

PREFAZIONE

Le fiere locali che nel passato avevano segnato momenti importanti di fede, di scambi commerciali, di aggregazione e di svago, col tempo hanno perso originalità e attrattiva.

Il comitato fieristico di Stienta ha così pensato di vivacizzare la sagra gastronomica fra le diverse contrade del paese.

I piatti presentati dovevano essere quelli tipici della Stienta di ieri da realizzarsi con ingredienti semplici, animali e vegetali presenti nel territorio.

La prima manifestazione del genere, che coincideva con il settembre del nuovo millennio, ha riscosso il favore del pubblico, per cui si è deciso di raccontare la realizzazione con note sui partecipanti corredata da aneddoti ripescati nella tradizione orale delle famiglie, con l'origine dei soprannomi nonché la descrizione dei luoghi e dei fatti realmente accaduti o parzialmente arricchiti di particolari piccanti dei buontemponi dell'epoca.

A conclusione si farà la presentazione scritta delle ricette che, nelle famiglie, sono sempre state tramandate dalle madri e dalle suocere solo nella pratica quotidiana dell'allestimento dei pasti con "quel ca ghiera", spesso assai poco.

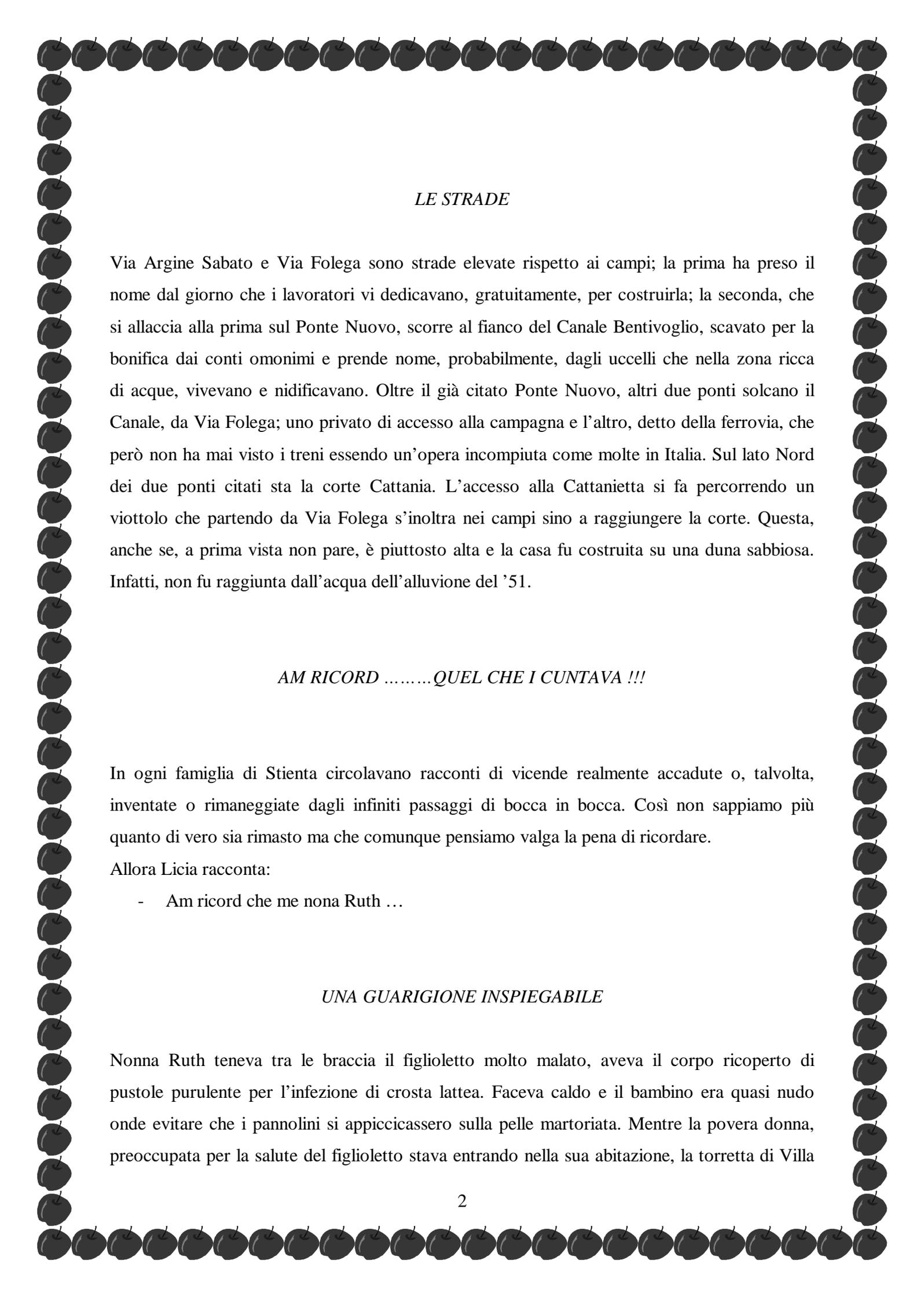
I LUOGHI

Santanina, Cattania e Cattanietta non sono un vero e proprio rione, ma un gruppo di aziende agricole sul territorio che sta circa a sud-est del paese a ridosso di Via Argine Sabato e Via Folega che confinano con Fiesso e Occhiobello.

La zona è sempre stata, e lo è ancora, poco popolosa. Gli abitanti sono quasi esclusivamente i proprietari delle piccole aziende e ai quali, nel passato, si univano operai e salariati.

Degli antichi residenti sono rimasti in località Cattanietta, per oltre due secoli, solo i Leis. Provenivano sicuramente dal Nord, sia per l'aspetto fisico, biondi e tarchiati, che per il nome che a Stienta e a Gurzone viene storpiato in "Lensi".

Le altre aziende sono passate a vari proprietari e fittavoli che si occupano delle terre e lavorano anche in altri settori..



LE STRADE

Via Argine Sabato e Via Folega sono strade elevate rispetto ai campi; la prima ha preso il nome dal giorno che i lavoratori vi dedicavano, gratuitamente, per costruirla; la seconda, che si allaccia alla prima sul Ponte Nuovo, scorre al fianco del Canale Bentivoglio, scavato per la bonifica dai conti omonimi e prende nome, probabilmente, dagli uccelli che nella zona ricca di acque, vivevano e nidificavano. Oltre il già citato Ponte Nuovo, altri due ponti solcano il Canale, da Via Folega; uno privato di accesso alla campagna e l'altro, detto della ferrovia, che però non ha mai visto i treni essendo un'opera incompiuta come molte in Italia. Sul lato Nord dei due ponti citati sta la corte Cattania. L'accesso alla Cattanietta si fa percorrendo un viottolo che partendo da Via Folega s'inoltra nei campi sino a raggiungere la corte. Questa, anche se, a prima vista non pare, è piuttosto alta e la casa fu costruita su una duna sabbiosa. Infatti, non fu raggiunta dall'acqua dell'alluvione del '51.

AM RICORDQUEL CHE I CUNTAVA !!!

In ogni famiglia di Stienta circolavano racconti di vicende realmente accadute o, talvolta, inventate o rimaneggiate dagli infiniti passaggi di bocca in bocca. Così non sappiamo più quanto di vero sia rimasto ma che comunque pensiamo valga la pena di ricordare.

Allora Licia racconta:

- Am ricord che me nona Ruth ...

UNA GUARIGIONE INSPIEGABILE

Nonna Ruth teneva tra le braccia il figlioletto molto malato, aveva il corpo ricoperto di pustole purulente per l'infezione di crosta latte. Faceva caldo e il bambino era quasi nudo onde evitare che i pannolini si appiccicassero sulla pelle martoriata. Mentre la povera donna, preoccupata per la salute del figlioletto stava entrando nella sua abitazione, la torretta di Villa

Masi, fu avvicinata da una signora con abiti vistosi, zingareschi che la rassicurò dicendole che il suo bambino sarebbe guarito e di lasciarlo pure lì, con lei, sotto gli alti platani. Quando nonna Ruth uscì dall'abitazione la signora era sparita e il bambino stava molto meglio anzi, dopo un po' guarì completamente. Ruth, benché non molto religiosa, si recò in pellegrinaggio al Santuario della Madonna del Caravaggio e credette di riconoscere nel celebre dipinto, la signora che le era apparsa. Così è stata raccontata e così la riportiamo.

TUTTI LO CHIAMAVANO "CUA"

Sappiamo bene che, nella maggior parte, i cittadini stientesi sono conosciuti più per il soprannome che portano che non per il nome di battesimo. Così era pure per il nonno materno di Licia. Essendo l'uomo padre di molti figli, a chi gli chiedeva quanti ne avesse, rispondeva costantemente:

- Ag no na cuà! (covata)

E questo gli causò tale soprannome.

VANTARA

I buontemponi del paese non trascurarono nemmeno il padre di Licia, di mestiere sensale, cui fu aggiunto il soprannome di "Vantara" (folata di vento), si dice per la sua abilità di non farsi trovare dai clienti in caso di affari non giunti a buon porto.

PENE

Ancora un parente di Licia, zio Giovanni, veniva da tutti conosciuto come "pene". Era stato così denominato da ragazzino quando, volendo andare al cinema e non avendo il denaro per il biglietto, pensò di recuperarlo vendendo delle uova, che però erano state covate da più giorni... Sicuramente chi comprò e cerco di usare quelle uova vi trovò i pulcini già con le piccole piume, le "pene" appunto, come si dice nel nostro dialetto.

GAMBARAN

Le famiglie Sgarbi di Stienta sono divise in gruppi distinti da due soprannomi: “Balarin”, a cui appartiene il noto parlamentare critico d’arte e “Gambaran”, di cui fa parte il marito di Licia, Ambrogio. Si dice che il soprannome “Gambaran” abbia avuto origine da una lite tra i fratelli per questioni economiche. Uno di questi, discutendo, incalzava l’altro che, ai bordi di un fossato indietreggiò fino a finire nell’acqua; appunto all’indietro come un gambero.

LA GIGONA

Questo soprannome sembra riferirsi a persona sciatta e disordinata, invece nulla di questo genere, perché la persona in questione era sempre ordinata e carina, nonostante il lavoro; era una bottegaia, come si diceva allora, e aveva una famiglia piuttosto numerosa a cui badare. Il perché di questo soprannome è da riferirsi alla bicicletta (biga – giga – gigona), che la signora usava per i suoi spostamenti. Era questo mezzo di trasporto a due ruote, una scassata e arrugginita bicicletta da uomo priva di freni e altri accessori e che, ad ogni pedalata, cigolava in maniera pietosa. Chi vedeva e sentiva passare la signora su quel rudere sgangherato l’apostrofava dicendo:

- E’hi... dun vet cun cla gigiona?

E Gigiona è rimasto il soprannome.

CME LE AVI AD CHECO LEIS

I paese circolano anche detti e storielle.

Ad esempio quando si vuole allontanare una persona noiosa e poco gradita le si dice:

- Ma va cme le ave ad Checo Leis che l’è zent ‘ani chi è partide e l’è ne gnancora turnade indrè...

Si sa che quando vi è sovrappopolazione in un alveare, le api, con una seconda regina, sciamano verso un luogo più ricco di polline per formare una seconda colonia.

IL CILIEGIO SUL TETTO DELLA CHIESA

Per molti anni un enorme ciliegio in un frutteto della Cattanietta distribuì frutti succosi in abbondanza a uomini e uccelli. E fin qui niente di strano sennonché quella pianta era stata trovata sul tetto della chiesa parrocchiale Santo Stefano, durante i lavori di ristrutturazione. Sicuramente la pianticella era germogliata da un nocciolo di ciliegio portato nella grondaia otturata col guano dagli uccelli. Un antenato della famiglia Leis, che frequentava regolarmente la chiesa, si era fatto consegnare dai muratori la piantina. Questa, messa a dimora e opportunamente innestata con quattro varietà della drupacea ha deliziato con i suoi frutti tante persone da viva, e dopo la morte fu ridotta ad un grande tavolo robusto, che esiste ancora.

STRADA FACENDO ... OSSIA "SCHERZI DA TABAR"

Le sera d'inverno erano lunghe ma confortevoli nella vecchia cucina della Cattanietta; i famigliari e parenti stavano riuniti attorno al caminetto, mentre sul treppiedi sobbolliva il vin brulé con bucce d'arancia e chiodi di garofano, che spandevano un grato profumo sotto le grosse travi grezze e contorte.

Adulti e bambini, tra cui Maria Teresa e i cuginetti tendevano le orecchie al racconto di un anziano:

- Na sira, vers ondsor ... Tugin e Giusfin (forse i nomi non sono più quelli veri dei due salariati protagonisti di questa storia)... se ne tornavano dal bar dove avevano passato, come al solito, la serata del sabato. A piedi per via Folega col feltro in testa e ben avvolti nel classico tabarro un po' consumato si scambiavano qualche parola. Nei pressi della chiavica che sta proprio vicino la casa di Licia, Giusfin, sia per la "pulenta infasulada" mangiata per cena, sia per qualche bicchiere di troppo accusa dolori di pancia e lo confessa all'amico.
 - o Fa pur, al dis Tugin, mi at spet sla ciavghina
- Giusfin si accinge a scaricare il corpo sul ciglio della strada, stando attento a sollevare i lembi del tabarro.

- Alla fine dell' "operazione", preoccupato di non calpestare la "cosa", non vedendo nulla sull'erba, dice all'amico:
 - o E sì, am pareva d'averla fata!
- Così dicendo lancia il lembo del tabarro per riavvolgerselo al corpo, quando si sente rispondere da Tugnin, cui qualcosa di molle era schiaffato sulla faccia:
 - o Altroché sa tle fata !
- Sicuramente un lembo del tabarro era scivolato dalle mani di Giusfin, mentre assumeva la classica posizione...

Questo e ben altro si raccontava mentre il vino caldo e profumato scivolava in gola, scacciando la tosse e i pensieri tristi per conti che non quadravano per un'annata poco favorevole.

CRESAR CME LA " SABA DI PURITI "

I bambini della Cattanietta, negli anni cinquanta, benché curati con amore, non erano floridi e molto sviluppati per cui la zia Lea, piuttosto critica, soleva dire con un ben noto motto:

‘- chi ragazzò i cress cme la saba di puriti...

Infatti la "saba" che presenteremo nella prossima edizione della fiera, era una conserva di frutta messa in dispensa in pentole di coccio.

I poveri vi attingevano spesso per accompagnarla alla solita polenta, pertanto il livello della saba nel pentolone si abbassava di giorno in giorno.

E' questo il motivo del detto rivolto ai bambini con una crescita così lenta da sembrare in calo.

LE ATTIVITA '

Durante tutta la prima metà del secolo che si è appena concluso, cioè fino a quando iniziarono le grandi fughe verso le città industriali, l'intera popolazione di Stienta aveva come unica fonte di sostentamento il ricavato dell'agricoltura e dell'allevamento.

Le piante coltivate erano in maggioranza cereali, barbabietole, canapa e foraggi.

I primi erano in gran parte consumati dalla gente del posto, proprietari e lavoratori che ne ricevevano una parte quasi sempre insufficiente a sfamare la famiglia per l'intero anno; la barbabietola e la canapa erano invece vendute alle industrie.

I foraggi si ricavavano dai medicaï (stagnari) e dallo sfalcio di ogni angolo erboso, capezzagne, cigli di strade e sentieri, rive dei fossati e canali e, persino dall'argine del Po.

La fienagione era fatta rigorosamente a mano (col fer da sgar) poiché le rudimentali falciatrici meccaniche servivano solo nei campi ed erano in pochi a possederle.

Lo sfalcio veniva fatto prima della fioritura della maggior parte delle graminacee per cui il territorio appariva sempre ordinato e le allergie da pollini erano meno frequenti...

I fienili, lasciati essiccare, venivano rigirati col tridente, a sera, rastrellati e raccolti in mucchi che si portavano presso i fienili sollevandoli con due bastoni appuntiti (angun) infilati sotto il mucchio e sollevati a mano.

Con lo stesso sistema si portava la paglia dalla trebbiatrice ai pagliai arrampicandosi sulle apposite scale.

Questo lavoro veniva fatto, in genere, dalle donne mentre gli uomini si occupavano dei bovini e dei pochi cavalli e qualche asino.

Ma nonostante non si sciupasse neanche un filo d'erba talvolta anche per gli animali il cibo scarseggiava; non esistevano, per fortuna, mangimi innaturali a base di "farine" micidiali.

Allora, quando a estati siccitose seguivano inverni prolungati e le scorte sui fienili si assottigliavano, in attesa di erba nuova, si era costretti ad alleviare la fame dei poveri ruminanti ricorrendo ad ogni tipo di vegetale, dai "colletti" essiccati delle barbabietole alle nutrienti quanto maleodoranti polpe scartate dagli zuccherifici; e persino alla paglia e ai meligari delle lettiere spruzzati di melassa diluita per renderli più appetibili.

Il lavoro nelle stalla iniziava in ore antelucane, prima che il brillio dell'ultima stella si stemperasse nel chiarore dell'alba. Poi, mucche e buoi nutriti, abbeverati e rigovernati uscivano in tiri da quattro a ventiquattro per arare le stoppie e preparare i campi alla nuova semina.

La nebbia grigia del mattino si mescolava ai vapori della nera terra rivolta a agli aliti caldi dei bianchi animali...

Nel silenzio ovattato della campagna risuonavano i fischi dei bovini e lo schioccare delle fruste.

Da un pollaio all'altro si rincorrevano i canti dei galli più acuti, più rochi, più squillanti.

Ma le mucche, appaiate sotto il giogo, ai lati del timone facevano pure da trino ai carri e birocce per il trasporto dei prodotti della terra e dei concimi naturali e spesso il lavoro era gravoso specie se il terreno era inzuppato delle piogge e le zampe e le ruote dei carriaggi affondavano nei solchi.

Al rientro nelle stalle le fattrici con le mammelle penzolanti ricolme di latte nutrivano i vitelli. Il latte in eccesso veniva munto nel secchio e riforniva tutta la numerosa famiglia del prezioso alimento proteico. Allo svezzamento dei vitelli il latte era più abbondante e non essendovi nella zona caseifici, prima degli anni cinquanta, tutta la produzione veniva venduta nel vicinato.

Erano i ragazzini e le vecchiette con le bottiglie e i pentolini che ogni sera compravano il latte, un quarto o due, o un litro intero secondo i mezzi economici o i bisogni giornalieri della gente poiché non esisteva la pastorizzazione né il frigo per conservarlo.

Quando non si poteva smerciarlo tutto, nei periodi più propizi, il latte veniva trasformato in formaggette, burro o ricotta ad uso familiare.

Solo talvolta la massai vendeva qualcuno dei suoi prodotti ai vicini che li richiedevano per condire polenta o gnocchi dolci di patate.

Nelle piccole aziende di cui parliamo c'erano anche altri allevamenti: polli, piccioni, maiali, conigli; non in maniera intensiva bensì ad esclusivo fabbisogno della famiglia; tuttavia come per i prodotti caseari, qualche animale domestico e qualche dozzina di uova venivano sottratti agli usi di casa per venderli e così integrare gli scarsi appannaggi delle massaie per le spese extra: un po' di biancheria, un paio di ciabatte nuove, un abitino per la figlia col fidanzato.

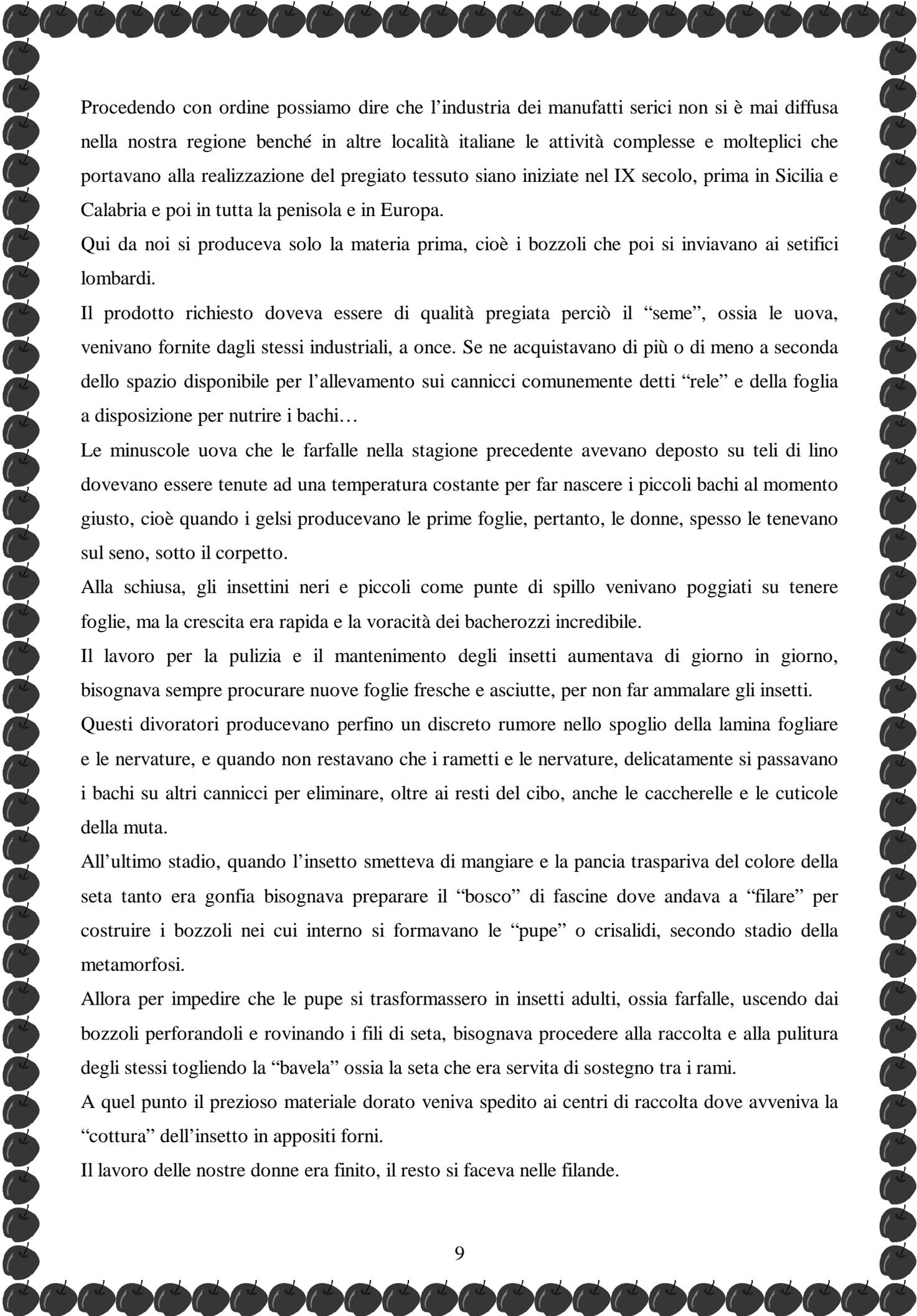
Erano gli ambulanti a portarsi nelle corti, sia per vendere che per comprare.

A venire spesso a Fiesse Umbertiano in via Folega, almeno una volta alla settimana, era una pollivendola molto nota, la Marietta Sciancona; il suo mezzo di trasporto era una robusta bicicletta su cui caricava due enormi ceste di uova, una gabbia (capunara) piena di conigli, mazzi di pollastri e capponi legati per le zampe a testa in giù a cavallo del manubrio e il suo enorme corpo. Come facesse a spingere quel carico e se stessa ce lo siamo sempre chiesto.

L'ALLEVAMENTO DEL BACO DA SETA

I vialetti di accesso alle corti, ora spogli per facilitare il passaggio dei mezzi meccanici, erano un tempo fiancheggiati da siepi e da alberi di gelso e non per il legname o i pur dolcissimi frutti, bensì per le lucide, ruvide foglie, prezioso alimento dei bachi da seta.

All'inizio del secolo scorso o anche prima si era infatti diffuso nella nostra zona l'allevamento di questi insetti. Era un lavoro primaverile, impegnativo ma non pesante e quindi adatto alle donne e ai ragazzini chiamati spesso a dare una mano.



Procedendo con ordine possiamo dire che l'industria dei manufatti serici non si è mai diffusa nella nostra regione benché in altre località italiane le attività complesse e molteplici che portavano alla realizzazione del pregiato tessuto siano iniziate nel IX secolo, prima in Sicilia e Calabria e poi in tutta la penisola e in Europa.

Qui da noi si produceva solo la materia prima, cioè i bozzoli che poi si inviavano ai setifici lombardi.

Il prodotto richiesto doveva essere di qualità pregiata perciò il “seme”, ossia le uova, venivano fornite dagli stessi industriali, a once. Se ne acquistavano di più o di meno a seconda dello spazio disponibile per l'allevamento sui cannicci comunemente detti “rele” e della foglia a disposizione per nutrire i bachi...

Le minuscole uova che le farfalle nella stagione precedente avevano deposto su teli di lino dovevano essere tenute ad una temperatura costante per far nascere i piccoli bachi al momento giusto, cioè quando i gelsi producevano le prime foglie, pertanto, le donne, spesso le tenevano sul seno, sotto il corpetto.

Alla schiusa, gli insettini neri e piccoli come punte di spillo venivano poggiati su tenere foglie, ma la crescita era rapida e la voracità dei bacherozzi incredibile.

Il lavoro per la pulizia e il mantenimento degli insetti aumentava di giorno in giorno, bisognava sempre procurare nuove foglie fresche e asciutte, per non far ammalare gli insetti.

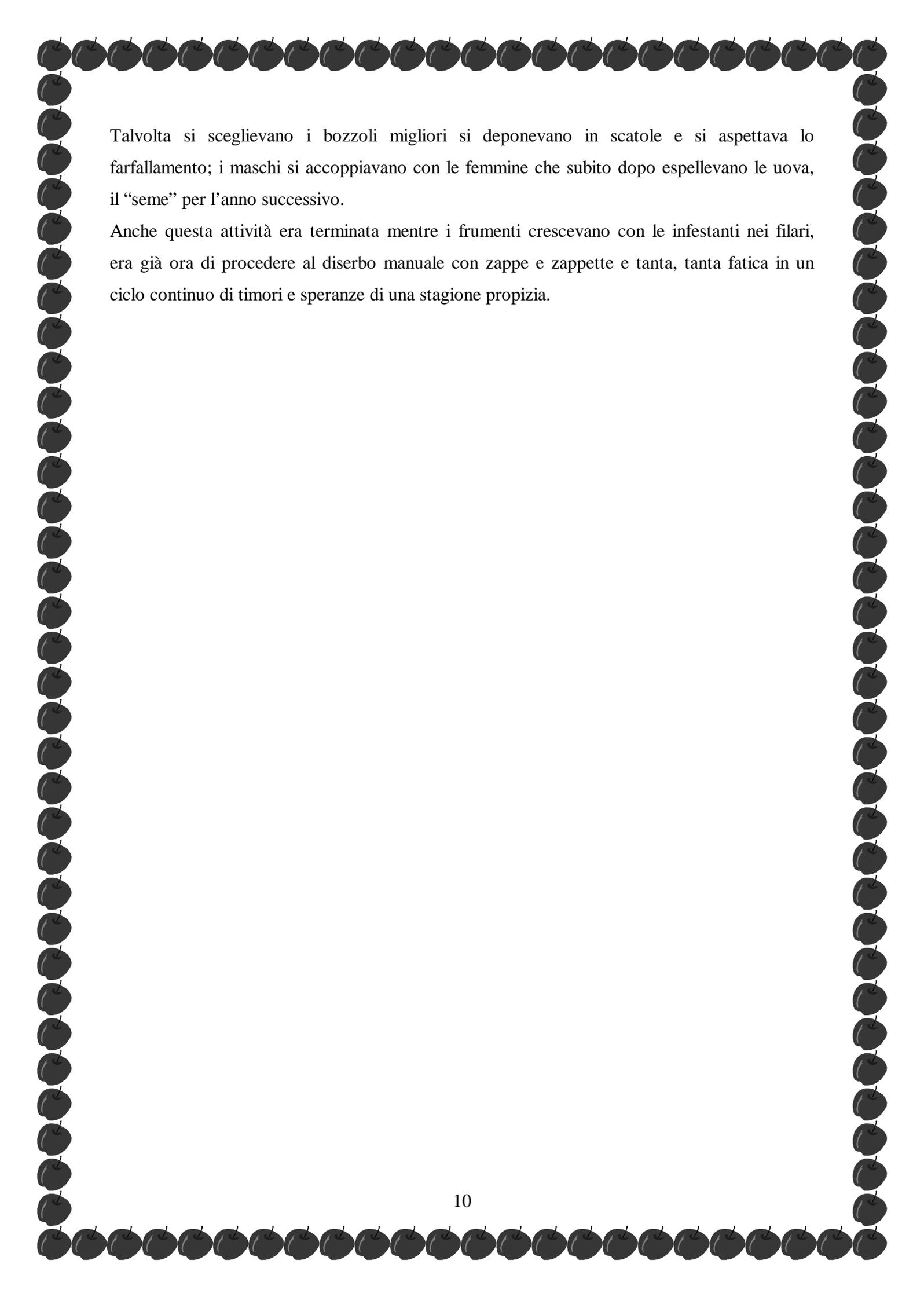
Questi divoratori producevano perfino un discreto rumore nello spoglio della lamina fogliare e le nervature, e quando non restavano che i rametti e le nervature, delicatamente si passavano i bachi su altri cannicci per eliminare, oltre ai resti del cibo, anche le caccherelle e le cuticole della muta.

All'ultimo stadio, quando l'insetto smetteva di mangiare e la pancia traspariva del colore della seta tanto era gonfia bisognava preparare il “bosco” di fascine dove andava a “filare” per costruire i bozzoli nei cui interno si formavano le “pupe” o crisalidi, secondo stadio della metamorfosi.

Allora per impedire che le pupe si trasformassero in insetti adulti, ossia farfalle, uscendo dai bozzoli perforandoli e rovinando i fili di seta, bisognava procedere alla raccolta e alla pulitura degli stessi togliendo la “bavola” ossia la seta che era servita di sostegno tra i rami.

A quel punto il prezioso materiale dorato veniva spedito ai centri di raccolta dove avveniva la “cottura” dell'insetto in appositi forni.

Il lavoro delle nostre donne era finito, il resto si faceva nelle filande.



Talvolta si sceglievano i bozzoli migliori si deponevano in scatole e si aspettava lo farfallamento; i maschi si accoppiavano con le femmine che subito dopo espellevano le uova, il “seme” per l’anno successivo.

Anche questa attività era terminata mentre i frumenti crescevano con le infestanti nei filari, era già ora di procedere al diserbo manuale con zappe e zappette e tanta, tanta fatica in un ciclo continuo di timori e speranze di una stagione propizia.