

**UNA RAGAZZA TRA I CONTADINI POVERI  
DELLA VALLE DELL'ASO, 1906 - 1920**

**Racconto di Adele Marcantoni vedova Moriconi  
trascritto da  
Vincenza Moriconi**

1. *La vita.* Adele nacque il 24 Agosto 1898 a Montefiore dell'Aso (AP) da Irene e Salvatore Marcantoni, mezzadri del signor («sor») De Vecchis di Montefiore. Il terreno non superava le 20 tavole; la casa era costituita da un atterrato e dal piano superiore, fatta di fango secco. Sotto c'era la stalla; da una scaletta esterna, che terminava nella «loggetta» (terrazzino aperto ai lati) si entrava nella cucina spaziosa con il grande camino che occupava una parete. Nella cucina si aprivano tre stanze da letto<sup>1</sup>; la cantina si trovava in una grotta naturale vicino casa.

La famiglia era composta dai genitori, dalla madre paterna Preziosa, da quattro figlie e da tre figli: Maria (1892-1968), Luisa, morta bambina, Augusta (1894-1915), Adele (1898), Lorenzo (1901), Adamo (1905), Giovanni (1908). Siccome il terreno era troppo piccolo per dar da vivere a tutti, si lavorava anche per conto di terzi. La madre, oltre ai lavori di casa e a quelli sul terreno, lavava i panni per i signori del paese: il prete, la famiglia Valori, il padrone. I panni li portava Adele quando andava alla dottrina. Appena i figli erano in grado di lavorare andavano a fare i garzoni per i contadini con i poderi più grandi, lavoravano nelle cave di ghiaia («breccia») dell'Aso, nella fornace del padrone o come muratori. Giovanni è stato l'unico membro della famiglia che, dopo aver lavorato in fornace, si arruolò nei Carabinieri e fece la seconda guerra mondiale.

1906 - A otto anni Adele fu mandata a «parare» le pecore di casa: tre pecore più un maschio («lo castrò»). Precedentemente era stata in casa o nei campi ad aiutare i suoi, ora doveva star lontano tutta la

giornata. Si portava dietro un barattolo di ferro e un po' di granturco («in sacco»): quando aveva fame accendeva un focherello di sterpi e lo faceva bollire. A nove anni fu mandata alla dottrina, che frequentò per due anni (e cioè più del solito) perché era cocciuta e disturbava gli altri bambini; in chiesa punzecchiava i suoi compagni o li picchiava se non l'aiutavano a portare i panni dei signori. Finita la dottrina, a undici anni, andò sotto padrone come «garzone», presso un contadino del podere grande. Le sue mansioni consistevano nel fare l'erba per i conigli e nel far pascolare il cavallo. L'erba raccolta veniva portata a casa, la sera, dal padrone; lei riportava in stalla la cavalla. Per montarle in groppa saliva su un albero e si lasciava cadere sull'animale cavalcandolo a pelo. Poi con una mano prendeva la cavezza e con l'altra il crine, e via. Una volta, davanti alla stalla, la cavalla imbizzarì per l'abbaiare dei cani e così invece di rallentare la corsa, entrò a tutta velocità nella stalla facendo dare alla ragazzina una bella zuccata sulla trave della porta. Adele vestiva con una sottana, una camiciola, la «pannella» e un fazzoletto in testa. La biancheria la si indossava una volta raggiunta l'adolescenza: in casa ce n'era un unico capo che veniva usato dalla ragazza quando doveva salire sugli alberi per la raccolta delle olive. Le tre sorelle avevano un solo vestito per la messa e un solo paio di scarpe, e per questo si recavano a turno a messa con orari diversi. D'estate andavano scalzi, mentre d'inverno si portavano scarponi fatti su misura dal calzolaio, che girava di casa in casa. Arrivava la mattina «de notte», prendeva le misure, tagliava e cuciva le scarpe lì in casa e se ne andava solo a lavoro terminato, il che poteva avvenire anche dopo due o tre giorni. Veniva pagato in natura in base ad un contratto precedentemente «accordato per quell'anno».

1912 - A quattordici anni Adele cessa il lavoro di garzone e si mette in casa, dove aiuta la madre nella gestione domestica e dei campi. La sera filava canapa vicino al fuoco e spesso si addormentava, perché era in piedi dalle cinque del mattino. Quando ciò accadeva subito la conocchia materna le percuoteva le mani. Allora si filava con l'aspio e la conocchia, strumenti fatti in casa con canne e legno, come anche il telaio. La canapa veniva piantata nel campo, in una piccola striscia date le dimensioni ridotte del terreno. Dopo aver raccolto la canapa, la si batteva e la si dava a «lo canepi», che la preparava per filare. I contadini con più terra piantavano anche il lino che serviva per casa. Una volta pronto, il filo veniva tessuto nei telai in casa. Il numero delle «licce» (gancetti con rotellina che fanno muovere dall'alto il basso il telaio) era pari a quello delle «pedacchie» (4 licce per 4 pedacchie, due per piede); la spola si chiamava «ndrugà» e poi c'era «lo filarello per

fa li vucini». La lavorazione finale del panno così ottenuto era la sbiancatura: per sbiancare («curare») il panno lo si immergeva nell'acqua dell'Aso, per poi estrarlo e metterlo ad asciugare. Questa operazione veniva ripetuta più volte, finché il panno non aveva raggiunto il bianco desiderato. Fra un ammollo e l'altro si faceva ogni otto giorni la «'nce-rata»: si metteva il panno in una secchia di legno o di alluminio, si copriva quindi con un vecchio lenzuolo («colatò») che veniva coperto di cenere; poi ci si versava sopra acqua bollente fino a ricoprire il panno; dopo 48 ore si tirava fuori e si riportava al fiume.

Mentre le donne «cucchiavano» vicino al fuoco, anche gli uomini, nelle fredde sere invernali, si riunivano attorno al tavolo della cucina per giocare a carte (scopa, briscola, tresette). I ragazzi andavano a ballare per i «vicinati» o a fare serenate, con il rischio di ricevere in testa il contenuto dei pitali che veniva lanciato dalla finestra. Il ballo («lo sardarello») era il momento di incontro non solo della gioventù, ma di tutto il nucleo familiare: si iniziava a ballare con le feste natalizie, poi a Carnevale e allo «scartozzo» (fine Agosto - primi di Settembre). Per queste ricorrenze si girava di casa in casa. Le altre sere le ragazze che volevano ritrovarsi potevano andare nelle case dei vicini per filare con la conocchia.

1919 - A ventuno anni Adele incontra Moriconi Vincenzo di anni 24, reduce dalla guerra, e si fida. Prima di lui aveva avuto una simpatia per un ragazzo, vicino di casa, che poi era andato come carabiniere a Roma e qui aveva trovato la morte mentre si «ragnava» nel Tevere. In questo primo amore non era andata più in là dei baci, pur avendo tutte le libertà di incontro, dato che entrambi potevano recarsi nelle rispettive abitazioni in qualità di «vicinati». Adele a quel tempo sapeva tutto del «mondo» sesso e c'erano molte sue coetanee che facevano all'amore tranquillamente. Questo suo comportamento onesto derivava dalla triste esperienza che fece la prima sorella, Maria, che, rimasta incinta di un vecchio signore sposato senza figli, se ne andò dalla famiglia per andare a vivere da sola, in una casetta procurata dall'amante. Non era stata la famiglia a radiarla «anche se il dolore era stato grande, perché era fidanzata con un bravo giovane: è stata una scelta sua, per il rimorso».

La seconda sorella, Augusta, morì nel 1915, a ventuno anni, in una disgrazia sul lavoro. Il padrone De Vecchis, per ampliare un suo terreno, voleva ricoprire un fosso molto profondo. Molte operaie e operai stavano sul fondo del fosso picconando la terra sui suoi fianchi, in modo da provocare piccole frane di riempimento. Purtroppo una di queste prese una consistenza imprevedibile e coprì Augusta, un'altra

ragazza di 18 anni e un uomo. Il padrone scappò e gli altri, impauriti, si sparpagliarono per chiedere aiuto. Un vecchio carrettiere, che raccoglieva legna nelle vicinanze, si mise a scavare con le mani. Riuscì a salvare l'uomo che era più in superficie e riportò alla luce i corpi delle due ragazze ormai morte soffocate. Venne un vicino a chiamare il padre che era nei campi e aveva sentito il gran boato ma non vi aveva fatto caso. Le salme rimasero coperte sul luogo del disastro per due giorni, perché un'abbondante nevicata aveva impedito l'arrivo del procuratore; in questi due giorni i familiari rimasero accanto ai loro cari, ospitati da famiglie del luogo.

2. *Il lavoro dei campi.* Ottobre. Si spargeva il terreno seminativo di «stabbio» e poi si «lavorava» con la perticara di legno e una coppia di bovi. Ad arare erano i contadini che avevano le «bestie» e andavano a «iornata», dopo di che si seminava a mano; la semente era quella accantonata nel raccolto precedente e ne seminavano non più di una «quarta» (25 kg. pari a 8-10 q. di raccolto). Del raccolto quattro parti andavano al padrone e una al contadino; così anche per la raccolta delle olive. Certamente si «fregava» più che era possibile. Per gli ortaggi, invece, tre parti andavano al «sor» e due rimanevano al contadino. Il grano maturo si tagliava con la «farge finara» e con la «fargetta»; veniva raccolto in cove che, ammonticchiate insieme in «cavallette», aspettavano nei campi la battitura. Quando nessuno aveva ancora la macchina per «batte» si stendevano le cavallette sull'«ara» e si battevano con «li fraielli» (due bastoni di lunghezza differente legati insieme da un pezzo di corda), lasciando che il vento lo «spulasse». Alla stessa maniera veniva trattata la fava secca. Raccolto il grano, il terreno veniva lasciato a maggese per due anni, quindi si ripiantava il grano e poi il granturco, per il quale si seguiva lo stesso metodo di semina del grano<sup>3</sup>. I granturchi si sgranavano con la zappa, che veniva messa tra le cosce, seduti in terra, passando sulla sua lama «li pupi».

Il raccolto dell'uva si aggirava intorno ai 15-20 q. L'uva veniva messa nei tini e qui «pistata» con i piedi. Il succo ricavato, aggiunto a quello tratto dal ripasso delle bucce («menacci»), veniva messo nelle botti ad aspettare Novembre. «Li menacci» venivano di nuovo ripassati, insieme a un po' di quelli di prima spremitura lasciati da parte, e il succo ottenuto veniva allungato con acqua per formare «l'acquaticcio»<sup>4</sup>. Il padrone non prendeva il vino perché era troppo poco, e per farlo bastare in famiglia lo si razionava a seconda dell'età e del ruolo che ciascun componente aveva in famiglia.

Per «dacquare» l'orto si prendeva l'acqua del «pantà», che si trovava vicino casa, aprendo dei «sorghetti» che incanalavano l'acqua.

Per bere, invece, prendevano l'acqua del «pisciarello», che era il piccolo ruscello che formava il «pantà».

Per il consumo domestico si tenevano polli e conigli (si mangiavano solo la domenica) che venivano nutriti con granturco e «simbra» i primi, erba e fieno i secondi. Tenevano, a metà con il padrone, un porco, che veniva ingrassato con la «sciacquatura» dei piatti, simbra e farina di granturco. L'intera attività di allevamento comprendeva tre pecore e un castrò, e metà del formaggio andava al padrone, come anche un agnello a Pasqua. Le mule, allevate con erba e fieno, venivano acquistate appena svezzate e vendute quando erano pronte per il tiro; erano bestie molto selvatiche e ci volevano tre persone per tenerne una; venivano acquistate da perugini, da toscani e dall'esercito come bestie da tiro e toccava ai compratori domarle («si scorghia» = si doma).

I periodi di festività erano caratterizzati dal movimento dei contadini verso il paese. Portavano un paio di capponi al padrone, le uova al prete per la benedizione e pollastri o uova al fattore. I contadini venivano ricevuti, quando andavano nel palazzo padronale, nella cucina, come accadeva ad Adele quando andava a portare i panni. In cucina c'era la servitù che, se portavano qualcosa, dava da mangiare e, se era Natale, regalava loro uno stoccafisso. Se si doveva parlare con il padrone la serva lo andava a chiamare e il contadino veniva introdotto nello studio. Il signor De Vecchis possedeva due palazzi, uno in piazza a Montefortino e l'altro a Massignano.

### 3. *L'alimentazione*

Mattina: ore 9-10; si mangiavano, fagioli, patate, erbe.

Mezzogiorno: un pezzo di pane di granturco.

Sera: tavola di polenta (con «li sgrisci», con asparagi), «taglioli» senz'uova («taglioli pelusi»).

Il prosciutto e il capolanza si vendevano per comprare cibo più a buon mercato, come stoccafisso, sarde ecc. Con la trippa del maiale, insieme a un po' di carne, si facevano le salcicce; nella «salata» si usavano, come aromi, pepe, «scorza» d'arancio, aglio. Lo zafferano, che veniva coltivato, aggiunto al «preso» faceva il formaggio più giallo. L'insalata e le verdure cotte erano più frequentemente di erbe selvatiche. Per l'insalata si usavano: «mastrici», «crespegne», «caccialebbri», «grugni selvatici». Queste stesse piante, quando erano dure, venivano usate per le erbe cotte insieme a cicoria, «sberranie», «papanie», «cardi verdù». Gli asparagi si mangiavano con uova o polenta e i funghi («cardarelli» e «ditelli») venivano cotti in padella con aglio, salvia e

condimento («sciucchi»). Altri odori usati in cucina erano il finocchio bastardo e la menta, mentre quando si aveva mal di pancia si faceva un decotto di malva, e se si aveva bisogno di una purga vi si aggiungeva un po' di olio di oliva. Per il mal di stomaco c'era la camomilla, mentre per i dolori mestruali Adele sa che nella sua famiglia non si usava niente, perché altrimenti «s'inviziisce e non se passa più».

## NOTE

<sup>1</sup> In una stanza da letto dormivano la madre e le figliole; in un'altra il padre e i fratelli; nella terza la nonna.

<sup>2</sup> Si seminava più di un q. per ha., in quanto le tecniche di semina e la mancanza di concimi facevano sì che una parte della semente andava persa. Quando il raccolto era buono si aveva 8-10 q. per q. di semente, altrimenti il raccolto era inferiore. Dati poco attendibili.

<sup>3</sup> Tolto il grano si semina la «favetta» per le bestie, e si lascia il terreno incolto fino a marzo, dopo di che esso viene di nuovo arato e seminato con granturco. Tolto il granturco ad agosto, si lascia incolto fino ad ottobre, mese in cui si seminano contemporaneamente il grano e l'erba medica, che costituirà il foraggio per l'anno successivo. Questa semina è possibile perché la crescita dell'erba medica è molto lenta e non dà fastidio al grano.

<sup>4</sup> I «menacci» venivano lasciati fermentare 24 ore prima di fare lo «acquaticcio».