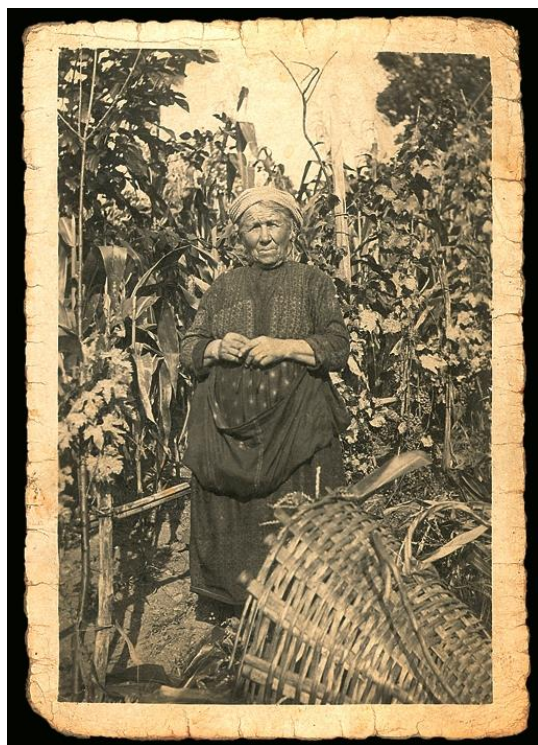


## I lavoro dei campi e dell'allevamento

Il lavoro nei campi fino agli anni 60 del secolo scorso era fatto a mano perché non esisteva nessun mezzo meccanico. Il fieno veniva tagliato con la falce e lavorato con la forca e il rastrello e quando era secco lo si portava a casa con il carro trainato dal cavallo. Il granturco veniva lavorato con la zappa oppure dove, il terreno era più pianeggiante, veniva arato con i buoi o i cavalli. Per mantenere pulite le coltivazioni si usava una zappa. La vite veniva coltivata con i pali di legno e quando necessitava dargli la



medicina, era applicata con uno strumento con dentro calce e verderame. Le mucche venivano alimentate con fieno e foglie di mais e la stalla si trovava sotto l'abitazione. Non esistevano mangimi né latte in polvere. I maiali venivano alimentati con il siero ricavato dalla lavorazione del formaggio con il latte, e con qualche resto di frutta e anche con un po' di mais.

### Le coltivazioni

“I contadini coltivavano granturco, viti, patate. Nell'orto si seminavano le verdure, i piselli, i fagioli, le zucchine e le carote. Con il granturco si ricavava la farina per fare la polenta, mentre la crusca era data come mangime alle galline e ai conigli. La semina del granturco si faceva a maggio, la raccolta in autunno. Anche la raccolta dell'uva si faceva in autunno. Le viti producevano l'uva con la quale si otteneva il vino. Con le piume delle oche e delle galline si facevano i cuscini. In primavera si tosavano le pecore e così si otteneva la lana per essere filata e fare

vestiti, calze, maglie e mutandoni.

Le mucche erano munte al mattino presto e alla sera verso le diciotto. Con il latte si faceva il formaggio, il burro e la *mascarpa*. Con la carne del maiale si facevano salsicce, cotechini, salami, coppa, prosciutto e la pancetta. Si tagliava anche il fieno.” (Fonte: Piva Alberto 1939 residente a. Colico).

### La vita dei contadini

“Una volta la vita dei contadini era molto dura. Si alzavano alle 4.30 del mattino e andavano alla stalla ad accudire le bestie: mucche, maiali, capre, pecore, galline, l'asino o il mulo e il bue. Finito di governare gli animali, iniziavano i lavori nei campi. In primavera i contadini preparavano il terreno per la semina con l'aratro (*biirala*) trainato dal mulo, dal bue o dall'asino. Poi si seminava il granturco (*carlùn*), la segale (*segheh*), e il frumento (*furméent*). Falciavano il fieno con la falce (*ranza*) e lo lavoravano con la forca (*trienzà*) e il rastrello (*rastèl*). I contadini, soprattutto i ragazzi, andavano nel bosco a prendere le foglie delle piante per metterle sotto gli animali e fare così il letame per concimare i prati e i campi. In autunno i contadini raccoglievano le castagne e le facevano essiccare in appositi locali chiamati *agrèe*; mettevano le castagne in alto sopra dei pezzi di legno e sotto accendevano il fuoco che doveva fare fumo. Mangiavano polenta, minestra e la *buia* con il latte. Il pane era poco. Le donne alla

sera dopo cena si riunivano nelle stalle e filavano la lana per fare calze, maglie e coperte. I vestiti erano semplici. Non usavano scarpe ma solo zoccoli di legno che facevano loro”. (Fonte: Curti Guido 1942 residente a Curcio.)

I campi si curavano a mano con attrezzi artigianali come: il badile (*badìl*), la zappa (*zappa*), la falce (ranza) e apposite attrezzature come l'aratro (*burala*) trainato dal bue (*böö*) e dall'asino (*asen*). Nei campi venivano coltivati granoturco (*formentòn*), orzo, patate, segale, fagioli, fieno, canapa e lino. Dal granoturco veniva ricavata la farina gialla; dal frumento e dalla segale la farina nera. L'orzo veniva dato alle mucche ammalate e una parte veniva tostata e veniva usata per fare il caffè. Dal fusto delle piante di canapa e di lino si ricavava il filo con il quale si tesseva la tela per far lenzuola, vestiti e biancheria. I campi venivano irrigati dalla pioggia. Il raccolto veniva trasportato a spalla e messo nei locali di casa liberi (magazzini) e sulle *sostre*. Nei campi si vestiva male: le donne indossavano sopra lunghe gonne dei vecchi grembiuli.

## L'allevamento

“Gli animali erano messi nelle stalle. Si allevavano conigli, galline, capre, mucche e vitelli dai quali si ricavava latte (*lac*), burro (*butèer*), formaggio (*formai*), uova (*öj*), e carne (*carna*). Le stalle erano simili a quelle di oggi. Per pulirle i contadini indossavano stivali e usavano le scope (*scoa*), la ramazza costruita con rami di betulla (*scoia de bedoia*), le forche (*forcéla*), le pale e le carriole. A quei tempi sul nostro territorio c'erano molti vigneti. Gli zoccoli erano ricavati dal legno e fatti a mano. I carri per trasportare il raccolto avevano ruote di legno ricoperte di ferro. Alla domenica ci si vestiva elegantemente e si conservavano accuratamente i vestiti. La carne aveva breve durata (si mangiava subito). In alpeggio si andava allo Scoggione e all'Alpetto”. (Fonte: Luigi Bettiga, 1924, Ines Toia 1928 ed Elsa Gilardoni 1927 residenti a Laghetto e a Villatico).

## Il lavoro nei campi

“Si coltivava la vite, il granoturco, il fieno, le patate e l'orto. Con l'uva si faceva il vino, con il granoturco la farina e la crusca. Nell'orto si seminavano le carote, i fagioli, i piselli e qualsiasi verdura. Si allevavano mucche, maiali, galline oche, conigli, pecore e tacchini.

L'alimentazione: la mucca veniva munta e si ricava il latte e con quello si faceva il burro, il formaggio, il formaggino e la *mascarpa*. Con il maiale si faceva il salame, le salsicce, i cotecchini, il prosciutto e la coppa. Con le galline si ricavano le uova. Poi le uova si mettevano a covare e dopo venti giorni nascevano i pulcini. Dalle pecore che si tosavano il mese di maggio si ricavava la lana per filare e fare indumenti. I contadini si alzavano presto al mattino per mungere le mucche e le capre. Poi andavano nei campi per



coltivare i cereali o nei prati per tagliare il fieno e poi nell'orto per avere gli ortaggi". (Fonte: Piva Alberto, residente a Colico).

### La vita dei contadini

*Èl paisan quant l'è nasii, sta sentenza 'l g'ha avii,  
de vèch la ranza in spala e 'l cudée de drée al cii*

Il contadino quando è nato, questa sentenza ha avuto:  
di avere la falce in spalla e la cote dietro al sedere

Un tempo le abitazioni delle famiglie erano semplici: al piano terreno c'era la stalla, al primo piano una cucina grande con al centro un focolare e la stufa per cucinare. Le pareti erano annerite. Non c'era né riscaldamento né acqua in casa. Al piano superiore c'erano le stanze da letto con i pavimenti fatti di assi. Il bagno era all'esterno dell'abitazione.



Coltivazione del lino

Tutte le famiglie lavoravano la terra e allevavano gli animali. Veniva coltivato il mais per la farina, le patate e il foraggio per nutrire le bestie (tre tagli in pianura e uno o due in montagna). Si coltivavano ortaggi e alberi da frutta (noci, noccioli, meli, peri, e prugni). Inoltre, si raccoglievano in estate i lamponi (*àmpui*), le fragole (*fregùn*) e i mirilli (*giöden*) e in autunno le castagne. Poi si cercavano i funghi che venivano anche venduti.

“Per coltivare i campi si usavano zappe, rastrelli, forche e l'aratro trainato da buoi o cavalli. In piano si coltivavano ortaggi e mais, mentre in montagna foraggio e patate. Il mais quando veniva raccolto veniva messo nel fienile e appeso. Una volta secco si toglievano i chicchi e si mandava al mulino ad acqua che lo trasformava in farina utilizzata poi per la polenta che era un alimento che veniva cucinato quasi tutti i giorni.

Il foraggio serviva per nutrire gli animali, mentre la frutta e la verdura veniva consumata dalla famiglia. Si vendevano i funghi e le castagne. Dal bosco si ricavava la legna che serviva per riscaldarsi durante



l'inverno. Si allevavano bovini, ovini, pollame e inoltre i più fortunati avevano anche il maiale da cui ricavavano salsicce, carne, strutto, lardo e con lo scarto facevano anche il sapone. Dalle mucche si ricavava il latte con il quale si faceva il formaggio. Dalle pecore si otteneva la lana che le donne filavano. Dai polli si ottenevano le uova. Tutta la famiglia partecipava alle attività di agricoltura e allevamento, anche i ragazzi e i bambini". (Fonte: Spini Pietro 1942 di Forcola).