



**Docente: don Pierluigi Ferrari**

**Incontro del 25 maggio 2026, ore 15,30**

**Argomento: Presentazione del volume “Gh’era ‘na òlta”**

**ASPETTANDO LA LUNA**

**(appunti di Piero Carelli su Gh’era ‘na òlta di don Pier Luigi Ferrari)**

Una rivisitazione nostalgica della civiltà contadina della nostra terra?

Un monumento alla cultura religiosa che ha impregnato le vite delle ultime generazioni che ci hanno preceduto?

Un inno al fascino dell’idioma di casa nostra (una... specie in via di estinzione)?

Nulla di tutto questo. L’ultima opera di don Pier Luigi Ferrari non è un’esaltazione di un tempo ormai scomparso e neppure una sua mitizzazione, ma un rigoroso saggio antropologico maturato a contatto diretto con chi quel tempo l’ha vissuto.

Il tutto, certo, è filtrato dalla sua “soggettività”, dai suoi ricordi, come pure dal suo connaturato gusto di raccontare, un gusto che sa trasmettere a chi lo ascolta o lo legge.

Ed è filtrato pure dalla sua cultura.

Non a caso, parlando dei “magnà”, evoca “i protagonisti degli antichi miti intenti a giocare con un fuoco rubato agli dei, alla faccia di Zeus e della sua barba bianca”.

Non a caso, riferendosi ai giudizi mordaci della nostra gente, richiama “quel costume popolare che trae origine dall’antica satira e che i latini chiamavano *italicum acetum*”.

Come non è un caso che, trattando il rito dell’uccisione del maiale (il cui cuore veniva “squarciato” da un coltello aguzzo), l’autore parli di “un’atmosfera allucinata degna di un quadro fiammingo uscito dal pennello di Pieter Brueghel o Jeronimus Bosch” e raccontando la tradizione della cottura del pane al forno del quartiere scriva che la sera i “bagliori del forno” davano alla scena “un tocco impressionistico”.

Un mondo, quello narrato dall’autore, di sofferenze, di ingiustizie subite, di condizioni di vita tutt’altro che dignitose? Non vi è dubbio: lo stesso don Pier Luigi, tra l’altro, non manca di ricordare i piatti gustosi ma pesanti che, tuttavia, erano “digeriti con disinvoltura da stomaci sempre in credito di appetito”, stomaci di uomini “avvezzi com’erano alle fatiche dei campi e delle stalle”, come non manca di citare i piatti prelibati che solo i ricchi potevano permettersi. Nel complesso, però, l’autore, di quel tempo, tende a mettere in luce i tratti positivi.

I dipendenti agricoli? Avevano diritto a sette quintali di frumento e a quattordici di granoturco. Poco? Un quintale di frumento consegnato al panettiere del paese dava diritto a circa 60 kg di pane.

Non solo: la nostra gente, pur vivendo in condizioni di povertà, era in grado di “risolvere molta parte dei problemi alimentari” sfruttando l’abbondanza dei prodotti di pesca (“alcune specie di crostacei”, addirittura, venivano vendute al di fuori del nostro territorio).

E ancora: diffusa era la presenza delle viti (anche nelle vicinanze del centro storico cittadino: vedi i vigneti del Pergoletto) e il nostro vino era tutt’altro che di poco valore:

veniva esportato perfino a Parigi e alcune bottiglie con l'etichetta 'Cremasco di Madignano' sono state trovate sulle tavole dell'Eliseo!). Una lunga tradizione che è stata stroncata quasi completamente verso la fine dell'Ottocento dalla fillossera con un'eccezione, tuttavia: un vitigno resistente, il cosiddetto 'Cremaschi', "un vino ricco di colore, poco raffinato e dal profumo di fragole".

Una lunga tradizione, poi, ha avuto pure l'allevamento dei bachi da seta (dal XVI sec. per impulso degli Sforza fino al secondo dopoguerra quando la seta "fu soppiantata dal graduale imporsi delle fibre sintetiche"), una tradizione che ha consentito a tanta povera gente di sopravvivere.

Un passato, quello, ricco di credenze non solo religiose: la credenza, ad esempio, negli influssi lunari per spiegare il ricorrere "in certi mesi di nascite esclusivamente maschili o femminili" e "l'eccezionale quantità di nascite nelle notti di luna piena (tant'è che si diceva, riferendosi ai bambini già pronti a venire alla luce: "aspettano la luna").

Anche credenze in ambito sanitario: il lardo che serviva per le piccole ferite; la "collana di spicchi d'aglio" da legare al collo dei bambini che aveva come scopo quello di allontanare i vermi; l'uso medicinale delle ortiche...

Naturalmente, pure credenze religiose: la tradizione delle preghiere "in aperta campagna per chiedere la pioggia o la sua cessazione", come la tradizione di bere l'acqua e di bagnarsi gli occhi e le mani il sabato santo "quando scioglievano le campane".

Credenze, ma anche riti: il rito dell'ubriacatura che era socialmente considerata "con benevola indulgenza come consolazione dei dispiaceri, come rimedio alle frustrazioni di un'esistenza faticosa": un rito che si celebrava anche di domenica quando "cantati i vespri, i nostri uomini facevano il giro delle... chiese "quasi continuando il rito liturgico".

Tutto (o quasi tutto), poi, era impregnato di cultura religiosa: dai calendari dei santi ai modi di dire, dai proverbi agli stessi nomi di legumi e di animali.

Un'opera preziosa quella di don Pier Luigi: un invito a non dimenticare le nostre radici, a salvare ciò che è salvabile del nostro dialetto, non certo per resuscitarlo ma per tramandare un documento (che è il cuore stesso del libro) che testimonia valori che oggi stanno pressoché scomparendo, come la fattiva e sincera solidarietà favorita dalla stessa costruzione architettonica della cascina.

Nulla della lotta di classe che caratterizza il film *Novecento* di Bernardo Bertolucci. Nulla della figura del padre/padrone che emerge dal film di Paola Cortellesi *C'è ancora domani*. Poco, pure, del film *L'albero degli zoccoli* di Ermanno Olmi.

La ragione? Il libro di don Pier Luigi non ha l'ambizione di raccontare un'epoca (già si è scritto molto e lo stesso autore, in collaborazione con l'antropologo don Marco Lunghi, ha offerto contributi rilevanti al riguardo). Ciò che offre sono solo dei nuovi affreschi. E che affreschi: ricchi di suggestione, palpitanti di vita, gustosissimi.

Un libro sulle nostre radici, sulla nostra infanzia, su un passato che ci ha formato e, quindi, è parte di noi.

Nulla ritorna, ma ricordare quel mondo, non può che giovarci: i valori, quelli che davvero contano, non tramontano mai.

Un libro da leggere.

Assaporare.

Annusare.

**UNIVERSITÀ CREMA UNI-CREMA**

*Sede corsi e segreteria:* Crema, via Rampazzini, 14 C/o Scuola Media di Ombriano "C. Abbado"

Cell. 3456076297

e-mail: [info@uni-crema.it](mailto:info@uni-crema.it) sito: [www.uni-crema.it](http://www.uni-crema.it)