

San Giovanni Lupatoto

le fotografie della nostra memoria

A destra, il grande olmo in Corte Rivalunga, dove Coltro abitò dal primo dopoguerra e dove, diplomatosi maestro, organizzò la scuola per braccianti. Sotto, arrivano i libri al centro di lettura Rivalunga



ANCA (la cieséta) Anca la cieséta l'è de 'l paron e se 'n poareto vole presere se innozenza de fora sul canton 'l guarda la Madonna su l'altare spanda dai busi de la porta.

BALDACCHINO «Il momento più delicato per il baldachino erano i primi quindici, venti giorni, quando dovevano asciugare i salami e i cotecchini, non tutte le case erano adatte, una cucina era una buona cucina se consentiva di asciugare i salami freschi con regolarità, né troppo presto né troppo tardi, si usavano mille accorgimenti, come fare fuoco, che lega bruciare, per questo si conservano le stèle grosse, le zocche di morate perché bruciavano lentamente, facevano coatto mantenendo una temperatura costante senza il pericolo di vampate di calore eccessivo, dannoso per il budello che si sarebbe rattrappito sulla pasta senza far corpo. C'era poi l'arte di fare il baldachino: davanti i morti, gli insaccati di sangue, dopo i salami storti, quelli diritti, i cotecchini, il lardo, gli ossi, la osa per Natale, il linguale per la Sessa, il salaminio della Stella, quello per il Torototela. La madre non andava neppure a filo la sera dopo l'insaccatura, stava seduta accanto al focolare per controllare il fuoco, una esecazione sbagliata voleva dire buttarla via tutto. Dopo otto giorni dall'insaccatura, tra le legature dei salami legati a catena, si spingeva un mugoletto di pannocchia, così non restavano macchie di umidità e il salame diventava omogeneo e compatto.

CAFFÈ. «Il caffè non era uguale per tutti, non si comperava a bottega, ogni famiglia faceva il caffè che poteva con quel poco o quel tanto che c'era in casa, ma non si può dire che fosse una bevanda comune tra i pitocchi, almeno quelli della nostra strada, salariati e braccianti.

«Chi aveva del suo come i mezzadri e i fittavoli, qualcosa in più ce l'avevano ma anche tra loro c'era chi la vedeva lunga, specie nelle annate di magra, e queste captavano spesso, tanto che per mangiarsi la poca roba che avevano non c'era da fare molta fatica, bastava un cucchiaino si mescolava piano finché l'acqua diventava scura, poi si lasciava in riposo perché depositasse.

«Era un caffè che lasciava fame più di noi, andare via quando la cogoma era vuota, rimescolava i fondi con

«Il più il caffè se lo preparavano con le granelle dell'uva, anche i pitocchi senario, un pezzo di terra riuscivano a conquistarsi una mazzetta di grasse torchiate e fesse tanto erano state spremute, scavevano le granelle al sole sul mesale della porta sciolte su un asciugamano o su un mezzo lenzuolo da liscia, diventavano dure come ballini da schioppo, con il brusino si mescolavano sulla fiamma girando e rigirando la palla con grande sveltesza se non diventavano carbone, poi si mettevano nel macchino, proprio come si fa con il caffè, si rompevano in polvere finissima, pronta da mettere nella cogoma quando l'acqua bolliva, con un cucchiaino si mescolava piano finché l'acqua diventava scura, poi si lasciava in riposo perché depositasse.

«Era un caffè che lasciava fame più di noi, andare via quando la cogoma era vuota, rimescolava i fondi con

«Un caffè da giorno di festa si otteneva tostando il frumento, questo si poteva bere nelle case dove il genitore non era misurato fino all'ultimo chicco, nelle famiglie benestanti non dovevano contare i bocconi

per risparmiare, magari vi aggiungevano un etto di cicoria per mescolarla al frumento appena macinato, ne veniva fuori una bevanda da signori, i pitocchi se ne procuravano un pizzichetto per le grandi occasioni, come nel congegno della dota quando i vecchi combinavano i matrini, tanto metteva la sposa tanto lo sposo, secondo le leggi e le usanze si diceva, allora la madre della casa tirava fuori quattro chiacchiere che non usavano mai, il caffè veniva versato nel piattino e sorvegliato con lentezza e rumorosamente, facendo sentire il gusto che si provava in bocca e nello stomaco, che lo fai adesso ti dicono che sei senza creanza».

DINO. La madre chiese di chiamarlo Dino ma il parroco di Coriano voleva che i bambini avessero un nome di un santo perché Dio era un giorno chiese a mio nonno di indicargli qualcuno



A destra, Dino Coltro con il tabarro dei contadini in un filetto in mezzo ai campi della Bassa. Nella foto a sinistra, l'autore, 75 anni, nel suo studio

La sua prima sala di studio, la stalla dei cavalli

Figlio di un bovaro, allievo del nonno socialista, poi maestro dei braccianti e storico d'assalto



È il monumento vivente della storia della civiltà e della cultura contadina veneta. I suoi libri, raccolte di poesie, lunari, proverbi, testi teatrali documentano la vita dei campi com'era fino agli anni Cinquanta. Dino Coltro, 75 anni, abita in paese da oltre 40 anni. La sua storia comincia il 7 novembre 1929, quando nasce alla Stra' di Coriano, Albaredo, da Leonilde, figlia di un bovaro, e Augusto, bracciante. «Sono venuto al mondo per miracolo, dopo essere stato per tre giorni in assion, tanto si era protratto il travaglio», racconta. «Vedendo il padre di mia madre mio nonno Moro chiese alla o-mara di chiamare il dottore, ma la comare gli rispose che i medici non sapevano nulla di quelle cose. «Ve ne intendete di più voi che fate partorire le cavalle», sentenzia».

Alla fine, nella notte fra Ognissanti e i morti, il piccolo Coltro nacque. Passa l'infanzia e giovinezza alla corte Pilastro di Bonavigo. A otto anni è già in stalla al fianco del nonno Moro e del padre Augusto, capostalla dei cavalli. «Un incarico di prestigio che però non comportava una paga diversa», racconta Coltro.

A dieci anni era già via dalla corte a studiare, ricorda Coltro. Nel 1943 il collegio di Riva viene occupato dai tedeschi e gli studenti vengono rimandati a casa. Dino Coltro torna alla Corte Pilastro. Diventa «uomo di casa della famiglia Milani, grande affittuario. «Mi mandavano tutti giorni a prendere l'acqua alla fontana di Beccavetta e in paese a prendere pane e pasta», racconta. «Quando andavo alla cooperativa a fare la spesa mi facevano passare davanti a

«Un caffè da giorno di festa si otteneva tostando il frumento, questo si poteva bere nelle case dove il genitore non era misurato fino all'ultimo chicco, nelle famiglie benestanti non dovevano contare i bocconi

per risparmiare, magari vi aggiungevano un etto di cicoria per mescolarla al frumento appena macinato, ne veniva fuori una bevanda da signori, i pitocchi se ne procuravano un pizzichetto per le grandi occasioni, come nel congegno della dota quando i vecchi combinavano i matrini, tanto metteva la sposa tanto lo sposo, secondo le leggi e le usanze si diceva, allora la madre della casa tirava fuori quattro chiacchiere che non usavano mai, il caffè veniva versato nel piattino e sorvegliato con lentezza e rumorosamente, facendo sentire il gusto che si provava in bocca e nello stomaco, che lo fai adesso ti dicono che sei senza creanza».

«Un caffè da giorno di festa si otteneva tostando il frumento, questo si poteva bere nelle case dove il genitore non era misurato fino all'ultimo chicco, nelle famiglie benestanti non dovevano contare i bocconi



Giocatori di carte alla cooperativa Rivalunga, fondata da Coltro per la promozione culturale dei contadini e diventata centro di lettura e istruzione

ABC



A destra, Dino Coltro con il tabarro dei contadini in un filetto in mezzo ai campi della Bassa. Nella foto a sinistra, l'autore, 75 anni, nel suo studio

Coltro fu convocato dal sindaco, che lo aveva individuato come responsabile dell'Iniziativa. «Mi recai dal sindaco ma mi feci accompagnare dal consigliere comunale comunista Riccardo Dosso, in modo che se doveva succedere qualcosa ci fosse il mezzo anche il Pci», riferisce Coltro, «l'incontro si concluse con la promessa di un pronto intervento ma il primo cittadino mi rimproverò di essere metodi comunisti e non conformi all'insegnamento della Chiesa».

A Coltro chiesero anche come avrebbe fatto a mantenere la famiglia degli occupanti e lui rispose che ci sarebbe riuscito vendendo il legname del bosco dei roceri della corte, anticiparono gli amici a Dino Coltro. «Le ho promesso di spossarla il due maggio», rispose barbuto Coltro. «Oggi è il primo maggio e faccio la sagra, domani la sposerò». Dopo qualche anno a Santa Maria di Zevio Dino Coltro e la moglie decisero di spostarsi a San Giovanni Lupatoto. Accadde nel 1963. Incredibilmente la sua prima produzione letteraria non è un libro sulla civiltà contadina ma una traduzione di lirici greci. Poi a passa alla poesia e compone tra le altre cose Slati de tera. Dall'impegno nelle Acli (fonda decine di cooperative agricole ed edile), nel 1970 Coltro passa all'impegno politico e fonda con il deputato Livio Labor il Movimento Politico dei Lavoratori, che proponeva un impegno politico dei cattolici fuori dalla Dc. Coltro nel 1972 rientra in paese dove copre il ruolo di direttore didattico, carica che manterrà fino al 1990. Comincia anche a dare alle stampe i libri che lo hanno reso celebre come I leoni del socialismo. Parole perdute, Mondo Contadino e La nostra polenta quotidiana. «Ora sto lavorando alla storia delle cooperative Acli», annuncia. (r.g.)

Quando te spini ne l' boccata di quella polenta che faceva schioccare la lingua. Per il resto, si tornava alle solite abitudini, colazione con un po' di salame nel padellino, una fettina di manzo tranquilla e produsse i suoi frutti culturali e tra questi la sagra del bracciante.

LEONI. I leoni del socialismo, libro in cui Coltro rievoca il biennio rosso 1919-1920, con le lotte sindacali dei braccianti organizzati dalle Leghe rosse. Per sfuggire alle guardie regie, durante la repressione degli scioperi, i contadini si davano alla macchia, come lepri. «S'ormai i leoni del socialismo, mi raccontavano i vecchi. Negli anni di Corte Pilastro crescevo sotto gli insegnamenti del nonno Moro, vecchio socialista. Mio nonno ha passato 43 anni in stalla a fare la guardia ai cavalli».

«Un caffè da giorno di festa si otteneva tostando il frumento, questo si poteva bere nelle case dove il genitore non era misurato fino all'ultimo chicco, nelle famiglie benestanti non dovevano contare i bocconi

Abbecedario contadino. Quarant'anni di ricerche sul campo trasformate in libri, lunari, testi teatrali: l'autore lupatotino è il monumento di un'epoca recente ma già remota

Dino Coltro

la civiltà di campagna

Dai Leoni del Socialismo alla Nostra Polenta quotidiana: incursioni della storia nella cronaca dei pitocchi per capire come cambia il mondo, a partire dalla corte dove capitava che una famiglia fosse «venduta» assieme al bestiame

di Renzo Gastaldo

MAMIALE. «A metà dicembre dopo la cena di Santa Lucia, arrivava il tempo del maiale. Finché la carne non era insaccata e fatto il baldachino, la casa diventava una beccaria, la cuccagna dei pitocchi, ma passati i giorni del sangue e del fegato, la madre metteva tutto alla regola; allora si insaporiva la polenta con una fettina di filonello cotto in padellino o sulla gredella o con una scianthina di moretta, i grassoli duravano fino alla zeriola, ne mettevi un grugno su una fetta di polenta brustola, con i due pollici la allargavi nel mezzo in modo che i grassoli vi entrassero dentro, si copriva con un'altra fetta, il caldo della polenta li faceva sciogliere lentamente, la polenta se ne imbeveva da diventare lucida di un unto sciolto che correva tra le dita, e poi con i guanti non riuscivi a raccogliere la lagna che ti sfuggiva, rinunciavo e lucida dal gelo com'era».

«La musina del mangiaro pitocco era il iniziale, non le parti che si consumavano subito, ma la roba grassa o magra che la madre della casa metteva a conservare nelle ole di terra con un'arte antica impastata e tramandata da una generazione all'altra, tagliava i salati storti alla legatura, attenta a non rompere il budello, il pulvisca, vi faceva sopra una croce d'olio, più svelto di una benedizione d'obito, erano quattro cucchiaini più d'acqua che polenta ma stavano per far tacere piccol e grandi "a che non diventi un'abitudine" sgridava la nonna "non si può cenare due volte" commentava con una faccia che non lasciava dubbi neppure a uno stomaco vuoto, "piuttosto dite le orazioni, il pasto della sera era il più importante della giornata, magari a mezzogiorno restava con un po' di fame ma la sera voleva cavarsela. Ai bambini si riempiva il piatto di prosciutto e con una punta di grasso e con la pasta fresca del maiale appena ucciso, così portava bene, il nuovo doveva assorbire il sapore del vecchio in tutte le cose».

NOANTRI. Noantriurazenti sono slati de tera che se scurisce al sole.

«L'orgoglio della governatrice della casa era quello di consumare l'ultimo salame dell'anno precedente con la pasta fresca del maiale appena ucciso, così portava bene, il nuovo doveva assorbire il sapore del vecchio in tutte le cose».

OPERA. «La mia opera? Ho riportato per iscritto quello che la gente dei campi diceva e viveva», commenta Coltro allargando le braccia senza vantarsi di un'opera che probabilmente non ha eguali in Italia.

POLENTA. «Per la madre della casa, la cenà era un pensiero grosso. Mettere qualcosa insieme con la polenta non era facile nelle nostre famiglie, il pasto della sera era il più importante della giornata, magari a mezzogiorno restava con un po' di fame ma la sera voleva cavarsela. Ai bambini si riempiva il piatto di prosciutto e con una punta di grasso e con la pasta fresca del maiale appena ucciso, così portava bene, il nuovo doveva assorbire il sapore del vecchio in tutte le cose».

OPERA. «La mia opera? Ho riportato per iscritto quello che la gente dei campi diceva e viveva», commenta Coltro allargando le braccia senza vantarsi di un'opera che probabilmente non ha eguali in Italia.



Gli zoccoli di legno che fino alla seconda guerra mondiale erano le calzature abituali nei campi; Corte Pilastro a Bonavigo, dove è nato Coltro da una famiglia di braccianti agricoli; il cavallo a Corte Rivalunga, dove Coltro si trasferì in seguito con la famiglia paterna; donne, bambino e gallina in Corte Rivalunga; giocatori di carte alla cooperativa Rivalunga, fondata da Coltro per la promozione culturale dei contadini e diventata centro di lettura e istruzione