

ACCADEMIA DEI CONCORDI
DI ROVIGO



n. 31 - aprile 2014

ACCADEMIA DEI CONCORDI
DI ROVIGO

Acta Concordium

n. 31 - aprile 2014



ROVIGO
PRESSO LA SEDE DELLA ACCADEMIA

«Acta Concordium» - n. 31 - Supplemento a «Concordi», n. 2/2014

CONCORDI - TRIMESTRALE DEI CONCORDI DI ROVIGO

Autorizzazione Tribunale di Rovigo N° 3766 10/92 R.Stampa

Proprietario: Fondazione Concordi

Editore: Accademia dei Concordi

Redazione: Enrico Zerbinati

Direttore responsabile: Anna De Pascalis

Realizzazione grafica: Nicola Artosi

Stampa: Sit S.r.l - Società Industrie Tipolitografiche - Dosson di Casier (TV)

© Accademia dei Concordi - Piazza Vittorio Emanuele II, 14 - 45100 Rovigo

Tel. 0425.27991 - Fax 0425.27993 - Web www.concordi.it

ISSN 1121-8568

INDICE

BARBARA CECCATO, Il diletto dell'immagine. Volti, storie, paesaggi della collezione Carlo Bocchi	Pag. 7
ANTONIO TODARO, Il verde oltre il sentiero »	13
VIRGILIO SANTATO, Commemorazione della Resistenza. Adria, 25 aprile 2014, Sede del Consiglio Comunale . . . »	65

IL DILETTO DELL'IMMAGINE. VOLTI, STORIE, PAESAGGI DELLA COLLEZIONE CARLO BOCCHI

Barbara Ceccato

Con questo breve intervento di presentazione del volume vorrei esporre alcune considerazioni e riflessioni metodologiche che stanno alla base della realizzazione di un catalogo di stampe come quello dalla raccolta Bocchi, partendo da un giudizio espresso dall'abate fidentino Pietro Zani, scrittore d'arte vissuto tra XVIII e XIX secolo, noto per aver compilato l'*Enciclopedia metodica critico-ragionata delle Belle Arti*. Ma Zani è anche l'autore di un forse meno celebre *Discorso dei Metodi diversi, che comunemente si tengono, e si possono tenere nell'ordinamento di un Gabinetto, o uno Studio, o una Raccolta di stampe*, un manoscritto conservato nella biblioteca di Parma nel quale tra i requisiti che Zani auspica per i Custodi di grafica raccomanda «[...] [la] Cognizione delle Stampe, quella della Storia, e della Favola».

Una competenza quindi che spazia dalla conoscenza delle stampe e dei rispettivi autori a quella dei soggetti storici e iconografici e del contesto di esecuzione dell'opera.

Un intreccio di conoscenze che sembra rispecchiare i criteri collezionistici alla base della raccolta di Carlo Bocchi, frutto di una paziente e meticolosa ricerca che va contestualizzata negli anni in cui Carlo Bocchi ha vissuto, quelli che hanno visto la nascita dei primi Dizionari e Cataloghi ragionati di stampe, a cura sia di privati collezionisti sia dei conservatori delle raccolte reali o imperiali, come Karl von Hejnecken (direttore del Salone delle Stampe e delle Gallerie di Augusto III di Sassonia a Dresda) o il famosissimo Adam von Bartsch (Soprintendente della raccolta di stampe della Biblioteca Imperiale di Vienna). Lo scopo di questi repertori, figli dello spirito enciclopedico settecentesco, è quello di analizzare in maniera accurata i singoli esemplari, ma anche di fornire indicazioni più generali sulla vita e l'opera degli incisori. Secondo le idee dell'epoca la collezione doveva infatti arrecare "utilità oltre che diletto" e il raccogliere opere d'arte doveva seguire precisi criteri di ordinamento. A questo proposito ricordo anche la figura di Anton Maria Zanetti il Vecchio, personalità eclettica, amatore, incisore, collezionista in contatto con i principali uomini di potere, letterati e artisti del Settecento, un nome che ricorre spesso nel catalogo, il

quale nella *Prefazione* alla sua raccolta di gemme antiche ricorda che già Plinio il Vecchio nella *Naturalis Historia* aveva affermato che le raccolte vanno create secondo esperienza e discernimento. È questo il caso della collezione Bocchi, una raccolta a prima vista eterogenea, ma che attraverso i fogli che la compongono permette di ripercorrere l'evoluzione della storia dell'incisione dal XVI al XIX secolo, presentando esponenti di tutte le principali scuole, italiana, tedesca, fiamminga e francese, e una grande varietà di soggetti, da quelli religiosi, a quelli profani, storici e allegorici, dal paesaggio al ritratto, dalle stampe di figura alle scene di genere. Un'ampia panoramica di artisti e temi che hanno caratterizzato i secoli dell'incisione. Sembra quindi che l'intenzione di Bocchi fosse quella di creare un repertorio della storia dell'incisione, raccogliendo opere e artisti tra i più famosi e più ricercati all'epoca.

Realizzare il catalogo di questa collezione ha implicato da una parte lo studio filologico delle opere e degli artisti e le loro varie interrelazioni, dall'altra ha richiesto l'utilizzo di una chiave di lettura improntata alla storia del collezionismo e alla teoria dell'arte, per creare una storia dell'incisione intesa sia come attività artistica sia come veicolo di trasmissione della cultura.

Per queste ragioni il catalogo si presenta come un contributo e un giusto coronamento dell'operazione culturale iniziata da Bocchi, frutto di una passione collezionistica personale, ma anche riflesso di un specifico orientamento di studio, portata avanti nel corso degli anni attraverso la stesura degli inventari che si conoscono della collezione e dalle attività promosse dalla Fondazione per la valorizzazione della raccolta, a partire dal restauro delle stampe.

Si è cercato di creare uno strumento capace di suscitare interesse per chi vuole avvicinarsi a una collezione di incisioni, offrendo tutti gli strumenti necessari per comprendere le opere, fornendo in maniera più precisa possibile le informazioni sulla tecnica, lo stato di conservazione, gli stati, la tiratura, la tipologia di carta, la presenza di filigrane, ecc., ma anche dando spazio alle descrizioni stilistiche, iconografiche e storiche. Le schede sono inoltre precedute da brevi profili biografici degli artisti, che hanno lo scopo di porre l'accento sulle loro peculiarità, sulla portata innovativa della loro opera in riferimento alle incisioni catalogate, contestualizzandoli in rapporto al periodo storico.

Ecco che allora un artista come il tedesco Albrecht Durer, attivo tra XV e XVI secolo è stato affrontato in qualità di esponente di una nuova concezione dell'incisione come forma d'arte autonoma, capace di sfruttarne tutte le potenzialità espressive ma allo stesso tempo anche economiche di divulgazione e autopromozione di se, in un momento in cui l'arte incisoria stava affrancandosi dallo status di semplice artigianato. Dürer affidava le sue incisioni a una rete di mercanti, affinché le vendessero in tutta Europa, ed è uno dei primi artisti a firmare i propri fogli come se fossero dei dipinti, rivendicandone la paternità intellettuale in quanto forma d'arte frutto non solo dell'abilità manuale, ma anche dell'ingegno creativo dell'autore. Sulla stessa linea si pone Marcantonio Raimondi, il primo artista italiano a creare una vera e propria bottega di incisori a Roma raccolti intorno al genio di Raffaello che avevano il compito di fissare su rame l'invenzione del maestro per scopi divulgativi. L'incisione raffigurante la *Strage degli Innocenti* è un'invenzione di Raffaello e si tratta di uno dei primi esemplari, quello cosiddetto con felcetta, di cui sono state stampate un certo numero di tirature fino all'usura della lastra, costringendo l'artista a crearne una seconda versione con leggere varianti, cosiddetta senza felcetta.

La collezione Bocchi possiede anche alcune delle prime opere conosciute di Marcantonio, le copie a bulino della serie della *Vita della Vergine* di Albrecht Dürer. Lo studio di questi esemplari ha coinvolto un interessante problema storiografico sulla ricostruzione della loro genesi. È Vasari il primo a parlare di queste incisioni, raccontando che Dürer nel 1506 fu costretto a presentarsi davanti alla Serenissima per rivendicare la paternità della serie falsificata da Raimondi. Una versione che è stata smentita dalla critica, che oggi è concorde nel ritenere che tali copie siano nate non come un tentativo di falsificazione, ma si potrebbe dire di puro lucro, sfruttando cioè l'enorme successo delle serie a soggetto religioso del maestro tedesco. Questo spiegherebbe la presenza, in una delle incisioni, della firma di Marcantonio e di quella dei fratelli Nicolò e Domenico Sandri dal Gesù, editori e stampatori veneziani.

Lavorare a questo catalogo ha significato spaziare tra numerosi artisti e opere, alcune molto famose, come il bellissimo foglio di Giorgio Ghisi raffigurante la *Scuola di Atene* dipinta da Raffaello nella stanza della Segnatura in Vaticano, ma anche alcune poco note, come l'incisione di Frans Hogenberg raffigurante la *Pace di Gand*. Hogenberg è generalmente celebre

per essere l'autore del *Civitates Orbis Terrarum*, primo esempio di atlante moderno comprendente piante e vedute di città. Questa stampa invece fa parte di *Geschichtsblätter* (Fogli di storia) una raccolta realizzata in collaborazione con il figlio composta di incisioni che descrivono gli episodi delle guerre di religione europee, nelle quali l'artista racconta in maniera puntuale gli eventi bellici.

Una parte significativa della collezione è costituita dalle incisioni di riproduzione, quelle stampe che traducono in rame dipinti e opere di altri artisti, che spesso documentano opere perdute, come nel caso del chiaroscuro di John Baptist Jackson, artista del Settecento che non solo riporta in auge un'antica tecnica cinquecentesca come il chiaroscuro a più legni, ma anche riproduce un celeberrimo dipinto di Tiziano, *L'Uccisione di San Pietro Martire* realizzato per la chiesa veneziana dei santi Giovanni e Paolo andato distrutto da un incendio nel 1867. Un dipinto importantissimo, lodato dalle fonti come Vasari e Aretino, la cui memoria visiva si sarebbe perduta se non esistessero le riproduzioni a stampa.

Un'altra incisione da Tiziano raffigurante *l'Arcangelo Gabriele e Tobia* è l'esempio di una stampa che ha richiesto un approfondimento dal punto di vista iconografico. Vasari, che è tra i primi a descrivere l'opera del cadorino, ha interpretato la figura sullo sfondo come un san Giovanni Battista e tale lettura è stata perpetuata nel corso del tempo nella storia degli studi. Tuttavia, prestando attenzione al brano biblico, ecco che trova conferma l'intuizione di Francesco Zanotto che riconosce nella figura il vecchio padre di Tobia che riacquista la vista perché: «con gli occhi vedesse la luce di Dio».

Infine, una riflessione va posta riguardo la questione delle copie. La collezione Bocchi possiede un considerevole numero di copie d'arte, che come tali sono state catalogate, riconoscendone l'importanza. La copia, per il fatto stesso di esistere, trasmette sempre testimonianza di un interesse, di un gusto, di un orientamento estetico. In questo caso, inoltre, si tratta principalmente di copie contemporanee all'originale, o molto vicine nel tempo, che attestano quindi un successo precoce di quel genere o di quel autore. È il caso degli autoritratti e dei cosiddetti *tronies* o teste di carattere, che Rembrandt realizza come studi di temperamenti ed espressioni. Sono un genere rivoluzionario, dove l'artista sfrutta la sua abilità incisoria e luministica per creare delle impressioni, delle immagini di grande esuberanza espressiva e freschezza, cariche di emozioni contenute nella dimensione di un francobollo.

L'altro caso celebre è quello di Salvator Rosa, la cui serie delle *Diverse Figure* ha trovato numerose repliche e varianti. Sono note alcune pubblicazioni che hanno cercato di classificare i diversi tipi di copia, come quella di Tomory del 1972 e di Giampiero Bozzolato del 1973. Queste figurine, come le definisce lo stesso Rosa, sono immagini fresche e spontanee, rappresentazioni di gesti, atteggiamenti, pose, in linea con il teatro barocco del tempo.

Non va infine dimenticato che le stampe possono facilmente cambiare significato e destinazione d'uso ogni volta che vengono reimpiegate, mettendo continuamente in campo nuove suggestioni di carattere storico e collezionistico. Questo è il caso delle serie religiose di Charles Nicolas Cochin. Incisore attivo a Parigi nel XVII secolo in collaborazione con editori come Balthasar Moncornet e Herman Weyen, si specializza proprio nella copia d'arte, volta, in base ai gusti della committenza, a imitare lo stile di un incisore o l'iconografia delle sue opere. La collezione Bocchi possiede numerosi esemplari di Cochin, molto piacevoli, tra i quali alcuni fogli delle *Storie delle passioni* che sono una rielaborazione di disegni e incisioni di Jacques Callot dello stesso soggetto. L'incisore utilizza l'iconografia callottiana, variando e personalizzando le composizioni ma mantenendo riconoscibile il modello, in un momento, quella della Francia del XVII secolo, nel quale Callot era l'indiscusso maestro dell'incisione.

Come ho cercato brevemente di mettere in evidenza con questi esempi, la realizzazione del catalogo ha implicato il dover affrontare problemi di carattere iconografico e di storia critica, accanto ad aspetti più specifici dell'arte incisoria, come l'analisi degli stati e delle tirature e il distinguere gli originali dalle copie. Spesso si sono presentate difficoltà di riconoscimento a causa dello stato di conservazione di alcune delle incisioni mancanti di titola e iscrizioni.

Porgendo i miei ringraziamenti, un grazie particolare va alla Fondazione Bocchi nella figura del presidente Antonio Giolo per avermi dato la possibilità di lavorare a questo catalogo, un'importante occasione per affinare quelle competenze specialistiche che uno storico dell'incisione deve necessariamente possedere. Ringrazio anche tutti coloro che mi hanno seguito nella realizzazione del volume, in particolare Mihran Tschaprassian, che con il suo aiuto prezioso mi ha affiancato nella prima e decisiva fase di rassegna delle stampe. Senza dimenticare la mia famiglia e mio padre

Claudio che da sempre mi guida all'interno del mondo dell'incisione con la Bottega delle Arti di Padova.

Concludo sottolineando il pregio di questa operazione culturale promossa dalla Fondazione, atta a valorizzare non soltanto la collezione e le sue opere, ma anche la storia della raccolta e la figura del collezionista, attraverso le ricerche e gli approfondimenti che sono stati condotti e che hanno coinvolto più persone a più livelli. Un'occasione per ribadire l'importanza di queste iniziative che sono il risultato di studio e passione, gli ingredienti fondamentali per questo lavoro e per chi si occupa di arte.

Un connubio, quello del diletto e dello studio, che si ritrova nelle parole scritte da un amatore lucchese agli inizi dell'Ottocento come premessa al suo catalogo di stampe: «Per poco che si ponga mente all'utilità e ai piaceri, che ci procura l'Arte dell'Incisione, non si può a meno di non restar sorpresi che in questo genere non siano in maggior copia gli Amatori e i curiosi. E a vero dire se l'amore delle Arti belle è uno dei beni preziosi della vita, che la Provvidenza ha concesso all'uomo colto, non bisogna meno cercarne l'origine nell'Educazione» (Paolo Santini, *Catalogo delle stampe de' più grandi maestri che compongono la presente collezione*).

IL VERDE OLTRE IL SENTIERO

Antonio Todaro

Non tuta l'erba va in fen

La cultura popolare della salute non ha un volto, ma una miriade di voci e di mani, che, guidate dalle testimonianze di precedenti esperienze, sapevano attingere dal grande serbatoio dei semplici naturali. E lì che ogni malanno aveva le sue piante, ogni donna ne conosceva i segreti, ogni cucina diventava un laboratorio, con la stanza del fuoco in cui venivano quotidianamente ribaditi i ruoli e accresciuti i saperi alimentari e terapeutici. Scriveva Eraldo Baldini ne *“La sacra tavola, 2003, p.28: “Se il fuori è vago e immenso, il dentro ha una sua connotazione più precisa, e di preciso ha un centro, la stanza del fuoco; e un centro del centro, un omphalos (della casa, del mondo e del cosmo): il focolare”*. Mircea Eliade nel *Trattato di storia delle religioni, 1976, p.391* precisava: *“La casa è come un microcosmo. La soglia separa i due spazi, il focolare è assimilato al centro del mondo”*. Un tempo, a tutela della famiglia, vi risiedevano i Lari e i Penati; nella tradizione contadina, i veri custodi delle sorti domestiche sono le figure degli antenati che risiedevano attorno al fuoco e in quell’area sacra dedicata alle pratiche alimentari, terapeutiche, magiche in cui venivano quotidianamente ribaditi i ruoli autoritari e i legami parentali. Il fuoco era il tramite con le forze divine e il centro culturale e sociale della famiglia: irradiava la luce e il calore, cucinava il cibo, fonte di vita, accoglieva le briciole del pane e gli avanzi del cibo che acquietavano la fame dei morti, vi si bruciavano, con intenti propiziatori, le foglie di olivo benedetto la domenica delle Palme e dal turbinio delle scintille, che si sprigionavano dal ceppo, si auspicava il futuro. Dal camino, si attendeva che scendessero la befana, la strega, la cicogna, che introduceva in casa i nuovi nati, e ancora le anime dei defunti, che tornavano di soppiatto a rivedere la loro casa. E al mattino presto, dal modo in cui la fuliggine si era andata accumulando durante la notte, si traevano segnali e presagi sull’andamento meteorologico in tempi in cui non esistevano i bollettini radiotelevisivi. Nel paiolo di casa, appeso alla catena del camino, si passava dal crudo al cotto, al commestibile, al terapeutico e la donna diventava in qualche misura l’apprendista stregone in grado di presiedere alla preparazione del cibo, di elaborare pozioni capaci di guarire, di far ammaliare, di far innamorare, di non restare incinta. A lei

spettava il compito di procurarsi le erbe virtuose e la sua arte consisteva nel tritare, pestare, manipolare, diluire, trasformare erbe, animali e minerali in bevande, infusioni, focacce, profumi accompagnati da preghiere, scongiuri, litanie, formule segrete, segni misteriosi, linee a forma di croce, tracciate su torte, pani, paste, pronte per divenire cibo, oppure essere conservate come amuleti. Tutto il resto era consumato sotto forma di minestre, di brodi, di infusi, di decotti, di tisane, di pappe, di polente e accompagnato da formule, in attesa che scattassero i meccanismi magici e si realizzasse l'incredibile, il miracoloso, il sovrannaturale.

In cucina si seguivano con fiducia anche i suggerimenti dei "bottanici" locali, che si identificavano nell'erborista, nel mago, nel medico, nel sacerdote. Erano loro che spesso indicavano le erbe da raccogliere, riservandosi la parte dei rituali, degli scongiuri, delle preghiere, che risvegliavano il fascino arcano di periodi che avevano visto convivere, nello stesso lembo di terra, vicende intrise di solitudini e di disagi. I nomi di molte erbe erano bizzarri (*erba de a brosa, erba leluia, ordeja, solfarina, pignola, ischiarea, lussia, cataora*) e di incerta identificazione (*la nasse sul Ventolon, de note; la fa ciaro; se non te la conussi te ciapi un spaurasso*). La loro raccolta doveva avvenire in luoghi solitari e in particolari momenti dell'anno perché solo allora (ad esempio, il 24 giugno, nella notte che precedeva la festa di S. Giovanni e prima che sorgesse il sole) le loro virtù erano moltiplicate. In quella notte, vicina all'avvento dell'estate meteorologica, densa di inquietanti presagi, ci si approssimava al solstizio estivo, decisivo per la sorte dei frutti e per trarre auspici sul futuro. Si raccoglievano piante umili e appartate, che vivevano sui prati abbandonati, sul limitare delle siepi, sui luoghi incolti, sugli argini, sui più disparati ambienti ruderali ed urbani, ovunque il terreno fosse stato in grado di consentire alle radici di penetrare in un suolo sciolto. Erano la betonica, l'iperico, l'artemisia, la ruta, la salvia, il finocchio, la verbena, l'ortica, l'asparago selvatico, la malva, la coda cavallina, la gramigna, l'achillea e quant'altro una provvida natura offriva e una lunga memoria ereditata assicurava che sarebbe stato utilizzato tutto. Radici, foglie, fiori, frutti, semi, verdi o secchi, interi o ridotti in polvere, in pozioni di composizione incerta potevano venir usati da parte degli uomini e degli animali, perché uomini ed animali si muovevano nella stessa logica del senso segreto delle cose. Non vi era un vegetale che, in qualche modo, non fosse commestibile e non c'era pianta, selvatica o coltivata, che non fosse ritenuta

utile. In quella notte, piena di misteri e di inquietanti presentimenti, seduti attorno al focolare spento, si gettavano dei ramoscelli fioriti dell'erba di San Giovanni (*Hypericum perforatum*) in un secchio di acqua, si lasciavano a bagno mentre si recitava un Pater, Ave e Gloria, e subito dopo si potevano trarre auspici per il tempo a venire dal modo in cui si disponevano sulla superficie del recipiente. Oppure si metteva una manciata di fiori, appena raccolti, in una buona grappa casalinga e la si lasciava riposare per tre settimane al sole. Sarebbe servita per sedare i dolori reumatici che durante la stagione invernale si sarebbero inevitabilmente fatti sentire. In alcuni particolari momenti dell'anno si accumulavano delle cataste di fascine, spesso vicino alla chiesa, si univano rametti di olivo benedetto nella domenica delle Palme e sarmenti di vite e si accendeva un falò. Qualcuno aggiungeva anche erbe aromatiche dal forte sapore scaramantico. Accadeva la sera della vigilia di Sant'Antonio abate (17 gennaio), in occasione dell'ultimo giorno di carnevale, del venerdì santo, di San Giovanni Battista (24 giugno), feste che erano connesse alle fasi più critiche del lavoro contadino. Intorno si raccoglieva una piccola folla di contadini che ripeteva “*segni antichi sacri e nel contempo rifunzionalizzati, reinventati e ritualizzati in riti e cerimonie del passato*” (Grimaldi, 1995,p.146). In quelle occasioni, molte donne preparavano dolci e pani particolari, qualcuno faceva girare gli animali attorno al fuoco in senso antiorario, qualche altro sottraeva qualche tizzone e immergeva le mani nella cenere calda per curare eventuali malanni, altri ancora tracciavano con le ceneri un segno di croce sulla fronte. Alla fine veniva arrostita della carne, si beveva vino caldo. Fino alla prima metà del secolo scorso sui Colli Euganei al termine della cerimonia si portavano a casa dei tizzoni semispenti, tratti dal falò, da aggiungere al fuoco domestico per proteggere la casa e i campi dai fulmini e dagli incendi e della cenere, considerata particolarmente efficace per guarire il fuoco di Sant'Antonio (*Herpes zoster*) e sedare i dolori del ventre.

Gelose custodi di questi riti e di questi saperi, che si intrecciavano con la magia, la medicina, l'alimentazione, la veterinaria, la pasticceria, la liquoreria, la cosmesi domestica, erano le *mulierculae*, gli erboristi, i farmacisti. Scriveva Giovan Michele Savonarola, padovano di nascita e ferrarese di adozione, nel suo “*Libreto de tutte le cosse che se magnano*”, in volgare, scritto tra il 1450 e il 1452 e dedicato al Duca Borso d'Este: “*Li speciari moderni cuocono l'orzo mondo, benissimo, e lo pestano bene in un*

mortaro di pietra, lo passano per il setaccio, giungendoli dentro o zucchero o latte di mandorle o de' semi di meloni o di papaveri, secondo le intenzioni." Riti che spesso venivano avvolti solo dal silenzio. Anche perché una sola parola avrebbe potuto alterarli.

Non si deve scordare, tra le fonti del sapere terapeutico, la presenza dei sacerdoti che, essendo le persone più colte del paese, potevano essere autorevoli referenti per i parrocchiani, bisognosi di cure. Nella comunità di Arquà Petrarca, negli anni trenta del secolo scorso, operava don Giuseppe Dalla Longa (1876-1946), che era ritenuto "mejo de un dotore", pur non essendo laureato, in quanto consigliava cure, intuiva i malanni di chi gli si rivolgeva, sapeva incoraggiare, ammonire, pregare e, se avesse voluto, era in grado anche di recitare delle preghiere, che avevano la proprietà di "segnare" cioè di togliere il malocchio e allontanare le stregonerie locali, quali i vermi dai campi di granoturco, il "sangue" dalla farina di mais, e anche misteriosi guai che affliggevano chi era stato segnato da altri. Spesso ricorreva all'aglio, una droga alternativa, che si usava in vari modi, dall'ingestione al clistere, alle frizioni sulla cute del ventre, al sacchetto contenente alcuni spicchi, appesi al collo; oppure, se lo riteneva opportuno, riusciva a guarire ad esempio dalle varici, facendo bere, ma a chi "voleva lui" un infuso "con 'na erba dai fioriti picinini, bianchi chi fasea in sima ai ramiti di s-ciaspiti e chi se rancuraraa in ti prà" (*Achillea millefolium?*), foje de salbia (*Salvia officinalis*) e de olivaro (*Olea europea*)". Con il decotto dei fiori di Achillea curava le diarree delle mucche; consigliava l'uso di far ingoiare uno spicchio d'aglio alle galline colpite da qualsiasi malessere. Una consuetudine riferita da Columella I sec.d.C.): "Quod si tamen pestis (dei polli) permanserit, sunt qui spicas alii tepido medefactas oleo fauci bus inserant...". Modi di cure semplici, che inducono verso forme di trattamenti magici, o comunque verso forme di terapie non fondate su basi scientifiche. Per tutti c'era un consiglio: "Miti 'na piantea de brusco (*Ruscus aculeatus*) tacà a la porta de a to cà e te vedarè che la to fameja la sirà sempre in te e man del Signore".

Sono ricordi che ci appartengono e a cui noi apparteniamo. Veri da cima a fondo, anche se il fondo non ci sarà, perché tutti quei ricordi non terminano mai, trascorrono di tempo in tempo e si accavallano uno sull'altro solleciti ad emergere dalla memoria e pronti a suggerirne altri. I racconti delle erbe di questa terra iniziavano ogni primavera, quando come dice un vecchio proverbio contadino, rinverdisce anche il manico del badile. Ognuno ora

torna con la sua storia, con la sua trama di gesti, di sguardi, di silenzi, di parole mormorate e avvinghiate attorno ad un incerto quotidiano che ha contribuito a comporre l'identità arcana, composita e multiforme del mondo contadino. Per quel mondo, l'unico modo per riconoscersi era ricordare e l'unico modo per ricordare era raccontarsi e immedesimarsi nei racconti di quelle storie, che tuttora continuano a ripetersi all'infinito e ogni volta con qualcosa di più, con qualcosa di meno e qualcosa di nuovo. E' quasi paradossale che quella civiltà abbia potuto nutrirsi di quei ricordi, sia riuscita a trasmetterli di voce in voce, conservando e arricchendo un così vasto patrimonio, denso di cultura e di umanità, che le ha consentito di abitare il suo tempo e, per secoli, stare sulla cresta della memoria e della speranza. Anche se in quei luoghi, come annotava padre Maria Turollo *“era più facile credere che sperare”*.

Perciò non esistevano alternative. E allora, fin che si era giovani, si andava alla ricerca del lavoro lontano quasi fuggendo, di soppiatto, con le valigie che pesavano e un gran freddo nelle ossa. Il giorno prima della partenza, don Giuseppe andava a trovare il futuro emigrante a casa, gli portava un sacchettino portafortuna con le sue erbe, l'Achillea (*Achillea millefolium*) e una foglia di olivo benedetto (*Olea europea*), alcuni semi di grano, un santino e mormorava assieme con tutta la famiglia una preghiera.

Di solito tre *Ave...* poi stendeva la mano destra sul capo:

Nel nome del Padre e del Figlio
e dello Spirito Santo
si estingua in te ogni potere del demonio
per l'imposizione delle nostre mani
e per l'invocazione
della gloriosa e santissima Vergine Maria
Madre di Dio
e di San Giuseppe suo inclito sposo
e dei santi angeli, arcangeli,
patriarchi, profeti, apostoli,
martiri, confessori, vergini
e tutti i santi. Amen.

“Recordate de dire un'Avemaria ogni mattina, co' te te svej, e una a la sera, prima de indromensarte, e tuto el dì dopara ben i piè, el sarveo e la to anema e po' fidate del Signore ch'el xe un bon omo”.

Senza mai ricusare la propria storia, il presente e la speranza, magari debole e remota, ma pur sempre tale, di tornare alla terra da cui ci si era allontanati, non per moda ma per necessario impulso, portandosi dietro tutta la fragile provvisorietà del proprio destino. Ben sapendo che quel giorno si sarebbe svegliato a casa, ma l'indomani avrebbe aperto gli occhi chissà dove. E chissà se...

Tra le persone più accreditate, agli inizi del secolo scorso, a Turri, vi era un erborista, che consigliava la cosiddetta erba dello Spirito Santo. La indicava con il nome "angelica" e ogni volta che pronunciava il nome, si faceva il segno della croce. Ripeteva che gli era stata raccomandata da un arcangelo, apparso in sogno, e che, come segno di riconoscimento, gli aveva indicato il gradevole profumo emanato dalle radici. Sarebbe stata utile contro gli avvelenamenti delle vipere, contro il malocchio da parte dei parenti più vicini e per ottenere una buona resa dalla coltivazione del mais. A Valle S. Giorgio spiccava, fino agli anni settanta del secolo scorso, la figura di Alessio, un popolare guaritore, che consigliava molteplici cure con le erbe: per la diarrea un decotto di foglie di corbezzolo (*Arbutus unedo*) e zucchero; per le infezioni intestinali, un decotto con una manciata di fiori di Achillea (*Achillea millefolium*) in un litro di acqua; contro il vomito, un decotto (bollito per almeno cinque minuti) di assenzio (*Artemisia absinthium*); un impiastro farina di avena (*Avena sativa*) contro le punture da insetti, cotto in aceto; un cataplasma di lino (*Linum usitatissimum*), applicato sul petto, in caso di affezioni bronchiali; ai polli, come preventivo di particolari infezioni intestinali di tipo epidemico, un decotto di scorza di frassino (*Fraxinus excelsior*), impastato con farina di mais e fatto assumere oralmente; sulle infiammazioni epidermiche dei buoi, provocate dal giogo, un decotto di semi di lino (*Linum usitatissimum*) o radici di olmo (*Ulmus minor*), per lenire le ulcerazioni dei tafani. Con il decotto dei fiori di Achillea curava le diarree delle mucche; consigliava l'uso di far ingoiare uno spicchio d'aglio alle galline colpite da qualsiasi malessere. Un'usanza riportata da Columella: "Quod si tamen pestis (dei polli) permanserit, sunt qui spicas allii tepido medefactas oleo faucibus inserant..." Consigliava di dare da mangiare la gramigna (*Agropyron repens*) fresca ai cavalli, asini, mucche che avevano disturbi addominali, causati da una eccessiva alimentazione, e, almeno un mese prima di venderli, per far "el pelo pì assè lustro".

Analogo è il ricordo di don Antonio Faggian, cappellano ad Arquà Petrarca, sul finire dell'ultima guerra, che consigliava ai suoi parrocchiani di assumere, prima dei rigori dell'inverno, due cucchiaini di un succo che otteneva schiacciando le bacche di ribes nero (che coltivava nel suo orto) e un cucchiaino della polpa del cinorrodo della rosa canina, due volte al giorno, per una quarantina di giorni a partire da settembre. *Ancuragrassie*, gli dicevano i suoi parrocchiani. “*Co i stropacui* (i cinorrodi) - ripeteva - *a te te fe un beare ch'el te sbassa la fievara e la sen*”. *Anncuragrassei*, ripetevano i suoi parrocchiani. “*Se te te miti 'na brancà de foje inte 'na pignatea de acqua e te la bii na s-cianta a la olta a non te gavarè st'inverno i dolori come te ghe bu l'ano passà*”. E in cambio di tanti consigli, riceveva dai suoi parrocchiani sempre e solo *Ancuragrassie*. Ancora grazie, non potevano dare altro quei poveri contadini, che vivevano nel tempo della sempre incombente minaccia del peggio e della testa china per non farsi notare. *Ancuragrassie* a queste piante, avvolte di fascino e di storia, e che, in un quasi ossessivo rinvio tra ieri e oggi, si sono integrate in quella quotidianità, dato che l'uomo le ha collocate in una zona mediana tra un prova e riprova del passato e un presente, fatto di comode verità e di miserie fisiche e morali.

In questa incerta e inquietante realtà, il botanico, il medico e il sacerdote formavano una sorta di trinità terapeutica con continui interscambi di esperienze.

Restano i ricordi di alcune tradizioni quale l'uso del “*vin brulé*”, con zucchero, cannella, chiodi di garofano, fettine di mele, cui talora, si aggiungeva caffè caldo, per curare raffreddori e disturbi dell'apparato respiratorio; l'abitudine di raccogliere nel mese di giugno l'erba sbusa (*Hypericum perforatum*) e di macerarla nell'olio di oliva per essere usato nelle scottature e contro le piaghe da decubito. Nella memoria restano pure i ricordi del “buon medico” (*Artemisia absinthium*) che veniva somministrato ai bambini contro i vermi e dell'aglio (*Allium sativum*) con cui si confezionavano delle collane da portare al collo e della cipolla (*Allium coepa*) macerata nel latte contro le inevitabili, frequenti sborne locali. Chi scrive non ha più ritrovato, in una verifica svolta sul finire degli anni ottanta, molti usi precedentemente riferiti, quali l'uso del lattice di fico per cagliare il latte e le abitudini di adoperare la muffa della crosta di formaggio da grattugiare e della parte esterna del salame come antisettico; il decotto della corteccia del frutto del melograno per espellere il verme solitario (da usare con prudenza poiché vi

erano contenuti alcuni principi attivi tossici); il decotto delle castagne lesse in cui si immergevano le parti affette da geloni per un periodo indeterminato e comunque pari almeno a tre Pater, Ave e Gloria (questa terapia era stata ritrovata anche a Civitella Alfedena, Castelluccio di Norcia, Palmi); i decotti di foglie di malva nei casi di tosse (Gorgo, Ronchi, Valle S. Giorgio); la consuetudine di appoggiare sulla fronte una foglia fresca di castagno (*Castanea sativa*) per misurare la fièvara . Vagamente veniva ricordata la preparazione dei fichi con uvetta, noci, semi di finocchio, mandorle, scorza di limoni, miele e vino bianco. Rimane la memoria dei fichi bianchi aperti, seccati al sole e ripieni di mandorle. Sui Colli Euganei sono vivi i ricordi di fichi che, alternati a una foglia di alloro, venivano infilzati da un filo di spago a formare delle corone e di un dolce di giuggiole ipercalorico che si confezionava unendo giuggiole, fichi, mandorle, noci, nocciole, miele e vino bianco e di uno di castagne.

Dal nastro n. 9, Riti di vita

“Io lavoravo come domestica nella casa di Centanin ad Arquà Petrarca. Noi raccoglievamo le sorbe e le stendevamo su graticci e in ceste fra la paglia. Piano, piano appassivano e quando la buccia era diventata marrone ne prendevamo dodici e una mela tagliata a spicchi. Le mettevamo in un tegame smaltato, le coprivamo di acqua bollente acidulata con il succo di mezzo limone e cuocavamo per poco tempo a fuoco vivo, poi abbassavamo il fuoco e facevamo asciugare bene il composto. All’ultimo momento univamo un cucchiaino di zucchero o di miele e un po’ di cannella. Passavamo tutto attraverso un setaccio di stoffa e mandavamo in tavola dei signori in una salsiera dopo aver aggiunto ancora un po’ di limone. Era una salsa che veniva consumata assieme all’arrosto di maiale. Al padrone piaceva perché ogni anno mi diceva: “ha un gusto che sta bene con il grasso di questa carne”. Alla fine del mese trovavo sempre un po’ di soldi in più. E quando lo vedevo mi strizzava l’occhio e mi diceva: “Anche quest’anno sei stata brava con quella salsa!”

Arquà Petrarca, 1957, Agnese, anni 62, domestica

Dal nastro n. 11, Riti di vita

Nella notte di S.Giovanni (23/24 giugno), fino ad una trentina di anni fa:

“..... si metteva in un fiasco di vetro o in una bottiglia un po' di acqua e l'albume di un uovo. La si depositava fuori dalla porta e la mattina seguente si andava a vedere se aveva preso le sembianze di una barca. Qualche volta si vedeva la sembianza di una barca con tutti i fili della vela e con San Pietro al timone. Di mattina presto ci si lavava gli occhi e le parti doloranti del corpo con l'acqua della rugiada, si raccoglieva la rugiada per far fermentare il lievito del pane, si raccoglievano le erbe di San Giovanni (artemisia, verbena, iperico, ...).”

Arzerello, 1960, Ines, anni 58, contadina-casalunga

Le piante alimentari

Sono piante che possono sollecitare la curiosità e il recupero di alcuni “segni” e inducono a percepire voci e colori, uomini e cose di un piccolo anonimo mondo spesso racchiuso in un cibo, in un sentimento, in uno stato d'animo, in un insieme di storie, che appartengono a una tradizione locale, non sempre rigorosamente archiviata e documentata, ma sempre sedimentata e viva nella memoria. Queste “*herbe bone*” erano indispensabili per i medici, i guaritori, le donne che preparavano zuppe e insalate buone per i bambini, per gli anziani e per il contadino, cui bastava un cattivo raccolto per essere obbligato a mangiare solo erba. E di erbe ne conoscevano tante perché per molti anni avevano rappresentato un espediente alimentare, che, oltre a trasmettere alle minestre, alle zuppe e alle polente le loro sostanze e i loro aromi, erano divenute testimoni della storia e degli adattamenti dell'alimentazione povera.

Dal nastro n. 11: *Riti di vita*

“Io ricordo che mia mamma faceva un grande uso delle erbe. Le andava a cercare nel prato vicino casa anche d'inverno. Poi metteva su l'acqua a bollire con un po' di grasso, aglio, cipolla; poi aggiungeva le erbe che raccoglieva fuori, ad esempio i carletti, la valeriana, le foglie del brusacio (Taraxacum officinale L.), delle rosole (Papaver rhoeas L.) e di altre erbe che conosceva lei. Le tagliava un poco. A volte ci metteva tante altre erbe che aveva raccolto nei prati e lungo i filari delle viti. Lasciava che tutto bollisse dentro la pentola. Poi, se li aveva ci metteva un po' di riso e si

mangiava. Alle volte invece del riso ci metteva il brodo dei fagioli che aveva cotti prima e che poi aveva schiacciato.”

Santa Margherita, aprile 1959, Amabile, anni 63, contadina casalinga

Dal nastro n. 13, Riti di vita

“Mi sembra come adesso, che mia mamma prendeva delle erbe, che aveva raccolto nei campi, le lavava bene e le lessava. Le toglieva dall’acqua, le strizzava e le metteva su un piatto. Poi prendeva un’altra pentola vi metteva a soffriggere dell’olio di oliva e uno spicchiello d’aglio (Allium sativum L.) , piccolo perché se la vedeva mia papà si sarebbe arrabbiato, a lui non piaceva l’aglio. Quando l’olio era ben caldo, toglieva l’aglio e metteva le erbe cotte e tritate grossolanamente. Mescolava tutto bene, aggiungeva un po’ di salsa di pomodoro che aveva preparato in estate, ci aggiungeva l’acqua di cottura calda e faceva cuocere tutto sulla cucina. Nel piatto ci metteva il pane vecchio, tagliato a pezzi, e poi versava sopra le verdure e un po’ di olio. D’inverno con la nebbia e il freddo fuori e il caldo del camino in casa era proprio un bel mangiare!”

Conche di Codevigo, settembre 1958,

Maria, anni 72, contadina-casalinga

Sono erbe che conducono a ritrovare il senso perduto di una terra e la memoria di un mondo contadino, che conosceva solo la legge della fatica, impregnata di disagio, di difficoltà di vivere, di malessere diffuso e di una cultura della fame e della salute, subita da infiniti protagonisti, senza volto e senza storia. Tutte hanno goduto di una fama incondizionata, hanno suscitato anche entusiasmi e speranze quasi che in qualcuna potesse celarsi la chiave per conservare una perfetta salute. Ognuna ora testimonia la curiosità, l’interesse, la personale esperienza trattenuta nei visi delle donne di casa, solcati dalle rughe e dalle vene che s’intersecavano tra le dita e parlavano a sufficienza delle loro storie segnate dalla fatica, dalla fame, dal coraggio. Erano persone che, in quel mondo, avevano occupato un posto anonimo e l’avevano vissuto intrecciando, con la memoria e il tempo, una trama tanto più preziosa quanto più umile: un po’ come la malinconia che è il dono che queste terre contadine restituiscono con il loro paesaggio, unendo gli abitanti e le sue erbe al tempo e ai tempi.

E ora inducono verso un insieme di consuetudini in gran parte avvolte dall’oblio anche per una certa invadenza della retorica del bel tempo passato

che talora ha anche inventato tradizioni e memorie mai esistite scordando una realtà che aveva misteriosamente tessuto, intrufolandosi per stradine, orti, campi e cortili di case rattappate, in un ordito denso di silenzi, di sguardi, di affetti ora trattenuti in un pallido camposanto. E così si sono smarrite, una dopo l'altra, anche tanti ricordi fatti di cose brutte, di momenti difficili e di volontà di rimanere lì a cercare nella solitudine di un campo abbandonato e in un continuo andirivieni tra i filari di vigne, i rimedi adatti per difendere la loro salute, sedare i morsi della fame, prolungare la durata dell'avventura umana.

Nel periodo invernale, quando le erbe dei prati si facevano sempre più rade, nel loro regime alimentare quotidiano, esasperatamente semplice, vi era la polenta e una cucina di poche cose: cavoli, broccoli, verze, legumi immersi in un paiolo ricolmo di acqua; e ancora minestre, minestrone e miscugli eterogenei di erbaggi in cui veniva spezzettato il pane e intrecciati sguardi mortificati che si rivolgevano sopra i piatti

Dal nastro n. 18, Riti di vita.

“Mi sembra ancora di vedere quella zuppa di cavolo che mi faceva mia mamma. Sfogliava il cavolo, lo tagliava finetto, rosolava una cipolla nell'olio, vi aggiungeva il cavolo e lo lasciava appassire. Poi aggiungeva del brodo di gallina in erano state cotte anche delle patate tagliate a fettine. Ci versava sopra un po' di formaggio e io le mangiavo con del pane riscaldato”

Villadelbosco, maggio 1961, Giustina, anni 49, casalinga-contadina

Dal nastro n. 16, Riti di vita.

“Io appartenevo ad una famiglia che stava bene. Avevamo quaranta campi in parte nelle valli e in parte nei colli. Mia nonna, quando era freddo, prendeva una cipolla e uno spicchio di aglio e li tagliava fini; poi ci metteva assieme qualche foglia di salvia e faceva rosolare tutto a fuoco lento. A parte lavava e sgocciolava grossolanamente le foglie di un cavolo che poi tagliuzzava. Le poneva nel soffritto e le lasciava appassire. Poi aggiungeva i fagioli che aveva messo in acqua calda la sera prima. Rimistava tutto e vi aggiungeva sale e pepe. Poi metteva tutto in una pentola le costine di maiale, le lasciava rosolare un poco prima di aggiungerci abbondante acqua. La cottura avveniva a fuoco lento e durava

per un paio di ore. Portava in tavola l'intingolo nella stessa pentola di cottura. Questa zuppa la accompagnava con fette di pane cucinato da noi. Era densa e grassa, anche perché la carne delle costine si era quasi tutta staccata e si confondeva con le foglie di cavolo e i fagioli. A mio papà piaceva tanto!"

Baone, 1959, marzo, Angelina, anni 63, casalinga

Dal nastro n. 18, Riti di vita.

"Si sfogliava un cavolo, lo si lavava bene e si spezzettavano le foglie togliendo i nervi più grandi. Si poneva in una terrina olio, spicchi di aglio interi, e si facevano imbiondire; poi si toglievano e si aggiungeva la salsiccia sbocconcellata e la si faceva rosolare per benino. Si univano le foglie di cavolo appena scolate e le si facevano appassire a fuoco basso. Si aggiungeva un po' di sale, pepe una foglia di alloro ed un bicchiere di vino. Si copriva la terrina e si cuoceva a fuoco basso rimestando ogni tanto. Quando le foglie del cavolo erano diventate morbide si facevano rosolare a fuoco vivo per un po' di tempo. Si aggiungeva un po' di aceto e si portava in tavola."

Gorgo, 1964 aprile, suor Maria, anni 47

Spesso suor Maria vi aggiungeva un sughetto che aveva preparato in giugno nel periodo dei quattro santi *dea tempesta*, Sant'Antonio (13 giugno), San Luigi (21 giugno), San Giovanni Battista (24 giugno), Santi Pietro e Paolo (29 giugno). Sono santi legati al tempo meteorologico con la tempesta sempre temuta, la grandine spesso possibile.

"...si prendevano le noci che non erano ancora mature, si grattava la scorza verde e si faceva bollire in una pentola con sale, aglio pestato fine, farina bianca o gialla, olio e un po' di pepe. Si portava tutto a cottura e io le mangiavo subito, mia sorella invece, le metteva nei vasetti di vetro. Quando uno ne aveva voglia, prendeva un cucchiaino e le metteva sulle erbe cotte, sulla carne bollita o anche la mangiava da sola..."

Gorgo, aprile 1961, suor Maria

Le verze venivano consumate con molte altre modalità: lessate e condite con olio, pepe e sale, oppure cotte in tegame con lardo e pancetta, o anche in insalata e in tanto altri modi che venivano suggeriti dalla fantasia gastronomica delle donne di casa. Tra tutte la cottura delle *verse sofegae*.

Dal nastro n. 11, Riti di vita

“Si tagliava una verza a strisciette e si lavavano bene. Si soffriggeva la cipolla, un po' di pancetta tagliata a pezzetti, si aggiungevano le verze facendole appassire con l'aiuto del coperchio. Si cuoceva a fuoco basso e si aggiungeva ogni tanto un po' di acqua. Mio suocero si aggiungeva nel piatto un po' di aceto.”

Gorgo, aprile 1959, Agnese, anni 57, contadina-casalinga

Cibi non sempre graditi, stando ai proverbi. *“L'è sempre la stesa minestra; se non la xe supà, xe pan bagnà; magna sta menestra o salta da sta finestra; a te ghe n'è da magnare tante de ste menestre.”*

Quando arrivava la primavera...

Dal nastro n.13, Riti di vita

“Io ricordo che con mia mamma andavamo a raccogliere alcuni cespi di radichietto selvatico (Cichorium intybus L.) che chiamavamo anche insalata matta; raccoglievamo anche con un po' della sua radice. Li stendevamo, dopo averli lavati su un piatto. A parte facevamo soffriggere in olio uno spicchio intero di aglio (Allium sativum L.) e un paio di acciughe sminuzzate finemente. Rimstavamo con un cucchiaino di legno durante la breve cottura. Quando tutto il composto era ben amalgamato lo versavamo sui cespi di erbe disposte sul piatto e le portavamo in tavola. Mio papà lo mangiava anche di domenica come contorno alla carne di pollo bollita. Alla fine diceva, A si proprio brave.”

Torreglia, 1967, maggio, Annamaria, casalinga

Il lunedì dopo Pasqua era il lunedì dell'Angelo e si usciva a cercare il verde dei prati, le rive dei ruscelli, i sentieri appartati per le scampagnate, le merende e con le uova che si identificavano con la festa.

Dal nastro n. 6: Riti di vita

“Io per il lunedì di Pasqua preparavo in una pentola bassa un soffritto di burro e lo facevo scaldare. Quando era rosolato vi univo mezzo bicchiere di vino bianco e accomodava alcune uova assodate che avevo anche sgusciate e tagliate a metà per lungo. Giungevo queste mezze uova nella pentola e un battuto di uova insieme con un po' di sale, erbe di primavera,

formaggio grana e cannella in polvere (se c'era). Lasciavo legare la salsa e servivo a tutta la mia famiglia. Facevamo festa così. Ci volevamo bene, ci rispettavamo e il Signore ha sempre benedetto la mia casa"

Arzerello di Piove, aprile 1958, Rita, anni 74, casalinga.

Sono erbe che hanno dato un senso in quel mondo dai ritmi lenti, con i bambini che avevano molto tempo libero da riempire con la loro fantasia, con i vicini di casa che si conoscevano e ci si aiutava. Ora si aprono su quel lacerante scenario della penuria e delle quotidiane difficoltà di vivere che hanno così finito per scandire i ritmi del tempo tradizionale, perché tutto ciò che esiste, esiste nel tempo e si srotola sul filo di un brusio sollecito ad assottigliarsi fino a svanire e a lasciare il posto a un silenzio che tuttora dà un senso alla persistente presenza di queste erbe e rinvia alla stanza del fuoco, una vera e propria oasi dove in qualche modo si strutturavano i cibi e i farmaci. Qualcuno è sempre più propenso oggi a parlare di "cibi-medicina" o, come si usa dire oltreoceano "*medicinal foods*" dove risulta assai arduo distinguere l'uso terapeutico che veniva fatto di una data erba dalla sua utilizzazione a fini alimentari. Così accade che lo studio dei fenomeni alimentari legati alla raccolta delle erbe ed alla loro preparazione culinaria chiami in causa concetti quale salute e malattia, che orientano ad andare oltre la gastronomia. In queste informazioni, spesso colte *in situ* dalla viva voce di uomini che hanno vissuto la loro "etnicità" frequentando questi "cibi-medicina", risulta improbabile separare le pratiche alimentari dalle pratiche terapeutiche.

Erano momenti in cui non pochi contadini andavano scalzi, la frutta era un lusso, il pane bianco e la pasta un sogno che suggeriva di canticchiare, sull'aria di *Mamma*: "*Paaaasta, / sessanta grammi e poi ti dico baaaasta, / riiiiiso, / quando ti mangio sembra un paradiso. / Io mangio sempre zuppa / di cavoli e di verdura / la vita è troppo dura / così non si può andaaaar!*".

Si cantava anche *Faccetta nera* e, prima che terminasse la seconda guerra mondiale, si canticchiava, sull'aria di *Alarmi siam fascisti*. "*Benito, Benito / te n'è ga consà pulito / te ne ghe calà la paga / e po te ne ghe cressù l'afito.*"

Torna di attualità il ricordo di una cronaca del 1338 anno in cui, mentre era in atto una tremenda carestia che affliggeva l'Italia intera, si legge: "*La povera gente mangiava i cardi cotti col sale e le erbe porcine. Tagliavano la gramigna, le radici dei cardi e le cuocevano con la mentella e facevano pane.*"

E torna pure il ricordo che per fare sì che l'insalata fosse buona, non necessitavano molte erbe. Essenziale, scriveva Giacomo Castelvetro (1614) nel *“Breve racconto di tutte le radici, di tutte l'erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano:... di menare ben le erbe in un recipiente pieno di acqua, senza scolarle (poiché la terra e la sabbia potrebbero risalire) e toglierle fuori dall'acqua con le mani per almeno tre o quattro volte. Dopo di che si sgocciolano e si asciugano e si pongono nel piatto ove prima un poco di sale sia, e in porvi le erbe si dèe andare spargendo sopra del sale e, dopo, l'olio con larga mano; e ciò fatto, si vogliono rivolgere molto bene con le dita ben monde, ovvero col coltello e con la forchetta, ch'è più graziosa maniera; e questo si fa acciò che ogni foglia pigli l'olio, e non fare come i Tedeschi e altre straniere generazioni fanno, li quali appresso avere un poco l'erbe lavate, in un mucchio le mettono nel piatto e su vi gittano un poco di sale e non molto olio, ma molto aceto, senza mai rivolgerla....(perché) l'herbe di già abbeverate d'aceto non possono pigliar l'olio”* e conclude *“ma noi Italici abbiam più riguardo di piacere a monna bocca”*. Ma chi poteva permettersi tanto olio? Certamente non il povero contadino, che conviveva con la fatica e si muoveva in un conflitto permanente con i prati aridi, le siepi, i boschi, le aree incolte. Solo i benestanti potevano avere tempo di eseguire tutte le varie fasi: pulire, lavare, asciugare, salare, oliare, mescolare, versare l'aceto, poi di nuovo mescolare, nel rispetto della legge insalatesca *“Insalata ben salata, poco aceto e ben oliata”*.

Chi non ricorda nei colli quel proverbio contadino sull'insalata che diviene desiderio, *“oio da siuri, aseo da poariti?”* (Arquà Petrarca, 1959)

Quello che segue sono alcune consuetudini reperite sperimentalmente nel territorio e integrate con informazioni che sono state suggerite dalla voce degli archivi.

Borragine (*Borago officinalis*)

Ricetta orale

“In te ‘na pignata te cusini la pastasuta. In te ‘n'altra a te miti ‘na brancaea de fiori e te ghe sbati insieme un paro de ovi, del fromajo e de na s-cianta de pevare. Miti la pignata sul fogo, scalda tuto e smisia. Se te voli non fare el magnare massa fisso, sontaghe ‘na s-cianta de aqua de la pignata che te ghii doparà par cusinare la pasta.”

Valsanzibio, 1956, febbraio, Toni Cioca, anni 61, contadino

Ricetta storica

Minestra d'erbette.

Togli le foglia di viete (bietole), et un pocha de erba de orto et fagli dare un boglio in acqua chiara bogliente quando le mitti dentro; da poi cacciale fore et battile molto bene col coltello. Et togli un pocho de petrosillo (prezzemolo), et di menta cruda, et similmente le batti co le ditte herbe. Da poi macinale bene nel mortale, et mitile in una pignatta con brodo grasso et falle bollire un pocho. Et se ti pare mettevi un pocho di pepe.” (Libro de arte coquinaria scritto tra il 1464 e il 1465 da Mastro Martino da Como)

Rafano (*Armoracia rusticana*)

Ricetta orale

“El cren el xe ‘na raisa gratà. Co te lo fe bisogna ca te te miti fora, distante da tuti parchè el fa pì assè piansare i oci. Se te lo voi fare pulito, me pare el me disèa ca bisognaa catarlo a disembre o a fevararo. El gratà la raisa, el la metèa in te un vaso de vero, el ghe sontàa l’asèo, del pan vecio gratà, el smisiava ben tuto e po’ le ghe metèa par de sora ‘na s-ciànta de oio. El metèa el cren de sora al musètò, ala carne lessa, all’ànara, all’oco e anche su tute le bestie salveghe ch’el ciapàa coi feriti.”

Teolo, 1959, luglio, Carlina, età 62, contadina

Così si esprimeva un anziano contadino che, nel descrivere l’uso della radice del rafano, aggiungeva *“el cren el dà a la carne el morbìn”*, un nome che nel vocabolario locale sta per volontà di ridere, scherzare, affrontare la vita in modo piuttosto scanzonato, allegro, fiero proprio come prevedeva quella canzoncina triestina, che si cantava anche da queste parti: *“magari in bolèta, ma pien de morbìn”*.

Ricetta storica

Salsa per carne de bacch (vacca).

Affare salsa per carne de bacch o de porcho tolli ravano et mondalo bene, et tritalo in mortale con melegete (semi di cardamomo) et con agmandole, mictice moglica de pane. Questa è bona salsa lo verno”. (Liber de coquina, scritto a Napoli tra la fine del Duecento e gli inizi del Trecento, viene ritenuto il capostipite della letteratura gastronomica italiana)

Raperonzolo (*Campanula rapunculus*)

Ricetta orale

“A te toi ‘na bela brancà de rampusoi, te ghe cave le foje. Te lavi ben le foje e le raise; po’ te rancuri le foje tenere de rucola, de brusaoi, de crestadieore, de sparase de monte, quattro ovi sodi taià e te condisi tuto con ojo e asè. ‘Na olta a li go magnà con ‘na salsa fata con ojo, aseò e ‘na s-cianta de mostarda. Ma non la iera sente de Arquà.”

Arquà Petrarca, 1960, marzo, Cristofano, anni 54, contadino

Ricetta storica

“Per far insalata cotta di raponzoli. Pulirai bene li raponzoli tra la radica e la fronda con la punta del cortello acciò si levi via quella terra di cui sono pieni. Lavalì bene e cuoceli come l’altre herbe. Li potrai ancora mettere in un tegame con olio bono o butiro, un poco di spetiarie e sale e nel fine un poco d’agro e li darai in tavola.” (Corrado Vincenzo, *Del cibo pitagorico*, 1786)

Fichi (*Ficus carica*)

Ricetta orale

Conserva de fichi.

“Te ocore un chilo de fichi, meso chilo de sucaro e meso litro de aqua. Miti in te ‘na pignata l’aqua e el sucaro; scalda ben fin che se fa un siropo e lassalo bojare par un tochetto. Dopo cinque minuti sonteghe i fichi e, a fogo basso, lassa che i se cusina par tre-quattro ore. Cavali dal fogo e mitili in ti vasiti de vero. Lassali chi se rafreda, po’ sàra tuto ben”.

Valsanzibio, 1963, dicembre, Jole, anni 58, casalinga- contadina

Ricetta storica

Fricelle de fichi piene.

“Piglia un poco de amandole, et di pignoli secundo la quantità che vole fare, et pistale molto bene, et fa’ che siano bianche et nette, agiongendoli doi fiche secchi, et un poca de uva passa insieme a pistare. Poi habi un poco di petrosillo tagliato menuto et un poca di uva passa integra con bone spetie. Et questa compositione se venisse troppo stretta agiognivi un poca d’acqua rosata; et habi le fiche secche aperte et busciate dal canto di sotto, cioè dal fiore; et la impierai molto bene di questa compositione frigendola ad ascio

in bono oglio, infarinandole poi un pochetto di sopra.”

(Maestro Martino da Como, *Liber de coquina*, fine XIV secolo)

Nespole (*Mespilus germanica*)

Ricetta orale

“Nespolino. Toj siè nespole fate e siè somense dure che te cati in meso ala polpa de le nespole. Pesta tuto insieme e miti in te 'na pignata. Cuersi con un litro de graspa par tri o quatro dì, e po' passa tuto par 'na pessa de lin. In te n'altra pignata fa un siropo con aqua e sucaro metendo insieme du goti de aqua e el dupio del peso de sucaro. Smissia tuto ben pulito e dopo sonteghe tuto el resto. Lassa tutto là par un dì e po' passa par 'na pessa de lin e miti in te un fiasco che te metarè in caneva e al scuro par almanco du mesi.”

Valsanzibio, 1963, dicembre, Jole, anni 58, casalinga- contadina

Ricetta storica

Torta di Nespole.

Piglia le nespole mature e falle cuocere in brodo grasso. Poi passale alla stamegna e ponile in un vaso con libbra una di formaggio duro grattato e once 9 di zucchero, e oncia una di cannella pista, e un quarto di pevere, e mezza libbra di butiro, e uova tre; incorpora bene ogni cosa insieme.

Ed empì le tue spoglie e fa la torta; e poi ponile sopra once 4 di butiro fresco, e ponla a cuocere.

Come sarà cotta, le porrai sopra once 3 in 4 di zucchero fino. E il medesimo ordine servirai in quelle di castagne o ghiande ... di poi che queste cose saran cotte, le pisterai nel mortaio, e distemperate con brodo le passerai per la stamegna, giogendoli le robe che hai fatto nelle altre; eccetto che il butiro, che hai posto nelle altre di libbra mezza, in queste ne porrai libbra una e di poi sopra ne porrai libbra mezza. E avvertisci che le ghiande vogliono esser fresche e non secche; e nei giorni che non seranno da carne, le potrai cuocere nell'acqua con butiro in cambio del brodo.

Ma le nespole, stariano meglio cotte in vin dolce o sabba, o possono anco cuocersi sotto le brage.

Io ti propongo molti partiti acciochè pigli quello che ti piace.”
(Messisburgo, *Banchetti*, 1549)

Sono piatti rustici, di disarmante semplicità, descritti in modo schematico: non vi compare alcun dosaggio degli ingredienti, nessun tempo di cottura,

mancano le spezie e il sapore mutava e si rinnovava al variare delle proporzioni fra le piante utilizzate. Marcatamente era rivolto al ceto inferiore, e hanno trovato il modo per sopravvivere, respirare e continuare a suggerire quel che ancora non è stato raccontato, la presenza di qualcuno, le parole di qualcun altro. Il tutto era disteso in un passato minore immerso nell'esile trama di una terra contadina in grado di avvicinarsi ad altre storie sbucate dalle zolle di un campo arato.

Una breve storia che riassume in sé lo spirito del tempo e che ora consente di incontrare il **paesaggio della memoria** con i suoi spazi densi di storie, distese nell'abbraccio delle mura domestiche e in grado di rinviare a una data, a un ricordo, a una stagione che, lieve e inconsistente, si è andata sovrapponendo alle cose concrete e dipanando in un tempo libero dai confini d'ogni concreta realtà che non è dato da immaginare.

Le piante nella medicina dell'uomo

Ogni oggetto, ogni persona, ogni pianta, ha una sua storia perché tutto ciò che esiste, esiste nel tempo. E' così anche per le piante medicinali, che sono entrate nell'esistenza delle cose nel tempo, come descrizione, analisi, discussione di un insieme di fenomeni biologici che hanno accompagnato la vita dell'uomo. Queste specie, che talora sopravvivono con pochissimi esemplari ed, in tempi passati, erano abbondantissime, si incontrano sul limitare di qualche coltivo, in minute estensioni, periodicamente invase dalle acque e nelle aree disturbate per gli interventi antropici. Quando non c'erano i "bottanici", ci si arrangiava con quelle erbe e con le pratiche tramandate di voce in voce. Di quegli usi è rimasto ben poco. Tuttavia il ricorso traspare ancora nei ricordi, nelle consuetudini, nelle preghiere dell'attesa che torni la salute, nelle forme dialettali. La sensazione che si ricava è quella di una scienza botanica quotidiana prevalentemente empirica.

A) disturbi dell'apparato circolatorio

Per abbassare la pressione arteriosa:

“a se cusinaa in te 'na tecia la cicoria mata, i brusaoci (Taraxacum officinale) e i sparasi (Asparagus acutifolius) e se beea l'acqua”.

Arquà Petrarca, 1967, settembre, Clarice, anni 71, casalinga

“A se beea un tè fato con le foje de olivaro (Olea europea) a ghe jera anca chi che se rancuraa i buti de olivari e i se fasèa el tè”.

Valle San Giorgio, 1965, luglio, Angelina, anni 61, casalinga-contadina

B) disturbi dell'apparato respiratorio

Per contrastare un forte raffreddore si facevano dei pediluvi caldi e *“se bevea un decoto de fiori de bambugo (Sambucus nigra), de malba (Malva sylvestris), de camamila (Matricaria chamomilla) e miele”.*

Valle S. Giorgio, 1973, ottobre, Toni, anni 67, contadino-guaritore

Per sedare la tosse, *“a doparaimo le foje de malba (Malva sylvestris) e a se fasiimo un tè caldo co la miele”*

Arquà Petrarca, 1959, aprile, Angelina, anni 63, casalinga-contadina

“se gaviimo la fievara a se fasiimo un brulè de vin bianco e ghe metiimo i fiuri de bambugaro (Sambucus nigra), de camamila (Matricaria chamomilla), de tilia (Tilia sp.) e fete de pumi (Malus domestica)”.

Cornoleda, 1964, gennaio, Argentina, anni 62, contadina

“A se fasea come un tè co le foje e i fiuri de quee piante che d'istà le fasea un baston alto pien de fiureti zali (Verbascum tapsus?)”

Arquà Petrarca, 1967, settembre, Clarice, anni 71, casalinga

Per la pertosse dei bambini: *“A te ciapi quatro seole (Allium coepa) a te le miti in te 'na pignata con quatro goti de late e te bui tuto fin ch'el diventa metà. Te toj quel che ghe xe restà in tea pignate e te te impiastri el colo e anca el stomego e te te cuersi ben tuto con 'na bea pesa de lana”.*

Arquà Petrarca, 1967, settembre, Clarice, anni 71, casalinga

Per il catarro e la bronchite: *“A se cusinaa in te la late 'na seola (Allium coepa) tajà fina e te la biivi la sera prima de nare in eto”.*

Merlara, 1963, giugno, Adelina, anni 73, contadina-casalinga

Le bronchiti, i raffreddori, le altre forme di raffreddamento si curavano con succo fresco di melograno, tisane di tiglio, di timo, di tasso barbasso e con sciroppo di rape che si otteneva dalla liquefazione dello zucchero messo, per una giornata intera, in una rapa semisvuotata della polpa e poi unito con grasso caldo di gallina: si riteneva possedesse virtù espettoranti.

A Gorgo (1959), si applicavano sul petto dei cataplasmi di farina di semi di lino (*Linum usitatissimum* L.) in caso di tosse e di costipazioni; in caso di tosse e di mal di gola, si beveva un bicchiere 2-3 volte al giorno di un decotto composto da frutti secchi di fico (*Ficus carica*), bacche di pruno selvatico (*Prunus spinosa*), mele (*Malus* sp.) e pere (*Pyrus* sp.), tagliate a fettine, rizomi di gramigna (*Cynodon dactylon*), orzo e foglie di alloro (*Laurus nobilis*). Sui Colli Euganei (Valle San Giorgio, 1960; Faedo, 1968; Arquà Petrarca (1968), un decotto analogo era preparato anche con i frutti freschi. Per curare il *mal di gola*, un decotto dei fiori di Capel Venere e gargarismi con un infuso di foglie di sambuco (*Sambucus nigra*). Sui Colli Euganei, per lo stesso disturbo si ricorreva a gargarismi di infuso di verbena (*Verbena officinalis* L.), di bugula (*Ajuga reptans* L.), decotto di verga d'oro (*Solidago virga-aurea* L.). Era stimato come antiasmatico l'infuso di fiori di iperico (*Hypericum perforatum* L.).

Foglie cotte di malva (*Malva sylvestris* L.) unite con semola di grano venivano applicate con impacchi sul torace in caso di irritazione dei bronchi.

In caso di *asma*, un buon rimedio era ritenuto il decotto dei fiori di fiordaliso (*Centaurea cyanus*) (Gorgo, 1959), una specie che accompagnava la coltura del grano e che ora, a causa dell'inquinamento del suolo, è diventata rara, le foglie di noce (*Juglans regia* L.) fumate (Gorgo, Ronchi, 1960).

L'infuso delle foglie di menta (*Mentha piperita* L.) veniva assunto oralmente per sedare i dolori del cavo orale e faringe.

Lo sciroppo ottenuto con i fiori e le foglie fresche di sambuco (*Sambucus nigra* L.) diluito in acqua calda era somministrato ai bambini in caso di tosse e come collutorio in caso di mal di gola.

Le foglie fresche di salvia (*Salvia officinalis* L.) e di rosmarino (*Rosmarinus officinalis* L.) si usavano per confezionare sigarette a scopo antiasmatico.

C) disturbi digestivi

“Quando ca se magna massa me mama la ne fasea beare un tè caldo fato co le foje de piantasena (*Plantago* sp.), de russe (*Rubus* sp.), de malba (*Malva sylvestris*) e miele. E a se stasea ben.”

Baone, 1959, marzo, Giovannina, anni 63, casalinga-contadina

A scopo lassativo: “*seole cotte o messe soto le bronze dopo averle inrujà co la carta stagna*”; “*marmellata de ribes rosò*”.

Per ostacolare la diarrea: “*se magnaà riso in bianco*”. *Par el mal de pansa se beea n te caldo de verbena (Verbena officinalis), quella ca magna i cunij*”.

Valle S. Giorgio, 1972, giugno, Alessio, anni 53, contadino-guaritorre

D) disturbi cutanei

Per calmare il dolore di punture d’insetto: “*a doparàimo ‘na fetina de seola (Allium coepa) strucà e ‘na s-cianta de parsimbolo (Petroselinum sp.)*”.

Per rimuovere delle schegge o delle spine “*a doparaimo ajo de casa e ojo de pomèla, a fasiimo ‘na pastella e la pele la diventaa pi snisia e dopo un paro de dì a se cavava via la scresenda senza far male*”.

Valle S. Giorgio, 1972, giugno, Alessio, anni 53, contadino-guaritorre

Per causticare i porri: “*a doparaimo quel liquido zalo che vien fora da la pianta che noialtri ciamemo l’erba virgola (Chelidonium majus)*”.

Cornoleda, 1964, marzo, Argentina, anni 62, contadina

Per curare le scottature, “*ojo, erba de san Joani (Hypericum perforatum)*”;

per sedare le punture di insetto “*se se metèa le foje de l’erba grassa (Sedum sp.) che te cati in ti muri*”.

Cornoleda, 1959, aprile, Rina, anni 70, casalinga-contadina

E) disturbi della maternità

“*Co jero drio comprare me mama ogni sera la metèa un scugliero de somense de lin (Linum usitatissimum) in te un goto de aqua e la me lo fase beare la mattina dopo*”.

Arquà Petrarca, 1959, aprile, Angelina, anni 63, casalinga-contadina

“*‘na olta a me xe vegnù tanto male al peto, me mama me ga fato di impachi de malba (Malva sylvestris): la metea la malba pestà in te la carta da sucaro, onta con l’oio de pomèla e scaldà in te la stua*”.

Cornoleda, 1964, gennaio, Argentina, anni 62, contadina

Per la montata lattea: “*bisognaa magnare mandole (Prunus dulcis) pestà e smiscià in t’el late*”

Arquà Petrarca, 1967, aprile, Maria, anni 58, casalinga-contadina

“*Me mama me fasèa beare un tè de viole (Viola sylvestris)*”.

Valle San Giorgio, 1965, luglio, Angelina, anni 61, casalinga-contadina

F) disturbi vari

Per le otiti dei bimbi: “*a se metèa ‘na s-cianta de oio de pomela in te ‘na recia ... ma se rente casa ghe jera ‘na femena che la lataa, se metea drento inte a recia do o tre giosse del so late*”.

Arquà Petrarca, 1967, settembre, Clarice, anni 71, casalinga

Per le verminosi dei bambini: “*reste de ajo (Allium sativum) tacà al colo*”;

per il dolore di denti: “*a se se fasèa dei impachi de foje de malba (Malva sylvestris) o anca de ellera (Hedera helix), ma par poco tempo parchè se no el dente dopo pochi mesi el saltava via.*”;

la stessa azione era svolta dalla celidonia (*Chelidonium majus*) che “*a te metii drento al dente malà un tochetto*”.

Arquà Petrarca, 1958, settembre,

Alvise Canurio, anni 71, contadino-guaritore

Era un uso abbastanza pericoloso poichè la pianta è tossica.

Per la cura delle ferite veniva usato un gran numero di specie. Le più utilizzate erano l’achilea (*Achillea millefolium*), l’olio rosso d’iperico (*Hypericum perforatum*). Le orticature si curavano soffregando la parte irritata con l’erba veriola (*Chelidonium majus*). Contro le ammaccature: “*A doparaimo la berbena (Verbena officinalis) ismiscià co ‘na ciara d’ovo*”.

Baone, 1959, settembre, Nerina, anni 71, contadina

Per la febbre. “*A se fasiimo un vin brulé e po’ a ghe metiimo drento i fioriti de camamila (Matricaria chamomilla) e de bambugo (Sambucus nigra)*”;
per l’influenza: “*A se se fasea buire di fiori de tiglia*” (*Tilia* sp);

Gorgo, 1971, giugno, Ernestina, anni 51, contadina

“A se pareciaimo ‘na supa inonde ca te ghe miti quatro e cinque foje de oraro (*Laurus nobilis*), ‘na testa de ajo (*Allium sativum*), ojo de pormela e un tochetto de pan biscotto insupà prima de nare in eto”;

Per le screpolature alle mani e ai piedi si usava una crema preparata facendo sciogliere cera d’api e olio di oliva;

per i geloni “*Toj dee castagne, cavaghe la pele dura e fale buire fin ca le xe tute cote; toj l’acqua calda e mitighe drento el piè o la man che ga le buganse. Restaghe pì ca te poj*”.

Turri, 1958, novembre, Costanza, anni 71, casalinga

Mate Cogolo (classe 1893) era un “bottanico” popolare che operava nei Colli Euganei fino agli sessanta del secolo scorso. Usava il cavolo per guarire le ammaccature conseguenti a cadute; poneva sulla parte lesa due foglie di cavolo. Prima le privava della parte centrale della nervatura, poi le scaldava con il ferro da stiro fino a farle diventare morbide come un velluto e infine poneva tra loro una fetta di lardo salato. Le applicava sulla parte, fasciava con un panno di lana e le lasciava per un giorno e una notte. Se necessario ripeteva l’operazione.

Il decotto delle foglie di bardana (*Arctium lappa* L.) era bevuto, come diuretico, nelle affezioni reumatiche, artritiche e in caso di gotta (Colli Euganei, 1965, 1971; Cristo, 1959; Gorgo, 1962).

In caso di mal di denti, si applicava sulla parte dolorante un dell’olio di oliva in cui erano stati bolliti i capolini (Colli Euganei) oppure un infuso di capolini miscelato con farina gialla e applicato sulla guancia come impiastro (Colli Euganei e Olmo, 1961).

Sui Colli Euganei, il macerato dei capolini di camomilla (*Matricaria chamomilla* L.) in olio di oliva, veniva instillato tiepido nel condotto uditivo (Olmo e Gorgo, 1962) e sulla pelle, in caso di scottature (Gorgo, 1962). Il decotto dei capolini, misto ad olio di oliva, si somministrava in clistere ai bambini con coliche d’aria.

In caso di *lussazioni* si usava di assumere oralmente il decotto di fiori e foglie di artemisia (*Artemisia* sp.pl.).

Usi antiparassitari

Il decotto dei capolini di achillea (*Achillea millefolium*) era assunto contro la tenia.

Come *vermifugo* era noto l' utilizzo dell' infuso della ruta (*Ruta graveolens*), del decotto della corteccia di melograno (*Punica granatum* L.), e delle foglie di ruta (*Ruta graveolens* L.)

Contro le punture d' insetto le foglie contuse della piantaggine (*Plantago* sp.pl).

Contro i pidocchi del capo la celidonia (*Chelidonium majus* L.) con modalità non precisata.

E' stato riferito che l' infuso della seconda corteccia di robinia (*Robinia pseudoacacia* L.), assunto oralmente, era efficace in caso di malaria (*Plasmodium* sp. pl.) e che l' infuso dei fiori qualora fosse in atto i sintomi di un'intossicazione fungina (Fossaragna).

“*Co' sta erba se infumegava le camare, le stale, le bestie. La se rancuraa solo de note co' la luna, con la man drete, da mi solo, atorno a la festa de San Piero, disendo, da par mi, el miserere.*” (Arquà Petrarca, 1958, maggio, Virginia, anni 57, contadina)

Le piante usuali

Sono penetrate nella vita dell' uomo, giorno dopo giorno, e convivono in una storia in grado di far luce su un mondo contadino, che aveva creato uno stretto legame con una terra lavorata, arata, seminata, trasformata, rispettando i ritmi stagionali, inventandosi mestieri, con la cultura della fatica e dell' ingegno, calata in una religiosità, che aveva fatto sorgere capitelli, dedicati a santi contadini e alla Madre di Dio, croci votive sui campi, piccole chiese campestri e un insieme di rituali collettivi, sacri e agrari, che hanno consentito a questa gente di essere comunità.

Seguendo il mondo delle erbe si può tentare di comporre una mappa in grado di avvicinare quel mondo, che ha plasmato il territorio e l' ambiente, a una quotidianità fatta di case, di figli, di pianti, di fatiche e anche di tenace solidarietà, di contenuti affetti, di profondi amori, di trattenute carezze.

Usi domestici

Spesso sollecitano la memoria del pranzo della domenica, con l' odore del brodo, che si spandeva per tutta la cucina, una pignatta con mezza gallina, un

sedano, una carota, che andavano su e giù, il pane sulla tovaglia bianca, mai a pancia in su, le posate accanto ai piatti, ben distanziate e mai sovrapposte o incrociate. E dopo un abbondante abbuffata gli inevitabili momenti di allegria e i canti:

*“E Menelik, tatik tatik
e la taitù tutù tutù
son la rovina de la gioventù...”*;

oppure

*“O Vittorio Emanuele
ha scritto un giorno la regina
se vuoi veder Trieste
te la mando in cartolina...”*

Da quei luoghi domestici, torna la memoria dei *si queris*, una implorazione in latino, rivolta a sant’Antonio di Padova per trovare le cose perdute:

*Si quaeris miracula
Mors, error, calamitas,
Daemon , lepra, fugiunt,
eagri surgunt sani.*

Si queri miracula
Morsego la calamita
Nemo i lepri fugiono
E ghe sta soto i cani.

*Cedunt mare vincula:
membra resque perditas;
petunt et accipiunt
iuvenes et cani.*

Se to mare brincola
membe reste perditas
pere è in periculo
giovani e cani.

*Pereunt pericula,
Cessat et necessitas;
Narrant hi qui sentiunt,
Dicant paduani*

Pereo i pericula
cessa co necessita
narra chi che sente
i cani \padovani

13 giugno 1958, chiesa di Valle San Giorgio

Curiosa era la preghiera delle donne

A 20 anni

Santa Rosa / fammi sposa. / San Bastian / magari doman. / San Damian / daghe na man. / Santa Agnese / anca fra un mese. / San Francesco / mandamelo fresco. / San Marcelo / mandamelo belo. / Madre del divino amor / mandamelo sior.

A 30 anni

San Filippo / anca se nol ga gnente / mime ne impippo! /

A 40 anni

Omnes Santi e Sante Dei / anca un vedovo / co sete putei!
19 marzo 1961, Montericco

I ricordi suggeriscono anche le preghiere in italiano, cantate in chiesa o in processione, con i fedeli che gonfiavano il petto e le impreziosivano con virtuose modulazioni:

*“Mira il tuo popolo o bella signora
che pien di giubilo, oggi t'onora.
Anch'io festevole, corro ai tuoi piè
O Santa Vergine prega per me!”*

Oppure quelle personali impastate tra latino e dialetto (*Tantum ergo sacramentum* era diventato *Quanti merlum sul formento* e il *Pange lingua* adattato ad una più comprensibile *Piange la lingua, l'ora pro nobis*, trasformato in *orapronobisse*).

Molte di queste incomprensibili parole finirono per essere adottate nelle parlate correnti di coloro che il latino non lo sapevano. Parole perciò incomprese ma immediatamente usate talora in senso scherzoso, talora ridimensionate e private della loro sacrale dignità. Così *In nomine Patri, et Filii et Spiritu Sancti. Amen.* Divenne *Nomene patri te-filio te-spirito santo. Ame.* Oppure il *Pater noster* si trasformò in *Patanòstro cusinzieli, santifiziètu nome tùu, vèniate régnu tuu, fàte volùnta stùa sìcutin zièlo tintèra. Pane nostro cotidiano da nò bisòdie, mìte nòbi sdebita nostra sìcote nò demitemo*

sdebitori bonostri; tenenò sindùca tentazione, sède libara nos samalo-ame.”
Oppure l’*Ave Maria* veniva interpretata come. *Avemaria ‘ziaplèna, dòmino stèco, benedìta tumulièri e benèditu sventri tuijesu. Santa Maria matardèi ora prenòbi specatòri nun catinòra morti nostriamè.*

Il testo è stato colto a Civè durante una messa domenicale (giugno, 1962).

Molte di queste citazioni sono sprofondate nell’oblio assieme al dialetto e alle funzioni religiose che avevano cessato di essere praticate in latino.

La necessità di sopportare condizioni di vita intollerabile, finì per indurre i contadini a prestar fede alle **superstizioni** che generavano piccoli e grandi timori, assurdi condizionamenti, qualche rancore e i diversi modi di interpretare i segni e gli avvertimenti del destino.

“Tacà in tea porta de casa, a ghe metiimo ‘na bea rama de de senevaro (Juniperus communis) co le baletè. Cossità, se rivaà el Vissineo, prima de vegnere drento bisognaa ch’el le contesse tute. Ma, siccome ca jera scuro, non l’jera bon de contarle ben e cussita el scumissiava sempre de novo e intnto le ore passaa e prima ch’el fusse bon a contarle tute rivaà el sole. E al Vissineo el sole el ghe fasea paura e allora el scampaa via”.

Monticelli, 1965, gennaio, Giustina, anni 68, casalinga

“A se fasea un liquore fasendo boiare tuti insieme tocheti de pomo (Malus sp.), fighi (Ficus carica), brombe(Prunus sp.) e sisole (Zizipus jujuba sativa) e le baletè de senevaro (Juniperus communis). Se lasaa buire fin che fisava ‘na s-cianta. El lo beea chi che stasea poco ben e non ghe jera schei par comprare le medesine”.

Turri, 1959, ottobre, Gianni, anni 67, contadino

“Me nona la me disea ca sa voleo avere di bei cavii longhi a dovea taiarmene ‘na brancaea e po’ sepelirli arente a un bel sbaro de quea pianta che roega su par le siese e che in primavera a nemo a rancurare i tochiti tenarini par farse ‘na fritaià (Humulus lupulus)”.

Gorgo, 1963, settembre, Matilde, anni 71, casalinga

“Me nono el smisciava le baletè de senevaro (Juniperus communis) seche e le foje de menta seche col tabaco ch’el tiraa su par el naso”.

Faedo, 1959, giugno, Arnesto, anni 70, contadino

I succedanei

“A se fasiimo el cafè co le raise seche del radecio mato (Cicorium intybus); prima a le tajaimo a tocheti, po’ le brostolaimo in tel forno de a cusina economica e dopo le masenaimo col masenin da cafè. De le olte a doparaimo, invese che le raise, i grani del fromento, del fromenton zalo, de la vena o anca le granele de la ua; me nonno el rancuraa anca le giande de roare. El le rancuraa in cava, el le fasea secare in te la soia del balcon de a cusina, po’ el ghe tiraa via la scorsa, po’ el le tajava, el le brustolaa in tel camin, in te ‘na bala de fero, po’ el le masenaa col masenin da cafè”.

Montericco, 1958, novembre, Pina, anni 61, contadina

“A fasiimo el cafè co’ le castagne (Castanea sativa) seche”.

Valsanzibio, 1963, luglio, Pina, anni 67, casalinga-contadina

“A fasiimo el cafè smisciando la polvere de ‘e giande de roare (Quercus sp.) con la polvare del radecio mato (Cichorium intybus). Me pare el disea ch’el jera el cafè fato co’ le mandole”.

Olmo di Tribano, 1968, marzo, Gnese, anni 57, contadina

“A la visilia de Nadale me pare el volea che me mare la ghe cusinesse de le raise bianche (Pastinaca sativa?). La le metèa in te ‘na tecia co’ l’acqua, la le cavaa co le jera squasio cote, po la le ismisiava co’ la farina e la le frisea in te l’ojo de pomela. Po’ non lo ghemo pi fatto parche non xe sta pi piantà le somesse e a non ghe no pi viste in giro”.

Torreglia, 1966, aprile, Pineta, anni 52, contadina

“Par cusinare le brasole ai ferì me popà el doparaa le strosse de vigna (Vitis vinifera)”.

Olmo di Tribano, 1968, marzo, Gnese, anni 57, contadina

“Par fare el fromajo a metiimo in tel late ‘na erba ca se vede ancora in giro. La ghe xe in te e siese e la ga dee fojete verde lunghe (Galium verum?)”.

Turri, 1966, aprile, Gineta, anni 70, contadina

“I furi de bambuco (Sambucus nigra) i si metea in tel mosto de vin bianco par un pochi de di e i ghe dasae al vin un gustesin che pare a squasio vin moscato. Me nono el ghe metea in tel vin fatto del basilico, o dea salvia in po el jera bon da dare da intendare chel jera vin moscato.”

Montericco, 1968, settembre, Emma de Fajon, anni 62, contadina

“A se metea i fiuri celestini de ‘na pianta (Borago officinalis) che non la ghe xe pì in te ‘na butiglia de asèo o de graspa. A vegnea fora un asèo o ‘na graspa celeste che me pare el ghe dasèa par le feste al prete, al dotore e al la comare”.

Valle San Giorgio, 1972, maggio, Bepi, anni 59, contadino

Agli inizi di gennaio, con una cipolla (**Allium cepa**), divisa in dodici parti, si traevano auspici per tutti i mesi dell’anno. Nelle case si usava la coda cavallina (**Equisetum arvense**) per pulire le pentole e la parietaria (**Parietaria officinalis**) per pulire i vetri. L’interno dei materassi rustici era imbottito con “scartossi” di mais.

“Me pare, ma anca mi, a pianto torno a l’orto ‘na erba ca’ vien alta meso metro co’ dee foje longhe e fine (Euphorbia lathyris ?) che le tien distante le topinare e i sorse”.

Montericco, 1959, marzo, Aleardo, anni 56, contadino

Usi artigianali

Ad Arquà Petrarca, negli anni del primo dopoguerra, veniva preparata della polvere usata per confezionare le mine che venivano brillate nelle cave di pietra.

“A la fasiimo con i fruti e con el carbon di noselari (Corylus avellana), di upi (Acer campestre), con un poco de sale e con del solfare”.

Arquà Petrarca, 1958, giugno, Ciaro, anni 57, contadino

“Col legno de upio (Acer campestre) tajà in calare de luna a fasiimo i rajj de le rue del careto; con frassane (Fraxinus ornus) a fasiimo le bagoline; con la carpanea (Carpinus betulus) a fasiimo i maneghi de e scoe.”

Montericco, 1958, novembre, Aleardo, anni 66, contadino

“Le bote prima de dopararle a ghe cavaimo la gripola e po a ghe fasiimo el brombo. In te l’acqua fin che la se scaldaa a ghe metiimo le foje de salvia (Salvia officinalis), de persegaro (Prunus persica), de mandolo (Prunus dulcis) e baete de senevaro (Juniperus communis).”

Montericco, 1958, novembre, Aleardo, anni 66, contadino

Co le erbe che pare di piniti (Equisetum sp.) e ca le cataimo drio a i fossi a fregaimo le pignate.”

“I materassi a li impiniimo co’ i scartossi del fromenton”.

Montericco, 1968, settembre, Emma de Fajon, anni 62, contadina

Qualche zucca era usata come piccolo fiasco. Si confezionavano i cesti e le corbe, con rami di salice (*Salix alba*), di Corniolo (*Cornus sanguinea*). Per fare i legacci (balsi) negli orti e nelle vigne si usavano anche i legacci di ginestra (*Spartium junceum*) o di salice (*Salix* sp.). Per conservare cereali e legumi nei sacchi si mettevano foglie di noce. Per avere dei bastoni si usavano i rami più fini dell’orniello (*Fraxinus ornus*) o del bagolaro (*Celtis australis*). Sui colli Euganei, d’inverno, ci si scaldava con tutto: si bruciavano persino i semi delle olive.

Usi rituali

La religione scritta qui non è fatta di letture e di concetti, ma di canti, odori, sapori, suoni, sentimenti. Più che un insieme di idee si incontra la vita, il ritmo quotidiano dei fedeli, la liturgia, che s’intreccia con la famiglia, con il cibo e i pasti, con le stagioni della cultura contadina in un succedersi di segni che manifestavano lo scorrere del tempo. Tutto induce ad avvicinarsi al calendario contadino, che prevedeva, mese dopo mese, anche una stagionalità della fede: capire quel calendario vuol dire accetarne il senso. Ecco allora giustificato il senso della candelora, in febbraio, in cui, con la candela accesa verso il cielo, il contadino auspicava l’arrivo della luce del sole e il risveglio di semi. Poi con l’incedere della primavera e l’arrivo della salvia, del prezzemolo, della pimpinella, dei fiori delle viole e di tante altre specie offerte dagli orti e dai prati, l’avvallo del proverbio “*No ghe erba che varda il su che non gàbia la so virtù*”.

E’ il periodo delle rogazioni, le processioni primaverili lungo i campi, del fioretto di maggio con la recita del rosario e le litanie della Beata Vergine: si chiedeva la salvezza per i frutti della terra e per le anime che faticano nei lavori. Non c’era un pregare da ricchi e un pregare da poveri. Si pregava tutti, ripetendo gesti immemorabili, mormorando le antiche preghiere di Daniele.

“Benedica il Signore la terra..., benedite il Signore, monti e colli..., fontane..., mari e fiumi..., pesci e uccelli del cielo..., bestie selvagge e domestiche..., benedite il Signore, figli degli uomini...” Per il venerdì santo, giorno di passione e di lutto, sulla tavola al posto della tovaglia veniva sparso

un po' di sale e foglie e fiori di piante essenziali: menta (*Menta* sp.), lavanda (*Lavandula angustifolia*), rosmarino (*Rosmarinus officinalis*). Il 3 maggio (festa della santa Croce di Gesù) venivano piantate nei prati delle croci di legno con un rametto di olivo, benedetto a Pasqua, a protezione dei campi mormorando “*a fulgore et tempestate, libera nos Domine*”.

Poi arrivava il Corpus Domini con la processione e i fiori dei campi: papavero (*Papaver rhoeas*), camomilla (*Matricaria camomilla*), caprifoglio (*Lonicera caprifolium*), lavanda (*Lavandula angustifolia*), sparsi per terra e la festa di S. Giovanni, la festa del solstizio estivo, con credenze, rituali e pratiche, sostituite da una ricorrenza religiosa, e con le numerose specie fiorite: iperico (*Hypericum perforatum*), assenzio (*Artemisia absinthium*), ruta (*Ruta graveolens*), rosa (*Rosa canina*), ginestra (*Spartium junceum*), verbena (*Verbena officinalis*) e tante altre, fiorite in quel tempo, messe in un catino a macerare con l'acqua, esposta alla luna, per tutta la notte tra il 23 e il 24 giugno. Dal modo in cui le varie specie si disponevano si interpretava anche l'iniziale del nome del futuro marito. Con l'acqua ci si lavava per prevenire gli influssi maligni. Era il periodo più critico dell'estate. Sul finire del mese di giugno, il calendario astronomico indicava il solstizio estivo (21 giugno) e vedeva nella magica notte di **S. Giovanni** (24 giugno) aprirsi le porte ai presagi, ai pronostici, alle profezie e ad antiche cerimonie recuperate da pregresse eredità. In quella notte l'acqua acquistava proprietà straordinarie e perciò si provvedeva a preparare **l'olio rosso**.

E' il periodo in cui si prepara anche il nocino

“La note de san Ioani, prima de mesanote, se nasea a rancurare le nose verde e se ne metea vinti in te un vaso de vero, così come che le jera, e se ghe sontaa un litro de graspa fata in casa Le se incuerciava e le se lassaa là par quaranta dì insieme co le scorse de limon. Po' se versea el vaso e se passaa tuto par 'na pesa de lin e se ghe sontaa almanco meso chilo de sucaro o de miele. Se metea tuto in te 'n'altro vaso e dopo diese dì, pressappoco par la Madona de Agosto, se metea in te le butiglie e pì che te lo lassai là, pì el jera bon. Prima de butar via le nose dal vaso, se ghe sontaa del vin bianco ch'el se lassaa là par 'na sitimana.”

Faedo, 1966, agosto, Milia de Nani, anni 75, contadina-casalinga

E si potrebbe continuare con il ferragosto (festa della Madonna assunta in cielo), il Settembre con le feste di inizio autunno: la natività di Maria, il nome di Maria, la Madonna addolorata; la prima domenica di ottobre, dedicata alla Madonna del Rosario, e poi in novembre la Madonna della salute e in dicembre l'Immacolata Concezione.

E tornano anche le processioni marianissime con le campane che suonavano, il sacrestano che tirava le corde, l'odore dell'incenso, che usciva dai turiboli, il baldacchino e il prete con i suoi paramenti, i fedeli che partecipavano, la banda che suonava, e per prime, avanti le "Figlie di Maria", che portavano le calze bianche non trasparenti. Quelle trasparenti erano proibite, (anche se quasi nessuna si sarebbe potuto permettere un simile lusso). E quando la banda iniziava tutti si univano in un canto a squarciagola.

Deh, benedici, o Madre, il grido della fè.
Noi vogliam Dio ch'è nostro padre.
Noi vogliam Dio ch'è nostro re.

Oppure la più mariana:

Sei pura, sei pia
Sei bella, o Maria,
ogn'alma lo sa
che madre più dolce
il mondo non ha.

E quasi di seguito:

Dell'aurora tu sorgi più bella
Coi tuoi raggi fai lieta la terra
E fra gli astri che il cielo rinserra
Non v'è stella più bella di te.

Bella tu sei qual sole
Bianca più della luna
E le stelle più belle
Non son belle al par di te!

Si pregava un po' ovunque: lungo le capezzagne (quelle piccole strade in terra battuta poste lungo il limite dei campi); in casa, davanti a una sacra icona, con le donne che recitavano il rosario, stringendo i grani della corona levigati dalle preghiere, e tutti insieme quando arrivava il prete.

A fulgore et tempestate

Libera nos Domine

A flagello terremotus

Libera nos Domine

A peste fame et bello

Libera nos Domine

Ut fructus terrae

Conservare digneris

Te rogamus audi nos

Si pregava ancor di più in Chiesa, con il sacerdote che celebrava le messe basse e le messe cantate. Le basse alle 6 di ogni giorno feriale e, alla domenica, alle 7, alle 8, alle 9; alle 11, la messa più lussuosa, con tutte le candele accese, l'altare inghirlandato di fiori, l'organo che suonava, la gente che si univa alla *schola cantorum* a cantare ignote parole latine, in un continuo loquace dialogo, in grado di creare un ponte con il Signore Onnipotente e il prete che vestiva le feste con i colori dei paramenti.

Bianco: significava la gloria e lo si usava per le grandi feste del Signore (Natale, Pasqua e le grandi solennità di Dio e della Madonna).

Rosso: significava la virtù e lo si usava per le festività dell'amore, delle Palme, dei martiri.

Viola: significava l'attesa e la penitenza e lo si usava durante la quaresima e l'avvento.

Verde: significava la speranza e lo si usava tutto il tempo ordinario.

Azzurro: significava la fedeltà e lo si usava per le festività di Maria.

Nero: significava la morte e lo si usava solo nei giorni di lutto.

E al di là di tutti questi apparati, stava l'infinito spazio dell'Eterno, i paesaggi della fede, le necessità di amore e di solidarietà per gli altri.

In chiesa, alla fine della messa, restavano le suore a ripetere intime orazioni, lette da libricini gelosamente custoditi.

In autunno, arrivava nelle case anche il sacrestano per ritirare la *serca* (una "libera" offerta dovuta al sacerdote che, dovendo dedicarsi esclusivamente alla cura d'anime, affidatagli da Santa Madre Chiesa, non poteva lavorare e quindi avere di suo). Fromento sachi 1; fromentòn sachi 3; 1 capòn a Nadale; 1 spala de porsèo a Pasqua; 1 fugassa metà de farina bianca e metà de farina

zala, a la Madona de Agosto; 1 ànara curà par la festa dea Madonna del Rosario; ua par la festa dea Madonna del Carmine; vin bianco de monte par la messa litri 10; un sestèo de pumi par san Biagio.

Addentrarsi comunque tra queste piante equivale riannodare anche i fili della propria vita chiedendo aiuto ai ricordi di un vegro abbandonato o di un muro sbrecciato e cadente, per far tornare alla mente inverni quasi interminabili, con la neve così copiosa da bloccare per almeno una giornata le attività e la ricerca del cibo, mentre, per i bambini, era un motivo di allegria e si andava a ricercare quella più soffice e più pulita, che veniva arrossata con lo sciroppo di ribes, confezionato in autunno dalla nonna.

I giochi

Questo curiosare tra le piante induce ad andare a tempi a noi un po' più vicini, quando si giocava e ci si divertiva anche senza giocattoli, e con i rizomi della gramigna, che hanno una loro peculiare forma a collo d'oca, si faceva una fila di ochette, in grado di attraversare grandi fiumi e ampi laghi, per sfuggire a orrendi mostri, furbastre streghe, avidi cacciatori.

Sempre ricercato il Romice (*Rumex acetosa*) che veniva indicato come *Pan e vin* per il succo dolce acidulo.

“Co i stropaculi (cinorrodi della Rosa canina) a se fasiimo dee colanine e di bracialiti ispirandoli uno drio l'altro con un ago e un filo. A se stimaimo tanto anca co se fasiimo i timbri con il fiore seco dee rosae (Papaver rhoeas) o i s-ciopiti (Silene sp.)”.

Boccon, 1960, marzo, Emma, anni 58, casalinga

“Co un rameto de selgaro (Salix sp.) o anca la sansana (Cornus sanguinea) a se fasea l'arco, co uno de roare (Quercus sp.) na frecia, con un tochetto de legno co 'na ponta parte par parte el pindolo par sugare a pindeche; co 'na foja tra du dii a se fasea la piva sona; co la piantasena (Plantago sp.) se sugaa a careghete.”

Arquà Petrarca, 1972, marzo, Alvisè, anni 54, contadino

“Co i rochei de refe, che me mamma doparaa par giustare, a fasiimo 'na specie de cariarmato; e po' co i scanarei del fromenton a fasiimo i paracadute. A ispiraimo tre pene de galina, che me mama a ghe cavaa a le galine co la le spela. A le ispiraimo, una distante dall'altra, drento

al scanareo, inonde ca ghe jera la parte pi tenarina, e po' a le fasiimo solare”

“A se fasiimo anche i s-ciopiti co' i elastici e 'na moleta ca doparaa me mama co' la metea fora le arte a sugare. La moleta la jera come el grileto. Le cartucce le jera i elastici. A doparaimo quei de le camere d'aria dee biciclette. A li tiraimo da la punta all'elastico. E a te podii “sparare” senza che nessun te scoltese”.

Turri, 1961, aprile, Carlino, anni 32, contadino

Come non ricordare la vecchia fionda? Tutti ne possedevano una.

“A sercaino tra le fasine 'na bea forca. A tajaimo do strisse de camera d'aria. A le ligaimo da 'na parte a i do maneghi dea forca con del spago e da 'naltra a un toco de curame. In tel toco de curame a ghe mitiimo i sassi. A nasiimo in serca di gnari de osei. A me piasea tanto tirarghe a le seleghe.”

Turri, 1961, aprile, Carlino, anni 32, contadino

Questa non è malinconia. E' solo un cenno ai ragazzi di allora, a come si divertivano e giocavano, chiamando la fantasia a sopperire col poco che avevano al molto che mancava.

Le grappe

Un aspetto che non può essere trascurato in questo viaggio riguarda le informazioni etnobotaniche che sono state raccolte attraverso interviste aperte, sulle specie tradizionalmente usate per aromatizzare la grappa, con otto uomini produttori privati di età compresa tra i 39 e 81 anni. Le interviste sono state realizzate nelle località di Ronchi, Gorgo, Conche di Codevigo, Terrassa Padovana, Olmo, Arzergrande e nei Colli Euganei Arquà, Valsanzibio, Galzignano, Boccon, Teolo, Fontanafredda, Faedo, Cornoleda e hanno avuto come argomento, oltre alle specie utilizzate, le loro proprietà medicinali e terapeutiche, le valenze culturali di tali preparazioni all'interno delle tradizioni del mondo contadino locale.

La grappa è un liquore che si estrae dalla distillazione dei residui della spremitura di uva. E' ritenuta un forte ricostituente chiamato acquavite cioè acqua di vita. La resa della distillazione domestica era di circa un litro per quintale di vinacce. In media, in una famiglia se ne producevano circa 7 o 8 litri. Il metodo usato per la preparazione della grappa medicinale era

la macerazione di alcune parti della pianta medicinale, l'esposizione al sole per una settimana, per favorire la macerazione a caldo della specie e infine la conservazione all'ombra, in cantina, per un paio di mesi. I tempi di macerazione variavano da specie a specie e dalla parte della pianta utilizzata (le parti legnose venivano lasciate macerare per un tempo più lungo delle foglie). Talora veniva anche aggiunto un po' di miele, normalmente prodotto dal contadino, per rendere la grappa più gradevole e più appetibile. Nel corso dell'indagine, non sono state prese in considerazione le informazioni che sono sembrate essere inquinate da contaminazioni provenienti dai mass media.

La grappa non aromatizzata veniva assunta oralmente come digestivo (la *graspeta*), da solo o con il caffè. Alcuni degli intervistati riferivano che qualche *graspeta* quotidiana li aveva protetti dai parassiti intestinali, che certamente erano entrati nel loro corpo ingerendo l'acqua non potabile dei fossati. Due degli intervistati (anni 73 e 81) hanno ricordato che un grappino veniva solitamente bevuto al ritorno a casa dai lavori dei campi. Era un modo per prevenire coliche intestinali provocate dall'aver bevuto acqua che scorreva nei canali così come bere un grappino dopo aver mangiato frutta "piena de aqua", come le angurie.

In ogni caso la grappa appare come una risorsa terapeutica "invernale", distillata dagli uomini e successivamente accudita dalle donne e da loro opportunamente conservata nelle dispense di casa. A loro spettava il compito di raccogliere le erbe, di metterle a macerare nella grappa e di trasmettere oralmente le conoscenze e il momento opportuno per offrirgli agli ospiti. Sui Colli Euganei vi era una tradizione che prevedeva che la donna più anziana della famiglia offrisse nella notte di Natale una tazzina di ciliegie sotto grappa (Valnogaredo, 1961).

Una tazza di latte bollente, grappa e miele era indispensabile agli adulti per curare le irritazioni invernali dell'apparato respiratorio (bronchiti, raffreddori, influenze) in alternativa al solito impacco di una densa zuppa di semi di lino, una specie un tempo molto coltivato e ora pressochè smarrito, anche come specie.

"La graspa fata in casa la jera come co' le marmelate, i siropi, i fighi sichi, i fioriti de camamila e via discorendo, na maniera par aver in casa anca d'inverno, qualcosa da tore"

Conche, 1962, maggio, mario, anni 54, contadino).

Ora si potrebbe dire una risorsa economica contro i disagi dell'inverno. Attualmente rappresenta un prodotto voluttuario di largo consumo.

Forse la più conosciuta era la grappa con la ruta (*Ruta graveolens* L.) che le conferisce un gradevole sapore amaro ed ha la proprietà di favorire la digestione perché la presenza di alcuni principi attivi amarognoli presenti nella parti aeree stimolano la secrezione gastrica e mettono in moto tutti quei meccanismi fisiologici che aiutano a smaltire eccessi gastronomici che potrebbero provocare disturbi a volte lievi, come un po' di acidità, e a volte anche più seri come le gastroduodeniti.

Negli orti domestici venivano coltivate la ruta, la menta, la salvia, il rosmarino, il basilico.

L'uso più diffuso era quello digestivo, aperitivo, lassativo e sedativo per le affezioni gastro-intestinali quali diarree e stitichezza.

Le proprietà delle grappe sono state successivamente confrontate con quelle riportate per le specie in alcuni studi etnobotanici avvenuti in altre regioni (Pieroni, 2000; Gastaldo, 1987). Le specie indicate sono state raccolte, classificate e i campioni di erbario depositati presso l'Istituto di Antropologia dell'Università di Padova (1973).

Ricetta orale

Graspa de fighi. *“Toi un litro de graspa e sonteghe cinque o siè figalini fati, do brochete de garofano, la scorsa de un limòn e un scugliero de miele. Lassa là al scuro par tri settimane, sguarata ogni tanto la butilia e dopo lassa stare là par naltre do settimane. Passa tuto par un passin fisso. A te poi bealra dopo naltra sitimana.”*

Olmo , 1962, giugno, Leardo, anni 59, contadino

Per erbe e per tinture

Oltre che cibo e salute sui vegri, nei boschi e nei luoghi incolti, si possono cercare le tracce di un sapere tramandato, in ambito popolare, ma con circospezione poiché era e doveva rimanere un segreto. Era l'arte di ottenere coloranti a scopi ornamentali, cosmetici ed alimentari.

Si utilizzavano erbe, cortecce, radici, foglie e bacche che appartenevano ad una flora locale popolare. Si usavano direttamente oppure dopo averle seccate, per essere conservate al meglio, in dosi di composizione incerta. Nel corso dell'anno, si raccoglievano nel tempo balsamico cioè quando i principi attivi raggiungevano la massima concentrazione. Avrebbero dato il

rosso, il grigio, il color caffè, l'incarnato, il panetto (che è un colore bruno vivace tendente al rosso), l'oliva e altre tinte ancora. Si colorava tutto, e tutto apparteneva a una eredità, conservata nella memoria delle madri e depositata nei tessuti, posti sul fondo dei bauli di casa, accuditi con infinita pazienza, in anni di ago e filo, tirato con premurose attenzioni, a tessere anche sfilacci di vecchie tele e di stoffe. Così era anche per la tovaglia più bella affidata dalla nonna alla nipote preferita, quasi come un testimone perché ogni stoffa racconta l'identità di chi l'ha indossata, di chi l'ha cucita, tagliata e confezionata. E tutto conduce ad una storia ancor più lontana e segreta, la storia del filatore, del tessitore e del tintore che hanno contribuito a darle una vita. Infine, nell'intreccio dei fili, ove c'è un colore e dietro ad ogni colore una pianta. E qui la storia invece di finire ricomincia, perché quelle piante talora sono state dimenticate, talora sono diventate assai rare, talora sono scomparse del tutto, intersecandosi e intrecciandosi in una complessa serie di avvenimenti economici, culturali, sociali, politici. Si finisce così che l'elemento umano torna ad essere determinante perché vi sono fibre che non possono essere lavorate in modo brutale dalla macchina, con i suoi strappi, i suoi sussulti, le sue irregolarità. Solo la sensibilità delle dita consente una efficace filatura ad una fibra così complessa com'è quella, ad esempio, del lino.

Scrivendo Pastoureaux, il massimo esperto contemporaneo di storia dei colori, che il colore non è un fenomeno naturale, ma una costruzione culturale complessa. *“Tutta la storia dei colori può essere soltanto una storia sociale. E' la società che fa il colore, che gli attribuisce una definizione ed un significato, che costituisce i suoi codici e i suoi valori, che stabilisce i suoi utilizzi e l'ambito delle sue applicazioni”*.

A questa nostra storia un grande impulso fu dato dagli artigiani padovani e veneziani, liberi di disporre del proprio lavoro, e dagli ordini monastici, i soli in grado di conservare il sapere annotandolo nei libri dei *“Secreti”* e nei diari personali, in cui si mescolavano notizie di seconda mano, abitudini quotidiane, e negli *“Erbari degli alchimisti”*, nei quali si rifletteva il sapere botanico e farmacologico dei medici pratici, unitamente ad un ampio corredo iconografico di piante talora fantastiche. In breve, dietro ad ogni colore, si cela una lunga, sommersa pagina di storia, tramutata nella cronaca del quotidiano. E' una storia che appartiene ai brandelli di memorie, sfuggite a molti genitori e affidate alla grande e complessa storia sociale dell'etnobotanica contadina

padovana, impregnata di esperienze, profumi, immagini, colori intesi come riconoscimento del passato e accettazione del presente.

Queste testimonianze, oltre che documentare l'esistenza e la diffusione delle piante tintorie, presenti nel territorio padovano, possono essere utili per mantenere integra la cultura e la tradizione del colore naturale attraverso le testimonianze orali, fondamentali per ricostruire una storia delle arti applicate. Ciò contribuirebbe anche a rinforzare i legami con quella parte del territorio ove, almeno fino a metà del secolo scorso, queste pratiche tintorie erano profondamente radicate. Successivamente la messa a punto dei coloranti di sintesi ha segnato l'inizio di una decadenza della tintura naturale. Comunque dietro a questi colori si cela la storia di un tempo lungo almeno quanto una generazione e la traccia di colori ed aromi, che sapevano di casa e di intatto.

Appunti di fitoterapia veterinaria

L'arcano mondo dei "botanici" riteneva che l'uomo e gli animali domestici appartenessero ad un unico sistema fitoterapeutico, strettamente coordinato con tutte le altre forze naturali. Per questo motivo, venivano usate le stesse specie vegetali di uso popolare (delle 142 utilizzate nella medicina popolare, 47 interessano la medicina veterinaria). Sono piante spontanee, di facile reperibilità e utilizzate in preparati vegetali (infusi, decotti, impiastri) che hanno finito per appartenere a una cultura popolare trasmessa, oralmente e senza sistematicità, ai figli e ai vicini di casa attraverso rapporti interpersonali.

Così la rogna degli uomini e delle bestie trovava nell'elleboro l'erba che la mitigava; la verminosità degli uomini e delle bestie aveva trovato rimedio nell'uso dell'aglio e dell'assenzio; le ferite da rimarginare, nell'olio di iperico; gli eczemi, nelle foglie di noce e nella radice di bardana; la funesta presenza di incantesimi e di malefici, in una imprecisata erba di S. Giovanni (Assenzio, Iperico, Ruta?). Per evitare la funesta entrata di uno spirito nella stalla si copriva la serratura della porta con una foglia di vite (Arzzergrande, 1959). Si confezionava un amuleto con cera benedetta e foglie di olivo benedetto la domenica delle Palme appeso alle corna dei buoi o legato alle briglie del cavallo o dell'asino. Era efficace per tenere lontano gli incubi dalle stalle (Montericco, 1958). A quanto risulta molte di queste pratiche non sono più ricordate. Avevano un senso solo se calate in un contesto storico-sociale in balia di condizioni di precarietà e di miseria psicologica e nella

presenza del fenomeno dell'angoscia notturna quando il buio, l'oscurità e il sonno indeboliscono la coscienza e il controllo del reale, si apre l'orizzonte della sfera magica negativa e tutto rimane in balia delle forze maligne.

Nell'**alimentazione animale** si usava:

- l'ortica (*Urtica* sp.): “*le antrighe a le dasiimo da magnare al polame*”;
- la consolida (*Symphytum tuberosum*): “*el se dasèa da magnare ai porsì e ai cunij*”; la gramigna (*Cynodon dactylon*): “*a la dasiimo da magnare a le vache se ghe jera in giro l'afra*”;

- l'alloro (*Laurus nobilis*): “*le baletè negre a le metiimo in te l'ojo de pormela e onsiimo che ghea la scabia*.” (Arquà Petrarca, 1959, aprile, Angelina, anni 63, casalinga-contadina)

- il papavero (*Papaver rhoeas*): “*lo dasiimo da magnare ai porsì che ghea el morbin*”;

- l'assenzio (*Artemisia absinthium*): “*a metiimo in ti albi con l'acqua 'na bea brancà de foje de na pianta ca disiimo de santa Maria, e ogni tanto a le mitiimo anche in tel pastòn parchè le galine e i cunij nun i ciapesse i piocini*”;

- il salice (*Salix alba*): “*A se metea la scorso dee ramete pì tenarine e lo metiimo in ti bearuni par cavarghe il mal de stomego a le vache*”. (Faedo, 1959, febbraio, Rina, anni 64, contadina)

- rami di salici (*Salix* sp.), fichi (*Ficus carica*), e tralci di vite (*Vitis vinifera*): “*a brusiamo insieme le trose de vigna, i rami finì di figari e di selgari. A smissiavimo la senare con l'ojo de pomèla e a fasiimo 'na cremata che la metiimo sul colo de le vache che le gavea la pele del colo consumà dal zogo*”; (Arquà Petrarca, 1967, settembre, Clarice, anni 71, casalinga)

- la piantaggine (*Plantago* sp.): “*co le vache e el musso i gavèa la pele rota dai mosconi o par el soo, prima se onsèa la piaga co l'ojo de pomèla e dopo a se impiastrava la raisa de piantasena cota in te l'acqua e struçà co le man*”;

- fico (*Ficus carica*): “*ramiti tenari de figaro e lardo se la bestia la jera s-gionfa*”. (Cornoledda, 1964, gennaio, Argentina, anni 62, contadina)

- la malva (*Malva sylvestris*): “*se cusinaa le foje e po se ghe metea de l'ojo e del sale ; la jera come 'na purga*”;

- le sementi di lino (*Linum usitatissimum*). “*le se buja e le se dasea da beare a le vache come purga*”;

- la cicuta (*Conium maculatum*): “*a se pestaa la parte verde e se fasea come un impiastro da tacare sul peto de le vache co le stasea male*”; (Cornoleda, 1964, gennaio, Argentina, anni 62, contadina)

- l’orniello (*Fraxinus ornus*): “*la scorsa del frassene la se frantumaa e la se metèa in ti pastuni ai polastri parchè non i morisse*”;

- l’edera (*Hedera helix*): “*A la dasiimo da magna a le bestie co le sbolsegaa*” ;*na erba salvega “che la fasea di fioriti zali” (Tanacetum vulgare): “par parare via i pioci e i polse a metiimo i furu in te le cucie inonde chi dromia*”;

- il sambuco (*Sambucus ebulus*): “*par parare via i piocini dal ponaro a ghe butaimo di fasci co le foje*”. (Valle San Giorgio, 1963, luglio, Angelina, anni 61, casalinga-contadina)

- aceto e farina di frumento venivano spalmati sulla mammella della mucca che produceva un latte giallastro e qualche traccia di sangue; se il latte era giallognolo si usava applicare un impastro di cenere e aceto (Valle San Giorgio, 1958);

Queste e tante altre specie srotolano l’intreccio della memoria personale e inducono a vagabondare nei labirinti dei ricordi per connettere passato e presente sullo sfondo di labili storie quotidiane e di rituali sempre uguali. Le loro modalità d’uso, pur parlando un dialetto a volte incomprensibile, hanno attraversato la storia e rappresentano un ponte con il nostro tempo poiché svelano, senza equivoci, uno scorcio di quell’umile e variegato panorama culturale in cui vissero i nostri avi e ne narrano il dipanarsi di una vita e di uno strato sociale, che si è fatto strada nella anonima storia degli umili.

Il prospetto, che segue, è una sintetica traccia di ricordi, rimasti sulla soglia, e di alcuni incontri, avvenuti in diverse località del padovano, verso la metà del secolo scorso, durante un’indagine condotta personalmente “porta a porta” presso alcune aziende agricole, a conduzione familiare, e alcuni “bottanici” locali. Per anni, questi appunti sono rimasti sparsi qua e là. Ripescati e sistemati alla ben e meglio, recuperano echi di conversazioni amiche e fermano l’attenzione ove l’istinto, il sentimento, la curiosità, il ricordo di qualche nome hanno suggerito alla penna di trattenersi. Perciò non ci si propone alcuna verità, alcuna certezza, alcuna conclusione, alcuna ambientazione, alcun rigore scientifico. Resta solo una fitta trama di raccordi in cui si rispecchia la storia di tante famiglie, obbligate a tirare avanti tra

paure senza fine e sacrifici senza confini. Le informazioni, raccolte tra persone di sesso e di età diverse, superiori comunque ai 50 anni, nelle quali si riteneva vi fosse un minor condizionamento da parte dei mass media, ricordano le vecchie case, le vecchie strade, i vecchi odori, le solite giornate, gli anonimi protagonisti, obbligati a lavorare dall'alba al tramonto (da queste parti si diceva *da stele a stele*). Nessuno stava a contare le ore, né il padrone né il sottoposto, che poteva solo bestemmiare (e subito pentirsi, pensando all'inferno che lo aspettava). Sullo sfondo di questa realtà, che sconcerta e disorienta, c'erano le galline, le anitre, le oche, i capponi, le capre, i conigli, il maiale, le mucche, i bachi da seta, il cane e il gatto e gli umili senza storia, senza voce, senza volto.

Questa interminabile sequenza appartiene a tutti, perché a tutti suggerisce l'inevitabile divario fra come eravamo e come siamo e a tutti sembra incredibile che solo cinquant'anni ci separino da uno stile di vita tanto aspro. A questo punto, mentre i dubbi si aggrovigliano intorno a uno stile di vita, ignaro di sé e del destino cui andava incontro, viene spontanea una domanda: "In quelle condizioni, saremmo mai stati capaci di fare altrettanto?"

Le erbe nella veterinaria

Alimentazione

La pianta dell'ortica (*Urtica dioica* L., *Urtica urens* L.) fresca veniva fatta mangiare ai **pulcini** per farli crescere sani e robusti e la si somministrava alle mucche per far incrementare la produzione di latte (Valsanzibio, 1967 e altre località anche euganee). Le foglie cotte, impastate con farina e crusca (*paston*) erano date da mangiare ai **pulcini, polli e tacchini** e, aggiunte al solito cibo, ai maiali per aumentare di peso (S. Margherita, 1972). Le foglie della piantaggine (*Plantago lanceolata* L.) venivano date da mangiare ai **conigli**, come integratore alimentare e, unito ad altre erbe, come "rinfrescante" (Arquà Petrarca, 1959; Santa Margherita, 1962;). I semi erano adoperati come mangime utile a produrre un aumento di peso e uno sviluppo di crescita ai molti volatili da cortile (polli, tacchini, ...) e agli **uccelli** per "migliorare il piumaggio" (Baone, 1963)

Le foglie di gelso (*Morus alba* L., *Morus nigra* L.) e le fronde dell'olmo (*Ulmus minor* L.) venivano unite al foraggio ordinario come alimento per il **bestiame** (Montericco, 1968); trinciate erano utilizzate anche per

l'alimentazione dei suini e dei conigli e dei bovini come antinfiammatorio (Gorgo, 1966). Per la **bachicoltura** era preferito il gelso bianco (*Morus alba* L.) (Candiana, 1972)..

Terapia

Il decotto delle foglie di malva (*Malva sylvestris* L.) veniva dato da bere ai **maiali**, in caso di stitichezza (Ronchi, 1961; Colli Euganei) e impastato con la crusca veniva fatto bere per curare i catarri cronici. (Olmo, 1961; Fossaragna, 1965; Colli Euganei). Era praticato l'uso dell'elleano (*Helleborus viridis*): si praticava un'incisione sulla pelle della coda del maiale e vi si inseriva un pezzetto di radice per curare il "mal rosso" (Arquà Petrarca, 1959, 1967; Valnogaredo, 1971)

Con le foglie bollite di malva (*Malva sylvestris* L.), cenere di fico ed olio di oliva si curava un tumore che si formava sul collo delle **mucche** in seguito ad un'errata applicazione del giogo sul collo. (Boccon, 1963). La ruta (*Ruta graveolens* L.) era posta nell'abbeveratoio degli **animali da cortile** contro la moria del polli (Valle San Giorgio, 1972) e la menta (*Mentha piperita*) era somministrata con aglio come antidiarroico (Baone, 1968). Alle **mucche**, che dopo il parto avevano difficoltà ad espellere la placenta, si dava da bere il decotto della malva (*Malva sylvestris*), del romice (*Rumex crispus*), della dulcamara (*Solanum dulcamara*) e delle foglie di edera (*Hedera helix*) o radici di zucca (*Cucurbita* sp.pl.) da mangiare.

Per riattivare la **ruminazione** venivano date da mangiare alle mucche un decotto di foglie di malva (*Malva sylvestris* L.), misto con semi di lino (*Linum usitatissimum*) e si applicava localmente in caso di processi infiammatori delle mammelle (mastite) (Valnogaredo, 1962). Nella pianura padovana si usava anche somministrare le foglie di salice (*Salix alba* L., *Salix viminalis* L.) (Gorgo, 1966) oppure un impasto di crusca, aceto e sale (Ronchi, 1958).

Un impiastro di cenere e olio si applicava **sulle ferite** dei cavalli (Conche, 1966 e molteplici altre località anche euganee). L'olio, ottenuto mettendo a macerare le infiorescenze dell'iperico (*Hypericum perforatum* L.) veniva usato come cicatrizzante sulle ferite ed abrasioni di animali. (Gorgo e altre località, 1961; 1963; 1972).

Ritualità

Le foglie fresche di sambuco (*Sambucus nigra* L.) venivano appese nei **pollai** per allontanare i parassiti dai pollai e si riteneva che il fumo delle foglie, bruciate all'esterno, allontanasse le serpi velenose (Montericco, 1959).

Rami di ginepro (*Juniperus communis*) venivano bruciati nel pollaio e all'esterno per disinfettare l'ambiente dalla presenza di **parassiti**.

Alle galline veniva somministrato l'aglio selvatico (*Allium ursinum*) e foglie di ortica (*Urtica urens*; *Urtica dioica*), per favorire una maggior produzione di uova.

Il decotto o il macerato delle foglie dell'ortica veniva spruzzato sulle piante per allontanare gli **afidi**. (Gorgo, 1968 e altre località). La mucca, che aveva avuto un aborto, veniva sollecitata a dar latte sfregando con le ortiche fresche le mammelle (San Lorenzo, 1962; Baone, 1967) E così si faceva anche con le capre (Valsanzibio, 1965).

Contro i pidocchi dei bovini, si strofinava la pelle con foglie di noce (*Juglans regia*) o con un macerato di foglie e di mallo di noci.

Da G.B. Capello,
Lessico chimico farmaceutico,
Venetia, 1731

Polvere Viperina.

Le Vipere de' Colli Euganei prese in tempo opportuno, tagliatogli il Capo, e la coda, e toltagli la pelle, e l'interiora si seccano all'ombra; ben secche si fanno in sottilissima polvere.

Dose da grani dieci a quaranta.

Il tempo consueto per la raccolta delle Vipere è la primavera, quando escono dalle Tane: se porta il caso che sieno prese subito uscite, sono assai magre, se poco dopo, sono gravide. Perciò stimerai stagione più congrua l'Autunno, dove le Vipere hanno partorito, e sono ben nutrite, che il rimedio riuscirebbe di maggior energia ne' molti mali che conviene.

Adoprasi nelle febbri maligne, ne' Vajoli se tardi escono, ne' mali Cronici provenienti da fughj agri, e viscidj, ed in tutti gli affetti cutanei, serpigini, Lepra, presa in brodo di Lapazio, o altro veicolo conveniente.

APPENDICE

Grappe popolari medicinali

Nome	Parte usata	Proprietà medicinali
Asparago <i>Asparagus officinalis</i>	Germogli giovani	Digestive
Basilico <i>Ocimum basilicum</i>	Foglie e fiori	Aperitiva
Camomilla <i>Matricaria Camomilla</i>	Fiori	Digestiva, Sedativa
Ciliegio <i>Prunus avium</i>	Frutti e piccioli	Diuretica
Corniolo <i>Cornus mas</i>	Frutti	Antidiarroico, Antiortocaria
Cren <i>Armoracia rusticana</i>	Radice	Stimola l'appetito, calma la tosse
Fico <i>Ficus carica</i>	Frutti	Lassativa
Giuggiolo <i>Ziziphus jujuba sat.</i>	Frutti	Digestiva/diuretica
Ginepro <i>Juniperus communis</i>	Frutti	Diuretica, Anticattarrale
Luppolo <i>Humulus lupulus</i>	Fiori	Aperitiva, Sedativa, Stomachica
Iperico <i>Hypericum perforatum</i>	Fiori	Sedativa, Diuretica
Melissa <i>Melissa officinalis</i>	Foglie	Digestiva, Rilassante
Mela <i>Malus communis</i>	Semi	Aperitiva, digestiva

Melograno <i>Punica granatum</i>	Semi	Antidiarroico
Menta <i>Menta piperita</i>	Foglie	Digestiva, Calmante
Nespolo <i>Mespilus germanica</i>	Frutto	Astringenti, Febbrifughe
Noce <i>Juglans regia</i>	Frutto immaturo	Digestiva, Tonica
Olivo <i>Olea europea</i>	Frutto	Lassativa, Digestiva, Diuretica
Ortica <i>Urtica sp.</i>	Foglie, Fiori	Depurativa
Pesco <i>Prunus persica</i>	Foglie, Frutti	Diuretica
Pino mugo <i>Pinus mugo</i>	Germoglie, Pigne	Antinfluenzale
Prugnolo <i>Prunus spinosa</i>	Frutti	Astringente, Depurativo
Pungitopo <i>Ruscus aculeatus</i>	Germogli	Diuretico
Rosa <i>Rosa canina</i>	Frutti	Astringente, Diuretica
Rosmarino <i>Rosmarinus officinalis</i>	Foglie	Digestiva
Rovo <i>Rubus ulmifolius</i>	Frutti	Astringente, Vitaminica
Ruta <i>Ruta graveolens</i>	Parti aeree	Digestiva
Robinia <i>Robinia pseudoacacia</i>	Fiori	Tonico
Salvia <i>Salvia officinalis</i>	Foglie	Anticatarrale, Disturbi gastrici

Sambuco <i>Sambucus ebulus</i>	Frutti	Antinfluenzale, Digestiva
Sorbo <i>Sorbus domestica</i>	Frutti	Febbrifuga, Vitaminica
Tiglio <i>Tilia sp.</i>	Fiori	Antinfluenzale, Vitaminica
Timo <i>Thymus vulgaris</i>	Fiori	Antiasmatica
Valeriana <i>Valeriana officinalis</i>	Radice	Sedativa
Vite <i>Vitis vinifera</i>	Frutti	Tonica, Digestiva, Lassativa

Dal nastro n.11: Riti di vita

“...una abbondante manciata in un litro di grappa, lasciata riposare ed esposta al sole “par trentanove di e trentanove note”. In un litro di grappa vi immergevo 12 noci non mature (verdi), tagliate in quattro parti, e tutti gli altri ingredienti: 1 pezzetto di cannella, 2 chiodi di garofano, 1 cucchiaino di miele. Li lasciavo macerare per quattro settimane in un luogo tiepido e non esposto direttamente al sole. Scuotevo la bottiglia periodicamente, e dopo un periodo di riposo di due settimane, filtravo. Lasciava il tutto in un armadio per un mese. Un bicchierino al giorno faceva bene come diuretico e come sedativo.”

Gorgo, 1961, Maria, anni 63, contadina-casalinga

Nella notte di S.Giovanni (23 /24 giugno)....

Dal nastro n.11: Riti di vita

“..... si metteva in un fiasco di vetro o in una bottiglia un po’ di acqua e l’albume di un uovo. La si depositava fuori dalla porta e la mattina seguente si andava a vedere se aveva preso le sembianze di una barca. Qualche volta si vedeva la sembianza di una barca con tutti i fili della vela e con San Pietro al timone. Di mattina presto ci si lavava gli occhi e le parti doloranti del corpo con l’acqua della rugiada, si raccoglieva la rugiada per far fermentare il lievito del pane, si raccoglievano le erbe di San Giovanni (artemisia, verbena, iperico, ee.).

Arzerello, 1960, Ines, anni 58, contadina-casalinga

La gastronomia suggeriva le lumache con le rane e le noci, cotte con l'aglio, con il duplice ruolo di insaporirle e di tenere lontano il malocchio.

Dal nastro n.11, Riti di vita

“...si prendevano le noci che non erano ancora mature, si grattava la scorza verde e si faceva bollire in una pentola con sale, aglio pestato fine, farina bianca o gialla, olio e un po' di pepe. Si portava tutto a cottura e io le mangiavo subito, mia sorella invece, le metteva nei vasetti di vetro. Quando uno ne aveva voglia, prendeva un cucchiaino e le metteva sulle erbe cotte, sulla carne bollita o anche da sola...”

Gorgo, aprile 1961, suor Maria

Alcune piante officinali utilizzate nella tradizione euganea

Nome Scientifico	Nome comune	Stato	Proprietà Attribuite	Indicazioni terapeutiche	Utilizzo	Località
<i>Matricaria chamomilla</i>	CAMOMILLA	S	galattifugo	diminuisce la secrezione di latte	tisana	AP, B, Vg, Co, Vz
<i>Foeniculum officinale</i>	FINOCCHIO	S	galattiforo	accresce la secrezione di latte	cucina, tisana	AP, B, Vg, R, Vz
<i>Salvia pratensis</i>	SALVIA	S	antitussivo, antipiretico	influenza	decocto	AP, Z, Fo, Vn, R
<i>Malva sylvestris</i>	MALVA	S	attivatore epato-biliare antiodontologico	stimola l'attività epatica mal di denti	decocto decocto	AP, B, Vg, C, Vz Vg, R, C, Vz, AP
<i>Linum usitatissimum</i>	LINO	C*	antitussivo ipoglicemizzante	influenza iperglicemia	impiastrò decocto	AP, Vz, B, T AP, B, C, R
<i>Hypericum perforatum</i>	IPERICO	S	lenitivo corroborante	bruciature, ustioni, piaghe astenia	oleo di fiori decocto	Co, Fo, AP, Vg, Vn AP, B, Vg, Vz
<i>Allium ursinum</i>	AGLIO	S	ipotensivo vermifugo	ipertensioni verminosi	cucina, crudo corona di agli al collo	AP, Vg, T, Ba LA, AP, B, R, F
<i>Rosa canina</i>	ROSA	S	digestivo ricostituente	sonnolenza dopo i pasti astenia	tisana cinorrodi infusi in vino	Vg, Vn, T, Go, C AP, B, Fo
<i>Olea europea</i>	OLIVO	C	ipotensivo	ipertensione	olio extravergine	AP, Vz, F, Vg
<i>Rosmarinus officinalis</i>	ROSMARINO	C	stimolante	astenia	decocto	LA, Vn, Co
<i>Ruta graveolens</i>	RUTA	S	digestivo	difficoltà a digerire	foglie macerate in grappa	AP, B, Vg, Vn, F
<i>Brassica sp.</i>	CAVOLO	C	riassorbe ematomi	decongestionante	foglie sovrapposte e in mezzo una fetta di lardo	AP, Co, LA, Vg

S = spontanea; C = coltivata; C*= coltivata in passato o solo ricordata.

AP = Arquà Petrarca; B = Baone; C = Cinto Euganeo; Co = Comoleđa; F = Faedo; Fo = Fontanafredda; Go = Gorgo; LA = Lozzo Atestino; R = Rivadolmo; T = Torreglia; Vg = Valle San Giorgio; Vn = Valnogaredo; Vz = Valsanzibio; Z = Zovon.

Specie vegetali utilizzate nel padovano come piante tintorie

Nome Scientifico	Nome comune	Stato	Parti da raccogliere	Epoca di raccolta	Colore	Località
<i>Anthemis tinctoria</i>	CAMOMILLA DEI TINTORI	S	foglie verdi	estate	giallo	AP, B
<i>Cistus salvifolius</i>	CISTO A FOGLIE DI SALVIA	S	parti terminali dei rami	primavera/autunno	giallo oro	AP, B, Vg
<i>Crataegus monogina</i>	BIANCOSPINO	S	parti terminali dei rami	primavera/autunno	marrone	Vg, T
<i>Genista tinctoria</i>	GINESTRA MINORE	S	fiiori	primavera	giallo	B, Go
<i>Hedera helix</i>	EDERA	S	foglie	tarda primavera	verde/giallo	AP, Vz, B
<i>Hypericum perforatum</i>	IPERICO	S	fiiori	primavera	verde/giallo	AP, Vz, Ro
<i>Istatis tinctoria</i>	GUADO	C	foglie	primavera	blu-azzurro	B, F, Tu
<i>Juglans regia</i>	NOCE	C	mallo	tarda primavera	marrone	AP, Vz, B, Te
<i>Matricaria camomilla</i>	CAMOMILLA	S	capolini	primavera	giallo	AP, B, Vz
<i>Papaver rhoeas</i>	PAPAVERO	S	fiiori	primavera	viola	B, Te, Co
<i>Rubia tinctoria</i>	ROBBIA DOMESTICA	S	radice	primavera/autunno	rosso-rosa	B, Bo, T
<i>Sambucus nigra</i>	SAMBUCO	S	bacche	estate/autunno	marrone scuro	B, Vz, F
<i>Urtica dioica</i>	ORTICA	S	parte aerea	primavera/autunno	giallo	AP, T, Co

Legenda: S = spontanea; C = coltivata

AP = Arqua Petrarca; B = Baone; Bo = Boccon; Co = Cornoleda; F = Faedo; Go = Gorgo; Ro = Rovolon; Te = Teolo; T = Torreglia; Tu = Turri;

Vg = Valle San Giorgio; Vz = Valsanzibito

Alcune piante officinali utilizzate nella tradizione euganea

Nome Scientifico	Nome comune	Stato	Parti usate	Indicazioni terapeutiche	Utilizzo	Animale	Località
<i>Allium sativum</i>	AGLIO	C	bulbo	verminosi	Aglio e assenzio insieme a grasso di maiale	animali e uomo	AP, B, Go
<i>Avena sativa</i>	AVENA	C*	semi	antinfiammatorio	Bolliti in sacche e messe intorno alle mammelle	bovini	AP, Vn, Vg
<i>Cupressus sempervirens</i>	CIPRESSO	C	galbuli	eccessiva sudorazione	Cotti nell'aceto; la soluzione veniva stesa sulla pelle e successivamente massaggiata con farina di grano tenero	bovini e cavalli	B, Vn, O
<i>Foeniculum vulgare</i>	FINOCCHIO	S	semi	stimola la secrezione del latte	I semi vanno aggiunti ad un miscuglio di foglie di malva e semola	bovini	AP, Ro
<i>Helleborus viridis</i>	ELLEBORO	S	radice	antibatterica e antifebbrile	blocco del rumine Cotta insieme a foglie di salice infuse nel vino	bovini	AP, Vg, Go
<i>Linum usitatissimum</i>	LINO	C*	semi	problemi digestivi e stitichezza	Radice innestata sotto l'orecchio maiali	maiali	AP, Ro, B
<i>Malva sylvestris</i>	MALVA	S	foglie tutta la pianta	per ingrassare	Bolliti e somministrati insieme alla mucillagine prodotta	bovini e cavalli	O, Go, AP
<i>Olea europaea</i>	OLIVO	C	foglie	blocco del rumine stitichezza	Uniti a segala e miglio	oche e galline	Co, AP
<i>Plantago sp.</i>	PIANTAGGINE	S	foglie	disintossicante	Foglie cotte e semi di lino	bovini	Vg
<i>Sambucus nigra</i>	SAMBUCCO	S	corteccia giovane	foruncolosi	Bollita, il liquido veniva dato ai maialini, dopo il trasporto	suini	AP, B
<i>Urtica sp.</i>	ORTICA	S	radici	corteccia giovane	Bollite in acqua e con semi di avena	animali e uomo	Vn, Te, Co
				rinfrescante	Le foglie imbevute di olio di oliva si appoggiano sulla parte e si fasciava	bovini e uomo	Ba, F, Vz
					Mescolata con grasso di maiale e cera d'api, bollita fino a formare un unguento	bovini	Te, Ro, Vg
					Decotto	animali e uomo	AP, B, Go, O

Legenda:

S=spontanea; C= coltivata; C*= coltivata in passato o solo ricordata.

AP= Arqua Petrarca; B= Baone; Bo= Boccoi; F= Faedo; Go= Gorgo; O= Olmo; Ro= Rovolon; Te= Teolo; Vg= Valle San Giorgio; Vn= Valnogaredo; Vz= Valsanzibio.

**COMMEMORAZIONE DELLA RESISTENZA
ADRIA, 25 APRILE 2014, SEDE DEL CONSIGLIO COMUNALE**

Virgilio Santato

Vi sono momenti e luoghi nei quali la parola è sacra: Ἐν ἀρχῇ ἦν ὁ Λόγος, “In principio era la Parola”, recita l’*incipit* del Vangelo di Giovanni. Una sacralità che trascende l’ambito religioso per farsi misura della più autentica comunicazione umana.

In questo luogo, massima rappresentanza della comunità cittadina, per dire sulla vicenda così tragicamente umana come la Resistenza, le parole sono sacre.

Sono grato a Lei signor Sindaco per l’invito e a tutti Loro qui presenti per la cortese attenzione, se dirò qualche parola.

Dirò che reagire alla occupazione della propria terra è diritto dei popoli. Che rivendicare la libertà è atto supremamente umano, che testimoniare l’amore per la propria comunità nazionale è segno distintivo di un popolo. Al coraggio di quanti, all’indomani dell’8 settembre 1943, non fuggirono come fecero il re e Badoglio, generando nefasto disorientamento e totale discredito nelle istituzioni, anche se la storiografia variamente ne interpreta le ragioni, ma presero coscienza e si attivarono per una lotta giusta nel nome della dignità loro e del loro popolo, a costoro dobbiamo la nostra immutata riconoscenza, anche ricordandone debolezze e cadute, come in ogni esperienza umana.

8 settembre 1943-25 aprile 1945: neppure due anni di un secolo, il Novecento, “breve” – per dirla con lo storico britannico Hobsbawm – quanto terribile. Mai l’umanità in questo secolo aveva conosciuto tante tragedie, tanti morti, tante e così atroci crudeltà. Mai tanto male si era visto, mai tanto banale, cioè diffuso nei popoli e comune nelle persone, come “banale” appariva la personalità del criminale Adolf Eichmann alla storica Hannah Arendt, lei a seguire il processo del nazista a Gerusalemme nel 1961 quale corrispondente del settimanale “New Yorker”. “La banalità del male” pubblicava due anni dopo la Arendt: cioè la tragedia del totalitarismo non sta nella supposta millantata grandezza di un capo o di una organizzazione militare o non, non sta nei loro conseguenti immani delitti, ma consiste nella mediocrità di quanti, e furono molti, inconsapevolmente diventano strumenti del male.

Quanti reagirono di fronte all'occupazione nazista possedevano, al contrario, consapevolezza dei loro diritti e delle conseguenti responsabilità, avevano matrici o semplicemente sensibilità culturali varie, coprivano un arco politico straordinariamente ampio, non sempre coeso non essendo estranei gli elementi di differenziazione anche marcata, ma erano accomunati da chiari obiettivi solidarmente attivi, come la costituzione dei Comitati di liberazione nazionale hanno testimoniato. Si chiudeva, così, con un passato che dall'assassinio di Giacomo Matteotti del 10 giugno 1924 al 25 aprile del 1943 aveva trascinato l'Italia in un regime illiberale prima ed in una dittatura poi, fino alla guerra, eclissi prefigurata quanto tragica.

Diciotto mesi di lotta per arrivare al 25 aprile, 45.000 ca. partigiani caduti, ogni terra il suo sangue, anche tra concittadini, ma non per questo guerra civile come certa storiografia – seguita da opportunistica editorialista – interpreta; valga per tutti il noto lavoro di Claudio Pavone dal titolo: “Una guerra civile. Saggio sulla moralità nella Resistenza”, Torino 2006. Nulla a che vedere, inoltre, la lotta partigiana con certi fenomeni banditeschi, dalla deriva delinquenziale, conosciuti anche in questa terra.

Noi che siamo della terra di Giacomo Matteotti e dei martiri di Villamarzana sappiamo riconoscere la coraggiosa e leale testimonianza civile come la morte dignitosa. Conosciamo Francesco Viviani, al vostro liceo classico negli anni 41-43 ad insegnare ed educare, a leggere nei classici greci la lezione di democrazia, a commentare con non celata vis polemica per gli studenti del classico Bocchi prima, del Celio poi, il discorso di Pericle al Ceramico di Atene, riportato da Tucidide in onore dei caduti del primo anno della guerra del Peloponneso (431 a.C.):

“Utilizziamo infatti un ordinamento politico che non imita le leggi dei popoli confinanti. dal momento che, anzi, siamo noi ad essere d'esempio per qualcuno, più che imitare gli altri. E di nome per il fatto che non si governa nell'interesse di pochi ma di molti [tale ordinamento] è chiamato democrazia; per quanto riguarda le leggi per dirimere le controversie private, è presente per tutti lo stesso trattamento; per quanto poi riguarda la dignità, ciascuno viene preferito per le cariche pubbliche a seconda del campo in cui sia stimato, non tanto per appartenenza ad un ceto sociale, quanto per valore; (...) non commettiamo illegalità nelle faccende pubbliche dato che prestiamo obbedienza a coloro che di volta in volta sono al potere e alle leggi e soprattutto a quante sono in vigore per portare aiuto contro

le ingiustizie e a quante, benchè non scritte, comportano una vergogna riconosciuta da tutti”.

Aveva preparato Viviani il commento ai discorsi di Pericle di Tucidide che doveva essere pubblicato nella collana dei classici greci e latini diretta da Umberto Moricca, ma non gli fu possibile.

Presidente del CNL di Verona, il 2 luglio del '44 veniva arrestato, di mattina, al pianoforte, in via Cappello, a casa sua, di fronte a quella di Giulietta. Non era fuggito, sapeva che sarebbero arrivati. E finì i suoi giorni a Buchenwald.

Alla loro memoria ci inchiniamo, grati per una libertà riconquistata, per una lezione di vita donata, per una dignità ritrovata. Dignità che Alcide De Gasperi impersonava a Parigi, il 10 agosto 1946, quando ad una distratta assemblea introduceva da ultimo il suo discorso, lui rappresentante di una Italia vinta, con queste parole: “Tutto, signori, in questo momento è contro di me, tranne la vostra cortesia...”. E concludeva: “È in questo quadro di una pace stabile, signori delegati, che chiedo di dare respiro e credito alla repubblica d’Italia: un popolo di 47 milioni è pronto ad associare la sua opera alla vostra per creare un mondo più giusto e umano”.

Molto, in realtà, era stato scritto e fatto, molto seminato, molto si meritava l’Italia per il sangue versato. In 18 mesi aveva conosciuto una tragedia unificante, aveva faticosamente trovato le ragioni di una comunità civile sconvolta e disorientata, aveva pensato e progettato, nelle isole come in terraferma o all’estero, un immediato futuro fatto di convergenze politiche sia pure faticose e un comune impegno a ricostruire: la Costituente ne sarà l’esito, la Costituzione, quindi, la pietra miliare.

Ri-costruire, un nuovo genere umano, una nuova città, dopo aver attraversato vicende disgraziate: la nostra Macondo. “Molti anni dopo, di fronte al plotone di esecuzione, il colonnello Aureliano Buendía si sarebbe ricordato di quel remoto pomeriggio in cui suo padre lo aveva condotto a conoscere il ghiaccio”: questo è l’*incipit* di “Cent’anni di solitudine”, il romanzo di Gabriel García Márquez appena scomparso, farsi carico dei dolori del genere umano, per trascenderli in una nuova città, la città immaginata e costruita da José Arcadio Buendía, Macondo appunto, perché, conclude il romanzo: “Le stirpi condannate a cento anni di solitudine non avevano una seconda opportunità sulla terra”. Allora mai più altri secoli “brevi”, altre guerre: tutti a costruire, eredi di Buendía, la nuova città.

Mai stagione tanto alta nei valori l'Italia conobbe a Resistenza e guerra finiti. A questa stagione costituente si rinviava e si può rinviare, per contrappasso, quando nella nostra recente storia prevalevano o prevalgono gli elementi disgreganti, anarchoidi, demagogici. A questa stagione quante volte si sono richiamati ed hanno richiamato i nostri Presidenti della Repubblica.

18 mesi di Resistenza, si diceva, tanto il suo arco temporale.

All'indomani del 25 luglio e dell'8 settembre '43, caduto il fascismo e occupata l'Italia scriveva Piero Calamandrei: "Era giunta l'ora di resistere, era giunta l'ora di essere uomini: di morire da uomini per vivere da uomini". Maturava una consapevolezza che si traduceva in organizzazione e lotta: il 9 settembre a Roma Nenni, Amendola, La Malfa, De Gasperi, Ruini e Casati, come a dire socialisti, comunisti, azionisti, democratici cristiani, democratici del lavoro e liberali, costituivano il primo CNL. Di lì, altri CNL a Torino, Genova, Padova, Firenze, altri protagonisti come Marchesi, Trentin, Meneghetti o La Pira. Intellettuali, uomini politici, dapprima, quindi cittadini, diventano protagonisti della vicenda storica partigiana, delle brigate, nel nord prevalentemente, in montagna per ovvie ragioni di sicurezza. Nascono le repubbliche partigiane in Val d'Ossola, in Carnia, nell'alto Monferrato, esperienze singolari quanto brevi, testimonianze utopiche, segno di una volontà di ricostruzione. Il consenso e l'adesione di volontari si intensificano: nel marzo del '45 erano 80.000 i combattenti partigiani per raggiungere a Liberazione avvenuta quasi 250.000 unità.

Un popolo chiedeva libertà: e insorse. 25 aprile 1945, Milano

Nella stessa città il 28 aprile, in piazza Duomo, si fece festa.

Era la Liberazione dall'occupante nazista, dalla tragedia della guerra, dalla paura, dalla fame. Evento simbolico e ad un tempo reale quanto mai. Da allora festa nazionale. E la festa è occasione per ritrovarsi e ritrovare identità, passato, per comprendere chi siamo, ora. Recuperare la memoria: persone, luoghi, le quotidianità quanto le tragedie: Fosse Ardeatine, Marzabotto, Sant'Anna di Stazzema o ancora la nostra Villamarzana. Per conoscere e conoscerci. Senza nascondere, lasciando alla storiografia ed alla ricerca il compito di documentare, archivi aperti: tutto si sappia, nulla si nasconda, tutto si discuta con aperta intelligenza. Il passato, allora, sarà la nostra storia.

La conosciamo? Conoscono i nostri ragazzi la nostra storia, loro che ci sono tutti particolarmente cari? Dove sono i nostri ragazzi in questo giorno di festa? Conoscere la nostra storia e far festa per una grande conquista o tutti al

mare? Festa di un popolo? Quale popolo siamo noi, quale popolo vogliamo essere?

25 aprile 1945. Il secolo “breve” conclude il suo periodo più tragico, tra due guerre quasi si consuma, la prima remota causa della seconda. Ricordiamo il centenario della Grande Guerra e ne leggiamo tutta la sua inutile tragicità, ne ripercorriamo gli esiti diplomatici e civili già annuncianti altra tragedia.

25 aprile 1945. A guerra conclusa, a Liberazione avvenuta, il male non appariva più “banale”. Aveva dimensione mondiale e ridotto tutto a macerie.

In quelle macerie stava una umanità alla ricerca di un orizzonte. In quelle macerie stavano, semi di speranza, quanti testimoniarono con la vita, lottando per la libertà o nel silenzio perché senza la forza di una parola, vittime di un male “banale”. A loro la nostra permanente gratitudine. Di fronte a loro siamo senza parole. Il più sacro commento sia il silenzio.

Per loro, signor Sindaco, voglia chiedere un minuto di silenzio.

