

Verso un mondo nuovo

Dopo la guerra, tutti i paesi vincitori e vinti, si ritrovarono in condizioni economiche molto difficili. Come sempre le guerre non risolvono i problemi ma ne creano altri.

Le industrie, quasi tutte distrutte; quelle che non lo sono, devono essere riconvertite da produzione bellica a produzione civile. Le forze lavorative sono calate di numero e di potenzialità.

Ancora una volta bisognava ripartire, riorganizzarsi per affrontare il futuro con rinnovata speranza.

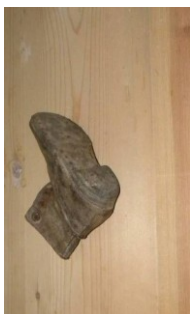
Le persone più anziane, quelle che già erano state in America tra il 1900 e il 1912 e successivamente tra il 1918 e il 1925, suggerivano ai loro figli e a tutti i giovani di partire per quel paese; lì la richiesta di manodopera era molto forte. Almeno per qualche anno, dicevano, fare un po' di soldi e poi tornare in Italia.

Dopo soltanto 6 anni dalla fine della guerra, nel 1951 la popolazione nel comune di Sarnano scende a 5411 abitanti, circa il 6,5% in meno rispetto all'ultimo rilevamento avvenuto 14 anni prima. Dopo dieci anni, nel 1961 si passa a 4500 abitanti, nel 1971 a 3709 e nel 1981 a 3451. Da qui in poi si ha un sostanziale mantenimento del livello demografico ed infatti nel 2011 si registra un totale di 3424 abitanti.

Facendo seguito ai consigli degli anziani, così come precedentemente detto, in breve tempo le domande per poter partire verso terre più promettenti cominciarono a moltiplicarsi.

Cosa molto importante affinché la domanda potesse avere successo era la sana e robusta costituzione, bisognava quindi sottoporsi a visita medica specialistica. Anche a quei tempi, più o meno come oggi, bisognava "ungere" la domanda e tutto si risolveva. Eppure qualcuno veniva escluso, chissà perché!!! Non era idoneo fisicamente? O finanziariamente??? Non lo sapremo mai ma nemmeno ci interessa più di tanto, per come andarono le cose anche per costoro. Purtroppo e per fortuna, la maggior parte delle persone che sono partite hanno continuato il percorso in quel paese con successi più o meno significativi. Bisogna comunque dire che anche i "non idonei" e quelli che non hanno mai fatto domanda, non si sono pentiti poiché anche qui, in quel periodo, tutti hanno potuto migliorare le proprie condizioni di vita e costruire un futuro di successi. I meno giovani, ormai stanchi di

girare il mondo, si resero utili per le faccende di casa più abbordabili. Continuarono i mestieri dei loro genitori, li aumentarono, li perfezionarono nell'esecuzione e nelle forme. Si improvvisarono calzolai costruendo zoccoli di legno o riparando scarpe con chiodi e spago.



Riparavano sedie e ne costruivano di nuove con impagliature fatte a mano. Impagliavano contenitori in vetro come damigiane o fiaschi. Alcuni, come quelli che seguono, sono ancora conservati come ricordo.



Facevano manici di falci e zappe, aggiustavano attrezzi da taglio, seghe di ogni tipo, per lavori di falegnameria.



Arrottavano coltelli e tutti gli attrezzi per la campagna usando una ruota di pietra, ricavata con le proprie mani. Ne esistevano di tanti tipi: quella a mano usata nei campi per ridare l'affilatura alle falci, dopo aver tagliato l'erba o il grano; quella più meccanizzata con supporto in legno e con leve a pedale per un utilizzo autonomo.



Riparavano scale e ne costruivano di nuove, riparavano pentole di rame, pigne di coccio spaccate e quant'altro serviva per la casa. Quelle mani sapevano adattarsi a qualsiasi lavoro.



Così anche le donne facevano lenzuola con telai costruiti sul posto, le ricamavano con passione e professionalità e allo stesso modo si dedicavano a tanti altri capi di biancheria (intima e non).



Telaio



Attrezzo per raggomitolare la lana

Con l'uso delle proprie mani e di più moderne attrezzature filavano la lana e con i ferri facevano maglie, canottiere, guanti, calze e calzini, mutandoni e cappelli per la notte, coperte per letti, per grandi e piccini. Le fasi del processo di produzione del filo di lana iniziavano con la scelta della stessa in merito alla qualità. Normalmente quella più bella era quella ricavata dalla schiena della pecora. Quella del sottopancia e delle zampe veniva usata per fare cuscini o materassi. Il sistema di separazione di queste parti di lana (Cardatura) veniva effettuato con le mani o con l'aiuto di particolari spazzole metalliche. In modo manuale la lana veniva ridotta in filo con l'uso delle dita. La fibra si filava passando più volte tra il pollice e l'indice e si attorcigliava facendola girare sul fuso. Si ottenevano così grandi matasse che successivamente, dopo accurato lavaggio, venivano ridotte in gomitoli a forma di palla, come si può vedere seguendo le immagini che seguono.



Con la garza del granturco facevano materassi; con le piume delle galline facevano cuscini delicati. Nulla veniva gettato via, nemmeno i peli del maiale, con i quali si poteva ricavare delle tenere spazzole.

Facevano pane e dolci di ogni genere, specie in occasione di feste religiose o in quelle di grandi attività come la raccolta del grano, la

trebbiatura, la scartocciatura, la vendemmia, o l'uccisione del maiale.

Facevano il "bucato", una sorta di lavaggio della biancheria con cenere e sapone fatto in casa con il grasso di maiale. Una tecnica di lavaggio molto particolare e laboriosa spiegata dettagliatamente sul sito internet www.coldipastine.it.

Le attività per gli uomini e per le donne rimasti nella frazione erano molteplici; quelle elencate sono soltanto una minima parte, basta pensare a quanto fosse impegnativo accudire tutti gli animali, le vacche, i vitelli, le pecore e gli agnellini, il maiale e diversi animali pennuti come polli, tacchini, oche, papere e piccioni.

La produzione del formaggio, soprattutto per uso familiare, non veniva più effettuata con solo latte di pecora ma anche con quello di mucca.

Si occupavano della raccolta della frutta (mele, prugne, ciliegie, fichi) e della conseguente preparazione di marmellate specie con le prugne e le ciliegie, il frutto più presente nella zona.

La raccolta delle noci, delle nocciole e delle mandorle avveniva per poi farne un uso massiccio nella preparazione delle pizze di Natale e delle ciambelle di Pasqua.



Pizza di Natale



Ciambelle di Pasqua

Molto importante era anche la raccolta delle ghiande, un cibo prelibato ed essenziale per i maiali.

La raccolta degli ortaggi, anche se misera, era praticata da tutti per il fabbisogno della famiglia. Fagioli, patate, zucche, pomodori e peperoni, bietole e barbabietole, lattuga e cicoria, cipolle e aglio, broccoli e cavoli, ceci e cicerchia, piselli, fave e favetta erano quelli più comuni.

Le attività più importanti, quelle che impegnavano la maggior parte dei terreni erano la coltivazione del grano, del granturco e dell'erba per gli animali. Nel mese di ottobre iniziavano con la

preparazione dei terreni per la semina del grano o dell'orzo, bruciavano l'erba e le stoppie secche e poi aravano il terreno. Eseguiivano una nuova lavorazione di rifinitura in senso trasversale ai solchi precedentemente praticati, per rompere le zolle di terra e spianare il terreno. Nel corso del mese di novembre, tempo permettendo e dopo un'adeguata concimazione, effettuavano la semina. I modi, le tecniche e i periodi scelti erano dettati dalla natura e dall'esperienza maturata sul posto. In alcuni casi la tipologia del terreno, renoso o argilloso (terreno povero o terreno ricco), determinava la scelta del modo migliore per la lavorazione, sia nella fase di prima aratura che nella scelta del tipo di frumento da seminare. Successivamente, all'inizio della primavera, con una piccola zappa provvedevano a pulire il terreno, estirpando le erbe nocive e riaccostando la terra alle radici della pianta. Alcuni talvolta (e in particolari terreni), dopo questa fase, eseguivano una nuova concimazione.

La loro conoscenza dei terreni e della natura in senso generale era fondata sull'esperienza maturata nel corso degli anni prestando attenzione e registrando nella mente ogni avvenimento. Rispettavano gli eventi naturali, il vento, la pioggia e la neve, applicando sistematicamente tutte le azioni di protezione.

Iniziava l'attesa per il raccolto che normalmente veniva eseguito come lavoro di gruppo, con lo scambio dell'opera fra tutti e per tutti, tra canti a "vatoccu" e barzellette, nel corso del mese di luglio.



La raccolta del grano

Completato il raccolto, guardandosi intorno dalla frazione o lungo le vie che conducevano ai terreni, laddove prima biondeggiavano le spighe del grano e i rossi papaveri, ora ci sono covoni di grano ("le gregne") disposti ad "X", uno sopra l'altro con le spighe verso l'interno a formare dei mucchi ("li cavallitti") ed una canna a forma

di croce infilata al centro del cavalletto con un ramoscello d'ulivo secco, conservato proprio per questa occasione, dopo la benedizione di Pasqua. Uno spettacolo, una serie di dipinti costruiti sul terreno da artisti appassionati e con una dote naturale anche poco riconosciuta.



Li Cavallitti



Lu Varcò

Dopo qualche giorno quei dipinti andavano rimossi, bisognava portare quel grano vicino alle abitazioni, nelle aie, aree predisposte per costruire “lu varcò”, un barcone, per la successiva fase di trebbiatura.

Le fasi del processo di lavorazione si completavano con la trebbiatura che si effettuava subito dopo il completamento del trasporto del grano nelle aie. Questo era il momento più atteso da tutti con ansia ed emozione. Una settimana di intenso e faticoso lavoro con la partecipazione di tutti, uomini e donne di ogni età.



Alcune fasi della trebbiatura

Ciascuno occupava il proprio posto come detentore di una speciale dote professionale conquistata nel tempo. Così gli esperti per la composizione del pagliaio si dispongono in prossimità dell'uscita della paglia, quelli esperti per la raccolta della pula nel relativo

punto di uscita e quelli addetti alla riempitura dei sacchi di grano, in prossimità delle bocche di uscita dello stesso. Il lavoro più pericoloso era svolto dalla persona che immetteva le gregne di grano all'interno del battitore. Per questo compito era necessaria la massima concentrazione al fine di evitare pericolosi incidenti. Dopo le soddisfazioni del raccolto e le successive feste estive del ferragosto, si riparte con il raccolto del granturco e successiva scartocciatura.



Alcune fasi della scartocciatura

In ogni occasione si creavano, come un'esigenza intrinseca, momenti di gioia. Bastava una frase, una battuta scherzosa per attivare una sorta di ilarità, uno stato d'animo di spensierata gioia. Così anche quando si organizzavano feste da ballo, nel periodo di carnevale o dopo una scartocciata. La stanchezza, lo stato di precarietà finanziaria, le malattie, venivano messe in secondo piano. Quei pochi attimi di gioia erano come lunghe vacanze in luoghi fantastici. Quelle frasi scherzose, quelle battute di spirito, quelle ballate fantasiose, sfociavano in tanti commenti che seguitavano per giorni, settimane e talvolta venivano ricordati anche dopo qualche anno.

Anche nel corso dei lavori di gruppo più faticosi, si sfruttavano tutte le occasioni per far evadere la mente e assaporare con pienezza la gioia di quel momento.

Erano queste le vacanze spensierate e indimenticabili nella vita di questo piccolo e grande popolo.