

LA LEGGENDA DEL MULINO DI LUGAGGIA

di Attilio Quarenghi

Quando ero fanciullo certi anziani del paese raccontavano che un tempo anche non troppo lontano esisteva un vecchio mulino ben nascosto nella ripidissima gola del fiume Cassarate. Si trovava proprio sotto il luogo chiamato “Roncaa” di Lugaggia ed era raggiungibile solo da un impervio e difficile sentiero.

Vi si macinavano dei cereali e vi si brillavano orzo e avena, prodotti del paese. Ancora adesso si possono scorgere, scavati nelle rocce di sponda e coperti da folta vegetazione, residui frammenti del canale che portava l'acqua dal fiume alla tramoggia del mulino.

Lì viveva solitaria la mugnaia, una vecchia megera brutta e cattiva, quasi un omaccio rude, che non aveva mai conosciuto le belle maniere con nessuno.

Un brutto giorno di un brutto inverno, quando tutto era freddo, gelato e anche ricoperto da una buona nevicata, a sera oramai notte fatta, qualcuno aveva fortemente e ripetutamente bussato alla portaccia del mulino. La vecchia, dopo aver aperto con tanta malavoglia l'uscio, si era trovata di fronte un povero malcapitato uomo, stanco e affamato, che chiedeva singhiozzando un po' di minestra e un giaciglio per riposare le sue ossa. Almeno e solo per quella notte perché il mattino seguente avrebbe dovuto riprendere il suo viaggio. La donna lo squadrò da cima a fondo, si arrabbiò, gridò, proferì anche parolacce condite con qualche bestemmia e fece infine gesti minacciosi per buttar fuori il pover'uomo.

Egli non si perse d'animo: retrocedendo lentamente e sempre fissando negli occhi la donna - e cambiando anche in meglio il suo aspetto - la rimproverava in modo dolce. Indi se ne andò salutandola e si dileguò nella notte.

Fattosi giorno, la donna volle rimettersi al lavoro, ma subito si accorse che qualche cosa più non funzionava a dovere. La roggia non portava più abbastanza acqua per far girare la grande ruota a pale; sentì strani cigolii negli alberi e scricchiolii negli ingranaggi di trasmissione; perfino le possenti macine, seppur di buona pietra granitica, andavano vistosamente a sgretolarsi. Anche i contadini cominciarono a non più portare i raccolti da macinare.



La vecchia restò presto sola e sconsolata. Più nessuno arrivava al mulino almeno per scambiare le poche buone parole e le molte scortesie. E sempre più le pesava addosso la sua inattività e la sua solitudine. Sembrava perfino che anche il fiume avesse cessato la sua eterna melodia.

Ma un giorno, in mezzo alla disperazione, si fece uno sprazzo di luce viva nella sua mente: gli riapparve limpida la figura, dapprima stanca e poi sempre più dolce, di quell'uomo a cui aveva perfidamente negato pane e giaciglio.

Pensò, si sforzò di ricordare e riconobbe il vero personaggio. Capì allora che Qualcuno aveva voluto toccarle il cuore: il messaggio era chiarissimo.

Cominciò così a rivedere la sua vita nel solitario mulino; comprese tutto e decise che i pochi giorni che le rimanevano da vivere dovevano essere migliori di tutti quelli passati.

E così avvenne: la vecchia mugnaia fece una buona morte e finì anche il vecchio mulino del "Navello" di Lugaggia.

UN MULINO IN PAESE

di Aldo Morosoli

Dirimpetto alla chiesina, sulla piazza chiamata Pasquée, sta, sebben trasformata, la casa di Piero Besomi. Costruzione che compone, in armonia con un rustico e la casa Stradinger, il corpo avanzato del bel sagrato di Santa Lucia.

Un assieme rusticano, che malgrado le vendite e gli ammodernamenti, è rimasto tal quale. Oggi la strada che taglia in verticale l'armonia della piazza, ha stravolto quella componente di vita che per molti secoli ha qui raccolto le generazioni del villaggio.

Una piazza, il Pasquée (dove veniva celebrato il rito del fuoco pasquale) che nello srotolarsi del tempo ha accolto il magnano, l'arrotino, il seggioiaio, l'ombrellaio, tutti in faccende di riparazioni. Sotto i secolari platani depositavano i cannoni e i cariaggi i soldati del treno e della fanteria durante la mobilitazione e i corsi di ripetizione. Qui giocavano a biglie, alla lippa, al montone, alle cartucce, i ragazzi del paese. Sotto il porticato della chiesa, donne intente a sferruzzare calze e maglioni.

Il cuore del villaggio, insomma.

E a valorizzare i ricordi, ecco la figura di Piero Besomi. Un omino leggero, minuscolo, dai folti capelli grigi, che divideva le ore del giorno tra la bottega di falegname che teneva nella prima delle sue tre case contigue, e il mulino, collocato proprio sul lato opposto, o meglio nel piano terra della terza costruzione, la quale accostava la contradina che porta alla stalla del Pin Sedili e più in là, la piazza Battaglini con la rossa casa dei Motta.

La rivedo questa persona, che indossava sempre un grigio grembiulone sul quale si depositava la polvere del legno e quella del mulino. Operosa come non mai.

Per far crescere la numerosa famiglia, con la moglie Gina, aveva accostato il lavoro del falegname a quello accessorio del mugnaio. Abitavo, da ragazzo, vicino a casa sua. Di buon mattino lo salutavo mentre saliva la scala di legno che lo portava alla bottega. Così che appena la luce del giorno entrava dalle polverose piccole finestre, iniziava a costruire, tagliare assi enormi, piallare e lucidare mobili. Uomo riflessivo, mite di carattere, volentieri mi ospitava in quel locale fatto di odori di legno, di colle, di segatura.



Smetteva il lavoro quando sulla piazza antistante il mulino giungevano donne e uomini per la bisogna del mulino. E questo specie sul tardo autunno o nell'incipiente inverno. Piero cambiava attività, esercitando felice quella del mugnaio.

Una doppia grande porta a due ante introduceva nel locale delle macine, illuminato a malapena. Una rozza panca dove venivano appoggiate le gerle. Quindi pesava il granoturco, l'avena, il grano, avvalendosi di una bilancia, la bascula. Poi, con gesti misurati, caricava la tramoggia del mulino, che essendo elettrico non necessitava di alcuna preparazione (contrariamente ai mulini mossi dall'acqua). Si rimaneva incantati dal ronzio monotono e allegro della macina che lentamente schiacciava il prodotto e dal cigolio del buratto.

Piero saliva di tanto in tanto a controllare il contenuto della tramoggia, aggiungeva nuovo cereale. Poi, a fine macinatura, apriva il portello di legno ai piedi della macina, dove era collocato il buratto, che composto da varie reti permetteva di separare la farina fiore, la farina grossa, il cruschetto. La macinatura era terminata. Sapientemente con il "copp" (paletta ricurva) riempiva i vari sacchetti di tela bianca. Ne esaminava

il contenuto, palmandolo con le dita, al che tutto fosse conforme alla sua fama di bravo mugnaio. Annodava con uno spago e applicava un'etichetta volante. Un lavoro silenzioso, ammorbidito dalla polvere della farina che in quel locale si levava da ogni dove.

Una dovizia di profumi aleggiava tra le varie attrezzature e con la farina si posava sulle pulegge, sulle ruote di ferro, sul motore, sul capo e sul grembiule di Piero, che usciva dal suo locale con il sorriso e la certezza di aver ben operato a favore del contadino.

Infatti, sulla panchina di pietra del porticato della chiesa, la gente stava ad attendere, raccontandosi vicendevolmente la vita e l'operato della stagione. Uomini e donne erano giunti a Cagiallo da ogni villaggio della regione. Ricordo che parecchie giungevano da Dino e da Sonvico, portandosi sulle spalle grosse gerle, cariche di cereali. Non poca la fatica a percorrere la valle di Spada. Un sentiero sempre faticoso, diviso da notevole dislivello e che attraversava il Cassarate proprio sul fondo della valle. Ma tant'è, il mulino dei Besomi era il solo nella zona, forzatamente ci si doveva venire alcune volte durante l'anno.

Dopo il periodo bellico, Piero acquistò pure un mulino a martelli, specifico per macinare le castagne secche e talvolta gli ossi. Lo aveva

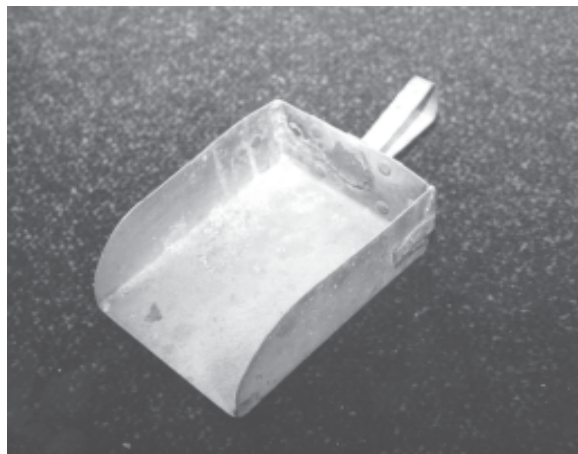


impiantato nella cantina sotto la sua bottega di falegname. Così che non di rado, lui, aiutato dai figli o dalla moglie Gina, divideva l'attività quotidiana in tre punti precisi e sempre sotto un unico tetto.

Da quel piccolo mulino elettrico, ne sortiva la farina di castagne, il "panisciö", un macinato dal sapore dolciastro che mia madre mi faceva trovare la sera sul desco, cotto nel latte. Accompagnava la cena un grosso bicchiere di acqua che ben interpretava il detto: "pan di legno e vin di nuvola".

Così per molti anni, per tante stagioni, il ronzio del mulino del Piero fu parte importante dell'attività del villaggio. Conosciuto in ogni dove, aveva svolto un servizio straordinario alla comunità. Specie nei tempi di guerra, quando ogni macinatura era sottoposta al controllo federale. Chi andava al mulino portava una "tessera di macinazione", dove Pietro annotava le varie qualità del prodotto, la quantità e dove il contadino già aveva scritto il nome del suo campo, la superficie, l'altitudine del villaggio. Tutti i fattori che determinavano a fine anno un piccolo sussidio. Piero per questa bisogna, di diritto prelevava una tassa oppure una piccola quantità di farina, detta "molenda", oltre naturalmente la modesta tassa di macinazione.

Gli eventi della vita, la sua scomparsa, hanno messo a tacere questo prezioso canto che è rimasto nei miei ricordi assieme all'odore inconfondibile della farina.



Il "copp" paletta in lamiera che serviva per prendere la farina dai cassoni e metterla nel sacco.

La foto riproduce quella originale appartenuta a Piero Besomi.

MA IO AL MULINO NON CI SONO MAI ANDATO

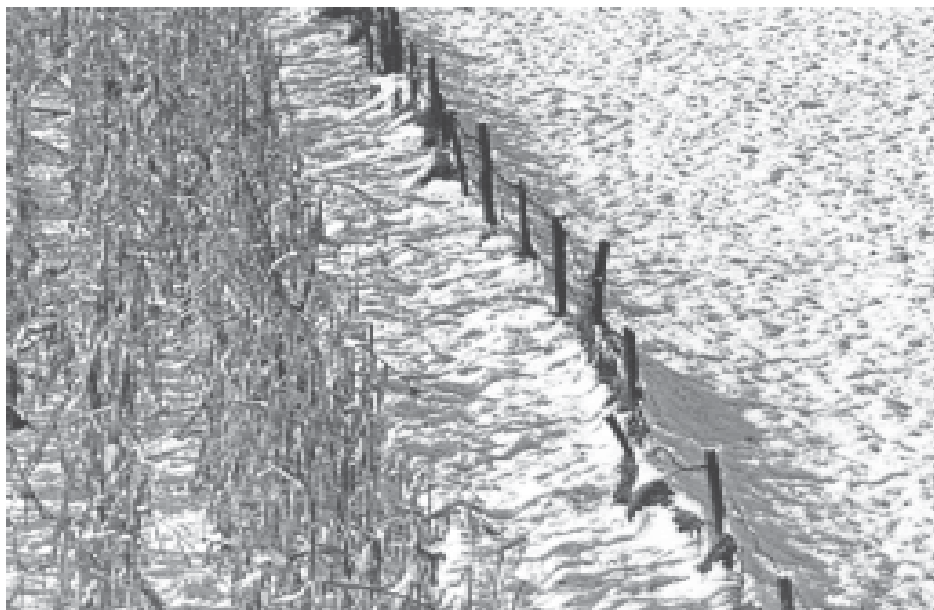
Di Franco Ferrari

Ho fatto in tempo a vederli quasi tutti, i campi di granoturco. Ce n'erano ovunque, dove il terreno appena un po' pianeggiante permetteva di coltivarli meglio, ma anche sui pendii appena accennati.

Erano grandi quei campi o perlomeno così sembravano a noi che eravamo bambini.

Ma dovevano esserlo davvero anche per mio padre e i miei nonni (che mia nonna vangava come uomo) se qualche volta il nostro l'abbiamo fatto arare.

Era sceso il contadino da Bettagno con il suo grosso mulo nero, che sbuffava vapori dalle frogie, in una primavera ancora fredda. Percorreva velocemente il campo per il lungo poi giunto alla fine si doveva girare mulo ed aratro, creando una zona ibrida di zolle smosse fra campo e prato che a mia nonna, ordinata e meticolosa, piaceva poco. Ricordo il rastrellone a tre denti che serviva per tracciare le righe che risultavano spesso un po' ondulate, ma appena il mais era cresciuto non ci si accorgeva più.



Ricordo l'abilità della nonna a mettere i semi e a rincalzare la terra ed è questa una delle poche cose che non mi ha insegnato, forse perché quand'ero in età di imparare per bene, il granoturco non lo piantavamo già più.

Crescevano le piantine regolari per due terzi del campo poi sempre meno alte più ci si avvicinava al grosso melo che stava in testa al campo. Ma alla fine anche queste ultime crescevano più o meno come le altre e il melo non è mai stato sacrificato.

Ed infine ecco il bel campo di granoturco invitante e fruscante sotto il vento che ne piegava solamente un po' gli steli. Non ci è mai stato permesso di entrare a giocare a gendarmi e ladri e a rovinare qualche pianta in quella foresta, perché in quegli anni in casa di polenta se ne faceva ancora molta. E la volta che lo abbiamo fatto ci è costata cara. E così ci accontentavamo di tirare dentro qualche sasso nel campo per veder quanti passerelli volavano via.

La polenta ce la davano con il latte, con la marmellata o anche con un po' di zucchero per farcene mangiare di più. Noi sfregavamo il pezzetto di polenta sullo zucchero e la mangiavamo con maggior appetito. Ho sentito di famiglie che appendevano un'aringa secca al soffitto, proprio in mezzo al tavolo e i commensali ci strofinavano contro il pezzetto di polenta per dargli un po' di sapore prima di mangiarlo. E l'aringa rimaneva appesa per molto tempo.

C'era un campo molto vicino alle case, poco sotto a dove giocavamo al pallone, che consisteva poi solamente con il tirarsi in porta l'un l'altro, anche perché i maschi di età attorno alla mia in paese erano solo tre e uno doveva sempre aiutare suo padre. Quante sgridate ci siamo presi dal vecchio proprietario, già piuttosto rampognoso per natura, perché la palla finiva nel campo e noi dovevamo cercarla fra il granoturco. Poi in autunno si coglievano le pannocchie: io aiutavo a cogliere quelle più in basso perché alle alte non ci arrivavo. Era un lavoro che si faceva abbastanza in fretta anche perché in questa valle poco soleggiata e con l'aria fredda che scendeva dalla "Bocheta", il granoturco non ha mai reso un granché.

Poi qualche giorno dopo bisognava sfogliarle e lo si faceva tutti insieme la sera che la nonna decideva. Non diceva niente, appariva con le pannocchie nei cestoni e bisognava darsi da fare. Si lasciavano tre o quattro foglie per poterle annodare a mazzi di tre e posarle poi sui fili

della lobbia. Ma quello che a noi interessava era la barbetta bruno-rossiccia che spuntava sulla cima delle pannocchie.

La mettevamo da parte perché ci serviva per le barbe e i baffi finti del nostro teatrino. Il teatro lo facevamo sul pianerottolo della scala coperta, fra le due stalle all'inizio del paese. Gli attori erano sempre più numerosi del pubblico. Recitavamo a braccio dopo aver abbozzato al volo, nascosti dietro il fienile, un minimo di sceneggiatura; vecchie giacche, grembiuli e palandrane completavano l'abbigliamento. I più piccoli stavano giù sulla contrada a guardarci; a volte si fermava qualche adulto.

Le foglie buone delle pannocchie si tenevano per rinnovare il pagliericcio e se a casa abbiamo avuto ben presto dei materassi, a monte siamo andati avanti per un bel pezzo a dormire sul saccone. Nella stoffa del sacco si lasciava un'apertura nella quale infilare la mano e rimescolare le foglie per ridare rilievo alla nicchia che si era creata nella notte. Ogni volta che ci si girava in questi letti, dove dormivamo in due o tre, si provocava un gran tramestio e così finivamo per essere sgridati anche di notte, su in quel monolocale che faceva da cucina, soggiorno e stanza per sei o sette persone.

Poi le pannocchie venivano lasciate per un po' di tempo sulla lobbia ad essiccare suppongo ed infine si sgranavano.

Avevamo un apparecchio che sembra fosse un'esclusività della Valle.

Una specie di grossa tenaglia di legno a forma di schiaccianoci; le due ganasce si chiudevano lasciando un foro nel quale erano stati conficcati dei robusti chiodi senza capocchia. Si teneva ben stretto il tenaglione, si infilava la pannocchia nel foro e la si faceva girare. I chicchi saltavano via che era un piacere.

Lo strumento sembra l'abbia inventato un artigiano di Odogno. La moglie, chiamata Teresòn, la stessa che è passata alla cronaca della Valle per aver detto ad un giovanotto che si lamentava del mal di denti che lei poteva capirlo perché di denti ne aveva strappati "a centén", la moglie, dicevo, era corsa trafelata e orgogliosa in tutte le case del paese ad annunciare che il suo Giovanin aveva inventato una "macchina per sgranare il carlone".

Adesso non sono proprio sicuro che questa "macchina" l'avessimo solo noi della Valle, ma il sistema era semplice ed efficace e mio nonno ne aveva costruiti due o tre di questi aggeggi, che poi prestavamo a chi ce li richiedeva e temo che alla fine non ci siano stati restituiti, perché in casa non li ho più visti.

Ma intanto i tempi erano diventati migliori e mentre sulla strada circolavano le prime Volkswagen e qualche contadino andava a lavorare da manovale, i campi di granoturco incominciarono ad accorciarsi. Sempre più corti finché, uno dopo l'altro, ritornarono prati. Scomparve anche il campo vicino alle case, ma i ragazzi non giocavano più a tirarsi in porta. E la gente riprese a comperare la farina per la polenta, che nemmeno costava tanto, alla Coop del paese o al camion della Migros che passava.

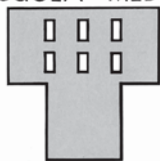
La passione per i cibi nostrani e genuini si è svegliata molto più tardi. Allora, quelli che con la roba nostrana e genuina avevano tirato la cinghia per decenni e appeso l'aringa al soffitto, non ne sentivano la mancanza e comperavano volentieri la farina industriale che costava pochi soldi e ancor meno fatica. Ed insieme alle macchinette per sgranare le pannocchie è scomparso anche il pancone a più reparti dove mettevamo la crusca e le diverse farine e la lobbia serviva giusto per stendere i panni. E in casa la polenta ha cominciato a diventare un piatto sempre più raro, per riapparire, qualche anno più tardi, trasformata in pasto festivo con il coniglio o il brasato.

Ma i miei ricordi, per quanto riguarda il granoturco, si fermano al sacco pieno di chicchi. Poi una sera mio padre legava in qualche modo il sacco sul sedile posteriore della moto e qualche giorno dopo comparivano la crusca e la farina. Ma quello che succedeva in quello spazio di tempo non lo so, perché io al mulino non ci sono mai andato.



La “sgranalòva”, uno strumento semi-meccanico per sgranare le pannocchie. Rendeva il lavoro più veloce e meno faticoso.

SCUOLA MEDIA



TESSERETE

Testi, immagini e impaginazione di questo opuscolo sono stati realizzati dalla Scuola media di Tesserete.

La stampa è della Tipografia Fontana di Pregassona.

Per tutto il lavoro di recupero del mulino e per la realizzazione di questa pubblicazione si ringraziano sentitamente:

Piercarlo Besomi

Ernesto Vanini

Francesco Mora

Federico Besomi

Miriam Grossi

Clelia Ferrari

Attilio Quarenghi

Aldo Morosoli

Municipio di Cagiallo

Mulini Maroggia (sig. Renzo Giovannini)

Trasporti Besomi, Campestro

Trasporti Campana, Piandera

Ditta Mondini, Tesserete

Gli allievi della Scuola media

I docenti della Scuola media

(Carlo Anselmini, Maurizio Cattaneo,

Giorgio Cesarini, Franco Ferrari,

Rosarita Guglielmetti, Wladimiro Hofmann,

Gienny Papiri, Rudolf Kienast, Luca Torti).



Per il contributo alla stampa dell'opuscolo si ringraziano:

il Municipio di Capriasca;

la Winterthur Assicurazioni,

Agenzia di Giuseppe Bianchi, Tesserete.

winterthur

Tesserete, novembre 2002