

# CHE NE SAITU DI UN CAMPO DI GRANO

## ANTICHI GESTI E BUON CIBO NEL PESCARESE

di Beatrice Di Tomizio

### Festa della Campagna 13-15 luglio 2012 Pianella (Pescara)

La Festa della Campagna nel comune pescarese di Pianella è ormai arrivata alla sua tredicesima edizione. Il fine settimana di metà luglio (dal 13 al 15) riporterà indietro la contrada Pusciana di quasi un secolo con la rievocazione storica della trebbiatura e delle tradizioni campestri.

Soddisfazione per gli occhi ma anche per il palato, grazie alla parallela tre giorni gastronomica durante la quale piatti tipici come i maccheroni alla trescatora (bucatini al sugo di papera), la papera al forno e la pizza frita completeranno l'esperienza sensoriale.

I due ingredienti fondamentali della festa (la trebbiatura e la gastronomia), vanno molto più che a braccetto: un tempo, infatti, la fine del faticoso ciclo di produzione del grano cominciato addirittura l'autunno precedente con la semina, era sinonimo di festeggiamenti.

Dopotutto, il grano era il principale elemento di sussistenza della civiltà contadina, e il mettere al sicuro, letteralmente, il "pane quotidiano" garantendo la sopravvivenza per almeno un altro anno, era certo un buon motivo per essere contenti, assieme al temporaneo riposo dal lavoro a tamburo battente sotto la canicola di mezz'estate.

Grandi mangiate sulle aie e vino a profusione consumati su lunghe tavolate al tramonto erano mezzi più che leciti per rifocillarsi dal tribolare nei campi; tanto che tribolare e trebbiare non solo hanno la stessa radice etimologica, ma il primo deriva proprio dal secondo. Il fatto che "separare il grano dalla pula" ed "essere tormentato da gravi e

persistenti dolori fisici o sofferenze morali" fossero usati quasi come sinonimi, dovrebbe dare l'idea di quanto sudore, malanni e sangue occorressero per portare a termine il compito.

Anticamente la raccolta e la trebbiatura erano eseguite completamente a mano e in due fasi diverse: prima, con falci e falcetti, venivano tagliate le spighe, successivamente venivano separati i chicchi dalla paglia e dalla pula. Dall'inizio del '900 fecero la loro comparsa le trebbiatrici meccaniche: dapprima a vapore e trainate da buoi, poi (dalla metà degli anni '30 del secolo scorso) si affacciarono sulla scena i trattori con motore a scoppio, indipendenti per la trazione dagli animali e allo stesso tempo in grado di assolvere al lavoro principale. Un bel cambiamento per i braccianti dell'epoca.

Oggi, a distanza di quasi un secolo, le possenti mietitrebbie che si muovono lente tra i campi

imbionditi provvedono a mietere, trebbiare e trasportare il grano nei magazzini con la presenza di un solo operatore. Niente schiene rotte e rumor di falcetti quindi, a tutto vantaggio per la salute dei moderni contadini ma, forse, con un filo di vuoto nel cuore per la scomparsa di gesti ripetuti per secoli.

A Pianella si può rivivere qualcuna di quelle antiche emozioni gustando una porzione di maccheroni fatti alla vecchia maniera, bevendo un bicchiere di vino rosso locale al tramonto, ascoltando i racconti di qualche anziano avventore e sentendo rombare una vecchia trebbiatrice, magari un trattore testa calda.

#### PER SAPERNE DI PIÙ

Comune di Pianella  
telefono 085 97301  
telefax 085 9730222

