Giuseppe Tenedini

IO SONO NATO AL FREDDO

Dalla vita contadina alla modernità

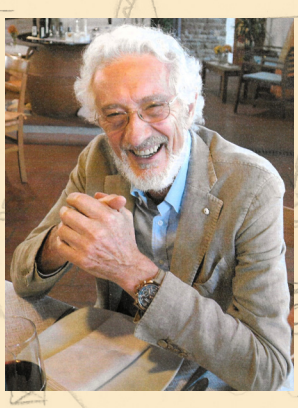
Autobiografia

È il racconto di una vita radicata nella campagna mantovana e cresciuta insieme a un'Italia in profonda trasformazione.

Nato nel 1948, Giuseppe Tenedini ripercorre la propria storia seguendo la struttura di un albero: le radici della famiglia e del mondo contadino di San Michele in Bosco; il tronco della formazione, tra scuola, trebbiature e primi lavori; i rami della professione, degli affetti, degli interessi e dell'impegno civile.

Nelle sue pagine rivivono corti agricole, *filòs*, mestieri scomparsi e tradizioni mantovane accanto al passaggio dalla civiltà contadina alla modernità industriale.

Una memoria personale che diventa testimonianza di una generazione vissuta tra fatica, risparmio e tradizioni, ma anche benessere, tecnologia e nuovi valori. Un libro pensato per figli e nipoti, capace però di parlare a tutti.



Giuseppe Tenedini (1948) nato a San Michele in Bosco (Marcaria, MN), ha lavorato per cinquant'anni nell'industria. In pensione, ha raccolto ricordi, esperienze e riflessioni in questa autobiografia personale.

€ 22,00

Auto da fé

… Licenziando queste cronache
ho l'impressione di buttarle nel fuoco
e di liberarmene per sempre (E. Montale)

© Giuseppe Tenedini, 2026
© FdBooks, 2026. Edizione 1.0

L'edizione digitale di questo libro è disponibile su Amazon.

ISBN 979-8171565954

Quest'opera è protetta dalla Legge sul diritto d'autore,
è vietata ogni riproduzione, anche parziale, non autorizzata.

GIUSEPPE TENEDINI

IO SONO NATO AL FREDDO

Dalla vita contadina alla modernità

Autobiografia

auto da fé

Indice

p. 15 *Prefazione*
19 *Introduzione*

23 LE MIE RADICI

23 San Michele in Bosco, il paese e le sue tradizioni

25 Mestieri e relativi personaggi storici del paese negli anni Cinquanta
30 Attività e relativi personaggi storici del paese negli anni Cinquanta
31 Addetti alle funzioni religiose
31 Personale scolastico
31 Antiche mansioni agricole
33 La trebbiatura
35 Raccolta ed essiccazione del granoturco
37 L'evoluzione dell'agricoltura
39 I filòs
40 L'uccisione del maiale
45 La vendemmia
46 Tradizioni culinarie: il bevr'in vin
47 Tradizioni culinarie: tortelli e agnoli
48 Tradizioni culinarie: il pane
49 Zone tipiche del paese
54 Le strade in paese

54 Collegamenti stradali d'interesse
59 I scurmai

59 Nonna Pina

64 Nonno Pin

67 Mia madre

67 La grande famiglia
71 La vita nella corte agricola
76 Gli anni della guerra
83 Il matrimonio e la vita nella nuova famiglia
87 Il carattere e la fede
89 La medgota
90 Il sequeri
91 La punturaia
92 La rasdora
94 La sorella di latte
96 Il fratello Guido: un personaggio particolare
99 Le visite al cimitero
100 La solitudine, il geriatrico, la morte
102 Frasi storiche
105 Testamento morale

106 Mio padre

106 Nascita e gioventù
109 Gli anni della guerra
113 I rapporti in famiglia

114 La vita nella corte agricola
118 L'atmosfera in casa dal 1947 al 1956
121 Il carattere di mio padre
124 Conclusione dell'attività agricola
126 Approccio ai nuovi lavori
129 Cessa il rapporto con la terra
132 La vita durante la pensione
135 La malattia, la decadenza, la morte

139 Le case in cui sono cresciuto

139 Corte Picciona

143 *Il pollaio*
143 *La casa di Iginio*
143 *Il palazzo*
143 *L'orto*
144 *La zona dei Tedeschi*
144 *Il pilastro di nonno Pin*
144 *Il vigneto*
145 *La stalla*
146 *Il fienile*
147 *La barchessa*
147 *Gli animali al di fuori della stalla*
150 *I filòs*
154 La nuova casa in via Cerca

157 Il tronco

157 La mia vita e i miei pensieri

157 I primi anni
161 L'ambiente di casa
163 Le scuole elementari
165 Le prime responsabilità
168 La mia camera da letto
173 Il granaio (entità fisica e psicologica)
176 Le cure di una volta
178 Le colonie estive
180 A casa di nonna Pepa
183 Le scuole a Mantova
188 Il tempo libero
189 Strategie di sopravvivenza
191 Le scuole professionali e la maturazione
198 Vicende estive
201 Trebbiatura e tribolazioni
206 La vita nelle corti durante la trebbiatura
211 Sprazzi di ragazzo
214 La mia ultima trebbiatura
216 Prove di avviamento al lavoro
218 Vita da operaio negli anni Sessanta
222 Il seme del cambiamento
227 L'albero in crescita
233 Riflessione 1
234 Riflessione 2
235 Riflessione 3
235 Il mio rapporto con il denaro

239 I RAMI

239 Il lavoro

239 La Lubiam
247 I viaggi all'estero
248 I corsi e le consulenze esterne
250 I fenomeni migratori da vicino
253 Cessa la mia attività lavorativa
255 Sommatoria degli anni lavorati
255 Maestro del lavoro
256 Lubiam, non solo lavoro

257 La famiglia

257 Il matrimonio
261 Esperienze di convivenza nella prima casa
265 Esperienze di convivenza nella seconda casa
272 Esperienze di convivenza nella terza casa
274 Assenza di dialogo all'origine
275 Riflessione: il libero arbitrio
278 Una nuova stagione
281 Essere nonno
282 I pranzi della festa

287 Infortuni, malattie e ricoveri ospedalieri

287 Un incidente in auto
287 La frattura del ginocchio
289 L'operazione al cuore

291 Il problema agli occhi
292 La perdita dell'odorato
293 La polmonite
296 Il derma
296 Una caduta in bici
297 L'eterno problema della digestione

299 Passatempi

302 Svaghi da giovane
303 Svaghi da adulto
303 L'apicoltura
306 *Riflessione sulle api 1*
306 *Riflessione sulle api 2*
307 La lettura del giornale
308 La bicicletta
310 La montagna
311 I testimoni di Geova
311 Il coro
312 Le conversazioni con Anna e Giuseppe
314 Davide e il salto in alto
314 La briscola e il poker
315 Il gioco del Lotto
316 Il casinò
319 La raccolta della frutta
321 La raccolta dei funghi pioppini
322 La coltivazione dell'orto
322 Riflessione sui passatempi

323 Il volontariato

323 *La Croce Rossa*

324 *Libra Onlus*

324 *Plastic Free e le mie battaglie velleitarie a favore dell'ambiente*

327 *Le Acli*

329 Cronologia

Ai miei figli e nipoti,
affinché raccontarci la vita rimanga sempre un valore.

Prefazione

Quando ho sentito pronunciare per la prima volta da mio padre le parole *voglio scrivere un libro sulla mia vita* credo che nessuno dei due fosse esattamente consapevole di cosa implicasse, ma nei due anni seguenti entrambi ci siamo resi conto di cosa vuol dire elaborare un'opera che parla di se stessi. È stato come la prima escursione in montagna dell'anno: si parte entusiasti e titubanti allo stesso tempo valutando le proprie capacità, fino a quando si rompe il fiato e si prosegue con meno sforzo.

Per questo viaggio nuovo era necessario anzitutto riprendere in mano memorie e concetti sedimentati da tempo, alcuni scritti e altri solo pensati. Inoltre bisognava tornare alle proprie origini, che affondano nella terra in cui si nasce e nelle persone che ci hanno dato la vita, facendo riemergere quella miscela di geni e fattori ambientali che fondendosi sarebbero diventati tratti fisici, abitudini e personalità.

Le radici da cui proveniamo sono qualcosa che ci portiamo dentro e che ci alimentano ogni giorno, rappresentano quella parte di storia che non abbiamo scelto e lo stampo iniziale della nostra persona. Da giovani non sempre ci accorgiamo di quanto profondamente le nostre radici ci abbiano influenzato; anzi gradualmente ci sembra di slegarci sempre più, liberi da ogni connessione. Eppure con il passare del tempo scopriamo che i nostri modi di fare, le nostre scelte e perfino i nostri silenzi portano ancora l'impronta di chi ci ha preceduti. Che siano fonte di ispirazione, semplice origine o duro fardello, le radici possiedono tanti connotati e trovano il significato più profondo quando si parla di genitori, coloro che ci

hanno creato e plasmato volontariamente secondo i propri credo e involontariamente secondo il proprio essere. *La mela non cade lontana dall'albero*, dice il proverbio, e in questa autobiografia l'*albero* sarà la struttura di un percorso che parte dalle *radici* storiche per proseguire attraverso il *tronco* della persona che evolve, fino ad arrivare ai *rami* della vita che si orientano in varie direzioni.

Le origini di mio padre si radicano in una terra umile e severa fatta di fatica quotidiana e di valori essenziali come il risparmio, il rispetto per le cose conquistate con fatica e quella concretezza che non lascia spazio a troppi sogni ma insegna a vivere con ciò che si ha. Se penso alla società moderna e consumistica di oggi, inevitabilmente ne avverto la distanza dalle sue origini, che erano l'opposto: semplici ed essenziali. Quando nel libro leggeremo di quel vivere «a cavallo tra due mondi e mai a proprio agio in entrambi, a osservare impotente la decadenza di principi che pensavo consolidati» saranno già trascorse molte pagine e renderanno l'idea dell'importante cambio generazionale.

In tale contesto di trasformazione prosegue la crescita dell'albero che, come accade a tutti noi, incontrerà giornate di sole e giornate di pioggia.

Questo libro non è *fiction*, è invece estremamente reale e concreto. Assume piuttosto i tratti del saggio quando rievocando ricordi e sensazioni personali nasce lo spunto per trattare svariati temi. Nella stesura appare forse una certa rigidità didascalica, la mano di un tecnico che per cinquant'anni ha lavorato all'efficienza produttiva di una grande azienda; il suo stile narrativo potrà essere considerato di per sé una coerente metafora caratteriale.

Ho assistito da vicino a questi due anni di composizione del testo, veri e propri momenti creativi e di piacevole ispirazione rivelatisi talvolta intricati nel continuo trovarsi in bilico tra ciò che si pensa e ciò che si riesce realmente a tradurre in scrittura. Comporre frasi su di sé può risultare un'arma a doppio taglio: mentre libera e mette ordine tra le idee, espone allo stesso tempo ai rischi dell'autocommiserazione, dell'autocelebrazione o peggio della

giustificazione. Tutto ciò richiede la capacità di scrivere da dentro e leggere da fuori, di essere all'interno per scavare e contemporaneamente all'esterno con pazienza per osservare il lavoro. A qualcuno viene naturale… Beati gli scrittori! Trovo simpatici e potenti i dialoghi in dialetto mantovano, che riducono la formalità dell'italiano a quattro parole schiette.

Questo libro richiama i tempi del cinema anni Sessanta: una realtà lenta e senza effetti speciali di persone semplici che vivono le loro tradizioni. Gli effetti speciali di queste righe sono i dettagli della vita contadina, che stupisce per quanto pur relativamente vicina nella scala del tempo sia invece così lontana nello stile e nelle abitudini.

Non mancano le riflessioni personali. Da sempre mio padre ama esternare il proprio punto di vista e alimentare confronti nei consueti ritrovi di famiglia, ma qui – nero su bianco – i pensieri prendono una forma definitiva passando dal dibattito orale a concetti studiati e completi.

Di recente ho sentito al telefono un commento di Vittorio durante uno dei tanti confronti quotidiani tra lui e mio padre sul tema del rivedere continuamente le cose già fatte per migliorarsi. Amico e coetaneo dello scrittore, Vittorio ha vissuto anch'egli il lavoro da vicino. A un certo punto del dibattito esordiva così: «*Gepe lasa lì da lamentarat che quand ad vardarè indré, ogni cuşa t'abi scrét, t'a scuprirè d'aver fat na bèla roba!* [Giuseppe smettila di lamentarti perché quando ti guarderai indietro, qualsiasi cosa tu abbia scritto scoprirai di aver fatto una bella cosa!]». E in effetti aveva ragione: il vero obiettivo non è il risultato finale, ma aver saputo mettersi in gioco.

Va a tutti l'augurio di una buona lettura, e a figli e nipoti l'auspicio di custodire al meglio l'unica traccia scritta di un pezzo di storia dei Tenedini.

Davide Tenedini

Introduzione

La visione del film e la lettura del libro *La fine è il mio inizio* di Tiziano Terzani, mi hanno influenzato molto sulla decisione di scrivere questo libro.

Ricordo bene quella sera, stavo cenando con il televisore acceso dopo una giornata di lavoro intenso, faticosa ma appagante. Scorrendo fra i canali senza particolari aspettative mi sono imbattuto casualmente in un'immagine che mi ha colpito istintivamente: un uomo anziano dal volto sereno, segnato dall'esperienza e dalla soddisfazione di una vita vissuta appieno, raccontava la propria storia a un ragazzo giovane e attento, come un padre che narra al figlio. Quell'immagine ha catturato subito la mia attenzione, come se nel profondo del mio inconscio fosse attesa da tempo. Ho posato il telecomando e ho seguito il film fino alla fine. Poco tempo dopo ho acquistato il libro, che ho letto più volte annotando commenti personali, quasi nel tentativo di farlo mio, di trasformarlo in una mia narrazione. Tuttavia presto mi sono reso conto di un'importante differenza di fondo che permeava l'intero racconto: per Terzani ogni riflessione e giudizio sono influenzati dalla profonda soddisfazione di aver vissuto un'esistenza intensa e pienamente voluta; diversamente, riflettendo sugli eventi che hanno maggiormente segnato la mia vita, ho maturato la convinzione di essere ben lontano dall'aver raggiunto un simile senso di appagamento.

Io sono nato al freddo non per scelta di qualcuno, semplicemente perché in quel momento nessuno dei miei familiari era nella condizione psicologica per comprendere che quando nasce un bambino

in inverno lui e la madre hanno bisogno di calore. Devo aver percepito subito questa mancanza come un evento avverso. Ancora oggi quando trovo un angolo battuto dal sole mi ci rifugio e mi lascio avvolgere dal calore fino all'ultima fibra del mio corpo.

Ho passato i miei primi anni in un piccolo e isolato paese, dove i modi di vivere erano arretrati. Con l'avvento dei tumultuosi cambiamenti imposti dalla modernità, molti non sono riusciti a interpretarli positivamente e si sono persi, altri hanno cercato di reagire non senza difficoltà secondo le proprie capacità. Nel mio caso, se da un lato questi cambiamenti mi hanno reso titubante e incerto, dall'altro hanno stimolato sin dall'adolescenza un desiderio di comprensione attraverso dialoghi e confronti con i nonni e con gli anziani del paese. Le loro memorie, pur parziali e soggettive in quanto risalenti a molto tempo prima, sono testimonianze di un modo di vivere che sta scomparendo: l'antica vita contadina, che ho conosciuto negli anni più importanti per la formazione della mia personalità e dalla quale ho tratto ispirazione.

Scrivendo ho esplorato fatti e situazioni avvenuti durante il corso della mia vita, con il semplice desiderio di far riaffiorare i pensieri dando loro un senso. Accompagnato dalla mia inseparabile matita portamine in metallo che mi ha seguito per decenni, ho annotato impressioni e pareri sopra innumerevoli fogli e taccuini che ancora conservo. Arrivato al pensionamento e con del tempo a disposizione, ho deciso quindi di raccogliere gli appunti in un unico volume dal quale far emergere il profondo cambiamento che ha caratterizzato la società durante l'intero arco della mia vita.

Ho iniziato la stesura del libro con carta e matita alla mano, ma ho avuto subito grandi difficoltà a correggere e ricorreggere i primi appunti, così mi sono reso conto che era indispensabile l'uso di un computer. Se non fosse stato per la mia innata parsimonia sarebbe bastato comprarne uno nuovo, ma motivato dall'idea di contenere i costi del progetto ho deciso di chiedere alla mia vecchia azienda se fosse possibile averne in prestito uno usato. Recatomi quindi in Lubiam sono riuscito a ottenere un vero reperto storico

dell'informatica pescato nelle cantine dell'azienda ma ancora funzionante. Da quel momento è ufficialmente iniziata una nuova avventura: la redazione di un testo al computer e tante piccole novità pratiche da imparare quali copia, incolla, maiuscole, singolo clic, doppio clic: a settantacinque anni un vero dramma! Per fortuna dopo un po' di tempo e di supporto da parte dei miei figli sono arrivato a un accettabile livello di fluidità che mi ha permesso nel giro di quasi due anni di migliorare e padroneggiare lo strumento per completare il lavoro.

Le idee che ho maturato e le conclusioni a cui sono giunto le ho condivise nei momenti di convivialità e sono state la base di tanti dialoghi attraverso i quali ho potuto stimolare confronti e allo stesso tempo arricchire il mio patrimonio di conoscenza.

Non essendo uno scrittore, sono consapevole di aver fatto un'opera personale e imperfetta; resta però intatto il valore delle memorie storiche che racchiude, che rappresentano un patrimonio al quale potersi ispirare ancora oggi, nonché un'eredità per figli e nipoti.

Le mie radici

San Michele in Bosco, il paese e le sue tradizioni

A pochi chilometri da Marcaria, di cui è frazione, San Michele in Bosco è un paese di 600 abitanti situato nelle campagne della Pianura padana mantovana; a sud-ovest è lambito dal fiume Oglio, al quale la nascita del paese è strettamente legata. Vaga la storia delle sue origini. Emerse dall'anonimato a metà del XIII secolo come terreno di proprietà vescovile e in seguito vi acquisirono delle proprietà dei vassalli matildici. Ancora oggi si erge la prestigiosa Villa Aurelia edificata nel XVII secolo; per secoli luogo di villeggiatura della Curia mantovana, tra cui il monsignor Giuseppe Sarto, vescovo di Mantova dal 1884 al 1893, divenuto papa Pio X nel 1903. La chiesa è dedicata a san Michele Arcangelo, raffigurato sia nell'abside, sia in un prezioso quadro del Settecento situato nella cappella. L'aspetto attuale dell'edificio risale ai lavori del 1958 effettuati con il contributo del concittadino Luigi Bianchi (fondatore della Lubiam), che lo hanno rimodernato internamente. Il paese, sviluppatosi fuori dalle principali vie di comunicazione, ha risentito di poche contaminazioni esterne e ha sempre mantenuto una matrice agricola e una densità di popolazione ridotta.

Al paes ad'la baràca in dla bina d'Oi e da quei ch'a gl'ha bütada [Il paese della baracca nella bina del fiume Oglio e di quelli che gliel'hanno buttata]: è il detto che da fine Ottocento connota la popolazione di San Michele in Bosco. La "baracca" è intesa come palco o teatrino da cui si esibivano i burattinai ambulanti, mentre la "bina" era un tratto del fiume antistante il paese che

trae il nome dalla collocazione in quel punto dei mulini natanti (le bine) nell'antichità. La spiegazione del motto ha origine da un fatto accaduto in loco nel giorno dell'annuale sagra del paese, in cui pare che i paesani che assistevano a uno spettacolo itinerante si fossero sentiti offesi da una battuta conclusiva del dialogo tra i soliti Sandrone e Fagiolino, protagonisti in Emilia e nel Mantovano di una tipica commedia da casotto di burattini. Al monello e arguto Fagiolino, che si lagnava piangendo e contorcendosi, si contrapponeva con domande mirabolanti l'incuriosito Sandrone, contadino ignorante.

«*Cusa t'è süces, gh'et mal da pansa?*».

E Fagiolino: «*Fös sul quel!, pègiu*».

Sandrone proseguiva: «*T'è scapà via la muier?*».

«*Macchè, n'a cataria n'atra, pègiu, pègiu ancora*».

E così svariate volte, finché Sandrone ancor più esagerando terminava chiedendo: «*Ma insoma, a vöt dim cus'i t'ha fat? I t'avrà mia fat magnà an putèn a pucèn!* [Ti hanno fatto mangiare un bambino in umido?!]».

In dialetto mantovano stretto si direbbe correttamente *an pütin a pucin*, ma poiché il burattinaio era di Bozzolo usava il vocabolo contaminato dalla parlata cremonese.

In una delle possibili versioni tramandate Fagiolino dava a Sandrone la fatidica risposta: «*Pès, pès, i m'ha dit cha sòn un làdar e un balòs cme quei ad San Michel in Bòsch* [*Peggio, peggio,* mi hanno detto che sono un ladro e un furfante come quelli di San Michele in Bosco]».

In un'altra versione pare che Fagiolino rimbeccasse Sandrone con una pungente battuta: «*Ma cusa vöt savì te, che la prima volta c'a t'è vest pasà na locomotiva, a tl'è scambiada par na bestia e t'a ghè curs a dre cun al furcun par masala!* [Ma cosa vuoi sapere tu, che la prima volta che hai visto passare una locomotiva l'hai scambiata per un animale e l'hai rincorsa con un forcone per cercare di ucciderla!]».

Tale battuta richiamerebbe un fatto probabilmente accaduto nel quale alcuni arretrati contadini del tempo videro passare per la

prima volta una locomotiva sulla nuova linea ferroviaria del paese (opera datata tra il 1870 e 1880), scambiandola per un animale sconosciuto.

Una leggenda in realtà attribuita anche a molti altri paesi come metafora di arretratezza.

Qualunque sia la versione reale della risposta, nessuna delle battute raggiunse evidentemente il successo sperato di far divertire il pubblico che al contrario, svilito e umiliato al punto da inferocirsi, gettò "baracca e burattini" (e burattinaio) nelle acque impetuose della bina del fiume. Da episodi come questo trae origine l'espressione *chiudere baracca e burattini*, il cui significato è piantare in asso ogni cosa.

Mestieri e relativi personaggi storici del paese negli anni Cinquanta

- *Contadino*, (*al paisàn*). Poteva essere affittuario, mezzadro o proprietario della terra che lavorava. A questo lavoro si affiancavano altre attività come l'allevamento di animali: maiali, pecore, conigli, oche. Altri ancora che possedevano già carri e cavalli si offrivano all'occorrenza come trasportatori di merci.
- *Bifolco*, (*al biùlch*). Nelle aziende agricole di una discreta dimensione era l'addetto agli animali della stalla, in particolare alla mungitura delle mucche. Fra i vari lavori agricoli era considerato il più faticoso, soprattutto per l'orario di lavoro che richiedeva di alzarsi alle tre di notte e di lavorare sei ore al mattino e sei ore al pomeriggio.
- *Casaro*, (*al casèr*) (Melchiorri, Mattioli, Civa). Raccoglieva il latte delle stalle della zona per produrre burro e formaggio grana. La parte residua del latte (il siero, chiamato *scarùn*) dopo aver tolto la forma era un liquido giallastro che veniva raccolto e trasformato per l'alimentazione animale in quanto ricco di proteine, lattosio, vitamine e minerali. In paese ai tempi in cui il medico non era facilmente reperibile

veniva utilizzato anche per curare i postumi di fratture agli arti o traumi muscolari.

- *Allevatore di maiali*, (*al purciler*) (Capra). Allevava verri e scrofe per la nascita dei maialini da vendere.
- *Bracciante*, (*al brasènt*). Persona che non aveva un lavoro fisso. Si prestava per lavori manuali a chiamata che non richiedevano capacità specifiche, in particolare in ambito agricolo. Colgo l'occasione per rendere omaggio, tra questi, a un gruppo di donne di cui conservo viva memoria e che furono autenticamente eroiche. Sposate con uomini che, a causa della guerra o di altre vicende, incontravano gravi difficoltà nel mantenere un'occupazione, esse si fecero carico non solo della crescita dei figli e della gestione della casa in anni privi di lavatrice e lavastoviglie, ma anche del peso di un lavoro duro come quello del bracciante. Lo svolgevano per molte ore al giorno con fierezza e senza mai un lamento (la Tònia, la Malùra, la Nina ad Pisàgn, la muier dal Pepìnu detta "la Ròssa", la Delfina ad Carafìn, la Mèlia dal Ramér).
- *Mugnaio*, (*al mulinèr*) (Raschi detto "Tin"). Con le macine trasformava le sementi in farina per l'alimentazione delle persone e degli animali. La nascita stessa del paese potrebbe essere dovuta a questa attività; pare infatti fosse sorto su di un terreno rialzato al sicuro dalle esondazioni, adiacente a una zona del fiume adatta alla collocazione dei mulini. Sono ancora ben visibili nel fiume Oglio, quando l'acqua è bassa, i resti palafitticoli dei mulini nel greto del fiume. Con l'arrivo della corrente elettrica negli anni Sessanta l'arte molitoria si trasferì dal fiume al centro del paese. Dopo qualche decennio il lavoro diventò esclusivamente di carattere industriale.
- *Fabbro*, (*al frèr*) (Cìde con i due figli Cecu e Tigliu, Pacèl). Addetto alla ferratura degli zoccoli dei cavalli. Costruiva e riparava attrezzi agricoli e altre attrezzature in ferro per uso civile.

- *Falegname*, (*al marangùn*) (Ciculìn e Patùn, Prèvid, Bìgiu e Gaitàn). Era fra tutti i lavori il più comune, in quanto il legno fino al XIX secolo è stato il materiale più utilizzato in ambito agricolo.
- *Macellaio*, (*al bechèr*) (Fighét e suo figlio Mìru al pitùn). Macellava le mucche.
- *Norcino*, (*al masalìn*) (Burùn). Addetto all'uccisione del maiale e all'insaccatura dei salumi.
- *Fornaio*, (*al furnèr*) (Càrcano poi Cecu Mapel e la Elena, Mansueto e famiglia). Faceva il pane per le famiglie che non avevano il proprio forno. Oltre al pane vendeva prodotti alimentari e per la casa.
- *Pescatore*, (*al pescadùr)* (Pidrìn, Mari). Questa attività era svolta a tempo perso da più persone, data la scarsità della materia prima.
- *Carrettiere*, (*al caretèr*) (Balèu, Bìgiu e Tòni Muntìn, Tùfa e suo figlio Dòlfo detto "Pasarìna" fondatore della importante azienda di autotrasporti Rutilli Adolfo di Castellucchio). Con il carretto trainato da un cavallo trasportava merci varie da un paese all'altro.
- *Stradino*, (*al stradìn*) (Stradinùn). Addetto alla manutenzione delle strade. Fino al 1960 erano in terra battuta e ghiaia.
- *Cavatore di sabbia*, (Toni Muntìn). Toglieva la sabbia dal fiume per riutilizzarla in edilizia. Mestiere che di solito veniva svolto da chi aveva anche altre attività.
- *Muratore*, (*al muradur*) (Delegàti, Bìgiu Andreoli e figlio Danilo, Mànu, Masùn, Pèpi Canali, Màcara).
- *Marmorino*, (*al marmista*) (Zerbetto). Costruiva lapidi e accessori sepolcrali.
- *Seppellitore*, (*al büser*). Addetto del Comune che con vanga e badile scavava la fossa nella nuda terra per deporvi la bara.
- *Pittore di interni*, (*al pitùr*) (Canàli, Maiòli, Frègni, Lìviu). Maioli svolgeva l'attività anche in zone lontane. Fu l'ultimo

dei sanmichelesi a usare la bicicletta per recarsi al lavoro a Mantova ogni giorno.

- *Sarto*, (*al sartùr*) (Pepi canèla e sua madre la Guerìna ad Chisùn, Giuàn Danès, la Rìna ad Giurdàn). Mestiere che di solito veniva svolto da chi aveva anche altre attività.
- *Biciclettaio*, (*al bicicletèr)* (Gigìn, l'attività di riparazione delle bici, unico mezzo usato negli anni Cinquanta, è stata proseguita dal figlio detto "il Capo", divenuta poi officina di motorini e auto. Ceni "al Bùc" riparava anche gli orologi. Astori detto "Panàda" oltre le bici riparava anche le macchine da cucire).
- *Calzolaio*, (*al scarpèr*) (al Cècu e Tumàss). Oltre alle scarpe riparava ogni altro indumento o attrezzo di cuoio, compresi i finimenti dei cavalli.
- *Oste*, (*l'ustér*) (Cadòre e Giuàn Danès con la cooperativa, Pièru ad balèu e su muier la Cesìra, la Maria ad Marconi e Andreìn, Maiòli Giuàn e successivamente Maldòt. Angiulìna da Spòt e successivamente Baci hanno gestito per anni un'osteria presso la stazione ferroviaria del paese, a quei tempi frequentata dai numerosi viaggiatori). L'osteria era il luogo del pubblico ritrovo, della socialità, della lettura del giornale, delle bevute di vino e caffè. L'oste produceva il proprio vino acquistando l'uva più adatta alla vinificazione e – a differenza dei contadini che avevano una scarsa cultura nel produrre vino buono – il suo doveva avere una qualità tale da attrarre i clienti. Famose le dispute e le sfide fra i vari osti del paese nell'esibire la superiorità del proprio vino. L'osteria era anche il luogo dove si giocava con le carte da briscola o alla morra (un gioco fra i più antichi e comuni in quanto non necessitava di alcuno strumento, solo l'uso delle dita).
- *Elettricista*, (Gambina). Oltre agli impianti elettrici aggiustava le radio e i primi televisori.

- *Lattaio*, (*al latèr*) (la Tanìn, la Lucia ad Prèvid). Era ambulante, con un bidone posto su un carrettino passava per le case a vendere il latte appena munto.
- *Barbiere per gli uomini*, (*al barber*) (Màriu al Mascìn e Baboni. Baboni svolgeva in prevalenza il servizio a domicilio). Per le donne il servizio di parrucchiera iniziò diversi anni dopo da Itala, la moglie del Mascìn.
- *Tabaccaio*, (*al tabachìn*) (Giurdàn e successivamente la Parciùna).
- *Merciaio*, (*al mercantin*) (Eugèniu in negozio, Mòel e la Mòela ambulanti in giro per le cascine con carretto e cavallo). Era la merceria del paese.
- *Fruttivendolo*, (*al frutarol*) (Guerìnu e la moglie la Rosa ad Guerìnu in negozio. Furbsùn e Sanflìs, ambulanti, coltivavano la propria ortaglia e andavano a vendere i prodotti casa per casa su un carrettino).
- *Tuttofare*, (Màriu Pòldi). Oltre a innumerevoli lavori di vendita e riparazione, faceva anche il tassista. Inoltre è stato il primo e unico committente di lavori di maglieria domestica, contribuendo a diffondere a San Michele in Bosco e in vari altri paesi il lavoro di magliaia a domicilio.
- *Mediatore*, (*al mediatùr*) (Masimìn, Suriàn, Secònd). Era una figura che si occupava di far incontrare venditore e acquirente principalmente per affari nel settore agricolo.
- *Impagliatore*, (*al scragnèr*). Specializzato nell'impagliatura delle sedie, delle ceste di vimini e del cestone delle damigiane. Veniva da un altro paese.
- *Arrotino*, (*al muléta*). Era un ambulante che affilava coltelli e forbici: quello che veniva nel nostro paese era specializzato nella riparazione delle pentole e degli ombrelli. Svolgeva anche il lavoro di materassaio. Veniva da un altro paese.
- *Straccivendolo*, (*al strasèr*). Lo straccivendolo antico, noto anche come cenciaiolo o stracciarolo, era un venditore

ambulante che raccoglieva stracci, rottami, ossa e altri materiali di scarto dalle case. In cambio di questi materiali offriva oggetti di uso comune come aghi, fili, pettini e sapone. Il materiale raccolto veniva selezionato e rivenduto in blocco a industrie o artigiani che lo riutilizzavano per produrre nuovi beni. Veniva da un altro paese (Belforte, zona tipica per il commercio degli stracci).

- *Portalettere*, (Cariotti Felice e Cesira, poi Gìnu Balèu, poi Branchini detto "Fiàpula").
- *Servizio postale*, (*l'uficialèsa ad posta*) (Travagliàti, poi l'Alba).

Attività e relativi personaggi storici del paese negli anni Cinquanta

- *Negozio di casalinghi e anticaglie*, (Èma e suo figlio Mìgliu Scatulòt). Il figlio girava per le vecchie corti recuperando materiali dismessi che poi risistemava per la vendita in negozio assieme ad altre attrezzature di uso domestico. Per questa attività utilizzava un vecchio furgone sul cui sedile passeggero era sistemata una scimmia che al passare delle persone sputava dal finestrino. Quando scendeva, l'animale lo seguiva sulle spalle.
- *Servizio di pubblica utilità*. In paese allora mancavano sia la farmacia che la ricevitoria del Totocalcio. Giovanni Castagna detto "Nìn" due volte alla settimana andava in bicicletta nell'ambulatorio del paese a ritirare le ricette erogate dal dottore, per poi recarsi a Marcaria ad acquistare i farmaci da distribuire. Al venerdì sera invece portava le schedine del Totocalcio compilate nella ricevitoria di Marcaria e ritirava quelle nuove da recapitare in paese.
- *Recita sequeri*, Mìglia ad Balèu.
- *Punturaia*, Mìglia ad Balèu.
- *Medgota*, Mìglia ad Balèu e Suriàna.

- *Borsa nera*, Fùlviu, Martìn sartùr, la Chìna, Vesòni. Recuperavano derrate alimentari come uova, conigli, pollame e salumi vari nelle varie fattorie del paese e in seguito andavano in treno a Milano a venderli a clienti ben precisi. Gli animali uccisi e spellati venivano venduti in nero.

Addetti alle funzioni religiose

- *Parroci*: don Angelo Restani, don Nando Tagliavini, don Sergio Negri, don Strazzi, don Zeno Preti, don Silvio Marchi, don Giuseppe. Dopo quest'ultimo l'attività è proseguita con parroci itineranti.
- *Perpetua*, (assistente del prete): Maria ad Fràda.
- *Campanaro*, (*al sagrestàn*): Bìgio e Gaitàn.

Personale scolastico

- *Insegnanti*: Viapiana e Pezzini erano del paese. Munari, Mori detta "Sulfanèl svedes" e Petrassi non erano del paese.
- *Bidelli*: Rìcu Spèsia e l'Ernestìna, detta "Rina".
- *Insegnante d'asilo*: Delfini Adele, detta "Maestrùna".
- *Bidella*: Ivana ad Fregni.

Antiche mansioni agricole

- *Aratura*. Lavorazione del terreno agricolo che consiste nel rivoltare e rompere la zolla di terra per prepararla alla semina. Anticamente veniva fatta con il *piò ad'na laga* [aratro con un solo vomero] tirato dal cavallo o dai buoi. Attualmente l'operazione è svolta dal trattore con aratri da tre a cinque vomeri.
- *Erpicatura di livellamento*. Lavoro di frantumazione e spianamento del terreno agricolo eseguito mediante l'erpice a denti lunghi prima della semina.

- *Semina*. Fatta a mano fino ai primi decenni del Settecento, si è poi evoluta con l'utilizzo di sempre più sofisticate macchine seminatrici.
- *Erpicatura di copertura*. Fatta con erpice a denti corti, insieme alla successiva rullatura con cilindro serviva per interrare i semi.
- *Zappatura*. Nelle coltivazioni a filari si passava con la zappa per togliere le erbacce fra le piantine di ogni fila. Questo lavoro veniva dato in carico alle persone del paese con difficoltà economiche. Oggi con l'uso dei diserbanti e della semina mirata non è più necessaria.
- *Raccolta del fieno*. Dopo aver tagliato i vari tipi di erba con *al fer das'gà* [la falce], sostituita in seguito dalle moderne macchine falciatrici, si lasciava a essiccare per almeno un giorno e poi veniva ranghinata con il rastrello (ammucchiata in lunghe file di erbatico, fieno o erba medica) e successivamente caricata a mano con la forca sul carro trainato dal cavallo. Attualmente entrambe le operazioni sono fatte con mezzi meccanici.
- *Raccolta delle cime*. Taglio della parte apicale del gambo di granoturco, che veniva usata come foraggio per le mucche al posto del fieno nelle annate in cui le piogge erano scarse e i mezzi di irrigazione ancora in divenire. L'operazione era funzionale anche a una più veloce essiccazione delle pannocchie. A oggi non viene più eseguita in quanto l'essiccazione dei grani di mais viene condotta con gli essiccatoi a metano.
- *Irrigazione*. Operazione che venne eseguita solo dagli anni Trenta con la comparsa delle pompe idrauliche a motore che attingevano l'acqua dai canali irrigui o dai pozzi creati appositamente nei campi.
- *Mietitura*. Il taglio del frumento fino agli inizi del secolo scorso veniva svolto manualmente con una falce speciale. In seguito arrivò la mietitrice, detta anche mietilega, una macchina trainata prima dal cavallo e poi dal trattore che

tagliava le gambe del frumento alla base, le radunava e le legava in covoni. Questi venivano successivamente accatastati tredici per volta per formare i *maragn* (piccola catasta di covoni disposti in modo che in caso di pioggia le spighe di grano non si potessero bagnare). I *maragn* rimanevano sul campo per favorire l'essiccazione del grano, per poi essere portati in cascina all'approssimarsi della trebbiatura, stipati sul fienile o in barchessa. La mietitrice gradualmente è stata sostituita dalla mietitrebbia.

- *Spigolatura*. Operazione dalle origini antiche quanto la coltivazione del grano. Consiste nel raccogliere le spighe di frumento rimaste sul terreno dopo le fasi di raccolta a mano o a macchina. Ai tempi dei Romani era considerata un'operazione importante e veniva assegnata a determinate categorie di persone con criteri e regole particolari. In tempi recenti, pur non regolarizzata, nei nostri paesi è stata eseguita fino agli anni Cinquanta dalle persone in difficoltà economiche.
- *Trebbiatura*. Eseguita con la *machina da batar* [la trebbiatrice], consisteva nella separazione dei chicchi di frumento o altro cereale dalla paglia e dalla pula mediante apposito processo.
- *Imbotolatura*. Dopo la trebbiatura la paglia sgranata si riversava automaticamente dalla trebbiatrice alla pressa imbotolatrice, nella quale prendeva la forma di grossi parallelepipedi, le botole, che legate con filo di ferro e deposte nel pagliaio servivano da lettiera per gli animali della stalla oppure per la loro alimentazione nei periodi di prolungata siccità mescolata al fieno.

La trebbiatura

Merita un paragrafo a parte questa antica mansione che ha fatto parte della mia vita lavorativa.

La trebbiatrice (oggi evoluta in mietitrebbia) era una macchina agricola che aveva il compito di separare meccanicamente i chicchi del frumento dalle altre componenti della spiga e dal gambo. In dialetto era la *machina da batar*, appellativo nato per associazione al processo svolto a mano dai contadini prima del suo arrivo, i quali battendo le spighe disposte sul lastricato dell'aia con attrezzi di legno di vario tipo separavano i chicchi dalla paglia (Fig. 1).

Il processo di trebbiatura era composto da diverse fasi:

- inserimento manuale dei covoni nella parte alta della trebbiatrice, la camera del battitore, dove un tamburo rotante separava i chicchi dalle spighe;
- il prodotto sgranato cadeva in una serie di griglie che separavano ulteriormente attraverso operazioni di sbattitura e ventilazione i chicchi, la paglia e la pula (rivestimento del chicco);
- alla fine del ciclo i chicchi puliti venivano poi convogliati in un tubo per l'insaccamento finale.

Un'alternativa all'insaccamento era l'utilizzo di un ulteriore macchinario, il lanciagrano, che serviva per "sparare" il grano direttamente dalla trebbiatrice al granaio ed era azionato da un piccolo trattore a parte.

L'energia necessaria ad azionare gli organi della trebbiatrice era fornita dal trattore, collegato tramite una grossa cinghia (*al singiùn*) che faceva ruotare la "puleggia madre"; a questa puleggia erano collegate a loro volta delle cinghie più piccole per azionare diversi altri organi, compresa la pressatrice.

Oggi mietitura e trebbiatura vengono eseguite contemporaneamente da una sola macchina: la mietitrebbia. La paglia ributtata sul terreno viene raccolta e imbotolata in seguito dalla botolatrice, dove nella versione moderna le botole non sono più a forma di parallelepipedi ma cilindriche.

Fig. 1. Una trebbiatrice anni Cinquanta.

Raccolta ed essiccazione del granoturco

Fino alla metà del secolo scorso, alla fine dell'estate, la raccolta del granoturco avveniva ancora a mano. Gli steli del granoturco, chiamati allora *gambe* o *canòt*, venivano tagliati a uno a uno con il *rampinel*, una piccola roncola, e poi caricate sul carro con un forcone a tre pioli. Il carro traboccante veniva infine scaricato in un angolo della corte dove donne e ragazzi, muniti di punteruoli e *cavàgne* di vimini, si dedicavano alla scartocciatura. Quest'operazione consisteva nel togliere, con un attrezzo appuntito di legno o metallo, le foglie che costituivano l'involucro esterno delle pannocchie, gli *scartòs*, per prepararle alla successiva sgranatura. Ricordo che talvolta gli *scartòs* più aderenti alla pannocchia, i più morbidi e puliti, venivano messi da parte per riempire improvvisati materassi o cuscini, un'alternativa economica alla preziosa lana che pochi potevano permettersi.

Printed by CreateSpace, An Amazon.com Company
Available from Amazon.com, CreateSpace.com, and other retail outlets