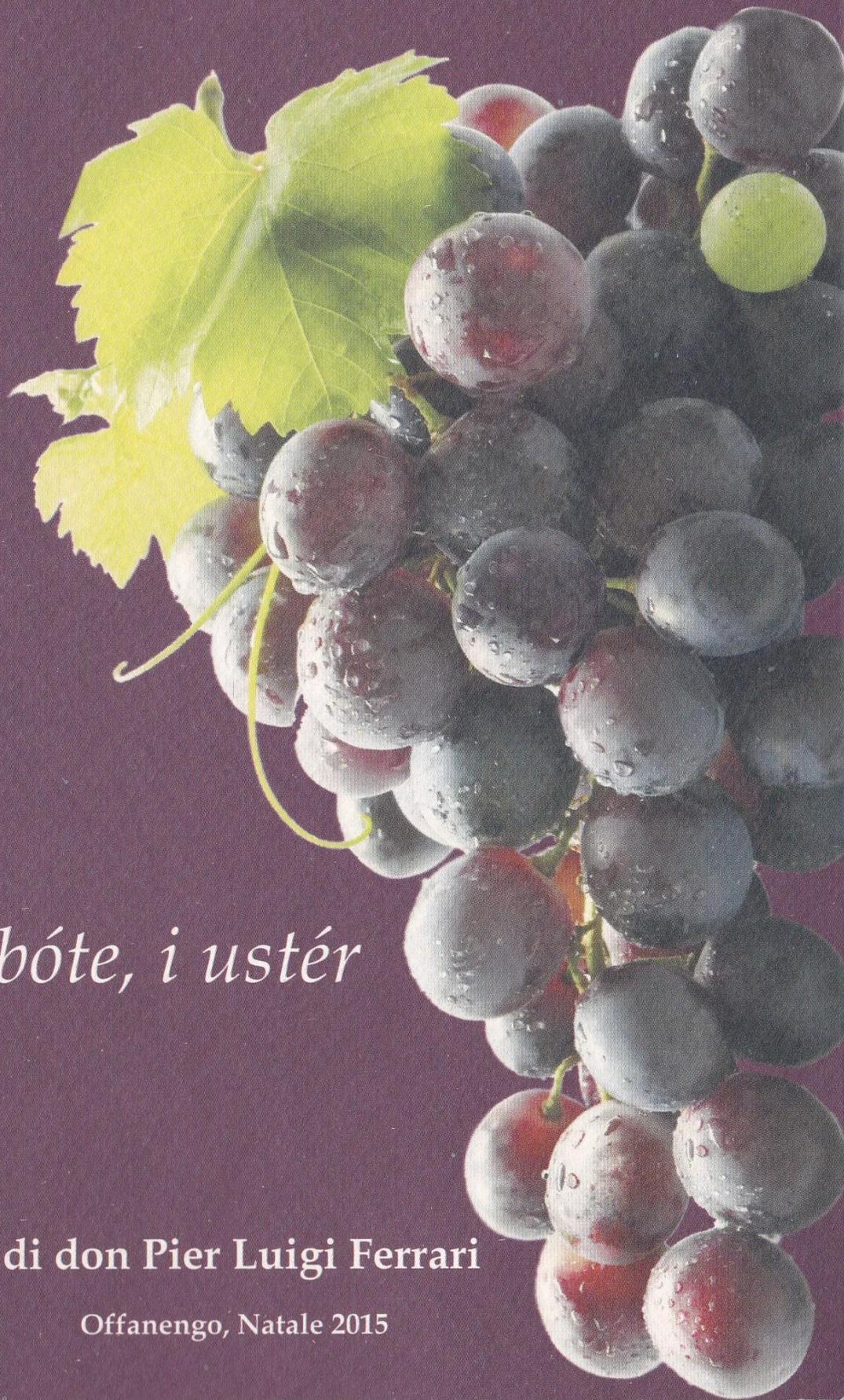


Museo della Civiltà Contadina



Comune di Offanengo



*Le ìde, le bóte, i ustér*

**di don Pier Luigi Ferrari**

Offanengo, Natale 2015





Quaderni del Museo della Civiltà Contadina di Offanengo

6

## *Le ìde, le bóte, i ustér*

**La cultura del vino nella nostra civiltà contadina**

Offanengo, Natale 2015



## Presentazione

Come in passato, anche quest'anno riteniamo conveniente riunire in un opuscolo la testimonianza della iniziativa sulla "coltivazione della vite e la produzione di vino nelle due Corti di Offanengo Maggiore e Offanengo Minore" che ha interessato l'attività del museo nel mese di settembre 2015 con una ricerca documentaria, illustrata da una piccola Mostra di antichi attrezzi per la vinagione e da una serie di memorie storiche conservate sia nell'archivio di Duilio Bertoli, erede diretto del fondatore di una delle più antiche osterie del paese, l'osteria ARGENTINA, ricordata in mostra dalla bella insegna, sia nelle memorie della famiglia di Augusta Poletti, erede anch'essa dei fondatori dell'antica osteria ITALIA, un tempo esistita dove ora si trova il Bar Centrale.

La prima parte del volumetto è riservata alla magistrale lezione di don Pier Luigi Ferrari, "le ìde, le bóte e i ustér". La cultura del vino nella nostra Civiltà contadina, lezione applaudita da un folto pubblico per i frequenti riferimenti in schietto dialetto a fatti, personaggi, situazioni familiari e locali, tipiche della nostra vita di campagna durante le annuali stagioni della raccolta dell'uva, della vinagione e del consumo del vino entro la caratteristica atmosfera dell'osteria.

Segue la relazione dell'intermezzo cantato e recitato dal simpatico Trio Rosellina-Giulia-Fiorenza, accompagnate dalla fisarmonica di Massimo. I loro interventi hanno fatto rivivere episodi tipici del mondo contadino, ormai

lontano dal nostro presente, ma ancora vivi nella memoria e capaci di commuovere, tanto che ogni battuta, ogni canzone ha continuato a riscuotere generale consenso, tradotto in lunghi applausi.

I canti che hanno accompagnato il parlato con la fisarmonica di Massimo erano quelli che un tempo riecheggiano nelle osterie, canti sull'uva, sul vino, sulle pene d'amore, magari talvolta un poco triviali, come quello della passione per una donna " *con un occhio di vetro e una gamba di gesso, che però piace lo stesso perché sa baciare...*", canti mescolati a ingenua oscenità, tutti compatibili in un luogo trasgressivo come l'osteria.

Non potevano mancare qua e là gli ameni commenti di Gianfranco Vailati che ancora una volta ha divertito e si è divertito a recitare la scenetta di Adriano, noto personaggio dalle prerogative più disparate, che chiede a un passante dove mai di trova " *il marciapiedi che sta di fronte*".

Particolarmente divertito per la simpatica "rimpatriata" sembrava il nostro caro Mons. Carlo Ghidelli che non ha esitato a rievocare atmosfere infantili legate all'osteria gestita dalla sua famiglia. Gli teneva compagnia Gianni Rossoni, nostro sindaco, anch'egli partecipe di tante memorie locali.

Infine la simpatica festa è stata conclusa da una fetta di Bertolina offerta a tutti i presenti, nel segno di un dolce ricordo del nostro passato contadino.

*La presidente del Museo  
Maria Verga Bandirali*

## **Foto-ricordo della mostra**

Un vivissimo grazie a Duilio Bertoli ed a Rodolfo Farea della "Antica Trattoria Campari" di Casaleto Ceredano che hanno prestato i loro attrezzi per l'allestimento della mostra.





*Visione d'insieme della mostra*

*Tipi di uva indigena*





*Insegna della Vecchia Osteria "Argentina"*



*Il vecchio torchio e la cassetta dell'uva di Duilio Bertoli*



*Triciclo per il trasporto delle damigiane*



*Vecchie imbottigliatrici e misure varie per il vino*



*Pompe di travaso dalle botti alle damigiane della "Antica trattoria Campari" di Casaletto Ceredano*



# Le ìde, le bóte, i ustér<sup>1</sup>

## La cultura del vino nella nostra civiltà contadina

Un saluto cordiale a tutti e grazie per questo invito, fatto “in fiducia” a un appassionato della nostra terra e con debiti di riconoscenza verso la gente di Offanengo, che mi ha introdotto, da piccolo, al mondo della civiltà contadina. Mi è stato chiesto di parlare del vino nei suoi aspetti sociali e popolari.

Secondo la moderna antropologia, il vino va oltre la semplice soddisfazione della sete, per assumere significati traslati e metaforici, nei quali s'intrecciano attrazione e divieto, socialità ed emarginazione, alimento quotidiano e perfino mistero, quando in sede liturgica diviene mistica bevanda che ricorda il gesto d'amore con il quale il Figlio di Dio ha versato il suo sangue.

La cultura del vino, come vedremo, ha segnato con abbondanza il linguaggio cremasco, dal lessico alle espressioni idiomatiche e gergali, dai detti ai proverbi. Se il linguaggio è da considerarsi il risultato e il simbolo del modo di pensare e di vivere di una comunità, allora possiamo dire che il vino, i modi della sua produzione e del suo impiego, hanno coperto un ruolo notevole nel costume del nostro territorio.

---

<sup>1</sup> Le viti, le botti e gli osti.

## Al vi

La nostra gente riconosceva nel vino un alleato dei pensieri onesti e della buona salute (*al fa sanc*<sup>2</sup>), un antidoto contro la fatica, l'insonnia, la tristezza (*al ta tira sö*<sup>3</sup>) e gli attribuiva, grazie agli effetti sedativi dell'alcool, capacità di acuire la lucidità della mente, di liberare l'immaginazione, di far perdere inibizioni.

Ben conosciuto come signore della buona convivialità, il vino era capace di suscitare atmosfere di allegria, di dare tono alla festa rompendo la quotidianità del vivere. A tale proposito, perfino la *cióca*<sup>4</sup> saltuaria era socialmente accettata con benevola indulgenza, come consolazione di dispiaceri, rimedio alle frustrazioni di un'esistenza faticosa, assillata da povertà, avversità e incertezze per il domani. Il vino era, poi, fattore indispensabile per la buona ospitalità nelle nostre case, e non era infrequente che alla domanda *T'ài fac buna céra?*<sup>5</sup>, la risposta evocasse i massimi segni della più cordiale accoglienza contadina: *I g'à taiàt sö 'l salàm e i g'à tirat sö la butiglia.*<sup>6</sup>

La mentalità comune tributa un apprezzamento al vino quale integratore alimentare e bevanda dalle formidabili proprietà terapeutiche, tanto che in situazioni di convalescenza non c'era rimedio migliore che *'l brót*

---

<sup>2</sup> "Fa sangue": espressione che, nella cultura popolare significa corroborante della salute e fattore di benessere.

<sup>3</sup> Ti rimette in sesto.

<sup>4</sup> Stato di ebbrezza.

<sup>5</sup> Ti hanno accolto con cordialità?

<sup>6</sup> Hanno tagliato il salame e stappato la bottiglia.

da galina e 'l decòt da cantina.<sup>7</sup> Un'iperbole popolare toccava perfino il tema sacro della risurrezione: *Al fiól da la gamba stòrta* (metafora per la vite) *al g'à fac guarì zent che l'era morta.*<sup>8</sup> Tenere nella riserva di casa una buona scorta di vino poteva assicurare contro evenienze negative: *pa, vi e sòche e se 'l vól fiucà che 'l fiòche*<sup>9</sup> dicevano i nostri contadini; e anche: *Scarpa larga e bicer pié, e töt al munt cuma ca 'l vé.*<sup>10</sup>

Una serie di detti consideravano il vino un buon alleato e un sostegno per tutto l'arco dell'esistenza umana: un detto lo considerava persino un ricostituente per i primi anni di vita, *Lac e vi i fa 'l bel bagai,*<sup>11</sup> oppure una sponda sicura alle prime avvisaglie della piena maturità, *Quant al caèl al ciàpa 'l grizì, l'asa le dóne e tàchet a vi;*<sup>12</sup> si addiceva, poi, in particolare, alla condizione di vecchiaia, considerata bisognosa, più che di elementi nutritivi, di tornare affettivamente alle sensazioni originarie dell'infanzia: *Al vi,* si diceva, *l'è la tètta d'i vèc!*<sup>13</sup>

Erano molte le espressioni scherzose che prendevano spunto dal vino per ricamare ironicamente su alcune situazioni sociali e personali. Quando si voleva prendere in giro qualche scapolone impenitente, dedito ai piaceri di Bacco, non era infrequente che i compagni

---

<sup>7</sup> Il brodo di gallina e il decotto di cantina.

<sup>8</sup> Il figlio della vite ha fatto guarire persone che erano morte.

<sup>9</sup> Pane, vino e ceppi di legna, e se vuol nevicare, nevichi pure.

<sup>10</sup> Scarpa larga e bicchiere pieno e tutto il mondo ... come viene viene.

<sup>11</sup> Latte e vino fanno un bel bambino.

<sup>12</sup> Quando i capelli cominciano a ingrigire, lascia le donne a attaccati al vino.

<sup>13</sup> Il vino è il biberon degli anziani.

di merende gli canticchiassero, con gli ammiccamenti del caso, uno stornello adattato *ad personam*:

*Pitòst che tó la dóna, me tóde 'l butigliù.*

*La dóna l'è bèla l'è buna, ma 'l vi l'è püsé bu!*<sup>14</sup>

Un altro canto, che si poteva ascoltare da compagnie giovanili o da coscritti *ai dé da la ìsita*,<sup>15</sup> inneggiava in toni goliardici alla libertà di ubriachezza a spese di una già precaria economia domestica:

*E 'nfin ch 'l düra 'l bursì dal vècio,*

*ohé che cióche, ohé che cióche!*<sup>16</sup>

e prevedendo le conseguenze disastrose di una tale dichiarazione d'intenti, la canzone concludeva:

*E se só cióc menìm a ca',*

*menìm a ca có la carèta!*<sup>17</sup>

Se poi si passa a considerare il vino in relazione al mondo culinario dei pasti quotidiani, dei pranzi delle feste o delle merende di svago, soprattutto la borghesia agricola e le migliori osterie del paese amavano sintonizzare i piatti di stagione con i vini più adatti dando vita ad eccellenti *mariages*,<sup>18</sup> che ispiravano i detti:

*Pa che canta, vi che salta, furmai che pians!*<sup>19</sup>

---

<sup>14</sup> Piuttosto che prender moglie, acquisto il bottiglione: la donna è bella e buona, ma il vino è ancor migliore.

<sup>15</sup> Nei giorni della visita di leva militare.

<sup>16</sup> E fin che dura il borsellino del papà, avanti con le ubriacature, avanti con le ubriacature!

<sup>17</sup> E se sarò ubriaco mi porterete a casa, mi porterete a casa su una carriola.

<sup>18</sup> In francese "matrimoni", senso figurato per indicare che un determinato vino si sposa bene con certi sapori.

<sup>19</sup> Pane che canta (per la fragranza), vino che salta (per l'effervescenza), formaggio che piange (perché rilascia i suoi gustosi umori).

e anche:

*Panetù, latemel e vi che scapa, 'l ga fa derf a töc la làpa!*<sup>20</sup>

Non mancava chi riconosceva al vino perfino proprietà taumaturgiche, come nel caso del priore di un vicino paese, riconosciuto come infallibile esorcista di fulmini e temporali, del quale si sussurrava che prima di affrontare gli elementi scatenati, facesse una visita alla sua ben fornita cantina, giusto per una adeguata carburazione che, dopo lo scampato pericolo *a fulgure et tempestate*,<sup>21</sup> faceva dire alla gente con orgoglio e riconoscenza:

*Che brào 'l nòst priùr!*

*Con Santa Crùs e na caràfa da barbéra, madòna che nà i nìgui!*<sup>22</sup>

---

<sup>20</sup> Panettone, panna montata e vino spumeggiante, fa aprire la bocca di tutti sia per gustare una ghiottoneria, sia per divenire improvvisamente loquaci.

<sup>21</sup> “Dalla folgore e dalla tempesta”, espressione contenuta nell’apposita preghiera liturgica di benedizione del tempo atmosferico.

<sup>22</sup> Che bravo il nostro priore! Con Santa croce e con una caraffa di barbera ... accidenti che fuggi fuggi le nuvole.

## Le ìde<sup>23</sup>

La storia locale attribuisce al monastero di San Benedetto, che aveva molte proprietà in Offanengo, e ai cistercensi di Abbazia Cerreto il merito di aver insegnato ai cremaschi le tecniche della coltivazione viticola. La stessa regola benedettina assegnava al monaco una pinta di vino al giorno (oltre un litro), per ritemperarlo dei lavori manuali, senza dimenticare che nella farmacopea conventuale il vino mescolato con erbe era usato come medicinale. In realtà fin dall'epoca longobarda, le prescrizioni dell'editto di Rotari, recepite più tardi negli statuti comunali, consideravano le vigne una sorta di spazio sacro e come tali erano protette.

Va detto che fino all'unità d'Italia il nostro paesaggio cremasco si presentava assai differente rispetto a quello che siamo abituati a osservare ai nostri giorni. La presenza delle viti era diffusa in enorme quantità e in modo capillare: vi erano vigneti veri e propri in spazi chiusi da siepi e tutelati da furti e scorrerie; broli coltivati a vite, pergolati appoggiati a filari di alberi, che nel sistema della piantata medioevale circondavano i campi. Erano le cosiddette *ìde maridàde*<sup>24</sup> i cui rami venivano fissati a tutori arborei soprattutto di olmi, aceri, pioppi e gelsi, con robuste e flessibili *stròpe da sàles*.<sup>25</sup>

Il vino riceveva le sue qualità in riferimento alla natura dei suoli estremamente variabili nel Cremasco:

<sup>23</sup> Le viti e la viticoltura.

<sup>24</sup> I vitigni coniugati con sostegni arborei.

<sup>25</sup> I rami flessibili dei salici.

sabbiosi, ghiaiosi, argillosi, melmosi, per cui un medesimo vitigno poteva produrre in luoghi diversi un vino più o meno buono e durevole. I nostri avi sapevano che una fascia di resa eccellente era costituita dal territorio lungo la riva sinistra del Serio, tra Castel Gabbiano e Madignano, compreso Offanengo; un'altra zona di buona produzione era costituita da *le scarpade, le fùghe, i dòs e i muntagnù*<sup>26</sup> del Gerundo, tra Spino, Monte Cremasco e Montodine, mentre vicino a Crema davano buoni risultati i vigneti del Pergoletto. In particolare, circa la coltivazione della vite a Offanengo, abbiamo una preziosa testimonianza di don Cesare Caravaggi, nativo di questo paese del quale fu arciprete parroco dal 1887 al 1898: «L'aspetto [di Offanengo] spicca vieppiù bello sull'aperto sorriso della campagna lussureggiante all'esterno, messa tutta a gelsi e a rigogliose campate di frumento e granoturco e viva di vigneti, i quali, parte per l'aprigo del luogo, parte per l'industria laboriosa dei terrazzani, poco tempo fa producevano non grappoli d'uva, ma nettare ed ambrosia: tanto che il vino di alcuni fondi di Offanengo era pregiatissimo anche in lontane regioni. E posso assicurare il cortese lettore che un negoziante di Crema, fatta incetta delle uve migliori, e pigiatele, e raccolto il vino con somma cura, di lì ad alcuni anni lo spediva a Parigi in bottiglie, dove passava per vino del Reno».<sup>27</sup>

<sup>26</sup> I piccoli pendii, le ripide discese, i dossi e i rialzi del terreno.

<sup>27</sup> C. CARAVAGGI, *Offanengo e la chiesa nuova. Memorie raccolte dall'arciprete parroco Cesare Caravaggi*, tipografia C. Cazzamalli, Crema 1893, p. 6.

I nomi delle nostre uve, di svariate specie e tutte a frutto nero, sono giunti fino a noi da testi scritti e da memorie orali: la più comune era '1 *Querciàt*, dai lunghi grappoli ad acini grossi di un colorito bruno-chiaro che cresceva in prossimità dei querceti; la *Berghemina* era un vitigno importato dalla terra bergamasca; c'era poi al *Pignól*, a graspi brevi e dagli acini di colore scuro, piccoli e stipati; la *Ruséra*, che cresceva in filari appoggiati ai gelsi, era così denominata per il suo rosso vivo; la *Lambrösca* era una vite selvatica i cui tralci si facevano salire sui rami alti degli olmi; della *S-ciàa* e della *Viàciga* si sa che erano uve primaticce, le prime con le quali si vinificava, mentre di altri vitigni ci è giunto solo il nome: l'*Urmedèl*, la *Balsemìna*, la *Nigrùna*, la *Nigrisóla*, la *Furtana*. Tra queste non mancarono alcune ottime uve, dalle quali i nostri avi, pur non essendo riconosciuti come grandi enologi, seppero in passato ricavare qualche vino dignitoso, tanto che il senatore cremasco del Regno d'Italia, Luigi Griffini afferma di aver trovato bottiglie con l'etichetta «Cremasco di Madignano», nientemeno che sulla tavola dell'Eliseo a Parigi.

L'uva nel nostro territorio fu da sempre considerata una coltivazione marginale, da economia domestica, né più né meno che come l'allevamento delle oche e dei maiali o la coltivazione dell'orto. La vite, poi, non pretendeva attenzioni particolari, e i nostri contadini potevano dedicarle i tempi liberi dalle faccende agricole: la potatura a fine gennaio, qualche colpo di vanga tra gennaio e marzo, con un preciso riferimento calen-

dariale: *A San Giüsèp la ìda tacàda al sò palèt*,<sup>28</sup> un ultimo intervento avveniva tra agosto e settembre per *srarì le fœ, taià i madér e i madirói, strepà le grape piüsé bröte*<sup>29</sup> e favorire un'ideale maturazione.

Tutto ebbe una triste fine nell'ultimo scorcio dell'Ottocento, quando una funesta malattia delle viti colpì il nostro territorio insieme a pressoché tutte le regioni italiane, portata da parassiti che in poco tempo succhiavano la linfa delle viti facendo ingiallire ed essiccare le foglie, atrofizzavano i grappoli e ne impedivano lo sviluppo. I tecnici diedero a questa patologia il nome scientifico di *fillòssera*,<sup>30</sup> ma la memoria sopravvissuta nelle nostre famiglie contadine parlò a lungo dei famigerati *piòc da le ìde*.<sup>31</sup> Fu la fine della produzione vinicola nella nostra terra e lo stesso paesaggio ne risultò desolato, come descrive ancora l'arciprete Caravaggi: «Adesso i famosi dossi di Offanengo sembrano maledetti come i monti di Gelboe; non vi allignano più le nostre viti e tu li diresti quasi incolti e abbandonati, se non vi spuntassero qua e là un po' di segale e un po' di lenticchie». <sup>32</sup> L'unica eccezione fu costituita da un vitigno resistente e di facile coltivazione, il famoso *Clinto*,

---

<sup>28</sup> A San Giuseppe, il vitigno dev'essere ancorato al suo sostegno.

<sup>29</sup> Alleggerire il fogliame eccedente, potare i capi di viti e i piccoli tralci, asportare i grappoli atrofizzati.

<sup>30</sup> Si tratta di un minuscolo insetto della famiglia degli Afidi, denominato *fylloxera vastatrix*, cioè fillossera devastatrice. Il nome è composto da due termini greci: *fylla* (foglie) e *xerós* (secco). La prima infestazione della fillossera in Italia è segnalata nella media e bassa Brianza nel 1879.

<sup>31</sup> Pidocchi delle viti.

<sup>32</sup> C. Caravaggi, pp. 6-7.

denominato anche *Americanì*,<sup>33</sup> per le sue origini negli Stati Uniti d'America, che continuò ad essere prodotto in proprio negli orti delle nostre cascine e nei broli delle case padronali da *padrù, fitàui e masagnèi*,<sup>34</sup> che non rinunciavano alla vecchia tradizione. Si tratta del cosiddetto *Cremaschì*, un vino ricco di colore, poco raffinato e dal profumo di fragola, la cui uva, ormai quasi scomparsa, è ancora ricercata da buon gustai cremaschi *cumè l'öa da la bertulina*.<sup>35</sup> Se un vino, come vuole l'insigne enologo Luigi Veronelli, riassume le qualità sostanziali di una singola terra, a ragione il *cremaschì* ha rappresentato degnamente l'indole della nostra gente.

---

<sup>33</sup> La denominazione originaria di questo vitigno è Clinton, trasformato in *Clinto* dalla nostra tradizione dialettale. Da esso ha preso nome l'omonimo vino rosso. Fu importato in Europa intorno al 1820 dall'America e, dopo gli anni 1880, sostituì gli altri vitigni in seguito alla invasione della fillossera cui è resistente. È inoltre poco attaccato dalle malattie crittogamiche.

<sup>34</sup> Padroni, fittabili e piccoli agricoltori in proprio.

<sup>35</sup> L'uva per la "bertolina", tipica torta cremasca confezionata con farina di frumento o di granoturco, uva e zucchero.

## Schisà e 'mbutiglià<sup>36</sup>

L'uva veniva a maturare tra la raccolta del grano-turco e la semina del frumento mentre la vendemmia era fissata dagli statuti comunali tra la festa della nati-vità di Maria (8 settembre) e la festa di San Luca (18 ot-tobre). La vendemmia era un evento festoso ed aveva una sua ritualità: tutti i membri della famiglia, uomini, donne, ragazzi e bambini s'inoltravano nei filari *per catà le pignóle, 'mpienì le curbèle, purtàle 'n casìna, lasàle sugà sóta 'l pòrtech*.<sup>37</sup> Due giorni dopo era tempo di pigiatura: in un clima di euforia *sa 'mpienìa le naàse e i naasói*,<sup>38</sup> vasche quadrangolari di legno di cui era dotata ogni azienda agricola, poi uomini scelti vi entravano a piedi nudi, *có le bràghe fâce sö*,<sup>39</sup> dopo accurata abluzione *al fôs o sóta la sürrba*,<sup>40</sup> peraltro oggetto di lazzi e battute scher-zose, per procedere *a schisà*,<sup>41</sup> operazione che richiedeva circa due ore per ogni quintale d'uva, fino a quando un mosto denso e dolce fluiva da un apposito foro tra sciami di *müsì*, assalti di *martinèi*<sup>42</sup> e un confluire di gente della cascina, pronta *có la sciùdèla*<sup>43</sup> a procurarsi

---

<sup>36</sup> La spremitura dell'uva e l'imbottigliamento del vino.

<sup>37</sup> Cogliere i grappoli, riporli nelle ceste, portarli in cascina e disporli sotto il portico per asciugare.

<sup>38</sup> Si riempivano grandi e piccole vasche quadrangolari di legno predisposte per la pigiatura.

<sup>39</sup> Con i pantaloni rimboccati.

<sup>40</sup> Al piccolo corso d'acqua che lambiva la cascina o alla pompa del pozzo.

<sup>41</sup> Pigiare.

<sup>42</sup> Moscerini e vespe.

<sup>43</sup> Scodella.

una sorsata di nettare. Anche i *masagnèi*,<sup>44</sup> che disponevano di filari ridotti o *i ubligàc*<sup>45</sup> che potevano coltivare 'n *tuchèl d'òrt*,<sup>46</sup> vinificavano modeste quantità di uva con metodi empirici e spesso con strumenti impropri e adattati alla circostanza.

Negli anni precedenti l'ultima guerra (1940-45), quasi tutti gli osti, producevano vino in proprio acquistando uve pregiate in Piemonte, nell'Oltrepò pavese e sul Piacentino. Dopo una previa spedizione per *andà a tratà l'öa*,<sup>47</sup> nel giorno stabilito, si formavano carovane di carri e di *barète*<sup>48</sup> che, attraversato il Po a Castelsangianni o al ponte di Spessa, colmavano *tine* e *naàse*<sup>49</sup> di grappoli di Barbera, Bosia, Freisa e Barbacarlo da riportare in paese pronti per la *schisàda*.<sup>50</sup>

Al mosto si faceva festa. Gli osti ne vendevano una parte subito, come primizia, ed era bevuto 'n *da le scü-dèle* o 'n *da le bucaline*,<sup>51</sup> che ne esaltavano il colore e il profumo. Le mogli degli osti, poi, ne sapevano ricavare una sorta di gustosissimo budino, *al süghèt*,<sup>52</sup> preparato con aggiunta di zucchero e cannella.

Il mosto veniva portato in cantina, se si trattava di osterie e di case padronali, oppure in qualche luogo fre-

---

<sup>44</sup> Piccoli agricoltori che gestivano in proprio un'azienda agricola.

<sup>45</sup> Lavoratori dipendenti di un fittabile.

<sup>46</sup> Un piccolo appezzamento di orto.

<sup>47</sup> Fare il contratto per l'acquisto dell'uva.

<sup>48</sup> Carri agricoli a due ruote e sponde alte.

<sup>49</sup> Tini e recipienti quadrangolari di legno.

<sup>50</sup> Spremitura.

<sup>51</sup> Scodelle e piccoli boccali.

<sup>52</sup> Dolce fatto con mosto, zucchero e cannella.

sco, complice l'incipiente stagione autunnale, si vuotava nei tini o nelle botti dove doveva restare per 10 giorni con tutto il residuo della pigiatura: le *göse*, le *graspe*, i *vinasói*.<sup>53</sup> Nelle prime 48 ore *al vi 'l buìa*,<sup>54</sup> per effetto di una fermentazione tumultuosa, e per tre giorni *bizugnàa fulà*,<sup>55</sup> cioè rimescolarlo con l'aiuto di forconi per riamalgamare con il mosto le vinacce che tendevano a venire in superficie.

Intanto, dopo la fermentazione, si interveniva sulle vinacce, che venivano passate al torchio con l'aggiunta di acqua per produrre un vino di discreta qualità, più leggero e dal rosso più intenso denominato *'l secùnt* o *'l turciàt*,<sup>56</sup> mentre aggiungendo del vino della prima pigiatatura, si otteneva il cosiddetto *al mes-ciàt*,<sup>57</sup> due vini che non venivano imbottigliati, ma si consumavano entro l'estate successiva, travasati in *fiasch* e *butigliù*<sup>58</sup>. Le botti che contenevano mosto venivano invece sigillate perché il vino non inacidisse a contatto con l'aria: due detti calendariali ne fissavano la cura: *a San Martì stòpa 'l tò i*,<sup>59</sup> e anche: *A Nedàl cumincia a tastàl*.<sup>60</sup>

<sup>53</sup> Bucce, graspi e semi contenuti negli acini dell'uva.

<sup>54</sup> Ribolliva.

<sup>55</sup> Bisognava rimestare e premere sul fondo.

<sup>56</sup> Il "secondo", cioè il vino di seconda spremitura o il "torchiato".

<sup>57</sup> Il *mes-ciàt* è il vino uscito dalla torchiatura delle vinacce mescolato con mosto di prima spremitura.

<sup>58</sup> Fiaschi e grandi bottiglie da due litri.

<sup>59</sup> "A San Martino copri il tuo vino". La festa di San Martino, che ricorre l'11 novembre, era assai importante nella cultura contadina perché, cessati i lavori della campagna, era fissata in questo giorno la scadenza dei contratti di lavoro agricolo dipendente e ciò comportava anche dei traslochi da cascina a cascina.

<sup>60</sup> "A Natale incomincia ad assaggiarlo".

Seguiva un intervento che ha segnato la nostra tradizione cremasca: alle vinacce ormai dilavate, spesso gratuitamente concesse dagli osti, alcuni privati aggiungevano acqua, anche zuccherata e, dopo sei o sette giorni, torchiavano di nuovo per ottenere un vinello rosato e asprigno, di bassissima gradazione, dissetante e diuretico, che aveva non pochi buongustai soprattutto tra i ceti più popolari e che era denominato *‘l pìsarèlo*,<sup>61</sup> il parente povero del vino di prima pigiatura, un emblema della semplicità della vita contadina. L’operazione di produzione di questo acquerello poteva protrarsi a lungo, fino a che le vinacce rilasciavano un liquido che avesse ancora qualche sentore di vino. In gergo si diceva: *Sö acqua e zó i, fina a San Martì!*<sup>62</sup> Servito in tavola nelle *basgète*<sup>63</sup> e attinto *col casül*,<sup>64</sup> per tutto il periodo autunnale questo elixir, spesso abbinato con i *tètui*,<sup>65</sup> altro frutto di stagione, poteva regalare qualche tenue illusione alcoolica, portare un po’ di buonumore e ripagare dalle fatiche della povertà in misura più abbondante rispetto ad altre risorse usate con maggior parsimonia. *I era ... i dé dal pìsarèlo!*<sup>66</sup>

Intanto il mosto era conservato in cantina fino al giorno benedetto nel quale si procedeva a *‘mbutiglià*<sup>67</sup>

---

<sup>61</sup> Termine popolare per indicare il vinello chiaro e leggero ottenuto da successive spremiture di vinacce con aggiunte di acqua.

<sup>62</sup> “Aggiungi acqua e cavane vino, fino a San Martino”.

<sup>63</sup> Piccole zuppiere.

<sup>64</sup> Mestolo.

<sup>65</sup> Castagne lessate.

<sup>66</sup> Erano i giorno del *pìsarèlo*.

<sup>67</sup> Mettere in bottiglia.

con il classico metodo del *ladre*,<sup>68</sup> un tubo di gomma che, affondato nelle botti e nelle damigiane faceva fuoruscire il prezioso liquido per effetto dei vasi comunicanti, riempiendo le bottiglie. Una consolidata tradizione voleva che fosse alla luna nuova di Pasqua, in una giornata serena, fredda e non ventosa: osti e contadini sapevano che in caso di luna calante il vino sarebbe stato fermo, mentre con la luna crescente avrebbe spumeggiato al momento della stappatura.

Le bottiglie, che erano state accuratamente ripulite con la *trazéa*,<sup>69</sup> sassolini, sabbia e pallini di schioppo, agitati nelle pareti interne per una energica operazione sulle incrostazioni, venivano tappate con i *turàciui*<sup>70</sup> bagnati in basso con olio e, a imbottigliamento concluso, ricoperti in alto con pece fusa, la cosiddetta *pìgula*,<sup>71</sup> e quindi collocate in cantina, in piedi nella sabbia, mentre nelle case di piccoli agricoltori trovavano il loro posto ideale nel *camari*,<sup>72</sup> il sottoscala fresco per l'unica apertura a tramontana, oppure nella *salèta*,<sup>73</sup> la stanza attigua alla cucina arredata con i mobili migliori, che ospitava i pranzi delle grandi occasioni.

---

<sup>68</sup> Canna di materiale flessibile per trasferire liquidi da un recipiente ad un altro.

<sup>69</sup> Pallini da caccia o minutaglia, insieme di piccoli oggetti di scarso valore.

<sup>70</sup> Tappi di sughero.

<sup>71</sup> Pece che, riscaldata, si scioglieva e subito si rapprendeva come la cera.

<sup>72</sup> Il sottoscala. Spesso, per mantenerlo fresco, si piantava un albero ricco di foglie che proteggeva dai raggi solari l'unica finestrella posta a settentrione.

<sup>73</sup> Spesso l'ambiente grande a pianterreno delle case di campagna veniva suddiviso da una parete con divisorio, anche di legno compensato, per ottenere due ambienti: una piccola cucina riscaldata dal camino e un ambiente più grande non riscaldato e con l'arredo migliore, detto la *salèta*.

## L'ustaréa<sup>74</sup>

La cultura dell'osteria si sviluppava tra i due poli del riposo creativo e della socialità costruttiva e, all'interno di un paese, faceva da specchio alla locale condizione umana. Era l'esclusiva casa degli uomini, come tale riconosciuta e come tale rigorosamente frequentata dal solo ceto maschile, dove l'oste, con calma assoluta e sicurezza di sé, svolgeva il ruolo di grande regista della scena e di psicologo della situazione.

Nelle osterie di lunga tradizione si potevano trovare tutti gli arnesi del mestiere che vogliamo ricordare come veri e propri cimeli con i loro sensi figurati e le trasposizioni metaforiche. *La bóta*,<sup>75</sup> regina delle cantine, ispirava l'immagine di una condizione ben protetta: *L'è 'n da na bóta da fêr!*<sup>76</sup> si diceva di una persona che aveva trovato una sistemazione sicura; interventi ben mirati e risolutori, in diversi settori della vita, facevano dire: *An culp al sirc e ù a la bóta*,<sup>77</sup> mentre l'espressione *La bóta piena e la dóna cióca*<sup>78</sup> alludeva a due beni impossibili da ottenere in contemporanea. Anche le due aperture, il cocchiere, chiuso con un grosso tappo per cavare grandi quantitativi, e il rubinetto, impiegato per dosare piccole misure, avevano ispirato il proverbio: *al tègn a mà da la spina e 'l móla dal cucù*<sup>79</sup> con allusione a persone

<sup>74</sup> L'osteria.

<sup>75</sup> La botte.

<sup>76</sup> È in una botte di ferro.

<sup>77</sup> Un colpo al cerchio e uno alla botte.

<sup>78</sup> La botte piena e la moglie ubriaca.

<sup>79</sup> Risparmia dal rubinetto e scialacqua dal cocchiere.

troppo scrupolose nel risparmiare sui dettagli e poco accorte nel scialacquare sulle grandi quantità. Anche *l'vasèl*,<sup>80</sup> contenitore più ridotto dove veniva conservato il vino migliore, suggeriva un detto riferito a persone di piccola taglia ma di provata intelligenza: *an dal vasèl sa mèt sempre 'l vi püsé fi*.<sup>81</sup> Alla *brenta*,<sup>82</sup> recipiente a forma di gerla per il trasporto del vino dopo la pigiatura, s'ispirava l'espressione *andà zó col brentù*,<sup>83</sup> indice di poca raffinatezza.

Ogni osteria era attrezzata di misure e bicchieri per la mescita al dettaglio: al *duliter*, detto in gergo *al santintòne*,<sup>84</sup> si ordinava per offrire da bere a una intera compagnia di amici, chiedendo diversi bicchieri; seguivano *al liter*, *al triquarc*, *al mesliter*, *al quarti*.<sup>85</sup> Si chiedeva da bere evocando tutte le misure di bicchieri e i nomi in gergo senza mai nominare l'oggetto principe del desiderio: *dàmen an càles*, si diceva, *na carafa*, *'n carafôt*, *an paiùl*, *na culunèta*, *'n stafù*, *na stafa*, *na stafèta*,<sup>86</sup> e non mancavano espressioni surreali, da non prendersi ovviamente ad litteram, che indicavano quantità smisurate: *Al n'a biit na brenta*; *al ga n'à zó 'n vasèl*; *al g'à stincat na*

<sup>80</sup> Bótte di piccole dimensioni.

<sup>81</sup> Nella botticina si mette il vino migliore.

<sup>82</sup> Recipiente di legno a gerla per il trasporto del vino o di altri liquidi.

<sup>83</sup> Scendere in cantina con una grossa brenta per attingere vino.

<sup>84</sup> Santantonio, denominazione gergale per il maggior contenitore, da due litri, usato per la mescita al dettaglio.

<sup>85</sup> Il litro, il trequarti, il mezzo litro, il quarto.

<sup>86</sup> Un calice, una caraffa, una caraffa grande, un bicchiere a colonna come per le bibite analcoliche, una grande staffa, una staffa normale, una piccola staffa. Si noti che "il bicchiere della staffa" era l'ultima bevuta al momento della partenza, quando il piede dell'avventore stava già per infilare la staffa della cavalcatura.

*butiglia; al g' à riàt an funt an santintòne.*<sup>87</sup> Un detto sapiente metteva in guardia dalla pericolosità di questi eccessi: *Al duls da l'ustér al porta a l'amar dal spisiér.*<sup>88</sup>

Ampio e ricco di sensi metaforici era il linguaggio che esprimeva l'atto del bere: oltre al *bif*,<sup>89</sup> termine più comune, si usava *trincà*,<sup>90</sup> un debito al *trinken* della dominazione austriaca; *bagà* o *sbagasà*,<sup>91</sup> da «baga» che significa otre, rinvia a un riempirsi a dismisura; *bagnà 'l bèch* e *bif cumè 'n uchèt*<sup>92</sup> alludeva ai comportamenti animali osservati in cascina; *scarafà* e *leà 'l gumbèt*<sup>93</sup> offrivano l'immagine di un vuotare voracemente un bicchiere dopo l'altro; *ciücià* e *tetà*,<sup>94</sup> riconducevano freudianamente a piaceri orali del mondo materno.

Il lessico che indicava lo stato di ubriachezza e i suoi effetti nascondeva e svelava ad un tempo significati, concezioni, giudizi impliciti sulla *cióca*. Non vogliamo in questa sede trattare il tema dell'ubriachezza

---

<sup>87</sup> Ne ha bevuto una brenta; ne ha in corpo una botticella; ha vuotato una bottiglia (*stincàt*: cioè messa in orizzontale in quanto vuota); ha raggiunto il fondo di un contenitore da due litri.

<sup>88</sup> Il dolce dell'oste (il vino) conduce all'amaro dello speciale, cioè il farmacista.

<sup>89</sup> Bere.

<sup>90</sup> Dal verbo tedesco *trinken*. L'espressione *trinken wein* era usata dai soldati austroungarici durante la dominazione austriaca nel Lombardo Veneto e dalle truppe tedesche di occupazione durante l'ultimo conflitto mondiale. Fu percepita dalla nostra gente come un sbevazzare senza limitazioni.

<sup>91</sup> Baga è una voce dialettale dell'Italia settentrionale, che significa otre di pelle di capra confezionato dai pastori in modo da contenere dei liquidi, che lo gonfiavano. Da questo termine deriva anche *baghèt*, zampogna.

<sup>92</sup> Bagnare il becco, bere in continuazione come l'oca che si abbeverava frequentemente a l'*albe*, l'apposita vaschetta in legno o in pietra riempita d'acqua e posta nei cortili delle cascine.

<sup>93</sup> Vuotare caraffe, alzare il gomito per portare il bicchiere alla bocca.

<sup>94</sup> Succhiare avidamente con riferimento all'allattamento.

nelle sue espressioni patologiche e nemmeno nei suoi effetti di emarginazione o di delapidazione delle risorse familiari che facevano dire alla gente *Tance 'l na ciàpa, tance 'l na bif*.<sup>95</sup> Ci inoltriamo, piuttosto, in quel contesto di benevola indulgenza e di simpatica accettazione, che la nostra gente riservava alle *cióche* di circostanza, come quelle che seguivano i *pransi da spùze, i dé da la sàgra, la merenda dal tèc*<sup>96</sup> e che venivano commentate dalla gente con un: *Al g'à fac na strüecàda*.<sup>97</sup> Appropriandoci del titolo del celebre film di Ermanno Olmi, abbiamo tutti conosciuto «leggende di santi bevitori», quell'alzare il gomito della domenica pomeriggio quando, cantati i Vespri, i nostri uomini i *fâa 'l gir da le céze*,<sup>98</sup> quasi continuando un rito liturgico, concedendosi una meritata ricreazione dalle dure fatiche della settimana.

In quel contesto, tra gioco delle carte, commenti sportivi, approcci di contratti agricoli, si potevano ascoltare espressioni che, in tono scherzoso, mettevano in guardia dal potere del vino, dai suoi effetti speciali, con una auto-raccomandazione, peraltro disattesa, a non dargli troppa confidenza: *Cal vi ché 'l ciapa; l'è 'n vi da la bàsa che sa taja col curtèl; gh'è mia tant da daga dal te;*

<sup>95</sup> Tanti (cioè soldi) ne prende, tanti ne sperpera nel bere.

<sup>96</sup> I pranzi di nozze, i giorni della sagra, la merenda dei muratori quando la costruzione di un edificio aveva raggiunto il tetto.

<sup>97</sup> Ha fatto un eccessivo atto di intemperanza.

<sup>98</sup> Facevano "il giro delle chiese", detto ironicamente per "il giro delle osterie del paese".

*chèsto ché quant l'è zó 'l cumanda lü.*<sup>99</sup> Ma il più delle volte, lo svolgersi degli eventi induceva ad affidarsi ad altre considerazioni di sapienza popolare: *A bif l'acqua,* si diceva, *ta canta le rane 'n da la pansa:*<sup>100</sup> e anche: *L'è mèi spüsà da vi che d'acqua santa.*<sup>101</sup>

La constatazione di un acquisito stato di ubriachezza aveva pure il suo gergo molto espressivo e iperbolico, ricco di rimandi metaforici:

*l'è 'mbriàch; l'è cioc ciuchént; l'è 'ntirlét;*<sup>102</sup>  
*l'è pié pienént; l'è 'n bibita; l'è sö da presiù;*<sup>103</sup>  
*al ga n'à adòs na carga; l'è pié cumè na löm;*<sup>104</sup>  
*l'è 'n pista; l'è a lièl; al ga 'é fóra dal bèch;*<sup>105</sup>  
*l'è cióc rebatit; l'è pié cumè na lögia;*<sup>106</sup>  
*al ga n'à du per òc; al ga n'à 'n bicér per gamba;*<sup>107</sup>  
*al g'à ciapat na stringa; al g'à ciapàt na stópa;*  
*al g'ha ciapat la bala;*<sup>108</sup>

---

<sup>99</sup> Questo vino inebria; è un vino del meridione che si taglia con il coltello, immagine per indicare l'alta gradazione e il corpo robusto; non si deve prenderlo troppo in confidenza, cioè meglio trattarlo con le dovute cautele; questo vino una volta bevuto, sarà lui a comandare, cioè attenua la volontà e la libertà.

<sup>100</sup> A bere acqua, ti cantano le rane nella pancia.

<sup>101</sup> Meglio puzzare di vino che d'acqua santa, con riferimento ai sacramenti del viatico e dell'estrema unzione.

<sup>102</sup> Ubriaco; completamente sbronzato; brillo da non reggersi in piedi.

<sup>103</sup> Pieno fino all'orlo; bevuto; ha la pressione altissima.

<sup>104</sup> Ne ha in corpo un grosso carico; è pieno come una lucerna appena ricaricata di olio.

<sup>105</sup> È in pista, ha raggiunto il livello massimo; gli fuoriesce il vino dal becco.

<sup>106</sup> È ebbro per avere ripetutamente replicato le bevute; è pieno come una scrofa gravida.

<sup>107</sup> Ne ha due bicchieri per occhio; ne ha un bicchiere per gamba.

<sup>108</sup> È come uno che ha preso un colpo secco; è malfermo sui piedi e sembra che balli.

*al g'ha ados la sgnòsa; al g'à adòs na sömia;*<sup>109</sup>  
*al sta pö 'n pé; al va che 'l sa 'mbirla; al v'à a pésa da*  
*ròi.*<sup>110</sup>

Di contro, c'era una sola espressione significativa per indicare che uno non è ubriaco: *l'è sincér*, con la variante *l'è sincér cumè l'acqua*,<sup>111</sup> smentendo il detto antico «in vino veritas». L'espressione *L'è 'ndàc 'n füga*<sup>112</sup> si usava per uno stato di ubriachezza deliberatamente voluto e prolungato dal soggetto, una sorta di evasione dal lavoro o dalle responsabilità, denominata anche con un'immagine mutuata dal gergo sportivo: *Al g'à fac la «tre giorni»*.<sup>113</sup>

Caratteristici sono poi gli effetti dell'ubriachezza e il loro «linguaggio» espressivo. A qualcuno *ga 'egnìa la pasiù*<sup>114</sup> su dispiaceri personali e familiari; ad altri *ga s-ciupàa la ghignaróla*;<sup>115</sup> altri ancora si davano al canto, improvvisandosi improbabili solisti; c'era anche chi diventava violento e *'l vuria picà sö töc*,<sup>116</sup> dal dispettoso vicino di casa fino *al sindech e a l'arciprét*;<sup>117</sup> c'erano timidi per natura che diventavano improvvisamente loquaci, tanto da essere evitati *comè peciù*;<sup>118</sup> altri ancora

<sup>109</sup> Ha addosso una sonnolenza febbrile; ha le movenze della scimmia.

<sup>110</sup> Non si regge in piedi; si avvita su se stesso nel camminare; procede a serpentina come le deiezioni del maiale.

<sup>111</sup> È sincero come l'acqua.

<sup>112</sup> È andato in fuga, cioè è evaso dalla vita.

<sup>113</sup> Ha passato tre intere giornate in stato di ebbrezza, spesso fuori casa, con accostamento alla celebre "Tre giorni" del velodromo Vigorelli di Milano.

<sup>114</sup> Aveva momenti di commozione fino alle lacrime.

<sup>115</sup> Gli scoppiava un riso convulso e incontenibile.

<sup>116</sup> Voleva picchiare tutti.

<sup>117</sup> Fino al sindaco e all'arciprete.

<sup>118</sup> Come persona noiosa, seccante, che scoccia senza remissione il suo interlocutore.

diventavano brillanti, addirittura disponibili a offrire da bere a tutti, a rischio di diventare vittime di chi *gh'ia 'l vése da stà a róda*;<sup>119</sup> altri, pensando alle già sperimentate reazioni delle madri e delle mogli, avanzavano la richiesta *da fas cumpagnà a каза*,<sup>120</sup> cosa assai poco esaudita per evitare l'accusa di complicità nella mala impresa; non mancava, nel melodramma, chi si metteva a parlare in lingua italiana, cosa abbastanza strana per gente di cultura esclusivamente dialettale, il che non poteva che suscitare ilarità e un commento ironico: *cal lé 'l g'à stüdiàt!*<sup>121</sup>

Ebbrezze occasionali non risparmiavano nemmeno il mondo dei preti, soprattutto in occasioni di pranzi nelle feste solenni o di congreghe tra confratelli. In ambienti clericali si raccontava di quel predicatore della sagra che, quale effetto speciale del lauto trattamento ricevuto alla mensa parrocchiale, in procinto di impartire la solenne benedizione dei vesperi, si trovò davanti, con sorpresa, ben tre ostensori, il che gli fece confidare non senza apprensione all'incolpevole sacrestano: «*Dóro, mé 'n vède tri!*».<sup>122</sup> Il fedele sacrista, che in materia non mancava di esperienza, gli rispose rassicurante: «*Lü 'l ciàpe chèl an mès! I ótre du al ia làse fa da lur!*».<sup>123</sup>

Tutto ciò succedeva a Offanengo in tempi non lon-

---

<sup>119</sup> Il vizio di chi approfitta per scroccare senza ritegno la disponibilità di una persona.

<sup>120</sup> Farsi accompagnare a casa.

<sup>121</sup> Costui ha studiato!

<sup>122</sup> Doro, io ne vedo tre.

<sup>123</sup> Lei prenda quello che sta al centro, gli altri due li lasci perdere.

tani, e noi, risalendo i luoghi remoti della memoria, dove affondano le loro radici la cultura e i rituali del vino, ci siamo trovati in realtà a scavare dimensioni più profonde, fino a raggiungere il cuore ideale dell'uomo cremasco. Con la gioia di assaporare un insieme di *tópos* e di *pàthos*,<sup>124</sup> così caratteristici dei tempi e dei luoghi di antica tradizione, che questo Museo della civiltà contadina, sotto la guida sapiente della Prof. Maria Bandirali Verga, tanto s'impegna a conservare e far vivere.

---

<sup>124</sup> Si tratta di due termini che ricorrono nel trattato di Retorica di Aristotele: *tópos* significa luogo, *pàthos* significa intensità di sentimenti.



## **Foto-ricordo dell'inaugurazione della mostra**

Un vivissimo grazie alle molte persone che hanno fotografato l'evento e ne hanno prestato le immagini.





*Introduzione della Presidente Maria Verga Bandirali*





*Prolusione di Don Pier Luigi*

*Le autorità presenti*





*Monsignor Carlo Ghidelli e Gianfranco Vailati*

*Il Sindaco Gianni Rossoni*





*Duilio Bertoli*

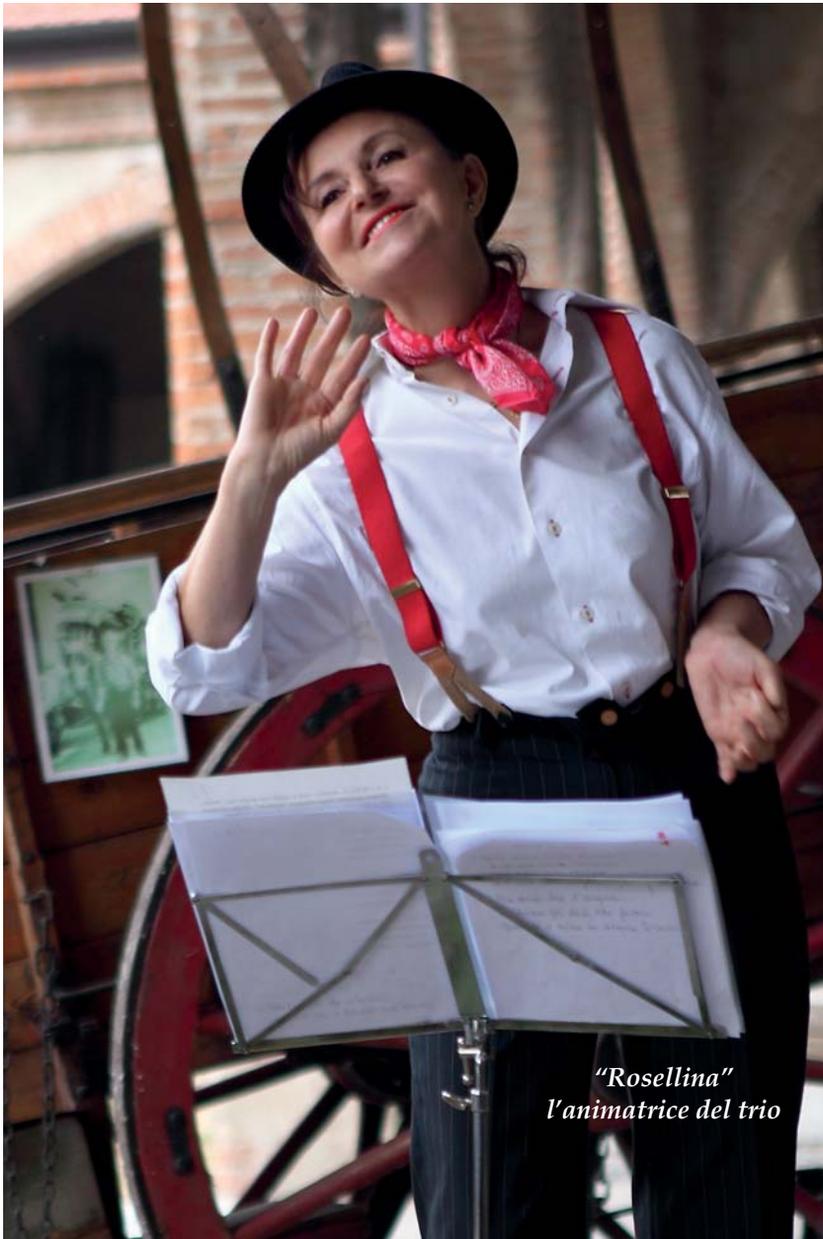
*L'assemblea nello scorcio del porticato*





*Il trio Rosellina - Fiorenza - Giulia  
e Massimo alla fisarmonica*





*"Rosellina"  
l'animatrice del trio*



Finito di stampare il 4 dicembre 2015  
presso la tipografia Trezzi di Crema