

“ I Nonni A Scuola”

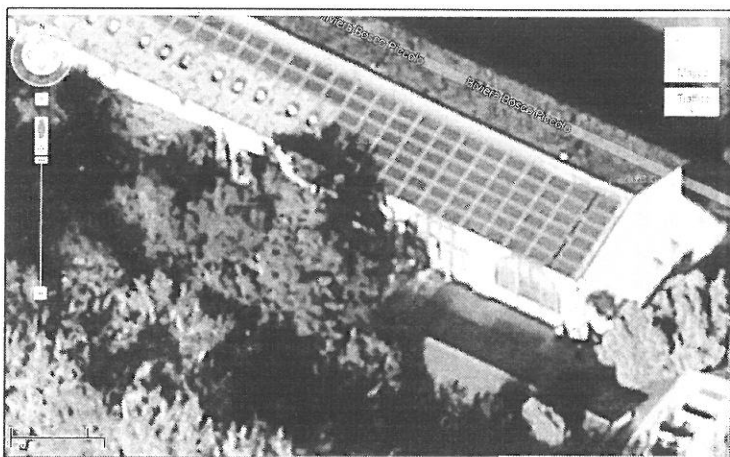
Come studiare storia Ascoltando?
Semplice, basta invitare i nonni che raccontano.

A scuola sono arrivati tre nonni, come amano farsi chiamare, che hanno parlato della loro infanzia.

Nonno Toni, nonno Giorgio e nonno Mario non ci hanno solo parlato ma ci hanno anche fatto vedere, toccare gli oggetti che hanno portato e ancora ... ci hanno fatto giocare come facevano loro da piccoli ...
Stiamo parlando del periodo di tempo a partire dagli anni '40 .

Nonno Toni è nato il 19 settembre del 1939, proprio quando la Germania ha dichiarato guerra alla Polonia ed è iniziata la brutta Seconda Guerra Mondiale scritta su tutti i libri.

Lui è nato nella “casa Picia”, chiamata così dal soprannome che la gente di Oriago aveva dato a due suoi zii che erano minuti di statura ma avevano una forza tale da cambiare la geografia di questa zona, nella quale c'è ora anche la scuola “Morante”.
Casa Picia ora è la sede della scuola Steineriana in via Riviera Bosco Piccolo.



La Scuola Steineriana di Oriago, antica Casa Picia,
vista dalla Riviera del Brenta (a volo di rondine) (si notino le finestre ad arco, trasformazione dell'antico portico)

foto anno 2012.

Anche il nonno di un nostro compagno, nonno Gino, appartiene alla famiglia dei Picia, e ci racconta:

“La casa dei Picia era in origine un convento di frati, poi fu abbandonata, quindi diventò un ricovero per i pastori nel periodo invernale fino a quando un avvocato di Mirano, Errera, comperò la casa e i terreni circostanti, restaurò la casa e ...”

Nonno Toni , a scuola, continua a raccontare...

due suoi zii , molto prima della sua nascita, partirono da Chirignago in cerca di fortuna e arrivarono ad Oriago dove videro una zona con piante selvatiche che non era di nessuno, era una zona paludosa che aveva segnato per tanto tempo il limite della laguna.

(Ora il limite della laguna è in località Giare ecc.)

C'erano piante selvatiche tanto che tutto il luogo veniva chiamato **bosco**.

A dividere Oriago dal bosco c'era una strada chiamata per metà “Riviera Bosco Grande” (che oggi si chiama Riviera San Pietro) e, per l'altra metà era chiamata “Riviera Bosco Piccolo”.

I due fratelli, esperti di bonifica, sapevano come trasformare tutta quella zona paludosa in terreno asciutto, adatto alla coltivazione.

Chiesero e ottennero l'uso della terra firmando un contratto di mezzadria, cioè si impegnarono a dare metà del raccolto al proprietario dei campi e della casa.

Iniziarono a sollevare il terreno e a fare i canali di scolo. Piano piano tutta la zona si trasformava, si bonificava, e laddove il terreno si asciugava veniva seminato e iniziava a produrre i primi raccolti.

Gli zii ormai erano diventati contadini, e pian piano anche proprietari di una grande area di Oriago che partiva dal fiume, si estendeva fino alla scuola Morante e terminava oltre la fabbrica delle biciclette di via Sabbiona.

Quando avevano bisogno di aiuto chiamavano gli uomini del posto in cambio di un compenso che era sempre in prodotti alimentari (grano, zucche ... , insomma cibo) o qualche animale della fattoria, soprattutto maiale perché del maiale si usava tutto e si facevano le salsicce che si potevano conservare per lungo tempo.

Anche polli e pulcini erano usati come scambio al posto della manodopera.

Poiché la fattoria era grande, la famiglia Picia aveva sempre bisogno di manodopera soprattutto per la trebbiatura e per la vendemmia e perciò le piccole famiglie che rispondevano alla richiesta iniziarono a costruire le loro case per abitare vicino al luogo di lavoro. I due grandi padroni terrieri venivano chiamati “paròn”.

La zona non era più un bosco , si era arricchita di case e trasformata in campi coltivati.

A ricordare cosa era la zona prima della bonifica è rimasta la strada che si chiama Riviera Bosco Piccolo

La famiglia

I capostipiti avevano formato la loro famiglia in casa Picia e i loro discendenti quando si sposavano restavano lì perché c'era tanto lavoro ...

Quando è nato Nonno Toni, nel 1939, in casa Picia abitavano cinque famiglie e ogni famiglia era formata da due genitori e dai loro figli.

C'erano tanti bambini, molti cugini ...

Chi comandava però era il capofamiglia e veniva chiamato da tutti "paròn", lui stabiliva anche le regole che tutti dovevano rispettare.

Il capofamiglia assegnava i ruoli del lavoro, le razioni di cibo

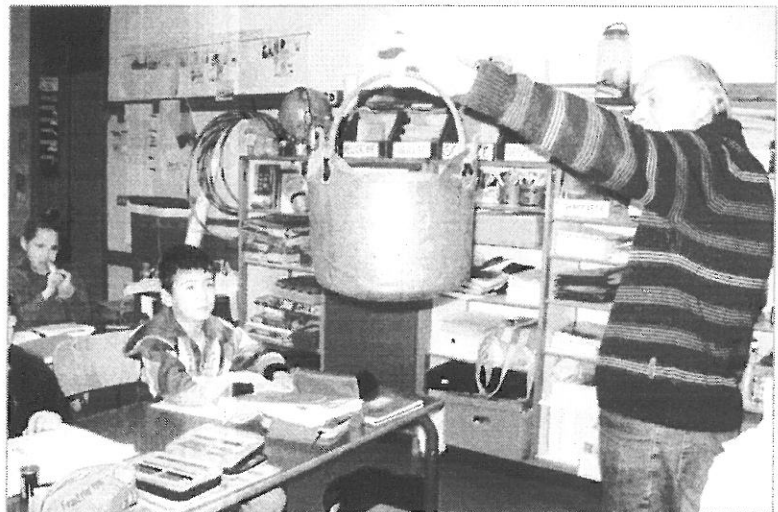


Era lui che custodiva le chiavi dell'enorme catenaccio che chiudeva la cantina detta "càneva" dove veniva conservato il vino.

Era il paròn che andava in cantina, riempiva il secchio di vino e distribuiva la razione ad ogni persona, a tavola, riempiendo le ciotole personali.

Le ciotole erano di terracotta e qualche volta si sbeccavano allora la persona tappava con il dito la rottura così da ricevere l'intera razione di vino.

Il secchio era di rame o ferro e il liquido che conteneva era la quantità da utilizzare in quel pasto perciò veniva distribuito con parsimonia. Una maggiore quantità agli uomini, una minore quantità alle donne e ancora di meno per i bimbi. Nella famiglia, come si può capire le persone non avevano la stessa importanza: gli uomini



erano più importanti mentre le donne e le bambine non contavano quasi niente.

A pranzo, gli uomini sedevano alla tavola lunga, tutti insieme, e venivano serviti per prima.

Le donne sedevano ad un'altra tavola insieme alle figlie grandi che già aiutavano nei lavori. Le mamme tenevano in braccio i bambini piccoli o i neonati.

Ad un tavolo più piccolo sedevano i bimbi, fratelli, sorelle e cugini.

In casa Picia le donne portavano il "pignatone" sul tavolo al capofamiglia che distribuiva la razione ad ogni persona.

A pranzo non mancava la polenta che ognuno tagliava con un filo di cotone in modo da ottenere una bella fetta. Spesso per rimproverare i bambini qualche adulto diceva "Te tajio el fil de a poenta". I bimbi si spaventavano perché voleva dire non mangiare infatti non avrebbero avuto lo strumento per tagliare la polenta.



Portico della fattoria Picia-Patron, pranzo di nozze, Oriago
1947

Nonno Gino racconta: " Oltre alla polenta, si mangiavano di solito fagioli, salame e uova: mezzo uovo a testa e i bambini più piccoli credevano che le galline facessero le uova divise a metà!

Si mangiava anche qualche pesce ... Nel Brenta l'acqua era così limpida che ci si poteva lavare d'estate e si pescavano gamberetti, anguille e pesciolini; quando, però, la fabbrica della Miralanza cominciò a scaricare i resti della sua lavorazione ci fu una moria di pesci straordinaria"

I bambini al pomeriggio andavano per campi e raccoglievano frutti per mangiarli e qualche volta li portavano a casa per farli mangiare alla famiglia.

Per acquistare quelle poche cose che la famiglia non riusciva a produrre o a scambiare con le altre famiglie si andava al **mercato** dove c'erano i venditori ambulanti. Il mercato si teneva in piazza Gambarare che adesso si chiama Piazza Mercato di Oriago.

I bambini appena potevano dovevano aiutare la famiglia nei lavori dei campi.

L'economia

Il sistema economico era basato sullo scambio.

Si mangiava quello che si produceva, soprattutto i prodotti dell'agricoltura o quello che si scambiava con le altre famiglie-.

Gli animali erano **la fonte di sostentamento** perché utilizzati per la produzione di cibo, per lo scambio con altre famiglie e per la vendita.

Durante l'anno, in casa Picia, si ammazzavano una decina di maiali.

L'allevamento degli altri animali serviva per ricavare uova, latte da cui si faceva il formaggio.

Le mucche venivano utilizzati per far nascere i vitellini che venivano venduti per avere quei pochi liquidi (soldi) adoperati per andare in farmacia a comprare le medicine o quelle poche cose che non si producevano in fattoria.

I buoi erano mansueti e venivano utilizzati in agricoltura.

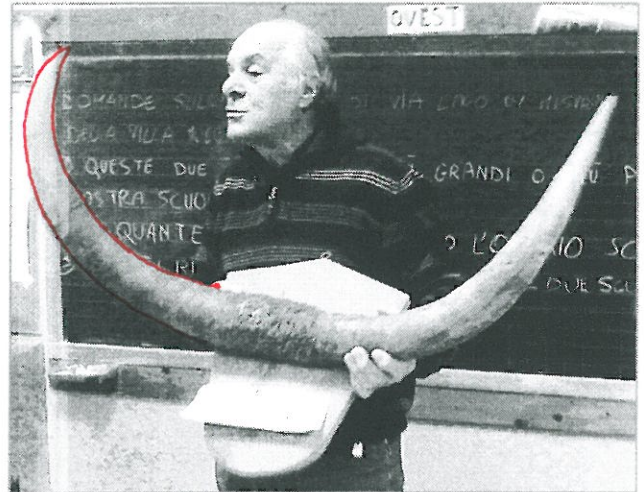
La famiglia Picia aveva anche un toro di razza maremmana che veniva utilizzato per la riproduzione; veniva dato in prestito ad altre fattoria : il toro era richiesto perché era di razza buona.

Quando qualche uomo si vantava di essere importante lo si prendeva in giro dicendo: "ti si nobie come el toro dei Picia" - era una risposta ironica.

Quando le mucche o i buoi diventavano vecchi venivano venduti; il macellaio restituiva alla famiglia "le frattaglie" cioè la testa e le interiori che le donne erano brave a cucinare condendole con tante erbe aromatiche .

I polli e i pulcini e qualche maiale era allevato per pagare la manodopera necessaria. All'economia della famiglia contribuivano le donne che oltre ad accudire i figli , svolgere tutti i lavori di casa, facevano alcuni lavori fuori casa.

La mamma di nonno Toni era lavandaia.



Le attività commerciali di Oriago

Ad Oriago si svolgevano alcuni lavori in appoggio alle attività economiche di Venezia. Cosa commerciavano i contadini con Venezia?

I contadini commerciavano i prodotti che coltivavano soprattutto il grano e alcune carni.

Industria di lavanderia

A Oriago c'erano, poi, cinque lavanderie dove le donne lavavano i panni che arrivavano dai ristoranti o alberghi di Venezia. I panni arrivavano con le barche.

I panni venivano lavati, asciugati, stirati e rimandati a Venezia.

Le lavandaie si alzavano di buon'ora; quella che abitava più lontano partiva da casa e passando davanti all'abitazione della sua compagna la chiamava dalla strada urlando:<<Berta vien giù!>>.

Ora erano in due ad andare al lavoro e passando davanti alla casa di un'altra compagna la chiamavano e così via ... chiacchierando arrivavano al lavatoio.

Spesso qualcuna si portavano anche la figlia grande.

Al lavatoio le donne usavano secchi di legno per riempire l'acqua; versavano la "**smorga**" della Miralanza nei "**mastei**" e iniziavano a strofinare i panni.

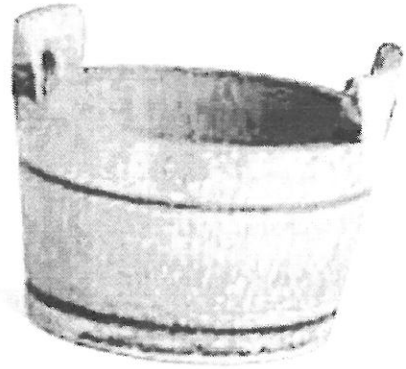
La smorga era l'**acqua madre** cioè l'acqua con il sapone sciolto, adatta a lavare i panni.

I panni con le macchie più resistenti venivano strofinate con altro sapone sempre della Miralanza.

Qualche pezzo di sapone le donne lo portavano a casa per lavare i panni della propria famiglia.

Si risciacquava nel fiume.

Stesi i panni, le donne tornavano a casa lasciando "una sentinella della pioggia" per raccogliarli prima che si bagnassero o si sporcassero per il fango trasportato dal vento. Le lavandaie lavavano anche i tappeti: venivano appesi a bastoni di ferro e battuti per tutto un giorno fino a tornare lucidi e puliti.



Trascinatore di barche

Altra attività legata al fiume era quella di trascinare le barche cariche di prodotti.

Le barche risalivano il Brenta con un carico e poi ritornavano a Venezia con un altro carico.

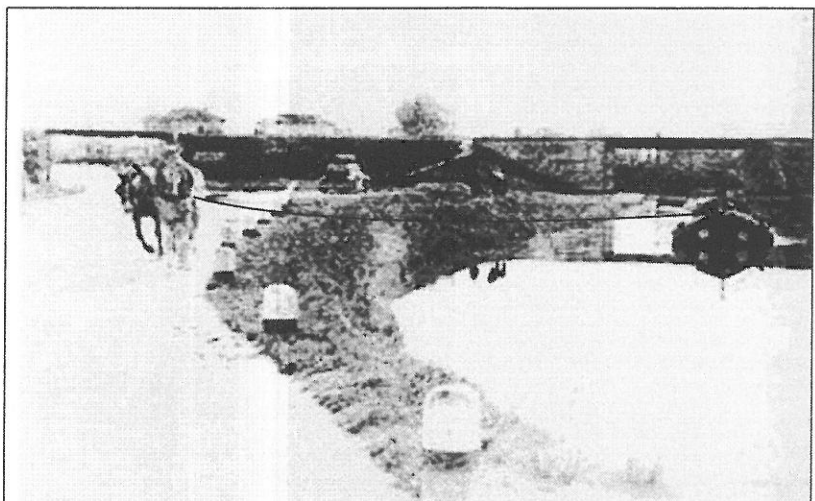
Da Venezia a Oriago le barche si muovevano controcorrente perciò era necessario tirarle dalla riva. Le persone che avevano un animale da tiro andavano a

Fusina e si mettevano d'accordo con il barcaiolo per trascinare la barca dalla riva legandola ad una corda: i muli tiravano la corda e la barca si muoveva..

I barcaioli più poveri, che non avevano soldi per pagare il traino dei muli, si legavano al petto la corda e la trascinavano loro stessi .

Cosa trasportavano da Oriago a Venezia?

Le barche trasportavano di tutto anche i mattoni.



Alzalante ad Oriago vicino al ponte della ferrovia "vaca-mora".
Il bordo della strada era segnato dai cippi in pietra bicolore.

Le fornaci

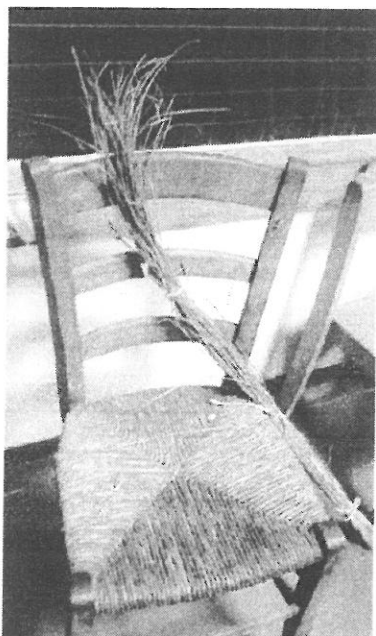
I mattoni venivano prodotti nelle fornaci. In questa zona c'erano tre fornaci. Una era la Fornace Perale, proprio ad Oriago, che si trovava sulla statale e occupava molte persone.

I mattoni venivano fatti in argilla e cotti per renderli resistenti.

I contadini spesso si producevano da soli i mattoni e li cuocevano sotto una catasta di **"braco"**

Il braco o **"brùo"** è una pianta di palude, con il fusto di 3 millimetri, che cresce spontanea. Essiccata, la pianta brucia producendo calore perciò è adatta a cuocere mattoni. Per far fuoco si usava anche le **canee** cioè le cannuce palustri.

I mattoni costruiti dai contadini non erano perfetti ma erano lo stesso adatti a fare qualche muretto.



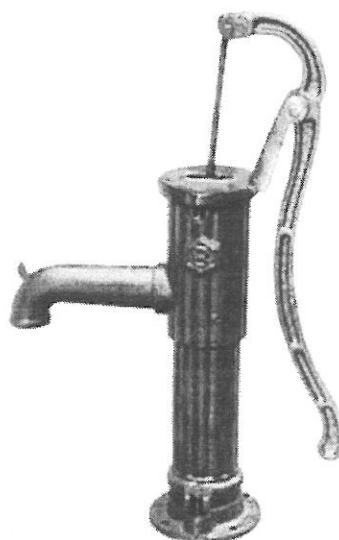
Impagliare sedie

Le erbe, raccolte lungo gli argini, si potevano intrecciare formando delle cordicelle resistenti e i contadini le usavano per riparare la seduta delle sedie. Spesso i contadini si arrangiavano da soli ma per il paese girava l'impagliatore che in cambio di alcuni prodotti riparava con maestria le sedie.

L'acqua

Nelle case non c'erano i rubinetti e i tubi dell'acquedotto.

L'acqua veniva presa dalla Seriola o dalle pochissime fontane che c'erano nel paese. Le fontane in realtà erano delle pompe che, quando l'uomo muoveva la leva, tiravano dal sottosuolo l'acqua.



La casa

La casa delle famiglie contadine, a quei tempi, avevano dei locali importanti: c'era una stalla, un porticato la cucina e una camera per ciascuna famiglia in cui dormivano tutti i componenti di quella famiglia.

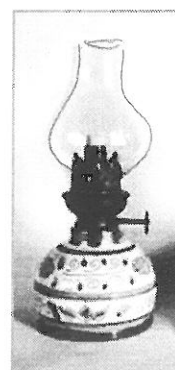
Casa Picia, poiché si trovava lungo la riviera, aveva la corrente elettrica: c'erano due lampadine una in cucina e una nella stalla.

La cucina e la stalla erano i luoghi dove la famiglia si riuniva sempre.

Nella stalla andavamo perché era riscaldata dal calore degli animali e quindi quando iniziavano i primi freddi si stava più caldi. Nella stalla si ritrovavano tutte le famiglie, sia i componenti della famiglia Picia sia quelli delle piccole famiglie che abitavano nei dintorni.

Gli uomini si raccontavano i lavori.

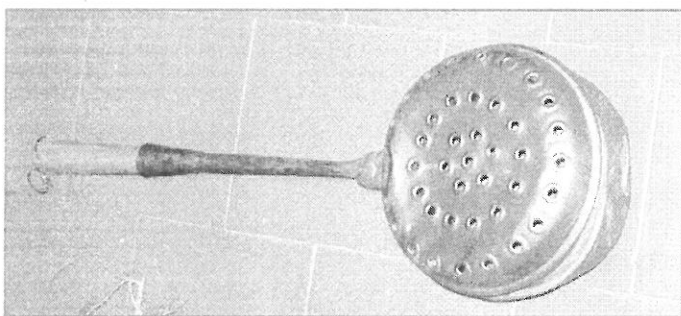
Le donne rammendavano, facevano i lavori e raccontavano storie ai bimbi un po' per tenerli buoni e un po' per fargli trascorrere il tempo prima di andare a letto.



Per illuminare la camera c'era un lume a petrolio oppure ad olio, lo stoppino bruciava e illuminava, il vetro proteggeva la fiamma che così non oscillava o non bruciava nulla.

Ogni gruppo familiare nella sua camera da letto aveva un letto grande matrimoniale, e un letto piccolo. I figli dormivano nello letto piccolo: uno dormiva con il capo dalla parte della testata l'altro dormiva dalla parte opposta.

Per dormire caldi, in inverno, le mamme usavano la **“còlsara”** (piumino) cioè una coperta con le piume d'oca e, inoltre, scaldavano il letto ponendo tra le lenzuola



uno **scaldaletto** circa un'ora prima di andare a letto.

“Sotto a colsara metti a monega con lo scaldin pieno de bronse”.

“Sotto il piumino metti la protezione con lo scaldino pieno di carboni ardenti”

Al momento di andare a dormire si toglieva lo scaldino e ci si infilava tra le calde lenzuola.

Nonno Gino racconta: “Nelle notti più fredde sul soffitto della camera da letto si vedeva la brina. D'inverno, poi, ci si lavava nella stalla con un secchio d'acqua perché era la parte più calda della casa. Il bagno non c'era, fu costruito all'esterno della casa solo tempo dopo a causa di una malattia anche mortale, il tifo, dovuta a situazioni igieniche non adatte.”

Nelle camere, nascosto in un comodino c'era il vaso da notte dove facevi la pipì per non uscire da casa e prendere freddo.

A fine giornata l'ultimo controllo era del capofamiglia, prima di andare a letto, lui andava a chiudere la porta con una spranga di ferro ponendola di traverso.

Gli uomini di casa Picia hanno fatto anche la guerra.

Nonno Gino racconta: "Mio nonno, tornato dal militare, si fece la patente e non lavorò più nei campi e come lui fecero lo stesso altri componenti della famiglia. Fu allora che il padrone ripartì tra i figli alcuni campi e vendette altri e si riservò un po' di terra per lui per continuare a coltivare.

Mio nonno ricevette la terra sulla quale ha costruito la sua casa.

La grande casa dei Picia fu abbandonata e verso la fine degli anni Settanta fu acquistata da alcune persone che la restaurarono in modo da farla diventare la Scuola Steineriana"



La pesca

La pesca, al tempo dei bisnonni e i nonni piccini, era un'attività del tempo libero e veniva fatta anche dai bimbi, per divertimento.

Andavano a pesca nei fossi e nei fossoni dove c'erano i pesci.

Si levavano le porte dall'entrata di casa e si mettevano nei fossi in modo da formare una chiusa; si svuotava con un secchio la chiusa di tutta l'acqua. I pesci restavano quasi al secco e venivano presi facilmente.

Si pescavano solo pochi pesci, quelli che servivano per il pranzo e per il giorno dopo, non c'era il frigorifero.

Una volta Nonno Giorgio è stato fortunato ha pescato un'anguilla.

Gli altri posti dove andare a pescare erano il canale, che a quel tempo aveva acqua pulita, e la Seriola.

La Seriola portava acqua dolce buona da bere, a Venezia. Veniva controllata dal guardiano e dai carabinieri affinché nessuna la sporcasse.

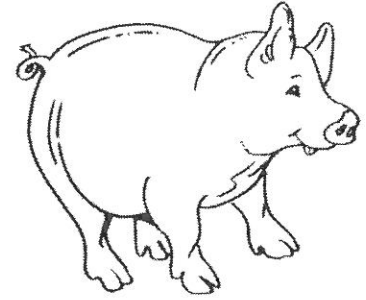
Veniva usato il **lancin** formato da un bastone con un chiodo a cui era appeso una **cagliareta** per prendere un po' di acqua da bere.

Nella Seriola c'erano delle meravigliose tinche che d'estate andavano sotto i ponti, nella zona d'ombra, per stare un po' più al fresco. I bimbi lo sapevano e ... allora

Dal canale, lungo la riva, venivano pescati i gamberetti che da cucinati diventavano rossicci; i nonni da bambini facevano a gara per prenderli.

Il maiale

L'animale allevato per mangiarne la carne era il maiale. Veniva ucciso soprattutto a Natale per avere carne durante le festività.



Dell'animale si usava tutto: una parte veniva consumata subito e un'altra parte veniva messa sotto sale per essicarla o trasformata in insaccati cioè in salame e sopresse che si appendeva al soffitto della cantina .

Il salame si ricopriva di uno strato bianco di muffa che ti faceva pensare fosse andato a male ma quando lo affettavi e toglievi la "pellicina" era di un buono unico. Le salsicce potevi conservarle per lungo tempo

Lingua e musetto venivano cotti subito perché deteriorabili facilmente. Erano cucinati con il pomodoro o con la pasta.

I peli della pelle venivano utilizzati per fare pennelli e spazzole.

Il grasso di maiale veniva utilizzato per friggere le frittelle e i galani di carnevale.

Il lardo era utile per i soffritti del ragù o per mangiarlo cotto.

Le viscere piccole , ben lavate venivano usate per fare gli insaccati cioè le salsicce mentre quelle grandi, sempre lavati, erano buone per fare il risotto.

La vescica era un buon contenitore per conservare il grasso utilizzato per pulire le scarpe di cuoio e mantenerle morbide.

I mestieri

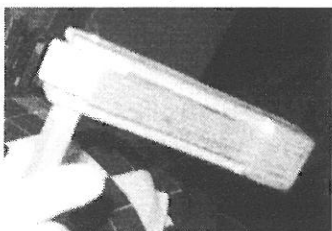
Nella civiltà dei contadini molti oggetti venivano costruiti in casa dagli uomini con l'arte di arrangiarsi ma dimostrando di essere molto



bravi a intagliare, e riparare mobili o attrezzi da lavoro. I contadini conoscevano i segreti della natura infatti riconoscevano i diversi tipi di alberi e quindi il legno e lo utilizzavano per costruire rastrelli, seghe, sestole, zampe di mobili, giocattoli; conoscevano le erbe e con alcune raccolte sulla riva



del canale , intrecciandole, costruivano delle corde



resistenti ecc.

Per costruire un rastrello ci vuole un legno leggero di salice per il manico che deve



essere leggero e maneggevole ma i denti devono essere resistenti e ci vuole un legno di acacia.

Per il tetto è buono il legno di abete.

Il contadino per costruire spranghe e cerniere in ferro usate per chiudere le porte aveva bisogno del **fabbro**.

Per curare le unghie del cavallo e delle mucche da stalla aveva bisogno del **maniscalco** . Il maniscalco tagliava le unghie degli zoccoli agli animali che restavano fermi nella stalla perché queste crescevano e non si consumavano come agli animali che andavano al pascolo.

Ai cavalli che trascinavano le barche, il maniscalco metteva i ferri affinché le unghie non si consumassero.

Ma c'era anche il **mugnaio** che nei loro mulini macinavano il grano; ad Oriago c'era il mulino lungo la riviera ,adesso fioreria "Al mulin" e c'era un altro mulino dove adesso c'è la paninoteca "Molin Rotto".

Per le strade del paese passavano ombrellai, impagliatori, arrotini, calzolai e tanti altri per aggiustare gli oggetti che con l'uso si rovinavano.