

# *Lina racconta*

*Raccolta degli articoli pubblicati da Lina Schinelli  
su Il Tartarello (1988-2007)*







*Associazione di Volontariato  
EL CASTEL AUSER  
Castel Goffredo ODV*



*Città di  
Castel Goffredo*

*Il Tartarello*

*Rivista trimestrale di  
cultura e di attualità  
castellane*

# *Lina racconta*

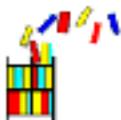
*Raccolta degli articoli pubblicati da Lina Schinelli  
su **Il Tartarello** (1988-2007)*

*a cura di Giancarlo Cobelli*

*Castel Goffredo, 2024*

“*Note castellane*”

Segreteria, coordinamento e redazione: Biblioteca Comunale di Castel Goffredo,  
Elisa Bottoli, Giancarlo Cobelli, Arianna Virardi



Si ringrazia per la collaborazione Laura Vaccari, Settore Socio - Culturale del  
Comune di Castel Goffredo, Nadia Bergamini, Ufficio Cultura.

Un ringraziamento a Liliana Schinelli ed Elisabetta Caramma.

Grazie a Pietro.

Si ringrazia *Edizioni Vitam* per aver autorizzato la ristampa degli articoli di Lina  
Schinelli, già pubblicati tra il 1988 e il 2007 su *Il Tartarello, Rivista trimestrale  
di cultura e di attualità castellane*.

La pubblicazione nasce da un'idea di Rosa Eoli, tenace custode di memorie  
castellane, che si ringrazia.

La stampa del volume è stata sostenuta dall'Associazione di Volontariato EL  
CASTEL AUSER Castel Goffredo ODV.

In copertina *Cupola e Campanile della Chiesa di Sant'Erasmus V.M. in Castel  
Goffredo*, in Archivio storico comunale *Lorenzo Bellini*, raccolta fotografie.

La presente opera è pubblicata con licenza CC BY-SA e GFDL.

*L'Amministrazione ringrazia coloro che hanno contribuito a questa preziosa raccolta di racconti della maestra Lina Schinelli: Rosa Eoli che ha proposto la pubblicazione, l'associazione El Castel nella figura del presidente Pietro Nardi per la stampa, Roberto Gualtierotti, depositario delle edizioni promosse dal padre Piero e pubblicate su Il Tartarello, che ha permesso di recuperare il materiale utilizzato, Giancarlo Cobelli che ha curato l'edizione.*

*Leggendo queste pagine tornano alla mente alcuni racconti sentiti nell'infanzia dai nostri genitori e dai nostri nonni, in particolar modo, si rendono evidenti le difficoltà vissute da bambini e adulti negli anni in cui Lina era dapprima una bambina e poi una giovane donna. Visse a cavallo di un periodo storico ricco di eventi, di scoperte, di difficoltà, di guerre.*

*Fu bambina nel ventennio fascista, adolescente durante la seconda guerra mondiale, visse da donna adulta il dopoguerra e il boom economico. Quello fu uno straordinario periodo di difficoltà e di opportunità. Lina ebbe una vita dura, come molti bambini del suo tempo, che vivevano lavorando fin da bambini, senza giocattoli e fronzoli, impegnati da subito a provvedere a se stessi e a dare una mano alle famiglie che venivano spesso da situazioni di grande povertà. Orfana fin da piccola da parte di padre, seppe affrontare i problemi con tenacia e perseveranza.*

*A chi ebbe la fortuna di conoscerla, il suo carattere può essere sembrato duro, ma era persona sensibile, devota ed altruista. È molto facile giudicare l'apparenza, e dare opinioni frettolose sulle persone, molto complesso invece è capire cosa porta gli individui a diventare ciò che sono. Le esperienze della vita e il nostro carattere ci inducono a compiere scelte a volte complesse e questo ci rende agli occhi altrui definiti in modi differenti, ma solo chi ci vive accanto può comprendere la nostra vera essenza.*

*Durante la lettura dei racconti di Lina, molte cose di lei si rendono evidenti: la sua infanzia poco spensierata, il suo impegno prima nello studio e poi nel suo lavoro. La sua devozione religiosa e il bisogno di fare del bene agli altri, sono tratti di lei che emergono nei suoi scritti e dalla testimonianza di vita che ha lasciato a tutti noi. Lina era una persona riservata che non amava mettersi in mostra.*

*Diverse frasi scritte nei suoi testi, riferite alla sua infanzia, colpiscono e ci devono far riflettere per poter apprezzare oggi tutto quello che di cui godiamo e di cui spesso ci si lamenta, con la pretesa di avere sempre di più.*

*Leggendo non si sentono lamenti o rimpianti, si entra in un mondo a noi molto lontano.*

*“...Questo ci diceva la mamma con serietà...”, “...percorrevamo a piedi 3 km ogni giorno per andare a scuola sia all'andata che al ritorno...” con qualsiasi condizione meteo e con scarpe dalla suola di legno, con una refezione scolastica fatta di “...un piatto di minestra alquanto brodosa, con pane croccante...”, “classi da 40 allievi divisi per sesso” in cui non si potevano incontrare maschi e femmine, “povertà di materiale scolastico” sia per i docenti che per gli allievi e un bidello che da solo puliva 10 aule perennemente macchiate dall'inchiostro e che doveva scaldare, accendendo e alimentando le stufe a legna. Il funerale del papà, che lei perse a 6 anni “...in festa...per un funerale”.*

*Queste poche immagini della sua infanzia ci devono oggi far riflettere sui doni che abbiamo ricevuto dalla vita in questo tempo, che porta con sé ancora molti problemi, ma che sicuramente ci vede vivere con maggiori tutele, comodità, servizi, ma che talvolta ci vede tanto soli, isolati, sfiduciati e ansiosi nei confronti della vita.*

*Speriamo che i lettori possano, attraverso la memoria storica, ricevere spunti di riflessione, argomenti di conforto e di insegnamento, che inducano a essere cittadini tolleranti, perseveranti, pazienti e collaborativi con tutta la comunità di appartenenza, una comunità viva, ma oggi molto diversa da quella descritta ai tempi di Lina.*

Il Sindaco  
*Alfredo Posenato*

L'Assessore alla Cultura  
*Giovanna Boschetti*

*Ai Lettori*

*Con grande piacere la nostra associazione di Volontariato EL CASTEL AUSER Castel Goffredo ODV presenta questa raccolta di racconti, un'opera che nasce dal cuore della nostra Comunità e dalle mani di una insegnante LINA SCHINELLI che ha vissuto e respirato le storie di Castel Goffredo dei suoi tempi in cui era ancora un piccolo paese contadino. Con passione e dedizione l'autrice ha saputo raccogliere frammenti di vita quotidiana, episodi semplici e straordinari, radicati nella nostra storia comune.*

*Le pagine che leggerete vi trasporteranno in un mondo fatto di valori genuini, di fatica e sacrificio, ma anche di sorrisi, solidarietà e spirito di Comunità. Questi racconti ci parlano di un passato che continua a vivere nel presente, che rappresenta il vero tesoro della nostra terra: le persone. Le voci narrate qui sono quelle dei contadini, delle famiglie, dei bambini, degli anziani che, attraverso i loro gesti quotidiani, hanno costruito un tessuto sociale forte e resiliente.*

*Come associazione di volontariato, il nostro impegno è proprio quello di mantenere vivo questo spirito di solidarietà e collaborazione, che rappresenta l'anima della nostra Cittadina. Questo libro è un dono prezioso, non solo per chi ha vissuto quegli anni, ma anche per le nuove generazioni affinché non perdano il contatto con le radici profonde che ci uniscono.*

*Si ringrazia la maestra Lina Schinelli per il suo impegno e per averci regalato queste storie, che non sono solo racconti, ma una parte del nostro essere. Speriamo che possano toccare i vostri cuori così come hanno toccato i nostri.*

**BUONA LETTURA**

*Il Presidente dell'Associazione  
EL CASTEL AUSER Castel Goffredo  
Pietro Nardi*

*P.S. Un sentito ringraziamento va alla Signora ROSA EOLI che consegnandoci le fotocopie dei racconti pubblicati sulla rivista IL TARTARELLO ci ha convinti nella necessaria pubblicazione.*

*Quando mi fu riferita l'intenzione di raccogliere in un volume gli articoli del Tartarello scritti da Lina Schinelli, accolsi subito l'iniziativa con malcelato piacere: dal mio personale punto di vista si trattava infatti di un'opportunità per far rivivere la rivista ideata da mio padre e da lui pubblicata per oltre quarant'anni, e di portare avanti la sua opera di divulgazione della conoscenza della sua amata Castel Goffredo.*

*Scorrendo le pagine scritte dalla maestra Schinelli emergono vividi ritratti della vita della civiltà contadina, povera di averi ma colma di iniziativa, sulla spinta delle basilari necessità quotidiane di sopravvivenza e sostentamento della famiglia. La vita era dura ma, ciò nonostante (o forse, proprio per questo), rimaneva ampio spazio per i valori umani e la condivisione con chi era meno fortunato.*

*I semplici fatti di vita quotidiana narrati dalla maestra Schinelli spesso coincidono con i ricordi d'infanzia di mio padre: pur non appartenendo ad una famiglia di origine contadina, per le necessità dell'epoca le esperienze erano comuni anche tra famiglie di differente estrazione. Mi tornano alla mente i suoi ricordi di scuola; le esperienze come guardiano di oche; i vasi di vetro, contenenti la carne degli stessi animali, conservati nella sua camera da letto alla Travata; i bachi da seta nel sottotetto; i mendicanti che bussavano di frequente alla porta, sempre accolti con grande generosità da mia nonna Vittoria.*

*Gli episodi qui narrati si concentrano in buona parte nel periodo a cavallo tra gli anni trenta e sessanta del novecento, in un mondo ormai assai distante da quello attuale, e che vive solo nella memoria di chi l'ha vissuto di persona. Sono fatti di microstoria, che poi è la storia della gente comune, delle persone, quasi sempre dimenticata a favore di eventi molto più eclatanti ma che, proprio per questo, è necessario e doveroso tramandare affinché non ne vada perso per sempre il ricordo.*

*Nel suo piccolo questo ha fatto Il Tartarello nel corso dei suoi anni di pubblicazione, dando spazio ai ricordi della gente comune come ai saggi di accademici, contribuendo così a tramandare la memoria di tradizioni ed avvenimenti altrimenti destinati a perdersi nel tempo.*

*Edizioni Vitam  
Roberto Gualtierotti*

## *Lina Schinelli: una nota biografica*

*Lina Schinelli, di secondo nome Rosa, come risulta dalla scheda anagrafica, nasce il 27 novembre 1924 a Castel Goffredo, figlia di Giovanni e di Imelda Bignotti.*

*Trascorre la sua infanzia e la sua giovinezza alle Campagnole, la casa fabbricata dai nonni ed abitata dai suoi genitori, il suo luogo dell'anima.*

*Dopo la perdita del papà, avvenuta nel 1931, quando aveva sei anni, la vita della sua famiglia, composta, oltre che da Lina, dalla mamma Imelda e dai fratelli Guido (18 ottobre 1920), Giuseppe (9 febbraio 1922) e Rosa (23 marzo 1928), diventa particolarmente dura.*

*Consegue il diploma magistrale e dedica la sua vita all'insegnamento, svolto nelle locali scuole elementari.*

*L'8 novembre 1971 sposa Benvenuto Macciò.*

*Terminata la sua carriera di Maestra, prosegue la sua attività educativa in parrocchia, come catechista, o come insegnante volontaria alla Cooperativa Bucaneve, che dal 1983 organizza servizi a sostegno della fragilità e della disabilità.*

*Occupata in varie attività sociali e di volontariato, profonde il suo impegno in istituzioni della comunità religiosa castellana come la Conferenza di San Vincenzo o la Caritas parrocchiale.*

*Si spegne il 2 aprile 2007, all'età di 82 anni.*

*Nel suo testamento lascia vari beni a favore della sua comunità, sia ad istituzioni che ad iniziative particolari, come per esempio il Progetto Chernobyl, che, nato dopo il disastro nucleare nel 1986, consiste nell'accoglienza, presso famiglie italiane, di minori provenienti dalle zone contaminate dalla radioattività.*

*A Lina Schinelli è intitolata la Casa della Carità.*



## Natale: un tuffo nel passato...

Chi scrive è una persona che da vari lustri ha superato la soglia della giovinezza e ha alle sue spalle molti ricordi di un passato ormai lontano, quando Natale voleva dire Dio in mezzo a noi, più devozioni, intimità della famiglia, rinnovo di antiche tradizioni e tanti auguri portati personalmente recandosi a piedi o in bicicletta presso amici e parenti lontani. Un'epoca ormai scomparsa di cui resta nell'animo dei più vecchi solo il ricordo e ... in certe circostanze, purtroppo, anche il rimpianto.

Quello che mi prefiggo di far conoscere ai nostri giovani sono alcune tradizioni natalizie che forse ben pochi conoscono e che potranno anche far sorridere se esaminate solo dal lato esteriore, ma che hanno molte cose da dirci e da insegnarci se al di là dei segni esteriori sappiamo coglierne il significato. Chi le praticava era gente umile, povera d'istruzione e di finanze, ma ricca di umanità e di timor di Dio.

La vigilia di Natale a quei tempi era un giorno straordinario, vissuto da tutti nell'intimità della casa e nel ricordo delle persone amate, ormai defunte.

Mia madre, allora vedova con quattro figlioletti da mantenere ed allevare, di mattino presto si recava in chiesa per pregare e soprattutto per riempire una bottiglietta di acqua santa immergendola nell'acquasantiera in fondo alla chiesa.

Tornata a casa versava l'acqua in un bicchiere e la sera, prima della cena tradizionale, si recava di stanza in stanza, seguita da noi fratelli, a benedire ogni angolo della casa pronunciando la seguente preghiera: «*Acqua santa che ti bagna / il Signore e la Madonna che ti accompagna*».

E così dicendo immergeva un fiore nel bicchiere e spruzzava in forma di croce la stanza mentre noi ragazzi recitavamo un Padre nostro in latino, che era la lingua nella quale, a quei tempi, anche i piccoli imparavano a pregare.

A questo punto la cerimonia, se così vogliamo chiamarla, non era finita; altri riti significativi si susseguivano.

Dalla casa si passava a benedire il granaio, la stalla, la cantina, l'aia e il campo vicino, insomma tutti quei luoghi che rappresentavano le risorse economiche della famiglia contadina.

L'ultimo spruzzo di acqua santa era riservato alla fiamma del focolare da cui venivano ritirati alcuni tizzoni fumanti per essere disposti qua e là in forma di croce per invocare dal cielo stagioni propizie per i prossimi raccolti.

I legni bruciacchiati venivano poi conservati per essere gettati sul fuoco al tempo dell'allevamento dei bachi da seta, in segno di devozione per ottenere una buona raccolta di bozzoli.

Prima di cena si recitava il rosario insieme ai vicini di casa, davanti la piccolo presepe preparato per tempo dalle sole mani di noi ragazzi. Il muschio lo andavamo a cercare ai piedi dei vecchi gelsi, di cui la campagna allor era ricolma. Per fare le montagne andavamo a gara a chi sapeva scoprire, nel mucchio della legna accatastata sotto il portico, i ceppi più ricurvi e nodosi.

La cena della vigilia era costituita dai cibi tradizionali: tortelli di zucca conditi con sugo e formaggio, pesce marinato, mostarda di frutta alla senape che io assaggiavo soltanto per timore che il pizzicore mi salisse su per il naso facendomi starnutire, e l'immane uva bianca conservata per l'occasione su appositi gratucci in soffitta.

Dopo cena non si sparcchiava la tavola badando a lasciare nei piatti un po' di cibo perché di notte sarebbero venute le anime dei nostri cari defunti a mangiare.

Sempre dopo cena i vicini di casa venivano nella nostra stalla a giocare a tombola e tra una partita e l'altra si scambiavano notizie e battute spiritose.

Quella sera la stalla odorava di fieno e di paglia pulita. Il mezzadro, infatti, l'aveva rinnovata avendo cura di riempire abbondantemente le greppie di ottimo foraggio. Gli animali erano stati strigliati a dovere e ogni angolo della stalla era stato ripulito con cura. Quella era una notte speciale; anche gli animali della stalla avrebbero partecipato la grande evento in una forma misteriosa, per cui quella sera meritavano un trattamento di riguardo.

A mezzanotte in punto, quando Gesù sarebbe nato tra il bue e l'asino, essi si sarebbero messi a parlare accennando col capo la segno di croce.

Questo ci diceva la mamma con molta serietà e non certo per ingannarci, ma per farci capire che tutto il creato partecipava la misterioso evento e alla gioia per un Dio che si faceva uomo per vivere in mezzo agli uomini.

# La scuola elementare nei miei ricordi

Non tutti a Castel Goffredo sanno che le scuole elementari fino al 1937 si trovavano in fondo a Via Botturi e comprendevano i locali ora occupati dal Cinema Smeraldo e dalla Biblioteca Comunale, mentre la piazza antistante era adibita a cortile.

Fu in questo edificio che buona parte dei nonni degli attuali scolari imparò, come allora si soleva dire, a leggere e a far di conto. Ho detto «una buona parte» perché molti castellani a quei tempi frequentavano le scuole in frazione (Casalpoglio - Perosso - Poiano - Berenzi - Bocchere - S. Anna), dove funzionavano, però, solo le prime classi.

Io frequentavo la scuola del capoluogo. Per raggiungerla ogni mattina, con qualsiasi tempo, percorrevo a piedi quasi tre chilometri e altrettanti ne facevo la ritorno.

Allora tutti andavamo a scuola mattino e pomeriggio, dalle ore 9 alle 12 e dalle 14 alle 16 con vacanza il giovedì. Le ore di lezione, come adesso, erano 25.

Durante le ore d'intervallo tra le 12 e le 14 si tornava a casa a mangiare e chi abitava lontano, come la sottoscritta, doveva arrangiarsi a chiedere ospitalità a qualche buona famiglia del paese o alle suore. I bambini, invece, erano di solito ospiti di Casa Don Aldo.

Durante i mesi invernali funzionava la refezione scolastica, che consisteva in un piatto di minestra alquanto brodosa e un pane fresco e croccante.

La refezione era estesa anche ai poveri del paese e ai mendicanti che a mezzogiorno in punto, avvolti nei loro sdruciti e neri mantelli, muniti di una rudimentale pentola (spesso era il barattolo della conserva), si davano appuntamento nel cortile dei maschi delle scuole, al centro del quale veniva collocata una enorme marmitta fumante da cui la bidella estraeva un mestolo o due di minestra e li versava nelle pentole dei poveri. Alcuni di essi, forse senza una fissa dimora, si ritiravano in un angoletto del cortile e poi consumavano il loro misero pasto.

A quei tempi i cortili della scuola erano due, uno riservato ai maschi e l'altro alle femmine, ognuno munito di una pompa per bere che si raggiungeva scendendo una diecina di gradini. Allora era inconcepibile la promiscuità dei

sessi. Anche le classi, in tutto dieci, erano distinte tra maschili e femminili. Esse erano molto numerose; superavano quasi sempre i 40 allievi, di cui molti ripetenti. Non vigeva, allora, la legge della promozione quasi di massa.

L'obbligo scolastico terminava con la 5<sup>a</sup> classe elementare, ma molti erano i ragazzi che per varie ragioni non riuscivano a completare il corso.

Anche allora, come adesso, il personale insegnante era quasi interamente femminile; c'era un solo maestro che di solito veniva assegnato alla classe 5a maschile.

Le maestre erano quasi tutte residenti nel paese e godevano di grande considerazione da parte delle famiglie. Ricordo ancora benissimo i loro cognomi. Si chiamavano Samarelli, Samà, Cauzzi, Lamagni, Varini, Salodini, le due sorelle Braguzzi Rosa e Giulia e Frigoni.

Il materiale didattico a loro disposizione si riduceva a ben poche cose, una lavagna, un pallottoliere e alcune vecchie carte geografiche. Alla povertà del materiale esse supplivano con l'ingegnosità delle mani: da povere cose sapevano ricavare tanti oggetti utili e interessanti.

Se scarso era il materiale dell'insegnante, ricco non era certo quello di noi scolari.

Nella cartella (la mia prima cartella era un sacchetto di tela nera con maniglie) avevamo pochi quaderni accuratamente foderati, un libro di lettura e un sussidiario con poche illustrazioni, in bianco e nero e un astuccio quasi sempre di legno con tre scomparti, contenente una cannuccia per scrivere, alcuni pennini di riserva, spesso spuntati, una matita e qualche mozzicone di pastello colorato. A parte avevamo l'asciugapenne che le nostre mamme ci confezionavano sovrapponendo tre o quattro strati tondeggianti di panno nero, fermati al centro da un bottone colorato.

A scuola noi bambine non imparavamo solo a leggere e a scrivere, ma anche a lavorare a maglia, a uncinetto e a ricamare.

In occasione della Festa della Mamma e del Fanciullo, che cadeva nei mesi invernali, la nostra maestra ci faceva portare a scuola i rimasugli di lana dimenticati in fondo ai cassetti e con essi, nelle ore pomeridiane, confezionavamo cuffie, sciarpe, golfini e scarpette coloratissimi che donavamo alle mamme povere per i loro piccini.

Durante l'intervallo delle lezioni si usciva in cortile. Noi bambine giocavamo ai tre cerchi, a campana, a lupo, al bell'anello, a bottoni, a pennini e alle belle statuine.

A che cosa giocassero invece i bambini non mi era dato sapere perché i due cortili erano separati da un alto muro e comunicanti tra loro per mezzo di una porticina sempre scrupolosamente sorvegliata dal bidello per evitare che maschi e femmine si mescolassero.

Tra le insegnanti ve n'era una con particolari attitudini teatrali; era la signorina Cauzzi che di tanto in tanto allestiva nella sua aula spettacoli teatrali cui potevano assistere anche le altre classi e questo era per noi un grande divertimento. L'inizio e il termine delle lezioni era scandito dal suono di una campanella fissata all'ingresso dell'edificio scolastico e azionata dal bidello per mezzo di una funicella.

Addetto alle pulizie delle 10 aule c'era un solo bidello di nome Ciro che d'inverno, poveretto, doveva alzarsi in ore antilucane per accendere altrettante stufe a legna e farci così trovare, il mattino, le aule riscaldate. Le pulizie delle aule erano una vera sfacchinata per il nostro Ciro. Egli doveva ribaltare banchi pesantissimi, ingombranti e polverosi, uniti a due a due, con sedili incorporati e scrittoi ribaltabili, sempre imbrattati d'inchiostro. E non solo i banchi erano sempre macchiati, ma pure le nostre dita e spesso anche i nostri quaderni.

Quando disgraziatamente qualche goccia d'inchiostro cadeva sulle pagine ci affrettavamo ad assorbirla con un angolo della carta assorbente per evitare che si spandesse, poi cancellavamo la macchia ancora umida col risultato che al suo posto si formava, con nostro vivo disappunto, un bel buco. Se poi il bidello era appena passato tra i banchi a riempire i calamai il pericolo di fare macchie era sempre in agguato: bastava caricare d'inchiostro un pò troppo il pennino per vederlo gocciolare sulle pagine.

Versare l'inchiostro nei piccoli calamai inseriti nei banchi era anche per Ciro un'ardua impresa: bastava alzare un pò troppo il bricco dell'inchiostro che il nero liquido tracimava spandendosi sul banco.

Beato l'avvento delle penne a sfera! Che sconvolgente e utile invenzione è stata mai questa!... Caro e povero Ciro, di quanta pazienza e di quanto lavoro era costellata la sua giornata! La sua abitazione era adiacente alle scuole e di tanto in tanto al di là del muretto che cingeva il suo cortile volava qualche cartella che egli raccoglieva infuriato e rosso in viso, pronto a farla pagare cara la monello che l'aveva lanciata, ma di fronte all'autore del vandalico gesto non sapeva fare altro che alzare un po' il tono della voce.

Ho rievocato questi miei ricordi un po' per il gusto di risentirmi nei panni della mia fanciullezza e un po' perché, se qualche fanciullo dei giorni nostri avrà l'occasione di leggerli, si renda conto di quello che era la scuola al tempo dei suoi nonni-bambini e apprezzi le comodità e gli agi che la scuola di oggi gli offre, frutto di una tecnologia e di un avanzamento didattico che affonda le sue radici nel passato.

## «Cioco mars su questa terra»

A noi persone di una certa età piace tornare indietro negli anni e rievocare antiche tradizioni locali nella convinzione che alcune possano interessare anche i giovani di oggi se non altro come «curiosità del passato».

Quella che sto per raccontare risale alla mia ormai lontana giovinezza. Allora io abitavo in campagna, a un paio di chilometri dal capoluogo.

A quei tempi, i primi giorni di marzo, coi primi accenni della primavera, stagione propizia agli approcci amorosi, alcuni giovani in vena di umorismo, salivano sui pioppi più alti dei dintorni e a squarciagola cantavano una filastrocca dialettale chiamata «CIOCO MARS» (arriva marzo). Era un dialogo ironico con l'intento di svelare i segreti amorosi delle fanciulle e delle vedove un po' chiacchierate.

Il canto si faceva di sera, verso il tramonto, perché il silenzio serale ne favorisse l'espansione e l'audizione.

Il fatto si svolgeva così: due giovanotti si appollaiavano in vetta a due pioppi, a debita distanza l'uno dall'altro, e gridavano alternando una strofa ciascuno la seguente filastrocca.

- CIOCO MARS SU QUESTA TERRA
- PER MARIDAR UNA FIGLIA BELLA
- LA PIÙ BELLA CHE CI SIA
- TUTTO IL MONDO IN ALLEGRIA
- CHI ELA? (chi è?)
- CHI NUN ELA? (chi non è)
- LÈ? ... (a questo punto si pronunciava il nome della ragazza)
- CUSA GHE DOMI? (chi le diamo?)
- ... (e qui si gridava il nome dell'aspirante fidanzato)

A questo punto i due burloni insieme gridavano:

- DOME GHÈL ... DOME GHÈL... DOME GHÈL... (diamoglielo).

Se disgraziatamente oggetto della filastrocca era una coppia di vedovi un pò anzianotti, a questo punto, un gruppo di giovani, appositamente appostati ai piedi

degli alberi, percuoteva rumorosamente, in tono canzonatorio, le «tole», cioè coperchi, pentolame e barattoli di latta, facendo un gran baccano.

In tal modo venivano rese pubbliche le tresche amorose, di cui da tempo la gente mormorava.

L'usanza non era certo molto simpatica e neppure rispettosa della *privacy*, tanto è vero che le coppie messe alla berlina per qualche tempo esitavano a mostrarsi in pubblico.



**Ai tempi del «Cioco mars»**

## L'oca in tavola e sul letto...

Un maiale e un piccolo branco d'ocche costituivano una risorsa non trascurabile per la famiglia contadina di una volta. E per famiglia contadina non intendo solo quella degli agricoltori, ma anche tutte quelle che in campagna avevano a disposizione un piccolo cortile o una stalla o un semplice recinto per i polli.

Le piccole ocche, non più di cinque o sei in tutto, si acquistavano di solito al mercato o presso qualche famiglia contadina che faceva covare le grosse uova sotto la tacchina. C'era poi chi addirittura, fedele ad una consolidata tradizione, andava in bicicletta e munito di apposito cestello, ad acquistarle al mercato di Cavalcaselle, un paese veronese a breve distanza da Peschiera, famoso per il mercato delle ocche.

L'allevamento di questi animali era poco dispendioso. Anche le famiglie più povere potevano permetterselo, tanto più che costituiva una redditizia occupazione estiva per i ragazzetti di una volta, che non avevano la prospettiva della villeggiatura.

Per dire la verità questa occupazione non era molto ambita da loro perché voleva dire rinunciare per ore e ore ai legittimi giochi ed assumersi certe responsabilità. Essi dovevano accompagnare le bestiole al pascolo e custodirle, evitare che finissero in mezzo alla strada o sconfinassero nei campi limitrofi danneggiandone i raccolti; dovevano inoltre badare che non mangiassero il «tagliagozzo», un'erba dai bordi taglienti che, una volta ingurgitata poteva incidere l'esofago.

Le ocche spesso si tuffavano nel fosso ed allora era un'impresa assai difficile farle risalire a riva. Qualche volta una si allontanava e bisognava andarla a ricercare. Verso sera il ragazzino tornava a casa preceduto dal suo piccolo branco ben pasciuto, contento se la mamma lo ricompensava con un sorriso di approvazione per il dovere compiuto.

Le ocche sono animali di scarse pretese; per nutrirsi basta loro l'erba comune che si trova abbondante lungo la riva dei fossi. Per questo anche le famiglie più povere avevano la possibilità di allevarle.

Questi animali erano apprezzati non solo per le loro carni gustose, ma anche per le piume che rivestono il loro corpo e soprattutto per il piumino che si annida

soffice e caldo tra le piume. Purtroppo, però, per ottenerlo in abbondanza i poveri pennuti in estate, quando avevano raggiunto una certa maturità, venivano sottoposti ad un vero e proprio supplizio. A manciate le massaie strappavano loro le piume addominali e dorsali, che mettevano da parte per riempire cuscini e materassi.

Il supplizio durava pochi minuti, ma ad ogni strappo le grida delle povere bestie salivano al cielo.

Un altro supplizio dovevano subirlo verso la fine della loro vita, quando, rinchiusi in un angolo buio, dovevano essere ingozzate per ingrassarle. L'operazione era alquanto squallida. Nolenti o volenti le povere bestie dovevano trangugiare grossi bocconi di polenta alternati a sorsate d'acqua che venivano a forza spinti nel gozzo con un dito, attraverso il becco.

In tal modo il loro peso aumentava a vista d'occhio raggiungendo i 8-7 chili per capo e la loro pancia finiva con lo sfiorare quasi terra. Quando il freddo si faceva pungente ed era più facile conservarne le carni macellate, giungeva il tempo propizio per ammazzarle.

La pelle spessa e adiposa, ridotta a pezzi, veniva fritta fino ad ottenerne abbondante unto, liquido e giallastro, simile all'olio, alimento allora molto apprezzato in cucina. Il suo sapore era certamente molto più gradevole di quello dello strutto di maiale. Questo unto, versato in appositi grossi vasi di vetro, era un ottimo mezzo per la conservazione dei pezzi di carne dell'animale.

Con lo stesso unto si preparava un piatto semplice e squisito, da me molto gradito. Si trattava di fette di polenta fresca cosparse di unto e formaggio grattugiato; ma forse ciò che più gradivo erano quegli squisiti cicciolini croccanti e caldi, residuo del fritto, che si mangiavano con la polenta abbrustolita o fritta.

Un'altra leccornia era il fegato arrostito, tagliato a fette, che per il suo enorme volume bastava per la cena di una famiglia. Piume e piumini separati servivano, come già dissi, per imbottire guanciali, materassi e soprattutto enormi cuscini che, posati in fondo al letto, costituivano un confortevole e sano riparo alle estremità infreddolite, durante i mesi invernali.

Non c'era letto, a quei tempi, che non fosse provvisto. Sembra del resto che anche gli sposi moderni ne abbiano riscoperto i pregi e che molti di essi, nonostante il prezzo molto elevato, ne vadano alla ricerca nei negozi specializzati.

Un elogio, dunque, all'oca che per tanti anni ha confortato e conforta ancora la nostra tavola e ... i nostri letti.

# La trebbiatura 50 anni fa

A quei tempi la battitura del grano, così era chiamata la trebbiatura, era una operazione ben distinta e temporaneamente distanziata dalla mietitura, che coinvolgeva tutti componenti della famiglia, grandi e piccoli, e alcuni operai fissi addetti alle macchine con particolari responsabilità.

Dico «macchine» perché in questa operazione veniva impiegate ben tre macchine, il trattore, la trebbia e la pressa-imballatrice.

Il loro arrivo, che di solito avveniva verso il tramonto, era un avvenimento sensazionale e spettacolare per noi ragazzi. Lo attendevamo quasi con l'ansia e la trepidazione con cui si attendeva quello di .S Lucia.

Appena perceivamo da lontano il caratteristico sussulto del trattore correvamo in casa ad avvertire i familiari. Tutto m'incantava di quelle macchine: il loro maestoso e lento incedere per le strade strette di campagna, l'una agganciata all'altra come i vagoni di un treno, il rombo ora frenetico, ora cadenzato del trattore, gli sbuffi neri e sincronizzati che uscivano a scatti dal suo camino posto sul dorso della macchina, l'energia poderosa che sprigionava, la manovella anteriore che azionata energicamente dal macchinista, lo metteva in moto, le evoluzioni acrobatiche che il macchinista sapeva fare per spostare ora una macchina ora l'altra, il cinghione lungo una decina di metri che collegava, correndo vertiginosamente, una sua ruota laterale a quella della trebbia, il pancione enorme della trebbia che attraverso una voragine ingoiava senza posa covoni covoni e vomitava paglia e pula, il collo enorme della pressa, simile a quello di una mostruosa giraffa che si alzava e abbassava e con la testa squadrata munita di denti premeva la paglia, la balla di paglia dorata che a scatti scorreva orizzontalmente su un nastro metallico uscendone levigata e compatta come un enorme pacco ben confezionato.

Il giorno della battitura c'era lavoro per tutti. Due uomini muniti di forcone di legno, appollaiati sul mucchio dei covoni accatastati sotto la barchessa (portico riservato ai covoni) si passavano i covoni che, attraverso una finestra laterale della barchessa, venivano lasciati cadere su una specie di terrazza posta sul tetto della trebbia; qui un uomo col cappello di paglia in testa interamente foderato di foglie per meglio ripararsi dal sole cocente di luglio-agosto, via via il afferrava,

ne tagliava i legacci di canapa, apriva le spighe a ventaglio sopra la botola dove scomparivano nel buio.

Quello che avveniva nelle viscere carenate di quella enorme macchina color rosso aragosta è sempre stata una mia grande curiosità di bambina, mai appagata.

Le povere spighe stritolate, scarnificate e smembrate uscivano dall'alto sotto forma di paglia, s'adagiavano soffici sul cassone della pressa che, dopo averle premute, le spingeva nell'imballatrice da cui uscivano sotto forma di balla che un uomo afferrava caricandola in spalla e trasportandola sotto un portico.

Da sotto la trebbia usciva la pula, comunemente chiamata «loc», che un altro operaio, avvolto in un rustico camicione grigio, radunava con un rastrello e spingeva in disparte tra una nuvola irrespirabile e pungente di polvere che si appiccicava al sudore. Una vera tortura!... Questo doveva essere il lavoro più ingrato.

Due uomini erano addetti al trasporto degli ettolitri, due enormi recipienti di ferro collocati sotto il biondo rivolo di grano che usciva caldo dietro la trebbia da una fessura che si apriva e chiudeva mediante una manovella.

Via via che i due recipienti andavano riempiendosi i due uomini muniti di stanghe che infilavano nelle maniglie dell'elettrolito, dette orecchie, li trasportavano in casa e li svuotavano sul pavimento dell'atrio, che in quell'occasione serviva da magazzino.

Ambita mansione di noi ragazzi era quella di passare di tanto in tanto tra lavoratori e di vuotare loro da bere «el vi marel» (il vino annacquato). Il vino schietto sotto il sole battente non era consigliabile.

Chi sembrava restare inoperoso in tutto quel trambusto era il macchinista, che di sotto, mentre tutti lavoravano, lui sonnecchiava in disparte o discorreva col padrone di casa sull'andamento dei raccolti o s'intratteneva con qualche vicino di casa venuto a curiosare, magari in attesa che il lavoro finisse per poter a sua volta trebbiare quel mucchio di manipoli di spighe (spigo) che la moglie era riuscita a spigolare durante l'estate.

Nel frattempo, però, il nostro macchinista non perdeva d'occhio il funzionamento della macchina e ad ogni intoppo eccolo sulla breccia, pronto ad intervenire per riparare il guasto con rapidità e perizia sotto lo sguardo ammirato di tutti i presenti. Quello era forse l'unico momento di relax della giornata lavorativa.

Dalla colazione alla cena gli operai consumavano i loro pasti presso la casa padronale.

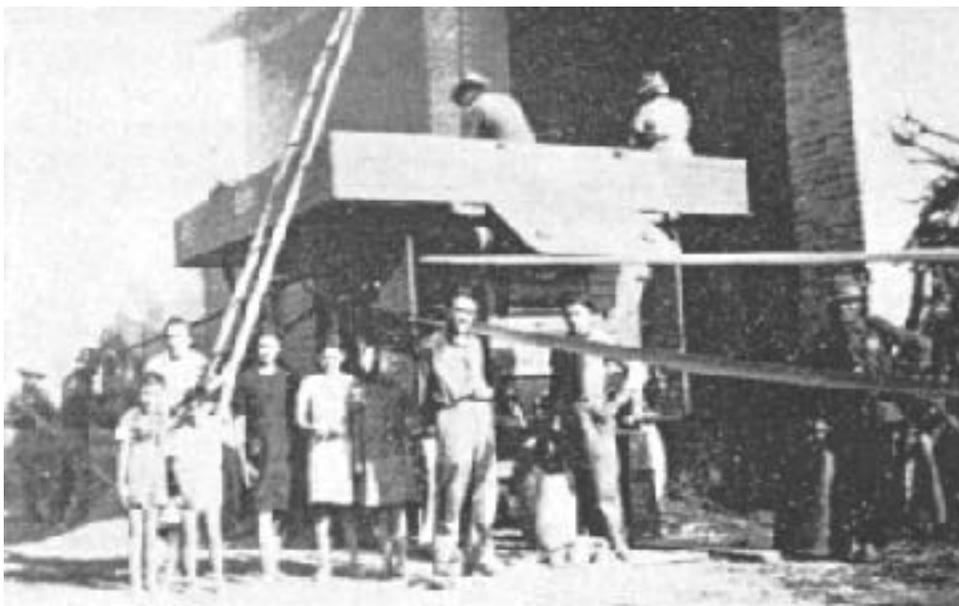
Le razioni dovevano essere abbondanti e i cibi succulenti come lo richiedeva il lavoro massacrante compiuto. Le massaie quel giorno erano impegnatissime.

A colazione mia madre preparava polenta abbrustolita con salame, pancetta, formaggio, uova al tegamino e fagiolini conditi; a mezzogiorno e a sera al

classico piatto di minestra in brodo con tagliatelle fatte in casa, seguiva un secondo a base di carne in umido con patate e fagioli, per finire con l'immane anguria tenuta in fresco nella vasca sotto lo zampillo della pompa a getto continuo.

Se la battitura veniva ripresa il giorno seguente, gli operai fissi addetti alle macchine pernottavano all'aperto accanto alle stesse macchine, accovacciati sulla paglia, per evitare eventuali sabotaggi.

Quando la trebbia se ne andava e tornava il silenzio sull'aia, ancora tutta sottosopra con le tracce sparse qua e là del lavoro compiuto, un senso di vuoto e di malinconia invadeva il nostro cuore di bambini come quando si spegne l'attesa di S. Lucia.



**Una fase della battitura alla Beffa nel dopoguerra**  
*(Proprietà Maria Chizzolini)*

# In festa... per un funerale

L'argomento che sto per trattare non è certo dei più allegri; ne parlo perché anch'esso fa parte di quel passato che questa rivista si propone di ricostruire avvalendosi delle testimonianze di quelle persone viventi o scomparse che l'hanno vissuto. È questo un modo per rivivere il proprio passato e farlo conoscere agli altri, prerogativa prettamente umana ricca di stimoli e suscettibile di profonde e utili riflessioni.

Ma veniamo ai fatti.

Era il 1931 quando, dopo lunghi mesi di malattia, mio padre si spense lasciando dietro di sé una giovane vedova e quattro figli in tenera età. Io allora avevo 6 anni e la morte non era ancora entrata nelle mie esperienze; non sapevo che essa mi avrebbe separato per sempre da mio padre. Di conseguenza il giorno dei suoi funerali non fu per me traumatizzante, anzi fu occasione di grande festa e di grande curiosità.

Mai visto arrivare a casa mia tanta gente e tanti parenti! E poi che meraviglia tutte quelle ghirlande appoggiate al muro!

Ma il mio stupore crebbe a dismisura quando vidi avanzare lentamente l'imponente carro funebre. Era trainato da due poderosi cavalli scuri ricoperti da un lungo manto nero, guarnito di frangie, che scendeva lungo i fianchi fino all'altezza dei ginocchi. Avevano la testa incappucciata sormontata da un alto pennacchio, in tutto simile a quello che portano in testa i carabinieri in alta uniforme. Da due fessure del cappuccio s'intravedevano gli occhi lucenti e tenebrosi.

Il carro era sormontato da un alto baldacchino adornato di drappaggi dorati e sorretto da quattro colonnette. Tutto attorno al carro correva un lungo e grosso cordone che agli angoli terminava con un pomposo e morbido fiocco che io mi divertivo a palpeggiare. Alto sul davanti, seduto a cassetta, c'era il becchino in livrea nera.

La bara fu sistemata sotto il baldacchino attorno al quale furono appese le ghirlande. Il carro, preceduto dal sacerdote con una alta croce di legno in mano, si avviò traballando sulle alte ruote lungo le tortuose e dissestate strade di campagna, seguito da una folta schiera, silenziosa e composta, di uomini a piedi.

Chiudeva il corteo un gruppo di persone che spingevano, pure a piedi, la bicicletta.

A quei tempi i funerali erano molto partecipati dagli uomini i quali non erano vincolati, come ora, agli orari di fabbrica.

Mia madre, com'era consuetudine da parte delle vedove, non seguì il funerale, ma rimase a casa a piangere tra le braccia della sorella. Io seguii il corteo fiero della mansione che mi era stata affidata. Avevo infatti il compito di sorreggere una lunga candela accesa e di impugnare il cordone del fiocco che scendeva all'angolo del carro. Lungo tutto il tragitto (2 km) giocai con la candela piegandola in tutte le direzioni fino ad imbrattarmi di cera scarpe e vestito nuovi di zecca.

Alle porte del paese il funerale si fermò, la bara fu levata dal carro e deposta su un paio di cavalletti nell'ingresso della casa del Sig. Anacleto Bologna, nostro conoscente, in attesa del parroco. A quei tempi i morti che venivano dalla campagna, prima di essere portati nella chiesa parrocchiale, dovevano sostare presso una famiglia del paese o nella chiesetta di S. Giuseppe, per essere benedetti. Questa cerimonia era definita con la frase in gergo «Se leò el mort» (Si leva il morto).

Il parroco Monsignor Orsatti, che durante la malattia di mio padre non mancò un giorno senza venirlo a trovare, arrivò avvolto nel lungo piviale seguito da chierichetti e sacrista munito di aspersione.

Dopo aver benedetto la bara, sorretta a mano, essa fu portata in chiesa e deposta sul catafalco, un'alta impalcatura formata da due tavole degradanti sovrapposte e adagiate su un tappeto, il tutto ricoperto da un drappo nero con bordure dorate. Pure la cassa fu ricoperta: non era decoroso lasciarla in vista. A fianco del catafalco c'erano due imponenti candelabri in ferro battuto.

A questo punto la mia memoria di bambina s'illanguidisce. So comunque per esperienza diretta che le esequie erano molto solenni e cantate in latino a due voci da un coro formato da sacerdoti, chierici e sacrista.

Giunta al cimitero, la bara veniva benedetta per l'ultima volta sul sagrato della chiesetta, che allora non era al centro del cimitero, ma al centro di una lunga fila di antichi depositi che delimitavano il lato Nord del camposanto.

Quando il defunto era una persona giovane o prestigiosa, la cerimonia religiosa sul cimitero si chiudeva spesso con un discorso commemorativo molto atteso, tenuto da un privato, che commoveva fino alle lacrime i presenti e di cui si parlava a lungo tra la gente.

Mio padre eccezionalmente, in omaggio alla sua giovane età, venne tumulato in un deposito, ma a quei tempi la maggior parte dei defunti, veniva semplicemente sepolta sotto terra, sicché quello che ora è un prato, una volta era un immenso giardino fiorito perché ogni famiglia si premurava di far crescere sulle tombe dei propri cari grossi cespi di fiori.

Le lapidi erano spesso senza fotografia; in compenso su ognuna di esse era scolpita un'epigrafe commemorativa. Le tombe più povere erano contrassegnate da una semplice croce di legno o da un minuscolo cippo contrassegnato da un numero. Dalle lapidi spesso pendevano piccole ghirlande di fiori in ferro battuto e un lume ad olio.

Molto commovente e significativo era a quei tempi il funerale dei bambini di cui ora non si sente, fortunatamente, più parlare perché la mortalità infantile è quasi debellata.

Purtroppo allora si sentivano spesso i rintocchi martellanti della campana - martello che annunciava la morte di un bimbo. La bara di queste creaturine era sempre bianca e sorretta da bambini o da bambine in velo bianco. La seguivano numerose mamme coi loro bimbi per mano che spargevano petali di fiori lungo il percorso.

Molte cose sono cambiate da allora. Le cerimonie ora sono più semplici e sbrigative; sono caduti certi orpelli e tradizioni; purtroppo, però, sono subentrate altre consuetudini molto costose ed esteriori, emblematiche di una società economicamente progredita, ma forse un po' meno attenta ai valori spirituali.



**Corteo funebre**

## La stalla, quasi un salotto...

Anni fa, quando io ero una ragazzetta, la stalla non era soltanto dimora costante dei bovini, ma anche luogo di accoglienza dei vicini di casa che vi entravano liberamente senza neppure chiedere permesso. L'ambiente era ritenuto un luogo pubblico dove il caldo non aveva un costo e una vecchia sedia spagliata o uno sgabello era sempre a disposizione di quelli che si volevano riunire per fare quattro chiacchiere e godere la compagnia.

Il calore di questo ambiente, per quanto umido e fumoso, era molto apprezzato perché uniforme e un vero ristoro per le membra sempre infreddolite per il lungo sostare in ambienti non riscaldati.

Durante le sere d'inverno, terminata la cena e sistemato il bracere nel letto, si lasciava spegnere il fuoco in cucina e si accorreva tutti quanti in stalla.

Le donne vi giungevano immancabilmente con un lavoro tra le mani. Si disponevano in cerchio attorno alla lucerna a petrolio appesa in mezzo al ballatoio e cucivano, rammendavano, rattoppavano calzoni, lavoravano a maglia utilizzando il filato ricavato da indumenti di lana disfatti.

Le ragazze si occupavano del corredo; cucivano a soprappiglio i due teli delle lenzuola, li ricamavano con cura e lavoravano all'uncinetto.

I ragazzi costruivano fionde e carrettini di legno. Quelli più diligenti ripassavano le lezioni e mandavano a memoria numerose poesie.

Le bimbettoni, sedute accanto alla mamma, imparavano a sferruzzare; confezionavano sciarpette colorate per la bambola: le più grandicelle imparavano a fare le solette per le grosse calze di lana, indispensabili allora per ripararsi dal freddo, si cimentavano coi primi punti di cucito, ricamavano centrini e facevano l'orlo a giorno ai fazzoletti. Io conservo ancora i vari campioncini a colori confezionati a quei tempi con tanta gioia.

Gi uomini formavano un capannello a parte e si occupavano anch'essi di certe attività. C'era chi trascorrevano il tempo giocando in coppia a carte o a dama; chi impagliava sedie, chi costruiva ceste di giunco, scope e scopini di saggina per la casa e grosse ramazze per la stalla e l'aia. Tra un lavoro e l'altro non mancava la conversazione. Si parlava un pò di tutto, dei bei tempi andati, delle prossime colture agricole, del prezzo dei cereali e del bestiame sempre inadeguato al

lavoro compiuto, del tempo che non teneva mai conto dei bisogni dei singoli contadini. Ci si scambiavano notizie e pareri sui vari avvenimenti.

Spesso i discorsi sfociavano nella politica cui le donne non partecipavano se non per sedare gli animi surriscaldati. Molto scalpore destavano le notizie relative ai furti di salami e galline, classici a quei tempi, nel periodo invernale. A tutti sembrava di sapere chi fossero gli autori. Ne sussurravano i nomi, ma senza acredine perché i sospettati erano dei poveracci ben noti a tutti e anche ai carabinieri sempre sulle loro tracce.

Si parlava con commiserazione delle loro famiglie che si dibattevano nella miseria più nera, vittime della cattiva reputazione del loro congiunto.

Ciò, invece, che impressionava maggiormente erano i furti di bovini perché si riteneva fossero perpetrati da persone molto abili e ben organizzate, in combutta con compratori senza scrupoli, difficilmente rintracciabili. Quando questi furti avvenivano, i proprietari di bestiame correvano ai ripari rinforzando e moltiplicando i dispositivi di sicurezza a portoni e finestre della stalla.

Certe sere bussava alla porta della stalla il venditore di ceci e lupini che custodiva in una cesta ricoperta da un asciugamano. Il suo arrivo era quasi una festa. Tutti balzavano in piedi e si avvicinavano alla cesta per ritirare chi un bicchiere, chi due della saporita leccornia.

Un paio di volte all'anno ospite della nostra stalla era un vecchio mendicante, strambo e claudicante, dalle gambe avvolte in fasce militari. Nessuno conosceva il suo nome e la sua provenienza. Noi lo chiamavamo PORCO PALETTA perché questo era il motto con cui intercalava i suoi discorsi. Percorreva le strade di campagna borbottando e sorreggendo su una spalla un lungo bastone cui era appesa una sdrucida sporta di paglia da cui, passando a chiedere l'elemosina di casa in casa, estraeva un sacchetto in cui le contadine versavano una «*sessola*» di farina gialla.

Noi, per qualche sera, gli offrivamo alloggio nella nostra stalla dove dormiva in un angolo, adagiato su un mucchio di paglia. Questo vecchio misterioso sapeva raccontare storie emozionanti che ci lasciavano col fiato sospeso, grazie anche al tono di voce, ora sussurrato e cavernoso, ora tonante e tenebroso, col quale narrava le strane vicende. Erano storie di briganti e di cadaveri inquieti che a tarda notte uscivano silenziosi dai loro avelli e si piazzavano davanti ai cimiteri in attesa di qualche passante cui rivelare antichi segreti che li opprimevano impedendo loro di trovare pace nell'oltre tomba. Seguivano a quelle storie i commenti dei presenti che, pur dichiarandosi increduli, non esitavano a raccontare vicende simili accadute a persone di loro conoscenza di provata serietà.

Il «*filos*» terminava verso le dieci, quando i bambini più piccoli dormivano ormai da tempo tra le braccia della mamma o della nonna.

Prima che il gruppo si sciogliesse una donna, fedele al principio che ogni giornata deve chiudersi nel nome del Signore, si affrettava ad intonare il rosario che allora si recitava interamente in latino. Tutti rispondevano alle preghiere e al momento delle litanie in segno di devozione si alzavano in piedi. Seguivano poi altre preghiere speciali per ringraziare il Signore dei favori ottenuti e chiederne altri per sé e per i congiunti, vivi e defunti.

La sera della domenica al «*filos*» mancavano i giovani fidanzati che per ovvi motivi preferivano starsene appartati in casa. Il vuoto era colmato dalla presenza di numerosi ragazzetti smaniosi di giocare a tombola. Era questo il classico gioco domenicale. Vi partecipavano tutti, grandi e piccoli. I meno esperti con i numeri si affiancavano agli adulti che avevano il compito di tener d'occhio anche la cartella dei più piccoli. Si giocava a soldi, pochi soldini di rame o di nichel che venivano suddivisi, scaglionandoli a seconda delle combinazioni (ambo, terno, quaterna, cinquina, tombola). Ricordo ancora con quanta ansia si attendeva l'uscita di certi numeri.

Via via che ci si avvicinava alla tombola, tra i giocatori si faceva un profondo silenzio che, quando meno lo si aspettava, si tramutava in un grido trionfale: TOMBOLA! Il vincitore trepidante sottoponeva al controllo la sua cartella, poi ritirava tutto giulivo il suo malloppo, una piccola vincita che non ha paragoni con le vincite strepitose che oggi si realizzano partecipando a certi giochi televisivi, ma che dava ugualmente grande soddisfazione.

I divertimenti di una volta erano semplici, spesso perfino ingenui e soprattutto poco dispendiosi. Tutti, però, ne potevano godere. Ora le serate si passano in casa, alla presenza dei soli familiari, davanti alla televisione che rimane accesa senza interruzione. Si guarda e si ascolta passivamente un pò di tutto saltando spesso da un programma all'altro senza la possibilità di un dialogo, di un commento, di un diretto coinvolgimento. Immagini e parole passano davanti ai nostri occhi, entrano nelle nostre orecchie, ma non sostano nel nostro cervello, non scendono al cuore.

Dopo pochi istanti i fatti si dimenticano e le emozioni si cancellano. Ben poco resta di costruttivo dentro di noi.

Una volta le notizie ci arrivavano al rallentatore, ma c'era il tempo e la voglia di commentarle, soppesarle e vagliarle. Ora i nostri masmedia ci propinano un pò di tutto a velocità supersonica, ma con quali vantaggi per la nostra formazione?...

# Animali scomparsi dalle nostre stalle

Alcune decine di anni fa nelle nostre stalle dimoravano buoi, cavalli e asini. Ora sono scomparsi: dove sono finiti?

La tecnologia moderna li ha spazzati via, come ha cancellato la figura del contadino vincolato ai ritmi di vita degli animali. Oggi molte stalle si sono svuotate, i campi vengono concimati chimicamente, gli animali da traino sono stati soppiantati da automobili e trattori sempre più potenti con vantaggi e svantaggi che tutti conosciamo.

La fatica del contadino è stata alleviata, i campi producono di più, i guadagni sono aumentati, ma purtroppo la terra si è impoverita, i prodotti sono biologicamente più carenti, l'aria e l'acqua risultano inquinati con gravi danni per la salute di animali e persone.

Ma torniamo al discorso iniziale, quando le nostre strade in terra battuta e i nostri campi erano percorsi da animali da tiro, chiamati giustamente anche animali da fatica.

Coi primi avvisi della primavera i buoi lasciavano la stalla, logicamente un po' recalcitranti dopo il lungo riposo invernale nella tranquilla penombra della stalla. Si diceva nel gergo contadino che avevano il «MORBÌ», uno strano modo di definire l'irrequietezza degli animali.

All'alba prendevano la via dei campi e, aggiogati all'aratro, lavoravano faticosamente fino a metà mattina, tirati per la cavezza da un contadinello, mentre il bifolco aveva il compito di manovrare l'aratro affondando energicamente il vomere nella terra umida.

Rientravano in stalla sudati e stanchi; si coricavano subito sulla lettiera di paglia e per tutto il resto del giorno non facevano che ruminare il foraggio ingoiato. Il mattino seguente, docili e pazienti, riprendevano il lavoro interrotto. Era questo il lavoro più duro dell'anno sia per i buoi che per il contadino e durava settimane e settimane.

Durante i mesi estivi il loro compito principale era quello del trasporto dei raccolti.

Attraversavano campi, percorrevano capitagne e tortuose strade di campagna trainando enormi carri carichi di messi e di fieno la cui fragranza si spandeva nell'aria per lunghi tratti mettendo in agitazione gli animali rimasti nella stalla.

Camminavano a passo lento e cadenzato col capo chino fino a terra che rialzavano solo per lanciare in aria qualche lamentoso muggito.

Conoscevano a memoria le vie dei campi e le percorrevano senza la guida diretta del contadino che se ne stava seduto tranquillo sul bordo del carro con le gambe penzoloni canticchiando o zufolando qualche vecchio motivo, cullato dal traballio del carro.

Questi animali venivano usati per un paio d'anni, dopo di che venivano venduti come carne da macello.

Il loro valore era piuttosto alto se paragonato ai tempi nostri. Col ricavato di un paio di buoi mio padre acquistò un campetto di una biolca, l'equivalente di 18 milioni odierni. Se non vado errata, oggi occorrerebbero ben tre o quattro paia di buoi per coprire una tale spesa.

Anche nella nostra stalla non mancavano mai i buoi. Ne ricordo un paio in modo particolare. Si chiamavano CIAPÌ e GAROFOL; erano di razza maremmana, col pelame candido. Erano di corporatura gigantesca con due corna maestose a doppia curva e leggermente divaricate. Il loro aspetto incuteva soggezione. Avevano una forza formidabile. Dimoravano in un angolo della stalla, sempre l'uno accanto all'altro e quando si rizzavano in piedi, quello di destra sovrastava con tutta la testa il muro che lo separava dal ballatoio.

Io, allora, ero una bambina e la presenza di quei grossi animali nella stalla m'incuteva timore anche perché, neanche a farlo apposta, quando passavo loro accanto giravano la testa sporgendo una enorme lingua ricurva e bluastro che mi faceva tanto ribrezzo.

Separato dai bovini, in una piccola stalla viveva il cavallo, un animale muscoloso e pesante, addestrato al lavoro dei campi, ma che spesso veniva usato anche per trainare carrozze e calessi. In genere veniva usato per i lavori agricoli più leggeri, come rullare, erpicare, falciare, rastrellare, seminare, ma soprattutto per tirare il carretto e il «TUMAREL», un piccolo carro a due ruote provvisto di sponde e stanghe.

Anche noi avevamo un cavallo, anzi una cavalla di nome NANA. Era molto docile; ubbidiva anche a mio fratello, un ragazzino di dieci anni. Aveva solo un difetto o meglio una malizia. Quando trainava il calesse, se si accorgeva di allontanarsi un po' troppo dalla stalla, rallentava immediatamente la corsa, come se avesse capito che meno strada faceva nell'andata, meno ne avrebbe fatta la ritorno.

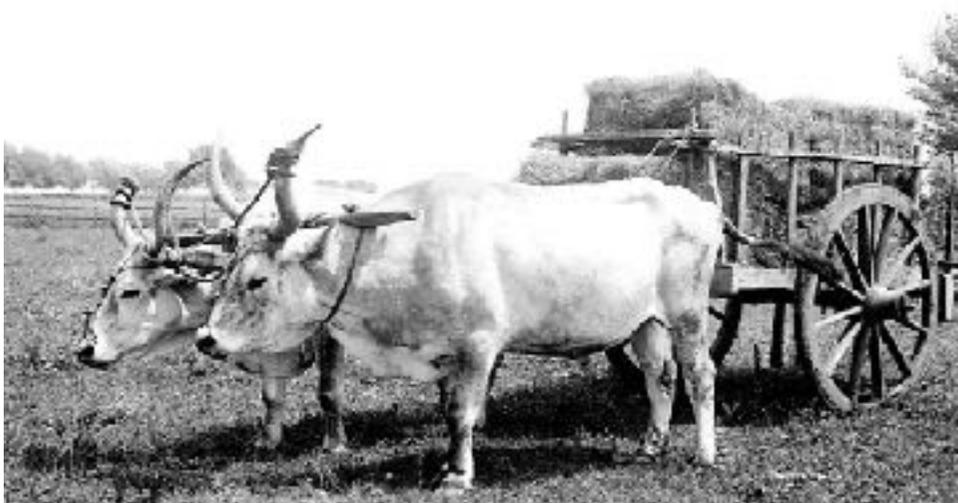
A quei tempi i contadini più poveri che non potevano permettersi il lusso di un cavallo, si accontentavano di un asino, un animale caparbio, difficile da

addomesticare, ma di scarse pretese alimentari, adatto quindi alle tasche dei contadini meno abbienti.

Per foraggiarlo, infatti, bastava solo qualche manciata di erba rustica raccolta lungo le rive dei fossi e un po' di biada.

In compenso anch'esso sapeva tirare il carretto e compiere tanti altri lavori utili.

I suoi ragli echeggiavano lontano in campagna suscitando l'ilarità dei ragazzi. Spesso essi si servivano di questo animale per i loro divertimenti saltandogli in groppa tra le risate dei compagni.



#### **Buoi maremmani aggiogati**

da <https://www.lanotiziacondivisa.it/index.php/storia-e-tradizioni/item/61-la-doma-dei-buoi-da-lavoro-una-crudelta-necessaria>

# Il carrettiere, mestiere scomparso

Il carrettiere: ecco una presenza umana ormai scomparsa dalle nostre strade.

Alcune decine di anni fa era facile incontrarlo seduto a bordo del suo carretto con le gambe penzolanti, cullato dal tremolio delle ruote. A Castel Goffredo, che io ricordi, ve n'erano tre.

Noi di una certa età li abbiamo visti distribuire su commissione comunale mucchi di ghiaia lungo le strade e ritirare e recapitare pacchi e sacchi su ordinazione di privati e negozianti.

Coi mezzi meccanici (telefono e automezzi) ora è sbrigativo svolgere questi servizi. Una volta era, invece, un lavoro di fatica, considerato che l'unico mezzo di trasporto era il carretto trainato da un cavallo, che le strade erano tutte in terra battuta, che le ordinazioni si ricevevano recandosi di persona presso i clienti.

I viaggi non erano lunghi; si trattava di recarsi a Brescia, a Mantova o in qualche altra località vicina, ma in compenso s'impiegava molto tempo a compierli. Bisognava di tanto in tanto sostare per far riposare il cavallo, abbeverarlo, foraggiarlo, caricare e scaricare direttamente le merci. Sotto il carretto c'era sempre una specie di grossa bilancia su cui si disponeva il fieno per averlo a portata di mano lungo il tragitto. Durante le soste esso veniva introdotto in un sacco appeso al collo dell'animale il quale vi tuffava dentro la testa e mangiava. Di notte si viaggiava al chiaro dell'acetilene appeso ad una stanga del carretto.

Abituato a questi viaggi, il cavallo conosceva bene la strada e la percorreva automaticamente concedendo al carrettiere, di tanto in tanto, di appisolarsi. Giunto in città, il conducente aveva un suo recapito, ma più spesso doveva recarsi di persona o con il cavallo a casa del cliente per recapitare o ritirare la merce.

Ed ecco alcune testimonianze raccolte dalla viva voce dei familiari dei nostri carrettieri ormai scomparsi che rammentano, ancora con stupore e commiserazione, i sacrifici da essi sostenuti.

La signorina Maria Chilesi racconta che suo padre prestò questo servizio per ben venti anni. Di ritorno da Brescia egli pernottava abitualmente presso uno stallo di Castenedolo dormendo su un mucchio di paglia vicino al carretto per timore di venire derubato della merce di cui egli era responsabile. A causa del

freddo e dei disagi sopportati egli si ammalò gravemente, malattia che lo portò alla morte.

La signora Perni riferisce che da quattro generazioni i suoi famigliari svolgono il servizio di corrieri. Iniziarono anch'essi, come si suol dire, dalla gavetta, servendosi dei cavalli.

I vecchi, chiamati SPOTIS, oltre che del carretto disponevano di una carrozza con la quale accompagnavano la gente ad Asola o a Medole a prendere il treno o il tram. A quei tempi non esisteva il servizio di corriere.

Essi disponevano inoltre di due carri funebri, di 1<sup>a</sup> e 2<sup>a</sup> classe.

«I guadagni allora - continua la signora - erano irrisori, non certo adeguati alle fatiche e ai sacrifici affrontati. Il sabato e la domenica erano riservati alla distribuzione dei pacchi, alla raccolta delle ordinazioni e alla predisposizione del carico».

Anche il signor Morandelli faceva il carrettiere. Era un uomo mite e servizievole, riferisce la figlia Caterina; faceva piaceri a tutti; non effettuava lunghi viaggi. Si recava, però, spesso in campagna a ritirare la legna per le famiglie che non avevano un mezzo di trasporto.

Periodicamente andava pure ad Asola a ritirare il sale su ordinazione dei tabaccai. Cominciò a svolgere i suoi primi servizi con l'asino, poi passò al cavallo e fu questo per lui una grande conquista in campo lavorativo. Con sacrifici e rinunce questi nostri lavoratori riuscivano, non so come, a mandare avanti famiglie numerose e spesso con persone anziane a carico, senza un reddito e senza una pensione.

# Campagnole: una casa muore e un'altra nasce

Forse pochi sanno che lungo la strada che da Castel Goffredo va a Casalpoglio, oltrepassata la chiesetta di S. Apollonio, sulla sinistra c'è una deviazione da cui ha inizio una stradina serpeggiante tra i campi che fa capo ad una piccola borgata di case, sette in tutto, quasi sconosciute, chiamate «LE CAMPAGNOLE». Il nome non poteva essere più appropriato.

Qui c'era la casa della mia fanciullezza e della mia giovinezza. Dico c'era perché oggi non c'è più. Al suo posto sta sorgendo una casa giovane, bella e sicuramente confortevole, ma in un certo senso svantaggiata rispetto a quella di prima perché non possiede una storia, non può vivere nel ricordo dei suoi nuovi abitanti.

Quella di prima era una casa vecchia, con pochi comforts, ma per me era la casa dei miei ricordi.

La fabbricarono i miei nonni; l'abitarono i miei genitori; qui io sono cresciuta e ho fatto le mie più importanti esperienze.

Il giorno in cui venni a sapere che essa era stata demolita fu per me un colpo al cuore. Mi sembrava di essere stata defraudata di una parte della mia vita e di non avere più radici.

Eppure, quante volte negli anni passati, quando di tanto in tanto andavo a rivederla, soffrivo nel constatare il suo stato di abbandono. La trovavo sempre avvolta nel silenzio e vuota. Topi e gatti ne avevano fatto il loro regno; erbacce e ortiche crescevano dappertutto. Sembrava una creatura sofferente, trascurata, senza un nome. Mi faceva tanta pena.

Mi auguravo sempre che venisse presto il giorno in cui qualcuno, acquistandola, ponesse fine a quello scempio cui l'abbandono e il tempo l'avevano condannata.

Passarono molti anni e finalmente quel giorno venne.

Un giorno, certa che i muratori non erano in cantiere, quasi di soppiatto, mi recai sul posto. Gelosa delle mie emozioni, desideravo effettuare quel sopralluogo sola con i miei ricordi.

Ammirai con una certa soddisfazione il nuovo stabile, ma nello stesso tempo mi sentii sommersa da una valanga di ricordi, più o meno piacevoli.

Mentre mi aggiravo nel cimitero dei rottami mi balzarono agli occhi, su una montagna di macerie, le vecchie imposte della mia camera da letto con quel famoso catenaccio che non riuscivo mai a far scorrere.

Più in là scorsi le inferriate delle finestre della cucina su cui da bambina mi divertivo un modo ad arrampicarmi, improvvisandomi acrobata.

In un angolo ecco il capitello disarcionato di uno dei due pilastri che sorreggono il grande cancello di ferro d'ingresso la cortile e, poco più avanti, l'uscio a due battenti della cucina.

Alla luce dei ricordi cercai di individuare il luogo dove sorgeva l'ombroso fico che con le sue fronde, secondo le intenzioni della mia povera mamma, doveva servire a nascondere il pollaio alla vista degli eventuali visitatori notturni...

Seguendo la traccia dei ricordi, rividi l'antico e gigantesco gelso dal tronco ricurvo come il dorso di un cavallo rampante in groppa al quale noi ragazzi salivamo a cavalcioni per galoppare con la fantasia chissà in quali mondi sconosciuti.

Al di là della vasca, vicino la gelso, rividi il guado dove i bovini, mattina e sera, scendevano per abbeverarsi nell'albe (abbeveratoio) in cui la pompa sgorgava acqua a getto continuo. In quel guado una volta io ero piombata cavalcando per gioco un grosso triciclo appartenente ad un vecchio che veniva spesso a trovarci.

Notando, ammassate in disparte le travi del soffitto, mi tornò in mente quella notte d'inverno in cui, sotto il peso della neve, una trave portante del soffitto che sosteneva le altre improvvisamente cedette facendo crollare tutto il tetto della casa sul solaio sottostante, mettendo in pericolo la nostra vita stessa. Ricordo ancora rabbrivendo lo spavento che provai quella notte quando, dopo il tonfo agghiacciante, affacciandoci all'uscio del soffitto e guardando in alto, anziché il tetto, scorgemmo il cielo stellato. Per fortuna il solaio della soffitta trattenne tutte le macerie evitando così di precipitare nelle camere sottostanti dove noi dormivamo.

Girando poi intorno alla nuova casa, mi soffermai all'angolo in cerca di quella nicchia dedicata all'Immacolata Concezione, che la mamma aveva fatto costruire in omaggio alla Madonna per aver salvato i figli durante la guerra. Purtroppo la nicchia non c'era più.

Accanto a quell'immagine, durante il mese di maggio, noi vicini di casa ci riunivamo tutti quanti, senza distinzione di censo o di partito, per recitare il rosario.

Proseguendo nella mia ricerca notai che era scomparso pure il portoncino della cantina dietro casa, da dove i vicini entravano ed uscivano come a casa loro.

Pure il bel filare di robinie lungo la strada dietro casa non c'era più e il fossato che le lambiva era quasi scomparso.

«Peccato! - dissi tra me - Era così piacevole sentire verso sera il gracidare corale delle numerose rane che lo popolavano. Non vidi neppure quella graziosa pompetta, comune a tutti gli abitanti della contrada, nella cui tinozza sempre piena d'acqua limpida e fresca noi bambini, d'estate, andavamo a rinfrescarci i piedi.

E come dimenticare l'immenso noce davanti a casa che con le sue chiome sovrastava il tetto del portico. Il suo tronco era così grosso che due uomini non riuscivano ad abbracciarlo. Produceva ogni anno due sacchi di noci che in parte noi vendevamo ai fruttivendoli del paese. Che festa il giorno dell'abbacchiatura. Le noci cadevano come grossi chicchi di grandine e noi ragazzi tutti sotto a raccoglierle e a liberarle dal verde mallo. In quel giorno il palmo delle nostre mani diventava scuro come la pelle degli africani.

Quante cose sono cambiate da quei tempi anche in questa piccola contrada!

Le case sono sempre sette, ma tutte restaurate o ricostruite. Delle famiglie (Sbalzarini, Frizzi, Rivera, Favalli, Vareschi, Redini, Rodella, Galuppini e Schinelli) che allora vi risiedevano, da anni, nessuna vi è rimasta.

A ricordo del passato è rimasta solo quella stretta e serpeggiante stradiciola tra i campi che, purtroppo, è stata privata dell'unico suo ornamento, gli alberi frondosi che la fiancheggiavano lungo il suo percorso e che offrivano un gradevole ristoro ai passanti durante la canicola estiva.

**Casa delle  
Campagnole**



# Come trascorrevano le festività i giovani di una volta

L'uso sempre più diffuso dell'automobile, le migliorate condizioni economiche, il ripudio di certe consuetudini e tradizioni, il desiderio di evasione dopo un lavoro spesso stressante hanno capovolto il modo di trascorrere la domenica e gli altri giorni festivi dei nostri ragazzi e dei nostri giovani.

Il paese nei giorni di festa è quasi deserto; le vie e la piazza vuote. Tutti, specialmente nella bella stagione, se ne vanno, raggiungono località più o meno lontane, stanno fuori a pranzo e a cena, frequentano locali alla moda e spesso tornano a casa a notte inoltrata frastornati e confusi.

Ma vediamo un po' come trascorrevano la domenica i nostri nonni e i nostri padri, i giovani insomma di 50-60 anni fa.

Anch'essi avvertivano sicuramente il bisogno di evadere dalle consuetudini giornalieri, di dimenticare i problemi che li assillavano (la disoccupazione, la povertà, il lavoro faticoso nei campi senza limiti di orario e di età).

Ma dove trovavano il loro svago?

Con le poche biciclette a disposizione e gli scarsi soldi nel borsellino non è che potessero correre molto lontano.

Il bambino che allora possedesse una biciclettina a suo uso e consumo era una rarità.

Il punto di riferimento per i loro svaghi era dunque il paese. L'incontrarsi per la strada e il percorrerla a piedi o in bicicletta a fianco a fianco con altre persone discorrendo era già uno svago.

A quei tempi la domenica era dedicata all'ascolto della S. Messa e all'istruzione catechistica.

A differenza di oggi, allora tutti i ragazzi andavano a catechismo la domenica pomeriggio, radunandosi nelle varie aule a disposizione sopra la canonica.

Dopo l'ora di catechismo ci si recava in chiesa tutti in fila per ricevere la benedizione insieme agli adulti. La chiesa allora era sempre gremita. Finite le funzioni, si andava tutti all'oratorio dove la maggior parte delle ragazze e delle giovani prendeva parte alle varie adunanze dell'Azione Cattolica, riservate a

categorie distinte di frequentanti: Piccolissime, Beniamine, Aspiranti, Giovani, Effettive.

Dopo l'adunanza le bambine scendevano nel cortile dell'oratorio e si divertivano salendo su una enorme giostra sospesa a tiranti d'acciaio e azionata a forza di braccia dalle bambine stesse, oppure si affrettavano ad occupare le due altalene a loro disposizione, sospese ad una trave sotto un porticciolo, accanto alla giostra.

In piazza, per la delizia di grandi e piccini, c'era la «SUINA» (la signora Apollonio) che sistemava le sue mercanzie proprio davanti alla chiesa e vendeva carrube, arachidi, castagne secche, pezzi di patona (castagnaccio), bustine di anicini, bastoncini di legno dolce e liquirizia, graditissime leccornie che si acquistavano con poche monetine di rame o di nichel.

In fondo a via Botturi, sulla sinistra, d'estate, la domenica pomeriggio la signora Mazzetti, madre del mobiliere, apriva il suo negozietto di gelati e granite.

Gli acquirenti si sedevano su una panca in attesa che la signora, aiutata dal marito, macinasse il ghiaccio, riempisse i bicchieri e li distribuisse. A me piaceva comprare la granita all'amarena, uno sciroppo gustosissimo a base di ciliegie, fatto in casa.

Suo marito serviva i gelati non solo nel negozio, ma anche in piazza e per le vie utilizzando un carrettino particolare fabbricato con le sue mani.

La domenica pomeriggio i giovani, liberi dagli impegni della stalla, frequentavano Casa Don Aldo e giocavano a pallone nel cortile dell'oratorio.

Molti si recavano nello Sferisterio ad assistere alle partite di tamburello, un gioco molto diffuso a quei tempi nel nostro paese. Prova ne sia che le finestre a pianterreno delle case adiacenti allo Sferisterio erano tutte riparate da reti metalliche per evitare che la dura palla, urtandole, ne infrangesse i vetri. Non parliamo poi delle palle che finivano sui tetti... disperazione dei proprietari delle case.

La domenica pomeriggio era aperta pure la biblioteca parrocchiale gestita dalla signorina Elda Mantovani che ne aveva molta cura, non solo nella scelta dei testi e nella loro conservazione, ma anche nel consigliarne la lettura. Il locale era molto piccolo, ma sempre molto frequentato. Occupava una stanza della canonica e aveva il suo ingresso sulla via.

Dopo le funzioni e le adunanze le ragazze, tutte tirate a lucido, passeggiavano a braccetto su e giù dai portici e lungo il Listone Acerbi, sotto lo sguardo un po' canzonatorio e ammiccante dei giovanotti. Verso sera alcuni di questi raggiungevano in bicicletta le ragazze, le accompagnavano a casa e, strada facendo, trovavano l'occasione per far loro conoscere le loro intenzioni sentimentali.

Quando nei paraggi del paese c'era qualche fiera, non si mancava di frequentarla. La sera della sagra e del sagrino si ballava sull'aia al suono della fisarmonica e vi prendevano parte giovani e meno giovani, tutti in allegra armonia.

Dopo la guerra, quando l'industria calzettiera diede impulso alla nostra economia, anche il modo di divertirsi dei nostri giovani mutò. Cominciarono le serate danzanti alla Fontanella con l'affluenza di molti giovani. Venivano ingaggiati cantanti e orchestre di grido che costituivano un forte richiamo anche per molta gente forestiera. Chi non entrava nel locale faceva capannello all'esterno per ascoltare musica e canto e per dare una sbirciatina all'interno attraverso la staccionata di graticci.

A quei tempi funzionavano anche due sale cinematografiche, il cinema Enal e quello di S. Luigi. Si proiettavano solitamente film dalla trama sentimentale e romantica, un genere che, specie a noi ragazze, piaceva molto.

Nel paese si era formata una compagnia filodrammatica formata da giovani e adulti che di tanto in tanto dava spettacolo suscitando entusiasmo, simpatia e ammirazione tra il pubblico sempre numeroso.

Anche dalle suore, soprattutto a carnevale, si davano simpatici spettacolini farseschi che divertivano un mondo attori e spettatori.

Di ferie a quei tempi se ne parlava poco. Quelli che potevano farle erano gli operai che di solito le trascorrevano a casa, concedendosi di tanto in tanto qualche gita in bicicletta al lago.

Solo i bambini bisognosi di cure venivano mandati in colonia al mare o ai monti, quasi sempre a spese del Comune. Prima della guerra molti invece frequentavano la Colonia-Elio-Terapica locale allestita dove ora ci sono lo sferisterio e la Fontanella.

Purtroppo i tempi ora sono cambiati; i giovani, e non solo loro, cercano altrove i loro motivi di svago e il paese la domenica pomeriggio piomba in un sonno profondo. Sembra che non abbia più nulla da offrire ai giovani di oggi.

Tutti o quasi se ne vanno altrove cercando lontano forse quello che possono avere a portata di mano.

# La chioccia, una mamma ricca di risorse

Ora che la primavera prorompe tutt'intorno, una gentile visione si affaccia alla mia memoria, sempre rivolta ad un passato di cui con difficoltà trovo agganci col presente tanto esso è diverso dal passato.

Passeggiando per la campagna mi sembra ancora di vedere razzolare sull'aia delle nostre case contadine o nel campo vicino una premurosa e tenera mamma circondata da una nidiata di batuffoli gialli, vispi e pigolanti, pronti ad accorrere in tutta fretta sotto le sue ali protettive al primo cenno di pericolo.

La chioccia: ecco una condizione animale cancellata dalla tecnologia moderna. I pulcini ora nascono quasi tutti orfani di madre, sfornati in serie da quel marchingegno chiamato incubatrice che non conosce ritmi e tempi naturali della cova. Una volta non era così.

A primavera non c'era massaia contadina del nostro paese che non provvedesse in tempo utile alla cova delle uova, prima di tutto per allevare con poca spesa polli ad uso e consumo della propria famiglia e in secondo luogo per ricavare dal riciclaggio delle uova in pulcini un guadagno quattro o cinque volte superiore al costo di un uovo. E questa, come pure l'allevamento dei bachi da seta e la spigolatura del grano, non era cosa di poco conto se si pensa che certe famiglie bracciantili, tra l'altro sempre molto numerose, vivevano solo dei proventi del lavoro del capofamiglia, consistente in 200 giornate lavorative l'anno, senza assicurazioni contro la vecchiaia e le malattie.

Una vecchietta pochi giorni fa mi raccontava orgogliosamente che col ricavato dalla vendita dei pulcini ogni giovedì riusciva a comprare olio, zucchero e sapone senza ricorrere alle tasche del marito.

Sempre a quei tempi si attendeva con ansia che le galline cominciassero a chiocciare, dando così segno di essere pronte per la cova.

A questo segnale si provvedeva immediatamente a preparare un nido riempiendo una cesta di paglia su cui venivano adagiate dalle 12 alle 15 uova. Le ceste venivano poi sistemate nei luoghi più riparati della casa, lontane dai rumori e da eventuali disturbi.

La chioccia, con mia grande ammirazione, si adagiava con estrema precauzione sul nido, timorosa di danneggiare le uova e gonfiando le piume e

schiodendo lievemente le ali a forma di capanna, le riscaldava e le proteggeva. Tutto il giorno se ne stava silenziosa ed immobile sul suo giaciglio evitando di cambiare persino posizione.

Al mattino presto veniva tolta dal nido e lasciata libera per una mezz'oretta sull'aia per consentirle di cibarsi ed abbeverarsi. Se qualche chioccia dava segno d'insofferenza durante la cova, mia madre aveva un metodo infallibile per calmarla: le versava nel becco alcune cucchiariate di vino, dopo di che la chioccia, in preda ad una certa ebbrezza alcolica, si rimetteva docilmente al suo lavoro; e se qualche disgraziata osava beccare le uova mia madre prontamente le spuntava il becco.

Dopo otto giorni di cova le uova venivano «sperate» (osservate contro luce) per accertarsi che l'embrione avesse cominciato a svilupparsi. Quelle infecunde venivano ovviamente eliminate. La cova delle uova di gallina durava circa tre settimane e durante questo tempo guai a produrre rumori in casa!

Il rombo degli aerei di passaggio, i tonfi di qualche pesante oggetto caduto e soprattutto certi schiamazzi che noi bambini facevamo giocando potevano, sempre secondo mia madre, produrre vibrazioni tali da far «crudà» le uova, interrompendo così lo sviluppo dell'embrione.

Oltre che le galline si metteva a covare pure le tacchine che, data la loro dimensione corporea maggiore, potevano trattenere sotto le ali una maggiore quantità di uova sia di gallina che di oca o anatra.

Una particolare attenzione era riservata alle «americanine», gallinelle molto piccole, allevate con particolare cura proprio per la loro predisposizione alla cova e soprattutto per l'amore protettivo che dimostravano non solo per la propria piccola nidiata, ma anche per quella di altre chioce. E questa era una cosa molto utile in quanto certe chioce si mettevano a covare due volte di seguito.

Ricordo con quanta ansia una nostra americanina attendeva dalla sponda del fosso il ritorno a riva degli anatroccoli che con suo grande stupore e delusione si erano allontanati per tuffarsi nell'acqua del guado. La povera gallinella evidentemente non si rendeva conto del perché di codeste estranee abitudini dei suoi figlioletti che attendeva esterrefatta chiocciando disperatamente col collo proteso sull'acqua, dal ciglio del fossato.

Anni fa al nostro paese c'era il mercato dei polli; si svolgeva nella Piazzetta Astazzoni, proprio all'inizio dei portici, nelle vicinanze della Banca Agricola Mantovana.

Le massaie vi giungevano con l'apposito cesto di vimini appeso al braccio pieno di pulcini pigolanti, attente a non farsi adescare dai primi pollivendoli incontrati, prima ancora di essersi informate ben bene sui prezzi. I pollivendoli le attendevano al varco appena le scorgevano arrivare. Le contrattazioni andavano spesso per le lunghe.

C'erano massaie molto abili in questo genere d'affari che sapevano sempre ricavare dalla vendita qualche quattrino in più delle altre suscitando così gelosie e polemiche. Alcune contadine forse per ragioni di riservatezza o perché si ritenevano poco abili nelle contrattazioni commissionavano a costoro la vendita della loro mercanzia, certe di ricavare qualche liretta in più. Quando di soldi ne circolavano pochi in tasca anche questi piccoli espedienti erano utili.

Al mercato si vendevano inoltre uova, polli, galline e conigli, ma soprattutto animaletti da cortile da allevamento e vi affluivano unicamente donne provenienti dalla campagna, mentre quelle del paese preferivano fare i loro acquisti direttamente presso le case dei contadini.



**Cesta per chioccia e pulcini (caseül)**

Museo Iola di Montese, in [https://bbcc.regione.emilia-romagna.it/pater/loadcard.do?id\\_card=183782&force=1](https://bbcc.regione.emilia-romagna.it/pater/loadcard.do?id_card=183782&force=1)

# Il nostro vecchio ospedale

## ORIGINI E GESTIONE

Due medici condotti, sette suore, un infermiere: ecco lo staff sanitario del nostro vecchio ospedale che molti castellani hanno conosciuto e frequentato.

Era situato in Via Mantova e in un primo tempo comprendeva gli edifici che dall'«Eden Bar» si protraggono fino alla Lavanderia «Rosa» per poi raggiungere in un secondo tempo il negozio meccanico del Sig. Ferri.

La sua origine risale al lontano 1784. Fu eretto mediante elargizioni della «Pia Opera del Consorzio dei Poveri di S. Maria» e disposizioni testamentarie di devoti benefattori, i cui nomi sono ricordati nell'ingresso del nuovo ospedale.

Come ente morale aveva l'obbligo nel 1863 di accogliere fino a 10 degenti poveri giornalieri tra cui qualche cronico. Inoltre poteva ospitare altri 10 dozzinanti abbienti a lire 1,25 al giorno.

Fino al 1958, anno del suo smembramento, godeva di molti «lasciti» (circa 300 biolche di terra), prova tangibile della fiducia che i nostri antenati avevano nelle istituzioni pubbliche e dello spirito caritatevole e solidale che li animava.

Disponeva inoltre di una grande villa adibita ad abitazione del medico condotto.

Per quanto io ricordo, a pianterreno del fabbricato c'erano due ambulatori, le cucine, i servizi, l'ospizio dei vecchi e una graziosa chiesetta dove la notte di Natale, anziché nella chiesa parrocchiale, si celebrava la Messa di mezzanotte con molta affluenza di fedeli.

Il 1° piano era occupato dalle camere degli ammalati e dalla sala operatoria.

Come era d'uso a quei tempi, in un angolo di una grande camerata, separato da tendaggi, c'era il letto della suora di turno.

Secondo quanto riferito dall'ultimo presidente d'amministrazione, Sig. Adolfo Cappellari, durante il suo mandato, la gestione di questo ospedale era ogni anno in attivo di un milione, somme che furono alla fine utilizzate per l'acquisto dell'area del nuovo ospedale.

Fatto questo che ha quasi dell'incredibile se rapportato ai nostri tempi in cui tutte le amministrazioni pubbliche sono deficitarie.

## IL DOTT. PETTENATI

Io conobbi questo vecchio ospedale al tempo in cui era in piena efficienza grazie, oltre che alla saggia ed oculata amministrazione, alla valentia e dedizione di due medici condotti, il Dott. Giannetto Pettenati di Bondanello di Gonzaga e del Dott. Enrico Gangitano di S. Cataldo (Caltanissetta), medici che noi consideravamo castellani, anche se non originari del paese, perché qui profusero per vari decenni le loro energie intellettuali e fisiche a favore dei nostri ammalati, riscuotendo presso le famiglie molta fiducia.

Il Dott. Pettenati era esperto in medicina e il Dott. Gangitano in chirurgia. La loro attività si divideva tra i malati ambulatoriali e i degenti ospedalieri. Ognuno aveva il suo territorio di pertinenza.

La zona a sinistra del Tartaro fino a S. Anna e Gambaredolo era di pertinenza del Dott. Pettenati; quella ad ovest fino a Casalpoglio era del Dott. Gangitano.

Quando il Dott. Pettenati venne a Castel Goffredo aveva solo 28 anni. Scelse probabilmente questa condotta perché qui risiedeva sua sorella Renata e suo fratello sacerdote, Don Ottavio, cappellano dell'ospedale. Il suo inizio di carriera non fu certo molto agevole. Alcune persone anziane del paese lo videro recarsi a visitare gli ammalati in campagna usando prima la bicicletta e poi il ciclomotore, e questo quando le strade erano tutte in terra battuta.

Come medico condotto, doveva essere sempre reperibile giorno e notte, compresa la domenica. Allora non c'era naturalmente la guardia medica. Era un medico molto stimato per la precisione delle sue diagnosi che formulava dopo accurate e minuziose visite, sedendosi accanto al letto del malato, ascoltando i suoi problemi non sempre di carattere sanitario, spiegando pazientemente l'uso e l'effetto dei medicinali prescritti dato che molte persone erano analfabete e impossibilitate a decifrare le etichette dei medicinali.

Oltre che medico, si era specializzato anche come dentista e non poche erano le persone che si affidavano alle sue cure. Fu il primo dentista del paese.

Anche dopo il collocamento in pensione, continuò ad esercitare la sua professione e molte famiglie lo ebbero come medico e come amico fino alla morte avvenuta nel 1980 all'età di 83 anni. La casa in cui abitò, in Via Cesare Battisti, porta ancora il suo nome.

## IL DOTT. GANGITANO

Di temperamento diverso era il Dott. Gangitano. La sua fama di abile chirurgo valicava i confini del comune e convogliava verso il nostro ospedale malati provenienti da tutti i paesi limitrofi.

A quei tempi i letti dell'ospedale erano sempre occupati.

Appendiciti, ingessature, estrazioni di denti erano sempre all'ordine del giorno. Si effettuavano pure operazioni di una certa importanza per quei tempi,

come tagli cesarei, asportazioni di tumori, ulcere gastriche, calcoli, ghiandole linfatiche.

Statura imponente, fronte spaziosa, sguardo penetrante, voce cavernosa con accento spiccatamente meridionale, la sua persona incuteva molta soggezione, ma tutti sapevano che sotto quella scorza ruvida nascondeva un cuore generoso, sempre disposto ad intervenire a favore delle famiglie disagiate o sfortunate con gesti altruistici e nascosti.

Attorno a sé non voleva dei perdigiorno. Se qualcuno lo chiamava a casa per piccoli malanni, era solito dire con tono seccato che con 39° di febbre si poteva andare a Milano a piedi.

Quando però si trattava di malati seri, non esitava ad accorrere prontamente col suo bravo tegamino di siringhe già sterilizzate tra le mani.

Al capezzale di mio padre, colpito giovanissimo da un male letale, per ben sei mesi si presentò quasi giornalmente senza chiamarlo, solo perché sapeva che la sua presenza gli infondeva coraggio.

L'ospedale era il suo fiore all'occhiello. Guai se trovava le camere in disordine: erano sfuriate che annichilivano il personale. Nello stesso tempo, però, sapeva dare soddisfazione a chi faceva il proprio dovere.

Dal giorno in cui mise piede nel nostro ospedale a suo fianco, in ambulatorio, lavorò sempre Suor Severina, una donnetta umile e minuta, sempre pronta ad accorrere agli ordini, non sempre garbati, del suo medico. Mi sembra ancora di vederla aggirarsi silenziosa e curva, qua e là per l'ambulatorio e far da tramite tra il linguaggio spiccatamente siciliano del medico e il dialetto del paziente.

Era lei che introduceva i pazienti in ambulatorio e che li accompagnava all'uscita con un lieve sorriso e, se necessario, con una parola d'incoraggiamento. Rispettoso del suo abito monacale, il Dottore le consentiva di uscire dall'ambulatorio ogni qual volta doveva visitare un uomo.

Quando, dopo quarant'anni di servizio, si congedò dall'ospedale nel 1955, la volle accanto a sé il giorno dei festeggiamenti e, indicandola al numeroso pubblico che lo circondava, e mostrando la medaglia al merito che il Comune gli aveva assegnato, disse con voce commossa: «Questa spetta a lei, non a me!...».

Dopo essersi congedato dal paese, questo nostro indimenticabile medico fece ritorno con la sua giovane sposa, appena impalmata, al suo lontano paese siciliano dove morì a 76 anni nel 1964. Il suo ricordo è ancora vivo nel cuore di tanti castellani.

## L'INFERMIERE AMEDEO CARNEVALI

Un'altra figura indimenticabile del nostro vecchio ospedale è l'ormai defunto infermiere Amedeo Carnevali. Abitava con la famiglia proprio accanto all'ospedale, nell'attuale abitazione del meccanico Ferri. Lo chiamò a prestar

servizio a Castel Goffredo lo stesso Dott. Gangitano nel lontano 1926 e rimase in questo ospedale fino alla sua chiusura; dopo di che passò in quello nuovo dove continuò il servizio fino al 1965, dedicando ai nostri ammalati una quarantina d'anni. Un campanello metteva in comunicazione la sua abitazione con l'ospedale in modo da essere reperibile in ogni evenienza, giorno e notte.

Per vari anni prestò servizio come anestesista e negli intervalli del suo lavoro porgeva sollievo agli ammalati intrattenendoli con la lettura del giornale.

### LE SUORE DELL'OSPEDALE

Oltre che suor Severina, lavoravano alternativamente e con mansioni diverse, nel nostro vecchio ospedale altre sei suore dell'ordine religioso delle Ancelle della Carità.

Ricordiamo tra queste madre Enrica, suor Paolina (sepolta nel cimitero locale), suor Egidia, suor Carolina, suor Anna, suor Andreina.

Queste religiose, oltre che degli ammalati, si occupavano dei vecchietti dell'ospedale. A loro dobbiamo la nostra riconoscenza non solo per l'assistenza devota prestata ai degenti, ma soprattutto per quel conforto spirituale di cui ogni ammalato sente il bisogno, specie quando le sofferenze si fanno acute e le speranze di guarigione si affievoliscono.

Ed ora un grazie a tutti coloro che con documenti e rievocazioni di lontani ricordi hanno contribuito alla stesura di questo scritto che vuole essere un atto di riconoscenza verso quelle persone che sono passate attraverso il nostro vecchio ospedale porgendo conforto ed aiuto a tanti ammalati.

Mi scuso per eventuali omissioni o imprecisioni compatibili con la labilità della nostra memoria.

**La porta di Levante e , sulla destra, il vecchio Ospedale (1894)**  
in Archivio storico comunale *Lorenzo Bellini*, raccolta fotografie



# È morto il gatto Meo, l'amico dei miei scolari

Il mio Meo se n'è andato:  
l'ultimo respiro ha esalato.  
Una terribile malattia lo aggredì  
e stanotte la morte lo ghermì.  
Immobile ed irrigidito, su un fianco coricato,  
in un angolo della cantina stanotte l'ho trovato.  
Avevo lo sguardo fisso a me rivolto  
come per dire: ecco, finalmente sono morto.  
Ora sto bene; finito ho di soffrire,  
nel paradiso dei mici voglio salire.  
Quel Dio che la vita mi ha donato  
nel suo regno un posticino anche per me avrà preparato.  
Da lassù, su codesta vostra casa che per anni mi ospitò,  
il mio sguardo vigile ancora poserò.  
E anche da lassù vi sarò riconoscente  
perché mi avete voluto bene come a un parente.  
L'amore presso di voi non mi è mai mancato  
e cibo in abbondanza nel mio piatto ho sempre trovato.  
Le carezze che mi avete fatto  
le mie sofferenze hanno alleviato  
e la vostra compagnia  
ha reso più sopportabile la mia malattia.  
Pensando a queste cose in pianto sono scoppiata  
e di lacrime la mia faccia si è inondata.  
E col cuore affranto e sconsolato  
ho rivisto nel Meo il mio passato.  
Quella sera di otto anni fa mi rammentai  
quando, sperduto tra la neve, questo mio gatto rintracciai.  
In casa mio marito subito lo portò  
e con una tazza di latte caldo lo rifocillò.  
Da quel momento tra i due un vincolo di amicizia si stabilì

che nessuno dei due giammai tradì.  
La presenza di Meo nella mia casa mi confortò  
quando Benvenuto all'ospedale si ricoverò.  
Anche da quel luogo mio marito pensava al gatto  
e quando andavo a trovarlo mi chiedeva se aveva mangiato.  
Di sera il Meo alla finestra si affacciava  
e i vetri con la zampina con insistenza graffiava  
perché gli aprissimo e lo lasciassimo entrare  
per potere accanto a noi sulla sedia sonnecchiare.  
Con la spazzola io allora il pelo gli lisciovo  
mentre con una mano sotto la gola lo accarezzavo.  
Lui socchiudeva gli occhi e le fusa mi faceva  
contento delle tenerezze che riceveva.  
Al ritorno di ogni viaggio seduto sullo zerbino ci aspettava  
e quando arrivavamo con un flebile miagolio ci salutava.  
Nel suo sguardo languido c'era tanta malinconia;  
sembrava che ci dicesse: «Perché siete andati via?  
Perché mi avete abbandonato?  
Per lunghi giorni vi ho aspettato...».  
Prima di ammalarsi il mio Meo era un bel gattone che destava in tutti  
tanta ammirazione,  
ma quando la malattia lo aggredì  
in breve tempo lo scheletrò.  
Ogni bimbo in braccio lo voleva  
e al petto dolcemente lo stringeva.  
il Meo sembrava allora un bimbo viziato e bello  
che ognuno avrebbe voluto per fratello.  
Persin di Gunter, di Nodari il terribile mastino,  
si era fatto amico entrando spesso nel suo giardino.  
Neppure un latrato il cane emetteva  
quando varcare il cancello lo vedeva.  
Povero Meo, ora che te ne sei andato  
anche il nostro giardino si è rattristato.  
La Mea invano ti ha cercato  
annusando tra i cespugli dove eri passato,  
poi, sconsolata e sfiduciata,  
accanto ai suoi mici si è accovacciata.  
Non sapeva, poverina, che quel bel micio di cui era innamorata  
l'aveva per sempre, suo malgrado, abbandonata,  
lasciando a lei il compito di allevare tre piccoli orfanelli

che ora attendono da lei di essere cresciuti vispi e belli.  
Questo è purtroppo il fatale destino di ogni essere vivente:  
nel mondo la vita continua se alla morte un altro si arrende.

Castel Goffredo, 20-VII- 1992

*(Anniversario della morte di Meo)*

# Allarme nella nostra «Conferenza di S. Vincenzo»

Parlare dell'attività della Conferenza di S. Vincenzo oggi nel nostro paese sembra un anacronismo con tanto benessere che vediamo in giro. Purtroppo, invece, ve n'è ancora bisogno anche se le povertà di oggi sono diverse da quelle di un tempo.

Nata a Castel Goffredo verso il 1930 al tempo di Monsignor Orsatti, ebbe le sue origini a Parigi nel 1883 per merito di un professore e di un gruppo di allievi universitari della Sorbona, tra cui il più insigne e popolare fu Federico Ozanam, uomo di fede, di cultura e di cuore verso la povera gente, che si occupò della propagazione dell'iniziativa.

Quando l'OPERA nacque a Castel Goffredo l'industria calzettiera non esisteva ancora; l'economia si basava quasi unicamente sull'agricoltura. Molte erano le famiglie di braccianti stagionali che d'inverno non lavoravano e facevano la fame. Unica loro ricchezza era l'abbondanza di figli... e di debiti. A negozio andavano a far la spesa col libretto e il saldo dei debiti avveniva un pò per volta quando, col ritorno della bella stagione, si ricominciava a lavorare nei campi.

A quei tempi l'intervento della S. Vincenzo, soprattutto d'inverno, era prezioso. Il lungo elenco delle famiglie assistite trovato negli archivi ne è la testimonianza. L'assistenza era devoluta alle vedove, agli orfani, ai disoccupati, alle ragazze madri, ai girovagli, ai malati, ai missionari del paese e ai seminaristi.

Allora, come adesso, si distribuivano i cosiddetti «BUONI della S. Vincenzo», coi quali gli assistiti settimanalmente potevano recarsi al negozio a ritirare i generi alimentari essenziali, come pane, latte, zucchero, pasta e qualche pezzetto di carne.

A qualcuno si contribuiva a pagare l'affitto di casa, la legna e qualche debituccio lasciato in sospeso. A Natale i più poveri ricevevano un pacco di alimentari contenente anche qualche leccornia per i bambini.

Prima presidente della nostra S. Vincenzo fu la signora BONDONI BERTASI CHIARA, madre dell'avvocato Aldo, donna pia e generosa che per lunghi anni fu l'animatrice e la sostenitrice dell'OPERA.

Tra le sue collaboratrici ormai defunte ricordiamo le tre sorelle GANDOLFINI LELIA, EVANGELINA e TERESINA, le signore TONETTI

NEGRI RINA, CESSI PRIGNACA MARIA, NODARI SEGALA CESIRA, le maestre SCHINELLI GANDINI INES e ZANINI VITALI ELMELINDA, le signorine FERRARI MARIA, GHIO CINZIA, CASNICI IRIS, CORRADINI OLIVA, PETTENATI RENATA, CHERUBINI TERESA, BRAGHIROLI FRANCESCA, CASARI ANNA e la maestra CAUZZI MARIANNINA. (Mi scuso per le involontarie omissioni).

Tuttora viventi e memori di quei lontani tempi sono le signore SEGALA BIANCA ed EOLI CAPPELLARI RINA che mi hanno aiutato nella mia ricerca.

Le socie allora si dividevano in effettive ed onorarie.

Le effettive, assistite dal parroco, si riunivano ogni settimana in canonica, pregavano per i loro assistiti, alimentavano il loro spirito caritativo leggendo e meditando brani evangelici e la vita dei santi, prendevano in esame le richieste di aiuto e decidevano in che modo intervenire.

L'incontro si concludeva con l'offerta dell'obolo che veniva, e viene ancora, raccolto in una storica borsetta, ormai consunta e logora che noi vincenziane conserviamo con religioso rispetto, quasi fosse un provvidenziale talismano perché il suo contenuto non si esaurisce mai...

L'OPERA allora si sosteneva unicamente con le offerte di tanti benefattori, delle socie effettive e delle onorarie che, non potendo partecipare agli incontri settimanali, s'impegnavano a versare un contributo annuale.

Evidentemente fin d'allora l'OPERA era molto stimata e riscuoteva molta fiducia.

In ogni frazione del paese c'era un recapito, cioè una persona affidabile che s'interessava ai bisogni del suo circondario e con discrezione informava la presidente.

La signora CAPPELLARI RINA ricorda che da giovane funzionava da corriere della S. VINCENZO: ogni settimana aveva il compito di recarsi in bicicletta nelle frazioni a distribuire i BUONI, sempre accolti dagli assistiti con molta riconoscenza e gratitudine.

In tempo di guerra, ci racconta ancora la signora Rina, la S. VINCENZO si è prodigata insieme al parroco a sistemare gli sfollati nelle varie case e a provvedere medicinali, indumenti e combustibile.

E come non ricordare l'attivissima signorina TERESA GANDOLFINI! Altra vincenziana della prima ora che fino a tarda età e, nonostante la casata signorile da cui proveniva, non disdegnava di percorrere le strade di campagna in bicicletta con due sporte appese al manubrio rigonfie di generi alimentari che distribuiva fra i poveri con quella discrezione e riservatezza che non umilia mai chi riceve.

Anche adesso la S. VINCENZO opera nel nostro paese anche se i bisogni sono diversi e valicano spesso i confini della parrocchia. La sua assistenza è rivolta oltre che alle famiglie del paese, agli extra-comunitari, agli anziani della

CASA-ALBERGO, ai degenti della CLINICA del LAVORO, ai nomadi, ai missionari e a tante persone che saltuariamente bussano alla porta della canonica in cerca di lavoro, di un'abitazione, di un aiuto economico in attesa di una sistemazione.

La congregazione affianca così l'attività della CARITAS e di altri enti assistenziali. Ma il compito specifico della S. VINCENZO va al di là dell'aiuto materiale ed è quello, secondo lo spirito dei suoi fondatori, di recarsi a domicilio delle persone bisognose, di sedersi al capezzale degli ammalati, d'interessarsi ai problemi degli anziani, delle persone sole, di porgere una parola di speranza, d'incoraggiamento, di fede a chi soffre o si trova in difficoltà.

Essa opera soprattutto nel silenzio e nell'umiltà. «La mano destra non deve sapere quello che fa la sinistra».

Ora la S. VINCENZO riceve cospicui contributi dalla CASSA RURALE ARTIGIANA locale che le permettono di operare a largo raggio, ma purtroppo soffre di una forte carenza. «La messe è tanta, ma gli operai sono pochi». Siamo solo in sette con l'assistente ecclesiastico, tutti anziani e senza mezzi per recarci a domicilio degli assistiti. Pertanto lanciamo un caloroso appello a tutte le persone di buona volontà e con un pò di tempo disponibile ad affiancarci. Non sarà tempo perduto. Si tratta di riunirci una volta al mese. Dio che tutto vede saprà rendere loro merito in misura centuplicata, quando e come Lui vorrà.

Sarebbe un vero peccato che un'OPERA tanto nobile e benemerita andasse perduta nel nostro paese!



**Federico Ozanam** (Milano, 1813- Marsiglia 1853), fondatore della Società di S. Vincenzo de' Paoli  
da [https://it.wikipedia.org/wiki/Federico\\_Ozanam#/media/File:Fr%C3%A9d%C3%A9ric\\_Ozanam\\_2.jpg](https://it.wikipedia.org/wiki/Federico_Ozanam#/media/File:Fr%C3%A9d%C3%A9ric_Ozanam_2.jpg)

# I mendicanti di una volta

Quando le strade del nostro paese non erano ancora asfaltate e scorrevano fra lunghi filari di platani lambiti da fossati pescosi, era facile trovare lungo il loro percorso persone strane ricoperte di stracci, con una bisaccia a tracolla e una sporta a spalle sorretta da un bastone nodoso. Camminavano curve con passo cadenzato e stanco borbottando qualcosa che non si poteva capire. Erano costoro i mendicanti.

Spesso avevano le gambe fasciate alla militare, calzavano scarpe consunte dal lungo peregrinare, in testa portavano cappelli sbertucciati con le tese penzolanti sugli occhi.

Avevano barba lunga e ispida e mani nodose.

Tornando da scuola noi bambini di campagna ne incontravamo spesso qualcuno per strada, seduto lungo la riva, all'ombra di un albero con un cartoccio aperto sulle ginocchia intento a sbocconcellare un tozzo di pane. Scorgendolo noi giravamo alla larga intimoriti da certe strane dicerie che si raccontavano sul loro conto. Di questa gente non si sapeva quasi nulla, né da dove provenissero né dove erano diretti.

Si vedevano sostare pazientemente davanti alle porte di casa chiedendo con voce fioca l'elemosina che di solito consisteva, per noi gente di campagna, in qualche uovo o in una sessola di farina gialla che veniva versata, in un loro sacchetto custodito con cura nella sporta. Allontanandosi alcuni recitavano un'Ave Maria come ringraziamento. Durante la refezione scolastica, che avveniva nei mesi invernali, a mezzogiorno essi si radunavano immancabilmente nel cortile delle vecchie scuole per ritirare una razione di minestra che consumavano seduti contro il muro di recinzione del cortile. Mi sembra ancora di vederli avvolti nei loro neri mantelli con la testa reclinata sul mento fare la fila davanti al grande pentolone colmo di minestra fumante da cui la cuoca Cesira Medola estraeva grossi mestoli di minestra che versava cautamente nei barattoli di latta o nelle gavette militari che i poveri protendevano estraendola dall'inseparabile bisaccia.

Consumato il povero pasto i poveretti sciamavano per le strade riprendendo il loro estenuante cammino. Di solito si presentavano alle porte delle case d'inverno, quando più grama é la vita dei poveri. A casa mia (allora abitavo a

Campagnole) all'inizio di questa stagione puntualmente arrivava “*Porca Paletta*”, un simpatico quanto strano personaggio che noi chiamavamo così perché alternava continuamente il suo frasario con queste poche parole.

Non abbiamo mai saputo con precisione qual era il suo vero nome neppure da dove venisse. Egli chiedeva alloggio per qualche sera nella nostra stalla. Si coricava vestito e calzato su un mucchio di paglia in un angolo riparato della stalla. Mia madre gli offriva la cena. Al mattino riprendeva il cammino e tornava da noi verso l'imbrunire.

Prima di coricarsi faceva “*filos*” con noi donne sedute attorno al lume a petrolio nel calduccio della stalla, intente ognuna a sferruzzare o a rattoppare calzoni.

Ricordo che “*Porca Paletta*” c'incantava tutte le sere con le sue stravaganti storie, fatte di morti impiccati e risuscitati, di tesori nascosti, di maghi e di streghe, di briganti, di donne misteriosamente scomparse, di spiriti maligni, di maledizioni, di stregonerie, d'incantesimi, storie che ci tenevano col fiato sospeso e che lui sapeva raccontare con tanta maestria alternando voci cavernose ad urli improvvisi che ci facevano sussultare sulle sedie.

Un altro mendicante molto diverso da “*Porca Paletta*” che ospitavamo a casa nostra era un tipo tenebroso, che voleva dormire solo sotto il portico e chiedeva sempre un bicchiere di vino come pasto.

Non parlava con nessuno, ma borbottava continuamente emettendo di tanto in tanto degli urli incomprensibili che incutevano paura. Spesso compariva sotto il portico a nostra insaputa e se ne andava senza un accenno.

Di lui non si sapeva proprio nulla. Ricordo che a quei tempi c'erano anche dei bambini orfani che andavano per le case a chiedere l'elemosina. Erano di Castel Goffredo e mia madre, che da poco era rimasta vedova con quattro figli in tenera età alle spalle, ci diceva in segno di ammonimento e con grande serietà, alludendo alla loro misera situazione: “Ecco: questa sarebbe stata anche la vostra sorte, cari figli miei, se per disgrazia vostro padre morendo non vi avesse lasciato un po' di terra da coltivare (terra che abbiamo dato in affitto a mezzadria)”.

Purtroppo a quei tempi vedove e figli orfani non percepivano alcuna sovvenzione dal governo; l'unica strada aperta per sbarcare il lunario era l'accattonaggio.

# Il bisogno aguzza l'ingegno

C'è un detto: "Il bisogno aguzza l'ingegno". Questo detto calza a fagiolo se riferito all'ingegnosità che le nostre donne hanno dimostrato in tempo di guerra per trovare gli espedienti atti a supplire a quanto via via veniva a mancare nelle nostre case a seguito dell'esaurimento delle scorte nei negozi e del razionamento delle merci.

Scarseggiava il pane? Mancavano lo zucchero, il caffè, il formaggio, l'olio, il burro, il sapone, la lana? Farne a meno era quasi impossibile! Bisognava rimboccarsi le maniche e darsi da fare per superare la situazione. E le donne si misero all'opera inventando mille cose. Facendo tesoro dei suggerimenti dell'amica, della vicina di casa, delle persone anziane e ricorrendo soprattutto alla loro esperienza di casalinghe, riuscirono a fare il pane in casa facendolo lievitare al tepore del focolare, a sostituire lo zucchero con un certo liquido dolciastro ricavato dalle barbabietole, a tostare il frumento o le ghiande per ottenere il surrogato del caffè, a fare il formaggio e lo stracchino cagliando il latte, a spannare il latte per ottenere il burro, a soffriggere lentamente la pelle grassa dell'oca per ottenere il condimento, a utilizzare ossa e sebo bovino e grasso suino per fare il sapone che, debitamente profumato, diventava saponetta.

Certo, i prodotti ottenuti lasciavano desiderare, ma per forza di cose bisognava accontentarsi. Le massaie più abili in queste attività barattavano i loro prodotti con altre meno esperte ricavando un certo guadagno. C'erano donne che in bicicletta facevano chilometri e chilometri per comperare al mercato nero certi prodotti, indispensabili alla loro tavola.

L'orto poi era diventato una riserva preziosa e inesauribile per l'alimentazione. Ogni piccolo appezzamento di terra, prima lasciato incolto, veniva ora accuratamente dissodato e coltivato ad ortaggi ed era chiamato "orticello di guerra".

Anche in centro del paese venivano allevati polli e conigli in apposite gabbie e recinti nascosti per completare la scarsa razione di carne mensile che si poteva ritirare con la tessera annonaria nei negozi.

Non parliamo degli abiti e degli indumenti di lana: ogni massaia si era trasformata in sarta e magliaia e sapeva riciclare cappotti e calzoni rivoltandoli, restringendoli o allargandoli e ricorrendo a certi astuti accorgimenti atti a

mascherare in un certo qual modo le antiestetiche magagne. La macchina per cucire era all'ordine del giorno.

In ogni casa ve n'era una ed era preziosa per i tanti usi che se ne poteva fare. Molte donne avevano imparato anche a filare la lana grezza della pecora usando il filarello. Sferruzzando il filato ottenuto ne ricavavano maglioni, golfini e calzettoni che al primo impatto con la pelle pizzicavano maledettamente ma poi, a lungo andare, non se ne sentiva più il fastidio. D'altronde i tessuti di vera lana erano ormai spariti dal commercio. Chi li voleva doveva pagarli a caro prezzo acquistandoli al mercato nero esercitato abusivamente in certe cascine, di cui però tutti erano a conoscenza.

In campagna c'era l'abitudine di allevare almeno una pecora per avere la lana da filare. Allevando poi i bachi da seta e portando i bozzoli in filanda si otteneva il filato per la confezione di tessuti veramente preziosi e duttili che facevano gola a tante persone. A Castel Goffredo c'era una signora molto esperta nella tessitura della seta, si chiamava Concetta Benzi e abitava ai Giliani.

Con questi tessuti pregiati si confezionavano copriletti e vestiti di lunga durata. D'estate io uso ancora sul mio letto uno di questi copriletti, a distanza di ben mezzo secolo, e posso assicurare che è molto confortevole oltre che bello.

C'era poi a Castel Goffredo un piccolo laboratorio artigianale dove questi tessuti venivano dipinti a mano magistralmente da personale dotato di un certo talento.

Nei campi si seminava canapa e lino, piante dalle cui fibre si ricavano filati utili alla tessitura e alla confezione di biancheria da letto, da cucina e da bagno.

Anche a scuola in tempo di guerra s'imparava a riciclare gli scarti. Coi gomitolini avanzati di lana variamente colorata noi ragazze imparavamo a lavorare a maglia e a confezionare cuffie, golfini, sciarpe per i bambini poveri. Usando poi le brattee più tenere che avvolgono le pannocchie del granoturco, messe a mollo in un secchio d'acqua, si potevano ottenere delle lunghe trecce che, assemblate ad arte secondo determinati motivi, davano luogo a comode borse per la spesa.

Inoltre le massaie avevano imparato a mettere da parte abiti sdrucciati e inservibili che, debitamente impacchettati, venivano spediti in certi opifici della Valtellina dove, una volta riciclati e trasformati in simpaticissimi tappeti a strisce colorate o a losanghe, chiamati "Pezzotti Valtellinesi", venivano rispediti al mittente per una modica spesa.

Mentre sto rievocando questi miei vissuti torno col pensiero a un mondo molto lontano che il mondo di oggi, basato solo sulla tecnologia, ha cancellato per sempre anche nei suoi valori.

Oggi la macchina fa tutto subito e in fretta e non lascia più spazio per pensare, per fare da sé, per prendere iniziative, per vedere il ciclo completo dei prodotti. Tutto oggi è confezionato, pronto da mettere sul carrello e portare a casa.

Gli armadi sono tutti stipati e i frigoriferi intasati. Oggi si acquista di tutto, spesso solo all'insegna della pubblicità, in omaggio alla teoria americana "usa e getta". Teoria che favorisce sì la produzione, ma un'economia, basata com'è la nostra, sullo spreco e il consumismo finisce spesso col danneggiare le risorse naturali della terra e comprimere lo sviluppo delle popolazioni più deboli, succubi di una produzione esuberante e non saggiamente gestita e utilizzata.

Ricordiamo che lo spreco non è mai stato utile a nessuno e genera gravi discrepanze fra il tenore di vita dei popoli.



**Macchina da cucire Singer**

# La fiera di S. Anna

... una data memorabile che a distanza di anni ridesta ancora in me lontani ricordi, immagini care di persone ormai scomparse, un folklore, pure esso dimenticato, il ricordo di una vecchia casa dove ogni anno, il 26 luglio, fiera di S. Anna, eravamo tutti, zii e cugini, riuniti intorno a un desco familiare, quello di nonna Margi e nonno Lorenzo.

Era questa l'occasione per sfoggiare l'abito nuovo. Per tempo la mamma sarta pensava a confezionarlo per me e per mia sorella, ansiosa di sottoporci così al giudizio e ai complimenti della nonna pure lei sarta.

Quando arrivavamo al Malcantone, atavica residenza dei nonni, dopo una lunga pedalata in bicicletta sotto il solleone, la nonnina era sulla soglia di casa ad aspettarci. Prima ancora di entrare in casa ella ci sbirciava dalla testa ai piedi, tastava con due dita la qualità della stoffa dei nostri vestiti, ne esaminava con occhio esperto la confezione e il modello complimentandosi, se del caso, con la mamma che se ne stava un poco in disparte in attesa del giudizio.

Nonna Margi, che noi fratelli chiamavamo abitualmente nonnina, era una donnetta minuta, tutta pepe, con capelli candidi sempre arruffati e occhi nerissimi e penetranti. Da giovane era stata una sarta ricercatissima perché, come ci ripeteva spesso, era l'unica donna in paese che esercitasse questo mestiere, arte che a quei tempi era di competenza solo maschile.

Tanto era il lavoro di cucito a mano che aveva fatto in vita sua che il pollice della mano destra le si era anchilosato. Coi soldi guadagnati durante tanti anni di lavoro era riuscita, ci diceva con orgoglio, ad acquistare il campo davanti a casa. Ricordo di lei le lunghe e indimenticabili storie con le quali c'incantava e l'agilità delle sue manine nello sferruzzare. Era lei che ci confezionava calze e golfini deliziosamente ricamati.

Tornando alla fiera di S. Anna, rammento che era questo un avvenimento di grande risonanza e di forte richiamo anche per la gente dei paesi vicini che ogni anno vi giungevano a frotte a piedi, in bicicletta, in calesse e persino col carretto. Gruppi di gitanti sostavano lungo le rive, all'ombra dei platani, a fare il pic-nic.

Come già accennai, noi parenti eravamo tutti ospiti dei nonni. A pranzo si mangiavano i piatti tradizionali: tagliatelle in brodo coi fegatini, la gallina ripiena, il salame a lessa, la ciambella fatta in casa e come dessert la frutta di

stagione, le prugne goccia d'oro, l'immane anguria messa in fresco per tempo nella vasca e la squisita uva lugliana dall'inconfondibile sapore e profumo di moscato, spiccata da una lunga pergola che attraversava tutto il cortile, vanto di nonno Lorenzo, un uomo allegro e bonario che a tavola teneva banco coi racconti delle sue avventure giovanili, sulla cui veridicità giurava a ripetizione.

Il poveretto camminava a fatica sorreggendosi con due nodosi bastoni per via dell'artrite che l'aveva colpito in gioventù, ma che forse era la conseguenza di alcuni ... bicchieri di troppo tracannati nell'osteria di S. Anna. Il suo hobby preferito era la musica lirica; in gioventù aveva suonato nell'orchestra e sapeva cantare tutte le romanze delle opere. Con gli amici da giovane si era recato più volte a piedi a Verona per assistere agli spettacoli lirici. In casa, appesi alle pareti della vecchia cucina, teneva alcuni grandi cartelloni raffiguranti scene d'opera che mostrava sempre ai suoi ospiti.

Dopo il pranzo, verso le ore 16, andavamo tutti a Messa. La calura era tale che non si poteva stare ammassati nella chiesetta, per cui essa veniva allungata trasformando il sagrato in un padiglione ricoperto e addobbato di candide lenzuola e coperte ricamate ad arte a mano. Veri capolavori, orgoglio delle spose ed estratti dai bauli del corredo solo per quell'occasione.

Stesi attorno al sagrato erano oggetto di curiosità e di ammirazione da parte delle donne che li esaminavano con occhio esperto giudicandone la bellezza e il lavoro.

La mia povera nonna offriva all'esposizione una coperta a stelle in rilievo confezionata a ferri, al lume di candela, durante ben sette inverni di lavoro. Fra tutti quei capolavori quello della nonna era forse il più apprezzato.

Dopo la cerimonia religiosa tutti sciamavano per le strade raggiungendo sia l'osteria del dopolavoro dietro le scuole (ora residenza privata) che quella di Zelinda sulla strada Ceresara-Castel Goffredo.

La gente si sedeva intorno ai lunghi tavoli preparati all'ombra sotto i platani e spegneva l'arsura bevendo gazzose, aranciate e granite.

Le ragazze passeggiavano a braccetto avanti e indietro lungo la via principale che attraversa la frazione sotto lo sguardo ammiccante e furtivo dei giovanotti, mentre le giovani madri circondate sempre da un piccolo stuolo di pargoletti sostavano davanti al banco dei dolciumi del "Pesco", sistemato accanto al negozio degli alimentari. Davanti alle scuole era allestita la balera che però, per rispetto verso la ricorrenza religiosa, non funzionava il giorno di S. Anna, ma per tre sere di seguito dopo la fiera, attirando una moltitudine di giovani.

Verso il tramonto era quasi impossibile passare per la strada tanta era la ressa. Durante la passeggiata s'incontravano sempre tanti amici e conoscenti che non si vedevano da tempo e coi quali ci si intratteneva in lunghe chiacchierate e in calorosi saluti.

A distanza di anni un pomeriggio, giorno di S. Anna, in preda a nostalgiche reminiscenze, volli con mio marito fare un giretto per quella strada. Che delusione ... neanche un'anima viva circolava. La chiesa era chiusa, il sagrato deserto. Un senso di vuoto mi colse. Da una porticina laterale riuscii ad entrare in chiesa. Un raggio di sole dorato illuminava il bellissimo quadro del Bazzani dietro l'altare, raffigurante la Vergine che medita su un libro aperto tra le mani, sotto lo sguardo attento di S. Anna e quello stupito di S. Gioacchino. Pregai assorta, pensando con un senso di nostalgia a quel mondo lontano ormai scomparso e avvertii un profondo rimpianto per quel passato che, alla luce del mondo sconvolto di oggi, mi parve tanto migliore.



**Oratorio di sant'Anna**

# La sfollatina

Era un giorno di cinquantasei anni fa:  
La guerra infuriava e distruggeva villaggi e città.  
Un pullman sostò nella piazza del nostro paese  
E uno stuolo di fanciulli ne discese.  
Erano bambini sfollati da Milano  
E ognuno teneva stretta una valigetta in mano.  
Avevano il viso smunto e gli occhi impauriti  
E stavano attorno al parroco tutti uniti.  
Un gruppo di castellani corse loro incontro  
Ma essi non pensavano che al ritorno.  
La casa, la famiglia, il quartiere avevano lasciato  
E tutti avevano il cuore profondamente angosciato.  
Dopo l'appello ogni castellano ritirò uno sfollatino  
E i due sconosciuti si misero in cammino.  
Una casa accogliente li aspettava  
E chi in paese e chi in campagna un nuovo giaciglio qui trovava.  
Alla mia famiglia una fanciullina fu assegnata.  
Era graziosa e bella  
E di nome si chiamava Ornella.  
Da una terribile esperienza era uscita  
E quando ne parlava se ne sentiva ancora atterrita  
La sua scuola, colpita da una bomba era crollata  
E lei per miracolo si era salvata.  
Per un anno Ornella nella nostra casa soggiornò  
E di grande affetto ogni giorno ci circondò.  
E anche adesso che si è sposata  
Della nostra casa non si è dimenticata  
E insieme quei giorni lontani le piace rammentare  
Quando ogni anno ci viene a trovare.

## "El graner", un locale scomparso dalla casa contadina

Il granaio (el graner), un locale estremamente utile nella casa colonica di una volta per l'essiccazione e la conservazione del granoturco, è ormai scomparso dalle nostre case di campagna, sostituito da locali appositamente predisposti dai consorzi per l'ammasso.

Una volta il granoturco si stendeva sul solaio del granaio in attesa del tempo economicamente più propizio per la vendita.

I vecchi granai ora sono diventati il disbrigo delle case o meglio il ripostiglio di suppellettili e utensili ormai inservibili o in disuso.

Ciononostante il cumulo di cose polverose e dimenticate che racchiude ha ancora un significato nel cuore delle persone di una certa età.

Esso ci parla di un passato sempre vivo e presente nel ricordo; rievoca emozioni, fatiche, sacrifici, esperienze e affetti che non si possono dimenticare. Io ho ben presente il granaio della mia vecchia abitazione.

Era molto vasto; occupava tutta la parte superiore della casa, il soffitto a capanna era sorretto da lunghe e grosse travi, sorrette a sua volta da enormi pilastri.

Per favorire l'essiccazione del grano le finestrelle, a livello del solaio, erano sempre aperte, sicché i passerai d'autunno vi potevano comodamente entrare per rifocillarsi con grande dispetto di mia madre.

L'ambiente era semibuio e incuteva un certo timore in noi bambini quando andavamo a curiosare tra le vecchie scartoffie e le suppellettili ammuffite addossate lungo i muri.

Si accedeva a questo locale mediante una ripida scala di legno che il nostro mezzadro doveva percorrere a ripetizione portando sulle spalle, come una cariatide, pesanti sacchi di granoturco.

D'inverno il granaio era il luogo prediletto da topi e gatti. Dalla camera sottostante, dove io dormivo, ogni notte sentivo scorribande a non finire interrotte da strani miagolii e strida conturbanti.

I topi salivano e scendevano dalle travi con tuffi acrobatici inseguiti prontamente dai gatti con rincorse frenetiche.

Un piccolo pertugio ritagliato nell'uscio di accesso alla soffitta permetteva ai gatti di entrare e uscire a piacimento, ma guai ad uscire di notte. Per precauzione mia madre prima di coricarsi chiudeva il pertugio sicché i felini erano costretti a fare la guardia tutta notte.

Per me, bambina, il granaio costituiva il luogo prediletto dove fantasticare, curiosare e sognare.

La trascorrevi ore e ore rovistando dappertutto. Il mio divertimento preferito era calzare le vecchie scarpe col tacco alto di mia madre, indossare un suo abito guarnito di frange, aprire i cassetti dei vecchi mobili e curiosare nelle scatole alla ricerca di chissà quali segreti.

Comunque l'angolo da me preferito era quello accanto ad una certa finestrella dove, addossato al muro, c'era un antichissimo inginocchiatoio da sagrestia, appartenuto, mi è stato detto, ad un mio antenato sacerdote morto giovanissimo.

Quello che mi incuriosiva maggiormente di quel mobile erano i suoi numerosi “segreti” costituiti da custodie nascoste chiuse da tiretti e ribattine con chiusura a scatto.

Quel mobile non finiva mai d'incuriosirmi per le mille cose che conteneva: documenti ingialliti dal tempo, libri di preghiera col nastrino segnapagine, immagini sacre, strane chiavi arrugginite, lanterne da notte, scatole piene di medaglie, di monete di rame e di stravaganti bottoni che facevano la mia delizia.

Liberato da tutte queste cianfrusaglie, quel mobile un giorno divenne custode segreto delle mie cose più care, tra cui libri e quaderni di scuola, collezione di figurine, bambole di pezza, album di vecchie foto e tanti ritagli di stoffa, variamente colorati di cui ero molto gelosa.

Quando mi rifugiavo in quell'angolo mia madre era sempre in apprensione e mi pregava di scendere nel timore che mi affacciassi a quella finestrella senza protezione. La soffitta era anche il luogo per allevare i bachi da seta, essiccare le noci e conservare l'uva “invernenga” appesa ai tralci recisi e rinsecchiti. Le noci erano il raccolto di un enorme albero secolare, le cui fronde valicavano il tetto del portico davanti a casa. Per abbacchiarlo bisognava salire sul tetto.

I frutti che produceva erano abbondantissimi, grossi, sani e molto gustosi.

Il suo enorme tronco di legno pregiato fu acquistato da un artigiano per costruire l'impugnatura dei fucili.

A questa mia soffitta è collegata una mia indimenticabile emozione. Era inverno. Mio padre era morto da poco tempo e la mia famiglia era ancora sotto l'incubo di quel triste evento. Quell'anno era nevicato abbondantemente e il tetto della mia casa non aveva retto all'enorme peso della neve, per cui ad un certo punto della notte la trave principale di sostegno del tetto aveva ceduto schiantandosi sul solaio sottostante che costituiva, a sua volta, il soffitto della

nostra camera da letto. Per grazia di Dio, il solaio pur lacerandosi resse al peso e non crollò definitivamente.

Diversamente tutti e quattro noi familiari avremmo fatto la fine del topo, sepolti sotto le macerie.

Ricordo che affacciandomi alla scala della soffitta, invece del tetto, scorsi sbalordita un tranquillo ed immobile cielo stellato.

"Lo spirito del vostro babbo ha pregato per voi, cari bambini" - esclamò la mamma terrorizzata e sconvolta scoppiando in un pianto diretto.

# L'inverno della mia infanzia

”*Ghe riat pedrös!*” (è arrivato Pietruzzo!) esclamava mia madre sulla porta di casa e osservando il cielo imbronciato. Era questo un modo di dire per avvertire che l'inverno era ormai alla porta.

Chi fosse in realtà *Pedrös* io non l'ho mai saputo e penso che neppure mia madre non l'abbia mai visto. Forse si trattava di uno di quei personaggi senza fissa dimora che una volta s'incontravano per le strade con la sporta dell'elemosina in groppa.

Costoro con l'arrivo del freddo interrompevano il loro lungo girovagare e si avvicinavano ai casolari per chiedere alloggio in qualche stalla.

A quei tempi gl'inverni erano molto rigidi e duravano molto più a lungo di adesso. Dalle grondaie penzolavano grossi candelotti di ghiaccio. Fossi e fossati erano sempre coperti di ghiaccio su cui si poteva scivolare e persino percorrerli a tratti in bicicletta.

La neve non mancava mai e cadeva in abbondanza, tanto è vero che a volte bisognava salire sul tetto e spalarla per evitare che franasse.

Sull'aia non si vedevano più le galline razzolare. Andavano tutte a rifugiarsi sotto i portici acquattandosi l'una accanto all'altra sotto carri e carretti.

Passeri e pettirossi si rintanavano sui fienili e molti cadevano a terra intirizziti.

Spesso di notte si sentivano provenire dai campi vicini dei grossi tonfi. Erano tronchi dei gelsi che, sotto la pressione del ghiaccio ristagnante nelle cavità, scoppiavano. Brina e calaverna imperlavano campi e alberi.

Sulle strade in terra battuta si formavano grandi lastre di ghiaccio su cui noi ragazzi ci divertivamo a slittare o a frantumarle coi nostri zoccoli di legno.

La neve era per noi un'ottima occasione per divertirci in mille modi: sbizzarrirci nella costruzione del pupazzo, lasciarci cadere a morto con le braccia aperte sul manto nevoso per vedere l'impronta del nostro corpo, ammucciare la neve come una valanga; far scorrere una palla di neve per vederla ingigantire come una ruota, pedalare in bicicletta sul manto per vedere le tracce lasciate dalle ruote, riconoscere le impronte dei piedi di persone e animali e studiarne la direzione, costruire la slitta servendosi delle cassette dei lavatoi e facendoci

trainare a vicenda, scuotere gli alberi e le reti di recinzione per vedere pioverci addosso tanti fiocchi bianchi.

Per i maschi il divertimento più spassoso era quello di improvvisare la battaglia di palle di neve.

Allora le mani s'intirizzivano e bisognava di tanto in tanto correre in casa a riscaldarcele. Le conseguenze però le sentivamo alla sera quando sulle dita di piedi e mani comparivano i geloni, tormento classico di quegli inverni tanto rigidi. Le case allora erano poco riscaldate. L'unico ambiente confortevole era la cucina, dove in certe case povere troneggiava una grande stufa costruita in muratura e artigianalmente dallo stesso capofamiglia. Era una stufa rudimentale ma aveva il pregio di mantenersi calda fino al mattino seguente senza alimentarla. Il suo tubo doveva attraversare tutto il soffitto, generalmente di legno, di tutta la cucina per intiepidire anche la stanza da letto sovrastante. Ogni spiffero di porte e finestre veniva tappato con cura per evitare la dispersione del calore.

Molte cucine avevano solo il focolare per riscaldarle e su di esso ardevano enormi ciocchi di legno. Le brace alla sera venivano raccolte con cura e riposte nella "scaldina", un braciere appositamente costruito per metterlo nella "monega" (un trabiccolo di legno che s'infilava tra le coperte del letto in modo da tenerle sollevate ed evitare il contatto con la scaldina).

Il letto era sempre ricoperto da una pesante trapunta imbottita di lana o di *baela* (scarto dei bozzoli) e all'altezza dei piedi era posato un enorme ma leggerissimo piumone di penne d'oca.

A scuola andavamo a piedi per favorire la circolazione del sangue e sentire meno il freddo. In realtà il freddo si sentiva eccome!

Io arrivavo sempre con le mani intirizzate; un po' meno freddi erano i piedi perché calzavo i *trocoi* (stivaletti con tomaia di pelle guarnita di pellicetta colorata e soles di legno).

Con queste calzature non si poteva correre agevolmente ma in compenso i piedi rimanevano caldi.

Si partiva da casa avvolti in sciali e mantelli; calzerotti, sciarpe, guanti e maglioni uscivano tutti dalle agili e solerti mani di mamme e nonne.

I bambini più piccoli venivano accompagnati a scuola dal papà, seduti sulla canna della bicicletta e tenuti riparati e nascosti sotto il mantello del genitore.

Le aule della scuola erano riscaldate dalle famose stufe Becchi, in terracotta di colore rosso-bordeaux, costruite a piani sovrapposti e alimentate a legna e a carbone. A scuola durante i mesi invernali funzionava la refezione riservata ai bambini più poveri o a quelli che abitavano lontano. La mensa consisteva in una scodella di minestra e una bella pagnotta di pane fresco e fragrante.

Il servizio era fornito dal Patronato Scolastico.

Tutti andavamo a scuola mattino e pomeriggio con interruzione il giovedì, giorno di vacanza.

La stessa mensa veniva offerta pure ai poveri del paese che a mezzogiorno si facevano trovare nel cortile delle scuole con un pentolino in mano.

L'alimentazione invernale delle famiglie era allora a base soprattutto di polenta fresca o abbrustolita.

Quella fresca a volte veniva tagliata a fette e condita col soffritto del grasso d'oca e cosparsa di formaggio, mentre quella fredda veniva tagliata a fette sottili, messa a friggere in padella e poi cosparsa di zucchero. Era questa una leccornia deliziosa per noi bambini.

Come pietanza si cucinavano in vari modi tutte le parti del maiale, immancabile risorsa di ogni famiglia.

Dopo cena, appena riassetata la cucina, tutti correvano in stalla il cui tepore dava un certo ristoro alle membra intirizzate.

La stalla era il luogo di ritrovo anche dei vicini di casa per fare *filos* (riunione di persone che la sera si ritrovavano per conversare in compagnia).

Le donne si disponevano attorno al lume a petrolio, sferruzzavano, rattoppavano calze e maglioni, rammendavano la biancheria, ricamavano, filavano, dipanavano le matasse e recitavano il rosario.

Alcune attendevano che i bambini più piccoli si addormentassero tra le loro braccia per poi posarli delicatamente in una cesta imbottita in attesa di portarli a letto. I bambini più grandicelli si trastullavano tra di loro. Sollecitati dalle mamme ripassavano le lezioni, leggevano e soprattutto ascoltavano i discorsi dei grandi e porgevano domande.

In disparte gli uomini giocavano a carte e a dama, parlavano dei loro affari, si scambiavano e si comunicavano esperienze e notizie. A quei tempi non esisteva la televisione. Qualcuno leggeva il giornale e pochi erano quelli che possedevano una semplice radio. Le notizie si trasmettevano di bocca in bocca o attraverso il giornale. In un angolo appartato della stalla c'era sempre qualcuno che faceva qualcosa: intrecciava canestri, costruiva scope e scopini di saggina o ramazze di giunchi, riparava arnesi, suolava scarpe, sgranava pannocchie, impagliava sedie.

Tra i convenuti c'era sempre qualcuno che con le sue battute, le sue storie di briganti e morti risuscitati, con le sue barzellette, teneva allegra la brigata.

Certe sere alla porta della stalla bussavano i venditori di ceci e lupini, forniti di canestri pieni di mercanzia che vendevano a bicchieri per pochi spiccioli.

I ceci avvolti in spessi canovacci si conservavano belli caldi; i lupini invece erano freschi perché tenuti in ammollo in acqua fredda per una giornata per rammollirli e renderli più gustosi dopo averli liberati dal sapore amarognolo che li caratterizzava.

Finito il *filos* ognuno rientrava a casa e infilandosi nel letto poteva godere il calore a volte scottante delle lenzuola deliziosamente riscaldate dalla monega. Al tepore naturale di quello strumento il sonno non tardava a venire.

Al mattino guardando i vetri delle finestre era un incanto. Durante la notte gelida e stellata mago gelo li aveva magistralmente istoriati e adornati di ricami e arabeschi scintillanti e delicatissimi che, coi primi raggi del sole, piano piano si decomponevano e si trasformavano fino a scomparire come in un magico sogno.

**Stufe originali  
Becchi,**  
manifesto  
pubblicitario ca  
1920-1929  
Museo  
Nazionale  
Collezione  
Salce, Treviso,  
in [https://  
catalogo.beniculaturali.it/detail/  
HistoricOrArtist  
icProperty/  
0500665116](https://catalogo.beniculaturali.it/detail/HistoricOrArtistProperty/0500665116)



# Il nostro cimitero sull'onda dei ricordi

Rievocare e descrivere i ricordi e le emozioni che suscita una visita solitaria al cimitero del paese dove si è nati e cresciuti è una cosa molto complessa ed emotiva.

È come sfogliare le pagine del proprio diario e rivedere, tra un susseguirsi di episodi e di immagini, il proprio passato.

Accanto a molte persone quivi sepolte abbiamo camminato, ci siamo scambiati esperienze, abbiamo condiviso gioie e dolori, abbiamo ricordato il nostro passato, e fatto progetti per l'avvenire. Insieme abbiamo ricostruito le tappe della nostra vita.

Qui dove tutto è stabile e silenzio e dove il tempo si è fermato, il ricordo di queste persone balza più nitido che altrove alla nostra memoria, e vorresti, se fosse possibile, tramandarlo ad altre generazioni. Tutto questo purtroppo non è realizzabile.

In questo scritto perciò cercherò solo di descrivere l'aspetto esteriore del nostro cimitero, cioè la sua antica struttura all'epoca della morte di mio padre Giovanni avvenuta nel 1931, quando i morti venivano quasi tutti sepolti in terra. Basti pensare che in quell'anno solo 20-25 loculi sono stati occupati su una popolazione di 6535 abitanti. Il diritto di permanenza nel loculo era allora di 100 anni, mentre ora è di 40.

L'area rettangolare occupata dal cimitero si stendeva dall'ingresso principale all'attuale chiesa. Ad est, sud e ovest era recintata da un porticato a protezione dei loculi. A nord c'erano i loculi più antichi di forma rettangolare, non riparati dal porticato e separati a metà da un'antica chiesetta, dietro la quale c'era l'ossario. In seguito quest'ala fu demolita e il cimitero fu ampliato per ottenere più spazio per la costruzione di nuovi depositi e cappelle di famiglia. Pure la chiesetta fu interamente demolita e al suo posto fu costruita quella attuale di aspetto molto imponente.

Di cappelle di famiglia a quei tempi ve n'erano solo due, quella della famiglia Acerbi e quella dei nobili Riva. Quest'ultima, per ragioni di spazio, fu trasferita e ricostruita in un angolo posteriore del nuovo cimitero. Ora purtroppo è in uno stato di completo abbandono.

Si sa che nell'ala est del cimitero c'era un cancello di ferro che metteva in comunicazione il cimitero col campo limitrofo.

Anche il suolo del cimitero subì col tempo delle modifiche. Fu rialzato per evitare che le bare fossero invase dalle infiltrazioni dell'acqua sotterranea.

A destra dell'ingresso del cimitero c'era la casa del custode e a sinistra la camera mortuaria.

Fuori dal recinto del cimitero si seppellivano i bambini morti senza battesimo perché destinati al limbo, luogo riservato ai non battezzati.

Le tombe erano unicamente adorne di fiori coltivati appositamente negli orti (non esistevano i fiori artificiali) o raccolti lungo le rive delle strade.

L'illuminazione era a base di moccoli di cera e di qualche lume ad olio. Ogni tumulo era coltivato a fiori a cura delle famiglie e le lapidi erano spesso adorne di tralci o corone di foglie in ferro battuto. I tumuli più poveri erano contrassegnati unicamente da una rudimentale croce di legno o da una minuscola lapide che sporgeva appena appena dal suolo col nome e la data di nascita e di morte del defunto, mentre le altre lapidi esibivano ognuna epigrafi un po' retoriche rievocanti dati anagrafici, doti e benemerenzze del defunto, consuetudine ormai quasi del tutto scomparsa.

Fuori dal cimitero, sul lato est, c'era un frammento murario da tempo scomparso, dove era raffigurato S. Giovanni. Forse per questo nel nostro paese dire "*endom a San Giuan*" vuol dire morire o andare al cimitero.

Penso a questo proposito che sarebbe una buona idea se la nostra Amministrazione comunale venisse nella determinazione di attribuire un nome al nostro cimitero chiamandolo appunto "San Giovanni", nome da evidenziare eventualmente sul frontespizio dell'ingresso.

Ed ora, per finire, una consuetudine molto sentita tra le nostre donne di una volta era quella di visitare spesso il cimitero anche nei giorni feriali e le soste non erano all'insegna della fretta. La corona del rosario era sempre nelle loro tasche e il rosario lo si recitava stando accanto alle tombe. E non era neppure infrequente la recita delle 100 Requiem in suffragio delle anime del Purgatorio, segno della loro grande devozione e della grande fiducia nella loro intercessione presso Dio.

### *La cappella dei morti appestati*

A proposito di cimitero, io ricordo che in località chiamata Fronte, presso la confluenza di viale Monte Grappa con via Ospedale c'era una passerella che varcava il Tartaro e immetteva in un campo abbandonato pieno di sterpaglie, interamente circondato da un fossato come un isolotto. In mezzo sorgeva una piccola e bassa chiesetta dedicata al culto dei morti della peste. Secondo la

tradizione popolare questi morti venivano sepolti alla rinfusa in un luogo isolato lontano dal centro abitato, per evitare il diffondersi del contagio.

Noi ragazzi di allora con timore varcavamo quella passerella perché quel luogo aveva una fama macabra e sinistra.

Chiesetta e passerella da una sessantina d'anni sono state demolite e l'area è diventata proprietà privata.

Evelina (Veli) racconta...

*Da ragazzina il giorno dei morti (2 novembre) insieme alle mie amichette passavo in rivista tutte le tombe per raccogliere la cera che sgocciolava dalle lunghe candele piantate sui tumuli.*

*La cera raccolta, custodita gelosamente nei cartocci, costituiva un piccolo affare per noi bambine. Veniva infatti consegnata al custode del cimitero (forse la vendeva) e in compenso ricevevamo ognuna una piccola mancia che ci serviva per correre dal caldarrostaio, piazzato immancabilmente nei pressi del cimitero, a comprare le caldarroste.*



**Interno del vecchio Cimitero (1894)**  
in Archivio storico comunale *Lorenzo Bellini*, raccolta fotografie

# Padre Giuseppe ci ha lasciati

9 agosto 2004: strade deserte e assolate. Improvvisamente una notizia desolante si va diffondendo fra i pochi passanti. - *È morto Padre Giuseppe Valente, il nostro caro missionario comboniano.* - La notizia ci lascia esterefatti e increduli.

Il giorno seguente vediamo esposto accanto all'ingresso della chiesa un insolito quadro listato a lutto dove il Padre è raffigurato accanto a un giovane africano. Si viene così a sapere che la morte lo ha colto all'improvviso. Forse un infarto... Non si sa con precisione. Quel mattino doveva recarsi in una chiesa vicina a celebrare la messa. Il suo inspiegabile ritardo mise in allarme i fedeli. Fu così che poco dopo si scoprì quanto di doloroso era accaduto. Da alcune decine di anni Padre Valente si trovava in Africa. Attualmente risiedeva nella comunità comboniana di Namugongo, a 10 km da Kampala capitale dell'Uganda. Prima era stato in Karamogia e nel Sudan da cui, dopo cinque anni di permanenza e di dedizione a questo popolo, fu brutalmente espulso insieme ad alcuni confratelli e spedito a Roma dopo aver subito percosse e maltrattamenti a non finire.

In Uganda egli ebbe molti incarichi prestigiosi, tra cui la formazione di seminaristi e novizi. Ebbe la gioia di vedere fiorire intorno a sé numerose vocazioni sacerdotali. Insieme ai suoi studenti spesso percorreva le vie periferiche della capitale alla ricerca di bambini e ragazzi abbandonati e senza famiglia annidati nelle topaie per sfuggire alla polizia o per non cadere nelle mani di persone senza scrupoli che se ne servivano per addestrarli alle armi e usarli come soldati.

Durante le grandi retate della polizia molti ragazzi finivano in prigione e, di quelli che non venivano prelevati dalle famiglie, ne aveva cura il nostro Padre Giuseppe. Egli insieme ai suoi studenti andava spesso a trovarli e, quando possibile, a prelevarli e a portarli nella sua comunità dove venivano custoditi, sfamati ed educati. Ora sono 120 i ragazzi a cui bisogna provvedere e le risorse economiche sono sempre deficitarie. Il sogno del nostro Padre, espresso ripetutamente nei suoi periodici soggiorni a Castel Goffredo, era quello di poter offrire almeno “un piatto caldo” al mese ai ragazzi di strada che andava incontrando nelle sue peregrinazioni, perché: - *Non si può parlare di Dio e della Madonna a gente a stomaco vuoto* - così diceva nelle sue lettere. Per aiutarlo a

realizzare questo suo sogno, a Castel Goffredo, accanto al gruppo missionario, da nove anni è sorto un secondo gruppo di persone denominato "PER UN PIATTO CALDO" che si propone di versare annualmente una piccola quota a favore dell'iniziativa.

La generosità del nostro Padre è ben nota soprattutto ai suoi familiari che ad ogni suo rientro in Italia si preoccupavano di riempirgli le valige di vestiario che immancabilmente al suo nuovo rientro non se ne vedeva addosso neppure una traccia perché tutto donava ai poveri o condivideva con i suoi confratelli più anziani di lui.

A Castel Goffredo era sempre ben accolto da tutti e spesso era ospite di famiglie generose e ben disposte a intervenire a favore delle sue opere di bene. Riservato e umile parlava poco di sé, ma si capiva facilmente quanto amava la sua gente, tra quali difficoltà operava, quanto ammirava quei suoi ragazzi di strada sempre sorridenti e vispi nonostante le condizioni di miseria, di povertà e di abbandono in cui erano costretti a vivere. In mezzo a tante sofferenze della sua gente egli si sentiva un "pascià" e non avrebbe voluto essere un privilegiato.

Come quando i suoi superiori lo costringevano a recarsi in Italia a curarsi. Le sue convalescenze in Italia gli sembravano sempre troppo lunghe perché il suo grande desiderio era di tornare al più presto tra la sua gente che lo attendeva con grande ansia. Il campanello alla sua porta suonava giorno e notte; c'era sempre qualcuno che aveva bisogno del suo aiuto: poveri, affamati, sfruttati, malati, senza tetto e senza lavoro, donne con figli abbandonate dai mariti.

Cresciuto in una famiglia numerosa proveniente dal Veneto nota per la sua rettitudine, rivelò fin da piccolo la sua predisposizione religiosa. Il fratello Mario racconta che dopo i compiti di scuola, Giuseppe si recava in stalla dove, su un tavolino, predisponeva dei mattoni per formare un altarino davanti al quale, a modo suo, celebrava la messa.

La sua vocazione sacerdotale non ebbe mai tentennamenti. Suo ispiratore e guida fu il nostro Padre comboniano Santo Pizzoccolo, pure lui sepolto in Uganda tra la sua gente come volle pure il nostro Padre Giuseppe.

Dotato di doti intellettuali non comuni e di molta intelligenza, così sosteneva la sua maestra elementare, fu mandato a Padova a frequentare la scuola media in seminario.

A 27 anni fu ordinato sacerdote da Monsignor Montini a Milano. Dopo di che trascorse alcuni anni all'estero, in Scozia, Canada e Stati Uniti dove approfondì lo studio delle lingue e si preparò alla sua missione in Africa. La sua morte non è stata quella vagheggiata. Più volte ripeteva che era suo desiderio di offrire il suo sangue e la sua vita a Dio come era accaduto a tanti suoi confratelli. La sua morte lascia tra noi suoi concittadini tanta angoscia e tanto rimpianto.

Non lo vedremo più percorrere in bicicletta le vie del nostro paese, ma in cambio avremo un santo protettore in cielo, sicuri che da lassù potrà operare più bene forse di quanto ha fatto sulla terra.

Ora, se gli vogliamo veramente bene, ci resta il dovere di collaborare alla costruzione delle sue opere pregando ed offrendo il nostro generoso aiuto.



**Padre Giuseppe Valente**

# Il centro socio-educativo: un'esperienza che arricchisce

È lunedì, il primo giorno della settimana; Laura, Marta, Giulia, Maria Grazia, quattro ragazze disabili del nostro C.S.E, (Centro Socio Educativo) sono sedute le une accanto alle altre sul divano, ogni tanto danno una sbirciatina alla finestra in attesa del mio arrivo.

Guai se ritardo un po'! Si mettono subito in agitazione.

Ormai sono 17 anni che mi reco al centro in qualità di volontaria, difficilmente manco al mio appuntamento settimanale. L'accoglienza è sempre calorosa. Il sorriso di Marta ne è la prova eloquente.

Dopo il primo scambio di saluti e notizie ci rechiamo al nostro solito tavolo dove Giulia ha già predisposto l'occorrente per la nostra attività di cucito e ricamo.

Qui ora siamo tutti amici e chi con lo sguardo (non tutti i ragazzi sono in grado di esprimersi a voce), chi con un cenno o una parola ci salutiamo confidenzialmente.

L'inizio della mia esperienza in questo luogo, però, non fu per me né felice né tanto gratificante.

Da poco ero uscita dalla scuola elementare dopo tanti anni d'insegnamento e immaginavo che insegnare qualcosa a questi ragazzi fosse semplice e dilettevole, invece mi accorsi subito che non era come io pensavo. Insegnare loro anche le cose più piccole ed elementari era difficile anche perché il tempo d'apprendimento di questi ragazzi è molto lento, la manualità limitata, la capacità di concentrazione saltuaria e incostante; il solo infilare l'ago era un'impresa da non sottovalutare. Davanti alle minime difficoltà essi si spazientivano e si rifiutavano di perseverare.

Davanti a tante difficoltà più di una volta provai un senso di scoraggiamento, di impotenza, di sfiducia al punto che ero lì lì, a volte, per andarmene anche perché la presenza attorno a me di tante anomalie e disagi mi rendeva l'ambiente quasi ripugnante.

Non passò però molto tempo che il gruppo di ragazzi che mi fu assegnato mi si affezionò al punto che non riuscii più a lasciarli.

Loro avevano bisogno di me, ma anch'io avevo bisogno di loro, della loro compagnia, del loro affetto, delle loro attenzioni e della loro fiducia.

Imparai giorno dopo giorno ad entrare nel loro piccolo mondo, a capire le loro crisi di pianto, di ribellione, di sofferenza. Al di là dei loro limiti intellettuali e fisici scoprii in loro un desiderio incontenibile di dare e ricevere amore.

Essi sono innocenti e aperti: non conoscono l'ipocrisia, la rivalità, la crudeltà, la malizia, il rancore, la maldicenza.

Il loro cuore è come quello dei bambini, si fidano di tutti, non aspettano altro che di essere amati e ascoltati con pazienza e comprensione.

Si accontentano di piccole cose; basta un sorriso, una carezza, un regalino da niente per renderli felici.

Vicino a loro io mi sento più distesa e serena, dimentico le mie preoccupazioni ed attendo con gioia il lunedì successivo per essere di nuovo con loro e dar loro un po' del mio tempo.

Ma ora torniamo ancora alle nostre quattro ragazze riunite attorno al tavolo di lavoro.

Io sono in mezzo a loro, le osservo lavorare, intervengo nelle difficoltà, le incoraggio quando si spazientiscono, mi complimento ad ogni minimo successo, cerco di offrire sempre nuovi lavoretti da fare per non tediarle, lavori che preparo a casa tenendo conto delle capacità di ognuna. Giulia, la più esperta ed autonoma, conosce tutti i segreti del mestiere; con i suoi ricami a colori variopinti, sa ingentilire grembiuli, centritavola, cuscini, puntaspilli, portarotoli, portatovaglioli, tovaglie e manufatti che sono poi trattenuti dalla famiglia, regalati o venduti.

Anche Marta si sta addestrando nel lavoro e ha ricamato tante belle cosette.

Laura e Maria Grazia adesso si stanno esercitando ad infilare i coralli con un certo ordine prestabilito per formare delle graziosissime collanine.

Il tutto avviene in un clima di serenità senza alcuna costrizione, lasciando ad ognuna la possibilità di fare le proprie scelte e stimolandole ad aiutarsi reciprocamente con gentilezza e cortesia.

Il lavoro dura un paio d'ore, il tempo consentito dalla loro resistenza fisico-intellettuale.

Esso è alternato da qualche giochetto e dallo scambio di qualche parola.

All'inizio, come si faceva una volta nelle scuole elementari, rivolgiamo un pensiero ed una preghiera a Dio, ricordando una persona cara nel bisogno.

Ed ora un cenno sull'origine e sul funzionamento del Centro, il cui nome è IL MOSAICO.

Sorto nel 1984, quest'anno ricorre il ventesimo anno dalla sua fondazione.

L'idea della sua fondazione nacque dall'iniziativa di alcuni genitori di ragazzi disabili, non più in età scolare, usciti dalla scuola di base o dalla Casa del Sole di San Silvestro.

Essi si chiesero dove avrebbero collocato i loro ragazzi dimessi dalla scuola e che cosa sarebbe stato di loro una volta deceduti i genitori e non vi fossero in famiglia persone in grado di accoglierli ed accudirli. Il loro desiderio era di trovare, per il momento, una sistemazione in luogo, comodo alle famiglie, dove l'educazione scolastica e quella della famiglia, potesse essere continuata cosicché le capacità acquisite fossero ulteriormente potenziate o perlomeno mantenute.

Occorreva quindi un ambiente socializzante, fornito di personale preparato per lo scopo e soprattutto disposto a promuovere tutte quelle attività volte a far sperimentare rapporti con il mondo esterno e che non fossero per nulla ghezzanti.

Nacque così l'idea di fondare la Cooperativa Bucaneve con lo scopo di gestire prima un CSE e successivamente una Comunità Alloggio.

Quest'ultima si trova a Castel Goffredo in frazione Selvole, ed accoglie quei ragazzi disabili che per motivi diversi, definitivamente o saltuariamente, hanno bisogno d'alloggio o soggiorno protetto.

Il CSE, sito anch'esso in Castel Goffredo, in via S. Luigi, occupa un'ala del vecchio asilo ed accoglie attualmente 17 ragazzi di cui alcuni residenti nel nostro paese, altri provenienti dai paesi limitrofi (Asola, Ceresara, Casalmoro, Canneto e Gazoldo degli Ippoliti).

Il Centro si sorregge grazie alle rette provenienti dalle convenzioni con i Comuni, Asl e Regione.

Il personale è impiegato in aree diverse: attività Educative (Psico motorie, ludiche, sportive e di socializzazione ..), è presente un ufficio amministrativo e si garantisce servizio di trasporto per i ragazzi che frequentano il Centro (la Cooperativa ha automezzi propri).

I ragazzi, a seconda del bisogno o del gradimento, fanno attività di pittura, di cucina, attività manuali, passeggiate, corsi di nuoto, judo, ginnastica, giocano a pallone, bocce, partecipano a tornei, ad incontri con ragazzi d'altri centri, si occupano di giardinaggio ed altre piccole attività. Presiede al funzionamento del servizio una Responsabile che coordina le diverse attività interne ed esterne. Il Centro è aperto dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 16.00.

Il pranzo è fornito da una ditta di ristorazione esterna.

Oltre al personale dipendente della Cooperativa, prestano servizio anche 3 volontarie civili e 2 volontari stranieri (facenti parte di un progetto Europeo) provenienti uno dall'Ungheria e l'altro dal Portogallo. Anch'essi sono molto soddisfatti dell'esperienza che stanno facendo anche se il primo impatto è stato piuttosto difficile a causa della particolare realtà di cui si tratta.

Per questi ragazzi l'esperienza è vantaggiosa ed arricchente non solo per se stessi, ma anche per l'ambiente sociale in cui vivono grazie alla speciale sensibilità acquisita e ai valori positivi che possono trasmettere.

Ed ora una nota gentile per quanto riguarda i genitori dei nostri ragazzi.

Durante l'anno, e immancabilmente per l'ultimo dell'anno, essi organizzano un incontro conviviale molto simpatico, occasione per parlare dei problemi che li accomunano in un'atmosfera fraterna, stretti intorno alla nostra premurosissima signora Mariangela Gorgaini, che fin dalle origini promuove ed affianca le iniziative della Cooperativa Bucaneve con l'amore e l'esperienza che la distinguono.

Ed ora un pensiero di riconoscenza e di gratitudine va pure alla nostra Amministrazione Comunale che sin dal 1984 ha favorito il sorgere di quest'istituzione che fa onore al nostro paese, come prova di sensibilità ed apertura verso il mondo dell'handicap.

# La cucina contadina nei miei ricordi

Tornando un giorno dalle Campagnole, la contrada dove trascorsi la mia fanciullezza e la mia giovinezza, mi sentii pervasa dall'onda di nostalgici e lontani ricordi. Tornavo dalla visita di quella casa che molti anni fa fu la mia casa e prima ancora quella dei miei nonni. Là ci sono ancora le mie radici e il ricordo di tante emozioni.

A quei tempi era abitata da due famiglie: la mia e quella del mezzadro che, dopo la morte prematura di mio padre, doveva occuparsi della coltivazione di pochi ettari di terreno e della stalla permettendo alla sua e alla mia famiglia di sbarcare il lunario con non pochi sacrifici.

Quella casa esiste ancora e nonostante alcune modifiche ha conservato esternamente il suo antico aspetto di casa contadina con portico, un'ampia aia, cancello di ferro, rimessa.

Chi l'ha ristrutturata evidentemente ha voluto rispettare le linee e gli spazi primitivi. Nonostante questo quando vi sono entrata ho sentito un tonfo al cuore. Dov'era quello spazioso andito (*atrio*) che dava adito alle stanze piano terra? Era scomparso. Al suo posto c'era una grande scala che portava al piano superiore dove per motivi pratici la zona notte e la zona giorno erano attigue.

Io in quel momento mi sentii del tutto disorientata.

Col pensiero andavo cercando soprattutto quella grande cucina dove un tempo si svolgeva tutta la nostra vita familiare.

La disposizione delle sue suppellettili è ancora ben scolpita nella mia memoria per cui mi è facile descriverle nella loro successione. Vi si accedeva percorrendo un breve tratto dell'andito. La porta d'ingresso era a due battenti con chiusura a catenaccio.

Entrando, nell'angolo a destra, c'era il secchio dell'acqua appeso ad un gancio curvo. Al secchio di rame lucente era appeso un mestolo. L'acqua si andava ad attingerla fuori alla fontana e sgorgava a getto continuo notte e giorno con quel ritmo cadenzato e sommesso tanto bello da ascoltare.

Nelle vicinanze del secchio c'era la gabbietta scola stoviglie appena risciacquate.

Accanto ad una delle due finestre che si affacciavano sull'aia, dove galli e galline starnazzavano e scorrazzavano tutto il giorno, c'era la macchina per cucire a pedale che io, bambina, mi divertivo a muovere avanti e indietro per vedere la ruota girare con grande disappunto di mia madre di cui era gelosissima in quanto, come sarta, la usava spesso e ci teneva alla sua efficienza.

Accanto alla macchina, posata su una sedia, c'era la cesta del lavoro sempre colma di ritagli di stoffa e appeso alla sedia spenzolava il lungo metro a nastro giallo, usato abitualmente dalle sarte.

La parete più lunga della cucina era quasi tutta occupata da un immenso camino, sempre nero di fuliggine da cui pendeva una lunga catena. Io spiavo spesso dalla cappa per vedere il misterioso spioncino che si affacciava sul tetto. Il camino era rialzato dal pavimento e al centro si apriva un cassetto dove la mamma riponeva il piumaggio dei polli sgozzati per farne dei morbidi e caldi cuscini.

Ai lati interni del camino erano posati la paletta, le molle, uno scopino di saggina e la graticola per abbrustolire la polenta.

Attorno alla cappa correva un cornicione guarnito da una corsia bianca decorativa che io avevo ricamato in tutta la sua lunghezza a punto croce. Sopra la cornice si posavano candelabri, lucerne a mano, la scatola dei fiammiferi e altre cosette da avere sempre a portata di mano. Appeso accanto al camino c'era la cassetta del sale col coperchio ribaltabile.

Per risparmiare la legna grossa (*stabia*) riservata per l'inverno, si accendeva il fuoco usando la legna minuta che abbondava a quei tempi dato che campi e rive allora erano fitti di alberi di alto fusto, ricchi di ramaglie.

Per alimentare la fiamma si usavano come combustibile i tutoli secchi delle pannocchie del granoturco (*manei*).

In una parete della cucina si aprivano poi due porte particolari, una molto alta e l'altra bassa.

Quella alta comunicava con la cantina dal cui soffitto pendeva la moscarola, indispensabile ai tempi in cui mancava il frigorifero. Era una cassetta a due piani, interamente avvolta da una reticella dove si conservavano certi alimenti deteriorabili al riparo dagli insetti. Accanto a questo prezioso aggeggio, sempre appeso al soffitto, c'era un disco da cui pendevano salami, pancette e salsicce. La cantina per noi era il disbrigo della casa; v'era dentro di tutto.

La portina bassa invece comunicava col sottoscala. Anch'esso utilissimo per il disbrigo della casa.

Qui si riponevano le scope, i matterelli, i taglieri, la bilancia a braccio (*stadera*).

Sotto una lunga mensola si appendeva il pentolame tra cui il paiolo di rame, indispensabile per fare la polenta.

Sulla mensola si disponeva il vasellame contenente verdure sottaceto, il barattolo dello strutto, la bottiglia dell'olio e dell'aceto.

A primavera nella parte più interna e tranquilla del sottoscala mia madre faceva covare le chioce.

Il sottoscala era per me il luogo prescelto dove nascondermi per smaltire il *mulo* (il broncio) dopo un'offesa o un litigio tra fratelli.

Qui mi rifugiavo pure per sfuggire alle eventuali saette durante i temporali estivi o per nascondermi quando giocavo a nascondino.

Ed ora passiamo all'ultima parete, la quarta. Addossata c'era la madia, indispensabile suppellettile nella casa contadina, per custodire la farina e separare la gialla dalla bianca.

La parte superiore della madia si apriva con un coperchio ribaltabile mentre quella inferiore si apriva con due sportelli

Qui si custodiva il pane fresco e quello biscottato, il sacchetto del riso e della pasta e le stoviglie di riserva per eventuali occasioni. Al di sopra dello schienale c'era un'alzatina civettuola sulle cui mensoline erano esposti i barattoli dello zucchero e del caffè e al centro una sveglietta con sonagliera.

In alto, sopra la madia, sostenuta da due massicci sostegni infissi nel muro c'era l'asse delle tagliatelle che si usava quasi tutti i giorni per spianare la pasta e stendere la sfoglia col matterello.

Al centro della cucina c'era una rustica e massiccia tavola fornita di ben tre capienti cassette e ricoperta da un tappeto.

Al di sopra della tavola scendeva dal soffitto una bellissima lucerna a petrolio, di opalina bianca le cui catene di sostegno a Pasqua venivano rivestite di festoni di carta colorata e sfrangiata che la facevano assomigliare ad una bella damigella del 700.

Le sedie comunemente impagliate erano addossate alle pareti ben allineate tra una suppellettile e l'altra.

Una era particolarmente bassa, alla portata di grandi e piccini e adatta per certi lavori.

Il pavimento era in cotto e lo si scopava con scope di saggina. Quasi ogni anno le pareti della cucina venivano imbiancate a calce per cancellare le tracce di fumo di cui il colpevole era il camino che nelle giornate burrascose e tenebrose non tirava a dovere.

Appese alle pareti c'erano solo cose essenziali, il *lunario* (calendario), il portariviste fatto artigianalmente con tela *juta* (di sacco), una teglia di rame lucidissimo e uno specchio con una mensolina su cui era posato l'occorrente per pettinarsi.

Il punto essenziale dove lo sguardo si posava nei momenti più intimi della famiglia era il quadro del Sacro Cuore appeso in bella vista al centro di una parete come espressione di quella fede che animava allora la famiglia. Sotto il quadro c'era la donzella, cioè una mensoletta a forma di semicerchio ricoperta da una tovaglietta su cui erano posati un vasetto di fiori e un lumino che si accendeva nelle importanti ricorrenze religiose o per impetrare l'aiuto di Dio nei momenti critici della famiglia.

La cucina in quei lontani tempi era il luogo più frequentato della casa, era il regno delle casalinghe a tempo pieno perché poche erano le donne che lavoravano fuori casa.

In mancanza di elettrodomestici il loro lavoro era duro e senza sosta. Allora si faceva tutto a mano.

In cucina si allevavano i bambini; si cucinava, si pranzava, si ricevevano le visite, si conversava coi vicini di casa, si recitava il rosario, si facevano i compiti e si studiava.

Nei ritagli di tempo libero le donne cucivano, rattoppavano, rammendavano, ricamavano, lavoravano a maglia e all'uncinetto. Quasi tutte sapevano usare la macchina per cucire, ritagliare e cucire indumenti per sé e per la famiglia.

Insomma la cucina era una piccola officina dove c'era lavoro per tutti. Gli arredi erano sempre essenziali e improntati alla funzionalità in perfetta sintonia con quello spirito semplice e sobrio che caratterizzava i suoi abitanti.

In questo clima io sono cresciuta e sono stata educata secondo quei principi e valori morali che oggi sembrano superati in omaggio al dinamismo, allo spreco e alla superficialità.

# Il maiale, una risorsa preziosa per la famiglia

Ricordo come fosse ieri il giorno della macellazione del maiale. Era un giorno particolare e festoso per noi scolaretti. La mamma ci tratteneva a casa da scuola col beneplacito della maestra che il giorno successivo, però, ci vedeva tornare puntuali e sorridenti con tante cose da raccontare e un bel salsicciotto da regalarle.

Anch'io quel giorno non andavo a scuola ma, purtroppo, l'affacciarsi di quel mattino non era divertente, ma allucinante per me.

All'alba mi svegliai di soprassalto terrorizzata nel sentire gli urli strazianti del povero animale trafitto dal pugnale (*sgargarol*) del norcino (*masali*).

Li ho ancora nelle orecchie quegli strepiti. Per non sentirli cacciavo la testa sotto le lenzuola e mi tappavo ben bene le orecchie. Poi piano piano gli urli si affievolivano con grande mio sollievo fino a spegnersi. Allora in cuor mio dicevo: -Ora è morto e non soffre più, povera bestia!-

Poi piano piano mi vestivo e scendevo in cortile. Il maiale era là, steso e immobile sul carriolone del letame accanto ad una fornace ardente sulla quale bolliva un pentolone pieno d'acqua che le donne alternativamente attingevano e versavano sul corpo della bestia per favorirne la scuoiatura che il norcino effettuava con un coltello affilatissimo. In seguito il maiale veniva appeso a testa in giù con le zampe posteriori divaricate appese ad una scala. Sotto la testa penzoloni veniva collocato un secchio per raccogliere il sangue che defluiva ancora caldo da una ferita iugulare. Quel sangue sarebbe servito per fare la famosa torta di sangue insaporita da spezie e arricchita di pinoli e uva sultanina.

Una volta squartato e deviscerato l'animale veniva pesato con la stadera. Gli intestini (27 m.) accuratamente ripuliti e passati nell'aceto puro, venivano sezionati per il lungo e per il traverso e consegnati alle donne che, sedute l'una accanto all'altra, dovevano cucirli.

Nel frattempo il norcino sezionava la carne dopo averla liberata dal lardo, uno strato spesso e bianco che costituiva un alimento molto apprezzato a quei tempi. Una parte di esso, liberato dalla cotenna, veniva macinato insieme alla carne e riposto in un mastello chiamato "*meset*". Il tutto mescolato e rimescolato a lungo insieme al sale e alle droghe dava luogo ad un morbido ripieno.

Il resto del lardo con la cotenna veniva diviso in due tranci uguali che, debitamente salati e sovrapposti e legati ben stretti, venivano riposti in una zona fresca della casa accanto ad una finestra. Tagliato a fettine e ben pestato questo lardo serviva per cucinare, per condire pasta asciutta e stufati. Insaporito con aglio e prezzemolo e spalmato sulle fette di polenta abbrustolita, era una leccornia molto apprezzata e gustosa.

La cotenna, tagliata a fettucine e cotta a lungo con fagioli, aglio e cipolla, era un piatto anch'esso molto nutriente adatto per l'inverno. Col ripieno del "*meset*", passato nella macchina insacchitrice, si riempivano i budelli formando salami, cotechini, pancette e salsicce, che legati a dovere con destrezza e maestria dal norcino, venivano poi appesi alle pertiche e sospesi al soffitto di un locale speciale, leggermente arieggiato e asciutto. Per due giorni sotto il baldacchino si doveva accendere una stufetta per favorirne l'essiccazione e il restringimento.

Tra i salami ve n'era uno speciale rotondo come un pallone ricavato dalla vescica del maiale che si mangiava durante ricorrenze speciali. Per il bambino piccolo si faceva una salsiccia a forma di fiocco. Le salsicce, essendo di piccole dimensioni, bisognava consumarle presto per evitarne l'essiccazione. Per evitare che i salami si deteriorassero era necessario che si rivestissero di un sottile strato di muffa protettiva.

Le parti molli del lardo, tagliate a pezzetti, venivano fatte friggere lentamente in un paiolo.

Il liquido semifluido ottenuto veniva versato in lattine o in pentole di terracotta chiamate "*drosce*" e sarebbe in seguito servito per friggere. I rimasugli depositatisi sul fondo del paiolo, chiamati ciccioli (*grepule*), una volta sgocciolati, venivano riposti in una cesta di vimini e mangiati con la polenta abbrustolita o fresca.

Oppure venivano pestati e usati per rendere più gustosa la schiacciata. Con lo strutto fuso impastato con farina gialla e bianca, zucchero, mandorle o nocciole, si faceva la famosa torta sbrisolona, caratteristico dolce mantovano.

La macellazione del maiale era un lavoro lungo che impegnava la famiglia, parenti e vicini di casa l'intero giorno protraendosi a volte fino a sera inoltrata. Le donne si occupavano nel frattempo della cena che coinvolgeva, oltre che la famiglia, anche tutti gli aiutanti. Si servivano pietanze attinenti col maiale. A mezzogiorno si mangiava solo il fegato fresco o fritto. Alla sera il pasto era più impegnativo. I piatti tradizionali erano il risotto col ripieno del salame e le ossa lessate, il tutto annaffiato da buoni bicchieri di vino rosso.

Seduti tutti attorno alla tavola, i commensali parlavano di affari, dei raccolti, dell'andamento del mondo in un'atmosfera fraterna e serena. Il primo ad alzarsi da tavola era il norcino che all'alba del giorno seguente doveva puntuale recarsi in un'altra casa.

A questo punto della serata, come di consueto, arrivava una compagnia di amici mattacchioni sempre in vena di burle che si annunciavano da lontano tra schiamazzi e risate cantando a voci alterne “*El martinù*”, una filastrocca esilarante. Il capofamiglia allora li invitava in casa per bere un bicchiere di vino, poi come si faceva di solito, li invitava nella stanza dei salami.

Una sera, uno di loro d'accordo con gli amici, mentre questi intrattenevano il padrone complimentandosi per tutto quel ben di Dio appeso al baldacchino, ma non ancora sospeso al solaio, staccò un salame e se lo nascose sotto il mantello. Dopo alcuni giorni i bontemponi organizzarono una cena durante la quale avrebbero mangiato il salame trafugato invitando l'amico derubato, che lo mangiò di gusto chiedendo alla fine dove l'avevano acquistato. Saltò così fuori la burla che in poco tempo si diffuse in tutta la contrada e fu oggetto di grande sollazzo in tutte le osterie.

Il giorno dopo la macellazione le donne avevano il loro ben daffare a ripulire la casa da cima a fondo, sgrassare assi e arnesi, riporli al loro posto, fare il bucato e infine ripulire il porcile desolatamente vuoto e tristemente silenzioso.

Il bestione che per un anno avevano accudito con tanta amorevole cura non c'era più. Quasi un incubo sentivano dentro di loro e dicevano “sembra che ci sia morta una persona cara”.

### *Il maiale in paese*

Perlustrando i cortili delle case del centro storico del nostro paese si possono vedere ancora le tracce di rudimentali porcili ricavati magari in un angolo del cortile, sotto un pollaio, in una stalletta, sotto un portico. Il maiale una volta era considerato la prima risorsa di una famiglia. Tutti lo allevavano sia in campagna che in paese. C'era chi ne allevava persino due contemporaneamente, uno per uso e consumo proprio, l'altro per vendere i salami ai privati e realizzare così un certo guadagno.

L'allevamento del maiale era poco dispendioso e impegnativo. Da piccolo per nutrirlo bastava un po' di crusca, qualche ciotola di latte, qualche manciata di erba fresca e rimasugli della tavola.

Per ingrassarlo quattro mesi prima della macellazione lo si nutriva di brodaglia calda a base di crusca e farina gialla.

La sua crescita era rapidissima. Nel giro di un anno raggiungeva il peso di due quintali, al punto che talvolta a stento si riusciva a farlo uscire dal porcile. Del maiale nulla andava perduto. Le ossa ben spolpate, in tempo di guerra, erano provvidenziali per fare il sapone. Le setole venivano vendute ad un passante per farne spazzole e pennelli.

Il maiale è un animale docile, facilmente addomesticabile. Mangia di tutto senza smorfie. Quando si irrita basta una grattatina sul groppone e subito si

ammansisce. Dà segni d'impazienza solo quando la padrona indugia a versare la sua brodaglia nel trogolo nell'angolo del porcile. Ma poi lappa il tutto in un baleno e si addormenta profondamente con sonori russamenti.

A me questo animale suscita tenerezza e simpatia. Con quel suo pancione ciondolante, sorretto da quattro esili zampette appuntite, con quel suo codino sempre arricciolato e gli occhietti a spillo vispi e ammiccanti mi fa sorridere.

E mi piace pure quando, incurante di ogni forma d'igiene e pulizia, si crogiola nel pantano girandosi e rivoltandosi come in un morbido letto, uscendone alla fine imbrattato come... un *purse!*

# Luigi il postino

Le strade erano tutte bianche di neve e qualche fiocco cadeva ancora, ma lui, ligio al suo dovere, non si arrendeva; curvo sul manubrio arrancava pedalando faticosamente. Tutto avvolto nel mantello nero con due baffetti alla Charlie Chaplin che spuntavano da sotto le tese del cappello calate fin sulla punta del naso, difficile era riconoscerlo da lontano.

Quell'ometto tutto nero era Luigi Ferrari, il nostro postino di tanti anni fa.

Con un saltello balzava giù dalla sella fermandosi di scatto davanti al cancello di casa mia e chiamava: "Signora Schinelli... posta". Poi affondando la sua mano esperta in una delle due sporte appese al manubrio estraeva una lettera e la porgeva a mia madre. Salutando gentilmente rimontava in sella e proseguiva imperterrito il suo tragitto.

Luigi era fatto così. Quando si trattava del suo lavoro non concedeva remore. Tutto doveva svolgersi con puntualità e precisione.

Percorreva ogni giorno con qualsiasi tempo chilometri e chilometri di strada addentrandosi nella più sperduta campagna e raggiungendo anche i più lontani casolari, magari per recapitare una sola cartolina. In quel periodo c'era la guerra e lui sapeva che quella cartolina forse poteva illuminare il volto e tergere le lacrime di una madre o di una sposa in estenuante attesa di un messaggio dal fronte.

E se questo avveniva per Luigi era più che sufficiente per ripagarlo della sua fatica.

Purtroppo le cose non andavano sempre per questo verso. Spesso, accompagnato dal parroco, il nostro postino aveva l'ingrato compito di recapitare ai famigliari l'avviso di morte sul fronte di un congiunto. Allora era una tragedia. Scene di dolore e di disperazione coinvolgevano la famiglia e il parentado. Non c'era conforto per loro se non le parole della fede cristiana che il parroco riusciva a rivolgere loro.

Ingrato era pure il compito del postino di recapitare le lettere di precettazione con le quali il convocato doveva presentarsi al distretto militare per essere addestrato per il fronte.

E anche qui erano tragedie perché si sapeva a priori quale poteva essere la sorte del convocato.

Prive del sostegno del capo famiglia spedito al fronte alcune famiglie rimanevano sul lastrico e Luigi si premurava di fare presente la situazione in Comune per sollecitare un aiuto economico.

Quante volte il nostro Luigi si dava da fare per indicare alle famiglie di un disperso le pratiche burocratiche che dovevano fare per rintracciarlo o saperne notizie dopo mesi e anni di dolorosa attesa. Il suo lavoro in quelle circostanze non era solo professionale, ma soprattutto umanitario e caritativo.

La posta a quei tempi era tutta scritta a mano e, poiché alcuni mittenti erano semianalfabeti, era difficile decifrarne l'indirizzo. A volte lo stesso ricevente analfabeta, fiducioso della riservatezza di Luigi, gli chiedeva di leggerne il contenuto. Luigi da persona sensibile e paziente era sempre disponibile anche per questi servizi.

Per questo il nostro postino era benvoluto da tutti e in modo particolare dai bambini per i quali nutriva una particolare tenerezza e predilezione, forse perché anche lui era padre di un bel bambino di nome Bruno.

Ai bambini che abitualmente gli chiedevano "la cartolina" rispondeva sempre con tono tra il faceto e il serio: "DOMANI". Poi affondando una mano in una tasca dei calzoni estraeva quelle tanto gradite caramelline rosse a forma di pastiglia che distribuiva godendo della gioia di tutti quei bimbi giulivi e festanti.

Luigi era una persona squisita, affidabile e molto riservata. Pur conoscendo vicende più o meno delicate di tante famiglie, mai una parola indiscreta usciva dalla sua bocca.

Nella conversazione era brillante e signorile nello stesso tempo. Sapeva intrattenere gli amici con conversazioni intelligenti e divertirli con barzellette e aneddoti spiritosi, ma mai sboccati o audaci. Era insomma una persona signorile e soprattutto rispettosa delle opinioni altrui.

Amico del cugino onorevole Francesco Ferrari spesso li si vedevano insieme in amabile conversazione come due fratelli.

Come già accennato, emblematiche erano soprattutto l'assiduità e scrupolosità con cui Luigi svolgeva il suo lavoro.

Al mattino si alzava per tempo per recarsi puntuale nell'ufficio postale per lo smistamento della corrispondenza tra lui e il collega Virgilio Corini. A quei tempi a Castel Goffredo c'erano solo due portalettere. La zona ad ovest del capoluogo era di competenza del nostro Luigi, quella ad est di Virgilio. La prima distribuzione si faceva nel capoluogo passando per le vie con una capiente e pesante borsa appesa al collo. Dopo di che Luigi inforcava la bicicletta e via per la campagna fino ai confini del comune, percorrendo strade tortuose spesso in terra battuta e disseminate di profonde buche, pozzanghere e carreggiate che mettevano a dura prova la capacità di equilibrio dei ciclisti; inoltre le strade più importanti d'inverno erano abbondantemente inghiaiata e quindi molto faticose da percorrere.

Il giro del postino, secondo la norma, doveva completarsi entro mezzogiorno, ma questo non avveniva quasi mai con grande disappunto della Nina, moglie paziente e laboriosa di Luigi, che avrebbe gradito pranzare in orario stabile e decente col marito e il figlioletto.

Nel pomeriggio finalmente Luigi poteva concedere un po' di riposo a quelle sue gambe sempre tanto affaticate.

Nel frattempo la Nina si occupava della posta in deposito a casa sua per essere suddivisa in un ordine prestabilito per facilitarne la distribuzione e alleviare così il lavoro del marito il quale, tra l'altro, non godeva di buona salute. E la gente questo lo sapeva ed era premurosa verso la famigliola e spesso si sentiva in dovere di gratificarlo con doni in natura, come uova, salsicce, cotechini, patate, zucche, fagioli e verdure varie e, perché no... anche con qualche pollastrella, "squisita - diceva sorridendo Luigi - se gustata con due foglie d'insalata".

E chi non disponeva di doni in natura, nelle ricorrenze importanti dell'anno gli dava la mancia. Luigi riponeva tutti i doni in natura in una delle capienti sporte appese al manubrio e ringraziando tutti con un cenno del capo proseguiva il suo cammino.

La casa di Luigi si trovava in piazza Astazzoni proprio dove ora c'è il negozio di mercerie della Andreina. Era una casa povera, ma dignitosa sempre aperta a tutti in qualsiasi ora del giorno.

Molte persone, nell'urgenza di ritirare una lettera, vi entravano spontaneamente ed erano subito servite dalla Nina.

Il primo servizio di Luigi si svolse presso l'ufficio postale sito provvisoriamente in via Giovanni Acerbi pressappoco dove ora c'è la Banca Antoniana Popolare Veneta: in quel vecchio ufficio postale si poteva anche giocare al lotto. Poi la sede fu trasferita in piazza Gonzaga dove ora c'è la Banca S. Paolo e da circa trent'anni si trova in piazza sferisterio (Martiri della Liberazione).

La salma del nostro Luigi ora riposa nel nostro cimitero accanto a quella della moglie e del figlio morto in giovane età.

La scomparsa di questa nobile figura dalle strade del nostro paese ha lasciato in chi l'ha conosciuto un profondo rimpianto e un ricordo indelebile come esempio encomiabile di onestà e rettitudine nell'espletamento dei suoi doveri professionali.

## *Grazie, maestra Schinelli*

*Grazie, maestra Schinelli.*

*Arrivava a piedi al mio studio in villa Beffa, un po' incerta nei movimenti a causa della sua marcantissima miopia e, superato l'innocuo ostacolo Pippo (la "belva", però, lo chiamava Lei), entrava con una busta in mano.*

*Chiedeva di me e mi proponeva un articolo, dubbiosa del mio interesse che, invece, le confermavo ogni volta.*

*Così, dal 1988, la maestra Schinelli ha fatto conoscere ai giovani, e rivivere a me, i valori di quella civiltà contadina che aveva impermeato la sua difficile infanzia e che si sono andati perdendo.*

*Poiché era anche catechista ed impegnata in attività sociali, non mancavano i riferimenti alle associazioni benefiche e di sostegno.*

*Con il suo stile semplice ed efficace, la sua narrazione spesso venata di ironia, sapeva coinvolgere i Lettori, i quali l'attendevano all'appuntamento ogni volta in cui usciva *Il Tartarello*. Ben 28 sono stati i suoi interventi.*

*L'ultimo è quello che precede e che non ha fatto in tempo a vedere pubblicato (ci ha lasciato l'1 aprile). Esso diviene così il segno della gratitudine mia e di tutti coloro che, attraverso i suoi scritti, si sono arricchiti di buoni sentimenti.*

*Grazie, maestra Schinelli!*

Piero Gualtierotti



# Indice

	Riferimenti a <i>Il Tartarello</i>		
	anno	num.	pagg.
9 <i>Lina Schinelli: una nota biografica</i>			
10 Natale: un tuffo nel passato	1988	4	54-55
12 La scuola elementare nei miei ricordi	1989	1	31-34
15 “Cioco mars su questa terra”	1989	1	41-42
17 L'oca in tavola e sul letto...	1989	2	22-23
19 La trebbiatura 50 anni fa	1989	3	29-31
22 In festa... per un funerale	1990	2	41-43
25 La stalla, quasi un salotto...	1990	3	28-31
28 Animali scomparsi dalle nostre stalle	1990	4	34-36
31 Il carrettiere, mestiere scomparso	1991	2	34-35
33 Campagnole: una cosa muore e un'altra nasce	1991	3	38-41
36 Come trascorrevano le festività i giovani di una volta	1992	1	32-36
39 La chioccia, una mammina ricca di risorse	1992	2	29-31
42 Il nostro vecchio ospedale	1992	4	30-35
46 E' morto il gatto meo, l'amico dei miei scolari	1994	3-4	56-58
49 Allarme alla nostra “Conferenza di S. Vincenzo”	1995	3-4	55-57
52 I mendicanti di una volta	1999	3	28-30
54 Il bisogno aguzza l'ingegno	1999	4	33-36
57 La fiera di Sant'Anna	2000	2-3	39-42
60 La sfollatina	2000	4	40-41
61 “El graner”, un locale scomparso dalla casa contadina	2001	4	36-39
64 L'inverno della mia infanzia	2002	3-4	49-53
68 Il nostro cimitero sull'onda dei ricordi	2003	1-2	52-56
71 Padre Giuseppe Valente ci ha lasciati	2004	1-2	61-63
74 Il centro socio-educativo: un'esperienza che arricchisce	2004	3-4	44-47
78 La cucina contadina nei miei ricordi	2005	1-2	44-47
82 Il maiale, una risorsa preziosa per la famiglia	2005	4	35-41
86 Luigi il postino	2007	1-2	48-50
89 <i>Grazie, maestra Schinelli di Piero Gualtierotti</i>	2007	1-2	51
91 <i>Indice</i>			

Stampato  
nel mese di novembre 2024  
per Associazione di Volontariato  
EL CASTEL AUSER  
Castel Goffredo ODV  
da PressUp (VT)