

ARTI...ANTICHI MESTIERI...E NON SOLO

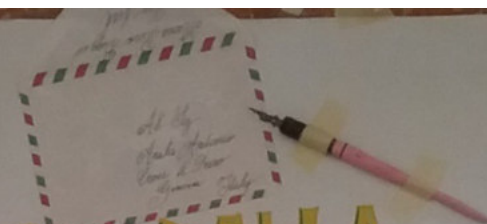
Il giorno 23 settembre 2018 gli alunni delle scuole primarie di Favale, Lorsica, Isolona e Ognio hanno partecipato alla manifestazione “Antichi mestieri”, che si è tenuta per le vie del centro storico di Favale. I bambini hanno contribuito con cartelloni, disegni e testimonianze raccolte sugli emigrati delle nostre vallate di inizio secolo. Inoltre, dopo aver raccolto oggetti antichi legati alla vita di un tempo del mondo contadino, è stata allestita una tipica cucina di inizio secolo .



Il lavoro nelle classi, curato dall'esperto esterno Fabio Zanardelli, era inserito nel progetto “Alle sorgenti della Fontanabuona: sussurri e racconti”.

"I MIGRANTI"

COSÌ SCRIVEVANO "DALLA MERICA"



• COSA SI LEGGE?
• QUALI SONO GLI ARGOMENTI?

Le lettere degli emigranti fanno capire quanto fosse forte il legame con la terra d'origine.

Spesso contengono errori: chi andava in America sapeva parlare bene il dialetto, ma conosceva poco la lingua italiana.

Ma quel poco bastava per poter scrivere ai suoi cari.

salute

domi rianuti

"FUNCHI"

"CAMICIETTE"

sedè

Lettera handwritten in cursive, mostly illegible due to the handwriting style.

richieste

"VINO BIANCO"

"4 o 5 BARIGLI"

Lettera handwritten in cursive, mostly illegible.

"PREGATE LA VERGINE DI MONTAGLEGRO PER NOI"

Lettera handwritten in cursive, mostly illegible.

affetti e legami familiari

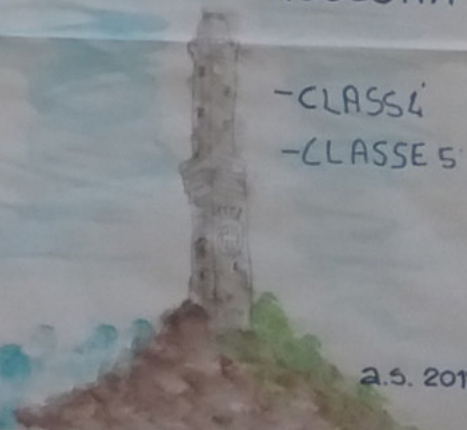
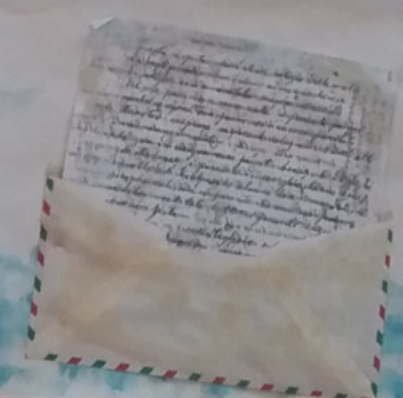
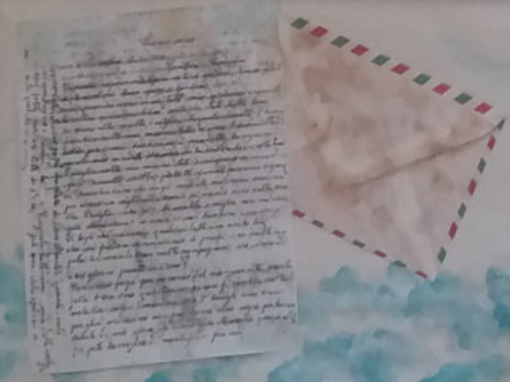
Lettera handwritten in cursive, mostly illegible.

Le lettere degli emigranti sono pagine di storia che ci appartengono, sono l'immagine di un mondo che i nostri bisbisnonni hanno vissuto e del quale non dobbiamo dimenticarci.

Perchè ciò che siamo oggi è anche merito dei tanti che, prima di noi, hanno lottato e, a volte, sofferto per inseguire il loro sogno.

SCUOLA PRIMARIA ISOLONA

-CLASSE 4
-CLASSE 5



I MIGRANTI

"Genitori Carissimi....."

Inizia così una lettera di una giovane emigrante di Orero scritta nel 1907 da New York.

La lettera fa capire quanto fosse forte il legame con la terra d'origine. Spesso le lettere contengono errori: chi andava in America sapeva parlare bene il dialetto ma conosceva poco la lingua italiana.

Nella lettera si chiede della salute di chi è rimasto in Italia, si ringrazia per i "*funchi secchi*" ricevuti e si fanno nuove richieste come "*vino bianco 4 o 5 barigli*" o "*una preghiera alla Vergine di Motallegro*".

Le lettere degli emigranti sono pagine di storia che ci appartengono, sono l'immagine di un mondo che i nostri bis-bisnonni hanno vissuto e del quale non dobbiamo dimenticarci



I MIGRANTI (CONTINUAZIONE)

Gli alunni della scuola primaria di Lorsica hanno fatto una ricerca dalla quale sono state estrapolate interessanti parti sulla vita dei migranti e sulle motivazioni che li hanno spinti a spostarsi in America:

“.....Qualche anno fa a Lorsica in località Rossarino, sono state trovate diverse lettere di persone emigrate in America e precisamente a San Francisco. Risalgono ai primi anni del Novecento e ci danno delle informazioni molto interessanti sulla loro vita nel loro nuovo paese. Gli emigrati chiedono ai familiari di raggiungerli e mandano loro i soldi per comprare il biglietto perché lì *“sono tutti più felici”*. In altre lettere raccontano del loro lavoro, ringraziano per i funghi ricevuti e chiedono informazioni circa la salute dei familiari. La lettera che ci ha colpito di più è quella di Anna che scrive ad Adelina, un sua amica, dicendole che la vita in America è molto diversa dalla vita contadina; a lei non manca per niente il suo Rossarino perché lì si lavorava come un asino mentre a San Francisco non si porta nulla sulle spalle e non si sente più il mal di schiena. Andare a lavorare è come andare ai Miracoli, con 5 soldi si gira tutta la città con un carro e non si cammina più a piedi. Inoltre Anna racconta che il pane che si mangiava a Lorsica, in America non lo darebbero nemmeno ai cavalli, e che in quasi tutte le case c'era il telefono. Anna invita Adelina a raggiungerla in America raccomandandole di indossare un berretto durante il viaggio per non prendere freddo sulla nave ma di toglierlo prima di scendere e, a New York, di comprarsi un bel cappello. Con questo sarebbe stata più rispettata.”

.....(Ricerca completa).....

.....”Nel 1769 Lorsica contava 1035 abitanti. La popolazione, in seguito, diminuì a causa di una forte emigrazione verso gli Stati Uniti. Infatti nel 1857 gli abitanti erano ridotti a 980 e nel 1884 a 800. Tutto questo dipendeva dal fatto che il terreno di Lorsica, sebbene abbastanza fertile, è troppo montuoso, spesso danneggiato dalla siccità e non da raccolti sufficienti a compensare il lavoro duro dei suoi abitanti. Gli emigrati si diressero verso gli Stati Uniti dove moltissimi sono stabiliti da molto tempo. Molti hanno trovato fortuna in quelle terre lontane dove si sono distinti per la loro onestà e per l'amore al loro lavoro. Essi però non hanno dimenticato il paese nativo dove spesso sono ritornati per godere in pace il frutto del loro lavoro. Non vi è opera pubblica a cui non hanno concorso con slancio umile e generoso. Contribuirono all'acquisto delle nuove campane (1919), alla costruzione del nuovo cimitero sotto il piazzale della chiesa perché il vecchio, costruito ai tempi della peste del 1836, era troppo lontano dal paese. Anche l'artistica arca di Santa Caterina da Genova è stata donata da un nativo lorsicese, Gianni Demartini. Gli emigrati donarono un moderno arredamento all'asilo e concorsero alla costruzione nel nuovo edificio scolastico che esiste tuttora. La prima pietra fu posta il 17 ottobre dal Prevosto don Davide Tiscornia, essa racchiude una pergamena con su scritto : "Oggi 17 ottobre 1937 Lorsica festante avendo a sua podestà cav. Vittorio Arata e a suo segretario politico sig. Adolfo Demartini -compie il suo trentennale e fervido voto-ponendo della nuova casa della scuola- voluta dalla tenace volontà concorde dei suoi figli presenti e da quelli memori delle lontane Americhe contribuenti ed auspicanti-la prima pietra come atto di amore alla terra natale e come impegno sacro nel nome migliore dei suoi figli-" Inoltre, per l'arredamento dell'edificio scolastico, il sign. Bacci Demartini ha promosso e condotto a termine una sottoscrizione fra i Lorsicesi residenti negli Stati Uniti d'America. Al Museo del damasco di Lorsica è conservato l'elenco dei generosi oblatori.

I LAVORI DEI NOSTRI NONNI

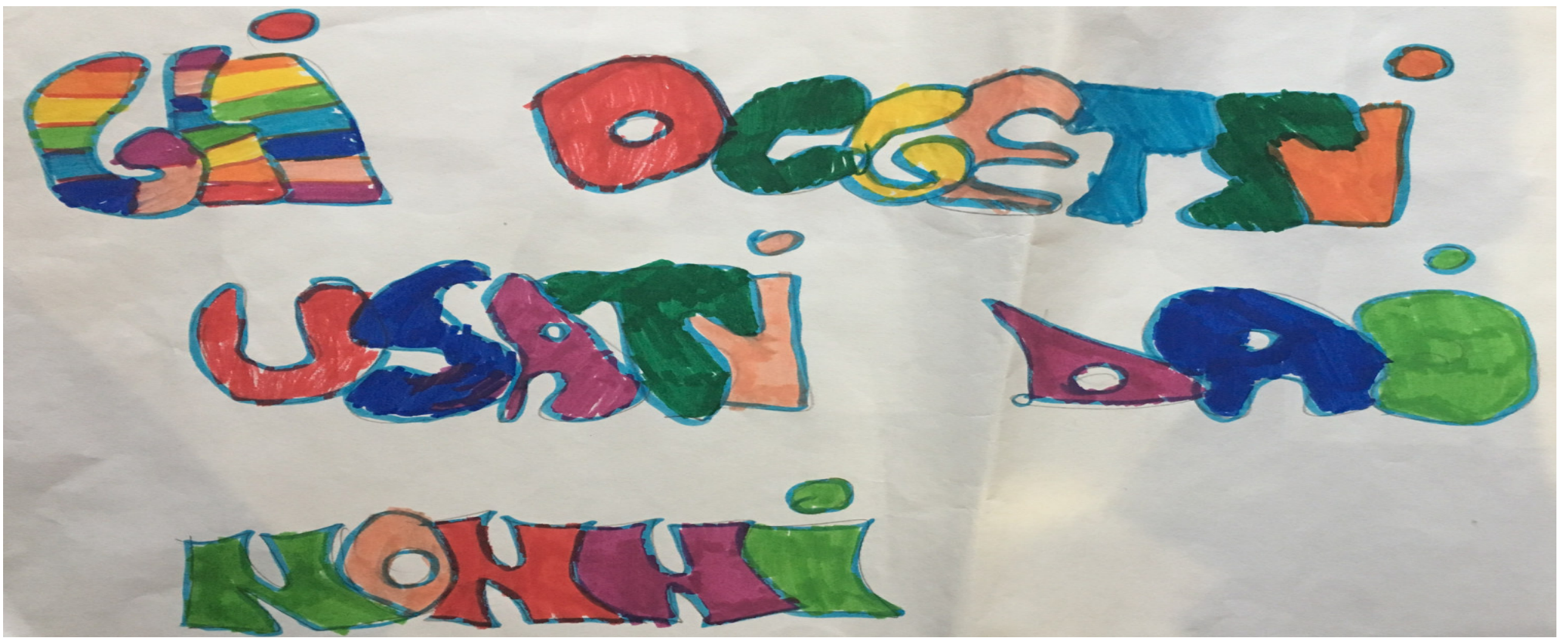
I lavori agricoli sono stati realizzati, per millenni, con l'aiuto della propria forza, di semplici attrezzi e degli animali. Ad essi infatti, venivano legati attrezzi che permettevano la lavorazione dei campi ed il trasporto di merci. Ne sono esempi l'aratro, il sarchiatore, l'erpice, il basto e il gancio forestale.



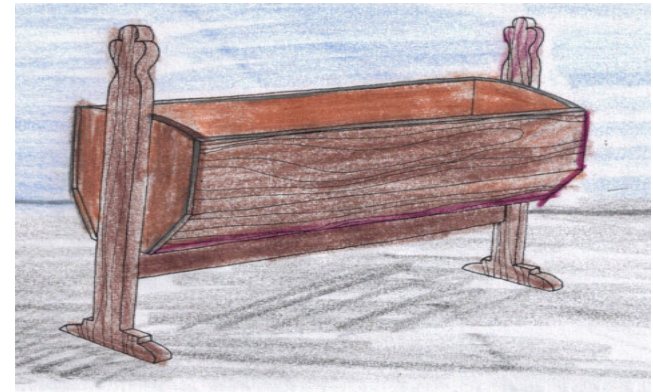
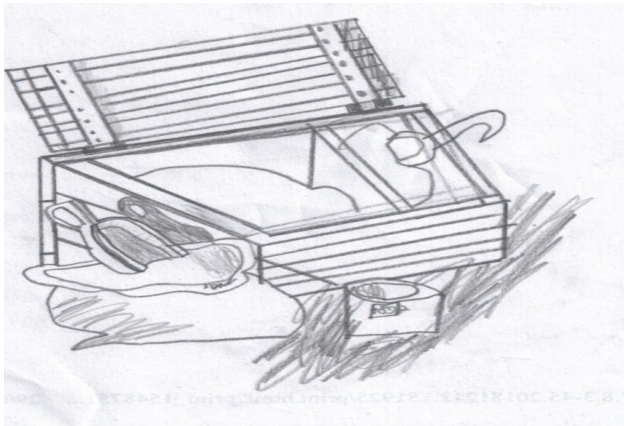
LE CASE DEI NOSTRI NONNI



Le case erano, in generale, povere casupole di pietra intonacata parzialmente soltanto all'interno, con copertura in ardesia e composte generalmente da una cucina col camino e la stufa e da una o più stanze dove dormire in molti e con finestre molto piccole. Il fienile era al piano superiore e, in qualche caso, era presente una cantina interrata. I mobili erano pochi e si trovavano perlopiù letti, cassapanche, tavoli e sgabelli.



- Il *mortaio*, il *macinacaffè*, lo *scaldaletto*, la *lampada* con lo stoppino, il *ferro da stiro*, il *paiolo*, il *tostatore*, le *cannucce* con l'inchiostro per scrivere.



GLI OGGETTI USATI DAI NONNI



Il mortaio serviva per pestare l'aglio o il sale grosso. Questo oggetto è di legno e sembra un vaso con un pestello al suo interno. (Eduardo B. e Luis).



Il malinacaffè serviva per malinare i chicchi di caffè. La parte sotto sembra una scatola con un cassetto ed era di legno. La parte sopra era di ferro. Quando si girava la maniglia i chicchi diventavano polvere di caffè. (Giorgio e Sofia).

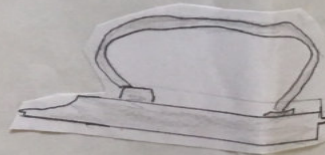
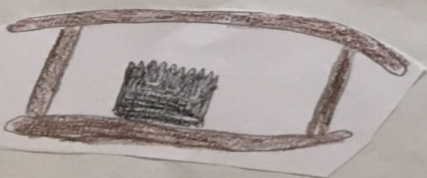


Lo scaldaletto serviva per scaldare il letto prima di andare a dormire. Sembra un pentolino con il coperchio. È fatto di rame e ha un manico di legno. Prima di metterlo nel letto dentro ci mettevano il carbone. (Denise, Georgia e Jessica).



La lampada serviva per illuminare i parti bui. Per accenderla dovevano mettere nel contenitore più in basso l'olio che bagnava lo stoppino. (Eduardo e Lorenzo).

Per non bruciare le lenzuola lo scaldaletto veniva appoggiato nella "MÓNGA" che era fatta di legno. La mônga si metteva tra le lenzuola. Sembra una slitte. (Olivia e Gidi).



Il ferro da stiro serviva per stirare. Quando si asciugavano i vestiti appena lavati, si formavano le pieghe; con il ferro da stiro si toglievano. (Isrene e Thordlen).

.....Immaginiamo cosa potrebbe dire un nonno che era ragazzo ai tempi in cui si utilizzavano questi oggetti

*Grazie cari nipotini mi sono fermato di fronte a quanto avete raccolto e mi avete fatto riaffiorare ricordi di quando ero più giovane.Dopo una lunga giornata di faticoso lavoro mettevo a posto **le gabbie per il fieno, la sega, l'ascia, il falchetto, u suraccu** (una sega lunga che era usata da due persone).....Prima di entrare in casa portavo *la legna per la stufa a due bocche....ricordo che vostra nonna aspettava che portassi la farina di granturco per preparare la "solita" polenta che metteva a cuocere in una pentola nel buco della stufa e che rimestava con un cucchiaino molto lungo di legno chiamato **Cannellu**. Portavo anche il latte delle nostre mucche per fare il formaggio ed il burro, per far ciò usavamo un contenitore bucherellato per far scolare il siero: la **Fascellina**...Tanti sono gli oggetti che posso ricordare e che oggi nelle cucine moderne non ci sono più...la culla di legno dei neonati...il ferro da stiro che si metteva sulla stufa fin quando la piastra non era caldissima.Oppure il macina caffè che serviva per macinare i chicchi di caffè.....Non c'era l'energia elettrica, per illuminare le abitazioni si usava il **lume ad olio**. Una parte importante delle nostre case era l'**essicatoio**: le castagne, dopo essere state sgusciate con l'aiuto di una macchina ormai non più in uso, venivano adagiate su una griglia sul pavimento e al piano di sotto veniva fatto fuoco per un mese: il fumo saliva e le seccava. Esse, poi, venivano portate in uno dei tanti **mulini ad acqua** presenti sul territorio dai quali usciva la **farina**, un tempo indispensabile per i piatti invernali.**

I VESTITI DEI NOSTRI NONNI

Generalmente erano di canapa o di fustagno, rari gli abiti di lana e si calzavano zoccoli di legno o scarpe con molte toppe. In ogni casa c'era sempre qualcuno che si improvvisava ciabattino ingegnandosi ad aggiustare suole e tacchi. Gli uomini, durante le feste, portavano sempre sul capo un cappello di panno o feltro, il gilet abbottonato in alto, il fazzoletto annodato intorno al piccolo colletto della camicia e la giacca. Per ripararsi dal freddo erano presenti pesanti mantelle nere.

... COM' ERA LA
SCUOLA UNA
VOLTA ...





LAVORARE CON UN NOSTRO NONNO...O FORSE ...BISNONNO.....

I bambini della scuola primaria di Favale hanno prodotto insieme alle maestre ed alla signora Luisa del formaggio. Qui di seguito le foto e le riflessioni relative all'esperienza vissuta...

LAVORARE COME I NOSTRI NONNI



Le maestre hanno spiegato che da 5000 anni fare il formaggio è un ottimo sistema per conservare il latte. Il formaggio si produce separando la componente solida del latte, la cagliata, da una parte liquida, il siero. Ai giorni nostri, la maggior parte dei formaggi sono prodotti con il latte di mucca. Per la produzione si mette del latte riscaldato e un po' di caglio, sostanza coagulante che si trova nello stomaco dei vitelli, in un grosso recipiente per addensare il composto.



.....IL LAVORO CONTINUA.....



- La signora Luisa ha rotto il latte raddensato, raccolto con le mani i pezzettini e ci ha aiutato a metterli dentro lo stampo per dare la forma e per far colare il siero. In seguito, abbiamo messo un po' di sale per poterlo conservare più a lungo. Abbiamo lasciato due giorni "le nostre forme" a riposare prima di portarlo a casa e mangiarlo con i nostri familiari

.....TERMINA.....



Con l'aiuto della maestra Giuliana abbiamo preparato anche il burro. Abbiamo preso la panna che affiorava sulla superficie del latte utilizzato per fare il formaggio e l'abbiamo messo all'interno di un fiasco. Abbiamo sbattuto un po' di volte il fiasco fino a quando la panna ha formato una massa grassa soda che si è separata dalla sua parte liquida (latticello).. A questo punto abbiamo scolato la parte solida compattandola in pallottole e lavata in acqua fresca per eliminare i residui. Il giorno dopo abbiamo fatto merenda con pane, “il nostro burro” e marmellata.

..NON REALIZZIAMO..MA SCOPRIAMO.....

Avremmo potuto anche realizzare lo yogurt, abbiamo ascoltato come viene prodotto e le sue caratteristiche....hanno spiegato che è un alimento derivato dalla fermentazione del latte, ad opera di specifici batteri detti fermenti lattici. Quando questi vengono aggiunti al latte, trasformano il lattosio in acido lattico (a cui si deve il sapore acido dello yogurt) e provocano la coagulazione delle proteine rendendolo cremoso e compatto. La cremosità dello yogurt è dovuta anche alla panna, un liquido denso ottenuto grazie alla raccolta del grasso del latte.

Lo yogurt fresco contiene grandi quantità di fermenti vivi oltre alle proteine e alle vitamine. Questi fermenti sono utili per mantenere l'equilibrio della flora batterica dell'intestino e favorire i processi digestivi.