

FORTUNATUS ET ILLE

di Ivo Bandi

“Fortunatus et ille deos qui novit agrestis” così scriveva un tempo Virgilio nelle Georgiche per affermare che considerava fortunato colui che conosceva il mestiere dei campi. E il mestiere dei campi era quello del contadino, dell'agricoltore. Nel mondo agricolo ho passato felicemente gli anni da bambino, nei mesi estivi quando la famiglia si trasferiva da Portoferraio (la Città) in campagna (lo Schiopparello). Era un mini trasloco, di regola alla fine delle scuole. Babbo guidava la 1100, Mamma e Tata pensavano ai bagagli, io alla raccolta di “Topolini” e alla gabbia dei canarini. Leggendo - in anni assai successivi - il Gattopardo ebbi poi modo di ritrovare alcune similitudini nel trasferimento estivo da Palermo a Donnafugata. Mutatis mutandis, ovviamente.

Ma torniamo a noi, allo Schiopparello e alla sua campagna.

Nostri vicini, confinanti dunque, erano (e lo sono tuttora, per lo meno gli eredi) una famiglia di agricoltori. Avevano una figlia un po' più grande di me con la quale dividevo oltre ai giochi i tanti lavoretti che i bambini erano tenuti a prestare per dare nel loro piccolo un contributo all'economia più generale della famiglia. In tal modo entrai in un mondo che oggi non esiste più e devo considerarmi sinceramente fortunato per averlo vissuto.

Era il mondo legato alle stagioni, all'adattarsi dell'uomo ai tempi e alle regole imposte dalla Natura, alla vita degli animali e delle piante.

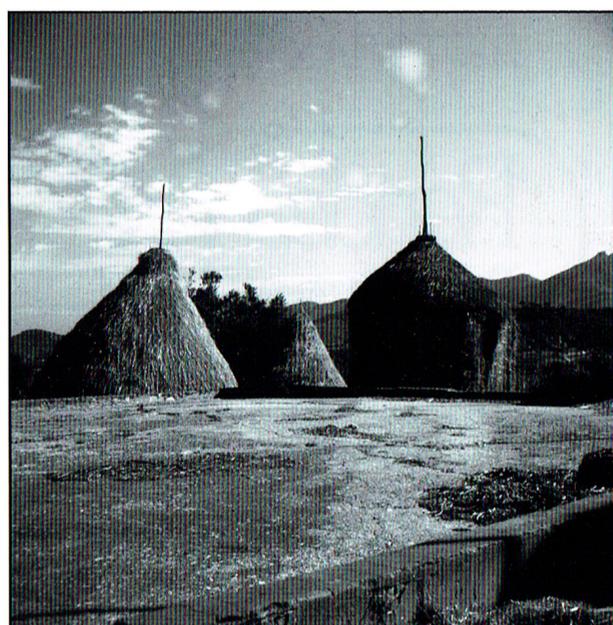
La terra, fonte di vita, era arata con i buoi, in due, legati al giogo per trascinare l'aratro oppure l'erpice. Le bestie venivano periodicamente spronate dal contadino, curvo sulla lama per dirigerne il taglio. I solchi lineari si aprivano sotto i suoi piedi, il sole cocente batteva sul cappello di paglia. I quadri di Fattori diciamo che ho avuto il privilegio di vederli dal vivo.

Nella stalla oltre ai buoi c'erano un paio di mucche buone per il latte munto tutte le mattine (rigorosamente all'alba!) e come fattrici di vitelli. Chissà se i bambini odierni hanno mai visto gli schizzi di latte spremuti manualmente dalle mammelle infrangersi sul secchio di ferro e soprattutto se ne hanno mai assaggiato il sapore appena munto. Facevano da sonora corona sulle vecchie travi del soffitto della stalla nidi di rondini, tutti gli anni abituate a tornare nello stesso posto, di generazione in generazione. Le copiose deiezioni dei bovini (il cosiddetto letame) finivano poi, frammiste alla paglia, nella concimaia e, in inverno, tornavano alla terra per fertilizzarla. Non si buttava niente, allora, in campagna.

Le conigliere erano situate all'interno di un giardino protetto da mura, fra agrumi ed ortensie. Ogni gabbia la sua brava famiglia di roditori con numerosa prole. Ogni tanto scappavano dalla prigionia ed era per noi bambini un gioco di abilità ricorrerli e catturarli. Ogni giorno, tempo permettendo, qualcuno doveva andare nei campi, munito di falce, a raccogliere l'erba selvatica per il mangiare dei conigli:



Nella vigna d'aleatico con Daniela Bellini, assidua compagna di giochi estivi



L'aia, cuore del mondo contadino

mi ricordo fra le preferite oltre all'ovvio finocchio, il radicchio selvatico (quello dai fiorellini azzurri) e i terracrepoli.

Il pollaio era per me motivo di attrazione con le varie specie di galline, dai diversi colori, il gallo dominante, i pulcini con le chioce di razza cosiddetta "cinesina" (galline minute dai colori sgargianti vere e proprie balie dedicate alla cova e alla cura dei pulcini). Eccezionalmente, avevo accesso ai nidi dove venivano deposte le uova: un che di timore reverenziale nel maneggiarle, ancora tiepide per il "parto" recente. Quando avevamo degli avanzi di cucina glieli portavo, integrando così la loro abituale dieta a base di granaglie. Il richiamo ufficiale per attrarre la loro attenzione era "pio,pio,pio". Ma ormai mi riconoscevano...

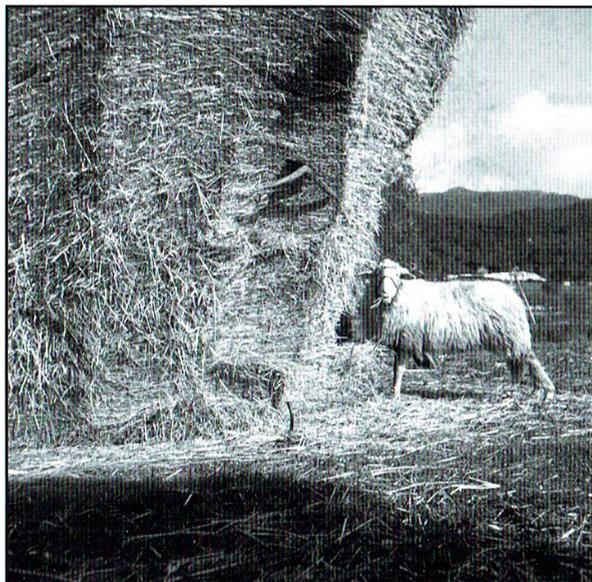
La mietitura del grano era fatta a mano, con la frullana, lunga falce posta all'estremità di un bastone. Una volta falciate, le spighe erano raccolte in covoni, legati con la raffia e affastellati nel campo. Si passava poi con un carro trainato da un bue per raccogliarli e portarli sull'aia per la trebbiatura. La trebbiatura del grano era un evento che richiamava tutta la forza lavoro del vicinato. Era prassi in queste occasioni aiutarsi vicendevolmente, senza corrispettivo economico. Non c'era concorrenza, ma solidarietà.

L'aia, con la sua corona di biondi pagliai, era il luogo giusto per ultimare il lavoro di raccolta nei campi: là si stendeva su graticci l'aleatico ad appassire, là si spannocchiava il granturco, là si liberava dalla pula le granaglie, si sbucciavano le fave secche, si insaccavano le noci e le mandorle.

La vendemmia chiudeva il ciclo dei lavori estivi. Altro grande evento cui tutti collaboravano, vecchi e bambini, uomini e donne (per inciso val la pena ricordare che la paga giornaliera di quest'ultime era decisamente inferiore a quella degli uomini). Le donne e i bambini si dedicavano alla raccolta dell'uva che veniva posta in ceste fatte con listarelle di legno di castagno. Una volta colme, gli uomini le svuotavano nei tinelli, pigiando gli acini al fine di ottimizzare lo spazio. I tinelli erano caricati sul carro trainato dal solito bue o da un asinello e poi il raccolto finiva dentro alla gabbia per la pigiatura a piedi nudi.

Finita l'estate tornavo con la famiglia in Città per riprendere la scuola. Il mondo dei contadini, della campagna, delle piante e degli animali, restava in me come un ricordo idilliaco che mi portavo appresso durante l'inverno portoferraiese.

Fortunato dunque mi ritengo a posteriori per queste esperienze di vita di campagna nell'Isola anni '50 (ante era turistica per intenderci). Ma non potrò scordare quanto mi diceva il vecchio Santino, decano e saggio contadino del posto: "Per te e' bello il canto dell'usignolo, ma io non lo sento e non lo vedo. Non ho tempo di farlo.."



Pagliaio self service



Publius

ristorante dal 1970

Seduti comodamente al fresco, guardando il golfo di Marciana Marina, potrete gustare le specialità elbane e toscane rivisitate in chiave moderna!



*Pzza del Castagneto n.11
Loc.Poggio - Marciana
Isola d'Elba
tel. 0565 99208
www.ristorantepublius.it*