

AL GIORNALIN AD VILLA POMA



LORENA CI RACCONTA ALCUNI TRATTI DI VITA DI SUA ZIA NINA
LA NOSTRA CENTENARIA

Nata nel 1920 in Contrà Colpi, comune di Conco in provincia di Vicenza, dove nessuno era riconosciuto dal nome dell'anagrafe ma a ognuno veniva affibbiato un soprannome. La immagino con ai piedi le zoccole in legno giocare nella piccola Contrà di Colpi. La casa modesta, ma uguale a tutte le altre, con il pavimento in lastre di sasso, a tavola con i fratelli, la mamma e il nonno rimasto solo perché la moglie e i figli erano tutti morti per guerra e malattia ma che poteva aiutare a far crescere i nipoti rimasti orfani. Lo stomaco sempre vuoto, quanta fame!

Polenta, quanta polenta: polenta e latte, polenta e fichi ottenuti in cambio di un uovo perché l'uovo non avrebbe potuto sfamare tutte quelle bocche, polenta e polenta. Le sere in stalla con le "vacche" che con il loro respiro scaldavano l'ambiente insieme alle chiacchiere mentre si faceva la "cordera", l'intreccio di fili di paglia che veniva poi utilizzato per fare borse (in dialetto sporte) sedie che portavano un po' di guadagno alle donne rimaste in Contrà mentre i mariti erano in guerra o più tardi all'estero per lavorare. Il latte caldo della mucca dell'Assunta che, famiglia agiata perché possedeva alcuni animali, regalava quando poteva alla Ninetta dicendo "tien toseta". Nel 1938 il matrimonio con lo zio Battista (Poli Gio Batta) e una difficile convivenza con la zia acquisita che viveva con loro. La nascita di Emilia, unica figlia, morta pochi giorni dalla nascita per broncopolmonite in una fredda giornata invernale con tanta neve e la certezza di non poter avere più figli a causa di un'ostetrica "improvvisata".

Il marito prima in Africa e poi prigioniero in Germania e tanti chilometri a piedi da Contrà Colpi (Conco) e Marostica per spedire i pacchi della sopravvivenza allo zio provato dal freddo e dalla fame. Ho ritrovato una cartolina postale spedita nel 1944 dove lo zio si raccomandava di mettere il pacco dentro un sacchetto perché spesso il pacco arrivava rotto e con parte del contenuto perso. L'arrivo e le incursioni di tedeschi nel piccolo comune di Conco e lo scampato pericolo dal "fuoco amico" che vedendo movimento tra i boschi avevano sparato in realtà alle due sorelle, Nina e Carolina, che stavano andando dal dentista nel paese vicino di Crosaro, e sopravvissute grazie al riparo trovato dietro un grosso sasso. Poi il Piemonte, il lavoro e un po' di benessere (per la zia vuol dire non patire la fame) con il lavoro in fabbrica, operaia addetta alla "rocchettiera" e ogni estate il ritorno al paese natale. La parlata in dialetto veneto mai abbandonata tanto che ho sentito Fernando altro ospite di Villa Poma piemontese dirle: "sta cittù che i capis niente, t'parle arabo!". La passione per il lavoro a maglia con i ferri e con l'uncinetto e piccoli lavori manuali regalati a tutti. Donna forte e determinata, elegante, precisa e altruista sempre pronta ad aiutare i parenti in difficoltà per le malattie e per le gravidanze. Madrina di tanti bambini con il rimpianto, la rabbia, di non avere Emilia con sé. Le prime dimenticanze poi grandi, i discorsi dei e ripetuti e i ricordi sfumati tranne quel nome, Anna, mamma!

"Sono la Nina dei Bei"

TRUCCHI E RIMEDI

VECCHI SEGRETI DI CASA

RIMEDI DELLA NONNA E ALTRE FACCENDE

Alcuni ritengono che siano solo credenze popolari, altri ogni tanto rispolverano qualche ricetta, altri ancora sono pronti a giurare che possano guarire i piccoli acciacchi di stagione. Sono le tisane, gli unguenti e gli oli prodotti con le erbe e i fiori raccolti nei boschi biellesi. Ricette che non vogliono sostituirsi a cure e medicine, ma semplici rimedi tramandati da generazione in generazione: nel Biellese, terra di montagna e di contadini, hanno un valore aggiunto. «Memoria» storica delle cure di una volta è Ezio Ramella Valet, meglio conosciuto come l'erborista di Oropa. «Eravamo gente di montagna e i soldi a disposizione erano pochi – racconta Ramella -. Ero bambino e ricordo che mia nonna con le erbe curava un po' tutto: a volte erano solo credenze, altre rimedi davvero efficaci». Una delle erbe più utilizzate era l'arnica montana. «Alcuni la chiamavano il “tabacco dei montanari” perchè i fiori venivano fatti essiccare ed utilizzati come tabacco da fiuto – racconta l'erborista -. Con l'arnica però veniva prodotto un olio contro le contusioni incredibilmente valido». I fiori venivano inseriti in un fiasco da vino senza la paglia esterna che veniva lasciato al sole capovolto e chiuso con un tappo di sughero bucato da cui, lentamente, colavano alcune gocce in una scodella. «Ogni notte il fiasco veniva ritirato per rimetterlo al sole il giorno seguente. Era un processo molto lento, ma il risultato era un olio efficace in caso di colpi ed ustioni». Un processo simile avveniva anche con i fiori di iperico. Meglio nota come l'erba di San Giovanni (la tradizione vuole che si raccolga solo il 24 di giugno), questi fiori venivano lasciati macerare nell'olio di noce. Ancora oggi sono molto utilizzati in caso di eritema solare o scottature domestiche.

L'ASPIRINA DEI POVERI

Un altro rimedio era la cosiddetta aspirina dei poveri. «Erano i primi del 900 quando i nostri vecchi, in caso di febbre, facevano cuocere nel latte le violette con la genzianella e l'achillea muschiata – racconta l'erborista -. Dopo aver lasciato i fiori in infusione, il latte veniva filtrato e sorseggiato ancora caldo». Anche le nuove generazioni stanno riscoprendo i vecchi rimedi. A confermarlo è Davide Segantin titolare dell'azienda agricola Casa degli Elfi di Netro. «La nostra clientela è composta soprattutto da giovani alla ricerca di rimedi naturali – spiega Segantin -. In questo periodo è molto richiesta la tisana di fiori di caprifoglio. In fioritura a fine aprile, il caprifoglio serve a combattere le infezioni delle vie respiratorie». Ma alla Casa degli Elfi vanno a ruba anche i fiori di sambuco con i quali, una volta essiccati, si può fare una bibita rinfrescante che favorisce diuresi e sudorazione. In questa stagione poi a chiunque sarà capitato di trovare nei prati mazze di primule. «La tisana a base di primula è eccezionale – spiega ancora -. E' sufficiente lasciare i fiori di primula in infusione con foglie di menta e scorze di arancia fresca. Questo fiore ha proprietà analgesiche, antinfiammatorie, astringenti e calmanti.

DAL RICETTARIO DELLE NOSTRE NONNE

MARMELLATA DI COTOGNE RICETTA DI NONNA EMMA

3 Kg di cotogne
3 Kg di zucchero

PROCEDIMENTO:

Lavare le cotogne, pelatele e privatele del torsolo, tagliate la polpa a pezzetti molto piccoli, metteteli in una pentola con un litro d'acqua e cuocete a fuoco dolce, coperte, e mescolate di tanto in tanto, finchè le cotogne diventano tenere.

Passatele allo schiaccia verdure e poi nel setaccio, conservando il liquido di cottura.

Rimettere il tutto nella pentola, unite lo zucchero e cuocete a fuoco dolce mescolando spesso finché lo zucchero è sciolto.

Aumentate la fiamma e portate ad ebollizione, mescolando qualche volta e schiumando, finchè il vapore che sale dalla pentola diventi meno denso e le bolle che vengono in superficie sono più fitte.

Riducete la fiamma e cuocete a calore più dolce, mescolando spesso finché la marmellata ha raggiunto la giusta consistenza.

