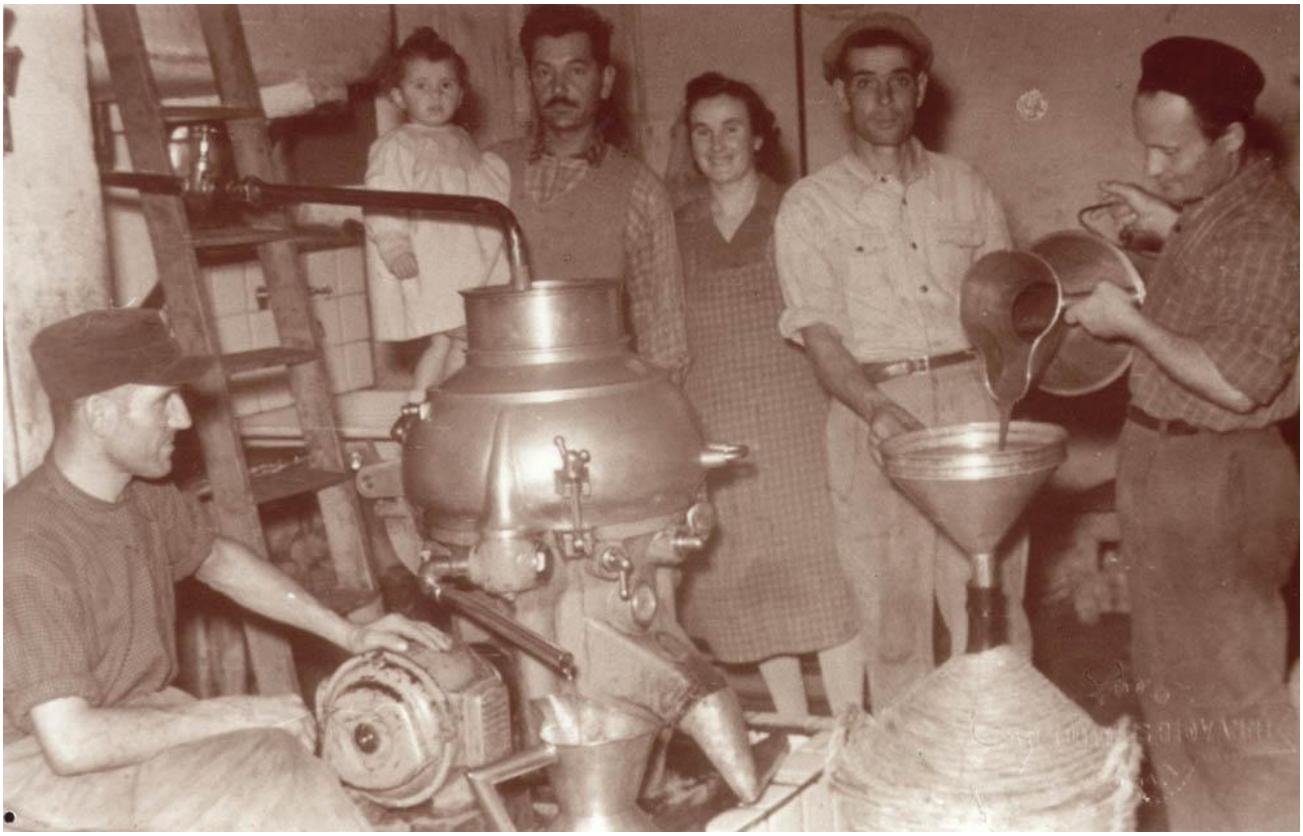
Febbraio 2001 - **Anno III - n° 1** 3a edizione **tiratura: 10 copie** ***Ristampa maggio 2005***
§§§-0=====0-§-0=====000=======000-§§-000=======§-00-§-00-§=======000-§§-000=====000======0-§-0======0-§§§

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

---



Lavoranti nel Molino da olio dei fratelli Renzi (1949)

Sono riconoscibili partendo da sinistra: Fraternali Giovanni (*Garnacìn*), Renzi Germano con la figlia Rita e la moglie Lucia, Tasini Aldo (*Pirël*) e Paolucci Arsenio. Il molino anticamente aveva due macine, che erano trainate da due somari, ed apparteneva alla famiglia Scattolari. Nel 1897 venne acquistato da Renzi Augusto, al quale successe il figlio Paolo; i figli di quest'ultimo, Germano, Augusto, Giorgio e Giovanni ne hanno continuato l'attività.

Visitate il nostro sito internet: www.amicidellacorte.it
vi troverete anche i numeri arretrati del nostro notiziario



Una vista della mostra **"Abiti e abitudini dalla fine dell'Ottocento a oggi".** La mostra si è tenuta con successo al Castello nello scorso mese di dicembre a cura della Pro Loco. *(vedere articolo nelle pagine seguenti)*



Ferrini Domenica *(La Mènga d'Gigiòla)*



Buffetti Palmina *(La Nètta d'Bibèla)*

Due donne nate nel 1901

La donna all'inizio del 1900. Il primo anno del secolo, che è appena trascorso, mostrò tra i nuovi fermenti anche una timida presa di coscienza riguardo alla emancipazione della donna. Che la donna stesse per uscire dalla sua condizione di sempre, rispetto all'uomo, fu ben espresso da Filippo Turati, molto attento a questo segnale del nuovo secolo, quando affermò: "La donna è un uomo". Ma questo avveniva nelle grandi città industriali e nel ristretto mondo della politica, mentre la maggior parte della gente continuava ad essere estranea agli echi delle novità. Anche nella piccola comunità di Montegridolfo la vita continuava a scorrere allo stesso modo: il passato si prolungava nel presente attraverso la memoria collettiva perpetuandosi con i suoi insegnamenti secolari. D'altra parte il presente non dava chiare speranze che le cose potessero andare meglio, era piuttosto dominato dal

timore che il futuro potesse essere peggiore. Parlando degli immancabili guai, spesso si finiva col dire: *dmèn la pudrìa andè pëğ.* In particolare per la donna, la quotidianità cominciava con la solita preoccupazione*: oğ cò s'fa da magnè?* Già, poiché nelle ristrettezze in cui tutti più o meno vivevano, la donna aveva, tra le molte incombenze, anche quella di mettere in tavola qualcosa di diverso dal giorno precedente.

Per ricordare il secolo ventesimo che si è appena concluso, proponiamo brevi cenni su Palmina Buffetti, detta *la Nètta d'Bibèla,* che ne ha vissuto solo la parte più buia, e su Domenica Ferrini, detta *la Mènga d'Gigiòla,* che il secolo lo ha scalato tutto intero fino a sconfinare in quello attuale.

La Nètta d'Bibèla (1901-1968)

Con la nonna cieca, poi *per sèrva.* Una delle famiglie più povere della nostra comunità viveva al Botteghino, nel caseggiato dove oggi abita la famiglia Ugolini; nel 1901 vi nasceva Palmina. Aveva appena quattro anni quando il padre morì, e, poco dopo, la madre andò ad accasarsi con un vedovo lasciando lei e altri tre figli con la nonna. Questa, che pure era cieca, dovette tirare avanti i nipoti tra stenti ed elemosine. Appena Palmina, ancora adolescente, fu in grado di fare quei primi lavori di campagna che allora si affidavano ai minori (come fare l'erba, condurre *la stròpa,* pascolare le pecore e altro), andò *per sèrva* a Ca' Foschino presso la famiglia Villani, ossia *dai Murusëin.* Fu qui che si fidanzò, per mezzo di una *rufianèda,* con il figlio del patrigno, che la gente chiamava *Bibèla* per via del suo bell'aspetto. *La rufianèda* fu provvidenziale non solo perché finì col matrimonio, ma anche perché appagò il suo desiderio di ricongiungersi con la madre che l'aveva abbandonata. Presto il suo vero nome verrà dimenticato, per tutti sarà la *Nètta d'Bibèla.*

Venditrice ambulante. Era di costituzione minuta, ma attraverso le dure esperienze dell'infanzia aveva maturato un carattere forte, aveva grande volontà e spirito d'iniziativa. Faceva di tutto, anche se i più giovani la ricordano col suo carretto a mano quando vendeva caldarroste, arance e *fusaja,* in paese nei giorni di mercato e davanti al cimitero per la festa dei morti. Ma il lavoro più duro era quello di trasportare merci e persone verso Pesaro e Morciano e ritorno.

Si era provvista di un cavallo con carro; quando era troppo carico lo conduceva camminandogli a fianco. In particolare riforniva gli esercizi *dla Mariètta de Fatór* (Beligotti) e *dla Burnëccia* (Grilli). Aveva anche un piccolo deposito in una stanza presa in affitto da *Chichìn* (Grilli), dove oggi c'è la Fideuram.



Un altro lavoro era quello di accompagnare a Pesaro una volta al mese le persone che dovevano riscuotere il sussidio dello Stato per i figli presi in adozione dall'orfanotrofio. Altri viaggi a Pesaro li faceva per portare alla famiglia Scattolari quelle "regalìe" (come polli, uova, conigli) che erano dovute dai loro contadini per Natale, Pasqua e altre ricorrenze. Durante la guerra, quando in città c'era il grave problema della fame perché quello che davano con la tessera non bastava, *la Nètta* andava a vendere a Pesaro grano e farina eludendo i controlli dei carabinieri, ciò che allora era detto "mercato nero".

Pur non essendo andata a scuola, aveva imparato a fare la firma e a decifrare alcune scritte, come i nomi delle vie di Pesaro; quanto ai conti li faceva a memoria.

Con le sue attività manteneva quasi da sola la numerosa famiglia: tre figlie, la madre e una sorella; abitavano nella piccola casa in via dell'Ortale dove oggi abita l'orologiaio *Coli.*

Il male e la morte. Colpita dal cancro, fu ricoverata a Pesaro; i famigliari si stupirono quando videro che lì era conosciuta da tanta gente. Lavoratrice instancabile, solo allora conobbe la prima sosta, che fu anche l'ultima.

Donna di grande fede, dava del "voi" a Dio; così negli ultimi giorni lo invocava: *E' mèl, o Signór, butèl te' mèr.*

^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^

Testimonianze della figlia Elsa raccolte da Villani Rinaldo e Renzi Marco

Mostra su "Abiti e abitudini dalla fine dell'Ottocento ad oggi"

La Pro Loco di Montegridolfo, con la direzione artistica dei consiglieri Mara e Katja Del Baldo, ha organizzato il 17 dicembre scorso la mostra "Abiti ed abitudini dalla fine dell'Ottocento ad oggi" nei locali della pizzeria del Castello ubicati di fronte all'ambulatorio medico.

L'esposizione, rimasta aperta anche durante le festività del 24, 25 e 26 dicembre, ha conquistato i visitatori: gli oggetti e le vesti prestati dagli abitanti del paese hanno raccontato, come silenziosi e fedeli narratori, le abitudini, la mentalità e la storia più recente di Montegridolfo, ciò che nella memoria si va perdendo.

Cavalli Emanuele conserva una ***tröffa*** ottocentesca in coccio per *l'imbrènda,* in uso quando la merenda estiva era consumata tra maggio e giugno nei campi, durante il momento di ristoro nel tardo pomeriggio in cui si sospendeva il taglio del fieno o la mietitura del grano. Il vino era tenuto al fresco in recipienti di coccio o di pelle - *tli* ***tröf*** appunto - perché bisognava risparmiare, *fè cica* anche col vino, che scendeva a gocce a seconda dell'intensità del soffio. Di certo un modo diverso di disporre dei beni, una mentalità economica così lontana dall'attuale che la "truffa" testimonia chiaramente già nell'esser appena dipinta sull'estremità superiore ... lì dove serviva, e non di più, in una rigorosa economia dei materiali e dei colori.

Alla seconda metà dell'Ottocento risale una ***mantèla*** di Primo Cavalli, padre di Sesto. E' una sopravveste maschile a mezza ruota, senza maniche, di notevole altezza ed ampiezza, ancora in uso nella prima metà del Novecento per ripararsi dal freddo, chiamata ***caparèla*** da Eutimio Grilli e dagli abitanti di Montegridolfo, come ricorda Lino Del Baldo, proprio perché simile ad una cappa.

Dionigi Luisa conserva due pregevoli **scialli neri da sposa** appartenuti uno, d'inizio Novecento a sua nonna, e l'altro addirittura alla bisnonna Filomena. Il filo di seta nero, abilmente operato a mano, ricorda come il rigore vittoriano abbia influenzato la moda italiana, specie dopo l'obbligo di lutto nazionale imposto dalla regina Vittoria d'Inghilterra (1837-1901) alla morte del consorte. Non va taciuto il ricco **soprabito** di lana con collo in vello di pecora (1875 ca.) appartenuto al benestante Scattolari Eugenio e prestato per la mostra da Cavalli Bruno.

Un altro oggetto in passato proibitivo ai più è inoltre un giocattolo: una **carrozzina**, databile al primo quarto del Novecento, con bambolotto dello stesso periodo, ritrovata nell'ex palazzo Uguccioni a Trebbio e che Renzi Marco ci ha segnalato.

Sono stati inoltre graditi ed ammirati gli **abiti da sposa** esposti; il più antico appartenuto a Ida Rossi di Apsella del 1931 è di colore beige, accompagnato da un velo di seta avorio tessuto a mano.

Agli altri abiti, risalenti agli anni '60 -'70 di Del Baldo Marisa, Giuliani Anna, Signoretti Pasquina e Simoncelli Adriana, è stato abbinato l'abito nuziale di Del Baldo Mara che nel 2000 rievoca fogge ottocentesche.

Spiccava un vestito della prima Comunione del 1941, quando "il gusto charleston" almeno nel velo si imponeva. Sono stati inoltre apprezzati la biancheria ed i corredi nuziali *(da i* ***portinfènt de' batésme****, a li* ***camìʃ da nòt****,* alle **federe** e ai **copriscendiletto**, nonché ai ***mudandón*** ed al **corsetto con sottoveste**); alcuni presentano motti come "Sorrisi e Baci" o "Sempre uniti", inneggianti alla indissolubilità ed alle gioie del matrimonio. Questi sono stati ricamati a mano da: Antonelli Assunta, Beligotti Virginia, Catulli Ada, Catinari Maria, Ferri Elisabetta, Ferrini Zelinda, Merli Cecilia, Morotti Angela, e da Telloli Corinna di Codigoro (FE).

Di Beligotti Virgina detta *Rèsta* o Restilde (1890-1983), si conserva un **dagherrotipo** (procedimento fotografico non più in uso), in cui la donna è fotografata a mezzo busto. L'immagine, che i visitatori hanno scambiata per un ritratto dipinto, sul retro riporta l'iscrizione: "Beligotti Restilde fatto questo 1926 / fotografia Querci Giuseppe Montegridolfo".

Non potevano mancare inoltre oggetti e documenti che illustrano vicende umane legate alla storia tra le due guerre e al nostro secondo dopoguerra. Si pensi alle **pagelle scolastiche** del 1929 e del 1931 di Casoli Ines, a quelle degli anni 1945-1948, ad una coeva **valigia di cartone**, ad un **foglio di congedo alle armi** del '50, nonché ad un **attestato di richiamo scolastico alle scuole serali** del '57, e ad un **passaporto per l'espatrio in Belgio** del '59, periodo in cui molti giovani andavano a cercare lavoro all'estero.

La mostra è stata un omaggio a questa terra, alle nostre radici e a coloro che prima di noi la hanno abitata, realizzata attraverso la collaborazione di quanti hanno reso possibile l'allestimento e la riuscita del progetto**.**

Dobbiamo pertanto vivamente ringraziare: gli Amici della Corte, Calesini Romano e Pasquina, Casoli Tiziano e Giancarla, Cavalli Bruno, Cavalli Emanuele e Nadia, Chiuselli Antonio e Marisa, Del Baldo Emilio e Pasquina, Del Baldo Lino e Adriana, Dionigi Luisa, Ferrini Antillo e Antonia, Fraternali Decio, Fraternali Grilli Primo e Anna, Galli Luisa, Grilli Gilberto e Rina, Petrucci Egidio ed Anna, Renzi Marco e Loretta, e Simoncelli Giovanna.

Katja Del Baldo

Olivi e olio a Montegridolfo

Le lontane origini dell'olivo. E' una pianta ricca di storia, legata al progresso dell'uomo per i molteplici impieghi dei suoi prodotti, in particolare per quello alimentare.

Le ricerche dei botanici hanno stabilito che il suo habitat originario è l'Asia Minore. Non è perciò sorprendente che sia menzionato nei primi capitoli della Bibbia (Genesi, capitolo 7) e che si ritrovi nei riti delle religioni ebraica, cristiana e islamica.

La presenza dell'olivo nel Riminese è documentata a livello storico a partire dall'età Villanoviana (circa tremila anni fa').

Un primo documento scritto - dell'anno 1059 - riferisce di oliveti annessi alla chiesa di San Pietro. In seguito, verso il milleduecento, si registra la presenza dell'olivicoltura intorno ai vari castelli della Valle del Conca, quali Mondaino, Saludecio, Meleto e appunto Montegridolfo (che ha nel suo stemma un olivo).



Le varietà d'olivo a Montegridolfo. Queste sono la base della tipicità degli oli extravergine di oliva. Le loro peculiarità dipendono da varie componenti chimiche: composizione acidica, rapporto tra gli acidi oleico e linoleico, polifenoli, sostanze volatili e vitamine.

Gli oli romagnoli, e in primo luogo quello di Montegridolfo, sono caratterizzati da una elevata stabilità, dovuta alla presenza di un buon livello di sostanze antiossidanti e di un buon corpo centrale, con aroma di fruttato di oliva.

Correggiolo di Montegridolfo. Questa varietà è conosciuta con i sinonimi di Frantoio nostrano, *Curgiòla* e *Curzòla*. E' un ecotipo locale con caratteristiche simili a quelle del Frantoio; ne differisce per la forma più allungata e meno circolare della drupa e del nocciolo. Dà un olio di ottima qualità, dotato di un buon corpo centrale, ottimo rapporto tra amaro e dolce, e buon livello di fruttato. E' ottima anche da mettere in salamoia (*da mètta a marinè).*

Frantoio di Montegridolfo. E' diffuso ampiamente nella Valle del Conca ed è conosciuto con vari nomi: Infrantoio, Gentile, Correggiolo, Frantoiano e altri. Ha una buona resistenza al freddo rispetto al Correggiolo, una maturazione media e scalare, e una produttività buona; l'olio è di ottima qualità, fine, equilibrato e aromatico.

Leccino. E' diffuso nei principali arcali del mondo. In Emilia-Romagna è presente soprattutto nei nuovi impianti. E' noto anche con i nomi di Leccio o Toscano. E' una varietà rustica, buona resistenza al freddo e buona produttività, maturazione precoce; fornisce un olio di discreta qualità.

Capolgo. E' una vecchia varietà presente nel nostro territorio, ridotta ormai a poche piante. Le olive di colore verde sono ricche di lenticelle. Dà un olio carico di aromi, piccante e amaro/dolce. Si presta a miscele con Frantoio e Leccino. E' una varietà resistente al freddo che dovrebbe essere recuperata.

Molini da olio a Montegridolfo

Sul finire dell'Ottocento, nel nostro Comune erano presenti cinque molini da olio, che occupavano *"33 operai maschi adulti"* con una produzione che si aggirava attorno ai *"190 ettolitri di olio".* Un sesto molino si aggiunse agli inizi del Novecento.

Molino da olio dei Conti Viviani: azionato da buoi, era situato all'interno del Castello sotto il caseggiato dove oggi si trovano gli appartamenti costruiti dal Comune.

Molino da olio *di Buntëimp* (Ricci*):* situato nel Borgo del Castello, sotto gli appartamenti di Parazzini Corrado, dove è ancora presente il piatto formato di mattoni a sezione trapezoidale e la relativa macina che era azionata da buoi.

Molino da olio *d'Giachët* (Rinaldini Giuseppe): era ubicato nel Ghetto alle porte della frazione di San Pietro, oggi Via Spazzaforno, di fronte all'abitazione di Marcolini Augusto-Ceci Bruno. Oggi non esiste più neppure la vecchia casa.

Molino da olio di Scattolari: situato nel Palazzo Scattolari, ha accompagnato tutta la discendenza della famiglia, da Lorenzo, Adamo, Guglielmo, Giuseppe fino all'altro Guglielmo detto *Sór Gujélme.*

Molino da olio di Vasellini Amedeo (*d'Mancin)*, ora di proprietà della famiglia Belligotti Benedetto: ha il sistema tradizionale di estrazione formato da macine in granito, presse con friscoli e dischi, e separatore a centrifuga. E' tuttora in attività.

Molino da olio di Renzi Paolo: situato nella frazione di San Pietro, anche questo fu costruito dalla famiglia Scattolari; aveva due macine azionate da somari. Passò in proprietà della famiglia Renzi nel 1897. Le prime presse con pompa ad acqua furono introdotte attorno al 1930. Oggi è ancora in attività; ha il sistema di estrazione tradizionale con macine di granito, presse con friscoli e dischi, e separatore a centrifuga *(vedere figura a pagina 1).*

In epoca recente**, Renzi Giovanni e Tonni Luca** hanno costruito un altro frantoio, che assembla le vecchie macine di granito con un sistema nuovo di estrazione detto a "due fasi"; non utilizza le presse, ma un "decanter" per separare la fase solida da quella liquida (acqua di vegetazione e olio), seguito da un separatore a centrifuga.

Fraternali Grilli Giovanni

La Mènga ha scalato il secolo

23 febbraio 2001

La Mènga d'Gigiòla ha compiuto felicemente i cento anni il 23 febbraio. E' la centenaria della nostra comunità. La fotografia che pubblichiamo nella seconda pagina la ritrae all'uscita dalla chiesa del Trebbio, in occasione della festa dell'8 settembre dello scorso anno.

Era nata da una famiglia contadina, nel podere che oggi è di proprietà di Staccoli Ferdinando. Ci ha raccontato come sia stata dura la sua lunga vita, prima da giovane quando lavorava nei campi - allora si mangiava il pane scuro e la *crèscia*, l'insalata c'era sempre, mentre la carne si mangiava sì e no una volta alla settimana - poi quando sposò Ferrini Mario e tutte le faccende della casa dei *Gigiòla* erano sulle sue spalle. Ci racconta che per la famiglia e per l'esercizio dell'osteria serviva molta acqua e l'acquedotto ancora non c'era: "*Quanta aqua ò cargèd da e' puzalón dla tjìs! E quante bughèd!* Allora il bucato si andava a schiarire sotto il ponte del Caltente oppure, quando d'estate l'acqua scarseggiava, si doveva andare nel Foglia dove l'acqua scorreva limpida.

I ricordi della *Mènga* fanno pensare a un passato lontano di secoli: lei non è mai andata a ballare, neppure quando si teneva qualche veglia danzante nell'osteria; i suoi viaggi giungevano fino a Mondaino e Morciano, alcune volte andò a Pesaro e una sola volta a Rimini; il mare lo ha visto da lontano e non vi ha mai bagnato i piedi.

La figlia Maria, che la assiste amorevolmente, dice che mangia poco; ma lei la rassicura: *Ma më um basta li stës.*

Ogni tanto riceve qualche visita, oltre a quelle dei parenti. Una bella chiacchierata l'ha fatta nell'ottobre scorso quando è andato a trovarla Maffei Agusto (*Gustëin d'Braghìna*) che è più giovane di lei, si fa per dire, di due anni.

Per questo compleanno - come meglio definirlo se non centenario? - gli Amici della Corte uniscono il loro affettuoso augurio a quello della comunità.

L'an del nivón

Nell'inverno tra il 1928 e il 1929 ci furono nevicate eccezionali accompagnate da forti e ripetute gelate, tanto da causare la perdita di molti ulivi. Perciò alcune zone si spogliarono definitivamente della preziosa pianta. Così ancora oggi i più anziani ricordano il 1929 come *l'an del nivón.*

Pruvèrbie d'na volta (quando c'erano le stagioni di una volta)

La név marzulëina la dura da la séra a la matëina.

Papa Ganganelli *(ultima puntata)*

Il lavoro frenetico. Ganganelli si occupa personalmente di una gran mole di problemi: le ricchezze recuperate dalla soppressione dei Gesuiti vengono destinate a lavori pubblici e opere pie, in particolare a nuovi ospedali e ospizi con letti singoli; chiama i più valenti professori a ricoprire le cattedre lasciate libere dai Gesuiti; conduce buone relazioni con le grandi Potenze che ora gli restituiscono, insieme al prestigio, anche i domini precedentemente sottratti; garantisce agli ebrei libertà di culto con feste proprie. Inoltre, ha in mente grandi progetti, come quello di riformare il Breviario Romano e di formulare un unico corpo di dottrina per tutte le scuole cattoliche; giuntagli la notizia sui primi risultati della vaccinazione, pensa di introdurla nello Stato della Chiesa.

Una malattia rara e inesorabile. Nell'aprile del 1774 si manifestano i primi sintomi di una malattia che si aggraverà in pochi mesi: pallore, dimagramento, febbre, convulsioni, palpitazioni; alla fine compariranno sul suo corpo macchie scure. Intanto non tralascia né il lavoro né le cerimonie religiose, ma in estate è ormai l'ombra di sé stesso. La gente presta ascolto a predizioni sinistre e a cabale che indicano persino la data della sua prossima fine. Il 10 settembre esce a passeggio, ma ha uno svenimento e lo devono riportare al Quirinale in carrozza. In punto di morte, alla richiesta di nominare secondo tradizione i nuovi "undici Cardinali", si rifiuta con la semplicità del francescano e l'autorità del Papa: "Lo so io il perché". Muore il giorno 22 alle ore sette del mattino.

Il sospetto dell'avvelenamento. Il sospetto c'era già, legato ai sintomi della malattia; ora si aggiunge il disfacimento del cadavere. Dalle macchie nere si staccano lembi di carne, il fetore impedisce di avvicinarsi; il chirurgo, che estrae i visceri per procedere all'imbalsamazione, riporta una grave infezione alle mani che si lacerano come il cadavere. Ma c'è dell'altro che ha un peso maggiore; è una circostanza sconcertante: Sisto V, un suo predecessore, anche lui francescano, che aveva studiato il modo di sopprimere i Gesuiti e non ne aveva avuto il tempo, era morto col sospetto di avvelenamento dopo aver regnato cinque anni, quattro mesi e tre giorni. Ora Clemente XIV, che i Gesuiti li ha soppressi con fermezza, ha regnato lo stesso tempo con poche ore di differenza; nel suo caso il sospetto di avvelenamento diventa una verità, almeno a giudizio di molti.

L'avvelenamento non fu provato. Ma è storia del 1700, quando le cabale aiutavano ancora a decifrare i fenomeni che la scienza non sapeva spiegare. Ad esempio non si diede importanza al fatto che il chirurgo aveva trovato un "cuore disseccato, piccolo come quello di un agnellino"; né si suppose che ciò fosse stata la causa primaria della malattia. Riteniamo, come dice la nostra maggiore enciclopedia, che l'avvelenamento non sia stato provato.

Una via Ganganelli. Si potrà dedicare una via all'illustre compaesano? Il nostro Sindaco non lo esclude. Considerando che egli amava il gioco del "trucco", simile al gioco delle bocce di oggi, e che era molto devoto alla Madonna della Serra, la sua via potrebbe essere quella che dalla chiesa conduce al bocciodromo.

Terzo Maffei

Avviso: questa ristampa contiene alcune variazioni rispetto alla prima edizione.