



Mestieri Tradizioni Cultura



# Lo Staio

**Museo Contadino della Bassa Pavese**

Settembre 2019 n.3 Stampato in proprio presso Printservice PV

**29 Settembre 2019**

S. Cristina e Bissone  
Piazza XXV Aprile  
27010 Pavia  
tel. 038270121  
Orari apertura  
Martedì e Giovedì;  
8,30-11,30 / 14.30-16,30  
Sabato; 15,00-17,00  
Domenica; 9,30-12,00

**Ingresso e guida  
gratuiti.**

**L'offerta non si  
rifiuta.**

**i piccoli  
musei sono  
nel cuore del  
territorio**



**GIORNATA  
NAZIONALE  
DEI PICCOLI  
MUSEI**

**Ti aspettiamo !  
Partner**



Per visite di  
gruppi e  
scolaresche è  
necessario  
telefonare al  
3420404883 per  
concordare ora e  
data



**Forma e  
significato del  
dialetto**

## **IL MAIS**

Nel XIX secolo la polenta di granoturco era cibo quotidiano per milioni di italiani. Secondo i dati raccolti dalla Società italiana di antropologia ed etnologia nel 1872-78, nelle regioni Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia, il 100 % dei comuni faceva uso notevole di polenta o di pane di granoturco.

Il regime alimentare che si era prodotto con l'arrivo del mais nelle campagne del nord Italia aveva accompagnato un considerevole mutamento delle strutture sociali.

Contadini e proprietari parcellari impoveriti da una parte, braccianti senza terra impiegati a giornata e alla perenne ricerca di occupazione dall'altra, disegnavano quella geografia sociale della polenta e della pellagra che consegnava all'Italia tristi primati di miseria.



Paiole



## *il mais nella bassa pavese*

Significativo nella bassa pavese è stato il lavoro a cui i contadini ricorrevano spesso nella coltivazione del mais per sfamare la famiglia.

Il lavoro detto 'a part' o 'a sàpa' – appezzamenti più o meno estesi (da alcune pertiche fino a cinquanta/sessanta) a secondo delle braccia lavorative della famiglia che ne faceva richiesta.

Al proprietario del terreno spettava procurare la semente, arare e seminare, mettere a disposizione i carri agricoli ed il bestiame necessario per la lavorazione ed il trasporto del raccolto.

A colui che prendeva (*tueva sù a part*) un pezzo di terra, spettava tutto il lavoro manuale per la crescita della coltura, sino alla posa dei sacchi sul granaio.

La spartizione del prodotto finito in uso nella bassa pavese era detto "a quàrt". Ogni quattro parti di prodotto ottenuto, tre parti restavano al proprietario del terreno e una a chi aveva lavorato la terra. \*



Gravoso era il compito dei lavori per il contadino inerenti il granoturco (*la mèlga*) nel terreno preso "a part" : *sapàla* – zapparla entro la prima metà del mese di maggio.

*Incalràla* – incalzarla entro luglio, ammucchiare la terra attorno alla pianta. Successivamente con l'aratro si formava tra le file del granoturco il canaletto per l'irrigazione.

*Simàla* - cimarla, nel mese di agosto si tagliava la cima delle piante con "al msiro".

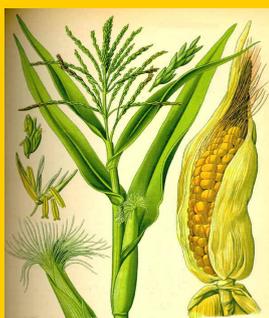
*catàla* – a ottobre si procedeva al raccolto, staccando a mano dalla pianta le pannocchie.

*taià i melgass* – il fusto della pianta tagliato e trasportato in cascina serviva come lettiera per il bestiame.

*sgranàla* – dopo la sfogliatura e la scartocciatura delle pannocchie sempre fatte a mano si doveva sgranarle in modo da separate i chicchi dai tutoli (*gravisin*)

*farla scà* – dopo l'essiccazione del granoturco sull'aia, veniva raccolto in sacchi e trasportato sul granaio.

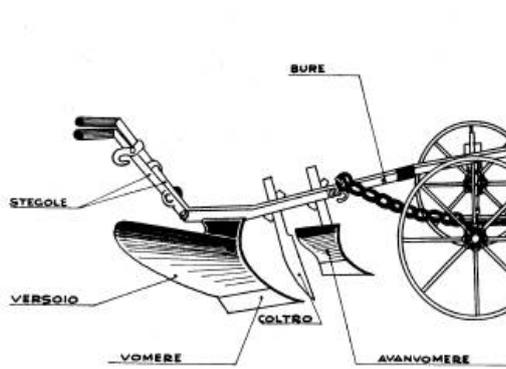
La divisione del prodotto finito era di 3 parti al proprietario del terreno e 1 parte al contadino. \*



melgass sec

\* Monografie di testimonianze dirette dei lavoratori della terra a cura del MCBP pubblicate negli anni 1982 . /.1986

# Aratro monovomere a trazione animale



Utilizzando la trazione animale la profondità di lavoro viene variata con l'adozione di un avantreno o carrello sul cui asse viene fissata la bure. In tal modo, spostando il punto di attacco della bure più avanti o più indietro, si ottiene l'effetto voluto. L'aratro si dice monovomere, se ha una sola serie di organi lavoranti, in modo da ottenere un unico solco e si dice polivomere, quando si hanno più serie di organi lavoranti.

La bure: detta anche timone, è l'elemento base della trazione, sul quale sono fissati gli elementi lavoranti. Un tempo prevalentemente di legno, la bure degli aratri moderni è di ferro. Ha la forma di una spranga rettilinea, posteriormente incurvata in basso.

Le stegole: servono per dirigere l'attrezzo durante il lavoro. Necessarie solo negli aratri a trazione animale sono fissate alla bure. Il coltro: ha la funzione di tagliare verticalmente la zolla. E' fissato alla bure anteriormente alla muraglia. Il versoio: E' la parte più caratteristica dell'aratro. Può avere diverse forme. Ondulata secondo curve paraboliche o elicoidali, in modo da garantire il ribaltamento della zolla. Il vomere: taglia orizzontalmente la zolla. Di forma trapezoidale, col lato obliquo disposto anteriormente è fissato alla muraglia ed al versoio.

## Quanti anni avranno questi alberi?

In base alla circonferenza del tronco o al diametro (misurato a petto d'uomo) è possibile stabilire in modo approssimativo l'età di un albero. La crescita annuale dipende però da diversi fattori come per esempio dalla qualità della qualità del terreno dalla condizioni ambientali vicinanza di altri alberi, arbusti dalle sostanze nutritive così come da influssi atmosferici e dalle qualità delle precipitazioni, ecc. Su terreni definiti come "medi" si può calcolare una crescita annuale della circonferenza di un Larice pari a ca. 34 cm, di una Robinia pari a ca. 4,0 cm., di una Quercia pari a ca. 2,5 cm. Di un Pino pari a ca. 1,6 cm. E di un Abete pari a ca. 2,6 cm. Con il passare degli anni tuttavia la crescita rallenta.



## PESCA IN ACQUA DOLCE

Nella civiltà contadina la pesca in acqua dolce veniva praticata sia in modo professionale che per arrotondare la povera alimentazione quotidiana. Quest'ultima era praticata con vari strumenti e attrezzi nei fiumi del nostro territorio, il Po e l'Olona, ma anche nelle rogge, nei canali e nei fossi molto ricchi di fauna ittica. Le principali specie presenti erano: anguille, cavedani, carpe, barbi, lucci, savette, pesci persico, alborelle, pesci gatto, scardole, bottatrici, gobioni, tinche, storioni, temoli, trotti. Alla fine della metà del 1900 il degrado ambientale e i profondi mutamenti socioeconomici hanno portato al completo abbandono delle attività pescherecce professionali, ormai da tempo ridottisi, nelle acque del nostro territorio. Oggi sono rimaste solo le attività ludiche praticate nella stragrande maggioranza presso laghetti e lanche artificiali ricavate dall'escavazione della torba o della terra utilizzate per scopi industriali.

Principali attrezzi utilizzati per la pesca nella Bassa pavese.

- Bertavelli, *Bartavé*.
- Canna di bambù
- Cesto di vimini, *Sgurbin*.
- Adoperato per depositare le rane o il pesce pescato.
- Fiocina, *Sfrosla*.
- Guada
- Lampada ad acetilene, *Lucernàri*. Utilizzata per la pesca notturna di lumache e rane.
- Reti, *Tramag*.



**MCdBP Mestieri Tradizioni Cultura**

E-mail: [museocontadino@comune.santacristinaebissone.pv.it](mailto:museocontadino@comune.santacristinaebissone.pv.it)

News sul sito: <https://museo.comune.santacristinaebissone.pv.it/>



## LA ROSSERA

*Venite a visitare il nostro punto vendita, troverete diversi tipo di riso tutti di nostra produzione e di ottima qualità*

info@larossera.com - Tel/Fax: 0382 73131 -  
Ex S.S. 412 - bivio S.P. 34 INVERNO (PV)

## Il Presepe o Presepio äl presèpi

Presepe, parola ricca di fascino, illuminata d'innocenza, colma di desiderio, densa di aspettativa, piena di ricordi, colorata di semplicità, foriera di speranza, vibrante di emozione, carica di stupore...

Presepe parola evocatrice di atmosfere, di sentimenti, di tenerezze, di tepore, di intimità, di collaborazione, di attesa, di gioia, di mistero, di sogni, di armonia, d'incanto, di terra, di cielo, di uomini, di angeli, di piccoli, di vecchi..

Ma com'è nata la tradizione del presepe?

A descrivere il primo presepio, il presepio per eccellenza, ovvero la nascita di Gesù sono gli evangelisti Luca e Matteo, i quali narrano di un recinto, di un luogo chiuso, di una mangiatoia, di un presepio appunto, non avendo Giuseppe e Maria trovato posto negli "alberghi". "giunse per lei il tempo di partorire e diede alla luce il suo figlio primogenito. Lo avvolse in fasce e lo depose in una mangiatoia perché non c'era posto per loro nell'albergo. In quella stessa regione si trovavano dei pastori: vegliavano all'aperto le loro greggi".

Le sue origini sono sicuramente cristiane e datano dai primi secoli dopo Cristo. A Betlemme infatti ogni anno, per ricordare la nascita del Salvatore, la gente si recava sui luoghi dove era nato Gesù e questa usanza, divenne nel tempo tradizione consolidata.

Il desiderio di rappresentare la Sacra Natività spinse San Francesco, di ritorno da un viaggio nei luoghi santi della nascita di Gesù, a rifare ciò che in Palestina lo aveva tanto colpito.

Era l'anno 1223 ...

Quindici giorni prima del Natale, Francesco, già malato e ritiratosi a Greccio, chiese al castellano Giovanni di preparare in una grotta la ricostruzione della notte della Natività. La sera del 24 dicembre gli abitanti del luogo, che erano in gran parte contadini, pastori e artigiani, quasi a ripetere il racconto del vangelo, accorsero alla grotta con torce e doni. Davanti alla grotta venne celebrata una Messa. Nascevano così le più belle tradizioni della Festa Cristiana, la messa di mezzanotte e il presepe.

La prima rappresentazione della Natività si ritrova nell'affresco delle catacombe di santa Priscilla (II sec. D.C.) che raffigura la Madonna con in grembo il Bambino, per la presentazione ai Re Magi, accanto a lei un uomo, S. Giuseppe o forse il profeta Isaia e in alto una stella ad otto punte.

Il più antico esemplare di presepe a noi giunto, opera di Arnolfo di Cambio, è del 1280, il quale seppure in parte distrutto si può ancor oggi ammirare nella Basilica di Santa Maria Maggiore. Da allora è veramente impossibile anche solo ipotizzare il numero di presepi realizzati in tutto il mondo e nel tempo fino ai nostri giorni. Oggi il presepe è più vivo che mai ed occupa spesso gli onori della cronaca per l'arte, la genialità, la singolarità delle sue rappresentazioni.

