

Vita contadina

Ho incontrato il sorprendente mondo contadino fin da bambino. I miei nonni materni erano sardi. A Banari, un piccolo comune in provincia di Sassari in cui erano nati e vissuti, ognuno aveva il proprio fazzoletto di terra. Ogni anno, nel mese di agosto, affrontavo con mia nonna e mia zia l'avventuroso viaggio che ci avrebbe portato in quel mondo lontano.



*Banari (SS) – la casa natia di mio nonno
costruita con la tipica trachite rossa*

L'accelerato via Cassino delle 13.40, fermandosi in tutte le stazioni della linea, comprese le fermate facoltative, ci sbarcava all'ultimo binario di Roma Termini alle cinque del pomeriggio, dove ci attendeva il treno per Civitavecchia.

All'imbarco, di fronte al Forte Michelangelo, si respirava già aria di Sardegna. Donne vestite di nero con il fazzoletto in testa erano a guardia di una variegata quantità di pacchi e valigie, mentre uomini con berretta e stivali presiedevano al carico di muli e muggenti vacche imbragate in grandi reti e avviate verso la stiva.

La motonave *Caralis* della Tirrenia, partita alle 11 di sera, arrivava il mattino seguente alle cinque in vista della costa sarda.

Nel caos del porto di Olbia, ognuno in cerca dei propri bagagli e nel timore di perdere l'unico treno in partenza, ci si separava dagli occasionali compagni di viaggio, parte diretti ai vagoni per Cagliari, parte a quelli per Sassari. Alle dieci del mattino si arrivava nella vecchia stazione di Giave dove ci attendeva il pullman della SCIA guidata dal signor Michele che faceva anche da bigliettaio.

Si arrivava a Banari intorno a mezzogiorno, trovando schierati tutti i parenti davanti al deposito dell'autobus posto sullo stradone di accesso al paese. E ad attenderci una brocca di acqua fresca prelevata poco prima dalla fonte che alimentava il lavatoio pubblico, e il brodo di una gallina sacrificata per noi: era prassi che chi aveva affrontato un viaggio dovesse cibarsi di brodo.

Le galline, identificate dai proprietari con una strisciolina di stoffa colorata attaccata all'ala, razzolavano tranquillamente nelle strade di ciottoli, sicure che nessun automezzo sarebbe passato per la via. Il transito era solo quello degli animali: maiali, muli con i sacchi di grano diretti al mulino, capre con le mammelle gonfie, qualche cavallo e tanti asinelli montando sui quali bisogna tenere le gambe piegate per evitare di toccare terra.

I prodotti che si trovavano a tavola erano quelli del piccolo orto di ciascuno. E chi non aveva l'orto scambiava i frutti del suo pezzo di terra con quanto gli serviva. Ma esisteva anche un piccolo mercato dove l'arrivo dei prodotti veniva annunciato dal banditore con la trombetta d'ottone. Passando gli anni, il banditore si era meccanizzato con un altoparlante posto sulla sua casa attraverso il quale annunciava, sempre al suono della sua trombetta, l'arrivo di *mirinzanasa* (melanzane), *pumattasa* (pomodori), uva bianca e niedda (nera), *barracoccu* (albicocche), *sindria* (angurie), *cucumene* (cetrioli).

Mia zia Ignazia possedeva uno scosceso campo sul fianco di una collina, affittato a pascolo, dove crescevano mandorli: ed aveva la fortuna di averne uno di mandorle amare, raro prodotto indispensabile per fare gli amaretti.

Il frantoio del paese raccoglieva il prodotto degli ulivi sparsi lungo la collina e il mulino macinava grano e polenta: l'intero paese partecipava alla sgranatura delle pannocchie per poi dividerne i frutti. C'era anche un torchio in alcune famiglie dove pigiare l'uva dei colli del Limbara.

E oltre al pezzo di terra, ognuno aveva i suoi animali: non mancava il maiale, al quale erano destinati tutti gli avanzi della casa religiosamente raccolti, compresa la prima lavatura di piatti e pentole fatta con acqua calda e senza detersivi.

In quel piccolo mondo ho imparato come si irrigano i campi, facendovi scorrere l'acqua della sorgente, e deviandola con la zappa in ciascun solco secondo necessità, la coltivazione delle piante da orto, quella del grano con aratri in legno, l'allevamento degli animali, l'uso del forno di famiglia dove secondo la gradazione di calore trovavano posto i prodotti di casa, dal pane ai savoiardi, la preparazione del formaggio che serviva per uso familiare, e la tosatura delle pecore da cui ricavare la lana che per anni ha riempito i materassi di casa mia.

E al termine di lavori ho potuto gustare delle prelibatezze come i *budarielli*, interiora di agnello lattante, la *pecora bollita* e il *porceddu*, non seduto al tavolo di un ristorante, ma sotto una quercia da sughero.

Un mondo fatto di pastori e di contadini, dai quali ho imparato la semplicità della vita.



Nel microcosmo delle famiglie sammaritane, la conoscenza del mondo contadino era limitata ai piccoli orti familiari dove si andava a comprare quel poco che necessitava al pranzo giornaliero. Abitando in via Pratilli (l'attuale via Uccella) ci servivamo nel primo o nel secondo giardino dei Papale, che si trovavano poco distante da casa, subito dopo la bottega di Santillo dove si ferravano i cavalli. La scelta tra l'uno o l'altro dei giardini dipendeva dal prodotto da comprare, se si trattava di broccoli neri o di fave, di patate o carciofi. Il resto dei prodotti arrivava a domicilio, dal latte che la *vaccara* portava la mattina in bidoni, ai prodotti stagionali come fichi e cocomeri, fino alle pannocchie bollite e alle *ceuze* (gelsi) vendute su foglie di fico.

Lo stesso valeva per i pomodori: arrivati a maturazione, venivano caricati su automezzi e portati in Città al grido “*e pummarole ppé butteglie*”. Bisognava comprarli dal contadino di fiducia, in un periodo in cui non c'era stata pioggia almeno per almeno tre-quattro giorni; e che fossero stati coltivati in campi in cui non era stato piantato tabacco, altrimenti il sugo veniva amaro e le bottiglie in cui veniva conservate scoppiavano.

Per le uova ci pensava una donna che si appollaiava su di un paracarro di travertino posto all'angolo di via Vittorio Emanuele (oggi via Gramsci). La poveretta fu vittima di mia madre che un giorno, avanzando con passo insicuro in quanto incinta di mia sorella, scivolò sul basolato bagnato, rovinando sul cesto delle uova. La donna, dopo aver pronosticato che la nascita era femmina, in quanto la pancia di mia madre era tonda, e lei era caduta all'indietro, non volle essere risarcita, offrendo quella grande frittata come dono per il battesimo.

Altra figura leggendaria era una contadina che veniva da chissà dove, con in testa un fascio di origano, annunciando il suo prodotto con un grido di cui si capiva solo il finale “*a recheta*”.



Per i formaggi e l'agnello pasquale ci si serviva da un pecoraio di S. Erasmo che aveva una ventina di pecore “*corachiatta*”.

Questa strana pecora, che ha lasciato il suo nome agli abitanti del rione, accumulava grasso nella coda, grasso che l'organismo riassorbiva quando c'era scarsità di pascolo. In tal modo le carni erano molto magre e squisite; e tra l'altro non puzzavano nemmeno di ovino.

Le pecore di questa razza finirono quasi per sparire fino a quando, come tante specie di animali e di prodotti agricoli, furono recuperate e rivalutate. Oggi le loro carni figurano nei menù di ristoranti stellati, anche se con il nome latino di *laticauda*, che significa la stessa cosa ma che consentono di aumentare i prezzi.

Al mondo contadino era legata anche l'uscita a Carnevale dei *12 mesi*: gli interpreti di ciascun mese, che nell'abbigliamento ne ricordavano le caratteristiche, procedevano a cavallo, fermandosi

negli spiazzi o nei grandi cortili dove presentavano con sgangherate poesie in stretto dialetto le caratteristiche del mese interpretato. E ciascuno di loro narrava soprattutto le vicissitudini, in conseguenza del tempo, di *pecurari* e *potatori*, contadini con zappa e pane e cipolla, mietitori con la *sarrecchia* (falce).

A guidare tutti c'era Raffaele De Gennaro nelle vesti di Pulcinella.

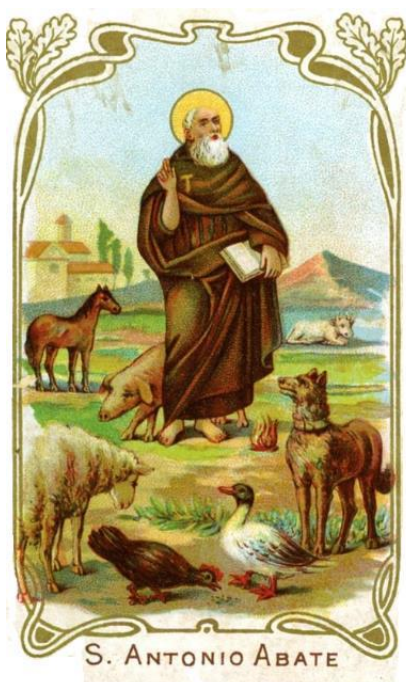
Tra gli antichi riti della civiltà contadina vi era l'uccisione del maiale, un momento conviviale dove si riuniscono parenti ed amici. Questo animale, ospite delle famiglie nel *puntillo*, era cresciuto con gli avanzi di casa, sostituendo quello che oggi per noi è il cestino dell'umido. Giunto a febbraio e superato il quintale di peso, il suo destino si compiva. Sacrificato in modo più o meno cruento, veniva raccolto innanzitutto il sangue destinato alla preparazione del sanguinaccio. Seguiva il lavaggio del maiale con acqua bollente per ammorbidire le setole da eliminare per ripulire la cotenna.

Sollevalo per le zampe, veniva poi diviso a metà e liberato di tutti gli organi interni: iniziava quindi la lavorazione, prima delle parti nobili destinate ai prodotti ricercati come prosciutti, salumi, soppresse, pancetta; e poi degli scarti da cui si traevano particolari prodotti come la salsiccia di polmone e la *'nnoglia* destinate ad impreziosire la minestra maritata. Cotiche e *'nzogna* in vescica chiudevano la festa.

Di questo mondo poco è sopravvissuto. Resiste ancora in Città il mercatino della *chiantimma*, piantine appena nate di vari prodotti, prima di essere messe a dimora in terra piena. Il mercato, che ha origini antichissime, si svolge ogni mercoledì in via Saraceni.

Non va dimenticato comunque il ruolo fondamentale che l'agricoltura ha giocato per la nostra comunità: si pensi agli insediamenti industriali del Canapificio e del Tabacchificio, oggi non più esistenti.

E al mondo contadino era legata anche la vita di molti artigiani impegnati nella produzione di strumenti e mezzi impiegati nell'agricoltura: seghe, spatole, accette, carri, *trapenaturi* per la filatura, *cati* di legno e *centimmulue* per sollevare l'acqua dai pozzi con l'aiuto di un mulo, *cupielli* per il bucato e il bagno dei bambini, funi per i panni, bastoni per battere i fagioli, scale e panieri per la vendemmia dell'uva fragola, aratri di legno, finimenti per le bestie, *sarrecchie* e roncole.



Nella vicina Macerata Campania dagli attrezzi agricoli e dal suono che essi emettevano quando venivano magnificati ai compratori, ne è nata la festa di *"pasta e allese"* con botti, tini e falci trasformate in strumenti musicali.

La festa si celebra il 17 febbraio, ricorrenza di S. Antonio Abate, uno dei santi più strettamente legati al mondo contadino, protettore in particolare di tutti i lavoratori addetti alla macellazione dei maiali.

Il santo era celebrato anche a S. Maria fin dal 1700: a lui era dedicata una cappellina eretta nel vicolo di piazza Mazzini. Successivamente il quadro fu rimosso e donato dal Comune nel 1883 alla chiesa di S. Pietro.

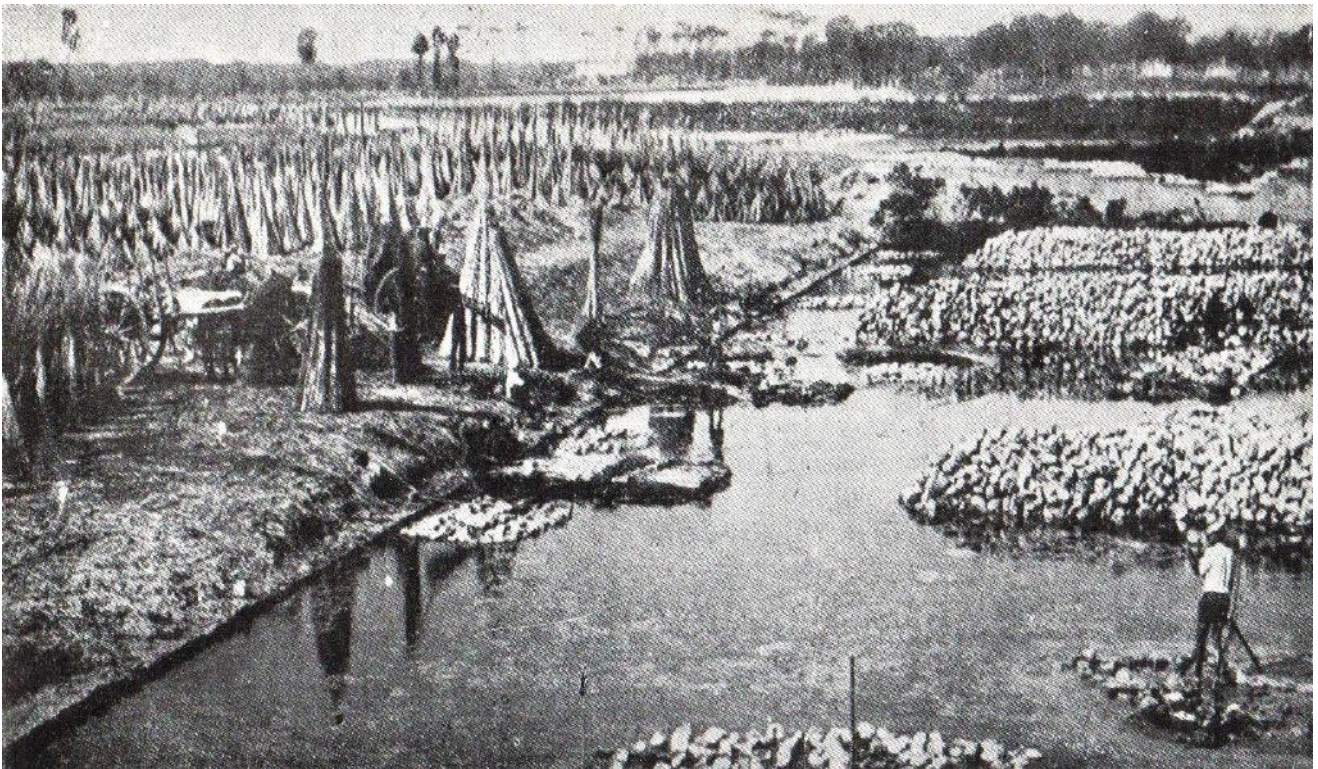
Il ricordo del santo è rimasto in Città grazie ad alcuni nostri parroci che nel giorno della festività benedicono le stalle e gli animali.

Con il sopraggiungere della maggiore età, gli impegni universitari e del servizio militare mi tennero lontano dalla Sardegna, ma non dal mondo contadino. Mio padre era stato nominato segretario dell'Alleanza Contadini di Caserta e lo seguivo nel suo peregrinare spesso pericoloso. Era passato il periodo eroico della occupazione delle terre incolte e delle lotte dei "quotisti" del "Pantano di Sessa", contadini che avevano occupato e bonificato terre demaniali e ai quali non veniva riconosciuto il diritto di proprietà. Ma restavano sul tappeto tutti i problemi di una riforma agraria che non funzionava, della sovrapproduzione di prodotti come pesche e pomodori destinati al macero, quelli della tabacchicoltura, le bonifiche, le lotte contro il monopolio della Cirio, il rinnovo dei contratti di affitto dei fondi, gli scioperi dei lavoratori agricoli.

Mio padre già dai suoi esordi come pubblicista, negli anni '50 si era dedicato al mondo contadino: in una sua inchiesta a puntate apparsa su *L'Unità* del febbraio 1953, aveva illustrato il mondo della canapicoltura.

“Ogni affittuario ha in media sei moggia di terreno in fitto per i quali paga un estaglio che varia a seconda della ingordigia del padrone, dai due fasci e mezzo ai tre fasci di canapa per ogni moggio, e per ogni moggio l'affittuario è costretto a portare, quale prestazione, un cappone a Natale, una gallina e dieci uova a Pasqua, un pollastro ben pasciuto a ferragosto. Inoltre al padrone spettano di diritto i prodotti del soprassuolo.

Da ogni moggio si ricavano in media cinque fasci di canapa che venduti all'ammasso danno un corrispettivo di 90.500 lire, di cui la metà va per l'affitto del terreno.



La macerazione della canapa



Una fase del duro lavoro

Nei mesi in cui il lavoro nelle campagne è più intenso, chi transita su una qualsiasi strada alle quattro del mattino incontra carretti con a bordo intere famiglie. Arrivano sul fondo che è ancora buio, tirano giù gli attrezzi e mentre il più giovane porta il carretto al riparo di un albero, l'aratro affonda il vomere nella terra umida di rugiada, mentre le donne, curve, iniziano l'estenuante lavoro di zappatura.

A mezzogiorno il lavoro viene sospeso e la famiglia ritorna al carretto. La mamma apre il tovagliolo in cui sono legate le colazioni: pane e peperoni fritti, e d'inverno pane e rape. Mangiano in silenzio per riprendere dopo poco il lavoro che continuerà fino a sera.

A dicembre iniziano i lavori per la coltivazione della canapa. Per ogni moggio è necessaria una giornata di lavoro con un animale da tiro. Si procede quindi alla semina del pascone per poter concimare la zona arata.

Sono necessari a tale scopo 50 kg. di fave che impegnano tre persone. Dopodiché bisogna capovolgere la terra. In marzo, prima di affidare il seme alla terra, è necessario ararla un'altra volta per affidarvi 20 kg. di sementi. Nel mese di luglio la canapa è diventata alta e fiorita e bisogna scavarla.

E qui inizia il vero calvario per i canapicoltori e i loro familiari addetti a questo lavoro. Scalzi, sulla terra indurita dal sole, curvi sotto il sole cocente estirpano i lunghi steli per 12/14 ore con le mani sanguinanti e doloranti. Dopo che è stata estirpata, la canapa si avvia alla macerazione che avviene in vasche piene d'acqua.

Dopo la macerazione, l'essiccamento, la maciullazione e la pulitura, inizia l'ultimo viaggio verso il Consorzio Canapa."



Una fase della lavorazione della canapa, la più dura. La canapa «è fiorita» e bisogna scavarla. I canapicoltori e i loro famigliari, sulla terra indurita dal sole lavorano per 12-14 ore, con le mani che sanguinano



*Alcune fasi della lavorazione della canapa
(Annuario Generale della Provincia di Caserta 1946-1947)*

La lavorazione della canapa aveva sempre suscitato problemi. È del 20 giugno 1862 un atto dei sanitari sammaritani sul ristagno delle acque durante la macerazione:

“Chiamati noi a deliberare sui danni provenienti dal ristagno delle acque fluenti dei lagni, ove si suole macerare la canapa, abbiamo l’onore di sottoporle questo nostro giudizio, il quale peraltro non è che la ripetizione di ciò che da moltissimo tempo si ha come principio quasi certo in medicina. Difatti è cosa purtroppo riconosciuta in Patologia che dalle paludi si emanano profluvii deleteri tali detti miasmi palustri, da rendere l’aere che di detti principi si impregna non dubbia cagione di febbri periodiche. E se le acque stagnanti, destinate alla macerazione della canapa, costituiscono delle vere paludi, come quelle che ricoprono dette fangose, ed in esse si contengono materie vegetali in fermentazione, è da ritenersi che le stesse plausibilmente possano agire da cagione produttrice di febbri miasmatiche.

Se tanto ci detta la teoria, non altrimenti ci insegna la pratica, vedendo noi tuttodi attaccati dalle dette febbri quasi tutti quegli individui che dal proprio mestiere obbligati debbono respirare l’aere suindicato. Quindi noi facendo ciò, a quanto di già si conosceva

ripetiamo che dalle dette acque stagnanti per la macerazione della canapa, si elevano i così detti miasmi palustri da cui le febbri periodiche in coloro che le respirano.

dott. Luigi Criscuolo chirurgo condottato

dott. Francesco Vetrella medico condottato

dott. Fisico Pietro Morelli

dott. Fisico Salvatore Fossataro

Non potendo bloccare la lavorazione della canapa che costituiva uno dei cardini dell'economia cittadina, fu proposto in Consiglio Comunale la piantagione degli eucalipti nelle adiacenze della stazione e lungo le scarpate e siepi della ferrovia per neutralizzare le correnti miasmatiche durante la macerazione della canapa.

Eppure, nei maceratoi dei Fittipaldi, che appestavano l'aria di S. Andrea, qualcuno si faceva anche il bagno.

La canapa prodotta veniva conferita nel canapificio di via De Michele. L'area, di proprietà dei signori Farias, era stata acquistata dal Comune nel 1881 per realizzarvi un nuovo mercato. Dieci anni dopo i locali realizzati per il Mercato furono ceduti all'Ufficio del Dazio, mentre il terreno, accantonata l'idea di farvi un mercato, veniva ceduta per la realizzazione di un opificio. L'immobile, inizialmente rilevato dal Canapificio Massaro nel 1927, venne ceduto nel 1936 al Consorzio Nazionale Canapicoltori. Requisito dalle Truppe Alleate nel 1943, fu riacquistato dal Comune nel 1982.



I lavoratori della terra in lotta per migliori retribuzioni e condizioni di lavoro non erano soltanto quelli della canapa. Ricordo di aver accompagnato mio padre a Capua ad una manifestazione di bieticoltori.



*Il logo dell'Associazione Naz.
Barbabiticoltori*

Nel mese di agosto, periodo del conferimento del prodotto, una lunga fila di carri parcheggiati lungo la strada alle porte di Capua che conduce a Castel Volturno, era in attesa di consegnare il prodotto allo zuccherificio di proprietà della Cirio.

Inaugurato nel 1938, lo stabilimento, distrutto nel corso della II guerra mondiale, era stato ricostruito nel 1955 insieme a quello di Battipaglia. Nel 1977 i bieticoltori occuparono lo stabilimento perché la Cirio, azienda allora a partecipazione statale, era in ritardo di cinque mesi nel pagamento delle spettanze. In quell'anno furono conferiti 1 milione e mezzo di quintali di prodotto ed erano in molti ad attendere i pagamenti.

Un anno, stufi dei ritardi della Cirio, i bieticoltori lasciarono Capua in segno di protesta e conferirono il prodotto allo zuccherificio di Foggia gestito dell'Eridania

Altra produzione agricola che aveva dato vita ad una industria di trasformazione era il tabacco. Le immense distese verdi erano le coltivazioni più redditizie: impegnavano dalla primavera all'estate.

Dopo l'essiccazione, il prodotto veniva conferito al tabacchificio in via Galatina, oggi non più esistente, fagocitato dalle superfici commerciali.

Per la memoria storica ricordiamo che negli anni '50, coltivandosi in zona in tabacco, il politico di turno sollecitò l'Azienda Tabacchi a costruire un impianto a S. Maria. A tal fine il Comune acquistò 62.000 mq. di terreno agricolo di proprietà della famiglia Fossataro, cedendolo poi gratuitamente alla Società ATI per la realizzazione dell'opificio.

Con la crisi del settore, la produzione crollò negli anni '90: l'ATI, azienda di Stato, aveva accumulato in deficit di circa 2 miliardi, e nel 2003 vendette tutto, stabilimento e suolo.



Non mancarono anche in questo settore agricolo lotte dei contadini, sia per una equa distribuzione delle piantine, che avveniva a discrezione dell’Azienda, sia nella fase di apprezzamento del prodotto da parte dei periti quando veniva consegnato al Tabacchificio.

Va anche detto che questo tipo di coltivazione era mal sopportata dalla popolazione, soprattutto per la presenza di essiccatoi nelle vicinanze delle case. Finché il tabacco se ne stava sulla pianta, tutto bene. Ma quando le foglie venivano raccolte e infilate con l’ago e spago, formando ‘nzerte messe a seccare appese alle mura dei fabbricati, la puzza incominciava a farsi sentire nelle abitazioni che, con l’espandersi dell’edilizia avevano invaso il tessuto urbano formato da masserie e case coloniche.

Il guaio di questa coltivazione era anche che la pianta di tabacco impoveriva il terreno e non si poteva ripiantarla per almeno due anni, altrimenti si sarebbe avuta una pessima produzione.

Qualche contadino poco corretto, per rispettare il periodo di riposo e svelenare il terreno, piantava erba medica dandola poi alle mucche con il risultato era che queste producevano latte amaro.

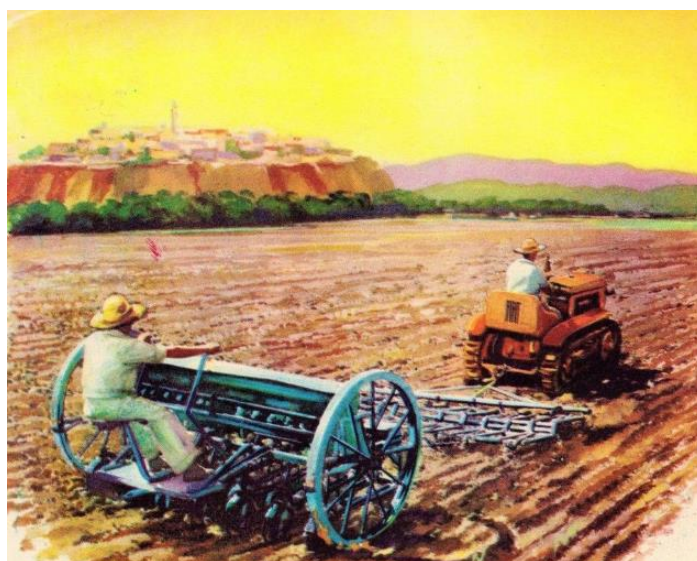


Il Tabacchificio di Santa Maria



Mio padre mentre parla ad una manifestazione per i diritti dei contadini

Conobbi così seguendo mio padre l'altra faccia del mondo contadino, quello della lotta per vedere riconosciuti i propri diritti di lavoratori della terra, lotta che nasceva quando il prodotto di mesi di duro lavoro finiva sottovalutato e sottopagato dalle grandi aziende di trasformazione.



Di S. Andrea dei Lagni così scriveva il Dizionario Geografico dell'abate Francesco Sacco, pubblicato nel 1796:

“Questo casale, d'aria non buona, così denominato per essere situato vicino a vari pubblici e privati lagni, ha soltanto una parrocchia sotto il titolo di S. Andrea. Il suo territorio produce grani, grandindia, legumi, e canapi. Il numero dei suoi abitanti ascende a 559 sotto la cura spirituale di un parroco”

Soppresso come comune autonomo nel 1813 e aggregato a S. Maria, ha mantenuto una sua identità culturale di borgo contadino, preservandone valori e tradizioni.

Nel corso della mia attività di dirigente dei Beni Culturali del Comune ho avuto la fortuna di incontrare gli animatori dell'Associazione Agorà di S. Andrea i quali, oltre agli innumerevoli problemi del presente, si sono assunti l'onere di divulgare i valori della civiltà contadina.

CITTA' DI S. MARIA CAPUA VETERE
ASSESSORATO ALLA CULTURA
ASSESSORATO ALLE PERIFERIE

EVENTI 2006 >UN FIUME DI EVENTI< Sipario Sui Cortili
Progetto cofinanziato dall'Unione Europea nell'ambito del POR Campania 2000-2006 azione 4.7

sabato 27 MAGGIO 2006

CORTILI in MUSICA

...NELLA TRADIZIONE CONTADINA
II EDIZIONE

SANTA MARIA CAPUA VETERE
RIONE S. ANDREA

ASSOCIAZIONE CULTURALE
AGORA'

ore 10.00 - 13.00
Visite guidate:
Attrezzi Agricoli, Cortili Rurali,
Mostra "Incontri a cornice"

ore 19.00
Musica Etnica e Popolare nei Cortili
Inaugurazione mostra "Incontri a cornice"
Filmati della mostra "Attrezzi Agricoli"

ore 21.00
Proiezione di video in Piazza
"THE TAMMORRA DISPLACED"
di A. Fenucci e P. Fusco

ore 22.00
"LE IMMAGINI RITROVATE" di R. Della Corte
prodotto da "MIDREO FILM FESTIVAL"

Marcello Colaninno costi e divisi popolari

DEGUSTAZIONE DI VINI E PRODOTTI TIPICI LOCALI

la collaborazione con:

Assessorato Beni Culturali, Regione Campania, Provincia di Caserta, Comune di S. Maria Capua Vetere

Da una stretta collaborazione con loro nacquero le prime iniziative per rendere partecipi i giovani e l'intera Città del patrimonio storico, tradizionale e culturale che si conservava nel rione S. Andrea.

Nel 2004, nell'ambito dell'iniziativa *“Nonno ricorda”*, una sezione fu dedicata alla coltivazione della canapa. Francesco De Felice, memoria storica del rione, illustrò agli alunni prodotti e attrezzi della lavorazione della canapa, con l'ausilio dell'anziana Pinella, ultima lavoratrice di questo antico prodotto.

Nel maggio 2006, grazie all'impegno di Paola Servillo, assessore alla Cultura, si tenne la seconda edizione della manifestazione *“Cortili in musica”* dedicata al mondo contadino.

Nel 2010 fu realizzata la manifestazione *Un tuffo nel passato*, presentando arti, mestieri e scene di quotidiana vita contadina.

Nel 2012 si diede vita alla III edizione di *“Cortili in musica nella tradizione contadina”*.

L'Associazione guidata da Mimmo De Felice, ripropose ambientazioni del passato con esposizione degli attrezzi per l'irrigazione dei campi, la lavorazione del pane, il mondo della canapa e i mezzi di trasporto contadini, la produzione di formaggio e la cottura di fagioli da offrire ai visitatori.

Nel corso degli anni l'Associazione Agorà ha assolto con successo l'impegno di salvaguardare questo patrimonio con l'obiettivo di raccogliarlo in un Museo della Civiltà Contadina, per la realizzazione del quale la Regione Campania ha messo a disposizione un locale nel Galoppatoio sull'Appia.

Termino qui questa incursione nel grande mondo della civiltà contadina: oggi è il 1° Maggio e mi recherò a Caserta a rivivere con nostalgica immaginazione la memoria di questa festa di tanti anni fa. Nel piazzale della stazione arrivavano di buon mattino i trattori dei contadini: sul rimorchio addobbato con foglie di palma trovava posto la banda del paese che intonava l'Inno dei Lavoratori.

Le prime a scendere erano alcune donne che si esibivano in una danza accompagnata da nacchere e tammorre. Dopo il corteo su corso Trieste e il comizio di rito, si invadevano i giardini di piazza Carlo III, proteggendosi dal sole con i cappelloni di paglia e tirando fuori ogni ben di Dio accompagnato da bottiglie di vino fragola.

Niente supermercati vergognosamente aperti, e niente concertone a Roma, ma tanta spensierata e orgogliosa felicità.

1° Maggio 2018, Festa del Lavoro

