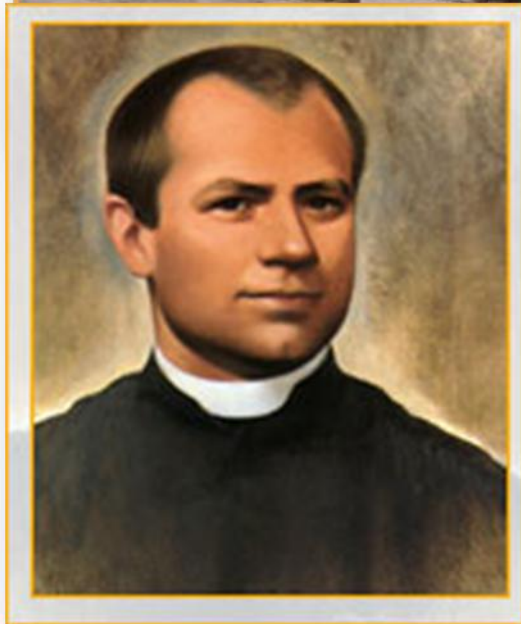


Congregazione delle
Piccole Figlie di San Giuseppe
"Casa Madre"
"Villa San Giuseppe"
"Casa Betania"



Ottobre baldiano 2011
"Casa rurale e Cassa rurale"

INDICE

1. EVENTI DELMESE BALDIANO	pag. 3
2. CASA RURALE	
2.1 INTRODUZIONE	pag. 4
3. CASA RURALE : INTERNO	
3.1 IL CAMINO	pag. 6
3.2 LAVANDERIA E CUCINA	pag. 7
3.3 CANTINA	pag. 9
3.4 CAMERE DA LETTO	pag. 10
4. CASA RURALE: ESTERNO	
4.1 IL CORTILE E GLI ATREZZI AGRICOLI	pag. 11
4.2 PIANTE E ANIMALI	pag. 12
4.3 LA STALLA	pag. 13
4.4 L'AIA	pag. 14
4.5 IL FIENILE	pag. 15
5. CASSA RURALE	
5.1 INTRODUZIONE	pag. 16
5.2 RACCONTI OSPITI	pag. 17

Programmazione Ottobre Baldiano 2011

Giorni	Ore	Eventi	Luoghi
Sabato 1	16:00	Santa Messa - animata dal Coro Don Baldo di Ronco	Cappella di Casa Madre
	17:00	Inaugurazione Mostra: "Don Baldo e il Risorgimento"	Casa Madre - Ronco
Domenica 2	15:30	Festa dei Nonni: Presentazione del Coro Anno D'argento	Sala Ospiti Casa Madre
Sabato 8	16:00	Santa Messa	Cappella Casa Madre
	17:00	Mostra di: Pan, Formajo e Vin <i>Degustazione formaggi tipici con gli ospiti di Casa Madre</i>	Sala Ospiti Casa Madre
Domenica 9	16:00	Presentazione del Coro della Solidarietà	Sala Ospiti Casa Madre
Martedì 11	9:30	La vita di Don Baldo raccontata dai Burattini ai Bambini della scuola Elementare di Illasi	Parco Casa Madre Ronco
Venerdì 14	9:30	La vita di Don Baldo raccontata dai Burattini ai Bambini della scuola di Mater Gratiae e Cristo Lavoratore (VR)	Parco Casa Madre Ronco
Sabato 15	16:00	Santa Messa	Chiesa Casa Madre
Domenica 16	16:00	Presentazione del Clown del Sorriso	Sala Ospiti Casa Madre
Sabato 22	9:45	La vita di Don Baldo raccontata dai Burattini ai ragazzi del Catechismo della Parrocchia di Scardevara	Parrocchia di Scardevara
	16:00	Santa Messa	Cappella Casa Madre
Domenica 23	11:00	Santa Messa – Festa Liturgica del Beato Giuseppe Baldo (con la rinnovazione dei voti delle sorelle Iuniores PFSG)	Chiesa Parrocchiale
	16:00	Incontro con i Familiari degli Ospiti di Casa Madre Ronco	Casa Madre
Lunedì 24	10:00	Santa Messa - Festa Liturgica del Beato Giuseppe Baldo	Cappella Casa Madre
Mercoledì 26	15:00	La vita di Don Baldo raccontata dai Burattini ai ragazzi del catechismo della Parrocchia di Ronco	Sotto Chiesa di Ronco
Giovedì 27	9:00	Visita degli studenti di Tombetta alle Mostre Baldiane (Guida: Professor Ernesto Santi)	Casa Madre, Chiesa Parrocchiale e Pieve
Sabato 29	10:00	La vita di Don Baldo raccontata dai Burattini ai ragazzi del catechismo della Parrocchia di Tombazosana	Tombazosana
	16:00	Santa Messa	Cappella Casa Madre
Domenica 30	11:00	Santa Messa – 21° Anniversario della Beatificazione	Chiesa Parrocchiale
	16:00	Incontro con tutto il personale delle nostre case di Riposo e della Fondazione Baldo Ippolita	Casa Madre
Lunedì 31	10:00	Santa Messa - 21° Anniversario della Beatificazione	Cappella Casa Madre

Mostre Baldiana:

- **Dal 1 al 31 Ottobre:** Don Baldo e il Risorgimento – Casa Madre
- **Dal 22 al 31 Ottobre:** I Luoghi Baldiani – Chiesa Parrocchiale di Ronco
- **Dal 22 al 31 Ottobre:** La Cassa Rurale e le Case Rurali – Pieve di Ronco

Tutte le sere ad eccezione del Mercoledì S. Rosario Baldiano nelle sedi delle Unità Pastorali della Parrocchia di Ronco all'Adige.

Ogni Mercoledì presso la Cappella di "Casa Madre" **Adorazione Eucaristica** dalle ore 9:00 fino alle ore 12:00 e dalle ore 15:00 fino alle ore 21:30

CASA RURALE

INTRODUZIONE:

Struttura e funzioni della casa rurale

Le prime case rurali costruite dall'uomo risalgono a millenni prima di Cristo.

Durante il paleolitico, quando le tribù erano ancora nomadi, uomini e donne si proteggevano dalle intemperie rifugiandosi in anfratti e in grotte oscure oppure, se la natura non offriva ripari naturali, si costruivano le abitazioni rudimentali con i rami. Fu così che inventarono il primo spazio chiuso, una zona delimitata che costituì il primo passo verso l'architettura. L'uomo si era creato un luogo per assicurare la propria sopravvivenza e difendersi dall'ambiente ostile che lo circondava. Poi, nel corso dei secoli, l'architettura doveva definire sempre meglio questo luogo in cui l'uomo si sentiva protetto e difeso.

L'idea di architettura rurale è necessariamente legata alla creazione di un paesaggio agrario in cui l'uomo imprime i suoi bisogni nel corso ed ai fini delle sue attività produttive agricole. La forma di architettura rurale a "corte", che a giudizio di alcuni studiosi deriva il proprio impianto dalla "villa rustica" romana e dalla "curtis" medioevale, si è affermata nella pianura padana fra i secoli XVI° e XX°, la sua evoluzione è certamente connessa con le vicende degli ordinamenti fondiari e sociali di quel periodo. L'elemento più significativo e caratterizzante della casa a corte consiste in uno spazio coperto, attorno al quale sono disposte abitazioni e rustici.

Mentre la casa rurale designa semplicemente una casa collocata in campagna e abitata da contadini, la corte è una dimora più complessa, i cui dati caratteristici sono la grande dimensione e la distinzione funzionale dei fabbricati. Oltre all'abitazione del padrone e del conduttore, la corte comprende la stalla, il fienile, la barchessa, i magazzini, l'aia, la cantina, la porcilaia, il pollaio, la lavanderia, il forno, il pozzo.



La corte grande è strutturata per lo più a forma quadrangolare, con gli edifici posti attorno all'aia.



L'organizzazione della grande corte era di tipo medioevale, fondata sulla quasi completa autosufficienza.

Da struttura chiusa, la corte grande andò in molti casi assumendo struttura decentrata con la creazione di varie boarie di uno stesso modello, formate da una abitazione

del bovaio, stalla con fienile e aia ridotta. I magazzini e le attrezzature principali restavano però nella corte.

Il secondo tipo di corte, quella più piccola, è sviluppato soprattutto nelle zone dov'era diffusa la piccola proprietà o affitto, che di solito sono anche quelle più anticamente redente dalle acque perché più alte e quindi più produttive.

La corte medio- piccola sparsa nei campi, non è molto lontana da altre. Molto spesso il quadrilatero attorno all'aia è completato, anziché da edifici, da un orto o da una siepe.



La casa rurale: interno

Il camino

L'elemento che contrassegna l'abitazione contadina è senza dubbio il <focolare>. Nel corso degli anni esso è stato abbattuto per l'introduzione di più moderni sistemi di riscaldamento e di cottura del cibo. L'ambiente abitativo si formava attorno al focolare secondo una derivazione primitiva che vedeva il fuoco al centro della dimora dell'uomo. Appesa ad un "ganzo"(gancio) sostenuto dalla "cadena da fògo (catena) stava la "stagnà", pentola in rame stagnato. A lato del camino faceva bella mostra "el scaranòn", il seggiolone su cui troneggiava el paron de casa. Fra i soprammobili c'era qualche candeliere, la moscaiola (vaso di vetro) contenente acqua e aceto, usato per acchiappare le mosche), el masenin da caffè, la sveglia. Appesi alle pareti un crocifisso, un ex-voto, una stampa sacra. Per illuminare l'interno della casa ci si serviva di candele, di lampade a petrolio. Per riscaldarsi durante i rigidi inverni, mentre la casa padronale era provvista di braciere, la casa del contadino era fredda. Un'ora prima di andare a letto la donna preparava la mùnega, arnese di legno formato da un cubo centrale coi quattro lati contigui aperti e i due opposti chiusi da tavole.



Il grande poeta **GIOVANNI PASCOLI**, diceva:

< Una casa contadina senza camino è come un uomo senza ricordi e senza sogni >.

"Lungo il muro più grande c'era il camino o la stua che con la legna a

socche o fascine si potea cucinare e riscaldare la stanza. Non c'era il riscaldamento per la casa per cui la cucina era l'unica stanza che era calda."

"Le catene del camino venivano pulite ogni Pasqua. A noi bambini si dava il compito de netarle mettendole dietro alla bicicletta e se correva sue e so delle strade de sasso finchè non le luccicava al sol."

Quando l'era lustro te dava de regal l'ovo, ma non quello de cioccolata! L'era l'ovo sodo colorà con la carta velina rossa, blu, verde."

(Pace Ortolani, Luigina Prando, Gina Maccagnan, Carmela Castellotti, Anna Maria Comunian).

La lavanderia e la cucina

Nel primo ambiente troviamo la lavanderia: le operazioni di bucato richiedevano, a quei tempi, molta fatica ed accorgimenti per la mancanza di detersivi: occorreva prima lavare gli indumenti con sapone fatto in casa, sullo " **scanno**", poi si ricopriva con teli, cosparsi a loro volta di cenere ed aggiungendo acqua bollente; dopo alcuni trattamenti ed una notte a bagno, venivano lavati al fiume trasportandoli con carriole.

"Vicino alla pompa se fasea il bucato e se preparava la lisiva. La cenere doveva essere preparata con legna buona ossia usando legno di gelso (murari), pomaro, rovere, platano e castagno (quello delle castagne matte)." (Suor Giampalma).



"Si faceva poi bollire nel paiolo grande appoggiato sul trepiede sul

fuoco acceso in corte. Appena pronta si metteva sopra i lenzuoli che venivano sbattuti su una tavola grande (scano) e dentro all'acqua. Lasciavamo riposare per il giorno e una notte e a coprire il bucato si metteva il colaoro che era un lenzuolo de filo (tela grezza) che copriva e riparava il tutto. Si lavavano anche 30 lenzuola perché eravamo in tanti e si faceva il bucato 2 volte all'anno o al massimo 3 volte" (Zita).

"Quando si stendeva le lenzuola l'era un bel laoro perché ghera tanta roba. Se prendeva la sogà fatta da tre fili di corda intrecciata e che se teneva solo per questo lavoro. Tiravo la sogà da casa alla strada e siccome era molto lungo e pesante si mettevano il froscon che era un bastone alto con una forcilla che teneva la sogà alta e tesa".(Ivana)

Clara non ha un bel ricordo della lisciva perché toccava sempre a lei preparare il fuoco in corte e doveva mescolarla finché non iniziasse a bollir. "Ci voleva tanto tempo parchè la brenta l'era grande e il fogo lo faseo coi canotti della polenta, figurarse che caldo che i fasea. Appena iniziava a bollir andavo a ciamar me mama e poi scappava per andar a sugar con le altre butelete".

"Si preparava anche il sapone per il bucato. Si metteva in un grande pentolone le ossa, le budella degli animali e scarti grassi con la soda caustica e si faceva sciogliere tutto fino a che diventava tutto una crema. Quando era pronta si versava dentro a dei contenitori e si faceva raffreddare per poi tagliare" (Suor PierLuisa)

Invece in **cucina** c'era un grande camino che occupava tutta una parete e inoltre un pozzo dove si pescava direttamente l' acqua.

"La casa l'era bella grande se ghera tanta gente, perché le famiglie erano numerose . L'era fatta su due, tre piani. Al piano terra ghera la cusina, il ripostiglio, la cantina mentre al secondo piano ghera le camere e il granaio era all'ultimo e in campagna l'era usà per mettere il grano, i bachi da seta..."

"Ghera la cucina che era la stanza più grande della casa perché se

trovava tutti a mangiar e ghera una bella tavola . Nives ci racconta che a casa sua c'erano 24 persone perché oltre ai nonni e fratelli stavano insieme agli zii che erano sposati e avevano altri figli. Ecco perché la tavola era grande 2 metri X 3 metri."

"Il pavimento l'era fatto de mattoni rossi ma qualcuno aveva anche il cemento. Nessuno aveva le piastrelle o il marmo!"

"Il seciar o lavandino c'era chi lo aveva fuori dalla cucina perché non esisteva l'acqua corrente in casa (Nives)".

"Il seciar l'era fatto de marmo e la pompa o seon l'era messa a lato per poter prendere l'acqua senza fatica (Esterina)".

" I piatti si lavavo con il sapone fatto in casa e la cenere. Siccome le pentole le era fatte de rame si dovevano pulire con sale e aceto e solo se erano molte nere de fuliggine si usa l'olio fumante ma doveva stare attenti perché bruciava e poteva rovinare (Pace)".

"Per pulire le posate che erano fatte de banda si comprava dal venditore ambulante il saldame che era della sabbia molto fine e si grattavano fino a farli diventare lucidi e dorati. (Suor Bernardina)"

*Al piano terra oltre alla cucina ghera il **ripostiglio** dove se metteva dentro gli arnesi de lavoro come: la zappa, il forcone, il badile, el ferro da tagliar l'erba, il rastrel. (Pace, Luigina, Gina, Carmela Anna Maria).*

La cantina

Nella cantina dove si conservano, disposti su vecchi sedili , botti di rovere di varie misure. Spesso l'uva veniva pigiata con i piedi, operazione considerata quasi un rito, da uomini, donne e bambini entro i tini o bigonci, e lasciate a bollire (fermentare) per sei-otto giorni. Il giorno della svinatura era atteso come un giorno di festa, perché si aspettava con ansia il sapore di quello che sarebbe divenuto il vino nuovo.

*"Sempre vicino alla cucina ghera la **cantina** che era il nostro frigorifero e si mettevano alimenti e cose che dovevano stagionare come il formaggio, el vin, salame, codeghini..." (Pace, Luigina, Gina, Carmela, Anna Maria).*

Non avendo il frigo si metteva il burro in vasi di pietra con coperchio in cantina e così si manteneva fresco. (Sr. Bernardina)

"..Ricordo che nella cantina si mettevano otri con all'interno l'olio di oliva. Le olive le raccoglievano con ceste e i contadini lavoravano anche di notte per portarle al frantoio. L'olio rimaneva un anno negli otri e durante il Natale successivo si raccoglieva, ma non era liquido come siamo abituati a vederlo adesso era come burro infatti si tagliava a pezzi per darlo alle varie famiglie" (Suor Andreina)

Camere da letto

La stanza da letto era al piano superiore e, come la cucina , era provvista d'un mobilio essenziale: il letto, formato da una branda sulla quale si metteva il **paiùn** (pagliericcio) coperto da **nizziòi de cànio** (lenzuola di canapa). Oltre al letto c'erano i comodini, un armaròn, una cassettera, se si poteva permetterselo, una cassapanca. Il pavimento di tutto il paino era solitamente costituito da un insieme di tavole, necessarie a preservare gli ambienti dalla grande umidità.

"Al secondo piano ghera le camere da letto. Siccome eravamo in tanti se dormiva anche in quattro per camera. La me camera aveva il letto de ferro, c'era poi il comò e l'armadio con vicino la bazina con la brocca che d'inverno con tanto freddo l'acqua se congelava e se doveva rompere il ghiaccio in superficie per lavarse".

"C'erano le camere che erano almeno quattro ma a volte addirittura sei. Erano stanze dove vi erano fino a quattro persone, una volta era impensabile avere una stanza propria. "
(Clara, Teresa, Pace, Luigina, Ivana, Carmela, Gina, Annamaria)