*A partire da questo numero troverete sul Notiziario anche contributi letterari di nostri concittadini, sul Paese, il territorio, i suoi abitanti, il dialetto, usi e consuetudini espresse sotto forma di "ricordi"…. In questo Notiziario riportiamo un estratto parziale di un recente saggio di* ***Giuseppe Peola*** *(****Pinuccio****).*
*Il seguito nel prossimo numero di febbraio.*

# *RICORDI DI QUALCHE TEMPO FA*

## PRIMA PARTE

In estate, venivo a Pietra Marazzi con Renato, o sovente da solo, per trascorrere qualche giorno con i nonni Pipòtu e Marina che ancora erano attivi in campagna. Di quelle scappate estive a Pietra conservo ancora parecchi ricordi: l'andata e ritorno in bicicletta da Alessandria con le mille raccomandazioni della mamma, il caffelatte lasciato al mattino dalla nonna al caldo sulla brace nel camino, i *subrìc*, le anziane sedute a lavorare ai ferri (*e a tajà di culòtt*), le partite a briscola col nonno, le puntate alle vigne a mangiar ciliegie o uva, l'immancabile sonnellino pomeridiano dei nonni (si erano alzati magari alle cinque!) il gelato pomeridiano quando arrivava l'omino con la gondola, il mercato delle ciliegie, le sere alla SOMS a vedere la televisione, l'oratorio ed il cinema parrocchiale, le serate trascorse a casa di Giorgio Mensi ad ascoltare musica o a giocare alle carte, le baracchette costruite con gli amici e distrutte alle bande avversarie, e tanto altro….

I miei ricordi del mercato delle ciliegie sono tuttora vivi e nitidi. Era questo un appuntamento annuale fisso a Pietra Marazzi dove, a cavallo tra i mesi di maggio e giugno, convenivano i grossisti da tutta la provincia ed oltre per acquistare un prodotto locale allora largamente diffuso nelle colline circostanti. Nel primo pomeriggio di tutti i giorni, escluso il lunedi, i contadini portavano, caricate sulla tipica *caròta d'la Prèia*, le ceste con quintali di *grafiòn* che allineavano a terra, coperte da un telo, nella Piazza Libertà (comunemente chiamata *la pèisa*). Allo scoccare delle ore diciassette all'orologio della torre comunale, Massimo Cestaro, *el campè*, esponeva il tricolore. Era il segnale! Tutti scoprivano le ceste e, d'incanto, la piazza appariva interamente ricoperta da una macchia rossa con differenti sfumature, dal rosso scuro amaranto, a quello più tenue passando per lo scarlatto e quello screziato di giallo. Da quel momento aveva inizio una sceneggiata che nulla aveva da invidiare a quella napoletana: da un lato i venditori, impegnati a decantare le qualità del prodotto e pronti (si fa per dire!) ad abbandonare la trattativa al minimo accenno di ribasso del prezzo, e dall'altro i grossisti (tra cui qualche novellino prontamente convinto sul prezzo fissato dal produttore) che sudavano le fatidiche sette camicie per assicurarsi un prodotto indubbiamente di ottima qualità. Tutt'intorno facevano cornice anziani che commentavano la scena, bambini che correvano tra le ceste e giovincelli che approfittavano della confusione per fare il filo alle ragazze. Conclusa ogni trattativa (ovviamente con la rituale stretta di mano) le ceste venivano portate sulla bilancia per la verifica del peso. Accanto alla bilancia l'incaricato comunale Sergio Maestri con la sua voce baritonale sanciva la vendita e, mediante la

compilazione di una strisciolina di carta, determinava la percentuale da corrispondere all'Amministrazione Comunale organizzatrice del mercato. Ricordo che le ciliegie, negli anni 50 e 60, venivano vendute tra le 15 e le 30 lire al chilo (tra 0,20 e 0,40 euro). Terminata la stagione delle ciliegie, iniziava quella dei fagioli con il relativo mercato e le medesime sceneggiate. La vita della gente di campagna era rigorosamente scandita e regolata (un tempo ancora più di oggi) secondo l'andamento delle stagioni.

Molti erano gli eventi a cui puntualmente la natura ed il lavoro dell'uomo davano appuntamento ai contadini, ma la trebbiatura e la vendemmia costituivano certamente, almeno dalle nostre parti, i due momenti *clou* dell'annata agricola. Quando il grano nel mese di giugno prendeva a maturare, iniziava la stagione della trebbiatura che, non essendo ancora meccanizzata, un tempo consisteva in più fasi. La prima era il taglio e legatura delle spighe in covoni che veniva fatto a mano con falcetti dalla lama allungata oppure con un'apposita macchina chiamata *legatrice*. Successivamente, per chi disponeva di un'area sufficientemente grande, i covoni venivano caricati sui carri e trasportati nel luogo della vera e propria trebbiatura. L'apoteosi della trebbiatura era quella fase in cui entrava in scena un vero e proprio mostro: un macchinario, trasportato su ruote, lungo circa 10-15 metri, largo circa 3-4 ed alto 6-7, normalmente di colore rosso sbiadito, attorno al quale lavoravano dalle dieci alle quindici persone per tutto il tempo della trebbiatura che a volte si protraeva per parecchi giorni. Era questa *la trebbiatrice*, un insieme complicatissimo di ingranaggi, tramogge, rotelle e pulegge azionato da un volano laterale che, mediante una robustissima e lunghissima cinghia di cuoio in costante tensione, riceveva tutto il movimento dal volano di un potente e rumorosissimo trattore che stazionava con il motore acceso a parecchi metri di distanza.

Dai carri venivano continuamente scaricati i covoni che poi salivano, sempre a braccia con le forche, fin sulla cima della trebbiatrice dove vi era una grande tramoggia che serviva per convogliare i covoni nella pancia del mostro coadiuvata in quest'opera dal *cane*, una specie di maglio che ritmicamente (e pericolosissimamente) li spingeva giù nell'ignoto. Al termine del processo, dal fondo della macchina uscivano, come per miracolo, le *balle di paglia*, parallelepipedi di circa un metro per due, legate col filo di ferro e costituite dalla *paglia* liberata delle spighe, la *pula* cioè l'involucro dei chicchi di grano, ed infine il vero e proprio risultato di tutto questo procedimento: i *chicchi* gialli e profumati che subito venivano insaccati e caricati sui carri per la vendita ai mulini.

Come già detto, queste operazioni erano eseguite da molte persone: gli uomini erano adibiti ai compiti più gravosi come scaricare i carri, insaccare il grano, trasportare i sacchi e le balle di paglia, mentre alle donne toccavano altri lavori, forse meno pesanti ma certamente più pericolosi come gettare i covoni nella tramoggia in cima alla trebbiatrice dove operava costantemente quel pericoloso *cane*. C'era lavoro anche per i più giovani che venivano adibiti a *fare il filo*, cioè preparare i tratti di filo di ferro per legare le balle di paglia utilizzando un aggeggio su cavalletti che da un lato, tramite una manovella, formava un occhiello e dall'altro, mediante un tronchesino, tagliava il filo alla lunghezza desiderata.

Il tutto durava parecchi giorni anche perché, terminata la trebbiatura di un raccolto, per ottimizzare i costi della presenza della trebbiatrice che magari proveniva

dal tortonese o dal vogherese, sul medesimo sito venivano portati i raccolti di altri proprietari che non disponevano di una location adeguata, e così la storia proseguì va. Caldo, fatica, sudore e polvere erano gli ingredienti di questo appuntamento estivo che costituiva anche un'occasione di socializzazione tra le persone che, a vario titolo, vi partecipavano. Il ciclo di lavoro non era continuo: a metà mattinata, magari dopo quattro-cinque ore di lavoro, a turno ci si fermava per fare colazione ed a mezzogiorno, cascasse il mondo, le macchine venivano fermate e tutti si raccoglievano all'ombra per il pranzo preparato dalla famiglia titolare della trebbiatura. E così era per lo spuntino-merenda di metà pomeriggio. Quella della preparazione della colazione, del pranzo e della merenda per coloro che, ancorchè retribuiti, coadiuvavano alla trebbiatura (come anche per la vendemmia) era una consuetudine tacita e mai scritta nei contratti che, per lo più, si stipulavano verbalmente tra il proprietario ed i lavoranti: era una sorta di tacito riconoscimento (o risarcimento?) delle fatiche sopportate da persone che a sera portavano a casa pochi soldi o magari un sacco di grano che, una volta macinato e ridotto in farina, finiva diritto da Nando Pizzorno, il fornaio, che poi lo restituiva sotto forma di pane. *Portare a casa il pane* è sempre stata un'espressione sinonimo di magro guadagno frutto di duro lavoro!

Sugli appellativi delle svariate forme di pane, si potrebbero scrivere interi volumi.

A Pietra Marazzi le più frequenti erano *la grìssa,* pagnottella tondeggiante, *u libròtt*, il libretto, formato da due parti più o meno quadrate unite per un lato come un libro aperto, *el biciulòn,* dalla forma stretta ed allungata con evidente riferimento fallico, *el cagnulén,* il cagnolino, piccola pagnotta con una specie di codino sul fondo e *la vianèis* riduzione dialettale di viennese, la pagnottina tonda e semivuota all'interno, a spicchi col bottone al centro e strepitosa per pane-e-salame. I produttori, trasferivano i sacchi di grano al fornaio che, come abbiamo visto, provvedeva a trasformarlo in pane sotto le più svariate forme.

Le mogli andavano alla *butèia* (al negozio) per fare la spesa quotidiana ed invece di pagare il conto facevano annotare su di un apposito libretto (*i fàvu marchè an sù libròtt*) i relativi importi che venivano scalati dal valore globale attribuito alla fornitura di grano.

La meccanizzazione che oggi governa le fasi della trebbiatura, ha portato indubbi vantaggi quali il risparmio di tempo, l'eliminazione quasi totale della fatica, l'impiego di poche persone invece di quindici, l'ottimizzazione del processo di lavoro che evita alla materia prima di subire tanti trasferimenti e manipolazioni (taglio, legatura, trasporto, trebbiatura) con le conseguenti dispersioni del prodotto, ma ha annullato presso i protagonisti dell'evento la sensazione di essere in qualche modo parte integrante del ciclo della natura e del rinnovo delle stagioni e li ha privati per sempre del senso di partecipazione ad una festa collettiva ed altamente socializzante.

**Pinuccio Peola**

compila

**La *cariola d'la Préja***

A fianco e sotto**:**
***Mercato e Festa delle ciliegie 1935***