

Trimestrale del gruppo: I tusann de ier ... di Ispra

# I tusann de ier ...



**NUMERO 33** - Aprile/Giugno 2012 -

Comune di Ispra - Servizi Sociali



Trova il tempo di essere amica ...



## La voce della redazione ...

itusanndeier@libero.it

www.comune.ispra.va.it



Carissime amiche,  
la crisi economica, ormai a livello mondiale, sta da tempo colpendo anche noi. Il reddito ed il risparmio delle famiglie continua a diminuire. Da qualche mese, i giornali e le televisioni parlano di un fenomeno che sta emergendo sia nei paesi che nelle grandi città. Un fenomeno che un tempo era un fatto normale ma che oggi si ripresenta come una novità: la coltivazione dell'orto per la famiglia. Alcune scuole hanno organizzato l'orto didattico per avvicinare alla natura i ragazzi. Nei paesi, alcuni comuni avevano già destinato delle aree per gli orti affidati ai pensionati che provvedevano alla coltivazione di ogni specie di verdura e di frutta. Una occasione per riparlare di cose del passato, di come si faceva una volta, cosa coltivavano i propri nonni. Ma lo scopo principale era quello di aggregare delle persone tenendole impegnate in una sana attività che produceva anche dei buoni frutti. Oggi il problema è diverso e le persone si sono ingegnate anche a coltivare un piccolo orto utilizzando dei vasi posti sul balcone di casa. Stiamo vivendo quello che si definisce un "boom" cioè una forte crescita improvvisa. Il tema di questo numero del nostro giornalino, è appunto, l'orto e le sue storie. E allora le nostre scrittrici: Angelina,

Diana, Fausta, Jolanda, Lina G., Mariangela, Rita e Vittorina si sono armate di carta e penna ed hanno rispolverato i ricordi della loro gioventù ed i profumi di quei favolosi minestrone fatti con quelle verdure che si coglievano al momento nell'orto di casa. E poi i metodi di conservazione ed i ricordi di fatti avvenuti e delle persone care ... Un mondo che è molto cambiato e che non tornerà più. In questo numero non ha trovato spazio la relazione relativa al nostro "Progetto Tappo", ne parlerò compiutamente nel prossimo numero. Segnalo infine che con le offerte delle lettrici del giornalino ed i mercatini, abbiamo confermato l'affido a distanza per 186 Euro e donato un contributo alla Associazione Italiana Ricerca sul Cancro di 100 Euro. Riporto una significativa frase di Madre Teresa di Calcutta: *Quello che noi facciamo è solo una goccia nell'oceano, ma a me piace pensare che se non lo facessimo l'oceano avrebbe una goccia in meno.*

Vi auguro una buona lettura,

**Tania**

### Auguri a:

Aprile	Angelina Livia Lorenza Luisa Pinuccia
Maggio	Diana Dorina
Giugno	Candida Nella





www.fratelldimenticati.it

"I TUSANN DE IER" C/O SERVIZI  
SOCIALI  
VIA BANETTI 14  
21027 ISPRA VA

Cari Benefattori,

GRAZIE per la generosità e il sostegno che ci permettono di offrire risposte positive ai Missionari, bambini e intere Comunità.

Con il "Sostegno a Distanza" i Centri riescono a fornire istruzione, assistenza medica, cibo e tanto affetto. È un atto di solidarietà che, ad oggi, raggiunge oltre 13.000 bambini.

Cogliamo l'occasione per informare che la Filiale di Cittadella si sta impegnando nella raccolta fondi per l'ampliamento del Centro Snehadeepthy.

Snehadeepthy è situata a Thrissur (Stato del Kerala-Sud India) ed è una scuola speciale in quanto accoglie attualmente 130 bambini e ragazzi diversamente abili.

Gli ospiti del centro ricevono cure mediche e hanno l'opportunità, secondo le proprie capacità, di imparare a leggere e scrivere oppure imparare dei lavori; tutte cose che le loro famiglie, molto povere, non possono offrire. Il numero di bambini e ragazzi che chiedono di essere ammessi a Snehadeepthy sta aumentando, c'è quindi la necessità di ampliare l'edificio. La nuova ala verrà adibita a centro professionale, dove i ragazzi più grandi potranno imparare un mestiere da esercitare finiti gli studi.

Il progetto ha un costo totale di Euro 138.615,00 e quanto raccolto ad oggi è pari a Euro 18.250,00. Grazie ancora per l'aiuto e cordiali saluti.

Fondazione Fratelli Dimenticati onlus

*Claudio Bolla*

CITTADELLA, 19-04-2012

Tipo	Rif. n°	Data	Importo	Causale di versamento
C.C. POSTALE	160	02-04-2012	186,00	SOSTEGNO A DISTANZA TIRKEY KAUSHILA
			Il sostegno è stato rinnovato per il periodo dal 18-12-2011 al 18-12-2012	
Totale importo:			186,00	

dei D.Lgs. 193/2003, i Vespri dati saranno utilizzati dalla Fondazione Fratelli Dimenticati onlus esclusivamente per l'invio di materiale informativo sulle nostre attività. Titolare del trattamento è il Fratelli Dimenticati onlus, Via P.Naghi n. 16/1, 35013 Cittadella (PD), al quale potete rivolgervi per esercitare i diritti di cui all'art. 13 della predetta legge, tra cui la verifica, l'integrazione o la cancellazione dei dati.

CONTI CORRENTI POSTALI - Ricevuta di Versamento BancoPosta

  sul C/C n. 11482353 di Euro 186,00

CODICE IBAN \*\*\*\*\*  
IMPORTO IN LETTERE CENTOOTTANTASEI / 00

INTESTATO A  
FONDAZIONE FRATELLI DIMENTICATI ONLUS

CAUSALE:  
SOSTEGNO A DISTANZA ANNO 2012

ESEGUITO DA  
I TUSANN DE IER

VIA PIAZZA  
CAP 21027  
LOCALITÀ ISPRA (VA)

189/177 05 02-04-12 R1  
0160 €\*186,00\*  
VCYL 0160 €\*1,10\*  
P 0053

BOLLO DELL'UFFICIO POSTALE

## L'ORTO DEI NONNI



Quando ero una bambina, nei paesi, tutte le famiglie, vicino alla loro abitazione, avevano un orto che coltivavano amorevolmente. Alle cure del piccolo o grande appezzamento di terreno si dedicava tutta la famiglia. I lavori iniziavano presto per rispettare anche i



vecchi proverbi: *a sant'Albin se fa el giardin* (1° marzo). Il terreno andava ben concimato: non si comprava certo il fertilizzante ma si utilizzava il letame delle mucche che ingrassava bene la terra. Agli uomini, dopo il lavoro, spettava il privilegio di vangare, mentre le donne avevano il compito di seminare e curare la crescita degli ortaggi. Aglio e cipolle erano i primi a trovare posto, seguiti dai piselli e via via da tutte le altre sementi, che generalmente non si andava a comprare, ma si producevano in proprio nell'anno precedente. Se poi il vicino di casa o altri nella via avevano avuto un raccolto abbondante con frutti eccezionali, le sementi erano per tutti. Entro il 25 aprile tutto doveva

essere seminato, nell'orto lo spazio era ottimizzato al massimo e non rimaneva neppure un angolo libero. Si controllava costantemente la crescita delle piantine, la presenza di qualche parassita (di solito i pidocchi) e soprattutto si andava togliendo ogni filo d'erba che cresceva. Se le piantine erano infestate dai pidocchi si andava lungo il ciglio delle strade a raccogliere le ortiche che si mettevano a macerare nell'acqua per qualche giorno e poi si spruzzava quest'acqua sulle piante. La sera, quando durante il giorno il sole aveva seccato la terra, grandi e piccoli erano impegnati ad andare con il secchio alla fontana a prendere l'acqua per *bagnaa el giardin*. Anche questa era una occasione per incontrarsi con i vicini di casa e scambiare qualche informazione sulla crescita e sulla produzione dell'orto. *Ti se, chi curnit che la Rosalia l'ha purtà giò dal Trentin, ghe tran a cascìa e fan di curnit lung mez meter. Te na mia dai? L'an che vegn ten do una brancada. Meti giò, ti saves min bun!* (Sai, i fagiolini che la Rosalia ha portato dal Trentino, crescono in continuazione e fanno dei fagiolini lunghi mezzo metro. Non te ne ha dati? L'anno prossimo te ne do io una manciata. Piantali, sapessi come sono buonil). La proprietà dell'orto era delimitata dalla rete metallica che impediva il passaggio da un podere all'altro, ma



mostrava i suoi frutti. Al momento del raccolto era quindi inevitabile il confronto dei frutti: si sentivano allora

**L'orto ...** esclamazioni di meraviglia se il prodotto era eccezionale, ma al contrario se i frutti erano scarsi o bruttini si dava la colpa al letame che era un po' secco e pieno di paglia, alle sementi che non erano seccate bene... A quei tempi non esistevano i congelatori e quindi i frutti del giardino andavano consumati al più presto. Tutti avevano l'orto, ma se un



prodotto scarseggiava in una famiglia e l'altra ne aveva in abbondanza ecco che era naturale offrirglielo. Mi ricordo che alcuni prodotti venivano conservati per l'inverno. *I cucumer* (i cetrioli) sott'aceto, *i melanzan* e *i zucchet* sott'olio con un *zicc de arburin* e *i tumatiss* in salsa. Si raccoglievano i cetrioli più piccoli e perfetti, si lasciavano appassire al sole per qualche giorno, si pulivano con un canovaccio e si mettevano in grandi vasi di vetro, una manciata di sale grosso, si ricoprivano con l'aceto e si chiudevano ermeticamente. Ai primi freddi, per poter conservare più a lungo possibile le verdure, venivano costruiti dei tettucci fatti con dei paletti conficcati nel terreno e ricoperti con le piante del granoturco. Poi c'erano invece alcuni ortaggi che prima di essere mangiati dovevano prendere il primo freddo: erano le verze. Con l'arrivo dell'inverno finalmente anche la terra riposava per riprendere la sua funzione in primavera. In autunno però ogni buon contadino aveva provveduto a seminare cicorino e *furmentit*, che all'inizio della nuova stagione avrebbe potuto raccogliere come primizia dell'orto. **Mariangela**

## I MIEI POMODORI



Ho novantun anni ma la passione per l'orto non mi ha ancora abbandonata. Certo non posso più coltivare un grande orto e neppure tutte le qualità di verdura che coltivavo alcuni anni fa ma cerco di mantenere un po' di questa sana passione. Sana perché permette di fare un po' di movimento ed anche perché sono certa che i miei frutti sono completamente naturali poiché non ho spruzzato dei veleni. L'anno scorso ho seminato in una cassetta i semi di pomodoro. Ho preparato il terreno con il concime naturale e quando il clima è diventato più mite ho piantato nell'orto le mie piantine di pomodoro. Ho messo dei bastoni ai quali legare le piante che ho curato con passione e con amore. Un segreto è quello di togliere i "figli" che crescono tra il tronco ed i rami. Le piante sono diventate tutte fiorite ed hanno prodotto tantissimi pomodori. Quando ne avevo raccolto una certa quantità, dopo averli lavati ed asciugati accuratamente li ho tagliati a fette e messi in vasi di vetro con il sale, l'origano, il peperoncino e l'olio. Con i pomodori più maturi, dopo averli passati al setaccio li ho cucinati ed ho ottenuto un'ottima salsa conservata nei vasi in vetro con del sale. Questo sugo messo sulla pasta asciutta è molto buono ed appetitoso. Ma la cosa più importante è che l'ho fatto con le mie mani e quando lo mangio sento ancora il profumo dell'estate. **Jolanda**



## L'ORTO DI CASA MIA



Negli anni '40 ogni famiglia aveva in cortile il suo pezzo d'orto che coltivava in modo ordinato, togliendo l'erba e occupando ogni piccolo spazio con piantine e sementi di ogni tipo. Ogni anno si conservavano le sementi migliori e quelle che mancavano si compravano in primavera quando passava il carretto, che trainato a mano da un contadino, arrivava da Biandronno e passava in tutti i paesi arrivando fino a Ispra. Mio padre dopo il lavoro passava tutto il suo tempo nell'orto. Aveva messo un grosso mastello in legno che recuperava l'acqua piovana e nel quale versava anche l'acqua utilizzata in cucina per lavare le verdure. Se l'acqua non era sufficiente ne recuperava alcuni secchi dalla fontana comune del cortile. Aveva poi costruito un attrezzo costituito da un lungo manico in legno al quale aveva fissato ad una estremità una scatola di latta; con questo arnese bagnava ogni giorno con cura le piantine. Presso l'orto c'era il letamaio nel quale si recuperavano gli scarti delle galline e dei conigli. In un terreno poco lontano seminava il granoturco e tra le file metteva delle piantine di cavolo. Ricordo che una volta, in tempo di guerra, mia mamma era andata a cogliere dei cavoli ed era tornata con il cestino vuoto. La mamma commentò il fatto dicendo: - *Qualcuno aveva fame come noi!* -. Il granoturco si raccoglieva e si portava a casa con una carriola. Si toglievano tutte le foglie e poi la pannocchia veniva infilata in un attrezzo a forma di cono, costruito da mio nonno e ruotata a mano per staccare i chicchi. Al mulino se ne portava un sacco caricandolo sulla bicicletta. Il mugnaio ci forniva la

farina per la polenta e la crusca per il "pastone" delle galline e dei conigli. Mio padre coltivava anche le patate; c'era un problema dovuto a quell'insetto fastidioso chiamato dorifora che mangiava le foglie. Gli insetti adulti venivano raccolti a mano e messi in un secchio mentre le larve venivano trattate con una polvere. Quando si raccoglievano i piselli, alcuni li mangiavano crudi ed erano dolcissimi. Anche il baccello veniva utilizzato lessandolo togliendo però preventivamente la buccia dura. I prodotti dell'orto dovevano essere conservati per il lungo inverno. I fagiolini erano conservati sotto sale grosso, a strati alterni, in grandi barattoli a chiusura ermetica. I cetrioli si mettevano sotto aceto. In un terreno dei nonni, dove in estate andavamo a raccogliere il fieno per i conigli, c'era un vecchio albero di fichi. Dei buonissimi fichi che mia mamma faceva cuocere per ore in una grande pentola di alluminio. Alla sera spegneva il fuoco e lasciava la pentola



a riposare per tutta la notte. Venivano poi riempiti dei vasi in vetro sui quali si incollavano dei pezzetti di carta dove si scriveva l'anno di produzione. Ho acquistato al supermercato un vasetto di marmellata di fichi. Era molto buona ma non aveva quel sapore magico della marmellata della mamma! **Fausta**

## IL NOSTRO ORTO



Quando penso alla mia vecchia casa ove abitavo quando ero bambina mi assale una sottile malinconia ma ricordo con gioia il grande cortile pieno del vociare di allegri bambini che giocavano. Di fianco alla casa c'era un appezzamento di terreno che comprendeva un grande orto ed un frutteto. Un altro appezzamento era invece destinato alla coltivazione del frumento, del mais, delle patate, dei meloni e delle zucche. Mio padre era un grande appassionato di agricoltura ed aveva frequentato una scuola serale ad indirizzo agrario, al termine di questo corso aveva ottenuto un attestato con risultato di valutazione



“ottimo” del quale era molto orgoglioso. Questo attestato lo conservo tuttora chiuso in una cornice, appeso ad una parete della mia abitazione. Il terreno per l'orto veniva vangato a mano e largamente concimato con lo stallatico naturale. Con l'occasione si toglievano i sassi e le radici delle erbe infestanti. La gestione dell'orto comportava specialmente nei periodi caldi l'innaffiatura sia al mattino presto che

alla sera, utilizzando l'acqua piovana contenuta in grossi bidoni che venivano riempiti collegandoli al canale di scarico del tetto. In mancanza di acqua piovana si utilizzava quella del pozzo che era in cortile. Un'altra operazione necessaria era il dover strappare

l'erba dalle aiuole; questo era un compito che veniva



svolto a rotazione da tutta la famiglia. Durante il periodo della raccolta, con grande pazienza e meticolosità, procedeva alla estrazione, scernita, essiccazione ed alla conservazione dei semi che riponeva in pacchettini di carta opportunamente identificati. Tutti questi pacchetti di sementi li riponeva ordinatamente in una scatola

di legno che veniva conservata come fosse un tesoro, chiusa a chiave in un armadio. Ogni mese controllava che i pacchettini delle sementi fossero ancora integri ed esenti da muffe. L'armadio in legno era in un locale separato dall'abitazione da noi detto “casascia”. Nella “casascia”, oltre a conservare le sementi, si immagazzinavano le patate bianche, rosse ed anche “americane”, il frumento, il mais, le cipolle e l'aglio intrecciati, le rape, le barbabietole e le zucche. I pomodori, dopo averli lavati ed

asciugati, venivano tagliati a fette e posti sopra a degli assi ad essiccare. Al fine di togliere al più presto il contenuto in acqua, ogni giorno si procedeva ad una leggera salatura ed a rivoltare le fette. Quando i pomodori erano ben secchi, venivano utilizzati per il sugo della pasta ed anche aggiunti alle minestre. Nel periodo di coltivazione delle patate occorreva fare

**Il nostro orto ...** particolare attenzione ad un insetto chiamato “dorifora” che deponeva sotto le foglie delle minuscole uova gialle. Da queste ne uscivano delle voracissime larve di color rosso chiaro con dei puntini neri



che si mangiavano le foglie della pianta della patata. La dorifora adulta veniva raccolta a mano mentre le uova e le piccole larve venivano trattate con una speciale polvere

bianca che veniva messa in una calza di nylon e sbattuta sulle piante. Il frutteto ci forniva tante delizie: fragole, pesche, albicocche, mele, meloni, cachi e fichi. Quando la frutta era matura ce n'era per tutti e mio padre invitava le famiglie del cortile a raccogliere quei doni della natura. A mio padre piaceva molto innestare le piante, così su un pruno selvatico innestò ben tre diverse qualità di prugne: gialle, rosse e nere. Ma l'innesto per noi più stupefacente fu quello di una pianta di pomodoro su una pianta di patata. I fagioli, borlotti e bianchi di Spagna, venivano sgranati a mano e noi bambini partecipavamo quasi fosse un gioco. Quando i fagioli erano secchi venivano

accuratamente scelti e conservati in piccoli sacchetti di tela. In autunno, nel periodo della vendemmia, anche noi bambini partecipavamo alla raccolta dell'uva con un cestino ed una forbice. I cestini venivano vuotati in una carriola che veniva portata sotto il porticato e versata in una

grossa tinozza. E allora iniziava la festa: ai bambini venivano lavati i piedi e poi posti a saltare nella tinozza. Che divertimento ! Quando tutta l'uva era schiacciata veniva tolto un grosso tappo ed il mosto veniva posto assieme ai grappoli ed agli acini in una botte a fermentare. Una parte dell'uva veniva conservata facendola appassire su delle bacchette di canneto fluviale come quelle che troviamo in alcune zone sulle rive del nostro lago. La conservazione dell'uva comportava un controllo periodico al fine di eliminare gli acini che si erano guastati. La qualità dell'uva era quella detta “americana” ed era tradizione tenerne una certa quantità per Natale e per il primo giorno dell'anno poiché era credenza popolare che mangiare l'uva avrebbe portato soldi per tutto l'anno.



Peccato che di soldi non se ne vedevano mai! Il vino veniva normalmente conservato in damigiane ed una piccola parte di quello ritenuto migliore veniva imbottigliato. Un amico di mio padre gli prestava una macchina manuale che serviva per introdurre i tappi di sughero nei colli

**Il nostro orto ...** delle bottiglie; queste venivano poi etichettate riportando il tipo di uva e l'annata di vendemmia. Le damigiane e le bottiglie erano riposte in un angolo della "casascia". Il granoturco veniva sgranato con una macchina a manovella. Il ricavato veniva in parte venduto, in parte destinato alla macinatura per ottenere la farina di polenta ed un po' veniva messo da parte e utilizzato come mangime per i polli. Il frumento veniva portato al mulino; il mugnaio ne teneva una parte come pagamento e ci consegnava dei sacchetti di farina che utilizzavamo per fare la pasta fatta in casa. Al fornaio portavamo un sacco di farina che ne tratteneva una quota come pagamento e ci consegnava una cesta di pane. Questo compito era normalmente affidato a me ed a mio fratello Benito. Quando si raccoglievano le arachidi era festa: dopo l'essiccazione si effettuava la tostatura: per noi bambini erano veramente deliziose. La conservazione dei prodotti dell'orto e della campagna era molto importante per l'economia della famiglia, per poter affrontare il lungo periodo invernale senza dover acquistare in negozio i generi alimentari. Con i pomodori si faceva la salsa che veniva cotta in cortile in un grosso pentolone di alluminio e poi versata nei vasetti di vetro impiegando come conservante una pastiglietta bianca di acido salicilico; prima di mettere il coperchio si metteva anche un piccolo strato di olio di oliva. Le melanzane e i peperoncini venivano conservati sott'olio mentre i cetrioli e le rape sotto aceto. Il prezzemolo ed il sedano



venivano preservati nell'orto costruendo sulla aiuola un tetto costituito da gambi di granoturco. Al finire dell'inverno si seminavano in cassette di legno i semi di pomodoro, melanzana, peperone, zucca e



zucchina. Ogni anno il miracolo della natura si ripeteva e tante piccole piantine di un verde tenue riempivano la cassetta di legno. Era necessaria una particolare cura sia per mantenere il terriccio sempre umido sia per proteggere le piccole piantine dal gelo. Quando c'era una giornata con un po' di sole si portavano le cassette fuori dalla "casascia" e prontamente si riportavano al sicuro non appena la temperatura accennava a scendere. Questo mondo è oggi scomparso ed i prodotti dell'orto si trovano freschi in negozio tutto l'anno e nuove tecniche di conservazione come il congelamento ci permettono di conservare gli alimenti per molto tempo con un elevato livello di igiene. Che magia creava però la "casascia" con i suoi profumi e con i suoi colori ma prima di tutto con la soddisfazione di aver prodotto con il proprio lavoro tutti quei meravigliosi regali che ci offriva natura. E poi c'erano tutti quei lavori che si facevano assieme e che erano anche una occasione per arricchire i legami tra i componenti della famiglia. **Diana**

## IL GIARDINO DEI NONNI



Nel 1933 abitavo con i miei nonni in un cortile in via Madonnina del Grappa e in questo cortile avevano l'orto. I nonni seminavano le cipolle e i pomodori in cassette di legno; quando le piantine raggiungevano i venti centimetri ed il tempo era propizio, le trapiantavano in una aiuola concimata e preparata con cura. Coltivavano anche il sedano, le carote, i cetrioli, le zucchine, i peperoni, i cavoli e le patate. Prima della semina, alla sera in cortile si



discuteva quale doveva essere il giorno più opportuno tenendo particolarmente conto della fase della luna. I semi posti direttamente nel terreno venivano versati con cura in una specie di piccolo fosso che il nonno disegnavo sull'aiuola utilizzando lo spigolo di un pezzo di legno di forma quadrata. Le sementi si compravano da un signore che passava nei cortili. Aveva un carretto che trainava a mano e su questo c'erano i semi di ogni tipo di verdura. Ogni tipo di seme aveva il suo prezzo, la vendita non avveniva a peso ma utilizzando un piccolo misurino di alluminio somigliante a un ditale. I

semi venivano avvolti nella carta e sopra questa il venditore scriveva il nome del relativo seme. Un buon orto per funzionare bene deve avere la giusta dose di concime; eravamo fortunati perché il letamaio in giardino si formava con gli scarti dei conigli, delle galline ed anche di una capra che forniva il latte per la famiglia. L'orto, per avere una buona produzione, doveva essere bagnato sia al mattino che alla sera e l'acqua si prendeva con dei secchi dalla fontana pubblica che era situata nella piazza davanti alla chiesa. Avevamo anche la frutta: le pesche (*i purscelitt*) dal profumo meraviglioso e dal sapore dolcissimo, un albero di pere molto piccole che chiamavamo *peritt*. Oggi le

chiamerebbero "biologiche" e nei supermercati sarebbero messe in bella mostra in un cesto di vimini! Arrampicate sopra il pollaio c'erano due piante d'uva, una bianca detta di Sant'Anna che maturava a luglio e l'altra nera detta americana che si raccoglieva in ottobre. Quest'ultima veniva in parte conservata su delle assi di legno e si consumava il giorno di Natale. Vicino al muretto del cortile c'era una

grossa pianta di fico che produceva frutti deliziosi per tutti. Per il lungo inverno si conservavano i cetrioli e i peperoni con l'aceto in recipienti di terracotta. In inverno i cavoli gelavano e diventavano croccanti; venivano cucinati molto spesso nelle famiglie in vari modi e una credenza popolare recitava: *adesso inizia il periodo delle verze e il dottore del paese non avrà più nessuno da curare*. Ricordo ancora i colori e i profumi di quell'orto, di quelle piante da frutto e l'emozione che provavo quando andavo nel pollaio e raccoglievo l'uovo ancora caldo nel nido di paglia! **Lina**

## LE NOSTRE COLTIVAZIONI IN VALTELLINA



Nel 1942 abitavo a Colorina, un piccolo paese in provincia di Sondrio. La mia famiglia era di origine contadina e l'economia della famiglia

si basava principalmente sulla coltivazione della terra. I prodotti principali erano tre: il grano saraceno, la canapa e il lino. Il grano saraceno, era uno degli alimenti indispensabili nella nostra alimentazione. In dialetto lo chiamavamo *furmentùn o farina negra*. La coltivazione sui terreni in



pendenza era molto faticosa. La semina del grano saraceno avveniva gettando i chicchi a piccole manciate sul terreno arato. La raccolta si svolgeva verso la

fine di ottobre. Con un falchetto si tagliavano le piantine e si legavano a mazzetti. Quando erano asciugati si battevano con un attrezzo per la battitura costituito da due bastoni legati con una corda. La farina di questo grano di colore scuro la mischiavamo con della farina di granoturco e si faceva la polenta detta "Taragna" aggiungendo del burro e del



buon formaggio fatto con il latte delle nostre mucche. La canapa veniva coltivata da tutte le famiglie e con la sua fibra filata si facevano le lenzuola e i teli. Si seminava verso la metà di maggio utilizzando i semi conservati l'anno precedente. Si raccoglievano e si legavano a fasci le piante femmina che si riconoscono perché fanno più fiori. Verso metà settembre, dalla pianta maschio, si toglievano i semi che venivano conservati per l'anno seguente. I fasci di piante si lasciavano per un mese dentro pozze d'acqua o dei torrentelli, con lo scopo di farle ben macerare e ammorbidire. Dopo questo periodo, i fusti della pianta venivano battuti fino a sfilacciarli. Si procedeva poi alla rimozione della parte non fibrosa facendo passare i fasci attraverso dei chiodi con la punta rivolta verso l'alto, piantati in un'asse. Infine, tramite il fuso e la rocca si filava per ottenere il filo, avvolto poi in matasse che si mettevano in un paiolo di acqua con dentro la cenere, a cuocere a fuoco lento per mezza giornata. La cenere serviva per ammorbidire le fibre ed anche per sbiancarle. A questo punto le matasse si lavavano. Solitamente la canapa si filava nelle giornate invernali, quando non c'era lavoro in campagna. Il filato lo portavamo in tessitura a Sondrio; il tessuto ci veniva reso a rotoli. Il telo poi lo sbiancavamo stendendolo al sole. La semina del lino si effettuava in aprile nel campo

**Le nostre** ... tracciato da piccoli solchi. La pianta del lino è meno rustica rispetto a quella della canapa e necessita di molte cure. La fioritura è particolare: è un bel fiorellino con



cinque petali di colore azzurro. Nel mese di luglio il lino veniva raccolto. I mazzi venivano lasciati nel campo per una decina di giorni al fine di far seccare i semi. Battendo le piantine con un bastone si liberavano i semi che venivano utilizzati come ingrediente per la minestra, per medicamenti popolari o come mangime per le galline. Dai semi spremuti con il torchio, si ricavava un olio che veniva usato nella alimentazione, per l'illuminazione ed anche per



lubrificare le ruote dei carri. La lavorazione degli steli del lino per ricavare la fibra era la stessa utilizzata per la canapa. Anche questa fibra, dopo la filatura, veniva portata a Sondrio per la tessitura. La tela veniva impiegata per confezionare lenzuola e abiti, fasce per i neonati, pezze in cui avvolgere i panetti di burro o i formaggi. Si coltivava l'uva per il vino che doveva durare tutto l'anno. Una

parte dei grappoli veniva conservata legandoli assieme e appesi in solaio. Di tanto in tanto si controllava che i chicchi fossero sani e si toglievano quelli guasti. Quest'uva così appassita diventava ancor più dolce ed era destinata al consumo durante le feste natalizie. In solaio si conservavano anche le patate e i fagioli; questi ultimi venivano fatti essiccare con il baccello intero, al fine di avere una miglior



protezione contro l'aggressione degli insetti. L'orzo era coltivato da molte famiglie e il suo impiego principale era quale surrogato del caffè. L'orzo veniva tostato tramite un attrezzo composto da una specie di padella in metallo chiusa da un coperchio bombato saldato alla stessa. Una apertura con una porticina, permetteva la carica di orzo che durante la tostatura veniva mischiato con una manovella posta nella parte superiore per ottenere una tostatura omogenea. L'attrezzo era posto sul fuoco del camino tramite un lungo manico in legno. Dopo il raffreddamento, i chicchi venivano macinati. Ricordo che avevamo un macinino in legno con una piccola macina in metallo che si faceva ruotare tramite una manovella. Come era profumato poi il "caffè d'orzo" nel latte! Al mattino, nel periodo invernale, assieme al latte c'era il pane di segale e frumento impastato con l'uva passa, le castagne e i fichi secchi. Queste pagnotte le portavamo per la cottura dal fornaio del vicino paese di Berbenno. I fichi secchi non erano di nostra produzione ma li acquistavamo in negozio. Quanto lavoro e quanta fatica per sostenere la famiglia ma allora il cibo era più sano, l'aria e l'acqua erano più pulite. Eravamo giovani ed eravamo felici con poco!

**Vittorina**

## ORTO, BENEDETTA PASSIONE



L'orto! Parola magica. L'orticello come amo definire il piccolo appezzamento di terreno, prospiciente alla cucina, dove coltivo oltre alle erbe aromatiche, poche verdure come cicoria, insalata, quattro pomodori, proprio quattro di numero, quattro cetrioli e due zucchine. Davvero poco, a confronto degli orti di un tempo. Frumento, granoturco, patate, verze,



fagioli, venivano coltivati nei campi, in generose quantità per la famiglia spesso numerosa. Le minuzie per così dire, venivano tenute nell'orto e seguite dalla mamma o dalla nonna o da un'anziana zia, cioè, dalla costante pazienza certolina di una donna, dall'amorosa esperienza di una vita, vissuta a contatto con la terra. Chine per mezze giornate sulle aiuole, con l'aiuto degli occhiali, a togliere con cura l'erba invadente che cresce a volte più rigogliosa delle piantine appena germogliate. Accompagnare, raddrizzare, sarchiare, seguire la crescita delle piantine di verdura. Un tempo si attingeva al sapere attraverso i proverbi, ed era buona cosa seminare a luna calante, ma c'era chi sosteneva: - *A la luna non guardè, seminè mia in d'un paltè* -. All'orticello di casa si ricorreva di continuo, infatti anche in pieno inverno, prima di mettere al fuoco la pentola della minestra, si

faceva una scappata nell'orto ed ecco che si trovavano, protetti da tettucci fatti con le canne di granoturco: un gambo di sedano, steli di prezzemolo, la foglia di cavolo, una carota ancora non presa dal gelo, uno spinacino nato nel tardo autunno, aghi di rosmarino, una foglietta di salvia, un germoglietto di finocchio, il tutto colto con parsimonia, che ne restasse per altre minestre, che l'inverno è lungo e la primavera lontana. Poi un salto in cantina dove c'è la scorta di patate, ed uno in soffitta, alla treccia delle cipolle, staccando anche uno spicchio d'aglio. Certamente, i supermercati con gli scaffali stracolmi di ogni ben di Dio, non c'erano nemmeno nell'immaginario più azzardato! Nel tardo autunno il papà, lo zio o il fratello maggiore, portavano nell'orto una carretta di letame maturo, ben decomposto che nel solco fatto dalla vanga veniva via, via interrato, la terra veniva lasciata così, che il gelo distruggesse eventuali parassiti. Nei pomeriggi di gennaio, si iniziava a piantare l'aglio, che : - *un bun aiè el va piantè in genè* -. Poi appresso: - *par Santa Agnes, la lusertola su la sces* -. Ecco la semina dei piselli e delle taccole, in file dritte e parallele, con il primo pizzicorino di semi di insalata.



Per proteggere le semine dalle incursioni dei passeri (allora a stormi voraci) si coprivano le culture con le potature spinose delle rose e con rametti di pungitopo che si andavano a prendere sul nostro "monte del pret". Dall'invasione delle formiche si provvedeva a spargere la cenere del camino. Mai ci si lamentava del gran freddo perché : - *il freddo di gennaio* ,

**Orto ... fa ricco il granaio** -. Le neviccate allora erano benedette perché: - *sotto la neve pane* -. Non ci si lagnava del gran caldo d'agosto: - *San Lorenzo gran calura, troppo non dura* -. Per tempo si programmava e si divideva l'orto in riquadri con l'avvertenza di alternare le colture, la stessa qualità, mai nel posto dell'anno prima. Un bel riquadro veniva destinato alle cipolle e alle scalogne, un altro alquanto grande era predisposto per lo "Zafferano bastardo" (*carthamus tinctorius*) i cui



fiorellini rossi, seccati e polverizzati venivano usati per insaporire e dare colore al risotto alla milanese. Il posto d'onore era per i pomodori "i tumates" che sostenuti da robusti tutori, davano frutti giganti per insalate e sughi, che con i peperoni davano all'orto una festa di colori. Sul traliccio ecco arrampicarsi i cetrioli, non mancavano dritte file di fagiolini, di finocchi, di sedani, in un angolo che non invadessero troppo le zucchine. Fuori dal confine, verso il sentiero, le foglie rustiche e giganti del cren (rafano) le cui radici grattugiate e dal sapore acre e piccante accompagnavano nell'inverno la carne di maiale. E poi la lattuga e cicoria da taglio in



abbondanza, anche per le galline. Si seminavano le erbe per i buoni ravioli con la ricotta, cespugli profu-

mati di basilico che pestato con noci e grana, è ottimo sulla pasta. Ricordo con gioia il rosseggiare dei rapanelli, mangiati lì per lì, come preannuncio della bella stagione. Nell'orto poteva trovare posto un pesco selvatico, nato per caso, che dava frutti tardivi, dolcissimi, senza ombreggiare troppo. Verso il confine, una fila di crisantemi per il giorno di Tutti i Santi, una rosa rossa antica, profumata, con fitte spine pungenti, garofani bianchi per le prime comunioni e gigli bianchi dal profumo intenso per il tredici giugno, festa di S. Antonio da Padova. Su tutto, alti, imponenti un paio di girasoli. Ecco il perché, l'orto nel dialetto veniva chiamato "el giardin". Nell'autunno nel posto lasciato dalle cipolle, veniva seminata la valeriana e gli spinaci, che con il ricaccio della cicoria, rappresentavano le primizie già a marzo. L'orto aveva una propria sacralità, solo chi si occupava con passione ci entrava e di tutto si teneva



conto. In casa c'era una piccola damigiana dal "collo" tagliato dove la mamma metteva i frutti per i sottoaceti come cipolle, scalogni, pomodori acerbi, pesche duracine, carote ... che comparivano nell'inverno sulla tavola nella "giardiniera" ad accompagnare il bollito. A quel tempo il bollito di manzo era il piatto della domenica e delle feste. Apprezzato ed economico. L'occhio era sempre vigile sull'economia e il risparmio. Non si buttava via niente! Quando una patata aveva il germoglio la si interrava un poco "in giardin", dopo un mesetto o

**Orto ...** poco più già si poteva “tatarà” e cavare le patatine novelle da arricchire una pietanza. E che dire delle buone frittate con le brattee (porascia) delle cipolle germogliate e



messe nella terra dove presto crescevano rigogliose. A chiudere “el giardin” c’era il cancelletto appoggiato lì e tutti gli altri orti erano chiusi così. A garantire l’onestà bastava il detto: - *La roba di alter, la va a ca del diavul* - In qualche anno l’orto dava tanta verdura, allora la mamma cucinava la “ratauia” con la mescolanza di sapori e profumi con la cotenna tagliata a tocchetti, ne uscivano piatti appetitosi da accompagnare al pane tostato. Ottimo era il “supun”, lo si cucinava quando i fagioli borlotti erano maturi. Alla verdura dell’orto si aggiungevano i borlotti freschi, teneri. Il tutto lo si faceva bollire lentamente per ore, nella



pignatta appesa alla catena del focolare, al fine la cotenna sciolta nel brodo e nelle verdure era un tutt’uno. Squisito piatto, povero, ma appagante e nutriente. Cibi di cui si sono perse le tracce, ma che tornano alla mente con nostalgia di tempi lontani. Una infinità di tradizioni si sono perse. La cura di

serbare le sementi per l’anno successivo. A marzo, arrivava nei cortili “il semenzat” con un carrettino a due ruote che spingeva a mano, dove erano disposte le sementi, suddivise in sacchetti di tela con l’orlo arrotolato per evidenziare i vari tipi di semi. Per misura usava una specie di ditale allungato. Aveva sempre delle novità speciali ed era l’invito a comprare. Ora si fa prima, si provvede a concimare con un sacco di stallatico già pronto. All’ultimo momento si compra la bustina da seminare, o ancora meglio, le piantine già radicate dal vivaio, si copre con il telo traspirante che ovvia ogni problema. Non c’è più il coinvolgimento del passato. Anche se



coltivare, seguire e vedere crescere, cogliere la propria verdura ci appassiona. L’orto è sempre stata una risorsa, specie nei tempi di crisi, diventando “di necessità virtù”. Da non dimenticare quando nella seconda Grande Guerra, 1940-1945, in Milano, la piazza del Duomo era stata arata per coltivare patate, zucche, verze. Il lastricato venne messo verso gli anni ’50 quando non fu più necessario ricorrere agli estremi. L’orto per l’impegno assiduo che richiede, lo si può paragonare all’erba Panacea, che cura tutti i malesseri e vince le solitudini, o alla Betonica, erba perenne che cresce nei prati e possiede tutte le virtù medicinali. **Rita**

## ERAVAMO CONTADINI ...



Nel 1953 vivevo con la mia famiglia, alla frazione Cascine di Ispra. Tutta la famiglia contribuiva alla coltivazione dell'orto, della campagna e alle operazioni di conservazione dei prodotti ed alla loro trasformazione. Le coltivazioni di base erano quelle del granoturco e del frumento. Allora la polenta non mancava mai e si andava spesso al mulino a far macinare i chicchi di mais e si ricavava anche la crusca utilizzata per l'alimentazione degli animali. Anche per il frumento si andava al mulino e poi nel forno comune si cuocevano delle profumatissime pagnotte. La pasta si faceva in casa utilizzando le uova delle galline che circolavano liberamente in cortile e nel prato. Il periodo della raccolta del fieno impegnava tutta la famiglia e per i bambini diventava anche un gioco. Con il latte delle mucche facevamo il burro ed il formaggio. Per il burro si utilizzava la panna ottenuta per affioramento poi si metteva in un fiasco e lo si batteva ritmicamente su una gamba sino ad ottenere la trasformazione in burro. Con il siero del latte si ricavava la ricotta, riscaldandolo ed aggiungendo una piccola quantità di aceto. Che meraviglia vedere la ricotta che pian piano veniva a galla! Lavoravamo anche una vigna di uva nostrana con la quale si produceva un vinello leggero. L'orto comportava un grande impegno però avevamo ogni sorta di verdura. C'era un gran lavoro anche per conservare queste verdure. Uno dei metodi usati era quello di mettere in grandi vasi strati di verdure alternati in strati di sale. I pomodori venivano pelati e messi in vasi ermetici che venivano fatti bollire per renderli sterili. Oggi invece si prende una scatola di pomodori pelati dallo scaffale del supermercato ma manca la magia di vedere i frutti del proprio lavoro crescere giorno dopo giorno! **Angelina**



CONTI CORRENTI POSTALI - Ricevuta di Versamento		BancoPosta	
€	sul C/c.n.	307272	
	di Euro	100,00	
IMPORTO IN LETTERE	CENTO/00		
INTESTATO A	ASS. ITALIANA RICERCA CANCRO		
CAUSALE	SOCIO ANIMATORE 2012		
189/177 05 02-04-12 R2; 0161 €*100,00*; VCYL 0161 €*1,10*; C/C 000000307272 P 0054			
BOLLO DELL'UFFICIO POSTALE			
ESEGUITO DA	I TUSANN DE IER...		
VIA - PIAZZA	C/O SERVIZI SOCIALI VIA BANETTI		
CAP	21027	LOCALITÀ	ISPRA (VA)

## IL NOSTRO CONTRIBUTO ALLA ASSOCIAZIONE ITALIANA RICERCA SUL CANCRO

Anche quest'anno con le offerte ricevute per il nostro giornalino abbiamo potuto dare un contributo ad una associazione molto importante per le ricerche che sta effettuando su questo male che ha colpito molte persone. Senza la ricerca non è possibile riuscire a sconfiggere il male e tutti dovrebbero dare un aiuto. Tanti passi sono stati fatti e tanti ne restano ancora da fare. Il cancro però è sempre più curabile. Sosteniamo la ricerca per dare un futuro migliore alle generazioni che verranno.