

Quàter pàsi in gir per Sant'Angel I frütarö de Bùsantamaria

Una "ciciàràda" in famiglia con nonno Antonio

di Emanuele Maestri

«Giovanni, Francesca dovete sapere che il nucleo storico di Sant'Angelo è composto da quattro borghi: Santa Maria, San Martino, San Rocco e la Piazza. Borghi in cui la vita era scandita da ritmi ben definiti, in cui il lavoro si trasmetteva di padre in figlio; lavori umili ma dignitosi, che permettevano ai santangiolini di avere in tavola qualcosa da mettere sotto i denti, talché se uno era figlio di pescadù, beh, non poteva che fare anche lui il pescadù, se frütarö el frütarö e via elencando. Le alternative erano ben poche; la possibilità di emanciparsi quasi nulla. Altri tempi, ma non così lontani come la narrazione potrebbe far apparire».

«Papà, tu parli sempre di Sant'Angelo, al punto tale che mi sono innamorato di questo paese che ha un qualcosa di speciale che ancora devo scoprire del tutto. Sono contento che in questo nuovo viaggio ci sia anche mia sorella Francesca. Franci, ti piace Sant'Angelo?».

«Sì Giovanni... voglio conoscere un po' questo paese di cui papà parla sempre, sino allo sfinimento, ma che, come raccontato da lui, ha un qualcosa di magico, quasi un posto di maghi e fate».

«Non esageriamo Francesca. Sant'Angelo, però, ha una storia millenaria alle spalle e la parentesi medievale ha il suo fascino: ne parleremo un po' più in là. Riprendiamo da dove abbiamo interrotto... Cioè? Me ricordi pù...».

«Stavi parlando dei borghi che compongono Sant'Angelo e dei lavori che si facevano...».

«Ah ecco! Uno di questi borghi è Santa Maria, luogo in cui la nostra famiglia ha le proprie lontane radici, almeno dal Settecento, precisamente in largo Santa Maria e in via della Costa, zona, quest'ultima, in cui, secondo Giovanni Pedrazzini Sobacchi, oltre a borgo San Martino, vivevano i barasini autentici, i *Tupén* o *terrazzani* abitanti alla Costa, i quali chiamavano la zona Burghu Driciu, il più squisitamente popolano, il più fedele custode dell'identità santangiolina. Erano molto poveri (il reddito medio era al di sotto

della soglia minima di sopravvivenza), ma si davano da fare per sbarcare il lunario. Proprio qui nacquero certi *mestè santangiolèn* famosi in tutta la Lombardia. In particolar modo voglio ricordare i *filsunè* (creatori e venditori di collane di castagne essiccate) e i *pescadù*, gl'*urtùnàn* e i *frütarö*.

Da questo borgo iniziamo i nostri *quàter pàsi in gir per Sant'Angel*, per scoprire un po' di storia popolare, fatta di aneddoti, ricordi, curiosità e lo faremo incontrando alcuni santangiolini che sono testimoni della Sant'Angelo che fu».

«Dai papà, siamo curiosi: da chi partiamo, chi andiamo a trovare?»

«Iniziamo in famiglia, da nonno Antonio, ultimo erede dei Maestri *de Busantamaria*, *scumàgna* "i *viginon*", *de mestè frütarö*. Sarete voi a fare le domande al nonno, perché io tante cose le so già».

«Nonno Antonio, siamo contenti, perché vogliamo conoscere un po' la storia dei Maestri, dei nostri bisnonni... dai raccontaci un po'...».

«Grazie alle ricerche fatte da vostro papà e ai miei ricordi vi posso raccontare che i Maestri *ien frütarö* da inizio Ottocento: il primo che svolse l'attività di ambulante di frutta e verdura fu Ambrogio (mio bisnonno), nato nel 1848 (esattamente cent'anni prima di me), sposato con Cristina Frigè, figlia di Silvestro, di mestiere, secondo gli stati d'anime, fruttivendolo abitante al civico 320 dell'attuale largo Santa Maria, luogo storico *d'la rimesa*. Il primo in famiglia a fare il fruttivendolo, quindi, fu un Frigè, Silvestro, il quale passò, poi, l'attività al genero Ambrogio».

«Nonno, io mi ricordo quando ero piccolo piccolo e ti vedevo con il camion al mercato di Guardamiglio e lì vendevi la frutta...».

«È vero, il mercato di Guardamiglio è stato, insieme a quello di Castelnuovo Bocca d'Adda, uno degli ultimi che ho frequentato come venditore ambulante. Pensa che mi ricordo almeno tre generazioni prima di me che facevano il mestiere: *me papà Giuanen*, mio nonno Domenico e il bisnonno *Ambroeus*.

Mi ricordo bene di mio nonno: andavo con lui e con mio papà con il camion (un leoncino) a prendere i prodotti nel pavese al mercato degli agricoltori, a Voghera, il mercoledì e molte volte direttamente in campagna. E lì, sia che ci andasse mio nonno con mio papà sia io solo, ci chiamavano tutti *Ambroeus*, perché il vostro quadrisavolo (Ambrogio appunto), sin dalla seconda metà dell'Ottocento, frequentava quelle zone. Compravamo nel pavese e vendevamo al mercato di Crema e nelle cascine del cremasco, soprattutto a Gattolino, dove tutti mi chiamavano *Michi*, che sarebbe Domenico in dialetto cremasco, perché i vecchi si ricordavano ancora di mio nonno Domenico (appunto *Michi*) che girava nelle cascine a vendere con la *bareta*».

«Nonno che cos'è la *bareta*?».

«Francesca, la *bareta* è il carro trainato dai cavalli. Finita la guerra, hanno comprato un camion che i tedeschi hanno lasciato e che utilizzarono alcuni anni per poi comprarne uno tutto loro. Ho tanti ricordi e anche dei documenti. Vedete, qui in magazzino, ho ancora appesa la licenza di ambulante nr. 246 di mio nonno, rilasciata dal podestà Tonolli durante il fascismo; ho la sua tessera d'idoneità sanitaria per la professione di fruttivendolo ambulante datata 1956 e ho la tessera di riconoscimento del 1960 di mio papà Giovanni per entrare in *Versé* a Milano a comperare la frutta. E poi ho ancor dei cimeli: *du balanse* che ho utilizzato almeno sino agli anni Novanta del secolo scorso (le utilizzavo quando andavo a vendere nelle cascine) e un *stafil*».

«El *stafil*? Ma cos'è?».

«Giovanni, è una bilancia antica e l'ho avuta in eredità da mio papà Giovanni che a sua volta l'ha avuta da suo papà Domenico che a sua volta l'ha avuta da suo papà Ambrogio: insomma è un cimelio, un ricordo che ci fa tornare indietro nel tempo».

«Ho fatto una brevissima ricerca in internet, papà: el *stafil* in italiano è conosciuto come la stadera, una bilancia di origine addirittura etrusca, la cui diffusione in Europa è da attribuire ai Romani; il funzionamento si basa sul princi-

pio delle leve».

«Nonno, tu l'hai usata? Sai spiegare come funziona? A me, vedendola, pare impensabile che possa misurare il peso».

«Guarda, è più semplice di quello che sembra: ecco, c'è un braccio più lungo su cui c'è una scala graduata, su questa scala scorre un peso detto *baciucon*; poi c'è un gancio al quale si appende la merce da pesare. Facendo scorrere il peso lungo la scala si raggiunge una posizione di equilibrio nella quale il braccio graduato si porta in posizione orizzontale. Dalla posizione del *baciucon* sulla scala si legge il peso cercato e quindi effettivo».

«Beh, non proprio semplice, anzi...».

«Il lavoro del *frütarö* era molto diffuso a Sant'Angelo, soprattutto alla Costa. Ci si svegliava alla mattina alle tre, e alle quattro si sentivano i rumori dei camion in partenza: quelli degli *urtulan* che partivano *per n'da al mercà in Versé* per vendere i prodotti della terra (in particolar le *rave santangioline*) e quelli degli ambulanti che andavano a fare i mercati: chi nel milanese, chi nel lodigiano, chi nel pavese, chi, come noi, nel cremasco. Ricordo tante famiglia della Costa e *de Busantamaria* che facevano i fruttivendoli. Oltre a noi c'erano i Mascheroni: *Carletu* (oggi uno degli ultimi a *fa el mestè l'è Tonino, el so fiol, in via del Pelegren*) e *Turino* che passò l'attività ai figli Giancarlo, Vittorio e Mino. Eravamo davvero in tanti: i fratelli Lucini (ricordo benissimo Pierino), i fratelli Tonali (*Ceserino*, Franco e Gaudenzio *de Busanroche*), *el Mistu in Piasa* (prima il papà Lino e poi Mario e sua sorella) e altri ancora.

Il lavoro era duro, fatto di grandi sacrifici perché alla mattina, sia che si andava a comperare all'ortomercato di Milano sia che si andava a vendere, la levataccia era alle quattro. Ad acquistare la frutta già mio papà Giovanni, nei primi anni Sessanta, iniziò ad andare a Milano dove arrivavano prodotti da tutta Ita-



Sopra: Mercato di Crema, anni Cinquanta: sono riconoscibili Domenico Maestri (al centro) e il figlio Giovanni, alla sua sinistra, mentre pesa con la "balansa". Sotto: Mercato di Crema, fine anni Ottanta: è riconoscibile Antonio Maestri.



lia, anche gli agrumi dal sud, senza abbandonare le campagne dell'Oltrepò pavese e il mercato di Voghera. Poi, io ho esteso il raggio andando a comperare in Piemonte, vicino Alba, soprattutto le pere da far cuocere (*la Maderna*), ma anche mele, pere da tavola, ciliegie e pesche; in Emilia, nel ferrarese (Cento, Modena, Bondeno); in Trentino e in Alto Adige; nel piacentino (Borgonovo, Ziano) pomodori, meloni, angurie e soprattutto zucche. Invece, a vendere si andava al mercato di Crema e in giro per le cascine del cremasco e di Cadilana».

«Nonno, papà ci dice sempre che noi siamo detti i *Viginon*... perché?».

«Noi santangiolini abbiamo le *scumàgne*, che hanno anche altri comuni lodigiani ma non così caratteristiche e plastiche come le nostre che in una sola parola contengono la storia di una famiglia. Noi siamo, come avete detto voi, i *Viginon*. Mio papà mi diceva che l'origine è legata al fatto che suo nonno Ambrogio andava a Vigevano, al mercato, a comperare i fagioli: da lì l'identificarsi con la città di Vigevano. Anche nella famiglia della

nonna Bassanina c'erano degli ambulanti, in particolare ricordo la vostra trisnonna Antonia, detta *l'Americana* perché sognava di emigrare in America: la sua è una storia di grandissima dignità, perché, dopo una tragedia familiare, per sbarcare il lunario, decise di fare l'ambulante e con la *bareta* girava nelle cascine del santangiolino a vendere la verdura. E come lei tanti altri santangiolini... gente dedita all'ambulante, da sempre, caratteristica tutta nostra: l'abbiamo nel DNA. Mia mamma Cristina, invece, veniva da una famiglia di ortolani: sapessi quanti ortolani c'erano in *Busantamaria*, erano famosissimi sul mercato milanese per la rapa santangiolina, rossa e bianca, piccola, non aspra. Una vera specialità tutta santangiolina».

«Non anticipare, perché il prossimo incontro lo faremo appunto con gl'*urtulan* e il protagonista sarà Domenico Bianchi detto *Giardinon*».

P.S: chi volesse segnalare professioni ormai scomparse, curiosità, spunti d'approfondimento scriva a maestri.emanuele@gmail.com

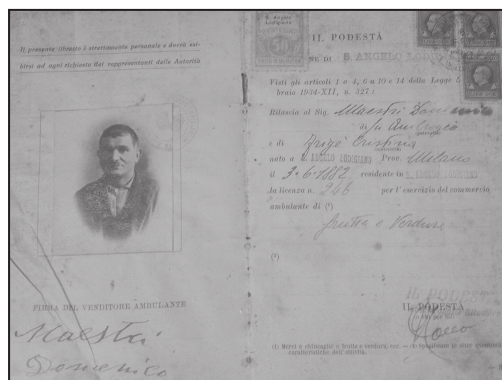
"Liberi e forti": dalla fine della Grande Guerra al fascismo

Un nuovo libro, scritto da Ferruccio Pallavera e Angelo Stroppa, contribuisce a fare luce su quanto accaduto nel Lodigiano tra la fine della Prima guerra mondiale e gli anni immediatamente successivi alla Marcia su Roma. "Liberi e forti - Il Lodigiano dal 1919 al 1924, dalla fine della Grande guerra al fascismo" (Le piccole pagine editore) è dedicato - come scrivono nelle prime pagine gli autori - a "un periodo travagliato e irripetibile".

Il volume - 1090 pagine e 35 capitoli, con 4.250 nomi di persona e 322 località del territorio citate, con un apparato scientifico di 5.048 note

- è stato presentato giovedì 29 giugno alle ore 18 nella Sala dei Comuni della Provincia di Lodi. Sono intervenuti Fabrizio Santantonio, presidente della Provincia, e Andrea Furegato, sindaco di Lodi, oltre agli autori delle prefazioni, Enrico Roccatagliata, prefetto di Lodi, e Giuseppe Cremascoli, docente emerito dell'Università di Bologna, e a Stroppa e Pallavera. Ha moderato il nostro direttore Lorenzo Rinaldi.

Numerosi nel libro i riferimenti a quanto successo negli anni tra la fine della Prima guerra mondiale e la Marcia su Roma nel territorio di Sant'Angelo e nei comuni limitrofi. La consultazione è resa agevole da un ricchissimo indice dei nomi.



Sopra: Licenza di ambulante di Domenico Maestri e el *stafil*. Sotto: Tessera sanitaria del 1956 di Domenico Maestri e Tessera d'accesso al mercato generale di Milano di Giovanni Maestri

