

Aldo Cherini

C'era una volta
I Paolani



Autoedizione
1996

✍ Aldo Cherini, 3 giugno 1996

Ristampa dicembre 2011 — www.cherini.eu

QUANDO C'ERANO I PAOLANI

Capodistria è stata una città d'acqua e di collina, di mare e di terra, con brevi spianate che non riuscivano ad essere vere pianure per esiguità di superficie. La popolazione minuta traeva di che vivere in categorie legate alla peculiarità dell'ambiente così diversificato, in una sorta di suddivisione corporativa o di mestiere.

Singolare la posizione dei "*paolani*", piccoli proprietari e coltivatori diretti, così detti da tempo memorabile con l'etimo latino di "*paulus*" (piccolo). Abitavano in città dalla quale uscivano giornalmente di primissimo mattino per recarsi a coltivare le loro campagne rientrando poi alla sera, con percorsi anche lunghi tanto che il prefetto napoleonico Angelo Calafati, rinnovatore e riformatore della vita cittadina, aveva cercato di convincerli a trasferirsi ciascuno sul proprio podere mutando un antico e inveterato costume al fine di un maggior rendimento sul lavoro. Ma inutilmente.

Erano presenti in tutti i rioni della città, perfino a Bossedraga regno dei pescatori, ma se ne trovavano di più a San Pieri e Ognissanti. Il Piazzale Sereni annoverava le famiglie di **Biasio Moscamora**, **Bepi Monega**, **Giovani Babicio**, **Bepi Rampin**, **Catina Buiesa** e, ancora, dei **Galinassa**, dei **Fleghi**, **Ramani**, **Sestan**. Singolare il fatto che il sito era conosciuto popolarmente come "*piassàl de Ban*", col nome cioè del fornaio Giacomo Ban e non d'uno di essi com'era da aspettarsi, forse per il fatto che il Ban era un esponente autorevole delle associazioni cattoliche cittadine. I paolani, infatti, dediti alle pratiche religiose più degli altri, fornivano il grosso delle adesioni riconoscendo in sior Giacomo quasi un loro rappresentante. Anche il coro del Duomo era formato in gran parte di essi. Durante le funzioni più solenni si notavano i più anziani, in abito nero e camicia senza colletto, perfettamente sbarbati, mettersi con gran compunzione in ginocchio sopra un faz-

zoletto di bucato poggiato sulle piastrelle di marmo, riconoscibili se mai occorreva dalla faccia cotta dal sole con la fronte pallida, dovuta al cappello che tenevano costantemente in campagna.

Anche gli altri cori, come quello del dopolavoro comunale dell'O.N.D., accoglievano comunemente alcuni paolani dalla voce inconfondibile, e così pure il gruppo folcloristico in costume popolare, con i carri addobbati che uscivano in occasione dell'annuale Festa dell'Uva. Gli aveva accolti perfino il Circolo Canottieri "Libertas" e si ricorda la iole ad otto vogatori impegnata nei campionati italiani di Castel Gandolfo del 1938. Una presenza ben attiva, dunque, nel variegato tessuto cittadino.

Coltivatori esperti, erano produttori di primizie stagionali molto ricercate sul mercato di Trieste e non solo, quali i piselli rinomati perfino nei ristoranti di Milano, come testimoniato dal maestro Nino Bensi che, recatosi una volta nel capoluogo lombardo ed entrato in un ristorante, gli era capitato sott'occhio un menù con tanto di "piselli di Capodistria". Vera specialità erano quelli coltivati a Vergaluccio dagli **Scocia (Schipizza)**, che usavano provvedere alla semina il giorno di Santa Lucia (13 dicembre). Il mercato di Trieste assorbiva in quantità un'altra specialità rinomata, i "*persegheti*" (pesche).

Crediamo interessante rinvangare come curiosità la pratica delle lettiere d'alghie seguita ancora ai nostri tempi. Era comune, dopo una mareggiata, vedere qualcuno, qualche diseredato come un tal **Parussola**, intento a raccogliere le alghe portate dalle onde sulla riva del mare ammassandole per guadagnare qualche lira. Le comperavano, infatti, i paolani che le portavano nelle loro campagne dove preparavano una specie di contenitore rettangolare riempito poi di stallatico, che veniva coperto con altra alga e lasciato a fermentare fino a produrre un buon concime naturale. L'alga non fermentava e rendeva possibile la trasformazione.

Ma è per il prodotto delle vigne che vanno ricordati, in particolare, i paolani. Produttori di quel refosco di un rosso rubino intenso assai apprezzato dagli amanti del buon bicchiere specialmente della vicina Trieste, che alimentavano le "*vaporade*" domenicali, le gite in piroscavo, facendo scemare a vista d'occhio il livello delle botti. Il refosco di Capodistria era il felice connubio delle uve del vitigno "a graspo nero" e di quello "a graspo rosso" miscelate senza l'intervento, s'intende, dell'enologo e del chimico, come avviene oggi ormai dappertutto. C'era poi il vino bianco, il moscato, talvolta un po' torbido, che si ricavava dalla "negra piccola". Veniva prodotto anche, ma non in grande quantità, "el sipro" derivante dal vin di Cipro per antica

importazione del vitigno, di cui era rinomata la cantina dei **Casti** in Calle di Porta Maggiore (o meglio Androna del Battirame). Il raccolto delle uve variava a seconda delle annate influenzate dall'andamento meteorologico e così pure la qualità del prodotto, del vino, che i produttori usavano vendere per lo più nella cantina della propria casa trasformata temporaneamente in "frasco" spillando direttamente dalle botti odorose. E "frasco", un ramo verde di pino (in realtà ginepro), era l'insegna che veniva alzata come una bandiera fuori della porta o sull'angolo della casa. Da notare **Jacomo Cata-naro**, che usava segnalare il vino rosso col ramo di ginepro e quello bianco col ramo d'olivo.

Le cantine più note erano quelle dei **Carlioni (Domenico e Nicolò De-carli)** di Calle Vittori, che erano in testa con 220-240 ettolitri all'anno. Dall'altra parte della stessa Calle abitavano i **Bassini (Delconte)** che insieme ai **Burlini** di Bossedraga erano amanti della musica, suonatori nel corpo bandistico cittadino. La lista dei nomi non è corta, vanno citati gli **Spingher**, i **Clon**, gli **Scarlice (Corrente)**, i **Cheba (Marsi)** di Campo della Madonnetta, i **Favento**, al centro questi del tragico fatto di sangue del settembre 1943. E ancora i **Benci** di Semedella (**Tegnosi**), attivi nel gruppo folcloristico cittadino, **Meto Oci (Tamplènzizza)**, **Piero Deponte** al quale si attribuisce il detto di antica saggezza *"Iudame a le vide e legnade a le done no xe mai bastansa"*, **Nazario Pobega "de sora el rato de Bàrtoli"**, i **Cincini, Babicio, Piero Parovèl** detto **Parovelusso**, che produceva piccole quantità facendo tutto in piccolo (come il soprannome) ma di qualità tanto eccellente da contare estimatori pronti ad acquistare tutto il suo prodotto appena pronto.

Nicolò Flego era specializzato nella produzione del *"vin petiò"*, molto vino ottenuto con poca uva grazie all'impiego di acqua e zucchero, un prodotto che si manteneva limpido fino al sopraggiungere del caldo estivo, quando s'intorbida. **Checo Casto** e la moglie Rosina si discostavano ancor più dalla vinificazione corretta e producevano quasi esclusivamente fragoloni per il mercato di Trieste.

Quanti nomi dovremmo fare ancora? I **Lonzar (Albeti e Zampapa)**, **Colmo, Auber, Luis, i Vattovaz (Caligheti)**, gli **Scher (Lorenzetti, Scheri)**, i **Tremul (Tacheri e Cincin)**, i **Giovannini (Bleche e Cransa)**, i **Riccobòn (Busice e Caligo)**, **Deponte (Nicuco)**, **Corradini (Candiàn)** ecc.

Notissimi erano i **Moscamora (Maier)**, primo dei quali *"barba Biasio Garantisso"*, uomo alto e magro, camerlengo del Duomo, cerimoniere e ordinatore delle processioni, che conosceva e citava la Bibbia a menadito, detto anche *"Biasio dei butiglioni"*, che usava donare ai religiosi in occasione delle grandi festività con un certo vino, la cui produzione egli curava in modo

particolare. I Moscamora producevano anche un vino passito ad alta gradazione ad uso farmaceutico, esportato anche in Egitto.

Siccome i paolani erano battezzati, come tutti, con l'acqua lustrale dei Carmini, non mancava tra di essi qualche bel tipo, da ben figurare nel firmamento di coloro che presentavano caratteristiche peculiari.

- **Barba Zaneto** presentava la pioggia, e allora si metteva a cantare le litanie per ringraziare i santi del Paradiso, e chi lo sentiva poteva regolarsi.
- **Pecunia** (un Depangher?) faceva festa quando macellava il maiale e andava in giro ad annunciare *“Abbiamo copato il porco!”*
- **Drea Capeleto (Tremul)** era così chiamato perché andava in giro con un cappello nero che, caschi il mondo, non si toglieva mai.
- **Toni Preghiamo (Lonzar)**, camerlengo dei Cappuccini, era sollecitatore dei terziari francescani con un compunto e ispirato *“Frateli... preghiamo!”*
- **Cencio Sutilo (Vincenzo De Benedetti)** si vantava di produrre per primo le primizie stagionali per le quali ricorreva a strane pratiche di coltivazione.
- **Antonio Favento** era detto *“Toni dei Vagoni”* secondo la risposta che usava dare quando qualcuno gli chiedeva come andava la campagna:
–Toni, quante patate vè fato sto ano? –Uh! Un vagòn!
–Toni, quante panàncole? –Ab! Un vagòn! e così via.
- I tre fratelli **Brici** litigavano sempre tra di loro anche per un nonnulla e le discussioni finivano spesso a botte.
- **Toni Steffè**, detto **Padreterno**, andava a lavorare solo col sole o quando il tempo prometteva sicuramente bene. Altrimenti se ne stava rintanato in casa.
- I fratelli **Scher** s'erano guadagnati il soprannome di *“condotieri”* perché si occupavano di vuotare certi pozzi neri, cioè i *“condoti”*, da servire per la concimazione dei campi quando i prodotti chimici non erano ancora d'uso generale.

Tutta gente molto attiva, con una sua particolare fisionomia e cultura derivanti dal duplice ambiente campagnolo e cittadino, legata alle tradizioni ma anche aperta alla sana evoluzione dei tempi tanto da aver dato più di un laureato, professori, maestri e maestre, ufficiali dell'esercito e tecnici bene inseriti nella società non solo locale.

A.C.