

## I miei ricordi della “Fira di sdàz”

*Alessandro Onofri*

I primi ricordi che ho della “Fira di sdàz” risalgono al 1949 circa, quando d’estate, per sfuggire alla canicola, salivamo in bicicletta e, partendo da Borgo Panigale, arrivavamo fino al fiume Reno, a Pontecchio, sotto l’attuale ponte sospeso, il cosiddetto “ponte di Brooklyn”. Ragazzini (un po’ scavezzaccolli) fra i 13 e i 15 anni circa, venivamo a “snadrazzare” nelle limpide acque del Reno. Quando avevamo sete andavamo a bere nelle minuscole polle che l’acqua formava negli spazi sabbiosi vicino alla riva. Ci era stato detto che l’acqua, filtrando sotto terra, si purificava; infatti nessuno di noi ha mai accusato alcun malanno intestinale.

Nelle nostre visite all’antica “Fira di sdàz” (Fig.1) (che si svolge ogni anno a Pontecchio Marconi nei giorni attorno all’8 settembre, nella vasta area circostante il complesso del Palazzo de’ Rossi) più che i setacci (gli sdàz), ricordo le botti, i tini, i bigonci e quant’altro serviva per fare il vino (Fig.2).

Allora erano rarissime le aziende vinificatrici (i cosiddetti

“cantinoni”), infatti le famiglie facevano il vino in casa propria. A casa mia si seguiva la tradizione ereditata dagli avi (dei quali ho già scritto sui numeri precedenti di questa rivista). Noi, anche se poveri, non rinunciavamo al piacere di mettere nel tino quattro quintali d’uva, solitamente bianca, che mia zia Elide pigiava con i piedi dentro un bigoncio di legno (Fig.3). Dopo la prima “tirata”, di circa 260 litri, si versavano sulle “graspe” circa 50 litri d’acqua; si lasciava macerare il tutto per 24 ore, poi si spillava il cosiddetto “mezzo vino”. Qualcuno assieme all’acqua aggiungeva anche un po’ di zucchero, ma mio padre non l’ha mai fatto perché preferiva il vino un po’ brusco. Dopo si appoggiava sulle graspe un pianale rotondo di legno, con sopra un grosso macigno per comprimerle, e si amalgamava il tutto con l’acqua, che emergeva in superficie di circa quattro dita. Dal giorno dopo si spillavano piccole quantità giornaliere di “terzanello” che, in quei tempi di magra, fin dai primi giorni sembrava veramente buono. La quantità spillata veniva

*Fig.1. La piazzetta del Borgo del cinquecentesco Palazzo de' Rossi si anima di bancarelle e pubblico per la 339-esima edizione della "Fira di sdàz" (foto Paolo Michelini).*



prontamente reintegrata con acqua. Non ricordo esattamente fino a quando si sfruttava questa misera risorsa (forse un centinaio di litri) finché spariva il sapore dell'uva. Diventati un po' meno poveri non si fece più nè "mezzo vino", né "terzanello", ma si passò alla torchiatura delle graspe, ottenendo circa 40 litri di vero vino, alquanto asprigno, seppur bevibile. Della "Fira di sdàz" ricordo la fanfara degli ottoni (Fig.4) e i cori delle comitive.

Fra i vari banchetti noi cercavamo quelle piccole leccornie consentite dalle poche lire che avevamo in

tasca: una manciata di lupini, i brustolini e le carrube, che davano un po' di sapore dolce.

Negli anni '60 lavoravo già a Sasso Marconi e nel rientrare a casa alla sera, dopo una visita in fiera, ho visto alcuni ubriachi dormire sui bordi dei fossi dopo l'incrocio della strada con Via del Chiù; alcuni addirittura avevano sul viso evidenti segni per recenti scazzottature sostenute. Sappiamo che l'ubriachezza ha diverse manifestazioni: c'è chi è allegro, canta e balla; c'è chi si addormenta; c'è chi piange (in dialetto, la cosiddetta "bala

*Fig.2. L'uva, la vite e gli attrezzi per fare il vino sono proposti nell'area che la fiera dedica alla fattoria contadina (foto Paolo Michelini).*



zingaleina”); chi vomita poi, come uno straccio, non sta in piedi; chi diventa litigioso.

Sul finire degli anni '80, in una serata trascorsa in fiera, incappai in un soggetto ubriaco e litigioso. Con mia moglie, mia madre e alcuni amici ci eravamo seduti a un tavolo all'aperto, vicino all'entrata della Trattoria del Castello, allora gestita da Dante Calzolari (Fig.5). Ero andato al bancone per fare le ordinazioni e, quando tornai, vidi che vicino a mia madre si era seduto un ometto, basso, un po'

tracagnotto, dell'apparente mia età. Costui, vedendomi, si alzò in piedi e mi puntò un dito sotto il naso dicendomi in dialetto: *“Ti ho detto di smetterla di fare l'asino!”* Capii subito la situazione, tornai verso l'ingresso della trattoria e chiesi a Dante se per gli ubriachi molesti ci pensava lui a chiamare i carabinieri; diversamente potevo pensarci io. Dante mi rispose: *“Se provvedi tu facciamo prima”*. Tornai verso l'ometto, che si alzò brandendo una bottiglia semivuota, tentando di colpirmi. Gli afferrai il braccio

*Fig.3. In una foto d'epoca la tradizione contadina della pigiatura dell'uva con i piedi (foto proprietà famiglia Gamberini).*





facendogli fare una mezza giravolta, poi lo presi sotto le ascelle, lo sollevai da terra, lo portai all'interno del locale e lo misi seduto su una poltroncina, schiacciandolo ben bene premendogli le spalle. Dissi a Dante: "Dagli da bere che pago io". Col sentirsi sollevato da terra, poi premuto in basso, probabilmente ebbe un attimo di lucidità, si quietò e non dette più nessun fastidio. Confesso che, negli anni passati, qualche volta è capitato anche a me di alzare un po' il gomito. Io appartengo al tipo di ubriaco

ciarliero che poi si addormenta di botto. Sette giorni prima di sposarmi, a Borgo Panigale, con una decina di amici festeggiammo il mio addio al celibato: era la fine di luglio 1963. Era nostra consuetudine, dopo le abituali cene del venerdì sera, fare due passi verso la campagna fino alla casa rurale di uno di noi. In quella occasione - era già mezzanotte passata - eravamo tutti un po' alticci, io senz'altro più degli altri. A un certo punto mi sdraiai sull'erba e mi addormentai come un sasso. Non ci fu verso di farmi

*Fig.4. In fiera si esibisce una banda musicale con ottoni e strumenti a percussione (foto Alberto Macchi).*



guadagnare la strada verso casa, se non distendendomi su una scala di legno da contadino e trasportandomi a mo' di barella.

La "Fira di sdàz", con le sue tante manifestazioni, è anche un momento di aggregazione sociale. Quest'anno con mia moglie ci siamo seduti a un modesto tavolo nell'area contadina. Abbiamo consumato dei prodotti genuini a un prezzo veramente onesto: "friggione" caldo, salumi assortiti, formaggio, pane e vino. Accanto a noi si sono seduti due

coniugi di circa 60 anni di età. Una parola tira l'altra; si è instaurata tra noi una cordiale conversazione, con l'accompagnamento musicale in sottofondo di un'orchestrina con coro. Ricordavamo i lavori agricoli di un tempo che l'area contadina rievocava: la spannocchiatura del granturco, la pigiatura dell'uva e l'accudire gli animali negli appositi recinti. Un vitellino che saltellava sul prato ha suscitato la gioia di tanti bambini presenti, che sicuramente conoscevano quell'animale soltanto attraverso la televisione.

*Fig.5. L'insegna in metallo che negli anni '80 pubblicizzava l'ottima cucina casalinga della "Trattoria del Castello" con specialità rane e salumi (foto Paolo Michelini).*



I due commensali erano, come me, originari di Borgo Panigale. Sono affiorati tanti ricordi di una vita, un tempo modesta, ma senz'altro più serena e meno frenetica dell'attuale. Tante sono le persone conosciute che incontri in fiera e che non vedevi da anni, con le quali fai una breve sosta, con i convenevoli di rito e con la promessa di rivedersi, che qualche volta viene mantenuta. Hanno successo anche i banchi delle associazioni culturali, come il Gruppo di studi "Progetto 10 righe", presso i quali i visitatori si trattengono per iscriversi, per

consultare le pubblicazioni esposte, per acquistarle, o proporre di collaborare con articoli scritti.

L'area della fiera è percorsa da una manifesta allegria che traspare evidente. All'uscita tutti (chi poco, chi molto) hanno un sacchetto con la merce acquistata, fra salumi, formaggi, porchetta cotta, vino, spezie varie, dolciumi, chincaglierie ecc., oltre ad avere mangiato e bevuto qualcosa di loro gradimento. Quest'anno è stata la 339-esima edizione, perfettamente riuscita, con un notevole successo di pubblico. Arrivederci alla 340-esima!