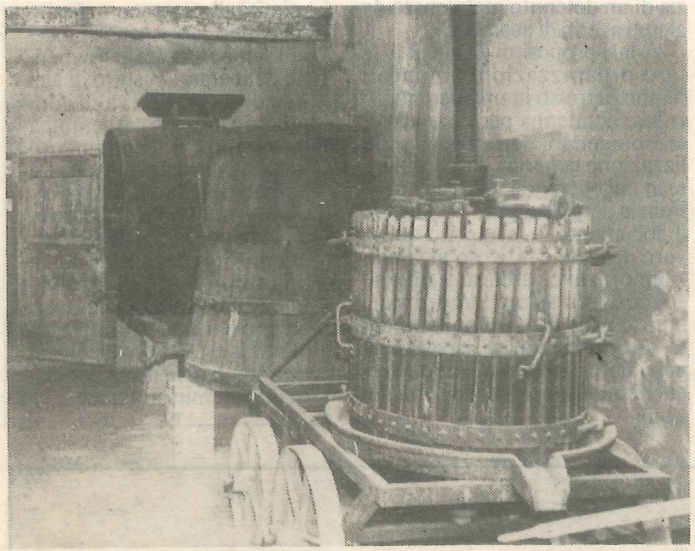
Domani al museo della civiltà contadina con Acli e 'Amici della cucina cremonese'

Festa dell'uva al Cambonino tutti insieme, come un secolo fa



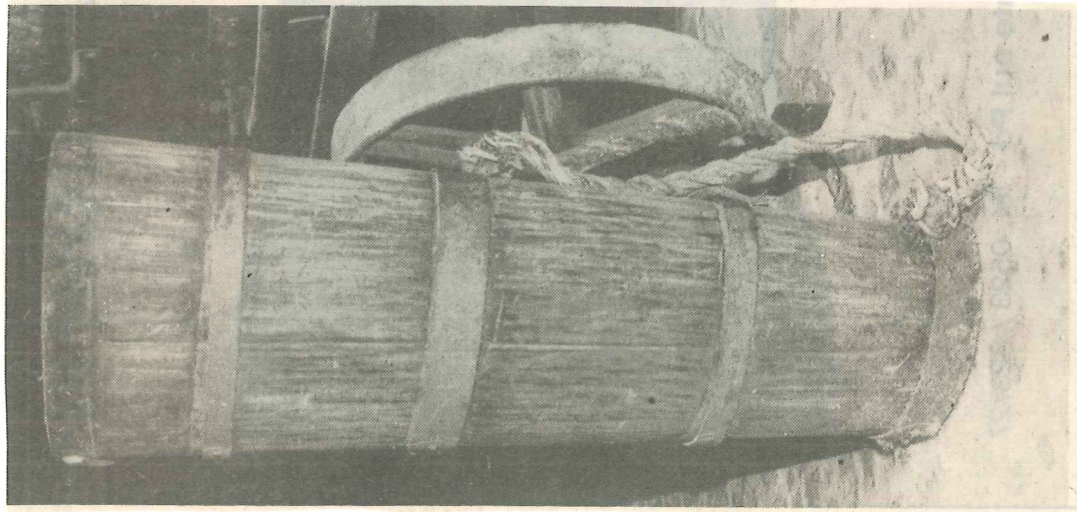
La cantina del Cambonino *(foto Muchetti)*

Domani la cascina 'Cambonino' sede del museo della civiltà contadina, tornerà ad animarsi come avveniva, fino alla fine del secolo scorso, in piazza Giovanni XXIII in occasione del mercato del vino. Gli 'Amici della cucina cremonese', in collaborazione col circolo Acli del Cambonino, e sotto l'egida dell'assessorato all'istruzione e cultura del comune di Cremona hanno infatti organizzato nell'aia e sotto i barchessali la prima 'Festa dell'uva e dei prodotti derivati', durante la quale verranno venduti sugo, vino, torte e pane realizzati dagli stessi con il frutto della vite. Si tratta di un nuovo appuntamento per il rilancio del museo da un lato, e dall'altro per il recupero culturale di una tradizione che anche nel cremonese ha avuto momenti degni di nota. Anche se il vino prodotto nelle nostre terre non fu mai di qualità eccelsa, sia per l'avarizia del terreno che per l'imperizia dei coltivatori, i vigneti erano presenti in tutto il territorio e la corporazione dei 'brentadori', coloro cioè che con la 'brenta' trasportavano il prezioso elemento, era temuta e rispettata. La corporazione, protetta da Sant'Alberto di Villa d'Ogna il cui corpo era conservato nella chiesa di San Mattia, resistette per secoli fino alla sopressione, avvenuta nel 1776. Il rispetto nutrito dalla popolazione per i portatori di 'brenta' derivava dal fatto che in essa, oltre il vino, ma non insieme a questo, poteva essere contenuta l'acqua, importantissima per spegnere gli incendi.

Ma i brentadori avevano anche un ruolo importantissimo in occasione della festa dell'Assunta, quando con le loro gerle issate sulle spalle innaffiavano la piazza del Duomo. Il mercato del vino, a cui la manifestazione del Cambonino si ispira, si svolgeva invece, almeno fino alla metà del cinquecento, nella corte del vescovo. Nel 1544 venne trasferito nelle immediate adiacenze, in piazza della Pace, da cui, nel 1567 si spostò svolgendosi poi in piazza Sant'Agata, in piazza San Francesco, nella contrada di San Donato (l'attuale via Platina) e in quella di Sant'Erasmo. Nel 1788 il mercato si svolgeva invece solo in piazza Giovanni XXIII, dove ancora oggi esiste una targa del tempo che segnala il luogo.

Si vendevano sostanzialmente tre qualità di vino: quello rosso, ritenuto più pregiato e quindi venduto ad un prezzo superiore; quello bianco e quello andato a male, ma non mancava anche quello mescolato. Un vino, cioè, più leggero, ottenuto forse dalle vinacce fermentate con l'aggiunta di uva nuova e di acqua, più economico di quello schietto, che veniva servito agli operai durante i lavori nei campi. Non si poteva commerciare in ogni caso vino annacquato, dal momento che le Provisiones infliggevano pene severissime a chi si fosse macchiato di un tale 'delitto'. Le multe che si pagavano per questa infrazione venivano devolute a favore dei carcerati delle prigioni comunali.

Alla notevole diffusione della vite in tutto il territorio, non corrispondeva in genere, però, una buona coltivazione ed una volontà di migliorare qualitativamente il prodotto, nonostante i numerosi tipi di vitigno esistenti. Era molto raro il vitigno specializzato, che in tutta la provincia occupava circa 700 pertiche di terreno, mentre si raccoglievano tre tipi di uve: la 'pignola', la 'croppella' e la 'meschiandiza', decisamente la meno pregiata. La viticoltura cremonese, in effetti, era in contrasto con tutti i canoni della specializzazione, che richiedono solitamente un terreno non molto forte, nè trppo grasso o leggero, mentre quello cremonese è sempre stato generalmente grasso e forte e interessato da un clima non adatto, senza calcolare il fatto che quasi il 13 per cento dei terreni a vite erano percorsi da acqua. Nonostante questo la vite occupava nel cinquecento il 43 per cento del territorio, contro solo il 14 per cento occupato dai prati. In tutte le aziende agricole, anche in quelle di piccole dimensioni, non mancava mai il vigneto, disposto in tre modi. La coltivazione su una parete di pali o paletti di legno legati fra loro era la più praticata, poichè consentiva di compiere le operazioni di potatura e vendemmia con minore dispendio di forze e di tempo. Inframmezzate ai tralci si trovavano spesso altre piante, come gelsi o alberi da frutta. Vi era poi la coltivazione a filari di oppi, detti anche aceri campestri, allineati in lunghe file con i tralci che si estendevano da un acero all'altro. Poco seguita era invece la coltivazione a pergola, inframezzata ad altre colture come gelsi e alberi da frutta. *(f.l.)*



La brenta per il trasporto del vino. I 'brentadori' costituivano una corporazione rispettata. Svolgevano anche compiti di pubblica sicurezza come i vigili del fuoco di oggi e nelle loro gerle portavano anche l'acqua per domare gli incendi

LA PROVINCIA 10/10/92