

La raccolta della “ghianna”



Il dipinto rappresenta un mondo che non c'è più , esiste solo nei ricordi dei nostri padri e nonni.

Erano tempi di stenti e miseria ma erano ben salde nelle famiglie valori e tradizioni e la povertà era vissuta con dignità e con la consapevolezza dell'irreversibilità del proprio destino. Nonostante ciò nei racconti dei nostri cari emerge la nostalgia e il rammarico per quei tempi ormai perduti.

Il quadro è ambientato a fine anni '40, nelle campagne fabrianesi e racconta le usanze della gente di campagna ed il loro modo di approcciarsi con gli animali, totalmente differente da oggi, infatti una volta lo stare insieme con le bestie era del tutto naturale.

I maiali illustrati sono neri, razza tipica della zona montana fino alla fine degli anni '40, arrivavano a raggiungere il peso di duecentocinquanta chili ; tra i pregi di questo tipo di suino sono la squisitezza delle carni, la bontà

dello strutto e soprattutto l'ottimo lardo. Dalla "spalla" e dal "prosciutto" del maiale nero si ricavava il rinomatissimo "salame di Fabriano".

Nonna e nipote si apprestano a compiere i doveri familiari, raccolgono così le ghiande che serviranno a sfamare i maiali, essi a loro volta, con le loro pregiate carni faranno fronte all'alimentazione della famiglia per un'anno intero. Infatti una volta in campagna, ci si cibava prevalentemente di erbe selvatiche e la carne si mangiava solo in qualche festa comandata.

Non è da dimenticare che in questi periodi per sfamarsi, le ghiande venivano date non solo come pasto per i maiali, ma ci si ricavava la farina per il pane; il grano se ne trovava poco, il granoturco non tutti potevano permetterselo, allora si usava la ghianda che non mancava mai. Si bolliva i semi in un grosso caldaio, poi li mettevano nel forno per asciugare ed abbrustolire la scorza, oppure si seccava al sole; tolta quest'ultima si poteva macinare. Compianatico al pane di ghianda erano le erbe cotte e salate o una manciata di cicerchia lessa.