



Febbraio 2021

## Scorci villanovesi



a cura di ***Antonio Rampin, Massimo Minimo Gageun***  
con il contributo di ***Domenico Rampin***  
con il supporto tecnico ***Lisa Cogo***

## ‘L VGNASI

Ci siamo lasciati la scorsa volta in via Molino Costa, proseguiamo la passeggiata per Villanova in via Vignazze.

All'incrocio delle due vie troviamo il mulino, che indirettamente ha dato il nome anche a questa via poiché nei terre-

sue consuetudini. Acqua fondamentale per l'agricoltura e sulle cui sponde sono nate le civiltà. Oggi sembra strano ma in passato a Villanova era diffusa la coltivazione del lino e della canapa da fibra; difatti davanti al mulino, ancor più nel dopoguerra rispetto a og-

are lunghe e spesse corde o pannelli con cui si realizzavano lenzuola e asciugamani.

Una altra particolarità di questo complesso era la presenza di un locale, parzialmente interrato, adibito a ghiacciaia in cui venivano immagazzina-

ti, durante i rigidi inverni, grossi blocchi di acqua ghiacciata oppure di neve pressata, che si conservavano sino all'inizio dell'estate.

Come si evince da queste poche righe erano moltissime le attività che ruotavano intorno al mulino, fulcro della vita rurale del paese e centro di produ-

zioni diversificate. Testimonianza della sua importanza e antica origine ne è anche la carta datata 1790 e affissa nella nostra biblioteca comunale su cui, tra i pochi edifici del paese presenti, vi è proprio il mulino.

Come si può notare dalla carta, a fine '700 via Vignazze



Figura 1- Vista mulino da via Vignazze

ni compresi nelle sue proprietà vi erano delle vigne, da cui il toponimo via Vignazze; in dialetto, come da titolo, "il Vgnasi".

Il mulino della Costa rimane una testimonianza della vita contadina, sempre strettamente correlata all'elemento acqua, dei suoi usi, e delle

gi, le acque si allargavano in una "bosia" o "bula" utilizzata come macero per la lavorazione di questi prodotti.

Le piante tagliate venivano lasciate a macerare per diverso tempo nell'acqua in modo che le fibre vegetali si rammollassero e fosse poi possibile intrecciarle per cre-

era abitata, oltre al mulino, solamente da una cascina.

Un tratto distintivo di questa via è la presenza del Cavo

fagioli e carote su tutti.

A questi prodotti va aggiunto il famoso “salatone” ancora oggi coltivato nel nostro paese e a cui fino a qualche de-

gliere tutte le piante rimaste negli appezzamenti per poi ammucciarle nelle aie delle cascine e ricoprirle con della paglia in modo che si conservasse per tutto l'inverno. Questo metodo di conservazione funzionava tanto meglio se nevicava e la coltre ricopriva e preservava lo strato di paglia (meglio se di riso) con sotto il prezioso prodotto. Man a mano che il “salatone” veniva richiesto dal commerciante, veniva tolto dal mucchio, eventualmente mondato dalle foglie esterne più brutte e venduto come fresco.

Anche la “madamun”, Maria Maddalena Delsignore in Maccagno l'ultima abitante



Figura 2- In evidenza il mulino, in rosso, e una cascina, in giallo.

Roggiarolo che corre per tutta la sua lunghezza; oggi appare completamente cementificato mentre in passato era di terra. Il *Rusareu* oltre a raccogliere le acque piovane serviva per l'irrigazione dei molti orti presenti che caratterizzavano la zona. Tutta quest'area del paese difatti è sempre stata vocata alla produzione di ortaggi. Bisogna ricordare che Villanova fino agli anni '60-'70 era conosciuta come un importante centro di produzione di: peperoni, cipolle, melanzane,

cennio scorso era dedicata una corsa podistica per le vie di Villanova organizzata dalla PGS.

A Villanova abitualmente il Pan di zucchero seguiva la coltivazione del grano o dell'orzo; dopo la trebbiatura del cereale si trapiantavano le piantine di insalata, si coltivava con tanto sudore e amore per arrivare al prezioso raccolto nell'autunno/inverno. Solitamente in dicembre, per evitare che marcisse in campo, vi era l'usanza di racco-



Figura 3- Maria Maddalena Delsignore, detta "madamun".

### *Che cos'è il “salatone”?*

Con questo termine si indica la varietà di cicoria, caratterizzata dal cespo di forma cilindrica e con foglie grandi, bianche e tenere; è conosciuta come Pan di zucchero. Il nome “salatone” anche se sarebbe corretto scrivere “salateun” si riferisce alle grosse dimensioni del cespo.

stabile del mulino, e personaggio di cui abbiamo fatto la conoscenza nello scorso articolo, coltivava un orto familiare in questa via. Tra i vari prodotti che era solita piantare ricordiamo le zucche cedrine, una varietà di anguria a polpa bianca, con cui preparava una ottima marmellata. Questi frutti erano però spesso preda dei ragazzini dell'epoca che si "divertivano" a rubargliele. Un giorno disperata per le continue sparizioni mise un cartello che citava: "*lasciateci stare, monelli...siamo angurie per la marmellata!*"... inutile dire che tale avvertimento serviva solamente a provocare ulteriore

ilarità nei giovani ladruncoli.

Nel dopoguerra, nella via si potevano trovare principalmente cascine con i loro terreni coltivati, tutte le altre abitazioni che troviamo oggi sono di costruzione relativamente recente. Ancora oggi è possibile ammirare in una di queste cascine un residuo di mec-



Figura 4- L'essiccatoio a torre.

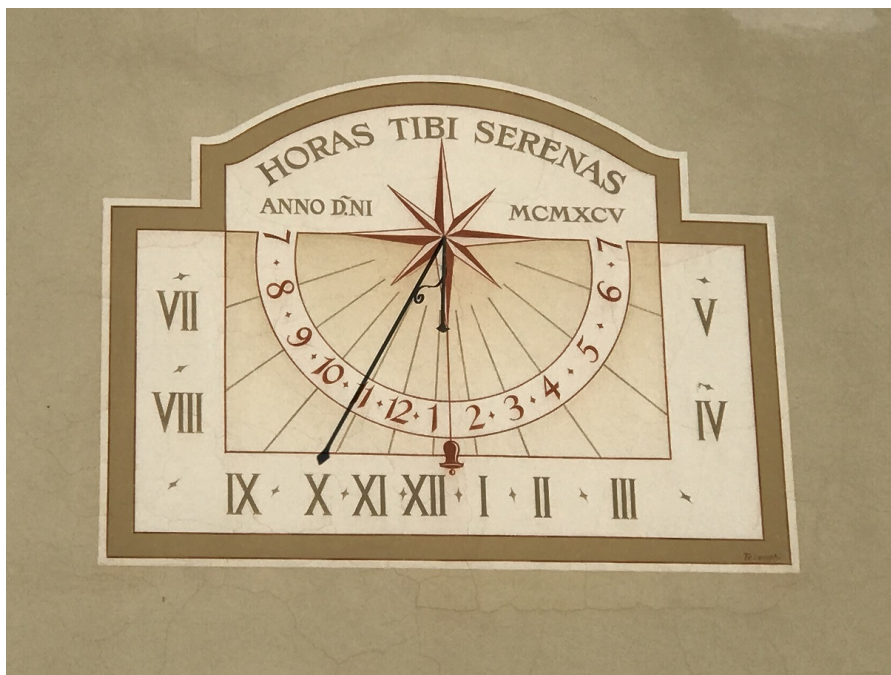


Figura 5- La meridiana in cui spicca il motto latino.

canica agraria: si tratta di uno dei due soli essiccatoi a torre fissi per cereali presenti in paese negli anni '30, realizzato dalla ditta Guidetti.

In un'altra di queste ex cascine si può scorgere una splendida meridiana con il motto latino *horas tibi serenas* letteralmente "che io segni sempre per voi ore liete": auspicio da estendere a tutti gli abitanti della via.

### *Che cos'è l'essiccatoio a torre?*

*L'essiccatoio a torre consente che il cereale sia privato dell'eccessiva umidità, che non consentirebbe la conservazione, grazie al contatto su delle griglie con aria calda, che porta via l'acqua in eccesso. Il prodotto segue un percorso a flusso continuo all'interno della torre per ricaduta dall'alto verso il basso attraverso griglie.*