

CAMPAGNA

02 settembre
15

Curato da Associazione Culturale Ca' Gioiosa • Via Trieste, 44 • Mantova

Ca'gioiosa
ARTE

entra nelle case

Foto Paolo Fiaccadori

Associazione di Promozione Sociale iscritta al Registro dell'Associazione della Provincia di Mantova
negli ambiti: civile-sociale, culturale e attività sociale. Decreto n. 17/2007





Cultura e coltura

Un affresco del Trecento di Ambrogio Lorenzetti rappresenta la campagna “ben governata”. Il rapporto con la natura circostante, quando assume i connotati del lavoro, implica sempre un rispetto. L’età contemporanea, con il suo macchinismo esasperato, rischia di perdere la nozione di ambiente, di ‘habitat’, assolutamente necessaria per ottenere dal mondo naturale i maggiori benefici. Serve per questo la cultura (oltre alla coltura) dei campi, in forma di storia o al minimo di memoria delle tradizioni – agricole e culinarie.

Ancora una volta, “Ca’rte” si pone nella prospettiva di favorire il recupero del passato per innestarlo sulla coscienza del presente. Di seguito le testimonianze raccolte dagli alunni di alcune scuole mantovane su quanto è scomparso o si è disperso delle pratiche agro-alimentari del territorio (nostro e non solo).

Claudio Fraccari



Vendemmiano

In settembre, quando l'uva era matura, a casa dei miei bisnonni iniziava la vendemmia.

Si tagliavano prima i grappoli dell' uva bianca e poi quelli dell'uva rossa.

Si mettevano in grandi ceste di vimini e, quando erano piene, si versavano in una "tinozza", una vasca di legno molto grande che aveva la forma di una barca.

Qui l'uva veniva "pigiata" con i piedi da donne, uomini e bambini, che si divertivano un mondo tra canti e risate!

Poi il mosto si metteva nei tini e qui fermentava.

Dopo tre giorni si separava il mosto dagli acini e si versava nelle botti dove diventava vino.

Con il mosto, lo zucchero e la farina bianca si preparava il "sugolo" una specie di budino viola al sapore di vino.

Benedetta Azzali, 5C, Scuola primaria "I. Nievo"



Terre di Calabria

Entrambi i miei nonni hanno origini calabresi e portano sulla loro pelle le tradizioni e la quotidianità della vita in campagna. Infatti mio nonno fin da piccolo ha lavorato i campi, aiutando i suoi genitori dopo la scuola, ma solo quando le terre sono diventate finalmente sue è riuscito a capire quanto sia difficile, ma anche soddisfacente la vita di campagna. Nella fattoria aveva 2 recinti di galline, 10 mucche e circa 20/25 pecore. Mi ha sempre raccontato che quando arrivava il veterinario per controllare gli animali gli offriva molti dei suoi prodotti e quindi il veterinario passava di frequente.

Una delle tante tradizioni che mio nonno ricorda con emozione era quella di portare alla gente più bisognosa il pane appena sfornato, ma ciò che gli piaceva di più fare era l'olio con le olive coltivate proprio da lui (nel periodo tra metà ottobre e gli ultimi di dicembre): quando era buono era molto soddisfatto del suo lavoro.

Mio nonno si alzava molto presto (tra le 5.30/6.00) perché doveva andare al frantoio e dopo una lunga giornata di lavoro nei campi e nella fattoria andava a dormire alle 21 circa. Riconosce che rispetto ad altri contadini era molto avvantaggiato perché aveva trattori e una grande varietà di attrezzi.

Fin da piccolo aveva la passione della pesca quindi ogni tanto faceva qualche pescata insieme a degli amici portando a casa una quantità industriale di pesce che mia nonna avrebbe dovuto cucinare.

Le tradizioni in questa regione sono ancora molto sentite e quindi per ogni festività tutti i componenti della famiglia si riuniscono e cucinano tutti insieme.

La festa più emozionante è quella di Natale in cui si mangia molta carne soprattutto soppressata che è un piatto tipico della zona: si tiene per tutto il periodo di Natale vicino al camino per farla seccare e il giorno di Natale si mangia con tutta la famiglia.

Luca Cerzosimo, 1B ITET "A. Mantegna"





Si ara, si semina, si raccoglie

I miei vecchi raccontano di un tempo in cui per arare i campi si utilizzava l'aratro, uno strumento semplice con una lama in mezzo. Veniva trainato dai buoi o dai cavalli, al collo dei quali veniva messo il giogo che era collegato con un perno all'aratro. Con questo attrezzo in autunno si dissodava la terra, cioè si smuoveva il terreno per preparare la semina. Dopo qualche settimana di riposo, sempre nella stessa stagione, cominciava la semina, si effettuava l'irrigazione che durava circa quaranta minuti e a distanza di un mese si vedeva spuntare la pianta di grano.

In estate verso fine luglio si faceva il raccolto a mano e con la trebbiatrice si separava il grano dalla paglia. Il granoturco veniva macinato nei mulini per fare la farina per il pane, invece la paglia la si utilizzava per fare il letto delle mucche.

Raccolto il grano si arava ancora, però si seminava il granoturco per fare la farina da polenta.

Iacopo Cassini, 1B ITET "A. Mantegna"

Il primo giorno di primavera

Io e la mia famiglia il 14 marzo, per noi il primo giorno di primavera, lo festeggiamo in modo particolare. In quel giorno chi si sveglia per primo sarà il più veloce durante l'estate invece il più lento sarà quello che si sveglia per ultimo, e come ogni anno mio papà e mia mamma sono i primi, mia sorella terza e io l'ultimo. La sera prima mettiamo sulla porta due cose: un po' di erba con il significato di avere il più possibile verde intorno a noi, e un ramo d'olivo in segno di fortuna. Prendiamo due tre foglie di olivo e le mettiamo nella farina affinché ci porti fortuna nel nutrirci. Al mattino la mamma mette nel lavandino del bagno tre cose: un sasso a forma di uovo, un uovo e un fiore (quest'anno siamo riusciti a trovarne uno naturale, ma l'anno scorso lo abbiamo fatto con uno artificiale). Mentre bagniamo il viso con l'acqua prendiamo il sasso, lo facciamo scorrere sulla faccia e nella mente ripetiamo queste parole "forte come il sasso". Poi si prende l'uovo e diciamo "bianco come l'uovo" e come ultimo si prende il fiore e si dice "bello come il fiore". Tutti uno ad uno facciamo questo. La mamma la sera prima prepara un dolce al forno con molto miele, ha la forma di un quadrato e non è molto grande. Mio papà quest'anno era a casa quel giorno e quindi siamo rimasti tutti. Verso le 9:30/10 di mattina ci siamo seduti a tavola e abbiamo gustato questo dolce senza mangiare nient'altro prima. Dopo aver fatto colazione siamo andati tutti insieme in un parco a fare una merenda. In questo giorno mangiamo solo dolci e il più possibile!

Eri Mecja, 1B ITET "A. Mantegna"







Il carro e il contadino – Un mondo celato

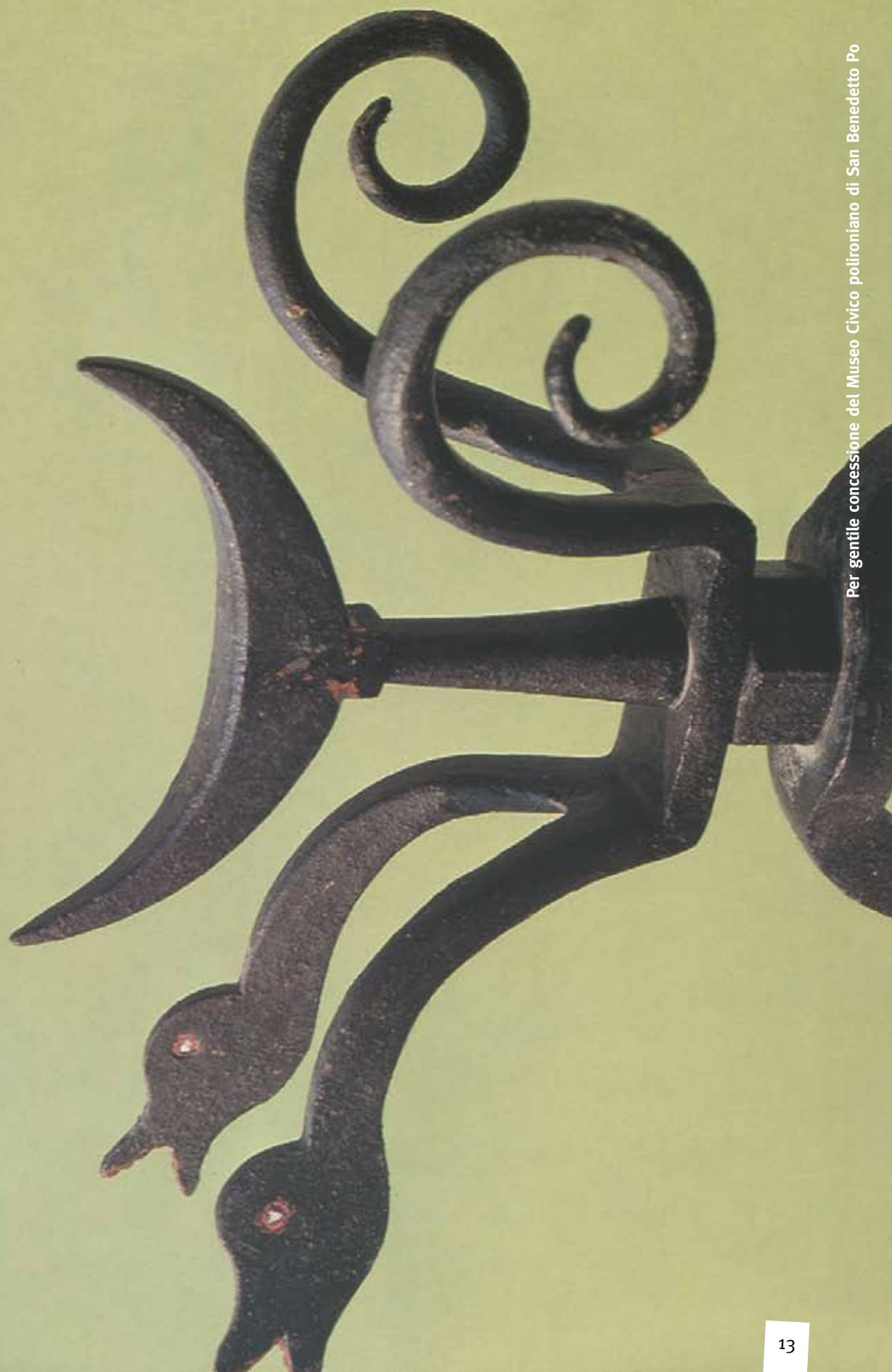
Il carro agricolo della tipologia Reggiano-modenese nasconde contenuti e significati collegati ad una mentalità (quella dell'uomo della terra, il contadino), atavica e costante nel tempo. Le figure in ferro nascoste sotto il piano di carico, chiamate *maledizioni*, ne costituiscono uno degli aspetti più curiosi e affascinanti. Dette figure sono iconologicamente riferibili alle stesse immagini che popolano le Chiese romanico-gotiche, superstiti e ancora godibili in tutta Europa. Sono esseri animali e vegetali, quali serpenti, draghi, uccelli, antropomorfi, fiori e piante, che, mentre negli edifici sacri vogliono richiamare spesso gli aspetti delle tentazioni e del peccato, quando non motivi ornamentali ereditati dalla Classicità, nel carro diventano il simbolo, il richiamo e l'interpretazione della forza insita nella natura. Per il contadino tutto si può ricondurre al bisogno di influenzare in qualche modo la crescita, la fecondità e la fertilità dei campi e del bestiame.

Il loro significato, apparentemente misterioso, si fonda sull'atteggiamento di paura e, di conseguenza, di bisognosa apotropaicità che assume costantemente colui che vede dipendere la propria esistenza dall' "umore" del Cielo, collegato con la "parola" lanciata dall'uomo intenzionalmente "contro". Un insidioso "nemico" viene spesso individuato dietro le disgrazie, le malattie e le calamità che minacciano, affliggono l'operosa quotidianità dell'uomo della terra. D'altronde attraverso la parola Dio stesso ha creato l'Universo: la sua volontà esplicita attraverso la parola è indice di un potere straordinario insito nella pronuncia sonora. Se "l'erba del vicino è sempre più verde", l'invidia e l'antagonismo che ne derivano possono de-generare male-dizioni dagli effetti paurosamente catastrofici. Nulla è casuale, dietro ad ogni evento si nasconde una volontà, un'intenzione, un disegno.

Si può interpretare allora il carro della tipologia Reggiano-Modenese, nelle sue raffigurazioni simboliche, come espressione dell' "altra religiosità" del contadino.

La straordinaria collezione di carri Reggiano-modenesi di Carlo Contini è ancora visitabile presso il Museo Civico polironiano di San Benedetto Po.

Davide Nigrelli



I prodotti della terra

Mia nonna viveva in campagna e aveva un campo dove coltivava i prodotti della terra prima di trasferirsi in città. Aveva circa 10 biolche (25.190 m²) che erano divise in 4 parti: una veniva coltivata con del frumento, una o due con l'erba da dare agli animali, una con il granoturco e fagioli. Avevano anche un orto dove coltivava: rapanelli, pomodori, asparagi, cetrioli, carote, sedano, aglio, erbe aromatiche e radicchio; avevano anche un campetto di patate e uno di zucche.

Granoturco e frumento venivano piantati in autunno e raccolti a fine primavera; gli ortaggi venivano piantati in primavera e d'estate; le zucche venivano raccolte ad ottobre e le patate venivano piantate e raccolte tutte le stagioni tranne in estate.

Per arare la terra si usavano le mucche che trainavano l'aratro poi per frantumare i pezzi più grossi usavano l'erpice.

Oltre alle colture aveva una stalla dove c'erano le mucche da latte e un pollaio con galline e faraone.

Emilio Usvardi, 1B ITET "A. Mantegna"





Foto Andrea Danani

Una volta la vita in campagna non era una passeggiata. Non si sprecava letteralmente neanche un filo d'erba, che veniva fatta diventare fieno per le mucche; basti pensare che in una sola corte vivevano anche più famiglie. Spesso le case avevano la porta comunicante tra la stalla e gli appartamenti. Gli animali (in particolare le galline) erano molto liberi e si aggiravano indisturbati nella corte e nelle camere dei contadini. I lavori cominciavano in primavera quando si seminavano i prati e le colture, poi si mieteva il frumento che veniva messo nell'aia ad asciugare per essere venduto. Ovviamente una parte di esso veniva trattenuto e portato al mulino dove, ricavatane la farina, si preparava il pane circa una volta alla settimana. Una cascina infatti doveva essere autosufficiente (non si andava a comprare cibo tanto spesso) e quindi aveva il proprio forno, i propri campi, il proprio bestiame... Veniva poi l'autunno e i contadini mettevano via quasi tutti gli attrezzi usati durante la stagione calda. Le vacche in passato erano tenute sempre al riparo e non vi era dunque bisogno di farle tornare nelle stalle. Venivano accompagnate fuori a due a due per bere alla sera e alla mattina (quando faceva molto caldo anche a mezzogiorno) e quindi non c'era bisogno – come adesso – di farle tornare in stalla. In un momento particolare dell'anno poi, tra fine novembre e gennaio – febbraio partorivano i vitellini. Perciò la produzione di latte calava molto ed il poco rimasto veniva scremato, permettendo così la preparazione di moltissimi dolci tipici invernali oppure era utilizzato per preparare i mangimi degli animali. A quel tempo le mucche si cibavano di fieno d'inverno e di erba d'estate; così si realizzavano due varietà di parmigiano reggiano: quello invernale era l' "invernengo" e quello estivo il "maggengo". Oggi, invece, si cibano di solo fieno e non esiste più la seconda varietà. Questi mesi dell'anno erano caratterizzati proprio da questo particolare perché la panna montata non veniva prodotta in nessun altro periodo dell'anno. Inoltre, la festa del Carnevale (legata all'abbondanza di cibo) è nata proprio con questa tradizione e al fatto che, verso i primi di dicembre, venivano uccisi i maiali. Che festa quando si uccideva un maiale! L'operazione veniva eseguita per mezzo di pugnali. I maiali non morivano subito e a volte capitava che scappassero con l'arma ancora conficcata nella carne.

Foto Paolo Flaccadori



Vita in campagna



Dalla squartatura in poi si poteva seguire il processo di stagionatura della carni. Le budella, prima di essere utilizzate, dovevano essere lavate in acqua e aceto per molto tempo. Il giorno del rito i due uomini che si occupavano dell'uccisione si fermavano a pranzo perché le carni dovevano essere sì conservate ma anche consumate subito, perché non esistevano ancora sistemi di conservazione efficaci e duraturi. Subito dopo scattava la Quaresima, cioè l'esaurimento e la fine di tutta questa festa e abbondanza. Anche le fiere oggi non hanno più il valore di una volta. Allora, molti parenti venivano a trovare i campagnoli mantovani solo in quelle occasioni e venivano allestite grandi sale da pranzo. Come per Natale, non erano tanto i regali a portare la felicità. Qualcuno era portato solo in occasione di Santa Lucia. Il vero valore della festa era passare del tempo insieme in famiglia, festeggiare insieme questa festività unica con vino e tortelli.

I contadini erano molto religiosi. Sotto Natale, per esempio, passava il Sacrestano (custode delle chiese, che si trovavano nei paesi, aiutante del prete...) in bicicletta con il secchio dell'acqua santa per benedire casa, stalla e perfino il piatto dei tortelli. Sant'Antonio era il protettore degli animali e la sua ricorrenza è il 17 gennaio. In questo giorno si accendeva un lume per tutto il giorno davanti all'immagine del Santo posta nella stalla e veniva fatta un'invocazione che recitava: "Sant'Antoni di gügìn, senza pan e senza vin, senza legna da brusà, Sant'Antoni, cua ghema da fa'?"

Una curiosità: durante l'estate si coltivava la saggina (simile al granturco ma con filamenti rigidi contenenti i semi che venivano messi da parte per le sementi future) oppure si raccoglieva lungo i fossi la sanguinella. I fili di saggina essiccati venivano impiegati per fabbricare bellissime scope da utilizzare anche in casa! Quelle fabbricate con la sanguinella, invece, prendevano il nome di "granere" ed erano impiegate per lavori più grossolani come pulire l'aia dai rami e dalle foglie.

Giulio Adami, 5C, Scuola primaria "I. Nievo"

L'origine del Carnevale di Verona risale al Medioevo, quando la festa del Bacanal del Gnoco assunse una grande importanza e divenne la principale manifestazione veronese.

Si narra che nel 1531 in città c'era una terribile carestia, quindi il 18 giugno una folla a san Zeno corse in piazza e assalì i forni, facendo bottino di pane e grano. Il pericolo della rivolta fu fermato con la tempestiva azione di alcuni cittadini.

La tradizione ritiene che tra gli eletti vi fosse anche Tomaso Da Vico, indicato come istitutore del Bacanal del Gnocco, avendo fatto distribuire pane, vino, burro, farina e formaggio. Nella piazza di San Zeno c'è un gran tavolo in pietra, su cui banchettavano i dodici invitati al Venerdì Casolar e vicino ad esso sorge il monumentino del Da Vico.

Giambattista Da Persico, ritiene che la festa del venerdì gnocular (anticamente detta del venerdì casolar) risalga al 1405.

Lo storico ricorda che, al ritorno degli ambasciatori, il Carroccio fu tirato fuori dall'Abbazia di san Zeno dopo due secoli di dimenticanza e recato in processione, esibendovi lo stendardo di san Marco. Secondo il Da Persico, si deve ritenere che il carro trionfale di San Zeno (o Carro dell'Abbondanza) sia un'immagine di quel carroccio, il bandierone di carta un'allusione allo stendardo, e i putti i 40 ambasciatori.

Data poi la grande carestia che colpì Verona nel 1406, il popolo istituì una Festa dell'Abbondanza.

Secondo altri autori le origini del bacchanale veronese vanno ricercate nell'antica "Festa di tutto il popolo" istituita nel 1208 dal Podestà Ezzelino II da Romano per la vittoria dei Ghibellini sui Guelfi.

Si potrebbe anche ricordare che nella Verona del Trecento, ogni anno a maggio in occasione della festa della traslazione del corpo di San Zeno, sul sagrato della basilica del santo Patrono si svolgeva una grande fiera, frequentata da una grande folla di mercanti, tra suoni, canti e balli. Pertanto si può dire che l'inizio della caratteristica manifestazione sanzenata possa risalire a quei secoli, quando la popolazione cittadina, poteva trovare una tregua e un motivo di comune speranza.

Gianalberto Tumermani descrive l'animazione strepitosa della gente mascherata e delle carrozze per le vie cittadine; i cerimoniali della nobiltà, che si reca al rinfresco nel palazzo del Podestà; le ordinate compagnie sanzenate dei

El bacanal del gnoco

“puttelli, pulcinella e giardiniere” accompagnati da trombe, tamburi, fagotti e corni da caccia; le schiere dei cavalieri che precedono con spade il loro stendardo; l’omaggio di una corona di fiori e alloro sulla carrozza del Podestà, al quale uno dei Capi, salito nel palazzo “a cavallo di un ciuco bardato in guisa bizzarra e ridevole”, rivolge un complimento e un invito in dialetto sanzenato; l’uscita dalla corte del Pretorio di centinaia di uomini carichi di cibi e di vino mostrati con la sfilata del “Bogon”, cioè un triplice giro a figurazione di chiocciola intorno alla piazza; il corteo di maschere, nobili e autorità verso San Zeno, seguiti dal Carro dell’Abbondanza tirato da quattro buoi e carico di pane e botti di vino; il grande palco davanti alla Basilica, nella piazza dove si impastano e cuociono caldaie di gnocchi e si distribuiscono agli abitanti. Infine la festa con balli e giochi notturni alla sede del Podestà.

Durante i secoli la Festa del Gnocco seguì ad essere sostenuta dal pubblico, e la tradizionale manifestazione carnevalesca continuò anche durante gli anni dell’occupazione francese. Nel 1799 un decreto, autorizzava la riunione per la domenica 11 luglio a San Zeno per l’elezione di 36 persone della Contrada che dovevano formare la Mascherata e che eleggevano tra loro il Capo della Mascherata.

Nel 1806 il Viceré principe Eugenio fece stanziare un sussidio di 6.000 lire per l’organizzazione, restando a carico dei partecipanti, negozianti ed artigiani, le spese dei carri allegorici. La festa, continuò ad aver luogo e nel 1838, fu rinvigorita con notevoli innovazioni, come l’istituzione della cavalcata di Tomaso Da Vico con 24 cavalieri in costume che seguono il nobiluomo, l’aggiunta di numerosi carri allegorici, due dei quali tirati da cavalli, al seguito del Carro dell’Abbondanza e l’inno ufficiale.

Negli anni seguenti il Bacchanale ebbe un grande successo fino al 1848, quando si spense sul finire della dominazione austriaca. Con l’unità d’Italia riprese ma in tono minore; sospeso nuovamente nel 1900, risorse nel 1923 per l’elezione della Reginetta di Verona e per merito degli studenti che vi parteciparono con i loro carri e un corteo.

Negli ultimi decenni la principale carica ereditaria del carnevale, il Papà del Gnocco, è stata trasformata in elettiva, all’inizio mediante suffragio riservato ai capifamiglia e poi aperta a tutta la cittadinanza. Oggi il Bacchanale di San Zeno è uno degli eventi del Carnevale Veronese, che trova la sua cima nella grande sfilata dei carri allegorici che attraversa le vie del centro nell’ultimo venerdì prima della Quaresima.

Giada Sogliani, 1B ITET “A. Mantegna”







Al canto del gallo

I genitori di mio nonno avevano della terra su cui coltivavano molte piante. Lui li aiutava tutti i pomeriggi per un po' di mancia.


Una delle tante tradizioni che mio nonno racconta era quella di portare il frumento ai mercati tradizionali di città. Si arrivava al mattino molto presto, il giovedì, allora come oggi, ma non c'erano i banchi con i vestiti, solo animali e prodotti della terra.

Anche di domenica mio nonno si alzava molto presto perché voleva vedere il suo amato galletto famoso per il suo verso lacerante, che svegliava tutte le persone che erano nei dintorni. La festa più sentita da mio nonno era la Pasqua perché si cucinava l'agnello, il suo piatto preferito, ma a Natale, dopo una grossa mangiata, si andava tutti vicino al fuoco per lo scambio dei regali, e per chi aveva poco era un incanto.

*Lorenzo Ganzerli
1B ITET "A. Mantegna"*

Il giorno del “masalìn”





È nella tradizione contadina allevare almeno un maiale all'anno e macellarlo nel periodo invernale. In questa occasione il così detto "masalìn" assieme a tutti i componenti della famiglia e alcuni amici macellavano il maiale allevato durante l'anno. Il masalìn sgozzava il maiale per fare uscire tutto il sangue in modo che le carni risultassero chiare. Il maiale veniva cosperso di acqua bollente per poterlo depilare, poi veniva eviscerato. Seguiva la selezione delle carni togliendo le ossa.

Tagliuzzando con il coltello la carne magra e parte del grasso e miscelandole con sale e pepe venivano confezionati i salami, le coppe, le pancette, i culatelli e i cotechini.

Questa operazione avveniva dopo avere ben pulito e lavato con acqua e aceto i budelli.

Con quello che rimaneva di alcune parti del maiale, le ossa e le frattaglie (fegato, cuore, lingua, polmoni...) si facevano delle grandi mangiate e bevute.

Elena Farè, 5C, Scuola primaria "I. Nievo"

Donne di un tempo

Negli anni '40, quando mia nonna aveva appena terminato le elementari, il suo ruolo in famiglia era quello di prendersi cura della casa e della sorella piccola, mentre i suoi genitori lavoravano in campagna.

In quegli anni il cibo scarseggiava e la maggior parte delle cose si faceva in casa, come il pane e la polenta; solo il latte e la farina si prendevano nelle botteghe, ma quelli che abitavano in campagna non prendevano neanche quello, perché avevano animali come mucche e conigli, galline e maiali, curati dalle bambine e dalle ragazze di casa. Mia nonna possedeva solo un pezzo di orto, dove seminava 4 volte l'anno, e alcune galline con le quali faceva il brodo e con le loro uova la frittata e l'uovo all'occhio di bue.

L'acqua si prendeva nella fontana in piazza con dei secchi di latta; la caccia era occupazione maschile, intrapresa per mangiare e non per divertimento come adesso; nel bosco si raccoglievano i funghi e, cosa ancora più rara, che si mangiavano solo nei ristoranti e che possedevano solo alcuni ricchi, il tartufo. Gli animali che allora si potevano catturare erano le rane, che si facevano fritte, con il risotto o con le tagliatelle, le lumache che si facevano in umido e i ricci. Per tradizione religiosa, di venerdì non si mangiava carne, come per la Quaresima. Per Pasqua, il primo gennaio e Natale le donne di casa preparavano tutte insieme gli agnolini, mentre per la Vigilia i tortelli di zucca e raramente il panettone; per Carnevale si mangiava il maiale, di cui solo gli zoccoli venivano buttati via (si usava anche il loro pelo per fare le scope) e si facevano le frittelle e le lattughe cotte nel suo grasso. In tempo di guerra tutto scarseggiava, erano fortunati quelli che avevano l'orto che dava frutta e verdura per quasi tutto l'anno, ma chi non l'aveva si doveva accontentare di una tessera che razionava il cibo.

Eloise Moretti, 1B ITET "A. Mantegna"





Il pasticcere non fa festa

La mia famiglia non segue le tradizioni, noi non festeggiamo le ricorrenze come gli altri. Mio padre fa il pasticcere e quindi durante le feste degli altri, noi prepariamo impasti e mescoliamo creme. A Natale facciamo l'albero per creare un po' di atmosfera natalizia, ma poi siamo tutti in pasticceria a lavorare, compreso io. La mamma dice che è giusto così perché in fondo siamo tutti insieme, io non sono d'accordo, preferirei restare a casa. Durante l'estate qualche giorno di vacanza è concesso anche ai pasticceri e andiamo in montagna perché la mia mamma ha una casa a Bosco Chiesanuova e per tradizione andiamo a camminare sul monte Carega ma anche quello per me risulta molto faticoso.

Davide Biagini, 1B ITET "A. Mantegna"

Aurelio Nordera, "Crescita dinamica"



Dal produttore al consumatore

I genitori di mio nonno, dal 1917 al 1934, hanno avuto un pezzo di terreno molto grande, nel quale coltivavano grano e barbabietole. Per coltivare utilizzavano l'aratro e possedevano molti altri strumenti per ogni tipo di lavoro, avevano anche mucche e maiali, in più si andava a caccia, quindi c'erano anche alcuni cani da caccia.

Mio nonno e i suoi genitori ogni domenica aprivano un banco per vendere il loro grano e le loro barbabietole, a volte non vendevano proprio tutto ma comunque erano sempre soddisfatti e la sera, insieme festeggiavano con cose fatte in casa. Solo a Natale niente mercato, infatti era la loro festa preferita, perché erano meno stanchi del solito. La tradizione più bella era che i tortelli di zucca venivano benedetti con l'acqua santa dal più piccolo di casa.

Leonardo Murari, 1B ITET "A. Mantegna"

Mio nonno mi ha raccontato che, per tradizione e necessità in campagna, oltre al maiale, si allevavano le oche per ricavarne la piuma e mangiarne la carne. I piccoli di oca, che nascevano in primavera dalle uova, venivano nutriti con farina gialla e ortiche tritate fino a quando non riuscivano a mangiare l'erba da soli. Le oche erano lasciate libere di razzolare in corte e nelle campagne fin verso settembre, poi venivano messe all'ingrasso: rinchiusi in recinti molto stretti in modo che non potessero camminare, gli veniva dato da mangiare granoturco e farina gialla.

Verso dicembre, quando avevano raggiunto il peso massimo procedevano ad ammazzarle.

Di solito lo si faceva dopo aver macellato il maiale, per poter utilizzare lo strutto del maiale per la conservazione della carne d'oca. Per ucciderle le afferravano per le zampe, le mettevano a testa in giù sul pavimento con un manico di scopa sopra il collo, che era tenuto fermo con i piedi e tiravano le zampe fino alla rottura dell'osso del collo.

A volte, a seconda delle dimensioni dell'oca, servivano due persone per effettuare "l'operazione".

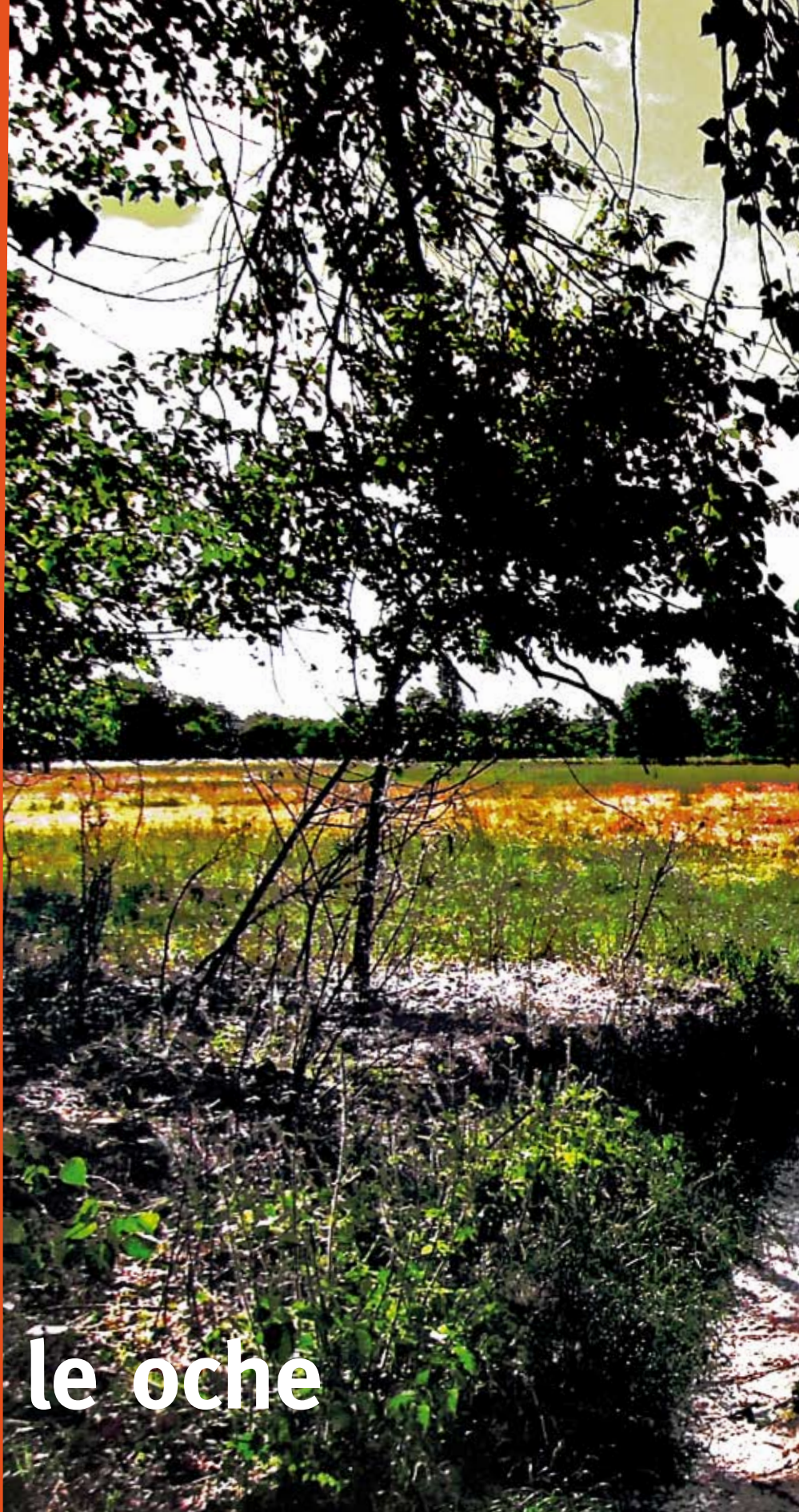
Subito dopo venivano spiumate: le piume grosse venivano buttate mentre le più piccole erano conservate e usate per imbottire i cuscini e i piumoni del letto. Dopodiché le oche venivano immerse nell'acqua bollente per pulirle dai residui, si eliminavano piedi e testa e infine si tagliavano in quarti.

I pezzi erano sistemati in anfore di terracotta, ben pressati per eliminare l'aria e ricoperti di strutto liquido. Le anfore chiuse venivano messe in luoghi freschi, di solito in cantina (che non era pavimentata ma aveva solo la terra battuta, così rimaneva più fresca).

La carne veniva mangiata man mano durante l'inverno. Le zampe invece venivano utilizzate subito per fare il brodo e il collo, senza l'osso, veniva farcito e mangiato come un polpettone. Come per il maiale, anche per le oche, non si buttava niente!

Jacopo Salami, 5C, Scuola primaria "I. Nievo"

Allevare le oche





Il mio bisnonno era un agricoltore, dopo la sua morte mio nonno ha preso il suo posto, ma non in modo professionale. Il Pakistan è famoso per la sua produzione di riso, grano e cotone. Mio nonno coltiva quasi ogni cosa: In luglio coltiviamo il riso, con una macchina che si chiama EAURO, in ottobre raccogliamo con una macchina che si chiama HARVESTER. Il riso è molto difficile da coltivare perché ha bisogno di moltissima acqua. Nella città da cui provengo c'è il più grande zuccherificio del Pakistan per cui coltiviamo molta canna da zucchero; è facile da coltivare, poiché richiede acqua solo una volta al mese; cresce in inverno e ci vuole un anno affinché sia pronta. Per lavorare la canna usiamo solo le mani, anche per il taglio, perché non abbiamo le macchine per coltivare e per raccogliere. Anche i girasoli sono coltivati in inverno e ci vogliono 4 o 6 mesi perché siano pronti. All'inizio è necessaria tanta acqua, ma dopo due mesi non dobbiamo più annaffiarli. Il grano viene coltivato in inverno e ci vogliono 6 mesi perché maturi: a marzo ha bisogno di acqua, in aprile poi lo raccogliamo. Noi usiamo le stesse macchine che servono per il riso oppure il vecchio THREASHER.

Dopo il tempo in cui si coltiva il grano c'è una festa che si chiama VISAKHI, è una festa importante per gli agricoltori perché lavorano tutti giorni dell'anno e durante questa festa ricevono il credito. Il mango è la frutta più importante o famosa del Pakistan e viene coltivata in un posto caldo in estate. Mio nonno ha anche giardini da frutto, quindi lo coltiva, cosa che non avviene in Italia. Per finire, mio nonno alleva anche bufale e vacche.

Aiham Haider Javed, 1B ITET "A. Mantegna"



Coltivazioni pakistane

1 settembre 2015 / Anno V
Editrice Ca' Gioiosa, Mn
Impaginazione: Publi Paolini, Mn

Responsabile redazionale
Claudio Fraccari

Coordinamento artistico
Raffaello Repossi

Coordinamento editoriale
Mara Pasetti

Redazione
Valeria Borini
Giovanni Fortunati
Claudio Fraccari
Nicoletta Marastoni
Laura Pasetti
Mara Pasetti
Gianpaolo Poli
Raffaello Repossi
Giuseppe Tripodo
Nicola Zanella

Testi di
Claudio Fraccari
Davide Nigrelli
Mara Pasetti

Testi raccolti dagli insegnanti
Gloria Beduzzi
Elisa Reggiani
Maria Grazia Scardovelli

Fotografie di
Andrea Danani
Paolo Fiaccadori
Giovanni Fortunati
Laura Savazzi
Salvatore Michele Schepis
Giuseppe Tripodo

Sculture
Aldo Bergonzoni
Aurelio Nordera



CA' GIOIOSA



CALENDARIO AUTUNNO

MECENATISMO OGGI

Permettetemi una domanda. Quanto è importante oggi, in una società gravata da seri problemi economici e sociali, la redazione di un Bollettino come Ca' rte che parla di tradizioni, cultura, arte? Un modo di 'fare arte' attraverso la cura e qualità dei testi e l'impaginazione di belle fotografie.

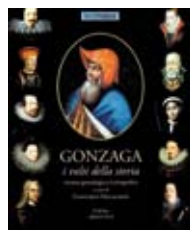
La domanda sarebbe mal posta senza sottolineare che questi testi, immagini, editing sono forniti gratuitamente, in forma volontaria e il lavoro grafico è sostenuto da persone e aziende amiche dell'associazione. Dunque quanto è importante oggi sostenere in forma privata la cultura? La parola mecenatismo, che veicola grandi sensibilità, ha ancora un senso? Chiamatemi pure idealista, ma per me e per il team di splendide persone di Ca' Gioiosa impegnate in questo scopo da anni, è proprio così. Noi andiamo avanti con l'aiuto di chi crede in noi e, dal prossimo anno, con il sodalizio degli amici del Fotocineclub Mantova, storico circolo fotografico virgiliano, puntiamo a rendere sempre più bello e interessante questo prodotto editoriale on line con un programma ambizioso: far conoscere Mantova. Perché chi conosce apprezza, ma chi apprezza, senza conoscere davvero, apprezza a metà.

Il prossimo numero di Ca' rte parlerà di "Mestieri" mantovani passati e attuali!

Appuntamento in primavera dunque e, se preferite leggere il Bollettino in formato cartaceo, potete prenotarlo fin d'ora!

Mara Pasetti

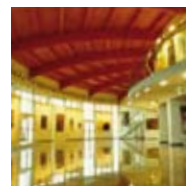
Domenica 20 settembre ore 16,00
Museo Diocesano 'Francesco Gonzaga'
Visita guidata alla mostra
"I Gonzaga, i volti della storia"
a cura del professor Claudio Fraccari



Domenica 27 settembre ore 18,00
Domenica 18 ottobre ore 18,00
Domenica 8 novembre ore 17,00
Domenica 6 dicembre ore 18,00
Casa Pasetti, via Calvi 51 (Mn)
Incontro



Domenica 4 ottobre partenza ore 8,00
Fondazione Magnani Rocca
Mamiano di Traversetolo (Pr)
Visita guidata
alle collezioni e alle mostre



Domenica 25 ottobre
partenza ore 10,00
Zola Predosa (BO)
Ca' La Ghironda
QUATTRO PASSI NELL'ARTE



Sabato 14 novembre ore 21,00
Casa Pasetti, via Calvi 51 (Mn)
Nicola Zanella presenta l'iniziativa
"Mantova Meraviglia: una città da (far) scoprire"

Pavimantova...



Venerdì 18 dicembre ore 20,30
Cena degli Auguri
Alla Corte Mainolda (Sarginesco)
Mara Pasetti parlerà della mostra
"Giotto, l'Italia. Da Assisi a Milano"



L'associazione Ca' Gioiosa è a disposizione degli eventuali aventi diritto per le fonti non individuate.
Scriveteci i vostri commenti su Facebook: ogni visita ci aiuterà a portare avanti il progetto di Ca' rte.

Per info e iscrizioni agli eventi:

telefonare allo 0376 323604 - 3395836540

pag. Facebook: Associazione Culturale Ca' Gioiosa

cagioiosa@libero.it • www.cagioiosa.too.it

pubblicazione on line in <http://ISSUU.com/cagioiosa>

Ca' Gioiosa ringrazia per la sensibilità
che sempre dimostrano
a sostegno delle sue iniziative

Levoni spa, Pavimantova snc,
Cantine Virgili, Gustus, 1 Stile