

suonare alla *Patrita*.

La meliga la portavamo al mulino per la macinatura. La farina di scarto veniva usata per le mucche ed i vitelli: si macinava e si metteva insieme alle fave e alla crusca nella *grùpia* (mangiatoia) per gli animali.

Quella più bella, invece, la usavamo per la polenta. A me piaceva molto con la *bàgna* di coniglio, d'uovo o col merluzzo (che compravamo al negozio o al mercato).

I *panucc* dello scarto si usavano infine per fare fuoco.

## LA TREBBIATURA

Alla *Patrita* e poi al *Curumbé*, la mietitura e la trebbiatura del grano erano vissute come una festa, perché finiva un lungo periodo di lavoro. Quest'ultima fase era però ancora molto pesante e impegnativa, soprattutto per il caldo afoso. Il grano infatti veniva tagliato tra la fine di giugno e i primi giorni di luglio. Per difendersi dal sole gli uomini usavano generalmente cappelli di paglia e le donne grandi fazzoletti che servivano anche per raccogliere i capelli.

Il grano era, per quasi tutte le cascine, il principale prodotto: un raccolto mancato avrebbe potuto portare la fame, ed uno scarso avrebbe reso molto difficile scegliere tra fare il pane, sacrificando il grano per la semina, o soffrire e seminare sperando in un raccolto successivo migliore e più abbondante.

Durante i giorni della trebbiatura, valeva la regola non scritta secondo la quale i membri delle diverse famiglie si univano, prima in una cascina, poi nell'altra, per aiutarsi a vicenda.

L'anno agrario iniziava in autunno, con i lavori di aratura. A Scaparoni, dove i campi erano molto grandi e in piano, l'aratura veniva fatta,

per poter raggiungere una maggiore profondità della terra, attraverso un traino costituito da più coppie di buoi, uniti da un giogo.

C'erano poi gli altri lavori come la semina, lo spargimento del concime e l'interramento del seme. Tutte queste attività venivano fatte più che altro usando la forza delle braccia, e richiedevano una notevole quantità di tempo.

In estate si iniziavano i lavori di mietitura. Alcune donne, durante questa fase proteggevano il pollice e l'indice della mano che afferrava le spighe, lasciandoli con una piccola striscia di stoffa o anche infilandoci sopra dei tubetti ricavati dalle canne.

Dalla "segatura del grano" con la falce messoria, si è poi passati a macchine trainate dai buoi, che tagliavano gli steli e li lasciavano sul terreno e dovevano poi essere raccolti a mano. Qualche anno dopo è poi arrivata una macchina simile, che oltre a segare il grano, lo raccoglieva da sola in balzi.

Il grano veniva poi trasportato nell'aia e sistemato in modo da essere preso al momento della trebbiatura. Era necessario sistemarlo con le spighe rivolte verso l'interno del mucchio, di modo che, in caso di pioggia, i chicchi rimanessero all'asciutto.

La separazione dei chicchi era fatta con una vera e propria battitura, con una specie di bastone. Si trattava del *correggiato*, uno strumento composto da due parti in legno, collegate da una funicella, delle quali l'una, più lunga e sottile, costituiva l'impugnatura, mentre l'altra, più massiccia, era la parte utensile, quella cioè che con un movimento di rotazione andava ad abbattere sulle spighe, frantumandole, e facendone fuoriuscire i semi. Ricordo ancora quando mio papà metteva il grano su un telo di stoffa e lo batteva con questa specie di frusta composta da due parti separate di legno e collegate con una catena.

Durante la trebbiatura, come dicevo, era necessario l'intervento di molte persone, perché era un lavoro abbastanza faticoso. Per questo

era importante lo scambio reciproco di lavoro fra le famiglie delle cascine vicine, che peraltro erano anche nostri parenti. In alcune cascine si univa un operaio specializzato, un meccanico che controllava l'avviamento del motore, gli spostamenti e il posizionamento della macchina.

Della trebbiatura si occupavano prevalentemente gli uomini, mentre le donne aiutavano nella preparazione dei cibi e nello svolgimento delle faccende domestiche in generale.

Alla *Patrìta*, durante la trebbiatura, era sempre presente il fattore mandato dai Botto Micca per controllare che non mettessimo da parte qualcosa per noi.

Le prime trebbiatrici, quelle che avevamo alla *Patrìta* e che usavano mio papà e i miei fratelli funzionavano a vapore, erano grosse e pesanti e venivano trainate dai buoi. Solo negli anni 1935-40, quando eravamo già al *Curumbé*, comparvero i primi trattori con motori a scoppio che servivano sia per il traino che per il funzionamento della trebbiatrice.

La motrice a vapore e la trebbiatrice erano macchine molto costose e quindi nessun coltivatore le possedeva direttamente. Dovevano quindi essere richieste per tempo alle persone o alle organizzazioni che le gestivano.

Erano molto pesanti e trainate da buoi, e quindi i tempi di spostamento erano abbastanza lunghi. Ecco che allora la trebbiatrice arrivava in una zona quando quasi tutti avevano completato la mietitura, in modo da dover solo passare da un'aia all'altra.

Quando arrivava era una festa, specialmente per i ragazzi. Il motore a vapore (la "vaporiera" o più semplicemente "la caldaia") arrivava con il camino piegato: la trebbiatrice viaggiava senza tutte le cose che durante il trasporto potevano andare perdute, come le cinghie, e con i piani superiori ripiegati per limitare l'ingombro durante il trasporto.

Per posizionare le macchine, allinearle, metterle in piano e montare le cinghie, compreso il “cinghione” che andava dal motore a vapore alla trebbiatrice era necessaria un’intera giornata. Era una cinghia lunga perché, per sicurezza, era necessario tenere distante il fuoco della caldaia dalla paglia e dalla “pula”, che avrebbero potuto prendere fuoco.

Alla caldaia veniva affiancato un recipiente di lamiera riempito d’acqua per creare il vapore: poi, durante la notte, il “fuochista” accendeva il fuoco e lo alimentava, in modo da avere al mattino la giusta pressione di vapore per lavorare.

Il lavoro iniziava prestissimo al mattino. Erano necessarie molte persone e quindi l’intervento, oltre alle persone di famiglia, anche di altra manodopera. Generalmente erano i contadini della fattoria che seguivano la trebbiatrice durante il lavoro in tutti i terreni della stessa.

Le persone più importanti erano: gli imbocicatori, cioè le persone che dall’alto della macchina infilavano i *mannelli* nel battitore e in un certo senso regolavano il ritmo del lavoro; il fochista, sempre nero di carbone e, come ho già detto, la persona di fiducia del fattore o del proprietario che controllava la quantità di grano prodotta e, qualche volta, provvedeva a dividere le quote del proprietario e del contadino. Quando la vaporiera fischiava, la macchina si metteva in movimento. Allora cominciavano il rumore sbuffante del motore a vapore ed il rombo della trebbiatrice, che alzavano un enorme nuvola di polvere. L’intero ciclo del lavoro, dal taglio delle spighe al trasporto, alla trebbiatura, era sempre fatto con attenzione in modo da disperdere la minore quantità possibile di chicchi. Non appena il campo era stato mietuto arrivavano le spigolatrici: donne giovani, ma anche anziane, che raccoglievano le spighe rimaste abbandonate per ricavarne farina e pane.

Ricordo infine che la luna era importantissima in campagna e non solo per la semina o per la raccolta<sup>9</sup>. Regolava infatti le nascite, i raccolti, le stagioni e la salute, ma anche la crescita dei capelli, la conservazione degli alimenti, l'imbottigliamento del vino, gli stati d'animo e gli eventi sismici.

## IL LAVORO CON GLI ANIMALI

Mi sembra che nell'accordo con i Botto Micca, per i quali la mia famiglia<sup>10</sup> era mezzadra, non fossero comprese le pecore, perché dicevano che mangiavano l'erba, che però era un bene da dividere. Un giorno però sono venuti e le hanno viste, ma hanno solo detto «*Catje si e'ê bede*», sono stati comprensivi.

Con il latte delle pecore facevamo anche le tume. Mettevamo il latte dentro un pentolino, con dentro il caglio (*p'rêis*). Lo spostavamo in una *sco'òj'ra* e mettevamo sopra una rete perché non passasse il siero. Quel siero lo usavamo poi per fare le ricotte.

Per fare il formaggio si mescolavano il latte della sera, scremato perché veniva tolta la panna affiorata durante la notte, e quello della mattina, intero perché appena munto.

Si riscaldava la miscela fino a raggiungere una temperatura che variava fra i 30 e 35 °C, continuando a mescolare in modo che si riscaldasse uniformemente.

Dopo aver aggiunto il caglio, il composto doveva essere lasciato a

---

9 “La luna – disse Nuto – bisogna crederci per forza. Prova a tagliare a luna piena un pino, te lo mangiano i vermi. Una tina la devi lavare quando la luna è giovane. Perfino gli innesti se non si fanno ai primi giorni della luna, non attaccano”. Cesare Pavese, *La Luna e i falò*.

10 La mia famiglia d'origine, Viberti-Canale.

riposo per circa 30-40 minuti lontano da fonti di calore e poi mosso e messo nelle forme.

La lasciavamo poi stagionare, in media per due-tre mesi. In questo periodo le forme venivano rivoltate e strofinate con uno straccio per rimuovere muffe ed untume. Se però la *tuma* stagionava un po' di più, per me era ancora più buona: la mettevamo nelle *arbarelle* con dell'olio e diventava un pasto ricco e sostanzioso.

Le mucche venivano munte mattino e sera. Di solito lo facevano i miei fratelli, Mario più di tutti. Il latte in eccesso veniva portato ad Alba, per essere venduto. Di solito lo portavamo ad un uomo che si chiamava *Bernard*, che aveva una grande stalla in via Rattazzi e che smerciava nel latte e negli animali. Se invece c'erano i vitellini, lo prendevano loro per crescere.

Al *Curumbé* invece mungevamo un po' tutti, anche io. Per mungere si metteva il secchiello in mezzo alle ginocchia e poi si prendevano tra le dita le mammelle, con le due mani. Le mucche stavano ferme, era difficile che si muovessero, anche perché si faceva piano.

Per fare il burro e la panna, si mungevano le mucche la sera e poi si metteva il latte nel *bifet*. Al mattino, si separava la panna dal latte. Il burro, invece, si faceva usando un barattolo, che veniva riempito di panna. Si iniziava poi a sbattere forte. Quando era solido si trasferiva dentro una forma rettangolare o in una scodella di ceramica. Il burro, alla *Patrita*, si conservava dentro il pozzo. Avevamo un pozzo dal quale non tiravamo l'acqua perché la falda era quasi secca, ed allora lo usavamo per conservare il cibo, perché era molto fresco. Veniva messo dentro un cestino e calato giù, quasi fino al fondo.

Quando una mucca doveva partorire iniziava ad agitarsi molto, ed allora gli uomini correvano nella stalla per aiutarla. Venivano chiamati spesso anche i vicini, perché il vitellino poteva essere messo di trasverso o particolarmente grande. Era molto raro che le mucche

riuscissero a partorire da sole. Una volta nato, il vitellino stava un po' coricato e poi si alzava subito sulle zampe e, dopo aver tremato un po' si avvicinava alla mamma. I bambini non venivano fatti entrare nella stalla, fino a quando il vitellino non era nato, perché era una cosa un po' delicata e poi c'era il sangue, che ai bambini poteva fare effetto. Spesso però i vitellini morivano nascendo, ed anche le mucche potevano morire di parto.

Noi tenevamo solo le mucche, il toro era di solito in una cascina vicina. Quando le mucche "andavano in calore" iniziavano ad agitarsi, a saltarsi addosso mentre erano nei pascoli, allora le si prendeva e le si portava nella cascina dove c'era il toro, a piedi e con la corda. Di solito nel giro di poche ore si faceva già ritorno, dopo aver pagato il padrone del toro. Non sempre andava a buon fine, ma in ogni caso non avevamo un modo per capire che fossero gravide prima che "mettessero" la pancia. Se l'accoppiamento non era andato a buon fine, allora si tornava dal toro.

Quando i vitelli si ammalavano chiamavamo il veterinario, che gli misurava la febbre, studiava i sintomi e ci diceva cosa dargli. Noi allora andavamo in farmacia con la bici e lo compravamo.

Alla *Patrìta* sono morti tanti vitelli, di una brutta infezione. Tremavano e poi morivano.

Ricordo che una volta mio papà era andato al *Cascinot* a pranzo, per i coscritti di Luigi, che era del 1906, e un vitello si era messo a tremare. Siamo corsi a chiamarlo, ma era troppo tardi e quando siamo tornati era già morto.

Tanti morivano anche prima che il veterinario avesse tempo di arrivare, anche perché lo si doveva andare a chiamare con la bici, e poi non sempre era in ambulatorio. Alla *Patrìta* veniva sempre il veterinario Moretti di Alba, che era molto bravo e scrupoloso.

Alla *Patrìta* avevamo anche i maiali, che ammazzavamo a casa. Col

sangue si faceva la torta di sangue, aggiungendo cipolla, olio e latte. Veniva fatta cuocere sulla brace del camino, usando un treppiede. Si copriva con un coperchio, sul quale veniva messa altra brace.

Mio papà e mio fratello Mario erano i più esperti. Facevano dei salami molto buoni, del lardo e dei buoni arrostiti, ma solo per la famiglia, non li vendevamo. Avevamo la macchina da salami, sia per tritare la carne sia per insaccarli. Dentro ci mettevamo anche un po' di vino e delle droghe in dosi che ogni *massacrin* teneva per sé per farli più gustosi. Li attaccavamo poi in uno *stansiòt* sopra la scala. Mettevamo una sbarra di legno e li appendevamo dopo averli legati con la *fissela*. Si lasciavano lì qualche mese, fin che erano asciutti. Poi li mettevamo in un sacco da zucchero e si appendevano in un vecchio armadio, al fresco, per conservarli bene.

Il lardo si metteva sopra una panca, con tanto sale sopra e si lasciava lì un po' di tempo, con solo un po' di pepe oltre al sale. Quando era ben asciutto si metteva insieme ai salami, nell'armadio. Poi si tagliava a fette e si mangiava con il pane.

Lo strutto si faceva bollire e si conservava dentro una *topin-a*; si usava al posto dell'olio, per far cuocere le patate e le verdure.

Alla *Patrìta* avevamo un solo cavallo, ma era già molto per l'epoca. Avevamo poi i buoi e le mucche.

Una volta, mentre eravamo al pascolo – io ero bambina – una mucca mi ha messo la zampa sulla scarpa e io d'istinto ho tolto il piede, rompendo però la scarpa. Ricordo che non mi aveva fatto male, ma avrebbe potuto farmene molto, perché era pesante e anche un po' maldestra. Per ferrare il cavallo usavamo un anello di ferro attaccato ad una pila, al quale veniva legato il cavallo. Si prendevano delle forbici apposta per le unghie, gli si tirava su una gamba e poi si pulivano bene le unghie prima di tagliarle.

Per prima cosa si asportavano i chiodi e il ferro e lo zoccolo veniva

poi ripulito e rafilato con un coltello ricurvo. Veniva eliminata la crescita dell'unghia e pareggiata la superficie dello zoccolo con una lima. Si modellava poi il ferro, riscaldato, sull'incudine, gli si dava la forma e lo si piazzava sullo zoccolo per qualche secondo per controllare che aderisse bene. Tenendo lo zoccolo ben saldo tra le ginocchia, si ribattevano infine i chiodi per fissare il ferro.

Anche l'orlo dello zoccolo veniva pareggiato, e per finire veniva spianata anche la testa dei chiodi.

Lo facevano i miei fratelli, o mio padre. Pietro forse no, perché non avevamo più i cavalli. Lavorava come camionista e ogni tanto aiutava mio fratello Giuseppe che aveva un ristorante.

## I BACHI

Andavamo a comprare i bachi nei negozi di sementi, dal *grānatin*. Avevano iniziato mia mamma e mio papà, e poi noi abbiamo continuato, fin dopo la Seconda Guerra Mondiale, anche alla *Cà Nova*. Il seme arrivava confezionato con cura e qualche volta un rappresentante lo portava ad once, nelle case di chi li aveva ordinati.

Erano come delle piccole uova, che venivano vendute in fazzoletti di lino, in base a quante se ne ordinavano. Se non sbaglio qualche anno dopo le vendevano anche in una retina, dentro delle scatole di cartone con dei "buchini", per far circolare l'aria e per lasciare uscire i bachi man mano che schiudevano. Per tenerli al caldo si mettevano in un cestino, avvolti da una vecchia maglia di lana.

In un'oncia di seme<sup>11</sup> vi erano più o meno cinquemila uova, che avrebbero potuto rendere fino a dieci chili di bozzoli, se non dico una

---

<sup>11</sup> Circa 30 grammi.