

## *L'agricoltura della montagna*

Per capire il paesaggio può essere utile esaminare le principali linee di evoluzione delle attività agricole nei tre comparti in cui è possibile suddividere, per esigenze di schematizzazione, il territorio oltrepadano: montagna, collina, pianura.

L'agricoltura montana ha sempre avuto un carattere di sussistenza; il clima e le pendenze sono i fattori che non hanno mai permesso lo svolgimento intensivo di quest'attività. Nei decenni scorsi l'economia familiare faceva affidamento su qualche capo bovino alimentato grazie al foraggio ricavato dai prati.

Sui ripidi pendii montani, in taluni casi terrazzati (es. Val Staffora) trovavano spazio anche piccoli appezzamenti coltivati a cereali (grano, segale) o a patate. Ad eccezione di qualche esempio legato alla tipicità del prodotto (es. patate di Menconico) si tratta di colture per la gran parte abbandonate, a causa dello spopolamento della montagna e delle basse rese, che si accompagnano alla fatica richiesta per coltivare la terra sui pendii.

Anche il castagneto ha rappresentato un alimento importante e facilmente conservabile nel tempo; i boschi, (si pensi alle faggete dell'alta valle Staffora) rappresentano tuttora una fonte di reddito di discreta importanza per l'economia di alcune località montane. Oggi l'elemento di novità dell'economia rurale montana è dato dal turismo che, soprattutto nel periodo estivo, porta un numero crescente di villeggianti, a trascorrere le vacanze negli abitati - per il resto dell'anno scarsamente popolati - delle comunità montane.

## *La vite*

Parlando del paesaggio della collina, è opportuno focalizzare l'attenzione sulla coltura della vite. Secondo Cova e Negri (1980) in epoca post medioevale l'aspetto della campagna collinare era molto diverso rispetto a quello attuale: gli insediamenti abitativi erano scarsi e molto frazionati, gran parte del suolo era coperto dai boschi. I viottoli sassosi erano contornati da filari di pioppi ed olmi capitozzati, il cui fogliame era utilizzato come foraggio per il bestiame bovino. La vite era presente in filari molto distanziati l'uno dall'altro, intervallati da "spianate" coltivate a grano, dove non mancavano i legumi (ceci, fagioli).

Per il trasporto della legna ed i lavori nei campi erano allevati i buoi o l'asinello. La pratica del terrazzamento non era ancora in uso, perché mancava il pietrame per la costruzione dei muretti a secco. Nel corso dei secoli si verificò un graduale aumento della popolazione, che provocò una espansione degli insediamenti abitativi e la modificazione della struttura fondiaria. I boschi mano mano lasciarono posto ai vigneti, comparvero i gelsi per l'allevamento del baco da seta, cambiò il modo (sesto di impianto) di disporre le viti. In tempi recenti, a partire dagli anni '50-60, la meccanizzazione dell'agricoltura infine rivoluzionò tutte le fasi di coltivazione della vite.

Oggi la vite è coltivata sino ai 600 metri di quota; la densità più bassa di vigneti si registra sulla sponda sinistra della Val Staffora, per crescere verso est, sino a raggiungere il massimo nel territorio di Canneto Pavese, dove in alcuni tratti il 96% del suolo agricolo è impiantato a vite.

Nel periodo che ha preceduto la meccanizzazione agricola, l'impianto del vigneto occupava un'intera squadra di persone armate di vanga, che a costo d'enorme fatica (il lavoro si svolgeva appena dopo la stagione della mietitura) scavavano le trincee corrispondenti ai futuri filari delle vigne. Terminato il lavoro di scavo in Agosto/Settembre, l'impianto delle viti avveniva soltanto nella primavera o addirittura nell'autunno dell'anno successivo, allo scopo di lasciar maturare a dovere il terreno. Le viti erano piantate tutte a mano utilizzando uno strumento costituito da un'asta di ferro biforcata a forcipe, detto "gügia". Dopo l'impianto, ciascuna pianticella era coperta completamente con una montagnetta d'argilla (detta *sùsö*) che fungeva da isolante, per prevenire i possibili danni da gelo.

Tra l'espanto di una vitigno ed il successivo reimpianto trascorrevano almeno 4 anni, durante i quali il terreno era coltivato ad erba medica (tecnica del sovescio) per favorire un recupero del contenuto di azoto e sostanza organica, anche con l'ausilio di apporti di letame. Oggi lo scasso del suolo per l'impianto della vite è fatto con le macchine scavatrici, talora dotate di laser, che permettono di regolare alla perfezione la disposizione delle viti. La "gügia" ancora oggi è in uso, anche se prevale la scelta della macchina piantatrice; inoltre è venuta meno l'abitudine di lasciar riposare il suolo fra un impianto di vigna ed il successivo.

Sempre nell'epoca della pre-meccanizzazione, i pali di sostegno erano collocati nella neonata vigna dopo due anni dall'interramento delle piantine, fatte crescere "striscianti" e patate lasciando che si sviluppavano due rami principali divergenti, detti "cò". I pali di sostegno erano in legno di castagno impregnato di verde rame. La vite era legata al palo, in modo da crescere con portamento eretto; per la legatura si utilizzavano i "ràmei" di ferro e i rami di salice detti "tiradù": Rametti di salice più esili e particolarmente elastici, detti "sàsal", erano invece i legacci che servivano a fissare i germogli della vite (cò) alla spalliera, operazione questa che si svolgeva a fine Maggio, preceduta dalla potatura che, al contrario di quanto avviene oggi, non iniziava mai prima del mese di Febbraio. Per combattere le malattie fungine (peronospora ed oidio) fino agli anni '50 il prodotto irrorato era la cosiddetta "poltiglia bordolese" detta "verdràm", composta di una miscela di calce e solfato di rame. Il costo di quest'ultima sostanza ingegnava le menti dei vignaioli più intraprendenti che recuperavano (in modo più o meno legale...) manufatti di rame di varia origine e li ponevano all'interno di damigiane di vetro (in genere sotterrate) a contatto con acido solforico. La reazione che ne scaturiva produceva solfato di rame in cristalli solidi, recuperabili rompendo l'involucro di vetro della damigiana.

Il prodotto da irrorare era preparato nella vigna, all'interno di grandi recipienti cilindrici in cemento (detti "tübi") che ancora oggi sono presenti in abbondanza nei vigneti della collina. L'acqua per preparare la sospensione di calce + solfato era portata nei campi entro botti caricate su di un rimorchio tirato dai buoi e proveniva da pozzo oppure era raccolta secchio per secchio dai corsi d'acqua che solcano le valli oltrepadane. Dopo avere riempito d'acqua i "tübi", calce e solfato, racchiusi all'interno di scacchi di iuta, erano immersi per almeno un paio di giorni nell'acqua. Poi si procedeva ad irrorare la miscela con l'ausilio di una di quelle pompe a spalla (in termine tecnico "spalleggiato") ancora oggi in uso presso orti e frutteti. Nel corso degli anni le operazioni di irrorazione si sono modificate; oggi sono gli atomizzatori, o addirittura gli elicotteri, a svolgere il lavoro che un tempo impegnava in contemporanea un gran numero di persone.

Anche la vendemmia, sino all'avvento dei trattori, era un'operazione puramente manuale di gran fatica. L'uva era raccolta in "cavagne" di salice o sanguinello e periodicamente deposta in sporte di legno di castagno ("tàpla"). Il "bàsi" (un legno robusto usato alla stregua di bilanciere), permetteva di portare due ceste alla volta. Non potendo i buoi inerparsi sui bricchi più impervi, le sporte erano portate a valle usando una scala a pioli a guisa di slitta. Il carico di sporte era condotto sino alla cantina, dove si provvedeva a versare l'uva nella bigoncia ("navàsa"), generalmente realizzata con legni dolci (es. pioppo). I piedi dei vignaioli facevano il resto, estraendo dagli acini il prezioso succo che era raccolto con la "brenta", un recipiente a forma di tronco di cono che si caricava sulle spalle utilizzando due cinghie (dette "spalàs") fatte con rami di salice; la brenta, che aveva un volume interno standard di 50 litri, rappresentava anche una unità di misura volumetrica per i contadini della collina.

Dalla brenta il vino appena pigiato ("bàrlòn") era travasato nelle botti, dove avveniva la fermentazione, che durava per un periodo di 7-8 giorni o più, in funzione del contenuto in tannini che s'intendeva ottenere alla fine del processo. Oggi si tende a ridurre il più possibile il contenuto tannico, mentre in passato il gusto per vini molto corposi induceva i vignaioli a lasciar perdurare la fermentazione anche fino a 15 giorni. Dopo la fermentazione, il vino era "cavato", ed era asportata dalla botte la feccia che si veniva a formare; successivamente il prezioso succo era posto in altri recipienti, per andare incontro ad una serie di travasi (in genere 4) a distanza di un mese circa l'uno dall'altro.

Per facilitare i travasi il cantiniere faceva uso di specifici attrezzi, denominati “*travasa*” e “*travasèi*”, grandi mastelli che differivano sia per la foggia sia per la capienza. Quanto appena detto in sintesi a proposito della pigiatura e del ciclo di lavorazione del mosto riguarda l’era della pre meccanizzazione agricola; oggi, a partire dalla pigiatura, sono cambiate molte cose, anche se la natura biologica dei processi che conducono alla vinificazione sono sempre gli stessi.

La meccanizzazione non ha modificato soltanto la lotta antiparassitaria e la vinificazione, ma anche il sesto d’impianto della coltura, ovvero la distanza e la disposizione dei filari. Se, come già ricordato in precedenza, in una fase arcaica della storia della vite le spalliere erano disposte molto lontane l’una dall’altra (vigna affilagnata) in una seconda fase furono impiantati coltivi con i filari delle viti strettamente accostati l’uno all’altro (vigna spessa), ad una distanza che permetteva all’operatore agricolo di effettuare le varie operazioni di potatura e raccolta, ma che non offriva spazio per il passaggio dei carri. Con l’avvento dei trattori ovviamente questa disposizione rapidamente scomparve, a beneficio dei vigneti razionali, in cui lo spazio che separa due filari adiacenti è una corsia di ampiezza standard, sufficiente a consentire il passaggio dei mezzi meccanizzati.

Anche altri metodi storici, come la vigna “*gabièra*”, che consisteva nel disporre cinque o sei viti vicine a formare un circolo da cui si dipartivano i fusti a raggiera, sono ormai del tutto scomparsi. Ma anche sul piano della diversità del paesaggio, la meccanizzazione ha lasciato una traccia profonda: nei vigneti è venuta meno la “punteggiatura” d'alberi da frutto disposti all’interno o ai bordi delle vigne. L’economia della famiglia contadina, orientata alla massima autosufficienza, contava su alberi da frutta di varietà disparate che mettevano a disposizione il loro prodotto in modo scalare lungo le varie stagioni: noci, nocciole, pere, mele. Anche le “qualità” di uva erano varie, non mancando quelle da tavola: uva regina, uva dattero, uva “*pisarèla*”, uva americana sono varietà oggi estinte o comunque presenti in maniera residua nei vigneti. Ma ad essere scomparsi nella quasi totalità dei vigneti sono le vecchie varietà di pere, mele, ciliege: *pùm ranèi*, *pùm müsòn*, *pumela genuèsa*, *për bütir*, *për giùsö*, *për rüsan*, *për san giùan*, *sirès gändiöla*, *sirès putamòla* (da far cuocere), *düròn*. Tra le prugne, da ricordare le “scagnarde”, le “*màmula*”, i “*sän pèdar*”. Un corteggio di forme, di colori e sapori cancellato dalla storia del nostro territorio, a riprova del fatto che il fenomeno della “erosione genetica” che interessa le specie coltivate non è endemico dei paesi del cosiddetto terzo mondo, ma anzi riguarda da vicino la realtà in cui viviamo.

Anche nel territorio di pianura la vite è stata per secoli parte integrante del paesaggio agrario; filari di viti ben distanziati si alternavano alle colture cerealicole, dando come prodotto finale un vinello leggero molto apprezzato (Gabba, 1998). Oggi in pianura la presenza della vite è ridotta ai minimi termini, soppiantata da altre colture ben più redditizie. Nuclei di filari di vite, da considerare relitte testimonianze di un paesaggio agrario ormai scomparso, sono presenti verso il vogherese in territorio di Pancarana e nella prima pianura che si estende ai piedi delle colline nella zona di Broni - Stradella.

### ***Il gelso ed il baco da seta***

Altro elemento che accomunava i territori di pianura e collina era la presenza dei gelsi, che fornivano la materia prima per l’allevamento del baco da seta. Oggi i gelsi, pochi in verità, sono ancora presenti a limitare i confini tra i fondi agricoli, ma la loro presenza è destinata a declinare nel tempo poichè solo raramente hanno luogo nuove piantumazioni ed i filari esistenti sono quindi rappresentati unicamente da esemplari molto maturi.

I gelsi, originari dell’Oriente, appartengono a due specie: il gelso bianco (*Morus alba*), ancora abbastanza comune in Oltrepò, ed il Gelso nero (*Morus nigra*), che è invece molto più raro. Le due specie sono molto simili, ma producono frutti (detti *mätalòn*) di colore diverso: bianchi in un caso,

rosso nerastri nel caso del gelso nero. Il gelso nero era già conosciuto ai tempi dei romani, mentre l'introduzione del gelso bianco è stata più recente. A partire dal 1800 queste due specie ebbero grande importanza per l'economia agricola, per poi andare incontro ad un rapido declino in conseguenza della crisi della bachicoltura italiana, che investì il settore nel corso del dopoguerra.

Il gelso era coltivato in forma capitozzata, con una chioma espansa e globosa; i rami erano tagliati ogni 3 anni ed usati come legna da ardere. Dal tronco invece si ricavano assi per costruire le botti. In collina le foglie secche raccolte in autunno dal suolo erano utilizzate come lettiera per l'allevamento del bestiame, in alternativa alla paglia. Anche i frutti erano consumati crudi, oppure come ingredienti di marmellate.

Il ciclo d'allevamento del baco (*Bombyx mori*) durava 40 giorni circa e partiva dalle uova ("sumeinsa"), la cui unità di misura era la "onsa", per arrivare infine alla crisalide racchiusa nel prezioso bozzolo. Uno dei principali punti di smercio delle uova si trovava in località Castellazzo (vicino a Pinarolo Po).

Le uova schiudevano dopo essere state deposte su stuoie di cannuccia palustre, a loro volta sorrette da appositi telai di legno detti "scalòn". La stuoia era sormontata da un foglio di carta sul quale erano poi distribuite le uova. Le stuoie erano realizzate durante l'inverno a partire dalle cannuccie che un tempo erano comuni nei filari che separavano i poderi. Stuoie e "scalone", prima dell'inizio di ciascun ciclo dell'allevamento, erano disinfettati bruciando zolfo. Per favorire la nascita dei bachi, talora le donne si ponevano in seno le uova, oppure le tenevano nei pressi della stufa, in modo da assicurare il calore necessario (Pezzullo, 1985).

In corrispondenza con la prima fase di sviluppo delle larve la foglia di gelso, dopo la raccolta manuale, era asciugata e sminuzzata con un coltello. Dopo che le larve erano cresciute a sufficienza, l'alimento era fornito intero più volte durante il giorno; la lettiera doveva essere pulita con una certa frequenza, misura profilattica necessaria a prevenire le possibili malattie che colpivano i bachi. In coincidenza con il passaggio dallo stadio di larva a quello di crisalide il bruco manifestava una voracità straordinaria che imponeva al "bigattiere" una assidua attenzione all'evolvere dell'allevamento, da cui la espressione dialettale "ghèt i bìgat in fùria". In questa fase sulle stuoie l'allevatore predisponeva dei ramoscelli sui quali le larve prossime a mutare salivano (fase di imboscamento) a tessere il bozzolo. Per l'imboscamento erano usati ramoscelli secchi di gelso o di olmo.

I bozzoli erano raccolti 8-10 giorni dopo la salita al bosco e sbozzolati; l'operazione consisteva nel rimuovere lo strato lasso (detto "striüsa") che avvolge il bozzolo di seta. Così pronto, il bozzolo ("gäläta") era insaccato e venduto alle filande. Da ricordare che, oltre alla Snia Viscosa di Pavia, numerose erano le filande anche in Oltrepò. Ne esistevano a Voghera, Retorbido, Casatisma e Casteggio. Tutte queste aziende serrarono i battenti tra il 1902 ed il 1943, in coincidenza con il definitivo declino della bachicoltura lombarda. Il commercio della seta stimolava le attività dell'indotto; prosperavano i mediatori, attivi soprattutto presso il mercato di Voghera che, come riferisce il Maragliano, a fine '800 "è rinomato in provincia e fuori per il bestiame e per i bozzoli". (Pezzullo, 1985)

Da sottolineare il fatto che il gergo dialettale denomina "calcinèi" la crisalide; il termine calcino indica in italiano una fra le malattie principali del baco, il fungo *Beauveria bassiana*, scoperto dal micologo Bassi. Una lapide posta nel chiostro interno all'Orto Botanico di Pavia ricorda l'opera svolta a Pavia dal Bassi per individuare l'agente del calcino, malattia che uccideva le larve, con grave danno economico.

### *Il grano*

Altra coltura che accomunava le campagne di collina e pianura era quella del grano, cereale che costituiva la base per l'alimentazione delle popolazioni contadine.

In tempi lontani la mietitura rappresentava un momento d'incontro fra le popolazioni collinari e quelle del basso Oltrepò. La richiesta di manodopera, imponeva l'impiego di molte braccia per la raccolta dei cereali. I giovani dalla collina si spostavano verso le distese di grano della pianura per trovare, andando in giornata, un'occasione di lavoro, se pur stagionale. Il reclutamento dei lavoratori iniziava a Maggio: gli agricoltori della pianura partivano in bicicletta o con il trenino che saliva verso Varzi e a piedi raggiungevano i centri della collina dove nel pomeriggio si prendevano gli accordi per l'assunzione temporanea del personale, non senza aver fatto il pieno di ciliegie da portare in cascina al ritorno. Giunta l'ora della mietitura, i lavoratori scendevano a valle con il trenino della Val Staffora oppure pedalando, con i falcetti legati alla canna della bicicletta. A partire dagli anni '50, quando ancora il lavoro di mietitura si svolgeva prevalentemente a mano, i lavoratori della collina si organizzarono per raggiungere la sede di lavoro con i pullman.

Fino alla seconda guerra mondiale il grano si tagliava con il falcetto, detto falce messoria, da cui il nome "*msùria*" (nel pavese "*sighis*"). La "*cùda*" era un sasso levigato che si usava per affilare periodicamente la lama del falcetto. La "*märtladùra*" era un altro strumento impiegato per battere le lame e mantenerle dritte e taglienti.

Il lavoro, dopo un'abbondante colazione a base di pane, formaggio e salumi, aveva inizio di buon'ora (verso le 6) e s'interrompeva per il pranzo di mezzogiorno. Le squadre di lavoratori si dividevano nei vari appezzamenti in relazione alla loro estensione e procedevano affiancati, con pause periodiche durante le quali si legavano i covi e si "*codava*" la falce messoria. I "*cöv*" avevano al loro interno una serie di spighe incrociate che funzionavano come nucleo aggregante la fascina ("*ligàm*"). Dopo un breve intervallo di riposo che seguiva il pranzo, alle 14 il lavoro riprendeva. Alle 17 un'ulteriore pausa – merenda, all'ombra dei "*mùròn*". Di nuovo a falciare il grano fino all'imbrunire ed infine la cena collettiva (il numero dei lavoratori era elevato) prima del sonno ristoratore, che per i lavoratori della collina aveva luogo sul pagliericcio della cascina.

Lo stelo di grano era tagliato radente il terreno; si cercava in tal modo di sfruttare al massimo anche il raccolto di paglia ("*pàia*"), materiale prezioso usato come lettiera e/o come alimento per i bovini. Procedendo nel lavoro, ciascun mietitore lasciava dietro di sé una fila ordinata di covi che in una fase successiva, dopo qualche giorno dal termine della mietitura, sarebbero stati legati e raccolti, per essere caricati sui carri trainati dai buoi ("*bö bartòn*") e condotti in cascina. Qui il grano era posto al riparo di un portico (detto "*càsi*") e accatastato su di un pavimento di terra, in attesa che il sole con il suo calore essiccasse il prodotto. La fine della mietitura era salutata da tutti i lavoratori con un pasto festoso (la "*cùrmà*").

Dopo 40 giorni circa d'essiccamento, il grano era estratto dal "*càsi*" ed infine trebbiato; fino alla prima guerra mondiale la fase della trebbiatura era ancora un'operazione puramente manuale, la cosiddetta "battitura del grano". Il prodotto essiccato, disteso sull'aia, era percosso con pali di legno ("*palèin*") al fine di favorire il distacco delle cariossidi secche dalla spiga. In una fase successiva, fermo restando il carattere manuale della mietitura, fu introdotta la trebbiatura con la "*machina da bàt*" che separava le cariossidi dalla paglia. Come ulteriore evoluzione del ciclo di raccolta, la mietitura manuale fu superata con l'introduzione della "*tàia liga*". In questa fase dunque la combinazione "*tàia liga*" - "*machina da bàt*" assicurò la completa meccanizzazione del ciclo colturale, ma le due fasi di mietitura e trebbiatura rimasero in ogni caso dissociate. Con l'avvento della mietitrebbia, la mietitura diventò un'operazione unica e totalmente meccanizzata.

### *Il mais*

Il mais fa parte (insieme a patata, pomodoro, melanzana) di quelle specie vegetali originarie del continente americano, introdotte in Europa soltanto dopo la "scoperta" del Nuovo Mondo da parte di Cristoforo Colombo; oggi è la coltura più diffusa nel mondo, dopo il riso ed il frumento. Disponibile in numerose varietà, in passato il mais era coltivato in pianura ed in collina anzi tutto

per l'alimentazione umana. La polenta ha rappresentato un piatto povero molto importante presso le famiglie contadine, specialmente nei periodi di penuria alimentare (es. in tempo di guerra). Oltre all'uso alimentare diretto, il mais è stato coltivato anche come foraggio per il bestiame, in particolare per l'allevamento avicolo ("*mälga sciàpa*"). Negli ultimi decenni la coltura del mais ha subito una profonda evoluzione. Un numero sempre crescente di ibridi ha soppiantato le varietà originarie; di recente elaborazione è il mais transgenico, ottenuto trasferendo nel genoma del vegetale i geni che codificano la produzione di una tossina ad azione insetticida letale per il tarlo del mais (piralide, in dialetto "*càmula*"). Anche nel caso del mais il ciclo colturale si è modificato nel senso di una graduale meccanizzazione di tutte le fasi di lavorazione.

In origine la semina del mais, che avveniva verso la fine di Marzo, era un'operazione manuale; lo strumento usato per piantare i semi nel terreno, ancora oggi in uso presso gli orti familiari, era la cosiddetta caviglia (*cavìgia*). In alternativa, con l'aratro trainato dai buoi si tracciavano i solchi in cui si poneva il seme (ingranatura). A Maggio iniziava la zappatura con la "*sàpa*", per controllare lo sviluppo delle erbe infestanti.

A Luglio seguiva l'incalzatura, che si faceva con il vomere (*urgìon*). A metà Agosto era tempo di procedere alla cimatura ("*simà la mälga*"); le cime del mais erano utilizzate come foraggio per il bestiame.

Il mais si raccoglieva ad Ottobre, staccando le pannocchie con le mani, per poi riporle nei sacchi e caricare il tutto su di un carro a sponde alte (>1 m), detto "*gradìsa*", impiegato specificamente per il trasporto del mais.

Poi con la forca si scaricavano le pannocchie dal carro e la sera si scartocciavano le cariossidi, successivamente stesi ad essiccare sull'aia. Ogni mattina con l'apposita pala di legno il mais era steso, per essere ammucciato e coperto al sopraggiungere della sera.

Le canne del mais rimaste nel campo (il "*malgàs*") erano tagliate con il falchetto e, legate in fascine, erano conservate sotto il portico, in attesa di essere utilizzate come lettiera o come foraggio per il bestiame. Il tutolo ricavato dalla sgranatura ("*nùvlèi*") faceva invece da carburante nella stufa. Il mais essiccato e raccolto nei sacchi era infine trasportato a spalla nei granai.

#### *L'erba medica*

A partire dagli anni '60-'70 la crisi della zootecnica ha ridimensionato in modo drastico questa coltura, specialmente nella pianura dell'Oltrepò, dove gli allevamenti bovini sono stati abbandonati quasi completamente. Come riflesso sul paesaggio, è divenuta marginale la presenza dei prati ad erba medica e trifoglio, tuttora comuni nell'Oltrepò collinare. L'erba medica, come leguminosa, era alternata ai cereali, non soltanto per produrre foraggio, ma anche per arricchire naturalmente il suolo di azoto.

In origine il prato si tagliava con il "*fèr da prà*". Sempre in lotta con lo spettro della pioggia, il contadino lasciava essiccare il prodotto sul campo, avendo avuto cura di voltarlo ("*vùlta àl fèi*") e rastrellarlo ("*ràstlà*") per disporlo in file. Con la forca il fieno essiccato era poi caricato sui rimorchi ed allocato al riparo dei portici. E' interessante osservare che nelle pareti dei portici delle cascine una caratteristica disposizione dei mattoni a croce assicura una buona ventilazione dei prodotti ammassati.

Con la meccanizzazione delle campagne, il taglio con la falce fu abbandonato e s'introdusse l'uso delle lame trainate dai buoi e, in una fase successiva, dal trattore. Un ulteriore progresso fu rappresentato dalla costruzione delle prime macchine BCS specializzate nel taglio dei prati e successivamente dall'introduzione di una serie di attrezzi per voltare il fieno, disporlo in file ed imballarlo.

#### *La barbabietola*

La barbabietola da zucchero è parte della storia più recente dell'agricoltura nella piana dell'Oltrepò; il suo pieno sviluppo si è registrato dagli anni '70-80, in seguito alla costruzione dello zuccherificio di Casei Gerola. E' interessante osservare che nel corso della seconda metà degli anni '80 l'estensione di questa coltura si è ridotta progressivamente. In compenso, da pochi anni la bietola è coltivata sui terreni lomellini in riva sinistra del Po. Al declino della bietola in Oltrepò non sono estranei i problemi fitosanitari legati alle malattie fungine che colpiscono questa specie, favoriti anche dal fenomeno della "stanchezza del terreno" indotta da questa coltura.

### *Le colture orticole*

Da addebitare a problemi fitosanitari è anche il declino del peperone quadrato di Voghera, famoso al punto da divenire il simbolo stesso della città. Rosso o giallo di colore, è dubbio se si sia trattato di una vera e propria varietà, o piuttosto di una sotto varietà del peperone astigiano (Pezzullo, 1985). Non esiste una data certa che segna l'inizio della coltivazione di quest'ortaggio nel vogherese, ma di certo si può affermare che il massimo sviluppo di questa coltura si registrò tra il 1920 ed il 1940, quando l'orticoltura era diffusa nella zona a sud est di Voghera, nelle adiacenze dello Staffora, dove, oltre al peperone, erano coltivati il pomodoro, il sedano, il fagiolo, la cipolla. Questa zona del vogherese rappresentava il nucleo centrale di un comprensorio orticolo più vasto, che interessava i comuni limitrofi e anche il godiaschese. L'orticoltura assunse via via sempre più importanza, tanto da stimolare la fondazione della "Unione orticoltori" nel 1901 e la nascita del locale mercato orto frutticolo nel 1939, nell'ambito del quale il peperone rappresentava il prodotto principe. A decretare la fine del peperone di Voghera furono diverse concause, ma il fattore principale è senza dubbio da ricercare nel manifestarsi della "moria del peperone", altresì nota come avvizzimento. Tale malattia fu diagnosticata per la prima volta ad inizio secolo e fu identificato il fungo *Fusarium solani* come responsabile dell'infezione. Si tratta di un fungo saprofito, dunque capace di vivere a spese di materiale organico morto, le cui spore possono sopravvivere fino a 20 anni nel terreno. In determinate condizioni, questo fungo diventa parassita. E' più frequente in suoli argillosi, come lo erano tendenzialmente i terreni del vogherese. Nonostante le prescrizioni finalizzate a prevenire l'estensione della infezione, i terreni del vogherese nel corso degli anni furono invasi da questo fungo, diventando del tutto inospitale per la coltura del peperone. In tal modo un altro capitolo di storia della agricoltura oltrepadana si chiuse e con esso si può dire che andò perso anche uno sforzo di selezione durato decenni.

A partire dagli anni '70 la coltura ha trovato un parziale rilancio nel comprensorio di Ghiaie di Corana, dove il peperone quadrato di Voghera è coltivato insieme ad altre varietà.

Altre colture orticole tipiche praticate in pianura sono l'aglio nella zona di Molino dè Torti, il pomodoro per uso industriale e la patata che, come già ricordato, è coltivata anche a quote più elevate (Menconico).

A partire dalla sua selezione come specie di interesse agrario originaria del Nuovo Mondo, la patata ha sempre avuto un ruolo di notevole rilevanza per l'alimentazione delle popolazioni contadine ed è ancora oggi una delle più specie coltivate di tutto il mondo.

Nel 1840 un'epidemia di peronospora della patata in Irlanda causò la morte di due milioni di persone, un numero che testimonia l'importanza che aveva questo tubero come alimento base. Nei ricordi di molte persone che hanno sofferto la penuria di cibo durante la seconda guerra mondiale, la patata è benedetta con riconoscenza, avendo alleviato la fame e sopperito alle necessità di zuccheri e proteine.

In Oltrepò i terreni più adatti a questo tipo di coltura sono collocati nella fascia più prossima all'argine del Po e nel vogherese. In tempi storici il ciclo colturale aveva inizio nel periodo di S.Giuseppe con la preparazione della semente. I tuberi conservati per la semina erano tagliati, in modo che ciascun pezzo portasse in superficie almeno una gemma (detta "öeg", occhio) dalla quale

si sviluppava il germoglio che avrebbe originato la nuova pianta. Ad essere seminate erano le patate non consumate nell'anno precedente, oppure quelle di pezzatura più piccola ("suminsäta") che erano separate al momento della raccolta proprio per essere destinate a questo scopo. Preparata la semente, l'aratro (urgion) in file parallele tracciava i solchi entro i quali era sistemata a mano la semente. I solchi erano richiusi e con la zappa si provvedeva ad incalzare la terra sulle file. Sempre con la zappa si controllava lo sviluppo delle erbe infestanti sino al momento della raccolta, che avveniva verso la metà d'Agosto, quando si assisteva all'appassimento delle piante giunte a fine ciclo. Era quello il segnale per dare inizio alla raccolta, giacché la pianta (pùràsa) aveva terminato di nutrire il tubero. Prima della raccolta le piante, ormai avvizzite, erano tagliate e successivamente con il vomere si aprivano le file dissotterrandolo i tuberi, raccolti manualmente e riposti in sacchi di iuta.

Anche la cipolla è stata ed è coltivata nello stesso comprensorio in cui cresce la patata; rispetto a quest'ultima richiede cure più assidue ed è più esigente d'acqua nei periodi siccitosi, pertanto la coltivazione presuppone la possibilità di assicurare un'adeguata irrigazione.

Tra le colture in declino vi è da ricordare il tabacco, un tempo più diffuso nella piana a ridosso dell'argine del Po e la canapa, scomparsa da svariati decenni dalle campagne oltrepadane.

Tra le novità occorre invece ricordare nel dopoguerra il forte sviluppo della coltivazione di fiori nel comprensorio di Rea e Verrua Po.

#### *L'evoluzione del paesaggio agrario: l'esempio della tenuta Pegazzera*

Nel 1699 il Collegio Borromeo dell'Università di Pavia acquistò il primo lotto di terreni della tenuta agricola Pegazzera, ubicata fra Casteggio e Calvignano ad una altitudine di 300 metri circa (Faccini et al., 1983). Al momento dell'acquisto, i poderi erano in gran parte coltivati a cereali (aratorio). Una frazione consistente dei terreni era occupata da "aratorio con vite", mentre solo verso la fine dell'800 comparve il vigneto inteso nell'accezione moderna, cioè non consociate ad altre colture. La tabella 2 illustra in sintesi l'evoluzione del paesaggio agrario dal 1723 al 1908, riportando la percentuale di superficie occupata dalle varie colture, dal bosco e dagli incolti.

Tabella 2: distribuzione percentuale delle colture e del bosco nella tenuta Pegazzera

Tipo di coltura	Anno 1723	Anno 1777	Anno 1836	Anno 1869	Anno 1908
Aratorio	41.65	12.56	12.69	22.02	20.47
Aratorio con vite	36.61	54.58	55.68	52.53	19.12
Prato	3.77	4.12	3.91	1.38	-
Incolto	1.2	11.78	11.2	10.04	1.41
Edifici rurali	0.7	-	-	1.5	0.67
Pascolo	1.4	0.19	0.19	-	4.24
Bosco	14.67	16.77	16.33	12.53	21.01
Vigneto	-	-	-	-	32.98
Canneto	-	-	-	-	0.1

Nell'ambito dei terreni arati era il frumento la coltura più diffusa; meno estesi erano invece gli appezzamenti coltivati a mais, orzo e legumi. Nell'aratorio misto le talee della vite erano piantate a gruppi di 6; tra due file adiacenti un'ampia fascia di terreno (detta piana) era destinata alla coltivazione di legumi e cereali, disposizione questa che, come già ricordato, sarà abbandonata a partire dalla fine dell'800.

Il bosco, gestito a ceduo, è ben rappresentato lungo l'intero arco di tempo preso in considerazione (Faccini et al., 1983). Il legno che era ricavato dal taglio, oltre a fornire legna da ardere, serviva per i lavori di manutenzione degli edifici rurali. Significativo è il fatto che era riconosciuto al bosco un

importante ruolo di prevenzione delle frane, al punto che il governo piemontese, considerata la predisposizione del suolo argilloso agli smottamenti, aveva emanato per l'Oltrepò una legge di tutela che regolamentava il taglio delle foreste.

A partire dal 1750 fu dato inizio all'allevamento del baco da seta, praticato sino alla fine del 1800 (Faccini et al., 1983).

Il patrimonio arboreo aziendale comprendeva anche una ricca dotazione di alberi da frutto (meli, peri, ciliegi, albicocchi...). Fra la fine del '700 e l'inizio del '900 le piante da frutto, in coincidenza con l'espansione del vigneto, subirono una drastica riduzione, pari al 75%. Parallelamente si registrò un incremento dei salici (gabbe) coltivati per fornire il materiale necessario alla legatura delle viti.

### *L'allevamento degli animali*

Nella Val Staffora, che conserva un discreto patrimonio bovino, con il tempo fu selezionata una razza bovina (la varzese) che ben si adattava alle esigenze dell'economia montana, trattandosi di animali poco esigenti, in grado di sfruttare al meglio i magri pascoli disponibili. Negli anni '70-'80 la varzese è andata incontro ad un rapido declino, inducendo la regione Lombardia a varare un progetto di rilancio. Oggi il numero di capi è ridotto a tal punto che la razza sembra avviata in breve ad una totale estinzione.

Altra razza bovina diffusa in collina era la reggiana, da cui è da considerare derivata la varzese. In pianura, oltre alle mucche "nostrane", prodotto d'incroci che avevano lo scopo di selezionare animali rustici, resistenti alle malattie, erano allevati i bovini piemontesi per la produzione di carne. I buoi erano di fondamentale importanza per lo svolgimento dei lavori agricoli: i "bö bårtòn", con le corna ripiegate verso il basso, erano di ceppo piemontese. I "bö müntän" invece, caratterizzati dalle corna rivolte verso l'alto e particolarmente robusti, provenivano dalla collina e dalla montagna dell'Oltrepò.

Il commercio del bestiame si svolgeva nei mercati di Broni, Casteggio, Varzi, Voghera. Nel piazzale del mercato di Casteggio posto sotto il Pistornile sono ancora visibili alcuni degli anelli infissi nel muro ai quali si legavano gli animali esposti. Il rituale della vendita, molto colorito, si chiudeva invariabilmente con una poderosa pacca sulle mani, che suggellava la conclusione dell'affare. Generalmente gli animali da latte o da ingrasso ("marcà di bö gràs") erano tenuti separati dal bestiame destinato allo svolgimento dei lavori agricoli ("marcà di besti da lavùr") e dai maiali.

Quando un animale era venduto, la consegna al compratore era spesso affidata al "caciù", i cui strumenti di lavoro erano bastone e corda, fissati alla cintura dei pantaloni. Non di rado il "caciù", un vero e proprio corriere del bestiame, partiva camminando a fianco dell'esemplare da consegnare all'acquirente, percorrendo anche svariati chilometri.

In collina non era infrequente l'allevamento brado, almeno per una parte dell'anno; anche in pianura i pascoli della golena del Po erano sfruttati per l'allevamento all'aperto. Più comune tuttavia era la stabulazione nella stalla, organizzata con la mangiatoia (*griüpia*), l'abbeveratoio "beveràtoì" e lo scolo dei rifiuti liquidi (*rüsèi*) che si andavano a raccogliere nel "tämpèi" fuori della stalla. Sulle pareti numerosi erano i nidi delle rondini, attratte dall'abbondanza di insetti che si sviluppavano dalle sostanze organiche in fermentazione.

Nelle aziende più grandi erano i salariati a svolgere il lavoro delle stalle. I "famèi", seduti sui seggiolini ("scàgn"), provvedevano alla mungitura manuale delle mucche, mentre i "bärgamèi" si occupavano più in generale di tutti i bovini allevati e, se necessario, li "paravano fuori" al pascolo. L'alimentazione degli animali era a base di fieno, integrato dalla "pitänsa" (mais macinato, crusca, farina di grano).

Gli allevatori, etologi autodidatti, sapevano interpretare il linguaggio dei bovini: i muggiti indicavano in genere fame e sete ("bràgalà"), mentre l'annusare l'aria ("nasà äi tèimp"), le alzate di

coda, gli scrolloni della testa e lo scalzare preannunciavano in genere un repentino rovescio di pioggia.

I buoi, appaiati dal giogo (“*dzù*”) e provvisti di museruola (“*gabiö*”) sopportavano con pazienza il bastone (*äviö*) del conduttore, che terminava con un pungolo (“*stòmbal*”).

Il maiale, che nel dialetto oltrepadano è indicato con termini che si possono ragionevolmente considerare onomatopeici (“*gnüt, gùgnèi*”), è un animale che unisce le culture di tanti popoli geograficamente lontani fra di loro. Questa specie, originaria della Cina, è divenuta fonte di cibo in moltissimi paesi del mondo, eccetto le nazioni di religione musulmana. L’uccisione del maiale e la lavorazione delle sue carni si svolgono secondo un vero e proprio rito, di cui è gran sacerdote il “*masulè*”, figura ormai quasi estinta. Sono le abili mani del mazzolaro a confezionare i preziosi salumi che hanno reso celebre in Italia l’Oltrepò, con il salame di Varzi.

Il maiale, allevato in cascina nello “*stabi*”, è ucciso in inverno, tipicamente a Dicembre. La “*taiöla*” e la “*cavgiöla*” segnano la sorte dell’animale, il cui corpo piano piano è sezionato, senza che quasi nulla vada perso (Galli,1999). Dopo la sbollentatura della pelle, le setole sono raschiate via. Ha inizio la macellazione. Nel dialetto l’anatomia dell’animale trova precisi riscontri: *müs, müslèi, gùlà, lòmb, rugnòn, cùradèla*...

L’uccisione del maiale rappresenta un momento d’aggregazione e di festa che accomuna le popolazioni contadine di tutto l’Oltrepò. Oltre ai salumi (“*salàm, bundiöla, pänsäta*”) si preparano i ciccioli (“*gratòn*”) e per festeggiare si mangia la “*fritüra*” con frattaglie e sangue. Si cucina anche il risotto con la pasta di salame, che si prepara nella “*conca*” di legno, mentre il “*cùinchèi*” serve per raccogliere il sangue, che può essere usato insieme alla carne trita per preparare i salamini (“*màrsapän*”) chiamati sanguinacci in pavese.

Prima dell’adozione delle macchine trita carne, l’insaccamento dei salami presupponeva un lunghissimo lavoro di coltello per spezzettare la carne. Le budella sono disinfettate nell’aceto ed infine gonfiate con il prezioso ripieno di carne, prima della legatura finale. L’anatomia dell’intestino suino ha lasciato traccia nella denominazione dei vari tipi di salame, diversi per calibro e lunghezza. Il “*gentil*”, pezzo unico, è il salame di maggior lunghezza, la “*filsäta*” si prepara con le piccole budella del tenue, il “*filsetòn*” ha diametro superiore alla filzetta. Ancora più grandi sono il “*craspòn*”, il “*sùtcraspòn*”, la “*cälsäta*” ed il “*büde cüilà*”. Con l’appendice cieca si prepara invece la “*büdleina*”. Dopo la legatura, i salami sono fatti asciugare in ambiente tiepido per 3-4 giorni e successivamente stagionati al fresco; matureranno per prime le filzette e man mano i salami di pezzatura maggiore.

Anche i cavalli, come i bovi, erano animali da lavoro; il loro destino era quello di tirare il calesse (*birucèi*), i carri o l’aratro. Le razze più diffuse erano il roano (*riän*) ed il baio (*bai*). Non mancavano i robusti cavalli da tiro destinati alle mansioni più gravose: i carrettieri che trasportavano ghiaia e sabbia li usavano facendoli precedere da un asino, per “tenere il tiro”. Asino e mulo erano comuni soprattutto in collina e montagna, dove questi animali mostravano buone capacità di muoversi su pendenze proibitive per altri animali.

Completano il quadro degli animali allevati le cosiddette specie da cortile (anatre, oche, galline) che scorrazzavano spesso libere, esponendosi all’insidia portata dai rapaci (*laròn*) che di tanto in tanto riuscivano a ghermire qualche pollastro giovane.

### ***L’organizzazione del lavoro agricolo***

Alla fine del 1800 nella pianura le aziende agricole erano suddivise in appezzamenti generalmente di superficie inferiore ai 40 ettari. Frequente era l’affittanza dei terreni ai “*fitàvul*”, oppure l’affidamento delle terre ai fattori, che ne curavano direttamente la gestione.

Sulle colline del casteggiano prevaleva la media e piccola proprietà, con i contadini che gestivano direttamente i fondi, coltivati a vite, fruttiferi, ortaggi e in ogni caso gestiti per soddisfare le esigenze alimentari della famiglia secondo una modello economico di sussistenza.

Sull'alta collina la proprietà era generalmente più estesa, i coltivatori erano per lo più mezzadri (fittavoli) che pagavano l'affitto dei terreni destinando al proprietario una parte del raccolto (pagamento in natura). Predominavano alberi da frutto e pascoli, che si alternavano a fasce di territorio incolto, come per esempio la plaga di Costa Pelata caratteristica per la particolare natura del suolo.

Nella fascia di montagna, oltre gli 800 metri, come già ricordato, l'economia si fondava sull'allevamento del bestiame e sullo sfruttamento del legname. In questa fascia del territorio le condizioni di vita erano particolarmente critiche rispetto a quelle cui erano sottoposte le popolazioni che vivevano a valle.

La monografia agraria pubblicata ad opera del Saglio fornisce un quadro preciso della situazione economica del circondario vogherese nel 1871: delle 83 mila persone che qui vivevano, quasi la metà (40 mila circa) erano in vario modo legate alle attività agricole. Un quarto circa era costituito da proprietari agricoli, 3000 erano fittavoli e fattori, mentre 27 mila persone lavoravano come salariati o giornalieri. Nel 1881 la popolazione dell'Oltrepò era di circa 110 mila abitanti, il 58% dei quali si dedicava all'agricoltura.

I salariati prestavano la loro opera come braccianti, cavallanti, campari..., vincolati da contratti annuali che presupponevano l'usufrutto della casa d'abitazione e dell'orto, del porcile, del pollaio; parte della retribuzione era in natura (prodotti della terra) e parte in denaro.

Più precaria era la condizione dei lavoratori giornalieri, assunti in servizio settimanale, a seconda della stagione e della "richiesta del mercato", per usare un termine caro agli economisti di oggi. Quando la richiesta mancava, per i giornalieri era disoccupazione e miseria. E' questo il "quarto stato" celebrato dal Pellizza, che ha conosciuto questa realtà da vicino, essendo originario di un comune (Volpedo) da sempre legato per ragioni storiche al vogherese.

Molti di questi lavoratori giornalieri, uomini e donne, tra Maggio e Giugno emigravano oltre il Po per trovare lavoro nelle pianure irrigue del pavese e della Lomellina; le donne ingrossavano le fila delle mondine che da varie parti del nord Italia confluivano nella terra delle risaie per sbarcare il lunario. Era un momento d'incontro fra persone di culture e dialetti diversi, un'esperienza non comune in un'epoca in cui, è bene ricordarlo, la mobilità delle persone sul territorio era molto limitata. Nelle risaie si alzavano i canti dolenti delle mondine, che ad alcuni ricordano le cadenze di certi "blues" nati oltre oceano tra i raccoglitori di cotone, a testimoniare un comune destino di fatica che stimola il canto come strumento d'aggregazione e di ristoro. Gli uomini, armati di badile o di falchetto, lavoravano alla laboriosa manutenzione dei fossi richiesti per il governo delle risaie. Chi mostrava maggiore abilità si occupava, come "*campè*", di governare il delicato flusso delle acque fra i poderi.

La mortalità entro il primo anno di vita a fine '800 era molto elevata: 248 su mille nati. Il fatalismo di cui è intrisa la cultura contadina lascia traccia in alcuni detti: "*cùl ch'ä lavùra äi g'ha una cämisa, cùl ch'ä lavùra no gh'na dù*", "*Cùl ch'ä g'hà i sold ä g'hà sempar räsòn*", "*quand s'è cuntent äs möra*". La miseria indusse molti ad imbarcarsi, alla ricerca di una fortuna che il destino sembrava voler riservare solo in un altro mondo. Partirono i bastimenti, carichi di intere famiglie e delle loro speranze, non sempre esaudite: alcuni fecero fortuna, altri tornarono senza aver trovato quell'"America" che tanto avevano anelato.

A fine secolo il flusso migratorio che interessa le genti dell'Oltrepò è molto intenso: qualcuno punta verso l'America del nord, ma la meta che attira la maggior parte dei partenti è l'Argentina, in particolare la regione di Santa Fè. A testimoniare l'imponenza del fenomeno migratorio sono i rapporti di parentela, destinati a stemperarsi con il tempo, che ancora oggi legano molte famiglie dell'Oltrepò a famiglie dell'America meridionale, originatesi da coloro che stabilmente hanno costruito la propria vita oltre oceano. Gli emigranti tendono a concentrarsi nel nuovo mondo in

relazione alla loro provenienza; si favoleggia di paesi argentini dove, più che lo spagnolo, si parla il dialetto dell'Oltrepò.

Tra il 1920 ed il 1930 si manifestarono le prime rivendicazioni sociali dei lavoratori agricoli. Il Concordato di lavoro agricolo del 1925-1926 stabiliva per i lavoratori giornalieri il divieto di sciopero e le tariffe per ciascuna mansione: mietitura, trebbiatura, martellatura dei ferri, vendemmia, monda del riso.

Nel 1931 gli addetti all'agricoltura in Oltrepò si erano già ridotti considerevolmente, in tutto circa 20 mila persone contro le 60 mila unità circa del 1881.

Nei decenni successivi si registrerà un ulteriore declino della agricoltura, quando l'era del petrolio, oltre a stimolare lo sviluppo delle attività industriali che richiamano manodopera dalle campagne, sarà premessa per la meccanizzazione di tutte le lavorazioni agricole. Come risultato di questa rivoluzione, scompaiono gradualmente le figure dei lavoratori giornalieri e dei fittavoli, il numero degli addetti all'agricoltura crolla, sino a diventare trascurabile se raffrontato al numero degli addetti ad altre attività economiche, come il settore dei servizi e della industria. Nella montagna e nella collina lo spopolamento massiccio ha inizio dal 1950, con un picco massimo tra il 1958 ed il 1956 (Bono et al., 1979); i giovani emigrano verso le città, come dimostra l'incremento della popolazione di Voghera, che passa dai 32 mila abitanti nel 1951 ai 40 mila nel 1971.

### *L'architettura rurale*

Retaggio visibile della società contadina sono le cascine della pianura, o meglio ciò che di esse rimane, visto che molte delle cascine della pianura oltrepadana, ormai abbandonate, versano in uno stato di grave degrado. La cascina (*casèina*) rappresenta il modello per eccellenza dell'architettura rurale della pianura: comprende i locali di abitazione, l'aia, i portici, le stalle, l'orto. La cascina lombarda è da considerare il prodotto dell'architettura medioevale e la sua concezione è da far risalire al modello del convento benedettino (Cova e Negri, 1980).

Generalmente a pianta quadrangolare, la cascina nel suo modello più classico è delimitata sui lati del quadrilatero dai fabbricati, senza soluzione di continuità. Al centro è l'ampio cortile (*"la curt"*) con l'aia in cemento, un naturale essiccatore "solare", dove si stendono i cereali o qualsiasi altro prodotto prima di poterlo immagazzinare ben secco. Ma l'aia è anche, in altri momenti, luogo di gioco per i bambini e di festa per gli adulti.

L'abitazione, generalmente sviluppata su due piani, con le stanze da letto nei vani superiori, è spesso molto ampia. I tetti dell'abitazione e dei fienili sono coperti con le tegole, i cosiddetti *"cùp"*. Le volumetrie delle cascine appaiono oggi spropositate, ma nel momento in cui furono realizzate rispondevano alla necessità di ospitare la folta comunità necessaria a sostenere l'economia aziendale, che esigeva una numerosa manodopera. Questa necessità, nonché l'esigenza di unire le forze per fare fronte alle difficoltà di una economia povera, favoriva la aggregazione di comunità molto allargate e numerose, spesso di carattere plurifamiliare, che riunivano più nuclei generalmente uniti da legami di parentela.

La struttura era di tipo patriarcale, con i capi delle rispettive famiglie (detti *"arsadiù"*) chiamati a coordinare il lavoro di tutto il gruppo. Tutti contribuivano, ciascuno secondo le proprie possibilità, al lavoro aziendale. Gli uomini si dedicavano ai lavori dei campi (aratura, semina...). Le donne, oltre alle faccende domestiche, curavano l'orto e supportavano gli uomini nelle attività agricole, soprattutto la zappatura e la raccolta dei prodotti. Anche i bambini erano chiamati a fare la loro parte, per esempio coadiuvando le donne nella cura degli animali da cortile.

La sezione della cascina dedicata all'abitazione è da considerare promiscua, nel senso che non ospita soltanto le persone, ma anche i prodotti della terra. Nel piano terra sono collocati la cucina ed il soggiorno, nel piano superiore solai e stanze da letto. I solai (*"sulè mort"*) sono destinati alla conservazione dei cereali essiccati e della frutta; talvolta dai soffitti delle stanze da letto pendono

prelibati salumi. Il bagno (“cèso”) è collocato all’esterno dell’abitazione, in genere vicino all’orto. Il riscaldamento degli ampi locali della cascina è molto oneroso dal punto di vista energetico. Nei locali dove si soggiorna con maggior frequenza si brucia la legna nella “stiva”, mentre nelle stanze da letto ci si aiuta con gli “scaldini” collocati sotto le coperte, al riparo di un dispositivo specifico detto “prèvi”. Per il bucato è predisposto un locale separato dalle abitazioni (“cà däl bügà”) che nel dialetto è richiamato come sinonimo di disordine.

I portici sono destinati ad alloggiare gli attrezzi agricoli e ad immagazzinare paglia e foraggio. Nelle stalle, adiacenti ai fienili, vivono gli animali allevati: non solo bovini, ma anche cavalli, più raramente anche qualche pecora. Il maiale è allevato a parte, nello “stabi”. Durante l’inverno la stalla diventa punto di riunione delle famiglie che, sfruttando il tepore prodotto dalla presenza degli animali e dalla fermentazione del letame, trascorrono la serata, le donne impegnate nei lavori di cucito, gli uomini intenti a lavori di aggiustaggio e manutenzione dei piccoli attrezzi usati in campagna.

In prossimità della stalla sorge di solito la “tämpa”, ovvero il bacino di raccolta e maturazione delle deiezioni animali, preziosa risorsa per la concimazione dei campi; nel dialetto si tende a distinguere la parte solida del letame (*riid*) da quella liquida (*giüsi*).

Completano la struttura della cascina il pollaio (con galline, oche, anatre) e l’orto, che spesso ai bordi ospita tutta una serie di piante da frutto e, talora anche una piccola vigna, generalmente situata in prossimità della abitazione e bene in vista, onde prevenire possibili furti dell’uva.

Nella collina ed in montagna la diversa fruibilità degli spazi e la minore produttività della agricoltura condiziona l’architettura rurale; si riducono le volumetrie e predomina la cosiddetta “casa unitaria” (Cova e Negri, 1980), un unico edificio che contiene tutti i servizi necessari per la conduzione dell’azienda agricola: abitazione cantina, stalla, fienile. Rispetto alla pianura, sono diversi i materiali di costruzione e si tende ovviamente a privilegiare la risorsa più prontamente disponibile: invece dei laterizi, impiegati per costruire le cascine, spesso si utilizzano le pietre raccolte dal letto dei torrenti, producendo un effetto estetico (pietre a vista) molto apprezzato dai cacciatori di seconde case dei nostri giorni. I tetti non sono al riparo dei coppi, ma coperti con lastre scistose. Più che nei piani alti, come avviene nelle cascine della pianura, i prodotti sono conservati in fresche cantine, che esaltano la maturazione del vino e dei salumi. L’aia, fino alla seconda guerra mondiale, era in terra battuta; per evitare che si alzasse la polvere, periodicamente i contadini la “lisciavano” utilizzando sterco bovino, stemperato in acqua. I colloidali contenuti nelle deiezioni animali garantivano una impermeabilizzazione della superficie sopra la quale erano posti i cereali ed i legumi da essiccare (Cova e Negri, 1980).

Il superamento della civiltà contadina pone il problema del destino delle cascine di pianura e anche di molti edifici rustici della collina, in gran parte disabitati. Il costo proibitivo degli interventi di recupero delle cascine spiega perché molti di questi immobili siano ormai in condizioni di dissesto.