

◆ *Raccolti in una vecchia casa colonica della cittadina abruzzese tremila reperti che vanno dal Neolitico superiore al 1940*

◆ *Nessun mito del buon tempo andato ma il racconto attraverso gli oggetti della vita di ogni giorno dei nostri vecchi*

◆ *Il lavoro massacrante, la famiglia e il cibo sempre scarso e poco nutriente: così si viveva nelle nostre campagne*

IN
PRIMO
PIANO

La pizza "sciva" e una fatica senza fine

La storia dei vinti al museo delle tradizioni e arti contadine di Picciano

DALL'INVIATO
JENNER MELETTI

PICCIANO (Pescara) I ragazzi di terza media arrivati da Ascoli guardano «lu copp» e leggono il cartello: «Serviva a preparare la pizza non lievitata, la "pizza sciva", o a cuocere le patate. «Lu copp» veniva messo accanto al fuoco del camino, e coperto di braci. Veniva usato anche per cuocere le patate». «I contadini si facevano già la pizza?», chiedono alla guida. «Sì, ma non quella che mangiate voi. Un pugno di farina, un poco d'acqua. Tutto qui. E per molti questa era la cena completa».

I ragazzi della terza media osservano il tavolo della cucina contadina. «Era la tavola per i bambini? E' così bassa». «No, era la tavola di tutti. Ma nel 1850 la statura media degli uomini era compresa fra un metro e cinquanta ed un metro e sessanta». Erano piccoli, i nonni dei nostri nonni. Mangiavano poco, erano pieni di malattie, e facevano una vita bestiale, dall'alba al tramonto, dalla primavera all'inverno.

E' fatto davvero bene, il Museo delle tradizioni ed arti contadine, nato attorno ad una vecchia casa colonica di Picciano. E' fatto bene perché non concede nessun spazio al mito del buon tempo andato e ad assurdi mulini bianchi, ma mostra come in un film la vita di ogni giorno dei nostri vecchi. Racconta giornate sempre uguali nelle campagne e nelle montagne, e fa toccare quasi con mano quella che era la compagna di ogni ora: la fatica.

Meglio guardare il museo con gli occhi dei bambini di oggi, quelli che vedono uscire il cibo dal forno a microonde e pensano che gli abiti nascano nei negozi. Basta entrare e comprare. Di bambini ne sono arrivati quasi ventimila, l'anno scorso, accompagnati da maestre e insegnanti. Guardano aratri e macine, tele e forconi, ma si fermano soprattutto in due angoli: la cucina e la camera da letto, così diverse da quelle delle loro case. Osservano, fanno i confronti, ed immaginano se stessi in queste stanze senza luce elettrica, senza riscaldamento (e senza televisione). Il museo li prende per mano - con i filmati, gli oggetti, i racconti delle guide ed altri che si possono trovare nella piccola libreria accanto al bar - e narra loro la vita dei bambini e dei genitori di cento anni fa.

«Ma come, quella cesta era la culla?». La «scianna» è nella cucina, legata a due sostegni. La

madre, mentre preparava il cibo o stava al telaio, la faceva oscillare tirando una cordicella ed il neonato era cullato. Non c'era molto tempo, allora, per i piccoli. In fasce anche per due o tre anni, perché avessero «le gambe dritte», ma anche perché non disturbassero i tempi del lavoro.

Contro le malattie, spesso non c'erano che le invocazioni ai Santi. San Donato per le convulsioni, San Francesco per la poliomielite. Il giorno del battesimo, si faceva un piccolo corteo

oggetti oggi sconosciuti popolano la vecchia camera. «Questo è lo "zi prete", ci si metteva dentro il braciere per scaldare il letto». «Zi prete» perché, secondo le novelle raccontate la sera nella stalla, il parroco passava nelle case, assenti i mariti, a scaldare il letto delle spose. Il girello di legno, per fare muovere ai bimbi i primi passi. E l'altro girello che permetteva soltanto, al bimbo infilato nel buco di un'asse, di andare avanti ed indietro, con un viaggio di nemmeno due metri, come in una cella. E se il

compra la barca... Io ho voluto raccontare una storia che sui libri non si trova, raccogliere oggetti, usi, costumi, riti e superstizioni che erano legati solo al filo della memoria».

Piccoli oggetti preziosi, come il libro in ceramica di Castelli che sembra proprio un brevuario. Il prete lo teneva sull'altare, durante la messa, ed ogni tanto lo prendeva in mano. Sembrava leggesse in silenzio, in realtà si scaldava, perché il «libro» era riempito con acqua calda. Grandi oggetti come un fran-

re la farina, ed i torchi per fare il vino. Il nostro è un museo vivo. Chi viene qui, può comprare olio, vino e farina prodotti qui dentro, con macchine secolari. E intanto ci dà un aiuto finanziario. Il museo vive con i fondi della mia famiglia, e di alcuni "soci" come Giuseppe Sinopoli, Eugenio Scalfari, Ennio Moricone, Giuseppe Tornatore...».

Tremila reperti, che vanno dal neolitico superiore al 1940. Dalla macina etrusca ai primi tagliaerba, dagli aratri romani alla trebbiatrice a vapore. I ragazzi si

trovata una sigla: «1861 G.V. fecit». La scritta è stata trovata soltanto durante il restauro, nascosta all'interno. Forse l'uomo che aveva comprato il torchio non l'aveva mai notata.

La fatica di ogni giorno. Il lungo viaggio per arrivare al possesso di una tela o di un lenzuolo. La semina del lino e della canapa, il raccolto. Il lino che viene macerato nel fiume, asciugato, il passaggio dal «trocco» alla «mancina», poi la cardatura. L'arcolio con la matassa e la girilla, prima di arrivare al telaio. Poi i ricami, per la dote delle ragazze. I bambini fanno fatica a capire, perché oggi tutto è già pronto, preparato da «altri» in chissà quale parte del mondo.

La fatica del cibo. Le macine di pietra da girare a mano, usate di nascosto perché la macinatura era appannaggio di castelli e monasteri. Il fuoco per cuocere il pane, o la «pizza sciva». Oggi basta togliere l'involucro a una merendina.

La fatica di sopravvivere. «Ogni oggetto era prezioso, veniva usato fino alla fine. A volte passava da una generazione all'altra. Zappe, falci e coltelli erano affilate mille volte, erano oggetti per tutta una vita. Nulla veniva gettato. La miseria e le carestie erano sempre in agguato». «Non bisogna nascondere - dice Franco Di Silverio - la disperazione dei secoli passati. Fino ai primi anni dopo l'ultima guerra, nei nostri paesi dell' Abruzzo ragazze giovani sparivano all'improvviso, portate via dalla tubercolosi. Per questo "grassezza è mezza bellezza" era un proverbio che era quasi una diagnosi clinica.

Le ragazze che si sposavano allattavano i figli fino a tre, quattro, anche cinque anni, perché non avevano altro da dare. E perdevano i denti, perché il latte è calcio. I bambini morivano d'inverno per la bronchite, e d'estate per la diarrea. Gli uomini erano ciechi di cataratta, con il gozzo, deformati dall'artrosi. E se nasceva uno bambino storpio, in tante case era considerata una fortuna. Si poteva mandare nei paesi a mendicare, e tutti gli davano qualcosa, perché temevamo che avesse poteri magici. Gli storpi venivano anche "affittati", quando c'erano una fiera o una sagra. Questo il mondo che viveva dietro le zappe che oggi luccicano nel museo».

La chiesa, i riti, le tradizioni, per dare un senso a giornate e stagioni. Per le donne un solo momento di festa, in una vita intera: i giorni del matrimonio. Il viaggio del «carro delle nozze» verso la casa del marito, per mostrare a tutto il paese la dote preparata. Il banchetto fino a sera, le musiche, gli scherzi. La prima domenica dopo il matrimonio la sposa andava in chiesa vestita di scuro, «in segno di lutto per la perdita verginità». Poi, lavoro e figli, figlie lavoro.

Durante la gravidanza, per conoscere il sesso del nascituro, si chiedeva improvvisamente alla donna: «Cosa hai fatto alle mani?». Se lei guardava il dorso, sarebbe nato un maschio. Se girava il palmo, sarebbe stata femmina. Oppure si metteva una goccia di latte in un bicchiere d'acqua. Se si spandeva, era in arrivo una femmina. Se andava compatta a fondo, era maschio. Vietato alle donne incinte dare da mangiare ad un asino (gravidanza di tredici mesi), o scavalcare una catena o una corda (cordone ombelicale dal collo).

La morte, alla fine. Nella casa, durante l'agonia, si apriva la porta per fare entrare amici e parenti per l'ultimo ossequio, e si apriva la finestra della camera da letto, per fare uscire l'anima. I vicini di casa, anche se poverissimi, preparavano il «consolo» (pasta pollo e vino) da portare ai parenti del defunto che, fino al funerale, non potevano cucinare né pulire la casa. Una veglia per tutta la notte, poi il funerale all'alba, per essere pronti a tornare al lavoro nei campi.

I bambini ascoltano e stanno in silenzio, davanti alla camera da letto di fine ottocento, ricostruita sulla base della descrizione di Gabriele D'Annunzio, nel racconto «La veglia funebre». Poche ore nel museo tante parole sul quaderno degli appunti. È difficile vedere tutto chiedere spiegazioni. Forse chiederanno a casa, alla zia più anziana o al nonno. Ora sono davanti alla vetrina dei vecchi fucili da caccia, a quelle strane macchinette, che servivano a preparare le cartucce per le lepri e i cervi. Ci sono anche i collari con lunghi chiodi che venivano messi ai cani che dovevano difendere le pecore e le case dai lupi. Anche le bestie in quei giorni dovevano guadagnare la zuppa della sera.



San Cataldo, agosto 1956

Franco Pinna

verso la chiesa. Un parente teneva il bambino sul braccio destro se era maschio, sul sinistro se era femmina. Dietro il padre con un drappo di lino che sarebbe servito ad asciugare il battezzato dopo l'acqua benedetta.

I ragazzini delle scuole restano incantati davanti alla camera da letto, che sembra uscita dai racconti di nonni e bisnonni. Il letto con il «lu saccony», il materasso di foglie di granoturco. «E il bagno?». Ridono guardando il vaso da notte ed il catino con l'acqua per lavarsi la faccia.

nono non arrivava, ecco la litania di ninne nanne. «Fatti la nanna, fatti la nannarella, lu lupes'e magnata la pecorella».

«Certo, è più facile fare un museo con un Picasso che con una trebbiatrice. Ma io volevo dare dignità alle cose povere, al mondo dal quale io provengo». Franco Di Silverio, classe 1937, è il direttore dell'Istituto di urologia alla Sapienza di Roma, ed ha costruito il museo dentro ed attorno alla casa dove è nato, a Picciano. «C'è chi con i soldi si

toio del 1100, con una macina da 25 quintali. «Sapevo che c'era, l'avevo letto in un testo del 1700. C'era scritto che, nel 1537, era stato murato dentro il castello di Pacentro, perché non fosse distrutto dai lanzichenecchi. Il padrone del castello non ne sapeva niente. Lo convinsi ad abbattere un muro, trovammo il frantoio in fondo ad un pozzo di sei metri. Che fatica riportarlo alla luce... Ma ora è qui da noi, e lo usiamo per fare l'olio. Usiamo anche il mulino con le macine di pietra, per prepara-

incantano davanti al grande torchio che veniva trasportato a mano nelle case, per l'uva e poi per le olive. «Un peso terribile, ad a portarlo erano quattro uomini. Si fermavano nelle case dei contadini, offrivano il loro lavoro, ed in cambio ricevevano formaggi, uova, carne e vino».

Oggetti di uso quotidiano, che venivano preparati da uomini che volevano «firmare» la loro opera, anche se il commitment non voleva. Pagava, e l'oggetto doveva essere tutto suo. Ma in un torchio per l'uva è sta-

ROMA

DOPO IL GIUBILEO? UN OBIETTIVO CHE SI CHIAMA QUALITÀ

ALESSANDRO CARDULLI

È un congresso «speciale» quello tenuto dalla Lega-coop del Lazio e, senza dubbio, porta un contributo originale al congresso nazionale che si terrà dal 15 al 17 aprile a Roma. Speciale per due ragioni: perché una grande organizzazione di operatori decide di misurarsi, davvero e fino in fondo, con i problemi di una metropoli come la capitale d'Italia, con l'obiettivo di produrre cultura politica. Le diverse cooperative, dall'abitazione al sociale, sono state chiamate a guardare ai loro problemi in una chiave diversa dal passato. Ciascun settore porta le sue iniziative e le sue esperienze in un grande confronto necessario per individuare le linee di cambiamento e di trasformazione della Capitale e della regione.

La seconda ragione è data dal fatto che il movimento cooperativo qui si sta misurando con tut-

ti i problemi aperti dal prossimo Giubileo, lavora per il Giubileo. Ma con grande senso critico, producendo appunto cultura politica, guarda oltre e si domanda: «E dopo il Giubileo?». È questo interrogativo, posto nella relazione del Presidente Franco Cervi, riconfermato all'unanimità a conclusione del congresso, per correre le due giornate di lavori. Non è un interrogativo di poco conto perché viene da un movimento ben radicato nel territorio, che si è rafforzato in questi anni ed ha occupato un posto di primaria importanza nel quadro nazionale della cooperazione. Si colloca infatti a ridosso dei colossi emiliani e toscani rappresentando 1442 cooperative con 270.000 soci, 12.999 addetti e un fatturato di 2 mila 150 miliardi di lire.

L'interrogativo «e dopo il Giubileo?» nasce da un'analisi pun-

IDEE PER LA CITTÀ
Il movimento cooperativo del Lazio: un'occasione per progettare il futuro

tuale sullo stato della capitale e dell'intero territorio del Lazio.

Si riconosce che le istituzioni. Comune di Roma e Regione in primo luogo, hanno fatto molto per sanare le situazioni più urgenti, ma si mostra una consistente insoddisfazione per quanto riguarda il futuro. Si è criticato perché non si vedono indicate le linee portanti del cambiamento della capitale condizione per una idea nuova di sviluppo a partire da un riequilibrio dei rapporti fra i grandi quartieri popolari, le periferie, le borgate e il centro storico. Oltre il 60% della popolazione romana vive nella periferia e

qui bisogna spostare «funzioni pregiate» e realizzare reti di tecnologie di comunicazione.

Per questo il dibattito congressuale, come già la relazione di Cervi, ha sottolineato che «nodi e strozzature di carattere strutturale» della vita della città e della regione non potevano essere risolti dalla pur importante occasione offerta dal Giubileo. Per questo si punta molto su un obiettivo che si chiama qualità dell'abitare, qualità della vita, qualità del lavoro. È un obiettivo unificante, coinvolge pienamente tutti i settori della cooperazione che già ha fatto uno sforzo significativo perché in quattro anni, in controtendenza, è riuscita ad aumentare l'occupazione di circa l'11%. Con il Congresso regionale si è fatto un significativo passo su questa strada. Il cammino è ancora molto lungo... Ma è su questo terreno che la

cooperazione romana e laziale vuole misurarsi, mostrandosi soggetto economico che non perde i suoi valori sociali. Si rivendica il «diritto-dovere» di capire meglio il futuro dei prossimi anni, soprattutto da parte di chi ha responsabilità di governo.

«Dove sta - si è chiesto Cervi trovando pieno consenso nel congresso - l'armatura di infrastrutture di servizi, di reti telematiche e poli tecnologici di comunicazione e grande viabilità, destinata a sorreggere nei prossimi anni lo sviluppo? Tempi di percorrenza - si è detto - troppo lunghi, troppi i ritardi accumulati, troppe le parole cui non sono seguiti i fatti. «I tempi - ha soggiunto Cervi - nella economia sono decisivi». Certo la critica è forte ma è stata fatta da chi non intende chiamarsi fuori. Anzi, rivendica una buona ragione, un ruolo di protagonista.

