

COLONIE ITALO-VENETE NEL SUD-EST DELLO STATO DI SANTA CATARINA: ASPETTI DEL LAVORO AGRICOLO

L'area di colonizzazione italiana da noi studiata ⁽¹⁾ è situata nel settore sud-orientale dello stato di Santa Catarina. Essa si estende su una superficie di circa 1.000 kmq ed amministrativamente è suddivisa nei Municipi di Urussanga (kmq 325), Sideropolis ⁽²⁾ (kmq 439) e Nova Veneza (kmq 332).

Il territorio si estende ai piedi della Serra Geral, una catena di monti che raggiunge in questo tratto l'altezza massima di 1400 metri, nota per i suoi pascoli naturali sfruttati da tempo da comunità di luso-brasiliani per l'allevamento brado di bovini da carne. Alla Serra si accede tanto da Nova Veneza che da Sideropolis attraverso rotabili con fondo in terra battuta che superano una scarpata spesso accidentata (Costão da Serra) dove ancora si trovano macchie residue dell'antica foresta originaria ⁽³⁾.

L'andamento del territorio è in buona parte collinare, con tratti piuttosto aspri; soltanto verso sud il paesaggio si spiana in una zona irrigua sistemata a risaie. Non ci sono fiumi di grossa portata, il corso d'acqua di maggior rilievo è il Mãe Luzia, oggi in buona parte inquinato dai residui del lavaggio del carbone. La zona comunque abbonda di ruscelli, un tempo molto pescosi, le cui acque, incanalate in maniera spesso rudimentale dai coloni, servono tuttora all'approvvigionamento domestico.

La popolazione, censita negli anni 1980-82, ammonta a circa 43.500 unità di cui più della metà vive in insediamenti rurali sparsi. Il resto è concentrato in cittadine di piccole proporzioni quali Urussanga, Cocal, Sideropolis e in minor misura Nova Veneza. L'insediamento urbano si è sviluppato in epoca abbastanza recente, in concomitanza con l'espansione di alcuni settori manifatturiero-industriali che hanno richiamato manodopera sia dalle campagne circostanti che dalle aree limitrofe. Oltre a gruppi di brasiliani di varia provenienza, sono stati i proprietari dei lotti meno fertili ad abbandonare la terra e a cercare lavoro nelle manifatture ceramiche di Urussanga e di Cocal oppure presso la Compagnia Carbonifera di Sideropolis ⁽⁴⁾:

«Ghe n é na resiön de tèra bona, tèra forte, nè. Allora compensa de pl'laoràr in *colônia*. Ma dopo, su par de

là ghe n'è na tèra più fruga, ghe sé la *mineración* a rénte, che i cava al carbón, nè. Allora i é tuti operai, nè, che laora n te le *mines* (2).

In questo caso la scelta non è stata affatto facile, ma il salario, piuttosto alto rispetto alla media, e la possibilità del prepensionamento sono stati quasi sempre determinanti nella decisione:

«Te sa, l'è sot la tèra. L'è meio laoràr fora n te l'ar liure che laoràr sot la tèra. Adesso, i é n pochi de ani che i va parché i paga bèn prinsipalmente, quindese ani de laoro e pò *aposentàdi*» (6).

Anche nel settore agricolo si sono registrate, nell'ultimo ventennio, vistose trasformazioni. Molti lotti, che fino a qualche tempo fa erano soggetti a continue rotazioni che portavano alla ricrescita della foresta, ora sono stati totalmente disboscati, dissodati e messi a coltura. Accanto ai prodotti agricoli tradizionali che il colono ha sempre coltivato per l'alimentazione della sua famiglia (mais, fagioli, riso, canna da zucchero) e degli animali (patata dolce, mandioca, alpim) sono state introdotte colture specializzate, abbastanza remunerative. La scelta è stata favorita da una serie di circostanze quali la possibilità di lavorare la terra in profondità con gli aratri in seguito alla progressiva matricezza dei ceppi residuati al processo di bruciatura della vegetazione spontanea; l'adozione di forme più avanzate di concimazione (7); la meccanizzazione del lavoro cui hanno contribuito le stesse *Prefeituraz* municipali comprando trattori che vengono concesse in uso dietro modico compenso (8) ai coloni che ne fanno richiesta.

Nei primi tempi, però, queste innovazioni hanno incontrato molta resistenza, soprattutto nei coloni più anziani che erano maggiormente legati alla tradizione. Essi guardavano con sospetto tutto ciò che richiedeva qualche forma di investimento preliminare. Spesso si sono create all'interno delle famiglie dei conflitti generazionali tra padri e figli, essendo questi ultimi disponibili a sperimentare nuove tecniche e nuovi metodi di lavoro:

«Mi, par scominziàr buiàr dó l'*adubio*, me à tocà quasi *brigar* co lu (9) parché l'è diti "Co i soldi che te compré l'*adubio*, compra al *miglio* che no te ocore che te laore". Allora mi ghe diti "Bon, allora démen an toché par mi che mi me l'è pianté". L'è inpiantà e laora al primo an, al primo an che l'è piantà al *miglio*, ghe n'è piantà sette litri e ghe n'è còl su tre *carade* e mèda: l'è restà mèdo ceto. Al secondo an ghe n'è piantà ancora n tel *mismo* toché: ghe n'è còl su sète carade. Allora l'è diti "Adès ràngete — l'è diti — fa ti che te vol"» (10).

«Al primo an à tocà piantà co l'*adubio*, no, dopo piantà ghe n'è còl *carèti* senza *adubio*... par mostrarghe, parché lu (11) no l'è voléa che se butésse via i soldi, diséa che no *diantèa*, nè, parché se fea fadiga darghe a infindèr, allora à tocà farghe doi *carèti* senza *adubio*. Co chel senza *adubio* no l'è ghe à gnanca fat la panòcia e chel co l'*adubio* l'è fat la panòcia grande. Allora l'è diti "Sì, te pol comprà *adubio* quant che te vol e piantà". Allora lu no l'è piantéa più gnanca fasó de ort co l'ledàn, cossì, col sterco de bestia. Tutta con *adubio* parché l'è diséa che l'è vegnéa più bel. Ma prima no l'è l'è» (12).

Ma decisivo è stato anche il lavoro di sistemazione della rete viaria senza il quale non sarebbe stato possibile commercializzare i prodotti eccedenti:

«Le strade bone de qua l'è a fare dopo mi vècio. Parché qua, prima, quan che mi me son marità, se voléa *ndar de camignón*, me à tocà pèndelo e laora fè cont che de trenta ani indrio qua no passéa camion» (13).

Nelle zone collinari, lungo i pendii esposti a settentrione che sono i più riparati dalle correnti fredde provenienti da sud, si è sviluppata la coltivazione dei vigneti e delle banane. La vite è stata introdotta dai pionieri: esistono ancora, e sono tenute con religiosa cura, delle vigne prodotte con i vitigni importati dall'Italia dai primi emigranti. Ogni colonia possedeva la sua vigna potata quasi sempre a pergola (*paravàl*); la qualità d'uva più diffusa era l'isabél che dava un vino poco forte, che doveva essere corretto con aggiunta di sostanze zuccherine. Poi la possibilità di usare il solfato di rame contro la peronospora ha incoraggiato alcuni coloni a dedicarsi alla produzione del vino: uno dei primi capannoni vinicoli sorse ad Urussanga an-

cora nel 1927 (14). Però è da qualche anno a questa parte che il settore si è potenziato. Le aree coltivate a vigneto si sono estese, le qualità sono state selezionate, sono stati importati dal Cile vitigni di Tocai più robusti e più resistenti alle malattie. Sono stati rimodernati anche gli impianti: costruiti nuovi capannoni o ristrutturati quelli vecchi, adottati contenitori di cemento per la conservazione e l'invecchiamento del vino (15), installate macchine per l'imbottigliamento e tappatrici automatiche.

Del tutto nuova è invece la coltivazione su vasta scala del banano. Si tratta di una qualità, a frutti piccoli ma molto zuccherini, che i coloni chiamano *paulista*. La coltura delle banane risulta remunerativa perché, dopo l'investimento iniziale per il dissodamento e la messa a dimora delle piantine, fruttifica a ciclo continuo e non abbisogna, per le normali operazioni di manutenzione, di molta manodopera. Sicché un bananero può essere gestito da un nucleo familiare ridotto (genitori anche anziani aiutati dal figlio minore). In qualche caso il bananero iniziale è stato addirittura ampliato mediante l'acquisto di lotti o di frazioni di lotto confinanti o non (16). Le banane vengono raccolte ogni 15-20 giorni e trasportate col carro da buoi nei punti convenuti con i grossisti dove arrivano i camion a prelevarle; trovano sbocco soprattutto sulle piazze di Florianópolis e di San Paolo.

Non tutte le zone sono totalmente sfruttabili come nei casi precedenti: ci sono dei lotti in cui il grado di fertilità della terra non è omogeneo. Si procede allora a una diversa distribuzione delle colture. Le terre più grasse, che magari non si estendono per più di 5 ettari, sono valorizzate con la produzione del tabacco mentre quelle magre (*tère frache*) sono utilizzate per le piantagioni di eucalipto.

«La nostra tèra qua l'è tant *asidentada* che l'è tanta piera che no dà de mecanisarla, nè. E quando che no dà de mecanisarla allora te ghe n'è vinti ettari ma laora ghe n'è tre quattro che serve e l'è resto... Se fusse tempo de *braçá*, che l'è fusse ndar netàr co la sapu, piantà, chei laori là allora te pol dar càlcossa, ma no compensa più ancòl. O sinò te toca piantà *calip* par dopo vender legne e *pronto*» (17).

La coltivazione del tabacco (18) è stata incoraggiata, soprattutto da qualche anno a questa parte, dall'assistenza tecnica fornita dalle stesse Compagnie che acquistano e trasformano il prodotto. Esse mettono a disposizione i tecnici che curano la semina di qualità selezionata sul posto, inviano concimi e antiparassitari adatti e anticipano, se occorre, i capitali per la costruzione dei forni dove sono messe ad essiccare le foglie dopo il raccolto. Poi, all'atto dell'acquisto del prodotto essiccato, la Compagnia trattiene per sé il denaro delle spese sostenute:

«Gnin lori semenarlo. Dopo i te dà l'assistensa, i te dà l'*adubo*, tuti i *remedi* che ocore solo che i te lo *colaba* n te la *safra*... Can che mi ghe vende al *fumo*, laora lori prima i se *desconta* i soi, che i me à dat l'*adubo*, e dopo chei che *sobra* i é mei» (19).

L'essiccazione del tabacco, ma anche la pilatura del riso, la produzione di tavolati per costruzione e di pali per l'armatura delle gallerie delle miniere sono attività abinate alla ristrutturazione al momento che l'articolo 20 del Novo Código Florestal, in vigore dal 1965, introduce l'obbligo di riprodurre la stessa quantità di legno utilizzata industrialmente. Il rimborso si effettua con piantine di eucalipto (20), seminate dagli stessi coloni oppure acquistate a prezzi contenuti nei vivai delle *Prefeituraz*:

«Pianta i *calip* apòsta, nè. Tuti i ani se pianta mila piante de *calip* parché l'è *obrigasson* à far al *reflorestamento*. Che già le Compagnie le *obrega*, al Governo l'obrega, nè. Milla piante de *calip* tuti i ani te toca inpiantà se te vol continuàr laoràr col *fumo*. Che l'*fumo*, par *exemplo*, al *guasta* chela legna, chela *cantia* de legna e laora la base de lori l'è mila piante de *calip*» (21).

C'è un altro modo di utilizzare le aree più sassose che di solito si trovano sulla sommità

delle colline: consiste nella trasformazione dell'area in pascolo mediante disboscamento e bruciatura della *capoeira* (22) superstita e semina di graminacee adatte a formare un tappeto erboso da pascolo:

«On plantà an pòc de *pato*, ò mòla entro le bestie. Le càta fora quel che l'è *sohra* par sora i sas. L'ò *žercada*, chi!» (23).

La *žerca*, che un tempo era realizzata con arbusti spinosi e oggi con fil di ferro sostenuto da pali di eucalipto, è sistemata intorno al pascolo per impedire alle bestie di sconfinare nei seminativi o nei lotti vicini. Questo tipo di pascolo comunque non ha grosse capacità di carico: per questo motivo è sottoposto a un prolungato sfruttamento che peggiora la qualità della corticosa erbosa (24). Pertanto i coloni, che decidono di allevare una piccola mandria (raramente superando i 40-50 capi) per vendere animali adulti da lavoro e da latte, sono stati obbligati, acquistando o più raramente affittando altri lotti, ad estendere la superficie del pascolo per aumentare la possibilità di rotazione al suo interno e ad integrare l'alimentazione degli animali con cereali e foraggio verde.

Alle trasformazioni avvenute, come si è visto, nell'ambito del lavoro agricolo non è corrisposta un altrettanto incisiva modificazione di abitudini.

Il colono di oggi è consapevole di essere stato allevato nel suo lavoro quotidiano dalla meccanizzazione, di essere più gratificato sul piano economico, di essere stato sottratto alla dura condizione di isolamento cui erano stati obbligati il padre e soprattutto il nonno:

«Grandissimo al cambiamento. I primi l'era pur bösch, bäter dō, laoràr come mati par butà dō parché l'era tute piante grosse. E invece dēs la *matoria* l'è tut laorà a machine e poca *rōssa* parché co n toché pìccin *cultiva* produse tant. E chela òla no se *cultiva* gnent.» (25).

Tuttavia, anche al giorno d'oggi, la giornata lavorativa in *colonia* è scandita da ritmi molto sostenuti che non concedono al contadino e ai suoi familiari molte possibilità di evasione. Essa si protrae dalla mattina all'alba fino a sera inoltrata con tre interruzioni durante le quali si consumano i pasti principali. L'intervallo lavorativo risulta così suddiviso in quattro fasi ognuna delle quali è dedicata a lavori ben precisi. La prima, per esempio, è rivolta alla cura delle bestie (mungitura, alimentazione, raccolta del letame ecc.) e ad alcuni lavori di sistemazione (concimazione dell'orto, raccolta e taglio della legna). Il mattino e il pomeriggio sono impiegati nella *roga*, sono cioè utilizzati per il lavoro dei campi che varia secondo le stagioni. Alla sera, mentre le donne accudiscono ai lavori domestici, gli uomini nutrono il bestiame, controllano e riparano gli attrezzi.

Per quanto riguarda la suddivisione del lavoro, si è notato che non esistono ruoli in relazione al sesso. Pur essendoci alcune attività che competono prevalentemente alla donna (mungitura, produzione casearia) e altre all'uomo (potatura delle viti, pratica degli innesti) il lavoro nella *roga* e nella stalla viene eseguito indifferenzialmente da entrambi. L'unica eccezione consiste nel fatto che la donna rientra un po' prima degli altri per poter preparare il pranzo alla famiglia. Non ci risulta che neppure la maternità l'abbia esonerata dalle occupazioni più pesanti: fino a non molto tempo fa era consuetudine che la donna, quando riprendeva a lavorare nella *roga* dopo il parto, portasse con sé il bambino dal momento che tutti erano occupati sul fondo:

«Qua laorà tuti, fiola mia. Mama mia! al tosatel n te la dèrta i portèra in *colonia*.... Dopo i slarghèa sot na *capuerèa* o drio n sòc, onde che l'era an s'ciantin de onbria e i lo metèa là. Co l'piandéa i nden darghe da magna e i vègnéa su *gordi* istés» (26).

I lavori meno impegnativi e meno faticosi sono riservati invece ai ragazzi e agli anziani.

L'alimentazione è ancora a base di polenta: in alcune famiglie si arriva a consumarla fino a tre volte al giorno con formaggio quasi sempre fritto, insaccati, uova fritte nello strutto. La farina di mais è macinata finissima e ciò consente alla donna che rientra dal lavoro di cuocerla in tempi abbastanza brevi. Il pane è poco diffuso (27): è sostituito dal riso che viene servito contemporaneamente alla polenta ed è consumato, secondo la consuetudine brasiliana, con piccoli fagioli neri cotti con carne grassa di bue o di maiale. Alla sera la polenta può essere sostituita da minestrone con fagioli e riso condito con strutto; le festività costituiscono l'occasione per preparare la pasta casalinga, *churasco* (28) e *cróstoi* (29). Si beve molto caffè che viene preparato per infusione in bicchi abbastanza capienti: oltre al vino si fa largo uso di *cachaça*, un distillato di liquido di canna di media gradazione alcoolica.

Nonostante l'introduzione di colture specializzate, non è cambiata neppure la funzione principale della *colonia* che è quella dell'autosufficienza.

Una parte del lotto, quindi, viene tuttora lavorata per ricavarne il fabbisogno alimentare e i tuberi per l'ingrasso degli animali, mentre nella zona più lontana o più disagiata ancora si conserva una porzione di *mato* (30) o di *capuerón* (31) come riserva di legname da opera e da fuoco (32).

Lo stesso insediamento rurale è strutturato in modo da assolvere diverse funzioni. L'area circostante l'insediamento è adibita a colture permanenti: un pascolo recintato per l'allevamento consociato di mucche da latte e maiali, l'orto, il frutteto, un pezzo di vigna. Non manca una macchia di *palmitin* che costituisce una riserva foraggera. L'insediamento vero e proprio è costituito da una serie di elementi disposti intorno ad un cortile (*pátio*). La casa del colono è, nella maggior parte dei casi, in legno, senza infissi dato il loro costo elevato e la mitezza del clima, non ha prese d'acqua né servizi. Essa comunque è affiancata da una serie di *strutture di appoggio* che trasferiscono all'esterno buona parte delle attività domestiche: la fontana col lavatoio, i servizi igienici, il magazzino per deposito degli attrezzi con annessa officina, il deposito dei cereali, la legnaia. Oltre a ciò vi sono i cosiddetti *edifici complementari* costruiti per il ricovero degli animali: la stalla o la più recente pendana, il porcile e il pollaio. Il cortile diventa in questo modo il punto di convergenza, il fulcro attorno al quale si svolge non solo il lavoro ma anche la vita di relazione (33).

Deforestazione e «queimada»

Sono tecniche primitive, molto diffuse nelle zone tropicali ma del tutto sconosciute nelle aree di provenienza dei coloni veneti. Arrivati a destinazione e ricevuto dagli agenti del governo o delle Compagnie il loro lotto di terra, essi dovevano affrontare immediatamente il problema del disboscamento per due motivi parimenti urgenti: per potersi costruire un ricovero e trasferirvi la loro famiglia che attendeva nei baracconi costruiti nelle *posade* (34) di arrivo e per cominciare a dissodare la terra e rendersi quanto prima autosufficienti:

«Al nòno quando che l'è rivà a Urussanga, la Compagnia la à mandà uno a conpagnarlo n te l deserto: i aveva già le *coloniz*, le tère tute designate, né. A dèto «questa è la sua», ma l'è lasciàto là in pieno bosco, senza un albero taà né niente. E lora al nòno, par far ala svela, par paura che vegnesse la piögia, l'è scominzià a far un *barico* de foglie, così, par cuèrderse, ma prima de taiar al bosco. Dopo l'è taià le piante. Quande che l'è stat an bel momento, na pianta al l'è butada in žima al *barico*. Non aveva pratica a taià al bosco, né» (35).

Sono parecchie le fonti scritte e orali che testimoniano con questa stessa efficacia lo sbrogottimento che prese i coloni davanti all'impenetrabilità della foresta che si estendeva unifor-

memente sui loro terreni e all'enormità delle piante per abbattere le quali non erano adeguati né gli strumenti che possedevano né le tecniche che avevano appreso in Italia dove il ruolo del boscaiolo non si sovrapponeva, se non in limitate circostanze, a quello del contadino.

Dopo aver costruito un riparo provvisorio per sé e per gli attrezzi il colono iniziava il processo di disboscamento. Esso avveniva in due fasi distinte. La prima consisteva nel taglio degli arbusti e delle piante del sottobosco (*rožar la capuèra*) e si praticava con un coltello ricurvo fissato ad un manico di legno (*roncón*). I nuovi arrivati, tuttavia, inesperti di questa tecnica, si addossarono un lavoro supplementare di ripulitura del terreno dalle erbe che si pensava potessero ricrescere anche dopo la *queimada* (36) infestando il raccolto:

«A l'fat vita bruta purché no i avéa gñent eh, no i avéa da magnàr, no i avéa gñent e pore me mare la diséa che so pare de ela e so mare i ndéa far *rožer*, parché l'era sol bosch e no i savéa mia come che i fa dës a *rožer* e piantar dó, nè. Fèli che? I metéa le tosàtèle e i tosàteli, che l'era sói, a cavar su tute le bacheitine che l'era n tel bósch e dopo i taiea dó la pianta e i fea foghère, purché no i savéa come che l'era a far *rožer*. Adës no, adës i *rožer*, i taia dó, i brusa, ma na olta no è. I lo fea cavar su: i avéa paura che le bacheitine le butésse, nè. I fea cavar su tute le erbe piciole e dopo i bruséa» (37).

La seconda fase del disboscamento consisteva nel taglio vero e proprio delle grosse piante tropicali che veniva eseguito con la sega (*segon*) e la scure (*manèra*) previa armatura dei tronchi con adeguati ponteggi:

«Par segar dó na pianta ghe oléa far l'*armazón* alta, da quanto larga che la era in tèra. La tèra bona che l'era, *sedri* e *lori* e *canéle* e *pirohe* bisognerà che vedessi còssa che l'era! Bisogna far l'*armazón* alta se no al segon no ghe rivéa: capiséo come?» (38).

Frequenti furono gli infortuni che occorsero ai coloni durante questo lavoro, qualcuno anche morì precipitando dai rami più alti o schiacciato dal peso di rami e tronchi in caduta. Così un testimone descrive la morte di suo padre avvenuta in seguito ad un incidente nella foresta:

«L'è vegnést che me poro pupà, l'era sol quatorde ani che l'era qua, i taiea bosch, te sa, e dopo ale zínque ala sera i é ndati casa (ma lu l'era a laoràr n te n'altra faméa là *vestiga*, i se *trochéa* tornàde). E dopo l'avéa na piantéa da taieà dó... Lu no l'è vardà in zìma còssa che l'era no: l'era un ram spaché e al ram incanto che l'taiea l'è caieist qua n tel sòno, l'a ronpést la vena intèria e lu n ten zínque ore l'è mort parché no l'era dotòri no e l'è vivéist fin che l'avéa sangue e dopo l'è mort alhi! L'è bonbà tuto al let, va ben che na olta i costuméa al cavažal... I à bonbà tuti i cussin e sto cavažal e tuto al let e la roba no à più dat de lavarla e i l'è interàda da quanto sangue che l'era entro» (39).

Del legname abbattuto, pur essendo spesso di pregiata qualità, poco fu recuperato per l'inesistenza di segherie locali e di strade sufficientemente larghe da consentirne il trasporto verso piazze commercialmente più vivaci. Vennero comunque estratti i materiali che servivano alla costruzione delle case. I fusti dei *palmim* (40), che erano lisci in superficie e di dimensioni abbastanza omogenee, furono impiegati per le pareti delle capanne e per la recinzione dei primi spiazzi creati intorno ad esse; per la copertura si utilizzò una palma di modeste porzioni, chiamata dai coloni *foia da cuèrt*, le cui foglie sovrapposte ed arrotondate venivano fissate ai correnti con pezzi di una liana chiamata *sipò* (41):

«Co i é rivadi qua no i avéa gñent, eh. Taieà dó bosch e scomenzàr a piantàr, nè. E anca le case stropà entro a *palmim*, nè. Le era tute scuèrte a paia: tel bosch i catéa la paia, i fea an cuèrt, *arè*. Non era gnancia tuvole, gñent. Allora i ciapèa, i metéa dól bacheit, dól cossita e dopo i metéa tute stanghe, nè. I fea na *paredé* cossi, nè, i fea na porta, *pronto* nè!» (42).

Vennero estratti anche i rami meno voluminosi: trasportati e sistemati nei cortili furono essiccati e impiegati come legna da ardere.

La maggior parte del legname (ramaglie e tronchi) rimaneva sul letto di caduta per 30-40 giorni ad essiccare, dopo di che si dava alle fiamme. Il rogo durava più giorni consumando il materiale minuto e solo parzialmente i grossi tronchi e le ceppaie che si sarebbero decomposte solo nell'arco di 5-6 anni. Dopo la *queimada* non si indugiava: c'era il pericolo che, aspettando qualche giorno, il vento disperdesse la terra che il fuoco aveva polverizzato. Pertanto appena la cenere si era raffreddata, si praticavano con la zappa delle buche (*còve*) tra le ceppaie e i tronchi rimasti incombusti (43).

«[La cenere] i é come an *adubó* e dopo la tèra l'è umida che chel che te pianta al nasse co na forža, nè, e se te assa an oto, quindese, vinti di vanti piantarla, la tèra se *séca*, no l'è pi chela forža par nasse» (44).

La *queimada* non veniva effettuata soltanto per produrre il concime indispensabile per far fruttificare il terreno ma anche perché, non essendo possibile introdurre l'aratro a trazione animale, non c'era altro sistema per preparare un letto di semina.

«Un tempo erón *obrigadi* de brusàr che no avóne gñent, me tochéa brusàr par poder far al bus e piantàr» (45).

Ogni seminativo veniva utilizzato da due a cinque-sei anni consecutivi a seconda della natura del terreno e della qualità delle colture, dopo veniva abbandonato ma nel frattempo il contadino aveva provveduto a disboscare un altro appezzamento:

«I bruséa an tòc qua, i piantéa qua pò i ndéa avanti. L'era par chela che a chel tempo là ghe oléa tanta tèra, nè. Parché dele olte i piantéa qua, dopo qua i restéa sínque, sie ani senza piantàr e lora i ndéa là *intro*. Co i rivéa là *intro* n tel fin dela *coloniza*, i ciapèa qua ancora. Qua ormai le legne le era grosse de novo. I féa la *chemada* de novo, i piantéa de novo parché se nò no l'*prodústa*» (46).

«Noialtri se avéa do *colonie* qua a Río Galo. L'on passade, che me pense mi, l'on passade doi olte, nè. Ciapà an cantón e ndati in sima e pò in sima ciapà e tornà a basso» (47).

Questo procedimento a rotazioni pressoché continue generò in seguito notevoli modificazioni del paesaggio; dal momento che la ricrescita della foresta non era omogenea incominciarono a differenziarsi diversi tipi di *capoeira*. La foresta vergine si ridusse sempre più, sia per la progressione dei dissodamenti all'interno dei singoli lotti, sia per l'estensione degli insediamenti conseguente all'arrivo di nuove famiglie di emigranti.

Tutto ciò provocò profonde alterazioni negli equilibri ambientali: se l'uso ripetuto della *queimada* impoverì i terreni peggiorandone le caratteristiche chimico-biologiche, l'atterramento della foresta non solo accelerò l'azione di dilavamento e di erosione delle acque piovane, ma modificò sensibilmente alcuni elementi del clima, riducendo, per esempio, il volume annuo delle precipitazioni (48):

«Tuti fanghi qua par le strade. Pioveva tanto i primi ani, *davido* ale selve, nè. Gh'era tuti quei boschi e pioveva e l'era de quei paltani che no se podeva caminar» (49).

L'arretramento della foresta produsse comunque un'altra situazione gravida di conseguenze: la riduzione dell'habitat degli indios Bugres che da secoli erano stanziati in questa regione vivendo di caccia e di raccolta. Essi reagirono a quello che avvertirono come un esproprio della loro terra con azioni di disturbo ai danni dei coloni che se ne difesero in principio con sistemi abbastanza innocui:

«Al nòno era un uomo insensibile ala paura. Lui non conosceva la paura perché vegnéva fora i selvicola, i l'indi a rubare la biava e lui col cortél stòrt al ghe coréa d'ho e l'ori i aveva paura e i ndava. L'aveva un cane; un cane bravo lui l'aveva, e lu e l'cane li féa *córer*» (50).

Nel giro di qualche anno la conflittualità tra i due gruppi si accentuò. Accadeva abbastanza frequentemente che qualche indio, dopo un'intera giornata di appostamento, aggredisce un

colono che si era attardato da solo nella foresta:

«Anca me nòno l'è ciapà na *fleciada*, nè. I è ndati sul bosch tuàr dó na pianta e i so fii è vegnésti casa e l' nòno l'è restà n tel bosch e lori no volèa assàro. Parché a chel tempo i usèa rapé, a tabacàr i disè i italiani, e lu al se à fermà par tabacàr e l *Bulgari* là, che l spetà, al ghe à piantà la *flecia* e l ghe à ciapà par la pèl quà. Se à impiantà qua cossita e l è vegnést casa co la *flecia* impiantada» (51).

A queste azioni isolate corrispondevano puntualmente massicce rappresaglie che portarono alla decimazione dei Bugres e alla loro progressiva scomparsa.

Immediatamente si creò a vantaggio dei coloni una insperata disponibilità di risorse venatorie, disponibilità di cui essi subito approfittarono per integrare la loro ancora poco variata alimentazione:

«Qua era de tut: ante, leon, porzèi? Ghe n era anca quei, i *tateti* i ghe ciameà. *Tateti*, porchi de bosch... Mi quei no i ò mai visti; i *tateti* sì: l'è an porzèlot grandu cussita» (52).

Oltre alle *ante* e ai *tateti* c'erano numerose altre specie commestibili: la *paca* (53) e il *viado* (54) erano le più ricercate per la morbidezza e per la gustosità della carne, ma si cacciavano anche i *tatù* (55), i cinghiali e le *cotie* (56). Altri animali invece si catturavano perché danneggiavano i raccolti (la stessa *paca*, per esempio, devastava il granturco) o perché predavano il pollaio. In entrambi i casi i coloni ripresero ad esercitare le tecniche di caccia che avevano appreso in patria adattandole alle nuove esigenze mediante le conoscenze acquisite sul posto. Ne nacquero trappole e lacci di varie dimensioni e forme che venivano collocati lungo i percorsi delle bestie oppure a ridosso delle tane scavate con l'aiuto di cani.

La *paca* si prendeva con un laccio costruito con un'assella di legno alla cui estremità si legava uno spago (*spago de barighèra*):

«Era me poro pàre che féa chei laori là, me sìo, ma mi ndéa vede come che i féa, mi. E dopo i piantà tuta na righèta de stec alti cossita, dòi *forchéte* cossì, dopo i féa l *armadiglia* e qua i metèa entro na panocia o na patata come che la bestia era costumada a magnàr. La ndéa magnàr... ciùnfete, restéa là picàda, mortia» (57).

Il sistema era efficace anche per le *cotie* e il *viado* mentre per catturare il *tatù* si utilizzava una trappola di legno, fatta a forma di cassa e dotata di una porta scorrevole in senso verticale (*repàca*). Per sistemarla in maniera adeguata bisognava disturbare la bestiola che di giorno dormiva sotto un mucchietto di foglie nella parte alta della tana. Stuzzicata con un bastoncino essa retrocedeva sul fondo della buca: quando ritornava in superficie passava attraverso l'armatura della trappola facendola scattare e determinando la chiusura della porta:

«... la porta ghe bâte da drio n te la coa e lu spànfete! lu sta là. La mattina te va là, te varda, l'è là, cucchià dó rente la porta!» (58).

Il sistema più diffuso per la cattura di animali selvatici di dimensioni maggiori era la trappola a fossa:

«I primi ani i féa an bus grandu, onde che era an *carrero* che passèa tute le bestie, tante bestie parché ghe n era tante bestie, i à dita. I féa an bus grandu come un pòs, fondo dòi metri. Dopo i metèa tute stéc in zima, tute bacheline fine e i metèa an poche de slanguaze, slanguaze l'è n tel bosch, e dopo i butèa sora an poc de stramét, an poc de sico, no. E lora la bestia, quando che la ndéa, ndéa... blinfete! caiea dó n tel bus. Po i ndéa là co na róncola o na manéra, i lo copéa e portéa fòra: se era bon a magnàr i lo magnéa e se no butèa via» (59).

Con questi sistemi di caccia indiscriminata non tardò a determinarsi la progressiva scomparsa delle varie specie animali e la stessa sorte subirono evidentemente gli uccelli:

«I ciapèa *iambù*, *duò*, *macù*, *iaciucache*, *pernisse*. Eh, mi no sò de quante raze. Mi sò che son vegnésto grandu se ndea a càzar tute le domèneghe, portéa a casa un sac de osèi ala olta. Adès no ghe n é pl' gneni» (60).

Anche i volatili venivano catturati con lacci e trappole, ma sembra che i primi coloni avessero appreso dagli indios a costruire e ad usare il *bodoco*, un arco col quale si lanciavano pallottole di terracotta (61). Ancora intorno agli anni 1930-40 i bambini usavano farsene degli esemplari per giocare:

«... l'era an bachelé taia e pò due spaghi ciapadi e pò co n toché de straz in med e pò i ciapèa cossì: i *stichèa* al spago e l *bido* e la *peioia* la ndea via distante, par ciapàr i osèi. Se fea anca le *peioine* de palàn, po se le sechea e dopo restèa bèle tonde» (62).

I contadini veneti non erano invece consumatori di pesce che pure abbondava nei numerosi corsi d'acqua della zona. Se ne servivano soltanto per osservare il digiuno nei giorni di vigilia e anche in questo caso, rileva Marzano, avrebbero preferito il pesce conservato di importazione europea se non avesse avuto prezzi troppo elevati (63). I pesci venivano quasi sempre catturati con sistemi rudimentali e con strumenti molto semplici: la lenza, la nassa oppure il coltello quando si pescava di notte utilizzando un falò di canne per richiamo:

«Col ciaro i vegnéa de not. An fas de *tacùre* se ciapèa, *tacùre* seche par al bosch. Pò se metèa do tre insieme: le féa na *fijama*! E lori i vegnéa col ciaro. Pò déa na *sfaconada* n te la testa...» (64).

Alla maggior disponibilità di prodotti della caccia e della pesca corrispose però anche la diffusione dei predatori che gli indios avevano fino ad allora contenuto. I più temibili erano il puma e il giaguaro che aggredivano bestie di grande taglia, e il gattopardo che assaltava i polli. Di giorno se ne stavano accovacciati su qualche albero mentre di notte si avvicinavano alle radure, assalendo le bestie che vivevano all'aperto (soprattutto maiali e cavalli) e terrorizzando i contadini che avevano imparato a difendersene accendendo dei falò:

«I disca sempre che le tigre (65) l'è vegnéste dopo che i a copà i *Bulgari*, nè, parché i *Bulgari* i caizéa. Ma dopo, lora, quando che i a copà i *Bulgari*, che a manà i *Bulgari*, allora l'è gnèste anca le tigre, l'è gnèste anca chele. *Até* ghe n era una qua a Rio Galo, *até* de Piva. Tute le sere ghe tocchèa far un fogo parché la tigre à paura del fogo. Parché la dis che tute le sere n tel *pasto* la vedèa la tigre, nè, allora le stèle... i avea dòi vache, nè, ben serade su senò la tigre de not la ndea magnàr le vache» (66).

«Ghe a tocà star qua in mèdo al bosch, in mèdo ale tigre. In mèdo ale tigre, in mèdo ai leò. Proprio in mèdo ale tigre che dopo i avéa anca dòi caore e la porta marna la le lighèa n tel galinèr. E dopo, na not, la tigre l'è ndata a ciòrghede. La à sentì l *baraglio* e dopo la gè ciama an so cugnà, ma al stèa distante de là, da noialtri. La se à tirà in zima ala sofità della casa: a forza de ciamar i à sentì. Dopo lu l'è rivà, lu, co la s'ciòpa e la cagneta, i a dit. Ma lu no l'ghe à molà la cagneta, parché se l'ghe la mola la magna. Far che? I ghe à insegnà che quan che vien la tigre che i mete fora al ciaro che lora ela la scaupa. La pòra marna, pena che la à sentì al *baraglio*, la à metest fora al ciaro dala finestra: lora ela la è scaupada. La ghe à assè le curre là, la ghe à ciucià al sangue a tute dòi e una la ghe avea spacià la corda par menarsela drio e dopo la metèa fora al ciaro e lora la è scaupada. Ma i era in mèdo al bosch *virgine*, sol che la casèta soa: tute cossì quele famèie là» (67).

Il giaguaro divenne oggetto di una caccia spietata. Si catturava con trappole a fossa sistematiche al limitare della proprietà e con un maiale per esca oppure si organizzavano vere e proprie battute di caccia, con cani addestrati, all'interno della foresta. In questo caso i cani circondavano il giaguaro e lo costringevano ad arrampicarsi su una pianta così diventava un bersaglio abbastanza facile da colpire. La caccia al giaguaro divenne anche remunerativa dal momento che la sua carne era commestibile e la pelle si poteva vendere ricavandone, agli inizi del Novecento, da 40 a 80 mil-reis (68).

Tecniche di allevamento e di cura del bestiame

L'allevamento costituisce parte integrante dell'economia della *colonia*: esso assorbe le ec-

cedenze della produzione agricola che non trovano sbocco commerciale (mais, canna da zucchero, tuberi) ed in cambio fornisce carne, latte e prodotti caseari, forza lavoro.

All'inizio della colonizzazione l'allevamento delle varie specie fu introdotto in tempi differenziati date le condizioni ambientali in cui ancora prevalevano vaste zone di foresta vergine. L'inesistenza di zone pascolative e la mancanza di capitali fecero sì che i bovini, nei primi anni, fossero rimpiazzati dalle capre che avevano il vantaggio di fornire il latte per l'alimentazione dei bambini senza richiedere cure particolari, nutrendosi di foglie e di arbusti che crescevano spontaneamente.

Poi, a poco a poco, quando i problemi della sistemazione si fecero meno assillanti, i coloni aumentarono il loro patrimonio zootecnico acquistando un paio di maiali, qualche gallina, non sempre un gruppetto di pecore per la fornitura della lana, e finalmente una o più mucche, un paio di buoi e un cavallo.

Più specificamente si può dire che il decollo dell'allevamento sia stato agevolato da una serie di fattori come l'estensione della deforestazione che permise di adibire a pascolo artificiale zone sempre più vaste di terreno, la disponibilità di denaro proveniente in buona misura dalle retribuzioni percepite dai contadini reclutati come braccianti nelle colonie più evolute o nei lavori per la costruzione della ferrovia Thereza Christina che, iniziati nel 1880, si protrassero per quattro anni. Ma non va sottovalutata neppure la tradizionale vocazione del colonato veneto all'allevamento di un paio di mucche che costituivano, anche nelle terre d'origine, l'indispensabile integrazione della piccola proprietà terriera:

«Lui [il nonno] aveva passione delle vacche. Anca qua lu, la so vita, l'è stata senpre tratar le bestie, nè. È là in Italia anca. El dis che l' tola in vaca de un *vetino*, n' antra de un altro e poi ndava, al disca ghe ciunava al Cansù, là nele montagne, nè, in sima ai monti e ndava là a far formà in sima co le vacche, cossi. Dës, lu come contadino proprio de luàr come che i fa adesso qua, no no no. Lu l' era par vacche, far fieno, far al fien par l'inverno, parché i primi ani qua l' era molto fredo. Adesso l' a *desapareido* al fredo, nè. Ma i primi ani dava dele brine forti, bianco... ma adesso l' è molti ani che... al Brasile va terminar del tuto far inverno» (69).

Il padre Marzano data sul finire del 1881 l'ingresso «trionfale» in Urussanga delle prime vacche (70), ma forse il termine va leggermente anticipato per quanto concerne la campagna. È del 28 giugno 1880 una lettera, inviata da un colono di Urussanga alla redazione de «Il Tomitano» di Feltre in cui si dice tra l'altro che pur essendo ancora pochi gli animali domestici presenti nella colonia, tuttavia c'erano alcune famiglie che possedevano «dai dieci ai dodici maiali, qualche vacca, e numerosi cavalli e muli» (71). Nonostante le difficoltà iniziali, l'allevamento bovino dovette imporsi e consolidarsi nell'arco di poco tempo se già nel 1885 si studiò il progetto di fondare in Urussanga una latteria sociale «per fabbricare burro, formaggio e ricotte» dal momento che «i coloni erano in maggioranza tutta gente delle montagne bellunesi, ben pratici di latticini» (72). La proposta comunque non divenne esecutiva: ci fu chi consigliò agli organizzatori di impiegare i capitali in un'attività più remunerativa quale l'ingrasso dei suini per cui, svanita questa occasione, l'allevamento bovino si ridusse e si mantenne costantemente entro i limiti dell'autoconsumo con tutti gli svantaggi che conseguono ad un'attività non incentivata dalla concorrenza e quindi non sostenuta da adeguati investimenti. Una prima analisi della situazione fu tentata da G. Caruso Macdonald, reggente del console di Florianópolis, che nella relazione da lui compilata nell'ottobre 1906 lamenta lo stato dell'allevamento adducendo delle cause ben precise, e cioè l'insufficienza dell'alimentazione somministrata alle bestie, la pratica del «sistema brado» che esponeva i capi all'«azione deleteria degli insetti parassiti», la dequalificazione delle razze. Informava poi che, data la situazione, una mucca produceva in media quattro litri di latte al giorno, il che gli sembrava una «vera mise-

ria» tanto più evidente se si confrontavano questi risultati con quelli dell'allevamento serrano o con quello praticato nelle colonie tedesche (73).

I primi bovini vennero introdotti nelle colonie italiane dai serrani, luso-brasiliani che già da tempo si erano stanziati sulla Serra sfruttandone gli ampi pascoli naturali in funzione dell'allevamento. Essi scendevano periodicamente verso i centri commerciali di Tubarão e di Nova Veneza per comprare sale, elemento indispensabile dell'alimentazione delle mandrie. Portavano sempre con sé, oltre al cuoio e ai latticini, anche una *trova* di bestie e, lungo il percorso, trovavano da vendere o da barattare questi loro prodotti.

I capi acquistati dai coloni appartenevano presumibilmente a una delle cosiddette razze «nazionali» a doppia attitudine (carne e latte) ma col tempo subirono un processo di meticciamento con razze specializzate da latte (soprattutto con la pezzata olandese) importate dall'Europa nelle colonie tedesche (74).

I bovini, all'inizio, vennero collocati nei pascoli ricavati nell'area adiacente agli insediamenti rurali e di notte ricoverati nelle stalle perché abbisognavano di protezione sia dalle aggressioni dei predatori sia dalle gelate invernali. Anzi fu proprio per poter garantire alle bestie un'alimentazione sufficiente anche nel periodo delle brinate che si rese necessaria la pratica della fienagione. Poi la modificazione del clima, la scomparsa dei predatori e soprattutto la creazione di nuovi pascoli in zone più remote indussero i coloni ad abbandonare il sistema della semi-stabulazione, che richiedeva più lavoro e maggiori investimenti, a vantaggio del sistema brado per cui, da quel momento, le stalle vennero utilizzate quasi esclusivamente per la mungitura e per la disinfestazione periodica dei capi dai parassiti.

Le zone destinate a pascolo artificiale erano quelle più magre, non sfruttabili sotto altra forma. Le aree prescelte venivano deforestate e successivamente sottoposte a *queimada*. Poi si seminava una graminacea a rapida propagazione che già era stata sperimentata con successo nelle colonie tedesche e che proprio in omaggio ai suoi introduttori fu chiamata *grama alemã* (75). L'area pascolativa veniva sempre recintata con arbusti spinosi (*zeca*) o con muretto di sassi a secco (*lâipa*) per cui le bestie, una volta introdotte, non potevano confondersi con quelle di altre mandrie e non abbisognavano di marchiatura:

«Qua no se usça. Dopo l' è stat un tempo son ndati a comprà vacche sulla Sêra. Vacche pure, lora le *vegnêa* co n registro, nè. Tute registrade, marcade. Ma qua no» (76).

Ma il pascolo permanente, che non consentiva alle erbe di riprodursi, e il carico spesso eccessivo resero indispensabile un'integrazione alimentare pressoché continua sia con cereali e residui di canna da zucchero sia con foraggi verdi come la *mamelada de cavalo* (77) e i vari tipi di *capim* (78) somministrate a stalla oppure su appositi sostegni di legno predisposti nel pascolo.

L'allevamento brado alleggerì il colono anche da molti impegni relativi alla cura e all'assistenza del bestiame.

Al giorno d'oggi la presenza del veterinario garantisce le vaccinazioni contro le epidemie e la somministrazione degli antibiotici per contenere le infezioni. Un tempo invece le cure si limitavano a rimedi casalinghi suggeriti esclusivamente dalla lunga esperienza:

«Se le bestie le sa mala, cara da dio, bisogna còreghe drlo a n veterinario, a veder se caton an *remedio*... Al tempo che no ghe n era veterinari me tochéa assàrie morir o darghe d'o *remedi* de casa o *sciz* de *guatêba* o chel che me paria che l' era bon da darghe d'o: *zuchero*, carbonato o sal amaro» (79).

Erano questi i medicinali ai quali si ricorreva quando la bestia era affetta da indigestione per aver ingurgitato erbe non adatte o velenose. Esisteva infatti un rampicante che, ingeri-

to, provocava disturbi all'equilibrio e vi si rimediava facendo ricorso al latte come disintossicante:

«Gh'è na curdina che ranpa sù... se i la magna la resta ciuca un par de giorni, ma se te gh'è al late da darghe subito... Te ghe vèrdi da ber un litro de late due, pararghe so par la boca: salva! Parché al late, no tén an altro *remedio* compagno» (80).

La riproduzione non poneva problemi particolari: la monta era libera e i parti avvenivano all'aperto:

«Ghe n'è de chele che te le cavi la mattina col vedèl, ma de chele, bèl, che te levi su la mattina allora al gh'è mia al vedèl nassèsto, te capissi? Allora la se buta, te toca ndarghe iutà» (81).

La presenza del colono si imponeva quindi se si presentavano delle complicazioni e cioè se il vitello rischiava di soffocare oppure se il feto, morto prima dell'espulsione, minacciava di infettare la madre. Bisognava quindi estrarlo al più presto e per farlo il contadino si ungeva le mani col grasso di miale:

«Quando dele olte, bèla, mòre un *temereto* entro dela mama... allora tóca ndar entro co la man, darghe na giradina fin che te rive a ciuparghe la testa, le gambe par ndrissal e dopo se i vien mia allora te toca iutàghe da dentro, te sè. Allora te pare andrò chei afari che gh'è, l'utero lì, e lora lu al vien, al vien: se te rissi a ciuparghe la testa allora ela la è salva, no la more mia la vaca, nè» (82).

Dopo il parto le mucche venivano trasferite nei pascoli attingui alla stalla per agevolare la mungitura, in questo modo il colono poteva sorvegliarne nei primi giorni l'alimentazione sostituendo l'erba fresca con foraggio secco:

«Pena *criz*, mia darghe tanta erba fresca, te sè bèla. Allora the ghe dà un poco de paüta secca, lora ele le resta pi sùte, nè. Tutto rento, tutto movèsto, allora co l'erbetta móia le move al corpo. Allora te ghe dà scartàsie o paia de *miglio*, nè, fien seco par an par de iorni, che fin che la se comoda l'afar entro anca ela. Allora la vien che l'è na bèla vaca» (83).

Immediatamente prima o subito dopo il parto poteva verificarsi il caso che la mucca fosse colpita da *mumite*, cioè da infezione alla mammella, che rendeva difficoltoso il deflusso del latte. Questa circostanza era comunque minimizzata:

«La *mumite*, a chel temp là me sa che noi savòne guanca che esista *mumite*. Parché mi d'è scominzià a *scolàr* la *mumite* l'è n'per de ani des. Gnenti l'è pers al tèt e *pronto!* Adès l'ori i lo *fura*: i ghe met entro na guccia, i *fura* e i prò a tirà dó de novo» (84).

altrimenti si ricorreva, come al solito, a qualche rimedio di facile reperimento ed applicazione:

«Se le mala n' tel scàrp, allora bagni de pallàn, sal, te sè bèla, *bagna* ontàda su» (85).

Le malattie contagiose non erano frequenti e quasi sempre si risolvevano in forma benigna. Abbiamo notizia soltanto di una epidemia che si abbatté sugli allevamenti della Serra intorno al 1913 provocando ingenti danni e ripercuotendosi indirettamente sull'economia delle *colonie* a causa dell'aumento dei prezzi del bestiame. Un colono di Cocal, in una lettera inviata al padre residente nei pressi di Belluno, descriveva la situazione in questi termini:

«In questo anno non abbiamo vino buono in queste colonie e poco anche di cattivo, però il raccolto di *milio* sera abbastanza abbondante che il tempo per il *milio* è andato sino oggi meno male. Nella Serra li animali sono curissimi, e in questo anno e *introducia* una peste che more in grande quantità e non viene più *trapa* di boi etc. di un anno a questa parte e aumentato il 40 per cento nel prezzo e è difficile comprarte» (86).

L'affezione contagiosa più diffusa nell'area coloniale era invece l'*afetosa* che si manifestava con la comparsa di ulcerazioni sulla membrana delle zampe e si propagava quando i bovini transitavano attraverso un pascolo infetto. Non si ricorreva generalmente a nessun medicamento: si disinfettava con «petrolio e *gasolina*» (87) e si aspettava che la malattia facesse il

suo decorso normale che si concludeva dopo una ventina di giorni con la caduta del tessuto necrotizzato e con la fuoriuscita dell'unghe. Più grave era il caso quando l'infezione si estendeva alla cavità orale a causa della leccatura delle ulcere per cui la bestia era impossibilitata a nutrirsi:

«La sta, bèla, vinti trenta di senza magnà... la sta trenta di sol che de aqua senò, se la magna, la lengua ghe fa mal e la buta fora le sbave, la buta fora mestieri, *cherida*» (88).

Il digiuno poteva avere esiti letali:

«E quando che la se lechia, allora ghe caschea la lengua... L'è par chel che la móre, parché la pol pi magnà, parché la lengua, la boca la se *confuse* in carne viva. Allora vol dir che ela no la magna pi, elora ghe toca morì» (89).

Tra i bovini allevati in una *colonia* figuravano sempre almeno due buoi e alcuni cavalli: i primi servivano per il trasporto dei prodotti agricoli e successivamente per la trazione dell'aratro, i secondi per il trasporto a sella delle persone.

I buoi, meticciati da tempo con la razza zebù e riprodotti sul posto mediante castratura degli esemplari di 10-12 mesi, si distinguevano per l'ossatura robusta e per le caratteristiche corna lunghe ed arcuate: Si allevavano a coppie perché erano sempre utilizzati appaiati tanto sui brevi percorsi tra la *roça* e l'abitazione del colono che sugli itinerari più lunghi, quando bisognava trasportare i prodotti coloniali verso i mercati di Pedras Grandes o di Laguna.

Venivano appaiati i prodotti coloniali verso i mercati di Pedras Grandes o di Laguna. Venivano appaiati con un giogo di legno massiccio; per evitare che, camminando, si incornassero, si praticava un foro all'apice delle corna e si faceva passare, tra le due che rimanevano all'interno, una cinghietta di cuoio che veniva annodata. Il giogo era assicurato per mezzo di una corda di cuoio al timone. Quest'ultimo costituiva un corpo unico con il piano d'appoggio realizzato con assi molto robuste e circondato, ad intervalli regolari, da paletti alti e sottili la cui funzione era quella di trattenere il carico. Era sorretto da un paio di ruote piane, le uniche che, per esperienza dei coloni, potessero reggere al pessimo stato della viabilità (90):

«Co le ròde piane, cossì le è più forti, nè. Che le strade de quei tempi l'era an strapasso: tochèa butàr do tre *intie de bòi* par tirarle fora dai busi. Eh, fato grandi strapassi!» (91).

In effetti le strade hanno un fondo argilloso per cui, durante i periodi piovosi, si trasformano in un pantano. In queste condizioni il viaggio diventava veramente difficoltoso e costringeva il colono a trattenersi fuori casa molto più del previsto. Talvolta accadeva che, nell'impossibilità di procedere, dovesse abbandonare il carro e il carico ritornando a casa soltanto con i buoi:

«Al nostro laoro, i primi ani, l'era *ingordar* buci, savé come. Ma no i valéa gnent e se li copéa in casa e dopo ghe tochèa menarli a Laguna col càro de bòi e in mèdo al pallàn alt. E dopo tanti càri i restéa inpianadi, ghe tochèa *vègner* a casa co i bò solo e assàr là al càro. Tutto pallàn alto e sconci, tutto un bruto laoro» (92).

Invece al trasporto personale erano adibiti i cavalli. Ogni famiglia ne possedeva più d'uno, si acquistavano dai serrani quando scendevano a valle (93) ma, stando alle informazioni di Marzano, si potevano catturare allo stato brado sulla Serra e poi si addomesticavano in *colonia* (94). Erano robusti, grandi trotatori, abituati a sopportare i rigori del clima. Venivano utilizzati in qualunque momento: per andare da un vicino, per recarsi in città a sbrigare qualche faccenda, per ritrovarsi con gli altri quando c'era un'occasione di divertimento:

«Là comincià a cavàlo, montadi sul cavàlo. Nò no gh'era tuti col cavàlo le fameite qua. Gh'era tantissime fameite con quattro cinque cavàli e con tute le sue sèle. Quando che faceva un *casamento* tuti a cavàlo, partiva, faceva anca sìnque sei chilometri» (95).

Al giorno d'oggi i buoi sono ancora largamente impiegati per il trasporto dei prodotti

agricoli a livello domestico; l'uso del cavallo invece si è ridotto sensibilmente con la diffusione dei moderni mezzi di trasporto, soprattutto l'ovibus (96) dal momento che la moto e l'automobile hanno ancora un mercato piuttosto limitato.

A differenza di quello bovino, l'allevamento dei maiali ha costituito fin dagli esordi una fonte di reddito non trascurabile, l'unica su cui il colono potesse fare un certo affidamento. Il commercio era sorretto dalla domanda abbastanza costante di carne, lardo e *banha* (97) per cui se in un primo momento i contadini si limitarono a vendere le loro eccedenze, successivamente, con l'estensione della deforestazione, intensificarono la loro attività allevando fino a una media di cinquanta capi e anche più.

Ancora nel 1885 fu attivato a Pedras Grandes uno stabilimento che fungeva da centro di raccolta e di confezionamento delle carni suine (98); i coloni quindi ingrassavano gli animali, li macellavano, li ripulivano e li trasportavano sul carro da buoi:

«La mèto produción l'era de porchi... Chei che lo *ingordéa* allora i lo copéa e i lo vendéa morti. La carne, l'ora, i féa come tipo de la carne dei *sarchi*, dei bòi, nè: i lo insaléa, i féa tute le so forme e po i lo mandéa fora. Allora de qua se partia tute carni de bòi. Qua no l'era strade, strade de calche sorti e le menéa a Spedra Grande. Spedra Grande l'ora ghe n'era el *tren*. Allora i se partia caro de bòi qua, i stea fora quatro zínque iornéde co na *carada* de carne o de *bagna* par mandarla fora» (99).

I prodotti confezionati venivano poi spediti per ferrovia a Laguna da dove, imbarcati sul vapore, partivano alla volta di Rio de Janeiro.

Lo stabilimento però funzionò solo pochi anni. Alcuni supposero che il fallimento fosse dovuto a «mancanza di personale pratico» oppure al calo della domanda (100), altri al fatto che l'allevamento non fosse ancora sufficientemente sviluppato (101). Comunque sia, l'edificio, rilevato dalla Compagnia Metropolitana, rimase inutilizzato per diversi anni.

Nel frattempo però i coloni avevano continuato da soli a piazzare i loro prodotti trasportandoli personalmente a Laguna col carro da buoi oppure vendendoli ai commercianti di Urusanga che in questo caso fungevano da mediatori.

All'inizio del Novecento anche il commercio dei suini subì una notevole flessione. Tra il 1900 e il 1901 venne infatti a determinarsi una congiuntura molto critica a livello nazionale: ci fu una brusca caduta dei prezzi, soprattutto dei prodotti agricoli, che convinse i coloni a distruggere le eccedenze o ad abbandonare il raccolto nella *roça*:

«[La colonia] la rendéa par magnàr, ma no l'era comercio pa vender *nada*, no *ten* comercio. Po ghe n'è sta fora par de qua che i a assà l' *miglio* de cior su, parché no i aveva comercio, n' te la *roça*. Gnanca bestie no i ghe n'aveva pa darghe... I à assà al *miglio* là te la *roça* che se marzisse, che magne i oseté» (102).

La situazione nelle colonie venete fu aggravata anche dalla concorrenza di prodotti più selezionati provenienti da altri stati, mentre sul commercio dei suini gravava ormai lo stato di dissesto della viabilità, il costo elevato dei trasporti ferroviari (103) e non da ultimo l'interamento del porto di Laguna che rendeva sempre più problematici gli ormeggi. Tutto ciò contribuiva a scompensare le scadenze di consegna e soprattutto ad elevare i costi di produzione.

Dai brevi resoconti dei bollettini commerciali riportati nei giornali dell'epoca si desume che la stagnazione si sia protratta per alcuni anni nonostante si cercasse di incentivare i coloni con qualche iniziativa a carattere locale. In un'edizione de «La Patria» della primavera 1903 si legge, per esempio, di un contadino di Azambuja che offre «un premio di 25.000 reis a quel colono il di cui suino supererà in grasso gli altri acquistati da lui dalla presente data fino al giorno 25 dicembre dell'anno in corso» (104).

Poi, verso il 1910 la crisi sembrò attenuarsi, ma nel frattempo la situazione nelle colonie era cambiata.

In seguito alla sistemazione della viabilità, alla costruzione di un tronco ferroviario fino a Criciúma e in virtù dello spirito d'iniziativa di alcuni imprenditori uno dei centri del commercio suino divenne Nova Veneza:

«La *maioria* [di maiali] l'era qui nostra. Ce n'era anca là [ad Urussanga]. Là era pochi porchi. I primi tempi sì, aveva piccole fabbriche ma dopo, quando siamo venuti noi qui, là i à finito» (105).

La ditta *Imãos* Bortoluzzi, forte del credito di cui godeva sulla piazza di Rio, costruì uno stabilimento per la lavorazione delle carni suine. Esse provenivano in parte da un allevamento interno e in parte dalle *colonie* dove i contadini provvedevano a macellare le bestie e a ripulirle dalle frattaglie:

«I coloni, na chela epoca, na chela epoca loro massavano i porchi a casa e portavano *limpi*, nè, netti, nè. Verdava no par mèso e portava sol chei che era buono... El figà, el cuore, la lingua, tute quele robe loro *ficavano* a casa, nè, mangiavano loro» (106).

I quartieri alimentari venivano confezionati sotto forma di insaccati ed esportati prevalentemente verso San Paolo:

«Noi se aveva una industria granda de *bagna*. Noialtri massavamo par giorno settanta, ottanta, cento porci al giorno. Al giorno. Faceva tute carne e molti salami, tipo italiano, salami buoni, grandi, tui impagliati con quella carta, come se dis... una carta dorata, nè, e si mandava per San Paolo, nè» (107).

La lombata invece era sottoposta a processo di salagione e piazzata sui mercati di Rio:

«Prima noaltri se faceva tuta questa carne, questa carne *salgata* sol col sale, nè, con sale. La carne, queste *castêle* dopo quan era ben *salgata* si buttavano nei sèsti, in sèsti grandi, che i facevano qui i italiani e lora si *adimandava* a Rio de Janeiro. La carne salata era tuta mandata via. La *maioria* quando arrivava là... noi chiamamo i *saltoni*, i bissi picolini, nè, ma l'era de carne. Arrivata là qualche cosa buata via, nè, parché non potevano *limpar*, ma la *maioria* vendevano tuto parché Rio de Janeiro, na chela epoca, era molta povertà, nè» (108).

La stessa destinazione aveva lo strutto che si otteneva cuocendo il lardo a pezzetti in un paiolo abbastanza capace (*el tascio*) e torchiando la massa quando era spappolata con un apposito congegno (*prensa da bagna*). Il grasso che se ne otteneva veniva conservato in latte da 15 kg. Il residuo della torchiatura (*toresmo*) era in parte venduto come alimento ai coloni più poveri e in parte utilizzato per l'ingrasso dei maiali dell'allevamento interno.

L'impresa di Nova Veneza non tardò ad espandersi; vennero costruite nei vicini insediamenti delle filiali che, facilitando le operazioni di trasporto ai coloni, fecero aumentare il volume d'affari della ditta:

«Beluno anca era un posto povero. Noialtri ciaveva anche là una piccola casa de comercio, pei coloni. Qui l'era la *matriz* e là era la filiale, nè... Era molto distante de Beluno portare qui i porci e lora ciavevano messo là una piccola fabbrica, nè. Pei coloni esser più facile, nè, più facile *produtire*» (109).

Il tipo di suino più diffuso in quest'area era quello a mantello nero, di taglia piuttosto piccola e ad elevata prolificità (8-10 cuccioli per nidata). Da una relazione tecnica redatta da L. Gatti nel 1951 risulta che gli allevamenti suini nelle zone di colonizzazione italiana del Centro-Sud erano prevalentemente di tipo semi brado. Gli animali erano lasciati liberi ai margini della foresta e richiamati nei recinti alla sera mediante la somministrazione di un po' di cibo, prevalentemente pannocchie di mais anche non sgrante (110). Un intervento che andava eseguito nei primi mesi era la castratura dei maschi che si effettuava perché la carne acquistasse più sapore. La tecnica consisteva nello sfilamento dei testicoli mediante l'unghia:

«Al porco se no l'è capà no l'è bon... Se i taia a sèco, dele olte *désta*, nè. Sangue gnén fora. Inveze l'ora co la ongia i tira, i tira, i tira fin che vien fora i cavetì fin... Gnén, no i ghe met gnén. Se l'è an bucio grant che i à paura, dè, che fa *infeción*, allora i ghe fa n' *infeción*, se no i fa gnén» (111).

Dal 9° mese in poi i maiali venivano rinchiusi per l'ingrasso in un recinto di modeste dimensioni e nutriti con cereali, tuberi e rizomi; raggiunto il peso ottimale in circa tre mesi venivano macellati con un colpo di coltello al cuore vibrato tra le zampe anteriori, poi veniva no ripuliti:

«Co l'avón copà ne toca butàrge su l'acqua calda e pelarlo, cavarle al pé... Dopo al verdón, picón su. L'verdón e tiron fora la *grisura* in mèdo e tut. Picón là e assón là. Dopo, co l se a sugà do n poc, al butón in zima ala mesa, ghe tirón via la *bagna* e fón al salame» (112).

Il colono non vendeva tutti i maiali ma teneva qualche capo per il consumo familiare: in questo caso la macellazione non era legata ad una stagione particolare ma era subordinata al consumo dello strutto che era il condimento fondamentale di qualsiasi pietanza:

«Noialtri i copón quan che ne manca la *bagna*, nè. Co ne manca la *bagna* noi preparón al bucio *gordo*... Par esempio se ón copà un ancò, l'a dat tre late de *bagna* e la me basta par doi mesi, allora ghe n metón su un parché ghe ol tré mesi par *ingordarlo* ben, nè» (113).

Oltre a produrre lo strutto i coloni usavano confezionare vari tipi di insaccato. Con la carne scelta si facevano salami, salsicce e l'*ossacòl* che a differenza dei primi due era insaccato in un budello più largo. Con le frattaglie (fegato, polmoni e carne della testa) si facevano i *figadét*. Anche il sangue era raccolto ed utilizzato per preparare la *mossiglia*. Per farla si aromatizzava il sangue con cipolla verde tagliata sottile, si ispezzava con riso bollito, si insaccava il preparato in un budello e il tutto veniva lessato in acqua bollente.

Con il grasso poi si produceva il sapone per lavare la biancheria. Si faceva bollire il grasso con la potassa nella proporzione di sette kg di grasso per un kg di potassa:

«Prima se ghe met entro la *gordura* con poca acqua e se ghe buta la potassa *suficiente* conforme el peso dela *gordura*. Dopo se fa boier *mesomeno* na ora che la se cusine ben, che se *dermase* tut. Co l è *smacià* te ghe buta la *quantità* de acqua *sèta* par al peso dela *gordura*. Mèda ora che la bóie: *pronto!*» (114).

La massa fluida poteva essere talvolta profumata con l'aggiunta di qualche foglia di eucalipto; poi, quando era cotta, si lasciava raffreddare dentro il recipiente per un paio di giorni dopo di che si versava su un ripiano e si tagliava prima a fette e poi a pezzi regolari.

Questa industria domestica è tuttora molto attiva, tuttavia si tende a preferire il consumo della carne cotta all'insaccato. Per questo una parte del prodotto viene oggi impacchettata, congelata e conservata in frigorifero.

La produzione casearia

La produzione casearia delle colonie venete differisce notevolmente da quella dei pur vicini insediamenti tedeschi. In questi ultimi è stata curata soprattutto la preparazione del burro, ma anche le tecniche casearie sono state costantemente migliorate. Invece nell'area di colonizzazione italiana la lavorazione del latte è stata finalizzata quasi esclusivamente alla produzione di formaggio e di ricotta per uso domestico. Il burro è stato sostituito dallo strutto suino e viene impiegato soltanto per confezionare dolci: ne consegue che i coloni non possiedono strumenti specifici per mantere la panna e, all'occorrenza, utilizzano semplicemente un cucchiaino.

Le razze bovine diffuse tra i veneti non sono state selezionate come è avvenuto nelle colonie tedesche per cui non forniscono grossi quantitativi di latte. Quindi si possono mungere anche una sola volta al giorno, al mattino presto. Le mucche da latte sono tenute con i vitelli

nei pascoli adiacenti alla casa del colono (115). Quando si avvicina l'ora della mungitura si accostano spontaneamente alla stalla o alla pendana dove, a turno, vengono legate negli appositi recinti delimitati da tramezze di legno.

La mungitura viene eseguita prevalentemente dalle donne: se ne stanno accovacciate, mungono con la mano destra tenendo con la sinistra un piccolo recipiente (*la canèca*). Ogni volta che quest'ultimo è pieno, si svuota in un paiolo di alluminio (*pignata del formài*) posto, per tutta la durata della mungitura, su un piano elevato affinché nel latte non cadano impurità. P. Scheuermeier nota che la pratica di questo sistema «indica un ruolo non preponderante dell'allevamento del bestiame e dell'industria casearia» (116).

Terminata la mungitura, il paiolo col latte viene portato in cucina e posto sul fuoco senza subire processo di filtrazione (117). Si procede così alla produzione quotidiana del formaggio cui si dedica per lo più la donna anziana che viene esonerata, per questo motivo, dal lavoro antemeridiano nella *roça*.

Per prima cosa si aggiusta la quantità di sale, poi si scalda il liquido fino a una temperatura di circa 40 gradi. A questo punto si aggiunge il caglio (*conaiò*); al giorno d'oggi si adopera esclusivamente caglio chimico mentre fino a qualche tempo fa si usava una polvere ottenuta dall'essiccazione del rumine del capretto:

«Na òlta i lo fèa col cavarét. I tiréa fora al *buscio*, le budèle dentro, e dopo lora i ghe butéa dentro late e dopo i lo lighéa su e i lo pichéa al fum fin che l'vignéa dur e dopo i lo tatéa su tut, i butéa sal e dopo i fèa al formài» (118).

Quando il latte incomincia a rapprendersi, non si usa rompere la cagliata ma si lavora la pasta con le mani in modo da renderla compatta dopo di che si estrae dal lattice. La massa molle si sistema in una forma di legno (*scàtoñ*) e si posa su una tavola leggermente inclinata (*tòla del formài*) per farla sgocciolare. Ogni giorno si rivoltava la forma cospargendo la superficie superiore di sale. Se non si consuma subito, la forma viene messa a stagionare su un'asse sospesa in un ambiente aerato. Il formaggio più stagionato viene usato per grattugiare.

Il prodotto di scarto della produzione del formaggio viene ulteriormente utilizzato per fare la ricotta (*puina*). Si aggiunge al lattice un misurino di latte intero, un cucchiaino di sale e si riscalda finché si formano dei piccoli grumi che vengono estratti col mestolo forato (*s'ciurmaròla*) e introdotti in una forma tubolare di tela a trama piuttosto rada (*sachét de la puina*). Ad operazione ultimata la forma viene legata stretta e deposta, come il formaggio, sulla tavola per lo sgocciolamento. Ogni tanto il volume della ricotta viene controllato e la legatura abbassata per favorire la coesione e l'asciugatura della pasta. Un tempo, se la ricotta non veniva consumata entro pochi giorni, era sottoposta a processo di affumicatura dopo il quale il prodotto allungava di molto i tempi di deperibilità.

(115) I dati esposti nella presente relazione sono stati raccolti in buona misura nel corso di una ricerca sul campo condotta nell'estate del 1983 da un'équipe formata, oltre che dalla scrivente, da N. Bortolotto, F. De Melis e D. Perco. I dati relativi alle tecniche di lavoro e alle condizioni esistenziali sono stati forniti dagli stessi coloni tramite interviste, mentre i dati statistici relativi alla popolazione e alle culture sono stati messi a disposizione dalle *prefeturas* dei municipi citati.

(116) Sideropolis ebbe fino al 1959, anno in cui fu istituito il municipio omonimo, il nome di Nova Belluno. (117) Un rilevamento delle specie arboree originarie più diffuse in questa regione è stato effettuato da C. Pettrin, *Aspetti forestali del Brasile, in Emigrazione e colonizzazione agricola in Brasile*, vol. 1, Firenze 1952, pp. 210-11.

(118) L'estrazione del carbone viene effettuata sia mediante escavazione nel sottosuolo con gallerie che raggiungono 160 metri di profondità, sia con escavazione a *cén aberto* quando il giacimento minerario è situato sotto uno strato poco profondo di terra. In questo caso, per rimuovere il materiale in superficie viene utilizzata una grossa escavatrice di nome Marion, di proprietà della Società Carbonifera Prospera. L'attività estrattiva si completa con una serie di operazioni nel corso delle quali il minerale viene frantumato.

lavato e selezionato in base al contenuto di pirite. I residui della frantumazione sono utilizzati per produrre il coke. Il minerale selezionato viene invece inviato a Tubarão dove viene sottoposto a un secondo processo di lavaggio e dove viene definitivamente classificato in carbone metallurgico e in carbone energetico.

(1) C'è una zona di terra buona, terra forte, né. Allora compensa di più lavorare in colonia. Ma dopo, su di là, c'è una terra più magra, c'è la miniera vicino, che cavano carbone, né. Allora sono tutti operai, né. Allora sono tutti minieri. Reg. effettuata a Santo Antonio, municipio di Siderópolis, il 12.8.1985. Inf. Bruno Zanellato, anni 51, 3° elem., né. Ha lavorato in fornace, contadino, allevatore di maiali. Colonia (bras. colonia): vedi Glossario. *Faca* (bras. faca): vedi Glossario. *Faca*: debole, magra. *Mina* (bras. mina): miniera, cava. *Mineração* (bras. mineração): vedi Glossario.

(2) Sai, è sotto terra. È meglio lavorare fuori, all'aria aperta che lavorare sotto terra. Adesso, sono un po' d'anni che vanno perché pagano bene principalmente, quindici anni di lavoro e dopo pensionati. Reg. effettuata a Montanário, munic. di Siderópolis, il 6.8.1985. Inf. Angelo De Marc, anni 65, 3° elem., contadino. *Ar livre* (bras. ar livre): all'aria aperta. *Aposentado* (bras. aposentado): pensionati.

(3) La più diffusa è quella effettuata con prodotti chimici. Attualmente gli agronomi cercano di convincere i contadini ad usare, dove è possibile, l'*adubo verde*, cioè a concimare mediante interrimento di erbece appositamente coltivate nei terreni a riposo. (4) Di solito il colono che utilizza questo servizio si impegna a pagare il carburante e a fornire il vitto al trattorista municipale. (5) L'informatore si riferisce al padre, Bortolo Maravai.

(6) Io, per cominciare a buttare il concime, mi è toccato quasi baruffare con lui perché ha detto: «Con i soldi che compri il concime, compra il granoturco che non occorre che lavori». Allora io gli ho detto: «Bene, allora datemene un pezzetto per me che lo ne planto». L'ho piantato e allora, il primo anno, il primo anno che ho piantato granoturco ne ho piantato sette litri e ne ho raccolto tre e mezzo: lui è rimasto (mezzo) quieto. Il secondo anno ne ho piantato ancora nel medesimo pezzo: ne ho raccolto sette carri. Allora ha detto: «Adesso arrangiatevi — ha detto — fa' tu quello che vuoi». Reg. effettuata a São Martinho, munic. di Siderópolis, il 14.8.1985. Inf. Flavio Maravai, anni 55, 3° elem., pensionato della miniera, contadino. *Adubo* (bras. adubo): vedi Glossario. *Brigar* (bras. brigar): litigare. *Milho* (bras. milho): vedi Glossario. *Carneada* (bras. carneada): curata, la misura si riferisce alla capacità del carro da buoi che viene aumentata, per il trasporto di prodotti di piccole dimensioni, applicando lungo tutto il perimetro una recinzione di tavole di legno o più comunemente di bambù intrecciato (*seta del cãb*). *Mesmo* (bras. mesmo): medesimo.

* Sono inclusi tra parentesi tonde quei termini che, nella trasposizione dal dialetto, risultano pleonastici; sono posti tra parentesi quadre alcuni termini aggiunti per rendere più scorrevole la versione italiana del testo dialettale.

(1) La persona a cui ci si riferisce è sempre la stessa: Bortolo Maravai. L'informante è in questo caso la nuora che conferma la testimonianza del marito.

(2) Il primo anno abbiamo dovuto piantarlo col concime, no, dopo piantarne due carri senza concime... per mostrargli, perché lui non voleva che buttassimo via i soldi, diceva che non conveniva, né. Perché si faceva fatica a fargli capire, allora abbiamo dovuto fargli due carri senza concime. (Con) quello senza concime non (gli) ha neppure fatto la pannocchia e quello col concime ha fatto le pannocchie grandi. Allora ha detto: «Sì, puoi comprare concime quanto vuoi e piantare». Allora lui non piantava più neppure fagioli da otto col letame, così, con lo sterco di bestia. Tutto col concime perché diceva che veniva più bello. Ma prima non voleva. Reg. effettuata a São Martinho, munic. di Siderópolis, il 14.8.1985. *Carre* (bras. carreiro): file di un seminativo. *Dianta* (bras. diante): avantiaggiati.

(3) Le strade buone di qua che hanno fatte dopo che io ero vecchio. Perché qua, prima, quando mi sono sposato, se volevo andare col camion, mi è toccato spingerlo e allora face come che trent'anni fa qua non passavano camion. Vedi nota n. 10. *Nadar de camigron* (bras. nadar de camigron): guidare il camion.

(4) La data è tuttora leggibile sulla parte superiore della facciata, tra gli spioventi del tetto, dell'edificio che è situato a lato della chiesa dedicata a N.S. da Conceição.

(5) A livello domestico il vino era conservato in contenitori di legno. Sembra però che quasi subito i coloni fossero costretti a rivestirne l'interno con uno strato di cemento per impedire la tarlatura prodotta da un *bicho*. La notizia è riportata in R. VENEROSI *Pesciolini. Le colonie italiane nel Brasile meridionale. Stati di Rio Grande do Sul - São Catarina - Paraná*, Roma 1914, pp. 132-33. La stessa fonte informa che «solamente le botti contenenti cachapa o acquavite non sono attaccate dal bicho» e che i contadini per evitare di trovarsi «la botte vuota e la cantina allagata» preferiscono conservare il vino «in damigiane ed in grandi recipienti di vetro».

(6) La trasformazione delle tecniche agricole ha prodotto, come in questo caso, notevoli modificazioni non solo nella distribuzione delle colture, ma anche in quella delle proprietà. I lotti distribuiti ai pionieri avevano un'estensione che oscillava tra i 25 e i 30 ettari (questi ultimi erano generalmente ottenuti dall'abbinamento di due lotti di 15 ettari ciascuno). Al giorno d'oggi, nel municipio di Nova Veneza, soltanto il 22% delle proprietà conserva ancora questa superficie. Dati del *Levantamento das propriedades rurais do Município de Nova Veneza cadastradas no INCRA*.

(7) La nostra terra qui è tanto accidentata che ha tanta pietra che non si può meccanizzarla, né. E quando non si può meccanizzare allora ne hai venti ettari ma allora ce ne sono tre quattro che servono e il resto... Se fosse tempo di lavori manuali, che fosse da andare a ripulire con la zappa, piantare, quei lavori là allora ti può dare qualcosa, ma non conviene più oggi. O sennò ti tocca piantare eucalipti per dopo vendere la legna, ecco! Vedi nota n. 10. *Assidental* (bras. assidental): accidentata, irregolare. *Brasão* (bras. brasão): manuale. *Catip* (bras. catip): eucalipto.

(8) Si tratta del *fumo da folha*, una qualità di tabacco di cui i coloni vendono le foglie essiccate in apposite stufe. Si distingue dal *fumo da corda*, conosciuto fin dai primi tempi della colonizzazione e tuttora coltivato per il consumo locale. In questo caso le foglie del tabacco vengono solo fatte appassire, poi vengono snerbate, sovrapposte ed attorcigliate. La corda che si ottiene viene arrociata su un apposito bastone e sottoposta a trattamento di conciaitura. A procedimento ultimato se ne ricava un trinciato molto forte con cui il colono confeziona le sue sigarette.

(9) Vengono loro a seminarlo. Dopo ti danno l'assistenza, ti danno il concime, tutti i rimedi che occorrono solo che te lo congeggiano sul raccolto... Quando io gli vendo il tabacco allora loro prima si scontano i loro soldi perché mi hanno dato il concime

e dopo quelli che avanzano sono miei. Vedi nota n. 10. *Remedi* (bras. remédio): vedi Glossario. *Cobra* (bras. cobra): riscuotere, incassare. *Safra* (bras. safra): messe, raccolta. *Fumo* (bras. fumo): vedi Glossario. *Desconta* (bras. desconto): scontare, detrarre. *Sobra* (bras. sobra): avanzare.

(20) La coltivazione dell'eucalipto per la riforestazione venne introdotta all'inizio del Novecento dalla Compagnia ferroviaria paulista allo scopo di produrre pali, traversine e legna per locomotive. Ben presto però l'utilizzazione dell'eucalipto si estese sia per la sua facilità di acclimatazione sia per il rapido sviluppo del fusto che consente la successione dei tagli a distanza di 5-8 anni. Sull'argomento si veda C. Perrin, *Elementi tecnici ed economici sulla coltura dell'eucalipto in Brasile, in Emigrazione e colonizzazione agricola in Brasile*, vol. I, Firenze 1932, pp. 329-396.

(21) Pianto gli eucalipti apposta, né. Tutti gli anni si piantano mille piante di eucalipti perché c'è l'obbligo di fare la riforestazione. (Che già) le Compagnie obbligano, il Governo obbliga, né. Mille piante di eucalipti tutti gli anni ti tocca piantare se vuoi continuare a lavorare col tabacco. Che il tabacco, per esempio, consuma quella legna, quella quantità di legna e allora la loro base è di mille piante di eucalipti. Vedi nota n. 10. *Obrigação* (bras. obrigação): obbligo, dovere. *Reforestamento* (bras. reforestamento): timbo-schimento, riforestazione. *Guata* (bras. guata): consumare. *Canita* (bras. canita): quantità.

(22) Vedi Glossario. (23) Abbiamo piantato un po' di pascolo, ho lasciato entrare le bestie. Trovano quello che avanzava sopra i sassi. L'ho recintato, chi Vedi nota n. 10. *Pasto* (bras. pasto): vedi Glossario. *Zercada* (bras. cercar): circondare, recintare.

(24) Sull'argomento si veda L. GATTI, *Gli alleamenti zootecnici del Brasile Centro-Meridionale, in Emigrazione e colonizzazione agricola in Brasile*, vol. II, Firenze 1932, pp. 445-449.

(25) Grandissimo il cambiamento. (Il primo) era puro bosco, buttar giù, lavorare come matti per buttare giù perché erano tutte piante grosse. E invece adesso la maggior parte è tutto lavorato a macchina e poco campo perché con un pezzetto piccolo coltivato si produce tanto. E quella volta non si coltivava niente. Vedi nota n. 6. *Maiores* (bras. maiores): la maggior parte. *Rosa* (bras. rosa): vedi Glossario. *Cultura* (bras. cultura): coltivare.

(26) Qua lavoravano tutti, figliola. Mamma mia! il bimbo nella gerla portavano in colonia... Dopo facevano spazio sotto un ceppo o dietro un ceppo, dove c'era un po' di ombra e lo mettevano là. Quando piangeva andavano a dargli da mangiare e venivano su robusti lo stesso. Vedi nota n. 6. *Capiviera* (diminutivo del bras. capivara, tupi guar. capuera): vedi Glossario. *Gordis* (bras. gordis): grassi, robusti.

(27) Effettivamente la coltivazione del grano in questa regione non ha avuto successo per l'irregolarità della temperatura durante la stagione invernale. Cfr. L. MARZANO, *Coloni e missionari italiani nelle foreste del Brasile*, Firenze 1904, pp. 226-7.

(28) Pezzi di buie arrostiti allo spiedo secondo l'usanza *guicha*. (29) Termine veneto con cui si indicano dei dolci di pasta all'uovo fritti nello strutto o nell'olio.

(30) *Mato fechado*, *mato virgem*: vedi Glossario.

(31) *Capueron* (acrescitivo del bras. capuera, tupi guar. capuera): vedi Glossario.

(32) Sulla struttura e l'ordinamento produttivo della colonia nell'area di colonizzazione italiana del vicino stato del Rio Grande do Sul si veda lo studio di P.L. BERETTA, *La colonizzazione italiana nel Rio Grande do Sul*, Pavia 1976, pp. 129-133.

(33) Per un confronto con l'architettura rurale dell'area di colonizzazione italiana nel Rio Grande do Sul si veda J. POSENATO, *Aquisitum da imigração italiana no Rio Grande do Sul*, Porto Alegre 1983, pp. 178-309.

(34) *Posade* (bras. posadas o posadas): fermata. Il termine è usato dall'informatore Giuseppe Bonot nell'intervista del 1° agosto 1985.

(35) Il nonno, quando è arrivato a Urussanga, la Compagnia ha mandato uno ad accompagnarlo nel deserto: avevano già le colonie, le terre tutte disegnate, né. Ha detto: «Questa è la sua», ma l'ha lasciato là in pieno bosco, senza un albero tagliato, senza niente. Allora il nonno, per fare alla svelta, per paura che venisse la pioggia, ha cominciato a fare una capanna di foglie, così, per coprirsi, ma prima di tagliare il bosco. Dopo ha tagliato le piante. Quando è stato sul più bello, una pianta l'ha buttata in cima alla capanna. Non aveva pratica a tagliare il bosco, né. Reg. effettuata a Nova Veneza il 7.8.1985. Inf. José Gava, anni 89, 3° elem., sellaio-caldaiolo, contadino. Il nonno dell'informatore arrivò ad Urussanga col primo sciagione di emigranti.

(36) *Quindadi*: vedi Glossario.

(37) Hanno fatto una brutta vita perché non avevano niente ehi; non avevano da mangiare, non avevano niente e la povera mamma diceva che suo padre e sua madre andavano a lavorare i campi, perché c'era solo bosco e non sapevano, come fanno adesso, lavorare e piantare, né. Cosa facevano? Mettevano le loro bambine e i loro bambini a togliere tutte le bacchette che erano nel bosco e dopo tagliavano giù la pianta e facevano fuoco, perché non sapevano come si faceva a lavorare. Adesso no, adesso lavorano, tagliano giù, bruciano, ma una volta no. Facevano togliere: avevano paura che le bacchette germogliassero, né. Facevano togliere tutte le erbe piccole e poi bruciavano. Reg. effettuata a Rancho dos Bugres, mun. Urussanga, il 12.8.1985. Inf. Teresa Tramoniti Romagn, anni 80, 1° elem., contadina. *Roçar* (bras. roçar): tagliare rasente, preparare il campo tagliando le erbe.

(38) Per tagliare giù una pianta bisognava fare un'impalcatura alta, da quanto larga era la terra. La terra buona che c'era, cedri e allori e cannelle e perobè bisognerebbe vedere cos'erano! Bisognava fare l'impalcatura alta se no il segone non ci arrivava: capite come? Reg. effettuata a Jordão mun. Siderópolis il 9.8.1985. Inf. Maria Crestani Olivo, anni 84, alfabetizzata, contadina. *Armação* (bras. armação): impalcatura. *Cadmo*: nome volgare della Cedrela odorata; *larvo*: nome volgare dell'*Ocotea teleiandra*; *canela*: nome volgare della Mespidophora sassafras Meis.; *perobè*: nome volgare della Aspidosperma illustre.

(39) È accaduto che il povero papà, erano solo quattordici anni che era qua, tagliavano il bosco, sai, e dopo, alle cinque alla sera sono andati a casa (ma lui era a lavorare in un'altra famiglia là vicina, si scambiavano giornate). E dopo aveva una piccola pianta da tagliare giù... lui non ha guardato in cima cosa c'era no: c'era un ramo rotto e lui tagliava e cadde su sulla tempia ha rotto la vena e lui in cinque ore è morto perché non c'erano dottori ed è vissuto finché aveva sangue e dopo è morto. Ha inzuppato tutto il letto, va bene che una volta usavano il capezzale... ha inzuppato tutti i cuscinetti e questo capezzale e tutto il letto e la roba non è stato più possibile lavarla e l'hanno interrata da quanto sangue c'era dentro. Vedi nota n. 38. *Verigão* (bras. verigão): vittorio.

Trochæa (bras. *trocar*): scambiare, barattare.

(40) *Palmitin* (bras. *palmitino*): è una palma il cui grumolo è commestibile.

(41) *Sipó* (bras. *çipó*): nome comune di piante sarmentose o rampicanti.

(42) Quando sono arrivati qui non avevano niente, eh. Tagliar giù bosco e cominciare a piantare, nè. E anche le case chiuse a *palmitio*, nè. Erano tutte coperte a paglia: nel bosco trovavano la paglia, facevano un tetto anche. Allora prendevano, mettevano due paletti, due così e dopo mettevano tutte stanghe, nè. Facevano una parete così, nè, facevano una porta, ecco fatto! Reg. effettuata ad Urussanga il 30.7.1985. Inf. Adelino Fontanella, anni 70, 1° elem., contadino. *Até* (bras. *até*): l'informante usa questo termine nell'accezione, peraltro non corrente di *anche*. *Parede* (bras. *parede*): parete, muro.

(43) Sulle tecniche di *queimada* si vedano A. ROTT, *Relatório in J.L. DALL'ALVA, Imigração italiana em Santa Catarina*, Caxias do Sul 1983, pp. 40-41 e C. PERLIN, *Aspetti formali*, cit., pp. 293-296.

(44) [La cenere] è come un concime e dopo la terra è umida che quello che i piante nasce con una forza, nè, e se aspetti otto, quindici, venti giorni prima di piantarla, la terra si secca, non ha più quella forza di [far] nascere. Vedi nota n. 42.

(45) Un tempo eravamo obbligati a bruciare che non avevano quelle macchine che ci aiutavano a rovesciare la terra, nè. Per esempio se non avevano i buoi per arare, non avevano niente, ci toccava bruciare per poter far una buca e piantare. Vedi nota n. 10. *Obrigadi* (bras. *obrigado*): obbligati. *Exemplo* (bras. *exemplo*): esempio.

(46) Bruciavano un pezzo qua, piantavano qua poi andavano avanti. Era per quello che a quel tempo ci voleva tanta terra, nè. Perché alle volte piantavano qua, dopo qua restavano cinque, sei anni senza piantare e allora andavano là dentro. Quando arrivavano là dentro alla fine della colonia, riprendevano qua ancora. Qua ormai la terra era grossa di nuovo. Facevano la *queimada* di nuovo, piantavano di nuovo se non produceva. Vedi nota n. 10. *Intro* (bras. *intro* o *intro*): dentro. *Produtiva* (bras. *produtiva*): produrre.

(47) Naltri avevano due colonie qua a Rio Gallo. Le abbiamo passate, che mi ricordo, due volte, nè. Abbiamo cominciato da un angolo e siamo andati in cima e dopo, in cima abbiamo ricominciato e siamo ritornati in basso. Vedi nota n. 42.

(48) Cfr. G. ROCCHETTI, *Principali aspetti e problemi di pedologia brasiliana*, in *Emigrazione e colonizzazione agricola in Brasile*, vol. III, Firenze 1953, pp. 410-416.

(49) Tutto fango qui per le strade. Pioveva tanto nei primi anni, penso a causa delle selve, nè. C'erano tutti quei boschi e pioveva e c'erano di quei puntini che non si poteva camminare. Vedi nota n. 35. *Durido* (bras. *durido*): pensare, credere, dubitare.

(50) Il nonno era un uomo insensibile alla paura, lui non conosceva la paura perché venivano fuori i selvaggi, gli indios a rubare il granturco e lui col coltello ricorreva gli correva dietro e loro avevano paura e andavano. Aveva un cane, un cane bravo aveva, e lui e il cane li facevano scappare. Vedi nota n. 35.

(51) Anche mio nonno ha preso una frecciata, nè. Sono andati nel bosco a tagliar giù una pianta e i suoi figli sono tornati a casa e il nonno è rimasto nel bosco e loro non volevano lasciarlo. Perché a quel tempo usavano rapé, tabacchiere dicono gli italiani, e lui si è fermato per tabacchiere e il *Bulghero*, che stava aspettando, gli ha piantato una freccia e l'ha colpito nella pelle qua. Si è piantata una qui così ed è venuto a casa con la freccia piantata. Vedi nota n. 42. *Fleciada* (bras. *fleciada*): freccia. *Fleciada* (bras. *fleciada*): freccia. *Bulghero* (bras. *buge*): vedi Glossario.

(52) Qua c'era di tutto: tapi, leoni. Porci? Ce n'erano anche di quelli, tatei li chiamavano. Tatei, porci di bosco... lo quelli non li ho mai visti, i tatei sì: è un maialino grande così. Reg. effettuata a Rancho dos Bugres, mun. Urussanga, il 1° agosto 1985. Inf. Giuseppe Bonoi, anni 78, 3° elem., contadino. *Ana* (bras. *ana*): tapiro. *Tatei* (bras. *tatei*): cinghiale del Brasile, detto anche *aitutu*.

(53) *Paca* (bras. *paca*): cavia paca, roditore del Brasile e delle Antille.

(54) *Viado* (bras. *viado*): cervo.

(55) *Tatei* (bras. *tatei*): armadillo.

(56) *Cotia*: animalletto «della grossezza di una lepre, di pelo lungo, color giallo oro, col corpo inclinato in avanti; ha quattro denti lunghi sporgenti: appartiene ai ruminanti». Cfr. L. MARZANO, *Coloni e missionari*, cit., p. 267.

(57) Era il mio povero padre che faceva quei lavori là, mio zio, ma io andavo a vedere come facevano. E dopo piantavano tutta una riga di bastoncini alti così, due forcelle così, dopo facevano la trappola e qua mettevano una pannocchia o una patata come la bestia era abituata a mangiare. Andava a mangiare... c'infere, rimaneva là appesa, morta. Reg. effettuata a Rancho dos Bugres, mun. Urussanga, il 12.8.1985. Inf. Giuseppe Bonoi, anni 78, 3° elem., contadino. *Forchêrete* (bras. *forchêrete*): forca, forcella. *Armadilha* (bras. *armadilha*): trappola.

(58) ... la porta gli batte dietro, nella coda e lui sparfete! resta là. La mattina vai là, guardi, è lì accucciato vicino alla porta! Vedi nota n. 37.

(59) I primi anni facevano una buca grande, dove c'era un percorso su cui passavano tutte le bestie, tante bestie perché c'erano tante bestie, dicevano. Facevano una buca grande come un pozzo, profonda due metri. Dopo mettevano tanti stecchi in cima, tante bachettine fini e mettevano un po' di foglie grandi, foglie che erano nel bosco, e dopo ci buttavano sopra un po' di strame, un po' di *sico*, no. Allora la bestia, quando andava, andava... blinfelei! cadeva nella buca. Dopo andavano là con una roncola o un'ascia, la uccidevano e la portavano fuori: se era buona da mangiare la mangiavano se no la buttavano via. Vedi nota n. 52. *Carreio* (bras. *carreio*): piccolo sentiero. *Sico* è termine usato come sinonimo di strame. *Slaguzia* è il nome dialettale del farlario (tusilago farfara). I coloni l'hanno poi attribuito ad una pianta locale caratterizzata da foglie grandi e slanciate.

(60) Prendevano jambi, jò, macuchi, iucacche, pernici. Eh, non so di quante razze. Io so che sono cresciuti e s'andava a cacciare tutte le domeniche, si portava a casa un sacco di uccelli alla volta. Adesso non c'è più niente. Vedi nota n. 52. Del *Jambi* e dello *jò* L. Marzano dice che «vivono sempre isolati; non volano mai sulle punte e sono molto celeri al corso; le loro carni hanno un buon gusto. *Coloni e missionari*, cit., p. 272. *Macá* (bras. *macaco*): specie di merlo sassaiolo, monticola saxatilis. *Iucacche* (bras. *iucacacas*): penelope iucacaca. *Pernice* (bras. *perdi*): pernice.

(61) Cfr. C. LÉVI-STRAUSS, *Triti tropici*, Milano 1978, p. 155.

(62) ... era un bastoncino tagliato e dopo due spaghi legati e dopo con un pezzetto di straccio in mezzo e poi lo prendevano così: tendevano lo spago e l'arco e la pallina andava via distante, per prendere gli uccelli. Si facevano anche le palline di fango, poi

si seccavano e dopo rimanevano belle dure, belle tonde. Vedi nota n. 6. *Sizibha* (bras. *sizica*): tirare, tendere. *Biloco* (bras. *boloque*): arco da saggiare frecce o pietre. *Pelota* (bras. *pelota*): piccola palla.

(63) L. MARZANO, *Coloni e missionari*, cit., p. 278.

(64) Col chiaro venivano di notte. Un fascio di canne si prendeva, canne secche nel bosco. Poi se ne mettevano due tre insieme: facevano una fiamma! E loro venivano col chiarore: poi si dava una coltellata nella testa... Vedi nota n. 6. *Tacurá* (bras. *taçura*): bambù. *Slacanda* (bras. *slacada*): coltellata.

(65) I coloni definiscono col termine generico di *tigre e leoni* l'insieme dei predatori presenti un tempo nella regione.

(66) Dicevano sempre che le tigre sono venute dopo che hanno ucciso i Bulgheri, nè, perché i Bulgheri cacciavano. Ma dopo, allora, quando hanno ucciso i Bulgheri, che sono mancati i Bulgheri, allora sono venute anche le tigre, sono venute anche quelle. Ce n'era una qua a Rio Gallo, anche da Piva. Tutte le sere doveva fare un fuoco perché la tigre ha paura del fuoco. Perché diceva che tutte le sere nel pascolo vedeva la tigre, nè, allora le stalle... avevano due mucche, nè, ben rinchiuse se no la tigre di notte andava a mangiare le mucche. Vedi nota n. 42.

(67) Gli è toccato star qua in mezzo al bosco, in mezzo alle tigre. In mezzo alle tigre, in mezzo ai leoni. Proprio in mezzo alle tigre: dopo avevano anche due capre e la povera mamma le legava nel pollaio. E dopo, una notte, la tigre è andata a prendergliela. Ha sentito il chiasso e ha chiamato un suo cognato, ma stava distante di là, da noi altri. Si è messa in cima alla soffitta della casa: a forza di chiamare hanno sentito. Dopo è arrivato con lo schioppo e ha cagnetta, hanno detto. Ma non ha lasciato la cagnetta perché se la lascia la mangia. Che fare? Le hanno insegnato che quando viene la tigre mettono fuori il lume che allora lei scappa. La povera mamma, appena ha sentito il chiasso, ha messo fuori il lume dalla finestra: allora lei è scappata. Ha lasciato là le capre, ha succhiato il sangue a tutte due e a una aveva spezzato la corda per portarsela dietro e dopo metteva fuori il lume e allora è scappata. Ma erano in mezzo alla foresta vergine, solo la loro casetta: tutte così quelle famiglie. Vedi nota n. 38. *Barniglo* (bras. *barniblo*): rumore, chiasso. *Virgine* (bras. *virgem*): vergine, inespiorato.

(68) La notizia è riportata assieme alla descrizione di una battuta di caccia al giaguaro in L. MARZANO, *Coloni e missionari*, cit., pp. 258-262.

(69) Lui [il nonno] aveva passione delle mucche. Anche qua la sua vita è stata sempre [quella] di curare le bestie, nè. E là in Italia anche. Dice che prendeva una vacca da un vicino, un'altra da un altro e poi andava, diceva che lo chiamavano il Canaglio, là nelle montagne, nè, in cima ai monti e andava là a far formaggio in cima con le mucche, così. Adesso, lui come contadino proprio di lavorare come fanno adesso qua no no. Lui era per le vacche, far fieno per l'inverno perché i primi anni qua era molto freddo. Adesso è scomparso il freddo, nè. Ma i primi anni venivano brine forti, bianco... ma adesso è molti anni che... in Brasile va comprendo del tutto l'inverno. Vedi nota n. 35. *Desaparecido* (bras. *desaparecido*): scomparso.

(70) L. MARZANO, *Coloni e missionari*, cit., p. 101.

(71) I nostri emigranti al Brasile, «Il Tomiano», IX (1880), pp. 170-171.

(72) L. MARZANO, *Coloni e missionari*, cit., p. 129.

(73) G. CARUSO MACDONALD, *Lo stato di Santa Catarina e la colonizzazione italiana, in Emigrazione e colonie*, vol. III, Roma 1908, p. 224.

(74) Cfr. L. GATTI, *Gli allevamenti zootecnici*, cit., pp. 451-460.

(75) G. CARUSO MACDONALD, *Lo stato di Santa Catarina*, cit., p. 223. *Gramma alemã*: lett. grammigna tedesca.

(76) Qua non si usava. Dopo c'è stato un tempo che siamo andati a comprare vacche sulla Serra. Vacche di razza pura, allora venivano con un registro, nè. Tutte registrate, marchiate. Ma qua no. Vedi nota n. 6.

(77) *Marmelada de cavalo*: nome popolare del desmodium leicocarpum.

(78) *Capim*: designazione generica di varie piante da foraggio. Cfr. L. GATTI, *Gli allevamenti zootecnici*, cit., pp. 440-442.

(79) Se le bestie si ammalano, cara da dio, bisogna rincorrere un veterinario, per vedersi se troviamo una medicina... Nel tempo in cui non c'erano veterinari dovevo lasciarle morire o dargli una medicina di casa o tè di guaiaba o quello che mi pareva che era buono dargli: zucchero, carbonato o sale amaro. Vedi nota n. 10. *Sciã* (bras. *chã*): tè. *Guaiaba* (bras. *guaiaba* o *gouaba*): frutto commestibile della guaiabeira.

(80) C'è un'erba che si arrampica... se la mangia resta ubriaca per un paio di giorni, ma se hai latte da darle subito... Apri, dai da bere un litro di latte due, lo spingi giù per la bocca: salva! Perché il latte, non c'è un'altra medicina uguale. Reg. effettuata a Gruta di Treviso, mun. Siderópolis, il 18.8.1985. Inf. Ermínio Stangherlin, anni 78, 3° elem., contadino. *Ten* (bras. *ten*): avere.

(81) Ce ne sono di quelle che le trovi alla mattina col vitello, ma di quelle, caro, che ti alzi alla mattina e non c'è mica il vitello nato, capisci? Allora si buttano giù e ti tocca andare ad aiutarle. Vedi nota n. 80.

(82) Quando alle volte, cara, muore un vitello dentro la mamma... allora tocca andar dentro con una mano, dargli una giratina fin che arrivi a prendergli la testa, le gambe per raddrizzarlo e dopo se non viene allora ti tocca aiutarlo da dentro, sai. Allora spingi indietro quegli affari che ci sono, l'utero lì, e allora lui viene, viene: se riesci a prendergli la testa allora è salva, non muore mica la mucca, nè. Vedi nota n. 80. *Terreiro* (bras. *terreiro*): vitello latitante.

(83) Appena partorito, non bisogna darle tanta erba fresca, sai cara. Allora le dai un po' di paglia secca, allora restano più asciutte, nè. Tutto dentro, tutto mosso, allora con l'erba bagnata muovono l'intestino. Allora dai loro le brattee o la paglia del mais, nè, fieno secco per un paio di giorni, finché si accomoda l'affare dentro anche lei. Allora diventa una bella vacca. Vedi nota n. 80. *Crã* (bras. *crã*): generare, allevare.

(84) La mastite, a quel tempo mi sa che non sapevano neppure che esisteva la mastite. Perché ho cominciato a sentir parlare di mastite da un paio d'anni. Niente! lei perso una mammella e ecco fatto! Adesso la forano: mettono dentro un ago, forano e provano a tirar giù di nuovo. Vedi nota n. 10. *Mastite* (bras. *mastite*): mastite. *Sollar* (bras. *sollar*): dare ascolto. *Fura* (bras. *furar*): bucare, forare.

(85) Se ha male alle mammelle, allora bagni di fango, sale, sai cara, strutto spalmato su. Vedi nota n. 80.

(86) Archivio privato Vinctius Burigo, Cocal. Lettera scritta da Cocal il 16.3.1914 da Giuseppe Burigo al padre Ferdinando Burigo emigrato in Brasile e poi ritornato in Italia e residente in località Pezzoneghe vicino a Belluno. *Introduzida* (bras. *introduzida*):

introdotta.

(87) *Gasolina* è termine brasiliano con cui si indica la benzina.

(88) Rimanere, caro, venti trenta giorni senza mangiare... Su trenta giorni solo ad acqua senzò se mangia, la lingua le fa male e butta fuori bave, butta fuori roba, cara. Vedi nota n. 80. *Cherida* (bras. *querida*): cara.

(89) Quando si leccava, allora le cadeva la lingua... È per quello che muore, perché non può più mangiare, perché la lingua, la bocca si trasforma in carne viva. Allora vuol dire che lei non mangia più, allora le tocca morire. Vedi nota n. 10. *Se condusse* (bras. *se conduziu*): trasformarsi.

(90) Sulla storia, sull'utilizzo e sulla struttura del carro da buoi si veda A. CREMA, *O carro de bois*, «Boletim da Comissão Científica de Folklore», XIV (1962) n. 27-29, pp. 64-73.

(91) Con le ruote piene, così sono più forti, né. Che le strade di quei tempi erano uno strapazzo: toccava mettere due tre giunte di buoi per tirarle fuori dai buchi. Eh, abbiamo fatto grandi strapazzi. Vedi nota 35. *Inte de bois* (bras. *inte de bois*): giunta di buoi.

(92) Il nostro lavoro, i primi anni, era di ingrassare maiali, sapete come. Ma non valevano niente e si macellavano in casa e dopo toccava portarli a Laguna col carro da buoi e in mezzo al fango alto. E dopo tanti carri restavano impiantati: gli toccava venire a casa con i buoi soltanto e lasciare lì il carro. Tutto fango alto e impediti tutti un brutto lavoro. Vedi nota n. 38. *Ingonhar* (bras. *engondar*): ingrassare.

(93) Questa circostanza è ricordata anche da J. VIEIRA FERREIRA, *Asambaia e Urussanga. Memória sobre a Fundação pelo Engenho Joaquim Vieira Ferreira, de uma Colônia de Imigrantes Italianos em Santa Catarina*, Niterói 1939, p. 29.

(94) L. MARZANO, *Coloni e missionari*, cit., pp. 248-249.

(95) Hanno cominciato a cavallo, montati sul cavallo. No no erano tutte col cavallo le famiglie qua. C'erano tantissime famiglie con quattro cinque cavalli e con tutte le loro selle. Quando si faceva un matrimonio tutti a cavallo, si partiva, si facevano anche cinque sei chilometri. Vedi nota n. 35. *Casamento* (bras. *casamento*): matrimonio.

(96) Autobus di linea.

(97) Vedi Glossario.

(98) La fabbrica fu fondata col concorso finanziario dei coloni che acquistarono le azioni emesse a 200 milreis. Cfr. L. MARZANO, *Coloni e missionari*, cit., pp. 129-130.

(99) La miglior produzione era di porci. Quelli che lo ingrassavano, lo macellavano e lo vendevano morto. La carne, allora, facevano come (tipo) la carne salata, dei buoi, né. La salavano, facevano tutte le loro forme e poi la mandavano fuori. Allora di qua partivano tutti i carri da buoi. Qui non c'erano strade, strade di qualche specie e portavano a Pedras Grandes. A Pedras Grandes allora c'era il treno. Allora partivano col carro da buoi qua, stavano fuori quattro cinque giornate con un carro di carne o di strutto per mandarla fuori. Vedi nota n. 42. *Sarchi* (bras. *charque*): carne bovina salata e seccata al sole. *Tren* (bras. *trem*): treno.

(100) L. MARZANO, *Coloni e missionari*, cit., p. 130.

(101) A. ROTT, *Italianos no Sul de Santa Catarina*, in J. L. DALL'ALBA, *Imigração Italiana*, cit., p. 44.

(102) [La colonia] rendeva per mangiare, ma non c'era commercio per vendere nulla. Poi c'è stato qualcuno, da queste parti, che ha lasciato il mato da raccogliere, perché non c'era commercio, nel campo. Neppure bestie avevano per darglielo... Hanno lasciato il mato lì nel campo che marcisce, che mangiassero gli uccellini. Reg. effettuata a São Martinho, mun. Siderópolis, 18.8.1985. Inf. João Moro, anni 82, 1° elem., contadino. *Nada* (bras. *nada*): nulla.

(103) Una nota di spese compilata da un negoziante di Urussanga per la spedizione a Rio de Janeiro di una cesta contenente 90 chili di lardo è riportata in G. CARUSO MACDONALD, *Lo stato di S. Catarina*, cit., p. 239.

(104) L. MINATTO, *Premio di 250000*, «La Parízia», III (1903) n. 92, p. 4.

(105) La maggior parte (di maiali) era nostra. Ce n'era anche là [ad Urussanga]. Là c'erano pochi porci. I primi tempi sì, c'erano piccole industrie ma dopo, quando siamo venuti noi qui, la hanno finita. Reg. effettuata a Nova Veneza il 19.8.1985. Inf. Silvio Bortoluzzi, anni 78, sc. media privata, commerciante.

(106) I coloni in quell'epoca, in quell'epoca ammazavano i porci a casa e li portavano puliti, né, netti, né. [L]i aprivano nel mezzo e portavano solo quello che era buono... Il fegato, il cuore, la lingua, tutte quelle cose loro lasciavano a casa, né, [le] mangiavano loro. Vedi nota n. 105. *Na* (bras. *na*): prep. art. (*em a*) nella. *Limpi* (bras. *limpos*): puliti. *Ficauano* (bras. *ficar*): rimanere, restare. Al giorno. Si faceva tutta carne e molti salami: tipo italiano, salami buoni, grandi, tutti confezionati con quella caria, come si dice... una carta dorata, né, e [li] si mandava a San Paolo, né. Vedi nota n. 105.

(107) Prima noi altri si faceva tutta questa carne, questa carne salata solo con sale, né, con sale. La carne, queste costole, dopo, quando erano ben salate, si buttavano nelle ceste, in ceste grandi, che facevano qui gli italiani e allora [la] si mandava a Rio de Janeiro. La carne salata veniva tutta spedita. La maggior parte quando arrivava là [facevamo] noi chiamiamo i *saltoni*, vermi piccolini, né, ma erano della carne. Arrivata là qualcosa buttavano via, né, perché non potevano pulir[la] ma [per] la maggior parte vendevano tutto perché a Rio de Janeiro, in quell'epoca, c'era molta povertà, né. Vedi nota n. 105. *Salgata* (bras. *salgar*): salare. *Custele* (bras. *custeas*): coste. *Altimandua* (bras. *mandar*): mandare.

(108) Belluno (Nova Belluno) anche era un posto molto povero. Noi altri avevamo anche là una piccola azienda per i coloni. Qui era la casa madre e là era la filiale, né... Era molto distante da Belluno portare qui i porci e allora avevano messo là una piccola fabbrica, né. Per i coloni era più facile, né, più facile produrre. Vedi nota n. 105. *Matriz* (bras. *matriz*): casa madre.

(109) L. GATTI, *Gli alleamenti zootecnici*, cit., pp. 497-498.

(110) Il porco se non è castrato non è buono... Se tagliano a secco alle volte *dénu*, né. Sanguine vien fuori. Invece loro con l'unguine tirano, tirano, tirano finché vengono fuori i filamenti... Niente, non gli mettono niente. Se è un maiale grande che hanno paura, insomma, che faccia infezione, allora gli fanno un'incisione, senzò non fanno niente. Vedi nota n. 10. *Capô* (bras. *caput*): capponare, castrare. *Dénu*: termine di incerta provenienza; qui sembra usato nell'accezione di *sanguina*.

(112) Quando l'abbiamo ammazato, ci tocca buttarli su acqua calda e pelarlo, toglierli il pelo... Dopo lo apriamo, lo appen-

diamo. Lo apriamo e tiriamo fuori le frattaglie in mezzo e tutto. Lo appendiamo e lo lasciamo là. Dopo, quando si è asciugato un poco, lo buttiamo sulla tavola, gli tiriamo via il lardo e facciamo il salame. Vedi nota n. 10. *Gritura* (bras. *frituras*): frattaglie. *Mesa* (bras. *mesa*): tavolo.

(113) Noi altri li ammaziamo quando ci manca lo strutto, né. Quando ci manca lo strutto noi prepariamo il maiale grasso... Per esempio se ne abbiamo ammazato uno oggi, ha dato tre latte di strutto e ci bastano per due mesi, allora ne prepariamo uno perché ci vogliono tre mesi per ingrassarlo bene, né. Vedi nota n. 10.

(114) Prima si mette dentro il grasso con poca acqua e si butta la potassa sufficiente, conforme al peso del grasso. Dopo si fa bollire pressappoco un'ora che si cuocini bene, che si disfi tutto. Quando è disfatto gli butti la quantità di acqua stabilita per il peso del grasso. Mezz'ora che bolle: ecco fatto! Vedi nota n. 6. *Gordura* (bras. *gordura*): grasso. *Suficiente* (bras. *suficiente*): sufficiente. *Meno* (bras. *mais ou menos*): pressappoco. *Dermase* (bras. *dermanchar*): disfare. *Sera* (bras. *certa*): prestabilita, certa.

(115) All'interno di questo pascolo i vitelli dispongono di un recinto dove passano buona parte della giornata. Dopo la mungitura vengono introdotti ad uno ad uno nella stalla o nella pendana e vengono allattati dalla madre col latte residuo.

(116) P. SCHEUERMAYER, *Il lavoro dei contadini*, vol. I, Milano 1980, pp. 22-23.

(117) Talvolta si filtra il latte colandolo attraverso una pezza di tela a trama rada.

(118) Una volta lo facevano col capretto. Tiravano fuori lo stomaco, le budella dentro, e dopo allora gli buttavano dentro latte e dopo lo legavano su e lo appendevano al fumo finché veniva duro duro, e dopo lo tagliavano tutto, buttavano sale e dopo facevano il formaggio. Reg. effettuata a Rancho dos Bugres, mun. di Urussanga, il 1° agosto 1985. Inf. Lisa Congia Bonoi, anni 72, sc.: 1° elem., contadina. *Bucio* (bras. *bucha*): termine popolare con cui si indica il ventre, lo stomaco.