

L'azienda della cascina L'AZIENDA DELLA CASCINA

Organizzazione della Bassa Pianura Padana

L'abbondanza di acque e la conseguente fertilità dei terreni nella Bassa Pianura, ha dato origine fra il 1700 ed il 1800 al capitalismo agrario e alla grande azienda della cascina, una vera fabbrica verde, costituita da fondi di ampie dimensioni, di proprietà di famiglie patrizie o di grandi enti di beneficenza residenti a Milano. La novità che ha scatenato l'innovazione è costituita dall'ampia dimensione delle proprietà e soprattutto dal fatto che in generale i proprietari non gestivano direttamente le aziende, ma le affidavano in conduzione ai conduttori. Questi erano degli imprenditori, veri capitalisti, che investivano nell'attività agricola grandi risorse finanziarie ed erano gli unici responsabili dell'attività. Essi dovevano infatti:

- pagare la rendita concordata al proprietario del fondo,
- disporre di capitali sufficienti per gestire le attività, a partire dalle molte e molte decine di vacche e di tori e del bestiame necessario per svolgere il lavoro,
- pagare la manodopera salariata legata con contratti annuali di vario tipo.

Questo sistema agrario, che era orientato alla programmazione degli investimenti, dei lavori e delle risorse, presentava condizioni d'impresa molto positive e moderne che favorivano lo sviluppo ed il miglioramento delle colture, aumentava la produzione di carne, formaggio e cereali che, arrivati ai mercati cittadini in grandi quantità, consentivano notevoli profitti e l'accumulo di capitali poi reinvestiti nell'attività.

La cascina era la struttura agricola tipica di tutta la pianura padana; questi edifici erano sparsi in mezzo alla campagna, distanti dai centri abitati e tra di loro.



Cascina della Bassa Padana: struttura quadrata a contornare l'ampio cortile detto aia

Il numero dei nuclei familiari che abitavano la cascina raggiungeva il numero di 15 -20 per un totale di oltre 100 persone. Era di fatto un piccolo villaggio che talvolta disponeva anche di un mulino, un'osteria ed anche di una piccola chiesa. Le specializzazioni presenti nella cascina coprivano tutto

L'azienda della cascina

lo spettro delle esigenze lavorative, rendendo la cascina autosufficiente. Nuovi metodi agricoli venivano sperimentati e costituivano il “segreto” di quella cascina. Su quelle terre si utilizzava la tecnica di rotazione delle colture: alternando alla semina dei cereali quella del trifoglio, dell'erba medica e la creazione di prati stabili; in questo modo si ottenevano più raccolti annuali senza depauperare il terreno, cui si restituiva fosforo e azoto, ottenendo rese più elevate rispetto al resto dell'Italia. Un altro metodo era quello “a marcita”: con particolari forme di irrigazione si utilizzava l'acqua delle risorgive a temperatura costante per evitare la gelata invernale dei terreni; in questo modo già a marzo era possibile ottenere il primo taglio di fieno.

La cascina tipica è un grande edificio a due piani che si sviluppa a quadrilatero intorno alla corte centrale, dove si svolge gran parte delle attività: sull'aia si affacciano le stalle e il sovrastante fienile e da un lato, nel cosiddetto barco, i locali di servizio per il ricovero degli attrezzi. C'erano anche pollai e porcilaie, il forno comunitario e la pompa per l'acqua. Le logge esposte a sud erano destinate all'essiccazione del granturco. Su altri due lati le abitazioni dei contadini, solitamente composte da due locali: uno al pianterreno, con la cucina, l'altro al piano superiore serviva da camera da letto per tutta la famiglia.

La Martesana irrigua è costellata di cascine, alcune in piena attività come la cascina Misericordia a Bellinzago e molte in desolante abbandono, come la cinquecentesca Torriana a Cernusco sul Naviglio e la cascina Draga a Inzago.

L'Alta Pianura

L'alta pianura si divide ancora in due zone: la prima con le zone terminali di montagna e le vallate alpine nelle quali erano i contadini i diretti proprietari di piccoli appezzamenti. Il reddito della terra per tutte queste famiglie era insufficiente e questo provocava l'emigrazione della popolazione maschile nei soli mesi invernali (nei quali non si lavorava la terra). Partivano per svolgere pesanti lavori di sterro e muratura, di spazzacamino, lavori anche specializzati per i quali i paesi di origine erano famosi. Condizioni di vita estremamente difficili al limite della sopravvivenza.

La seconda zona dell'alta pianura comprende l'area lungo il Naviglio Grande e il Naviglio Martesana. Questi terreni presentano una minore fertilità rispetto alla bassa pianura e questo, unitamente alla minore disponibilità d'acqua, ha come prima conseguenza la riduzione delle dimensioni delle proprietà e delle aziende (meno interesse ad investire da parte delle classi agiate). Anche qui la terra non appartiene ai contadini che la coltivano, ma alle famiglie dei proprietari nobili o borghesi.

La vita in cascina ai primi del 1900.

Testimonianza di Anna Mariani e Luciano Sala

Chi esce da Milano lungo viale Fulvio Testi in direzione Lecco, raggiunge Lissone in meno di mezz'ora. E' un comune di 44.841 abitanti della provincia di Monza e Brianza, in Lombardia. È seconda nella provincia per popolazione, dopo il capoluogo Monza, terza per importanza economica dopo Monza e Seregno. "Capitale del mobile", è nota in Italia e all'estero per la produzione e il commercio di articoli per l'arredamento. Si percorrono ancora poche centinaia di metri in direzione Lecco e si arriva alla frazione di S. Margherita ed al suo piccolo centro abitato. Piccolo, ma con una storia interessante alle spalle. Dal tardo Rinascimento in poi, la cascina di Santa Margherita, insieme a quella di Aliprandi e di Bini, formavano un municipio indipendente: il Comune di Cassina Aliprandi. Un'antica tradizione fa derivare la stirpe degli Aliprandi dal grande re longobardo Liutprando (712-744). La famiglia fu feudataria della località Cassina Aliprandi. Attualmente "Aliprandi" è una frazione del grande centro brianzolo e rappresenta solo una parte del territorio del vecchio comune. Dell'antica chiesa principale di Santa Margherita (poi intitolata a San Bernardo) risalente al XIX secolo, rimane visibile attualmente solo un piccolo campanile e una piccola cappella con un mosaico della santa. **Cascina Santa Margherita** è la Corte attigua alla piccola chiesina e dà

L'azienda della cascina

il nome all'intera frazione. Nel 1869 questo comune e i suoi 491 abitanti furono annessi al vicino comune di Lissone, come peraltro era già accaduto in epoca napoleonica.



Catasto Lombardo Veneto (1856): Comune di Cassina Aliprandi, il suo stemma e la chiesetta

I personaggi della nostra storia

Sala Luciano, classe 1929, di Angelo ed Emma Zappa, è nato in una cascina di S. Margherita; sua moglie Mariani Anna classe 1931 di Silvio e Maria Zappa è nata nella stessa cascina. Le loro madri: Emma e Maria Zappa erano lontane parenti fra loro. Quella che segue è la testimonianza degli anni della loro giovinezza trascorsi in cascina: una descrizione diretta dell'ambiente nel quale sono nati e cresciuti, delle consuetudini di vita quotidiane. Un mondo che oggi non esiste più e che per questo è prezioso far rivivere per qualche minuto attraverso le loro parole: ascoltiamo!

La Cascina

Gli edifici della cascina si sviluppavano e si sviluppano tuttora attorno ad un grande cortile di forma quadrata. Su tre lati vi erano edifici abitativi ad un piano, mentre sull'ultimo lato erano situate le stalle. Il lato opposto alle stalle dava sulla strada, via S. Margherita, che collega ancora oggi la frazione a Lissone. All'angolo fronte strada si apriva la posteria-osteria gestita da Angelo Sala, la quale all'interno del cortile, sotto una tettoia, aveva il gioco delle bocce. Il sig. Angelo svolgeva anche un'altra attività: con l'approssimarsi dell'inverno giungeva il momento in cui la fatica di allevare il maiale trovava un ritorno economico. Il sig. Angelo andava per fattorie, ammazzava il maiale, lo sezionava opportunamente ottenendone parti con cui preparava salami o salumi in genere da conservare. Il figlio Luciano, appena ragazzo, con gioia accompagnava il padre in queste spedizioni che erano per lui la possibilità di conoscere il mondo esterno. Nella cascina abitavano circa 12 famiglie a formare un piccolo mondo di circa 100 persone. Ecco come si viveva in quel piccolo mondo. Ogni famiglia era proprietaria di una piccola porzione del caseggiato ed anche di appezzamenti di terreno attorno alla cascina che ciascuno coltivava. L'attività prevalente infatti era quella dell'agricoltore. Ogni famiglia possedeva anche una stalla dove ricoverava le proprie bestie: due o tre buoi, uno o due cavalli o asini, un maiale. Dalle mucche si ricavava il latte che poi veniva venduto sia ai vicini abbonati che si presentavano ogni giorno con i loro recipienti, sia al consorzio che passava ogni giorno a ritirare il latte con un carretto ed una serie di bidoni. I cavalli invece servivano per i lavori di fatica nei campi quali l'aratura e la semina, o per gli spostamenti con il carretto. Il maiale veniva invece allevato per l'ingrasso: il suo triste destino era quello di finire in

L'azienda della cascina

inverno in tanti salami che poi venivano appesi al soffitto delle abitazioni per la stagionatura. C'erano anche animali da cortile: galline, oche, tacchini; questi venivano lasciati liberi nel cortile comune e per evidenziarne la proprietà, a ciascuno veniva legato alla zampa un nastrino di colore diverso. Tutte le mattine i proprietari portavano con la carriola le galline sui propri campi dove venivano lasciate libere. Queste alla sera spontaneamente si rifugiavano sotto un piccolo capanno dove il proprietario andava a riprenderle per evitare che “i ladri di galline” ne approfittassero. Ogni abitazione aveva un locale a piano terra dove c'era il camino che serviva per cucinare e riscaldare, il tavolo e le sedie, una credenza per stoviglie e padelle. Al piano superiore c'era la camera da letto con il lettone matrimoniale e le brandine nelle quali i figli piccoli dormivano uno di testa ed uno di piedi; dal soffitto pendevano i salami in stagionatura. Data la ristrettezza dei locali, in generale la giornata si passava all'aria aperta, nei campi a lavorare gli adulti, in cortile o nei campi attorno alla cascina i ragazzi. D'inverno quando il freddo si faceva pungente – l'unico riscaldamento era il camino - le donne ed i ragazzi prendevano le sedie dalla cucina e andavano nelle stalle, dove il calore delle bestie e dello stallatico in maturazione rendevano la temperatura più mite. Qui le donne svolgevano le loro attività manuali: fare la maglia, cucire, preparare le verdure per il pranzo: oltre alle mani facevano andare anche la lingua e così anche senza radio o televisione, le notizie passavano da una cascina all'altra e di bocca in bocca. Alcune famiglie allevavano il baco da seta, per cui nella loro cucina riservavano una buona porzione di spazio per contenere i graticci dove avrebbero allevato i bachi. Nei loro terreni coltivavano dei filari di gelso le cui foglie costituiscono l'alimento dei bachi. Dopo che il baco è “salito sul ramo” ed ha fatto il bozzolo, tutta la famiglia si radunava nella stalla per staccarli e raccogliarli in ceste che venivano ritirate dal carretto della filanda più vicina. I prodotti che arrivavano sulla tavola erano delle proprie colture e dall'orto: polenta, minestrone di verdura, patate, prodotti dell'orto quali insalate, pomodori, verze, zucche e zucchine, fagioli. La frutta era quella di stagione delle proprie piante, per il resto dell'anno era assente dalla tavola. Il camino sarà poi sostituito dalla cucina economica: una stufa a legna come quella in figura qui sotto in grado di sfruttare molto meglio il calore di combustione della legna fornendo un piano di cottura molto più comodo e utili servizi aggiuntivi. L'appezzamento di terreno coltivato da ogni famiglia era di circa di 9 pertiche equivalenti a 5.400 mq.. Tale superficie veniva coltivata parte a frumento, parte a granoturco, ed una terza si lasciava a foraggio per il nutrimento delle bestie; una parte infine era destinata ad orto. L'aratura veniva svolta con un aratro trainato da due cavalli. La semina del frumento si faceva in tardo autunno con una macchina circolare trainata da un cavallo, mentre il mais si seminava a mano in primavera: dapprima si passava con un erpice (un grande rastrello) per fare delle righe ordinate sul terreno, poi seguendo quelle tracce si faceva un buco nella zolla con un bastone e vi si infilava il seme.

Fondamentale per una buona riuscita del raccolto era la concimazione, la quale si svolgeva sia prima della semina con pozzo nero e stallatico come preparazione, successivamente con concime chimico (fosfati) alla base delle piantine. Il grano veniva raccolto a mano: si prendeva un mazzo di spighe nella mano e con l'altra, munita di falchetto ricurvo, se ne tagliavano i gambi al di sotto e le si ammucchiava a lato. Poi i covoni venivano raccolti e inseriti in una trebbiatrice meccanica fatta venire appositamente, la quale separava il seme dallo stelo: il seme veniva raccolto in sacchi, mentre lo stelo veniva legato in balle di paglia rettangolari. Questa paglia veniva poi usata nella stalla per fare un tappeto sotto il bestiame: assorbendo la loro urina evitava che tale importante componente del concime andasse persa! Durante l'operazione di mietitura tutta la famiglia era impegnata e non si smetteva che a lavoro concluso; per questo mamma Emma provvedeva a portare direttamente nel

L'azienda della cascina

campo il pranzo per tutti. La raccolta del granoturco avveniva a mano: le pannocchie venivano staccate mentre i fusti venivano lasciati seccare e poi recisi per essere bruciati.

La stufa economica ed il suo funzionamento



Lo spazio interno è diviso in 5 parti: in alto a sinistra si accende il fuoco e si inserisce la legna. In alto a destra è il forno. Lo sportello in basso a sinistra è un cassetto per raccogliere la cenere del fuoco. La zona in basso a destra serve per tenere al caldo le vivande. Il pianale superiore è il piano di cottura: è formato da cerchi concentrici mobili che possono essere tolti per dare accesso alla zona dove è acceso il fuoco. La caldaia coperta sulla destra si prolunga internamente fino alla base della stufa e contiene acqua che viene mantenuta calda per le esigenze domestiche.