



Catia Belacchi

## **Biò e Favorì**

*Scene di vita nella prima metà del '900  
tra le valli del Metauro e del Cesano*





## QUADERNI DEL CONSIGLIO REGIONALE DELLE MARCHE

# Presentazione

Dopo aver letto e “gustato” questo libro, ho accolto davvero con favore la proposta di pubblicarlo nella collana “I quaderni del Consiglio”. Non soltanto perché le vicende in esso narrate e pennellate riguardano un’importante territorio della Regione Marche che si estende tra le vallate dei fiumi Metauro e Cesano, piuttosto perché queste scene di vita guidano il lettore in un profondo ed essenziale percorso di recupero della storia collettiva delle nostre comunità.

Il passato descritto dall’autrice non cede mai il passo alla nostalgia, bensì, offrendo la prospettiva di nuovi orizzonti, ci orienta a vivere più intensamente e degnamente il presente. I personaggi che affollano le pagine del libro, sebbene piegati dalla fatica del quotidiano, affrontano con speranza e serenità la vita, confidando ed impegnandosi concretamente per un domani migliore; in tutto ciò rappresentano un autentico esempio di concretezza ed impegno che dobbiamo essere in grado di cogliere.

Questi uomini e queste donne hanno vissuto sulla loro pelle una grande rivoluzione, quella dell’avvento dell’industria, con la nascita dei primi grandi opifici, eppure, non hanno mai abbandonato l’attaccamento alle loro radici ed alle loro tradizioni. Il paragone con il presente sorge spontaneo; anche noi ci troviamo nel bel mezzo di cambiamenti epocali e spesso, avvertiamo un senso di smarrimento al quale possiamo porre rimedio proprio guardando al passato, in dimensione collettiva e personale, mutuando da quelle esperienze volontà, tenacia, rigore ma soprattutto quei valori essenziali descritti così bene nel libro.

Vittoriano Solazzi

*Presidente dell’Assemblea legislativa delle Marche*

Catia Belacchi

# Biò e Favori

*Scene di vita quotidiana nella prima metà del '900  
tra le valli del Metauro e del Cesano*

A mio padre e mia madre  
ed a tutti i protagonisti delle storie raccontate

Nei giorni in cui sulla rete spopola il tormentone “Sei di San Costanzo se...” mi accingo a portare a compimento la lettura dell’ultima creatura editoriale di Catia Belacchi, “Bio e Favori” e straordinariamente, molte delle immagini a cui internet riesce a dare spazio mostrano la loro anima proprio attraverso i racconti di Catia. Quei protagonisti, prima immaginati, poi visualizzati, prendono voce e rendono partecipi i lettori delle loro incredibili storie di vita.

Scorrono dinanzi a noi intere esistenze di uomini e donne, bambini ed anziani, segnate dalla fatica, dal sudore, dal sacrificio, dalla povertà, eppure, nel contempo, caratterizzate dalla serenità, dalla gioia di vivere, dalla forza ed autenticità dei rapporti umani, dall’esistenza di una fitta rete familiare e sociale che non concedeva alcun spazio alla solitudine e soprattutto, da una fondata ed infinita speranza in un domani migliore.

L’autrice del libro, ben consapevole della ricchezza delle storie di vita dei protagonisti locali del secolo scorso, dando prova di grande generosità verso le nuove generazioni, prima che l’oblio e l’incessante scorrere del tempo cancelli ogni cosa, si è caricata sulle spalle l’arduo compito di divenire sentinella della memoria collettiva del paese. Da provetta cronista ha personalmente intervistato decine di “donne e uomini del ‘900”, questi ultimi, nel libero fluire dei loro ricordi personali, non hanno semplicemente ripercorso le tappe della propria vita, bensì, hanno riportato alla luce la storia di un popolo permeata di valori autentici.

Il lettore avveduto non si farà trarre in inganno ed attraverso le pagine del libro, comprenderà che c’è un messaggio che va ben oltre la passione di raccontare o la nostalgia per i tempi perduti, ovvero, un messaggio di speranza per il futuro di tutti noi.

Riappropriandoci del nostro passato, fatto di privazioni, ma altresì di profonde certezze, acquisiamo gli strumenti indispensabili per affrontare il quotidiano e per costruire il nostro avvenire.

Prendendo in prestito le parole dell'autrice, possiamo dirci consapevoli che "senza memoria rischiamo di essere un colosso con i piedi di argilla".

Augurando a tutti una piacevole e ragionata lettura, ritorno al mio pensiero iniziale per dare un contributo su carta e nell'etere affermando che: "Sei di San Costanzo se....per te ricordare è uno stile di vita".

Margherita Pedinelli

*Sindaco del Comune di San Costanzo*

È difficile riassumere in poche righe tutta la complessità di un secolo, il ventesimo, e le vicende degli uomini che come formiche lo hanno attraversato, spesso inconsapevoli delle dinamiche sovrastrutturali e macrosistemiche che ne determinarono il cammino. Allora il tempo sembrava essersi sdoppiato e diviso, il mondo lanciato a folle velocità rappresentava come mai prima d'ora un sentiero pieno di ostacoli.

In questo clima si inseriscono le storie, le memorie e i racconti della nostra gente. Un tempo che impose la visione di una umanità globale ed una radicale svolta della percezione che l'uomo aveva di sé e della propria esistenza. Contadini, commercianti, allevatori ed artigiani abituati ad un'esperienza del mondo più vicina alla sfera sensoriale, capaci di riconoscere profumi e odori delle stagioni e delle cose, abituati a vedere come colonne d'Ercole distanze che oggi nemmeno definiremmo tali, catapultati all'interno di nascenti processi di industrializzazione si ritrovarono presto coinvolti in questa vertiginosa spirale. Un mondo vissuto a piedi che ad un tratto si risvegliava all'interno di conflitti bellici di proporzioni mondiali.

I giochi dei bambini prevalentemente incentrati sull'immaginazione necessitavano della presenza dell' "altro" come elemento imprescindibile. Allo stesso modo il tempo libero degli adulti richiedeva un grande sforzo di condivisione nell'organizzazione di veglioni e feste paesane. Più di un nucleo familiare viveva all'interno dello stesso edificio e i pochi fortunati possessori di strumenti radiofonici si trovavano a dover condividere con gli "altri" le meraviglie e il fascino di questo grande mezzo di comunicazione.

Chi non conosce il superfluo ha invece ben chiaro il valore della condivisione.

Credo sia giusto ed interessante tornare a confrontarci di tanto in tanto con la storia dei nostri luoghi e dei nostri predecessori, con i ricordi di un'infanzia che oggi sembra così lontana e sorpassata.

La vita non si ferma e ci obbliga a mantenere una certa andatura, ma l'oblio nel quale ahimè oggi rischiamo di sprofondare è l'inconsapevolezza e l'incertezza di una destinazione e, ancor più grave, è la mancanza della volontà di desiderare. Quando si ritiene sorpassata un'epoca occorre aver ben chiara la propria meta e allora ci vengono in aiuto sogni e desideri che forse non riusciremo a realizzare. Questo ci deve far capire l'importanza dello stretto legame tra passato e presente e del grande debito che abbiamo con quello.

Ciò che stiamo vivendo rappresenta il sogno di un altro.

Corrado Paolinelli

*Assessore alla cultura del Comune di Mondolfo*

# Introduzione

Il libro che avete sotto mano è la naturale continuazione del mio precedente “Lisa e nonna Mena”, dove raccontavo il mondo di un piccolo paese, all’inizio della seconda metà del secolo scorso, visto attraverso gli occhi di una bimba e i gesti di una nonna.

A conclusione del ciclo di racconti che coprono lo scorrere dell’anno, dietro gli avvenimenti narrati ho capito che c’era molto di più: un modo di vivere e di intendere la realtà, il lavoro, il quotidiano, che avevano una saggezza, una dignità, un rigore, un’adesione forte alla vita che accade, uniti ad una tacita assunzione di responsabilità verso se stessi e verso gli altri. Erano modi spontanei di vivere, forse inconsapevoli, ma senz’altro degni di essere indagati e portati alla luce, perché nel nostro frenetico correre contemporaneo, nell’insoddisfazione e nel vuoto di senso che caratterizzano le giornate della maggior parte della gente, è necessario comprendere che non c’è nessun traguardo da raggiungere, niente da scoprire, niente che ci confermi nella considerazione degli altri che valga di più della cura che si mette nello svolgere il proprio lavoro, dell’accettazione della vita con i suoi ritmi feriali, dello scavare la propria intimità lasciandosi attraversare dagli accadimenti.

Cosa ne sapeva la piccola Lisa, diventata adulta, della competenza e della cura che occorre per far crescere il grano che a lei bambina tanto piaceva mietere? Cosa ne sapeva delle lenzuola che vedeva stese, tutte tessute al telaio dalle donne di allora? O della canapa che veniva coltivata presso tutte le famiglie contadine? E dei pastori che ogni anno, durante la transumanza, vedeva immancabilmente passare per andare al mare o tornare verso l’Appennino?

Quel mondo era ormai scomparso e Lisa lo aveva solo sfiorato, non veramente conosciuto; non solo, stavano per scomparire ormai, anche gli ultimi protagonisti di quel mondo.

Ho deciso allora di raccontare quelle storie raccogliendo le ultime testimonianze da chi poteva ancora fornirle. Spero di aver colto lo spirito che sta dietro ogni esperienza e di aver saputo trasmettere gli insegnamenti che da questi racconti emergono. Voglio credere, inoltre, che quel mondo che ha formato la mia generazione, in qualche modo, con questo libro, continui a vivere e sia d'aiuto alle generazioni future perché senza storia personale, senza storia di popolo ci troveremmo ad essere individui insicuri come lo è un bambino che non ha creato un legame affettivo solido coi genitori. Solo essendo saldi in noi, e in questo la memoria ci aiuta perché ci costituisce nell'immagine interiore, solo riuscendo ad essere in contatto col senso del nostro esistere non saremo spaventati dai cambiamenti personali e sociali e non coglieremo l'altro come minaccia ma come opportunità, come colui o colei che, per il solo fatto di presentarsi nella mia vita, mi induce a conoscermi e a trasformarmi. Questo libro guarda dunque al nostro passato prossimo non però in modo nostalgico ma riconoscendo in esso la radice creativa dell'oggi.

La stesura delle storie è stata un lungo e paziente lavoro fatto di interviste, di trascrizioni, di documentazione, di strutturazione unitaria dei racconti e di lunghe revisioni. Ne emerge uno spaccato della vita nel nostro territorio, nella prima metà del secolo scorso, che racconta del lavoro dei campi, della vita degli artigiani, del dramma della guerra e dell'emigrazione, della speranza di un lavoro diverso con la nascita dei primi opifici.

Come l'altra volta, ho sostituito i nomi dei protagonisti per mantenere una certa riservatezza verso quelle persone che ci hanno fatto dono di vissuti molto intimi, ho lasciato invece i nomi reali quando si trattava solo di citazioni.

Tutte le volte che ho potuto ho conservato inalterato l'incedere

del racconto e le espressioni più personali, altre volte ho dovuto dare espressione a sentimenti appena accennati o celati dietro il modo di raccontare i fatti.

Ringrazio tutti gli intervistati per la loro generosità a raccontarsi e mi scuso se qualcosa mi è sfuggito o non è come avrebbero voluto.

## Capitolo Primo

# La vita nelle campagne

# Una famiglia di mezzadri

*Franca*

Franca è una donna minuta, ancora giovane nell'aspetto e forte nel carattere; da lei emanano un'energia e una forza di volontà che si intuiscono anche nel modo spontaneo ma vivace e minuzioso che usa nel raccontare.

Era la più piccola di tutti i figli ma questo non le risparmiò una mole di lavoro veramente grande per la sua età.

Abitavano verso la Tombaccia, in un fondo di sedici ettari della Congregazione<sup>1</sup>, lungo la strada che da San Costanzo porta a Fano.

L'abitazione era una tipica casa colonica della nostra zona, con struttura a croce. Era stata ricostruita dopo il terremoto del '30 che l'aveva rasa al suolo ma, anche se piuttosto recente, non aveva comodità e l'aia, di sola terra battuta, quando pioveva si trasformava in un pantano. La cosa più preziosa della casa era la posizione da cui si poteva spaziare per le colline attorno fino al mare: nella bella

---

1 Congregazione: veniva chiamata così la Congregazione di Carità, un organo istituito sotto l'impero napoleonico, per raggruppare l'amministrazione dei beni riguardanti istituti religiosi e di beneficenza. Dopo l'Unità d'Italia nel 1862 (legge Rattazzi) fu istituita la Congregazione di Carità, una in ciascun comune, con lo scopo di curare l'amministrazione e la tutela dei beni destinati ai sussidi e altri benefici per i poveri. Durante il fascismo, nel 1937, si ebbe la soppressione di tale congregazione: le competenze esercitate da questa passarono agli ECA, Enti Comunali Assistenza. Nel 1978, con il trasferimento dell'assistenza sanitaria alle regioni, furono soppressi anche gli ECA (da Wikipedia).

stagione poi, dal mare, spirava una brezza leggera che rinvigoriva e rendeva meno pesante il lavoro attorno a casa o nei campi. Si sentiva anche fischiare il treno e, nei giorni sereni, si poteva seguire con lo sguardo mentre sfrecciava veloce e mano a mano rimpiccioliva.

Avevano, come tutti i contadini di allora che non erano proprietari del fondo, un contratto a mezzadria perciò dovevano la metà del raccolto al padrone.

La famiglia, inoltre, era un po' particolare rispetto alle altre famiglie contadine. Pur avendo una organizzazione patriarcale, infatti, era composta di sole donne se si eccettuavano un vecchio zio e Giuseppe, il marito della sorella più grande. In origine i gruppi famigliari erano tre: Luigi e sua moglie Anna che non ebbero figli e che erano i "capoccia", lo zio Alessandro con la moglie Elena che ebbero due figlie e i genitori di Franca che di figlie ne ebbero quattro. Lo zio Alessandro, però, morì prima che lei nascesse e suo padre quando aveva solo dieci anni.

Se ne andò in ottobre, l'anno in cui la bimba fece la prima Comunione. Sono ancora ben impressi nella sua memoria gli avvenimenti di quella circostanza soprattutto quando, tre giorni prima, lo portarono a sedere nella stalla; lui la prese sulle ginocchia e disse alla moglie: "Questa figlia sarà il bastone della nostra vecchiaia", non intuendo la sua fine prossima. Di quel triste periodo Franca ricorda ancora il senso di assenza che seguì a quel giorno perché, anche se il padre era una persona chiusa e poco espansiva, aveva un atteggiamento molto mite e saperlo per casa le dava un gran senso di protezione e di sicurezza. Per un certo periodo, essendo la più piccola, tutti furono più gentili con lei. La sera, quando si diceva il rosario, la zia Anna la prendeva sulle ginocchia e lei si sentiva coccolata. La madre reagì con compostezza, come si addiceva alle donne di allora, poco abituate ad esprimere le proprie emozioni e dedite alla fatica dura; ma quando erano sole nel campo, Franca la vedeva ogni tanto fermarsi un attimo, gli occhi lucidi e lo sguardo assente, a inseguire i propri pensieri.

Le sue sorelle e le sue cugine, tutte più grandi, si sposarono abbastanza presto. La prima a sposarsi fu la sorella Filiberta. A quei tempi Giuseppe, un giovane cognato di una loro zia, veniva ad aiutarli nei lavori agricoli. Era un ragazzo riservato, buon lavoratore, robusto, con folti capelli neri e sguardo schietto. Fu una fortuna che alla sorella piacesse perché per la famiglia si rivelò un pilastro, le sue braccia rappresentarono una vera benedizione. Durante il fidanzamento, era da poco scoppiata la guerra, Giuseppe fu chiamato sotto le armi: all'inizio rimase in zona così in famiglia sollecitarono i giovani a sposarsi perché, essendo lui militare in tempo di guerra, lei avrebbe percepito la pensione che ammontava a cento lire. Per questo il matrimonio fu anticipato.

### *Il matrimonio di Filiberta*

Quando Filiberta e Giuseppe si sposarono Franca aveva sei anni. Era marzo. La cerimonia fu celebrata a Marotta, perché la famiglia, pur abitando vicino a San Costanzo, apparteneva al comune di Fano e alla parrocchia di Marotta. Andarono in chiesa con la macchina di piazza.

Franca portava i fiori. Indossava un cappottino leggero tutto bianco con un cappuccio che le arrivava fino agli occhi; anche le scarpe erano bianche e aveva persino una borsetta che le piaceva tanto e la faceva sentire una signora: fu l'unico vestito nuovo che ebbe da piccola e non fu più così ben vestita. Ma la persona più bella ed elegante era la sorella: indossava un soprabito grigio perla con le spalle ricamate e il collo a cinturino, le scarpe di vernice grigia, borsa e cappello presi in prestito in cambio di un pollo. Anche Giuseppe non l'avevano mai visto così col suo gessato.

Per il pranzo arrivarono tutti i parenti. Mangiarono di sopra, nel magazzino. Fu un pranzo davvero speciale con brodo e tagliatelle e abbondante arrosto di pollame. I giorni precedenti tutte le donne

di casa furono occupate ad ammazzare, pulire e preparare i polli o a intridere la pasta. Fu una faticaccia ma ne valse la pena. Alla fine del pranzo non si tirarono i confetti da una tavolata all'altra, com'era tradizione perché Filiberta, che ci teneva a fare bella figura, aveva preparato per tutti i partecipanti le bomboniere fatte con l'uncinetto, un vero lusso per gente di campagna, a quei tempi.

Poco dopo il matrimonio Giuseppe fu mandato nell'allora Jugoslavia. Dopo l'armistizio non sapero più niente di lui e tutti stavano col cuore pesante anche se non lo lasciavano capire a Filiberta che aveva già una bambina piccola.

Giuseppe, sbarcato fortunatamente nel Sud Italia, risalì la penisola man mano che veniva liberata dagli Americani e sopravvisse mangiando presso le famiglie contadine che incontrava in cambio di un po' di lavoro nei campi. Quando i famigliari lo videro tornare fu, per loro, un sollievo non descrivibile a parole.

Dopo la guerra, ad una ad una, si sposarono anche le altre sorelle e le cugine così rimasero in pochi a lavorare la terra.

### *La scuola*

Franca iniziò ad andare a scuola subito dopo la fine della guerra, aveva sette anni. Frequentò fino alla terza elementare perché dopo il primo ciclo, che allora durava tre anni, si poteva smettere. Non erano sorte ancora le scuole di campagna perciò le lezioni si tenevano presso la casa di un contadino, nel magazzino dove in estate si metteva il grano.

In famiglia erano così poveri che non potevano permettersi di acquistarle una cartella perciò Filiberta recuperò, da un carro armato tedesco abbandonato lungo un fosso, una valigetta di ferro e quella fu la sua cartella per tutti e tre gli anni.

Con lei frequentavano anche due ragazze di un anno più grandi con cui faceva la strada a piedi. Ai piedi portava un paio di zocco-

li di legno alti, fatti dal ciabattino del paese. Era così mingherlina che, a causa degli zoccoli e del peso della cartella, le due amiche la tenevano in mezzo e la reggevano. Di solito, per far prima, passavano di traverso per i campi e camminare non era sempre agevole.

Franca ricorda l'aula: uno stanzone pieno di banchi di legno, doppi, con il piano inclinato, piena di bambini provenienti dalla campagna circostante. Tutti quei visi nuovi la intimidivano ma per fortuna c'era la pluriclasse così le due amiche erano con lei. Seguiva con interesse e le piaceva imparare, ma in inverno era dura perché era freddo nonostante la stufa, e tutti si sistemavano attorno ad essa. L'odore intenso della legna che bruciava e il caldo rincuorante che veniva dalla stufa le ricordavano il tepore del camino di casa. Se era nevicato, però, la legna accatastata all'esterno era bagnata e non si poteva usare, così stavano veramente al freddo. Per merenda non aveva neanche una mela e per tutta la mattina restava con un intenso languore allo stomaco. Quando un giorno alla settimana aveva il catechismo, per poter fare la prima Comunione, da scuola si recava direttamente a San Costanzo, a piedi, e tornava a pomeriggio inoltrato. Solo quel giorno si portava qualcosa per pranzo.

Poiché in quella scuoletta si poteva frequentare solo fino alla classe terza, anche se in paese avrebbe potuto proseguire fino alla quinta, Franca smise di andarci perché a casa avevano bisogno di lei.

Qualche anno dopo iniziò a frequentare la scuola serale per prendere la licenza di quinta elementare ma dopo sei o sette mesi smise di nuovo perché, in inverno, star fuori la sera era faticoso e la mattina doveva alzarsi presto per iniziare i lavori nella stalla e nel campo. Il suo grado di istruzione si fermò dunque all'alfabetizzazione, ma questo non impedì alla vita di sottoporla, poi, ad esperienze dure e complesse le quali richiesero da parte sua prontezza, decisione e capacità di scelta che forse poté affrontare proprio perché temprata dalla dura vita di campagna.

## *La stalla*

Era un locale ampio, a sinistra dell'ingresso, esposto a sud-ovest, in modo che potesse prendere il sole per la maggior parte della giornata. Su un lato c'era la lunga fila delle greppie, con rettangoli di spazio per accogliere le mucche; dall'altra parte, un vano più piccolo era riservato ai vitelli. In un angolo c'era poi la trita per tagliare il foraggio. In tutto avevano una decina di bestie. La stalla richiedeva molto lavoro, si doveva pulire tre volte al giorno e, ancora ragazzina, Franca aiutava il cognato. Bisognava togliere gli escrementi con un forcone, trasportarli nel letamaio con la carriola poi aggiungere paglia fresca sotto le bestie.

Per portare il fieno e la paglia si usavano dei cesti grandi a due manici; lei aiutava Giuseppe a trasportarli poi, a distribuire, ci pensava lui. Paglia e fieno li prendevano dal pagliaio, era un lavoro che aveva imparato a fare anche Franca. In estate, però, davano foraggio fresco.

Finchè le giornate erano calde portavano le bestie, una alla volta, a bere fuori, nell'abbeveratoio; in inverno, per non farle ammalare, portavano l'abbeveratoio dentro la stalla e lo riempivano coi secchi prendendo l'acqua dalla pozza. Terminato di trasportare, con un mastello di legno facevano bere le bestie, ad una ad una. Anche questo non era un lavoro leggero ma almeno, d'inverno, la pulizia della stalla e badare alle bestie erano l'unica vera fatica della giornata.

Se non si teneva la stalla ben pulita, l'odore tipico degli escrementi si appiccicava addosso, così Franca la spazzava tutti i giorni con la scopa di saggina e ogni volta correva a sciacquarsi la faccia e le mani.

Dall'altra parte della casa, c'erano il porcile, il piccolo ovile delle pecore e infine la cantina. Il pollaio era all'aperto, formato da un recinto di canne e da trespoli di legno dove i polli si accucciavano per dormire. A questi animali pensavano, per lo più, la madre e le zie.

L'ovile era abbastanza pulito perché, finché non faceva molto freddo, le pecore stavano nel campo tutta la giornata; da loro, perciò, si puliva una volta alla settimana; dai maiali, invece, bisognava farlo tutti i giorni.

### *Le pecore*

Franca non sopportava le pecore perché le scappavano sempre, tuttavia finché non fu adatta al lavoro dei campi, dovette pascolarle. Ne avevano quattro, cinque col montone. Le portavano nel campo poi le legavano con la catena ad un albero, per lo più lungo un filare di viti, così avevano più ombra. Erano legate a due a due con una "tavella"<sup>2</sup> a cui erano fissate le museruole che passavano sopra il naso. Bisognava fare così perché se venivano legate per il collo, quando avevano caldo, non sopportando l'afa, tiravano, si rotolavano in terra e provavano a nascondersi sotto la pancia delle compagne o in una zona ombreggiata; in questo modo potevano strozzarsi. Una volta sistemate, si mettevano a brucare mostrando i denti lunghi e gialli. Prima di lasciarle e rientrare in casa, Franca approfittava di quel momento per prendersi una pausa. Si sdraiava sotto l'ombra e stava in pace, guardava il cielo e i pensieri diradavano, la fatica svaniva, esisteva solo la serenità di quel momento. Queste pause che le piacevano tanto, però, non duravano a lungo perché, se in casa si accorgevano che tardava, li sentiva chiamare così era costretta a rientrare.

Una sera, all'imbrunire, si trovava nel campo; avevano mietuto da poco e c'erano sparsi ancora i covoni. Era stanca e nel campo c'era una gran quiete. Si sedette per riposare un po', addossata ad un covone e si addormentò senza accorgersene. Arrivato il buio, a casa, non vedendola tornare, si allarmarono e si misero a cercarla. Le loro

---

2 "Tavella": in questo caso tavoletta rettangolare.

voci che chiamavano, sempre più vicine, finalmente la svegliarono e il timore di tutti passò.

La famiglia teneva le pecore non solo per la lana ma per poter avere il formaggio. Bisognava mungerle mattina e sera ma, quando avevano gli agnellini, anche a mezzanotte, perché più latte levavi più ne producevano per i piccoli. Questo lavoro, però, era riservato agli zii che non avevano figli perché erano più liberi di alzarsi di notte.

Era la zia Marietta a fare il formaggio, sempre di mattina. Metteva il latte in un secchio, lo scaldava, aggiungeva il caglio per farlo rapprendere ed aspettava una ventina di minuti. Una volta pronto iniziava a lavorarlo con le mani dentro una capiente ciottola di coccio: erano mani ampie, callose e forti. Le dita, muovendosi in modo cadenzato, formavano nella pasta piccoli buchi come celle d'api. La zia era molto attenta al lavoro perché la fretta o la disattenzione potevano compromettere la riuscita del formaggio e, mentre lavorava, accompagnava i gesti delle mani con ritmici movimenti delle spalle e della testa. Questa specie di massaggio durava circa un'oretta: quando la pasta era lavorata al punto giusto, la zia la metteva nella presa, un recipiente in legno il cui fondo era formato da striscioline tra loro separate, in modo che il liquido che era nel formaggio potesse scolare. La sera era già ora di toglierlo e di metterlo su una tavola.

Ogni giorno si doveva girare e cambiare di posto perché asciugasse bene e non ammuffisse. Questo era un lavoro semplice che a Franca piaceva fare. La zia Marietta, ogni volta, toglieva un po' di latte in modo che alla fine della settimana potessero avere uno o due formaggi in più per loro, senza che li vedesse il fattore perché, con quelli ottenuti durante il mese, dovevano fare a metà. Il loro fattore sovrintendeva circa centocinquanta contadini; è facile immaginare quanti formaggi si guadagnava in un mese! Quelli che non mangiava li vendeva. Franca non capiva perché dovevano dare così tanti formaggi al fattore; le sembrava ingiusto visto il lavo-

ro che richiedeva allevare le pecore, a tutte le donne della famiglia.

Con quello che avanzava del latte, il siero, si faceva la ricotta. Fibliberta allora andava a San Costanzo a venderla alla proprietaria di una cartoleria che aveva anche i profumi e che si fidava solo della loro pulizia; in cambio la giovane portava a casa un po' di saponette e qualche profumo.

### *Il lavoro dei campi*

L'estate era la stagione che a Franca piaceva di più ma era anche la più faticosa. Dopo la mietitura e la trebbiatura a cui partecipavano in tanti, arrivava il momento in cui il lavoro pesante toccava a lei e al cognato. Cominciò ad aiutarlo attorno ai sedici anni quando le sorelle e le cugine erano tutte sposate e mancavano braccia per lavorare.

In agosto bisognava arare ma prima dovevano spargere il letame nel campo coperto di stoppie. Lo portavano col biroccio trainato dalle mucche. Saliti sul carro, a piedi nudi, lo spargevano col forcone; il lavoro era lungo e pesante e durava una ventina di giorni. Alla sera Franca era stanca in modo inimmaginabile.

Iniziava poi il periodo dell'aratura che durava un mese e oltre. Lei e Giuseppe si alzavano alle due di mattina, era ancora buio e i suoi occhi si rifiutavano di rimanere aperti. Prima di andare dovevano dare da mangiare alle bestie della stalla. Partivano con quattro mucche, due tirate da Giuseppe e due da Franca.

Iniziava appena ad albeggiare, l'aria era fresca e tutto intorno si sentivano soltanto i loro passi e quelli cadenzati delle bestie. La campagna ancora dormiva, quel silenzio le piaceva, e l'aria fresca la svegliava del tutto.

Nel campo, dove avevano lasciato l'aratro, impastoiavano le mucche. Mettere il basto era una operazione complessa ma Franca aveva imparato a farlo anche da sola. Il campo era in pendenza

perciò aravano nel viaggio di andata; al ritorno, che avveniva dalla parte opposta del campo, salivano con l'aratro sollevato. Il cognato teneva l'aratro e incitava le bestie; lei, di fianco, le guidava. Era faticoso anche per le mucche perché una camminava nel solco già aratro per dare la direzione, l'altra sul tratto da arare. Il lavoro era metodico: ogni tanto Giuseppe dava qualche ordine alle mucche: "Va là!" se dovevano procedere, "lèh,!" se dovevano fermarsi. Solco dopo solco il tempo passava e a mattina inoltrata rientravano a casa perché diventava troppo caldo e c'erano altre faccende da sbrigare, inoltre bisognava preparare il fieno e la paglia per la sera e per la mattina seguente.

A novembre, terminata la vendemmia, si estirpava e contemporaneamente si seminava. Andavano nel campo sempre con due paia di mucche. Franca davanti con l'estirpatore sfinava le zolle per rendere il terreno sottile, il cognato, con l'altro paio di mucche, seguiva con la seminatrice, un cassone di metallo con dei fori sotto per far uscire i semi e una levetta laterale per aprire i fori. Si poteva seminare sia all'andata che al ritorno perché il terreno era più agevole così il lavoro durava meno tempo.

Franca svolse questo lavoro finché lei e la madre non vennero via dalla campagna; era il 1959. Filiberta, col marito e i figli, invece rimase.

### *La canapa*

La famiglia, come era consuetudine presso tutti i contadini a quei tempi, coltivava anche la canapa.

Questo lavoro era affidato alla mamma e a Filiberta.

Il seme lo piantavano a primavera vicino alla pozza o lungo i fossi, perché questa pianta cresce in luoghi freschi e umidi perciò per annaffiare l'acqua doveva essere a portata di mano. In agosto si raccoglieva.

Le piante diventavano alte come una persona; non si tagliavano ma venivano sradicate: era facile perché le radici rimanevano in superficie. Per alcuni giorni la canapa si lasciava seccare legata in fasci e appesa sotto il tetto della casa. Prima veniva tolto il seme per l'anno successivo insieme alle foglie che erano piccole e venivano via facilmente. I gambi, invece, si maceravano: si mettevano a bagno, per una decina di giorni, nell'acqua di un fosso con un peso sopra per tenerli bene in immersione, poi si disponevano su una tavola di legno e si battevano facendoli scorrere. In questo modo cominciava ad emergere la fibra. Terminata questa fase si procedeva ad un altro tipo di macerazione: si usava uno strumento in legno lungo circa un metro e mezzo, "la maciana": era formato da una tavola con due scanalature; ad una estremità era fissato un manico mobile a due lame che entravano dentro le scanalature. Battendo, il gambo si sfibrava e rimaneva tutto sfilacciato. La fibra così ottenuta si passava in uno strumento simile al primo ma con le lame più sottili, così si ottenevano fili molto più fini. Battere, specialmente con lo strumento grosso, era molto faticoso e la sera la schiena e le braccia erano tutte indolenzite. Per fortuna questo lavoro lo svolgevano, a turno, tutte le donne di casa.

Ottenuti i fili si facevano delle matasse e si portavano a conciare. I conciatori erano un po' ovunque: a Fano, a Mondolfo, ce n'era uno anche a San Costanzo, dove si serviva la famiglia. Una volta conciato, il filo si metteva nella rocca e si filava. Era un lavoro lungo e stancante perché bisognava continuamente girare i fili con dita e saliva per renderli più sottili: a questa attività erano addette le zie e alla sera avevano la bocca secca dall'uso continuo di saliva. Una volta filato, col filo si facevano le matasse che poi venivano imbiancate con la cenere e il sole.

Si immergevano nell'acqua bollente con la cenere poi si stendevano al sole. Stavano al sole per una settimana; il sabato si immergevano di nuovo nell'acqua bollente con la cenere e si lasciavano posare fino al lunedì mattina poi si mettevano di nuovo al sole. Si

andava avanti così per un mese, un mese e mezzo. Quando sembravano sufficientemente bianche iniziava la tessitura.

### *La tessitura*

In casa tesseva la zia Marietta. Il telaio, però, andò a male dopo il terremoto del '30. Era situato nell'unica ala della casa in cui non era caduto il tetto così, per ricavare la camera provvisoria agli zii che erano i "capoccia", il telaio fu tolto e lasciato all'aperto. Il resto della famiglia dormiva invece in una capanna costruita velocemente subito dopo.

La zia Marietta era molto brava a tessere e le nipoti conservano ancora le lenzuola tessute da lei.

Per la tela oltre alla canapa occorreva anche il cotone che veniva comprato da un negoziante di San Costanzo. Il filo di cotone serviva per fare l'ordito, con la canapa si faceva la trama. Ogni volta la zia tesseva la misura per dieci lenzuola e la tela formava un gran rotolone. Poi si tagliavano le strisce lunghe quanto un letto: i "truscelli". Per un letto matrimoniale occorrevano tre "truscelli". Come dote ciascuna donna "tirava" sei od otto paia di lenzuola ma Filiberta, che sposò durante la guerra, non ebbe dote; tanto, dicevano i vecchi, rimaneva in famiglia.

Terminata la tessitura, il momento più bello per Filiberta era andare al fiume Metauro ad imbiancare le tele. Andava sempre la madre e portava con sé, per farsi aiutare e per insegnare, anche una delle figlie o delle nipoti. Le tele le trasportavano coi buoi poi gli altri giorni facevano la strada a piedi finché il lavoro, che durava più di un mese, non era terminato.

Nel fiume le tele venivano bagnate e poi fatte asciugare al sole; una volta asciutte venivano bagnate ancora finché non arrivava la sera. Le donne entravano nell'acqua lungo la riva e spandevano la tela a forza di braccia. Sentivano il refrigerio dell'acqua nei piedi e

nelle mani, ma la fatica faceva dimenticare il piacere delle frescura. L'attesa tra una asciugatura e l'altra era l'unico tempo concesso al riposo e, quando era Filiberta ad accompagnare la mamma, ne approfittava per stendersi al sole e fare come le lucertole.

Per pranzo portavano del pane con un po' di affettato, mangiavano sempre asciutto. Arrivata la sera, riponevano le tele presso la casa di un contadino che stava vicino all'argine e tornavano a casa a piedi.

Un giorno il lavoro per poco non finì in tragedia. Inaspettatamente arrivò la piena,<sup>3</sup> l'acqua del fiume saliva vorticosamente mentre le donne avevano le tele al sole. La mamma per salvarle si dette molto da fare a correre di qua e di là; fu una faticaccia piena di rischi perché ci mancò poco che l'acqua la portasse via.

La loro non fu sicuramente una vita agevole; Franca e Filiberta si chiedono ancora come abbiano fatto a cavarsela.

---

3 Lungo il Metauro c'erano i mulini alimentati da un canale che partiva dal fiume. Per dare energia alle pale venivano aperte le saracinesche lungo i canali; in questo modo l'acqua confluiva violenta ad alimentare le pale e con altrettanta violenza tornava al fiume che si ingrossava..

# La trasformazione di una famiglia patriarcale

## *Emma*

Abitavano tutti insieme, i Badaloni, nella casa sulla collina, che spiccava del colore del latte, venendoti incontro lungo la strada imbrecciata.

Emma era molto piccola, allora.

Il loro era un fondo di trentatre ettari che apparteneva ad una famiglia di ebrei che abitava a Roma. L'avevano preso a mezzadria i suoi nonni e ci vivevano con i tre figli maschi e le loro famiglie.

La bimba era molto affezionata alla nonna e lei la amava in modo speciale perché, quando nacque, il babbo era in guerra. Ritornò, quando ormai nessuno ci sperava più, che Emma aveva ventotto mesi. Due giorni prima era tornato un paesano che lo aveva incontrato per strada; la moglie allora era corsa trafelata fino a casa loro a dare la notizia a sua madre. La donna rimase ammutolita, pensava che non fosse vero e l'incertezza la torturò finché non lo vide arrivare. I fratelli lo scorsero arrivare sullo stradone e chiamarono subito il resto della famiglia. Tutti si abbracciarono felici e increduli; Emma, invece, si nascose dietro lo zio che chiamava babbo, come sentiva fare ai suoi cugini. La bimba era timidissima e quella persona appena arrivata per lei era un'estranea.

La nonna, per tutto il periodo dell'assenza del padre, ebbe sempre per la nipotina un occhio di riguardo e, al momento del battesimo, furono lei e il marito, col carretto, ad accompagnarla in chiesa e, per l'occasione, le regalò gli orecchini, cosa che non aveva fatto con gli altri nipoti.

Tornato il babbo, ben presto Emma si affezionò a lui che la coccolava e la teneva il più possibile accanto perché imparasse a conoscerlo. Inoltre un grande cambiamento avvenne nella madre e la bimba la vide sotto un'altra luce: più serena, distesa, con gli occhi chiari, allegri. Quel periodo fu il più sereno della sua infanzia. Intanto nacquero anche i suoi fratelli. La mamma, che da giovane aveva sofferto molto essendo orfana di madre con tanti fratelli da accudire, dopo il matrimonio, in particolare dopo il ritorno del marito dal fronte, ebbe un periodo di vera serenità. La gestione della casa patriarcale spettava alla nonna che la conduceva con grande equità: per distribuire bene il lavoro tra le nuore, in modo che non ci fosse nessuna che svolgesse solo i lavori più pesanti, a rotazione ne teneva sempre due in casa a riordinare, fare da mangiare e accudire ai piccoli animali mentre una la mandava con gli uomini nei campi.

Erano una grande famiglia. Quando si sedevano a tavola mettevano ventotto piatti e a volte di più se c'era qualche bracciante.

In una famiglia così numerosa, i bambini non avevano molto tempo per i giochi; il passatempo più amato dai cugini più piccoli era quello di andare a scovare nidi, costruire fionde con cui tirare agli uccelli oppure modellare la terra argillosa per costruire trattori e carrioli. Ad Emma, invece, piaceva andare con le cugine a pascolare i "dindi"<sup>4</sup> guidandoli con una canna. Venivano lasciati liberi per il campo ma a settembre bisognava fare attenzione perché andavano a beccare l'uva.

Lei e le cugine portavano ago, filo, forbici e qualche ritaglio di stoffa e, mentre i "dindi" razzolavano, ritagliavano la forma di una pupa, la cucivano, poi la riempivano con la crusca o degli stracci. Con la crusca si riempivano bene e venivano sode, con gli stracci più sbilenche. Per formare i capelli, a settembre usavano le barbe del granturco, altrimenti lana vecchia. Attorno alla casa giocavano

---

4 "dindi": nome locale dei tacchini.

anche alla settimana o alle mandorle, quando era stagione.

Quando Emma aveva circa dieci anni le famiglie si divisero. Il proprietario del fondo lo ripartì in tre parti di undici ettari ciascuna e lo diede a mezzadria a ciascun gruppo familiare. I nonni rimasero con Sanzio, il figlio maggiore, sulla casa in collina; la famiglia dell'altro zio andò ad abitare nella stessa casa ma con l'ingresso dietro e i vani indipendenti. Il babbo di Emma, che era il più giovane, si trasferì in una nuova casetta costruita appositamente per loro, in una vallata dall'altra parte della strada.

Ad Emma dispiacque lasciare la casa dei nonni, perché era l'unica che conosceva e le dava sicurezza avere tante persone attorno. Dall'aia, poi, si vedeva distintamente tutto il panorama: lo sguardo poteva spaziare sul paese con la torre campanaria che dominava le case e le mura del castello e, nei giorni sereni, si potevano scorgere le montagne e il mare. Tuttavia anche questa nuova casa aveva le sue attrattive. Intanto, appunto, era nuova, con le stanze semplici ma che odoravano di fresco. La cucina, contrariamente alle altre case di campagna, era al primo piano come le camere da letto, e a questo piano si accedeva dalle scale esterne. Dalla cucina, una porta finestra dava su un ampio terrazzo dal parapetto rialzato, che in effetti era il tetto della stalla sottostante. In questo terrazzo, nella bella stagione, il babbo metteva ad asciugare il grano e a maturare le zucche, gialle ed enormi, che coltivavano per i maiali. Al ritorno da scuola era anche il luogo dove, lei e i fratelli, giocavano a rincorrersi.

Al piano terreno c'erano le stalle e il magazzino che di solito, nelle altre case di campagna, era al primo piano.

Sotto il tetto a terrazza c'erano la stalla delle pecore e quella dei maiali.

Dall'altra parte della casa, invece, c'era il magazzino e, oltre ancora, la stalla delle mucche. Era una stalla capiente che ospitava una ventina di capi compresi i vitellini, ma di questa se ne occupava il padre perché per le donne quel lavoro era troppo pesante.

Il pollaio e i conigli stavano in un recinto esterno. A questi animali, all'inizio, pensava la madre ma ben presto questa fu una incombenza che ricadde tutta sulle spalle di Emma.

### *Il lutto*

Si erano da poco ambientati nella casa nuova quando una disgrazia sconvolse le loro vite. Era gennaio di un inverno lungo e molto freddo; il più grande dei suoi tre fratelli, per un fatale incidente avvenuto nel campo, morì improvvisamente.

Di quei momenti Emma ha ancora impresso il dolore cupo e il senso di smarrimento che li travolse tutti.

La madre non riuscì a riprendersi e per molti anni in casa fu solo una presenza vuota. Il padre, con la vespa, la portava periodicamente dai dottori, a Pesaro, per poterla guarire, ma passarono anni prima che riuscisse a riprendere in mano le redini della casa.

La gestione delle faccende dunque spettò ad Emma che aveva appena undici anni. Si sentiva sola e svuotata, con una gran tristezza addosso. Non sapeva da che parte cominciare, né come fare. Il padre, per permetterle di impastare il pane e le tagliatelle, le aveva costruito uno sgabellino di legno su cui lei saliva per arrivare alla “mattra”<sup>5</sup>.

Da sola, mentre cercava di intridere, piangeva disperata. Quel periodo fu un periodo cupo, pieno di solitudine e di angoscia. Di tanti che erano a casa dei nonni, in poco tempo si erano trasformati in una famiglia piccola e alla fine rischiarono di non essere più neanche una famiglia. Fu grazie alla grande forza e determinazione del babbo e all'aiuto dei parenti se, a poco a poco, la vita riprese a scorrere in maniera più distesa e meno dolorosa. Pian piano, con l'aiuto delle zie e delle cugine più grandi, Emma imparò a gestire la

---

5 “mattra”: nome locale della madia.

casa e a fare da mangiare. Col tempo anche la mamma tornò pian piano a vivere; questo, se pure non le alleviava la fatica fisica, le alleggeriva la responsabilità della casa, e alla ragazza sembrava davvero tanto.

### *La tosatura delle pecore*

La famiglia, come era abitudine presso tutti i contadini e i braccianti, teneva anche quattro o cinque pecore per il formaggio e la lana. Le portavano a brucare nel campo, legate con la catena a due a due e, durante la giornata, cambiavano loro di posto per farle brucare dove l'erba era più bella.

Non era un lavoro faticoso ma Emma si divertiva di più a farlo quando era nella vecchia casa assieme a una delle cugine; nella casa nuova, quando tutto gravava sulle sue spalle e i fratellini erano ancora piccoli, anche questa faccenda diventava pesante.

Emma ricorda bene il periodo della tosatura specialmente quella che avveniva quando ancora abitavano tutti insieme nella casa sulla collina. Tutti gli uomini vi erano impegnati e i bambini guardavano affascinati.

Avveniva a maggio, coi primi caldi, quando finiva il periodo del latte.

Sul prato si allargava una balla aperta su due lati o un telo; si prendeva la pecora, si legava per le zampe e la si faceva sdraiare su un fianco. Lei poverina, paziente, stava ferma ma ogni tanto sollevava la testa come a controllare. I grandi allora prendevano dei forbicioni da sarto ben affilati e tagliavano la lana proprio rasente alla pelle, iniziando dalle zampe posteriori. Finito un lato si girava la pecora sull'altro. Alla fine alla poverina si scioglievano i legacci e la si faceva alzare. Lei si scuoteva tutta, girava la testa di qua e di là come a guardarsi, poi si allontanava. Sembrava trasformata: più snella, elegante e soprattutto più fresca e pulita. La tosatura durava

due o tre giorni, poi le pecore riprendevano la loro vita nel campo.

Quella lana, a quei tempi, le donne di casa la usavano per fare le “materassine”<sup>6</sup> perché non era molto lunga, per i materassi invece compravano quella coi velli più lunghi prodotta da un altro tipo di pecora. Ma alcune famiglie di braccianti, che non potevano permettersi di comprarla, usavano quella anche per i materassi.

La lana tosata era molto sporca, i velli erano impregnati di terra, foglioline e a volte anche di escrementi. Le donne, perciò, la mettevano a bagno con la liscivia, che portava via tutto lo sporco, in grandi mastelli di alluminio. Poi la tiravano su strofinandola bene e la sciacquavano finché l’acqua non si schiariva. Alla fine la mettevano ad asciugare al sole per alcuni giorni.

Conclusa quell’operazione arrivava il momento della cernita. I velli più belli si sceglievano per le “materassine”, gli altri si mandavano a pettinare per ottenere i fili che venivano restituiti in matasse.

D’inverno, con quella lana le donne confezionavano, ai ferri, le maglie intime e i calzettoni da lavoro per tutta la famiglia.

Un inverno la mamma confezionò ad Emma una maglia per sotto, bianca e molto carina che indossò per andare a scuola. Sulla pelle nuda la maglia pungeva, pungeva da non poterne più. Tornando a casa camminava rigida, a braccia larghe, come un pupazzo per evitare che la lana le si strofinasse addosso. Arrivata corse in camera, la tolse subito e rimise quella vecchia. Gli adulti, invece, erano abituati a portare questi indumenti e non provavano fastidio.

### *I maiali*

Nel porcile, nel corso dell’anno, allevavano diversi maiali. C’era sempre una scrofa con un maschio per la monta. La scrofa partoriva due o tre volte all’anno anche dieci maialini alla volta, così un

---

<sup>6</sup> “materassina”: nome locale della trapunta.

paio li tenevano per la famiglia, gli altri li vendevano. Era un modo per ricavare un po' di soldi soprattutto per la mamma che così poteva comprare ai figli qualche vestito, un paio di scarpe, o l'occorrente per la scuola. All'inizio i maialini si nutrivano col latte della madre. Emma li osservava: piccoli, rosei e paffuti, rotolarsi sulla sua pancia per arrivare ad afferrare le tette, gonfie e pelose, con la punta biancastra. Erano molto intelligenti: da appena nati ognuno sceglieva il proprio capezzolo e durante tutto l'allattamento manteneva sempre quello. Per svezzarli sua mamma preparava un pasto molto brodoso in cui metteva pane secco, barbabietole, zucche, granaglie, tutto ben sminuzzato e ammorbidito. Via via che i maialini crescevano il pasto diventava sempre più denso e consistente. In inverno aggiungevano anche le ghiande, raccolte sotto le querce lungo lo stradone che portava alla loro casa. Con le ghiande si sarebbero ingrassati di più e migliore sarebbe stata la loro carne.

## Piccoli proprietari terrieri

La famiglia di Armando è stata sempre proprietaria della terra che lavorava, in località “Le Grazie”, un piccolo borgo lungo la strada che da San Costanzo porta a Stacciola.

Erano già coltivatori diretti, come si esprime Armando “dai nonni ai nonni”. Suo nonno aveva avuto tre mogli e quattro figli: tre femmine e un maschio . La prima moglie gli morì che i figli erano ancora piccoli così si risposò; rimasto di nuovo vedovo si sposò per la terza volta. Armando ricorda bene la seconda e la terza moglie.

Quando il nonno morì, nel '41, gli eredi erano quattro. Il fondo era di nove ettari; ne toccò due ettari e duemila metri per uno. “ Come ci si poteva campare? “ si chiede ancora, a distanza di anni, Armando. Una sorella del padre era già sposata a Venezia così lui potè comprare la sua parte. In questo modo il fondo diventò di tre ettari e mezzo. Ma su quella terra dovevano viverci in sette: i genitori e cinque figli di cui lui ero l'unico maschio. Quella volta la donna non guadagnava niente, lavori non c'erano neanche per gli uomini, inoltre alle donne la famiglia doveva provvedere la dote. La vita era dura. Se capitava di fare una giornata, tagliare il fieno, raccogliere il granturco, dal mese di aprile in avanti, da sole a sole, per cinque lire, toccava sempre a lui che era l'unico maschio. Il babbo, racconta ancora Armando, fu un grande uomo ma avesse fatto un sacrificio, mai che fosse andato fuori casa a guadagnare uno scudo per la famiglia numerosa che aveva avuto. Lui, per fortuna, riusciva a guadagnare qualcosa andando a giornata da un cugino, che aveva le macchine da battere, come operario della trebbia.

Durante la battitura i contadini si scambiavano le giornate. In

una di queste occasioni Armando potè rivedere Maria una ragazza che aveva conosciuto quando suonava col fratello di lei nelle veglie dei contadini: lui suonava la fisarmonica, l'altro il clarinetto. Quel giorno, mentre stavano pulendo dopo la battitura, la fermò e le chiese, di punto in bianco, se voleva fidanzarsi con lui; la giovane, anche se un po' titubante, acconsentì. Fatta quella fugace promessa si rividero solo dopo un mese lungo la strada per San Costanzo. A quei tempi non era facile frequentarsi. Il giovane stava andando in paese in bicicletta a prendere una balla di carbone. Al fidanzamento non ci pensava quasi più perché lei era molto giovane, aveva soltanto quattordici anni ma era molto matura; anche se era solo una ragazza, dice ancora con orgoglio Armando, poteva dare consigli agli altri. Si fidanzarono ufficialmente a settembre del '41; l'anno dopo lui partì militare.

### *Chiamato alle armi*

Durante il fascismo, di sabato, tutti i ragazzi e i giovani di entrambi i sessi andavano a San Costanzo per il saggio.

I giovani di vent'anni, l'anno prima di essere chiamati a prestare il servizio militare, erano sottoposti ad un vero addestramento pre-militare, dovevano indossare la divisa nera e andare a marciare.

Armando fu arruolato a settembre del '42, tre mesi prima di quelli della sua classe. Lo mandarono a Caserta ma ebbe la fortuna di non essere mandato al fronte. In questa città rimase cinque mesi. Da qui lo spedirono a Ponte Cagnano in provincia di Salerno, in un reggimento di marcia specializzato; poco dopo sarebbero stati mandati al fronte. Durante la permanenza a Salerno tutti i militari dovevano sempre stare con lo zaino affardellato, cioè sulle spalle, già pronto con tutto l'occorrente, perché si poteva partire da un momento all'altro. Verso la fine di giugno del '43 cominciarono a circolare voci che sarebbero stati mandati in Africa; lì il fronte an-

dava male, gli Italiani si stavano ritirando.

Un giorno i soldati, tornando dalle esercitazioni, videro i furieri, a cui competevano i vettovagliamenti, che avevano ritirato dai magazzini le divise cachi; loro avevano addosso quelle grigio-verdi. Le notizie che si riuscivano a sentire alla radio dicevano che gli Italiani, in Africa, non facevano che ritirarsi, erano quasi arrivati in Tunisia.

Tutti pertanto si convinsero che la partenza per l'Africa, viste le divise cachi, era prossima.

Prima di partire, però, per puro caso, Armando riuscì ad avere una licenza.

Ogni mercoledì allo spaccio arrivavano le sigarette. Per andare a comprarle bisognava passare davanti al comando della compagnia. Mentre il giovane passava sentì qualcuno suonare la fisarmonica, ma suonava a orecchio. Si avvicinò e chiese al soldato che suonava se poteva provare. Lo sentì suonare un tenente che gli chiese se a casa aveva una fisarmonica. Il giovane, tra lo speranzoso e l'intimorito gli rispose che sì, l'aveva. Allora il tenente gli disse se era contento di andare in licenza a prenderla. Armando racconta che non sentiva più neanche le scarpe ai piedi per la contentezza. Gli diedero una licenza di una settimana. Una sera, mentre stava andando dalla fidanzata, tirava un vento ghiaccio che gelava. Ebbe freddo e prese gli orecchioni. Così la licenza di una settimana si trasformò in una di quaranta giorni.

Prima di tornare al reggimento scrisse al comando se dopo tutti quei giorni doveva ancora portare la fisarmonica, perché in tempo di guerra gli ordini cambiano facilmente. Gli risposero che l'ordine era ancora valido.

Tornato in caserma condusse una vita da signore: esentato da ogni servizio. Mentre gli altri soldati andavano a fare le esercitazioni coloro che suonavano qualche strumento andavano in un posto ad esercitarsi e spesso, la sera, finivano col fare dei festini nelle case, col tenente. Un giorno, all'improvviso, arrivò l'ordine di smettere l'orchestra: si partiva per l'Africa. Ai musicisti diedero ventiquat-

tr'ore di tempo per imballare gli strumenti e rispedirli a casa.

Consegnate le divise cachi, il reggimento fu portato a Reggio Calabria. Qui i soldati furono trattenuti mezza giornata poi il camion li riportò a Ponte Cagnano: l'Africa era stata persa tutta. Di nuovo riebbero le divise pesanti. Intanto passò maggio, passò giugno infine arrivò il venticinque luglio, giorno della caduta del fascismo.

Armando ricorda bene quel giorno. Erano andati a fare le esercitazioni. Ritornando trovarono la sagoma di Mussolini con una corda intorno al collo a penzolini di una pianta. La mente di Armando fu subito attraversata da un pensiero: "Oggi ci fucilano tutti!", perché non sapevano che il Fascismo era caduto. Erano stati gli antifascisti ad impiccare l'effigie di Mussolini. Nel periodo compreso tra il 25 luglio e l'8 settembre, giorno della firma dell'armistizio, arrivò l'ordine di andare in Albania con imbarco a Bari. Furono imbarcati e reimbarcati tre volte per ordini e contrordini: i comandanti dell'esercito richiedevano le forze laggiù, il re no. Le forze maggiori ormai erano tutte nei Balcani. Il 4 settembre il reggimento di Armando partì per Bari e il 6 notte per l'Albania. Erano cinquecento uomini.

Sbarcati a Durazzo seppero dell'Armistizio. Appresero la notizia al giornale radio la sera dell'8. Il 9 mattina partirono coi camion per raggiungere il reggimento a cui erano destinati. Lungo la strada incontrarono qualche plotone di tedeschi. Avevano paura gli uni degli altri: dapprima amici poi nemici. Gli italiani temevano le rappresaglie tedesche, i tedeschi, rimasti pochi, temevano il numero degli italiani.

Tra Tirana e Durazzo c'erano solo quattrocento soldati tedeschi; gli italiani, invece, formavano tre divisioni corazzate. L'ordine era di reagire ad un attacco ma non ce ne fu bisogno. Raggiunto il reggimento cominciarono ad incontrare le avanguardie tedesche che intimavano loro di arrendersi, in cambio li avrebbero rimandati a casa. La scelta non era facile: l'alternativa era arrendersi ai partigiani

che prima di quel momento erano stati combattuti.

Il colonnello, allora, una sera radunò tutto il contingente, erano tre mila soldati, e spiegò che dovevano decidere: o arrendersi ai tedeschi e finire nei campi di concentramento, o arrendersi ai partigiani a cui avevano sparato fino al giorno prima. Così decisero di arrendersi ai tedeschi.

All'inizio fu permesso loro di tenere le armi: il fucile, tre bombe a mano e una scatola di caricatori. Due giorni prima di arrivare a Bitoli in Ungheria, camminando a piedi per 300 chilometri, furono disarmati. A Bitoli dovevano prendere il treno per la Germania. La notte prima di partire, forse perché aveva avuto freddo o perché aveva bevuto l'acqua fredda che scendeva dalla montagna, ad Armando prese un gran vomito. Per issarlo sul vagone i compagni dovettero sorreggerlo sotto braccio. Nel vagone erano in cinquanta-sette e lui continuava a vomitare. I compagni, spostandosi, gli passavano sopra e lui pensava che gli toccava morire così. Ci vollero dodici giorni per arrivare a destinazione in Germania. I macchinisti andavano piano, a passo d'uomo, in modo che la gente riuscisse a portare il pane o la frutta in cambio di un po' di biancheria che i prigionieri avevano nello zaino. Armando continuava a vomitare così non poté provvedere al mangiare. Il capitano, persona di buon cuore, lo andò a trovare per sapere come si sentiva. Armando gli disse che adesso stava bene ma che non aveva niente da mangiare perché non aveva potuto procurarselo, così il superiore gli diede qualche uovo e alcune mele. Le uova non poté mangiarle ma le mele lo rimisero a posto.

Ad un certo punto sentirono il fischio di una locomotiva tedesca: era la tradotta che li veniva a prendere; in tutto erano tre mila prigionieri. Li fecero salire sui vagoni, quando non riusciva a entrare più nessuno, chiudevano. Rimasero chiusi nella tradotta cinque giorni. I bisogni li facevano nelle gavette dove mangiavano e non potevano neanche allungarsi tanto per buttarli fuori perché arrivavano raffiche di mitra. Quando finalmente aprirono, il treno era

dentro il campo di concentramento di Wissendorf, presso Hannover, nel nord della Germania, poco lontano dall'Olanda. In Albania era caldo come da noi a luglio, lassù tirava un ponente che gelava.

*Il campo di concentramento  
e la generosità di una famiglia tedesca*

Il campo era vastissimo circondato da una rete metallica con le punte ricurve all'infuori per non permettere a nessuno di saltare dentro. Ospitava ventisette nazionalità di prigionieri di guerra; ogni nazionalità divisa dalle restanti, sempre da rete metallica; tra prigionieri di diversa nazionalità era proibito parlare. Confinanti con gli Italiani c'erano i russi. I prigionieri erano alloggiati in baracche di legno con cuccette strette come cunicoli; accanto alla camerata c'era un refettorio dove si consumavano i pasti, in mezzo ai due vani c'era la stufa; non soffrirono mai il freddo.

Poco lontano dal loro campo c'era quello dei prigionieri politici che conteneva anche ebrei. I prigionieri dei due campi a volte si incontravano fuori per compiere i lavori di ricostruzione dopo i bombardamenti, ma era severamente proibito parlare; un giorno un ebreo che lavorava con Armando, siccome nel portare la carriola avevano scambiato qualche parola, fu bastonato duramente con la pala.

La prima volta che fu distribuito il rancio, gli ufficiali da una parte, la truppa con i sottoufficiali dall'altra, servirono un brodo con una barbabietola e una patata, cotte con la terra dentro. Si può capire come si sentisse Armando dopo otto giorni di vomito.

Furono tenuti nel campo una settimana per fare lo smistamento prima di mandarli al lavoro: fotografia e numero di matricola attaccati a un pezzo di compensato che si doveva portare addosso.

I primi giorni, a causa della registrazione, erano sempre in appello.

Un giorno, forse per il freddo, erano quaranta gradi sotto zero, ad Armando presero le convulsioni, tremava come una foglia. Allora il capo campo non lo fece andare all'adunata. Durante l'appello il soldato tedesco cominciò a contare cinque per cinque, così si accorse che uno dei prigionieri mancava. Il capo gli spiegò che uno di loro era rimasto in dormitorio perché non si sentiva bene. Il tedesco allora con fare deciso cominciò a dirigersi verso la baracca; il capo campo lo superò e di corsa andò a sollecitare il giovane perché si presentasse. Il soldato tedesco aveva già alzato il braccio per colpirlo alla testa col fucile ma il capo riuscì a trattenerlo.

Fu così che Armando se la cavò ancora una volta.

Dopo una settimana furono mandati a lavorare in una fonderia. I primi quattro mesi soffrirono molto la fame poi però la fortuna lo assistette ancora. Nella fabbrica si lavorava tre domeniche sì e una no. La domenica che i prigionieri erano di riposo venivano chiamati dai civili che avevano bisogno di un idraulico, di un falegname, di un muratore, per aggiustare le case danneggiate dai bombardamenti. Allora le guardie mettevano i prigionieri davanti al portone ad aspettare che arrivassero questi borghesi. Ad un certo punto arrivò un uomo che aveva bisogno di due operai: un muratore e un manovale. Come manovale si offrì subito Armando che poi andò di corsa in camerata a cercare un muratore: si offrì un milanese. Così tutti e due seguirono questo signore. Abitava alla periferia della città; il percorso lo fecero quasi tutto a piedi, soltanto l'ultimo tratto lo fecero in tram, il quale si fermò proprio davanti ad una panetteria con tanto pane esposto. "Ci portasse lì" pensarono tra sé e sé i due giovani. E infatti quell'uomo era proprio il fornaio. Entrati nel negozio li accolse la cognata che li informò subito che il padrone non era nazista. Li portò al piano di sotto dove c'era il forno e per prima cosa diede loro da mangiare. Armando ricorda ancora vividamente che la donna prese un barattolo di dieci chili di marmellata e si mise a tagliare il pane. Non riusciva a tagliare e a spalmare: i due giovani mangiarono un filone da un chilo e mezzo ciascuno.

Quel giorno tirarono su un muro sotto lo scantinato, ma con lo stomaco pieno non sembrò loro neanche di lavorare; quel costruire era un vero diversivo alla monotonia, all'incertezza e al senso di paura che si viveva costantemente nel campo.

Il proprietario del forno, i giorni seguenti fece in modo che Armando rimanesse a lavorare lì perché aveva bisogno di un aiutante. Non era facile per gli italiani andare a lavorare fissi dai civili perché il prefetto non dava loro il permesso poiché venivano considerati traditori. Ma questo signore trovò il modo di farlo andare clandestinamente: portò un panettone e un po' di caffè, racimolati dai francesi, al tedesco che era assegnato a smistare i prigionieri che dovevano andare a lavorare dai civili: quando il giovane si presentava davanti a lui gli diceva di andare dove doveva, senza chiedere niente.

Il fornaio lo provvide di una borsa militare in cui stavano cinque file di pane che tutti i giorni gli dava per portare al campo, così Armando poté aiutare i compagni di prigionia a non morire di fame.

Questi padroni si dimostrarono davvero sensibili e generosi e gli vollero molto bene; lo vestirono da capo a piedi perché la divisa era tutta sporca e sbrindellata. Mentre il giovane lavorava da loro, persero un figlio in Normandia, durante lo sbarco alleato. Arrivò la notizia che Armando era presente: il padre, se lui non l'avesse sorretto, sarebbe caduto, la madre non fece una lacrima. Avevano un altro figlio, molto piccolo, nato dopo che il fratello era stato chiamato al fronte; il piccolo si era molto affezionato ad Armando e voleva mangiare sempre con lui.

Anche se il nazismo fu un portatore di morte le donne tedesche si dimostrarono molto generose. Potevano acquistare gli alimenti con la tessera che era formata da tanti bollini da mezzo chilo, un chilo o un chilo e mezzo. La domenica che i prigionieri erano di riposo e potevano uscire per la città, se li incontravano lasciavano cadere a terra un bollino e loro facevano a gara per raccogliarlo, praticamente uscivano soprattutto per andare a caccia di bollini. Chissà

quanti prigionieri hanno potuto salvare in quel modo.

Finalmente furono liberati dagli Americani ma la zona fu poi occupata dagli Inglesi, dall'ottava armata contro la quale i prigionieri italiani avevano combattuto in Africa. A parte l'enorme sollievo che pervadeva i prigionieri per la fine delle ostilità e la sicurezza di avercela fatta, non trovarono, nel campo ora governato dagli inglesi, molta differenza di trattamento rispetto a quello loro riservato dai tedeschi.

Armando andò a lavorare fino alla sera prima della partenza. Lo andò a chiamare un commilitone di Ponte Rio prigioniero anche lui.

Quando andò a salutare la famiglia che lo aveva così generosamente accolto e accudito, tutti lo abbracciarono e piansero. Uscirono anche tutte le persone della via a salutare e a sventolare fazzoletti, infatti lo conoscevano tutti perché il sabato andava a portare il panettone a domicilio; inoltre, durante la resa, alcuni prigionieri volevano svaligiare il forno e altri negozi, ma Armando si fece avanti e quando i suoi compagni lo riconobbero si accontentarono di due filoni di pane e di un barattolo di marmellata. Così tutta la via gli fu riconoscente.

L'esercito di liberazione portò tutti i prigionieri di quella regione alla stazione di Hannover coi camion e li mise sui treni. Il treno portò Armando fino a Senigallia; da lì un camion che riforniva di nafta i distributori di benzina lo portò a Marotta; poi finalmente a casa a piedi. Ogni passo gli sembrava lungo un chilometro, dice nel raccontare.

### *Maria*

Maria, la moglie di Armando, è ancora una donna risoluta, capace, piena di vitalità. Dedicò il suo tempo alla casa, ai nipoti e pronipoti e, nel tempo libero, ricama e lavora a maglia.

Racconta con orgoglio che, da appena sposata, ricamò lei la dote per tutte le cognate.

Nacque a Santa Croce il 20 settembre del '27. In famiglia erano in nove: i genitori con cinque figli, tre maschi e due femmine, poi il nonno e la nonna. Erano mezzadri. Venuti via da Santa Croce andarono ad abitare a Stacciola, nella casa colonica lungo la strada che porta a Ponte Rio. Erano a mezzadria anche lì ma il fondo era un po' più grande. A Stacciola Maria frequentò le scuole elementari, fino alla terza, perchè quella volta ci si fermava lì. Terminata la scuola cominciò subito a lavorare in campagna. Era ancora piccola e già usava la falce fenaia, portava la pompa sulle spalle per dare l'acqua alle viti e svolgeva altri lavori pesanti.

A maggio falciavano l'erba medica mista a sulla che avevano piantato per avere il fieno per le bestie e per fare il pagliaio. Usare la falce fenaia a lungo affaticava braccia e schiena ma lei ormai era rotta a questo lavoro. Ad aprile si piantava il granturco che poi si doveva zappare. Lo zappavano tutte le persone della famiglia e avevano anche gli operai perchè il fondo era grande. Sebbene questa pianta volesse l'acqua non la potevano annaffiare perchè ancora non si erano diffusi i laghi artificiali; si aspettava che piovesse, comunque le stagioni quella volta "funzionavano", dice Maria, avevano i giusti ritmi, non come succede adesso. Alla fine di agosto era ora di raccogliarlo. Prima che seccasse si andava a fare le foglie per darle alle bestie; quando le pannocchie erano diventate secche si raccoglievano a mano; tra contadini si aiutavano e a prelevarlo erano sempre cinque o sei persone. Si facevano dei mucchi nel campo poi si passava a raccogliere con il carro e le bestie e si portava a casa. Si lasciava qualche giorno sull'aia a seccare al sole poi la sera si sfogliava. La sfogliatura era un'occasione di incontro e di svago e partecipavano anche i vicini, c'erano addirittura delle squadre che andavano a sfogliare. Finito il lavoro si mangiava: di solito ceci o fagioli; c'era chi cantava gli stornelli, chi raccontava storie, chi diceva barzellette. Finita la sfogliatura si ballava anche con la fisarmonica.

Fu così che Maria conobbe il marito. Armando suonava la fisarmonica, il fratello l'organetto e insieme andavano a suonare durante le veglie da ballo che allora erano frequenti. Si rividero poi durante il periodo della battitura. Maria vi partecipava a casa sua ma andava anche ad aiutare presso i contadini vicini: scioglieva i covoni o portava via la pula. Proprio il giorno della battitura a casa sua, Armando le chiese se voleva fidanzarsi con lui; lei aveva solo quattordici anni e lui diciotto; erano ancora molto giovani ma si piacevano così Maria acconsentì. La prima domenica di ottobre del '41 si fidanzarono ufficialmente. Un anno dopo Armando partì per fare il soldato, nel frattempo erano militari anche due suoi fratelli. Armando stette via tre anni.

Intanto Maria a casa faceva una vita molto riservata, frequentando solo famiglie vicine. Ma tutti, uomini e donne, facevano così. Con poco tempo a disposizione e senza mezzi per spostarsi uscire in paese era impossibile. Maria andava a divagarsi a casa della fidanzata di uno dei suoi fratelli e con lei usciva qualche volta la domenica a passeggiare a Stacciola ma, se tornava che cominciava a far notte, prendeva molti rimproveri dalla madre perché allora non stava bene che una ragazza andasse in giro.

Dopo l'armistizio suo padre fu imprigionato insieme ad altre persone di San Costanzo perché non aveva mandato il figlio, che era del '25, a combattere per la Repubblica di Salò. Così mentre il padre era in carcere a Fano, Maria doveva provvedere in casa a tutto e aveva solo sedici anni. Con la bicicletta andava a Fano dal babbo, un giorno sì e uno no, a vedere come stava e a farsi consigliare su quello che doveva fare: c'era da portare avanti il lavoro nel campo, nella stalla dovevano seguire dodici o tredici bestie e nella porcilia avevano una scrofa coi maialini; inoltre andava anche a Cerasa dove stavano i loro padroni, a provvedere il mangiare per le bestie perché, quando finiva, dovevano chiedere a loro per averne ancora.

Passata questa emergenza Maria dovette togliere le tonsille e le venne una brutta infezione. Per una settimana non poté mangiare,

poi solo cibo liquido con la cannuccia, così deperì molto e la ripresa fu molto lenta.

Intanto, finita la guerra, il fidanzato, che era prigioniero, non tornava; stette due anni senza scrivere. Marietta, una vecchietta vicina di casa, le diceva che tanto se Armando tornava lo avrebbe visto prima lei e l'avrebbe chiamata. Una mattina, stavano preparando il pane e il babbo stava scaldando il forno, sentirono Marietta che la chiamava: "Maria, Maria, c'è Armando!" Suo fratello corse per primo e lo andò a incontrare; Maria, che era ancora un po' debole, rimasse indietro. Quando Armando la vide, magra magra, con una veste lunga, non le fece una gran festa, gli dispiaceva vederla in quello stato. La sera poi andò a trovarla e continuarono il fidanzamento. Stettero fidanzati, in tutto, sette anni.

### *La stima della dote e lo sposalizio*

Si sposarono il 9 novembre del '48, di sabato, nella chiesa di Stacciola. Partirono con Remo, l'autista di piazza, tutti quelli che potevano salire, gli altri andarono a piedi. Finita la messa tornarono a casa per il pranzo. Allora il pranzo si faceva in casa, ma partecipavano solo gli invitati dello sposo. A quei tempi, il pranzo a casa della sposa si faceva la domenica prima, quando si stimava la dote, perché il costo del pranzo spettava allo sposo che non aveva la possibilità di invitare tutti, così si usava fare il pranzo ai parenti della sposa il giorno della stima.

La dote veniva sistemata nel magazzino esposta su tavolate: tante paia di lenzuola o meglio tante pezze di tela, tante paia di mutande o di canottiere o di calzini, poi la coperta, la sottocoperta, il materasso di lana. Una persona di fiducia aveva una carta bollata dove segnava i pezzi e poi firmava. L'elenco lo teneva la sposa e non doveva contenere anche la biancheria per lo sposo ma era tradizione che la sposa facesse un regalo ai genitori del fidanzato. Maria ri-

corda che alla suocera aveva regalato le mutande, una maglia e delle calze, alle cognate una bicicletta.

Il giovedì, a metà settimana, con il carro e i buoi la dote venne portata a casa dello sposo. Di solito il letto degli sposi lo faceva la sarta della sposa, ma da Maria andarono la moglie e la fidanzata dei suoi fratelli; la sposa non doveva vedere il letto.

Era usanza, allora, che al matrimonio non doveva assistere la madre della sposa. All'ora del pranzo, però, Armando interruppe per la prima volta questa usanza a San Costanzo. "Come," disse "la madre della sposa deve mancare proprio questo giorno?" Così dall'autista la mandò a prendere. Il pranzo lo aveva cucinato Diego, il fornaio che sapeva cucinare bene. Aveva preparato il brodo poi il risotto, il lesso e un po' di arrosto. Si iniziava il giovedì ad ammazzare i polli.

Il giorno del matrimonio, allora, non si faceva venire il fotografo, bisognava andare da lui a fare la fotografia ma Maria ed Armando, quel giorno, non poterono andare perché il suocero disse che se loro lasciavano la compagnia non sarebbe rimasto più nessuno alla festa, gli invitati erano pochi! Così andarono a farla il sabato successivo, con la bicicletta. Maria portò il vestito bianco e il manto nella sporta!

Il giorno dopo era domenica. Andarono alla messa a San Costanzo, a piedi, con tutte le sorelle e le cugine; insieme formavano una bella brigata. Avevano portato le scarpe di ricambio perché allora non si mettevano ai piedi le scarpe buone per non consumarle e rovinarle. Passarono per la scorciatoia che dalle Grazie porta a San Costanzo, congiungendosi con via San Francesco, che costeggia il cimitero. Sempre per quella scorciatoia tornarono finita la messa. Quello fu il giorno di pausa dopo la cerimonia, il loro viaggio di nozze. Il giorno dopo cominciarono a lavorare.

### *La difficile vita in famiglia dopo il matrimonio.*

Anche se la famiglia di Armando era proprietaria del terreno dove viveva, era comunque molto povera perché tre ettari e mezzo di terra non erano sufficienti a soddisfare le pur scarse necessità. Armando era l'unico maschio della famiglia, le donne quella volta non guadagnavano, perciò non avevano niente.

Cinque o sei mesi dopo il matrimonio si ammalò di depressione una delle sorelle di Armando in seguito a una serie di bronchiti che le avevano causato grandi deperimenti. Rifiutava i farmaci e si era fissata che non voleva più vedere né il fratello né la cognata. Un giorno andò a casa di un vicino dicendo che non sarebbe tornata finché loro non se ne fossero andati. Così il vecchio volle fare anche quella prova. Di notte Maria e Armando portarono via la roba da un vicino e lì passarono le feste di Pasqua.

Andarono a stare a Stacciola, in una casa davanti alla chiesa; ci abitarono due anni. Maria restava in casa, il marito andava a lavorare nel fondo del padre. Quando erano a Stacciola nacque il loro primo figlio. Intanto Armando chiese i soldi in prestito ad un uomo molto generoso così poterono costruire una piccola casetta davanti a quella del padre. La prima sera nella nuova casa Maria invitò la famiglia del marito a cena: preparò una frittata. Vennero tutti, anche la sorella che non li voleva e che intanto si era rimessa.

Da quel momento, grazie al buon senso e alla generosità di Maria, gli ostacoli furono superati, la famiglia si ricompattò e iniziarono a mangiare di nuovo tutti insieme; la sera i coniugi andavano a dormire a casa loro.

In famiglia c'erano tre donne da maritare, i ricavati erano pochi così Armando pensò di emigrare in Belgio. Maria però si oppose con un ragionamento molto sensato: si erano sposati per stare insieme pertanto lei sarebbe andata con lui. Per questo il marito rinunciò ad emigrare ma andò comunque in Basilicata a lavorare con un cugino che laggiù faceva il terzista con le macchine agricole.

Così lui partì e Maria rimase a casa con i suoceri e le cognate che erano tutte fidanzate e dovevano avere la dote. Il suocero non si preoccupava di questo, non voleva provvedere a niente. Diceva che in una settimana si poteva rimediare tutto. Ma averceli i soldi per rimediare la dote in una settimana! La suocera, donna schiva e poco risoluta, non era tenuta in grande considerazione e per qualsiasi necessità le cognate si rivolgevano a lei. Per questo quando si trebbiava Maria metteva via, di nascosto, un sacco di grano e, con il ricavato, andava nei negozi di biancheria a comprare la roba per le cognate. D'inverno, se pioveva, gli uomini non lavoravano nei campi ma stavano in casa. Se loro si trovavano in cucina e Maria tornava con la roba, passava dalla stalla e andava a portarla di sopra; se gli uomini erano nella stalla, passava in cucina. Quella volta anche loro coltivavano la canapa che poi tessevano per ottenere la tela per le lenzuola. Alle ragazze la dote la ricamò tutta Maria.

Lavoravano molto. In estate Maria si alzava alle due di mattina e svegliava le cognate. Andavano lungo il bordo del campo dietro i filari a iniziare a tagliare il grano con la falce, oppure a dare il verderame alle viti. Lo preparava lei dentro una botte, poi lo versava nella pompa, le ragazze la aiutavano a caricarlo sulle spalle e la seguivano lungo i filari; quando la pompa era vuota loro, con un orcio, la riempivano. Avevano sette filari di vite, settemila viti, pensiamo a quanti viaggi bisognava fare con la pompa sulle spalle per irrorarle tutte.

In quel periodo c'erano da pagare molte cambiali. Armando portava via il libretto delle scadenze e mandava i soldi per pagare. Col suo lavoro pensò anche ai cappotti per le sorelle e ad altre necessità.

Man mano le cose cambiarono; le ragazze si sposarono, inoltre, attorno agli anni sessanta iniziò, nella zona, la coltivazione dei cavolfiori e anche loro si diedero a questa coltura.. Durante la raccolta, alla sera, Maria non vedeva l'ora di fare il conto per vedere quanto avevano guadagnato; rendevano anche un milione al gior-

no. Così la famiglia poté comprare un altro terreno e poté fare due laghi, tutto a debito; i soldi glieli anticipò, senza interesse, la ditta che prelevava i cavolfiori. Fu un atto di fiducia che permise loro di mettersi in sesto. E questo Maria lo dice con grande gratitudine.

## “Casanti”<sup>7</sup>

### *Elisabetta*

I primi ricordi di Elisabetta bambina risalgono a quando abitava ancora a “Le Grazie”, nella casa con annessa la chiesetta. Teresa, la sua sorella più grande, lei e Mara, la sorellina più piccola, nacquero lì.

Era una bimbetta minuta, timida e seria, con un viso rotondo dove spiccavano due occhi scuri e profondi e capelli corti e lisci sempre spettinati.

I ricordi più nitidi riguardano il mese di maggio quando il parroco, la sera, veniva a dire il rosario. Si radunava, nella chiesetta, tutta la gente del vicinato. Elisabetta stava sempre in braccio alla mamma. Quando, nel recitare le giaculatorie, il parroco diceva: “Maria assunta in cielo” immaginava che quel nome appartenesse ad una bambina che veniva rapita in cielo. Allora si aggrappava al collo della mamma perché non la mettesse a terra; temeva, infatti, che quella cosa potesse capitare anche ad altre bambine e pertanto anche a lei. La mamma non capiva perché la bimba volesse rimanerle tanto fortemente in braccio, tuttavia l’accontentava.

Nella chiesetta, il secondo giorno di Pasqua si svolgeva una festa, come avviene ancora. L’aia attorno alla casa e il piazzale attorno alla chiesa si riempivano di gente, veniva anche il gelataio col suo car-

---

7 Nel comune di San Costanzo si chiamavano “casanti” le famiglie che avevano la casa in affitto; nella vallata del Cesano gli affittuari venivano chiamati “casanolanti”; nolo significava affitto.

retto di gelati e, per Elisabetta e gli altri bambini, era festa grande perché quel giorno avevano il gelato garantito.

Annessa alla casa c'era una piccola stalla dove tenevano un vitello. La mamma, quando aveva da fare, lasciava la figlia più piccola seduta su una coperta ed Elisabetta doveva "badarla" controllare che non mettesse niente in bocca e che non si avvicinasse alle zampe dell'animale. Mentre cercava di distrarla con dei giocchini, l'odore acre della stalla le entrava nelle narici e vi rimaneva a lungo; il tempo, inoltre, non passava mai perché avrebbe voluto essere libera di muoversi e giocare, invece aveva quel compito che le pesava.

Quando Elisabetta aveva circa sei anni la famiglia si trasferì a Stacciola, in una casa a schiera, nei pressi del bivio che si incontra prima di imboccare la discesa che porta in paese.

Come la maggior parte delle case di allora, era molto semplice; aveva quattro stanze: due al pian terreno e due al primo piano, in mezzo stavano le scale. In basso a sinistra c'era la cucina, a destra la stalla. La cucina, piccola e arredata semplicemente, aveva una caratteristica che agli occhi della bimba la rendeva speciale perché la differenziava dalle cucine dei vicini; nella parete di fondo, infatti, c'era l'angolo di cottura: da un lato erano disposti il cantone della legna e il camino; attaccato a questo veniva un piano che conteneva due fuochi dove si metteva la brace per cuocere le vivande; c'era poi il mobile con il fornello a gas e infine il lavandino di graniglia con un orcio sopra. Elisabetta osservava la mamma quando, in inverno, prendeva la brace dal camino e la metteva nei fornelli per cuocere le vivande che sobbollivano a lungo. Ogni tanto lei aveva il compito di ravvivare la brace con la "ventarola"<sup>8</sup> e questo le piaceva molto.

La cucina aveva un'altra caratteristica: nel centro del pavimento, nascosta dal tavolo, c'era una botola che conduceva in una grotta: a quel tempo era il loro frigorifero. Lei, le sue sorelle e suo fratello

---

8 "Ventarola": strumento per fare vento, costruito con penne di gallina attaccate ad una base collegata a un manico.

non ci scesero mai perché i grandi dicevano che se facevano i capricci li avrebbero rinchiusi lì sotto. Loro, perciò, anche se erano molto curiosi non vollero scenderci mai. Qualche volta le capitava, di notte, di sognare di essere rinchiusa nella grotta, un posto angusto e buio dove sentiva molto freddo. Si svegliava allora di soprassalto con un senso di oppressione allo stomaco e solo la presenza quieta delle sorelle, tranquillamente addormentate nel lettone con lei, riusciva, dopo un po', a tranquillizzarla e a farle riprendere sonno.

La stalla, di rimpetto alla cucina, era un po' la stanza ripostiglio. Conteneva le gabbie dei conigli e dei polli e, nel sottoscala, il porcile; ma fungeva anche da magazzino e da stanza da lavoro del padre: lì infatti c'era un piano dove teneva gli attrezzi e dove faceva le riparazioni. Per la sua caratteristica di stanza multiuso era piena di un misto di odori: quello oleoso degli attrezzi, quello acre e pungente degli escrementi, quello polveroso del becchime e della crusca per il maiale.

Le camere da letto si trovavano al piano superiore. Quella delle ragazze, sopra la stalla, aveva un unico grande letto dove dormivano tutte e tre le sorelle, con Mara, che era la più piccola, nel mezzo. In questa stanza c'era una porticina che portava nel "camburin", uno spazio a gradoni sopra le scale che veniva usato come soffitta e come dispensa. Lì si custodivano i formaggi che il babbo comprava dai contadini per cui lavorava, ma anche i barattoli di marmellata da tre chili e altri cibi comperati all'ingrosso.

Elisabetta ricorda in particolare, della sua camera, l'odore intenso di latte rappreso che veniva dal ripostiglio man mano che i formaggi seccavano: era un odore che invadeva la stanza anche quando la porta rimaneva chiusa.

Nell'altra camera dormivano i genitori e, quando alcuni anni dopo nacque un altro figlio, un maschio questa volta, aggiunsero un lettino per lui.

In casa non c'era il bagno, né l'acqua corrente che si andava a prendere nel pozzo di un contadino vicino. Il bagno si faceva nella

stalla dentro un mastello di alluminio. L'acqua si scaldava nel camino e la testa si lavava con l'olio.

### *I genitori*

La mamma di Elisabetta lavorava sodo, faceva la bracciante. Durante la stagione dei lavori agricoli era a casa poche ore al giorno, ai bambini più piccoli badava Teresa ma Elisabetta, nonostante fosse legatissima alla sorella, sentiva molto l'assenza della mamma: era una specie di vuoto che si formava in corrispondenza del cuore. Le piaceva di più l'inverno quando la mamma stava per molto più tempo in casa. La donna sapeva tessere così utilizzava il tempo delle lunghe giornate fredde, lavorando al telaio. Montava il telaio in cucina e lo spazio già piccolo, diventava ancora più angusto, alla bimba però non importava perché la mamma era lì, piccola ma di corporatura robusta, ore e ore curva sul telaio a tessere per la famiglia ma anche per qualche cliente. Elisabetta la osservava passare la navetta tra l'intreccio dei fili e poi accostare il nuovo filo col pettine che manovrava con le braccia e coi pedali. Alla donna, mentre era intenta a lavorare, non sfuggiva niente dell'andamento della casa e ogni tanto commissionava qualche faccenda e controllava che i figli facessero i compiti.

Il babbo faceva l'autotrasportatore. Aveva un furgoncino su cui trasportava il grano dei contadini fino al mulino e poi riconsegnava farina e crusca. Era pagato in percentuale e il ricavo dipendeva dal grano che riusciva a trasportare. Il babbo era molto affezionato ad Elisabetta, per lui rappresentava il maschio che non aveva ancora avuto, così la portava con sé per la campagna. Lei era molto orgogliosa di questa attenzione del babbo; durante quei brevi viaggi poteva conoscere i figli dei contadini che, al loro arrivo, si avvicinavano al furgoncino curiosi e la guardavano con ammirazione e un po' di invidia perché lei era seduta dentro.

Elisabetta aiutava il babbo anche ad aggiustare il furgoncino: lui le indicava i comandi e le parti da aggiustare; in questo modo aveva imparato a conoscere bene il motore. Il babbo le insegnava a far caso ai particolari, a notare cose che il suo sguardo di bimba non avrebbe mai colto così, un poco alla volta, imparò ad osservare e fare le cose con attenzione.

Il lavoro di autotrasportatore, però, impegnava l'uomo per pochi mesi all'anno. Per fortuna era una persona tuttofare, sapeva fare tutto: aggiustava dagli orologi alle biciclette. In estate andava anche a trebbiare con la squadra; inoltre, per poter avere la mutua, ogni anno svolgeva delle giornate col Comune, come cantoniere.

A casa, nonostante il tanto lavoro dei genitori, c'erano sempre pochi soldi. Quando Elisabetta andava a scuola, aveva solo il pane da portare, neanche una mela da mangiarci insieme, così partiva senza merenda.

### *La scuola*

Si trovava all'ingresso del piccolo paese di Stacciola, un edificio ad un piano con un palmo di giardino attorno. Al piano terra c'erano due aule che ospitavano le pluriclassi: avevano banchi di legno doppi col piano inclinato nero e un buco per la vaschetta dell'inchiostro. La cattedra era situata sopra una pedana di legno così tutti potevano vedere l'insegnante e l'insegnante vedere tutti. Al piano di sopra c'era un ampio salone dove si svolgeva la refezione. Quando gli alunni salivano per il pranzo, l'odore del cibo faceva venir loro l'acquolina in bocca. Veniva servito un pasto abbondante e pieno di sapori molto più vario di quello che li aspettava a casa perciò tutti lo mangiavano di gusto.

In classe Elisabetta era molto timida e si bloccava se doveva parlare ma le spiegazioni le capiva subito e i compiti scritti erano sempre svolti bene. Gli insegnanti avrebbero voluto che continuasse gli

studi e così sarebbe piaciuto anche a lei, ma per continuare avrebbe dovuto recarsi a Mondolfo, dove c'era la scuola di avviamento, a piedi e da sola, così la ragazza rinunciò ad iscriversi ma, dal dispiacere, per quindici giorni non riuscì ad uscire di casa.

Ai fratelli più piccoli, però, andò meglio. Pochi anni dopo a San Costanzo fu istituita la scuola media unificata così sua sorella Mara ci si poté iscrivere spostandosi con la bicicletta e il fratello la seguiva con la bici piccola per frequentare in paese la scuola elementare dove non c'erano le pluriclassi.

### *Il legame con Teresa*

Con la sorella Teresa Elisabetta ebbe un rapporto speciale. Aveva diversi anni più di lei e, quando la mamma lavorava, era lei che badava alle sorelle e poi anche al fratellino. Era una bella ragazza, di corporatura atletica, il viso largo come quello della mamma e come lei due occhi chiari e indagatori che cambiavano colore a seconda del tempo. Una cascata di capelli biondi e vaporosi le scendeva fin quasi alle spalle e qualche capello ribelle le ricadeva scomposto sulla fronte. Teresa aveva un carattere forte e deciso e la bimba l'ammirava molto.

Insieme andavano spesso dalla sorella della mamma, che faceva la contadina poco lontano. La famiglia della zia stava meglio della loro e le ragazze ne approfittavano per fare abbondanti merende. Il ricordo più vivido che Elisabetta ha di quelle visite è legato al latte caldo che beveva appena munto; provava una sensazione favolosa: sostanzioso, caldo, spumeggiante. Lo zio aveva inoltre sempre del vin santo di riserva che tirava fuori per qualche occasione speciale: ad Elisabetta piaceva molto così dolce e corposo.

Ma i momenti più belli passati con Teresa furono le gite in bicicletta a San Giorgio, dove abitavano altri zii. Teresa guidava e lei stava seduta sul manubrio, aggrappata al suo collo. Sulla schiena

sentiva refoli di vento che le facevano il solletico e sul viso l'odore di pulito e di buono della sorella. Non aveva paura di cadere perché con Teresa si sentiva sicura.

A Cerasa facevano tappa da una cugina della mamma, si riposavano un po' poi proseguivamo per San Giorgio. La casa degli zii si trovava in fondo ad una strada di campagna da cui si vedeva il Poggio, un piccolo borgo poco lontano, per il resto era completamente circondata dai campi. A volte le sorelle dormivano lassù perché Teresa e Carla, la loro cugina, erano molto legate e la sera, insieme, avevano il permesso di uscire; Elisabetta, invece, rimaneva a casa. Spesso i genitori la lasciavano dagli zii una settimana. Lei ci si trovava bene perché era molto coccolata, ma di notte le prendeva la nostalgia di casa, si svegliava e piangeva perché le mancava Teresa, ma non si faceva accorgere.

Una sera, mentre era fuori, dal Poggio sentì giungere il suono di una fisarmonica; anche il babbo la suonava allora le prese una gran nostalgia di casa. Pianse, ma nessuno se ne accorse; poi, zitta zitta, andò a dormire.

### *Il mestiere di sarta*

A undici anni, terminata la scuola elementare, Elisabetta andò ad imparare un mestiere: la sarta. C'era una sarta, molto conosciuta, lungo la strada che da Stacciola portava a San Costanzo, così tutti i giorni, quattro volte al giorno, percorreva quella strada in bicicletta in un susseguirsi di pedalate in salita e di corse libere in discesa, quando poteva riposare le gambe doloranti. Quella sarta, però, teneva alcune pecore e le chiedeva di aiutarla quando le mungeva; la ragazza, per questo, tornava a casa con l'odore di stalla addosso. Teresa non ne era soddisfatta e non le permise più di andare. Quando una loro cugina, sarta anche lei, si sposò e venne ad abitare a Solfanuccio, una borgata prima del paese di San Costanzo, i

genitori la mandarono ad imparare il mestiere da lei. Anche questa volta andava in bicicletta: per farle risparmiare il viaggio di mezzogiorno, la cugina le dava un piatto di pasta. Stava lontano da casa tutta la giornata ma non le dispiaceva perché intanto Teresa si era sposata perciò sentiva di meno la sua mancanza. Anche allora, nonostante fosse ormai adolescente, era molto timida, ma fare sempre imbastiture e sottopunti l'aiutava perché le permetteva di stare con la testa bassa. All'inizio il lavoro le sembrava noioso e ripetitivo ma era sempre meglio che lavorare in campagna.

Quel periodo di apprendistato le fu molto utile perché poté imparare a variare un po' il modo di cucinare: preparare la pasta con il sugo al ragù o con la mortadella, ad esempio; non era un mangiare ricercato ma a casa sua c'erano sempre quadrellini e tagliolini in minestra.

Questo periodo fu ben più importante anche per un altro motivo le permise di conoscere un giovane che lavorava come muratore in una casa in costruzione, il quale l'aveva notata per la sua bellezza discreta e il suo fare schivo. La timidezza non le impedì di accorgersi delle attenzioni del giovane e di ricambiare i suoi sentimenti.

# Un affido familiare

*Santino*

È ancora impresso nella memoria di Santino il giorno in cui suo fratello maggiore, all'età di tredici mesi, lo accompagnò, con una carrozzella per bambini, a casa degli zii che abitavano poco lontano da loro, e lì lo lasciò affidato alla zia.

Ricorda poi di essere vissuto con gli zii credendoli per lungo tempo i suoi genitori naturali.

La zia era la sorella del padre; lei e il marito non avevano figli, in verità ne avevano avuti tre ma erano morti tutti e tre molto piccoli. I suoi genitori invece avevano avuto sei figli: cinque maschi e una femmina. La zia diceva sempre alla cognata di darle uno dei suoi. La sua mamma naturale ne aveva sei, in casa non c'era molto da scialare, così lei e il marito si decisero a cederlo ma la madre non riuscì ad accompagnarlo, mandò il figlio più grande.

Quando fu un po' cresciuto i vicini dicevano a Santino che quelli con cui viveva non erano i suoi veri genitori, a scuola poi il suo cognome era diverso da quello dello zio, allora capì.

Lo zio era una persona buona ma molto esigente e noiosa. Aveva una bicicletta, a Santino sarebbe piaciuto provarla, ma guai se gliela toccava. Un pomeriggio che spazzava il cortile, lo zio lo sgridò perché portava via la terra davanti alla casa. Invece la zia era molto affettuosa. Quella volta non stette a pensarci, prese e tornò a casa dei suoi. Mangiarono e nel frattempo parlarono. C'erano anche i suoi due fratelli più grandi che, invece di capirlo, gli dissero che se non stava con gli zii lo avrebbero mandato a garzone. Intanto si era fat-

ta sera. I suoi fratelli se ne andarono per i fatti loro e lo lasciarono in cucina con le donne. Allora Santino, uscì e andò a sedere giù per gli scalini della pozza. Aveva un “girello” in testa! Guardava l’acqua ma non la vedeva perché gli occhi erano appannati. Sentiva un dolore sordo fatto di vuoto e di abbandono. Per fortuna la sorella lo vide dalla finestra e si mise a gridare. I suoi si allarmarono molto. La sorella lo sostenne e disse ai genitori: “Tanto cinque, quanto sei figli, mangiamo tutti.” Quella presa di posizione così netta gli diede molto coraggio.

Da quella sera Santino dormì con la sua famiglia otto o nove giorni. Gli zii erano sempre lassù a piangere che doveva tornare con loro. I genitori allora cominciarono a dirgli che gli zii avevano una casetta che gli avrebbero lasciato, invece loro ne avevano solo una da dividere tra tutti i figli. Santino, così, si convinse a tornare con gli zii, anche se erano più all’antica; a casa dei suoi, infatti, avevano altri modi di fare, erano più moderni: in casa erano in tanti, venivano i vicini, facevano le veglie, uscivano. Dopo quel fatto gli zii fecero testamento a suo favore altrimenti la casa potevano prenderla anche gli altri parenti.

Santino cominciò ad essere felice, cioè a sentirsi come gli altri, quando cominciò ad andare dietro ad una giovane, Bibina, che poi diventò sua moglie. Lui aveva una ventina d’anni e lei diciotto. I due giovani si conoscevano da un po’ ed erano amici. Quando faceva il carrettiere a Santino capitava di accompagnare la madre della giovane, che era ammalata, all’ambulatorio. Un giorno prese coraggio e le disse che voleva fidanzarsi con la figlia. Lei ne fu contenta perché intuiva che non le rimaneva molto da vivere e quella richiesta la tranquillizzò perché sapeva che si sarebbe sistemata anche quell’ultima figlia. I fratelli più grandi della ragazza non erano molto contenti del loro fidanzamento perché li consideravano troppo giovani; a loro i genitori non avevano dato il permesso fino a che non avevano fatto il militare; Santino invece non doveva farlo, era stato esonerato per un piccolo problema di salute.

Sia da giovane che da sposato Santino lavorò sempre in campagna. I genitori naturali gli donarono circa un ettaro di terra dove piantò una vigna; col padre adottivo aveva imparato a fare questo lavoro: insieme andavano dai contadini a fare gli scassi per le vigne e a impiantarle. Avevano anche un somaro che attaccavano ad un carretto per dei trasporti; d'estate, ad esempio, portavano la nafta ad un terzista di San Costanzo, Farroni, che aveva tre o quattro trattori e che lavorava per i contadini; allora girava tutto il giorno per consegnarla. Il sabato, poi, andava a Fano a vendere gli animali per i contadini. Fare il carrettiere non era pesante, percorrere la strada, ascoltando il rumore degli zoccoli dell'animale sulla carreggiata imbrecciata lo rilassava, inoltre aveva modo di vedere gente e scambiare quattro chiacchiere. Per due o tre anni poi, d'estate, lavorò con la squadra di trebbiatori del terzista a cui portava la nafta. Prima si batteva il grano poi il trifoglio. In quegli anni lavorò sempre con un compagno che si chiamava Gino. Il lavoro era faticoso soprattutto a causa della polvere che si alzava durante la trebbiatura e che entrava dentro la gola ma le donne di casa preparavano sempre dei buoni pasti che ripagavano della fatica.

A volte succedevano anche degli incidenti e per poco per Santino quel lavoro non finì in tragedia. Era ormai sera, l'aria era calda e pesante. Gino gli aveva dato il cambio sopra la trebbiatrice e lui si era seduto sull'orlo dell'abbeveratoio a mangiare un melone.

All'improvviso, erano le nove o le dieci di sera, arrivò un fulmine senza temporale; gli girò dietro la schiena dove c'era la conduttura dell'acqua, entrò nella stalla e uccise le bestie che erano legate con la catena, quattro ne uccise. Alla fine Santino puzzava di fulmine ma gli andò bene. Tre volte rischiò di morire coi fulmini.

Dopo quel lavoro trovò occupazione, sempre con il suo amico, nell'azienda agricola di Triani; vi lavorò sei o sette anni, finché non chiuse. Trovò lavoro, in seguito, in una azienda agricola di Vincareto.

## *Bibina*

Anche l'infanzia e la giovinezza di Bibina non furono piacevoli. In famiglia erano sette figli, quattro maschi e tre femmine, senza padre. Quando morì il babbo Bibina, che era la più piccola, aveva solo due anni e mezzo, così non lo conobbe per niente. Tra lei e il fratello più grande c'erano ventidue anni di differenza: era lui il padre.

La famiglia viveva a mezzadria in un podere di poco più di dieci ettari. I suoi fratelli vissero tutti nel fondo per diversi anni. I primi due vi rimasero anche dopo sposati; gli ultimi due, invece, dopo il matrimonio lasciarono la famiglia ma continuarono a fare i contadini anche loro. A Bibina sarebbe piaciuto studiare invece potè frequentare solo fino alla terza elementare come avevano fatto i suoi fratelli. Quando smise di andare a scuola si dedicò alle faccende di casa inoltre si occupava delle bestiole che allevavano: polli, conigli, anatre, oche. Preparava loro il pasto, andava a fare l'erba per i conigli, portava al pascolo, per tre o quattro ore, le oche e lei stava in giro per la campagna con loro per controllare che non andassero a beccare l'uva o qualche altra coltura. Quella volta le ragazze ricamavano perciò, per passare il tempo, portava dietro il ricamo. Ricamare, nel silenzio della campagna, la rilassava ma era contenta quando incontrava Rina, una ragazza un po' più grande di lei, che aveva anche lei le sue bestiole; allora si mettevano sotto l'ombra e parlavano parlavano. Poi rientrava, metteva dentro gli animali e pensava alle pecore. La madre faceva il formaggio così le mungeva e la ragazza doveva tenerle ferme. Fare il formaggio non era facile; sebbene Bibina provasse, non diventò mai esperta come la madre e le cognate.

Dopo la guerra, in inverno, Bibina andò ad imparare a fare la ricamatrice per ricamare il suo corredo. A Solfanuccio basso, in una bella casa che somigliava ad un palazzo, la signora Luisa insegnava a diverse ragazze del posto. Lo stanzino dove si lavorava era pieno e c'era una bella atmosfera. Frequentare quelle ragazze e fare una cosa

per sé furono molto utili a Bibina, la fecero sentire più autonoma e più sicura. In famiglia, invece, imparò a tessere le lenzuola, con la canapa che coltivavano, non solo per la dote ma anche per casa, perché i letti erano tanti.

Quando Bibina aveva circa diciotto anni la madre si ammalò gravemente e dovette assisterla nei vari ospedali dove fu ricoverata.

Si fidanzò con Santino poco prima che la madre morisse. Allora non era usanza, da fidanzati, uscire da soli, perciò venivano sempre accompagnati da un nipote di una quindicina d'anni; di solito andavamo al cinema, mai a ballare anche se all'inizio si ballava da "Cocciola" in via Tomba, in una casetta sul monte, dove Gigi suonava la fisarmonica. Si ballava anche al circolo di Solfanuccio e in qualche capannone contadino o bottega artigiana. Santino però non sapeva ballare così non andavano mai, al contrario dei suoi fratelli che, invece, andavano sempre.

Dopo sposati Bibina e Santino ebbero subito figli. La donna, come aveva fatto da giovane, teneva le bestiole e andava a fare l'erba per i conigli lungo la strada e i greppi. Nella stalla avevano i tori e un somaro; quest'ultimo serviva a Santino per fare il carrettiere.

Quando i figli furono un po' cresciuti anche Bibina, come il marito, andò a fare delle giornate nell'azienda di Triani. Per ottenere la pensione bisognava avere delle giornate di lavoro così alcune le faceva, le altre, invece, le venivano versate dal marito che ne aveva molte. "Chissà quante mogli di braccianti poterono avere la pensione in questo modo!" conclude la donna.

# Mina e i bachi da seta

## *Stacciola: il mondo di Mina*

Mina è sempre vissuta a Stacciola. Al tempo di questo racconto abitava in una casa colonica che, dalla collina sovrastante, dominava il piccolo paese con la scuola, tre file di case, una chiesa con la piazzetta delimitata, sugli altri lati, da un gruppetto di casette a schiera. A Mina questa piazzetta, così piccola e protetta, faceva venire in mente un nido.

La bambina non conosceva altri luoghi. San Costanzo e Mondolfo, che dalla casa scorgeva raccolti sulle colline, le sembravano lontani e irraggiungibili, infatti bisognava arrivarci a piedi. Fano, poi, dove abitava la contessa proprietaria del loro fondo, la credeva in capo al mondo tanto era limitato il suo orizzonte.

Aveva iniziato ad andare con regolarità a Mondolfo dopo la terza elementare perché a Stacciola si poteva frequentare soltanto fino alla classe terza. Lei voleva concludere tutte e cinque le classi. Ci arrivava percorrendo una scorciatoia infossata tra alte pareti di tufo che lasciavano il sentiero sempre in ombra e quasi nascondevano il cielo. In alcuni tratti, poi, le chiome delle querce che si ergevano sopra il tufo davano l'impressione di passare sotto una galleria.

La scorciatoia era abbastanza breve ma solitaria e Mina la percorreva con una certa inquietudine.

Arrivata poi al santuario della Madonna delle Grotte, proprio sotto il paese, si tranquillizzava e procedeva sicura fino a scuola. All'inizio non fu facile inserirsi in una nuova classe ma lei era una bambina socievole e studiosa e presto si sentì a proprio agio.

La prima volta che dovette andare a Fano, invece, fu per portare della fava fresca alla contessa. Mina non c'era mai andata e questo la preoccupava molto: "Sarebbe stata in grado di prendere la corriera?" pensava. "Avrebbe trovato la casa della signora?"

Il pullman si prendeva a San Costanzo dove si arrivava percorrendo per un tratto la stessa scorciatoia che portava a Stacciola, poi si doveva deviare a sinistra.

La mamma, prima di partire, le aveva dato i soldi per i biglietti, ma mancava una lira per il biglietto di ritorno. "Stai tranquilla" le disse "la contessa ci dà sempre un po' di denaro quando le portiamo qualcosa!" Così a Mina oltre alla preoccupazione per il viaggio si aggiunse quella per il biglietto. Presa la corriera, un po' si tranquillizzò perché una difficoltà le sembrava di averla superata, ma neanche la novità del tragitto che faceva per la prima volta, con la strada che sinuosa scendeva a valle costeggiando campi coltivati e scoprendo gradatamente il mare, riuscirono a distoglierla del tutto dai pensieri che le turbinavano in testa.

Con suo sollievo, una volta arrivata alla fermata poco lontano dalla chiesa di San Paterniano, non le fu difficile trovare la casa della contessa ma, consegnata la fava, proprio quel giorno la signora non aveva spiccioli, cercò in tutte le borse ma non ne trovò. Mina non osò dirle che non le bastavano i soldi per il biglietto di ritorno e, col cuore in gola, si avviò verso la fermata della corriera. Dovette, con grande difficoltà, spiegare all'autista la sua situazione. Lui capì e la lasciò salire.

Arrivò a casa stanca morta a causa del viaggio e della tensione, ma in cuor suo si sentiva anche contenta perché era riuscita a superare quella prova; le cose erano andate tutte per il verso giusto, era stata la sua mente ad ingigantire i problemi e a farglieli sembrare insormontabili.

## *La famiglia e il lavoro*

Vivevano in un fondo a mezzadria poco lontano dal paese, in una grande casa; grande ma non abbastanza per le esigenze di due famiglie. I nuclei famigliari infatti erano due: quello dei suoi genitori che avevano quattro figli e quello degli zii, che di figli ne avevano sette.

Come tutti i contadini coltivavano grano e granturco, qualche albero da frutto, allevavano bestie da stalla e pollame. A settembre era il tempo della raccolta delle mele e a Mina piaceva molto raccogliere: erano giallo rosato e spiccavano nitide tra il fogliame. Toccandole davano una gradevole sensazione di fresco e mandavano un odore dolce e asprigno insieme che faceva venire l'acquolina in bocca. Una volta raccolte le conservavano nel melaio: una tavola incastrata tra due rami di un gelso vicino alla casa e lì venivano stese e ricoperte di paglia; passandovi accanto venivi assalito da un gradevole aroma di mele e paglia.

La bimba, allora, non sapeva niente dei contratti a mezzadria, né capiva perché la terra che coltivavano non era la loro; quello che capiva, però, era che di tutto il raccolto, di tutta la frutta, di tutto il pollame, proprio di tutto, bisognava fare a metà col padrone. Di pollame, al padrone ne spettava un numero stabilito ogni anno; magari alla loro famiglia, poi, non rimaneva niente, ma per il padrone doveva esserci. Mina questo non lo trovava giusto.

Per arrotondare le entrate coltivavano la canapa, allevavano alcune pecore e, a primavera, i bachi da seta.

Della canapa, coltivata in un luogo ancora oggi chiamato canapaio, si interessavano la mamma e le zie; alle pecore, che per la maggior parte dell'anno stavano all'aperto, dovevano pensare le ragazze.

A Mina piaceva soprattutto il momento della tosatura, due volte all'anno: a maggio e a settembre. Gli adulti prendevano le pecore, le facevano sdraiare su un fianco poi coi forbicioni iniziavano

a tagliare il vello iniziando dai glutei. A Mina piaceva accovacciarsi accanto alle loro teste, e parlare piano piano per rassicurarle. Lei si sarebbe spaventata a morte, invece loro sembravano docili e remissive. Man mano che il vello sporco e arruffato cadeva appariva il corpo dell'animale con la pelle liscia e rosata. Una volta ripulite, solo con la testa ancora ricoperta di pelo, le pecore assumevano un aspetto elegante come se avessero addosso il vestito della festa.

### *I bachi da seta*

L'allevamento dei bachi da seta, invece, piaceva meno a Mina perché quei vermicelli non suscitavano la sua simpatia. L'allevamento iniziava tra aprile e maggio e complessivamente durava un mese o poco più. Allora erano molti i contadini che li allevavano. Li andava a comprare il babbo, ma Mina non sapeva dove e li portava a casa dentro un cesto. Li lasciava lì una settimana e dava loro da mangiare le foglie di gelso: i bruchini crescevano a vista d'occhio. Quando erano un po' cresciuti li sistemavano su dei graticci che in casa chiamavano "grigin". Nonostante la casa fosse grande tutte le stanze erano occupate dalle camere da letto perché la famiglia era molto numerosa, così i graticci si allestivano nelle camere. Il primo ripiano veniva appoggiato alle spalliere del letto di ferro, gli altri ripiani sopra. Prima di stendervi i bruchi, sui ripiani veniva sistemata della carta gialla e spessa che raccoglieva gli escrementi degli animaletti e i rimasugli delle foglie rosicchiate. Anche in camera di Mina era stato sistemato un "grigin" e la cosa non le piaceva molto. I bruchi rosicchiavano sempre, giorno e notte. La bambina li sentiva fare "crac crac" e questo la teneva sveglia per un bel po' poi, però, la monotonia del rumore finiva per assopirla e finalmente si addormentava.

Man mano che i giorni passavano la stanza si impregnava dell'odore degli animaletti e Mina lasciava sempre le finestre bene aperte.

Una volta ebbe la sgradita sorpresa di trovare un bruco, ormai cicciottello, caduto sul suo letto: fu assalita da un moto di ribrezzo e da quel girone ebbe più paura dei bruchi che delle bisce.

Dopo una ventina di giorni di continuo brucare, i bruchi, divenuti lunghi e cicciotti, di colore verdognolo, cominciavano a emettere dalla bocca una bavetta che si trasformava in filo e che iniziava ad avvolgere il corpo chiudendolo dentro un bozzolo.

Quando cominciava la sbavatura, sui ripiani si mettevano dei cespugli secchi, per lo più di senape, dove loro salivano e si imbozzolavano. Rimanevano imbozzolati una ventina di giorni. Qualche giorno prima della schiusa si rimettevano nel cesto con cui erano arrivati e si portavano a vendere.

Mina era contenta perché poteva recuperare la sua camera, togliere l'odore forte di marciume che aleggiava per la stanza e far entrare gli odori fragranti della stagione estiva.

## Il podere - giardino

A raccontare è Mauro, il secondo dei tre figli della famiglia Liveri. Nel suo racconto emergono vividi i ricordi della terra, della famiglia, delle tradizioni, a dimostrazione di quanto siano state profonde, per lui, le esperienze vissute nell'infanzia e di quanto forte sia, ancora, il legame che mantiene con il territorio.

### *Il podere*

Il terreno della famiglia Liveri si trovava a ridosso della foce del fiume Cesano, in un cuneo che dal ponte va verso l'attuale autostrada. Era un appezzamento abbastanza piccolo, di soli sei ettari e mezzo, ma aveva la particolarità di appartenere al preside dell'Istituto Agrario di Villa Caprile, a Pesaro. Questi era una persona che conosceva profondamente l'agricoltura e faceva coltivare di tutto, pertanto il suo mezzadro lavorava venti ore al giorno. Amava molto sperimentare e tutte le novità di cui veniva a conoscenza le provava nel suo podere. Portava anche gli altri professori e gli alunni a vedere e ci teneva moltissimo: il podere era un giardino, tutto doveva essere a posto. Le stradine poderali, che dalla casa portavano ai filari, erano tutte coperte di ghiaino, tutte pulite.

Il terreno era pianeggiante: c'erano il frutteto, l'orto e un'ampia zona alluvionale verso il fiume che veniva coltivata a grano, cavolfiore e barbabietole, alternativamente. Il fiume, spesso, esondava all'altezza della chiesetta di Sterpettine e da lì alla foce inondava tutto. Per arginare lo straripamento c'era una barriera, un fosso demaniale molto importante, che si teneva sempre pulito.

## *La famiglia*

Abitavano in una casa che aveva una struttura a pianta quadrata di un colore rosato, assai diversa dalle altre case coloniche marchigiane e più somigliante ad una villa rurale padronale. Di fronte c'era una grossa capanna, ricovero degli attrezzi agricoli.

Quando Mauro era piccolissimo il padre gestiva il podere con il fratello Cencio e con il nonno che era vedovo. Lo zio era sposato e aveva un figlio, Marco, della sua stessa età e a cui Mauro era molto legato. C'erano poi il babbo e la mamma con due figli, qualche anno dopo nacque l'ultimo. Verso la metà degli anni cinquanta lo zio Cencio andò ad abitare a Marotta in una casetta fatta di rena; faceva l'operaio a giornata, andava dove c'era bisogno; più tardi si trasferì a Pesaro dove un altro fratello gli aveva trovato lavoro come benzinaio. Con la partenza dello zio se ne andò anche Marco, il cugino compagno di giochi; la sua partenza lasciò una sensazione di vuoto nelle giornate di Mauro perché tra lui e i suoi fratelli c'era, allora, un divario di età che non gli permetteva di considerarli alla stregua di amici.

Qualche anno dopo la partenza degli zii, con loro andò ad abitare la zia Maria.

Ma la loro famiglia era frequentata moltissimo da nonna Mosca<sup>9</sup>, la nonna materna, e dalle sue figlie che andavano a giornata.

## *Nonno Ciro*

Era un uomo longilineo, robusto e pelato, dall'aspetto molto rustico. Vestiva sempre con dei pantaloni e una casacca grigi, che facevano pensare alla divisa di un carcerato. Era gran lavoratore e di

---

9 "Mosca", come era affettuosamente chiamata dai familiari, era il diminutivo del suo cognome.

poche parole. Mauro gli era molto affezionato e lui lo era al nipote. Se di giorno sembrava burbero la sera invece...

Quando abitavano ancora tutti insieme i ragazzi dormivano nella camera con il nonno ma Mauro continuò a dormirci anche dopo perché il vecchio aveva un lettone grande, di ferro, e un lavello per lavarsi; in fondo poi c'era il bagno interno, un buco in una piaattforma che comunicava con la stalla.

Prima di dormire il nonno gli insegnava le tabelline, a sei anni gliel'aveva già insegnate tutte, gliel'aveva fatto ripetere prima in fila poi a sbalzi. Ma le tabelline le insegnò a tutti i nipoti. Nel lettone grande, al caldo, insieme al nonno, Mauro gustava un po' di quell'affetto che, di giorno, le incombenze del lavoro non permettevano ai grandi di manifestare e i ragazzi si sentivano un po' abbandonati a se stessi; inoltre l'affetto del nonno mitigava, in parte, il dispiacere per la partenza del cugino.

### *Nonna Mosca*

Era una donna non alta ma robusta, dal carattere forte. Abitava a Cesano di Senigallia, in case sempre in affitto, piccolissime, che cambiò due o tre volte. Andava a giornata presso la famiglia della figlia, a piedi e, molto spesso, in estate, quando tornava a casa, Mauro andava con lei.

Quando la nonna arrivava, tutte le volte portava ai nipoti un cioccolatino rettangolare con la carta d'oro che aveva, sparsi, pezzi di noccioline; era il suo modo di dimostrare affetto, un modo molto apprezzato dai nipoti perchè la famiglia certi vezzi non se le poteva permettere.

Quando arrivò la televisione la nonna abitava vicino alla Casa del Popolo, alla sezione del Partito Comunista. Lì vicino c'era un bar che ebbe la prima televisione, in assoluto, a Cesano, quindi Mauro andava dalla nonna e ci si fermava a dormire perchè la sera

andavano al bar a vedere la televisione. Si pagavano venti lire e la nonna pagava anche per lui, poi prendevano un ghiacciolo che costava altre venti lire. Per Mauro erano giornate splendide. Andava dalla nonna anche durante la fiera di Sant' Agostino, a Senigallia, il 28 di agosto. Stava là un paio di giorni e lei lo portava a comprare la pistola da cow-boy. Per questa spesa il ragazzo ricavava i soldi, durante l'estate, andando a cercare il ferro e l'ottone nel vecchio campo d'aviazione usato dagli alleati durante la guerra. Dopo la mietitura, quando si arava, i ragazzi seguivano il solco dell'aratro e raccoglievano in un barattolo le schegge di ferro delle bombe e quelle in ottone delle spolette, poi le vendevano allo "stracciaro", un uomo di Mondolfo che passava periodicamente con un carretto trainato dal cavallo, e comprava cose vecchie di metallo e a volte anche cereali, in piccola quantità. In questo modo i ragazzi rimediavano dei soldini che bastavano giusto per comperare un winchester o una pistola col fodero.

### *Zia Maria*

Zia Maria arrivò a casa loro da Roma, dove viveva da sposata, venuta via da un uomo che non la capiva. Lui faceva il muratore ed economicamente stavano bene, ma era un uomo assai rozzo e a volte violento, la zia invece era molto sensibile. Lasciarlo, a quei tempi, fu una scelta molto coraggiosa. A Roma abitava a Monte Mario, perciò quando arrivò a casa del padre e del fratello, a metà degli anni '50, portò la vita della città. Leggenda vuole che per arrivare avesse fatto un bel pezzo di strada a piedi. Sapeva fare tutto: ricamare, cucire, lavorare all'uncinetto, a maglia; sapeva fare gli agnolotti ma soprattutto raccontava, raccontava...

Conosceva una quantità enorme di filastrocche, di proverbi, di storie: era incredibile; raccontava anche di Roma, di questo quartiere ricco, di come vivevano i signori. Quando arrivò si occupò

della casa, faceva da mangiare e vigilava sui bambini raccontando le sue storie. Si prendeva cura, soprattutto, del nipote più piccolo mentre la cognata badava all'orto, al frutteto, al campo, al "tricol" e al pollame. La madre dei ragazzi, infatti, non aveva tempo di accudirli, lavorava troppo, era sempre in tensione dalle tre della mattina alle undici di sera; l'unico modo di resistere a quella fatica era di produrre adrenalina, di essere tesa come una molla. La casa e l'esterno di essa dovevano essere tenuti molto bene perché con il padrone non si scherzava: arrivava in qualsiasi momento con gli alunni o con i professori venuti anche dall'estero; inoltre, per un certo periodo stette molto male il marito; in quel difficile periodo la famiglia fu aiutata molto dai "casanolanti", che vi lavoravano a tempo pieno.

Prima che arrivasse la zia, la mamma metteva Mauro, e prima ancora suo fratello più grande, in una cesta poi andava nel campo a lavorare; i bambini restavano lì finché gli adulti non tornavano dai campi. Sembra incredibile, oggi, ma allora era un'usanza comune, non c'erano alternative.

### *Zio Bruno*

Era una persona straordinaria, molto di cuore, con una vita incredibile. Da giovane prima combattè come volontario in Abissinia poi anche in Cina con il Battaglione "San Marco". Di quella vita avventurosa aveva molte fotografie che però andarono perdute. Mauro ricorda una sequenza di foto della Cina dove c'era una serie di condannati a morte sulla strada polverosa e dietro le guardie con le scimitarre che gli tagliavano la testa: si vedevano delle teste rotolate a terra ed altre che stavano per essere tagliate. Probabilmente erano foto scattate dal fotografo del corpo, come documentazione.

Quando tornò entrò nella Forestale, dove faceva l'autista.

Fratello del padre, si sposò, poi, con la sorella della madre.

Andava a trovarli sempre con la macchina. A Natale portava un piccolo abete per fare l'albero insieme ai mandarini, ai formaggini e alle cioccolate a forma di Babbo Natale da attaccarci sopra. I nipoti lo ricordano come persona di buon cuore, un uomo mite, per niente aggressivo e sembra strano che abbia, in gioventù, dedicato tanto tempo alla guerra. Con Mauro fu particolarmente buono. Il ragazzo aveva preso la bronchite che non gli passava, aveva sempre un po' di febbre. Lo zio allora lo portò a vivere a Pesaro a casa sua, pensando che l'aria del San Bartolo gli facesse bene, ma dopo un mese non migliorava. Allora non esitò a prendere una casa in affitto da un amico a Serra Sant' Abbondio, dove c'era una caserma della Forestale. Da lì facevano spesso le escursioni fino a Fonte Avellana. Dopo un mese di aria di montagna finalmente la bronchite passò e Mauro poté ritornare a casa.

### *I lavoranti e le casette fatte di rena*

A casa loro, poiché le colture erano molto diversificate occorreva diversa manodopera.

I braccianti, nella zona del Cesano venivano chiamati "casanolanti", cioè persone che vivevano in case in affitto, molto piccole e senza terreno attorno. Alcuni le avevano anche di proprietà ma semplici; Mauro ricorda che erano fatte con i blocchi di rena presa dal mare, quindi salata, senza ferro o altre strutture di rinforzo. Questi blocchi venivano fatti a mano dal marito e dalla moglie; ci mettevano un paio d'anni per ottenere la quantità necessaria perché prima con le carriole dovevano prendere la rena più fina vicino alla battigia, passarla al setaccio, poi ammucciarla. Per fare i mattoni usavano degli stampi di legno il cui interno aveva la forma del blocco con due grossi fori al centro. Negli stampi veniva buttata questa rena impastata di cemento che conteneva la salsedine perché non veniva sciacquata. Così queste famiglie costruivano le loro

case in tre - cinque anni di lavoro durissimo. Le costruivano, per lo più, vicino al mare in un piccolo appezzamento comperato con qualche risparmio. Erano terreni che costavano poco perché molto ghiaiosi, di terra ce n'era davvero poca, per cui erano poco adatti da coltivare. Negli anni '50, non essendo ancora sviluppato il turismo, si teneva conto soprattutto della redditività di terreni buoni ed irrigui. La zona scelta da queste famiglie per costruire fu appunto quella che va dalla statale alla ferrovia e da questa al mare. Oggi il mare lambisce il ristorante del residence "Il Girasole" che se non fosse protetto da massi di pietra, collocati appositamente, sarebbe già stato spazzato via. Negli anni '50, una parte di questo ristorante coincideva con la casa colonica della famiglia Vernelli, il cui podere si sviluppava per oltre cento metri dove oggi c'è il mare. I Vernelli erano i braccianti più assidui della famiglia Liveri.

Tra gli aiutanti c'erano anche la nonna Mosca, la madre della mamma di Mauro, e due sue figlie, la zia Maria e la zia Armanda che venivano quando non lavoravano alla fornace di laterizi del Cesano.

Altri lavoranti erano due fratelli che avevano una casetta poco lontano dalla loro. Venivano ripagati col vitto, per loro era importante poiché spesso non avevano di che mangiare, oppure con qualche prodotto della terra: grano, vino, olio, pollame. Inoltre andavano a dare una mano altri contadini a cui bisognava ridare le stesse giornate di lavoro. Al tempo dell'aratura, ad esempio, di solito erano due i contadini che si aiutavano. Iniziavano tra le due e le tre di notte ciascuno con le sue vacche e il suo aratro. Finita l'aratura in un podere si passava a lavorare in quello dell'amico.

Allora c'erano ancora pochissimi trattori in circolazione e solo i poderi più grossi si lavoravano col le macchine perché il trattore aveva un costo elevato e il padrone ne pagava solo una parte. Il podere dei Liveri comunque era piccolo e pieno di piante perciò bisognava usare le vacche.

## *Radio, veglie e veglioni*

In tutta la zona gli unici che negli anni '50 avevano la radio, una Telefunken, erano i Liveri, perché lo zio Cencio aveva fatto un baratto coi tedeschi; i vicini, pertanto, la sera, andavano a sentire la radio che era sistemata in alto sulla credenza, a casa loro. La cucina si riempiva, c'erano fino a quindici persone soprattutto nel periodo del festival di San Remo. Tutti stavano attorno al fuoco o attorno al tavolo ad ascoltare. Ma si andava spesso anche da altre famiglie che abitavano tra Sterpettine e il Cesano; in quella zona c'erano tanti giovani mentre verso il Cesano tante ragazze in età da marito; fare le veglie era un modo per conoscersi oltre che un modo per giocare a carte e mangiare i dolci di Carnevale. Durante le veglie si finiva per parlare di spiriti, di streghe e del lupo mannaro, creature che si incontravano nei crocicchi. Si diceva che le streghe avessero paura delle forcine di fico perciò, chi camminava la sera di luna piena, doveva averne una. Del lupo mannaro si diceva che lo si incontrava a febbraio durante la luna piena; camminava a ruota con le mani e coi piedi e se ti prendeva ti graffiava tutto. Allora per salvarsi ci voleva il crocefisso o un punteruolo di legno con cui colpirlo. Si parlava anche di "sprevengoli", che altro non erano che disturbi digestivi per aver mangiato troppo. Sebbene nessuno ne avesse mai visto uno, la gente ci faceva comunque dei gran ricami. Qualcuno diceva di avergli dato una botta, altri che avevano sentito il cappello che suonava, perché lo "sprevengolo" era immaginato come un folletto con il cappello in testa, di pelo, somigliante a quello che portavano i papi nei tempi passati, che nelle punte aveva attaccati dei campanellini.

Andando verso Centocroci, invece, dalla chiesa di Sterpettine in su, ci abitavano gli ortolani che, in parte, provenivano dal Metauro, dalla zona di Bellocchi, Carrara, Falcineto, Calcinelli. Avevano appezzamenti di terra di un ettaro circa, adatti all'orto. Era gente molto allegra, matti da legare, che tutte le sere si incontrava-

no per giocare, mangiare, ballare. E partecipavano anche le donne. In quella zona avevano costruito un capannone per la raccolta e la cernita dei cavolfiori e dei pomodori che qui venivano posti nelle “gabbie”<sup>10</sup> e spediti con i camion o con il treno, in vagoni merci, dalla stazione di Marotta. Qui, a Carnevale, nella sala Italia, si facevano i veglioni: si ammassavano tutte le gabbie, si mettevano i festoni e si faceva venire l’orchestrina.

Le figlie di un casanolante amico di famiglia andavano a prendere Mauro e lo portavano con loro. Mentre loro ballavano lui si divertiva a guardare perché era ancora piccolissimo.

### *Pellegrini e altre figure di passaggio*

Durante la bella stagione capitava che passassero, a piedi, dei pellegrini che si recavano a Loreto. Di solito erano soli e andavano forse per esaudire qualche voto. Spesso chiedevano ospitalità per la notte, allora li facevano dormire nella stalla e davano loro un piatto di minestra con lardo, conserva e quadrelli all’uovo, tanto c’era solo quella, una brodaglia di lardelli e quadrelli, in primavera ci si aggiungeva un po’ di fava o di piselli. A Mauro quella brodaglia non piaceva ma se non la mangiavi la mamma chiudeva tutto nella credenza e la lasciava lì per la sera. O mangiavi quello che c’era o niente.

Più che i pellegrini Mauro ricorda soprattutto il passaggio dell’arrotino e del “caldararo”.<sup>11</sup> Arrivavano, chiedevano se avevi qualcosa da arrotare o da aggiustare e lavoravano in silenzio. Non si sapeva da dove venissero ma passavano tra l’autunno e l’inverno; forse arrotondavano così i loro guadagni, dopo il lavoro estivo come braccianti.

Un inverno l’arrotino arrivò proprio quando si era messo a nevi-

---

10 “gabbie”: casse formate con assi di legno

11 “Caldararo”: nome locale per indicare l’artigiano che aggiustava i paioli, da noi chiamati caldai, le ramine, i piatti di coccio e gli ombrelli.

care; cadde così tanta neve che per strada ne rimase più di un metro per molto tempo: era il 1956. L'arrotino perciò si fermò da loro una settimana. Gli davano un piatto della solita minestra e un pezzo di pane; era quello che mangiava anche la famiglia. Se capitavano che era stato ucciso il maiale allora si aggiungeva un po' di sangue cotto o un po' di carne .

Li facevano dormire nella stalla ma avevano sempre un po' di timore, non li conoscevano e si domandavano che gente fosse. In verità era tutta povera gente. Quell'anno, almeno in tre occasioni la famiglia ebbe gente che si fermò a dormire. L'arrotino, che si tratteneva una settimana, per sdebitarsi affilò tutte le falci, le falcifenaie, i coltelli e le forbici.

Sotto il ponte Cesano, poi, tutte le estati, stazionavano gli zingari e siccome i ragazzi, in quel periodo, erano sempre giù al fiume mezzo nudi, venivano scambiati per i loro figli. Mauro ricorda di aver sentito raccontate che gli zingari vivevano vendendo cavalli; in effetti erano molto bravi a curarli. Probabilmente prendevano quelli degli ippodromi vecchi o feriti che sarebbero andati al macello e che non valevano niente poi li curavano e li rimettevano in sesto. Vivevano vendendo i cavalli e andando in giro a chiedere qualcosa.

## ***Le coltivazioni***

### *Il frutteto*

Nel frutteto erano presenti decine e decine di alberi da frutta di ogni tipo: almeno sei qualità di meli, dieci di peri, tre o quattro di albicocche, otto di pesche, e alcuni ciliegi; si poteva così raccogliere la frutta e venderla, da giugno a settembre.

Poi c'era l'uva, quella per fare il vino come facevano tutti i contadini, e diverse varietà di uva da tavola la cui raccolta iniziava già ai primi di agosto.

La frutta aveva bisogno di molta cura e di molti trattamenti a

cominciare dalla potatura. Mauro ricorda che l'ultima mela che si raccoglieva era la mela rosa che d'inverno si conservava sotto la paglia; caduta in disuso, ora, nelle Marche, la stanno reintroducendo. Le prime pere, invece, erano le "perelle", dalla pianta grossa e dal frutto piccolo, poi venivano le cosce, le williams e via via fino alle ruggine che si mantenevano a lungo. Le pesche erano molto delicate, avevano bisogno di trattamenti frequenti altrimenti venivano aggredite dal verme; il padre, perciò, con la pompa irrorava gli anti-parassitari ma, dal basso, era più il veleno che ricadeva su di lui che quello che finiva sulle piante. Un anno, Mauro ne aveva tredici, si intossicò; fu ricoverato all'ospedale di Ancona e il ragazzo dovette sostituirlo dai contadini durante la trebbiatura, per ridare le giornate che quelli avevano lavorato da loro.

Per tenere lontani gli uccelli, soprattutto dall'uva, usavano un sistema molto ingegnoso: lungo i filari stendevano un filo di ferro con degli occhielli a cui venivano attaccati degli oggetti. Da casa il filo veniva tirato, gli oggetti sbattevano e facevano rumore spaventando i volatili.

Il padrone, quando la frutta era sugli alberi, riusciva a fare una stima molto precisa di quanta ce n'era per pianta. La mamma teneva un quaderno dove segnava i frutti andati a male, soprattutto le pesche "slaps" e "gli spicciaoss", che avevano una resa molto bassa ma erano di una bontà unica. Il padrone sapeva, su venti piante di "slaps", quante pesche c'erano. Sul quaderno la mamma segnava anche le casse di frutta venduta; in ogni cassa ci stava, più o meno, una certa quantità di pesche. Le mele venivano vendute nelle casse grandi dell'uva.

### *Il "triccl"*

Veniva a ritirare la frutta il "triccl", che non era un nome di persona ma il nome che a Senigallia si dava a chi vendeva la frutta in

piazza. Ordinava una cassetta di uva bianca, una di uva nera, una cassa di mele e di altra frutta, dalle prime varietà che maturavano alle ultime.

Dopo aver raccolto l'uva, al fresco, vicino alla vasca dove crescevano diversi alberi e una aiuola di bambù, con le forbici si toglievano le foglie, gli acini secchi o quelli beccati dagli uccelli.

La frutta veniva venduta nei mercati della zona soprattutto a Senigallia, ma venivano anche negozianti di Mondolfo, di Cesano e di Marotta.

Le mele che cadevano perché bucate venivano raccolte, cotte al forno e vendute già cotte, alla gente dei dintorni che veniva a comprarle perché si vendevano a poco. Un po' venivano lasciate per la famiglia e i lavoranti.

La mamma, poi, allevava ogni anno circa quaranta conigli che vendeva. Sul ricavato dei conigli e delle mele cotte, il padrone non aveva la parte, così la famiglia poteva disporre di un po' di reddito. Sul pollame, invece, la parte c'era.

### *Le coltivazioni della zona alluvionale*

La zona alluvionale verso il fiume era molto vasta e veniva coltivata a grano, a cavolfiore, a barbabietola, a granturco o granturchetto ed anche a pomodoro; il tutto a rotazione.

Di queste piantagioni Mauro ricorda soprattutto la semina del grano che avveniva tra la fine di ottobre e i primi di novembre, con le mucche e la seminatrice.

I ragazzi già andavano a scuola, quando tornavano si mettevano scalzi sui solchi. A novembre il terreno smosso sotto era ancora caldo; quando era lavorato fumava anche se fuori era freddo e umido con le prime nebbie. Mauro non vedeva l'ora di tornare per togliersi le scarpe e, coi pantaloni corti, andare a correre su quel terreno dove, dopo l'aratura, era passato l'erpice e si presentava bello liscio,

con la terra friabile; stavano, lui e i suoi fratelli, tutto il pomeriggio scalzi sulle piccole zolle che si appiccicavano ai piedi a gustare l'odore della terra e il suo calore

Il Cesano era una grande zona di produzione di pomodoro e cavolfiore pertanto anche la famiglia Liveri li coltivava in maniera intensiva. A Marotta c'erano delle ditte che li raccoglievano, portavano le gabbie e fissavano i prezzi sulla base di una stima preventiva. Allo scalo merci di Marotta tutti i giorni partivano due vagoni di cavolfiori per la Germania.

I primi cavolfiori si cominciava a piantarli in agosto per averli a Natale.

Nella memoria di Mauro è impressa la loro raccolta. I genitori, e le persone che aiutavano, con dei maceti fatti in casa, usando anche le lame di seghe di ferro, con un colpo tagliavano il cavolfiore alla base, tra il gambo e il fogliame, e lo mettevano da parte; per trasportarli in casa, proprio perché il terreno era in una zona umida e d'inverno c'era sempre fango, era stato realizzato un carro che, invece delle ruote, aveva una slitta ottenuta con due assi a mo' di sci. Questa slitta era molto grande, lunga quattro metri; lì i raccoglitori ammassavano i cavolfiori accatastati sull'orlo del campo poi, a casa, venivano ripuliti delle foglie e cerniti a seconda della misura; le tre misure del cavolfiore erano il 24, il 12 e il 9 e la misura determinava il prezzo.

Piantavano anche la barbabietola che veniva seminata con la macchina seminatrice con cui si seminava il grano. Questa coltura aveva bisogno di essere irrigata, ma loro erano in una zona vicino al fiume ed avevano un buon sistema di irrigazione. Le barbabietole venivano portate con dei camion allo zuccherificio di Giulianova, e solo alla fine degli anni '50 a quello di Fano.

## *Il sistema di irrigazione*

Era un sistema complesso, realizzato con lunghi tubi in metallo zincato che si allacciavano l'un l'altro con un gancio.

Centinaia di metri di tubo che, di volta in volta, venivano spostati a spalla, soprattutto dai figli adolescenti per irrigare le varie colture. Il pozzo, che si trovava in questa piana, pompava acqua con motori elettrici al tratto di rete fissa interrata. Ogni cento metri circa, sporgeva dal suolo un tubo con una valvola in testa. Su questa venivano innestati i tubi che poi penetravano lungo la spianata; ad una estremità si trovavano degli irrigatori o spruzzatori che, ruotando con la pressione dell'acqua, producevano un lungo getto sufficientemente nebulizzato per non rovinare le colture a terra.

Anche oggi si usa lo stesso sistema ma, invece dei tubi volanti di metallo, si usano delle enormi bobine di grossi tubi di gomma poste ai margini dei campi da irrigare; queste bobine riavvolgono, lentamente, il tubo.

Fra la casa e la strada Cesanense si trovava una grossa vasca in cemento alta oltre tre metri, di cui più di due fuori terra. Era stata sistemata su un terreno rialzato appositamente, così l'acqua che conteneva poteva defluire a "caduta", lungo un canale realizzato di fianco alla strada e sui cui argini era stato piantato un filare ininterrotto di cipressi. La vasca si riempiva attraverso la pompa del pozzo situato sulla piana alluvionale. Aprendo un grosso rubinetto l'acqua cominciava a defluire lungo il canale. All'altezza di ogni campo, tra un filare e l'altro, sull'argine di terra del canale veniva praticata un'apertura cosicchè l'acqua scendeva sul campo e, attraverso piccole diramazioni realizzate con la zappa, bagnava lentamente tutte le colture. Quando il terreno era completamente bagnato, si chiudeva l'acqua alla vasca e poi si sigillava con del fango l'apertura sul canale, per aprirne un'altra all'altezza di un altro campo e si procedeva con l'annaffiatura.

## *Il silos*

L'azienda agricola dei Liveri non era grande pertanto l'alimentazione per le bestie d'inverno non bastava; per rimediare era stato realizzato un silos a struttura circolare in cemento con una parte sotto terra; la parte che usciva somigliava ai trulli di Alberobello. Dentro ci si metteva il granturchetto che veniva coltivato proprio per questo; era la pianta del granturco seminata fitta fitta così, crescendo, non portava a maturazione la pannocchia che rimaneva piccola. Veniva raccolto con la falciatrice, ancora verde pertanto rimaneva tenero come alimento per le bestie. Sempre per foraggio si piantava anche il sorgo. Una volta raccolte queste piante venivano passate nella tritaforaggi in modo grossolano poi tritate venivano messe dentro il silos; lì dentro sprigionavano dei gas e si mantenevano per mesi rallentando il processo di putrefazione. Venivano poi tirate fuori in inverno per dare alle bestie.

Un altro prodotto che d'inverno le mucche mangiavano volentieri erano i cascami delle barbabietole da zucchero che venivano triturate allo zuccherificio; gli scarti avevano la forma di vermicelli e venivano riconsegnati al contadino. Il contadino scavava una buca in un punto del terreno che drenasse l'acqua e ci buttava i cascami. Sopra ci si metteva uno strato di fango liscio in modo che fosse il più impermeabile possibile e si tenevano lì a putrefare; ne risultava una poltiglia puzzolente in modo terrificante ma che in inverno le mucche gradivano molto.

## *L'orto*

Il grosso del lavoro orticolo iniziava a primavera quando si iniziava a fare il "banco", una struttura di mattoni larga circa un metro, alta una ventina di centimetri, di diversi metri di lunghezza, dove c'era dell'ottimo terreno, nero, ricco di humus, perché dopo

l'estate si mischiava col letame e la paglia delle vacche, impregnati di urina, prelevati dal letamaio. Questa sostanza veniva mischiata con la terra, girata e fatta asciugare al sole. Una volta pronta serviva per mettere nel banco dove venivano seminate le colture.

Il piano superiore della struttura era in pendenza e ci venivano appoggiati dei telai di legno con il vetro, come se fossero tante finestre; alla sera venivano chiusi come succede per le serre. Lì venivano messe le sementi e venivano annaffiate, così crescevano le piantine di cavolfiore, di pomodoro, di tutti gli ortaggi. Cresciute un po' venivano trapiantate e in un primo momento messe a dimora in una zona particolare vicino al pozzo, non erano ancora così cresciute da poter essere messe nel campo; si formavano così le "prese" cioè dei piccoli filari in piccoli riquadri di terra e lì crescevano ulteriormente; successivamente si preparava il terreno e si trapiantavano nell'orto, solo una parte d'insalata rimaneva nella presa; quello che doveva diventare invece produzione del podere veniva trapiantato nel campo. Nell'orto si piantavano anche le patate, i carciofi e i ravanelli. Avere l'orto, oltre al frutteto e al campo, voleva dire che dalle tre del mattino fino alle dieci di sera lavoravi. Si iniziava dall'orto a trapiantare, raccogliere e annaffiare le varie prese vicino al pozzo col tubo di gomma a pioggia; si era sempre in mezzo all'acqua. Il babbo e la mamma pensavano all'orto, il nonno alla stalla.

### *Lavori invernali*

Quando il lavoro nei campi era minore, si stava dentro la capanna a fare altri lavori: il babbo, il nonno e Neno, il vicino, passavano il tempo a sistemare gli attrezzi o a farne di nuovi: le "granate"<sup>12</sup> di "meliga"<sup>13</sup>, i granatelli, i cesti di vimini; rifacevano anche i mani-

---

12 "Granate": nome locale delle scope

13 "Meliga": nome locale della saggina

ci delle zappe, delle vanghe e sistemavano i frusti<sup>14</sup> per la battitura della fava.

Intanto era stata fatta la potatura degli alberi lungo il fosso e gli argini del fiume ed era stato tagliato anche il canneto. Con i rametti più piccoli si facevano le fascine e si spezzavano quelli più grandi, per il fuoco; i bastoni più dritti e lunghi venivano conservati per fare manici alle vanghe, alle zappe e ad altri attrezzi. Le canne, invece, venivano pulite e radunate in grandi fasci; sarebbero servite per legare i pomodori e farli crescere.

Si raddrizzavano, inoltre, i pezzi di filo di ferro usati nella mietitura precedente per legare i covoni e se ne facevano di nuovi formando, su un lato, un occhiello che serviva a fissarlo sulla pressa manuale dove venivano posti i fasci di grano da pressare.

Con il filo di ferro si facevano anche dei “cerchi”, vale a dire dei cerchi di diverso diametro, che servivano a misurare la grandezza del fiore di cavolo.

C’era un contadino, molto ingegnoso, che sapeva confezionare anche i sandali usando i copertoni; i sandali dei contadini, infatti, attorno agli anni ’50 erano fatti in casa, con gli pneumatici delle macchine o delle moto. La suola era fatta con uno pneumatico più spesso, la tomaia anche con quello delle biciclette. Ed erano fatti anche abbastanza bene.

L’aia era in mattoni rossi di fornace; alla fine dell’estate veniva utilizzata per seccare e sfogliare il granturco. Questo lavoro si svolgeva di sera, tutti in circolo, la pannocchia poi veniva sgranata col

---

14 Frusto: attrezzo formato da due bastoni che avevano un diametro di 40-45 millimetri lunghi all’incirca un metro e mezzo e settanta centimetri. I due bastoni venivano fissati uno di seguito all’altro con due corde ai lati, oppure con due strisce di pneumatico delle moto, mezzo abbastanza diffuso nelle famiglie contadine degli anni ’50. Le corde o le strisce di pneumatico facevano da snodo fra i due bastoni per cui, prendendo in mano quello più lungo, con un movimento delle braccia, come se si usasse una frusta, si batteva il bastone più corto sui baccelli attaccati ai rami ormai secchi, distesi sull’aia, per frantumarli e liberare le fave.

forello<sup>15</sup> a turno dai componenti della famiglia ma soprattutto dal nonno perché era un lavoro che si svolgeva seduti e, sebbene richiedesse sempre lo stesso movimento delle braccia, era comunque più riposante per una persona anziana.

Durante la trebbiatura, poi, sull'aia si accatastavano i covi che venivano portati su dalle mucche, con questi si preparava il barcone, un grande parallelepipedo che li conteneva tutti. Ad un certo punto diventava troppo alto, così i covi venivano issati con una specie di gru, un palo innalzato che aveva una pertica con attaccata una corda con cui si legavano e si sollevavano i covi. Sopra il barcone veniva fissato un telone nel caso piovesse. Erano, per lo più, teloni americani. Durante la seconda guerra mondiale, infatti, a Sterpettine, nella zona a valle dell'autostrada, tra via Sterpettine e via Bastia, gli Americani avevano realizzato un aeroporto militare dove i loro aerei atterravano per fare rifornimento di bombe e carburante. L'approvvigionamento di munizioni e tutto quanto riguardava la logistica di uomini e mezzi avveniva tramite ferrovia. Per questo avevano realizzato dei binari "morti" che partivano dalla stazione ferroviaria e portavano i vagoni di viveri, vettovaglie, pezzi e mezzi meccanici, armi e munizioni, un paio di chilometri più a Sud, in quella che ora viene chiamata da tutti la zona dello Smistamento. Quando gli Americani abbandonarono l'aeroporto perché il fronte si era spostato più a Nord, lasciarono diverse cose utili per la gente del posto, come i teloni e le lamiere forate utilizzate, queste, per mettere sotto le ruote dei camion per non farli impantanare nel fango o per tirarli fuori dal pantano. I teloni venivano usati per coprire il grano, il fieno e tutto ciò che andava salvato dall'acqua. Questo materiale è stato usato dai contadini della zona fino agli anni '60 e oltre.

---

15 "Forello": attrezzo omposto da un sedile in legno ad una estremità del quale era inserito un piolo appuntito, di metallo, su cui si strofinava la pannocchia per sgranarla.

## *Le bestie*

Ne avevano otto o dieci capi: uno o due tori, quattro vacche, uno o due vitelli. Le vacche servivano per lavorare la terra, i vitelli si crescevano per vendere o si facevano diventare tori e poi si vendevano. La vendita di questi capi costituiva un'altra fonte di entrate. I contadini di solito lasciavano quattro vacche da lavoro, le restanti o venivano vendute o venivano lasciate per sostituire quelle vecchie. Bisognava allora addomesticarle perché non è che volessero tenere il giogo, saltavano, scalcivano. C'era tutto un lavoro come coi cavalli. Negli anni cinquanta la famiglia teneva anche una mongana<sup>16</sup> che produceva latte da vendere, le mucche invece producevano latte solo per i vitelli. Al latte ci pensava la madre. Prima mungeva la mongana poi metteva il latte in contenitori di alluminio con un beccuccio per travasarlo. La donna, tutte le mattine, partiva con la bicicletta e andava a Marotta a portare il latte alle "poste"<sup>17</sup>: la gente lasciava il brocchetto di alluminio sulla finestra, lei passava e lasciava il latte. con una sola mongana non avevano una gran produzione di latte ma Mauro ricorda che una famiglia che abitava a Bellocchi aveva quattro mongane e riforniva di latte mezza Fano. La donna si alzava alle tre e mezza, mungeva poi alle cinque partiva con la bicicletta e quattro bidoni; d'inverno, quando non ne poteva più dal freddo e aveva le mani congelate, si rifugiava a scaldarsi dentro la chiesa del porto da dove ripartiva per ritornare a casa.

---

16 Mongana: vitella da latte che generalmente, nelle nostre zone, era di razza frisona.

17 "Posta": abitazione di clienti fissi a cui si portava il latte ogni mattina e che pagavano una volta al mese.

## La transumanza

Nella memoria di Mauro è vivido, ancora, il ricordo dei pastori. Arrivavano a dicembre, alla foce del Cesano. Erano originari dell'Abruzzo ma vivevano sul nostro Appennino. Avevano circa centocinquanta pecore e si piazzavano nello spazio dove adesso c'è il depuratore. Un po' più in su, a confine con il terreno della sua famiglia, c'era uno stradone di ghiaia che portava ad un gioco di bocce dove tutto il vicinato andava a giocare. Anche lì c'era un ampio spiazzo erboso dove potevano sostare. Veniva sempre la stessa famiglia, tre persone: la madre e due figli maschi; nei ricordi manca la figura del padre, forse non c'era.

Partivano dai monti e arrivavano al mare a tappe. Uno seguiva il gregge costeggiando il fiume, l'altro veniva giù, lungo la Pergolese, con la carovana. Il pastore che stava col gregge portava con lui una sacca, una borraccia rigida e un ombrello grande perché se si metteva a piovere doveva avere qualcosa per ripararsi. La sera radunavano il gregge e si fermavano in uno spiazzo erboso. Se c'era parecchio pascolo si fermavano qualche giorno. Uno dei due giovani poi sposò una ragazza del Cesano, che la famiglia Liveri conosceva bene perché andava a lavorare da loro come bracciante. Si fermavano per tutto l'inverno. Vivevano in una carovana fatta a casetta col tetto e il camino, un tubo in ferro che fuoriusciva dal tetto. Davanti e dietro c'era un terrazzino con gli assi in legno; a queste assi, nella parte dietro, tenevano legati i tegami per cucinare e fare il formaggio. Forse il terrazzino correva anche di lato, ma i ricordi, a questo proposito, sfuggono. La casetta era di colore verde scuro tirata da una biga col cavallo; sul sedile a cassetta, potevano stare tre

persone. Non aveva molto spazio dentro ma loro vivevano sempre all'aperto, la usavano solo per dormire. Per coprirsi usavano coperte fatte con la pelle conciata delle pecore. Anche loro vestivano con giubbotti di pelle di pecora, all'interno foderati di pelo. Sopra portavano un pastrano scuro.

Anche le pecore vivevano sempre all'aperto; di notte si infrattavano tra il primo e il secondo argine dove lo spazio era protetto dagli alberi ripariali. Pascolavano dalla foce fino all'altezza della chiesetta del Cesano. A volte finivano anche nel campo e il babbo di Mauro imprecava perché mangiavano i cavoli. Il primo anno ci fu qualche discussione, poi sempre meno perché fecero conoscenza; quando subivano qualche danno i pastori regalavano una forma di formaggio. Quando uno dei pastori si sposò con la bracciante, i Liveri fecero fare il pranzo nella loro capanna. Nel ricordo di Mauro, allora molto bambino, quella fu una grande festa perché mangiarono i "vincisgrassi"<sup>18</sup>, la torta con l'alchermes e tanta crema. forse era il '56, l'anno della grande neve, infatti i pastori rimasero tanto tempo alla foce perché non riuscivano più a ripartire. Quell'anno il pastore sposato smise quel lavoro e iniziò a lavorare come muratore.

Fare il pastore richiedeva molto lavoro: badare alle pecore, mungerle e fare il formaggio che vendevano a Marotta, al Cesano, a Senigallia. La famiglia di Mauro non poteva comprarlo, ne riceveva uno come risarcimento oppure lo scambiava con un coniglio.

Ripartivano dopo febbraio quando già tutti i campi erano coltivati a cavoli.

Dopo la loro partenza, il vuoto nello spiazzo che li aveva ospitati si sentiva in modo quasi opprimente e il silenzio era totale, non più belati nè scampanellii, ma solo la nostalgia di una presenza che, col tempo, era diventata ritmo, rito, amicizia.

---

18 "vincisgrassi": nome locale delle lasagne.

Si sentiva lo scampanello fin da dentro casa. Qualcuno usciva e avvertiva tutti gli altri: “ I pecorari, passano i pecorari”. Ben presto tutti, adulti e bambini, erano sul bordo della strada ad aspettare il passaggio delle pecore. Passavano a primavera, provenienti dalla costa ma non si sapeva dove, di preciso, si fermassero a svernare. A Solfanuccio apparivano alla vista subito dopo il campo sportivo. Lisa le osservava procedere lente e sornione, poche davanti, il resto dietro a ingombrare tutta la strada. Accanto a loro procedeva uno dei pastori, il più anziano: alto, misterioso, il viso nascosto da un cappello scuro a falde, portava un pastrano grigio scuro che gli scendeva fino alle cosce; dagli stivali uscivano dei calzettoni di lana, spessi. In mano portava una verga con cui, di tanto in tanto, richiamava le pecore; dei cagnolini di razza incerta, di mezza taglia, con pelo scuro, lungo e arruffato, correvano su e giù per il gregge. Alcune pecore, intanto, si attardavano lungo il greppo a cercare un po’ di erba tenera e così lasciavano ciuffi di peli bianchi lungo il filo spinato che separava il greppo dai campi sottostanti. Quando finalmente ti passavano davanti, vedevi prima una fila di musci lunghi e indifferenti che procedevano senza degnarti di uno sguardo, poi un mare di schiene ondegianti, color panna, che sembravano muoversi insieme e, in mezzo, qualche agnellino. Chiudeva la fila un altro pastore, all’apparenza più giovane del primo; vestito allo stesso modo portava, invece, un grande ombrellone di traverso sulle spalle, una coperta arrotolata legata alla vita, una borraccia e qualche casseruola.

Lisa e gli altri ragazzi restavano a guardare finchè non sparivano inghiottiti dalla strada che ad un certo punto li nascondeva alla vista. E, man mano, si affievoliva lo scampanello che accompagnava il loro passaggio.

I grandi dicevano che andavano in montagna, verso l’Appennino, ma per i bambini quella spiegazione non aveva molto senso

perché non avevano mai visto una montagna e non sapevamo che l'Appennino fosse, in effetti, assai vicino a San Costanzo. I grandi raccontavano anche che per raggiungerlo ci volevano, allora, diversi giorni di cammino e che i pastori pernottavano all'aperto. Questo per Lisa assumeva un fascino che si riempiva di mistero, ma anche di paura per un mondo sconosciuto.

Alla fine, del gregge, rimanevano, sulla strada polverosa, solo gli escrementi tondi e lucidi e i ciuffi di pelo rimasti impigliati al filo spinato lungo i bordi della strada; ma il pensiero di Lisa e degli altri bambini correva già all'anno successivo quando i pecorari sarebbero di nuovo passati.

# Il lavoro dei campi secondo il ritmo delle stagioni

## *I racconti di nonna Maria*

Attorno al camino acceso, nelle lunghe sere d'inverno, nonna Maria radunava i nipoti attorno a sé e, dopo la recita del rosario, si metteva a raccontare.

Raccontava del lavoro dei campi, dell'allevamento degli animali, della cura delle piantine: la sua esistenza, fin da bambina, era stata scandita dal semplice lavoro dei campi e dal ritmo delle stagioni.

Quando Oddo era piccolo, pur essendo il maggiore di sei fratelli, le cose in campagna avevano già iniziato a migliorare e si era introdotta la macchina seminatrice.

Nei suoi ricordi è vivido, ancora, a distanza di tanti anni, il racconto della nonna su come si svolgeva la semina a mano fino agli anni '20 del '900.

Il terreno si preparava con la zappa. Tutte le persone valide della famiglia, tra agosto e ottobre, si recavano nel campo di mattina presto e zappavano, salvo una breve interruzione per il pranzo, fino a pomeriggio inoltrato.

Sulla terra precedentemente arata si faceva la "porca", si zappava cioè un quadrato di terra largo circa tre metri, ampio più o meno come il raggio formato dal braccio che spargeva il seme. La terra veniva sminuzzata con la zappa e poi veniva delimitata con dei solchi scavati con la vanga, per lo scolo dell'acqua. Ogni gesto aveva un significato e il rispetto per la terra era profondo.

Mentre la donna raccontava, i bambini stavano ad ascoltarla at-

tenti perché nonna Maria era un'abile narratrice e sapeva catturare le loro attenzione con un saliscendi della voce che impediva di as-sopirsi.

Oddo, per esperienza, sapeva che la terra richiedeva tante energie. Quanto doveva essere stato duro lavorarla ai tempi della nonna!

Anche quella dei suoi genitori non era stata una vita facile. Da quando era piccolo, fino a molti anni dopo il suo matrimonio, avevano abitato a Stacciola, in via Breccione, in un fondo a mezzadria.

Erano tanti in famiglia: i nonni, i genitori, i fratelli del babbo con le loro mogli e quattro figli. Lui era il più grande dei suoi fratelli, sette complessivamente. La sua sorella più piccola nacque venti giorni dopo la sua prima figlia. Dopo di allora, in dieci anni, di figlie ne ebbe altre tre; otto anni dopo, nacque il figlio maschio.

Nel corso degli anni gli zii andarono a vivere in altri poderi. Negli anni sessanta cambiarono podere anche i genitori di Oddo; si trasferirono in un fondo più grande, situato in via Veterana a Mondolfo. Continuarono a vivere tutti insieme, genitori, fratelli e figli fino all'avvento dell'industrializzazione e la trasformazione dei campi in aziende.

Da quel momento ciascuno dei fratelli più giovani e i suoi stessi figli scelsero altre strade, la maggior parte trovò lavoro in fabbrica; si chiudeva un mondo e se ne apriva un altro denso di aspettative.

### *L'aratura e la semina*

Quando Oddo era un ragazzino la semina non avveniva più a mano ma si usavano già le vacche con la seminatrice.

Si iniziava a lavorare la terra nel mese di agosto e si finiva ad ottobre. Verso mezzanotte si incominciava a rigovernare le vacche e attorno alle due si preparavano per l'aratura: se ne usavano due con l'aratro di legno, se il terreno era tenero perché era piovuto; quattro con l'aratro di ferro se la terra era secca. Le vacche si chiamavano

Biò e Favorì, Biò camminava a destra, sul solco già aratro dove era più faticoso, Favorì a sinistra sulla terra battuta, non ancora arata, dove era più facile camminare, per questo era considerata favorita.

Se venivano usati i buoi venivano chiamati, invece, Faicò quello che camminava a destra e Namorà quello che procedeva a sinistra.

A volte la mucca di destra bisognava curarla perché si scorticava i piedi camminando sempre sulle zolle appena arate.

Alle nove bisognava rientrare perché le mucche “facevano di lingua”, cioè camminavano con la lingua fuori, per il caldo e la stanchezza.

A settembre, dopo la raccolta del granturco, bisognava arare anche quel terreno.

Prima di seminare il grano si passava con l'estirpatore e l'erpice per affinare la terra. L'estirpatore era un macchinario formato da un asse orizzontale con sette vanghette che passando sfinavano le zolle, l'erpice aveva, sempre legati ad un asse, anelli e punteruoli; con la zappa poi si rendevano friabili le zolle più dure o quelle sfuggite ai macchinari.

L'ultima decade di ottobre si iniziava la semina che durava più di un mese, considerate anche le giornate piovose in cui non si poteva seminare, e si finiva attorno alla metà di novembre.

Sempre con la zappa si improntavano tutti i fossi di scolo dell'acqua piovana i quali poi venivano ripuliti a semina ultimata.

Era da poco entrata in vigore la seminatrice che risparmiava molta fatica. Era un mezzo composto da un cassone con sette bocchette di ferro da dove, sollevando una leva, usciva il grano. Lasciava nel campo tanti piccoli solchi, come stradine, che contenevano i chicchi. Dopo otto o dieci giorni il grano nasceva e lì riposava fino a marzo.

Nella stagione della semina si seminavano anche il granoturco, la fava, il favino per le bestie, l'aglio e alcune verdure per casa.

## *Occupazioni invernali*

Dopo la semina si tagliava la legna lungo i fossi; si “scappottavano”<sup>19</sup> gli olmi, i gelsi, i pioppi, i salici. La legna veniva accantonata per l’inverno mentre dai salici si selezionavano i rami, cioè i vinchi, per fare i canestri. La legna veniva portata sull’*aia* dove si accatastava a spiovere, cioè si mettevano dei pali a terra per non far infradiciare i ciocchi. Sotto la catasta ci faceva la tana il martarello<sup>20</sup> un animale dal corpo affusolato e dalla lunga coda, molto pericoloso e da uccidere il più presto possibile perché sgozzava le galline.

Durante le giornate invernali gli uomini nella stalla facevano i canestri con il vinco o le canne, e le scope con la meliga che veniva piantata apposta. Riparavano anche il sedile delle sedie con la meliga e ne facevano di nuove se non era possibile ripararle. Parlavano poco di sé o della famiglia come se quelle confidenze fossero un segno di debolezza, ma si scambiavano pareri sulla cura delle bestie, sull’andamento dei raccolti, sui lavori da effettuare.

Le donne stavano in cucina con il camino acceso e rammendavano, filavano la canapa e facevano o riparavano maglie e calzettini. Con le donne stavano anche i bambini che facevano i compiti, si facevano i dispetti o imitavano i lavori dei grandi.

Le donne parlavano di più e le più anziane consigliavano le giovani.

Dopo cena tutta la famiglia si radunava in cucina per dire il rosario; di solito lo guidava il padre ma anche ad Oddoo toccava, essendo il figlio più grande. Se gli adulti si riconoscevano in quel rito che li apriva alla fiducia e dava loro la forza per procedere nella dura vita quotidiana, per le “fiole”<sup>21</sup>, quella recita serale, sempre uguale, aveva il sapore di un gioco perciò ridacchiavano e si facevano di-

---

19 “scappottavano”: si tagliavano i rami fino all’attaccatura del tronco

20 “martarello: nome locale della faina

21 Fiole; termine dialettale per figlie, ragazze.

spetti; si prendevano, così, delle occhiate dai grandi e, a volte, anche una sberla. Alla fine si zittivano e si univano alla recita.

Finito il rosario si mandavano a letto i bambini e, degli adulti, chi voleva andava a letto, gli altri rimanevano ancora un po' intorno al fuoco a fare la maglia e a chiacchierare.

La famiglia era così numerosa che non si poteva avere né una camera né un letto per ciascuno perciò nel letto matrimoniale dormivano oltre al marito e alla moglie anche i figli più piccoli che in inverno stavano più caldi; i bambini più grandi, invece, dormivano con sorelle, zie e nonne, due o tre nello stesso letto.

Nei letti il materasso era fatto di foglie di granoturco; all'apparenza era alto e soffice ma quando ci si sdraiava si afflosciava e diventava rigido.

Per scaldare i letti, in inverno, a quei tempi si usava il prete<sup>22</sup>, ma presso la loro famiglia i letti erano così tanti che non ce n'era uno per letto, né la brace sarebbe bastata per tutti; per questo si usava il prete solo se qualcuno stava poco bene.

### *La cura del grano e la semina di altre colture*

Tra la fine di febbraio e gli inizi di marzo, con le prime giornate di sole, nella campagna iniziava il risveglio. Era il momento di zappare il grano e le altre semine per estirpare le erbacce. Tutta la famiglia usciva a zappare compresi i bambini, ci si toglieva le scarpe e si sentiva la terra tiepida sotto i piedi.

Nella terra appena mossa con la zappa, tenendo sotto braccio un cestone pieno di semi di sulla e trifoglio, con la mano libera si spandevano i semi a raggio così, una volta mietuto, crescevano e servivano da foraggio per le bestie.

---

22 Il prete era una specie di cassone aperto ai lati e con dei manici arcuati davanti e dietro uniti tra loro; si metteva nel letto con dentro la monaca, un recipiente di coccio che conteneva carbone ardente. Quando il letto dopo poco tempo era caldo si rimuoveva.

A maggio si estirpavano a mano le erbe infestanti: avena, papaveri, loglio, passando nei solchi facendo attenzione a non calpestare il grano.

In aprile, inoltre, si piantavano il granoturco e il granturchetto che servivano da foraggio per le bestie. Il granturchetto era lo stesso granturco ma piantato molto fitto in modo che non si formassero grosse pannocchie, e si tagliava ancora tenero. Alle bestie si davano i gambi e le foglie trinciati. Per i maiali si piantavano fagioli e zucche gialle. I fagioli si seminavano in mezzo al granoturco perché si arrampicavano lungo i gambi; proprio per questo i solchetti del granoturco erano distanziati di circa settanta centimetri l'uno dall'altro.

### *La mietitura*

Alla fine di giugno si cominciava la mietitura a mano; come per gli altri lavori, partecipava tutta la famiglia compresi i bambini i quali dovevano controllare che non rimanessero spighe, nel campo, a lavoro finito.

La famiglia era numerosissima perciò non aveva bisogno “dell'opera” per mietere mentre altre famiglie prendevano a giornata dei braccianti o “casanti” della zona, oppure persone che venivano dall'Appennino perché da loro il grano maturava più tardi: provenivano da Pergola, Frontone, Venatura.

Iniziavano in squadra, affiancati, a tagliare con la falce il grano mentre dietro donne e bambini raccoglievano le mannelle<sup>23</sup> in pecorelle e le portavano ad un lavorante che con la pressa ed un filo di ferro le legava in covi.

Nelle stoppie ci si scorticava i piedi; questo capitava specialmente ai bambini che vi correavano come niente fosse.

---

23 “Mannella”: fascio di grano tagliato che stava in una mano, più mannelle formavano una pecorella, cioè una bracciata.

I lavoratori che venivano dalla montagna portavano le loro canzoni e si cantava tutti insieme le canzoni e gli stornelli. Uno intonava una strofa e l'altro rispondeva.

Oddo ricorda in particolare questa canzone:

Alzando gli occhi al cielo  
vidi un pescator pescare.  
Pescatore che peschi  
vieni a pescare più in qua:  
ho perso l'anellino  
e non lo posso ritrovar.  
E quando l'ho trovato  
tu cosa mi vuoi dar.  
Ti do dieci scudi  
e 'na borsa ricamà.  
Voglio un bacin d'amore  
se tu me lo vuoi dar.  
La mia mamma non vuole  
che sposi un pescator.  
Se tua mamma non vuole  
fuggi dai tuoi genitor.  
E dopo che son fuggita  
la gente cosa dirà.  
Ci bacerem di notte  
che nessuno ci vedrà.  
Ci vedrà la luna,  
ci vedran le stelle.  
La luna la spia non fa  
e le stelle non possono parlar.

Si iniziava a mietere alla levata del sole poi verso le sette si faceva colazione. Veniva la donna rimasta a rigovernare la casa con la

canestra in testa posata sopra la spara<sup>24</sup> e in una mano il fiasco del vino. Posava la canestra ed il vino per terra, apriva la spara ed apparecchiava con tutto quello che aveva portato. La colazione consisteva in pane, frittata, cipolla cotta col pomodoro oppure pomodori e melanzane arrosto. A mezzogiorno, invece, si interrompeva il lavoro nei campi e si tornava a casa per pranzo. Si mangiavano le tagliatelle fatte in casa con il sugo di pomodoro oppure la minestra, per secondo il coniglio o il pollo ma non tutti i giorni, spesso dopo il primo si mangiava solo un pezzo di pane.

I bambini non mangiavano a tavola con i grandi ma intorno all'arola con la nonna. Gli uomini parlavano del lavoro dei campi e solo le donne potevano intervenire qualche volta e con molto tatto: quasi sempre per calmare gli uomini che si inalberavano per pareri discordi; i bambini non potevano intromettersi mai nei discorsi dei grandi altrimenti si prendevano un'occhiata che gelava od anche una sberla.

Dopo pranzo ci si riposava un'oretta e poi si ripartiva per i campi e si ricominciava a mietere fin verso le cinque del pomeriggio. A quest'ora la donna portava "vint'or"<sup>25</sup>, cioè la cena: si mangiavano pane, lonza o prosciutto oppure pimpinella<sup>26</sup> e uova sode.

All'imbrunire, smesso di mietere, si facevano le covate, grandi mucchi di covoni riuniti ma le donne quasi litigavano per poter tornare dal campo a governare le bestie ed essere a casa un po' prima.

Si rientrava che era già buio, stanchissimi, sudati, e sporchi. Ci

---

24 "Spara: largo fazzoletto avvolto nella sua lunghezza e poi girato in modo da formare un cerchio. Si appoggiava sulla testa per attutire il peso dei canestri o degli orci che le donne trasportavano sulla testa.

25 Vint'or: termine che corrispondeva alle quattro o alle cinque pomeridiane poiché nei tempi antichi il calcolo delle ore di una giornata iniziava alla sera del giorno precedente; pertanto a metà pomeriggio, dal giorno precedente erano passate circa venti ore.

26 Pimpinella: fetta di pane bagnato con acqua, aceto e olio con sopra un po' di sale e di pepe

si dava una sciacquata a turno in una bacinella con l'acqua della pozza e poi si andava a letto per poche ore.

Finita la mietitura, col biroccio e le vacche si caricavano i covoni e si portavano nell'aia dove si faceva il barcone. Il barcone era un enorme mucchio di grano a forma di parallelepipedo, con il sopra spiovente, a ricordare una nave; da ciò, il nome. Da metà barcone, i covoni si mettevano con le spighe in fuori, a tetto, per far sgocciolare l'acqua in caso di pioggia. I contadini che avevano il telo cerato lo coprivano.

### *La trebbiatura*

Si aspettava ansiosi la macchina per la trebbiatura, a volte per alcuni giorni. Si temevano i temporali che non erano pericolosi per la pioggia ma per il vento che poteva ribaltare il barcone, e per i fulmini che potevano incendiarli.

Quando finalmente la trebbiatrice arrivava, era accompagnata da un trattore che doveva metterla in moto. Questo trattore bisognava trasportarlo fino all'aia con le vacche perché non era autonomo ma serviva solo a far girare la cinghia di trasmissione che lo collegava, con un ingranaggio, alla macchina trebbiatrice che in questo modo si metteva in moto.

Questi trattori erano ancora a testa calda; per farli partire bisognava scaldare la testa con una fiammella a petrolio. Quante imprecazioni perché non partivano mai! La trebbiatrice, una volta accesa, ingoiava il grano da un bocca che si trovava sul tetto dove il macchinista, con i suoi uomini, liberava i covoni dal filo di ferro e li gettava all'interno; qui, altri ingranaggi, liberavano i chicchi dalla paglia.

I chicchi uscivano da una serie di bocchette che si trovavano dietro e si raccoglievano con i "copponi", grossi cesti da 50 kg circa e poi si travasavano nei sacchi fino a riempirli. I sacchi, di circa un quintale, venivano pesati nella capanna e si dividevano con il padrone. Da sotto la trebbiatrice usciva la pula che le donne racco-

gliavano con dei cestoni che scaricavano vicino al pagliaio; successivamente veniva sparsa nei campi. I polli che razzolavano si avvicinavano più che potevano per cercare i chicchi di grano.

Da sotto la macchina usciva la pula e dal muso la paglia che un elevatore trasportava ad una distanza di una decina di metri e lì si faceva il pagliaio. Quattro persone, quasi sempre uomini, si occupavano del pagliaio: tre stendevano la paglia e la pigiavano bene, per evitare infiltrazioni di acqua, intorno al “mutulo”, il palo di legno conficcato saldamente nel terreno ed alto circa cinque metri; la quarta persona guidava il lavoro da terra perché il pagliaio crescesse dritto e rotondo.

I giorni successivi alla battitura i sacchi di grano che spettavano al contadino venivano portati nel magazzino dove il grano veniva versato sul pavimento per prendere aria; poteva raggiungere anche lo spessore di un metro. La parte spettante al padrone, invece, si portava a casa sua con il biroccio tirato dalle vacche.

Se la trebbiatura avveniva di mattina di solito, alle persone che lavoravano, si offriva la colazione e il pranzo; se avveniva di pomeriggio, la cena.

Il padrone, il macchinista ed il fattore mangiavano in cucina; tutti gli altri mangiavano nel cortile. A colazione si preparavano uova a occhio di bue o sode con pomodori e melanzane arrosto.

A pranzo si cucinavano i “fischioni”, cioè la pasta compra che allora era una specialità perchè le tagliatelle all’uovo si mangiavano tutto l’anno; erano conditi con il ragù fatto con le interiora di polli, o di oche, anatre o conigli che venivano cotti arrosto come secondo.

La cena era più leggera: si mangiavano, per lo più, affettati e insalata di pomodori, peperoni e cipolla.

L’ultimo lavoro della stagione era la raccolta e la sfogliatura del granturco<sup>27</sup> che avveniva nel mese di settembre.

---

27 La sfogliatura del granturco, raccontata in altra parte del libro, qui si tralascia.





# La coltivazione del tabacco

Vicino a dove un tempo c'era l'edicola di Sant'Antonio, più tardi abbattuta da una mietitrebbia, proprio vicino al paese di Monteporzio, c'era la casa dove viveva la famiglia di Antonio, in tutto nove persone: i nonni, il padre e suo fratello, con le rispettive famiglie. I suoi genitori avevano tre figli: due maschi e per ultima una femmina; gli zii invece non avevano figli.

Vivevano in un fondo di quattordici ettari che apparteneva a un grande latifondista di Roma

A quei tempi lungo il Cesano si coltivava il tabacco e lo facevano anche loro. All'inizio ne coltivavano una qualità con cui si producevano i sigari, Antonio crede di ricordare che si chiamasse "Kent". Iniziavano i preparativi della coltivazione a marzo preparando il banco, uno spazio con del buon terriccio dove venivano piantati i semi, piccoli piccoli, più o meno come quelli della rucola. Glieli forniva un concessionario di Senigallia che aveva il monopolio per lo Stato, e il tabacco veniva riconsegnato a lui.

Quando le piantine, spuntate dai semi, erano arrivate all'altezza di una decina di centimetri, con due belle foglioline, si trapiantavano nel campo in mezzo ai filari delle viti. Prima, con un filo per mantenere la direzione retta, si tracciavano dei filari della grandezza di quattordici, quindici metri; nel filo c'erano dei nodi alla distanza di sessanta centimetri, che era la distanza che doveva esserci tra una piantina e l'altra. Poi si faceva l'"arata" cioè il solco con l'aratro tirato da una sola mucca per farla andare dritta, in due si potevano sbilanciare. Il solco serviva anche per innaffiare il tabacco perché ci si faceva scorrere l'acqua. Durante la crescita il tabacco non aveva

bisogno di nessuna cura, si annaffiava soltanto, prendendo l'acqua dal pozzo con il motore elettrico e usando i tubi di irrigazione, a scorrimento; i primi tubi usati furono quelli lasciati dagli Alleati durante la guerra, poi arrivarono quelli di zinco. Quando la pianta, con il fusto diritto e le sue belle foglie che le si allargavano attorno, aveva raggiunto un metro, un metro e venti di altezza, si cimava così non si allungava più ma si espandevano le foglie.

Arrivato il momento del raccolto, all'inizio dell'estate, la pianta si tagliava ad una certa altezza da terra poi si portava a casa; qui si girava a testa in giù e si metteva a cavallo di una stanga a iniziare a seccare vicino alla "tabaccara", un essiccatoio in muratura. Più tardi queste piantine si appendevano alle travi e alle traverse della "tabaccara" e venivano affumicate.

Al centro della stanza c'era un essiccatoio che bruciava legna e faceva fumo. Ci voleva una quindicina di giorni per l'essiccazione; una volta essiccato il tabacco si metteva appeso nei magazzini dove circolava l'aria così si asciugava molto bene.

A novembre si "sbranciava" cioè si toglievano tutte le foglie e si creavano mazzi da cinquanta foglie ciascuno. Si ottenevano foglie di due qualità: quelle di prima scelta e quelle di seconda scelta. I mazzi poi si consegnavano al concessionario di Senigallia. A contare le foglie andava un capozona, che si chiamava Guglielmo, una brava persona, che agevolava un po' nel conto: contava una foglia qui una là, poi faceva una media così restava sempre un po' di margine per la famiglia. Antonio ricorda comunque che una volta, al conteggio, ne mancò un po' allora arrivò la finanza. Il tabacco in casa un po' ce n'era, ma poco. Si salvarono perché il nonno era infermo e l'avevano nascosto sotto il suo letto dove la finanza non andò a controllare.

Dopo alcuni anni dalla coltivazione del tabacco da sigaro lo Stato passò a quello da sigaretta, forse la marca si chiamava "Brait" La piantagione e la raccolta si svolgevano come per il tabacco da sigaro però la pianta non si cimava, diventava alta e le foglie si raccoglieva-

no man mano che maturavano; durante la stagione si facevano due raccolte. Per essiccare questa qualità di tabacco la famiglia dovette fare un nuovo impianto nella “tabaccara”, perché serviva una stufa che andava a lignite. Una volta raccolto si caricava su un carro poi si portava a casa. A casa si infilava, lungo un filo, foglia per foglia, poi si metteva a cavallo di una stanga, una foglia di qua e una di là; le stanghe, di circa un metro e venti, chiamate “campate”, venivano appese al soffitto della “tabaccara” per mezzo di sostegni e si cominciava l’essicazione. Pian piano, un po’ alla volta, si alzava la temperatura fino a portarla a 70 - 80 gradi. Ecco perché sono stati fatti i camini che con l’altro metodo di essicazione non servivano. Questa essicazione avveniva in sei, sette giorni. Una volta secco prima di imballarlo bisognava inumidirlo per poterlo lavorare; lo si faceva col vapore che proveniva da una botte piena d’acqua che sotto aveva il fuoco. L’ultima raccolta si faceva inumidire da sola, con l’aria, lasciandola appesa dopo l’essicazione, ma la prima bisognava farlo col vapore perché la tabaccara serviva per il secondo raccolto. Con questo tabacco c’era meno controllo; ad esempio: di trenta mila piante che si piantavano, se ne dovevano consegnare tanti quintali.

Nel ‘57 la famiglia smise di coltivarlo perché successe un fatto strano. Per seccare il tabacco da sigaro occorreva la legna che si otteneva in Amministrazione: l’azienda a cui faceva capo la famiglia aveva tanti contadini e nei fondi si rimediava la legna; per seccare invece il tabacco per le sigarette, come detto prima, si usava una stufa di ghisa che doveva mandare una caloria diversa, questa stufa andava a lignite che doveva essere comprata, così aumentarono le spese. Il tabacco da sigari, inoltre, si tagliava e il lavoro si poteva fare tutto in famiglia; per raccogliere le foglie del secondo, invece, bisognava fare il fretta e occorreva chiamare gli operai: in un giorno bisognava completare la tabaccara, la “cotta”, ecco perché ci volevano tutte queste persone. Gli operai si pagavano un tanto a stanga così al contadino rimaneva poco. Loro chiesero allora di poter essere aiutati dall’Amministrazione ma non furono ascoltati; interessati

poi i sindacati e un avvocato ebbero ragione. Anche se quella volta la spuntarono pochi anni dopo smisero comunque perché il lavoro prese un'altra direzione: il proprietario ampliò la stalla e aumentò le bestie: all'inizio ne avevano sedici, diciassette, poi arrivarono ad averne venticinque. Allevavano i torelli, cioè i vitelloni che facevano arrivare fino a cinque quintali e mezzo, poi li vendevano per macellare. Ne allevavano circa cinque o sei all'anno; addirittura, quando nascevano le femmine, le vendevano e comperavano un vitello perché cresceva più velocemente. Per sfamare tutte quelle bestie coltivavano l'erba medica ma non bastava, bisognava comprarla in Amministrazione. Siccome col padrone si faceva tutto a metà, spartivano anche l'erba e il granturco, lui ne lasciava un po' per le bestie, il resto lo portava in Amministrazione. Quando perciò la loro parte era finita dovevano richiederla al padrone che la dava senza farla pagare. Oltre all'allevamento delle bestie, poco prima degli anni sessanta cominciarono a coltivare i cavolfiori; siccome il podere era situato verso il fiume avevano l'acqua e potevano irrigarli.

Ma nel '62 Antonio, allora aveva venticinque anni, come molti giovani quella volta, tentò di affrancarsi dalla terra e pensò di fare un'esperienza di lavoro in Lussemburgo; ci stette un anno e nel '63 ritornò a casa dove riprese a lavorare la terra. Nel '64 si sposò e smise definitivamente di fare il contadino; imparò a fare il muratore perché questo lavoro rendeva senz'altro di più.

# Il lavoro del veterinario

## *Differenze tra la campagna collinare e quella del Montefeltro*

Il dott. Ennio arrivò a San Costanzo il primo gennaio del 1954. Veniva da Urbino e subito fu colpito dalla diversità di paesaggio a confronto con quello del Montefeltro: qui trovò una campagna più agevole, più praticabile. Urbino era tutta in alta collina; allora era quasi senza strade di congiunzione, tra un podere e l'altro e un podere e la città, e i sentieri erano disagiati. Le case coloniche lungo la strada provinciale erano poche, la maggior parte era situata lontano, isolata in mezzo ai campi e non raggiungibile con la macchina. A quei tempi, anche per un veterinario, l'unica macchina possibile era una utilitaria. Lui aveva la "Topolino", con la quale arrivava fin dove c'era la strada poi proseguiva a piedi. I contadini che potevano, invece, per spostarsi usavano i cavalli. La campagna era estesa e nel comune c'erano molte parrocchie, forse una trentina. A quei tempi le famiglie erano numerose pertanto bastavano poche case per raggiungere il numero di persone necessario per avere una parrocchia. Nelle Marche c'era stato lo Stato Pontificio perciò la Chiesa aveva ancora molte terre. Ogni parrocchia era dotata di una chiesa e il parroco aveva in gestione uno o due poderi della diocesi, così nella casa parrocchiale si trasferiva anche la famiglia del parroco perché il campo dava da mangiare; in caso contrario il parroco aveva la perpetua.

Quando Ennio arrivò a San Costanzo si accorse che i contadini non usavano il cavallo per spostarsi, come succedeva ad Urbino; le distanze erano più brevi e le case coloniche meglio collegate, perciò

si spostavano a piedi o in bicicletta, chi l'aveva. La macchina la possedevano solo lui, il dottore, due autisti di piazza e don Colombo, il parroco di Stacciola, che aveva una Balilla.

### *Il lavoro*

Il lavoro del veterinario consisteva nel prendersi cura della salute delle bestie e dei loro parti. Come si usava allora, era pagato a cottimo. La tariffa era all'incirca sei o sette chili di grano per ogni bestia adulta indipendentemente dalle visite che si facevano; se capitava un parto questo veniva considerato extra, naturalmente si aveva un occhio per chi non poteva pagare. Quella volta ogni bestia adulta era sottoposta ad una tassa comunale che veniva riscossa dal dazio. C'erano anche delle ispezioni perché qualcuno denunciava qualche bestia in meno. Per le pecore il cottimo consisteva, invece, in una forma di formaggio, per i maiali in un pollo. Sia il grano che il formaggio che il pollo venivano conteggiati sia sulla parte del contadino che su quella del proprietario.

Quando era estate, col mugnaio, Ennio partiva col camion, i sacchetti e le gabbie per ritirare grano, polli e formaggi.

A proposito di cottimo gli successe un episodio curioso. C'era un proprietario terriero, di cui era molto amico, che aveva stipulato con lui un cottimo un pochino più alto rispetto al veterinario che c'era prima. Lo pagava in denaro. Un anno, andando in giro a riscuotere, un suo contadino gli disse: "Dottore le do un formaggio anch'io" e lui lo ringraziò. Quando il padrone andò a riscuotere la sua parte di formaggi il contadino gli disse: "Sor padron, qui ne manca uno, lo abbiamo dato al veterinario."

Qualche tempo dopo, a Fano, questo amico lo incontrò e lo apostrofò scherzando: "Non sapevo che i partigiani erano arrivati in campagna!" Si riferiva al fatto che i partigiani, in tempo di guerra, prendevano il formaggio dai contadini per poter mangiare.

## *I bovini*

Le visite più consistenti erano quelle fatte ai bovini. Questi erano di razza marchigiana bianca, lunga, bella. Le vacche da latte erano pochissime, una ventina in tutto, per fornire il latte alle famiglie del paese. Per il lavoro dei campi non venivano usati i buoi, che erano più robusti, come succedeva a Urbino dove si doveva arare lungo i fianchi scoscesi delle colline. I buoi erano vitelli castrati diventati adulti. In questa zona, dove le colline sono più dolci e il lavoro è meno faticoso, i bovini da lavoro erano le vacche. Quando una mucca partoriva se nasceva una femmina si allevava e da adulta prendeva il nome di vacca; se nasceva un maschio prendeva il nome di vitello fino a sei mesi, alcuni a questa età venivano venduti per dare la carne di vitello; gli altri, crescendo fino a un anno, venivano chiamati vitelloni e venduti fornivano la carne di vitellone. La maggior parte veniva castrata per diventare buoi da lavoro. L'inseminazione, fino a metà degli anni '50, avveniva per mezzo di un toro che possedevano solo un contadino di Sofanuccio e uno di Tombaccia e le mucche, alla fecondazione, venivano portate a piedi. Poco dopo l'arrivo di Ennio a San Costanzo iniziò la fecondazione artificiale perciò lui effettuava circa settecento fecondazioni artificiali all'anno. La fecondazione artificiale fu una benedizione perché venivano scelti i tori di razza e venivano evitate le malattie, infatti la bestia veniva pulita e disinfettata.

I bovini sono soggetti a diverse malattie: l'afta episodica che prende alla bocca, la tubercolosi che però non si trasmette alle persone e la brucellosi, "brucella abortis bovis" che invece si trasmette.

A proposito della brucellosi ad Ennio, proprio all'inizio della professione quando ancora esercitava ad Urbino, capitò un episodio curioso. Quando frequentava l'università a Camerino preparò una tesi sperimentale proprio su questa malattia, per ottenere un vaccino. Lavorava col sangue delle bestie infette così si infettò. Stette male tre mesi perché quella volta non c'erano ancora gli an-

tibiotici. Da Camerino tornò ad Urbania, dove viveva, e da lì i suoi lo mandarono a Bocca Trabaria perché con l'altitudine la malattia regrediva.

Quando esercitava a Urbino un giorno la moglie di un contadino lo andò a chiamare perché avevano una vacca che doveva partorire. Lui andò e si accorse subito che era un aborto; mancavano ancora due mesi al parto. Chiese alla donna come mai non c'era il marito ad aiutare, lei lo informò che era a letto con una gran febbre. Allora Ennio andò a fargli visita, lo toccò e si accorse della malattia. In una busta chiusa inviò una lettera al loro medico di Fermignano perché gli facesse fare un certo esame del sangue. La donna andò dal medico che la fece aspettare un po' poi, quando la ricevette, le disse di riferire al veterinario di farsi i fatti suoi. La donna si scusò molto nel riferire le parole del medico. Allora Ennio telefonò al primario dell'ospedale di Urbino e lo informò dei suoi sospetti. Il primario fece fare all'uomo gli esami e risultò che aveva la brucellosi, come lui avevo sospettato. La brucellosi, infatti, nelle bestie provoca l'aborto, nelle persone la febbre. Questa volta erano già in uso gli antibiotici perciò, nel giro di pochi giorni, la febbre sparì. A Natale la donna, per ringraziare il veterinario, gli portò un cappone.

Un'altra malattia che colpiva i bovini succedeva a causa dei calvolfiori. Verso gli anni '60, nella nostra zona, ce n'era una gran produzione così si usavano anche come alimentazione per le mucche. Se non si tagliavano bene in piccoli pezzi, si fermavano nella gola dell'animale che non riusciva più a ingoiare. Siccome il bovino deve eruttare spesso perché ha quattro stomaci, butta giù di furia poi ritira su e mastica; in quel caso si gonfiava ed era pericoloso perché poteva soffocare.

### *Le visite e i parti*

Le chiamate a San Costanzo erano molto frequenti. Nel comune c'erano diverse centinaia di case coloniche pertanto avvenivano

anche molti parti di mucche. Una volta Ennio fu chiamato da un contadino di via Tomba anche il giorno di Pasqua; si lavorava sempre ma lui si sentiva fortunato perché non si andava mai a piedi. Quando un parto si presentava difficile, con le mani si cercava di mettere in posizione il feto ma, se necessario, per evitare complicazioni, si tagliava, si levava via il vitello e la carne della mucca veniva venduta al macello. Il primo ad eseguire le operazioni sui bovini fu il veterinario di Mondolfo. Qualche volta, dopo il parto, si poteva avere il prolasso dell'utero perciò bisognava rimetterlo dentro, ma le vacche avevano dolore; così negli ultimi anni si cominciò a fare la puntura epidurale che toglieva il dolore e l'intervento era più sicuro e veloce.

Un episodio curioso che riguarda il parto avvenne ancora una volta quando Ennio esercitava ad Urbino. Era appena laureato. Aveva preso un appartamento in affitto e sopra ci abitava un fattore. Una notte arrivò dal fattore un contadino che diceva di avere una vacca da parto; il fattore, allora, andò a chiamarlo e lo accompagnò sul posto che era abbastanza vicino, poco distante dal centro storico. Si trattava di una vitella che non aveva mai partorito, allora Ennio cercò di entrare nella vagina ma non ci riusciva, la sentiva stretta stretta. Era preoccupato, perché se anche ci fosse stata la torsione dell'utero bene o male sarebbe riuscito ad entrare: "Non capirò niente" pensava; allora infilò una mano anche nel retto per sentire da sopra ma ancora una volta non sentì presenza di feto; provò poggiando una mano sotto e l'altra sopra la zona vaginale così poté sentire un utero piccolo piccolo. Pensò: "Di sicuro questa non deve partorire; con le mani, se ci fosse un vitello lo sentirei." Il contadino gli disse: "Dottore, è da stamattina che questa ha i calori, monta su qui e là addosso alle altre vacche." Allora Ennio spiegò: "Questa qui, non solo non deve partorire stasera ma non partorirà mai perché l'utero è proprio piccolissimo, non sviluppato. Vedete, questa mucca, essendo mascolina, non avendo l'utero e le ovaie sviluppati, qualche volta ha l'istinto del maschio e si comporta come se fosse in calore."

Siccome però erano nove mesi che loro l'avevano portata al toro, credevano che si comportasse così perchè erano iniziate le doglie; ma i dolori, a volte, possono dipendere da quello che la bestia ha mangiato.

Quando Ennio uscì il fattore disse al contadino: “Questo veterinario è ancora un ragazzo, non ne capisce tanto, vai a chiamare il veterinario del mattatoio.”

Il veterinario del mattatoio, una persona anziana, visitò la bestia un bel pezzo, poi confermò la diagnosi di Ennio.

Quando l'episodio gli fu riferito si sentì molto rassicurato.

### *L'alimentazione degli animali*

L'alimentazione dei bovini consisteva principalmente in foraggio fresco o in fieno, come veniva chiamato il foraggio secco che si conservava nei pagliai. A Urbino, siccome il fieno non era tanto, i contadini mettevano anche qualche pugno di paglia, che non era adatta, ma con la trita la sminuzzavano e la mescolavano al resto. Con il fieno fresco, composto di erba medica e trifoglio, bisognava stare attenti perché qualche volta provocava alle mucche gonfiori e dolori addominali.

I maiali invece mangiavano il pastone, un misto di semola, barbabietole, ghiande e altro. I contadini che avevano parecchia terra avevano le scrofe; quando figliavano, i maialini bisognava castrarli se non si volevano allevare come riproduttori perché quando li macellavi da adulti, tra dicembre e gennaio, se non erano stati castrati la loro carne puzzava e non si poteva mangiare. Per questo motivo Ennio avvisava sempre i macellai che, se quando ammazzavano un maiale trovavano un testicolo, dovevano metterlo da parte. In quel caso si faceva la prova di cottura: si cuoceva un po' di carne: se non dava cattivo odore, perché non sempre puzzava, si poteva vendere tranquillamente, altrimenti bisognava considerarla di bassa macel-

leria e costava meno. La gente si accontentava anche se non era proprio buona. Anche il verro, che non tutti i contadini però avevano, terminata la sua funzione di riproduttore, prima di essere macellato veniva castrato. A proposito della castrazione Ennio ricorda due episodi. A San Costanzo, lungo il corso, un negoziante di alimentari vendeva anche salsicce. Un giorno i clienti gli contestarono che la carne puzzava e andarono anche dal veterinario. Ennio chiese al negoziante se l'animale macellato aveva i testicoli. Gli rispose che ne aveva uno, ma non aveva avvisato il veterinario che altrimenti avrebbe fatto la prova di cottura.

Un'altra volta lo mandò a chiamare il veterinario di Montemaggiore dicendogli che c'era un sardo con un grosso verro che voleva macellare, ma questo veterinario non aveva mai castrato così mandò a chiamare il collega. Ennio andò, mise il camice per l'intervento e preparò l'iniezione antitetanica. Il contadino sardo gli chiese: "Che cosa fa?" "L'iniezione antitetanica" rispose. "Non si fa niente," riprese quello "da noi in Sardegna non si è mai fatta." Così Ennio dovette eseguire l'intervento senza quella protezione per la bestia che, rotolandosi per terra, poteva infettarsi. Per dire le prevenzioni di una volta!

## Capitolo Secondo

# Mestieri e migranti

# Carrettieri

Nazareno faceva il carrettiere, un mestiere che a San Costanzo svolgevano in molti. Si era costituita addirittura la società dei carrettieri, in tutto erano dieci o dodici. Il presidente era Nicola Furlani, inoltre vi facevano parte: Gig del Plos, Santin d' Piciafoc, Armando del Re, Primo Renzoni, Primo d' Bugos, Marino d' Cucuia, ed altri ancora.

Allora questa società aveva l'appalto della breccia da parte del Comune. Le strade erano bianche, non ancora asfaltate e i carrettieri dovevano portare tanti metri di breccia per le strade di tutto il Comune; facevano quello che oggi fanno i camionisti.

La breccia la prendevano a Marotta verso la foce del Cesano e si aiutavano l'un l'altro a caricare.

Partivano tutti in fila a passo lento, col ritmo dato dall'incedere pigro degli asini e dei muli. Al ritorno uno scaricava per la costa di Marotta, un altro per quella di Fano, un altro ancora per quella di Torrette; altri venivano su e portavano la breccia a Cerasa e a Stacciola; dovevano servire tutto il territorio comunale.

I carrettieri avevano anche il trasporto del grano dal Consorzio al porto di Fano da dove veniva spedito per essere venduto in altre parti d'Italia. A volte facevano il trasporto anche per i contadini, o per qualche negoziante che aveva bisogno di merce dai paesi limitrofi.

Nazareno si alzava molto presto perché la mattina tutta la squadra partiva verso le quattro anche d'inverno, per arrivare lungo il mare di Marotta. A volte facevano più di un viaggio.

Lina e Elia, le due figlie ormai grandi, andavano invece con la mamma a fare il fieno.

Il lavoro di carrettiere di Nazareno era l'unica risorsa certa per la famiglia ma anche questo pieno di imprevisti. All'inizio l'uomo aveva un mulo per trasportare il carretto; per comprarlo gli aveva dato mille lire il suocero che tutti chiamavano Babon ma che si chiamava Giuseppe. Il mulo, però, gli morì presto così comprò due somari prima Binda e poi Olmo che era nero nero. Quando anche questo somaro morì comprò Guerra. Binda e Guerra erano, a quei tempi, due corridori campioni di ciclismo e Nazareno, in loro onore, chiamò così i due animali. Binda era quello che tirava, era molto bravo, aveva la forza di un leone e Nazareno gli voleva molto bene; Guerra, invece, faceva da bilanciare. L'uomo li incitava con la frusta: "Dai Binda, dai Guerra" e loro ubbidivano, ma non li maltrattò mai. Lavorava fino alle due o le tre del pomeriggio, qualche volta, a seconda dei viaggi che doveva fare, tornava anche a mezzogiorno. La moglie, che si chiamava Nazarena, proprio come il marito, nel frattempo andava in campagna a fare il fieno, a raccogliere le cipolle per il maiale, a fare l'erba per i conigli o a mietere a giornata e portava con sé Elia e Lina, le due figlie grandi non ancora sposate. Elia ricorda che la mamma quando andavano verso la Volpella, dove avevano la terra dei suoi cugini, le diceva di andare a cogliere qualche pannocchia di granoturco senza farsi vedere; non stava bene che la scoprissero, tra l'altro erano parenti. Lei andava e nascondeva le pannocchie nella gluppa<sup>28</sup>. Da questi parenti la mamma andava a giornata così durante la mietitura portava anche la figlia; la lasciava lì alcuni giorni almeno poteva mangiare.

La donna tutte le mattine che andava in campagna non rientrava prima di mezzogiorno. Quando il marito tornava voleva il mangiare pronto e Nazarena gli diceva. "Io sono stata in campagna a piedi, tu sei andato a cavallo, sono tornata adesso, come fa ad essere pronto?"

---

28 Gluppa: telo di stoffa o zinale in cui si raccoglieva l'erba, formando un fagotto, per trasportarla sulla testa.

Per cucinare bisognava andare a prendere l'acqua con l'orcio o alla Fonte Vecchia o da Fornaciari, un contadino che aveva la terra a un chilometro circa da casa loro, dietro il Consorzio. La fontana comunale vicino a casa, infatti, dava l'acqua solo due o tre ore al giorno quando loro erano in campagna. Da mangiare c'era molto poco e la donna doveva intridere lì per lì la pasta: tagliolini, tagliatelle, quadrelli.

Qualche volta Nazareno, quando durante i suoi viaggi passava davanti a casa sua per andare a Cerasa, si caricava Teresita, la figlia più piccola, e la portava con sé; per non farla cadere la faceva sedere dietro sulla ghiaia; lei era molto contenta di quei viaggi.

La situazione economica della famiglia cambiò un po' quando, attorno agli anni '40, Nazareno ebbe la possibilità di entrare a lavorare al Consorzio come facchino. Comunque non poterono mai permettersi tante piccole cose che avrebbero fatto contenta una bimba, come succedeva nelle famiglie più benestanti. Teresita ricorda in particolare una circostanza che da piccola la faceva sentire da meno di alcune sue amiche. Verso metà pomeriggio le mamme le chiamavano sempre per la merenda. Lei pensava: "Perché mamma non mi chiama mai?" A casa loro non c'era niente per fare merenda, inoltre la mamma in quel momento della giornata era ancora in campagna per l'erba o il fieno, come faceva a chiamarla? Allora mentre le sue amiche mangiavano pane e marmellata di fichi o pane e olive, se non ne davano una fettina anche a lei, la bimba, per non essere da meno, prendeva una cipollina e la mangiava col sale che teneva nel cavo di una mano.

Quando il babbo iniziò a fare il facchino, Teresita ricorda che gli portava sempre la colazione e la merenda, mentre a mezzogiorno il babbo andava a mangiare a casa. Gli preparava un uovo in frittata o andava al negozio di alimentari di Pain a comperargli un pezzetto di formaggio a debito, poi pagavano quando arrivava la paga. La sorella maggiore, sposata con un contadino vicino, gli portava sempre un bicchiere di vino fresco preso dalla grotta e qualche volta gli

andava a prendere la birra nell'osteria del cognato. Il babbo gioiva quando la vedeva arrivare con quel bicchiere di vino o con la birra. Sua sorella, dice Teresita, ebbe sempre particolare riguardo per il babbo e gli fu sempre molto vicina anche quando, ormai anziano, si ammalò gravemente.

Quando Nazareno smise di fare il carrettiere e non avevano più i somari, al loro posto cominciarono a tenere le pecore. Dietro la cucina, che dava sulla strada, c'era una piccola stalla, piuttosto buia, col pavimento di bitume. A Teresita capita ancora di fare qualche sogno in cui vede la stalla com'era una volta: un recinto con la greppia e, sotto le scale, il posto per il maiale. Avevano quattro o cinque pecore che tenevano per la lana e per gli agnellini che vendevano al mercato di Mondolfo.

La mamma andava a fare l'erba fresca e la stendeva nel corridoio, dal portone fino in cima alle scale perché non avevano altro posto; lasciava solo il passaggio per salire alle camere. Per avere il fieno per l'inverno faceva il pagliaio da Riciut, un contadino loro parente, che aveva la casa e il campo proprio di fronte a casa loro. Andava a raggranellare il fieno per i campi, lo tagliava e lo lasciava sul posto a seccare; quando era secco lo raccoglieva in un fascio e lo portava a casa. Quante volte Teresita le andò incontro per aiutarla!

Avevano anche i conigli che tenevano nei gabbioni sull'orto dietro casa e la mamma faceva l'erba anche per loro; qualche volta toccò anche a Teresita andare ma era poco pratica.

La giovane in quel periodo andava a imparare a fare la sarta ma alla mattina, verso le cinque, prima del levar del sole, doveva portare le pecore a pascolare in via San Vitale, da Nataloni, un contadino che aveva dato il permesso di farle pascolare in un pezzetto di campo incolto. Andava con una amica che si chiamava Mariolina e un amico che si chiamava Aldo, anche loro con le loro pecore. Portava una giacchetta vecchia del babbo e, una volta arrivati, ci si sdraiava per dormire perché aveva molto sonno. Le pecore partivano da sole, sapevano dove andare, pascolavano tranquille e al ritorno ognu-

na andava nel suo recinto, parevano ammaestrate. Teresita ricorda che una volta, mentre rientravano, colsero le angurie nel campo di un contadino che si incontrava prima di arrivare al pascolo. La frutta non potevano permettersela pertanto, quando potevano, la rubacchiavano ai contadini. Mentre passavano davanti alla casa del contadino erano molto preoccupati che li avesse visti invece la passarono liscia. La frutta potevano di nuovo mangiarla solo quando riusciva a trovarla la mamma in campagna, sempre raccolta di nascosto: a volte riportava qualche grappolo d'uva o qualche fico fatti scomparire nella gluppa. Lei si accorgeva se la frutta l'aveva o no a seconda di come lasciava cadere il fascio dell'erba nel corridoio di casa. Se lo buttava a terra di botto significava che l'involto conteneva solo erba, se lo appoggiava con delicatezza voleva dire che conteneva anche qualche frutto.

Anche la vita di Teresita cambiò radicalmente, quando fu notata da un giovane carabiniere del paese che la corteggiò e infine poté sposarla, portandola a vivere in un paese abbastanza vicino a San Costanzo da permetterle periodici contatti con la famiglia.

## Un negozio di cocci

Nacque da un'idea della mamma di Alba, nei primi anni del '900, il negozio di alimentari e casalinghi che c'è ancora lungo il corso di San Costanzo. Alba ci lavorò fino a pochi anni fa prima di cederlo alla figlia.

Suo nonno faceva il canapino, la nonna la sarta e la madre, Blanda, ancora non sposata, cuciva anche lei. Siccome Blanda lavorava già a piano terra ed era lì tutto il giorno disse al padre: "Mettiamo su un po' di orci e di vasellame di coccio da vendere, intanto che lavoriamo". Il padre la giudicò una buona idea così nacque il negozio di casalinghi, ampio la metà di quello di adesso.

Quando Blanda si sposò con Neno, il marito volle ampliarlo mettendo anche gli alimentari. Neno aveva perso il padre quando aveva otto anni e a quindici era emigrato in Germania per trovare lavoro. Quando tornò conobbe Blanda e poco dopo la sposò. Un po' alla volta, partendo dalla terracotta e da un po' di generi alimentari, iniziarono a vendere un po' di tutto: materiale per calzolari, ferramenta, profumeria, oggetti di ceramica per i matrimoni, mercerie, cancelleria, sanitari. Il negozio, via via, diventò un vero emporio.

Alba racconta di aver iniziato a lavorare in negozio con i genitori subito dopo la quinta elementare. Le sarebbe piaciuto anche studiare ma quella volta non si usava.

Ricorda che anche durante gli anni della scuola il babbo, in estate, le faceva macinare il pepe che d'inverno serviva ai contadini per conservare le carni di maiale. Le consegnava un barattolo alto che aveva contenuto dei dolci di Firenze, e lei lo riempiva di pepe che

macinava con un macinino a mano. L'aiutavano due amiche che l'andavano a trovare. All'inizio prendevano quel lavoro come un gioco, ma dopo un po', l'odore forte e pungente del pepe frantumato entrava nelle narici e, se non si stava attente, la polvere rimasta nelle mani irritava gli occhi. Alla fine dell'estate ne avevano macinato sette od otto chili e bastava per tutto l'inverno.

A quei tempi si vendeva tutto sfuso perciò gli odori, i più vari, riempivano il locale che vi si impregnava. Le donne arrivavano a far spesa dalla campagna subito dopo pranzo quando i mariti riposavano. Venivano anche dalla Tombaccia: Lunghin, Spaccapel, Quattrocchi; la roba, poi, andavano a consegnarla a piedi Alba e la madre. Un altro momento per fare la spesa era la domenica mattina. Le donne arrivavano con le sporte o con la giuppa e tanti recipienti e bottigliette; compravano brillantina sfusa, profumo sfumo, una "foietta"<sup>29</sup> di petrolio, due etti di olio; a volte qualcuna aveva fino a diciotto bottiglie. Le donne arrivavano, ordinavano la spesa poi, dopo la messa, ripassavano a prenderla. Sotto le logge delle vecchie scuole elementari, dove adesso c'è il Comune, ci stavano i pescivendoli che vendevano pesce fritto; lì le donne, uscendo dalla messa, compravano il pesce così tornavano a casa col pranzo pronto.

Quella volta il negozio non chiudeva mai, durante il giorno. Nemo dormiva con la sdraio nel retrobottega.

La famiglia ordinava la spesa all'ingrosso da alcuni grossisti di Fano poi mandava un carrettiere a ritirarla.

Erano diversi a fare questo servizio: Tilon d'Alfons, Severin, Pandolf Centarm, Cresciavonta, Renzoni.

La spesa i contadini la pagavano col grano dopo la trebbiatura; durante la guerra, invece, c'erano le tessere: a ciascuno spettava un tot di prodotto e non più.

A proposito della guerra, Alba ricorda che nel negozio, in quel periodo, dormirono due tedeschi, avevano una fisarmonica e nei

---

29 foietta: mezzo litro

momenti liberi suonavano. La popolazione non si fidava dei tedeschi, li subiva e li temeva; lei era fidanzata e il fidanzato dava una mano in negozio. Il padre, per sicurezza, le diceva di non dire che il giovane che li aiutava era il suo fidanzato ma suo fratello. Altri soldati dormivano nelle scuole o in altre case del paese. Spesso requisivano i polli da un contadino che aveva l'aia dietro le scuole elementari e loro dovevano pelarli. Nel negozio però non presero mai niente. Alba ricorda che in quel periodo, tra tutte le cose da vendere, c'erano delle sporte a quadretti, di pelle, molto belle; due tedeschi se ne innamorarono e il padre, per non avere problemi, gliele regalò. Durante il passaggio del fronte, nell'estate del '44 i carri armati tedeschi passavano anche lungo il corso facendo un rumore assordante e pauroso. Durante i bombardamenti, quando suonavano le sirene, la famiglia andava a proteggersi nel rifugio di un vicino; il padre, invece, non volle andare mai da nessuna parte. Alba racconta che attorno al suo letto caddero un mucchio di schegge, se fosse rimasta in casa sarebbe morta.

Nel periodo più critico del passaggio del fronte, però, sfollarono da Bruscia, un contadino che abitava giù il Rio. Un giorno qualcuno andò a chiamarli perché c'era chi portava via la roba dal negozio, allora Alba e il fidanzato tornarono in paese per controllare. Un tedesco le puntò una rivoltella addosso; il gesto è ancora impresso perfettamente nella sua memoria. Presero le stoffe, i truscelli, la lana di pecora e una stoffa "poc blina", dice Alba con un certo rammarico, che doveva servire per un vestito per lei. Quella volta presero tutto.

Alba si sposò il 10 gennaio del '45, appena passato il fronte. La cerimonia la celebrò don Guerrino.

Il vestito non si trovava; per fortuna un negoziante del paese riuscì a scovare una stoffa da cappotto marrone con cui Alba si fece confezionare un cappotto che scendeva diritto e la lanciava; lo stesso negoziante le procurò un cappellino, sempre in tinta, per completare l'abbigliamento; in cambio lo ricompensarono con del-

le uova. La camera da letto la costruì un falegname di Mondolfo. Dopo la cerimonia fecero un rinfresco dove ora c'è il bar dello Sport ed Alba mostra orgogliosa le tazzine rosse di celluloidi che ha conservato da allora. Gli sposi avrebbero voluto fare il viaggio di nozze a Milano dove abitava la sorella dello sposo ma lei assolutamente li dissuase perché lassù c'erano ancora disordini, la guerra non era finita. Così rinunciarono a partire e il viaggio non lo fecero più. Dopo sposati Alba e il marito presero le redini del negozio e lui iniziò a fare l'ambulante. Lavorarono sodo; non ebbero di che godere, dice la donna, ma non soffrirono neanche la fame.

Come ambulante il marito vendeva le ferramenta. Partiva il mattino presto e tornava verso le due del pomeriggio così, se serviva qualcosa per il negozio, passava lui dai grossisti a ritirare mentre per l'ordinazione venivano i loro rappresentanti. Il lunedì si svolgeva il mercato a Mondolfo, il martedì a Pesaro, il mercoledì non c'era mercato e l'uomo rimaneva a casa, il giovedì andava a Senigallia, il venerdì a Saltara, il sabato a Fano. Al negozio perciò pensava soprattutto Alba; il lavoro sembrava semplice invece richiedeva un grande impegno: sapere quanta merce serviva, quanta ce n'era nel magazzino, tenere la contabilità. Attorno agli anni '60 arrivò la prima plastica, il moplen: secchi, mastelli, bacinelle; era una vera novità e la gente comprava curiosa.

Alba lavorò in negozio fino all'83, poi lo passò alla figlia Irene che intanto aveva iniziato ad aiutarla come coadiuvante e la figlia lo gestisce tuttora.

### *Il negozio nel racconto di Irene*

Quando Irene aveva quindici anni improvvisamente morì suo padre così lei cominciò ad aiutare la mamma nel negozio. Dal babbo aveva imparato a montare i lampadari che dalle ditte arrivavano smontati così questo lavoro ora spettava a lei. Li montava in garage

ragionandoci sopra poi con la scala li appendeva al soffitto del negozio: ce n'erano di tanti tipi. In quel periodo nella campagna era arrivata l'elettricità perciò ne vendevano molti ai contadini. Dopo un po' dovettero fare una scelta: per tenerne una certa varietà occorreva molto spazio così decisero di smettere di venderli. Irene ricorda molto bene le pentole, i piatti di alluminio e quelli di ceramica coi fiorellini della Richard-Ginori. Una volta tutti i pranzi per le comunioni, le cresime e i matrimoni si facevano in casa così le famiglie andavano a comperare molti piatti, qualcuno addirittura li chiedeva a consumo. A consumo si intendeva che se ne prendeva una certa quantità e quelli che non si usavano si riportavano indietro; qualche cliente chiedeva, invece, di riportare anche quelli usati; naturalmente così non si potevano dare. Per quelle occasioni compravano anche pentole e forchette.

Irene ricorda anche molto bene che, quando qualcuno si sposava, era usanza far trovare agli sposi il catino e la brocca di porcellana pesante che si tenevano in camera da letto, incastrati in un lavabo di ferro smaltato. Allora in casa non c'era il bagno e ci si lavava in camera da letto. Brocca e catino si vendevano molto. Il sacrestano invece andava a comperare, per regalare agli sposi, il crocifisso e l'ampollina per l'acqua santa, in porcellana, oggetti che era usanza mettere ai lati del letto.

Fece molto piacere ad Irene quando la madre, dopo averle ceduto la licenza del negozio, nonostante lei ci fosse cresciuta e sapesse come gestirlo, continuò a seguirla dandole dei consigli preziosi su dove e come comprare, sui prodotti da tenere, su come accontentare i clienti. Comunque afferma che gestire un negozio è una bella responsabilità. Ora la contabilità richiede un grande impegno, ci sono poi delle schede per segnare quotidianamente la temperatura dei frigoriferi, per segnare i prodotti che si usano per le pulizie, tutto è più complicato di una volta ma per i clienti c'è più sicurezza.

Irene è così attaccata al suo lavoro che, sebbene la sua giornata inizi molto presto la mattina per poter pensare anche alla casa, tut-

to il giorno la si trova rintanata nel negozio a sistemare qualche articolo, a servire i clienti e a scovare, in qualche cantuccio nascosto, proprio l'articolo che ti serve perché il negozio, proprio come una volta, ha anche oggi veramente di tutto: basta chiedere.<sup>30</sup>

---

30 In appendice si trovano, in dettaglio, tutti gli articoli venduti nel negozio durante il periodo raccontato

## Apprendista sarto

Spiega Giacomo, un distinto signore di San Costanzo con una formidabile memoria, che a cavallo tra la prima e la seconda guerra mondiale, nella prima metà del secolo scorso, per un ragazzo o una ragazza che non nasceva in una famiglia di contadini, dove la strada da intraprendere era già tracciata dalla necessità di braccia per lavorare la terra, sapere cosa fare da grande era impresa ardua, le scelte non erano molte: emigrare, imparare un mestiere anche se mal retribuito, oppure per un ragazzo andare a garzone presso una famiglia di contadini in cambio di vitto e alloggio mentre, per una ragazza, andare a servizio.

Anche per i più intelligenti poco valeva il consiglio dell'insegnante elementare perché continuassero gli studi, le famiglie non potevano permetterselo e il desiderio dei figli rimaneva inappagato.

Per questi motivi Giacomo, da ragazzo, andò ad imparare a fare il sarto. A scuola se la cavava bene, durante l'esame di quinta elementare ebbe tutti lodevoli. Il direttore di allora, Eriberto Camparini e la maestra Tonelli mandarono a chiamare la madre dicendo che era un peccato non fargli continuare gli studi. A quei tempi, però, per poter continuare si doveva dare l'esame di ammissione ed occorreva qualcuno che ti preparasse. Si offrì di farlo la maestra ma i genitori di altri alunni meritevoli si risentirono così la signora Tonelli non preparò nemmeno lui.

I genitori, pertanto, lo avviarono al mestiere di sarto. Iniziò ad andare ad imparare a dieci anni e continuò fino a venti quando si veniva chiamati a fare il militare. Il suo maestro sarto fu Tonini Giambattista, detto Titta. Aveva il laboratorio subito dopo il corso

dove ora si trova un noto ristorante del paese, ed insegnava a due o tre apprendisti.

Allora i sarti erano numerosi ma i primi tre, quelli che si distinguevano per bravura ed eleganza erano: Gabbianelli Vincenzo detto Cenc del Toscano e il fratello, i fratelli Sorcinelli, Gino e Aldo, e Titta. Tutti venivano pagati a cottimo e come paga agli apprendisti non davano niente. Prima che Giacomo partisse per il soldato, nel '46, Titta gli diede cinque lire. Siccome poi non lo presero perché i giovani del '26 erano parecchi e l'Italia che aveva perso la guerra doveva tenere tanti militari e non più, gli disse che avrebbe dovuto ridargli indietro i soldi che gli aveva dato.

L'apprendistato era lungo. Si cominciava con l'imparare a tenere il ditale perché quello del sarto è aperto in cima e bisognava sapere come non pungersi, poi si imparava a tenere l'ago. Una volta sicuri, si cominciava a passare i sopramani, poi i sottopunti, infine a fare le marcature nelle giacche cioè a passare il filo nei segni a gessetto della giacca e dei pantaloni quando il sarto li aveva tagliati. Lui disegnava il segno dove dovevano andare le cuciture e gli apprendisti passavano i punti molli. Diventati esperti in questi lavori potevano cominciare a cucire i pantaloni poi, man mano, le giacche e, per ultimo, i cappotti.

Per imparare il taglio, invece, c'erano scuole apposta a Fano o a Pesaro. Giacomo andò a Pesaro con altri otto o nove apprendisti, uomini e donne. Fino a Fano andava in bicicletta insieme con un amico, uno guidava e l'altro stava sulla canna, poi proseguivano con la corriera. La scuola durava due mesi.

Imparato il taglio cominciò a lavorare da solo ma i cottimi erano tutti già presi dai sarti anziani e inserirsi non era facile. Il giovane capì presto che fare il sarto non rendeva. Il padre aveva la rivendita delle gassose allora Giacomo gli disse: "Diamoci da fare un po' anche lì".

Così un po' alla volta poté cambiare attività. Un grossista diede loro la birra, nel '54 iniziarono a tenere anche i gelati; successiva-

mente riuscì ad entrare alle Poste e lavorò come postino per venticinque anni. Il magazzino con la rivendita delle bibite continuarono a seguirlo prima il padre poi sua moglie.

## Il mestiere di calzolaio

A casa di Nino erano quattro figli: due maschi e due femmine. Tutti impararono un mestiere anche se a quei tempi, in un'economia di sussistenza, si consumava poco e le famiglie avevano bisogno di vestiti nuovi, di corredo o di scarpe solo in occasione di matrimoni o altre importanti ricorrenze. La sorella più grande andò ad imparare a fare la sarta ma poi le si presentò l'opportunità di essere accolta come dama di compagnia presso una famiglia borghese in una importante città d'arte; l'altro fratello imparò anche lui a fare il sarto e la sorella più piccola diventò ricamatrice.

Nino andò ad imparare a fare il calzolaio dopo aver frequentato tutte e cinque le classi della scuola elementare con la maestra Bossi. Ci tiene a dirlo, con una punta di orgoglio e nello stesso tempo di rimpianto, perché quella volta non erano tanti i bambini che potevano permettersi di frequentare tutte le classi elementari, non certamente chi viveva in campagna per la distanza dal paese e per la necessità di braccia per lavorare la terra.

Il padre, per mantenere la famiglia, fece per molti anni l'emigrante: prima in Argentina, poi in Germania, infine in Africa.

Quando Nino diventò apprendista, a San Costanzo c'erano diversi maestri calzolai che praticavano da anni ed erano artigiani rinomati. Lavoravano per Fano, avevano le commesse per i negozi, poi anche queste finirono quando sorsero le prime fabbriche di scarpe. Il giovane andò ad imparare da Talloni che era stato il primo sindaco del dopoguerra. Il suo apprendistato durò quattro o cinque anni e veniva pagato quattro soldi alla settimana. Anche Talloni prendeva il lavoro da un committente di Fano. Gli venivano consegnate le tomaie già tagliate e cucite; c'erano delle donne

di Fano che svolgevano questo lavoro e qualcuna anche del paese. Per la lunghezza ci si serviva di forme di legno di diverse misure. Prima si metteva sulla forma la tomaia poi si aggiungevano la suola e i tacchi; sistemato il tutto, la tomaia si tirava e si cuciva con lo spago alla pianta.

A volte, in occasione di qualche avvenimento importante, le scarpe venivano ordinate anche da persone del paese.

Nino iniziò a lavorare per conto proprio subito dopo la guerra, attorno ai 26 anni di età. Quando nel '48 si fidanzò lavorava già in proprio da tre anni e dopo tre anni e mezzo di fidanzamento si sposò. Durante il periodo che precedette il matrimonio andò a lavorare, come operaio, prima a Roma, poi a Marotta, infine a Fano dove andava con un amico di San Costanzo da un calzolaio che si chiamava Cencio.

Dopo sposato non si spostò più. Mise su bottega a San Costanzo ma ormai le scarpe si trovavano da vendere nei negozi, erano infatti sorti i primi calzaturifici. Inoltre le persone portavano ad aggiustare le scarpe molto usate, coi buchi; le facevano durare anni perché le portavano solo in occasione delle feste, e non pagavano mai. Era una vita dura, non si disponeva mai di una lira. Nino lavorava soprattutto per la campagna e i contadini pagavano a cottimo ricambiando con un po' di grano in estate. Si riscuoteva, poco, una sola volta all'anno mentre il materiale bisognava comprarlo ogni volta che serviva, così si acquistava a debito e in estate si saldava. Per tutti era così: si andava a far spesa con un libretto dove si segnava la merce acquistata che si pagava in estate una volta riscosso il cottimo. A quei tempi, chi non faceva il contadino, faceva l'artigiano e tutti pagavano una volta all'anno, persino il podestà.

Nino lavorò come calzolaio fino al '58 quando sua moglie poté rilevare il negozio di alimentari degli zii. Lui smise il suo lavoro e cominciò ad aiutare la moglie in negozio. Da quella volta la loro vita migliorò radicalmente.

## Il barbiere

Mario è sempre vissuto a Mondolfo ed era ancora un bambino quando iniziò a frequentare la bottega di barbiere dello zio. Era un ragazzo molto sveglio e gli sarebbe piaciuto studiare ma poté frequentare solo fino alla seconda classe di avviamento al lavoro. Quella volta, prima della guerra, dopo le elementari si potevano frequentare delle classi, appunto, di avviamento al lavoro. Nelle scuole elementari, dove ora si trova la segreteria, c'era il laboratorio di falegnameria, qualche anno dopo aggiunsero quello del ferro. Quando Mario era ormai grande istituirono anche la classe terza: nacque così la scuola di avviamento professionale che dava un diploma come la scuola media. Mario dovette perciò fermarsi alla seconda e la terza media la prese poi, da adulto, grazie alle legge che permetteva il completamento dell'obbligo scolastico per i lavoratori, con corsi serali di 150 ore.

Quando era piccolo la madre e la nonna paterna facevano le lavandaie presso l'ospedale. La mamma partiva molto presto quando lui ancora dormiva, la vedeva solo la sera tardi. Quella volta il lavoro di lavandaia, all'ospedale, era molto pesante. Le fasce con il pus e il sangue venivano battute col bastone in mezzo all'acqua poi venivano lavate, messe a bollire nei caldai e infine imbiancate con la cenere.

Finita la prima elementare, per non lasciarlo da solo la madre gli diceva: "Vai da tuo zio, almeno so dove sei". Lo zio, che si chiamava Tonino Sora, faceva il barbiere e aveva il negozio a metà della discesa che collega piazza del Municipio al corso, sulla destra. Così, dice Mario, da quando aveva sei anni deve ancora muoversi dalla barbieria dove continua a lavorare.

Imparò il mestiere un po' alla volta, all'inizio senza neanche avere l'impressione di imparare perché le prime operazioni erano molto semplici: spazzare, lavare i pennelli, fare le prime insaponature; pian piano, poi, imparò a fare le barbe e i capelli.

La barberia dello zio, a causa dello scoppio della guerra e della chiamata degli uomini alle armi, cambiò vari proprietari. Dopo la guerra, prima che fosse chiamato a fare il militare, Mario lavorò per un po' a Bologna poi tornò e lavorò due anni a Marotta da Emilio Spadoni che aveva bisogno di un operario. Tornato dal militare, la sua intenzione era di trasferirsi a Marotta perché ci aveva fatto le sue amicizie. Ma il padrone della barberia che poi poté comprare e che si chiamava Spadoni anche lui, stava molto male e aveva intenzione di venderla per 400 mila lire. Quella volta erano un sacco di soldi. Fu suor Teresa, la superiora dell'ospedale, che alla mamma di Mario voleva un sacco di bene, a convincerla. "Prendila" le diceva "così tuo figlio avrà subito un lavoro". Fu lei a prestarle i soldi, in questo modo il giovane poté rilevare il negozio il 18 aprile del '53.

Dice ora, pieno di orgoglio e di affetto: "A mamma devo farle un monumento." E' morta a sessantuno anni di malattia quando lui aveva iniziato a lavorare nel negozio da pochi mesi. Le aveva fatto la domanda di pensione ma non fece in tempo a prenderla.

Il negozio di barbiere aveva anche la rivendita dei giornali. L'edicola, prima, era appartenuta ad Amilcare Pierferici; un giorno, era il periodo fascista, l'uomo raccontò una barzelletta contro il duce e venne denunciato da un suo amico. Per questo fece qualche giorno di galera poi venne rilasciato perché aveva parenti influenti, ma gli tolsero la rivendita dei giornali.

## A servizio

Era il 1939. Lina se ne stava seduta a cassetta accanto a Fidel d'Riciulin, lo straccivendolo che guidava il carretto che l'avrebbe portata a Fano.

Aveva diciotto anni e andava a servizio presso la trattoria "Anconetana" di fronte alla chiesa di San Paterniano.

In casa erano cinque figlie, a tutte bisognava provvedere la dote. Il babbo faceva il carrettiere ma i guadagni erano scarsi perché bisognava pensare anche al mantenimento dei muli; la mamma andava a giornata, allevava conigli per poter mangiare un po' di carne e teneva qualche pecora per avere un po' di latte e un po' di lana, ma non c'era mai qualcosa d'avanzo. Così Lina decise di andare a servizio.

Quella mattina era tesa come non lo era mai stasa, incapace di godere di quel viaggio che la portava fuori casa per la prima volta. Sentiva il cuore batterle forte, più veloce e rumoroso del battito degli zoccoli dell'asino sulla strada ghiaiosa. Non riusciva a parlare né a distrarsi scorgendo il mare che, via via, si mostrava alla vista.

Ogni tanto la riscuoteva la voce di Fidel che incitava l'animale: "Va avanti, camina, va avanti!" ma lui continuava a procedere con indolenza, senza nessuna fretta di arrivare. Lina lo capiva, neanche lei aveva fretta. Continuava a pensare: "Che gente sarà? Mi troverò bene? Sono presentabile con questo vestito rattoppato che è il meglio che ho?"

Aveva indossato, infatti, un vestitino rosso venuto dall'America trovato nel pacco che la famiglia dello zio Antonio, il fratello del babbo emigrato là nei primi del '900, mandava periodicamente.

Era grazie a quegli abiti dismessi che le sorelle si vestivano, riadattandoli e facendoli sembrare nuovi.

Quel vestitino rosso aveva sulla sinistra, proprio all'altezza del petto, un rammendo, una pezzolina che la mamma aveva cucito così bene che quasi non si vedeva. La ragazza per valigia aveva una gluppa di "scorza d'albero", cioè di cotone robusto, dove la mamma aveva messo qualche ricambio di biancheria, un altro vestito e un paio di ciabatte. Lina era preoccupata di sembrare sciatta e rozza.

Immersa nelle sue preoccupazioni si era appena accorta di essere arrivata in città e si riscosse completamente solo quando Fidel fermò l'asino davanti alla trattoria. Vide per prime le figlie del proprietario, allora si sentì subito meglio perché erano giovani come lei e sembravano simpatiche. Dentro l'aspettavano i genitori delle ragazze: la signora Palmina e il signor Gino. Pur essendo benestanti, quando la salutarono si comportarono in modo semplice, non si diedero arie da ricchi e Lina si rincuorò ancor di più. Quando si accorsero della valigia rimasero impressionati e capirono subito quanto povera fosse la ragazza. La signora Palmina le chiese subito: "Hai mangiato?"

"No," rispose Lina "siamo partiti presto."

La fecero accomodare in cucina, una stanza spaziosa, ordinata e accogliente in cui aleggiava la fragranza del pane appena cotto. A Lina venne l'acquolina in bocca. Le diedero una bella tazza di latte e caffè e le misero davanti un cestino di panini rotondi: ne mangiò sette.

"Guarda quanto ha fame questa ragazza!" fu il commento della signora. "Ma fra qualche giorno, quando si sarà saziata, comincerà a mangiare di meno."

Intanto Lina mangiava con le lacrime agli occhi, un po' per la contentezza di quella bella colazione, un po' per la paura di non essere all'altezza della situazione. Anche se aveva capito subito che i padroni erano brave persone, lei continuava ad essere in ansia perché non sapeva cosa si aspettassero da lei.

Dopo colazione le mostrarono la sua stanzetta: un locale piccolo e arredato con semplicità, ci passava il tubo della stufa così, in inverno, l'ambiente era sempre caldo; inoltre, sul terrazzino coperto, c'era il bagno. A casa sua Lina divideva la stanza da letto con le sorelle, la casa era senza bagno e il gabinetto era all'esterno. Quella cameretta tutta per sé le sembrò, perciò, una vera reggia.

Ben presto capì in cosa consisteva il suo lavoro: doveva fare la pasta, fino a quaranta uova al giorno, ma questo non era un problema perché a impastare aveva imparato a casa. Doveva preparare a volte le tagliatelle, altre volte i tagliolini, i quadrelletti, gli gnocchi, i cappelletti. A lei piaceva il contatto morbido con la farina e con la massa che sotto le sue mani prendeva vita. Impastare con movimenti lenti e ritmici la rilassava ed era contenta perché si rendeva conto di diventare ogni giorno più esperta. Fatta la pasta doveva cucinare e lavare i piatti; ai panni, invece, pensava una lavandaia di Fano. Doveva inoltre riordinare la camera dei proprietari e dare la cera, in ginocchio, nel salottino.

La trattoria aveva molti clienti: a pranzo serviva soprattutto impiegati e gente di passaggio, invece la sera vi si ritrovavano gli allievi ufficiali della caserma dei soldati. Ai clienti si servivano cappelletti in brodo, pasticcata, tagliatelle al ragù. Erano piatti che Lina non conosceva: non sapeva cosa fosse un ragù, o cosa fossero i cappelletti o la pasticcata, così la signora Palmina glielo insegnò. A servizio nella trattoria Lina, senza rendersene conto, imparò un mestiere: quello di cuoca.

Guadagnava cento lire al mese, una discreta somma per quei tempi ma i proprietari non glieli facevano spendere, glieli mettevano in un libretto perché se li ritrovasse tutti. Per le sue piccole spese settimanali le davano due lire, ma lei, che avendo lì tutto ciò che le serviva non aveva bisogno di niente, risparmiava anche quelle.

Quando mancava poco al matrimonio di sua sorella Maria, che intanto si era fidanzata con un giovane contadino del paese, in casa non c'erano soldi per completare la dote, così Lina poté dare ai ge-

nitori cento lire. Con quelli la mamma riuscì a comperare la sottocoperta, i guanti, i calzini e il velo per la sposa.

Lina era a servizio da poco più di un anno quando scoppiò la guerra. Proprio mentre si era così ben inserita in questa nuova famiglia che la trattava come una figlia, il babbo andò a prenderla per riportarla a casa perché, in quella situazione di incertezza e di pericolo, voleva tutte le figlie con sé. A Lina lasciare quel lavoro dispiacque molto ma capiva le ragioni del babbo: anche lei voleva stare vicino alla famiglia.

Ora il periodo vissuto presso la trattoria, all'inizio tanto temuto, Lina lo ricorda come il più formativo della sua vita perché le insegnò cosa significano la benevolenza e la disponibilità verso chi ha bisogno; le diede fiducia in se stessa e le insegnò un lavoro prezioso che svolse fino alla pensione.

Anche se allora dovette tornare a casa, non perse mai i contatti con la sua famiglia di adozione e ancora oggi da figli e nipoti dei suoi datori di lavoro è considerata una di loro.

# Dama di compagnia

Seduta nell'ampia poltrona, nella cameretta della casa per anziani dove ha deciso di ritirarsi ormai avanti negli anni, Matilde, se vai a farle visita, ama raccontare la sua vita.

È una donnina minuta, dall'aspetto molto curato, vestita in modo sobrio ma raffinato con qualche tocco di civetteria: una vistosa collana che cambia di volta in volta, una serie di anelli al dito che spiccano nelle mani minute, spille luminose su maglie di buona fattura; tutti segni, questi, che ricordano, a chi la osserva, come deve essere stata una volta.

È sempre sorpresa di vederti e i suoi occhi si illuminano di gratitudine.

Dopo il discorrere di rito sulla salute, sul tempo, sulle piccole cose di cui è composta la sua giornata, lo sguardo cade sulle foto di un tempo appese alla parete e questo basta a farle raccontare di sé.

In casa erano quattro figli e per mantenere la famiglia il babbo aveva sempre lavorato all'estero: in Argentina, in Germania, in Africa. La mamma badava ai figli e alla casa e allevava qualche animale.

Tutti i figli andarono ad imparare un mestiere; lei imparò a fare la sarta.

In paese come clienti aveva i contadini; le davano mezzo quintale di grano come cottimo e le portavano, a volte, qualche uovo o un pollo; col cottimo non si guadagnava niente ma, a quei tempi, per tutti era così.

Un giorno le si presentò l'occasione di andare a lavorare come sarta, a Roma, dalla sorella di Giovanni Giacobetti, un famoso cantante del Quartetto Cetra, quartetto allora molto famoso. Alloggia-

va presso la casa della sarta, veniva pagata, il lavoro le piaceva e stava bene. Vivere in una grande città come Roma non era come vivere in paese. La signora aveva molto lavoro e Matilde era la sua unica aiutante. Aveva così occasione di conoscere molta gente istruita e benestante. I clienti si recavano alla sartoria per scegliere i modelli, farsi prendere le misure, ogni giorno capitava qualcuno. La signora, inoltre, la portava con sé per la prova degli abiti, così Matilde non solo stava a contatto con persone interessanti ma imparava a conoscere Roma e scopriva anche la differenza tra le case povere del suo paese e quelle ampie e ben arredate dei quartieri signorili della città.

Sarebbe sicuramente rimasta a fare la sarta a Roma se un giorno una sua cugina, che abitava a Firenze, non le avesse proposto di fare la dama di compagnia ad una signora, moglie di un farmacista, che era figlia unica e non aveva figli.

“Vieni Matilde,” le diceva “vedrai che ci stai bene!” E così Matilde, sia per fare una nuova esperienza, sia perché in quella città aveva una parente cui far riferimento, lasciò Roma per Firenze ma non si pentì mai di quella decisione.

Nella nuova casa fu accolta come una persona di famiglia, la trattarono subito con affetto. La casa si trovava in via Primo Maggio, in un appartamento situato in un palazzo signorile che era appartenuto ad un duca. Per arrivare all'appartamento si saliva una scalinata che, nell'angolo di ogni gradino, aveva un sedile di pietra in cui potersi riposare. Sotto il palazzo erano conservate ancora le stalle dove il duca teneva i cavalli.

L'appartamento era bellissimo: grande, arioso, con finestre ampie, soffitti affrescati e un camino in ogni stanza. Matilde, appena arrivata, si muoveva con timore in quegli spazi d'altri tempi che la fantasia di ragazza di paese non avrebbe mai potuto immaginare. Via via, però, imparò a muovercisi senza lasciarsi più intimorire e, osservando i modi raffinati dei proprietari, divenne più raffinata anche lei. La nuova Matilde che prendeva forma le piaceva mentre si lasciava alle spalle la ragazzina goffa e insicura che era stata.

In casa il lavoro era leggero: doveva solo cucinare, non le era permesso fare la sarta perché la signora gli abiti li comprava confezionati e lo faceva anche per lei; e che abiti!

E mentre Matilde racconta, i suoi occhi, al ricordo, mandano bagliori luminosi.

Il pomeriggio la signora la faceva andare in farmacia per non farla stare in casa da sola, mentre lei e il marito stavano al banco. La signora le diceva sempre che doveva sposarsi e che l'avrebbe presa in casa. In farmacia capitavano tanti giovani. "Esci un pochino Matilde!" le diceva la signora "io li conosco bene questi giovani!" ma a Matilde sposarsi non interessava.

La famiglia del farmacista aveva un palco in teatro così la giovane aveva occasione di assistere ad ogni genere di spettacolo; una sera, mentre si rappresentava l'Otello, ebbe addirittura l'occasione di sentire cantare la Callas. Matilde aveva già visto un teatro perché anche a San Costanzo ce n'era uno che, sebbene piccolo, una volta era stato famoso, ma a quel tempo era ormai decaduto e usato solo per i veglioni del periodo di Carnevale.

Quello di Firenze, invece, era uno splendore: l'ingresso, i palchi, la platea, il palcoscenico, le luci tutto destava in lei una incredibile meraviglia; ciò che la affascinava di più erano i magnifici lampadari di cristallo che illuminavano l'ambiente con giochi di luce abbagliante.

La domenica la famiglia usciva per Firenze a passeggio così Matilde aveva modo di ammirare la città: i suoi monumenti, il Lungarno, il Ponte Vecchio; capitava anche che facessero qualche uscita fino a Bologna dove si fermavano sempre a mangiare in trattoria. Quanto diversa questa vita da quella che si conduceva al suo paese!

La giovane, per la mansione di dama di compagnia, riceveva un salario che mandava a casa per intero perché per vivere non doveva pensare a niente. Con quei soldi i suoi genitori poterono costruire una casetta dove andò ad abitare quando dovette tornare definitivamente nel suo paese.

Visse con la famiglia di Firenze per oltre quindici anni, ma ogni anno venivano tutti e tre in vacanza a San Costanzo, così i legami tra le due famiglie poterono approfondirsi e diventare saldi. Matilde dovette lasciare Firenze quando si ammalò gravemente la mamma. Sua sorella e le sue cognate non potevano assisterla perché avevano un lavoro e una famiglia loro, così la fecero tornare.

Partire le dispiacque tantissimo perché considerava ormai, quella di Firenze, la sua famiglia; rimasero però sempre in contatto e, con gli anni, Matilde e la sua signora e amica poterono ricongiungersi. Rimasta vedova, infatti, la signora non se la sentì di abitare a Firenze da sola e venne a vivere a San Costanzo con Matilde e con lei rimase fino alla morte.

Il legame era stato così forte che la signora le lasciò tutti i suoi averi.

Ora Matilde, nella residenza per anziani dove ha compagnia quando la desidera ma dove ha anche il suo spazio privato a cui tiene tantissimo, vive serena e regala sprazzi di un mondo ormai scomparso a chi ha la disponibilità ad ascoltarla e sa apprezzare i suoi racconti.

## La tessitrice

È anziana Rosita ma ancora molto attiva; l'unico rammarico è l'udito che ultimamente si è assai indebolito.

Quel pomeriggio se ne stava seduta nella poltroncina accanto alla finestra, la schiena diritta, lo sguardo rivolto alla strada. Come al solito aveva fatto un sonnellino poi aveva sferruzzato un po'; ora si riposava osservando l'andirivieni della via. Distolse gli occhi dalla finestra e lo sguardo le cadde sulla coperta di lana che le copriva le gambe. Sorrise e sospirò: la coperta ad un tratto le riportò una folata di ricordi. L'aveva tessuta molti anni prima, quando stava imparando il mestiere, e da allora l'aveva sempre conservata.

Rosita era stata un'esperta tessitrice. Questo mestiere ora è scomparso ma, quando lei era giovane, era un lavoro privilegiato. Non erano tante le occupazioni a cui si potevano dedicare le donne e, anche se nelle campagne quasi tutte sapevano tessere, erano poche quelle che, come lei, ne ricavano un reddito e un reddito discreto.

Aveva avuto la fortuna di imparare a usare il telaio nel suo paese nativo, Novilara, quando era ancora adolescente. I suoi genitori erano mezzadri e lei era la seconda di cinque figli. Rosita sapeva di non voler fare la contadina perché aveva sperimentato quanto fosse dura quella vita. Avrebbe voluto imparare un mestiere ma in paese c'era già abbondanza di sarte, magliaie, ricamatrici, gli unici lavori possibili per le ragazze che non volevano andare a servizio.

L'occasione si presentò inaspettata. In quel periodo la parrocchia diede avvio ad un laboratorio di tessitura proprio per dare una opportunità di lavoro alle giovani. A Rosita non parve vero: si iscrisse subito insieme ad una quindicina di ragazze.

Il laboratorio era situato in uno stanzone dell'edificio parrocchiale con ampie finestre, il soffitto con travi a vista e il pavimento di cotto lucidissimo ma un po' consunto che, a tratti, presentava fastidiosi avvallamenti. Il locale era luminoso e ben areato e trasmetteva una sensazione di ordine e quiete. I telai erano sistemati in doppia fila.

Il primo giorno di lavoro Rosita partì a piedi da casa, di buon'ora. Era tesa, un magone le opprimeva il petto. Non voleva arrivare in ritardo proprio il primo giorno e soprattutto desiderava tanto riuscire. "Ce l'avrebbe fatta?" si chiedeva. Fu la prima ad arrivare e dopo di lei, ad una ad una, giunsero anche le altre. Si accorse di conoscere quasi tutte le ragazze, alcune bene, altre di vista e la tensione si allentò. Le accolsero due donne, non sposate, che le introdussero nel locale e assegnarono ad ognuna un telaio: sarebbero state le loro insegnanti. Il primo giorno impararono a riconoscere le parti che compongono un telaio e la loro funzione, poi a inserire i fili. Ognuna stava molto attenta e concentrata. Rosita aveva tutte le informazioni in testa ma le si accavallavano in modo disordinato e temeva di non ricordar bene i passaggi. Quando finalmente uscì pensò: "Sono stanca come se avessi zappato, e dire che non voglio fare la contadina. Che brutti scherzi fa la tensione!"

I giorni successivi andò meglio, l'ansia sparì e imparò con prontezza le operazioni di base; grande fu la sua soddisfazione quando, col passare dei giorni, si accorse di riuscire a creare disegni e figure di vari colori.

Capì anche che quel lavoro le piaceva davvero molto. Le ore che all'inizio passavano lente e faticose ora filavano in un lampo. Creare disegni le veniva spontaneo; le mani muovevano i fili senza che la sua mente le comandasse: c'erano soltanto le mani, i fili, la spola, e il rumore degli altri telai in sottofondo.

Tutte le ragazze, infatti, erano assorto nel loro lavoro e nel locale si sentiva soltanto lo scorrere ritmico delle navette tra i fili, lo sbattere sordo dei pettini sul tessuto, il cigolio dei pedali.

Ogni tanto le maestre passavano a controllare, si avvicinavano alle ragazze, approvavano, correggevano, consigliavano.

Solo alla fine della giornata il laboratorio si riempiva di voci; ora le ragazze davano sfogo ai commenti, si raccontavano le difficoltà, le soddisfazioni provate, poi per strada, si scambiavano confidenze.

Il laboratorio tesseva coperte per una ditta di Pesaro e ben presto le ragazze vennero pagate per il lavoro svolto. Rosita toccò con mano, per la prima volta, il valore dell'indipendenza economica e assaporò il sapore dell'autonomia.

Dopo qualche tempo la parrocchia cedette l'attività ad una signora di Pesaro così le ragazze passarono alle sue dipendenze, ma per esse non cambiò niente perché il laboratorio rimase dov'era.

Tessevano soprattutto coperte di lana o di cotone con disegni geometrici o fiori che la proprietaria vendeva a negozi o a privati.

Durante questo periodo per Rosita avvenne un altro importante cambiamento. Conosceva fin da piccola, per avere parenti in comune, un giovane di San Costanzo. A quei tempi erano rare le occasioni per vedersi quando non si abitava nello stesso paese, perciò i due non si erano più rivisti da quando erano bambini e Rosita l'aveva quasi dimenticato. Si incontrarono di nuovo, ormai giovani, ad un matrimonio. Lei accompagnava lo sposo all'altare perciò era particolarmente bella, il corpo slanciato nel vestito elegante, i capelli scuri, lunghi e mossi, lo sguardo chiaro e luminoso. Antonio, così si chiamava il giovane, la fissò per tutto il tempo della cerimonia e quel giorno iniziò a farle la corte. Anche Rosita lo rivide con piacere, gli piacque e si lasciò corteggiare; poco tempo dopo si fidanzarono. Antonio andava a trovarla ogni fine settimana con la bicicletta e ce ne voleva di determinazione perché l'ultimo tratto del percorso era pieno di salite tortuose. Partivano in due da San Costanzo, lui e un amico che aveva la fidanzata a Fano, ai Tre Ponti. Al ritorno, per fare ancora la strada insieme, si davano appuntamento alla stazione ferroviaria: il primo che arrivava aspettava.

Rosita attendeva con trepidazione il fine settimana ma, benché

fosse molto contenta di vederlo, si mostrava riservata e schiva, non si scioglieva in aperte manifestazioni affettuose e Antonio, per questo, la rispettava e stimava e il loro rapporto divenne sempre più saldo.

Si sposarono nel '53, lui prima manovale e poi muratore, lei tessitrice provetta, e andarono a vivere nella casa di lui, a San Costanzo. A quei tempi avere la casa in proprio era una fortuna e ancor di più lo era avere entrambi un lavoro.

La ditta per cui Rosita lavorava a Novilara le permise di portare il telaio nella nuova abitazione e lei lo sistemò in una stanza attigua alla cucina. Lavorare non era pesante, non c'erano mai scadenze fisse perciò tesseva di gusto e senza fretta. Quando era lì, seduta al telaio, non esisteva niente altro: le mani andavano da sole, il lavoro scorreva sereno e il tempo volava. Il movimento delle mani e il ritmo cadenzato e attutito del telaio le trasmettevano un gran senso di quiete. A volte una vicina, sentito il rumore del telaio provenire dalla stanza, pensava: "Va, Rosita lavora, entro a fare un salutino." Così lei si concedeva una pausa e scambiava volentieri due chiacchiere.

Le buone condizioni di lavoro, dato che la ditta non faceva fretta per le consegne, permisero a Rosita di lavorare anche con l'arrivo dei figli. Si metteva al telaio nei momenti liberi, la mattina presto o nel primo pomeriggio quando i bambini dormivano; il resto del tempo lo dedicava ai figli e alla casa.

Rosita continuò a tessere anche dopo che si trasferirono da San Costanzo in un paesino nei pressi di Fano, continuò finché la ditta ebbe lavoro. Solo allora, ormai i figli erano sposati, riconsegnò a malincuore il telaio che era sempre appartenuto alla ditta.

La passione per la tessitura la conserva ancora ma oggi, data l'età, si accontenta di lavorare ai ferri.

## Le imbottite di Nora

Era arrivato settembre e Nora aveva avuto un po' di ordini per fare le imbottite.

Il marito l'aiutava a montare il telaio: doppie aste di legno lungo i lati della stanza, fissate agli angoli e tenute sollevate da quattro cavalletti. Tra le aste si fissavano i bordi della stoffa di cotone pesante, aranciata o rosso bordò; sopra si spargeva la lana in modo uniforme, poi si stendeva e si fissava un nuovo telo. Preparata la struttura si passavano le imbastiture lungo i bordi per non far fuoriuscire la lana; con un gessetto, aiutati da una lunga asta, si tracciavano, sulla stoffa, disegni geometrici, per lo più quadrati e losanghe. Allora Nora cominciava a passare lungo i bordi e lungo le linee geometriche dei punti fitti fitti con un filo di cotone resistente. L'ago, lungo e spesso, passava sopra e sotto l'imbottita con ritmo uguale e Nora accompagnava con la mano lo scorrere del filo. Il lavoro non era difficile, ma richiedeva molta precisione. Anche la posizione non era agevole: dopo un po' le braccia si intorpidivano e la schiena diventava dolorante e rigida specialmente quando bisognava dare i punti centrali allungandosi e stando curvi sopra il telaio.

Ma Nora era giovane e il lavoro fisico non la spaventava. Quando non lavorava al telaio passava e ripassava la casa che era linda come uno specchio.

Inoltre il suo lavoro era stagionale, iniziava alla fine dell'estate e terminava all'inizio dell'inverno; durava poco ma si svolgeva in casa; non era più come andare a lavorare nei magazzini della verdura di Fano o Metaurilia dove d'inverno, in piedi, dovevi selezionare casse e casse di cavolfiori che ti gelavano le mani.

Tutto sommato, pensava, la vita con lei era stata generosa. I suoi fratelli erano tutti emigrati: una sorella in Canada, due fratelli in Svizzera, il fratello più grande era stato dato in affido. Quando erano piccoli, benché suo padre facesse il muratore e la mamma la sarta, non avevano a sufficienza. Una volta cresciuti, dopo la guerra, per i giovani non c'era lavoro, solo emigrare offriva nuove prospettive.

Lei, invece, da adolescente, aveva iniziato ad andare a lavorare come stagionale nei magazzini dove si imballavano, per essere spedite all'estero, casse e casse di pomodori, cavolfiori, peperoni. Era un lavoro ripetitivo, pesante, da svolgere sempre in piedi, ma si guadagnava a sufficienza e si prendeva con regolarità un salario su cui si poteva contare; il lavoro, tuttavia, era saltuario, non impegnava tutto l'anno e inoltre la sua durata dipendeva da come era andata la stagione della raccolta. Erano tante, comunque, le persone che vi lavoravano, soprattutto donne.

Raggiunti i venti anni la mamma però volle che la figlia imparasse un mestiere: saper fare qualcosa poteva sempre tornare utile. Una zia sapeva cucire le imbottite così la scelta fu presto fatta. "Quella volta bisognava fare quello che dicevano i genitori!" dice ora Nora.

Intanto la ragazza aveva conosciuto un giovane di San Costanzo, mingherlino, moro, con occhi neri buoni, e di carattere mite. Era un reduce di guerra che aveva fatto l'esperienza del lager e che aveva più volte rischiato la vita durante le decimazioni. Quel giovane serio, coi suoi modi discreti, aveva destato l'interesse di Nora perché riusciva a stemperare il carattere focoso di lei.

Così a ventiquattro anni Nora si sposò e andò a vivere a San Costanzo, nel borgo di Solfanuccio, in una casetta di proprietà del marito. Era situata un pochino al di sotto della strada e aveva un ampio piazzale davanti e una striscia di giardino a livello della carreggiata, a cui si accedeva grazie ad alcuni gradini. Di fianco alla casa c'era una capanna che serviva come garage e come ripostiglio

e, dietro, un orto che coltivava il marito, mentre Nora pensava al giardino. Ci faceva crescere calle, violaciocche, narcisi, rose, e non ci faceva salire nessuno.

Dopo sposata, sebbene il marito reduce di guerra godesse di una discreta pensione che gli permetteva di mantenere la famiglia, Nora volle continuare a lavorare per contribuire anche lei alle spese. Il marito, infatti, tornato debilitato dalla prigionia, aveva bisogno di vivere in un clima salubre e di respirare l'aria di montagna; così ogni estate la famiglia passava un mese in una località del nostro Appennino e con il lavoro di Nora questa vacanza non pesava sull'economia della casa.

Nora continuò a confezionare imbottite anche dopo la nascita del primo figlio, una bambina, perché il marito la aiutava. Intanto però, erano gli inizi degli anni sessanta, il lavoro cominciava a diminuire perché le trapunte, ora, si potevano trovare già pronte nei negozi. Quando le nacque il secondo figlio, perciò, smise di lavorare perché due bambini richiedevano tutta la sua attenzione e tutto il suo tempo.

## La sarta

“Nazareno, questa figlia non può andare a giornata come le sorelle;” gli disse un giorno il dottore “ha un fisico troppo delicato, non ce la fa; bisogna che la mandi a imparare un mestiere”.

“Come fosse facile!” pensava Nazareno.

Lui e sua moglie che, per pura coincidenza si chiamava Nazarena anche lei, avevano avuto cinque figlie e a tutte dovevano provvedere la dote; non era impresa facile per un carrettiere e per sua moglie che, come tutte le donne di allora, arrotondava le magre entrate andando a giornata dai contadini e allevando pecore e conigli.

Ma il medico aveva ragione, anche loro si erano accorti che quella figlia era più delicata delle altre così mandarono Ginia a imparare a fare la sarta.

Ginia non era proprio il nome della ragazza; era un'abbreviazione di Virginia, ma siccome così si chiamava la nonna paterna, in famiglia cominciarono a chiamarla come faceva la sorellina più piccola, e questo nomignolo le rimase appiccicato addosso.

In paese c'era Dide, una giovane sarta che piaceva a Ginia e le cui madri erano amiche, così cominciò ad andare ad imparare il mestiere da lei.

Dide abitava in una delle due case più belle di via Villetta Adriatica, una costruzione a due piani di fattura elegante, con cornicioni bugnati, marcapiani in rilievo e un bel balcone a ringhiera. La casa era circondata da un vasto terreno che sul davanti era tenuto a giardino, dietro a orto e a spazio per le piccole bestiole d'allevamento. Del giardino si occupava Dide, dell'orto la madre.

La giovane lavorava in una stanza a piano terra che dava sul giardino.

Ginia andava al lavoro molto volentieri; quando arrivava tutto quel giardino le sembrava una meraviglia e le piaceva attardarsi a osservare le calle, le zinie, le violaciocche, i narcisi coltivati in aiuole.

A casa sua c'era dello spazio, dietro, ma era occupato dalle gabbie dei conigli e dal recinto dei polli.

La giovane apprezzava molto che i suoi genitori l'avessero avviata a un mestiere: non le sembrava vero non doversi più alzare all'alba per fare l'erba per i conigli e tornare a giorno inoltrato con la gluppa sulla testa senza più forze.

In quel periodo Dide aveva solo lei come apprendista ma le due giovani non erano quasi mai sole: quando era a casa dai campi in casa c'era Giustina, la madre, qualche volta arrivava una cliente e, molto spesso, il fidanzato di Dide.

Un giovane, che capitava ogni tanto a Villetta a trovare degli amici, aveva mostrato interesse per la ragazza che aveva una corporatura alta e slanciata, un bel viso schietto, capelli dritti e corti ma resi ondulati dalla permanente. A Ginia il ragazzo non dispiaceva e si confidava con Dide che, di qualche anno più grande, era fidanzata da un po'.

Il lavoro scorreva in modo rilassato tranne quando c'erano da finire gli abiti per una cerimonia, in particolare l'abito da sposa. Dide allora era sempre tesa perché la responsabilità era tanta e anche Ginia lavorava con molta più attenzione.

All'inizio dell'apprendistato il lavoro era monotono ma l'ago era meno pesante della falce. Quando la ragazza cominciò a cucire da sola le prime gonne e i primi vestiti, la soddisfazione che provò la ripagò di tutti i sopramani e i sottopunti che aveva dato nei primi tempi.

Un altro aspetto che le piaceva del suo lavoro, o meglio del fatto di andare a casa della sua amica e insegnante, era che spesso poteva fermarsi a pranzo.

A casa di Ginia la madre, quando tornava verso mezzogiorno

dall'aver fatto l'erba, preparava in fretta i tagliolini con la fava, in un brodo vegetale scarno insaporito solo da pezzi di pomodoro galleggianti. A Ginia quei tagliolini non andavano giù. Dide e Giustina lo sapevano così, spesso, facevano rimanere la ragazza a pranzo. Non che da loro si sfarzasse ma erano un po' meno in ristrettezza e il cibo era meglio condito.

L'apprendistato di Ginia durò circa tre anni poi dovette andare a Fano alla scuola di taglio da una sarta rinomata da cui andavano molte delle apprendiste della zona.

Quando finalmente poté lavorare in proprio, i genitori le comprarono la macchina da cucire, una Singer a pedale di cui andava molto fiera e che conservò per tanti anni.

Ebbe i primi cottimi soprattutto grazie alla divisione di una grande famiglia patriarcale in più nuclei familiari, i quali la scelsero come sarta perché la conoscevano fin da piccola.

La soddisfazione più grande per Ginia, diventata sarta, fu quella di poter cucire gli abiti per sé e le sorelle.

Periodicamente ricevevano dai parenti emigrati in America dei pacchi di abiti dismessi. Aprirli era una meraviglia: contenevano abiti da riadattare per tutti. Quando passava per il paese, con uno di quegli abiti rimesso a nuovo, Ginia sembrava una modella e tutti si giravano a guardarla; lei, che sapeva di essere una bella ragazza e teneva molto al suo aspetto, si sentiva piena di orgoglio.

Intanto la storia col giovane che l'aveva notata andò avanti. Lui faceva il falegname e quando si sposarono lei aveva solo vent'anni. Gina cambiò casa ma continuò a fare la sarta, un mestiere che le piaceva molto e che praticò per lunghi anni ancora.

## Da ricamatrice a negoziante

Ad Enza, da piccola, piaceva molto giocare ma, terminata la scuola elementare, finirono anche i giochi che faceva con le sorelle e con le amiche. La mamma infatti le disse che il periodo spensierato era finito, era ora di imparare un mestiere.

Del resto in famiglia, come nella quasi totalità delle famiglie di allora, la vita era grama e i figli venivano indirizzati ad un lavoro che permettesse loro, da grandi, di poter provvedere a se stessi.

Enza aveva altre due sorelle e per tutte e tre i genitori dovevano pensare alla dote. Il babbo faceva il carrettiere, la mamma la bracciante. Di carrettieri in paese ce n'erano tanti e questo mestiere rendeva davvero poco; il lavoro della mamma poi era stagionale e lei arrotondava un po' le entrate allevando conigli, come facevano quasi tutte le donne a quei tempi.

In paese la Gina era una ricamatrice rinomata e aveva a scuola diverse ragazze, la mamma ci mandò anche Enza.

L'apprendistato fu lungo ma piacevole; stare insieme aiutava a passare il tempo, ci si scambiava confidenze, pareri, si rideva per niente. E ricamare ad Enza piaceva, era meglio che giocare, anche se occorrevo più determinazione e pazienza. Creare qualcosa con le proprie mani, scegliere disegni e fili colorati, passare tanti piccoli punti per dar vita al tracciato le sembrava molto bello, le procurava una sensazione di appagata serenità.

Pure Gina era severa, pretendeva dalle ragazze precisione e concentrazione, ma così si imparava ed Enza imparò bene. In quel periodo di relativa tranquillità, quando l'apprendistato la teneva lontana dai pesanti lavori della campagna e ancora non urgevano le

incombenze della vita da sposata, imparò la cura dei dettagli, l'eleganza degli abbinamenti, l'importanza di fare qualcosa per sé, e da allora curò sempre il proprio abbigliamento. Anche oggi, che è una splendida signora avanti negli anni, quando esce a far la spesa con il carellino per non trascinare i pesi, procede con un portamento fiero e un vestiario impeccabile.

Quando si fidanzò con Nino che faceva il calzolaio e che poi sposò, lavorava già come ricamatrice e continuò per qualche tempo anche dopo il matrimonio. Le dava lavoro una ditta di Fano: ricamo di tovaglie a colori. Quel lavoro le piaceva ma, dopo sposati, in cinque anni ebbero tre figli, tutti maschi, sicchè lavorava soprattutto di notte e alla mattina, di giorno non le avanzava mai il tempo. Per poter provvedere alla casa e al lavoro andava a letto molto tardi e si alzava molto presto. Era una vita di sacrificio ma, molto devota, tutte le mattine trovava il modo di andare alla messa, quella delle sette, e questo la aiutava.

Sebbene Enza non ricordi di preciso quanto venisse pagata per ogni tovaglia che completava, per la sua famiglia anche il suo piccolo reddito era importante. L'unico guadagno che ricorda riguarda un servizio all'americana da otto, molto ricamato: le diedero ottomila lire e le sembrò davvero tanto vedere tutti quei soldi in una volta sola.

Nonostante lavorassero in due, la famiglia era molto in difficoltà perché il lavoro da calzolaio non rendeva niente, non si vedeva una lira. Un suo zio aveva un negozio, così la zia, che era molto buona, le regalava ogni tanto qualcosa. Per i figli qualcuno le dava abiti vecchi; quando i bambini dormivano lei tagliava pantaloncini, grembiulini e camicie che erano pronti la mattina da misurare. La situazione cominciò a cambiare in meglio nel '58. Lo zio morì lì per lì a causa di una trombosi, la zia aveva una certa età, la nipote aveva bisogno, così le cedette il negozio.

Ad Enza stare in negozio piaceva fin da bambina, perciò quel nuovo lavoro sembrò fatto apposta per lei e vi si dedicò con passio-

ne. Nel negozio si vendevano gli alimentari e qualcosa di merceria, allora lei ampliò le mercerie perché di quel settore si intendeva. Poteva ora permettersi di vendere e far portare ai figli quegli abiti da bambino che, prima di allora, lei aveva dovuto rimediare di notte.

Poiché lo zio aveva anche la rivendita delle bombole, quella la rilevò il marito che smise di fare il calzolaio; quando poteva la aiutava in negozio o pensava ai figli che nel frattempo erano aumentati.

Anni dopo, quando i figli erano ormai tutti cresciuti e tenere sia gli alimentari che le mercerie diventava sempre più impegnativo, Enza smise gli alimentari e continuò a tenere le mercerie perché più si addicevano alla sua sensibilità di donna e di ricamatrice.

La passione per il ricamo è comunque ancora intatta nel cuore di Enza; infatti, quando non ha da stirare, il pomeriggio lo passa a ricamare.

## Il lavoro in miniera

Pino era nato in Francia, figlio di emigranti e migrante sarebbe diventato lui stesso.

I genitori si erano trasferiti in quel paese agli inizi del '900: il padre aveva trovato lavoro come muratore, la madre come lavandaia. I salari non erano alti ma non conducevano più una vita grama, senza prospettive. Superati i disagi iniziali dovuti alla lingua e alle abitudini diverse, un poco alla volta si erano integrati e avevano messo al mondo tre figli: due maschi e una femmina.

Ma la vita per la famiglia non si rivelò facile: a causa di un incidente sul lavoro morì il babbo quando i bambini erano ancora tutti piccoli; la mamma poco tempo dopo si ammalò ai polmoni e morì anche lei.

Rimasti soli i bambini vennero messi, dal Comune, in orfanotrofio.

I nonni, che vivevano qua, non accettarono questa soluzione e si rivolsero al Podestà perché li facesse tornare in Italia a vivere con loro.

Il Podestà si interessò al caso così i bambini riuscirono a tornare e furono allevati da nonna Adelina e nonno Pietro, di cui i genitori avevano loro parlato ma che non avevano mai conosciuto.

I nonni abitavano a San Costanzo, in una casetta di loro proprietà, con un ampio cortile e un orto; erano molto poveri ma ai bambini l'essenziale non mancò mai. La via, inoltre, era piena di ragazzi della loro età, anch'essi poveri ma pieni di energia e di voglia di vivere. Il periodo dell'orfanotrofio per Pino era ormai lontano e il ricordo sbiadito, relegato in un angolo della memoria che non procurava più tanto dolore.

Una volta cresciuti, il fratello maggiore andò a lavorare in mare, la sorella imparò il mestiere di sarta, e Pino, il più giovane, fu assunto dal Podestà come stalliere: doveva prendersi cura del cavallo, portare il Podestà in calesse, era il suo autista insomma.

Poi arrivò la guerra. Pino non fu chiamato alle armi perché ancora troppo giovane, ma lo convocarono i tedeschi, che avevano un commando sul monte di Ceccorulli, a lavorare per loro. In quel periodo lavorò anche come garzone da un contadino e come carrettiere; era un giovane cordiale che si dava da fare e gli volevano tutti molto bene.

Finita la guerra in Italia non c'era lavoro, così, insieme ad altri giovani di San Costanzo, decise di emigrare in Belgio dove si trovava da lavorare nelle miniere di carbone.

All'inizio abitarono da una signora che si chiamava Marie Paule che faceva loro da mangiare, poi trovarono una casa per conto loro. Lavoravano tutti in miniera e facevano tre turni: mattino, pomeriggio e notte. Scendevano a diversi metri di profondità a puntare i bastoni delle gallerie o ad estrarre il carbone; per vederci, in quell'oscurità, picchiavano con la lampada sulla fronte. Lavorare chiusi sotto terra non era facile, molti soffrivano di un senso di claustrofobia, ma a mano a mano ci si faceva l'abitudine; era un lavoro pesante e pericoloso ma dava da vivere. Finito il turno uscivano, facevano il bagno nei locali della miniera poi tornavano a casa. La sera si divertivano anche, giocavano, scherzavano, andavano a ballare. Alcuni di loro portarono con sé le mogli; Pino no, non era ancora fidanzato anche se gli stava a cuore una ragazza, Nella, che conosceva fin da bambino. Quella prima volta stette molto tempo senza tornare; quando poi tornò si decise a chiedere la mano della giovane. All'inizio il padre della ragazza non voleva perché Pino non aveva niente, ma a Nella non importava, il giovane le piaceva. La famiglia della ragazza, invece, stava abbastanza bene: il padre aveva un'osteria e un po' di terra in affitto. Alla fine i genitori di lei acconsentirono al matrimonio. I due giovani si sposarono nel '55 e

due anni dopo nacque la loro prima figlia. Da sposati sarebbe potuta andare in Belgio anche Nella, là c'erano altre mogli, ma non se la sentì di partire perché qua aveva i genitori anziani inoltre aveva un mestiere, faceva la sarta e aveva parecchio lavoro. Così Pino stette in Belgio ancora un po' poi ritornò per stare con la famiglia. Insieme ad un socio si mise a commerciare con la legna: andavano in montagna, la compravano, la segavano poi la rivendevano. Dopo un po', però, si stancò, lasciò la sua parte al socio e volle tornare in Belgio; ma in miniera non poterono riprenderlo perché era già malato. Così fece domanda e ottenne la pensione. Complessivamente non lavorò molto in miniera, ma quegli anni, anche se non continuativi, furono sufficienti per farlo ammalare gravemente di silicosi perché lavorava sodo, non si tirava mai indietro. Così la famiglia potè vivere con la pensione di Pino e il lavoro di Nella. La pensione via via aumentava ma anche la malattia: l'uomo aveva i polmoni finiti e questo gli provocò una morte precoce. I compagni che partirono con lui lavorarono in miniera più anni ma anche loro, ottenuta la pensione, tornarono malati e, un po' alla volta, la malattia se li portò via tutti troppo presto.

# Emigranti

Anna vive a Ponte Rio dove ha sempre abitato a parte il periodo della emigrazione. Nella sua famiglia erano cinque figli : due maschi e tre femmine. Il padre faceva tutti i mestieri: aveva una biga e un somaro e si dava da fare come carrettiere, teneva i maiali da vendere e faceva il carbonaio. Anna ricorda che per un certo periodo lavorò anche in una fabbrica di Foligno e quando tornava portava sempre dei pacchi di caramelle per i figli.

Subito dopo la guerra non c'era lavoro così il fratello più grande partì per il Belgio per lavorare in miniera; ci stette un paio d'anni, da là fece la richiesta anche per il secondo fratello ma lui soffriva di claustrofobia e in miniera non poteva lavorare, così rimase in Italia e si mise a fare il camionista come dipendente. Due anni dopo tornò il fratello emigrato in Belgio e si mise a fare il meccanico. Una sua sorella andò ad imparare a fare la parrucchiera, poi emigrò in Canada. L'altra sposò un contadino e lavorò in famiglia. Anna non andò a imparare un vero mestiere: all'inizio badava alle bestiole da allevamento per i bisogni di casa e andava a giornata, poi cominciò ad andare a lavorare nei magazzini dei cavolfiori e dei pomodori. Quella volta si trovava lavoro stagionale presso gli ortolani di Torrette e Metaurilia; la giovane ci andava in bicicletta. La stagione dei pomodori occupava una quarantina di donne che prima venivano assunte per legarli, poi per la loro raccolta. Anna racconta che lavoravano sedute per risparmiare schiena e gambe; per spostarsi strisciavano il sedere inzaccherando con macchie di verde e terra il dietro del grembiule. Finita la raccolta il lavoro proseguiva nei magazzini dove si svolgeva la cernita per la spedizione. Terminata la

stagione dei pomodori iniziava quella dei cavolfiori, in questo modo si poteva lavorare una buona parte dell'anno.

A diciannove anni la giovane conobbe il marito; un paesano che lavorava in Francia in una fabbrica siderurgica e tornava sempre per le ferie. Allora chi si sposava là aveva un premio così i due fidanzati decisero di celebrare le nozze nel paese di emigrazione. Andarono ad abitare in un paese vicino ad Avignon, di cui Anna non ricorda il nome, e dopo sposati ricevettero il premio promesso. In questo paese c'era una via con baracche di lamiera dove vivevano gli emigranti, soprattutto italiani; suo marito e i suoi fratelli, invece, che erano là da molti anni, avevano ottenuto una casa di mattoni. Le fabbriche erano situate all'interno del paese. Anna non cercò lavoro perché ebbero subito una bambina. Con loro vivevano quattro famiglie, ciascuna in una stanza con la cucina in comune. La camera da letto era molto piccola: un letto da una piazza e mezzo e un armadietto. Un'altra stanza era occupata dalla cognata col marito; in un'altra c'era una famiglia francese e nella quarta ancora una italiana. In fondo era situato il lavatoio: quattro vasche e il bagno in comune. L'acqua gelava. Avuta la bambina, mentre era in quarantina, Anna lavava i panni e l'acqua le mordeva le mani. Per fortuna sua cognata stava in casa anche lei allora la aiutava; poi il suo bambino prese la pertosse così Anna dovette fare da sola. I fratelli del marito, ancora giovani, avevano una stanza in un'altra casa ma a mangiare andavano da loro così in tutto erano otto.

Dopo alcuni anni Anna e il marito lasciarono la Francia e tornarono a casa perché il suocero voleva che il figlio entrasse in società coi fratelli della nuora come camionista. Ma questo lavoro andò male a causa di un brutto incidente capitato al cognato; lui rischiò la vita e il camion non fu più possibile recuperarlo. In quel periodo erano molto in difficoltà così il padre di Anna venne loro incontro: davanti alla loro casa aveva un pezzetto di terra e lui la diede alla figlia per permetterle di farci la casa, un domani.

Così lei e il marito ricominciarono ad andare nei magazzini;

non c'era però molto lavoro. Suo marito allora decise di emigrare di nuovo, questa volta in Svizzera, assieme ad un suo fratello sposato. Trovarono lavoro a Ginevra; il lavoro non mancava ma la città era cara e riprendeva tutti i soldi che si guadagnavano, così dopo qualche tempo tornarono ancora una volta in Italia e fecero domanda per andare in Canada; il cognato come meccanico di treni, il marito come muratore. Il cognato fu subito accettato perché il suo lavoro serviva; al marito di Anna, invece, respinsero la domanda perché di muratori non avevano bisogno. Così il cognato partì e dopo un po' di tempo chiese il ricongiungimento con la moglie, la sorella di Anna. La traversata durò quaranta giorni su un bastimento che era grande come un barcone; per fortuna con lei viaggiava un parente. Arrivò a destinazione che era uno straccio.

Il marito di Anna ripartì per la Svizzera, questa volta trovò lavoro a San Gallo. Poco tempo dopo lo raggiunse anche la moglie con la figlia più grande; la figlia più piccola, che nel frattempo avevano avuto, la lasciò in Italia con una cognata. La donna trovò lavoro in una fabbrica di stoffe dove non si potevano tenere i figli, così riportò a casa la figlia grande e mise tutte e due le bambine in collegio. Fu una scelta molto dura e dolorosa. Anna tornava a trovarle due volte all'anno perché non ce la faceva a stare lontano da loro. La settimana di lavoro che perdeva la doveva recuperare di notte, così le prendevano dei mal di testa da non dirsi. All'inizio lavorò un po' in tutti i reparti poi la proprietaria, che aveva visto che era sveglia, la mise al controllo dei pezzi finiti: doveva stare sempre in ginocchio, per questo lavoro.

Appena arrivati, per circa due mesi, abitarono in una casa di svizzeri: presero in affitto una stanza e cucinavano nella cucina a orari diversi. Poi ebbero la fortuna di poter affittare una casa con un'altra famiglia marchigiana, di Castelvechio. Il proprietario non gliela voleva affittare perché diceva che gli Italiani erano rumorosi e ne combinavano di tutti i colori, ma quando gli dissero che erano marchigiani li accontentò. Questa famiglia di amici aveva con

sé i figli; le figlie di Anna non volevano più stare in collegio così si fece coraggio e disse alla proprietaria della fabbrica che sarebbe tornata in Italia a prendere le figlie perché le avrebbero guardate i loro amici. Qualche tempo dopo la padrona diede loro la casa sopra la fabbrica dove abitava anche una famiglia di napoletani. La tensione per le figlie, per il lavoro, per la convivenza forzata con l'altra famiglia, perché non è che si andava sempre d'accordo su tutto, dice Anna, le procuravano dei fortissimi mal di testa, vedeva doppio e doveva fare degli esercizi per gli occhi.

La padrona, che abitava un poco più avanti, quando alla mattina arrivava aveva sempre da ridire su come si teneva pulito attorno a casa. La famiglia dei napoletani dovette andarsene perché la figlia giocava con l'interruttore della luce; le figlie di Anna, per fortuna, non procurarono mai problemi. Quando Anna aveva quei forti mal di testa e doveva stare a letto al buio, se la proprietaria sentiva scorrere l'acqua andava a controllare se stava male davvero; tanto in casa, anche se non ti sentivi bene qualcosa dovevi pur fare. Così le faceva recuperare le ore di notte.

Gli svizzeri mangiavano molto spesso i wurstel ma agli italiani, allora, quei sapori non piacevano, preferivano mangiare gli affettati del loro paese che però là costavano di più; per questo erano molto criticati

Anna e la sua famiglia rimasero in Svizzera sei anni poi tornarono in Italia dalla disperazione con, in tutto, settantamila lire. Ci comprarono un tavolino con quattro sedie, un piccolo gas e quattro pensili. Furono accolti nella casa del padre e da lì non se ne andarono più.

Appena tornati la suocera suggerì ad Anna di andare in Comune a fare la domanda da bidella perché ne dovevano assumere una. Lei non le dava retta perché stava male e voleva recuperare un po' la salute. La suocera glielo ripeté tre volte, alla fine la accontentò. Nella domanda dichiarò che non aveva la casa perché abitava col padre e che era stata emigrante; queste due voci influirono notevolmen-

te sul punteggio. Dopo una ventina di giorni le arrivò il posto da bidella nella scuola di Centocroci. Il marito riprese a fare il muratore e da quel momento per loro le cose cambiarono radicalmente.

## San Costanzo e la vita di parrocchia nel racconto di un prete

Don Tonino arrivò a San Costanzo nel 1951. Il paese, allora, era prettamente agricolo e rimase tale fino agli anni '60.

Era anche piuttosto povero. La miseria di alcune famiglie era tale che qualcuno, da ragazzo, fu costretto ad andare a chiedere l'elemosina nella vicina Fano.

Molte donne, specie giovani, andavano a servizio presso famiglie agiate, altre imparavano un mestiere, soprattutto la sarta.

Gli uomini facevano gli artigiani, i carrettieri, i pescivendoli, i braccianti.

I giovani o imparavano un mestiere o emigravano: all'inizio negli Stati Uniti o in Canada, poi in Svizzera, Francia, Germania e Belgio; in quest'ultimo paese lavoravano come minatori nelle miniere di carbone. Ma l'emigrazione avveniva anche verso le grandi città d'Italia: Torino, Milano, Roma, dove alcuni si sposavano e trasferivano le loro famiglie, altri tornavano.

Così il paese pian piano si sollevò economicamente grazie alle rimesse degli emigrati e, dopo gli anni sessanta, grazie alle prime fabbriche che sorsero nei paesi a valle. I giovani trovarono lavoro come operai e le campagne si spopolarono.

Quando don Tonino arrivò a San Costanzo, i preti in parrocchia erano tanti; oltre a don Dante, l'arciprete, c'era un altro sacerdote, don Geremia, suo compagno di classe il quale, ammalato, abitava con la famiglia e dava il proprio contributo in parrocchia secondo le sue possibilità; c'era inoltre un terzo prete, anziano, don Primitivo Spinaci. Era un prete del posto e possedeva parecchia terra; ave-

va anche un beneficio della chiesa che consisteva in cinque ettari di terra che poi, nel 1953, passò a don Tonino. La sua attività consisteva nel celebrare la messa a Sant'Agostino e nel confessare. Viveva in casa sua con una perpetua. Di lui si diceva che era un bravo cacciatore e un bravo amministratore economico.

Prima ancora c'erano anche più preti: don Ruggero Manna, morto nel '37 e don Egisto Pascolini, morto nel '41 o nel '42. Di don Ruggero raccontavano che era un prete semplice, di don Egisto che era intelligente e un bravo predicatore; quest'ultimo era custode della chiesa del cimitero, incarico conferitogli dal Comune.

A don Tonino, quando arrivò, venne dato l'incarico di viceparroco.

Allora la parrocchia contava 3500 persone e una periferia molto grande.

In paese erano addette al culto tre chiese: la chiesa parrocchiale, quella di Sant'Agostino e quella del cimitero. Nella chiesa parrocchiale, situata all'interno delle mura del castello, si svolgevano tutte le funzioni; nella chiesa di Sant'Agostino, lungo il corso, vi si celebrava la messa tutte le mattine alle nove e la domenica alle nove e mezza, inoltre vi si tenevano solo alcune celebrazioni solenni. Nella chiesa del cimitero la gente era abituata a farvi celebrare la messa per i defunti perché dopo la funzione ci si portava sulla tomba; si usava, inoltre, per le esequie e vi ci si recava spessissimo anche più volte alla settimana per le funzioni legate ad alcune ricorrenze. In periferia la parrocchia aveva due cappelle: quella di Santa Croce e quelle di San Giovanni a Vincareto dove don Tonino si recava ogni domenica a dire messa.

In parrocchia, inoltre, ebbe sempre la responsabilità dell'educazione religiosa dei bambini, educazione che fu il pungolo del suo sacerdozio. Organizzava il catechismo, si interessava della formazione delle catechiste, dava vita all'oratorio e alla colonia estiva; collaborava inoltre con le suore che seguivano il percorso dei bambini, dei giovani e degli adulti nell'Azione Cattolica.

Pieno di iniziativa, era comunque severo e incuteva soggezione ai ragazzi.

Una volta alla settimana andava ad insegnare un'ora di religione sia alla scuola elementare che alla scuola media. Alto e magro, nella sua tonaca nera, sovrastava tutti e spiegava facendo girare il suo sguardo vivace e indagatore per cogliere qualcuno disattento o per sollecitare domande.

Aveva anche capito qualcosa di importante nella didattica: la necessità di usare materiale illustrativo e filmine che facessero comprendere meglio quanto andava spiegando. Sempre al passo con la tecnologia aveva comprato un proiettore fisso, col quale periodicamente mostrava le filmine, immagini fisse racchiuse in una corta pellicola. Che disappunto, negli alunni, quando il proiettore si inceppava, perché suscitava molta meraviglia vedere gli episodi del Vangelo illustrati che scorrevano sotto i loro occhi! Non era arrivata ancora la televisione e quelle immagini davano corpo e colore ai racconti che i ragazzi potevano vedere solo con gli occhi della fantasia.

Tutti gli adulti di oggi, che negli anni sessanta erano bambini, lo ricordano inoltre al mare, in colonia, in canottiera bianca, con i pantaloni rimboccati fino alle ginocchia e un copricapo ottenuto annodando ai quattro angoli il suo fazzoletto da naso, mentre controlla il bagno dei maschietti, rigorosamente separati dalle bambine sorvegliate, invece, dalle suore; o lo stesso che li porta verso una piccola casetta in muratura che ospitava la colonia di Piagge, a nascondere le tende sotto la sabbia.

### *Funzioni e feste religiose durante l'anno*

Nei ricordi puntuali di don Tonino ci sono poi le festività e le ricorrenze religiose dell'anno liturgico.

Dopo la festa di Capodanno era particolarmente sentita la festa

dell'Epifania perché al pomeriggio si svolgeva la benedizione dei bambini mentre la mattina le funzioni ripetevano la scansione della domenica.

Poco sentita allora era, invece, la festa del patrono che cade il 15 di gennaio. In questi ultimi tempi ha ripreso vigore grazie all'interessamento del vescovo.

Molto importante, specie per la campagna, era invece la festa di Sant'Antonio Abate, che cadeva il 17 dello stesso mese. In quel giorno si praticava la confessione da parte degli uomini e, dopo la messa del mattino, si faceva la benedizione del pane e del vino tanto è vero che il salone dove venivano distribuiti, di fronte all'ingrasso del teatro, è chiamato tuttora, "locale di Sant'Antonio". Il pane, venduto in pagnotte o sotto forma di ghirlande, aveva un sapore particolare perché conteneva gli anici. Di pomeriggio, sul sagrato della chiesa parrocchiale, venivano benedetti anche gli animali. Ogni tre anni si faceva la processione.

La Camera del Lavoro, la sera, organizzava nel teatro il primo veglione di Carnevale.

Dopo il Carnevale, il Mercoledì delle Ceneri, iniziava la Quaresima. Al mattino si celebrava l'Eucarestia e si benedicevano le ceneri che venivano sparse sul capo dei partecipanti in segno di penitenza. La Quaresima era molto sentita. Tre volte alla settimana, il mercoledì, il venerdì e il sabato era vigilia: il mattino si consumava una colazione frugale e a mezzogiorno e a sera non si mangiava carne. Ogni venerdì sera, in chiesa, si svolgeva la via Crucis. Durante questo periodo si portava la benedizione alle famiglie della campagna. Il giro durava solo quattro giorni perché erano due sacerdoti a farlo, inoltre le famiglie, essendo patriarcali, erano poche.

Molto sentita era la Pasqua. Nella chiesa di Sant'Agostino si allestiva la sceneggiatura del Monte Calvario; oltre a Gesù coi due ladroni, erano raffigurati: le pie donne ai piedi della croce, il sommo sacerdote e, seduti poco sotto, dei soldati romani. Era una rappresentazione efficace che piaceva soprattutto ai bambini.

La Domenica delle Palme, che precede la Pasqua, si faceva il trasporto, in processione, della Madonna Addolorata dal cimitero alla chiesa di Sant'Agostino.

Il giorno del Giovedì Santo poco partecipata era la liturgia del mattino, che si svolgeva in tutte e due le chiese; in quell'occasione l'Eucarestia si riponeva in un altare laterale chiamato il Santo Sepolcro, addobbato con tanti fiori e allestito in tutte e due le chiese; di pomeriggio, invece, la gente affluiva numerosa per visitare il Santo Sepolcro

Il giovedì, il venerdì e il sabato della Settimana Santa, si svolgeva un triduo pasquale, durante il quale un predicatore teneva la predica. Il mattino del giovedì si effettuava la comunione pasquale dei ragazzi, il venerdì quella delle donne e il sabato notte, a mezzanotte, quella degli uomini. A queste comunioni partecipavano molti fedeli.

Il Giovedì Santo si “legavano le campane”, vale a dire non venivano più suonate fino alla mattina del sabato. La sera si teneva una grande predica sulla “passione di Cristo”. Dopo il Concilio le funzioni della Settimana Santa si tenevano di pomeriggio e la sera del giovedì fu introdotta la lavanda dei piedi: il parroco lavava i piedi a dodici parrocchiani come aveva fatto Gesù con gli apostoli.

Il mattino del Venerdì Santo la liturgia vedeva sempre poca partecipazione mentre alla sera si tenevano, dalle tre del pomeriggio in poi, le tre ore di agonia. Un prete di grido, commentava le parole di Gesù sulla croce: uno dal pulpito pronunciava la frase di Gesù, il prete commentava e seguiva un canto. Interessante era come vi partecipava la gente: siccome c'era davanti al monte Calvario il candeliere con sette bracci illuminati, ad ogni commento veniva spenta una candela. La gente, dopo aver ascoltato un po' si stancava, usciva dalla chiesa e andava per i fatti suoi. Alla fine, quando vedeva accesa solo l'ultima candela, rientrava tutta per assistere, commossa, allo schiodamento di Gesù dalla croce. Una volta schiodato il corpo di Gesù veniva deposto sul cataletto, un letto a baldacchino drap-

peggiato di nero, già preparato in mezzo alla chiesa. Tutti, una volta depresso, si mettevano in fila per andarlo a baciare.

Dopo cena si svolgeva la processione col Cristo morto; dietro al Cristo seguiva l'immagine della Madonna Addolorata. Quanta gente! Veniva da tutte le parti, anche da fuori. Questa processione è molto sentita anche oggi.

La mattina del Sabato Santo si svolgeva la celebrazione eucaristica del Cristo Risorto; le campane che non avevano più suonato, venivano "sciolte" e suonavano a distesa. Durante questa funzione avveniva il rinnovo dell'acqua santa e la benedizione del fonte Battesimale. Vi partecipava però poca gente. Verso le dieci, per tutta la giornata del sabato, si portava l'acqua santa in tutte le famiglie del paese. Questa volta il prete era accompagnato da un chierichetto e divideva con lui le offerte. Il sabato pomeriggio, sempre in processione, la Madonna Addolorata veniva riportata nella chiesetta del cimitero.

Il giorno di Pasqua si celebravano le messe domenicali ma non si svolgeva nessuna processione.

Il pomeriggio della Domenica in Albis, che cadeva la domenica successiva alla Pasqua, c'era invece la processione col Cristo Risorto. Questa processione ancora la si conserva ma si svolge di notte. Allora c'era molta partecipazione di fedeli. Il nome "Domenica in Albis" trae origine da una cerimonia molto antica: andando parecchio indietro nel tempo, appunto, si risale a quando il Battesimo veniva amministrato agli adulti, il Sabato Santo. Il battezzato era vestito con una tunica bianca e durante la Settimana Santa partecipava all'Eucarestia vestito con quella tunica. La domenica seguente deponeva l'abito bianco.

Dopo la Pasqua le funzioni continuavano col mese di maggio dedicato alla Madonna. Nella chiesa parrocchiale dove veniva esposta l'immagine della Madonna della Misericordia, ogni sera si svolgeva il rosario con le litanie cantate. Il parroco, per invogliare i ragazzi a partecipare, non solo faceva la funzione ad un'ora adatta a loro, ma

consegnava un bollino di partecipazione da attaccare ad una tessera; come premio, per chi aveva sempre partecipato, c'era una gita.

L'ultima domenica di maggio si svolgeva la Prima Comunione dei bambini. Alla sera la festa si concludeva con una solenne processione con l'immagine della Madonna della Misericordia.

Il 25 aprile e i tre giorni precedenti la festa dell'Ascensione, quaranta giorni dopo la Pasqua, si facevano le rogazioni in processione: davanti la confraternita del Santissimo Sacramento, poi il sacerdote, infine il popolo; ci si portava in aperta campagna cantando le litanie dei Santi. Lì si benediceva la campagna perché desse buoni frutti.

Tra gli anni '50 e '60 vi partecipava molta gente poi, piano piano, sempre meno tanto è vero che, don Tonino, dovendole recitare lui al posto del parroco, non fece più la processione ma si limitò soltanto alla benedizione.

A giugno si svolgeva la festa del Corpus Domini che era molto solenne; dopo la messa delle undici, si svolgeva la processione con tutti i bambini della Prima Comunione.

Il periodo estivo seguiva il calendario ordinario, non c'erano festività importanti.

La terza domenica di settembre, invece, si teneva la festa del Crocefisso preceduta, subito prima, da un triduo di preghiere: erano tre sere in cui si diceva il rosario e si impartiva la benedizione. Nei tempi passati, prima che don Tonino arrivasse, si faceva anche la processione.

La prima domenica di ottobre si svolgeva la grande festa della Madonna del Rosario. Era talmente sentita che in questa occasione la gente effettuava il cambio dei vestiti: da quelli estivi passava a quelli autunnali, che a volte erano nuovi.

Questa festa era preceduta dai quindici sabati della Madonna che si tenevano nei mesi precedenti. La chiesa, in quell'occasione, si riempiva di gente: ci si confessava, si faceva la comunione e c'era una riflessione su un dato mistero del rosario.

Il giorno della festa, di pomeriggio, si faceva una grande proces-

sione con la statua della Madonna del Rosario. La processione terminava in piazza dove, dal balcone del teatro, si teneva una predica di grido.

Novembre era il mese dei morti. Le funzioni erano molto sentite. In mezzo alla chiesa parrocchiale si ergeva un grande catafalco di cui ancora si trovano pezzi in giro. Da fuori si chiamava un bravo predicatore e cominciava l'ottavario dei morti. Il pomeriggio del 1° novembre, festa di tutti i Santi, ci si portava al cimitero: sotto il loggiato si recitava il rosario seguito da una grande predica e dalla benedizione solenne.

Questo rito si ripeteva per altri otto giorni: di sera, ad una certa ora, ci si raccoglieva sotto il loggiato del cimitero e si recitava il rosario, si teneva la predica e si impartiva la benedizione.

Nella chiesa parrocchiale, invece, per otto giorni, dal 2 al 9 novembre, di mattino presto, verso le quattro, si celebrava la messa funebre cantata, si teneva una predica dal pulpito e si faceva la via Crucis. Nonostante fosse così presto, vi partecipava molta gente, specie dalla campagna. La funzione avveniva così presto perché in campagna, c'era la semina del grano. Per tutto il mese di novembre, poi, nella chiesa di Sant'Agostino, di sera, si recitava il rosario e si cantava il "De profundis".

A dicembre si festeggiava il Natale che era preceduto, come adesso, dalle quattro domeniche di Avvento .

A quei tempi, fino agli anni sessanta, si praticavano anche diverse devozioni: il primo venerdì del mese era dedicato al Sacro Cuore, il primo sabato alla Madonna, inoltre si praticavano i martedì di Sant'Anna, fatti dalle donne partorienti, ciascuna nel periodo che riteneva opportuno. Chi praticava queste devozioni partecipava alla messa della mattina, si confessava e faceva la comunione.

Anche nella chiesa del cimitero si svolgevano delle ricorrenze: il 22 maggio la festa di Santa Rita, l'8 settembre la festa della Natività di Maria, a cui è dedicata la chiesetta, e il 13 giugno la festa di Sant'Antonio di Padova.

I tre giorni precedenti si faceva il triduo poi, il giorno della festa, al mattino si celebrava la messa e la sera la benedizione solenne; vi partecipavano molte persone.

La descrizione di questo calendario liturgico, afferma don Tonino, è stata minuziosa per dimostrare come la gente di San Costanzo, prima dell'avvento del Concilio, avesse una forte religiosità, come del resto succedeva in tutti gli altri paesi, ma era una religiosità tramandata, convenzionale. Veniva in chiesa la domenica ma la presenza era solo fisica perché la messa era recitata in latino, quindi poco compresa anche se qualcuno la seguiva in italiano sul messalino. Gli uomini rimanevano fuori dalla chiesa, raccolti attorno alla porta, oppure in sacrestia, nel corridoio e partecipava chiacchierando del più e del meno: quello era il loro modo di assistere alla messa.

In campagna c'era l'usanza di recitare il rosario tutte le sere, in latino e si può capire come era recitato.

### *L'educazione religiosa*

L'aspetto più consistente dell'istruzione religiosa dei bambini era rappresentato dal catechismo per la Prima Comunione. Era impartito per tre mesi prima della cerimonia e consisteva nell'imparare a memoria le risposte alle domande del catechismo di Pio X, senza capirne affatto il significato. Era l'unica catechesi per la maggior parte dei ragazzi e chi non riusciva ad imparare veniva anche rimandato. Il catechismo veniva svolto in chiesa o in una stanza apposita. Lo teneva il parroco o altra persona designata; i bambini venivano messi in semicerchio seduti nel banco e chi non stava attento veniva ripreso con una canna lunga pronta a colpire. L'ultima settimana venivano preparati dal prete per la confessione e si facevano tre giorni di ritiro che durava fino al pomeriggio. La Comunione era un sacramento molto sentito.

La Cresima si impartiva a sei anni di età e si pretendeva che il cresimando conoscesse appena appena un po' di catechismo: si facevano imparare il Padre Nostro, l'Ave Maria e il Credo. I ragazzi poi crescevano coi valori religiosi tramandati dalla famiglia. Questo sacramento veniva impartito dal Vescovo, in coincidenza con una data celebrazione religiosa. Era una festa per la famiglia con grande pranzo per gli invitati. C'erano anche bambini che la facevano privatamente in qualche altra parrocchia.

La domenica sera il parroco teneva il catechismo per gli adulti.

La catechesi la svolgeva anche l'Azione Cattolica a cui erano iscritti i bambini, gli adolescenti e gli adulti. I gruppi avevano l'adunanza settimanale e la scuola di religione.

Per ciò che riguarda il Battesimo, il bambino, qualche giorno dopo la nascita, privatamente, veniva portato in chiesa di solito dall'ostetrica e dal padre e al fonte battesimale si svolgeva il rito, tutto in latino.

Fino alla riforma liturgica avvenuta col Concilio Vaticano II, alla comunione era sempre unita la confessione. A quei tempi ogni qualvolta si faceva la comunione ci si confessava, per questo il sacerdote passava ore e ore al confessionale; durante la messa si confessava sempre. Prima di fare la Prima Comunione ci si confessava più volte, anche la mattina stessa.

Per fare la comunione, ricorda don Tonino, si doveva stare in pieno digiuno dalla mezzanotte, nemmeno un sorso d'acqua si poteva bere! Poveri preti, d'estate, dovendo celebrare verso mezzogiorno!

Il matrimonio, di solito, era celebrato nei giorni feriali, con una certa solennità, nella parrocchia della sposa. Spesso gli sposi sceglievano di sposarsi anche nei vari santuari. Se la sposa era incinta, a quei tempi era un grosso scandalo; il matrimonio allora veniva celebrato privatamente a porte chiuse, di mattina presto, oppure si svolgeva fuori paese, in uno dei santuari vicini.

Al prete era affidata anche l'assistenza spirituale dei malati. All'o-

ospedale ci si andava raramente solo per curare qualche malattia e si preferiva morire a casa. Quando l'ammalato si aggravava, intuendo la sua fine, i familiari chiamavano il prete. Questi assisteva il malato e impartiva il sacramento dell'Unzione degli ammalati allora detto Estrema Unzione.

## Mondolfo nei ricordi di un adolescente

### *Il passaggio del fronte*

Quando nella nostra zona ci fu il passaggio del fronte, Mario aveva quattordici anni. Ricorda molto bene, ancora, i bombardamenti degli Alleati sul fiume Cesano e su San Costanzo. Appena li sentivano iniziare, tutti i ragazzi correvano sulle mura o sulla torretta dell'acquedotto a guardare. Era l'incoscienza degli anni, dice ora Mario.

Il fiume Cesano fu bombardato da tutte le parti: da Mondolfo, dal mare, da sud. Per liberare San Costanzo, questa zona è stata liberata dai Polacchi, precisa Mario, il giorno prima gli Alleati bombardarono continuamente con i cannoni; i tedeschi invece non si vedevano, di cannoni ne avevano solo uno: davano due colpi e si nascondevano. I mondolfesi avevano i rifugi nelle grotte dell'ospedale e l'ospedale aveva bisogno di acqua. Mondolfo era l'ultimo comune dell'acquedotto con un'acqua buonissima che veniva dai monti, ma durante il fronte mancava. I rifugiati, allora, uscivano dalle grotte per prendere l'acqua per l'ospedale nelle case signorili, perchè non c'era casa antica che non avesse un pozzo, oppure nella piazzetta dell'ospedale. Qualcuno infatti sapeva che lì sotto c'era una botola che portava ad un pozzo: scavarono e lo trovarono. Comunque Mondolfo non soffrì molto per la mancanza d'acqua perchè i cittadini potevano usufruire di quella della Fonte Grande. La gente faceva la fila davanti alle fontane perchè anche se l'acqua era buonissima non arrivava quasi mai. Il Podestà allora fece un progetto per un nuovo acquedotto che portasse l'acqua in tutte le case.

Passata la guerra, era il 1947, arrivò in visita a Mondolfo il ministro Tupini, primo ministro dei Lavori Pubblici delle Repubblica. I cittadini gli fecero una grande accoglienza, salutandolo addirittura con la banda. Dopo questa visita ottennero presto i finanziamenti e poterono avere il nuovo acquedotto.

### *La festa di Santa Giustina e la fiera omonima*

Mario ricorda molto bene la fiera di Santa Giustina perché era legata alla festa di questa Santa che è la patrona di Mondolfo e si festeggia il 26 di settembre.

Allora partecipava sempre il Vescovo che andava per la sua visita annuale e si fermava tutta la giornata.

La mattina si celebravano tre messe, tutte nella chiesa di Santa Giustina, nessuna a Sant'Agostino.

Quel giorno si teneva anche la Cresima dei bambini e la sera, immancabilmente, la processione.

La fiera avveniva il giorno dopo.

I mercanti arrivavano col cavallo già il giorno della festa, in tarda serata, allestivano le bancarelle nella piazza del comune e lungo la discesa e poi dormivano lì, all'aperto.

Nella piazza del comune si disponevano le bancarelle della stoffa, in piazza don Minzoni si vendeva la verdura, e lungo la discesa il resto: casalinghi, attrezzi da lavoro, cocci, questi ultimi si vendevano molto, venivano da Vergineto.

Lo spazio adibito agli animali era quello attorno alle mura e quello in via Vandali dove venivano vendute le mucche; se si osserva si vedono ancora gli anelli dove si legavano, dice Mario. Quando in via Vandali furono costruite le case popolari le mucche furono spostate al campo sportivo. Gli animali più piccoli venivano venduti in una parte della piazza.

I contadini venivano da San Costanzo, da Stacciola e anche da

più lontano: portavano tante anatre, tanti piccioni, tante oche, tanti conigli. Arrivavano alle prime luci dell'alba e, lungo la strada, portavano una lunga bacchetta per guidare le oche. Tutti venivano a piedi, qualcuno in bicicletta; per l'occasione capitavano i cantastorie.

Mario ricorda che, quando era ragazzino, i bambini aspettavano la fiera per comprare lo jo-jo con cui giocavano tutto il giorno e i giorni successivi, facendo gare di abilità, finché il gioco non veniva a noia.

I primi anni del Novecento la fiera durava tre giorni, poi fu sempre più difficile mantenerla viva, già il secondo giorno languiva, col tempo la tradizione si interruppe.

## Capitolo Terzo

### I primi opifici

## Il linificio e la fornace

### *Arnalda*

È una signora molto anziana, Arnalda, con un viso largo e schietto dove le rughe, sottili come fili, sembrano disegnare forme ornamentali, soprattutto attorno agli occhi, luminosi e vividi. I capelli, ancora molto scuri, li porta legati in un alto chignon che le dà un'aria di signora d'altri tempi. La mente è ancora molto lucida e il racconto scorre agevole.

Da ragazza a diciassette anni, ebbe la fortuna di poter lavorare, insieme alla sorella Nanda, al linificio che sorgeva presso la foce del fiume Cesano, un grande complesso imponente e grigio come le giornate d'inverno.

E proprio dall'inverno inizia il racconto di Arnalda. La mattina, quando era ancora scuro, coperte alla meglio, lei e la sorella si incamminavano a piedi verso l'opificio, con gli zoccoli ai piedi e un paio di calzettoni di lana grossa, quando li avevano, fatti ai ferri; se pioveva o c'era neve, i calzettoni si bagnavano tutti e loro se li tenevano bagnati. D'estate era decisamente meglio e a lavorare andavano scalze. Nonostante i disagi quel lavoro, per la famiglia e le due sorelle, rappresentò una vera benedizione e la prima forma di emancipazione, come del resto fu per tanti altri abitanti della zona; vi confluivano, infatti, in bicicletta, anche operai dai paesi vicini: Montemarciano, Marzocca, Roncitelli.

La famiglia di Arnalda proveniva da Roncitelli. Il babbo, che si era sposato due volte, aveva avuto tre figlie dalla prima moglie e tre dalla seconda. Arnalda era la prima delle figlie di secondo letto.

Quando aveva otto anni la famiglia si trasferì al Cesano.

Il babbo non lavorava quasi mai e quando lo faceva quel poco che guadagnava lo sprecava tutto nel vino. La mamma, per alleviare in parte la miseria che attanagliava la famiglia, mandò Arnalda e le sue sorelle più piccole a servizio, almeno avrebbero mangiato e guadagnato qualcosa. Lei fu mandata presso una famiglia di Jesi, le sue sorelle a Senigallia. Sua sorella Nanda fu la più fortunata perché capitò in una famiglia di insegnati dove imparò ad esprimersi correttamente in italiano e ad acquisire le prime forme di galateo. Quando, pochi anni dopo, le sorelle tornarono a casa la situazione non era migliorata, in famiglia si soffriva la fame.

Riguardo a questo Arnalda racconta che quella volta si usava vegliare tutti a casa di qualcuno. Una sera erano da un vicino, una quindicina attorno al tavolo a chiacchierare o a svolgere qualche piccolo lavoro. In casa c'era una tavolata di pane sfornato quel giorno. Al sentire la fragranza del pane la ragazza, tanta era la fame, non seppe resistere e disse alla madre che andava a casa perché le doleva la testa. Aveva con sé una giacchetta del babbo che aveva usato per coprirsi, la mise sulle spalle, prese una fila di pane, la nascose sotto braccio e uscì. Nessuno si accorse di niente. Per sua fortuna poco tempo dopo trovò lavoro alla filanda.

### *Il luogo di lavoro*

Il lavoro durava otto ore: iniziava alle otto, da mezzogiorno all'una c'era la pausa pranzo, e si riprendeva alle due fino alle sei di sera.

La prima volta che Arnalda ricevette la paga provò una gioia indescrivibile: era di trenta lire e lei, che non aveva mai visto tanti soldi tutti in una volta, non sapeva come spartirli, tante erano le cose che avrebbe voluto farci.

Il linificio era formato da tanti capannoni separati uno dall'altro; in ogni capannone c'era un reparto dove lavorava una sessan-

tina di donne collocate, una di qua e una di là, lungo quattro file di tavoli che nel mezzo formavano dei corridoi. Ogni reparto aveva un' assistente e c'erano anche le maestre che insegnavano alle nuove. Gli uomini erano pochi, erano impiegati, per lo più, a trasportare il materiale da un reparto all'altro, coi carrelli; le donne invece erano circa trecento.

Arnalda ci lavorò fino al '35, finchè non chiuse.

Il lino, quella volta, si coltivava dappertutto, come il tabacco. Nella filanda arrivava coi camion che erano andati a caricarlo dai contadini.

La donna lavorava nel primo reparto, quello dove si faceva la scelta tra il filo più fino e quello più grosso per ottenere dei mazzi. Ogni persona aveva un pettine lungo, di legno, con cui pettinava la fibra. Durante il lavoro bisogna star bene attenti a quello che si faceva, non era permesso divagarsi perciò, nello stanzone, si sentiva soltanto il rumore cadenzato dei pettini che battevano, interrotto ogni tanto dalla voce delle maestre che insegnavano alle nuove o del caporeparto che passava a controllare.

Una volta scelta la fibra si portava in un altro ambiente a macerare. In questo reparto c'erano delle vasche molto grandi, con dell'acido dentro, dove il lino veniva immerso; ce ne andava quasi il carico di un camion alla volta.

Quando la fibra si toglieva dal macero si metteva ad asciugare raccolta in mannelle. Queste si disponevano in piedi con le cime accostate in modo da formare un capannino. D'estate si stendevano fuori e si asciugavano al sole finchè non erano ben secche; d'inverno, invece, si mettevano nel capannone degli essiccatoi, che erano diversi, per poter far fronte a tutto il lino da essiccare.

Dopo essere stato essiccato il lino si portava a battere: andava via la parte coriacea e rimaneva quella morbida.

Una volta battuto il filo ottenuto era pronto per mandarlo a tessere.

## *La fornace*

Quando nel '35 il linificio chiuse Arnalda, che era già sposata e aveva due figli, trovò lavoro alla fornace che si trovava sempre al Cesano. Lì lavoravano sia operaie che operai; il lavoro era davvero duro per le donne, molto più del linificio.

La terra arrivava coi camion, veniva messa dentro una specie di imbuto con una grande bocca dove veniva macinata e bagnata; Arnalda ricorda che i suoi figli la portavano a casa per farci i pupazzi. Dopo bagnata, dei macchinari che giravano la facevano cadere negli stampi, diversi a seconda che si volevano i coppi o i bucatini. Una volta pronti, i mattoni si caricavano su dei carretti e si portavano ad asciugare sui "gricciari", ripiani lunghi lunghi con sopra il tetto.

Tra una fila e l'altra c'era lo spazio per far passare i carretti. Quando i mattoni erano asciutti due uomini, gli "scariolanti" li portavano a cuocere. Il forno era formato da una grande volta situata in basso; sopra, invece, c'era la camera dove si faceva il fuoco, con delle bocche che lasciavano scendere il calore. Per avviare il fuoco c'era una rampa di legno lunga lunga e la legna per accendere si portava su con una barella, una donna davanti e una dietro; si doveva salire sulla rampa e mantenere la barella orizzontale: quella era una fatica davvero grossa.

Arnalda lavorò alla fornace ventidue anni fino al '62; rimasta nel frattempo vedova, questo lavoro le permise di campare e di crescere i figli; ma, dice con rammarico, quella volta non mettevano neanche i contributi, perciò poté ottenere solo la pensione minima.

# Il setificio

## *La famiglia di Enrica*

Enrica è una donnetta vispa, longilinea, che utilizza gli occhi mobilissimi e le mani per sottolineare quanto viene raccontando. La flessione della voce, poi, è proprio quella del quartiere di Fano dove è sempre vissuta: il porto.

Iniziò a lavorare in filanda a dodici anni, perché c'era bisogno che portasse il suo contributo in casa. In famiglia erano in quattro: i genitori, lei e una sorella più piccola, e non c'era molto da sfarzare. Il babbo faceva il marinaio e la mamma andava in filanda così, appena raggiunta l'età per l'apprendistato, ci inserì anche la figlia. La sorella, per certi versi, fu più fortunata perché poté imparare un mestiere: la sarta. Si mise poi a lavorare in casa confezionando anche abiti da uomo.

Il padre aveva la sua barca in società con un amico che si chiamava Berto. Insieme andavano a pescare verso la ex Jugoslavia e ogni tanto venivano fermati quando sconfinavano nelle acque dell'altro paese. D'estate oltre a pescare trasportavano le angurie che prendevano là. Quando le figlie erano ancora piccole stava fuori alcuni giorni, la mamma andava al setificio alle sei e mezza di mattina e le bimbe restavano da sole. Enrica ricorda ancora le lunghe ore di attesa del ritorno della mamma e il tempo passato con qualche donna anziana che, lungo la via o nei cortili, svolgeva piccoli lavori e intanto le controllava.

Quando il babbo divenne più anziano ritornava invece tutti i giorni. Enrica ricorda che la mamma sapeva fare le reti per la pesca:

le lavorava con un cannello e una linguetta, con fare esperto, e le mani sembrava andassero da sole; metteva cinque o seicento maglie per farla lunga e larga; per tenere la rete, man mano che cresceva, si aiutava con una sedia. Faticava tanto per farla, soprattutto quando era diventata grande e le sua braccia non riuscivano più a contenerla. Quando si alzava, dopo ore di lavoro, per un po' non riusciva a tenere la giusta posizione eretta perché la schiena non voleva saperne di stare diritta.

### *La filanda*

Si trovava in via Nolfi. Accanto ad un edificio più grande c'era un filandino più piccolo ma Enrica non ricorda a cosa servisse.

Nella filanda si lavorava la seta.

Le nuove assunte prima facevano le “sotiere”, cioè le apprendiste. Enrica fu messa alla cernita dei bozzoli che poi dovevano essere bolliti, per pochi minuti, in grandi bacinelle piene di acqua bollente; così nella fabbrica c'era un gran vapore che appesantiva la testa e indolenziva il corpo. Ad ogni bacinella era addetta una operaia, la maestra, che doveva controllare che il filo di seta si srotolasse bene dal bozzolo; ogni maestra addetta alle bacinelle aveva una “sotiera”. Qualche anno dopo le fecero fare la maestra. Le maestre erano addette a togliere i bachi dall'acqua bollente con le mani, senza nessuna protezione; dovevano scrollarli e controllare se facevano la sfilacciatura. Le mani diventavano tutte rosse, doloranti e piene di vesciche; man mano però si abituavano a quella temperatura anche se diventavano tutte gonfie e spellate.

Il filo che usciva dal baco veniva messo su un rullo che stava sopra la bacinella; queste macchine venivano chiamate “le rose” e finivano con un innaspo che raccoglieva il filo, con cui, poi, si facevano le matasse. C'erano altre operaie che controllavano che il filo sul rullo si srotolasse bene e girasse nel naspo; se si rompeva ci si fa-

ceva il nodo. Questo lavoro era più semplice.

Lavoravano otto ore al giorno. Si cominciava alle sette e mezza di mattina. Alle sette fischiava il primo avviso, alle sette e mezza si cominciava il lavoro che durava fino alle undici e mezza. Il pomeriggio si riprendeva alle due e si finiva alle sei e mezza.

Poiché Enrica abitava vicino alla filanda si recava al lavoro a piedi e poteva tornare a casa durante la pausa di mezzogiorno, ma non era per tutti così.

Non ricorda quanto prendesse di paga ma dice che era un stupidaggine; se si ammalavano venivano pagate dalla mutua che, lo stesso, dava poco.

Per ottenere gli aumenti le operaie organizzarono anche delle proteste sindacali. La madre, dice Enrica, era una protestatrice, era battagliera, sempre avanti nel fare rivendicazioni. In questo erano aiutate da un sindacalista che spiegava loro perché chiedere gli aumenti e quanto guadagnava il padrone dando quei salari così bassi.

Enrica lavorò in filanda finché non chiuse; era già sposata e aveva i figli piccoli.

La chiusura, avvenuta attorno agli anni cinquanta, poco dopo la guerra, fu determinata dall'arrivo del nylon che nel giro di poco tempo sostituì la seta

Quando la filanda chiuse le si presentò la possibilità di fare la bidella. Prima lavorò nell'asilo di Centinarola. Lì faceva la cuoca e aiutava anche a pulire. I bambini erano parecchi; andava con la spesa comprata in città, dal macellaio e negli alimentari che erano lungo il corso; aveva un libretto dove segnava la spesa poi il Comune pensava a pagare. Arrivata, cucinava. Di solito faceva il brodo di carne o di pesce e cuoceva spesso le fettine. Dopo pranzo aiutava la bidella a pulire poi, insieme, lavavano nel mastello le tovaglie. Lavoravano molte ore al giorno, non smettevano finché non avevano finito di riordinare tutto.

Dopo l'asilo Enrica fece la bidella alla scuola elementare del porto. D'inverno, per accendere le stufe e il termosifone, andava a

scuola alle cinque e mezza di mattina, poi tornava a casa, preparava le figlie e, all'ora dell'apertura, era di nuovo a scuola. Alzarsi così presto, soprattutto in inverno, era davvero pesante, ma la fatica che richiedeva questo nuovo lavoro non era paragonabile a quella della filanda, ed Enrica era contenta. Dopo qualche anno dalle scuole elementari passò a lavorare all'Istituto professionale "Olivetti" e lì rimase fino alla pensione.

## La fabbrica di fisarmoniche a Mondolfo

Della fabbrica di fisarmoniche che il padre aveva avviato con tanta passione, proprio nei primi anni del '900 a Mondolfo, Gege ricorda molto ma soprattutto il clima gioviale e il cameratismo che si viveva in fabbrica.

Lui, dopo la scuola, vi andava spesso a curiosare e a stare con persone più grandi che lo consideravano la loro mascotte. Ultimo di molti figli che il padre aveva avuto da due matrimoni, era considerato il beniamino di tutti.

Il padre era nato nel 1890 a Ponte Rio. Da ragazzo era andato a lavorare a Castelfidardo, la patria delle fisarmoniche e lì aveva imparato il mestiere. Aveva un grande orecchio e una grande passione. Nel 1912 aveva già avuto la medaglia d'oro per il suo lavoro e successivamente ottenne tanti altri riconoscimenti. Quando morì, ancora piuttosto giovane, il lavoro lo continuarono i figli. Il babbo avrebbe preferito che studiassero ma loro non ne vollero sapere. Solo Gege, il più piccolo, realizzò questo desiderio paterno.

La fabbrica si trovava in via Garibaldi ed era distribuita su due edifici: la parte amministrativa e il reparto accordatura voci si trovavano al piano terra dell'abitazione di famiglia; gli altri reparti, invece, si trovavano in un edificio di fronte, distribuiti al piano terra e su parte del primo piano.

Quella delle fisarmoniche non era una produzione in serie, ogni strumento era un pezzo unico sia per il numero dei tasti, sia per la fattura esterna e le rifiniture, e per l'epoca, costava molto; del resto anche la lavorazione era lunga e particolarmente laboriosa.

Nella fabbrica ci lavorava una cinquantina di operai che prove-

nivano da tutta la vallata del Cesano. La professionalità era tale che ciascuno sapeva fare tutto ad eccezione dell'accordatura per cui ci voleva un orecchio molto esperto; a questa erano addetti due operai.

A Gege piaceva gironzolare tra i banchi, nelle stanze impregnate di odori, e fermarsi a osservare con quanta cura e competenza ciascun operaio lavorava. A forza di osservare conosceva tutte le fasi della produzione, ma più di tutti gli piaceva ascoltare gli accordi ottenuti con un processo complicatissimo. Il passaggio del pescivendolo costituiva un momento di relax a cui non si rinunciava mai. Gli operai compravano le vongole poi le aprivano sistemate in verticale sulla piastra elettrica, che serviva per scaldare la colla per i mantici. A Gege sembra ancora di sentire il profumo e il sapore di quelle vongole aperte.

Una volta all'anno, poi, si vendevano gli scarti di alluminio e, con il ricavato, ci si faceva un pranzo a cui partecipavano anche le famiglie degli operai. Si organizzavano anche delle gite. Quando andò in pensione un operaio di Mondolfo, che aveva sempre lavorato in quella fabbrica, ringraziò pubblicamente i proprietari perché gli avevano permesso di vivere e mantenere la famiglia senza essere costretto ad emigrare come era accaduto invece, a quell'epoca, a molti mondolfesi.

La fabbrica chiuse attorno agli anni '80 con l'avvento della chitarra e del pianoforte elettronici; per le fisarmoniche non c'era più mercato. Comunque, finché continuò la produzione, arrivavano richieste da molti paesi europei: Francia, Norvegia, Svezia, inoltre le fisarmoniche venivano esportate anche negli Stati Uniti e in Australia. Le fabbriche di Castefidardo sopravvissero alla crisi della fisarmonica riconvertendo la produzione; si misero infatti a fabbricare chitarre e tastiere elettroniche. I fratelli di Gege, invece, già attorno agli anni '60, optarono per una fabbrica di mobili, soprattutto cucine, la "Silmo".

# Appendice

## **Differenza tra l'agricoltura in collina e quella in pianura nella prima metà del secolo scorso**

*Dal racconto di Mauro*

Nella prima metà del secolo scorso, fino agli anni '60, c'era una grande differenza tra i terreni delle zone interne, in particolare quelli collinari che non erano irrigui e i terreni costieri ricchi di acqua. La disponibilità di acqua, infatti, permetteva la piantagione di barbabietole, granturco e cavolfiori, coltivazioni che sono iniziate in collina solo dopo gli anni '60, quando delle sovvenzioni statali hanno permesso la costruzione dei laghetti artificiali. Prima di questo periodo, pertanto, in collina si coltivavano soprattutto grano ed erba medica. Si tentava anche con granturco e barbabietola ma il prodotto era scarso e la resa minima, a parte gli anni piovosi.

I coltivatori, in affitto o in proprietà, che stavano sulla Cesanense, tra il fiume Cesano e la provinciale, disponevano di appezzamenti piccoli, di un ettaro o un ettaro e mezzo, quindi la coltivazione era prevalentemente ortiva, con uno sfruttamento intensivo dei terreni; questo significava grandi impianti di irrigazione e utilizzo di concimi chimici per arricchire i terreni che venivano fortemente sfruttati.

Se si proseguiva lungo la statale Pergolese, dopo Ponte Rio, gli appezzamenti diventavano più grandi; c'erano aziende agricole di grandi proprietari terrieri, i Solazzi di Fano, la Terni di Roma ed altri, che facevano coltivare le loro terre divise in appezzamenti molto ampi, a mezzadria o con l'utilizzo di braccianti agricoli annuali o stagionali. Anche questi terreni erano irrigui, con un misto di coltivazioni intensive ed estensive: grano, granturco, barbabietola e cavolfiori.

### **La lavorazione dei canestri**

Oddo era un maestro nel fare i canestri perciò si presta volentieri a mostrarci come si facevano una volta.

Per fare i canestri, spiega, si usavano di solito i vinchi, cioè i rami dei salici ripuliti dalle foglie, ma anche le canne spaccate a metà nel senso della lunghezza. Per mostrarci il procedimento ora userà il vinco che è riuscito a reperire in campagna. E' un vinco di colore verdastro, come il colore della corteccia tenera che avvolge l'interno; per fare i canestri che contenevano il pane, dice, si usava invece il vinco bianco, cioè quello tenero

spogliato dell'involucro esterno.

Per un canestro di media grandezza si preparano tre o quattro vinchi lunghi una trentina di centimetri. Si aprono nella parte centrale, nel senso della lunghezza; nella parte aperta si inseriscono tre o quattro vinchi interi in modo da formare una croce.

Si sceglie poi un vinco lungo, il più bello, e una estremità si inserisce dentro uno degli spacchi precedenti; il vinco si annoda introno alla croce, passando sopra e sotto i bastoncini, allargandoli un poco fino a completare il giro.

Avvolto il primo vinco, se ne prende un altro e si procede come prima; terminato anche questo giro, si ripete l'operazione fissando sempre il nuovo vinco in una delle aperture lasciate nei giri precedenti. In questo modo si forma una base circolare del diametro equivalente alla lunghezza dei bastoncini che formano la croce.

Finita la base si costruisce la superficie laterale del cesto. A questo punto si usano dei vinchi lunghi e si inseriscono a due a due, ai lati di ogni bastoncino che forma la croce della base. Dove invece deve partire il manico se ne inseriscono tre per lato. Con la lama di un coltello si piegano i vinchi verso l'alto facendo pressione tra il vinco e la base. Ora tutti i vinchi sono verticali e rappresentano un primo abbozzo di cesto.

A questo punto si prende ancora un vinco, lo si fissa alla base dove di trova un'apertura adatta nell'intreccio, e lo si gira passando all'interno e all'esterno attorno ai vinchi verticali. Si procede allo stesso modo fino all'altezza desiderata. Per dar forma al canestro, più stretto alla base, più largo al centro e verso il bordo, bisogna intrecciare in modo da lasciare il vinco lento, poi dall'interno si spinge con le mani verso l'esterno e si dà la forma.

Per ultimo si procede a fare il bordo. Si usano le parti dei vinchi avanzate tranne i tre vinchi per lato, inseriti in precedenza, che servono per fare il manico, e si arrotolano intorno all'ultimo giro effettuato.

I tre vinchi laterali fatti avanzare si sovrappongono formando un arco sopra il bordo del cesto poi si intrecciano tra loro in modo da dare più consistenza e robustezza al manico. Le estremità si girano attorno alla base del manico per renderlo più solido poi, con un punteruolo o una lama

sottile si solleva leggermente un giro del bordo e ci si passano le estremità per fermare i vinchi.  
Ora il cesto è terminato.





## Documento dell'atto fondativo della Congregazione di carità, in Fano

<p><i>QdF</i> Quaderno numero due</p> <p><b>Operazioni di riordino ed inventariazione</b></p> <p><i>Archivio della Congregazione Napoleonica di Carità di Fano</i></p> <p><i>estremi cronologici: 1808 set. 23 - 1814 giu. 5</i></p> <p><i>consistenza: regg. 13, mazzi 13</i></p>	<p><i>Pianta di un possedimento del Conservatorio degli Esposti, amministrato dalla Congregazione napoleonica di Carità</i></p>
<p>Istituita in Fano a seguito del dispaccio del Vice Prefetto di Pesaro del 2 settembre 1808 n. 2266, la <u>Congregazione di Carità</u> si insediò il 1° ottobre 1808 con presidente il vescovo mons. Francesco Maria Paolucci, per concentrare l'amministrazione degli stabilimenti di pubblica beneficenza presenti sul territorio comunale. Divisa in tre Commissioni: per la vigilanza dell'Ospedale, degli Orfanotrofi ed Esposti e degli stabilimenti elemosinieri, operò sino al maggio 1814 quando, a seguito della fine del Regno Italico, ne cessarono le istituzioni.</p> <p>Secondo l'art. 7 del decreto imperiale 21 dicembre 1807, le singole opere pie, benché riunite in una sola amministrazione, mantenevano separate e distinte le proprie rendite e spese. Ne conseguì che la documentazione strettamente contabile di ogni opera pia (mastri, giornali di cassa, recapiti, ecc.) fu prodotta ed archiviata separatamente, a differenza di altre serie documentarie come il carteggio, prodotte in modo unitario ed accentrato.</p>	

## Botteghe artigiane e negozi a San Costanzo attorno al 1935-36

Giacomo ricorda chiaramente, allora aveva dieci anni, come si presentava il paese di San Costanzo attorno al '35-'36. Era pieno di piccole botteghe artigiane e di qualche negozio, soprattutto il corso. Partendo dalla piazza, a sinistra si incontrava subito la farmacia, poi una bottega di lana e di mercerie, venivano poi una magliaia, la barbieria, un negozio di frutta e verdura che vendeva anche le sementine, la bottega di stoffe della Taide; passata quella c'era la bottega da sarto dei fratelli Sorcinelli Aldo e Gino. In questa bottega, d'estate veniva un cappellaio da Montecone, con un sacco pieno di cappelli di paglia, che andava anche campagna per campagna. Passata quella bottega c'era la barbieria di Gismondo Bevilacqua poi la bottega di tessuti di Marina Manna. Si incontrava, subito dopo, la bottega di Liseo il bottaio, il bottachiaro, come si diceva allora. Liseo era un

bravo artigiano, faceva delle belle botti e teneva anche la manutenzione delle botti dei contadini prima della vendemmia: a chi bisognava tirare i cerchi, a chi rifare il fondo, sapeva costruire anche i mastelli. Nel paese c'erano anche altri bottai: Ottorino, Siro, Celeste, Alfieri.

Interrompeva la fila di negozi la chiesa dei frati. Andando avanti si incontrava la bottega di sarto di Menchin di Colicott, Martinelli Domenico, un sarto senza grandi pretese; subito dopo si trovava la bottega di generi alimentari e casalinghi di Neno d'Pain, Mencarelli Nazareno; suonava anche la fisarmonica nella banda durante le feste. Passata questa c'era il pescivendolo, Guerrino Boccarossa, veniva poi Orazzietti Marino che faceva il carrettiere, poi ancora un pescivendolo, Vitali Attilio, che portava il pesce a Pergola, Sasso Ferrato e altri paesi dell'Appennino. Di seguito si incontrava la bottega di Nicola di Paciot, Manna Nicola, che faceva il lattoniere: aggiustava le pompe delle viti, gli attrezzi di campagna, i mastelli ed altri oggetti di latta. Passato lui c'era la casa di Manna Filippo che risiedeva lì, poi alla fine di questo lato del corso, dove adesso c'è la lavanderia, c'era il negozio di Mamma Evaristo che aggiustava le biciclette. Tornando indietro, sul lato destro ci abitava Solazzi Peliga che faceva il carrettiere e aveva un pezzetto di terra. Poi c'erano i Borfecchia; uno di loro vendeva i casalinghi e le ferramenta, il cugino Claudio, detto Claudin, faceva il fabbro dove adesso c'è l'edicola. Veniva poi la bottega di falegnami di Cenc di Bellisari, Sora Vincenzo. Più avanti c'era la calzoleria di Sanchioni Iago, poi veniva Sendon di Talevi che vendeva frutta e verdura; qualche volta vi capitava anche un orologiaio, stava lì un giorno intero se c'era qualche orologio da aggiustare. Dopo questa bottega veniva il forno di Moretti Italiano; c'era poi la casa di Menchin d' Cucagna, Pandolfi Domenico, appaltatore. Sotto c'era una piccola merceria gestita dall'Emilia d' Cucagna. Veniva poi il palazzo di Filip del zop, che era un po' usuraio: ti dava cinque di grano in inverno e te ne toglieva dieci in estate; aveva un palazzo con sei o sette inquilini, solo camera e cucina, e sotto c'era la barbieria di Simoncini Celso; più avanti la calzoleria di Sanchioni Luigi di Teofilo. Veniva poi la bottega da falegnami dei fratelli Simoncini Rico ed Ennio. Dopo di quella, i generi alimentari di Ferraguzzi; seguiva poi l'albergo gestito da Guerrino Ferraguzzi. Dopo l'albergo veniva la bottega delle sorelle Cesarini che facevano le magliaie, una di loro poi ha fatto la bidella. Accanto c'era la bottega di Santini Carlo che faceva il calzolaio e, dove adesso c'è il negozio di abbigliamento, c'era lo spaccio della Marina d' Cucagna la sorella dell'Emilia che aveva le mercerie. L'Emilia aveva preso la licenza di merciaia nel 1917 e nel '50 le due sorelle scambiarono i locali.

Invece sul castello, proprio nella casa che ha il terrazzino che dà sulla piazza, viveva Luigi, il marito dell'Emilia. Faceva il cardatore e i contadini gli portavano la canapa da cardare; la pesavano e lui ne teneva per sé un tanto al chilo. Aveva dei pettini sempre più fitti coi quali la pettinava più volte finché non aveva ottenuto dei fili sottili. Poi ne faceva delle matasse e la riconsegnava ai contadini pronta per essere tessuta in casa dalla donne, per ottenere lenzuola e biancheria.

Proprio all'inizio di via Santa Lucia, terminata via Mazzini, c'era uno stanzino dove lavorava Giuli d' Taresta, Simoncini Giulio, che faceva lo spranghino. Aggiustava panari di terracotta che venivano usati per cuocere la piadina, la "crescia" come viene chiamata qui, che veniva fatta solo con farina e acqua; accomodava poi gli orci e i piatti reali e aveva inventato le tende per le mosche fatte coi tappi di birra e gassosa che raccoglieva nelle varie osterie. Li infilava in fili di sprango, univa i fili in una stanga orizzontale e ne faceva delle tende. Per aggiustare aveva un trapano fatto come un trapezio, con due spaghi; mandava la spina molto fine del trapano su e giù, ci passava lo sprango e richiudeva con la calce. Si riconoscevano queste cose sprangate perché attorno ai buchi rimaneva il bianco della calce.

Sebbene in molti, in paese avessero un mestiere, questo non bastava per vivere, perché il lavoro era scarso, si lavorava a cottimo e si riscuoteva soltanto dopo la trebbiatura. Per questo motivo tutti si ingegnavano a svolgere un altro lavoro. I più andavano a giornata dai contadini, soprattutto durante la mietitura e la battitura, o nella squadra della mietitrebbia, come operai. Allora c'erano due ditte: quella dei Farroni e dei Santini, più tardi si aggiunse anche Alfieri ma aveva macchine piccole e faceva appezzamenti poco ampi dove le altre macchine non potevano andare. Allora esisteva la figura del provveditore mandato dalla ditta che andava in campagna a dire ai contadini in che giorno sarebbe arrivata la trebbiatrice. Quando arrivava il giorno stabilito, il trattore che doveva mettere in moto la trebbiatrice veniva portato sull'aia con le bestie, seguita da un uomo col cavallo che portava la nafta per il trattore.

In questo periodo d'estate il paese era deserto, non si vedeva in giro nessuno perché tutti erano a giornata in campagna.

## **Articoli venduti nel negozio di cocci: l'emporio**

*Casalinghi*

Piatti in porcellana, tegami in coccio e in alluminio poi in acciaio inox;

posate prima in ferro, poi in alluminio infine in acciaio inox. Bicchieri in vetro da osteria molto pesanti e misure bollate per il vino (da un quarto fino a due litri); bicchieri di vario tipo e servizi da liquore con bottiglia e bicchierini; tazze di terracotta fatte a mano; poi tazze di coccio e di plastica; forchettoni, mestoli cucchiari di legno, scolapasta, passaverdura; tegami e padelle di varia misura e paioli, orci, bacinelle, secchi e mastelli in alluminio poi in plastica.

#### *Alimentari*

Ogni genere di prodotto, ma sfuso.

#### *Articoli per calzolai*

Tacchi di diverse misure, altezza e spessore; sopratacchi, gomma a metratra per il sotto delle scarpe; tela sempre a metro per il dentro delle scarpe; ferretti ad arco da mettere sulla punta e sul tacco della pianta per non farla consumare; mastice e pelle per chiudere il buco della scarpa causato dall'usura; rivetti e fibbie di diverse misure; mastice e pezza per chiudere i buchi nelle camere d'aria delle biciclette.

#### *Articoli per sarti, magliaie e ricamatrici*

Aghi, fili, metri, automatici, bottoni, ditali, spilli, matassine colorate per ricamo; aghi grossi e lunghi per cucire materassi; filo di cotone grosso per materassi, uncinetti, telai da ricamo, dipanatoio per lana.

#### *Articoli per carrettieri e famiglie*

Lampade ad acetilene; lanterne con tubo in vetro per far luce sui carretti e in casa. Questi tubi, dietro, avevano una specie di conchiglia in alluminio per proteggere le pareti dal fumo.

#### *Articoli per le lattaie*

Contenitori per latte, in alluminio, di diverse misure (cinque o dieci litri), con un beccuccio sporgente per versare il liquido; tegamini cilindrici con manico dove far versare il latte, di diverse misure (un quarto, mezzo litro), secondo le necessità delle famiglie; avevano un beccuccio che si chiudeva con un tappo attaccato ad una catenella.

#### *Articoli di cancelleria*

Buste e fogli sia normali che per via aerea; biglietti di cartone rettangolari e piombini da attaccare con cera lacca per sigillare. Per le ricorrenze: bustine di carta trasparente per confetti, fatte a cono, con in cima un filo di

cotone per chiudere; davanti avevano la scritta adatta alle varie ricorrenze: battesimo, cresima e così via.

In particolare per le scuole elementari:

quaderni con copertina nera che nell'ultima pagina avevano la tavola pitagorica; quaderni con disegnature, sulla copertina, le regioni d'Italia; bocchette d'inchiostro; cannelli con pennini di diversi modelli, gomme e temperini; carta assorbente in fogli singoli, righe e squadre in legno; gessetti bianchi, cartelle per scuola di cartone; fiocchi rosa e azzurri, a metratura, per i grembiuli degli alunni e striscette da mettere nella manica del grembiule per identificare la classe che si frequentava.

Per la scuola materna:

cestini di cartone poi di plastica; inoltre, sempre per la scuola materna si tenevano i seguenti casalinghi: piatti e bicchieri di alluminio, questi ultimi col manico per rendere la presa più sicura ai bambini; pentole grandi, mestoli e altri attrezzi vari.

#### *Articoli per gli sposi*

Immagini sacre in gesso raffiguranti la Sacra Famiglia o la Madonna con il Bambin Gesù, da mettere in camera da letto; acquasantiera e crocifisso da mettere ai lati del letto.

#### *Articoli per le funzioni religiose*

Libri per la messa di tanti modelli e formati; fazzoletti per capo in pizzo o altre fibre.

#### *Articoli per abbellire la casa*

Fiori di stoffa e poi di plastica da mettere nel vaso in mezzo al tavolo.

#### *Articoli per il tempo libero*

Prima biglie di gesso con colori scuri per i ragazzi, poi biglie di vetro; perline per fare collane e bracciali per le ragazze; aghi e fili di nylon per le canne da pesca.

#### *Articoli per la cura della persona*

Profumo e brillantina sfusi, saponette e forcine di tartaruga per capelli.

#### *Articoli sanitari*

Scatole rettangolari in alluminio per sterilizzare la siringa in vetro e l'ago per iniezioni; questo contenitore aveva una griglietta con un piccolo gan-

cio per poterla sollevare insieme alla siringa dopo la sterilizzazione. Contenitori cilindrici in alluminio con un tappo di ottone per la chiusura, che si riempivano di acqua calda per tenere caldi i piedi. Coperchio di terracotta con un piccolo pomellino per la presa, da usare soprattutto per dolori articolari: si metteva a scaldare sulla stufa o sulla brace del camino poi si avvolgeva in un panno di lana e si metteva sopra la parte dolorante. Alcol e cotone idrofilo. Sputacchiera: tegamino di ceramica bianca con manico; pappagalli di vetro, padelle di ceramica; vasi da notte di ceramica o smalto.

*Articoli per i defunti*

Scarpe, corona e crocefisso.

# Ringraziamenti

Si ringraziano di cuore le seguenti persone perché con la loro generosità a raccontarsi ci hanno permesso di non perdere una parte preziosa della nostra storia e hanno reso possibile la nascita di questo libro.

ANGELETTI CELLERINA	<i>San Costanzo</i>
BERLUTI ROSA	<i>Fano</i>
BETTI DON ANTONIO	<i>San Costanzo</i>
BERLUTI ANNUNZIATA	<i>Mondolfo</i>
BULDRIGHINI GIUSEPPE	<i>San Costanzo</i>
CAMILLONI OFELIA	<i>San Costanzo</i>
CAMILLONI OMBELLINA	<i>San Costanzo</i>
CAMILLONI TERESA	<i>Senigallia</i>
CECCARELLI GILDO	<i>Monteporzio</i>
CERCOLANI IVANA	<i>San Costanzo</i>
CORINALDASI ODINO	<i>Mondolfo</i>
CORINNALDESI PIERA	<i>Mondolfo</i>
ERCOLANI ELIO	<i>San Costanzo</i>
FRANCHINI ENRICA	<i>Fano</i>
FURLANI BENITO	<i>San Costanzo</i>
MATTIOLI TERESA	<i>San Costanzo</i>
MENCARELLI AURORA	<i>San Costanzo</i>
MOSCHINI ARMANDA	<i>Marotta di Mondolfo</i>
NATALONI LAURA	<i>San Costanzo</i>
OLIVIERI SAURO	<i>Marotta di Mondolfo</i>
PAGNETTI DORINA	<i>Fano</i>
RAGNETTI BERTA	<i>San Costanzo</i>
RAGNETTI BRUNA	<i>San Costanzo</i>
RENZONI LORENZA	<i>San Costanzo</i>
RICCIARDELLI BRUNELLA	<i>San Costanzo</i>
ROCCATTI ASSUNTA	<i>San Costanzo</i>
ROSSI PALMA	<i>San Costanzo</i>
SANTINI LEANDRO	<i>San Costanzo</i>
SILVESTRINI SERGIO	<i>Mondolfo</i>
SORCINELLI GIANNINO	<i>San Costanzo</i>
SORCINELLI MAFALDA	<i>San Costanzo</i>
ZANDRI DARIO	<i>Mondolfo</i>

Si ringraziano inoltre le seguenti persone che hanno collaborato, con suggerimenti e materiali, alla stesura di questo libro:

Piera Corinaldesi, per aver scattato le foto della lavorazione dei canestri e perchè è sua l'immagine di copertina; Angela Giangolini per avermi concesso la pubblicazione delle foto che riguardano la trebbiatura e per aver letto e corretto il manoscritto, Andrea Triani per avermi fornito la documentazione sulla Congregazione di Carità.

Un grazie speciale va a Margherita Pedinelli, Sindaco del comune di San Costanzo, per aver creduto nell'opera e per aver trovato l'editore.

Sinceri ringraziamenti vanno inoltre a Corrado Paolinelli, Assessore alla Cultura del Comune di Mondolfo, per la sua disponibilità a divulgare l'opera anche nel proprio Comune.

Un sentito ringraziamento, infine, al Presidente dell'Assemblea Legislativa della Regione Marche, Vittoriano Solazzi, per aver consentito la pubblicazione di questo volume.

# Indice

Prefazione del Sindaco del Comune di San Costanzo.....	pag.	11
Prefazione dell'Assessore alla cultura del Comune di Mondolfo	pag.	13
Introduzione .....	pag.	15

## Capitolo Primo LA VITA NELLE CAMPAGNE

Una famiglia di mezzadri.....	pag.	20
La trasformazione di una famiglia patriarcale.....	pag.	33
Piccoli proprietari terrieri .....	pag.	40
Casanti.....	pag.	56
Un affido familiare .....	pag.	64
Mina e i bachi da seta.....	pag.	69
Il podere giardino .....	pag.	74
La transumanza .....	pag.	93
Il lavoro dei campi secondo il ritmo delle stagioni .....	pag.	97
La coltivazione del tabacco .....	pag.	109
Il lavoro del veterinario.....	pag.	113

## Capitolo Secondo MESTIERI E MIGRANTI

Carrettieri.....	pag.	122
Un negozio di cocci.....	pag.	127
Apprendista sarto .....	pag.	133
Il mestiere di calzolaio .....	pag.	136
Il barbiere.....	pag.	138
A servizio.....	pag.	140

Dama di compagnia.....	pag. 144
La tessitrice.....	pag. 148
Le imbottite di Nora .....	pag. 152
La sarta.....	pag. 155
Da ricamatrice a negoziante.....	pag. 158
Il lavoro in miniera.....	pag. 161
Emigranti.....	pag. 164
San Costanzo e la vita in parrocchia nel racconto di un prete	pag. 169
Mondolfo nei ricordi di un adolescente .....	pag. 180

### Capitolo Terzo I PRIMI OPIFICI

Il linificio e la fornace.....	pag. 184
Il setificio .....	pag. 188
La fabbrica di fisarmoniche.....	pag. 192

### APPENDICE

A-Differenza tra l'agricoltura di pianura e l'agricoltura di collina fino agli anni '60 del secolo scorso .....	pag. 196
B-Le fasi della lavorazione dei canestri.....	pag. 196
C-Documento sulla Congregazione di Carità .....	pag. 200
D-Botteghe artigiane e negozi a San Costanzo attorno al 1935-36.....	pag. 200
F-Articoli venduti nel negozio di cocci .....	pag. 202

Stampato nel mese di Marzo 2014  
presso il Centro Stampa Digitale  
dell'Assemblea legislativa delle Marche

*Chi è nato attorno alla metà del secolo scorso è stato partecipe dei profondi cambiamenti economici, sociali e di costume iniziati proprio in quegli anni e portati a compimento con il boom dello sviluppo industriale e l'avvento della rivoluzione mediatica.*

*Se da un lato il lavoro nelle fabbriche ha significato per tutte le famiglie un innalzamento delle condizioni di vita ed un benessere fino a pochi anni prima inimmaginabile, dall'altro, nel lasciarsi alle spalle miseria, emarginazione, migrazione, fame, si è buttato anche quanto di positivo in valori, operosità, fiducia era riconoscibile nella società di quel tempo, lasciando affievolire la consapevolezza delle radici comuni personali e sociali.*

*Nel tempo presente sembra essersi persa la consapevolezza che il cammino dell'uomo è esperienza esistenziale specifica e non gesto dell'apparire e del produrre-consumare: sembra, a volte, aver perso, l'uomo, il senso del suo vivere.*

*Questo libro guarda dunque al nostro passato prossimo. Esso non propone però uno sguardo nostalgico, guarda a quel passato riconoscendoci la radice creativa dell'oggi, osserva quelle vite, ne vede la fatica, la dedizione, lo slancio e ne trae insegnamento, comprensione, stimolo per il quotidiano di oggi.*

Note sull'autrice

Catia Belacchi è nata e cresciuta a San Costanzo (PU), paese dove tuttora abita. È stata insegnante di scuola primaria formandosi, all'inizio del suo percorso lavorativo, in corsi tenuti da M. Lodi, F. Tonucci, B. Munari, B. Aucouturier. La sua ricerca personale e professionale è proseguita nel corso degli anni con l'incontro della visione spirituale e della pedagogia antroposofica, della psicologia e di alcune discipline orientali. L'approccio a queste ultime le ha permesso di approfondire la propria ricerca interiore aiutata anche dalla rivisitazione della spiritualità della tradizione monastica occidentale.

È cofondatrice, assieme al marito, dell'Eremo dal silenzio.

Oltre al presente libro Catia Belacchi ha scritto: *La meditazione nel percorso educativo*, edito dalla casa editrice Psiconline, *Lisa e nonna Mena*, edito dalla casa editrice Extro- Verso, *Dove risiede il mio essere*, edizione privata, *Le scoperte di Celeste* edizione privata.

L'immagine di copertina è di Piera Corinaldesi

catiabelacchi@gmail.com

www.contemplazione.it

QUADERNI  
DEL CONSIGLIO  
REGIONALE  
DELLE MARCHE

143

ANNO XIX - n. 143 marzo 2014

Periodico mensile

reg. Trib. Ancona n. 18/96 del 28/5/1996

Spedizione in abb. post. 70%

Div. Corr. D.C.I. Ancona

ISSN 1721-5269

Direttore

Vittoriano Solazzi

Comitato di direzione

Giacomo Bugaro, Rosalba Ortenzi,

Moreno Pieroni, Franca Romagnoli

Direttore Responsabile: Carlo Emanuele Bugatti

Redazione

Piazza Cavour, 23 - Ancona - Tel. 071 2298295

Stampa: Centro Stampa digitale

dell'Assemblea legislativa delle Marche, Ancona