

ELENCO INTERVISTE

Sig. Renato Montagnolo.....	pag. 2
Sig. Ettore Cinfrignini.....	pag. 22
Sig.ra Eva Tortolini.....	pag. 29
Sig. Giovanni Ferri.....	pag. 45
Sig. Luciano Ceccarelli.....	pag. 54
Sig. Renato Montagnolo (2).....	pag. 62
Sig. Manfredo Chiappini.....	pag. 71
Sig. Edoardo Pani.....	pag. 82
Indice dei nomi.....	pag. 87

Intervista a Renato Montagnolo (Montegabbione) del 26/3/2004

R - Noi lo chiamamo il sorbo, ma insomma un po' la frutta che... ma ripeto proprio... si contavano sulle dita di una mano.

Ce le potevano avere qualche azienda più grossa come quella della Lemmi come quella del marchese di *** Però di frutteti su questa base... c'è pesca qualche albicocca, questi frutti più tradizionali.

D - Queste aziende sono ancora attive, per esempio quella del marchese...

R - Sì il marchese sì, praticamente questa è già la terza generazione che lo sta prendendo in mano. C'è un giovane, c'è il nipote del vecchio marchese che è morto. Che è nato in Olanda, è rientrato, è giovane, ha sposato, e è rientrato proprio con l'intento di sviluppare, qualche idea non lo so... Era indeciso sulla carne, sul bovino da carne, o sulla bufala per fare la mozzarella, ma questo adesso resta da vedere.

D - Lei dice che venivano coltivate soprattutto uva e olivi.

R - Quella era la tradizione, poi le altre frutta...

L'uva era molto orientata sul sangiovese nero e il trebbiano, o la malvasia quella bianca. Trebbiano, malvasia, grichicchio questo era un nome nostro, e 'l verdello, che era un uva bianca. Queste erano le uve bianche. Quella nera era Sangiovese al 90 %, poi Montepulciano è arrivato quando se so' cominciati a fa i vigneti specializzati, diciamo anni '70, anni '60.

D - Quindi se si dovessero dire le varietà che venivano coltivate in loco tradizionalmente: grichicchio, verdello...

R - Queste erano le uve che andavano di moda, quelle che erano più coltivate.

D - Queste erano varietà in particolare che mi hanno detto...

R - Dovevano avere un altro nome in italiano, ma noi le chiamavamo così perché il grichicchio è un uva molto fitta, molto piccola, c'ha l'acino molto piccolo, è molto fitta e molto compatta, era molto dolce. E misto con la malvasia, misto col trebbiano, insomma veniva un buon vino, c'aveva un sapore... Se poi se poteva fa' che c'era un vigneto, diciamo così, delle viti se poteva fa qualche damigiana co' solo grichicchio veniva un vino proprio particolare. Tant'è che il detto del contadino era: "il grichicchio mal padrone, mal *cunticchio*"***. Niente insomma il verdello tutto quanto va al padrone.

D - Perché il verdello invece era...

R - Il verdello invece era, un uva col chicco grande, grappolo molto grande, era sempre verde, non si maturava mai. Era un'uva di quantità, che serviva un po' per allungare. E anche quella nera, il sangiovese, quello che era qui insomma, non era quel sangiovese... quello che c'hanno fatto il vino della Romagna. Era una varietà che guardava più alla quantità che non alla qualità. L'ottica era sempre quella della quantità. E era un sangiovese che a volte spesso rimaneva... sembrava quasi acerbo, rimaneva sempre più sul verde, non se maturava. N'è che ce veniva 'n gran vino, il vino del sangiovese era bono..

D - Quindi mi sembra di capire che uva nera non ce n'era molta, uve bianche invece di più..

R - Bè le uve nere erano queste.

D - Uve bianche invece erano di più?

R - Sì però il vino qui andava il nero, cioè la tradizione era il vino nero. Cioè si trovava tutte le qualità di quell'uva bianca, però si trovava una vite ogni tanto. Il vino di qui era nero, comunque. Rosso.

D - Sempre questo sangiovese?

R - Sì, basato su quel vitigno lì.

D - E il vino era tutti i giorni?

R - Il vino qui, bé intendiamoci, questo era un vino, fino a tutti gli anni 70, per il consumo familiare.

D - Cioè diciamo quello di consumo normale, quotidiano, che serviva per lavorare insomma...

R - Quello che il contadino faceva da sé, a volte bastava e a volte non bastava, per anda' alla fine dell'anno.

D - Invece quello bianco, mi sembra di capire, quindi era una cosa un pochino più...

R - Se di quello nero se ne facevano 10 quintali, di quello bianco se ne faceva un quintale

D - E quindi veniva magari destinato a occasioni un po' più particolari?

R - Beh sì, insomma... per qualche occasione... poi la gente... non so se veniva un amico, se gli offrivi il vino bianco non è che era una gran cosa, il bicchiere era quello nero insomma...

D - No, per capire, perché dunque questo grichicchio...

R - Il grichicchio insieme alla malvasia erano due uve di qualità, molto di qualità, voglio dire. E tutt'ora sono di qualità.

D - No voglio dire, questi vini che facevate un po' più di qualità...

R - No, non si faceva il vino di qualità, si mischiava, tutto.

D - Mischiavate anche col nero?

**** il dialogo, è confuso*

(N.B. con R2 si indicherà un secondo informatore intervenuto nel corso dell'intervista)

R - Si perché se poi quella bianca era poca, mischiavano giù tutto. Insomma era un andare familiare, non guardava assolutamente il mercato. Perché chi ce voleva l'uva da vende? Ce sarà stato il 10 % dei contadini che vendevano l'uva poi.

R2 - A quell'epoca Renato, chi l'aveva l'uva?

R - Bè non so il contadino che aveva...

R2 - Ma non c'erano! Le famiglie la consumavano per casa!

D - ...Descrizione della propria tradizione familiare a Orvieto. Facevano per casa. Per farle capire, c'era il vino per tutti i giorni e poi c'era il vino che stappavano quando venivamo noi...

R - Sì, però erano pochissimi, proprio quelli che cominciavano ad avere una cultura del vino, che facevano queste cose. Che magari capavano, che sceglievano l'uva per fare la damigiana del vino per l'occasione. Poi se il vino veniva bono di per sé, allora se n'accantonava una damigiana o due per l'occasione. Però dovevi ave' fortuna che veniva bono. Altrimenti era un vino andante...

D - Certo la massa si regolava così. Però quelli che invece facevano le cose fatte un po' meglio, le risulta che quelli che avevano questo vino che veniva un po' meglio, il grichicchio, un vino un po' più dolce, che veniva utilizzato...

R- Bé chi c'aveva diversi vigneti, faceva la damigiana del vino del grichicchio, la damigiana del vino di malvasia. Ed era un bel bicchieretto di vino. Però rimaneva sempre un vino fatto a mano, insomma. Fatto così, non è che sia...

D - Lei all'inizio m'ha parlato di quantità e qualità, allora volevo capire...

R - Sì, il discorso quantità e qualità, però io ho escluso la qualità! L'obiettivo era stato sempre la quantità per il consumo di casa. Per dire: 'No, noi il vino n'el compramo!' Se veniva la grandine era 'n dramma. 'Stanno tocca compra' anche 'l vino!'

D - Le risulta per esempio che l'uva un po' più dolce veniva utilizzata mischiandola?

R - Qualche contadino la capava. La teneva fino a Natale appesa sotto il tetto, e poi ce faceva il vinsanto. Soprattutto con la Malvasia.

D - Però questo con la malvasia?

R - Con la malvasia, anche col grichicchio.

D - Eh allora vede? Quello che le dicevo prima?

R - Eh, si vabé, ma 'nsomma, vojo di...

D - Bé vabé, però è già qualcosa

R - Non è la stessa cosa col *** . È perché chi c'aveva l'orto... Qualcheduno che c'aveva pazienza. Che c'aveva il caratello adatto. Il caratello sai che è in dialetto?

D - No

R - È la botte di legno piccola.

D - E quale legno veniva utilizzato per le botti?

R - È tutto rovere, anche il tino dove si faceva fermenta' l'uva.

D - Quindi si usava il rovere, anche per la spremitura?

R - Per la spremitura la mettevvi dentro al tino di rovere, poi anche la botte era di rovere. La spremitura era quella proprio tradizionale. Nel campo si pistava... noi lo chiamavamo il rampino: un pezzo de legno fatto co' tre o quattro cosi da capo. 'Na fatica per svotà 'l bigonzo, perché si pestava nel campo col mazzocchio e l'uva quindi veniva pressata nel bigonzo. Poi con questo rampino si doveva sfondare giù, quindi farla diventare un po' melma. Poi si buttava dentro il tino col grappolo e tutto. Si faceva fermenta' otto, dieci giorni e poi si *tramutava*, ma il più delle volte si inacidiva.

D - Quindi anche il procedimento non aiutava molto a stabilire una qualità alta?

R - No, una qualità alta assolutamente no!

D - Quindi anche il procedimento incideva?

R - Beh certo! Incidevano diversi fattori: la qualità, soprattutto la nera. La pianta, non era pe' fa' il vino di qualità. Incideva il recipiente: il recipiente era in legno. Quando era votato poi il legno si asciugava, quindi allora tu prima della vendemmia, un mese prima lo dovevi tirare fuori e incomincià a mettergli dentro acqua bollente, per bagna' tutti i giorni perché se rigonfiasse. Quando ce mettevvi il vino, 'sto legno era già rigonfiato, coll'acqua però. Capito. Il più delle volte il vino ce pijava anche de muffa dentro a 'sti cosi. Oppure se nel periodo della fermentazione tu non abbassavi il tino - cioè non rimescolavi il grappolo che veniva sopra e il vino che andava sotto - almeno tre volte al giorno, rischiavi che si inacidiva tutto. Poi i locali: i locali se tu c'avevi solo la cantina, che era uno dei locali al piano terra della casa colonica, esposto un po' al sole... sta' tranquillo che il vino lì d'estate era d'aceto, perché era un locale caldo. Poi anche il contadino a cominciato a fa' la grotta, allora s'è mantenuta, è stata 'na salvezza, allora s'è migliorato. Qualche contadino, quelli che ne vendevano qualche damigiana, qualche operaio ce stava un po' più attento. Che ne so' per esempio, la botte non la faceva mai prosciuga'. Allora la lasciava co' 'n tantino de vino dentro, stando attento che non si inacidisse, sennò pigliava d'aceto e la botte 'n era più bona. Quindi non je doveva fa' poi quel lavoro per incorporarla e riportarla a tenuta stagno per metterci il vino. E poi magari anche nella bollitura ci stava attento a mischiarla tre volte al giorno, oppure la faceva bollire un po' meno. E qualcheduno, a livello proprio artigianale, je faceva la rigoverna al vino. ...Capava l'uva a vendemmia, dopo svinato - perché il vino seguita a fermenta' anche dopo svinato, dopo messo nella botte. Fino che fermentava in modo naturale, allora lo lasciavano. Come diminuiva, allora prendevano l'uva gli davano un po' una sfranta così a mano, poi la scaldavano minimamente così a mano, qualcheduno ce metteva anche un po' de zucchero. Qualcheduno la scaldava de più, qualcheduno de meno, a seconda... insomma qualcheduno per esempio je faceva solo la governa, e quindi la stiepidiva. E poi ce aggiungeva 'n po' de zucchero, e mischia con questa. E il vino per altri sette-otto giorni rifermentava. Veniva un po' più corposo, un po' più alcolico. Altri invece je facevano proprio il cotto. Cioè 'st'uva, non la stiepidivano e basta, la facevano proprio bollire. La scaldavano al punto che andava in ebollizione. In quel momento la mettevano dentro. Però questo si capiva, quando il contadino faceva questo si capiva che c'era stata l'uva bollita dentro!

D - Cioè, c'erano alcuni soggetti che avevano anche più tempo..

R - No, più che più tempo, più cultura del vino. Perché il tempo era sempre quello. Un po' più cura. Un po' più cultura proprio, perché allora stavano attenti al recipiente, si davano da fa' a fa' la *grotte*, a tene' 'l fresco. Insomma, cose che non erano da tutti, altri venivano 'n po' su.

**D- Senta dunque di queste due varietà, grichicchio e verdello, che secondo me forse sono...
Dunque a noi interessano cose un po' più particolari, locali, che erano un po' più tipiche della zona. Il caso del trebbiano, per esempio si trova da tutte le parti? Potrebbe esserci anche una varietà locale proprio del trebbiano, e potrebbe essere anche interessante...**

R- No, non era un vitigno locale questo.

D- Questo grichicchio

R - No, non era un vitigno locale, è un vitigno come minimo nazionale. Io non lo so quale azienda lo portò qui. Ma 'nsomma non era che... rispetto all'orvietano, al Montepulciano, al vitigno del Chianti, qui non c'era questo vitigno. Lo stesso sangiovese non era un vitigno locale. Lo stesso trebbiano non è un vitigno locale, ma anche il grichicchio non era locale. Proprio di locale locale io non saprei che dirle, non mi risulta che ci sia stato proprio uno frutto di una ricerca.

D - Comunque il grichicchio e il verdello chi li può avere? Se ne può trovare ancora qualcuno?

R - Ah il verdello no proprio, faceva parte de li vecchi vigneti promiscui, che non ci sono più proprio, non c'è più niente.

D - Il grichicchio?

R - Il grichicchio c'è il simile. Oppure in qualche vigna vecchia non lo so, ci potrebbe essere. Credo che sulla vigna tua Anna, quella vecchia c'era?

R2 - Ah quella vecchia..

R - No quella vecchia vecchia, quella più vecchia, c'era qualche pianta de grichicchio me sembra.

R2 . No, no.

R - Se dovrebbe proprio anda' a ricerca' il vitigno, ma non c'ho proprio adesso idea dove se potrebbe trova' proprio quel tipo de filari di una volta.

R2 - Non ce so' più le vigne vecchie. Non ce l'ha più nessuno. Il verdello poi...

D - Non è che qualcuno l'ha trovato per caso, in qualche orto...

R - Eh, no! Non mi risulta, bisognerebbe fa' 'na ricerca, adesso proprio. Il verdello poi penso che sia sparito, perché il verdello era proprio un uva che per le sue caratteristiche, era un uva che andava nell'alboretto, capito, non andava nel vigneto.

D - Era maritata agli alberi?

R - Sì, era la vite maritata agli alberi, poi la legavi a vite e facevi l'alborato insomma?

D - Alborato a che? Il Gelso?

R - Ma più che altro c'era lo stucchio qui. È proprio lo stucchio, non è nemmeno l'olmo, proprio lo stucchio.

D - Ma cos'è? Una quercia?

R - No, lo stucchio è simile all'olmo. La foglia è simile alla quercia, però è più simile all'olmo. Un legno molto resistente, tant'è che col legno di stucchio ci facevano il famoso giogo per le bestie, lo facevano co' quello. E l'altro alborato era... l'olmo, l'ornello.

D - Ma venivano fatte le piantate con lo stucchio e con l'ornello?

R- Le piantate... a fa' 'no sforzo, a tempificarli, diciamo che le piantate... *** Le prime piantagioni che qui nella zona si possono collocare non so fine '800, inizio '900. Erano così. Era l'albero e la vite. E l'albero lo piantavano vicino alla vite.

D - Sono materiale da costruzione? A parte la funzione di sostegno...

R - Che cosa, lo stucchio? Lo mettevano proprio come pianta di sostegno alla vite. Cioè non è che andavano a mettere la vite dove era l'olmo o lo stucchio. Lo piantavano proprio per quello, per questa funzione...

D - Ma fa anche le ghiande?

R - No, [veniva piantato] solo per questo, le ghiande non le facevano. Nessuna delle due [piante] fa le ghiande.

D - Ma è di taglia più piccola?

R - Se tu la lasci più piccola rimane piccola. Poi tu la potavi come la vite. La ripulivi tutti gli anni, la tenevi più bassa. La costruivano coi quei quattro o cinque rami che si alzavano, ogni ramo andava là... si chiamava la tesa: insomma due capi che poi si intrecciavano e ripendolavano giù da questi capi.

D - Ne ho viste tante di piantate, erano o gelsi o pioppi o aceri, che avevano anche una funzionalità ulteriore...

R - L'albero lo lasciavi. Poi la vite gli andava su qui. Ogni ramo di questo cercavi di piantarci due tralci di viti che poi li legavi qui, li attestavi qui. Poi li attorcolavi insieme e li piegavi giù così. Quindi finito l'albero tu vedevi tutt'intorno questa... Questi venivano tutti gli anni ripuliti, tutti gli anni tagliati, per non farli anda' molto alti.

D - Quindi diciamo, il tronco si ingrossava per larghezza?

R - Certo. Però non è una pianta che tendeva a veni' molto larga. Era un'arte. Cioè facevano a gara i contadini a chi la legava meglio, a chi le scendeva meglio, perché c'erano un po' che non so le scendevano così dritte. C'e n'erano un pochi che lo scendevano, ma ce stavano proprio attenti, a

mano a mano che lo scendevano era un arco, quindi tu capisci che la pianta diventava un ombrello. Era proprio un'arte: la legatura dell'alborato.

D - Quindi loro potavano sopra i rami, in modo che si irrobustiva il tronco, perché l'effetto è questo...

R - Bè, non era tanto per irrobusti' il tronco. Era più che altro perché poi dopo era inutile perché je faceva troppa ombra all'uva. Bisognava tendere a lasciallo solo il più possibile come sostegno.

D - Quindi veniva fatta ricadere giù l'uva...

R - Sì, il tralcio veniva giù e questo si riempiva tutto...

D - E l'uva a che livello rimaneva da terreno?

R - Arrivavi colle mani ai primi grappoli. Quindi diciamo...

D - Quindi veniva alta la pianta? Era anche bella?

R - Eh... la pianta costruita così era bella, chi la sapeva lega' bene... Tu pensa che c'aveva come minimo quattro rami ad alboretto. Quindi ogni alboretto ce n'era una, se la vite era forte anche due, che scendevano, ma fatte bene, legate bene, capisci. Veniva un ombrello. Queste so' state le prime piantate. Che penso siano collocabili alla fine dell'800, inizio '900. Cioè le prime piantagioni dell'uva che venivano fatte. Perché poi alla fine degli anni '60, inizio anni '70, '65... iniziò a venire il vigneto specializzato e praticamente le prime piantagioni che andarono a sostituì furono queste. Quindi è stato tutto tagliato.

D - E un esempio di questo qui si trova?

R - Senta un esempio di questa cosa c'era qui, fino a ieri l'altro.

D - Come fino a ieri l'altro...

La voce si allontana...

R - C'era lì fino a ieri l'altro, e l'hanno tolta. Li hanno buttato giù tutti i giorni scorsi... A fare un giro può darsi anche che... Ma non certo lavorata. Insomma così si può anche trova, perché poi... fino agli anni trenta... perché leggendo un libro che ha fatto un vostro collega sulla famiglia Faina, che ha origine a Montegabbione... Dunque a San Venanzo... i vigneti già nell'800 a filari li facevano. Perché questa famiglia Faina era molto basata sull'agricoltura e qui da noi diciamo così intorno agli anni '20... No questa è dell'800 la piantagione. Quindi nei primi 20, 25 anni del '900, poi qui è venuto invece il filare promiscuo. Sullo stesso appezzamento vino, olio e grano. Facevano ogni dieci viti circa una pianta d'olivo. Ma facevano i *formoni*, *gli **** il drenaggio di sassi sotto... Era un'arte questa, quando veniva potata. Io c'ho un cugino che ha tre anni più di me, che c'avevano la maggioranza della piantata delle viti che era così. E lui era diventato proprio un maestro per legarle. Da ragazzino proprio le faceva che erano uno spettacolo.

D - Qualche foto ad esempio non ce l'ha?

R - Se le ritrovo, magari fra quelle vecchie...

D - Chi gliele faceva a quell'epoca?

R - In realtà qualcosa si trova...

D - Qualche volta venivano fatte per i grandi lavori. Come ricordo per le famiglie che partecipavano...

R - Queste fotografie si dovrebbero trovare nelle case dei grandi agrari, delle vecchie famiglie arcaiche.

D - Quindi altre particolarità riguardo all'uva non gli vengono in mente?

R - Aiutatemi di che genere. Non lo so. Questa è la storia dell'uva nelle nostre piantagioni. Quindi da questo si è passati al promiscuo in filari, vite e olivi. E da quelli poi ne l'anni '60 ai famosi vigneti di adesso.

D - Quindi qualcuno che ce le potrebbe avere?

R - Adesso non ricordo bene. Però si potrebbe prende' un giorno di tempo e andare anche negli altri confini limitrofi. È probabile che si trovi in qualche posto.

D - Senta invece uva selvatica, spontanea?

R - Ma no, l'uva spontanea poteva veni' nei primi campi abbandonati. Qualche contadino, sui margini di un campo, soprattutto dove c'era un ruscelletto o il bosco, allora lì magari ci piantavano la vite, per farci la vicciuta, noi la chiamavamo. E chi ce n'aveva un bel po' faceva 'sto vino de vicciuta. Quella era spontanea, se poteva di', perché era o frutto di una vecchia pianta di vite poi abbandonata, e quelle che non si potavano. Si arrampicavano su qualsiasi albero che stava lì.

D - Come era questa vite?

R - Era 'na vite normalissima. Di norma nera, ma anche bianca.

D - L'acino era grosso, piccolo?

R - Normale, tendente 'n tantino al piccolo. Il grappolo veniva più piccolo. E chi poteva fa' l'uva de vicciuta! Quella se po' etichettà come... proprio della zona, però anche a Orvieto ce l'avevano 'na volta queste cose.

D - Questa nasceva proprio spontanea?

R - Diciamo così, più che spontanea magari era il rigermogliare di viti tagliate, dove non veniva più lavorato più il campo. Si trovavano sempre ai margini di un campo, di un bosco. Magari avevano tagliato la vite, poi lì non c'andavano più a lavora' e rinasceva su questo vitigno, che poi si arrampicava.

R - Senta, ma che v'offro da beve? Facciamo un caffè?

D - Ma guardi io non lo bevo.

R - Allora? Un nocino fatto in casa?

D - Un nocino fatto in casa sì, quello non si rifiuta.

R - Non l'ho fatto io, ma un mio amico de Cesena, che lo fa bono.

D - Senta e invece sugli olivi? Varietà particolari?

R - Per particolare qui è anche un po' il solito discorso dell'uva. Vi do i nomi nostri. L'olivo nero o moro. Che andava per la maggiore nei vecchi oliveti. È la pianta più diffusa. Come prodotto alcuni lo ritengono bono, però non è 'n gran prodotto anche l'olio. Sì c'ha 'na bona resa, diciamo così, forse è l'ulivo che rende di più in termini di quantità d'olio, come qualità...

D - Perché nero o moro?

R - Ma è la stessa cosa, chi lo chiamava il nero e chi lo chiamava il moro. L'ulivo nero e l'ulivo moro. Perché è il più scuro, è quello che veniva più a maturazione, quando è maturo è più morbido di tutti. Marciva per primo. Quand'è maturo, forte - perché qui l'olivo per esempio era tassativo fino al 25 novembre non si coglieva! E dicevano che non era maturo. Ma il vero problema qual'era? Che fino al 25 novembre qui c'era da semina'. C'erta prima la vendemmia, a Ottobre. Finita la vendemmia la semina, che durava all'incirca un mese. E quindi verso il 20/25 d'ottobre finiva la vendemmia dopo un per un mese la semina...

D - Semina di che cosa?

R - Grano, cereali. C'era questo...

D - Poi però l'olio veniva bono?

R - No, poi je dico perché! L'olio, praticamente era così: i molini ce n'erano pochi. Erano tutti a *fiescole*. Le olive le portavamo... noi per esempio - ma nella stragrande maggioranza era così - o le ammassavi e poi se aspettava anche un mese e quando le venivano a prende era proprio tutta 'na polenta. Oppure le portavi al magazzino del mulino. Del padrone più che altro che era... noi c'avevamo quello dell'azienda nostra che era Lemmi, che l'aveva. Però venivano tutti i contadini, le portavano lì, loro ammuchivano tutto di tutti. Mano a mano le facevano. Tu je portavi 50 quintali de olive in un giorno, magari tutti i contadini insieme, e loro ne potevano fa 10-15 quintali in un giorno, 20 al massimo. Quindi l'olio era sempre molto forte. Poi non c'era certo la centrifuga, l'olio veniva sfiorato sull'acqua. Però faceva il 20, il 21, il 22. Coi mezzi d'oggi... Forse si prendeva più acqua mora, non so nello sfiorare tiravano anche parecchia acqua mora.

D - Dunque ci diceva: nero o moro. Poi altre varietà?

R - Queste comunque le varietà le possiamo trovare tutte. E fotografarle, qualità per qualità, per dire questo è il moro... Perché diversifica anche la pianta. Poi c'era quello che oggi è chiamato il frantoio. Noi lo chiamavamo il pendolo invece. Il pendolo, che anche quando è maturo... Poi ce n'è diverse qualità. Qui per esempio c'era quello che anche quando è maturo rimane tutto bianco o comunque un po' pezzato, nero e bianco. Ecco, quello per quanto riguarda la qualità dell'olio è il miglior ulivo. E come pianta per esempio, mentre il nero somiglia più a una quercia e i rami tendono sempre a sali' verso l'alto, con le foglie anche più piccole. L'olivo è tondo, il nero quando è maturo è anche morbido. Non è un frutto che viene a grappoli, come è negli altri, ma è sempre un olivo che è singolo.

Mentre il pendolo, indipendentemente dalla qualità - perché ci sono una quarantina di qualità di questo pendolo - viene giù proprio a cascata. E i rami vengono a cascata e a mazzetti, che quando tu prendi in cima la striscia, viene giù. Questa è una bella pianta. E tutti i mugnai qui tendono a dire che questo, come qualità dell'olio, è il migliore. Poi c'abbiamo il l'elcino. L'olivo elcino ha preso piede soprattutto dopo il '56 perché è una pianta che resiste al gelo. La gelata c'è stata nel '56, poi c'è ristata nel '63 e poi nel '76, nell'86. È una pianta introdotta, il vero ulivo secondo me, il più tipico de qui, è quello nero. Secondo me, non vorrei sbaja'.

D - Comunque il nero e il pendolo?

R - Il nero, più che il pendolo. Quello che abbiamo di tradizione qui è quello che noi chiamiamo il pritosello...

D - Pretosello?

R - Questo è un nomignolo, però io penso che sia il famoso morello. Perché c'ha quegli acini molto piccoli, viene a mazzettini, è molto resistente per tirarlo via. Però quella è una pianta che il freddo... per i freddi de qui li sente. Venne 'st' elcino dopo la famosa gelata del '56. Anche prima c'era un po', ma poi ha preso più piede perché in quella gelata si notò che fu l'unica pianta che resse.

D - Quindi c'era già?

R - Sì, la pianta c'era già, ma le poche piante che c'erano... perché non è che è 'na grossa qualità de olivo... Se tu fai l'olio solo co' quello lì, non viene l'olio bono. Però anche come resa, come frutto, è 'na pianta che ti rende 'n anno sì e 'n anno no. Un anno ne fa che non c'è dove mette le mano, so' più olive che foglie. L'anno dopo però te ne fa, magari grosse, però pochissime. Però fu l'unica pianta che nel '56 ha resistito al freddo.

D - Quindi c'era già, non è che è stata introdotta con materiale che veniva da fuori, dai Consorzi?

R - All'epoca sicuramente, da qualcheduno...

D - Però è soprattutto riprodotta con le piante che già c'erano, coi polloni...?

R - Beh, sì.

D - Poi, altre che le vengono in mente?

R - So' queste... ah il rosso, il rossólo. È un ulivo molto simile al nero come pianta. Un po' più salvatico, non lo vede mai bello. Sembra sempre che soffre, sembra sempre che sta pe' secca'. I rami... e c'ha 'sto prodotto che quando è maturo tende a esse' un po' rossólo, bianco e rossólo. 'Sto colore tende a avere, però non va per la maggiore. Quindi non so neanche dire se l'olio è stato sempre mischiato, non lo so.

D - Quindi sono queste, sono cinque?

R - Sì, insomma, per esempio sulle piantagioni di adesso è sparito il nero e tende a sparì... cioè negli uliveti di adesso il moro tende a spari', e poco anche il pritosello, il famoso morello. Adesso per la maggiore va questo elcino. Il pendolo, una qualità che resiste un po' più al freddo.

D - Quelli che hanno messo là al posto degli stucchi, che ci ha fatto vedere adesso?

R - Quelli sono olivi più tipici. C'è il nero, sono questi qui. Quello fa parte del vecchio promiscuo, è rimasto solo l'olivo. E fino all'altro ieri c'era lo stucchio.

...

Si trova qualche morello, qualche pritosello, ma proprio perché è una zona particolarmente esposta al freddo, la pianta che va per la maggiore è questo elcino. E il pendolo di adesso, una delle qualità di pendolo che resiste abbastanza al freddo.

D - Lei prima ha parlato del grano, c'erano delle varietà che venivano chiamate in modo particolare, oppure era tutta roba che veniva presa ai Consorzi?

R - No, no, c'erano delle qualità dove le aziende agricole e anche i contadini lasciavano il seme tutti gli anni. Poi a rotazione l'azienda agraria rinnovava. Cioè ogni anno prendeva qualche quintale di originale per farlo rinnovare ai contadini. Così poi per quattro o cinque anni veniva sempre ripreso a trebbiatura, si capava, si teneva... addirittura quello che proprio ci si voleva il seme legittimo si faceva la meta de 'na parte, la meta a sé. La meta sapete cos'è? Noi la chiamiamo la meta, è il mucchio delle... quello che noi chiamavamo le *grefne* che invece so' i covoni in italiano. È il mucchio dei covoni, delle grefne - per dillo in dialetto - che tu portavi nell'aia e ce facevi 'sto gran mucchio...

D - Cioè quello che resta della trebbiatura...

R - Sì, poi arrivava la trebbia sull'aia per trebbia'. Quella era chiamata la meta.

D - Cioè la meta era quello che se trebbiava? Non il trebbiato?

R - No quello era il pagliaio. Cioè i covoni, le grefne; mietevi, a mano naturalmente, facevi il cordello, facevi la ***. Poi finita la mietitura si iniziava la carratura: portavi e facevi questo gran mucchio di covoni nell'aia. Allora i semi che tu volevi capà' legittimi, o li mettevi in cima - che non si doveva mischia' coll'altro - oppure facevi la meta da sé, a parte. E era il primo che tu trebbiavi. Per non fallo mischia'. Per prendere il più legittimo possibile. Le qualità erano... dunque, prima che io nascessi, per sentito di', i grani che andavano era: il catia. Da tene' conto che allora non si guardava solo il seme. Si guardava anche la quantità de paglia che il grano esprimeva, che poi serviva la paglia per il bestiame... sarà stato un grano altissimo, veniva più alto de 'n omo, era proprio 'na cosa spaventosa.

D - Ma non serviva solo per la paglia, ma anche per l'eventuale allettamento

R - Intende che ricascava... eh sì quando si andava a miete' l'80% toccava fallo tutto per terra. C'era questo catia, e c'era il frasineto. Anche questo era un grano molto alto venivano le spighe... mentre il catia era bianco, la spiga era bianca, questa veniva un po' sul rossólo, il frasineto. Poi questi piano piano venivano sostituiti dal torrenova.

D - Qui già parliamo di cose introdotte da fuori però?

R - Beh sì.

D - Ma questo catia e questo frasineto lei se lo ricorda? Ne parlavano?

R - Sì. Probabilmente erano semi locali, però erano semi che i padroni compravano nei consorzi, nei grandi magazzini agrari. Oppure l'importavano dalle varie zone, dalla pianura padana, o dal meridione, da quelle zone adatte alla coltura di grano.

D - Poi lei si ricorda di varietà più recenti?

R - Dopo queste venne il torrenova. Che fu il primo grano che per esempio era più resistente ad allettarsi. Resisteva un po' di più: veniva più robusto, più piccolo, più basso del catia, del frasineto. E insieme a questo poi venne il virgilio, che come resa era anche meglio del torrenova e leggermente più basso. Questi poi furono piano piano sostituiti...

D - Però questo da quando?

R - Diciamo che quello è tutto l'inizio del '900, i primi due; quell'altro... torrenova e virgilio nell'immediato dopoguerra, della seconda guerra mondiale. E poi negli anni '60, hanno incominciato a portare il *sampastore*: il primo grano piccolo. Che i contadini si arrabbiarono come matti perché non si mieteva. Andavi a fa' 'l balzo non si legava perché se stroncava. Era il primo grano da mietitrebbia e qui la mietitrebbia dopo portato questo seme...

*** *allettamento descritto dall'intervistatore****

R - Secondo me questo era il primo seme qui importato per mietitrebbia, cioè questo era il seme che nelle pianure padane oppure nelle pianure delle Puglie, già facevano con la mietitrebbia. E il *sampastore* è il grano piccolo rosso, di colore rosso proprio.

...

R - Dopo il rondine, che fu un grano che è andato molto bene qui. Fu quello che rimpiazzò il *sampastore*, perché aumentò le rese a ettaro. Le portò dai 20-25 intorno ai 40. Un grano che rendeva, e si dimostrò come un grano adatto a 'ste zone. Cinque o sei anni dopo del rondine portarono un suo fratello, credo che era toscano...

D - Cinque o sei anni dopo? Quindi inizio anni '70?

R - Sì... No! Nel '65. Il rondine iniziarono a portarlo nel '55-'60. Intorno al '65 venne il valdichiana, che era della famiglia del rondine, però prendeva più del rondine. Il primo contadino che lo portò, che lo impiantò... mi ricordo che gli fece il 18 a quintale. Per ogni quintale piantato gli rese 18 quintali di raccolto. Che era una cosa eccezionale perché qui quando faceva il nove... quando faceva il 12...

D - Veniva giù il mondo...

R - Veniva giù il mondo... Questi furono i grani che cominciarono a spinge' la resa forte. Insieme a questi incomincò a veni' il grano coi baffi *tipo il funo**.

D - Sempre insieme a questi?

R - Sì, quasi insieme a questi, poco dopo insomma, a rota di questi. Però non fu un grano che sostituì... Mentre il rondine, il valdichiana, il *sampastore* finirono per sostituir' gli altri - il torrenova il Virgilio - il funo non è che sostituì questi. Chi ha sostituito questi, li ha sostituiti alla fine di un'epoca, cioè l'epoca dell'agricoltura tradizionale. Perché allora so' subentrati solo ed

esclusivamente grani piccoli, grani coi baffi - diciamo così. Tutto per la mietitrebbia. Questi sono i semi che ci hanno portato all'attuale.. a meno che, nei 18 anni che sono stato in Svizzera, non ci sia stato qualche altro... ma no... Questi furono gli ultimi grani della mietitura a mano, con questa evoluzione. Dalla paglia che valeva quant'el grano, si cominciò a guardare - con il rondine, il valdichiana e col sampastore - di più alla resa e meno alla paglia. Per poi passare direttamente al grano per lavori industrializzati.

D – Sarebbe interessante trovare qualcuno che ancora c'ha queste cose. Sono varietà che evidentemente venivano portate dai consorzi. Però sarebbe interessante anche trovare... quasi un'archeologia industriale...

R – Non credo che si possa ritrovare un catia, un torrenova. Un secolo fa ormai... ma nemmeno il rondine.

D – Questo era il grano proprio, invece il frumento, il farro, grani vestiti?

R – Allora, per quanto riguarda il farro, qui a Montegabbione non c'è stato.

R2 - Ma da nessuna parte qui.

R – C'era la segala, che però non si usava per casa. Si usava per gli animali, per le farinacee. Era un seme che faceva molta paglia, tantissima. Poi c'era l'orzo vestito, quello si metteva... che poi le donne l'abbruscavano pe' face il caffè d'orzo in casa...

D – Ma quello vestito?

R – Tipo l'orzo vestito, però quello pe' fa l'orzo, cioè si metteva un pezzettino, proprio per casa.

D – Dunque la segala per gli animali. Comunque veniva utilizzata anche avena, la signora si ricordava?

R – Sì, l'avena veniva utilizzata per gli animali.

D - Poi, altri cereali a uso animale, orzella?

R – L'orzo di adesso? Beh, quello è venuto dopo. Per gli animali si cominciava a andare subito sull'avena, la segala, più che altro l'avena. Poi ha cominciato a veni' anche l'orzo.

D – L'orzo vestito, mi diceva...

R – Bè, perché adesso noi non lo vediamo più, però in qualche negozio ce dovrebbe esse' l'orzo ancora a *vaghe**** abbrustolito. Era quell'orzo lì, che tu lo cucini da te pe' fa il caffè. Era quell'orzo che rimaneva vestito anche quando tu lo trebbiavi, poi tu lo abbruscavi.

D – Non l'orzo nudo?

R – No, non l'orzo di adesso, insomma.

D- Perché adesso c'ha avuto una maggiore diffusione l'orzo nudo!

R – Adesso l'orzo è solo pel bestiame, sempre vestito l'orzo viene fori.

D – Per esempio nelle marche utilizzavano questo orzo mondo, o orzo munno, che è l'orzo nudo, che viene fuori tutto bello pulito, e lo utilizzano per il caffè.

R – No, il nostro era vestito però. Le nostre trebbie non riuscivano a tirarlo fuori... Almeno per quello che me ricordo io. Non vorrei sbagliarmi. Poi è venuto fuori questo da foraggio.

D – È una cosa recente?

R – Una cosa recente. È dagli anni '60 in qua che è ...****parola in dialetto*. Cioè quando l'agricoltura fino a tutti gli anni '50 era imperniata sul vino, un po' d'olio e il grano, ci mangiavano e cercavano de vende' qualche cosa per fa le scarpe e il vestito che ce voleva durante l'anno. Era questa. Poi dopo quando si è cominciati a anda' a pensa' di più alla carne - cioè man mano che cominciavano a meccanizzarsi - ...anche il bovino era il bovino da lavoro, quindi c'era il bovo, e non c'era la vacca.

D – Cioè da lavoro e da latte...

R – Da latte c'erano le mucche, c'era la mucca olandese che qualche contadino c'aveva. E le donne portavano a vende' il latte nei paesi. Però come bestie da lavoro chi ne poteva tene' quattro o cinque allora teneva anche le vacche. Facevano il vitello, il latte solo pel vitello e lavoravano anche, però chi ne poteva tene' due soli teneva i bovi. Poi piano piano si è passato dal bovo alla vacca, perché allora invece se tu fai... cioè a mano a mano che il contadino, non so, si è passati dalle quattro bestie alle otto, alle dieci, allora si è cominciata a inverti' la cosa. Allora il terreno per esempio, che prima a maggioranza doveva esse' a grano, è andato sempre di più a foraggi e sempre di meno a grano. Anche i cereali s'è cominciato a aumenta' l'orzo più che l'avena. L'avena per esempio è quasi sparita, quasi non la coltiva più nessuno. Perché il vero cereale che è bono pel bestiame è l'orzo, poi un po' de favina, la favetta, non so come la chiamate. Ecco questo pel bestiame. Si noi la chiamavamo la favetta.

D - Comunque lei si ricorda sostanzialmente avena, segala e orzo vestito? Poi altre cose, frumento...?

R – Il granturco, praticamente poco. Perché per i suini si andava di più a mettere la bietola, come mangia' per l'inverno per i suini.

D - La bietola?

R – La bietola non da zucchero, la bietola da foraggio. Poi anche qui il granturco è venuto con... Cioè la cultura del granturco è cresciuta di pari passo e con la stessa evoluzione dell'orzo. Oggi un contadino raccoglie più orzo per il bestiame che pe' magna'. Ecco il granturco è andato di pari passo. Orzo e granturco sono quelli che hanno sostituito la vecchia felicità del cereale. Perché il cereale è quello che è passato dal sostentamento della famiglia a quello invece degli animali. È aumentata di più la produzione degli animali, si è puntato di più sulla carne e quindi è chiaro che piano piano c'è stata 'st' evoluzione, a parti' dall'inizio degli anni '60. Ma è stata lenta, lenta, lenta. Dopo i cereali, le leguminose che si mettevano per casa.

D – Quindi orzo, mais, che si mettevano per ingrassare gli animali?

R – Sì, si mettevano per gli animali.

D – Quindi mais ce n'era poco?

R – Beh si, il contadino quando ne faceva 10 quintali...

R2 – Poi qui è 'na zona che non viene, capito. Sul piano sì, ma qui non viene.

D – Ma quindi per il bisogno familiare?

R – Mah, io quell'epoca non l'ho vissuta. Perché sicuramente il granoturco c'ha avuto 'st'evoluzione. Quando era il granoturco la base dell'alimentazione della famiglia, allora è chiaro che puntavano su qualche stato di granoturco da raccogliere. Poi dopo questo è stato sostituito dal grano. Quindi il granoturco non è che è ritornato quando è servito per la famiglia, ma quando è servito per il bestiame. L'evoluzione del granoturco è questa, quindi dal momento che il grano assorbiva un compito di miglior alimentazione della famiglia, di miglior commercio...

D - ...Le famiglie hanno conservato tante cose...

R – No, qua non si trova più niente. Qui non c'è stata la cultura della conservazione, c'è qualcosa degli attrezzi che si usavano una volta. Ma in termini di prodotti non trovi più niente.

D – Senta invece leguminose da foraggio?

R – Leguminose da foraggio: lupini. Se queste so' leguminose.

D - Basta?

R – Quelle che ho conosciuto io: veccia. La veccia se faceva, avena e veccia, che veniva un fieno speciale.

D - La veccia è coltivata o la trovate?

R – No, no coltivata. Così c'è anche spontanea, però... Poi c'era il lupino che era per l'inverno. Cioè era una pianta che veniva... Cioè si faceva il trinciato, si trinciava giù tutto con appositi... Fieno...

D – Cioè il baccello...

R – C'ha il montafoglia...

D – Sì il montafoglia, poi c'ha il seme grosso...

R – Quello si faceva non quando c'aveva il baccello, quando era in erba, l'inverno...

D – Cioè, a fa' lo sfalcio fresco!

R – Si lo sfalcio fresco per poi mette un po' d'erba l'inverno, perché poi era tutto secco. Da mette un po' d'erba fresca dentro alla paglia, al fieno.

D – E non facevate un secondo sfalcio a seme?

R – No il lupino a seme, non c'era la cultura.

D – Ma leguminose che venivano proprio date, starrate, che sia farina, orzo. Cioè le leguminose proteiche che venivano utilizzate a seme fresco o secco, macinate e davano un apporto proteico. Anche la veccia veniva utilizzata così.

R – La veccia è verde, poi appena sbaccellata la facevi secca'. Col baccello fresco però. Si seccava, non aspettavi che il baccello maturava, sennò dopo cascava tutto. Poi sì lo lasciavi per seme. Però non si puntava al prodotto seme. Si puntava al prodotto proprio foraggio. Almeno qui.

D – Senta, ma qua ovini ce ne sono?

R – Ovini, sì. Facevano parte del... cioè in ottica casereccia.

D – A questi ovini, che gli si dava?

R – Ogni contadino c'aveva 'l su branchetto che andava dalle 10 alle 20, 25 al massimo.

D – E gli davano qualcosa o li portavano al pascolo?

R – La cosa fondamentale era il pascolo, più che altro nei boschi. E nei campi solo d'inverno. Da marzo in poi... finiva anche...

D – Ma qualcosa, quando andavano nelle stalle?

R – Nelle stalle il fieno. Quelli un po' più volenterosi andavano a raccapezzà un po' le cocce d'erba che c'erano in giro per la campagna. Ma erba!

D – Ma qualche pianta in particolare?

R – Ascolta. Per esempio, si poteva l'olivo, e la frasca dell'olivo si faceva mangia' all'agnello. Però questo rendeva la carne dell'agnello leggermente amara, perché l'olivo è amaro. Quindi il macellaio... mentre il contadino era contento, il macellaio 'n'è che era molto contento, perché poi le carni assumevano n' tantino d'amarognolo.

D - Sia il ramo d'olivo che l'agnello sono due simboli pasquali.

R – Non so, l'erba che si andava a fa' era la tipica erba che se trova, quella che chiamamo non so' il lavaccio. Che te devo di' quella così. Poi potevi trova' anche il coccio del girasole salvatico. Oppure il girasole che piantiamo noi. 'Sta roba così, tutte 'ste erbette che ancora oggi si usano, che se vanno a fa' per la campagna così. Poi non lo so, una pianta verde che faceva nei boschi e qualcheduno l'andava a fa' pe' dajela era il lanterno. È una pianta che fa nei boschi, cresce anche se tu la lasci fa, però viene tipo a sterpaglia, molto fitta. Somiglia un po' all'olivo come foglia, un sempreverde, c'ha le fogline piccole e è un pasto un po' prelibato per la pecora. Oppure se c'erano i boschi boni, je s'andava a fa' l'edera. Quella che noi chiamamo la lellera, qui a Montegabbione.

D – L'ellera?

R – La lella

D – Quella rampicante?

R – Sì. Se c'era un bosco dove c'era, se andava appunto a fa' e se dava 'n po' alle bestie.

D – Però questo più che altro per gli ovini?

R – Sì, questo era per gli ovini. E sennò je davi il fieno. Quando è che pioveva e non andavano fori, gli davi il fieno. Gli facevi un beverone con un po' di farina, l'orzo, l'avena e con... noi la chiamavamo la ciancia, che era la scorza delle barbabietole da zucchero seccata. Quella la mettevi a bagno la sera, e la mattina co' 'na manciata così te ne veniva 'n bidone. Gli facevi un bel beverone di questo qui con po' de farina.

D – Quindi leguminose da foraggio oltre al lupino non gli viene in mente?

R -. Lupino, veccia...

D – Moco, non l'ha mai sentito?

R – No, che è?

D – È una piccola leguminosa da foraggio.

R – Poi la lenticchia, però qualche volta insieme ai fagioli, ceci.

D – Di solito per casa quindi si faceva la lenticchia. Ma viene grossa la lenticchia?

R – Insomma... Però non tutti la facevano.

D – Ceci? Fagioli? Che tipi?

R – Il fagiolo era o quello giallo, oppure il tipico cannellino, il fagiolo bianco. Qualcuno metteva il borlotto, però il borlotto da orto.

D – Senta questi fagioli gialli avevano dei nomi?

R – Il fagiolino dell'occhio. Noi dicevamo il cannellino il fagiolo bianco. E quello giallo era il fagiolo giallo.

D- E i fagioli gialli che colore c'avevano?

R – Era un giallo scuro. Tendente quasi al marrone. E poi c'era anche il fagiolo nero, però tendenzialmente era questo il fagiolo che si metteva, al 90% era quello bianco.

D – Questo tendente al marrone, quando veniva piantato?

R – Ma sempre a primavera.

D – Il cannellino per caso era un po' più tardivo?

R – Ma non era quel cannellino d'adesso, era il cannellino un po' più grande.

D- Non il fagiolo di Spagna?

R – No quello grosso. Sì qualcuno l'ha messo, però non è che ha fatto un gran furore. È di nuovo sparito.

D – Quindi i cannellini a pianta bassa?

R - Sì i cannellini a pianta bassa, no i rampicanti, in campo.

D – Ma anche quelli gialli venivano a pianta bassa?

R - Sì sì, anche quelli gialli venivano a pianta bassa. E queste erano le leguminose da campo per casa. Poi dopo nell'orto invece si mettevano i rampicanti, esclusivamente i rampicanti per l'orto. Che erano o quelli a fagiolini, che gli coglievi il baccello verde, che era di norma un baco con seme bianco. Però era rampicante.

D – Ha un nome?

R – Fagiolo da pala.

D – E il cannellino per caso viene chiamato anche fagiolo secondo? Veniva piantato un po' più tardi?

R – No, il cannellino veniva piantato tutto il mese di aprile.

D – Il mese di aprile [venivano piantati anche] quello giallo, il cannellino, il borlotto.

R – Quelli di più tardi [vengono piantati] adesso negli orti. Ma allora nel campo la semina era...

D – Ma il fagiolino dell'occhio?

R – Il fagiolino dell'occhio si trova tutt'ora. Quello è piccolino.

D – La fagiolina del lago praticamente?

R – Sì, sì è quella. Bianca co' l'occhino nero, piccolina. Noi lo chiamavamo il *codino* dell'occhio.

D – Se lei dovesse dire fra queste cinque cose quelle un po' più tipiche della zona? Che lei si ricorda da sempre?

R – Il fagiolino della zona, quello bianco e anche quelli dell'occhio.

D – Quello giallo invece?

R – Sì anche quello giallo, però il raccolto più predominante era quello bianco. Poi naturalmente le fave, per uso di casa. Però le fave per esempio erano esclusivamente per mangiarle fresche. Poi dopo secche è difficile. Poi i ceci.

D – C'erano delle varietà particolari di ceci?

R – Ma noi sempre una qualità, si metteva il ceccio.

D – Un po' come la lenticchia: niente varietà particolari, nomi particolari?

R – Poi soltanto la cicerchia.

D – Sempre cose di casa? Veniva sempre riselezionato il seme?

R – Poi il seme veniva riselezionato. Oppure poi venivano fuori i consorzi agrari, e si andava lì a prendere un po' di semi, ma insomma...

D – Invece altre cose che si mettevano per casa, non so, pomodori...?

R – Quelli sempre. Ma era... il pomodoro che si mandava via pe' fa' la conserva. Quello lo prendeva il padrone, o c'era chi li prendeva e portava *le coppie di conserva* e poi te ridavano... mi sembra che ti davano 5 kg di conserva ogni quintale di pomodoro.

D – Quindi venivano coltivati parecchio?

R – Beh, sai la conserva era un prodotto che serviva in casa. Quanto possibilmente poi dipendeva dalla stagione. Quanto poteva basta' per fa' la conserva abbastanza, e per mangiarne. Era il tipico pomodoro tondo, piccolo, da campo. Poi è venuto pure il sammarzano, però il sammarzano è un pomodoro più da ... perché il sammarzano vole l'acqua.

D – Ma questo tondo, piccolo, da campo ha un nome particolare?

R – Pomodoro da campo.

D – Questo per esempio lo potrebbe avere qualcuno?

R – Quel tipo lì, no. Sui nomi, io magari vi posso dare un nome, che se poi voi ricapitate, ve lo presento: si chiama Ferri Giovanni. Che lui è stato l'unico contadino che forse qualche nome ve lo po' da' su queste cose, ché lui ci stava attento.

D - Dove sta?

R – Sta lì a Montegabbione. Era l'unico contadino che teneva anche un po' de frutta. Per esempio, nella zona... abitava nella zona agricola dove facevamo i contadini noi. Era l'unico che teneva le piante per il lavoro di cucina: la salvia, il rosmarino. Qualche altra cosa. Tutti si andava lì a prende'...

D – Lui ci potrebbe dare qualche indicazione in più?

R – No, lui più che altro sui nomi e qualche prodotto, lui è un po' più vecchio di me.

D – Però potrebbe aver conservato qualcosa anche?

R – Ma conserva' è difficile.

D – Però se lui faceva questo lavoro potrebbe avere qualche cosa, magari qualche fagiolo...

R – Quelli che produciamo adesso, ceci, fagioli.

D – E persone che possono sapere queste cose?

R – Il più importante è questo. Questo è un po' invecchiato, però è un'archivio mentale. Perché poi legge anche parecchio, e qualche nome su qualche specialità ve'l po' da' lui. Anche sull'uva forse qualche cosa in termini di qualità di nomi, potrebbe arricchirvi.

Poi c'è una famiglia importante di coltivatori diretti, un certo Marchini, vale la pena ascoltarlo. Però in termini di storia di queste cose qui, questo è proprio quello... perché c'è stato sempre dietro, perché era l'unica famiglia contadina che guardava un po' tutto in agricoltura. Che guardava la luna, che sta attento alle varie stagioni, i vari mesi. Leggevano: questa qualità questo mese, questa quest'altro mese. È uno che ce stava attento.

D – Quindi pomodori questi da sugo, poi...

R – Poi l'indotto metteva quelli grandi per mangia', quelli insalatari. Il pomodoro grande noi lo chiamavamo, che era il tipico pomodoro che si trova tutt'oggi. Che non viene quel pomodoro bello liscio. Viene un po' *grimpiolato****. Poi è venuto un po' il sammarzano, più che altro ha preso piede quando si è cominciato a capi' che... quando non c'era più chi veniva a raccoje il pomodoro pe' portarlo alle conserve, allora te sei dovuto arrangià in casa. Allora il sammarzano ha sostituito il pomodoro da campo. Però si è sostituito il pomodoro da campo col sammarzano perché era esclusivamente da orto. Cioè in quel momento si è imparato a fa' l'orto. Sia in termini di fagioli che...

D – E le patate?

R – Le patate vale lo stesso discorso. Le patate erano sempre o quella rossa o quella gialla, di farinaceo giallo, o quella bianca.

**Intervista al sig. Ettore Cinfrignini
del 1/4/2004, Montegabbione**

D- Lei ci è stato segnalato perché potrebbe fornirci utili informazioni a proposito dell'uva...

R- Sulle qualità?

D- Esatto.

R- Allora, c'era il verdicchio, noi dicevamo il verdello, e il biancame... e il grechetto, che noi chiamavamo il grigricchio.

D- E questo biancame, invece?

R- Il biancame eh... non me viene, è un detto contadino... Poi c'era la malvagia... Poi c'era la vicciuta.

D- Ecco, parliamo della vicciuta; ci hanno detto che si trattava di vite che veniva estirpata perché ormai la vigna era vecchia, diciamo, e che poi invece "ricacciava"...

R- No, nasceva lungo i fossi, dei campi, nasceva da sola, spontanea, e s'arrampicava sulle piante. Le piante c'erano querce, cerro, molto alte, allora si cercava di non tenerle molto alte, perché sennò per andarla a cogliere dopo...

D- Però, ad esempio, la signora del bar ci ha detto invece che si trattava dell'uva dei pergolati che veniva buttata via perché non produceva più, veniva estirpata, buttata sui fossi, e poi invece riprendeva a crescere.

R- La mi'cugina Eva, lassù al bar, è nata dentro al bar a Greppolischieto! Non è vero. Perché se tu butti via l'uva bona, un tralcio de uva bona, riviene l'uva bona. Non viene la vicciuta!

D- Ah, quindi è proprio un'altra varietà?

R- Infatti, per pianta' altre viti, tagli i tralci a quella bona, la pianti, e viene come quella. Non viene la vicciuta.
Eh, la mi'cugina Eva è mi'cugina ma...

D- Quindi la vicciuta è proprio una cosa spontanea?

R- Spontanea, si. Spontanea bianca e nera, fa gli acini piccoli, tutto nòcciola... che, mentre l'uva normale per fa' un quintale de vino, con un quintale d'uva ce viene settanta litri... spremuta bene,

col torchio d' adesso, prima non ce veniva... viene settanta litri di vino, minimo sessantacinque, con quella viene fuori... non so, con un quintale de vicciuta verrà fuori venticinque litri... è tutta nòcciola.

Ma viene fuori un vino di sedici gradi. Con un sapore che lo mandi giù non te ne accorgi, ma un bicchiere di quello... Perché è così buono no? Che quando lo bevi è proprio una cosa... hai capito? Non gli si da ne il ramato... Infatti c'era un contadino vicino a noi, io stavo a Castel di Fiori, che gli era nata 'sta vicciuta intorno ai muri che la potavano, e glie davano un po' de ramato. E non veniva più come quella selvatica. Veniva anche con gli acini un tantino più grandi, perché era coltivata, ma il sapore non era più quello; era un po' addomesticata.

Veniva sempre un buon lambrusco, si chiamava il lambrusco...

D- Ah, questo vino della vicciuta lo chiamavate lambrusco?

R- Era una specialità, ma si trovava molto poco. Perché noi contadini, veniva il proprietario... maentre l'uva, chilo più, chilo meno, non se ne importava niente, la vicciuta zac! Precisa a metà. Guai... Perché era una cosa... era una cosa...

D- Quindi i padroni ci tenevano alla vicciuta.

R- Ah!!! Poi il vin santo si faceva, con l'uva normale. Si sprema, si sgrana, adesso perché prima la sgranatrice non c'era, si torchia... tutto quello che esce, torbido com'è... Perché l'uva, attaccata fino a dicembre, da ottobre a dicembre la parte acquosa si asciuga, si deve asciugare... e rimane l'alcool, rimane lo zucchero.

A dicembre si torchia, si sprema, si mette dentro un recipiente o di legno, o anche di vetro, però si fa due terzi, sennò fa boom... E si sigilla. Due terzi; e si tiene minimo un anno, poi se lo tieni due viene più buono ma diminuisce, cala... Se lo tiene tre, ancora più buono.

D- Invece, questo vino di vicciuta...

R- Questo vino di vicciuta, il trattamento è come quell'altra uva, come quell'altro vino. Appena finito di vendemmiare si cominciava a cogliere la vicciuta; si andava su per quelle piante alte, pericolose, dovevi penzolare... allora con un uncino la tiravi qua, coglievi, poi rilasciavi. Qualcosa in più si tagliava, tanto, dici, ricaccia no? Si tagliava e via no?

Ma se tu, come dice l'Eva, prendi l'uva bona, i tralci dell'uva bona, e li butti giù per il fosso, viene fuori l'uva bona! Perché infatti, quando mancava qualche vite da in mezzo alla vigna, prendevamo un tralcio, si piantava per terra, lo innaffiavi, quello faceva le radici, dopo fatte le radici... si chiamava barbata... invece quando lo piantavi si chiamava maiola... "ho piantato dieci maiole, speriamo che pigliano". Poi de dieci ne pigliavano tre, cinque, sette... E veniva l'uva come quella che avevi piantato, capito il fatto qual è?

D- Quindi non è che si rinselvaticiva?

R- Questo te lo dico per esperienza. Io come è nata 'sta vicciuta... Io l'ho vista sempre lì, e sempre vicciuta era.

D-Perché altri ci hanno detto che quando uno buttava via il tralcio, questo si rinselvaticiva...

R- No, no. Non che lo dico perché l'ho sentito dire, ma per esperienza.

“Manca ‘na vite, taglia un po’ un tralcio”... “Da dove?”... “Dal grechetto.” Oppure dal biancame...che non me viene, il biancame c’ha un nome italiano... Allora tagliavi un pezzo lungo così e lo mettevi giù... poi magari lì vicino, dov’era l’acqua, quando aveva fatto le radici... l’anno dopo lo pigliavi, e lo piantavi; e veniva come quello che avevi tagliato, questa è esperienza.

D- Senta, c’è ancora qualcuno che ha questa vicciuta, che fa ancora il vino?

R- Non l’ho più vista. Guarda, ce l’avevamo tutti.

D- però, se è spontanea, da qualche parte ci sarà?

R- Io non so come mai s’è sparita ‘sta vicciuta! Perché dov’ero io ce n’era tanta. Io vò in giro coi cani, vò in giro per i tartufi, ce riguardo no? Non ho potuto vedere più una pianta. E’ sparita da un pezzo.

D- Non è che magari, a causa dei diserbanti...

R- I diserbanti non c’erano, all’epoca. Col tempo dopo... Però dov’ero io, il podere è abbandonato, non hanno messo niente, e la vicciuta non l’ho vista più; io ci guardo...

D- Da quanto è che è scomparsa, secondo lei?

R- Eeehhh... Io son venuto via del sessanta, e c’era. Poi è andata sempre a diminuire, dopo vent’anni non c’era più.

D- Nell’ottanta, quindi.

R- Eh, dopo non c’era più. Io ce guardo, sa perche? Perché, cose abbandonate, dico “se ce fosse un pochetto de vicciuta, anche venti chili... ce fai du’ bottiglie de lambrusco.

D- Il signore che c’ha portato qui da lei, però, dice che sotto al muro del paese ce n’è una pianta... che la piantò un maresciallo, dice lui...

R- Ma c’è ancora? Vicciuta?...

D- Lui dice così... dice che quest’anno ha fatto un sacco di uva e nessuno l’ha presa.

R- Ma dove se trova ‘sta vicciuta?

D- Lui dice sotto il muro, poi io...

R- Può darsi che s’è salvata, qui in mezzo, ma in mezzo ai boschi non c’è più. Io la coglievo in mezzo ai boschi.

D- Però se lei la vedesse saprebbe riconoscerla subito?

R- Beh, quando c’è l’uva se riconosce subito... Anche la foglia se conosce, perché la foglia è più piccola, però quando c’è l’uva...

E veniva il lambrusco... la vernaccia! Dicevamo, in gergo contadino, o la vernaccia, o il lambrusco. Gino, quello che vi ha portato qui, la conosce perché ha lavorato con il mio padrone, per accomodare le case coloniche... C'avevamo un padrone che, grosso modo, non ci teneva tanto male.

D- Come si chiamava?

R- Corneli. Corneli Erminio. Ci teneva bene; e qualche volta glie dava qualche bottiglia de... qualche volta, perché ce n'aveva poca anche lui.

D- E questo signor Corneli c'è ancora? O dei figli...

R- E' morto, Un sacco di disgrazie, c'ha avuto... gli è morto un figlio... Il vecchio è morto, c'è la vecchia, e poi c'ha due figlie femmine. Ma quella di vicciuta non c'ha niente.

D- E la terra e l'hanno ancora?

R- Sì, ne hanno venduta poca roba. C'hanno tre casolari...

D- E chi è che se ne occupa di questa terra?

R- C'hanno piantato il bosco. Cipressi, pini, acero... tutto bosco. Dove io seminavo il grano, che quando vado la me piagne 'l core... c'hanno fatto la piantagione, siccome gli è arrivato un contributo del Mercato Comune Europeo... c'hanno ripiantato l'acero. Dico, ma scusate, ma l'acero c'era... sarebbe quello che teneva la vite, lo stucchio... e lascia quello no? Ma prima hanno tagliato quello, che fino che c'era il vecchio c'era un salariato che col trattore arava tutto, seminava. Ma, finito il vecchio... ma lo stucchio non c'era più.

D-E senta invece, un fattore c'era?

R- Non ce l'avevano il fattore. C'era... il garzone, dicevamo noi, ma è morto. E' morto prima de lui.

D- Senta, cambiando argomento, a proposito di vecchie piante che uno coltivava per casa, tipo gran turco da polenta... Lei lo fa l'orto?

R- Sì, è del prete, ma lo fo.

D- C'ha delle cose che lei coltiva sempre dallo stesso seme, che rimette?

R- Le olive, io fo gli innesti alla frutta... Ah, le fave. Fave, cipolle, aglio...

D- Ma sempre dallo stesso seme? Sempre roba sua?

R- Certo, ma questo è stato sempre fatto.

D- Però adesso molti prendono il seme dai consorzi...

R- Sì.

D- A noi, invece, interessano quelle cose che uno rifeleziona il seme a casa, e ripianta sempre quelle.

R- Certo, però bisognerebbe non comprarlo mai; perché se tu compri il seme diciamo “ibrido”, lo risemini e l’anno dopo non viene più bene.
Io le ricompro sempre; non lo prendo il seme.

D- Ed in generale? Lei dice che è difficile trovare qualcosa?

R- Io dico che le ricomprano. Selezionate, tutto quanto... Ma, tra tanti, ci può essere qualcuno che le ripianta.

D- Senta, e per quanto riguarda gli alberi da frutto?

R- Quelli, la roba vecchia... Poi se fanno gli innesti. Per esempio nasce un melo, un pero in mezzo alla siepe, è selvatico. Ma la frutta è buona. Io le innesto. Prendo la marza buona su un pero, su un melo, o su un ciliegio buono, taglio, sego, spacco...poi la marza, con un coltello che taglia, quella è la cosa principale, glie fo... che da na parte lascio la corteccia, e qui appinzo, giù. E lo metto uno di qua e uno di qua. La corteccia della marza deve combinare con la corteccia di quello selvatico. Poi io non uso neanche il mastice; prendo prima quello che ho tagliato, prendo una scorzina e ne metto una per parte, e uno sopra. Poi lego con una corda.

D- però che varietà innesta?

R- Che varietà? Qualsiasi varietà. Locali... prugni, ciliegi, pero, melo... ecco, sono queste le quattro principali... vite, olivo... sempre a spacco.

D- E di prugno lei che varietà c’ha?

R- Adesso voi mi chiedete l’italiano ma...

D- No, no. I nomi locali!

R- Allora: Pornèlle melari, pornèlle aocele, poi... pornèlle agostine, o agostoline, ma non so’ tanto buone, vengono piccole... ne fanno tante eh? Per la marmellata vanno bene.

D- Cioè, le pornelle sarebbero le prugne?

R- Le prugne, bravo. Poi l’albicocco, il pesco... Le cosciamoniche!

D- Sempre prugne?

R- Prugne. Quelle sono le più buone. Costano anche di più, sono ovali. Poi ci sono i peri... Io non ce l’ho più, ma c’è il pero d’inverno, quello si fa con la vicciuta, quando cogli la vicciuta, dopo vendemmiato... e so’ dure, verdi. Però le mette via, sul pavimento ce mette un po’ de paglia, durano fino a primavera; qualcuna va a male, vabbè... dopo diventano gialle, noi ci facevamo colazione, pane e pera, quando tanta roba non c’era.
Dopo dicevamo le pere curnicchiole, cemicelle, sono piccolette... e bianconi; bone quelle bianconi, belle grosse, me pare de magnalle!!!

D- Poi?

R- Poi andiamo ai meli: Meli maggi, mele d'inverno...

D- E le ciliegie?

R- Le ciliegie, quelle che se squagliano... ma te ce metti a ride'... ciliegie squizzarose, ma fa ride' la parola... I duroni, che ce n'è uno a 'sto giardino qui, bonissimi... le ciliegie durone...

Poi c'erano le pesche. Io avevo fatto un pescheto piantando il nòcciolo; quando mangiavamo le pesche, 'na bella pesca, pigliavo il nòcciolo... dico: "Tanto dopo verrà più piccola..." Vengono sempre belle pesche, ma adesso come se chiamano... Se facevano un po' presto, un po' tardi... precoci, tardiole...

D- E tutte queste varietà potrebbe farcele vedere?

R- Quelle che ancora esistono, sì.

D- Invece dell'olivo quali varietà si ricorda?

R- Noi c'avevamo il pendolo... l'elcino e il pretosello, che è il morello. Quelle che non se staccano, quando le vai a cogliere, tira tira... te viene via tutta la frasca e l'ulivo non te viene via. Queste sono varietà locali di allora, più che altro. Io poi ho smesso adesso... Quest'anno avrò potato duecento olivi, un tempo potavo tremila piante... io ero un potatore di scuola. Io ho provato a imparà' alla gente; ho trovato persone che con due o tre volte hanno capito, persone che con venti volte non hanno capito.

D- Senta ma le varietà diverse di olivo si potano in maniera diversa?

R- No. Bisogna stare attento che... c'è l'olivo rossòlo, che tende sempre ad andà' in alto... perché l'olivo deve scende giù, la chioma deve arriva' così da terra, allora se riempie tutta d'olive. Più chioma c'hai, più frutto c'è. Più raccolto fai. A parte che li concimi, perché se non li concimi...

Il pendulo invece va giù, vuole andà sempre giù.

D- Queste piante che ha lei come le ha piantate?

R- Piante de due anni... fai la buca, ce metti sotto un po' de pietrame, perché l'olivo dovrebbe stare un po'... i vecchi dicevano che l'olivo deve sentire il suono delle campane, perché sui punti piani, nel piano, non si deve mettere, perché l'olivo ha paura del bagnato, della molla... e allora non viene.

Allora deve essere in costa; si fa la buca, ci mette giù un po' di pietra, che adesso non lo fanno più, adesso pigliano lo scassino, il trattore, scassano... fanno un buchetto così, mettono giù...

Si fa la buca, o il formone... addirittura i formoni, un metro per un metro, si facevano metà di pietra, poi giù la terra e via. Però adesso c'è il vaso, son dentro il vaso. Invece prima c'era il vivaio; quando vai a piglià l'olivo, le radici son dappertutto. Le tagli il più lontano possibile, li fasci, poi tiri via. Poi nel formone... che fanno le radici, che non c'è il vaso? Se rialzano in su, e non si devono rialzare in su; allora mette il palo, fai un mucchietto di terra e mette l'olivo sopra il mucchietto, allora le radici scendono...

D- Le pietre quindi sotto...

R- Sotto; non deve morire l'acqua lì dove c'è l'olivo; se ce muore l'acqua è un guaio, deve andare via, l'acqua.

Quindi: Formone o buca; metà de pietra... pietra, il laterizio rotto...; poi pianti il palo, poi prima facevi il mucchietto di terra così, e piantavi l'olivo qui sopra. Poi lo riempivi di terra fino a qui, magari anche un po' di concio di stalla, il primo anno... concio di buoi, non concio di pecora che è forte; il concio di pecora si metteva con gli anni dopo, quando erano più grandi, si dava il concio di pecora un anno sì e un anno no, perché è fortissimo. Allora che facevi? Prendevi la zappa e tiravi via la terra, un pochino, quanto è grande la chioma... la tiravi tutta via la terra, ma mica di profondità, un po', cinque centimetri. Passavi col carro coi buoi, scaricavi un mucchio di concio di pecora; dopo il forcone, quell'altro, lo buttava lì sotto per tutto, vicino il fusto meno possibile perché non conta niente... che se uno ce ne ha tanto, di concime di stalla, non concime l'olivo, concima tutto l'oliveto; poi passa col morgano... se metteva 'sto concime, di pecora, poi pigliavi la pala e la terra che avevi schiantato la rimettevi sopra. Questo significava che lo prendeva meglio. Quello di pecora è il migliore concime per l'olivo. Non c'è al consorzio un concime di quella maniera. E poi è biologico. Il pecorino è il migliore concime per gli ovini.

Le pietre è un drenaggio per mandare via l'acqua. Le butti giù a sacco, come va va. Adesso non lo fanno più. Adesso fanno lo scassato, fanno un buchetto trenta centimetri per trenta... piccolo... piantano il palo, mettono l'olivo e... tutto scassato... gli viene uguale, vedo... gli viene uguale. Ma una volta lo scassino non c'era; noi lavoravamo con l'aratro con i buoi, l'aratro a mano. Il trattore è venuto qua dopo guerra.

D = Domanda

R = Signora Eva

R2 = cliente del bar. Signor Corini Gino

R - ...le nostre vecchie, le nostre nonne, si facevano la sigaretta in un pezzettino di carta e lo fumavano, che era contro il raffreddore. Vede... è facile, perché io gli spiego così e lei ***. Questa tanto lo sanno anche loro perché anche so' giovane.

D - Allora: fumavano questo pelo delle spighe e lo incartavano sulla carta?

R - E per forza: che c'era? Una carta così. Mica c'era la cartina! E poi non c'era i soldi pe' compralla. S'arrangiavano: un pezzettino de giornale, un pezzettino de carta bianca come questa, quello che je capitava. Andamo avanti. Per la polmonite tanto la sa come si curava, no?

D - No.

R - Per esempio, noi se chiamavano le mignattole. Detto in italiano, sono le sanguisuga. Che sono come un lombrico. Le conosce? Però [le chiamavamo] noi le mignattole, che è più bello, voi mette, sanguisuga?! Questo era per la polmonite, qui finiva il sintomo. Se faceva con questo sangue, il sugo con queste mingattole, e in più se faceva una cupertoia de un pentolo, de un pignatto. Allora se chiamava il pignatto. Si metteva a scaldare sulla bracia, su un treppiede, c'era il treppiede di ferro, sopra questo coperchio. Poi la massaia, la donna prendeva un fazzoletto *di stesa****, metteva uno strato di semola, poi sopra questo coperchio arroventito. E poi lo mettevono qui nelle costole.

D - Gli impacchi caldi?

R - Certo gli impacchi caldi, ma co' la semola era una cosa che tirava fori...

D - Semola di che?

R - Semola di grano.

...

Poi per esempio l'olivo... no le foglie grande, quelle che stanno nelle rame. A 'n certo momento l'ulivo, nel ciocco del legno mette fuori quelle gettone. Quelle *succhione*, come le chiamate voi?

D - Polloni?

R - No!

D - Il ricaccio sotto forse?

R - Ecco: quando è il ricaccio dell'olivo. Allora: quell'olivo se faceva bollire, quello era un'alimentazione per rifortificare il sangue. Ce lo facevano beve a digiuno la mattina. Lo facevano bollire in una pentola, poi lo passavano con 'n setaccino. Poi lo mettevano in queste *teglie*.

D - Cioè lo facevano bollire, setaccianavo l'acqua di cottura...

R - Poi la mattina a digiuno sempre un bicchiere. Era per tutti questo. Era la cura... Adesso fanno le cure dimagranti, e invece noi prendevamo questo.

Si allontana...

R - Dove siamo arrivati?

D - Allora, l'olivo, i ricacci da sotto...

R - Sì, i ricacci... si prendono le punte, quelle tenere. Poi queste punte... Beh, perché jelo devo spiega', sennò come fa! Ecco le punte se fanno bollire. Quando hanno bollito poi... con un passino, se passa un pochino... a volte qualche fogliolina se stacca... E poi quell'acqua se beveva la mattina. Quella era una medicina pel sangue, vede come stamo bene: noi ce semo curati co' tutta 'sta robbaccia.

D - Si utilizzava una varietà particolare di olivo per fare questo lavoro?

R - Basta che erano quelle gettone che viene su, doveva esse' 'l novo che viene su. Il fresco, ha capito? E se prende la puntina.

D - Quindi un olivo vale l'altro.

R - Uno vale l'altro. No, no che ulivo è, è sempre ulivo. Un olivo che fa nella macchia, diciamo. Basta che c'ha quelle... 'Ché rinnova l'ulivo, e allora mette fori nel ceppo - noi lo chiamavamo il ceppo - mette su queste gettone e se prende la puntina più fresca. Allora dove siamo arrivati?

D - Allora, facciamo un passo indietro. Per questa medicina col pelo delle spighe di granturco, si utilizzavano delle varietà particolari di granturco?

R - No, il granturco è uguale tutto. Qualsiasi cosa, è la spiga del granturco [che serve]. Allora il granturco era genuino, non era dato il diserbante e niente, capito, era così, bono. Di granturco c'era il granturco normale e poi il maranino, quello piccolino. Il maranino è chiamato, che c'ha il granino piccolo piccolo. Però è uguale, anche se lei non lo scrive: tanto vale uno tanto vale n'altro. È sempre il pelo del granturco. La spiga, adesso 'n so se lei mai ha aperto una spiga. È ripiena di quel pelo. Ecco. È quello lì che lei deve prendere.

D - Per farle capire che lavoro facciamo, a noi interessano le varietà che c'erano una volta e come le chiamavate

R - Noi se metteva un granturco comune allora. Sennò c'era questo maranino, che era quello più piccolino, che le galline lo mangiavano meglio.

D - Ma quello da pop-corn, per caso?

R - E certo, quello da pop-corn era quello più grande, il normale. Invece il maranino c'ha il granino più piccolino.

D - Sul bianco?

R - Sul giallettino è il maranino. Io adesso me ricordo ce l'avevo, non so' dove l'avrò messo. C'era qualche cosa de 'sto granturco. Adesso il pollaio io non l'ho qui. Ma ce guardo.

D - Allora lo utilizzavate come becchime.

R - Certo

D - È una varietà che c'è anche adesso?

R - Come no! E adesso ha visto quanto nelle piane de Tavernelle, Perugia, qui Chiusi mettono questo granturco. Però la spiga deve esse' matura! Non se deve prende' fresco. Quando è già maturata, che la spiga è maturata dal suo stampicone - diciamo - casca giù così. E questo pelo...

D - Senta, ma le volevo chiedere una cosa: ma il granturco da polenta, quello di una volta, che uno rimetteva sempre per casa, si può trovare?

R - Certo, è quello lì della polenta.

D - C'era un nome particolare, o lo chiamavate così: nostrale?

R - Era il granturco nostrale era normale per noi. All'in fori di questo maranino che lo seminavano poco, perché serviva più che altro per le galline, perché costa anche molto più caro è? Se lo compra adesso costa molto caro. Io ce l'ho, perché l'avevo preso per le galline un pochetto. Ora quando voi ripassate, lo porto su e ve lo faccio vedere. Se troviamo anche 'na spiga, così ve faccio vedere. Andamo avanti!

D - Aspetti, lei l'ha comprato?

R - Sì, questo l'ho preso al Consorzio.

D - E quanto tempo fa?

R - E sarà un paio de mesi.

D - No, a noi ci interessano cose che uno rimetteva dallo stesso seme...

R - Ah noi sì, sempre dallo stesso seme. E chi te lo dava il seme del Consorzio? mica c'erano i soldi pe' comprallo!

D - Quello da polenta? Lei invece ce l'ha signora? Lo potrebbe avere? Non quello del Consorzio, il suo, quello vecchio!

R - Devo domanda' a 'sto contadino che era qui adesso. Che adesso ritorna, che gli devo macinare il pane per fare le polpette.

D - Ma lei non ce l'ha?

R - No. Questo contadino ce l'ha, che loro mettono sempre lo stesso seme. Questo è vecchio come me. Ha visto quel vecchio che era seduto qui.

D - Ma voi state tutti bene!

R - Insomma bene, bene... Io... noi ringraziamo il Signore - bisogna 'sta zitte - perché la salute adesso stamo bene, poi po' darsi stasera morimo!

D - Speriamo di no!

R - Speriamo di no, ha capito, però l'imprevisti ce so' sempre. Andamo avanti! L'olivo abbiamo fatto. Per esempio: il muschio, quello che fa nelle querce, fa nelle mele. Il muschio fa un po' dappertutto, e per Natale è la tradizione. Qui se chiama muschio, noi qui sai come se chiamava? Il vischio!

D - Ma il vischio non è quello che sta sugli alberi, che fa le palline...

R - Vischio. Lei metta vischio, perché io l'italiano lo so poco, ha capito?

D - Ma il muschio non è quello che sta per terra...?

R - No, il muschio ha ragione lei! È il muschio che assorbe l'umidità, per le ferite, no? È quello verde che sta nel sasso!

D - Il muschio signora è quello verde che segna il nord.

R - Quello lo servivono per esempio, a volte c'era qualcosa de umidità, allora non c'era la spugna. Allora ce s'assorbiva questo.

D - Come spugna?

R - Certo. C'ho un pezzetto qui che j'hanno fatto però non è molto... ma j'assomiglia un pochino. Questo me l'ha fatto un architetto, che c'hanno fatto un pezzo del campo sportivo, dove giocano a calcetto sotto. C'hanno messo l'erba sotto.

D - Ma questo è sintetico!

R - Sì. Però questo ecco ci s'assorbiva così dov'era l'umidità. Cascava anche l'acqua, era come una spugna. Se gli interessa. E questo ce serviva per questo affare qua e asciugava tutto. Poi c'era il tartufo. Veda il tartufo nero... perché noi c'abbiamo il tartufo nero e il tartufo bianco. Questo lo sa che ce se fa la pasta, fatta in casa co' le ova. Ce se rifanno le patate, ce se rifanno 'n sacco de cose, perché al ristorante questo lo pagano tanto. Noi qui c'abbiamo questo nero. E invece a Fabro c'hanno questo bianco. Capito? Questa era una cucina speciale per noi, perché mica c'era la carne, c'era niente!

D - Però non è che lo vendevate? Era per il consumo di casa?

R - No qualcuno lo vendeva anche. Anche adesso lo vendono, perché adesso lo trovano tanto. Perché hanno imparato... noi sa come si faceva... Allora ce portavano le nonne a cerca' questo tartufo pe' condì la pasta perché la carne ce n'era poco. Allora nella macchia dove c'è il cespuglio, tutta quella quercia, le piante, spino tutto quanto... lei andava... Loro t'hanno insegnato così: questo è il tronco della pianta, e sotto c'è un po' de tutt'erbaccia, il pelagraccio, quello era secco... Allora loro c'era un'affarino come il martello col pinzo. Diceva battete qui, sul tartufino.

D - Ma non ci andavate con gli animali?

R - No! Ti pare che c'era il cane da tartufo?

D - Ma nemmeno col maiale?

R - No. Il maiale se lo trovava se lo mangiava!

D - E lo riconoscevatelo da...

R - Da queste piante, che era il pelagraccio intorno. È l'erba che fa nella macchia. Allora loro dicevano: 'Via su, mettete qui il martellino, giù! Battete qui!'.

D - Cioè, se c'era questa pianta significava che c'era il tartufo sotto.

R - Nella pianta che lei sa che ce faceva il tartufo sotto... il tartufo lei ha sentito che odore che c'ha. E l'erba che c'ha vicino - il muschio come lo chiamavamo - lo secca, perché è più forte.

D - Cioè, dove c'era questo pelagraccio secco c'era il tartufo.

R - Se partiva 'n pochino col pinzo de questo martellino, se scavava 'n pochino. Quando era andata giù, così, veniva il tartufino. Era una soddisfazione.

D - Il pelagraccio ce lo può descrivere un pochino?

R - Il pelagraccio è l'erba, è anche l'erbetta che mettono adesso...

D - Ma è spinosa?

R - No, no è come l'erbetta che mettono nel giardino. Come l'erba dei prati. Però non si chiamava l'erbetta, il pelagraccio!

D - O era la gramigna?

R - No! La gramigna è tutta n'altra cosa. La gramigna purifica il sangue, fa tante cose la gramigna. Riviene bollita. Riviene *mescolata**** parecchio.

D - No, dico, questo pelagraccio è n'erbetta fina?

R - È fina, come quella che tu metti nel pratino. Hai visto nel pratino, che poi la tajono co' le cose... Quella fa nella macchia, non è selezionato il seme proprio pel pratino. È un'erba che nasce così diciamo, però c'ha la stessa fogliolina del pratino. Quando arvenite poi ve la faccio vede'.

D - Tipo trifoglio?

R - No il trifoglio è differente, non c'entra niente. Gliela faccio vede': je la preparo. Andamo avanti! Allora questo era il tartufo, il muschio diciamo... Le uova con queste, ah l'ova per esempio... ah, no questa 'n n'è l'ova, l'uva. L'uva per esempio era un ricostituente enorme, perché depurava il sangue. Questo sa come ce lo facevano beve a noi? Questa uva, oltre che a mangialla col pane, ce la facevano le nonne, prendevano le chicche dell'uva, poi le mettevano in un bicchiere, ha capito? Giravano bene bene, e poi te facevano beve quel mosto. Erano una cosa ricostituente, dolce, bono.

D - Senza fermentarlo?

R - No, no: fermentarlo poi dopo fa male. Mai fermentato, così! Preso dentro a un bicchiere, dai chicchi dell'uva. Poi lo giravano bene bene. Il chicco veniva frullato. Se c'era un tantino de zucchero era una miscela enorme. Ma il zucchero chi te lo dava? Eh... non c'era, cocco. Questa era una sostanza sempre per noi. Eravamo 46 nipoti. Per da' da mangia' a 46 nipoti, se uno te comincia a nun mangia' e resta a secco. Da mangia' era poco. E allora le nonne te aiutavano co' ste robette. E ecco: campavano. Noi semo tutti vivi... semo tanti.

D - Lei che varietà si ricorda di uva?

R - Dell'uva, c'ha tante cose, perché noi l'uva...

D - Diciamo un uva sempre locale, che si metteva sempre...

R - Nostra, del campo nostro. Ma allora a questa uva che je dava? Mica je dai le robbe che je danno adesso! Era la calce, con po' de ramato! Verderame se chiamava.

D - Ma vorrei capire una cosa, come la chiamavate quest'uva vostra?

R - Per esempio c'era l'uva moscatello, che era una specialità, guardi, il moscatello bono. Ce n'era una pianta qua, m'avevano detto du' tre' volte, non l'ho potuta assaggia' più. L'uva moscatella, poi c'era l'uva fragola, che veniva un pochino più grande. E poi c'era l'uva... il verdicchio, che rimaneva più verde. Ma questo ce facevano un vino... Ma poi c'era quell'altro che era bono proprio. Questa non me la ricordo. Adesso qui si mette l'uva anche pe' fa' il vinsanto...

D - Per caso il grichicchio?

R - No il grichicchio è quella piccolina piccolina... Questa era n'altro tipo di uva. Il verdello l'abbiamo messo?

D - Sì. Il verdicchio?

R - Il verdicchio è quella piccolina... La malvagia! È nova, è rinnovata. Ma quella c'ha 'n prezzo enorme. È stata sempre prezzata a alte gradazioni.

...Pausa...

D - Allora: dicevamo dell'uva. Spiego anche al signore. Noi siamo interessati a cercare delle varietà locali. Nomi locali. Roba di qua. La signora si ricordava: il moscatello, l'uva fragola, il verdicchio, il grichicchio, la malvasia...

R - E dopo qual'era quella nera? Della malvasia me so ricordata, perché so' tanti de nomi... L'uva spina...

R2 - No, quella è un altro tipo

R - Non c'entrava niente. Non c'era da noi. Se faceva la vendemmia dell'uva, una parte ce se faceva il vino, poi una parte de questa malvagia, de questa rosa che... rimaneva... il biancame, quel'altra bona pe' fa' il vinsanto. Oh vedi che me ne so' ricordata! Allora questa è il bianca, la malvagia, il grichicchio. Sempre bianca...

D - Perché com'era: bianca, piccolina, dolce...?

R - Questa quando se faceva la vendemmia, se levava sempre nelle ceste. Se capava, noi lo chiamamo capare l'uva. Allora questa malvagia, questa più bella che resiste all'inverno... poi dopo c'erano il granaio, allora era chiamato il granaio... se metteva un pochino de paglia sotto così, che c'erano le mattoni o il sasso - mica c'erono le mattonelle - se stendeva sopra e una parte veniva colta col grappoletto. Ma guarda... a me 'ste cose me piace ricordalle! Colla pertica, una pertica lunga legata su un trave e si attaccava anche lì. E si asciugava perché dopo, quando era a Pasqua...

R2 - A Natale se faceva il vinsanto!

R - A Natale se faceva il vinsanto.

D - Quindi si faceva il vinsanto con questo biancame, con la malvasia e...

R - ...il grichicchio, perché erano le due che... quell'altra resisteva di meno, perché c'hanno la buccia più leggera, più tenera... era più difettosa a fare la muffa.

D - Di queste tre ci può essere qualcuno che c'ha ancora delle viti...

R - Vecchie? E come no! C'è anche Furio...

R2 - È andato via adesso. Ma non ce l'ha più, ha buttato via tutto.

R - Ah, ha buttato quello del *** alte. Ma io lo domando a qualcuno. *Mario* *** ce l'ha?

R2 - Se c'ha qualcosa più che altro vicino casa.

R - Ma vicino casa dove ce l'ha? Poi c'era l'uva bella... La vecciuta.

R2 - La vecciuta pe' fa il *sornello**** qui e basta!

R - Eh ma... com'era?

D - Per fare che?

R - Era un vino pregiato... noi lo chiamavamo il vino pregiato. Perché lo faceva solo questo. Perché questa, l'uva viccuta, non è che fa nella vigna, fa vicino ai fossi! Sempre vicino alla vigna. Però...

R2 - So' le pergole...

R - Vecchie!

R2 - Se chiamavano... era quella vecchia lasciata allo stato brado, allora prendevano via. Non venivano più patate, e allora c'era 'sto vino...

R - Non me ricordo manch'io come lo chiamavano, chi ce sta più dietro a 'ste cose?

D - Ci si faceva un vino particolare che aveva un nome?

R - Lei facci conto il vino de Montepulciano, a questa vicciuta... il vino de Montepulciano era zero! Come era la vicciuta nostra, dico bene? Perché il Sor Memmo lo faceva insieme al mi' poro nonno, io me ricordo, a noi figliettine te davano quanto un ugnetto così... era la paura che se briacava, no!?

D - Senta, ma qualcuno che lo fa ancora? Si può trovare?

R - Era rimasta de queste piante. Ha visto la strada de Montegiove, dove c'era il *policieto****, la vicciutara. Lì vicino dove era Casotti Elsa...

...pausa...

D - Senta ma la vicciuta, voi mi dite, è una vigna che viene lasciata...

R2 - No a vigna! So' quelle piante alte. Perché una volta la vigne erano poche, c'era lo stucchio co' la vigna... che andava, se 'n se potava...

D - La vite maritata all'albero, la vigna...

R2 - La vigna a parte...

D - Cioè: voi per vigna che intendete?

R2 - A filari.

D - Non la piantata degli alberi? Il pergolato...

R2 - Quello è il vigneto, invece quest' altro è il pergolato, bravo! Che è lo stucchio e la vite.

D - Allora quindi il pergolato è quello maritato all'albero. La vigna invece è quella proprio coi filari, fatta coi fili... Allora, la vicciuta invece dove veniva?

R2 - Veniva fra la vite e lo stucchio!

D - A su quelle lì maritate all'albero!

R2 - Certo perché s'abbarbicava e poi andava... se era vicino alla macchia [si arrampicava] anche sulle querce!

D - Però erano comunque dei pergolati abbandonati? Prima ci sarà stata un'altra varietà?

R2 - Sì dei pergolati abbandonati. C'era un tipo di vigna.

D - Questa vite che ricacciava e si andava a sviluppare in maniera disordinata. Prima sarà stata di qualche varietà, però dopo come mai gli davate un altro nome?

R2 - Je se dava un altro nome perché se lasciava perde'.

D - Perché si lasciava perdere? Però mi viene un dubbio: voi chiamavate vicciuta quest'uva lasciata così all'abbandono...

R2 - Il nome ce l'ha l'uva... ce lo doveva ave' pe' forza...

R - Beh su qualche vocabolario...

D - Vabé, lasciamo perdere i vocabolari. A me interessa solo come voi chiamavate le cose. Voi avevate questo pergolato che veniva lasciato perdere...

R - Diventava salvatico! Ha capito? Ecco com'era la parola, me so' ricordata! Era salvatico, vuole dire che non era più potato, che non era più zappato...

R2 - Sì ma l'uva, se chiamava vicciuta, ma c'aveva il particolare del vino. Il nome dell'uva è quello.

D - Se era un pergolato abbandonato prima ci doveva essere qualcosa! Era grichicchio...?

R - Era inselvaticchita! Gliela dico com'è: alla paesana. Si arrampica in una quercia o un'edera. Allora dopo tanto tempo che ha fatto questo lavoro, rifiorisce, rifa' il fiorellino come l'uva. Perché l'uva fiorisce!

R2 - Vada qui sotto al muraglione qua sotto!

R - Glielo famo vede'!

D - Sono qui?

R - No so' bianche quelle, è l'uva bianca...

R2 - Bianca e nera, però è inselvaticchita. Quest'anno hanno avuto tre o quattro *barbozze**** de uva, nessuno l'ha colta...

D - Quella è la vicciuta?

R2 - Quella è la vicciuta, è diventata la vicciuta!

R - Ora fra un anno è vicciuta.

D - Allora voglio capire bene. La vicciuta poteva essere di qualità diverse, comunque per vicciuta si indicava un uva inselvaticchita.

R - Ma però sempre nera, perché il vino...

D - Però a me interessa adesso capire come mai succedeva questo. Come poteva succedere che venisse abbandonata?

R - Perché quella pianta di quella vite non rendeva più pel contadino. Ne faceva poco, era già inselvaticchita. Era come 'na persona che non cresce più, ha capito?

D - Perché però non la toglievano e la sostituivano?

R - Ma chi le faceva queste cose qua, cocco mio! La buttavano là vicino a un fosso, e lei riprendeva il via, ha capito?

D - E quindi veniva zappata...

R - No, no! Non è niente zappata.

R2 - Stava vicino allo stucchio, prendeva il via e se ne andava per conto suo... strisciava per terra, s'arrampicava e via.

D - Abbandonata proprio! Ma anche se il fondo continuava a essere coltivato?

R - La buttavano sempre vicino ai fossi! Allora c'erano le bove coll'aratro. Lavoravano. Questa vite non serviva più, la buttavano. Allora je passavano co' quest'aratro vicino e l'appoggiavano vicino a 'sto fosso. In abbandono. Tante non ce la facevano, se seccavano, morivano e tante riprendevano colla radice e loro piano piano se arrampicavano a quello che trovavano.

D - Allora partiamo dalla piantata. Queste piante dove venivano messe di solito?

R - Nel terreno del campo.

D - Però ai limiti del campo o proprio nel mezzo, a tutto campo.

R2 - A tutto campo. La vigna veniva coltivata a tutto campo, a filari.

D - Sì però lei m'ha detto: la vigna è un'altra cosa. Qui stiamo solo parlando di pergolato.

R2 - Il pergolato era sempre lo stesso. A fila però lo mettevano. Co' lo stucchio a fila, sempre divisa: vigna da sé e pergolato da sé.

D - Allora... mettiamo che ho un campo. Ho questa piantata. Mettiamo che ho tre file. E qui ho la vite. La vite come erano collegate...

R - Co' lo stucchio, era un'altra pianta!

R2 - No. Un momento . Il vigneto è questo, c'ha il bastone e il filo.

D - Questa è la vigna. Io sto parlando del pergolato.

R2 - Mettiamo che questi so' tutti stucchi. E vicino c'era la vite.

D - Sullo stucchio. Divisi?

R - No. Stavano insieme perché la vite poi andava in mezzo allo stucchio e faceva il grappolo dell'uva.

D - Quindi facevano tipo archi?

R - Perché il contadino lo stucchio non è che lo lasciava sta', se veniva grande co' tutte le rame e tutte lo foglie. Lo alleggeriva e lo tagliava! Adesso ce so' pali paletti. Allora 'n c'era niente era la miseria.

D - Allora io c'ho questo pergolato. Questa è l'uva. Qui veniva coltivato comunque?

R - Certo, lo zappavano a mano, mica c'era il trattore. Col piccone.

D - Quindi che significa l'abbandono? Significava che quest'uva non produceva più?

R2 - Non rendeva più!

D - Allora io voglio capire esattamente quello che gli succedeva. Veniva estirpata dall'albero?

R - Guardi questa è la vite sempre co' lo stucchio. Questa vite, invece de esse' grande così, l'anno prossimo diventava così, selvatica. Se rinsecoliva, perché le radici sue non erano per fare l'uva. Erano come una persona che c'ha una malattia. E allora veniva a finire. E allora il contadino quando aveva visto che un anno o due non riprendeva, che era una seccarona... allora con questo aratro gli andava giù nella *buccia*. Qui c'è il fosso e la buttava, per non buttarla!

D - Quindi la estirpava?

R - E certo, la estirpava. Pe' non mettela vicino al campo che dava fastidio. Lo appoggiava vicino a 'sto fiume, sul fosso. Questa invece da morire piano piano, quando era qua giù, il fresco dell'acqua del fosso...

...pausa... cambio lato della cassetta

R2 - Era una vite che c'aveva messo un maresciallo e l'ha lasciata lì.

D - Questa qua sotto?

R2 - Quella lì giù sul muro. Nella parte esterna. Quest'anno c'avrà avuto più...

R - Peccato, io non me so' accorta, sennò l'andavo a prende'. Ma c'è il proprietario, bisogna chiede l'ordine ha capito, non potemo andà giù, prendemo quell'uva...

D - Ma da quant'è che non le tocca il proprietario?

R - Eh! Ma il proprietario è un dottore, sta a Ficulle, se ne importa tanto dell'uva! Je dice a quello che pulisce: tagliate giù 'gni cosa, tagliate l'erba. Lì c'è la terra bona.

D - Però c'è un'altra cosa che non capisco. Allora, quest'uva ricacciava. Mettiamo che ricacciava bene che uno la vedeva e la raccoglieva. Però come si faceva a stabilire di chi era? Per esempio: nel caso che veniva buttata su un fosso che era confine?

R2 - Ma il confine era sempre suo.

D - Però potevano nascere delle dispute?

R2 - No perché il contadino la lasciava e il padrone la raccoglieva pe' fa 'sto vino

R - Ma perché c'era più benevolenza. Ma pigliala te, che io che ce fo'. Me ne frego de quella lì. La vicciuta. Ma ora le troviamo le persone. Ora che m'ha detto così, c'è anche Gino che m'aiuta. Andamo avanti! La vigna è fatta, perché la vigna è stabilita bene. Questa era l'uva.

D - Una cosa ancora sull'uva: una varietà che si chiamava verdello, ve la ricordate?

R2 - No.

D - Però è diversa dal verdicchio? E anche questo grichicchio, non è che per caso è grechetto?

R2 - No è grichicchio. Noialtri se chiamava grichicchio. È un'altra cosa.

D - Quindi come varietà c'è questo grichicchio, questo biancame...

R2 - Sangiovese ce l'ha messo?

D - Poi ci sarà stato il trebbiano... vabé, diciamo che varietà particolari della zona: il grichicchio, il biancame e il verdello.

R2 - E la malvagia.

D - Non è la malvasia? Queste lei mi dice che sono proprio delle varietà che erano di qui. Sempre selezionate col loro seme. Questo ci interessa. E secondo lei è possibile ritorvare qualcosa di queste? Sarebbe interessante anche vedere questi pergolati. Questi con lo stucchio. ... Comunque questa vicciuta si trova, e qualcuno che fa ancora il vino di vicciuta?

R2 - Quello giù in fondo, ma...

R - No.

D - Non lo fa nessuno. E c'erano degli accorgimenti speciali per fare questo vino di vicciuta?

R2 - Lo faceva solo questo qui, 'sto Paolone di Castel di Fiori, che c'aveva sette otto o dieci poderi e lui...

D - Questo era il padrone?! E quindi andava in giro per i suoi poderi, prendeva questa vicciuta e raccoglieva. Poi lo vendeva anche? Veniva più buono quello di vicciuta?

R2 - È certo veniva più buono. Più tosto, più duro. Più alcolico, più dolce. Come una specie di super vinsanto?

R - Il vinsanto poi dopo se faceva con questa che ho detto io. Andamo avanti!

Allora guardi il pepe! Adesso non se usa più perché c'è il peperoncino, ma che si sapeva del peperoncino! Ancora non esisteva da noi il peperoncino. Il pepe... dei problemi polmonari. Le donne mettevano sempre un pochettino di pepe e in più te lo facevano bollire, co' la cannella, un pochino di garofano e questo pepe, co' un goccettino di vino allungato coll'acqua - perché sennò si briacava, allora ce stavano attenti. Era chiamato il vino brulé! Che si chiama anche adesso. Allora loro dicevano che era il vino pel raffreddore e il mal de gola. E in più 'sto pepe che se mette nel mangiare, nel sugo... metti un bel pizzichino di pepe - diceva la nonna - per le polmone, riapriva, se respirava meglio. Ma che nei sai, ma che dovevano studia' poracci, 'n c'era niente! Ma questo lasciamolo da parte, tanto non interessa.

Per esempio il gelsomino! Perché da noi il gelsomino ce n'era tanto, perché profumava. Nell'orto, nel paese nei giardini, sulle siepi. Il gelsomino c'ha un profumo enorme. Se metteva anche vicino... qui c'è il mattone - noi mettemo tutto mattone - mentre lì era tutta terra. Metteva giù una pianta e si arrampicava. Adesso che faceva il fiore c'era un profumo enorme. Adesso non mette più niente nessuno. Tutto cemento. Il gelsomino ce se curava la pelle. Lo facevano bollire.

D - Ma i fiori?

R - Sì le fiore e anche le foglioline. Ma anche le fiore, ha capito?

D - Ma ci si faceva un decotto?

R - Certo perché la pelle te veniva liscia, coll'acqua dopo ce se lavava.

D - Era una cosa cosmetica?

R - Sì, era più pel profumo, però te ridava freschezza. Era una freschezza... come anche adesso che è rimasta una tradizione, che qui a Montegabbione siamo solo due vecchi che ancora famo sta tradizione.

D - Lo fate ancora?

R - Sì, sì, noi lo facciamo, noi le tradizioni non le perdemo le nostre!

(Parla a proposito della la malva ma c'è confusione nel bar)

R2 - Pel mal di denti, corri a prende la malva a falla bolli'. Dentro le medicine, se so' antinfiammatorie senz'altro ci sarà dentro la malva. Sull'erboristerie, non ti dico a livello... non ho mai domandato di queste cose... è come il legno *** così le erbe medicinali che è da anni indietro che è verificato che l'erbe medicinali fanno meglio de medicine chimiche.

R - In due. Io e 'na vicina. Adesso quando viene San Giovanni - che è il 24 di giugno - noi il giorno prima se fa una bella pentola così di acqua e poi andamo nel campo, nel sodo, nella macchia, dov'è... facciamo tutte le fiorelline de campo, rose, papavero, quello che ce capita, fiordaliso, la mentuccia. Tutti questi fiori. Poi dopo la notte - che è San Giovanni - la mettiamo fuori sul balcone scoperta e la mattina ce se lava. Tutte, ce spogliamo nel bagno e ce lavamo con quest'acqua. Ma se lei vedesse che freschezza, che profumo!

D - Ma questa non è quella del gelsomino?

R - No, questa è un'altra cosa. Quella era proprio pel profumo, questa è una devozione che se fa pe' San Giovanni. È come se lui passasse e benedicesse quest'acqua, noi siamo credenti in questa maniera.

D - Voi il giorno prima, 23giugno, raccogliete tutti i fiori, m'ha detto...

R - Papaveri, fiordalisi, malva, quello che capita...

D - Roba selvatica che si trova sui campi?

R - Tutta selvatica, poi andiamo nel giardino ce so' le rose fiorite prendemo quello, c'è qualche altro fiorellino...

D - Anche quelle che si coltivano quindi?

R - Sì, anche quelle del giardino.

D - Lei come si chiama?

R- Corini Gino.

D- Le spiego: noi stiamo facendo questo lavoro con la Comunità montana e il Comune di Montegabbione, stiamo cercando di fare un censimento delle vecchie piante che c'erano. E quindi ci servono informazioni - da persone che si ricordano - sui saperi, sulle tecniche che venivano usate per coltivare.

R - Famo una cosa, guardi, me dia la penna che noi siamo arrivate qui al gelsomino, qui da me. Adesso lei vada con Gino, che lo porta da Ettore, è un cugino mio, siamo parenti...

D - Vorrei però finire l'intervista con lei, casomai dal Signor Ettore c'andiamo un altro giorno!

... sul Signor Ettore: sta male, forse è andato a Roma...

R - Poi c'è l'edera, poi se mettono tutti in questo recipiente grosso. Poi la mette in una vascata d'acqua, se mette tutto in un recipiente, perché poi c'è il Maggio...

D - Allora, voi raccoglievate questi fiori, poi si mettevano dentro l'acqua in infusione. Ma l'acqua calda?

R - No, fredda!

D - Si lasciava la notte a macerare. Poi filtravate?

R - E certo perché sennò tutte quelle cose te va' sulla pelle!

D - E poi ci facevate il bagno?

R - Sì. E poi era uno spettacolo. Ma sentisse che freschezza! Questa è una devozione di un santo, che s'è fatto sempre. Ora per esempio, per Pasqua se fanno le torte de Pasqua. È una devozione. Adesso non se fa più, perché le torte de Pasqua ce so' sempre. San Giuseppe, se fanno le frittelle. Adesso le fanno sempre. Carnevale se fanno le castagnole. Queste so' tradizioni della cucina diciamo. Io per esempio le faccio tutte queste. Io faccio le frittelle, le castagnole, 'gni cosa. E io perché so' le tradizioni dei porri nonni, me piace!

D - Per San Giovanni poi c'era una festa?

R - Sì. Qui non la fanno. Una volta quando c'era il poro prete facevano la messa. La festa, ah ce credo, non se lavorava, manco la campagna il contadino sul campo. Non faceva niente.

D - Senta, ma queste cose voi le raccoglievate sui campi di grano?

R - No, sulla macchia! Per esempio adesso fiorisce il maggio. Allora se vai lì co' un canestrino, un panierino - lei come lo chiama - una cesta, una scatola, e se prende questo maggio, poi se prende il fiordaliso, poi se prende il papavero, poi la mentuccia, poi altre fiorelline. Anche le fiorelline della malva, tutte so' bone. Ma viene un profumo. È una devozione, noi lo famo. Quando diciamo a voialtri giovani 'ste cose ce ridete...

D - Ma anche gli uomini facevano questo bagno?

R - Ai tempi nostri tutti. La mattina che uno si alzava, la prima cosa era la devozione, da lavasse co' l'acqua benedetta, se chiamava. Adesso lei l'ammazzano tutte, come le bestie semo diventati.

D - Ma questi fiori venivano benedetti dal prete?

R - No da nessuno. È una tradizione di rispetto per quel santo. Come per esempio per San Francesco, per la Madonna.

D - Si pensava che San Giovanni benedicesse l'acqua...

R - ...la notte! Stava fora e quando era la mattina era l'acqua benedetta. Sì, sì poi ce se faceva prima 'il nome del padre' tutto per bene.

D - Stava fuori in che senso?

R - Doveva stare a ciel sereno, dicevano i vecchi, per loro era le stelle, il cielo, 'ste cose. E se non c'era il balcone o il terrazzo, se metteva fori da una finestra.

D - e se faceva brutto tempo?

R - Niente, ce stava uguale! Anche pioveva, era sempre l'acqua benedetta di San Giovanni. Ma erano tradizioni belle, che io le faccio tutte. Per esempio l'ascensione, viene adesso a maggio... io so' devota dell'ascensione perché lo faceva il nonno, la nonna, il babbo, tutti quanti. Il giorno dell'ascensione non mangio niente, mangio solamente tre o quattro fette di pane col latte stretto. Il latte stretto lo sa che è? Il latte che ce se fa il formaggio. A me me lo portano le signore, una bella scodella... dopo lo distribuisco a quest'altre che non c'hanno niente. Io so' come San Francesco d'Assisi. Piano piano do anche le stracce, perché quelle non so' più bone a niente però je piace. E allora ne distribuisco un pochetto per uno perché questa signora me ne porta un bel piatto così. Ma lei sentisse com'è il latte stretto il giorno dell'ascensione! È un sapore... con quel pane. Non c'è altra roba meglio! Voi mangiate le yogurt, quelle cose. Questo è molto più bono. Però vede so' tradizioni religiose... ****interruzione: cliente nel bar*

... Perché prima c'era il caseificio della signora Lemmi, e lo distribuiva a tutti era proprio una cosa religiosa ora non c'è più. Invece a me me lo portano queste delle regole che c'hanno ancora delle pecore, allora me lo portano. Poi dopo io gli do un compensino, e allora me lo portano.

...*pausa*...

Era il misticcio, io non lo faccio, però lo fa la signora che sta qui sopra al negozino. È anziana, lei è più giovane di me però. Il misticcio, se fa proprio per la grande devozione di questa ascensione. Incominciano du' giorni prima come minimo. Perché si devono coce fagioli, ceci, cicerchie, lenticchie, fave, grano, dopo granturco. Aspetta che ce n'era più di cereali... l'avena. Poi c'era un'altra cosa che non mi ricordo, erano dieci. Lo fanno in una pentola grande e mettono a bollire tutta questa roba perché si devono cuocere. Poi fanno un sughettino a parte, co' la *cuoricina* ***** del maiale a pezzettini fini fini. Poi fanno questo soffritto co' 'n pochino d'olio, co' 'n odorino de cipolla, tutte l'odorine che ci vogliono. E poi dopo quando è fatto questo sughetto, mettono dentro... Ah ecco... c'è il pomodorino! Però il pomodoro lo metti in ultimo. Però no a sugo, due o tre pomodorine trinciolate così. Ma viene speciale!

D - Quando sarebbe l'ascensione?

R - Guardiamo un po' il calendario.

D - Dunque oggi è il primo aprile. Ma quindi è un giorno che varia? Non è una data fissa?

R - No, questa è Pasqua. È il 20 maggio!

D - Però cambia non è sempre lo stesso giorno? Quest'anno è giovedì 20 maggio.

R - Perché viene sempre de giovedì, però il 20 si sposta, ha capito. L'ascensione viene sempre di giovedì, però non è sempre il 20, n'altr'anno può darsi il 21.

D - Il terzo giovedì di maggio?

R - Eh sì. Guardi un po' questo del 2003 quando era l'ascensione. Voglio vede' per una curiosità se è come dice lei.

D - Ma forse è il 20 maggio. Però varierà con la Pasqua. È la settimana di Pasqua. Dunque si faceva questo latte stretto e il misticcio. Quindi si bollivano tutte queste cose insieme.

R - Tutto insieme, però fatto di legume, noi le chiamamo così. Sarebbero fave, ceci, cicerchie, fagioli, orzo. Queste vanno bollite assolo. Dopo tutta la verdura il sedano col pomodoro, viene bollito in un altro recipiente. Sennò se spappa tutto.

D - E poi si aggiunge a freddo, oppure...?

R - Quando è fatto questo sughetto si aggiunge anche a caldo perché non fa niente. Dopo si deve bollire. Ci si aggiunge un pochino d'acqua.

D - Come una zuppa?

R - E certo! Ma viene una specialità! Un sapore, una squisitezza, perché l'odore - sedano, prezzemolo, rosmarino - tutte l'odore ce se mettono. È una specialità della tradizione. Queste mica le fa più nessuno!

D - Quindi si mangiava la mattina il latte stretto e la sera il misticcio?

R - Sì. La sera il misticcio, perché il giorno... ora quest'anno lo fo' assaggia' anche a lei. Questa è brava nella cucina. La sua mamma le fa, ma lei, roba giovane, non è che... c'hanno altri impegni.

D - Va bene magari ripassiamo.

R - E rifamo 'na bella chiacchierata!

Intervista al sig. Giovanni Ferri del 6/4/2004, Montegabbione

D- Per cominciare, signor Ferri, potrebbe farmi una panoramica sul tipo di coltivazioni che, storicamente, sono state maggiormente presenti in quest'area, e se magari lo sono tuttora?

R- Dunque, io c'ho ottantun' anni compiuti, e ho fatto sempre il mezzadro, so' figlio d'un mezzadro; allora qui nel comune di Montegabbione, io mi riferisco a Montegabbione, dove so' vissuto, qui c'era la coltivazione dell'olivo e della vite. Però gli uliveti, almeno fino al 1938, così, io ho veduto sempre quelli che erano secolari, ulivete no quelle che venivano impiantate in quel periodo, ma che c'erano già; piante colossali, tagliate a volte al ciocco per via de cause naturali, del gelo e compagnia bella, gli venivano i polloni... e si rifacevano le piante. Perché 'ste piante, a quanto posso constatare oggi, che l'agricoltura è più sviluppata e tutto quanto... quelle piante lì non erano fatte manco col seme, con delle pezze de radice... C'era un gettone, della vecchia pianta, che li facevano in vivaio, poi quelli che venivano su li tenevano e li piantavano.

D- Questo in che periodo accadeva?

R- Prima dell'ultima guerra. Io questi vivai fatti con 'ste pezzette de legno non l'ho veduti, ne ho veduti i resti, dove c'erano rimaste 'na pianta, due, tre... e le persone più anziane dicevano che erano fatte con 'sto sistema. Perché noi, tutte le piante che c'erano secolari, quelle, se si seccava una pianta, però c'era una radice che aveva un piccolo getto, si ripiantava ed era sempre quella qualità. Oggi invece è cambiato, perché oggi l'ulivo viene innestato su un ulivo franco, su un ulivo nato dal seme, perché per solito il seme dell'ulivo fa una pianta d'ulivo ma non fruttifica, poco per non dire niente

Oggi io non le so dire con precisione quale tipo di seme seminano, però poi viene innestato, poi ce so' tanti sistemi per fa'l'innesto... e di conseguenza, se viene una gelata, gli uliveti che se piantano adesso... il sotto non è una pianta da frutto, è un ulivo ma non fruttifica; de conseguenza, se viene una gelata che tocca tagliarli al ciocco, bisogna estirparli e rifarli novi.

Medesimo fatto era per le vite.

D- A proposito di viti, quali erano quelle più comuni in quest'area, quelle dalla maggiore resa?

R- Sì, allora... Come glie dico, le viti qui c'era la famosa pergola; erano filare a distanza di dieci, dodici metri uno dall'altro, e su 'sto filare ci veniva piantato la vite assieme a un sostegno, che maggiormente si usava l'acero, una pianta che si ricavava sui boschi nostri, dove c'era frescura, dove c'è l'acqua 'sta pianta vegetava da se.

D- L'acero ovvero sia lo stucchio?

R- Sì. Chi lo chiamava acero e chi lo chiamava stucchio. Si usava lo stucchio, si usava l'ornello, un po' più di rado, sempre una pianta che è dei nostri boschi, del nostro territorio, e prima, che nel podere dove stavo io ce n'erano una quindicina o venti, usavano addirittura gli olmi.

Che poi l'olmo c'ha una storia, perché l'olmo veniva piantato: Per la vite era un sostegno, perché la pianta era grande, però lo piantavano perché l'olmo, la foglia dell'olmo era buona per il bestiame a differenza dell'acero che era poco adatto. Invece l'olmo era adatto, allora che succedeva? Che una volta fatta la pianta, quando se piantava se metteva 'sta pianta de olmo già radicata, quello non so con precisione come facevano, però l'olmo nasce anche da seme, però nasce sul bosco, lungo la

strada... Però io... io l'ho sempre visto fatto con lo stucchio, questo era fatto un po' prima 'sto lavoro qui... Perché 'sto legno d'olmo veniva usato per parecchie cose, allora: Il vimini, le vinche come le chiamamo noi...

D- Le vinche?

R- Il vinco, sì. Allora, l'olmo, per via della vite, quando era la potatura se rialzava nudo, veniva guidato... poi lui metteva le gemme, faceva anche delle cose lunghe un metro, perché stando sulla campagna stavano bene come radici, no? Quelle lì, quando se prendeva la foglia, o se faceva la foglia così, e se metteva in un sacco, oppure se tagliavano addirittura, e quelle lì ce facevano i cesti... le ceste, le culle per i bambini. Col vinco, con quella giovane... Però senz'altro che molte le piantavano per questo qui, per uso di vimini, perché ce facevano le culle per i bambini, ce facevano i cesti per mette l'uva quando se coglieva l'uva, ce facevano un altro tipo... che lo mettevano nel forno, per seccarci l'uva, per farci l'uvetta, perché l'uva... Con la vendemmia, c'era l'abitudine che il verdello, una qualità d'uva...

D- Il verdello sarebbe il verdicchio?

R- Ma, non lo so, perché il verdello ce n'erano due o tre specie; ce n'era una specie, quella che glie facevo presente adesso io, che si verificava... le donne, siccome ogni famiglia colonica c'aveva il forno a legna per cuoce il pane, allora che facevano? Su 'sti affari fatti con 'sto vinco, bassini ma lunghi, fatte cinquanta centimetri, un metro... larghe così...

D- Come delle tavole?

R- Sì, era come una tavola, però era tutto 'sto vinco intrecciato, lavorato come il fondo di un cesto, lì sopra ce mettevano l'uva, una volta levato il pane dal forno mettevano l'uva; quell'altra volta che scaldavano il forno... fin tanto che l'essiccavano, e veniva come l'uvetta che vendono. E questa veniva usata l'inverno per mette nella pizza quando facevano la pizza al forno, anche per mangiarla in quel modo, maggiormente veniva usata, quando il contadino riusciva a compra' il baccalà... allora in proporzione non costava tanto... allora lo cucinavano con 'st'uvetta, la bieta e il baccalà, che noi chiamavamo in umido. Questo con 'sto verdello, non con altre qualità d'uva.

D- Quindi questo vimini fungeva da base per appoggiare l'uva quando la si metteva in forno?

R- Sì, l'uva sopra a 'sto vimini, perché sennò glie se incenerava... Quando era un paio di volte al sole, perché a settembre quando si vendemmia ancora c'è il sole, però fin tanto che s'asciugava... Erano le donne che facevano 'sto lavoro, insomma, e su 'sti così ci essiccavano anche i fichi. Fondelli... di nome gli davano, 'sto fondello... era come il fondo di un cesto, era fatto uguale. E ci si asciugava l'uva per governa' il vino.

D- Ovvero?

R- perché l'uva, quella nera... anche bianca, qualsiasi uva, quella per governare, adesso le spiego com'era...

D- Comunque il verdello è un' uva bianca?

R- Bianco, sì. Erano diverse qualità, ma comunque questa che glie dico io è quella per fa' 'sto lavoro...

D- Ma aveva un nome particolare, questa qualità?

R- No, verdello. Quell'altra, un tipo gli dicevano il rupeccio, però rientrava su... era un po' più dolce, un po' più grande... era sempre bianco.

Bianco, se volemo di' il nome del bianco come se chiamavano da noi, allora: la malvaglia, il grigricchio, biancame in genere, che adesso lo chiamano trebbiano ma insomma grosso modo era quello, e 'sto verdello, l'uva bianca era questa.

D- il rupeccio era molto simile al verdello.

R- Faceva parte del verdello però era più dolce. E' una qualità, dimo, migliore; ma non ce ne stava tanto, ce ne stava meno nelle piantate. Perché le piantate di una volta, dove si piantavano 'ste filare... o addirittura la vigna, ma sulla vigna queste qualità... ci viene usata la malvaglia e il biancame, il verdello poco, sulle vigne, il filare come ce stanno adesso, insomma.

D- quello più moderno, diciamo...

R- Mah, più moderno... glie dico un particolare: Le vigne erano poche quelle che erano sul podere dei mezzadri e dei contadini, insomma. Maggiormente erano le aziende che c'avevano ettari di vigne che facevano con i braccianti. E lì era, dimo, più selezionata.

Allora, Montegabbione era tutta proprietà delle aziende, coltivatore diretto ce ne stavano pochi.

D- Aziende di che tipo?

R- Aziende agrarie con trenta famiglie, con trenta poderi... o con quattro o con cinque poderi, dove stavamo noi erano quattro, però era una famiglia importata a Montegabbione che aveva comprato, non so come s'era arrangiato, era venuto un farmacista che era venuto da Passignano del lago.

A Montegiove il Marchese Misciattelli dominava tutto Montegiove. C'aveva una trentina de famiglie, credo... Poi ce stavano altre due... qui a Montegabbione era Lemmi, l'azienda che ho conosciuto io più grande, che poi è andata fallimentare... perché il marito glie morì in tempo de guerra, una scheggia quaggiù a Fabro Scalo... un bombardamento... era andato a vede' un podere, gli ha tranciato una gamba, l'hanno soccorso ma capirai... i mezzi di allora!!!

Era un perito agrario. E 'sto Lemmi, lui ha cominciato a portare dei semetti, non so se li prendeva al consorzio agrario o se forniva da qualche ditta di sementi, li metteva su un podere o due, non su tutti... se la resa migliorava, il clima, tutto... allora l'anno dopo ne dava più ai poderi, perché il seme d'azienda quando trebbiavano lo portavano nei magazzini, lo pulivano e allora che succedevano? Erano più piccole... se copiava. Allora siccome il grano se divideva, al contadino, se ce n'aveva da vende, diceva: "Oh, guarda, dassime un quintale de quel grano lì..." E allora, l'azienda grande... lui faceva da pilota anche per quelle più piccole; perché un contadino o un proprietario de quella piccola azienda copiava.

Io me ricordo, non glie so' di' l'anno preciso, se coltivava un grano chiamato gentilrosso...

D- A proposito di queste aziende, in che anni siamo più o meno?

R- Che anni? Io so' del 1923 e allora quest'azienda Lemmi era grande, perché c'aveva la proprietà a Montegabbione, quattordici, quindici famiglie anche abbastanza grandi... di superficie. C'aveva qualche podere che faceva un settecento quintali di grano, allora era tanto, in collina.

Lemmi... poi c'era Vergari, però questi subentrarono dopo alla famiglia Duranti...

D- Tornando alla vite, mi diceva che fra i bianchi, i più coltivati erano biancame e malvaglia...

R- si, biancame e malvaglia; e 'sto verdello in parte più limitata.

Il grigricchio veniva usato sulle vigne no, ce ne poteva capita' una vite. Però veniva usato sull'alboreto.

E allora nell'azienda in cui lavoravo io , mi riferisco sempre alle viti, il primo impianto è stato fatto: Le forme nel periodo della guerra; finito la guerra avemo piantato le viti, e qui ho partecipato anch'io perché ero soldato, so' ritornato...

D- E che viti erano?

R- De nera ce metteva che oggi praticamente lo potremmo di' il sangiovese. Dominava insomma; se c'era qualche vite in mezzo non glie saprebbe di' manco il nome, sempre nera.

D- Lei di vite nera ricorda solo il sangiovese?

R- Un momento: C'era il sangiovese, c'era l'aleatico, che era una vite dolce, ma però c'era in parte... poca, poche piante. Che dominava era il sangiovese, su 'sti vigneti e anche sull'alboreto. E ancora regna, a parte gli ultimi... fino al cinquantacinque, cinqueantasei, sessanta ha dominato; però adesso era venuto: Sangiovese, montepulciano... questo è arrivato dopo gli anni cinquanta, almeno nelle nostre zone... adesso arrivano altre qualità che nemmeno glie so' nominà, di questi vigneti dicamo "specializzati"...

Da noi, queste qui l'emo fatte... queste si facevano come un sesto: Allora, tre metri da un filare all'altro, sostegni con dei pali di cemento e il filare de ferro; e da una vite all'altra... noi abbiamo piantato un metro e settanta da una vite all'altra, senno' hanno iniziato a due metri. Però erano 'ste qualità: Il sangiovese, 'sto montepulciano... vigneti per vino normale da tavola, perché l'aleatico rientrerebbe nel vino dolce. E' come il moscato, son quei vini tipici che... però qui non c'erano fatte quelle coltivazioni lì. Se ne trovava qualche vite, magari capitava in mezzo... e c'era un fatto, che quelle di una volta, in mezzo a 'ste alborate qualche pianta, qualche pergola, come la chiamamo noi altri, ce stava nel vigneto, de 'ste cose dolci. O che ce la piantavano de proposito, per migliora' la qualità del vino... Che ce fosse stata una vigna, specificatamente de quella qualità, non ce stava!

D- Come veniva riprodotta, la vite?

R- Allora la vite la riproducevamo con un tralcio; questo s'è fatto fino al '42, '43, anche '44... chi faceva le piantate, le faceva con il tralcio della vite. Addirittura sull'albero se ne mettevano due, a fianco all'acero, a fianco all'olmo...

Poi, come non lo so, s'è diffusa la famosa malattia chiamata fillossera, della radice della vite, che poi le porta alla morte. Però se dice che sia venuta quando hanno cominciato a mette le viti innestate, perché prima se metteva un tralcio, maggiormente se faceva a marzo... Prima se faceva un formone, un metro profondo e un metro largo... con la vanga, si usava la vanga, dove c'era la terra pietrosa, qui Montegiove, Castel di Fiori, si faceva col piccone, perché con la vanga sui sassi non si lavora.

Però, quando è arrivata 'sta fillossera, so cominciate a arriva' a fa' le piantagioni con la vite innestata. Adesso, quel modo, volendole fa' se potrebbero fa' lo stesso, ma so' destinate a mori'. La fillossera, 'sta malattia delle radici, s'è diffusa.

D- tuttora?

R- Si, Adesso non attacca più perché la radice è di una vite selvatica, che noi la chiamamo vite americana, che è vite che non fa l'uva.

Adesso so' tutte innestate le viti. Adesso chi fa la piantagione de viti, anche in piccolo... anche noi l'avemo comprate, perché oggi sarebbe assurdo fa' la piantagione perché è destinata a mori', non può campa'... la malattia s'è diffusa, se vede al microscopio, mica lo dico per...

D- No, no, ci credo. E dove le avete comprate, voi, queste viti?

D- Da piccoli rivenditori che le portano sulle piazze... sennò se prendono a Pistoia... Alcune vennero da Trento, ci fu un camion che cominciò a scaricare 'ste barbatelle, a fasce...

D- Cosa sono le barbatelle?

R- E' la vite innestata. Sopra è già de vite da uva, però sono innestate... le vendono che sono innestate da un anno. E allora c'ha il pezzo di sotto, con la radice, che sarebbe questa che non attacca 'sta malattia...

D- Questa famosa vite americana...

R- Sì, noi la chiamiamo vite americana, però se parla con un dottore di agraria le dirà che sono tre o quattro specie; secondo quello che gli innestano, usano un selvatico, in parole povere.

Ce sta questo fatto che adesso non si mette più la vite con il tralcio.

Qui nelle nostre zone, Montegabbione, i nostri vigneti, che erano secolari... Madonna, duravano, dopo un po' se cominciavano a secca'... so' cominciati a deperi'. Cominciavano a seccarsi e non si spiegava. Poi viene fuori che era 'sta fillossera. Ora, secondo qualche perito agrario, dice che 'sta fillossera s'è diffusa quando so' venute 'ste barbatelle innestate; perché dice che 'sta vite americana ce l'ha, ma non glie fa niente.

D- Cioè, la vite americana ha la fillossera, però non le fa niente.

R- Sì, la regge, resiste...non le fa niente.

D- Però le altre...

R- ...Le altre attaccano. La vite nostrana, dimo noi. Allora, se adesso uno deve pianta' nell'orto anche quattro viti, ricorre a 'sta vite innestata, americana. C'ha soltanto un difetto: Che la nostra vite, che se faceva prima, il ceppo diventava grande; questa no. Allora il sopra, che è vite da uva, vite da vino, cresce; il sotto rimane un po' piccolo. Sviluppa come radice perché la vite campa bene, sotto, però come parte legnosa rimane più piccola. E ci si innestava, che mi ricordo io, ciliegiolo, montepulciano, e sangiovese.

D- Del ciliegiolo cosa può dirmi?

R- Mah, il ciliegiolo matura prima, però è un vino che viene bene mischiato assieme al sangiovese e assieme al montepulciano. Sarebbe un po'... anche dal nome... un po' più dolce, e matura anche un tantino più veloce di quell'altre qualità. Queste però sono qualità che adesso non le piantano più, le pianta qualcheduno per casa. Quei grandi vigneti specializzati che ci sono adesso l'hanno abbandonato, adesso è tutto vino pregiato, vino da bottiglia, io il nome de questi non glie li so di' con precisione.

D- Ma di tutti questi viti di cui abbiamo parlato finora, grigricchio, aleatico, rupeccio e via dicendo, ce n'è qualcuno che si può ritrovare ancora oggi?

R- Sì, sulle vecchie piantate ce stavano ancora, qualche cosa. Io c'ho un pezzetto de vigna, io c'ho modo, in primavera... c'è un po' de sangiovese, un po' de ciliegiolo, montepulciano no, montepulciano non ce l'avemo.

D- E questa vigna da quanto tempo è che l'avete fatta?

R- Questa vigna l'abbiamo fatta nell'88.

D- Prendendo queste piante da altre che...

No, no, no; innestate già. Adesso mica è tanto facile ritrova' una de quelle viti, mica è più facile; glie spiego anche perché: L'avvento del trattore. Prima, che se lavorava con l'aratro con l'animale, anche se c'era un pezzo di filare, una vite in mezzo al campo, non dava tanto... dava noia, ma poca, perché quello passava da una parte, dietro, se ci seminava, uno col piccone o con la vanga passava intorno... Quando sono arrivate le macchine, con la macchina averce questi tralci in mezzo al campo è un casino... Di più, con la forza delle vacche, se l'aratro punta contro una radice grande se sente, se ferma, de colpo, crea un danno ma non la rompe, non la distrugge; Il trattore... la forza del trattore, anche quello piccolo, una piccola radice... niente. Allora l'agricoltura in generale è ricorsa che dove fa il vigneto fa il vigneto, dove fa l'uliveto, fa l'uliveto.

Oggi, girando se può trova', ma è difficile.

Adesso son tutte innestate, anche quelle che pianta nell'orto, è piante innestate.

D- Quindi, se lei dovesse dirmi quali viti possiamo vedere, oggi, che sono coltivate da più tempo, quali potrebbe indicarmi?

R- Eh beh, adesso... quelle da più tempo, dimo... queste che hanno quarant'anni, trentacinque, quarant'anni; ce so' ancora delle piantate con un po' de sangiovese, un po' de ciliegiolo, ma poco, e in più il trebbiano toscano che è il famoso biancame.

Le piantate sono state fatte dal quarantacinque, cinquanta... se ce n'è qualche pezzo ancora, ma so' pochi.

D- Senta, concludendo il discorso sulla vite, cosa può dirmi a proposito della cosiddetta vicciuta?

R- Eh, questa, la vicciuta, glie l'ha tirata fuori Ettore, perché dove abitava Ettore da colono, da mezzadro, ce facevano il vino. Allora la vicciuta io glie dico com'era, però non glie la so spiega' come veniva.

D- La questione più importante è se sia stata un'uva selvatica, oppure se si trattava di viti estirpate e gettate lungo i fossi, che poi rigettavano; diverse persone hanno espresso opinioni contrastanti, a questo proposito.

R- appunto, questo non glie lo so di'. Soltanto che 'sta vicciuta erano viti che stavano in mezzo al bosco e salivano sulle querce, erano sulle querce; poi c'erano anche qualche pianta di quercia in mezzo al campo, che forse prima era bosco, questo non lo so, che c'era 'sta vita. Questa vita non veniva ne potata, ne dato lo zolfo, niente; e faceva l'uva nera, rossa.

D- Solo rossa?

R- Sì. Bianca io non l'ho veduta in nessun posto, ma può darsi che c'era anche bianca, però non glie lo so garantire. Ettore questo... nel podere dove abitava lui, proprio, c'erano queste qui. E quando

era ora da vendemmia', da coglierla, il proprietario del coso... il contadino la coglieva con le scale, che anche era un po' pericoloso perché arrivi... sulle querce, se rende conto, insomma.

Erano sulle piante di querce, però sotto il sottobosco non era fitto come adesso, c'era il pascolo... però qualche pianta stava anche in mezzo al campo, sempre sulla quercia. Però io, se era una vita nata da se, se anticamente ce l'avevano piantata, io questo...

D- Lei non me lo sa dire, dunque, se era selvatica...

R- Selvatica no, perché praticamente se dice che la vite selvatica l'uva non la fa, hai capito? Però questa, se era una qualità... anche quella lì può darsi che era una qualità... perché lì dove stava Ettore, erano due o tre poderi che erano de Corneli, 'sta proprietà, che prima non lo so... Perché Castel di Fiori c'era la famiglia Marocchi che poi è finita con una zitella che donò tutto alla Santa Sede.

D- Quindi questa vicciuta veniva raccolta soprattutto in questi due o tre poderi?

R- Sì, due o tre... a Castel di Fiori c'erano, insomma.

D- E veniva un vino buono?

R- Sì. La chiamavano lo "spumante".

Venivano giù a penzoloni che quando c'era l'uva dopo c'andavano i tordi, i merli, a mangiarla... calava giù, perché per coglierla era un po'... insomma, tanta non riuscivano a raccogliera, perché era un po' pericoloso, c'avevano le scale fatte tutte de legno... Questa era la vicciuta che viveva nel bosco, e qualche vita anche su qualche quercia che stava in mezzo al campo, ma senz'altro che prima era bosco, il campo c'era fatto dopo.

Come le piante de melo, in quel modo; c'erano piante che... scale di ventidue piedi, ventidue pioli... non se arrivavano a coglie' tutte. Con i tronchi così... e poi, li 'nco' c'era un particolare: Che se da quelle radici nasceva un getto, ariéra un melo buono come quello. Cosa che adesso noi, quando piantiamo il melo, è stato innestato, so' tutti innestati, so' piante franche. La pianta franca sarebbe a dire nata dal seme...

D- Queste mele di cui mi parlava prima, avevano un nome specifico?

R- I nomi senta... ce n'era un tipo che gli dicevano le mele coppare. Dopo c'erano le mele bolselle, che come forma rappresentava le nostre deliziose, un po' a pera... E dopo c'erano le mele ruggini, come dimo ruggine... Effettivamente la buccia de 'sta mela rappresentava proprio il ferro rugginoso; erano mele che se conservavano d'inverno, bastava metterle su una soffitta, dove c'era l'aria, se conservavano bene.

D- E queste varietà di mele ancora si trovano?

R- No, no no. Io, almeno che sappia io... Io ce n'ho una piantina così... però il nome non glie lo so di', era una meletta estiva, che maturava il mese d'agosto.

D- E fino a che periodo ci sono state, queste varietà?

R- Eh, semo sempre lì: fino al quaranta, quarantacinque, perché poi so'arrivate le trattore, come gli ho detto, e allora se in un campo ce stava un melo... è arrivata la macchina... Anche queste morivano, non è che poi erano eterne.

D- Ed invece i meli che ci sono adesso?

R- E adesso, i meli che ci sono adesso, sono come i meli che compro. C'è la renetta, c'è la deliziosa, la golden... queste sono tutte piante innestate. Che adesso, noi piccoli coltivatori, che c'abbiamo quattro, cinque piante de mele, non riusciamo a salvarle dalle malattie. Il famoso baco, che distrugge la mela...

D- E per quanto riguarda il grano, cui accennava prima, possiamo approfondire l'argomento?

R- Si allora... Il gentilrosso, questo me lo ricordo, era un grano tenero...

D- In che periodo siamo?

R- Eh, questo trenta, trentadue... trentacinque massimo, più in là non è arrivato. Era una qualità che andava per la maggiore in quei tempi. Questo, un anno, non glie so precisa' se fu il trentaquattro o il trentacinque, questo grano se andava la stagione piovosa lo attaccava una malattia che se chiamava la "ruggine", che attaccava la foglia e tutto quanto e di conseguenza la granella ne subiva. Quell'anno ce fu un attacco de questa ruggine che quasi un terzo del prodotto se perse, e da quell'anno cominciarono ad arrivare altre qualità. Venne il vergilio, venne il catria, riete... sanpastore, frasineto... Ecco, queste sono le qualità che hanno dominato fino al cinquanta. Se qualcuna non è andata bene magari l'hanno coltivata un anno e poi magari è sparita... e queste hanno regnato fino al cinquanta, anche dopo.

Adesso ce sono un'infinità de varietà di grano; queste sono tutte qualità che la ruggine non attaccava, il vergilio, il catria... il sanpastore... il rieti; tutte qualità che 'sta malattia non attaccava.

Adesso con tutti 'sti nomi è 'na confusione... uno si chiama bolero, io questo ce l'ho.

D- E da quanto tempo è che ce l'ha?

R- Ma io me lo feci da' da un vicino e ce l'ho da quattro o cinque anni.

D- E questo vicino lo aveva da tanto?

R- Il vicino ce lo aveva da prima de noi, perché noi effettivamente è poca terra, allora anno scorso avemo messo il girasole, quest'anno mettemo il grano, poi metteremo il prato, fra due anni o tre ce rimetteremo il grano.

D- Fate una rotazione.

R- Si, perché la terra è poca, non se può mette sempre il grano dopo... C'è una rotazione delle colture, noi l'anno scorso avemo messo il girasole, l'altr'anno avevamo messo l' orzo; prima il grano, adesso quest'anno il grano, l'anno che viene addirittura metteremo il prato.

D- Il prato anche per fare "riposare" la terra...

R- Si, anche per fare i foraggi, per le bestie; i prati o sono pascoli, se c'hai il bestiame, o sennò viene seccato... il foraggio.

D- E tornando al grano bolero, che lei sappia è molto tempo che viene impiegato nella vostra zona?

R- Beh, io adesso, di preciso, quant'è che è arrivato in questa zona non lo so, perché io dopo... dal novanta che non fo più il mezzadro allora... tante cose mi interessano anche un po' meno, insomma.

D- E comunque tutte le varietà di grano che mi ha citato venivano reperite tramite consorzi, immagino...

R- Dai consorzi agrari, sì. Come le dicevo: O le aziende specializzate se fornivano da 'ste ditte de semente, erano diverse... o era il padrone o il fattore, il perito agrario... Come a Montegiove, l'azienda là da Misciattelli c'hanno sempre il perito agrario, come minimo.

Adesso la gestiscono in proprio, ma prima c'avevano trenta, quaranta famiglie, non so quante erano, con un sacco di bestiame perché allora la famiglia c'aveva le pecore, un po' de bestie da carne e un poco bestie da lavoro... Adesso i casolari l'hanno maggiormente vendute, ai tedeschi, stranieri...

D- Anche per quanto riguarda il girasole o l'orzo, sono sempre acquistati tramite consorzi?

R- Adesso le seme, rispetto a una volta, adesso maggiormente li compramo, perché co' sto cambiamento ci sono anche delle semente che se uno non le prende da un campo dove so' state selezionate, anche rendono meno. Il girasole, a riprende il seme del girasole...

D- Non vale la pena?

R- Eh no. lo devono fa' le aziende... Sì, c'è qualche contadino che... chiamamoli contadini ma ormai i contadini non... è 'na cosa finita, ora il coltivatore diretto, l'affittuario... E adesso a riprende ikl seme dal medesimo grano ce pole rischia' perché co' 'ste selezione che fanno, più volte vengono fuori delle semente che rendono una volta, però so' come ibride.

Il pomodoro, noi adesso compramo il seme, perché se noi adesso riprendessimo il seme del pomodoro, più volte rischiamo che viene un pomodoro che non vale niente.

Noi andiamo da un qualsiasi negozio che vende semente per l'agricoltura, compramo una bustina, due, tre de seme e... Qualche volta addirittura c'è la bustina che è ibrido, costa un po' più, però quello è meglio non risementallo, perché la prima volta va bene, produce bene...

D- Quindi i seminativi oggi sono pressochè tutti...

R- ...Le seme oggi, la maggioranza, vengono comprate dalle ditte che viendono i semi.

D- Che lei sappia non c'è qualcuno che ancora...

R... No, no; perché... anche questo contadino che prima metteva 'sto bolero, da qualche anno... lui l'anno scorso ha riseminato il suo però anno scorso è andato male, quest'anno l'ha ricomprato.

La prima domanda è a proposito del Sega la vecchia:

R – Di veramente tipico c'è questo. Mi hanno detto che è abbastanza particolare rispetto a quelli tradizionali di 'sega la vecchia', non è un'ambiente... Si io l'ho vista un paio di volte, però sono tanti anni che qua la gente si invecchia... È una tradizione anche questa che è stata tagliata, non viene più riproposta, perché la gente si è invecchiata, i nuovi non la fanno. Poi non c'è più... il tessuto culturale si è disgregato, non c'è niente da fa'. La gente se ne va'. Adesso è il momento di cercare di raccogliere anche il narrato, perché gente che ormai ha ottant'anni, che sono quelli che poi possono costituire l'anello di congiunzione ...

D – Nel senso che anche questa ormai sta scomparendo?

R – Anche questa sta scomparendo. Non la fanno più ormai da tantissimi anni. Io infatti avevo detto se vi interessa veramente a livello di studio... lo spettacolo no, non mi ci metto neanche a organizzarlo, però se vi interessa io chiamo questa gente, sento se è disponibile e una sera si fa. Però fare uno spettacolo no.

D – Questa cosa che dici tu è vera. Vi è una certa carenza anche rispetto a uno studio che è stato compiuto nei monti Sibillini... Forse anche il fatto che lì fosse montagna, isolata, lì avrà portato qualche risultato, anche a livello di biodiversità... magari un contadino che vive "isolato dalla realtà" e che pianta lo stesso seme... c'erano prodotti conservati da decenni. Qua mi è sembrato parlando che non c'è proprio niente. Anche il grano, per fare un esempio... Renato Montagnolo mi ha elencato dieci tipi di grano forniti dai consorzi a tutti. Noi abbiamo individuato due linee di ricerca. La prima è la vite, che è legata alla fine dei pergolati e l'unica cosa un po' interessante che è venuta fuori è la vicciuta. Emersa parlando con più persone. Ce ne parlava soprattutto Ettore Cinfrignini, ma non era una vite che si coltivava, era selvatica o probabilmente inselvatichita. Era una vite che veniva buttata ai lati dei campi e che riprendeva. E davano un vino molto forte, diceva lui, molto buono, ma poco in quantità e che veniva infatti quasi tutto preso dal padrone. Lui si ricorda del podere dove stava, Castel di Fiori si chiama. E siccome questa è una cosa di una certa importanza, stiamo cercando di lavorarci. Perché fra tante cose poco attendibili e a volte discordanti, anche su questa c'è confusione. E quindi stiamo lavorando su questo.

Poi come altro filone di ricerca, abbiamo scelto il paesaggio della pietra, e qui pensavo di cercare qualcosa sui muretti a secco. Qualcosa ho visto, anche passeggiando, sapevo che c'era qualche vecchio mulino in zona, qualche traccia forse si poteva...

C'è una tesi di laurea di una ragazza, si chiama Francesca Vergari, sul castello di Montegiove. Ci siamo rivolti ad Alessandro Caciotto che la conosceva, ma ancora non l'aveva trovata.

R – La prima cosa che ho pensato, se vuoi ti faccio parla' un pochino con la mi' mamma, che so' persone anche non di qui. È di Monteleone. Quindi dicevano che c'è un nome... io ho sentito i nominativi che gli hanno dato. Tantissime persone so tutti che hanno fatto, loro dicono, la lotta contadina di liberazione e compagnia bella, per cui vedono le cose con un'enfasi che poi dopo non c'è. Ritornando alla vite per esempio, qui c'è stata fino a prima della guerra, una coltivazione della vite che era tipica dappertutto, in tutta l'Umbria. Quello era: gli stucchi, i pergolati, l'acero, era associata. Montegabbione secondo me c'ha di diverso rispetto a Monteleone, rispetto a Parrano e Ficulle, che qui da noi è venuta... i vecchi proprietari terrieri che era la famiglia Lemmi di Montegabbione... C'erano grosse famiglie che avevano grosse proprietà terriere, erano i marchesi di

Montegiove, i Misciattelli. I Corneli, che erano una proprietà sempre verso Montegiove, i *Castelli di Fiocchetti****, e poi qui a Montegabbione c'era la famiglia Lemmi. C'avevano anche le...*** Uno di questi Lemmi aveva sposato una certa Biaghini di Siena, un sommelier, tra l'altro è stato un personaggio che ha influenzato tutti i contadini di qua. Li ha tenuti succubi per certi aspetti a livello mentale. Qui ha portato la cultura della vite, toscana. Perché lei era la figlia del rettore dell'Università di Siena. Quindi gente che è venuta qui, poi c'è morta, ho visto gente che... Dunque senti lei è morta nel '75-'76, quindi anche abbastanza recente. Questo potrebbe essere un dopoguerra buono, che non so se è andato disperso, però lì ci poteva essere un patrimonio da un punto di vista contabile, di cose scritte. Però credo che sia andato disperso. Questa famiglia che è anche l'evoluzione dell'economia rurale, perché siamo passati dalla mezzadria pura, poi dopo ai contadini che hanno affrancato i poderi. E anche l'evoluzione dell'agricoltura qui - perché si è passati da un'agricoltura tradizionale a un'agricoltura un po' industrializzata - perché lei importò la cultura della coltura della vite. E quindi i filari razionali, con la potatura a guyot, che è tipica del Chianti, cioè a un capo solo. Era tipica del Chianti, i vigneti poi l'hanno buttati via tutti, era piena di vigneti la sua proprietà, e io mi ricordo quando sono venuto qui, che ero fidanzato con la mia ex-moglie, e rimasi stupito che Montegabbione c'aveva questa cultura della vite che era... Per l'epoca era diverso. Io conoscevo i sistemi di potatura toscani, che appunto erano in maniera razionale. Ecco io direi che una fonte, se tu voi provarci, sono i Marchesi *Misciattelli*. Io ho questa tesi. Lui è danese, adesso sta qui e m'ha dato questa tesi perché volevamo vedere se ci sono i termini per pubblicarla, con l'amministrazione comunale. Ci sto guardando un po' io, però gli ho dato un'occhiata e basta, perché pubblicare una tesi non va bene, se invece dentro ci sono dei contenuti che possono valorizzare qualcosa di storico, allora la cosa... Magari soltanto un estratto. Loro c'hanno un archivio, io mi ricordo. Eventualmente se poi c'è bisogno ci si mette in contatto con l'Elena Misciattelli, che è la zia del marchesino e che è veramente una persona sulla quale si può fare... che c'ha la base del sapere, una persona colta, non è una cretina insomma, e non racconta... Qualcosa di scientifico, ecco, loro c'hanno tutto, io ho visto tutta la contabilità storica. Qui c'ho la contabilità di un pezzo di azienda.

D – Infatti questa tesi la stavamo cercando perché era una delle poche cose concrete... perché per il resto ci sono solo due testi, uno è un vocabolario molto carino, dove tra l'altro c'è anche la “vicciutara” segnalata. E uno è un libro di Montagnolo, per altro, 'Le quattro stagioni' si chiama. E sono gli unici due, però il vocabolario è utile come testo quando analizzi le interviste, quello di Montagnolo...

R – È parecchio una favola...

D – Tra l'altro c'è un video allegato di una ventina di minuti, l'ho visto, però sembra fatto proprio ad hoc.

R – Questa tesi sembra l'unico documento. La base poi può essere l'archivio dell'azienda della famiglia Misciattelli, perché poi anche se è vero che le loro proprietà sono molto... l'azienda era... Però anche loro c'avevano un'azienda di tipo misto. Direi che è valida per un motivo di studio, perché intanto c'è molto bosco e poi c'era cultura consociata, il legno, abeti, anche diversi... avevano prodotti contadini, produzione di formaggio... quindi c'è spazio per fare un'indagine. Il patrimonio documentario s'è perso.

D – Infatti avevamo pensato di approfondire questi archivi, quantomeno era qualcosa di solido.

R – Fra l'altro l'Elena ha collaborato molto con l'Università di Perugia. C'è stato un periodo, 5-6 anni fa ha fatto conferenze tutti i mesi.

...

R – Non è sposata vive a Roma, ma sai la nobiltà hanno tutti i legami. Il marchese che è venuto adesso, suo nipote, è un ragazzo... probabilmente sarà anche disponibile, però intanto non è radicato qui. Non sempre, però ci si parla. Mentre i Lemmi hanno coltivato vite, e poi fatto anche vino, ma è andato tutto disperso. Anche il patrimonio tecnico, nel senso che lì s'è perduto tutto, perché negli ultimi anni è stato venduto all'asta, e quindi è andato proprio disperso completamente. I Misciattelli invece hanno fatto vino fino a non tantissimo tempo fa, e lì c'è tutto, anche l'attrezzatura. Tra l'altro siccome l'ultimo marchese, il marchese Paolo, se non sbaglio, era professore di chimica all'Università di Roma, aveva fatto anche con idee certo diverse. C'hanno una delle prime macchine... delle presse che non si trovavano da nessuna parte. Lì ancora c'è, le cantine del castello ancora sono integre.

D – Quindi loro potrebbero essere una fonte enorme.

R – Io direi documentale e anche di qualcosa che ancora c'è. L'altro è vedere i mulini, che ci si può andare una volta. Io ho [pensato]... un percorso dei mulini da realizzare... ma non so con chi tanto non c'è na lira pe' fa' due. Però ho individuato queste strutture, sono abbastanza sparse.

D - Ma tu attraverso le persone che fanno parte di questo comitato dell'eco-museo...

R - Ma l'amministrazione comunale non ne sa niente. Cioè: lo sa, ma non è stata interpellata su cosa facciamo. Perché poi hanno lavorato per conto loro, non ho capito bene che tipo di ricerca facevano, perché loro...

D - No, su Montegabbione i più attivi siamo noi con l'Università perché abbiamo scelto quest'area. Poi dovrebbero esserci... te lo dico da esterno perché poi le dinamiche dell'ecomuseo non le conosco... So che al circolo di Alleronia sono partiti, e dovrebbero nascere dei gruppi spontanei partendo dalla formazione di gruppi di facilitatori...

R - Sono un po' scettico su queste cose.

D - Sono gruppi che dovrebbero essere formati attraverso delle riunioni...

R - Sì, sì, sono state fatte.

D - ...per poi cominciare a lavorare con cognizione ad esempio su mappe di comunità. Queste cose qua, però sinceramente ora non so come sta procedendo, perché noi siamo delegati a fare questo il censimento a Montegabbione. Tra l'altro tutte le dinamiche non le so.

R - Dunque senti, quello su cui vi posso aiutare è questo: intanto se vi serve c'è questa tesi, gli dai un'occhiata adesso. Dartela per me è difficile, poi dopo chiediamo ai Misciattelli se sono disponibili a farci vedere all'interno l'archivio.

D - Sì, per la tesi poi si cerca un contatto con Francesca...

R - È dell'anno scorso..

D - Magari ce la facciamo spedire... è del 2003 quindi? Sì. Vedo che ce l'abbiamo in facoltà: è fatta col Professor Melelli in Geografia, a Lettere. Ce l'abbiamo sicuro.

R - Io ho pensato di vedere tutta la contabilità, se c'era qualche punto in particolare... Niente di particolare...

D - E sui mulini? I muretti a secco? Dico, come presenza sul territorio secondo lei è una cosa particolarmente riscontrabile?

R - I muretti a secco ce ne so' parecchi. C'è anche una cosa che è interessante, quello però non riguarda il paesaggio artistico... Che succede: per recuperare il terreno coltivato gli facevano i terrazzamenti. Facendo il terrazzamento per contenere il terreno a valle, facevano i muretti a secco. Anche questa è una cosa tipica di Montegabbione, però i muretti a secco si facevano dappertutto. Questa è tipica di Montegabbione rispetto agli altri sette paesi. Perché poi qui... io l'ho chiesto diverse volte a Alessandro Caciotto, che da questo punto di vista non ha voluto collaborare, né lui... lei, la Misciottelli, veramente m'ha detto si fattelo dare da Alessandro... E quindi pensavamo di fare un a pubblicazione con l'amministrazione comunale. Perché la Misciattelli una volta portò a fare una conferenza un professore di Geografia e raccontò della frattura geologica che c'è stata qui. Perché ci fu un rovesciamento, un fenomeno tettonico, che provocò un rovesciamento dei terreni. E c'è questa diversità, quasi fratturato il terreno, anche la natura geologica di Montegabbione non è quella degli altri paesi. Quindi è quasi esclusivamente pietra! Mentre Fabro, Monteleone, una parte di Parrano, Ficulle, è più argilla, quindi è tipico per questo, lo rende diverso da tanti altri paesi del comprensorio alto orvietano.

D - E perché tra le varie ipotesi che hanno presentato e gli obiettivi di questo famoso ecomuseo, c'è l'eventualità di fare degli workshop. E, nell'ipotesi del muretto a secco, trovare una persona disponibile magari a realizzarlo anche concretamente.

R - Ci sono magari due o tre muratori che possono farlo.

D - Proprio perché come sapere lo si può definire tipico dell'area di Montegabbione.

R - E poi questa cosa dei mulini che mi era stata accennata proprio da Franco se non sbaglio. Questa è una storia che è nata perché - mi sembra - Alessandro Caciotto cominciò a fare delle passeggiate, poi ha smesso. Questa l'abbiamo continuata noi con l'Amministrazione Comunale, e poi io mi sono divertito un po' dietro i racconti di mio padre. Un po' perché per prepararsi qualcosa ho pensato che potesse essere interessante e allora mi sono messo a ricercare i mulini. Che poi hanno funzionato fino a prima della guerra. Io c'ho la memoria storica di mio padre, che si ricorda di aver visto funzionare i mulini. E ce ne sono quattro o cinque, e non c'è rimasto niente, nel senso che sono rovine. Su due ci sono le pietre di base, perché poi i mulini non erano con le macine, erano con le pietre... A differenza di come si vede in televisione la ruota non era verticale, ma era orizzontale. E di tutti quelli che ho visto, l'unico che era interessante l'ho trovato qualche mese fa. Un po' di rovine, poi gli altri stanno scritturando qui a Montegabbione. Uno ce n'è qui interessante su *Ripignolo*, sotto Marchino, non so se lo conoscete.

D - No, però dovremmo parlarci perché è una delle persone che ci sono state indicate.

R - Lì sotto ce n'è uno interessante, dove è ancora ben conservata la roccia. Era una vasca di raccolta dell'acqua, che veniva fatta rifluire. E l'altro che secondo me è interessante, è il mulino di Castel di Fiori - uno di quelli che sono riuscito a ritrovare, ma lì ce n'erano tre o quattro - che c'ha ancora le condotte forzate. Visibili, ma soprattutto sono in legno, e il legno si è carbonizzato di fatto, è pietrificato. E quindi è interessante perché ci sono questi due cannoli, che sono particolari, però poi non c'è rimasto niente. Stanno cadendo. E essendo tutti di proprietà privata è difficile pensa' un recupero. Dovresti fa' un discorso di convenzioni. È una tragedia. Dovresti attrezzare dei

percorsi, che è difficile mantenere e obiettivamente è difficile anche pensare di poterci canalizzare un flusso di finanziamenti. C'andiamo io e te giù, guarda che curiosità: ci sono ancora le condotte dell'acqua in legno chissà da quanti anni.

L'altra cosa che è sparita qui e che invece era anche interessante da un punto di vista di studio di economia agricola... A differenza di altri comuni, qui siccome i boschi sono molto estesi c'erano i poderi all'interno dei boschi. Dove venivano allevati i maiali allo stato brado, mangiando la ghianda. E erano anche i contadini più ricchi, perché quelli c'avevano la carne. E già c'era i maiali neri, noi li chiamavamo i maiali neri, era la cinta senese. Fino agli anni '50, l'allevamento poteva essere interessante. Come paesaggio agricolo all'interno dei boschi ci sono tuttora camminando queste... la ghianda veniva anche raccolta e conservata in delle vaschette e nei boschi ogni tanto si vedono delle buche abbastanza grandi e una parte di queste buche erano carbonare, cioè dove veniva fatto il carbone. Una buona parte erano delle fosse di conservazione della ghianda, veniva messa lì, poi coperte con la foglia.

D - Fosse scavate nella terra e delimitate nella pietra?

R - No, sono rotonde, buche, veniva buttata dentro la ghianda, coperta.

D - Quanto sono grosse mediamente?

R - Tre metri non lo so, da qui a lì.

D - Poi c'è una cosa che mi veniva in mente sulle particolarità: prima di fare lo stucchio con l'acero, si faceva con l'olmo. Prima della guerra. Si faceva con l'olmo, perché la foglia era buona per il bestiame. Poi m'avevan parlato del cosiddetto fondello. Cioè di un piano che veniva realizzato intrecciando i *vincoli* dell'olmo. Sopra veniva stesa l'uva, messo dentro i forni e veniva fatta l'uva appassita. Ettore m'ha detto che nessuno lo fa più da anni, che l'unica persona che ancora forse sarebbe capace di intrecciare il *vimini*, questo famoso fondello, è un tipo di Ficulle, di cui non si ricordava il nome.

R - Però che intreccia vimini c'è ancora una vecchia signora, che faceva...

D - Perché fra tante cose particolari, può darsi che questo fatto dell'olmo, poi sostituito dall'acero, poteva essere interessante...

R - Sì, c'era anche la coltura del gelso... ecco perché io dico che bisognerebbe partire dai Misciattelli, perché lì trovi anche la coltura del gelso che era abbastanza diffusa dappertutto

D - Anche perché abbiamo un pochino ristretto la ricerca alla vite e alla pietra, però senza tralasciare molte altre cose. E magari potendo anche confrontare con qualcosa di concreto, magari con i dati, veri, quelli che sono di interesse o magari storie importanti. Se c'è l'ideologia, c'è dietro la voglia di mettere in evidenza cose rispetto ad altre. Questa della vicciuta che è venuta fuori, perché in effetti anche altre persone del posto hanno parlato... altri 'beh si forse insomma...' c'è una memoria vaga, di qualcuno più precisa.

R - Io non l'ho mai sentita, però si potrebbe...

D - Tant'è che Cinfrignini Ettore poi c'ha avuto anche un problema di salute. M'ha detto: 'Poi andiamo a fare una passeggiata, ti porto ancora su qualche bosco e allora vedi che questa si arrampicava su per le querce, la vite'. E faceva quest'uva qua''.

Vorremmo anche prendere una talea e portarla ad agraria, stiamo pensando di farlo proprio con Giovanni Ferri. Lui ha conservato, più che altro per l'ombra m'ha detto, due stucchi, belli. La cui vite maritata fu piantata nel '28.

R - Sì, Giovanni si ricorda.

D - E m'ha detto: 'Guarda, questa l'ho piantata nel '28'. Quindi anche insieme ad agraria stavamo pensato di prendere... con la professoressa Dalla Ragione...

R - Isabella ha fatto una ricerca di archeologia botanica. Infatti mi sembra strano che se c'era una vite di questo genere lei non l'abbia.

D - Chiaramente è la prima persona con cui siamo andati a parlare... Ma il problema forse più imminente è un altro... Anche perché mi diceva Ferri che stanno morendo, una gli ha fatto un grappolo l'anno scorso. E l'altra...

R - No, io non ne ho mai sentito parlare. Quello che c'era un po' di particolare - che adesso io tra l'altro c'ho anche un pezzo di terra qui a Montegabbione - e non era abbastanza diffusa per esempio: una forma di allevamento della vite che era insolita per queste parti e che era quella a alberello e che invece è tipica della Sicilia e della Francia meridionale e che l'abbiamo tenuta tutti

D - Ad alberello nel senso...

R - Era molto bassa. Bassa così, massimo un metro.

D - La stessa che, ad esempio, ho visto anche in Grecia?

R - Sì è tipica dei paesi del Sud, come la Sicilia. E l'abbiamo buttata via tutti. Qui tra l'altro c'era anche davanti a casa di Giovanni Ferri, fino a tre o quattro anni fa. Ecco quell'allevamento della vite poteva essere interessante sapere perché... Un'altra cosa da verificare e che potrebbe essere interessante - ma non so bene se è una storia o meno - ...ho sentito dire che i vigneti dei marchesi Misciattelli, che in gran parte adesso hanno buttato via, erano stati piantati da prigionieri austro-ungarici.

D - Me l'hanno detto anche alla Comunità Montana, per i Cipressi che hanno impiantato. Durante le due guerre?

R - Durante la prima guerra mondiale. I prigionieri... questo ti dico potrebbe anche esse' vero perché a Monteleone c'è una famiglia che si chiama *Kovich*, che è di origine austro-ungarica: prigionieri portati qui e che non sono più andati via.

Nel mio campo, un ettaro e mezzo, però c'erano delle viti strane. Ho cominciato a mandare... ci so' tuttora, ma io le ho lasciate stare, io non so neanche che roba è. Però mi dicevano che anche nelle vigne dei marchesi Misciattelli c'erano delle viti particolari, che sembra che le avessero portate questi prigionieri austriaci. Non so neanche se è vero, se non è vero, se ci sono più. Però lì magari facendo una ricerca, ci potrebbe essere qualcosa di più interessante. Non so quanto sia massiccia la cosa o meno. Tutto qui.

Un'altra cosa importante... Siccome c'erano le pecore: il formaggio. Non c'è più nessuno che lo fa, e invece era...

D - C'è una cosa, mi diceva la signora - per altro simpaticissima del bar, la signora Eva - di una particolare torta di formaggio che ancora oggi lei porta alle vicine per una ricorrenza particolare... Per la festa di San Giovanni, è possibile?

R - Sì

D - A parte la famosa vigilia con il bagno... Quindi il punto fondamentale è entrare in contatto con i Misciattelli, per procedere concretamente. Perché di altro non c'è proprio nulla, oltre alla memoria?

R- Se vuoi posso domandare, poi ti faccio sapere se c'è rimasto qualcosa. Se c'è rimasto qualcosa è dell'archivio Lemmi. Eventualmente se il figlio ha qualcosa, insieme all'Università di Siena.

D - Erano più dalla parte di Montegiove i possedimenti, Lemmi invece erano più di qua. E l'altra famiglia qual'era?

R - L'altra famiglia sono i Corneli, ci sono tutt' ora, e puoi sentire se c'hanno... la Signora Corneli sono diversi rami tra lei... alcuni non hanno mai abbandonato, chiuso. Comunque io conosco personalmente e potrei chiedere di mettervi in contatto, se la cosa vi interessa. L'altra invece è una Corneli... in Toscana. E sarebbe interessante parlarci con lei perché, al di là delle favole, lei tutt' ora alleva chianina allo stato brado. Io credo che sia l'unica. Il nome non me lo ricordo, però te lo faccio sapere. Io stamattina nella camminata che ho fatto... Lei c'ha le proprietà però non nel Comune di Montegabbione. Cioè una parte è nel Comune di Montegabbione. Le proprietà sono a cavallo fra il Comune di Montegabbione e il Comune di San Venanzo. L'azienda agricola è molto estesa e c'ha allevamento di chianina allo stato brado. Bellissima. Stamani ce n'aveva 30. E anche qui da lei, siccome tra l'altro è alla fiorentina... e probabilmente c'hanno anche documentazione. E potrebbe essere un'intervista interessante.

D - Avendo visto che è una regione agricola, nel senso vite, olivo,...la parte dell' allevamento l' abbiamo un po' lasciata in secondo piano. Abbiamo preferito restringere il campo. Anche perché la maggior parte dei contatti che c'abbiamo avuto erano ex-contadini, ex-mezzadri. Comunque tra i temi individuati all'inizio c'erano i formaggi, oltre magari alla cava della pietra. Oppure sull'agricoltura. Sull'allevamento non c'avevano molto. Però anche questa cosa qua della chianina allo stato brado io stesso non pensavo che ci fosse, sembra interessante.

R - Che c'è adesso. Perché nell'epoca che t'hanno narrato, le bestie servivano esclusivamente come bestiame da lavoro. I buoi. Adesso diciamo, con la fine della mezzadria, anni '60, alcuni hanno continuato a fare la chianina.

D - Poi è venuta fuori anche la forza economica della chianina. E lei (la Corneli) quanti anni è che ha questa azienda?

R - Ma 400 anni, sono le cose storiche.

D - Credo che sia la via che può dare qualcosa di concreto?

R - Sì, è tutta gente che ha conservato un archivio... io ho dato un'occhiata anche in questi giorni anche in comune: abbiamo una armadio di roba, però finisce nel 1800. Col 1860, con l'unità d'Italia finisce il nostro possesso. E poi tutte quelle che ho visto erano tutte lettere, di natura burocratica, non c'era niente.

D - Ho guardato l'Inchiesta Jacini, e c'erano molti dati, ma senza entrare nel dettaglio del singolo posto, senza entrare nel dettaglio della coltivazione. Elencava al massimo i vari tipi di vite, dal moscato al grichicchio.

R - Io adesso non so bene, conosco anche poco, però per esempio nella mia idea se non avessi parlato con Franco, la vite... qui non c'è la tradizione della cultura della vite, direi che è più un cuvè la tradizione colturale contadina. Perché non c'era qualcosa di tipico. Qui c'erano olivi, viti, coltura promiscua.

D - Neanche guardavano tanto la qualità...

R - Ciliegiole, tintoretto. Qualche pianta messa qua e là per dare più... Un po' di moscato... Uva fragola che veniva sui pergolati davanti casa.

D - Però di queste cose non è rimasto nulla?

R - Sì, i pergolati davanti a casa ci sono ancora, in questi casali abbandonati.

D - Per una storia del paese, quello che mi interessava è sono i dettagli concreti per recuperare la memoria...

R - Però se ti da gusto parlare c'è un bravissimo fabbro. E qui anche Monteggabbione forse... non c'è mai stato niente. Te lo dico perché il mi' babbo faceva il fabbro. Io vengo da una famiglia di fabbri che vengono dal perugino, da Panicale. E mi raccontava sempre di quando facevano le bollete, che è interessante, io so fare i chiodi. Che adesso potrebbe esse' 'na cosa che potrebbe anche funziona'. I chiodi, i ferri da cavallo. Non c'era una produzione artistica. Era artigianato da maniscalchi, e adesso sono diventati... non c'è niente di artistico. Commerciale.

D - Per cominciare quindi bisogna parlare con i Misciattelli, con la Signora Elena?

R - Io direi di parlare con l'Elena che è la cosa migliore, perché suo nipote è un ragazzo molto giovane, e non riesce ad agganciare con l'ambiente nostro, mentre l'Elena è molto più... Sta a Roma, però capita ogni tanto.

D - Quanti anni ha?

R - Lei ne ha 50.

Intervista al Signor Renato Montagnolo effettuata durante una camminata nelle campagne intorno all'abitato di Montegabbione il 18/5/2004

(Il sig. Montagnolo ha appena cominciato a parlare a proposito delle erbe tipiche della zona)

R - ...delle erbe. Poi io non lo so se tu tante cose le hai trovate. Poi io qui ho rintracciato parlando un po' alcune qualità di piante, di erbe, che in parte sono sempreverdi. Che erano un pascolo prelibato, erano un garanzia per i pascoli, per l'inverno. Noi le chiamavamo tutte col dialetto però. Ora il vero nome...

D - Ci deve dire quello però...

R - Dopo però andiamo nel campo, perché ce l'avevo. Per esempio una pianta è il sermullo, una pianta selvatica, il cui fiore... fiorisce a primavera, adesso io ce n'ho tutta una costa là in campo...

D - Questi sempre per foraggi?

R - No, questi era una pianta selvatica, che viene piccola, fiorisce a primavera, se coglievano quei fiori, li essiccavano. Poi quando erano secche e si doveva cagliare il formaggio delle pecore coll'acqua calda de quel fiore, ce stringevano il latte. Servivano come strignina del latte. E questa la chiamavamo sermullo. Poi vabé c'era la camomilla selvatica, si essiccava e quella è la solita camomilla. Poi come erbe curative c'era la malva selvatica, che si autoriproduce e loro la usavano poi, facendo le *bulle****, come lassativo, pe' impacchi. Sia come lassativo che pe' le bestie. Poi c'era l'ortica, sia quella orticalata grande, che quella piccolina delle nostre parti. Quella facevano impacchi... pe' strofina'. Ce facevano anche l'acqua pe' rinforza' i capelli. Poi c'era la gramigna che era rinfrescante. Poi c'era l'erba che è fatta con lo stelo piccolo, con tutte foglioline *pinze*, noi la chiamavamo la *podetta*, però non se chiama podetta, che fa un po' negli acquitrini. E anche questa è un'erba che la usavano curativa per parecchie cose. L'acqua de 'st'erba era pe' parecchie cose, o facevano l'impacchi, o la bevevano. Poi c'è tutto dell'ippocastano, la castagna selvatica dell'ippocastano. Qui usavano per esempio portarli in tasca, come deterrente antiemorroidi. Lo mettevano in tasca e dice che chi ce l'aveva... Poi noi c'avevo la canutola, che è la lavanda selvatica praticamente, è 'na pianta come la lavanda. Che sarebbe... secondo me la lavanda selvatica, e da lì c'hanno proprio riprodotto la lavanda.

D - E aveva gli stessi usi?

R - Odora. E le foglie essiccate le mettevano dentro i libri. Le portavano dentro agli armadi, dentro ai cassetti. Quindi come deodorante. Poi c'era l'erba grassa, quella che si trova sul muro. E questa mista con... amalgamata con cera vergine delle api, la cera della candela benedetta, foglie di oliva... questa non era una medicina, veniva fuori praticamente una pomata, che dall'emorroidi, verruche, bruciature, le cretti che vengono sulle mani pel freddo, veniva usata per tutto.

D - Quindi un'idratante, sfiammante?

R - Proprio diventava pomata. E si usa ancora e ti dico francamente che fa anche bene. Funziona.

D - E il nome comune della pianta se lo ricorda?

R - Noi la chiamavamo l'erba grassa, perché la conoscemo così. Poi c'è una pianta che è sempre verde, insieme al lanterno. Ce so' du' piante: c'è il *mocarello* e il lanterno. So' sempreverdi selvatiche, che erano per il pascolo soprattutto degli ovini.

D - Lanterno?

R - Sì il lanterno, era una pianta molto bassa...

D - Ma mocarello, anche moco veniva detto?

R - Sì, però più che altro mocarello veniva detto, poi lo andiamo a fotografare

D - Ma per caso è una leguminosa? Grano piccolo...

R - No, no è una foglia piuttosto grassoccia, no però grassa, un po' più spessa.

D - Solo la foglia usavate?

R - No, è un'arbusto proprio che prende, ma non sale tanto. C'ha 'sta foglia che si riproduce, un sempreverde. D'inverno era un pascolo.

D - Tutt'e due sono arbusti.

R - Il lanterno viene un po' più alto, però rimane un po' a busto sterposo. E anche quello c'ha 'na foglia simile all'ulivo.

D - E i frutti questo mocarello ce l'aveva?

R - No, no, questa è una pianta sempreverde così come il lanterno.

D - Queste foglie venivano raccolte?

R - Queste sono foglie sempreverde, uso pascolo. È una pianta che secondo me non è che si trova dappertutto. Poi può darsi anche. Il lanterno no, però, fa proprio nei lanternesi. Ma il mocarello si trova dappertutto. Dopo ho rintracciato: le radici del brancalupino. Il brancalupino è una pianta che la coltivavano anche, però è una pianta selvatica che somiglia al lupino. È una pianta anche questa selvatica, boschiva, che però non credo che questa riuscimo a rintraccialla. Somiglia dicevano le donne un po' più al carciofo che al lupino. La radice...

D - Però somiglia anche al lupino?

R - Sì, è un mezzo mezzo insomma. Si estirpava proprio dalla radice, perché poi la radice bruciata si inseriva nel buco dei denti, per proprietà contro il dolore. Un'altra pianta che si usava... anche curativa, ma non so' riuscito a capi' per che cosa, che se riusava come coagulante del latte, pe' fa' il formaggio, era il cardo. Cardo col frutto lo sai... è come il carciofo, soltanto che il dentro è peloso, c'ha il pelo e quel pelo quando era maturo si usava per...

D - Cardi, quelli che si utilizzano anche a natale con le spine?

R - No, questo è il cardo co' le spine, questo selvatico. Perché quello che si usa pe' mangià fanno proprio il cardo... che è chiamato... quelle che si mangia adesso...

D - Il gobbo?

R - No, no, il carciofo. Questo fa un frutto che è come i carciofo, però non è bono da magna', insomma dentro c'ha il pelo proprio.

D - Ma quello che dico io è il cardo si usa il gambo...

R - Sì, quello lo so, quello che poi se fascia e ce se fa il gobbo. Io lo facevo fino all'anno scorso.

D - Ma per cagliare il latte, venivano seccati i fiori?

R - No, quando era maturo, si tirava quel pelo che c'era dentro.

D- Veniva fatto bollire?

R - E certo: tutto veniva fatto bollire, e poi...

D - Veniva fatto bollire e poi con quell'acqua...

R - L'acqua veniva aggiunta al latte.

D - Però poi l'acqua aggiunta al latte, anche per quanto riguarda l'altra pianta che c'aveva detto: il sermollo... è lo stesso procedimento: si faceva bollire o il fiore o una parte del fiore. Ma prima di aggiungere il caglio?

R - Ma, a volte non c'era neanche il caglio. Quindi potevano anche essere sostituite al caglio.

D - Interessante, ma aveva un minore potere rispetto al caglio normale?

R - Beh, quello sì.

D - Ma il sapore poi del formaggio come veniva? Era particolare?

R - No. Poi noi avevamo come pianta selvatica... come un'altra cosa per esempio: la linfa delle viti - o la manna, chiamala come vuoi - anche questa la usavano molto per i capelli.

D - Come ha detto: la ...?

R - La cosa della pianta è chiamata anche la manna. Però noi la chiamavamo la linfa. La linfa che sgorga quando tagli... Soprattutto quella delle viti, qui si usava... non c'era altro, te cascavano i capelli, e anche quello... si andava sotto la vite e dai sulla testa...

D - A contro la caduta dei capelli? Come l'ortica?

R - Si faceva proprio una frizione. Poi un'altra pianta che per esempio si andava proprio a coglie'. Quando c'era la neve si andava a cerca' pe' fa' da mangia' alle bestie: colaserpe. Che è una calla selvatica. Hai visto il fiore di calla, quella che fa quel bel fiore bianco. Questo noi la chiamavamo il colaserpe e proprio perché c'ha una bella foglia, molto carnosa anche, si andava a prende' e si coceva per il bestiame. Ed era un pasto cotto con po' di semola, pe' fa' il pastone.

Poi c'erano le cortecce di olmo, o di sanguinello o di crogniolo, queste so' tre piante di alto fusto. A primavera per esempio gli toglievano la prima corteccia, la più fina possibile, e ci fasciavano... si usavano come fasciatura per la rottura delle gambe, per la rottura degli animali.

D - Come stecche?

R - No, le stecche erano una cosa, e poi quelle come fasciatura proprio. Che stringevano. Bisognava tene' via proprio la corteccia delle foglie, abbastanza fina. Poi lo attorcolavi. Poi c'è la vetrica, la conoscete la vetrica no? È il vinco selvatico che se va' a taglia' a primavera tarda. Poi si cura in un certo modo, ce se fanno i canestri, i cesti. Quella la conoscete, no?

D - Si usa anche per legare le viti allo stucchio?

R - No, quello è il vinco. Questa non è bona. Quello è il vinco per legare le viti. Questa è della famiglia del vinco, però si rompe. Allora bisogna tagliarla. C'è un periodo ben preciso per tagliarla, che è la tarda primavera, per esempio come adesso. Fa nei fossi, perché è pianta selvatica. Viene alta anche come un bimbo, e quella dopo si scrosta bene. Siccome viene essiccata e si toglie la buccia per bene. Ci si fa le ceste. Poi c'è lo scarcione, lo conoscete penso. Che poi è una pianta da fosso. Che poi è quella che ce se faceva la scarcia pe' copri' le *fiene*. Noi lo chiamavamo lo scarcione. L'ultima: la vitabbia. La conoscete la vitabbia. Cese fa la frittata. Penso che questa dappertutto, con le punte fresche d'estate, de primavera. Io delle piante e delle erbe so' riuscito a capire questo.

D - Ferri m'ha tirato fuori anche lui diverse cose. Ma questi arbusti spontanei dei pascoli sempreverdi, quindi per capre e pecore soprattutto?

R - Poi si davano anche alle vaccine, non solo capre e pecore. Qui la capra usava poco, si usava di più la pecora.

D - E invece il colaserpe per fare i pastoni, sempre per tutti gli animali indifferenziatamente?

R - Per pecore, perché poi ai vaccini je se faceva poco il pastone, proprio se c'era qualche bestia che aveva il vitello, allattava. Più che altro per suini e ovini, quando non si potevano ***.

...

In esterno

D - Qui più che altro c'è quercia, un po' di castagno.

La registrazione risulta disturbata per un certo periodo. [...]

Interviene anche il signor Cervella Giorgio.

Poi si parla delle qualità della vite.

Malavasia, grichicchio, sangiovese e anche trebbiano.

O il verdello o il trebbiano

D - Noi dovremmo prendere queste talee ed etichettarle con un nome, o almeno con quello che gli attribuite voi. Però se non è sicuro al limite possiamo aspettare che fruttificano.

R - No, per essere proprio sicuri bisognerebbe aspetta' quando è maturata. A settembre se capisce che roba è. Peppe Stella lui c'è caso che se ricorda. A settembre, quando se comincia a matura' allora tu capisci tutta la qualità dell'uva.

D - E si perché dovremmo essere sicuri. Perché dopo, quando abbiamo anche la foglia e il frutto, noi abbiamo anche degli enologi che riconoscono la varietà a cui corrisponderebbe in termini ufficiali. Quindi sarebbe interessante vedere se localmente si è specializzata una certa varietà. Sarebbe interessante valorizzarla adeguatamente.

R - Lei vorrebbe vedere le qualità antiche? Quelle del posto?

D - Si perché più sono antiche, e più caratterizzano il posto. Allora se si sa che la pianta ha una certa età, e la pianta ha un profilo genetico particolare, e magari viene anche un prodotto di vino particolare. Allora si potrebbe pensare di fare una cosa fatta bene.

R - Per esempio qui degli alberi alta, quando è a frutto...

D - ...una panoramica, anche per vedere l'alternanza dei diversi sistemi. Poi oggi bisogna puntare sulle particolarità. Se uno ce l'ha sarebbe il caso. Lei ha altre particolarità, frutti, cose vecchie? E vecchi ortaggi? Varietà? Perché noi non facciamo solo piante arboree, facciamo anche erbacee. Se qualcuno ha conservato un seme...

*** non si capisce

spostamento dall' altro contadino (=R2)(R = Renato Montagnolo)

D - Oltre alla vite ha qualcos'altro?

R2 - Non ce n'ho altro.

D - Noci, meli.

R2 - Noci, c'è quello grande lì nell'aia. Quella l'ho piantata io, dopo io ho settant'anni, la pianta ne avrà sessanta.

D - L'uliveto quello, quanti anni ha?

R2 - Ah, boh! Quello un se sa'

R - Secondo me quello ha più de cent'anni quell'olivo lì?

R2 - No, dico, du' volte so state tagliate le rame.

R - Quello è il famoso moro, tutto nero. Il famoso moro che vi dicevo. Quello lì non lo producono più. Quella qualità lì no la trovi più.

R2 - No, non se trova. Quelle so' tagliate du' volte. Du' volte l'ha acciaccate il freddo. Quelle de che campo io l'ho viste sempre in quel modo.

D - Dunque che ne so, meli, peri, cose da orto, che uno conserva sempre il seme?

R2 - Da orto, so' i pomodori, ma quest'anno 'n ce so'!

R - Un seme che hai riprodotto sempre da te - che ne so': pomodori - non ce l'hai?

R2 - Ce l'ho, ma me deveno nasce ancora, è quello il fatto.

D - Ma son sempre i suoi? Da quanto?

R2 - Eh, le verdure so riprodotte sempre da te, le seme li piji sempre da te. Da quando ce mettemo lu pomodoro pe' le ditte.

D - Che pomodori sono?

R2 - So' pomodori piccoletti così.

*** *non si capisce*

R2 - C'avevo quelle che noi chiamamo le zucche. Quelle quest'anno l'ho abbassate, sennò erano tutte alte.

R - questo era il tipico misto, cioè il filare coll'alberello. Non era solo albero. Ogni 5 metri si faceva la vite bassa e ogni cinque metri c'era qui la legatura, come la vedi meglio qui a ombrello. La vedi su questa. Questa era la vera legatura. Questa. C'è un'altra là. Certo se ce lo dicevi qualche giorno prima, ne potevamo taglià un pochino.

D - Si ma se non si sanno le varietà è inutile. E invece mi dice le varietà che lei sa di avere?

R - Ma io non glielo so di' che è.

Il gruppo si avvicina a una pianta.

R2 - Io l'ho trovata sulla vigna così. Noi si dice il biancame. E il verdello che rimane più verde. E l'uva nera. Questa è la vigna che avrà 30 anni.

R - Vede come facevano il verso dell'ombrello. Dove le potemo taglia' du' pezzetti?

R2 - 'Ndo te pare!

D - Ma se non sappiamo la varietà...

R - Questa era il tipico alborato, che lo vede intatto come era una volta. Mentre lì era parecchio artificiale, costruito anche dall'omo. Questo era proprio l'alborato... Se tu gliela facessi a fa' una panoramica...

D - Lei mi diceva ha un vecchio noce.

R2 - Je dico l'ho piantato io, 70 anni. Avrà 50-60 anni.

D - Lei ha il vecchio pomodoro

R2 - Sì.

D - Poi altra roba vecchia? Patate, cipolle? Qualsiasi cosa!

R - Niente. Quelle le compramo.

D - Mais?

R - No.

...E la vecchia quercia, là davanti a casa...

R2 - Quello l'elce, pe' diventa' in quel modo avrà ducent'anni. Perché ce n'è uno che ho tagliato adesso, che l'ho piantato adesso che s'è seccato. L'emo piantato l'anno ch'emo preso il podere. So' 60 anni. Vede questo, quando se potono, se lascia sempre le cape dietro, poi se mettono giù, s'attrecciano e diventa così. Poi viene l'uva e viene giù.

D - Però più o meno come altezza rimane così?

R2 - Rimane così.

D - Cioè a settembre: la trovo sempre così?

R2 - L'ho attaccata tutta sui fili. Questa man mano che cresce, se lega sul filo.

D - Lei la lega?

R2 - Quello sì, eh quello casca giù...

R - Il ramo casca giù!

D - Insomma, c'è una ricrescita? Il ramo cresce...

R2 - Quello che s'attacca sopra, va su. Quello scende. Però tutti l'anni se pota, se taglia e se tengono...

D - Questo che è, un pesco?

R - È un ciliegio. Questo è giovane.

Fotografia alla legatura col vinco.

R - Senti loro poi tornano a settembre e portano via 'n tantino de tralcio delle varie qualità.

R2 - Perché poi quando l'uva è spolta la vede ancora meglio.

R - Perché anche il vitigno ha cent'anni.

R2 - Eh sì, quello ha cent'anni lo stesso! Perché vede che se fa?!

R - Guarda un po' l'alboretto del vitigno, questo co' che l'ha rifatto! Famoso ricolco: una capo del quella vite, che è venuto qua sottoterra, era seccato quello madre...

R2 - Vede come se fa: se piglia, se mette sotto terra e se rifa' la vite. Dopo se taglia il dietro. Quando so' tre anni se taglia il dietro. E rimane la vite. Ecco perché c'ha tante l'anni. Qualcuna che se infila sotto e si riproduce.

D - Si rigenera?

R2 - Sì ma queste so' sempre quelle.

Fotografia ai due nodi: la legatura col vinco, quella solita tradizionale.

R2 - Vede: questo sarebbe da faje questo lavoro, e rimane la cima da fa' sempre il tiraggio.

D - Cioè? Non ho capito. Togliere tutti i getti dello stucchio?

R2 - Si questo vede. Questa è la cima che se lascia per faje ave' il tiraggio, pe' non falle casca'. E qui se pulisce sempre dove rimane l'uva.

D - Per fargli prendere più sole?

R - Bravo!

D - Un bel lavoretto?!

R - Insomma c'è da fatica', eh! Era la parte più pesante del lavoro. C'era poi la mietitura, per esempio, però non era mai fatica come quella.

D - Eh già, perché penso che la mietitura era anche mitigata dal fatto che si faceva anche festa. Eravate anche in più persone magari...

R - Sì. Ogni famiglia, per esempio, noi adesso semo 11-12 persone, ci si metteva a mano, giù giù giù...

D - Penso anche che fosse una cosa bella...

R - Mah, insomma, sì! Sentisse tu allora i cante pe' li campi. Ma per carità, era tutta un'altra cosa! E la trebbiatura. Io co' quella trebbia, che si trebbiava sull'aia a fermo, ce so' stato 20 anni. Pensa tu... contadino per contadino. Poi ce so anche le fotografie: co' la trebbia, il trattore...

D - Ha anche delle foto?

R - Sì, della trebbiatura, sì.

D - E la trebbiatura a campo, quella con la trebbia fissa, fino a quando è durata qua?

R - Eh, sono una decina, quindici d'anni al massimo.

D - Fino agli anni '80, quindi?

R - Sì negli anni '80 givo lì fino Alleronà, da Alleronà andavo a Montegiove. Però stavo fuori, poi venivo a casa a cambiamme. Però se stava fuori, da quando scappavo il primo giorno. Quaranta,

cinquanta giorni anche. Se tiravano fuori allora sempre 7000, 8000 quintali de *legname****. Però era bello perché tu te incontravi co' tutta la gente là pe' l'aia. Quello magari beveva qualche gocchetto in più e allora cominciava a fa' le danze. Quell'altro cantava. Era bello poi. La polvere se ne mangiava tanta, però non la sentivi.

D - Invece adesso tutte mietitrebbia.

R - Adesso aspetti all'ombra. La mietitrebbia viene... Non se movemo più. Io so' stato oggi a taglia' l'erba co' la motofalce sotta all'ulivi, lì. C'avrò messo 20 minuti, me sento tutto stronco, tutto finito. 'Na volta, 10-11 anni fa, tutto il fieno se faceva co' la motofalce. Poi se ranchinava, e se faceva il *corridoio*, poi se pressava e se portava a casa. Anche quelli d'ulivi, quelli non so' quanti anni hanno.

D - Eh, sono belli grossi, anche il tronco, sembrano querce quasi!

R - Eh sì, poi anche quelle vengono patate, vengono sempre abbassate, sennò sai dove erano arrivate?! Diciamo che si fa la potatura e si tiene la pianta un po' a terra. Quelli non je lo so' di' quanti anni c'hanno. Io de che l'ho visti, l'ho visti sempre in quella maniera. Pensa che quell'ulivo lì piccolo, quell'olivo lì solo. Allora c'erano ancora altre piante più qua, poi so' seccate. Quello lì, in quattro, c'avemo messo un giorno pe' cojelo, pensa quante ne ha fatte!

D - Ma aveva la chioma molto più grande?

R - Due de' quelli era lui! Dopo è venuto il freddo, l'ha seccata.

D - E questo quando è successo?

R - Nel '56. Proprio devi rimettelo a zero. E parecchie de queste già c'erano, però non so' ricacciate per niente. So' seccate proprio.

(...pausa, passi)

Questo a che vi servirebbe, scusa?

D - Dunque, come le spiegavo l'altra volta, noi stiamo facendo un lavoro...

FINE REGISTRAZIONE

Intervista al sig. Manfredo Chiappini del 26/6/2004, Montegiove

D- Quando parliamo di muri a secco non possiamo prescindere dal parlare della pietra, che ne è l'elemento costitutivo essenziale.

R- Certamente è la più usata, per i muri a secco è... è l'unica. E' l'unica perché i muri a secco, oddio, o li fa' in tufo, ma il tufo non è della nostra zona, il tufo va dall'orvietano in giù, diciamo... Mentre invece noi qui abbiamo adoperato sempre la pietra e... rimane la pietra; per il muro a secco l'unica.

D- Che genere di pietra e come veniva, viene, reperita?

R- Pietra calcarea, la pietra nostrana insomma... Reperita... viene levata da sotto terra, levata da qualche cava che abbiamo nelle vicinanze e... quella trovata un po' nei campi, naturalmente.

D- E delle cava cosa può dirmi? Erano gestite da privati che poi rivendevano la pietra oppure...

R- Dunque, le cave ce ne sono state diverse, qui nei dintorni. C'era una cava di sasso bellissimo a Cerqueto, qui vicino a Castel di Fiori; C'è stata una cava sulla strada tra Faiolo e Cannaiola, anche lì bella, una bella pietra era... E adesso c'abbiamo la cava... si chiama del "poggio del vento", qui dietro Greppolischiato, però viene poco usata questa pietra perché: Perché è tutto sasso nuovo, spaccato, e prima che si invecchia ci vogliono decenni, prima che prenda, insomma, il colore naturale.

D- Può specificarmi cosa intende per "sasso nuovo"?

R-Il sasso nuovo è estratto da una certa profondità, praticamente è scoglio completo, e lo spaccano, lo spaccano con i martelloni, con i mezzi meccanici e c'ha quella grana interna che è come il marmo, come il marmo segato praticamente; non è più la pietra... la pietra, diciamo, che trova in superficie che è già...

D- E le altre due cave cui accennava non sono più in funzione?

R- Le cave non funzionano più; non funzionano più da tanto tempo. Una, secondo me, perché la strada è passata provinciale, da diversi anni, quella tra Faiolo e Cannaiola, e allora era troppo vicino alla strada e è stata chiusa. E una, una ragione sarà stata anche perché sfigurava molto l'ambiente, che avevano fatto una cosa così... selvaggia diciamo, a butta' giù sto pezzo di collina e hanno fatto anche un bel danno.

E quella di Cerqueto, quella credo che funzioni, in parte, ma non so in che misura.

D- Comunque qui, a Montegabbione o Montegiove molti erano anche i sassi e le pietre che si trovavano così, nei campi...

R- Sì, quasi sempre sono stati trovati... presi anche da qualche muro vecchio che... diciamo era cascato, andato in avaria; oppure presi anche sopra terra, presi dai campi lavorati, perché i trattori ogni volta che lavorano la terra, qui da noi, tirano sempre sassi, in continuazione.

E da lì, ecco, si prende tutta 'sta pietra.

D- Tornando un attimo a parlare delle cave, il trasporto dei materiali con quali mezzi veniva effettuato?

R- Dunque, per quanto mi ricordo io è esistito... già c'era il camion; però prima, prima con i carri. I carri con i buoi, e trasportavano. Infatti dicevano i vecchi di di qui, di Montegiove, che quando mano mano facevano il castello, mano mano facevano tutte le costruzioni in giro che so' state fatte, c'erano sempre i contadini che aiutavano... un giorno quello, un giorno quell'altro, con il carro con i buoi, e trasportavano tutta 'sta pietra. Dai campi, dai vecchi muri perché insomma 'sta pietra ce veniva su...

E poi le cave, diciamo cave cave, facevano ognuno... ognuno la sua; ognuno che magari dove vedeva che c'erano 'ste scogliere, messe per benino, anche sassi abbastanza buoni, belli, un po' più belli... e li iniziavano col piccone, con pale di ferro, una mazza e facevano tutto... ognuno le faceva per conto suo. Senza fa', tra l'altro, danni; magari, dove tiravano fuori i sassi, aumentavano un pezzetto di campo in più, tiravano via i sassi e ci facevano un pezzo di campo, per seminare, per... Mentre invece le altre cave di cui si diceva erano ad un livello già più industriale, ufficiale.

D- E sa dirmi da chi erano gestite? Se da aziende, oppure consorzi...

R- Mah... non lo so se erano consorzi, ma un padrone c'è sempre stato, dappertutto... Qui a Montegiove non credo che ci fosse stata una cava di pietra proprio specifica, per tirare fuori la pietra da...

D- Veniva presa un po' qua e là...

R- Veniva presa, sì, così un po' qua e là oppure portata da, ecco, da 'ste altre cave con i carri.

D- Una pietra che comunque veniva utilizzata per molteplici tipi di costruzione, dai muri a secco, ai pozzi, fino alle abitazioni...

R- Sì, erano quasi tutti in pietra e mattoni, anche mattoni.

D- Ed i mattoni come erano reperiti?

R- I mattoni venivano dalle fornaci che ce n'erano via via diverse; ce n'era una bellissima qui a Montegiove che è stata seppellita, purtroppo. L'hanno richiusa; l'hanno richiusa con la terra. Ancora c'è, ma sta sotto terra.

D- Cioè ancora ci sono le strutture, c'è tutto?

R- Sì, sì. Secondo me c'è tutto perché io l'ho vista quando ero ragazzo... non l'ho vista mai funzionare, non mi ricordo, non ero nato ma... a una diecina d'anni, mi ricordo bene, sarà stato verso il cinquantadue, cinquantatre, cinquantaquattro che... ancora c'era 'sta bella fornace, c'era tutti i cunicoli dove mettevano là i carrelli, con dei mattoni dentro, c'erano là gli stampi, c'era tutto il reparto, la divisa dove accendevano i fuochi per riscaldarla... era bella; bella bella.

D- E come mai poi è stata ricoperta di terra?

R- Poi l'ha comprata un pastore, ha fatto tutto pascolo sul campo lì vicino, la fornace, secondo me, era un pericolo per le pecore perché andavano là, magari curiose, cascavano dentro, forse ce sarà cascata qualcuna, lui ha preso 'na motopala e l'ha seppellita.

D- Quanto poteva essere profonda? E come era strutturata, potrebbe rappresentarmela schematicamente?

R- Sarà stata... una diecina di metri.

Era come un pozzo, come un buco, una botte... tutta murata di mattoni intorno, poi c'aveva sopra delle colonne co 'na bella tettoia, 'na bella tettoia fatta anche molto bene, e sotto giù in fondo c'aveva un'altra entrata, quella era fatta in collina no? In collina molto pendente, sulla fiancata a valle c'era l'entrata che entravano dentro con i carrellini... che mandavano dentro i... i carrelli carichi di mattoni, di mattoni, diciamo, fatti di creta impastata, freschi, li mettevano dentro fino a che si cuocevano. Poi ci accendevano 'sti fuochi, grandi fuochi, e cuocevano i mattoni.

D- Quindi aveva un'apertura superiore ed un ingresso...

R- ...Ed un ingresso inferiore, sì. E le tegole, i coppi, i mattoni, questi son tutti della fornace di Montegiove, 'sta roba di cotto qui... Ma tutti, qui nelle vicinanze era sicuramente una delle migliori, perché io ho visto i coppi, tegole di diversi tipi in giro qui, Fabro, Monteleone, Cannaiola... queste zone, ma sicuramente il miglior cotto era... si vede che la terra era diversa, terra buona... era questo.

D- Beh è un gran peccato che ora sia in queste condizioni, la fornace.

R- E' un peccato, un gran peccato quello è stato. C'era da mantenerla sicuramente. Quella era da mantenerla sia come struttura che... per aver fatto qualche cottura, diciamo ma... non so chi sarebbe capace, adesso; qui da noi ormai non si trova più la gente che...

D- Quanto tempo sarà ormai che è stata chiusa questa fornace, una trentina d'anni?

R- Più. Ah no, che è seppellita saranno sì e no trent'anni, ma quella volendo, volendo si potrebbe anche riapirla eh? Per vedere come è fatta dentro, almeno per vederla. Bisognerebbe parlare col proprietario, sicuramente; quello sarebbe anche propenso a fare una cosa del genere ma... toccherebbe recintarla, ecco, di modo che le pecore non cadano dentro. Eh, quello è stato un peccato.

D- L'attuale proprietario è una persona del posto?

R- Sì, è un pastore sardo che abita giù a Cerqueto.

D- Quindi, dicevamo, pietra e mattoni.

R- Pietra e mattoni, sì. Qui da noi era pietra e mattoni. Il materiale principale, in assoluto.

D- E questa pietra, ovviamente, subiva anche delle lavorazioni, ad esempio veniva squadrata...

R- Veniva anche squadrata. Ai tempi delle grandi opere di pietra, grandi opere... casolari, case che sono state fatte, c'era anche il famoso scalpellino. Scalpellino era una persona che faceva solo

quello; scalpellava i sassi, faceva le cantonate dei muri, gli angoli dei muri, faceva gli archetti delle porte, delle finestre, dove ce n'era bisogno... e sistemava la pietra.

D- Lavorava con un martello e...?

R- Sì, il mazzotto e lo scalpello e tutto il giorno... Adesso quello è un lavoro che, chiaramente, non fa più nessuno. Fortunatamente, noi che lavoriamo lì vicino al castello ritroviamo ancora dei sassi squadrati che probabilmente o so' avanzati, o, per qualche motivo, non so se non erano buoni, l'hanno buttati giù, seppelliti un po' qua e un po' là, e negli scavi si vedono bene che so' stati lavorati, come no.

D- E, mi accennava, oggi non c'è più nessuno che sappia fare questo mestiere.

R- Non c'è più nessuno. Io non conosco più nessuno, qui da noi, dopo se c'è gente che di fuori...

D- Il problema è che se non c'è più nessuno che sappia farlo, ed eventualmente insegnarlo, anche se una persona volesse imparare...

R- E' quello il problema; ora io mi dico, mi domando tra dieci anni se qui da noi ci sarà più una persona per fare qualche lavoretto, qualche cosa... ma di qualsiasi genere. Dopo quando scendiamo giù ti faccio vedere i cantoni, gli angoli della casa nostra, si vede il sasso lavorato.

D- Nella costruzione delle case, assieme a pietra e mattoni, vi era già comunque l'uso della malta?

R- Sì. Sì, c'era la malta che veniva ricavata da calce... calce calcareo, che era un sasso cotto.

D- Sassi sempre trovati così per caso?

R- Trovati, ammassati anche quelli, sopra, li mettevano... facevano un grande fuoco anche quello... il famoso calcinaro, dove cuocivano la pietra che veniva fuori la calce, era anche quello come un pozzo, simile a quello della fornace, ecco. Lo chiamavamo il calcinaro, noialtri, alla nostrana insomma.

E mettevano tutta 'sta pietra dentro 'sta botte, specie di botte, anche quella fatta...

D- E questa pietra veniva in qualche modo selezionata?

R- Beh, la buttavano giù a sacco, però, naturalmente, la sceglievano, perché credo che non tutta la pietra era buona per fare la calce.

D- Quindi alcune venivano usate, ad esempio, per fare i muretti mentre altre...

R- Certo; infatti la pietra... per esempio c'è quella pietra basaltica scura, dentro nera, quella non si può eh? Con il fuoco normale, con la temperatura della legna, che potrebbe dare, non arriva a cuocerla. E allora non cuocendo non faceva neppure il grassello di calce, inutile buttarla giù perché ingombrava e basta.

E facevano, buttavano dentro 'sto calcinaro tutta questa pietra che loro ritenevano buona per fa' la calce, e veniva fuori 'sta calce, sto blocco di sasso... come si può dire, bruciato... no bruciato, ma cotto proprio, cotto completamente. Una volta freddato si sfarinava, lo metteva dentro all'acqua si sfarinava e diventava tutto grassello, tutto poltiglia no? E da lì, con quello, facevano la malta;

mischiandolo naturalmente con un po' di sabbia, dopo quando è venuta fuori l'era del cemento ci mettevano anche qualcosa di cemento perchè veniva più dura la muratura e più consistente.

D- Quando si è cominciato ad utilizzare anche il cemento in queste zone, più o meno?

R- Ma il cemento, qui da noi sarà arrivato... che ti posso dire, dopo la guerra, credo. Io prima, le cose fatte prima della guerra non ho visto nessun pezzo di muro che abbia la malta di cemento, con cemento mescolato... non ce n'è.

Però la malta veniva dura ugualmente, quando facevano per esempio i grandi casali, queste mura castellane, che sono di una larghezza enorme, i muri grandi... spegnevano questa pietra, facevano questa calce e la mettevano dentro i muri bollente, diciamo, ancora calda; che la calce calda con il sasso amalgamava molto bene e veniva tutto un corpo.

Noi abbiamo trovato dei pezzi di muratura fatti con quel metodo di calce calda...

D- Cioè, mi scusi: Questa calce veniva presa dal calcinaro direttamente, senza sfarinarla...

R- Esatto, mischiata solo con un pochino di sabbia e messa là dentro i muri dove... dove guazzavano, diciamo... mettevano i sassi per riempimento. E era molto molto dura, dura quasi quanto la malta di cemento di adesso. Perché? Perché amalgamava molto bene con il sasso, calda in quel modo, si modellava, si induriva e veniva una malta eccezionale.

D- Ed ancora si vede?

R- Ancora si vede. Sulle vecchie murature ancora si trova quella malta lì, e quella è tutta malta messa dentro calda.

Ci voleva, naturalmente, gente adatta che la trasportava, con i carri, perché tra l'altro calda in quel modo era anche un po' pericolosa.

Adesso... adesso come si lavora con tre persone, una volta ce n'erano sette o otto, minimo. Lei pensi per fare il castello, per esempio... e il castello è un minimo in confronto a tante altre cose... Per portare tutta quella roba su in cima, tutti i secchi di malta che avranno portato da sotto fino a sopra, una cosa enorme insomma. Non c'era mica la gru, non c'era mica un montacarichi, non c'era niente; forse una corda con la girella, così... ma 'na cosetta da poco, diciamo.

D- Ma perché, il calcinaro veniva fatto in un punto preciso oppure poteva essere fatto...

R- Dunque, il calcinaro qui ce n'era, di quello che mi ricordo io, non so se prima ce n'era da qualche altra parte... ce n'è uno su una valle qui sotto, e uno su in cima al cucuzzolo di fronte Montegiove su...

D- Ed è ancora visibile?

R- Mah, è rimasto solo un cerchio tondo, anche quello è stato...

D- Questi calcinari venivano semplicemente scavati od erano anche, diciamo, "rivestiti" con...

R- Erano rivestiti, di pietra; però di pietra naturalmente selezionata anche quella molto più forte di quella che si cuoceva, capito? Perché sennò andava tutto in farina.

D- Quindi erano ben più che delle semplici buche...

R- No, era stato fatto con... con l'intenzione...

D- Quindi, mi diceva, ce ne erano due.

R- Io ne ho viste solamente due, due qui a Montegiove. Poi se ce ne era qualcun altro non lo so.

D- Volendo si potrebbe andare a vederli, in un'altra occasione?

R- Come no, certo. Certo che si può vedere. Questo quaggiù di sotto, per esempio, quaggiù sotto Montegiove, credo che si ritrova anche abbastanza bene, io lo so il punto, l'ho visto tante volte dov'è, non è... non è seppellito quello, insomma è rimasto. Si sarà riempito di sterpaglie.

D- Quanto era profondo un calcinaro, più o meno come la fornace?

R- No, molto meno. Questi erano di meno, saranno stati, che ne so, cinque o sei metri.

D- Ed il diametro?

R- Il diametro sarà quattro metri, quattro metri e mezzo. No, c'aveva una bella capacità eh?

D- Immagino ci saranno voluti anche dei grandi quantitativi di legna da ardere?

R- La legna c'era, perché con tutti i boschi in giro... non mancava, era l'unica cosa.

D- Quindi i calcinari erano stati fatti in luoghi ben precisi; non poteva accadere che, in base a dove si lavorasse, dove fosse necessario, ne venisse approntato uno?

R- Ma forse da qualche parte facevano anche in quel modo, su qualche casale... Più comodo, senza fare tutto quel... però dove ha servito tanta di quella malta, di quel grassello, tipo al castello, c'avevano il posto già predisposto per fare 'sta calce.

Era fatica, era fatica enorme, specialmente d'estate, pensi, a fare un lavoro del genere, d'estate col caldo... Perché, purtroppo, quella serviva sia d'estate che d'inverno; perché non credo che se fermavano l'estate all'ombra e d'inverno lavoravano.

D- Ma questa mole di lavori, anche pensando alla costruzione e manutenzione del castello, era sostenuta dai contadini, e prima dai mezzadri, parallelamente al lavoro sulla terra, oppure vi erano persone specificamente impegnate in questo tipo di lavori?

R- C'erano, nel nostro caso qui di Montegiove, c'erano, per quello che so io, dei muratori che, addirittura, venivano anche da fuori, come gente molto specializzata per fare il muro... e per fare tutte le altre cose, spalle delle finestre, volte delle finestre, tutto quanto.

Però in aiuto c'erano tutta la gente... Io credo che ogni contadino, almeno almeno c'era una persona e se non due, che aiutavano, quando c'era l'occorrenza di aiuto, che aiutavano a costruire. Trasporto con i buoi, col carro, e tutto il resto.

D- Quindi faceva parte del rapporto, diciamo, di lavoro...

R- Del rapporto di lavoro, sì. Esatto.

D- Ed era quindi, per queste persone, un'ulteriore incombenza, accanto a quelle che già dovevano affrontare.

R- Certo, certo. Venivano, naturalmente... io credo che calcolavano quello che veniva... insomma la ricompensa, ce l'avevano. Se per esempio uno che faceva il contadino, diciamo, anche che non veniva pagato in soldi, ma al raccolto magari il padrone gli dava qualche cosa in più per quello che aveva fatto per il castello. Questo sicuramente, almeno per quello che ho sentito dire, ma poi... Ma senz'altro.

Il lavoro è fatica, volevo dire; un giorno, due, tre è un piacere, ma dopo...

D- E per la costruzione di una normale casa colonica, quindi non per il castello padronale, chi partecipava ai lavori?

R- Si aiutavano molto fra di loro. Però il capo mastro credo che ci sia sempre stato; il capo mastro intendo un muratore, o almeno due, quelli che sapevano fare un po' di più, diciamo... Come manovalanza c'era sempre l'aiuto l'uno con l'altro, perché adesso la facevano per il contadino, magari, qui... poi la facevano per l'altro contadino di sotto, e si scambiavano sempre 'sta mano d'opera.

D- Vi era comunque questa figura del capomastro sempre presente, a sovrintendere ai lavori...

R- Uno o due ce n'erano sempre. Anche per mettere i solai, per esempio, i travi di legno, per spianare i pavimenti, per le cose un tantino un po' più delicate, anche se erano... Insomma, case coloniche sì, ma le facevano anche bene! Ci sono lavori fatti bene veramente.

D- E queste case erano più o meno realizzate tutte secondo lo schema classico a due piani, con scala esterna...

R- Sì, sì.

D- Saprebbe dirmi quanto tempo occorreva per costruire, dal nulla, una casa e renderla abitabile?

R- Più o meno come quelle? Eh, un'annata. Noi ne abbiamo fatta una qui vicino, abbiamo fatto muratura esterna tutta di pietra, pietra anche quella raccolta in giro così, sparsa qua e là. L'abbiamo fatta due anni fa e all'interno ci abbiamo messo un blocco "poroton", quello isolante, termico, fuori rivestimento di pietra. Blocco termico che serve per... mantiene sia il freddo e sia anche il caldo, insomma per l'estate e per l'inverno. E è molto sano, molto sano, traspirante...

D- Si tratta di un materiale industriale?

R- E' un materiale industriale, sì, un po' argilloso ma è buono. Sì, però anche questi blocchi "poroton" ci sono di diverse qualità, e di diversi prezzi. Se prende quello buono fa un bel lavoro, se prende quell'altro il risultato è scadente.

D- Ma questi blocchi da quanto tempo vengono usati?

R- Dunque senta: Io in Svizzera li ho conosciuti ancora quarant'anni fa, anche più. Però qui li ho visti, nelle nostre zone, che saranno... una quindicina d'anni, venti... Perché qui dopo la pietra c'è stata l'era del tufo. Blocchi di tufo; facevano tutte le case con 'sti blocchi di tufo.

D- Questo più o meno da quando?

R- Diciamo dal sessanta. Da verso il sessanta in poi ha cominciato... fino a poco tempo fa hanno adoperato tanti, tanti, tanti il tufo di Orvieto. Dell'orvietano.

Perché? Perché facevano prima a farlo, costava forse un po' di meno, perché il blocco già fatto, squadrato, selezionato... insomma era molto più facile, sia in muratura, sia nel tempo, sia nei costi, tutto quanto.

D- Adesso invece domina il cemento armato?

R- Adesso struttura di cemento armato e tamponatura con i blocchetti, blocchetti di laterizio.

D- Dunque, mi diceva, ci voleva circa un anno per costruire una casa...

R- Dunque, questa qui, questa che abbiamo fatto qui vicino c'abbiamo messo un anno, più o meno.

D- Lavorandoci costantemente?

R- Lavorandoci in quattro persone fissi. Diciamo cinque, quasi.

Un anno di lavoro; dalla fondazione fino alla copertura del tetto, rifiniture... abitabile.

D- Le fondamenta quanto andavano in profondità?

R- Dunque le fondamenta qui le abbiamo fatte di... un cordolo di cemento armato, con gabbia di ferro di sessanta centimetri di altezza, per un metro, largo. Però c'è un punto, c'è stato un punto di questa casa che era terreno molto friabile, molto tenero, e siamo andati giù almeno almeno tre metri, tre metri e mezzo credo. Però riempito con del cemento e rete elettrosaldata... "a sacco" diciamo... Buttato giù il cemento dentro il buco della fondazione scavata giusta a sezione, con lo scavatore, e riempita di cemento e rete elettrosaldata. Poi sopra a questo cemento abbiamo fatto lo stesso cordolo di tutta la casa, da sessanta per un metro.

D- Mentre prima del cemento era tutto di pietra...

R- Nelle case invece, prima, era tutto di pietra. Ci mettevano i sassi, diciamo quello che capitava, non c'era bisogno di metter dentro roba squadrata. Però non c'erano delle grandi fondazioni; su alcune sì, ma su alcune non erano mica delle grandi fondazioni. Noi abbiamo trovato delle case, per esempio, da ristrutturare, con pochissima fondazione, venti – trenta centimetri al massimo, qualcuna. Ma perché stavano bene, diciamo... stavano sul solido, stavano sul terreno garantito, insomma, che non ci fosse un cedimento o qualche cosa.

E sennò sì, andavano giù un cinquanta, sessanta, settanta, ottanta centimetri, a seconda...

Adesso, essendo zona sismica, richiede una certa attenzione nel fare, perché sulle fondazioni vogliono tutti cordoli di cemento armato, con calcolo dell'ingegnere, per benino insomma. Sui tetti anche è cambiata la normativa, non si fa più il tetto semplicemente con la trave che poggia sui muri ma sotto la trave ci vuole un cordonato di ferro, adesso hanno preso un po' la mania di mettere i ferri, no? Oppure prima si faceva anche sopra, sottotetto, dei cordoli di cemento armato, però è stato approvato che è peggio. E' peggio perché? Perché diventa un corpo rigido in cima e sotto il muro è un po' più friabile, un po' più morbido... e allora potrebbe solo danneggiare, un affare grosso in cima in quel modo, pesante.

D- E per quanto riguarda altre costruzioni che non fossero la casa vera e propria, penso a capanni per gli attrezzi, ricoveri per gli animali, il pozzo... quanto veniva utilizzata la pietra per queste costruzioni?

R- Eh... normalmente gli annessi agricoli erano... una muratura fino, circa, diciamo un metro, un metro e mezzo di altezza, poi c'erano delle colonne, una bella tettoia sopra, fatta bene... fatte di pietra o, le colonne, di mattoni e... e erano sempre aperte, diciamo areate, insomma... la tettoia per la pioggia e basta. Perché lì sotto ci mettevano il carro., ci mettevano gli attrezzi, che potevano stare benissimo all'aria, non all'acqua, all'aria tranquillamente, non è che succedeva niente, anzi...

D- Venendo, più nello specifico, a parlare dei muretti a secco, potrebbe farmi nei dettagli lo schema delle fasi attraverso cui viene costruito un muro a secco?

R- Certo. Dunque, il muro a secco bisogna fare attenzione, iniziarlo sempre abbastanza largo, in fondo.

D- Cioè alla base...

R- Naturalmente un po' di fondazione, un po' di garanzia ci vuole, che stia sul solido, anche il muro a secco.

D- Quindi anche in questo caso si va un po' sotto terra.

R- Certo, fino a che si trova qualche scogliera, qualche cosa... nelle nostre zone non è difficile trovarla... e piazzarlo molto bene. E abbastanza largo, abbastanza largo.

D- Ovvero?

R- Dunque io l'ho fatto circa... quello che ho fatto io una sessantina, settanta centimetri, sotto. Sotto, poi di sopra è anche di più perché c'era la scarpata... però, bisogna stare attenti di iniziarli sempre con i migliori sassi: I più grossi, i più piatti, i più lunghi che prendono naturalmente tutto il muro, e collegarli molto bene. Perché sei lei inizia un muro a secco con dei sassi piccoli di fuori, e dentro comincia a riempire il muro con tutta roba brecciolina, robe varie, poi il muro, naturalmente, più va su e più s'appesantisce. Allora quello di sopra schiaccia quello di sotto, preme, e spinge fuori quello che sta in fondo, se è sassetto piccolo.

D- Ed il muro rischia di venire giù.

R- Esatto, spancia. Allora i sassi più grandi si mettono sempre in fondo, si mettono sempre i sassi più lunghi che collegano per tutta la larghezza, se è possibile, del muro, o sennò si intrecciano un po' uno con l'altro... e poi su su, mano a mano si va sempre più su; bisogna stare attenti sempre di collegarlo la facciata di davanti fino all'interno, ogni tanto, fino all'interno del muro, se c'è qualche sasso lungo.

Se c'è qualche sasso lungo, e stretto, non metterlo per la parte lunga sulla facciata del muro, come cammina il muro, ma metterlo di traverso; anche se fa un pezzetto di meno, diciamo, come volume di muro, non fa niente, ma collega fino all'interno. E allora ricevendo poi sopra il peso dell'altro sasso, che viene sopra, non spinge fuori il muro. E questo è importante.

E' importante anche collegare, intrecciare fra di loro, i sassi della facciata davanti con quelli che stanno dietro, alla parte interna, che poi è messo così così, ma è messo così così solo all'apparenza; bisogna cercare di metterlo sempre che si innesta un sasso dentro l'altro, per benino. E alzare il muro sempre tanto di fuori e tanto di dentro.

D- Cioè, cercare di andare paro...

R- Paro. Perché almeno c'ha sempre, quando mette il sasso esterno, c'ha sempre l'appoggio dentro buono, che non comincia a calare, dopo magari lo rialza, ci mette una zeppina sotto... capito? E ci starà, non ci starà, si muoverà, non si muoverà... Allora si va su sempre pari, anche se se ne fa di meno...

D- Magari con un po' più di pazienza...

R- Certo, questo è un lavoro di pazienza, se se ne fa un po' di meno non fa niente, però l'avvertenza è di andare su sempre, sempre in piano, col muro a secco; e cercare i sassi lunghi quando c'è qualche... qualche "filarotto" lo chiamiamo noi altri... non metterlo mai sulla lunghezza del muro, ma metterlo sempre di traverso che entra dentro...

D- Il "filarotto" sarebbe dunque un sasso lungo e stretto?

R- E stretto, praticamente.

D- Metteli di traverso, quindi...

R- Come il mattone, per esempio, diciamo.

Il mattone invece di metterlo per lungo, metterlo di testa che innesta dentro il muro e, naturalmente, collega molto bene il muro.

D- Quindi, generalmente, la dimensione dei sassi diminuisce man mano che si sale?

R- Sì. Può anche mettere i sassi grandi, ma tanto i sassi grandi... è sempre bene metterli sotto, sia perché è meno fatica a smuoverli, e sia perché legano molto meglio il muro, insomma. Sotto, quando c'ha un bel macigno, sotto, largo sessanta centimetri, anche se è uno scoglio grande, mica si muove, è difficile che si muove. Sopra ci mette quello che vuole.

D- E l'altezza del muro si stabilisce volta per volta, in base alle esigenze?

R- Questo sarà... io l'ho calcolato un metro e ottanta, di media, ma sarà forse anche più... a seconda del terreno. Io lo faccio, vengo su con quella muratura lì diciamo... con la pendenza della strada, della stradina che va giù, sennò poi da lontano, se mi viene un po' su e un po' giù sfigura, no?

D- L'importante è che la parte sommitale sia in piano.

R- Ecco. Ci metto uno spago... che sia abbastanza regolare, insomma, come sale la collinetta della strada. Ci metto uno spago come riferimento, uno spago per tenere la linea del muro, e l'ultimo strato di sassi lo metto per benino, allineato, che mi venga...

D- Sopra utilizza sassi più larghi e piatti?

R- Sicuramente; è meglio metterci più larghi e più spessi, più piatti, perché se ci mette i sassetti piccoli... una volta, per esempio, i nostri... i vecchi dicevano che il sassetto piccolo non ci stava bene sui muri. Perché? Perché c'avevano il gregge delle pecore che andavano a pascolare nei campi, e le pecore saltano sempre da un muricciolo all'altro, allora portavano via sempre tutti i sassetti di sopra a 'sti muri. E rimanevano tutti... sbrindellati, no?

E invece è molto meglio metterci... a parte che adesso non ci sono più le pecore che vanno in giro, però anche per esempio un bambino che gioca, un qualche cosa... insomma, sa, c'è sempre qualche occasione di camminare sopra a 'sti muri. E un conto è mettere un piede su un sassetto così così, un conto su un bel sasso che...

D- Quindi, teoricamente, potremmo dividere un muri in tre sezioni: una in fondo composta da sassi più grossi, una mediana diciamo...

R- ...con quello che capita, l'importante è piazzarlo bene. Se uno per esempio c'ha un muro di due metri alto, se lei m'arriva fino a un metro con dei bei sassi, buoni, eh dopo, il secondo pezzo... non succede più niente.

D- Ed in cima questi sassi piatti.

R- Esatto. In cima sempre 'sta roba bella piatta e larga, che tengono...

D- Ed una delle funzioni principali, di questi muri a secco, è quella di contenere il terreno...

R- Sì, sì; facevano anche dei terrazzamenti, infatti sugli olivi, io ho visto in diversi posti sulle colline un po' più ripide, ci facevano un giro, torno torno, una rotonda di sassi tutto intorno all'olivo... sempre a un paio di metri, a distanza che le radici...

D- Ed anche per questi lavori si procedeva con un metodo ben preciso, partendo dalla fondazione...

R- Beh naturalmente venivano piazzate... è difficile che mettevano un sasso così, a secco diciamo, sulla terra smossa; facevano sempre una piccola traccia col piccone, lì poggiavano giù abbastanza bene, anche perché dovevano insomma tenere anche un po' la spinta...

Non erano di un'altezza grande, insomma, eccessiva, però venivano fatti in modo che... serviva per ricalzo intorno a 'ste piante di olivi, capito...

D- E per quanto riguarda la funzione di segnare i confini?

R- E poi anche, ecco, sui confini che erano un po' dappertutto, perché allora non c'era neanche... Se non c'erano le costruzioni, non c'era neanche dove mettere la pietra, perché tiravano sempre fuori dai campi, le famiglie crescevano, i campi andavano fatti... andavano, diciamo, sterrati sempre di più perché le famiglie aumentava la gente, no? Il fabbisogno di terra c'era, e allora i sassi che tiravano fuori ci facevano i muretti dove c'era bisogno. Sia di confine, sia di terrazzamento, sia di sostegno... dappertutto.

**Intervista al sig. Edoardo Pani
del 14/11/'04, Greppolischieto**

(Presenti la moglie, signora Anselma ed il sig. Luciano Ceccarelli)

D- L'argomento che vorrei approfondire con lei è la cosiddetta "vicciuta"; a suo tempo già ne parlai con il signor Ettore Cinfrignini, e proprio lui mi disse che qui a Castel dei Fiori ve ne era in abbondanza, quasi fosse una caratteristica...

R- Eh si ma le vecchie piante non ci son più, perché molte sono defunte, le altre sono in campagna, sopra le muri, lì c'erano le piante.... la maggior parte era su per questi, ma adesso...

D- Ma la cosa importante che sto cercando di chiarire è: Era una vite selvatica...

R- No, no, no, no. Era una vite normale. Una vite normale che era stata abbandonata, saliva su per le piante, arrampicava su per le piante e da lei faceva...

D- Ho capito...

R- Sia bianca che nera eh!?!

D- Sia bianca che nera dunque, ne è sicuro?

R- Sì.

D- Cioè, quando veniva abbandonata, come ad esempio le viti che venivano gettate nei fossi, questa poi riprendeva e saliva su, sulle piante.

R- No no... erano piante che davano sui muri...

R (Luciano Ceccarelli)- Non le potavano più...

D- E sia sui muri che sulle querce, ad esempio?

R- Sulle querce, sì sì. Sulle querce, sulle piante da frutto... peri, diciamo, meli...

R (Luciano Ceccarelli)- Che servivano da stucchio.

D- Dunque anche sui peri, sui meli, sugli alberi da frutto?

R- Sì.

D- Senta, una particolarità di questa , e del vino che se ne ricavava, mi è stato detto che fosse un gusto, un sapore particolare.

R- Sì, cambiava il sapore perché dopo veniva... tendeva sul selvatico; se l'acino prima veniva così, diventava un quarto.

R (Luciano Ceccarelli)- Diventava piccolo.

D- Diventava un quarto di quello che era quando la vite veniva curata.

R- Certo, certo.

D- E diventava più forte?

R- Veniva più matura. Più forte perché se coglieva all'ultimo ultimo, quasi a Natale. Quelli che la potevano coglie.

R (Luciano Ceccarelli) – Perché non glie facevano niente, la lasciavano lì in quel modo...

R- No, no, no; qualcuno le costudiva un po', qualcuno glie levava un po' de siccome, sedani... Veniva fuori 'na roba preziosa. Quella per esempio mica se curava, niente.

R- (Luciano Ceccarelli) .. E anche la malattia, per esempio, la reggeva bene.

R- Sì, sì.

D- Quindi si trattava anche di diversi tipi di uva, che potevano essere denominati “vicciuta”?

R- Certo.

D- Cioè, per chiarire, con il termine vicciuta si indica quella vite che, magari perché abbandonata, ritornava ad essere selvatica e si arrampicava su per la piante...

R- Sì.

D- E poteva essere di diverse varietà, dunque.

R- Meno che l'uva da tavola... anche se veniva non era bona.

D- Ho capito.

R- L'uva da vino.... L'uva da vino!

D- E che tipo di uva da vino era, per lo più?

R- Questo 'gnie lo so' di', perché a quei tempi...

D- La chiamavate l'uva nera?

R- L'uva nera, l'uva bianca...

R- (Sig.ra Pani) C'era nera e bianca; faceva la vicciuta, andava a fini' a daccapo a la pianta.

D- E come la si raccoglieva?

R- (Sig.ra Pani) Ma non s'ariccoglieva...

R- Come? Se raccoglieva, se raccoglieva...

R- (Sig.ra Pani) Ma poca, poca...

R- Eh, certo era poca...

R- (Sig.ra Pani) ...Rimaneva agra... nn' era...

R- No, veniva bona, veniva bona....

R- (Sig.ra Pani) L'uva, come se po' di'...A me l'hanno, quando eravamo contadini col mi' babbo, l'uva non la conoscessimo tanta, piantata... E la vicciuta andava su fino a daccapo, e delle volte si coglieva e delle volte no. La mangiavano più l'ucelli che noi.

D- Per arrivare a coglierla si utilizzavano delle scale?

R- Eh, con le scale, oppure ci si poteva arrampica' su per le piante...

R- (sig.Ra Pani) ...Qualcuno glie la faceva anche, a sali' ma...

D- Mi è stato detto che dalla vicciuta si ricavava un vino chiamato "spumante", è vero?

R- Si. Ce se faceva anche lo spumante; veniva un vino che frizzava... come lo spumante. No lo spumante de...

D- Certo...

R- Queste le cose non le devon di' le grandi... che non so!!!

D- Mi hanno detto che si chiamava cosi' perché veniva buono, ed il padrone se lo prendeva quasi tutto.

R- Eh già... è sempre così la faccenda.

D- Bene, l'importante è avere stabilito che non si trattava di una varietà particolare di uva...

R- No, no, no... Mo' usciamo, glie la fo' vede'.

D - Ah, va bene, magari...

E senta, si trovava soprattutto in questa zona qua, di Castel dei Fiori?

R- Ma c'era dappertutto.

R- (Sig.ra Pani) La campagna era tanta , allora... Allora ricordo che noi, quando andavamo su al fontanile, c'avessimo 'na piantata... e poi dopo c'erano 'ste vicciute che saliveno su per le piante... e quaggiù 'nco diceveno... c'era un convento, che ancora c'è... Ete capito? Ancora c'è, 'l muro...

D- Ed anche sui muri si poteva trovare?

R- Sui muri c'era 'ste piante, c'era 'ste viti... e quindi andavano su e facevano 'ste vicciute.

D- E adesso cosa c'è rimasto? Poco? Niente

R- Niente. Neanche i muri.

D- E dove si potrebbero trovare, oggi, queste vicciute?

R- (Sig. Ceccarelli, indicando fuori della casa) Qui.

D- Ho capito. Quindi, intanto, abbiamo stabilito che non è selvatica...

R- No, no, no, no, no... macchè!

D- A me avevano detto anche questo...

R- Possono nasce anche da sole, penso. Però so de due tipi qui, le vicciute. Uno è chiamata l'uva de San Giovanni; quando è la mattina de San Giovanni sparisce... tutta sparisce. A poco a poco se secca.

D- L'uva di San Giovanni è un'altra cosa però, rispetto alla vicciuta...

R- Non viene avanti, è l'uva che non viene avanti. Arriva fino a quel punto, alla fioritura, e poi cade.

R- (Sig. Ceccarelli) Semi che partivano da soli, nasceva tipo l'uva fragola. Poi dopo se questa, per il giorno di San Giovanni sfioriva, vuol dire che non *allegava* e quindi...

R- Sì, sì, sì... l'uva fragola, quella però se costudiva, sulle case...

R- (Sig. Ceccarelli) Sì, me ricordo che davanti alle case se teneva sempre 'na pergola de uva fragola, perlomeno i contadini là a Monteleone la tenevano sempre.

R- Sì, perchè la pianta non serviva tanto curalla.

R- (Sig. Ceccarelli) Sì, perchè non s'ammala.

D- Quindi c'era questa, e poi c'era la vicciuta, che andava su per le piante...

R- Anche l'uva fragola, se tu la lassavi... andar via per conto suo, faceva lo stesso lavoro.

D- Ed anche questa prende un po' di selvatico, ad esempio si rimpicciolisce l'acino?

R- Per forza, perchè ne fa tanta. I grappoli son tanti, viene piccola.

D- E si raccoglieva dopo la normale vendemmia?

R- Se raccoglieva dopo quando... dopo la vendemmia, in tempo de semina, chi c'aveva voglia la raccoglieva, chi non c'aveva voglia non la raccoglieva, diceva il fattore.

D- Sia bianca che rossa, si mettevano tutte insieme?

R- Quello, dipende come volevano.

D- Quindi poteva esservi: o vino di vicciuta bianco, o vino di vicciuta nero, o mischiavano...

R- ...E veniva sempre nero.

D- E veniva sempre un vino forte?

R- Eh beh. Normale. Veniva un vino forte per il fatto che... era già più bona l'uva sulla pianta perchè... per quanto ch'era grande, ch'era tanti grappoli, ma erano li acini piccoli e se maturava bene, più se coglieva tardi e era molto più matura.

D- E fino a quando si è raccolta? Fino a quando si è fatto questo vino di vicciuta?

R- Io non mi ricordo, dopo io so' andato via... Dopo la faccenda qui a poco a poco è cambiata, nel modo... mi ricordo 'sti muri, hanno cominciato a prende la pietra e portalla via per i lavori...

R- (Sig. Ceccarelli) Fino a verso gli anni '50...

R- Anche dopo...

R- (Sig. Ceccarelli) ...Anche '60, quando poi dopo s'è spopolato tutto quanto.

R- Che la maggior parte era nelle zone de Corneli, quelle lì. Lì ce n'era tanta.

D- I Corneli avevano i poderi qui sopra?

R- Sì, erano i latifondisti, i padroni.

D- Ed ora, quella poca vicciuta che è rimasta?

R- Quella che è rimasta, che s'è conservata, nessuno la coglie, se la mangiono gli ucelli...

D- E la possiamo andare a vedere?

R- Eh, sì.

R- (Sig. Ceccarelli) Mettiamo il cappello e andiamo.

INDICE DEI NOMI E DEI LUOGHI

- Acero:** pagg. 25,45,48,54,58
Aleatico (varietà di vino): pag. 49
Allevamento: pagg. 58,59,60 (Immagini cartella 1)
Biancame (varietà di vino): pagg. 22,23,34,35,40,47,48,50,67
Brancalupino: pag. 63
Calce: pagg. 34,74,75,76
Calcinaro: pagg. 74,75,76
Case e casali: pagg. 5,9,14,15,35,59,61,74,75,76,77,78,85
Castel di Fiori (frazione di Montegabbione): pagg. 23,40,48,51,54,58,71,82,84
Castello di Montegiove: pagg. 54,56,72,74,75,76
Cava di pietra: pagg. 60,61,72 (Immagini cartella 5)
Ciliegiole (varietà di vino): pagg. 49,50,61
Cipresso: pagg. 25,29
Corneli (famiglia di proprietari terrieri): pagg. 25,51,55,60,86
Erba: pagg. 17,33,41,62,65 (Immagini cartella 1)
Faiolo (frazione di Montegabbione): pag. 71
Festa di San Giovanni: pagg. 42,43,60,85
Fondello: pagg. 46,58
Fonti e fontanili: pag. 84 (Immagini cartelle 1 e 5)
Foraggio: pagg. 15,16,17,18,52,62
Formaggio: pagg. 43,55,59,60,62,63,64
Fornace: pagg. 72,73,74,76 (Immagini cartella 5)
Fosso: pagg. 23,37,38,39,65
Frittelle: pag. 42
Grano: pagg. 8,10,12,13,14,15,16,25,29,42,43,47,52,53,54,63
Grigricchio o Grichicchio (varietà di vino): pagg. 2,3,4,6,22,34,35,40,47,48,49,67 (Immagini cartella 2)
Legatura (tecnica della): pagg. 7,67,68,69 (Immagini cartella 4)
Lupino: pagg. 16,18,63
Malvasia o Malvagia (varietà di vino): pagg. 2,3,4,34,35,40,65
Mele: pagg. 26,27,32,51,52,66,82
Mezzadria: pagg. 47,55,60,76
Misciattelli (famiglia di proprietari terrieri): pagg. 47,53,55,56,57,58,59,60,61
Mocarello (erba selvatica): pag. 63
Montegabbione: pagg. 2,8,14,17,20,22,29,41,42,45,47,49,54,55,56,57,59,60,62,71
Montegiove (frazione di Montegabbione): pagg. 36,47,48,53,54,55,60,70,71,72,73,75,76
Mulino: pag. 10,54,56,57
Mulino di Ripignolo: pag. 57
Muri a secco: pagg. 54,57,71,72,79,80,81 (Immagini cartelle 5, 6 e 8)
Olivo: pagg. 8,10,11,17,26,27,28,29,30,32,45,60,63,66,70,81
Olmo: pagg. 7,45,46,48,58,64
Ornello: pagg. 7,35,45
Pane: pagg. 26,31,33,43,46
Pecore: pagg. 17,28,43,53,59,62,65,73,80,81
Pergolato: pagg. 22,36,37,38,40,45,48,54,61,85
Pietra: pagg. 27,54,57,58,60,71,72,73,74,75,77,78,79,81,86 (Immagini cartelle 5, 6 e 8)
Pino: pag. 25
Pomodoro: pagg. 20,21,43,44,53,67

Potatura (dell'olivo): pagg. 27,70
Potatura (della vite): pagg. 46,55 (Immagini cartella 5)
Prugne: pag. 26
Rupeccio (varietà di vino): pagg. 47,49
Sangiovese (varietà di vino): pagg. 2,3,6,40,48,49,50,65 (Immagini cartella 2)
Stucchio: pagg. 7,11,25,36,38,39,40,45,46,58,65,69,82 (Immagini cartelle 2 e 3)
Torta di Pasqua: pagg. 42,60
Vendemmia: pagg. 5,10,23,26,34,35,46,51,85 (Immagini cartella 3)
Verdello (varietà di vino): pagg. 2,6,22,34,39,40,46,47,48,65,67
Vicciuta: pagg. 9,22,23,,24,25,26,35,36,37,39,40,50,51,54,55,58,82,83,84,85,86
Vinco: pagg. 46,58,65,68
Vite: pagg. 7,8,9,15,22,23,25,26,35,36,37,38,45,46,47,48,49,50,54,55,56,58,59,60,61,64,65,66,67,68
. 69,82 (Immagini cartelle 2, 3, 4 e 5)

