

# Lavori passati e stagioni: secondo atto

I lavori del passato legati alla stagione in corso, l'autunno, sono gli interpreti principali della mostra inaugurata domenica scorsa al secondo piano del Museo Moesano a San Vittore. Elvino Tamò, curatore della mostra e fonte inesauribile di informazioni sulle tradizioni locali, anche in questo secondo momento espositivo - il primo riguardava le attività lavorative tradizionali dell'estate - ha saputo illustrare attraverso la raccolta e l'esposizione ragionata di oggetti riemersi dal passato e scelti tra quelli presenti nella raccolta etnografica del museo, tre attività fondamentali: la mazza casalinga del maiale, la raccolta delle castagne e la vendemmia.

Oltre alla serie di oggetti splendidamente conservati che raccontano della raccolta e del trattamento di castagne e uva, corredati di immagini d'epoca e di appropriate didascalie didattiche, la zona dedicata alla mazza del maiale è quella che più appare distante dall'esperienza contemporanea. Una serie di immagini fotografiche illustrano le varie fasi di macellazione

del maiale, spiegando l'utilizzo degli attrezzi esposti, di cui alcuni chiaramente riconoscibili anche nel dettaglio dell'affresco di Santa Maria di Castello dedicato ai mesi invernali. Presenti anche alcuni esemplari di accessori per la lavorazione della carne, dal mortaio usato per preparare le spezie da mescolare alla carne tritata, all'attrezzo per insaccare e preparare salsicce e salami.

Il tutto riporta a tempi in cui la macellazione era, oltre a un rituale essenziale per l'approvvigionamento di scorte alimentari per l'intero inverno, anche una festa per tutta la famiglia riunita intorno al lavoro di «esperti» che prestavano la propria opera nelle diverse realtà domestiche. La mostra ricorda in questo senso Renzo Bonomi di San Vittore, con una fotografia che lo ritrae mentre prepara le luganighe della mazza nella cucina di una famiglia locale che lo aveva ingaggiato. Grazie alla disponibilità di Elvino Tamò ci è stato possibile ricostruire con l'immaginazione il pranzo preparato dalle massaie per l'occasione annuale della mazza,

a base di frattaglie - fegato, cuore e polmoni - consumate subito dopo la macellazione, così come il sangue dell'animale che andava a costituire un piatto particolare insieme alle onnipresenti patate. Sullo sfondo della zona espositiva dedicata alla mazza, la bellissima fotografia di Peter Ammon scattata nel Moesano durante la fase di affumicatura dei salumi, completa il quadro affascinante e nettamente definito di un mondo ormai lontano. Per quanto piuttosto distante dalla sensibilità contemporanea che tende a voler ignorare le fasi più cruente che stanno all'origine di ciò che troviamo nel piatto, questa mostra ci rammenta e insegna ai più giovani, la realtà di una civiltà agricola in cui il senso della necessità, del sacrificio e del rispetto senza alcuno spreco di ciò che si possedeva, erano condivisi da tutta la famiglia anche intorno alla tavola imbandita.

La mostra resterà visitabile fino al 24 ottobre nei giorni di mercoledì, venerdì e domenica dalle 14.00 alle 17.00 con ingresso gratuito.