

Piccolo mondo contadino

Chi si rammenta ancora delle 115 regioni agrarie di Vicoforte?

Forse nessuno.

Eppure i nomi di queste porzioni di terreno hanno una storia antichissima: molti sono già documentati intorno al Mille e raccontano dell'amore per la terra.

Cento quindici regioni agrarie, con inseriti cinquecento trenta toponimi, designavano, infatti, il territorio vicese; si trattava spesso di nomi di piccoli appezzamenti, magari di un singolo campo, di una nascosta sorgente, di un rivo così piccolo da chiamarsi *Pissacan*, insignificanti agli occhi di un uomo di oggi, ma così amati e rispettati un tempo da possedere un nome, come uno di famiglia. Ogni terreno, anche la riva più scoscesa, anche la forra meno ospitale aveva, infatti, un suo specifico valore nell'economia rurale, e come tale era rispettato.

Verso Briaglia, Vico nel Settecento era tutto coperto di vigneti. Sulla sua terra argillosa e ben esposta cresceva rigogliosa la vite di uva bianca, il moscato.

I libri di campagna ce ne disegnano il ricordo.

È stata la vite, infatti, a far rinascere un paese prostrato dalle distruzioni ducali a seguito della guerra del sale.

Poi dall'Ottocento tutto cambiò, quando la *filossera* si portò via i vigneti.

Crebbero allora le colture cerealicole e i frutteti, ma non cessò la fatica del quotidiano.

Oggi neppure immaginiamo la vita dura, fatta di stenti e di sacrifici, d'isolamento, di ansia e di paura per il raccolto insidiato del tempo meteorologico e dai parassiti.

Poi a poco a poco la meccanizzazione.

Ricordo negli anni Cinquanta, quando nel cortile arrivava la trebbiatrice: una cosa mastodontica.

Si cominciava a trebbiare nel tardo pomeriggio, quando il sole dardeggiava con meno intensità, e si continuava fin quasi quasi all'alba. *A bâte 'l gran* erano coinvolti buona parte dei vicini, uomini di ogni età che avevano portato sui carri il loro raccolto. Le donne, invece, erano tutte impegnate in cucina a predisporre antipasti, a riempire ravioli, a cuocere polli, conigli e dolci di frutta.

Ho ancora in mente l'imponenza del convoglio che riempiva tutto il cortile e un forte, acre odore di olio bruciato che si spargeva in ogni dove.

Tre parti componevano la trebbiatrice: la locomobile che, immensa, scura, rumorosa, imprimeva il movimento con cinghie e pulegge, la trebbiatrice vera e propria e, ultima, la pressa per fare le balle di paglia. Ci volevano molte ore per la messa a punto degli strumenti, mentre urla e polvere si mischiavano all'andare e venire di gente a torso nudo, sudata e nervosa.

Verso sera un fischio potente annunciava che si poteva incominciare.

Battere il grano era un lavoro alla catena in cui ognuno aveva un compito da portare avanti con velocità e precisione. C'era chi era addetto al funzionamento della trebbiatrice, ovvero infilare covoni dall'alto, chi badava al regolare afflusso dei chicchi nei sacchi che una bocca spalancata in basso vomitava in continuazione, chi all'imballatrice che, come un grande mostro, espelleva *bale 'd paija* compatte da una pressa enorme; questo moto incessante e potente sembrava a me la cosa più terribile di tutto l'ambaradan.

Si lavorava quasi tutta la notte alla luce di un paio di lampade e, solo alle prime luci dell'alba, si concludeva la fatica. Sull'aia restava un mare di pula, in altre parole il residuo dell'involucro dei chicchi che per molti giorni mi avrebbe punto i piedi.

Una grande, allegra tavolata aspettava i lavoratori al termine dell'immane fatica.

Io, piccolina, sognavo di potervi partecipare almeno una volta, ma il sonno mi vinceva e al mio risveglio tutto era finito. Mai mi ha disturbato il continuo passaggio, ai piedi del letto, di chi portava i sacchi nel granaio.

In un paese dove il 90% almeno della popolazione era agricola, detti, proverbi, precetti e sentenze, tutto si rifaceva alla vita dei campi. Ogni giorno aveva le sue massime, vere pillole di saggezza: un sillabario di cultura contadina e di esperienza vissuta che passava incessantemente da una generazione all'altra.

E la religione non faceva eccezione; anzi, ne era parte integrante.

Poiché la ricchezza era affidata al raccolto più o meno abbondante, sempre soggetto al capriccio del tempo e delle stagioni, l'intervento divino, con l'intercessione dei santi protettori, era l'unico che sembrava capace di cambiare le sorti del clima garantendo un ambiente favorevole alla maturazione dei prodotti agricoli.

Per questo in primavera s'iniziava a pregare per il raccolto con le processioni delle *Rogazioni*: si andava di mattina presto fino alle cappelle sparse dove il sacerdote, rivolgendosi ai quattro punti cardinali, impartiva la benedizione ai campi; si terminava con l'ultima domenica di ottobre, la Domenica del *Ringraziamento*, quando i contadini offrivano prodotti della terra riconoscendo a Dio la protezione ricevuta.

Tanti erano i santi taumaturgici venerati in cappelle e piloni sparsi fra i colli: S. Magno e S. Antonio abate erano invocati a protezione degli armenti, S. Cristoforo e San Bernardo da Mentone per il lavoro nei campi e nei boschi, S. Grato come difensore dalla tempesta e dalle grandinate, S. Eurosia perché tenesse lontano i fulmini, S. Rocco e S. Sebastiano in caso di epidemie... e la lista era molto lunga.

Ricordo che, quando minacciava temporale, le campane a martello invitavano alla preghiera e il prete, con piviale e aspersorio, iniziava gli *oremus*. Anche a casa, guardando con apprensione le nuvole nere che salivano dalla pianura, si ripeteva: *A fulgore et tempestate libera nos Domine* mentre giù, nella valle, già risuonavano i colpi di cannone antigrandine.

Ora tutto ciò è solo un ricordo dei più anziani.

Rimpianto per la vita di allora? Certamente no: per i contadini era una vita grama.

Un solo rammarico: la perdita della cultura contadina delle nostre valli, feconda di saggezza ed esperienza; del dialetto, ricchissimo di espressioni colorite e immediate; e, infine, di quella somma di ricordi comuni che faceva di un paese una comunità solidale e unita.

Maria Grazia Orlandini