

INSTRUMENTA

La prima grande esposizione di oggetti
e strumenti della Motta di un tempo

Cascina Agnella
12-13-14 Maggio 2023

Presentazione Mostra

Gli oggetti e gli attrezzi esposti venivano utilizzati nella nostra zona fino ai primi decenni del Novecento, prima cioè dell'avvento delle "macchine", quando tutto veniva fatto a mano e, per alcuni lavori, con gli animali.

Gli oggetti e gli attrezzi esposti venivano utilizzati nella nostra zona fino ai primi decenni del Novecento, prima cioè dell'avvento delle "macchine", quando tutto veniva fatto a mano e, per alcuni lavori, con gli animali.

I materiali utilizzati erano legni locali e ferro e ciascuno strumento richiedeva un legno specifico; il rame, materiale prezioso, veniva utilizzato solo per alcuni strumenti del lattaio e per alcune pentole.

Gli attrezzi e gli oggetti di uso quotidiano riguardano la casa, la campagna, il lavoro del lattaio, il lavoro del cestaio, le attività sul fiume Ticino.

Gli oggetti esposti sono stati messi a disposizione da

- Bertolini Francesco;
- Chierico Filippo;
- Conti Marisa;
- De Giuli Clara;
- Franchi Annunciata e Maria;
- Friggi Valentino;
- Landriani Serafino;
- Lodroni Giacinto;
- Pellegrini Agostino;
- Pezzoni Teresa;
- Reina Angelo;
- Rovati Tino;
- Scotti Maddalena;
- Semplici Primino;
- Tacconi Luca;
- Vernocchi Piera.

Le poesie "Nustalgia" e "Una lesion dasnöns ai sass" sono state scritte da Angelo De Giuli.

Maggio 2023

Daniela, Piera, Primino



Comune
di Motta Visconti

12-13-14
MAGGIO
2023

ore 10-18
CASCINA AGNELLA
MOTTA VISCONTI
MILANO



INSTRUMENTA

LA PRIMA GRANDE ESPOSIZIONE DI OGGETTI
E STRUMENTI DELLA MOTTA DI UN TEMPO

con il patrocinio di



Parco  Ticino



12-13-14
MAGGIO
2023

ore 10-18
CASCINA AGNELLA
MOTTA VISCONTI
MILANO



CASCINA AGNELLA

L'esposizione si terrà in un contesto unico: Cascina Agnella.
La suggestiva e rustica casa rurale, risalente al 1500, fu anche sede di un oratorio,
ad una navata, tributata a Sant'Isidoro.



L'ESPOSIZIONE

Oltre 200 oggetti e strumenti utilizzati fino ai primi decenni del Novecento
che nella loro apparente semplicità mostrano l'ingegno di chi li ha ideati e realizzati.
L'esposizione racconta la vita quotidiana, i mestieri e le tradizioni della Motta di una volta.



INIZIATIVE

Durante l'evento saranno presenti produttori agricoli della zona con un piccolo mercatino,
cestai che realizzeranno cesti tipici e personale che illustrerà funzione e funzionamento
di oggetti e strumenti esposti.



Per info: Piera 333 370 9894 - Daniela 333 370 9894



















I legni

Per evitare che si tarlasse, il legno veniva tagliato con la Luna giusta (calante o crescente).

Muron (gelso): con questo legno, facilmente modellabile e che non scheggia, venivano realizzati i manici di falci e falcetti; veniva lavorato fresco per poter dare una forma precisa, seguiva poi un anno di stagionatura all'ombra.

Pum (melo): utilizzato per le mazze per spaccare la legna; per aumentarne la resistenza veniva tenuto per un periodo nel liquame degli animali; anche questo è un legno facilmente modellabile; alle due estremità la mazza ha due anelli di ferro che venivano scaldati sul fuoco e inseriti in sede ancora roventi qualche millimetro al di sotto della parte finale del legno.

Nusciör (nocciolo): legno dritto, con la stessa circonferenza dal basso verso l'alto, usato come manico per rastrelli.

Sambüg (sambuco): legno flessibile che non scheggia, utilizzato per manici di badili e forche.

Pubi e **Sarës** (pioppo e salice): legno morbido, che non rovina la falce durante l'utilizzo; usato per il "rampin da sgasc".

Ulëm (olmo): resistente e che non scheggia, usato per manici di scure, "sapon" (zappa grande), piccone e "gäia" (piccone a due tagli: zappa e piccone).

Püd (pado): flessibile, anche questo usato per manici di badili e forche.

Fonti: Giacinto Lodroni, Primino Semplici



























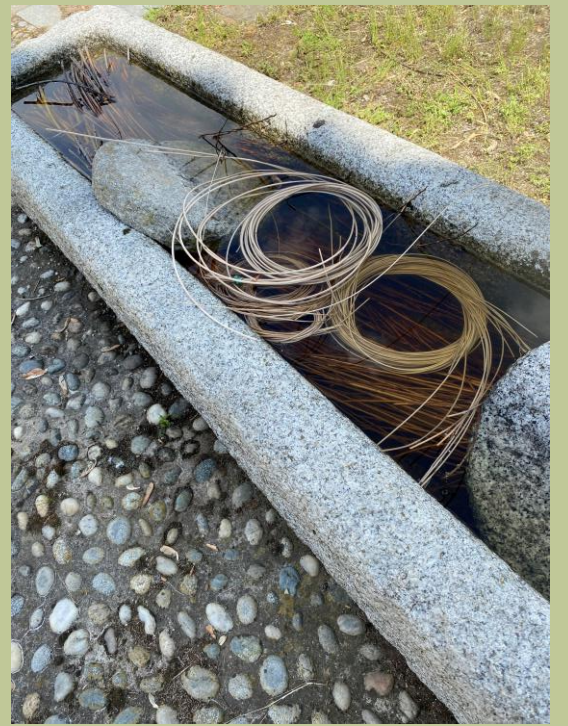
Il lavoro dei cestai

Ancora oggi a Motta Visconti alcuni appassionati portano avanti uno dei lavori tradizionali del nostro paese, quello dei cestai.

Fascine di rami di salice e vimini, raggruppati a seconda della grandezza, venivano raccolte nei boschi del Ticino e utilizzati per fare gli "scurbin", cioè le ceste. D'estate venivano usati freschi in inverno, invece, i vimini venivano messi in una grande vasca per farli "rinvenire" e pressati da pesi per tenerli sommersi in modo da poterli lavorare facilmente.

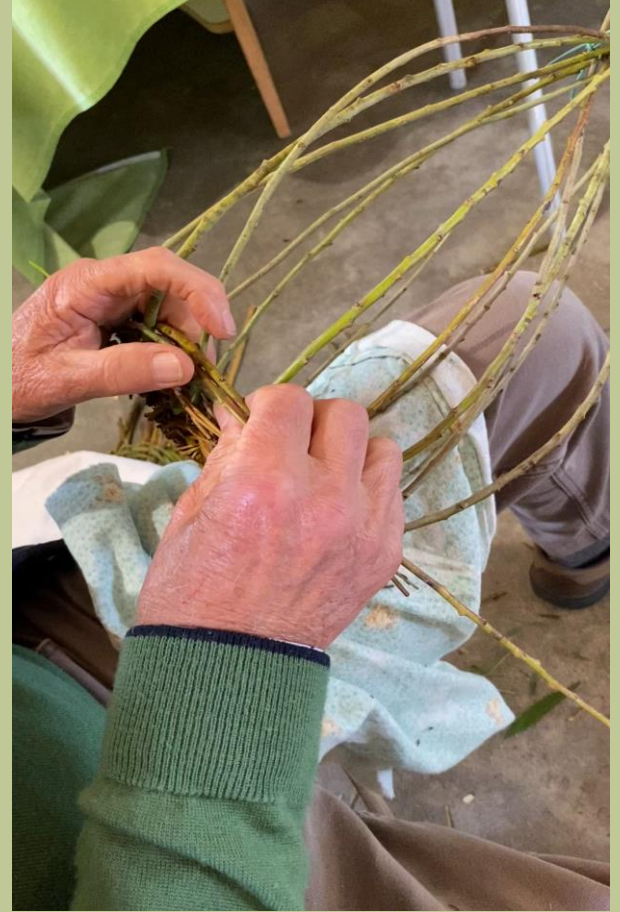
Per realizzare un cesto si partiva dalla "cruseri", una specie di croce, si prendevano i vimini piccoli per fare la "spartidur" e così si realizzava il fondo, poi si mettevano le "piantane" verso l'alto, si legava la cima e si intrecciavano per fare il primo corso, man mano si saliva continuando ad intrecciare e, per ultimi, si facevano il bordo e le maniglie.

Il lavoro veniva svolto dagli uomini, gli "scurbinat", ai bambini veniva lasciato il lavoro di rifinitura con le forbici.









I lattai di Motta Visconti

Quando la mia famiglia si trasferì a Motta Visconti, nel 1951, erano operativi otto caseifici:

- Bertolini Luigi di Francesco in Via Borgomaneri, Corte Lacé
- Pozzi Lino nel retro del Palasion
- Scuri nel retro del Palasion
- Maggi Lorenzo in Via Don Minzoni
- Redaelli Luigi in Via Sant'Anna (Cason)
- Cantoni Giovanni ed Elia al Mulinetto
- Cantoni Gianni e Cesare nella Corte degli Andreoni
- Bossi in via Valle

Negli anni a seguire i piccoli agricoltori (come anche i sassaioli e i boscaioli) poco alla volta non coltivarono più la terra, vendendo le mucche lattifere, perché andarono a lavorare in città, nelle grandi aziende che all'epoca assumevano volentieri.

Sto parlando degli anni '60, Attualmente a Motta caseifici non ne sono rimasti.

Tornando al passato... il latte fresco veniva portato al caseificio due volte al giorno: intorno alle 4 del mattino e alle 16 del pomeriggio.

La fornitura del pomeriggio veniva "allargata", cioè vuotata, nelle bacinelle o nei piattoni di rame e lasciata tutta la notte affinché all'alba affiorasse la panna che, recuperata con a "basla", veniva poi versata nella zangola (penàg) per ottenere, con sbattimento rotatorio, il burro.

Intanto i conferenti portavano il latte intero appena munto che, unito a quello del pomeriggio precedente, andava in lavorazione.

I lattai di Motta Visconti

Noi Bertolini producevamo formaggio grana in dicembre perché con il freddo il latte era sano e forte e in aprile perché, con i primi tagli d'erba, il latte era grasso e ricco di sostanze; inoltre producevamo il gorgonzola piccante, detto anche "stracchino vecchio", nei rimanenti mesi dell'anno.

Il formaggio grana poteva essere consumato dopo almeno 6 mesi di stagionatura, mentre quello da grattugiare sopra un buon piatto di risotto o spaghetti, richiedeva almeno 12 mesi di stagionatura.

Il gorgonzola veniva fatto stagionare in appositi frigoriferi per 100/110 giorni.

Tutto veniva lavorato manualmente, in modo artigianale, perché la meccanizzazione non era ancora entrata nel ciclo produttivo.

Qualche curiosità

1. Quanti litri di latte occorrevano allora per una forma di grana da 35 kg al consumo?

Da 500 a 550 litri.

2. Quanti litri di latte occorrevano per una forma di gorgonzola piccante?

Da 100 a 105 litri.

3. Perché contrattualmente si trattava in quintali e non in ettolitri?

Era una convenzione, uguale in tutta Italia.

4. Perché i bidoni contenevano proprio 52 litri di latte?

Perché 52 era un sottomultiplo del volume dei bidoni; con il contenuto di 2 bidoni di latte si otteneva una forma di zola, per una forma di grana occorreva il contenuto di 10 bidoni di latte, quindi l'agricoltore che portava uno o più bidoni pieni riceveva un piccolo supplemento di guadagno.

5. Quando venivano rinnovati i contratti con la revisione dei prezzi?

Rigorosamente a San Martino, il giorno 11 del mese di novembre.

6. Quando i lattai traslocavano da un luogo di lavoro all'altro con tutta l'attrezzatura?

Rigorosamente a San Giorgio, il 23 aprile.

7. Chi è il Santo protettore dei lattai e dei casari?

San Lucio martire perché la tradizione vuole che lui riuscisse a ricavare un formaggio eccellente dagli scarti della lavorazione del latte, cioè salone (siero).

8. Chi è il santo protettore degli animali?

Sant'Antonio abate, che viene festeggiato il 17 gennaio; ogni anno a questa ricorrenza il Parroco si recava personalmente in tutte le aziende agricole e in tutti i caseifici per benedire gli animali: mucche, maiali, cavalli, animali da cortile.

9. Perché a Motta Visconti c'erano così tanti lattai?

Perché il latte di Motta era "nobile", cioè di alta resa.



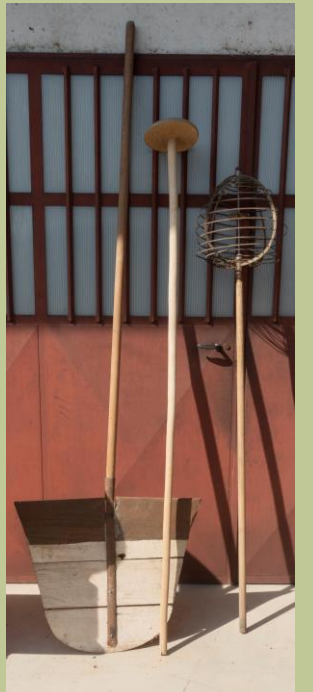
incarto per alimenti

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO

CONSERVARE IN FRIGORIFERO







I barcé di Motta

I barcé mottesi erano realizzati in legno di rovere, rovere locale, di cui i boschi erano ricchi.

I tronchi venivano portati alla segheria per essere tagliati in assi dello spessore di 3 centimetri e 2 centimetri; le prime venivano utilizzate per il fondo dei barcé, quelle più sottili per i fianchi e venivano tagliate, nella misura necessaria, a mano con seghe tipo seracco e una piccola accetta, lo "sgurin".

Si trattava quasi esclusivamente di barche da carico; venivano trasportati sassi, ghiaia, legna e anche persone e, in base alla lunghezza, venivano portate da un barcaiolo oppure due o tre, a volte anche quattro.

I Guardiapesca utilizzavano barche leggere, di 5 o 6 metri di lunghezza, per poter entrare nelle lanche.

I remi erano realizzati in legno di rovere, ma anche di olmo, ed erano lunghi fino a 3 metri ; il terminale, in ferro, era formato da una parte piatta a sezione ovale in cui si inseriva il manico e da due lunghi denti che puntavano sul fondo del fiume ; al centro della parte piatta c'era un foro in modo che, quando la barca era ormeggiata, i remi venivano inseriti, insieme alle catene, in una specie di antifurto, la "fravüür" (o "fraüür").



I barcé venivano portati risalendo la corrente, vicino alla riva, puntando il remo sul fondo; quando invece si attraversava il fiume e nelle lanche, quindi in acqua alta, si vogava come con la gondola.

C'erano appositi utensili per la costruzione e per la manutenzione dei barcé.

Con corti scalpelli veniva inserita la stoppa tra un'asse e l'altra del fondo e, successivamente, veniva utilizzata la pece per impermeabilizzare.

Una categoria di attrezzi indispensabili erano i "tanavlin" che servivano come "invito" ai chiodi, cioè preparavano un primo foro altrimenti i chiodi, con un legno così duro, si sarebbero piegati.

I chiodi non avevano la classica capocchia, ma una forma che permetteva di unire due assi inserendosi in un incavo della prima asse per passare nella seconda.



Ovviamente venivano usate le seghe, che dovevano essere robuste per tagliare un legno duro come è il rovere e, per mantenerle ben funzionanti, occorreva fare manutenzione con lime triangolari e un attrezzo che serviva per "stradare" i denti, cioè per raddrizzarli.

Oltre a questi venivano utilizzate pialle, bolle, il metro, il peso a piombo.



Le misure delle barche erano in funzione delle esigenze del lavoro per cui la barca veniva utilizzata e delle caratteristiche del nostro corso d'acqua.

Ce n'erano di tre categorie. Il "barcé grand" portava ghiaia e sassi, era lungo 11 metri e mezzo, nella parte mediana del fondo arrivava a 180 centimetri di larghezza e la sponda era alta 50-60 centimetri; veniva utilizzato per il trasporto di sassi e grandi tronchi da una riva all'altra del fiume. Il "mezàn" aveva una larghezza massima al centro di 140 centimetri; il più piccolo era il "barcirin", con una larghezza centrale che andava dagli 80 ai 100 centimetri.

La lunghezza del barcé, la larghezza, l'altezza delle sponde e la portata avevano rapporti ben precisi; la barca doveva essere bilanciata, più leggera davanti dove usciva dall'acqua in una misura proporzionale alla lunghezza.

Per curvare le assi alle due estremità dei barcé veniva utilizzato il fuoco per scaldare il legno e portarlo alla misura che corrispondeva alla parte delle sponde con la quale doveva combaciare.

A poppa c'era la cassetta degli attrezzi.

A Motta c'erano diversi "maister".

Ricordiamo i nomi dei maister che la memoria dei mottesesi più anziani ha conservato:

Reina Gaspare, Azzimonti Pietro, detto il "Lon", e De Micheli Pietro.

Fonti:

Angelo Reina

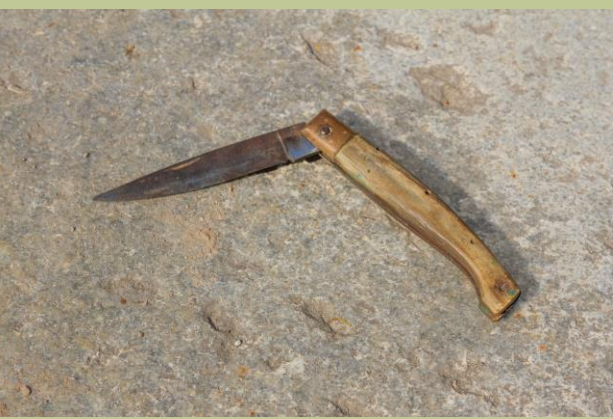
Volume "Frammenti di memoria"

Maggio 2023

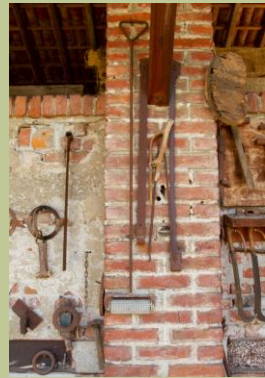
Piera Vernocchi

Gli attrezzi per i lavori in campagna

- ... Amsüri, Corän porta cud , Gibulin, Giù dupi, Mënër, Mitarin Povr'om, Ranscin, Sapon...(*)
- ...sono alcuni degli attrezzi per i tanti lavori della campagna; anche questi strumenti sono in legno e metallo.
- (*)
- Amsüri: falce per la raccolta di riso e frumento
- Corän porta cud: corno porta pietra molare (selce), utilizzato per arrotare coltelli, falci e falcetti
- Gibulin: erpice con ferri per sminuzzare il terreno
- Giù dupi: giogo doppio
- Povr'om (pover'uomo): porta falcetto o coltello, da infilare nella cintura dei pantaloni
- Mënër: chiave inglese
- Mitarin: misuratore, piccolo, di granaglie e castagne
- Ranscin: piccola falce
- Sapon: zappa grande
- ...







Gli oggetti per la casa

... Baslëtt, Cadën dal föög Casü, Cügià ad lëgn, Curteel, Parëtt ad uton, Pügnaton par la stüva, Taca pagn... (*)

...sono solo alcuni dei nomi dei tanti oggetti esposti, parole che la maggior parte di noi non ha mai sentito nominare, ma qualcuno, che ne ha conservato la memoria, ci regala questo patrimonio.

Si tratta di oggetti semplici e funzionali, realizzati con legni diversi, a seconda degli usi, e metallo, dal modesto alluminio al più pregiato rame, passando attraverso il ferro.

(*)

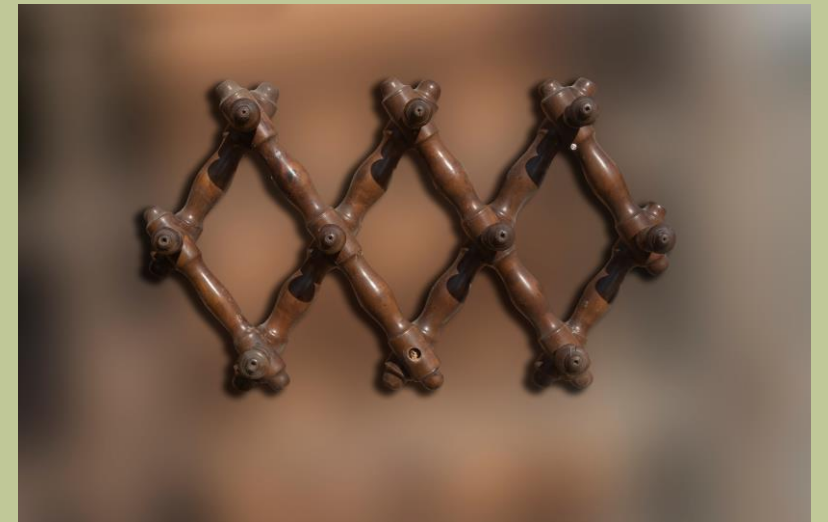
- Baslëtt: piatto di legno o alluminio in cui si pulivano riso, legumi o altro
- Cadën dal föög: Catena per il camino, utilizzata per appendere le pentole
- Casü: mestolo in rame o alluminio
- Cügià ad lëgn: cucchiaino di legno
- Curteel: coltello
- Parëtt ad uton: schiumarola in ottone
- Pügnaton par la stüva: grande pentola per la stufa
- Taca pagn: appendiabiti

...



















UNA LESION DASNÖNS AI SASS

Un dopu mesdii,
o mej una basur,
me sultano in ment da fá,
quátör pass al Cà dla Scieur.

Intönt che pasegiavi insci bäl bäl,
ô incumenciav a medità,
e intant o fniv i mè quátör pas,
li dasnöns a un munton ad sass.

Ma paráv da sentii
in su l'aqua,
un ritmo cadenzav
che cunt l'ambient lav ben intunâv

Guardi lung al Fium
e dopu la curva spunta al Barcirât,
che su la spund al punta al pê,
par dag pusèe spinta al so Barcé.

Al vegna, al sa fârma,
al sa sâta parché lé strach,
e li dasnöns al sass,
al parla cun min che sum a spass.

"Al me car fiö,
"ta ciami 'nsci anca se ta 'ghè
"i cavij biânc
"parché min, in di to cunfrunt,
"sum cumè una vegia piant.

"Vöri cüntat cumech al av
"sul nost a 'Tsin,
"e in di nost büsk,
"i Girasc, la Pascher,
"la Valansör e i Tachin.

"Avön bai nôt campagn di giardin,
"cunt tönti bai santée,
"a ta pudav andà a pê cul' Buschirö,
"a dla Pascher a Scavusciö.

"In nur sul canal
"sa fav tönti mastée,
"sa cavav la giâr,
"sa fav sass,
"i gurin,
"la lisca lunga e i piumin.
"ma sensa fa dispätt,

"perchè,
"di büsk e dla natur
"sa gav un grön rispätt.
"e al Barcirat? Oh al Barcirat
"al tragatav i donn da la di ach,
"che andavön a mundaris
"a pê, fin dopu Parasacc.

"E cunt la cord in spal
"sul canal grönd,
"al tirav su al barcé
"cargav ad sass o ad'piönt,
"cunt una forsa che 'l' parav
"un gigönt.

"E l'ascultav
"al vars a dl'aqua
"e 'l cantà di uslin,
"al Ric e Rich, al Lusgnôö,
"al Ligasù, al Ravarin.

"E lav cuntent,
"par scöd la sed al bivav
"l'aqua dla surgent,
"ma al lapâv anca in canâl
"sensa paura da veg dal mäl.

"Adass invecei, ta pô pü nönca bev
"a cà, in paes, la 'd sur,
"parchè fôr che d'l'aqua
"la sà da tut i savur.

"Ma è chí?! Che 'l ciamön Parco?
"guarda cuseck aghè,
"di grön erbassc, e su la piärd
"te sé pü noanch in de môt i pee.

"Lé un schivi.
"Un sacótt ad plastica la,
"una cartascia li,
"una töl misa li in pé,
"par che befârda la dis:
"ancà chi ghe mort un santée.

E min citu, cun la testa basa,
l'ascultavi.
Ma intönt che 'l sa sfoga
stü ohm col cör in mön,
senti dun bot un grön bacän.
Par che ma dasdi,
un "motocross" al ma pasâ arent,
un motoscafo al rugna,

lá cuntra curent,
Un elicottero al mà pasa 'd sur
el par che 'l vör quarcia
un'òttör rumur,
che l'è 'na musica da là di sass,
ma l'è in sci volta ch'la par
la "bânda dal fracass".

Sum cünfús, sonò se di,
guardi da chi, da la,
ingiò, in sù,
cerchi 'l Barcirat
ma lu al ghe pü.
E pur lav li
al barcé 'd lögn,
e lu satav su la casótt
cul ram'rin in mön
ma 'l ghe pü.
Lè spariv për sempör.
Cun la facc
e i brasc brusav dal so,
st'umótt semplic e curtes,
e 'l cör grand e generus,
che la me cara gent,
al ma vâ fôr pü 'd la ment.

Al vedi u'mo dasnöns al ögg,
calmu, tranquill, surident
e pien d'umanità
che par min a l'è da amirâ,
ma, supratutt
l'è 'n ohm da imitâ!

Angelo De-Giuli

NUSTALGIA

A ma ricordi,
a ma va pu för ad la ment,
al di che cunt la valisa in môn
sum partiv p'rinda
a guadagnam un toc ad pön.

E cumec l'av dura
i prüm mument
che capisavi no
e savi bon no da parlä
in sôm a la gent.

Suens andavi in da par min
in su i muntagn a pasegiá,
pasavi arent a un Gisin
che tónt al ma ricurdav
Sant'Ann e Sôn Ruchin.

In nur a ma farmavi,
dentör o för a ma satavi
cun la scús da ripusá,
ma invece lav par cumencia
cunt nostalgia a ricurdá,

la me cuntrav! San Ruchin
che la cumenciav in de a gav al free
sul piaturin
e la finisav dopu la ges
in dec a stav i Quatrin

I me gent,
la nona, al fradel
e 'l negosi ad caplé
cunt do pültrun
par fa 'l barbè

i me visin
che favön al plandon
(o cuntadin)
e lavuravon dur
a dia sir a la matin

Carolina, le dôr
Ernast, al bagat,
grön brava gent
che in di mument dur ch'on pasav
sempör non dai una môn e non iütav

e la me curt
no tropa grönda,
pöna da chi d'la strav
cun tonti arnes
par lavura i prav

su l'ar gav l'erpös
e in primaver la scilori
cul masa can e 'l balansin
e un po dastaeer
la strus e la gibalin

i casin cul fen e 'l portög cunt sut i lögn,
la favala cunt la lignör tacava su,
e da la dal pus, för di pè
al far da prav
cunt al cudè

che lav un arnese impurtönt,
o forsi, par Pedör, al principal
parchè la druvav da taia l'arb
par i so besti
che 'l'gav in d'la stâl

e d'astav a la druvav
verament a temp pien
cönt che al taiav
i campagn intreg
par fa dal fen.

Min andavi adre a lu,
cui so du fiö,
cunt la scus d'aiutá
ma invece lav
par pudé giugatá

in mes ai prav,
a l'aria libera,
inquinava di udur natural
che tömla e damla
gnavön sempar a d'la stâl.

Inveci di clacson e di trumb
sentávi al Bagat
che al so bo cume incitament
al ga disav di parol
c'avön difícil da tgni a ment

ma parav che 'l disav:
"Ve chi eiss, va eissale "
e stu bualon gross cume un monument
l'inda a sinistra e a destra

a sigund dal cumöndament.

E m'parav da vedöl un mo gni den in curt
sut al carel cargav ad arb,
ad fen, ad frument o 'd'margon
naturalment
sigund a la stagion.

A la sir, dopu mangiav,
andavi cunt i amis,
e di oltör fiö,
in piasa San Roc
o sul plasó

a giuga alè, pulenta,
e sicume savön non ummö
schiavi d'la television
par scundös andavön
fin al palasion

e ciarti sir ad primavera,
in d'ari profumada
di sciusciö
in su i rübin
inturön a la cunsarva dal Marascin

cuntent cantavön,
sultavön, curavön,
parav quasi che balaväm
cui lusiro
che in nur gavön.

*Un sentito ringraziamento a tutte le persone, Mottesesi e non,
che hanno condiviso con noi questa esperienza*



2023 Daniela, Primino, Piera