



COMUNE  
DI SOMAGLIA

A painting of a donkey, a rooster, and a cat in front of a house. The donkey is in the center, looking forward. To its left is a rooster with a red comb and blue tail feathers. To its right is a brown tabby cat sitting and looking towards the viewer. In the background is a yellow house with a red tiled roof and a window with green shutters. A wooden fence is visible on the left.

# I tre uchin e Il mes galet

Fiabe della Bassa raccontate  
fra Somaglia e dintorni

**17 Gennaio**  
Giornata nazionale del dialetto locale

## Introduzione

Lo sapevate che esiste una versione, tutta bassaiola, della fiaba dei tre porcellini? È la fiaba delle tre ochette, "i tre uchin" per la precisione dato che la storia è stata narrata in dialetto a generazioni e generazioni di bambini, raccolti nelle stalle d'inverno insieme agli anziani delle cascine, per scaldarsi con il calore delle mucche, o dalle mamme, sotto quei grandi pioppi che refrigeravano le teste dal sole rovente delle nostre estati.

Il fatto è che le fiabe, da sempre, hanno viaggiato di bocca in bocca e, raccontate di paese in paese, hanno fatto migliaia di chilometri, compiendo spesso il giro della terra! È il caso di Cenerentola, per la quale esistono circa 700 differenti versioni in tutto il mondo a partire dalle storie originarie, risalenti ai tempi antichi, come quella di Rodopi in Egitto e di Yeh Shen in Cina.

Certo, per farsi capire, le storie hanno bisogno di adattarsi un po' al contesto e si trasformano quindi in base al luogo e al tempo.

E probabilmente, nelle nostre campagne dove i maiali all'epoca erano molti di meno, mentre le oche razzolavano in tutte le aie era più facile rappresentare la storia con questi animali da cortile.

E che dire poi del mezzo galletto o gallastrone? Ce n'è uno molto famoso che in compagnia di gatto, cane e asino è diretto a Brema per entrare a far parte della prestigiosa banda musicale cittadina.

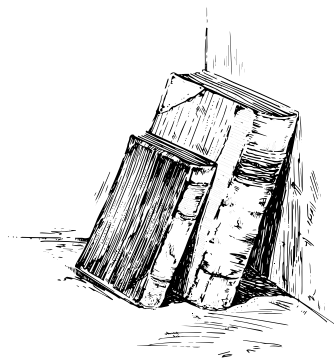
Nella nostra fiaba, invece, il mezzo galletto va a mangiare la panissa dalla nonna e per strada trova altri animali e oggetti che gli chiedono di potersi unire a lui, ingolositi dalla saporita pietanza e leggerete, ridendo, come andrà a finire questa avventura.

Ve le proponiamo entrambe, nella versione originale, in occasione della giornata nazionale del dialetto e delle lingue locali, che ogni anno si commemora il 17 gennaio, festa di S. Antonio Abate.



# Alle radici della fiaba

**...e vissero felici e contenti!**



Dal punto di vista della forma letteraria, la fiaba è un racconto di media lunghezza, che tratta di elementi fantastici e affonda la propria origine nelle tradizioni popolari, per lo più di epoca medievale. Ma come è possibile ridurre a questa sola definizione la suggestione che gatti con gli stivali, principi, principesse, mele avvelenate e streghe hanno sempre esercitato sul nostro immaginario?

La fiaba, dal latino "fabula", che significa racconto, spesso di carattere orale, è un tipo di narrazione diffuso in ogni tempo, luogo e cultura e presenta, di conseguenza, valori e contenuti universali che vengono compresi da tutti.

La vera domanda, allora, è sapere come sia possibile che persone di epoche, tempi e società totalmente differenti condividano il medesimo linguaggio: la questione è stata posta, per la prima volta, dal linguista e antropologo russo Vladimir Propp (1895-1970), il quale svolse una sistematica raccolta delle fiabe tradizionali del proprio paese e le analizzò, rintracciando elementi ricorrenti in tutte le vicende e pubblicandoli nella sua fondamentale opera "Morfologia della fiaba" (1928).

Questi tratti sono riconoscibili a partire dal sistema dei personaggi, che vede un protagonista, per esempio Cappuccetto Rosso, un antagonista, il Lupo, un bene da ottenere - l'arrivare a casa della Nonna -, secondo uno schema che prevede anche gli aiutanti del protagonista e dell'antagonista, come il Cacciatore, in una sequenza che si ripete, addirittura, fino a "I Promessi Sposi" di Alessandro Manzoni (1842). Anche la struttura stessa degli episodi, che compongono la narrazione, si organizza in modo regolare, a partire da una situazione di equilibrio

(Cappuccetto Rosso che vive con la mamma), che viene rotta da un evento inaspettato (la Nonna si ammala e Cappuccetto Rosso le porta il pranzo) e da qui iniziano le cosiddette "peripezie" del protagonista (attraversamento del bosco, inganno del Lupo), fino allo scioglimento finale e al ritorno all'ordine (il Cacciatore libera Cappuccetto Rosso e la Nonna).

È il caso anche delle fiabe, tipiche della Bassa, narrate e raffigurate in questo opuscolo, a cui si affianca la figura misteriosa del "batus" o "om d'la melga", simile all'Uomo Nero, impiegato per spaventare i bambini e spiegare, contemporaneamente, il misterioso fruscio del granoturco nei campi.

Eppure, non è solo l'universalità del messaggio ad affascinarci così tanto è il percorso stesso dei protagonisti, che, alla fine del racconto, spesso diventano quasi eroici, e ciò esercita su di noi un grande richiamo: come in ogni fiaba che si rispetti, iniziamo il nostro percorso, poi, attraversando il bosco delle difficoltà quotidiane e affrontando i nostri lupi, abbiamo l'opportunità di "vivere felici e contenti".





## I tre uchìn

Gh'era una volta tre bèi uchìn.

El lu el sùtèva a cùrài e a pensà tuti i truchi per pudè mangiài.  
Un bèl dì, i uchìn i trà in pé la so cà: vùna la fa sù de pàia.  
vùna de préd e l'altra d'fèr.

El lue l gh'à atùrn un po e pö al gh'à dī:

– Gh'è di bèi fasöi in de ch'el camp lì. Stanòt 'ndém a catài!  
Vegnü? Ve spéti a quatr'ür!

– Va bén – i disù i uchìn – vè a ton a quatr'ür.

Ma i uchìn i èn 'ndài a catà i fasöi a trè ur, i èn turnàd indré àla  
svèlta e i s'èn saràde su in cà.

A quatr'ür, riva el lu e 'l ciàma:

– Uchìn, 'ndém a catà i fasöi!

E 'l se sperlechèva bèle i barbìsi.

– Sém bèle 'ndài a trè ur! – i rispùndun i uchìn. E i ridèvun indrén  
de lur.

El lue l s'pièva i dīdi dàla ràbia, perchè el pudèva no mangiài, ma el  
manda su e 'l dis:

– Bén, bén! Alùra 'ndém dumàn a trè ur a catà el vèrs!

– Va bén.

Ma a catà el vèrs i uchìn i èn 'ndài a mesanòt.

A trè ur, riva el lu e el ciàma:

– Uchìn, vegnè a catà el vèrs!

– Sém béle 'ndài a mesanòt!

– Alùra me ràbi! – el dis.

El va àla cà de pàia e cun bufòn la tra su. Ma l' uchina la ri-éss a  
scapà da so suréla, in d'la cà de préda.

El lu el riva là de cùrsa e cun un rüsòn el tra anca quèla. Ma i du  
uchìn i ri-éssun a scapà dàla tèrsa uchina, in d'la cà de fèr.



El lu el riva là e 'l rüsa, el rüsa, ma la ca la sta in pé.  
Alùra el se tra per tèra cume s'l'èra mes mort e cun una vusina per  
fa cumpassiòn el dis:  
- O Signür, sto mal! Uchìn, dervè l'üs e fèm végn indrén che me  
farì un scüd'lin de camaméla!  
Ma la tèrsa uchìna, ch'l'èra la püssé fürba, l'à capid l'antifuna, l'à mìs  
in d'la stüa el fèr da möu el carbòn e la ghe dïs:  
- Gh'ò una manéta tüta particulàr; per dèrv'la te gh'è da fagb  
catìgul cun la cùa!  
El lu, sto tuntulon, el se mét da bon a fagb catìgul àla manéta cun la cùa.  
L' uchìna, ciàpa el fer bu-iént, l'à fài passà dal büs d'la ciavadura e...  
sach! Gh'l'à infilsd in del cul!  
- Sgaüs Sgaüs! El s'è mìs adrè a vusà el lu. L' è scapàd 'me una  
s-ciup'tada e da ch'el pàrt lì el s'è fài véd pü.



## Le tre ochette (traduzione dal dialetto)

C'erano una volta tre ochette.

Il lupo continuava a tenerle d'occhio e a pensare tutti i trucchi per poterle mangiare.

Un bel giorno le ochette costruiscono la loro casa: una la fa di paglia, una di pietre e l'altra di ferro

Il lupo ci gira attorno un po' e poi dice loro:

- Ci sono dei bei fagioli in quel campo. Stanotte andiamo a coglierli!

Venite? Vi aspetto alle quattro!

- Va bene - rispondono le ochette - vieni a prenderci alle quattro.

Ma le ochette andarono a cogliere i fagioli alle tre, tornarono alla svelta e si chiusero in casa.

Alle quattro arriva il lupo e chiama:

- Ochette, andiamo a cogliere i fagioli!

E già si leccava i baffi.

- Siamo già andate alle tre. risposero le ochette. E ridevano dentro fra di loro.

Il lupo si mordeva le dita dalla rabbia, perché non poteva mangiarsele, ma inghiottì il rospo e disse:

- Bene, bene! Allora andremo domani alle tre a cogliere le verze!

- Va bene

Ma a cogliere le verze le ochette andarono a mezzanotte.

Alle tre, arriva il lupo e chiama:

- Ochette, venite a cogliere le verze!

- Siamo già andate a mezzanotte!

- Allora mi arrabbio! - dice.

Va alla casa di paglia e con un forte soffio la butta giù.

Ma l'ochetta riesce a scappare da sua sorella nella casa di pietre.

Il lupo arriva là di corsa e con uno spintone demolisce anche quella. Ma

le due ochette riescono a scappare dalla terza ochetta, nella casa di ferro.

Il lupo arriva là e spinge, e spinge la casa sta in piedi.

Allora si butta per terra come se fosse mezzo morto e con una vocina da far compassione dice:



- O Dio, sto male! Ochette, aprite l'uscio e fatemi entrare che mi farete uno scodellino di camomilla!

Ma la terza ochetta, che era la più furba, capisce l'antifona, mette nella

stufa il ferro (l'uncino) per muovere il carbone e dice:

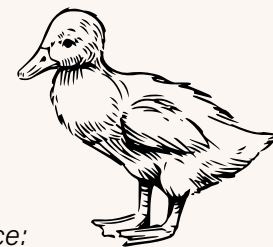
- Ho una maniglia (della porta) tutta originale:

per aprirla devi farle solletico con la coda!

Il lupo, 'sto tonto, si mette davvero a far il solletico alla maniglia con la coda.

L'ochetta prende il ferro rovente, lo fa passare dal buco della serratura e... zach! Glielo infila nel sedere.

- Caì, Caì! Si mise a urlare il lupo. Scappò come una schioppettata e da quelle parti lì non si fece più vedere.



# El mes galet



Gh'èra una volta un més galét che el 'ndèva a panìssa da so nòna.  
Per stràda el tröva i gücìn che i ghe dìsun.

- O més galét, 'ndu vèt?
- Vo a panìssa dala nòna!
- Pòrtun anca nùm!
- No, no. Viàltri me spugnì!
- No, te spungiarém no!
- Bèn, sùta l'ala!

Va e va e va, el tröva la gücia:

- O més galét, 'ndu vèt?
- Vo a panìssa dala nona  
Pòrtun anca mi!
- No, no. Ti te me spùngi!
- No, te spunsarò no!
- Bèn, sùta l'ala!

Va e va e va, el tröva la mu-iéta e el bernàs:

- O més galét, 'ndu vèt?
- Vo a panìssa dala nona.
- Pòrtum anca nuim!
- No, no. Ti mu-iéta te m'dè le mu-iétade e ti bernàs te m'dè  
el bernassad!
- No, ti darém miga!
- Bèn, sùta l'ala!

Va e va, el tröva el gat:

- O més galét, 'ndu vèt?

- Vo a panissa dala nona.
- Pòrtum anca mi!
- No, no. Ti te me sgraffigni!
- No, te sgraffigni no!
- Bèn, süta l'ala!

Va e va, el tröva i chichìn de cavàl:

- O més galét, 'ndu vèt?
- Vo a panissa dala nona.
- Pòrtum anca mi!
- No, no. Ti te spüssi!
- No, spüssarò miga!
- Bèn, süta l'ala.

Va e va, el tröva l'àsü:

- O més galét, 'ndu vèt?
- Vo a panissa dala nona.
- Pòrtum anca mi!
- Ma ti te ghe sète no süta l'ala!...
- Bèn, càrgun sü tüti in sula schéna e 'ndém!

Rivàdi a ca d'la nona, el més galét l'à tru-àd la porta sarada.

Alùra l'àsü l'à di: — La dervarò mi! E cun el sanf dedré el gh'à mulàd du pessàd in dl'üs.

La nona la gh'era no, e alùra gh'era gnanca la panissa

Alùra el més galét l'à mìs i gücin in d'él sügamàn, la gucia in dél cadìn, la mu-ièta e 'l bernàs dedré d'la porta, el gat arént al fögb, i chichìn in d'la sènor e l' àsun in del lèt. E lü l'è 'ndài in sül camìn.

Ala sira végn a cà la nona; la dèrv l' üs e casca in tèra la mu-ièta cul bernàs. E la dis:

I a catà sü e i a mét atàch al camìn.

- Me farò un gutìn d' café!

La dèrv la sènor cui màn e si a tröva tuti impuntiàdi d' mèrda de cavàl! e intànt el gèt sgrafignèva.

- Ai, àia, àia!

La va a lavàs i man e:

- Oi, òi, òi! Me son spungrüda tüta!

- La fa per sügàs e:

- Aia, àia! Ma chi l'è m'à fài tüti chi dispèti chi? O povra mi! 'ndarò in lèt!

La fa per tirà föra el fra, ma la tira la cùa d'l' àsun:

- I-oo! I-oo!

L' àsun el salta föra dal lèt e el scàpa föra d'la porta.

El més galét el fa:- Chicchirichì!

- T'el darò mi chicchirichì, a fàm chi schèrsi chi!

La ciapàd la scùa e la gh'à dàì tante scu-àd ch'à fài scapa da per tüti i cantòn.

- Vé amò a ca mia che t' meterò in d'la pignàta!

E, sènsa el més galét, la s'è fài un bél gutìn d' café e l'é 'ndai in lèt.



## Il mezzo galletto (traduzione dal dialetto)

C'era una volta un mezzo galletto che stava andando a "panìssa" da sua nonna. Per strada trova gli spilli che gli dicono:

- O mezzo galletto dove vai?
- Vado a panìssa dalla nonna.
- Porta anche noi!
- No, no. Voi mi pungete!
- No, non ti pungeremo!
- Bene, sotto all'ala.

Va e va, trova l'ago:

- O mezzo galletto, dove vai?
- Vado a panìssa dalla nonna.
- Porta anche me!
- No, no. Tu mi pungi!
- No, non ti pungerò!
- Bene, sotto all'ala.

Va e va, trova la molla e la paletta del focolare:

- O mezzo galletto, dove vai?
- Vado a panìssa dalla nonna.
- Porta anche noi!
- No, no. Tu molla mi dai le mollate e tu paletta le palettate!
- No, non te le daremo!
- Bene, sotto l'ala!

Va e va, trova il gatto:

- O mezzo galletto, dove vai?
- Vado a panìssa dalla nonna.
- Porta anche me!
- No, no. Tu mi graffi!
- No, non ti graffierò!
- Bene, sotto all'ala.

Va e va, trova le "polpette" (escrementi) del cavallo:

- O mezzo galletto, dove vai?
- Vado a panìssa dalla nonna.
- Porta anche noi!
- No, no. Voi puzzate
- No, non puzzeremo!
- Bene, sotto all'ala.



Va e va, trova l'asino:

- O mezzo galletto, dove vai?
- Vado a panìssa dalla nonna.
- Porta anche me!
- Ma tu non ci stai sotto l'ala!... Bene, caricaci tutti sulla tua schiena e andiamo!

Arrivati a casa della nonna, il mezzo galletto trova la porta chiusa. Allora l'asino dice: - L'aprirò io! E con le zampe posteriori molla due calci all'uscio. La nonna non c'era, perciò non c'era neanche la panìssa.

Allora il mezzo gallo mise gli spilli nell'asciugamano, l'ago nel catino, la molla e la paletta dietro alla porta, il gatto vicino al fuoco, le "polpette" di cavallo nella cenere e l'asino nel letto. E lui si mise sul camino.

Alla sera viene a casa la nonna: apre la porta e cascano in terra la molla del fuoco e la paletta. Dice:

- Ma cosa c'è qui?

Li raccoglie e li mette sul camino.

- Mi farò un goccio di caffè!

Apri la cenere con le mani e se le trova tutte impiasticciate di escrementi,

mentre il gatto la graffia.

- Ahi, ahi, ahi!

Va a lavarsi le mani e:

- Ohi, ohi, ohi! Mi sono punta tutta!

Si mette ad asciugarsi e:

- Ahi, ahi! Ma chi mi ha fatto questi dispetti? Oh, povera me! Andrò a letto!

Cerca di tirare fuori il frate (scaldino), ma tira la coda dell'asino:

- Ih-ooo! Ih-ooo!

L'asino salta fuori dal letto e scappa fuori dalla porta.

Il mezzo gallo fa: - Chicchirichì!

- Te lo darò io chicchirichì, a farmi sti scherzi.

Prese la scopa e gli diede tante scopate che lo fece scappare da tutte le parti.

- Vieni ancora a casa mia che ti metterò in pentola!

E, senza il mezzo galletto, si fece un bel goccio di caffè e se ne andò a letto.

# Cucina della memoria

## Le ricette della panissa, delle salamelle con le verze e del risotto di fagioli e verze

Forse c'è un modo per riportarVi laggiù, a quel passato che sembra tanto remoto, e consiste nel mettere nei piatti quei sapori tanto semplici ma altrettanto ambiti. Perciò trovate qui sotto le ricette tipiche della bassa.

### Panissa

La panissa lodigiana è un piatto di antiche origini contadine, legato alla tradizione gastronomica della bassa pianura lombarda. Nasce come piatto unico rustico, nutriente ed economico, perfetto per chi lavorava nei campi.

#### Ingredienti per 4/6 persone

##### Per il condimento

- 300 gr di lonza di maiale
- 300 gr di pasta di salame
- 300 gr di salsiccia
- 300 gr di filetto di maiale
- 300 gr di fegato di maiale
- 1 bicchiere di vino bianco
- Concentrato di pomodoro
- Mezzo bicchiere di cognac
- Olio, aglio, cipolla

##### Per il brodo

- 500 gr almeno di costine di maiale
- Riso a piacere
- Farina bianca qb



### Preparazione

Preparare il brodo, facendo cuocere le costine. A cottura ultimata, togliere le costine dal brodo e allungarlo con circa  $\frac{1}{4}$  di acqua per renderlo più leggero.

Tagliare tutti i pezzi di carne in dadini delle dimensioni di circa 2 cm per 2; in un pentola non troppo alta, mettere a rosolare olio, cipolla ed aglio iniziando ad aggiungere le carni più lente nella cottura, quindi con la lonza, passando poi alla pasta di salame, alla salsiccia tagliata a tocchetti, al filetto. Lasciar rosolare bene e sfumare con un po' di vino bianco. Aggiungere un po' di concentrato di pomodoro a piacere e un dado. Regolare di sale e lasciar cuocere ancora. A cottura quasi ultimata, aggiungere il fegato tagliato anch'esso a cubetti e sfumare con il cognac. Lasciar cuocere fino a che il liquore non si evapora.

Mettere a cuocere il riso nel brodo a bollire e a cottura quasi ultimata aggiungere la farina bianca stemperandola velocemente con la frusta. Servire bollente in un recipiente largo e basso, avendo l'accortezza di mettere il riso come base ed aggiungendo il condimento in particolare modo ai bordi che avanza verso il centro. Prima di servire nei piatti, amalgamare bene il tutto.

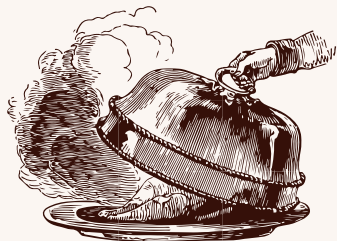


## Salamella con le verze

È un piatto tipico del mese di novembre, viene normalmente preparato per la festa di Ognissanti, ed è parente della più famosa Casoeûla milanese.

### Ingredienti

- 13 salamelle di maiale 1,2 kg
- 8 costine di maiale 650 gr
- 2 verze circa 2,5 kg totali
- 50 gr di burro
- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 2 tazze di brodo di carne circa 500 ml
- 2 cucchiaini di triplo concentrato di pomodoro
- sale e pepe
- polenta



### Preparazione

Pulire, lavare le verze e tagliarle in pezzi non troppo piccoli. Bucherellare le salamelle e sbollentarle per 5 minuti in abbondante acqua bollente. Suddividere il burro e l'olio evo in due pentole alte e rosolare 4 costine in ogni pentola per 5 minuti. Unire le salamelle e rosolare per altri 5 minuti.

Suddividere le verze nelle due pentole e cuocere per 20 minuti fino a quando le verze avranno perso un po' di volume. Diluire il concentrato di pomodoro nel brodo e versare una tazza in ogni pentola.

Cuocere a fiamma bassa per un'ora e mezza mescolando delicatamente ed aggiungendo poco brodo se la preparazione si dovesse asciugare troppo. Pepare, assaggiare e se serve salare.

Un'ora prima della fine della cottura preparare la polenta. Mettere della polenta sul piatto e ricoprire con salamelle, costine, verze in abbondanza e sugo.

## Risotto con fagioli e verze

Questo piatto veniva consumato in periodo di verze

### Ingredienti

- 240/250g di riso
- 300g di fagioli borlotti
- 300g di foglie di verza
- una cipolla rossa o uno scalogno
- olio d'oliva
- pepe nero (se piace)
- Brodo (preferibilmente vegetale)



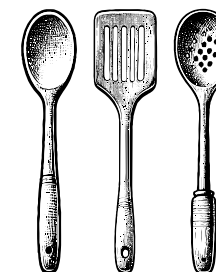
### Preparazione

Prendere le foglie di verza, pulirle per bene e tagliarle a listarelle molto fini. Prendere la cipolla o lo scalogno e tritarlo e metterlo in una pentola. Scaldare lo scalogno a fuoco lento unito con l'olio e dell'acqua.

Aggiungere le verze tagliate fini allo scalogno/cipolla e mescolare per qualche minuto in modo tale che le verze e lo scalogno mischino i loro sapori. Aggiungere il riso e mescolare per circa 3 minuti.

L'ultima aggiunta è quella dei fagioli che vanno messi nella pentola durante la cottura finale del riso, tramite un mestolo e conveniente aggiungere di tanto in tanto del brodo. Importante è non smettere di mescolare per evitare che il riso rimanga attaccato alla pentola.

Una volta che il riso è cotto impiattare con una spolverata di pepe.



# Sulle tracce del passato contadino

## Riscoprire e conoscere le nostre origini

Da sempre, le pianure hanno agevolato la formazione di fiorenti civiltà. L'organizzazione dello spazio e l'agio dei transiti, associate alla possibilità di dar vita a coltivazioni e allevamenti sono stati fattori determinanti per il popolamento delle pianure. In Italia i contadini sono vissuti per secoli circoscritti in un perimetro di immobilità sociale e tecnologica, che ha lasciato profondi segni nel paesaggio. Li possiamo rintracciare, ricostruendone la storia, in molte parti della nazione e sono testimonianze che rivestono un grande significato anche in termini di usanze, saperi e tradizioni, che riguardano sia la cultura materiale che quella immateriale. Sono numerosi, anche nel Lodigiano, i musei della cultura e della civiltà contadina e ognuno di essi ha come missione la conservazione e la fruizione di migliaia di documenti costituiti da testi, arredamenti, strumenti agricoli, fotografie, video, canti, musiche e tanto altro. Iniziative nate affinché non vada perduta la memoria di quello che era e che può ancora significare in termini di sapere e saper fare. È una buona ragione per scoprire questi musei e gettare uno sguardo su quel mondo.

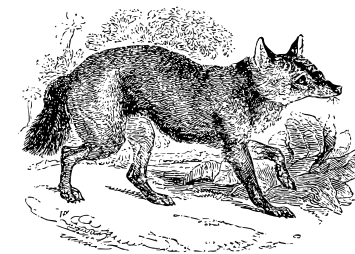


### I musei da scoprire

- **Piccolo museo dei lavori umili**  
*Borghetto Lodigiano*
- **Museo agricolo**  
"Dal lavoro dei campi: Bonum Comedere"  
*Castelgerundo*
- **Museo della civiltà contadina**  
"Ciòca e berlòca"  
*Cavenago d'Adda*
- **Museo del lavoro povero e della civiltà contadina**  
"Mazzocchi-Bertolotti"  
*Livraga*
- **Ecomuseo della Cascina Grazzanello**  
*Mairago*
- **Museo di vita contadina**  
"Tra un nigul e un rag de sul" - robe de tüti i di di nosti végi  
*Montanaso Lombardo*
- **Ecomuseo della cascina**  
"Le cascine Riboni"  
*Terranova dei Passerini*

# Tradizione

## Eredità del passato e costruzione del futuro



Come si è evoluto nei decenni quel mondo contadino del quale abbiamo riportato due delle fiabe più rappresentative? Abbiamo saputo accogliere la modernizzazione senza tradire i valori del passato? Che ne è stato di lupi, gatti, asini e ochette che erano parte della quotidianità di quel mondo?

La tradizione è, per definizione etimologica, qualcosa che si desidera mantenere in vita e comprende quel bagaglio di valori, esperienze e saperi che decidiamo di consegnare (dal latino: "tradere") al futuro e alle generazioni che verranno dopo di noi.

Ed è sempre una sfida costruire il futuro sull'eredità del passato, lasciando ad altri la retorica nostalgica del bel tempo che fu e senza voler essere a tutti i costi all'apice della modernità, rifiutando il vecchio come qualcosa di superato e inutile.

In entrambi i casi si rischierebbe di ingannare la tradizione e quindi perderla, smarrendo la possibilità di consegnarla ai posteri.

### Ritorno del lupo nella Bassa

Negli ultimi anni la presenza del lupo in pianura si è consolidata. Dopo secoli di assenza i lupi non solo sono tornati nella Bassa ma ormai si riproducono con una certa regolarità. Il primo avvistamento si verificò nel 2019 a Caselle Landi, dopo oltre 250 anni di assenza. Già nel 2022 due branchi furono avvistati a San Colombano e in seguito avvistamenti sempre più frequenti anche a Monticchie.

Il lupo, quindi, fa ormai parte del paesaggio rurale, un cambiamento che richiede adattamento e consapevolezza. Il suo ritorno è un segnale di un ecosistema più sano, dato che egli si trova ai vertici della catena alimentare, ma allo stesso tempo è necessario essere attenti per evitare che si avvicini alle case. Per questo è fondamentale adottare una serie

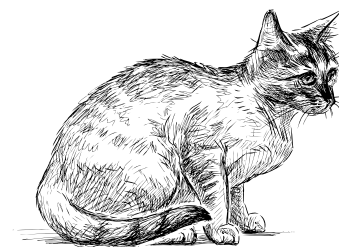
di comportamenti corretti, tra cui non lasciare rifiuti alimentari nei pressi delle abitazioni e tenere i cani o altri animali domestici in un ricovero protetto e inarrivabile.

### **L'importanza degli animali da cortile nelle cascine di una volta**

Gli animali da cortile sono stati per secoli una componente fondamentale della vita contadina nelle cascine di una volta, specialmente nelle campagne del nord Italia, come la bassa lodigiana e il pavese. La loro importanza andava ben oltre l'approvvigionamento di cibo; era infatti il centro dell'autosufficienza rurale, dal punto di vista economico, sociale e culturale. Fornivano cibo e uova (e piumini caldi per gli inverni rigidi) e le eccedenze venivano barattate con altri generi. La cura di questi animali faceva parte delle tradizioni contadine ed era una attività che coinvolgeva tutta la famiglia, favorendo la collaborazione. Inoltre, la presenza di questi animali nelle aie diventava un punto di riferimento delle conversazioni e delle interazioni dei contadini, e creava un senso di comunità, basato su esperienze condivise.

Con l'industrializzazione dell'agricoltura però, molti cortili e cascine si sono svuotate.

Tuttavia, negli ultimi anni si registra un ritorno all'autoproduzione che è guidato da un desiderio di maggiore sostenibilità, autosufficienza e qualità del cibo, con un'attenzione crescente alla salute degli animali e alla biodiversità.



### **L'oasi felina di Casalpusterlengo**

Anche i gatti hanno cambiato le loro abitudini: sono cittadini urbani sia in case private che in colonie feline censite e registrate. Per loro, dal 2017, è attiva un'oasi felina, nata come progetto dell'associazione "aMi-ci del cuore" e sostenuta finanziariamente dai Comuni della Bassa, per prendersi cura dei gatti meno fortunati del territorio, tra cui abbandonati, cucciolate in pericolo e felini feriti.

La missione dei volontari è quella di offrire un luogo sicuro dove i gatti possano vivere con cure, affetto, spazi coperti e all'aperto.

### **La pet therapy con gli asini**

Anche gli asini hanno modificato le loro mansioni; oggi si prendono cura delle persone grazie alla pet therapy.

Conosciuta anche come onoterapia, è una forma di terapia assistita con gli animali che utilizza l'interazione con l'asino per favorire il benessere fisico, emotivo e psicologico degli assistiti e, negli ultimi anni, l'onoterapia si sta diffondendo sempre di più grazie alla natura dolce, paziente e rassicurante di questi animali.

Gli asini hanno caratteristiche ideali per la pet therapy, ossia: temperamento calmo e paziente, empatia movimenti lenti e prevedibili ideali per chi ha difficoltà motorie e cognitive.





La Giornata Nazionale del dialetto e delle lingue locali è stata istituita nel 2013 dall'Unione Nazionale delle Pro Loco d'Italia (UNPLI), con lo scopo di tutelare e conservare il patrimonio linguistico tradizionale. Infatti, il dialetto ha un valore profondo che riguarda non solo la lingua in sé, ma anche la cultura, la storia e l'identità di una comunità.


Nelle regioni italiane, il dialetto rappresenta un patrimonio linguistico e culturale che affonda le sue radici nei secoli e continua ad avere una notevole importanza nonostante la diffusione della lingua italiana. Il dialetto è una delle espressioni più autentiche della cultura locale: racconta la storia di una regione, di un paese, di una famiglia e dei legami sociali che hanno formato la comunità.

Parlando il dialetto, si preservano antiche tradizioni, usanze e modi di pensare che sono legati a specifici territori e che non sempre possono essere espressi pienamente nella lingua nazionale. Il dialetto è molto più di una semplice variante linguistica: è una porta sul passato, un veicolo di memoria storica e una risorsa culturale preziosa.

Conservando e valorizzando il dialetto, si conserva una parte fondamentale dell'identità e della storia di una comunità, svolgendo un ruolo importante come simbolo di appartenenza ed è un inestimabile patrimonio immateriale da preservare e tramandare alle future generazioni.

Le due fiabe sono tratte dal seguente volume:

“Mondo popolare in Lombardia 3 - Le parole dei contadini, ricerca a Casalpusterlengo” di Giacomo Bassi e Aldo Milanese, Silvana Editoriale d'Arte.

Si ringrazia il professor Francesco Riboldi per la segnalazione. Trovate altre interessanti storie e post di memorialistica sulla pagina  *Somaglia e dintorni*

Le illustrazioni sono state realizzate da Arduino Quintini

Prefazione a cura di Vera Zanoni

Studenti in stage che hanno collaborato: Pietro Araldi e Benedetta Negri, IIS Cesaris - Solaika Piccolo, ISS Tosi

L'edizione cartacea è stata finanziata da APRICA, gruppo A2A S.p.A. Life Company