Dicembre 2001 - Anno III - n° 4 2a edizione **tiratura: 30 copie** ***Ristampa settembre 2003***
§§§-0=====0-§-0======000=======000-§§-000=======§-00-§-00-§=======000-§§-000======000======0-§-0=====0-§§§

La Corte

0========000========000========0

Notiziario dell'Associazione ***Amici della Corte di Montegridolfo***
Sede: Via dell'Ortale, 12 – 47837 Montegridolfo (RN) --- e-mail: *amicidellacorte@libero.it*



Fotografia concessa da Filippucci Giuseppe

Foto di gruppo (1930 circa)

Osservando la cupola del campanile e il calesse, si pensa che la fotografia sia stata fatta nella zona retrostante la casa di Vasellini, che appunto aveva un calesse.
A partire da sinistra riconosciamo il possidente Vasellini Amedeo, che fu Podestà di Montegridolfo, il possidente e fattore Maffei Battista (detto *Braghìna*), e Ferroni Caio che fu impiegato del Comune; il quarto non lo abbiamo identificato, mentre l'ultimo è Beligotti Domenico (detto *Minghìn d'Bi✱antònie*).

Visitate il nostro sito: www.amicidellacorte.it -Vi troverete gli arretrati





Due fotografie concesse da Morotti Tonino

Forno Morotti

Dal 1950

Nel 1950 nasceva al Trebbio un forno moderno per opera dei coniugi Morotti Tonino ed Elsa.
La buona qualità del loro pane ha sostituito gradualmente la tradizionale produzione domestica.
La clientela si è estesa anche nei vicini centri delle Marche.
Le immagini qui a fianco si riferiscono al primo periodo dell'attività.
In alto, *la Elsa* mostra il suo forno con visibile soddisfazione, mentre in basso, *Toni* serve una cliente e segna il conto *sóra el librët.*
(Articolo più avanti)



Fotografia del 1924 concessa da Ferroni Virgilio

Ferroni Caio

1882-1949

Fu impiegato del Comune di Montegridolfo per circa un trentennio. Pur essendo l'unico impiegato, condusse la macchina burocratica con prontezza ed efficienza, come supporto a Podestà e Sindaci.
E' anche ricordato per l'aiuto che prestava a tutti nel disbrigo di pratiche personali.
Nella foto, in piedi: Caio e la moglie Benvenuti Assunta; seduti: i genitori Achille e Bulli Michela col nipote Virgilio.
(Articolo più avanti)

IL PANE

I forni pubblici dei Romani

La produzione del pane ha origini antichissime che risalgono quantomeno al tempo degli Egizi, con cottura di vari tipi di farinate in ambito famigliare o tribale.

Ma è soprattutto in epoca Romana che si sviluppa un'attività organizzata. Allora, quando il grano e il pane venivano distribuiti gratuitamente dietro la presentazione di una tessera, soltanto rare case isolate e poche altre in città erano dotate di un forno proprio. Esistevano invece i forni pubblici gestiti, per conto dello Stato, da corporazioni di panettieri che lavoravano a ciclo continuo utilizzando anche una rudimentale impastatrice azionata da un maneggio di cavalli.

La tassa sul pane nel Medioevo

Con la fine dello Stato assistenziale romano e l'arrivo del Medioevo, la panificazione tornò nell'ambito della famiglia, ma, nel giro di qualche secolo, la legge feudale impose la cottura presso il forno pubblico con pagamento di una tassa, la cosiddetta "gabella del pane". Nessuno vi poteva sfuggire, anche perché la popolazione era concentrata nelle città e nei borghi sotto lo sguardo attento del gabellieri.

Forno al Castello e forni in campagna

Poi, con la fine del Medioevo e l'abolizione delle gabelle, riprese lo sviluppo delle attività economiche e, fra queste, anche quella dei panettieri. Ciò avvenne nell'ambito delle nuove strutture amministrative, i Comuni. Risulta dagli atti del 1500 che quello di Montegridolfo aveva, già da prima, fatto del forno un vero e proprio servizio pubblico. Se ne servivano sia le famiglie del borgo sia il panettiere che aveva l'appalto annuale per la produzione del pane da vendere.

Ma nello stesso periodo, a causa del graduale spopolamento del borgo da parte di famiglie che andavano a trasferirsi nelle terre di proprietà o a mezzadria, nasceva sul territorio un nuovo tipo di casa che, tra l'altro, era dotata di forno proprio. Non ne avevano invece le modeste abitazioni sorte in genere a ridosso di una casa padronale e date in affitto ai braccianti, detti *casanòl*, poiché era consuetudine che chi non aveva il forno andava a cuocere dal vicino. Così nel Palazzo Dionigi del Trebbio, costruito nel 1600, il forno è posto all'ingresso con lo scopo apparente di servire anche per le famiglie vicine.

Il forno del Castello nei ricordi

Al Castello, nel primo '900, la figura del panettiere era scomparsa e tutte le famiglie cuocevano il proprio pane nell'antico forno situato nel piccolo locale della piazza, detta *piàza del turgìn* (piazza del torrioncino), a lato della torre campanaria.

Ferroni Virgilio ricorda che, negli anni '30, la chiave della porta d'ingresso al forno era tenuta dalla *campanèra;* il suo nome era *Miglia* (Emilia). Per i turni ci si accordava con lei; normalmente si facevano, ogni giorno, tre cotture d'inverno e quattro d'estate, ma in prossimità delle feste, quando si facevano anche *i dólč,* c'erano grandi "battaglie" per il forno.

Quindi il forno non si raffreddava mai completamente, e ciò consentiva di risparmiare della legna; per questa ragione ne facevano uso, oltre alle famiglie del borgo, anche quelle che abitavano oltre le mura, che raramente cuocevano in quello della propria casa. All'interno del borgo soltanto il Palazzo Viviani ne aveva uno, che i Molaroni usarono durante il passaggio del fronte quando furono sfollati a Montegridolfo.

Il forno del Trebbio e altri nei ricordi

L'antica casa dei *Gigiòla*, al centro del Trebbio, aveva un forno situato nel locale dove oggi c'è l'officina di Ferrini Ennio. Pur essendo privato, era utilizzato anche dalle famiglie vicine; tra le altre, vi cuocevano quelle del viale della chiesa.

Ciò avveniva anche in alcuni forni delle altre frazioni, come al Botteghino e al Ghetto.

Pertanto c'erano dei forni che, come quello del Castello, rappresentavano per parecchie famiglie un particolare luogo di comunione sociale, dove ci si accordava per cuocere, commentare l'esito della cottura e scambiarsi *qualca nòva,* cioè le ultime notizie su persone e fatti.

Fè e' pèn

L'espressione "fare il pane" comprendeva varie operazioni, che si possono riassumere in un gruppo di altre tipiche espressioni alle quali corrispondevano altrettante fasi della produzione del pane; ecco le principali.

Stacè la farëina*:* setacciare la farina, che usciva dal mulino mista alla sua crusca. Lo si faceva *sél tajér* (sul tagliere) la sera precedente, usando la *stàcia gròsa* (setaccio a maglie larghe) che della crusca tratteneva soltanto le parti più grossolane e lasciava passare, insieme alla farina, anche il cosiddetto *simulëin*. Cosicché il pane era meno bianco di quello odierno e il suo sapore aveva un leggero sottofondo simile a quello del pane integrale di oggi. *E' simulëin* si separava invece quando serviva la farina per *i quadrët, i macarón o i dólč,* facendo una seconda setacciatura *sla stàcia fina* (col setaccio a maglie strette).

Mètta el lëvde: aggiungere il lievito, ma niente sale. Il lievito veniva ottenuto sciogliendo con acqua la pastella tratta dall'impasto precedente che, dopo una settimana, aveva sviluppato i fermenti, da cui il nome di *furmëint.* Poi si versava la poltiglia sulla farina contenuta nella *màtra*, mescolandola un poco per far sviluppare, durante la notte, altri fermenti.

Smnè la pasta e fè i filët: lavorare la pasta e fare i filoni. Il mattino successivo si aggiungeva acqua mescolando la poltiglia del lievito con tutta la farina; questo primo impasto veniva poi trasferito sul tagliere *e smèd* con tanto "olio di gomito"; quindi veniva frazionato in filoni che si ponevano man mano sopra *l'as de' pèn* (un lungo asse di legno) ben allineati e un poco distanziati.

Infine venivano incisi con un taglio longitudinale e coperti *sel tél de' pèn* (con il lenzuolo del pane), avendo cura di far scendere una piega tra un filone e l'altro, in modo che questi non si attaccassero; si aggiungevano delle coperte, una oppure più secondo la stagione, in modo che il caldo favorisse la lievitazione.

Intanto una formella era stata presa dall'impasto e messa in un angolo della madia, avendovi prima incisa una croce; avrebbe sviluppato i fermenti, diventanto quindi *furmëint,* durante la settimana successiva.

Scaldè e' förne: riscaldare il forno. Il lavoro delle donne è praticamente finito; ora tocca a un uomo della famiglia, di solito sempre lo stesso, che riscalderà il forno, mentre *i filët* lievitano sotto le coperte.

Si usavano fascine ben secche; il loro numero era variabile a seconda del tipo di legna, ma l'uomo era esperto nel saper valutare "a occhio" il colore rosa-chiaro della volta del forno, cioè il momento in cui questo era caldo al punto giusto.

Infurnè: mettere il pane nel forno. Levata la cenere, i filoni venivano introdotti *sla pèla*, ossia con una pala piatta di legno provvista di lungo manico che consentiva di restare lontani dal forno bollente. Spesso si cuoceva anche la *spianèda*; era una focaccia fatta con la stessa pasta del pane aggiunta di strutto (al Castello si metteva anche olio) e con rosmarino sopra.

Riempito il forno, molti ponevano sulla imboccatura la *spia*, una pagnottina incisa con tagli a croce; poi si chiudeva il forno con il coperchio di ferro e lo si sigillava con la creta.

Sfurnè: sfornare il pane. Secondo il tempo controllato con la sveglia, si apriva il forno per osservare il grado di cottura della *spia* e, se necessario, lo si richiudeva.

Infine, i filoni venivano rigirati con la pala e lasciati per un poco al caldo ad asciugare prima di essere sfornati. Quel giorno si mangiava ancora *pèn dur* o *spianèda, crëscia, pampinèla;* oppure, se capitavano parenti o altri, si andava a prestito dai vicini, poiché il pane fresco era ancora troppo molle e si cominciava a mangiarlo il giorno dopo.



Forno in disuso. Cuoceva circa 25 filoni da un Kg l'uno.

Modi di dire, proverbi, usi

Pampinèla: pane secco rammollito con acqua, spruzzato di aceto e condito con olio e sale; i grandi vi aggiungevano anche pepe. Segnava il ciclo del pane che, presso quasi tutte le famiglie, era settimanale.

L'è un förne: dicesi di luogo molto caldo.

Insimblìd: si diceva di viso lentigginoso, e per questo ritenuto bruttino (oggi non più).

L'è fadìga magnè e' pèn sènsa mulìga: è un detto sinonimo di "la vita è dura".

Bòn cöm'un pèz d'pèn : dicesi di persona che è di animo molto buono.

Magnè e' pèn a tradimëint: vivere a spese di altri, senza lavorare.

Tajapèna: robusto coltello fissato su uno spesso riquadro di legno per affettare il pane.

Arcöja li mulìgh: raccogliere le briciole; erano gesti consueti, sia quello di impedirne la caduta con il palmo di una mano mentre con l'altra si mangiava, sia quello di raccoglierle, appena finito di mangiare, passando il dorso della mano sul tavolo. Ai piccoli si narrava che il Signore era sceso da cavallo per raccoglierne una.

Pinza: pane scuro, fatto con farina di grano mista ad altre farine, di fava e granoturco. Maffei Domenica racconta che sua nonna, *la Nëina d'Braghìna,* ne parlava come di un alimento abituale nelle famiglie povere come la sua, specialmente d'inverno.

Sëgn dla cró ✾: segno della croce; tracciando la croce sul lievito si recitava: "nel nome del Padre, del Figlio e dello Spirito Santo".

Ricordi personali e testimonianze raccolte da Casoli Tiziano, Ferroni Virgilio e Maffei Terzo

IL FORNO MOROTTI

Dopo il periodo più che millenario *de' pèn fat in chèsa,* nel 1950 nasceva al Trebbio il forno artigianale moderno ad opera degli intraprendenti Morotti Tonino ed Elsa, dando così inizio al tempo *de' pèn cómpre.*

Nacque allora, con questi due modi di indicare il pane, la distinzione tra un tipo di pane e l'altro, che voleva il primo migliore del secondo. Il passaggio dall'uno all'altro avvenne molto gradualmente; basti ricordare che, nei primi tempi, molti privati andavano al forno portandosi la farina per prepararsi il proprio pane, pagando così soltanto la cottura.

Ma il forno Morotti seppe opporre la buona qualità del suo pane e quindi, per far fronte all'aumento del lavoro, nel 1956 assunse come dipendente *l'Alvira* (Orsini Elvira).

Riuscì anche ad estendere la vendita ai negozi di Padiglione, Belvedere, Tavullia e Talacchio. Alla distribuzione provvedeva *Toni*, prima con la motocicletta, poi col sidecar e infine con il furgone Ape. Per Tavullia si utilizzava la corriera, che era condotta da Boschi Inno.

All'inizio l'attrezzatura consisteva nella sola impastatrice; per cui la lavorazione dell'impasto veniva completata a mano. Allora si facevano solo due pezzature: *filët* da un Kg e da mezzo Kg. La lievitazione era ottenuta, come oggi, con lievito di birra, che veniva conservato nella grotta *d'Ristëin* (di D'Andrea Aristide). Ma, per risparmiare, si usava un pezzo di pasta del giorno precedente e lo si miscelava con il lievito di birra.

L'abitudine di fare credito alla clientela era comune; in parte è conservata anche oggi, ma allora il cliente, che ritirava il pane facendolo segnare *tèl librët*, pagava in natura a fine mese, ossia 10 lire e un Kg di farina per un Kg di pane. Alcuni pagavano con la sola farina poiché, a quei tempi, di soldi ne circolavano ben pochi. Alla fine del mese, *la Elsa* andava a fare i conti dal mugnaio, dove il cliente portava, alla trebbiatura, il grano necessario per il pane annuale.

Col passare dei decenni, il forno Morotti ha aumentato l'attività giovandosi delle nuove leve cresciute in famiglia.

Testimonianze raccolte da Renzi Marco e Villani Rinaldo

.....

********** ⁂ **********

E' zòch d'Nadèl. A Natale si metteva al camino un ciocco molto grande, che poteva bruciare fino all'Epifania. Prima di andare a letto, le donne pulivano l'aiuola e vi accostavano una sedia; era per la Madonna che, nella notte, sarebbe venuta a riscaldare *li panöč* (i pannicelli per il bambino).

TRADIZIONI NATALIZIE

A partire dagli anni Cinquanta, anche a Montegridolfo si inaugurano nuove tradizioni natalizie ancora oggi consolidate nelle nostre famiglie. *I caplët te' bród* diventano, ad esempio il piatto tipico del 25 dicembre, così come, ai primi alberi addobbati, si inizia ad accompagnare il consumo dei primi panettoni. Alla fine degli anni '50, da *Carlo dla Mariètta* con duemila lire si poteva acquistare un albero di Natale finto.

Ma prima, fino al periodo della seconda guerra mondiale, sopravvivevano le tradizioni antiche.

I bambini, allora privi di regali, arricchivano il Natale con la loro fantasia, talvolta aiutati dalle famiglie: creare l'albero natalizio da un semplice ramo, appendendovi fermagli dei capelli e spille devozionali, oppure improvvisare un presepe, dove le statuine, fatte dai bambini stessi con la terra cruda, erano disposte all'aperto, davanti a casa o sotto le canne del canneto.

La sera del 24 dicembre le tavole delle famiglie erano solite profumarsi con stoccafisso o baccalà e patate cotti nella *tigèla* (tegame di coccio) alla maniera *dl'aròst ségrét*, ossia con il fuoco "sopra e sotto", seguiti dal finocchio e dal sedano. Era tradizione la notte della vigilia recarsi alla messa: si andava e veniva a piedi a San Pietro, nella chiesa che rimase parrocchia fino al 1961. Il parroco aveva fatto il presepe con il muschio dei campi e le statuine di terracotta.

Ai bambini spettava la recita *de' sarmón;* nel 1945 Simoncelli Adriana recitò il suo, accanto al presepe, che diceva tra l'altro:

…… Io che sono un po' più grande
ho la veste e le mutande,
la camicia e poi la maglia
e lui solo un po' di paglia.

Nel pranzo natalizio i *pasadëin te' bród*, presso alcune famiglie, oppure i *tajulëin te' bród*, presso altre, si accompagnavano al *lës de' capón* e all'arrosto del pollo o del coniglio (secondo la disponibilità del proprio cortile). Per i bambini, mandarini e arance erano come delle leccornie.

L'unico dolce era il *ciamblón;* alcuni facevano anche un pane speciale con i semi di finocchio, buono quasi come un dolce. I più fortunati comperavano castagne e *fusàja* (lupini).

Al tempo del fascio, davanti allo spaccio del Trebbio, *la Pia d'Ristëin,* in divisa e col fascio littorio sulle spalline, consegnava il regalo del Comune ai bambini, arance e mandarini; poi, il 6 gennaio, distribuiva le caramelle: quattro o cinque a testa, che riempivano il pugno di un bambino.

⁂ ⁂ ⁂ ***Testimonianze raccolte da Del Baldo Katja***

FERRONI CAIO (1882-1949)

In generale i nomi delle persone scomparse escono dalla memoria con il ricambio delle generazioni, e il loro ricordo va restringendosi via via al solo ambito della discendenza famigliare. Tuttavia alcuni persistono più a lungo, come nel caso di Ferroni Caio, che fu l'impiegato del Comune di Montegridolfo per circa un trentennio.

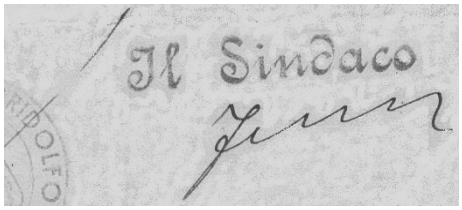
Calzolaio col padre. Caio era nato al Castello nel 1882 da una famiglia di antiche origini locali. Il padre Achille, che aveva il banchetto da calzolaio davanti alla chiesa di S. Rocco nella casa dei *Buntëimp,* lo prese a bottega con sé, ma il buon esito della scuola faceva sperare che avrebbe potuto aspirare ad un lavoro non manuale.

D'altra parte, poiché il padre andava sommando vari incarichi - da quello di vice-conciliatore a quello di messo e amanuense del Comune, nonché di membro del Comitato scolastico - Caio ebbe l'opportunità di aiutarlo nel disbrigo di pratiche di ogni genere.

Unico impiegato del Comune. Dopo avere partecipato alla Grande Guerra, rientrò con quel desiderio di fare e di affermarsi che fu comune ai milioni di reduci che - durante gli anni della guerra - avevano maturato proprie aspettative per il futuro. Quindi, quando ottenne l'incarico di impiegato comunale - anzi di unico impiegato - vi dedicò passione ed energia, tanto da raggiungere presto una straordinaria padronanza della macchina burocratica. Se ne giovarono, per svolgere le loro mansioni, i vari segretari comunali che si avvicendarono con ritmo frequente.

Altrettanto si può dire dei Sindaci e dei Podestà, che spesso si consultavano con lui prima di prendere delle decisioni.

Godendo di apprezzamento e fiducia, veniva delegato a portare avanti ogni tipo di pratica. Facciamo un paio di esempi: in un documento notiamo che, quando nel 1943 era Podestà Uguccioni Vincenzo, Caio firma un ordine per trasporto di "breccia" per le strade; e in un altro documento del 1945, quando era Sindaco Mulazzani Augusto, firma un ordine di consegna di 75 litri di vino da prelevare presso il produttore Maffei Battista.



Il figlio Virgilio ricorda che, quando venivano le autorità, come ad esempio il Prefetto, Caio era sempre invitato a presenziare ai colloqui. Se rimanevano a pranzo, cucinava lui stesso dimostrando padronanza anche come cuoco; infatti da giovane aveva appreso l'arte della buona cucina aiutando sua madre, quando questa gestiva una trattoria a Mondaino.

Durante il fascismo aderì al partito, al pari di tutti i dipendenti pubblici; tuttavia, dopo la guerra, nulla emerse a suo carico durante i procedimenti di epurazione.

Molto attaccato alla famiglia, si sobbarcò la spesa, onerosa per quei tempi, di mantenere il figlio all'università di Bologna, che fu uno dei quattro laureati di Montegridolfo, insieme a Giovanardi Augusto, Vasellini Biagio e Maffei Terzo, durante i primi sessant'anni del 1900.

Sempre disponibile con tutti. Gli anziani lo ricordano per la sua disponibilità ad aiutare chiunque ne avesse bisogno; scriveva per i concittadini lettere di raccomandazione, reclami, richieste di contributi e altro. Pur avendo soltanto il diploma di quarta elementare, sapeva scrivere molto bene, con una prosa quasi da libro Cuore. Renzi Germano raccontava di avere letto molte volte una sua lettera, *cöme s'fössa 'na poesia.*

Morì di male incurabile nel 1949.

Qualche giovane ci ha detto di averne udito soltanto il nome, pur non sapendo altro su di lui; da ciò abbiamo preso lo spunto per tracciare questo breve cenno biografico.

Il figlio Virgilio - che tutt'oggi custodisce con orgoglio i ricordi di gioventù trascorsi a Montegridolfo, pur essendosi trasferito al Nord da molto tempo - è stato nominato Socio onorario della Associazione Amici della Corte.

Testimonianze raccolte da Casoli Tiziano e Maffei Terzo

<u>Avviso</u>: il testo di questa ristampa contiene alcune variazioni che si sono rese necessarie per varie ragioni, incluse quelle tipografiche.