

UN PAESE DA CONOSCERE

telve

PILLOLE DI TRADIZIONE





La fienagione

Tic-toc, tic-toc è la dolce melodia che allietava i prati delle nostre montagne all'alba e al tramonto nel periodo estivo. Tic-toc racconta la storia dei nostri nonni, ci richiama alla memoria momenti lontani, passati. Tic-toc fa correre i pensieri alla battitura della falce che avveniva prima di iniziare lo sfalcio dei prati, una tradizione lontana del nostro territorio che non vogliamo vada perduta. Giugno, la falce in pugno: nel territorio dell'Ecomuseo del Lagorai questo è il mese tradizionalmente dedicato alla fienagione, lo sfalcio dei prati per poter produrre il foraggio per le vacche e gli animali allevati nelle stalle di tutte le case contadine.

In passato ogni famiglia aveva dei piccoli appezzamenti di terreno dove effettuava questi tagli e in alcuni casi li prendeva in affitto.

Erano i prati che circondavano i paesi, collocati al limitare delle case ed erano necessari per il sostentamento degli allevamenti di bovini. I nostri nonni ci raccontano che in base alle condizioni meteorologiche si potevano effettuare sino a tre tagli: il fieno era il primo taglio, il *cordo* il secondo e il *terzarin* il terzo. Gli animali di ogni famiglia generalmente a maggio venivano portati nelle baite di montagna

collocate fino a 1500 metri di quota per mangiare la prima erba, per poi essere spostati all'alpeggio estivo nelle malghe del Lagorai. Mentre gli animali erano in questi luoghi a mezzacosta detti "maggiorere" si effettuava lo sfalcio dei prati a casa e in seguito, quando gli animali erano in alpeggio, si provvedeva allo sfalcio dei prati di montagna. In autunno nel mese di settembre gli animali dall'alpeggio venivano poi accompagnati di nuovo nei maggenghi dove potevano pascolare l'erba dei prati di montagna prima di essere portati nelle stalle a valle per il

lungo e rigido inverno.

Queste sono le tradizioni che per secoli hanno caratterizzato la vita delle nostre comunità: ci raccontano una storia semplice, fatta di migrazioni di uomini che seguono il ritmo degli animali e della natura che denotano nell'economia familiare la centralità degli animali e del loro nutrimento; tutti si preoccupavano di rispettare i loro ritmi e gli uomini si ingegnavano a utilizzare il territorio al massimo delle risorse che poteva offrire per poter soddisfare al meglio i bisogni dei loro animali.



Ma i nostri nonni come realizzavano lo sfalcio dei prati?

Per comprendere questo dobbiamo spostare l'orologio del tempo indietro di almeno una settantina di anni quando non era presente la meccanizzazione di oggi e tutto veniva effettuato a mano, secondo il ritmo del tempo, delle tradizioni e della natura.

Per tagliare l'erba dei prati veniva utilizzata la falce. Fondamentale per un corretto taglio dell'erba era una buona battitura della stessa: un lavoro di sapiente manualità tramandata di generazione in generazione. La falce veniva appoggiata sulla *piantola* e con una cor-

retta inclinazione veniva colpita dal martelletto e appianata. Una volta raggiunta la corretta affilatura veniva poi bagnata con la *pria* tenuta nel *gugero* e si iniziava così lo sfalcio dei prati e dei campivoli montani. Erano le ore più fresche, quelle del mattino e della sera, quelle dedicate a questo lavoro, e mentre scriviamo ci sembra ancora di sentire il rumore della falce del nonno che passa tra i fili dell'erba, un rumore lento, che assomiglia quasi ad una melodia che ci fa tornare in mente emozioni lontane, tradizioni e passione. Una volta tagliata l'erba era necessario stenderla per bene sul terreno (*spander*) con la forca e poi si lasciava essiccare al sole. Le prime ore pomeridiane erano dedi-

cate a "*voltar el fen*" con un rastrello quando si girava la parte sopra essiccata con quella sotto. Queste erano operazioni generalmente realizzate dalle donne, per loro era un vanto poter avere un'ottima manualità a *restelar* e a *voltar el fen*. Le nonne ci raccontano che spesso erano pure delle buone doti che un uomo guardava per cercar moglie! Se il tempo lo permetteva una volta essiccato il fieno veniva ammucciato con i rastrelli e le forche e raccolto nei *reati* (reti per il fieno che assomigliano molto alle reti dei pescatori) e portato sul carro con il cavallo sino al fienile. Nei campivoli più scoscesi i reati venivano portati sulla schiena sino al fienile o *teda* di montagna. I nostri nonni ci raccontano che il fieno rimaneva in montagna fino ad inverno inoltrato quando si saliva con la slitte per caricarla per poi correre sino a valle con il fieno di montagna per dar da mangiare agli animali quando quello prodotto a casa terminava. Spesso però nelle sere più umide o quando il tempo si guastava per evitare di far marcire il fieno veniva ammucciato in piccoli mucchi chiamati *marei* che in seguito venivano disfatti quando il sole permetteva poi un'ulteriore essiccazione. Quello che vi abbiamo raccontato in queste righe ci ha condotto nel passato più autentico e intimo delle nostre zone, quando la fienagione era non solo un lavoro necessario per il sostentamento degli animali, ma anche e soprattutto un momento di socialità e di condivisione, di festa. Essendo un'operazione completamente ma-

nuale aveva bisogno di un gran numero di persone ed ecco quindi che **lo sfalcio dei prati era un'occasione di condivisione familiare: tutta la famiglia con nonni e zii si spostava infatti prima nei prati di casa e poi nei prati di montagna per realizzare la fienagione.** Nel mese di luglio le montagne si popolavano di persone, che trascorrevano nelle baite il tempo necessario per concludere le operazioni della fienagione. Carla Pecoraro ci racconta che per l'occasione giungevano persino i parenti e degli amici dalla Svizzera per aiutarli, ma anche per condividere questo momento! Per un mese si viveva insieme ritrovandosi tutti attorno al *fogolar* delle *casere* di montagna a mangiare assieme, a condividere storie, racconti, emozioni. Insieme si dormiva nei fienili, ma non sopra la *mota del fen* appena raccolto perché aveva da *bogir* e se ci dormivi sopra sudavi tantissimo dal caldo. Allora si ricavavano dei piccoli mucchietti del fieno dell'anno prima dove poter realizzare il letto e lì si passavano le notti d'estate tra sogni, racconti ed emozioni. Dario Rigo ci racconta che dopo una grande giornata di lavoro tutti i giovani si ritrovavano nei fienili e se "*mpiantava balo*": erano momenti di socialità molto forti che contribuivano a rendere questo periodo dell'anno particolarmente importante; lo svago aiutava a rendere il lavoro meno faticoso. Oggi la fie-

nagione avviene in maniera meccanizzata anche in montagna: le famiglie che hanno ancora le stalle sono molto poche e posseggono parecchi animali per il cui nutrimento è necessario parecchio fieno che viene in parte prodotto con lo sfalcio dei prati locali e di montagna, ma in parte viene acquistato dalle produzioni intensive della pianura. Rimangono però ancora le baite di montagna, per lo più quasi tutte ristrutturate e adibite a seconde abitazioni per le vacanze dove le persone del luogo si trasferiscono nei periodi estivi. Ed è qui però che ancora oggi avviene una magia perché gran parte di queste famiglie portano avanti la tradizione dello sfalcio dei loro prati di montagna: torna in scena la fienagione! Ecco che si recuperano le falci, anche se gran parte dell'erba si taglia con le falciatrici e il decespugliatore, si prendono in mano forche e rastrel-

li e magari con l'aiuto di zii e cugini, il fieno poi si ammucchia e viene imballato e portato a valle con il trattore. Parte della procedura è cambiata, ma la forza della tradizione persiste, **l'amore per la cura del nostro territorio rimane nei cuori di chi lo abita e viene tramandato anche ai figli e ai nipoti** e forse ancora oggi vi capiterà di scorgere qualche nonno andare a tagliare l'erba a mano vicino ad un sasso perché il tutto risulti tagliato in maniera uniforme. Ancora oggi poi ci capita di trovare qualche signore che batte la falce, come Dario Rigo che ad ottant'anni ci tiene a raccontare che ancora si dedica a tagliare parte del proprio prato a mano: **se ritrovate quel tic-toc e lo ascoltate bene potrete ascoltare la storia di un gesto prezioso che parla di dedizione e cura del territorio, di tradizione che si perpetua e che si tramanda alle nuove generazioni.**

