

Carlo Lapucci

# **L'ECONOMIA DEI CONTADINI**

Il laboratorio dell'aia  
fondato sul riciclaggio totale

**« passato / presente »**  
**Libreria Editrice Fiorentina**

---

## PREMESSA

---

*L'aria, ovvero l'economia dell'utilizzazione, e l'appartamento, ovvero l'economia dei rifiuti*

Siamo convinti che non pochi guai che oggi ci tormentano, ma che in passato erano sconosciuti, ce li ha procurati la fretteolosità con la quale abbiamo accantonato usanze, processi, principi, conoscenze, accorgimenti scoperti e sedimentati dai secoli nella vita quotidiana, sostituendoli con ritrovati più efficaci, razionali, economici, ma che alla lunga si sono rivelati dei cavalli di Troia che entravano trionfalmente nella nostra vita nascondendo non di rado insidie pericolose, se non mortali. Abbiamo per dirla con una vecchia metafora “buttato via l'acqua sporca col bambino dentro”. Vogliamo quindi mettere a confronto questi due mondi, il *prima* e il *dopo*, il nostro e quello di due o tre generazioni fa, per vedere cosa è successo e, se con un po' di respipiscenza e di buona volontà, ci sia rimasto ancora qualcosa da recuperare.

Per fare un esempio, la civiltà dei consumi ha aumentato smisuratamente i rifiuti fino a farli diventare un problema planetario, investendo aspetti come l'inquinamento nucleare delle scorie radioattive, il deterioramento delle falde freatiche, dell'aria, delle acque interne e marine, dell'intera atmosfera.

Un appartamento produce in un anno, soprattutto con il riscaldamento, una quantità consistente di gas di scarico, quintali di rifiuti costituiti da scarti, avanzi, imballaggi; assorbe un volume considerevole d'acqua e d'energia sotto forma di gas, elettricità, gasolio o altro combustibile. Si sono ingigantite le discariche e i servizi di smaltimento, i materiali tossici non trovano collocazione, le autocisterne

scaricano perfidamente disperdendo lungo le autostrade i gas di difficile eliminazione.

Appena qualche decennio fa lo spazzino saliva fino alle porte degli appartamenti e rovesciava nel suo bidone mezzo secchio, al più un secchio, di nettezza per famiglia.

In campagna non esisteva il servizio di raccolta di rifiuti. Tutto veniva consumato, ovvero riciclato, in caso estremo bruciato nel focolare o nei falò che si accendevano in una fossa presso il letamaio. Tutto o quasi era riutilizzabile o biodegradabile. Assenti del tutto erano i prodotti del petrolio come la plastica, i veleni, i diserbanti e i pesticidi.

### *L'industrializzazione e la fine della cultura naturale*

Tutto è avvenuto nel periodo e a causa del passaggio dall'economia agricola a quella industriale che ha investito anche i processi di produzione agricola.

Siamo convinti che prima di cambiare la situazione materiale e pratica, sia cambiato l'atteggiamento mentale che è passato da un'idea guida di *utilizzazione, recupero*, a quella di *scarto, rifiuto*. Se andate a comprare una presa per la corrente elettrica vedrete che una quantità di materiale superiore a quello dell'oggetto è costituito dall'involucro: comodo, pratico quanto si vuole, ma sostanzialmente inutile. Questo vuol dire che si produce e si distribuisce pensando che i cassonetti siano pozzi senza fondo capaci di ricevere tutto. Non solo: basterebbe tritare con un po' di pazienza gli imballaggi per ottenere già un primo risultato, quello di ridurre di molto l'ingombro. Invece il consumismo ci ha abituato a eliminare tutto quello che

momentaneamente non serve senza preoccuparsi dei problemi che viene a creare. Inoltre nessuno pensa al proprio contributo individuale, ma rimanda tutto alla soluzione collettiva: devono pensarci gli altri.

Quello che c'è da imparare dal vecchio sistema dell'*utilizzazione, recupero* è il capovolgimento di questo criterio: per involgere un prodotto si usa il minimo indispensabile. Ancora oggi i vecchi mesticatori e gli ortolani involgono la merce nei vecchi giornali, come quasi tutti facevano un tempo, quando anche il baccalà arrivava in casa con le fresche notizie di qualche mese prima.

La penuria soprattutto nel mondo agricolo implicava il principio dell'utilizzazione, del risparmio energetico; l'abbondanza industriale ha prodotto il criterio dell'*usa e getta*, della moltiplicazione dei rifiuti e dello spreco energetico.

Nella vecchia mentalità popolare era evidente la tendenza quasi ostinata a consumare poco: l'energia usata era minima sotto forma di carbone, legna e petrolio, olio o carburo, petrolio per l'illuminazione, lampadine elettriche di poche candele. È proverbiale la storia del vecchio contadino moribondo che, venendogli proposto un bicchierino di vin santo per corroborarlo, rispose: "No, no... teniamolo per un bisogno".

Al tempo stesso era un ferreo principio quello di utilizzare tutto fino in fondo o riutilizzare qualunque cosa fino alla sua estrema consunzione, fino alla mania. Si diceva che i contadini *non facevano cicche*, fumando la sigaretta fino ad arroventarsi le labbra.

Questo modo di vedere aveva portato anche un'infinità di accorgimenti che sono ormai dimenticati o scomparsi: alcuni consistenti e validi come l'antica arte del *muro*

*a secco* che permetteva di alzare un muro di contenimento *a retta*, fino a un paio di metri, utile soprattutto nei terrazzamenti, col solo uso di pietre, senza calce, con una traspirazione perfetta che toglieva ogni umidità dal terreno soprastante. Un altro espediente dimenticato erano le piantagioni di alberi *rompivento*: file di pioppi, di cipressi, di altre essenze che proteggevano i terreni troppo esposti agli assalti e alle raffiche dei venti impetuosi in una zona libera rendendo adatte a certe piantagioni anche terreni altrimenti a rischio.

Altre, tra le cento attenzioni che si usavano, avevano importanza relativa come la regola di farsi tagliare i capelli con la luna calante, perché si rinforzano e crescono più lentamente con un certo risparmio. I contadini si facevano la barba il giovedì sera e il sabato sera, il bagno in tinozza la domenica mattina, se l'uso era settimanale, ma si arrivava anche alla quindicina.

Un'altra conoscenza era quella di calcolare il tempo con gli orologi naturali in mancanza di congegni meccanici. L'orologio principale era costituito, naturalmente, dalla posizione del sole nel suo arco di cielo, cosa che permette all'occhio esperto di determinare l'ora con una certa precisione.

Le massaie in casa, secondo i vari tempi dell'anno, si servivano come meridiana del sole che entrava dalle finestre: sapevano all'incirca a quale ora corrispondeva la riga tra sole e ombra che si proiettava sulle mura o sull'impiantito delle varie stanze e si regolavano.

Il battito del polso non era molto usato, essendo un'operazione per molti complessa, essendo più facile quella di contare fino a dieci, venti, quaranta.

Quando il tempo si allunga, per la cottura dei cibi, la lievitazione, il caglio, le donne usavano le varie preghiere.

Anche i tempi impiegati per ottenere un certo risultato, come far bollire una determinata pentola d'acqua, erano punti di riferimento che, uniti ad altri, davano un'idea precisa dello scorrere del giorno.

Altri fenomeni naturali mettevano costantemente in sintonia l'uomo con il corso del giorno: il comportamento degli animali, il chiudersi e l'aprirsi dei fiori nelle diverse ore del giorno, l'appollaiarsi serale delle galline.

Boscaioli, carbonai e carrettieri leggevano perfettamente il tratto di rotazione notturna dell'Orsa minore intorno alla stella polare, ricavandovi l'ora quasi precisa.

Molte espressioni del passato compaiono ancora, seppure raramente, nella nostra lingua.

*Al primo canto del gallo*, al primo crepuscolo mattutino.

*Quando dimoia*, nella tarda mattinata invernale, quando il sole scioglie la terra gelata facendola ridiventare fango.

*L'ora delle mosche*, quando nella bella stagione il sole ha scaldato l'aria ed escono fuori le mosche.

*All'alba dei tafani*, espressione ironica in quanto i tafani si sentono ronzare solo quando comincia a essere molto caldo: verso mezzogiorno.

*L'ora della pentola*, l'ora di desinare.

*L'ora di desinare, di merenda, di cena*, l'una, le quattro/cinque, le otto.

*La merigge*, nel Centro Italia l'ora dopo il pranzo quando si sonnecchia.

*L'ammoscata*, primo pomeriggio. Espressione dei pastori: le bestie vaccine, con il caldo, si dispongono in cerchio e agitano le code per cacciarsi insieme le mosche.

*All'ora del pastore*, poco prima del crepuscolo. È il momento in cui i pastori usano riportare le pecore all'ovile per procedere alla mungitura serale. Corrisponde, grosso modo all'ora tra il tramonto e il crepuscolo. In questo periodo si nota sovente, nelle giornate piovose, una schiarita, un'interruzione della pioggia, di cui i pastori approfittano per lasciare i ripari di fortuna ai pascoli e raggiungere gli ovili.

*Quando vanno a letto le galline*, sul tramonto, appena diminuisce la luce.

*L'ora delle rondini*, quando scompaiono dal cielo, dopo il tramonto.

*L'ora delle zanzare*, quando l'oscurità è quasi completa e cominciano a uscire le zanzare.

*L'ora delle lampade*, al momento che l'oscurità è tale da far accendere la luce.



*L'ora del pipistrello*, quando si è già fatto scuro ed escono i pipistrelli.

*L'ora del grillo*, il crepuscolo. I grilli cominciano a cantare.

*L'ora delle lucciole*, a notte fatta.

*L'ora del topo*, quando la casa ormai dorme ed escono i topi.

*L'alba della civetta*, a notte fonda, quando escono le civette.

*L'ora delle rugiada, della guazza*, quando a notte fonda il freddo genera l'umidità che infradicia la vegetazione.

*Le ore piccole*, quelle che seguono la mezzanotte.

Nelle veglie dei contadini il tempo della notte e in particolare quello delle veglie, veniva segnato con un pezzo di candela consumata, o con la quantità d'olio che la massaia metteva nel lume: quando la fiammella cominciava a vacillare tutti si affrettavano ad andare a letto: era una misura approssimativa, ma sufficiente.

Le donne in particolare avevano preso familiarità con le misure pratiche del tempo dovendo stabilire i periodi di cottura dei cibi, la bollitura delle conserve e tutto quello che in cucina ha bisogno di lavorazione, fermentazione, esposizione al fuoco. C'erano anche sistemi del tutto personali: la quantità di lana filata, le dita di calza fatta o

di tela tessuta. Anche le preghiere servivano a misurare il tempo: Avemarie e Paternostri non si dicevano solamente per la salvezza dell'anima ma anche per non sbagliare la cottura dell'uovo sodo e della lievitazione degli impasti, ed erano sempre le donne a trovare queste connessioni.

La cosa curiosa è che anche i figli piccoli dei pastori erano capaci di conoscere l'ora guardando le stelle o la luna, cosa impossibile per quasi tutti noi. Avverte un proverbio che si trova in Corsica e in Maremma:

*Di notte puoi conoscer sempre l'ora  
col Carro e con la stella Tramontana,  
le Gallinelle, i Mercanti; la Diana  
e se c'è luna è più facile ancora.*

### *L'aia, laboratorio della cascina e modello della riutilizzazione e del risparmio*

L'aia della cascina era un laboratorio di trasformazione, riutilizzazione, riciclaggio dove si riducevano al minimo i rifiuti e anche questi, bruciati nei campi, divenivano cenere fertilizzante. Un esempio è la vecchia lavorazione del latte che dava burro, formaggio e infine il siero, che era usato come alimento per i porci.

Una selezione accurata prevedeva la conservazione di carta, spago, bottiglie, recipienti, imballaggi, tavole di legno. Era quasi un'ostinazione voler riciclare tutto ad ogni costo. Nell'economia dell'aia le cose minute, i cascami inutilizzabili erano bruciati subito nel focolare, togliendo ingombro e producendo calore. La cenere era utilizzata prima nella conca del bucato, nella quale produceva

ranno, usato come detersivo, e finiva poi come concime nell'orto. Tutto era sostanzialmente sano, mancando plastica, vernici tossiche, gomme ed elementi inquinanti.

La carne non aveva sprechi: le ossa erano dei cani o, nella macellazione del porco, servivano per fare il sapone; il sego, la sugna erano usati per lubrificare le attrezzature. I rifiuti vegetali, come gusci di piselli, scarti di carciofo, di verdura, di cavolo, di insalata, andavano ai conigli, ai polli, al porco; questo si prendeva tutto quello che rifiutavano gli altri: roba avariata, frutta marcia, avanzi della cucina, come l'acqua della pasta, rimanenze di lavorazioni, bucce: tutto entrava nel suo pastone e poi nel suo ventre. Giustamente il porco era detto il *savadanaio del contadino*: ciò che avanzava si dava a lui che, a suo tempo, lo restituiva in salumi.

I budelli dei polli e dei conigli toccavano di solito al gatto, ma in tempi di penuria si mangiavano anche quelli. Le vinacce dell'uva erano vendute per la distillazione o destinate a concime. Una parte però veniva usata, facendola rifermentare con l'acqua, per ottenere un prodotto alternativo al vino, detto, secondo le zone, acquato, acquerello, mezzone.

La paglia era mischiata al foraggio o serviva da stame per le bestie. Tutto il letame andava alla concimaia e quindi ai campi dove finivano anche il liquame del pozzo nero, i resti della piccionaia, del pollaio, del porcile e delle conigliere.

Qualunque alimento disperso nel trasporto o nel lavoro veniva recuperato, come le granaglie perdute nei campi, la frutta bacata o caduta dalle piante, gli ortaggi avanzati o fuori stagione, che passavano nel gozzo delle oche, dei polli e dei tacchini, che erano gli spazzini dell'aia e dei campi.

Perfino l'acqua potabile era consumata con misura, dovendo essere di solito attinta lontano, alla fonte o al pozzo. Ce n'è abbastanza per far capire l'immensa divaricazione aperta tra l'epoca dell'utilizzazione e quella del consumo.

Cosa c'è da conservare di questo passato ancora prossimo? Quello che è stato gettato via era quasi tutto da eliminare? I dati della realtà non consentono certamente di ripetere schemi che richiedono tra l'altro spazi, tempi, lavoro, strumenti, operazioni che nel mondo industriale non hanno utilità né senso. Ma se del passato si devono eliminare le forme transitorie, sono da conservare i valori. In questo caso bisogna recuperare attraverso l'intelligenza quel criterio un tempo imposto dalla penuria ed era principio fondamentale dell'economia dell'aia: la rinuncia allo spreco e alla dispersione, il recupero del possibile, la riduzione al minimo dei rifiuti. Tutto si sintetizza in una formula: il rispetto dell'uomo, delle cose e dell'ambiente, in una parola: di se stessi e del prossimo.

### *L'aia e la sua economia ecologica secolare*

Le aie sono rimaste poche e queste appena riconoscibili. Davanti a una casa colonica sopravvissuta si riconosce appena una zona quadrangolare lastricata dove l'erba sale a ciuffi dagli interstizi delle pietre e sommerge tutto il selciato. Le ultime aie erano un grande piano di cemento, ormai disgregato e divorato dall'erba. Era questo un tempo il tavolo di lavoro del contadino: veniva conservato e tenuto netto con grande cura.

Prima delle trebbiatrici vi si pestava il grano con gli zoccoli degli animali o con i piedi, si separava poi dalle scorie, la paglia e la pula e nelle giornate ventose si vagliava. In tempi a noi più vicini le macchine avevano già eliminato molte di queste faticose operazioni, ma l'aia era rimasta e sul lastricato si mettevano ad asciugare al sole i cereali prima di riporli nei granai, i legumi da seccare, il granturco, l'orzo, la segale, le noci, il panico. Ci si asciugava il fieno quando si bagnava, si facevano essiccare alimenti destinati all'inverno: fichi secchi, mele secche, prugne, pomodori, barattoli di conserva, marmellata.

Ci riferiamo all'ultimo periodo della mezzadria che arriva fino alle riforme agrarie e alle lotte contadine del secondo dopoguerra, vale a dire fino al verificarsi del Boom economico.

Fino alla penetrazione del sistema industriale nella campagna l'aia era il centro della vita lavorativa ed economica della cascina: uno spazio vuoto al quale facevano capo quasi tutte le attività del contadino; fungeva da luogo di raccolta, da spazio di lavoro per numerose faccende, da essiccatoio e da centro di smistamento. Intorno all'aia sorgeva una serie di edifici, ripari, magazzini, dispositivi che creavano un'economia quasi autonoma, condotta dagli abitanti della cascina, complesso tale che nei secoli ha resistito a qualunque rovescio, distruzione, saccheggio, crisi, abbandono.

Ciò che più stupisce, e che qui vogliamo analizzare, era l'ammirevole organizzazione e la sapiente utilizzazione di ogni risorsa, per cui tutto quello che entrava nell'aia veniva capillarmente sfruttato, selezionato, passato ad altre funzioni, finché i rifiuti si facevano sempre più esili al

punto che quanto non aveva trovato altro impiego con la macerazione, con la diluizione, con la combustione, tornava come fertilizzante alla terra. Nessuno spreco, nessun rifiuto, nessun inquinamento. L'igiene certo aveva molte lacune, ma era da imputare solo alla mancanza di conoscenze e di mezzi.

Col tempo il complesso che faceva capo all'aia aveva accumulato tesori di sapienza pratica, di accorgimenti, di congegni, di strategie, arrivando a essere un modello compiuto di lavorazioni, di uso delle risorse, di utilizzazioni successive, di riciclaggio senza lasciare residui, né scorie inquinanti. Vale la pena analizzare questo minuscolo e complesso sistema anche perché non è detto che la sua filosofia non possa rappresentare un modello da cui prendere qualche elemento per la soluzione dei nostri problemi, i quali col tempo si ingigantiscono e ci fanno guardare con meno sufficienza a questo risolto rapporto con la natura, capace di risorgere, date le sue richieste minime di mezzi e di attrezzature, da qualunque collasso.