



DIVENTA RESILIENTE!
PARTECIPA CON NOI
E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITA' LOCALI WIGWAM

Quote associative 2024

- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a Wigwam APS Italia o con bonifico a IBAN IT86X0760112100000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRRXXX



Adriano Smonker
 Corrispondente della
 Comunità Locale Wigwam
 di Padova Est

Per i più piccoli arrivava puntuale un pacco di giochi riciclati: una dama con le pedine bianche e nere di osso, una scatola con il domino, una palla di pezza colorata, piena di segatura, una bambola di pannolenci per mia sorella, una corriera di legno color crema per me.



**La Wigwam
 Local Community
 Padova Est - Italy**

LA BEFANA, CON NOCI, CARRUBE E FICHI SECCHI ED ERA FESTA

La Festa dell'Epifania, quando il consumismo patologico non c'era. Senza rimpiangere il passato, qualcosa però è da recuperare

Questa è una storia di ricordi visuti nella mia prima infanzia e mai dimenticati, che voglio condividere per il giorno della Befana.

Il titolo, un po' bizzarro, evoca tempi lontani, quando le ore della giornata si calcolavano con le campane, l'acqua si attingeva dal pozzo, le semine si facevano con la luna e le

feste erano comandate. Oggi, che sulla luna ci siamo andati, si è rotto l'incantesimo di una civiltà contadina durata millenni, legata alla terra, alle stagioni, alla fatica delle braccia.

Allora, il freddo era freddo per davvero, la fame tanta e sempre in agguato e gli animali facevano il loro mestiere, compresi cani e gatti. Per il pane c'era la

farina "da fiore", il vestito buono quello "della domenica", il profumo delle arance nel giorno dell'Epifania.

Considero cosa meravigliosa poter continuare a stare vicini alla natura, seguendone i ritmi nei suoi aspetti più semplici e comuni, così come il condividere con voi queste storie.



NOCI, CARRUBE E FICHI SECCHI

Finita la Seconda Guerra Mondiale, Trieste non era ancora stata assegnata all'Italia e il suo Territorio Libero, in attesa di soluzioni definitive, era stato diviso dagli Alleati in due zone di influenza: la zona A italiana e la zona B jugoslava.

La nonna paterna, che abitava in centro città, esattamente in piazza del Perugino, durante l'estate varcava il confine provvisorio nei pressi di Duino e veniva a trovarci in campagna a Padova, assieme all'anziana madre del notaio Froglià, un amico di famiglia. Mio padre, avvertito per tempo del loro arrivo dall'unico telefono esistente in paese presso l'osteria "Da Nicola", si premurava im-

mediatamente di seminare un *trino* intero di rucola per la cena di queste ospiti di riguardo, costituita in gran parte da insalata e uova fresche.

Arrivavano puntuali, verso mezzogiorno, nel cortiletto del *selexe* tirato a lustro il giorno precedente con abbondanti secchiate d'acqua per ripulirlo dagli escrementi delle galline. Alla guida della vecchia lancia color caffelatte stava seduto il figlio del notaio, con i guanti traforati a dita scoperte, come un pilota da corsa. Quando piombava nell'aia con il motore rombante e i grandi parafanghi luccicanti, sembrava un marziano piovuto dal cielo con la sua astronave.

Le signore scendevano accaldate dall'auto, con i lunghi abiti di seta leggera, a pois, e il cappello

di paglia a larghe tese per ripararsi dal sole. A quei tempi l'abbronzatura era aborrita dalle classi "alte" e più diafano era il colore della pelle più il segno di distinzione sociale era marcato nei confronti delle classi popolari, costrette a crogiolarsi nei lavori dei campi. Da quel momento mia madre si faceva in quattro per accoglierle e servirle, in quella che sarebbe stata la loro vacanza, sperando in cuor suo di ricavarne qualche frutto. Nel tinello teneva pronto un boccale di acqua fresca col limone, in camera un mazzo di rose, colte di prima mattina, a tavola, per il pranzo, stendeva la tovaglia della dote, ricamata a mano.

In cambio, oltre ai modi garbati e agli apprezzamenti per l'ospitalità, riceveva ben poco: un'intera valigia di colletti bianchi, già portati dai rispettivi mariti ben inamidati sotto la giacca, come era costume allora, assieme ad un pacco di maniche di camicia, bianche anch'esse, che odoravano di naftalina. "Per tuo marito Ottavio", dicevano con malcelata compiacenza, facendo credere che si trattasse di chissà quale regalo di pregio. Fatto sta che io non gliene ho mai visto addosso uno di quei fronzoli e ho ancora nelle orecchie le risate che si faceva con mia madre.

Per i più piccoli arrivava puntuale un pacco di giochi riciclati: una dama con le pedine bianche e nere di osso, una scatola con il domino, una palla di pezza colorata, piena di segatura, una bambola di pannolenci per mia sorella, una corriera di legno color crema per me, con i finestrini di celluloidi. Abituato a guidare carriole e carrettini improvvisati, ricordo



l'entusiasmo che mettevo nel trascinarci dietro quel giocattolo inusuale, invidiato dai miei coetanei.

Una volta, malauguratamente devo dire, mi venne regalata pure una trombetta, con tanto di cinturino in pelle per tenerla a tracolla, come un soldatino. E io, tutto il giorno “pe-re-pè, pe-re-pe-pè”, come fosse carnevale, finché un bel momento, nel riprendere fiato per soffiarvi dentro a pieni polmoni, aspirai di brutto la piccola ancia in metallo da cui escono i suoni e me la trovai prima in gola e poi in pancia. Accidenti a me, l'avevo deglutita d'un fiato, è proprio il caso di dirlo, e corsi da mia madre disperato, più per la paura di prenderle, avendo rotto il giocattolo della signora, che per il resto.

Il dottore sentenziò che, se nel giro di due giorni non fosse stata ritrovata nel vasino da notte, avrei rischiato una peritonite e si sarebbe dovuto ricorrere immediatamente alle cure dell'ospedale. In famiglia calò una cappa di ansia e di paura e le donne incominciarono a raccomandarsi a tutti i santi del paradiso, fiduciose nel miracolo.

Io e il vaso da notte fummo messi sotto stretta sorveglianza finché la mattina seguente, alla bisogna, il piccolo pezzetto di metallo luccicante fu rinvenuto integro tra il sollievo generale. Quel giorno non si parlò d'altro, era come se fosse passato un temporale senza far danni o come aver scacciato il malocchio dalla casa tanto che, per festeggiare quella mia *buonuscita* mattutina, fu calata nel pozzo un'enorme anguria.

E sempre quel giorno, durante

il pranzo, ricordo che feci il mio primo approccio con le olive, antipasto da *signori* all'epoca, anzi, mi fu dato il permesso di prenderle con le mani direttamente dal vasetto, quello di vetro, s'intende! E tutti i commensali giù a ridere a crepapelle d'un riso liberatorio. Alla partenza della nonna quell'aria di festa, a tratti un po' forzata per la verità, si smorzava e arrivava il momento di andare sotto le forbici di Santin, il barbiere del paese, per il taglio dei capelli, *a copa alta*, ben rasati dietro al collo e impomatati con la brillantina Linetti.

Era il segnale del rientro a scuola: si dovevano portare le scarpe a risuolare dallo *scarpàro*, il cuoio andava lucidato con lo strutto o con la *patina* Guttalin, il bagno completo andava fatto nella tinozza con il *saòn moro* e

l'immane spolveratina di borotalco Felce Azzurra Paglieri. Poi bisognava comprare il sussidiario nuovo, con le immancabili sei matite colorate Giotto, (dodici se l'annata era stata buona), un paio di pennini per l'inchiostro, rassettare il grembiule, col fiocco sul davanti, adattandolo all'età della crescita.

A tutti era dato obbligo di acquistare e incollare sulla prima pagina del sussidiario il francobollo per la campagna contro la tubercolosi, con la doppia croce rossa su sfondo bianco. Si trattava di una cifra assai modesta ma una mattina, io e mio cugino, decidemmo di spenderla tutta in mandorle. Coosa? E perché proprio in mandorle? Direte voi. Ne conoscevamo il gusto inconfondibile per averle assaggiate alle sagre con qualche piccolo croccante ed





erano giorni che le adocchiavamo avidamente sul banco del fruttivendolo.

Naturalmente marinammo la scuola e per romperle non trovammo di meglio che servirci delle rotaie della littorina che da Pieve conduceva a Padova. Fortuna volle che nessun treno passasse in quel frangente. Ne facemmo una scorpacciata memorabile, lasciando sul terrapieno di robinie una vera montagna di gusci sparsi ovunque. Non contenti, nella nostra insensatezza infantile, prima di andarcene ponemmo sulle rotaie alcuni sassi della massiciata, per scoprire l'effetto al passaggio del treno.

Due o tre schizzarono via di lato come missili, con grave rischio per la nostra incolumità, gli altri, intrappolati dalle ruote, furono macinati e ridotti in polvere in un baleno, tanto da sembrare un pugno di farina bianca. Al che, sorpresi e increduli, assieme ad altri ragazzi ripetemmo l'esperi-

mento nei giorni successivi, finché un adulto di passaggio non ci minacciò a gran voce e solo allora intuimmo il pericolo che stavamo correndo con quella birbonata.

Ma non eravamo monelli, solo degli ingenui spaesati, in cerca di avventure e di novità. Giunti a questo punto dell'anno i lavori della campagna erano tutti indirizzati, ormai, in funzione dell'inverno: gli ultimi ritocchi al fienile, la legna da accatastare, la recinzione del pollaio da rinforzare, il vino nelle botti da *travasare* e, da ultimo, restavano le *nogàre* da battere con lunghe pertiche.

Erano gli alberi di noce, *maritati* ai filari di viti, che andavano scossi per raccogliere le noci. Il mallo che ricopriva il guscio si stava essiccando e raggrinzendo, e dal verde ora tendeva allo scuro, segno che erano mature. Questi alberi, oggi un po' dimenticati, una volta venivano considerati delle piante nobili, sia per il loro legno prezioso, pomposamente

chiamato *noce nazionale*, adatto ai mobili di pregio, sia per la bontà dei frutti, facili da conservare. Lo si rileva ancora dai molti toponimi esistenti sul territorio, come Valnogaredo sui colli Euganei o Camponogara nel veneziano. Numerosi restano anche i detti in dialetto a testimoniarlo.

Un arzilla vecchietto, a chi un giorno scherzosamente gli chiedeva quanto tempo gli restasse da vivere, rispose, tra l'ironico e il rassegnato: "Ah, caro mio, quanto *na forcà de noxe!*" cioè, in pratica, niente, lasciando di stucco il suo interlocutore per la saggezza e la vivacità dell'immagine. Per mangiarne il gheriglio noi ragazzi le rompevamo in tutti i modi: con le pietre prima di tutto, ma anche con i denti o con un colpo secco sotto i calcagni; i più forti le stringevano a due a due tra le mani a mo' di tenaglia, facendo pressione una contro l'altra.

Messe in sacchi di juta, come il pan biscotto e i fagioli, pazientemente *destegolati* durante l'estate, venivano appese alle travi della soffitta perché non ammuffissero. Là, sui gratucci, erano pure conservate le mele ed essiccati i fichi, una vera provvidenza durante l'inverno, soprattutto per le famiglie più povere che li friggivano addirittura in padella a mo' di companatico. Le ultime a maturare erano le mele cotogne, con la loro peluria verdognola, buone per le marmellate.

Qualcuna, più integra e soda, era riposta in un angolo del cassetto a profumare la biancheria. A quei tempi non esistevano le confezioni dei singoli prodotti ma tutto si comperava *sciolto*, a etti o a decilitri: lo zucchero, l'o-



lio, il tonno, la conserva, avvolta nella carta oleata. La mano esperta del droghiere, sotto gli occhi attenti dei clienti, pescava con lunghi forchettoni direttamente dentro a grandi barattoli di latta che, una volta svuotati, venivano *graziosamente* ceduti ai contadini per gli usi più diversi, non essendoci ancora in giro la plastica. E molto si produceva anche in casa.

Vecchi e ragazzi, ad esempio, avevano il compito di fare il burro sbattendo ripetutamente sulle ginocchia una bottiglia di latte riempita a metà, operazione che poteva richiedere anche un'ora, finché il latte non si rapprendeva e si poteva scolare. Ai primi di dicembre, tre erano i momenti più attesi che ci frullavano per la testa: la sagra di San Nicolò che, buona ultima, chiudeva tutte le sagre del circondario, la costruzione del presepio e, naturalmente, la calza della befana. La pubblicità, allora, non esisteva ma erano i bambini stessi i migliori *sponsors* di un'aria nuova che si andava via via diffondendo e penetrava nell'intimità delle case, per ricor-

dare a tutti le imminenti festività.

Il canto della *ciara stéa*, la ricerca spasmodica del muschio più soffice lungo i fossi, gli scambi delle statue di gesso, i *fioretti* della novena natalizia, erano i preparativi più seguiti, uniti al pensiero della mitica calza, con più o meno carbone dentro a seconda dei capricci. La notte del passaggio della befana mio padre amava trasformare il caminetto in una specie di proscenio: una manciata di fieno qua, una ciotola d'acqua là, per l'asino della vecchietta, naturalmente; in primo piano qualcosa anche per lei, magari un bicchiere di latte e una sedia per riposare e poter appendervi le calze.

E via a letto presto, col cuore che batteva forte. Ah! Quelle calze, rinforzate sui calcagni, erano davvero il pozzo di tutti i nostri desideri, le speranze, le gratificazioni, la voglia di regali di un'intera annata. Tra le poche ghiottonerie dei dolci non mancavano le caramelle *Mou*, i *pevarini*, i *peséti* di liquirizia, mescolati al profumo delle arance e dei mandarini.

Poi, arrivando a infilare la mano sul fondo della calza, trovavamo impigliati dei frutti strani, a forma di lunghi baccelli color marrone scuro: erano le *carrube*, difficili da estrarre e forse messe lì apposta per riempire i buchi con modica spesa. Sulle prime venivano guardate con sospetto poi, dopo qualche inutile tentativo di sbuciarne la superficie cuoiosa, si passava a un timido morso con i denti.

Se il frutto non era troppo secco la polpa si presentava pastosa e zuccherina, tanto che l'assaggio si faceva gradevole e invitante.

Ciò bastava per farci credere di stringere tra le mani una barra intera di...cioccolato. Al suo interno si trovavano dei semi scuri, tondeggianti e appiattiti, come quelli delle angurie, ma assai più duri e resistenti, detti *carati*. Essendo molto omogenei nel peso, fin dall'antichità furono utilizzati come misura dell'oro. Ma questa, e altre storie ancora, son venute a scoprirle in tempi assai recenti, assieme al fatto che in Sicilia, loro terra di origine, esse venivano abitualmente date in pasto ai cavalli, in quanto molto nutritive ed energetiche.

Accipicchia! E me lo dite solo adesso? Beh, per riequilibrare un po' la cosa voglio credere, almeno, si trattasse di cavalli di razza! ■

© Riproduzione riservata

Vocabolario veneto

- Trino:** solco della semina
- Selexe:** selciato davanti casa
- Capelli a copa alta:** tagliati alti sopra il collo
- Pàtina:** lucido da scarpe
- Saòn moro:** sapone nero, usato anche per lavare i panni
- Nogàre:** alberi di noce
- Maritati:** piantati accanto alle vigne per sorreggerle
- 'na forcà de noxe:** una inforcata di noci
- Destegolati:** sbucciati
- Ciara stéa:** il canto della "Chiara stella"
- Pevarini:** pan pepato
- Peséti:** pesciolini

DOVE SPENDERE I VOSTRI WIGWAM CHEQUE



WIGWAM* LOCAL COMMUNITY COLOGNESE VENETO




CORTE DELLE GIUGGIOLE
di Beatrice Massignan
Azienda agrituristica con alloggi

Via Casino, 2/a - 37044 Cologna Veneta (Vr)
Tel. +39 0442 84112 - cell. +39 340 3142823
cortegiuggiole@gmail.com

WIGWAM CHEQUE 10%

CORTE DELLE GIUGGIOLE
Azienda agrituristica con alloggio
di Beatrice Massignan

Via Casino, 2/a - 37044 Cologna Veneta (Vr)
Tel. +39 0442 84112 - cell. +39 340 3142823
cortegiuggiole@gmail.com - FB: cortegiuggiole

Corte delle Giuggiole offre servizi di alloggio e attività ricreative, culturali e sociali. Ha creato un **orto sinergico** ed un'esperienza di **orticoltura sociale**, è "**fattoria didattica**" per persone svantaggiate. E' sede della **Scuola Wigwam di Salse e Confetture** condotta dalla mamma Marisa e di stages di ricamo e cucina locale. E' sede della **Wigwam Local Community del Colognese Veneto**.

WIGWAM CHEQUE 10%

WIGWAM* LOCAL COMMUNITY MONTI ALBURNI




FRANTOIO OLEARIO "ALLA TAVERNA"
Az. Agr. di Giuseppe Carmine Rosolia

Via Nazionale Scorzo, 72
84029 Sicignano degli Alburni (Sa)
Tel. +39 0828 978272 - cell. +39 368 640305
rosoliagiuseppecarm@tiscali.it

WIGWAM CHEQUE 10%

FRANTOIO OLEARIO ALLA TAVERNA
Az. Agricola Pino Rosolia

Via Nazionale Scorzo, 72
84029 Sicignano degli Alburni (Sa)
Tel. +39 0828 978272 - cell. +39 368 640305
rosoliagiuseppecarm@tiscali.it

L'attività principale del frantoio è la **frangitura delle olive** e di conseguenza la produzione di olio extravergine di oliva ottenuto mediante spremitura a freddo con un impianto di tipo tradizionale. Si trova sulla strada delle taverne (Parco del Cilento) un itinerario suggestivo, percorso fin dai tempi di Cicerone, lungo il tratto che da Roma portava alle Calabrie.

WIGWAM CHEQUE 10%

WIGWAM* LOCAL COMMUNITY VITTOREISE




XILODOM Srl
Andrea Lozer

Via D. Manin, 93
31029 Vittorio Veneto (Tv)
Tel. +39 329 1642275
info@xilodom.com

WIGWAM CHEQUE 10%

XILODOM Srl
Andrea Lozer

Via D. Manin, 93 - 31029 Vittorio Veneto (Tv)
Cell. +39 329 1642275
Info: info@xilodom.com
www.xilodom.com

Le caratteristiche di una costruzione XILODOM si possono riassumere in **robustezza, ridottissima dispersione termica, assenza di emissioni tossiche** derivanti dalle colle, ecologica, riciclabile, smontabile e riposizionabile altrove perché i pezzi che la compongono sono unici e numerati da progetto. Dal 2020, Xilodom si dedica alla **progettazione e alla costruzione di imbarcazioni in polietilene ad alta densità**. Dall'anno 2023 è partner del cantiere Brube per lo sviluppo di nuovi prototipi da 5 ai 15 metri.

SOSTENITORE

WIGWAM

Find us on Facebook

FB: WIGWAM.CHEQUE

Il Wigwam Cheque è il buono solidale creato dal World Wigwam Circuit - la rete per lo sviluppo equo, solidale e sostenibile, nata in Italia nel 1972, oggi presente in 21 Paesi. Tale strumento consente di creare e sostenere le attività di solidarietà locale (Comunità Locali di Offerta) tra tutti i proponenti di prodotti e/o servizi di territori omogenei, formare alla cultura delle reti sociali e di imprese, ingenerare la domanda di servizi di consulenza e supporto alle reti, autofinanziare i costi di animazione delle reti locali, favorire l'interscambio tra i diversi territori organizzati in reti locali, A COSTO ZERO PER TUTTI!!