

AL FORMÉT (IL FRUMENTO)

I terreni aratori e sistemi di produzione

I Gerosa e, successivamente, i Mauri possedevano molti **terreni "aratori"** che venivano utilizzati dagli affittuari per la coltivazione, fra l'altro, del frumento.

Come risulta da quanto scrive **Padre Gregorio Brunelli nel 1698**, la coltivazione del frumento veniva praticata da molte famiglie contadine della Valcamonica.

"Vi è in Valle, oltre al frumento ordinario, detto inverniccio (che si semina in autunno prima dell'inverno) un'altra specie distinta che si chiama frumento marzuolo, perché si semina nel mese di marzo: questo è prediletto dalle donne, dando farina bianca come la neve che serve loro ottimamente per gli sfadoni e tutte le robe di pasta lavorate in cucina, che come in tutta la Lombardia hanno gran voga in Val Camonica" (Padre Gregorio Brunelli, *Curiosi trattenimenti contenenti ragguagli sacri e profani dei popoli Camuni*, Ed. or. 1698, Ed. O. Franzoni, 1998, p.32)

Nella prima metà del XIX secolo - come risulta dai dati contenuti nelle "Minute spese di Stima (1828-1836)", elaborati da A. Bianchi e Riccio Vangelisti - a Pian di Borno le **produzioni più importanti** erano le seguenti:

Produzioni a Pian di Borno nella prima metà '800

Granoturco: 2.118 hl

Frumento: 278 hl

Uva: 4.471 q

Il frumento era un prodotto più delicato rispetto al granturco. Richiedeva **terreni asciutti**; i terreni dove l'acqua ristagnava - per la presenza di sorgive, fossati, come ad esempio alle Pihelonghe - non erano adatti alla coltivazione del frumento.

"Ricordo che, verso la fine degli anni venti, mio papà aveva seminato il frumento nel campo che avevamo ai Saletti e aveva usato la qualità chiamata Mentana che era molto alta, ma, siccome aveva reso poco, non l'abbiamo più seminata. Noi abbiamo **ripreso a coltivare** il frumento quando, verso il 1932, abbiamo preso in affitto due pezzi di terreno, di circa un più e mezzo ciascuno, **al Vanhuli**. Un anno in uno mettevamo il frumento e nell'altro il granturco; l'anno successivo si cambiava" (Francesco Baccanelli, n. 1922, test. 1/07/1989).

"Coltivavamo il frumento in alcuni campi che avevamo in **Valiga e Ria l'Òi** perché erano piuttosto asciutti. Quando il frumento cresceva, la spiga diventava pesante e io ricordo che bastava un po' di vento che lui, **il frumento, si adagiava**; allora mio padre e mio zio andavano col bastone a tirarlo su, perché sennò, se cascava, marciva. Fatto sta che la resa non era tanta" (Carlo Fedriga, n. 1952, test. Marzo 2022).

"Verso il '32-'35, i contadini venivano invogliati a cambiare il sistema di coltivazione, per produrre di più. Era il periodo in cui c'era la **"Battaglia del grano"**. Mio papà andava a comprare le sementi al consorzio di Darfo, ma non più il Mentana". (Francesco Baccanelli, n. 1922, test. 1/07/1989).



Con la Battaglia del Grano (anni venti e trenta '900) migliorò la produzione; manifesti di propaganda e certificato di assegnazione premio
(da *Storia dell'agricoltura bresciana*, Fondazione Civiltà Bresciana)

AL FORMÉT (IL FRUMENTO)

A 'ngrahà e varà (letamazione e aratura)

*“Si portava nei campi la **graha** (letame) col **bròh dè la bèna** (carro con cestone) o con la **trebùca** (carro ribaltabile), trainati da mucche; li si ribaltava e **an hguaraa fò** (si spargeva) il letame col **ràhcol** (tridente o quadridente)”.*
(Francesco Baccanelli, n. 1922, test. 1/07/1989)

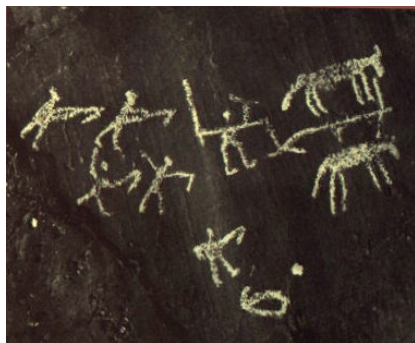


Si portava il letame col **bròh dè la bèna** (a sinistra Fiorino Fedriga, al centro due foto Magnolini) o con la **trebùca** (a destra)

*“A ottobre o ai primi di novembre, dopo aver raccolto il granoturco, **an varaa** (si aravano) i campi e i prati dove si voleva mettere il frumento.*

*In campagna si usava il **pertegàt** che era tutto di ferro (mentre in collina l'**aradèl**, che era di legno, con la punta rivestita di ferro), trainato dalle mucche o dai buoi. Verso il '28-'30' mio nonno ha comperato a Darfo il **voltaorecchio**, che era più pesante e quindi andava più in profondità e aveva il vomere girevole, così si poteva voltare la terra a destra o a sinistra secondo come serviva.*

*Dopo si passava con un rastrello a '**ngualà** (spianare) le zolle. A questo lavoro partecipava tutta la famiglia”.* (Francesco Baccanelli, n. 1922, test. 1/07/1989)



Sin dall'antichità in Val Camonica si arava con l'aratro trainato da animali e guidato dall'uomo (a sinistra incisione rupestre camuna, al centro aratura in Valcamonica, a destra foto Magnolini)



Bettino Gheza ara col trattore a Pian di Borno (anni '90)

AL FORMÉT (IL FRUMENTO)

A 'nhomnà (a seminare)

*“Una volta il frumento **si seminava a mano**; poi, intorno al '34-'35, sono state introdotte le seminatrici. Mi ricordo che Andreoli aveva una **macchina per seminare il frumento**, trainata da un cavallo. Ad ogni passaggio, seminava cinque o sei file”. (Francesco Baccanelli, n. 1922, test. 1/07/1989)*



Un tempo a Pian di Borno si seminava a mano (a sinistra fonte Internet); intorno agli anni trenta si è cominciato a usare delle macchine trainate da animali (a destra foto P. Scheuermeier, *La Lombardia dei contadini 1920-1932*)



*“Noi, stando al Lanzato, vedevamo dei **ròh** (stormi) di **20-25 corvi** che, di giorno, stavano in campagna a cercare cibo. Per fortuna, quando c'erano i cacciatori, difficilmente li vedevi in un campo. Il corvo è furbo; una volta dicevano: il corvo è proprio il corvo della carogna*

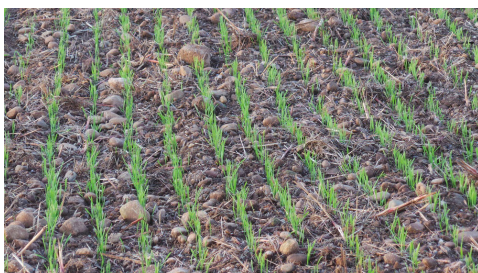
*Quando il frumento era un po' maturo, i contadini mettevano nel campo il **mat dè l'àgola** (lo spaventapasseri), perché gli uccelli facevano man bassa dei chicchi”. (Francesco Baccanelli, n. 1922, test. 1/07/1989)*



Corvi e altri uccelli facevano man bassa di chicchi nei campi: a sinistra foto Internet, al centro dipinto di Van Gogh; a destra il **mat dè l'agola** nella campagna di Pian di Borno, negli anni '90

*“Quando veniva il freddo, buona parte del frumento era già spuntato. Dicevano: **Hóta la néf ghè 'l pà, hóta l'aiva la fam** (sotto la neve c'è il pane, sotto l'acqua la fame).*

In autunno, dopo i morti, si vedevano i campi arati, seminati a frumento o a segale”. (Francesco Baccanelli, n. 1922, test. 1/07/1989)



Si seminava a fine ottobre-primi novembre, così spuntavano le piantine che venivano coperte dalla neve (foto Internet)

AL FORMÉT (IL FRUMENTO)

A regu-ì (la mietitura)

“Aspettavano a **regu-ì** (raccogliere) il frumento quando la spiga **la hé rampinaa** (si curvava); allora bisognava raccoglierlo, sennò, a tagliarlo e a portarlo in giro, i chicchi si staccavano e cadevano a terra. **Verso San Piero** qui da noi si mieteva, invece a Borno un mese dopo”. (Francesco Baccanelli, n. 1922, test. 1/07/1989)



Si controllava quando le spighe erano mature (a sinistra e a destra foto Internet)



“La mattina si andava prestissimo, quando era ancora scuro e si mieteva col **heghèh** (falce messoria). Lo mietevano le donne e anche noi bambini col **podèt** (falcetto) per evitare che ci tagliassimo.

Si facevano le **còf** (covoni), bisognava legarle con le piante del frumento”. (Francesco Baccanelli, n. 1922, test. 1989)



Il frumento si mieteva col heghèh fin dall'antichità (a sinistra illustrazione XIV sec.) e si è continuato con lo stesso strumento fino a inizio novecento (al centro foto Magnolini)



Bortolo Baccanelli (Barba Tito) miete con falciatrice a Pian di Borno negli anni '50

“La mamma, verso le dieci e mezza, andava a casa a preparare la polenta e, verso mezzogiorno, veniva a portarla avvolta in un **mantì** (canovaccio).

Si guardava il tempo: se vedevamo che stava per diventare brutto, allora smettevamo di tagliare il frumento.

I covoni venivano caricati, i primi a mano e gli altri con le forche, sul **car** (carro a quattro ruote), sopra un **còh** (telo) per evitare che i chicchi si perdessero”. (Francesco Baccanelli, n. 1922, test. 1/07/1989)

“Allora c'erano tanti campi coltivati a frumento. La mamma mi mandava a **spigolare il frumento**; mi dava un sacchettino dove mettevo le spighe. Poi a casa con un bastone le battevamo per fare uscire il frumento”. (Lina Gheza, n. 1931, test. 20/08/1997)



Si pranzava all'ombra di una pianta (dipinto di Peter Bruegel)



Si caricavano i covoni sul carro (Giovanni e Fiorino Fedriga, anni '50)



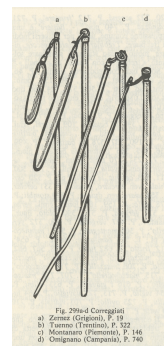
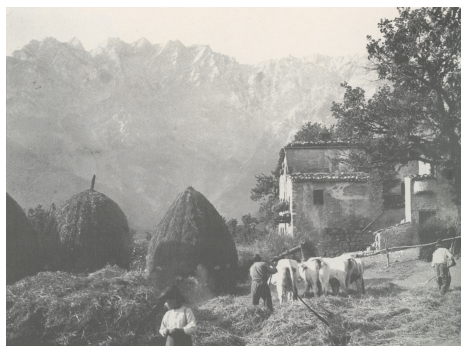
La mamma mi mandava a spigolare il frumento (foto Magnolini)

AL FORMÉT (IL FRUMENTO)

A batì e a trebià al formét (la battitura e la trebbiatura)

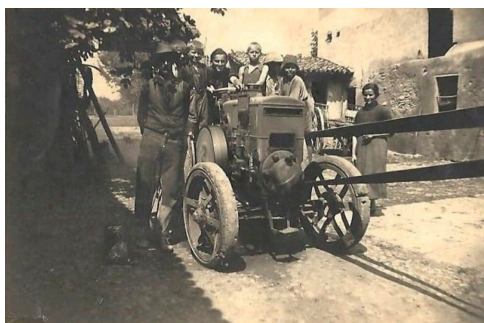
“I covoni venivano portati sul solaio e li mettevano in piedi con le spighe in alto, un covone appoggiato all'altro. Qui i **faa al ròt** (maturavano).”

Ho visto due volte la battitura del frumento da mia nonna materna a Borno. La facevano **nell'aia**: disponevano i covoni in fila doppia, con le spighe rivolte all'interno, disposti in circolo. Poi conducevano una **mucca**, tenendola per le **condoble** (cinghie), sopra le spighe e la facevano camminare parecchie volte, di modo che, con le zampe, frantumava le spighe. Dopo si giravano i covoni e si passava col **flèl** (correggiato). Poi si doveva togliere l'**olva** (pula)”. (Francesco Baccanelli, n. 1922, test. 1/07/1989)



Mucche che calpestano i covoni (a sinistra foto Scheuermeier, *Il lavoro dei contadini*); battitura col **flèl** (al centro foto Magnolini); vari tipi di **flèl** (disegno di Scheuermeier, *Il lavoro dei contadini*)”

“Quando abbiamo incominciato a coltivare il frumento al Vanhuli e la produzione era tanta, allora portavamo il frumento alla **trebbiatrice**, che veniva su dalla bassa. Si fermava qui quattro o cinque giorni: prima della guerra si fermava **sul sagrato della chiesa nuova**; per un po', dopo la guerra, si è fermata anche alla Puta e nel cortile dell'ex albergo Passerini”. (Francesco Baccanelli, n. 1922, test. 1/07/1989)



Trebbiatrice a vapore (a sinistra trebbiatrice a vapore in Val Camonica); trattore che azionava la trebbiatrice (al centro, foto Internet); trebbiatrice (foto Scheuermeier, *Il lavoro dei contadini*)



I covoni venivano caricati sulla trebbiatrice (a sinistra, foto Internet); i chicchi uscivano da una parte (al centro foto Internet) e la paglia da un'altra (a destra, foto Magnolini)

AL FORMÉT (IL FRUMENTO)

A mahnà

*“Il frumento lo portavamo a casa e lo mettevamo negli **hcrign** (cassoni). Noi ne avevamo due grandi sul solaio: lì dentro il grano si conservava bene.*

*Quando ci serviva la farina, si metteva il grano in un sacco con la **quarta** che conteneva due chili. Poi andavamo noi bambini ad **avvisare il mugnaio**, che veniva col carretto trainato da un mulo; riportava il sacco con la farina dopo un giorno o due”. (Francesco Baccanelli, n. 1922, test. 1/07/1989)*

*“Tutti i giorni bisognava andare a ritirare il granoturco o il frumento da macinare. Andavamo col cavallo, col mulo o con l'asino... e il **carèt** (carretto) che aveva le sponde.*

Avevamo due mulini: uno per il granoturco e uno per il frumento.

Nella stanza c'era una polvere, più che altro del frumento, che era un disastro. Ne ho respirata tanta e tanta: uno si nutriva senza mangiare.

Quanto agli odori, dipendeva se il grano era secco o troppo fresco: se era troppo fresco, si sentiva quasi quasi un odore di bruciato, invece quando il grano era bel secco, si sentiva il profumo... direi della margherita”. (Federico Ghiroldi, n. 1932, test. 6/05/1994)



Veniva un mugnaio, Carlo mulinér, a prendere i sacchi (edificio, ruota e tramoggia del mulino di Pian di Borno), a destra schizzo di L. Rizza

“La farina la usavamo soprattutto per fare il pane: avevamo un forno in cucina.

*La mamma faceva la **pasta** e qualche volta le **chihöle** (schiacciatine) o i biscotti. A Pasqua faceva le **hpongade**; a San Vittore e in qualche altra festa (magari se arrivava qualcuno) faceva i **cadonhèi**; una volta o due al mese anche i **gnòc** (gli gnocchi)”. (Francesco n. 1922, test. 1/07/1989)*

*“Avevamo la **panéra** (asse), bella grande, per impastare. Si accendeva il forno: la volta all'inizio era tutta nera, ma, man mano si scaldava, i mattoni cominciarono a diventare rossi cotti, bianchi.*

*Mia nonna faceva due **pahtù** (impasti) dentro la madia: uno era fatto solo di farina di frumento e l'altro **anche con la farina di granoturco**. Di frumento ce n'era poco, mentre di farina di granoturco ne avevamo tanta. Noi facevamo anche il **pane di polenta**: prendevamo un pezzo di pasta e la polenta rimasta, si schiacciavano, si lavoravano fino a che diventavano omogenei. Poi, fatti i pani, li infornavamo”. (Mari Baccanelli, n. 1926, 3/07/1994)*



Facevamo il pane, le hpongade al forno, i cadonhèi e altri tipi di pasta (a sinistra foto Magnolini; al centro e a destra Internet)