

La trebbiatura

di Giovanni Bramella



Il primo e più importante raccolto dell'anno era quello del grano. All'epoca, nel giorno della trebbiatura, entrava sull'aia una trebbia azionata da un motore a ciminiera, perché ad aria compressa. Quel motore mi fa oggi ricordare la locomotiva del treno di allora, perché aveva press'a poco le stesse caratteristiche.

La trebbiatura del grano era un avvenimento di rilievo. Venivamo avvertiti il giorno prima perché ci trovassimo disponibili all'assistenza. L'inizio della trebbiatura era fissato per le prime ore del mattino, prima dell'alba.

Era necessario andare con l'autocarro 18 BL (era l'auto-mezzo del momento) per poter riportare poi a casa, a fine lavoro, il grano prodotto, di spetanza per noi.

Si passava per Nereto nel profondo silenzio della notte e si arrivava sul posto, dopo aver superato l'ultimo tratto di strada, piuttosto malmesso e scosceso.

Ai nostri occhi si presentava una scena curiosa: da ogni parte, dalla stalla, dal sottosca-

le, dalla baracca, dal baraccone, sbucavano gli operai con in mano le forche, i forconi e rastrelli. I macchinisti uscivano da un'altra parte: erano già sul posto dalla sera precedente. Avevano dovuto piazzare i mezzi; poi, in attesa dell'inizio della trebbiatura, si erano sdraiati su coperte o teli d'incerata per schiacciare un sonnello.

Il motore e la trebbia erano piazzati tra due grandi serre di covoni. Il capo macchinista metteva in moto; poi, aiutato dai suoi collaboratori, collegava il motore alla trebbia con un cinturone di cuoio, su una puleggia che, a sua volta, metteva in movimento la trebbia col suo moto rotatorio; infine alla coda di quest'ultima veniva collegato un ultimo pezzo, l'alza-paglia che, opportunamente regolato, serviva a far ricadere la paglia prodotta sul punto destinato alla elevazione dei mucchi a forma di cono.

Il lavoro degli uomini, in perfetto sincronismo col movimento dei mezzi meccanici, suscitava una piacevole impressione per chi osservava

con uno sguardo d'insieme. Dopo qualche ora, com'era consuetudine, si osservava una breve sosta per prendere il caffè che veniva distribuito con grosse caraffe, dalle ragazze della zona.

Poi si riprendeva il lavoro col ritmo di sempre.

All'alba, altra sosta. Questa volta per l'ora della prima colazione. Le ragazze ostentavano su una mano cesti ricolmi di tramezzini e maritozzi ancora caldi e sull'altra boccali di vino o bottiglie di birra.

Si riprendeva il lavoro fino a quando non si arrivava all'ora del pranzo.

Sembrava assistere ad un rito!

Gli operai, già stanchi, si asciugavano il sudore, poi si sedevano su panche di legno improvvisate all'aperto, sotto l'ombra di una grande quercia; sui tavolini accostati l'uno all'altro, in modo da formare un semicerchio, già erano disposte svariate hottiglie di vino rosso e bianco, di birra, aranciate e anche di acqua.

Anche stavolta, in fila indiana, passavano le ragazze

con in mano grossi vassoi di pasta asciutta al ragù: "la processione della pasta asciutta". In pochi minuti i vassoi dei fumanti maccheroni venivano vuotati: l'appetito non mancava di certo. Intanto, mentre alcune ragazze provvedevano a cambiare i piatti, altre avanzavano con diversi vassoi contenenti polli e tacchini arrostiti, con contorno di patate. Il tutto veniva annaffiato con bevute, a cadenza affrettata. Il vino era di produzione locale, l'autentico Montepulciano d'Abruzzo e il non meno pregiato Trebbiano bianco. Infine venivano serviti frutta e caffè.

La foto è stata scelta dal volume "L'immagine del Piceno": archivio fotografico del Marchese Alessandro Bruti Liberati - Edizioni Maroni di Ripatransone