



Università
Ca' Foscari
Venezia

Corso di Laurea specialistica in
Antropologia culturale, etnologia,
etnolinguistica

—
Ca' Foscari
Dorsoduro 3246
30123 Venezia

Tesi di Laurea

Ogni erba che varda in su l'ha la so virtù
Indagine etnobotanica in un comune del
trevigiano

Relatore
Prof. Ilaria Micheli

Laureando
Frassetto Eva
Matricola 814950

Anno Accademico
2011 / 2012

Indice

| | |
|---|--------|
| 1. La ricerca e la sua zona | p. 3 |
| <ul style="list-style-type: none"> ☞ Il comune ☞ La ricerca ☞ La trascrizione dialettale | |
| 2. Natura, usanze e mestieri | p. 15 |
| <ul style="list-style-type: none"> ☞ La natura nella tradizione contadina veneta ☞ Lavori artigianali con il legno e altre piante ☞ Piante per giocare | |
| 3. Piante e funghi in cucina | p. 59 |
| <ul style="list-style-type: none"> ☞ I getti giovani ☞ Erbe crude, cotte e aromatiche ☞ I funghi ☞ Bevande a base di erbe e frutti ☞ Gli alberi da frutto ☞ Altre piante apprezzate ☞ Considerazioni | |
| 4. La malattia e i rimedi naturali | p. 109 |
| <ul style="list-style-type: none"> ☞ La concezione di malattia ☞ Criteri per l'utilizzo delle piante ☞ Le piante usate ☞ Considerazioni | |
| 5. Piante, donne e lavoro | p. 149 |
| <ul style="list-style-type: none"> ☞ La bachicoltura, i <i>morèr</i> e le filandere ☞ Dal bosco alla città ☞ La regolamentazione sulla raccolta di piante e funghi ☞ Considerazioni | |
| 6. Glossario | p. 191 |
| <i>Bibliografia</i> | p. 241 |
| <i>Sitografia</i> | p. 245 |
| <i>Fonti delle illustrazioni</i> | p. 246 |

1

La ricerca e la sua zona

“Ogni erba che varda in su l’ha la so virtù”: è, questo, il detto che dà il titolo al presente elaborato. Vuole indicare, chiaramente, che le piante sono caratterizzate da proprietà che possono renderle utili, sotto vari aspetti, ed è scaturito dalla saggezza popolare, probabilmente in un’epoca di maggiore intimità dell’uomo con la natura, quando queste qualità botaniche erano individualmente cercate, note, sperimentate. L’apprezzamento, inoltre, è esteso e totalizzante, perché le virtù si vedono riconosciute ad “ogni erba”, lasciando, così, trasparire il valore incommensurabile attribuito al mondo delle piante nella sua interezza, che riecheggia anche nel monito eloquente di uno dei miei informatori più anziani: “L’è che noaltri se e valuta poc, e piante, ma le ha proprietà che e merita de rispettarle!” Il proposito di questo elaborato, dunque, è quello di mettere in luce tali “virtù” che erano, o sono, riconosciute a queste erbe; è un fatto, però, che in quest’intento, chi scrive, si ritrova spesso a guardare al passato, e se a ben vedere la lingua è uno specchio della società, è significativo che questo proverbio lo ricordino suppergiù solo gli anziani; sono loro, infatti, che hanno sperimentato, nell’arco della loro esistenza, la società rurale di prima metà del Novecento, quando l’uomo attingeva ciò di cui aveva bisogno, per le sue possibilità e per la sua impostazione di vita, proprio da uno stretto contatto con l’ambiente circostante e, nella fattispecie, con le piante, le quali possono fornire cibo, medicinali, materiale da lavoro.

Nello specifico si è scelto di trattare quelle piante spontanee della zona, che avevano una valenza culturale, un ruolo all’interno della memoria identitaria della comunità, confermato da un referente dialettale; si tratta di quelle erbe che risultano, dunque, nei fatti attuali o nella memoria, impiegate in qualche ambito di vita. Alcune piante sono autoctone, altre, alloctone, sono state importate e si sono inselvatichite col tempo, abbastanza da far entrare anche loro nell’universo linguistico dialettale dei parlanti. Si prendono in considerazione anche gli alberi, e gli alberi da frutto, selvatici e non, perché, pur non richiedendo particolari cure, anch’essi hanno contribuito profondamente alla sussistenza di questa comunità.

🌀 Il comune

La zona di pertinenza di questa mia ricerca riguarda il comune di Nervesa della Battaglia, che si situa a nord di Treviso, nel Veneto centro orientale, e conta una popolazione di 6.954 abitanti¹ per un'estensione di 35,5 Km². Ad ovest del capoluogo si trova la frazione di Bavaria, che vanta la gestione di una parrocchia a sé stante, ma altre sono le località annesse al comune: Bidasio, Dus, Sant'Andrea, Sovilla, Santa Croce del Montello, sorta nei primi anni del XX secolo, Santi Angeli del Montello, condivisa con il Comune di Giavera, e Frati, attorno alla certosa di San Gerolamo.

Nervesa si stende su una porzione di territorio pianeggiante, la zona del centro-sud, in parte adibito a campagna, e per l'altra occupa la fetta più occidentale

del bosco Montello, il quale si allunga a toccare i quattro comuni fino ad arrivare all'estremo opposto di Montebelluna, circa tredici km più a ovest.

Dal punto di vista del tema della ricerca, ossia gli alberi e le piante, per lo più spontanee, salvo alcune eccezioni che verranno via via chiarite, la zona è di rilevante interesse per la sua ricchezza floristica, in quanto, pur in una relativa limitatezza spaziale, presenta al suo interno tipologie differenti di paesaggio: in questo comprensorio, infatti, convivono scenari distinti per le caratteristiche naturali e paesaggistiche, ossia, come si è detto, la parte pianeggiante, il bosco Montello, e la zona del Piave, il cui letto scorre costeggiando il versante Nord del colle, dove si crea un ambiente più umido e con una relativa variazione nella flora e nella fauna locale; qui il fiume procede lentamente, vista la scarsa pendenza, e va formando vari meandri che si insinuano tra depositi ghiaiosi. Il Piave ha origine da due sorgenti delle Alpi carniche, alle pendici del monte Peralba, in provincia Belluno, ad un'altezza di 2.037 metri sul livello del mare, e a Cortellazzo, dopo aver percorso per più di 230 km, si getta nell'Adriatico.² Il fiume, fino alle soglie del XX secolo, è stato percorso dagli zattieri, che nel porto fluviale di Nervesa si rifocillavano per una sosta da un viaggio iniziato più



¹ Dato aggiornato al 31 dicembre 2011 e consegnatami dall'ufficio anagrafe del Comune di Nervesa della Battaglia, che risale ad un conteggio effettuato dallo stesso; l'ultimo censimento effettuato risale ad ottobre 2011 ma i dati non risultano essere ancora disponibili.

² Cfr. G. PATTARO, *Il fiume Piave*, Treviso, Camillo Pavan Editore, 1993.

lontano o partivano, carichi del legno montelliano: “Al loro arrivo a Venezia le zattere venivano disfatte ed il legname venduto ai cantieri, quando gli zatterieri tornavano normalmente a piedi al loro paese di origine per prepararsi ad un nuovo viaggio.”³

Il Montello, invece, nello specifico, è un rilievo che tocca i 350 metri di altitudine, che vanta una geomorfologia particolare, e la cui parvenza attuale è frutto del lavoro intrecciato di due diversi ordini di fattori: si tratta di peculiari fenomeni geoclimatici e, successivamente, dell'intervento umano, fenomeno massiccio a partire dal XX secolo. Di fatto il Montello poggerebbe su una zona che circa 10 milioni di anni fa doveva apparire un ambiente prevalentemente lacustro-lagunare. Alcune teorie proposte in passato lo consideravano costituito “da materiali alluvionali, defluenti da fiumi veneti, e più dal Piave, nel Piocene superiore.”⁴ Ma studiosi come Dal Piaz e Carniel sono concordi ormai nell'affermare “che l'assetto definitivo del Montello sia dovuto all'azione di apporto detritico avvenuta nel corso delle glaciazioni”⁵; la sua forma attuale, nell'andare dei secoli, sarebbe, poi, stata mutata anche dall'azione di erosione compiuta delle acque del Piave. Secondo gli studi citati, nel periodo dell'ultima glaciazione, ossia quella würmiana, conclusasi circa 10.000 anni or sono, avrebbe avuto luogo l'opera di ‘rifinitura morfologica’⁶, che avrebbe portato il Montello al suo assetto attuale e proprio in questo periodo si sarebbe formata la caratteristica *terra rossa*, tramite un ciclo di erosione superficiale, ossia il particolare terriccio che caratterizza questo bosco interferendo, in parte, sulla tipologia dei prodotti che ne derivano e che viene definito comunemente come *ferretto montelliano*, terra “tipica delle zone carsiche e pseudocarsiche.”⁷ Il Montello, infatti, a causa della sua particolare conformazione è interessato dal fenomeno del carsismo, ossia “in genere è costituito da particolari forme superficiali e da tipiche depressioni chiuse.”⁸; in pratica, il colle, è costituito da una superficie territoriale contraddistinta da conche originate dall'azione delle acque, che sono state classificate da Toniolo nel 1907, a seconda delle caratteristiche che possono assumere.⁹

³ A. PAOLILLO, D. ZANETTI, *Il Montello. Storia, ambiente e civiltà. Itinerari a piedi e in bicicletta. Le grotte del Montello*, Caerano di San Marco, Danilo Zanetti Editore, 2004; cit. p. 31.

⁴ G. Rossi-Osmida, *Vivere il Montello*, Treviso, Edizioni Della Galleria, 1984; cit. p. 52.

⁵ *Ibidem*.

⁶ *Ibidem*.

⁷ *Ibidem*.

⁸ S. RODATO (a cura di), *Il bosco Montello*, Segusino, Segusino stampa, 1988; cit. p. 27.

⁹ *Ibidem*.

Di fatto si tratta di doline, anche profonde, dove si trova un delta termico elevato che consente altresì la presenza di esemplari floristici che, normalmente, crescerebbero intorno ai 1200 metri di altitudine, e talvolta oltre; è il caso delle orchidee montelliane, di cui si contano quattordici specie, che di fatto



sarebbero caratteristiche di un biotopo montano compreso in una fascia da 1.200 a 1.600 metri di altitudine. Per questo, dunque, la zona, conta anche l'intromissione di alcuni dealpinismi, cioè esemplari botanici il cui biotopo naturale risiede normalmente ad una altezza maggiore (è il caso, per esempio, dell'acero montano, del pioppo tremulo, e degli ontani, che si possono trovare sul fondo di alcune doline molto umide); il Montello, poi, per la sua peculiare conformazione geomorfologica, è anche dotato di un sistema di grotte sotterraneo; in sostanza:

Il carsismo è l'agente morfologico che modella il territorio con la sua forza corrosiva nei confronti delle rocce carbonatiche, erose dall'acqua resa acida dall'elevata presenza di anidride carbonica (Co2) atmosferica. Quindi è l'acqua che penetrando tra le fessure della roccia, modella la superficie della collina e costruisce fantastici paesaggi ipogei: le grotte. Nel Montello sono state, fino ad ora, scoperte e rilevate novanta grotte di cui alcune tra le più grandi del mondo in questo tipo di roccia.”¹⁰

Il sistema carsico, di fatto, ha favorito l'antropizzazione di questo bosco, perché lo ha dotato di numerose sorgenti d'acqua, indispensabile elemento per l'insediamento umano.

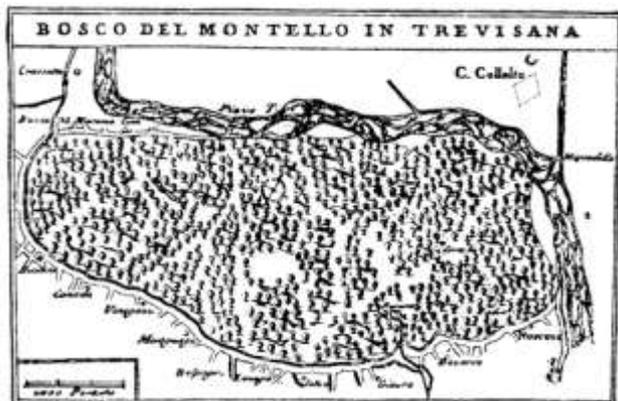
Durante il periodo della Repubblica Veneta, durato dal 1400 al 1797, il Montello è oggetto di attenzione da parte del governo centrale, che si serve dei suoi legnami, ma gli riserva, nel contempo, particolari cure di carattere ecologico: “La politica forestale della Serenissima si ispirò intorno al principio della conservazione dei boschi ma non con un'azione puramente passiva di risparmio bensì con un attivo esercizio di coltivazione inteso ad assicurare la continuità del bosco.”¹¹ Nel 1471 era stata promulgata la legge “bando” attraverso cui erano stati espropriati i lembi boschivi dei privati che se ne erano impossessati, affidandone la custodia ai comuni di riferimento. Gli abitanti della zona

¹⁰ P. GASPARETTO, *Il sistema delle grotte*, in *Il Montello*, «Le tre Venezie», N.1, Gennaio 2001, pp. 40-44; cit. p. 41.

¹¹ S. RODATO (a cura di), *Il bosco del Montello*; cit. p. 11.

erano denominati *bisnent* fin dal 1600 e dovevano essere in perenne contrasto coi Provveditori del Bosco, “occhiuti vigilanti degli interessi della Serenissima.”¹²

Stavano nell’ultimo grado della scala gerarchica contadina. Non che vivessero solo attorno al Montello. In pianura erano chiamati *pisnent* o *pisnenti*. Infima categoria tra i lavoratori a giornata, i braccianti, i nullatenenti. Nel 1587 era stato indetto l’esproprio totale, indetto dal Senato della Repubblica, nulla si può prendere dal Montello, anche se la norma conoscerà numerose infrazioni, il furto come complemento in vista della sussistenza.¹³



Dovevano, infatti, vedere in quel bosco che gli era interdetto dai dominatori, una potenziale giacimento di elementi che potevano concorrere alla propria sussistenza, ma si vedevano costretti ad accedervi, eventualmente attraverso, dunque, la pratica del furto.

“Riguardo all’origine del termine, qualcuno propone una matrice latina, da: *habes neentem*, del tutto privi di proprietà (...)”¹⁴o, ancora, Boerio nel suo *Dizionario del Dialetto veneziano*, edito nel 1856, assimila *pisnente* a *masennete*, in riferimento alla *masena*, la tassa annuale che queste genti erano obbligate a versare per la macinatura del grano. Di fatto erano dunque “miseri, al limite della questua”, e *pisnente*, sempre secondo Boerio, rimanderebbe a “più niente”, in riferimento al fatto che più nulla aveva da perdere quest’umilissima fascia di popolazione.¹⁵Al termine del dominio della Serenissima, nel 1798, è la volta del il governo austriaco che, con un decreto del 27 maggio 1811 riduce il bosco a demanio statale; bosco che, in quel periodo, conosce l’abbattimento di numerose due querce. Durante questa fase, che dura fino al 1805, la municipalità del territorio di Nervesa viene rimpallata tra Treviso e Montebelluna, al cui distretto risulta appartenere nel 1816, assieme alla frazione di Bavaria. Nel secondo periodo del Governo austriaco, che si dilunga fino al 1866, il Montello riprende vigore e conosce una gestione più attenta al suo stato di conservazione. È all’anno 1892, però, poco dopo un ventennio dall’annessione all’Italia del Veneto, che risale la legge Bertolini, che decreta l’eliminazione totale del bosco, il quale occupava allora 6.230

¹² U. BERNARDI, *Bosco e bisnenti*, in *Il Montello*, «Le tre Venezie», , N.1, Gennaio 2002, pp. 75-79; cit. p. 75.

¹³ *Ibidem*.

¹⁴ *Ibidem*.

¹⁵ S. RODATO (a cura di), *Il bosco del Montello*; cit. p. 22.

ettari di terreno, attraverso un taglio a raso. L'emendamento è animato sostanzialmente da intenti sociali e stabilisce che il suolo boschivo, così disboscato, fosse diviso in poderi, 1.224, come verrà stabilito l'anno successivo dal consorzio dei comuni competenti, e che fossero in parte distribuiti ai *bisnent*, e in parte venduti ai privati interessati; questo accade specialmente nella parte del Montello che riguarda Montebelluna, che viene, dunque, venduta a dei coloni che avevano “una capacità economica importante e che ovviamente i aveva anche molto più spazio; perchè i lotti a Montebelluna i era molto più grandi, e i era su situazioni agrarie di maggiore facilità gestionale.”¹⁶

Di fatto la riforma agraria prospettata dalla legge Bertolini si rivela un fallimento, perché, per quanto concerne le terre concesse, “dai *bisnent* a finire in mano a speculatori che le rivendono, il passo è breve”¹⁷; inoltre si trattava di un provvedimento attuato su un territorio carsico, faticoso da trattare, con acidità del terreno elevata e difficoltà di piantagione: “Quindi sostanzialmente era una riforma agraria che è fallita per la particolarità del territorio.”

E' in questa fase, poi, che avvengono cambiamenti sostanziali anche nell'assetto amministrativo della zona, perché nascono i centri abitati di Santa Croce e Santi Angeli, rispettivamente nel 1899 e nel 1904, inglobati proprio nel territorio di Nervesa, e il Montello viene diviso in ventuno prese, ossia strade che percorrono il saliscendi dei suoi pendii, collegandosi ad una dorsale che lo attraversa.

Gli avvenimenti di questo periodo hanno, dunque, un forte impatto sulla zona e si rivelano determinati per la chiave di lettura attuale del bosco Montello, anche alla luce dei temi della presente ricerca; in particolare conducono ad una massiccia antropizzazione del Montello, che dopo secoli di natura si trovava ad essere completamente abitato e, quindi, privatizzato, il che è andato ad incidere profondamente nella sua composizione anche floristica, modificata dal massiccio intervento umano e dalla modalità dei suoi insediamenti. Inoltre, anche il sistema che era stato messo in atto per perseguire questo fine, ossia la distruzione totale della selva, ottenuta attraverso un taglio a raso, ha avuto un profondo impatto sulla vegetazione della zona: questo repentino disboscamento, infatti, sconvolge l'assetto del territorio da un punto di vista floristico, provocando un aumento della temperatura del suolo e favorendo l'avvento di

¹⁶ In questo caso, come per molte altre informazioni del capitolo, faccio riferimento ad informazioni ottenute nel corso di un incontro con Paolo Gasparetto, speleologo e presidente del Gruppo Naturalistico Montelliano.

¹⁷ Cfr. *Il bosco del Montello*.

una serie di piante pioniere, tra cui la *Robinia pseudacacia*, che ad oggi è assolutamente predominante sul Montello, e ha sostituito il querceto quasi puro preesistente.

Nervesa è stata anche profondamente toccata anche dagli avvenimenti della prima guerra mondiale, e proprio in seguito alla Battaglia del Solstizio che si è combattuta sul suo suolo, tra il 18 e il 23 giugno 1918, il comune si arricchisce dell'appellativo che ne completa il nome; in questo periodo, poi, le azioni militari nella zona si accompagnano ad una ulteriore mutilazione della flora circostante, mentre il sistema difensivo del Montello, retto dall'ottava armata, utilizza l'apparato sotterraneo delle grotte come trincee naturali. La Grande Guerra rimane tristemente riflessa nei luoghi della memoria e nelle testimonianze visibili, ad iniziare dal monumento ossario, che proprio a Nervesa raccoglie le spoglie di 9.325 soldati italiani. Sostanzialmente il comune esce lacerato da questo primo conflitto mondiale, che lo ha visto coinvolto in prima linea, squarciato dai bombardamenti e dagli attacchi nemici, costati un prezzo altissimo in termini di vite umane; le conseguenze rovinose del conflitto, che aveva impoverito e stremato gli abitanti, si protraggono quasi fino al secondo conflitto mondiale; seguono gli anni della ripresa e del boom economico “dal quale Nervesa uscì abbellita di graziose villette, di opere pubbliche e di grandiosi complessi industriali e rinnovata nella viabilità (...)”¹⁸ Questi cambiamenti che gradualmente si completano, la rendono distante anni luce dai racconti dei miei informatori che hanno vissuto parte del periodo tra le due guerre, in cui Nervesa, come il resto del veneto, si reggeva su un'economia di tipo rurale, in cui la sussistenza dipendeva sostanzialmente dall'agricoltura e dove ogni famiglia, impostata sul modello patriarcale, mirava ad una sorta di autosufficienza, lavorando per il proprio mantenimento attraverso la terra e l'allevamento degli animali. Uno degli interlocutori mi racconta come anche la campagna risultasse molto diversa, non solo materialmente, ma anche una sua gestione diversa, scaturita da un rapporto empatico con l'ambiente circostante; pare, infatti, che la povertà materiale, talvolta ai limiti della sussistenza, e i periodi di stenti che hanno preceduto il boom economico e che si sono accompagnati alle guerre mondiali, non riescano ad elidere una sorta di pacata nostalgia che traspare spesso dai racconti dei miei informatori più anziani, che rimpiangono un approccio più equo e rispettoso dell'uomo nei confronti della natura e rapporti sociali più vivibili e cordiali:

Po' na volta la campagna a ièra pi, disón cusì, popoeada da acque, da sièse, ghe ièra più riparo anca pa a selvaggina, par tut. Adès, invesse, co sti machinari, l'è stat

¹⁸ R. BINOTTO, *Montebelluna ed il suo comprensorio*, Montebelluna, Accademia Montelliana, 1984; cit. p. 258.

tirà via tut, elora pa e comodità del lavoro. Invesse... Come l'acqua. Na volta ghe n'éra tuti fos che i vea l'acqua, ghe iéra sempre le rane, i pes, pessét, tante quaità. Ades sparì tut. Parché detersivi, parché...i diserbanti, e tut quant, l'ha fat morir tut.

La campagna nervesana doveva allora apparire priva di enormi campi dedicati a monoculture intensive, caratterizzata da appezzamenti circostanti alle casere, coltivati principalmente a frumento e viti, le colture dominanti e utili alla propria sussistenza; si trattava di spezzati divisi dalle siepi, che delimitavano i rispettivi confini, o delineavano zone circoscritte all'interno di uno stesso podere. Bruno Lorenzon, che abita un comune della stessa provincia veneta, ne ricorda l'importanza:

Le siepi erano un complemento immancabile del paesaggio rurale; esse delimitavano i fondi, frenavano l'impeto dei venti, fornivano legna per l'uso domestico, ospitavano colonie di uccelli migratori e nidificanti, offrivano ombra d'estate e riparo d'inverno, garantivano l'humus necessario alla crescita dei funghi.¹⁹

Sotto questo aspetto, più di un informatore, ricorda lo spicco che rivestiva l'acero campestre, l'*òpio*, in virtù di alcune sue proprietà, che lo rendevano particolarmente adatto ad essere utilizzato per la costruzione di siepi, in quanto la sua chioma duttile e resistente consentiva di produrre dei muri fitti e duraturi.

Per quanto riguarda gli studi botanici compiuti in questa zona, è degna di nota l'opera del bavarese Adolfo de Berenger, specializzato all'Istituto forestale di Vienna e giunto a Treviso, destinato dall'Imperale Governo Regio a questo Ufficio Forestale. Tra 1837 e 1847 egli indirizza le sue ricerche specificatamente sul Montello, componendo un erbario che risulta, considerando l'epoca di compilazione, di stupefacente completezza e che fu, in seguito, donato all'Orto Botanico di Padova. A dare impulso allo studio botanico circostante, però, fu specialmente Pier Andrea Saccardo, nativo di Treviso, nel 1845, ma il cui padre era originario di Selva del Montello; in seguito a questo fatto egli passò la sua infanzia in questo paese e anche periodi successivi, cominciando giovanissimo a raccogliere un erbario relativo a questo bosco, e realizzando, nel 1860, un piccolo vivaio sperimentale, seguito da alcune rilevanti pubblicazioni in merito e depositato, ora, all'orto botanico di Padova; dello stesso, infatti, Saccardo era divenuto direttore, oltre che professore Ordinario di Botanica all'Università di Padova.²⁰

¹⁹ B. LORENZON, *A piè descalsi. El saver dei noni*, Silea, Piazza Editore, 2005²; cit. p. 107.

²⁰ A. PAOLILLO, D. ZANETTI, *Il Montello. Storia, ambiente e civiltà. Itinerari a piedi e in bicicletta. Le grotte del Montello*; cit. p. 42.

☞ La ricerca

L'esperienza di campo per questa mia indagine non ha previsto un mio temporaneo allontanamento rispetto al mio usuale domicilio, in quanto si è trattato di una ricerca portata avanti nel mio comune di residenza. Questo mi ha permesso, dunque, di avvalermi di conoscenze pregresse, rispetto all'inizio del lavoro, per individuare possibili informatori, o persone che avrebbero potuto indicamene. Alcuni di loro, infatti, mi sono stati presentati da conoscenti, una volta che avevo spiegato loro il tema della mio trattato, l'idea che avevo su come strutturarlo e le notizie che stavo cercando. Nella maggioranza dei casi, nonostante la zona in cui lavoro corrisponda al mio comune di provenienza, dunque, non avevo avuto precedenti contatti diretti con coloro che sono diventati, i miei informatori; è stato certamente un fattore favorevole, tuttavia, il fatto che loro, pur non riconoscendomi personalmente, riuscissero ad "identificarmi", comprendendo quale fosse la mia famiglia di provenienza, che, spesso, non essendo il comune molto esteso, dimostravano di conoscere se non personalmente, almeno di nome; a mio avviso, questo, li rassicurava, e li stimolava ad una maggiore confidenza nei miei confronti.

Gli informatori sono, sostanzialmente, 25, e gli incontri ed interviste con loro, sono stati portati avanti a partire da gennaio 2012 fino alla metà di maggio 2012. La parte finale di questa fase di raccolta del materiale, dunque, si incrocia con quella di stesura dell'elaborato. Due interviste risalgono ad un periodo precedente, ossia ad ottobre 2011, perché erano state effettuate in seguito ad un lavoro alternativo rispetto a questo, ma le ho tenute in considerazione perché parte di esse mi hanno fornito elementi attinenti ed utili alla stesura del presente elaborato. Generalmente sono io a raggiungere gli informatori per i colloqui, praticamente sempre a casa loro, tranne in un caso, quando l'incontro avviene nella sede del Gruppo Naturalistico Montelliano. Di questi 25 informatori, poi, alcuni li ho incontrati in coppia: si tratta di Gino ed Antonietta, due sposi che vivono nella campagna a confine tra le località di Sovilla e Bavaria; Antonio e Laura, che abitano ai piedi del Montello, nella località di Sovilla, e Giovanna e Roberto, poco distanti dai secondi, sul Montello. Incontro assieme anche Gabriella e Andrea, madre e figlio, che gestiscono un'azienda agricola a Bidasio, dove vivono. Altre persone, che non ho annoverato tra il numero degli informatori veri e propri, compaiono per piccoli interventi: si tratta di figli o accompagnatori, persone che mi avevano presentato gli informatori che io non conoscevo; così fanno, per esempio Adele, figlia di

Gino e Antonietta, e Valentina, di Roberto e Giovanna; intervengono, talvolta con qualche commento, mentre assistono alle interviste o a parte di esse fatte ai genitori. Quasi in tutti i casi ottengo di poter registrare le interviste e le informazioni che mi vengono date, il che avviene su un supporto digitale attraverso un registratore di piccole dimensioni che, nel corso degli incontri, non pare intimidire i parlanti di turno. La registrazione non avviene in due casi, uno perché l'interlocutrice mi pare poco disposta a condividere le informazioni che possiede e tende a liquidare il colloquio fornendomi dei testi, l'altro perché la persona che ho individuato non si sente in grado di affrontare un colloquio vero e proprio, convinta di non aver abbastanza informazioni utili da poter fornire. Le interviste avvengono tutte in dialetto veneto che, in questa zona, si può considerare appartenente al gruppo trevigiano- bellunese o altoveneto²¹, con tutte le varietà del caso, e che risulta ancora molto usato nella comunicazione quotidiana; qualcuno mi chiede espressamente di poterlo utilizzare. Normalmente trascrivo i contenuti delle interviste subito dopo l'incontro, annotando eventuali particolari rilevanti emersi, ma che non risultano dalle registrazioni. Tre sono gli informatori che mi aiutano specialmente nell'identificazione delle specie botaniche: Rodolfo, presidente del C.A.I. di Spresiano, dove risiede, parte di un'associazione micologica e del Gruppo Naturalistico Montelliano, è appassionato di botanica e mi aiuta anche a trovare la denominazione di piante piuttosto comuni, partendo dalle singole foto e da appellativi puramente dialettali; Mario, abita a Santa Croce del Montello, dove svolge un'attività di agriturismo e di guida naturalistica; e Renato, montelliano appassionato di piante che incontro all'inizio della mia ricerca. In alcuni casi ho avuto una singola notizia da altre fonti, o da un colloquio casuale con compaesani, ma non si tratta di informatori scelti veri e propri. Questo accade con il nome dialettale delle piante: registro quelli che sento sia da coloro che ho annoverato come miei informatori, sia da altre persone, che ho coinvolto nel mio lavoro in questi mesi. In un caso mi avvalgo un informatore "muto": si tratta di Zaccaria Dal Secco, nervesano, classe 1897, la cui esperienza in fatto di rimedi naturali compare, chiaramente, nel quarto capitolo del presente elaborato, dove attraverso la figlia Bruna, cerco di ricostruire almeno in parte le sue conoscenze in merito. In alcuni casi avviene un ulteriore contatto dopo il primo incontro: in tre una seconda intervista vera e propria; negli altri, con Mario ed Ilario, dei contatti sporadici per chiarire alcuni concetti o singole informazioni, circa il riconoscimento di piante e funghi.

²¹ Cfr. G. MARCATO, *Parlarveneto*, Firenze, Edizioni Del Riccio, 1981.

La maggior parte dei miei informatori nasce nella prima metà del secolo scorso: Miranda nel 1923, 11 nel decennio successivo, 4 intorno agli anni Quaranta; 7 negli anni Cinquanta e due nei Sessanta. Andrea, è il mio informatore più giovane ed è nato nel 1989.

☞ La trascrizione del dialetto

Per la trascrizione delle parti dialettali, mi avvalgo di criteri presenti in “Trascrizione pratica dei dialetti veneti”²² di Canepari e Cortelazzo:

- a *sata*
- b *bòba*
- c (davanti a *a, o, u*) *tòco*
- c (finale: dial. sett.) *tòc*
- c (davanti a *i, e*) *tòcio*
- c’ (finale: dial. sett. e periferici) *tòc’*
- ch (davanti a *i, e*) *chechignàr*
- d *dódese, dente*
- dh (interdentale: dial. sett.) *dhent(e)*
- e (chiusa) *meio/meglio* “miglio” (bot)
- è (aperta) *mèio/megio* “meglio”
- f *fòfano*
- g (davanti a *a, o, u*) *gara*
- g (davanti a *i, e*) *giara, gèrta*
- gh (davanti a *i, e*) *ghèrta* “avèrta, velia”
- gli *scuglièr(o)*
- gn *gnàgnara*
- i *vin, vissini*
- i *piàn, mèio* (in altri dial. *mègio*)
- l *slèpa, canal* (in altri dial. *canàe*)
- ‘l (evanescente) *ba’la* (ma *bae, canàe/canal*, e nei dial. sett. e perif. anche *bala e bale*)
- m *mama*
- n *nòna, anca* (anche in *ganba e canpo*)
- o (chiusa) *soto* “sotto”
- ò (aperta) *sòto* “zoppo”
- p *papa*
- qu *quacio*
- r *raro, parlar/parlare*
- s (sorda: iniziale) *sòto* “zoppo”, *so* “suo”
- s (sorda: davanti a cons. sorda) *spiuma*
- s (sorda: dopo sonante *l, r, n*) *pansa, onsa* “oncia”

²² L. CANEPARI, M. CORTELAZZO, *Trascrizione Pratica dei dialetti veneti*, in *Introduzione a ricerche etnografiche nel Veneto*, Vicenza, Accademia Olimpica di Vicenza, 1891, pp. 82-84.

| | |
|-----|---|
| s | (sorda: finale: dial. sett.) <i>sas</i> “sasso” |
| s | (sonora: intervocalica) <i>mèso</i> “mezzo”, <i>casa</i> |
| s | (sonora: davanti a cons. sonora) <i>sbiuma</i> |
| ss | (sorda: intervocalica) <i>strassa</i> , <i>cassa</i> |
| ‘s | (sonora: iniziale) ‘ <i>so</i> “giù” |
| ‘s | (sonora: dopo consonante) <i>on’sa</i> “unga” |
| s’ | (sonora: finale: dial. sett.) <i>dis’</i> “dice” |
| s’c | <i>mas’cio</i> // <i>s-c mas-cio</i> |
| t | <i>tuto</i> |
| th | (intevocalica: dial. rustici e sett.) <i>thento</i> |
| u | <i>ùa</i> , <i>suto</i> |
| u | <i>sguarato</i> , <i>quarcio</i> |
| v | <i>vaca</i> |
| z | (affr. sorda: iniziale: dial. perif.) <i>zòto</i> “zoppo” |
| z | (affr. sorda: dopo consonante: dial. perif.) <i>panza</i> , <i>onza</i> “oncia” |
| z | (affr. sonora: intervoc.: dial. perif.) <i>mèzo</i> |
| zz | (affr. sorda: intervoc.: dial. perif.) |
| ‘z | (affr. sonora: iniziale: dial. perif.) ‘ <i>zo</i> “giù” |
| ‘z | (affr. sonora: dopo sonante: dial. perif.) <i>on’za</i> “unga” |

Gli accenti, oltre che sulla è o sulla ò (aperte), si trovano sulle vocali delle parole proparossitone (*grìngo’la*), parossitone (*ciapà*) e ossitone (*ciapìn*).

Si utilizzano, inoltre, nel corso delle interviste trascritte:

- ... : nel caso di una breve pausa da parte del parlante.
- (...): quando viene omessa parte dell’intervista.
- (?): quando non ho compreso, e dunque, non sono riuscita a trascrivere, una o più parole nel corso dell’intervista.

La lettera “I” sta sempre per “Intervistatrice”; le altre indicano, di volta in volta, i nomi degli informatori coinvolti.

2

Natura, usanze e mestieri

☞ La natura nella tradizione contadina veneta

Affrontare un tema come la presenza della natura nella vita quotidiana della gente, le cui implicazioni si riflettano nelle arti e mestieri, nei giochi e nelle attività ludiche piuttosto che nelle tradizioni, ha significato, di fatto, nell'esperienza di campo per questa ricerca, trovarsi a guardare soprattutto al passato. Non si è trattato di obbedire ad una scelta prestabilita a tavolino, ma di procedere lungo una direzione che mi è parsa l'unica percorribile: in effetti avere notizie in merito significava doversi rivolgere ai più anziani, e registrare i fatti relativi al rapporto uomo-natura significava spesso e volentieri registrare il passato. Sei dei dieci informatori che intervengono in questo capitolo sono nati prima della Seconda Guerra Mondiale, tra 1923 e il 1936; uno nel 1946 e tre tra il 1950 e il 1960; l'ultimo nasce nel decennio successivo. Talvolta ai nostri incontri sono presenti anche i figli, o altri parenti, magari incuriositi da particolari della vita dei genitori che non hanno mai conosciuto.

Appare evidente dai racconti che la stagione di modernità e benessere che si è inaugurata in questa zona nel decennio successivo al finire della guerra, ha scosso il mondo di allora mutandolo profondamente; l'avvento del boom economico e dell'industria, ha significato innanzitutto il progressivo abbandono dell'agricoltura, e di tutto un sistema di valori e modelli sociali e comportamentali ad esso correlato: la profonda sintonia con la natura, prerogativa del contesto rurale, va sfumando, i nuclei familiari patriarcali, piccole aziende domestiche che miravano all'autosufficienza e al proprio sostentamento attraverso i mezzi forniti dalla terra, si sciolgono e i vincoli comunitari si allentano.

Nel contesto contadino che preesiste a questi sconvolgimenti la vita era scandita dal ritmo delle stagioni, ognuna delle quali aveva le sue caratteristiche, ed era accompagnata da particolari attività connesse all'esercizio della vita agricola. In una condizione di stenti dove la sussistenza era legata per buona parte alla terra, l'inverno doveva risultare una stagione per certi versi penosa e la primavera significava il risveglio della vita e della natura che iniziava nuovamente a dispensare i propri prodotti;

questa stagione veniva salutata festosamente, con la tradizione che prendeva il nome di “*batar marso*” o “*batar mars*”. Ottorino Sottana, un trevigiano di Montebelluna, zona a circa quindici chilometri a ovest da quella della ricerca, ha redatto un testo scrivendo le sue memorie circa la vita del secolo andato e ricorda, in proposito:

Era marzo, però, con il suo terso e tiepido sole il mese che portava la primavera! Era l'ultimo di febbraio, il primo ed il secondo di marzo, sul cadere della sera, l'eco di strani suoni di vecchie secchie, di bidoni e di tam-tam da percussioni su speciali tamburi di legno, confusamente si spandeva nell'aria. Erano tre sere d'una divertita fatica dei ragazzi che, in ossequio ad una tradizione che si perde nella notte dei tempi, “battevano marzo” salutano in tal guisa l'attesissima primavera.²³

Anche Ulderico Bernardi in una sua analisi della storia veneta, certifica la presenza di “cerimonie rumorose con battere di ferraglia e suoni di corno per spaventare i cupi spiriti del gelo e sollecitare la primavera, perché sveltisca il passo.”²⁴ Dai racconti degli informatori questa sorta di celebrazione pare effettivamente protrarsi per tre giorni, che secondo qualche testimonianza sembrano coincidere con l'ultimo di febbraio, e i primi due giorni di marzo, ma non tutti confermano perché non ricordano con chiarezza. Si trattava di produrre un festoso baccano, attraverso percussioni su attrezzi di uso domestico come tini, pentole o ferraglia di vario genere, perfino nei vecchi resti di bombe della guerra che erano tenuti in serbo proprio per l'occasione, e che Laura, interpellata in merito, conserva ancora. Mi dice che in quella circostanza il padre, abile costruttore, le fabbricava delle *rane* di legno, delle raganelle, giocattoli con cui i bambini concorrevano al baccano generale. Secondo la sua versione il fracasso avveniva alla sera dopo cena oppure al mattino presto, e ciascuno, in linea di massima, lo produceva standosene a casa propria, e accompagnandolo, talvolta, da una incitazione popolare che recitava “Marso marsiòl, fa l'èrba pal to bestiòl”; il tutto trovava il suo significato nel risveglio della terra che dorme, nel sollecitare la primavera a farsi avanti: si faceva rumore “parché te vea caro che cresesse l'èrba”. Secondo Miranda, classe 1923, nata nella campagna bavarese, il baccano si faceva alla sera, non al mattino, e non era limitato alla propria casata: i giovani correvano per le strade, trascinando barattoli e quanto poteva loro servire nell'intento di alimentare la baraonda, accompagnata, secondo i



²³ O. SOTTANA, *Usi e costumi di vita andata del mondo rurale trevigiano*, Treviso, Topografia Editrice Trevigiana, 1987⁵; cit. p. 209.

²⁴ U. BERNARDI, *Paese Veneto. Dalla cultura contadina al capitalismo popolare*, Firenze, Edizioni Del Riccio, 1990; cit. p. 81.

suoi ricordi, da un altro detto popolare: “Marso marsièn, vièn, vièn, vièn, fora l’èrba pal bestièn”. Anche Laura C. ricorda questo avvenimento, che si svolgerebbe, però, solo fino ai primi anni della sua infanzia, fino alle classi elementari, quando viveva ancora a Guarda, a tredici chilometri a ovest rispetto la zona della ricerca, in linea con l’estremità opposta del bosco Montello; da circa trent’anni vive a Bavaria. A proposito del “*batar marso*” ricorda:

L: Nei me ricordi che ho mi lontani, i èra questi, no? Nell’avvicinarsi del primo de Mars... e no me ricorde pì se l’èra el primo o primavera.

I: Lesee Calendimanzo, ultimo de febraio, primi de Marzo.

L: Se ndava, proprio, noaltri giovani, anca quei più grandi de mi, aa ricerca de sti bussoeòt vansai, roti, no so, e quei più esperti i li ligava l’un co l’altro, ad esempio. A volte ghe n’èra, adès molto meno de dè, parchè no se aveva tute ste latine, sti busseòt, però torno e case, proprio come el fero vecio, proprio tute el fero vecio, e se ghe n’èra bussoeòt mèio, parché se rompea co un ciòdo e se fea passàr dentro un fil de fèro, e dopo, aa sera, i passava pa e strade e i li fasea rodoeàr, in modo che i fasea tant rumór, e no so che scopo che i avesse, parché lora ère cea. Me ricorde, però, che me mama disea che bisognava tiràr dentro i mastèi, e biciclete, perché se vede che era tradission, che a sera là, no portàr via e robe, robarle, ma magari uno le portava... le cioeva e le portava da naltra parte.

I: Parché?

M: Eh, no lo so parché, questo, ma l’èra legà. Me mama disea “Eh, ho portà dentro el mastèl, ho tirà dentro a bicicletta...” Cioè... “parché se no chissà dove che te a trova?” Parchè a ièra comunque gente del posto, mi pense, che fasea sto... sto lavoro qua.

I: Fin a che anni?

L: Queste l’è proprio gli anni de la me... vara, pòsse aver vu dai sète, òto, undici anni. Fa conto tuti gli anni Sessanta, ecco. Fine degli anni Sessanta, sì, quel periodo là... fin a quel periodo là ancora se fasea. Dopo no, dopo man man anno per anno sempre meno, sì. Però, proprio, èra... forse anca prima, parché l’èra proprio el periodo delle elementari mio, che ancora se usava far sta roba qua. E el me periodo de elementari se chiude nel ’67, ’68.

I: Ma quando i te disea a cossa che el servia, co i ghen parlea, cossa te disei?

L: Come risvegliàr a natura, un po’.

I: E cacciàr i spiriti del gelo anca?

L: Sì, l’èra come un risveglio dea natura.

I: Ma un risveglio dea natura o cacciàr i spirito del gelo, del fredo?

L: Mi soprattutto l’aveve inteso come un risvegliàr a natura.

I: Quindi di fatto nessuno te ha mai parlà dei spiriti del gèlo?

L: No, nessuno me ha mai parlà dei spiriti del gèlo, però el fatto che ghe fosse sta roba qua che me vièn in ment, sta roba che mi no me spiegave, de portar via roba, de far dispettìn, podea essar legata a questo, più che altro, parché se no no ghe varie trovà na spègaziòn.

I: Ma quindi te te o spiega ades ti cusì o qualcuni ten vea parlà in sti termini?

L: No, l'è na spègaziòn che me dae mi adès. Parchè ghe n'èra... cioè, mi adès me ricorde che ghe n'èra sto fatto, me ricorde de me mama. Anca el cancell del ort, mi no so, anca ste robe qua. Anca robe da poveri ma...

I: I robea el cancell del ort?

L: Sì, dispettìn cusì. Che dopo no l'è che i li robasse, se li trovava da naltra parte, ma, insomma, uno no sa dove, podea èssar anca distante, l'èra na seccatura.

I: E se disea "Fora mars che l'èrba l'è qua, fora mars che l'èrba l'è qua, fora l'èrba pa st'istà?"²⁵

L: Sì, sì, sì. Per cui par mi l'èra un risveglio...

I: Come o diséetu esattamente?

L: (*Ci pensa un po' su*) Sì, na roba del genere. Anca parchè dopo mi, magari, vedeve che i fasea sto lavoro qua, li vedee passàr ma no l'è che mi andasse²⁶.

I: E in che età i fea ste robe?

L: I èra un po' più grandi quei che fasea proprio. Me ricorde de uno che l'avarà sete, oto ani pì de mi, per cui diciassette, diciotto anni.

I: Mas'ci e femene?

L: Mas'ci.

I: Tuti mas'ci?

L: Tosati pì grandi, sì.

I: E lori i osava sta roba intanto che i fea?

L: Sì. Sì, se sentia, ma l'entrava nea confusiòn generae, insoma, sto rumór dea strada...

I: Ma verso che ora?

²⁵ Cfr. O. SOTTANA, *Usi e costumi di vita andata del mondo rurale trevigiano*.

²⁶ Laura mi spiega in un'altra occasione, in cui le chiedo un chiarimento dopo aver trascritto la presente intervista, che lei raccoglieva il materiale che descrive anche se, di fatto, non andava, poi, in giro utilizzandolo per fare baccano. Quella fase era riservata ai maschi più grandi. Però lei precisa che il senso di comunità era molto più forte di ora, perciò il materiale che serviva a loro veniva raccolto con il contributo di tutti. È una constatazione, questa, di una comunità che è andata progressivamente a chiudersi in sé stessa, che non mi è nuova. Anche Sottana lo segnala nel suo lavoro più volte citato, e in un tempo ancora più lontano, ma pare, il cui sentimento comunitario era ancora più vivo: lui racconta che anche in caso di fatti incresciosi che colpissero i vicini o compaesani, pur nella miseria di avere poco per sé, si donava qualcosa per essere d'aiuto: "Allora si costumava così. Ci si aiutava nelle disgrazie, alleviando i danni con delle donazioni di ciò che s'era stati privati. Tanto avveniva in caso di incendi alla paglia, al fieno ed altro, perfino nei furti di mucche, con delle questue in denaro per l'acquisto di altre."; p. 238.

L: Scuro. Ma de sera. Cioè pena che se fa scuro, comunque prima de andar in lèt, no durante a nòt. De sera.

La mancata personificazione degli spirito del gelo, la cui cacciata traspare solo di riflesso alla volontà positiva di risvegliare la primavera, risulta condivisa da chi celebrava il “*batar marso*” nella zona della ricerca.

In un successivo colloquio, comunque, Laura C. corregge un’informazione che mi aveva dato in precedenza e che compare nel pezzo di intervista riportato sopra, dopo essersi consultata con la sorella in proposito: l’elemento del dispetto, l’usanza di spostare la roba altrui creando scompiglio, non sarebbe collegato alla festa del “*batar mars*”, ma alla domenica delle Palme, quella prima di Pasqua; oltre a ciò, nella notte che la precedeva ci sarebbe stata l’usanza di portare dei rami o dell’erba tagliata davanti alla porta di una ragazza, per esprimere disappunto nei suoi confronti o per ammonirla riguardo a certi comportamenti sconvenienti che la stessa avrebbe adottato in qualche occasione. Questa usanza ed altre compaiono in un lavoro che recupera le tradizioni locali della zona, dove essa risulta, però, abbinata alla festa di Calendimaggio:

Anche nella nostra zona fino agli anni Quaranta il primo maggio non ancora socio-politicizzato veniva festeggiato con tradizioni burlesche e talvolta pesanti nei riguardi di qualche ragazza dal supposto censurabile comportamento. Di solito l’autore di tali scherzi era individuabile in qualche corteggiatore respinto o geloso, spalleggiato da compiacenti amici. Uno degli scherzi più comuni consisteva nell’appendere nella notte tra il sabato e la prima domenica di maggio, su un albero vicino all’abitazione della ragazza, un arcolaio, detto in dialetto *corlo*. Ciò sarebbe stato di monito ad una vita più in famiglia e ad una maggior applicazione alle faccende di casa, specie a quella della filatura della lana, che si faceva appunto con l’arcolaio. In qualche caso veniva messo sulla porta di casa della ragazza dell’erba falciata di fresco: ciò assumeva un significato ancor più ingiurioso, che talvolta sfociava in vere baruffe, se i parenti dell’offesa avessero individuato o solo sospettato il colpevole.²⁷

Questo stesso gesto si ripeteva anche nel bergamasco, con un significato, però, diametralmente opposto: i ragazzi andavano ad inerbare le porte di casa dove vivevano ragazze da marito, ciascuno quella della propria prescelta, rituale, questo, che apriva la via a probabili matrimoni, e celebrando, così, la rinascita del ciclo vitale.²⁸

L’aspetto di risveglio della natura, dunque, e con essa della vita in genere, è associato al mese di marzo, che sveglia dal letargo invernale, e anche a quello di maggio, che

²⁷ B. CAON, R. GRANDESSO, *Strasse, ossi e ferovecio. Con Poenta e figheti e Roba da ciodi*, Campo San Piero, Edizione del Noce, 2008; cit. p. 19.

²⁸ Ho avuto questa informazione dalla relatrice, professoressa Ilaria Micheli, che la ricorda in quanto nativa della zona in questione.

introduce nel calore della stagione estiva: “In quasi tutte le regioni italiane il mese di maggio è portatore di tradizioni, di canti e di amene sceneggiate. Basti pensare al Calendimaggio fiorentino, vera espressione di gioia, ad accogliere nuova felicità ed amore (...).”²⁹

Una solennità molto sentita stava, poi, in coda al calendario, ed era il Natale e, nell’anno che sta per chiudersi, si celebra con una pianta che muore:

In qualche casa, dove ancora esiste il focolare, el larìn, si prepara per i vivi e per i morti (Lares) il ceppo di Natale, el nadàin, da accendere alla mezzanotte asperso di poche gocce di vino caldo, che il vecchio di casa (dove c’è ancora un vecchio dentro alla sua famiglia) distribuisce ai suoi cari in comunione. L’uso di alcune zone è di conservare un po’ di brace del ceppo per poter accendere il fuoco maggiore del Panevin, la vigilia dell’Epifania, così che la piccola comunità familiare partecipi col suo ceppo (la soca del casato) al calore vivo della più grande comunità, fatta di tanti ceppi-famiglie.³⁰

Questa usanza trova conferma nei racconti degli informatori per quanto concerne la bruciatura di un ceppo, un grosso *thoc*, che però doveva limitarsi a durare l’intera notte di Natale, ma non oltre, e che non pare essere stata accompagnata dall’esecuzione dei particolari riti per mano del capo famiglia. Non doveva trattarsi di una specie di albero particolare però il ceppo doveva essere grande e di legno duro per durare il tempo necessario: “Però bisogna che te usesse un albero duro, parché el duresse el fogo. Nol podea... sì, proprio come na cassia, o el morèr³¹, oppure castagno, oppure... castagno pi che sia.” Per quanto concerne le motivazioni di questo gesto, che Laura sostiene di metter in atto a tutt’oggi, lei stessa risponde: “Ah, de riscaldàr el Gesù bambìn i disea, che el deve nàssere. Scaldàr el Gesù bambìn che el deve nàssere.”; Maria, bavarese, le fa eco in questa attenzione al Bambino che nasce: “Cioè, praticamente, era un modo de stàr svegli, qualcuno che... un segno de vita durante a nòte di Natale, secondo mi. L’avea na tradission reigiosa, soprattutto, popolare ma religiosa.”

Una valenza particolare da un punto di vista culturale la rivestono quelle piante impegnate per la costituzione dei “capitèi verdi”, piccoli luoghi di culto posti ai crocicchi delle strade, nelle piazzette o al centro di un borgo, dove venivano poste delle icone di Santi o della Madonna:

²⁹ B. CAON, R. GRANDESSO, *Strasse, ossi e ferovecio. Con poenta e figheti e roba da ciodi*; cit. p. 19.

³⁰ U. BERNARDI, *Paese Veneto. Dalla cultura contadina al capitalismo popolare*; cit. p. 144.

³¹ Si tratta del gelso, presente nella zona della ricerca nelle due varietà di *Morus alba* e *Morus nigra*, rispettivamente gelso bianco e nero.

L'aggettivo verde vuol indicare qualcosa di vivo, in questo caso una pianta che ha accolto tra i suoi rami un'icona, un'immagine sacra, generalmente racchiusa entro una cassetta votiva in legno o metallo, spesso fatta a capanna, che può avere davanti un vetro protettivo e magari anche una reticella.³²



Silvano Rodato, studioso della botanica locale, li collega al mito dell'albero sacro, diffuso all'epoca dei Paleoveneti o dei Veneti antichi, intorno al I millennio a.C.³³. In molte culture passate e presenti l'albero, infatti, acquista un significato religioso: "Esso porta frutti e perciò viene visto come segno di fertilità, di abbondanza e di vita; con la sua rigenerazione periodica (soprattutto le latifoglie), evoca un ciclo, manifesta la potenza sacra nell'ordine della vita."³⁴ Oggi in questa zona come altrove esistono pochi superstiti di questo genere di rappresentazione sacra; molti erano eretti con una base in muratura; entrambe le tipologie

sono il retaggio di un passato intriso di religiosità cristiano-cattolica, e con gli altri simboli e luoghi devozionali, quali chiese, i capitelli di croci votive, alcuni affreschi pittorici sulle facciate delle case, formavano e formano quella che Ulderico Bernardi chiama "la geografia del sacro"³⁵. Nello specifico, si trattava di punti di snodo per le cosiddette Rogazioni, percorsi di preghiera propiziatoria seguiti dall'intera comunità, che si svolgevano nell'arco della settimana santa, e che culminavano nella benedizione dei campi da parte del sacerdote, perché il raccolto fosse florido e preservato dalle calamità naturali. Negli corso degli anni Cinquanta, in questa zona, le Rogazioni svolte

³² E. ARCA, *Capitèi verdi. Dal Montello ai Colli Asolani*, Caerano di San Marco, Danilo Zanetti Editore, 2003; cit. p. 9.

³³ S. RODATO (a cura di), *Il bosco Montello*, Segusino, Segusino Stampa, 1988; cit. p. 10.

³⁴ D. MASETTO, M. DE OSTI, *Capitelli verdi nella comunità montana delle Prealpi Trevigiane e in provincia di Treviso* in «*Il Flaminio*», n.12, Comunità Montana delle Prealpi Trevigiane, 1999, da <http://www.prealpitrevigiane.it/descpub.asp?id=30> (Consultato: Febbraio 2012).

³⁵ E. ARCA, *Capitèi verdi. Dal Montello ai Colli Asolani*; cit. p. 7.

in forma di processione gradualmente scompaiono; per alcuni anni si svolgeranno in chiesa, dove il sacerdote benedirà delle croci di legno che ogni famiglia porterà a casa per deporle su un albero, un esemplare posto su una posizione strategica rispetto alla proprietà e ai campi, in modo che la croce benedetta li sovrasti. Queste cerimonie vanno via via scomparendo col graduale abbandono della terra e dell'agricoltura come fonte primaria di sostentamento.

Per quanto concerne la percezione che gli informatori paiono avere del fenomeno dei "capitèi verdi", caricare la pianta coinvolta di particolari implicazioni simboliche mi pare un po' forzato; i più si limitano a segnalare che esistevano, rari sopravvivono tutt'ora, dei capitelli posti sugli alberi, che contenevano icone sacre ma questo accadeva quando non ci fosse la possibilità, economica o di spazio, di costruirli con materiale alternativo, cioè in muratura; molte famiglie desideravano venerare questo o quel santo e costituivano questi altarini, per i quali a volte le piante erano i sostegni più pratici, oltre che suggestivi. Quando chiedo se si trattasse di alberi particolari mi si risponde che spesso veniva scelto l'*òpio*, l'acero campestre, perché era un albero duttile, che si prestava bene ad essere lavorato secondo la forma che si desiderava conferirgli, in questo caso che si aprisse incurvando i rami per contenere la teca con l'effigie sacra. La foto nella pagina precedente raffigura un'effigie di Sant'Antonio proprio su un acero campestre, un capitello che si trova in via della Riscossa a Sovilla di Nervesa.

Una fede che non è sbiadita col tempo nell'animo degli informatori più anziani è senz'altro l'attenzione ai lunari: il profondo legame del contadino con la natura circostante si riflette nella valutazione della situazione lunare, il cui influsso giocava pesantemente sullo svolgersi di tutte le attività legate alla vita agricola:

Per ammazzare il maiale doveva essere luna calante, come per potare le viti e tagliare le siepi. Ammazzare con la luna crescente si rischiava di far andare a male i salami; tagliare la legna con la luna crescente, faceva i tarli! Con la luna crescente si poteva seminare il radicchietto e l'insalata da taglio, ma non i finocchi, altrimenti facevano una lunga canna... "Gobba a ponente, luna crescente, gobba a levante, luna calante!" si diceva una volta, ma anche adesso si dice così: per fortuna la luna è sempre uguale!³⁶

Quest'ultima considerazione rispecchia l'evidente presa di posizione degli informatori coinvolti nella mia indagine, infatti ho potuto constatare che da parte loro "(...) la fede

³⁶ I. PERIN, *Pocha tera, tanti sass. 'na fameja de contadini a lovadina dai primi del novesento ai ani sinquanta*, Casale sul Sile, L'Artegrafica, 2011; cit. p. 89.

negli influssi della luna sulla vita animale e vegetale, resta intatta (...)”³⁷, perseveranza colorata da una nota di riprovazione nei confronti degli atteggiamenti dei più giovani che tendono, invece, ad escludere l’ascendente dell’astro sulle varie attività. La problematica emerge per la prima volta quando Gino, informatore bavarese, classe 1932, a proposito del taglio dei rami di salice, mi racconta che è indispensabile considerare la posizione della luna: dev’essere crescente. Mi spiega: “No in caeàr, parché si no el sòfre. Come le piante da lavoro, adès no i bada più, ma na volta i e taiea tute, e la cassia, e el castagno, e dee olte i doparea l’olmo, fràssen, tuti in caeàr de luna. Mai in cressàr de luna. Sempre nel caeàr dea luna.” La mia mancanza di preparazione in materia mi porta a chiedermi se questo possa essere il retaggio di antiche superstizioni o se esista una naturale correlazione tra la situazione astronomica e l’andamento dei vari mestieri. Chiedo qualche chiarimento ad un secondo informatore, Roberto, appassionato di piante e dedito alla vita agricola, che intervisto assieme alla figlia e alla moglie Giovanna:

I: Ma lu, co el lavora, no so adès se sie anca pa ste robe qua, o solche par l’uso del legno, che i disea de vardàr el caeàr de luna, el cressar de luna... chee robe là, se e varda ancora? Servee?

R: Sì, sì, sì. Parchè, sì, anca su l’orto, roba così, che ti te sémina, cioè... se te mete sul cressar de luna, a saeata, radici, cossì, chea roba eà, la parte, la cistisse, cioè la fiorisse subito, ti te a taia na volta e dopo la va in samensa, cioè la parte e via.

V: Te a magna na volta.

I: Cossa vol dir “a va in semensa”, che o sente sempre dir?

R: Prima la fa a foia, tute le piante, sì, el radicio, tute e fa samensa, e riproduce. Eora chea là te fa ora sì e no de taiarla na volta e dopo la va suito... la cistisse. La va su e la fa a semensa. A fiorisse, sì co a fiorisse dopo no e pì bona, parché no ghe n’è pì a foia, a fa el cespo, el diventa legnoso e dopo a fa un fiór, radicio, qualsiasi.

I: Anca e robe spontanee, eora?

R: Sì, sì, sì.

I: Parché i me disea anca a proposito dee radicèe, ste robe qua.

R: Eh, ma quee le e ‘sa, però l’è in tera, quee. Però, invese, quando che na pianta, co na semensa cussì, che ti te a buta, e te a semena sua luna crescente, quea a parte e a va subito.

I: Ah sì? Ma quindi fa na gran differensa?

³⁷ D. COLTRO, *Paese perduto. La cultura dei contadini veneti. La giornata e il lunario*, vol. I, Verona, Giorgio Bertani Editore, 1975; cit. p. 18.

R: Eh, te te incorde sì! Te mete la saeata, ti te a vede, sì, co le ora de magnarla, e foiete, te a taia, no te fa ora gnanca a finìr taiarla che la fa chel lavoro eà. Eh sì. Anca sui innesti, e vide, tut. Ara che a luna la regoea tut!

I: Anca co e stròpe, i me disea, che i stea tenti a taiàr co a luna...

R: Sì, e anca la legna. Se te varda sempre a luna, no te fa mai nessun lavoro, però, ghe vorie taià, per far tavoe o altri lavori così, el ghe vorie sempre. Luna calante.

I: Ma parchè, se no, cossa succede?

R: Se no el fa a termite, el tarlo; la sbusa, el lavora, sì, el magna el legno. Dopo no el dura pì. I vini ostesso. Adès, se ti te vol vini un po' spumanti te fa sul primo quarto, magari, leggermente. Parché se te o fa quando che a luna l'è al massimo, e buttiglie e s'ciòpa tute!

I: Pensa ti, ah!

G: Cossa che l'ha da èssar a luna!

R: Ara che a luna, dopo, anca pa e donne, par tut quant, el ciclo, tut quant, e l'alta e bassa marèa, la luna l'è importantissima, dio bon!

I: Ma sui innesti, eora, cossa succede se te o fa co a luna sbaiada?

L: Succedarie che, almeno, anca là sui libri che lese, che la farie... la produce meno frutti, la fa più legno, cioè a sviuppa pi chioma, foie, rami, a fa meno frutti, atu capi? E la va in produziòn anca dopo diversi anni. Invesse, se tea fa al contrario, uno: la attechisse, cioè ciapa mèio l'innesto, prima, invesse, cusì el par che el ciape, e magari, sì, el scumissia butàr fora e foietine, par che a ciape e dopo el se seca e more. Te ha meno possibiità de atecchimento.

G: I ghe vol fati al momento giusto.

V: Tut in luna calante el ndea fat.

I: E na volta i vardea tant ste robe.

Dunque Roberto mi informa sull'influsso della luna nella piantagione delle verdure dell'orto, negli innesti, nel trattamento dei vini e nel taglio della legna. Questa posizione viene confermata anche da terzi informatori, Antonio e Laura, sposi di Sovilla, sull'ottantina, ai quali chiedo se, per quanto concerne la loro esperienza, si prestasse attenzione alla posizione lunare prima di cimentarsi in qualche attività che avesse a che fare con la gestione della vita agricola e la risposta è chiara: “ Cèrto, questo sì, sempre. Su tuto, su tuto.” Proseguendo l'intervista confermano che, come aveva anticipato Roberto, il rischio maggiore a cui ci si espone tagliando la legna in “*cressént*”, quello utile per la fabbricazione degli attrezzi necessari di cui si parlerà in seguito, è che il legno sviluppi al suo interno i “*cariòdi*”, i tarli, rovinandosi o diventando inservibile:

A: Lori, qua, i vèci, i usea proprio la luna, e i rispetea el massimo.

L: Su tuto.

- I: Anche per tagliàr el legno, no?
 L: Sì, ben, quel principale, e copar i porsèi...
 I: Ma adès no se varda pì ste robe?
 L: Sì! L'è che no te varda pì, satu parché?
 A: El progresso te ha portà a rovinàr tuto!
 L: Aa rivina de tuto!
 I: Ma se mi taie el legno in cressar de luna, cossa succede?
 L: Che, dopo un periodo, el fa i cariòdi, el se rovina.

Anche nel caso della legna da ardere il problema sussisterebbe e a riprova di tutto questo mi mostrano dei pezzi di legna che avevano acquistato per essere bruciata d'inverno e che sostengono dover essere palesemente tagliata in "cressént", nonostante il venditore avesse loro garantito il contrario. Nella loro esperienza, protratta ben oltre il mezzo secolo, sanno che se fosse stata tagliata in luna calante non sarebbe danneggiata dai tarli, che invece la divorano.



- I: Allora questa l'è taiada quando?
 A: Questa in cressént.
 I: Invese bisogna taiàr in calént?
 L: In calént. Quea là, no e roba che se brucia, te fa altro che fumo e cenere.
 L: Parchè l'è consumà, la so fibra, el materiale più valido, l'è tut magnà dai tarli. E un tarlo grosso, satu! E te sente che rumór che i fa. (...)
 A: Vara, sto qua, l'è un fenomeno, e l'è na cosa vera!
 I: E se te fa un mobie compagno, eora?
 A: Eh, sì. E travasàr el vin? Sempre el temp che no ghe sia aria, caént de luna. L'ho trovà anca su un giornàl chealtro di.
 L: E l'è qualunque legno, no solche a cassia, qualunque legno, che succede cusì.

C'è chi afferma a proposito della luna, che "L'unico influsso fisico diretto e accertato è quello delle maree"³⁸, ma le testimonianze dei miei informatori e i lunari appesi alle pareti di casa loro, dimostrano che la fiducia sul fatto che la luna possa influire in ben altri ambiti è tutt'altro che accantonata. Questa presa di posizione non si ferma alla sfera delle credenze popolari ma si riflette nella letteratura relativa al trattamento delle

³⁸ G. PELLEGRINI, *La Luna: tra credenze popolari e influssi reali*, da www.fungofollia.com/files/influssi_luna_internet3url.pdf (Consultato ad aprile 2012).

piante, pur ammettendo che il nesso tra l'astro e i fenomeni naturali rimane ancora poco chiaro:

È impossibile determinare come e quando sia stato scoperto il collegamento tra le fasi lunari e i fenomeni naturali che si svolgono sulla Terra. (...) Osservazioni sistematiche relative al corso della luna e al comportamento biologico dei vegetali misero in luce una serie di coincidenze notevolmente precise e regolari, tali da non sembrare attribuibili al caso.³⁹

Se è vero che fin dai primordi l'uomo ha avuto l'istinto di collegare i fenomeni naturali alla luna, è solo nel Seicento che è iniziato uno studio basato sull'osservazione diretta e su metodi statistici. In effetti il primo influsso accertato è stato proprio quello sulle marè, il che ha portato taluni a conclusioni che paiono, però, rimanere ancora allo stato di pure "deduzioni":

Il fenomeno delle marè prova che la Luna esercita, nei confronti della Terra, un'attrazione particolarmente captata da masse dotate da scarsa coesione, come, appunto, l'acqua. Di conseguenza, si ritiene che la luna "muova gli umori" degli organismi viventi, cioè il sangue degli animali e il sangue dei vegetali, attivandone la circolazione a favore delle funzioni biologiche. Al contrario, quando è assente o in fase calante, la Luna avrebbe effetto deprimente sul metabolismo.⁴⁰

Di fatto, la posizione della scienza in merito è scettica, perché non ci sono abbastanza prove per attestare l'ascendente della luna su taluni fenomeni naturali, essendo, questo, un campo che poco si presta ad esperimenti empirici che si possano registrare con facilità e interpretare in maniera univoca. La cultura popolare, comunque, non pare dello stesso avviso, e sembra che l'esperienza accumulata a contatto con la terra e la natura, giorno dopo giorno, sia ritenuta più che sufficiente a riconoscere alla luna ampia influenza sui molti fatti riguardanti l'ambiente circostante.

🌀 **Lavori artigianali con il legno e altre piante**

Le case dei contadini dagli ampi porticati, per riparare gli attrezzi da lavoro e per lavori vari in caso di cattivo tempo, la stalla, il fienile, la "tieda", la cucina ampia e capace di contenere per i pasti anche trenta o più persone; inoltre con una spaziosa aia, "cortil", per consentire tutti i movimenti dei carri, (...) dove liberamente razzolavano e starnazzavano anitre, oche, tacchini, galline e altri animali, davano l'idea delle case cloniche o delle cascine.⁴¹

³⁹ F. MAINARDI FAZIO, *Il nuovo calendario lunare per l'orto e il giardino*, Milano, De Vecchi Editore, 1993; cit. p. 9.

⁴⁰ *Ivi*, p. 10.

⁴¹ O. SOTTANA, *Usi e costumi di vita andata del mondo rurale trevigiano*; cit. p. 46.

Contesti simili fanno da sfondo al paragrafo presente, dedicato a lavori artigianali che richiedono l'utilizzo di piante o di parte di piante, considerando innanzitutto l'impiego del legname, base per la costruzione di molti oggetti, utili nella dimensione agricola della prima metà del ventesimo secolo e poco oltre. Infatti, chi ha continuato a operare in questo settore negli anni successivi, anni di profonde trasformazioni economiche e sociali, ha potuto disporre di vari attrezzi e macchinari, più sofisticati ed entrati nell'ordinario commercio, che hanno sostituito quelli preesistenti fatti artigianalmente nelle varie casate; questi cambiamenti sono andati di pari passo ad un radicale stravolgimento del sistema di valori sociali, e ad un profondo mutamento proprio nella concezione stessa dell'agricoltura, non più concepita come risorsa di sussistenza, praticata da famiglie che lavoravano la terra come unica risorsa, ma come attività alternativa all'industria per entrare in un ordine di mercato.

Per quanto concerne lavori di fabbricazione di attrezzi o di altri strumenti che erano impiegati nel contesto di vita contadina, emerge dai racconti degli informatori la tendenza al risparmio ed una conseguente attitudine ad ingegnarsi per costruire ciascuno da sé, nei limiti del possibile, gli arnesi necessari senza ricorrere ad aiuto esterno: praticamente tutto, mi si ripete, avviene in famiglia. La necessità, dunque, spingeva gli uomini a sforzarsi per ottenere qualcosa che sarebbe stato sconveniente dover reperire altrove: "Il contadino per il suo stato sociale, ma ancora di più per l'isolamento dal mondo esterno, fu costretto a rendersi autosufficiente apprendendo alcuni mestieri che gli furono utili."⁴²

Quasi ogni strumento è fatto artigianalmente dagli uomini della casa, tentando di utilizzare i mezzi che siano reperibili nell'ambiente circostante, il legno soprattutto, per non avere spese ulteriori che graverebbero sulle spesso già provate economie domestiche. Naturalmente alcune realizzazioni erano di fattura meno elaborata, altre richiedevano l'impiego di utensili specifici, che non tutti possedevano, come nel caso delle botti, o di alcuni macchinari caratteristici della vita agricola; chi non si trovava, dunque, nelle condizioni di essere autosufficiente nella fabbricazione si sarebbe rivolto ad altre famiglie del quartiere o del paese, in grado di realizzare l'intero attrezzo necessario o la singola parte di esso che non si era in grado di fare da sé. Mi si racconta che alcune attrezzature necessarie potevano, eventualmente, essere prestate a chi non aveva potuto procurarsele altrimenti, però non era sempre possibile, perché alcuni arnesi servivano a tutti nello stesso intenso periodo dell'anno, deputato, per forza di cose, a

⁴² G. ŠEBASTA, *Gli attrezzi in Introduzione a ricerche etnografiche nel Veneto*, Vicenza, Accademia Olimpica di Vicenza, 1981, pp. 131-138; cit. p. 134.

quella o all'altra particolare attività: “(...) Ma, dopo te te imprestava, anca. Però, vitu, come a machina dea fòia, ogni fameia a ghe voea, parché quea stagiòn l'èra... no te podea andàr in prest de quea... no, parché i vea da usarla anca lori, no?”.

Questi lavori manuali, di riparazione o costruzione, si svolgevano in quei momenti che, per le loro natura, non potevano essere dedicati alla prima occupazione del contadino: il lavoro sui campi e la gestione della propria semina e raccolto; si trattava delle giornate piovose durante la bella stagione, e di buona parte dell'inverno. Ottorino Sottana, richiamando la sua esperienza, che mi pare decisamente condivisa anche nella zona di pertinenza della ricerca, fotografa brevemente la situazione, parlando dell'inverno, appunto, come periodo di riposo forzato dal lavoro nei campi da parte del contadino: “Con il freddo, con la neve e il gelo, accantucciato in un angolo della stalla, riparava gli attrezzi per la primavera, oppure sgranava le pannocchie a mano per il seme, da spargere a maggio (...)”⁴³. Antonio, un informatore di Sovilla, vicino all'ottantina, precisa che questa fase di riparazione e costruzione, lungi dall'essere solo una sorta di letargo forzato dalla vita del contadino all'aperto, al contrario, era una pausa naturale ma imprescindibile, perché i lavori accumulati durante l'anno erano davvero molti e gli uomini operavano a questo scopo, nelle stalle o sotto i portici, con ritmi serrati perché il necessario fosse pronto a primavera.

Vara che na volta, durante l'inverno, che ghe ièra inverni... (...) Più rigide de dè. L'inverno èra inverno, comincea la primavera e ghe n'èra tuti i atressi che se vea in legno, ghe n'èra sempre quel da sostituìr. Eora i òmeni, che i èra lori che fea i lavori, quei che savea pì far, i fea i atressi che te vedea, i metea un toc sul caro, che èra de legno... (...) tut l'inverno, ghe n'èra sempre da lavoràr. Adès, co quea dea plastica, no te fa pì gnente.

Come accennato, queste attività erano sempre portate avanti degli uomini di casa, dai lavori più complessi a quelli più semplici, come la costruzione di una scopa; si trattava di occupazioni, la fabbricazione e riparazione degli oggetti, che rientravano, infatti, tra gli specifici compiti della categoria maschile, benché le donne potessero essere talvolta di sostegno in queste attività e generalmente collaborassero dinamicamente ai lavori sui campi.

Ulderico Bernardi, esaminatore della storia veneta, segnala come il valore del lavoro artigianale, che stimolava non solo la stessa manualità della persona, ma anche l'intuizione ed il ragionamento, rendendo, di fatto, l'individuo autosufficiente nel portare a termine un intero prodotto finito, sia stato screditato dal sistema di valori

⁴³ O. SOTTANA, *Usi e costumi di vita andata del mondo rurale trevigiano*; cit. p. 268.

attuale; quest'ultimo pare caratterizzarsi, oltre che per la propensione all'estrema frammentazione dei ruoli, proprio in opposizione all'altro, anche da una istintiva quanto immotivata presa di distanza dal lavoro manuale, spesso caricato di un'accezione negativa e concepito come declassante rispetto a quello intellettuale:

L'estrema specializzazione del nostro tempo rende poi sempre più indispensabile ricorrere agli altri per ogni servizio o prodotto. Nell'età che ha preceduto la grande trasformazione industriale dei nostri giorni, molta parte di ciò che era necessario in casa, anche gli attrezzi, veniva prodotto nell'ambito delle attività domestiche, facendosi costume di vita. E solo la pessima pedagogia familiare piccolo borghese minacciava il ragazzo svegliato con la frase "sta attento, perché se fai male a scuola ti mando a imparare un mestiere!". Il mestiere, la manualità, come condanna alla fatica e alla umiliazione, come rovinosa caduta nella scala sociale. (...) La vera saggezza popolare, quella che sa guardare lontano al di sopra delle mode, aveva dettato: "impara l'arte e mettila da parte!"⁴⁴

Quella di chi sapeva destreggiarsi nei lavori artigianali la si riteneva, poi, una vera arte in senso lato, perché quando qualcuno sapeva fare quei mestieri umili, ma testimoni muti di una maestria costata fatica fisica e mentale, era degno di ammirazione, anzi, "el ièra un artista", come Gino, informatore classe 1932, definisce un suo zio particolarmente ferrato nella costruzione di tutti gli arnesi caratteristici della vita contadina e non solo. Questo sentimento di profondo rispetto, verso un passato in cui ogni oggetto necessario costava fatica e preparazione ma regalava anche profonda soddisfazione, traspare chiaramente negli incontri con gli informatori più anziani, ormai consapevoli del valore di quell'arte, perché calati in un mondo in cui tutto, o quasi, arriva preconfezionato, e dove, i più giovani, di conseguenza, non sanno dare il giusto peso alle cose: "Come volatri 'soveni, se uno no l'ha mai vist ste robe, nol pensa gnanca che e esiste! Invesse l'èra tuta roba fata a man. E no l'èra mia fàcie, satu!"

In questo contesto, dunque, la manualità era un valore e non solo una seccante necessità di fronte alle circostanze della propria condizione, e in quanto tale veniva trasmesso ai figli, che lo facevano presto loro, come mi racconta Gino con una punta di amarezza per il mutato stato di cose:

Eora, quando che i vegnea casa, che i vea fat e so lessión, i ndea drioghe aa gente che lavorea, i imparea; i imparea lavoràr de pì de dè! Parchè dè i tosati, come i mei, qua, tre mas'ci, na olta, a che l'età là, qua in casa mea, i fea tuti i lavori, dal fero al legno, dae rode a riparàr el caro, da fàr la bote a... tuti i lavori. I imparea, i vardea, eora i ghe disea "fa cusì, piana coeà", tut a man, no ghe ièra màchine, tut a man. Parchè mi vee un me 'sio qua, che ha fat ..., che ha fat bot, tine, i tini, cheià de legno, te te ricorderà de verli visti anca ti, e tine de len. Ndea fat tut in casa, eora

⁴⁴ U. BERNARDI, *Paese Veneto. Dalla cultura contadina al capitalismo popolare*; cit. p. 49.

el fioét el vardea e l'imparea. Invese dè, là, el vièn... insemenì a testa col computer, e no va dentro pì gnent!

Come accennato, spesso, i lavori di riparazione e, soprattutto, costruzione di attrezzi, piuttosto che di mobili o altro, prevedevano il necessario impiego del legno, che nel caso della zona in questione, a detta dei miei informatori, era praticamente sempre reperito nel Montello, e molto raramente acquistato. Come illustrato nel precedente capitolo, infatti, in attuazione della riforma Bertolini del 1892, il bosco era stata privatizzato e suddiviso in appezzamenti, consegnanti in parte a coloni esterni, in parte ai *bisnént*, i contadini meno abbienti della zona. Ecco che molti paesani, di fatto, si trovavano in possesso di un terreno sul Montello, podere da molte famiglie conservato fino ad oggi, quando non sia stato venduto, tra cui quelle a cui appartengono alcuni informatori che consulto, e che fungeva da utile giacimento dove reperire innanzitutto, appunto, il legname, oltre che per essere lavorato, anche da fuoco, e poi altri prodotti boschivi, magari alimentari, che tornavano utili complementi al sostentamento di allora. Il Montello appariva, dunque, e tutt'ora appare, un utile deposito da cui prelevare la legna da ardere, per il cui scopo, ieri come oggi, erano particolarmente impiegate alcune specie di piante, sviluppatasi in loco principalmente proprio a seguito del taglio a raso, che ha preceduto la privatizzazione. In questa occasione, infatti, molte querce o altri grandi arboree preesistenti erano state eliminate, lasciando il passo ad altre varietà, prime fra tutte l'acacia, pianta che ha preso piede facilmente diffondendosi ampiamente in tutta la zona, e che è apprezzata per la caratteristica di crescere velocemente, fornendo legname in tempi brevi. Un informatore mi spiega l'avvento di questa tipologia di pianta e altre di simili impieghi:

(...) la acacia l'ha una particolarità che essendo una... l'é una pianta pionièra, comunque, che cresce molto velocemente, però, l'ha bisogno de molta luce, e su una foresta tipo quera caducifoglie montelliana a grandi arboree (querce, frassini grandi, carpini, e bla bla, eccetera...) ti te aveva un bosco che aveva una copertura totale della parte superiore alla luce, quindi sotto no poteva cressar niente. L'unica roba che poteva cressar l'èra quando che te faseva taglia raso. Taglio a raso voleva dire aumentare la temperatura del suolo, e quindi voleva dire darghe avvio a tuta na serie de piante pionièra, che dopo dae nostre parti qua l'é el (?), el nocciolo, e l'acacia, adesso, sostanzialmente parché ti, quando che te taia un bosco a raso, la prima roba che ciapa l'é l'acacia, che l'ha la particolarità: de crescere molto velocemente, quindi rendere legna da taglio, da fuoco, in maniera molto produttiva, perché in sette o otto anni na pianta d'acacia l'é già buona da tagliare (...). Mi ho visto boschi tagliati a roveri e piantàr le piantine de acacia (...).

Nella prima metà del secolo scorso ed oltre, i miei informatori mi confermano che anche la legna da ardere era un bene prezioso per le famiglie di contadini, indispensabile durante tutto il corso dell'anno: non si trattava solo dell'unica possibilità di riscaldamento degli ambienti domestici; la legna, infatti, era anche l'unico combustibile alla portata per cucinare il poco cibo a disposizione e a questo scopo anche la stufa, oltre ad eventuali forni, era spesso accesa anche d'estate. Gino e la moglie Antonietta mi raccontano che, in questo clima volto al risparmio su ogni dettaglio, si prestava attenzione a raccogliere anche i legnetti più fini; in campagna, magari, i rimasugli che cadevano a terra durante la portatura delle viti:

G: Eora ghe ièra, ghe ndea ben anca sta legna fina, parchè a stua a ièra alimentada tuta coa legna fina pì part, parché...

A: Pa far da magnàr, des no so mi...

G: Sì, gas no se ghen parlea de gas, no se parlea de chee robe eà. Tut coa legna.

I: E quindi anca de istà ghe voea a stua?

G: Eh, nas'cianta sì, sempre. Parché la poenta la ièra na volta al dì, la poenta, la ièra la tradission dea calièra da poenta, o el taièr; i sartea a poenta e dopo taia, eora part a ièra poca, ma a poenta se podea taiarghen fin che se voea.

Nel caso di legname procurato per scopi di fabbricazione di oggetti o mobilio, doveva essere lasciato seccare prima di poter essere impiegato, e ne venivano selezionate le varietà in base alle caratteristiche che il prodotto finito doveva assumere, se chi costruiva disponeva della possibilità di scelta. Raro era il rovere, ma molto utilizzati erano, oltre alla Robinia, il legno di ciliegio e quello di castagno, reperito, appunto, sempre nel Montello:

G: (...) Eh, el vegnea su meravigliosamente in quei anni là.

I: Anca qua in campagna?

G: No, qua no i vièn i castagni. Qua no, ghe vol el terrén del Montèl. (...) Qua, gnanca impiantarlo un castagno, parché nol vién. Ma là i vegnea su béi e lora el ièra un legno... parchè tante càmare, lora, dei sposi i ndea fate de castagno. Per esempio Grassian, lassù, che i fea i falegnami, i lavorea tant anca col castagno. E dopo l'é egnést fora tute chealtre robe moderne, el legno pi pregiato. Ma si no, in quei anni là dea povertà, i fea far anca a camera de castagnér. O di ciliegia. Ièra... el ciliegio, ièra meio, insoma.

Anche l'olmo e il bagolaro, detto volgarmente *pisolèra*, secondo i ricordi di Gino, erano variamente impiegati: "Sì, ghe ièra... lora par certi lavori ghe voea el olmo. Legni duri, che no se crepesse, che no fesse... che se verdesse, insoma. El olmo e si no, ades no so,

qua i ghe dis a *pisoèra*, la *pìsoea*.” Alla lista si aggiungono il frassino e l’acero. Gli olmi, a detta di Gino erano più rari e difficili da trovare. Per quanto concerne la modalità di reperimento del materiale, il mio informatore è molto chiaro, e la sua testimonianza trova conferma negli altri:

I: Quindi sto legname che ve servia pa far l’attrezzatura, veo comprassi o lo trovassi?

G: No, se o trovea sempre sul Montèl.

In base all’aiuto dei miei informatori e ai loro racconti, posso abbozzare una rassegna di attrezzi che, più o meno abitualmente, venivano costruiti artigianalmente. Come già accennato, in realtà, non tutti i lavori potevano essere fatti in casa, perché richiedevano competenze e specialmente congegni particolari, necessari alla costruzione di questo o quell’oggetto. I miei informatori Gino e Antonio, erano parte di grande famiglie attrezzate alla costruzione di molti oggetti. Anche Laura, la moglie di Antonio, vanta subito una famiglia natale molto ferrata in ogni genere di lavoro; mi dice che suo fratello faceva “*grape, vassór, timón dei cari, broche...*”⁴⁵, perché disponevano degli attrezzi necessari e potevano forgiare quello di cui c’era bisogno. Gino mi racconta di avere avuto uno zio particolarmente capace, un “artista”, abile costruttore e falegname, che risparmiava alla sua famiglia la pena di rivolgersi ad altri per ottenere gli oggetti necessari all’uso domestico. Il primo manufatto di cui mi parla sono le tine, che erano utilizzate, per esempio, poste sui carri, per contenere i funghi che venivano raccolti anche in quantità massicce sul Montello, e le botti, impiegate nell’ambito della produzione del vino, cara a queste zone, o per contenere altre bevande preparate in casa.



G: Eh, ghe ièra onde che i lavorea e boti, ma come qua, casa mea, che ghe ièra un me ‘sio che l’ièra un artista, elora, e robe, chi che no ha mai vist, el vea par tiràr quee che i ghe ciama e dòghe, no so par italiano come che se dis...

A: Doghe, forse, anche, sì.

G: Eh, ghe vol na squareta, a squara, parché no le ha da essar drite, bisogna che e sie tute co na inclinassión, parchè le ha da combaciarse e far el rotondo. Eora da tiràr su, e la cosa a ièra de legno, cusì, co un fero; no a ièra na màchina come

⁴⁵ Si tratta di attrezzi da lavoro, ossia, rispettivamente: erpici, vomeri, timoni dei carri e chiodi.

des “meti soto, taca tanti gradi, passa eà e son sicuro!”; e tira sta cosa, e dopo prova coa scoreta a vardàr se la ièra tirada, o se a ièra massa, o se a ièra cosa, eora naltro colpo! Fin che la squara ciamea el drito ben, che, drio el rotondo, la dovea essar... essar esatta insoma. E dopo, lora, i ghe metea in piè, i ghe tachea... se fea un bel fogo dentro, e dopo co dee corde de acciaio, parché tuta roba in casa, serada; prima bas e dopo, pin-pianet, pin-pianet, fin insima, de farghe la pantha, e serarla.

Gino sottolinea ancora una volta il valore del lavoro manuale che, sostiene, non era facilitato da precise macchine che si potevano preimpostare come oggi, ma la cui riuscita era affidata per intero alla capacità e alla precisione del lavoratore. Anche nella famiglia di Laura, si usava costruire le botti che, ricorda, dovevano stare a mollo perché il legno potesse indurire, effetto particolarmente evidente anche nei pali di acacia che venivano preparati per essere utilizzati come sostegno delle viti:

L: Sì, ah. Parchè, alora, noaltri... come me ‘sio, el fea anca e botti. Elora e botti ghe n’è de castagno, opure ghe n’è de cassia, che sarie a gadia. Ma più che sia noialtri se e fea de castagno. E si no ghe n’è el rovere. Eora co sto legno, pa far le botti, l’è un legno che rende. Però bisogna assarlo tant in bagno, eora i buta fora tut quante el sugo rosso, nero.

I: Quant se i assava?

L: Eh, no, no, ghe vol tuta a stagiòn; dopo, fata, ghe vol assarlo sempre pièno, sempre pièno. E come, lora, a cassia, quea che i mete sui pai dele viti, che i fea i tralci dee viti, eora quei i li metea in bagno sui fossi, sui fossai. I ciapea le buse morte... I parecea i pai pronti, par méterli par tera, par méterli sue vide, in piantagiòn dee vide, ii metea sui fossai, sui fossi morti, corea poc l’acqua, eora restea sempre l’acqua ferma, e i stea in bagno, eora i era proprio, se dise come el legno, invese i trovea come el marmo.

I: Ah, parchè i se indurisse, proprio, a star in bagno?

L: I se indurisse proprio. I se toglie la scorsa, i resta bei, puliti, bianchi.

I: E questi i vegnea assadi quant, in bagno?

L: Eh, mónega, do, tre ani!

I: Ah, adiritura?

L: Oh, sì, sì, sì, sì. Tre ani comodi. Bisognea assarli là. I li parecea e co i èra pronti se fea el cambio.

Per quanto concerne le botti, emerge dall’esperienza di più informatori, che si usava pulirle in una maniera particolare, una modalità che mi è indicata come *brónbolo*, o *brómboeo*: consisteva nel lavarle riempiendole di acqua bollente e aggiungendovi foglie di pesco, le quali servivano a dare un aroma gradevole al legno, “pa darghe el gusto”, e a togliere eventuali odori sgradevoli. Qualcuno aggiungeva a questa miscela una presa di sale. Come spiega Roberto “I butea dentro sta acqua calda sue bot de legno, pa

cavarghe via... che magari e savea un po' da legno, da muffa, pa cavargheo. I fea sto brónboeo, i ghe ciamea.”⁴⁶

Le foglie di pesco erano utilizzate per la loro fragranza anche per profumare il sapone, che allora veniva prodotto in casa dalle donne di famiglia:

L: (...) Parché pa far el sapone se usea i òs de bestia, de maiale, quei che te vea... e pi che sia i era i òs.

I: E par darghe qualche profumo vegnea usada qualche pianta?

L: Pa darghe qualche profumo se butea dentro le foie de pesco, e si no i butea dentro... cossa erea chealtra roba pa darghe el profumo al sapone?... eora se o girea, se o missiea tant, se o missiea tant, e chealtra roba che se ghe metea... ah, el talco. El talco. Per unirlo se ghe metea el talco.

I: Eora come ereo, vegnea fat boiar i òs?

L: Uh, Madona! Su l'acqua, co a soda caustica, e se se metea fora. Eora te missiea sempre: bisogna star atenti a s'cioc, parchè, ciò, el te rovinea e man, o el viso, el s'cioc che vièn su! Come che te fesse a poenta. Eora se usea el talco, i ossi...

I: Tut dentro insieme?

L: Tut dentro insieme. E e foie de pesco, se ghe metea, pal profumo. Ma pì che sia i usea el talco. E dopo seo metea su dele... eora, se o fea boiar fin che el vegnea denso, dopo seo metea su dee tavole, eora i ghe metea naltra tavola in parte, eora che el stesse unìo.

In alcuni casi si disponeva di alcuni stampini costruiti artigianalmente in cui veniva steso il composto ottenuto, che una volta raffreddato prendeva la forma di parallelepipedo, come molti saponi attualmente in commercio.



Come già accennato, spesso venivano prodotti dei veri e propri macchinari da lavoro, magari acquistando dal fabbro i marchingegni in ferro da inserirvi, e costruendoli per la rimanente parte di legno, manualmente. Gino e Antonietta mi raccontano come nella loro famiglia, in maniera semplice e alla buona, gli uomini di casa si fossero fabbricati una *spedora*, un attrezzo utilizzato nell'ambito della bachicoltura, per la pulizia dei bozzoli:

⁴⁶ “Far el brónbolo a la bote” dar la stufa alla botte, lavare con acqua bollente, cenere e foglie aromatizzanti per togliere il cattivo sapore ai botti, tine etc.: prov “co na bote la xe vecia bisogna farghe el bronbolo co la so çenare.” E. BELLÒ, *Dizionario del dialetto trevigiano di Destra Piave*, Treviso, Canova, 2001; cit p. 22.

A: La speadora, se ghe ciamea.

G: Eora se ghe butea sora tute ste poche de gaete, l'avea do ferì, no che a fusse na machina... un maneghèt...

A: Sì! Na roba fata su da lori co le man!

I: Ma la fessi in casa, anca sta roba qua?

G: Sì, sì. L'è stata fata qua, in casa. Eora a ièra tuta... disemo, a asticèlle, in modo che el sporc ndesse do, elora sti ferì i vea dei puntìn, in modo che el bossoeo el se pichea, la bava del bossoeo, che ghe restea, a se pichea, e a ndea torno, e ndadno torno ea a se pulia, e l'assea tuta quanta sta bava torno sto fero. Eora dopo un tochetìn che se lavorea, se fermea, se cavea fora, se taiea tuta sta bavea e el bossolo el ièra ben pulito e a bavea se a bùtea in parte.

Questo attrezzo è ciò che Ottorino Sottana, a quindici chilometri di distanza, chiama “*el spea gaeta*”, termine condiviso da alcuni, in realtà, anche in questa stessa zona della ricerca, raccontandolo così e confermando, sostanzialmente, il resoconto di Gino:

Anche questa macchina, semplice e di fattura molto spesso grezza, era assai utile dello svolgimento del lavoro di pulitura dei bozzoli dalle bave superflue, dai fili d'erba che finivano attorcigliati attorno ai ferri rotondi trasversali, smossi in un unico senso collegati con delle catene di biciclette ad una manovella (...). I bozzoli, dopo un diverso roteare attorno ad essi, uscivano belli puliti, pronti per il mercato.⁴⁷



La bachicoltura rendeva necessario anche l'impiego di un attrezzo ulteriore, la *taia-foie*, che serviva per la triturazione delle foglie di gelso, nutrimento dei piccoli bachi, ma la cui costruzione doveva risultare più complessa del caso precedente ed era, perciò, talvolta, affidata alle mani di un esperto. Miranda, per esempio, specifica che nel

suo caso l'intervento del falegname era stato necessario:

Eh, era una machina fata da un falegname... un falegname che capisce come che si deve... èra come un cassetto lungo così, stava in piedi con due gambe, e qua c'era una ruota di legno, e un manico. Si riempiva il cassón de foia e con questo manico si spingeva in avanti. E la foglia veniva fuori. Se taiava cussì.

Nella famiglie di Laura e Antonio, invece, anche questo attrezzo era costruito artigianalmente e, anzi, Laura racconta che suo padre aveva fabbricato anche una *taia-fòie* in versione più piccolina, per triturare le foglie di tabacco, le cui piantagioni erano comuni in questa zona, secondo i racconti degli abitanti, fino a poco oltre la seconda Guerra Mondiale; un informatore racconta quanto fossero rigorosi i controlli della

⁴⁷ O. SOTTANA, *Usi e costumi di vita andata del mondo rurale trevigiano*; cit. p. 366.

finanza in proposito, ma la ricorda come un'attività redditizia in cui si cimentavano, comunque, alcune famiglie di allora: “Lora a pianta del tabacco la ièra difusa qua, a ièra... che anca a rendeva, insoma, la ghe rendea; ghe ièra lavoro.”

Gino mi parla, nel corso dell'intervista, anche del carro, mezzo di trasporto che per quanto concerne il trasporto di materiali, doveva essere stato utilizzato in questa zona oltre fino ai primi anni Sessanta e, spesso, così emerge, per fare la spola dal Montello alla campagna, magari col legname, o con lo strame, o altri prodotti utili al sostentamento della famiglia. Questo mezzo veniva, spesso, acquistato pronto, per la relativa complessità della fabbricazione, che richiedeva personale esperto, ma alcuni lo fabbricavano; tutti, certamente, lo riparavano in caso di bisogno. Dal racconto di Gino emergono alcuni dettagli anche circa la sua costruzione: quasi tutto veniva costruito con legno d'acacia, salvo alcuni pezzi, che richiedevano una specifica solidità, e dunque l'impiego di un legno particolarmente duro.

(...) el caro ndea fat pì part coa cassia. Ndea pì part de cassia. Però come, eora, el olmo, per far el coso, come se dise, quel che va incastrà i pai...(...) el perno dele ruote. Quel el ghe voea de un legno che no crepesse, parché l'olmo, eora, co l'olmo no... te podea sbusàr tut ma el ièra che no crepea.

Oggetti di fabbricazione certamente meno elaborata dei precedenti e presenti in tutte le case di allora come prodotti artigianali, che vedendo protagoniste le piante, materie prime utili alla loro realizzazione, erano le scope, fatte con diverse modalità. Gli informatori sono concordi nel constatare che si usassero principalmente due varietà di piante, dalle quali si ottenevano due tipologie di ramazza, differenti per consistenza, e quindi per indirizzo d'uso: le scope di *sanguanèa*, erano fatte, appunto, con l'arbusto Sanguinello, *Cornus sanguinea*, che rendeva delle scope dure, rigide, di legno, indicate a spazzare le stalle, le strade o i cortili. Venivano tagliati i rami più adatti e lasciati seccare. Il secondo tipo di scope erano fatte di saggina, *Sorghum volgare*, detta volgarmente *sorc* o *sorgo*, pianta tutt'oggi generalmente utilizzata anche a questo scopo, ma che doveva essere coltivata. Con questo materiale si ottenevano delle scope più morbide, con una estremità simile alla paglia, che erano utilizzate per la pulizia degli ambienti domestici. Un pezzo di intervista con Gino, riflette le informazioni date:

G: Lora ghe ièra el sorgo, par la fameia, pa la scoa de fameia. El sorgo, che vegne piantà sue teste de granturco.

I: El sorgo l'è na pianta che deve èssar piantada?

G: Eh. E el vièn su, e ha fa dei graneeti, eora, dopo, no va utiisà chei gran là, e se i ciapea e se i cavea, co na striglia, disemo, co a striglia dee bestie, e la cosa che restea se fea la scoa par a cusina.

I: Che le èra scoe più tenere, disón, tipo paia?

G: Come chee là che se compra dè, chee eà che se compra pi grossoeane, chee là. E invesse la cosa, cossa ghe iera, chealtra... quee pa a staea, quee e ièra de sanguanèa. La sanguanèa.

I: E quee se rangea farle sempre i ómeni?

G: Sì, casa, ma ièra facie quee, no ièra... iera la scoa più che sia, quea da cusina.

I: Ah, che l'èra pi complicà?

G: Parché anca quee che se compra dè se see varda, che l'é pontade, eora i le ponteà col spago, che i passea dentro e fora, dentro e fora.

I: Sempre i ómeni che fea sti mestieri qua?

G: Sempre i ómeni par chee robe eà, sì. Quea a ièra la scoa de casa, ma lora no ghe ièra...

I: E, Gino, che i fea le scoe co e sanguanèe?

G: Sì!

A: Ah, ea questa, che te dis?

G: Mi ghe die quea da cusina, l'é de sorgo, e chealtra l'é de sanguanea.

A: De sanguanéa. Parchè me pareà che a vea menzonà, de sanguanéa.

I: Sì, el me vea dita.

G: E ho fat scoe fin l'ano pasà anca mi de chee là, de sanguanea.

I: Ah sì?

G: Sì.

A: E ghe seriva pa scoàr in staea.

G: In staea, sempre paa staea.

A: Sì, sul cortio. (...)

E: Eora se e fea co i ramét pì fini?

G: Ghe voea la piantina pì bea, che vesse a punta più... co tanti ramesèi, pa dir, parchè un bachét sol no... eh, no.

Esisteva, però, anche un'altra pianta simile alla saggina che cresceva spontaneamente e che veniva raccolta ed utilizzata per la realizzazione di scope o, soprattutto, di piccoli scopini, come mi spiega Laura, adoperati per spazzare la tavola, o le panche, dopo il pasto comune, o per spolverare altri mobili o superfici, come il camino; si tratta del *Sorghum halepensis*, chiamato in dialetto *sorgheta* o *canèle*. Laura mi spiega come veniva utilizzato:

L: Sì, ah, sì. Quee che ghe n'è sue paludi, anca quee che ghe n'è sue paludi... eco, quea l'è sorgheta, le canèle, le sarie e canèle. Ben, ghe n'è certi fossi, però.

I: E no a vièn usada par far neinet chea là?

L: Sì, sì, scoe. I fa i scoatèi. Scoatei, scoatèi i fa. I le assa vègner vècie e i fa i scoatèi. Le sorghete le é quee; sì, le sorghete.

I: Eora i la assa secàr par far ste cose?

L: Sì, ma anca le se seca anca sul terén, lore, quee là. Meio se e se seca sul terén, parché si no le resta che dopo le é tropo morbide, invese co l'è secae sul terén, eora l'è pì resistenti. Le se seca co a natura. Parché si no le resta morbide.

I: Eora i fea scoatèi?

L: I fea scoatèi. Parchè noaltri co la stua, no te usea mia... le tavole, te scoea do co quee, quando che te fea a broa che ghe n'èra tute e banche, mi no, ma me marito che i èra in vintioto... mi co son ndata la i era in vintidue, parché chealtri i era via fora paa Svizzera, ma se no co i vegnea casa tuti i èra in vintioto! E i vea tute le banche, eora i tosatèi i se sentea sue banche, e see broea ogni sabato.⁴⁸

Un altro lavoro fatto sempre a livello domestico, che emerge dai racconti dei miei informatori, è l'impagliatura delle sedie, come sostengono le sorelle Lina e Miranda, le quali lo ricordano essere un mestiere che vedevano fare al loro padre; generalmente emerge che veniva utilizzato il *paeù*, *Carex sp.*, erba che dicono potesse crescere vicino ai fossi, e che veniva raccolta e fatta seccare a questo fine. Anche Gino conferma l'utilizzo di questa pianta al medesimo scopo:

G: El paeù. Quel servia...

I: I o usea pa impaiàr e careghe?

G: ... e carèghe. Quel el ièra na erba che vegnea su...

A: Vee me 'sio, mi, che fea ste robe.

I: Dove vegnea sta èrba?

G: Sul fos. Eora i ha taiea verda, i spetea che a se sechese un poc.

I: Cossa ndei ciorla, in primavera, eora?

G: No. In primavera la buta. A vegnea verso otobre, novembre, a fine staión, insoma. A vegnea su alta, ma dè... la ghe iera anca qua daa Orealia, disón, qua da Caegari, qua, suchel fòs che vien 'so, anca eà. Ma des co chei scavatór i ha scumissia netàr, no ghe n'è pì residui de èrbe, eà.

I: Ho capio.

G: Ma quea a ièra par impaiàr e careghe.

I: E anca sto lavoro qua se o fei casa o...?

⁴⁸ Si tratta di pulire a fondo l'ambiente attraverso la cenere e l'acqua bollente. *Bróa* è la "Cenerata, primo getto di acqua bollente nella liscivia." E. BELLO, *Dizionario del Dialetto Trevigiano di Destra Piave*; cit. p. 21.

G: Tut in casa, tut in casa. Là, d'inverno i se tachea co a carega, sua staea.

A: Prima i a sughea.

G: Bea seca.

A: E l'é forte, parchè, na olta che i fea la paia...

G: L'é come che ho fat tante olte anca mi, le sporte, coa cana del mais, co e foie pì bèe de mais, intorgoeade su, co un stamp in legno, fee a sporta.

Così Gino mi racconta anche la modalità per costruire le borse, le *sporte*, che però erano fatte con le canne del mais, pianta abbondantemente coltivata in questa campagna e che, come confermano altri informatori, veniva comunemente usata a questo scopo. Le borse con essa ottenute venivano impostate in uno calco di legno, che desse loro la forma: “Sì, stamp in legno, pa ndarghe torno, se no no se podea, e dopo co a ièra finida, se tirea via el stamp, e restea a sporta.” Per quanto riguarda l'impagliatura delle sedie, c'è chi mi dice che si poteva usare la “*scòrsa dea stròpa*”, dei rami di salice, che venivano tagliati trasversalmente e aperti.

Naturalmente nella vita contadina di allora compariva la necessità di avere tutti i vari attrezzi agricoli necessari al lavoro nei campi e negli orti, come il *restèl*, il rastrello, la *badia*, il badile, la *forca e el forcón*, forca e forcione, la *sapa*, la zappa, *el faldìn*, la falce fienaia, la *manera*, l'ascia o mannaia, per il taglio della legna, e altri oggetti necessari. Il rastrello, che era fatto interamente di legno, veniva fabbricato in casa, con legno di robinia e nocciolo:

A: Se fea i restèi

L: El restèl sì.

A: Co la brìtoea, a tiràr tuti i denti.⁴⁹

I: E par far sti attressi qua, iereo usà sempre un legno particoeare?

L: Ben, come pal restèl ghe vol el so legno, la cassia.

A: Noseèra, se usea. E i denti de cassia, che quel l'é robusto. I vea un tubo, che l'ha el spessor del dente, e i o tirea co a brìtoea, e dopo i o fea passar pa sto tubo, el el ghe dea la...

L: El se sfilea, e el se arrotondea, capisitu? Ndando dentro, obligandolo col martello, eora el se ciapèa a forma, però le scheggie vegnea su, no? Ma vitu, co a cassia, l'é legno aposta, come che te dise ti, ah, (*al marito*) che gh n'é i so legni pa far certe cose, e l'é vero.

⁴⁹ Britola corrisponde a “cortello ricurvo a serramanico” o “raschietto da intagliatori”. *Ibidem*.

Per quanto concerne gli altri strumenti, a parte le estremità in ferro, che richiedevano l'intervento del fabbro, i manici in legno venivano sempre prodotti e aggiustati in casa, come racconta Gino, secondo accorgimenti dettati dall'esperienza, per renderli più efficaci, e che oggi, invece, paiono essere trascurati: “Na olta i màneghi, per esempio, dei atrèssi: se ndea sul bòsc, se se taiea un mànego, e se vegnea casa, se o peea, se o adattea, se o fea. Ades i i vende fat. Ma i e fat tuti driti, e no i va ben, parché drito... la paea, la badia, la forca... la richiede na linea de curva pa ndar ben!”

Talvolta il legno sostituiva materiali mancanti come la tela, anche nella costruzione di astucci e borse per la scuola. Laura mi racconta che, mancando la stoffa, la madre le aveva cucito astuccio e cartella con la stuoia di paracadute di militari atterrati sulla sponda del Piave durante la guerra; però conosce chi possedeva gli astucci in legno, che venivano prodotti dai loro famigliari:

Si, eco. I o fea su... su un albero. I ho fea in casa. Eora i o sgubiea, co a sgubieta, eora i lo fea sul albero, su un tronco, un tronchetin de albero; però dopo pa far el quercio, eora pa far el quercio (...) ghe vol un legno aposta, eora col castagnèr. Se o bagna, se ho mete dentro na pignata de acqua calda, che a boie, in modo che te pose lavoràr e robe, lavorarle... meterle in sacoma, sul stamp, a vedar come che te vol.

Altri attrezzi che mi sono menzionati e che venivano prodotti in casa sono i mastelli: “I fasea i mastei, quei che e done i doparea pa far a lissia...”, usati per fare il bucato della biancheria, e la “machina par batar panoce”, macchinario necessario al trattamento del granturco, piantato da tutti i contadini di questa zona.



Nel corso di queste interviste vengono menzionati vari strumenti, necessari per la fabbricazione artigianale di cui si è disquisito: si è parlato, per esempio, della *sgubieta*, del *scarpèl*, della *squarèta*, della *brìtoea*, della *piala*. Antonio e Laura mi mostrano una pialla che sostengono essere molto antica, di almeno ottant'anni, fabbricata dalla famiglia di lui:

A piala atu mai vista? Quea pa pialàr el legno? L'ha un fero dentro, e dopo ghe n'è la piala su un piano, se ciama piala, parché l'è prorio sul piano, e la tira via quel spessor che ti... fin dove che te ha da ndàr. Tant come na dòga dea bote, o dea tina, quel che l'è, vedetu? Eora quea la tira... te ghe mete un fermo e sul legno dopo da la te piala, fin che te si rivada al spessor e altessa che te deve arivar, insoma. Ma, però, te o fa co e man.

Un elemento assolutamente determinante nella cornice agricola erano quelle che venivano, allora come oggi, definite *stròpe*, i rami dei salici, la cui malleabilità e resistenza ad un tempo, li rendevano indicati per essere impiegati in diversi ambiti della vita lavorativa contadina e domestica, fino ai giorni nostri. A questo proposito, un informatore, mi riferisce un proverbio popolare locale e non solo, perché comune a tutto il corso del fiume Piave, che riguarda proprio il salice e i suoi rami, e nei vari paesi in cui viene utilizzato, cambierebbe a seconda delle usanze che vi si incontrano. Il detto recita “*Pal in piè, stròpa intorta, femena destirada, no se sa quanto che a porta*” e richiama, in questi termini cifrati, l’immagine delle zattere che scendevano il fiume Piave per giungere a Venezia, dove venivano disassemblate e il legname da cui erano costituite, tenuto insieme proprio da *stroppe intorte*, vale a dire “attorcigliate”, era utilizzato per le necessità del posto. Mentre il resto dell’adagio rimane invariato, il vocabolo *stròpa*, da un certo punto in poi del fiume Piave, viene sostituito con *saca*. Secondo l’informatore in questione a un cambiamento di termine corrisponderebbe un cambiamento del suo referente: da un punto in poi il salice, non più presente, sarebbe sostituito dal Nocciolo, la *saca*, appunto, secondo questa versione:

I: Ok. Naltra roba: i sàlici, che adesso ghe n’è in pianura, el discorso dei sàlici e dee stroppe, l’è na roba che sul Montèl no... no ghe n’è?

P: No. Però sul Piave sì.

I: Eh, infatti.

P: Allora, c’è un detto vèneto (...) che dise, e qua bisogna che te... che l’è differenziato lungo l’asta del Piave. Perché? L’è differenziato, te o dise prima, perché? Perché lungo l’asta del Piave i salici i e fino a un certo punto, medio Piave – basso Piave. Medio- piave riva fin a Qureo, per dire, no? Cioè, disemo, da un punto de vista geografico, mentre, invece, vero Nord, verso el bellunese, il sàlice non c’è più, e c’è un’altra pianta che sostituisce il sàlice.

2: El stropér.

P. No, ciò. El stropér... el stropér l’è el sàlice. Allora, il detto dise, no? Pal in piè... pal in piè, ok?

I: pal in piè, ok.

P: *Pal in piè, stròpa intòrta, fémena destirada, no se sa quanto che a porta.* (...) L’è sempre un po’ sul sessuale la roba.

1: Sì, sempre quel!

P: Quanto che i ghen porta, parlaimo di peso in questo caso, no? Mentre, invece, se ti ta va verso nord, sul bellunese, siccome che là la stròpa non esiste, lori usava el nocciolo, per far le zàttère... (...) E, quindi, attenzione, perché questa differenziazione su un detto, come dire, così... omogeneo su tuta l’asta del Piave, parchè teo trova un po’ dappertutto, no? E non solo qua, probabilmente,

no? La... questa differenziazione che l'è determinata dal tipo de piante che i poteva usar. La *saca* per lori è il Nocciolo; la *saca*, per esempio, ti te trovarà testi in cui i parla della *saca*, esse a ci acca a, *saca*, in cui, l'è el nocciolo, in cui i la usa soprattutto par ligàr le zattere; parchè le era, fundamentalmente, un, come dir, no? Una pianta che era estremamente resistente, cioè i virgulti, cioè tuta la roba giovane, parchè lori i taiava, naturalmente i polloni più giovani, no? Per poterli intorcere, e far questi cordami, ciamemoi cordami, molto semplici, però, no? tuti intorti e messi dentro per le testate bucate dei tronchi, per assemblare le zattere. In questa maniera qua, la *saca*, cioè il nocciolo, no se rompeva mai. A sud no, i usava le stròpe per le zattere, perché la stropa, el salice, l'è meno, come dire, importante, da un punto de vista de tenuta. E poi, tra l'altro, le zattere scendevano dal cadorino...

1: Già ligade.

P: No, e vegneva disassemblate, durante il percorso. Arrivavano a Venezia, e là i e disassemblava. Quindi partiva *saca*, el nocciolo, e rivava *saca*. Però, però... la femena che no se sa quant che a porte destirada, el pal in piè, e la stropa, qua... perché anche la stropa tien molto. Per esempio anche la stropa l'è usata, chiaramente, anche per... le viti, no? Per legare le viti.



Secondo un altro informatore a una difformità terminologica, invece, non seguirebbe quella di referente: si tratterebbe solo di una delle molte differenze dialettali presenti tra le parlate di Destra e quelle di Sinistra Piave e, secondo questa interpretazione *saca* e *stròpa* indicherebbero entrambi il salice.⁵⁰ Questa versione troverebbe conferma nelle

⁵⁰ Nel dialetto di Destra Piave *stròpa* indica “vincastro, vimine, vermena, beaccione, rametto di salice di un anno, vinciglio.”, in E. BELLÒ, *Dizionario del dialetto trevigiano di Destra Piave*; cit. p. 205. Nel dialetto di Sinistra Piave, in effetti *Sachèr* indica “salice (pianta): produce dei rami flessibili (sache)

parole di un'altra informatrice che in un'occasione chiama i rami di salice col termine *saca*. Questo non esclude un possibile caso di omofonia tra il salice e il nocciolo, magari in alcune parlate dell'alto corso del fiume Piave.

Per quanto concerne il loro utilizzo pratico, uno degli impieghi più comuni delle *stròpe*, in un'area veneta come questa, altamente impegnata nella coltura della vite, un tempo specialmente per fini personali, oggi anche con il sorgere di numerose aziende vinicole, è la potatura delle viti. Si tratta di tagliare i rami della pianta, in maniera che portino frutto, e fissandoli a dei sostegni, il che un tempo avveniva proprio attraverso delle *stròpe*, le quali si attorcigliano e possono essere, perciò, utilizzate come degli spaghi, che legano il traliccio all'appoggio desiderato. Gino e Roberto mi spiegano che oggi, a questo scopo, vengono utilizzati dei materiali alternativi, come la rafia artificiale, la plastica, gli elastici o dei gancetti di ferro, che bloccano i trallicci nel punto interessato, ma sembra che non sia raro, ancora, l'impiego dei rami di salice. Gino mi spiega che le *stròpe* si tagliano “quando é cascà e fòie”, cioè in autunno, nei mesi di ottobre o novembre: “(...) see portea casa, e dopo, a casa, quando che ghe iera a piòva, che no se podea ndar fora, se preparea sti mas de stròpe.” Gli chiedo notizie sui tempi e modi della potatura delle viti:

I: Bruscar de che periodo se va?

G: Eh, bruscar te pol scumissiar co é caist e foie.

I: Ah, sempre chel stesso periodo là?

G: Eh, sì. Tanti des laora anca co e fòie, ma no l'è bel paa pianta. Parché mi dè, do ani fa i se ha messo a taiar e le vea e fòie su ancora ste vù, ma man man che e taiea le lacrima, e fea l'acqua insuma, eora la pianta l'era ancora drio germoliar, e no va ben, parché a pianta, bisogna che sie ferma par... durante l'inverno, che l'è ferma anca ea che no a sòffre.

A: A riposa.

I: E le stròpe come see usea?

G: Sempre co a stroa qua (*indica legata nel fianco*). Eora se ligha coa stròpa e dopo se taiea, el tochetin ndea in tera, ma el iera legno e dopo el ndea raccolto, parché lora ghe n'era e femene che e passea a tor su e legne, parché se fea el pan in casa, ghe iera anca el forno, eora ghe voea anca a legna.

Altri informatori mi dicono che le *stròpe* si possono tagliare dall'albero fino a marzo, cioè fintanto che non si inizino a formare delle nuove gemme. Laura mi spiega che

impiegate nella potatura delle viti.” L. PIANCA, *Dizionario del dialetto trevigiano di Sinistra Piave*, Treviso, Canova, 2000; cit. p. 181.

molto dipende dall'utilizzo che se ne vuol fare, perché il principio da tener in conto è di non lasciar passare molto tempo tra la segatura dei rami e lo svolgimento dell'attività in cui si intende impiegarli, altrimenti si seccerebbero, perdendo la proverbiale elasticità e diventando inservibili; un'altra informatrice mi spiega che è possibile, in parte, ovviare al problema lasciandole in acqua, a mollo fino al loro utilizzo, che comunque non deve essere lontano dalla raccolta: “Bisogna che e sie lavorade umide, che e sie sul umido. E se no bisogna che te e mete in acqua, sì. I e metea su un vaso de acqua, opure su un fossaét.”

Si usava, dopo la raccolta, prepararle in mazzetti, assemblati a seconda della loro grandezza, della lunghezza dei rami, perché in base a questa erano da destinarsi ad un uso piuttosto che ad un altro, operazione, questa, che Antonio chiama “*far fora e stròpe*”. Anche altra legna fina, destinata ad essere bruciata, veniva raccolta in mazzetti:

Quando che i bruscava e vù, se fasea fassine. Te sa come che l'è fata a fassina? Se dovea taiàr tute cussita... un trenta, quaranta centimetri; i le ligava co na stròpa, i le portava sul fassinèr. Ghe n'èra el fassinèr. El fassinèr l'èra fat de fassine pì grande e pì cèe, che e ièra, praticamente, legna fina pa impissàr el fogo.

Tutti gli informatori concordano col dire che, sostanzialmente, le *stròpe* erano adoperate in moltissimi modi e tornavano utili in varie occasioni; Gino mi racconta come fossero impiegate per la costruzione dei gioghi del bestiame, usato per trainare il carro, nel trasporto di persone o materiali o, soprattutto, nel lavoro nei campi. Erano fatti rigorosamente in casa, e il mio interlocutore mi confida di averne conservati molti per vari anni, e di averli, purtroppo per la mia indagine, bruciati di recente:

(...) Eora, onde che ndea tacà e bèstie, sua metà, ghe ièra el punto onde che ndea el timòn, disemo, onde che i vea da trainàr el caro, parchè na bestia a ièra a destra, una a iera a sinistra, e in medo ghe ièra el pal. Eora, anca là, vegnea fat, co ste stròpe tut un tòrcol de, de, de... de sta stròpa grossa, pì gròssa ancora; eora co quea le ièra molto resistente, le tirea un per de bestie, e podea tiràr, no se spachea! Pa un ano, insuma, no che duresse... parché el ferro no... no ghe iéra voga de fero.

Miranda mi riferisce che le *stròpe* erano utili nell'orto, dove si coltivava la verdura per uso familiare: servivano quando alcune piante che potevano raggiungere una discreta altezza, per esempio quelle di pomodori, avevano bisogno di essere affiancate a dei sostegni, così la *stròpa* era necessaria, appunto, per legare la pianta ai piccoli supporti. Un altro uso viene proposto da Bruno Lorenzon, quello di assicurare la chiusura di cancelletti dell'orto, ma anche delle stalle, ed è confermato da Gino e Miranda, anche per quanto concerne specificatamente la zona in questione:

La necessità di impedirne l'accesso agli animali del cortile, ghiotti delle verdure e delle sementi, suggeriva di recintarlo; allo scopo si faceva uso di rete metallica, di steccati o di siepi di sempreverde (spesso si trattava di rosmarino, pianta che fra le altre qualità ha anche quella di tenere lontani gli insetti), interrotti da un cancello o da una porticina assicurata al cardine con strope (vimini) o da un giro di fil di ferro (...).⁵¹

Ottorino Sottana, poi, propone l'immagine di contadini che approfittano dell'inverno, chiusi nelle stalle, ingegnandosi ad aggiustare i vari attrezzi da lavoro, e realizzando dei particolari manufatti che lui chiama *crìvoe*, costruiti proprio con i rami di salice, con le *stròpe*:

I più ingegnosi, poi, assai esperti in lavori con i vimini o giunchi, costruivano per conto proprio e di terzi dei cesti, cestelli e le '*crìvoe*' (arnese a buchi come il crivello), fatto a semisfera con due aperture, l'una alla base ampia e l'altra sulla sommità piccola, adoperata per custodire i pulcini e i polli in genere, ma anche utilizzate per il trasporto di paglia e di fieno, come grandi cesti.⁵²

Secondo un'informatrice che vive a Bavaria di Nervesa da circa trent'anni ma che proviene dal montebellunese, all'estremità occidentale del Montello, l'oggetto in questione si chiama *crìgoea*, e risponde a molteplici usi, tra cui, come sopra, quello di "metar i pit in cogo": quando i pulcini sono piccoli si mettono dentro la cesta assieme alla chioccia, così che possano rimanerle vicini, altrimenti lei si allontanerebbe e loro, così piccoli, morirebbero nello sforzo di andare in giro a cercarla.

Un'altra informatrice, invece, assolutamente autoctona, interpellata in merito, presenta l'ennesima variante del termine: conosce, infatti, le *crìsoe*, che, in base al suo racconto, paiono essere adibite quasi esclusivamente al primo uso illustrato da Sottana. Di seguito riporto un breve pezzo di intervista sull'argomento:

I: E, scolta, e *crìgoe* aveo mai sentie?

M: Le *crìsoe*?

I: Le *crìgoe*, le ceste?

M: Ah, sì. Sì, sì. *Crìsoe*, anca.

I: E còssa èree?

M: Quelle rotonde, che metevano la chioccia, coi pulcini.

I: E de còssa ièree fate quee? Co e stròpe?

M: Stròpe, e anche con la rete, col fero; come capitea, perché facevano tuto in economia.

⁵¹ B. LORENZON, *A piè descalsi. El saver dei noni*; cit. p. 94.

⁵² O. SOTTANA, *Usi e costumi di vita andata nel mondo rurale e trevigiano*; cit. pag. 352.

I: E chi eo che le fea? i ómeni?

M: Gli uomini, anche alla sera, sulla stala. Perché i salotti allora non c'èrano.

I: Eora, ste *crìsoe*, tee usea par metar dentro gli animali?

M: Anche. Per esempio, metevano la chioccia e i pulcini non scapavano perché la chioccia stava dentro. Certo, sopra èra... come un buco, che sapevano fare. Metevano un coperchio perché non scapasse la chioccia, e i pulcini stavano sempre lì attorno alla chioccia.

Chiedo a Gino se lui possa confermare l'esistenza di questi oggetti e quale sia il termine dialettale che usi per designarli. Mi spiega anche un altro uso ad essi connesso, oltre a quello descritto sopra. Nella sua versione si parla di *crìgoe*, termine che curiosamente coincide non con quello fornito dall'informatrice compaesana, ma da quella con origini Montebellunesi, però la moglie, Antonietta mi conferma che anche il termine *crìsoe* in questa zona poteva effettivamente essere usato:

I: Ho capio. Dopo quelchedun me disea dee *crìsoe*, *crìgoe*, no so.

G: Ah, le *crìgoe*!

A: Co e stòpe. (...)

G: E *crìgoe*. Eora, la *crìgoea* a ièra fata co chee ramisèe pì longhe, co chee stròpe pì longhe e pì fine. Eora la servia, parché lora no ghe ièra le incubatrici, i pulcini... la nona a tachea co la gaina, quando che a ndea cioca, co i ovi. Eora a vegnea fora co i pitusét, co diese, dodese, conforme che a ièra bona de coarghen. Elora la cioca la ndea messa soto a *crìgoea*, co na pièra sora, in modo che no a scampesse.

I: Cossa erea, na specie de sesta?

G: Na sesta, fata rotonda, un po' che a vegnea su alta, in modo che la cioca la podesse star in piè. La vegnea alta magari cinquanta, sessanta centimetri, larga un mètro, col rotondo de un mètro, che a vegnea fata proprio co ste stròpe, la *crìgoea*. Elora, i pulcini i podea ndar entro e fora, a pascoeàr, e a mama, invesse, a stea ferma là, parchè si no la i portea de strassinòn.

I: Ah, i pulcini podea ndar dentro e fora?

G: Eh, i pulcini passea pa i bus. Eora lori ndea fora, e so mama stea soto eà. Eora la i ciamea, qiando che ghe ièra... che vegnea su el temp, per esempio "studia, studia portàr dentro a ciòca!", eora cori, ciapa a ciòca e i pitusét e porta dentro, parchè el temporàl... Eora quea a ièra a *crìgoea* che a vegnea fata co ste stròpe.

E: Ma se a usea solche pal discorso de a ciòca o erea anca tipo sesta?

A: L'era anca che se i vea da portàr...

G: Specialmente sul bosc Montèl. Lora, la povertà, se ndea a ciòr su el strame, le foie; ogni fameia ndea sul Montèl, d'inverno el ièra pièn de tuta gente sul Montèl. Par la legna, par curarlo, parché lora no ghe ièra na roa, no ghe ièra gnent, e col restél, par ragrupàr ste foie. Eora sui punti bruti dee buse, specialmente dove che l'é profondo, i butea, su sta *crìgoea*, ste fòie e ai tosati

quei pi doveni i ghea metea sue spae, i la portea su, i la portea sul posto, come a gerla dei montagnaeri, pa dir.

I: Ho capio.

G: I la portea su, sul posto onde che se podea caricàr col caro. E dopo vegnea caricà ste foie, portade casa, e servia pa letièra del bestiame, dee bestie.

A: E dopo i se a portea casa, parché... che a dure anca naltro ano, almanco!

G: Sì, dopo, ben, la durea...ciò, se no a se spachea, parché...

A: Sì, parchè, ciò, de stròpa; l'è un legno che tièn, e anca l'é che el se, come se pol dir...

I: Che el se pièga, nol se spèzza?

G: Sì. La vegnea fata a treccia, sta crìgoea. Come na treccia dei cavei, co tre cose; le vegnea intrecciade, e torno, e torno, co sta treccia, fin che i rivea insima. Co i éra insima i calcoea la, la larghessa, no tropo granda, parchè si no no ghe rivea più, e insima restea un buso, che ndea entro la ciòca.

I: Ah, ho capio.

G: Eora là, la ndea fermada, co sto buso, e sora i ghe tachea o na toea o... in modo che a ciòca no saltesse fora, eco.

Anche altri tipi di ceste venivano utilizzati e fabbricati da queste parti. Zita, una signora nervesana, mi aveva detto che usava costruirsi dei cestini coi rami di salice per andare a raccogliere i funghi, quindi cestini più piccoli, rispetto alle gerle sopra descritte; mi parla, però, di una particolare varietà di salice, che dice di trovare a ridosso del Piave. Chiedo a Gino cosa ne pensi:

I: Na signora che sta su pal Montèl a me disea che i fea proprio anca e sestee par ndar ciòr i fonc.

G: E seste! Ma, lora, quel el ièra naltro tipo, pa far la sesta. A ièra naltra pianta. No a ièra proprio quea... no se podea farli co quea de ligàr le vè. I ghe ciamea... qua la ièra sul Piave, e i li ciamea i *venc*.

I: Venc?

G: E i èra na pianta simie al coso, però la ièra fina, no a fea grosse, la fea tute quante cose fine.

I: Ma a ièra naltra sòrt de seghèr?

A: Naltra quaità de legno.

G: No a se spachea, no a se spachea. (...) Parchè, lora, qua, i mei, i se fea anca lori e seste, qua, i le fea in casa, lori. I ndea sul Piave, i taiea ste stròpe, parchè e iera stròpe, e iera na fameia dee strope, insoma.

I: Sarie stat naltra sort de salice?

G: Naltra, naltra quaità. No a vegnea grossa, ma a restea fina, la se... a ièra longa, insoma. I scumissiea da bas e i ndea torno, torno, torno, fin che el ièra fat fin

sora, el cesto. Dopo vegnea fate el manego co un castagno, co na piantina de castagno fresca. Vegnea *sacomà* e mes ‘so, in modo che quel el ièra el manego del sest.

Anche Roberto conferma questa teoria: i salici per lavorare piccoli cesti erano diversi dai primi di cui si è discusso, si tratta del *Salix alba*, chiamato in dialetto *venc* o *atoèr*, secondo lui, che si troverebbe abbondantemente proprio nei pressi del Piave, e che sarebbe una pianta dai rami più lunghi e fini, particolarmente elastici e malleabili. Secondo Roberto in passato sarebbe stato utilizzato anche per “Far far maneghe de restèi, de forche, de sape, robe così. Parchè l’èra un legno dutile, molto malleabile e leggero”. Precedentemente mi aveva dato ancora qualche informazione in merito:

I: E questo l’è el salice bianco?

R: Bianco.

I: Ma eora l’era differente dal salice chealtro?

R: Sì.

I: Questo l’è selvàtico?

R: Sì, te va sul Piave te ghen trova tanti. Co sti vimini, i taiea e ramete co e èra ancora verdi e dopo i li lavorea, e i se fea i cesti, robe... (...) l’è proprio co sto qua, sta pianta qua, selvàtica. Quando che i è pi cei i fa el cespugliét, in modo da... invesse de ver e rame grosse le é tute fine, picoe. E là, i taiea ste qua pa far i canestri, no so, e ceste, roba cussì.

Alcune piante, nell’ambito della cornice agricola, erano utilizzate come complemento di zone abitative, impiegate soprattutto nella formazione di tettoie e verande, utilizzate per accatastare la legna da ardere o per deporvi gli attrezzi, oppure per riposare o lavorare durante la calura dell’estate. A questi impieghi erano recuperate le *canivère*, le canne comuni, che “una volta disseccate, servivano egregiamente per farne graticci e coperture provvisorie: un cuerto de grisioè non era impermeabile all’acqua ma faceva ombra.”⁵³ Nel Montello, poi, era reperibile il *paión*, la *Molinia caerulea*, una pianta rara ma presente in alcune parti della zona della ricerca e utilizzata in passato per la costruzione di edifici:

I: Ti che te si dal Montèl, el paión, cossa ghe ciameo voaltri?

M: Eh, el paión... l’è alt cussita, i fa... (...) A vien sul bosco, quea. Sul sottobosco, quea. Però no savarie dirte... adès l’è tant che no ghin vede pì. Parché i ghe tegnea conto, de chea roba là. A ha ciòt grossi cussita, grossi.

I: Cossa fei, eora?

⁵³ B. LORENZON, *A piè descalsi. El saver dei noni*; cit. p. 112.

M: Ii taiea e po i fea i quèrt dei casón de... dove che i metea el fién, dove che i metea... anca e pareti i fea. (...) Me nono l'é stat fin... che l'é quasi mort col casón fat ancora de paión. L'é na èrba, praticamente, na èrba tipo el giunco, resistantissima.

I: E te ha dita che no se ghen trova pì?

M: No, mi, vara, no... el paión nel vien su prà revèsi, eà, che no l'é mai stat segà. I fa na èrba alta, stecoeona, longa. Quel l'é el paión. No i è boni gnanca i cinghiài cavarli, da quant infis soto che l'é! Ma tant, tant vecio bisogna che el sia el prà o el... dove che el vièn, che nol sie mai stat tocà. Parchè co te l'ha cavà via, chel là, dopo, naturalmente, el fa fadiga a atechìr. Se ti te sega sempre un camp, dopo, é logico che no el fa ora vegnar su. Invese i o assea aposta, drio i bosc, lungo i bosc.

Ciò che emerge dai racconti di queste persone, relativi a un passato non lontanissimo in termini di tempo, ma certamente distante per la sua realtà estremamente diversificata sotto molti aspetti rispetto ad oggi, è che la sussistenza era legata ai prodotti della terra, che venivano coltivati, ma anche tutto ciò che poteva concorrervi, offerto spontaneamente dalla natura, era tenuto in grande considerazione. In questo contesto, la casa era strutturata come una sorta di azienda che mirava ad essere autosufficiente sotto più fronti, ospitando un elevato numero di persone perché il nucleo sociale su cui poggiava la comunità contadina di allora era la famiglia allargata, patriarcale, e l'economia di sussistenza si fondava sulla collaborazione di tutti i componenti, che potevano essere d'aiuto fin dalla giovane età, per lo meno attraverso un sostegno economico cercato all'esterno, come accadeva nel caso delle giovani filandere, al lavoro fin dai dodici o tredici anni. Questa generazione ha senza dubbio vissuto nella propria pelle degli enormi sconvolgimenti economici, politici e culturali, passando da una vita umile alle soglie della sussistenza al benessere derivato dall'avvento del boom economico e dell'industria, con tutte le conseguenze del caso. Generalmente il ricordo degli stenti non riesce ad elidere, negli informatori, un velo di pacata nostalgia che traspare dai loro racconti, nei confronti di un passato materialmente povero ma ricco di valori positivi che spesso, senza mezzi termini, sostengono essere venuti meno oggi. Da un pezzo di intervista già riportato sopra emerge, per esempio, l'amarrezza di Gino di fronte all'atteggiamento di bimbi e ragazzi di oggi, intenti a trattenersi con TV e computer, a differenza del passato quando i giovani, appena gli impegni scolastici glielo permettevano, iniziavano ad andare appresso ai grandi, cercando di imparare questo o quel mestiere, per essere d'aiuto alla famiglia; si potrebbe obiettare che, in fondo, manca un equilibrio oggi quanto allora, di fronte a gioventù quasi negate, assorbite da

impegni troppo gravosi per la loro età. Ma quello che manca davvero non è certo la fame o la fatica, iniziata troppo presto: è quella volontà di ingegnarsi, imparare, capire che dalle proprie mani, dal proprio impegno, nel rispetto dei valori collettivi e della natura, potevano nascere tante cose positive e utili, poteva derivare un accrescimento personale; a questo atteggiamento propositivo di allora, i miei informatori, vedono oggi corrispondere il vuoto di proposte e di impegno. Ulderico Bernardi sostiene a proposito di questo approccio abbandonato:

Famiglia e comunità socio-politica hanno tutto da guadagnare, in stabilità, da forme di lavoro capaci di produrre con i beni materiali anche socialità, come avviene nell'artigianato, un modo di produrre congeniale alla tradizione veneta. E ogni misura va presa per rimediare a errori di un sistema scolastico sospettoso della manualità, estraneo all'idea che il lavoro (e il silenzio) possano essere un'ambizione (...). Con altri valori se n'è stravolto uno antico: il riconoscimento dell'onesta gerarchia del sapere e del dimostrare con l'esempio.⁵⁴

In questa società emerge sicuramente una differenziazione dei ruoli per quanto concerne i sessi; ho già avuto modo di sottolineare che tutti i lavori di fabbricazione e riparazione di attrezzi o altri strumenti erano riservati agli uomini. In tutto questo, però, le donne non sono relegate esclusivamente a lavori storicamente connotati come femminili, quali l'educazione dei figli, la cura della casa o la preparazione del cibo. Esse, piuttosto, partecipano attivamente all'attività di famiglia, ai lavori nei campi e non si sottraggono a compiti che rendano necessaria la spesa di una fatica fisica. Alcune non facevano volentieri questa parte, altre vivevano con estrema naturalezza questo loro volto poliedrico; in questa diversa reazione possono giocare vari fattori, che non vale la pena di esaminare in questa sede, forse anche la diversa prestanza fisica di alcune rispetto ad altre, in un contesto sicuramente di condizioni difficili, dove il molto lavoro era accompagnato da poco nutrimento e dalla difficoltà di curarsi adeguatamente, al bisogno. Miranda, per esempio, mi parla con un velo di tristezza delle sue occupazioni "campagnole". È stata a Roma da ragazza, come cameriera presso una famiglia; era la maggiore di nove fratelli e lascia la sua terra a malincuore, dopo un anno di lavoro alla filanda di Nervesa, nella quale entra con un permesso speciale perché non ha ancora compiuti tredici anni, consapevole che alla sua famiglia sarebbe stato utile l'aiuto economico che ne sarebbe derivato. Torna da Roma nel 1938 e nel 1940 parte con il padre alla volta della Germania, come emigrante; fa ritorno in Italia nel 1943, a vent'anni. Queste esperienze lontane da casa, ma dai campi solo per quanto concerne

⁵⁴ U. BERNARDI, *Paese veneto. Dalla cultura contadina al capitalismo popolare*; cit. p. 55.

quella romana, bastano a farle dire più d'una volta durante le interviste che lei di certe cose non s'intende, perché aveva vissuto la città, e la campagna meno. Forse è una volontà di cancellare dalla memoria, almeno in parte, una vita di stenti e fatiche, magari in circostanze non sempre serene, perchè approdare nella famiglia del marito, in virtù della mentalità maschilista dell'epoca, significava inserirsi in un contesto almeno in parte estraneo, doversi confrontare coi nuovi, parecchi, parenti acquisiti, non tutti certamente compatibili con il proprio carattere. Miranda chiarisce, però, che non si è mai sottratta al lavoro che le era assegnato, anche se, magari, portandolo avanti con le lacrime agli occhi. Antonietta, invece, per esempio, ha un atteggiamento diverso, e puntualizza, nel corso dell'intervista più di una volta, sempre accanto a Gino, quasi con entusiasmo e fierezza per l'utile apporto ai lavori di casa: "E mi anca fin a do ani fa ndee a bruscàr, ndee restear, drio onde che no i podea ndar co i machinari, ndee co a forca, ndee su l'ort a vangàr." Anche Laura C. mi racconta dei suoi ricordi circa la madre, sempre al lavoro, con fatica, ma nei campi che ella amava e più della casa, soprattutto in relazione alla cura degli animali. Mi pare che questa fotografia di Ulderico Bernerdi ricalchi bene il profilo delle donne di allora; a me, per come le ho conosciute, le fa venire in mente:

Donne che hanno il valore dei cento mestieri praticati ogni giorno della vita, per tenere in piedi la prima comunità, quella famiglia che ha il compito immane di garantire la comunità del mondo. Un lavoro tenue e forte come un ricamo claustrale, e come questo tenace, oscuro, impregnato di fede.⁵⁵

🌀 Piante per giocare

Nel contesto che si è profilato in questo capitolo emerge, dunque, una gioventù forse rubata, di bambini che cerchano d'aiutare presto le proprie famiglie, dopo aver assolto i compiti scolastici d'una scuola che si protraeva spesso non oltre le elementari. Ma non mancava la dimensione del gioco, intarsiato nelle trame sociali di una comunità provata per certi versi ma anche unita, gioviale, aperta alla vita e ai figli, sempre numerosi nelle classiche famiglie patriarcali, e quindi, per lo meno, senza difficoltà a trovare dei compagni di svago, quando non nei fratelli, nei cugini, nei vicini o nei compaesani. Per quanto concerne il carattere materiale dei giochi "I divertimenti dei bambini, fanciulli e giovani si differenziavano naturalmente secondo l'età. Erano semplici, poveri di mezzi, ma ricchi di trovate e di inventive. Tutto poteva servire secondo le stagioni per lo sfogo

⁵⁵ *Ivi*, p. 51.

loro.”⁵⁶ Anche nello svago, dunque, niente balocchi preconfezionati, come poteva accadere tra le classi più abbienti; tutt'al più, nelle famiglie di costruttori più abili e attrezzati, i grandi potevano realizzare dei giocattoli di legno, nei ritagli di tempo dal loro lavoro, come nella famiglia di Laura: “Eh, te fea scalete, le tròtoe, el furlo. E vegneva fate in casa, ma ghe volea che te vesse un, come se dis, come noialtri che se vea me ‘sio che fea el falegname.” Per esempio racconta, assieme al marito Antonio e al fratello Vito, che il padre le costruiva anche le *ranee*, le ragnelle per far rumore, utilizzate già in occasione del “*batar marso*”:

I: See fea in casa?

L: Sì, ma bisogna che te ghe fae nas'cianta de ingranaggio

A: Ah, co a sega bisogna farli. E ghe vol un legno...

I: E ghe vol un legno particoeare?

V: Eh, sì, parchè si no... parchè la cante, la fae rumór. Ogni legno l'ha un so rumór.

L: Eh sì, ogni legno ha el so rumore.

I: Eora, co che legno se a fea?

V: Ghe voea legno duro.

I: Cornoèr? Pol èssar?

L: Proprio, proprio el cornoèr! (...) Eh, me papà el me e fea. Eh sì, sì, el men fea tante.

Generalmente, comunque, per quanto concerne gli informatori che ho ascoltato, quasi tutto era lasciato all'inventiva del bimbo, che cominciava ad allenare l'ingegno, tanto necessario nei futuri mestieri, e il riferimento alle stagioni è inevitabile perché le materie prime utilizzate per creare divertimenti e svaghi derivavano, come sempre, quasi interamente dalla natura.

Un'informatrice mi insegna che il concetto di gioco allora, si parla degli anni Sessanta, ma mi pare che questa formula possa adeguarsi a quelli precedenti, era ancora intimamente connesso all'ambiente naturale e allo spazio aperto, e alla socialità che derivava dalla condivisione di questi spazi; questa concezione di svago entra in contrasto, mi si fa notare, con la moderna tecnologia alla base di molti intrattenimenti attuali che, di contro, stimolano automaticamente il fruitore all'isolamento, sostituendosi il computer o la tv ai compagni di giochi, e all'abbandono della vita all'aperto. Mi si racconta che in quel contesto non era nemmeno diffuso il concetto di

⁵⁶ O. SOTTANA, *Usi e costumi di vita andata del mondo rurale trevigiano*; cit. p. 207.

attività extrascolastiche come lo è ora e, dunque, nemmeno era così comune la pratica di uno sport, però, mi viene raccontato, questo non implicava la rinuncia ai benefici del movimento perché i giochi stessi erano dinamici, all'aperto, cercando lì gli svaghi adatti a trascorrere le proprie giornate: “Noaltri se ièra sempre fòra, sempre in movimento, a corar de qua e de eà.” Uno di questi giochi all'aperto, uno dei favoriti dalle bimbe, era il



salto della corda; Maria mi racconta che di fatto, spesso, di corda non si trattava: venivano impiegate al suo posto, infatti, le *stròpe*, i duttili rami di salice, che venivano legati tra loro attraverso un nodino.

Uno dei passatempi più diffusi, poi, era senz'altro quello di utilizzare gli steli dei soffioni del *radicio botón* o *radicio mat*, *Tarassaco officinalis*, che spuntavano a primavera, per produrre dei suoni, per fare quelle che tutti chiamano “le trombette”:

Il fiore di quest'erba (in realtà il complesso dei minuscoli semi sormontati da una specie di ombrello, che formano una volubile palla) si chiama soffione ed è retto da uno stelo cavo che i ragazzi recidevano in forma di tubicino, trattenendolo fra il pollice e l'indice; soffiandoci dentro emetteva un suono lamentoso simile a quello di una trombetta, però prima bisognava canterellare la “formula magica” che recitava pressappoco così: *pia pia sona / to mare te bastona / to pare va in preson / pia pia scoreson*.⁵⁷

Tutti gli informatori confermano l'esistenza di una filastrocca, che accompagnava questa operazione, ma che ricalca solo in parte quella ricordata da Lorenzon, roncadese; secondo un informatore bavarese la cantilena suonava così: “*Piva piva sona / to mare te bastona / to pare te vòl ben / piva piva sona ben*.” Questa versione è confermata da un altro interlocutore con cui parlo, ma quelli più anziani dicono di non ricordare, o non interamente, le parole della filastrocca. Per quanto riesco a carpire si tratta di un riproporsi sempre degli stessi temi e di un rimescolamento delle stesse frasi.

Anche a Gino e Antonietta chiedo, nel corso della nostra intervista, se ricordino dei giochi particolari, che facevano coinvolgendo le piante e l'ambiente naturale circostante. A proposito delle “trombette” mi rispondono così, proponendomi due soluzioni per la filastrocca che le accompagna, una delle quali ricalca quella proposta

⁵⁷ B. LORENZON, *A piè descalsi. El saver dei noni*; cit. p. 107.

dall'informatore sopracitato, e che evidentemente era maggiormente o esclusivamente conosciuta in questa zona:

G: Le trombete, quee che se fea col radicio botón.

I: Eh sì.

A: Co e pive, ah.

I: Ghe ièra anca na filastròca, i me disea.

G: Piva piva sona... piòl piòl sona sona se no te tire el còl.

A: Eh sì. E si no “Piva piva sona to mare a te bastona, to pare el te vol ben, piva piva sona ben!” Vitu, son ancora qua!

La versione alternativa che propongono, dunque, è diversa e abbreviata rispetto a quella precedentemente già riportata: “*Piòl piòl sona sona se no te tire el còl.*” Anche Roberto, di una generazione più giovane e residente a Sovilla, ai piedi del Montello, si ricorda dell'esistenza di questo passatempo:

R: Eh, co questi, co i soffión del tarassaco. Basta che te ghe tire via qua cusì, varda.
(*Toglie il soffione all'estremità*)

G: Sì, sì, se sa che e sona! (*ride*)

R: Te schinsa così e e fa el beccuccio (*schiazza un'estremità dello stelo*)

G: No, l'è verde, forse, ancora.

I: Bisogna spetar quando che l'è pì sec?

G: Eh, quando che l'è pì sec, sì. Ah, che scarso che te si, Roberto!

R: Sì, quando che e vien rosse quasi, ste qua. Te schinsa così, e te disea “Pipa, pipa sona” e te ghe fea così (*Allunga un dito e lo squote un paio di volte, attraversando la cannuccia, che oscilla*).

V: No pipa! Piva! (*Ridono*)

R: Piva, va ben dai!

I: Come dìseo lu? Parchè ghe n'è varianti de sta filastrocca.

R: Ah, ben, ma l'ho sentia anca mi “Piva, piva, sona”, ma dè no me vièn gnanca in ment. L'è co ere bocia, cossa vutu.

Roberto evidenzia la necessità che lo stelo del Tarassaco sia più secco, perché possa produrre il suono che ci si aspetta, e il bisogno di spezzarlo non in maniera improvvisa ma lentamente, facendo ondeggiare l'indice attraverso lo stelo che, poco alla volta, finirà per piegarsi. Secondo lui giocando con il dito nell'apertura opposta rispetto a dove viene soffiata l'aria, si possono anche modulare e diversificare i suoni. Maria mi spiega che l'inconveniente di questo passatempo è che le *pive*, che venivano fatte suonare, lasciavano un gusto amaro in bocca.

Roberto, invece, mi insegna che lui usava far suonare anche le foglie di *cassia* o *gadia*, di Robinia che, adeguatamente maneggiate, producono un sibilo lamentoso: “Te mete a fòia de cassia petada co na man su a boca e te sòffia fòrte l’aria. A fa un fis’cio.”

Maria racconta che si utilizzava anche un altro metodo per divertirsi producendo dei suoni, con dei pezzi di rami freschi di *onère*, ossia degli ontani, che venivano spezzati e privati della sostanza interna; così si formavano di *subiotèi*, cioè dei fischietti.

Oltre alle “trombette”, Gino e Antonietta mi avevano raccontato una seconda forma di svago che usavano mettere in atto da bimbi, quello che loro chiamano il *sciopét*, anche se nulla ha a che vedere con la pianta dello strigolo, definita volgarmente in questo modo; si tratta, invece, di uno strumento realizzato manualmente dai ragazzi, la cui base è fatta con la pianta del sambuco, il *sambùc*, e che doveva servire a produrre, a quanto pare, il lancio di qualcosa che, simulando il rumore di un piccolo scoppio, *sciopét* appunto, riusciva a raggiungere una discreta lontananza. In effetti il termine *sciòp* in dialetto veneto designa anche il fucile, usato per andare a caccia, e questo piccolo gioco autoprodotta forse voleva proprio simulare l’arnese da adulti, richiamandone l’effetto uditivo. Ecco cosa mi raccontano Gino e sua moglie:

I: L’ultima roba che ve domande, ve ricordeo, magari, dei ‘soghi che i fea co le piante, dei proverbi, dei detti? Me nona me disea che i fea e trombete col...

A: Ah, coi sambùc?

I: Co i soffiòn. Col sambùc anca?

G: No, col sambùc te fea el sciopét. (...) Des ghe n’è tanti sul bosc, na olta no ghen iéra, des ghe n’è un grun. Anca l’è bon pa far i maneghi pa le forche, ideale parché l’è stòrt. In medo l’ha la mèdoea, insuma; l’è bucà in medo, l’ha na nia... eora noaltri se o taiea co l’èra gros cusì, se ghe tirea fora a medoeta, e dopo, co un coso de sanguanèa, co na rameta de sanguanèa⁵⁸, se ghe fea come, disón, un... un tochetin lonc, come un cacciavide disón, in modo che el passesse esatto entro pal bus de sto coso. Eora, dopo, co un poca de stoppa, de spago, opure anca la bavea dei cavalièr, se fea na baeta e se a metea su sto foro de sto coso, e dopo co chealtro che el ièra come un sciòp, se pendea eora la ndea fora insoma... la ndea oltra quatro metri, sinque.

A: Un ‘sogo l’èra... E dopo torna, e pàcioea in boca!

G: Sì, parchè bisogna verla fata che a passesse, bea... eora dopo...

A: Ciucia! E dopo torna metar dentro sul sciopét... el sciopét, proprio. I usea cusì. E dopo el fea “pum”, ma el fea anca un sciòc, el fea!

G: Sì, parchè el iéra compresso dentro su stò coso.

I: Ma sciopét el iera el nome de sta cosa qua?

⁵⁸ *Cornus sanguinea*, o sanguinello; in dialetto è definito, appunto, *sanguanèa* o *canostrèa*.

G: I sciopét i sarie anca quea na erba da magnàr. Comunque i e naltra roba, sto qua el ghe voea fat co a stoppa, co a canapa.

Per chi non è un coetaneo dei miei informatori, forse, non è facile immaginare uno strumento di questa fatta, ma anche Sottana, testimone dei fatti in una zona non lontana, certifica l'esistenza di un simile gioco, anche se menziona materie prime diverse, ricordando le "palline di stoppa":

Queste, ricavate tagliando magari qualche pezzo di cavezza delle mucche o corda, sempre di canapa, ben masticata, dalla forma di pallina voluta, venivano introdotte in un pezzo di bambù, da cui si estraeva la midolla, creando la cosiddetta anima e con un altro pezzo di legno duro detto "sanguanea" delle piante per siepi e aderente alla perfezione, per la pressione, uscivano con uno schiocco andando a colpire il compagno o altro oggetto destinato. Con tale gioco si facevano delle vere competizioni.⁵⁹

Maria mi racconta anche dei passatempo con le ossa di pesco e con i piccoli cachi verdi che cadevano dagli alberi, a cui si accompagnava la cantilena "*Cinciribòì quanti ghe n'òì?*":

M: Me mama a 'sogava e a me ha insegnà, anca. Cioè, praticamente ti te i tirava e dopo te ghen cioea su do, e dopo te ghen tirava n'altra volta... cioè, l'èra tut un tirarli e raccogliarghene un numero sempre maggiore. Mi, me mama me l'ha dita, però no l'èra tipico nostro, però so che ea 'sogava cusì, co i os de persegò. E anca, satu cossa, un 'sogo che se fasea noialtri? El era questo: no so se se o fasea co i granei de saturco o co... 'sogar a cinciribòì "*cinciribòì, quanti ghe n'òì?*". Praticamente te dovea indovinàr quanti che chealtro ghen aveva. Ma no so se el fosse stat col saturco, mi adirittura me par che 'sogave, satu co cossa? Co i cachi, co i semi de cachi piccoli. I cachi l'è na pianta che a ghen matura tanti e tanti a ghen buta partera. Durante l'estate li buta par tera piccolissimi. Noaltri se 'sogava anca co quei.

I: E com'era a filastrocca?

M: "*Cinciribòì, quanti ghe n'òì?*"

I: Era tipo un gioco del silenzio? (*aveva mostrato i pugni chiusi*)

M: No. Ti te aveva na dose, se partiva co venti a testa, co venti a testa, venti anca de sti piccoli cachi qua. E dopo me par che ti te tei metea dadrio e chealtro dovea indovinàr. Se el disea sette, e ti, invese, te ghen avea cinque, la differenza te dovea darghea. Alla fine succedea che uno restava senza e uno ghen avea de pì. Vinsea chi che ghen avea de pì, insomma. Dopo tocava a lu, ovviamente, e el fa "*Cinciribòì, quanti ghe n'òì?*" e se lu disea diese e ti te ghen avea sinque el dovea dartene sinque. Cioè la differenza a passava, per cui te aumentava o diminuia el numero. No so, noaltri l'è un 'sogo che se fasea cusì, no so se el fosse stat anca inventà, oppure che i me l'avesse insegnà no so chi.

⁵⁹ O. SOTTANA, *Usi e costumi di vita andata del mondo rurale trevigiano*; cit. p. 211.

Sempre utilizzando le ossa di pesco, giocava Laura, che mi ricorda un passatempo delle bimbe atto a mimare la creazione di un gioiello, un anello per la precisione:

Co i òs de persego sì. Noaltri se i tirea su un sasso (*mi mostra che venivano sfregati*) e se fea un anèl, se fea el buco. Te o lavorea, te o lavorea, te o lavorea, te ghe butea un giossét de acqua, da limarlo, da limarlo, finchè dopo el vegnea anca... el fea el buso, te sa, parché dentro l'ha la mandorla; eora, perciò, quande che te sbusa parte e l'altra... eh, ho fat anca mi quel!

Un divertimento da bambine, secondo Maria, era anche quello di raccogliere semplicemente dei fiori di campo e farne dei mazzetti; alcune varietà erano apprezzate per le qualità estetiche e olfattive, altre risultavano di impiccio, come i *petasàc* o *petapetò*, la Bardana, i cui fiori appiccicosi tendevano a impigliarsi nei vestiti:

Sì. Ma mi ndave a fiór de campo da toseta, ièra un gioco ndar a fiór de campo. Vioe e primue, na meraviglia! Fiordalisi e papaveri e margherite. (...) E me dava fastidio tant i petasàc, parchè quando che i era sechi, guai! Te ndava 'sogar, magari se 'sogava a nascondino: nient, l'èra finia! Parchè no te finia pi de tiratei via.

In queste occasioni venivano raccolti anche i fiori di erba cornetta, che si prestavano ad essere inseriti uno sull'altro, creando delle fragili ma suggestive e apprezzate coroncine. Un altro informatore, Mario, residente sul Montello, ricorda un gioco che aveva imparato dal padre, utilizzando i lunghi gambi dei fiori della Piantaggine, che secondo loro si chiama volgarmente *èrba caregheta*, in alternativa anche a *piantae*, *piantade* o *rece de lievaro*, proprio perché si presterebbe, coi propri steli, alla costruzione di una piccola seggiolina, appunto *caregheta* nel dialetto locale, che veniva realizzata per lo svago dei bambini:

M: Noaltri ghe ciamón èrba caregheta, parché co tuti chei fii là che a fa, ghe n'è un mòdo de far na sedia, proprio, na caregheta pai tosatèi. Mi no so farla, l'è me papà che savea farla.

E: Sarie na specie de 'sogo?

M: Sì, un 'sogo, sì. Parchè el se addice pa far... savee anca mi farle na volta. Co te ciòl su i spaghi, che a fea fiori alti cussita, te ciapea insieme, e se intreccia e a fea na sedia, na sedieta.

Sempre in merito a passatemi, Bruno Lorenzon, nei suoi racconti parla di una possibilità di impiego delle canne comuni, che lui chiama *canevère*, e che erano presenti nella zona della ricerca con una denominazione dialettale simile, le *canivière*, e, talvolta, anche con uguale destinazione d'uso; si tratta di cerbottane per la cui costruzione erano impiegate queste piante: "I ragazzi ne ricavano a volte dei tubi

attraverso i quali soffiavano noccioli di ciliegia, divertendosi a infastidire gli animali domestici o i compagni di giochi, oppure le usavano come canne da pesca.”⁶⁰

Per imparare la matematica, poi, nei primi anni delle elementari si usava costruire dei bastoncini di legno, che venivano tenuti assieme da uno spaghetti e conservati; a volte si preparavano con l’aiuto di qualcuno, a volte gli stessi bimbi li intagliavano da sé. Un esempio:

I: Se usava farse pa ndàr scuoèa i bastonét par contàr?

L: Eh, certo! Sì, te fea come uso tombola. Se sa, te fea tuti i to stechini. E se fea i numeri, far come e tabeline. E te comincea contàr, a scuola

I: E co cossa vegnei fati?

L: Co e conastrèe, pì che sia, se usava. I tochetìn de conastrea. I era tuti i so bachetìn, e dopo se lighea un spaghét, me ricorde anca mi, questo, qua a Sovilla, i me o fea far, la maestra Foina. Se fea tuti i bachetìn, par contar, pa far i numeri, par ricodarse. Eora, questo te fea, e dopo ea a te fea far el numero, a te insegna far el numero, e se vea tuti i so così de... sti stecolini, co e consastree

Un connubio, dunque, tra risorse naturali e ingegno umano caratterizzavano le attività dei nervesani nella prima metà del Novecento e in alcuni anni a seguire, prima che il boom economico, e i relativi cambiamenti nello stile di vita e nell’impostazione della società, incrinassero questa sorta di empatia tra uomo e natura, che perdurava da secoli. Tempo, questo, nel quale si era imparato ad attingere dal mondo naturale per le più disparate necessità, prime fra tutte quella di cibarsi e di curarsi, che saranno trattate nei capitoli a seguire.

⁶⁰ B. LORENZON, *A piè descalsi. El saver dei noni*; cit. p. 112.

3

Piante e funghi in cucina

Nel presente capitolo mi propongo di prendere in considerazione i frutti e le piante mangerecce della zona della ricerca, esaminando alcune delle modalità più tradizionali e comuni di consumare questi prodotti; in alcuni casi serviranno da base per infusi o liquori piuttosto che per marmellate, oppure alcune piante saranno apprezzate semplicemente crude per il loro aroma zuccherino o per le loro proprietà dissetanti; altre ancora, saranno consumate preferibilmente cotte, e usate come ingredienti in molteplici ricette. In questo contesto saranno presi in esame anche i funghi, variamente impiegati nella cucina veneta, e che risultano essere intimamente legati a quest'area montelliana, dove sono presenti e particolarmente affermati sul piano gastronomico. Da un punto di vista alimentare, infatti, i funghi, come molte erbe spontanee, sono da considerarsi ormai tipici di questa zona, là dove tipico, “diventato il codice comunicativo-alimentare più utilizzato”⁶¹, indica prodotti “ai quali si attribuiscono valori identitari”⁶²; si tratta di alimenti che sono, quindi, connessi al luogo attraverso vincoli profondi, e che di esso finiscono per costituire un elemento rappresentativo e autoreferenziale, trovando spazio nella memoria e nella tradizione di chi lo abita. Molti funghi ed erbe spontanee, infatti, si sono guadagnati un posto di tutto rispetto all'interno della cornice gastronomica locale, millantati nei menù dei numerosi agriturismi che costellano la zona.

La considerazione culinaria di questi prodotti, però, prende le mosse da periodi di necessità, quelli della vita agricola contadina, quando, appunto, una “miniera di cibo erano le erbe selvatiche, che tutte le nostre anziane imparavano conoscere e a raccogliere fin da bambine”⁶³, e in cui tutto ciò che la natura poteva offrire veniva preso in considerazione per integrare la magra dieta di allora:

⁶¹ A. IONGO, *Il sistema sociale dell'alimentazione in una valle del Trentino. Storia, tradizione, immaginazione alimentare nella valle di Primiero*, aa. 2008-2009, relatore Giovanni Dore; cit. p. 4.

⁶² V. SINISCALCHI, *I processi di tipicizzazione tra singolarità e tipicizzazione*, in «Culture della sostenibilità», N. 6, 2009, da [www.francoangeli.it/Riviste/Scheda_rivista.aspx?IDArticolo=39555&Tipo=Articolo%20PDF&strRicercaTesto=&titolo=i+processi+di+tipicizzazione+tra+singolarita+e+ripetizione](http://www.francoangeli.it/Riviste/Scheda_rivista.aspx?IDArticolo=39555&Tipo=Articolo%20PDF&strRicercaTesto=&titolo=i+processi+di+tipicizzazione+tra+singolarita+e+ripetizione;); (Consultato ad ottobre 2011); cit. p. 51.

⁶³ C. SPARVOLI, *Ricettario trevigiano: memorie di cucina e tradizioni di una comunità*, Edizioni Veneto Comunicazione, 2006; cit. p. 51.

I prodotti vegetali (non soltanto quelli dell'orto) erano un contorno abituale sulla mensa delle famiglie contadine, anche perché **el companadego** (inteso come secondo sostanzioso) si faceva spesso desiderare. La grande disponibilità di radicchio, cicoria ed erbaggi che si raccoglievano nei campi e nei prati sopperiva alla scarsità della carne; le verdure venivano mangiate crude o cotte in tecia (insaporite con qualche cicciolo di lardo) e in questo caso, con sottile ironia, venivano presentate come **bisteche de orto**.⁶⁴

Nei decenni a seguire il boom economico, nuove soglie di benessere hanno lasciato il segno anche nell'alimentazione, che si è fatta più raffinata e selettiva, ma l'impiego gastronomico delle erbe spontanee e dei frutti del bosco, tutt'altro che abbandonati, si è consolidato, guadagnando un trionfale ingresso nell'élite della cucina a questi prodotti, "Antichi sinonimi di miseria contadina recuperati e rilanciati come sinonimi di ricercata preziosità."⁶⁵

La maggior parte delle erbe spontanee commestibili e mangerecce, sicuramente le più diffuse e considerate, oggi come allora, spuntano in primavera, e dagli incontri con gli informatori e dalle chiacchiere con la gente del posto, emerge chiaramente che ve ne sono alcune estremamente note, radicate nella coscienza collettiva. Sono sempre le prime ad essere menzionate praticamente da chiunque io renda partecipe del mio lavoro; molte persone le cercano e le cucinano personalmente, ritenendole parte integrante della propria dieta e specialmente della propria cultura alimentare.

🌀 I getti giovani

Certamente tra le piante più considerate a livello gastronomico rientrano alcuni turioni, ossia i getti giovani di certi arbusti, i quali crescono in primavera, generalmente tra aprile e maggio e che, a seconda della pianta madre, possono essere cucinati in svariate maniere. Alcuni sono tradizionalmente più noti ed utilizzati, altri sono meno avvalorati, perché più rari e difficoltosi da trovare o perché accompagnati da una più ambigua nomea, come i *vidisòn* e le *pesse*⁶⁶, i quali derivano da piante che allo stato adulto sono essenzialmente tossiche.

I *bruscàndoi* sono i turioni del luppolo, *Humulus lupulus*, un'erba perenne che cresce prevalentemente ai margini del bosco, dunque nel Montello, nelle siepi e nei luoghi incolti. Uno degli informatori, Paolo, mi spiega la valenza di questa pianta, tanto radicata nella coscienza alimentare fin dal passato, perché rientra tra quelle erbe

⁶⁴ B. LORENZON, *A piè descalsi. El saver dei noni*; cit. p. 105.

⁶⁵ C. SPARVOLI, *Ricettario trevigiano. Memorie di cucina e tradizioni di una comunità*; cit. p. 23.

⁶⁶ Si tratta, rispettivamente, dei germogli del *Clematis vitalba* e del *Tammario communis*.

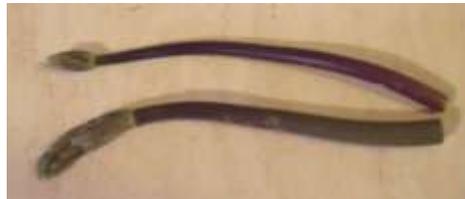


primaverili che in tempi di fame rimpolpavano le magre diete dei contadini: “Mah, i bruscàndoi se fa da magnàr. Però l’aveva una importanza, in pianura soprattutto, perchè l’era una delle prime erbe che se podéva magnàr dopo l’inverno, in primavera.” Come altri prodotti locali, dunque, compare provvidenzialmente all’inizio della bella

stagione, quando le già sparute scorte invernali sono agli sgoccioli, e le coltivazioni ancora non danno i loro frutti. Sembrano essere impiegati in varie ricette, spesso con una cottura preliminare di base comune a molte. In proposito intervisto Giuliana:

Invesse i bruscàndoi te pol farli, soffritto coa cipolla, lavadi e taiadi a tochetin, te pol far, pa far la frittata, pa riempìr le *omelette*, te pol far el pasticcio, però el pasticcio te consiglie sempre de farlo co un po’ de altre erbe, parché el tende un po’ sull’amarotico, el bruscàndol. (...) O risotto o chee robe là. E se no tei lessa, definitivamente, te i lessa del tut e te i magna pa far lessi, insaeàta, da magnàr co i ovi. Se te fa e crespelle te mete nas’ciànta de cipolla soffritto, e dopo te ghe mete un po’ de ricotta in meso, ah.

Un prodotto affine sono i *rust* o *rustigòt*, un altro esempio di giovani getti raccolti per vari utilizzi, a mo’ di asparago, e che rispondono, sostanzialmente, ai turioni del pungitopo, il



Ruscus aculeatus, della famiglia delle Liliaceae. I *rust*, a quanto mi si dice, sono impiegati in meno pietanze rispetto ai *bruscàndoi*, a confronto dei quali risultano essere più duri e più amari: “I: Però più o meno te fa e stesse robe? G: No tant, co i rust.”. Certamente possono essere utilizzati per fare il risotto:

G: Eh, eora co sti qua mi te dise, mi ho fate l risotto, eora i ho lessadi un pochi de minuti, ho mes via la so acqua, ho risciaquadi, sti qua, in maniera de ciaparli pa e man par taiarli a tochetin, ho fat a cipolla, parchè, eora, col gusto dea cipolla dolce e questi che i è amari, i se sposa ben.

I: Te ha fate el soffritto co a cipolla?

G: Sì, e i se sposa ben, no? Parchè questi i é amari, e a cipolla l’è dolce e la se abina ben. E ho cusinadi, ho assadi ndar un pochetin, e dopo ghe ho mes dentro el riso, e la so acqua che vee mes via.

I: Quindi te ghe mete sale e pepe?

G: E dopo ghe ho mes sale, sì, sale, pepe, dado, eh. E formaggio grana.

Ai *bruscàndoi*, vista la differente consistenza rispetto ai *rust*, anche nel risotto è riservata una diversa modalità di cottura: non richiedono, infatti, una lessatura preliminare come gli altri, la quale, anzi, potrebbe danneggiarli, ammorbidendoli eccessivamente; sarà, dunque, sufficiente dedicare loro il tempo di cottura necessario a cucinare il riso, al quale verranno incorporati ancora crudi:

I: Ma se te ha da far co i bruscàndoi te fa a stessa procedura?

G: No. Mi, invesse, i bruscàndoi fae direttamente, a crudo. I lave par ben e i mete a crudo.

I: Ah, ok. No te i fa lessàr, prima?

G: No, ah. Te podarie far anca cussita ma me par mi che, no so, i perde el gusto. Mi i lesse se i fae co i ovi lessi, ah. El risotto invesse i me ha insegnà cusita, coi rust.

Sia gli uni che gli altri possono essere semplicemente lessati e conditi a piacere, trattati come dei normali asparagi, e come loro saranno serviti, come tradizione vuole, in accompagnamento a delle uova sode. Secondo Giuliana, un trucco per ammorbidire e addolcire ulteriormente i *rust*, in previsione del loro impiego in cucina, sarebbe quello di lasciarli a bagno in un po' d'acqua per tutta la notte precedente al loro utilizzo: "Te i mete a bagno su na càcara⁶⁷ de acqua, tant cusita, che lori i assorbe l'acqua, cussì intanto i se adolcise, come, ciapando l'acqua."

A quanto lei mi riferisce un modo per conservare questi prodotti è quello di metterli sott'olio:

G: E dopo mi ghen ho mes anca soto oio. Scotadi, acqua e aceto..

I: Ah, ecco, ti come eo che te fa?

G: Varda, mi li ho fati anni fa. Par mi te fa bóiar acqua e aceto, aceto bianco, quel pae verdure. Te i scota un pochi de minuti...

I: E quant aceto metetu?

G: De soito, come che fae coi peperoncini, magari te pol metar, no so, tre bicèr de acqua e do de aceto. E un po' de sal. E dopo te i mete soto oio. Sì, te i scoea e te i assa raffreddàr come... co i è fredì te i mete dentro sul vaso e te i mete soto oio, questi. Basta, mi no so altri modi pa farli.

Questo tipo di preparazione, che è adatto a questi turioni non lo è, invece, per i *bruscàndoi*, ancora a causa della loro composizione: più morbidi e delicati si rovinerebbero se bolliti e tenuti a mollo nell'olio: "Sì, parché i se presta. Invesse el bruscandol, ti, co te l'ha scotà l'é fiap. Invesse sto qua l'é duro."

⁶⁷ Significa "tazzina".



Anche gli *Aruncus dioicus*, comunemente detti Barba di capra, sono un prodotto simile e assieme ai due sopra rientra tra i turioni più noti ed apprezzati; a detta di un informatore, però, recentemente risultano essere piuttosto infrequenti e questo fatto sarebbe da imputare alla razzia fatta senza criterio dai “cercatori” negli ultimi anni, parere, questo, che sembra incontrare consensi: “Quei là, poretì, i è drio marturedarli. No ghe n’è gnanca pì.”

Questi getti giovani, come sostiene un abitante nervesano del Montello, “so par Bavaria i li ciama i *sussuri*”. Per la verità *sussuri* è il nome dialettale che più ricorre, confermato da parte di informatori che provengono da tutto il comune (Bavaria, Bidasio, Sovilla, Nervesa). Altri termini dialettali coi quali sono designati sono *èrba canona* e *sparasine*, oltre ad *spàrago selvarego*, altro epiteto col quale sono indicati da alcuni, ma che non tutti gli informatori convengono nell’associare a loro piuttosto che ad altri tipi di turioni. Per quanto mi viene riferito questo tipo di getti viene consumato prevalentemente lessato, fungendo da contorno ad altre portate:

I: Ma se te ha da far i sussuri, come i fatu? Se fea el risotto anca co quei?

G: No, se i magnea lessi.

Il Tamaro, *Tamarus communis*, è una pianta rampicante del sottobosco, le cui bacche “di sapore acre e irritante (...) sono tossiche per l’uomo”⁶⁸; anche i suoi turioni, invece, sono commestibili e vengono indicati con l’appellativo dialettale di *pesse*, che si rifà al sostantivo singolare *pessa*, con il quale in dialetto veneto si vuole indicare il moccio, il muco⁶⁹. Questo accostamento, apparentemente poco stimolante, non è casuale ma richiama il carattere viscido al tatto di questi prodotti: “No, la pessa la è come bruscàndol, però l’è liscio. El gambo l’è liscio. I ghe ciama pessa perché l’è un po’ slipido, atu capì?”. Secondo Rodolfo, oltre a derivare da una pianta tossica, sono particolarmente amari e per questo necessitano di qualche accorgimento particolare prima di essere utilizzati in cucina:



⁶⁸ AA.VV., *Cercatutto. Frutti selvatici*, Milano, Fratelli Fabbri Editori, 1975; cit. p. 130.

⁶⁹ E. BELLÒ, *Dizionario del dialetto trevigiano di Destra Piave*; cit. p. 143.

Bisogna tor su i geti primaverii parché dopo el diventa tossico, l'é na pianta tossica. A fa e baete, dopo, rosse, e l'é na pianta che a va su, torno chealtre, tipo torno e cassie, torno altre piante; a se torcilea su e a setembre a fa i fruti, che le e baete verdi all'inissio e dopo e vien rosse, a setembre. E l'é na pianta tossica, di per sé. (...) Però i e molto amari. Eora bisogna cusinarli ben, logico, no? No i va crudi, cusinai. E dopo i ghe vorie cosai, assai su l'acqua corente, cioè un fià pa cavar via l'amaro, insoma... no l'amaro, chel fià de amaro; parchè no se gheo cava!



Esiste ancora un'altra varietà di getti giovani a volte adoperati in alimentazione, anch'essi provenienti da una pianta sostanzialmente tossica, allo stato adulto: si tratta dei *Clematis vitalba*, i *vidisòn*. Leggo, infatti: “ATTENZIONE la pianta, in fase avanzata di crescita, è velenosa. Anche i getti giovani vanno consumati con

moderazione.”⁷⁰ Da parte degli informatori mi pare che ci sia meno propensione a ingerire questi ultimi due tipi di turioni, proprio forse per le possibili implicazioni nocive della pianta che li genera. Giuliana mi rivela di aver assaggiato i *vidisòn*: “Ho magnadi, i è amari. Te i trova sul Montèl. I e come i bruscàndoi però i é lisci, no i é peosi.” Un fatto curioso è che a questo prodotto naturale il poeta Andrea Zanzotto ha voluto dedicare un suo componimento, che ha presentato nella raccolta “Sovraimpressioni”⁷¹ in una duplice veste: quella dialettale, che titola “Parchè che no posse dirghe vidison”⁷² e una in lingua italiana, che prende appunto il titolo di “Perchè non posso chiamarli *vidison*”⁷³:

Le vitalbe sono
come ostinate e cattive,
le vitalbe non sono
che per farne fascine e faville.

Per questo i fiori ‘vitalba’
mi tocca chiamare, e basta.
Non so cos'abbiano a che fare
loro, soffiati in vetri di ben altra casta.

⁷⁰ F. DA BROI, *Il prato è servito*, Nervesa, Tipografia Livotto, 2009; cit. p. 37.

⁷¹ A. ZANZOTTO, *Sovraimpressioni*, Milano, Mondadori, 2001².

⁷² *Ivi*, p. 114.

⁷³ *Ivi*, p. 115.

Le vitalbe soffocano e si aggrovigliano
 come serpi e bisce e capelli pazzi che gridano,
 non lascian posto a niente che non sia loro
 per boschi e torre, nel buio e nei colori.

Almeno in tre lingue frenarla
 e scongiurarla questa pianta si deve
 (senza sperare di riuscirle a farcela)
 Travellr's Joj, Clematis, Waldrebe.

Le vitalbe appaiono anche in un'altra poesia di questa pubblicazione, ossia nel componimento "Manes, ribellioni, vitalbe"⁷⁴ e del resto il poeta aveva dedicato alla selva montelliana un'intera raccolta, "Galateo in bosco"⁷⁵, "ambientata nella collina trevigiana Montello alla quale Zanzotto è così affezionato."⁷⁶

Come si è visto, dunque, alcuni di questi germogli sono più utilizzati in cucina, altri meno; se alcuni rientrano da sempre nell'alimentazione tipica del luogo, ad essersi affinato, invece, è l'impiego in ricette più elaborate, a volte sperimentali. Fino alla metà del secolo scorso, infatti, come si è già detto, queste piante erano inserite nella cornice di un'economia di sussistenza, in un contesto di risorse limitate, dove la prerogativa essenziale non era che il cibo fosse gustoso e tantomeno presentato in maniera appetibile: "Se c'è un *leit-motiv*, nell'affresco dipinto in questo viaggio nella memoria, è il rapporto utilitaristico, e non certo edonistico, che avevano le nostre genti con il cibo"⁷⁷; in questa circostanza i giovani getti, come il resto, venivano cucinati nella maniera più semplice possibile, nella fattispecie lessati; parlo con un'informatrice del periodo antecedente alla seconda guerra mondiale: "I: E i bruscàndoi e i aspàragi? Come se i magnea? M: Lessi, con olio. Buoni, sempre stati." Nella stagione successiva, il raggiungimento di nuove soglie di benessere si riflette anche nell'ambito culinario e la cucina essenziale, di sussistenza, basata su criteri di semplicità ed economia che aveva caratterizzato la stagione rurale e contadina, si evolve in un'arte culinaria più ricercata, che può permettersi di sbizzarrirsi e cercare nuovi sapori ed accostamenti. Giuliana, per esempio, mi parla di una ricetta che vede un abbinamento di *bruscàndoi* e gamberetti, non certo comune, almeno fino a qualche decennio fa:

⁷⁴ *Ivi*, p. 63.

⁷⁵ A. ZANZOTTO, *Galateo in bosco*, Milano, Mondadori, 1979³.

⁷⁶ L. MARCONATO, *Sovraimpressioni su Sovraimpressioni. Analisi testuale del libro Sovraimpressioni di Andrea Zanzotto*, issuu.com/lucamarconato/docs/sovraimpressioni_su_sovraimpressioni; (Consultato ad aprile 2012); cit. p.8.

⁷⁷ C. SPARVOLI, *Ricettario trevigiano. Memorie di cucina e tradizioni di una comunità*; cit. p. 32.

E dopo mi, invesse, i bruscàndoi, vee trovà na ricetta, ma quee l'è nove, de farli, mi ghe n'è anca messi in congeatòr, scotadi appena appena e messi in congeatòr, co te i tira fora te i fa lessi, oppure te i fa in padea co i gamberetti e un po' de panna. Ma, pense, no a è na ricetta tradissionae. So che na volta l'ho fata, l'è vegnesta bona.

☞ Erbe crude, cotte e aromatiche

In conseguenza al nuovo stile alimentare, dunque, si diffonde una dieta mediterranea più ricca e condita, che si sostituisce al pasto povero del contadino, fatto dagli ortaggi coltivati, dai frutti spontanei della natura, e dall'onnipresente polenta:

Il racconto, spesso celebrativo, dei fasti della cucina trevigiana, non deve far dimenticare che, fino a ben oltre la metà del secolo ventesimo, la cucina della maggior parte degli abitanti della Marca Trevigiana era estremamente povera o, comunque, confezionata con materia prima molto povera.⁷⁸

La polenta era il complemento immancabile del pasto contadino: “nel Veneto era quasi il simbolo della famiglia”⁷⁹ sostiene Maffioli nella sua analisi alimentare, ed “era il piatto unico delle famiglie montelliane, e non solo montelliane”⁸⁰; dava volume allo stomaco ed era cotta rigorosamente sulla stufa a legna, in mancanza di altro combustibile, come conferma Gino: “Parchè la poenta la ièra na volta al dì, la poenta. La iera la tradission dea calièra da poenta, o el taièr; i sartea a poenta e dopo taia, eora a part a ièra poca, ma a poenta se podea taiàrgen fin che se voéa.” Si fa strada la consuetudine dei primi e secondi piatti, primi che vanno diffondendosi con la produzione industriale e la diffusione su larga scala di pasta, riso, lasagne, che vengono serviti coi condimenti più vari, sposandosi alle erbe, ai turioni citati, ai funghi, a seconda delle stagioni, fino ad entrare nell'habitus culinario popolare quotidiano. Il risotto, nello specifico, si è visto condito con *rust* e *bruscàndoi*, ma gli accostamenti si sprecano; in questo caso è la base da abbinare spesso e volentieri ad un altro ingrediente della zona, gli *sciopét*. Si tratta del *Silene vulgaris*, un'erba davvero molto comune e conosciuta da quasi la totalità della popolazione; queste piante si trovano nei campi e nei prati e devono esserne raccolte le foglie in primavera, prima che compaiano i fiori. “Il suo nome popolare “sciopet o s-ciochèt” è dovuto al fatto tradizionale che i calici fiorali rigonfi come vescichette vengono fatti “scoppiare” sul dorso della mano.”⁸¹ Gli

⁷⁸ G. RORATO, *La Grande Cucina della Marca Trevigiana*, Vittorio Veneto, Dario De Bastiani Editore, 2002; cit. p.267.

⁷⁹ G. MAFFIOLI, *La cucina trevigiana*, Padova, Franco Muzzio Editore, 1988; cit. p.119.

⁸⁰ C. SPARVOLI, *Ricettario trevigiano. Memorie di cucina e tradizioni di una comunità*; cit. p. 25.

⁸¹ S. RODATO (a cura di), *Schedario di piante spontanee utilizzate in alimentazione*, Caselle d'Asolo, Tipografia G.S. Stampa, 1986; cit. p.79.

strigoli, questo il loro nome in italiano, vengono aggiunti al riso dopo aver subito una preliminare cottura a parte: dopo che saranno stati accuratamente lavati, le foglioline saranno staccate dal gambo comune, tagliate a pezzettini e fatte cuocere per una decina di minuti con olio, sale e pepe. Molte persone vi aggiungono un soffritto di cipolla. Così preparati, gli strigoli, possono essere cotti amalgamati al riso, come mi racconta Antonietta, che lo prepara aromatizzandolo con del vino bianco:

G: Ma i sciopét i sarie... come se ciamei par italiano?

I: Sì, sì, sì, ho capio mi quai che i é.

G: Chei là che fon anca el risotto.

A: Ostia! Ghe n'è anca qua de fora dea porta! Peta parché me stravie dee volte, no me ricorde ah. Co sti qua catee le ponte, ghe pelee le foie e dopo fee el sughét pa far el risotto. E el vegnea bon! Come farlo co i radici. L'ho fat domenega, el risotto coi radici. Mi ho el vissio anca de cusinà tant. No che i mete là sua tecia e na rosœada e via, no, no. I fae bòiar un bel poc, che el sugo l'ha un profumo quando che l'è còt!

I: E come faea?

A: Co l'olio, el buro e sti radici.

I: E co a fa co i sciopét? Metea anca cipolla?

A: Sì, sì, cipolla, e sale e pepe. E dopo ghe mete anca nas'cianta de vin bianco, che eora el cosa... e mi la fae boiar sua stua, eà, eora la va piàn piàn piàn... insoma el vièn un profumo!

Gli strigoli sono apprezzati anche come ripieno per *omelette*, frittate, crespelle e pasticci, magari, come mi si consiglia, addizionate ad altre erbe, anche ad alcuni dei germogli sopra descritti, in modo da ammansire il loro gusto tendenzialmente amaro. In alcuni casi possono essere utilizzati a crudo, cioè inseriti nelle varie ricette ed amalgamati agli altri ingredienti necessari senza una preliminare cottura a parte, come nel caso delle lasagne o delle torte salate. Giuliana li utilizza, appunto, per i pasticci e anche come base per degli antipasti, tipo *vol au vent*:

I: E sul pasticcio, besciamella o no?

G: Sì, sempre besciamella. Parchè anca mi che fae co i sciopét sempre... mi fae solche sciopét, sempre fati a crudo, taiai a tochetin, cipolla, sciopét, sal e besciamella, insembre su tut e fae un unico strato, co i scopét. Come che te pol far el risotto, ma sempre co cipolla e coso, sì.

I: E se te ha da far tipo antipasti, *vol au vent*, robe cussì?

G: Se te ha da far i antipasti... eora, mi ho fat anca le torte salate, là, coa pasta brisee, quei là mi ghe fae sempre sto soffritto e te ghe 'sonta ricotta, un ovo, formaggio grana.

I: Ho capio. E tee fa co tut? Brus càndoi, sciopét...?

G: Te pol far anca misto. O brus càndoi e... dipende quel che ho mes via. Te pol far anca... col brus càndol te pol smissiàr tut parchè l'é sull'amarotico. Se te ghe 'sonta i cosi i e dolci, i spinaci i e dolci, se te ghe mete i sciopét i e dolci, ah.

Un'altra informatrice mi racconta di preparare delle torte salate con la pasta sfoglia, con un ripieno a base di *sciopét*, che vengono tagliati a pezzettini ed amalgamati a cubetti di formaggio, polpa di patata e porro o cipolla tritata, che può essere sostituita anche dall'erba cipollina, la quale vanta un gusto più delicato e leggero; al tutto vanno aggiunti panna e uova, lavorati a parte, e insaporiti con sale, pepe e formaggio grana. Il preparato, avvolto nella pasta sfoglia o *brisee*, dovrà cuocere in forno per 40 minuti a 200 gradi.

Un'altra erba utilizzata in cucina e molto comune in questa zona come altrove è l'*ortiga*, l'*Urtica dioica*, che, vista come pianta infestante e particolarmente fastidiosa nel contesto agricolo contadino, è entrata ora a pieno titolo tra i fornelli; un informatore piuttosto anziano nega di conoscere le sue potenzialità in ambito culinario: "I: Le ortighe, se e usea anca na volta pa far da magnàr, come des che i fa el risotto co e ortighe? G: No, no, no. Mai."; però altri interlocutori mi confermano che "Anca el risotto i ho fa co e ortighe."; tuttavia sembra che non sia una cosa ancora molto diffusa tra la gente, almeno quella con cui ho avuto modo di parlare; forse è ancora tenuta a distanza per le proprietà fortemente urticanti al tatto, visto che "(...) provoca, al contatto con la pelle, una fastidiosissima irritazione cutanea. Ciò è dovuto ad un sistema difensivo efficacissimo che scatta all'avvicinarsi di ogni essere animato: la pianta è infatti ricoperta di peli allargati alla base contenenti acido formico; questi peluzzi si spuntano al solo sfiorarli, penetrano nella pelle e in essa iniettano il veleno."⁸². Se ne utilizzano le giovani sommità e pare proposta più che altro negli agriturismi e nei ristoranti, e non tanto dalla gente comune, più restia a raccoglierla. Bruna, comunque, è tra coloro che la impiegano nei risotti: "Le ortiche l'é anca bon far el risotto, coi cuoricini, chiaramente, adès no, ma coi cuoricini", e mi spiega che in realtà quest'erba non dà problemi, se maneggiata correttamente:

L'é urticanti, però se ti tee ciapa ndando pa in 'so, ma se ti tee ciapa pa in su, no l'é mai urticante. Urticanti i é tuti i puntin, no? Però quei i ha una loro... eori i va par cussì. Eora se ti te i fa... l'é come el peo del veudo, no? Se ti te va contrario el te spuncia, ma se ti te ghe va drio el fio, drio el peo, no te fa gnente l'ortica.

⁸² G. CECCANTINI et. al., *Cent'erbe. Salute, bellezza, cucina: tante ricette per vivere bene con l'aiuto delle piante*, La Spezia, Libritalia, 2003; cit. p. 225.

Molte altre piante ed erbe, specialmente di campo, venivano e vengono consumate come verdure cotte o in insalata. Una delle più considerate è certamente il Tarassaco, *Taraxacum officinale*, conosciuto come *radicio mat*, *radicio botón*, *radicio de camp* o più raramente, *radicèe*, condividendo, dunque, questo stesso epiteto con il *Leontodon hispidus*. Questa pianta si trova in quasi tutti i luoghi erbosi del territorio e Paolo me la propone come una di quelle erbe primaverili utili alla sussistenza, almeno nella prima metà del XX secolo, per quanto si possano avere conferme dirette, ma certamente anche in tempi precedenti:

(...) Però la specie tipica cioè el tarassaco officinale, no? Queo l'è molto importante per la sussistenza de piccola economia alimentare, perché, uno, l'è na erba che cresce in primavera, prima primavera, ok? In montagna, per esempio, la cresce sotto la neve. Quando che se scioglie la neve, la prima roba che i fa, l'è ndar ciòr su el tarassaco, perché l'è bianco, croccante, quindi se pol magnarlo crudo invece che còto, come che lo facciamo noialtri. Noialtri, mediamente, el tarassaco i lo tòl su quando che l'è 'sa, la pianta l'è ... e l'è bonissimo, tra l'altro.

Generalmente, infatti, il Tarassaco, in questa zona, è mangiato come contorno, cotto: “Le rosette di fogli basali si consumano quasi sempre cotte da sole o, a volte, mescolate con altre entità.”⁸³

Il copione è lo stesso per quanto concerne le *radicèe*, il *Leontodon hispidus* citato sopra, che Laura C. e Gabriella mi spiegano differenziarsi dal Tarassaco, oltre che per la forma della foglia, anche per il gusto, in quanto paiono essere meno amare rispetto al *radicio mat*. Questa diversità di gusti, ancora una volta rende auspicabile la cottura di più tipi di erbe accostati tra loro. Secondo un informatore, però, la questione dell'amarizza del Tarassaco è relativa: “Dipende quando che e vién raccolte, ah. Parchè se vién raccolte prima che e fae el late...” Da quanto mi viene spiegato, infatti, è necessario raccogliere le foglie di queste erbacee prima che compaia il fiore, così che anche le foglie dello stesso Tarassaco risulterebbero più tenere e meno amare; con l'avanzare del tempo, e la comparsa del fiore, le foglie diventerebbero, invece, più dure e si formerebbe al loro interno una sostanza lattescente; in definitiva, è auspicabile raccogliere prima che questo accada. Anche Gino conferma questa teoria:

G: El radicio da botón, par bon, el ghe vol prima che el fae el fior giallo. Parchè des ghe n'è qualche baro che ha el fiór giallo, l'è 'sa massa vecio. Ghe vol quando che i vièn fora, prima del fiór insoma.

I: Ah, prima del fiór?

G: Eh. Allora l'è bon, l'è pì tenero, l'è... naltro.

⁸³ S. RODATO (a cura di), *Schedario di piante spontanee utilizzate in alimentazione*; cit. p. 80.

Le *rosoine*, invece, corrispondono alle foglie basali del rosolaccio, ossia del fiore di papavero, e possono essere raccolte in primavera e cucinate come le due varietà sopra; anzi, ancora una volta, sarà più soddisfacente mescolarle con esse, stavolta per l'aroma particolarmente dolce che pare contraddistingua queste erbe: “I: Anca e rosoine te e fa cote? G: Sì, però quee l'e tant dolse. Eora i dise che l'e meio sempre farle miste, co qualcosa altro.”

Generalmente, dunque, queste foglie vengono cucinate ma si possono consumare anche crude, come Gabriella fa col *radici botón*: “Varda che i e bonissimi, sia coti e anca crudi, insaeata!”; questo vale anche per le *peche de oca*, le costoline. Nel caso queste piante siano mangiate crude, però, molti interlocutori condividono l'ammonimento di Giuliana: “Ghe n'e che i dise crude, ma bisogna che e sie fresche! Ma bisogna che e sie pena, pena spuntade, fresche.” Anche nel passato era ritenuto preferibile consumarle cotte, a quanto pare, come mi conferma Miranda: “I: E crude? E magnassi anca crude le èrbe? M: No, no. Sempre roba cota.”

Prima di essere cotte queste erbe devono essere sciacquate accuratamente, per essere private di tutti i residui di terra. Alcune persone preparano un preliminare soffritto di cipolla. Le si fa cuocere con olio, sale e pepe. C'è che vi aggiunge un dado per insaporirle. Di tanto in tanto si mescolano e si unisce dell'acqua, così che non si attacchino al fondo del tegame. Qualcuno aggiunge dei pezzettini di aglio a spicchi, in modo da aromatizzarle ulteriormente, e del burro. Antonietta, moglie di Gino, le prepara da sempre, e le fa bollire un po' prima di cucinarle in pentola:

I: Eora, tute chee èrbe là che vegnea fora, e radicèe, che robe là, ghe fessi de conto anca quee?

G: Sì, sì, sì.

A: Sì, e radicèe, radici botón... sì, le ho fate anca un dì de sti dì qua. (...) Le e bone, eh! Mi prima le fae bóiar e dopo le mete in tecia co... le passe pal burro.

I: Cossa ee ste qua che a dise? Radicée?

A: Radicèe, ridici botón, anca radici boni, de quei che se semena su l'orto.

G: E si no la cataeogna sta ben insieme, le coste.

I: Che le è sempre coltivade, però?

G: Sì, quee l'é roba da ort. Ma quei sul camp i sarie i radici botón e radicèe.

I: E e rosoine, che e vien fora dopo?

G: Anca quee. E rosoine, molto pregiate.

I: E valtri le magnè cote? Parchè qualchedun me dis che ghe n'è calcosa che se magna anca crudo, no so.

A: Ben, le rosoline, no, no ho mai magnade crude. Cote, missiade sì, che eora le fa un gusto insieme, e fa un bon gusto.

Vorrei sapere se sia possibile utilizzare queste piante, oltre che come contorno crudo o cotto a parte, anche includendole in altre ricette particolari, nel condimento di primi o di altre pietanze, come accadeva, per esempio per gli strigoli o per alcuni turioni; lo chiedo a Giuliana:

I: E, scolta, el taràssaco, e radicèe, chee robe là? Se pol metar anca queste sui ripieni, cussì, o e va cusinae a parte?

G: No, mi... chee eà le va lessade, par conto soo. L'è lessae par conto soo. Chea là l'è naltro tipo de roba, parchè a va insembrada coi spinaci, quea. Coi spinaci, coe coste d'argento, co, cossa eo ancora? La catalogna. Ma el taràssaco l'è bon anca lu lu sol.

Per quanto concerne il Tarassaco, Bruna e Gabriella mi dicono che, in realtà, in alimentazione, può essere utilizzato anche il fiore. La prima mi spiega che i suoi petali gialli possono fungere da gustosa base per il risotto; Gabriella, invece, mi racconta che i *botón* del fiore di Tarassaco si possono preparare in modo che servano da capperi. Il termine *radicio botón*, infatti, richiama proprio il bocciolo del fiore che nella prima fioritura, ancora chiuso, sembrerebbe proprio un bottone. È quello il momento giusto per raccogliarli, se li si intende preparare a mo' di capperi: "Te ghe cava el botoncino in mèso che l'è bel duro, te ghe da un boio con acqua e aceto e dopo, praticamente, te li asciuga molto bene e te li mete sott'olio, sui vasèt."

Certamente esistono altre ricette che propongono il Tarassaco e le altre erbe elencate come complementi a pietanze di altro tipo, più elaborate, ma mi pare di capire che a livello popolare non siano ancora radicate e queste piante erbacee, di fatto, continuano ad essere utilizzate per lo più nelle maniere più semplici.



Una modalità di conservazione che emerge, comunque, è ancora quella di mettere *tarassaco*, *radicèe* e *rosoline* interamente sott'olio; non mi pare una pratica particolarmente comune ed affiora tramite Gabriella, la quale gestisce un'azienda agricola dove, come si dirà più avanti, vende anche questi prodotti spontanei così

confezionati. Si tratta di un uso, dunque, circoscritto e, probabilmente relativamente recente; trattandosi di una vendita al pubblico, poi, lei si occupa della raccolta delle

piante mentre il confezionamento viene affidato ad un laboratorio specializzato che, nello specifico utilizza olio extravergine di oliva, oppure olio di semi di girasole. Tempo addietro, invece, era piuttosto diffusa l'usanza della giardiniera, di mettere sotto aceto, prodotto in casa, un misto di verdure che si erano coltivate:

I: E invesse quea de métar via le robe soto oio, robe cussita, l'è na roba vegnesta fora dopo?

G: No, no, no. Mai. Sì, qua ghe iera l'uso dea giardiniera. Se fea i vasi co l'aceto, fati in casa, ma l'ora pevarón, segoete, e... cossa ghe iera chealtra roba? Tegoine, carote... Ma eora bussoeòt da sinque chii, roba... Ma co aceto proprio, aseofat in casa anca quel.

I: E erbe tipo el radicio mat, chee robe là no?

G: No, no, no.

Gabriella, comunque, mi dice che per suo consumo familiare prepara alcuni vasetti sott'olio personalmente e mi spiega come:

I: Scolta, dopo me ditu el procedimento par metarle via?

G: Mi, te sa che no lo so parchè le lu. Te sa che no podón farle noaltri. Mi me e farie, mi. Ma bisogna che te apie...

I: Ma se ti te dovesse farlo?

G: Mi se dovesse farlo: te ciòl su la roba, te a cura, te ghe assa un po' de radis, e te a scòta, con acqua e aceto.

I: Parchè te ghe assa e radis?

G: Parchè l'è, l'è... se no se sfalda fora tut, ah? E le bone anca. E mi ghe bute acqua, aceto, sale e qualche baeta de ginepro. E scote, un minuto, do.

I: E se no, sto lavoro qua i lo fa lori?

G: Lu nol me dis come che le fa. Atu capì? L'è segreto soo, ah! Però l'è bone. Tuti quei... ara che al marcà Montebeuna, ghe n'e de quei che va ciòrghen sinque, sie vasét al colpo.

A: Anca diese!

I: Eora ti tee scota cusita e sempre cochel...

G: Acqua, aceto, sale e ginepro. E scote do, tre minuti. E sarte e le sore, col strofinaccio, che e se sughe. E dopo tee mete soto oio.

Da quanto si comprende dal pezzo di intervista riportato, invece, il laboratorio specializzato a cui si affida Gabriella segue una ricetta alternativa al modo da lei suggerito, proponendo una concia a freddo "che permette a buona parte degli elementi nutrizionali caratteristici di non essere dispersi nell'acqua di cottura, e di mantenere così

gran parte delle loro caratteristiche iniziali, mantenendo la croccantezza e la fragranza che determinano il prodotto fresco.”⁸⁴

Secondo alcuni informatori esisterebbe una distinzione tra “*radicée bone*” e “*radicée mate*”.

L: Vedetu, ste qua le è radicèle mate e le ha el so nome.

I: Ma radicée, eora, ghe n’è mate e bone?

L: Oh, sì! Ghe n’è de quee che no te pol mia magnarle, eh! E mi pense che no te posse proprio magnarle, ste qua col pelo.

I: Ah, quee col pelo.

L: No, ste qua col peo no te pol proprio magnarle.

Per quanto riesca a capire, in quanto l’identificazione in questo caso è risultata un po’ complessa, le *radicée mate* corrisponderebbero al *Sonchus oleraceum*, il grespino comune, che viene definito in dialetto anche l’*etisiòl* o *gars* e che si caratterizza effettivamente per una leggera peluria sulle foglie basali. L’aggettivo *mat* riferito a piante, in dialetto veneto, indica “selvatico, degenerato, rinselvaticito”⁸⁵ e quindi in senso lato può riguardare tutte le erbe di cui tratta il presente elaborato, perché sono, appunto, selvatiche, non coltivate; nello specifico, il Tarassaco si chiama anche *radicio mat*, proprio in riferimento a questo, perché è un tipo di radicchio inselvaticito. Ma quando si parla di *radicée mate* lo si intende in un’accezione peggiorativa: *mat* può stare per “svigorito, insipido, falso”⁸⁶; sarebbero delle *radicée* che sembrano tali ma non lo sono, che sono simili alle altre, ma non sono commestibili come loro. È vero anche, però, che questo atteggiamento non è universale, è relativo; se per Laura, infatti, “ste qua col peo no te pol proprio magnarle”, per Laura C. sono, invece, mangiabili, a patto che siano fresche e prima dell’infiorescenza, e mi racconta che quando intende cucinare delle erbe di campo, si serve anche di questa qualità, sempre mescolata ad altre. Anche per Renato “No esiste radicée bone e mate. E radicée l’è tute bone!”; secondo lui non si tratta di commestibilità ma di gusti diversi che possono piacere o meno. In effetti più di qualcuno mangia l’*etisiòl* senza conseguenze per la propria salute. La questione del gusto, in una cucina che da tempo non conosce penuria e che, quasi annoiata, va verso una sperimentazione talvolta estrema, è posta anche da Rodolfo che si chiede se sia cosa di buon senso, tra tutti i prodotti offerti dalla natura, utilizzarne alcuni che paiono dare chiaro segnale della loro inadeguatezza ad essere coinvolti nella

⁸⁴ Tratto da un *depliant* dell’azienda agricola Ortopat di S. Vito d’Altivole; cit. p. 2.

⁸⁵ E BELLÒ, *Dizionario del dialetto trevigiano di Destra Piave*; cit. p. 118.

⁸⁶ *Ibidem*.

sfera gastronomica. Nello specifico si riferisce a una pianta presente nel Montello, l'*Aposeris foetida*, per la quale non ho trovato un corrispondente dialettale e che lui ritrova in un erbario che cura per conto di un gruppo naturalistico, dov'è indicata come commestibile:

Qua, quei che parla dell'erbario i la mete che l'è comestibie. Mi me domande come che i fa a magnarla: a spussa! No so mi... No so, a 'sente l'è abituada a magnàr anca i ciòdi! El Montèl de questa è pièn...(...) Ma parché cacchio ghe hai mes nome fetida?! Parchè la é fetida, no? Parchè l'ha un odór, che, insoma, no se pol magnàr, no? Mi no so, sta 'sent... I magna anca i ciòdi! No lo so..."

A quanto pare non ci sono solo piante che sono oggettivamente ritenute adatte o meno all'impiego culinario, a parte nei casi di una concreta e comprovata tossicità, di fronte alla quale l'utilizzo è chiaramente evitato da tutti. A volte si è di fronte a piante culturalmente connotate in maniera positiva o negativa, ad atteggiamenti mentali più o meno propensi alla sperimentazione di nuovi gusti, o ad altri, invece, guidati dall'abitudine, forse monotona per alcuni, ma decisamente rassicurante e gradita per altri. Questi fattori giocheranno un ruolo anche per quanto riguarda i funghi; Ilario, l'informatore che mi dà notizie in merito, afferma di non averne mai raccolte alcune specie, pur conscio della loro commestibilità: "(...) No so par cossa, noaltri no see cioea su. Te sa, dopo, l'è pì simpatia, l'è pì gusto."

In generale, una minor approvazione la riscuotono, a quanto pare, quelle piante che possono essere consumate essenzialmente crude, come la rucola selvatica, la *ruga*, e la valeriana, i *gaèt*, *cuét* o *gainèe*, che generalmente vengono meno considerati perché facilmente sostituiti con le rispettive versioni coltivate negli orti e che si possono semplicemente acquistare da fruttivendoli o nei supermercati.

Alcune erbe che crescono spontaneamente nella zona della ricerca, o parte di esse, posso essere utilizzate, invece, come piante aromatiche per insaporire delle pietanze. Si tratta, per esempio dell'erba cipollina, *Allium Schoenoprasum*, che può essere tritata e sostituita alla cipolla, in alcuni cibi dove tendenzialmente quest'ultima sarebbe coinvolta, e rispetto alla quale vanterebbe un sapore più leggero; può essere anche consumata cruda, semplicemente mescolata all'insalata. Generalmente deve essere utilizzata fresca, appena colta, altrimenti il suo aroma leggero tenderebbe a dissolversi facilmente:

G: L'è bona, però, parchè mi a fae sul sugo, a mete.

V: A sa... par che te abie mes un po' de cipolla.

R: Sì, co te fa el sughét, che te prepara co i pomodorini, te a taia su. O anca sua saeatina, roba cusì, se te vol. A ghe da chel gusto leggero.

Un uso simile è riservato all'aglio ursino, l'*ai de can*, erbacea che cresce nei boschi o nei prati umidi, come la precedente, verso maggio e giugno, e le cui foglie possono tornare utili in alimentazione per il loro aroma aglino, venendo adoperate in sughi o altri condimenti. Anche il timo serpillò può essere utilizzato come erba aromatica, aggiunto generalmente nei sughi di carne o alle pietanze di selvaggina, così come il ginepro, il *denèvar*: “El fa ste bacche e dopo te pol metarle sia sotto grappa, e con alloro pa far selvaggina, cusì, pa far da magnar, pa insaporir.” Del ginepro non solo le bacche sono considerate odorose, ma anche le sue foglie aghiformi: “I ghe mete e foiete, i ghe mete come... el ginepro l’ha da essar come el rosmarìn.”

Ugualmente il cumino dei prati, *cumìn*, ombrellifera che cresce nei luoghi erbosi e nei campi, produce dei semi che possono essere adoperati per insaporire piatti di carne o anche per aromatizzare il pane, che raramente, però, viene fatto in casa.

Un informatore mi fa notare che talvolta è possibile trovare anche il rafano, *Nasturium armoracia*, definito comunemente *cren*, il quale funge da elemento base per l’omonima salsa; inoltre, più semplicemente, “Quando la radice del cren viene tagliata, o meglio ancora grattugiata, sprigiona un’essenza molto piccante, ottima per insaporire i cibi.”⁸⁷ Questo impiego della radice è comunissimo in Friuli ed in Austria, dove viene grattugiata cruda sui bolliti di maiale. In questa zona io non ho conosciuto nessuno che personalmente lo faccia. Secondo Saccardo, che scrive a proposito del trevigiano prima del 1917, il rafano è “originario dalla Russia orientale, ma coltivato sovente negli orti e talora subspontaneo (...).”⁸⁸ Anche l’achillea e la alliarìa si potrebbero utilizzare come piante aromatiche ma nemmeno in questi caso nessuno dei miei informatori sostiene di averlo fatto e mi pare che la tendenza generale sia di usare erbe aromatiche più comuni e appositamente coltivate.

Alcune piante o parti di piante spontanee sono comuni per essere mangiate in pastella; nel caso dei fiori di acacia, la *cassia* o *gadia*, questo uso è molto diffuso:

I: I vièn fatti in pastella?

L: In pastella.

I: Dolce e anca salata?

⁸⁷ G. CECCANTINI, et. al., *Cent'erbe. Salute, bellezza, cucina: tante ricette per vivere bene con l'aiuto delle piante*; cit. p. 117.

⁸⁸ P. A. Saccardo, *Flora Tarvisiana Renovata*, Venezia, Premiate officine grafiche C. Ferrari, 1917; cit. p. 1358.

L: Ben, te pol farla anca dolce. Mi, a fae dolce, mi! No, mi a fae dolce parché, elora la magne pi co gusto.

Le pastelle dolci, secondo alcuni informatori, oltre che per i fiori di robinia, possono essere utilizzate anche per quelli di sambuco e di rosa canina. La pastella secondo la ricetta di Laura C. è questa:

L: Allora, bisogna prendere uova, meti due uova, latte, poi... bisogna, na pastella salata, per la salvia ghe vol a pastella salata, per cui bisogna prendere il latte, le uova e la farina, e amalgamare tutto bene. E sale. Praticamente l'importante l'é che te mete a farina, sempre mescolando bene, a fontana, o col colino o col passino, che no se forme grumi, e l'ha da diventàr una crema solida ma morbida, ma morbida. Mi personalmente aggiunge anca un po' de formaggio grana, un bel po' de formaggio grana. La pastella non deve essere assolutamente dura, deve rimaner na crema morbida.

I: Indicativamente per due uova quanta farina può essere?

L: Può essere tre cucchiaini colmi.

I: No te usa birra o altro?

L: No, però so che se pol usàr anca birra, però mi no lo fae co a birra. E dopo praticamente vien intinte le foglie di salvia e le foglie de salvia no deve... la deve essere un po' liquida sta pastella, no molto dura in modo che le foglie de salvia sia semplicemente ricoperte da un velo de pastella, non tantissima. Dopo praticamente se e frigge nell'olio bollente e vien fora sta foglia de salvia ricoperta da un po' de pastella, ma non eccessivamente, ecco perché la pastella deve essere cremosa.

I: Se pol far anca dolce?

L: Sì, ad esempio mi me piase tant far e frittelle co i fiori de zucca. Quee con la cassia, che mi ghe ciamave gadia no le ho mai fatte personalmente, però penso che la pastella sia la stessa. Allora niente formaggio grana, mi ghe mete zucchero e un goccino de grappa.

I: Senza sale allora?

L: No. Sale. Uova e sale, un cucchiaino, due de zucchero, un po' de zucchero, insomma dipende da quanta roba che te ha da far e là... ecco, se la pastella l'é dolce bisogna che a sie un po' più solida, perché praticamente te ha una bella frittella, a pastella l'é anca bona, insoma, l'e proprio na frittella in quel caso là.



Nella pastella salata si usa intingere le foglie di salvia; generalmente si tratta di quella coltivata negli orti, ma Maria mi dice che si può friggere anche la *Salvia pratensis*, che cresce spontaneamente nei terreni incolti, nei "prà veci", lasciati a riposo da molti anni. Non ci sono altri informatori che confermano questa teoria, anzi c'è

chi ritiene questa pianta commestibile solo per il bestiame:

G: Come che ghe n'è la salvia dei prati, che l'è molto profumata, e molto indicada pae bestie, la fa tant ben.

I: L'è qua un po' ruvida, disón?

G: Eh, l'ha na foia come a salvia; a fa na fòia pì larga, l'ha un profumo che no so!

I: Ma chea là se pol magnarla anca?

G: No. No, no.

I: Na signora a me ha dita che se pol farla co a pastèa. No l'è na erba da magnàr?

G: No.

A: Sarà na roba selvarega sta èrba, no so mi.

G: Sì, per esempio là da Bruno, qua dal pin, ghe n'è tanta sul so... prati veci, chea là. Sui prà veci la regna, parché ghe col tant tempo prima che a... no l'è che su un prà vegne fora chea roba là.

A conti fatti la salvia dei prati in pastella non trova grande riscontro, però in effetti l'utilizzo che le riserva Maria non è dannoso e trova conferma in più di qualche libro che propone proprio la salvia dei prati in pastella, le cui foglie "si raccolgono dalla primavera a tutta l'estate, anche quando lo stelo floreale è sviluppato."⁸⁹

Laura mi rivela che ha cambiato la tradizionale ricetta che usava per pastellare la salvia, solo quella coltivata secondo lei, da quando ne ha vista una alternativa proposta alla tv; non sempre il legame con le abitudini radicate in usanze alimentari magari famigliari e decennali resiste all'impeto della miriade di programmi a tema culinario che entrano nelle case attraverso la televisione:

L: Te mete l'òvo, te mete solo la chiara. Bisogna méter un po' de, come se dis... un po' de fecola, farina fecola di patate, e un poca de farina o doppio 'sero o 'sero, insoma, no ha importansa, e un po' de acqua fricante, opure bira. Non late, pachè eora el se tièn pù morbido e co chea pastea qua mi, vara... ho imparà là (*indica la televisione*), no o savee. Sì, metee l'ovo, fee come pastella normale. Però, invece, ades l'ho capida

I: Vaea mèio questa?

L: Eh, sì. E anca le se tièn, come che te vede quande che i te da i fritti de tute e qualità. Le e fate cusì. No, no, ma mi ho provà e infati l'è valida, molto valida.

⁸⁹ F. DA BROI, Il prato è servito; cit. p. 168

🍄 I funghi



I funghi del Montello sono un prodotto che, a livello gastronomico, indiscutibilmente costituisce un elemento identitario molto forte, radicato nella coscienza popolare locale, nonostante non ci sia un marchio registrato che ne ribadisca ufficialmente la preziosità. Giuseppe Maffioli, essendosi occupato della cucina trevigiana, sostiene addirittura che “Chi dice ‘funghi’ oramai nel Veneto, dice Montello, quella dolce e lunga collina boschiva costeggiante il Piave.”⁹⁰

A Nervesa della Battaglia, il comune di pertinenza della ricerca, l’annuale sagra paesana è dedicata proprio ai funghi e si svolge nell’ultima settimana di Settembre; qui, oltre al menù classico disponibile in tutti i giorni della manifestazione, esiste una cena consacrata interamente ai funghi, disponibile su prenotazione e realizzata con la collaborazione dei ristoranti del circondario (*vedi il depliant in alto a sinistra*).

Dai menù che loro e gli agriturismi della zona propongono, è indiscutibile che i funghi siano tra i prodotti più utilizzati in cucina, come un’informatrice conferma: “Però noaltri avemo, satu, qua intorno sul Montello, agriturismo che i fa sempre funghi, tanti. El Montello l’è pien de agriturismo che cucina i funghi; ades, su sta stagion qua, po’!”⁹¹ Anche la frazione Bidasio dedica loro la festa paesana annuale, oltre che alle castagne, altro prodotto boschivo.

Due ristoranti nella zona di pertinenza fanno parte dell’associazione “Cocofungo”, che consiste nella collaborazione di sei locali della marca trevigiana, i quali propongono delle rassegne enogastronomiche a tema, ogni anno diverso, nel tentativo di “(...) nobilitare il fungo, prodotto basilare per l’economia e la cucina rurale delle colline e delle Prealpi trevigiane, ponendolo al centro di una serie di serate organizzate (...)”⁹² Uno di essi, collocato ai piedi del Montello, ne fa espressa fonte di ispirazione, sostenendo di portare avanti “l’amore per le cose buone, per i sapori e i profumi del bosco”, e si descrive come “Rinomato da sempre come ‘Re dei Funghi’ per la possibilità di assaggiare deliziose pietanze a base di funghi 365 all’anno.”⁹³ Silvana mi

⁹⁰ G. MAFFIOLI, *La cucina trevigiana*; cit. p. 291.

⁹¹ L’intervista si svolge ad ottobre 2011, quindi in autunno, stagione per eccellenza legata alla comparsa dei funghi.

⁹² www.marcadoc.it/2011/Cocofungo-2011-ristoranti-date-programma-rassegna.htm; (Consultato ad ottobre 2011).

⁹³ www.ristorantemirontv.com/il-ristorante (Consultato ad ottobre 2011).

racconta di essere andata a cena in un celebre ristorante della zona, dedicata loro interamente: “Von magnà tutto a base di funghi, dall’antipasto alla fine, eh sì. Ho mangià tuti i antipastini coi funghi, dopo a me ha fato crespelle coi funghi, a me ha fato i tortellini ripieni co a crema di funghi... buonissimi.”

In definitiva, il fungo appare come un prodotto estremamente radicato nella cultura trevigiana e specialmente montelliana, che pone l’accento non tanto sulla quantità, ma sulla speciale qualità di questo prodotto, rispetto ad altri simili, ma di differente provenienza . “(...) par dirte, anca i finferli, quei nostri qua, i é na ròba...! Gnanca da meter co quei de montagna. Me ‘sio li trovea adiritura grandi cusita, bei, arancioni.” Un motivo della particolare prelibatezza di questi prodotti potrebbe consistere nella particolare conformazione del Montello, e nel terriccio rosso che lo caratterizza. Ne parlo con Silvana, un’informatrice che, assieme al marito, per passione raccoglie funghi da anni:

I: E te me disea che a struttura del Montello... cioè i funghi i vièn su tanti posti; parchè quei del Montello i e speciali, particolari?

S: Cioè, se presume che el terriccio rosso del Montello, che no l’è che el ghe sie dappertutto, parchè anca in Friuli ghe n’è i chiodini ma no i è mai come i nostri!... Se presume che sie el terreno rosso e anche la particolarità del Montello che l’ha l’umidità giusta, parchè i vegne. L’umidità parchè, appunto, l’è importante, insomma, l’umidità sui funghi. E quindi el terriccio, umidità, posizione del Montello, i fa sì che el chiodino el sie el più rinomato de tute chealtre parti. Parchè anca in Austria ho raccolto chiodini, ma i fa schifo, veramente! I è immangiabili i chiodini dell’Austria! E anca quei de Tarvisio, parchè Luciano (*il marito dell’informatrice*) el va tanto a trovarghene, funghi. E quei là no i é cusì buoni. Però, purtroppo, ghe n’è tanta gente che va. I ha un po’ saccheggià el Montello.

I: Ho capio. E scolta, i funghi, quindi, del Montello, che i é cusì particolari, no i ha ancora un marchio registrato, in qualche modo?

S: No, questo no ho mai savù proprio che i lo apie, un marchio registrato. E me par anca molto strano, parchè un prodotto cusì buono, rinomato e tutto... (...).

I: Ma quindi, i chiodini del Montello, no i trovón qua in pianura, perché ghe n’è naltra conformazione fisica del terreno? Qua, cioè, no se i trova, voendo?

S: No, no ghe n’è a tera rossa qua. Noaltri no a von. Però satu che, nonostante tutto, succede che a volte se trova i chiodini dadrio i fossi; perché, qua ghen aven trovà, qua davanti. Se trova dei bei funghi chiodini ma l’è raro, però. Però i ghe n’è anca qua.

I: Ma quei che se trova ei diversi da quei del bòsc?

S: Eh, sì, i è un po’ diversi. I è un po’... cioè, te vede, a volte i è magari un po’ più gialli. Quei che von trovà qua sul fosso, che i è a contatto co l’acqua, i è diversi da quei del Montello, che i è più sodi, più... sti qua i è un po’ più longheti, più

gialli, dipende. Ma se ghen trova anca qua in giro un po'... pochi satu, pochi. Succede che na volta, me ricorde mi, quando che iere toseta, qua sue pradèe se trovea i ciodét, pensa ti. Ma des no ghe n'è pì... purtoppo l'è finio tuto... Ben, comunque chissà che el ghen trove un pochi quest'anno.

Ilario, montelliano ora trasferito in pianura, proveniente da una famiglia con una spiccata passione per i funghi e la conseguente loro raccolta, è da sempre abituato ad averci a che fare, e anche lui conferma:

I: Ma scolta, eora, i funghi del Montello, che i dis che ghe n'è el terriccio rosso, chea roba là, ei differenti dai fonc de chealtri pòsti o ea na roba che te te incorde fin là?

II: El terriccio te sa... vol dir, lu, el terriccio. Parchè da noaltri, qua, ghe n'è tanta terra rossa.

Lui mi spiega che è un luogo comune che i funghi si trovino solo nel periodo autunnale; partendo da maggio, in ogni momento dell'anno si possono trovare funghi diversi. Secondo lui la stagione di raccolta si apre a maggio, quando compaiono degli esemplari dal nome dialettale eloquente, le *spie*, che risponde al nome latino di *Amanita beckeri*: “La storia l'è: maggio, cominciava a maggio, i primi funghi, qua, nostri. Cominciava a Maggio e ghe n'era a spie. Si chiamava spia perché? Perché l'era quea che iniziava, no? Perché l'era quea che dea l'inizio dea stagione dei funghi.” Si tratta di funghi gialli, presenti solo nel bosco e non in campagna: “Questa qua a vegnea sue scarpade, o anca sul sotobòsco, dèss”; si tratta di funghi che lasciano alcuni perplessi per la loro somiglianza con l'amanita falloide, esemplare velenoso:

Queste le é mangiabili, ma mangiabili profumate, belle; l'è gialle proprio come l'òvo, giallo sopra co i puntìn, sempre. Sembra na amanita, tanti i e spaca, parchè no i e conosse. Però la amanita, qua, nostra, l'è chiara, l'ha un colór pi sul verdino (...) No l'è quea rossa, ma l'è quea sempre velenosa. E ste qua gialle l'è veramente particoeari. E ha a caltheta sempre sotto. E l'è sempre come i ovuli. Quando che l'è piccole, quando che l'è chiuse l'è sempre... le ha sempre un certo che. Se l'è ades, a prima stagione qua, che no ghe n'è e manite, eora tee raccoglie e te sa che le é quee e basta, ma quando che ghe n'è chealtre, te ha sempre un certo che.

Poi compaiono le albarèe, i *Leccinum scabrum*, il cui appellativo dialettale, anche in questo caso, rivela qualcosa sul tipo di fungo che designa: “(...) e se ciama albarèe parchè le é come na ombrea. L'è fate come na cosa, na ombrea. Le é marón sopra, spugnose sotto, chiaro, un chiaro, e se no ghe n'è anca quee rosse. Sempre albarèe.”

Poi ci sono i porcini, anche se orami piuttosto rari, detti, *brise* e *brisòt*; secodo Ilario, in dialetto si può usare l'uno o l'altro nome, in base ad un diverso aspetto che questi

funghi assumerebbero invecchiando: la *brisa* si allargherebbe, i *brisòt* no. Tuttavia, sia lui che Rodolfo, li fanno corrispondere entrambi al *Boletus edilus*.

Altra varietà di funghi sono i *brunét* e le *panaroe*, appartenenti alla famiglia delle Russole, rispettivamente *Russula vesca* e *Russula virescens*, e presenti anche nella versione “all’olio”:

Il: (...) Dopo ghe n’è i brunét, e panaróe.

I: Brunét e panaroe, eora, l’è un modo de dir a stessa roba?

Il: Sì, l’è quasi... Panaróe l’éra parchè era un po’ e panazze, sarie stat quee pì grande. I brunét i sarie stati un po’... i vegnea pì cèi. E panazze e era quee verde, quee verdi e na volta i vegnea fora, adès no ghen vièn pì fora, quei all’olio, anca. I ghe ciamea “all’olio” parchè e fea... e era de un verde diverso, e fea come na muffeta, sora.

I: E ste qua l’è sempre come quee che te me ha dita prima, solche naltra varietà?

Il: Sempre de brunét e de panaroe. De sti qua ghi n’è verdi, marón, violetta, fora che quei rossi no te ciòl su, parchè i e duri. Ghe n’è de tanti colori, bisogna sempre che te stae... rosetta, anca.

I: E questi, sempre de sta staión qua?

Il: Un po’ pi avanti, sì. Parchè, qua, ades parte ste spie, che te disea, dopo va vanti, vien fora brunét... dipende come che va, sempre...

I chiodini, *Armillariella mellea*, dovrebbero comparire da settembre in poi, ma le cose possono variare, a seconda del clima e di altri fattori:

Te i trova a settembre, ottobre, eà. Se ghe n’è quel microclima, quee nebiète, l’è succes che noaltri se era lassù, là, dove che von a tera, se ndea casa, parchè na volta se ndea su a piè, no te vee tute ste comodità, se ndea su co a falciatrice, montai sul carét, dopo me papà el carichea l’èrba e noaltri se vegnea a piè, eora se taiea pal bosc, e intanto te vardea, no? E un colpo von trovà, a maggio, i ciodét, par dirte.

Sul Montello si trovano anche i finferli o *gaèt*, i *Cantharellus cibarius*, specialmente sotto roveri e querce, dove spuntano di colore arancione. Si trovano anche nei prati, ma di colore bianco e non in tutti, ma solo quelli del versante nord del colle, nei terreni “magri”, cioè “dove che no vièn su gnent, par capirse, fa fadiga crèsser l’èrba”.

I funghi, all’interno della stessa zona, si distribuiscono variamente a seconda dei luoghi e dei relativi microclimi. Per la maggior parte, comunque, crescono nel bosco, altri anche o solo nei prati di pianura; altro elemento determinante per la crescita dei vari tipi di fungo sono gli alberi: “Ma dopo dipende dae piante”, cioè sotto le diverse piante si creano condizioni adatte ad un fungo piuttosto che all’altro. La *briseta de pin*, per esempio, ossia il laricino, cresce sotto i pini, che nel Montello sono importati. Per quanto concerne la portata della crescita, Ilario mi spiega che negli anni ci possono essere delle variazioni; ci sono dei periodi di magra, altri in cui rispunterebbero delle

specie di funghi da molto tempo assenti. Alcuni interlocutori denunciano l'approccio sbagliato alla raccolta, che avverrebbe in contrasto con le leggi preposte, per cui il Montello risulterebbe essere depredata dei suoi esemplari; ad esempio Silvana lamenta:

Tuti i li tol su anca piccolissimi, che no se dovarie torli. I tol le radici, e quindi questo el fa sì che ghe ne sie sempre meno, chiodini sul Montello. Quest'anno po', ghe n'è pochissimi parchè, el clima troppo secco che ha fatto, e adesso poche piogge, e chiodini no ghe n'è sto ano, veramente. (...) Ghe vol un permesso, e tor su quel tot de chili, insoma. No te pol star là e tor su tre chii, quattro chii, cinque chii. El comune da dee regole, e quindi bisogna rispettarle, far el permesso. E me par anche giusto parchè se no no se trova pi gnente. I strappa via tutto. (...) Mi penso che el ghe vol dapertutto. Cioè ogni comune... sì, ognuno va sul proprio comune, parchè el Montello l'è tuto protetto ades, co sta regola qua. Bisogna aver un permesso. Però, purtroppo, anca sta legge qua vièn violata parchè tuti i va su senza permesso. Se ti te va su sul Montello e te cerca persone che va a funghi e te ghe domanda el permesso, no i lo ha nessuno, parchè cusi l'è.

Un'altra informatrice mi spiega un'accorgimento che si dovrebbe mettere in atto quando si voglia raccogliere dei funghi: “Te ha da ver na cestina de vimini, no a borseta de nailon, parché in maniera che se i funghi perde e spore, col vimini e va in tera e se riproduce.” Chiedo ad Ilario cosa ne pensi riguardo all'ipotizzato scempio dei funghi del Montello e lui mi espone una sua versione: è vero che molti nuovi appassionati si avventurano alla ricerca di funghi, ma non conoscendone alcune specie, eviterebbero di raccogliercle; questo è positivo, ma a volte non è sufficiente a salvare gli esemplari dallo smantellamento:

I: Adès col discorso che tanti ciol su te ghen trova manco, o no?

II: Ades ghe n'è tanta gente, per fortuna, che no i conosse, anca. L'è quea, anca, a fortuna. A fortuna e a sfortuna, parchè i e rabalta, e quel l'è un lavoro che me papà el me ha sempre insegnà “Anca se i funghi no i é buoni, no ste tocarli parché el fungo veenoso, el fungo mato, qua e là el segna quei boni!”. Parchè vissin aa amanita ghe pol éssar el porcino, eora tute ste storie qua. Eora noaltri son sempre vegnesti su o quea de... ghe n'era tanti che ndea fora pal bosc par divertimento, col bastón i li spachea, no? E, invesse, vedetu, come i brunét, mi i cioe su parché ghe i porte anca ai amici, cussita, i diventa mati, parché i ha un profumo, quando che te i fa misti che l'è na roba eccessionae!

Dunque anche i funghi *mati*, non buoni, andrebbero tutelati perchè rivestono un ruolo importante: quello di indicare la presenza e la vicinanza di quelli buoni.

Chi apprezza particolarmente i funghi ed è dedito alla loro raccolta, per scopi personali o lavorativi, vista la larga affluenza di nuovi amatori, si guarda bene dal rivelare i posti più fruttuosi, che vengono scoperti perlustrando accuratamente la zona: “I cercatori de funghi, qua, i è gelosissimi uno de chealtro: “Ociu, no sta dirghe el posto!”, “Atento che

no i te trove el posto!”... Parchè uno sa i posti, eora tuti ha el so posto, no? (*ride*) E i é gelosissimi che uno vae sul posto de chealtro. Eh, cusì.”

Si può intuire, visti questi presupposti, che i funghi siano ampiamente considerati in cucina; Silvana mi dice che “i funghi i ha na grande prestaziòn in cucina, veramente” e Giuliana me lo conferma: “I fonghi... beh, i fonghi te ha un’infinità de robe da far. (...) Parchè la sì, te pol far i *vul au vent*, te pol far i antipasti, te pol far i crostini, te pol far i *omelette*, te pol far... de tut. Risotto, la pasta, el secondo, de contorno, te pol far soto òio...”

Alcuni funghi si possono mangiare crudi, senza bisogno di una preliminare cottura. Silvana mi spiega che questo può avvenire con gli ovuli, detti *còchi*, anche se sono rari e difficili da trovare: “Però qualcuno riese ancora a trovarghene de sti ovuli, che i come fati come un uovo lessò, praticamente, con la rossa e il bianco tutto attorno. I vièn mangiati tagliati sottili sottili e condidi co un po’ de prezzemolo: i é buonissimi!”. Ilario concorda nella modalità di consumo, e conferma la rarità e prelibatezza di questi esemplari che, tuttavia, si possono ancora a trovare:

I: Ghe n’è dei funghi che se pol magnàr crudi?

II: I ovuli. I ovuli e basta, noaltri.

I: Eora, come i fatu?

II: Quando che i é freschi, però, no quando che... parchè l’ovulo l’è ovulo parchè l’è come un ovo, eora el se sbròca, eora prima che el se sbròche proprio, te i ciòl su, te i neta, parchè te i ciòl su quasi puliti, parchè no i é... se l’è sut, e te i taia fini, fini, fini, co un po’ de olio, e sale e pepe, a piacere, così, basta. O se no i li scota, anca, proprio. Dipende sempre, quando che i é vèrti i li scòta e i fa tante... i fa el risotto... parchè l’ovulo l’è na roba...! Sarie el fungo più costoso.

I: Ah sì?

II: Eh sì. Qua da noaltri, po’, i é come e mosche bianche. Ma anca quei i è un po’ de ani che i é tornai fora. Mi l’an passà ghe n’ho trovà, no tantissimi come do ani fa, però ghe n’ho trovà anca de quei.

Secondo Giuliana anche le *vesse*, *Lycoperdon caelatum*, si possono mangiare crude, a patto che siano molto fresche: “Le vesse, che se le è fresche l’è bone anca crude, taiade su a fettine. Ho da verle trovae na volta, do. Ma se no le trove vècie, che e sciòpa, co te e toca e sciòpa.” Un altro informatore, Rodolfo, mi dice che anche il *barbón*, il *Polyporus pes caprae*, può essere consumato crudo, se messo in concia mezz’ora prima. Silvana, inoltre, mi spiega che i funghi possono essere conservati in congelatore, anche per diverso tempo:

S: Mi i ho conservadi sul congelatore, quei dell’anno scorso.

I: Sì? Durei ben?

S: Sì, i dura benissimo. Allora, i vièn curadi, ghe dae un boio, e dopo i mete via dentro sui sachetini de nailon co un po' dea so acqua, parché i buta fora molta acqua i chiodini co tei cusina... i bute dentro sui sachetini, e ogni ano mi i tire fora. Ghe n'ho ancora dell'ano scorso, e i mete sù, mete prezzemolo e aio: come appena raccolti! Sì, sì, sì. Ma tuti i ghen mete via.

Secondo Giuliana, invece, i funghi, possono essere conservati anche sott'olio, per lo meno i chiodini:

Mi i me ha regaeadi. Però par metarli soto oio i ghe vol cèi, satu. Ghe vol chea misura bea, chei ciodét proprio... no te pol metar ciodèt... anca parché i ha a gamba bea dura, soida, e a so capeeta intiera, ma se te i ciol grandi, cossa fatu?

I funghi possono essere cotti semplicemente per fungere da contorno ed accompagnamento ad altri piatti, come Silvana conferma, parlando dei chiodini, proponendomi la ricetta base per servirli in questo modo:

Però, noaltri avemo i chiodini, soprattutto i chiodini, che i é buonissimi fatti nella maniera tradizionale, con poco olio, aglio e prezzemolo, basta. Quella l'é la ricetta base, con la polenta, e i é fantastici. Però dopo se... se pol far altre cose in cucina, tipo il risotto coi funghi, le crespelle coi funghi... ghe n'é innumerevoli prestazioni che el chidino el pol far, e tute buonissime.

Anche per i primi, dunque, i funghi possono rappresentare un condimento: se si tratta del risotto, verranno cotti assieme al riso dopo essere stati cucinati a parte, con un po' di soffritto di cipolla, sale e pepe; anche per la pasta si preparerà una base simile, alla quale a piacimento saranno abbinati panna, burro, ragù o altri ingredienti. Coi funghi Giuliana fa il pasticcio, preparando i funghi come per i primi sopra e mescolandoli alla besciamella, inserendo la crema così ottenuta tra uno strato e l'altro di lasagne, ma senza aggiungervi la noce moscata, il cui aroma non si abbina al sapore dei funghi. Lei prepara anche la zuppa e mi spiega come si fa:

G: (...) La zuppa de funghi. Però là ghe vol un misto de funghi.

I: E là come fatu eora?

G: Mi fae, beh, sempre el soffritto, ecc... funghi e dopo te ghe mete porcini, parché a ciama porcini, e pi misto che te ha... finferli, e dopo ghe 'sonte pin pianét un po' de bròdo, ma che o fae col dado, quel dei funghi, e te ghe 'sonta, un po' aa volta, un po' aa volta e te ghe mete tre patate dentro, e dopo tee schinsa, parché e va frullade, che eora e ghe da un po' de densità.

I: Ma ti no te frulla tut? Solche e patate, no i funghi, o sì?

G: Mi frulle tut, però... si no sarie da tirar fora e patate e schinsarle, e assàr là i funghi. Ma no l'é... trovarli, se no no é pi zuppa, ghe vol un po' spacadi, come. Se pì no te i spaca prima de metarli dentro, un po' tritadi come, un po'... e gnent, sale, pepe, soito, là...

I funghi si prestano bene anche alla preparazione di antipasti e torte salate:

I: Ma se te fa tipo crostini e vul au vent, robe cusita...?

G: Sempre i funghi coti, intanto. Sempre aio, oio, presseamol, soito. Casomai te i taia su un pochetin, ah. Eora la te pol far quel che te vol. Te pol sbizarirte.

I: Se te fa el *vul au vent*, tipo, ghe metetu anca ovo?

G: No. Pa far el vu le van ghe mete... fae l'impasto, su na scudeeta, e ghe mete... peta che pense, o che te ghe mete nas'cianta de ricotta, e se no te ghe mete un po' de farina che a ghe fae el denso, come. No, parchè no val a pene l'ovo, ghe vol tant...

I: Eh no, vee let su qualche ricetta.

G: No, l'ovo te o mete sempre, de soito, se te fa a torta salata. Mete ovo, un fià de ricotta, un fià de formaggio grana, e el fungo. E risotto, la pasta... dopo, cossa eo che se pol far? La zuppa!

I: Ben, se no te fa i *vul au vent* te pol far anca i crostini normali?

G: Sì, su pan, sì. Te ho dita, l'é sempre quel l'impasto. Sempre quel, te ghe mete proprio na pontina de farina, che a ghe da sta densità un po'... quando che i se cucina. E se no, cossa posetu metarghe? Anca sempre a ricotta.

Un'altra informatrice mi spiega che lei fa una salsa ai funghi, che si può utilizzare per spalmarla su dei crostini, ma anche per condire gli gnocchi:

I funghi i va coti come el soito, co aio, presseamol, sal e pevaro, dopo de che te i sminuzza col cortèl o mi, adiritura i trite col frullatorin, allora te ghe donta un po' de panna, te ha da védar ti a quantità giusta, che a vegne na crema morbida, ma no troppo se no a panna stomega, e se uno vol se ghe donta un po' de formagio grana gratugià. Allora te pol condir i gnocchi, per esempio o far i crostini, sul pan, se uno ghe piase.

In una pizzeria della zona, una crema simile, mi è stata servita come base sulla pizza, al posto della tradizionale salsa di pomodoro. Secondo Ilario alcuni funghi si possono mangiare anche fritti:

I: E quei che te fa fritti, cossa eree?

Il: E albarèe. E albarèe e sarie pi da far fritte, parchè se ti tee cucina e vièn nere che fa paura! E vièn nere, ma nere! E invese quee... anca quee rosse, tute da far frite, ma anca i brunét i sarie boni, i vien come e patatine. i vièn croccanti.

I: Ma eora te fa come?

Il: Nas'ciantina de... co a farina, tac, te i frise. Basta.

Secondo lui dei funghi particolarmente saporiti sono i finferli, e per questo motivo ritiene sconsigliabile mangiarli puri: “ Quei bisogna che te stae atento, perché i é molto

saporiti, i ha molto... i ha un sapore, eora te cerca de smisiarli, su zuppe... misto co i cosi, coi brunét. De soito te i fa misti, eora vièn fora na roba...!”

Altri funghi che non sono stati menzionati specificatamente ma che si trovano nella zona, e possono essere utilizzati nelle ricette che non richiedono l'impiego di una particolare varietà, sono le *gambe seche*, il marasmio, le *lengue de bò*, i lingua rossa o di bue, i *piòt* o mazze di tamburo, i *pradarioi*, i pratarioli, il laricino o *briseta de pin*, il Fungo di San Giorgio detto *carniél* in dialetto, e il *Tricholoma terreum* o Cavarese. Come già accennato è presente sul Montello l'*Amanita phalloides*, che è estremamente dannosa: “Possono risultare letali anche piccoli frammenti di questo fungo, che provoca danni al fegato irreversibili.”⁹⁴ Alcuni esemplari, poi, non vengono raccolti da qualcuno perché sconosciuti o perché nell'immaginario tradizionale o familiare sono sempre stati considerati inadeguati ad essere impiegati in alimentazione; Ilario non ne raccoglie due tipi, due varietà di Russola: “Parché magari i me dise parché l'èra duro, no parché l'èra veenoso.”

☞ Bevande a base di erbe e frutti

Quando affronto l'argomento di liquori e bevande a base di erbe e frutti, le prime cose che istintivamente emergono sono immediatamente il vino e la grappa, senza smentite per Giuseppe Mazzotti il quale afferma che “L'amore per il vino è grande fra i Veneti”⁹⁵; sono prodotti che, però, derivano dell'uva, che era, ed è, abbondantemente coltivata in queste zone, specialmente nella campagna, ma anche nel Montello, dopo l'affidamento delle terre ai *bisnént*, in seguito alla legge Bertolini⁹⁶, fino a diventare ciò che oggi gli enologi chiamano “zona vocata”, cioè carica di potenziale per originare, in questo caso, due vini D.O.C.G.⁹⁷. Prima che questa zona fosse abitata da aziende vinicole ed agriturismi e che fosse inserita nell'itinerario della strada del vino, nell'epoca di impostazione rurale della prima metà del Novecento, queste bevande erano prodotte in casa, dai contadini, dalla gente del posto, con strumenti talvolta approssimativi. Per quanto concerne la grappa, particolarmente radicata nelle abitudini

⁹⁴ B. TESSARO, *Conoscere e raccogliere i funghi. Guida completa*, Terzo, Edizioni Gribaudo, 2008; cit. p. 108.

⁹⁵ G. MAZZOTTI, U. BERNARDI (a cura di), *Scritti sulla cucina*, Treviso, Canova, 2001; cit. p. 94.

⁹⁶ Cfr. capitolo uno del presente elaborato.

⁹⁷ Sta ad indicare “Denominazione di origine controllata e garantita”, ed è un marchio assegnato a vini già contrassegnati dal marchio D.O.C., cioè “Denominazione di origine controllata”, ma che assumono particolare pregio e rilievo in ambito nazionale ed internazionale. Nel Montello si originano “L'Asolo prosecco d.o.c.g.” e il “Rosso d.o.c.g. del Montello”. Gli stessi vitigni nella campagna nervesana possono fornire un vino d.o.c.

venete, pare essersi consolidata come liquore proprio nella prima metà del XX secolo, durante la prima Guerra Mondiale:

Venne la grande guerra col suo fronte veneto e durante i terribili combattimenti si creò una certa abitudine alla grappa, confortatrice delle gelide veglie in trincea. Di più ancora quando dopo Caporetto il fronte di resistenza coincise con quella che della grappa era proprio la maggior zona di produzione. La grappa che si beveva in trincea si beveva anche a casa, in congedo, finita la guerra. Non c'era colazione o cena, specie invernale, che non si concludesse con un digestivo "cicheto" di grappa, con il quale magari si correggeva il caffè.⁹⁸

Gino mi spiega che era, però, proibito produrla da sé e che nel periodo della raccolta dell'uva, ad agosto e settembre, la finanza batteva le casate dei contadini per fare dei controlli, per vedere chi avesse, appunto, prodotto questo liquore senza autorizzazione. Grazie ad alcuni accorgimenti messi in atto dai paesani, però, la distillazione, continuava: si trovavano, infatti, dei nascondigli dove occultare la grappa prodotta, e tra i paesani si spargeva discretamente la voce di chi fosse a produrla, in modo che da loro, al bisogno, la si andava comprare:

G: (...)E co quea vegnea fora sta graspa che, ciò, èra el liquòr che no costea gnent e pai vèci, come a me età, el ièra l'ossigeno, parché aa mattina ghe piasea, aa sera ghe piasea, e le fameie magari le se riunia e onde che i vea fat sto lavoro, che dopo i la vendea, eora i disea "Là i ha fata", parché a iera abusiva, ghe ièra a finansa, guai! La controea, e ièra multe, insuma, eco. Parchè la ièra monopolio de stato, come el tabacco. Eora quea i a vendea magari, eora "Vutu che ndone là che me par che i ha fat, che i ghe n'ha..." Eora magari i ndea su, e si no le finanse passea le fameie contadine, eora i vegnea pa in zo, qua...

I: Vegnei controear, sì?

G: Sì, sì, i passea. Parchè i savea che a stagiòn del raccolto dell'uva i metea via ste vinacce, e dopo i e cusinea, i savea che i ha fea, elora i passea, i vardea i paièr...

I: E se no còssa bisognea far, denunciarla?

G: No, no, no se podea, no se podea.

I: No se podea proprio farla?

G: No, na roba vietata, no se podea!

I: Ah, no l'é come el tabacco che se podea farla denunciando e foie eccetera?

G: No, no, no. El tabacco ièra naltra roba. A quei i ghe contea e fòie, come che ghe ho dita, ma no. Ma chealtra... iera che se uno voea ndea ciorse a butilia onde che i ha vendea, però a vea el marchio e a ièra registrada, monopolio delo stato, come el tabaco. Eh, la ièra... no se podea. Adès invese i ghe a moeà tant co... la finansa no va pì vedar de chee robe eà; però lora la ièra na batalia, pa sta cosa, eora, quando che a iera fata eora "Onde se a sconde, dè?" Parchè, sì... eora

⁹⁸ G. MAFFIOLI, *La cucina trevigiana*; cit p. 485- 486.

magari i morèr, l'ora, i gelsi i era un po' grossi, eora col tempo, co i ani che i vea, i se magnea dentro e restea un vuoto, eora dentro su sto vuoto, sto morèr, i moea do la butilia... eh, ciò, iera fadiga ndar vedar do par la pianta, sì, pensar che ghe fosse... eora i moea do sta butilia de graspa do pal morèr, eora là i savea onde che a iera e i ndea ciòrla e dopo i butea do, butea do ancora, co un spago, un fero. Eh, sì, el ièra un nascondilio.

I: Pensa. Ma questo fin a che anni eo durà?

G: Eh, l'è durà fin, metón i ani cinquanta, dopo... sì, là, sua guera, insoma, là, dopo a guera mondiàl.

Con il tempo le tecniche di distillazione si perfezionano e si ingentiliscono e nella Marca nascono o si consolidano dinastie di produttori importanti. Se è vero che questo liquore non interessa direttamente il tema della presente ricerca, perché deriva dai vitigni che vengono coltivati, è vero anche che “Le grappe vengono addizionate spesso di erbe o di radici amaricanti che ne aumentano il potere digestivo. L'erba più frequente è la ruta; un amaro più intenso fornisce la radice di genziana. Un delicato profumo forniscono le bacche di ginepro e le piccole pigne verdi delle conifere.”⁹⁹ Non molti informatori usano produrre questo liquore in casa oggi, ma alcuni lo impreziosiscono aggiungendovi aromi. A questo riguardo Maffioli menziona la genziana; essa, infatti, è utilizzata anche in infusione nei liquori e a confermarlo è Rodolfo, che la usa personalmente; il suo impiego, però, si accompagna al rischio di confonderla con un'altra pianta molto simile, il Veratro, presente anche nel Montello; questa permuta, infatti, può portare con sé conseguenze tragiche:

L'ho trovà qua sul Montél, el someia aa gensiana. A falsa gensiana, che i se aveenea ogni ano, parchè i crede de ciòr su radise dea gensiana... Sì, parchè, ara che i se sbaglia, oh? Te mete a radise de chel là, basta un bicerìn dopo quindese di che l'è dentro a radise, te parte eh? L'è micidia, ah! Eh, chi sbaglia paga! (...) Allora, la genziana l'ha e foie uguali, un fià pi rotunde, nas'cianta. Però l'insersione sul gambo la è, come se dise, affianco... come se ciamea... qua l'è alterna, no? (...) Eora, cosa succede? Succede questo, quando che i va, che no l'è fioria, i vede e foie più o meno uguali e i cava su a radise, cioè a radise bea grosa come quea de a gensiana, parchè de a gensiana lutea qua, l'è molto grossa. E i cava su a radise, invese, del veratro, però no i ha l'accortessa... chi che i la conosse... chi che l'ha conosse par portarghea ai cosi... ai farmacie... ai ...porco giuda... i a conosse eora no i sbalia, parchè no l'è che a sie tanta e d'apartut; la é in certi posti e basta. Eora chi che la conosse i sa che anca senza fior l'ha da ver a folia opposta, de a e de qua. Però sempre opposta. Quea l'è l'unica distinsione allo stato non fiorito disón, e là no te te sbaia gnanca se te vol. Chi se sbaglia paga, purtoppo! El veratro l'è velenosissimo!”

⁹⁹ *Ibidem.*

Si parla del *Veratrum album*, e trovo in un testo esplicita conferma di quello che ho saputo da Rodolfo: “Si tratta di una pianta mortalmente tossica che spesso viene confusa con la *Gentiana lutea*: qui si fa la grappa o si muore! La caratteristica distintiva è la posizione delle foglie: alternate nel veratro, opposte nella genziana.”¹⁰⁰

A parte la genziana, il cui utilizzo è reso decisamente delicato visto il possibile equivoco, è effettivamente più nota ed utilizzata la ruta: “Un uso particolare si faceva della ruta, che veniva usata come aromatizzante della grappa; alcuni ramoscelli di questa piantina sempre-verde immersi nel distillato gli conferivano un gusto dolce-amaro e proprietà stimolanti.”¹⁰¹ Un’informatrice, Laura, la usa mettendola personalmente in infusione nella grappa:

I: Eora, coa ruta, come fea?

L: Co a ruta, eora, mi fee co a graspa. Metee la ruta, un poche de piantine, come che te fa el liquore dea ruta. Però mi lo asee là, ghe metee el suchero e dopo, cusì, lo metee al sole.

I: Come el nocino.

L: Ben, el nocino, sì, l’ho fat tante volte anca mi el nocino.

I: E sea assa al sole per quant?

L: Eh, un bel mese, eh, sì, quaranta giorni comodi. Parchè, eora el se amalgama.

Bruna mi racconta che la grappa funge da base per molti liquori ed è, appunto, variamente insaporita, usando questo o quel frutto o pianta. Secondo la sua esperienza anche le fragole possono stare in infusione nell’acquavite, così come le *pomèe*, le bacche probabilmente di *Magnolia kobus*, una pianta da giardino importata dall’oriente, che vengono colte tra fine agosto e inizio settembre, quando sono di una colorazione nera. Mangiandole al naturale, dice Bruna, risultano acerbe, ma quando sono infuse ed ammorbidite dalla grappa diventano dolci e gradevoli, nonostrante una possibile implicazione avversa:

Però quee là, anca l’ha na caratteristica che l’è negativa, le ha calcossa dentro che no fa ben. Mi, comunque, le me piasea, ghen ho magnà e no e me ha fato mal, quindi no so gnanca ben... E quee se e metea sotto grappa. E dopo queste qua le restava come un sciròppo, perché no iéra solo colore. Mentre la fragoea la diventa colór dea terra e tuto el colore, el profumo el gusto, lo ciapa tuto la grappa, che l’è buonissima.

La marasca, poi, secondo Bruna, è un liquore che si otterrebbe dalla macerazione nella grappa delle omonime ciliegie selvatiche, che in questo caso paiono corrispondere ai

¹⁰⁰F. DA BROI, *Il Prato è servito*; cit. p. 184.

¹⁰¹B. LORENZON, *A piè descalsi. El saver dei noni*; cit. p. 110.



frutti del *Prunus cerasus*, il ciliegio amaro. “La marasca la è un tipo de ciliegia, che la è selvàtica, chiaramente, parchè lora no ghe n’era gnanca sarèse incalmae, ghe ièra sarèse selvàtiche. Ghe ièra de do tipi: e marasche e ghe ièra quee nere.”

Nella grappa vengono messi in infusione anche i getti giovani del pungitopo, i *rust* o *rustigòt*, che le conferirebbero un sapore amarotico e proprietà digestive:

G: A vièn na graspa digestiva. Te i mete dentro sua cosa, sti qua, a vièn verde a graspa, ma a vien digestiva. (...) A graspa... quanti rust ghe va dentro su a butiglia de graspa? (*chiede al marito*) Eco, diese su un litro.

I: E se i assa par quant, eora?

G: Me par un mese, quindese di.

F: Diese bei grandeti i é pi che sufficienti, se no, dopo copre troppo.

Secondo altri informatori altri prodotti che possono essere associati alla grappa, e che sono reperibili nella zona della ricerca, sono le bacche di ginepro, arbusto ormai raro nel Montello, la rosa canina, che restituisce una grappa dal profumo fruttato, la menta e le bacche del corniolo.

I *bruscàndoli* invece, non mi risultano essere impiegati come i *rust* per aromatizzare la grappa o altri liquori, forse ancora per la loro consistenza molliccia. C’è da dire, comunque, che derivano da una pianta, il luppolo, protagonista in materia di bevande, perché dai suoi fiori sono impiegati niente meno che per la produzione della birra. Questa è una bevanda antica, pare che i tedeschi avessero iniziato ad usarlo per la birra, che in altre forme era nota già in epoca precedente, attorno al IX secolo, dopo di ché la produzione si è propagata rapidamente in Germania, Polonia e in tutta l’Europa settentrionale.¹⁰² Al contrario di grappa e vino, però, pare che la sua diffusione nella zona della ricerca, e probabilmente nell’Italia in genere, sia stata recente e legata alla produzione industriale e alla sua diffusione su larga scala negli ultimi decenni; certamente in quest’area i contadini della prima metà del secolo scorso non la producevano e molto raramente la bevevano, almeno da quanto risulta dall’esperienza di Gino che, assieme alla figlia, mi fornisce informazioni in merito:

I: Ma na volta, el me scuse, che ades col bruscandol... el sarie el luppolo, no?

Ad: Sì, el bruscandol sì.

¹⁰² G. CECCANTINI et. al., *Cent’erbe. Salute, bellezza, cucina: tante ricette per vivere bene con l’aiuto delle piante*; cit. p. 175.

I: Ma na volta no i o contèa pa far a bira? No l'èra na roba...?

Ad: No i savea gnanca cossa che a ièra.

G: No, no. Qua la bira a ièra poco difusa. Qua ghe ièra proprio... bira, ma la bira ièra... così come a Coca Coea no esistea, l'aranciata a ièra bona; ghe ièra l'aranciata e a gasosa, chee do bevande eà in ostaria. Però le iera in butigliete rare, insoma, no che... come des, sue butiglie de plastica.

I: Sì, el luppolo i lo conossea par magnàr i bruscàndoi?

Ad: Esatto, sì. Almanco, mi no ho mai sentì.

I: Anca parchè l'ha da essar un procedimento un po' complicà far a bira.

G: No qua... el ièra poc in voga, insoma, qua, a bira. E come che no ghe ièra a Coca Coea, no esistia; ma gnanca parlàr! Ghe iera sta aranciata bona, parchè a ièra bona quea;

A: E la gasosa, che a iera bona anca quea. E anca col vin, insembrà.

G: Sì, sì, sì. Eco e bevande de alora.

Durante questo ed un successivo incontro, però, Gino mi racconta di altre bevande che erano prodotte in casa, con i frutti che si raccoglievano nel Montello o attorno casa. Si utilizzavano a questo fine, per esempio, le more dei gelsi:

G: La vegnea anca co e more.

I: Ah, anca co e more?

G: Co e more de gelso, eà, de morèr.

I: Sempre dentro a grappa le metei?

G: No, i a fea par farla. Eora se ciapèa sti morèr, come chei là che i é grandi, quando che l'é a stagion che fea ste more, se metea un nisiol in tera, in modo de sgorlar e raccoglièrle, parchè se no come se fa ciorle su? Eora se e metea a fermentar un fiatìn, e dopo, quando che e vea fermentà se e metea su sta caliera famosa de rame, parchè l'ora no ghe ièra... ghe iera tuta roba fata cusì, aea casainga, elora vegnea fora sto distillato, ma a iera molto bona. E si no anca co i pon, i a fea, ma no a vegnea tant bona co i pon.

I: Ma eora e more, i le fea fermentàr e dopo?

G: Sì, bisogna farle sempre fermentàr nas'cianta.

A: E sempre more de morèr.

I: E cossa ghe butei, anca alcol o no?

G: No, no, no, no, gnent, gnent. Cusì. Ma vegnea molto bon.

Con un procedimento molto simile Gino e Antonietta mi spiegano che si usava ricavare un liquore anche dalle prugne e dagli *àmoi*, i susini:

G: E se no co e prugne, molto bòn anca de prugne, che na volta ghe n'era tanti anca amoi, i amoi; na volta sue siese ghen iera tanti, de sti amoèr, selvareghi disón.

No prugna, parchè a prugna l'è bea, mora; la iera... diversa, insoma, quea. Ma i amoi selvàregghi...

I: E co i àmoi che el disea prima, eora, i fea...?

G: La graspa, sempre el stesso. See metea su un mastèl e se i pestea. Se spetea un giorno, do che i scumissiese fermentàr e dopo dentro sua calièra, e un poca de acqua, e un poc de vinacio, eora i fea bóiar e vegnea fora sto lambicco. Ma ghe iera atressi che iera... sì, cusì proprio aea bona. Des ghe n'è lambicchi in rame, ben fati, che no i perde, che no vièn fora sporc. Invesse quando che a fee mi, che ghen ho fat, doparee chei fusti eà del gasolio, pa capirse, ma lora quei i cava sempre un po de fero...

A: De ruggine.

G: Eora vegnea fora sempre tuta sporca, eora passea par na strassa, col cotón. Insoma dopo ho smes, parchè tant no se ghen bevea gnanca. (...) Sì ma no a iera na roba ben pulita, invese des, co chei lambicchi in rame chi i ha fat, che i é ciusi, i é seradi, a vida. Na olta el me poro pare el tachea el quercio de len insima a calièra de ran, e dopo la stuchea co un poca de farina de forment e semoei?, e dopo el ghe tachea do, tre sas, si no quando che a bòia a levea anca el quercio; eh, l'è a presión. Dopo vièn fora sto lambicco, ma... eh ciò, pitóst de no verla...

Questo tipo di liquori era ottenuto, sostanzialmente, con lo stesso procedimento attuato per produrre la grappa, e veniva messo in atto anche con le mele e con i fichi. Si trattava, in sintesi, di raccogliere la frutta e farla a pezzi. Poi essa veniva ammucchiata nelle tine, e coperta d'acqua; la si lasciava fermentare due giorni e poi la si recuperava e si versa sulla *calièra de ran*, un pentolone di rame, dove veniva fatta bollire e dove iniziava il processo di distillazione. La pentola era infatti dotata di un coperchio da cui fuoriusciva un fusto, a sua volta collegato ad un tubicino, dal quale, bollendo, sgorgava il distillato. Il coperchio era lavorato artigianalmente e non garantiva una chiusura ermetica, necessaria al procedimento; così veniva utilizzata la farina di frumento per “sigillarlo” meglio ed evitare fuoriuscite:

I: E prima el me ha dita che la pasta par tègnar el quercio l'èra?

G: Farina de frumento. Frumento, quea del pan. La farina del frumento che a vegnea macinada dal mulìn, e se a portea casa, a stessa cosa che se fea el pan in casa insuma. No e ièra un doppio fiór fa dèss, che ades ghe n'è muin che fa un fior... sì, roba da lusso. Lora a ièra un po' pi grossoeana.

I: Eora co quea i fea a pasta par seràr?

G: Co quea i cerchea par seràr, parchè sto quercio seben che el iera fat de precisión, ma nol podea mai chiudar ermeticamente, parchè adès che i e fati... che i é saldadi, opure a vida, invidadi, là i va invidadi, lora, no so, bastarà nas'caianta, ma pense che co i é invidadi no i perde pì, insuma. E lora, invese, iera cusì, tuta roba casalinga.

A questo punto, a distillazione avvenuta, subentrava un'ulteriore lavorazione:

Elora la vegnea fora e la vegnea passada par na impiria co un toc de nissiól, parchè l'ora ghe iera quel, ah, in casa, vecio. Eora quel tegnea... la fea ndàr do pì lentamente, ghe cavea via el sporc, pa dir. E dopo la vegnea messa su... eora ghe iera, raramente butilie, parchè butilie ghen iera poche. Ghe iera ste damigianete, calcossa, però quando che é distillada no ocore nessuna conservasiòn, se pol metarla onde che a vol, né no a patisse né no... la pol vègner vècia de do, tre ani, quatro che no... sinque. No ha scadensa.

Un liquore che pare essere abbastanza radicato nella coscienza popolare, perché più informatrici confermano di averne prodotto personalmente è il nocino, che è costituito sempre da una base di grappa e che è legato, nella coscienza popolare, alla festa di San Giovanni, che cade il 24 di giugno, la quale pare costituire il momento ideale per la raccolta delle noci che dovranno essere impiegate nella sua produzione. Giovanna e Roberto mi spiegano quanto sanno:

G: Ghe vol a nose verde, però, no matura che a se verse. Ancora verde.

R: A San Giovanni che vien el 24 de giugno, l'é là, me par, che te ha da farlo. Dopo no so quant che te abie da assarlo...

G: Eh, ghe vol, al numero, però, e noci.

I: Come?

G: Des no me ricorde tant ben, parché i e passai tanti de chei ani. Sì, se mete e nose verdi, no? Co a carossa verde, che tee ciol su a San Giovanni. See metea dentro su a graspa.

I: Peade?

G: No, no, no. Verde. Tee lava nas'cianta, parchè ciò... eh, tee mete dentro sua graspa, col suchero. Ades no me ricorde quant, comunque col suchero. Dopo dovea passàr quaranta giorni. See metea al sol, Roberto?

R: Sì.

I: Cioè e butiglie e va messe al sol?

G: Sì, se metea sui vasi, te sa quei ermetici, là? Eco. E te i assea quaranta giorni, me ricorde. E dopo se ho filtrea, parché magari el pol romparse, cioè el liquido l'ha da essar liquido, senza roba dentro, in poche paroe. Te ho filtra e vegnea fora sto nocino.

Un'informatrice, Laura, interrogata sulla valenza delle piante nelle bevande, afferma di utilizzare la menta, che cresce anche spontaneamente in questi terreni, mettendola in infusione nell'acqua bollente e ricavandone quello che lei considera un tè alla menta, appunto:

L: Mi, la menta, fae anca el tè.

A: La ndarie messa sua graspa.

L: No, mi fae anca el tè. Cinque, sei foglioline su un litro de acqua.

I: Le fa bóiar?

L: Fae bóiar l'acqua, no? E dopo le mete infuso. Le asse là un quarto d'ora, dieci minuti.

I: E le metea dentro cusì?

L: Cussì, dentro sua caraffa.

Un altro informatore con la menta produce, invece, uno sciroppo dato, però, dalla varietà piperita, che non coincide con quella sopra, ma che deve essere debitamente coltivata anche se si ottiene da un incrocio delle spontanee *Mentha aquatica*, e *Mentha viridis*. Lui sostiene di staccare le foglioline della pianta e di porle su una graticola; a questo punto versa dell'acqua bollente, lasciandole riposare, e ottenendo, così, uno sciroppo aromatizzato alla menta. La scelta di gettare l'acqua bollita sulle foglie, e non



di farle bollire esse stesse, dipenderebbe dalla loro fragilità.

Lo stesso informatore, Mario, è il gestore di una nuova formula di agriturismo, che egli sta impostando a Santi Angeli, sul Montello, concependolo come tappa per ciclisti o villeggianti, che vogliano apprezzare la natura circostante, promuovendo proprio dei tour per far conoscere il patrimonio naturale presente. In questo contesto Mario produce anche delle bevande tratte da prodotti naturali. Una, però, riprende una ricetta tradizionale, recuperata da Mario, che lo ha intitolato ai *Bisnenti*, i quali per primi lo producevano, dopo aver preso possesso dei magri terreni consegnati loro con la riforma Bertolini: “Questo elisir, sulla base di una ricetta tramandata, vuole riproporre gli antichi sapori delle bevande preparate dai Bisnenti con i pochi frutti donati dalla terra: azzeruolo, miele, uva.”¹⁰³ L'azzeruolo è un frutto raro, che si può trovare nel Montello:

Caratego azarolus, che l'è un frutto selvatico nostro, na pianta che è rara qua da nioalti, però la ghe n'è... praticamente l'è un azeruolo e sto crategus, che fa parte del biancospino, sto tipo de mela rossa, me a fae maturar come el vino, la maturazione in tino, e dopo se fa a vinificazione, se fa filtraggi e tut, el va mescoèa

¹⁰³ Didascalia esplicativa posta sul collo delle bottiglie del liquore ricavato dal *Crataegus azarolus*, prodotte dall'informatore in questione.

co miele, uva e grappa, anca, aa fine. Dopo vien pastorizzà tut quant e vien portà in bottiglia.

Altre bevande che Mario produce, si basano su delle ricette sperimentali, di sua ideazione, e paiono incontrare i gusti del pubblico: si tratta dello sciroppo di Sambuco e di quello di Corniolo: “El mescoe coa menta, bute dentro acqua minerae, vièn fora na roba bevanda che a va via brusada. Na invenziòn mea,eh? Che no vee mai fat.”

Giuliana produce una bibita anche con i chicchi di melograno, semplicemente schiacciandoli e facendone fuoriuscire il succo, il quale viene utilizzato anche ghiacciato, dopo che lo si è fatto congelare negli appositi contenitori per la formazione dei cubetti di ghiaccio.

☞ Gli alberi da frutto

Per quanto concerne la prima metà del XX secolo, gli alberi da frutto erano tenuti in considerazione sicuramente come validi complementi ad una sussistenza altrimenti abbastanza scarna. Si trattava di alberi per lo più allo stato selvatico, che non erano stati innestati o trattati per modificare in qualche modo la produzione di frutti. Un informatore mi spiega che negli antichi insediamenti dei *bisnént* sul Montello, dopo la riforma Bertolini, questi alberi erano sempre presenti; insediamenti, questi, che ruotavano attorno a degli elementi costitutivi, che sarebbero le fontane carsiche, per l'approvvigionamento idrico e, appunto, un bosco antropizzato attorno, cioè gestito secondo le esigenze anche alimentari degli abitanti:

Però in questi insediamenti avevano due caratteristiche. Insedimento voea dir cosa? Una casa, due case, tre case su un cucuzzoeto, vissin a cosa? A una fontana carsica, perché l'approvvigionamento idrico non poteva essere fato che altrimenti così, e poi, attorno, ghe n'èra, come dire no? Un bosco molto antropizzato. L'antropizzazione principe èra quea de piantàr dei castagni perché i te dava comunque da magnàr, i te dava... i te dava un certo tipo de alimento, no? Co in più, poi, invece, progredendo negli anni del novecento il taglio, chiaramente de quee specie che non erano così produttive se non per fare un certo tipo di altri materiali: per esempio roveri e querce di vario tipo venivano tagliate per far cossa? Per far legnami da costruzione: travature, eccetera... Anche i castagni, per esempio: il castagno è un legno molto resistente, soprattutto agli agenti esterni, e quindi veniva usato soprattutto per far un certo tipo di, come dire, di costruzioni, travature eccetera che dovevano durare, durare nel tempo. Questo anche per la farnia, cioè per la farnia e per il rovere. Però la farnia e il rovere non erano piante che producevano un alimento primario, al contrario del castagno; il castagno, raccogli le castagne, ce ne sono molti di innestati, quindi marroni grossi, cioè castagne molto grandi, eccetera, (tee trova per esempio sulla presa 10, sulla presa

9). Ghe n'è tanti castagni così, che sono ulteriormente antropizzati, ok? Perché ulteriormente è stata fat na operazione di... di... di innesto, per far in maniera che e facesse castagne molto grandi, molto grosse. E... e quindi questo l'era uno dei beni primari in un' economia di sussistenza di bassissima energia, perché, ti prova a pensar, se noialtri... di questo periodo economico, anca se semo in un momento di massima ristrettezza, ndemo a pensà de governà la nostra alimentazione raccogliendo le castagne, raccogliendo i funghi, raccogliendo quel che te da el bosco: impossibile.

Alcuni piante selvatiche crescevano spontaneamente, specialmente sul Montello, altre venivano trapiantate, magari nelle campagne, ma non erano innestate, né patate e rimanevano allo stato selvatico. Col tempo e con l'avanzare di nuove consapevolezza specifiche, si sono messi in atto gli innesti, in dialetto gli *incalmi*, dei procedimenti attuati per modificare le piante in modo che potessero dare più e miglior frutto. Roberto, assieme alla figlia Valentina, mi spiega di cosa si tratta:

I: Ma praticamente, mi no ho capì quando na pianta se considera selvàtica, disón. Come funsiona, anca i innesti, chee robe là?

R: Parchè la pianta selvàtica la pol far dei fruti, ma piccoli, gnent quasi; invece innestandoea la produce fruti pi grossi, de quaità.

I: I me vea dita che sul Montèl te trova tanti alberi da frutto che i e in regressión, parché i era stati piantai e innestai e dopo no i stati pi vardai disón.

R: Sì, sì, i è stai assadi là magari.

I: Ma praticamente in cossa consistarie l'innesto?

R: L'innesto l'é pa far na pianta che a produce fruti.

I: Ma come se o pratica?

R: Per esempio, qua te ha na pianta selvàtica, e te tol un rameto daa pianta madre, cioè da quea che fa fruti boni, e se innesta: se taia deà, e se mete sto rameto de, de...

I: Ah, seo applica su naltra pianta selvàtica.

R: El se innesta, eh. Quando che el ciapa quel...

V: Che te ghe fa el taio trasversae e te i fa combaciàr?

R: Dipende, ghe n'è diversi modi, diversi innesti.

V: Te ghe fa el busét su a corteccia...

R: E te o innesta. Dipende da che pianta che a é. Però l'innesto el serve par quel, par portàr na pianta che fa frutto, parché se no, se l'é selvatico el fa frutticini cèi, scadenti.

V: Ma na pianta selvàtica, ea pi resistente de chealtre?

R: Se sa che l'è più, però innestando, appunto su na pianta selvatica la fa più fruti. Se no, cossa vutu?, anca l'uva, se l'è quea selvàtica a fa i graneét cei poc pi dea capoccia de un spillo.

I: Ma ghe n'eo sul Montèl uva selvatica?

R: Sì, che a cresse spontanea, anca e vide che dopo e va in tèra, o a semensa che porta in giro... de qualsiasi pianta de frutti ghe n'è lu. Anca dee olte saresere, cusì, che cresse spontanee. Inneste, dopo, l'ano drio, magari, e cave, le impiante in tera, che ora...

I: Ma quando che na pianta vien innestada, dopo, quant ghe métea a far el cambiamento, disón? Anca l'anno dopo cambia già o ghe vol pi temp?

R: Sì, se a parte ben, l'ano che vien o dopo ancora, anca do ani, ma anca l'ano dopo, disón, a dovarie far frutti.

V: Ma l'innesto, quando ghe o fatu, in che periodo dell'anno?

R: In primavera.

V: Quindi pa a primavera prossima el dovarie far i fiori nuovi, innestati e dopo el frutto?

R: In agosto, settembre te pol farla da a gemma, però ghe vol un ano, due, insoma, che anca quei che te compra de sòito... parché, eora, el primo ano el ciapa, dopo el secondo, anca, la pianta la se? Ben, e tea mete sul terreno e dopo... sì, a dovarie essar apposto.

V: Ma a sabbia a serve par no farghe far infessiòn?

R: No, parchè a tegne umido. (...) A sabbia che te buta dentro su a margota...

V: Dighe cossa che l'è a margota, parchè l'è un termine...

R: A margota l'è quea dove che te fa l'innesto, no l'innesto... te ciapa na rama de na pianta, atu capio? Teghe fa un segnet atorno aa corteccia, te ghe mete sta margota, un sachét o... te ghe buta a tera, e là ea dopo diverso tempo a scumissia a métar dee radisete. Quando che l'è fata, bisogna che passe diversi mesi, te alsa soto e te ha a piantina. Eco, te ha a pianta madre, senza star far i innesti. Co na pianta bona te fa naltra pianta.

V: Però margota me par che l'ha da èssar in italian.

R: Sì, margota, sì.

Anche Antonio conferma che le piante allo stato selvatico sono più resistenti di quelle



innestate, però gli *incalmi* sono utili “co a pianta, se te vol cambiarla, opure che no a produse.” Mi spiega che le incisioni nel legno si fanno con uno strumento apposito, è una specie di coltellino a serramanico, a due lame, una diversa dall'altra, per tagliare il legno e per scavarlo ed aprirlo, in modo che il ramo scelto si incastri nella corteccia della pianta da innestare : “Ghe vol a so arma pa farlo, parché qua l'è drito, e qua l'è sfasà.” Quando le due parti sono incastrate l'una sull'altra, come si evince anche dalle

parole di Roberto, si deve formare un cono di carta per contenere l'innesto, chiuso all'estremità con della rafia, e lo si riempie con della sabbia; è così che "Dopo la pianta lacrima, eora a fa a radise, stando morbida, la se innesta." Antonio spiega che gli innesti si possono fare tra piante diverse, a seconda dei risultati che si vogliono ottenere, ma che c'è una regola generale da seguire, pena l'insuccesso dell'operazione: "Ma per esempio, la pianta co l'osso, la va co naltra pianta co l'osso. No posso metar un pomo su, per esempio, un pérsego o un amol."

Dunque tra gli alberi che venivano piantati o comunque mantenuti, in caso spuntassero semplicemente vicino ai poderi o agli insediamenti, c'erano i castagni, perché erano considerati piante che attraverso i loro frutti potevano fornire un utile apporto calorico ausiliario, e il cui legno, oltretutto, veniva impiegato come apprezzata materia prima da costruzione. Questo non valeva in pianura, la quale non è un ambiente favorevole alla crescita di questa specie:

G: No, i vegnea su. Eh, le vegnea su meravigliosamente in quei anni là.

I: Anca qua in campagna?

G: No, qua no i vièn i castagni. Qua no, ghe vol el terén del Montèl. (...) Qua, gnanca impiantarlo un castagno, parché nol vièn. Ma là i vegnea su bei e lora el iera un legno...

Diversi informatori mi spiegano che altri alberi da frutto che crescevano spontaneamente sul Montello erano, e sono, i ciliegi e i meli selvatici, e i noccioli:

G: Da frutto... ben, ghe n'è le ciliegie; che l'è na pianta che... prima le iéra picoe, no e iera roba grossa fa des, no e iera bèe, insoma, e iera...

A: Salvàreghe.

G: Roba salvàrega, eco.

I: E quei alberi là ei stati piantadi da chi che vea e case là?

G: No, no. I vièn su da soi, i vièn su... e anca des, se vede che qua i nath. E po' ghe iera tanti pomi, pon, insoma, pomèr. Ghe iera diverse valate, tuti pon. Anca là, onde che noaltri von el bosc, chea parte par là, che des i ha mes tute e cassie, i era tuti prà. Eora i pascoeava e bestie, i segava l'èrba, e dopo i raccogliea sti pomét, insoma; ma no che vegnesse roba...

A: Sì, i era salvareghi anca quei.

G: Pomét salvareghi, sì.

A: No come che te vede des bei pon.

G: Macchè!

A: Però i era boni instesso.

I: I ghe fea conto, insoma?

A: Eh, sì.

G: E dopo ghe ièra le... le nosèe, le fragoe specialmente, picoine ma molto bone; quee ièra na cosa. E dopo i funghi: i porcini, che adès no esiste pì.

Nel bosco si trovano alberi un tempo innestati, che ora sono in regressione, inselvaticiti, cioè “piante che erano coltivate, abbandonate, e che pian pian le e tornade alle misure normai della specie, insoma; quindi non fasendoghe e potature, no fasendoghe questo, non fasendoghe quel... aea fine, dopo lunghi anni, le e tornade indrio.” Questo perché alcuni poderi stabiliti sulla fascia montelliana al tempo dei *bisnént*, sono stati successivamente abbandonati, ma sono rimaste le piante che ne facevano da contorno.

Anche attorno nei terreni di campagna venivano lasciati crescere o erano volutamente interrati degli alberi da frutto; erano piante che richiedevano relativamente poca cura e manutenzione e che potevano fornire cibo con cui integrare le magre derrate. Si trattava principalmente di *fighèr*, fichi, *bromboèr*, prugnoli, *tharesèr*, ciliegi, *noghère*, noci, *noseèr*, noccioli, *pongranà*, melograni, *cachèr*, cachi, *morèr*, gelsi e *amoèr selvàregghi*, susini:

I: E cossa fei, ghe fei de conto, fei marmeate...?

G: Ah, i metea via cusì, dopo i magnea; ben, le sarese ndea par órden, quee seo sa che no ghen restea, e dopo el melograno ghe iera... quel el dura l’inverno, e el ndea magnà sempre. Cachi... quando che i e vegnudi fora, chea pianta là a iera na rarità. Mi no me ha mai...

A: Nessuni de noaltri me piase...

G: Là ghe n’è un albero, che lo ha impiantà me nono, quindi no é da des. Però i cai in tera o i li magna tuti i stornei...

A: E e gaine quei che caie do sul seraio. Le nosèe ghe iera, no... la noce, la noghèra.

G: Le cuchère.

A: Cosa ghe ciametu ti?

I: Noce, sì.

A: Sì, che fa le noci, quee sì. O si no anca el noseèr.

G: Ben si, e nosee quee pi cee, ah. Nocciòle, là, no so come che sia par italiàn.

E: Nocciòle, sì. (...)

A: Anca el fico. Eco, quei ghen on alberi torno qua. E dopo?

I: Na volta ghe fei conto, sì, a sti alberi qua?

G: Eh, sì, i ndea magnadi tuti, parchè... i magnea anca pan e fic, e voentiera!

A: Eh, na volta cara... pan e fic, pan e ua.

G: Pan e ua, specie la fragoea, uva fragoea, che a vea pì profumo.

Un informatore mi racconta che alcuni di questi frutti hanno delle proprietà che li rendevano particolarmente indicati ad essere inseriti nell'alimentazione di allora, per esempio il melograno, o *pangranà*, in dialetto:

Allora, l'è chiaro che il melograno non essendo autoctono l'ha, diciamo, forse poca valenza nel senso che comunque è stato importato, comunque è stato piantato, comunque era piantato, sicuramente per avere una sussistenza dietetica sufficiente... acido ascorbico, vitamina c, eccetera, che in tempi de polenta... andava bene, no?

Anche il caco aveva una particolarità per cui si configurava come utile complemento alle magre derrate: vantava, cioè, la possibilità di poter essere raccolto prematuro per essere, poi, conservato durante l'inverno, e consumato in questo periodo freddo di particolari ristrettezze per l'economia contadina della prima metà del XX secolo:

P: (...) il caco, il caco non manca mai; no so se el caco sia autoctono, eh? Non credo. Penso che el vegna da qualche strano Paese del mondo.

I: Sì, dalle Americhe, sicuro. (...) Comunque l'è na pianta che ogni casa vea.

P: ... ogni casa vea parchè questa l'avea una caratteristica; allora qua no ndemo in tempi antichi, ovviamente, ma nel Novecento. El caco l'avea a caratteristica che el podea èssar messo in cassetta, in mezzo alla paglia, tirà 'so naturalmente, crudo, e quindi durare durante l'inverno, quindi alimento di sussistenza durante l'inverno, dove che ovviamente ghe n'era poca.

Il corniolo, *cornòer*, era un'altra pianta tenuta in grande considerazione, soprattutto nel Montello:

P: Però il corniolo l'ha, come il ciliegio selvatico ma non solo... come altre piante che fa piccoli frutti de questo tipo, l'ha, come dire, una valenza abbastanza importante, da un punto de vista alimentare, ai tempi, no sto parlando de adesso.

I: Ma, el scuse l'ignoranza, el cornòer el fa...?

P: El fa le corniole, che l'è un piccolo frutto rosso, così, che diventa molto alto di acidità ma diventa anche piuttosto dolce e, per esempio, se o usa per far marmellate, ma non solo. Per esempio la cornioea mi la uso per far... ho piantà un pochi de cornioi parchè... par far graspa.

Anche il sambuco era ed è una pianta utilizzata e presente in alcune aree del Montello:

Per esempio, ghe n'è el sambuco, che l'è una pianta molto... na pianta autoctona, e l'è presente soprattutto sul fondo delle doline, dove che ghe n'è tanta umidità,

oppure sulla parte del Piave. Il sambuco fa dei frutti, prima delle bratee e proprio dei frutti a grappolo, che mediamente servono a fare delle marmellate, vien usà anche molto, per dire.

Molti di questi frutti, in effetti, venivano e vengono tutt'ora utilizzati per fare delle marmellate; Miranda, classe 1923, mi conferma l'importanza che rivestivano in passato queste risorse mangerecce naturali:

I: E alberi da frutto, ghe n'era sempre?

M: Sì! Pesche, mele. Selvatici, però, perché in seguito hanno imparato a fare l'incalmo, come le viti, che vengono inestate, perché so no te ha inesta, quello che ne intende, viene selvatica. Invece inestata viene di qualità (...). E se vea mele, pere, i amoi, se ghe ciameia amoi, in diaeto, ma i ha naltro nome.

I: E voaltri usassi tanto sta frutta?

M, Sì, sì, la si mangiava, cara mia! Sì, sì, sì

I: Fessi marmellate magari?

M: Anche. Ma c'era poco zucchero, se ndea comprarlo a eti, trè eti, meso chilo...

I: Come se a fea marmellata?

M: Ben, l'ho fata poche volte, ma è facile, insoma. Si prepara la frutta e si cuoce, si mete la dòse di zucchero. O magari se fea anca futa cota sul forno e basta.

Laura C., generazione successiva, mi spiega la sua ricetta per fare le marmellate e i frutti che utilizza; si tratta di una forma per recuperare dei prodotti che altrimenti non si riuscirebbe a conservare ma che, specialmente in passato, si faceva attenzione a non sprecare:

L: La marmeata te ciol a frutta, te mete la parte buona, mi a fae cusì parché stae prima, a polpa e... beh, se le e pesche se pol anca, co a scorsa e tut, insoma. E te la fa bóiar e dopo, mi, pa affrettarla, la passave col passaverdure, per cui resta... cioè praticamente te la fa bóiar un poc, co un po' de acqua, anca, ma pochissima, parché dopo a se a fa ea, te passa col passaverdure e dopo, quando che ti te ha la polpa buona, te cumissia a cusinarla con lo zucchero. No el 50 per cento, mi ghe ne mete meno, 30, 40 per cento, e là te dovarie farla bóiar fin che a diventa un po' consistente, perché la frutta è molto acquosa. Voendo se pol metarghe, e na volta no se o fasea, la frutapec, che l'è na gelatina, per cui la vien bea soda disón, e là basta farla bóiar meno, parchè praticamente, la parte più acquosa se solidifica, co a frutapec, l'è gelatina di frutta.

I: Co che fruta a feetu o a fatu a marmeata?

L: Co a frutta che ghe n'era in abbondanza, per cui el fruto che qua matura tut insieme e pi de tant no te pol slavarlo, l'è le albicoche. Ghe n'è tanti che i la fa anca co i fichi, mi no. O co e prugne, quel sì. Prugne, albicocche, a frutta che te ha in casa e che ovviamente no te riese a conservarla.

Giuliana fa una marmellata di pesche selvatiche, con una variante nel procedimento rispetto a quella proposta sopra, cioè senza utilizzare la gelatina di frutta:

I: Fatu anca marmeate?

G: E fae quee co... vara, l'ano scorso, co e pesche selvatiche. Me mama l'ha na pianta de pesche e ho fat proprio la marmeata de pesche... l'é cèe, satu?

I: E a marmeata come eo che te a fa?

G: Ah, cossa ghe mete? Un chio de suchero ogni do chii e mèso, anca manco. E te fa bóiar.

I: Te fa a tochetìn a frutta?

G: Ah, mi mete scorsa e tut, me piase, mi. E a toc grandi, anca, parchè me piase trovàr anca i tocheìn. Gnent, suchero, no ghe mete quea che sta presto farse, là, cossa ea?

I: Ah, a gelatina, fruttapec.

G: Eh sì, chea roba là. Mi no ghe mete gnent, basta. E dopo invase intant che a boie. No stae là a sterilizàr, intant che a boie bute dentro, sere, e l'é aposto. L'ano scorso o vee fat. Ghen vee fat diese, dodese vasét, de chei là...

Laura fa spesso marmellate ma mi confida di non fidarsi affatto di farle con le bacche di sambuco, che viene pure utilizzato da altri a questo fine. Laura stessa riconosce che non ha mai avuto reale conferma che questo frutto sia velenoso, lo considera tale per una sua associazione mentale, radicata in chissà quali ricordi o avvenimenti:

L: Sì, sì, sì, parchè anca mi le fae sempre, co tute e qualità, per esempio ghe n'é a mora.

I: Che sarie de morèr?

L: E de roa. Dopo ghe n'é piante che no è tanti ani che le è qua in commercio, i mirtilli...

E: Qualcuno me ha dita che se pol far e marmeate anca co el sambuco.

L: Se pol far le marmeate, ma mi no me son mai fidada col sambuco, proprio no le ho mai fatte.

I: Parchè, eora?

L: No savarie, proprio...

I: Ah, ma a dise pal gusto o parchè l'é veenoso?

L: No, parchè l'é veenoso. L'è a me idea, ma no ho mai vu l'occasion de dir "peta che le fae", davvero.

A: L'è un frutto poco conossù...Anca marmeate ghe n'è tante quaità ma de sambuco no te trova in commercio, per esempio.

Con alcuni frutti si può produrre anche un altro dolce caratteristico e praticato: il croccante; oggi è essenzialmente a base di mandorle o nocciole, ma in passato altre materie prime erano coinvolte:

Eora, co cossa se fa el croccante? Ades gh n'è e màndoe, che te compra già pronte, ma na volta far el croccante, ai me tempi, era un recupero, atu capio? Tant'è vero che quando che te magnava e albicocche, se metea via i òs, se i metea a secàr e quando che se ghen avea tanti se i rompea e se fasea el croccante. Parché qua, alberi de mandorle, mi no ho mai vist. Forse i usava anca i òs dea pesca, ma no me par. Invese se usava i òs dee albicocche, e matura tute insieme e l'è fassie anca trovarghene e se usava quei. Dopo chi che aveva usava le nosèe. Noaltri dopo, da un certo punto se usava e nosèe, parchè ghe n'è el nosèer e el fa e nosèe, però mi co ere cea se usava i òs de albicoca. Se e metea via, dopo, un bel dì, sei spacava tuti quanti e se o fasea. Eora te ghe meteva, no me ricorde e dosi proprio, comunque te i querdiva de suchero, no so proprio a dose, ma insoma, te fava un po' a ocio e dopo... alora, zucchero, tanto zucchero, le mandorle, o i òs, quel che l'è, se e tosta piàn pianìn, se ghe aggiunge pochissima acqua ma gnanca, no servirie. Naltra roba, un po' de olio, invesse, un po' de olio. Dopo cossa succedea? Quando che l'è bel caramellato, quando che el scumisiava a dorarse, ti te dovea essar pronta, parché na volta no ghe n'era la carta da forno e el croccante l'è proprio quel che se appicca e no te si pì bon de cavarlo. Eora ti te preparava un piato, o un vassoio, calcossa, e te ghe metea abastanza acqua, in modo che co l'acqua no el se atacava e quando che el diventava duro el se stacava subito, e l'era facile stacarlo dal piatto. Comunque, eco, ai me tempi l'elemento base i era i òs dell'albicoco. Anca se me mama disea, no magnàrghen tanti, che i ha na punta, no dise de veen, ma che no i é proprio commestibii al cento per cento. Però, probabilmente, insieme a tute el suchero, i ndava via che era un piasér!

Noto che nei racconti dei miei informatori c'è sempre una vena di pacata nostalgia verso un passato certamente più povero a livello di disponibilità alimentari effettive, ma in cui, forse proprio per questo, quello che c'era era caricato di maggior significato, investito di attenzioni e di aspettative, era apprezzato e atteso; e per questo risulta ben radicato nella memoria di chi racconta. Paolo parla dei peschi selvatici che abitavano il Montello alcuni decenni fa, come ora, ma che più di oggi erano graditi "I fasea dee pesche molto piccole, tra l'altro molto buone ma, probabilmente anca parché no se aveva chealtre pesche da magnàr, quindi... e diventava bone par forza!". È Bruna, specialmente, a proporre una riflessione compiuta a proposito delle differenze tra passato e presente e riguardo ai cambiamenti che hanno caratterizzato questi ultimi tempi, toccando anche l'alimentazione e la natura, ora manipolata a piacere dall'uomo; mi confessa di rimpiangere il passato e i suoi i profumi, più vivi e intensi, forse perché i frutti erano davvero migliori, o forse, sulla linea di quello che aveva ipotizzato Paolo,

erano semplicemente più apprezzati perché il cibo non era dato per scontato come lo è oggi:

B: Eora, sta tenta, ti parla prima dei cinquant'anni, parchè ti naturalmente no te l'ha vissù questo periodo qua, ma prima, prima... adès ti te vede che l'è già tutto... tuti sti bèi pomi, ste bèe pere, tute ste bèe... Na volta non èra così, na volta non èra così. L'èra naturale, naturale. Cossa vol dir? Che intanto la grandezza no ièra come des che te vede ste pesche cussì grosse, cioè le pesche selvatiche, che l'è il naturale...

I: Ma el podea essar comunque un albero piantà? Cioè “voee piantarlo sul giardin”, lo piantave, però no ghe fee gnent?

B: Esatto, no te ghe fea gnente. E i era na roba che ti no te pol capìr, proprio non pui capire! M ièra na roba talmente... cioè ti te sentiva, quando che ghe ièra la frutta, no? Te sentia il profumo, come el profumo del pane, quando che l'èra fatto, sui forni co e farine naturali. Cioè l'èra un profumo che andava dentro anche nella psiche, cioè quei profumi che crea sto equilibrio di sensi. El profumo della pesca, della ciliegia, della mela, della pera, del pomo cotogno, i è assolutamente diversi uno da che altro, come il vino, co e uve che e iera fate de clinto, de merlot... cioè te sentia un profumo e l'èra specifico. Adesso me despiase pai giovani che no i ha...

I: L'è strano parchè tuti i me dise, co i me parla de ste piante selvatiche, de sti profumi, de ste robe. Eora da na parte adès i par più bei i frutti, pì grandi, pì così... però allo stesso tempo ghe n'è a nostalgia de come che ièra na volta.

B: Eh sì. Aeora se mi, proprio, bianco o nero... se mi dise adèss te i ha che te i trova tut l'ano, cussì bèi, cussì lucidi, cussì... e i te da sto piacere de vedar anca la frutta sul portafrutta quindese giorni e l'è ancora bèa. Ma no a sa da gnente. No a sa da gnente! Aeora, te a magna, parchè l'è la frutta, parchè comunque dentro ghe n'è e vitamine, anche critogamici, ecco. Però il mio ricordo, però, me porta indrio e dise, aeora, se mi devo scegliere, mi scelgo “una volta”, perché ghe n'è anche l'aspetto che a iera anche più desiderata quea roba eà. Quindi dentro, co te a magnava ghe iera el piacere del mangiare, del gusto, del profumo, ma anca... l'è come che ti te mete via soldi parchè te ha da comprarte na roba, no? E ste speta “Ben, me manca ancora 20 euro... Me manca dièse euro... me manca do euro! Finalmente adesso vae comprarme, no?” Quindi quella è qualcosa di desiderato, è un bisogno veramente restituito. Adesso invesse ghe n'è sto non rispetto del cibo, tant te o buta via... cioè l'è tuto per scontato.

☞ Altre piante apprezzate

Alcune erbe rivestono una valenza sul piano culturale e sono radicate nelle memorie della gente vissuta in un momento storico dove ci si serviva al banco della natura anche per sostituire dolci e caramelle, altrimenti piuttosto rari. Alcune piante, infatti, possiedono un caratteristico aroma zuccherino e venivano succhiate spesso per gioco o

per divertimento, soprattutto dai bambini. Per molti interlocutori del posto questo avveniva con il *Lamium orvala*, la falsa ortica maggiore, che in dialetto riveste l'eloquente epiteto di *ciucimèl*, proprio in virtù del fatto "I suoi fiori contengono un nettare particolarmente dolce, che viene succhiato volentieri dai ragazzi."¹⁰⁴ Rodolfo, però mette in guardia da possibili complicazioni:

Sì, però, bisogna star attenti, sti qua, a ciuciàr. Sti qua i varè el nèttare, no? Che l'è molto dolce, no? Però quando che è ora, che, apunto, el se matura el nèttare, bisogna star attenti de no magnàr anca e formighe, parché ghe n'è anca e formighe che va ciór el nettare. Di fatti, se uno varda un fià accuratamente sua pianta, se el vede che ghe n'è movimento o qualche formiga, òcchio, ah, prima de meter in boca!"



Questo uso è, o comunque era, molto diffuso, però non tutti lo condividono. Gino e la moglie non hanno mai giocato succhiando questi fiori, che conoscono perché utilizzavano come cibo per il loro bestiame: "Se ndea a taiarli col messorìn na volta. E dopo co a carioea se i portea casa, se ghe i dea da magnàr ae bestie. Maria mi dice che una pianta che da bambina

usava cercare per addolcirsi le labbra era il comune trifoglio, o *strafòl*:

I: E ghe n'èra altre piante che te te ciucea?

M: El trifoglio, noialtri, e basta.

I: El trifoglio vero e proprio?

M: Sì, el trifoglio. Parchè te ghe cavava un afarét aa volta e te ciuciava.

I: Ma el fiór?

M: El fiór del trifoglio, quel rosa. L'ha un po' de nettare, pochissimo, ma insomma.

Secondo Miranda, anche le bacche di dulcamara venivano succhiate, perché contenevano un aroma, al contrario dei fiori precedenti, piuttosto amarotico, ma comunque gradevole. Nel complesso queste piante erano apprezzati sostituti in mancanza di dolci veri e propri, che venivano rimpiazzati anche da tutti i piccoli frutti dolci, come le fragoline selvatiche e le more, di gelso e di *roa*, di rovo:

A: Satu cosa che ghe ièra ancora che el ièra bon? Le roe. Te sa, i cuòr de roa.

G: Ah ben, i cuòr de roa, sì.

A: Le roe, etu mai sentìst?

¹⁰⁴ F. DA BROI, Il prato è servito; cit. p. 74.

I: Sì, ho presente.

A: Adès co e buta e fa el butét fresc, eora se va là, se tira via e se ciucia. Ma, Gino, no te ghen cata pì, no, des, de chee robe là!

G: No, roe ghe ne, lu, roe, dapartùt. Ma chi eo che va magnàr chea roba là?

I: Ma eora chee la e fa tipo more?

A: Sì, more.

I: E le e diverse da quee dei morèr?

A: Sì, sì, sì. L'è pì bone quee dea roa. Vítu quante robe!

G: Eh, le cose de roa, le e bone!

Gino e Antonietta, inoltre, conoscono le *gambuie*, che loro raccontano di aver apprezzato per il loro aroma dolciastro:

G: E ganbuie, le vièn sui prà.

I: E sti qua cossa ei, fiór?

G: No, l'è na èrba, che a vien fora, a vièn alta. L'ha un gambo e na olta ghen ièra tanta sul prà da me nono Tony, là via. Eora noaltri tosatei se ndea... e co l'è fresche se e magnea.

A: Se e ciucea! No ghe n'era altro da ciuciàr!

I: No l'è el pan e vin?

A: No! L'è naltra roba. Ma el pan e vin el sarà na specie, anca quel.

G: Sì, ma la sgambuia l'è na pianta picoeta, e la vièn su alta.

I: De cossa vièn, de sta staión qua?

G: Eh, sul primo taio de fen; ades, qua a magio, insuma.

Io non riesco ad indentificare questa pianta. Penzig¹⁰⁵, tuttavia, riporta la forma *Sgambùgie*, in riferimento al *Rumex acetosa*, detto in dialetto della zona comunemente *pan e vin*, pianta che Gino e Antonietta conoscono e che non fanno coincidere, però, con quella in questione, pur definendola simile.

Alcune piante erano tenute in considerazione non solo per il loro gusto, ma anche per le proprietà dissetanti che avevano; tra queste specialmente proprio il *pan e vin*, l'Acetosa: “è molto diffusa nelle campagne e conosciuta un po' da tutti perché le foglie e i gambi di sapore acidulo sono un buon dissetante di emergenza: il masticarli provoca un aumento della salivazione.”¹⁰⁶ Più interlocutori confermano di conoscere questa sua proprietà, come Zita: “Co se era cee se vegnea inte el bosc e dopo se vea sé e acqua no ghe n'era na volta, sul Montèl, no ghe n'era fontane. Eora se magnea el pan e vin, el fea

¹⁰⁵ O. PENZIG, *Flora popolare italiana*, 2 Voll., Bologna, Edagricole, 1974.

¹⁰⁶ F. DA BROI, *Il prato è servito*; cit. p. 20.

vegnar saliva in boca.” Laura C. viveva in pianura e mi spiega di averla utilizzata durante le camminate nei campi, perché ne apprezzava il sapore, ma anche per la sua proprietà dissetante:

M: Ah, el pan e vin se magnava, invesse, el pan e vin se ciuciava, sì.

I: Ma par divertimento?

M: Eh, sì, ma magari te caminava, te fea na passeggiata, te metea in boca sto pan e vin e l'èra qualcosa... sì, te dava anca un po' de sollièvo, insoma, no so.

I: Cossa ièrea, a foia?

M: No, praticamente, noaltri se magnava el germoglio del fiór, cioè el fior prima de seccarse, proprio fresco, disón.

I: Quindi che staión?

M: Maggio. Anca aprile par quea, ma sicome che e passeggiate se e fava in sto periodo...

Anche Paolo lo usa durante le camminate nel Montello, in caso di sete, e mi spiega qualcosa in più su questa pianta:

Beh, l'è soprattutto in pianura, però te o trova sulle radure, sulle radure te o trova. E... l'è un'èrbacea, no? Quindi dove che ghe n'è folto no te pòl catarla, parchè no cresce gnente sotto el folto. Ecco, però el pan e vin l'ha un aspetto per cui vièn usato... mi personalmente lo usavo quando che andavo a caminàr in Montéllò, perché? Quando che ère senza acqua per farne passàr... come dissetante. E l'è estremamente dissetante.

Anche i piccoli frutti come fragole e more, oltre che essere apprezzati per il gusto dolce, sono utili per la loro funzione dissetante:

Come dissetante come per esempio tutti i piccoli frutti, che no i te serve come alimento. Ti prova a pensàr de ciòr su fragoe par... per alimentarve: no esiste. Esiste par dissetarte. E ghe n'è vari altri frutti di questo tipo qua che i podarie èssar, come dire... studiati, in questo tipo di contesto. El contesto della caccia non mi impedisce de pensàr che un certo tipo di frutti di bosco, molto acidi, e quindi che i fa sì che te passe a sé parchè i te fa salivàr in maniera importante, no fossero usati anche in tempi molto antichi, per dire, no? Parchè l'è normale pensarlo, par dirte.

Rodolfo mi spiega che una pianta con simile caratteristica è l'*Oxalis acetosella*: “come l'acetosa è una pianta utile, in caso di mancanza d'acqua, a calmare la sete (...)”. Qualcuno, in dialetto, la chiama *pan cuc*: “L'è che a contièn acido salico, in sostansa. L'è par quel che a ciucia ghe stua a sé. Però bisogna star attenti de no ciuciàr... mi, da boccia, ghe n'ho magnà anca tanta, però no è che a sie...”; Rodolfo vuole mettere in guardia per le possibili controindicazioni per l'abbondante acido ossalico che contiene.

☞ Considerazioni

Da un punto di vista enogastronomico negli ultimi anni si è riaccesa l'attenzione per le cucine regionali e si è affievolita la soggezione verso ciò che era proposto dall'esterno, fatto che non coglie impreparata questa regione, dopo che lo stesso Giuseppe Mazzotti, proprio in un suo "Elogio alla cucina Veneta" aveva affermato "Ma le specialità della cucina veneta sono infinite."¹⁰⁷ L'abbozzato viaggio attraverso le specialità naturali di questa zona ha svegliato innumerevoli implicazioni di carattere culturale che potrebbero essere raccolte ed ampliate, del resto "(...) il cibo, sia esso raccolto o cacciato, crudo o cotto, più o meno manipolato costruisce una delle spie identitarie più sicure e attendibili"¹⁰⁸, e anche la cucina più povera, impegnata a soddisfare il primario e fisiologico bisogno della fame, rimanda a memorie, consuetudini e tradizioni, consentendo di affermare definitivamente, con Ulderico Bernardi: "Il valore del mangiare è in questo suo sottrarsi all'animalità, per diventare fatto primariamente culturale."¹⁰⁹

¹⁰⁷ G. MAZZOTTI, U. BERNARDI (a cura di) Scritti sulla cucina Veneta, Trevigiana, Valdostana; cit. p. 21.

¹⁰⁸ C. SPARVOLI, Memorie di cucina e tradizioni di una comunità; cit. p. 21.

¹⁰⁹ G. Mazzotti, U. Bernardi (a cura di) Scritti sulla cucina Veneta, Trevigiana, Valdostana; cit. p. 11.

4

La malattia e i rimedi naturali

Per quanto concerne l'utilizzo delle piante della zona, in prospettiva medica, mi è parso significativo guardare soprattutto al passato, cercando di analizzarne gli usi popolari; è chiaro, infatti, che gli ultimi anni hanno visto la rinascita di filoni di cura basati sulla fitoterapia e l'emergere della stessa erboristeria come rimedio ampiamente rivalutato, ma è anche bene sottolineare che questo non è frutto di un percorso appoggiato su un vero e proprio continuum col passato e di una elaborazione strettamente progressiva delle tecniche erboristiche; se è vero, infatti, che "(...) attraverso i millenni, l'insieme di queste nozioni si sia approfondito, e anche diversificato, senza essere mai interamente dimenticato"¹¹⁰ è pur vero che la modernità esplosa nel secondo dopoguerra è stata tanto prorompente e di rottura rispetto al passato che, salvo in alcuni casi, la moderna fitoterapia poggia, più che sulle conoscenze popolari pregresse, su nuovi percorsi di analisi esplorati dopo che le lacune della medicina ufficiale, sul piano chimico, come etico ed organizzativo; negli ultimi decenni, infatti, essa ha lasciato perplesso più di qualcuno, anche se inizialmente gli importanti e repentini progressi nel campo farmaceutico e medico, a partire dalla scoperta di Fleming della penicillina, avvenuta nel 1928, in poi, avevano, appunto, quasi completamente soppiantato i metodi di cura alternativi e tradizionali. Con l'affacciarsi di nuove modalità di cura, era mutato, conseguentemente, anche l'approccio alla malattia, con le relative implicazioni, i concetti correlati di bene e di male, che stavano alla base della percezione del malessere nella società rurale e contadina, che erano stati travolti da nuove impostazioni di pensiero, lasciando l'impressione di una stanza abbandonata in fretta, nella quale rimangono, qua e là, dettagli e segni dai quali si può sperare di leggere qualcosa della storia passata, nella fattispecie alcuni, ormai rari, testimoni di un'epoca che pare distante secoli dalla nostra, tanto è diversa. Non è nell'intento del mio elaborato trattare la concezione di malattia e le relative implicazioni che le erano proprie ma ne faccio accenno, perché l'inoltrarmi, anche se brevemente, nel mondo della cura popolare

¹¹⁰ P. DELAVEAU et. al., *Segreti e virtù delle piante medicinali*, Bologna, Selezione del Reader's Digest, 1985; cit. p. 8.

attraverso le piante, ha significato saggiare un sistema di credenze e valori affini, che mi pare debito affrontare, seppur in maniera sommaria.

☞ **La concezione di malattia**

Mi rendo conto da ciò che emerge dai dialoghi con i miei interlocutori che nella società rurale della prima metà del Novecento, alla malattia in sé, non era riservata una lettura univoca, ma essa era spesso investita di significati che prescindevano dalla sfera meramente fisica della persona, anche se questa considerazione, poi, poteva mutare a seconda di variabili come l'indole e l'estrazione familiare o sociale dei soggetti coinvolti. Il malessere, infatti, nell'immaginario collettivo, poteva essere caricato di implicazioni magico religiose e prima che "il male" fosse concepito come "malattia", come disturbo fisico vero e proprio fine a sé stesso, e che come tale fosse trattato, talvolta era ritenuto doveroso percorrere alcune tappe preliminari, come la benedizione sacerdotale del malato, che servivano a svincolarla da possibili condizionamenti derivati da altre sfere:

Difficilmente si riesce a separare il momento del 'magico' dall'atto terapeutico vero e proprio: ché nell'azione medica del contadino i due aspetti sono unitamente legati. Ma le ragioni di questo legame non possono essere addebitate all'ignoranza o alla superstizione, perché appartengono al concetto del 'sacro' che è alla base della vita di ieri.¹¹¹

La fede e le credenze popolari, poi, si intersecavano profondamente tra loro e a volte si confondevano, prima di legarsi alla dimensione del malessere. Una lettura razionale a posteriori, ma sicuramente limitativa, potrebbe ipotizzare un atteggiamento di rifiuto e di sfiducia di fronte ad una medicina impotente, perché poco sviluppata, e in ogni caso difficilmente accessibile, che stimolava la ricerca di nuove vie di fuga, di alternativi sentieri da percorrere.

Miranda, parlando della madre, nata nell'anno 1900, mi racconta la reazione che gli era tipica, trovandosi di fronte ad una malattia, propria o di persone care: "Mia mamma, per esempio, correva dal parroco a dirgli che gli desse una benedizione". E quando le chiedo perché fosse la prima soluzione tra tutte a cui pensare, lei mi risponde "La pensava che fosse stata anca una strega, non so, un castigo." La strega, dunque, o la *striga*, nel dialetto locale, poteva essere la causa del disturbo, poteva aver attirato il "male"; Gino lo conferma:

¹¹¹ D. COLTRO, *Dalla magia alla medicina contadina e popolare*, Sansoni Editore, Firenze, 1983; cit. p. 11.

Ben, qua, i avea su specialmente col malocchio, co ste strighe, ma come medicina mi no me ricorde. Però la gente l'avea su col malocchio “vara che che la le na striga, fa benedir el fiòl parché l'é strigà...”, i vea sempre che fantasia eà. Qua ghe iera un detto “l'é strigà come na striga bergamasca” parché se vede che sul bergamasco ghe ièra strighe pì potenti, no so. Comunque ghe ièra sta difficoltà.

“Strega” era un'idea, un concetto astratto: “Éra una superstissione, come. Per esempio i vede la polvere sula strada che girava intorno dal vento, da un po' di vento, magari, un vento forte ‘Oh, l'é a striga, l'é a striga!’. Era un modo di dire, così.” Ma anche un'entità fisica, una persona specifica, poteva essere ritenuta tale: “Sì, a volte de qualcuno si sentiva dire ‘quella è una strega’”; infatti “Le streghe, un tempo, erano a portata di mano, vivevano tra la gente senza far apparire niente di strano, ma erano conosciute e additate ai piccoli perché se ne guardassero.”¹¹² I poteri della strega erano vari; Laura mi racconta che “Ghe n'èra che i vede a striga, o che de note a fea nodi sue coperte, che i trovea le pene ingrumade, su le imbotide, sui leti de lana, te sa. (...) Quei i disea che i èra stregadi. E la roba ndea a mal, o succedea na desgrassia o qualcosa: ‘Eh, son strigà.’ (...)” Insisto su questo punto con Miranda e comprendo che una strega poteva anche essere causa di una malattia, di un disturbo nella sfera fisica, appunto:

I: Ma la paura della strega cossa erea? Cossa podea far, anca mal fisico?

M: Certo, certo.

I: Cioè a podea far vègner una malattia?

M: A me non è successo, ma però come sentive dir “Sì, quella è strega, riguardati”.
C'era questo...

I: Ma i vea paura proprio che a fesse mal, anca che a fesse vègnar una malattia?

M: Sì, c'era il presentimento che a te fesse del mal, la strega.

I: Ma cossa voea dir far mal? Cossa podea far?

M: Eh, magari un dispetto, magari... mah, conforme.

I: Ma un dispeto o farte vègnar anche una malattia proprio de star mal ti fisicamente?

M: Anche una malatia. C'era il timore, la paura, ma perché quella era considerata come una strega.

“La vendetta, spesso, era considerata il movente della *striozada*¹¹³ e colpiva direttamente persone o animali che erano la causa di uno sgarbo o di una offesa.”¹¹⁴ In questo caso, un antidoto poteva essere quello di affrontare direttamente la strega,

¹¹² *Ivi*, p. 22.

¹¹³ *Strioçada* significa “stregoneria” ed indica la forza della strega nel dialetto veronese a cui fa riferimento l'autore.

¹¹⁴ D. COLTRO, *Dalla magia alla medicina contadina e popolare*; cit. p. 27.

riparando personalmente al male arrecatole; Laura C. ricorda di avere sentito più volte raccontare dai parenti la vicenda del nonno paterno, che da giovane si era trovato alle prese proprio con un'anziana donna considerata una strega nell'ambiente popolare: passando davanti alla sua casa, in giovane età, in segno di sprezzo verso la sua persona e i presunti poteri, l'avrebbe ripetutamente offesa, gridandole impropri e deridendola; messo in guardia per le possibili ritorsioni, avrebbe continuato imperterrito la sua discutibile condotta. Accadde che una sera, a letto, si sentì ripetutamente afferrare per i piedi, quando non addirittura per il naso, e gli fu impossibile dormire per l'inquietudine; dopo alcune notti insonni, diagnosticata dai vecchi la causa dell'accaduto nella rivalsa della donna, ormai stanca delle offese, sarebbe stato invitato a scusarsi con la stessa; fatto questo, riparato il danno, il protagonista della vicenda sarebbe tornato a dormire notti tranquille.

Come si evince dalle parole di Gino, riportate nella parte di intervista sopra, e dalla reazione della madre di Miranda, poi, il potere per antonomasia che poteva contrastare e vincere quello della strega era la forza benefica di Dio, perciò un'ambita soluzione che si prospettava di fonte al problema era la benedizione del sacerdote. Questo non accadeva solo nel caso di complicazioni fisiche: il ricorso al religioso era frequente nelle più svariate casistiche; Miranda, mi racconta, per esempio, come la madre avesse visto sfumare la prospettiva dei guadagni che aveva sperato di trarre dall'allevamento dei bachi da seta, trovati improvvisamente attaccati da formiche; preoccupata era corsa dal sacerdote per chiedere la sua benedizione, la quale pare avere sortito un repentino effetto benefico, liberando i bachi dagli insetti.

In effetti la religione, e nella fattispecie quella cattolica, avvolge completamente il mondo contadino del primo Novecento, che è scandito dai suoi tempi, guidato dai suoi rituali: i tempi liturgici, le Rogazioni per benedire i campi, le tappe sacramentali del percorso di fede, il rosario serale in occasione del filò, il ritrovo serale delle famiglie patriarcali che aveva luogo nelle stalle, accompagnavano lo scorrere dei giorni e delle stagioni. Questo, però, come accadeva nel caso della strega, non vietava ad altre figure pagane di guadagnare un posto nell'immaginario popolare, all'interno del quale abitava una forza alternativa a quella del sacerdote, che poteva opporsi alla strega: il mago. Il mago, o la maga, dunque, potevano replicare alla forza negativa della strega e in quanto tali erano figure liberatorie; tuttavia, da quanto mi viene raccontato, erano comunque legati ad una fama poco onorevole: "Eora ghe n'èra la parte opposta che disea 'Vièn da mi, te vedarà che mi te distrighe, ti te me da questo, te me da queo.' Te i paghea, parché

bisognea sempre pagarli co i schei.” Già nella prima metà del Novecento, infatti, i maghi sono guardati con sospetto e sembra che i miei interlocutori li percepiscano come figure essenzialmente negative: devono essere pagati, talvolta profumatamente, e il loro intervento arreca un dispendio delle proprie risorse, coinvolgendo in un vortice di forze opposte e di rituali, che li facevano risultare personaggi ambigui; talvolta erano ritenuti essi stessi responsabili di attirare in questa spirale di forze con l’inganno, allo scopo di arricchirsi; per Miranda l’equivoco era chiaro: “E anche faceva il santone. Per esempio si procurava tanti santini, di tanti santi, poi dava a capire a qualche persona cha magari era un po’ bigotta o un po’... poverina, non istruita, ci credeva. E con quei santi lui faceva il stregone, era un santone, cussi, insoma.” Forse rispecchiando una genuina presa di posizione, forse influenzati ormai da una post-modernità che, almeno apparentemente, pare aver bandito superstizioni e credenze popolari, i miei informatori prendono in qualche modo tutti le distanze da queste figure e dal loro mondo; Miranda scuote la testa e denuncia “Éra l’ignoranza” e ancora “Ma per conto mio erano tute debolezze di cervello, una volta”, e anche Antonio si dissocia con forza, chiarendo “Mi no ho mai vu quea fantasia là.” Sua moglie, Laura, fa una considerazione a posteriori, ricordando un periodo della sua vita particolarmente problematico, considerando quale rischio avrebbe corso attribuendo i suoi malanni alla strega e correndo ai ripari di conseguenza, anche da un punto di vista monetario:

Pensa che disperassìon che varie vu mi, che vita che varie fat, se vee pensà dea strega! Me ha vegnù el ciclone, me ha morte el porsèl, me ha cascà so papà daa scala, dopo i tosatèi che stea mal, ho dovù vendar le vache che vea ciapà a tubercolina... No, ma te dis te si strigà, no? Parchè su sete ani sùcedarme tute ste robe! Però dopo te capisse, ma le è coincidenze! Le é coincidenze, no l’è parché te si strigà! Ma vedetu, mo, le persone? Le e cose che succede.

Alcune persone erano, magari, particolarmente inclini a leggere la propria vicenda come permeata da significati appartenenti ad un ordine soprannaturale, per condizionamenti famigliari o sociali, o per la propria indole caratteriale. Questa visione del mondo poi, poggiava su una società estremamente compita e preordinata, organizzata nei ruoli, nei compiti che spettavano a ciascuno; ma questo ordine evidente lasciava facilmente emergere la diversità di chi, magari sopraffatto dall’insicurezza economica e sociale, dai lutti, da tutta la serie di problematiche che ricorrevano in un contesto difficile, usciva da quella sorta di schema prestabilito. Ancora oggi, quando una persona risulta disadatta, fisicamente emaciata, o è cagionevole di salute, talvolta si sente asserire: “Va ciapà na benedissìon!”, dove la benedizione non ha il valore di un

augurio gratuito che attiri futuri favori di Dio, ma dovrebbe consistere in un piccolo esorcismo di sicurezza, nel caso in cui “qualcosa non sia apposto”, lasciando nell’interessato una spiacevole sensazione disagio per le possibili implicazioni negative che si associano al suo malessere. Anche in tutte le società tradizionali dell’Africa si riscontra il fenomeno della stregoneria e del possibile contatto della persona con componenti soprannaturali che possono agire in suo sfavore, come tra i *Gun* del Benin, dove una situazione di instabilità economica e sociale alimenta la tensione in un contesto dove la devianza, l’uscita dalla consuetudine dell’ordine prestabilito coi propri comportamenti, è ineluttabile segno di una malattia mentale, nella quale si legge il conseguente intervento di stregoneria che l’avrebbe provocata. In questo ambiente convivono religione *Vudùn* e sette del cristianesimo, nelle quali

(...) i riti di liberazione e di esorcismo hanno un ruolo prioritario e contribuiscono ad alimentare il diffuso sentimento di precarietà, soggiogamento psicologico e paura del mondo sovrannaturale che permea tutte le attività quotidiane e che spesso è utilizzato da individui senza scrupoli per ottenere servizi di ogni genere, fino ad arrivare a rendere letteralmente schiave le propri vittime (...) ¹¹⁵

Se anche nel mondo contadino di prima metà del Novecento, dunque, era ancora permeato dall’instabilità e da una sensazione di disagio per la presenza di potenze negative che potevano interferire sulla vita umana, fin anco danneggiando il corpo stesso della persona, è vero anche che, come accennato, il sospetto verso i maghi e la loro ciarlataneria era, comunque, certamente prospettata già allora, perché trovava sfogo nelle battute e nel sarcasmo popolare, che ne danno testimonianza; Gino, me ne dà un esempio, raccontandomi una barzelletta che circolava a quei tempi:

Parchè qua ghe ièra una che i ghe disea “l’è maga, l’è maga” Va ben, ndon daa maga. I ghe vea portà via, la ièra come na barseeta, i saeami, insuma. L’ha dita “Ndon daa maga”. Va ben, eora, l’ha dita... cossa te aea dita “La dita la maga che i è poc lontàn da casa soa” “Ostia! – l’ha dita – va ben” E insuma dopo passa ani, passa el temp, e le ndata finirla che che i saeadi i èra sua casa dea maga, insuma! E ièra poc lontàn sì! Parchè a i vea ea e i tosati soi i èra ndati robarghei!

In ogni caso i miei informatori non trovano ricordi che questo mondo di maghi e di streghe fosse in alcun modo legato all’utilizzo delle piante. Se si decideva di affrontare la malattia da quel punto di vista e di ricorrere al mago, la soluzione non sarebbe stata a base di erbe, ma si sarebbe fondata in particolari rituali: “I: Ma nol usava le piante lu? M: No, i santi, quello.” Secondo Miranda i maghi agivano attraverso cerimoniali che,

¹¹⁵ I. MICHELI, *I Gun di Avrankou (Benin) e la malattia mentale: dall’analisi lessicale alla ricostruzione di un sistema di pensiero* in *Quaderni di semantica*, XXXII, 1, Bologna, il Mulino, 2011, pp. 57-71; cit. p. 59.

dunque, coinvolgevano i santi e prevedevano la loro invocazione. Questo atteggiamento ricorda la magia rituale medioevale descritta da Norman Cohn, dove i maghi non erano legati a forze oscure, ma perseguivano i più svariati fini, paradossalmente anche contrari alla morale cristiana, a patto che adorassero Dio e credessero nella sua esistenza e bontà, coinvolgendolo nelle loro celebrazioni: “Al centro della magia rituale c’era la fede nell’irresistibile potere di certe parole divine e, soprattutto, del Nome divino.”¹¹⁶ Anche Gino conferma la versione dell’estraneità del mondo delle piante rispetto ai rituali considerati magici:

I: Ma no a ièra eora ligada al mondo dee piante in nessun modo sta roba, sta figura?

G: No, no, no. Ghe ièra ste persone che e ièra come specie de des, come se dise, e cartomanti, eà, che le diagnostichea, le disea, le tirea e carte, le fea su tut un... come che e fa des, insoma, eco.

Il ricorso alle piante era normale nel momento in cui si accertava che il malessere non derivasse da diverse sfere che non quella meramente fisica, oppure lo considerava fin dall’inizio una possibile soluzione la famiglia o la gente particolarmente propensa ad affrontare il problema escludendo altri tipi di implicazioni magico-religiose. In questi casi, o comunque, verificata la presenza di una malattia, si usava ricorrere, oltre che ai rimedi naturali conosciuti, ad alcune figure che potevano essere d’aiuto per la cura e la guarigione dell’interessato. Un personaggio che rivestiva un ruolo di tutto rispetto del paese rurale di primo Novecento era il medico condotto:

Figura umanitaria di primo piano, è stata nel tempo la più stimata ed apprezzata, dopo il parroco, dalla popolazione, che vedeva nel medico condotto la sua salute ed il suo benessere. (...) Quando l’empirismo di certe cure per disturbi più o meno palesi, non poteva intervenire, allora si ricorreva al medico condotto, al suo ambulatorio, se la malattia lo consentiva, oppure chiamandolo in casa per una visita, in caso di impossibilità di muoversi.¹¹⁷

In una società provata dalla fame e dagli stenti, sottoposta a tutta la serie dei disturbi correlati al rigido regime di vita, ricorrere al medico non era sempre la prima scelta e per alcuni problemi di minore entità, prima di consultare lui si cercavano altre soluzioni; è in questo contesto che anche la figura del farmacista, *el spessièr*, godeva di un certo apprezzamento. Bruna mi racconta: “(...) diremo che anca de quei ani là, che no ghe ièra la protezione del servizio sanitario nazionale, quindi a ‘sente doveva pagarse, quindi, i fermacisti i era na figura che i curava da eori, diremo, in un certo senso, i

¹¹⁶ N. COHN, *I demoni dentro. Le origini del sabba e la grande caccia alle streghe*, Milano, Edizioni Unicopoli, 2006; cit. p. 132.

¹¹⁷ O. SOTTANA, *Usi e costumi di vita andata del mondo rurale trevigiano*; cit. p. 23.

pazienti.” E anche Sottana, cercando conferme nei suoi ricordi, asserisce: “Accadeva molto spesso che – specialmente donne – andavano da lui anziché dal medico condotto per richiedere delle medicine, dopo aver dettagliatamente esposto il caso.”¹¹⁸ Gino mi spiega che la medicina di allora lasciava un po’ a desiderare e non godeva di particolare fiducia e che, in effetti, spesso, era il farmacista stesso a proporre dei rimedi che consistevano in polveri, le quali contenevano i principi attivi di cui il malato poteva beneficiare:

Le preparea el farmecista, eora dopo el ghe dea come na particoea del Signór e el ghe disea “te ghen mete un cucchiain e te a fa su, e co un poca de acqua te a manda do”, eora co ste cialde, i ghe ciamea “a cialda” se metea un cuciarin da caffè o manco, conforme, eora co tut sto miscuglio de polvar... eh, se o cioea.

Secondo lui, prima di consultare queste figure ufficiali, si poteva ricorrere ad altre persone del paese che avessero un minimo di nozione di causa, alle quali ci si poteva rivolgere in caso di bisogno: “Eora ghe n’era quei un po’ pi bravi, che lora, co a guera mondial e vea fat un po’ de infermiere co i soldadi, e e vea imparà a far punture, parché l’ora, qua, no i parlea de savér, eora... po’ le vea vist qualche medicina, qualcosa, ma no a iéra tant sviluppada (...)”

Altri riferimenti, per la risoluzione di disturbi e malattie, erano coloro che, come già accennato, potevano conoscere come risolvere determinati problemi con le erbe. Queste erano, dunque, le soluzioni che si prospettavano a disposizione dei soggetti interessati da una forma di malessere, e, come concludeva Ernesto De Martino riferendo a seguito della sua indagine del 1959 nel Salento, relativa del Tarantismo, “(...) il fenomeno da parte della popolazione è variamente sfumato in rapporto alla classe sociale, al grado di istruzione e quant’altro condiziona la formazione culturale delle singole persone.”¹¹⁹ Forse la cosa cambiava da famiglia a famiglia, e ciascuno, anche secondo la propensione ad affidarsi all’uno e all’altro, decideva come gestirsi; generalmente, comunque, la gente si sapeva arrangiare e c’erano dei rimedi naturali che erano ampiamente diffusi, magari per disturbi a loro volta molto comuni: “Tuttavia, l’uso elementare delle ‘erbe medicamentose’, con precise indicazioni sui sintomi delle malattie da combattere facevano parte delle comuni conoscenze degli anziani e la prima cura avveniva in famiglia.”¹²⁰ Così mi racconta Gino, che non ricorda il ricorso a particolari figure addette alla cura con le piante, ma un passa parola di rimedi più

¹¹⁸ *Ivi*, p. 25.

¹¹⁹ E. DE MARTINO, *La terra del rimorso. Il Sud tra religione e magia*, Cles (TN), Net, 2004; cit. p. 44.

¹²⁰ D. COLTRO, *Dalla magia alla medicina contadina e popolare*; cit. p. 46.

utilizzati, che finivano per essere condivisi un po' da tutti; e quando quelli non avessero funzionato, ci si sarebbe recati dal farmacista o da chi altro potesse avere nozione di medicina:

I: Ma par quanto riguarda sempre le medicine fate co le èrbe, magari par certe robe se se rangéa e dopo ghe n'èra chi che savéa far de pì, ghe n'èra dee persone speciaizzate, o no?

G: Mah, ghe iera ste èrbe pì che sie.

I: Ma eora tuti savea far o ghe n'èra dee persone che se savea che le ièra come speciaizzate?

G: No ben, se disea “fa cussì, fa coeà”, ma no l'è che i ndesse da persone speciai.

Secondo altre testimonianze, però, esistevano anche persone che ne sapevano qualcosa di più, “ghe n'èra quei che savea far” mi dice Miranda; ossia c'erano persone particolarmente esperte, che conoscevano specifici rimedi naturali, che gli erano stati tramandati dalle generazioni più anziane. Si trattava, comunque, di gente del posto, che conduceva una vita in tutto e per tutto simile a quella dei compaesani, senza particolari prerogative o tratti prototipici:

M: Le se adattava, perché le èra... avevano imparato da altre persone ancora più anziane.

I: Ah l'èra na roba ereditaria in famiglia, proprio?

M: Sì, sì.

I: Eora lore savea usàr in maniera speciale le èrbe?

M: No, no. Soltanto perché prima, persone più anziane, prima di loro, hanno fatto altrettanto.

I: Ma lore e curava malattie, robe fisiche comunque?

M: Sì, sì... le se adattava così.

I: Ma l'èra gente normale, comunque, che vivea come chealtri?

M: Eh sì, sì sì. Le iera persone normai, che e savea calcossa de pì, eco.

In alcuni paesi poco distanti, alcune persone votate ai rimedi naturali, erano note con l'appellativo di “botanici”, epiteto di derivazione comunque non dialettale, che, in questo caso, nessuno dei miei informatori sostiene di conoscere né di aver mai utilizzato per indicare nessuna categoria nel comune di pertinenza della ricerca; lo ricorda solo Laura C., originaria di Montebelluna, che racconta come il padre prima, e il nipote poi, fossero stati guariti proprio attraverso due “botanici”, due persone specializzate nella cura attraverso i rimedi naturali, offerti dall'ambiente circostante: “Esistevano, appunto, ‘esperti’ di fama chiamati ‘botanici’, ai quali si ricorreva in caso di gravità o di

insistenza del male, indicati dalla pubblica opinione come autentici ‘guaritori’, contrapponendo la loro ‘arte’, sicura e consolidata nel tempo, alla scienza dei dottori (...)”¹²¹ Laura C. ricorda di essersi recata personalmente ad accompagnare, appunto, il nipote, da una persona che a Salvarosa, nei pressi di Castelfranco Veneto, offriva le sue competenze: l’avrebbe raggiunta in casa sua, in una stanza che la donna dedicava a questo servizio e che risultava un ambiente abitato da intensi profumi di aromi naturali, e fuori dal quale una vera e propria fila di persone attendeva di sottoporsi alle sue cure e in particolare a dei massaggi che la donna faceva, servendosi di tinture e pomate preparate personalmente con ingredienti naturali. Il padre di Laura C., invece, negli anni della sua gioventù, sarebbe stato guarito da una grave forma allergica, che gli provocava un diffuso eczema in varie parti del corpo, attraverso delle bevande disintossicanti a base di erbe, preparate da un botanico di Casoni, che lui riceveva tramite una compaesana che col guaritore aveva frequenti contatti. Dopo la cura la problematica non si sarebbe più presentata.

In alcuni casi le persone che conoscevano dei metodi curativi particolari, anche con le piante, non erano disposti a dividerli con altri, c’era un segreto che segnava una distanza tra loro e gli altri; dove queste figure sopravvivono, mantengono il loro segreto, che rimane tale, e può riguardare l’utilizzo dei vegetali in generale, o la cura di particolari problematiche; nella mia personale esperienza ricordo di aver conosciuto una persona nota per la sua facoltà di far sparire porri e verruche: al momento di procedere al gesto di cura, l’interessato doveva tener gli occhi rigorosamente chiusi, per non vedere ciò che gli accadeva attorno; nella fattispecie si trattava di uno o due minuti, in cui si aveva l’impressione di venire toccati con il dito umido della “guaritrice”; l’assoluta necessità che il soggetto trattato mantenesse gli occhi chiusi durante la cura era ripetuta insistentemente e veniva invocata come parte integrante e imprescindibile del procedimento volto alla guarigione. Una conoscente, che informo del mio lavoro, chiedendole se conosca qualche anziano disposto a fornirmi le informazioni che cerco, mi risponde che sua madre non è esperta in fatto di piante ma è al corrente di alcuni rimedi naturali che, però, per nessun motivo è mai stata disposta a raccontare né a lei né ad altri nel corso della vita; non lo farebbe, certo, nemmeno con me. Secondo lei si tratta di una questione di gelosia, verso un sapere che rappresenta forse un ultimo ponte con un mondo ormai scomparso, inghiottito dalla modernità e dai suoi nuovi ritmi e valori.

¹²¹ *Ibidem.*

Anche Domenico Molfetta, in un'indagine sull'uso delle piante mediche in Carnia, incappa in questa sorta di blindata protezione verso il sapere del proprio passato:

In ogni villaggio della Carnia ho trovato persone, quasi sempre anziane, che conservano gelosamente e consultano ancora antichi libri di medicina e di farmacopea popolare. Non sempre mi è stato possibile prendere visione dei preziosi testi, essendo queste persone alquanto restie a mostrare i loro “segreti di famiglia” e fedeli agli ordini lasciati dagli avi: “*Gno von, c'al faseve ongints (...) c'a' gjavavin il mâl cil piz, nus à det di no mustrarlu a di nissuns.*”¹²²

Ancora, un'informatrice che io chiamerò Anna, presentatami come esperta in fatto piante, nonostante una dimostrazione di disponibilità iniziale, che comunque si rivela nella sua accoglienza, di fatto, però, non mi dà molte notizie in merito a quello che cerco. All'origine di questo diniego possono esserci varie ragioni: può trattarsi di una difficoltà personale dovuta a un particolare stato fisico o morale in cui si trova momentaneamente l'individuo in questione, può esserci una scarsa fiducia in sé e nelle proprie competenze: visto che ci sono i libri, che saranno certo esatti, inutile esporsi in prima persona; ma io, in fondo, condivido la motivazione avanzata sopra, e coltivo il parere che ci sia anche una relativa gelosia verso un sapere accumulato negli anni, sicuramente a fatica, come nel suo caso, studiato nei ritagli di tempo dal lavoro in fabbrica o passando notti insonni per dedicarsi al proprio interesse.

In alcuni casi, poi, emergono dei rimedi che oscillano tra naturopatia e superstizione: non è chiaro se fossero messi in atto per l'effettiva proprietà benefica della pianta o frutto coinvolto o per obbedire a certe credenze popolari che dovevano esserle state associate; questo accade nel caso proposto da Laura C., la quale asserisce che il padre avesse sempre portato una castagna di *castagnèr mat*, ossia ippocastano, in tasca per prevenire la sciatica, non sapendo, lei, spiegare, se si credesse di trarre beneficio dall'obbedienza a questo piccolo rituale o da effettive proprietà specifiche del marrone. Io non ho trovato testimonianza di queste presunte facoltà della castagna, ma, da poco esperta in materia quale sono, ipotizzo che qualcuno avrebbe potuto pensare che il beneficio di questo gesto potesse consistere in una sorta di effetto placebo, visto che altrove questo rimedio era proposto per risolvere una problematica appartenente a sfere ben diverse rispetto a quella del padre di Laura C., ossia contro il raffreddore; questo accadeva nella provincia bergamasca ed evidentemente anche in Carnia, come emerge dalle informazioni raccolte da Domenico Molfetta: “Se tenete in tasca una castagna

¹²² D. MOLFETTA, *Erboristeria e medicina popolare in Carnia*, Udine, Graphik studio, 1984²; cit. p. 12.

d'India non buscherete mai un raffreddore.”¹²³ Lo stesso Dino Coltro riporta questa presunta terapia preventiva nella sua raccolta di rimedi naturali popolari veneti, non contro la sciatica ma ancora contro disturbi influenzali vari, aggiungendo, però, anche un giudizio di fatto: “Bastava portare un *marón mato* in tasca per non essere colpiti dall'influenza, dai raffreddori, ecc. Ma, si rideva su tale credulità (...)”¹²⁴

Comunque, qualsiasi fosse l'atteggiamento assunto nei confronti della malattia, fosse esso caricato di implicazioni magico rituali, fosse esso la considerazione della malattia fine a sé stessa, intesa nel senso moderno del termine, come un disagio prettamente fisico, si è fatto cenno di come la fede, e nella fattispecie quella cattolica, svolgesse un ruolo centrale nell'affrontare il malessere.

Le stagioni della cultura contadina vaporano nella memoria collettiva ,e già si fa difficile per questa nostra società laicizzata ricordare quanto profondamente e diffusamente segnata di religiosità fosse quell'epoca. Ogni alba e ogni tramonto, ogni occasione cerimoniale, ogni scadenza dei lavori era un succedersi di segni che manifestavano la presenza del sacro.¹²⁵

Si è visto a come la potenza benefica di Dio, attraverso il suo ministro, il sacerdote, potesse contrapporsi ad altre figure negative, che si credevano aver originato il problema, ma anche nel caso della malattia intesa come danno propriamente fisico, era normale ricorrere alla preghiera, invocare Dio o i santi perché la persona potesse guarire. Sempre Dino Coltro, per esempio, registra questo “rimedio” nel caso del cancro, dove la preghiera è considerata seriamente l'unica cura che, eventualmente, potrebbe salvare il malato dal suo destino altrimenti segnato: “Contro questi mali non esiste medicina: *Bisogna spetare la morte, c'è soltanto da aspettare la morte. Se pol pregare, la preghiera talvolta ottiene miracoli.*”¹²⁶ Nei casi più gravi oltre che per invocare lo sperato miracolo, la preghiera serviva ad aiutare l'infermo ad affrontare degnamente e con serenità il passaggio per giungere all'aldilà. L'atteggiamento nei confronti della vita, infatti, era diverso rispetto ad oggi, come lo era lo stare di fronte alla morte, accolta con dignità e fermezza come parte integrante del viaggio esistenziale: “L'uomo di un tempo, accettava con una forza a noi sconosciuta e improponibile, le vicende della vita e la morte stessa, come senso e misura della verità e

¹²³ *Ivi*, p. 48.

¹²⁴ D. COLTRO, *Dalla magia alla medicina contadina e popolare*; cit. p. 166.

¹²⁵ U. BERNARDI, *Paese Veneto. Dalla cultura contadina al capitalismo popolare*, Firenze, Edizioni Del Riccio, 1990; cit. p. 59.

¹²⁶ *Ivi*, p. 132.

del possibile.”¹²⁷ Bruna da una sua testimonianza in merito, attraverso cui emerge l’educazione ricevuta, impostata su questa concezione dell’esistenza:

Ma, no bisogna aver paura della morte, perché la morte l’è un dato di fatto. (...) Ma la serenità sta tanto quanto hai sviluppato questo senso nell’arco de tutta la vita. Perché se te te attacca alle cose del mondo, e vive in maniera esclusivamente umana, te rivarà sicuramente, in qualsiasi stato di malattia e te si nell’angoscia, parché l’è il non accettare una realtà che è la morte. Se invesse ti te ghe convive sempre, con la morte, e quindi te prende atto che tanto c’è, che un giorno viene, quindi questo te libera veramente da tutti quei che i é sti sensi... che i é deteriori al massimo de la vita umana. (...) Mi ringrazio Dio tutti i momenti della mia via della fede, perché è un dono la fede, de averme fato sto dono, la vita, sicuramente, parchè comunque è sempre una splendida avventura, sempre, sempre.

I risvolti della malattia legati al concetto di “male”, come problema originatosi dall’agire di forze oscure, non erano vissuti e condivisi da tutti, e Bruna mi spiega, parlando del padre, il quale si era dedicato ai rimedi naturali, come, aldilà di queste complicazioni, mancasse nella concezione di malattia di allora, tutto il bagaglio di disagi psichici, tanto diffusi nella società odierna: le depressioni, le angosce, le solitudini, erano infrequenti e i problemi a cui si cercava rimedio erano specialmente questioni concrete, pratiche, e fisiche nel caso di specie. Nella circostanza che si verificassero casi di particolari sofferenze interiori, la medicina proposta, spesso, non consisteva né in una pianta né in un farmaco, ma ancora una volta nell’invocazione del soccorso di Dio e nei vincoli personali e comunitari, che potevano aiutare a combattere il disagio: Bruna mi racconta come i suoi genitori avessero affrontato la prematura morte di quattro figli attraverso un percorso spirituale guidato da un sacerdote loro conoscente, o come nel caso di una persona affetta, quella sì, da una seria depressione, i genitori l’avessero sostenuta non tramite le loro accurate conoscenze botaniche ma attraverso una fitta corrispondenza mirata ad un perseverante incoraggiamento e sostegno morale. Queste sono parole dell’informatrice in merito:

I: Quindi i problemi de carattere non strettamente fisico per lu i esulava un po’ dall’utilizzo de ste piante?

B: Sì, perché... in effetti me mama e me papà, cioè la nostra cerchia... lora i problemi i èra pratici, no psicoeogici. Le sofferenze le ièra in base, o a roba fisica, eora i ricorrea ae èrbe, ma no ghe ièra a livello psicoeogico. Per lo meno mi no ho vissù questa dimensione, no ho strumenti. Perché le ièra superae attraverso questo. E dopo un’altra cosa secondo mi importantissima che adesso

¹²⁷ D. COLTRO, *Dalla magia alla medicina contadina e popolare*; cit. p. 43.

no ghe n'è quasi più, ghe n'era la relazione tra le persone. Ghe ièra anche questa naturalezza, questa apertura sincera.

Esempio di un esperto in fatto di cure a base di piante: Zaccaria

Come accennato, dunque, il padre di Bruna, Zaccaria Dal Secco, si occupava di rimedi naturali, che condivideva con quanti avessero necessità di essere curati. In parte aveva appreso a servirsi delle piante a scopo curativo dai famigliari, i quali gli avevano tramandato le loro conoscenze, e in parte, aveva continuato ed arricchito lo studio da sé, mantenendo un vivo interesse verso letture e quant'altro potesse aiutarlo ad integrare i suoi saperi. Bruna me lo descrive:

Quindi me papà che è del 1897... quindi in quei anni là, diremo la medicina a ièra proprio primordiale, disemo, rispetto a desso. E quindi già lu, stando sul Montèllo, quindi proprio sul Montèllo, parchè come famiglia Dal Secco ghe n'è radici proprio antiche sul Montèllo. E quindi lu, in quei anni là, la ièra tramandada, proprio la cultura, la scienza de come curarse, de come star mèio.

Un aspetto che Bruna mette subito in risalto è il rapporto ambivalente che questo appassionato conoscitore di rimedi naturali intratteneva con la medicina ufficiale: un atteggiamento di apertura, che si concretizzava in un prolifero e acceso scambio con la farmacia del paese, con la quale collaborava, e nel contempo di diffidenza, che immancabilmente suscitava in lui tutto ciò che esulasse dal mondo naturale e che fosse trattato chimicamente, come i farmaci coi quali si trovava ad avere a che fare, consigliati dal medico; ecco come ne parla la figlia:

B: Quindi lu, a parte che l'è sempre stat ben de saeute, però anca per noialtri bambini, cussì, lu el me ha sempre curà, appunto, co e èrbe. Però non tagliando fuori completamente la medicina, nel senso che lu el ndava dal medico e quindi el se faseva far tuta quea che ièra la diagnosi medica, dopo el vegnea casa e da queo, co i so studi el cercava, el se faseva la cura. Diremo anche de intelligente ghe iera che comunque lui aveva uno strettissimo rapporto con la farmacia, che mi no me ricordee pì el nome ma l'è qua, la dottoressa Ielda, che l'è stata qua a Nervesa tantissimi anni, e quindi eori proprio i se confrontava anche molto spesso, parchè a vegnea trovarlo, lu el ndava fin là, e quindi i se confrontava proprio sulle due medicine. Tanto che ghe ièra sta cosa simpatica, quando che la farmacia... diremo che anca de quei anni là, che no ghe ièra la protezione del servizio sanitario nazionale, quindi a 'sente doveva pagarse, quindi, i farmacisti i era na figura che i curava da eori, diremo, in un certo senso, i pazienti. E quando che ea vedeva rivar dee persone che con la medicina normale no e riusciva a guarir, eora a ghe disea "Zaccaria, cossa diseo, lu? Co sta patologia qua, cossa farisseo?" E quindi l'è stà interessante, almeno fin che questa dottoressa l'ha tenù la farmacia che ea a faseva delle, soprattutto delle creme o delle pomate o dei sciroppi, co le ricette di mio padre. Però, sulla etichetta, la o scriveva, nel senso che ghe ièra naturalmente la garanzia, la firma,

gli ingredienti che a meteva, però la scrivea “Ricetta di Dal Secco Zaccaria”. Quindi, ecco, ste cose qua a livello antropologico l’è simpatiche, nel senso che è la storia. Quindi mio papà si curava sempre. Diremo che co le... adès, per esempio, ven butà via tuto, però lu a volte el comprava anca dei farmaci, ma difficilmente li adoperava, parchè lu el leseva attentamente tutti i foglietti interni, e immancabilmente co el vea finio de leer tute le controindicazioni, che andasse ben el ghe faseva na crose sora, oppure iera che el ghe faseva un teschio, el faseva anche un teschio, e se no proprio el scriveva “pericolo di morte”. Quea iera i livelli che lu ghe dava, secondo lu, a queste... e quindi i farmaci i ndava in scadenza e dopo... eco.

I: Quindi co sti tre segni qua el metea proprio dei livelli?

B: Lu identificava la pericolosità delle controindicazioni sui farmaci chimici.

I: E in tuti e tre i casi no li usava, comunque?

B: E in tuti tre i casi ièra rarissimo. Ma mi me e ricordo tute e butigliete, cusì; dopo, ogni tanto, ogni tre, quatro ani, iera me mama che a tirea ‘so tuto e col suo consenso però... a disea “Varda, Zaccaria, sti qua i è scadù, varda che lo buten via.” E quindi ghe iera sta formula qua. Ma anche proprio sto legame tra lo studio suo... e da tutto questo, lu cossa vedea? El vedea che comunque i principi attivi i derivava sempre dal naturale, da una forma naturale. E quindi lu el diseva “Ma se questo naturale, mi vao tor el naturale, mi no ho tute le controindicazion, ah!”

A volte aleggiava l’idea che chi si dedicava a rimedi naturali, doveva trovarsi in una sorta di simbiosi mistica con l’ambiente circostante, del quale pareva in grado di penetrare i segreti; le sue capacità, in passato, potevano sembrare dei poteri particolari e sconosciuti ai più, che rendevano questi esperti, talvolta solitari perché dediti al loro lavoro, personaggi sospetti e bizzarri. Un’informatrice, osservando in un libro la foto di una curatrice tramite rimedi naturali, afferma in tono un po’ sprezzante: “Vardea, se vede che l’è na meda striga!” Coi prodotti della terra preparava quelli che ai non esperti parevano chissà quali intrugli, che era facile accostare alle pozioni di una strega, appunto. Dal racconto di Bruna, però, è chiaro che Zaccaria, e come lui probabilmente molti altri, non era guidato da soprannaturali intuizioni magico-popolari, ma integrava le conoscenze che aveva acquisito dagli avi, con attenti e perseveranti studi, che riguardavano la composizione dei prodotti naturali, le interazione tra loro, i possibili effetti; e Bruna racconta come il padre trasferisse l’amore per lo studio e la conoscenza nei figli, proponendola come base imprescindibile per i vari percorsi di vita:

Pai me genitori l’era una cosa... cioè, il sapere, non l’istruzione in sé, ma il sapere era una cosa assolutamente... che i me ha proprio stimoeà tantissimo sul mantenere, proprio una curiosità, di sapere. Che no a vièn solo dall’istruzione, a vièn proprio da come che te coltiva el to stile de vita. (...) Me papà, co el vea do schei, el compra un libro... cioè lu l’ha sempre leto, l’ha leto tanto, l’ha leto tanto.

Ti pensa che l'era in tempo de guera però lue l'avea 'sa la radio, quindi per ascoltare, quindi anca sta creatività.

Bruna mi mostra proprio alcuni testi¹²⁸ del padre Zaccaria, che secondo lei lui consultava assiduamente e lo dimostrerebbe il fatto che sono percorsi da annotazioni, segni e postille che lui poneva in corrispondenza dei tratti che trovava particolarmente interessanti, o delle ricette che utilizzava o che si proponeva di studiare. In mezzo a questi volumi si trovavano anche degli appunti scritte di suo pugno, forse per qualcuno in particolare o per tenere a mente qualcosa.

☞ Criteri per l'utilizzo delle piante

A quanto pare, non ci sono solo dosi ed ingredienti naturali da conoscere e rispettare nell'utilizzo dei rimedi naturali, ma anche altri accorgimenti da onorare per comporre correttamente i medicinali di volta in volta necessari. Sia Anna che Bruna, infatti, sottolineano quanto sia importante prelevare il campione di erba necessario non solo facendo attenzione alla specie, ma considerando anche i luoghi di raccolta, perché le piante selezionate risultino pure e naturali, senza contaminazioni chimiche di alcun genere, senza che siano intaccate da prodotti tossici, come i diserbanti o lo smog delle auto; devono essere piante su posti sicuri, devono essere “erbe antiche, erbe ferme” secondo Anna, e Bruna le fa eco:

B: (...) eora lu el cercava un terreno dove fosse... dove fosse rigido el terreno, e dove che el fosse selvaggio.

I: Quindi importanti no le é solo le èrbe ma anca i posti dove che se i trova?

B: Eh, sì, assolutamente.

Non solo i luoghi ma anche i tempi rivestono grande valore nella fitoterapia, e sono valutati con estrema attenzione; questo accade nella fase della raccolta della pianta, come racconta Bruna, a proposito della selezione del Biancospino:

I: Quindi ghe n'è proprio dei momenti estremamente precisi?

B: Perché varda che più de na volta me disea me papà “Me accompagnetu cheندن tor un po' de biancospino?” o co lu andavo l'ora sulla ferrovia, drio la ferrovia, che era già chiusa, anca lora, comunque... lo accompagnavo eà. E là ghe n'era tante piante de biancospino e me ricordo che el ndava... lu desmontava, ndea veder, el diseva “No, ancora no, no se pol. Ghe vol ancora

¹²⁸ Si tratta principalmente di tre testi: L. VARVELLO, *Curatevi con le erbe. Piante medicinali e le loro proprietà curative*, Milano, De Vecchi Edizioni, 1962; G. NEGRI, *Erbario Figurato*, Milano U. Hoepli Editore, 1923; F. BADEAU, *Curarsi con i fiori*, Milano, Mondadori, 1977.

do giorni.” O do, tre giorni, dipendea anca el tempo, cossa che el fasea, parchè se pioveva, eora bisognea spetar che se vesse sugà, e che no ghe fosse tant vento... cioè lu l’aveva tutta, proprio, sta particolare conoscenza.

Anche nella fase della preparazione vera e propria del medicamento, però, i tempi sono importanti, ed è necessario rispettarli, perché il progetto vada a buon fine : “Eora lu l’era molto attento, appunto, alla cura: come lavarle, come curarle, cussì, ma dopo anca te dovea fermarte co el vea ciapà el boio, cioè no el dovea bollire... eora el stea attento, quando che vegnea su a prima bollicina, tac!, el stusea, quindi... attento ai tempi.”



Nella preparazione dei vari rimedi, poi, c’è da considerare anche l’utilizzo di particolari strumenti, per pestare le piante e ridurle in poltiglia, e tutta la serie di contenitori per cuocerle o farle scaldare o bollire, che, a seconda del risultato dovuto, dovevano possedere determinati requisiti: “Eh, e dopo l’era

attento, parchè su ste robe qua ghe n’è... l’era pien de pentolini de terra cota, che l’avea, o de acciaio inossidabile.” Appi e Pagnucco trovano conferma di questo ed altri accorgimenti nella loro indagine sull’utilizzo delle piante nel Friuli: “I recipienti adoperati devono essere di terra cotta o smaltati”.¹²⁹ Fondamentalmente il principio di base è che tutto debba essere naturale, non solo la materia prima del medicamento, la pianta, dunque, ma possibilmente anche ciò che entrerà in contatto con essa durante la preparazione: Bruna mi racconta che il padre pestava i ranuncoli, per ridurli in una poltiglia, perché utili alla risoluzioni di certi dolori, con una *sgèpera*, un largo sasso del Piave, rifiutando il martello, che sarebbe stato più veloce e maneggevole, perché “tutto deve essere naturale”.

Detto questo, bisogna considerare che c’erano, e ci sono, alcune erbe, che possono essere seccate e messe via per essere utilizzate successivamente, magari in previsione di stagioni dove non sarebbero più reperibili allo stato naturale, o comunque non allo stadio voluto.

Questo può accadere, secondo Gabriella, con le radici di Tarassaco e secondo Zaccaria con altre piante, a lui particolarmente care: “Eora lu che el metea via, che el metea via sui sacheti ièra la gramigna, le cavee de panocia, el biancospino, l’èrba cavaina, ma non tanto, parchè qua te a trovava, ma comunque i mesi de inverno no te a trovea, quindi...”

Anche secondo Anna per vari medicamenti, si tratti di pomate o di sciroppi, le erbe

¹²⁹ E. e R. APPI, A. e D. PAGNUCCO, *Le piante nell’uso popolare in Friuli. Terapia e cucina*, Pordenone, Edizione Concordia 7, 1979; cit p. 19.

necessitano di essere essiccate, per poter essere impiegate. Lei mi dice che secondo la sua esperienza, in molti casi, non è bene che questo avvenga fuori, attraverso l'esposizione solare, perché il processo di essiccazione sarebbe eccessivo e avverrebbe in tempi troppo brevi, il che rovinerebbe le piante. Anna, in definitiva, usa disseccarle mettendole in soffitta, ponendole sopra le graticole "dei cavalièr", dei banchi da seta, e lasciando le finestre aperte, in modo che la stanza risulti sufficientemente arieggiata.

A seconda della modalità con cui venivano preparate, le sostanze, poi, assumevano dei particolari epiteti. Bruna mi spiega, per esempio, la differenza tra gli infusi e i decotti, il primo costituito da piante messe a mollo nell'acqua appena scaldata, mentre nel secondo caso, invece, le piante vengono immerse nell'acqua e giungono ad ebollizione con essa. Ancora una volta, ricorrendo all'esperienza del padre, Bruna mi dà dei chiarimenti:

I: Cossa cambia?

B: Eh, cambia sì, perché le èrbe le ha dee proprietà. Quel che conta l'è le proprietà che le ha dentro e quindi ghe n'è delle proprietà che le se rivaluta col calore, ma ghe n'è delle proprietà, delle vitamine che, co e riva a sessanta gradi e se deperisse. Aeora l'importante l'èa rivar al limite, in modo da tirar fora tut el mèio e dopo... Quindi, anca questo l'è proprio un arte, proprio uno studio che ghe voea.

I: Ma quindi qual sarie quel che se fa bollire, el decotto?

B: Sì, el decotto lo fai bollire, invece l'infuso te porta l'acqua a ebollizione, te a tira fora, te assa che bene, te o copre, e te assa là fermo, finche se ha raffreddà. Dopo te filtra e queo l'è l'infuso.

Anche le tinture potevano essere ottenute, facendo macerare le erbe desiderate con dell'alcol, talvolta dopo essere state essiccate e frullate, come nel caso dell'aloè, secondo Anna. A lei chiedo qualche chiarimento su come venga impiegato questo elemento, l'alcol, e lei mi risponde che è necessario e non può assolutamente risultare nocivo quand'è mescolato alle erbe, anzi: se è puro e naturale sortirà degli effetti positivi sulla salute della persona interessata. Questo a patto che venga utilizzato in dosi non eccessive: normalmente, per quanto riguarda i suoi preparati, si aggira attorno a una percentuale del quaranta per cento, non di più. La presenza dell'alcol nei prodotti, inoltre, permette loro di durare nel tempo, nonostante la mancanza di conservanti chimici.

Per quanto concerne l'accorpamento di creme e pomate, nel passato potevano essere composte da elementi come il burro e lo strutto di maiale, ma io non ho conosciuto nessuno che comunemente le facesse e che, di conseguenza, abbia saputo spiegarmi il

procedimento. Anna, a quel che comprendo, ne produce specialmente per curare dolori articolari, e secondo lei la base più valida sta nello zinco, che lei acquistava in grandi quantità, in polvere, e che appare come un'asciutta farina che mi fa vedere. Le chiedo dove la acquisti, considerando la grande attenzione verso l'origine degli ingredienti utilizzati che la contraddistingue, e mi parla di mercati specializzati, che hanno luogo raramente, ma con regolarità, e mi dice di essersi rifornita, specialmente, da una commerciante di Feltre, che scendeva a Montebelluna in occasione del mercato settimanale, ma mi pare di capire che questo non succede più. Chiaramente lo zinco va mischiato alle piante di volta in volta più indicate allo scopo, le quali vengano aggiunte dopo l'essiccazione, e la loro triturazione. Ogni pomata può contenerne varie, mescolate assieme tra loro. Per quanto concerne i dolori, comunque, Giovanna mi spiega che non necessariamente si debba usare una pomata; va benissimo anche una tintura, che è a base di alcol, il quale, penetrando nella parte interessata attraverso il massaggio, produrrebbe esso stesso degli effetti benefici e curativi. Nessuno degli informatori non specializzati mi parla di pomate; neanche Appi e Pagnucco, nella loro indagine sul Friuli, ne evidenziano l'uso popolare, parlando piuttosto di cataplasmi, poltiglie come quella che consiglierà Bruna a base di ranuncolo, per la cura della sciatica: "Si riducono le erbe fresche in poltiglia, si pongono sopra una pezzuola (possibilmente di lino) e si applicano sulla parte da curare."¹³⁰ Maria Treben, appassionata di fitoterapia di larga esperienza, nella sua pubblicazione parla semplicemente, appunto, di "poltiglie", preparazioni molto simili a quelli descritti sopra come cataplasmi, e si aiuta con uno strumento comune in molte cucine per la loro preparazione "Col mattarello si schiacciano sul tagliere steli e foglie onde ottenere una poltiglia. Spalmata su di un panno la si applica sulla zona malata del corpo, fasciandola indi con un telo e mantenendola calda."¹³¹ Zaccaria Dal Secco, come accennato, utilizzava dei grandi sassi raccolti nel vicino letto del fiume Piave.

In altri casi venivano preparati quelli che nel dialetto veneto erano chiamati *profumi* o *profùn*, che corrispondono alle fumigazioni: "Si mette la pianta su un recipiente e si versa sopra dell'acqua bollente. Ci si pone sopra, con il capo coperto da un asciugamano, e si respira profondamente il vapore per una decina di minuti."¹³² Nel caso che ho trovato, la pianta in questione veniva fatta bollire nell'acqua, prima che

¹³⁰ *Ivi*, p. 18.

¹³¹ M. TREBEN, *La salute dalla farmacia del Signore*, Steyer, Ennsthaler, 2000; cit. p. 7.

¹³² E. e R. APPI, A. e D. PAGNUCCO, *Le piante nell'uso popolare in Friuli. Terapia e cucina*; cit. p. 18.

avvenisse la fumigazione, per poi seguire il procedimento descritto sopra, da Appi e Pagnucco.

In alcuni casi, poi, saranno proposti dei pediluvi, fatti con dell'acqua, bollita col le erbe necessarie alla cura del disturbo che si vuole colpire, per esempio la cattiva circolazione.

Evidentemente, nel caso di Zaccaria come altri, alcuni medicinali venivano fatti al bisogno, secondo le eventuali richieste e le problematiche che di volta in volta risultavano essere legate all'interessato; altri prodotti, invece, erano preparati con regolarità, per prevenire eventuali problemi; per esempio in primavera, che era una stagione delicata, dove si riscontravano disturbi come debolezza e la necessità di scrollarsi di dosso la pesantezza invernale, lui preparava sempre un tonico particolare: "Per esempio, quando che iera in primavera, soprattutto in primavera, quindi adesso, lue l preparava un infuso per depurarse, perché el disea 'L'organismo, dopo l'inverno, assopito, cussì...'", e questo avveniva perché, in effetti, "Il concetto di prevenzione è alla base di molte medicine tradizionali."¹³³

A Giovanna rivelo, constatazione forse un po' banale, che mi sembra complicato riuscire a individuare le varie erbe necessarie e a distinguerle fra loro, perché molte si assomigliano, e lei mi risponde che questa difficoltà si fronteggia con la tanta pratica, che si matura negli anni.

🌀 Le piante usate

Visto questo preambolo vorrei raccogliere semplicemente le informazioni che mi sono state date e trascrivere i metodi curativi che mi sono stati proposti. Come ho già accennato, servirebbe un lavoro dedicato interamente a questa possibile declinazione delle piante, per contenere, dopo averle colte e registrate, le tante sfumature circa le erbe variamente impiegate, nascoste nella memoria degli anziani. Da qui emergeranno soprattutto riprove sulle piante più comuni, che venivano utilizzate in maniera piuttosto diffusa, e alle quali si conferivano chiaramente particolari proprietà, che, poi, spesso sono state confermate dalla moderna erboristeria. Malva, tarassaco e gramigna la fanno da padroni.

Mentre alcuni informatori sono degli esponenti popolari dell'ambiente rurale e contadino e mi comunicano i rimedi più diffusi, che avevano imparato senza coltivare

¹³³ Centro Orientamento Educativo, *Forest medicine. Le medicine tradizionali una risorsa da conoscere*, Milano, Grafiche Papa, 2003; cit. p. 10.

una particolare vocazione per la cura attraverso le piante, Giovanna e Zaccaria hanno investito parte della loro vita proprio nello studio dei rimedi naturali, come si è già visto.

Da quanto ho potuto comprendere una pianta davvero molto usata era la malva. Bruna mi dice che si tratta indubbiamente di “un’èrba favoeosa”, che il padre coinvolgeva spesso nelle sue terapie. Mi spiega le sue proprietà, dimostrandomi che il nome stesso di quest’erba da piena testimonianza della sua validità per combattere vari disturbi: “Aeora, la malva l’è depurativa, l’è regolatrice dell’intestino, ma la depura anca el sangue, la depura el fegato. El nome stesso, mal-va, l’è el mal che va via.¹³⁴ Par l’acne... cioè, veramente la purifica proprio.” Secondo lei potrebbe costituire un rimedio perfetto, che dia dimostrazioni delle proprie potenzialità, anche semplicemente mangiandone le foglioline fresche in un’insalata mista:

B: La malva. Ma questa qua, anca questa, mangiarla cruda.

I: Le foie eora?

B: Quee pi fresche. Eora, ti te ciapa ste qua, cussì, no? Queste qua pi fresche, te ghen tol un poche e dopo te mete dentro un po’ de radici, un po’ de carota, un pomodoro e te mete dentro anca do tre foiete de ste qua, quee fresche de radicio botón, e te fa un misto: l’è un toccasana stupendo, l’è un toccasana, veramente un toccasana!

Secondo Gino, con la malva erano molto praticati i *profun*:

G: Qua ghe n’è tanta e l’è tradissionàl la malva, eora profun quei, co a malva. Eora i fea boiar sta malva...

I: Cossa fei boiar, fior e foie?

G: Eh, l’è na pianta che ghe n’è tanta qua... vigne vecie specialmente, ghe vol un terén no che sie lavorà, che sie ani che sie fermo, e sta malva eora i a fea bóiar, e dopo co sto vapor...(…) I ha fea bóiar e dopo, tirada via daa stua, e i o portea su na pentoeta, su na tecia, no so cossa. Eora dopo, co un coso, quert, i stea là sora, de respiràr sta malva, sto...

A: Come des che i fa l’aerosol, adese.

G: Sì, eco. Quando che i vea bronchite, rafredór, mal de testa, le recie... “Eh, fate un profun co a malva!”. Eco che la ièra a medesina.

Un’altra informatrice, poi, Laura, mi spiega come la malva potesse essere impiegata per fare dei bagni ai piedi, defaticanti e che aiutavano a riattivare la circolazione:

¹³⁴ Si tratta, verosimilmente di un’etimologia popolare; il termine, in realtà, deriva dal latino *mālva(m)*, con cui si designava la stessa pianta, ed è di origine preindoeuropea. Cfr. *Dizionario etimologico della lingua italiana*, Bologna, Zanichelli, 1992.

L: La malva sì. Mi tante volte la use proprio par... o se no me fae anca el bagno ai piedi.

I: Ah sì? Come?

L: No, eora, te ciòl e foie, fae l'acqua de boio, oppure ghe dae un boio, e dopo la mete dentro, le foie. malva

Sempre Laura mi racconta che con la malva si possono produrre delle bevande, che sarebbero curative e indicate nel caso di infiammazioni intestinali:

I: Sempre pa far bevande, cusì, eora?

L: Sempre far bevande, sì, sì, sì. Sì, l'è molro curative. Quee e sarie curative, per bevande. Parchè, eora, come a malva, la sarie quando che te ha dee infiammasioni, parché i usea anca pae bestie. (...) Eora sarie, come a cistite, come infiammasioni intestinali...

I: E questo co a malva, eora?

L: Malva, e anca la gramegna.

I: Insieme?

L: Insieme. La metea a malva e a gramegna.

Un'altra pianta che era certamente molto considerata da un punto di vista medico era, infatti, la gramigna, *a gramegna*, fastidiosa infestante per chi lavorava nei campi, ma apprezzata per il potere fortemente depurativo da chi aveva qualche nozione in merito alla cura tramite i vegetali. Le proprietà della gramigna erano, comunque, tra le più conosciute e valutate, come quelle di malva, tarassaco ed ortica, forse anche per la grande disponibilità nel territorio di questi prodotti, specialmente o solo, si intende, in primavera.

B: (...) Per esempio, quando che ièra in primavera, soprattutto in primavera, quindi adesso, lu el preparava un infuso per depurarse, perché el disea "L'organismo, dopo l'inverno, assopito, cussì..." quindi mancanza de aria, mancanza de tute quee componenti va sicuramente.. eora el faseva proprio co la gramigna, che a iera un'èrba... ma mi ricordo che, eora, lo compagnovo mi, parchè, eora, coa machina, cussì o compagnovo, eora lue l cercava un terreno dove fosse... dove fosse rigido el terreno, e dove che el fosse selvaggio.

I: Quindi importanti no le é solo le erbe ma anca i posti dove che se i trova?

B: Eh, sì, assolutamente. Eora me ricordo che saponavo, cusì, e lue l me disea "Anca pì in qua!" Cioè lu cercava la filiera della gramigna, cioè parchè la gramigna va vanti, va vanti... e lu cercava proprio... e in effetti mi me o ricordo, la gramigna, più indrio che te ndava e più a iera ruvida e grossa. Ruvida e grossa. Dopo, quando che a iera la parte fresca, diremo, a ièra sempre piena de germogli, cussì. Ma lu el ndava indrio cercando, proprio, quea più vecchia. Dopo el sea portea casa, la lavava subito, co l'acqua, soto el rubinetto, la lavava e la lavava tre volte, proprio che vegnesse fora l'acqua limpida; dopo la metteva

su a freddo, inte na pignata granda, e col cuercio, quando che a iera drio bóier, el vedea quando che a butava su le bollicine, co l'orologio, lu el spetava due minuti esatti. A due minuti la passava sul passapaste e el butava via quell'acqua là. La butava via. Dopo la assava seccare, la meteva a secar sempre sua carta, parchè el doperea quea carta là... la meteva a seccare, dopo co a ièra bella asciutta... co a ièra proprio bella asciutta e secca, aeora la pestava co i sassi, el vea do sassi del Piave...

I: Quant ghe voea parchè a se seccasse?

B: No so quantificàr, ma comunque i èra un po' de giorni, sì, a ièra abbastanza secca quando che la... eora, la pestava, no poltiglia, parché no a è poltiglia la gramigna, la... proprio la spaccava co sti sassi, parchè a disea che no a dovea... mi ghe disea "Tol el martel, papà, che te fa pì presto, no?" "No" el disea "Deve essar tutto naturale." Quindi la pestava, proprio, co sto sasso del Piave, e dopo quindi la fasea... la butea dentro su l'acqua, la fasea boiar, e dopo la depurava, el spetava che a se deponesse, cusì...

Di fatto non solo chi aveva delle nozioni specifiche in materia di medicina adoperava la gramigna, ma anche alcuni normali esponenti della media cultura popolare. Laura mi aveva accennato che, assieme alla malva, poteva essere utile a curare le infiammazioni intestinali e le cistiti, e mi spiega come preparare un decotto, che in definitiva risulta simile a quello di Zaccaria:

L: (...) E se no ghe sarie anca e radise dea gramegna. La gramigna. L'è molto... anca quea, te podarie anca beberla.

I: A sarie, cossa, depurativa?

L: Eh, sì. Quea l'è molto curabie.

I: Eora quea come se a fa?

L: Quea, elora, te a toglie, te a cava, na volta tolta bisogna che te la lave ben perché l'è soto tera, e l'ha la tera eora... mi la asse secàr, eora cusita me vien via meo, e dopo la lave e la mete in bagno e fae un po' de decotto.

I: Cioè la fa bóiar?

L: La fae bóier.

E: Da sola?

L: Sì, da sola. Ghe tire via a spiuma sora.

Il tarassaco, presente nella cultura popolare specialmente in quanto apprezzata erba mangereccia, era ed è considerato anche un potente depurativo. Bruna mi spiega che tutta la pianta del Tarassaco ha delle proprietà: si possono acquisire dalle foglie e dal fiore, semplicemente mangiandoli, e bevendo l'acqua in cui si fanno bollire, perché depurativa:

B: Per il discorso depurativo, la gramigna, e ghe n'èra sempre el Taràssaco. Ma el Taràssaco te pol farlo anche da solo.

I: Le radici, eora l'usava?

B: No, tutto, tutto, tutto. Te o dopera tutto e l'è un potentissimo depuratore, potentissimo. Quinti te tira su, dopo, anca qua... siccome che l'è commestibile quindi te o mangia anche, per esempio, co i fiori te pol far un buonissimo risotto (...). Ma comunque proprio come depurativo, come depurativo tutta quanta la pianta. E l'amaro l'è proprio queo, l'amaro che te... eora, no te buta via gnente, parchè te o lava ben, te o fa bóier, l'acqua, te a beve durante l'arco del giorno, un litro, un litro e meso de acqua, te a beve. Se te vol, se no te ha problemi de diabete, te ghe buta dentro un cucchiaino de miele, miele, no 'succhero e se no te a beve cusì; te sente che l'è amaro, però el pensiero che el te fa ben... e in effetti ti fa bene, perché el depura tutto, tutto. El fegato... el depura tutto.

I: Ho capio. Quindi in quel caso el fea decotto, lo fea boier, quel?

B: Mah, varda che l'è molto semplice: te va, te ciol su, quando che te vede i fiór, col cortèl teo ciòl su, te verze in do e te o mete a far bóiar, tegnendo conti di una cosa: aeorameio de tuto sarie a tor se le foiete fresche, taiarle su fine e farte na bea insaeata. Le fioete fresche, però, el cuoricino; le foie pi grande te le lessa, dopose te taia su fine fine, mi te dise come che fae mi, le taie su col cortèl dopo che le ho cote, le taie su fine, fine, fine aeora le meta la co un po' de oio e aio, sempre olio extravergine, sempre, eora te e magna, parchè se te le assa intiere le e stoppose e te fa fadiga mandarle zo. Durante el giorno te ghe beve quel, te o fa, magari, tuti i giorni par na settimana, soprattutto adesso, soprattutto adesso, in primavera, e quel el te depura. L'èrba te a magna, no te spende gnanca soldi, parchè te o trova... va a trovarlo no, chiaramente drio a strada, va a trovarlo fora. Sarie stat un mese fa el punto migliore.

Gabriella e il figlio Andrea, che nella loro azienda agricola trattano il tarassaco come prodotto a fine culinario, sono comunque consci delle proprietà depurative che potrebbe offrire, secondo loro specialmente per quanto riguarda le radici, che, essendo inutilizzabili da un punto di vista mangereccio, si rammaricano di buttare via in grandi quantità:

G: Ma satu cosa che e ha? E radìs!

A: Mi ghe l'ho dita, "fon anca noaltri". Parchè quando che te e cura, le butón via noaltri, e radìs.

L: E invesse quei la... e lori fa polvar, no so cossa, e costava, l'èra tre quattro bottigliette depurative 123 euro. Ma ghe ho dita "ma ti co 123 euro quante radicèe che te ciòl?!"

I: Scolta, e coe radici del Taràssaco, cossa se pol far?

A: Secche, e polvar me par che l'è.

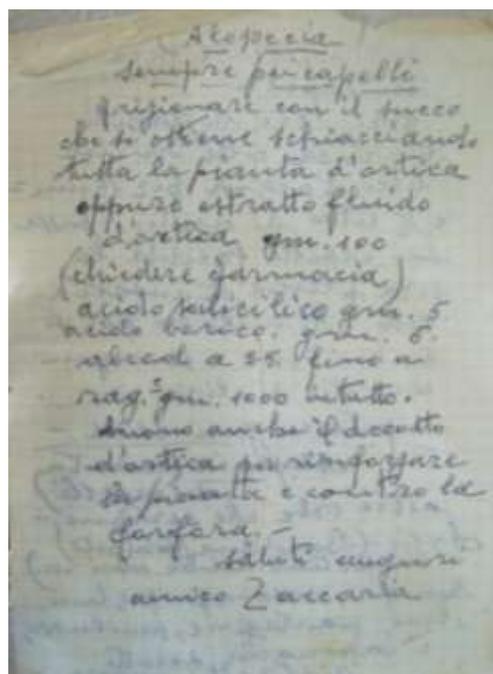
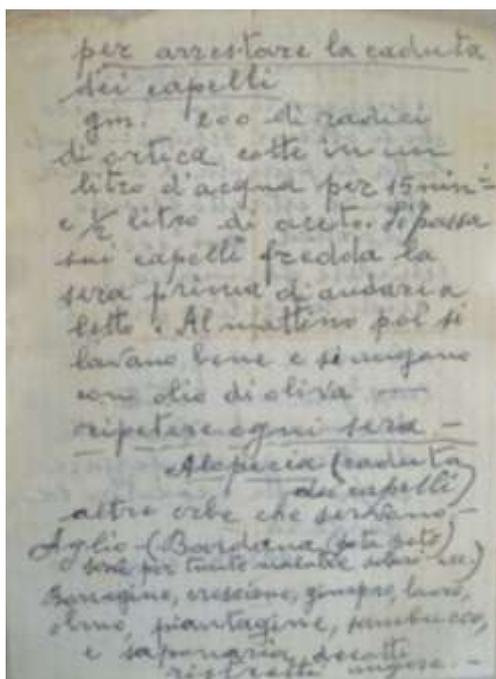
G: L'è un depurativo.

A: Pai reni, pal fegato, pa smovar l'intestino...in erboristeria el costa na roba....
Ma varda che noaltri ghen butarón via diese chii al giorno de radis! Ghen vièn
fora sece de radis.

I: Ma quindi, co quee bisognarie, scuseme, secarle e far polvar?

G: Sì, ghe vorie lavada ben e messa a secàr.

Anche l'ortica è una pianta presa in considerazione per le sue proprietà benefiche da chi è interessato a delle cure naturali. Secondo Marianna, un decotto alle ortiche è diuretico: "Te fa bóiar e foie verdi, senza essicarle, credo." Queste piante, inoltre, possono costituire la base per un impacco da fare ai capelli, dei quali andranno a contrastare grassezza e caduta. Laura C. mi racconta che in passato le utilizzava, appunto, per risciacquare i capelli: le faceva bollire nell'acqua per un paio di minuti e le lasciava macerare per una mezz'ora in acqua, dopo l'ebollizione, a fuoco spento; poi procedeva al risciacquo. Questa operazione serviva perché "l'è rinforzante, ma serve anca contro a caduta e la forfora, ma da anca na certa morbidezza ai cavéi".



Bruna mi mostra un bigliettino manoscritto del padre Zaccaria, trovato in mezzo ai testi di cui si è parlato, un foglietto scritto da lui in cui avrebbe riportato alcuni usi dell'ortica proprio a beneficio dei capelli: contro l'alopecia vera e propria, si può frizionare il cuoio capelluto con il succo che si ottiene schiacciando l'intera pianta d'ortica; oppure propone un misto di estratto di fluido di ortica, acido salicilico, acido borico e alcol; scrive, inoltre, che il decotto all'ortica è utile per rinforzare la pianta del capello e combattere la forfora. Nel retro dello stesso biglietto propone una ricetta, sempre a

beneficio dei capelli: si tratta di mettere 200 grammi di radici di ortica in un litro d'acqua e mezzo di aceto, facendole cuocere per quindici minuti; il liquido così ottenuto di dovrebbe passare sui capelli alla sera, prima di andare a letto, considerando di lavarli con olio d'oliva al mattino successivo. Nello stesso documento, che propongo a lato, Zaccaria prospetta un elenco anche di altre piante utili per combattere l'alopecia: aglio, bardana, borragine, crescione, ginepro, lauro, olmo, piantaggine, sambuco e saponaria, con l'indicazione di usarle facendo dei decotti ristretti con cui ungere il cuoio capelluto. Bruna mi parla anche di facoltà depurative, che sarebbero proprie dell'ortica e mi spiega un uso più particolare e meno condiviso che ne faceva il padre Zaccaria, il quale sfruttava le proprietà urticanti al tatto per ravvivare la circolazione sanguigna:

I: E co e ortighe, feo qualcosa to papà?

B: Oh, sì cara! Anca questa l'è un forte depurativo. Co la ortiga te... ben, me papà, par la circolazione del sangue el metea su i guanti, el toea le rame cussì, de ortiga, el ne toea 4 o 5 e dopo el se urticava... el se urticava le gambe proprio.

I: Pensa! Ma no ghe vegnea fora tute e bolle, dopo?

B: Eh, ma lu lo fea. Me papà lo fasea proprio sue gambe, per attivà la circolazione. Dopo per esempio, per attivà a circolaziòn, co tut quel che comporta, naturalmente. Perché pensa a quante patologie che pol vegnerne quando che no cosa. Perché la circolazione l'è de tute el corpo, però mi bisogna che intervegne dove che posse, e quindi dove che posse ièra sue gambe.

Mi spiega che il padre, per la circolazione delle gambe, proponeva anche un'altra cura, con una pianta che, però, doveva essere coltivata da chi fosse interessato, il che indubbiamente avviene in maniera frequente da queste parti, se non altro per il suo impiego in cucina: si tratta del rosmarino. Parlandomi di questa particolare cura, Bruna mi spiega la forza della medicina naturale che avrebbe aiutato alla piena riabilitazione una donna che era rimasta in parte paralizzata in seguito ad un ictus, e che avrebbe ripreso la completa circolazione della gamba sinistra:

B: (...) eora lu el faseva bagni di rosmarino: el toea quattro, cinque rame de rosmarìn e le fea bóiar. Dopo el butea tuto su na vasca...

I: Cioè el stachea i aghét el li fea bóiar?

B: No, tuta la rama di rosmarino, tutta la rama! La fea bóiar, co i fiori, co tut quel che ghe n'èra, el butea dentro proprio la rama inte a pignata, e la fea bóier, la fea bóier tre, quattro minuti, dopo la butava su sta vascheta che a ièra alta e quando che a iera accessibile ma comunque calda, el metea dentro i piedi e dopo, me par de vederlo, dè... col minestro el toea su, par no sbasarse, col minestro el toea su l'acqua e la fasea correr dalle ginocchia.

I: Quindi, questo per a cattiva circoeassión?

B: Eh, sì. E me ricorde, varda, cioè, mi te racconte fatti, ghe ièra la Elena, dirén, la mama de Roberto... se ghe ciamea Bicet... Giani e Roberto, De Lorenzi, eco, so mama la vea vu un ictus, e la vea paralizzada meza. Dopo piàn piàn, piàn piàn, piàn piàn, a riprende, però soprattutto su sta gamba sinistra no ghe circoeava assolutamente, quindi el braccio... insomma, varda, ea, co sti impacchi, l'ha risolto el problema.

I: Pensa, la forza dea natura, che dee volte se diventa mati co e medesine!

B: Eh, sì. Col osmarin! Parchè me ricorde, parché el ghe disea, eora a me teefonea e a ghe disea "La pianta orami l'ho finia" Eora lu me ricorde che el ghe ha dito "Ma no ocore che la la fae ogni volta!" Cioè, sempre co a so roba dentro, però, la stessa acqua te a riscalda, te a porta, non a ebollizione ma al caldo sufficiente, e dopo te torna a farte ancora impacchi co la stessa acqua, ancora par tre giorni el disea che se podea doparàr la stessa acqua.

I: Sempre col rosmarìn dentro, comunque?

B: Eh, sì, sempre co tuto dentro, per la circolazione dee gambe. (...)

Bruna sostiene che il padre utilizzasse molto nelle sue cure anche *l'èrba cavaina*, che corrisponde all'Equiseto, e che egli considerava un potente cicatrizzante per piaghe e ulcere esterne, della pelle, dovute magari a patologie legate all'età avanzata:

B: (...) L'èrba cavaina, anca. Lu el se curava tantissimo co quea.

I: Quaea ea l'èrba cavaina?

B: L'èrba cavaina se a trova dove che l'è un terreno umido. Mi me ricorde, lo accompagnee su, soto, però adesso no ghe n'è più, soto i tubi de a centràl, quassù, là, sotto i tubi ghe ièra sempre che coeava, 'so, acqua, cussì, quindi ghe iera sta umidità e vegnea ste piante che, quee, l'è alte anca cussì, e le ha un... lo stelo, che l'è tuto strià, verde ma tuto striato, rigido, proprio dritto, e dopo i è come un dito cusì; dopo, a sto punto qua i ha tuti sti aghi che vien fora, asto qua ancora sti aghi, e no l'è foglie, cioè l'è foie l'è come aghi.

I: E faea fiori?

B: Satu che no so se a fa fiori? Comunque adès se a vede, e bisogna ndar su... eora, no a ghe n'è... parchè ho visto proprio che son ndata far na caminada chealtra matina, su par qua, pa ndar sua strada che ghe n'è a sinistra de a central, quea comunae che te va su anca in machina. Eco là, l'ho vista, sua destra, cioè in vese che sua sinistra, sul coston, sua destra, dove che ghe n'è... dove chè no l'è coltivà, insoma, che ghe n'è un po' de roe, un po' de... ben adès i ha anca netà, comunque la èrba cavaina ghe n'è.

I: E quea la cioea in primavera, sempre?

B: Eh, sì, ades te vede che la è la proprio... l'è perenne, quea là. Piante perenni, quindi, anche d'inverno a se seca, però dopo a buta su da sotto, te vede che a ghe n'è già. E quea l'è un potente cicatrizzante, interno e esterno, quindi, chi che ha le ulcere, cussì (...) E per le ulcere aeora la cicatrizzava, proprio, l'èrba cavaina.

I: Ma eora quea el fea tisane, come?

B: No, per la circolazione interna el doperea altro. L'èrba cavaina a iera proprio esterna. Esterna.

In uno dei testi menzionati che consultava Zaccaria, Bruna trova una ricetta per il decotto di Equiseto, sostenendo che si tratti proprio di quella usata dal padre: far bollire per mezz'ora 50 grammi di coda cavallina in mezzo litro d'acqua. Questa pianta sarebbe utile allo scopo di aumentare i globuli rossi sanguigni e per tonificare l'organismo.

Nel caso di piaghe e ferite qualche anziano mi racconta di applicare l'*èrba grassa*, che dovrebbe indicare la borrhacina maggiore, *Sedum telephium*, oppure la *Portulaca oleracea*, entrambe piante grasse; dopo averla raccolta dietro le siepi, la si batteva con un sasso fino ad ottenere una poltiglia, la quale veniva spalmata su piaghe o ferite e lasciata lì con una garzetta, al fine della loro guarigione. Anche Rodolfo, che identifica l'*èrba grassa* con la portulaca, ne conferma l'utilizzo: fatto il cataplasma, però, bisogna stare molto attenta ai tempi perché se lasciata troppo a contatto della parte da trattare rischia addirittura di ferire ulteriormente o di ustionare.

Gino, però, non è d'accordo sull'uso dell'*erba grassa*, la quale secondo lui non serviva a nulla, ma parla dell'*èrba del ciòdo*, che già Miranda mi aveva citato chiamandola *pianta del ciòdo*, che la suocera le faceva raccogliere perché era utile a calmare i dolori, da quanto lei ricorda. Gino specifica che si usava perché “no se ièra punturai pal tetano”:

I: Na signora me disea che i usea na certa èrba grassa, che i fea tipo poltiglia, e i la metea sue ferite.

G: L'èrba del ciòdo, i ghe ciamea. No èrba grassa, èrba nel ciòdo.

I: No so se sie a stessa roba; me nona me ha parlà de l'èrba del ciòdo.

G: Eh no, l'èrba grassa no a conta nient. L'èrba grassa l'é anulata. Ma l'èrba del ciòdo, uno co vea na ferita, pa no far infesiòn, parchè l'ora no se ièra punturadi pal tetano, parchè tanti casi moria col tetano, elora l'èrba del ciòdo... ma mi, veramente, dirghe a verità no son bon de distinguarla, no so quaea che a sie gnanca mi dè.

Ciòdo significa chiodo, e richiama uno strumento emblematico col quale ci si poteva ferire e se arrugginito, correre il rischio di contrarre il tetano. Questa è un'erba che risulta particolarmente difficile da indentificare perché gli anziani che ne parlano, al contrario di altre piante che riconoscono e ricordano, con questa non riescono a farlo,

tuttavia Penzig¹³⁵ la fa coincidere con l'erba roberta, *Geranium robertianum*, che è molto diffusa nella zona e che, in effetti tra le sue proprietà vanta quella di “favorire la cicatrizzazione di ferite e piaghe.”¹³⁶, uso confermato da Domenico Molfetta per quanto concerne sua indagine in Carnia.

In caso di piaghe o “broie”, anche l'edera, secondo Anna, è “forte”, buona da usare, e se mescolata all'alcol ne favorisce la guarigione.

Un altro problema che era particolarmente sentito era la sciatalgia, *a siatica*. Le cure a questo problema a volte si connotavano per un alone di mistero che le accompagnava, perché pare che ci fossero persone in grado di curarlo con particolari rimedi che, spesso, però, non venivano rivelati e che, si può intuire, potevano cambiare a seconda dell'esperto. Si tratta, sostanzialmente, di fare degli impacchi che verranno posti un'unica volta, sotto il tallone, oppure secondo altri a lato della coscia, oppure sulla caviglia. Fermati con delle garze saranno mantenuti per un tempo variabile, che servirà ad eliminare l'infiammazione, la quale sarà visibilmente espulsa attraverso una bolla o un arrossamento che si produrrà nella zona a contatto col cataplasma, e dalla quale, dopo il trattamento, potrebbe fuoriuscire l'acqua che provoca il dolore. Giuliana mi ha raccontato che un caso simile avrebbe interessato il fratello: avrebbe registrato un forte dolore alla gamba che, fatti gli accertamenti, si sarebbe visto derivare da una sciatalgia; a quel punto lui si sarebbe recato da una persona in un paese limitrofo, nota per le sue capacità curative con le piante. Si trattava di una donna anziana, ora scomparsa. Considerato il problema lei sarebbe uscita nel campo per procurarsi gli ingredienti necessari alla cura, sostenendo anche che la stagione non le consentiva di prendere proprio tutto ciò che sarebbe servito, coi quali avrebbe fatto una poltiglia da applicare con delle garze alla coscia del malato. Giuliana mi garantisce di aver visto personalmente l'ustione finale nel punto dove era stato applicato il medicamento, dalla quale sarebbe uscita l'acqua responsabile dell'infiammazione. Il fratello di lei garantisce che il dolore sarebbe presto scomparso, in seguito a questo intervento.

Antonio e Laura mi spiegano che anche un loro cugino era stato sottoposto ad un impacco del genere, ma Laura conclude che queste non sono cose alla portata di tutti, non sono condivise dai più perché bisogna avere una conoscenza particolare della materia e delle possibili delicate conseguenze:

¹³⁵ O. PENZIG, *Flora popolare italiana*.

¹³⁶ U. BONI, G. PATRI, *Scoprire riconoscere usare le erbe*, Milano, Fabbri Editori, 1980; cit. p. 267.

A: Lu el abitea in montagna e el ndea a raccogliàr le èrbe che lu ghe ndea ben, e el fea sto infuso...

L: Satu dove che lo metea? Soto el taco! El fea una pastela co l'olio...

A: Ma a brusea come el fogo, satu!

L: E dopo la togliea, la ghe togliea tuta l'acqua e l'acqua, corea fora, satu? Però bisogna saver le èrbe e usàr le èrbe, ah!

Bruna mi spiega che anche il padre Zaccaria conosceva ed utilizzava simili cataplasmi per levare i dolori dati dalla sciatalgia; nel suo caso si trattava di un impacco prodotto con una varietà di ranuncolo. Lei collega questa cura a un particolare episodio legato alla vita del padre, che mi racconta, sottolineando che le possibili conseguenze per chi non rispetti le regole poste dagli esperti in merito a queste cure, potrebbero essere pesanti; non c'è nulla di magico o scaramantico in tutto questo ma delicate complicazioni fisiche dovute a un contatto eccessivamente prolungato con piante evidentemente da maneggiare con attenzione per le loro proprietà, come nel caso del ranuncolo:

B: (...) Dopo, per dir proprio vissuti, qua ghe ièra, che adesso no ghe n'è più, cioè ghe n'è la casa, però l'è disabitada, ghe iéra una famiglia de contadini, e ghe iéra a signora che a vegnea, parchè mi no vee el coraio, la vegnea a coparme i polli. E un giorno a me ha dita che no a vegnea parchè ghe fea massa mal la gamba, l'avea tut el nervo sciàtico infiamà, proprio no a se moveva. L'avea fato iniezioni, ma no a stea meio. Eora me papà ghe ha dita "Ma perché? A dovea vegnar qua da mi! Che mi a guarisse." E effettivamente me papà, su sto prato qua, che però adesso mi no i vedo più, l'è ndat tor su dei fiorellini, ma el me spiegava che ghe n'è de due tipi, gialli, piccoli e... quei pi bassi e ghe n'è de pi bassi e de pi alti. Come fiorellino el se confonde ma i e diversi. Eora lu el toea su questi, sti fioreti gialli e, anca qua, li pestava co na sgèpera, el vea na sgèpera cussì, sempre del Piave...

I: Ma tuta a piantina o proprio sol i fiorellini?

B: No, solo el fiorellino. Eora, el tirava via con l'unghia el fiorellino e el ghe ne faseva un muceto cussì. Li pestava, un'unica volta, eh? Pestà fra i do sassi, e là sù vegnea fora anca el sughét, come na poltiglia. Aeora el ghe ha messo, su sto punto qua (*indica la parte esterna della caviglia*) e molto attento el dise, perché... eora su sto punto qua el ghe a messo una garza, la poltiglia, un'altra garza per sora e dopo el ghe chiusa co na... co na garza, el ghe ha infassà cussì, el ghe ha chiuso. E l'ha vardà l'orologio! Varda, me ricordo adesso... sora la fascia el ghe ha scritto l'ora e el ghe dito "Mi raccomando, mi raccomando, non un minuto di più! A la tal ora la la leva." E invense cossa è successo? Ce "Ben, ben, insoma, meza ora de pi..." Quando che la ha tirada via... adesso mi no ricordo quant, ma comunque l'èra passà l'orario, forse mezz'ora, o forse un'ora, sotto, sotto, ghe iera vegnù na bolla alta cussì! Dove che ghe ièra sta pasta, proprio la pelle la ghe se ha alzà alta cussì. Eora... no a vea gnanca el telefono, comunque l'è vegnù qua no so se so marìo, eora me papà me ricorde che el ghe

ha saltà su, che el ghe ha dita “Ma ghe vee dita l’ora!” Parchè quel tempo l’è quel giusto per cavarghe tutto l’infiemmazione. Se te o assa de più, l’infiemmazione l’è cavada ostesso, però te te ha procurà naltro problema. Che par ea l’è stat molto pesante perché... eora me papà el ghe ha dita “Ok, ades tirén via tutto e assén – siccome che no a se vea rotto – assén che a se assorbe, che a se assorbe.” E ea, cossa aea fato? Ok, però l’è ndata... e attorno a sta placca qua, a vea come un po’ de arrossà, parchè a vea tirà ‘so tuta l’infiemmazione. Ea l’è ndata darghe da magnàr ae gaine, dentro inte el so pollaio, e là... gaine, oche, parchè ghe iera de tuto, i ha becada qua, che ghe ièra sta bolla, quindi l’ha fato infezione e veramente, mi me ricorde che me papà l’ha curada col propoli, el ghe ha messo el propoli, te sa, ho sti flesh.

I: Però a sciatica a ghe e ndata via?

B: A sciatica l’è ndata via subito.

I: E quanto tempo se ho tegnea sto impacco?

B: Mah, credo un poche de ore, per esempio no tuta a not, par dir. Le iera proprio poche ore. Bisognarie far na roba, su sti libri qua, cercar ‘sciatica’, ‘sciatalgia’ e trovar quei fioreti là e nome... e trovar anca el nome. Qua se o trova sicuro, su questi o su quealtro, che l’è sicuramente abas, in mezo a tuti i libri, bisogna che o trove. (...)

A Cassano d’Adda, in provincia di Milano, negli ultimi decenni del XIX secolo era nata una casa di cura proprio per i dolori di sciatica, che si basava sulle conoscenze delle erbe di Clotilde Lecchi, la fondatrice; la cui cura, che lei e gli eredi utilizzavano era coperta dal segreto, ma era a base del ranuncolo dei



prati, come quella di Zaccaria; in questo caso, però, la poltiglia era ottenuta dalla radice del fiore, e si applicava al calcagno dell’infermo; questa esperienza termina negli anni del secondo conflitto mondiale, quando la sede viene completamente bombardata e sopraggiunge la sfiducia verso i vecchi rimedi a base di piante.¹³⁷

Per quanto riguarda dolori e problemi affini, Anna mi dice che anche la Borsa del pastore è un rimedio validissimo, per le sue proprietà. Lei la utilizza sia per produrre pomate sia delle tinture.

¹³⁷ Cfr. *Medicine alternative. La casa della sciatica. Il guaritore di sciatiche*, da solleviamoci.wordpress.com/2010/02/01/medicine-alternative-la-casa-della-sciatica/ (Consultato a maggio 2012).

Zaccaria, poi, usava il biancospino, talvolta definito *spin bianc* o *spirèa* nel dialetto locale, per curare alcuni problemi di cuore:

B: (...) Eco par dire, me mama, per esempio, che l'aveva un soffio al cuore, che na volta no te o curava, e lu el ghe fasea i decotti che i èra... proprio el toccasana par ea era el biancospino...

I: Ah, che se trova sul Montèllo?

B: Sì, ma anca quel là, adèssò ormai sarebbe troppo tardi. Bisogna tiràr via i gruppetti de fiori del biancospino, bisogna tirarli via, parchè i é tuti ceppi, no? Bisogna tirarli via, metti che ghe sia venti boccioli, bisogna tirali via quando che ghe n'è due, tre aperti, e chealtri tutti chiusi. (...) Bisognava anca tirarli 'so. Dopo, eora, quando che el vegnea casa, eora el se metea sempre co un nissìól, eora li staccava tuti i fioreti, ma anche foglie, non tente ma ghe voea anche delle foglie, e le assava seccar all'aria, cussì, le meteva qua a seccar all'aria, e dopo li metea dentro su... che mi ghe vee fat sacheti de tela, se no li metea sui sacheti de carta, quei del pan, e dopo sora el ghe scrivea "Biancospino" cussì... Parchè bisognava comunque che i fosse arieggiati. No su e bottiglie di vetro, o sui vetri o cussì, no. E la curava sempre co la salvìa... salvìa, osmarin, biancospino e cavee de panocia.

In alcuni casi di insonnia e nervosismo il padre di Bruna preparava alcuni rimedi a base di passiflora e camomilla; lei mi fornisce alcune ulteriori spiegazioni su queste piante:

B: Cioè la ghe ièra la depressión, che te a viveva come fadiga de dormìr, nervosismo, ma ghe ièra... ma beh, adès me vien in mente, la sièsa de me nono, della passiflora, dopo peta el fea i decotti co la camomilla.

I: Sea trova selvàrega qua?

B: I ani passai ghe ne ièra su tuti i posti dove che ièra incolto, là ghe ièra camomilla. Dove che iera coltivà no. E a iera camomilla, mi me ricorde co ère toseta, ma ndee trovarghene dei cesti pieni, se a metea a secàr e se a metea via, e se fea la camomilla, proprio, pura. Col cuciarìn de mièl, parchè ghe ièra le api e se coltivava, se allevava gli alveari, ghe ne ièra due, tre par casa.

I: Ah sì?

B: Sì, mi me ricorde, me papà el ghen vea fin cinque, e se adoperava tanto el miele.

I: El mièle iero de qualche pianta particolare?

B: No, de tute e piante, de tute e piante che semplicemente che ghe ièra attorno. (...) E quindi le api, se ghen avea fino a cinque alveari. I fiori che ghe n'èra attorno.

I: E coa passiflora... che l'è spontanea comunque su sta zona?

B: Beh, adesso te compra a piantina de passiflora, oppur da na sièsa te ghen cava un tochetto e te pol far la partalèa, che l'è anca semplice chealà. Che dopo l'ha anca tuta la spiegazione, dentro, de la passione di Cristo, come fiore. Eh sì. Parchè se ciamea Passiflora? Fiore della passione. E l'è fato in maniera, co i colori e co la forma, che ghe n'è il volto di Cristo, la croce, i chiodi, ghe n'è tut,

dentro. Te legge, proprio, el vénare santo dentro su chel fiór là. E l'ha questa facultà che però mi... so che me papà el ndea a torla su na sièsa do par la. Cioè nei ricordi mi trovo la passiflora, la camomilla... anca el biancospino l'é un antidepressivo, parchè in effetti, doparandolo pal cuòr, quindi lo metea in tranquillità, anca.

La camomilla era apprezzata da Zaccaria anche come rinforzante, era ritenuta utile alla cura di piaghe infette, oppure di ulcere allo stomaco e all'intestino se ingerita, o ancora, come coadiuvante per combattere esternamente infiammazioni agli occhi e congiuntiviti.



La celidonia è una pianta nota come “erba da porri”, *èrba da pòri* o *insendònia* in dialetto, ed è effettivamente famosa per essere utilizzata con successo contro porri e verruche. Rodolfo mi ha spiegato che con il latte, infatti, la sostanza di colore arancio che spurga dalle foglie di questa pianta, si possono curare porri e verruche, semplicemente ponendone una piccola dose sopra le escrescenze interessate una o due volte al giorno finché non scompaiano, con l'accortezza, però, di verificare che non siano rotte o ferite in alcun modo, perché altrimenti la pianta risulterebbe troppo aggressiva e finirebbe per creare dei danni ulteriori. Chiedo ad Anna se lei si senta di confermare questa versione, ma dice di no, che secondo il suo parere la si può usare in ogni caso senza rischiare di ferirsi, perché non è un prodotto così forte da poter creare danni aggiuntivi. Anna aggiunge che molti la ritengono cattiva, non adatta alla composizione di composti curativi, ma che lei, al contrario, la trova molto efficace. Secondo lei questa pianta è utile anche al trattamento dei calli, e per altre cose, sulle quali però, non mi fornisce dettagli.

Anna mi dice che anche la calendula è una pianta che può essere utilizzata in tutte le sue parti per ottenere composti curativi, compresi i fiori, detti in dialetto *madaène*, e funge da base specialmente per sciroppi a scopo depurativo per l'organismo. Viene usata anche per curare i calli, o in caso di dolori, sotto forma di tintura.

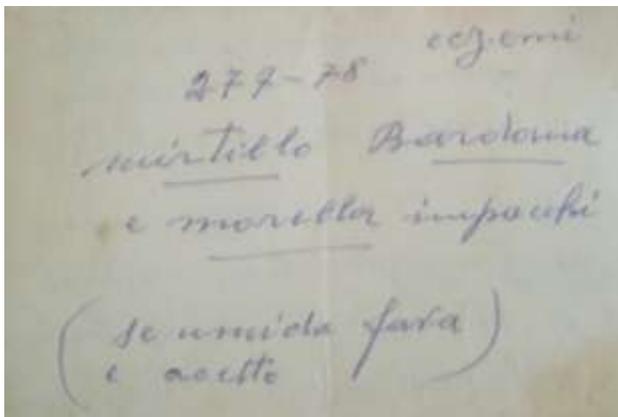
Altre piante che Anna replica di usare, senza fornire ulteriori indicazioni, o meglio, invitandomi a consultare personalmente il testo sono: l'erba medica, *Medicago sativa*, la

piantaggine, *Plantago major* o *lanceolata*, e l'erba Roberta, il già citato *Geranium robertianum*, che lei sostiene di trovare abbondantemente vicino a casa, dietro un canale.

Secondo Giuliana è utile far bollire in acqua i giovani getti del pungitopo, i *rust* perché l'acqua così ottenuta "la sarie



tant diuretica". Bruna mi parla, a questo proposito, di un decotto fatto regolarmente dal padre Zaccaria, e da lei stessa, negli anni successivi, con i gambi delle ciliege: si tratta di farne bollire 100 grammi in un litro d'acqua; così facendo si otterrebbe, appunto, un potente diuretico, un decotto utile all'eliminazione dell'acido urico e a combattere la gotta.



Secondo le indicazioni scritte di Zaccaria e i ricordi della figlia, un'altra pianta da lui molto considerata per comporre rimedi medici sarebbe la bardana, *peta petò*, come lui stesso specifica tra parentesi in uno dei suoi foglietti; si tratterebbe di un potente depurativo, utile a curare

le vene varicose, ad eliminare i foruncoli e l'eczema; a questo scopo propone degli impacchi con erba morella, mirtillo e, appunto, bardana, come risulta da un altro biglietto annotato da lui stesso e riportato sopra.

Altre piante utili per Zaccaria erano il cumino, rinforzante del cuore e del sistema nervoso, la consolida maggiore, antiinfiammatorio naturale, il ginepro, antiartritico e stimolante renale e l'erica che, utilizzata con gargarismi e risciacqui, sarebbe utile a curare le infiammazioni delle mucose. La corteccia del rovere, poi, avrebbe poteri astringenti: secondo Bruna la ricetta con cui lo utilizzava il padre prevedeva 30 grammi di corteccia, 10 di acido cloridrico e 100 di vino rosso. Bruna mi racconta che prelevare la corteccia di questa ed altri alberi utili era un'operazione da fare con accortezza, secondo precise norme cui il padre dava significato: "No sul tronco ma su a rama che l'ha fato i fiori el secondo ano, vitu che bisognea studiàr tut quant? E dopo el ghe taiava no tut quant, se no moria, el taiava un pezzetto, el tirea via la prima scòrsa, e el cioea la seconda. Come na camicia, la ièra. El tirea via quea."

Paolo, poi, mi parla delle bacche della rosa canina, che avrebbero anch'esse potere astringente e che dovevano essere usate in passato per preparare qualche antidiarroico;

questa facoltà doveva essere nota visto che in dialetto hanno l'eloquente appellativo di *stropacui*: “La circolazione di questo nome è molto vasta, anche se in qualche luogo è un po' attenuata, forse per una sorta di autocensura, o perché meno evidenti le proprietà terapeutiche (...)”¹³⁸ Secondo Paolo bisogna aspettare che le bacche siano sopravvissute ad una gelata per poter essere utilizzate, per essere più morbide e malleabili:

(...) la rosa canina, detto in locale “stropacui”, e dopo, non per la forma, ma tanto perché è molto, ma molto acido ascorbico, ok? Quindi potere restringente molto elevato... ha bisogno per essere gestita, lavorata, de aver ciapà la prima brosa, ok? La prima ghiacciata. Perché? Perché il frutto el diventa... normalmente molto duro, el frutto, no? Quindi con la prima... con la prima ghiacciata poi il frutto diventa morbido; e questo ha una valenza perché poi, per fare tutte le lavorazioni successive, dalle marmellate, alle grappe, eccetera eccetera, c'è bisogno che questo frutto sia abbastanza morbidino, insomma, no? Se o raccoglie... mediamente se o raccoglie quando cominciano le prime brose ma, per dire, na volta e scumissia a novembre, adesso, le ha scumissia, quest'anno, a fine gennaio.

Secondo Anna una pianta estremamente utile sarebbe anche l'aloè che, una volta piantata, però, potrebbe crescere facilmente anche nella zona di pertinenza della ricerca. Lei prepara uno sciroppo a base di aloè e me lo mostra: lo trovo strano perché è scuro, al contrario di quello che acquisto abitualmente che è bianco, quasi trasparente. Mi spiega che lei toglie le spine dalla pianta, e procede facendola a pezzettini e mettendola ad essiccare al sole; dopodiché la frulla e vi aggiunge la tintura, cioè l'alcol. Questo composto risulterebbe utile nel caso di stitichezza e infiammazioni interne. Lei poi, loda vivamente il propoli, antibiotico naturale utilissimo, derivato dal lavoro delle api.

Tra i rimedi popolari più comuni, in effetti, alcuni non erano a base di erbe, ma erano davvero molto diffusi e utilizzati prima dell'avvento della moderna medicina. In moltissimi casi di malesseri, febbre, influenze, malattie di stagione e via dicendo, era considerato utile bere “*late e graspa*”, latte e grappa, mescolati tra loro e caldi. In caso di dolori o bruciature era comune l'impiego di una fetta di patata cruda, applicata sul punto dolente. Anche l'uso delle foglie di verza, stese sulla botta, poteva dare buon esito. Ancora in caso di dolori o distorsioni era molto noto l'impiego della chiara d'uovo sbattuta: secondo Laura C. formava una sorta di naturale ingessatura e favoriva la sparizione del gonfiore. Per quanto riguarda tosse e problemi respiratori in genere, molto diffuso era l'uso delle *papèe de lin*: “Famosa, un tempo. La *papeta de lin*, la

¹³⁸ L. NARDO, *Basta è salute. Erbe, diete, proverbi, cure pratiche e Santi da invocare, nel Veneto*, Montemerlo, Venilia Editrice, 1995; cit. p. 95.

pappa di farina di semi, ottimo cataplasma contro i catarrhi bronchiali. La *papeta* si metteva caldissima in un velo, coperto a sua volta da un panno di lana, e lasciato per un certo tempo sopra i bronchi.”¹³⁹ Anche Gino mi dà conferma del suo utilizzo:

G: Sì, sì. Mi ho vù tante òlte la tos, l’ora ghe ièra anca la tos cativa, tos pagana i ghe disea, ma elora, quando che ghe ièra come na bronchite, disón, ghe ièra el lino, la samensa de lin.

I: Ah, anca me nono me disea! Le papèe de lin.

G: E papèe de lin, eh. Eora i ndea in farmacia, i ghe dea sto seme de lino...

I: Quindi l’èra na roba sempre che vegnea comprada, comunque?

G: Sì, parchè ghe n’è a pianta de lin, el lino l’è come un tessuto, la seta, insoma... de lino. La va semenada ma qua no se a coltiva, insuma. Elora co quea i a fea bóiar e dopo i a metea su un sachetìn, e quando che no a broea pì, eora i la metea sul pèto, qua, del tosatèl, eora quel, el caeór, el ghe modifichea i bronchi, e èera na medicina... sì, cusì, de casada.

Sempre Gino mi spiega una seconda medicina che era davvero molto diffusa, come confermato anche da altri informatori, cioè l’utilizzo di olio caldo versato in caso di mal d’orecchi, oppure usato per fare dei massaggi esterni in caso di orecchioni:

(...) a seconda medicina la iera l’òio calt sue rece. Se scaldea na nia de òio su un tecét e anca dè, i mei qua, tante olte co i èra cèi...i mei... quei de me fiól, no i mei. E un po’ de cotón, intocià su sto òio, no che el broe, eora el ghe metea sua receta, e a receta ghe passa, insuma. Ghe passa. E e ièra medicine cusì, tradissionai, de casa. Cioè, ades ghe n’è tut...

Nel contesto rurale e contadino, poi, era frequente che i bambini avessero i vermi, e il diffusissimo rimedio, in questo caso, era a base d’aglio: “Poi c’era quello, notissimo, della cura dell’aglio che consisteva nel mettere una coroncina attorno al collo dei bambini (...)”¹⁴⁰; l’aglio poteva anche essere fatto ingerire ai bambini. La salvia, poi, era utilizzata per la pulizia orale, strofinata contro i denti. Segnalo, in fine, un ricostituente che mi ha descritto Bruna e che pare basarsi su una ricetta che si tramandava nella sua famiglia, che è una versione più elaborata del più diffusi *sbatudìn*, considerato un gradito ricostituente a base di uova sbattute con un po’ di zucchero e, talvolta, marsala:

Beh, ghe iera el rinforsante che fea me nona che dopo fea me mama, che iéra quel de meter diese òvi interi, dentro a metea su un vaso, me ricorde che l’èra grosso cussì, un vaso de vetro cussì e la o quersea de sugo de limoni, sugo de limoni

¹³⁹ D. COLTRO, *Dalla magia alla medicina contadina e popolare*; cit. p. 176.

¹⁴⁰ L. NARDO, *Basta eà salute. Erbe, diete, proverbi, cure pratiche e Santi da invocare, nel Veneto*; cit. p. 138.

finché l'era quèrto tuti i spazi. E ogni giorno la o girava, par na settimana, cioè fintanto che el sugo de limón l'era ancora buono, allora no ghe n'era i frigoriferi, e quindi la o girava cussì. Dopo cinque, sei giorni, el sugo de limon ghe vea sciòlto tuto el calcio dell'uovo. Aeora me non la tirea fora l'uovo che el vea la pellicina, no? L'avea la camicia, diremo, no? Eora quei là la i spacava, la tirea fora la rossa, el tuorlo, la o metea tuti i dièse tuorli, invece el bianco, la fea le meringhe, col miele e dopo la ciapea el limone, co tuto... infondo restava tanto cussì de tute el calcio, la o passava col passìn, la o butea dentro su na bottiglia, la ghe metea dentro i tuorli d'uovo, la o sbatea bene bene bene, e dopo a ghe 'sontea un mezo litro di marsala, lora ièra quei i liquori: ghe iera el vermut, a marsaea e a graspa, che me ricorde mi.

➤ Considerazioni

L'Organizzazione Mondiale della Sanità ha voluto fornire una precisa indicazione per conferire un ordine al discorso sulle medicine tradizionali, dandone una definizione univoca:

(...) diverse pratiche sanitarie, approcci, conoscenze e credenze che prevedono l'uso di medicinali a base di piante, animali, e/o minerali, tecniche manuali e attività, che vengano utilizzati singolarmente o in combinazione, al fine di mantenere il benessere, curare, diagnosticare o prevenire malattie¹⁴¹

Anche la medicina contadina, dunque, rientra tra queste, pur in un Paese dove “(...)‘tradizionale’ viene frequentemente e più facilmente associato alla medicina occidentale che alla medicina legata alle tradizioni popolari e contadine che hanno curato i nostri nonni e bisnonni.”¹⁴² Per quanto concerne le piante, infatti, si può dire che “ne è in atto una rivalutazione”¹⁴³ e assieme a altre modalità di cura cosiddette alternative, l'erboristeria si sta guadagnando un posto all'interno della scena terapeutica dominante; il ritorno a metodi che rivalutano gesti ed elementi naturali, tuttavia, talvolta pare favorito proprio dalla delusione rispetto al sistema dominante:

Il sistema sanitario moderno, quando ci rechiamo dal nostro medico o abbiamo bisogno di un ospedale o di un esame diagnostico, è in realtà sempre più insostenibile. Le lunghe file all'accettazione, una sanità ipertecnologica, sempre più distante dai bisogni della maggior parte della popolazione, ne sono un esempio quasi quotidiano¹⁴⁴

Dai colloqui con i miei informatori, talora, è emerso questo senso di disagio e di inadeguatezza e in una discussione a riguardo, Laura, Antonio e il fratello di lei,

¹⁴¹ C. O. E., *Forest medicine. Le medicine tradizionali una risorsa da conoscere*; cit. p. 16.

¹⁴² *Ibidem*.

¹⁴³ L. NARDO, *Basta è salute. Erbe, diete, proverbi, cure pratiche e Santi da invocare, nel Veneto*; cit. p. 11.

¹⁴⁴ C. O. E. *Forest medicine. Le medicine tradizionali una risorsa da conoscere*; cit. p. 10.

sostengono di non essere affatto stupiti che la gente torni alla ricerca di rimedi naturali; le medicine normali, infatti, creano molti problemi, dovrebbero curare e invece si ha la percezione che producano danni maggiori a quelli per cui vengono assunte:

L: Interessante Parché dèss bisogna che te vae col naturale, ah! Adès bisogna ndar col naturale. Parchè, romài, l'è tute cose sofisticae. Te vede, parchè te vièn fora l'allergia, te ha na cosa contraria, e, la sarà valida, però l'è contraria al to corpo.

V: Ma le allergie le vièn fora anca dae medesine.

L: Dae medesine, sì! Dae medesine.

V: Eora vol dir che ghe n'è qualcosa che no torna; vol dir che el corpo nol smaltisse, che el corpo... no va ben.

A: Unquò te va da medico, la prima medicina l'è un antibiotico! Invese na volta i usea ste erbe, i fea sti infusi, co sta roba qua.

L: Eh, na volta e spessie le èra quee, e dopo l'è subentrà al comercio...

A: Eh, sì. Abandonà tut, tute e piante.

Giovanna, in linea di massima, è contraria all'utilizzo delle medicine, e cerca di farlo il meno possibile, e anche per quanto concerne alcuni ingredienti che usa nei suoi preparati a base di erbe, vuole che tutto sia rigorosamente privo di contaminazioni chimiche di qualsiasi tipo; bisogna diffidare, infatti, di alcune cose che si acquistano nelle farmacie, per la percentuale imprescindibile di prodotto chimico, dunque dannoso, che contengono.

Questi sostenitori di prodotti semplici e genuini, però, talvolta non si ritrovano neanche nella moderna erboristeria, della quale, almeno in parte, diffidano. Vito, il fratello di Laura, mi dice "E dèss, disón, dove vatu catàr e robe naturali che no sie inquinate?" E anche Andrea e Gabriella manifestano perplessità verso delle piante di tarassaco viste in una pubblicità:

L: Ad esempio ho vist che anca quei dea farmacia de nervesa i fa ste confesión qua. Parchè me avee ciólt, na volta, pae gambe, e proprio anca stamatina lesee e i le fa lori, insomma.

G: Ma l'è sempre... varda, mi no so, ma ghe n'è na parte de chimica dentro, sempre, se no no se conserva.

A: Varda, difficile che ghe sia roba "pura", parchè ormai... gnanca quee spontanee che cioeón su no altri no le e pure al cento per cento, parché se uno l'ha un vigneto a diese metri...

G: Sì, e bestie trasporta. Noaltri no l'è che butone chissà che de concimi, de prodotti: te fa, te pompa... per, Andrea, se pol dir che ghe n'è certa roba che l'è pì biologica a nostra che quei che vende biologico. Però su internet lu l'ha vist...

A: Che pa far el Tantun verde gola, l'è a base de Tarassaco. Ma ghe n'era... no so, qualche ettaro de Tarassaco, tut bel, perfetto, sano. Chel là, chissà quanti pesticidi, quanti trattamenti pae maeatie che i ghe fa!

G: Come faeo esser cusì perfetto!?

A: Dopo, l'è vero, magari te vien e rad^s tre volte pi grosse, pi fiór, pi tut. Però no l'è naturae, ah!

Queste piante sono troppo belle, tanto da lasciare perplessa la gente che alla terra e ai suoi frutti dedica le proprie giornate. È chiaro che il ritorno alle tecniche di cura naturali, che si va diffondendo, non coincide con un ritorno alla medicina popolare per come è stata descritta, la quale pare destinata a scomparire, man mano, assieme ai suoi ultimi testimoni. Nemmeno tutte le piante di cui si serviva rimangono, perché più volte ho sentito i miei interlocutori lamentare che l'approccio aggressivo dell'uomo con l'ambiente, coi suoi pesticidi, i diserbanti, i potenti decespugliatori sta favorendo la scomparsa di alcune varietà che si trovavano e che ora si incontrano a fatica. La medicina popolare contadina va scomparendo anche nei ricordi, dopo che è stato inghiottito quel contesto, coi valori, le pratiche, le credenze, il passaparola comunitario in cui essa poggiava, in cui trovava nutrimento e ragion d'essere; essa era un tassello imprescindibile di quel mondo che pare essersi inevitabilmente smembrato, e che sembra lontano anni luce da oggi, e in cui anche le piante, come ogni gesto, ogni avvenimento dell'umana esistenza, erano caricate di valori, speranze, magia, fede: “Il mondo delle piante convive con il mondo degli uomini per aver contratto da millenni rapporti non soltanto strumentali e utilitari. Le piante, forse ancor più degli animali sono state sature di simbolismi, di significati che le legano intimamente ai nostri sentimenti, alle nostre passioni, alle nostre sofferenze fisiche e morali ed anche alle nostre insopprimibili apprensioni di mistero.”¹⁴⁵

¹⁴⁵ E. e R. APPI, A. e D. PAGNUCCO, *Le piante nell'uso popolare in Friuli. Terapia e cucina*; cit. p. 10.

5

Piante, donne e lavoro

Si calcola che nel secolo che va dal 1870 al 1970 quasi quattro milioni di veneti abbiano lasciato la loro regione per emigrare all'estero: "Per generazioni e generazioni, nella mente dei più la fame era ossessione quotidiana, ricerca costante di soddisfazione, stimolo all'impiego più proficuo di ogni risorsa"¹⁴⁶. Fino al secondo dopoguerra, infatti, l'esasperazione e la denutrizione erano stati il motore che aveva alimentato questo flusso, che era decollato nella seconda metà del XVIII secolo: "L'annessione del Veneto al Regno d'Italia aveva aggravato la condizione contadina, presa nella stretta della prima accumulazione industriale e di un fisco che strappava con il 'beocàdego' (la tassa sul macinato) fin la polenta dal poverissimo desco domestico."¹⁴⁷ Fino a quel momento, infatti, la classe contadina aveva conosciuto altre forme di emigrazione, che riguardavano il capofamiglia ed eventualmente i propri figli, e si connotavano per il carattere stagionale: "Nel Settecento appare perfettamente chiaro che i mestieri girovaghi – leciti o meno, produttivi o parassitari – sono forme di emigrazione contadina a carattere periodico."¹⁴⁸ Nei decenni successivi all'Unità si fa strada il concetto di emigrazione "artificiale", contrapposta a quella "naturale": "Gli antiemigrazionisti scoprono l'emigrazione 'artificiale', a loro giudizio priva di cause economiche, indotta da false promesse, animata da spirito d'avventura, immorale e dannosa."¹⁴⁹

Effettivamente la figura dell'agente di emigrazione batte le campagne, cercando di ingaggiare famiglie disposte a lasciare la propria terra e a migrare, lusingandole con la garanzia di sedicenti ricchezze e di una terra promessa, facendo leva, di contro, sulla fame e sulla povertà che esaurivano le vite dei contadini stremati: "Sedotti dal mito dea Merica (dovunque essa fosse) partivano portandosi dietro una valigia di cartone dopo aver speso gli ultimi soldi per acquistare un biglietto di sola andata, altri hanno fondato

¹⁴⁶ U. BERNARDI, *Paese Veneto. Dalla cultura contadina al capitalismo popolare*; cit. p. 19.

¹⁴⁷ *Ivi*, p. 40.

¹⁴⁸ *Ivi*, p. 14.

¹⁴⁹ M. PORCELLA, *Con arte e con inganno. L'emigrazione girovaga nell'appenino ligure-emiliano*, Genova, Sagep, 1998; cit. p. 17.

sul suolo straniero comunità simili. Alcuni sono tornati a quelle da cui si erano allontanati, conservando in molti casi il dialetto d'origine.”¹⁵⁰

Chiaramente le previsioni spesso erano smentite da squallide realtà, da viaggi in condizioni al limite della sopravvivenza, attuati per depredare i pochi averi degli irretiti indigenti. Fatto sta che il numero degli espatri, comunque, è cresciuto enormemente nel giro di pochi decenni: “Nella seconda metà degli anni Settanta la statistica ufficiale registra poco più di centomila espatri l'anno, che sfioreranno i novecentomila nel 1913.”¹⁵¹ Un'informatrice mi regala uno sguardo sulle problematiche condizioni in cui versava la campagna veneta nel comune di pertinenza della ricerca in quel periodo e nei decenni immediatamente successivi, quando parenti e conoscenti si erano visti costretti ad abbandonare la terra d'origine per cercar fortuna altrove:

Ma na volta, se ndava via anca parché ghe n'era tanta miséria, saea? Parché na volta no ghe ièra mia lavoro, eh? Qua Spresiàn, ièra el paese pì ricco, ghe die mi, parché ghe ièra do, tre fabriche, si no, su par là da noaltri, bisognea che i ciapasse a vaise! Tant'è vero, a Maria Cea, anca ea l'é ndata in Svizzera. Ma no ghe n'era lavoro, no ghe n'era. Tanti no magnava... no ghe n'era mia gnanca da magnàr, saea? Mi me ricorde che tante de quee che ndava scuoèa co mi e disea “Ti te si fortunada, parché ve a tèra; te ha el late, te ha verze, te ha questo, te ha quel, da magnèr.” Invesse, eori pativa a fame. Ghe ièra de pèso de mi.

È di questo momento del Novecento, chiaramente, che i miei informatori possono avere ricordi diretti e indiretti, in cui focalizzo l'attenzione. In questo contesto, infatti, chi resta si ingegna, e se appannaggio degli uomini era il lavoro nei campi e la gestione della terra e degli animali, da cui la donna comunque non era esente, ella aveva pure un suo ruolo, e non di poco conto: “alla donna l'organizzazione del piccolo gruppo, la famiglia in primo luogo, ma anche la sfera della religione e dei rapporti col sacro che ha nella casa e nel fuoco il suo ingresso.”¹⁵² Ma negli anni di miseria la donna va oltre questa sua funzione: erano cameriere, operaie, mondine, lavandaie, cuoche e, come per le balie da latte del feltrino, “toccava loro far la valigia dell'emigrante e andare in città per un salario amaro”¹⁵³; le donne che nel nervesano non emigrano danno il loro contributo prevalentemente in due maniere: lavorando nelle filande e improvvisandosi venditrici di fiori, piante spontanee ed altre merci come latte e polli, prima nel circondario, e poi nelle città, specialmente a Venezia.

¹⁵⁰ B. LORENZON, *Drio a restera. El parlar dei noni*, Silea, Piazza Editore, 2005⁵; cit. p. 35.

¹⁵¹ *Ivi*, p. 18.

¹⁵² U. BERNARDI, *Abecedario dei villani. Un universo contadino veneto*, Treviso, Editoriale Altri Segni, 1981; cit. p. 199.

¹⁵³ U. BERNARDI, *Paese Veneto. Dalla cultura contadina al capitalismo popolare*; cit. p. 29.

☞ La bachicoltura, i *morér* e le filandere

E così, dagli anni 1880 e per tanti decenni, centinaia di migliaia di contadini veneti si imbarcarono sui vaporetta diretti oltre Atlantico. Qualche industria non bastava a sollevare l'economia, anche se la produzione di bozzoli aveva avuto una certa ripresa e un discreto numero di filande dava lavoro a donne e bambine.¹⁵⁴

Gino vive nella campagna a confine tra Bavaria e Sovilla, e per tutta la sua vita, lunga ormai ottant'anni, ha fatto il contadino. Per anni ha intervallato il lavoro della terra e la cura del bestiame con l'allevamento dei bachi da seta:

I èra na gran risorsa. E le stata portada dai, i ha dita, parché no o so se sie mai, in Italia da un frate, dala Cina, parché qua no ghe ièra la seta. (...) Ah, nel'òtotoento i ghe ièra, i ghe n'èra in pieno parché... Ah, sì, nel'òtotoento sens'altro, che no sie stati anca prima. Parchè el frate li ha messi, i ha dita che li scondesti su bastón, sti pòchi de semensa de sti piccoi cavalièr, parché no i podea esportàr; i èra na roba pròpria, insoma, un prodoto... i vea caro tegnarsea eori, a seta. E adès invesse, dè, se vede a seta...

In effetti “Una leggenda racconta di due monaci greci che nel 551 d.C. avrebbero introdotto in Europa, dall'India e nascoste nel cavo del loro bastone, le uova del baco da seta.”¹⁵⁵

La presenza della seta è testimoniata nel 1147, quando Ruggero di Sicilia avrebbe condotto i bachi in Italia, e durante la Serenissima, quando i setaioli, detti *samitarii*, erano riuniti sotto corporazioni poste sotto lo stretto controllo della Repubblica, conoscendo, l'industria veneziana, un'epoca d'oro tra il XIII e il XV secolo; nel Settecento, invece, pare avere luogo una crisi, che non tocca, però, l'entroterra Veneto, dove la bachicoltura si era diffusa e dove il baco da seta fu un'ancora di salvezza per molti contadini veneti dopo le guerre e le carestie di fine Settecento e primo Ottocento; eloquente è uno slogan dell'I.R. Goveno austriaco del 1893 che recita “Se vuoi diventar ricco pianta gelsi.” Tra la seconda metà dell'Ottocento e i primi del Novecento la produzione di bozzoli cala, per vari motivi: le incomprensibili malattie del baco che spopolavano gli allevamenti, la concorrenza asiatica più aggressiva, l'affacciarsi sul mercato di nuove fibre sintetiche e artificiali, e infine la dissennata corsa all'industrializzazione sulle spalle dell'agricoltura.¹⁵⁶ Nella zona della ricerca, comunque, la bachicoltura è un'attività estremamente diffusa in tutto l'arco della prima

¹⁵⁴ *Ivi*, p. 155.

¹⁵⁵ N. AGOSTINETTI et. al., *Il baco da seta nella tradizione popolare veneta*, Padova, Quaderni del Lombardo-Veneto, 1984; cit. p. 8.

¹⁵⁶ Cfr. *Il baco da seta nella tradizione popolare veneta*.

metà del Novecento e fino agli anni Sessanta; si fonda sulla coltivazione del gelso, il *morer*, in dialetto.

Beh, una dee... per esempio, il gèlso, anche se non propriamente del bosco, ma comunque zona montelliana, l'è una de quee piante che l'è staa coltivata per varie motivazioni, non voglio dire per... per... per le more perché, va ben, see magna da bòce ma no l'è che e sie el massimo per l'alimentazione, ma sicuramente per i bachi da seta l'è stata una... una, come dire, no? Una coltivazione molto importante, perché col gelso avevano la sussistenza per fare la filiera del baco e mi me ricordo, e non sono proprio decrepito, no? Sì, antico sì, ma insomma, decrepito no... mi me ricordo da bòcia, da piccolo, che i miei, come tutti praticamente, avevano una parte riservata della casa per allevare i bachi da seta; e quindi con, ovviamente sul campo, dei gési da poterghè dar da mangiare a questi bachi da seta. Una sussistenza importante perché, adesso non esiste praticamente più, ma il concetto del ricavare la seta dai bachi da seta qua in Veneto, ma in generale, era un'economia molto importante, molto molto importante.

L'estensione della bachicoltura, dunque, ha favorito enormemente la diffusione del gelso, che era l'albero da cui si traeva il sostentamento necessario alla crescita dei bachi. Ogni famiglia che contava su quest'attività, ne possedeva più esemplari, spesso interi filari, posti magari ai margini dei campi e delle proprietà, oppure a sostegno delle piante di vite.



I: Ma quanti morèr ghe n'era par e case?

G: Le campagne, no ghe ièra spessati grandi cussì, ghe ièra vinti metri, trenta, e dopo ghe ièra na fila de vù; eora ogni sète, òto metri ghe ièra un morèr. I impiantaea sto gèlso aposta, parché quel servia pa taiàr, pa darghe da magnàr a ste bestie, sti cavalièr.

Il gelso è una pianta arborea, che fa parte della famiglia delle moracee; è originario dell'Asia Sud orientale ed è molto diffuso nella fascia climatica in tutta la zona Mediterranea. Erano e sono le foglie dei *morèr*, dunque, a costituire l'essenziale nutrimento per la crescita del baco. La lavorazione per produrre le *gaete*, i bozzoli da cui si ricavava la seta, occupava il mese di maggio, mese di intenso lavoro che portava al primo profitto del contadino dopo il fermo dei mesi invernali: “Eora quel el iera un primo guadagno parchè i paghea. Se ciapea soldi, l'ora. Quel iera el primo guadagno del contadin!”

I bachi da seta erano chiamati *cavalièr*, che è un epiteto condiviso dalle tre Venezie e usato anche nel Sud; una delle attestazioni più antiche di questo attributo appare in una lettera di Torquato Tasso a Scipione Gonzaga, risalente al 1579, dove il poeta parla del verme “che cavaliere da queste parti è nominato” e che va “pascendosi di foglia di gelso”¹⁵⁷; le possibili motivazioni che ricollegano il baco a questo appellativo sono varie:

Generalmente è bene accolta l'ipotesi del Mocarone, che il baco da seta sia stato chiamato cavaliere per il suo movimento caracollante, quando, maturo, si accinge a salire sul “bosco”, pur non escludendo che la denominazione sia stata rafforzata dalla coincidenza delle processioni propiziatriche per i bachi, che un tempo si svolgevano il giorno di Pentecoste, quando venivano consacrati i cavalieri, e dal fatto che i bachi fossero posti sotto la protezione di S. Giorgio, il santo dei cavalieri.¹⁵⁸

Nell'interpretazione di una mia informatrice, la cui età le consente di avere chiari ricordi in merito all'allevamento dei bachi, l'epiteto *cavalièr* deriva da un ironico nesso coi graduati, personaggi importanti, com'erano i cavalieri appunto: come loro anche i bachi necessitavano di molte cure e molti riguardi, dalla loro nascita, fino alla formazione del baco. Molte delle attenzioni che gli erano necessarie gli erano rivolte dalle donne e dai bambini, una manodopera disponibile e gratuita, fruibile nelle casate che intendevano avventurarsi nell'allevamento. I bachi venivano acquistati in once, da rivenditori locali:

I: Ma dov'eo che i li cioea?

G: Ah, ghe ièra, i vendea... per esempio, qua a Giavara ghe ièra Borelo, prima de rivàr a... andar su del canàl, dopo, onde che i vende late, eà...

E: Da Moma?

G: Da Moma. A destra, là ghe ièra, i vendea a samensa de sti cavalièr; noaltri se i disea “i cavalièr”. E si no i ndea al de a de Piave, ièra ode che i i vendea. E i

¹⁵⁷ *Ivi*, p. 12.

¹⁵⁸ *Ibidem*.

vendea onse; eora mesa oncia, un quarto, un oncia... conforme la capacità dea fameia, do onse. Ma, ciò, dopo i vegnea che... Maria Vergine! (...) Maggio, co i gelsi vea butà, che ghe ièra a fòia; l'ora, ièra l'ora de... maggio, entro maggio e era a posto. Che mese eà i finia.

I: Ah, tut a maggio?

G: Sì, tut maggio. Ma co ièra el 25, 26 lori i vea 'sa fat la gaeta, el bòssoeo insoma.

Gino e Antonietta mi raccontano che l'allevamento dei bachi occupava prevalentemente, dunque, il mese di maggio, nel quale si esauriva, e che risultava essere, in definitiva, un periodo estremamente impegnativo, in cui le abitudini della famiglia venivano in qualche modo stravolte dall'arrivo di questi animali: "Facevano i turni, si alzavano di notte per mettere la legna sulla stufa e per dar loro da mangiare."¹⁵⁹ I bacolini erano inizialmente minuscoli, ma successivamente, secondo Antonietta "I te mandea fora de casa", infatti bisognava considerare che "(...) aumentavano, in un mese, 30 volte di lunghezza e avrebbero necessitato di grande spazio."¹⁶⁰ Inoltre invadevano i locali che venivano normalmente usati per le persone: " Eh, i era un lavoraccio. Sporc dapartut ièra." ;

Ad: Sì, che dopo me ricorde, anca sua casa vècia, tute ste... i ndea a dormir, pensa, sue stesse camere ghe n'era i cristiani e anca i bachi da seta! (*ride*)

A: Eh, no ghe ièra posto. E quando che i vegnea grandi, che i vea da far la gaeta, el bòssoeo, ghe voea posto. Atu capì? Eora i portea su legne, altro che dè, lustra, lustra, lustra!

G: In cusina, lora... sua cusina, qua, come... no? Parché e ièra pi grande lora, e cusine, come quea de me nono Frasset, che a ièra un cusinón! (...) Elora là i scumissiea da cèi, co ièra cèi no ghe ièra nient, insoma. I li portea casa che i èra na brancheta.

M: Gnent!

G: Ma ben dopo, eh!

C'era bisogno, infatti, che anche la cucina fosse a disposizione dei bachi perché, generalmente, era l'unica stanza che disponeva di una forma di riscaldamento: "(...) una stufa da accendere in caso di repentini abbassamenti primaverili della temperatura."¹⁶¹

Gino lo conferma:

Gnent, insoma, sua cusina prima i ghe voea sul caldo, parché i rivea qua a maggio, i primi de maggio i rivea, i li dea fòra, insoma. Eora, dee volte, maggio ièra bel,

¹⁵⁹ I. PERIN, *Poca tera tanti sass. 'na fameja de contadini a Lovadina dai primi del novesento ai ani sinquanta*, Treviso, l'Artegrafica, 2011; cit. p. 101.

¹⁶⁰ N. AGOSTINETTI et. al., *Il baco da seta nella tradizione popolare veneta*, p.15.

¹⁶¹ *Ibidem*.

dee volte ièra fredo; co ièra fredo tochea riscaldàr, parché si no no i magnea, no i dormia.

Il nutrimento del baco, come si è detto era costituito dalla foglia di gelso:

La foglia va procurata poco prima della somministrazione del pasto perché non appassisca, o peggio, si deteriori fermentando; è consigliabile non effettuare la sfrondata direttamente sulla pianta, ma operare in campo di taglio dei rami e sfrondarli poi dopo al momento del pasto, il che consente alla foglia di conservarsi più a lungo fresca e appetita dai bachi.¹⁶²



E questo è esattamente quello che accadeva negli allevamenti dei contadini nervesani; venivano staccati dei rami interi dagli alberi e, solo una volta a casa e in procinto del pasto, venivano *peadi*, cioè privati delle loro foglie:

A: A taiarla su, ma prima bisogneva ndàr taiarla dai rami dei morè, le rame!

I: Ndessi ciòr le rame e dopo...

G: Eh. Eora casa a pearle. Le prime le ndea peade, pì grandi che i vegnea, ultimamente, se ghe butea eà a rama.

A: La rama intiera.

G: E lori, tute ste bestie ndea su, su un minuto...

Ad: I magnea fòra tut, anca i ran?

M: No, le rame.

G: No la rama, ma la fòia!

I: Ah, la fòia i sea magnea tuta! Ah no ocorea pi taiarghea su?

G: No, no, no. Co i vegnea grandi, eora i era potenti, insoma, tute ste bestie bianche.

I: Ma quant grandi vienli?

G: Eh i e cusì... i sarà 10 centimetri.

M: E grossi come un deo, cusita.

G: No, manco, manco. Ben, gnanca un mignoeo; insoma dai, i èra bei grandi co i èra grandi.

Anche Miranda partecipava alla raccolta di interi rami di gelso, confermando che venivano staccati dagli alberi con l'obiettivo di strapparne le foglie solo in un momento successivo:

¹⁶² G. REALI, *L'allevamento del baco da seta*, Verona, Edizioni L'informatore Agrario, 1990; cit. p. 52.

Dunque, col carro e le mucche, no? Prima si andava sopra il morèr, a tagliar i rami e facevamo dei muchi e dopo si caricavano nei carri e col carro e le mucche si portavano a casa. Dovevamo tiràr via dai rami la foglia, meterla nei cesti, e dopo tagliussarla fine, fine, fine con un'altra machina che era apostà per tagliussare la foglia. Fin che erano piccoli. Pensa che i bachi piccoli mangiavano la foglia picolina, picolina, doveva essere tagliata. (...) più vengono grandi loro, più foglia tagliata più grossa, insoma.

Dopo aver seguito un loro ciclo vitale preciso, gli animali ormai cresciuti si arrampicavano sul cosiddetto “bosco”, dei rami che venivano appositamente posati sulle loro graticole: una volta che vi si fossero arrampicati, si sarebbero chiusi in se stessi, cominciando a filare per produrre il bozzolo:

G: Sì, dopo ièra... eora dopo, quando che era el momento che i vea magnà abastansa, eora ghe ièra tuta la roba seca. Eora se ndea, quando che se bruschea e vè, par capirse, le dònè tirea fora tuti i cavi quei pì longhi, eora se ghei metea là; o si no i ravi, la clósera.

I: Cossa ei?

Ad: I ravi i e qui gialli.

G: Le na pianta gialla che i ghe mete anca... che se vede anca dè, qua pai camp.

I: Ma ea na roba che vièn su da soea?

G: No, no, no, bisogna semenarla.

A: Ben, ma na volta i ravi, no i vegnea su da soi? No?

G: Sì, ghen se ghen catea. Ma però, l'ora, i guarnea anca e bestie co sti ravi, e a segaea. I butea via sul camp, eora a prima erba fa dè, che se ndea l'ano ben a ièra a metà aprile, a ièra bea alta, eora quei i i sechea, eora quei i fiea ben su sto seco. O sua legna de vè, o su sti ravi. Eora quando che se ghei metea là, che lori i era tuti so... come a tavoea, qua, insima a fòia, co sti bastón fat cussì, uso capana, lori i ndea su tuti là, e là i fea tuti i so... i scumisiea menàr la testa; menarla testa e i torgoea, i torgoea, i torgoea, finchè i se serea su, basta. Dopo te ciapéa la bacheta, te tirea su e te portea via, te metea in parte. Ièra tut puito, lori i èra tuti dentro...

Anche Miranda racconta questa stessa procedura; poteva variare, a quanto pare, la pianta per costituire il secco, dove i bachi si aggrappavano:

G: E quando è la quarta volta, se i meteva de sora sul granèr, dei filoni per tera, e se ghe meteva i rami di fòlia. E lori i se rangea a magnàr. E poi, quando non mangiavano più, loro cercavano il secco, per salire nel ramo secco, in qualunque cosa che trovavano, par farse el bòssolo. Allora loro... dala boca vegnea fòra il filino di seta, e lavoravano dentro sul bossoleto.

I: E fei sto bozzolo sempre attaccati ai rami?

M: Sempre.

I: De morèr?

M: Sì, de morèr. E anche di felce, una felce seca. Qualche ramo seco. Bastava che fosse seco. Loro si arampicavano per farsi la caseta. E i stava sempre serai dentro, i lavorea dentro, fin che la caseta era finita. E lori i stava dentro là. E se ghe ciamava *el bigato*. El bigàt, al baco che ormai era vecchio e consumato. Però èra vivo. E i bòssoli erano con quel bigato dentro, insoma. E se i portea a le agensie, dove che li raccolievano i bòssoli, perché poi c'èra i padroni dela fabrica che andavano a comprarli.

Così, i bozzoli bianchi erano pronti per essere staccati dai rami ed essere venduti a chi di dovere, dopo un periodo di intensa fatica, ma che suscitava anche l'ammirazione per questo strano fenomeno: "Eh, l'é un miracol, satu, quel dea seta!". Nel corso degli anni Sessanta questa forma di lavoro viene mano mano abbandonata, e Gino, che ha vissuto quel momento di passaggio e cambiamento, lo descrive così:

Eh, l'é stat cussì, parché el mondo l'é cambià. Prima el mondo el ièra tut nel'agricoltura. Ghe ièra le fameie grande, numerose, ghe ièra quindese, sedese, vinti persone in casa! E e ièra persone che podea dedicarse solo al'agricoltura. E dopo del sessanta l'é egnest fòra l'industria, e cussì la tèra l'é stata abandonada parché l'industria la richiea personaggio, e i ghe dea soldi, pi de l'agricoltura, e come dè che... l'è tramontà, se pol dir. Chi ghe n'è? Le asiende grosse che... adès l'é nat in voga la vite, pa dir, e si no, un po' l'é el bestiame, la staea, ma anca quea l'é proprio zero, se pol dir, drio el lavoro che se ghe fa. Ma l'ora le fameie le ièra composte da dièse, dodese, quindese... chee là, insoma, le fameie.

Prima le donne, casalinghe, erano state a disposizione per i lavori agricoli che richiedevano una manodopera aggiuntiva, ed anche nell'allevamento dei bachi erano state figure determinati, accudendoli nella loro nutrizione e crescita; questa, però, non era stata l'unica attività legata al mondo della seta che le vedeva protagoniste: molte donne e ragazze della zona, infatti, per contribuire al sostentamento delle proprie famiglie, lavoravano nelle filande; "Di filande, a quei tempi, era disseminata tutta la Padània, ed ogni borgo di una certa importanza nel Veneto e nel Friuli aveva la sua filanda."¹⁶³ Miranda vi era stata assunta con un permesso speciale, perché impiegata un anno prima del dovuto, quindi a dodici anni, nel 1935. Una delle filande meglio avviate della pianura era quella di Sigismondo Piva di Valdobbiadene. Anche qui, come nel caso di Miranda, l'età di assunzione poteva essere più bassa del limite previsto:

Il rapporto tra legge-necessità poteva essere dinamico, flessibile. Il limite di età fissato per legge (...) era spesso eluso. Questa prassi era accettata dalle famiglie delle ragazze accettate in filanda. Le donne nei loro racconti narrano di casi in cui le assunzioni avvenivano già a undici anni e ricordano che in casi di controlli, le

¹⁶³ N. AGOSTINETTI et. al., *Il baco da seta nella tradizione popolare veneta*; cit. p. 26.

operaie non regolari si nascondevano nei luoghi più disparati: sgabuzzini, gabinetti, magazzini.¹⁶⁴

Miranda, dunque, entra nella filanda di Nervesa della Battaglia, in zona Dus, a dodici anni, ma viene messa in regola, e ci lavora per un anno, prima di essere catapultata in altre esperienze lavorative, a Roma, poi a Milano e infine in Germania.

I: E dea filanda, cossa me disetu?

M: Un anno prima, perché me mama l'avea bisogno. Mio padre era malato, sordo, tornato dalla guera.

I: Ma, a quanti ani se ndava in filanda de solito?

M: Eh, dovevano èssere almeno tredici ani. Mi no ghen vee tredese ancora. A dodici ani sono ndata in filanda. E là ho lavorato un ano, mi hano messo in regola co le mie... le marchette, come si chiamano? Le, le... in regola insoma. Le èra valide quele là, benchè di un ano soltanto. I ha serà la filanda, mia mama ha deto "senti, c'è la zia che ti chiama a Roma, vuoi andarci?" "Sì, sì", ère a pi vècia, "Sì, sì, mama."

I: E in filanda cossa feetu?

M: In filanda, il mio mestiere era la 'scopetina', la 'scoatina'. Voleva dire avere cinque caldaie...un banco di fèro, grande, cinque caldaie... con la machina da registrare, che facesse la *scoatada*, se ghe disea. Sarebe stato il groviglio dele...dele... dei bòssoli dei bachi...si metevano dentro su sta pentola bolente. Poi si schiaciava il coperchio, e il coperchio girava: zun zun, zun zun... finché formava tuta... tuta la lana atorciliata. Perché el bossolo l'é formà de seda, di lana de seta, dal baco. Elora andava avanti un quarto d'ora e poi si fermava. Quatro ne avevo, da regolare. Quatro o cinque. E io quando che questo si ferma tiro su el groviglio di, di, di... di seta agrovigliata, no? Tiravo su, su... e dopo el spago di seta, grosso, non éra da filare, lo devo dare a la *mistra*, che era lì co una vasca di acqua calda, e con tute roteline, dodici, tredici roteline che giravano per, per... perché la *mistra* prendeva il filo da sto coso, da sto bòssolo, no? Lo meteva soto sul cerchieto, e el cerchieto andava su.

I: Chi ea la *mistra*? Eo el so nome?

M: No. Una dona, una signora ansiana. La chiamavano *mistra* perché era il nome dela... del'ocupata... del'ocupassione che aveva. Per esempio mi èro scoatina perché scopavo le, le, le... i bòssoli nel'acqua. La *mistra* l'éra quea che... che lavorava su sti cerchieti, per mandar su el filo. Se te vedesse come che el veniva ingropà! Come che veniva annodato, dopo, el filo. C'era un'altra impiegata che, che quela era la *ingropina*, perché ingropava il nodo.

L'impiego in filanda era stato, nella prima metà del Novecento, una delle risposte femminili al problema della sussistenza. Come si vedrà, nella frazione di Bavaria, le donne si ingegnano delineando i contorni di un'altra occupazione particolare. In

¹⁶⁴ D. GASPARINI (a cura di), *La filanda nella memoria. Racconti, narrazioni, documenti e archivi: le filande di Valdobbiadene*, Verona, Cierre Edizioni, 1999; cit. p. 48.

entrambi i casi “Erano donne, madri, ragazze che, dopo un simile lavoro, fatto di ripetuti ritmici movimenti, erano attese a casa o per accudire alle faccende domestiche o per dei lavori nei campi...”¹⁶⁵

☞ Dal bosco alla città

Come si è più volte ricordato, il bosco del Montello, sul quale siede per buona sua parte il comune di Nervesa della Battaglia, era stato soggetto al dominio della Repubblica di Venezia per quattro secoli, e passò sotto il dominio austriaco nel XIX secolo; specialmente la Serenissima applicava rigidissime leggi che ne tutelavano la gestione, vietando a chicchessia di inoltrarsi nella selva, dalla quale i Veneziani, messo a punto un piano di coltivazione che mirava alla preservazione del bosco, prelevavano legnami per il proprio Arsenale. I locali conoscevano i rigidi divieti ma, stretti dalla morsa della fame, cercavano alternative per integrare i magri guadagni che derivavano loro dalla coltivazione della terra, e vedevano nell’ambiente boschivo un giacimento di prodotti che non forniva la pianura e che potevano loro fruttare qualcosa:

Padri di famiglia laboriosi al telaio, folladori, tintori, in breve si ritrovano costretti alla pratica diffusa del piccolo furto campestre. Violano le leggi severe della Repubblica in materia di boschi, percorrono notte e giorno il Montello per cavarne poca legna da ardere, qualche fascinetta da commerciare in cambio di polenta, due bracciate di foglie cadute per lo strame, cercano funghi, spiccano more e frutti selvatici, tendono trappole alla selvaggina più piccola. (...) Qualcuno emigra e scende in città, magari raggiunge la capitale del Dominio sulle zattere che scendono la Piave per nutrire i tronchi dell’Arsenale”

Le leggi della Serenissima in merito sono severissime: Gino, un mio informatore, rimane colpito da una delle tante storie che ha sentito nel corso dei suoi anni, e che è rimasta legata indissolubilmente al Montello perché ha determinato il nome di una sua vallata, *La Busa dea Messa*:

G: Sto qua l’è un nome che esiste, insoma, *Busa dea Messa*, (*ha un libro tra le mani dove è raccontata questa storia*). L’è qua sul Montèl.

I: Dove sarisseo, eora?

G: L’è sua presa 13, verso nord, verso el Piave. E qua el parla proprio che ghe n’è sua Dorsale, ghe n’è la freccia che indica “*Busa dea Messa*”, e mi no savee gnanca mi parché l’avea sto nome, *Busa dea Messa*. Parché là é stat copà un fiòl che el ièra sempre sul Montèl, a funghi, a legna, questo e quel, e na guardia, che l’ora ghe n’èra e guardie, che me nono me raccontava, che ste guardie e spetava qua ‘so su l’acqua, sua brantèa de l’acqua che vièn do. E i ciapèa là, insoma, sta

¹⁶⁵ O. SOTTANA, *Usi e costumi di vita andata del mondo rurale trevigiano*; cit. p. 390.

gente che ndea far ... de legne. E sto pòro tosàt el ièra la coa so morosa, e lu par salvàr la so morosa el se ha mes corar. La guardia a ghe ha tirà. Eora, mi no savee gnanca mi sta storia dea *Busa dea Messa*, però el luogo dea Busa dea Messa el ghe n'è e, mi no son stat, ma...

I: Ma sta roba qua a sarie co ghe n'era i venessiani, prima dea legge Bertoini, eora? Che dopo i ha taià tut.

G: Sì, sì, sì. Co era dea Serenissima.

I: Ho capio. Che no podea ndàr dentro nessuno, gnanca ciòr legna, gnent.

G: No, no. E dopo me nono me raccontava che i ha taià de tuti, lori. E stat distruto el Montél, no ghe ièra pi nesuna pianta. Iera tuto erba, insuma, e basta. E dopo ha scumithià dopo a Guera Mondial, le cassie, e i castagni, e se ha ripopoeà, co chee piante eà. Parchè prima quee no esistea. E era solche querce. (...) E sta busa dea Messa l'è... l'è na zona che esiste, ecco, basta. L'ha ciapà el nome 'Busa dea Messa' parchè ogni tant i va a dir na Messa par ricordar sto fato, de sto fiòl che è stat sassinà, insuma. Par gent, che dopo a guardia la se ha... sì, la se ha pentì par tuta a vita, eco, parchè, ciò... ea magari varà sparà par intimorirlo, pa fermarlo, pa farghe na multa, e invese, l'è stat fatae. Eco.

Nel 1866 il Veneto è annesso all'Italia e di lì a poco, la legge Bertolini, come già più volte ricordato, decreta la distruzione totale del bosco, per tanto tempo salvaguardato per la sua ricchezza. Dopo l'attuazione del decreto del 1982 il Montello torna ad essere popolato, dai *bisnént*, i poverissimi contadini della zona che dalle sue terre cercheranno di trarre sostentamento, e torna ad essere percorso da quanti cercano, nonostante la devastazione del taglio a raso, i prodotti che offre questa terra, per guadagnarsi da vivere, proponendole a chi non le conosce o non ne dispone; erbe mangerecce, fiori, funghi, legna, perfino lo strame, ed altri sono i prodotti ambiti, la cui vendita, o scambio, per qualcuno, concorre al suo sostentamento; chi abita nel Montello, anche nei decenni successivi, darà vita ad un baratto, offrendo questi frutti del bosco in cambio di altre risorse necessarie, che le condizioni di campagna fornivano con maggiore facilità, come racconta Orlandina:

Sì, ah. Parchè anca me 'sia chealtra, me 'sia Bianca, quassù, e ndea 'so, la stagione dei fichi, de ste èrbe spontanee, de sti rustigòt, e i li portea... le ndava su certe case, anca da medici, da gente che a conoscea. Opure i portea 'so, in campagna, i fea cambio con dela farina, parchè qua, sul bosco, no ghe n'era... la campagna, la fruttea de più, no? Eora lore le portea sta roba da qua, e le contraccambia, le contrattea.

Quasi sempre, quando non si trattava di legna, erano le donne ad ingegnarsi in questi baratti, il cui ricavato contribuiva a dare un po' di respiro alle provate economie domestiche; si evolveranno, in parte, in commercio vero e proprio, che avrà luogo nei mercati o, come accennato sopra, attraverso delle temporanee venditrici porta a porta,

che si rivolgeranno ad una clientela più benestante, oppure a trattorie e ristoranti, i quali cercavano funghi ed erbe spontanee per integrarle nei propri menù. Nei mercati, per la verità, molte famiglie, fino ad anni successivi alla seconda guerra mondiale, andavano a proporre prodotti che potevano offrire, per venderli o scambiarli con altri necessari: “Precedentemente al 1940 il mercato aveva un volto suo particolare che si trascinava dietro vecchie usanze. Gli interessati a questo piccolo commercio erano solitamente i raccoglitori di uova, burro, pollame e molto spesso di ortaggi in proprio o che comperavano presso altre famiglie.”¹⁶⁶ Anche Nervesa è annoverato tra i mercati della zona, luogo di scambio dove affluiva la merce dei contadini ma anche, appunto, parte di quei raccolti spontanei che venivano proposti anche in quell’occasione. Non soltanto il bosco, comunque, regalava prodotti che potevano essere mercanteggiati: anche le donne di campagna cercavano le erbe che crescevano spontaneamente nei campi, nei luoghi incolti, e che erano un apprezzato compendio delle diete di allora, come di quella di oggi; si trattava di *radicio botón*, *radicèe*, *rosoine*, *sciopét*. Miranda ricorda come la madre, classe 1900, raccogliesse queste piante mangerecce per venderle ricavando qualcosa di necessario alla propria famiglia:

I: E ghe n’èra tante persone, come te me ha dita to mama, che ndava a raccògliar ste èrbe per vendarle?

M: Ben, mi no so de quele altre. Ce n’erano, sì, ma mia mama tante volte andava a vendarle.

I: Ndavea anca su pal bòsc a ciòrle?

M: No, su pal bosco ndava a ciòr castagane, quando era el momento.

I: Ndavea vendar anca quee?

M: No, no. Par uso familia.

I: Ah, ho capio. E quee che a vendea, invesse, a le cioea su sui campi?

M: Sì, sì. E con quel che prendeva dele èrbe, intanto, la compra magari l’òio per condirle, quando se le magnava noaltri, o che comprava, màgari, qualche cos’altro, un pacheto di tabacco, portava a casa, al mio papà, perché ghe piasea fumàr. Aveva fato la guera, era stato coi soldati e, insoma, el se era abituà a fumàr. E qualche volta mia mamma non ce la faceva di comprare il tabacco, elora erano anche litigi. Era dura la vita.

I: Che èrbe èree?

N: Spontanee, così. Le lavava, le preparava, e poi pronte andava a venderle. A conossea qualche signora che ghe le domandéa.

I: Qua dea zona?

¹⁶⁶ *Ivi*, p. 409.

M: Sì, sì. Abitavano magari a Nervesa, che non potevano andare, che no e avea temp. “Me le porti, per piacere”, e mia mama gliele portava.

I: E che èrbe èree? No te te ricorda?

M: Come quee che ghe n'è qua. Radicèe, rosoline, radicio botón... quelle più crepolose, buone anche quelle.¹⁶⁷

In mezzo secolo la raccolta si era maggiormente organizzata e Gino mi racconta che nel corso della seconda guerra mondiale c'erano molti funghi nel Montello, che alcune famiglie prelevavano in grandi quantità, in previsione di vendite ai ristoranti, o nelle città, come Treviso e Venezia:

G: Comunque, qua a Bavaria, se parla nel tempo dea guera, l'ultima seconda guera mondiàl, qua, quei che veramente i ndea su sul Montèl pa raccògliar... specialmente l'ora dei ciodét, che ghe iéra pì abondansa, ma anca l'ora co i brisòt, i ghe ciamea, la brisa, quea pi granda, i fonc rossi, i còchi, i barbón, tante quaità che adès no, i see sogna pì. E ora, chei tempi là, fin el '45, '46 i ghe ièra, e dopo i é sparidi, dopo no... le vegnù fate e strade, l'é vegnù popoeà de pì. Parchè na òlta era tuti sentieri che ndea su sul Montél, tant'é vera che o che i ndea su co na mussa, ghe ièra i Da Re, che i ndea su co na mussa; eora i metea insima na tina, un tinasèl, insoma, no na gran... ma però, eora i ndea su là onde che l'é l'incrocio che, cossa eo... el Pettiroso,chel là, sua 9. Là ghe n'é un incrocio, la presa 9, là ghe n'è el Pittiroso, eora là, i se fermea là. Na volta iéra tut un stradonél, no esistia strada, là. A strada e iéra solche e prese, che traversava, e ndava zo, basta. E là i se fermea, eora chi che vegnea su daa mattina, coa sesta, coe seste; parchè i catea sestade lora, parchè no i è fa dè, che ghe n'é e machine, comodità, vien su Treviso, Venethia...tuti va sul Montèl! Na òlta pa ndar sul Montèl te partia da qua a piè. Pensa che mi ndee lassù, dal Pettiroso eà, o anca pi insù, e se caminea, insoma; dopo se vien 'so e, ghe voea gambe! Par quea che dè, no camine pi! Le ho frugade!

Ad: Ma, scusa, na tina de funghi?

G: Eh, sì.

I: Ma ghe n'era anca quei che ndea vendarli, no?

G: Sì, quei del bòsc. Come là, la mama che parla ea (*la mamma di Ilario*), i pì tant i vendea, parché, ciò, soldi, no ghe ièra mia soldi...

I: Cossa i vendea, ai ristoranti?

G: No, a sti qua che i li portea Venessia.

Nel frattempo, infatti, molte donne, pare quasi esclusivamente del bavarese, avevano iniziato ad andare nelle grandi città a vendere i prodotti spontanei che offriva la loro zona di provenienza, specialmente il Montello, oltre ad altri, frutto del lavoro contadino: erano lavoratrici fuori sede, che ogni giorno, o alcuni giorni a settimana partivano

¹⁶⁷ Si riferisce a quello che in una'altra occasione chiamerà *gars*, credo, ossia il *Sonchus oleraceum* o Grespino comune.

all'alba per recarsi a proporre questa loro merce a Treviso, ma specialmente a Venezia, da subito meta prediletta per questi commerci. Io non ho trovato una bibliografia in merito, praticamente nulla che accenni in maniera specifica a queste "donne dei fiori", come le chiama Norma Follina, una scrittrice locale in un suo romanzo¹⁶⁸, che in parte le ritrae; ho avuto modo di parlare con la gente che le ha conosciute e con tre di loro direttamente, appartenenti, se così si può definire, alla seconda generazione di venditrici: sono Giselda, Natalina e Bruna, donne ormai anziane che a Venezia e a questo lavoro hanno consacrato la loro esistenza, alcune riuscendo a trasferirlo, poi, ai figli, che lo continuano, sebbene con modalità diverse e ammodernate sotto vari aspetti, dal sistema di approvvigionamento merci, ai mezzi con cui raggiungere il luogo di lavoro. Ciò che emerge in relazione a questo fenomeno, come accennato, è che fosse assolutamente circoscritto, non al comune di Nervesa, bensì alla singola frazione di Bavaria, dove pare nascere ed esaurirsi. Bruna mi racconta che tutte le "donne dei fiori" che circolavano a Venezia erano bavaresi, compaesane dunque, che si conoscevano bene tra loro:

I: Ve conoscevi tute, insoma?

B: Sì, se era tute da là, se se conossea, sì! Oddio, se èra in tante. A sa che se ièra in tante?

I: Ma da Bavaria o da altri posti?

B: Tute da Bavaria.

I: Tute da Bavaria?

B: Tute da Bavaria.

I: Chi ghe n'èra?

B: Eora, ghe ièra, ndemo par drio man: mi, me mama, me zia Olga, me 'sia Gina, me 'sia Adele, la Laura, la Natalina, la Solange, la Lidia e dopo la Maria Cea, e dopo la Giselda, la Luciana dopo, e la Maria Baraca, so suocera dea Giselda. Lore e era e prime: a Maria Baraca, me nòna, a Milia Spassira, so mama dea Nataina, dopo ghe n'èra so mama dea Ana Taliana, de Da Re.

I: Insoma, sta qua l'è na roba che ha inventà quee da Bavaria?

B: Sì, l'è na roba proprio, nata là. Sì, sì, l'è nassua là. El fato l'è che l'è nassua là parché ghe ièra tanta miseria, saea? Parché lavoro no ghen ièra.

Bavaria non era certo l'unico borgo della campagna veneta, ad inizio Novecento, ad essere stretto nella morsa della miseria e della fame, ma alcune donne di questo paesino, già abituate, come segnalato sopra, a trattare e contraccambiare localmente la propria

¹⁶⁸ N. FOLLINA, *Si dice*, Padova, Giano Editore, 2008.

merce, prendono, dunque, l’iniziativa di proporla ad un pubblico più vasto, e guardano alle città, “viste come luoghi di più abbondanti occasioni di lavoro”¹⁶⁹. Treviso, ma soprattutto Venezia, appunto, sono le mete da subito prescelte, dove poter offrire i propri prodotti. La linea ferroviaria, che allora attraversava il paese, contava una stazione nella località limitrofa di Giavera. Non mi è facile indicare con precisione in che anni abbia origine questo via-vai di venditrici, ma parlando con Bruna in proposito, lei mi chiarisce che la generazione che aveva intrapreso questo progetto era stata quella della sua nonna; progetto che aveva preso avvio certamente dopo la rinnovata possibilità di accedere al bosco, meta prevista per almeno parte dell’approvvigionamento, dunque approvata la riforma Bertolini, e dopo la creazione della linea ferroviaria locale, che, conduceva da Montebelluna a Susegana, passando appunto, per Giavera; nello specifico questo avviene nel secondo decennio del Novecento: “I lavori per la linea Montebelluna-Susegana si avviarono intorno al 20 gennaio 1915 e furono completati rapidamente, e cioè entro il 1916, soprattutto perché sollecitati dai comandi militari per lo spostamento di uomini e mezzi verso il fronte dell’Isonzo (...)”¹⁷⁰:

I: Ma praticamente a generassión che l’ha scumissà sarie quea de so nona?

B: Quea de me nona, sì. E èra e quatro, sinque pì vece. Duque e ièra: la Taliana, che ndea ‘so, dopo ghe ièra la Milia Spassira, me nona, la Maria Baracca, che ha tacà dopo, però, e dopo no me ricorde.

I: Parchè ea, eora, che ani sarà che l’ha scumisià?

B: Mi... me nona l’ha scumisià prima, che a ndava a ciapar el treno a Giavera, ea a ndava a ciapàr el treno a Giavera, a ndava fin al Ponte dea Priula, e dopo e cambiava e e ndava via... ma l’ora mi no ndave, ière picenina, proprio. So che a ndava aa stassión de Giavera (...) el pì l’è ndate via cussì; dopo quee che ndea Treviso, come la Giulia Iacomea. (...) Ciò, me nona... le vece le vea scumisià, pense, a ndar via, cussì, co do, tre vòvi; na volta se vendea anca òvi, se portea ‘so poeatri.

Da questa prima generazione di “pioniere”, prendono le mosse le venditrici successive, figlie e nipoti, generalmente, che seguiranno le orme delle parenti più anziane. Bruna comincia giovanissima ad accompagnare la nonna a Venezia, la quale dev’essere una delle prime ad aver iniziato l’attività: “Ben, vee me nona, prima, che ho scumissià co me nona, che ere talmente picenina: son ndata a Venessia a prima volta che varò vu dodese ani, sui dodese ani, insoma. A quatordeese ndee mi soea.” Giselda era la nuora di

¹⁶⁹ U. BERNARDI, *Paese Veneto. Dalla cultura contadina al capitalismo popolare*; cit. p. 29.

¹⁷⁰ P. ZANATTA, *Giavera fra Otto e Novecento*, in *Giavera del Montello. Una chiesa e la sua comunità nel tempo*, Treviso, Edizioni Antilia, 2010, pp. 161-223; cit. p. 193.

Maria, ed inizia ad entrare nel giro proprio accompagnando la suocera, anch'essa tra le prime ad avventurarsi in questa forma di commercio:

I: Ma de sòito chi che ndea far sto lavoro qua, aveo sempre qualcuno che lo vea fat prima, de fameia, come ea vea so suocera?

G: Eh, no so in che modo che apie scumithià me suocera. Mi son ndata parchè ghe n'èra me suocera, ma me suocera no so chi che la apie... che la apie scumithià. Me par che la ndea qua, nei dintorni, a vendar... rust, i ndea par qua...

È così che si avviava un giro fisso di venditrici che regolarmente fanno il loro ingresso a Venezia:

G: Eh, càspita! E vedea tute, te sa, noaltre se ndea do... un poche de mal ciapade, parché te sa, te te metea su... fret, piova, acqua alta.

I: Tuti i giorni, eora, 'so a Venezia?

G: Eh, prima se ndea tre dì. I primi tempi, quando che ha scumithià co so nòna, se ndea quasi ogni dì, dopo no.

Inizialmente, alcune si recano in città tutti i giorni, altre a giorni alterni, riservandone altri per procurarsi la merce, il che, almeno in principio, consisteva prevalentemente nella raccolta di piante e fiori boschivi e nel rifornirsi di uova, che avrebbero,



pure, venduto. Alcune saranno aiutate dai famigliari a procurarsi la merce da vendere, altre si ritroveranno a farlo la sera, una volta rientrate in paese dalla città, dove dovranno ritornare il giorno successivo.

Come accennato, la prima generazione di venditrici, fa riferimento sulla stazione ferroviaria di Giavera del Montello, che però sarà chiusa definitivamente nel 1966, ma che già dal secondo dopoguerra aveva conosciuto una drastica riduzione delle corse previste, non risultando più fruibile alle Baveresi. Successivamente, la fermata di riferimento sarà Spresiano, che si trova a circa 8 km da Bavaria; tragitto, questo, che le venditrici raggiungeranno inizialmente in bicicletta, trainando un carretto sul quale poggiare i cesti di roba che si sarebbe dovuto vendere; qualcuna raggiungeva la stazione addirittura a piedi, spingendo una carriola sulla quale aveva appoggiato la sua merce. In seguito si avvicenderanno altri mezzi, coi quali raggiungere la stazione: la moto col sidecar, l'Ape, l'auto e infine i furgoni, per mezzo dei quali si raggiungerà, come oggi,

direttamente la laguna. Bruna, che inizia il suo lavoro agli inizi degli anni Quaranta, racconta i primi viaggi, nei quali partiva in bici dalla natia Bavaria; negli anni a seguire, alcuni dopo il matrimonio si trasferirà a Spresiano:

I: Ma ndar a Venezia, invesse, all'inizio come fea?

B: All'inizio mi vegnee su in bicicletta fin qua a Spresiàn.

I: Ma eora ea l'ha scumissia che a ndea in bicicletta a Spresiàn, e dopo, invesse... fin a che ani?

B: Fin che son vegnesta qua a Spresiàn, son sempre vegnesta in bicicletta, anca quando che ière sposada.

I: E e borse come le portavea? Le caricava in qualche modo?

B: Sul carét, in bicicletta.

I: Ah, col carét?!

B: Se vegnea 'so col carét, in bicicletta. (...) Na volta ghe ièra a bicicletta, no ghe ièra altro. Quande che von comprà... prima roba che ha comprà, me mario ha comprà na moto Gussi, eh, usa¹⁷¹, da Vito Bandiera. L'ha comprà sta moto e in fianco dea moto l'ha fat na carossèa. Dopo ho comprà el càmion, el camionsìn. Na machina, l'ha taiada e fata camionsìn, sempre usa, parchè... no ghe ièra mia schèi, son ndati vanti cussì.

Praticamente sempre la partenza avveniva col primo treno del mattino: “Dunque se ciapava el treno dee do e dièse e se rivava qua ae tre e dièse, tre e un quarto, se rivava a Spresiàn. E se partiva col treno dee cinque manca dièse o e cinque e dièse. El primo che partìa da qua.” Giselda inizia più tardi, sul finire degli anni Cinquanta e si risparmia il viaggio in bicicletta, avendo a disposizione altri mezzi, come l'Ape e poi, come tutte, negli anni successivi, l'auto, con la quale raggiungevano, talvolta, la stazione più grande di Treviso, città in cui, in certe circostanze, si rifornivano di fiori per poi partire alla volta di Venezia. Lei ricorda, però, chi, della generazione precedente, oltre alla bicicletta, come la suocera Maria, usava il carro, *el cariolón*, per raggiungere Spresiano e poter prendere il treno, come la Taliana, un'altra storica venditrice del paese, una delle iniziatrici:

I: Eora ea a ndea a Spresiàn, dopo, a ciapar el treno?

G: Sì, in printhipio se ndea a Spresiàn, ma dopo son nate a Treviso, e dopo, tante olte, son nate in machina a Venethia, parché, eora...

I: Eora ea l'ha dita che l'ha scumissia nei ani sessanta, e da subito a ndea in machina a Spresiàn, o prima...?

G: No prima, se ndea a Spresiàn, anca co ghe n'era me suocera, e dopo...

¹⁷¹ È un modo di dire che nel dialetto locale significa “usato”.

I: Ma co a machina già, eora?

G: Sì, sì. Ben, na òlta...

O: Co a lambretta, te vea prima, no te vea...?

G: La Ape. Prima, ma prima la ndea..., to nòna, to 'sia, la ndea in bicicletta, satu, a Spresiàn?

O: Eco, pensa.

G: E la Taliana, la ndea do col cariolón, che el ndea do anca Primo.

Queste donne portavano con sé una mole non indifferente di peso, contenuto nelle ceste, due portate in spalla col *bigòl*, un lungo bastone che si appoggiava, appunto, alle spalle e alle cui estremità erano legate le due ceste. Questo carico di peso, oltre un certo limite, comportava il pagamento di una tassa ulteriore nel treno, oltre al normale biglietto per il viaggiatore: “Eh, se pagava el bagaglio, bagaglio apresso. Fin a do seste no te pagava mai gnente. Però se te portava ‘so i fasci de verde, che mi portee ‘so anca tant verde, in primavera, l’ulibustro, el biancospino, la spirèa.”

Le venditrici di prima generazione, dunque, si erano avventurate alla volta della città con pochi prodotti da offrire, quelli che poteva fornire loro una campagna spremuta dai contadini che versavano nella fame e povertà, e quelli che riuscivano a racimolare raccogliendo ciò che spontaneamente cresceva sul Montello:

G: Fiori e vòvi, portee, poastri, quando che ghe nèra me suocera.

O: I polli, i comprea i polli, dopo i ghe sporchea le satine co a terra, pa far vedar che i era ruspanti, no?

G: Sì! Allora a matina bonora te ndea portàr... finchè ghe n’èra me suocera.

Per quanto concerne la generazione successiva, della quale ho testimonianza diretta, continua certamente la vendita delle uova, che le commercianti si procuravano acquistandole dalle famiglie e dai negozi del circondario, specialmente in tempo di guerra quando, come dice Bruna, la gente cercava di acquistare cibo, perché ce n’era bisogno:

I: Ma i òvi dove li tovavi? Vostri?

B: Eh, se ndava pa e case, eh, se ndava pa e case comprarli, sì. E dopo dee case se ndava anca pa e boteghe, se fasea anca e boteghe e se ndava tòrli anca sue boteghe.

I: Pensa. Dopo ndessi ‘so e ghe n’era i grossisti ‘so, eora?

B: Dopo, in tempo de guera, se portava via un poc de tut, parché ghe iera bisogno anca de magnàr; se portava via poeastri, se portava via òvi.

I: Quant peso vessi?!

B: Eh, sue spae, tant. Fin tre seste de òvi, ndava via. Do col bigòl e uno in brasso.

È confermata, dunque, anche la vendita del pollame, sia da Giselda che da Bruna, la quale asserisce: “Se i copava e se i peava. Se i comprea pae fameie. Ghe n’èra sempre chi che vendea qualche poeastro, parchè ghe n’èra bisogno.” La vendita dei polli, come di altro carname, però, in tempo di guerra, era sottoposta al vincolo del dazio: “Co se ndava fora co i poeastri, bisogna pagar el dassio, se a portava via saeami, roba de carnami, bisognava, pagàr el dassio e el ièra in stassión a Venessia, el dassio.”; questa imposta implicava, chiaramente, l’obbligo di un pagamento ulteriore che, alcune veditrici, cercavano di aggirare con qualche accorgimento, magari imboscando la merce sotto i vestiti:

G: Sì! E mi, co tre chii de, de, de polpa de vedèl... pa passar pal dathio!

O: Eh, sì, l’era el dazio, i dovea passàr, no? I fea i controlli...

G: Co la carne no te podea mi, eh! I vòvi sì, e i polastri, gnanca, te tochea pesarli. Ma finchè ghe n’èra a me madona, te sa, ela la ndea... e mi passee inosservata, col thest de vòvi sue spale, co un tabaro, parchè “Signora!...” i vegnea là e i me disea “Vara che go, un bel cappotto, ‘so, Maria (?)” e mi ghe disea “No ste, mo, ciòr chea roba là” No, satu, par gnent, parchè la ghe portea do un polastro, satu? Parchè te sa, che l’è sempre stata generosa? Eora “Maria, no me piase mia, satu, to niòra” Parchè ea la vea tute e so cose, e la fea pecà, e li ghe dea... (...) Sì, e se ha indegnà cussita, de cossàr. A vendea questo, a vendea quel, e dopo, in tempo de guèra l’è scumithià el mercato nero, elora le portea via questo, e portea via chealtro...

O: Le ndea via col buro dentro pal regiseno, par dir.

G: Eh, ciò. I salami, no te podea... e ho dita, co tre chii de carne che ndea fòra, che no vee pi qua (*nel petto*), te pol imaginarte...

Bruna ricorda che anche le sigarette erano una merce trattata, tra le altre cose, da queste venditrici, che a volte si trovavano a fare i conti anche con la furberia di alcuni presunti acquirenti, che non si dimostravano tali, rubando loro la mercanzia con dei raggiri:

B: Me ricorde chea volta, ièra tempo de guera, e se portea ‘so e sigarete, pa quea so che vee quatòrdese ani, parchè son ndata prma de quatòrdese nai. Eora son ndata a Treviso in bicicleta, ho ciapà a ferovia e ho portà ‘so ste sigarete, e ghe iera un deinquente che me n’ha portà via un paco, capissea? El me ha robae, come. Parchè el me ha dita “A spete che vae su tòrghe i schèi” invesse e ièra do entrate e mi no l’ho pì trovà. L’ho trovà, dopo, el se vea impegnà pagarme, ma eora, no el me ha mai pagà. Comunque, dai.

I: E e sigarete, dove le vendea?

B: Lora ghe ièra i tabachini che i le vendea. Se ndava pa i tabachini comprarle e dopo se e portava ‘so, se e vendea a quei che i vendea a e strade.

Per quanto concerne le piante, il Montello forniva spontaneamente alcune varietà che venivano raccolte e vendute erano: *rust*, *primue*, le *talèe de geranio*, erica, *vioete*, bosso, margherite, *fràgoe*, *campanèe* o bucaneve, *secamoro*, *sfelde* e *spirèa*, cioè “El biancospino. Eh, se ghe ciamava spirèa, na volta”; e come specifica Orlandina “Sì, parchè ogni stagion l’avea la soa... eora dee fragole, dee margherite, dei funghi... ogni stagione, vegnea cambià drio a stagione.” Alcune venditrici raccoglievano i *bruscàndoi*, ma quelli “te dovea portarli pae trattorie” e non tutte attuavano questo tipo di vendita. In questa raccolta erano aiutate, talvolta, dai ragazzini, magari parenti, che ricevevano qualche piccolo compenso in cambio del loro contributo, come ricorda un’interlocutrice allora piccola, che veniva coinvolta in prima persona:

O: Certi i portea ‘so anca ste robe spontanee, ancora so suocera, che me ricorde che anca noialtri, da bambini, se ndea trovarghe le margherite, e dopo i fea mazzetti e i portea ‘so, e le fragole.

G: Sì, i sparasi, le primule.

O: Dopo te rivea qua, e le fragole le era massa mature, le era massa crude, o le èra...

I: Bisognea selezionarle.

O: Ben, dopo sì. Cussì dopo la me dea qualcosa a noialtri bambini, no? Tosatèi, che se era qua in giro, così. E lore le portea ‘so, ah.

Nel Montello si trovavano anche i mughetti, che “i li trovea chi che i èra dal posto e dopo i me i portava ‘so, i me e vendeva. Però quei che se ndea trovar noaltre, proprio, se ndava su a Nove.” Infatti, queste donne, cominciano ad organizzarsi per cercare prodotti alternativi ed ulteriori da offrire alla propria clientela che, evidentemente, si va consolidando; a questo scopo le rivenditrici esplorano posti diversi rispetto al circondario fino allora battuto; giungono, per esempio, in Cansiglio, dove colgono i ciclamini, oppure cercano bucaneve e ellebori che “Se ndava su par Cornuda, quei se ndava trovarsei noaltri.”, o, ancora, sul Monfenera o a Montaner. Inizialmente anche la distanza considerevole che le separa da questi luoghi, è percorsa in bicicletta:

B: Co ière toseta, ma toseta proprio, ndave co me ‘sio, co me ‘sii, insoma, prima de tut. Dopo ndave anca soea, quando che vee quatòrdese, quindese ani, eh.

I: Ma eora, come ndessi?

B: Se ndava su in bicicleta e prime volte, bicicleta.

I: Fin Vitorio Veneto?

B: Fin a Nove, sora Vitorio Veneto. Dopo, in fianco, ghe ièra i cosi, i bòsc de mugheti.

Anche le Pianezze sono esplorate, e raggiunte sempre in bicicletta:

Se ndea a vendarla, sì, dopo se ndea a vendarla. Dopo se ndea a narcisi sue pianesse. I primi fiori che son ndata son ndata a narcisi sue Pianesse, ma ièrè proprio picenina lora, varò vu dièse, dodese ani. Se ndava su in bicicletta fin a Valdobiadene, dopo se metea ‘so a bicicletta e se ndea su par na mulatièra, perché no ièra gnancora fata a strada, che ndava su. Dopo i ha fat a strada, eora se ndea su in machina; se ndea a genziane, a genzianelle, piccole, quee da tèra.

Alcune donne erano favorite dalla presenza di persone che le aiutavano nella ricerca, come Bruna, che parla degli zii e dei genitori; oppure c’è chi era appoggiata dal marito, come Giselda racconta accadere ad una sua collega: “El ndea catarghe la roba lu, el ndea catàr ciclamini, el ndea a Montanera, i vegnea casa co quatro, sinque thest sua bicicletta. O el ndea in ndea in Cansiglio.”

Con tutti i fiori che venivano raccolti “Se fea tuti maseti picenini, e te ndea vendarli. (...) Ghe piase anca des i fiór semplici a Venessia.” Un prodotto che il Montello forniva abbondantemente era il pungitopo, i *rust*, di cui in linea di massima non venivano raccolti i fusti giovani, che potevano essere venduti ad alberghi o a trattorie perché mangerecci, ma la pianta adulta, la quale, negli anni, subiva una lavorazione del tutto particolare: “I rust, naturalmente, parché, sei incoeorìa e dopo se fea e baete de poistiroeo, ma pi avanti, se tratta tanti ani dopo”. Venivano, dunque colorati e abbelliti per fungere da accompagnamento ai vari fiori, specialmente sotto le feste. La cosa accade a tutt’oggi, ma con materie prime diverse rispetto agli inizi:

B: El pungitopo, ma eora quel se fasea co a vernise e a polvere dorata, i fa ancora des. Prima se fasea co a porporina, che i ghe ciamea... però a ièra in polvare. Bisognea misiarla, co a rese e a benzina. (...) Se o missiava co a vernise e se butava sora vernise e benzina, parchè adès ghe n’è altri prodoti, e se faseva, se butea sora ste baete, e se taca e se vendeva, sempre soto nadàl, però, vegnea fato che lavoro là. E baete de poistirèo, see incoeoriva quee, parchè le è bianche; se e fea rosse, rosa, ceeste, se e fea tanti coeori, insoma. Sì.

I: E come funzionea? Le preparavi do di prima no?

B: No, no, momentanea, sempre, anca quea. Rivee casa, me fee i dorati, butee subito che i se sughesse, parché i se sughea anca subito, presto.

I: Ma eora a far ste robe qua dorate avé scumissia un po’ più tardi?

B: Dorate on sempre fate da... sempre.

I: Ma i pungitopo li trovava sul Montèl?

B: Sì, se i trovava sul bosc. Anca des, fen el dorato, però adès te trova i fusti pronti, i femo rivar dirèti, tut missià, te fa presto. No sa pi da odór de vernise come na volta.

I: Co a benzina, l’ha dita?

B: Na volta si, se fasea coa benzina e vernise, no? Parchè si no l'òio taca, no se suga se no te ghe buta a vernise.

Nei primi anni, le venditrici di prima generazione, e in parte anche quelle successive che iniziano più giovani il mestiere, a Venezia, erano sostanzialmente ambulanti e, in quanto tali, il loro mestiere consisteva nel vagare per la città proponendo la propria merce, come racconta Bruna: “Mi, prima, se era ambulanti e se caminava dapartuto, par tute e strade, se fasea tut, se conosea... col bigòl.” Sanga scrive che “È stato autorevolmente notato che, nell’Alto Medioevo, le figure del ladro e del mercante si identificavano. Anche in seguito la pratica del vagabondaggio mantiene il merciaio ambulante nell’orbita della marginalità storica.”¹⁷² Per queste donne, come si vedrà, l’essere ambulanti costituisce solo una prima tappa del loro percorso professionale, che confluirà presto nell’acquisizione di una postazione fissa all’interno della città; la loro provenienza da una città vicina, nella quale tornavano giornalmente per condurre la loro vita oltre il lavoro, poi, non permette che abbiano a che fare nemmeno col fenomeno del vagabondaggio, né, a mio parere di essere inserite in una categoria di marginali, dei quali non condividono atteggiamenti questuanti, né furbeschi, né la messa in circolo di un gergo chiuso, che ricalchi la necessità di sentirsi distinte in maniera particolare rispetto al mondo della città lagunare che, probabilmente, non sentivano così estraneo, in quanto: “Il gergo è inerente alla condizione marginale, connota linguisticamente il gruppo che, forte di questo pluralismo linguistico, si sente più libero e non inferiore agli altri.”¹⁷³

Per esercitare questa professione di ambulante era necessario essere in possesso di una licenza, che veniva rilasciata dal comune di provenienza, oltre ad un permesso rilasciato da quello di Venezia:

I: E prima che no a vea el posto fisso, ghe voea a licenza o stesso?

B: Sì, la licensa ambueante, riasciada dal comune nostro.

I: Eora già so nòna l’avea sta licensa co a ndava ‘so?

B: Sì, sì.

I: Chi la rilasciava?

B: Mi ho scumissia co a licensa de me nòno, parchè ière talemente picenina, che el me vea fat a dèega. E dopo...

I: Ma el comune nostro, quel de Nervesa?

¹⁷² G. SANGA, *La stampa e la piazza. I Remondini e gli ambulanti tesini*, in *L’editoria del ‘700 e i Remondini*, M. Infelise e P. Marini (a cura di), Bassano del Grappa, Ghedina & Tassotti, 1992, pp. 197-205; cit. p. 198.

¹⁷³ M. PORCELLA, *Con arte e con inganno*; cit. p. 48.

B: De Nervesa, i riasciava e license i comuni, lora. E dopo el permesso bisognea andar farlo Venessia. Eora se fea el permesso mese per mese, a Venessia, parchè no i te concedea, saea, tant... adès i te o fa, adès l'è stabile, ades l'è par sempre, parchè i te ha dat a concession... capissea? Adès l'è stabile.

Le colleghe, chiaramente, tentavano di stare lontane le une dalle altre, in modo da cercare di trattare con una fetta di clienti esclusiva, perché condividere gli acquirenti significava, ovviamente, condividere anche i guadagni:

E dopo se caminava sempre, e dee volte se se trovava anca insieme, ma quando che una ièra qua, a se spostava e a ndava da naltra parte, perché l'è logico; se pì no ghe n'è un passaggio che ghe n'è tant lavoro, come dee volte ghe ièra el passaggio a Rialto dal vaporetto, mi e a Laura Spassira, se se trovava tante volte insieme.

Successivamente, assieme a licenza e permesso, era assegnato ad ogni venditrice un posto fisso della città, all'interno della quale esercitare il proprio commercio, dunque con un eventuale banchetto stabile e senza dover trasportare la merce per ponti e calli; il rispetto di questi confini, secondo quanto racconta Giselda, era sottoposto a controlli abbastanza rigidi, e superare i limiti concessi, invadendo un territorio che non corrispondeva, sulla carta, a quello assegnato, comportava una multa. Poteva nascere, talvolta, una qualche gelosia, perché una zona poteva essere considerata, per vari motivi, più esposta a potenziali guadagni rispetto ad un'altra. Natalina stava a Santa Maria del Giglio, e Giselda vicino alla stazione ferroviaria, nella zona del ponte delle guglie:

G: Sì, eora, quando che e prime volte me vegnea da piandar, cossa, eora a me disea “Va par qua, va par là, va portar i vòvi...” E dopo se te ndea fòra te ciapea le multe. Parchè, che no te crede che te stesse là a far quel che... se te travessea sta linea qua, te vea la multa!

I: Eora vessi proprio e vostre zone, stabilie?

G: Eh, sì. Sì, sì, sì, zone stabilie. Mi ere quassù da... vithin aa stathion, aponte dee guglie, chealtre le era sul marcà, le era... dopo brontoé parché disea “Sul marcà te lavora de pì” Ma cossa vutu, no l'è stat possibile, parchè bisognea èssar ndati do, a Rialto, qua e là. Me suocera a disea “Ston qua, te vende do tre vòvi” Ma te tochea ndar... te fea de chee vite!

Bruna, invece, esercitava la sua professione a Rialto:

I: Ho capio. Eora, ea, dove eo che a ièra, come posto fisso?

B: Mi, posto fisso, pì tant ho sempre vuo Rialto, sempre stata a Rialto, sì.

I: A ciapea el vaporetto pa ndar a Rialto?

B: Sì, ciapee el vaporeto, se ciapa a barca, e se ndea ‘so coe seste, se ciapea el treno; ma el posto fisso el ièra a Rialto.

Queste venditrici dell’entroterra, che si riversavano nella città e che probabilmente apparivano donne semplici, ma appassionate ed esperte nel trattare la merce che proponevano, dovevano aver attirato, di fatto, la simpatia e l’attenzione dei clienti e dei residenti, svegliavano però, allo stesso tempo e di conseguenza, l’ira dei fioristi locali; questi ultimi, seccati di vedersi portar via il lavoro, attraverso una protesta avanzata presso il comune di Venezia, avevano ottenuto, se non il licenziamento completo delle concorrenti, almeno un parziale allontanamento: alle bavaresi, infatti, furono posti dei vincoli temporali, che proibivano loro di esercitare il loro commercio in città tutti i giorni. Alcune rinunciarono all’intera settimana lavorativa, altre, in alternativa, si erano viste assegnare delle postazioni a Mestre, nell’entroterra, in quelle giornate che non era possibile rimanere a Venezia:

B: Dopo i me ha date el posto fisso, i me ha segnà e giornae, che dopo i me vea segna soeo che due giorni aea settimana e dopo ho fat due giorni anca Mestre. Se faseva quatro giorni aea settimana.

I: E anca ea l’ha dita che l’è ndata a Mestre, eora, par qualche giorno?

B: Mi, no par qualche giorno, par ani.

I: Cioè, sì, qualche giorno aa settimana a fea?

B: Due. Prima faseva sie giorni a Venessia, dopo i me ha blocà, parchè i fioristi... se ièra massa tante, e i ha reclamà e i voea mandarme via. Via no i ha possu mandarme, parchè i èra massa tanti ani che se ndava. A ièra vegnua na roba fata... de tradission, insoma, capissea? E i me ha segnà do volte aa settimana, e do volte i me ha segnadi a Mestre.

Con gli anni, il commercio di alcune merci descritte sopra come pollame e uova, si integra, prima di cessare definitivamente, con quello dei fiori, non più solo spontanei, ma specialmente recisi e coltivati. Inizialmente a fornirli sono proprio alcune persone di Bavaria, compaesane che riceveranno chiaramente un compenso dalle venditrici a cui procurano i fiori: “Eh, lore e ndea taiarghee, e ghe e paghea, e dopo i le vendea, e dopo, a fine del mese, i ghe dea qualcosa a ste persone che le coltivate.” La maggior parte dei fiori, però, venivano comprati proprio da grossisti di Venezia: “Sì, pi tanto se comprava eà. Dopo che ha cessà i grossisti se va zo, se compra qua e se va ‘so co a barca, ma si no, na volta...” Quando terminano di vendere la povera merce che hanno portato dal loro paese, dunque, si recano ad acquistare i fiori dai grossisti, attirando una volta in più l’antipatia dei fioristi locali, che come dice Giselda “se i podea i me fusilea!”:

G: E mi vee da vegnar su, a portar i fiór quassù a cosso, ah, da Rialto vee da vegnar quassù. Eora ciapee el vaporet.

I: Parchè a ndea cior i fiór a Rialto?

G: Dai grossiste, ah. Eora se ndea, i primi tempi. Dopo no, parché ho dita... l'è vegnest fora, elora on abandonà. Dopo se ndea anca a Montebeuna. Dopo on abandonà Venethia parché, intanto i me vardea mal da morìr, parché te ndea dentro sul magasin, ghe n'èra anca i fioristi, ah! Eora me tochea star là a spetàr, e no parlàr, parché, te sa, lori i èra... i éra lori, ah.

O: Lori i vea so licenza, a so...

G: Sì, ma anca noaltri se vea a licenza. Ma lori i era del posto, ah, i éra locali.

O: Praticamente lore ndea 'so e le era dele intruse, no? Che ndava a vendar, che e ghe rovinava el mercato.

Successivamente, dunque, nell'esperienza di alcune venditrici, i grossisti di Venezia vengono sostituiti con altri fornitori, dislocati in paesi più vicini, dell'entroterra, come nel caso di Giselda, che parla specialmente di un certo Merotto:

G: Sì, ma dopo l'è vegnest el boom, che l'è vegnest fòra daa riviera, che i me mandea la roba, e lora là... dopo l'è egnest fora Merotto.

I: Dove iereo sto qua? L'éra un grossista?

G: Merotto? Par ndar su a Pieve.

Bruna, invece, continua a rifornirsi dai grossisti veneziani anche negli anni successivi, finché loro stessi non cessano l'attività, ed in seguito a questo, ormai appoggiata dai figli, lei trova nuove soluzioni:

I: E questo fin a che ani?

B: A sempre. Dunque, sarà, che no compremo pi fiori a Venessia, sarà vinti ani.

I: Ah, no tanto, proprio.

B: Sì, sarà vinti ani, che i ha smesso. Parché dopo è stat manco 'sente, manco lavoro, e a vede che tanti fioristi i ha serà, grossisti no ghe n'è pi, se ghe n'èra sinque, sie, prima i grossisti...

I: E dove eo che i éra i grossisti, a Venessia?

B: I éra lungo tuta a strada. Se cominciava su, in strada Nova, se vegnea 'so, 'so 'so dirèti, vanti, ogni tanti ghe n'èra uno, finalmente a Rialto, dopo no ghen era pi. Rialto, San Lio, saria stat, l'ultimo.

I: E quando che ve smesso là, eora, dopo, dove i cioessi i fiór, da grossisti, qua, dea zona?

B: Desso i compremo... se i femo rivàr, se i femo anca rivàr dall'Olanda, i riva daa Toscana, i riva da... i Napoetani, ghe die mi. E dopo compremo qua.

In alcuni casi, poi, alcuni dei fiori che venivano venduti erano coltivati personalmente dalle venditrici, come racconta Giselda: “Se coltivate anca noaltri, parchè le rose, specialmente, e le dalie, se impiantea, de tut, i garofanin, i tulipani...” E Bruna lo conferma:

I: E no l’ha mai coltivà, ea, i fiór che la vendea?

B: Sì, ho coltivà. In prinçipio se coltivava dalie, ‘sinie, fiordaliso, margherite, ochicristi, tute chee robe là. Vee impiantà rose; ho impiantà tante dalie. Son nata vanti tanti de chei ani co e dalie. Dalie, ‘sinie, taiete, margherite, fiordalisi.

Dal racconto di un’interlocutrice in maniera particolare, emerge la concorrenza che c’era tra le varie venditrici, conoscenti e compaesane, però pur sempre colleghe in competizione che ambivano tutte ad attirare l’attenzione dei veneziani, come sostiene Orlandina “Eh, ghe n’era antagonismo, anca tra de lori, ah. L’è vero el detto che ‘Chi è del mestiere mio no è amico mio’. Atù capio?” Giselda conferma e racconta:

G: Sì. Mi ère vissin aa stathión, sul pont dee guglie. Ma lore le te fea un giro! E ndea a Rialto, le vea naltro lavoro. E anca la xxx ... l’è ndata vissin a xxx¹⁷⁴, te pol imaginarte. No te lavora sote de ela! Se ti te vende a dièse, ea te vende a te vende a thinque, e tut un affar!

I: Ah, ghe n’era concorrenza anca tra de voaltre, insomma?

G: Mare cara! Te podea mandarme carità, che te me mandea! Ah, sì sì, concorentha fiò. E chi podea, quando che te ndea dentro sul magasin, ghe n’era na partida de fiór: chi che i ciapèa davanti, ti te era dadrio, no te ciapèa pi gnent, tuti soi “I ho ciapadi mi”.

I: Ah, ghe n’era tanta concorrenza, proprio.

G: Sì! Ah, chi che rivea primo...!

Lo spirito competitivo, secondo Giselda, emerge anche in occasione del rifornimento presso i grossisti, che erano spesso condivisi da buona parte delle donne: “Anca là, te ndea su pai càmillion e se i podea tirarse dos... cussità, l’èra, no ghe n’era rispetto par nessuno, tuti fea i so affari. E ti che te era là, te stea sentha! ‘Eh, i ho ciapadi mi!’”

Giselda mi spiega che secondo lei, di tanto in tanto, la concorrenza alimentava la malizia che a volte si insinuava nei rapporti tra le colleghe compaesane; qualcuna chiedeva un passaggio per la stazione ma, al bisogno, non ricambiava, oppure se altre avevano modo di procurare fiori per sé ma una, al contrario, era impossibilitata, non l’avrebbero aiutata: “Co a vea bisogno... E si no ‘Ah, na no... no ghen’ho no...’ ‘No posse vegnar su, me portetu casa do tre cosse?’ ‘Ah, na no, no ghe n’era no.’ Cussì.” La

¹⁷⁴ Ho ritenuto opportuno, in questo caso, non riportare i nomi reali citati dall’informatrice.

competizione, poi, portava, talvolta, ad ingegnarsi, magari cercando di proporre al pubblico qualche prodotto innovativo, che le altre non avevano o cercando, per lo meno, di batterle sul tempo attuando qualche piccola furbizia; Giselda racconta di averlo fatto, portando a vendere dei fasci di mandorli, che con un trucco riusciva a far fiorire prima del previsto:

G: Dopo no vee tuti, impiantà tuti mandolèr qua davanti? Che satu cos che vee? quando che i vea el bocolét, cusita, che spuntea, i ciapee, e i fee taiàr, e i metee al calt, ei sboccea. Eora ndee do co sti...

O: Co sti fasci de mandorli.

G: Eh. Elora, cara da Dio, “Eh ma, come mai che i è egnesti fora?” “Eh, parché son su na alta”, ghe ho dita mi, par quea che i é egenst fora. “Eh, parché el meo no l’è egnest fora gnent, eh”. “Eh, se sa – ghe ho dita mi – ma lassù l’è na alta.” Invesse vee metesti al calt, parchè i sbocesse, ah. E se no te fea cussita, còssa... Ma, ciò, se ghen vea impiantà tanti, elora... ma eora me iutea el tosàt, no l’èra che i òpie ciapai solche mi, i còsi, in tuti.

O: Sì, co l’aiuto dea fameia.

Racconti relativi specialmente ai primi anni del fenomeno, fanno emergere che a volte c’era una specie di circolo delle merci: si partiva per vendere cose che si portavano da casa, come si è visto, e se ne acquistavano altre in città, che erano, a loro volta, rivendute al paese, al ritorno a casa. Orlandina ricorda anche un caso diverso, che riguarda una delle venditrici più anziane, la quale doveva avere instaurato ormai un rapporto privilegiato con qualche albergo o ristorante suo cliente, dal quale riceveva in regalo della merce, del cibo, anche se non sempre fresco e di qualità, e che una volta a casa lei riciclava, producendo dei dolci da vendere in paese, all’uscita della chiesa:

O: Eora sta veceta la fea, me ricorde ancora, la vegnea fora daa cesa de Bavaria e la vendea a *chwingum*, e ciunghete, che l’èra na roba rara, no? Parchè a chiunga te te a compra a domenega, ma tanti i se a metea anca soto a toea, par risparmiarla! Eco, e dopo la fea, la fea dele paline co i òvi, eora se disea... parché la e fea co i òvi, magari ndati de mal, la fea de tut, insoma. La vea na baracheta e dentro ghe n’èra ogni ben de Dio. Se sère i òci ancora la vede.

G: Path, fa la cort!

O: E dopo la fea, appunto, ste palline, e co del cacao, dei biscòt veci...

G: Sì, co i ghe i dea a Venethia, quando che i vea un poca de roba.

O: Roba vansada, magari, sui ristoranti, dove che ea ndea portarghe dea roba. E la portea casa e dopo la vendea fòra, prima de vespro, aa domenega, e e vendea anca ste robe.

G: Sì, e lora, te pòl imaginarte, no ghe n’èra, eora te ndea e, na palanca e te ndea a ciòrte sta...

O: Sì, questo va fora dee èrbe, però, vui dir, sta gente, che ndea 'so e che portea su sta roba, che dopo i riciclea ancora, e i rivendea nel paese.

Bruna, invece, mi ha raccontato che quando lei era bambina, talvolta la nonna tornava da Venezia dove, oltre ad aver liquidato la sua merce, aveva acquistato del pesce, con l'intento di venderlo in paese; toccava proprio alla piccola Bruna passare di casa in casa a smerciarlo, non ricavandone in cambio denaro, che scarseggiava, ma altri alimenti:

B: Mi me ricorde, co me nona rivava ndave... parchè a rivava co un sestèl de pesse, i portava su anca el pesse da Venessia, no? Eora mi ndavo co a me baeanseta, e ere picenina, e ndave a torme el pesse e ndave a venderlo pa e fameie! Pa e case.

I: Cioè so nona a ndea a Venessia, a portea casa el pes...

B: E mi ndava a venderlo.

I: Ah, eora ghe n'era un scambio, a portea do roba da vendar là e a tornea su col pes.

B: e mi portee... ndee, chel poco de pesse, saea, sui oto, diese chii de roba sarà stat. Ben, insoma, i ghen toea do, tre eti par fameia, parchè l'ora mia... e i o toea co i òvi. Eh, no ghe n'era mia soldi, eh? Appunto, sì, sì.

Negli anni successivi, proprio Bruna, conoscerà un'altra forma di baratto, quando avrà integrato la vendita a Venezia, con altre attività, per ricavare ulteriori guadagni che le erano necessari. Viaggiando con la bici e il carretto collegato, si procurava delle mele a Treviso che vendeva casa per casa, guadagnandone del mais, che a sua volta rivendeva ai mulini:

B: (...) Se ndea anca a vendar pon, in bicicletta. Ndave Treviso, al marcà, all'ingrosso, comprave i pomi, e fasevo tute e fameie, cambio panoce. Pomi cambio panoce.

I: Ma eora pomi sempre compardi, no roba...?

B: Sempre comprai.

I: E e panoce l'é portava casa?

B: No, e panoce le vendee, dopo. Ghen vendee su e cose, dove che i comprea e panoce, ah, sui mulìn.

Chiedo a queste lavoratrici se ci fossero delle frasi particolari, dei modi di dire che usavano per attirare l'attenzione dei clienti, e vengo a sapere che sostanzialmente urlavano le loro offerte:

I: E quando che vendessi e vostre robe, ghe n'era delle frasi, par vendar, par attirar a gente?

B: Ah ben, pa attirar a gente se sigava!

I: E all'inissio cossa eo che... par ciamàr, l'ha dita che osava, cossa... quel che vendevi insoma?

B: Quel che se vendeva. "Sète garofani, cento lire!" e "Sinque gladiò, dièse gladiò dusemento!" E cussì, insoma, capissea?

Chiedo a Bruna anche se ci fossero dei periodi dell'anno che si rivelavano essere particolarmente floridi per le sue vendite, o altri, in cui, viceversa, non ci fosse molta affluenza di compratori; il Natale emerge come momento più propizio in assoluto:

I: E ghe ièra dee feste particoeari, che magari vendessi de più?

B: Sì, soto e feste. Se lavorava ben, na volta, de più de desso, parché ghe iéra pì popoeassión a Venessia, a èra el dopio, adès l'è dimesada. Comunque von sempre lavorà, pa quea. Venessia l'è sempre stata na cità abbastansa piacevole; anca, ghe piase i fiori, parchè no ghe n'è niente.

I: E el carnevâl, anca quel el ièra un periodo che vendessi bastansa?

B: No, no el ièra sentio come lavoro, come che no l'è sentio gnanca dèssò come lavoro, el carnevâl; el porta pì disturbo che lavoro, sì, però el porta anca sòldi, e quando che i porta soldi chealtri spende! (*ride*)

I: Parché, volatri lavoré coi residenti, eora?

B: Noaltri lavorón coi residenti, co i turisti no, assoeutamente. Noaltri el carnevâl, turisti, no centra niente. Ben che i vegne, sì; se chealtri lavora, dopo i spende, capissea? L'è logico.

I: Certo. E quindi i periodi che magari lavorassi de più cossa ièrei?

B: A Nadâl, sempre lavorà de pi. Nâdal pì de tut.

Da questo pezzo di intervista emerge, dunque, un'informazione rilevante: le venditrici lavoravano prevalentemente con i residenti, i Veneziani, che costituivano, dunque, la clientela, fissa e affezionata su cui facevano leva. I turisti non erano quasi considerati, perché di passaggio e meno interessati; avrebbero costituito, anzi, un elemento di confusione e disturbo che poteva riflettersi negativamente sull'attività, non fosse altro che il loro afflusso comportava entrate di denaro considerevoli in città, investite nelle attività dei Veneziani i quali, di conseguenza, potevano permettersi di spendere più soldi nella merce che offrivano le Bavaresi. In molti casi i clienti erano alberghi, gelaterie, ristoranti, ai quali le donne fornivano fiori, fragole e, all'inizio, uova. Qualcuna nelle trattorie e nei ristoranti portava i *bruscàndoi*. Questa è l'esperienza di Bruna in merito:

I: Ghe n'èra magari quando che a ndea 'so, avea qualche cliente, magari, fisso, qualche albergo, qualche persona in particoeare, che ndessi direttamente casa?

B: No... sì, se ndea sui alberghi, specie se scumissiea a portàr le fragoe sui alberghi e sue geaterie, e dopo quel che restea se vendea coa baeantheta, a èto, però se fea tute e geaterie aa matina.

I: Savessi già quee che vea bisogno?

B: Eh, te impara ti.

I: E me vièn in mente, magari qualche albergo, qualcosa, capitea che invesse de pagàr i ve dea qualcosa, fessi scambio?

B: No, no. I ha sempre pagà, sempre contanti. Laterie che se ghe portea i ovi, geaterie, pasticcerie... sempre pagà tuto in contanti. Dopo, quei che se vansava, se ndava pae fameie a vendarli. (...) Oddio, ghe ièra certi alberghi che i èra pi splendidi, e ghe ièra pi bassi, che te fasea un fià de manco, se fea meio che se podea archè, a roba a ghe vol vendua co te l'ha in man, no se pol mia tegnarla...



Qualche venditrice instaurava un rapporto particolare, magari, con i proprietari di questo o quel locale, e aveva qualche privilegio, come il caso di un'anziana collega di Giselda, alla quale era permesso di utilizzare i congelatori di un albergo, per depositare della merce che avrebbe venduto nei giorni a seguire, e che altrimenti non sarebbe durata:

Oh, l'ha fat un poc de tut. E dopo co andea a Venethia e no la vendea alora la assea sui alberghi, là in piatha dea Spagna, onde che ndee mi, e in frigo, in congelatòr. Dopo la ndea do, magari, anca oto, dièse di, parché prima... ma dopo l'éra vegnesta anca ea ansiana, la ndea quando che, quando che a podea, ma insomma...

Qualche donna di Bavaria, aveva iniziato a vendere uova, fiori e piante spontanee anche in mercati più vicini, come quello di Montebelluna; Laura C, da lì natia, e trasferitasi solo in un secondo momento a Bavaria, ricorda la presenza di una venditrice bavarese al mercato di Montebelluna, dove offriva la merce descritta; alcune venditrici si trovavano anche a Treviso, come questa compaesana di cui parla Giselda: “Eh, no, ma Iacomel l'ha sempre vendest de tut, anca a Traviso, (...) le portea do de tut: i bucaneve, su paa Madona Rocca, eà...”; ma anche le “veneziane”, come Bruna, per alcuni periodi avranno la licenza di vendere a Treviso, magari alla sera, e magari trattando prodotti diversi rispetto a Venezia:

I: E quindi ea vendea a Venezia, anca Treviso?

B: Treviso coi funghi, Venezia mai coi funghi, mai. Sempre fat marcà Treviso co i funghi.

I: Come mai?

B: Parchè se vea i posti là, von scumissia aver el marcà, el posto.

I: Però ghe n'era altre che portava funghi a Venessia o no?

B: Anca mi ho portà i porcini a Venessia, parchè e Treviso fee fadiga vendarli. Eora matina presto, prima ancora, co iera e quatro, ciaveve el primo treno che partia par Venessia, e tornee in drio quando che ièra e sinque e mesa, e sie ere anca de ritorno. Parchè eora ghe teefonave a do, tre fruttaroi aa sera, e i vee vendui 'sa, bastea che i consegnese, capissea? Ndee 'so e i consegnee.

I funghi, infatti, erano un altro prodotto che queste Bavaresi commerciavano, e che il bosco Montello forniva, anche se, come nel caso dei fiori spontanei, non era rimasto l'unico luogo di approvvigionamento; questi, però, erano prodotti particolari, che le donne non trovavano da sé, ma che acquistavano da altra gente del posto, perché erano delicati e andavano cercati da persone esperte, che sapessero individuare con esattezza le specie commestibili:

B: (...) dopo se lavorava anca coi funghi.

I: Ah, eco, voee domangarghe.

B: Sì, funghi; eora, me nona, in printhipio, co ere picoeta, i trovava sul nostro bosco, sul Montèl, dopo i ha scumissia ndar su par... in Cansiglio e dopo in Cadore.

I: Ma li trovavi valtri, quei?

B: No, i compravimo, tutto comprà.

I: Anca quei del Montèl?

B: Tuto comprà, anca quei sul Montèl. Sul bosco no se ndava a funghi, bisognava saver anca dove che i era i posti.

I: E dopo no ghe n'era gnanca temp, me par.

B: Sì, ora che ndava comprar e te ndava a vendar, no l'é che ghen fosse tanto.

I: E che funghi erei?

B: Ghe iera i porcini, chiodini, sul nostro bòsc, e ovuli, ghe iéra anca i ovuli. Dopo in Cansiglio ghe iéra, pi de tuto chiodini e invese in Cadore ghe n'é tanti porcini e anca chiodini.

“E contarvee curte l'é che l'é stata dura, par mi l'é stata dura, che no te crede che a Venethia i te appie regalà...” Il lavoro di queste donne, contando la ricerca della merce, gli spostamenti, la vendita, a prescindere dalle condizioni atmosferiche e dall'acqua alta, era certamente molto impegnativa, come continua Giselda: “E dopo, cossa vutu, vite da morir, cossa, parchè ara che son nata su l'acqua che l'era alta cusita, satu? Son nata dentro. E na volta no me ha vegnest mal! A Treviso, se era drio montàr su sul treno, co a roba tuta pareciada.” Inoltre quasi tutte queste donne avevano una famiglia e dei figli, che dovevano gestire, facendo i conti col proprio lavoro. Questa è l'esperienza di Bruna:

I: E coi tosatèi, ea, quanti fiói aea?

B: Sinque.

I: E come fasea?

B: Eora, coi fiòi vee me suocera, fin al penultimo, ho sempre vuo me suocera. In dièse ani ho vui tuti sinque.

I: Ma continuavea ndar vendar?

B: Tuti, sempre. Varde, al massimo che son stata casa, co i gemèi son stata casa do mesi. E dopo ghe ièra me suocera. Però ho sempre vu una, do tre ore, che ghe desse na man a me suocera, parché co do fiòi, e dopo tre, dopo do ani vee el terso.

I: Se aea mai portai drio i tosatèi?

B: Sì, co i era picoi, soto e feste. Quando che i vea undese, dodese ani, diese; eora a Nadàl i portee via tante volte, parchè cussì i me dea na man, no? Ghen metee uno par cantón, che i me iutesse vendàr. Ghe n'èra i vigii che me disea “Quanti ghen atu in giro?” “Tuti quasi! – ghe disea – quei pi grandi.” E i se metea ridar, parchè, cossa vola... i capia che ghe iera anca el bisogno.

I: E co tutti i tosatèi a se ha gestì ostesso?

B: Tesoro, eh, bisognea gestirse. Ghe n'é poc da dir. Aea domenega iéra bucato, stiratura, sabo da sera iéra metar a bagno tuta a roba sporca.

I: Parchè, l'ha dita che a ndea sèi giorni a settimana?

B: Eh, dal luni al sabo, ière via.

I: Ben, brava l'è stata.

B: Eh, na volta e eira tute cussì, no ière brava mi, e ièra tute, capissea? Dopo, più o meno quee accanite, diremo dè; mi son stata un fià sempre pì tant accanita!
(ride) Sì, parchè vee anca na bona fameia, eora!

Il marito di Bruna, poi, faceva il contadino, e se è vero che lui le era d'aiuto comprando funghi ed altra merce che lei avrebbe dovuto rivendere, è vero anche che il possesso della terra significava che "Co se vegnea casa bisognea anca ndar a slargàr el fornaio, co a forca e el restèl!".

Le informatrici concordano nel concludere che questa tipologia di lavoro, che sostengono orgogliosamente essere stata messa a punto dalle Bavaresi, si è rilevata essere comunque remunerativa, però, appunto, a costo di una grande fatica: " Però, ricordete, che ha fat vite che no... no é stat... è stata dura. Dopo, che te apie ciapà un franco, anca quel, parchè i dis "Eh, ma te ha ciapà..." Se sa, vutu che vae a tribulàr par gnent?!"

I figli di Bruna e Natalina hanno proseguito il lavoro delle madri e vendono i loro fiori nei mercati di Treviso e di Venezia; Giselda non ha avuto chi l'abbia aiutata, portando avanti il suo lavoro ed ha smesso:

I: Ma fin che anni ea ndata vanti, eora, ea, a far sto lavoro?

G: Eh, ho fata trent'ani. Ho tacà do quando che l'è egnest fora el scontrìn. Parchè ghe volea el scontrìn e mi... mi mi sola no... te vol do persone. Dopo, cossa vutu, se te vea qualcheduni che te iutea, parchè chealtre, le ha fat, lore, tant, mal'ha vu tuta la fameia, satu?

È per me estremamente affascinante ascoltare le storie di vita di queste donne, intrise di impegno e di grandi fatiche ma che, nonostante questo, a questo punto del loro percorso, esternano, come Bruna, grande serenità e riconoscenza "Ma mi, a varde, me ho slevà na fameia che dir la verità ringrassie el Signor."; lei esprime una sentita gratitudine specialmente nei confronti dei veneziani, i suoi clienti affezionati, che le hanno permesso di portare avanti questo lavoro che lei sostiene di avere molto amato:

I: Vessi anca un bon rapporto coi venessiani, coa gente?

B: Ben, co i venessiani mi ho sempre vu un bon rapporto. Par mi, varda, i é la seconda fameia. Venessia, l'è el secondo paese, ma el sarie el primo par vivar, par dirghe, parchè ho vissuo eà e i me ha anca sempre vossuo tant ben, tuti, e posse dir proprio tant ben. Anca dè che son casa, vara, i me manda saeudàr, i me manda casa qualche fruto, i me manda casa qualche regaeo, cussì. Parché no i se desméntega!

I: Anca parchè se a iéra sempre sua stessa zona, penso che...

B: Sì, a Rialto ghe n'è a pescheria e ghe n'è i frutivendoi. Noaltri son tra a pescheria e el frutivendol... po', ma i conosse tuti, i èra tuti tosatèi quei che ghe n'è des, che vende! (*ride*) Parchè i so genitori i ha a me età, più o meno, son tuti ndat e son drio ndar, parchè a strada... otanta, tesoro, passai! Ma mi dise che i è tuti donai, saea? Mi ringrassie de essar rivada cussì.

I: Ma ghe piasea anca come lavoro?

B: No, sempre piasuo. No el me ha mai dat peso, el me lavoro, parchè l'ho fat sempre voentiera, el me ha piasést sempre. No el me dà peso gnanca dèss, parchè dés vae iutarghe a me nióra e me fiól, do volte aa settimana, tre, a far su... parece roba ostesso, seben che ghe vede poc. Eora chealtro me fiól me dis "Te me dise che no te ghe vede, però te ghe vede far su..." I fae tuti quasi par stin, ormai, l'è vero: ciape in man, taie, e ho a misura, proprio. Anca dee volte i lillium che taie, ho ha misura. L'è talmente un'abitudine, capissea?

Bruna mi fa vedere un articolo di giornale in cui è stata immortalata proprio in virtù della sua esperienza e visto che "È ormai di casa in quel Rialto e conosciutissima da tutti".



Giselda, invece, mi mostra la prova di un'altra manifestazione d'affetto nei suoi confronti: una poesia che le era stata consegnata nella macelleria dove lei si serviva, e che si trovava vicino alla sua postazione fissa; era stata scritta per lei molti anni addietro da una persona che lei non ha mai conosciuto personalmente, o che, forse, si è nascosta dietro ad uno pseudonimo, non lasciandole capire la sua reale identità. Il componimento è firmato da "Italo Moro" e ritrae il profilo di queste venditrici di fiori che arrivavano in

città da bosco e dalla campagna veneta, con i loro modi semplici e gioviali; la poesia si intitola “Quadreto de primavera”:

Bela, anche, ma forte e suta
 Rossa in viso, col bigolo,
 che tien suzo do corbati
 vero tipo campagnolo.

La vien zo' col primo treno,
 co i bei fiori del Montelo,
 e Venezia la riceve,
 quando el tempo segna belo.

Feghe largo venessiani,
 che xe qua la primavera.
 Che belessa in quei corbati,
 che la pusa là per tera!

“Bele piante; Bele piante!”
 Vola siora un bel masseto?
 Gò le viole primarole,
 i pansè par el pitareto.

Ste sopete, sti gerani,
 i gà i buti per sbociar;
 mile franchi, vorla siora?
 che gò i primi da ciapar.

La xe ferma in salisada,
 col zardin in mianatura;
 l'aria intorno profumada,
 la te par parfin più pura.

Presto intorno se fa ressa,
 tutti compra 'na piantina.....
 stò quadroto nato in pressa
 fà più bela la matina.

I corbati s'à svodà
 Desso in zò la va leziera.....
 Ela si ne ga portà
 In cità la primavera!

Le famiglie che continuano a fare il mestiere iniziato da queste pioniere bavaresi, dunque, rimangono e si specializzano nella coltivazione e vendita dei fiori ma le piante spontanee, specialmente quelle mangerecce, non restano senza estimatori, soprattutto dopo il boom economico quando la cucina, anche veneta, si svincola dal dilemma della fame, diventa più accurata e si combina alla valorizzazione dei prodotti tipici locali, come lo sono, appunto, erbe spontanee e funghi. Si è già detto come nella prima metà del Novecento certe persone si ingegnavano a raccogliere e vendere queste cose porta a porta, ma specialmente consegnandole a locali e trattorie, e il mercato continua e si consolida nel tempo, in altre forme e specialmente negli ultimi decenni, con l'exploit di locali e agriturismi che della cucina povera hanno fatto un vanto. Si erano fatti avanti, per esempio, degli esperti cercatori di funghi, da cui per buona parte si approvvigionavano i locali che ne avevano bisogno:

I: Ma ora i è i privati che li raccoglie e i li porta... chi è che li vende a fine? I privati?

S: I privati. Ma l'è na roba che i fa che no i podarie far. Parchè ti pensa che na volta ghe n'era anca, *Toni Pica*, me ricorde, da Giavera, el ndea su, el trovea cassette de funghi e li vendea... a tuti. Lu el vea i so clienti e ognuno fa cussì, i veri cercatori de funghi.

I: Anca parchè el fungo l'è un prodotto comunque delicato... mi ades no so, ma ghe n'è anca el discorso de funghi velenosi o comunque dannosi. Se un privato fasse qualche errore a raccogliarli, sarie anca pericoloso venderli.

S: Mamma mia! Certo, esatto, ma se dà el caso che te o fa parchè te compra da uno che veramente li conose ben, capissetu? Parchè mi ho sempre un certo che...

I: Quindi chi che compra l'ha fiducia del venditore?

S: Chi che compra l'ha fiducia del venditore, de chi che va a cercarli. Parchè ghe n'è anca l'*Amanita* sul Montello, ghe n'è tanti funghi velenosi, satu?

Negli anni Settanta, compare nella zona del bavarese anche un'altra forma di vendita di prodotti vegetali, che si sovrappone al lavoro delle venditrici prima descritte, anche se più sporadica e meno definita rispetto ad esso. Me ne parla Ilario, un informatore che ora risiede in pianura, ma che proviene da una famiglia montelliana, di abili e appassionati cercatori di funghi ed attenti conoscitori delle piante della zona. Mi racconta che, da ragazzino, cercava dei fiori spontanei che disponeva in mazzetti, oppure raccoglieva della frutta che porzionava in sacchetti, vendendo, poi, questi prodotti così preparati lungo le strade del Montello oppure nei pressi del Piave:

I: Pèta che me vièn in ment, prima la Chiara la me vea accennà, che se era drio parlar del discorso dee venditrici de èrbe e fiór, così, ti veetu mai fat sto lavoro qua, o to mama?

II: Sì, beh, noaltri se vendea un po' de tut, casa. Noaltri se vendea ciclamini.

I: Ecco, forse quel a me disea. Ma ciclamini, quei che vegnea su spontaneamente, eora?

II: Eh. I mathet, se fea i mathet, se ndea vendarli sue strade, co se èra bòcie. Parchè prima ndea, i era quei de Venessia, e noaltri son a generassión quea dopo, ah. I veci, ormai, quei che ndea a Venessia, dopo i se vea fermà. A Luciana a ndea ancora, a ndea vanti ancora. Noaltri se era cèi, lora. E se i vendea qua sul Montèl, noaltri.

I: Eora cossa vendessi?

II: Eora, prima se vendea e cose, prugne, àmoi, tuti i fruti quei de... cussita... castagne... Funghi no. Funghi se i vendea a casa. A casa quei, parché quei i éra un po' pì... Invesse sempre sua strada te fea i sachetìn, parché se parecea tuti i sachetìn casa, no? Se parecea i sachetìn de prugne, de àmoi, parché se vea àmoi de quei... se ghe ciamea *suchete*, tipo la prugna, altro che i era gialli.

I: E chei la vegnei su coltivadi o spontanei?

II: Sempre piante là, torno casa. Dopo se ndea raccogliàr castagne, se vendea castagne, a sachetìn pesadi da casa, parchè, te sa, se èra bòcie, no se podea avér questo e chealtro. Dopo me mama fea e fugathe eora, lora, a Pasqua, se se metea sua strada... anca me mama, prima, parché, lora, se éra pì céi noaltri. A vendea e fugathe, dopo me papà el ndea vendér i fasoi in piatha, coa vespa, col sachèt coa baeantha, co noaltri se era proprio céi. Quei i era... patate, tute e robe quee che se... i tegót, le mame, tuti i tipi de fasoi nostri, qua, che impiantea me mama.

I: E de roba selvàrega l'èra quea che te me disea prima?

II: Sì, ma selvareghi pì che sia l'èra par casa, i sparasi selvàregghi, quei de sparesine, sì, l'èra par casa.

I: I spàrasi selvàregghi, scuseme, ti te ghe ciama a cossa? Ai sussuri?

II: Ai sussuri. Noaltri ghe ciamón spàrasi. Parchè sarie... l'è spàraso.

I: Sì, no i rust e i bruscàndoi, par dir?

I: No, i rust anca noaltri i ciamón rustigòt, però i spàrasi par mi i é i spàrasi quei selvàregghi. E quei se cioea su, ma no par vendar. L'unica roba che se vendea l'èra queste qua, e i ciodét, insoma. Anca el resto dei fonc, i era tuti uso casa, cossa vutu, te ghen trovea tanti, dopo se ghen dea, magari, cussita, ma... no i era tanto richiesti. Lora ghen éra tanti. L'è adés che i ha caro comprarli parché no ghe n'è pì, ma lora, cossa vutu... te ndea col thest, dee olte, anca e panazze, se ndea prima de segàr l'érba a ciorle su parché le èra... ah, ghen èra! Ghe n'èra de grande cussì, ghe n'èra dei colpi che l'èra grande cussì, robe... adès te tee sogna.

Il commercio di queste piante spontanee trova spazio ora anche in qualche azienda agricola i cui proprietari vogliono trattare anche questi prodotti della tradizione culinaria locale, occupandosi della loro raccolta. Io ho conosciuto, appunto, Gabriella e il figlio Andrea, che a Bidasio portano avanti un'azienda di questo tipo. Lei mi spiega che quello che riguarda questi prodotti è per forza un commercio “di nicchia”:

I: No, te me disea prima che va i prodotti de nicchia, che l'è e erbe spontanee proprio?

A: Sì, parchè l'è fadiga... ghe vol tant temp, a parte a trovarle, ma lavorarle. Pa darghee a quel che le compra nete, ghe vol...

G: Noaltri, no l'è che e cioeon su dal camp e e butón là, le curón...

A: E ghe vol ciolte su, portade casa, peade, taià a radis, e lavade tre, quatro volte.

I: Ah sì?

G: Noaltri fon cussì.

I: Le dè pronte, che basta che i ghe dae na sciaquada, disón?

G: Sì. Tut, noaltri. Sia e radicèe, che rosoine.



Loro cercano il *radicio botón*, le *radicèe* e le *rosoine*, che trovano nei loro campi e nei terreni incolti; il rosolaccio è possibile anche coltivarlo, e loro ci provano, anche se il freddo eccessivo, la prima volta, non ha consentito un buon esito. Li vendono preparandoli sott'olio,

oppure lasciandoli semplicemente freschi e crudi, anche perché, e come si è visto in parte nel capitolo dedicato alla cucina, “l'è tipico dea zona qua, che na volta i fea ste érbe cote.”

G: E radicèe von semenade, ma el fret me ha brusade, te ho dita.

I: Ah, quee te avea semenade? Se pol semenarle?

G: Semenade. E I radici botón, sul camp. Sui camp, ah!? In medo e piante. Ma no semenadi, quei spontanei.

A: Sua tera arada quei no i vièn fora. E rosoine sì, e radicèe anca, però i radici botón ghe vol tera vecia. I fa fadiga vegnar...

Come si è accennato altrove, queste erbe vengono raccolte e selezionate da Gabriella e Andrea, “Le è ciolte su tute a man, taiade a metà, lavade tre volte, parchè se no resta dentro la sabieta cea”, ma vengono affidate ad un laboratorio specializzato che si occupa



della loro conservazione e le inscatola tenendole a crudo, dopo averle lasciate macerare con degli aromi. Andrea si occupa di vendere questi prodotti sia sotto vaso che freschi, portandoli al mattino prestissimo ai mercati generali di Treviso, e partecipando al mercato

dei produttori di Montebelluna, in piazza Negrelli. Sembra che queste erbe siano molto richieste, anche da proprietari di ristoranti e trattorie, che, in stagione, su di esse, talvolta, basano i loro menù. Anche le ortiche, che comportano delle comprensibili difficoltà di raccolta, secondo Andrea, sono estremamente stimate; questa la testimonianza sua e di Gabriella in proposito, che constatano le difficoltà ma anche la soddisfazione che ottengono attraverso il loro lavoro:

A: Queste qua, al marcà Treviso, ai mercati generali, quanti ghe vone portà via? No messe soto vaso, fresche...

G: Tì, e le ortighe? E pensetu che i le apie pagade poc?

I: Ma aveu ciapà becae?

G: Mi e lu?! No se sentisea gnanca pì e man!

A: Son stati na settimana che te vea tuti i dei... I ristoranti i vol...

I: No te vea guanti?

A: Ma no te ghea fa lavoràr.

G: No se ghea fea ciorle su tute ben, ah. Parchè bisogna che te cioe su e pontine, e ligae tuti i massét... Eora se e cioea su tute e se e ingrumea.

A: Se e metea sui vasi, e casa te e cura, fa massét e mete in moio, parchè se no... se e cioea su el pomeriggio, e mi e porte 'so a not al marcà.

G: Aa matina col ndea al marcà le èra tute voltae do: no! Eora e ghe vol messe dentro su l'acqua...

A: Su e cassee da ua.

G: Che e vegnesse bee... ma insomma le e state soddisfaziòn!

A: Ma anca radicèe e taràsaco, i o voea pai ristoranti, i o voea...

L'azienda di Gabriella ha cominciato a proporre questi prodotti nel 2011, esponendoli all'annuale fiera di Nervesa, in occasione della Sagra paesana "Festa dei funghi", e ottenendo un gran riscontro dalla popolazione, che le ha apprezzate, e le ha trovate essere davvero radicate nell'identità culinaria locale: "Ad ogni modo noaltri son stati

contentissimi sua fiera qua a Nervesa, parchè dison che a fiereta qua a Nervesa no l'è che ghe sie tant, ma, tì, la gente no a te domandea mia el presso, eh! Parchè i disea 'come quel che se magnea noaltri na volta?.'”

Più difficile, secono gli stessi informatori, è trattare *rust* e *bruscàndoi* perché difficilmente se ne riescono a procurare quantità sensibili che valga la pena far entrare sul mercato: “Ma quei no te pol, l'è proprio roba da bòsc, bisogna ndar in medo el bòsc, te fa fadiga far chii.

☞ La regolamentazione sulla raccolta di piante e funghi

Detto questo è utile considerare che la raccolta di piante e funghi, deve avvenire nel rispetto di alcune leggi, che mirano alla conservazione dello stato di determinate specie e che di fatto, ne condizionano anche la vendita. Fino a poco tempo fa la legge che regolamentava la raccolta dei funghi era principalmente quella regionale n. 23 del 19 agosto 1996¹⁷⁵, che subordina la loro raccolta al rilascio di un'autirizzazione, concretizzata tramite il possesso di un apposito tesserino, accordato dopo la partecipazione ad un corso formativo che dia una base di conoscenza sulle specie fungine; questa disposizione è stata, però, integrata e rinnovata dalla recente legge regionale del 31 gennaio 2012¹⁷⁶, che ridefinisce le sanzioni, la quantità giornaliera della raccolta e snellisce le procedure per l'identificazione, in quanto il tesserino è sostituito dall'obbligo di esibire un documento di identità.

È necessario, inoltre, rispettare le giornate di raccolta stabilite dalla Giunta regionale, in accordo con le Province e le Comunità montane. Per quanto concerne la portata della raccolta, giornalmente si possono raggiungere al massimo tre chili di funghi epigei commestibili, che sono ridotti ad un chilo nel caso di alcuni funghi epigei commestibili, tra cui porcini, ovuli, pioppini, finferli, mazze di tamburo e barboni che si trovano anche sul Montello. Tra le varie cose, l'articolo 10 consente delle agevolazioni a chi effettua la raccolta per integrare il reddito, cioè a fini commerciali: è consentito di prelevare fino ad un triplo dei limiti giornalieri prima riportati e la raccolta può avvenire in qualsiasi giorno della settimana. La vendita dei funghi, poi, prevede un'autorizzazione comunale

¹⁷⁵ Legge regionale 19 agosto 1996, n. 23 (BUR n. 76/1996). *Disciplina della raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati*; da www.consiglioveneto.it/crvportal/leggi/1996/96lr0023.html (Consultazione a maggio 2012).

¹⁷⁶ Legge regionale 31 gennaio 2012, n. 7 (BUR n. 11/2012). *Modifiche e integrazioni alla legge regionale 19 agosto 1996, n. 23 “disciplina della raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati”*; da http://www.consiglioveneto.it/crvportal/leggi_storico/2012/12lr0007.html (Consultato a maggio 2012).

che attesti che i soggetti che li commercializzano sono idonei al riconoscimento delle specie, competenza, questa, che dovrà essere riconosciuta tale da strutture territoriali competenti; prima di vendere funghi spontanei al dettaglio, inoltre, è necessario che avvengano dei controlli da parte dell'asl.

Per quanto concerne la raccolta delle piante, rimane disciplinata dalla legge regionale n. 53 del 15 novembre del 1974, che mira a tutelare alcune specie della fauna, evitandone la riduzione o l'estinzione; qui si trova un elenco delle specie protette, di cui è vietata in toto la raccolta, tra cui compaiono le orchideacee, di cui alcune specie sono presenti nel bosco Montello; per quanto concerne gli asparagi selvatici, ne è consentita la raccolta di non più di un chilo al giorno per persona; l'articolo 10, per altro, esprime il divieto di commerciare le piante spontanee, salvo che provengano dal proprio terreno, o da stabilimenti e serre; nel caso in cui, a queste condizioni, avvenga la vendita, le merci devono essere accompagnate da un certificato del produttore in proposito alla loro provenienza.

✎ Considerazioni

Si può in qualche modo concludere che le donne, e le piante con loro, hanno svolto un ruolo centrale nell'economia nervesana del ventesimo secolo, delineando dei profili culturali che rimangono indelebili nella memoria e determinanti per la costruzione dell'identità del paese. In un certo senso anche la tipicità alimentare di certi prodotti vegetali e boschivi nasce dall'iniziativa di queste figure, che hanno saputo proporli come risorsa del territorio e valorizzarli; un processo, questo, costato grande laboriosità ed impegno, come afferma Giselda, una delle protagoniste: "No sta mia credar, von tribulà da morìr!"; oramai molte di loro si sono ritirate da questo lavoro, esentate dalla vecchia fatica, e sono disponibili a condividere la ricchezza del loro trascorso con chi ne cerca le tracce, che si può leggere, in parte, anche in quegli alberi di gelso rimasti, che riposano qua e là nella campagna nervesana, ormai licenziati dall'occupazione che li aveva visti indispensabili presenze.

6

Glossario

Propongo, a questo punto, una raccolta di piante, alberi e funghi presenti nella zona della ricerca, di cui ho cercato di recuperare il nome dialettale. Le informazioni a riguardo le ho avute da coloro che ho annoverato tra gli informatori nel capitolo iniziale del presente elaborato, ma anche da altri paesani che, in varie circostanze, ho interrogato in merito a questo argomento; mi sono avvalsa anche di mie conoscenze pregresse, essendo io stessa nativa della zona in questione e ivi residente.

Ho confrontato i dati che sono emersi con quelli riportati nell'opera di Otto Penzig¹⁷⁷, riguardante i nomi popolari associati alla flora italiana. I termini dialettali sottolineati, nel caso del glossario, sono quelli presenti anche nell'opera di Penzig, per quanto concerne la regione Veneto, e non necessariamente la provincia trevigiana nello specifico; gli altri non vi compaiono, o comunque non associati alla regione in questione.

Alcune piante, diverse tra loro, condividono lo stesso nome dialettale.

Ho riportato anche piante ed alberi che non hanno un referente dialettale, o che comunque, io personalmente non sono riuscita a mettere in luce, perché, tuttavia, sono utilizzate o particolarmente diffuse nella zona; in questo caso, nello spazio riservato al nome dialettale, comparirà un trattino (—).

Nelle note sarà riportata un'indicazione del ruolo della pianta o albero in questione, emersa nel corso della ricerca:

- Cucina: se si tratta di piante o parti di piante mangerecce o usate come ingrediente per bevande
- Medicina: se sono impiegate nella pratica di rimedi naturali
- Usanze e mestieri: nel caso di piante a cui, appunto, fanno capo particolari tradizioni, lavori artigianali, giochi, o altri usi simili evidenziati nel corso

¹⁷⁷ O. PENZIG, *Flora popolare italiana*.

dell'elaborato. Rientreranno in questa categorie anche le piante coinvolte nella bachicoltura o nella forma di commercio messa in luce nel capitolo 5.

Un trattino (—) parallelo alla voce “note” significa che non ho personalmente rilevato usi specifici in quest'area, pur essendo le piante in questione note e diffuse; in alcuni casi si tratta di frequenti infestanti.

Per quanto concerne i funghi non compilerò le note perché riguardano tutti l'ambito culinario ed, eventualmente, commerciale. L'*Amanita phalloides* fa eccezione perché è nota per la sua tossicità.

I criteri per la trascrizione dialettale sono quelli riportati a pagina 13 del presente elaborato.

Le foto che compaiono nel glossario sono in parte di chi scrive; per quanto concerne alberi e piante, quasi tutte le rimanenti sono state tratte dal sito www.actaplantarum.org: nello specifico queste saranno contrassegnate da un asterisco (*) alla voce “note”. Le restanti sono:

- *Anagallis arvensis* L., tratta dal sito www.funghiitaliani.org
- *Tamarus communis* L., tratto dal sito www.ripadiversilia.uei.it
- *Tymus serpyllum* L. tratto dal sito www.lasemeria.it

Per quanto concerne i funghi sono tutti tratti dal sito www.funghiitaliani.it, tranne quella relativa all'*Amanita bakari*, scattata dalla sottoscritta, e quella relativa al *Lycoperdon caelatum* Fr., tratta dal sito www.agraria.org.

Piante ed erbe

1. **Nome latino:** *Abutilon theophrasti*

Medik.

Nome italiano: Cencio molle

Nome dialettale: *Ciciomóle*

Famiglia: Malvacee

Note:* —



2. **Nome:** *Achillea millefolium* L.

Nome italiano: Achillea

Nome dialettale: —

Famiglia: Composite

Note: cucina



3. **Nome Italiano:** *Agrostis capillaris* L.

Nome latino: Cappellini

Nome dialettale: *Losc, Losco*

Famiglia: Poacee

Note: —



4. **Nome latino:** *Agrostis stolonifera* L.

Nome italiano: Cappellini maggiori

Nome dialettale: *Spigón*

Famiglia: Poacee

Note: —



5. **Nome latino:** *Ajuga reptans* L.

Nome italiano: Bugola

Nome dialettale: *Brusadiavol*

Famiglia: Lamiacee

Note:* —



6. **Nome latino:** *Allium Schoenoprasum* L.

Nome italiano: Erba cipollina

Nome dialettale: *Ai de prà*

Famiglia: Liliacee

Note: cucina



7. **Nome latino:** *Allium ursinum* L.

Nome italiano: aglio orsino

Nome dialettale: *Ai de can, Ai selvarego, Ai mat*

Famiglia: Liliaceae

Note: cucina



8. **Nome latino:** *Anagallis arvensis* L.

Nome italiano: Centocchio dei campi

Nome dialettale: *Érba saonada*

Famiglia: Primulacee

Note: —



9. **Nome latino:** Anemone nemorosa L.

Nome italiano: Anemone dei boschi

Nome dialettale: *Anèmoeo*

Famiglia: Ranunculacee

Note: —



10. **Nome latino:** Aposeris foetida L. Less

Nome italiano: Lattuga fetida

Nome dialettale: —

Famiglia: Asteracee

Note:* —



11. **Nome latino:** Arctium lappa L.

Nome Italiano: Bardana

Nome dialettale: *Petasàc, Peta-petò*

Famiglia: Asteracee

Note:* medicina



12. **Nome latino:** Arrhenatherum elatius L.

Nome Italiano: Avena altissima

Nome dialettale: *Spiga alta, Vena alta*

Famiglia: Poaceae

Note: —



13. Nome latino: *Aruncus dioicus* (Walter)

Fernald

Nome Italiano: Barba di capra**Nome dialettale:** *Sussuri, Sparasine, Érba canona, Spàrasi selvàrghi***Famiglia:** Rosaceae**Note:** *cucina**14. Nome Italiano:** *Arundo donax* L.**Nome latino:** *Canna comune***Nome dialettale:** *Canivière***Famiglia:** Poacee**Note:** usanze e mestieri**15. Nome latino:** *Arundo phragmites* L.**Nome italiano:** *Canna palustre***Nome dialettale:** *Candindie***Famiglia:** Poacee**Note:** * usanze e mestieri**16. Nome latino:** *Avena fatua* L.**Nome italiano:** *Avena selvatica***Nome dialettale:** *Vena mata, Vena selvàrega***Famiglia:** Poacee**Note:** —

17. Nome latino: *Bellis perennis* L.

Nome italiano: Pratoline, margherita

Nome dialettale: *Sopete, margarite*

Famiglia: Asteracee

Note: —



18. Nome latino: *Brassica rapa campestris* L.

Nome italiano: Ravizzone

Nome dialettale: *Ravi*

Famiglia: Brassicacee

Note:* —



19. Nome Italiano: *Brixa Maxima* L.

Nome latino: *Sonaglini maggiori*

Nome dialettale: *Baerine*

Famiglia: Pocacee

Note:* —



20. Nome latino: *Calendula officinalis* L.

Nome italiano: Calendola

Nome dialettale: *Madaene*

Famiglia: Asteracee

Note:* medicina



21. Nome latino: Convolvulus sepium L.

Nome italiano: Vilucchio bianco

Nome dialettale: *Sbordeia*, *Sbordèa*,

Campanèe

Famiglia: Convolvulacee

Note:* —



22. Nome latino: Capsella bursa-pastoris L.

Nome italiano: Borsa del pastore

Nome dialettale: —

Famiglia: Crucifere

Note: —



23. Nome latino: Carum carvi L.

Nome italiano: Cumino dei prati

Nome dialettale: *Cumìn*

Famiglia: Umbrellifere

Note:* cucina, medicina



24. Nome latino: Centaurea cyanus L.

Nome Italiano: Fiordalisi.

Nome dialettale: *Batiscìòsoe*

Famiglia: Asteracee

Note:* —



25. Nome latino: *Chelidonium majus* L.

Nome italiano: Erba dei porri

Nome dialettale: *Insendònia, Érba da pori*

Famiglia: Papaveraceae

Note: medicina



26. Nome latino: *Chenopodium album* L.

Nome italiano: Farinaccio

Nome dialettale: —

Famiglia: Chenopodiacee

Note:* —



27. Nome latino: *Cirsium arvense* L.

Nome italiano: Cardo campestre

Nome dialettale: *Astòn*

Famiglia: Asteracee

Note:* —



28. Nome latino: *Cladium mariscus*

(L.) Pohl

Nome italiano: Falasco

Nome dialettale: *Paeù*

Famiglia: cyperacee

Note:* usanze e mestieri



29. Nome latino: Clematis Vitalba L.

Nome italiano: Vitalba

Nome dialettale: Vidisón

Famiglia: Ranunculacee

Note: cucina



30. Nome latino: Cochlearia amroracia L.

Nome italiano: Rafano barbaforte

Nome dialettale: *Crén*

Famiglia: Brassicacee

Note:* cucina



31. Nome latino: Colchium autumnale L.

Nome italiano: Falso zafferano

Nome dialettale: Fiór dea brosa

Famiglia: Liliacee

Note:* —



32. Nome latino: Consolida regalis Gray.

Nome italiano: Speronella, Erba cornetta

Nome dialettale: —

Famiglia: Ranunculacee

Note:* usanze e mestieri



33. Nome latino: *Cynodon dactylon* (L.) Pers

Nome Italiano: Gramigna

Nome dialettale: *Gramegna*

Famiglia: Graminacee

Note:* medicina



34. Nome latino: *Dactylis glomerata* L.

Nome italiano: Erba mazzolina comune

Nome dialettale: *Spiga, Spigheta*

Famiglia: Poacee

Note:* —



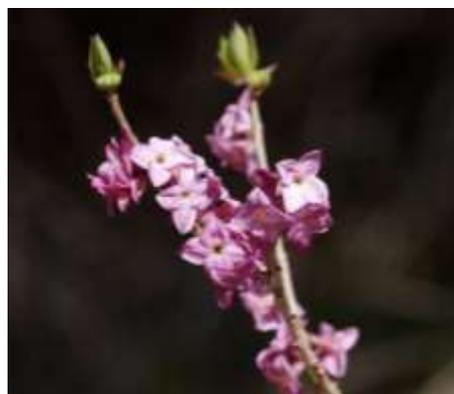
35. Nome latino: *Daphne mezereum* L.

Nome italiano: Fior di stecco

Nome dialettale: *Fiór de stec, Fiór che fa mal a testa*

Famiglia: Thymelaeacee

Note:* —



36. Nome latino: *Daucus carota* L.

Nome italiano: Carota selvatica

Nome dialettale: *Carota selvàrega*

Famiglia: Umbrellifere

Note: —



37. Nome latino: *Digitaria sanguinalis* L.

Nome italiano: Sanguinella comune

Nome dialettale: *Érba rapegona,*

Érba rampeghina

Famiglia: Poacee

Note:* —



38. Nome latino: *Diplotaxis tenuifolia* (L.)

DC

Nome italiano: Rucola

Nome dialettale: *Rugheta, Rùcoea mata*

Famiglia: Brassicacee

Note: cucina



39. Nome latino: *Cirsium acule* Scop.

Nome italiano: Cardo acule

Nome dialettale: *Saeata del diavol,*

Éba del diavol

Famiglia: Asteracee

Note: —



40. Nome latino: *Dryopteris filix-mas* L.

Nome italiano: Felce

Nome dialettale: *Sfelde*

Famiglia: Dryopteridacee

Note: Usanze e mestieri



41. Nome latino: Duchesnea indica L.

Nome italiano: Falsa fragola

Nome dialettale: *Fràgoea mata, fràgoea selvàrega*

Famiglia: Rosacee

Note: cucina



42. Nome latino: Equisetum L.

Nome italiano: Coda cavallina

Nome dialettale: *Érba cavaina*

Famiglia: Equisetacee

Note: medicina



43. Nome latino: Erica carnea L.

Nome italiano: Erica

Nome dialettale: —

Famiglia: Ericacee

Note:* medicina, usanze e mestieri



44. Nome latino: Euphorbia cyparissias L.

Nome italiano: Erba cipressina

Nome dialettale: *Latariòdi, Erba latèra*

Famiglia: Euforbiacee

Note: —



45. Nome latino: Euphorbia helioscopia L.

Nome italiano: Erba cipressina

Nome dialettale: *Erba latèra, Erba spussóna*

Famiglia: Euforbiacee

Note: —



46. Nome latino: Festuca arundinacea

Schreb.

Nome italiano: Fetusca canna

Nome dialettale: *Gramegnòn*

Famiglia: Poacee

Note: —



47. Nome latino: Galanthus nivalis L.

Nome italiano: Bucaneve

Nome dialettale: *Campanèe, Bucaneve*

Famiglia: Amaryllidacee

Note:* —



48. Nome latino: Galium aparine L.

Nome italiano: Caglio asperello

Nome dialettale: *Erba petacèa*

Famiglia: Rubiacee

Note: —



49. Nome latino: Geranium robertianum L.

Nome italiano: Erba roberta

Nome dialettale: Érba del ciòdo,

Pianta del ciòdo

Famiglia: Geraniacee

Note: medicina



50. Nome latino: Hepatica nobilis Mills.

Nome italiano: Erba trinità

Nome dialettale: *Oci de gat*

Famiglia: Ranunculacee

Note:* —



51. Nome latino: Hedera helix L.

Nome italiano: Edera comune

Nome dialettale: *Edara*

Famiglia: Araliacee

Note: medicina



52. Nome latino: Helleborus niger L.

Nome italiano: Rosa di Natale

Nome dialettale: Rosa de Nadàl

Famiglia: Ranunculacee

Note:* —



53. Nome latino: Helleborus viridis L.

Nome italiano: Elleboro verde

Nome dialettale: *Lèboro*

Famiglia: Ranunculacee

Note:* —



54. Nome latino: Hordeum murinum L.

Nome italiano: Orzo murino

Nome dialettale: *Orzo mat*, *Orzo selvàrego*, *Spighete*

Famiglia: Poacee

Note: —



55. Nome latino: Humulus lupulus L.

Nome Italiano: Luppolo

Nome dialettale: *Bruscandoi*

Famiglia: Cannabacee

Note: cucina, usanze e mestieri



56. Nome latino: Hypochoeris radicata L.

Nome italiano: Costolina

Nome dialettale: *Pèche de oca*

Famiglia: Asteracee

Note: cucina



57. Nome latino: *Lamium orvala* L.

Nome italiano: Falsa ortica maggiore

Nome dialettale: *Ciuciamèi, ortiga mata*

Famiglia: Lamiacee

Note: usanze e mestieri



58. Nome latino: *Lamium purpureum* L.

Nome italiano: Falsa ortica purpurea

Nome dialettale: —

Famiglia: Lamiacee

Note: —



59. Nome latino: *Lapsana communis* L.

Nome italiano: Lassana comune

Nome dialettale: *Cui de vècia*

Famiglia: Asteracee

Note:* —



60. Nome latino: *Leontodon hispidus* L.

Nome italiano: Dente di leone comune

Nome dialettale: *Radicèe*

Famiglia: Asteracee

Note: cucina, usanze e mestieri



61. Nome latino: *Lolium temulentum* L.

Nome italiano: Zizzania

Nome dialettale: *Lòio*

Famiglia: Poacee

Note: —



62. Nome latino: *Lotus corniculatos*

Nome italiano: Ginestrino

Nome dialettale: *Scarpete dea Madóna*

Famiglia: Leguminose

Note: —



63. Nome latino: *Malva sylvestris* L.

Nome italiano: Malva

Nome dialettale: *Malva*

Famiglia: Malvacee

Note: medicina



64. Nome latino: *Matricaria chamomilla* L.

Nome italiano: Camomilla

Nome dialettale: *Camamila*

Famiglia: Composite

Note: medicina



65. Nome latino: *Medicago sativa* L.

Nome italiano: Erba medica

Nome dialettale: *Érba Spagna*

Famiglia: Fabacee

Note:* —



66. Nome latino: *Melissa officinalis* L.

Nome italiano: Melissa

Nome dialettale: *Erba limona*

Famiglia: Lamiacee

Note:* —



67. Nome latino: *Mentha longifolia* L.

Nome italiano: Menta

Nome dialettale: *Menta selvarega*

Famiglia: Lamiacee

Note: cucina



68. Nome latino: *Molinia caerulea* L. Moench

Nome italiano: Gramigna altissima

Nome dialettale: *Paiòn*

Famiglia: Poacee

Note:* usanze e mestieri



69. Nome latino: Muscari botryoides L.

Nome italiano: Giacinto dell'uva

Nome dialettale: *Fiór del diavol*

Famiglia: Liliacee

Note: —



70. Nome latino: Narcissus pseudonarcissus
L.

Nome italiano: Narciso trombone

Nome dialettale: *Steón gialli*

Famiglia: Amaryllidacee

Note:* —



71. Nome latino: Ornithogalum umbellatum
L.

Nome italiano: Latte di gallina

Nome dialettale: *Corni de diavol, Ai mat*

Famiglia: Asparagacee

Note: —



72. Nome latino: Oxalis acetosella L.

Nome italiano: Acetosella dei boschi

Nome dialettale: *Pan cuch*

Famiglia: Ossalidacee

Note: Usanze e mestieri



73. Nome latino: *Papaver rhoeas* L.

Nome italiano: Papavero, rosololaccio

Nome dialettale: *Rosoine, pevarè*

Famiglia: Papaveracee

Note: cucina, usanze e mestieri



74. Nome latino: *Parietaria officinalis* L.

Nome italiano: Veriola comune

Nome dialettale: *Veriòl*

Famiglia: Orticacee

Note:* —



75. Nome latino: *Pelargonium roseum* Willd

Nome italiano: Geranio rosato

Nome dialettale: *Èrba rosa*

Famiglia: Geraniacee

Note: —



76. Nome latino: *Phalaris arundinacea* L.

Nome italiano: Falaride

Nome dialettale: *Erba cordèla*

Famiglia: Poacee

Note:* —



77. Nome latino: *Plantago lanceolata* L.

Nome italiano: Piantaggine

Nome dialettale: *Piantae, Piantade, Rece de lièvaro*

Famiglia: Plantaginacee

Note: —



78. Nome latino: *Plantago major* L.

Nome italiano: Piantaggine

Nome dialettale: *Piantae, piantade*

Famiglia: Plantaginacee

Note: —



79. Nome latino: *Polygonatum multiflorum* (L.) All.

Nome italiano: Sigillo di Salomone

Nome dialettale: —

Famiglia: Liliacee

Note:* —



80. Nome latino: *Portulaca oleracea* L.

Nome italiano: Portulaca

Nome dialettale: *Érba porseèra, Érba grassa*

Famiglia: portulacacee

Note:* medicina



- 81. Nome latino:** *Potentilla reptans* L.
Nome italiano: Cinquefoglie comune
Nome dialettale: *Fragoea mata*
Famiglia: Rosacee
Note: —



- 82. Nome latino:** *Primula vulgaris* Hudson
Nome italiano: Primule
Nome dialettale: *Primue, primavère*
Famiglia: Primulacee
Note: —



- 83. Nome latino:** *Pulmonaria officinalis* L.
Nome italiano: Polmonaria
Nome dialettale: *Érba polmonèra, ciuciamèi, ciùcioi*
Famiglia: Boraginacee
Note:* —



- 84. Nome latino:** *Ranunculus* L.
Nome italiano: Ranuncolo dei prati
Nome dialettale: *Petabròie*
Famiglia: Ranunculacee
Note:* medicina



85. Nome latino: Rosa canina L.

Nome italiano: Rosa canina

Nome dialettale: *Stròpacui*

Famiglia: Rosacee

Note: medicina, cucina



86. Nome latino: Rubus fruticosus

Nome italiano: Rovo

Nome dialettale: *Roe*

Famiglia: Rosacee

Note: cucina



87. Nome latino: Rumex acetosa L.

Nome italiano: Acetosa

Nome dialettale: *Pan e vin*

Famiglia: Polygonacee

Note: usanze e mestieri



88. Nome latino: Rumex crispus L.

Nome italiano: Romice crespo

Nome dialettale: *Lengua de vaca*

Famiglia: Polygonacee

Note: —



89. Nome latino: *Ruscus aculeatus* L.

Nome italiano: Pungitopo

Nome dialettale: *Rust, Rustigòt*

Famiglia: Ruscacee

Note: cucina, usanze e mestieri



90. Nome latino: *Ruta graveolens* L.

Nome italiano: Ruta

Nome dialettale: *Ruta, Ruga*

Famiglia: Rutaceae

Note: cucina



91. Nome latino: *Salvia pratensis* L.

Nome italiano: Salvia dei prati

Nome dialettale: *Salvia de prà, salvia selvàrega*

Famiglia: Lamiaceae

Note: —



92. Nome latino: *Sedum telephium* L.

Nome italiano: Borracina maggiore

Nome dialettale: *Érba grassa*

Famiglia: Crassulacee

Note:* medicina



93. Nome latino: *Setaria glauca* L.

Nome italiano: Pesarone

Nome dialettale: *Érba panocèa*

Famiglia: Poacee

Note:* —



94. Nome latino: *Silene vulgaris* (Moench)

Garcke

Nome italiano: Strigoli

Nome dialettale: *Sciopét, Taiadèe, Carleti*

Famiglia: Cariofillacee

Note: cucina



95. Nome latino: *Symphytum officinale* L.

Nome italiano: Consolida maggiore

Nome dialettale: *Erba peocèra*

Famiglia: Boraginacee

Note:* —



96. Nome latino: *Solanum dulcamara* L.

Nome italiano: Morella rampicante

Nome dialettale: *Sucamàra*

Famiglia: Solanacee

Note:* usanze e mestieri



97. Nome latino: *Sonchus oleraceum* L.

Nome italiano: Grespino comune

Nome dialettale: *Etisiòl, Gàrs*

Famiglia: Asteracee

Note: cucina



98. Nome latino: *Sorghum halepense* (L.)

Pers.

Nome italiano: Sorgo d'Aleppo

Nome dialettale: *Sorc, Sorgheta, Sorgana, Canèle.*

Famiglia: Poacee

Note:* usanze e mestieri



99. Nome latino: *Stellaria nemorum* L.

Nome italiano: Centocchio dei boschi

Nome dialettale: *Pevarè, Scarsè*

Famiglia: Caryophyllaceae

Note:* —



100. Nome latino: *Tamarus communis* L.

Nome italiano: Tamaro comune

Nome dialettale: *Pesse*

Famiglia: Dioscoracee

Note: cucina



101. Nome latino: Taraxacum officinale

Weber

Nome italiano: Tarassaco**Nome dialettale:** *Radicio botón, radicio mat, radicio de camp, Radicèe***Famiglia:** Asteracee**Note:** medicina, cucina, usanze e mestieri**102. Nome latino:** Thymus serpyllum L.**Nome italiano:** Timo serpillio**Nome dialettale:** *Timo selvàrego***Famiglia:** Labiate**Note:** cucina**103. Nome latino:** Trifolium pratense L.**Nome italiano:** Trifoglio**Nome dialettale:** *Strafòi***Famiglia:** Fabacee**Note:** usanze e mestieri**104. Nome latino:** Urtica dioica L.**Nome italiano:** Ortica**Nome dialettale:** *Ortiga***Famiglia:** Urticacee**Note:** medicine, cucina

105. Nome latino: Valeriana officinalis L.

Nome italiano: Valeriana

Nome dialettale: *Erba gata*

Famiglia: Valerianacee

Note: —



106. Nome latino: Valerianella locusta L.

Nome italiano: Valeriana

Nome dialettale: *Gaét, Cuét, Gainèe*

Famiglia: Valerianacee

Note: cucina



107. Nome latino: Veronica chamaedrys L.

Nome italiano: Veronica maggiore

Nome dialettale: *Océt dea Madona, Oci de gat*

Famiglia: Scrofulariacee

Note:



108. Nome latino: Vicia sativa L.

Nome italiano: Veccia comune

Nome dialettale: *Sesarón*

Famiglia: Fabacee

Note:*



Alberi e arbusti

109. Nome latino: Acer campestre L.

Nome italiano: Acero campestre

Nome dialettale: *Ópio*

Famiglia: Aceracee

Note:* Usanze e mestieri



110. Nome latino: Acer pseudoplatanus L.

Nome italiano: Acero di monte

Nome dialettale: *Opio grant*

Famiglia: Aceracee

Note: * —



111. Nome latino: Aesculus hippocastanum L.

Nome italiano: Ippocastano comune

Nome dialettale: *Castagnèr mat*

Famiglia: Hippocastagnacee

Note:* medicina



112. Nome latino: Ailanthus glandulosa Desf.

Nome italiano: Ailanto

Nome dialettale: *Spussèr*

Famiglia: Simarubacee

Note:* —



113. Nome latino: *Alnus glutinosa* (L.) Gäertn.

Nome italiano: Ontano nero

Nome dialettale: *Onèra*, *Arnèr*

Famiglia: Betulacee

Note: usanze e mestieri



114. Nome latino: *Alnus incana* (L) Moench

Nome italiano: Ontano bianco

Nome dialettale: *Onèra*, *Arnèr*

Famiglia: Betulacee

Note:* usanze e mestieri



115. Nome latino: *Amygdalus communis* L.

Nome italiano: Mandorlo

Nome dialettale: *Mandoèr*

Famiglia: Rosacee

Note:* cucina, usanze e mestieri



116. Nome latino: *Buddleja davidii* Franch.

Nome italiano: Buddleja

Nome dialettale: *Albero dee farfàe*

Famiglia: Buddlejacee

Note:* —



117. Nome latino: Buxus sempervetris L.

Nome italiano: Bosso comune

Nome dialettale: *Bòss*

Famiglia: Bruxaceae

Note:* usanze e mestieri



118. Nome latino: Carpinus betulus L.

Nome italiano: Carpino bianco

Nome dialettale: *Carpen*

Famiglia: Betulaceae

Note: usanze e mestieri



119. Nome latino: Castanea sativa Mill.

Nome italiano: Castagno

Nome dialettale: *Castagnèr*

Famiglia: Fagacee

Note:* cucina



120. Nome latino: Celtis australis L.

Nome italiano: Bagolaro

Nome dialettale: *Pisoèra, Pìsoèr, Pìsoea*

Famiglia: Ulmacee

Note:* usanze e mestieri



121. Nome latino: *Ceratonia siliqua* L.

Nome italiano: Carrubo

Nome dialettale: *Caròbol, Carobèr*

Famiglia: Fabacee

Note:* —



122. Nome latino: *Cornus mas* L.

Nome italiano: Corniolo

Nome dialettale: *Cornoèr*

Famiglia: Cornacee

Note:* cucina, usanze e mestieri



123. Nome latino: *Cornus sanguinea* L.

Nome italiano: Sanguinello

Nome dialettale: *Sanguanèa, Canostrèa*

Famiglia: Cornacee

Note:* usanze e mestieri



124. Nome latino: *Corylus avellana* L.

Nome italiano: Nocciolo

Nome dialettale: *Noseèr*

Famiglia: Betulaceae

Note: cucina



125. Nome latino: *Crateagus axycantha* L.

Nome italiano: Biancospino

Nome dialettale: *Spirèa, Spin bianc, Marendoe*

Famiglia: Rosacee

Note:* medicina, usanze e mestieri



126. Nome latino: *Crataegus azarolus* L..

Nome italiano: Azzeruolo

Nome dialettale: —

Famiglia: Rosacee

Note:* cucina



127. Nome latino: *Diospyros kaki*

Nome italiano: Caco

Nome dialettale: *Cachèr*

Famiglia: Ebenacee

Note:* cucina, usanze e mestieri



128. Nome latino: *Fagus sylvatica* L.

Nome italiano: Faggio

Nome dialettale: *Faghèr*

Famiglia: Fagaceae

Note:*



129. Nome latino: Ficus carica L.

Nome italiano: Fico comune

Nome dialettale: *Figghèr*

Famiglia: Moracee

Note: cucina



130. Nome latino: Fraxinus excelsior L.

Nome italiano: Frassino

Nome dialettale: *Fràssen*

Famiglia: Oleacee

Note:* usanze e mestieri



131. Nome latino: Fraxinus ornus L.

Nome italiano: Orniello

Nome dialettale: *Frassen*

Famiglia: Oleacee

Note:* —



132. Nome latino: Gleditsia triacanthos L.

Nome italiano: Spino di Giuda

Nome dialettale: *Spin del Signór*

Famiglia: Leguminose

Note:* —



133. Nome latino: Juglans regia L.

Nome italiano: Noce

Nome dialettale: *Nosèr*, *Cuchèr*, *Cuchèra*,
Noghèra

Famiglia: Juglandaceae

Note:* cucina, usanze e mestieri



134. Nome latino: Juniperus communis L.

Nome italiano: Ginepro

Nome dialettale: *Denèvar*

Famiglia: Cupressaceae

Note:*cucina



135. Nome latino: Malus sylvestris (L.) Mill.

Nome italiano: Melo selvatico

Nome dialettale: *Pomèr*

Famiglia: Rosaceae

Note:* cucina



136. Nome latino: Morus alba L.

Nome italiano: Gelso nero

Nome dialettale: *Morèr*

Famiglia: Moraceae

Note:* cucina, usanze e mestieri



137. Nome latino: *Morus nigra* L.

Nome italiano: Gelso bianco

Nome dialettale: *Morèr*

Famiglia: Moracee

Note: cucina, usanze e mestieri



138. Nome latino: *Nerium oleander* L.

Nome italiano: Oleandro

Nome dialettale: Leandro

Famiglia: Apocynacee

Note: —



139. Nome latino: *Ostrya carpinifolia* Scop.

Nome italiano: Carpino nero

Nome dialettale: *Carpen*

Famiglia: Betulaceae

Note: usanze e mestieri



140. Nome latino: *Platanus occidentalis* L.

Nome italiano: Platano

Nome dialettale: —

Famiglia: Platanacee

Note:* —



141. Nome latino: *Populus nigra* L.

Nome italiano: Pioppo nero

Nome dialettale: *Talpón, Piòpa*

Famiglia: Salicacee

Note:* —



142. Nome latino: *Populus tremula* L.

Nome italiano: Pioppo tremulo

Nome dialettale: *Piòpa*

Famiglia: Salicacee

Note:* —



143. Nome latino: *Prunus spinosa* L.

Nome italiano: Prugnolo selvatico

Nome dialettale: *Bromboèr, Prungnèr*

Famiglia: Rosacee

Note:* cucina



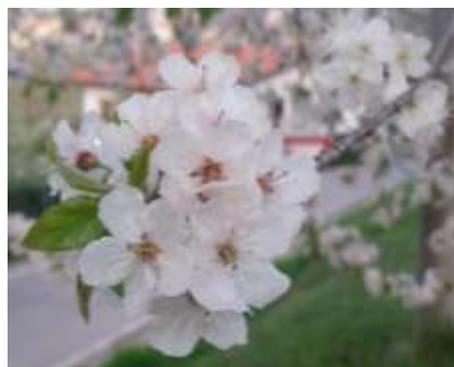
144. Nome latino: *Prunum avium* L.

Nome italiano: Ciliegio

Nome dialettale: *Tharesèra selvàrega, Ossét, Tharesèra*

Famiglia: Rosacee

Note: cucina, usanze e mestieri



145. Nome latino: Prunus armeniaca L.

Nome italiano: Albicocco

Nome dialettale: —

Famiglia: Rosacee

Note: cucina, usanze e mestieri



146. Nome latino: Prunus cerarsus L.

Nome italiano: Amareno

Nome dialettale: Marinèr, Maraschèr

Famiglia: Rosacee

Note:* cucina



147. Nome latino: Prunus domestica L.

Nome italiano: Susino

Nome dialettale: *Amoèr, Suchetèr*

Famiglia: Rosacee

Note:* cucina, usanze e mestieri



148. Nome latino: Punica granatum L.

Nome italiano: Melograno

Nome dialettale: *Pongranà*

Famiglia: Punicacee

Note:* cucina



149. Nome latino: *Pyrus communis* L.

Nome italiano: Pero

Nome dialettale: *Perèr*

Famiglia: Rosacee

Note:* cucina



150. Nome latino: *Quercus cerris* L.

Nome italiano: Quercia, Cerro

Nome dialettale: *Roro*

Famiglia: Fagacee

Note:* usanze e mestieri



151. Nome latino: *Quercus petraea* Liebl.

Nome italiano: Rovere

Nome dialettale: *Róvare, Roro*

Famiglia: Fagacee

Note:* medicina, usanze e mestieri



152. Nome latino: *Quercus pubescens* Willd.

Nome italiano: Roverella

Nome dialettale: *Róvare, Roro*

Famiglia: Fagacee

Note:* —



153. Nome latino: Quercus robur L.

Nome italiano: Farnia

Nome dialettale: *Roro, Roèr, Róvare*

Famiglia: Fagacee

Note:* —



154. Nome latino: Robinia pseudacacia L.

Nome italiano: Acacia

Nome dialettale: *Cassia, Gadia*

Famiglia: Leguminosae

Note: cucina, usanze e mestieri



155. Nome latino: Salix alba L.

Nome italiano: Salice bianco

Nome dialettale: *Venc, Atoèr*

Famiglia: Salicacee

Note:* usanze e mestieri



156. Nome latino: Salix caprea L.

Nome italiano: Salicone

Nome dialettale: *Munine, Stropèr mat*

Famiglia: Salicacee

Note:* —



157. Nome latino: *Salix viminalis* L.

Nome italiano: Salice

Nome dialettale: *Stropèr, Salghèr, Saéth*

Famiglia: Salicacee

Note: usanze e mestieri



158. Nome latino: *Sambucus nigra* L.

Nome italiano: Sambuco

Nome dialettale: *Sambughèr, Sambùc*

Famiglia: Caprifoliacee

Note: cucina, usanze e mestieri



159. Nome latino: *Sorbus domestica* L.

Nome italiano: Sorbo

Nome dialettale: *Sorboèr*

Famiglia: Rosacee

Note:* —



160. Nome latino: *Sorbus aria* Crantz

Nome italiano: Sorbo di monte

Nome dialettale: *Sorboèr salvarégo*

Famiglia: Rosacee

Note:* —



161. Nome latino: *Syringa vulgaris* L.

Nome italiano: Lillà

Nome dialettale: *Secomòro*

Famiglia: Oleacee

Note:* usanze e mestieri



162. Nome latino: *Tilia platyphyllos* Scop.

Nome italiano: Tiglio

Nome dialettale: —

Famiglia: Tigliacee

Note: —



163. Nome latino: *Ulmus glabra* Huds.

Nome italiano: Olmo

Nome dialettale: —

Famiglia: Ulmacee

Note: usanze e mestieri



164. Nome latino: *Viburnum opulus*

Nome italiano: Pallon di maggio

Nome dialettale: *Pagonia*, *Baete de neve*

Famiglia: Caprifogliacee

Note: —



165. Nome latino: *Viscum album* L.

Nome italiano: vischio

Nome dialettale: *Vis'cio*

Famiglia: Viscaceae

Note:* —



166. Nome latino: *Zizyphus jojoba* Mill.

Nome italiano: Giuggiolo

Nome dialettale: 'Sisoèr

Famiglia: Rhamnaceae

Note:* cucina



Funghi

167. Nome latino: *Agaricus campestris* L. Fr.

Nome italiano: Prataiolo

Nome dialettale: *Pradariòl*

Famiglia: Agaricacee

Note: —



168. Nome latino: *Amanita beckeri*

Nome italiano: Amanita

Nome dialettale: *Spie*

Famiglia: Amanitacee

Note: —



169. Nome latino: *Amanita cesarea*

(Scop.: Fr) Pers

Nome italiano: Ovulo buono

Nome dialettale: *Còco, Cochét*

Famiglia: Amanitacee

Note: —



170. Nome latino: *Amanita phalloides*

Nome italiano: Tignosa velenosa

Nome dialettale: *Manita*

Famiglia: Amanitacee

Note: —



171. Nome latino: *Armillariella mellea* (Vahl)

P. Kumm.

Nome italiano: Chiodino**Nome dialettale:** *Ciodét***Famiglia:** Tricholomataceae**Note:****172. Nome latino:** *Boletus edilus* Bull.: Fr.**Nome italiano:** Porcino**Nome dialettale:** *Brisa, Brisót***Famiglia:** Boletaceae**Note:** —**173. Nome latino:** *Boletus (suillus) elegans***Nome italiano:** Laricino**Nome dialettale:** *Briseta de pin***Famiglia:** Boletaceae**Note:** —**174. Nome latino:** *Calocybe gambosa* (Fr.)

Donk

Nome italiano: Fungo di San Giorgio**Nome dialettale:** *Carnièl***Famiglia:** *Tricholomataceae***Note:** —

175. Nome latino: *Cantharellus cibarius* Fr.

Nome italiano: Finferli

Nome dialettale: *Finferli*, *Gaét*

Famiglia: Cantharellacee

Note: —



176. Nome latino: *Fistulina hepatica*

(Schaeff.: Fr.) Fr.

Nome italiano:

Nome dialettale: *Lengua de bò*

Famiglia: Fistulinacee

Note:



177. Nome latino: *Leccinum scabrum*

(Bull.: Fr.) S.F. Gray

Nome italiano: Porcinello grigio

Nome dialettale: *Albarèe*

Famiglia: Boletacee

Note: —



178. Nome latino: *Leccinum auranticum*

Nome italiano: Porcinello rosso

Nome dialettale: *Albaree rosse*

Famiglia: Boletacee

Note: —



179. Nome latino: *Lycoperdon caelatum* Fr.

Nome italiano: Vescia areolata

Nome dialettale: *Vesse*

Famiglia: Lycoperdacee

Note: —



180. Nome latino: *Macrolepiota procera*

(Scop.: Fr.) Singer

Nome italiano: Mazza di tamburo

Nome dialettale: *Piòt*

Famiglia: Agaricacee

Note: —



181. Nome latino: *Marasmius oreades*

(Bolt.: Fr.) Fr.

Nome italiano: Marasmio

Nome dialettale: *Gambe seche*

Famiglia: Marasmiacee

Note: —



182. Nome latino: *Polyporus pes caprae*

Nome italiano: Piede di capra

Nome dialettale: *Barbón*

Famiglia: Albatrellacee

Note: —



183. Nome latino: *Russula virescens*

(Schaeff.) Fr.

Nome italiano: Verdone**Nome dialettale:** *Panaròa, Verdón***Famiglia:** Russulacee**Note:** —**184. Nome latino:** *Russula vesca***Nome italiano:** Colombina di primavera**Nome dialettale:** *Brunét***Famiglia:** Russulacee**Note:** —**185. Nome latino:** *Tricholoma terreum*

(Schaeff.: Fr.) Kummer

Nome italiano: Moretta**Nome dialettale:** *Cavarese***Famiglia:** Tricholomataceae**Note:** —

Bibliografia

- AA.VV., *Cercatutto. Frutti selvatici*, Milano, Fratelli Fabbri Editori, 1975.
- AA.VV., *Curarsi con le erbe*, Firenze, Lucio Pugliese editore, 1979.
- AA.VV., *Guida pratica ai fiori spontanei in Italia*, Milano, Selezione del Reader's Digest, 1985.
- AESCHIMANN David et. al. *Flora alpina*, Bologna, Zanichelli, 2004.
- AGOSTINETTI Nino et. al., *Il baco da seta nella tradizione popolare veneta*, Padova, Quaderni del Lombardo-Veneto, 1984.
- APPI Elvia e Renato, PAGNUCCO Adriana e Dani, *Le piante nell'uso popolare in Friuli. Terapia e cucina*, Pordenone, Edizione Concordia 7, 1979.
- ARCA Edda, *Capitei verdi. Dal Montello ai Colli Asolani*, Caerano di San Marco, Danilo Zanetti Editore, 2003.
- BELLÒ Emanuele, *Dizionario del dialetto trevigiano di Destra Piave*, Treviso, Canova, 2001.
- BERTELOTTI Guido et. al., *I magnani della Val Cravagna e il loro gergo. In Como e il suo Territorio*, a cura di Roberto Leydi e Glauco Sanga (Mondo popolare in Lombardia 4), Milano, Silvana, 1978; pp. 373, 831.
- BONAZZI Ulderico (a cura di), *Dizionario dei nomi volgari e dialettali dei funghi in Italia e nel canton ticino* in «*Pagine di micologia*» dicembre 2003, N.20, Grafica Sette, Bagnolo Mella.
- BONI Umberto, PATRI Gianfranco, *Scoprire riconoscere usare le erbe*, Milano, Fabbri Editori, 1980.
- BOSIO Nini, ZOMPINI Gaetano, *I mestieri de 'na volta*, Romano d'Ezzelino, Grafica Erre 2, 2006.
- BADEAU Fabrice, *Curarsi con i fiori*, Milano, Mondadori, 1977.
- BERNARDI Ulderico, *Abecedario dei villani. Un universo contadino veneto*, Treviso, Editoriale Altri Segni, 1981.
- BERNARDI Ulderico, *Paese Veneto. Dalla cultura contadina al capitalismo popolare*, Firenze, Edizioni Del Riccio, 1990.
- BERNARDI Ulderico, *Bosco e bisnenti*, in *Il Montello*, «*Le tre Venezie*», N.1, Gennaio 2002, pp. 75-79.

- BINOTTO Roberto, *Montebelluna e il suo comprensorio*, Montebelluna, Accademia Montelliana, 1984.
- BURKE Peter, *Cultura popolare nell'europa moderna*, Milano, Mondadori, 1980.
- CAMPORESI Piero, *I mestieri degli erranti*, in *Mestieri della terra e delle acque*, Bologna, Federazione delle Casse di Risparmio dell'Emilia Romagna, 1979; pp. 43-71.
- CANEPARI Luciano, CORTELAZZO Manlio, *Trascrizione pratica dei dialetti veneti in Introduzione e ricerche etnografiche nel veneto*, Vicenza, Accademia Olimpica di Vicenza, 1981.
- CAON Bruno , GRANDESSO Rino, *Strasse, ossi e ferovecio. Con Poenta e figheti e Roba da ciodi*, Campo San piero, Edizione del Noce, 2008.
- CECCANTINI Giuliana, et al., *Cent'erbe. Salute, bellezza, cucina: tante ricette per vivere bene con l'aiuto delle piante*, La Spezia, ibritalia, 2003.
- CENTRO ORIENTAMENTO EDUCATIVO, *Forest medicine. Le medicine tradizionali una risorsa da conoscere*, Milano, Grafiche Papa, 2003.
- COHN Norman, *I demoni dentro. Le origini del sabba e la grande caccia alle streghe*, Milano, Edizioni Unicopoli, 2006.
- COLTRO Dino, *Dalla magia alla medicina contadina e popolare*, Sansoni Editore, Firenze, 1983.
- COLTRO Dino, *La nostra polenta quotidiana*, Verona, Cierre Edizioni, 2002.
- COLTRO Dino, *Paese perduto. La cultura dei contadini veneti. La giornata e il lunario*, vol.1, Verona, Giorgio Bertani Editore, 1975.
- COLTRO Dino, *Paese perduto. La cultura dei contadini veneti. Il giro del del torototèla. Ande e cante contadine*, vol.2, Verona, Giorgio Bertani Editore, 1975.
- COOMBES Allen, *Alberi*, Milano RCS Libri, 2006.
- CORTELLAZO Manlio, ZOLLI Paolo, *DELI. Dizionario Etimologico della Lingua Italiana*, Bologna, Zanichelli, 1999.
- DA BROI Francesco, *Il prato è servito*, Nervesa, Tipografia Livotto, 2009.
- DELAVEAU Pierre et. al., *Segreti e virtù delle piante medicinali*, Bologna, Selezione del Reader's Digest, 1985.
- DELLA BEFFA Maria Teresa, *Fiori di campo*, Novara, istituti Geografico De Agostini, 1999.
- DELLA BEFFA Maria Teresa, *Erbe*, Novara, istituti Geografico De Agostini, 2001.

- DE MARTINO Ernesto, *La terra del Rimorso. Il Sud tra religione e magia*, Cles (TN) Net, 2002.
- HANF Martin, *Le erbe infestanti e le loro plantule*, Bologna, Agritalia, 1980.
- FOLLINA Norma, *Si dice*, Padova, Giano Editore, 2008.
- GARAVELLI Laura (a cura di) *Guarire con le erbe*, Casale Monferrato, Piemme, 1989².
- GASPARETTO Paolo, *Il sistema delle grotte*, in *Il Montello*, «Le tre Venezie», N.1, Gennaio 2001.
- GASPARINI Danilo (a cura di), *La filanda della memoria. Racconti, narrazioni, documenti e archivi: Le filande di Valdobbiadene*, Verona, Cierre Edizioni, 1999.
- IONGO Angelo, *Il sistema sociale dell'alimentazione in una valle del Trentino. Storia, tradizione, immaginazione alimentare nella valle di Primiero*, aa. 2008-2009, relatore Giovanni Dore.
- LORENZON Bruno, *A piè descalsi. El saver dei noni*, Silea, Piazza Editore, 2005².
- LORENZON Bruno, *Drio a restera. El parlar dei noni*, Silea, Piazza Editore, 2005⁵.
- MACCIONI Simonetta et. al., *Erbe selvatiche salute e bellezza*, Genova, Sagep, 1999.
- MAINARDI FAZIO Fausta, *Il nuovo calendario lunare per l'orto e il giradino*, Milano, De Vecchi Editore, 2000.
- MAFFIOLI Giuseppe, *La cucina trevigiana*, Padova, Franco Muzzio Editore, 1988.
- MARCATO Gianna, *Parlarveneto*, Firenze, Edizioni del Riccio, 1981.
- MAZZOTTI Giuseppe, BERNARDI Ulderico (a cura di), *Scritti sulla cucina Veneta, Trevigiana, Valdostana*, Treviso, Edizioni Canova, 2001.
- MICHELI Iliaria, *I Gun di Avrankou (Benin) e la malattia mentale: dall'analisi lessicale alla ricostruzione di un sistema di pensiero*, Quaderni di semantica, XXXII, 1, 2011, Bologna, Il Mulino.
- MOLFETTA Domenico, *Erboristeria e medicina popolare in Carnia*, Udine, Grapik Studio, 1984².
- MUSUMECI Rosaria, *Trattato pratico di erboristeria*, Biesse, 2008.
- NARDO Luigi, *Basta eà salute. Erbe, diete, proverbi, cure pratiche e Santi da invocare nel Veneto*, Montemerlo, Venilia Editrice, 1995.
- NARDO Luigi, *Dizionario italiano-veneto A cercar parole*, Padova, Editoriale Programma, 2009.

- NEGRI G., *Erbario Figurato*, Milano U. Hoepli Editore, 1922.
- PAOLILLO Antonio, ZANETTI Danilo, *Il Montello*, Caerano San Marco, Danilo Zanetti Editore, 2004.
- PATTARO Giuseppe, *Il fiume Piave Studio idrologico storico*, Treviso, Camillo Pavan Editore, 1993.
- PENZIG Otto, *Flora popolare italiana*, 2 voll., Bologna, Edagricole, 1974.
- PERIN Isidoro, *Pocha tera, tanti sass. 'na fameja de contadini a lovadina dai primi del novesento ai ani sinquanta*, Casale sul Sile, L'Artegrafica, 2011.
- PERNA Giuseppe., *Curarsi con le erbe*, Firenze, Lucio Pugliese Editore, 1979.
- PIANCA Luigi, *Dizionario del dialetto trevigiano di Sinistra Piave*, Treviso, Edizioni Canova, 2000.
- PORCELLA Marco, *Con arte e con inganno. L'emigrazione girovaga nell'appenino ligure-emiliano*, Genova, Sagep, 1998.
- REALI Glauco, *L'allevamento del baco da seta*, Verona, Edizioni L'informatore Agrario, 1990.
- RODATO Silvano (a cura di), *Schedario di piante spontanee utilizzate in alimentazione*, Caselle d'Asolo, Tipografia G.S. Stampa, 1986.
- RODATO Silvano, *Il bosco del Montello*, Biblioteche Comunali di Giavera, Volpago, Nervesa, 1988.
- RORATO Giorgio, *La Grande Cucina della Marca Trevigiana. Ricette, storia e cultura della cucina di Marca*, Vittorio Veneto, Dario De Bastiani Editore, 2001.
- ROSSI- OSMIDA Gabriele, *Vivere il Montello*, Treviso, Edizioni della Galleria, 1984.
- SACCARDO Pier Aandrea, *Flora Tarvisiana Renovata*, Venezia, Premiate Officine Grafiche C. Ferrari, 1917.
- SANGA Glauco, "Introduzione" in Id, *Il gergo dei pastori bergamaschi in Bergamo e il suo territorio*, a cura di Roberto Leydi, (Mondo popolare in lombardia), Milano, Silvana, 1977; pp. 137-171.
- SANGA Glauco, *La stampa e la piazza. I Remondini e gli ambulanti tesini*. Glauco Sanga in L'editoria del '700 e i Remondini, Mario Infelise a Paolo Marini (a cura di), Bassano del Garppa, Ghedina & Tassotti, 1992, pp. 197-205.
- SANGA Glauco, *Filologia folklorica: il girometta*, « L'immagine riflessa », X, 1987; pp. 107-120.

- SOTTANA Ottorino, *Usi e costumi di vita andata del mondo rurale trevigiano*, Treviso, Topografia Editrice Trevigiana, 1987⁵.
- SPARVOLI Cristiana, *Ricettario trevigiano: memorie di cucina e tradizioni di una comunità*, Edizioni Veneto Comunicazione, 2006.
- ŠEBASTA Giuseppe, *Gli attrezzi in Introduzione a ricerche etnografiche nel Veneto*, Vicenza, Accademia Olimpica di Vicenza, 1981.
- TESSARO Bruno, *I funghi Guida completa*, Verona. Edizioni Gribaudo, 2008.
- TREBEN Maria, *La salute dalla farmacia del Signore*, Steyer, Ennsthaler, 2000.
- VARVELLO Luciana, *Curatevi con le erbe. Piante medicinali e le loro proprietà curative*, Milano, De Vecchi Edizioni, 1962.
- VIGGIANI Pasquale, *Erbe spontanee e infestanti: tecniche di riconoscimento. Dicotiledoni*, Milano, Bayer, 1991.
- VIGGIANI Pasquale, Angelini Renzo, *Erbe spontanee e infestanti: tecniche di riconoscimento. Graminacee*, Milano, Bayer, 1998.
- ZANATTA Piero, *Giavera del Montello una chiesa e la sua comunità nel tempo*, Treviso, Edizioni Antilia, 2010.
- ZANETTI Michele, *Flora notevole della pianura veneta orientale*, Portogruaro, Nuova Dimensione Editrice, 1986.
- ZANZOTTO Andrea, *Galateo in bosco*, Milano, Mondadori, 1979³.
- ZANZOTTO Andrea, *Sovraimpressioni*, Milano, Mondadori, 2001².

Sitografia

- PELLEGRINI G., *La Luna: tra credenze popolari e influssi reali*, dawww.fungofollia.com/files/influssi_luna_internet3url.pdf (Consultato ad aprile 2012).
- SINISCALCHI Valeria, *I processi di tipicizzazione tra singolarità e tipicizzazione*, in «Culture della sostenibilità», N. 6, 2009, da www.francoangeli.it/Riviste/Scheda_rivista.aspx?IDArticolo=39555&Tipo=Articolo%20PDF&strRicercaTesto=&titolo=i+processi+di+tipicizzazione+tra+singolarita+e+ripetizione; (Consultato ad ottobre 2011).
- MARCONATO Luca, *Sovraimpressioni su Sovraimpressioni. Analisi testuale del libro Sovraimpressioni di Andrea Zanzotto*, www.issuu.com/lucamarconato/docs/sovrimpressioni_su_sovrimpressioni; (Consultato ad aprile 2012).

- www.marcadoc.it/2011/Cocofungo-2011-ristoranti-date-programma-rassegna.htm; (Consultato ad ottobre 2011).
- www.ristorantemirontv.com/il-ristorante (Consultato ad ottobre 2011).
- Legge regionale 19 agosto 1996, n. 23 (BUR n. 76/1996). *Disciplina della raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati*; da www.consiglio Veneto.it/crvportal/leggi/1996/96lr0023.html (Consultato a maggio 2012).
- Legge regionale 31 gennaio 2012, n. 7 (BUR n. 11/2012). *Modifiche e integrazioni alla legge regionale 19 agosto 1996, n. 23 “disciplina della raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati”*; da www.consiglio Veneto.it/crvportal/leggi_storico/2012/12lr0007.html (Consultato a maggio 2012).

Fonti delle immagini

- Cartina del Veneto, p. 4: www.provincia.treviso.it (Consultato a maggio 2012)
- Cartina collocazione di Nervesa nella provincia di Treviso, p. 4: www.paesionline.it. (Consultato a maggio 2012).
- Stampa della cartina del Montello risalente al XXXII sec, p. 7: www.loredangasparini.it. (Consultato a maggio 2012).
- *Aruncus dioicus*, p. 63: www.saittn.it. (Consultato a maggio 2012).
- *Tamarus communis*, p. 63: www.kucinare.it. (Consultato a maggio 2012).
- *Clematis vitalba*, p. 64: www.kucinare.it. (Consultato a maggio 2012).
- Cartolina pubblicitaria della “Casa della sciatica”, p. 139: solleviamoci.wordpress.com. (Consultato a maggio 2012).
- *Anagallis arvensis L.*, p. 193: www.funghiitaliani.org. (Consultato a maggio 2012).
- *Tamarus communis L.*, p. 216: www.ripadiversilia.uei.it. (Consultato a maggio 2012).
- *Tymus serpyllum L.* p. 217: www.lasemeria.it. (Consultato a maggio 2012).
- Le foto del Glossario, pp.190-233, contrassegnate da un asterisco (*) alla voce “nota” sono tratte dal sito: www.actaplantarum.org. (Consultato a maggio 2012).
- Le foto dei funghi del Glossario, pp. 234-238, sono tutti tratti dal sito www.funghiitaliani.it, tranne quella relativa all’*Amanita bakari*, e al *Lycoperdon caelatum Fr.*, p. 237, tratta dal sito www.agraria.org. (Consultato a maggio 2012).

Un ringraziamento sincero va alla professoressa Ilaria Micheli e tutte le persone che mi hanno aiutato in questo lavoro, condividendo con me tempo, ricordi ed esperienze: Gino e Antonietta Zanatta, Antonio e Laura Biz, Paolo Gasparetto, Bruna Dal Secco, Bruna Gottardo, Miranda Coghetto, Mario Gugel, Rodolfo Girotto, Roberto e Giovanna Busnello, Gabriella Marcon e Andrea De Benedetti, Silvana Frassetto, Laura e Maria Conte, Ilario Sanzovo, Giuliana Piva, Giselda, Orlandina, Natalina, Renato, Anna.

Un pensiero va alla mia famiglia, a Mirko, e a quanti mi sono stati compagni di viaggio in questo percorso universitario ed esistenziale.