

## Seminare, coltivare, raccogliere.

La coltivazione del grano è la coltivazione più diffusa nella Marca Anconetana e rappresenta più di ogni altro prodotto la tradizione e la cultura contadina della nostra gente. In giugno le colline che si estendono dalla costa adriatica fino ai piedi dell'Appennino umbro passano da un verde intenso ad un biondo dorato. Le spighe di grano, nelle varie forme a seconda della qualità del seme, si beano al sole ed ondeggiando, sollecitate dai deboli venti, nei dolci crinali fino alle brevi pianure. Ogni tanto il verde brillante di un "moro" (gelso) o il verde cupo di una famiglia di querce secolari possono interrompere questa aurea distesa ed il sole, da dietro le nuvole alte nel cielo, invia raggi di luce nella campagna offrendo spettacoli di luce e colori. All'imbrunire escono le lucciole e per tutta la notte vagano nei campi di grano e tengono compagnia alle spighe che prendono il fresco dopo una giornata di sole. Tutto si compie in tranquillo silenzio, è la natura che fa il proprio corso, senza disturbare! Per arrivare a godere di questo spettacolo bisogna andare a ritroso di un po' di mesi: il "capoccia" di casa fin dall'agosto prima aveva pianificato la "campagna agricola" ed aveva deciso, in base ad un naturale criterio di rotazione, quali culture programmare nei campi. Aveva quindi stabilito di preparare i terreni per il grano, il girasole, l'erba medica o le bietole da zucchero. Aveva arato e seminato nel periodo giusto ed in maniera adeguata le coltivazioni scelte, raccomandandosi anche al Buon Dio per una favorevole stagione. Durante l'inverno, poi, aveva tenuto sotto osservazione i campi, monitorando la crescita e lo sviluppo delle piantagioni; a primavera aveva continuato ad avere cura del seminato, aveva fatto i trattamenti contro le erbacce e le "manne", aveva concimato e controllato che il grano avesse "legato", cioè che nella spiga si fossero formati chicchi belli e rigogliosi. Tutta la vita sociale ed economica della casa contadina è legata al ciclo di vita del prodotto ed al suo processo. Tutte le spese correnti (cibo, vestiti, istruzione) e quelle strumentali (attrezzature, concimi, mezzi, materiali di consumo) vengono pianificate in funzione di quello che si è seminato e verranno pagate al raccolto. Avevo un amico "capoccia di casa" che teneva la contabilità del podere in un quaderno a quadretti dalla nera copertina: sulla pagina di destra annotava il presunto ricavo del raccolto, tenendosi ovviamente prudente, e sulla pagina di sinistra tutti i costi da sostenere. Durante l'anno ripeteva alla famiglia ed alla moglie, in particolare, che si doveva risparmiare ad esempio facendo a meno di un paio di scarpe e di un vestito per i figli; oppure si doveva vendere una gallina o un coniglio anziché proporli come pasto quotidiano; ancora, stabiliva che il vino, quello "bono", andava venduto, propinando quello "annacquato" alla famiglia: tale parsimonia era dovuta alla scarsa disponibilità di danari per l'acquisto di concime ed altre attrezzature per la terra. Arrivati alla trebbiatura, con il ricavato del raccolto si pagavano tutte le spese e tutti i fornitori dell'anno e se rimaneva qualcosa, la si metteva da parte, sul "libretto" alla Cassa Rurale, per aggiustare la casa, comperare l'attrezzatura o, magari, per un pezzo di terra da coltivare, al fine d'ampliare l'attività. Ci piace ricordare, ed allo stesso tempo ricordare a noi stessi, che la nostra cultura industriale trae origine dalle tradizioni contadine alle quali siamo fortemente radicati. Come il Contadino semina, coltiva e raccoglie, allo stesso modo l'Impresa, nell'ambito della sua organizzazione più complessa e del suo contesto più ampio, investe, trasforma, ha cura delle proprie risorse e raccoglie valore. Come il Contadino, l'Imprenditore sogna, lavora e si raccomanda al Buon Dio affinché lo preservi dalle cattive stagioni, lo faccia crescere sano e gli consenta di avere un buon raccolto. Auguri.

Tonino Dominici

L'agricoltura  
è l'arte  
di saper  
aspettare.



## I piatti della battitura



Lo chiamo "Bastiano" ma il suo vero nome è un altro, ha trascorso gran parte della sua vita a guidare trattori e mietitrebbia, si faceva rispettare dai suoi uomini che lavoravano sodo con lui e lui con loro. Partiva per la "Campagna", che durava da giugno ad agosto, prima verso il mare, dove le messi imbondiscono prima, per poi risalire il Cesano fino a Sassoferrato e Serra S. Abbondio, dove la temperatura più fresca faceva maturare tutto più lentamente, persino le vergare! Il lavoro era duro e il tempo per riposarsi all'ombra di un "moro" era sempre poco, ma trovava sempre il tempo per far visita alla cucina, per corteggiare la vergara ed informarsi sul pranzo della battitura. "Bastiano" è stato sempre un pò "schizzinoso". Le moto e le vergare erano le sue passioni, ma le vergare dovevano essere come le sue moto: sempre a posto e lucenti. Insomma mangiava insalata e formaggio dove la pulizia lasciava a desiderare: "Devo stare leggero di stomaco". Si vantava sempre di mangiare alla tavola del padrone a fianco del fattore, perché l'usanza consolidata in questi pranzi era quella delle distinzioni delle diverse classi sociali impegnati nella battitura. I contadini che si scambiavano la manovalanza, costituivano l'opera che mangiava sull'aia su una tovaglia a scacchi stesa sull'erba all'ombra della quercia più grande. Un pranzo semplice ma di sostanza: Tagliatelle con rigaglie, oca ripiena, insalata di peperoni, pomodori, cipolle sedano cetrioli, pane casereccio cotto il giorno prima, vino. Le tagliatelle tirate con il rasagnolo, erano leggermente più spesse di quelle del padrone; la vergara le tirava in maniera più energica, la sfoglia era più sottile e delicata, mentre i suoi glutei si mantenevano sodi e pronunciati: un favore al padrone e uno... al marito. L'oca farcita è un piatto tipico della battitura. Normalmente la si faceva arrosto per il padrone, ma l'oca rende poco, e quindi per sfamare l'opera bisognava renderla più consistente: pane e companatico. Ecco allora il ripieno formato da pan grattato, uova, un pò di formaggio, erbe aromatiche lardelli e buccia di limone, il tutto amalgamato in un tegame di coccio e messo dentro l'oca pulita lasciata sotto odori, acqua, vino e aceto, per un paio di giorni. Il vino, bianco e rosso, era tenuto in fresco nel secchio affogato nel pozzo. "Bastiano", come ho detto, era un privilegiato. Lui mangiava a tavola e i suoi pasti erano a volte luculliani: straciatella in brodo, lessato misto, tagliatelle con "sugo" di carne, arrosto misto di papera, coniglio, piccione, pollo, insalata mista pomodori e patate arrosto, pane casereccio, ciambellone e crostata con il vino santo. Ma "Bastiano" non sempre mangiava così. Nelle zone di montagna dove il raccolto era meno abbondante, il vino sapeva un pò più di aceto, il vin santo non c'era e le tagliatelle non venivano servite "all'opera", al posto dell'arrosto misto si trovava la pecora lessa o alla brace e tanto formaggio fresco, salumi e crostini, ricotta in tutte le maniere, dolce e salata. La frutta si raccoglieva sugli alberi e non mancavano mai i ciambelloni e le paste secche. C'era tanta allegria... sia al mare che al monte. Grazie "Bastiano".

Massimo Biagiali

## Le spighe dorate nel paesaggio economico marchigiano

Alla metà del Trecento, la grande pestilenza che aveva infuriato in Italia aveva ridotto di un terzo la popolazione delle Marche. Il viaggiatore che avesse attraversato allora il nostro territorio avrebbe contemplato un paesaggio ben diverso da quello che due secoli dopo avrebbe ammirato Michel de Montaigne: "...colline coperte da ogni parte, con ammassi di frumento, dall'ombra di ogni sorta di piantagioni da frutto e delle più belle biade", dove non v'era "un pollice di terra inutile". Alla fine del XIV secolo invece, in seguito allo spopolamento provocato dalla grande pandemia, fitti boschi avevano ricoperto nuovamente le colline e i fondovalle, mentre la costa cedeva alla palude, soprattutto intorno alla foce dei fiumi. Nei vasti querceti pascolavano branchi di maiali semiselvatici. Il recupero fu faticoso: i comuni, i monasteri, le signorie dei Malatesta e dei Della Rovere concedevano terre ai contadini perché le rimettessero a coltivo, spesso chiamando - precoce forma di immigrazione - slavi e albanesi dall'altra sponda dell'Adriatico. Nell'interessante studio su "Nascita, sviluppo e morte della mezzadria", pubblicato in "La provincia di Ancona. Storia di un territorio" a cura del compianto Sergio Anselmi (Laterza, 1987), Renzo Paci cita il caso delle fattorie dei Malatesta due delle quali si trovavano a Senigallia e a Case Bruciate di Montemarcano, dove "si praticava l'allevamento di suini affidati a porcai slavi ed albanesi, ma contemporaneamente si ritagliavano nel bosco terre seminate, assegnate a "borghigiani", pure essi in gran parte di origine balcanica". Le coltivazioni lentamente ripresero, in mezzo al verde cupo delle querce e dei lecci, cominciavano a biondeggiare sempre più frequenti gli appezzamenti coltivati a grano. Dalla foce dei fiumi, i battelli trasportavano i sacchi di cereali fino alle navi veneziane ancorate al largo. Non si produceva più soltanto per i mercati locali ma si esportavano sempre maggiori quantità di frumento fino alle grandi città del nord e al di là dell'Adriatico. I porti di Ancona e Senigallia erano i grandi collettori della produzione cerealicola della Marca. Contemporaneamente si assestava il patto mezzadrile, che divenne lo strumento a quel tempo più efficace per la conduzione dei terreni: campi di grano, orzo, miglio e avena ma anche vigneti, uliveti e frutteti contribuivano a dare alle colline marchigiane il loro inconfondibile aspetto. Ma era soprattutto il grano la coltivazione più vantaggiosa, tanto che i nostri coltivatori vennero presi da una vera e propria "febbre del grano" che, esplosa intorno al Cinquecento, sfocerà poi nella grande crisi del Seicento. Questa volta la colpa non fu della peste: la spaventosa carestia degli anni 1590-95, l'impoverimento dei suoli eccessivamente sfruttati, la generale recessione manifatturiera, apersero la strada a un periodo di sofferenza, fame e povertà cui si cercò di porre rimedio con nuovi interventi di sistemazione dei terreni e con la differenziazione delle colture. L'economia agricola riprese ma da allora non fu più al sicuro da crisi ricorrenti, dovute a carestie o a crolli o ad improvvise impennate dei prezzi. All'inizio del secolo scorso l'emigrazione degli strati sociali più poveri verso l'Agro Pontino od Oltreoceano divenne il chiaro segno della sofferenza dell'agricoltura. Solo la "battaglia del grano" di età fascista - scrive ancora Renzo Paci - valorizzando la cerealicoltura, portò all'agricoltura marchigiana obiettivi congrui alla sua struttura": fecero la loro comparsa trattori e fertilizzanti e le colline si ricoprirono di sempre più vaste distese di spighe dorate. Ma l'incremento eccessivo della produzione cerealicola, il disboscamento ormai totale provocarono un nuovo impoverimento e dilavamento dei suoli che, aggiunti all'inquinamento da prodotti chimici, apersero la strada a nuovi e gravi problemi.

Domizia Carafòli

## Produzione del grano e panificazione a Corinaldo tra '400 e '500

Da una descrizione di Corinaldo contenuta nelle Riformanze del 1576 veniamo a sapere che il grano era la risorsa principale della cittadina. Dice infatti il documento: "Nel territorio si può raccogliere ordinariamente intorno a seimila some di grano, se ne seminano duemila". La resa, come si può constatare era molta bassa. Per fare



un confronto si possono calcolare i 12.000 quintali circa di produzione annua all'epoca contro i 47.000 del 1980, con una superficie destinata all'arativo, secondo i dati del catasto del 1580, di 3782 ettari (pari all'83,7 % del territorio). Il grano della collettività era ammassato in 5 fosse da grano, costruite in muratura a forma di colossali anfore sotto la piazza del Terreno, con perfetti accorgimenti di drenaggio, rinvenute negli ultimi lavori di pavimentazione. Secondo il testo degli statuti comunali del 1457 e del 1573 uno dei compiti principali degli incaricati al vettovagliamento consisteva nel provvedere alla disponibilità continua e in abbondanza di grano per fare il pane per tutta la popolazione. I fornai potevano esercitare la loro attività dopo aver versato al

comune l'imposta per la licenza annuale (10 denari nel 1457, 20 nel 1573) alle seguenti condizioni: dovevano fare il pane con farina di puro grano "bene ac diligenter stacciata sive stamignata" e cuocere i pani con competenza, cioè "coctus et bene sciacquatos", e venderli a chiunque ne avesse fatto richiesta, al prezzo concordato, che seguiva l'andamento del prezzo del grano. Si insisteva sulla loro professionalità: "dictus panis sit bene coctus, sciacquatus", di bella forma e di giusto

peso. Venivano perciò precisate le penalità previste per i fornai quando il pane non aveva tali caratteristiche: il pane "male coctus" peraltro veniva distribuito ai poveri in elemosina. I fornai dovevano avere a disposizione pane sufficiente "pro toto populo". C'erano inoltre

fornai autorizzati solamente alla cottura del pane, i quali pretendevano "pro suo furnatico" un pane del valore di un soldo per ogni tavola di pane della capacità di 14 "file", se il cliente forniva la legna necessaria, se invece la legna era a carico del fornai il costo della cottura raddoppiava. Le disposizioni statutarie non trascuravano gli aspetti igienici: il fornai doveva tenere davanti alla bocca del forno "unum cistorem vel canistrum" ad impedire che il pane sfornato cadesse per terra; i rivenditori di pane, non i fornai erano tenuti a coprire il pane con una tovaglia bianca e a tenere una bacchetta per il cliente per indicare il pane da acquistare, ad evitare il contatto con le mani. Non mancavano le norme di sicurezza: ogni forno doveva avere il camino "sive fumarolum" eccedente di tre piedi sopra il tetto delle altre case, per evitare di causare incendi e provocare danni.

Dario Cingolani

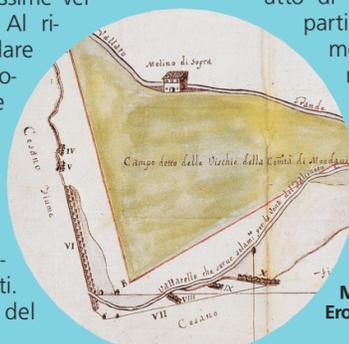
## I mulini ad acqua fra il Nevola e il Cesano

I corsi d'acqua del Nevola e del Cesano hanno alimentato per secoli i mulini delle Comunità che si affacciano su di essi. Le prime testimonianze di mulini e vallati risalgono al XII secolo e da lì in avanti le testimonianze documentarie e architettoniche proseguono sino ai giorni nostri. Il territorio di Corinaldo vede presenti mulini e vallati. Gli uni e gli altri strettamente legati ai nominati fiumi. La necessità per la Comunità di disporre di mulini pubblici per la molitura di grani e granaglie risale al Medioevo. Il Comune di Corinaldo disponeva di due mulini. La loro gestione era affidata a privati e attività di questi era disciplinata dagli Statuti, come ricordato in quello del XV secolo e in quello del 1573. Ad un pesatore pubblico "ponderator grani molidini" era affidato il compito di pesare i cereali destinati alla macinazione e di controllare la condotta dei mugnai, che avevano in appalto i mulini pubblici. Ai conduttori dei mulini spettava una quota di cinque libbre e mezza di grano per ogni cento macinate. Il pesatore, ufficiale pubblico, affiancava l'attività svolta dalla Magistratura all'Annona - Abbondanza, rafforzando, in tal modo, il controllo del pubblico sulla produzione e circolazione dei cereali. Altrettanta importanza nelle politiche a sostegno delle attività collegate alla molitura era rivestita dal controllo delle acque che, attraverso i vallati, alimentavano i mulini. Per tutelare il costante approvvigionamento dell'acqua la Comunità di Corinaldo sostenne lunghissime vertenze con altri soggetti. Al riguardo, è opportuno ricordare come i rapporti tra il Comune di Ripe e il Comune di Corinaldo e tra quest'ultimo e quello di Monte Novo, da cui avevano origine i vallati per i mulini di Ripe e di Corinaldo, furono improntati al costante rispetto dei patti sottoscritti. Con due distinti atti del

3 aprile 1655 e del 7 agosto 1632 il Castello di Ripe si impegnava a pagare annualmente al Comune di Corinaldo due rubbie di grano per l'appoggio della chiesa posta nel territorio di Corinaldo e la Comunità di Corinaldo, che prendeva l'acqua "per imboccarla nel vallato" del mulino del Nevola, nel territorio di Monte Novo, pagava, a questo comune, dieci scudi romani. La stessa cosa non accade per quanto riguarda il fiume Cesano e le opere idrauliche che alimentavano il vallato del mulino di Monterado, di proprietà del Collegio Germanico - Ungarico, e il vallato che adduceva l'acqua ai tre mulini pubblici posti nel territorio di Mondavio. Il 1° ottobre del 1563 il Comune di Corinaldo e l'Abbate di S. Croce di Fonte Avellana sottoscrivono un contratto nel quale il Comune concede il diritto di costruire nel proprio territorio una chiesa per deviare l'acqua necessaria ad alimentare il mulino di Monterado, ottenendo in cambio il pagamento annuo di dieci some di grano. Negli anni successivi il Collegio Germanico - Ungarico, cui nel frattempo erano stati trasferiti i beni di proprietà dell'Abazia di Fonte Avellana, si rifiuta di versare le dieci some di grano, adducendo, a ragione di ciò, l'avvenuta costruzione di una nuova chiesa nei terreni di sua proprietà. Ne nasce una vertenza rimessa avanti alla Sacra Congregazione del Buon Governo che, iniziata nel 1583, prosegue fino ai primi decenni del secolo XVIII e si conclude con un

atto di concordia, sottoscritto tra le parti, il 5 luglio del 1782. Analogamente anche la lite con il Comune di Mondavio, a causa della costruzione di una chiesa che sottraeva acqua a Corinaldo e dunque al mulino di questa Comunità, iniziata nel 1573, prosegue per due secoli, e più precisamente sino al 1797.

Maria Tatiana Papi  
Eros Gregorini





## Una pasta d'uomo con il senso della famiglia

Intervista a  
**Gianluigi Peduzzi**

Mentre Gianluigi Peduzzi, nipote del fondatore di Rustichella d'Abruzzo, mi racconta di com'è nata l'azienda, una serie di immagini mi attraversano la mente: il verde delle colline, i campi di grano, l'amore per la terra, laboratori artigianali, distese di pasta posta ad essiccare per tanto tempo... Beh, la realtà non è tanto diversa da così: l'azienda nasce dal pastificio di Gaetano Sergiacomo, nonno materno di Gianluca, nel 1924 a Penne e per diversi anni pastifica secondo la tradizione artigianale.

L'azienda passa dal padre alla figlia, che aiutata dal marito continua nella tradizione: il mercato però cambia, la concorrenza di produttori di pasta secca industriale si fa sempre più agguerrita.

I costi di trasformazione sono troppo alti, i dipendenti anziani... insomma è il momento di fare una scelta strategica. "O si cambiava o si chiudeva" ci spiega Gianluigi. "E fu mio padre a dare una svolta, creando un prodotto particolare, unico, di nicchia:

la pasta integrale. Fummo i primi a ridare valore a quel tipo di pasta, un tempo considerata povera, ma in realtà molto ricca di sapore e genuina".

Ma, come si dice, nessuno è profeta in patria e così Rustichella d'Abruzzo esce dalla sua regione e affronta i mercati esteri, con coraggio e determinazione. "Nel '92 esportavamo l'80% del fatturato, continua Gianluigi: da allora abbiamo ridotto la percentuale di estero, anche se resta comunque intorno al 65%", soprattutto verso gli Stati Uniti, la Germania, il Giappone, ma anche in tantissimi altri paesi europei ed extra europei." Ma poi rientrerà in Abruzzo? Senza dubbio sì, e da vincitore! La domanda sorge spontanea: che cosa ha fatto sì che l'azienda prosperasse, riuscendo non solo a superare

brillantemente un momento di emparse, ma anche ad affermarsi come marchio di qualità riconosciuto in tutto il mondo? La qualità del prodotto, certo, avvalorata dalla certificazione ISO9002 e dal marchio biologico; le persone che lavorano all'interno, senza dubbio, fidelizzate attraverso anni di comunicazione assolutamente trasparente e accomunate da un forte senso di appartenenza; la tecnologia sposata alla tradizione, sicuramente, ma... manca ancora qualcosa. Qualcosa di essenziale: la famiglia, l'amore per la propria terra e per la propria azienda, l'essere riusciti ad andare d'accordo tra padri e figli, l'aver sposato lo stesso ideale, lo stesso sogno. E anche, perché no, la capacità di innovare. Innovare nella pasta è difficile? Forse, ma innovare non significa stravolgere il passato o avere l'idea geniale che cambia il mondo. Innovare significa anche saper interpretare in maniera diversa il lavoro di ogni giorno, pensare con insistenza al futuro, anticipare i bisogni del consumatore e crearne di nuovi, cogliere al volo le occasioni. Un esempio ce lo fornisce Gianluigi parlando proprio del futuro: "Quest'anno ricorre l'80° anniversario dell'azienda e per questa occasione abbiamo creato un prodotto nuovo, ad hoc, chiamato primo grano: è una pasta fatta da un grano speciale, per coltivare il qua i contadini ricevono qualcosa in più. In questo modo li teniamo ancora legati alla terra, che altrimenti non darebbe loro abbastanza da vivere. Il prodotto è risultato davvero buono, tanto che abbiamo pensato di lanciarlo come nuova linea, anziché limitarci a quest'annata". Una banalità? Provate a farlo voi, in ognuna delle vostre aziende...

Giovanna Gallo



## La mietitura la più bella e la più vera delle leggende

Partivano cantando al primo sole, in fila, sulle stradine bianche tra il Misa e il Nevola e oltre il crinale di Montalboddo e Montenovolo: Fino a 20-25 persone, ma anche di più, con le falci in spalla e la cote che tintinnava in due dita d'acqua nel corno mozzo appeso alla cantina. L'adunata della fatica veniva organizzata per quel miracolo della moltiplicazione delle forze secondo l'usanza dello "scambio delle opere"; irripetibile gesto solidaristico del mutuo servizio, così naturale nel mondo agricolo almeno fino alla seconda guerra mondiale. Le operazioni sui campi avevano tempi strettissimi, urgenze, scadenze pressanti. Ecco l'opera gratuita, subito ricambiata, prestata dal contadino confinante.

*"Giovà chiama a Franci che se va a mete."*

*"Il grà ha fatto l'unci e Franci n'se vede"*

Tutto era cominciato alla fine di ottobre, con la semina. Il dannunziano ampio gesto del braccio disegnava segni nell'aria sulle terre del Nevola. I fianchi delle colline che andavano verso il fiume venivano feriti dai solchi dei piccoli canali per lo scolo delle acque delle piogge invernali, scansando di lavamenti e frane. Solchi lunghi, a sghimbescio contro i ristagni. I chicchi della semina venivano subito coperti, sotterrati, per sottrarli alla fame degli uccelli. Poi per mesi, fermi tutti! Il chicco riposa e si acclimata. Prende confidenza con la terra madre, che lo protegge. "Sotto la neve il pane". Dicevano, mormorando orazioni. L'autunno era lontano, nella girandola del tempo. Ottobre non canta più.

*"Io sono ottobre che semina il grano"*

*semino la costa e semino il paiano"*

Distico della canzone dei 13 mesi: il padre che presenta i virtuososi 12 figli. A inverno inoltrato spuntano i primi fili verdi, timidamente, guai a dire: "come va?" Passano i mesi; arriva la spiga; il sole la indora; il vento l'accarezza e movimentata una "ola" infinita. Poi..... *"Laudata sia la spiga nel meriggio. Ella s'inchina al sole che la cuoce"*. Arriva la compagnia dei mietitori, cantando. Svelta la falce tagliente sul filo ad arco battuto prima a martello poi affilato a rasoio con la cote abrasiva. Il sole è ancora radente: si lavora bene. Le spighe appena tagliate vengono strette nel pugno della mano sinistra e legate dal "balzo" pur esso di paglia e spiga fino a formare le "mannelle" che formano i covoni, che formano i "cavalletti", che formano i "barconi". Tutti termini ormai in disuso, rintracciabili in certi vocabolari fuori moda. Poi arriverà la trebbiatrice col motore a testa calda, che inghiottirà le spighe e insaccherà il grano. Sunto di una sintesi lavorativa tra penose omissioni negati passaggi. È che si pensa ai ragazzini di oggi che non hanno visto mai una gallina, una spiga di grano, una ghianda, un somaro. Come si fa a raccontare una storia inverosimile: è più credibile l'ultimo personaggio di un cartone animato anche perché è violento e crudele. Come si può ricostruire la festa, il vociare, gli ordini secchi, la polvere della pula, l'odore del pane appena sfornato e le virtù di un'oca arrosto? Oggi la televisione ammannisce i "reality show", ingannevoli, falsi perché non sanno trasmettere il senso del sacro, rituale e codificata perpetuazione del calendario dell'esistenza. Insuperabile e vuota rievocazione.

*"sul campo sono rimaste le croci di canna con l'intreccio delle spighe alla sommità"*

Del tutto dimenticato il repertorio dei canti della mietitura. Hanno tenuto la falce per secoli, moderando la stanchezza, rigenerando lo spirito della competizione amorosa. Canti d'amore, a dispetto, di protesta, di fede, in una infinità di adattamenti e varianti.

*"T'aiuti S. Pietro e S. Giovanni che tu possa campà fini a cent'anni"*

*"Bella che siete nata per rubare, avete rubato due raggi di sole, alla rondinella hai rubato l'ale"*

*"Metéte metitori, metéte basso perché il legarin non vada a spasso. E te vòjo dà lo balzo e l'core Vòjo vedè se ce lo sai legare"*

Una infinità di proverbi riferiti alla mietitura rappresenta un distillato di quella sapienza popolare maturata in secoli di convivenza, tra casa e campo, tra la fatica (tanta) e la gioia, (poca).

*"Per S. Urbano, il frumento s'è fatto grano"*

*"La spiga fa l'uncino, corri a mietere contadino"*

*"Quando arrivano le lucciole luminose in Puglia si è già mietuto"*

*"Quando il grano è ormai maturo ed è ancora non mietuto sui campi è affidato a Dio e ai Santi"*

Gli altri 1720,8 proverbi sulla mietitura e sul grano in genere, li racconteremo un'altra volta. Fine della prima puntata.

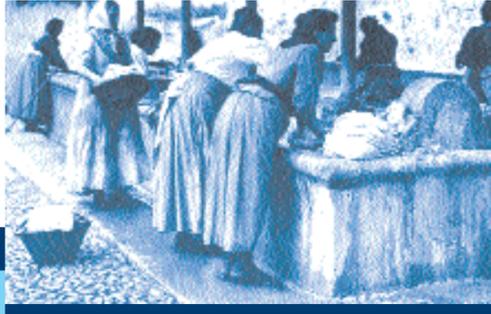
Terenzio Montesi

spostare  
i confini  
oltre ogni  
confine

## Benvenuti a Corinaldo, oltre i confini

Grazie a Giuseppe Meana per aver voluto organizzare il Convegno Nazionale dei Cartotecnici Italiani nelle Marche, a Sirolo, e di aver raccolto l'invito a visitare la nostra Azienda e la nostra Città. Il tema centrale del Convegno, "Crescita e sviluppo industriale oltre i confini" ben si adatta alla scelta del territorio ed alla cultura e tradizioni che questo esprime. La Regione Marche è stata, nel secolo scorso, zona di confine dello Stato Pontificio ed è l'unica Regione declinata al plurale. È un rettangolo di terra che da Ovest, dai piedi dell'Appennino centrale, degrada verso il mare formando dolci colline, valli e brevi pianure. Da Nord a Sud le province (ora cinque) sembrano disegnate dalla natura, percorse come sono dai fiumi che scorrono sui confini. Il paesaggio brullo e spoglio a nord si colora e si addolcisce al centro per diventare più selvaggio al sud. Lungo la costa le spiagge di sabbia sono interrotte, al centro, da un monte che si erge dal mare e che sembra essere messo lì dal Padre Eterno per segnare un altro confine. Anche la gente marchigiana, con le proprie storie, tradizioni, dialetti e costumi, è diversa: immaginando di entrare in regione da Nord, si percepisce l'influenza della sanguigna Romagna che lascia spazio, scendendo verso Sud, agli umori umbri, che si stemperano verso il mare e si perdono nell'ascolano quando si comincia a respirare l'Abruzzo... Questa è l'identità marchigiana che contraddistingue la nostra gente: pur riconoscendosi nella stessa regione non esita a guardare oltre confine per migliorare la propria condizione. Possiamo far risalire a questi principi l'ispirazione che ha portato a fondare e far crescere la nostra Azienda. La passione che mettiamo nel fare le cose ci fa guardare avanti e spostare continuamente i confini accettando la sfida del nuovo. Guardare avanti vuol dire anche guardarsi intorno e scoprire che non si è soli. La consapevolezza di appartenere ad un gruppo ci dà coraggio e forza: per questo siamo grati ai colleghi del Gruppo Italiano Astucci e Scatole Pieghevoli di essere con noi alla Box Marche, a Corinaldo. Vedrete impianti e macchinari a voi familiari, poca cosa, perché fanno parte del vostro lavoro quotidiano; quello che ci preme di più è farvi conoscere le nostre donne ed i nostri uomini, che rappresentano il valore vero della nostra Azienda. Vorremmo, in questa breve visita, trasmettervi tutto l'entusiasmo che mettiamo nel nostro lavoro ed esternarvi il nostro modo di vivere l'impresa. Crediamo nei cordiali rapporti umani e siamo convinti che lo scambio delle conoscenze tra le persone sia un fattore importante per la crescita di qualsiasi organizzazione. Vedrete il nostro Paese, ricco di storia e tradizioni; vi accompagneremo, con il sorriso, nei luoghi dove siamo nati e dove viviamo, conoscerete la nostra comunità e divideremo la gioia dello stare insieme in amicizia. Benvenuti di cuore.

Tonino Dominci



### skipintro

**Fonti di Corinaldo**  
venerdì 18 giugno 2004 ore 20.00  
**Concerto  
per parole e acqua**  
**Jack Alemanno** suoni  
**Terenzio Montesi** voce recitante  
da un'idea di Giuliano De Minicis

Le Fonti di Corinaldo tornano a vivere dopo l'intervento di restauro di cui abbiamo già dato notizie nel numero tre del mese di ottobre 2003 di Next e in cui si era avanzata la proposta di restituire all'uso cittadino il pregevole complesso architettonico. Le fonti, per secoli luogo di incontro e di ritrovo quotidiano, ospiteranno un evento culturale nel quale saranno evocati i suoni e le parole che qui si sono mescolati da sempre nei gesti delle lavandaie. L'idea di Giuliano De Minicis si realizza grazie alla volontà di BoxMarche di compiere un'operazione che consenta finalmente ai cittadini di partecipare la straordinaria bellezza dell'ambiente mostrando come l'acqua, che rappresenta l'elemento fondamentale per l'esistenza dell'uomo, sia anche strumento di crescita e di arricchimento culturale. I suoni della natura, interpretati da Jack Alemanno, musicista internazionale di grande sensibilità e abilità, e le parole d'acqua, recitate da Terenzio Montesi, proporranno al pubblico uno spettacolo emozionante e suggestivo. Alla Box Marche va il merito di aver promosso questa iniziativa con la collaborazione dell'Amministrazione Comunale e della società Multiservizi, offrendo ai corinaldesi, e non solo ad essi, una straordinaria opportunità.

forNext Per suggerimenti, idee, interventi scrivere a: [d.perini@boxmarche.it](mailto:d.perini@boxmarche.it)

## Il grano e il PANE NOSTRUM

A Senigallia dal 16 al 19 settembre 2004 si terrà la quarta edizione della manifestazione "Pane Nostrum", festa internazionale del pane. Appuntamento con la qualità, la tipicità ed i sapori delle tradizioni panificatorie delle varie regioni d'Italia e del mondo. A Senigallia verranno allestiti forni a cielo aperto, dove si potranno gustare pani di ogni tipo, realizzati dai panificatori dell'area marchigiana, e da panificatori d'Italia e d'Europa. Tra i temi di Pane Nostrum, quello intrapreso nel 2001 con il Filone Marchigiano di Filiera. È un pane realizzato secondo le regole della "tracciabilità", in modo che il consumatore sia in grado di conoscere il seme del grano, il luogo in cui il grano è stato coltivato e raccolto, l'operatore che lo ha trasformato in farina e, come ultima fase della filiera, il panificatore che lo ha preparato. Un prodotto tipico, intimamente legato alla tradizione e alla storia della regione. Si tratta di un pane senza sale (il "merito" è di una tassa introdotta a suo tempo dallo Stato Pontificio, che rendeva il sale assai caro) realizzato con le varietà locali di grano, coltivato con metodi a basso patto ambientale e trasformato con metodi tradizionali, utilizzando lievito naturale, garantendo sempre più la qualità al consumatore.

Alessandro Piccinini

Montappone, Ap  
24 - 25 luglio

## Dal covone al cappello rammagliato



L'antica tradizione della lavorazione della paglia di grano rivive per le vie del paese vecchio fra mestieri e giochi di campagna, musiche, balli, stornelli ad impronta, vino cotto e cucina di un tempo. La manifestazione, promossa dal Comune di Montappone, Pro Loco Montappone e numerose aziende del distretto, si svolgerà nel borgo antico di Montappone (il più grande distretto di cappelli d'Europa), il 24 e il 25 luglio. L'ideazione e la regia sono di Giuliano De Minicis. I visitatori potranno partecipare alle attività che si svolgeranno durante la festa, come "capare" la paglia, intrecciarla, stirare il cappello. Per i più piccoli i laboratori guidati di decorazione pittorica del cappello e creatività con la paglia. Ricostruire la vita contadina di una volta per Montappone non è solo un momento di festa ma un modo per riappropriarsi del suo passato. Si tratta di un'atmosfera che si è vissuta fino a tutti gli anni sessanta, quando ancora le canucce da bar erano fatte con la parte più grossa della spiga del grano. E siccome in campagna non si butta niente con un'altra parte dello scarto ci si facevano le ventole per i camini. Il tipo di cappello dipende dal tipo di paglia da treccia che si può coltivare. Nelle terre di Montappone si poteva fare un tipo di paglia più grossa, la "lervella". Oggi in paese c'è ancora chi coltiva quel tipo di paglia appositamente per la manifestazione e per alcune piccole produzioni artigianali. "Il Cappello di Paglia" è una festa delle piccole cose dove si possono rivivere lavori ed attività che oggi non fa più nessuno, sentire antichi profumi, trovando magari la propria "madeleine proustiana" per ripercorrere un tempo ormai lontano.

Alessandro Piccinini

[www.ilcappellodipaglia.it](http://www.ilcappellodipaglia.it)

## io NEXT...

INDOSSO QUESTA SEMPLICE **MAGLIETTA**  
E ENTRO IN **CONTATTO** CON IL MIO **IO BAMBINO**,  
MORBIDO, **COLORATO**, MOVIMENTO CONTINUO.  
LE MIE LARGHE **PAGINE** DI COTONE TESSUTO,  
FRESCO DI **STAMPA**, DIVENTANO UNA **FINESTRA**  
SPALANCATA SUL GIRO DI **NOTIZIE** ALL'ORIZZONTE,  
SU VASTI **PANORAMI** D'EVENTI,  
**VOCE** CHE CERCA ALTRE **VOCI**,  
COMPRESSE **TUTTE** NEL **DESIDERIO** DI **RACCONTARE** EMOZIONI,  
RACCOLTE IN UN SEMPLICE GIRO DI MANI:  
IL **GESTO** CHE BASTA  
AD APRIRE LA CARTA DI UNA **CARAMELLA**.

Giuliano De Minicis

