

IL PAESAGGIO AGRARIO NEL DOPOGUERRA

Fino all'ultimo dopoguerra la maggior parte della popolazione si dedicava all'unica attività allora possibile: alla coltivazione della terra, integrata dall'allevamento di qualche capo di bestiame e dallo sfruttamento del bosco nel periodo invernale.

Il contadino tradizionale era proprietario sia della casa di abitazione che dei pochi campi che coltivava, spesso divisi in minutissimi appezzamenti a causa della complessa morfologia del terreno e dei continui frazionamenti avvenuti in seguito a successioni ereditarie.

Qualche contadino possedeva una "pezza" di terra nella fertile pianura di origine alluvionale che circonda i colli e penetra nelle vallate (piana di Brendola, di Fimon, di San Germano): il disagio per la distanza da casa era compensato da un sicuro raccolto non insidiato dalla siccità estiva di cui soffriva il "monte".

La fascia pedecollinare appena al di sopra della pianura (Calto, Piane, Gazzo) è formata da campicelli in lieve pendenza, che risalendo la china lasciano il posto alle *rive* sorrette da *masiere* o muretti di pietre a secco che caratterizzano il paesaggio dei Berici in generale. Sono il frutto di un duro e secolare lavoro di terrazzamento e di trasporto e sistemazione in loco di terreno portato a spalle, con il *bigòlo* e due grosse ceste, da località vicine, o estratto da "vene di terra" scoperte occasionalmente tra lo sterile, che venivano poi di nuovo riempite di pietrame.

Le dorsali e i pendii più ripidi soggetti al dilavamento superficiale, erosi e con una copertura umica esigua, con spessori variabili da pochi centimetri a qualche decimetro, sono coperti da vegetazione arbustiva e da boschi cedui, che vengono tagliati ogni quindici, venti anni.

In prossimità dell'altopiano sommitale, infine, e all'interno della circonferenza stessa delle doline e delle depressioni carsiche che giacciono su queste spianate, ecco riapparire il paesaggio delle *rive* e delle *masiere*; particolarmente sfruttate le *valli*, cioè il fondo di queste doline, ricche di terra scivolata dai bordi, e fresche d'estate, e quindi più favorevoli alle coltivazioni. Non bisogna dimenticare infatti che questi terreni per le loro caratteristiche carsiche risentono particolarmente della carenza d'acqua.

L'agricoltura

L'uomo, a seconda dei tempi e delle necessità, si era formato una esperienza e una capacità di adattamento che gli aveva permesso di sfruttare al massimo le risorse dell'ambiente nell'equilibrio con la natura.

Nell' archivio parrocchiale abbiamo trovato alcuni documenti che indirettamente ci danno notizie sui prodotti coltivati in passato.

In una distinta delle "pezze" di terra che pagano la decima a San Gottardo nel 1667 su 46 appezzamenti ben 27 sono *piantà de viti et arbori*, altri 4 *piantà da nuovo*, 10 di *sorgo turco* e uno di miglio: oltre il 60 per cento dei terreni quindi erano interessati alla coltivazione della vite (il frumento non viene citato forse perché già mietuto: il documento è del 17 luglio).

Altrove si parla di *prese de olivari* alle Piane, alla Piazza, al Molinetto: in quelle stesse località ove attualmente è rimasta qualche pianta.

La decima del beneficio parrocchiale raccolta nel 1839 ci aiuta a capire le produzioni di allora: "*staja 60 di frumento, 80 di grano turco, 6,5 di olive, mastelli 40 di vino*". Ma già da allora si cominciò ad abbandonare il suolo e a lasciarlo incolto "non tornando conto" coltivarlo; una parte di esso poi nel 1880 rimase "totalmente denudato dalla terra, così che torna impossibile porlo in stato di coltivazione" anche a causa delle forti piogge di giugno, tanto che "in moltissime parti comparve la nuda pietra".

Venne lasciato in abbandono, a San Gottardo, il Cornu-capra "di campi 100, ove si raccoglieva buona quantità di uva, frumento e sorgo, ed in quest'anno (1880) che è dei migliori si raccoglie staja 1, uva k. 20; sorgo niente, e ciò perché quasi tutta quella località è scarso pascolo di animali...".

L'olivo era una pianta preziosa: nelle divisioni per eredità venivano contate le *prese*, che erano accatastate in modo autonomo, e non era raro il caso di qualche famiglia che possedeva magari una sola pianta di olivo senza terreno intorno.

Un'altra produzione caratteristica che integrava in qualche modo il reddito era quella delle ciliegie e dei piselli (precoci quelli delle Piane), attualmente in stato di abbandono o limitata al consumo familiare. Negli anni '50 e '60, tra maggio e giugno, calavano dai colli donne e uomini con le ceste ricolme di ciliegie e con i sacchi di piselli, e si incontravano con i mediatori e i commercianti all'ingrosso a Calto, creando vivaci e pittoreschi mercati stagionali. I contratti venivano fatti all'osteria, e

conclusi con una stretta di mano, davanti a una “sardèla” e ad un bicchiere di vino.

L'allevamento del bestiame

Ogni contadino che aveva un pezzo di terra aveva anche una stalla con almeno un paio di mucche.

Le mucche, oltre che a dargli il vitello e il latte di ogni giorno, venivano utilizzate per il traino del carro e della *barella*, e perfino attaccate al giogo per arare i campi. Per i trasporti pesanti (carrì di pietra tenera, di legna) e per l'aratura di campi più estesi o per conto terzi venivano usati i buoi.

La stalla era il centro sociale della *contra'*: durante le lunghe e fredde serate invernali vi si riunivano i vicini per riscaldarsi (la legna mancava, o doveva essere venduta), per far *filò*: le donne per tessere e per ricamare la dote, gli uomini per fare qualche lavoretto o per giocare a carte. e naturalmente le stalle più frequentate erano quelle dove c'erano più ragazze da maritare.

Le mucche in primavera venivano portate dai ragazzi a pascolare sui terreni abbandonati, sugli sterili o nei boschi comunali (il monte degli *Spiadi*, rifugio di tutti quelli che non avevano pascoli, era ridotto a una plaga di roccia e di piante spinose, le uniche che sopravvivevano): e chi non poteva permettersi una mucca, teneva qualche pecora o qualche capra, animali che contribuivano a spogliare il manto boschivo dei colli.

Gli animali da cortile servivano alla padrona di casa per integrare la magra economia agricola: i polli e le galline venivano vendute al *polastraro*, che passava periodicamente con le sue gabbie di vimini (solo in caso di malattia, e su consiglio del medico, si sacrificava una gallina da brodo), mentre le uova servivano come denaro quando si andava in *botéga* per i pochi generi alimentari che bisognava acquistare: olio, sale, zucchero.

In alcune case venivano allevate inoltre anatre (l'anatra veniva tradizionalmente mangiata nella festa del Rosario, la prima domenica di ottobre), tacchini, conigli (con la loro pelle venivano confezionati guanti, berretti e “colli”) e colombi (il brodo di Colombo veniva dato agli ammalati e ai convalescenti).

Anche il maiale, presenza insostituibile nel cortile del contadino, veniva allevato dalle donne, attente a non buttar via niente che potesse servire per la sua alimentazione. Lo si preferiva bello grasso (al contrario

di adesso), perché il suo lardo era utilizzato come condimento. Le *lugàneghe*, i cotechini, le pancette, le *sopresse*, i salami erano la riserva alimentare cui attingere parsimoniosamente durante il lungo inverno. Quando veniva ucciso, si faceva una gran festa, e alla *sena del mas-cio* partecipavano tutti quelli che avevano prestato il loro aiuto per *farlo su*, ed erano invitati anche i parenti più stretti. Non mancava l'usanza di riservare la *bresòla* migliore al parroco, al dottore o a qualche altra autorità.

Nel nostro territorio nei secoli passati veniva praticata anche la pastorizia, sia da persone del posto che da forestieri provenienti soprattutto dall'altopiano di Asiago. I documenti parlano di contratti "a sòccida" o "alla parte" (in cui uno affidava ad un altro il proprio bestiame al fine di ripartire prodotti e utili), di liti per pascoli, di onoranze, di permessi del messo vescovile, di minacce per gli abusivi e di pignoramenti per i danni che procuravano le bestie incustodite.

Di questa attività resta un ricordo nel soprannome di "Pastore" che troviamo ancora in certe famiglie del luogo.

Lo sfruttamento dei boschi

Durante l'inverno, oltre ai lavori di manutenzione del terreno e degli attrezzi agricoli (ognuno cercava di imparare tutti i mestieri, e la mancanza di mezzi aguzzava l'ingegno), il contadino diventava boscaiolo, e si dedicava al taglio del bosco. Se il "monte" non era di sua proprietà, lo tagliava "alla parte", e la percentuale che gli restava variava a seconda della comodità del trasporto e del tipo di legna.

La parte più grossa veniva venduta ai commercianti della città o della campagna, mentre i rami meno consistenti, legati in fascine, venivano bruciati sui focolari delle cucine.

I tronchi migliori, però, e specialmente quelli degli alberi da frutto, venivano conservati interi, e utilizzati come travi per le case o, segati e ridotti in assi, come legno per attrezzi e per mobili (*armari de nogara, leti de saresara, tole de pomaro o de peraro, careghe de castegnara*).

La legna, ridotta in pali, veniva fatta scivolare a valle lungo i *menaòri*, ripidi canaloni a guscio che venivano mantenuti ripuliti dalla piante, oppure con rudimentali teleferiche a filo.

Il lavoro nel bosco era molto pesante: si diceva che con la legna ci si scaldava due volte: prima quando la si porta a spalle fuori del bosco, e poi quando la si brucia.

E i pezzi più grossi o più storti bisognava infine *s-ciaparli*, ridurli in *stete*, con la mazza di legno e i cunei di ferro.

Grandi carri di fascine e di *spinarò* o fascine di spini venivano utilizzate dal fornai di Calto. Per il riscaldamento dei refrattari del forno occorreva infatti una fiamma alta, anche se di breve durata, per cui era adatta questa legna minuta.

Chi non aveva legna da tagliare, raccoglieva qualche pianta morta nei boschi comunali, o andava con il sacco e la *menàra* (piccola accetta) a *bugòti*, le ceppaie delle piante morte.

Alla fine degli anni '50, in seguito alla diffusione del riscaldamento a nafta o a gasolio, il mercato della legna entrò in crisi, e i boschi incominciarono ad essere abbandonati. I colli vennero lentamente ricoperti da una vegetazione rigogliosa, lasciata crescere spontanea un po' ovunque. Estese boscaglie si sono infoltite, e le ceppaie sono cresciute fino a portare fusti arborei di notevoli dimensioni.

Il contrasto tra lo sterile del passato e il bosco attuale lo notiamo immediatamente mettendo a confronto le vecchie fotografie degli anni '40 e '50 con le immagini attuali.

Da qualche anno è ripreso il taglio dei boschi di carpini e roveri per ricavare legna da ardere; molte caldaie per riscaldamento sono state adattate per il funzionamento a legna, e molte famiglie hanno riacquistato la vecchia stufa a legna da usare nelle mezze stagioni.

Rimangono parzialmente integri i boschi di castagno il cui mercato dei pali per vigneti è praticamente stato rimpiazzato da quello dei paletti di cemento.

Le zone agricole marginali, specialmente quelle situate sui versanti più ripidi o lontane dalle abitazioni, sono state le prime ad essere abbandonate, e i terreni hanno assunto l'aspetto di *vegri* con rovi e altre specie arbustive che si raccordano al bosco circostante in certi casi senza apparente discontinuità, presentando un ricoprimento vegetazionale dei versanti continuo dalla sommità alla base.

Un'altra attività del passato legata al bosco riguarda l'utilizzazione della legna per la produzione del carbone. Restano le tracce di tutto questo nei microtoponimi *ara de carbon* sugli *Spiadi* o da *Marcòti*.

Anche le castagne, frutto del bosco, hanno offerto il loro contributo all'economia contadina. Oltre che ad essere consumate cotte in famiglia, venivano lessate e portate al mercato di Lonigo o nelle fiere dei paesi vicini. I marroni poi, più grossi e saporiti (pregiati quelli del Gazzo), venivano lasciati nel loro riccio, ammuccinati nelle *rizhàre*, coperti di

foglie e di terra per mantenerli freschi e al buio, per poterli conservare più a lungo, fino alla fiera di Santa Caterina.