



## ***RACCONTI D'ESTATE***

di

Rita Biggio Casazza e Sandro Sbarbaro

*acquarello* di Giovanni Ferrero (*Gianni*)

(stampa in proprio - anno 2025)

## La Falciatura

di Rita Biggio Casassa

Era una bella serata di luglio.

La luna quasi piena in mezzo al cielo aveva attorno un'aureola di arcobaleno. I grilli cantavano le loro canzoni.

In lontananza una civetta annunciava l'arrivo della notte.

La casa di Costamaglio, situata sulla Statale 45, in discesa verso Montebruno, aveva i muri di colore rosso-arancione.

Sul tetto coperto di tegole, due camini fumavano sempre, anche d'estate.

Ben appoggiato alla spalliera della panca di legno, Vittorio riempiva di tabacco la pipa.

Adelaide era seduta su una sedia di paglia nella grande cucina semibuia, le braccia abbandonate in grembo, la testa reclinata, gli occhi socchiusi.

Col pensiero andava ai tempi passati, quando l'osteria era aperta, la grande stufa accesa, la casa piena di voci, di rumori e lei che sudava, borbottava, rispondendo male ai clienti che non la lasciavano in pace, nemmeno un istante.

Le sensazioni che aveva provato da giovane, durante l'estate, nei mesi della falciatura, non poteva scordarle.

Allora si divertiva prendendo in giro gli uomini che falciavano l'erba con la "scuriatta" (grande falce) e con la "messuia" (piccola falce) nel "Funtanon" (Fontanone), nella "Ria di Aspi" (Dirupo degli Aspidi), nella "Cianna" (Piana di terreno).

A mezzogiorno in punto. Adelaide era pronta per portare il pranzo ai braccianti che erano, di solito, due contadini di Santa Brilla: *Gigiollo* e Battista.

Nel "gropo" (grande pezzuola) metteva un capiente "grilletto" (insalatiera) di pasta asciutta condita col sugo di fungo o con il pesto; una grossa pagnotta impastata nella "meisoa" (madia) e cotta nel "ronfò" (grosso fornello), un pezzo di formaggio di "Casun" (Casoni), un salame di Ottone, un bel fiasco di vino del Piacentino.

All'ombra di un grosso albero, tra il cinguettio delle cince e il garrito delle rondini, i falciatori seduti nella fascia, consumavano il cibo con avidità. Erano al lavoro dal mattino presto per cui lo stomaco reclamava giustamente un po' di rifornimento.

Tra una battuta e l'altra, tra uno scherzo e una verità, tra un pettegolezzo e una malignità, Adelaide si divertiva, rideva, saltava, correva.

Sapeva tenere a bada sia *Gigiollo* che Battista anche quando esprimevano frasi volgari, o dicevano degli "sguaron" (strafalcioni).

Quando *Gigiollo*, tipo arguto, intelligente, simpatico incominciava a parlare, c'era da morire dal ridere. Il suo difetto di "checchezza" (tartagliare) rendeva ancor più attraente l'argomento che trattava.

Adelaide amava ascoltare soprattutto i proverbi e cercava di stamparli bene nella mente.

"A seia lion, a mattin coggion" (la sera leoni, la mattina coglioni).

"A chi s'alza de bon mattin, no ghe manca nè pan nè vin" (a chi si alza al mattino non manca né pane né vino).

"Tia ciù na fadetta che dui pa de bö" (tira più una sottana che un paio di buoi) e tanti altri.

Durante le liete serate invernali, quando lingue di fuoco fasciavano il ceppo in quella grossa stufa, nell'ampia cucina, Adelaide ascoltava i vecchi che discorrevano di sementi, del raccolto, della guerra e ogni tanto interveniva con qualche battuta spiritosa o qualche proverbio imparato da *Gigiollo*.

Nella stalla, intanto, le mucche, sazie di fieno, con un breve muggito, auguravano la buona notte.

## La falciatura del fieno, la mietitura e la trebbiatura del grano

di Sandro Sbarbaro

### *“Segà u fen e batte u gran”<sup>1</sup>*

Nel corso del *ventennio fascista*, a villa Sbarbari, il grano veniva seminato pressoché ovunque nei terreni coltivati e nelle fasce intorno al paese.

Pertanto, in quegli appezzamenti, non si poteva effettuare lo sfalcio del fieno e la susseguente raccolta del foraggio.

Ricordiamo che il fieno matura verso giugno, circa nello stesso periodo della raccolta del grano.

Il grano all'epoca lo si comperava a Santo Stefano d'Aveto.

Ma, mentre a “San Stè” (Santo Stefano) la resa era di 1/15 o 1/18, ovvero da ogni chicco seminato se ne cavavano 15 o 18, a Sbarbari la resa era di circa 1/5.

Ciò dipendeva dal fatto che la composizione della terra e il clima di Santo Stefano d'Aveto erano più adatti alla semina e alla maturazione.

Il grano seminato a Santo Stefano si diceva “u stesse sù”, ossia “rimanesse su”, che era una meraviglia.

A Sbarbari invece il grano si abbatteva sul fusto e non riusciva a maturare.

Forse perché il paese, appartenente alla parrocchia di Priosa in alta Val d'Aveto, si trova lungo il fiume ed è soggetto alla “guazza” che invade i piani e le fasce intorno.

Giovanni Sbarbaro di villa Sbarbari, detto “*Giannin da Méstra*”, classe 1911, mi raccontava che in un anno eccezionale in famiglia, dopo la mietitura, arrivarono a raccoglierne circa 9 quintali.

Il soprannome della famiglia derivava dal fatto che la mamma di Giovanni, ossia Bassano Maria Ester, era stata *maestra* di scuola, in specie a Brugnani.

*Giannin* ricordava che quell'anno avevano seminato a grano tutte le fasce sopra le case di Sbarbari, i piani de “L'Isuru Quaggiu” (Isola Bassa) e altre loro proprietà. Raccolsero grano anziché fieno.

*Giannin* mi raccontava che a Sbarbari il grano cresceva meglio a ridosso dei “seggi” (cigli), ossia la parte scoscesa che delimita le fasce.

Ciò dipendeva dal fatto che il vento in quella posizione non riesce a spostare la neve che vi si accumula e tiene caldo il seme.

Dopo la mietitura del grano fatta con la “scurietta” (la falce) o con la “messùia” (falce messoria), secondo i luoghi, avveniva la battitura sull'aia posta al centro delle case nuove del paese, sorte lungo il fiume.

Le case vecchie di Sbarbari erano poste sotto la località “Tistera”, ossia “Testiera”, la parte scoscesa del territorio presso cui sorge il paese, ora lontana dal corso dell'Aveto, ma un tempo posta appena sopra, visto che il suo corso in seguito fu deviato.

La battitura del grano<sup>2</sup>, o *trebbiatura*, in Aveto, fino all'avvento delle *macchine* intorno agli anni '20, veniva fatta a mano con l'antico metodo delle verghe, ossia due bastoni legati assieme a mo' di snodo, metodo già in voga nel medioevo.

A Sbarbari si ha notizia di una battitura, o *trebbiatura*, del grano eseguita con la macchina trebbiatrice nel 1916. Ed ancora che la famiglia del *Buccio*, ovvero di Sbarbaro Giovanni fu Antonio classe 1841, seminò nel 1917 cinquanta Kg. di grano<sup>3</sup>. Forse con l'ausilio di persone “a giornata” visto che i figli erano al fronte.

---

<sup>1</sup> “Segà u fen e batte u gran”, vuol dire “Falciare il fieno e battere il grano”.

<sup>2</sup> Si raccontava che un tempo a Ca' degli Alessandri, per la trebbiatura del grano veniva certo “Stinotto” dei Tartogni, con tali “Drialin” e “Stinin”, che portavano una piccola macchina per la trebbiatura, in ausilio v'erano il “Maresciallo” Biggio, e “Dovico” e Mario Repetti figli del “Tugnettin” di “Ca'de là”. La “Biunda”, ossia la moglie del “Tugnettin” Repetti, andava poi col “vallo” (vaglio) presso la località “Costigliolo”, che era battuta dal vento, per separare la pula dal grano.

Sull'aia erano sistemati dei "ciappun d'arvego" (lastre in pietra locale) che servivano per impedire la dispersione dei chicchi che man mano si separavano durante la battitura delle spighe.

A volte veniva steso all'uopo un grosso telo di sacco sul quale adagiare le spighe per evitare la dispersione dei chicchi.

A proposito della battitura del grano è interessante riportare il metodo usato a Casaleggio, presso Rezzoaglio, ove un tempo si usava il metodo di "pegà l'aia", ossia di "sporcare l'aia".

Mi confidava Lino Losi che il procedimento consisteva nello sporcare l'aia col letame reso liquido, in modo che occupasse gli interspazi che restavano tra pietra e pietra della pavimentazione.

Una volta disseccato al sole il liquame, questa sorta di impermeabilizzazione impediva la dispersione dei chicchi di grano.

A Sbarbari la semina del grano era stata insegnata ai giovani dagli anziani che in ciò erano maestri.

Spesso i vecchi contadini in poche decine di minuti seminavano grandi estensioni di terreno usando una "sacchetta" (bisaccia) colma di chicchi.

In genere il grano seminato era di due qualità: "u gran Marzé" e "u gran de San Michè".

Il "gran Marzé" (grano di marzo), si seminava appunto a Marzo e maturava a Giugno, ma non era adatto al clima dell'alta Val d'Aveto, tanto che si abbatteva da un lato e maturava poco.

Invece "u gran de San Michè" (grano di San Michele), si seminava appunto a settembre verso San Michele e maturava a giugno, ed era il grano propriamente detto.

A Sbarbari lo chiamavano anche "Russettu" (rossetto), per via del colore rossastro.

Questa qualità era più adatta al clima dell'alta Val d'Aveto nel territorio della parrocchia di Priosa.

Negli anni 40 del XX secolo, mia nonna Clementina Sbarbaro e la *Verginin du Natale* andavano a macinare il grano ricavato dalla trebbiatura in località Barcaggio, presso Casoni di Vallescura.

La falciatura del fieno all'epoca, visto che i luoghi piani erano riservati alla semina del grano, si faceva in "sciti", ossia appezzamenti di terra, assai disagiati.

Detti luoghi in genere erano molto inclinati per cui l'utilizzo della "scurietta", ossia della falce, non sempre era agevole. In genere nei primi anni del Novecento nemmeno tutti i contadini dell'alto bacino dell'Aveto erano in grado di adoperare con perizia la falce, per cui spesso utilizzavano la "messùia", ossia la falce messoria o falchetto, che rendeva più agevole lo sfalcio in specie sui terreni scoscesi, dove si poteva falciare stando inginocchiati.

Ovviamente la fatica era enorme, procedendo pressoché carponi la quantità di fieno falciato con la "messoria" era di ben lunga inferiore a quella che si sarebbe potuto ottenere adoperando la falce, che avendo un raggio di azione molto più ampio faceva risparmiare tempo e fatica.

In seguito, quando si riutilizzarono i *piani* per produrre fieno, abili falciatori riuscivano a falciare un piano assai esteso con una o due giornate di lavoro.

Il rumore della falce, che procedendo indefessa abbatteva il fieno, era una musica per chi amava vedere operare questi abili "ommi in giurnà", ossia "uomini a giornata", cioè pagati secondo le giornate di lavoro prestate a "segà u fen", ossia a "falciare il fieno".

Ricordiamo che la voce "segà" o *çegare*, come si evince in un atto della fine del 1600 del notaio Nicolò Repetto di Calzagatta, deriva probabilmente dal latino "secare", ossia tagliare.

A volte, secondo l'uso del mondo contadino, avveniva un baratto.

Infatti, durante la stagione della falciatura del fieno le famiglie che non potevano permettersi di pagare in moneta l'opera di altri contadini, che avevano dato il loro contributo "lavorando a giornata" allo sfalcio del fieno, mandavano in seguito i loro figli ad aiutare le famiglie di provenienza di detti "lavoratori a giornata", quando queste ne avevano bisogno.

---

<sup>3</sup> In una cartolina inviata al *fronte* si legge: 21-1-1917 – grano seminato 50 Kg. Si comincia a sentire la fame, ne *merga* ne zucchero.

Visto che i prati non producevano abbastanza fieno, a causa del loro utilizzo per la semina del grano, i contadini per dare da mangiare alle vacche si industriavano andando a “fà a fœggia” , ossia “a raccogliere la foglia”.

Poco prima del periodo autunnale i contadini si recavano nei boschi e tagliavano i rami degli alberi ancora “fuggì” (ossia con le foglie).

Indi si mettevano le “brœcche” (ramoscelli) allargate sul prato ad asciugare ai raggi del sole.

Poi si legavano facendone delle fascine con le “turtagne” (legacci formati da ramoscelli flessibili intrecciati) in genere di “sgùre”, o di “sàrsciu” (salice).

Si preferiva utilizzare la “sgùre”, essendo il “sàrsciu” una pianta più nobile utilizzata nella fabbricazione dei “canestri” (cesti), degli “sgrèisci” (essicatoi per funghi), o delle “banastre” (ceste da accoppiare sul basto dei muli per il trasporto del letame, o di generi alimentari).

Le fascine di “brœcche fuggè” (ramoscelli con la foglia) si mettevano poi in cascina sopra il poco fieno ricavato sui “piani” poco adatti alla semina del grano e quello tagliato nei “deserti” (località scoscese) sui fianchi delle colline.

Durante l’inverno, in genere, i ragazzi della famiglia si recavano in cascina a togliere le foglie dai rami per darle in pasto alle vacche.

L’operazione era chiamata “desbruccà” (togliere dal *rametto* essiccato).

Le foglie che *rendevano* di più erano quelle di “Çéru” (cerro) e quelle di “Cappellazu” (capelvenere?), pianta che nasce lungo i fiumi presso la ghiaia.

La ragione era che la loro foglia era più larga rispetto a quella di faggio o di altre varietà che si trovavano in Aveto.

Per rendere accettabile il pasto alle vacche si mischiava una razione di foglie, una di fieno e una di paglia.

La paglia era ricavata dopo la trebbiatura del grano, oppure dalla segale.

La paglia di segale essendo più lunga di quella del grano era però in genere utilizzata per la copertura dei “Barchi” (fienili a tetto mobile), o per fare il “cappello” alle “Fegne”<sup>4</sup> (fienili a palo singolo centrale).

---

<sup>4</sup> Archivio di Stato di Genova, Notai Antichi, notaro Nicolò Repetto, filza 13189.

n. 862 Die 5 9<sup>m</sup>bris 1687 In 3js n...  
In [nomine Domini Amen] **Nicolaus Repettus q. Simonis vendidit**  
**Stephano Bixio q. Augustini fasciculis**  
**fæni** – pro Libris sex singulo fasciculi –  
existente – **vulgo in una fegna, et un**  
**Barco posit. In villa Codorsi dalle Ca’**  
**di là** –ren[untiantes] – pro pretio solido[rum]  
viginta octo pro singulo/  
recepit ante nunc – testes **Jo: Bap[tis]ta**  
**Repettus q. Andreæ et Augustinus Bixij**  
**q. Bap[is]ta** noti  
Rep[ettu]s Nicolai/

Traducendo *sui generis*:

n. 862 Giorno 5 novembre 1687 ad ora terza  
Nel [nome del Signore sia] **Nicolò Repetto fu Simone vendeva a**  
**Stefano Biggio fu Agostino dei fasci**  
**di fieno** – per Lire sei per ogni fascio  
esistente **vulgo in una fegna, et un**  
**Barco posti in villa Codorso dalle Ca’**  
**di là**<sup>4</sup> – rinunciano – per il prezzo di soldi

I *barchi* erano costituiti da quattro pali di legno detti “antenne” che recavano dei fori distanziati, circa 50 cm, sui quali far scorrere il “tecciù” (tetto) in trabeatura di legno e paglia.

I pali erano ficcati nel terreno a mo’ di quadrato.

Man mano che aumentava la quantità di fieno messo a ricovero, o di felci usate per lettiera alle mucche, si spostavano in alto nei fori le “chèige” (caviglie), le punte tondeggianti in ferro che reggevano il peso del tetto mobile.

A proposito della raccolta della foglia in alta Val d’Aveto v’era un detto:

“Chi fa fœggia fà trei ben - fa legna, fœggia e fen”

Ovvero

“Chi fa la foglia fa tre beni - fa legna, foglia e fieno”

La foglia in Aveto è a volte utilizzata come letto per le mucche, spesso si alterna alla paglia.

Vi fu un tempo nella parrocchia di Priosa e altrove in Val d’Aveto in cui la foglia era così preziosa che le famiglie più in difficoltà andavano “a fà a fœggia”, ossia a cogliere la foglia, nelle comunaglie o nei boschi altrui pur di sfamare le bestie della misera stalla.

In genere vi andavano i ragazzini delle famiglie “diseredate”, che se sorpresi potevano suscitare un moto di clemenza da parte dei proprietari dei terreni.

---

ventotto per singolo [fascio]/  
ricevuti prima d’ora – testimoni **Gio: Battista**  
**Repetto fu Andrea** et **Agostino Biggio**  
**fu Battista** noti

Repetto Nicolò/



*Elaborazione foto Ugo Scazzola - tratta da TOURING CLUB – LIGURIA, 1949*

***Barchi a villa Sbarbari***



*Elaborazione foto Azzoni – Ed. Ris. Sbarbaro Armando*

***Barchi a Codorso (anni '70)***

## ***La trebbiatura a Costafinale***

Ero piccolino.

Con la nonna *Verginin* eravamo saliti, tramite l'antica strada vicinale, dalla località Ca' degli Alessandri in Val d'Aveto a Costafinale in Val Trebbia.

Salendo avevamo raggiunto la località "Bricchettu" (Bricchetto, piccolo bricco), poggio sul quale c'eravamo un poco riposati.

Poi ancora salita fino alle "Prè deserte" (Prati scoscesi), presso la *Cappelletta* di Costafinale. Ed ancora in discesa sul ripido viottolo a "rissé" (ciottolato) verso le prime case del paese, ove abitavano i nostri parenti. Ricordo ancora il profumo del caffè la mattina, e il procedimento usato dai *paesani* di Costafinale che versavano il caffè macinato in un grosso pentolino o "cassoulin" ove era stata posta l'acqua a bollire. Il caffè si formava secondo un procedimento simile all'infusione, a volte si aggiungeva il latte munto alla mattina.

Quella mattina c'era un'animazione insolita.

Suoi solai e sui "purteghetti in pria", ossia i "ballatoi o portici in pietra", delle abitazioni si sentiva uno scricchiolar di "bruchette", ossia i chiodi a corredo allora degli scarponi dei contadini.

Gli uomini, seguiti da qualche donna, si riversavano vociando verso l'aia del paese, posta più in basso verso il Cason da Basso.

Era il giorno della Trebbiatura.

Ricordo come in sogno un'enorme macchina di color rosso con strane *scritte* biancastre che sbuffava e stantuffava, l'andirivieni incessante delle sue pulegge, lo sbatacchiare del grano mondato nelle tramogge e la paglia che fuoriusciva altrove a lato.

Altri contadini eccitati e sudati si passavano mazzi di spighe che venivano infine sistemati presso l'imboccatura di questo moderno mostro che tutto ingoiava, trangugiando beato il frutto della fatica di una stagione.

Ogni tanto nugoli di pula svolazzanti si alzavano intorno, rendendo per un attimo la sensazione di trovarsi in una tempesta di neve bionda.

Altri uomini portavano dei sacchi che venivano sistemati presso le tramogge e sganciato il fondo s'empivano di biondi chicchi di grano.

Il sole sornione osservava quella strana sarabanda, in un cielo traslucido di vapori.

Poi, distratti da altri giochi forse più eccitanti, i ragazzini di città e quelli di campagna si diressero urlando altrove.

*“Quando si è piccini la vita dipende dai grandi, ma i sogni no”*

Ai primi degli anni Sessanta eravamo a *Ca' de là*, ovvero le “Case di là” (dal fossato di Codorso). Probabilmente prima della costruzione delle case la località era citata come “le terre di là dal fossato” (di Codorso), come recita un atto del 30 settembre 1694 del notaio Nicolò Repetto.

Poi, intorno all'Ottocento, la località fu chiamata *Ca' degli Alessandri*, ma i contadini della parrocchia di Priosa la individuavano sempre con l'antico toponimo di “e *Ca' de là* (de *Curdusu*)”.

Quando finivano le scuole in quel di Genova i genitori ci portavano in campagna dai nonni, a “*Ca' de là*” appunto, più raramente a Sbarbari.

La vita all'epoca era semplice.

Nel piccolo agglomerato non v'erano comodità superflue.

Il cesso, come quello di altri contadini, era posto fuori dalla casa in una baracchetta distante una ventina di metri. L'acqua si attingeva coi secchi dalla fontana posta sotto le case del paese. Non v'era la luce elettrica. Non c'era il frigo. Il gas era appena arrivato con l'utilizzo delle bombole, “*u bibigas*” come diceva la nonna, ma si continuava a cucinare la maggioranza dei pasti sulla stufa in ghisa posta al centro della cucina. Il pane veniva fatto dalla nonna impastando “in scia mèisa”, ossia sulla madia, e veniva cotto “*suttu u testu*”, ossia “sotto il testo”, consistente in una campana in ghisa con apposito bordo su cui sistemare tizzoni di carbonella. Ci si riposava “in scia banca”, ossia sulla cassapanca sistemata lungo le pareti presso la stufa. E la sera dopo una frugale cena, prima di andare a letto, si scendeva nella stalla “*pe' leità e vacche*”, ossia “per mungere le mucche” e “*vegià*”, ossia vegliare.

Intanto era giunto l'imbrunire.

E visto che non v'era la luce elettrica, un componente di ciascuna famiglia si industriava a spaccare il carburo sugli scalini in pietra che sostenevano il “*rissé*”, o “*ciottolato*”, davanti alle case.

Grossi pezzi di carburo venivano spezzettati col martello per farne dei “*motti*”, ossia dei “*pezzetti*”, in modo da inserirli all'interno del contenitore inferiore della “*Citilena*”, come la chiamavano i nonni. Era un aggeggio simile ad una caffettiera *stagna*, terminante con un beccuccio saldato sul coperchio da cui fuoriusciva gas di acetilene. Dopo l'accensione, sul beccuccio si creava una fiammella, la luce.

Il gas di acetilene si otteneva grazie alla reazione chimica provocata dalla discesa dell'acqua dal contenitore superiore verso quello posto in basso ove erano disposti i “*motti*” di carburo.

Quasi ogni famiglia ai tempi aveva una sola “*Citilena*”, se l'aveva.

In genere rischiarava la cucina, quando si andava nella stalla a mungere le mucche si portava appresso, perché data l'imminente oscurità ed i muri resi scuri dal “*fiato*” delle vacche, che corrodeva la calcina dei muri, occorreva vedere dove si posizionava il secchio in cui si raccoglieva il latte munto. Le stanze all'epoca venivano rischiarate dal chiarore ondivago delle candele e dei lumini a olio, quest'ultimi consistenti in un bicchiere semicolmo d'olio su cui galleggiava uno stoppino detto “*sexendè*” che acceso creava la luce, oppure chi li aveva usava i lumi a petrolio.

In occasione della mungitura nelle stalle si radunavano i contadini, provenienti talvolta da paesi limitrofi, per il rito della “*veglia*”.

In un mondo ancor privo della televisione e con poche famiglie in possesso della radio si usava, per far passare il tempo e far correre le notizie, raccogliersi nelle stalle e vegliare alla luce delle “*acetilene*”.

---

<sup>5</sup> “*Sèie de cirabelle*” vuol dire “*Serate di lucciole*”.

“Annà a veggjà”, “Andare a vegliare” si diceva in gergo. Nelle stalle si raccontavano *fole* e accadimenti che avevano interessato negli anni la vita dei paesi e della valle.

Alle veglie talvolta partecipavano contadini “affabulatori”, ovvero persone in grado di assorbire le storie raccontate dai vecchi, e stratificate nella memoria collettiva, e riproporle con opportune varianti presso le stalle ove andavano a vegliare.

Costoro in genere sapevano tutto di *parentele*, di matrimoni, di nascite e morti, erano specie di *registri ambulanti* che registravano assorbendola la storia della valle.

Alcuni di loro sapevano imitare le movenze e le voci dei personaggi che andavano a *rappresentare*, tanto da apparire meglio degli originali, ormai deceduti o residenti in altri paesi.

Altri sapevano raccontare favole o strane leggende di streghe e anime dannate, che impaurivano i bimbi rincantucciati in un angolo della stalla che se ne stavano con la bocca spalancata invasi da uno strano terrore. La paura, fino allora sopita, li ghermiva allorquando l’ondeggiare della fioca luce creata dall’acetilene rendeva per un momento improvvisamente scuro il loro cantuccio.

Il ritorno a casa con l’andirivieni delle ombre, il canto della civetta o dei gufi, era problematico e la notte dei piccini veniva popolata da incubi.

I più grandicelli, dopo una veloce incursione a sentire le *fole* della veglia si dileguavano, sgattaiolando fuori dalla porta della stalla per girare affascinati nella notte popolata dalle stelle e dalle “cirabelle”, ovvero le lucciole.

Le lucciole affascinavano i ragazzini, che cercavano di catturarle per farne luci supplementari da utilizzare per rischiarare il cammino notturno inserendole in barattoli di vetro.

Il risultato non era eccelso. Le povere lucciole vagavano sul fondo del barattolo trasparente, a volte sovrapponendosi le une alle altre, senza generare la luce che ci si sarebbe aspettati.

L’impresa di catturarle non era facile.

E quando vi si riusciva poteva accadere che la parte posteriore della lucciola si sfaldasse al tatto, in specie se le dita dei ragazzi cercavano di indovinare il segreto della *luce*.

Era comunque un gioco strano e complicato.

Nell’oscurità della notte le stradine intorno al paese non erano facilmente individuabili ed i salti verso il cielo, per afferrar le lucciole, erano come il tentativo di Icaro di impadronirsi del sole.

Ma i sogni non costano nulla.

Ed i ragazzini di “Ca’ de là”, nelle notti estive, cacciavano le lucciole per impadronirsi della *luce*.