

## Rievocazione antichi mestieri: i nostri nonni, la nostra tradizione, la nostra storia

*di Riccardo Carrino 2^C*

*Scuola Secondaria di Primo Grado di Ponte di Piave*

Ogni volta che vado a trovare mio nonno che ha 91 anni, lui mi racconta della sua gioventù, di quando era "bocia", specialmente cose divertenti perché è un tipo simpatico e gli piace far ridere e "tener banco", come dice la nonna. In effetti i miei genitori in diverse occasioni, mi dicono che il mio nome avrebbe dovuto essere Antonio. Affermano che gli assomiglio molto in tanti lati del mio carattere, specialmente nell'ironia e in certi gesti scherzosi che mi vengono naturali. Questo mi ha sempre incuriosito e anche inorgogliato.

A volte mi racconta storie strampalate e inventate, come quella del "gatto Tito e il cane Arturotesta", altre volte storie vere, come quando da giovane elettricista con pochi mezzi e un guasto all'auto, ha portato in spalla una scala di legno, in motocicletta da Ponte di Piave fino a Jesolo dove aveva un lavoro da fare.

"Mai darsi per vinti: per ogni problema si trova una soluzione!"

Guidava la Moto Guzzi mio nonno negli anni cinquanta e io provo ad immaginarmi la scena di lui con la scala, sopra quella grossa moto.

Mi mostra con orgoglio anche una sua foto all'epoca: ben vestito, in posa con la sua meravigliosa motocicletta.

Alla fine dei suoi racconti, specie se descrive come ha superato situazioni non semplici, immancabilmente pronuncia l'espressione: siamo "razza Piave!" e poi fa il segno col pugno chiuso e irrigidisce il braccio.

Non ho mai chiesto cosa significasse quella affermazione, pensando che derivasse solo dal fatto che abitava vicino al Piave.

Ma quella espressione, abbinata al gesto, significa ben di più. Ho scoperto che racchiude tutt'un passato, un mondo andato, una forza presente negli abitanti di queste zone: gente del Piave, questo fiume che li ha fortificati, alimentati e forgiati.

Un intreccio di fatti storici, di mestieri pesanti, di vita quotidiana semplice ma dura.

I protagonisti della mia storia sono dunque i miei nonni e bisnonni che non ho conosciuto ma che meritano di essere nominati per la loro vita, anche se semplice, per i loro mestieri, perché hanno contribuito a creare il mondo in cui vivo ora, passando per la grande guerra, la seconda guerra mondiale e l'alluvione, eventi storici che hanno segnato queste vite e queste terre.

Mio nonno tende ad appisolarsi mentre noi attorno a lui parliamo, ma se gli chiedo di raccontarmi le "sue storie", allora torna presente e lucido.

Ed è proprio perché ha vissuto momenti intensi che gli hanno suscitato forti emozioni, che diventano reali e nitidi. Mi racconta di suo papà, il mio bisnonno che si chiamava come me, Riccardo, che ha combattuto proprio sul Piave la prima guerra mondiale. Era uno dei ragazzi del '99, aveva solo 18 anni quando è stato chiamato alle armi ed è riuscito a ricoprire un ruolo abbastanza prestigioso, perché era un fante a cavallo e ricevette anche una medaglia al valore militare.

Da quei fatti di guerra ereditò una triste conseguenza, perché rimase talmente scosso che non fu più lo stesso. Mio nonno mi ha raccontato che lui gli diceva che aveva visto cose orribili, ma

che non è mai sceso nei dettagli, perché si rattristiva e iniziava a piangere. Sopravvissuto al fronte e chissà con quali orrori nascosti dentro la sua testa, era come in uno stato di apatia e affrontava con distacco la vita quotidiana. Così la mia bisnonna Alba, ha dovuto rimboccarsi le maniche, fare anche le faccende "da uomini" oltre che la cuoca, lavare i panni al fiume, lavorare il terreno, coltivare gli ortaggi e tanti altri mestieri, perché aveva quattro figli piccoli a cui pensare. Questi bambini hanno dovuto crescere in fretta e lavorare già dalla tenera età. Mio nonno si ricorda che prima di andare a scuola (allora si prendeva solo la licenza elementare), la mattina doveva andare a raccogliere le "tegoline", che sarebbero i fagiolini, di mattina presto e con qualsiasi tempo. Ma nel raccontarlo, mi fa capire che lui lo avvertiva come un compito normale, non c'era da lamentarsi perché anche quello serviva a contribuire all'economia della famiglia e quindi faceva parte di uno dei suoi compiti. Ne aveva molti altri poi da svolgere durante la giornata, erano i suoi mestieri: badare agli animali, lavorare nei campi, a volte impastare il pane, piuttosto che accendere il fuoco nella cucina economica o mungere le mucche.

Aveva imparato tanti altri lavori, appresi da suo padre, dall'esempio dei vicini, dagli zii, dagli anziani del paese.

Tutte attività che poi ha continuato a coltivare, come l'arte di fare il vino: avevano una bella vigna e lui raccoglieva l'uva, la pressava e produceva il mosto dentro le botti di legno dove fermentava e poi separava la vinaccia dal mosto che poi col tempo diventava vino dopo diversi travasi. Aveva anche un torchio che serviva a spremere le vinacce dopo la fermentazione. Lo avevo notato: è uno strumento di forma cilindrica, fatto di tavole di legno con degli spazi tra di esse da cui fuoriusciva il vino, man mano che si aumentava la pressione attraverso una leva. Lui mi racconta bene il procedimento, si ricorda tutto perché lo aveva imparato e perfezionato nel tempo. Il suo vino era genuino ed è orgoglioso nel dirmi che venivano da lontano per comprarlo. Perché, come dice lui: "non ti faceva venire mal di stomaco, come quello di oggi!" Avrei voluto provare ad imparare, ma sono troppo giovane e lui ora non riesce a trasferirmi il suo "sapere" perché dovrebbe mostrarmi sul campo come si fa. E ormai le vigne sono coltivate da altre persone e l'uva la portano in cantina, perché i macchinari sono vecchi. Però, spinto dalla mia curiosità vado in cantina ed osservo....

Oltre al torchio, ci sono ancora botti di legno, vuote, una pigiatrice che serviva a separare gli acini dal raspo. Una pompa con dei tubi che serviva per fare i travasi da una botte all'altra, per affinare il vino.

Trascino allora anche il nonno in cantina perché c'è un oggetto che non capisco a cosa serviva: è una caldaia, un "alambicco" mi dice, è luccicante di color metallo. Lui mi spiega che serviva per ricavare la grappa, portando la vinaccia ad alta temperatura. È un processo chimico, mi dice, perché i vapori dell'alcool passando attraverso la serpentina di rame vengono poi raffreddati con acqua e ritornano liquidi sotto forma di distillato. Con quella grappa mia nonna poi faceva un liquore delizioso, chiamato "sangue del Piave".

E affascinato, penso: quante cose conosce mio nonno!

In un angolo c'è anche un mulino, serviva per fare la farina, inserendo i chicchi di mais che venivano macinati.

Perché il nonno nel dopoguerra coltivava anche il granturco e così mi spiega che le pannocchie venivano prima inserite in un altro macchinario che separava i chicchi dal "botol" cioè dal tutolo e uscivano i grani che poi venivano macinati con il mulino che veniva attivato ruotando una

manovella, per poi ricavare la farina, con la quale si faceva la polenta. I tutoli servivano per accendere il fuoco (perché non andava buttato niente) nella cucina economica: una stufa che serviva oltre che per riscaldare l'ambiente, anche per cucinare e cuocere il pane nel fornello incorporato. Ora ce ne è una più moderna nella loro cucina.

Sugli scaffali vedo degli stampi rotondi, di legno che attirano la mia attenzione. Lui mi dice che, avendo anche delle mucche da latte, le mungeva e una parte del latte lo usava per fare il formaggio.

È un procedimento lungo e un po' complicato, ma prova a spiegarmi. Preso il latte, si deve aggiungere il caglio che separa la parte grassa dal siero, poi si filtra il tutto con una calza e si scalda per un tempo variabile in base al tipo di formaggio che si vuole ottenere. Alla fine il composto detto cagliata, viene messo proprio in quelle forme di legno e viene aggiunto il sale. Poi col tempo si formerà il formaggio, più fresco o più stagionato se si lascia in forma per più tempo, rigirandolo di tanto in tanto. Dal latte lavorato lui ricavava anche la "puina" cioè la ricotta ed il burro; scuotendo energicamente la parte grassa del latte, cioè la panna, dentro un contenitore di vetro, poi messo a raffreddare.

La cantina di mio nonno è un vero museo.

Per fortuna c'è anche mia mamma vicino a me mentre lui mi descrive tutto nel dettaglio, perché lui si sforza, ma inizia a parlare in italiano e poi continua in dialetto e non è facile per me seguire il discorso.

Guardo in alto e vedo dei tronchetti di legno fissati alle travi. Lui mi racconta che un tempo si allevavano delle mucche non solo per il latte, ma anche per ricavare la carne per alimentarsi. Si uccidevano le "mande", mucche giovani dalla carne tenera. Di solito avevano il manto rosso o rosso e bianco. Perché dal manto si capiva se poi erano destinate alla produzione di carne o di latte. Quelle col manto bianco e nero o tutte bianche erano più adatte a diventare "vacche" per produrre il latte.

Quei tronchi di legno servivano per appendere la mucca o il maiale quando li uccidevano: all'epoca si faceva così.

Ma quei tronchetti servivano anche per appendere i salami e le salsicce. Perché si allevava anche il maiale e il momento dell'uccisione era per tutta la famiglia occasione di festa. Si collaborava tutti insieme, ognuno aveva un compito.

Mio nonno doveva pulire i "budelli" che sono una parte dell'intestino della mucca e che servono per racchiudere gli insaccati, li lavava nell'acqua calda e su questi ci inserivano la pasta di salame ricavata dalla carne del maiale. E infine venivano legati con lo spago e messi a stagionare appesi.

In effetti credo che andare a scuola a quell'epoca, fosse la parte più leggera e divertente.

Perciò si parla di razza Piave, gente forte che a volte si è inventata dei lavori o che ha dovuto impararli presto e che ha provato a vivere con quel poco che c'era. Mi ha raccontato di quella volta (la guerra iniziò che aveva sette anni e durò finché ne aveva tredici) ormai adolescente, praticamente alla mia età, in piena seconda guerra mondiale, andando a giocare vicino alla ferrovia (anche se gli era stato vietato di andarci perché era un obiettivo dei bombardamenti), ha visto un treno deragliare e capovolgersi e perdere un carico di patate: hanno mangiato patate per diversi mesi e lui imparò anche a cucinarle e a creare delle ricette, buonissima era la

sua frittata di patate!

E i ragazzini si divertivano a giocare e a nuotare dentro le grandi pozze che si erano formate a causa dei bombardamenti e che si erano riempite di acqua piovana.

Mio nonno adorava nuotare, in gioventù mi ha raccontato che nuotava spesso nel Piave, anche se era considerato pericoloso per via dei mulinelli che possono risucchiare nelle profondità. Ma i ragazzi di quell'epoca conoscevano bene quelle acque, anche se a volte lui è stato un po' incosciente. Ha avuto il coraggio di portare una camera d'aria della ruota di un camion sul ponte della Priula e di lanciarsi giù, facendosi trasportare dalla corrente fino a Ponte di Piave. Per la sua grande capacità a nuotare, lo avevano soprannominato "Pesce". Perché all'epoca era consuetudine mettere dei soprannomi alle persone. Suo fratello Italo ad esempio era "manetta" perché era bravo in un gioco in cui si doveva far correre un cerchione della bicicletta con un bastoncino per più tempo possibile, suo fratello Odorico invece "domino" perché gli piaceva costruire casette con dei piccoli legnetti e infine suo fratello Vittorio, detto Rino era "el coridor" perché andava sempre in bicicletta diventando anche molto bravo.

Ma poi si sofferma un momentino, forse pensa a chi non c'è più e capisco che non ha più voglia di ricordare, specie i momenti più tristi.

Per cambiare argomento, gli chiedo quale mestiere faceva la nonna Luigina quando l'ha conosciuta. E allora ritorna allegro e con la sua immancabile ironia mi racconta che lei era "furba come una masaneta", le fa un occholino e ride. Allora capisco che è uno sguardo complice e scherzoso, perché lui è un burlone, che "le masanete" sono dei granchietti buonissimi da mangiare, ma che quel modo di dire, sta a indicare una persona un po' credulona e ingenua. Allora lei controbatte, gli brontola e comincia a raccontarmi di sé.

Mia nonna Luigina aveva un suo lavoro rispettabile e anche originale, faceva la magliaia, insegnava anche a delle allieve, era l'unica della zona. Suo padre riuscì a comprarle una macchina per maglieria, gelosamente conservata ancora in garage, così mi incuriosisco e vado a vedere. Coperta da un pesante telo tutto impolverato, la scopro e inizio ad osservarla: è un'apparecchiatura fatta di ghisa pesante lunga circa due metri, con tantissimi aghi, fusi per la lana e due manopole che servivano per farla scorrere a destra e a sinistra per intrecciare così i fili per produrre dei tessuti. Non deve essere stato facile usarla e sicuramente sarà servita una certa abilità e coordinazione, quindi mi sono sentito di farle un complimento: "Caspita nonna, eri proprio brava, eri come una stilista". E ora anche la nonna, in un momento di lucidità, ha voglia di raccontare come faceva a fare i maglioni, le mantelle le canotte, i vestiti per tutta la famiglia e per il vicinato, cominciando ad avere anche un po' di guadagno, perché la gente si passava parola e i suoi capi cominciavano a essere richiesti. A volte faceva dei maglioncini per i bambini, perché potessero affrontare l'inverno e in cambio magari le davano solo una gallina o un coniglio, non avendo soldi. E lei si sbizzarriva con i colori più vivaci per portare loro un po' di allegria.

Anche il dopoguerra deve essere stato molto difficile.

Mio nonno invece una volta cresciuto, aveva iniziato a fare l'elettricista e aveva imparato il mestiere, come si usava allora, facendo apprendistato sul campo senza compenso perché così funzionava. Un lavoratore molto stimato che oltre a fare gli impianti elettrici, avendo creato una sua impresa, una volta arrivato a casa, si metteva o a coltivare l'orto (conosceva tutti i segreti

---

per la semina) o a fare il formaggio, oppure il vino o far di conto, era un artigiano, un coltivatore, un casaro, un vinificatore, un allevatore, tanti mestieri in un'unica persona, lui non si fermava mai.

In questi freddi giorni di gennaio invece si è fermato per sempre.

Non avevo ancora finito di chiederti, di ascoltarti e di scrivere, che all'inizio dell'anno, mentre tutti festeggiavano, nonno caro, sei volato in cielo e mi hai lasciato un gran vuoto. Ti dovevo ancora chiedere dell' alluvione del 1966. Mi avevi anticipato solo che la gente andava in barca lungo le strade dove prima c'erano le auto.

Avrei ancora tante curiosità.

Dovrò invece terminare qui questo mio scritto, ma non finirà l'amore per te e grazie anche a questa testimonianza, conserverò nel mio cuore tutto quello che mi hai detto ed insegnato. Avevo iniziato a scrivere al tempo presente, ma ora dovrò riferirmi a te al tempo passato. E questo mi rattrista, però caro nonno, sei stato un esempio, un punto di riferimento. Mi hai insegnato la tenacia, il coraggio, la forza, la generosità, la capacità di reagire senza lamentarsi e la voglia di migliorarsi sempre. Un grande lavoratore, i tuoi "saperi" erano molti, cercherò di fare del mio meglio per assomigliarti, anche se un po' di te è già dentro di me.

Ciao nonno.

{Antonio Celante}

Ponte di Piave, 10 gennaio 2024

