

Gennaio



Per sculdà 'l lec'

Febbraio



Per fà ciar

Marzo



Üs'adei che fa besugn

Aprile



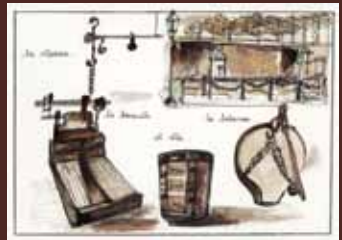
Per filà lana e canef

Maggio



Ree a fee

Giugno



Per pesà e mes'ürà

Luglio



Per fà cafè

Agosto



Per preparà büter e furmac'

Settembre



Per fa el vìn

Ottobre



A ramascià castegn

Novembre



A fà legna per l'invernu

Dicembre



Lè ura de'n'lüminà el Natal

Un piccolo mondo antico

L'amore per la terra che scandiva il tempo e la fatica. I prodotti delle stagioni, profumati e preziosi per la dispensa. Il calore della casa che accoglieva e riuniva tutta la famiglia intorno alla tavola. E poi il camino scoppiettante e colorato davanti al quale nonni e bambini si raccontavano storie d'altri tempi: ecco il piccolo mondo antico a cui il nostro tradizionale calendario si è ispirato per il 2010.

I testi e le immagini scelti quest'anno, infatti, documentano e illustrano, con la poesia e la delicatezza, che solo i ricordi sanno trasmettere, gli antichi attrezzi, utilizzati dai nostri avi, con perizia e orgoglio, per compiere i lavori contadini legati alle stagioni. O per migliorare le proprie condizioni di vita.

Preziosi compagni, quindi, di ogni giorno, i vecchi oggetti sono diventati oggi un importante patrimonio di cultura e di identità locali che ci consente, certamente, di capire e di vivere con maggior consapevolezza, il nostro presente.

Mese dopo mese, tra i momenti del nostro illustre passato, riscopriamo gli attrezzi casalinghi usati per riscaldare il letto prima di coricarsi, per fare luce nelle case e nella stalla; e poi ancora gli utensili per filare la lana e la canapa, per tagliare il fieno, per preparare il caffè, raccogliere le castagne e vendemmiare.

Tutto questo rappresenta alcune delle massime espressioni del vivere buono della nostra gente di un tempo. Che ogni giorno, utilizzando attrezzi e utensili umili e semplici, garantivano praticità e decoro alla propria vita.

Questi attrezzi caduti in disuso, continuano a rappresentare un realistico quadro di riferimento per ricostruire le vicissitudini delle genti di un tempo. Gente che è vissuta di stenti, di disagi ma che ha saputo, con sensibilità e ingegno, realizzare ciò che occorreva per sopravvivere degnamente.

Questo è il mondo, forse un po' minuto, che abbiamo cercato di raccontare con l'aiuto dei testi, delle immagini e dei proverbi che aiutano a vivere. Un mondo ancora ricco di atmosfera e di valori concreti.

Una storia che, accompagnata dalle nostre riflessioni, diventa l'augurio più sincero e affettuoso di un Buon Natale e di un sereno 2010, che i componenti dell'Amministrazione Comunale rivolgono a tutti i propri concittadini.

Un ringraziamento particolare, infine, va ai nostri sponsor che anche quest'anno hanno confermato il loro sostegno all'iniziativa, E ai collaboratori: Giuseppina Curtoni per le testimonianze storiche e i ricordi; Daniela Padelli per la realizzazione degli acquerelli che arricchiscono l'apparato iconografico.

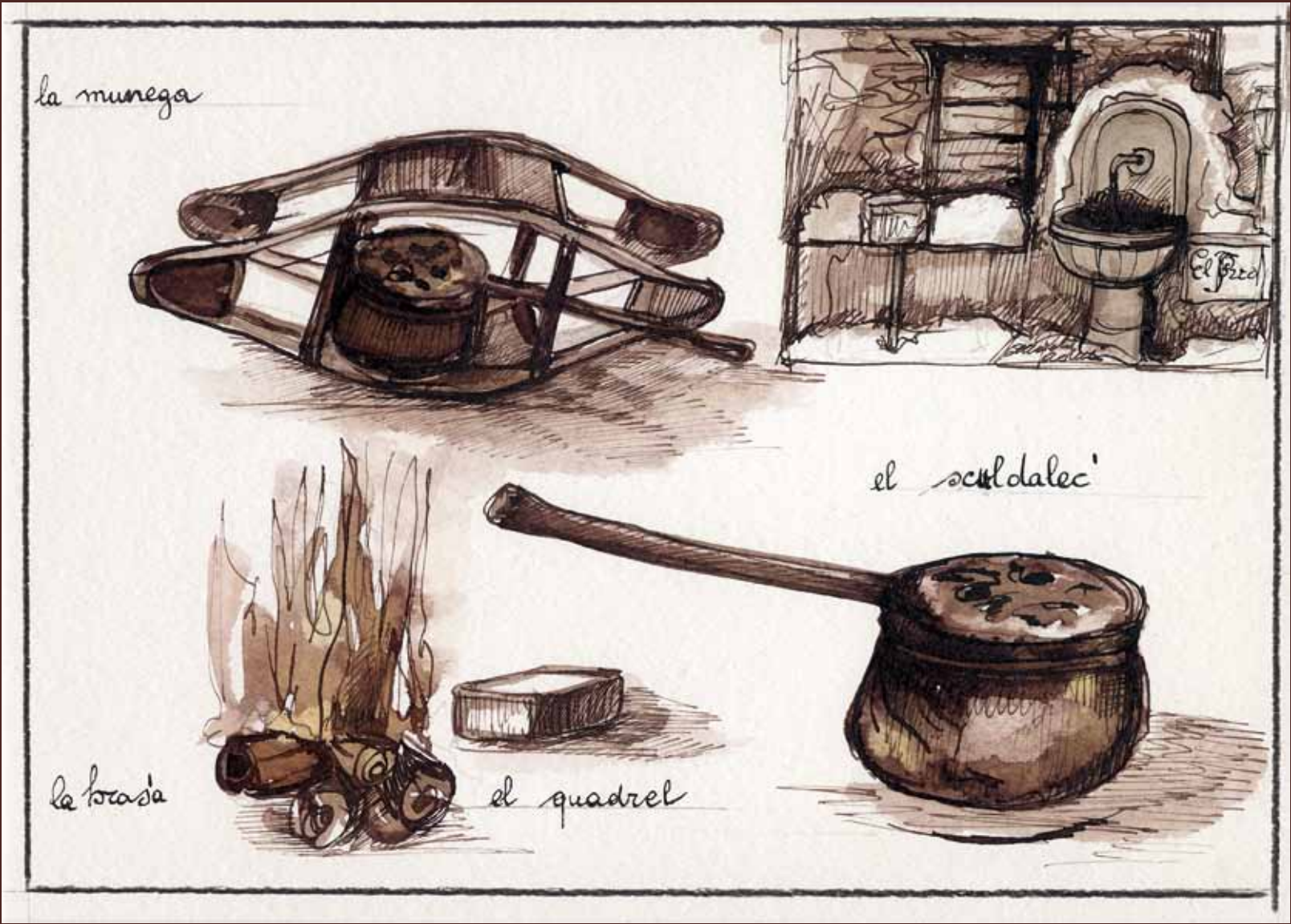
L'Assessore alla Cultura
(Cristina Ferrè)



Comune di Rogolo

Il Sindaco
(Matteo Ferrè)

Per sculdà 'l lec'



A Sant'Agnes (21 gennaio)
la lus'èrta l'è amò'n di sces

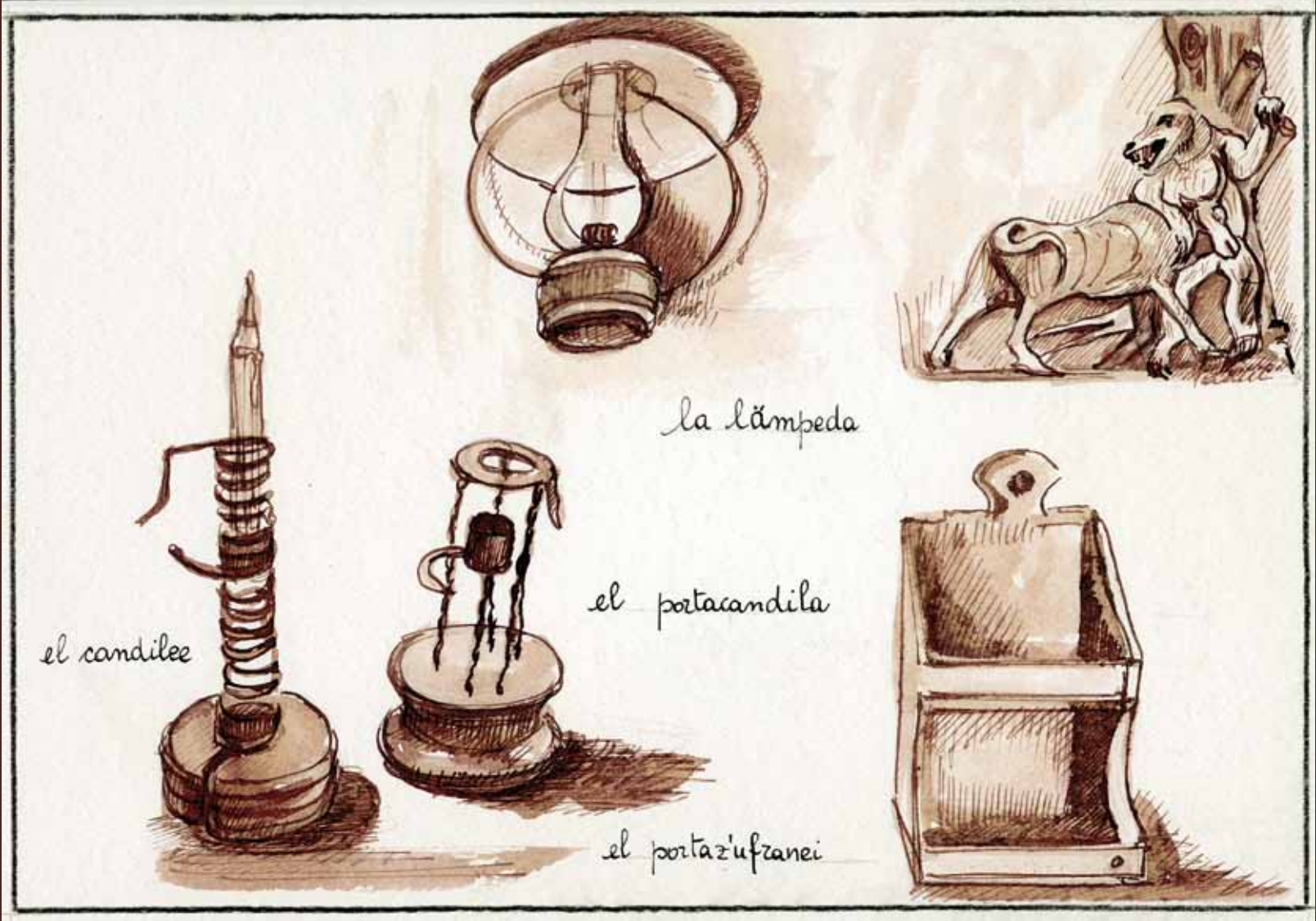
A Santa Agnese la lucertola è ancora nelle siepi (perché fa freddo)

Gennaio 2010

1	V	Capodanno
2	S	Ss. Basilio Magno e Gregorio
3	D	Ss. Nome di Gesù
4	L	B. Angela da Foligno
5	M	S. Edoardo
6	M	Epifania
7	G	S. Carlo
8	V	S. Massimo
9	S	S. Giuliano
10	D	S. Aldo
11	L	S. Iginò
12	M	S. Bernardo da Corleone
13	M	S. Ilario
14	G	S. Nino
15	V	S. Mauro
16	S	S. Marcello
17	D	S. Antonio
18	L	S. Margherita d'Ungheria
19	M	Ss. Mario e Marta
20	M	S. Sebastiano
21	G	S. Agnese
22	V	S. Vincenzo
23	S	S. Agatangelo
24	D	S. Francesco di Sales
25	L	Conversione di S. Paolo
26	M	Ss. Timoteo e Tito
27	M	S. Angela Merici
28	G	S. Tommaso d'Aquino
29	V	S. Costanzo
30	S	S. Giacinta
31	D	S. Giovanni Bosco

Nelle lunghe sere d'inverno preparare i letti caldi era un vero e proprio rito che occupava la famiglia per alcune ore. Già dopo la cena il papà metteva al fuoco alcuni grossi legni di pino, betulla, faggio (mai di castagno) per preparare le braci. La mamma verso le nove, riempiva con la paletta lo scaldino con le braci e lo poneva sulla *muneга* nel letto dei bimbi che erano i primi a coricarsi. Quando i vetri della finestra della camera diventavano come ricamati dal ghiaccio era una goduria indescrivibile infilarsi sotto le coperte. Anche i piedi erano al calduccio perché in fondo al letto la mamma aveva messo un mattone, avvolto in un panno di lana e riscaldato nel forno della stufa. A ognuno il suo *quadrel* e ci si addormentava *colt'cume rat*. La *muneга*, che serviva a sollevare le coperte per evitare di incendiare le lenzuola, intanto era passata nel letto di chi si coricava più tardi. In cucina c'era la stufa di mattoni che conservava a lungo il tepore. Lì la mamma restava fino a tarda ora a sferruzzare calze, quanti, berrette, sciarpe e tutto quanto sarebbe servito a scongiurare il freddo delle giornate invernali. Il babbo intanto preparava gli zoccoli di legno e, talvolta, anche la slitta per i suoi bimbi. Prima di andare a letto si ricoprivano le braci del camino con la cenere per ritrovarle ancora tiepide il mattino seguente. Per dare vita a questo rito il babbo usava i ceppi e la legna preparati nel tardo autunno.

Per fà ciar



La niif de febrèe
la'ncenìs el sulèe

La neve di febbraio riempie il granaio

Febbraio 2010

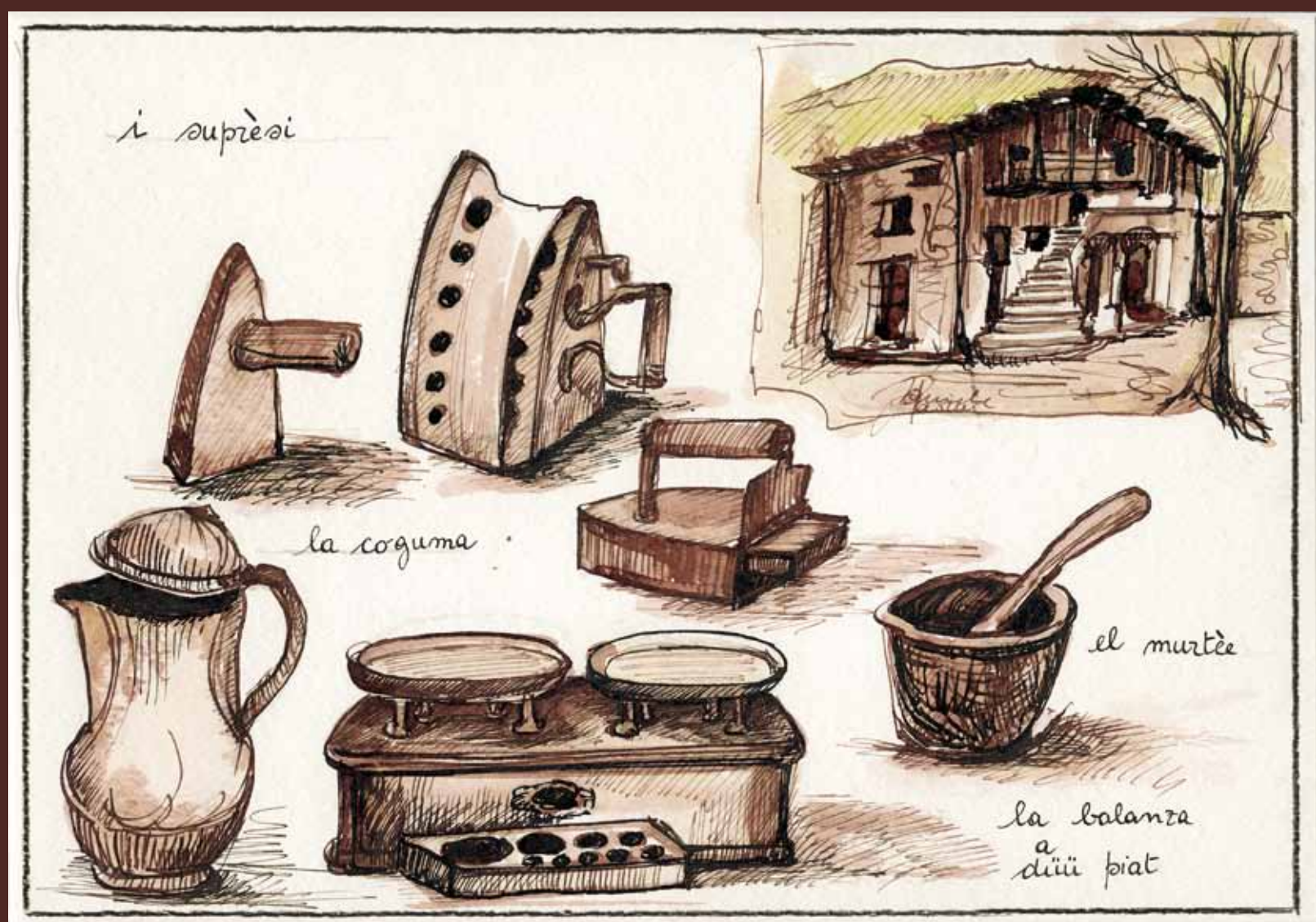
1	L	S. Orso d'Aosta	
2	M	Pres. di Gesù al tempio	
3	M	S. Biagio	
4	G	S. Giuseppe da Leonessa	
5	V	S. Agata	
6	S	S. Paolo	☉
7	D	B. Egidio Maria	
8	L	S. Giuseppina	
9	M	S. Apollonia	
10	M	S. Scolastica	
11	G	B. V. di Lourdes	
12	V	S. Giuliano	
13	S	Ss. Fosca e Maura	
14	D	S. Valentino	●
15	L	S. Giorgia	
16	M	S. Giuliana	
17	M	S. Silvino - LE CENERI	
18	G	S. Costanza	
19	V	S. Corrado	
20	S	S. Ulrico	
21	D	S. Pier Damiani	
22	L	S. Margherita	☾
23	M	S. Policarpo	
24	M	S. Etelberto	
25	G	S. Adelmo	
26	V	S. Alessandro	
27	S	S. Gabriele dell'Addolorata	
28	D	S. Romano	☉

Quante cose si erano inventate i nostri antenati per dare un po' di chiarore alle lunghe serate di lavoro. E dopo tanto affanno avevano raggiunto un buon risultato, poiché el besugn el giügga l'ingegn. Così erano comparsi i candelieri, alimentati dai mozziconi di candela venduti all'incanto sul sagrato della chiesa, dopo la santa messa festiva.

In seguito si usò la lüm, riempita con olio di noci dov'era immerso un filo grosso di bambagia. C'erano due tipi di lumi: uno normale e un altro ricoperto da una lamina, per le sere di pioggia. Le famiglie benestanti possedevano due o più lüm, avvicinate fino a sembrare un lampadario, da appendere al soffitto. Naturalmente anche per l'olio bisognava risparmiare e, grazie all'incanto del fondaggio (fondi d'olio delle lampade), il prezzo era abbordabile.

Più tardi si approdò alle lanterne a petrolio, con lo stoppino regolabile e il vetro che riparava la fiammella. Ma la parsimonia del contadino non aveva limiti. Certe sere si appendeva la lanterna a un chiodo, nella stalla, e si restava lì per gli ultimi lavoretti della sera. Sparmì (risparmiare) era il verbo più in uso nei tempi andati. Alle lanterne seguirono i lumi a petrolio da tavolo o da parete: bocce di vetro con lo stoppino regolato da una vite. E i z'ufranei? Un bene da risparmiare il più possibile perché occorreva comprarli alla butega. Perciò il babbo preparava i lüs'iröö, riccioli di corteccia di betulla che, accostati alle braci ricoperte la sera prima, prendevano fuoco. Nei primi anni del 1900 comparve la luce elettrica usata però con il contagocce. Smorza el ciar che la curent la custa, era il ritornello in uso ogni volta che qualcuno dimenticava di spegnere la luce.

Üs'adei che fa besugn



Da calen mars a calen d'abrii
l'erba e i föi i à de vegnì

Dal 1° marzo, calende, al primo aprile l'erba e le foglie devono spuntare

Marzo 2010

1	L	S. Silvio	
2	M	S. Agnese	
3	M	S. Camilla	
4	G	S. Casimiro	
5	V	S. Lucio I	
6	S	S. Coletta	
7	D	Ss. Perpetua e Felicità	●
8	L	S. Giovanni di Dio	
9	M	S. Francesca romana	
10	M	S. Maria Eugenia	
11	G	S. Rosina	
12	V	S. Luigi Orione	
13	S	S. Cristina	
14	D	S. Matilde	●
15	L	S. Zaccaria	
16	M	Ss. Ilario e Tiziano	
17	M	S. Patrizio	
18	G	S. Salvatore	
19	V	S. Giuseppe	
20	S	S. Giovanni Nepomuceno	
21	D	S. Benedetta	
22	L	S. Lea	
23	M	S. Turibio Alfonso	●
24	M	S. Flavio	
25	G	Annunciazione del Signore	
26	V	S. Emanuele	
27	S	S. Aimone	
28	D	DOMENICA DI PASSIONE - LE PALME	
29	L	S. Gladys	
30	M	S. Leonardo	○
31	M	S. Guido	○

Gli attrezzi che servivano a svolgere i lavori di casa erano molteplici e tutti assolvevano a pieno titolo il proprio compito, anche nella semplicità che caratterizzava gli anni passati. La *supresa*, per esempio, risale a qualche secolo fa. Inizialmente serviva a 'crespare' i paramenti sacri, che venivano affidati alle monache di Gravedona o di Morbegno. I ferri da stiro comparvero nelle famiglie man mano che gli indumenti si affinavano. Le camicie avevano il collo normale anziché un semplice listello; i calzoni erano confezionati con stoffe più lisce. Il primo ferro da stiro era massiccio, completamente chiuso e molto pesante. Si scaldava sulla stufa e si raffreddava subito. Poi divenne più leggero e maneggevole, con uno spazio per infilarvi qualcosa di molto caldo, arroventato sulle braci.

In seguito la *supresa* divenne più raffinata: completamente vuota, con un coperchio per infilarvi le braci, bucherellata in basso perché durassero a lungo. Questi ferri da stiro ora fanno bella mostra, insieme ad altre antichità, in alcune delle nostre case.

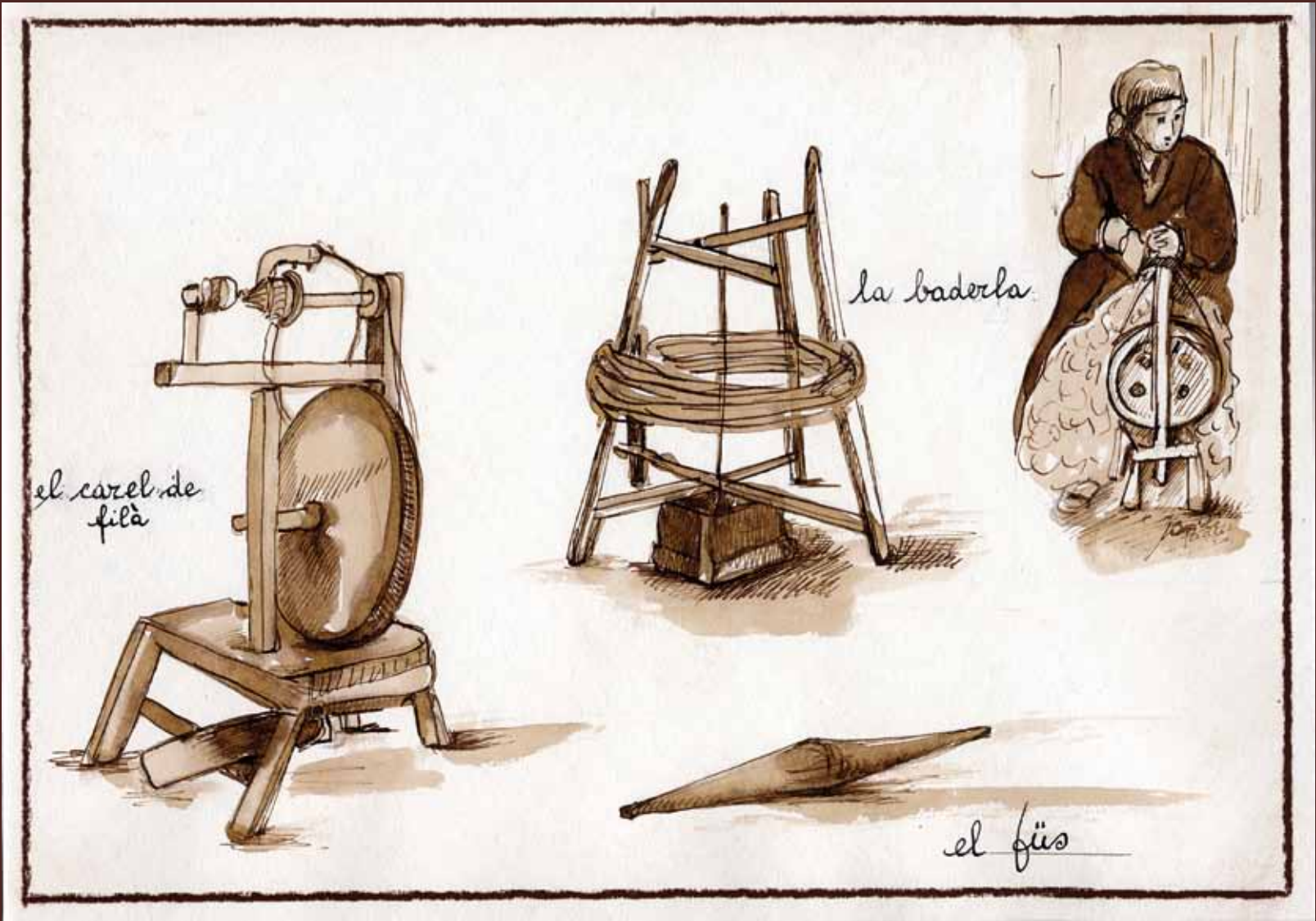
Per le lenzuola e le coperte più leggere si utilizzava la *pressa umana*: la biancheria veniva cioè, piegata, posta sulla panca e la *regiura* ci si sedeva sopra a lungo, affinché, una volta riposta nelle cassepanche e negli armadi, occupasse meno spazio.

La bilancia a due piatti di rado era usata nelle case private. Era invece facile vederla dal bottegaio o dal *spegièe* (farmacista). Su un piatto si ponevano le merci, sull'altro un peso che le bilanciassero.

L'*üsadel* più antico era il *murtèe* così detto perché realizzato in pietra e serviva a schiacciare frutti e verdure. Se invece era fatto in legno era detto *salaröö* o *pestasal* e serviva per ottenere il sale fino, che al tempo non era in commercio. El *salaröö* non è da confondere con il *satee*, la busta in pelle dove il pastore teneva il sale da dare alle bestie.

Quante cose ci raccontano questi *üsadei*: oggi rappresentano la storia di vita dei nostri antenati.

Per filà lana e canef



Vit che cascia d'abrii
la'ncenis miga el barii

Vite che fiorisce in aprile non riempie il barile, cioè la fioritura precoce è dannosa

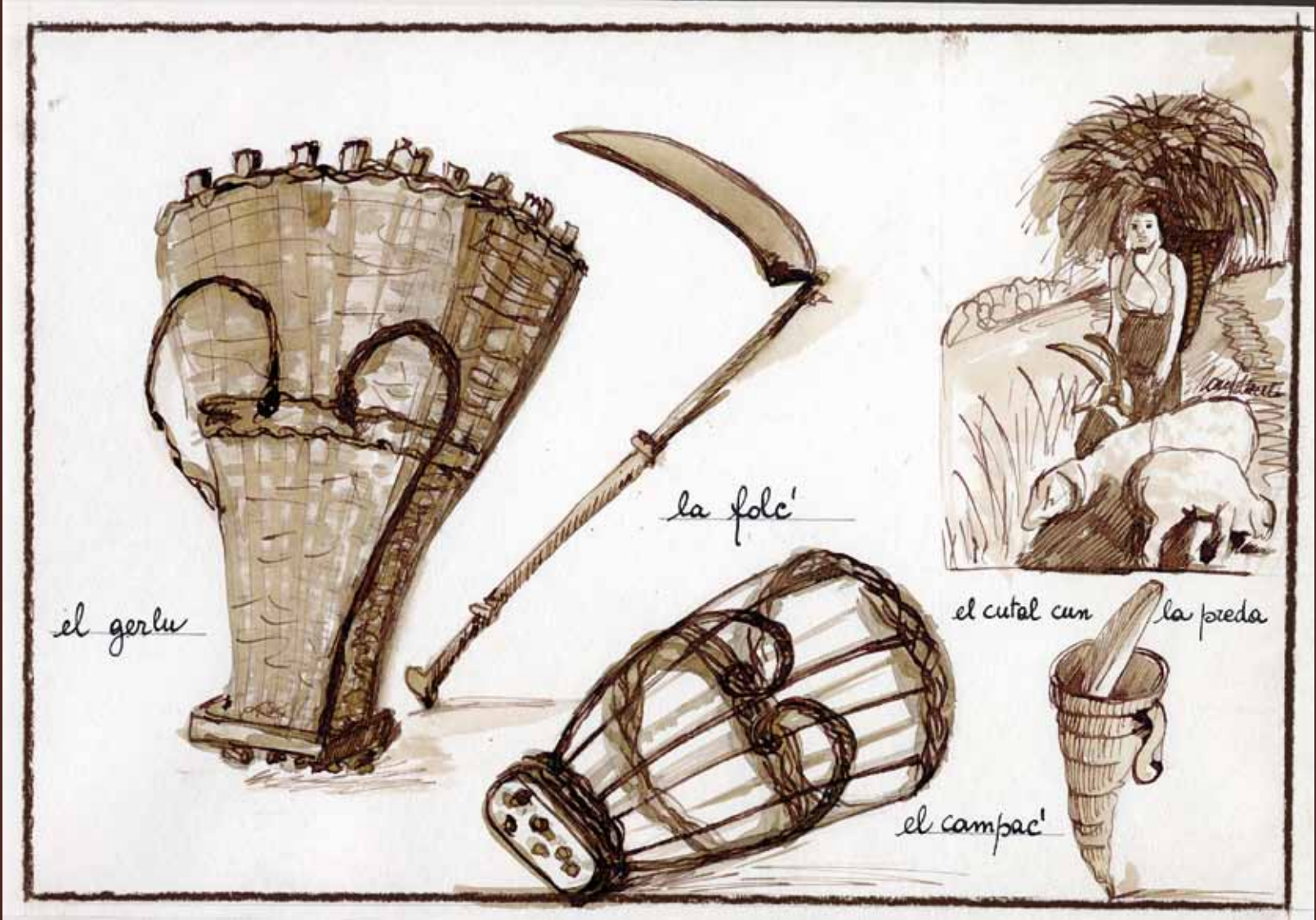
Aprile 2010

1	G	S. Ugo	
2	V	S. Francesco di Paola	
3	S	S. Luigi Scrosoppi	
4	D	S. PASQUA DI RESUREZZIONE	
5	L	DELL' ANGELO	
6	M	S. Pietro da Verona	●
7	M	S. Giovanni Battista	
8	G	S. Gualtiero	
9	V	S. Demetrio	
10	S	S. Pompeo	
11	D	S. Stanislao - DIVINA MISERICORDIA	
12	L	S. Giulia	
13	M	S. Martino I	
14	M	S. Liduina	●
15	G	S. Paterno	
16	V	S. Bernardetta Soubirous	
17	S	S. Roberto	
18	D	S. Galdino	
19	L	S. Emma	
20	M	S. Sara	
21	M	S. Corrado da Parzham	●
22	G	S. Leonida	
23	V	S. Giorgio	
24	S	S. Fedele da Sigmaringen	
25	D	S. Marco ev.	
26	L	S. Marcellino	
27	M	S. Zita	
28	M	S. Gianna Beretta Molla	○
29	G	S. Caterina da Siena	
30	V	S. Giuseppe B. Cottolengo	

L'esigenza di avere filati di lana e canapa per il vestiario e le coperte aguzzò l'ingegno dei nostri avi. Anticamente con la conocchia e il fuso si filava, legando in cima alla ruca una rucada di lana cardata con gli scartasc. Ma poiché la lana era unta, dopo la filatura occorreva un aggeggio che l'avvolgesse in matasse: l'asp, un utensile formato da quattro spatole collegate a un manico da far ruotare. La matassa andava ridotta in gomitoli. A questo serviva la baderla. La ruca e'l füs cedettero poi il posto al carel, il filarello a pedale che, coordinando il lavoro di un piede e delle due mani, assicurava un filato più sottile e regolare quindi più pregiato. Molteplici e innumerevoli erano i lavori che si potevano confezionare con i gomitoli di lana e i ferri da calza: guanti, berrette, golfini e tanto altro. Le nostre mamme e nonne facevano davvero dei veri e propri miracoli. Allo stesso modo si filava la canapa, che veniva coltivata in terreni molto umidi (surtumüs).

Le piante mature, legate a maggi, venivano messe a macerare nei fossi, essiccate e frantumate per separare la parte esterna filamentosa dalle scaglie legnose. Occorrevano quindi la spadula o pestacane, la frantoia per sminuzzare le parti legnose e infine lo spinùn, che corrispondeva agli scartasc, che dava la parte migliore, e la stupa. Dopo la filatura, quanti prodotti utili: lo spago, le corde, gli strofinacci, le coperte da strapazzo (burasc), le lenzuola de tila de cà. Ma il risultato migliore si aveva quando lana e canapa, intrecciandosi in fili di ordito e trama, davano una stoffa pregiata detta mezzalana. Realizzati con la mezzalana erano le coperte a strisce colorate, i calzoni e altri indumenti per l'inverno.

Ree a fee



Quant el Legnùn el gà su el capel
peta via la folc' e ramascià el rastel

Quando il Legnone è coperto di nubi butta via la falce e prendi il rastrello,
cioè quando sta per piovare occorre abbarcare il fieno

Maggio 2010

1	S	FESTA DEL LAVORO - S. Giuseppe
2	D	S. Atanasio
3	L	Ss. Filippo e Giacomo
4	M	S. Ciriaco
5	M	S. Angelo di Gerusalemme
6	G	S. Lucio
7	V	S. Rosa Venerini
8	S	S. Vittore
9	D	S. Pacomio
10	L	Ss. Alfio e Cirino
11	M	S. Ignazio
12	M	S. Leopoldo Mandic
13	G	B. V. di Fatima
14	V	S. Mattia
15	S	S. Achille
16	D	ASCENSIONE DI GESÙ - S. Ubaldo
17	L	S. Pasquale Baylon
18	M	S. Felice
19	M	S. Celestino V
20	G	S. Bernardino
21	V	S. Vittorio
22	S	S. Rita da Cascia
23	D	PENTECOSTE - S. Fiorenzo
24	L	B. V. M. Ausiliatrice
25	M	S: Beda
26	M	S. Filippo Neri
27	G	S. Federico
28	V	S. Paolo
29	S	S. Massimo
30	D	SS. TRINITÀ - S. Giovanna d'Arco
31	L	Visita B. V. Maria a Elisabetta

Verso la metà di maggio iniziava la frenesia de segà el fee. Il primo taglio, che dava abbondante foraggio per le mucche era detto fieno. Il secondo veniva chiamato digöö e si falciava in luglio. A fine agosto invece vi era la falciatura del tersöö, che veniva riposto nel fienile sopra la stalla con el fee e la digöö.

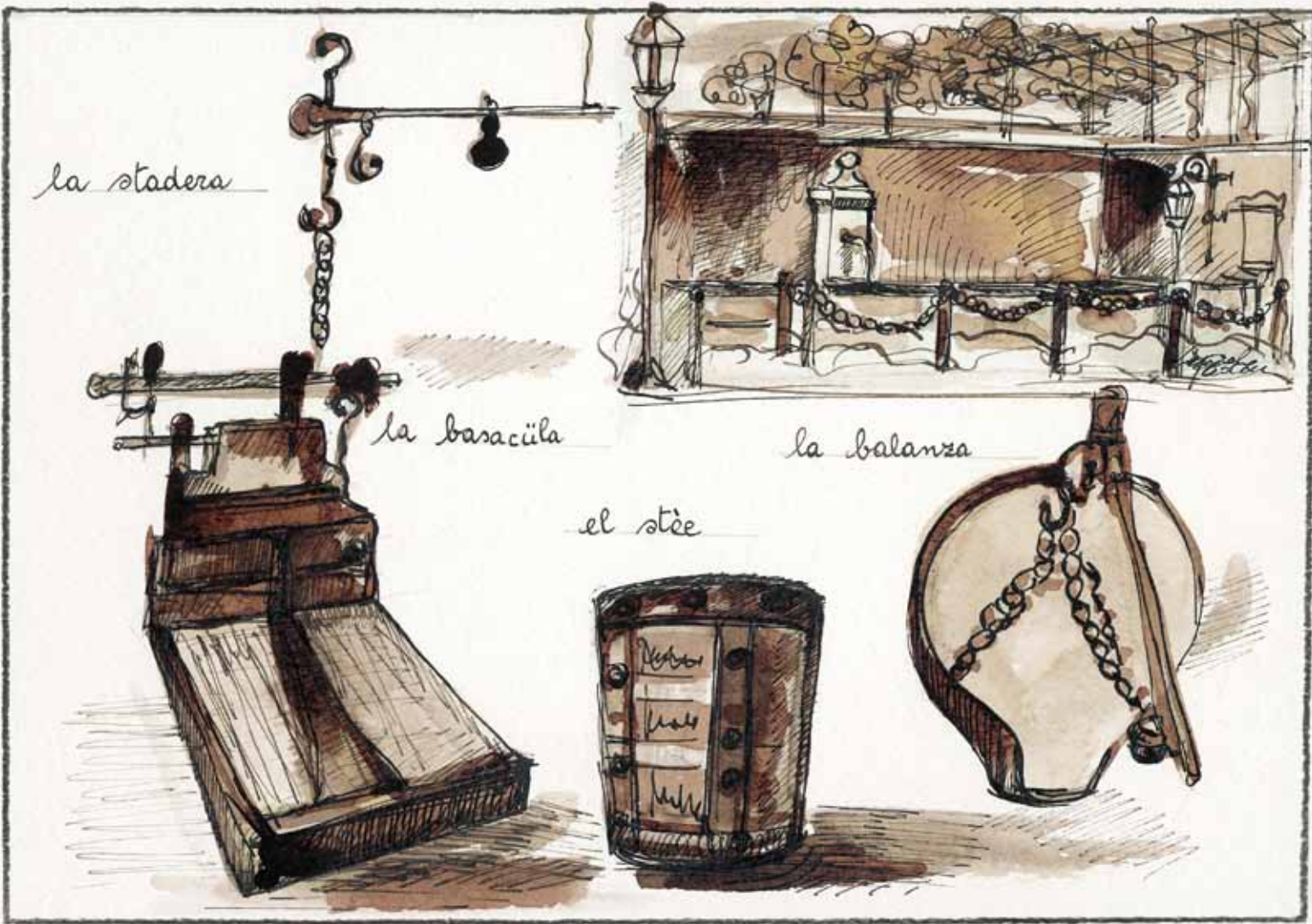
Per iniziare la fienagione il contadino, di buon'ora, scrutava il sereno del cielo, prima di partire con la falce in spalla e col cutal appeso alla cintura dei pantaloni. La falce marlada con l'apposito martello ogni tanto veniva affilata con la cote inumidita che stava nel cutal. Il porta-cote era un corno di mucca scavato e riempito d'acqua a metà.

Ma gli attrezzi per la fienagione erano tanti altri: la furscela, con tre denti di ferro, per spargere il fieno, il rastrello per rivoltarlo al sole o per abbarcarlo se la pioggia era in arrivo, il forcone, tutto di legno, per caricare e scaricare il carro. Il carro munito per l'occasione di sponde alte, era tirato dal mulo oppure da una mucca addestrata a fare il mulo oltre al latte. Che divertimento per i ragazzi poter viaggiare sulla carretta in cima al carico di fieno e poi salire sul fienile a balà giu el trës del fee (mucchio).

Il gerlo invece veniva usato anche per portare la marena e i generi alimentari, cioè il pasto del mezzogiorno o addirittura per riporvi i bambini che ancora non camminavano. Anche la mamma doveva contribuire alla fienagione. Il campac' serviva soprattutto per spostare il fieno sui maggenghi in montagna. In autunno veniva usato per portare le foglie della lettiera dalla selva alla stalla. Nella tarda estate i più robusti lo caricavano di strame fresco (foglie e cime delle piante di mais) per pasteggiare il bestiame.

Gerle, campac' e rastrelli venivano fatti dai contadini stessi, veri e propri artigiani nel lavorare le verghe e le aste di legno.

Per pesà e mes'ürà



Dal ferèe miga tucà
dal spezièe miga tastà

Dal fabbro non toccare, dal farmacista non assaggiare

Giugno 2010

1	M	S. Annibale
2	M	FESTA DELLA REPUBBLICA - S. Eugenio
3	G	S. Carlo Lwanga
4	V	S. Francesco Caracciolo
5	S	S. Bonifacio
6	D	CORPUS DOMINI - S. Claudio
7	L	S. Colmán
8	M	B. Nicola da Gesturi
9	M	S. Efrem
10	G	S. Faustina
11	V	S. Paola Frassinetti
12	S	B. Florida Cevoli
13	D	S. Antonio di Padova
14	L	S. Metodio
15	M	S. Vito
16	M	Ss. Giulitta e Quirico
17	G	S. Ranieri
18	V	S. Calogero
19	S	S. Giuliana
20	D	S. Silverio
21	L	S. Luigi Gonzaga
22	M	S. Tommaso Moro
23	M	S. Lanfranco
24	G	Natività di S. Giovanni Battista
25	V	S. Guglielmo
26	S	S. Vigilio
27	D	S. Cirillo
28	L	S. Ireneo
29	M	Ss. Pietro e Paolo
30	M	Ss. Protomartiri Romani

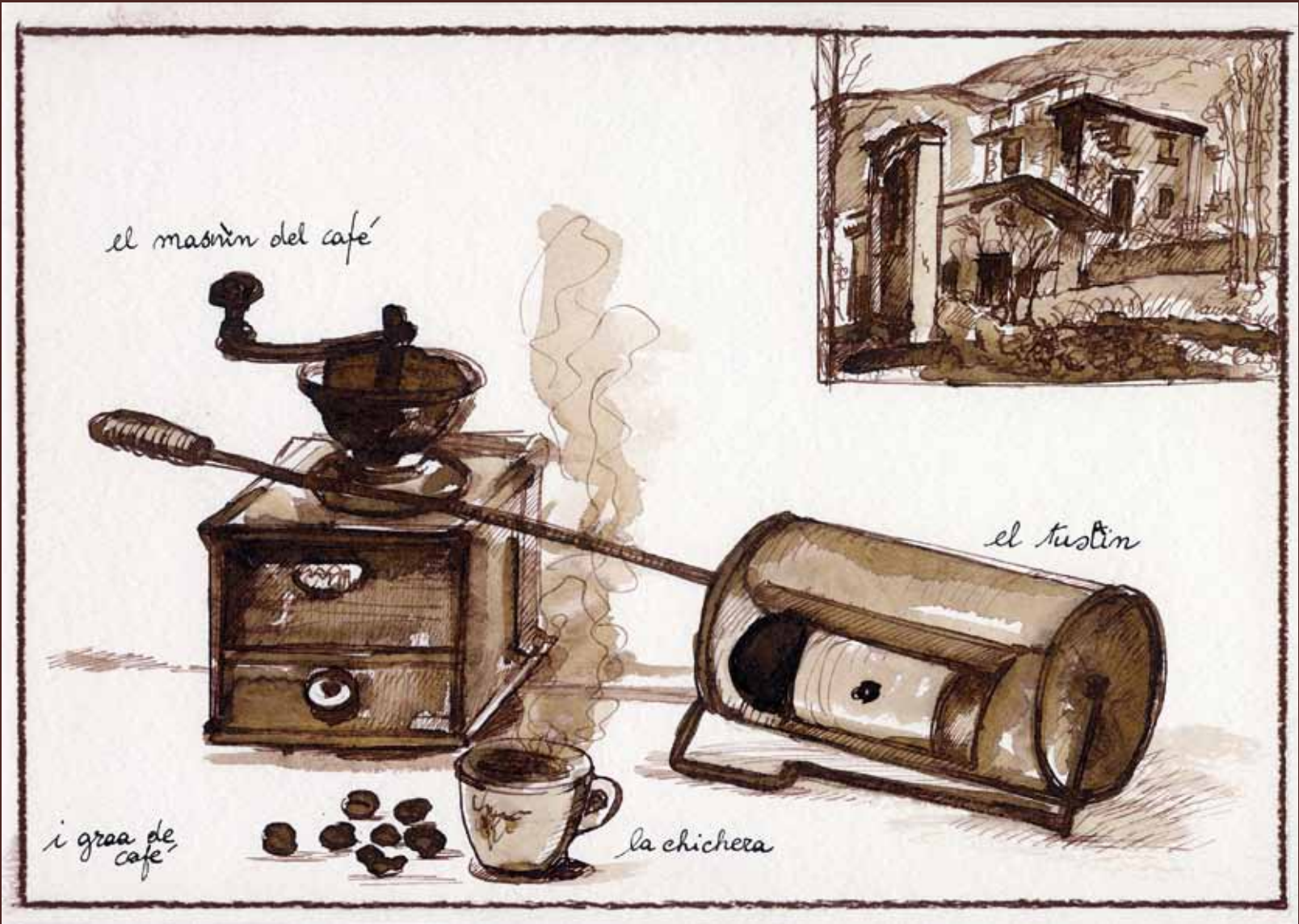
La pesa era qualcosa di importante quando il commercio diventò un'attività e una fonte di guadagno. Fino alla seconda metà del Novecento c'era ancora a Rogolo la pesa, una piattaforma in ferro collegata a una stadera posta nel gabbiotto dell'addetto alla riscossione. L'antica pesa di Rogolo si trovava alla confluenza tra via Roma e via Stazione e serviva per pesare i carichi di legname o di altra merce ingombrante. Sull'Alpe Mezzana, a luglio, era d'uso la giornata di pesa, cioè si controllava la quantità di latte giornaliero prodotto da ciascuna mucca per stabilirne poi la rendita complessiva. Le bilance erano di diverso tipo, più o meno grandi in base al volume della merce da valutare e all'uso da fare.

La stadera, costituita da un'asta metallica graduata, con un peso mobile agganciato e un piatto all'estremità del braccio sostenuto da catenelle: serviva al casaro, all'artigiano e al contadino.

La basacüla, una bilancia di grandi dimensioni e inamovibile, veniva utilizzata prevalentemente dai commercianti, dai mercanti e dai fabbri. Era una bilancia a leve articolate, in modo da equilibrare con piccoli pesi carichi superiori al quintale. Nelle case private veniva invece impiegata la comune balanza, con piatto sospeso, asta graduata e peso mobile. Si teneva sospesa con polso franco e tanta pazienza. Molto pratico, poiché stava comodamente in una tasca, el balançin veniva usato moltissimo dai nostri avi. Era costituito da una lamina graduata in ottone con una molla interna collegata, sopra, a un anello, e in basso, a un gancio. Si agganciava il secchio del latte o altra merce fino a un massimo di dodici chili. Lo staido, usato prima che si adottasse il sistema metrico decimale, cioè prima dell'avvento di Napoleone, era una misura impiegata per pesare gli aridi, cioè soprattutto castagne e cereali.

Era costituito da un cilindro in legno a doghe cerchiato. Il suo valore variava da regione a regione. Nel mandamento di Morbegno corrispondeva a diciassette litri circa. Un sottomultiplo dello staido era la quartina.

Per fà cafè



Gni cul colt gni cul frec'
redunet suta al tec'

Né col caldo né con freddo resta sotto il tetto

Luglio 2010

1	G	S. Regina	
2	V	S. Ottone	
3	S	S. Tommaso	
4	D	S. Elisabetta del Portogallo	●
5	L	S. Trifina	
6	M	S. Maria Goretti	
7	M	S. Antonio	
8	G	Ss. Aquila e Priscilla	
9	V	S. Veronica Giuliani	
10	S	Ss. Rufina e Seconda	
11	D	S. Benedetto	●
12	L	S. Giovanni Gualberto	
13	M	S. Clelia Barbieri	
14	M	S. Camillo de Lellis	
15	G	S. Bonaventura	
16	V	B. V. del Carmelo	
17	S	S. Alessio	
18	D	S. Arnolfo	●
19	L	S. Arsenio il Grande er.	
20	M	S. Apollinare	
21	M	S. Lorenzo da Brindisi	
22	G	S. Maria Maddalena	
23	V	S. Brigida di Svezia	
24	S	S. Cristina di Bolsena	
25	D	S. Giacomo	
26	L	Ss. Gioacchino e Anna	○
27	M	S. Simeone	
28	M	Ss. Nazario e Celso	
29	G	S. Marta	
30	V	S. Donatilla	
31	S	S. Ignazio di Loyola	○

Al tempo dei nostri avi, il caffè non si poteva definire tale, perchè, della bevanda che siamo abituati a gustare oggi, condivideva soltanto il colore nero. Infatti allora la materia prima per tostare erano l'orzo, i semi di soia e addirittura i frutti della rovere. E spesso si sentiva dire: *i giandi de ruu, amari cume'l tosech*. Quando la mamma appendeva *el tustìn* alla catena del focolare, i ragazzi erano felici, desideravano poter manovrare l'aggeggio che conteneva il caffè grezzo da tostare. Giravano il cilindro nero sopra le braci finchè ne usciva un filo di fumo che denotava la tostatura completa. Poi si procedeva a macinare i grani cotti con l'apposito macinino. Anche l'uso del *masnìn* era uno spasso per i bambini, che a qual tempo i giocattoli se li dovevano inventare con la fantasia. Dopo tanto lavoro, finalmente la miscela era pronta da buttare nel *piùgnatin* con l'acqua bollente. Quando, la mattina, si faceva colazione *el piùgnatin del caffè* era sul fuoco. I paioli di rame usati erano due: uno da due litri per il latte e uno da un litro per il caffè. Il risultato finale era un caffèlatte poco zuccherato dove ciascuno spezzettava il proprio pane. Anche durante il giorno le *comari*, in compagnia, si bevevano un caffè nella *chichera*, si trattava sempre del caffè del *piùgnatin*, dove i fondi rimanevano a lungo, sfruttati fino all'osso. Per i malati però vi era un *chicherìn* di caffè vero, comperato alla bottega, già macinato. Naturalmente il caffè buono si acquistava in quantità minime non certo a etti. Un *scartugin*, corrispondente a un paio di once, sembrava già una quantità industriale e durava a lungo. Che risorsa era il caffè, un tempo! Dava un po' di ottimismo a chi lo beveva. Oh! *Quel tagginìn de caffè el m'à tira su la capela del stumechi*: dicevano i nostri nonni dopo averne sorvegliato un pochino. Avevano proprio il bisogno di darsi una spinta con quel caffè, anche le donne di casa, sempre intente nei lavori domestici e a risparmiare su tutto. Certamente un caffè un po' strano, che non dava agitazione ma solo soddisfazione: era proprio il vecchio e caro caffè del *piùgnatin*.

Per preparà büter e furmac’



La prima acqua d’aust
la rinfresca el busch

La prima pioggia d’agosto, rinfresca il bosco, cioè si va già verso l’autunno

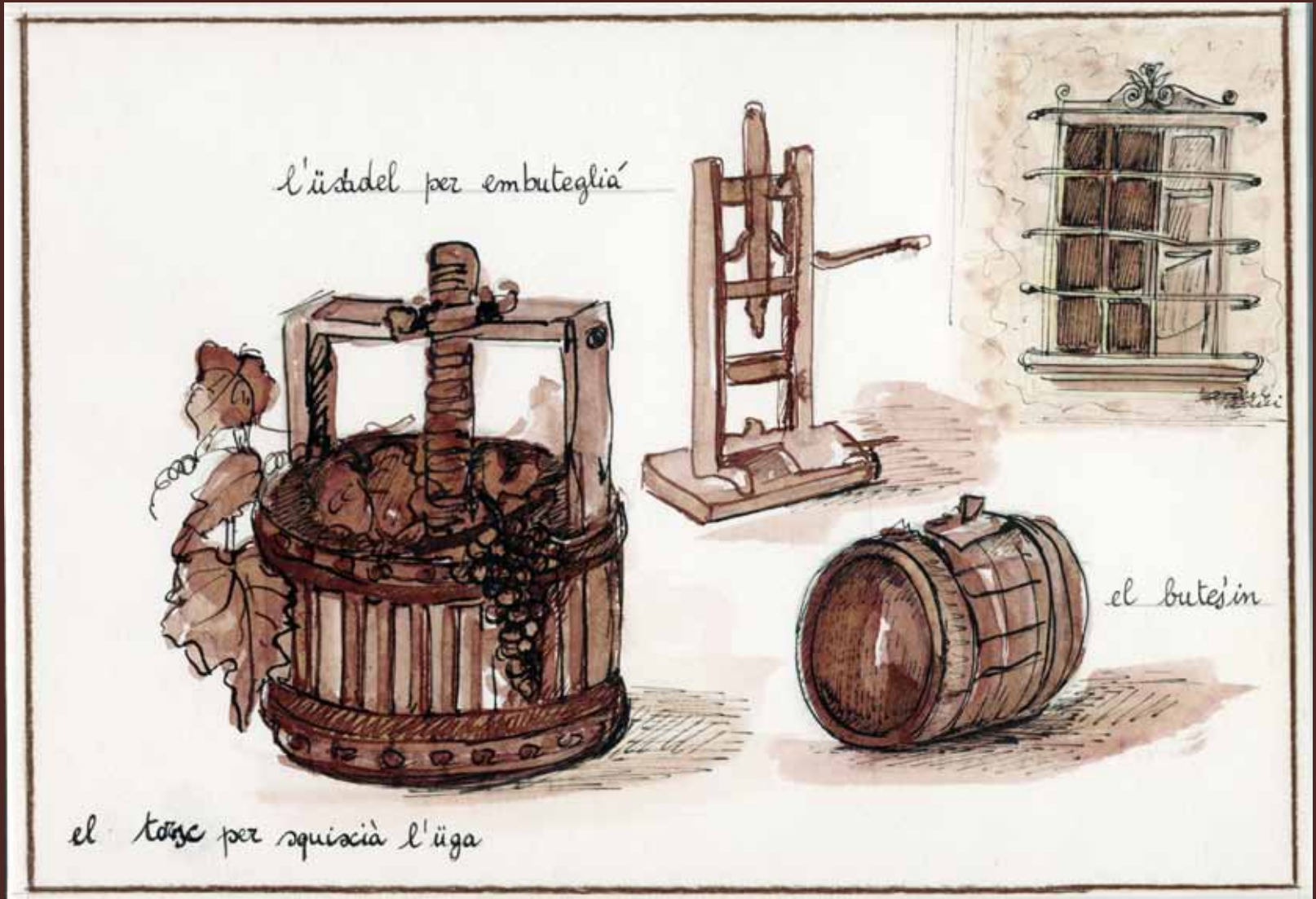
Agosto 2010

1	D	S. Alfonso M. de' Liguori	
2	L	S. Maria degli Angeli	
3	M	S. Lidia	●
4	M	S. Giovanni M. Vianney	
5	G	S. Maria della Neve	
6	V	Trasfigurazione di N.S.G.C.	
7	S	S. Donato	
8	D	S. Domenico di Guzman	
9	L	S. Teresa Ben. della Croce	
10	M	S. Lorenzo	●
11	M	S. Chiara da Assisi	
12	G	S. Giovanna Francesca	
13	V	S. Ippolito	
14	S	S. Massimiliano M. Kolbe	
15	D	Assunzione della B.V.M.	
16	L	S. Rocco	●
17	M	S. Giacinto	
18	M	S. Elena imp.	
19	G	S. Ludovico d'Angiò	
20	V	S. Bernardo di Chiaravalle	
21	S	S. Pio X	
22	D	B.V. Maria Regina	
23	L	S. Rosa da Lima	
24	M	S. Bartolomeo	○
25	M	S. Ludovico	
26	G	S. Alessandro	
27	V	S. Monica ved.	
28	S	S. Agostino	
29	D	Martirio di S. Giovanni Battista	
30	L	S. Pietro	
31	M	PATRONO DI ROGOLO - S. Abbondio	○

La lavorazione del latte era certo quella che richiedeva più attrezzi: dal baldù del lac' fino alla fas'era del furmac'. Il latte appena munto veniva riposto nella conca di rame (culaa, perchè sulla conca era posto il colino che lo filtrava) in luogo fresco, dove rimaneva quasi per ventiquattr'ore, finchè la panna affiorava. A questo punto iniziava la soddisfacente operazione del quagià. Con la cazzetta piatta e leggera, che quasi accarezzava la superficie della conca, si spanava e la panna veniva riposta nella zangola, per poi procedere alla lavorazione del burro. Il latte scremato, versato in un pentolone di rame zincato (el stagnaa), veniva scaldato sul focolare. Zui era importante il raffinato lavoro della masna: un braccio girevole di legno che spostava con garbo il pentolone. Con l'aggiunta del caglio il latte prendeva consistenza e si formava la quagiada: un coagulo che, frantumato e raccolto in contenitori bassi e senza fondo, i fas'eri, diventava formaggio. La fas'era, poggiata sullo sprematoio (el spresüü) veniva sormontata da una grossa pietra che spremeva il residuo di siero. Anche il siero veniva sfruttato per ottenere la ricotta e quel che rimaneva, con la segia di legno veniva portato ai maiali. La ricotta fresca restava nel carot a sgocciolare poi veniva versata su un asse e portata a maturazione. E la panna? Mentre il marito preparava il formaggio, la moglie maneggiava la zangola, tirando su e giù el fundarel per agitare ben bene la panna, che a poco a poco si rapprendeva trasformandosi in burro. Nella penagia restava il latticello (lac' penac') da bere o da dare al maiale. Sul coperchio restava depositata un po' di panna montata che i bimbi correvano a leccare. Se la panna risultava in quantità veniva lavorata col barilot, una specie di botticella montata su un cavalletto e munita di un manico girevole. In breve la panna diventava burro.



Per fa el vìn



Ogni ufelèe el v`a strasciaa del so mestèe

Ogni artigiano non onora, su se stesso, il proprio mestiere

Settembre 2010

1	M	S. Egidio	☾
2	G	S. Elpidio	
3	V	S. Gregorio Magno	
4	S	S. Rosalia	
5	D	B. Teresa di Calcutta	
6	L	S. Umberto	
7	M	S. Grato	
8	M	Natività B.V. Maria	☀
9	G	S. Pietro	
10	V	S. Nicola da Tolentino	
11	S	Ss. Proto e Giacinto	
12	D	Ss. Nome di Maria	
13	L	S. Giovanni Crisostomo	
14	M	Esaltazione S. Croce	
15	M	B. Maria V. Addolorata	☾
16	G	Ss. Cornelio p. e Cipriano	
17	V	Stimate di S. Francesco	
18	S	S. Giuseppe da Copertino	
19	D	S. Gennaro	
20	L	S. Susanna	
21	M	S. Matteo	
22	M	S. Ignazio da Santhià	
23	G	S. Pio da Pietralcina	☾
24	V	S. Pacifico	
25	S	S. Nicola	
26	D	Ss. Cosma e Damiano	
27	L	S. Vincenzo De' Paoli	
28	M	S. Salonio	
29	M	Ss. Michele, Gabriele, Raffaele Arcangeli	
30	G	S. Girolamo	

Un tempo era il Comune che stabiliva il giorno del mese di settembre in cui iniziare la vendemmia. Una volta certi della data iniziava un vero e proprio trambusto di preparativi. Occorreva controllare la brenta: un recipiente in legno a doghe cerchiato, da portare sulle spalle, alto circa un metro e mezzo, che poteva contenere fino a un ettolitro di vino. Il tino dove riporre l'uva appena colta, andava preparato e ripristinato. Entes'`a la tina, cioè controllare che le doghe con il caldo dell'estate, non si fossero ritirate creando spazi tra l'una e l'altra. Si preparavano le cesoie, i mastelli di legno, el spresüü, dove stendere i grappoli appena colti, da ripulire. Anche i vasei e le botti dove riporre il vino andavano controllati. Tutto da ripulire e sciacquare altrimenti el vùn el v`a en as'`ü, cioè il vino, già un po' scadente, di quattro o cinque gradi alcolici, sarebbe diventato aceto. Poi, in una giornata di pieno sole, iniziava il raccolto. Tutti partecipavano, anche i bimbi che raccoglievano gli acini caduti a terra ed aiutavano a mondare i grappoli dai grãa acerbi o marci. Il capo consigliava a tutti di cantare, perché nessuno mangiasse troppa uva. Quant se cata l'üga e se grata el furmai besugna cantà. L'uva rimaneva nel tino a fermentare per una settimana, poi veniva schiacciata coi piedi (fulà l'üga), si lasciava poi per altri dieci giorni e quindi veniva spillato il mosto (el crudel). Le vinacce si portavano al torchio con la brenta. I torchi presenti a Rogolo erano tre: quello del Palena (Padelli), quello di Pelegalin e quello dei Balestra.

Dalle vinacce torchiate si otteneva il vino (el turciadech) da riporre nei butes'in o nelle botti. Qualcuno che all'epoca possedeva l'alambicco, con le vinacce, faceva la grappa, poi le spandeva lungo i filari spogli per tenere caldo il terreno. Finalmente, dopo tanto lavorare, si poteva bere il vinello, poco alcolico certo, perché qui da noi si coltivavano solo viti da clinto e da uva americana.

A ramascià castegn



*Chi brüs'a serment, cucuc'e melgasc
a lunch andà i è rich e nu i lu sa*

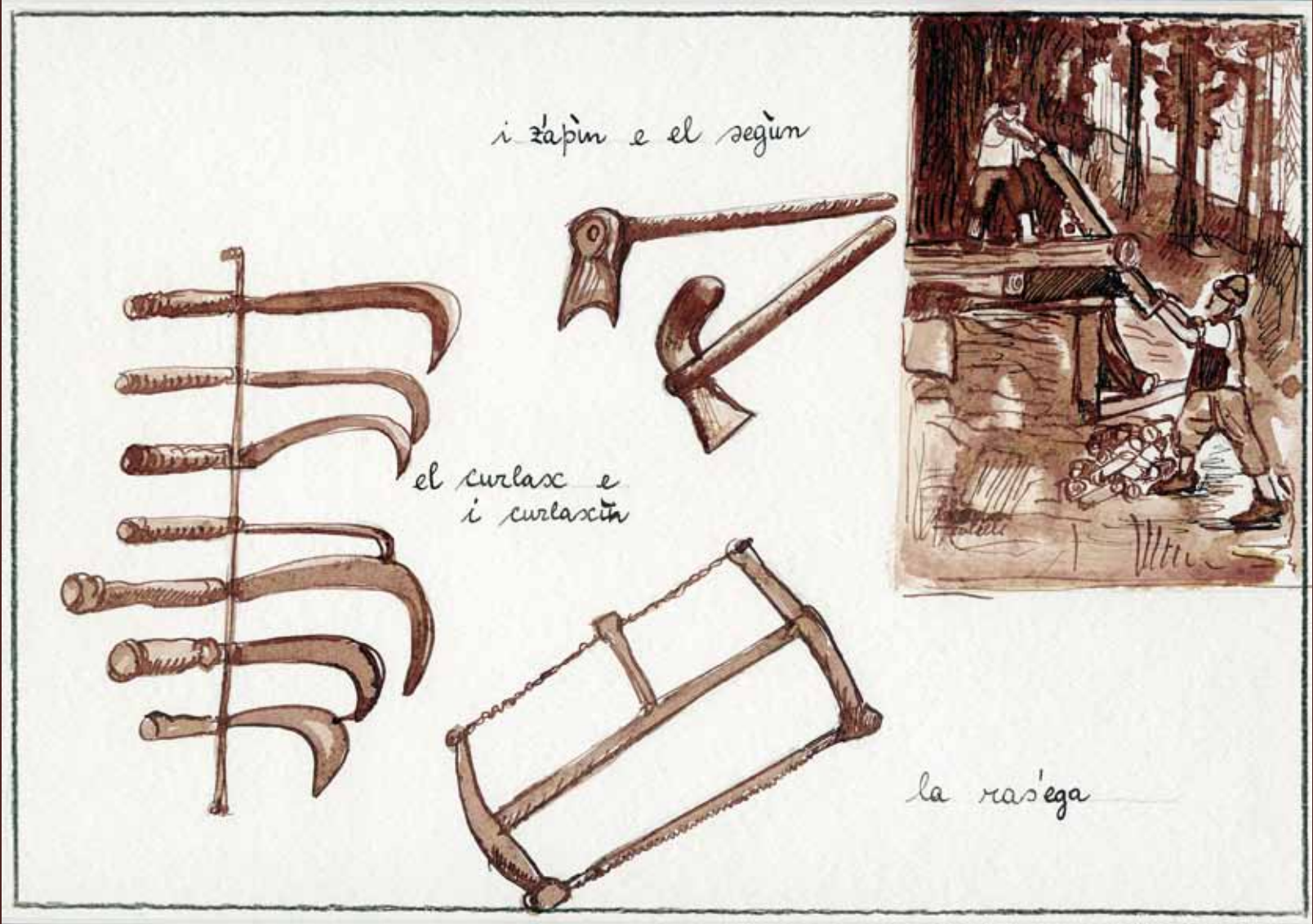
*Chi brucia viticci, tutoli di mais e stocchi,
è ricco senza saperlo, cioè ha avuto un raccolto abbondante*

Ottobre 2010

1	V	S. Teresa del Bambin Gesù	○
2	S	Ss. Angeli Custosi	
3	D	S. Dionigi	
4	L	S. Francesco d'Assisi	
5	M	S. Placido	
6	M	S. Bruno	
7	G	B. Maria V. del Rosario	●
8	V	S. Ugo	
9	S	S. Giovanni Leonardi	
10	D	S. Daniele Comboni	
11	L	B. Giovanni XXIII	
12	M	S. Serafino	
13	M	S. Edoardo re	
14	G	S. Callisto I	○
15	V	S. Teresa d'Avila	
16	S	S. Margherita M. Alacoque	
17	D	S. Ignazio d'Antiochia	
18	L	S. Luca	
19	M	S. Pietro d'Alcantara	
20	M	S. Maria Bertilla Boscardin	
21	G	S. Gaspare del Bufalo	
22	V	S. Donato	
23	S	S. Giovanni da Capestrano	○
24	D	S. Antonio M. Claret	
25	L	Ss. Crisanto e Daria	
26	M	S. Alfredo	
27	M	S. Evaristo	
28	G	Ss. Simone e Giuda	
29	V	S. Narciso da Gerusalemme	
30	S	S. Marcello	○
31	D	B. Angelo d'Acri	○

Per fine settembre le prime castagne erano già cadute dagli alberi e i ragazzi dovevano anticipare la sveglia del mattino per poterle raccogliere. Infatti prima della scuola era consuetudine correre di buon'ora ai Cassini, in Gualdo, al Dosso per mettere al sicuro il raccolto. Era così fino a novembre quando ognuno poteva raccogliere castagne pur non avendo la proprietà di una selva. La castagna, un bene prezioso che durava fino a maggio e oltre, non richiedeva grande attrezzatura per finire nelle scorte di famiglia. Occorreva infatti: una *pertega*, usata per abbacchiare i ricci, se non pioveva tanto o soffiava poco vento; un *rastel*, per radunare i ricci sotto il castagno, nella riscera. I ricci ammassati conservavano a lungo le castagne fresche per le caldarroste e, da ultimo, arricchivano l'albero di humus benefico. Le castagne più utili però non erano quelle fresche da far bollire o da abbrustolire, ma quelle secche sgusciate da poter conservare. Gran parte del raccolto, infatti, veniva conferito all'*agraa di castegn*: una costruzione alta e stretta con un graticcio in alto e un focolare a piano terra. Il fuoco, acceso ogni giorno, seccava i gusci che si staccano poi con facilità. Anticamente i frutti essiccati si mettevano nel *pestacastegn*; più recentemente si mettevano invece in un sacco robusto per poi batterle affinché si sgusciassero. A casa poi, *cul val agitato* con forza, si separavano le castagne dai gusci ed erano così pronte le castagne secche. Con queste ultime ognuno preparava cibi sostanziosi: *castegn e lac'*, la farina di castagne, il *castagnaccio*, la focaccia e il *paa de castegn*. Già nel 1500 una Vicedomini aveva stabilito con testamento (Il testamento delle castagne secche) un lascito di castagne peste da distribuire ai poveri il giorno di San Giorgio. La famiglia dei nobili Vicedomini di castagne ne possedevano tantissime, poiché i fittavoli pagavano il debito d'affitto portando alla famiglia le castagne secche. Uno dei vecchi mulini di Rogolo, che in tutto erano cinque, serviva appositamente per macinare le castagne. Anticamente questo frutto costituiva una delle risorse alimentari più importanti ed era utilissima merce di scambio, moneta sonante per pagare i debiti.

A fà legna per l'invernu



A Sant Andrea (30 novembre)
fenii de disnà l'è ura de scena

A Sant'Andrea finito di pranzare è ora di cenare perché i pomeriggi sono molto brevi

Novembre 2010

1	L	TUTTI I SANTI	
2	M	Tutti i Fedeli Defunti	
3	M	S. Silvia	
4	G	S. Carlo Borromeo	
5	V	Ss. Zaccaria ed Elisabetta	
6	S	S. Andrea di Fondi	●
7	D	Tutti i Santi Domenicani	
8	L	S. Adeodato	
9	M	S. Oreste	
10	M	S. Leone Magno	
11	G	S. Martino	
12	V	S. Giosafat	
13	S	S. Diego	●
14	D	S. Nicola Tavelic	
15	L	S. Alberto Magno	
16	M	S. Giuseppe Moscati	
17	M	S. Elisabetta d'Ungheria	
18	G	S. Frediano	
19	V	S. Matilde	
20	S	S. Edmondo	
21	D	CRISTO RE - Presentazione B.V. Maria al Tempio	○
22	L	S. Cecilia	
23	M	Clemente I p.	
24	M	S. Firmina	
25	G	S. Caterina di Alessandria	
26	V	S. Leonardo	
27	S	S. Virgilio	
28	D	I AVVENTO - S. Giacomo della Marca	●
29	L	Tutti i Santi Francescani	
30	M	S. Andrea	

Quando non erano ancora in uso attrezzi come la motosega, il motocarro, era dura convogliare il legname, tagliato nei boschi, fino al piano. Con el sügherin, la seqüü (una scure molto grande), la ras'ega, el segùn, i boscaioli abbattevano gli alberi e li sezionavano a forza di braccia. El segùn era una sega lunga con la lama più alta rispetto a quella della ras'ega e con due manici alle estremità. Per usarlo ci volevano due persone che dovevano coordinare i movimenti alla perfezione.

Con il curlasc e la scure si staccavano i rami (sbrucà), con la ras'ega e l' segùn si sezionavano gli alberi abbattuti. Poi via, per trascinarli, col gapin, giù per la munda, i canai, l'öga, finchè si giungeva al piano. Per trasportare i rami la fatica era maggiore. Occorreva legarli in fasci e con la stropa (un ramo di betulla molto lungo) trascinarli o, meglio, tirai a strüq, lungo strade scoscese cosparse di sassi. Quando il fascio si incastrava, con strattoni faticosi, bisognava liberarlo e, poi, via di nuovo in cammino.

Il fascio di rami era meno maneggevole dei tronchi, ma la legna da ardere veniva da quello. Il legname si commerciava perché era fonte di denaro e guadagno. Il bosco e la selva dopo il taglio restavano puliti e ordinati. Gnaa en cavic' (fucello) el restava 'ndree, dicevano i nostri nonni con orgoglio.

I rametti sottili servivano per accendere il fuoco, per fare le caldarroste, per preparare la buia (broda) al maiale. Nulla andava perso nemmeno il ceppo delle piante abbattute che, tagliato radente al suolo e portato a valle sopra i fasci di legna, durava a lungo nel focolare. Ma che fatica: besugnava sudà prima, per sculdàs dopu.

Il bosco così ripulito ricresceva rigoglioso e il sottobosco perfetto.

L'è ura de'nlüminà el Natal



Da Natal e l'Epifania
se fa miga ecunumia

Da Natale all'Epifania non si bada a spese

Dicembre 2010

1	M	S. Eligio	
2	G	S. Bibiana	
3	V	S. Francesco Saverio	
4	S	S. Barbara	
5	D	II AVVENTO - S. Dalmazio	●
6	L	S. Nicola	
7	M	S. Ambrogio	
8	M	Immacolata Concezione	
9	G	S. Siro	
10	V	B. Vergine Maria di Loreto	
11	S	S. Savino	
12	D	III AVVENTO - B. Vergine Maria di Guadalupe	
13	L	S. Lucia	●
14	M	S. Giovanni della croce	
15	M	S. Virginia	
16	G	S. Adelaide	
17	V	S. Lazzaro di Betania	
18	S	S. Graziano v. di Tours	
19	D	IV AVVENTO - S. Berardo	
20	L	S. Liberato	
21	M	S. Pietro Canisio	○
22	M	S. Francesca Cabrini	
23	G	S. Ivo di Chartres	
24	V	S. Paola Elisabetta Cerioli	
25	S	NATALE DI GESÙ	
26	D	S. STEFANO	
27	L	S. Giovanni ap. ev.	
28	M	Ss. Innocenti martiri	●
29	M	S. Tommaso Becket	
30	G	S. Ruggero	
31	V	S. Silvestro	○

Sulla credenza delle case di una volta erano presenti tanti oggetti utili alla vita quotidiana e durante il mese di dicembre, in preparazione del Natale, assumevano un significato particolare e scaldavano l'atmosfera con la loro luce e i loro rumori.

Utilissima era la lüm, alimentata con olio di noci, un prodotto prezioso anche in cucina. Per produrlo c'era un mulino speciale, il primo in basso alla Sirta, nella Valle dei Mulini. Prezioso era l'olio ma importante era anche la lüm, tanto che quando uno era fuori di testa si diceva: L'à perdü el lüm dela res'un. Più tardi comparve il lume a petrolio, con la boccia di vetro, uno stoppino collegato alla vite di manovra, un manico per spostarlo o un gancio per appenderlo. Tempi migliori ma ben lontani dai nostri.

Che dire invece della sveglia, un altro utensile presente sulle credenze dei nostri avi? Era utile per la mamma e il papà, ma nemica dei ragazzi e dei bambini quando suonava per la messa feriale delle sette. O quando la mamma puntava il dito per rimarcare i rientri in ritardo. O quando il papà raccomandava: Varda che l'è ura d'endà cui pegur; e ancora: L'è ura che te desmetet de q iügà; Su su l'è ura d'endà a lec'. Quando in casa scendeva il silenzio della notte e il camino si assopiva, la sveglia continuava a farsi sentire con il suo ticchettio.

Nessun ragazzo apprezzava la sveglia, all'infuori di quando potevano giocare un poco e riuscivano anche a perdere la vite per ricaricarla.

Ma questi oggetti di luci e di rumori ci ricordano, oggi come allora, l'avvicinarsi del Natale, un evento di atmosfera e di amore. I ricordi ci riportano ai bagliori del focolare, dove ardeva il ceppo natalizio e scoppiettava il ginepro per sculdà i pè al Bambin; alle luci della chiesa, che per la messa di mezzanotte era quasi illuminata a giorno. La luce migliore però era nel cuore delle persone. Accomunati dalla stessa povertà di mezzi e grati a Dio per quella festa, si volevano tutti bene. Si raccoglievano in chiesa per aspettare la natività, si salutavano con gioia, felici di esternare la pace che era in loro.