

LABORATORIO DI MEMORIA: ALLA RICERCA DI ANTICHI MESTIERI

A cura degli insegnanti: Sandra Serra, Aurora Cherubini, Laura Lazzarini, Rosanna Giusti, Fiorella Guerra, Giuseppina Bollini, Franca De Luca, Gianna Ferrari



Sono purtroppo sempre più numerosi i lavori che, incalzati dalle moderne tecnologie, devono cedere il passo ad altre attività produttive.

L'abbandono di queste antiche attività lavorative produce un danno culturale incalcolabile, priva inoltre i centri storici dei nostri Castelli di sicuri e tradizionali punti di riferimento causando un degrado del tessuto urbano e provocando inoltre dei non trascurabili danni economici.

Si vuole tutelare questi antichi mestieri, senza che questo significhi "musealizzare" delle attività lavorative; siamo, infatti, convinti che una salvaguardia di un antico lavoro passi inevitabilmente per un inserimento del medesimo in un progetto produttivo che abbia come fine ultimo la sopravvivenza degli antichi mestieri della nostra città.

Obiettivi

Ambiente naturale → ieri
→ oggi

San Marino nell'ottocento → settore primario
→ strumenti agricoli
→ casa rurale
→ arredamento
→ artigianato

Vita quotidiana a San Marino → usi e costumi
→ dialetto
→ vita quotidiana

Antichi mestieri
Mestieri che scompaiono
Laboratorio teatrale

Alla scoperta degli antichi mestieri

Per le classi seconda A, C e D della Scuola media Circostrizione Prima

Il “ LAVORO “ è stato individuato come tema di riferimento del modulo pluridisciplinare da avviare nella seconda parte dell’anno scolastico 2002 – 2003 e da completare nella classe terza.

In questo spazio – tempo i docenti hanno ritenuto di predisporre una serie di strumenti e di abilità da poter reinvestire in una migliore conoscenza della realtà sammarinese e come prima fase del Progetto Orientamento

Nella presentazione dell’evoluzione del mondo del lavoro a San Marino, da fine ‘800 ad oggi, i docenti hanno concordato di inserire i contenuti delle diverse discipline coinvolte.

OBIETTIVI

A livello di conoscenze: il mutamento delle tipologie lavorative, delle esigenze sociali, economiche, personali e culturali della società sammarinese dall’Ottocento ad oggi.

A livello di competenze:

- a. acquisire la metodologia della ricerca;
- b. saper utilizzare gli strumenti e i linguaggi specifici delle singole discipline;
- c. saper individuare le tappe di mutamento del modo di lavorare;
- d. saper operare rapporti tra passato e presente

METODI

- lezione partecipata, lezione frontale
- lavoro di gruppo
- ricerca e consultazione di testi
- casi, problem solving
- esperienze operative di mestieri che oggi stanno scomparendo
- stage di lavoro in aziende
- costruzione di manufatti
- ricostruzione storica anche attraverso una rappresentazione scenico – teatrale

STRUMENTI

- libri di testo e manuali
- articoli di giornale e riviste storiche
- statistiche
- internet
- interviste
- laboratori
- uscite in territorio
- visita a musei e mostre
- testimonianze dirette
- supporti audiovisivi e multimediali
- esperti interni ed esterni alla scuola

VERIFICHE

- prove strutturate e semistrutturate
- colloqui
- esercitazioni pratiche
- relazioni

Il lavoro sarà svolto nelle ore curricolari delle singole discipline ed extrascolastiche, prevedendo ore di codocenza tra gli insegnanti di Storia, Geografia, Educazione Tecnica, Italiano, Scienze e la presenza di esperti interni ed esterni alla scuola

MATERIE COINVOLTE

STORIA

Obiettivi

- Attraverso la conoscenza del passato saper interpretare il presente
- Essere in grado di saper utilizzare le nuove tecnologie, ricercare, selezionare e riassumere

Contenuti

- Panoramica globale dell'evoluzione del mondo del lavoro a San Marino
- La prima rivoluzione industriale
- La seconda rivoluzione industriale
- Il mondo sammarinese di fine Ottocento
- La terza rivoluzione industriale
- I mutamenti economico-sociali, politici, culturali nel primo Novecento a San Marino

ITALIANO

Obiettivi

- Comprendere l'evoluzione del lavoro attraverso la lettura e l'analisi guidata di un testo letterario e non
- Saper utilizzare gli strumenti e i linguaggi propri della disciplina
- Saper utilizzare gli strumenti multimediali

Contenuti

- Rapporto letteratura – lavoro
- I mutamenti introdotti dall'Illuminismo
- Le novità del Romanticismo: il mondo degli umili nella Letteratura dell'Ottocento
- Cultura e lavoro a San Marino alla fine del 1800 e inizi 1900
- Il mondo del lavoro nella letteratura contemporanea

GEOGRAFIA

Obiettivi

- Concorrere alla formazione di una coscienza critica soprattutto in relazione all'uso responsabile del territorio
- Saper individuare le risorse economiche del Paese
- Leggere tabelle e grafici

Contenuti

- La realtà geografica, economica e culturale di San Marino
- Le risorse economiche del Paese ieri e oggi
- Leggere e interpretare grafici e tabelle

EDUCAZIONE TECNICA

Conoscenza del mutamento delle tipologie lavorative, delle esigenze sociali, economiche, personali e culturali della società sammarinese dall'Ottocento ad oggi

Obiettivi

- Comprendere il concetto di lavoro e sua evoluzione storica nel mondo sammarinese dall'Ottocento ad oggi
- Conoscere le attività produttive dell'uomo e saperle collocare per settori, in particolare il settore primario sammarinese
- Acquisire consapevolezza dell'importanza economica del settore primario, del ruolo dell'agricoltura e del settore secondario nell'attuale sistema economico.
- Saper effettuare distinzioni e differenze fra azienda artigianale e impresa industriale.
- Conoscere le varie attività artigianali presenti a San Marino, la loro evoluzione nel tempo, la loro organizzazione
- Apprendere il concetto di organizzazione del lavoro nelle fabbriche e le problematiche legate alla tutela del lavoro
- Conoscere le caratteristiche, gli aspetti principali e le attività del settore terziario e di quello avanzato
- Saper leggere l'attuale quadro occupazionale
- Individuare le nuove professioni emergenti legate alla tecnologia
- Essere in grado di applicare le conoscenze nell'ambito di una futura scelta scolastica

Contenuti

- Il lavoro
- I settori produttivi
- L'artigianato e l'industria
- La rivoluzione industriale
- L'organizzazione del lavoro
- Principi di economia
- Salute, prevenzione e sicurezza sui luoghi di lavoro

- La situazione attuale nel mondo del lavoro
- Mestieri e professioni
- Cenni d'orientamento
- Ingresso nel mondo del lavoro

Metodologia

- Lezione frontale
- Ricerche informative
- Visite guidate
- Indagini sulle attività produttive della zona di appartenenza
- Interventi di esperti interni ed esterni alla scuola
- Discussioni guidate
- Lavoro individuale e di gruppo
- Attività operative di vecchi mestieri

Mezzi e strumenti

- Libri di testo
- Strumenti audiovisivi e multimediali
- Interviste
- Statistiche

SCIENZE

Obiettivi

- Conoscere a partire dalla seconda metà del 1800, i principali aspetti geologici che hanno portato alla formazione del Monte Titano
- avviare alla consapevolezza che l'ambiente naturale si evolve e può modificarsi per cause geologiche, climatiche e antropiche;
- conoscere i principali ambienti del territorio sammarinese e gli aspetti floristici in essi presenti;
- confrontare dal punto di vista paesaggistico il territorio sammarinese della fine '800 e quello attuale
- comprendere attraverso l'osservazione delle modificazioni dell'ambiente dall'800 ad oggi come l'uomo possa intervenire positivamente o negativamente sul territorio.

Contenuti

- La formazione del Monte Titano
- L'ambiente rupestre
- L'ambiente calanchivo
- Il bosco misto di latifoglie
- Vegetazione a San Marino ieri e oggi

AMBIENTE NATURALE

IERI E OGGI

LA FORMAZIONE DEL MONTE TITANO

Il Monte Titano si presenta con un aspetto molto differente dalla costituzione geologica delle vallate della regione romagnola.

Già nella seconda metà del 1800 il geologo Scarabelli rimane stupito della notevole differenza nell'aspetto morfologico del Titano rispetto ai territori vicini, sia "in ordine all'atteggiamento frastagliato delle stratificazioni....., sia per la natura stessa svariata delle rocce di cui si compongono".

Nel 1873 il geologo Manzoni attribuiva il rilievo dirupato e maestoso ad una formazione coralligena (costruzione madreporica come un atollo), ma tale tesi fu riconosciuta insostenibile dallo stesso autore. Successivamente Piroli asseriva che il Monte Titano si fosse formato grazie a fenomeni del glaciale, ma anch'egli fu smentito perché in queste zone i ghiacciai quaternari non ci sono mai stati, neppure nei momenti più freddi del Quaternario.

La conferma sulla costituzione geologica del Titano venne dopo che alcuni geologi fissarono le loro indagini sull'origine delle "argille scagliose", che occupano gran parte della val Marecchia, dato che la massa del Monte si presentava assai simile alle punte rocciose di San Leo, del Monte Fumaiolo e di La Verna.

Infatti mentre le altre valli romagnole mostrano fianchi scoscesi di colli e monti sui quali l'erosione è sempre attiva, la vallata del Marecchia è più ampia e spianata, con superfici instabili, costituita appunto da argille scagliose che sono la continuazione di altre masse delle medesime argille che si trovano ad occidente, in Toscana e sino in Liguria.

Sono argille che si prestano a facili scivolamenti sulle rocce sottostanti e quando i fondali degli antichi mari, che si estendevano dal Titano all'Adriatico attuali, subirono notevoli movimenti dovuti a crisi orogeniche, si generarono sollevamenti o abbassamenti delle acque e una corrente di queste argille scese a poco a poco sino alla pianura romagnola. In un periodo di quiete sul fondo si formò una grande placca di roccia, alla cui costituzione concorsero conchiglie, resti di animali marini, sabbie e fanghiglie calcaree. Uno dei tanti movimenti successivi del suolo interessò le rocce sottostanti, mise in moto il basamento delle argille scagliose, causando la rottura della

placca sovrapposta con la conseguente migrazione dei frammenti come "tante zattere sulla colata in movimento delle sottostanti argille". I grossi frammenti disseminati sono oggi il Monte della Verna, Sasso Simone, Simoncello, Monte Fumaiolo, San Leo, San Giovanni in Galilea e il Monte Titano.

Ciò accadde durante l'era terziaria (periodo miocenico: 15 - 20 milioni di anni fa) e in questa epoca venne a seppellirsi in mezzo a conchiglie ed altri organismi marini, la balenottera fossilizzata ritrovata nel 1897 quasi sulla vetta del Titano e che fu minutamente descritta dal geologo Giovanni Capellini dell'Università di Bologna (attualmente l'*Aulocetus Sammarinensis* è conservato nel Museo di Bologna dedicato proprio allo stesso Capellini).

Questa breve introduzione geologica sull'origine del Monte Titano vuole chiarire che la conseguenza di fattori ambientali generali o particolari possono essere riassunti in:

- a) fattori geologici :le piante, attraverso l'apparato radicale, assorbono l'acqua e le sostanze minerali dal suolo. Ha perciò grande importanza l'insieme delle caratteristiche fisiche e chimiche del substrato. Particolarmente rilevanti sono il ph acido, neutro o basico; le dimensioni dei granuli che compongono la roccia, il grado di evoluzione del suolo stesso, la presenza di sali.
- b) clima :esercita una forte influenza attraverso l'intensità e l'andamento delle temperature, delle precipitazioni e dell'umidità, dei venti etc.
- c) attività umane: disboscamenti, introduzione di nuove specie (piante coltivate oppure ornamentali).

L'AMBIENTE RUPESTRE

E' caratterizzato da una vegetazione rada e discontinua tipica dei suoli sottili e abbastanza aridi. E' formata soprattutto da specie a distribuzione mediterranea che trovano qui un microclima adatto alle loro esigenze. Le specie flogistiche dominanti tra le piante erbacee sono: cedolina meridionale e comune, palèo rupestre, festuca mediterranea...

Nel periodo tardo primaverile fioriscono il fiordaliso cicalino, le borracine, il garofanino selvatico..

Tra le fessure delle rocce vegetano piccole felci, mentre fanno parte dello strato arbustivo la ginestrella, il pero corvino e soprattutto il leccio sempreverde.

Degna di nota è la presenza dell' efedra nebrodese, una specie molto rara a distribuzione mediterranea, che nelle rupi calcaree del Monte Titano occupa la stazione più settentrionale della penisola italiana. La rupe, grazie alle sue peculiarità geomorfologiche e all'ubicazione in forte pendenza, ha mantenuto inalterate nel tempo le caratteristiche di naturalità e diversità che ne fanno ancora oggi l'ambiente più rappresentativo e spettacolare del territorio sammarinese per gli aspetti naturalistici e paesaggistici.

L'AMBIENTE CALANCHIVO

Le argille scagliose sono frequentemente interessate da forme erosive particolari, i cosiddetti *calanchi*.

La loro conformazione tipica a forma di ventaglio è determinata dall'azione erosiva dell'acqua di precipitazione; su questi terreni poco o nulla permeabili l'acqua scorre superficialmente in maniera dirompente intaccando l'argilla e scavando una rete ramificata di solchi più o meno profondi. La concentrazione anche elevata di sali nel terreno rende difficile l'assorbimento dell'acqua da parte delle radici a causa della notevole differenza di concentrazione salina fra l'interno delle cellule vegetali ed il terreno argilloso. Sono frequenti piccoli movimenti franosi (in genere tutti i terreni argillosi, se hanno una certa pendenza, possono essere interessati da movimenti franosi di vario tipo, fino ad arrivare alle grandi colate di frana; questi movimenti consistono in uno scivolamento, per gravità, delle masse argillose, rese pesanti, instabili ed incoerenti sia dall'acqua piovana, che percola nelle crepe del terreno provocate dal sole, sia dalle acque che scorrono nel sottosuolo fra differenti strati), facilitati anche dalla giacitura in forte pendenza dei terreni e appunto dalla scarsa presenza di vegetazione che è rappresentata da specie in grado di tollerare condizioni di elevata salinità associata ad aridità (la gramigna ibrida, la ginestra comune...). Dove i fattori selettivi si esprimono con maggior intensità la vegetazione è povera e discontinua ed è caratterizzata da specie come l'orzo marittimo,..e l'assenzio (tipico della Romagna e della Toscana).

IL BOSCO MISTO DI LATIFOGLIE

Il bosco di latifoglie presenta un tipo di vegetazione che si trova su suoli ricchi di sostanze nutritive, abbastanza profondi e con buona disponibilità di acqua. Attualmente questi boschi si trovano a Montecerreto, sul Monte Titano in località Costa dell'Arnella, a Poggio Castellano, sul Monte Carlo, a Pennarossa e in strette valli ombrose dove le condizioni microclimatiche garantiscono un sufficiente grado di umidità e di frescura. Le specie arboree dominanti sono: il carpino nero e bianco, diverse specie di aceri, la roverella, (che è la quercia più diffusa nel territorio sammarinese: predilige ambienti meno umidi e più soleggiati).

Lo strato arbustivo è diradato e comprende il biancospino, il nocciolo, l'agrifoglio, il pungitopo e l'asparago.

Lo strato erbaceo comprende molte specie a fioritura precoce: l'elleboro di Boccone, il ciclamino primaverile, la primula, diverse viole,...

IERI E OGGI

Dopo aver analizzato alcuni aspetti geologici e floristici del Monte Titano abbiamo fatto un confronto fra immagini, trovate su un vecchio libro, riguardanti la vegetazione a San Marino nel 1800 e fotografie scattate oggi dalle stesse angolazioni.

PANORAMICA DEL VERSANTE EST DEL MONTE TITANO

Confrontando le immagini si nota che, sulle pendici del Monte Titano, la vegetazione era meno rigogliosa di oggi e la zona sottostante era meno curata.

ALLA FINE DEL 1800



NEL 2003



L'OLMO DI MONTEGIARDINO

(*Ulmus minor*)

Albero piuttosto longevo, con chioma slanciata ed elegante, tronco dritto e molto ramoso. Le foglie, alterne e decidue, sono ellittiche od obovate, acuminata all'apice e con margine dentato. Prima delle foglie si sviluppano i fiori, piccoli e riuniti in ombrellette. Il frutto è una samara più o meno circolare.

Origine: Europa centromeridionale

Ecologia: boschi freschi

Distribuzione: Francia, Spagna, Italia fino al Caucaso

Usi: legno di buona qualità per la sua resistenza all'acqua; è usato anche a scopo ornamentale.

Nel 1938 è stato abbattuto perché era malato e, nel 1982, è stato piantato un altro albero.

Nel 1800 era un luogo d'incontro
per gli abitanti

oggi.....



IL PIOPPO DI PIAZZA GARIBALDI

(Populus alba)

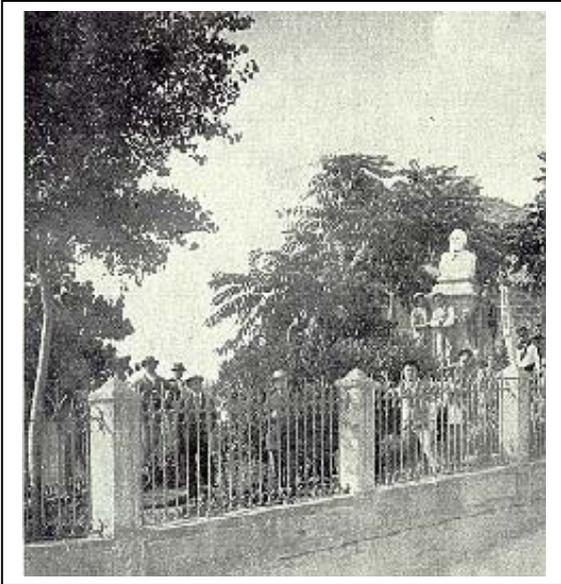
Albero con grande chioma arrotondata e tronco dritto ricoperto da una “scorza” sottile e biancastra. Le foglie sono alterne, decidue e spicciolate. I fiori pendono in amenti lunghi fino a 10 cm. Il frutto è una piccola capsula.

Origine: Europa, Nordafrica e Asia occidentale.

Ecologia: specie propria dei suoli alluvionali

Distribuzione: Marocco, Spagna, Europa meridionale ed Asia Minore.

Usi: albero d'interesse ornamentale per la bellezza della chioma bianco-argentea



L' AILANTO DI PIAZZA GARIBALDI

SPECIE: Ailanthus altissima

FAMIGLIA: Simaroubaceae

DIFFUSIONE: Originale della Cina si è diffuso e naturalizzato in tutta l'Europa centro-meridionale dal '700; l'uso come pianta ornamentale è limitatissimo per l'odore sgradevole delle foglie.

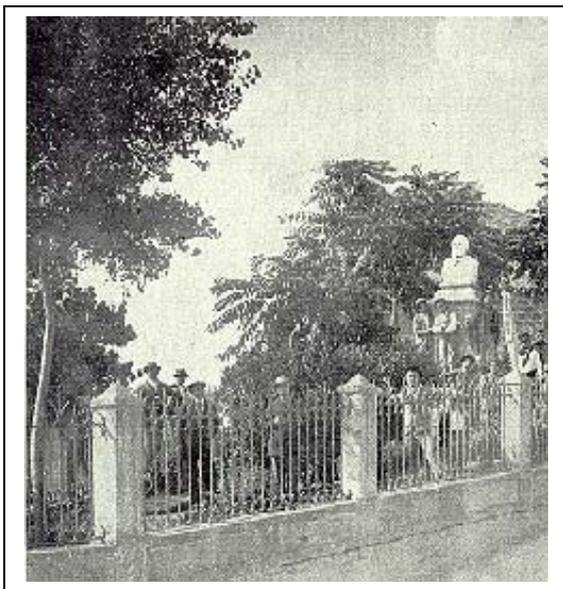
CARATTERISTICHE: Altezza 20-25m. Chioma globosa, irregolare. Tronco diritto, largamente ramificato; pollonifero; corteccia grigio-bruna, liscia a strisce bianche negli alberi giovani, a strie brune negli alberi adulti. Fogliame deciduo. Le foglie, composte e imparipennate, emanano un odore sgradevole. Fiori infiorescenze unisessuali, fiori singoli poco appariscenti a cinque petali verdastri (rossi in boccio) di 5-7 mm di diametro; la fioritura si ha da maggio a luglio.

Frutti rappresentati da samare (acheni alati) allungato-lanceolata e ritorta, bruno-rossastra, persistenti d'Inverno sulla pianta.

ALTRE CARATTERISTICHE: è resistente, adattabile a qualsiasi tipo di terreno, purchè al riparo dal vento forte a cui è sensibile per i rami fragili; ha legno tenero, usato soprattutto per la cellulosa di buona qualità; la corteccia è usata in medicina per le proprietà.

NEL 1800 ERA COSI'

OGGI ...NON C'E' PIU'



LA QUERCIA ANTICA DI CITTA'

(*Quercus pubescens* o ROVERELLA)

Albero che può raggiungere i 20m. di altezza, con chioma disordinata e scorza grigio-bruna, molto rugosa e fessurata. Le foglie, decidue e spicciolate, hanno una lamina ellittico-obovata. I fiori maschili sono amenti. Il frutto è una ghianda ricoperta da una piccola cupola.

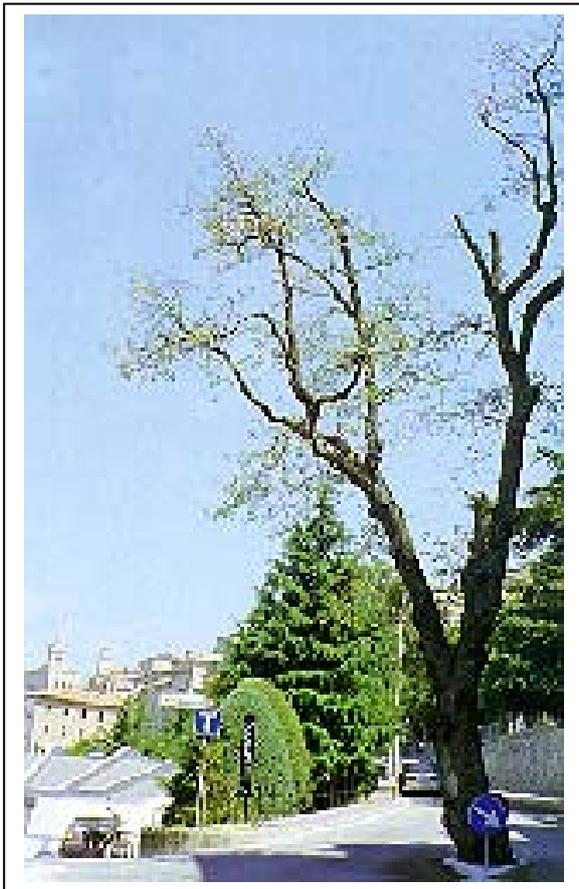
Origine: Europa Meridionale ed Asia Minore

Ecologia: pianta tipica della fascia submediterranea dalla pianura fino agli 800-1000metri.

Distribuzione: Francia, Spagna, Asia Minore ed Italia(dove è la quercia più comune)

Usi: viene usato per costruire le traverse ferroviarie.

La quercia antica di città, già fortemente danneggiata da malattie, fungeva da spartitraffico in Via Cella Bella (la sua età presunta era di 250 anni circa)



Nel 2003 non c'è più



SAN MARINO NELL'OTTOCENTO

Nella prima parte del 1800, nel 1812 gli abitanti erano 3.687, a capo della società sammarinese vi era un gruppo ristretto di aristocratici laici ed ecclesiastici, che aveva il possesso della maggior parte delle terre e degli immobili, oltre ad un limitato gruppo di proprietari terrieri che vivevano nei loro possedimenti. Gli altri erano medi e piccoli proprietari di terre, coloni, salariati agricoli, tutti egualmente poveri.

Una pubblicazione del 1845 ci informa che il Borgo di San Marino era considerato il centro del commercio e in esso erano attive numerose botteghe nelle quali si recavano a far spese i sammarinesi e gli abitanti delle zone limitrofe.

Fra le botteghe artigianali, quindici erano di calzolai (la maggior parte del lavoro veniva mandato fuori territorio), dieci di fabbri ferrai, sette di fornai, sei di falegnami, tre di saponai, due di ramai e stagnai, due orefici. Nel territorio erano anche attive dieci "telara" per la lavorazione di tele di lino e di canapa, sette fornaci per vasi da fiori e da agrumi, per olle da olio, una fabbrica di cappelli di paglia, una di amido e un numero non precisato di cave di pietra e gesso.

In Borgo si faceva anche commercio di "polvere da schioppo" e di tabacco.

L'economia era però per lo più legata all'agricoltura, oltre che all'allevamento bovino, ovino; l'unico commercio era quello del bestiame.

I bovini ammontavano a circa 2000 capi; le bestie servivano per il lavoro nei campi, per i trasporti, per la macellazione e la successiva vendita nei mercati di ogni mercoledì a Borgo Maggiore.

Venivano allevati anche ovini, che si aggiravano sui 4000 capi, per i consumi e per la lana. I cavalli, i somari e i muli erano circa 400; i suini circa 1500.

Gli animali venivano alimentati con la "crocetta" e il "lupino".

Secondo notizie contenute nello "*Statuto agrario della Repubblica di San Marino*" del 1813, un altro elemento importante dell'economia era la viticoltura che rispondeva alle caratteristiche collinari del territorio della Repubblica. La vite era coltivata in vigne o in filoni; i vitigni erano i tradizionali romagnoli: il canino bianco, il trebbiano, l'albana e il sangiovese, il moscatello, le vernacce bianche e nere, l'aleatico.

L'estensione approssimativa del coltivato era di 18 mila tornature; 13 tornature erano occupate dal bosco; 1000 dedicate al sodo; l'ampiezza dei poderi andava dalle 5 al 15 tornature; 30 tornature dedite a boschi e pascoli.

Gli strumenti rurali erano la vanga a forma conica, la mazza o zappa, l'aratro che però era poco efficace nel rovesciare prontamente la terra.

Non era conosciuta la tecnica della rotazione agraria: un campo seminato a grano veniva poi coltivato a granoturco, senza seminare in mezzo le leguminose. Molti terreni erano magri e non fornivano più di due o al massimo tre quintali ogni quintale

di grano seminato. Veniva coltivata la patata per il solo uso familiare. Nel 1839 fu introdotta la barbabietola di Slesia.

A metà del XIX secolo comincia la coltivazione dei cereali in terre prima occupate da boschi e macchie, sradicando le piante esistenti.

Si seminava pochissimo lino, orzo, avena; più abbondante la raccolta di fagioli, cece, cicerchia e veccia, fava.

Sufficiente era la produzione di alberi da frutto (i castagneti davano 600 bernarde di prodotto), di oliveti e gelsi.

I boschi di roveri, frassini, aceri erano tagliati ogni cinque anni; il bisogno di legname nella città di Rimini portò all'abbattimento di piante ad alto fusto, senza però toccare luoghi montani, dirupati e pieni di massi. La spinta alla coltivazione e alla commercializzazione del grano era determinata dal forte aumento del suo prezzo. I contadini non avevano però vita facile e vivevano in condizioni misere: da un lato terreni difficili da coltivare, dall'altro proprietari avidi.

Sempre secondo quanto testimoniato dallo *“Statuto agrario della Repubblica di San Marino”*, i coloni *“ debbono dare al Padrone fedelmente la metà delle entrate del Podere, inclusivamente la sementa di lino, di canapa, cervine, moco, fien greco, vinaccia, frutti e ortaggi. Le fascine d'olmo, viti, oppio, spini, e di qualunque altra sorte si divideranno egualmente fra il Padrone, ed il Lavoratore. S'intendono comprese ancora in quest'articolo le fascine, che da' Coloni si fanno per foraggio alle pecore”*

“Il Colono non potrà tenere Bestiame né grosso, né minuto del proprio, o d'altri senza un'espressa licenza del Padrone, cui sarà lecito di tenerne sulla Colonia quella quantità, che crederà necessaria e proporzionata alle forze della medesima, senza che il Lavoratore possa ostacolare”

“ Se per colpa, mal governo, o soverchia ed intempestiva fatica ammalasse alcuna

bestia, o venisse a morire, sarà tenuto il Colono al risarcimento de' danni; e

nell'ultimo caso sarà obbligo di pagare al Padrone l'intero valore della bestia perita,

e così anche se non avrà prontamente avvisato il Padrone, allorché la bestia avrà dato

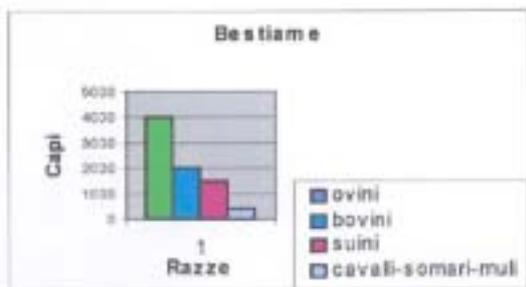
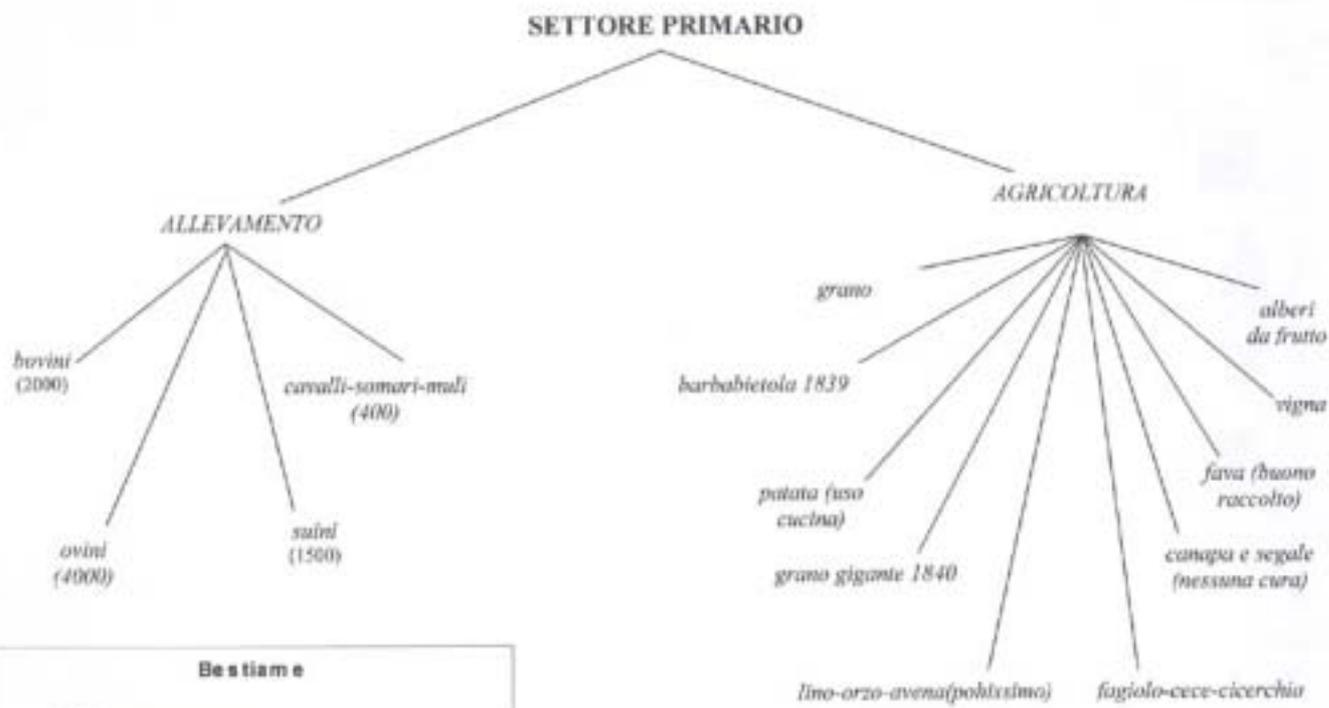
segno di malattia”.

Mangiavano tutto l'anno polenta o pan di biada .

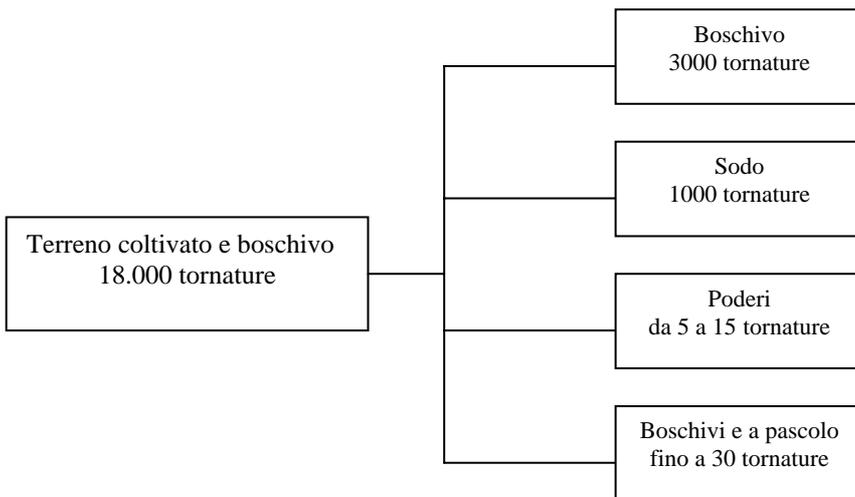
Ai contadini era proibito *“ di andare a carreggio, od a giornata”, “ di conficcar legni pontuti ne' Muri delle Case coloniche”, “di rompere legna sui pavimenti, e di darvi feste da ballo senza licenza del Padrone sotto pena di scudi due”*.

I coloni non avevano neanche la certezza del lavoro perchè potevano essere espulsi dal podere per infedeltà nei rendiconti, per *“ il tagliare legna, e diramare Alberi e Quercie senza permesso”*, per non aver pulito i fossi, per mancanza di sollecitudine nell'estirpare grillotalpe, bruchi, per aver trascurato di togliere sassi dai campi.

IL SETTORE PRIMARIO A SAN MARINO NELL'OTTOCENTO



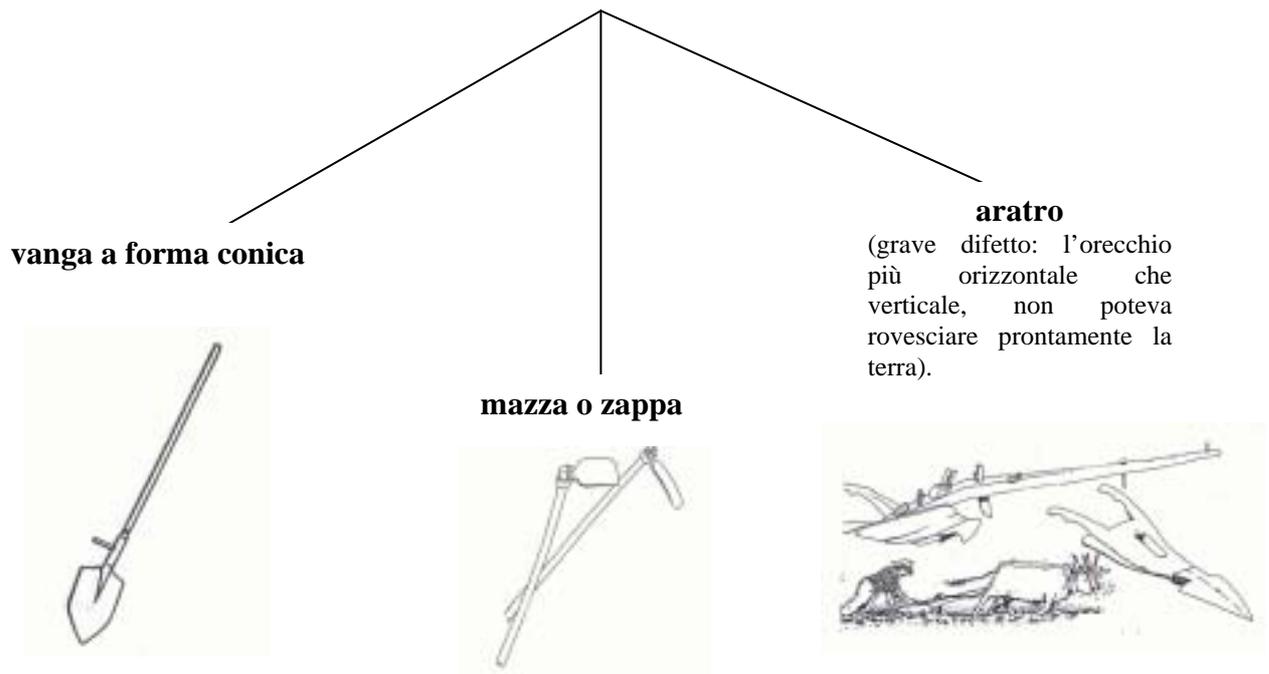
Nella prima metà dell'Ottocento.



N.B.: *tornatura pari a mq. 2883,7*

Pochissimi conoscevano la necessità della rotazione agraria.

Strumenti rurali



L'AGRICOLTURA A SAN MARINO OGGI

Gli addetti nel settore dell'agricoltura

Totale addetti nel settore

n° 118 a tempo pieno

n° 300 a tempo parziale

418 tot.

- tempo pieno significa prestare attività per un periodo superiore a 132 gg/anno

Suddivisione addetti a tempo pieno per età

anni	meno di 29	30-39	40-49	50-59	oltre 60	
n°	13	28	40	22	15	Tot. 118

Analisi delle strutture aziendali

Aziende

n° 71 aziende a tempo pieno

n° 203 aziende a tempo parziale

274 tot.

Superfici aziendali

Le superfici aziendali vengono misurate in **ettari** (ha)

1 ettaro = 1 hm² = 10.000 m²

Superficie totale coltivata da aziende a tempo pieno ha 1.654

Superficie totale coltivata da aziende a tempo parziale ha 1.246

ha 2.900 (totale sup. coltivata)

Titolo giuridico-aziendale a tempo pieno

Aziende condotte in affitto	n° 24	per ha.	393
Aziende condotte in affitto e in proprietà	n° 40	per ha.	1271
Aziende condotte in proprietà	n° 5	per ha.	33

Riparto culturale della superficie agricola utilizzata

Riparto Culturale Generale della Sup. Agricola utilizzata		<i>Dati denuncia semine</i>	Dati stimati
Grano	ha	259,68,20	55,00,00
Orzo e avena	ha	275.10,80	50,00,00
Coltura da rinnovo (mais, bietola, ecc.)	ha	94.56,30	
Cipolla, bietole da seme	ha	25,00,00	
Colture ortive (uso familiare)	ha	90,00,00	
Prati avvicendati (erba medica, trifoglio, pratense)	ha		1.400,00,00
Erba (leguminose, graminacee, crucifere)	ha		40,50,00
Pascoli naturali non recintati	ha		190,00,00
Pascoli naturali recintati	ha		125,00,00
Vigneti specializzati	ha	180,00,00	
Oliveto	ha	115,00,00	
Varie	ha		
		1.039,35,30	1.860,5

Produzione lorda vendibile		
	2002	
	quantità	euro
Cereali	26.075 q.li (*)	331.731.00
Uva	11.984 q.li	719.040.00
Carne Bovina	227.284 Kg	1.121.083
Latte	1.897.036 lt	682.933.00
Foraggio	140.000 q.li (*)	980.000.00
Oliva	2.500 q.li (*)	212.500.00
Varie	(*)	232.000.00
Totale	6.148.015.000	4.279.287.00

(*) Produzione stimata

Cooperative agricole n. 5

Cooperativa Allevatori	soci n.	70
Cooperativa Ammasso prodotti Agricoli	soci n.	224
Cooperativa Apicoltori	soci n.	38
Cooperativa Olivicoltori	soci n.	61
Consorzio Vini tipici	soci n.	323

Az. Autonoma di Stato Centrale del Latte: N. 7 Produttori di latte che conferiscono conferimento litri

P.L.V. (Produzione Lorda Vendibile) Agricola euro 4.300.000,00

Il giro d'affari del settore agricolo si può aggirare attorno 5/7 milioni di euro

Considerazioni generali

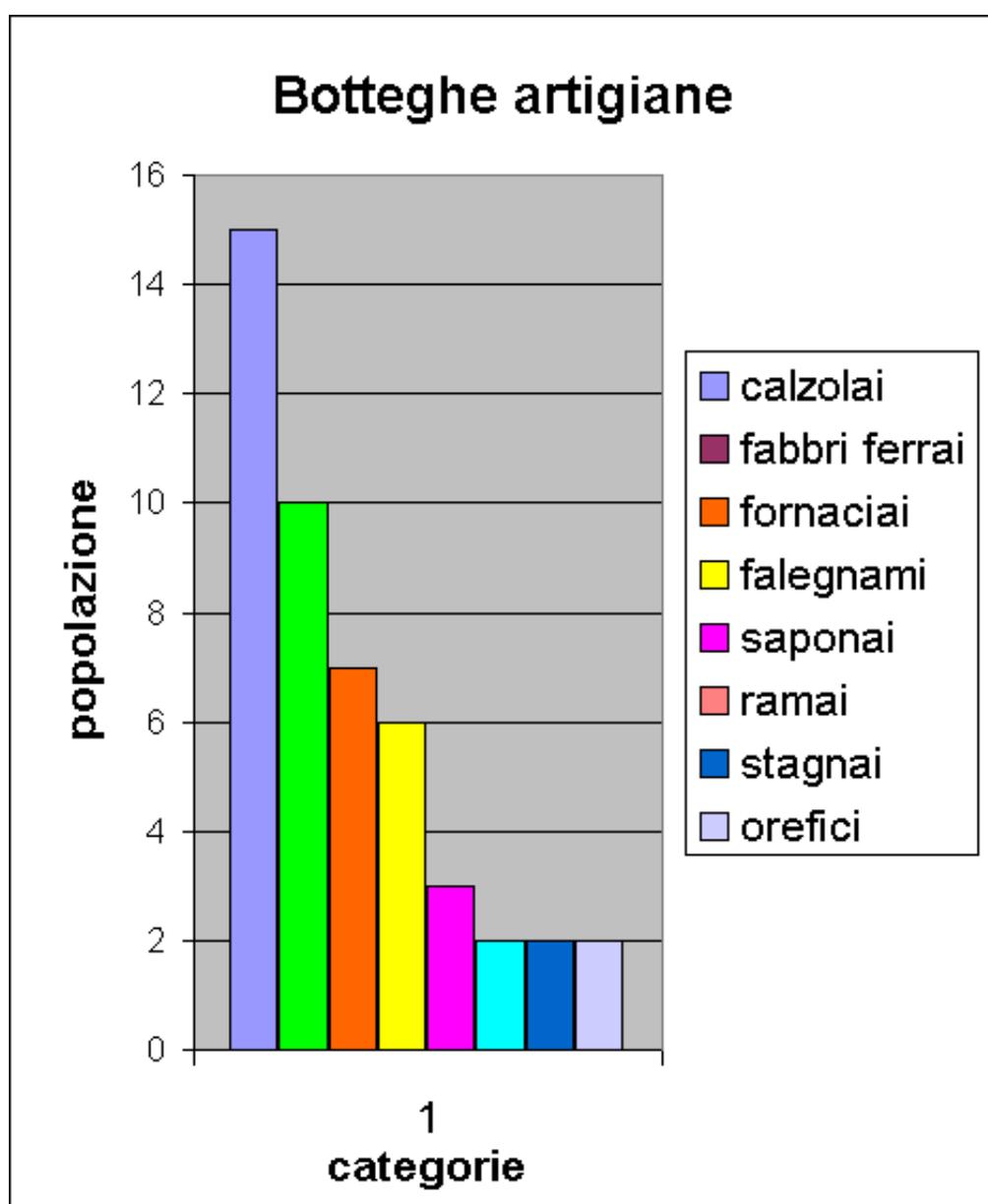
Se si considera il settore agricolo sia sotto il punto di vista del numero delle persone impegnate in tale attività sia sotto il punto di vista del numero delle aziende emerge che rappresenta una parte piccolissima della nostra economia che è invece incentrata sull'industria, l'artigianato, il commercio ed i servizi.

Per il nostro paese è oggi comunque fondamentale riaffermare l'importante compito che l'agricoltore gestendo e operando sul territorio si trova oggi ad avere. Compito dell'agricoltore è quello di utilizzare per le produzioni agricole le parti di territorio tradizionalmente coltivate e soprattutto quello di garantire la salvaguardia dell'ambiente, l'assetto idrogeologico, la protezione della fauna, il mantenimento delle sorgenti e l'abbellimento del paesaggio naturale.

L'ARTIGIANATO A SAN MARINO
NELL'OTTOCENTO

Botteghe artigiane nel primo cinquantennio del secolo scorso

calzolai	15
fabbrici ferrai	10
fornaciai	7
falegnami	6
saponai	3
ramai	2
stagnai	2
orefici	2



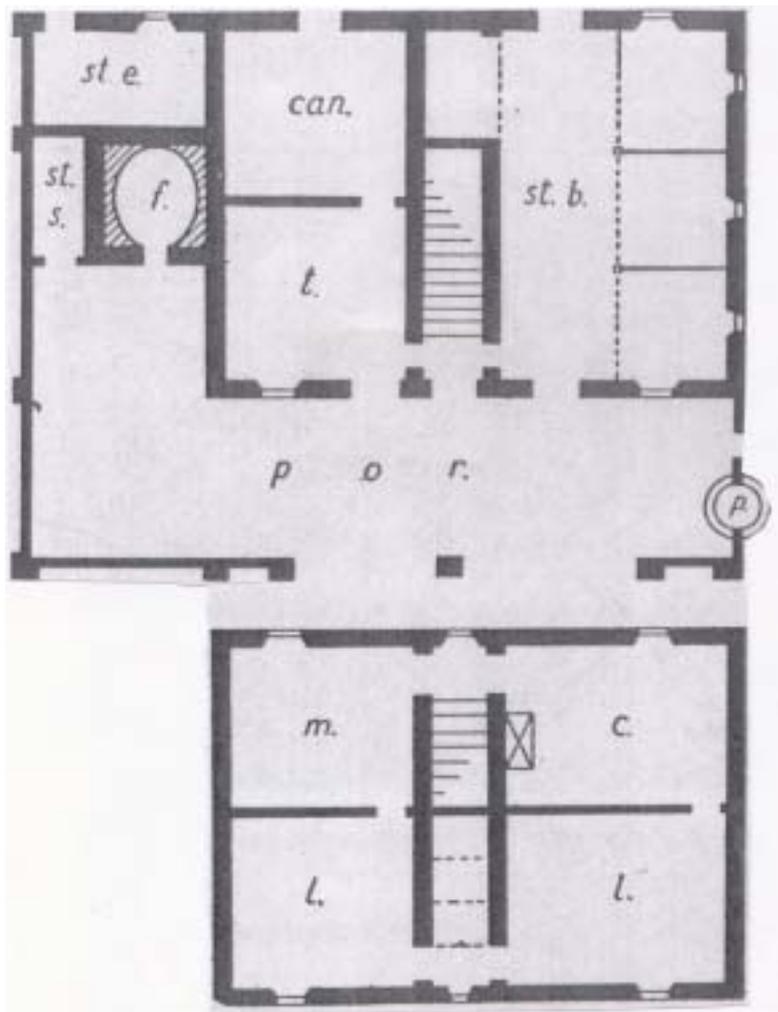
LA CASA RURALE

Casa abbastanza frequente nel sub-Appennino romagnolo, definita di tipo “peninsulare”, con una pianta marcatamente” rettangolare. Una scala esterna con ampi gradini di sasso e poggiante con tutto il suo rampante ad un lato della casa, unisce il pianoterra con quello superiore e ne rappresenta l’elemento caratteristico e distintivo. Una pianta rilevata una quarantina di anni fa mostra una netta separazione di funzioni tra il piano terra e il primo piano; a pianoterra si trovavano gli elementi utili ai servizi agricoli; stalle e depositi, mentre al primo piano erano distribuite la cucina, le camere da letto ed un ripostiglio per gli alimenti. La stalla era di solito posta sotto la cucina, i due ambienti erano collegati da una botola che permetteva al contadino, tramite una scala a pioli, di andare a governare le bestie senza uscire di casa nella fredda stagione invernale.

Cavalli, pecore, maiali e polli venivano collocati in diversi vani del pianoterra, sfruttando a fondo tutti gli spazi disponibili.

Nella casa un secondo porcile poteva essere ricavato dal vano sottostante il forno, mentre il pollaio andava a finire nel sottoscala. La cantina si defilava rispetto agli altri ambienti, disponeva di una sua entrata indipendente posta a mezzanotte e presentava “ il piancito” in terra nuda e leggermente più basso dell’*aia*”.

Nella zona di fondovalle, attorno a Gualdicciolo e a Serravalle, le case presentano una diversa tipologia, correntemente definita “romagnola”.



Legenda (riferita alle figg. 1 e 2)

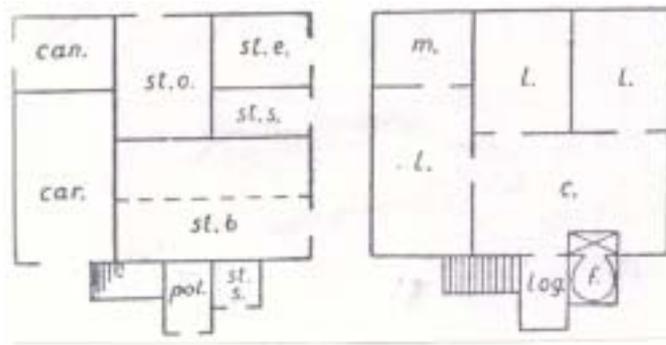
- c. = cucina
- can. = cantina
- car. = carraia
- f: = forno
- l. = camera da letto
- p. = pozzo
- pol. = pollaio
- m. = locale di magazzino
(in genere alimentare)
- por. = porticato
- sc. = scala
- st. b. = stalla per bovini
- st. e. = stalla per equini
- st. o. = stalla per ovini

- st.s. = stalla per suini
- t. = camera dei telai

Fig.1 Pianta (1:100) di una tipica casa rurale romagnola.

L'elemento caratterizzante è il portico che fiancheggia la facciata ed uno o entrambi i lati dell'edificio a pianta rettangolare e sviluppato su due piani. Il tetto del portico è innestato a mezza altezza delle finestre poste al primo piano. Il vano delle finestre è, in tal modo, bisecato orizzontalmente, onde poter vigilare i campi attraverso il vano della finestra posto sopra l'inserzione del tetto e, da quello che sta sotto, il portico e in parte anche l'aia.

La distribuzione delle funzioni risulta identica a quella delle case "peninsulari"; a pianterreno stalle, cantina e camera dei telai, al primo piano cucina, camere da letto e ripostiglio. Diversa la collocazione della scala che è posta all'interno e del forno che è posto nel portico.



Legenda (riferita alle figg. 1 e 2)

- d. = cucina
- can. = cantina
- car. = carraia
- f. = forno
- n. = camera da letto
- q. = pozzo
- pol. = pollaio
- o. = locale di magazzino
(in genere alimentare)
- por. = porticato
- sc. = scala
- st. b. = stalla per bovini
- st. e. = stalla per equini
- st. o. = stalla per ovini
- st. s. = stalla per suini
- t. = camera dei telai

Fig. 2 Pianta (1:300) di una casa

colonica a Montegiardino. Si noti il

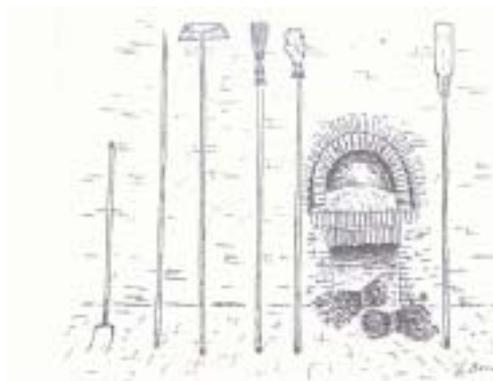
L'arredo delle case rurali

Esiste poca documentazione sull'arredo delle abitazioni sammarinesi, anche se esso è facilmente derivabile da quello delle zone romagnole e montefeltresche circostanti.

Centro della casa era senz'altro la cucina, la cui importanza era ulteriormente rafforzata dalla contiguità di focolare e forno. Attorno al focolare si disponevano le attrezzature e gli arredi per accendere e mantenere il fuoco, per scaldare il forno e preparare i cibi. Nell'aiola il fuoco, scaldava il paiolo di rame (caldir) dove quasi perennemente bolliva la polenta; esso era a mezz'aria, all'estremità di una catena che pendeva dal camino, due alari (i cavdon) delimitavano la brace e sostenevano i ciocchi favorendone la combustione. Attizzatoi in ferro e un soffietto erano sempre a portata di mano per impedire che il fuoco si spegnesse.



Frequentemente nelle case sammarinesi la bocca del forno si apriva sul focolare stesso o su una parete della cucina, allora i particolari attrezzi del forno erano lì intorno; la lunga barra appuntita per attizzare il fuoco (pel), il forcale a due punte per spingere le fascine (furcon), il raschino per togliere la brace (rastel), la scopa a manico lungo per pulire prima di infornare il pane (scupon), infine la pala per infornare (palet).



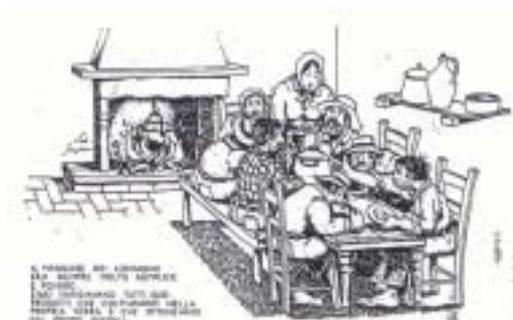
Accanto al focolare, posti di solito su una mensola, vi erano altri utensili della cucina in terracotta nera, la pentola (pignata) allargata verso il fondo, una teglia piatta per cuocere la piadina (tèdia), lo scolapasta (sculadur), la grattugia, la saliera in legno e, in tempi più recenti il macinino. Vicino all'acquaio (scafa) si trovavano gli orci per attingere l'acqua nonché povere stoviglie per consumare i pasti giornalieri.



Nelle credenze a vetrina dietro una ragnatela di immagini sacre venivano custoditi gelosamente i servizi “buoni”, da usare per le grandi occasioni. Attorno alla madia (matra), di solito un rudimentale cassone poggiante su due cavalletti o, provvisoriamente su una panca, vi erano gli stacci (sdaz) di maglia diversa, per separare il fior di farina dalla crusca e dal cruschetto, il mattarello, lo scopino di saggina e il raschietto; la madia era chiusa dalla spianatoia (tavlir), un’asse dove si impastava e si tirava la sfoglia.

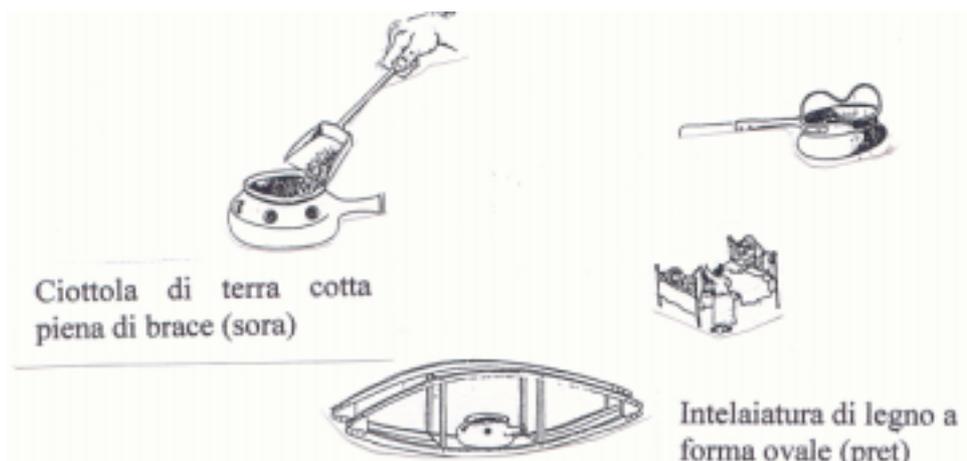


Al centro della cucina troneggiava il tavolo, con una sedia a capotavola per l’azdor e con panche laterali dove prendevano posto gli uomini di casa, mentre donne, bambini e garzoni si sistemavano alla bell’e meglio attorno al focolare.

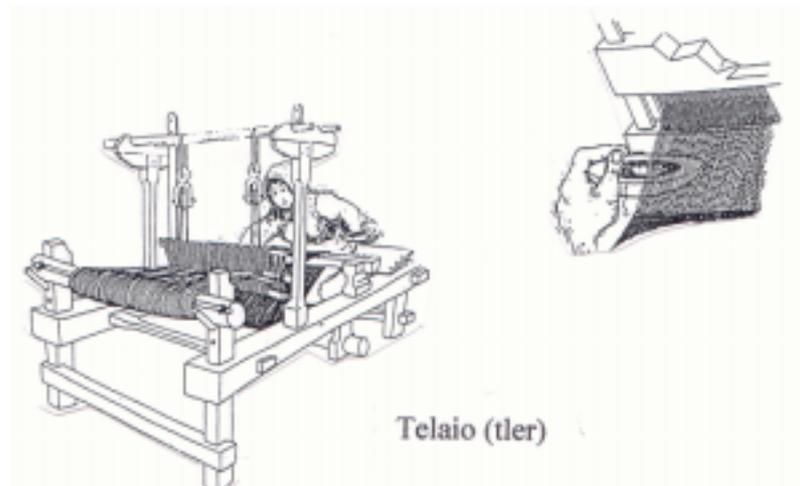


I giacigli contadini erano ancora estremamente rudimentali; due cavalletti sostenevano alcune assi dove erano sistemati dei sacconi riempiti di foglie di granturco; a fianco di questi un acquaio con brocca e catino ed un armadio dove si custodivano i corredi e la biancheria di casa.

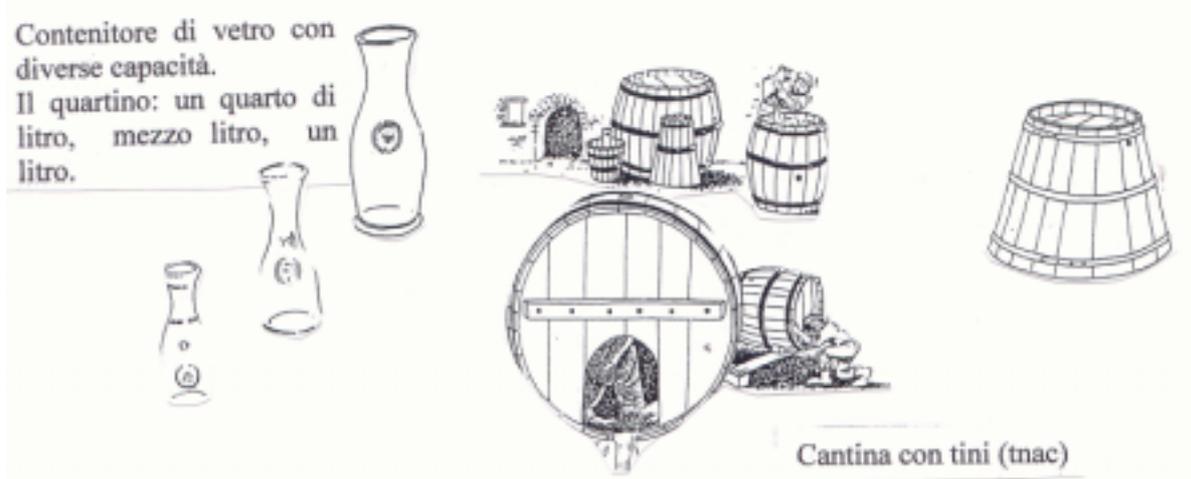
Ingegnosi sistemi di riscaldamento rendevano più confortevole il riposo in questi ambienti freddissimi nei mesi invernali; tra le lenzuola si lasciava per un po’ di tempo un’intelaiatura di legno a forma ovale al cui interno era appoggiata una ciottola di terracotta piena di brace (pret e sora).



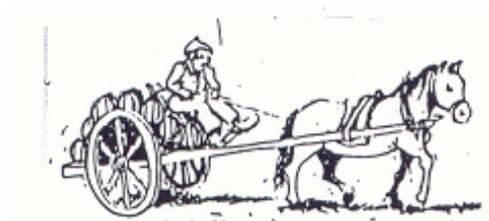
Nel magazzino o nell'apposita stanza non potevano mancare il telaio e gli strumenti per filare la lana, la canapa e il lino. Lavoravano soprattutto le donne, filando d'inverno con rocca e fuso e scaldandosi, se non erano vicine al focolare, con una cassetina di legno al cui interno era stato sistemato uno scaldino pieno di brace.



A pianterreno l'ambiente più suggestivo era senz'altro la cantina con il suo arredo di tini, per la pigiatura delle uve e la fermentazione dei vini, e di botti, per il travaso e la conservazione dei vini. Il vino si mesceva col boccale, che rappresentava anche la tradizionale unità di misura con tutti i suoi sottomultipli.



Un vano del pianoterra fungeva da rimessa per i mezzi di trasporto, che erano a San Marino sostanzialmente due: il biroccio e la treggia. Il biroccio serviva per i trasporti lungo le strade vicinali e le carrareccie. La treggia era utilizzata per i trasporti nelle zone più impervie. I birocci e le tregge erano mossi di solito dai buoi, raramente dai cavalli.



L'ARTIGIANATO A SAN MARINO OGGI

PANORAMICA DEL SETTORE ARTIGIANALE

Chi è l'artigiano?

Gli artigiani di oggi si chiamavano un tempo “artieri”.

La parola “artiere” era ricca di senso perché individuava negli uomini delle arti la figura tipica di quei cittadini che nella capacità del lavoro manuale o strumentale univano quelle dell'inventiva e della creazione, a volte anche a livello artistico.

Questa categoria di lavoratori autonomi costituiva così l'ossatura economica della realtà di San Marino nei secoli passati, una categoria qualificata nei mestieri produttivi e nelle arti.

L'artigiano è sempre presente nella propria azienda ed esercita **personalmente** e professionalmente la propria attività.

L'artigiano deve dimostrare di avere una specifica competenza e professionalità.

Nell'impresa artigiana fra i *fattori di produzione* emerge per importanza **il lavoro** in quanto vengono prodotti beni in limitate quantità e non in serie. Anche nell'impresa artigiana vengono utilizzati macchinari ed attrezzature ma il lavoro del dipendente è prevalente.

Il prodotto o servizio che viene offerto esprime lo stile personale dell'artigiano.

Il comparto dell'artigianato viene suddiviso in tre settori:

- artigianato di produzione
- artigianato artistico tradizionale
- artigianato di servizio

Artigianato di produzione: (circa)

- *attività alimentari* quali panetterie, pasticceri (panettiere. Pasticcere. Gelataio)
- *attività tessili relative all'abbigliamento* quali cardatura, filatura e tessitura a mano della lana, confezione di vestiario su misura (sarta), confezione a mano e su misura di calzature, produzione di pelletteria
- *laboratori di falegnameria* (falegname)
- *attività in campo meccanico* quali costruzioni di carpenteria metallica, costruzioni di macchine utensili per la lavorazione dei metalli, per l'agricoltura,
- costruzioni ed assemblaggio di apparecchi elettrici ed elettronici,

- officine di tornitura e piallatura,
- legatorie, tipografie

Artigianato artistico tradizionale: (circa....)

- *scalpellatura della pietra*,
- attività relative alla *produzione artistica di ceramiche*, porcellane, piastrelle artistiche decorate a mano,
- *lavorazione del vetro*,
- *lavorazione dell'oro* e delle pietre dure per gioielleria,
- *stampa* dei tessuti,
- costruzione di bigiotteria,
- imbottigliamento vini e liquori e *decorazione* dei contenitori
- attività relative al mobilio e arredamento in legno quali, costruzione non in serie di mobili e restauro mobili antichi

Artigianato di servizio: (circa.....)

calzature-calzolaio,

- *attività nei settori meccanica e metallica*-fabbro, -riparazioni veicoli, rimorchio, soccorso stradale, riparazione di carrozzerie di autoveicoli, (meccanico, carrozzerie)

attività di installazione e riparazioni impianti

- riparazione elettrodomestici, apparecchi elettrici e di telecomunicazione,
- installazione e riparazione di impianti e apparecchi di riscaldamento, di condizionamenti, idrico-sanitari, di distribuzione gas e acqua, di utilizzazione energia elettrica, di acensori, di impianti radiofonici e televisivi, (elettricista, idraulico),

costruzioni

- restauro e manutenzione fabbricati (murature)
- imbiancatura (imbianchino)

servizi per l'igiene e la pulizia

- barbiere, parrucchiere, estetista,
- lavanderia,
- servizi di pulizia di ambienti ed uffici,

vari

- vetrinista
- taxista
- laboratori fotografici

ALLA RICERCA DI ANTICHI MESTIERI

IL CONTADINO



Viveva quasi sempre in campagna e non conosceva né feste né riposo. Iniziava a lavorare la mattina molto presto e smetteva la sera molto tardi, con il buio.

Dopo una giornata di molte ore di duro lavoro, si preparava la cena consistente in un pancotto.

Non esisteva colazione, pranzo e cena, con primo, secondo e frutta. Il contadino di allora, come del resto gli altri lavoratori, non aveva la preoccupazione di eccedere in fatto di calorie e proteine, Non aveva problemi di pressione e di colesterolo e il diabete non si sapeva neppure cosa fosse. L'uomo conduceva una vita fatta di lavoro duro e continuo che svolgeva con un'alimentazione povera. La vita media dei nostri contadini, quindi, era più o meno di cinquant'anni.

La maggior parte dei contadini lavorava la terra non di sua proprietà. Erano affittuari o coloni e pagavano il terraggio a fine raccolto. Se il raccolto era buono, nel senso che permetteva di far fronte agli impegni assunti, tutto bene, altrimenti ci rimetteva l'osso del collo. Il padrone dell'appezzamento di terra lo costringeva a pagare in tutti i modi, anche sequestrandogli le bestie, la casa ed altro.

I contadini erano nella quasi totalità, analfabeti, tranne poche eccezioni. Sempre a contatto con la terra e le bestie, conoscevano poco o niente dello sviluppo e del progresso civile che avveniva nella società.

Eppure questa nostra società civile e progredita nasce dalle radici ben piantate e ben consolidate dei lavoratori della terra. Non sono passati mica molti decenni da quando il nostro Paese è uscito da una condizione prevalentemente agricola.

Il nostro contadino iniziava i lavori dell'aratura per la semina del grano agli inizi di settembre (a seconda della zona).

Finita la semina iniziavano i lavori del maggese e qui, per la maggior parte si usava la zappa e mettere a coltura diversi ettari voleva dire lavorare sodo mesi interi, di giorno e per molte ore della notte.

.Durante l'inverno, quando la neve (e ne faceva tanta) copriva tutto, alcuni agricoltori, per integrare gli insufficienti redditi del fondo rustico, si recavano nelle campagne di Roma a cercar lavoro. Questo flusso migratorio stagionale si dirigeva verso aree di agricoltura ricca, dove era accentuata la presenza di latifondo.

A fine giugno il contadino si preparava per la mietitura del grano. La mietitura avveniva con falce, a mano. Anche questo era un lavoro duro perché tutta la giornata, sotto il sole cocente, stava chino, con la nuca e la schiena esposta; lavorava con la falce in una mano mentre con l'altra teneva il grano.

Quando si mieteva, quasi tutti si facevano aiutare da altri contadini disoccupati. Durante la mietitura si cantava. La canzone rifletteva un clima particolare che si respirava durante la mietitura. I padroni facevano mangiare qualcosa in più e di meglio.

Una prima parte del grano era quella da portare a casa del padrone della terra quale terraggio, secondo gli accordi presi all'atto dell'affitto. Dopo si metteva da parte la quantità necessaria per la semina successiva. Il, resto, sempre che l'annata fosse stata abbondante, si vendeva per pagare i debiti accumulati durante l'anno e quello che rimaneva serviva al consumo della famiglia.

Quando il raccolto era insufficiente, il contadino si rifaceva con la vendita di granoturco e tutto quanto aveva seminato oltre al grano. Il contadino era sempre perseguitato dalle cattive annate, dai malviventi "legali" come gli agenti delle tasse e "illegali" ladri e malfattori. Questa era la dura condizione dei contadini di una volta, quel contadino ora non c'è più, ha terminato il suo ciclo storico e se n'è andato.

IL BRACCIANTE

I braccianti del passato, a differenza di quelli odierni, erano dei lavoratori che non avevano nessuna specializzazione nel campo della loro attività lavorativa.

Avevano un'occupazione discontinua e senza contratto di lavoro, per cui lo scambio con il padrone avveniva nel modo più semplice possibile: venivano retribuiti a giornata senza ulteriori oneri, come si direbbe oggi. L'assistenza sanitaria era di là da venire come tutto ciò che comportava. La mortalità infantile era elevata, la durata media della vita si attestava intorno a cinquant'anni, le condizioni economiche delle famiglie erano disagiate. L'istruzione era quasi sconosciuta.

Quei lavoratori non si improvvisavano, era come un destino segnato che accompagnava il loro cammino della vita fin dalla più tenera età. Il figlio del bracciante seguiva le orme del padre e, così, di generazione in generazione. Nella categoria non c'era alcuna distinzione d'età. Tutti imparavano in fretta quelle attività semplici che venivano eseguite durante le diverse stagioni dell'anno. L'unica distinzione la facevano i padroni i quali, a fine lavoro, variavano la paga a seconda dell'età e del fine lavoro, a prescindere dall'uguale prestazione e rendimento.

Non avevano un'occupazione fissa e permanente in un'azienda agricola. Erano sempre in attesa che qualche agricoltore si ricordasse di averli avuti alle proprie dipendenze e di aver avuto una buona impressione. Intanto continuavano a rimanere disoccupati.

I lavori, diciamo così, di massa avvenivano in certi periodi dell'anno. Nell'inverno, ad esempio, tra febbraio e marzo, si andava nei campi per zappare, in occasione della scerbatura del grano.

Anche durante la mietitura si formavano gruppi di braccianti per raccogliere covoni in biche e trasportarli poi, con grossi carri, presso la trebbiatrice.

Altri gruppi si formavano per la raccolta dell'uva nelle vigne; i lavoratori più pratici venivano occupati per il pestaggio, a piedi nudi, delle uve in grossi recipienti da dove sgorgava il mosto, futuro vino.

Lo stesso avveniva in occasione della raccolta delle olive. Su lunghe scale si saliva sugli alberi per sfilare le olive che andavano su larghi teloni sparsi per terra. Quelle che saltavano via, lontano, venivano raccolte da ragazzi e donne che le mettevano nei canestri.

Anche molti dei piccoli proprietari terrieri per arrotondare le loro scarse entrate lavoravano i terreni dei grandi proprietari, così come in tanti nei mesi invernali, quando non si poteva lavorare la terra, dovevano emigrare in Toscana o nel Lazio a fare i braccianti, i muratori o quello che gli capitava.



LA LAVANDAIA

Alcune attività erano svolte esclusivamente dalle donne; tra queste c'era quella delle lavandaie che lavoravano nelle case di agricoltori, professionisti, commercianti facoltosi.

Erano donne di famiglie povere e bisognose di tutto e di tutti. Facevano il bucato semplice se si trattava di biancheria minuta, ma molto spesso



dovevano affrontare il bucato più corposo, con l'apporto della liscija la cui azione emolliente riusciva a pulire a fondo tutto quanto veniva messo nella tinozza. C'è da tenere presente che a quei tempi non si lavava spesso come ora e, pertanto, era duro aver ragione dello sporco di camicie, mutande, e maglie di lana usate per molto tempo.

Si iniziava a mettere in ammollo la biancheria sporca con una insaponatura generale. L'indomani mattina la donna metteva un pezzo di tavola robusta, alta ottanta centimetri e larga trenta, con un lato piano e l'altro dentato nella tinozza e cominciava a sfregare ritmicamente la biancheria contro la tavola. Dopo la prima passata, si cambiava l'acqua, s'insaponava e si ricominciava. Questa volta nell'acqua e cenere. Quel composto passava da una grossa caldaia sulla biancheria. Prima di versare la cenere nella tinozza, la donna stendeva sopra un panno bianco tessuto al telaio a mano, che aveva la funzione di filtro; mentre l'acqua andava giù, la cenere rimaneva sul telo.

Da ricordare un particolare che a noi può sembrare incredibile; in quella cenere veniva inserito il resto di un ramoscello di alloro il quale trasmetteva, attraverso l'acqua che sgocciolava, il suo profumo rendendo più gradevole il bucato.

Le lavandaie, dopo aver bollito a casa il bucato con il ranno, tiravano via tutto dalla tinozza e, capo per capo, strizzavano e risciacquavano con acqua fresca e abbondante presso i due pozzi dei Fossi, dove esisteva una discreta riserva di acqua piovana, o alla fontana presso la porta della Fratta, dove si attingeva l'acqua con un orcio e si risciacquavano i panni nel mastello di legno. Ancora un'ultima strizzata e via a stendere i vari capi di biancheria al sole, su pietre e bisognava aspettare tutta la giornata perché si asciugassero completamente.

Alla sera venivano raccolti i pezzi di biancheria e uno dopo l'altro venivano piegati e messi nelle ceste per essere consegnati alla padrona, la quale, a sua volta, controllava se mancava qualcosa e regolava il conto.

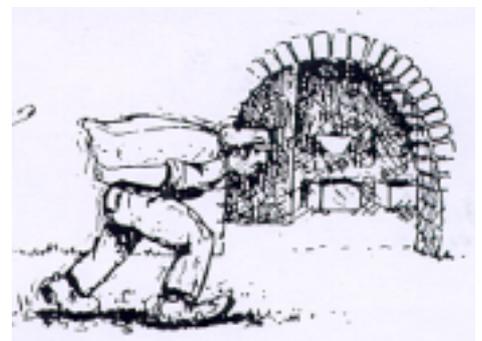
La donna di servizio prendeva quei pochi soldi con grande soddisfazione ma aveva le ossa rotte dalla fatica. Mettersi sul mastello per ore e ore a sfregare era faticoso; soprattutto le mani diventavano aggrinzite, accrettate.

IL MUGNAIO

Nei decenni passati a San Marino c'erano diversi mulini che lavoravano a pieno ritmo tutti i giorni perché ogni cosa che si faceva in paese si basava prevalentemente sull'attività dei contadini.

Pertanto, i cittadini, nella loro stragrande maggioranza, panificavano da sé dopo aver acquistato il grano e averlo macinato al mulino del proprio castello. Erano poche le famiglie che comperavano il sacco di farina al negozio.

Per il mugnaio era difficile mimetizzarsi tra gli altri lavoratori in quanto era sempre pieno di polvere bianca, al contrario del carbonaio.



La sede del mulino doveva essere ampia perché, oltre che per macchinari e attrezzature varie, occorreva spazio per il deposito dei sacchi di grano e di farina. Il mulino era, grosso modo, così composto; una grossa piattaforma orizzontale fissa su cui veloce girava una grossa ruota anch'essa di pietra; dalla tramoggia, poi, scendeva il grano che veniva triturato e macinato a seconda della

richiesta del cliente. La prima categoria era la farina fina, libera da ogni impurità; vi era poi una categoria media e, infine, vi era la terza, quella dei poveri, con la crusca non del tutto separata. Per questa operazione di primaria importanza ci si serviva del regolatore che influiva sulla ruota dalla cui posizione dipendeva la qualità della farina.

Per coprire completamente piattaforma e ruota c'era un cassone di legno e, sopra tutto, la tramoggia a forma quadrangolare, a piramide, sempre in legno, nella cui bocca si versava il grano che andava nella macina. La farina, poi, finiva nei frullatori, specie di mestoli triangolari che la ricevevano e nel giro che facevano la raffreddavano, poiché la farina usciva calda a seguito dell'azione della ruota sulla piattaforma. Dalla macina uscivano farina e crusca; dal grano duro, in media, si ricavava l'ottanta per cento di farina e venti di crusca; da quello tenero, di solito, settantacinque per cento contro il venticinque. Tra la piattaforma e la ruota c'era una paletta, che aveva la funzione di raccogliere la farina che usciva dai loro lati forniti di una quantità notevole di scanalature.

Era questo un lavoro organico tra operaio e macchina e tutto si svolgeva nel modo migliore, anche perché il mugnaio, operaio esperto, riusciva sempre a conciliare il lavoro della macchina con le esigenze dei clienti.

Per mantenere tutto in perfette condizioni di lavoro, sia la ruota che la base della piattaforma, almeno due volte al mese, andavano "martellate" con un arnese il quale aveva il compito di "ripassare" le due facce per far sì che non si consumassero e perdessero la presa sul grano.

Ogni mulino aveva il suo carretto e cavallo con il relativo carrettiere, che girava per le cascine a caricare il grano dei clienti e portarlo "al proprio mulino" e, dopo, riportare indietro la farina e la crusca e ricevere il conto da pagare.

Non era raro vedere contadini con il proprio bestiame carico di sacchi di grano diretti al mulino per procurarsi la farina bianca, ma anche quella gialla del granoturco per la polenta durante l'inverno.

LO SCALPELLINO

Lavorava la pietra con pazienza e passione. Era un operaio specializzato che ha lasciato il segno della sua opera in tante porte, finestre, balcone: basta girare per il paese per capire quanta parte avesse questo artigiano nelle costruzioni di un tempo.

La lavorazione della pietra andava dalla semplice spianatura di un pezzo al renderlo "impugnato", cioè lavorato con lo scalpello lungo il perimetro, mentre la parte restante era lasciata grezza con la parte centrale sporgente. C'erano degli scalpellini che sfioravano l'arte, essendo capaci di scolpire su di un masso di pietra dei rosoni molto belli e raffinati oppure delle figure.



Lo scalpellino, per la stessa natura del mestiere, era legato al cavapietre, che gli estraeva la pietra da lavorare e, in qualche modo, gliela preparava smussandola. Per l'estrazione dei blocchi occorreva innanzitutto fare la "scoperta", per mettere a nudo la "montagna" e scegliere la parte migliore da sfruttare.

Le cave maggiori erano due, fin dall'antichità: una "della Fratta", collocata sotto l'omonima Rocca, e l'altra "degli Umbri", più vicina alla seconda Rocca. In occasione di lavori particolarmente importanti, oltre a pietre scavate in queste cave, gli scalpellini aprivano altre cave nella parte più alta del monte.

Sul "banco" da tagliare venivano praticati dei buchi con la paramena della profondità pari allo strato del masso. In questi buchi venivano inserite "molle" e "zeppe" di acciaio, sulle quali si batteva sopra con la mazza, fino a che la pressione non provocava la rottura completa del masso designato. Quando il pezzo era pronto, entrava in azione lo scalpellino prima con lo scalpello a punta per sgrossarlo e poi con scalpelli di dimensioni e funzioni diverse.

Lo scalpellino lavorava anche, come è ovvio, in collaborazione con il muratore. Anzi, un tempo la divisione del lavoro non era così netta e spezzo, a seconda delle esigenze, questo lavoratore si trasformava in cavapietre oppure in muratore, tanto è vero che, tra i suoi attrezzi di lavoro, ci trovavi arnesi di altre categorie di lavoratori: mazzola, puntille, gravina, bocciarda, pale di ferro, mazza, cazzuola, piombo, squadra, metro, ecc.

L'ARROTINO

La mola e l'affilatura delle lame

Il mestiere dell'arrotino risultava indispensabile nell'affilatura di forbici, coltelli, e qualsiasi altro strumento dotato di lama.

Mediante un dispositivo rotante, costituito da un disco di materiale abrasivo, gli attrezzi che servivano ad altri artigiani, al contadino per il lavoro agricolo o semplicemente alle donne nelle attività domestiche, riacquistavano quell'efficienza che era andata perduta dopo un uso prolungato.

Questo esercizio non richiedeva necessariamente un laboratorio stabile e l'arrotino lasciava spesso la sua bottega per offrire il suo servizio nelle case della campagna circostante o durante i mercati settimanali.



IL FORNAIO

Il fornaio era un lavoro semplice, senza molte complicazioni, umile e faticoso che, tuttavia, richiedeva esperienza, tanta esperienza e assiduità.

Quando il forno veniva riaperto per sfornare il pane caldo, appena cotto, si diffondeva nell'aria e tutt'intorno il profumo e la fragranza di cose buone.

I nostri fornai svolgevano un'attività molto faticosa, conducevano una vita modesta, umile, ma quanta capacità, quanta esperienza e attitudine ci mettevano per far sì che dal loro forno venisse fuori un pane ben cotto e senza alcun difetto, soprattutto senza bruciature.

Le porte dei forni stavano quasi sempre aperte. Di sera ci andavano le donne a ritirare il lievito; questo consentiva al fornaio di sapere quante erano le clienti che l'indomani dovevano impastare il pane. Generalmente si facevano due infornate al giorno; una di mattina, l'altra di pomeriggio.



Alla porta di ogni forno c'era sempre una pila di pietra piena di acqua che serviva per bagnare gli stracci per ripulire il forno dalla brace e dalla cenere prima di depositare la pasta a cuocere. Gli stracci erano legati ad un tondino di ferro lungo almeno tre metri tanto da poter raggiungere tutte le parti interne del forno.

Dopo aver ritirato il lievito, le donne lo avvolgevano in un panno di lana e lo mettevano al caldo a crescere. Si alzava per mettersi al lavoro e cominciava a mescolare l'acqua calda e la farina nella madia fino a trasformarla in pasta; con i pugni chiusi, su e giù, su e giù, sino a farla diventare solida e compatta. Dopo veniva messa sotto coperte pesanti, possibilmente di lana, e, se era d'inverno, si sistemava vicini al fuoco per aiutare la pasta a "crescere". Più tardi dopo che la pasta era "cresciuta" la si divideva pani. Importante era accertarsi che la lievitazione raggiungesse il punto giusto; che non fosse né cresciuta troppo né cresciuta poco.

Quando tutti questi preliminari erano stati assolti, verso le sette della mattina il forno era pronto per ricevere i pani. Il fuoco all'interno veniva raccolto da una parte e con le pale si infornavano i vari pezzi.

Prima di fare "l'infornata" il vano andava ripulito per bene, quando tutti i pani di pasta erano stati disposti nel forno, partita per partita, il portello della bocca del forno, veniva chiuso ben tappato, quasi murato, con stracci e cenere bagnati, allo scopo di impedire la fuoriuscita di ogni sia pur minimo alito di calore; il pane doveva uscire cotto al punto giusto, altrimenti si comprometteva la credibilità del forno.

Il forno veniva riaperto solo dopo tre ore circa, per farlo svaporare, ma anche per vedere se il pane fosse cotto al punto giusto. Le donne si accalcavano sulla porta per ritirare il proprio pane. Da quel momento i fornai cominciavano il lavoro a ritroso; il carico che avevano portato sulle tavole in pasta cruda ora tornava cotto, con un colore gradevole, profumato e sicuramente più leggero. Per il fornaio il lavoro non era finito perché nel pomeriggio dovevano ripetere quanto avevano fatto la mattina. In prossimità di feste particolari come Natale e Pasqua si facevano anche tre infornate.

Tutti i forni andavano a legna. E' Inutile dire che al fornaio era dovuto il "pedaggio" un tanto per ogni pane.

IL CALZOLAIO

Il calzolaio aveva immancabilmente la sua bottega-laboratorio e difficilmente si trattava di locali spaziosi. La bottega era sempre un locale di dimensioni ridotte e pieno in tutti gli angoli di tutto quanto occorreva per lavorare.

Oltre al panchetto, con il piano diviso in tanti piccoli quadratini e triangolini, ognuno dei quali serviva a contenere chiodini delle misure più varie, c'era una pallina di pece che gli artigiani usavano per sfregarci lo spago e tenerlo ben unito, con una setola alla punta che serviva a infilare lo spago nel foro fatto con la lesina. Sul piano aveva sempre il martello che gli serviva in qualsiasi momento per battere la suola. Appena tirata fuori dalla bacinella dell'acqua, in cui era stata immersa precedentemente, veniva posata su di una piastra di ferro e battuta ripetutamente per farla diventare più fine e resistente alle prove future.



Sulle pareti della bottega ci trovavi attaccate le "forme" più diverse che poi venivano smontate, montate e ricomposte secondo l'occorrenza.

C'erano suole di ogni tipo e pelli fini come il cuoio per confezionare scarpe di campagna e, comunque, di lavoro che usavano i contadini, i cavapietre, i muratori e i lavoratori in genere. Una precisazione: i contadini, i cavapietre, lavorando in campagna, difficilmente portavano le scarpe ai

pie di. Usavano una specie di sandali che si vendevano al mercato. A fare queste calzature non erano i calzolai ma i venditori ambulanti. Il calzolaio vero non si abbassava a fare quel lavoro.

Il calzolaio, invece, prendeva le misure del piede del cliente.

Per gli uomini le scarpe. Per le signore scarpe a spillo, basse oppure piane da tenere in casa. La consegna del lavoro avveniva quasi sempre di domenica o nei giorni di mercato.

Accanto ai calzolai specializzati c'erano i ciabattini, i quali si limitavano a riparare le scarpe vecchie e sfondate con materiale scadente o addirittura preso da altre calzature buttate via. Era un lavoro che rendeva poco, nonostante il tempo impiegato.

IL SARTO

Tra tanti artigiani troviamo il sarto che era un lavoratore tenuto in una certa considerazione nella società locale. Era un mestiere praticato da un buon numero di cittadini e, a parte qualche eccezione, tutti lavoravano in casa propria e, così facendo risparmiavano l'affitto della bottega e potevano usufruire dell'aiuto delle donne della famiglia. Tutti, però, avevano lo stesso ragazzi e ragazze come apprendisti. Le ragazze, dopo le prime nozioni del mestiere, lasciavano per andare a completare l'istruzione dalla maestra e non poteva essere diversamente data la mentalità che considerava sconveniente per una ragazza il mestiere di sarta da uomo.

Di sarte da donna ce n'erano abbastanza e tutte le mamme mandavano le figlie a scuola di cucito, dalla maestra. Le adolescenti ci andavano volentieri per uscire un poco dalle mura domestiche, per sfuggire alla noia. Ma non si trattava solo di voglia di evasione; c'era un motivo più serio che riguardava il proprio avvenire; ognuna di loro pensava al matrimonio e, quindi, a una famiglia da portare avanti e nella famiglia, si sa, soprattutto se povera, tornava comodo saper cucire, rammendare, rattoppare e recuperare, perciò, camicie, calzini, pantaloni da lavoro rotti.

Andando dalla sarta, le ragazze avevano anche la possibilità di girare per le vie del paese ad acquistare, per esempio, rocchetti di filo per cucire, bottoni, nastri, ecc. Andavano sempre in coppia, mai da sole. Le "maestre" erano responsabili della condotta delle allieve. Erano giovani, inesperte, ma non stupide. Quando un giovanotto più audace si avvicinava e sussurrava loro una frase dolce, arrossivano e, non sapendosi disimpegnare adeguatamente, si limitavano a scambiarsi una frase.

I ragazzi, invece, andavano dal mastro per imparare il mestiere e chi proprio aveva intenzione di fare il sarto nella vita doveva andare un po' di tempo fuori il paese, magari in Borgo o in Città, per imparare soprattutto il taglio.

La prima lezione che il mastro impartiva al suo apprendista consisteva nella capacità e abilità di tenere bene al dito medio il ditale; era fondamentale imparare a tenere il dito piegato all'interno del palmo della mano con il ditale infilato. Il sarto non poteva lavorare senza quel piccolissimo attrezzo perché per infilare l'ago nella stoffa, soprattutto se era ruvida, grossolana o doppia, occorreva una piccola pressione.

Dopo si passava a fare il "soprappunto", a coprire, cioè, gli orli della stoffa con dei punti lunghi per evitarne lo sfilacciamento. Cominciavano, poi, ad imbastire le parti di un vestito e, solo dopo diversi anni di pratica, compresa quella di taglio fatta fuori dal Castello, il mastro gli metteva tra le mani un capo di vestiario, tenendolo continuamente sotto controllo per evitare errori irrimediabili.



Ci voleva tanta pazienza e tanta buona volontà per diventare un “sarto finito”, qualificato in tutti i sensi.

Per confezionare un abito, si iniziava a prendere le misure; si partiva dalle spalle, poi era la volta della manica della giacca, quindi il torace, la vita, le anche e, infine, le gambe dei pantaloni, dall'inguine in giù. I numeri delle misure andavano scritti sulla pagina di un quaderno, in alto andava scritto il nome del cliente. Quando l'abito era stato imbastito, si procedeva alla prima prova addosso al cliente per vedere se andava allargato, ristretto accorciato o allungato; il sarto, con il gesso in mano, scuciva la parte imbastiva e segnava le modifiche da apportare. C'erano altre prove, ma ogni sarto aveva il suo metodo e la sua serietà. Le asole venivano spesso affidate a persone specializzate, occorreva una certa abilità e oculatezza anche per attaccare i bottoni e farli corrispondere all'asola giusta. Insomma era nei particolari che si vedeva la bravura e la serietà dell'artigiano; quando il vestito andava bene, la gente lo notava e s'informava sul suo autore. La pubblicità si faceva da sola.

IL FABBRO E MANISCALCO

Un mestiere tipico della civiltà contadina, sia per la produzione di attrezzi da campagna che per ferrare i quadrupedi. Per quest'ultima attività ci voleva bravura, serietà e oculatezza, altrimenti si metteva a repentaglio l'incolumità della bestia, l'interesse del proprietario e, soprattutto, il proprio buon nome.



Prima di tutto produceva decine di ferri per i quadrupedi da soma e da tiro, che metteva esposti su una lista fissata al muro, nella bottega, a seconda delle diverse misure. Quando arrivava il contadino per cambiare i ferri al suo mulo, l'artigiano, con il grembiule di pelle, per prima cosa toglieva i ferri vecchi e poi, tagliava le unghie eccedenti, le spianava, quindi, applicava il ferro nuovo, che inchiodava con la dovuta precauzione e precisione per evitare che i chiodi, oltrepassando lo strato d'unghia, andassero a ledere la parte viva dello zoccolo. In tal caso, avrebbe azzoppato la bestia. Dopo con la tenaglia, tagliava le punte dei chiodi che venivano fuori e il resto lo ripiegava sullo zoccolo stesso.

Per lavorare il ferro, l'artigiano lo immergeva sotto la brace di carbon fossile sino a che si arroventava e diventava malleabile. Quando si trattava di un pezzo consistente da spianare e ridurre a piastra sottile, su quel pezzo intervenivano contemporaneamente due e, se necessario, tre operai (il mastro e due lavoranti), che, con una cadenza ritmica, frenetica e precisa, battevano con la mazza sullo stesso punto senza scontrarsi.

L'incudine su cui si lavorava era ben piazzata su un grosso tronco d'albero pesante, difficilmente spostabile. Oltre che per l'incudine, la bottega si caratterizzava per la presenza della fucina a mantice, azionato con un pedale da un apprendista.

Il fabbro cominciava a lavorare la mattina presto e il suono dei suoi colpi si diffondevano in tutto il paese. Aveva a che fare con tutti, perchè numerosi erano gli attrezzi che costruiva per altri lavoratori: aratri, martelli per muratori, picconi, falci, zappe, scalpelli, paramene, scuri, ecc.

L'OMBRELLAIO



Un caratteristico artigiano era sicuramente l'ombrellaio, che riparava, rattoppava gli ombrelli rotti e mutilati di qualche bacchetta oppure con il manico amputato a causa del lungo servizio.

L'ombrellaio non si vedeva né si sentiva durante tutta la stagione estiva. Al contrario, dall'autunno sino a primavera, era sempre in giro per le strade del paese e annunciava la sua presenza o era presente nel mercato di Borgo. Addosso non portava soltanto ombrelli rotti, ma andava in giro a vendere altri piccoli oggetti, che nelle famiglie di allora erano molto utili e indispensabili.

L'ombrello si usa quando piove e, proprio quando pioveva o si preparava un temporale, l'ombrellaio usciva di casa e si metteva in giro per il paese in cerca di clienti. Quando a sera faceva ritorno, portava sulle spalle e sotto le braccia una caterva di ex ombrelli nereggianti al punto che il povero artigiano doveva mettersi le mani nei capelli e far appello a tutta la sua pazienza, capacità ed esperienza per riuscire a rimettere su quei rottami.

L'ombrellaio era come il ciabattino: viveva una vita grama in quanto i suoi datori di lavoro altri non erano, nella loro maggioranza, che dei poveracci incapaci di acquistare un ombrello nuovo e si rivolgevano a lui sperando in un miracolo; che quell'ombrello, ormai fuori uso, tutto sgangherato e rotto, potesse diventare ancora sano e resistente ai colpi furiosi della tramontana senza capovolgerlo.

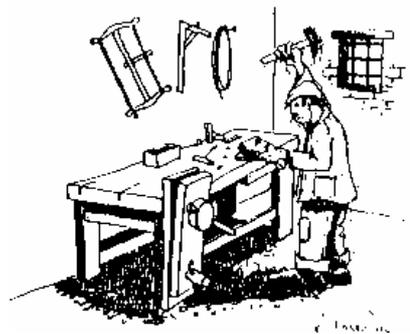
E lui, caparbio, ci provava con serietà e impegno, perché, alla fine, da quel rottame potesse uscire un qualcosa che rassomigliasse ad un ombrello capace di proteggere da un acquazzone.

Alla fine della giornata di duro lavoro, dopo aver riparato teli rotti, bacchette spezzate e manici squilibrati, quando andava per riscuotere il giusto compenso, non sempre ci riusciva. Chi non aveva la possibilità di acquistare un nuovo ombrello come poteva pagare chi gli aveva riparato quello vecchio? Sarà per un'altra volta.

IL FALEGNAME

I falegnami del passato lavoravano tutto a mano. A mano segavano e a mano inchiodavano. Quando si trattava di lavori pesanti, come portoni, armadi, eccetera, bisognava mandare giù grosse voti, che dovevano penetrare profondamente nel legno, con il cacciavite a mano. E finché si trattava di legno d'abete poteva anche passare, ma quando si trattava di castagno, noce o altro legno bisognava mettercela tutta, specie se erano viti grosse e lunghe. Di sudore ne colava parecchio.

Ogni gruppo di falegnami cercava di migliorare il proprio lavoro, di renderlo più bello e forte e a volte inventava delle modifiche da apportare ad un pezzo che lasciava meravigliato chi l'osservava, ma che, in ultima analisi, accorciava i tempi di lavorazione e permetteva di starci dentro con il guadagno a lavoro finito.



In tutte le botteghe, specie in quelle di un certo rilievo, c'erano dei banchi di lavoro lunghi, larghi e pesanti ai cui fianchi non mancavano le morse per poter stringere e tenere fermo il legno da lavorare.

In passato quasi tutti i mobili di una famiglia erano costruiti nelle falegnamerie locali. Si costruivano armadi, comò, sedie, tavoli e tutto ciò che poteva servire in casa, con un lavoro di scalpello, che spesso lasciava stupefatti quanti osservavano il falegname al lavoro. Infatti, spesso, molti di questi mobili avevano parti scolpite. Ciò stava a dimostrare che si lavorava per guadagnare e per vivere della propria attività, ma nell'attività ci si metteva anche l'anima per fare un lavoro bello oltre che ben fatto. Tutto era fatto a mano.

La bottega del falegname era sempre ingombra e disordinata. Almeno così appariva agli incompetenti. Il pavimento era sempre ricoperto di segatura e trucioli di diversa grandezza e dimensione, a seconda del legno, del pezzo e della pialla. Alle pareti erano appoggiate travi, travicelli e arnesi attaccati ai chiodi: seghe, trapani a mano, morsette e via dicendo.

Nei lavori meno importanti entravano in scena gli apprendisti i quali avevano il ruolo di aiutare l'artigiano. Erano loro che facevano i lavori più pesanti meno appariscenti. I falegnami non avrebbero potuto fare a meno di quei ragazzi che intendevano imparare e continuare quel mestiere. Certo, i ragazzi, se volevano apprendere, per prima cosa dovevano essere svegli e seguire le varie fasi di un lavoro e quindi stare attenti "a rubare" il mestiere, altrimenti l'apprendistato sarebbe durato un'eternità.

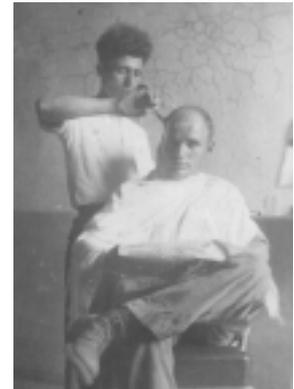
Il falegname di un tempo non aveva niente a che vedere con quello di oggi, aiutato nel lavoro da seghe elettriche, pialle elettriche, cacciaviti elettrici e via di seguito. Ora tutto è elettrificato. Nelle falegnamerie non c'è più l'illuminazione a petrolio, a candela, oppure acetilene, che veniva caricata prima di sera; e allora si metteva, quando la lampada si spegneva.

L'intarsio era un lavoro molto impegnativo. Non era facile, né semplice. Bisognava essere esperti e bravi, oltre che appassionati. Un lavoro ben fatto e ben rifinito era apprezzato dai clienti e dava soddisfazione all'artigiano.

IL BARBIERE

I barbieri che c'erano tanti anni addietro differivano parecchio da quelli attuali, non solo e non tanto per il lavoro che facevano, quanto per come e per ciò che il loro locale rappresentava in quella società.

Durante la settimana, meno il lunedì che veniva e viene tuttora considerato giornata festiva, diciamo dal martedì al primo pomeriggio del sabato ci andavano pochi clienti; artigiani, qualche professionista e i possidenti, i quali (non tutti) si facevano radere la barba e quando occorreva si facevano fare il taglio dei capelli.. Come si vede una clientela particolare e poco numerosa. Giornate di gran lavoro, invece, erano il giorno di mercato, quando andavano in paese i braccianti e i contadini, e il sabato.



Spesso i lavoratori arrivavano in paese un po' prima di sera e, datasi una lavatina alle mani e al viso nella bacinella, si dirigevano in tutta fretta, specie se giovani, dal barbiere per il solito taglio dei capelli, sperando di evitare l'affollamento. Per questi lavoratori della campagna la pulizia personale lasciava piuttosto a desiderare. Tuttavia, anche loro andavano dal barbiere con una certa fretta, magari da quello che stava nella piazza del mercato di Borgo, meno frequentato da artigiani, impiegati e simili, in presenza dei quali non si sarebbero sentiti a loro agio.

I barbieri usavano sempre la stessa tovaglia per qualsiasi cliente e questo non era igienico e faceva male a chi era più sensibile (allora non era difficile essere contagiato da insetti come pidocchi, pulci e altro).

Quando nel salone non c'erano clienti da servire si chiacchierava, si suonava e si cantava. In quei saloni c'era sempre armonia per via della pratica della musica e per qualche voce gradevole che cantava vecchie e famose canzoni d'amore.

Il lavoro di quei barbieri era molto più semplice di quello attuale. I lavoratori facevano la barba da sé con il rasoio e dai barbieri ci andavano solo per il taglio periodico dei capelli. Il taglio era semplice: normale, con sfumatura alta o bassa.

La mancia non era praticata per il titolare. Invece era il barbiere che, per le feste di fine anno, offriva una graditissima sorpresa: ai clienti affezionati regalava il calendario tascabile, sulle cui paginette di cartoncino profumato da una parte c'erano le date del mese, dall'altra, invece, c'erano figurine femminili, coperte molto succintamente per quei tempi.

I locali di allora erano sguarniti e non sempre puliti, con qualche piccolo specchio o una poltroncina girevole scadente e qualche sedia. Gli arnesi di quei barbieri si riducevano a pochi pezzi: qualche paio di forbici semplici, che servivano solo per il taglio, rasoi e la tosatrice per i capelli a mano, cioè non elettrica. Non c'erano lacche, tinture, fissanti, coloranti, ecc.

IL CERAMISTA

Un tempo il mestiere doveva rispondere prioritariamente alle esigenze della vita quotidiana.

Tali esigenze erano quelle di conservare, cuocere, trasportare ogni tipo di bevande, liquidi e alimenti.

Ogni oggetto aveva dunque una sua destinazione d'uso ben definita.

A San Marino vi fu un forte sviluppo di questo tipo di artigianato, poiché l'argilla era facilmente reperibile e, grazie alla presenza di boschi che fornivano tutta la legna necessaria, anche facilmente cuocibile.

Il ceramista per realizzare i suoi oggetti impastava la terra, la sgrassava con segatura e con combustibili minerali e modellava la pasta con le mani e il tornio, oppure usando degli stampi, o ancora per fusione.

Il tornio del ceramista è solitamente verticale ed è costituito da un'asse che collega un piatto circolare superiore con un disco inferiore in legno che viene fatto ruotare con i piedi, dandogli la velocità necessaria per far "montare" il pezzo.

Materiale e testi utilizzati

- Verter Casali, Vita quotidiana a San Marino nell'Ottocento (*allegato*)
- Verter Casali, Quando, o gobba, creperai (*allegato*)
- Nevio Mattini, La RSM nella storia e nell'arte
- Giuseppe Guidi, Mestieri che scompaiono
 - = , Ricordo quando si era bambini
 - = , Dialogo tra due contadini
 - = , Dialogo tra due cacciatori
 - = , Un miracolo della Madonna
- Bruno Sarti, I calanchi
 - = La frana
 - = La mietitura
 - = La trebbiatura
- Giuseppe Rossi, L'uomo che teneva il cuore sullo stradone
- Celio Gozi, E saltarel sammarines
- Fiabe, racconti e leggende sammarinesi: La leggenda del paron, Il pesta uva di San Marino, La leggenda del campanone, Le rose di San Marino, La leggenda di Don Falcuccio, Le noci di Baracucco

La vita quotidiana a San Marino durante l'Ottocento

La vita a cui siamo abituati oggi è estremamente diversa da quella che si viveva appena un secolo fa, perché nel mondo sono avvenuti mutamenti tali da modificare in profondità il significato stesso dell'esistenza, il modo in cui l'affrontiamo, in cui misuriamo il nostro tempo o ci nutriamo, la maniera in cui ci vestiamo ed il senso per cui ci si veste, i divertimenti, ecc. Se rinascesse oggi un Sammarinese qualunque vissuto solo 150 anni fa non potrebbe capire tanti aspetti di questa follia frenetica che per noi è l'esistenza, né gli riuscirebbe facile riconoscere quello che era il suo paese, perché tantissimi sono stati al suo interno i mutamenti radicali.

La Repubblica di San Marino era una realtà politica assai povera, soprattutto nei primi sessanta-settant'anni dell'Ottocento, dove la maggior parte della popolazione era dedita all'agricoltura e viveva alla giornata, curando soprattutto di procacciarsi i mezzi con cui sopravvivere sia nella bella che nella cattiva stagione. La terra era il bene più prezioso che si poteva all'epoca possedere. Moltissimi residenti erano proprietari di terra, anche se in genere gli appezzamenti erano talmente piccoli da non riuscire a garantire quasi mai una certa tranquillità economica ed alimentare. Pochi erano i proprietari di porzioni territoriali di una certa ampiezza, capaci di garantire ricchezza ed abbondanza. Costoro erano gli uomini più influenti del territorio, coloro che spesso lo gestivano anche politicamente. La loro terra veniva lavorata da mezzadri, fittavoli e casanolanti, cioè i proletari dell'epoca che non possedevano nulla se non la loro capacità di lavorare, e che stavano a nolo nelle case poste sulle terre che dovevano coltivare. Anche molti dei piccoli proprietari terrieri per arrotondare le loro scarse entrate lavoravano i terreni dei grandi proprietari, così come in tanti nei mesi invernali, quando non si poteva lavorare la terra, dovevano emigrare in Toscana o nel Lazio a fare i braccianti, i muratori o quello che gli capitava.

Le famiglie erano molto più numerose di oggi; ogni coppia di sposi in genere aveva parecchi figli che, soprattutto in campagna, rappresentavano fin da piccoli un importante aiuto per sbrigare le faccende più facili, ma anche per lavorare nei campi. All'interno di un bilancio familiare i figli costavano sicuramente molto meno di quanto non costino oggi, perché le esigenze erano assai scarse, i vestiti, molto semplici e grossolani, anche se di tessuto robusto, venivano riciclati in continuazione, così come le scarpe, tutti mangiavano quel poco che si riusciva a rimediare ogni giorno. I ragazzi solo raramente venivano mandati a scuola, per cui non vi erano spese per libri o altro. Lo Stato sammarinese, d'altronde, fino all'ultimo trentennio del secolo non ebbe la possibilità economica di spendere grosse cifre per lo sviluppo delle sue scuole. Esisteva solo in Città una scuola elementare con un corso scolastico quinquennale completo. La scuola di Borgo ebbe fino alla fine del secolo solo le prime due classi. A Serravalle una scuola elementare gestita da maestri professionisti venne attivata solo a partire dal 1866. Negli altri Castelli vi furono fino agli anni '90 solo scuole parrocchiali gestite da sacerdoti o da volontari che il più delle volte sapevano a mala pena leggere e scrivere. Anche le scuole superiori non versavano in condizioni migliori, tuttavia a queste lo Stato sammarinese per quasi tutto l'Ottocento dedicò le maggiori risorse, soprattutto per dar la possibilità a chi se lo poteva permettere, ovvero ai rampolli delle famiglie più abbienti, di crearsi una cultura con cui andare all'università, o inserirsi gradualmente nella gestione della Repubblica. Una simile situazione scolastica fece sì che per tutto il secolo scorso l'analfabetismo fosse una caratteristica della maggior parte dei Sammarinesi. La vita comunque era molto più semplice ed elementare della nostra, per cui l'esigenza di essere alfabetizzati, o di avere una cultura scolastica era estremamente circoscritta. Anzi, dai più il tempo che si spendeva per recarsi a scuola o per leggere e studiare era considerato sprecato.

La cultura dominante, ovvero diffusa fra tutti, era quella legata alla religione cattolica. San Marino fu per secoli circondato dallo Stato Pontificio che ne condizionava la politica interna ed estera, ed ovviamente anche la mentalità. Tutti i Sammarinesi si recavano puntualmente a messa, ed

i sacerdoti avevano così la possibilità di diventare per tutti un preciso punto di riferimento a cui chiedere consigli, informazioni, modi di procedere. Inoltre il diffuso analfabetismo obbligava tutti a rivolgersi a chi sapeva leggere o scrivere quando vi era il bisogno di interpretare o di produrre uno scritto, ed in genere il prete svolgeva gratuitamente questo compito, attirando a sé tutti coloro che non potevano permettersi i servizi di un amanuense. E' chiaro che questo gli consentiva di avere una forte autorità, ed un incidente carisma all'interno delle minuscole comunità in cui operava, e quindi di essere anche una figura culturalmente molto influente a cui ci si rivolgeva con frequenza. La messa poi era uno dei rari momenti in cui le comunità si raggruppavano con scadenze regolari, svolgendo così una importante funzione di coesione sociale. In un mondo in cui le distrazioni ed i divertimenti erano minimi, andare a messa era anche un felice diversivo, soprattutto per le donne che ne potevano approfittare per fare chiacchiere e scambiarsi opinioni. Gli uomini avevano le bettole e le osterie in cui incontrarsi, luoghi invece sconvenienti per le donne. Qui giocavano a carte, a biliardo (nei pochi locali dove c'era), a scacchi, alla morra, a piripicchio, a biribisso, un gioco d'azzardo che lo Stato dava in appalto a privati dietro compenso, e bevevano in abbondanza il fresco vino locale. L'alcolismo era un grosso problema dei Sammarinesi del passato: puntualmente scoppiavano risse e ferimenti provocati da chi si sbronzava, e scattavano arresti per ubriachezza molesta. Una notte o due all'interno della gelida Rocca, la prigione dell'epoca, in genere bastava come punizione, a meno che l'arrestato non avesse provocato guai troppo consistenti, facili d'altra parte a verificarsi, perché tutti gli uomini giravano armati di coltello, e a volte anche con armi da fuoco, per cui le risse non sempre si fermavano alle scazzottate. Inoltre c'era un alto senso dell'onore che per noi è difficile da comprendere, per cui le liti potevano scoppiare anche per motivi estremamente futili. Il paese era pettegolo: tutti sapevano di tutti, e spesso circolavano gratuitamente chiacchiere e diffamazioni sull'uno o sull'altro. Se si sapeva da dove era partita la diffamazione, o si presumeva di saperlo, puntualmente il diffamato, a volte accompagnato da parenti ed amici, affrontava direttamente il presunto colpevole, e scatenava un putiferio per eliminare l'offesa subito. Gli atti processuali sono stracolmi di denunce per offese ricevute o date, e per le immancabili selvagge polemiche che ne derivavano; se calcoliamo poi che molto probabilmente non tutti si rivolgevano alle autorità per denunciare i misfatti subiti, possiamo senz'altro considerare ancora più ampio il fenomeno. Ogni tanto, per fortuna raramente, ci scappava anche il morto, ma d'altra parte la società era assai più violenta di quanto non lo sia oggi, ed i morti ammazzati ne erano un'inevitabile conseguenza.

I divertimenti a cui ogni tanto ci si poteva dedicare erano pochi: soprattutto i balli privati o pubblici organizzati sia in campagna, sia nel teatro di Città erano i momenti di svago più apprezzati da tutti. Alcuni musicisti del paese, generalmente dilettanti della locale banda, si offrivano di suonare, e la festa, specie nel periodo di carnevale, si organizzava in fretta. In certi periodi dell'anno, invece, ovvero quelli in cui la religione invitava alla moderazione ed all'autocontrollo, i balli erano categoricamente vietati, ed il comportamento di tutti doveva essere più misurato del solito, se non si voleva apparire indecorosi e dar addito agli immancabili maligni pettegolezzi. Tra l'altro i sacerdoti esercitavano anche un rigoroso controllo sui comportamenti dei loro parrocchiani, ed erano sempre pronti a riprendere con vigore chi non avesse seguito al dettaglio i precetti della Chiesa, arrivando a denunciarli anche al vescovo, il quale poi faceva pressioni sulle autorità laiche affinché, i colpevoli venissero sgridati. Tanta era la forza dello Stato della Chiesa e della cultura cattolica sulla società sammarinese che un ragazzino di sei anni d'età dovette subire un mese di prigione perché, scoperto a mangiarsi di nascosto un'ostia consacrata. Il teatro di città, fabbricato agli inizi del secolo e capace di ospitare circa 600 persone, oltre alle saltuarie feste da ballo accoglieva ogni tanto recite e spettacoli imbastiti dai dilettanti locali, oppure da compagnie di attori girovaghi che capitavano episodicamente (non certo con frequenza) sul Titano. Un teatro molto più misero, che non a caso verrà ricostruito negli anni '70, esisteva anche in Borgo. Gli altri Castelli erano molto più meschini perché composti prevalentemente da povere e squallide abitazioni rurali.

Le case più belle e signorili di San Marino si trovavano in Città nei pressi del palazzo pubblico. Erano le dimore dei Signori, come venivano chiamati dai popolani, cioè di coloro che possedevano molta terra sia all'interno dei confini, sia all'esterno, e che quindi potevano vivere di rendita. Costoro per lunghi secoli furono i principali governanti del piccolo Stato; erano anche coloro che in una maniera o in un'altra vincolavano a sé la popolazione. Infatti come proprietari terrieri davano lavoro ad una moltitudine di contadini, ma anche a muratori, braccianti, falegnami, commercianti, creando clientele tali da lasciare la società sempre strutturata nella stessa maniera, cioè con pochi che comandavano e vivevano bene, e molti che campavano alla meglio con rendite piuttosto misere. Se poi questa situazione entrava per qualche motivo in crisi, per una pestilenza, un anno di cattivo raccolto, uno sconvolgimento bellico o altro ancora, molti del popolo cadevano in repentina miseria perché era assai difficile negli anni buoni risparmiare o accumulare tanto da poter superare senza grossi problemi anche i periodi più infausti. Questo stesso problema lo avevano anche parecchie persone anziane che spesso erano costrette a campare in miseria perché non avevano più la forza di lavorare, e non erano riuscite a risparmiare tanto da vivere comunque agiatamente, ed anche le donne che stentavano a trovare lavoro, e, quando lo trovavano, erano sottopagate. Lo Stato quando poteva provvedeva a distribuire qualche modesta cifra, o del cibo ai più indigenti, ma non sempre era nelle condizioni economiche necessarie per farlo. Per buona parte del secolo scorso operò anche una Congregazione di carità che aveva il compito di aiutare i più bisognosi, ma anche questa organizzazione poteva fornire aiuti solo limitati per gli scarsi fondi che aveva a disposizione. Nel corso dell'Ottocento vi sono state alcune carestie, ed alcune epidemie di colera a San Marino, con forti ripercussioni negative sull'intera società. Fino al 1865, inoltre, non venne istituito un ospedale, e la Repubblica poté far fronte ai disagi sanitari della cittadinanza solo tramite il lavoro di tre medici, e di alcuni volontari che portavano aiuto agli ammalati per puro spirito caritatevole. La medicina e la farmacologia erano tra l'altro estremamente più arcaiche della nostre, e spesso riuscivano ad ottenere solo risultati molto parziali rispetto ai gravi problemi sanitari che erano costrette ad affrontare. Da qui un'elevata mortalità infantile che manteneva il numero della popolazione piuttosto basso, anche se l'Ottocento rispetto ai secoli precedenti vide una rapida crescita demografica in quanto la popolazione da 3.000 individui, com'era composta sul finir del '700, passò a 9.000 residenti alla fine dell'Ottocento. Evidentemente la situazione igienica ed alimentare, pur essendo in generale peggiore della nostra, era di gran lunga migliore di quella del passato.

Fino alla seconda metà del secolo vi fu un'unica strada carrozzabile che portava direttamente da Rimini al Borgo. Da qui per andare in Città vi era un'altra strada estremamente ripida, tanto che per trainare in cima al monte carri di un certo peso non bastavano nemmeno i cavalli, ma occorrevano i buoi. Le altre strade erano poco più di sentieri che si deterioravano con facilità. In genere chi abitava ai loro bordi era tenuto a ripristinarle. La Città era molto più circoscritta di oggi: praticamente corrispondeva all'abitato antico, quello racchiuso entro le mura. All'esterno vi erano case, soprattutto nelle cosiddette Spiagge o Piagge, ma in queste zone il monte conservava ancora una forte parvenza rurale. Le porte della Città venivano chiuse tutte le sere, per evitare che durante la notte vi si introducessero malintenzionati, e venivano riaperte tutte le mattine dai portinai, addetti a queste mansioni che in genere abitavano sopra o nei pressi della porta, e che per questo lavoro percepivano un modesto compenso. Anche la Città antica, comunque, aveva un aspetto senz'altro molto più squallido e dimesso (pur se più genuino) dell'odierno. A parte quelle poche case signorili di cui si è detto, le altre case erano meschine e spesso anche malmesse; in diverse zone però non erano così amucchiate come appaiono oggi. Nella prima metà del secolo, precisamente negli anni '30, venne edificata la nuova Pieve, unico edificio di una certa imponenza presente. Il palazzo del governo era piccolo e malandato, tanto che per tutto il secolo si sentì l'esigenza di costruirne un altro, anche se si poté realizzarlo solo nel decennio 1884-1894 perché fino ad allora non fu possibile rimediare i soldi necessari. Sia la Pieve, sia il Palazzo Pubblico furono riedificati nel sito di sempre. Il Pianello, cioè la piazza dove si trova il Palazzo Pubblico, era un luogo di ritrovo per la gente che vi andava per chiacchierare o per bersi qualcosa nella bettola che vi era. In mezzo al Pianello

sorgeva una grossa fontana da cui le donne attingevano l'acqua dalle cisterne sottostanti che fungevano da acquedotto per l'intero centro storico. Nella cisterna venivano tenuti parecchi pesci rossi perché si credeva che questi purificassero l'acqua cibandosi dei microrganismi che vi potevano penetrare. Inoltre erano anche una precisa spia dello stato dell'acqua, perché se morivano era segno che bisognava svuotare le cisterne e pulirle perché erano inquinate. L'inquinamento era assai probabile, tra l'altro, perché fino alla fine del secolo le case non vennero dotate di grondaie, così che l'acqua piovana, non indirizzata lungo percorsi prestabiliti, regolarmente andava a sporcare il contenuto delle cisterne.

In Città vi erano pochissimi negozi: intorno alla metà del secolo c'era una spezieria, cioè una farmacia dell'epoca, due caffè con biliardo e locanda, alcune botteghe dove si vendevano sali, tabacchi, generi alimentari, articoli di sartoria e calzoleria. La maggior parte di negozi era concentrata invece in Borgo, vero centro commerciale dello Stato sammarinese. Qui ogni mercoledì si svolgeva il mercato, e qualche volta all'anno fiere dalle dimensioni più ingenti. Vi si commerciava soprattutto bestiame, che era la mercanzia più remunerativa della povera economia sammarinese, generi alimentari, stoffe ed articoli agricoli. Il mercato era un luogo di ritrovo assai importante per la comunità, perché vi intervenivano moltissime persone, sia del territorio che del suo circondario, e permetteva di avere informazioni anche su quello che stava succedendo nel mondo, e di mantenere contatti con tutti. Non a caso i giovani che cominceranno a contestare politicamente il governo sammarinese dalla metà dell'Ottocento in poi saranno quasi tutti del Borgo.

L'alimentazione dei Sammarinesi risentiva ovviamente degli scarsi mezzi economici a disposizione: pane e vino erano gli alimenti alla base della dieta di tutti a cui si potevano aggiungere erbe di campagna, alla cui raccolta le donne ed i bambini si dedicavano con costanza, polenta, piada, alimento tipico delle campagne, fava ed altri prodotti vegetariani. I contadini producevano latte, formaggio, grano, carne, ed altri alimenti con valori nutrizionali elevati, ma in genere avevano l'esigenza di vendere questi prodotti, o di darli ai loro padroni, per cui alla fine si dovevano cibare con alimenti più poveri. Questo determinerà nel tempo gravi ripercussioni negative sulla salute fisica e mentale di molti individui della classe rurale. Altri alimenti abituali erano i prodotti di cacciagione, molto più praticata di oggi anche per la maggiore disponibilità di selvaggina. Si viaggiava assai meno di quanto non facciamo noi, e ci si spostava soprattutto a piedi. I cavalli erano un lusso riservato a pochi, ma anche i muli non erano tanto diffusi. Esisteva un postiglione che assicurava un contatto giornaliero con Rimini, ma un servizio di diligenza verrà istituito solo nel 1879, per cui fino a questa data per tutti il miglior mezzo di locomozione rimasero le gambe. Gli uffici e gli impiegati statali furono pochissimi per tutto il secolo. In pratica l'unico funzionario a tempo pieno era il Segretario di Stato che sbrigava la maggior parte delle incombenze burocratiche dello Stato. Solo nella seconda metà del secolo gli si affiancherà un segretario per le finanze e per gli affari esteri che lo sollevierà dagli impegni legati all'economia del paese, e ai rapporti con l'estero. Nel 1833 venne aperto il primo ufficio postale della Repubblica. Non vi erano postini per consegnare la corrispondenza, e chi aspettava una lettera doveva recarsi sul Pianello in ore prestabilite per verificare se il direttore dell'ufficio, ovvero l'unico suo impiegato, aveva niente da consegnargli. Probabilmente il ritiro della posta doveva essere un simpatico rituale a cui partecipavano di certo anche sfaccendati e curiosi semplicemente per far chiacchiere o passare un po' di tempo.

Gli uomini del secolo scorso avevano in genere anche un altro senso del tempo rispetto a quello che abbiamo noi. I ritmi erano meno frenetici, e gli orologi sicuramente meno usati di oggi. Le campane erano gli strumenti a cui ci si riferiva per capire l'ora del giorno. Le ore, poi, per buona parte dell'Ottocento rimasero esclusivamente legate alla luce solare. Esistevano due sistemi per misurare il tempo del giorno: il sistema all'italiana, e quello alla francese. Quest'ultimo sistema è quello che abbiamo ereditato noi, e fa iniziare il giorno legale dalla mezzanotte. Il sistema all'italiana, invece, faceva iniziare il giorno all'Ave Maria, cioè mezzora dopo il tramonto. La

ventiquattresima ora, quindi, corrispondeva all'ultima ora di luce solare, e la prima ora del giorno era in realtà l'ora subito dopo il tramonto. Il detto portare il cappello sulle ventitrè significa proprio inclinarlo molto sul viso per evitare i raggi del sole al tramonto. E' chiaro che questo sistema di valutazione delle ore variava in base alle stagioni, ed era molto più impreciso del nostro. Tuttavia non si sentiva il bisogno della nostra precisione, che è diventata per molti aspetti anche maniacale, perché il tempo reale, quello importante cioè, era solo il tempo lavorativo, ovvero il tempo legato alla luce del giorno, poiché i lavori si svolgevano prevalentemente all'aperto. Ci si alzava presto al mattino, e si andava a letto presto. Molto tempo in casa veniva passato davanti al camino, elemento indispensabile per riscaldarsi, cuocere il cibo, raccontarsi storie, immergersi nei propri pensieri. Ovviamente dava un calore ed un insieme di odori alle abitazioni diversi di quelli che abitualmente percepiamo all'interno delle nostre dimore. Il clima era molto diverso dal nostro, soprattutto perché gli inverni erano assai più nevosi. Varie volte nel corso del secolo vi sono state neviccate tanto abbondanti da isolare per parecchi giorni i casolari di campagna più sperduti. In simili situazioni i giovani si organizzavano per portare soccorso ai più bisognosi. Lo spirito di collaborazione era assai diverso e molto più disinteressato del nostro; la necessità spingeva la gente ad aiutarsi di più, anche perché molti potevano vivere solo grazie a quanto gli altri potevano dare loro in modo gratuito. I Signori erano coloro da cui la società si attendeva di più; per questo era tradizione in certi giorni dell'anno, come a Natale per esempio, che essi distribuissero pasti caldi o un pezzo di pane ai più bisognosi che andavano a porger loro gli auguri.

I Sammarinesi fino al 1842 non ebbero un sistema organizzato di gendarmi; esisteva anche negli anni precedenti un bargello addetto alle mansioni di prevenzione dei delitti, tuttavia erano i cittadini stessi che per legge dovevano a turno prestare servizio nelle locali milizie, e tutelare l'ordine pubblico.

Quando, o Gobba, creperai?

di Verter Casali

Borgo Maggiore, Marzo 1831

I

Il dottore scrutava assorto quel volto emaciato che a fatica emergeva da sotto le lenzuola, e si passava con lentezza, ma ossessivamente, una mano tra i capelli. Il buio della stanza, illuminata a mala pena da un lume in procinto di estinguersi per sempre, rendeva ancor più angosciata quella scena di cui la signora Antonia Martelli era la drammatica ed involontaria protagonista. In un angolo, seduto sopra una massiccia sedia in noce, con lo sguardo apatico e fisso nel nulla, il marito dell'ammalata, Assideo Grazia, pareva presenziare solo fisicamente alla visita del medico ed alla lenta agonia della moglie. In piedi nell'angolo opposto, con le mani conserte quasi fosse in preghiera, stava la serva di casa, la Catarina, conosciuta meglio come Pagnucca.

Erano sei giorni che il dottor Madruzzo stava curando l'Antonia, ma invece di potersi rallegrare di qualche suo miglioramento, aveva potuto assistere solo al lento degenerare della malattia. Non ne capiva il motivo: aveva fatto tutto il possibile, o almeno tutto quanto gli consentiva l'arte medica di quel lontano 1831. Aveva diagnosticato una cardiologia irritativa, e l'aveva curata come andava fatto, prima con una bibita a base di limone e sale di tartaro alcalino, poi con dei salassi giornalieri. Ma tutto inutilmente. L'Antonia se ne stava andando appena trentaquattrenne, e lui non sapeva più che fare.

Pareva un morbo micidiale, quasi una specie di avvelenamento. Già...una specie di avvelenamento. Al dottore cominciò a balenare in testa una strana idea. Si guardò attorno; volse gli occhi al marito sempre più assente, e alla serva dall'aria piagnucolante; scrutò sul buio comodino collocato accanto al letto; si concentrò anche sul comò. Niente. Non era facile vedere in quella stanza immersa nell'oscurità. Aguzzò ulteriormente la vista: attaccata alla parete più lontana dal letto notò una sagoma nera su cui giacevano altre forme indistinte. Si avvicinò e vide una vecchia ma robusta madia su cui se ne stavano appoggiati un bicchiere e due boccali opachi. Ne sollevò uno e vi immerse un dito: conteneva un liquido fresco; lo palpò con l'aiuto del pollice, lo annusò, lo assaggiò con la punta della lingua. Pareva della banalissima acqua. Ripeté le medesime operazioni con l'altro boccale, ma sempre con lo stesso esito: acqua, solo acqua. *Però è strano...perché due boccali d'acqua e non solo uno?* L'idea che si era incuneata nella mente del dottore non se ne voleva andare. Si avvicinò deciso al flebile e traballante lume portandosi appresso i due boccali e il bicchiere. Provò a guardare al loro interno per vedervi qualcosa che non fosse la semplice trasparenza dell'acqua. Nel primo non vide niente, ma nel secondo notò qualche granello di una sostanza giallognola che se ne stava in lieve sospensione. Sbirciò nuovamente verso Assideo, ma costui non era più nella camera da letto; se n'era andato qualche attimo prima in un'altra stanza ed il dottore, raccolto com'era nelle sue analisi, non se n'era nemmeno accorto. *Meglio così -pensò- posso prelevare un campione di questo liquido senza che mi si creino problemi.* Pagnucca -esclamò con piglio autoritario- *porto con me questo boccale. Dì al tuo padrone che glielo renderò in fretta.* La serva non se la sentì di controbattere. Il personaggio era troppo autorevole, ed il tono con cui le si era rivolto troppo perentorio per poterlo fare. Si limitò ad un ossequioso -*Va bene, signor dottore- anche se dentro di sé non capiva cosa se ne potesse fare Madruzzo con un boccale così ordinario.*

Il medico uscì in fretta dalla casa dopo aver porto un anonimo saluto ad Assideo che incrociò accanto alla porta d'ingresso. Fuori montò sul suo cavallo, e dopo un breve tragitto di pochi attimi arrivò nella piazza del Borgo. Si fermò davanti all'antica spezieria dei fratelli Righi, scese da cavallo e senza esitazione entrò in quel negozio con l'intenzione di far esaminare quella indefinibile polvere giallognola ai due farmacisti.

I Righi furono informati dei sospetti del dottore mentre sottoponevano la sostanza alle loro prove farmacologiche. L'esame durò una trentina di minuti; alla fine non poterono far altro che fornire

conferma alla folle idea di Madruzzo: quella polvere sospetta era arsenico. L'Antonia era stata lentamente avvelenata giorno dopo giorno mentre si dissetava attingendo acqua dai boccali.

II

Il dottor Madruzzo guardò stupito Beniamino Righi. *Arsenico? Sei proprio sicuro che sia arsenico?* Beniamino cercò sostegno nello sguardo del fratello Pietro. Costui ribadì che era arsenico senza ombra di dubbio.

Il medico rimase impietrito qualche istante; pensava a come comportarsi. Non si era mai imbattuto in un caso simile, né era mai stato immischiato in quello che aveva tutta l'aria di essere un tentativo di omicidio. *Sigillami questo boccale -ordinò infine a Beniamino- e tienlo chiuso a chiave dentro la tua bottega. Vado a cercare il bargello.* I Righi si diedero subito da fare per sigillare con carta, spago, e cera di Spagna il boccale; poi lo chiusero a chiave dentro uno degli armadi in cui custodivano i loro prodotti. Madruzzo quando vide che le sue disposizioni avevano avuto giusta esecuzione uscì per dirigersi a piedi verso la zona alta del Borgo dove abitava Mosè Maroni, il bargello appunto. Bussò ripetutamente alla sua porta, ma senza esito. La dirimpettaia, affacciata incuriosita alla finestra, gli disse che Mosè era uscito di buon ora e che sicuramente non sarebbe tornato a casa prima di mezzogiorno. Il dottore allora si diresse deciso verso la vicina bottega di Pellegrino Natalucci; *Pellegrino, chiudi un attimo e vieni con me -disse-; è successo un fatto assai grave!* Natalucci, vedendo l'amico così accaldato, non osò chiedere spiegazioni. Si tolse il grembiule, chiuse il negozio, e s'incamminò spedito dietro il dottore, che gli spiegò per sommi capi quanto era accaduto mentre si dirigevano verso l'abitazione di Grazia. In pochi attimi furono dentro la casa; entrarono nella camera della povera Antonia a cui faceva ancora compagnia la serva; Assideo non c'era da nessuna parte. *Prendo anche quest'altra brocca insieme al bicchiere!*, enunciò Madruzzo alla sempre più esterrefatta Pagnucca che questa volta non ebbe l'ardire nè il tempo di proferir parola: in un batter di ciglia il dottore e Natalucci uscirono di nuovo per dirigersi insieme alla spezieria.

Lungo il tragitto incrociarono i fratelli Biagio ed Antonio Martelli, e li invitarono a seguirli dai Righi per essere testimoni di quanto avrebbero fatto. Qui giunti anche i due nuovi recipienti sequestrati furono fatti sigillare davanti a tutti; poi vennero messi sotto chiave accanto al primo. Il dottore se ne partì lasciando i suoi quattro compagni a confabulare tra loro della misteriosa ed incredibile vicenda.

III

Sei una stupida! Somara! Villana! Tu devi startene a vangare i campi e non a servizio dei signori! Non dovevi permettere al dottore di portarsi via la nostra roba! Vai subito a riprenderla, e non farti viva finché non l'avrai recuperata! La povera Pagnucca mogia mogia se ne stava rintanata in un angolo mentre le piovevano addosso tutti questi impropri. Chi la stava assaltando non era Assideo Grazia, accortosi di quanto aveva combinato il dottor Madruzzo, bensì una giovane donna dal temperamento forte, e dai modi spicci e burberi: la Giovanna Galassi. Da sette anni Giovanna bazzicava quella casa perché il suo cognato, Giovanni Moracci, marito della sorella Luigia, ne era il cantiniere. Prima che arrivasse a servizio la Pagnucca, aveva lavorato come serva di quella famiglia insieme alla sorella; poi però nel giro di poco tempo aveva stretto sempre più amicizia con Assideo fino a diventarne l'amante. Da quel

momento aveva cominciato lei a farsi servire e a farsi trattare come quella signora che avrebbe sempre voluto essere.

Assideo era un bell'uomo ed aveva anche i soldi. Anzi, era la sua moglie che aveva i soldi, però egli ne poteva disporre a piacimento perché l'Antonia ne era profondamente innamorata, ma era anche, poverina, tanto, tanto fessa. La natura con lei non era stata gentile. L'aveva fatta nascere signora, è vero, con terre, beni e ricchezze che in pochi Sammarinesi si potevano sognare. Tuttavia fin da piccola aveva avuto un corpo pieno di acciacchi e leggermente deforme, ed un'intelligenza assai modesta.

Quando nel 1823 aveva sposato il suo Assideo le era parso di vivere una favola. Il primo anno di matrimonio, poi, era stato veramente un sogno, con lui che la riempiva di attenzioni e premure e faceva di tutto per renderla felice. Poi dalla fine del '24 era incominciato l'incubo. Dapprima era morto il suo primogenito, poi suo padre Matteo, infine Assideo, preso in mano le redini della casa, vi aveva fatto entrare la bella e fresca Giovanna, giovane fiore di appena vent'anni di età che aspettava solo di essere colto. Nel giro di pochissimo tempo i due avevano incominciato ad intendersela in maniera sempre più spudorata e tracotante.

La Giovanna poi era del tutto priva di inibizioni morali; anzi, pareva proprio che godesse nel farsi vedere da Antonia in atteggiamenti ambigui e provocatori, mentre scherzava e rideva con Assideo, o gli accarezzava i capelli facendogli appoggiare la testa sulle ginocchia, o si faceva toccare con voluttà. Poi era malignamente dispettosa, riuscendo a coinvolgere nelle sue birbonate il sempre più fedele amante; all'Antonia, poveretta, ne avevano fatte di tutti i colori: l'avevano scottata con l'ortica, le avevano dato da mangiare cibi avariati, l'avevano picchiata, la offendevano in continuazione, erano giunti perfino ad infilarsi insieme nel suo letto mentre lei dormiva, e ad infilarvi un'altra volta un loro complice, sempre mentre era assopita, per poterle dare della puttana. La sua vita era diventata un inferno, un inferno da cui non sapeva come uscire perché era sola, non aveva nessuno a cui rivolgersi, ed in faccende simili il paese, che pur sapeva ogni cosa e anche di più, guardava bene dall'intromettersi. Alla fine optò per sopportare tutto con santa pazienza, confidando che prima o poi il cielo l'avrebbe aiutata affrancandola da quella tormentosa presenza e da quella disgraziata situazione.

Un atteggiamento tanto remissivo, invece, diede sempre più forza ed arroganza alla Galassi, che alla fine divenne l'unica dispotica padrona di quella casa. La segreta speranza di Giovanna era che Antonia morisse: *Quando, o gobba, creperai?* -le chiedeva con sempre maggiore arroganza- *Tanto non puoi durare a lungo storpiata e malandata come sei.* Antonia infatti, pur senza avere mai avuto malattie tanto gravi da dover temere per la sua vita, era di salute cagionevole, ed ogni tanto si doveva mettere a letto per qualche tempo. Lo stomaco in particolare le dava qualche problema, quando beveva del vino o qualche alcolico specialmente. Stava in riguardo, ma il vino, soprattutto quello bianco e frizzante dei suoi vigneti, l'aveva sempre attratta, per cui puntualmente doveva pagare il fio della sua gola. Nei primi anni della sua tresca con Assideo, Giovanna era stata fermamente convinta della benignità della natura che presto l'avrebbe di certo liberata da quella *gobbaccia*, sua indegna rivale, che le impediva di vivere in piena felicità con quello che considerava il **suo** uomo. Era assai giovane, e per alcuni versi anche molto ingenua, per cui pensava, anzi ne era profondamente persuasa, che non fosse giusta quell'equivoca situazione in cui si era venuta a trovare, e che ormai si sentiva costretta a vivere giorno dopo giorno. Non era giusto che lei, così energica e piacente, capace di mandare avanti una casa come quella di Assideo, e di aiutarlo a dirigere e seguire i lavori nelle sue terre ed i suoi affari in generale, capace di amarlo e certamente anche di riempirgli la casa di bambini, dovesse stare in subordinate rispetto ad una stupida sciancata il cui unico pregio era il patrimonio di cui si trovava in possesso e la conseguente agiatezza che ne derivava. No, tutta quella strana vicenda in cui era scivolata non poteva essere giusta e prima o poi la vita avrebbe avuto senza dubbio una svolta tale da rimettere le cose come dovevano andare. Ne aveva parlato con Assideo, ed anche lui se n'era convinto: entrambi si erano messi ad aspettare pazientemente il momento in cui poter seppellire la sua moglie. Ma gli anni passavano e nulla cambiava. Antonia con puntualità si ammalava e con altrettanta

puntualità si guariva. Il suo atteggiamento rassegnato e sottomesso, poi, capace di farle accettare con ipocrita condiscendenza una situazione assurda come quella che si svolgeva quotidianamente sotto il suo tetto mandava ancora più in bestia la Giovanna. Ad un certo punto essa cambiò totalmente opinione, giungendo a ritenere che la *gobbaccia* non sarebbe crepata mai, e che quella squallida relazione a tre, che ormai le andava sempre più stretta, avrebbe durato chissà quanto. Allora cominciò a rimuginare pensieri tristi e a domandarsi se la natura, che con lei non si era dimostrata per nulla benigna, poteva essere in qualche modo aiutata nel suo corso. Quando la sua rivale si ammalava, Giovanna faceva di tutto per somministrarle vino ed alcolici, ed addirittura cibi avariati. Antonia aveva però la fortuna di possedere un fisico inespugnabile, capace di una strenua autodifesa nei momenti in cui percepiva un qualche pericolo, e abilissimo nel tutelarla facendole vomitare all'istante tutto ciò che captava come nocivo. Così Antonia continuava a guarirsi puntualmente, e Giovanna ad inviperirsi sempre più. *La gobbaccia ha la pelle dura*; -disse un giorno ad Assideo- *se vogliamo togliercela di torno, bisogna che usiamo modi più energici*. Assideo prima di sposarsi aveva lavorato per due anni in una spezieria come apprendista, imparando così i rudimenti della farmacologia dell'epoca. Ne sapeva abbastanza da conoscere i veleni più comuni e di più facile reperibilità. Inoltre si era dilettrato di pittura e continuava ancora a farlo quando aveva un pò di tempo. Sapeva che per fare un ottimo giallo occorreva usare l'orpimento, ovvero del solfuro di arsenico di colore oro, letale per l'uomo se assunto in giusta quantità, ma assai facile da reperirsi. *Potremmo avvelenarla con l'arsenico*, pensò a voce alta. Giovanna lo scrutò intensamente per vedere fino a che punto poteva essere risoluto. Lo sguardo di Assideo non lasciava dubbi: la *gobbaccia* aveva i giorni contati.

IV

Dopo la sfuriata della Giovanna, la Pagnucca uscì frettolosamente di casa in cerca del dottore. Chiedendo in giro, venne a sapere che lo si era visto entrare nella spezieria Righi; subito vi andò anche lei.

-Avete visto il dottore? chiese ai presenti.
 -Se n'è appena andato a casa, le risposero.
 -Ha lasciato qui dei boccali ed un bicchiere?
 -Sì. Li abbiamo appena messi sotto chiave.
 -Mi manda il mio padrone; sono suoi; li riuole indietro!

-Cara Pagnucca, va' a dire al tuo padrone che li riavrà a suo tempo. Per il momento glieli custodiamo noi come ci ha ordinato il dottore. C'è sotto qualcosa di grosso, di molto grosso. La Pagnucca strabuzzò gli occhi; non capiva cosa potesse esserci di grosso in due boccali ed un bicchiere. Provò a richiederne di nuovo la consegna, ma ancora senza esito. Allora se ne tornò a casa preparata ad essere ancora una volta strapazzata dalla Giovanna. Nel frattempo il dottor Madruzzo era partito dal Borgo per tornarsene a casa sua in Città. Qui giunto, aveva scritto una dettagliata relazione sull'accaduto e su quanto aveva potuto sommariamente verificare. Poi se n'era uscito di nuovo per recarsi presso l'abitazione del commissario della legge Ceccovilli a denunciare il veneficio. Il commissario rimase assai stupito di quanto denunciatogli dal medico. Erano già diversi anni che se n'era venuto a San Marino dalla sua Toscana, ma un fatto simile non gli era mai capitato. La società sammarinese era irrequieta, ma non assassina. Aveva affrontato tantissimi casi di furto, molte risse, qualche accoltellamento, una violenza carnale, ma mai un tentato omicidio col veleno, delitto che all'epoca veniva considerato gravissimo perché vincolato a sicura e feroce premeditazione. Ci pensò un attimo poi prese una decisione: occorreva arrestare Assideo Grazia con l'accusa di tentato uxoricidio; al momento gli sembrava il colpevole più probabile.

Il giorno dopo, Sabato 12 Marzo, il presunto colpevole venne tradotto in una fredda e disumana cella collocata nella Rocca, ed il commissario Ceccovilli incominciò le sue indagini. All'epoca i processi erano assai semplici e lineari: si interrogavano più volte tutti coloro che potevano sapere qualcosa sul fatto in esame, si verbalizzavano dettagliatamente le loro dichiarazioni, ed alla fine, quando il commissario che aveva condotto le indagini pensava di aver conosciuto tutto il necessario, e si era convinto di essersi fatto una chiara idea sull'accaduto, emetteva la sentenza. Tra il 13, 14 e 15 marzo Ceccovilli interrogò i principali testimoni della vicenda. Prima toccò al dottor Madruzzo, poi ai fratelli Martelli, a Natalucci, alla Pagnucca e ad alcuni altri. Fece inoltre perquisire l'abitazione di Grazia in cerca di ulteriori prove.

Dalle interrogazioni svolte emerse che tutti sapevano cosa accadeva in casa Grazia, e molti erano a conoscenza anche delle vessazioni a cui era sottoposta la signora Antonia, ma nessuno era mai intervenuto, lasciando la poveretta così al suo destino. Tutti gli interrogati o quasi erano convinti che la colpa principale della brutta faccenda fosse della Galassi, degna addirittura *di essere frustata sulla pubblica piazza*, come ebbe a dichiarare Biagio Martelli. Il commissario Ceccovilli si rese conto quindi anche delle gravi responsabilità della Giovanna, ed il giorno 16 ne ordinò l'arresto. Ma qualche voce benevola verosimilmente fece in tempo ad avvertirla, cosicché a Mosè Maroni, che l'era andata a prelevare, fu riferito che l'avevano vista verso Serravalle mentre speditamente e guardandosi continuamente dietro le spalle se ne stava uscendo dai confini in compagnia del fratello Mariano; questo egli riportò al commissario. Ceccovilli avvisò le autorità pontificie pregandole di arrestare la presunta rea qualora ne avessero avuta l'occasione. Costoro promisero tutta la collaborazione possibile, e dopo qualche tempo gli comunicarono anche di avere la certezza che si nascondesse a Rimini; tuttavia la Giovanna non venne mai catturata e si dovette processarla come contumace.

Il 16 marzo il commissario decise inoltre di recarsi in Borgo in casa di Grazia per interrogare la povera signora Antonia, immobilizzata sempre a letto, e sentire la sua versione dei fatti. *Mercoledì 9 di questo mese -denunciò al commissario- feci chiamare il dottore perché già da tre giorni avevo forti bruciori allo stomaco e vomitavo in continuazione. Il primo giorno della mia malattia la Giovanna mi volle per forza dare un uovo da bere dicendomi -lo prenda, lo prenda che le farà bene-; avevo visto che vi rimescolava dentro con un bastoncino, ma non ci feci caso più di tanto e lo bevvi. Aveva un sapore assai cattivo, però, tanto da non sembrare nemmeno un uovo. La Giovanna mi disse che andava tutto bene, che l'uovo era fresco e che il saporaccio dipendeva dalla mia bocca, ma io dopo un attimo lo rigettai. Da quel momento, comunque, la mia malattia peggiorò, ed i bruciori di stomaco nei giorni successivi aumentarono di molto così da indurmi a chiamare il medico. Costui mi visitò e mi prescrisse del cremor di tartaro da bere con l'acqua. Mandai la Pagnucca a prenderlo in spezieria, e poi iniziai ad assumerlo. Il giorno dopo, però, volle prepararmi la bevanda la Giovanna: quando la bevvi avvertii che non aveva più il sapore leggermente acido gustato il giorno prima, ma era molto più cattiva e disgustosa. Vomitai subito quella robaccia, e la Giovanna mi disse che le medicine più erano cattive e più facevano bene, costringendomi a bere immediatamente un altro bicchiere di quella schifezza. Rivomitai e dissi alla Giovanna che non avrei più bevuto quella medicina. Le chiesi un bicchiere d'acqua pura; lei mi passò il bicchiere con l'acqua, ma forse vi aveva messo un'altra volta la medicina, perché percepii ancora quel saporaccio amaro e rivomitai per la terza volta. A questo punto mi misi sotto le coperte rifiutandomi di prendere nient'altro, e la Giovanna se ne andò. Tornò la mattina dopo appena che il dottore si era portato via i boccali e il bicchiere. La vidi impallidire, poi strapazzare la Pagnucca, poi litigare con Assideo, ed infine mi disse che le sarebbe dispiaciuto che mediante quella roba che si era portato via il medico si fosse fatto qualche burla ad Assideo, perché nei boccali non era stato messo niente di cattivo. Se qualcosa c'era forse era stata messa lì dai ragazzi, ma chi fossero questi ragazzi proprio non saprei dirle.*

Il commissario ed il suo aiutante verbalizzavano le dichiarazioni della signora Antonia senza interromperla. Ad un certo punto, però, Ceccovilli le chiese: *Che rapporti c'erano tra suo marito e la*

Giovanna

Galassi?

- *Assideo aveva perso la testa per quella ragazza, -gli rispose- stava sempre in sua compagnia e le permetteva di fare come voleva in casa mia, anche di maltrattarmi. Lei mi odiava e non faceva niente per nascondere. Non avrei mai pensato, però, che arrivasse al punto di darmi una sostanza capace di farmi star tanto male quanto sto adesso. Mi viene poi in mente che oltre all'uovo e alla bevanda nauseante la Giovanna mi ha dato altri cibi schifosi prima che chiamassi il medico: Domenica a pranzo mi ha dato del sangue fritto di agnello indorato con l'uovo che aveva un gusto pessimo; due giorni dopo ha insistito perché mangiassi un biscottino fatto da lei che però era cattivissimo. Ne mangiai solo metà e l'altra metà la nascosi mentre non mi guardava.*

- *Ce l'ha ancora quel pezzo di biscotto?* chiese con premura il commissario.

- *Forse sì. Guardi dentro quel cassetto. L'avevo messo lì.*

Il commissario andò di persona nel mobile indicato dalla signora Antonia. In un angolo, sotto una pila di panni, trovò un mezzo biscottino all'uovo di colore giallo che incartò e si pose in tasca. Poi s'incamminò

verso

la

porta.

- *La saluto signora Antonia e le faccio i miei auguri. Per oggi mi ha detto abbastanza. Forse avrò bisogno ancora di venirla a trovare.*

- *Venga, venga quando vuole signor Commissario. Speriamo che il Cielo me la mandi buona!*

VI

Negli ultimi giorni di marzo Ceccovilli continuò la sua indagine alla ricerca della verità. Il 29 fu interrogata nuovamente e più in dettaglio la Pagnucca la quale si dimostrò assai titubante e reticente nelle risposte, anche rispetto a quello che aveva già dichiarato al commissario in precedenza. Ceccovilli la redarguì più volte ad essere sincera, ma vedendo che il suo atteggiamento non cambiava, la fece arrestare e tradurre nelle carceri del Pianello, dove venivano in genere rinchiusi le donne. Fu interrogata nei mesi successivi altre volte, ma sempre si dimostrò smemorata e restia nelle

risposte.

Nel frattempo, il 2 aprile, venne interrogato per la prima volta Assideo Grazia. Egli dichiarò che non aveva nessuna relazione con la Galassi e che questa frequentava la casa solo perché cognata del suo cantiniere. La malattia della moglie si doveva esclusivamente al vizio di bere alcolici che aveva.

Nel mese di aprile la signora Antonia peggiorò lentamente; a fine mese il dottor Madruzzo denunciò per iscritto che le sue condizioni cominciavano ad essere assai gravi e che aveva ormai perso del tutto la sensibilità alle mani ed ai piedi.

Il 19 maggio il commissario fece sottoporre ad esame da parte dei fratelli Righi del Borgo, del dottor Madruzzo e del dottor Paolo Margotti, medico di San Leo, i boccali e il bicchiere, ancora sigillati da marzo, nonché il pezzo di biscotto. Tutti risultarono riportare tracce di arsenico solforato giallo, cioè del minerale chiamato orpimento che in genere veniva usato dai pittori per preparare il colore giallo. Tale sostanza, definita *assolutamente mortale*, non era stata ancora capace di ammazzare la Martelli perché probabilmente non ne aveva ingerito in grandi quantità.

Il 17 giugno la Pagnucca dalla sua cella fece sapere a Ceccovilli di voler essere interrogata. Egli la fece tradurre immediatamente nel suo ufficio.

- *Signor Commissario -esordì- io le voglio dire tutto quello che so perché non resisto più in galera.*

- *E' ora che parli* -le disse bruscamente Ceccovilli- *dovevi averlo già fatto da tempo.*

- *Finora non le ho detto tante cose perché avevo paura di essere considerata complice per quello che è successo alla povera signora Antonia, -ribattè timorosa la donna- e perché non volevo essere*

bastonata e strapazzata da padrone Assideo o dalla Giovanna. Io posso aggiungere solo, però, che non ho visto con i miei occhi chi ha messo la polvere gialla nell'acqua della signora, però ho visto che sia padron Assideo, sia la Giovanna si erano dati da fare per portare le brocche ed il bicchiere alla signora, e quindi penso che siano stati loro. Poi quando il dottore le portò via, tutti e due si sono spaventati e mi hanno maltrattato, e poi si sono chiusi in un'altra stanza a parlare. Dopo mi hanno detto che se qualcuno mi chiedeva di quella polvere gialla, dovevo dire che erano stati dei ragazzi a metterla nell'acqua.

-Senti -aggiunse il commissario- sai niente di un piatto di sangue fritto mangiato dalla signora Antonia che le aveva fatto male?

-Sì; l'aveva preparato la Giovanna per tutti, ma ho visto che alla signora l'avevano messo in un piatto diverso rispetto a quello dove l'abbiamo preso noi.

-E di un uovo schifoso che aveva fatto vomitare la signora Antonia?

-Sì, anche quello glielo aveva voluto preparare e dare a tutti i costi la Giovanna.

Il commissario Ceccovilli si ritenne pienamente soddisfatto delle risposte ricevute, ed ordinò che la Pagnucca venisse posta in libertà. Nei mesi successivi Assideo Grazia venne sottoposto a ripetuti e meticolosi interrogatori, ma egli negò sempre tutto: non era l'amante della Giovanna, non aveva messo nulla di nocivo nelle bevande e nei cibi della moglie, non l'aveva mai strapazzata, né le aveva tirato oggetti o malmenata, non sapeva che la Giovanna la ingiuriasse. Sostenne che la Galassi era solo una serva, anche se ammise che frequentava molto la sua casa perché lui l'aveva incaricata di sorvegliare con attenzione la moglie che aveva già strapazzato a morte tre dei suoi figli, ed aveva paura che potesse fare altrettanto anche con l'unico superstite, Ortolero di quattro anni d'età. La moglie si era ammalata solo perché era un'alcolizzata.

Il 31 ottobre il tribunale emise la prima sentenza: Giovanna Galassi, contumace, venne considerata rea di veneficio e fu condannata al sequestro di tutti i beni ed alla pena di morte. Il 6 maggio del 1833 suonò la campana per chiamare a raccolta l'Arringo in cui leggere la sentenza riguardante Assideo Grazia. Il giorno dopo fu letta all'interno del pubblico palazzo: Assideo Grazia fu ritenuto colpevole di avere attentato alla vita della moglie col veleno in complicità con l'amante. Fu condannato alla confisca dei beni ed alla pena capitale.

-Il racconto è stato liberamente tratto da una vicenda accaduta in Borgo nel periodo indicato. I nomi dei personaggi, le date e la maggioranza dei fatti narrati, sono del tutto reali.

cfr. Archivio di Stato della Repubblica di San Marino, Atti Criminali 1831-1832, busta 706/13.-