualdo con Zuanne da Zovencedo, a Calto di Villaga: “unum sedimen cum uno molendino una rota duabus molis et omnibus aliis necessariis dicto molendino... apud roziam aque”,¹¹ ma la presenza della roggia presuppone una attività già presente e consolidata, in quanto la costruzione di un'opera finalizzata allo sfruttamento dell'acqua non poteva essere improvvisata o sopportata da un solo mulino.

Un altro mulino compare in un atto dell'11 maggio 1519 quando a Calto di Zovencedo, sotto il portico di casa, Ventura del fu Antonio Dalla Libera affitta alle sorelle Bartolomea e Maria, figlie di Battista Chierigo, “una posta molendini” con una ruota, completo di ingranaggi e mole, e una casa murata, cupata e solarata e altri beni presso la roggia del mulino, a Calto di Pozzolo.¹²

E nel 1538, sempre a Calto di Pozzolo, Melchiorre De Cristofori affitta un mulino a Francesco Righi, mentre in un atto del 1° aprile 1551 Giuseppe Da Falda vende al nobile Grandonio Traversi un campo e mezzo di terra con casa e mulino “mal ridotto” in contrà di Calto o delle *Cengie*, vicino allo scaranto e alla roggia dell'acqua.¹³

Anche i diritti sull'acqua, che appartenevano comunque alla Repubblica, potevano essere venduti, affittati o livellati. Melchiorre q. Jo. Cristofori da Calto il 18 luglio 1542 (notaio Belvedere) investe *jure locationis et livelli perpetui* Battista q. M. Giorgio De Zadra, abitante in contrà delle *Cenge*, *de servitute aquae pro macinando*, cioè i diritti sull'acqua che serve al mulino del detto Battista e che scorre nel mezzo del campo di Melchiorre in contrà di Calto o delle *Cenge*. E come affitto dovrà essere dato al Melchiorre ogni anno uno storo di frumento buono, mondo, bello, secco e ben crivellato alla festa di San Felice del mese di agosto.

Scendendo la valle, il mulino Dugo viene ricordato in un atto del 1570, quando viene registrato un terreno “in contrada del mulino Dugo presso la Liona”. E qualche anno dopo compare un mulino con due ruote da macinare che viene affittato da Nicola del fu Sebastiano Rinaldi dalla Zucca.

E in caso di soprusi o prepotenze, i mugnai della Valle della Liona non si lasciano intimorire. Il 18 gennaio 1573 una quindicina di mugnai di Zovencedo, Villaga e Grancona (De Zorzio, Folletto, Chierago, De Stefani, Da Falda, Scalabrin, Dalla Libera, Alessio, Da Bassani, Baratto) si riuniscono in contrà del Maso, sopra Calto, in casa di Bartolomeo Pellegrino, e delegano Domenico Spaliviero e Bortolomeo Chierago a comparire presso il Capitano e il Podestà di Vicenza, e anche in tribunale a Venezia, se necessario, per difendere i propri diritti “da qualunque molestia compiuta contro essi mugnai dai signori Daziari sulle macine dei mulini delle valli di Grancona e di Calto”.¹⁴

Altri mulini vengono ricordati in occasione di divisioni familiari. Domenico de Spaliveri, mugnaio di Calto, per evitare future liti il 27 dicembre 1576 divide i propri beni tra i figli Gaspare e Agostino. Tra i suoi beni figurano un mulino con tutto il suo macchinario acquistato dai nobili Traversi, una casa con *tegete* e con due mulini con tutte le loro attrezzature acquistati da Giacomo e fratelli Falda, un mulino presso la colombara con tutti i suoi attrezzi, con *solàro*, forno e cortivo, e un mulino detto “il mulinello di sopra”. Per proteggere i suoi diritti sulla Liona anche il Comune di Grancona dovette difendersi contro chi cercava di impossessarsi del corso d’acqua: nel 1582 i suoi governatori nominano un procuratore, Giovanni Rinaldi dalla Zucca, per procedere legalmente a Venezia presso la Magistratura ai Beni Inculti contro i nobili veneziani Priuli e Dolfin, che pretendevano di sfruttare l’acqua a loro esclusivo vantaggio.¹⁵

La presenza dei mulini nella valle all’inizio dell’Ottocento è testimoniata dal Maccà nella sua *Storia del territorio vicentino*: nella valle di Calto sotto Pozzolo giravano diciotto ruote di molini da grano “dette volgarmente a copello” e un maglio da battiferro; sotto Zovencedo vi era “una fontana Mazzocca, che unita ad altra acqua, che viene da Pozzolo gira quivi cinque ruote di Molini, ed un’altra ruota viene girata da acqua raccolta da piccole fontane insieme unite”, mentre Grancona era irrigata “da un piccolo fiume chiamato Liona, che quivi gira tredici ruote di molini da grani, e una pila da riso”.¹⁶

L’attività molitoria in Val Liona mantenne una certa importanza fino all’ultima guerra, quando giravano ancora una dozzina di ruote di mulino; ma con il diffondersi dell’energia elettrica e dei mezzi di trasporto, accompagnato dal calo della produzione di cereali e dalle mutate abitudini alimentari, l’attività è entrata in crisi. La gente abbandonò la polenta come alimento principale e incominciò a richiedere pane sempre più bianco, che poteva essere ottenuto solo con nuove farine. I vecchi mulini con le vecchie *mole* e i vecchi buratti a *setacci* non potevano separare bene la farina dalla *sémola* (crucca) e competere con i nuovi mulini a cilindri che si moltiplicavano rapidamente man mano che si diffondeva l’energia elettrica.

I nostri mugnai uno dopo l'altro furono costretti ad abbandonare prima il mulino del "bianco" e poi anche quello del "giallo". Le ruote non più in movimento marciarono e i mulini, smantellati del macchinario, vennero trasformati in stanze d'abitazione.

Si sono salvati dalla distruzione i macchinari del *Mulin de Bicio* alle Acque, il *Mulin Dugo* di Ca' Tessari, il *Mulino Piombino* di Ca' Gianesin, il *Mulino Zucca* di Ca' Lovato al Casamento, e il *Mulino Peloso*, smontato e collocato in una sala del Museo. Degli altri, restano solo le tracce lasciate negli antichi documenti e le testimonianze raccolte sul posto.

Mulino de Rizzulin. Dal soprannome di una delle numerose famiglie di Spaliviero, *munari* da vari secoli.¹⁷ Questo "mulino da grano ad acqua con casa" nella metà dell'800 era di proprietà di "Spaliviero Gaetano, Domenico, Maria, Lucia, Domenica e Teresa, fratelli e sorelle del fu Carlo, livellario alla Fabbriceria della Parrocchiale di Pozzolo ed a Cappellari Anna". Antonio Spaliviero detto *Toni Rizzulin* (classe 1891) condusse il mulino con il fratello Pio, che abitava nella stessa corte, fino alla metà del secolo scorso.¹⁸

A memoria d'uomo il suo mulino ha sempre funzionato con una sola ruota idraulica a peso, che muoveva all'interno i due palmenti, quello del "giallo" e quello del "bianco" completo di buratto. In occasione della richiesta di un prestito per il rifacimento del tetto, si scoprì che la Curia di Vicenza teneva un'ipoteca sull'edificio per decime non pagate ancora nel lontano 1630!

Mulino dei Beta di Sopra. Mulino da grano ad acqua a due ruote appartenuto da antica data a un'altra famiglia Spaliviero, non parenti della precedente. Nella prima metà dell'800 era intestato ai fratelli Spaliviero Giacomo e Lucia del fu Domenico, che vi abitavano. Successivamente condusse il mulino nel periodo di massima attività Giuseppe Spaliviero detto *Tredese* (1862-1942) che sposò una certa Elisabetta Carampin da Barbarano. Fu proprio la *Beta* con la sua personalità a essere il punto di riferimento di questo mulino, dalla quale prese il nome.

Due suoi figli, Pietro e Alessandro, lo condussero fino al 1948, poi portò avanti l'attività solo Pietro detto Rino che nel 1954 rifece a nuovo la prima ruota. Nel 1960 fu demolita la seconda ruota, da anni inutilizzata, e l'anno dopo, casa e mulino furono chiusi e tutta la famiglia si trasferì altrove. Nel 1969 il *mulin de la Beta* (o *dei Beta*) fu ceduto e riadattato ad altro uso. Anche se l'interno ha cambiato d'uso, tutto l'edificio rustico e i dintorni conservano le caratteristiche originarie tra cui l'unica ruota della zona che gira lenta e silenziosa, testimone di tante storie.

Mulino dei Beta di Sotto. Adiacente al precedente ma posta qualche metro più in basso per permettere all'acqua di arrivare sopra all'unica ruota installata, c'era un'altra abitazione con mulino da grano che, sempre nell'Ottocento, era di Spaliviero Francesco del fu Giovanni Battista (fratello di Domenico), livellario a Vagente Gaetano.

Si accedeva al mulino passando davanti a quello dei cugini di sopra ed affrontando uno stretto tornante che collegava le due corti. La promiscuità, a quei tempi di norma, era accentuata qui dal luogo stretto e ripido dove sorge tutto il complesso rurale: l'acqua, la roggia, la stradina comune, il forno



82. Il mulino Peloso-Menón con due coppie di mole (macine) utilizzate una per macinare il "bianco" (grano per farina da pane, proveniente dal mulino Gobbo di Calto, del 1806), l'altra per il "giallo" (granoturco per farina da polenta). L'attività molitoria in Val Liona mantenne una certa importanza fino all'ultima guerra, quando giravano ancora una dozzina di ruote di mulino.

per il pane e anche una fontanella con l'acqua da bere che nasceva sotto il cortile superiore.

Le acque di scolo di quest'ultima non venivano lasciate scorrere via ma, attraverso una piccola roggia scavata nel monte e ancora ben visibile, condotte ad irrigare i prati che si estendevano verso valle: quelle in eccesso proseguivano, cadendo più avanti nella roggia principale.

Il mulino all'interno era dotato di due coppie di macine, una per il mais e un'altra per il frumento, che funzionavano alternativamente mediante un meccanismo di scambio. Lo conduceva Ottavio, cugino di Rino, che continuò fino a poco dopo la seconda guerra mondiale. Il mulino restò poi abbandonato, i coppi e le travi del suo tetto furono prelevati e riutilizzati nei dintorni, e tutto crollò su se stesso.

Tutto il complesso rurale del *mulin dei Beta* è stato recentemente ristrutturato.

Mulino de Cattani. Dal soprannome di famiglia di Giuseppe Zorzetto, *Bep-pin Cattani*, che lo condusse fino a qualche anno dopo la seconda guerra mondiale, per poi trasferirsi alla Costa di Pozzolo. Passato ad altri, il mulino con i suoi accessori andò disperso. Nell'Ottocento risultano proprietari Borinato Lodovico, Francesco, Rosa, Celeste, Luigia e Scolastica, fratelli e sorelle del fu Girolamo, orfani in tutela di Dal Lago Teresa loro madre e livellari ai fratelli Bartolomeo, Pietro e Gaetano Loro. Fino a qualche decina di anni fa si vedevano per terra, nei dintorni del cortile, pezzi di macine esauste poste a consolidare il pavimento, altri frammenti di macina si notano ancora oggi nel muro a protezione e sostegno della sede di una ruota. Il mulino era però a due ruote che ricevevano energia dall'acqua proveniente dai mulini di sopra attraverso una roggia pensile di tavole sospese che attraversava l'ingresso al cortile, il cui gocciolamento creava d'inverno un cortina di ghiaccioli.

Mulino de Borinato. Subito sotto al mulino precedente si trovavano altre costruzioni rurali tra cui un mulino da grano ad acqua. Nell'Ottocento era degli stessi proprietari Borinato però livellari a Locatelli Francesco. Il mulino si trovava dove oggi c'è una grande vasca per le trote.

Deve essere scomparso molto tempo fa poiché le persone del luogo ricordano vagamente solo una rustica costruzione in rovina ma qualche metro più in basso.

Mulino de Muraro. Un po' più isolato a valle del precedente gruppo di mulini si trova il ben noto *Mulino Isetto*. Sempre dalle mappe austriache della prima metà dell'800 risulta che la roggia a quel tempo non scorreva dove la si vede oggi ma restando un po' più in quota andava a lambire l'edificio a ovest del nucleo rurale, presso la stradina che entra in contrada. Qui c'era un "mulino da grano ad acqua con casa costruita di nuovo" intestato a Muraro Francesca del fu Giuseppe, maritata Spaliviero, livellaria alla Fabbrica della Reverenda Parrocchiale di Lovertino. Oggi non ci sono tracce evidenti dell'antico impianto e nessuno lo ricorda, anche se la struttura edilizia e la posizione lo facevano ben sospettare. L'attività di questo mulino deve essere cessata quando nella stessa corte si decise di avviare un altro impianto più efficiente e spazioso, destinando gli spazi del vecchio mulino a stalle e fienili ancor oggi riconoscibili.

Mulino de Isetto. Nello stesso periodo del mulino appena citato, l'edificio a nord era una importante casa colonica di Muraro Antonio fu Giovanni, livellario a Carampin Domenico. Nella chiave di volta dell'arco di ingresso principale vi è incisa la data 1819 con una croce e varie lettere apparentemente non riferibili a chi vi abitava. Questa casa padronale fu nel tempo adattata a ospitare un importante mulino a due ruote, forse appena dopo l'unità d'Italia. Dopo Giuseppe Spaliviero, detto *Bepi Isetto*, oggi vi abita il figlio Tranquillo Spaliviero, l'*Isetto* per antonomasia, l'ultimo mugnaio di una lunga dinastia di Spaliviero, non parente delle famiglie di mugnai precedentemente citate, il cui soprannome gli deriva forse da un certo De Aloisetti proprietario del fondo alla metà del '500.¹⁹

E' il meno antico dei mulini di Calto, ma è quello che ha funzionato più a lungo, fino a quasi trent'anni fa.

Mulino de Ciache. Mezzo chilometro più a valle si trova il secondo gruppo di mulini di Calto. Il luogo è conosciuto localmente anche come *il Palazzo* forse per la presenza in passato di un'importante casa padronale. In una bella mappa del 1779 si legge infatti come primo edificio rappresentato "molini di casa Marzari". La *rozza corrente di Calto di Pozzolo*, giunta allo sbocco della valle svolta bruscamente verso il gruppo di mulini scaricando la sua energia idraulica, forse alimentata anche da un'altra modesta roggia proveniente dalla valle di Zovencedo e visibile nella stessa mappa.

Questo primo "mulino da grano ad acqua con casa", aveva due ruote e centocinquanta anni fa era di "Barcaro Carolina e Silverio, sorella e fratello quondam Girolamo, pupilli in tutela di Casalin Coronatorio madre". Dopo vari passaggi di proprietà finì per assumere il soprannome di famiglia dell'ultimo conduttore, Giuseppe Montesello detto *Ciache*, trasferitosi altrove e così abbandonandolo. In tempi recenti è stato acquistato per uso residenziale e durante i lavori sul retro dell'edificio si notavano ancora grossi pezzi di ruota conglobati nelle concrezioni calcaree.

Mulino de Bampo di Sopra. Subito sotto c'era un'altra casa con mulino da grano ad acqua a due ruote, anche questo ben visibile nella mappa citata, e condotto da Nicolò Ferron Livellario. Nel catasto austriaco d'inizio '800 risultava in possesso dei fratelli Gobbo Giovanni, Rosa, Teresa e Caterina, orfani di Girolamo e in tutela di Casalin Gaetana loro madre, livellari alla Confraternita del Santissimo Sacramento nella Parrocchiale di S. Caterina di Vicenza.

Nel corso degli anni tra i due mulini è stata costruita in aderenza un'altra abitazione, cosicché tutto il nucleo rustico si presenta oggi come un'unica e caratteristica sequenza di tetti digradanti lungo la roggia che scende a valle. Da un comodo cortiletto si entrava nella stanza del mulino per la porta ad arco ancora in posto. Smessa da molto tempo l'attività molitoria, l'ambiente fu adattato a fucina da un fabbro-maniscalco del luogo, Augusto Trotto, meglio conosciuto come *Moro Bampo* (o *Vampo*).

Mulino de Bampo di Sotto. Al di sotto della piazzola che ospita il lavatoio di una fontana si trovava un altro mulino da grano con abitazione che riceveva l'ultimo salto d'acqua prima che questa lasciasse la valle di Calto di Pozzolo. Nel disegno d'avviso del 1799 era di Giacomo Spaliviero e fratelli che

utilizzavano anche le acque della Fontana Mazzocca, nella valle di Zovencedo, per azionare i loro mulini. Il mulino risulta intestato nell'800 solo a Giacomo Spaliviero del fu Giovanni Battista. Condotta fino agli anni cinquanta del Novecento da Tullio Trotto (figlio di Antonio detto *Toni Bampo*, e fratello di Augusto), risulta ampliato e completamente adattato ad abitazione, rendendo difficile l'individuazione della struttura originaria così ben rappresentata nell'antica mappa d'avviso.²⁰

Mulino del Mulinetto. Nella parte superiore della valle del Molinetto, quasi sotto il castello di Zovencedo, alimentato dalle acque dello Scaranto che nasce dalla *Fontana della Cazhóla* e da quelle della sorgente della *Fontana Grossa*, vi era il mulino di Ottavio Naletto detto Tavio Munaro, lasciato in abbandono e infine demolito una decina d'anni fa. L'acqua, non sufficiente per far funzionare di continuo il piccolo mulino, veniva accumulata in un *bójo* (bacino) sotto la strada e rilasciata a intermittenza per poter macinare qualche ora. Per l'attività modesta e a causa delle condizioni della carrareccia il mugnaio non possedeva il carretto, ma portava la farina ai pochi clienti con un mulo, a basto.

Da una mappa del 1710 risulta che il mulino apparteneva al nobile Lorenzo Soranzo.²¹ Trent'anni dopo, nel 1744, le "due ruote da molino sull'acqua della Fontana Grossa" passano in proprietà a Naletto Antonio e fratelli e cugini, come risulta da una investitura del Magistrato ai Beni Inculti di Venezia. Il "mulino da grano ad acqua con casa", che nel catasto austriaco della prima metà dell'Ottocento risulta intestato ora a Naletto Antonio q.m Natale livellario alla Prebenda parrocchiale di Zovencedo, nel 1858 passò al figlio Filippo Giacomo: "l'acqua [veniva] radunata da varie sorgive superiormente alle ruote di questo molino in una vasca, per la perdita di tempo occorrente al radunamento di quest'acqua onde ottenere l'effetto di cinque ore al giorno". Poco più in basso, sullo scaranto, vi sono i ruderi di un'altra costruzione più modesta dotata del foro attraverso cui passava il *mélo*, segno della presenza di un'altra ruota. Infatti il documento del 1858 lo chiama "molino inferiore", già allora bisognoso di restauro: sul muro di mezzodi vi era "l'opificio di molino da grano, posto in moto da una ruota a cassetto che riceve quella diversa acqua dal di sopra, che anima l'altra ruota", ma aveva una rendita bassa in quanto "l'acqua che lo mette in moto è intermittente, per cui non si ottiene che un lavoro di cinque ore al giorno". Questo nel 1858 passò in proprietà a Francesco Naletto, altro figlio di Antonio.²²

Mulino de Nadale. Nella parte più antica del borgo di Calto, quella che si affaccia sulla *corte* superiore, l'edificio con i due portali ad arco un tempo conteneva il mulino dell'ultimo mugnaio della contrada, Giovanni Naletto, detto Nadale dal soprannome della famiglia (preso forse dal "Natale" presente nella famiglia nella prima metà dell'Ottocento). Gli altri edifici si sono successivamente appoggiati a questo fabbricato, come testimoniano le pietre d'angolo poste sul lato ovest delle singole unità abitative. Il complesso si è infatti ingrandito con l'affiancamento in linea di altri corpi simili nella composizione distributiva, con il tetto a due falde e leggermente sporgente sulla facciata anteriore.

Nel 1699, il 10 settembre, a Calto di Zovencedo i fratelli Giacomo e Fran-

83



84



85



86



87



83. Martelli per *bàtare el mulin*, cioè per incidere le macine del mulino.

84. Pila o mortaio di pietra con pestello di legno per togliere la lolla all'orzo e schiacciare le granaglie in genere.

85. *Mésa* (cassetta a sezione trapezoidale) in cui veniva preparato l'impasto del pane e *gràmola per domarlo*, attrezzo per lavorarlo quando diventava consistente.

86. Un'altra *gràmola* per lavorare l'impasto del pane.

87. Cesta da fornaio, per il pane.

88

88. Frantoio per olive con macchine di pietra. Nei nostri Colli gli olivi venivano coltivati a mezza costa, al riparo dai venti. L'olio era prezioso, tanto che le *prése de olivari* (ceppaie) nelle divisioni per eredità venivano contate una ad una.

89. La ruota del mulino a cassette, ricostruita all'esterno del museo.



89



cesco Naletto q. Iseppo da Mossano prendono a livello il mulino di due ruote con sua giurisdizione d'acqua da Ippolito q. Alessio Borinato e dalla signora Clarice Revese, già vedova e ora moglie del Borinato, per ducati 20 e un paio di capponi a Natale, "metà denari a San Giacomo 25 luglio, e l'altra metà 11 novembre, e stari dodeci di livello di quello di guadagno di mulino a San Felice d'Agosto".²³

Nell'Ottocento, il "mulino da grano ad acqua con casa" era posseduto da Antonio Naletto q.m Natale (la sua eredità, che comprendeva anche il mulino del Molinetto e diversi altri beni, sarà divisa tra la moglie, 5 figli e 4 figlie), ed era "a due ruote a cassetto animate da un'acqua perenne discendente dai monti". Nel 1858 passò ai figli Ottavio, Nicolò-Mansueto, Gio.Batta, mentre negli anni venti del Novecento era tenuto in affitto da Fabrizio Dalla Libera.

Mulino de Bareja. Sempre nella contrada di Calto, ma ora nella porzione appartenente amministrativamente a Grancona, vi era il mulino dei fratelli Gobbo detti *Baréja*.

Nel 1710 il "molino di due rode" era posseduto dalle monache del monastero di S.Tommaso. Nell'Ottocento il "mulino da grano ad acqua con casa" apparteneva a Brun Antonio e Domenica maritata Gobbo, fratello e sorella q.m Bartolomeo, "possezzo controverso da Chemin Angelo e da Girardi Giovanni Battista".²⁴

Nel mulino, che funzionò fino al 1940 circa con Antonio Gobbo (*Toni Baréja*) e i figli Augusto (*el Moro*), Giuseppe (*Bepo*) e Alice, era dotato di un *buratto* (buratto), un setaccio a forma di cilindro rotante attorno un asse che veniva girato a mano e che separava la farina più fine da quella più grossa e dalle *sémole* (crusca). I *soèntri* (cruschello), la parte più minuta della crusca, venivano utilizzati per pagnotte particolari.

Mulino de Rizzulin. Sempre nel territorio di Zovencedo, sotto la strada del Casin, in località Casamento, vi era il mulino di Olimpio Spaliviero detto Rizzulin, che macinò fino a metà degli anni cinquanta del Novecento.

In un atto del 1588 sembra appartenere a Giacomo da Falda,²⁵ mentre in una stima del 1690 il mulino "in poco buono stato" era dei fratelli Frescurato da Barbarano, e veniva ceduto a Michele Baratto.²⁶ Nella mappa del 1710 proprietario del "molino di tre rode" era Bellin Bellini, mentre nell'Ottocento il "mulino da grano ad acqua con casa" era posseduto da Strazzabosco Andrea q.m Bonaventura.

Mulino alle Acque o de Bicio. Nella contrada delle Acque o dei Gorgi vi è ancora il mulino di Bicio, dal nome dell'ultimo conduttore, Fabrizio Dalla Libera detto *Bicio*, che con la moglie Maria detta *Bicia* lo ha gestito dal 1930 per circa un quarantennio, dopo che lo aveva acquistato dai Valente, che a loro volta l'avevano acquistato dai Chiodi. Il "mulino da grano ad acqua con casa" infatti nell'Ottocento apparteneva a Chiodi Amedeo q. Giovanni. In un inventario del 30 ottobre 1701 viene ricordato in contrada delle Acque il mulino Pachini-Baldi, ereditato da Elisabetta Liba, figlia del fu Gio. Domenico Liba e di Marietta Baldi (figlia a sua volta di Baldo Baldi e di Elisabetta Pachini).²⁷

Mulino de Peloso o de Menón. Trecento metri più a valle vi era il “mulino da grano ad acqua con casa” appartenente nell’Ottocento a Peloso Francesco q. Giovanni Maria, Peloso Luigi, Andrea, Teresa e Caterina fratelli e sorelle q. Antonio zio e nipoti, e Peloso Domenico q. Santo, “livellari a Barretta Elisabetta”. Nel catasto è indicato col toponimo “Molinetto”. Nell’ultimo periodo appartenne a Vittorio Menón, succeduto a Severino Peloso detto *Panzha*.

Mulino Dugo o de Menin Tessari. Qualche centinaio di metri più a valle, sempre lungo la roggia della Liona, con accesso dalla strada di fronte al complesso padronale Villa Salvi-Vignati-Gobbo, vi è la contrada del Mulin Dugo presso la Liona, così chiamato nei documenti notarili a partire del Quattrocento.²⁸ In un inventario del 25 ottobre 1698 tra i beni dei Sarego Alighieri a Grancona nella “possessione de Corte” è compreso “un molino da macinare grano di due rode”. Nell’Ottocento il “mulino da grano ad acqua” Dugo è condotto da Peotta Agostino, “livellario a Sarego conte Federico”. Tra gli ultimi proprietari, Mario Tessari, detto Menin. Nella Carta Tecnica Regionale viene indicato come Molino Menin.

Mulino Piombino de Gianesin. Qualche centinaio di metri a Sud del mulino Dugo vi è il “mulino da grano ad acqua”, che nell’Ottocento apparteneva a Sarego conte Federico q. Pandolfo “per feudo imperale” ed era indicato col toponimo “Piombino”. Ha la grande ruota in legno a pale funzionante a spinta d’acqua e macina granoturco, orzo, avena e altri cereali per uso animale. Una concessione d’acqua della Liona per uso molino viene rilasciata nel 1744 a Nicolò Gianesin. Tra gli ultimi proprietari, Alfredo Gianesin detto Moro, al quale è succeduto un figlio.

Mulino Zucca de Lovato. Di fronte alla chiesa di Spiazzo, “di là dall’acqua” della Liona, il Casamento, un notevole complesso rurale che recentemente ha assunto le sembianze di un “castello”, conserva l’angolo originale di un mulino ad acqua.

In un documento della fine del Cinquecento Nicola q. Sebastiano Rinaldi Dalla Zucca affitta un mulino con due ruote “cum quattuor martellis, livorio et aliis rebus pertinentibus”²⁹, mentre in un inventario del 4 giugno 1697, tra i beni di Zuanne Rinaldi Dalla Zucca, in contrà dei mulini, vi è un molino da frumento e un molino da sorgo. Elenchiamo i componenti del “molin da formento”: *cavalese e tagliolaro fuori del molin, il canale e margon, la roda di fuori, il melo del molin, il tagliolaro di dentro con pilòn e pila, due asegi con tre vere, il scù con cerchio di ferro, il ponteselo dentro con due braele, il mesale con sponde e cadene, colonne numero quatro, tramoza e basari, inzegnon con brazzole palo e naechia, due mole da formento con un cerchio di ferro.*³⁰

Il “mulino da grano ad acqua” nell’Ottocento apparteneva a Rinaldi Antonio q.m Domenico. Tra gli ultimi proprietari, Giovanni Lovato.

Mulino della Pila o de Pilato. L’ultimo mulino della valle era dopo Spiazzo, nell’attuale Via Pila, lungo la Liona Vecchia. In un inventario del 25 ottobre 1698 tra i beni dei Sarego Alighieri a Grancona nella “possessione della Pilla”

è compreso “un molino di una roda da macinare grano con la pilla da riso”. Il “mulino da grano ad acqua” nell’Ottocento appartiene a Sarego conte Federico q. Pandolfo “per feudo imperale”, mentre tra gli ultimi proprietari si ricorda Francesco Peotta detto Pilato.

Il mulino del Museo. In una sala è stato rimontato il macchinario del mulino Peloso-Menón di Pederiva risalente al 1810, perfettamente restaurato e funzionante, con due coppie di *mole* (macine), utilizzate una (quella del 1806, proveniente dal mulino Gobbo di Calto) per macinare il “bianco” (grano per farina da pane), l’altra per il “giallo” (granoturco per farina da polenta). E’ esposto anche un vecchio *inzegnón*, il rocchetto a lanterna con pioli foderati di *assale* (acciaio) che trasferiva il movimento della ruota esterna dal piano verticale a quello orizzontale delle macine, moltiplicandone i giri.

Note

¹ Giuseppe Baruffato, oltre che ad offrire la consulenza per l’intero capitolo, ha curato in particolare il paragrafo relativo all’“Origine ed evoluzione del mulino ad acqua” e la descrizione dei mulini appartenenti amministrativamente al comune di Villaga (dal *Mulino de Rizzolin* al *Mulino de Bampo*).

² La *Manifestatio Iurisdictionum* è stata pubblicata in B. MORSOLIN, *Brendola. Ricordi storici*, Vicenza, R. Tip. G. Burato, 113 pp.

³ *Statuti del Comune di Vicenza MCCLXIV*, a cura di F. LAMPERTICO, Venezia, R. Deputazione Veneta di Storia Patria, Serie Seconda, Statuti, Vol. 1°, 1886, pp. 128-129.

⁴ Sull’origine del mulino ad acqua vedasi in particolare G. BARUFFATO, *Fontane e pozzi, mulini e cave*, in G. NEGRETTO, F. DALLA LIBERA (a cura di), *Pozzolo di Villaga. Ambiente, storia e tradizioni di un paese dei Colli Berici*, Pozzolo di Villaga (VI), Parrocchia di Santa Lucia, 2003, p. 49.

⁵ G. BARUFFATO, *Fontane e pozzi, mulini e cave...*, p. 50.

⁶ G. BARUFFATO, *Fontane e pozzi, mulini e cave...*, pp. 50-51.

⁷ G. BARUFFATO, *Fontane e pozzi, mulini e cave...*, pp. 53-54.

⁸ Archivio di Stato di Vicenza, *Archivio Notarile* (d’ora in poi ASVi, *Arch. Notarile*), Giuseppe Ferroni, b. 7415, 2 febbraio 1592.

⁹ Testimonianza di Silvio Dalla Libera, clas-

se 1919, mugnaio dallo zio Fabrizio (Bicio) alle Acque tra il 1930 e il 1946.

¹⁰ ASVi, *Arch. Notarile*, Giovanni Franceschini, b. 12653, 14 dicembre 1697. Il documento, segnalato da A.S. Tapparo, è stato pubblicato da F. DALLA LIBERA, *Pozzolo nel periodo Veneziano*, in G. NEGRETTO, F. DALLA LIBERA (a cura di), *Pozzolo di Villaga...*, pp. 236-237. Nel 1549, inoltre, viene ricordato un Battista detto Bortolo q. Giovanni da Spariveriis da Cornucapra-San Gottardo molendinaro a Calto (not. Belvedere), nel 1557 un Nicolò q. Giacomo de Stefani mugnaio di Calto, nel 1715 Alessandro Borinato q. Mattio, marangon da molino (not. Donaello).

¹¹ ASVi, *Ufficio del Registro*, 1426, libro 5°, c.401r, Notaio Bonzilio Velo, 29 giugno 1426.

¹² ASVi, *Arch. Notarile*, Carlo Barbarano fu Gio.Michele, b.293, 11 marzo 1519.

¹³ ASVi, *Arch. Notarile*, Gio. Pietro Barbarano, b.628, 1 aprile 1555. Cfr. F. DALLA LIBERA, *Pozzolo nel periodo Veneziano...*, p. 189.

¹⁴ ASVi, *Arch. Notarile*, Giuseppe Ferroni, b. 7409, 18 gennaio 1573.

¹⁵ ASVi, *Arch. Notarile*, Giuseppe Ferroni, b. 7410, 9 settembre 1582.

¹⁶ G. MACCÀ, *Storia del Territorio vicentino*. Tomo V. *Storia di Grancona*, Tip. G.B. Menegatti, Caldogeno (VI), 1813, pp. 119-140.

¹⁷ Mugnai della famiglia Spaliviero erano presenti anche nella zona di mulini ad acqua di Mossano.

¹⁸ I mulini nel territorio di Calto di Villaga sono stati descritti da G. BARUFFATO, *Fontane e pozzi, mulini e cave...*, pp. 54-63.

¹⁹ Vedi nota F. DALLA LIBERA, *Pozzolo nel periodo Veneziano...*, pp. 181-237.

²⁰ Il disegno è stato pubblicato in G. NEGRETTO, F. DALLA LIBERA (a cura di), *Pozzolo di Villaga...*, a p. 56.

²¹ Mappa conservata nell’Archivio di Stato di Venezia.

²² Archivio Flavio Dalla Libera, documento del 25 giugno 1858.

²³ ASVi, *Arch. Notarile*, Giovanni Franceschini, b. 12654, 10 settembre 1699.

²⁴ Dalla mappa dell’Archivio di Stato di Venezia.

²⁵ ASVi, *Arch. Notarile*, Giuseppe Ferroni, b. 7415, 5 settembre 1588.

²⁶ ASVi, *Arch. Notarile*, Ludovico Tomasi fu Ippolito, b. 12341, 19 luglio 1690, pubblicato in A.S. TAPPARO, *In Christi nomine amen. La famiglia Tapparo già Del Negro nei documenti conservati presso l’Archivio di Stato di Vicenza*, Vicenza, 2003, a p. 464.

²⁷ ASVi, *Arch. Notarile*, Giovanni Franceschini, b. 12656, 30 ottobre 1701.

²⁸ ASVi, *Arch. Notarile*, Giuseppe Ferroni, b. 7407, 14 giugno 1570.

²⁹ ASVi, *Arch. Notarile*, Giuseppe Ferroni, b. 7417.

³⁰ ASVi, *Arch. Notarile*, Giovanni Franceschini, b. 12653, 4 giugno 1697.

Bibliografia

- AA.VV., *Civiltà rurale di una valle veneta. La Val Leogra*, Vicenza, Accademia Olimpica, 1976, 789 pp.
- AA.VV., *La sapienza dei nostri padri*, Vicenza, Accademia Olimpica, 2002.
- B. AVESANI, F. ZANINI, *La ruota del pane. La cerealicoltura e i mulini ad acqua della Valpantena*, Verona, Edizioni Scaligere/Gruppo Culturale Carlo Cipolla, 1987, 135 pp.
- G. BARUFFATO, *Gli ultimi mugnai*, in "Il Basso Vicentino", 62 (1985), ottobre, pp. 21-22.
- G. BARUFFATO, *Fontane e pozzi, mulini e cave*, in G. NEGRETTO, F. DALLA LIBERA (a cura di), *Pozzolo di Villaga. Ambiente, storia e tradizioni di un paese dei Colli Berici*, Pozzolo di Villaga (VI), Parrocchia di Santa Lucia, 2003, pp. 37-69.
- F. DALLA LIBERA, *Pozzolo nel periodo Veneziano*, in G. NEGRETTO, F. DALLA LIBERA (a cura di), *Pozzolo di Villaga...*, pp. 181-237.
- A. GIRARDI, F. MEZZALIRA, *I mulini delle Valli di Fimon: cenni storici*, in *Il lago e le valli di Fimon*, Tavernelle (VI), Publigráfica editrice, 1991, pp. 230-241 e 319-324.
- C. GRANDIS, *I mulini ad acqua dei Colli Euganei*, Este (PD), Parco Regionale dei Colli Euganei, 2001, 254 pp.
- G. MACCÀ, *Storia del Territorio vicentino. Tomo V. Storia di Grancona*, Tip. G.B. Mene-gatti, Caldogno (VI), 1813, pp. 119-140.
- G. NEGRETTO, F. DALLA LIBERA (a cura di), *Pozzolo di Villaga. Ambiente, storia e tradizioni di un paese dei Colli Berici*, Pozzolo di Villaga (VI), Parrocchia di Santa Lucia, 2003, 426 pp.
- M. PITTERI, *Mulini e mugnai*, in G.L. Fontana, U. Bernardi (a cura di), "Cultura popolare vicentina", *Mestieri e saperi fra città e territorio*, Vicenza, Neri Pozza Editore, 1999, pp. 55-76.
- C. RIVALS (a cura di), *Il mulino. L'avventura del pane quotidiano*, in "Storia e Dossier", Firenze, VII (1987).
- A.S. TAPPARO, *In Christi nomine amen. La famiglia Tapparo già Del Negro nei documenti conservati presso l'Archivio di Stato di Vicenza*, Vicenza, 2003, 683 pp.
- R. VERGANI, *Gli opifici sull'acqua: i mulini*, in M. Cortelazzo (a cura di), *La civiltà delle acque*, "Cultura popolare del Veneto", Cinisello Balsamo (MI), Silvana editoriale, 1993, pp. 53-71.

90. *Bara*, carro particolarmente robusto a due ruote con sponde e stanghe, trainato da cavalli, per il trasporto di legname e pietre. Sulla parete, finimenti per il mulo: collari, piccoli gioghi, cinghie.

90



FINIMENTI PER GLI ANIMALI E MEZZI DI TRASPORTO

Nella sezione relativa ai mezzi di trasporto a traino animale sono esposti carri a quattro ruote e *barèle* per uso soprattutto agricolo, carretti da mugnaio, una *bara* (carretto piuttosto robusto e allungato per il trasporto di carichi pesanti, trainato da cavalli), un *biròcio* e una *timonèla* (calesse e carrozza leggera) per il trasporto delle persone più abbienti, accessori per mucche e buoi (gioghi, *dóncole*, museruole), finimenti per cavalli e muli (*dojèli* o piccoli gioghi, *comàci* o collari, selle). Per i trasporti manuali, carriole e *carioluni* da letame, *zhilière* (portantine) da fieno, *bigòli* (bilancieri o arconcelli) con le loro coppie di cesti o di secchi.

Mezzi di trasporto a traino animale

Per il trasporto dei prodotti della terra il contadino utilizzava vari mezzi, a seconda del tipo di prodotto, della quantità del trasporto e della situazione ambientale.

Uno dei mezzi più diffusi era il carro agricolo a quattro ruote, con il piano di carico piatto o leggermente convergente sull'asse centrale, senza sponde, con un timone. Veniva utilizzato per il trasporto del fieno, dei covoni di grano o delle fascine sia in pianura che in collina, ma comunque su strade sufficientemente larghe e con il fondo in buone condizioni. Il carico veniva trattenuto compresso con il *persenàro*, un palo steso per lungo sulla parte centrale, tenuto in tensione da una corda che fissava le sue estremità sia con la parte anteriore del carro che con quella posteriore.

Il carro veniva trainato da una coppia di animali, buoi o vacche, per mezzo del timone la cui estremità veniva fissata sotto il *dóo*, il giogo, appoggiato a sua volta sul collo degli animali. Le ruote del carro potevano essere *inpassà*, cioè bloccate o rallentate da un freno che veniva attivato mediante una manovella posta nella parte posteriore. Ma il carro, in discesa, veniva frenato dagli stessi buoi con le *dóncole*, una cinghia di cuoio o una corda che collegava le corna dell'animale all'estremità del timone.

Per carichi impegnativi (ad esempio, per il trasporto dei blocchi di pietra estratti dalle *priare* o cave in galleria) al carro venivano aggiogati più paia di buoi, collegati alla prima coppia con un *timonzhèlo* (piccolo timone libero). Se poi gli animali venivano usati di sovente sulle strade, si proteggevano le loro unghie con dei ferri particolari, le *ciàpe*, a forma di semicerchio, simili nella funzione ai ferri da cavallo.¹

Quando usciva dal cortile, al bue o alla vacca veniva messa la *caézha* o cavezza, formata da una correggia e da una fune. Un'imbracatura regolabile di cuoio, passando dietro le orecchie, terminava su due anelli posti all'estremità di un

91



93



94



95



92



91. Catena per animali da traino.

92. Finimenti da mulo: *comàci* (collari composti da una imbottitura di paglia e da un *dojèlo*, piccolo giogo singolo) e *braghe*, grosse cinghie che imbracavano le cosce del mulo e frenavano il carro.

93. Collare di legno per bovini.

94. Collare di legno per pecore.

95. Striglie e spazzola per animali, usate soprattutto per i muli.

96



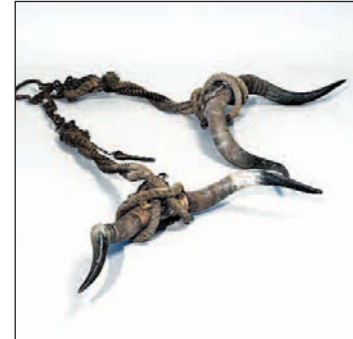
96. Briglie per mulo e cavezze per bovini. Quando usciva dal cortile, al bue o alla vacca veniva messa la *caézhá* o cavezza, un'imbracatura regolabile di cuoio che, passando dietro le orecchie, terminava su due anelli posti all'estremità di un arco di ferro appoggiato sul naso della bestia. Dall'anello di destra partiva una corda che, passando sotto il muso dell'animale, attraversava l'altro anello, e si allungava verso la persona che poteva così, costringendolo in caso di bisogno, guidare il bue.

97. *Dóncole*, finimento di cuoio che collegava le corna del bue all'estremità del timone, per frenare in discesa il carico.

97



98



99



100



98-99. *Dóncole* di corda.

100. Giogo singolo per bovino.

101



102



103



104



105



101. Giogo (*dóo* o *dóvo*) per buoi. Sotto il giogo, appoggiato sul collo di una coppia di animali, veniva fissata l'estremità del timone del carro da trainare.

102-103. Gioghi singoli per bovini. Serviva per il traino con un solo bovino.

104. Museruole per bovini. Formate da un intreccio di filo di ferro, venivano applicate al muso delle bestie perché non danneggiassero le colture e rimanessero ferme durante il carico.

105. Briglie e selle da mulo. La sella del mulo portava il peso delle stanghe del carretto mediante una cinghia, il portastanghe.

106. Carro da trasporto agricolo a quattro ruote, di legno, con il piano di carico piatto, munito di un timone per il traino animale in coppia.



107



110



111



112



108



109



113

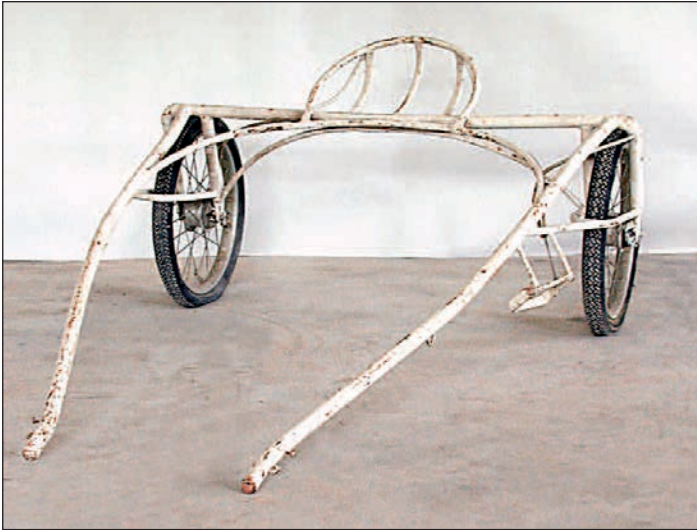


110

114



116



107. *Barèla* o carretta di legno a due ruote con sponde e timone, robusta, per il traino animale in coppia.

108. Leva di legno per piccoli pesi.

109. Cricco per sollevare trattori militari, risalente alla Grande Guerra (1915-18).

110. *Caézhe*, cavezze per bovini.

111. Catena per suini.

112. *Timonzhèlo*, piccolo timone libero che serviva a collegare più paia di buoi alla prima coppia che tirava un carro con un carico impegnativo.

113. *Binda*, robusto cricco per sollevare o spostare carri, macchine agricole, macine del mulino, blocchi di pietra.

114. Carretto a due ruote con sponde e stanghe per traino a mulo o a cavallo (carretto del mugnaio Menón, usato per il trasporto dei sacchi di grano e di farina).

115



117

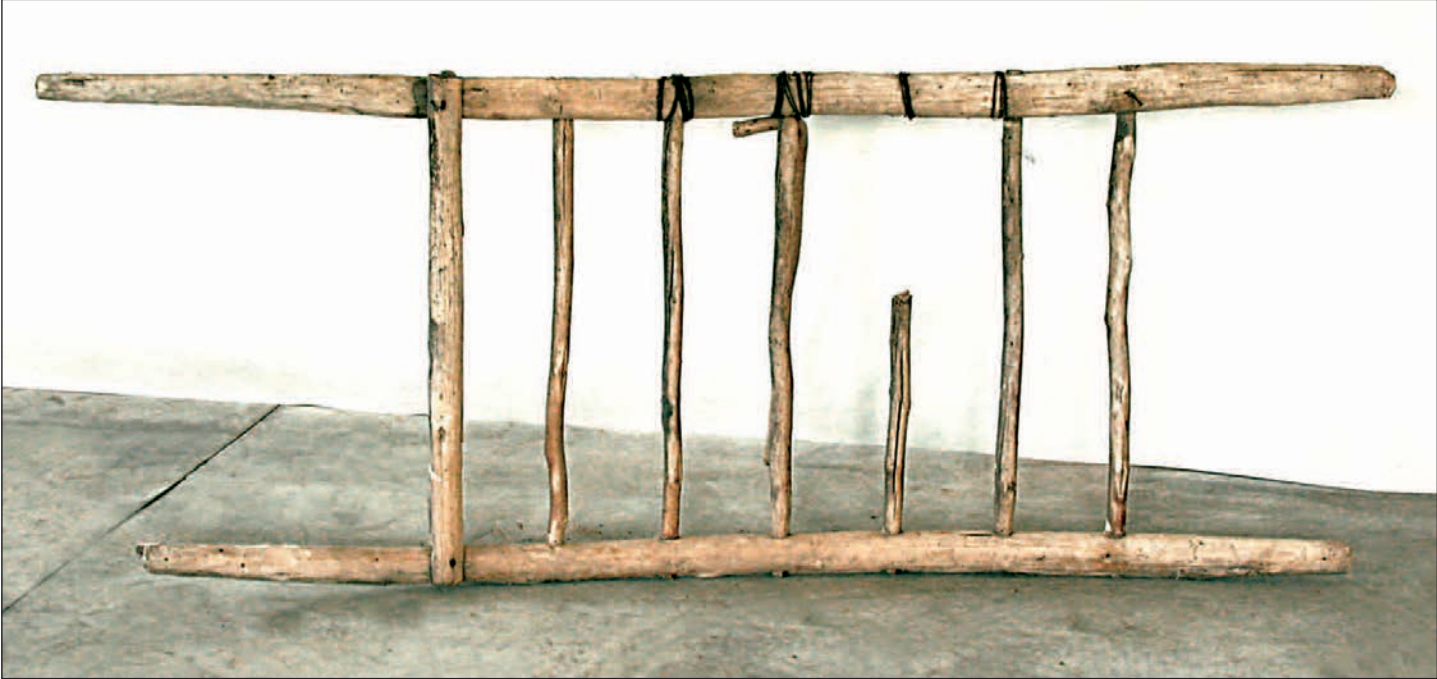


115. *Timonèla* o calesse a due ruote ricoperte di gomma per traino a cavallo. Mezzo di trasporto personale del contadino benestante (ma anche di qualche abbiente del paese, come il medico), particolarmente leggero e molleggiato, la *timonèla* (o *biròcio* o *sarè* o *tiburi*) poteva portare fino a tre persone, e veniva usato per andare in chiesa, al mercato o fuori paese per affari. La *timonèla* (altrove è chiamata con questo nome la carrozza a quattro ruote con capotta) è composta da due stanghe che corrono fin dietro l'asse delle ruote, sul quale poggiano mediante due balestre.

116. Calesse per gare ippiche.

117. Altra *timonèla*, con ruote ricoperte con cerchi in ferro.

118



119



118. *Zhilièra*, barella o portantina per il trasporto delle pietre. La *zhilièra*, due pali leggeri collegati da un piano di appoggio formato da assicelle o pioli, veniva normalmente usata per il trasporto di erba.

119. *Béco* (becco), slitta da traino per il trasporto della legna. Il nome dialettale deriva forse dai suoi pattini che ricordavano vagamente le corna del maschio della capra.

112

120



120. *Dèrlo* o gerlo. Simile alla gerla, ma più piccolo e provvisto di due piedi d'appoggio, serviva per il trasporto di terra e letame nelle *rive* che non potevano essere raggiunte neanche da una carriola.

121. *Dèrta* o gerla, cesta intrecciata di vimini e stecche di castagno, dalla vaga forma di un tronco di cono rovesciato, con il fondo di legno e provvista di due bretelle di corda o di cuoio, che si appoggiava sulle spalle per il trasporto di erba e fieno.

122. *Caponara*, cesta rotonda fatta di vimini intrecciati a maglia rada, con sul fondo un'apertura rotonda da 60/70 centimetri. Veniva usata per portare sulle spalle o sulla carriola carichi di fieno o erba. Nella versione intrecciata a maglia più fitta serviva, rovesciata e coperta da un'asse, per tenere rinchiusa la chioccia quando veniva portata all'aperto.

121



122



arco di ferro appoggiato sul naso della bestia. Dall'anello di destra partiva una corda che, passando sotto il muso dell'animale, attraversava l'altro anello, e si allungava verso la persona che poteva così, costringendolo in caso di bisogno, guidare il bue. “*L'omo par la parola, la bestia par la caézha*”, dicevano i vecchi: per l'uomo basta la parola, per la bestia è necessaria la cavezza.

Un altro mezzo molto diffuso era il carretto a due ruote, più adatto del carro a trasportare un carico meno ingombrante anche se comunque pesante. Utilizzato soprattutto dal mugnaio per il trasporto dei sacchi di grano e di farina, poteva affrontare strade strette o in salita. Provvisto di sponde e di due stanghe, veniva trainato da un mulo mediante il *comàcio*, un collare composto da una imbottitura di paglia e da un *dojèlo* (piccolo giogo singolo). Il peso delle stanghe era portato dalla sella del mulo mediante una cinghia, il portastanghe. Il carro poteva essere frenato dalla *braga* del mulo (grossa cinghia che imbracava le cosce dell'animale) o dal freno delle ruote attivato da una manovella posta su una stanga. Il mulo, animale molto resistente alle fatiche e di ridotte esigenze, doveva essere strigliato e ferrato. In caso di necessità, davanti al mulo poteva esserne messo un secondo in aiuto, collegato all'altro mediante delle catenelle.²

Per i lunghi trasporti a livello commerciale di legname, pietra, fieno veniva usato il carretto da carrettiere, detto anche *bara*, più grande e particolarmente robusto, trainato da due-tre cavalli collegati in fila. Per essere identificati questi carretti (ma anche gli altri carri e carretti) portavano su una sponda una targhetta di lamiera su cui era indicato il proprietario, la tara e la portata del mezzo. Per l'usura delle strade, inoltre, i proprietari di carri e carretti pagavano una tassa calcolata in base alla larghezza del *zhércio* (cerchio) della ruota, in quanto la larghezza del cerchio di ferro era un indicatore della portata del carro.

Durante l'ultima guerra molti carretti dei mugnai vennero requisiti dall'esercito tedesco per portare alla fornace di Albettone la lignite che si estraeva al Gazzo.³

Per il trasporto di prodotti agricoli sfusi (erba, pannocchie di granturco, cesti d'uva) il contadino usava la *barèla*, un mezzo simile al carretto, ma più grande, con le sponde alte, che poteva essere richiuso sul davanti e sul di dietro, talvolta ribaltabile, a due stanghe o con un timone, a seconda se veniva trainato da un cavallo, da una mucca o da una coppia di vacche.

Il contadino benestante (ma anche qualche abbiente del paese, come il medico) possedeva un mezzo di trasporto personale, tirato da un cavallo: la *timonèla* (o *biròcio* o *sarè* o *tìburi*), cioè il calesse a due ruote. Particolarmente leggero e molleggiato, poteva portare fino a tre persone, e veniva usato per andare in chiesa, al mercato o fuori paese per affari.

La *timonèla* (altrove è chiamata con questo nome la carrozza a quattro ruote con capotta) è composta da due stanghe che corrono fin dietro l'asse delle ruote, sul quale poggiano mediante due balestre. Sulle stanghe è appoggiato il sedile con un leggero schienale e un poggiapiedi di stecche di legno riparato sul davanti da una spondina. Due semplici pedane tondeggianti fissate sulle stanghe all'altezza del poggiapiedi facilitano la salita sul calesse. Le ruote, protette da un semplice parafango, sono ricoperte di gomma piena o da un cerchio di ferro.⁴

Attrezzi per il trasporto

L'attrezzo più semplice per modesti trasporti di fieno in località sprovviste di strade carrabili era costituito dagli *anguni*, una coppia di pali portati da due persone come una portantina sui quali era posto il carico. Se questo era sciolto o meno compatto (erba, covoni di grano), veniva usata la *zhilièra*, due pali leggeri collegati da un piano di appoggio formato da assicelle o pioli.

Altro attrezzo per portare sulle spalle o sul *cariolón* un carico ingombrante ma relativamente leggero (paglia, fieno, erba) era la *caponara*, una cesta rotonda fatta di vimini intrecciati a maglia rada, con sul fondo un foro da 60/70 centimetri. Nella versione intrecciata a maglia più fitta serviva, rovesciata e coperta da un'asse, per tenere rinchiusa la chioccia quando veniva portata all'aperto. Per permettere ai pulcini di entrare e uscire liberamente veniva tenuta leggermente rialzata su un bordo appoggiandola su uno spessore (un mattone, un coppo o un pezzo di legno).

La *dèrta* (gerla) invece era una cesta intrecciata di vimini e stecche di castagno, dalla vaga forma di un tronco di cono rovesciato, con il fondo di legno e provvista di due bretelle di corda o di cuoio, che si appoggiava sulle spalle per il trasporto di erba, fieno, frutta, ortaggi nelle zone collinari sprovviste di strade. Il *dèrlo* era simile alla gerla, ma più piccolo e provvisto di due piedi d'appoggio; serviva per il trasporto di terra e letame nelle *rive* che non potevano essere raggiunte da una carriola.⁵

Sempre per il trasporto a spalle, un attrezzo molto semplice usato soprattutto dalle donne era il *bigòlo*, un arconcello di legno o bilanciere ricurvo che si appoggiava sulle spalle e alle cui estremità, fornite di *réce* (ganci) o *caéci* (cavicchi), venivano appesi i due secchi per l'acqua o due cesti di peso equivalente.⁶

Il *zhésto* (cesto) era un recipiente a vaso a intreccio di vimini e strisce di castagno, dotato di sopra di un robusto manico, dalla misura standard (un tempo il *còlo* era una determinata quantità di prodotto contenuta in due cesti), che veniva utilizzato soprattutto durante la raccolta delle ciliegie e del granoturco, e la vendemmia dell'uva. Ma la forma e la capacità cambiava se il cesto veniva fatto per altri usi: la *zhésta da galéte*, lunga, a sezione rettangolare, veniva usata per il trasporto dei bozzoli dei bachi da seta; *el zhestèlo da pan*, più piccolo, di vimini scortecciati, serviva esclusivamente per il pane; il cestello per le uova, di modesta capacità; *el zhestèlo del sagraro*, piccolo ma allungato e con il bordo basso, portato al braccio dal *sagraro* che vi teneva la sua merce; la *zhésta*, un cesto più grande; la *zhésta da pan*, un cesto profondo e capace, in vimini scortecciati, provvisto di due maniglie in vimini, usato dal fornaio per riporvi il pane.⁷ E tra gli attrezzi più semplici usati per il trasporto possiamo mettere anche la sporta di paglia intrecciata, che adoperavano le donne nelle rare volte in cui andavano a fare la spesa o al mercato; ma non era raro che qualcuna fosse allora costretta a chiedere in prestito anche questo semplice attrezzo, tanto era diffusa la miseria.

Indispensabile in ogni cortile era poi la carriola, un attrezzo per il trasporto a mano formato da due stanghe (*maòni* o manici) appoggiate da una parte sull'asse di una ruota, che trattenevano un contenitore dal fondo tondo. Fornita di due gambe di appoggio, veniva adoperata per trasportare qualsiasi cosa: un sacco di grano, sassi, patate, altri attrezzi... Simile alla carriola era il *cariolón*, che al posto del contenitore tondo aveva un piano di carico piatto, am-

123



124



125



126



123-124. Cesti in salice. Il cesto (*zhésto*) era un recipiente a vaso, a intreccio di vimini e strisce di castagno, dotato di sopra di un robusto manico, dalla misura standard (un tempo il *còlo* era una determinata quantità di prodotto contenuta in due cesti), che veniva utilizzato soprattutto durante la raccolta delle ciliegie e del granoturco, e la vendemmia dell'uva.

125. Cestino di vimini.

126. Sporta della spesa, di paglia intrecciata, usata dalle donne quando dovevano andare dal *casolin* (droghiere) o al mercato; la povertà era tanto diffusa che qualcuna era costretta a chiederla in prestito.

127



128



129



130



127. Gabbia per il trasporto di polli, fatta di pioli e traversi di legno.
 128-129. Cestini in salice. Tra i cestini vi era *el zhestèlo da pan*, di vimini scortecciati, che serviva esclusivamente per il pane, e il cestello per le uova, di modesta capacità.

130. Cestino di paglia palustre intrecciata.

131



131-132. Carriole di fabbricazione artigianale. Indispensabile in ogni cortile, la carriola era un attrezzo per il trasporto a mano formato da due stanghe (*maóni* o manici) che, appoggiate ad una estremità sull'asse di una ruota, trattenevano un contenitore dal fondo tondo. Fornita di due gambe di appoggio, veniva adoperata per trasportare qualsiasi cosa: un sacco di grano, sassi, patate, altri attrezzi...

133. *Cariolón*. Simile alla carriola, al posto del contenitore tondo aveva un piano di carico piatto, ampio, con una spondina sul davanti, e serviva per trasportare il letame dalla stalla al *luamaro* (letamaio), le balle di paglia dalla *balara* alla stalla o del foraggio per un breve tratto.

132



133



pio, con una spondina sul davanti, e serviva per trasportare il letame dalla stalla al *luamaro* (letamaio), le balle di paglia dalla *balara* alla stalla o del foggio per un breve tratto.

Un attrezzo particolare, anche se non molto diffuso dalle nostre parti, era il *béco* (becco), una slitta trainata a mano usata per il trasporto della legna e del fieno. Su ognuno dei due scivoli erano conficcate quattro colonnine di disuguale altezza (molto più alte quelle sul davanti) sulle quali poggiava il piano di carico formato da dei traversi collegati tra di loro con dei paletti molto radi. Il nome dialettale derivava forse dai suoi pattini che ricordavano vagamente le corna del maschio della capra.⁸

L'invenzione del carro

Calisto Pelóso, on marangón de Calto ch'el faséa anca i cariti e le rue dei mulini, el contava come che xe sta inventà el caro.

«*Na fémena, jutando el so omo a portare la zhilièra, la o ga convinto a métare al so posto 'na rua, cossì el podéa rangiarse da solo! Xe nata cossì la cariòla.*

On marangón, laorando intorno a 'na cariòla, el ga pensà de farla pì granda, co do rue. Col ga portà el laòro al marcà par venderlo: "El me pare caréto", el ga ito uno, sentindo el prezho, ma el lo ga conprà istesso.

A casa, el marangón ghi n'à fato n'antro oncora pì grande, e con coatro rue. "El me pare caro", el ga ito l'omo fin ch'el pagava.

*Cossì xe nati la cariòla, el caréto e el caro».*⁹

Note

¹ C. MARCATO, *Stagioni, lavori e parole del contadino*, "Cultura popolare del Veneto", Padova, Cassa di Risparmio di Padova e Rovigo, 1991, pp. 53-59.

² AA.VV., *Civiltà rurale di una valle veneta. La Val Leogra*, Vicenza, Accademia Olimpica, 1976, pp. 109-113.

³ Testimonianza di Silvio Dalla Libera da Zovencedo, classe 1919.

⁴ AA.VV., *Civiltà rurale di una valle veneta...*, pp. 114-118.

⁵ C. MARCATO, *Gli attrezzi del contadino*, in G.B. PELLEGRINI (a cura di), *I lavori dei contadini*, "Cultura popolare vicentina", Vicenza, Neri Pozza Editore, 1997, p. 103.

⁶ C. MARCATO, *Stagioni, lavori e parole del contadino...*, pp. 59-63.

⁷ AA.VV., *La sapienza dei nostri padri*, Vicenza, Accademia Olimpica, 2002, pp. 414-415.

⁸ C. MARCATO, *Gli attrezzi del contadino...*, p. 105.

⁹ Testimonianza di Silvio Dalla Libera, pubblicata in F. DALLA LIBERA, *Tradizioni orali di Zovencedo e San Gottardo*, Zovencedo (VI), Parrocchie di San Nicola e San Gottardo, 1999, p. 48.

Bibliografia

AA.VV., *Civiltà rurale di una valle veneta. La Val Leogra*, Vicenza, Accademia Olimpica, 1976, 789 pp. (Attrezzi per il traino delle vacche e loro accessori: Dovo, Cavessa, Dòncola 107, Dovèlo, Scuria, Caèna dele vacche 109, Canàula, Musaròla 110; Finimenti del cavàlo e del musso: Sistema di guida 111, sistema di traino 112, Sistema per reggere il peso 113, Sistema per frenare 113; Mezzi di trasporto trainati da bestie: Rua 114, Caro 114, Caréto del cavàlo o del musso 116,

Barèla 117, Biròcio, sarè, timonèla 118; Attrezzi per il trasporto: bigòlo, sésta, sestèlo, caponara 159; Attrezzi per il trasporto: cariòla, cariolòn 160, caréto a man 161, selièra 162; *Elenchi riassuntivi* 270-27).

AA.VV., *La sapienza dei nostri padri*, Vicenza, Accademia Olimpica, 2002 (Barèla, Biròcio, Caréto, Caro, Dòvo, Finimènti del cavalo, Timonèla).

C. MARCATO, *Mezzi di trasporto*, in M. CORTELAZZO (a cura di), *La terra e le attività agricole*, "Cultura popolare del Veneto", Padova, Cassa di Risparmio di Padova e Rovigo, 1991, pp. 95-99.

C. MARCATO, *Stagioni, lavori e parole del contadino*, "Cultura popolare del Veneto", Padova, Cassa di Risparmio di Padova e Rovigo, 1991, 110 pp.

C. MARCATO, *Gli attrezzi del contadino*, in G.B. PELLEGRINI (a cura di), *I lavori dei contadini*, "Cultura popolare vicentina", Vicenza, Neri Pozza Editore, 1997, pp. 101-105 (attrezzi per il trasporto) e 106-114 (mezzi di trasporto a traino animale).

134. Vecchi aratri in legno che venivano trainati da bovini: *pioline* (senza ruote, a chiodo), *voltaréci* (aratri a due vomeri), *solcaróli* (solcatori).

134



ARATRI, SEMINATRICI E FALCIATRICI

Nella Sezione 4 sono esposte una serie di “macchine” che hanno aiutato il contadino nei lavori agricoli più pesanti: una collezione di aratri in legno e in ferro dalle diverse fogge (*solcaróli*, *pioline*, *voltaréce*, *versóri* completi di *cariéli*), erpici, *rùgoli* (rulli), vecchie seminatrici (una in legno, a mano, dell’inizio del Novecento); e inoltre, motofalciatrici per il fieno, motozappe, cavapatate.

L’aratura e l’erpicoltura

“*Arare e rupegare con gran stente / quest’è la nostra prima lecion / che n’ha insegnò i nuostri mazorente*”.¹ Cioè, “arare ed erpicare con grandi stenti, questa è la nostra prima lezione che ci hanno insegnato i nostri anziani”, era il lamento di un contadino veneto del 1500.

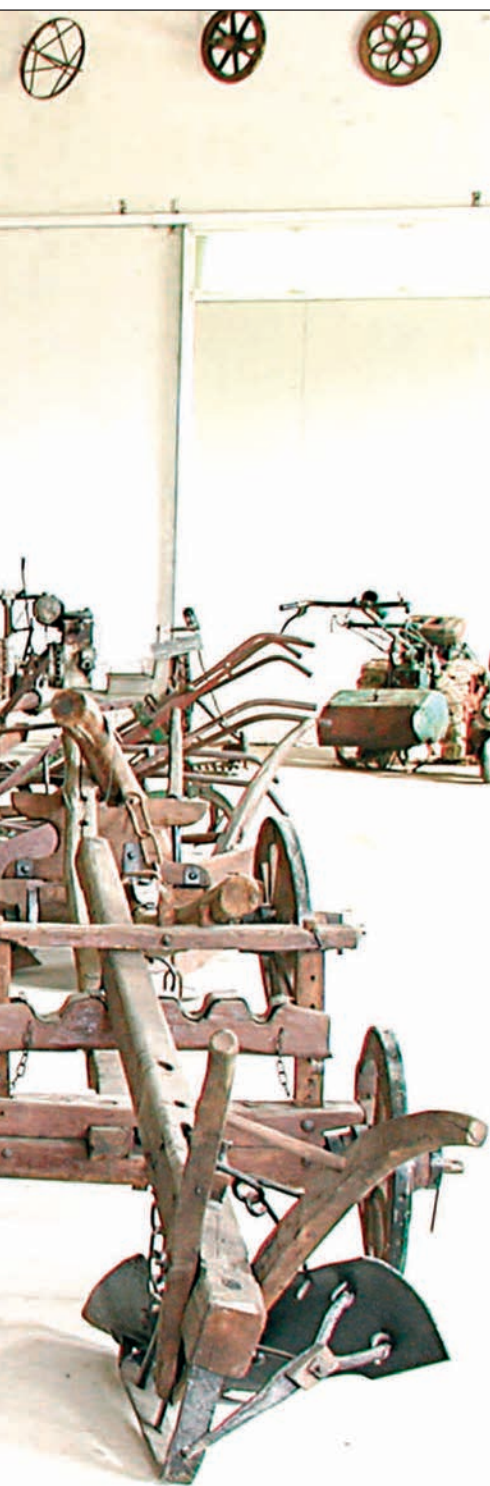
Secondo gli agronomi dell’Ottocento, l’agricoltura è “l’arte che insegna a lavorare i campi in modo che possano dare il più grande raccolto possibile con la più piccola possibile spesa e fatica”. E il grande segreto per ottenere questo consiste “nell’aver letame a buon prezzo, il quale sia in qualità e quantità secondo i bisogni delle piante che si vogliono coltivare”. Naturalmente per avere buoni raccolti bisogna anche lavorare il terreno, perché

«per mezzo dei lavori procuro alle piante facilità di metter fuori e spiegar bene sotto terra le radici; al letame procuro il mezzo di cavar vantaggio dall’aria atmosferica e dall’acqua, facendosi liquido per esser cibo opportuno alle piante... Lavoro e letame devono andare sempre insieme, questo è il fondamento dell’agricoltura. Se i contadini mettessero in pratica questa grande, prima, necessaria verità, nessuno di loro saprebbe che cosa sia miseria».²

Per conservare la fertilità del terreno che cede le sue sostanze alle piante, il contadino non ha che due possibilità: “portare di nuovo sul campo quelle sostanze che compongono le piante e che sono portate via con i raccolti (e questo si può fare letamando la terra) o lavorare profondamente e più volte il terreno affinché col beneficio dell’aria, dell’acqua e del sole, lasci in libertà quelle sostanze che ancora contiene, e che servono di cibo alle piante”.³

Per la coltivazione del frumento però si consiglia di “concimare bene se si vuole raccogliere molto; il letame di stalla è il re dei concimi, ma non è più adatto per il grano; quando dunque si ha il letame, lo si adoperi per le coltivazioni che precedono il grano”.⁴

Gli agronomi inoltre raccomandavano l’avvicendamento delle coltivazioni di cereali (frumento e mais) con prato artificiale di trifoglio, erba medica o colture da sovescio. Venivano suggeriti cicli triennali di cereali alternati ad alme-



no una annata di trifoglio. In una relazione del 1952 sulle condizioni economico-agrarie dei Colli Berici, tuttavia, si lamenta ancora che “non viene in generale adottata una rotazione fissa in quanto vengono nella più parte dei casi seguite più le necessità alimentari familiari che le necessità colturali”.⁵

Terminata la stagione dei grandi raccolti (frumento, fieno, uva, granoturco), bisognava preparare il terreno per la semina più importante, quella del frumento, che doveva essere fatta entro il 1° di novembre, secondo le antiche tradizioni: “*Fin dai Santi se trà sui campi, de San Martin sa va al mulin*”: fino ai Santi si semina sui campi, a San Martino (11 novembre) si porta al mulino.⁶

Si iniziava con l’aratura, l’operazione che consisteva nel rompere e rivoltare la terra con l’aratro, in modo da assicurare alla struttura del terreno quelle caratteristiche e proprietà chimico-fisiche ottimali per la crescita delle piante. Strumento antichissimo probabilmente originario dell’India, l’aratro passò in Egitto e, di qui, nel bacino del Mediterraneo.

Nella sua forma più semplice - un timone trainato da due buoi, alla cui estremità è fissato un vomere di legno a chiodo con la punta rinforzata da un ferro e un paio di stanghe manovrate da un uomo (ma anche una stanga sola) - è spesso illustrato negli antichi calendari medievali.⁷ E tale attrezzo, perfezionato con l’aggiunta del carrello, della catena e del coltro, compare anche negli inventari di famiglia dei nostri Colli. A Zovencedo nel 1568 tra i beni dei fratelli Tapparo compaiono un *gumièro vechio* (vomere vecchio) e il *carèolo da varsoro* (carrello da aratro); a San Germano, tra i beni di Giacomo Salvadori dalle Stringhe un *versoro con pertica rotta, gumiero, catena e coltra et suoi finimenti* e a Pozzolo nel 1729 Paulo Muraro possiede un *carello e varsoro fornito*, mentre qualche anno dopo, nel 1737, la *boaria* di Paulo Rappo comprende il *versóro* e il *carello fornito, la catena da versóro, martelli da versóro, tre gomieri e una coltra*.⁸ Nelle tavole dell’*Encyclopédie* di Diderot e D’Alembert del 1751-1772 sono illustrati i due tipi fondamentali di aratro: quello semplice e quello a ruote.

«L’aratro semplice non agisce in profondità, ma rompe la crosta del suolo. In quello a ruota, più pesante e di difficile manovra, la parte anteriore del giogo poggia su l’avantreno. Il coltro scava il solco, il vomero lo approfondisce e allarga, il versoio ribalta la zolla. Ma è il versoio, semplice o reversibile, l’elemento veramente importante, quello che determina la maniera di arare e quindi la struttura del campo. Con l’aratro privo di versoio o a versoio reversibile (unidirezionale) si tracciano solchi accostati, avanti e indietro, ottenendo una superficie livellata. Con l’aratro a versoio fisso si traccia un solco centrale e poi si procede a destra e a sinistra del medesimo: le zolle ricadono così verso il centro del campo, che acquista una forma a porche (o a dorso d’asino). Un’aratura di questo tipo consente un miglior drenaggio del terreno, e quindi si adatta alle zone piovose».

Gli aratri sono ancora in legno, tranne il vomere, il coltro e le due catene (ma già nel 1771 si costruisce in Inghilterra un aratro interamente in ferro). La forza traente era data da buoi o, in pianura, da cavalli (dalle nostre parti si usavano anche i muli). L’impiego dei cavalli e dei muli fu facilitato dall’introduzione del collare a spalla - in sostituzione della cinghia allacciata intorno al collo, che rendeva difficile la respirazione e massacrante la fatica -, dalla scoperta della ferratura e dallo sviluppo della rotazione triennale delle

coltivazioni che aumentò la disponibilità di foraggio.⁹

“Nessun altro strumento può fare così bene il lavoro come la vanga” scriveva il parroco-agronomo don G. Rizzo nella seconda metà dell’Ottocento nel suo *Catechismo agricolo ad uso dei contadini*.

Ma se per fare i lavori con la vanga non si hanno braccia e tempo sufficienti, allora si deve adoperare l’aratro, purché si voglia andar fondo e il terreno lo permetta. Vangando o arando fondo si avranno due altri vantaggi: “il campo non patirà per la troppa umidità, perché, essendo la terra smossa molto fondo, l’acqua potrà passare sotto e lasciar libero e asciutto lo strato di sopra, dove sono le radici delle piante, quindi esse non patiranno la troppa umidità”; e infine “il campo non patirà neppure i danni del secco, perché, in causa d’aver smossa più fondo la terra, questa terra potrà ricevere e conservare più acqua tenendola pronta per le piante quando ne avranno bisogno”.

Vengono quindi date le tre principali regole per arare bene: primo, “fare i solchi diritti, e non troppo lunghi per non istancar gli animali; è un fallo fermarsi alla metà del solco quando si ara”; secondo, “riarare, interzare ed in-quartare dalla parte opposta a quella che si è arato l’ultima volta”; terzo, “non arare per qualunque verso a capriccio; ma, potendo, nei campi forti, freddi, da tramontana a mezzodì; e nei campi caldi, dolci, da dove leva il sole, che si chiama *levante*, a dove va giù, che si chiama *ponente*”. Si deve inoltre arare o vangare quando la terra è asciutta. E sui monti, per impedire che l’acqua, piovendo, corra troppo, bisogna fare i solchi non per lungo, cioè dall’alto al basso, ma per trasverso.

Se qualcuno vuol sapere quali sono i migliori aratri in commercio, il parroco ha pronti i nomi, marca e modello: il *Dombasle* n. 1, il n. 2 e il n. 3, a seconda del tipo di terreno, il *Kleyle* e il prussiano *Sach* (chiamato *Rud. Sack* in una pubblicità del 1911 del Sindacato Agricolo Cooperativo di Vicenza).

«Questi aratri sono di ferro ed hanno un orecchio solo, ed una specie di coltello attaccato al corpo dell’aratro, il quale va quasi a toccare la punta del vomere, per cui si ha un lavoro profondo e ben rovesciata la fetta di terra. L’aratro comune con due orecchi, meglio o peggio fatti, non è buono che a fare dei solchi e degli scoli. Arando con questo aratro si consuma per niente una parte della forza degli animali, perché torna a muovere inutilmente una parte della terra portata su dal solco fatto prima. L’aratro comune potrebbe servire per rompere da principio la terra, per poi arare di nuovo con uno degli aratri di *Dombasle*: in questa maniera s’avrebbe una aratura più fonda».

Non manca un consiglio pratico, da ricordare al momento dell’acquisto dell’aratro: per non esser ingannati o sbagliare, è meglio rivolgersi al Comizio Agrario, che darà tutte le nozioni necessarie.

E qual è il bue più buono da lavoro?

«Quello che ha il petto largo, le gambe non molto lunghe, non troppo grosse, perché la forza non dipende dalla grossezza delle ossa; deve avere la schiena diritta dalla croce alla groppa, il ventre non troppo cascante, la coda ben attaccata, sottile e un po’ alzata dalla groppa. Quando il bue è tutto bianco col pelo corto, lustro e fino, vuol dire che non è molto buono per la fatica».¹⁰



L'aratro più antico e più semplice, quello a chiodo di legno con la punta rinforzata da un ferro, senza ruote, era la *piolina*. Trainata dai buoi o dalle vacche (ma il detto suggeriva: “*ara coi bo, e àrpega co le vache*” perché “*chi lavora la terra co le vache, va al mulin col puliero*”),¹¹ la *piolina* riusciva a tracciare un solco poco profondo, non adatto ai terreni del monte argillosi e poveri di suolo. Veniva pertanto usata per seminare il granoturco dopo l'aratura tradizionale: tracciato un solco, vi si spargeva la semente, che veniva successivamente ricoperta dalla terra rivoltata da un secondo solco, e quindi si riprendeva, in modo da seminare ogni due solchi.

L'aratro in ferro, che nel linguaggio comune veniva chiamato *versóro* (o *varsóro*, *vassóro*), in origine era in legno, con il solo vomere in acciaio, e poggiava su un carrello (*carièlo*) in legno o in ferro. Nella sua versione classica era costituito da alcuni elementi fondamentali: dal *gumièro* (vomere), dalla *còltra* (coltro o coltello) e dal *versóro* (versoio) in senso stretto, o orecchio o anche ala, e da altri accessori: *pèrtega* (bure), *bràncoli* (stegole o bracci dell'aratro), *caéne* (catene). Il coltro e il vomere tagliavano, nell'ordine, verticalmente e orizzontalmente il terreno, in modo da formare una fetta, il versoio ne eseguiva il rovesciamento e la rottura. La coppia di stegole serviva a manovrare l'aratro (nei più antichi poteva essercene una sola), mentre la bure o timone era la trave che sosteneva tutti gli elementi: alla bure, appoggiata sul carrello e a questo collegata con le catene, era applicata la forza trainante. Le due ruote del carrello potevano avere un diametro diverso: in questo caso la ruota più grande girava dentro il solco. Un aratro particolare, il *voltarécio* (voltaorecchio), aveva due vomeri e due versoii, uno capovolto rispetto all'altro, che venivano rivoltati a seconda che si voleva rovesciare la fetta di terreno verso destra o verso sinistra. Era utile in collina, nei terreni in pendenza, dove la terra tendeva a scivolare a valle; bisognava arare rivoltandola sempre verso la parte superiore del campo, altrimenti si sarebbe dovuto *terazhare*, portarla cioè con la carriola o con i cesti dalla parte più bassa a quella più alta. Il timone del carrello si agganciava al giogo di due buoi o di due vacche (ma “*doe che ara vache e comanda fémene, la faméja no va vanti*”).¹² La boaria ideale era formata da quattro buoi: la coppia davanti era collegata a quella che la seguiva con un *timonzhèlo* (piccolo timone) per mezzo di una catena. Vi erano anche boarie da tre bestie: quella davanti portava allora sul collo un giogo semplice, *el dojèlo*. L'abilità del contadino consisteva nel non affaticare troppo la coppia che tirava direttamente, specialmente in fondo al campo, sul *cavazhin*, quando la boaria si girava, e le bestie davanti non erano più in tiro. E allora si aiutava spronandole con la voce o con qualche colpo di *sciúria* (frusta).

Finita l'aratura, seguiva l'erpicazione (*l'arpegare*), che consisteva nello smiuzzare le zolle, livellare la terra e ripulirla dai residui delle erbe infestanti con l'erpice, in modo da rendere il terreno idoneo alla semina:

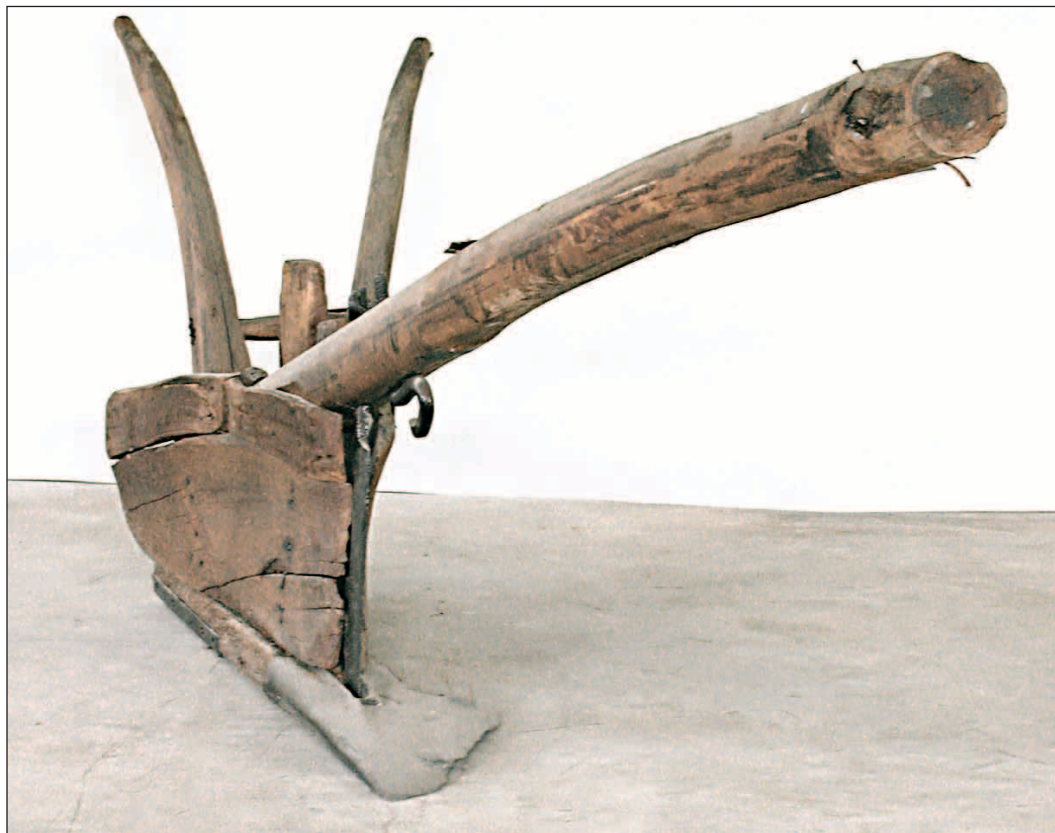
«si deve sempre e poi sempre erpicare, ripetendo l'erpicazione secondo la natura del campo e secondo la stagione, perché coll'erpice si rompono le zolle, si gualiva bene la terra, e la si netta dalla gramigna e dalle erbe cattive».¹³

135. Primi aratri in ferro, a trazione meccanica. Sulla parete, alcune *àrpeghe* (erpici).

L'*àrpega* (erpice), trainata da bestie, era formata da un telaio rigido in legno fornito nella parte inferiore di denti in legno o in ferro, che, trascinato sul terreno, vi penetrava per 10-15 centimetri.

136-137. *Pioline*, antichi aratri di legno senza ruote, a chiodo, trainati da buoi. Solo la punta del vomere (o chiodo) era di ferro.

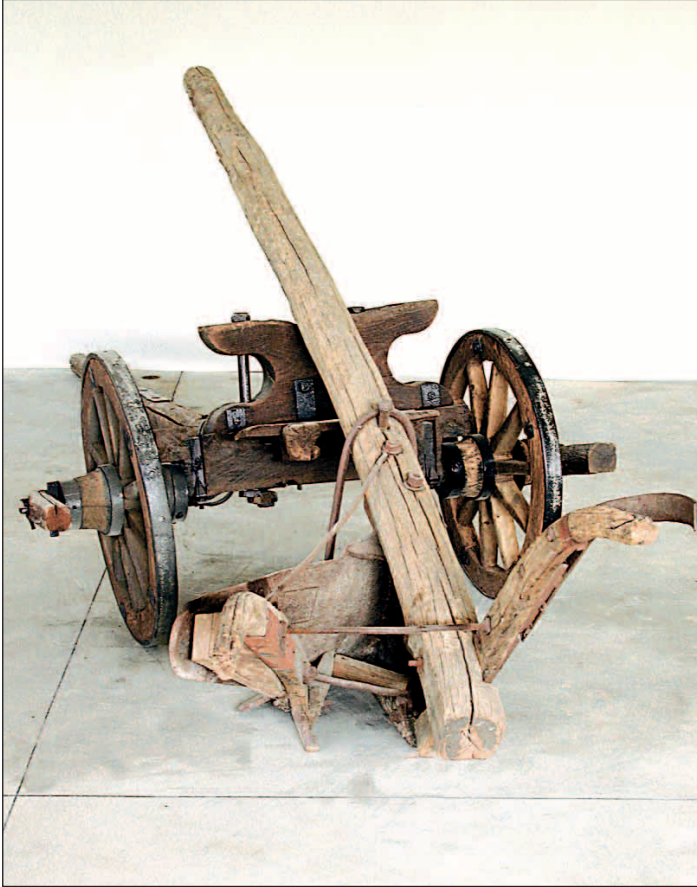
136



137



138



139



140



138. Aratro con vomere in ferro, carrello e timone in legno, trainato da buoi.

139. Aratro con voltaorecchio (*voltarécio*) in ferro, carrello e timone in legno, trainato da buoi. Il voltaorecchio aveva due vomeri e due versoi, uno capovolto rispetto all'altro, che venivano rivoltati a seconda di come si voleva rovesciare la fetta di terreno verso destra o verso sinistra. Era utile soprattutto nei terreni in pendenza, dove la terra tendeva a scivolare a valle: si arava rivoltandola sempre verso la parte superiore del campo.

140. *Piolina*, aratro in legno senza ruote, trainato da buoi.

141



142



143



141. Aratro in ferro senza ruote, a trazione animale. Il *versaó-ro* rompeva e rivoltava la terra. Quello più recente, trainato da animali, era di ferro, e poggiava sul *carièlo*.

142. Aratro in ferro, con carrello, a trazione animale. L'aratro era composto dai *bràncoli* (stegola o manici), dal *rabaltin* (versoio), dal *gomiéro* (vomere), dalla *cóltra* (coltro), dalla *pèrtega* (burre), dal *carièlo* (carrello o traino), dal *caenòn* (grossa catena).

143. Aratro con voltaorecchio (*volarécio*) e carrello in ferro, e timone in legno.

Quando le zolle erano troppo dure, si caricava l'erpice con dei pesi. Un altro tipo di erpice era quello a catena, snodato, completamente in ferro, composto di piccoli erpici riuniti a cerniera (*s-ciavina o diaoléto*). Più leggero del precedente e con punte poco rilevate, veniva adoperato per lo più per ricoprire le sementi.

“*El xe duro come on'arpega*”, si diceva di una persona lenta nel lavoro, ricordando la fatica delle bestie nel trascinare l'erpice.

La semina del frumento

Preparato finalmente il terreno, si procedeva con la semina del frumento, che almeno fino agli anni Quaranta del Novecento sui nostri Colli veniva eseguita a spaglio, spargendo cioè a mano il seme sul terreno. La semente era stata acquistata presso i consorzi agrari; ma se qualcuno era ancora legato alla tradizione o non poteva permettersene l'acquisto, usava la sua, “quella raccolta nell'anno, del tutto fatta, ben nutrita, ben seccata, pesante, sana, senza odore, tolta da un campo ben soleggiato”. Il contadino estraeva *'na brancà de grani*, cioè una manciata di chicchi, da una borsa a tracolla, tenuta aperta con la mano sinistra, e li spargeva sul campo secondo un certo ritmo e una certa andatura (*trare ia el formento ala volata, a arco*), attento che venissero sparpagliati in modo regolare. Ma “il seminare eguale non s'impara che dalla pratica, perché dipende dalla manata di semente che si prende, dal passo, dalla direzione del vento, e dal modo di buttarla”.¹⁴

Durante il fascismo, per incrementare la coltivazione del grano il governo ripristinò i dazi doganali sul frumento e sui cereali minori, esentò dal dazio doganale e dalla tassa di vendita il petrolio destinato ai motori agricoli, incoraggiò la produzione di sementi selezionate mediante contributi finanziari a consorzi e associazioni. In una pubblicazione edita nel 1928 in occasione della Mostra Veneta per la battaglia del grano vengono riportati alcuni consigli per la coltivazione del frumento. Si raccomanda innanzitutto l'avvicendamento delle coltivazioni.

«Tutti sanno che non si può coltivare grano sullo stesso terreno ogni anno. Il grano si deve alternare con altre coltivazioni. Dopo il granoturco, la canapa, il tabacco, le bietole, le patate, il frumento viene generalmente bene; altrettanto riesce bene dopo l'erba medica, la lupinella, il trifoglio. Veda l'agricoltore di ordinare così le sue coltivazioni; che il grano segua una di queste piante. E' quello che si dice fare una buona rotazione agraria».

La terra destinata al grano deve essere ben lavorata.

«Non si deve limitarsi a grattarla alla peggio! Anche il frumento manda le sue radici profondamente... se può; cioè, se trova sotto il seme terra ben lavorata. Occorre un lavoro abbastanza profondo... E' necessario anche sminuzzare bene il terreno destinato a grano. Insomma: aratura, e poi erpicatura e ancora zappatura o altro lavoro superficiale per ottenere lo sminuzzamento. Non dimenticare la rullatura. Solamente con le terre ben lavorate (e non quando sono bagnate) si possono avere i massimi raccolti di grano».



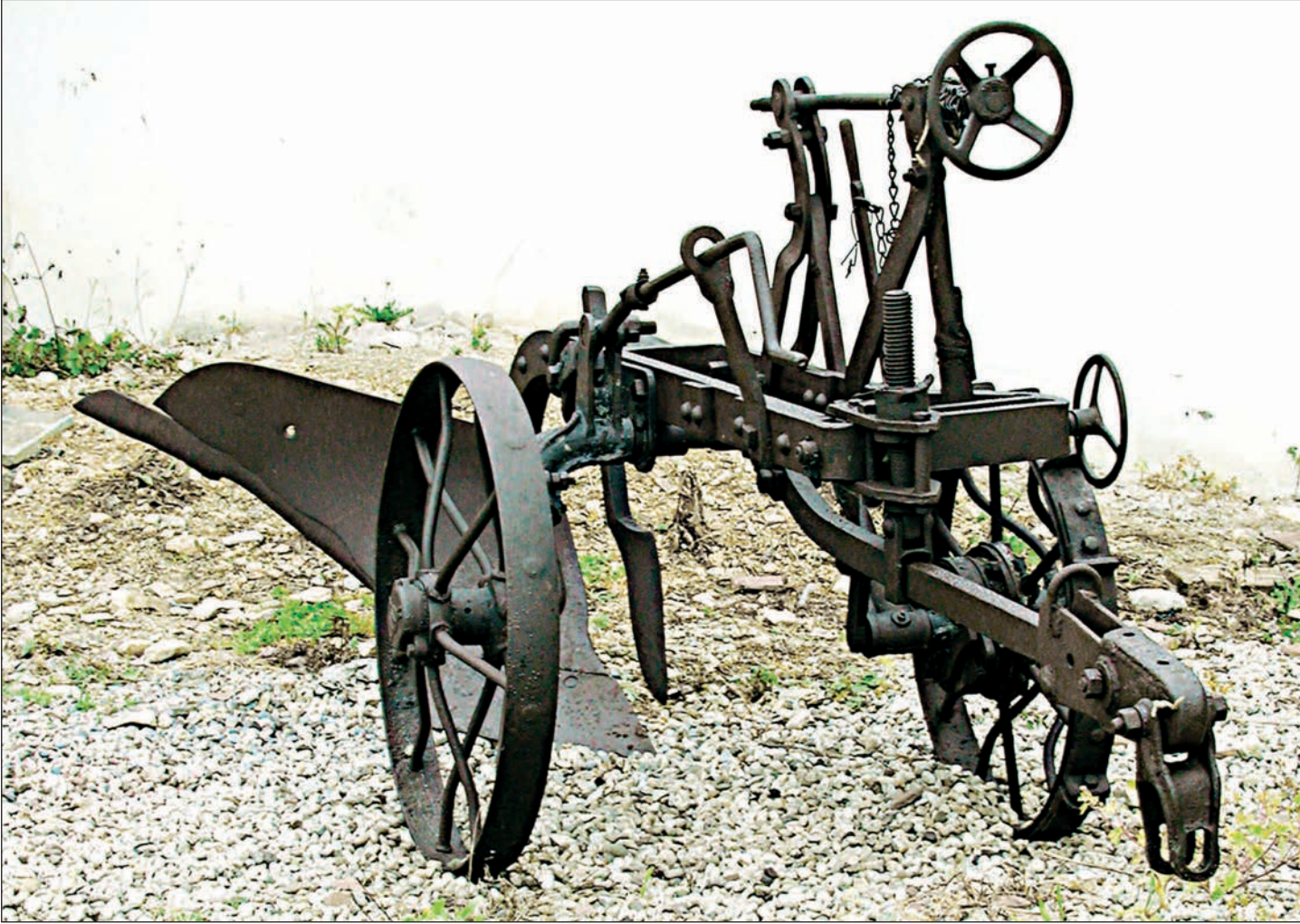
144. *Solcaróli* o solcatori in ferro, a guida manuale, di varie foggie, sarchiatori, zappatori, erpici (veduta d'insieme). Il solcatore, trainato dalle bestie, serviva ad aprire i solchi. Il *sarchiatore-solcarólo*, simile a un aratro, ma con un vomere a due ali di dimensioni minori, con una ruota, veniva usato per rincalzare il mais o altre colture disposte in fila; il *sarchiatore-zhapatore*, provvisto di due piccoli semivomeri che spostavano la terra verso l'interno, con una ruota, serviva per zappare la terra nelle colture in fila.

145. Aratro trainato da trattore.

146. Estirpatore a trazione animale, con una ruota. Per strappare le erbacce, il terreno poteva essere passato con lo *stirpatore* (estirpatore), un attrezzo fatto di piccoli vomeri attaccati ad un telaio.

147. Seminatrice manuale, a carriola.

145



146



147



148



148. Seminatrice manuale, a carriola.

149-150. Le prime seminatrici per frumento, in legno.

149



150



151

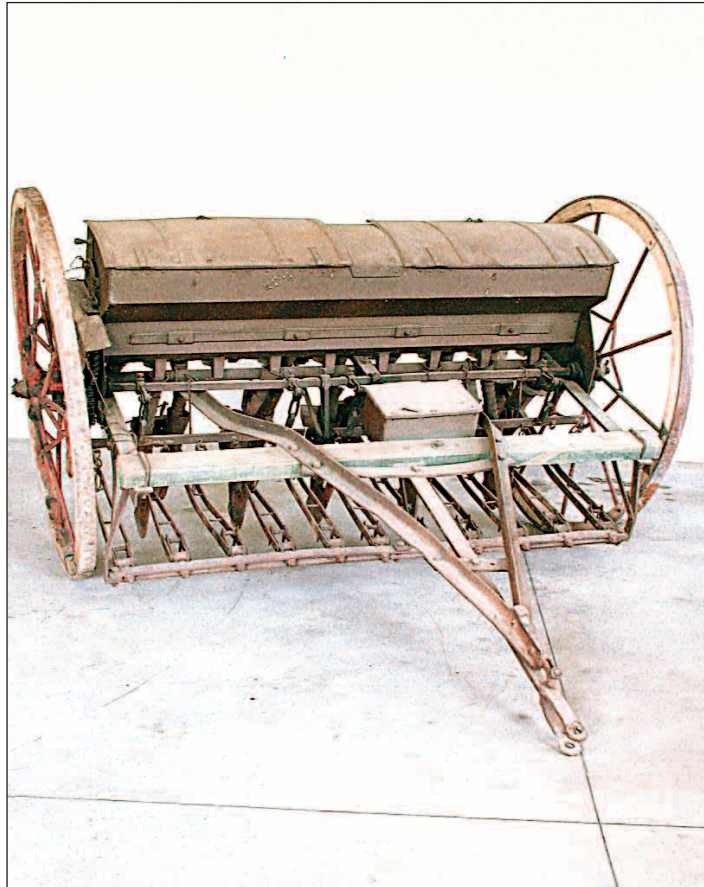


151. Altra seminatrice per frumento, in legno.
152-153. Seminatrici in ferro.

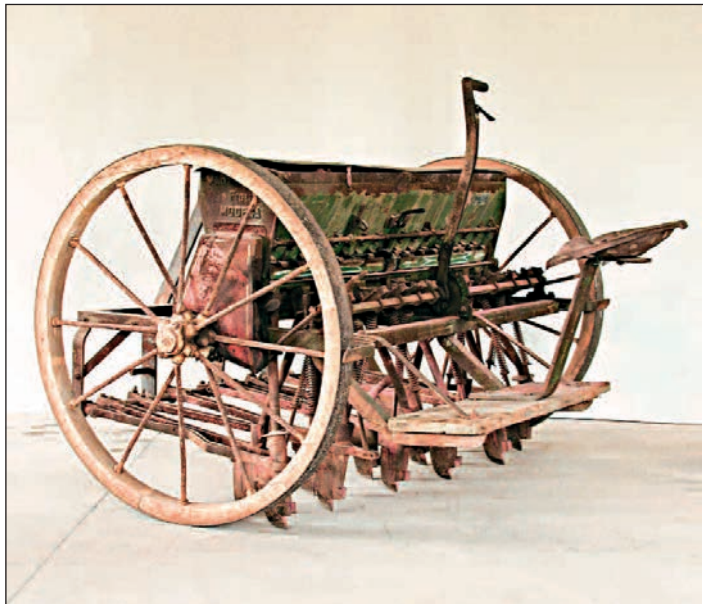
152



153



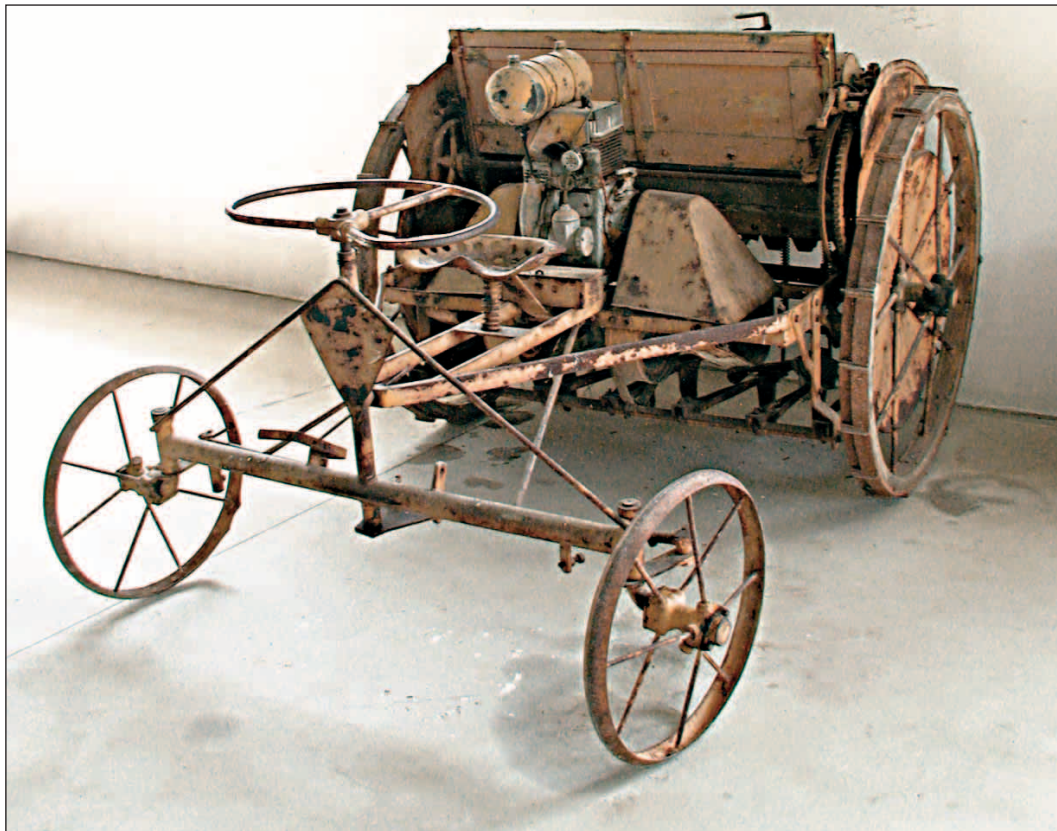
154



155



156



154. Seminatrice in ferro.

155. Seminatrice in ferro, a trazione manuale.

156. Seminatrice mossa da motore a scoppio.

Nel terreno coltivato a grano non deve poi ristagnare l'acqua. "Questo si ottiene disponendo i campi in leggero pendio o colmandoli, e aprendovi opportuni fossi o solchi o scoline". Sul terreno appena arato verranno sparsi molto uniformemente i concimi chimici, mentre il letame di stalla sarà riservato alle coltivazioni che precedono il grano. Il grano di semina poi deve essere scelto, pulito, svecchiato. Per la scelta della varietà del grano da coltivare, l'agricoltore dovrà consultare la Cattedra ambulante dell'Agricoltura.

«La stagione buona per seminare va dai primi di ottobre (luoghi freddi, molto umidi e terreni argillosi) a metà novembre. In generale conviene anticipare piuttosto che posticipare le semine. Dovunque si dovrà seminare a righe. Con le macchine seminatrici (e ve ne sono ormai anche di piccole, adatte a piccoli poderi e a terreni anche montuosi) il lavoro si fa presto e bene. Le righe dovranno essere distanti 30-35 centimetri in modo che si possa passarvi con le zappette a sarchiare... quando il grano è alto poco più di una spanna si può già sarchiarlo una volta se la stagione lo consente. Un mese dopo, o anche più tardi ancora, ma non oltre marzo, conviene rincalzare leggermente il frumento. Sarchiatura e rincalzatura contribuiscono a mantenere il prodotto perché combattono le male erbe e rendono il grano più resistente all'allettamento».

E per finire, un ultimo consiglio sulla mietitura: "mietere piuttosto presto, prima cioè che la pianta del grano sia tutta secca. Trebbiare piuttosto tardi, quando cioè i covoni avranno passato qualche tempo in bica".¹⁵

Tra le varietà di frumento più coltivate in quel periodo in provincia di Vicenza figuravano il *Gentil Rosso*, l'*Ardito*, il *Cologna*, il *Todaro*, il *Guà*, il *Bianchetta*, l'*Inallettibile Vilmorin*, il *Villa Glori*, il *Damiano*, il *Mentana*, il *S.Pastore*, il *Mara*, l'*Aquila*, l'*Impero* e il *Fiorello*.

Nei Colli Berici nel 1952 "le varietà di frumento coltivate sono numerose, comprese anche vecchie varietà della zona a maturazione tardiva e un grano duro (Senatore Cappelli); manca però un preciso indirizzo nella loro scelta". Inoltre,

«le deficienze da rilevarsi nella granicoltura sono derivanti da fattori ambientali e da fattori di indole colturale. In altre parole le scarse produzioni unitarie sono dovute, come ambiente, alla scarsa fertilità naturale del terreno, alla sua limitata profondità, alla scarsa riserva idrica, alla sconveniente esposizione degli appezzamenti. Le deficienze colturali sono invece queste: apporti letamici scarsi alle colture di rinnovo, concimazioni letamiche dirette al grano con stallatico poco maturo o rinsecchito, non oculata scelta delle varietà, cambio poco frequente del seme, scarse, irrazionali o addirittura mancanti le concimazioni chimiche, deficienti le lavorazioni fondamentali e le complementari».¹⁶

Per distribuire il seme con regolarità, nella giusta dose e a una data profondità, ma soprattutto per accelerare il lavoro e alleviare la fatica del seminatore, arrivarono le prime seminatrici. Il tipo più diffuso è quello "universale a righe", in grado di distribuire una vasta gamma di sementi. In essa, "il seme cade da una tramoggia attraverso un apparato regolatore e appositi canali adduttori, sul fondo di piccoli solchi formati da coltri o da dischi collegati alla seminatrice stessa; i solchi sono poi ricoperti dai dispositivi copriseme".¹⁷

Dalle prime seminatrici a carriola illustrate nell'*Encyclopédie* di Diderot e D'Alembert del 1751-1772 si passò nell'Ottocento a quelle che nella forma si diffonderanno successivamente in tutte le nostre campagne, costruite prima in legno e poi in ferro. In una pubblicità del 1911 diffusa su una rivista vicentina, la ditta Hallensis, mostrando il modello in ferro, dichiara di aver venduto fino ad allora ben 50 mila seminatrici in tutto il mondo.

Per spianare o comprimere il terreno arato, dopo le semine, si usava il rullo (*el rùgolo*), un pesante cilindro di legno o di pietra che, trascinato a mano o dalle bestie per mezzo di un timone collegato con due spranghe di ferro ai perni sporgenti al centro delle sue basi, girava su se stesso.

«Il rullo serve molto bene a rompere le zolle, specialmente se il campo non è gualivo. Oltre di che apporta un grandissimo vantaggio non solo col farlo andare sopra i campi seminati per gualivarli, ma ancora in primavera... sopra i prati, specialmente se giovani».¹⁸

La semina del granoturco

La semina del granoturco, pianta di breve durata che soffre moltissimo il secco, avveniva invece in primavera, tra la fine di aprile e i primi di maggio, quando si era ormai certi che la temperatura non avrebbe subito forti oscillazioni. I lavori preparatori del terreno consistevano nello spargimento del letame, nell'aratura (che iniziava coi primi chiarori dell'alba) e nell'erpicatura. Le osservazioni che venivano fatte nell'Ottocento sono ancora valide.

«Il sorgo turco (cioè il granoturco) ama un terreno non troppo argilloso; e per questo nei terreni troppo forti giova mettere per tempo il letame paglioso, oppure farvi un sovescio; in questo modo s'avrebbe più vantaggio di quello che si crede. Peraltro, se si deve far la semina subito dopo messo il letame, è necessario che il letame sia molto fatto. Io suggerirò sempre, per ischivare qualunque danno, di mettere, molto prima di far la semina, il letame paglioso e quasi fresco».

Molto utile era considerato il letame liquido, ma bisognava spargerlo nel campo non al momento della semina, ma quando il mais era diventato grandicello, prima della rincalzatura.¹⁹

Per la semina del granoturco, il metodo più antico era quello con la zappa. Lungo un filo tirato da una parte all'altra del campo, a intervalli regolari si sollevava un po' di terra, si gettava il seme nella depressione, ricoprendolo, sempre con la zappa. Al posto della zappa qualcuno faceva nel terreno il buco per il seme conficcando un *caùcio* (cavicchio).

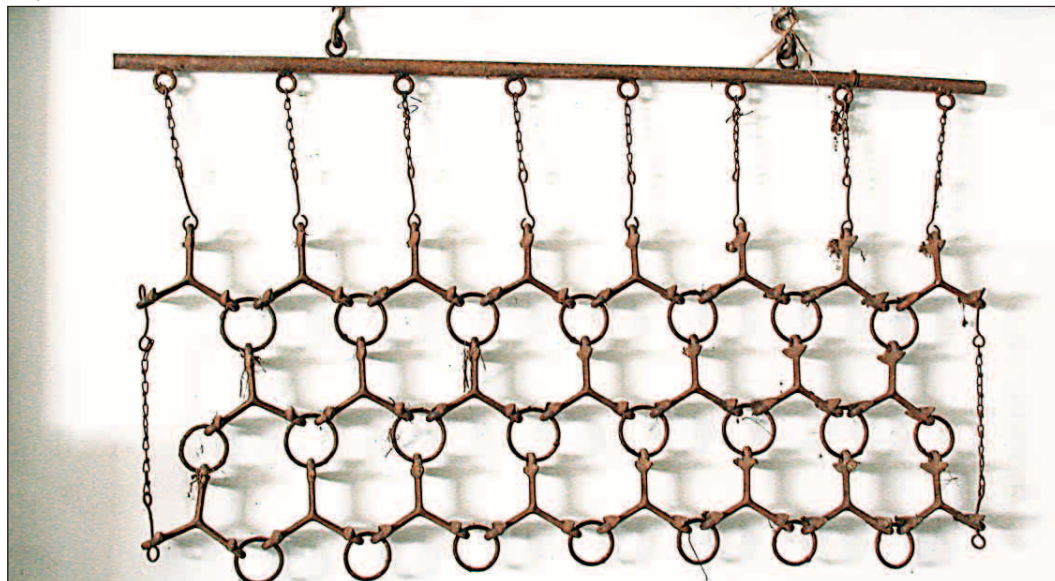
Il granoturco poteva essere seminato anche a spaglio, ma al momento di *s-ciarrarlo* (diradarlo) con la zappa occorreva più occhio: tra una gamba e l'altra, dicevano i vecchi contadini, doveva passare il cesto. Si preferiva allora tracciare i solchi con la *piolina*, come abbiamo visto, e seminare un solco ogni altro.

157. *Àrpega leggera o sciaivina*, erpice snodato a traino animale. Veniva usata dopo la semina del frumento per ricoprire il seme.

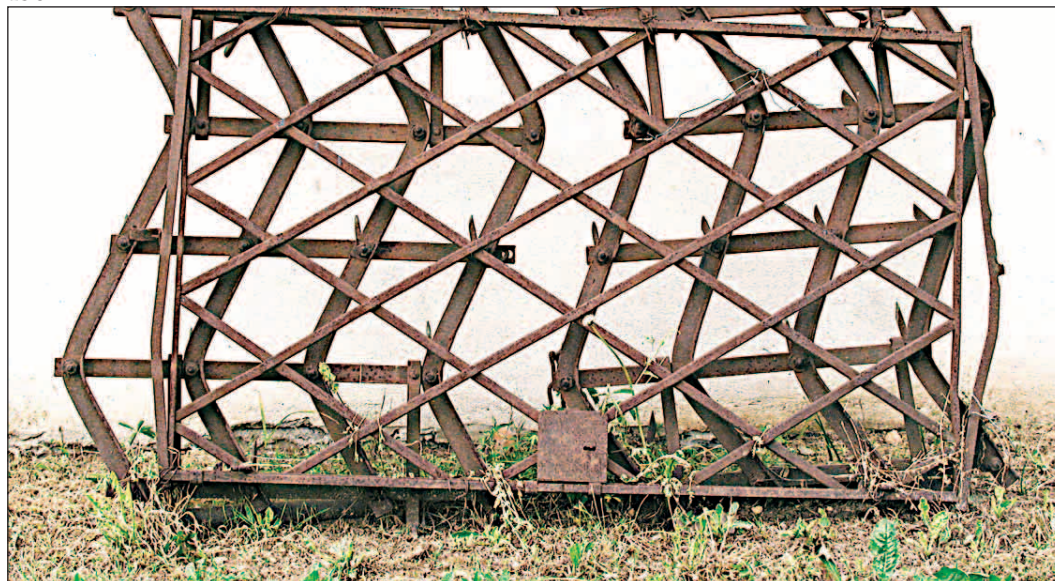
158. *Àrpega*, erpice in ferro. Veniva usata dopo l'aratura, per spezzare le zolle.

159. *Rùgolo*, rullo di legno. Trascinato a mano o dalle bestie per mezzo di un timone, serviva a spianare il terreno arato, ma soprattutto a comprimerlo dopo le semine.

157



158



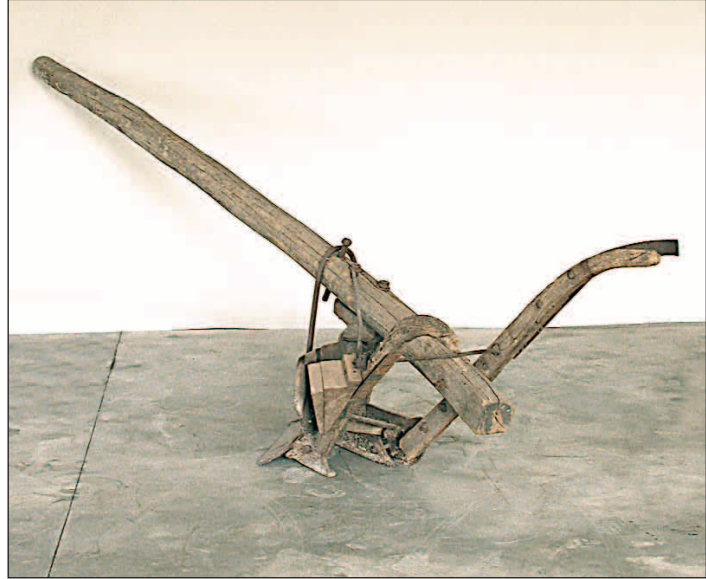
159



160



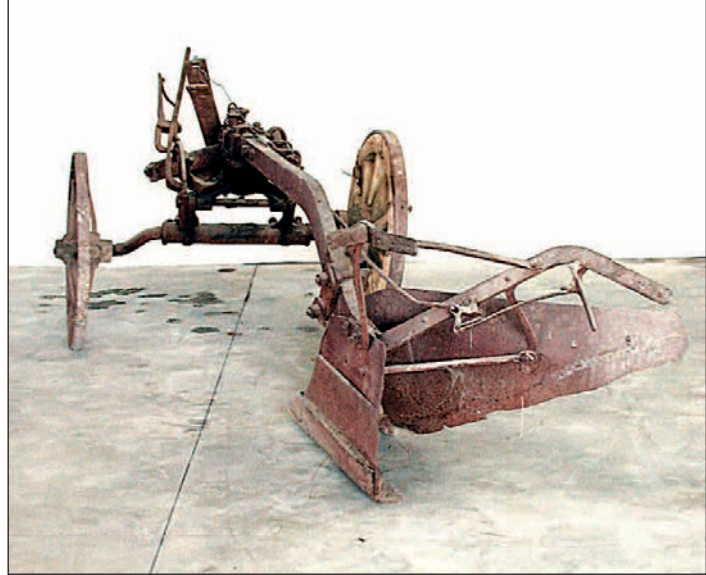
161



162



163



164



160. *Solcarólo* (solcatore) a coppo, senza ruota, in legno. Il solcatore, trainato dalle bestie, serviva ad aprire i solchi.

161. *Solcarólo* (solcatore) o sarchiatore-rincalzatore in legno, senza ruota, a guida manuale.

162-163. *Solcaróli* (solcatori) in ferro, a due ruote, trainati da trattore.

164. *Rùgolo*, rullo di pietra.

165



165. *Solcarólo* (solcatore-rincalzatore in ferro, con una ruota). Il *sarchiatore-solcarólo*, simile a un aratro, ma con un vomere a due ali di dimensioni minori, con una ruota, veniva usato per rincalzare il mais o altre colture disposte in fila.

166-167. *Zhapatrici-solcaróli* (sarchiatori-solcatori) con una ruota.

166



167



Agronomi e pubblicitisti cercavano di insegnare ai contadini le nuove tecniche di coltivazione.

«Non si deve seminarlo ogni anno a tempo fisso, come fanno tanti: ma bisogna regularsi secondo la stagione, seminandolo quando incomincia a far caldo. Che se la stagione calda tardasse, viene insegnato di spruzzare il grano da semina con letame liquido, rivoltandolo finché resti tutto bagnato. Questa operazione si deve fare nella sera avanti del di della semina colla speranza d'aver presto una piovà.

Invece di seminarlo, torna più conto d'impiantarlo in file, lontane una dall'altra 80 centimetri mettendovi ogni 15 o 20 centimetri circa, secondo la forza del terreno, due grani di formentone per essere sicuri della posta. Il grano non vuol essere troppo sotterrato: quello che va fondo più di 8 centimetri non nasce; bisogna che sia fondo dai 3 ai 4 centimetri circa. E' un errore il credere che, mettendo il grano fondo, si salvi dal secco. Per salvarlo dal secco, quanto è mai possibile, il mezzo sicuro è lavorare la terra profondamente».

Seminando "a trino", si risparmiereà grano, e si risparmiereà tempo e fatica sia nello zapparlo come nel rincalzarlo, "tanto più che per questa ultima operazione si potrà far uso dell'*aratro coltivatore* o *versuretta*. E anche se lo si rincalzasse colla zappa si fa più presto, più facilmente gli si va attorno, e manco se ne scavezza".

Il granoturco, appena nato, verrà *s-ciara*, cioè verrà tolta da ogni posta una pianta, se ve ne saranno due, lasciando la più bella (le piante cavate saranno date agli animali), perché "*sorgo ciaro, inpiena el granaro*", insegnavano i vecchi. Dovrà quindi essere zappato o sarchiato (sarchiare vuol dire smuovere il terreno più o meno fondo con la zappa). La zappatura porta almeno tre vantaggi:

«distrugge le erbe cattive, le quali non solo porterebbero danno alle piante seminate in quell'anno, ma anche alle piante degli altri anni, perché queste erbe cattive tornerebbero a nascere e in numero più grande; fa più fertile il campo, ponendo il terreno in condizione di sentire più facilmente i vantaggi dell'aria e del sole; fa sì che le piante sentano manco i danni della siccità».

Dovrà infine essere rincalzato, perché "coprendo il piè della pianta, questa dai groppi coperti butta fuori delle radici, le quali sono importantissime, mantenendo esse la pianta diventata grande", e il vento non lo butta facilmente in terra. E in quanto all'irrigazione, "beati quelli che possono farlo!".²⁰ Per zappare il mais (e tutte le altre colture disposte in fila) veniva usato lo *zappatore* (sarchiatore-zappatrice), un piccolo aratro con una ruota, fornito di due piccoli semivomeri che spostavano la terra verso l'interno. Per rincalzarlo, invece, si usava il *solcarólo* (sarchiatore-rincalzatore), simile al precedente, ma fornito di un piccolo vomere centrale a due ali che spostava la terra verso l'esterno. Spesso le due funzioni, lo zappare e il rincalzare, venivano fatte dallo stesso strumento opportunamente modificato: aggiungendo o togliendo un accessorio, lo si rendeva adatto prima per un lavoro, e poi per l'altro.

Per la coltura del granoturco nei Colli Berici nell'ultimo dopoguerra

«si devono lamentare gli stessi inconvenienti riscontrati nel caso del frumento, con l'aggravante che essendo coltura con ciclo prevalentemente

estivo, risente in modo gravissimo dei danni della siccità: le varietà coltivate sono numerose, non molto diffuse però quelle precoci che potrebbero più facilmente sfuggire alle siccità estive».²¹

Nella sezione 4 del museo è esposta infine una raccolta di falciatrici per l'erba: da quella azionata e spinta a mano, di costruzione artigianale, a quelle a trazione animale, dalle motofalciatrici classiche a quella modificata per il taglio della legna, dal motocoltivatore-falciatrice alla *taialiga* montata su motofalciatrice.

E' presente anche un ranghinatore per foraggi (macchina agricola a trazione meccanica o animale che serve in generale per spandere il fieno falciato o rivoltarlo e per metterlo in andane) e una macchina per la raccolta delle patate.

Un contratto d'affitto del 1598

Il rapporto contrattuale che regolava la lavorazione di un fondo da parte di un soggetto diverso dal proprietario non è mai stato oggetto di interventi specifici da parte della Repubblica Veneta, in quanto materia lasciata all'autonomia delle singole "terre", soggetta alla disciplina degli statuti locali e alla libera pattuizione delle parti.²²

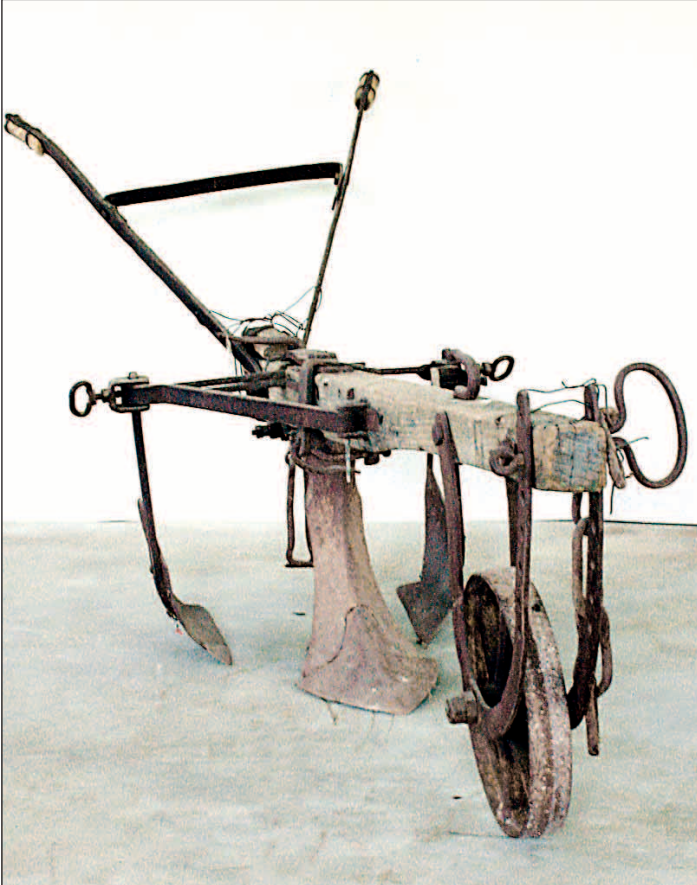
Il contratto più diffuso era il livello, talvolta chiamato anche affitto, che doveva essere rinnovato ogni dieci anni. L'affitto annuo che il conduttore doveva pagare al locatore ammontava al 6 per cento (ma anche al 4) del valore del capitale. Se l'"investito" voleva liberarsi dell'affitto e diventare proprietario del fondo ("affrancazione" del livello) doveva versare una somma pari a venti volte il canone annuo. Ma "livello" veniva chiamato anche il contratto che regolava il prestito di una certa somma di denaro dietro corresponsione di un *affitto* o interesse. In questo caso per affrancare il livello si doveva restituire il capitale.

Per l'esazione del fitto la legge era molto severa: il creditore, mentre domandava il sequestro dei beni del debitore, poteva farlo imprigionare fino a che non fosse stato soddisfatto. E il patto più frequente imposto al fittavolo era quello di portare l'affitto "a suo rischio e spese" presso l'abitazione del proprietario, fosse anche a Vicenza.

Raramente poi l'affitto veniva calcolato e pagato in danaro: più spesso in stara di grano, di spelta,²³ in mastelli di vino, in galline, polli e perfino in lumache. Per un livello del 1598, si doveva pagare un miro e mezzo di olio "nostrano, dolce, senza sapore" a Natale, quattro stara di spelta alla festa di San Felice, due paia di polli a San Pietro.²⁴ Nel 1562 (notaio Giacomo Barbarano) i Giacomuzzi dovevano pagare ai nobili eredi del Magnifico D. Nicolò da Porto sei mastelli di vino alla festa di San Martino; i Rapi di San Donato alle rev.de monache di Ognissanti di Vicenza "stara de spelta e de formento" alla festa di San Felice, la terza parte della metà di un pollo e la terza parte della metà di una gallina, "mezzo grumo di legne" alla festa della Natività di Nostro Signore Gesù Cristo.

Il contratto di livello spesso nascondeva un prestito concesso sulla garanzia di un fondo. Veniva cioè effettuata una vendita fittizia davanti al notaio, e con

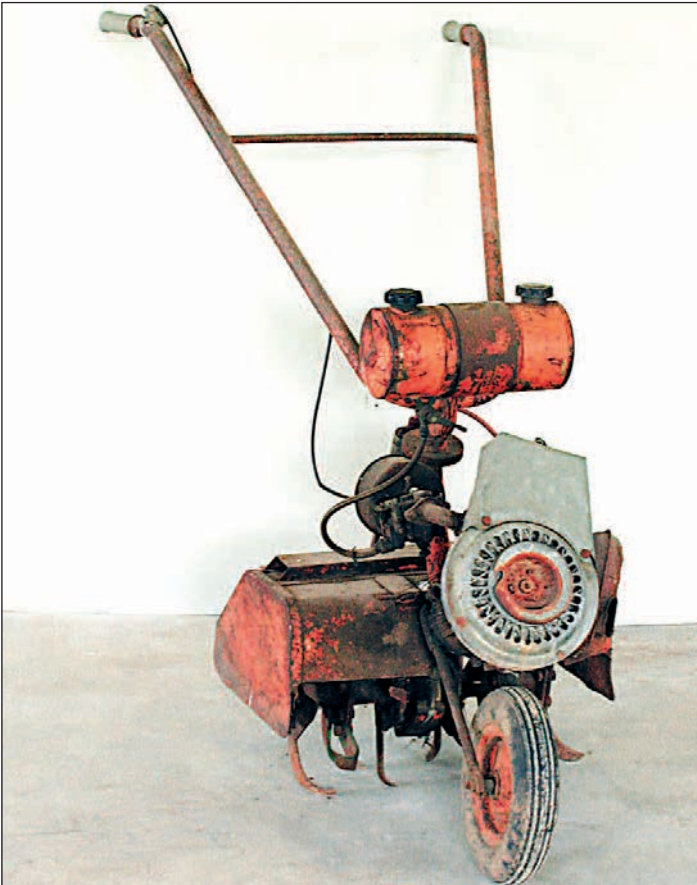
168



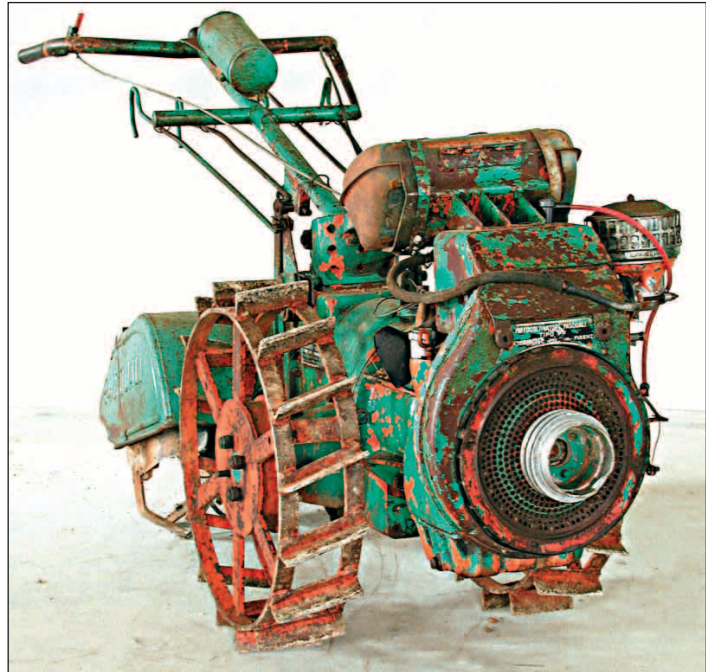
169



170



171



168. *Zhapatrice-solcarólo* (sarchiatore-solcatore) parte in ferro, parte in legno, di costruzione artigianale.

169. *Zhapatrice-solcarólo* (sarchiatore-solcatore) con una ruota.

170. Motozappatrice.

171. Motocoltivatore.

lo stesso atto l'acquirente cedeva il fondo a livello al vecchio proprietario. L'affitto o "locazione temporale" di un campo durava invece cinque anni "e non ultra se non de volontà de le parte" e incominciava e finiva alla festa di San Martino (11 novembre).

Le descrizioni dei beni livellati ci tramandano i nomi delle contrà, dei capi famiglia, dei campi, dei boschi. Nel 1778 i Bettio concedono a livello ad Angelo Passuello q. Agostino una casa in contrà dei Curioli, a Pozzolo, consistente in "una cucina a pè piano con suo sechiaro e scaffa e con scala di legno che conduce in granaro, e con suo camino, stalla d'animali della larghezza di piedi sedeci e lunghezza di piedi quatordecì, con suo portico davanti e due cassi di tezza" e una pezza di terra di campi 17 e mezzo circa, "pascoliva e boschiva, incluso mezzo campo di terra arativa con due piantà di vide et arbori", confinante con i Bettii, con i beni del comune di Villaga e con Paolo Rappo. Dovranno essere pagati annualmente alla festa di Sant'Antonio (il 13 giugno) 21 ducati e un capretto del peso di 12 lire; il Passuello ha avuto il possesso dei beni e della casa il giorno di San Michele (29 settembre).²⁵

I nobili vicentini e gli ordini religiosi possedevano nei nostri Colli diversi beni, che davano in affitto ai contadini. La Commenda di San Giovanni di Longara e San Silvestro di Villaga aveva due vaste possessioni in quelle località e diversi appezzamenti nei paesi vicini. Il contratto che segue, uno dei tanti documenti della Commenda conservati nell'Archivio di Stato di Vicenza, trascritto con qualche integrazione e correzione per facilitarne la lettura, riguarda la "possessione" di Longara.²⁶

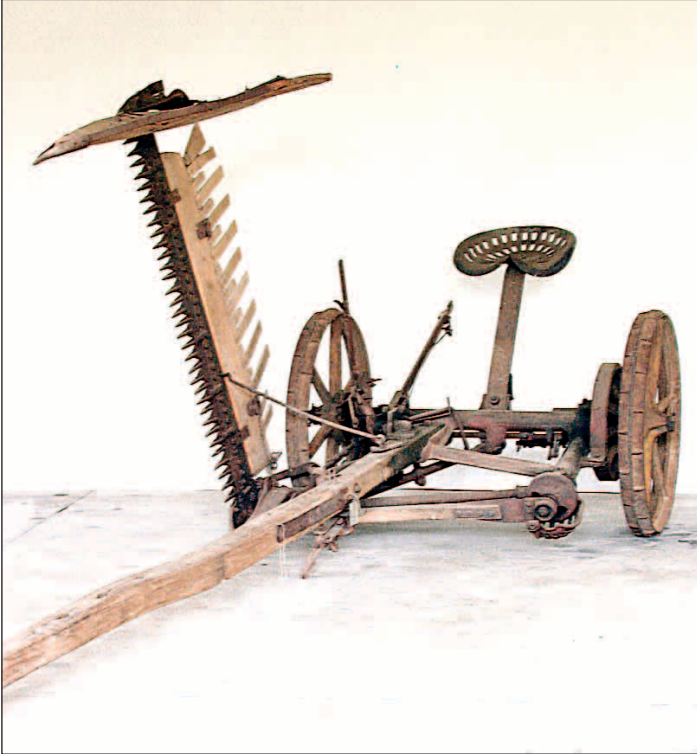
«Al nome di Iddio, l'anno 1598. Il dì 12 di dicembre in contrata de Santa Croce de Campedello nella casa dominicale della Comenda de San Zuan de Longara presenti il rev.do prete Giovanni Pecchi et Camillo et Gio.Petro de Franchi como abasso testimonij domandati a questo concerto per il quale si dichiara per il presente scritto qualmente il sign.or Geronimo Gentile padre et procuratore del Cav.r Hierosolimitano fra Francesco Gentile di presente comendatore della Comenda de San Zuan de Longara ha dato et dà a lavorare a m.r Battista di Bernardi soprannominato Ferrando e suoi figli in unione esistenti a questo scritto presenti et accettanti la possessione di esso comendatore fra Francesco Gentile domandata la Comenda de San Zuan de Longara benissimo nota alli sudetti Batta Ferrando e figli, per anni tre prossimi da venire, cominciati il giorno de Santo Martino passato alli undeci del mese de novembre del presente anno 1598 con li patti et capituli infrascritti con restar dichiarato che finito che sia il primo anno sia in libertà de ambe le parti così di esso Geronimo locator, di poter amovere et mandare via li detti Ferrando et figli da lavorare la detta possessione, como di esso Ferrando e figli di poterla rinunziare.

E per prima si dichiara che il sudetto Batta Ferrando e figli lavoratori della detta possessione siano tenuti et obligati di mantenere sopra la detta possessione a loro spese et carico due boarie per lavorare la detta possessione et per l'uso di essa. Per il vivere de quali boarie, il detto Geronimo dà a essi lavoratori li prati che sono a Languilla della detta Comenda;

2. che detti lavoratori per poter meglio sustentare le dette due boarie, oltre li sudetti prati de Languilla, possano ogni anno seminarsi nella detta possessione campi due di vezza o sia trefoglio et non altro, et di essi non ne siano tenuti a dare parte al patrone, et seminando più delli detti due campi, la metà sia del patrone;

3. che li detti lavoratori siano obligati di mantenere nella detta possessione quelli lavoratori o famigli et opere quali saranno di bisogno per lavorare bene essa

172



173



174



175



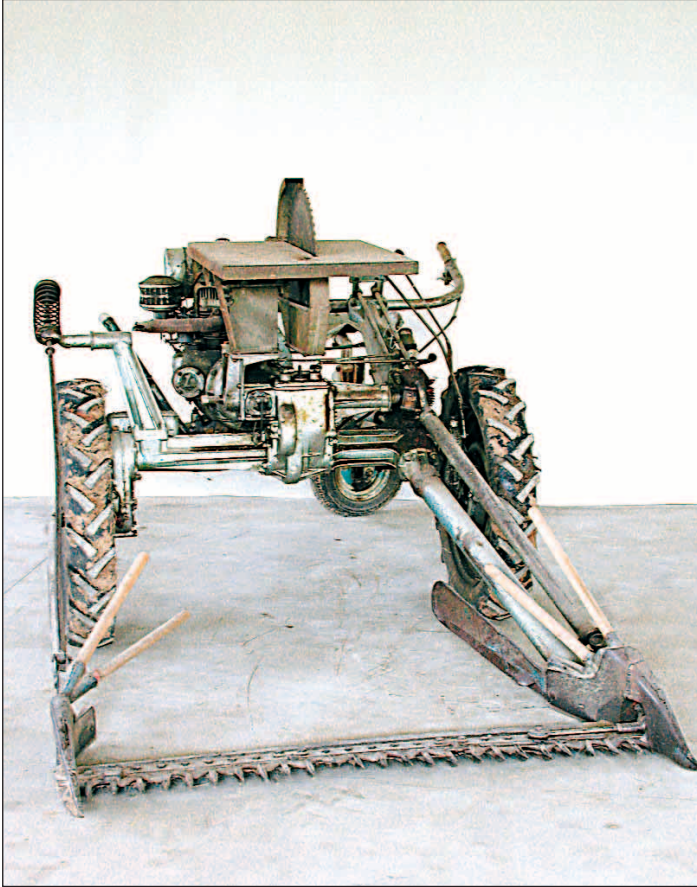
172. Falciatrice per erba, a trazione animale. Dotata di un rastrello di legno, veniva usata anche per mietere il frumento.

173. Falciatrice per erba, a trazione animale. Il timone è stato adattato per il traino a motore.

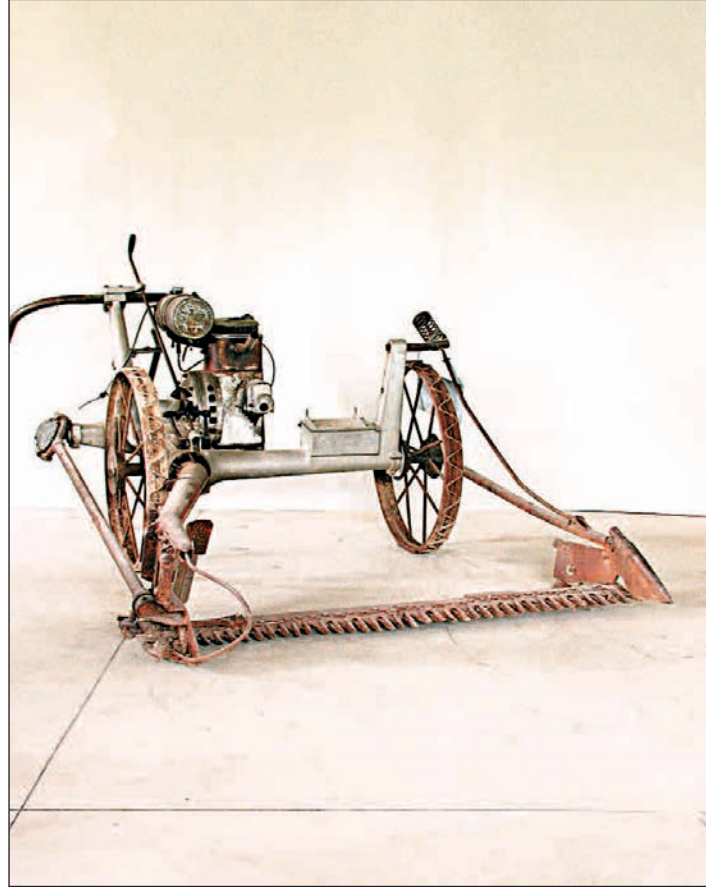
174. Falciatrice per erba, azionata da un motore e trainata a mano.

175. Falciatrice per frumento azionata e spinta a mano, di costruzione artigianale.

176



177



178

176. Motofalciatrice con applicazione di una sega a disco per il taglio della legna.

177. Motofalciatrice con ruote in ferro.

178. Motofalciatrice usata anche per il taglio del frumento, come si può notare dall'applicazione del rastrello in legno.

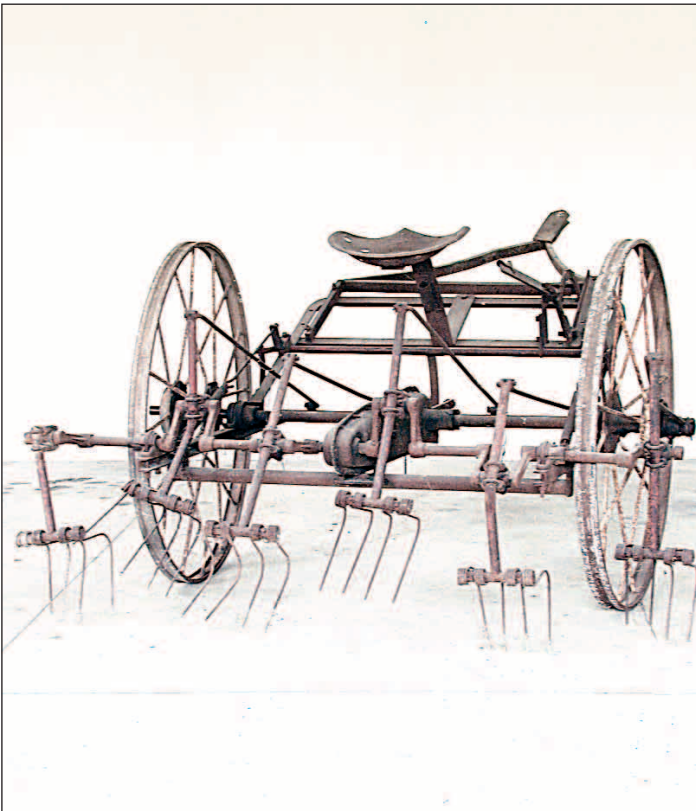


179

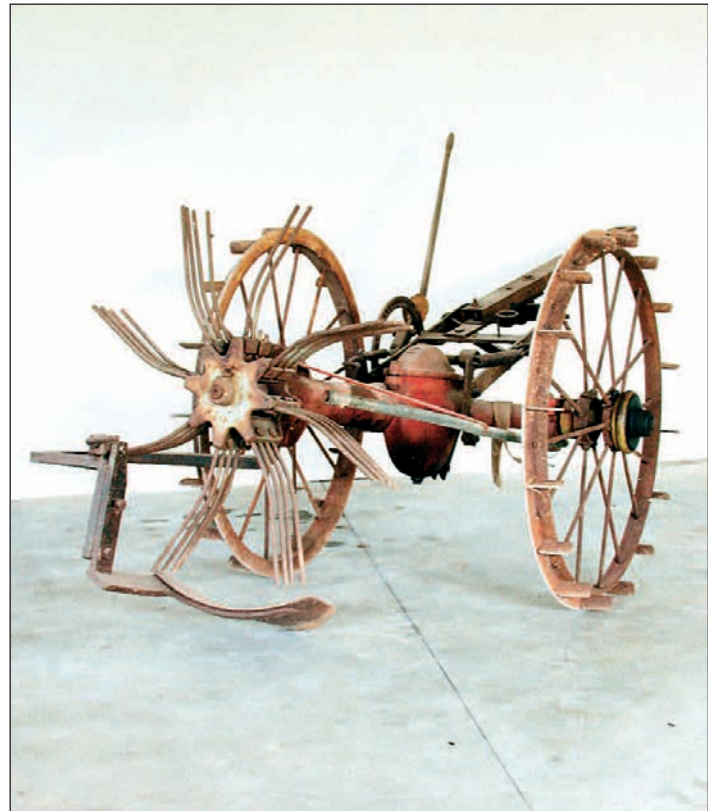


179. Motocultivatore-falciatrice.
180. Ranghinatore per foraggi (macchina agricola a trazione meccanica o animale che serviva in generale per spandere il fieno falciato o rivoltarlo e per metterlo in andane).
181. Macchina per la raccolta delle patate.

180



181



- possessione, et questi tali oltre le loro persone di casa;
4. che li detti lavoratori siano obbligati a coltivare bene le terre di essa possessione et ledamarle così quelle del piano come del monte a loro carico, e per tutto dove si potrà seminare in esse seminarle, et anche disvegrare dove si potrà per seminare et seminarli eccettuato li campi alla fornace hora vacui che il patrone tiene per lui;
 5. che li detti lavoratori siano obbligati et tenuti di dare ogni anno al patrone la metà del grano da spiga condotto nel granaro della casa dominicale netto et secco a loro spese, quale grano si habbia et debbia partire (=spartire) sopra la ara della casa dominicale dove sempre si habbia a battere, sopra la quale ara si debba da essi lavoratori portare tutte le croxette e faggie quali sopra essa possessione si raccoglieranno, et batuto che esso grano sia, ivi nella detta ara partirlo fra il patrone et essi lavorator, et si dichiara che esso formento non si habbia né debbia altrimenti a partirlo in campagna né in croxette né in faggie como prima si faceva, et si dichiara che volendo essi lavoratori far tribarlo il che non possano fare senza bona licenza et volontà del patrone, se intende che esso patrone solo habbia a sentire la metà della spesa quale andava a far fare la detta tribbia, et batendosi esso formento a esso patrone tocchi la metà della spesa solamente di quelle persone quali se prenderanno fuori di casa e possessione per battere;
 6. che detti lavoratori siano tenuti et obbligati seminare sempre nella detta possessione formento et ogn'altra semenza secca netta et bella, mondato il formento da ogni vezza l'oglio et ogn'altra qual si voglia sporchezza, et prima che seminare siano essi lavoratori tenuti a mostrare al patrone il detto formento et altre semenze et in sua assenza al suo fattore quale per lui starà alla Comenda, a quali non piacendo siano essi lavoratori obbligati a cambiarlo in altro formento netto et buono. Nel quale se poi di seminato et nasciuto, nascerà vezza o altra sporchezza, siano detti lavoratori a loro spese tenuti a suoi tempi di farlo mondare et bene nettare dalle cattive herbe che in esso formento nascessero;
 7. che detti lavoratori non possano né debbano seminare nella detta possessione più de campi dua de sorghi a l'anno o vero tre di panizzo a suo piacere, et che di essi siano obligati di darne solamente al patrone de ogni cinque li dua;
 8. che li detti lavoratori siano obligati di dare et rispondere al patrone la metà de ogni seme et di ogni et qualonque minuti et ogn'altra cosa che si raccoglierà sopra la detta possessione eccetuati il sudetto sorgo detto sopra, et il tutto batuto netto e secho condotto nel granaro;
 9. che li detti lavoratori siano tenuti et obbligati di dare al patrone la metà di tutta la uva che si raccoglierà nella detta possessione a carico loro facendola essi lavoratori catare et condurre alla casa dominicale a loro spese, quali lavoratori siano obbligati a folarla et condurvi l'acqua quale al detto patrone sarà di bisogno et a esso piacerà così per mettere nelle dette uve et crespie como per prima lavare et indolcire li tinassi et botte della detta possessione della casa dominicale, et imbotarvi il vino in caneva. Dichiarando per questa che il patrone si ritiene per se tutta la brocia et uve del brollo sotto la casa dominicale a levante di quele essi lavoratori solo ne faranno il fondo per seminare e parimente si ritiene per se il fondo uve et brocia di quella parte del monte demandato il Cesorone et così delli campi discoverti le quali uve et legne delli detti lochi essi lavoratori siano obbligati portarghele alla casa domenicale et fare como delle altre dette sopra del resto della possessione a loro cura;
 10. che li detti lavoratori siano tenuti di rispondere et dare al patrone la metà de tutte le legne che si bruscheranno nella possessione a cura loro et fassine et condurle alla casa dominicale, et parimenti condurvi tutte le altre legne che al patrone piacerà da fare sopra la detta possessione riponendole sopra le tese o altri lochi;
 11. che detti lavoratori siano obbligati bruscar, o far bruscar bene et dilligentemente da persone pratiche tutte le vide della possessione a cura loro, et ogn'anno ledamare le vide piccole;

12. che detti lavoratori siano obbligati di fare o far fare ogn'anno a loro spese tutti li terrazzi quali saranno di bisogno fare nella possessione et cavare et tenere netti et spazati tutti li fossi di essa e parimente far arare benissimo a suoi tempi tutte le terre dove sarà di bisogno secondo il costume del paese da buoni e pratici lavoratori et ledamarli;

13. che detti lavoratori siano obbligati cavare o far cavare a loro spese tutte le buse che saranno di bisogno nella detta possessione per piantar vide et arbori quali arbori il padrone sia obbligato a darceli et debbano far arfossi (=margotte) dove si potrà et sarà di bisogno nella detta possessione;

14. che detti lavoratori non possino tagliare nella detta possessione arbori alcuno né vivo né morto né parte di essi né il boschetto;

15. che detti lavoratori siano obbligati a piantare alli fossi intorno alla possessione piante de salgari. Il patrone si risalva per se tutti li arbori di morari;

16. che detti lavoratori siano obbligati ogn'anno condurre a Vicenza o dove al patrone piacerà tutte le entrate di esso che si raccoglieranno nella detta possessione;

17. che detti lavoratori siano obbligati ogni anno che sarà di bisogno far portare a loro spese tutta quella crea che bisognerà nella ara della casa domenicale e sempre che bisognerà;

18. che detti lavoratori siano obbligati di lavorare ogn'anno infra l'anno giorni dua intieri con dui carri overo giorni quatro intieri con un carro, o con versoro, in far quello che parerà e piacerà al patrone et sempre a beneplacito di esso patrone, et per quelli anni che non lavorassero di tutto o parte che siano essi lavoratori obbligati a farli di altrettanti giorni nelli anni seguenti che veneranno a raggione come sopra e detto di ogni anno sino al compimento di tal obbligo per ciascaduno anno, et in quelli giorni che lavoreranno sia tenuto il patrone a far le spese a boari;

19. che detti lavoratori siano obbligati a tenere un animale a loro spese, il quale le sarà dato dal padrone, il quale poi sia a metà con detto patrone;

20. si dichiara che il patrone si ritiene per sé libero il cortivo della casa domenicale per tenervi quello che a lui piacerà;

21. che non osservando esso Batta Ferrando e figli tutto quanto è contenuto et si narra di sopra, como essi presenti si obbligano et promettono di osservare se intende per patto espresso como per questa, si dichiara che il presente concerto resti nullo et di niun valore como se fatto non fussi e possi detto Geronimo o chi per esso sarà a cura della detta possessione e Comenda farsi rifare dal detto Batta Fernando et figli de ogni et qualonque danno che per mancamento di essi et del contenuto sopra le venesse causato et così essi Batta Fernando e figli qui a questo scritto presenti et consenzienti accettano et promettono di fare et osservare con dichiarazione che mancando esso Batta Fernando e figli a cosa alcuna del contenuto di sopra possi il detto Geronimo et chi per esso sarà alla Comenda levare et mandar via il detto Batta Ferrando e figli da lavorare le terre della detta Comenda e se intenda sino di adesso per allora terminato et finito il termine delli detti tre anni contenuti et narrati da di sopra, che essi Batta Ferrando et figli habbino a lavorare le dette terre della detta Comenda et così resta pattuito tra le dette parti di accordo.

Che volendo detto Batta Ferrando e figli tenere più di un animale però con licenza del patrone sia tenuto et obligato a tenerli a metà con detto patrone, et altramente non ne possa tenere più di uno, a metà como si dice sopra, né possa pigliarne da altri che dal detto patrone.

E per osservatione del contenuto sopra a quale detto Batta Ferrando et figli promettono non contravvenire, anzi in tutto e per tutto osservarsi e fatto il presente scritto in testimonio della verità, quale per non sapere detto Batta e figli scrivere sarà firmato in nome e per volontà di essi dal molto rev.do prete Gio. Pecchi di presente capelano della chiesa di San Giovanni della detta Comenda et habitante alla detta Comenda il giorno sudetto alla presenza delli sudetti testimonij».

Note

¹ M. MILANI (a cura di), *Antiche rime venete*, Padova, Esedra editrice, 1997, p. 369. E' la seconda terzina dell' "Alfabeto dei vilani" composto verso il 1524, "il componimento più alto e compiuto della produzione pavana del '500".

² G. RIZZO, *Catechismo agricolo ad uso dei contadini*, Padova, coi tipi del Seminario, 1869, pp. 16-17.

³ G. RIZZO, *Catechismo agricolo...*, p. 22.

⁴ ISTITUTO FEDERALE PER IL CREDITO PER IL RISORGIMENTO DELLE VENEZIE, *La battaglia del grano*, Testo edito in occasione della mostra veneta per la battaglia del grano, Padova, 1928.

⁵ CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA E AGRICOLTURA, *Le condizioni economico-agrarie dei Colli Berici. Proposte per il miglioramento*. Relazione del Dott. Paolo Milani, 1952, p. 24.

⁶ F. DALLA LIBERA, *Tradizioni orali di Zovencedo e San Gottardo*, Zovencedo (VI), Parrocchie di San Nicola e San Gottardo, 1999, p. 72.

⁷ J. LE GOFF, *Il tempo del lavoro*, "Storia Dossier", 22, Firenze, Giunti Barbèra, 1988, pp. 22, 25, 38; M. CORTELAZZO (a cura di), *L'ambiente e il paesaggio*, "Cultura popolare del Veneto", Padova, Cassa di Risparmio di Padova e Rovigo, 1990, pp. 73-76.

⁸ Rispettivamente in A. S. TAPPARO, *In Christi nomine amen. La famiglia Tapparo già Del Negro nei documenti conservati presso l'Archivio di Stato di Vicenza*, Vicenza, 2003, 683 p. 125; F. DALLA LIBERA, *Pozzolo nel periodo Veneziano*, in G. NEGRETTO, F. DALLA LIBERA (a cura di), *Pozzolo di Villaga. Ambiente, storia e tradizioni di un paese dei Colli Berici*, Pozzolo di Villaga (VI), Parrocchia di Santa Lucia, 2003, pp. 232-233, e ASVi, *Arch. Notarile*, Giovanni Franceschini, b. 12654, 18 settembre 1698.

⁹ DIDEROT E D'ALEMBERT, *Encyclopédie ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, 1751-1772, ristampa Libritalia, 2002, p. 3.

¹⁰ G. RIZZO, *Catechismo agricolo...*, pp. 32-40 e 155-156.

¹¹ C. PASQUALIGO, *Raccolta di proverbi veneti*, Treviso, 1882, p. 37.

¹² "Dove arano le vacche e comandano le donne, la famiglia non va avanti", diceva un proverbio ricordato da Silvio Dalla Libera.

¹³ G. RIZZO, *Catechismo agricolo...*, p. 38.

¹⁴ G. RIZZO, *Catechismo agricolo...*, p. 52.

¹⁵ ISTITUTO FEDERALE PER IL CREDITO PER IL RISORGIMENTO DELLE VENEZIE, *La battaglia del grano...*, 1928.

¹⁶ CAMERA DI COMM. INDUSTRIA E AGRICOLTURA, *Le condizioni economico-agrarie dei Colli Berici...*, p. 25.

¹⁷ *L'Universale. La Grande Enciclopedia Tematica. Scienze*, Milano, Garzanti Libri, 2003, alla voce.

¹⁸ G. RIZZO, *Catechismo agricolo...*, p. 39.

¹⁹ G. RIZZO, *Catechismo agricolo...*, pp. 55-56.

²⁰ G. RIZZO, *Catechismo agricolo...*, pp. 57-59.

²¹ CAMERA DI COMM. INDUSTRIA E AGRICOLTURA, *Le condizioni economico-agrarie dei Colli Berici...*, p. 25.

I. CACCIAVILLANI, *Le leggi veneziane sul territorio, 1471-1789*, Limena (PD), Signum Edizioni, 1984, pp. 63-64.

²² La spelta era una «graminacea simile al farro, progenitrice del grano, molto usata fin dal tempo dei Romani che, dopo averla abbrustolita, la riducevano in farina» (A.S. TAPPARO, *Glossario latino e veneto*, manoscritto).

²³ Scadenze tradizionali del mondo contadino: Sant'Antonio (13 giugno), San Pietro (29 giugno), San Cristoforo (25 luglio), San Giacomo (25 luglio), San Felice (14 agosto), San Michele (29 settembre), San Martino (11 novembre), Natale (25 dicembre).

²⁴ Archivio Parrocchiale di Pozzolo, *Libro degli instrumenti*, f. 70, 11 febbraio 1778. Secondo la tradizione contadina, a Sant'Antonio del segheto il grano finisce di maturare, e inizia la stagione del frumento. A San Michele invece si compie la stagione del caldo e dei frutti, e nel gergo popolare è rimasta l'espressione *fare San Michele* con lo stesso senso dato ad un altro modo di dire, *fare San Martin*, cioè fare trasloco. Sempre a San Michele si andava a possesso anche dei mulini.

²⁵ ASVi, *Corporazioni Religiose Soppresse*, Commenda di San Giovanni di Longara e San Silvestro di Villaga, b. 3074, m. 3, p. 32, 12 dicembre 1598.

Bibliografia

AA.VV., *Civiltà rurale di una valle veneta. La Val Leogra*, Vicenza, Accademia Olimpica, 1976, 789 pp.

AA.VV., *La sapienza dei nostri padri*, Vicenza, Accademia Olimpica, 2002.

E. BORSATTO, *Aratura e semina*, in G.B. PELLEGRINI (a cura di), *I lavori dei contadini*, "Cultura popolare vicentina", Vicenza, Neri Pozza Editore, 1997, pp. 162-171.

D. COLTRO, *Stagioni contadine*, Venezia, Marsilio Editori, 1988, p.161.

F. DALLA LIBERA, *Pozzolo nel periodo Veneziano*, in G. NEGRETTO, F. DALLA LIBERA (a cura di), *Pozzolo di Villaga. Ambiente, storia e tradizioni di un paese dei Colli Berici*, Pozzolo di Villaga (VI), Parrocchia di Santa Lucia, 2003, pp. 181-237.

C. MARCATO, *Stagioni, lavori e parole del contadino*, "Cultura popolare del Veneto", Padova, Cassa di Risparmio di Padova e Rovigo, 1991, 110 pp.

C. MARCATO, *Strumenti del contadino*, in M. CORTELAZZO (a cura di), *La terra e le attività agricole*, "Cultura popolare del Veneto", Padova, Cassa di Risparmio di Padova e Rovigo, 1991, pp. 81-100.

C. MARCATO, *Attrezzi per lavorare la terra*, in G.B. PELLEGRINI (a cura di), *I lavori dei contadini*, "Cultura popolare vicentina", Vicenza, Neri Pozza Editore, 1997, pp. 85-95.

M. MILANI, *Vita e lavoro contadino negli autori pavani del XVI e XVII secolo*, Padova, Esedra Editrice, 1996, 309 pp.

G. RIZZO, *Catechismo agricolo ad uso dei contadini*, Padova, coi tipi del Seminario, 1869, 184 pp.

A. S. TAPPARO, *In Christi nomine amen. La famiglia Tapparo già Del Negro nei documenti conservati presso l'Archivio di Stato di Vicenza*, Vicenza, 2003, 683 pp.



TRATTORE INTERNAZIONALE
PROVENIENTE DAL CAN DOMENICO
TIBALDO. FU COSTRUITO DOPO LA
1ª GUERRA MONDIALE. NEL 1945
FU ACQUISTATO DAL NIPOTE
ALIGHIERI CAN PIERINO, IL
QUALE NEL 1981 LO DONO' A
QUESTO MUSEO

IL TEMPO DEI TRATTORI

L'attività agricola, dopo la ripresa iniziata nella seconda metà del Settecento con la diffusione di nuove colture e di nuovi metodi di coltivazione, diventa sempre più razionale e scientifica: si analizzano i terreni, si adottano nuovi mezzi di concimazione, si studiano nuove macchine per lavorare la terra.¹ Ma è la rivoluzione operata dall'avvento del motore e della macchina nel settore dell'industria che dà l'avvio, sia pure con un certo ritardo, a profonde trasformazioni anche nel campo dell'agricoltura e alla meccanizzazione, che aumenta la produttività del lavoro e riduce la fatica fisica dell'uomo.

Negli ultimi decenni del XIX secolo le prime macchine cominciano a sostituire l'uomo e il suo tradizionale alleato, l'animale, in alcuni lavori agricoli, dando inizio alla meccanizzazione agraria. Vengono realizzate le prime trattrici a motore esotermico (locomobili), gli aratri atti a rivoltare il terreno (che sostituiscono i tradizionali modelli a chiodo), le seminatrici a righe e le prime macchine per la raccolta dei cereali e dei foraggi e per la prima trasformazione dei prodotti in ambito aziendale. Si sperimentò anche l'aratura a vapore: la macchina veniva bloccata su una capezzagna e sul lato opposto del campo, al di là del terreno da arare, una ruota girava su un'asse, mantenendo teso il cavo mobile che trainava l'aratro avanti e indietro.² Nel corso della prima metà del Novecento l'aratro a un solo vomere trainato dai buoi verrà gradualmente sostituito da possenti trattori che azionano aratri a più vomeri, e che servono inoltre alla trazione di numerose altre macchine agricole, quali le solcatrici con carrello, le frangizolle, le zappatrici, le seminatrici.

I primi trattori agricoli costruiti in Italia risalgono agli anni dieci del Novecento; la loro introduzione è stata tuttavia lenta e solo dal 1950 in poi, anche sotto la spinta dell'esodo dalla campagna, si può parlare di una certa diffusione delle macchine. In vent'anni infatti il numero dei trattori si è moltiplicato per undici, passando dai quasi 57.000 del 1950 ai 630.677 del 1970, senza contare l'introduzione sia di macchine più elaborate quali le mietitrebbiatrici (saranno oltre 24.000 nel 1971) che di mezzi più maneggevoli (motofalciatrici, circa 350.000; motocoltivatori, 200.000 ecc.).

Le macchine fornite dall'industria all'agricoltura moderna quasi per ogni genere di lavoro agricolo si classificano in due categorie fondamentali: le motrici e le operatrici. Le prime azionano le seconde, che sono le macchine agricole vere e proprie.

Le macchine operatrici vengono a loro volta classificate in base alla funzione in: macchine per la lavorazione del terreno (aratri, erpici, estirpatori, frangizolle, coltivatori, rulli, sarchiatrici, rincalzatrici), macchine per la semina e la concimazione (seminatrici, trapiantatrici, spandiconcime, spandiletame),

182. Trattore INTERNATIONAL, 28 CV, anno 1921 (n. 2).

183



184



185



186



183. Trattore FORDSON, 30 CV, anno 1919 (n. 1).

184. Trattore FORDSON, 30 CV, anno 1930 (n. 3).

185. Trattore FORDSON BOLOGNA, 30 CV, anno 1935 (n. 4).

186. Trattore LANDINI "L25", 25 CV, anno 1954 (n. 8).

152

187



188



189



190



187. Trattore LANDINI VELITE, 33 CV, anno 1935 (n. 6).

188. Trattore FIAT 700A, 30 CV, anno 1923 (n. 48).

189. Trattore BALILLA, 15 CV, anno 1935 (n. 9).

190. Trattore LANDINI "L25", 25 CV, anno 1950 (n. 7).

191



192



193



194



191. Trattore LANDINI VELITE, 33 CV, anno 1935 (n. 5).
192. Trattore FIAT CINGOLATO, 25 CV, anno 1940 (n. 10).
193. Trattore BALILLA ACME di produzione artigianale, ricavato da vettura BALILLA con motore ACME, 12 CV, anno 1940, con

applicazione di botte e pompa per trattamenti antiparassitari (n. 38).

194. RUSPETTA di produzione artigianale, 9 CV, anno 1950 (n. 46).

195



197



195. Trattore OTO con ruote binate, 18 CV, anno 1950 (n. 42).

196. Trattore OTO, 18 CV, anno 1950 (n. 43).

196



198



197. Trattore GUALDI, 30 CV, anno 1955 (n. 29).

198. Trattore FARMALL INTERNAZ., 30 CV, anno 1958 (n. 41).

199



200



201



199. Trattore OTO CINGOLATO, 25 CV, anno 1955 (n. 16).

200. Trattore LOMBARDINI CINGOLATO, 10 CV, anno 1958 (n. 15).

201. Trattore GALLAMINI CINGOLATO, 15 CV, anno 1960 (n. 14).

202



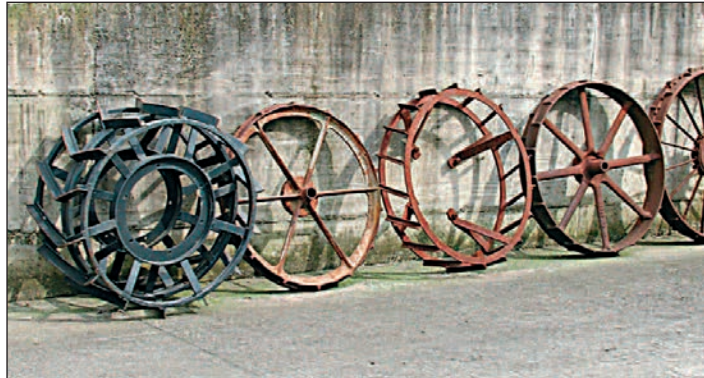
203



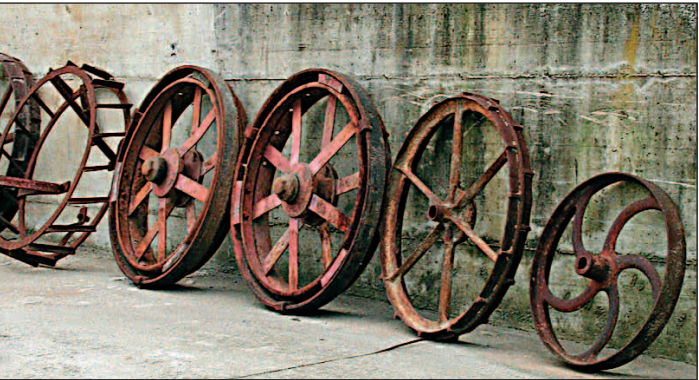
204



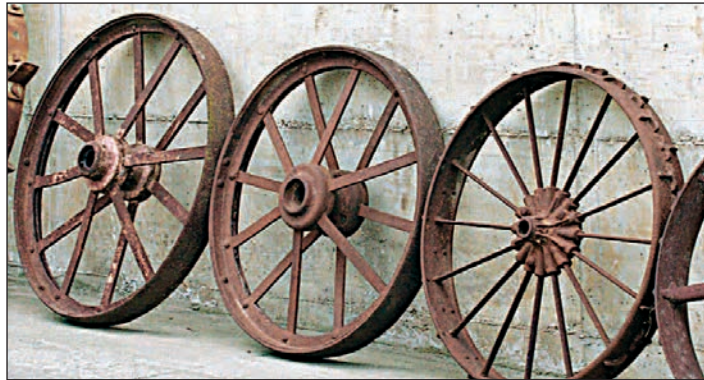
205



206



207



202. Trattore LAMBORGHINI cingolato, anno 1958 (n. 49).

203. Trattore PORSCHE, 30 CV, anno 1960 (n. 28).

204-207. Serie di ruote in ferro per macchine agricole.

208



209



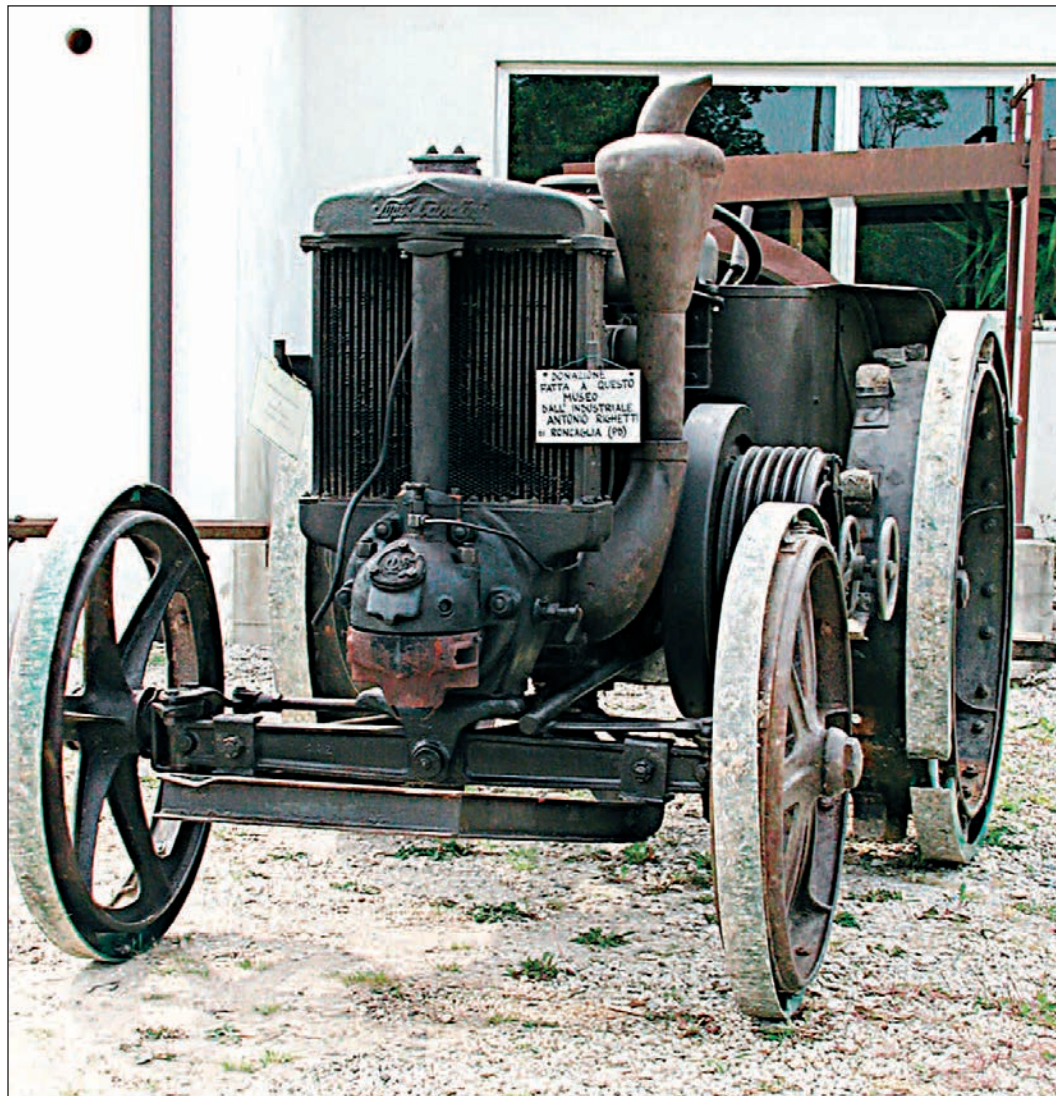
210



211



212



208-211. Lampade a fiamma per l'accensione dei trattori a testa calda. La lampada per trattore autentica è la n. 209: le altre venivano usate soprattutto dai saldatori.

212. Trattore LANDINI SUPER, 45 CV, anno 1935 (n. 47).

macchine per lo sviluppo e la cura delle colture (pompe, irrigatori, irroratrici, disinfestatrici), macchine per la raccolta dei prodotti (mietitrici, falciatrici, voltafieno o ranghinatori), macchine per le prime lavorazioni dei prodotti (trebbiatrici, mieti-trebbiatrici, sgranatrici, pressaforaggi) e infine macchine per la preparazione del mangime o trinciati per il bestiame (trinciaforaggi, trinciatuberi).

La macchina motrice fondamentale, dai molteplici usi, è il trattore agricolo, mezzo destinato a fornire potenza sotto forma di forza di trazione (o di spinta), oppure sotto forma di coppia fornita ad alberi dotati di movimento rotatorio (prese di potenza), per il comando delle macchine operatrici. Il trattore a due ruote motrici posteriori (con due ruote direttrici davanti in genere più basse) è prevalentemente utilizzato per l'accoppiamento con macchine operatrici impieganti la coppia fornita dalla presa di movimento, per trazioni medio-leggere e per i trasporti. Quello a quattro ruote motrici ha in genere utilizzazione mista o polivalente; quello cingolato, infine, è destinato a esercitare elevate forze di trazione e/o di spinta in ambienti difficili (mancanza di strade, terreni ripidi, boschi). Ecco come veniva descritto nel 1972:

«Il trattore è costituito di un motore diesel a nafta; della trasmissione, che porta la potenza del motore alle ruote, a cingoli oppure munite di grossi pneumatici con profonde costolature a spina di pesce sul battistrada. In corrispondenza dell'assale posteriore si trova un seggiolino per il guidatore il quale manovra lo sterzo, i cambi di velocità con quattro e talvolta cinque marce e retromarcia. Al motore viene congiunta, in molti tipi, la presa di forza, cioè un albero motore collegato mediante ingranaggi al motore, dal quale si può derivare la potenza per numerose operazioni affidate al trattore. A questo inoltre si possono attaccare uno o più rimorchi, uno o più aratri, e altre macchine. Vi sono naturalmente vari tipi di trattori: pesanti e potenti, medi, leggeri e leggerissimi, che sono i più recenti. Specialmente questi ultimi hanno il pregio di eliminare o ridurre il principale svantaggio dei trattori pesanti, che è quello di adattarsi soltanto a colture di grande estensione e a particolari terreni».³

Da allora, i grandi sviluppi della tecnica hanno offerto soluzioni meccaniche ed elettroniche atte a ridurre la fatica dell'uomo, a eliminare l'insorgere di malattie professionali (connesse soprattutto con le vibrazioni che le macchine trasmettono all'operatore e con il rumore) e a proteggere gli operatori contro gli infortuni, anche se sono aumentate le prestazioni. Ora i trattori, infatti, "nella quasi totalità dei casi sono dotati di motore diesel, innesto a frizione particolarmente robusto, cambio a 6-16 marce avanti con riduttore, prese di potenza meccaniche (p.e. attacco a tre punti) o idrauliche per il comando di macchine operatrici esterne, verricelli ecc. hanno generalmente quattro ruote pneumatiche: le anteriori sono sterzanti e le posteriori, motrici, sono di grande diametro e montano pneumatici con battistrada fortemente artigliato per aumentarne l'aderenza al terreno; spesso le ruote sono sostituite da cingoli".⁴

Nei nostri Colli i veri trattori arrivarono negli anni '50 del Novecento, quasi cent'anni dopo i primi esperimenti con aratro agganciato a una locomotiva.

In Italia qualche fabbrica iniziò a produrre delle macchine-trattrici poco prima della Grande Guerra. La Pavesi Talatti in quegli anni costruì perfino un piccolo trattore a inclinazione variabile: una manovella collegata a un assale applicato sulla parte anteriore del telaio modificava l'inclinazione in avanti, in modo da permettere alla macchina di superare le più forti pendenze.

Nelle campagne degli Stati Uniti e della Gran Bretagna, invece, i trattori erano già largamente diffusi. Sembra che durante la Prima Guerra Mondiale l'Inghilterra abbia venduto al governo italiano più di tremila macchine da usare sul fronte italo-austriaco. Provviste di freno a frizione inadatto per le mulattiere di montagna, vennero inviate nel 1917 in Puglia e in Sicilia per lavorare le terre, con una squadra di "motoaratori" formata da soldati inabili al fronte. E in montagna ad assicurare i rifornimenti alle truppe e a trasportare i pezzi d'artiglieria restarono i muli.

Al termine della guerra le industrie, cresciute abnormemente nello sforzo di produrre il fabbisogno bellico, tornano alle produzioni civili. La FIAT, con un motore che aveva utilizzato in guerra con ottimi risultati, il BL, modificato da benzina a petrolio, costruisce la sua prima trattrice, la 702. La Pavesi Talatti, che aveva costruito trattori per l'esercito, costruisce ora per l'agricoltura il modello P4M, che sarà usato in versione militare anche durante l'ultima guerra. E altre macchine agricole escono dalle fabbriche Breda, Romeo, OM, Ansaldo Patuzzo. Fiat, OM, Landini, Orsi, Bubba, Deganello: sono le industrie italiane che hanno costruito i primi trattori a testa calda.

Nell'ultimo dopoguerra (l'Italia arrivò alla meccanizzazione in ritardo rispetto agli altri paesi), si assiste a una rapida diffusione del trattore in ogni azienda agricola, favorita dalla riduzione della manodopera disponibile. L'esodo dalle campagne verso le città infatti aveva tolto molte braccia all'agricoltura, e il contadino stesso preferiva lavorare in fabbrica come turnista, per potersi dedicare ai lavori agricoli nel tempo libero o nel fine settimana. Abbandonata la stalla di buoi, vi fu la corsa all'acquisto del trattore, tanto che negli anni Cinquanta del Novecento in Italia vi erano almeno 55 ditte costruttrici. Tra queste si ricordano Gualdi, Otto, Slanzi "Amico", Rossi, Lamborghini, OM, Bubba, Breda, Venieri, Ruggeri, Orsi, Motomeccanica. Ma le macchine erano robuste (potevano durare anche trent'anni), il terreno coltivabile della collina si riduceva anno per anno, e la concorrenza delle industrie straniere si faceva sempre più pesante. L'industria dei trattori in Italia andò in crisi, tanto che nel 1980 operavano ormai solo quattro case costruttrici: FIAT, SAME, Landini, Lamborghini.⁵

Non si conoscono in Italia raccolte specifiche dedicate al trattore, al di fuori degli esemplari ospitati in qualche museo della civiltà contadina.

A Grancona è esposta una delle più ricche collezioni del Veneto, che comprende una cinquantina di trattori, tutti ancora funzionanti, costruiti dal 1918 ai primi anni '50 del Novecento. Accanto alle marche più note come Fiat, Landini, Lamborghini, OM, Same, Fordson, compaiono ditte quasi sconosciute: Gualdi, Sbuzi, Rossi, Ato, Bubba, Breda, Arsi, Motomeccanica, e di qualche trattore non si conosce neppure la ditta costruttrice. I loro colori vanno dal grigio all'azzurro, dal giallo, all'arancio, al rosso. Alcuni, i più antichi, sono provvisti di ruote di ferro, altri di gomma piena, altri ancora di

cingoli. Quelli con motori alimentati a petrolio, avviati a manovella, al momento dell'accensione dovevano usare benzina. Altri ancora, che andavano a nafta, erano detti "a testa calda": provvisti di un grosso volano utilizzato come regolatore delle variazioni di velocità del motore, richiedevano un mezzo esterno (una lampada a petrolio) per preriscaldare la testa del motore; erano caratterizzati da basso rendimento, lentezza di avviamento, difficoltà di marcia a carico ridotto, anche se erano robustissimi. Tra i pezzi più antichi della collezione, un Fordson del 1919, un International del 1921, due Landini del 1935 e un Balilla sempre del 1935. Desto una certa curiosità un Oto del 1947, dotato di ruote anteriori binate, e una "ruspetta artigianale" del 1950. Non poteva mancare, infine, il Landini arancio usato negli anni cinquanta del Novecento dalla famiglia Etenli.

Note

¹ Per una sintesi sulla storia dell'agricoltura si veda la voce *Agricoltura*, in *Enciclopedia Europea*, vol. 1, Milano, Aldo Garzanti Editore, 1976 pp. 191-200; in *L'Enciclopedia*, La biblioteca di Repubblica, 2003, pp. 313-325; in *L'Universale. La Grande Enciclopedia Tematica*, 10, Scienze, Milano, Garzanti Libri SpA, 2003, p. 58. Per il processo di meccanizzazione dell'agricoltura, la voce *Meccanizzazione agraria*, in *Enciclopedia Europea*, vol. 7, Milano, Aldo Garzanti Editore, 1978 pp. 367-371.

² D. COLTRO, *Stagioni contadine*, Venezia, Marsilio Editori, 1988, p. 131.

³ *Enciclopedia dei ragazzi*, Verona, Arnoldo Mondadori Editore, 1972 (37^a ediz.), vol. 1, p. 697.

⁴ Si confronti la voce *Trattore* in *L'Universale. La Grande Enciclopedia Tematica*, 11, Scienze, Milano, Garzanti Libri SpA, 2003, p. 1449.

⁵ Da un'intervista a Carlo Etenli, Grancona.

Bibliografia

D. COLTRO, *Stagioni contadine*, Venezia, Marsilio Editori, 1988, pp. 161.

Enciclopedia dei ragazzi, Verona, Arnoldo Mondadori Editore, 1972 (37^a ediz.).

Enciclopedia Europea, Milano, Aldo Garzanti Editore, 1976.

L'Enciclopedia, Roma, La biblioteca di Repubblica, 2003.

L'Universale. La Grande Enciclopedia Tematica, 10, Scienze, Milano, Garzanti Libri SpA, 2003.



GLI ATTREZZI DEL CONTADINO

Una vasta esposizione è dedicata agli attrezzi di uso quotidiano: vanghe, zappe, badili e picconi per lavorare la terra; *feri da segare* (falci) completi di *prie* (pietre per affilare), *coari* (portacoti ricavati da un corno di bue cavo), *piante* (piccole incudini su cui si batte la lama della falce, per rinnovarne il taglio) e forche e rastrelli per la fienagione; *seghéti* (falci messorie), *dojari* (correggiati) per “battere” il grano, crivelli; *menare*, *màje* e *péndole* (scuri, mazze e cunei) per il taglio del bosco. Nella cantina troviamo macchine per *machinare* l’uva, *lóre* (pevere) per imbottare il vino, botti, torchi per comprimere le vinacce. Gli attrezzi più semplici, in legno, erano costruiti da un artigiano locale, il *marangón* (falegname), ma più sovente dal contadino stesso, che nella scelta del legno e nella sua lavorazione si avvaleva di un’esperienza acquisita attraverso generazioni di antenati che avevano costruito e usato attrezzi simili per centinaia d’anni, come documentano i numerosi inventari redatti dai notai in occasione di divisioni o eredità. La parte in ferro veniva invece acquistata alla fiera della Madonna a Lonigo (25 marzo) o a quella di S. Caterina a Barbarano (25 novembre).

Di questi attrezzi, usati e conservati con cura, alcuni sono ancora utilizzati, altri hanno perso la loro funzione, sostituiti da nuovi strumenti o da nuove tecnologie, altri ancora sono stati modificati per l’avvento di nuovi materiali.

Attrezzi per lavorare la terra

I suoli che coprono con un manto più o meno spesso le pendici dei Colli Berici provengono da una lenta ma continua opera di erosione e dissolvimento della roccia calcarea aggredita dagli agenti atmosferici e dalle acque, superficiali e profonde, e sono costituiti in sostanza dai rimasugli di detriti che da millenni si sono staccati dalle rocce madri, i quali, privati in parte o totalmente del carbonato di calcio, costituiscono quel materiale terroso rossastro o bruno, appiccaticcio se bagnato, quasi lapideo se secco, di limitata fertilità che gli abitanti dei Colli hanno a disposizione per le loro colture. I terreni non coltivati, quelli cioè coperti da vegetazione spontanea, hanno uno spessore variabilissimo: da pochi centimetri a più di un metro; quelli agrari invece hanno uno spessore di circa 60 centimetri, spesso ottenuto dagli agricoltori artificialmente, cioè mediante trasporto e sistemazione in loco di terreno prelevato da altri luoghi vicini.

La presenza di humus è maggiore nei terreni naturali, essendo i terreni agrari parzialmente esauriti dalle colture. Tuttavia a causa dell’azione dilavante delle acque nei periodi di maggiore piovosità, i colli non presentano una grande fertilità, anzi la sostanza organica e così pure il carbonato di calcio vanno

213. Attrezzi per lavorare la terra, per la viticoltura e per la vinificazione: carriole-seminatrici, vanghe, badili, tridenti, pompe irroratrici, damigiane e botti.

continuamente diminuendo per arricchire sempre più la fascia pede-collinare e la pianura, dove il terreno si presenta mediamente fertile, abbastanza profondo, di natura per lo più argilloso-calcareo e con un sottosuolo talvolta impermeabile.

La mano dell'uomo si nota nelle opere di colmamento e di bonifica delle zone depresse dei fondivalle torbosi, nelle opere di diboscamento dei versanti per sottoporli a regolare coltura, spesso dopo un duro lavoro di terrazzamento nelle zone a forte pendenza (*rive sorrette da muretti a secco o masiere*) e, infine nell'opera di colmamento delle depressioni carsiche minori e di terrazzamento dei fianchi delle maggiori, per acquisire nuovo terreno alle colture. Le condizioni climatiche dei Colli sono migliori di quelle della pianura circostante. Abbiamo estati più fresche e ventilate e inverni più miti; i giorni nebbiosi sono rari, e la fascia meridionale è protetta dai venti del Nord dai rilievi più elevati, mentre le sue ampie vallate sono aperte verso mezzogiorno. La temperatura non subisce variazioni stagionali notevoli, tanto che nelle esposizioni a mezzogiorno, riparate, è possibile la coltura dell'olivo e del mandorlo; fiorente, nelle pendici meridionali, la coltura della vite. Le precipitazioni sono tuttavia limitate, aggirandosi sui 1000 millimetri; la piovosità è discreta nei mesi autunnali e primaverili, scarsa nei mesi estivi, durante i quali anzi si verificano spesso prolungate siccità.¹

In passato la maggior parte della popolazione dei Colli si dedicava all'unica attività allora possibile: alla coltivazione della terra, integrata dall'allevamento di qualche capo di bestiame e dallo sfruttamento del bosco nel periodo invernale.

Il contadino tradizionale era proprietario sia della casa d'abitazione che dei pochi campi che coltivava, spesso divisi in minutissimi appezzamenti a causa della complessa morfologia del terreno e dei continui frazionamenti avvenuti in seguito a successioni ereditarie.

Alcuni fertili terreni della pianura, invece, ricchi d'acqua, oltre alle tradizionali coltivazioni del grano e del mais, vennero destinati dai grandi proprietari terrieri alle risaie, documentate nei documenti d'archivio fin dal 1600 e nei toponimi "la pila" e "risara" presenti nelle località ai piedi dei Colli.

Consultando gli archivi notarili e parrocchiali possiamo farci un'idea dei prodotti coltivati in passato.

A San Gottardo nel 1667, in una distinta dei terreni che pagano la decima, su 46 appezzamenti ben 27 sono *piantà de viti et arbori*, altri 4 *piantà da novo*, 10 di *sorgo turco* e uno di miglio: oltre il 60% dei terreni quindi sono interessati alla coltivazione della vite (il frumento non viene citato forse perché già mietuto: siamo oltre la metà di luglio). A Zovencedo, nelle località delle Piane, della Piazza e del Molinetto, si parla anche di *prese di olivari* (ceppaie), che nelle divisioni per eredità venivano contate una ad una.

La decima del beneficio parrocchiale raccolta nel 1839, sempre a Zovencedo, ci aiuta a capire le produzioni agricole del tempo: *staja 60 di frumento*, *80 di grano turco*, *6,5 di olive*, *mastelli 40 di vino*. Ma già nella seconda metà dell'Ottocento si incominciò ad abbandonare il terreno e a lasciarlo incolto "non tornando conto" coltivarlo; una parte di esso nel 1880 rimase "totalmente denudato dalla terra, così che torna impossibile porlo in stato di coltivazione": a causa delle forti piogge di giugno "in moltissime parti comparve la nu-

da pietra”. Vennero lasciati in abbandono, a San Gottardo, i cento campi del Cornu-capra “ove si raccoglieva buona quantità di uva, frumento e sorgo ed in quest’anno che è dei migliori si raccoglie staja uno, uva kilogrammi 20; sorgo niente, e ciò perché quasi tutta quella località è scarso pascolo di animali...”.

Le condizioni economico-agrarie dei Colli Berici nel secondo dopoguerra sono puntualmente descritte, con proposte per il loro miglioramento, in uno studio del 1952 promosso dalla Camera di Commercio e dall’Ispettorato Agrario di Vicenza.

«La popolazione dei nostri Colli, pur sobria nei bisogni, lavoratrice instancabile, trovandosi purtroppo di fronte a difficoltà di ogni genere che di giorno in giorno crescono, tenta con testarda tenacia di arginare questa corsa lenta ma inesorabile verso il progressivo inaridirsi di tutte le fonti di vita. Ma lo sforzo sovrumano, spesso discorde e non sostenuto da adeguate disponibilità finanziarie, conduce nei tre quarti dei casi ad insuccessi che avviliscono l’agricoltore e gli sopprimono ogni volontà ed intelligenza per un nuovo tentativo, non solo, ma anche per la normale conduzione del suo fondo, cosicché egli stesso diventa un fattore di regresso. Le difficoltà economiche derivanti da questo stato di cose hanno come effetto quel fenomeno comune anche alle zone di montagna che è l’emigrazione verso il piano, le grandi città e l’estero. E giacché sono i giovani che emigrano e cioè le forze più fresche dotate anche di una maggiore intraprendenza è evidente che anche questo concorrerà potentemente al regresso dell’intera zona».²

Per lavorare la terra venivano usati attrezzi semplici ma funzionali: la vanga, la zappa, il piccone, il badile.

La vanga è lo strumento che serve per tagliare e rivoltare la terra manualmente, al posto dell’aratro: nell’orto, nei piccoli appezzamenti in collina, vicino alle viti e alle piante da frutto. E’ costituito da una lama piatta o leggermente concava, trapezoidale, terminante a punta, talvolta tronca, immanicata a un manico di legno di circa 130 cm. Sul manico, appena sopra l’alloggio della lama, vi è una staffa, su cui si appoggia il piede per premere con più forza.

“La vanga ha la punta d’oro, e l’aratro la punta d’argento” ricordava un parroco nel 1869 nel suo “catechismo agricolo” per i contadini. Nessun altro strumento può fare così bene il lavoro come la vanga, che può essere ad ogni colpo indirizzata secondo le necessità del terreno. Colla vanga si muove il terreno più profondamente che con l’aratro. E la terra cruda, quella cioè che non è mai stata all’aria e al sole, apporta un grande vantaggio al campo, purché sia stata almeno per sei mesi al sole e all’aria, e ben concimata con letame.

«Quando si vuol far buona una campagna o una chiusura bisogna partire dalla massima, che la punta della vanga o dell’aratro letama la terra: lavoro e terra povera vi fanno patir la fame a vicenda; i soli lavori alle terre povere sono poco più che i salassi ad un morto».³

Per smuovere il terreno già vangato, tracciare solchi, scavare buche per impiantare i semi o le piantine, per *zhapare* o *zhaponare el sórgo* (sarchiare il gra-

214



215



216



166

217



218



219



214. Vanghe, zappe, badili e tridenti. Appesa al muro, una *zhilièra* o portantina per l'erba.

215. Zappe dotate di un bidente appiattito e allungato o di un tridente.

216. Forchetti bidenti per barbabietole.

217-218. Serie di attrezzi per uso agricolo.

219. Attrezzi per la lavorazione delle barbabietole.

220. Macchina affettatrice per barbabietole.

221. *Caiùci* o cavicchi per seminare il grano-turco o mettere a dimora i semi. Lungo un filo tirato da una parte all'altra del campo, a intervalli regolari si faceva un buco per il seme conficcando nel terreno un cavicchio.

222. Pertica, strumento usato per misurare i terreni ("perticare"), simile a un compasso. La pertica vicentina di 6 piedi corrispondeva a m. 2,144.

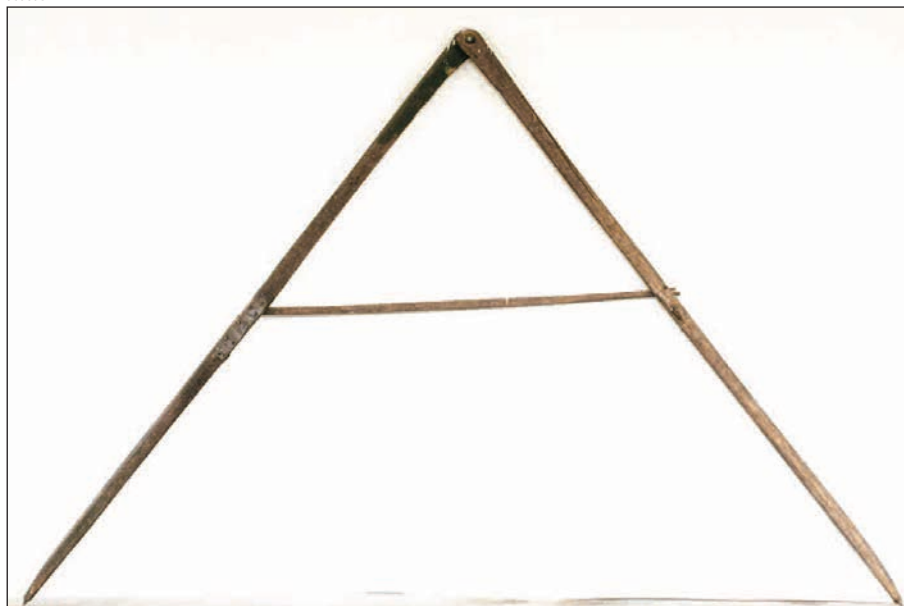
220



221



222



noturco) e le piante in generale, e per *zhapare le piantà* (levare le erbe cattive dalle vigne) si usa invece la *zhapa* (zappa), una lama con un bordo tagliente fissata nella parte superiore, per mezzo di un occhio e perpendicolarmente, ad un manico di legno.

Nei nostri colli era indispensabile perché “*dove no va aqua, ghe vol la zhapa*”. E “dalla zappatura le piante non sentiranno un gran vantaggio se la terra non viene smossa proprio tutta, e specialmente quella che tocca il gambo” osservava un agronomo nell’Ottocento.⁴

A seconda del tipo di lavoro e di terreno, la zappa poteva avere la lama trapezoidale, rettangolare, allungata o triangolare, e assumere varie denominazioni: *zhapa*, *zhapón*, *zhapéta*. Nei terreni duri veniva usata una zappa particolare, con due robusti rebbi; altre zappe invece potevano avere una punta o due rebbi sull’altra estremità della lama.

La *pica* o il *pico* (il piccone) e la *baila* (il badile) servivano per scavare fossette per l’impianto di nuove viti, rimuovere terreni duri e compatti, cavare sassi dai campi. Anche questi attrezzi erano presenti in diverse varianti, a seconda dell’uso a cui erano destinati.⁵

La viticoltura e la vinificazione

“*E mi son setembre ciaro, quel ch ‘l fa sgiossar le tine de ua frànbua e marzemina; co te bevi te ghè caro. E mi son setembre ciaro*”,⁶ recitava la filastrocca dei mesi. Settembre infatti, il mese che introduce l’autunno, è il mese della vendemmia e, con ottobre, della vinificazione, quello che negli antichi calendari scolpiti nelle chiese o illustrati nei codici veniva spesso indicato con l’immagine del vendemmiatore.

«La migliore delle uve è quella bianca, con acini succosi di buccia sottile. Opportunamente si faccia crescere la vite sposata all’albero, ma mai si piantino cavoli nelle vigne perché la natura ha posto fra queste due piante crudelissima inimicizia. L’uva fa buon sangue ed è ben adatta ai vecchi e ai temperamenti, per loro costituzione, freddi. Depura l’intestino e accelera la pinguedine. La sete eccessiva che l’uva induce si placherà con le melagrane agre. Galeno ricorda che a primavera si sogliono comunemente mangiare i primi germogli della vite, che costituiscono cibo astringente e gradito allo stomaco».⁷

La descrizione, in latino nell’originale, si trova in un codice della fine del XIV secolo, noto come *Tacuinum sanitatis in medicina*, vicino a una miniatura che illustra una vigna di uva bianca e una di uva nera maritate con due piante, e un frate che vendemmia con un cesto di vimini intrecciati, un cesto molto simile a quelli che si usavano in campagna ancora qualche anno fa. E per illustrare l’autunno un’altra miniatura propone la pigiatura dell’uva: una donna con il grembiale alla vita porge un cesto colmo d’uva al pigiatore, mentre dal tino sgorga nella *mestèla*, nel mastello, uno zampillo di vino, e un altro giovane continua a vendemmiare.

Ma rare volte il vino buono rimaneva nella cantina del contadino: “*Bruscar le vi’ e metter di pianton, / a’ sé che ‘l vin che faon non ne fa male: / nu bevon l’a-*

qua e gi altri beve el bon".⁸ Cioè, "potare le viti e mettere i piantoni, so che il vino che facciamo non ci fa male: noi beviamo l'acqua e gli altri bevono il buono", denunciava un contadino del '500.

I Colli Berici per le loro favorevoli condizioni climatiche, simili a quelle della pianura circostante, ma con temperature più miti e assenza di brinate tardive e di nebbie, hanno sempre rappresentato un ambiente ideale per l'insediamento e lo sviluppo della coltivazione della vite, pianta che per il suo apparato radicale più sviluppato poteva garantire il prodotto anche in annate siccitose. I reperti archeologici delle palafitte di Fimon, risalenti all'età del bronzo (tra il 2350 e il 1620 a.C.) sono la prima testimonianza della conoscenza della vite nel territorio vicentino. Con la successiva cultura dei Paleoveneti incominciò a diffondersi la viticoltura, appresa dal contatto con gli Etruschi, tanto che quando arrivarono i Romani (nel 148 a.C. venne costruita la Via Postumia e nel 49-42 le città venete diventano "municipium", acquistano cioè la cittadinanza romana) trovarono qui tutte le condizioni per una fiorente viticoltura.

Passato il periodo delle invasioni barbariche durante il quale la vite sopravvisse grazie soprattutto all'opera dei monaci, che con l'uva dovevano produrre il vino per la celebrazione del sacrificio eucaristico, la sua coltivazione ebbe una forte ripresa intorno al Mille, quando il vino veniva considerato un alimento. Fin dai primi statuti comunali del Duecento vengono dettate norme sulla coltivazione della vite, sul tempo della vendemmia, sulle misurazioni del vino e sulle modalità di vendita. E nei documenti del periodo veneziano (secoli XV-XVIII) si parla sempre più spesso di campi "vitati alberati e piantati", di "mastelli da vino", di "botte cergate di ferro", facendo i primi riferimenti ai nomi dei vitigni coltivati nei Berici.

Fonte preziosa per ricostruire le credenze e gli usi agricoli del tempo, inoltre, sono i testi degli autori pavani del Cinquecento e del Seicento, che alla coltura della vite e alla vinificazione dedicano molte pagine.

Il vicentino Lucio Marchesini nel suo *Stuggio del boaro* (o manuale del bifolco) raccomanda, al momento della potatura, di lasciare alle viti quasi tutti i tralci, tagliando sempre quelli di dietro, altrimenti le viti si esaurirebbero. Se però la vite è vecchia e non ha più vigore, "bisogna ringiovanirla tagliando i tralci, che vanno tirati, e per un anno lasciare solo quelli di dietro". E' bene, inoltre, lasciare rami sugli alberi di sostegno, perché riparano le viti, che trovano più facile da arrampicarsi, e la tempesta ("che vada in malora"!) non potrà far danno. Ogni vitigno ha le sue peculiarità: la capraia matura prima delle altre, ma non sempre riesce: quando però tiene l'uva, ne fa per due stagioni, e fa un vino negro ma non troppo delicato; la pignola è una vite sicura, ma ci vogliono diversi grappoli per riempire il cesto; la corbina è migliore, e si consiglia a tutti di coltivarla; la lomperga marcisce volentieri; le viti gioveane, le crude, le negrare vanno bene per i paesi dell'autore, che sono in campagna, mentre le marzemine, le vernacce, le garganiche, le moscate e le altre qualità è meglio lasciarle ai monti, perché in campagna non fanno bene, e vengono mangiate, tanto che quando è ora di vendemmiarle non se ne raccoglie un chicco; ma per qualche pergola, la si può coltivare.

«Vendemmia quando l'uva è matura e portala a casa a mano a mano che la vendemmi, perché le uve di questi dintorni non amano stare ammuc-

chiate e nemmeno al sole, perché marciscono e non gli fa bene. Per prenderti avanti e perché bisogna pure vendemmiare puoi tirare giù ma non del tutto matura, così da fare il vino da casa per l'estate. Non ti insegnerò a fare vini di uve diverse e di tante mescolanze, perché in questo paese non si usa. Meno acqua ci si metterà, migliore sarà».⁹

Per fare il vino dolce e frizzante, si pigerà dell'uva e la si metterà a bollire in un tino con metà acqua per due giorni e una notte, o per due notti e un giorno. Si spillerà poi il vino passandolo per un colino e lo si metterà in una botte con meno vinacce possibile, con l'avvertenza di chiudere bene le spine della botte, che non saltino.

«[Il vino forzato] tutti lo sanno fare: si mette nel barilotto il mosto senz'acqua e senza farlo bollire, si stanga il tappo che il vino non respiri. Questo si dice vino forzato; ma io gli dico vino ammazzacristiani, perché sembra debole e invece dà alla testa, e a me non piace».¹⁰

Intorno alla metà del Settecento, con il declino della repubblica di Venezia e l'insorgere di gravi problemi politici e sociali, il mondo agricolo viene travagliato da una profonda crisi che lo conduce a un grave stato di arretratezza e di abbandono delle campagne che durerà quasi un secolo. Solo nei primi decenni dell'Ottocento si intravedono i primi sintomi di risveglio e rinnovamento: si iniziò da parte di studiosi, tecnici e appassionati di agricoltura una diffusa opera di ricerca, di catalogazione e selezione dei numerosi vitigni locali. Vengono istituiti corsi di agraria che fanno conoscere i principali vitigni coltivati in Italia, comitati ampelografici¹¹ per coordinare i lavori degli studiosi, scuole di viticoltura e di enologia per "l'insegnamento tecnico-pratico di tutto ciò che riguarda la coltivazione della vite e la fabbricazione del vino".¹² I viticoltori incominciarono anche a rivolgersi anche ai vitigni stranieri, con grave disappunto dei difensori dei vitigni nostrani:

«si abbandoni dunque quest'idea capricciosa e pericolosa di ricorrere all'estero per vitigni nella fallace lusinga del meglio; si scelgano fra i nostrani i più adatti al terreno e alle condizioni esterne e che una lunga esperienza alleva come i più cofacenti: si educino con amore, con intelligenza, con assidue cure e riusciranno, ne siamo certi, migliori di ogni altro».¹³

Vengono pubblicati i primi manuali che insegnano ai contadini le tecniche di coltura più moderne: come farsi un vivaio di viti, come trapiantarle nel campo, come governarle, come fare e conservare il vino.

Le barbatelle dovranno essere scelte nella prima metà di novembre fra le viti più buone e più belle di terreni sterili ed asciutti. E per non restare ingannati "come lo furono tanti che han fatto venire da paesi forestieri le barbatelle", dovrà essere cercata nei propri campi oppure in quelli dei paesi vicini una buona qualità di viti, una vite cioè che faccia molta uva e sempre ben matura, i cui pampini diventino gialli o rossi, e caschino prima degli altri. Dopo due anni di vivaio le viti saranno trapiantate nel sito stabile. In pianura i filari delle viti saranno messi da tramontana a mezzogiorno; sui monti, se il sito non è in piano, da ponente a levante.

«Nel caso volessi piantare le viti un metro e mezzo lontane una dall'altra,



224



225



223. Botti, damigiane, pompe irroratrici e altri attrezzi per la vinificazione.

224. Pompa a spalle per i trattamenti antiparassitari contro le malattie. Se l'oidio o la peronospora attaccavano le viti, bisognava intervenire immediatamente e cospargerle di zolfo in polvere con il soffietto o irrorarle ripetutamente con il *verderame*.

225. Carriola con botte e pompa per l'irrorazione di antiparassitari alle viti.

226



227



226. Mantice per l'irrorazione dello zolfo.

227. Pompa per l'irrorazione di antiparassitari.

228. Botti, mastelli e altri attrezzi agricoli. Qualche giorno prima della vendemmia, si faceva alle botti il trattamento di disinfezione con acqua bollente (*el brónbo*), facendole scorrere su una scala distesa per terra, talvolta con all'interno una catena che rimuoveva la feccia; si metteva a bagno il tino sulle travi di sostegno perché diventasse stagno; si preparavano cesti, secchie, scale, uncini e *bigòli* (arconcelli per portare i cesti).

228



farò, almeno sei mesi prima, un fossato tutto di seguito largo un metro, fondo 80 centimetri almeno. Se poi volessi mettere le viti più lontane l'una dall'altra, farò una buca per ciascheduna vite egualmente fonda e larga per ogni verso un metro e mezzo. Se il campo è troppo umido, metterò in fondo del fossato o della buca del calcinaccio. Non si dimentichi di esporre più ai raggi del sole ed all'aria la terra ultima cavata, distendendola ancora più della prima». ¹⁴

Il terreno dovrà essere lavorato in profondità non tanto perché le radici della vite vadano molto fondo, ma per poter conservare nella terra l'umidità, specialmente nei periodi di siccità. Un volta piantata la vite, il terreno intorno alla pianta dovrà essere smosso in larghezza e non in profondità, per non fare danno alle radici e quindi all'uva.

«Il terreno sotto le viti deve essere smosso a mezza vanga un metro almeno tutt'intorno: in primavera di mattina, in estate di sera, senza mai metterlo a raccolto e tenendolo netto dalle erbe. Se non si fa specialmente questa operazione, non si può lagnarsi mai d'aver poca e cattiva uva, perché la colpa è nostra». ¹⁵

Se nei campi vi saranno delle viti cattive, dovranno essere "incalmate a spacco" senza indugio; tutto il tralcio vecchio e parte della barbatella incalmata saranno quindi seppelliti, piegandoli con cura per non spezzarli, lasciando fuori l'estremità di quest'ultima con due occhi: l'anno dopo il tralcio potrà essere tirato dove si vuole, e dopo tre anni la vite così propagginata darà molto frutto.

Se la vite mostrasse poco vigore, dovrà essere concimata con cenere, o con calce e terra, o con concime fatto con sterco di polli, di colombi e con vinacce, ma senza abbondare perché "il troppo vigore è contrario al far frutto".

Per la potatura, alcuni suggeriscono di farla subito dopo la vendemmia, per riservare quel po' di vita che resta alla pianta ai tralci da frutto dell'anno successivo e per poter dare le foglie al bestiame come foraggio, mescolato con il fieno. Per avere buona uva converrà che nei campi vi siano per le viti il meno alberi vivi possibile: ne basta uno ogni sei-otto metri, e l'ideale sarebbe che fosse un albero da frutto, adattandolo allo scopo con la potatura. Ma per chi non vorrà seguire questo consiglio, gli alberi più adatti sono l'oppio e il frasinio. I pali da sostegno dovranno essere prodotti sfruttando al massimo i fosi (il testo era rivolto ai contadini della campagna: nei nostri Colli si usavano i pali di castagno).

«Nei fossi dei nostri campi non vi deve essere neppure un metro di riva, senza che sia ben fatta, ben tenuta e impiantata di ontani (*onari*), posti alquanto sopra il segno dove per solito arriva l'acqua, perché amano l'acqua, ma non vogliono essere inondati dall'acqua, e venti centimetri lontani uno dall'altro, ponendovi di tratto in tratto, invece d'ontano, un salice giallo per avere le stroppe necessarie, tanto più che adesso sono diventate tanto care». ¹⁶

Quando l'uva si presenterà in grani, si taglieranno i tralci due o tre occhi più in là dell'ultimo *graspo* (grappolo). Dovranno essere tagliati anche tutti i tralci che non hanno uva, e quelli che sono lungo il tronco e al piede della vi-

te, dandoli al bestiame. I tralci che dovranno dare uva un altro anno saranno esposti quanto è possibile all'aria e al sole.

Contro la malattia dell'uva non si conosce altro rimedio che lo zolfo in polvere: si dà una prima volta quando le gemme incominciano ad aprire le fogliette, e sarà utile solforare tutto il tralcio e tutta la vite fino in terra, anzi anche la terra stessa almeno un mezzo metro tutto intorno alla vite. La seconda volta un poco prima della fioritura, la terza quando gli acini sono grandi come un grano di miglio. E si continuerà a solforare ogni volta che l'uva perde il suo bel colore verde chiaro, diventando scura.

«Quando poi si vede comparire la malattia, è necessario non perdere un momento; e per questo ogni giorno si deve fare un giro per i campi ed esaminare molto bene tutte le viti; non c'è via di mezzo: se si vuole uva e buona, non bisogna farsi paura di queste cure».¹⁷

E anche se non si presenta la malattia, non bisogna fidarsi: dopo le tre volte bisogna solforare una quarta, quando gli acini sono grandi come un grano di frumento, ed una quinta alquanto prima che incominci a maturare. Si dovrà solforare nelle ore calde, possibilmente nei giorni nei quali non minacci di piovere e non vi sia vento. Se pioverà prima che siano passate dodici ore dopo la solforazione, si aspetterà che l'uva sia asciutta e si tornerà a solforare senza perdere tempo, perché la pioggia favorisce la malattia.

Arrivato finalmente il momento della vendemmia, questa dovrà essere fatta "in tempo asciutto e non di prima mattina; i grappoli si devono tagliare più vicino che è possibile agli acini, e non buttarli nel cesto, ma metterli giù adagio. Bisogna separare dai buoni i grappoli ed anche gli acini marci, verdi e secchi".

Si dovrà pigiare molto bene, e nel giorno stesso, tutta l'uva raccolta, con i piedi, "ben inteso netti". Il vino dovrà bollire in un tino chiuso, pieno fino a 50 centimetri al di sotto dell'orlo, in un luogo dove possa penetrare l'aria e la luce, e dove non vi sia né troppo caldo né troppo freddo.¹⁸ Sul coperchio del tino vi sarà un foro largo la decima parte del suo diametro. Il vino sarà ancora più buono e generoso se si farà bollire il mosto tenendo le vinacce a metà del tino in mezzo al mosto.

Il tempo dello svinare dipende dalla stagione più o meno calda, dalla qualità dell'uva e dal sito dove è posto il tino. Quando il tempo è caldo e secco, e l'uva è molto buona, la bollitura potrà durare più a lungo. Alcuni si regolano mettendo un orecchio a contatto del tino: se sentono che il mosto non bolle più e le vinacce tentano di andare giù, è tempo di svinare. Ma qualsiasi regola si segua, è meglio rischiare di svinare troppo presto piuttosto che troppo tardi.

E sarà necessario bruciare dello zolfo entro la botte, prima di mettervi il vino. Dopo qualche tempo il vino dovrà essere travasato, e la botte ben ripulita dalla feccia; il travaso dovrà farsi in giorni secchi, sereni e mai in giornate burrascose. Le botti devono essere tenute molto ben chiuse, e sempre piene, per lasciare il vino all'aria il meno possibile.

Dopo aver spiegato come eliminare la muffa dalle botti, come liberare il vino dalla muffa e come chiarificarlo, il manuale conclude riassumendo le regole generali per fare il buon vino:

«Non sono certamente necessarie molte e difficili pratiche, ma non si avrà

229



230



231



176

232



229. *Tina* (tino) per la fermentazione del mosto. L'uva, una volta raccolta, *la vegnéa folà coi piè*, veniva pigiata con i piedi, in una tinozza, e poi messa a fermentare nel tino. Dopo circa una settimana, al termine della fermentazione, il vino veniva travasato, meglio se in un giorno di luna calante, sereno, ventilato.

230. *Brènto*, mastello cilindrico per il trasporto del vino all'interno della cantina.

231. *Mestèla* (tinozza) per il travaso del vino dal tino.

232. *Lóra* o *pevera*, grosso imbuto di legno fornito di un filtro a rete o di lamiera forata che tratteneva grani o altre impurità. Veniva usata per il travaso del vino nella botte (nella foto la *pevera* è ripresa capovolta).

233. *Màchina* o *gràmola da ua*, pigiatrice meccanica con rulli in legno, che sostituì la pigiatura con i piedi.

234. *Fiasca* o *damigiana* da vino rivestita di vimini.

233



234



235



235. *Vedolèto*, piccola botte per vino. Una volta travasato il vino, le *graspe* (vinacce) venivano levate dal tino e messe nel *torcio* (torchio) per la spremitura. Il vino che usciva dal torchio, il *torción*, doveva essere fatto fermentare di nuovo in una tinozza con un po' di uva, altrimenti sarebbe andato a male. Chi non aveva molta uva preferiva, dopo il travaso, anziché spremere le vinacce con il torchio (ma l'operazione poteva essere fatta anche dopo la spremitura), aggiungervi dell'acqua e farle fermentare di nuovo per ottenere la *graspia*, un vinello leggero, a bassa gradazione, acidulo ma gradevole, che poteva essere consumato fino a primavera.

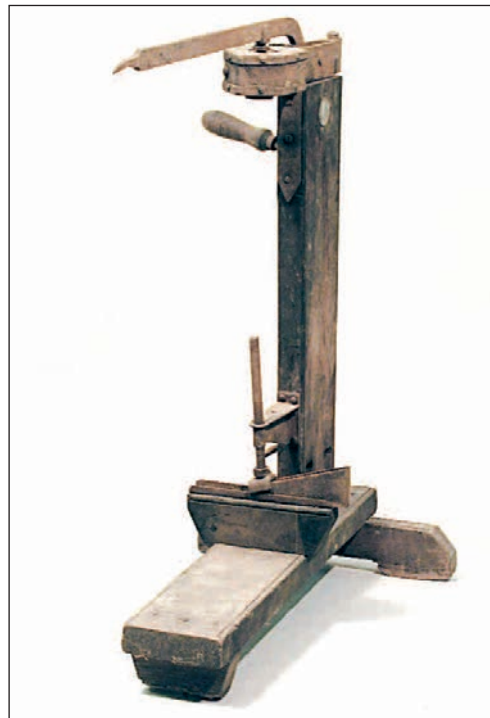
236. Setaccio per separare le bucce degli acini dal mosto.

237. Tappatrice per bottiglie.

236



237



mai buon vino se dimenticheremo che esso viene fatto: dalla qualità della terra, dal sole, e dalla qualità delle viti; dalla buona coltura delle viti, e dalla giudiziosa e diligente vendemmia; dal pigiare la uva bene, dal far bollir il mosto convenientemente e in luoghi opportuni; dallo svinare a tempo opportuno e dal travasare il vino tenendolo sempre più che è possibile libero dai fondacci; dal conservarlo in buone e sane botti, in cantine fresche, e più che si può difeso dall'aria».¹⁹

Su come dovevano essere costruite le cantine e sulla loro funzionalità, già il Palladio nel Cinquecento aveva dato alcune precise indicazioni, ancora valide:

«Le cantine si deon fare sottoterra, rinchiusse, lontane da ogni strepito e da ogni umore e fettore, e deono avere il lume da levante, ovvero da settentrione, perciocché, avendolo da altra parte ove il sole possa scaldare, i vini che vi si porranno, dal calore riscaldati, diventeranno deboli e si guasteranno. Si faranno alquanto pendenti al mezo e c'abbiano il suolo di terrazzo, ovvero siano lastricate in modo che, spandendosi, il vino possa essere raccolto. I tinacci dove bolle il vino si riporranno sotto i coperti che si faranno appresso dette cantine, e tanto elevati che le loro spine siano alquanto più alte del buco superior della botte, acciocché agevolmente per maniche di coro o canali di legno si possa il vino di detti tinacci mandar nelle botti».²⁰

“*El vin bon se vende sui so bàsari*”, ricordavano i nostri vecchi, cioè “il vino buono deve essere venduto in cantina”, nel luogo stesso di produzione e conservazione. Il detto era diventato poi un avvertimento rivolto alle ragazze: trovavano marito quelle che restavano in casa e mostravano le loro qualità nei lavori domestici.

Ma i numerosi problemi che affliggevano la viticoltura erano destinati ad aggravarsi. Verso la fine dell'Ottocento arrivarono dall'America l'*oidio* e la *peronospora*, che causarono un notevole ridimensionamento della coltura, soprattutto collinare, l'abbandono di molti vitigni europei e l'introduzione di varietà americane.²¹ E nei primi decenni del Novecento altri tragici eventi colpirono le nostre campagne: l'attacco della *fillossera* sviluppatosi nelle nostre zone nel primo dopoguerra, il freddo intensissimo del 1929 e le siccità insistenti. Specialmente sui nostri Colli, dove l'apparato della pianta è piuttosto ridotto, l'insetto distrusse in pratica l'intero patrimonio viticolo della zona.

In questa situazione, gli sforzi di tutti gli addetti al settore vitivinicolo vennero indirizzati alla ricostituzione di quella viticoltura ridotta ai minimi termini, partendo da una attenta scelta varietale. Vennero impiantati dei vigneti sperimentali con lo scopo di provare, in comparazione con alcuni vitigni locali, alcuni vitigni d'importazione.

Le condizioni relative alla viticoltura nei Berici nell'ultimo dopoguerra vengono illustrate in una pubblicazione del 1952 promossa dalla Camera di Commercio.

«Il patrimonio viticolo dei Berici secondo dati catastali del 1929 saliva a 592 ettari di vigneti specializzati; si può ritenere che al giorno d'oggi i vigneti specializzati si siano ridotti a circa 118 ettari distribuiti un po' dappertutto nei diversi Comuni... Esistono pure numerosi filari di viti a col-

tura promiscua impiantate su sostegno secco e vivo distribuiti su 2280 ettari di seminativi arborati.

Le varietà allevate sono numerosissime non solo nell'ambito della zona, ma anche nell'ambito di uno stesso vigneto. Più diffuse tra le bianche sono la Garganega, il Pinot bianco, il Riesling Italico, Sauvignon, Trebbiano e Tokai; tra i rossi il Cabernet, il Cabernet-Sauvignano, il Pinot nero e Grigio, il Merlot, il Barbera, la Corbina, la Cenerente, la Marzemina, ecc. Oltre alle varietà sopraddette coltivate nelle zone dove la ripresa viticola è stata più accentuata e ordinata, si hanno altre numerose vecchie varietà coltivate da tempo memorabile sui Colli». ²²

Per quanto riguarda le uva da tavola, si osserva che sono coltivate per uso familiare, e pertanto hanno un'importanza modesta per l'economia della zona. Viene quindi lamentata nella disposizione delle viti la loro eccessiva vicinanza cosicché le radici delle piante s'intersecano con quelle delle vicine. Da tale inconveniente consegue anche l'eccessivo affollamento dei tralci sui filari, cosicché l'agricoltore adotta una potatura severissima con danno allo sviluppo vegetativo della pianta e della sua longevità.

«Nell'impianto dei vigneti finora eseguiti - inoltre - si deve lamentare nella più parte dei casi uno scasso insufficiente sia esso areale che a fosse, la mancanza di drenaggio, la non razionale sistemazione dei filari disposti non secondo le curve di livello in modo da garantire la massima economia idrica ma seguendo solo il criterio di avere filari dritti e disposti in senso trasversale alla pendenza generale del declivo». ²³

Deficienti sono pure le concimazioni al momento dell'impianto, dell'allevamento e della produzione, e una certa confusione regna nella scelta dei portainnesti. Nella lotta contro la peronospora e lo oidio, per quanto si possa dire che essa sia fatta con una certa accuratezza e frequenza di trattamenti, si deve lamentare un certo disordine nella distribuzione degli stessi e nella scelta del momento adatto per farli. E la mancanza di razionalità viene lamentata anche nel momento della produzione del vino:

«La vinificazione è in generale poco accurata e così dicasi di tutte le operazioni successive dirette alla lavorazione razionale del vino, tutto questo aggravato dal fatto che innumerevoli sono le qualità di uve vinificate cosicché non si può in genere parlare di vini tipici. E non si può dire che sui Berici non si possano ottenere degli ottimi vini, ché da parte di alcuni agricoltori più evoluti si sono ottenuti vini che possono gareggiare per bontà e gradazione con i migliori vini tipici italiani». ²⁴

Per rendere i terreni di collina adatti all'impianto di vigneti, inoltre, dovranno essere effettuate, nei declivi di maggiore pendenza, banchinature e mure a secco di sostegno. Tali sistemazioni rispondono egregiamente allo scopo per il quale sono state costituite, salvo adottare modificazioni ai fini di una maggiore economia idrica delle acque pluviali. ²⁵

Sulla base dei risultati delle sperimentazioni, nel 1958 verranno suggeriti per i futuri impianti la *Garganega*, il *Pinot bianco*, il *Pinot grigio*, il *Tocai rosso*, il *Cabernet franc* e il *Merlot*, a seconda del tipo di terreno. E altre indagini vennero promosse dal Ministero dell'Agricoltura e dal Comitato Vitivinicolo del-

la Camera di Commercio di Vicenza, tendenti a individuare i migliori vitigni da uva da vino da consigliare nei futuri impianti. Con l'arrivo delle norme comunitarie venne istituito un *registro delle varietà* (poi "catalogo delle varietà") di viti ammesse ufficialmente alla certificazione e al controllo, classificate successivamente per unità amministrativa in vitigni raccomandati, autorizzati e temporaneamente autorizzati, e delle vecchie varietà coltivate sui Berici rimasero solo la *Garganega* e il *Marzemino*.

Con lo sviluppo sempre maggiore della DOC Colli Berici, i viticoltori si sono indirizzati verso i vitigni *Garganega*, *Trebbiano di Soave*, *Tocai bianco*, *Sauvignon*, *Pinot bianco*, *Chardonnay*, *Pinot grigio*, *Merlot*, *Tocai rosso* e *Cabernet*.²⁶

La prima operazione a cui viene sottoposta la vite nel nuovo ciclo di produzione è la potatura, che avviene d'inverno, durante la fase di riposo. Serve per dare alla pianta, per sua natura rampicante e quindi bisognosa di un tutore, una certa forma e per adattare il suo sviluppo vegetativo alle reali potenzialità del terreno e del tempo. Abbandonato il *cortelèto* o roncolo a seramanico, rappresentato nelle raffigurazioni antiche, per la potatura si è rapidamente diffuso l'uso della *fòrbese da brusca* (forbici per potare), attrezzo abbastanza recente formato da un paio di robuste forbici dotate di una molla che le riporta sempre in posizione aperta, pronte per tagliare senza indecisioni i *cai* (tralci) e le *tròzhe* (tralci più vecchi), perché "*cao curto, vendéma longa*" (tralcio corto, vendemmia abbondante), operazione piuttosto semplice, se è vero che "*el primo che gà insegnà a bruscare el xe sta on musso*" (secondo una storiella, l'uomo avrebbe imparato a potare quando ha visto l'abbondante raccolto in una vigna i cui tralci e pampini erano stati brucati da un asino sfuggito alla sua custodia). Per raggiungere i tralci più alti si usava lo *scalón*, una particolare scala a pioli che restringendosi progressivamente verso l'alto assumeva una forma triangolare ed era dotata di un appoggio ad asta fissato sull'ultimo piolo in alto.

Soprattutto in pieno ciclo vegetativo la vite poteva essere colpita da malattie che ne compromettevano la produzione. Se l'oidio, una muffa causata da un fungo proveniente dall'America, attaccava la vite, le foglie ingiallivano e si accartocciavano, i tralci diventavano neri e gli acini scoppiavano. Ai primi accenni della malattia bisognava intervenire e *solfrare col màntese*, si doveva cioè cospargere di zolfo in polvere la vite, con il soffiutto. E la peronospora, causata da un altro fungo, poteva colpire le foglie prima con "macchie d'olio" giallastre e traslucide e poi con una muffa biancastra e nauseabonda, fino a disseccarle e farle cadere, oppure poteva colpire i chicchi ancora giovani facendoli avvizzire e annerire (l'uva prendeva il *negrón*). L'unico rimedio contro quest'altra malattia era il *verderame*, la poltiglia bordolese, irrorato ripetutamente con la *pompa del verderame*.

Qualche giorno prima della vendemmia, finalmente, si preparava tutta l'attrezzatura per la vinificazione: si dava il *brónbo al vedólo*, cioè si faceva alla botte il trattamento di disinfezione con acqua bollente, facendola scorrere su una scala distesa per terra, talvolta con all'interno una catena che rimuoveva la feccia; si metteva *in mòja la tina sui bàsari*, si metteva a bagno il tino sulle travi di sostegno perché diventasse stagno; si preparavano cesti, secchie, scale, uncini e *bigòli* (arconcelli per i cesti).

L'uva, una volta raccolta, *la vegnéa folà coi piè*, veniva pigiata con i piedi, in

una tinozza, e poi messa a fermentare nel tino (solo in tempi più recenti venne introdotta la *màchina o gràmola da ua*, o pigiatrice meccanica, e si incominciò a *machinare o gramolare la ua*).

Durante la fermentazione il mosto poteva essere spillato da un foro fatto con il succhiello, turato poi con il *canolin* (zipolo, o cavicchio).²⁷ Dopo circa una settimana, al termine della fermentazione, il vino veniva travasato, meglio se in un giorno di luna calante, sereno, ventilato. Veniva tolto il *cocon*, il tappo, e al suo posto si infilava velocemente la *cànola da travaso*, una grossa cannella che poteva essere turata con un altro *canolin* un po' più grosso del precedente e talvolta munito di una semplice impugnatura. Il vino, mentre zampillava nella *mestèla* (tinozza), veniva prelevato con dei secchi di rame e versato nella botte attraverso una *lóra* (pevera), grosso imbuto di legno fornito di un filtro a rete o di lamiera forata che tratteneva grani o altre impurità.

Una volta travasato il vino, le *graspe* (vinacce) venivano levate dal tino e messe nel *torcio* (torchio) per la spremitura. I torchi più antichi erano completamente di legno: la base quadrata poggiante su quattro gambe, la gabbia di listelli che conteneva le vinacce, il volante a croce, i "blocchi" che sovrastavano le vinacce e addirittura il *verme*, l'asse cilindrico su cui era inciso il solco elicoidale.

Il vino che usciva dal torchio, il *torción*, doveva essere fatto fermentare di nuovo in una tinozza con un po' d'uva, altrimenti sarebbe andato a male.

Chi non aveva molta uva (ed era la maggioranza) preferiva, dopo il travaso, anziché spremere le vinacce con il torchio (ma l'operazione poteva essere fatta anche dopo la spremitura), aggiungervi dell'acqua e farle fermentare di nuovo per ottenere la *graspia*, un vinello leggero, a bassa gradazione, acidulo ma gradevole, che poteva essere consumata fino a primavera.²⁸

Attrezzi per la fienagione

"Per avere più quantità di cereali, bisogna diminuire il numero dei campi, nei quali si seminano, per accrescere il numero dei campi a prato", suggerivano gli agronomi nell'Ottocento, perché "lo scopo dell'agricoltore deve essere quello di procurarsi foraggi, e poi foraggi e sempre foraggi per avere letame e poi letame e sempre letame". I foraggi, mantenendo il bestiame, diventano carne, latte, lana, forza e letame, e da quest'ultimo vengono i raccolti che servono al nostro cibo e alle nostre necessità. Bisogna fare come in Francia, in Inghilterra, nel Belgio, dove per mantenere il bestiame che hanno in stalla mettono a prato più della metà dei campi, e guadagnano molto più di noi dal lavorare la terra.

E il miglior prato (sempre secondo gli agronomi) è quello seminato a erba medica o erba spagna. Con il trifoglio infatti non si avrà mai un grande raccolto di foraggio per almeno tre ragioni: a causa della *bròsema* (brina), perché, dovendo il trifoglio essere seminato per tempo, si perde molto del primo taglio; a causa del secco, per cui si perde non poco dell'ultimo taglio; a causa della poco durata del prato a trifoglio. Si può dire che il prato a trifoglio dà appena la metà del prato a medica, anche quando va bene, non avendo che due *segà* (falciature), e per gli animali non è così buono come la spagna (non bisogna dimenticare il proverbio "pane buono per l'uomo, e buon fieno per gli animali"). Ha il solo vantaggio che non richiede lavori particolari e spese grandi, come la medica.

Per avere un buon prato d'erba spagna si dovrà vangare o arare il campo molto fondo ed in fette sottili, possibilmente in autunno (la medica viene tanto più alta, quanto più fondo può cacciare le radici), e letamarlo molto bene. La medica e il trifoglio verranno seminate in primavera (ma poiché la medica soffre il freddo, bisognerà tardarne la semina). Il prato a medica dovrà poi essere erpicato in principio di primavera e nel tardo autunno, e, se si avrà la possibilità, anche letamato.

Nella prima falciatura, non avendo fiore, bisognerà segare la medica quando appare ben cresciuta e bella. Nelle altre falciature, la si segherà al primo comparire dei fiori, qualunque sia la sua altezza, altrimenti si rovinerebbe il prato e si perderebbero molte foglie.

Poiché la medica e il trifoglio sono molto facili a perdere le foglie, che sono la parte più buona, si dovrà adoperare una gran cura nel seccarli, andando adagio nel rivoltarli, senza tanto alzarli, separarli, scuoterli. Diventati secchi, saranno ammucchiati finché vi sarà ancora il sole, e dopo che sarà tramontato saranno portati sul fienile.²⁹

Nei Berici un tempo l'allevamento del bestiame era piuttosto diffuso: ogni contadino che aveva un pezzo di terra aveva anche una stalla con almeno una mucca, che gli dava il vitello e il latte, e poteva essere utilizzata, in coppia, per il traino di un carro; alcuni tenevano i buoi per i trasporti pesanti (traino dei carri carichi di pietra o di legna) e per l'aratura dei campi; i mugnai poi per il traino dei carretti di grano e farina usavano i muli. E chi non si poteva permettere tali bestie, aveva qualche pecora o qualche capra, animali che arrecavano particolari danni al manto boschivo dei Berici.

Nel 1952 i pascoli permanenti semplici e arborati coprivano una superficie rispettivamente di ettari 974 pari al 6,41% e di ettari 286 pari all'1,88% della superficie agraria e forestale.

«Le caratteristiche di tali pascoli sono la scarsa produttività, sia per il limitato strato terroso, sia per la limitata fertilità naturale del terreno. Si deve pure lamentare la presenza di rocce affioranti, di sassi sparsi, di erbe di scarso o nullo valore foraggero. Nella generalità dei casi i terreni a pascolo sono in buone condizioni di stabilità».

Questi pascoli potevano essere utilizzati in primavera e in autunno per circa 150 giorni utili, raramente d'estate a causa della siccità. A questi si potevano aggiungere le rade erbe di scarso valore foraggero, nascenti tra le rocce e i sassi degli incolti, più che altro atte a fornire un magro alimento più adatto alle pecore e alle capre.

I prati permanenti semplici e arborati, invece, coprivano una superficie rispettivamente di ettari 1074 pari al 7,06% e ad ettari 316 pari al 2,08%, in totale 9,14% della superficie agraria e forestale.

«I terreni sono in generale di maggiore profondità e fertilità di quelli a pascolo, lo spietramento vi è più curato. Scarse le fertilizzazioni sia organiche che chimiche per non dire del tutto mancanti.

I prati come i pascoli sono soggetti ai danni della siccità che limita la loro produzione. Nei tre quarti dei casi si arriva nei prati in parola ad ottenere

solo un discreto taglio di fieno in maggio. I tagli estivi si riducono nei tre quarti dei casi a pochi quintali di foraggio scadentissimo costituito per lo più delle peggiori foraggere. Naturalmente con le piogge del tardo estate si riesce ad usufruire dei prati in parola come pascoli autunnali.

I terreni a prato sono generalmente solidi salvo limitate estensioni dove per essere stati i boschi sovrastanti o sottostanti completamente distrutti, franano verso valle».³⁰

Le foraggere davano quindi prodotti scarsi sia per i fattori negativi ambientali, sia per quelli di indole colturale. Poco diffuso il *veridolo* (ginestrino) che, sebbene desse foraggi più scadenti nei confronti della medica e del trifoglio, aveva una maggiore resistenza alla siccità; sconosciute altre foraggere pure resistenti alla siccità quali la lupinella, la vecchia, la sulla, che avrebbero potuto dare ottimi risultati.

Nei prati avvicendati, infine, deficienti erano sia le concimazioni di impianto, di solito a base di letame, che quelle di produzione.³¹

Quando l'erba era pronta, il contadino si alzava di buon mattino e si portava nel campo con il *fèro da segare* (la falce fienaiia). Avanzando con ritmo regolare, *segava* (falciava) l'erba accumulandola alla sua sinistra su una lunga *anta*, fermandosi ogni tanto per affilare la falce: puntava il manico in terra e, tenendo la lama con la mano sinistra, con la destra passava con la cote sul filo della lama, davanti e di dietro. Il falciatore una volta giunto alla fine del campo riprendeva con un'altra fascia, e continuava finché il caldo non si faceva sentire e il sole non asciugava troppo l'erba dalla rugiada, rendendola dura al taglio.

La falce era costituita da una lunga lama ricurva terminante a punta e fissata mediante uno sperone a un lungo manico di legno con una ghiera di ferro e un cuneo di legno, in modo tale da formare con quella un angolo retto. Sul manico erano applicate due impugnature trasversali, sempre in legno. Per *guzhare el fèro* (affilare la falce), la *pria* (cote) doveva essere bagnata: veniva tenuta allora con un po' d'acqua in un *coaro* (portacote) appeso, sul di dietro, a una cinghia che il contadino portava ai fianchi. Il *coaro* in origine era ricavato da un corno di bue cavo, ma ve ne erano anche di legno e, in tempi più recenti, di lamiera e di plastica.

Quando l'affilatura con la cote non era più sufficiente, era necessario rinnovare il taglio alla lama battendo la falce sulla *pianta*, una piccola incudine conficcata nel terreno. Si appoggiava la lama, una volta smontata, sulla testa a sezione trapezoidale della *pianta*, formata da un ferro appuntito lungo una cinquantina di centimetri munito di quattro anelli o ricci fissati trasversalmente sui fianchi, nel mezzo, e la si batteva con un piccolo martello a due teste, allungato e con il manico corto, per renderla più sottile e quindi più tagliente.

L'erba, una volta tagliata, veniva lasciata sul prato a seccare, quindi rivoltata e, la sera, messa a *marèlo* (a mucchio) con la forca e il rastrello, per impedire che prendesse l'umidità della notte. La forca aveva due o tre *denti* (rebbe) in ferro e il manico in legno, mentre *el restèlo* (il rastrello), con un lungo ma leggero manico che si inseriva in un traverso dotato di denti, era tutto in legno. Quando il fieno era finalmente secco, lo si poteva portare a casa. Gli uomini lo caricavano sul carro con le forche, mentre le donne e i ragazzi rastrelavano. Il fieno veniva tenuto saldo con il *persenaro*, un lungo palo messo per

238

238. Fèro da segare con *pria da guzhare* (falce fienaja con cote per affilare la lama) e *coàro* (portacote) di legno. Il *coàro*, in origine ricavato da un corno di bue cavo ma in tempi più recenti costruito anche in legno, in lamiera e perfino in plastica, veniva tenuto appeso, sul di dietro, a una cinghia che il contadino portava ai fianchi.

239. Ceppo con *pianta o piàntola* (incudine) e martello. Quando l'affilatura con la cote non era più sufficiente, era necessario rinnovare il taglio alla lama battendo la falce sulla piccola incudine conficcata nel terreno.

240. Tagliafieno, attrezzi per tagliare il fieno nel fienile.

241. *Stegagna* o coltellaccio per fare la punta ai pali o per tagliare i rami più grossi.



239



240



241



lungo sul carico, legato al carro con delle corde. Solo quando era riposto nel fienile si poteva dire che il lavoro era finito.

Per togliere una parte del fieno dalla base del mucchio anziché dalla parte superiore del *casso* (spazio tra due pilastri del fienile) si usava il *tajafén* (tagliafieno) o vanga da fieno, formato da una lama tagliente infissa in un lungo manico dotato di un'ansa o di una staffa su cui si poteva premere con il piede per poter tagliare una porzione di fieno.³²

Arnesi per il taglio del bosco

I boschi sono sempre stati considerati una ricchezza per l'economia del tempo. Tra le proprietà che nel 1262 il comune di Vicenza rivendica nel *Registrum Possessionum* (Registro dei possedimenti) compare anche il "Bosco Grande sul Monte Berico" che copriva gran parte del territorio dell'attuale comune di Arcugnano, compreso naturalmente in quella fascia di terreno attorno alla città chiamata "Colture della città di Vicenza" e riservata appunto ai suoi abitanti.³³ Il tutto era regolato da disposizioni e leggi che nel 1264 vennero riunite negli *Statuti del Comune di Vicenza*. Per quanto riguarda il territorio dei Berici, stabilivano rigorosamente i compiti dei saltari (o guardie boschive) che dovevano sorvegliare i boschi contro i furti di legname, impedire che il bestiame recasse danni a pascoli e boschi, imporre multe e non accettare regali da nessuno. Gli alberi potevano essere tagliati da San Michele (29 settembre) fino alla fine del mese di marzo seguente. Non potevano essere tagliati quelli da frutto: gli olivi, i fichi, i mandorli, i ciliegi, i meli, i nocciuoli, i peschi, i melograni e i nespoli. E quelli che erano stati tagliati o distrutti, dovevano essere reimpiantati, e chi avesse disobbedito avrebbe pagato due soldi per ogni pianta. E per quanto riguarda i legni dei boschi comunali, neppure il podestà poteva permettere che fossero portati fuori del territorio. Compiti analoghi spettavano ai saltari posti dal vescovo di Vicenza nella "Curia" di Barbarano, come appare nella *Manifestatio Iurisdictionum Barbarani* (Proclamazione delle giurisdizioni di Barbarano) del 1268, e ai saltari della Comunità di Costozza previsti dagli statuti del 1292, che regolamentano, fra l'altro, il taglio dei boschi, il trasporto della legna, il pascolo delle bestie nel sottobosco.

Durante il periodo Veneziano (1404-1797), il bosco è inteso non più riserva da consumare ma preziosa risorsa da conservare e tutelare, al di là dell'uso immediato, assicurandone il rinnovamento. I funzionari della repubblica passavano a bollare e a numerare il *legno da òpara* per l'Arsenale, soprattutto i roveri. Una volta tagliati, nei tempi e nei modi debiti, il Comune doveva farli trasportare fino al Bisatto, dove venivano imbarcati per Venezia. La Serenissima rimborsava al Comune l'onere del trasporto, e il Comune doveva a sua volta pagare quanti avevano prestato la propria opera. Occasione questa di malumori, suppliche e ricorsi, con i quali le comunità potevano ottenere giustizia oppure la grazia di esenzioni.³⁴

I boschi dei Berici nel 1952 si estendevano su una superficie totale di ettari 5312, di cui ettari 4 di castagneto da frutto, pari al 34,95% della superficie agraria e forestale, e già allora erano costituiti quasi esclusivamente da bo-

schi cedui semplici (salvo nei comuni di Arcugnano e Altavilla dove esistevano alcuni cedui matricinati), con prevalenza delle essenze di castagno con una media del 41,78%, di carpine con il 22,90% e della robinia con il 3,07%.

«[Le condizioni dei boschi sui Berici] sono in generale cattive e in alcuni casi pessime. Molti di quelli che furono un tempo buoni boschi sono ora ridotti ad un insieme di cespugli il cui reddito è praticamente nullo.

Particolarmente falciati furono nell'ultima guerra i boschi in comune di Vicenza, alcuni in comune di Arcugnano e in generale l'intero patrimonio boschivo data la scarsità dei combustibili e i prezzi remunerativi della legna da ardere...

Si deve lamentare nei boschi in parola la irrazionalità dei tagli, la mancata pulizia del sottobosco, l'assoluta mancanza di matricine che assicurino la diffusione e moltiplicazione naturale delle essenze più pregiate e redditizie, lo scarso accrescimento annuo delle essenze già esistenti dovuto alla poca fertilità del terreno, al limitato strato terroso e al succedersi di estati siccitose.

Si aggiunga che sui nostri colli è praticato diffusamente il pascolo dei bovini, ovini e caprini nei boschi con i conseguenti danni a tutti ben noti».³⁵

Il pascolo durava per un periodo oscillante di 120-150 giorni.

I prodotti legnosi ottenuti nei terreni ad incolto erano nella generalità dei casi ridotti a poco fasciame di scarso valore. Si sarebbe potuto tentare di migliorare questi terreni riducendoli a radi boschi con essenze resistenti alla siccità e di modeste esigenze nutritive. Ma tale riduzione sarebbe stata antieconomica per il grandissimo lavoro di scasso a buche, per la presumibile elevatissima mortalità degli alberelli e per il limitato incremento annuo ottenibile nei boschi che ne sarebbero risultati.

Più di un terzo dei boschi inoltre aveva una produzione inferiore alla normale per la poca fertilità del terreno e per il suo spessore minimo, per la poca densità e per la scarsa vigoria vegetativa delle piante o per ambedue le cause.

«Il legname è costituito da essenze varie quali il castagno, il carpino, il rovere, la robinia pseudo-acacia ed altre essenze di minore diffusione e di minor valore. Il valore commerciale del legname da lavoro è in generale scarso perché o si ricorre a turni di taglio troppo brevi o si tagliano le piante quando sono semi-secche o morte. Nel caso del castagno tenuto a cepaia bassa per la produzione di cantili per doghe o sostegno viti, nella generalità dei casi si adottano turni di taglio sufficientemente ampi e tali da consentire lo sviluppo dei polloni fino a maturità commerciale».³⁶

I castagni sparsi nei boschi producevano inoltre circa 600 quintali di castagne, buona parte dei quali restavano inutilizzati. Ma in tempi meno recenti, oltre che ad essere consumate in famiglia, le castagne lessate venivano portate per la vendita al mercato di Lonigo o nelle fiere dei paesi vicini. I marroni, più grossi e saporiti, per poterli conservare fino alla fiera di S. Caterina venivano lasciati nel loro riccio, ammicchiati nelle *rizhare*, coperti di foglie e di terra per mantenerli freschi e al buio.

Per ricostituire il patrimonio forestale, il Ministero dell'Agricoltura, attraverso l'Ispettorato Ripartimentale per le Foreste, predispose un piano di rimboschimento. La posa a dimora delle nuove piante avrebbe favorito il consoli-

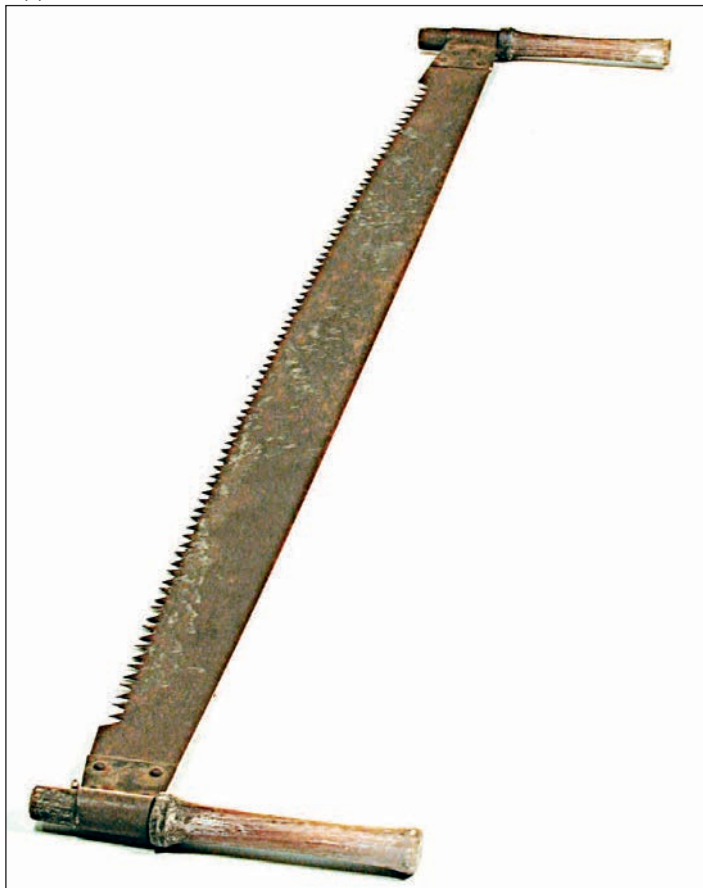
242



243



244



242. *Cortèlo da legna* (roncola), *fòchese* o *roncón* (coltello più pesante della roncola, usato per il taglio della legna nel bosco) e *menàra* (accetta). La roncola, che in antico veniva usata anche per potare le viti e per svegrare i terreni, serviva per tagliare la legna più minuta, per *brocolare* o tagliare i rami più piccoli della pianta, per ripulire il sottobosco.

243. *Maja* (mazza di legno con ghiera di ferro), *péndole* (cunei di ferro) per spezzare lungo la vena del legno i tronchi più grossi e trasformarli in *stèle*, e accetta.

244. *Segón*, sega per tagliare di traverso qualche grosso tronco. Per ridurre di lunghezza un tronco più modesto, invece, veniva usata la sega ad arco.

damento del terreno, che in più di una valle era franato sottraendo terra alla poca già disponibile per le colture, e avrebbe salvato il poco humus che ricopriva come una sottile pellicola i fianchi dei colli più interni. Le conifere da mettere a dimora vennero offerte gratuitamente, ma era stata posta una condizione, quella di vietare al bestiame l'accesso alle aree destinate al rimboschimento, altrimenti, con l'erba, sarebbero state divorate anche le nuove piantagioni.

Nonostante che la maggior parte dei contadini proprietari di piccole estensioni di terreno (ed erano la maggioranza, perché sui Berici la proprietà fondiaria era estremamente frazionata) abbia rinunciato al beneficio futuro di quelle nuove piantagioni per non privarsi della possibilità di far pascolare magari l'unica vacca, e quindi le piante messe a dimora siano state poche, in quei terreni dove prima c'era uno sterile pascolo per pecore crebbe dopo qualche anno una rigogliosa pineta.

Il bosco veniva tagliato d'inverno, durante la fase di riposo del ciclo vegetativo e la sospensione dei lavori agricoli. Se il *monte* non era di sua proprietà, il contadino la tagliava *alla parte*, e la percentuale variava a seconda della comodità del trasporto e del tipo di legna. Quella più grossa veniva venduta ai commercianti della città o della campagna, mentre la ramaglia meno consistente, legata in fascine, veniva bruciata sui focolari domestici.

I tronchi migliori, però, e specialmente quelli degli alberi da frutto, venivano conservati interi, e utilizzati come legname d'opera: travi per le case, legno per attrezzi, assi per mobili.

La legna, ridotta in pali, veniva fatta scivolare a valle lungo i *menaóri*, particolari scivoli ricavati lungo la massima pendenza del monte che venivano mantenuti ripuliti dalla piante, oppure con rudimentali teleferiche a filo d'acciaio. Veniva trasportata fuori dal bosco con il *bèro* o *sbèro*, un carro tirato dai buoi formato da un asse con due ruote e un timone: i tronchi venivano legati con una catena, dalla parte del ceppo, sull'asse, mentre la parte rimanente restava a strisciare sul terreno.

Il lavoro nel bosco era particolarmente pesante. "*Co la legna, se se scalda dó olte*": prima quando la si taglia e la si porta a spalle fuori dal bosco, poi quando la si brucia. E i pezzi più grossi o storti bisognava *s-ciaparli*, ridurli cioè in *stèle*, con la mazza di legno e i cunei di ferro.

Grandi carri di fascine e di *spinarù* (fascine soprattutto di biancospini) venivano consumati dal fornaio per il riscaldamento dei refrattari del forno, per il quale occorreva infatti una fiamma alta, anche se di breve durata.

Chi non aveva boschi da tagliare, raccoglieva qualche pianta morta nei monti comunali, o andava con il sacco e la *menàra* (scure) a *bugòti* (ceppaie delle piante morte).

Negli anni Sessanta del Novecento, con l'arrivo delle stufe a gas e dei bruciatori a gasolio, anche in campagna si incominciarono ad abbandonare i focolari e le stufe a legna, e quindi lo sfruttamento dei boschi non divenne più conveniente. Solo nelle case di collina, accanto al fornello alimentato dalla bombola del gas utilizzato per la cottura dei cibi, si continuò per qualche tempo ad utilizzare il riscaldamento a legna.

I Colli hanno cominciato quindi a ricoprirsi di una vegetazione rigogliosa, lasciata crescere spontanea un po' dovunque, con infoltimento di estese bo-

scaglie le cui ceppaie sono cresciute fino a portare fusti arborei di notevoli dimensioni, e il contrasto tra lo sterile del passato e il bosco attuale si può notare confrontando le vecchie fotografie degli anni Quaranta e Cinquanta con le immagini attuali.

Solo da qualche anno è ripreso il taglio dei boschi di carpini e roveri per ricavare legna da ardere; a seguito dell'aumento del gasolio molte caldaie per riscaldamento sono state adattate per il funzionamento a legna, e molte famiglie hanno riacquisito la vecchia stufa a legna da utilizzare nelle stagioni intermedie.

Rimangono parzialmente integri i boschi di castagno il cui mercato dei pali per vigneti è stato praticamente rimpiazzato da quello dei pali in cemento.

«Le zone agricole marginali, specialmente quelle situate sui versanti più ripidi o lontane dalle abitazioni, sono state le prime ad essere abbandonate, e i terreni hanno assunto l'aspetto di *végri* (incolti) con rovi ed altre specie arbustive che si raccordano al bosco circostante senza apparente discontinuità», presentando una copertura vegetativa dei versanti continua dalla sommità alla base.³⁷

Un'altra attività del passato legata allo sfruttamento del bosco, ma di cui non si hanno documenti sicuri, riguarda l'utilizzazione della legna per la produzione di carbone. Resta solo il ricordo in alcuni toponimi (Carbonara, Carbonarola a San Germano) e nelle numerose *are de carbon* sparse per i boschi (in Casalini, sugli Spiazzi, da Marcòti, ecc.).

Per tagliare la legna più minuta, per *brocolare* o tagliare i rami più piccoli della pianta, per ripulire il sottobosco veniva usato il *cortèlo da brusca*, cioè la roncola, un coltello con la lama ricurva, chiamato anche in altre parti del vicentino *ronchéto*, che in antico veniva usato anche per potare le viti e per svegliare i terreni (da cui il termine ronco con tutte le sue varianti per indicare un terreno ridotto a coltura). Per i rami più grossi e per fare la punta ai pali veniva usata invece la *stegagna*, detta anche *stegagno* o *cortelazho* (coltellaccio), un pesante coltello a mezzaluna con la lama sulla parte retta (ma poteva avere anche una forma più rettangolare) con il manico ricoperto di corno di vacca, di legno o semplicemente di ferro. In tasca veniva portato sempre *el cortelèto*, una roncolina a serramanico, che serviva per ogni evenienza: tagliare un bastone, potare un tralcio, fare un *calmo* (innesto): era in passato il coltello più diffuso nel mondo agricolo, e molto ambito anche dai ragazzi.

Per tagliare le piante più grosse o per spaccare la legna si adoperava la *menara*, scure o ascia formata da un grosso cuneo tagliente infisso a un manico lungo circa un metro. Con il *menaròto* (accetta, scure più piccola), adoperato con una sola mano, si rompeva sul *zhoco* (ceppo costituito di solito dalla base o dalla testa del tronco di un albero, dove le venature erano più irregolari) i pezzi di legno da bruciare. Per spezzare lungo la vena del legno i tronchi più grossi e trasformarli in *stéle* o per rompere i ceppi più duri si usava, insieme con la *menara*, le *péndole* di legno duro (i cunei), che venivano conficcate lungo la linea di frattura battendole con la *maja*, una mazza di legno con le estremità della testa cilindrica protette da due anelli di ferro e fornita di un lungo manico.

Se invece si doveva tagliare qualche grosso tronco di traverso si usava il *segón*

(sega grande), una lunga lama dentata fornita alle estremità di due manici di legno, che doveva essere fatta scorrere sul taglio con ritmo alterno da due uomini, tirandola verso di sé. Per ridurre di lunghezza un palo o un tronco più modesto si usava la sega, un attrezzo più leggero formato da una lama seghettata tenuta in tensione da uno spago arrotolato alle due estremità di un bilanciere. Il palo, per restare fermo, veniva appoggiato sui corni (bracci superiori) della *càvara* (capra), un cavalletto con le assi verticali incrociate e sporgenti sull'asse superiore orizzontale. Se invece si voleva segare direttamente, si teneva la sega fissa per terra con un piede e si faceva scorrere sulla lama su e giù il legno impugnandolo con le mani.³⁸

La lavorazione del latte

Gli animali venivano alimentati con foraggi prodotti sui prati avvicendati, su quelli permanenti, sui pascoli, sugli incolti, sui boschi. Pure per l'alimentazione del bestiame venivano utilizzate le foglie di alcune essenze boschive, dei gelsi, le cime di granoturco, i cartocci e le *cane* (gli stocchi) di mais, la paglia di frumento...

Il bestiame anche da latte veniva adoperato per i lavori di campagna e per i trasporti con effetti deleteri sulla produzione del latte e sui giovani animali d'allevamento. Si deve pure aggiungere che normalmente veniva addestrato e messo al lavoro molto per tempo senza attendere che avesse compiuto il necessario sviluppo scheletrico e muscolare. Grave era inoltre sui Berici la carenza d'acqua per l'abbeveraggio, specialmente durante i mesi estivi, nei quali si doveva in moltissimi casi prelevarla da fonti lontane, a mezzo di carri-botte, quando non si usufruiva invece di pozze ripiene d'acqua fangosa che se bene o male potevano in parte dissetare i bovini, certamente diffondevano tra gli animali malattie.

«La produzione lattea è bassa data la scarsità di foraggio. Assolutamente mancante la selezione di soggetti maggiormente produttivi. Se bassa è la produzione, ottimo è però in generale il latte che contiene percentuali di grasso notevoli...

Il latte prodotto viene generalmente usato per l'alimentazione familiare e degli allievi. Esistono pur tuttavia sui Berici alcune piccole latterie che lavorano il poco latte raccolto su di una estesissima zona con sistemi primordiali. Ciò nonostante il formaggio ottenuto è buono, molto grasso, e tale da gareggiare anche con i formaggi più noti della provincia».³⁹

Presente era inoltre, anche se poco rilevante, la produzione di latte di capra.

La lavorazione del latte avveniva soprattutto a livello familiare. La padrona di casa lasciava riposare il latte per parecchie ore nelle secchie in modo da poter levare facilmente la panna che si addensava in superficie. Questa veniva quindi messa in una bottiglia panciuta, con il collo largo, e fatta sbattere nel grembo della donna fin che non si formava il burro. Qualcuno si ingegnava anche a fare la *puina* (ricotta) facendo bollire il latte in un pentolone. Quando era ancora semi-liquida veniva tolta dal recipiente e versata in sacchetti di tela perché si solidificasse. Lavorata come una piccola forma di

245



245. *Caldiera* o caldaia di rame usata nei caseifici per fare il formaggio. Il latte veniva fatto bollire nella grande caldaia fino ad ottenere la pasta di formaggio; una volta pronta, questa veniva versata in contenitori di legno rotondi o nelle *fasse*, sottili strisce di legno di abete tenute ferme in forma circolare da una cordicella esterna.

246. Stampo da formaggio.

247. Misuratore da un litro per il latte.

248. *Fasse*, stampo da formaggio.

246



247



248



249. Contenitore di rame per la lavorazione del formaggio.

250. Serie di stampi da formaggio.

251. Frullatore per fare il burro in famiglia.

Nei nostri Colli la lavorazione del latte avveniva soprattutto a livello familiare. La padrona di casa lasciava riposare il latte per parecchie ore nelle secchie in modo da poter levare facilmente la panna che si addensava in superficie. Prima della diffusione del frullatore, la panna veniva messa in una bottiglia panciuta, con il collo largo, e fatta sbattere nel grembo della donna fin che non si formava il burro.



250



251



252

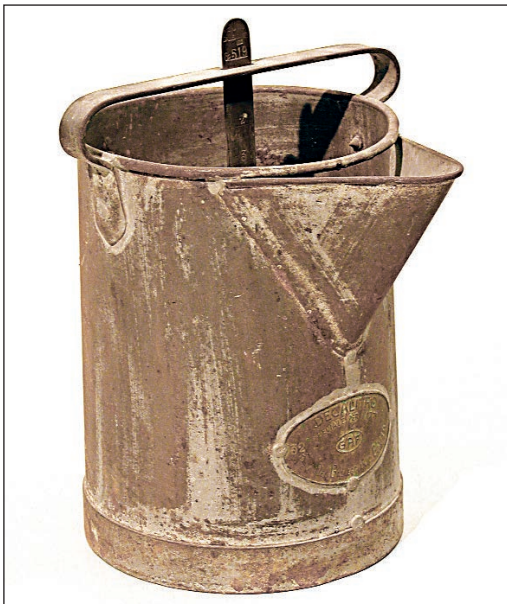


252. *Burcio* o *zangola* a botte per fare il burro nei caseifici. Mediante una manovella laterale, la zangola veniva fatta ruotare su un perno fissato a un telaio, in modo che al suo interno la panna venisse sbattuta e si formasse il burro. Questo veniva poi versato in stampi di legno di diversa misura, che davano ai pani di burro una forma arricchita da motivi o scritte particolari.

253. Misuratore per il latte.

254. Biberon per vitelli.

253



254



255



256



257



255. Contenitore per il trasporto a spalle del latte.

256-257. Bidoni per il trasporto del latte. Le piccole latterie che sorsero ai piedi dei Berici lavoravano il latte prelevato a domicilio dei contadini per mezzo di particolari bidoni. Qualche donna si ingegnava anche a fare la *puina* (ricotta) in casa, facendo bollire il latte in un pentolone. Quando era ancora semi-liquida, la *puina* veniva tolta dal recipiente e versata in sacchetti di tela perché si solidificasse. Lavorata come una piccola forma di formaggio, veniva quindi avvolta in foglie e riposta in un cestello, pronta per essere portata al mercato per la vendita.

formaggio, veniva quindi avvolta in foglie e riposta in un cestello, pronta per essere portata al mercato per la vendita.

Le piccole latterie che sorsero ai piedi dei Colli lavoravano il latte prelevato a domicilio dei contadini per mezzo di particolari bidoni. Ottenevano il burro lavorando la panna nel *burcio* (zangola), grosso recipiente di legno fatto come una botticella, dotato di un'apertura richiudibile. Mediante una manovella laterale veniva fatto ruotare su un perno fissato a un telaio, in modo che la panna venisse sbattuta e si formasse il burro. Questo veniva poi versato in stampi di legno di diversa misura, che davano ai pani di burro una forma arricchita da motivi o scritte particolari.

Per fare il formaggio, invece, si bolliva il latte in grandi *caldière* di rame e quindi si versava la pasta di formaggio in contenitori di legno rotondi o nelle *fasse*, sottili strisce di legno di abete che venivano tenute ferme in forma circolare da una cordicella esterna (stampi da formaggio).⁴⁰

Attrezzi agricoli e arredi di casa in un inventario del 1698

Tra gli atti conservati dai notai vi sono anche gli inventari dei beni di famiglia. Dalla consultazione di questi documenti scopriamo quali erano gli arredi di casa, gli oggetti di cucina, e come si chiamavano gli attrezzi che il contadino usava nei campi, nella stalla e nella cantina, quanto valevano un vestito, un paiolo, un fucile, un carro, una botte. Veniamo in questo modo a contatto con un mondo ormai lontano e dimenticato, riscopriamo usanze antiche e oggetti di cui avevamo ormai perso anche il nome, risentiamo i nomi degli antenati, molti dei quali riconoscibili nei vecchi soprannomi delle famiglie. L'inventario che segue, del 18 settembre 1698, si riferisce ai beni di Giacomo q. Bartolomeo Salvadori di San Germano.

«Adi 18 settembre 1698, in San Germano.⁴¹

Stima di tutti li mobili, utensili di casa et semoventi di ragione di Giacomo q. Bartolomeo Salvadori nella casa dell'ill.mo Pillati alle Stringhe fatta da ms. Pietro Borinato e da ms. Vincenzo Dalla Libera estimatori eletti, con l'intervento anco di me sottoscritto Franceschini.

P.mo. Un tinazo castegnara di due botte stimà tr.40:-.

Un altro vecchio e rotto, tr.4:-.

Una tina da folare, vecchia, tr.4:-.

Una botta vecchia con un fondo solo, tr.4:-.

Un tinazzo da sei mastelli, usado assai, tr.14:-.

Un vezolo vecchio di tre mastelli circa, tr.5:-.

Due botti di legno duro con un cerchio ferro per cadauna a mezzo, usade assai, tr. 62:-.

Un'altra bottesella piccola, tr.22:-.

Tre vezoleti piccoli da mastello, tr.16:-.

Due vezoli quasi di mezzo carro assai usati et il tutto con suoi basari, tr.16:-.

Un versoro con pertica rotta, gumiero, catena e coltra et suoi finimenti, tr.30:-.

Un telaro da tela con sua cassa⁴² da ordire con suoi utensili eccetto pettini, et tutto in mal stato, tr. 12:-.

Due barelle vecchie senza rode da boaria, tr.6:-.

Un carro da carezare⁴³ con sue rode, zoncola⁴⁴ e catena come sta e giace, tr.124:-.

Tre zappe, un picco, un badile et una manara,⁴⁵ tutto vecchio e rotto, tr.7:10.
 Una catena da timoncello, tr.3:-.
 Due stegagni vecchi et una stegagnola, et un vanghetto, tr.4:-.
 Una tavola lunga usada assai, tr.4:-.
 Una cassa nogara vecchia, tr.10:-.
 Una di pezzo rotta in pezzi, tr.1:-.
 Una cassa nogara rotta, tr.4:-.
 Una credenza nogara con suoi cassetini, tr.24:16.
 Una tavola vecchia, tr.2:-.
 Una cassa nogara usada, tr.18:12.
 Un banchetto di pezzo, tr.4:-.
 Due cassette vecchie di pezzo, tr.1:-.
 Una lettiera di legno duro con fondo, tr.6:-.
 Un specchio con soaza⁴⁶ nera, tr.3:-.
 Una cassa nogara buona assai, tr.21:14.-
 Una mastella usada, tr.7:-.
 Una piccola mastelletta vecchia, tr.2:10.
 Un bariletto da oglio o asedo, et un banchetto di pezzo vecchio, tr.3:6.
 Un casson da farina, et una mesa, tr.4:-.
 Una lettiera vecchia, tr.4:-.
 Una mesa di pezzo da sorgo, tr.3:-.
 Due caldieri, una stagnada di rame, vecchi, pesano⁴⁷ L.19:3/4 con manichi di ferro, tr.28:-.
 Un paro secchi rame pesano L. 10:1/4, tr.17:8.
 Due altri pesano L. 11:1/2, tr.20:14.
 Una cazza di rame et un scaldaletto vecchio, tr.3:-.
 Un scagno et una banca, tr.1:-.
 Piatti tondi di magiologica n.23 et quattro grandi diversi, tr.4:-.
 Alcuni piatti di terra et altro, tr.1:4.
 Quindici cucchiari piccoli otton, nove pironi di ferro, con menestri rotti et una gratacasola, vecchio il tutto, tr.4:-.
 Una balanzeta piccola, tr.3:10.
 Un paro manzi d'anni cinque circa, tr.465:-.
 Un paro bovi d'anni sette circa, tr.347:4.
 Un paro vacche una de anni sette, et l'altra d'anni tre, et una vedelo de mesi quattro circa, tr.248:-.
 Una mussa d'anni cinque circa, tr.49:12.
 B.a (brazza) otto mezalana, tr.10:8.
 B.a (brazza) otto mezalana vergadina zala e nera, tr.10:8.
 Una vesta di mezalana vergadina usada finita con merletto, tr.9:-.
 Un bustarello verde filiselo fornido, tr.9:-.
 Cinque camice da cusire senza fornimenti di canevo, brazza 4:1/2 l'una, tr.20:-.
 Filo di canevo L. 8: bianco, tr. 10:-.
 Filo di filesello L. 4:-, tr.8:-.
 Due camice senza finimenti cusite, tr.10:-.
 Un paro ninzoli di canevo, tr.15:10.
 Tre peccae,⁴³ tr.24:-.
 Et io Zuanne Franceschini nodaro pubblico et estimatore ho scritto la presente stima d'ordine delli detti estimatori, et dello Salvadori, et in fede mi sono sottoscritto».

Note

- ¹ F. DALLA LIBERA, *Zovencedo L'attività estrattiva nei Colli Berici*, Tesi di laurea, Facoltà di Magistero, Dipartimento di Geografia, Università di Padova, a.a. 1984-85, pp. 8-10.
- ² CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA E AGRICOLTURA, *Le condizioni economico-agrarie dei Colli Berici. Proposte per il miglioramento*. Relazione del Dott. Paolo Milani, 1952, pp. 7-8.
- ³ G. RIZZO, *Catechismo agricolo ad uso dei contadini*, Padova, coi tipi del Seminario, 1869, p. 33.
- ⁴ G. RIZZO, *Catechismo agricolo...*, p. 58.
- ⁵ Sugli attrezzi per lavorare la terra si veda anche C. MARCATO, *Gli attrezzi del contadino*, in G.B. PELLEGRINI (a cura di), *I lavori dei contadini*, "Cultura popolare vicentina", Vicenza, Neri Pozza Editore, 1997, pp. 84-91 (disegni 33-44).
- ⁶ F. DALLA LIBERA, *Zovencedo tra cronaca e storia*, Parrocchia di San Nicola di Bari - Biblioteca Comunale di Zovencedo, 1998, p. 76.
- ⁷ *Il libro di casa Cerruti*, Milano, Arnoldo Mondadori Editore, 1983, p. 70.
- ⁸ M. MILANI (a cura di), *Antiche rime venete*, Padova, Esedra editrice, 1997, p. 369. E' la terza terzina dell'"Alfabeto dei villani" composto intorno al 1524, che descrive in dialetto rustico e con insolito vigore la condizione dei contadini pavani.
- ⁹ M. MILANI, *Vita e lavoro contadino negli autori pavani del XVI e XVII secolo*, Padova, Esedra Editrice, 1996, p. 171.
- ¹⁰ M. MILANI, *Vita e lavoro contadino...*, pp. 171-172. Vengono anche descritti i metodi usati per schiarire il vino torbido, per fargli prendere il gusto di moscato, per far tornare buono il vino diventato aceto, per difenderlo dal tuono, per conservarlo nella botte, per cavargli la muffa, per fare l'aceto (pp. 179-181).
- ¹¹ *L'ampelografia* è la disciplina che descrive e classifica i diversi vitigni, secondo determinati sistemi.
- ¹² A. COSTACURTA, S. CANCELLIER, *I vitigni dei Berici*, Vicenza, Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura, 1999, pp. 9-14.
- ¹³ DR. BEGGIATO, *Quali vitigni debbansi preferire per piantare le nostre vigne*, Bollettino del Comizio Agrario di Vicenza, 1868, Anno I, fasc. V, citato in A. COSTACURTA, S. CANCELLIER, *I vitigni dei Berici*, Vicenza, Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura, 1999, pp. 23-24.
- ¹⁴ G. RIZZO, *Catechismo agricolo...*, pp. 116-118.
- ¹⁵ G. RIZZO, *Catechismo agricolo...*, p. 119.
- ¹⁶ G. RIZZO, *Catechismo agricolo...*, p. 123.
- ¹⁷ G. RIZZO, *Catechismo agricolo...*, p. 127.
- ¹⁸ Su come dovevano essere le cantine si era espresso lo stesso Andrea Palladio, che aveva attinto da Plinio il Vecchio, da Lucio Columella e da Vitruvio: "Le cantine si deono fare sottoterra, rinchiusse, lontane da ogni strepito e da ogni umore e fetto, e deono avere il lume da levante, ovvero da settentrione, perciocchè, avendolo da altra parte ove il sole possa scaldare, i vini che si porranno, dal calore riscaldati, diventeranno deboli e si guasteranno" (in A. PALLADIO, *I quattro libri dell'Architettura*, Venezia, Domenico de' Franceschi, 1570, p. 145).
- ¹⁹ G. RIZZO, *Catechismo agricolo ad uso dei contadini*, Padova, coi tipi del Seminario, 1869, pp. 133-134.
- ²⁰ A. PALLADIO, *I Quattro Libri dell'Architettura*, Venezia, Domenico de' Franceschi, 1570, L. II, cap. XIII.
- ²¹ A. COSTACURTA, S. CANCELLIER, *I vitigni dei Berici...*, p. 24. L'oidio della vite o crittogama della vite e la peronospora della vite (di origine americana) sono malattie provocate dalla presenza di funghi parassiti.
- ²² CAMERA DI COMM. INDUSTRIA E AGRICOLTURA, *Le condizioni economico-agrarie dei Colli Berici...*, pp. 22-23.
- ²³ CAMERA DI COMM. INDUSTRIA E AGRICOLTURA, *Le condizioni economico-agrarie dei Colli Berici...*, p. 23.
- ²⁴ CAMERA DI COMM. INDUSTRIA E AGRICOLTURA, *Le condizioni economico-agrarie dei Colli Berici...*, pp. 23-24.
- ²⁵ CAMERA DI COMM. INDUSTRIA E AGRICOLTURA, *Le condizioni economico-agrarie dei Colli Berici...*, p. 24.
- ²⁶ A. COSTACURTA, S. CANCELLIER, *I vitigni dei Berici...*, pp. 29-39.
- ²⁷ In qualche località viene chiamato *canolin* il foro stesso da cui zampilla il vino.
- ²⁸ Sulla viticoltura e sulla vinificazione si vedano anche AA.VV., *Civiltà rurale di una valle veneta. La Val Leogra*, Vicenza, Accademia Olimpica, 1976, pp. 142 (attrezzi per bruscare) e 226-231 (la vendemmia); F. SELMIN, *La viticoltura*, in M. CORTELAZZO (a cura di), *La terra e le attività agricole*, "Cultura popolare del Veneto", Padova, Cassa di Risparmio di Padova e Rovigo, 1991, pp. 105-124; E. BORSATTO, *Vite e vino*, in G.B. PELLEGRINI (a cura di), *I lavori dei contadini*, "Cultura popolare vicentina", Vicenza, Neri Pozza Editore, 1997, pp. 217-269 (disegni 172-189, 194, 197).
- ²⁹ G. RIZZO, *Catechismo agricolo...*, pp. 65-75.
- ³⁰ CAMERA DI COMM. INDUSTRIA E AGRICOLTURA, *Le condizioni economico-agrarie dei Colli Berici...*, pp. 20-21.
- ³¹ CAMERA DI COMM. INDUSTRIA E AGRICOLTURA, *Le condizioni economico-agrarie dei Colli Berici...*, pp. 25-26. I prati avvicendati essendo posti in generale sui terreni che si ritenevano migliori fornivano le seguenti produzioni: medica quintali 45 per ettaro pari a un prodotto totale di q.li 31.365 di fieno; il trifoglio dava un prodotto di q.li 39 per ettaro con un totale di q.li 24.141; il ginestrino e le altre foragere davano un prodotto unitario di q.li 35 per ettaro pari a un totale di q.li 8120. Tali basse produzioni di ginestrino si devono imputare, secondo l'autore, al fatto che questa foragere veniva normalmente coltivata sui terreni più ingrati (*idem*, p. 30).
- ³² Sulla fienagione si veda anche AA.VV., *Civiltà rurale di una valle veneta. La Val Leogra*, Vicenza, Accademia Olimpica, 1976, pp. 181-185, e C. MARCATO, *Gli attrezzi del contadino*, in G.B. PELLEGRINI (a cura di), *I lavori dei contadini*, "Cultura popolare vicentina", Vicenza, Neri Pozza Editore, 1997, pp. 91-95 (disegni 1-24).
- ³³ Sui rapporti tra il comune di Vicenza e le Ville del territorio, cfr. R. DAL LAGO, *Planie a Lacu. Vicende storiche di Pianezze del Lago*, a cura del Comitato Promotore della Parrocchia di Pianezze, 1999, pp. 3 8-44; e *Villabalzana. La storia e le memorie di una piccola e vivace comunità nei Colli Berici*, a cura del Comitato Promotore della Parrocchia di Villabalzana, 2003, pp. 27-41. I "Confines Vincentie et Colturarum" sono del 1277.
- ³⁴ R. DAL LAGO, *Villabalzana. La storia e le memorie di una piccola e vivace comunità nei Colli Berici*, a cura del Comitato Promotore della Parrocchia di Villabalzana, 2003, pp. 152-153. Per la legislazione sulla gestione del territorio, e in particolare per le rigide disposizioni sulla coltura, taglio e trasporto dei roveri, si veda I. CACCIAVILLANI, *Le leggi veneziane sul territorio. 1471-1789. Boschi, fiumi, bonifiche e irrigazioni*, Limena (PD), Signum Edizioni, 1984, pp. 136-186, e il catalogo MINISTERO PER I BENI CULTURALI E AMBIENTALI - ARCHIVIO DI STATO DI VENEZIA, *Boschi della Serenissima. Utilizzo e tutela*. Mostra documentaria 25 luglio - 4 ottobre 1987.
- ³⁵ CAMERA DI COMM. INDUSTRIA E AGRICOLTURA, *Le condizioni economico-agrarie dei Colli Berici...*, pp. 21-22.
- ³⁶ CAMERA DI COMM. INDUSTRIA E AGRICOLTURA, *Le condizioni economico-agrarie dei Colli Berici...*, pp. 27-28.

³⁷ G. BARUFFATO, *Etnografia e paesaggio*, in *Colli Berici. Aspetti storici ed ambientali*, a cura del CAI di Lonigo, del CAI di Noventa e del WWF di Lonigo, "Relazioni del 1° corso naturalistico Lonigo - Noventa, 8 aprile - 22 maggio 1988", Noventa Vicentina (VI), Giovani Editori, 1988, pp. 77-78.

³⁸ Sugli attrezzi per segare e spaccare la legna si veda AA.VV., *Civiltà rurale di una valle veneta. La Val Leogra*, Vicenza, Accademia Olimpica, 1976, pp. 143-145 e C. MARCATO, *Gli attrezzi del contadino*, in G.B. PELLEGRINI (a cura di), *I lavori dei contadini*, "Cultura popolare vicentina", Vicenza, Neri Pozza Editore, 1997, pp. 99-101 (disegni 190-211).

³⁹ CAMERA DI COMM. INDUSTRIA E AGRICOLTURA, *Le condizioni economico-agrarie dei Colli Berici...*, pp. 31-32.

⁴⁰ Per la lavorazione del latte si veda AA.VV., *Civiltà rurale di una valle veneta. La Val Leogra*, Vicenza, Accademia Olimpica, 1976, pp. 203-209, e P. RIZZOLATTI, *La lavorazione del latte e la malga*, in G.B. PELLEGRINI (a cura di), *I lavori dei contadini*, "Cultura popolare vicentina", Vicenza, Neri Pozza Editore, 1997, pp. 385-447 (disegni 104-159).

⁴¹ ASVi, Arch. Notarile, Giovanni Franceschini, b. 12654, 18 settembre 1698. Altri inventari riguardanti il nostro territorio sono pubblicati in F. DALLA LIBERA, *Pozzolo nel periodo Veneziano (secoli XV-XVIII)*, in G. NEGRETTO, F. DALLA LIBERA (a cura di), *Pozzolo di Villaga. Ambiente, storia e tradizioni di un paese dei Colli Berici*, Pozzolo di Villaga (VI), Parrocchia di Santa Lucia, 2003, pp. 227-237, e soprattutto in A.S. TAPPARO, *In Christi nomine amen. La famiglia Tapparo già Del Negro nei documenti conservati presso l'Archivio di Stato di Vicenza*, Vicenza, 2003, 683 pp.

⁴² Cassa del telaio, dove si tesse la tela (Boerio).

⁴³ Carreggiare, vale "guidar il carro o condur roba sul carro" (Boerio).

⁴⁴ *Zóncola, dóncola*: corda o legaccio di cuoio che collegava le corna del bue all'estremità del timone, per frenare il carico.

⁴⁵ *Manara, menara*: scure per tagliare la legna.

⁴⁶ *Soaza, soada*: cornice in legno di un quadro o di uno specchio.

⁴⁷ Il peso veniva indicato in *libbre* (L.).

⁴⁸ Forse *peches*, un vestito da uomo (Boerio).

Bibliografia

AA.VV., *Civiltà rurale di una valle veneta. La Val Leogra*, Vicenza, Accademia Olimpica, 1976, 789 pp. (attrezzi per bruscare 142; per segare e spaccare la legna 143-144; la vita in malga 203-209; la vendemmia 226-231; la fienagione 181-185).

AA.VV., *La sapienza dei nostri padri*, Vicenza, Accademia Olimpica, 2002, 621 pp.

E. BORSATTO, *Vite e vino*, in G.B. PELLEGRINI (a cura di), *I lavori dei contadini*, "Cultura popolare vicentina", Vicenza, Neri Pozza Editore, 1997, pp. 217-219 (disegni 160-189).

D. COLTRO, *Mondo contadino. Società, lavoro, feste e riti agrari del lunario veneto*, Vol.2°, Venezia, Arsenale Editrice, 1982, 238 pp.

D. COLTRO, *Stagioni contadine*, Venezia, Marsilio Editori, 1988, p.161.

M.CORTELAZZO (a cura di), *La terra e le attività agricole*, "Cultura popolare del Veneto", Padova, Cassa di Risparmio di Padova e Rovigo, 1991, 238 pp. (strumenti del contadino pp. 81-95).

M.CORTELAZZO (a cura di), *La casa e le tradizioni popolari*, "Cultura popolare vicentina", Vicenza, Neri Pozza Editore, 1998, 462 pp.

A. COSTACURTA, S. CANCELLIER, *I vitigni dei Berici*, Vicenza, Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura, 1999, pp. 176.

G.L.FONTANA, V.BERNARDI (a cura di), *Mestieri e saperi fra città e territorio*, "Cultura popolare vicentina", Vicenza, Neri Pozza Editore, 1999, 550 pp.

Il libro di casa Cerruti, Milano, Arnoldo Mondadori Editore, 1983, 142 pp.

C.MARCATO, *Stagioni, lavori e parole del contadino*, "Cultura popolare del Veneto", Padova, Cassa di Risparmio di Padova e Rovigo, 1991, 110 pp.

C. MARCATO, *Strumenti per lavorare la terra*, in M.CORTELAZZO (a cura di), *La terra e le attività agricole*, "Cultura popolare del Veneto", Padova, Cassa di Risparmio di Padova e Rovigo, 1991, pp. 81-86.

C. MARCATO, *Strumenti da taglio*, in M.CORTELAZZO (a cura di), *La terra e le attività agricole*, "Cultura popolare del Veneto", Padova, Cassa di Risparmio di Padova e Rovigo, 1991, pp. 93-95.

C. MARCATO, *Gli attrezzi del contadino*, in G.B.PELLEGRINI (a cura di), *I lavori dei contadini*, "Cultura popolare vicentina", Vicenza, Neri Pozza Editore, 1997, pp. 84-101 (disegni 1-24, 190-211).

M. MILANI, *Vita e lavoro contadino negli autori pavani del XVI e XVII secolo*, Padova, Esetra Editrice, 1996, 309 pp.

G. NEGRETTO, F. DALLA LIBERA (a cura di), *Pozzolo di Villaga. Ambiente, storia e tradizioni di un paese dei Colli Berici*, Pozzolo di Villaga (VI), Parrocchia di Santa Lucia, 2003, 426 pp.

G.B. PELLEGRINI (a cura di), *I lavori dei contadini*, "Cultura popolare vicentina", Vicenza, Neri Pozza Editore, 1997, 603 pp. (gli attrezzi pp. 83-124).

P. RIGONI, *Bosco ed esbosco*, in G.B.PELLEGRINI (a cura di), *I lavori dei contadini*, "Cultura popolare vicentina", Vicenza, Neri Pozza Editore, 1997, pp. 509-546 (disegni 199-211).

G. RIZZO, *Catechismo agricolo ad uso dei contadini*, Padova, coi tipi del Seminario, 1869.

P. RIZZOLATTI, *La lavorazione del latte e la malga*, in G.B.PELLEGRINI (a cura di), *I lavori dei contadini*, "Cultura popolare vicentina", Vicenza, Neri Pozza Editore, 1997, pp. 385-447 (disegni 104-159).

F. SELMIN, *La viticoltura*, in M.CORTELAZZO (a cura di), *La terra e le attività agricole*, "Cultura popolare del Veneto", Padova, Cassa di Risparmio di Padova e Rovigo, 1991, pp. 105-124.



LA CASA E L'AMBIENTE FAMILIARE

Le abitazioni rurali dei nostri Colli erano generalmente modeste, a due piani (o tre, se avevano il granaio); al pianterreno, con accesso diretto dall'esterno, si trovava la cucina, nella quale era collocato il camino. Una ripida scala in legno ad una sola rampa portava alla camera da letto del piano superiore. Da qui un'altra scala portava in granaio, locale usato come deposito di prodotti agricoli, ma non di rado anche come seconda camera. Sul retro, a tramontana, la *càneva* (o cantina), spesso con il soffitto a volto. Quando aumentava la famiglia o si sposava qualche figlio, e le finanze lo permettevano, si aggiungeva di lato un altro modulo simile, collegato all'abitazione originaria da porte interne, anticipando così il principio delle moderne case a schiera.

Le facciate presentavano due semplici aperture al piano terra (una finestra con inferriate e una porta, spesso trasformata successivamente in una seconda finestra per l'apertura di una porta centrale), due al primo piano e due più piccole in granaio.

Come materiali da costruzione venivano usati: il pietrame reperibile sul posto legato con malta di sabbia calcarea e calce per i muri, la pietra estratta dalle cave per i contorni di porte e finestre e per i pilastri dei portici, le tavole di legno e le travi per i solai, i coppi per il tetto.

La stalla con portico e fienile era unita al fabbricato su un lato, con l'ingresso del portico sporgente rivolto verso l'abitazione. Oppure potevano anche essere allineate di fronte, separata ma in parallelo con le abitazioni, con il portico davanti, verso il cortile. Altri rustici (porcili con pollai, forni, tettoie) sorgevano isolati o venivano ricavati addossandoli a un muro del portico o della stalla.

L'arredamento della casa rurale era piuttosto povero, ridotto all'essenziale, in quanto in casa si stava poco e buona parte delle risorse dovevano essere destinate ai campi, alle bestie della stalla, per soddisfare una necessità ben più impellente: la sopravvivenza quotidiana.

La cucina

La cucina era il locale più importante della casa, dove si preparava da mangiare, si mangiava, si ricevevano i conoscenti, si trascorrevano il poco tempo non destinato al lavoro. Ad una parete era addossato il camino di pietra, formato dal *fogolare* vero e proprio (focolare), dalle *spale* (spallette) e dalla *napa* (cappa). Sulla parte centrale del focolare, dove ardeva il fuoco, veniva ricavata la *róla*, un incavo rettangolare ricoperto di mattoni refrattari; sotto il piano, sempre al centro, si apriva un vano che serviva da ripostiglio o contene-

258. Ricostruzione di una cucina con credenza, acquaio, fiaschi, pentole, padelle, matterelli, taglieri.



260



261



262

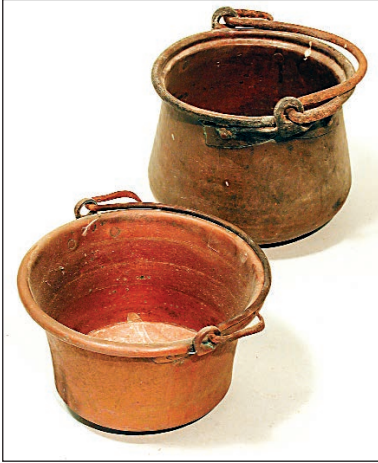


259. Cucina con il *cassón par la farina*, la madia divisa all'interno in due scomparti non uguali per la farina gialla (il più grande) e la bianca, chiusa con un unico coperchio a ribalta.
260. *Caldiero* (paiolo) della famiglia Etenli (anni '50 del Novecento).

261. *Méscole* o mestoli e fruste per rimestare la polenta.

262. *Còpo*, tavola su cui appoggiava il ginocchio la massaia per tenere immobile il paiolo in rame (*ramina*) mentre rimestava la polenta sul focolare.

263



264



265



266



267



263. Pentole in rame.

264. Il *bròndo*, pentola in bronzo munita di piedini.

265. La *stagnà*, pentola in rame ricurva verso l'interno, con rivestimento interno in stagno.

266. Secchio in rame.

267. *Ramìna*, *còpo*, *panàro* e *méscole*: paiolo, ceppo, tagliere e mestoli per rimestare la polenta durante la cottura. Il *caldièro* (paiolo di rame) era tra gli attrezzi più importanti della casa contadina, in considerazione che l'alimento di base era allora la polenta, fatta quotidianamente e anche, nelle famiglie patriarcali, più volte al giorno. Qualche famiglia era tanto povera che, non potendo-

lo acquistare, lo prendeva a noleggio dal *mistro* (calderaio).

Dopo l'uso, per staccare le croste dal fondo e dalle pareti del paiolo, questo veniva messo *in moja*, riempito cioè d'acqua: con l'aggiunta di *sémole*, si sarebbe fatto il *pastón* per il maiale.

268



269



270



271



268. La *farsóra* o tegame da mettere sulle braci. Perché non arrugginisse, non veniva mai lavata; ma non ce n'era bisogno, in quanto ogni traccia di olio o di unto veniva tolta intingendo ripetutamente la polenta.

269. Graticole per arrostitire la polenta e treppiede per tegami.

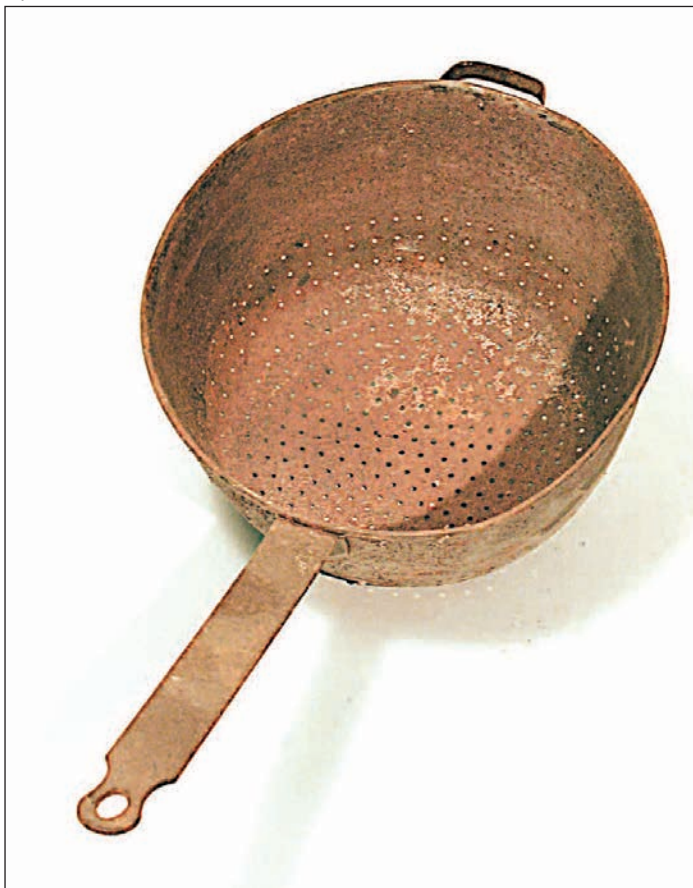
270. Pentolino con supporto in legno.

271. Il *tést*, coperchio di lamiera per coprire focacce o altri cibi che venivano messi a cuocere sul caldo della *róla* (incavo rettangolare nel focolare, ricoperto di mattoni refrattari).

272



273



274



275



272. Forchette, cucchiai e mestoli in rame.

273. Scolapasta.

274. Sèssola o piccola pala di legno per farina, zucchero, riso.

275. Taglieri per il pane.

va, in tempi più recenti, la cassetta della legna. Sulle spalle del camino, decorate con semplici disegni geometrici o piccoli rosoni intagliati racchiusi in una cornice, due modiglioni reggevano la cappa. Sulla *scafa* (mensola) della cappa, formata da una cornice di pietra o da un trave di legno, venivano appoggiati i piatti di rame, il lume, *el canfin* (la lampada a petrolio), *la cógoma* (la cuccuma del caffè). Nella parte centrale della vela della cappa, bene in vista, veniva appesa la *lecarda*, la grande teglia di rame lunga e stretta che veniva posta sul focolare sotto lo spiedo degli uccelli per raccogliere l'unto che colava e per friggere la polenta.

Con lo stesso termine, *camìn*, veniva indicata anche la canna fumaria che proseguiva nei piani superiori (*el caldo el va su par el camin*) e il comignolo sul tetto (*'na sita la ga rabaltà el camin*), ricoperto anche questo con i coppi.

Da un traverso della canna fumaria scendeva la *caéna del camin*, la catena del camino, alla cui estremità, su un *ranpin* (uncino), veniva appeso il *caldièro* (paiolo di rame) della polenta o una pentola. Un'altra catena, più piccola, poteva essere agganciata a una mensola girevole di ferro infissa nella parte interna di una spalla del camino. Altri recipienti per cucinare (*bróndi* o pentole di bronzo, padelle, tegami) venivano messi vicino al fuoco appoggiati su dei bassi treppiedi triangolari di ferro sotto i quali venivano allargate delle braci. O servivano (come il *tésto*, coperchio di lamiera) per coprire torte o altri cibi che venivano messi a cuocere sul caldo della *róla*, ricoperti a sua volta da cenere e braci, oppure, come la *gradèla* (graticola), per abbrustolire la polenta.

Con due *cavaliti* di ferro (alari, ma potevano bastare due mattoni) si teneva unita e sostenuta la legna sul focolare, favorendone la combustione, mentre con il *supiòto*, un tubo di ferro terminante con un piccolo foro tra due rebbi, si ravvivava le braci soffiandovi contro o si attizzava il fuoco muovendo la legna. Le braci potevano essere afferrate con le *mojéche* (le molle, un attrezzo di ferro formato da due bracci uniti da una giuntura flessibile e terminanti con due appendici prensili) o con la *paléta par le brónzhe*, una paletta con il manico lungo che serviva per allargare o raccogliere le braci e la cenere.

Il camino svolgeva anche una importante funzione sociale: la famiglia contadina nelle lunghe serate invernali, quando non andava al *filò* in stalla, si riuniva dopo cena attorno al fuoco del camino per riscaldarsi, per discorrere della stagione, per raccontare le storie *de 'sti ani*, di una volta, seduta su sedie e sgabelli, o sulla pietra stessa del focolare.

Negli anni cinquanta del Novecento nelle nostre case ha fatto il suo ingresso la *stua*, la cucina economica, con la quale si cucinava più comodamente e si riscaldava di più in quanto lo scarico dei fumi avveniva attraverso un tubo anziché attraverso una cappa aperta, ma consumava solo legna di un certo diametro e segata su una misura ben definita, poco più di venti centimetri.

Per fare la minestra, o comunque per cucinare cibi liquidi, veniva usato il *bróndo*, una grande pentola di bronzo fuso a forma di un tronco di cono rovesciato, fornita di un manico e di tre piedini di appoggio, molto fragile. Per quantità di cibo più modeste si usava la *raminèla*, un piccolo paiolo di rame. Per cucinare verdure, uova e arrostiti si usava la *técia*, il tegame di ferro smaltato, all'esterno, a vivaci colori; per cibi che dovevano cuocere lentamente era più adatto *l'antiàn*, il tegame di cotto, con due piccoli manici laterali oppure uno unico più lungo, mentre per i fritti veniva usata la *farsóra*, la padella di ferro con il bordo basso e con un lungo manico laterale.

Il *caldiero* (il paiolo di rame) era tra gli attrezzi più importanti della casa contadina, considerando che l'alimento di base era allora la polenta, fatta quotidianamente e anche, nelle famiglie patriarcali, due volte il giorno. Qualche famiglia era tanto povera che, non potendolo acquistare, lo prendeva a noleggio dal *mistro* (calderaio). Per fare la polenta, veniva appeso alla catena del focolare il paiolo e quando l'acqua incominciava a bollire, vi veniva versata lentamente, a manciate, la farina gialla, rimestandola di continuo con la *méscola*, il mestolo costituito da un piccolo palo di legno. Quando l'impasto incominciava a farsi consistente, per rimestarlo bisognava tenere fermo il paiolo contro la parete del focolare appoggiandovi il *sòco* o *mena polenta*, un ceppo di legno triangolare rivestito di lamiera, sul quale si appoggiava un ginocchio. Una volta cotta, la polenta veniva versata sul *panàro* (tafferia), un tagliere rotondo di assicelle di legno tenute unite da due traversi, con un manico sporgente provvisto di foro, sul quale si avvolgeva il filo di refe che veniva usato per tagliare la polenta a fette quando era ancora calda. Per staccare le croste dal fondo e dalle pareti del paiolo, questo veniva messo *in mòja*, riempito cioè d'acqua: con l'aggiunta di *sémole*, si sarebbe fatto il *pastón* per il maiale. Bisognava infine *fregare el caldièro* con sabbia e *òjo fumante* (acido solforico) per far brillare il rame. Per rendere meno pesante questo lavoro, il paiolo veniva appoggiato sull'incavo del *sòco*, che poteva essere un ripiano di legno montato su un treppiede, un ceppo ricavato dalla base di un tronco oppure un cilindro di pietra.

In cucina c'erano anche altre attrezzi di uso corrente: la *sèssola* (una cucchiara di legno simile alla gottazza) per la farina e per i prodotti sfusi in genere, una piccola pala di legno semicilindrica, dal manico corto; il *tamiso* (setaccio) per separare la farina dai *soèntri* (il cruschello, la parte più minuta della crusca); la *mésa* (madia) per impastare la pasta del pane; la *gràmola da pan*, l'attrezzo per *domare* la pasta per fare il pane, formato da una leva fissata all'estremità, mediante uno snodo, a un piano; il *tajapan*, un coltello a leva che tagliava il pane vecchio e il biscotto all'interno di una base di legno con il bordo; la *tòla da tajadèle* (spianatoia), una tavola rettangolare di legno con un bordo sporgente in basso per fermarla alla tavola della cucina, sulla quale si impastava soprattutto la farina per le tagliatelle e si *tirava* (spianava) la sfoglia con la *méscola* (matterello); la *toléta da tajadèle*, il tagliere stretto e lungo sul quale si tagliava la sfoglia arrotolata; la *cortelina* per tagliare le tagliatelle, un coltello con la lama alta e sottile, con in alto una costola ripiegata, perché ricavato da una vecchia falce; il *bigolaro* o *torcio da bigoli*, un torchio per ottenere una pasta simile agli spaghetti.

Altri attrezzi servivano per preparare i cibi o per conservarli: *panariti* (taglietri) rettangolari di legno con il manico forato delle più svariate forme, a seconda dell'uso; *perióli* (imbuti) di metallo, *minèstri* (mestoli) di legno; il *pesta-sale*, un mortaio di legno per trasformare il sale grosso in sale fino; la *bala del caffè* o il *brustolin*, per tostare il caffè in grano, e il *masenin* per macinarlo; la *piana* (zuppiera o insalatiera) di ceramica bianca o porcellana, per portare la minestra in tavola, per condire la pastasciutta, l'insalata e la verdura in genere; il *zhestèlo de fèro*, il cestino di filo di ferro, per sgocciolare l'insalata; i *pegnati* (vasi di terracotta smaltata), panciuti, con il collo svasato, a uno o due manici ai fianchi, per conservare l'unto e per riporre sotto aceto cipolline e peperoni lunghi. Le vivande venivano conservate per qualche giorno al fresco in cantina nella *moscaróla* (moscaiola), una intelaiatura di legno appesa a

276



276. Matterello (a destra) e tagliere per stendere e tagliare la sfoglia di pasta.

277. Torcio per bigoli o bigolaro (torchio per spaghetti).

278. Pestalardo o tagliere per il lardo.

279. Affettatrice manuale per il formaggio.

277



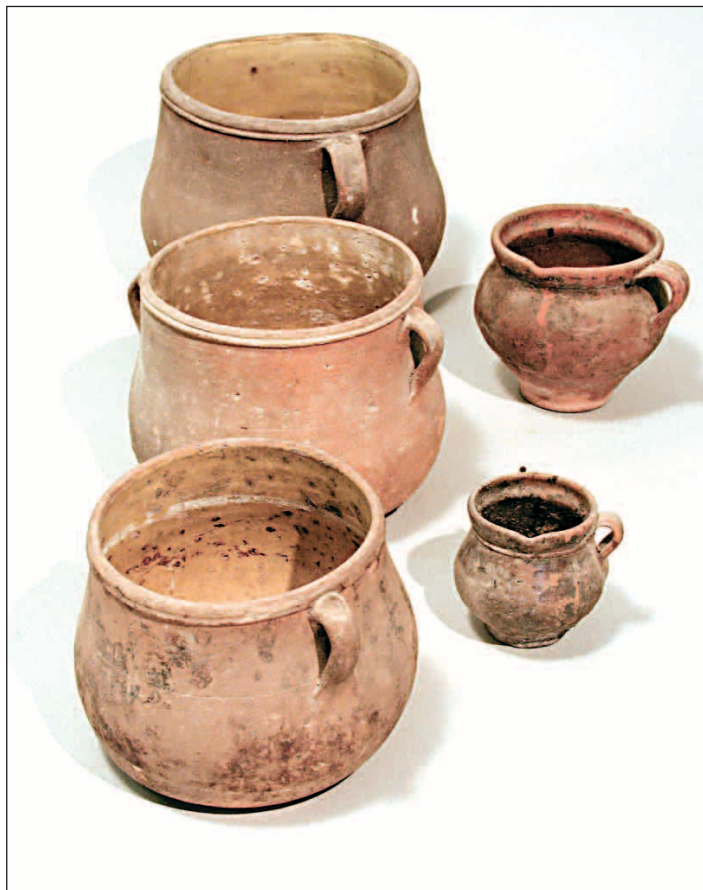
278



279



280



281



282



283



284



280. Contenitori in cotto per conservare con lo strutto cotechini e salami. L'antian era un tegamino in cotto con i bordi molto bassi.

281. Contenitore e bala del caffè o brustolin (boccia per tostare il caffè).

282. Macinino per caffè.

283. Cestelli in filo di ferro per sgocciolare l'insalata.

284. Forchettone di ferro e mestolo di legno.



286



285. *Seciàro co scafa* (acquaio da cucina con mensola) e serie di pentole in rame.

286. Secchio in rame per attingere acqua dal pozzo.

287. *Bigòlo co i séci e la cazha* (arconcello o bilancere con secchi e mestolo di rame). La *cazha* era sul secchiaio, e serviva per attingere acqua dai secchi.

288. Arconcello o bilancere con secchi di metallo zincato.

287



288



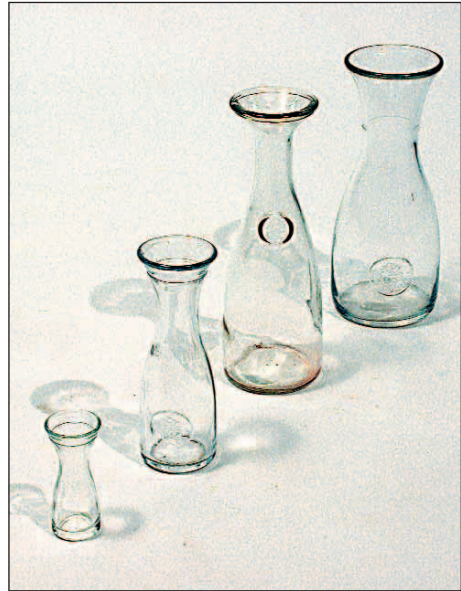
289



290



291



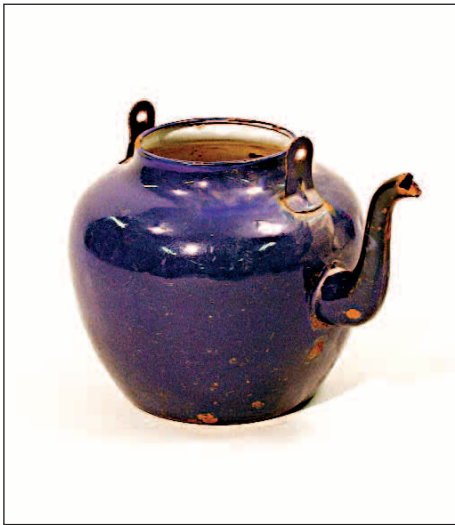
292



294



293



295



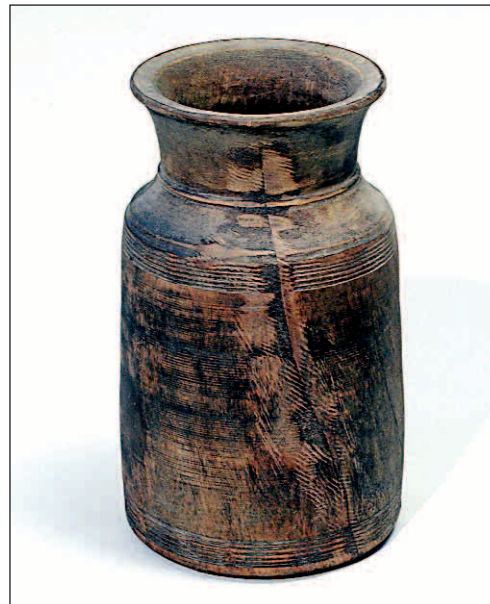
296



297



298



289. Zucche trasformate in contenitori per il vino e l'acqua.
290. Fiaschi di varie fogge.
291. Misure graduate per vino (un ottavo, un quarto, mezzo litro, un litro).
292. Fiaschi rivestiti di vimini (*stròpe*).
293. Bricco per il latte.
294. Alambicco.
295. Macchina per cucire.
296. Ferro da stiro, riscaldato con braci.
297. Macchinetta tagliasigari per tabaccai.
298. Vaso di legno.



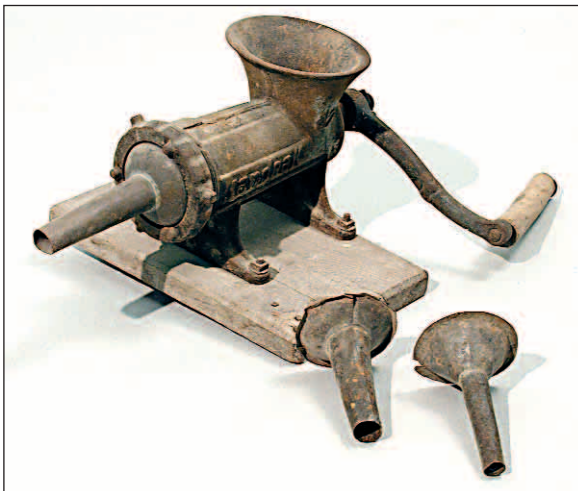
300



301



302



299. *Moscaróla*, contenitore per proteggere gli alimenti dalle mosche e in particolare dai mosconi che tentavano di deporre le uova sulla carne. Rivestita di una fitta rete metallica, veniva appesa a una trave in cantina, al fresco.

300. *Moscaróla de véro* o trappola per mosche.

301. Trappola per volpi.

302. Insaccatrice per salami.

una trave, rivestita di una fitta rete metallica che le proteggeva dalle mosche e in particolare dai mosconi che tentavano di deporre le uova sulla carne. Le suppellettili della cucina erano costituite da pochi elementi indispensabili: il *cassón par la farina* bianca e gialla, una madia divisa all'interno in due scomparti non uguali (naturalmente il più grande era quello per la farina gialla), chiusa con un unico coperchio a ribalta; la credenza, un mobile formato da una base con ripiani chiusi con delle portelle, dai cassetti al centro e da una piccola vetrina in alto, che mostrava il servizio di bicchieri e di tazzine e, fissate sulle cornici dei vetri, le cartoline del figlio emigrato, la foto dello zio morto in guerra, il "santino" portato dal parroco per la benedizione della casa; il *cantonale*, piccola credenza ad angolo; la *tòla* con le *carèghe* (la tavola con le sedie). Su una parete erano fissate le *caéce*, un triangolo di traversi di legno provvisti di ganci sui quali si appendevano i *rami* (le suppellettili di rame) della cucina.

In un angolo della cucina, oppure incassato nel vano di una porta murata o addirittura sotto la scala, veniva ricavato il *seciario*, il secchiaio (o acquaio), costituito da una lastra di pietra incavata fino ai bordi, con in un angolo lo scarico dell'acqua (*el buso del seciario*) che terminava all'esterno con un coppo sporgente dal muro; su un fianco poggiava la *sgozharóla* (scolapiatti), un ripiano inclinato di legno con i bordi laterali rialzati, sul quale si riponevano a sgocciolare le stoviglie appena lavate; sopra il secchiaio, la *scafa*,¹ una mensola sorretta da un traverso di legno provvisto di ganci sui quali venivano appesi i *séci de ramo*, i secchi d'acqua in rame; a destra, appesa ad un gancio, la *cazha*, un mestolo di rame dal cucchiaino tronco-conico, munita di un lungo manico, che serviva ad attingere acqua dai secchi nel *pianòto* (catino) o nelle pentole, o anche per bere direttamente. Sulla mensola veniva appoggiato il *bocale*, il boccale in ferro smaltato o in cotto nel quale si serviva il vino in tavola; il *fiasco de zhuca*, un fiasco ricavato da una zucca particolare svuotata e rivestita di un graticcio di vimini, che veniva usato per portare acqua o vino a chi lavorava nel campo; il *fiasco inpajà co le stròpe*, un fiasco di vetro rivestito di un intreccio di vimini.

Dietro la porta della cucina o della stalla, appeso ad un chiodo, non mancava il *Pojana*, l'almanacco di Giovanni Spello che riportava per tutto l'anno le previsioni del tempo legate alle fasi della luna, il calendario delle feste, delle fiere e dei mercati settimanali, e i consigli su quando seminare, quando raccogliere, quando tagliare la legna.²

Per testimoniare la vita familiare contadina, nel Museo è stato ricomposto un focolare con il *caldièro* (paiolo) e il *menapolenta* (ceppo di legno che teneva fermo il paiolo), la cucina con i *panari* (taglieri per la polenta), i *rami* (le casseruole in rame), i *bróndi* (recipiente da cucina in bronzo), la *gràmola* per impastare il pane, il secchiaio di pietra incavata con i secchi per l'acqua appesi ai ganci.

La camera da letto

Le camere da letto erano collocate al primo piano, esposte a mezzogiorno; le più calde erano naturalmente quelle sopra la cucina. Il pavimento e il soffitto erano di tavole di legno piallate sulla parte superiore (*solaro*) e sostenu-

te da travi a vista. La camera dei genitori era la più arredata: il letto più antico era costituito da quattro cavalletti di legno su cui poggiavano delle assi (o dei pali). Sopra le assi veniva posto il *pajón o sacón de scartòzhi*, il pagliericcio che fungeva da materasso, una sacca riempita dei cartocci della pannocchia di granoturco, scegliendo tra essi quelli interni, più bianchi e morbidi. Attraverso due aperture laterali la donna periodicamente introduceva le mani nel *sacón* per rimescolare i cartocci e rendere il pagliericcio più morbido. E sopra il *pajón* si metteva *el lèto de péna*, fatto di *intima*, una tela resistente al calamo delle penne. Dopo l'ultima guerra i cavalletti vennero sostituiti dalle *cucéte*, un vero letto, con il materasso di crine che appoggiava su reti metalliche molto elastiche e con la testiera e la "pediera" abbellite da motivi scolpiti nel legno o da placche di bronzo. Sulla parete sopra la testiera del letto veniva affisso il quadro della "Sacra Famiglia": Gesù tra Giuseppe e Maria nella bottega di falegname. A fianco del letto, sopra i comodini, erano appese due piccole acquasantiere di lamiera o di ceramica con l'acqua benedetta il Sabato Santo al fonte battesimale e un rametto di ulivo benedetto la domenica delle Palme. Prima di andare a letto l'uomo e la donna, intingendo le punte delle dita nell'acqua santa, si facevano il segno della croce e recitavano la preghiera della "buona morte":

«Signore vao a leto, co l'angelo perfeto, co l'angelo santo, co lo Spirito Santo.
 In leto me ne vo, levare mi no so, Signore, vu ca lo savi, bona goardia me fari.
 De di e de note, fino al punto de la me morte.
 Dopo la morte mia, Signore ve raccomandando l'anima mia.
 Se l'anima mia lasiasse il corpo, tre cose ve domando:
 confessione, comunion, olio santo,
 nel nome del Padre, del Figlio e delo Spirito Santo.»³

Al momento del matrimonio la donna si portava la *dota* (la dote) nella *cassa da dota*, una specie di cassetto chiuso nella parte superiore da un coperchio, che conteneva la biancheria e veniva tenuto a fianco del letto. L'uomo invece doveva portare la *càmara*, formata, oltre che dal letto, dall'*armaro* (cassetto) con lo specchio e dall'*armarón* (armadio a due ante, con in basso un cassetto). I neonati dormivano tra i genitori o su un lettino a fianco del letto, mentre gli altri figli riposavano in un'altra stanza, anche in tre sullo stesso letto a due piazze.

Le camere, prive di qualsiasi sistema di riscaldamento, d'inverno erano fredde. Per riscaldare almeno il letto veniva messa tra le lenzuola la *mònega* (trabiccio), un'intelaiatura di legno dalla forma particolare, che teneva alzate le coperte e conteneva la *fogara* (il braciere di terracotta o di metallo) con le *brónzhe* (le braci) raccolte poco prima dal focolare o dalla stufa. Qualcuno poteva anche permettersi la *bòzha de l'àcoa calda*, un recipiente basso e bombato, di rame, provvisto di tappo, che veniva riempito di acqua calda e conservato tra le lenzuola durante la notte.⁴

In casa naturalmente non c'era il bagno. Il *bocale* (vaso da notte) veniva tenuto in un comodino o sotto il letto. Per lavarsi mani e viso, invece, si usava il *lavandin*, un mobiletto con l'intelaiatura di ferro che reggeva due piani di marmo. Su quello superiore, protetto da un bordo rialzato, vi era il *pianòto* o *bazhin* (il bacile) smaltato e, sostenuto da un telaino di ferro, uno specchio; su quello inferiore, più piccolo, la brocca dell'acqua. Ma il contadino

303



304



305



306



303. Camera da letto. Il letto era costituito da due cavalletti di legno su cui poggiavano delle assi. Sopra veniva posto il *pajón* o *sacón de scartòzhi*, il pagliericcio che fungeva da materasso, una sacca riempita dei cartocci delle pannocchie.

304. *Spasséjo*, girello in legno per neonati. Il bambino poteva andare avanti e indietro scivolando sui due binari.

305-306. Valigie di cartone e di legno. Ricordano l'emigrazione in Francia, nell'ultimo dopoguerra, di Carlo Etenli (quella in legno è la sua) e di tanti altri lavoratori.

307



307. Lavandino per camera da letto, con *pianòto* o *bazhin* (catino in ferro smaltato), secchio e brocca.

308. Acquasantiere. A fianco del letto, sopra i comodini, erano appese due piccole acquasantiere (*i secèi*) di lamiera o di ceramica con l'acqua benedetta e un rametto di ulivo della domenica delle Palme. Prima di andare a letto, intingendo le punte delle dita nell'acqua santa, ci si faceva il segno della croce recitando la "preghiera della buona morte".

309. Rasoio con cuoio per affilare la lama.

310. *Buso*, cilindro in legno dove venivano posti momentaneamente i neonati dopo l'alimentazione, in attesa del "ruttino".

308



309



310



311



312



313



314



315



311. Scaldapiedi.

312. *Fogàra*, scaldino ricavato da un elmetto militare della 1^a guerra mondiale.

313. Scaldaletto.

314. *Mónega con fogàra*, trabiccolo di legno con scaldino. Per riscaldare il letto d'inverno veniva messa tra le lenzuola la *mónega*, un'intelaiatura di legno dalla forma particolare, che teneva alzate le coperte e conteneva la *fogàra*, il braciere di terracotta o di metallo, con le braci raccolte dal focolare o dalla stufa.

315. *Scaldasonno* o *bóla* di rame o di alluminio, che veniva riempita di acqua calda e messa tra le lenzuola, per riscaldare il letto. Poteva essere usato anche un mattone riscaldato sul focolare, avvolto in un panno.

316



317



318



316. Lampade a petrolio (*canfini*) da tavolo, a soffitto e bugie o candelieri a piatto. L'illuminazione serviva soprattutto d'inverno, in stalla, quando bisognava governare le bestie o durante i *filò*, le veglie. Oppure in cucina, dopo la cena, o per salire in camera al momento di andare a letto.

317. Lumi a carburo. Venivano usati soprattutto in *priara* e nella miniera di lignite al Gazzo.

318. Lampada a petrolio (*canfin*) a soffitto, dotata di un serbatoio a cipolla per il combustibile e di un lungo tubo di vetro a protezione della fiamma, coperto da una campana di vetro bianco opaco per diffondere in modo uniforme la luce.

319. *Ferale* o lume a petrolio per carrettieri.

320. Lampada per ferrovieri.

321. Lumi a petrolio.

322. Fornelli ad alcool.

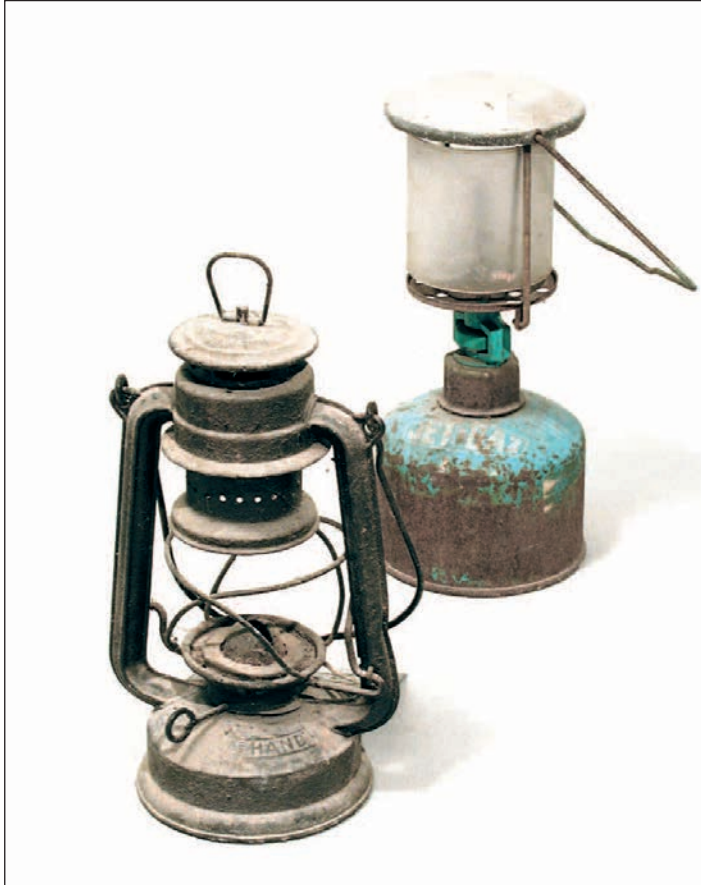
319



320



321



322



preferiva scendere in cucina e lavarsi sul secchiaio o, d'estate, all'aperto. Nel Museo è esposta una camera con il *letto de pajón* e de *scartòzhi* (materasso di paglia e di cartocci di mais) sui cavalletti, l'*armaro* (cassettone) e l'*armarón* (armadio), la *mònega* e la *fogara* per scaldare il letto, illuminata da un *canfin* (lampada a petrolio).

L'illuminazione

Il contadino seguiva il ritmo della natura e la luce del sole: si alzava molto presto d'estate, quando incombevano i lavori, e più tardi d'inverno, quando la terra riposava. L'illuminazione serviva soprattutto d'inverno, in stalla, quando bisognava governare le bestie o durante il *filò* (la veglia). Oppure in cucina, dopo la cena, o per salire in camera al momento di andare a letto. E come tutto il resto, anche i sistemi di illuminazione erano piuttosto modesti. L'attrezzo più antico e più semplice, dopo la candela, era la *lume* (la lucerna), costituito da una scodellina contenente l'olio e da uno stoppino. Quando si doveva andare in stalla durante un temporale o si doveva scaricare un carro sotto il portico, si usava il *ferale*, una lucerna portatile protetta da vetri, usata anche dai carrettieri di notte. Ma un passo avanti nel sistema di illuminazione si ebbe con l'introduzione del *canfin* (lampada a petrolio), dotato di un serbatoio a cipolla per il combustibile, su cui nella parte superiore si avvitava un coperchio munito di uno stoppino a nastro, la cui regolazione, che determinava anche l'intensità luminosa, avveniva ruotando un perno mosso da una ruota dentata. La fiamma era protetta da un lungo tubo di vetro, panciuto nella parte più bassa. Il *canfin* da tavolo era dotato di un'ansa laterale; quello da appendere, di un telaio di filo di ferro ritorto terminante con un occhiello, che reggeva una campana di vetro bianco opaco che diffondeva in modo uniforme la luce diretta della fiamma.⁵

Il bucato

Mastelli e *tòle* (assi) da lavare testimoniano la fatica del bucato e della *lissia* (bucato straordinario) in un tempo in cui doveva ancora arrivare l'acquedotto e l'acqua doveva essere portata con i secchi dalla sorgente lontana talvolta parecchie centinaia di metri.

Per lavare i panni sporchi la donna di casa sceglieva i primi giorni della settimana. La *ròba* veniva messa *in mòja* (in bagno) nel mastello, tenendo separati i panni bianchi dai colorati, perché non prendessero colore. Il *mestèlo* (mastello) da lavare era simile a quello che veniva usato in cantina per travasare il vino, ma di legno più chiaro: a forma di tronco di cono rovesciato, era fatto di *dòe* (doghe) tenute insieme da due o tre cerchi di ferro, strette intorno al fondo. In basso aveva due fori per lo scarico dell'acqua, uno sul fondo e l'altro su una dogga. Nella parte superiore, tre doghe sporgenti collocate ad angolo retto permettevano l'appoggio della *tòla* (asse) per lavare; due di esse, opposte fra loro, avevano un foro per il passaggio di un bastone di legno che permetteva un trasporto più agevole. L'asse era una tavola rettangolare munita su tre lati di bordi che impedivano all'acqua di uscire, e su un angolo di un riquadro per riporre il sapone.



323. Assi e mastelli per il bucato.

Il *mestèlo* (mastello) da lavare era di legno chiaro, a forma di tronco di cono rovesciato, fatto di *dòe* (doghe) tenute insieme da due o tre cerchi di ferro, strette intorno al fondo. In basso aveva due fori per lo scarico dell'acqua, uno sul fondo e l'altro su una doga. Nella parte superiore, tre doghe sporgenti collocate ad angolo retto permettevano l'appoggio della *tòla* (asse) per lavare; due di esse, opposte fra loro, avevano un foro per il passaggio di un bastone di legno che permetteva un trasporto più agevole. L'asse era una tavola rettangolare munita su tre lati di bordi che impedivano all'acqua di uscire, e su un angolo di un riquadro per riporre il sapone.

La *lissia* vera e propria, cioè la lavatura delle lenzuola e della biancheria di casa, si faceva ogni tre-quattro mesi, occupando per più giorni tutte le donne della famiglia. Veniva innanzitutto preparata la *bròa* (il ranno), facendo bollire per circa tre quarti d'ora dell'acqua dentro un *caldierón* (grande paiolo) o nella *calièra* (grossa caldaia) e aggiungendovi della cenere se-

tacciata e pulita. Quando la *bròa* era pronta veniva versata, ancora bollente, nel mastello pieno di panni, filtrando la cenere con il *bugaròlo*, un telo di tessuto molto resistente. La biancheria restava in ammollo fino al giorno dopo. Al momento del risciacquo, per portare alla fontana le numerose ceste di biancheria era necessario ricorrere al carro trainato dalle mucche o dai buoi.

324



325



326



327



324. *Caldierón de la lissia*: paiolo di rame nel quale, posto sulla *formèla*, veniva riscaldata l'acqua per il bucato.

325. Mastello con due assi da lavare per due lavandaie.

326. Asse per lavare i panni al ruscello.

327. Cavalletto per riporre i panni lavati.

Per lavare, la donna prelevava dal mastello un panno alla volta, lo insaponava sull'asse e lo passava con il *bruschéto* (spazzola di saggina), fino ad asportarne lo sporco più resistente; immergeva di nuovo il panno nel mastello, quindi lo estraeva, lo strizzava e lo appoggiava su un cavalletto di legno. Per risciacquare la biancheria doveva cambiare l'acqua molto spesso: portava allora a *rasentare la roba* alla fontana, reggendo le ceste con il *bigòlo* (arconcello).

La *lissia* vera e propria, cioè la lavatura delle lenzuola e della biancheria di casa, si faceva ogni tre-quattro mesi, occupando per più giorni tutte le donne della famiglia. Veniva innanzitutto preparata la *bróa* (il ranno), facendo bollire per circa tre quarti d'ora dell'acqua dentro un *caldierón* (grande paiolo) o nella *calièra* (grossa caldaia, sovente appoggiata su una sede in muratura in un angolo del portico, la *lissiarà*, o semplicemente su un treppiede) e aggiungendovi della cenere setacciata e pulita. Quando la *bróa* era pronta veniva versata, ancora bollente, nel mastello pieno di panni, filtrando la cenere con il *bugarólo*, un telo di tessuto molto resistente. E perché la sua azione fosse efficace sulla biancheria, questa restava in ammollo fino al giorno dopo, quando il *lisiäzho* (l'acqua residua) veniva fatto uscire attraverso il foro inferiore del mastello a cui era stato tolto il *cocón* (il tappo). Questo liquido poteva però essere riutilizzato per una nuova lavatura, per abbeverare e concimare le piante, per lavarsi i capelli. Al momento del risciacquo, per portare alla fontana le numerose ceste di biancheria era necessario ricorrere al carro trainato dalle mucche o dai buoi.⁶

La scuola

Una delle tappe fondamentali per la vita del bambino era “andare a scuola”. Partiva con la sua *sachéta* (sacca prima di tela, poi di fibra o di cartone rigido) che nel primo anno custodiva solamente un libro di lettura, un quaderno, una carta assorbente e un *penarólo* o *canòto* (portapennino). Le scuole “comunali” (che venivano frequentate spesso solo fino alla terza elementare) erano dislocate nei capoluoghi e, affollatissime, funzionavano su doppi turni, ma non mancavano quelle delle contrade più isolate costituite da un'unica aula che ospitava contemporaneamente alunni di tutte le classi, con i maschi da una parte e le femmine dall'altra: la pluriclasse.

L'aula del periodo fascista conservava un aspetto piuttosto austero. Alle sue pareti erano appese le carte geografiche dell'Impero e il Crocifisso tra le immagini del Re e del Duce. Durante i mesi più rigidi veniva riscaldata da una vecchia stufa di cotto, tenuta accesa direttamente dagli alunni. Era arredata con un armadio, una cattedra e una lavagna nera, mentre i vecchi banchi di legno a due posti con le loro incisioni testimoniavano il passaggio e il lavoro dei coltellini e dei pennini di intere generazioni di scolari.

All'inizio delle lezioni veniva recitata la preghiera per il duce: “Dio Onnipotente, dona pace e prosperità alle nostre famiglie, dà gloria al nostro Re, proteggi il Duce e l'Italia nostra. Così sia!”. L'insegnante raccoglieva le iscrizioni all'Opera Nazionale Balilla, un'organizzazione creata dal fascismo allo scopo di assistere ed educare i ragazzi e i giovani. A seconda dell'età e del sesso, erano suddivisi in specifici corpi o reparti: Figli e Figlie della Lupa (dai 6 agli 8 anni), Balilla e Piccole Donne (dagli 8 ai 14 anni); più avanti nell'età,



329



330



328. Rappresentazione di un'aula scolastica.

329. Lavagna mobile.

330. Banco da scuola a due posti.

dai 14 ai 18 anni, sarebbero diventati Avanguardisti e Giovani Italiane. L'Opera curava l'istruzione ginnico-sportiva dei ragazzi, organizzava corsi di taglio e cucito, ricamo, igiene, pronto soccorso, economia domestica, puericoltura, ma anche istituiva i doposcuola, le colonie estive e quelle elioterapiche (il solarario) per i bambini che avevano bisogno di cure particolari.

In classe, gli alunni più indisciplinati venivano tenuti a freno con la minaccia dei "castighi" tradizionali: assegnazione al banco dei *mussi* (dei somari), con il cappello d'asino in testa; in ginocchio vicino alla maestra (e sotto le ginocchia poteva essere messo del ghiaino o grani di granoturco), con le braccia tenute alzate in alto o distese orizzontalmente; *sbachetà* (bacchettate) con un'asticciola sulle mani distese.⁷

Al ritorno da scuola, quando le giornate incominciavano a intiepidirsi, bisognava portare al pascolo la mucca, le pecore, le capre. Era un'altra occasione per ritrovare i compagni e per fare nuove esperienze di gruppo. Al rientro, si portava a casa l'erba per i conigli, una fascina per il fuoco, una *brancà de ranpùssoli* (una manciata di raperonzoli) per il contorno della cena.

Nei periodi di più intensa attività agricola, poi, giacché nel mondo rurale frequentare la scuola era considerato un dovere che toglieva braccia al lavoro, era facile che i ragazzi venissero tenuti a casa per aiutare il padre nei campi. Nel Museo è stata ricomposta un'aula scolastica, con i banchi di legno, la lavagna, i calamai, le carte geografiche, i vecchi quaderni.

Il tempo della radio

A partire dagli anni cinquanta del Novecento, quando anche nei paesi più interni dei nostri Colli è arrivata l'energia elettrica e i giovani hanno incominciato a lavorare nelle fabbriche di Alte di Montecchio o delle periferie di Vicenza, la nostra società si è rapidamente trasformata da agricola ad industriale. Il nuovo benessere economico ha permesso a molte famiglie l'acquisto della radio, simbolo moderno del progresso che avanzava, e primo passo verso la scomparsa della vita di comunità, della conversazione conviviale, delle tradizioni orali. E i giovani hanno scoperto un mezzo che offriva loro una libertà prima sconosciuta, la possibilità di ridurre le distanze e di evadere dai confini del paese, di conoscere altri ambienti, di frequentare nuove compagnie: la motocicletta. Per ricordare quegli anni, nel museo sono esposte alcune vecchie radio "a valvole" e i primi motocicli.

Note

¹ Secondo il Boerio, la *scafa* è la pila dell'acquaio, "quella pietra quadrangolare con risalti intorno ai lati, sulla quale si rigovernano le stoviglie e i vasi della cucina". Dalle nostre parti, invece, la *scafa* è la mensola del secchiaio.

² Per una dettagliata descrizione degli attrezzi e dell'arredo della cucina si veda in AA.VV., *Civiltà rurale di una valle veneta*. La

Val Leogra, Vicenza, Accademia Olimpica, 1976 (la "cusina" p. 452; attrezzi del focolare e della cucina economica, pp. 61-63; il "fogolare" e il "seciàro", pp. 476-477; attrezzi per la polenta, il pane, le *paste*, pp. 299-301; per preparare i cibi, pp. 286-287; per cucinare cibi 310 e 320-321; per conservare i cibi 326-327; contenitori di liquidi 340-341; suppellettili della casa, pp. 455-459). Si veda anche F. RIZZI, *Ambienti, arredo e finiture della casa rurale*, in M. CORTELAZZO (a cura di), *La casa e le tradizioni popolari*, "Cultura

popolare vicentina", Vicenza, Neri Pozza Editore, 1998, pp. 31-50 (la cucina e il suo arredo, pp. 35-43; disegni 1-70).

³ F. DALLA LIBERA, *Tradizioni orali di Zovencedo e San Gottardo*, Zovencedo (VI), Parrocchie di San Nicola e San Gottardo, 1999, p. 54.

⁴ Sugli arredi della camera da letto si veda in AA.VV., *Civiltà rurale di una valle veneta*. La *Val Leogra*, Vicenza, Accademia Olimpica, 1976 (le "càmare" p. 452; suppellet-

331



332



333



334



331. Grammofono. A partire dagli anni cinquanta del Novecento il nuovo benessere economico portato dalle industrie e l'arrivo dell'energia elettrica anche nei paesi più interni ha favorito l'acquisto dei primi elettrodomestici, la radio e il frigorifero, e la rapida trasformazione della nostra società da agricola ad industriale. E i giovani hanno scoperto un mezzo che offriva loro una libertà di movimento prima sconosciuta: la motocicletta.

332. Radio a valvole.

333. Radio Armstrong.

334. Giradischi su mobile.

335. Motociclo Ceccato 48 del 1950, costruito ad Alte Ceccato.

336. Lambretta 150d del 1955.



tili della casa pp.455-457; attrezzi per riscaldarsi, pp. 253-254).

⁵ Sui sistemi di illuminazione si veda ancora in particolare F. RIZZI, *Ambienti, arredo e finiture della casa rurale*, in M. CORTELAZZO (a cura di), *La casa e le tradizioni popolari*, "Cultura popolare vicentina", Vicenza, Neri Pozza Editore, 1998, pp. 48-50 e disegni 102-109.

⁶ Per la lissia e il bucato in genere, si veda AA.VV., *Civiltà rurale di una valle veneta. La Val Leogra*, Vicenza, Accademia Olimpica, 1976, pp. 150-152 e 310; E. BORSATTO, *Il bucato*, in M. CORTELAZZO (a cura di), *La casa e le tradizioni popolari*, "Cultura popolare vicentina", Vicenza, Neri Pozza Editore, 1998, pp. 312-317 e disegni 94-101.

⁷ Sull'argomento si veda AA.VV., *Storia illustrata della scuola italiana dall'Unità d'Italia all'inizio del XXI secolo*, "Cappel d'asino

e... lodi. Concordanze e antinomie nella scuola del XX secolo", Direzione Didattica di Albignasego Editrice & Linea AGS Edizioni, 2003, 153 pp.

Bibliografia

AA.VV., *Civiltà rurale di una valle veneta. La Val Leogra*, Vicenza, Accademia Olimpica, 1976, 789 pp.

AA.VV., *La sapienza dei nostri padri*, Vicenza, Accademia Olimpica, 2002, 621 pp.

AA.VV., *Storia illustrata della scuola italiana dall'Unità d'Italia all'inizio del XXI secolo*, "Cappel d'asino e... lodi. Concordanze e antinomie nella scuola del XX secolo", Direzione Didattica di Albignasego Editrice & Linea AGS Edizioni, 2003, 153 pp.

E. BORSATTO, *Il bucato*, in M. CORTELAZZO (a cura di), *La casa e le tradizioni popolari*, "Cultura popolare vicentina", Vicenza, Neri Pozza Editore, 1998, pp. 312-317 (disegni 94-101).

M. CERETTA, *Giochi e passatempi*, in M. CORTELAZZO (a cura di), *La casa e le tradizioni popolari*, "Cultura popolare vicentina", Vicenza, Neri Pozza Editore, 1998, pp. 343-374 (disegni 116-132).

G. MARCATO, *La fatica della scuola*, in M. CORTELAZZO (a cura di), *Arti e mestieri tradizionali*, "Cultura popolare del Veneto", Padova, Cassa di Risparmio di Padova e Rovigo, 1989, pp. 167-186.

F. RIZZI, *Ambienti, arredo e finiture della casa rurale*, in M. CORTELAZZO (a cura di), *La casa e le tradizioni popolari*, "Cultura popolare vicentina", Vicenza, Neri Pozza Editore, 1998, pp. 31-50 (disegni 1-116).





LE BOTTEGHE ARTIGIANE E I MESTIERI AMBULANTI

Nella sezione 7 del Museo sono state ricomposte con i loro arnesi le botteghe del *marangón* (falegname), dello *scarparo* (calzolaio), del *fàvaro* (fabbro), e uno spazio espositivo è stato riservato agli strumenti del *priaro* (scalpellino o tagliapietra) provenienti dalle *priare* (cave di pietra) e dai laboratori della valle: seghe, *segóni da pria*, *binde*, picconi da cava, mazze, cunei, bocciarde, scalpelli, subbie, sgorbie.

Un carretto del *moléta*, l'arrotino che girava per i mercati e per le contrade per affilare lame, coltelli e forbici, ricorda i mestieri ambulanti di un tempo, mentre bilance a piatti, *bassacune* (bascule), *chili* (stadere), *stari* (staia), *quartaróli* per pesare o misurare i prodotti agricoli riportano alla memoria le attività commerciali tradizionali.

Tra i pezzi più importanti del museo figurano due opere artigianali particolari: una "cassaforte" del 1600 ritrovata murata a Meledo Alto, nella Villa Arnaldi (*case de Jorio*) e la macchina da orologio del 1908 del campanile di Villa del Ferro, a caricamento manuale e perfettamente funzionante.

La bottega del falegname (*la botéga del marangón*)

I mobili della casa erano pochi ma razionali: un letto matrimoniale formato da assi sostenute da cavalletti, la cassa della dote, un *armaro* o cassettera ai piedi del letto, un grande tavolo in cucina con le sedie di castagno impagliate, la credenza, il *casson dela farina* (la madia), il *cantonale* (il mobile ad angolo). Li costruiva il *marangon* (falegname) nella sua bottega piena di *rizhi* (trucioli) e segatura, odorante di *cola caravèla* (colla di pesce), usando le essenze locali che spesso gli aveva portato il committente: castagno, rovere, noce e alberi da frutto in genere. Ma gran parte del suo lavoro consisteva nel riparare cose vecchie (*cola e stucco*, *inbròja ogni baiùco*, ricordava Lucindo Gobbo, detto Cindo Bèrole, nella sua bottega di Calto) o nel riadattarle a nuovi usi, giacché nell'economia contadina la scarsità di risorse imponeva che tutto venisse riutilizzato fino all'estremo. Non sempre il falegname restava nella sua bottega: spesso girava per le case a riparare un serramento, a rattoppare un balcone, a sistemare il solaio.

Quando non lo faceva il falegname stesso, per cambiare una *dóa* (doga) alla botte, per rifare il fondo a un tino o per cambiare i cerchi al mastello ci si rivolgeva a un altro artigiano, il bottaio. Era dotato di un attrezzo ricurvo molto tagliente, a forma di zappa, con il manico corto. Per le doghe usava legno di *moraro* (gelso) e *castegnara* (castagno), o semplicemente di *pézho* (abete), e "firmava" il suo lavoro incidendo a fuoco su un fondo della botte le sue iniziali.

Per i carri, carretti e carriole intervenivano infine invece altri specialisti del legno, i carrai, esperti soprattutto nel costruire le ruote.¹ Nel museo è stata ricostruita la bottega del falegname con il banco da lavoro e gli attrezzi: pialle, scalpelli, seghe, squadre...

La bottega del calzolaio (*la botéga del scarpe*)

Lo *scarparo*, precursore dei moderni calzolari trasformati in commercianti di scarpe, esercitava il mestiere ereditato dal padre. Provvedeva non solo a fare scarpe su misura, ma soprattutto a risuolarle e a ripararle. Il suo banco di lavoro era il *deschetto*, un basso tavolino con il piano suddiviso in riquadri contenenti le varie misure di *semenzhine* o chiodini, le pezze, gli attrezzi più piccoli (*sgube* per ottenere fori nel cuoio, *sùbie* per aprire i fori e far passare lo spago, il particolare martello con la testa e gli orecchi lunghi e manico corto, la lama taglientissima, le pezze). Più diffuse delle scarpe erano le *sgàlmare*, zoccoli di legno chiusi da una tomaia in cuoio grezzo, che veniva acquistata nelle fiere autunnali. La suola di legno veniva preparata dagli zoccolai, quando non veniva ricavata in casa da un pezzo di legno lavorato con il coltello e la *sguba* (sgorbia o scalpello con il ferro a doccia, rotondo) e rinforzato con le *bròche* (bullette di ferro). Le donne, in casa o quando non faceva troppo freddo, portavano i *zhopèi* (pianelle) con la suola e il tacco di legno, bassi. Ma d'estate e nella mezza stagione, comunque, tutti andavano scalzi. Lo *scarparo* ambulante si fermava presso le grosse famiglie, dormiva nella stalla o nel fienile, e in cambio del vitto e di poco denaro riparava le scarpe, ma anche le cinghie dei muli, i basti e le selle (il sellaio infatti aveva la sua bottega solo nei centri più grossi).

Nella sala sono esposti due *deschetti* da calzolaio, con martelli, lesine, forme per scarpe, macchine per cucire il cuoio, *sgàlmare* e zoccoli di legno.

La bottega del fabbro (*la botéga del fàvaro*)

Le fucine dei *fàvari* erano attrezzate per fare i cerchi alle botti e alle ruote dei carri, per preparare attrezzi agricoli, ferri per i serramenti e inferriate per le finestre. Dovevano poi *batere i pichi* dei mugnai e dei *priari*, cioè affilare le martelline a doppia punta che servivano ai primi per *battere i mulini*, cioè per rifare alle macine di pietra dura le scanalature consumate, e ai secondi per incidere le canalette che isolavano il blocco di pietra dalla parete nelle *priare* (cave di pietra in sotterraneo). Se la bottega era dotata di un *majo* (maglio o mazza battente), venivano modellate sull'incudine vanghe, zappe, lame d'aratri, picconi, dopo averle prima arroventate sui carboni della forgia tenuti accesi dal soffio del *màntese* (mantice). Si ricorda il maglio azionato da una ruota fatta girare dall'acqua della Liona nella parte bassa di Calto, al *Casamènto*, vicino al mulino di Olimpio Spaliviero: "ogni *bòta de màjo, on franco*", diceva Rancan, il *majaro*.

Per preservare le unghie ai numerosi animali da tiro o da soma presenti nella vallata, il fabbro diventava spesso maniscalco, e metteva i ferri ai cavalli e ai muli, e le *ciape* alle vacche e ai buoi.

Nella bottega del fabbro riproposta nel museo vi è un banco con i chiodi, le

338



337. La bottega del falegname, con il banco da lavoro e una serie di pialle, sponderuole, succhielli, sgorbie, seghe, scalpelli, squadre (a pag. 230).

338. Un'altra veduta della bottega del falegname.

339-341. Varie tipologie di pialle.

339



340



341



342



343



344



345



346



347



348



349



350



351



352



353



342. *Soramànego o soramàn*, pialla di grandi dimensioni per un primo lavoro di sgrossatura.

343. *Saracco*, sega corta, a lama molto larga.

344. Sega con impugnatura a uno degli estremi.

345. Sega-scannellatrice per serramenti.

346. Squadra per falegname.

347. Graffietto o incisore per segnare gli spessori sul legno da lavorare.

348. Squadra per falegname.

349. Compasso in legno.

350. Compassi per falegname.

351. Livella a bolla.

352. Gattucci e saracco.

353. Sega per falegname.

354



355



356



358



359



357



360



361



354. *Valdóra*, accetta per sgrossare il legno e squadrare le travi, con il manico spostato dall'asse della lama per facilitare il taglio.

355. Scalpello doppio ricurvo per lavorare l'interno delle botti.

356. Zappetta a scalpello per la modellatura delle botti.

357. Morsetti per falegname.

358-359. Succhielli o trivelle.

360. Menarola o trapano a movimento manuale per falegname.

361. Trivella per fare il foro alle botti.

362



363



364



365



366



362. Scalpelli per falegname.

363. Coltello a doppio manico.

364. Scortecciatoio a doppia presa.

365. Sergenti o morse in legno.

366. Spalmatore per colla.

367. Pietra per affilare gli attrezzi del falegname.

367



368



368. Morsa in legno di fabbricazione artigianale.

369. Sega per sezionare i tronchi.

370. La *càvara*, attrezzo per sagomare le sedie. Era usato soprattutto dal *careghèta* o seggiolaio quando lavorava nella sua bottega. Quando girava di casa in casa per impagliare sedie o per costruirne di nuove, usava solo uno sgabello ricavato da una vecchia sedia senza schienale e con le gambe accorciate, e una *fàja de caréssa* (un fascio di carice) secca, un'erba che cresceva lungo i fossi. Per le gambe e i *maóni* (lo schienale) della sedia usava il legno di castagno ancora verde: una volta secco, avrebbe rinserrato i pioli (questi usati già stagionati), senza bisogno di colla.

369



370



tanaglie, seghetti per il ferro, la forgia, l'incudine, varie graticole e numerosi ferri da cavallo.

Lo stagnino (*el mistro*)

Lo stagnino o *mistro* era invece un *maestro* nel lavorare il rame: e le casseruole delle vecchie cucine, i secchi del secchiaio e i *caldièri* o paioli per cucinare la polenta erano tutti di rame. Rimetteva i manici alle pentole, riparava con lo stagno gli utensili che non andavano sul fuoco e con le *broche* (spezzoni di filo di rame) ben battute chiudeva i buchi delle pignatte forate dall'usura. Quando vendeva qualche paiolo, non mancavano le contestazioni sulle modalità di calcolare il prezzo: “*i mistri no i morirà mai de fame, fin che i vende fero par rame*”.² Il paiolo di rame, infatti, veniva venduto a peso, e nel peso era compreso anche il manico di ferro, molto pesante, che veniva quindi pagato al prezzo del rame. Qualcuno però era talmente povero che non aveva la possibilità di acquistare neppure il paiolo: poteva allora prenderlo a nolo dal *mistro*. *Caldièri, stagnà, cazhe* e secchi di rame sono esposti nella sezione dedicata alla casa e all'ambiente familiare.

Gli strumenti del tagliapietre e dello scalpellino (*i atrèzhi dei priari*)

Da tempi immemorabili negli strati rocciosi dei Berici sono state aperte *priare* o cave per l'estrazione di quel calcare che ora viene chiamato “Pietra di Vicenza”, originatosi da un lento e colossale deposito di organismi marini. Questi estrassero dall'acqua tiepida e salata i sali calcarei per i loro gusci e, depositandoli alla loro morte sul fondo marino, determinarono la formazione di un enorme deposito di materiale più o meno fangoso o grossolano, il quale, con il volgere dei millenni e con il prosciugamento, acquistò la durezza e la compattezza della roccia.³ Il calcare veniva estratto dai *priari* o tagliapietre nelle *priare* di Costozza, Nanto, Lumignano, Villabalzana, Zovencedo, S. Gotardo, Pederiva, S. Germano, Sossano e Sarego con i sistemi primitivi del *pi-chéto* e delle *péndole* o cunei, in blocchi che potevano raggiungere anche i quattro metri di lunghezza, per spessori di circa un metro.

«In quelle tenebrose profondità, alla luce di una tenue lampada, si ottiene un voluminoso parallelepipedo di tre o quattro metri cubi, con un peso che si aggira dai 60 ai 100 quintali. Il blocco viene isolato, lungo la parete, sui quattro lati, con appositi picconi, con i quali si scavano quattro profonde incisioni, due verticali e due orizzontali. Il blocco resta così attaccato alla parete soltanto per la parte posteriore, inaccessibile. Applicando allora nella fessura superiore una serie di cunei, e battendoli con particolare maestria, si stacca di colpo tutto il blocco. Con rulli e leve il pesante masso si avvia verso l'uscita dove viene caricato sul carro oppure lasciato scorrere, per forza di gravità, lungo l'apposita slittovia, sino in fondo alla valle».⁴

Il trasporto proseguiva quindi verso i laboratori dei Berici o della città sui grossi carri trainati da robusti buoi, le cui tracce sono ancora visibili sul fondo roccioso di qualche strada nascosta tra i boschi.



372



371. La bottega del calzolaio, con il deschetto (*banchéto da scarparo*), macchine da cucire, forme da scarpe e vecchi scarponi.

372. Il deschetto, il basso tavolino da lavoro con il piano suddiviso in riquadri contenenti le varie misure di *semenzhine* o chiodini, le pezze e gli attrezzi più piccoli.

373. Forma in ferro per calzolaio.

374. Attrezzi per calzolaio: martello, liscia per scarpe da donna (*macchinéta da sóle fine*), lesine (*sùbie*).

375. Forbici per calzolaio.

373



374



375



376



377



378



379



380



381



382



376-377. *Sgiàvare* o *sgàlmare*, robuste calzature con la tomaia di cuoio grezzo e la suola di legno rinforzata con le *bròche* (bullette di ferro).

378. Zoccoli di cuoio con la suola di legno bassa (*zhopèi*).

379-380. Forme per scarpe, di legno.

381. Zoccoli di legno. Di solito venivano acquistati nelle fiere o venduti dagli ambulanti che venivano dalle montagne.

382. Rivettatrice da calzolaio.

383. La bottega del *fàvaro* o fabbro: il banco con chiodi, tanaglie, pinze, seghetti per ferro, squadre, calibri. La fucina del fabbro era attrezzata per fare i cerchi di ferro alle botti e alle ruote dei carri, per preparare e riparare attrezzi agricoli e inferriate per le finestre, per *bàtare i pichi* dei mugnai e degli scalpellini, cioè affilare le martelline a doppia punta. Il fabbro doveva spesso diventare maniscalco, e mettere i ferri ai cavalli e ai muli, e le *ciapè* alle vacche e ai buoi.



384



385



386



384. L'angolo con il ceppo, l'incudine, la forgia, le graticole, i ferri da cavallo.

385. La forgia con il mantice e le pinze.

386. Un trapano meccanico a movimento manuale.

Appena estratta, quando contiene ancora la cosiddetta “acqua di cava”, questa pietra può essere segata a mano e lavorata facilmente con martelline e scalpelli, gli stessi con cui si lavorano i legni duri, ma una volta in opera incomincia a indurire in superficie ed opporre una certa resistenza agli agenti atmosferici. Pur trattandosi sempre di calcare praticamente puro, bianco o giallastro, esistono tuttavia diversi tipi o varietà di pietra tenera, a seconda della massa più o meno omogenea, della grana più o meno fina, e degli elementi costitutivi più o meno saldamente cementati. Viene generalmente suddivisa in due tipi principali, il San Gottardo e il San Germano, dal nome delle zone in cui è stata o è tuttora estratta. Il tipo San Gottardo, a tonalità chiara con sfumatura giallastra, è il più diffuso fra i tipi di Pietra di Vicenza, ed è poco gelivo, come ne fanno fede i lavori compiuti anche molti secoli or sono e tuttora in buono stato di conservazione. Il tipo San Germano ha i pregi del San Gottardo per quanto riguarda resistenza, scarsa gelività, convenienza; ha in più il pregio di una tonalità sul giallo, che rende questa pietra molto calda. E' alquanto più dura alla lavorazione e inoltre, per la sua resistenza al fuoco, veniva usata per la costruzione dei vecchi camini. E' una variante della nota “pietra di Nanto”, tanto utilizzata nel passato nelle modanature architettoniche degli edifici cittadini: bella e dorata, ma anche fragile, delicata e molto geliva, ha resistito poco all'umidità e al clima, e tanto meno resiste all'inquinamento dei nostri giorni, per cui le opere costruite con questa pietra sono tra le più degradate.

Stele funerarie paleovenete, are votive romane, cippi, bassorilievi e capitelli ci confermano che l'uso della pietra di Vicenza è antichissimo. Il Palladio la usò per le pilastrature delle porte e delle finestre, per le colonne, per decorazioni architettoniche e per statue.

Innumerevoli sono i lavori che producono anche attualmente i *priari*, i valenti artisti intagliatori e scalpellini che operano nei numerosi laboratori della Val Liona, della Riviera Berica e dell'area a occidente dei Colli, eredi delle botteghe medioevali vicentine dei *taiapière* e dei lapicidi: statue e vasi decorativi per giardini, capitelli, ornamenti architettonici, fontane.

In passato l'attività estrattiva veniva svolta soprattutto durante i mesi invernali, quando i cavatori erano liberi dai lavori agricoli. Il lavoro era pesante e scarsamente retribuito, tanto che girava il detto “*ponta de pichéto, spin de peséto, péne de oseléto, omo poaréto*”.⁵

Per ricordare le loro fatiche, nella parte più interna della Val Liona, al Gazzo, circondato dalle priare Vangelista, Arcari, Tappa, Sengio e Badia che si aprono tra i 175 e i 300 metri di quota, vicino ai resti della miniera di lignite, è stato edificato intorno al 1950 un capitello dedicato a S.Barbara, protettrice tra l'altro dei minatori e dei *priari*.

Nella bottega sono esposti attrezzi per l'escavazione della pietra e per la sua lavorazione: piccozze, seghe, mazze, leve, cunei e martelline.

La carriola dell'arrotino (*la cariòla del moléta*)

L'arrotino, chiamato *el moléta* o *el guzha-moléta*, girava per le fiere, per i mercati e per le contrade per *guzhare* (affilare) coltelli da cucina, forbici da sarta, accette per tagliare la legna, al grido ammiccante “*dòne, xe coà el moléta, che*

387



389



388



387. Attrezzi per la lavorazione della pietra e per l'affilatura dei coltelli. Sono gli strumenti primitivi usati dai tagliapietre (*i priari*) per estrarre dalle *priare* o cave sotterranee di Pederiva, San Germano, Zovencedo, San Gottardo, Costozza, Nanto, i blocchi della pietra tenera ora chiamata "di Vicenza", un calcare originatosi dal deposito di organismi marini, conosciuta fin dal tempo dei Romani.

388. Piccozze (*pichi*) per l'escavazione della pietra.

389. Mazza, leva e cunei per rompere la pietra.

390



391



392



393

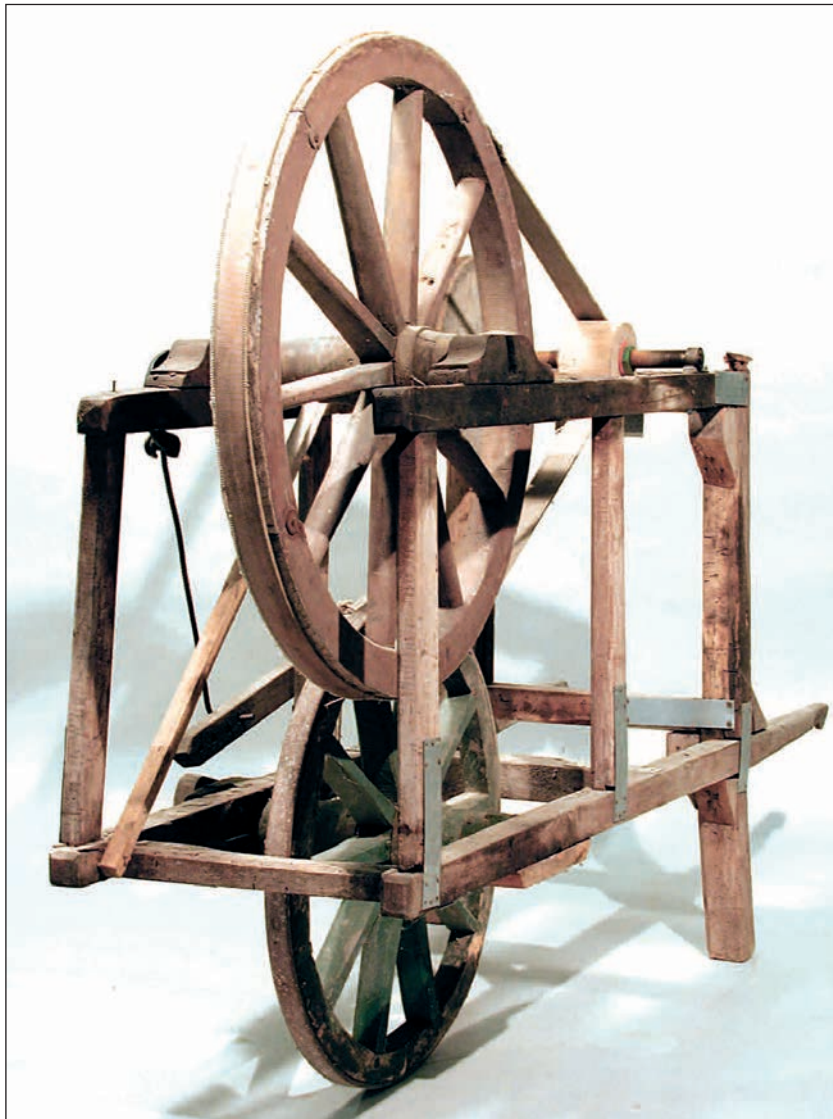


390-391. Seghe per il taglio della pietra, azionabili da due operatori. Una volta fatta scivolare a valle, la pietra veniva trasportata su grossi carri trainati da buoi nei laboratori dei Berici o della città, dove i *priari* (nome usato anche per gli scalpellini, i *taiapière* delle antiche botteghe) la lavoravano, trasformandola in statue, vasi decorativi, capitelli, ornamenti architettonici, fontane.

392. Incudine e martello scolpiti nella pietra.

393. Martelline e sega per la lavorazione della pietra.

394



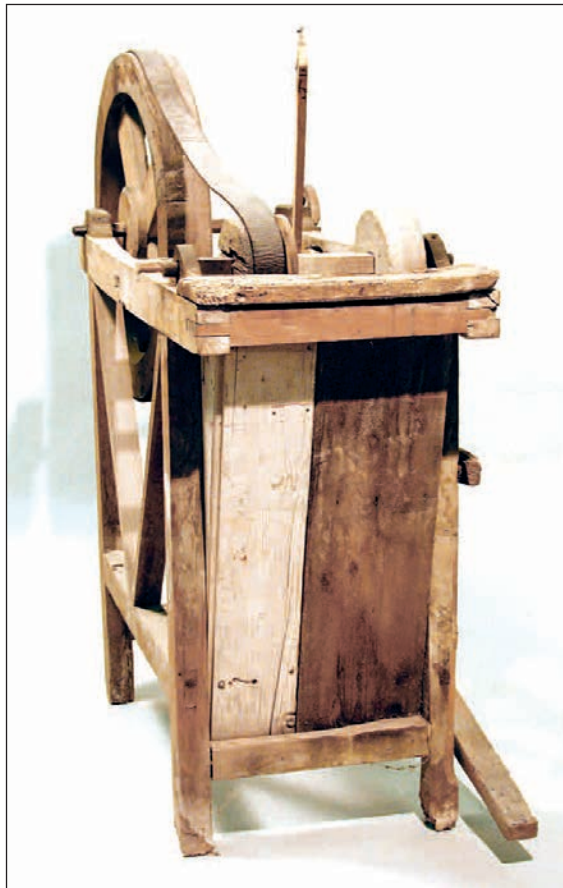
394. La carriola del *moléta*, dell'arrotino, con telaio in legno. L'arrotino girava per i mercati e le contrade per *guzhàre* (affilare) coltelli da cucina, forbici da sarta, accette per la legna, lanciando alle donne il suo richiamo ammiccante.

395-397. Altre macchine per affilare i coltelli.

396



395



397



ve guzha la forbeséta". La ruota della mola era sistemata su una carriola o su una robusta bicicletta e veniva fatta girare con il movimento dei pedali; perché non riscaldasse la lama, era bagnata da un filo d'acqua che scendeva dal forellino di un barattolo. Il coltello arrotato veniva rifinito a mano con un colpo di *pria da guzhare* (cote): "el paréa on rasòro, se podèa farse la barba" ("sembrava un rasoio, ci si poteva fare la barba").

Nel museo sono presenti alcuni tipi di carriole con mole per affilare i coltelli, con telaio sia in legno che in ferro.

Il mugnaio (*el munaro*), **il fornaio** (*el fornaro*)

Abbiamo già visto, nella sezione dedicata al mulino, l'importante attività del *munaro* o mugnaio. A questa era collegata in tempi più recenti quella del *fornaro* o fornaio, figura nel passato piuttosto rara, in quanto il "pane quotidiano" delle famiglie contadine era la polenta. E inoltre, le famiglie più facoltose avevano un proprio forno, che prestavano volentieri a chi voleva occasionalmente farsi una *fornà de pan* (infornata di pane). Il contadino era piuttosto diffidente perché i vecchi gli avevano insegnato che "novantanove *munari* e on *fornaro* fa zhento ladri".⁶

Con il migliorare delle condizioni economiche, i fornai incominciarono a fare il pane con la farina portata loro dal cliente. Veniva fatto soprattutto il pane biscotto, che veniva portato a casa dai clienti stessi con il *bigòlo* in cesti di vimini coperti da un telo e quindi appesi ai travi in cucina, in quanto doveva durare parecchi giorni. Veniva consumato direttamente nel latte o ammorbidito in una terrina d'acqua (*pan bagnà*). Per le grandi feste (battesimi, matrimoni) veniva ordinato il pane con l'olio, con il condimento fornito dal cliente. E per la domenica delle Palme venivano confezionate per i bambini delle colombine di pane.

Il sarto (*el sarte o sartóre*)

Un altro mestiere ormai scomparso è quello del sarto. In passato, la donna cercava di arrangiarsi perché "gùcia e pezhéta mantien la poaréta";⁷ la dote per le ragazze veniva fatta in casa, soprattutto durante il filò, e costituiva un bene prezioso che faceva parte del patrimonio familiare. Prima del matrimonio veniva valutata da un *sarte stimatore*, alla presenza di testimoni. La stoffa veniva tessuta su telai familiari, usando il filo di lana di pecora preparato con il *fuso* e la *molinèla* o *el cànevo* (la canapa) coltivata nel campo e macerata nei fossati. Al *sartóre*, al sarto, si ricorreva raramente, per il vestito da sposo, un vestito che doveva servire anche per le feste più importanti e per i funerali. A causa quindi della penuria di lavoro, il sabato pomeriggio e la domenica il sarto talvolta faceva il barbiere.

Il droghiere (*el casolin*) e **l'oste** (*l'òsto*)

Al *casolin* (bottegaio o droghiere) si ricorreva per acquistare pochi generi: olio, sale, zucchero, e sempre con un po' di diffidenza al momento della pesatura:

“oto eti a tuti, nove a qualchedun, un chilo a nissun”, era il motto che veniva loro attribuito. Veniva segnato il conto su un libretto, e si saldava al tempo dei raccolti o quando un familiare tornava dal lavoro stagionale all'estero.

L'osteria era il posto dove gli uomini si incontravano, soprattutto il sabato sera e la domenica, e davanti ad un bicchiere di vino discutevano, concludevano un affare, giocavano una partita a carte. Bicchiere dopo bicchiere, aumentava l'allegria e arrivava il momento dei canti. Qualcuno si ubriacava, qualcun altro litigava, e le mogli erano costrette ad andare incontro ai mariti o aspettarli fuori della porta dell'osteria per riportarli a casa e metterli a letto perché potessero smaltire la *ciuca* (la sbronza) in tempo per il lunedì mattina. E per barcamenarsi tra i più disparati avventori, l'*osto* (oste) doveva avere un carattere cordiale e paziente ma nello stesso tempo deciso e attento che qualcuno non se ne andasse senza *pagare el conto a l'osto*.

Il seggiolaio (*el careghéta*)

Il *careghéta* o seggiolaio girava di casa in casa per impagliare sedie o per costruirne di nuove, con uno sgabello ricavato da una vecchia sedia senza schienale con le gambe accorciate, e con sulle spalle una *fàja de caréssa* (un fascio di carice) secca, un'erba tagliente che cresceva lungo i fossi, nei *palù*, molto resistente.

«Veniva a Soghe con un fasso de paja da carèghe ch'el toleva su dai fossi e intorno al lago; aveva anche gli attrezzi adatti e impagliava le sedie. Non le aggiustava, non conveniva: tirava via tutto e metteva tutto nuovo. Aveva da fare per le case, per le osterie e per le chiese. Stava a casa nostra anche una settimana; mangiava da noi, dormiva in stalla o in tezza, su un materasso de pajòn o su un brassà de paja».⁸

Per le gambe e i *maóni* (lo schienale) della sedia usava il legno di castagno ancora verde: una volta secco, ritirandosi, avrebbe rinserrato i pioli (che dovevano essere già stagionati), senza bisogno di colla. La tessitura del sedile, abbellito con qualche filo colorato, richiedeva una cura particolare nel nascondere le giunture della paglia. Sulla parte esterna della *sparàngola* (traverso superiore dello schienale) spesso venivano incise a fuoco le iniziali del padrone di casa, anche per poter facilmente riconoscere le sedie quando venivano prestate ai vicini.

L'ombrellaio (*l'onbrelaro*)

L'*onbrelaro* o ombrellaio si metteva in un angolo del mercato per vendere ombrelli ma soprattutto per ripararli: cambiava manici di osso, sostituiva *marèle* (stecche) rotte, rappezzava la tela. Con un paio di pinze, del filo di ferro, delle *marèle* di ricambio, un martello, una tronchesina, ago e filo grosso, e pezze di varie misure eseguiva qualsiasi riparazione.

Ma il contadino usava pochi ombrelli: per andare nei campi o in cortile, era più pratico un vecchio tabarro o una giacca in testa. La figura dell'ombrellaio, con il vestito sdrucito e l'aria mesta, assomigliava quindi più a quella di un mendicante che a quella di un artigiano.

Gli ambulanti (*i ambulanti*)

Il *polastraro* (commerciante di polli) girava di casa in casa per acquistare direttamente dalle massaie polli, galline e conigli. La gestione economica degli animali da cortile infatti era lasciata alle donne di casa, che impegnavano i soldi ricavati dalla loro vendita nell'acquisto di qualche capo di biancheria per la dote delle figlie o nella spesa dal droghiere, quando non erano costrette a usarli per pagare il *prediale*, l'imposta sui fondi. Le uova invece venivano usate come contante per l'acquisto dal *casolin* (droghiere) del sale, dei fiammiferi e di qualche etto d'olio.

Lo *strazharo* (straccivendolo) poi, con il suo grido "*strazhe, ossi, fero vècio...*" girava di porta in porta per raccogliere stracci, ossa e setole di maiale, pelli di coniglio e di talpa essiccate e riempite di paglia, piume d'oca, ferovecchio. Il venditore di fogli volanti con i testi delle canzoni frequentava le fiere. A Barbarano, alla fiera di S. Caterina, veniva il *Tajadèla* che, accompagnandosi con la fisarmonica e aiutandosi con la mimica, cantava canzonette spesso in dialetto o di tema farsesco per invogliare la gente ad acquistare i testi.

Il *sagraro* (venditore di dolciumi) invece si metteva davanti alla porta della chiesa nei giorni di festa o nelle sagre con il suo paniere di vimini appeso al braccio, ricolmo di dolci, che con i loro vivaci colori attiravano la curiosità dei bambini e dei ragazzi. E se questo non bastava, gridava: "*Sagraroo! Sagraroo! Crocanti, amarèti, bussolà col buso! Sagra pagà, buso par gnente! Sagraroo!*"⁹

Una figura particolare di ambulante era il *poaréto*, il povero. Andare a chiedere l'elemosina era l'estrema soluzione per chi non aveva più niente e non sapeva fare alcun mestiere, o aveva qualche difetto fisico che gli impediva di lavorare, o era diventato troppo vecchio e rimasto solo. Malvestito, con la sporta di paglia, passava periodicamente di casa in casa chiedendo: "Carità, per amor di Dio". E riceveva una manciata di farina, un soldo, un piatto di minestra.

Un personaggio a parte era il *Torototèla*, un cantastorie che girovagava per le contrade o frequentava i mercati con un rozzo strumento musicale, la *torototèla* appunto; con le sue filastrocche cantate chiedeva la questua e muoveva al riso lanciando lazzi agli spettatori.

Le bilance: a stadera con piatto, a pesi con due piatti (*balanzhe*), **bascule** (*bassacune*) e **a stadera con ganci** (*chili*)

Il sistema metrico decimale diffuso in seguito alla rivoluzione francese venne introdotto per primo in Italia nel 1845 dal Piemonte, e con l'unificazione d'Italia venne esteso all'intera penisola.

Sotto la Repubblica Veneta (ma la situazione non era diversa negli altri Stati), quasi ogni provincia aveva un proprio sistema di misurazione ufficiale, derivato da antiche tradizioni e regolamentato da leggi prima comunali e poi delle Magistrature veneziane. Perfino all'interno di una stessa provincia distretti particolari potevano avere misure che si differenziavano rispetto a quelle del capoluogo: nel Vicentino, ad esempio, le misure della città erano diverse (con esclusione proprio dei pesi!) dalle misure di Bassano e dalle misure del distretto di Schio e Malo.¹⁰

A livello locale, veniva usata la *libbra grossa di once 12* (che corrispondeva a

398



399



400



401



402



403



398. Bilancia a stadera con piatto, per uso familiare. La stadera era la bilancia più diffusa nelle campagne, nelle sue numerose varianti legate alla portata e all'uso, che "si basano però tutte sullo stesso principio dell'antica stadera romana, consistente in un'asta metallica graduata, sospesa ad un gancio in vicinanza di una estremità, alla quale è agganciato un piatto contenente la massa da misurare". Lungo l'asta si spostava un piccolo peso, il *romano*, fino a trovare l'equilibrio.

399. Bilancia a pesi con due piatti, nella variante a piatti sospesi a catenelle: su uno si appoggiavano i pesi, sull'altro la merce da pesare.

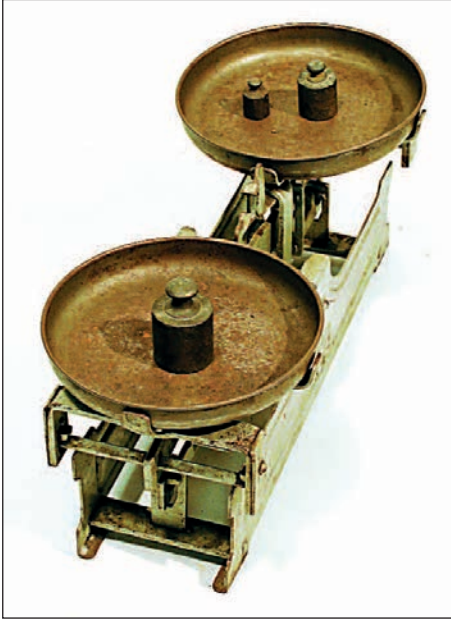
400. Bilancia a due piatti per farmacista.

401. Bilancia a due piatti per orafo.

402. Bilancia a stadera per pesare la farina.

403. Bilancia per pesare i polli.

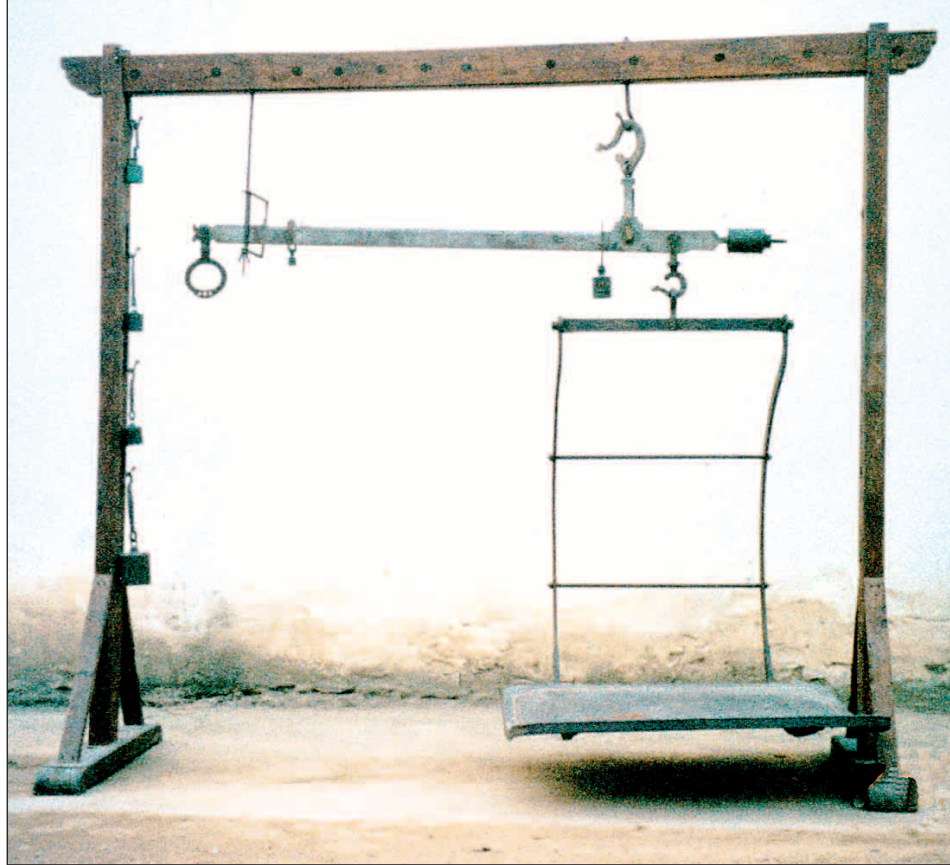
404



406



405



407



408



404. Bilancia a pesi a due piatti, nella variante a piatti poggianti su una base oscillante su leve, usata dal droghiere. Il sistema metrico decimale è abbastanza recente: diffuso in seguito alla rivoluzione francese e introdotto dapprima in Italia nel 1845 dal Piemonte, venne esteso all'intera penisola solo con l'unificazione d'Italia.

405. Bilancia per pesare la seta, della massima precisione.

406. Bilancia a pesi a due piatti, in legno.

407. "Libra", bilancia sorretta manualmente.

408. Bilancia a stadera (*chilo*), con il *marco* da un chilogrammo. Agganciandola a un palo portato sulle spalle da due persone in modo da tenere il carico sollevato da terra, si potevano pesare sacchi o altre merci pesanti appese ai ganci delle due catene.

409

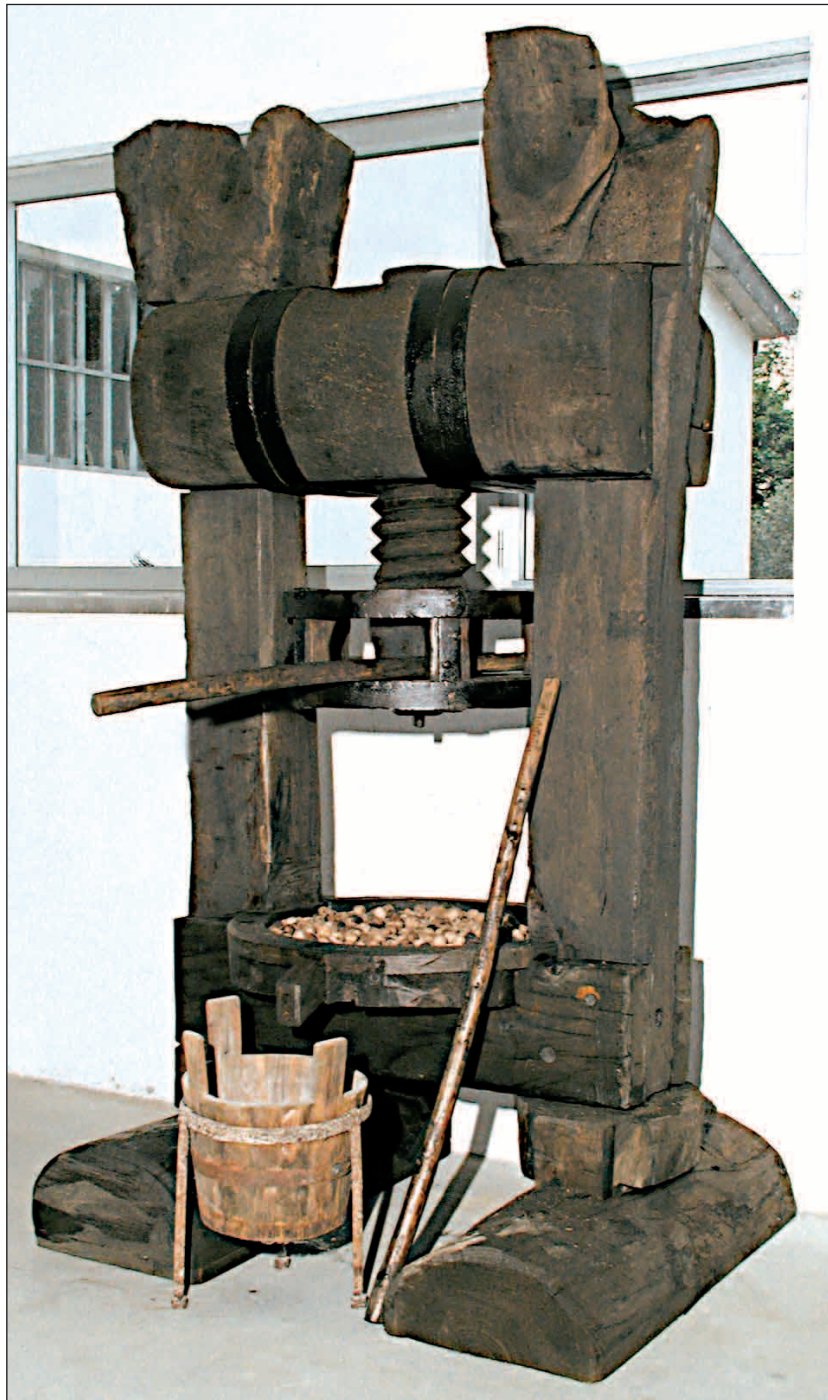


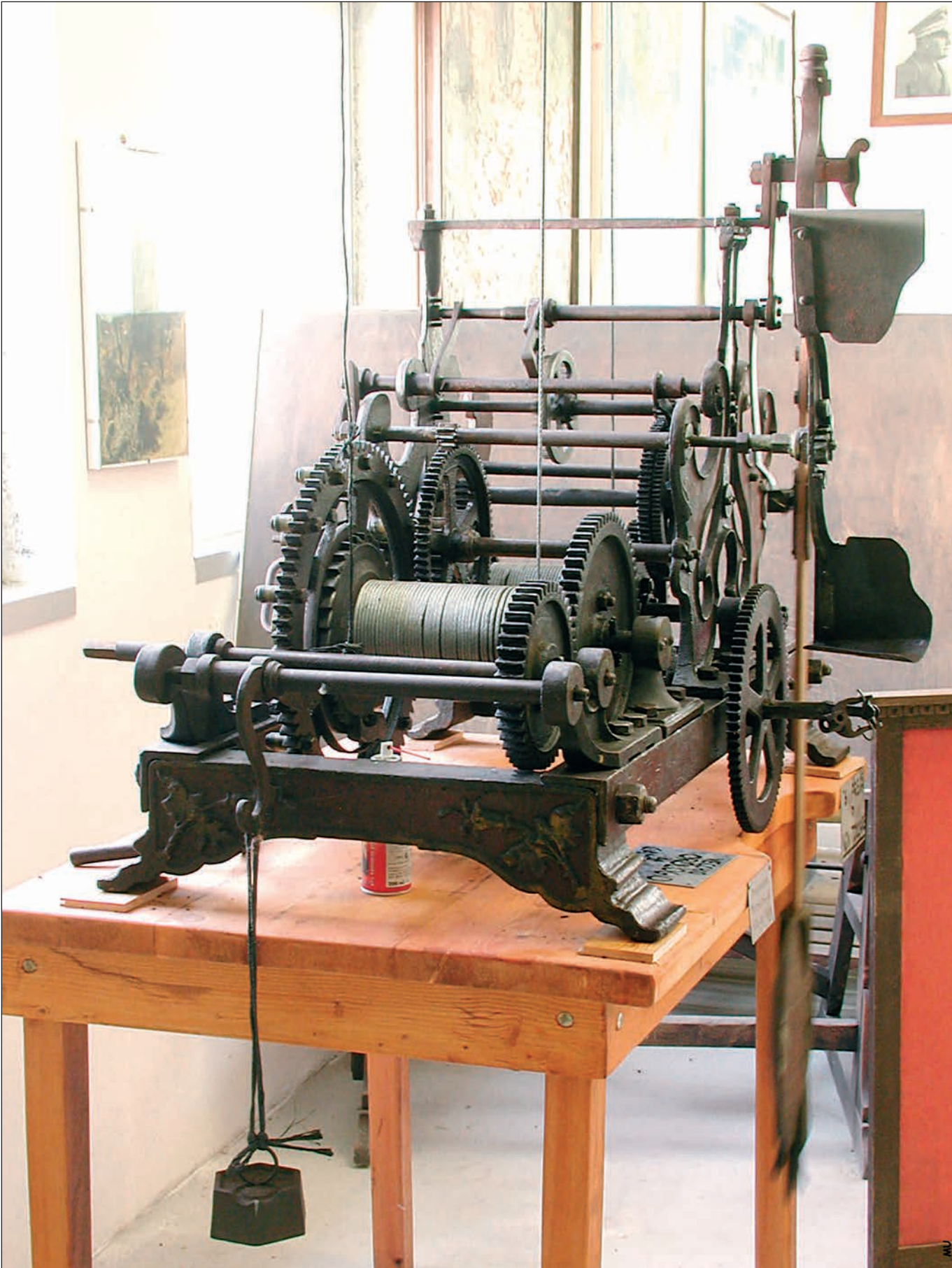
409. Cassaforte del 1600 ritrovata murata a Meledo Alto, nella Villa Arnaldi (*case de Jorio*).

410. Torchio per noci del 1600, proveniente dal Mantovano.

411. Macchina da orologio del 1908 del campanile di Villa del Ferro, a caricamento manuale, perfettamente funzionante dopo il restauro.

410





grammi 486,5 del sistema metrico decimale, pari a 12 onces da grammi 40,5) per il peso “dei commestibili”, la *libbra sottile di onces 12* (grammi 338,9, pari a 12 onces da grammi 28,2) per il peso “dei generi di lusso, come del caffè, dello zucchero...”. L'*onzha* (oncia) è rimasta nel nostro dialetto come unità di misura per il seme dei *cavalièri* (bachi da seta): corrisponde a circa 30 grammi, che potevano essere quasi 60.000 uova.

La creazione del sistema metrico decimale, basato su unità di riferimento standard, sicure e immutabili, scelte sulla base di parametri naturali, e la successiva unificazione delle misure favorì le attività commerciali e il movimento delle merci non solo tra stato e stato, ma anche all'interno di una stessa nazione, e il perfezionamento tecnico delle bilance.

La bilancia più diffusa nelle campagne era senz'altro la stadera nelle sue numerose varianti legate alla portata e all'uso che

«si basano però tutte sullo stesso principio dell'antica stadera romana, consistente in un'asta metallica graduata, sospesa ad un gancio in vicinanza di una estremità, alla quale è agganciato un piatto contenente la massa da misurare. Lungo tutto il resto dell'asta, si sposta un piccolo peso (detto *romano* perché nell'antichità era scolpito e raffigurava la testa di un imperatore romano) fino a stabilire l'equilibrio».¹¹

la posizione del *romano* sull'asta indica il peso della merce. Veniva usata per pesare modeste quantità in famiglia, dal mugnaio, dal fornaio e, in quanto comoda da trasportare, dagli ambulanti.

Per misurazioni più precise veniva usata la bilancia a pesi a due piatti, su uno dei quali si mettevano i pesi e sull'altro la merce da pesare, nelle due varianti a piatti poggianti su una base oscillante su leve e a piatti sospesi a catenelle. La prima, più pesante, e dovendo restare su una base fissa, veniva usata dal droghiere; la seconda, dal farmacista, dall'orafo o dal venditore di tabacco. Per pesare i sacchi il mugnaio e il commerciante di granaglie usavano la *bas-sacuna* (bascula), una bilancia provvista di un basso piano di carico rettangolare oscillante su una base. Il peso della merce viene trasmesso per mezzo di un sistema di leve a un braccio graduato posto sul piano verticale, su cui scorre il *romano* della stadera, ma più pesante.

Per pesare in famiglia i sacchi o altra merce pesante veniva usato il *chilo*, una grossa stadera provvista dell'asta graduata, del *marco* e di due catene terminanti con due ganci ai quali venivano appesi i carichi. La stadera doveva essere agganciata a un palo portato sulle spalle da due persone in modo da tenere sollevato da terra il carico.

Oltre a queste presenti nei diversi modelli, nella sala del mulino è esposta anche una grande bilancia per la pesatura della seta, della massima precisione.

Note

¹ F. DALLA LIBERA, *La cultura e le forme sociali*, in *Colli Berici: itinerari tra natura e cultura*, Comprensorio dei Colli Berici, Piazzola sul Brenta (PD), Edizioni Papergraf, 2000, p. 49.

² “Gli stagnini non moriranno di fame, finché vendono il ferro al prezzo del rame”, in F. DALLA LIBERA, *Tradizioni orali di Zovencedo e San Gottardo*, Zovencedo (VI), Parrocchie di San Nicola e San Gottardo, 1999, p. 85.

³ F. DALLA LIBERA, *L'attività estrattiva nei Colli Berici*, Tesi di laurea, Facoltà di Magistero, Dipartimento di Geografia, Università di Padova, a.a. 1984-85, inedito.

⁴ A. DA SCHIO, G. TREVISIOL, G. PERIN, *Scienza e poesia sui Berici*, Vicenza, CAI, 1947; ristampa anastatica Cartolibreria Pederiva, Grancona (VI), 1987, p. 164.

⁵ “Punta di picco, scaglia di pesce, penne di uccello rendono l'uomo in povertà”, cioè il lavoro in cava, la pesca e la caccia sono attività che riducono in miseria; in F. DALLA LIBERA, *Tradizioni orali di Zovencedo e San Gottardo...*, p. 89.

⁶ “Novantanove mugnai e un fornaio fanno cento ladri”, in F. DALLA LIBERA, *Tradizioni orali di Zovencedo e San Gottardo...*, p. 87.

⁷ “L'ago e la pezzetta mantengono la povertà”, in F. DALLA LIBERA, *Tradizioni orali di Zovencedo e San Gottardo...*, p. 85.

⁸ G. GASPARI, *Intentamente Eleonora*, Vicenza, Cooperativa Tipografica Operai, 2003, p. 148.

⁹ G. GASPARI, *Intentamente Eleonora...*, p. 149.

¹⁰ Si confronti a titolo di esempio il “Prospetto dei pesi e delle misure usitati nel raggio della provincia di Vicenza col ragguaglio a sistema metrico” della Camera Provinciale del Commercio del 1855, pubblicato in E. FRANZINA, *Vicenza. Storia di una*

città. 1404-1866, Vicenza, Neri Pozza Editore, 1980, dopo p. 340.

¹¹ G. FERRAROTTO (a cura di), *Pesi & Misure ieri e oggi*, Vicenza, Centro Studi sull'Impresa e sul Patrimonio Industriale / Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura, 2003, p. 58. Il volume, ricco di illustrazioni, traccia la storia della metrologia, descrive le misure e gli strumenti di peso e di volume, le lineari, e quelle di capacità, con una sezione dedicata ai termini del mondo contadino indicanti determinate quantità.

Bibliografia

AA.VV., *Civiltà rurale di una valle veneta. La Val Leogra*, Vicenza, Accademia Olimpica, 1976, 789 pp.

AA.VV., *I mestieri nella tradizione popolare veneta*, Padova, Quaderni del Lombardo-Veneto, 1987, 118 pp. (con foto e bibliografia).

AA.VV., *La sapienza dei nostri padri*, Vicenza, Accademia Olimpica, 2002, 621 pp.

D. COLTRO, *Mondo contadino. Società, lavoro, feste e riti agrari del lunario veneto*, Vol. 1°, Venezia, Arsenale Editrice, 1982, 238 pp.

D. COLTRO, *Stagioni contadine*, Venezia, Marsilio Editori, 1988, 161 pp.

P. CORNALE, *Pietre, marmo e terre*, in G.L. FONTANA, V. BERNARDI (a cura di), *Mestieri e saperi fra città e territorio*, “Cultura popolare vicentina”, Vicenza, Neri Pozza Editore, 1999, pp. 319-348.

L. CORRA', *I mestieri che vanno per via*, in M. CORTELAZZO (a cura di), *Arti e mestieri tradizionali*, “Cultura popolare del Veneto”, Padova, Cassa di Risparmio di Padova e Rovigo, 1989, pp. 109-128.

M. CORTELAZZO (a cura di), *Arti e mestieri tradizionali*, “Cultura popolare del Veneto”, Padova, Cassa di Risparmio di Padova e Rovigo, 1989, 254 pp.

F. DALLA LIBERA, *Tradizioni orali di Zovencedo e San Gottardo*, Zovencedo (VI), Parrocchie di San Nicola e San Gottardo, 1999, p. 48.

F. DALLA LIBERA, *La cultura e le forme sociali*, in *Colli Berici: itinerari tra natura e cultura*, Comprensorio dei Colli Berici, Piazzola sul Brenta (PD), Edizioni Papergraf, 2000, pp. 42-63 (le attività artigianali, pp. 47-50; le attività commerciali, pp. 50-52).

G. FERRAROTTO (a cura di), *Pesi & Misure ieri e oggi*, Vicenza, Centro Studi sull'Impresa e sul Patrimonio Industriale / Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura, 2003, 125 pp.

G.L. FONTANA, V. BERNARDI (a cura di), *Mestieri e saperi fra città e territorio*, “Cultura popolare vicentina”, Vicenza, Neri Pozza Editore, 1999, 550 pp.

A. GIRARDI, F. MEZZALIRA, *L'attività estrattiva nelle cave di “pietra tenera”*, in *Il lago e le valli di Fimon*, Tavernelle (VI), Publigráfica editrice, 1991, pp. 223-225.

G. SIMONATO (a cura di), *Mestieri de 'na volta, I mestieri di un tempo*, Vicenza, Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura / Associazione Artigiani della provincia, 1998 (3ª ediz.), 176 pp.

G. SIMONATO, F. RIZZI, *Mestieri ambulanti e artigianato tradizionale*, in G.L. FONTANA, V. BERNARDI (a cura di), *Mestieri e saperi fra città e territorio*, “Cultura popolare vicentina”, Vicenza, Neri Pozza Editore, 1999, pp. 413-438.

P. SNICHELOTTO, *I mestieri del legno*, in G.L. FONTANA, V. BERNARDI (a cura di), *Mestieri e saperi fra città e territorio*, “Cultura popolare vicentina”, Vicenza, Neri Pozza Editore, 1999, pp. 225-263.

U. SUMAN, G. BORELLA, *Arti e Mestieri*, Consorzio Pro Loco Padova Sud-Est, 2002, 167 pp.

AA.VV., *I mestieri di un tempo*, “Le perle della memoria”, Roma, 50&PIU' Editore, 1991, 157 pp.

412. Il Museo della Civiltà Contadina: veduta posteriore.

412



IL MUSEO: STORIA, ATTIVITÀ E PROPOSTE CULTURALI



“Sono nato e cresciuto in una famiglia di contadini che lavoravano e coltivavano un piccolo appezzamento di terreno misto a bosco in zona collinare, in contrada Casalin. Fin da piccolo ho iniziato ad aiutare i miei genitori nell’attività agricola, lavorando d’estate nei campi e nel periodo invernale nei boschi”. Così incomincia a raccontare Carlo Etenli, orgoglioso delle proprie radici contadine.

I suoi genitori provenivano dal *logo pio*, erano cioè due trovatelli degli istituti di assistenza all’infanzia, uno di Verona e l’altra di Bassano del Grappa, affidati a due famiglie di Grancona, che in cambio di un piccolo contributo provvedevano al loro mantenimento e all’educazione. Quest’usanza, diffusissima allora nei nostri Colli, dava la possibilità ai bambini di vivere in una famiglia, che, per quanto povera, era senz’altro più ricca d’affetto, e alle famiglie più modeste la possibilità di poter contare su una piccola rendita.

Gaetano Etenli, nato nel 1900, e Angela Maria Franco, nata nel 1904, crebbero dunque in Casalin, una piccola contrada del paese, allevati dai nuovi genitori con lo stesso amore riservato ai figli di sangue.

Dopo i primi tre anni di affidamento Gaetano doveva essere riconsegnato al brefotrofio di Verona. Le sue sorelle, intuendo quanto stava per accadere, seguirono di nascosto la madre - che portava con sé il piccolo - fino alla stazione ferroviaria di Montebello, e salirono con lei sul treno per impedirle di partire. Di fronte alla manifestazione di tanto affetto, alla donna non restò che scendere dal treno e presentare la domanda di adozione.

Man mano che cresceva, aumentava in Gaetano il desiderio di conoscere l’identità dei genitori naturali. Raggiunta la maggiore età, ritornò a Verona per dei documenti e riuscì a convincere i responsabili del brefotrofio a fissargli un appuntamento con la madre.

«Lei arrivò in anticipo, ma all’ultimo momento non se la sentì di incontrare il figlio, e si avviò all’uscita», racconta Carlo Etenli, attingendo dai ricordi lasciati dal padre. «Lui incrociò la bella signora, elegante e nervosa, davanti all’entrata dell’edificio, e sembrò per un momento che fra i due avvenisse il riconoscimento. “Ho avuto un figlio che avrebbe la tua età - gli disse lei, dopo qualche attimo di incertezza, quando lo vide - Lascia che ti abbracci!” Ma mio padre aveva atteso per troppo tempo quell’altro appuntamento, quello con la madre, e rifiutandosi di abbracciare una sconosciuta, turbato e confuso, salì le scale dell’istituto. Quando gli dissero che sua madre se n’era appena andata, abbandonò la stanza e, scendendo precipitosamente le scale, ritornò in strada: fece appena in tempo a intravedere in lontananza la signora che si allontanava in calesse. Tornò a casa convinto di aver incontrato sua madre. E in seguito ebbe la conferma che era proprio lei».

413



414



415



413. La famiglia Etenli: papà Gaetano e mamma Angela con i nove figli, nel 1948.

414. Carlo che porta i fratelli Quinto, Giorgio, Marino e Mariano, nel 1948.

415. Carlo Etenli (seduto sulla valigia) con la sorella Isetta, Giovanni Sommaggio, Guido, e Delfina Baldovin alla dogana di Modane in attesa di entrare in Francia, nel 1952.

416



418



416. Emigranti in Francia nel 1951-52: Carlo con la sorella Isetta (la terza) e con i compaesani Giovanni Sommaggio e (ultimo) Piero Crestani.

417. Carlo e Rino Sommaggio mentre lavorano come muratori (Francia del Nord-Est, 1955).

417



419



418. Quinto Etenli, Piero Crestani, Isetta Etenli, Maritano Gasparella, Giovanni Sommaggio durante la zappatura delle barbabietole (Francia, 1952).

419. Zappatura delle barbabietole (Francia, 1952).

420



420. La famiglia Bertoldo emigrata nel Brasile agli inizi del Novecento.

421. Trasporto delle barbabietole fuori dal campo (Francia, 1952).

422. Trianges (Francia) nel 1959: una bicchierata per festeggiare la fine della mietitura. Si riconoscono, Maria Missiaggia con il marito Carlo, Ettore Sommaggio, Nildo Ferron, Rino Ferron.

421



422



423



423. Vita rurale a Grancona: Maria Missiaggia Etenli nella casa di via Ca' Vecchia tra gli animali da cortile (1957).

424. Lunghe file di *crosete* (biche) di frumento allineate su un campo.

425. Carlo ritorna dall'abbeveraggio delle mucche dalla fontana del Pissòlo (1957).

424



425



426



427



428



429



426. Giovanni Giacomuzzo e la sorella Teresina con i buoi pugliesi nelle Valli di San Germano (1943).

427. Dalla grandezza del pagliaio la ragazze capivano se il pretendente era un buon partito (Grancona, 1957).

428. Papà Gaetano Etenli mentre pota le viti (anni '70).

429. La vecchia *mésa del mas-cio*, la vasca dove veniva scottato il maiale appena ucciso per levarne il pelo. Fatta costruire dal padre, mentre stava per essere bruciata ispirò a Carlo l'idea di raccogliere le testimonianze della civiltà contadina.

430. Papà Gaetano e mamma Angela, i patriarchi della famiglia Etenli, nel 1983.

431-432. Carlo impegnato a potare le viti e gli ulivi.

430



431



432



Per tutta la vita Gaetano conservò quel ricordo e il desiderio di rivederla, di conoscerla. “Chissà se è ancora viva e mi pensa”, ripeteva in famiglia. Dopo la sua morte i figli vollero riprendere le ricerche, e trovarono quello che a lui era stato negato in vita: il nome della madre e i suoi parenti.

Lo stesso avvenne per la madre Angela. Contraria all’inizio che i figli andassero alla ricerca delle sue origini, quando vide che erano riusciti a ritrovare i parenti di Gaetano, incominciò a rimproverarli per non aver fatto anche per lei che era ancora viva quello che avevano fatto per il padre. I figli e i nipoti ripresero le ricerche, questa volta in modo forse ancora più avventuroso, e alla fine Angela sul letto di morte ebbe la consolazione di conoscere il nome della madre e di un fratello, e di incontrare una cognata e alcuni nipoti.

Dall’unione di Gaetano con Angela nacquero dieci figli: Lina, Maria, Carlo, Isetta, Quinto, Giorgio, Antonia, Antonio, Marino e Mariano. Di questi, Maria e Antonio non ci sono più; gli altri mantennero sempre, anche quando le loro strade si sono divise, un fortissimo legame familiare.

Carlo Etenli è il primo dei maschi, e ama ricordare quando durante la guerra, giovincello ancora dodicenne (è nato nel 1929), aiutava il lattaiolo del paese, e doveva percorrere le strade su e giù per Grancona con i bidoni del latte, facendosi annunciare dal suono di una tromba, la stessa esposta nel museo accanto alle valigie di legno e di cartone degli emigranti.

Nel dopoguerra, infatti, anche lui, come molti altri dei nostri paesi, fu costretto ad emigrare all’estero.

“La prima volta che andai in Francia, per lavoro, (era il 6 maggio 1948) avevo solo un sacco di tela. Per le miniere di carbone del Belgio ero troppo giovane e allora mi diressi nel Nord della Francia, in una grande fattoria, dove sono rimasto fino al 1960, salvo l’interruzione per il servizio militare”.

Al ritorno dalla Francia, si stabilì nella vecchia casa alle spalle del Castellaro di Grancona, dove nel frattempo si era trasferita la famiglia.

Una domenica pomeriggio, dopo la morte del padre, mentre stava liberando un angolo del portico dai vecchi attrezzi agricoli abbandonati da anni con l’intento di darli alle fiamme, gli capitò tra le mani la vecchia *mésa del màscio*, l’ampia e lunga vasca di legno entro la quale d’inverno, con l’acqua bollente, si scottava il maiale per levarne il pelo, che suo padre aveva fatto costruire da Callisto Peloso.

Gli tornarono alla mente la fatica per portare con il carretto a mano da Lonigo (erano tornati di notte) il legname necessario per il lavoro, la cura nel preparare le assi, l’abilità del falegname nel ricavare l’attrezzo e la soddisfazione del padre per il lavoro finito. Si ribellò all’idea che una parte della storia della sua famiglia andasse in fumo in un momento, e incominciò a raccogliere con devozione quanto era scampato al falò.

“Nel periodo della corsa alle fabbriche e dell’abbandono dell’agricoltura, iniziai ad accorgermi come molte persone, soprattutto i giovani, con estrema facilità distruggevano o abbandonavano tutto ciò che un tempo era servito per il lavoro dei campi. Amareggiato da tale situazione e consapevole del valore che quegli arnesi e quegli attrezzi rappresentavano, decisi di iniziare a raccogliere tutto ciò che costituiva un ricordo delle fatiche dei nostri padri e dei nostri nonni, e questo sia per non lasciar disperdere queste importan-

ti testimonianze del passato, sia per permettere ai giovani di conoscerle e apprezzarle”.

A partire dagli anni Ottanta del Novecento, quindi, ha incominciato a recuperare strumenti e oggetti d'uso quotidiano, sistemati nel 1985 all'interno di un fabbricato un tempo adibito a stalla e magazzino, perché “ogni oggetto, ogni attrezzo, ogni utensile, ogni ambiente domestico o di lavoro è rivelatore del carattere e della mentalità di chi lo ha costruito, usato, conservato”.

“Le nostre campagne, i nostri monti, le nostre colline, i nostri contadini, i nostri artigiani: queste sono le radici profonde della nostra cultura contadina, queste le risorse del nostro passato. Ma ormai di tutto questo è rimasto poco, anche se c'è il preciso sentore che prima o poi alla terra bisognerà tornare e da lì ripartire per costruire un nuovo futuro, nella consapevolezza del nostro passato. A quanti mi chiedono il perché di questo museo, rispondo: perché le cose che si dimenticano, un giorno potrebbero ritornare utili.”

Dai trecento metri quadrati iniziali si sono aggiunti, nel corso degli anni, altri spazi coperti, fino ad arrivare agli attuali tremila metri quadrati, a seguito dell'ultimo ampliamento eseguito nel corso del 2000.

L'importata del Museo viene riconosciuta anche in un documento della Soprintendenza per il Patrimonio Storico, Artistico e Demotnoantropologico del Veneto.

«Inaugurato nel 1995 il Museo raccoglie una vasta collezione di interesse demotnoantropologico acquisita nel corso degli anni da Carlo Etenli che ne è attualmente il proprietario e l'appassionato custode.

La raccolta è ospitata presso un fabbricato di fattura moderna di vaste dimensioni suddiviso in sette sezioni che riguardano rispettivamente la filatura e la tessitura, la trebbiatura, il mulino ad acqua, gli attrezzi agricoli, i trattori, gli arnesi del contadino, la casa, la scuola e le botteghe degli artigiani... Di particolare interesse soprattutto per quanto attiene la didattica rivolta alle scuole è la sezione dedicata al mulino ad acqua che consente di vedere all'opera un macchinario del 1810 perfettamente funzionante. Si segnala inoltre la sezione dedicata alla tessitura e alla filatura sia per le attrezzature ma specialmente per l'allevamento del baco da seta che consente la visione diretta del processo produttivo ai visitatori e soprattutto alle scuole.

Importante numericamente e tipologicamente appare la sezione dedicata ai trattori (se ne contano ben 52) che vanta pezzi dai primi del '900 al 1950, tutti ancora funzionanti.

Infine per la rarità dei materiali risulta essere significativa la sezione dedicata alle botteghe artigiane che raccoglie gli utensili e le strumentazioni del calzolaio, del fabbro, dello scalpellino e del falegname».

Viene riconosciuto pertanto “l'interesse che la raccolta riveste quale testimonianza della cultura contadina e artigiana della zona e più in generale veneta” e vengono messe in evidenza “la specificità della raccolta e la forte connotazione didattica della collezione che viene a costituire un *unicum* nel territorio non solo vicentino”

Inaugurato il 25 giugno 1995 alla presenza di circa tremila persone e con l'intervento di numerose autorità, il Museo della Civiltà Contadina è teatro di manifestazioni ed eventi culturali: la Festa della mietitura, la Festa della treb-

biatura, la Festa della spannocchiatura e sgranatura del sorgo, la Rappresentazione degli antichi mestieri (il falegname, *el moléta*, il calzolaio, *el careghéta*, *el zhestaro*, *el cordaro*, *el priaro*, il fabbro), la Rievocazione delle attività domestiche di un tempo (il bucato, la filatura, la tessitura), la Sfilata di trattori d'epoca: tutte attività riproposte da uomini e donne che quei lavori li hanno fatti davvero, nel passato.

Il fondatore del Museo non poteva dimenticare infine la piaga dell'emigrazione, vissuta sulla propria pelle.

Quando la disperazione prendeva il sopravvento, si partiva.

Intere famiglie alla fine dell'Ottocento si imbarcarono per il Brasile, per l'Argentina e per l'Australia, affrontando avventure durissime che finivano spesso in tragedie. Altri in seguito partirono per la Francia e per la Germania, o andarono a costruire dighe tra le montagne della Val d'Aosta e scavare trafori ferroviari in Svizzera. E quando durante il fascismo divenne più difficile emigrare all'estero, gli uomini attraversavano i confini di notte, a piedi, guidati dai montanari, mentre le nostre ragazze, ancora giovanissime, andavano nelle grandi città del Piemonte, della Lombardia, della Toscana prima a servizio, poi in fabbrica, nelle filande.

Al termine dell'ultima guerra, l'emigrazione ebbe nuovo impulso: le donne tornarono a fare le mondine nelle risaie del Piemonte e della Lomellina, mentre gli uomini ripresero la via dell'estero per le stagioni del grano o delle barbabietole in Austria, in Germania, in Francia, o per le miniere di carbone nel Belgio. Ma l'emigrazione stagionale non fu sufficiente a risollevarne l'economia. Altre famiglie partirono allora definitivamente per le campagne della Toscana, del Ferrarese, dell'Emilia o per le fabbriche di Ivrea, di Torino, di Milano.

Quelli che partirono, ora non più giovani, tornano ogni anno per le "Feste con gli emigranti", rispondendo al richiamo della terra natale e nel rivedere il paese e gli amici di un tempo, superato il primo imbarazzo, ritrovano per un giorno la spensieratezza e i ricordi della giovinezza.

La storia dell'emigrazione ha coinvolto troppe persone per essere dimenticata: appartiene ormai alla storia dei nostri paesi. E per ricordare quanti nel passato furono costretti a partire, all'ingresso della corte del Museo è stato innalzato nel 1997 il "Capitello dell'Emigrante", pregevole opera artistica realizzata in pietra di Vicenza dedicata alla Madonna di Monte Berico.

I LAVORI AGRICOLI, LE ATTIVITÀ DOMESTICHE
E GLI ANTICHI MESTIERI
NELLE RIEVOCAZIONI DEL MUSEO

433



434



435



436



437



438



433-438. La mietitura e la trebbiatura nelle rievocazioni periodiche del Museo: il taglio del grano con i falcetti e la falce messoria, e la legatura di un covone con una *stròpa* (legaccio vegetale) ricavata da una *pòla* (giovane pollone) di castagno. Appeso alla cinghia del mietitore, il *coàro* (portacote), ricavato da un corno di bue, che conteneva la pietra per affilare la falce. (Foto 433-448 di Maurizio Merlin).

439



441



440



439. I covoni vengono disposti a croce, con le spighe che si sovrappongono al centro coperte e protette da un altro covone come cappello, a formare le *crosete* (biche).

440. Mietitura con la *tajaliga*, una macchina che miete e contemporaneamente con uno spago lega il grano in covoni.

441. Due contadinelle portano la colazione ai mietitori. Per tagliare il frumento, tutta la famiglia del contadino, uomini e donne, aiutata dai vicini, è sul campo fin da prima dell'alba.

442. Ogni tanto una donna o un ragazzo passano tra i mietitori con la zucca o il fiasco impagliato dell'acqua, o con i secchi, per spegnere almeno per un attimo la sete.

443. Se non c'è la carrareccia, i covoni di grano vengono portati sull'aia con la *zhilièra* o portantina.

442



443



444



445



274



444. Quando è possibile, il trasporto dei covoni viene effettuato con i carri trainati dai buoi o con il trattore.

445-446. La trebbiatura con la “macchina”. Gli uomini con le forche passano le *fàje* dal *cavajón* o dal carro al ripiano della trebbia, dove una donna o un ragazzo le slegano e le passano all'*imbucatore*, che le fa scivolare a testa in giù nella gola della macchina. La paglia che esce sul davanti viene trasportata con dei forconi là dove il *pajarólo* allestisce il pagliaio, un posto fuori del cortile ma comodo, o pressata con l'*imballatrice*. Il *pajólo* (la pula) con la *caponàra* (stia di vimini per polli) viene ammucciato in un angolo del portico.

447-448. Il grano che esce dalla trebbiatrice viene controllato se è pulito.

447



448





449-450. Un altro momento della mietitura a mano. “*Forzha e corajo, tusi, che la zhéna la xe sol cavazhin, e el disnare sol tarajo*”, diceva il capofamiglia per incitare i più giovani (“forza e coraggio, ragazzi, che la cena è sul bordo del campo, e la colazione sul ciglione). E al posto del vino poteva bastare acqua fresca insaporita con qualche goccia d’aceto.

451



452



451. Il grano viene battuto sull'aia con il *dojaro* o correggiato, un attrezzo formato da due bastoni di diversa lunghezza, uniti tra loro da una striscia di cuoio: tenendo in mano la parte più lunga, si battono le spighe per far uscire il grano e separarlo dalla paglia.

452. La paglia che esce dalla trebbiatrice viene ridotta in balle dalla pressa.

453



454



453. La sgranatura del granoturco, effettuata calpestandolo con le *sgjàvare* (calzature chiodate) ai piedi. L'operazione diveniva più veloce con l'aiuto di una *scaolina* o sgranatrice.

454. Crivellatura del granoturco, per ripulirlo dalle impurità.

455



456



455. Macchine per pulire il frumento, il granturco, i fagioli. Quella in primo piano è uno svecciatoio o selezionatrice a vagli rotanti per il frumento.

456. Trasporto dei sacchi di pannocchie con il carretto.

457



458



457. Sgranatrici per granoturco azionabili a mano.

458. Il carretto del lattaio, simile a quello usato da Carlo Etenli in gioventù.

459



460



459. Le antiche attività domestiche: la filatura con la *mulinèla* o filatoio a pedale. Le donne in secondo piano stanno lavorando a calze.

460. La cardatura della lana dei materassi con lo *scarto* o cardatrice.

461-462. Il bucato: viene preparato il mastello, che con due assi per lavare può essere usato contemporaneamente da due lavandaie.

463-464. Il lavoro del falegname. A destra, l'artigiano mostra come si costruisce la ruota di una carriola.

465. Due *segantini* mentre tagliano un blocco di "pietra di Vicenza", estratta dai nostri Colli.

461



462



463



464



465



466



467



284

468



469



470



466. Il lavoro del fabbro con martello, incudine e forgia.

467. Il cordaio, o fabbricante di corde.

468. Il *careghèta* o seggiolaio, intento a impagliare una sedia.

469. Il *molèta* o arrotino, mentre affila un coltello.

470. La carriola del *molèta*.

“Non si può comprendere il presente
senza conoscere il passato
e per confrontare l’uno all’altro
ci vorrebbe più tempo e più calma”.

J.W. GOETHE, *Viaggio in Italia*

Finito di stampare il 25 luglio 2004

Festa di San Giacomo

da Editrice Veneta sas di Vicenza

su carta Gardamatt Art da 150 g/mq della Cartiera del Garda

ISBN 88-8449-235-1



MUSEO

della civiltà contadina

O.N.L.U.S.

Flavio Dalla Libera

ATTIVITÀ AGRICOLE E TRADIZIONI VENETE

nelle collezioni di Carlo Etenli

Questo libro, in versione pdf, è scaricabile gratuitamente dal sito internet del nostro museo www.museograncona.it.

Chi lo trovasse interessante e vuole acquistarne una copia cartacea lo può fare scrivendoci a info@museograncona.it

Chi volesse effettuare una donazione a favore del museo, lo può fare collegandosi al nostro sito internet.

I proventi saranno interamente destinati alla manutenzione del museo e al restauro delle collezioni.

Grazie per il vostro supporto.

Museo della Civiltà Contadina ONLUS
di Carlo Etenli
Via Ca' Vecchia 10
36040 Grancona
Vicenza

PERCHÈ NULLA DI QUANTO
HA SEGNATO LA VITA
E LA STORIA DEI PADRI,
DEBBA ESSERE
DIMENTICATO DAI FIGLI.

Carlo

www.museograncona.it