

Comune di Lozzo Union Ladina del Cadore de Medo



Al Museo Ladin de Loze

L'orto - Lorto - The vegetable garden

Patate e fagioli sono state la base dell'alimentazione della nostra gente e permettevano negli anni magri della guerra di avere da mangiare a sufficienza. L'apporto proteico del fagiolo era fondamentale e diventava un alimento completo nella minestra con patate e verdure, anche quando la carne era scarsa.

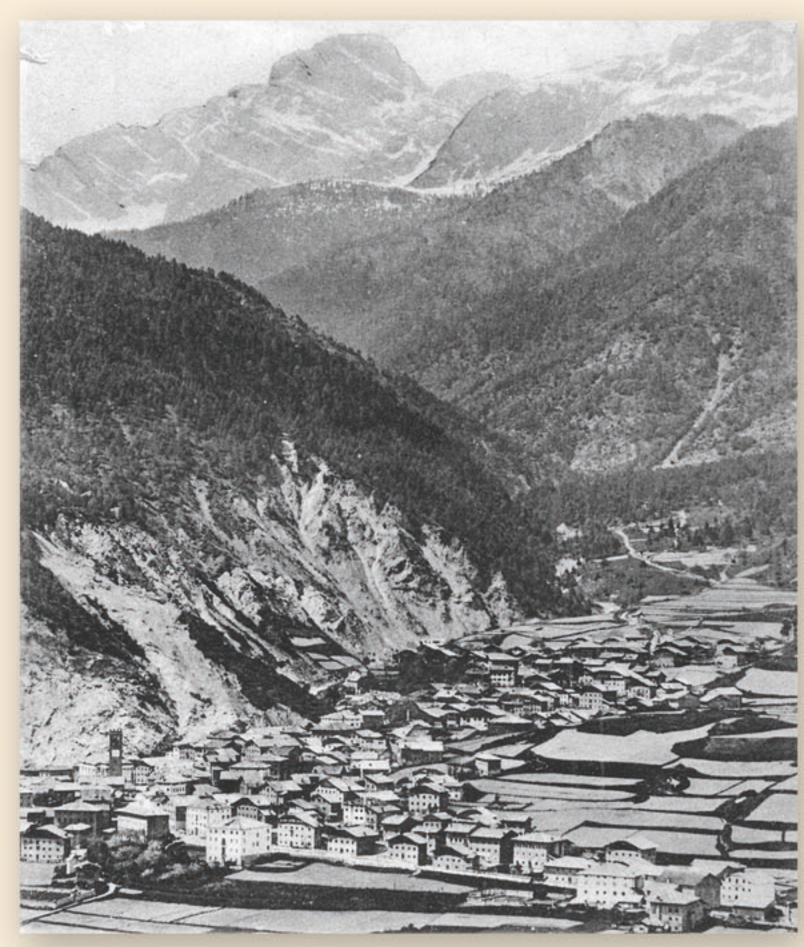
LE PATATE E I FAGIOLI

Le patate erano seminate dopo aver tracciato con un particolare rastrello a tre denti le righe che permettevano di mantenere le buche della zappatura allineate. Si lasciavano in mezzo al campo alcune righe distanziate tra loro per seminare i fagioli. Essi chiudevano anche i lati dello stesso campo. I fagioli erano di varietà diverse, specifiche per ottenere fagiolini o per la minestra oppure diverse per i tempi di coltivazione.

Attorno al 18 –20 di maggio tutto era seminato. La brina era in questo periodo il grande nemico, se colpiva i fagioli era consigliabile riseminarli. Seguiva poi, dopo la comparsa delle piantine, la ripulitura delle infestanti, con una zappatura leggera e fitta (sarì). L'operazione doveva avvenire a campo ben asciutto. Quando tutte le piantine aveva un'altezza di una decina di centimetri si procedeva al rincalzo (dà tera);

I fagioli necessitano di un sostegno, quindi quando l'altezza lo consentiva venivano infilati a lato i tutori (maze). Questi erano comunemente di nocciolo o di abete (rifilature di segheria). Non si procedeva a trattamenti contro gli insetti dannosi, la terribile dorifora è comparsa solo dopo la seconda guerra mondiale. Al più si distribuiva soprattutto sulle piante di fagioli un po' di cenere.

Tra le qualità di patate, una era particolarmente precoce: i cornetti. Essi potevano essere raccolti già a luglio, la coltivazione durava circa 50 giorni ed era breve come quella di un fagiolo giallo (zincuantin).



Campi intorno a Lozzo - Cianpe ntorne a Loze

A fine luglio, a sant'Anna, iniziavano i primi fagiolini, poi i fagioli da minestra da conservare. Le piante venivano raccolte spesso interamente (fasolù) e lasciate essiccare nelle soffitte aperte o sulle finestre di queste. Quando piante e baccelli erano finalmente secchi, venivano battuti con batadoi per far uscire i fagioli dai baccelli secchi. Caratteristica era l'operazione di ripulitura dei fagioli dai residui vari. Dopo averli fatti cadere in una giornata di vento in un ampio cesto (van), venivano lanciati in aria e ripresi, per il diverso peso i residui leggeri svolazzavano via. Raccolti in sacchetti di tela pulita, si conservavano in piccole cassepanche con alle volte un oggetto nuovo di ferro. C'era la convinzione che questo accorgimento allontanasse gli insetti e preservasse quindi il prezioso raccolto. Dal raccolto si selezionavano le varietà che si dimostravano più produttive e una certa quantità era messa in disparte per la semina futura (ocio bel, zincuantin, dela puia, del Papa...), generalmente si arrivava tranquillamente alla primavera pur consumandone parecchi (quasi ogni sera c'era un piatto di minestra di fagioli). Previdentemente si conservavano fagioli anche per la semina di due anni. Le piante secche costituivano poi la lettiera delle mucche in stalla.



Pianta di fagioli - Pianta de fasuoi

PATATE

Dopo la metà di agosto si raccoglievano con l'uso della zappa le prime patate destinate all'uso immediato. Dalla metà di settembre in poi quelle per l'inverno, era anche questo un lavoro delle sole donne. La patata aveva fatto a quel tempo una sua buccia più robusta e risultava più conservabile. Sul campo veniva realizzata la cernita, da un lato le patate di dimensione ridotta (chegole) con quelle che nell'estrarle si erano accidentalmente tagliate e dall'altro le migliori. Erano poi trasportate in sacchi con il carretto fino a casa. La cantina era il luogo della conservazione necessariamente scuro fresco e possibilmente riparato dal troppo gelo (il gelo rende la patata dolciastra), un angolo della cantina veniva rinchiuso con delle tavole oppure v'erano delle buche funzionali coperte con assi, qui si rovesciavano i tuberi. Ogni famiglia doveva gestire la propria riserva alla quale si attingeva anche per il maiale e alle volte per le mucche.

Il numero dei campi doveva essere comunque importante per l'alto numero di figli. Frequente era l'uso di campi non propri, il cui affitto era pagato in patate, con la duplice possibilità della cessione di metà del raccolto o di una quantità prestabilita (in dei) soluzione quest'ultima tragica in anni di raccolto scarso.

Patate e fasuoi é stade par ane anorum duto chel che se avea dà magnà e la dente li coltivea e li conservea par magnà par duto I inverno. Nte i ane magre de le guere le dasea a dute al magnà par vive e le proteine del fasuol le era ancora pì inportanti cuanche no se podea avé la carne. La menestra de fasuoi, patate e autre erbe de I orto no la macea mai.

PATATE E FASUOI

"Le patate se le semena daspó avé segnou al cianpo co n restel aposta. I fasuoi vien semenade duto ntorno al cianpo e se fa anche calche riga n medo. Se semena chi par magnà le tegoline e chi par fei fasuoi"

Intorno al 20 de magio duto vien semenou e se giaza se à da semenà da nuou i fasuoi che i patise de pì I fredo.

Cuanche vien su le piantine se à da netà I cianpo da le erbate e se à da sarì. Cuanche le piante I é aute diese s-chei se va à da tera. I fasuoi à bisuoi de la maza che se mete cuanche i taca a cresse. Le maze le è fate de nosoler o de pezuó.

No se dorea nuia par le bisse e la dorifora l é ruada daspó de la grande guera. Se betea, casomai, ntin de zenter sora le piante de i fasuoi.

Vien semenade tante sorte de patate. Se betea anche i cornete, na sorte che podea ese magnada dopo 50 dì.

A Santa Ana (fin de luio) se podea tacà a magnà le tegoline e poco dopo i fasuoi par fei la menestra. Se tolea su al fasolù e se lo sechea inte le sofite verte: cuanche i era ben seche i vegnia bateste col batadoi par fei vegnì fora i fasuoi descosolade. Par netà i fasuoi se li metea nte n van e se li bicea n auto. I fasuoi tomea dó ma le erbe giolea via.

A la fin se betea i fasuoi nte sachete nete nte cassele o cassapanche con apede algo nuou de fer. Se pensea che al fer tegnisse distante le bisse.

Se betea da parte chel che servia par semenà I an che vien (ocio bel, zincuantin, dela puia, del Papa...) e se magnea duto I inverno.



Fiori di zucchino - Fior de zucheto

PATATE (calchedun disea pezote)

Se le tole su dorando la sapa daspò la metà de agosto par magnale ndrioman. Daspò la metà de setenbre se le tole su dute par metele via par I inverno parché le se conserva meo. Belo nte cianpo le vien divise, da na parte le chegole e chele taiade par i porziei, da che I autra chele meo da mete via. Se le beta nte saco e se le menea a ciasa co I careto. Le patate le vegnia meteste nte cianeva scura e se dea là a tolele par duto I inverno.

Dute le famee avea cianpe par podé dà da magnà a dute i fioi. Calchedun se no avea cianpe domandea a autre e par pagà se dasea anche metà de chel che se tolea su.

Testimonianze raccolte da Carla Laguna. Scheda realizzata da Francesca Larese Filon.

Comunità dei Ladini Storici della Provincia di Belluno - Museo diffuso di Lozzo - Vita e cultura Ladina

Progetto finanziato dalla L. 482/99 per la Tutela delle Minoranze Linguistiche Storiche