

IL DELTA DEL PO TRA STORIA E TRADIZIONI: LA LOCALITA' DI CA' CAPPELLO

INDICE

- **Introduzione**

- **1. Tra folclore e antropologia**

- **2. Le origini del Delta del Po e di Porto Viro**
 - 2.1 La storia e il territorio
 - 2.2 Dalla preistoria al medioevo
 - 2.3 Dall'età moderna ad oggi

- **3. Ca' Cappello, storia di un borgo**
 - 3.1 La storia dell'insediamento
 - 3.2 La famiglia dei Capello nel basso Polesine

- **4. Gli aspetti architettonici della corte**
 - 4.1 Assetto dell'insediamento dalle iconografie e dalle mappe dei catasti storici
 - 4.2 La casa padronale
 - 4.3 La casa dei salariati
 - 4.4 Il deposito per le granaglie
 - 4.5 La barchessa
 - 4.6 La torre colombaia
 - 4.7 La chiesa di San Giovanni Battista
 - 4.8 Il Museo della Corte

- **5. Tra ricorrenze, culto e tradizione**
 - 5.1 La sagra di San Giovanni Battista
 - 5.2 La Madonna della cintura
 - 5.3 Il ciclo delle stagioni nel passato

- 5.4 La cucina
- 5.5 Ricette tipiche
- 5.6 I modi di dire
- 5.7 I mestieri di una volta

- **Conclusioni**

- **Bibliografia**

- **Ringraziamenti**

Introduzione

Perché Ca' Cappello? Perché proporre come tesi di laurea lo studio di una località così piccola e poco conosciuta?

È questo l'obiettivo della presente indagine, delineare le caratteristiche storico-culturali e le tradizioni popolari di un luogo, situato geograficamente sulla riva destra del Po di Levante, facente parte del comune di Porto Viro.

La località di Porto Viro è situata al centro del Delta del Po e il suo nome deriva dal luogo dove fu fatto il taglio del fiume Po nel 1604.

La storia del territorio deltizio, conosciuto come Polesine dei Cappello, ha origine nei primi decenni del 1500, quando è accertata la presenza di una piccola comunità di proprietà dell'abate Trevisan.

Lo stesso, nel 1537, promette in sposa la figlia Maria a Paolo Capello, nobile veneziano, che riceverà in dote l'intera proprietà.

La famiglia Capello (il cui cognome successivamente viene tramutato in Cappello dagli abitanti del luogo) sarà importante per queste terre, il suo contributo con bonifiche dei terreni e costruzioni, trasformerà il borgo nella corte che è oggi.

Il complesso seicentesco della corte presenta a nord l'abitazione padronale affiancata da un lungo rustico che un tempo ospitava gli addetti ai lavori, i magazzini e la monumentale barchessa (adibita a granaio e a stalla) chiamata dagli abitanti del luogo Vaticano.

Un cancello, riportante ancora impresse le effigi della famiglia Capello, si trova tra i due edifici.

Oltre la cancellata si vede la chiesa di San Giovanni Battista, eretta nel XVII secolo, affiancata da un campanile.

La chiesa, oltre che rappresentare l'oratorio della famiglia del proprietario, si configurava come l'edificio di culto fondamentale per la collettività.

A sud-ovest si erge una torretta, della quale oggi rimane solo il rudere, che funge da bastione e da base per i colombi viaggiatori.

Nel 1998 furono terminati i lavori di restauro di due case di braccianti al limite sud della grande corte per allestire il "Museo della Corte".

L'edificio a sinistra ospita la sezione etnografica, dove viene illustrata la vita quotidiana della gente del luogo con la ricostruzione di alcuni ambienti tipici della civiltà contadina.

L'edificio a destra ospita la sezione naturalistica, dove sono raccolti svariati esemplari dell'avifauna del Delta del Po.

Il museo, proprietà del comune di Porto Viro che ha istituito una apposita commissione presso l'assessorato del turismo, e gestito dalla cooperativa Turismo e Cultura, è ancora giovane e sta crescendo con il contributo degli abitanti del luogo che, con oggetti e ricordi delle loro esperienze di vita, lo rendono via via sempre più completo.

In quest'angolo del Delta la vitalità creatrice, il passato e il presente si fondono.

Come scriveva Cesare Pavese: *<Quando un popolo non ha più il senso vitale del suo passato*

si spegne. La vitalità creatrice è fatta di riserva di passato. Si diventa creatori anche noi quando si ha un passato. La giovinezza dei popoli è una ricca vecchiaia>.

E proprio così gli abitanti di questa, seppur piccola, località cercano di non dimenticare il loro passato.

Un passato che rivive ogni anno anche attraverso la sagra di San Giovanni Battista.

La terza domenica di Giugno è caratterizzata dalla manifestazione ambientata nella corte seicentesca e nel museo della civiltà contadina e dell'avifauna, con la processione del Santo, spettacoli teatrali, mostre e stand gastronomico.

Se le tradizioni continuano è grazie all'impegno degli abitanti del luogo che, da veri Ca' Cappellanti, trasmettono di generazione in generazione, usi e costumi, modi di dire, ricette, proverbi e abitudini.

Ed è così che i piatti tipici si presentano sulle tavole la domenica o durante le feste, che i vecchi attrezzi vengono, di tanto in tanto, rispolverati per lavorare il terreno o che gli anziani raccontano, nel dialetto locale, di come il borgo sia cambiato negli anni.

Persone che hanno vissuto la guerra e l'alluvione, ma che, con grande spirito e gioia, parlano ai figli e ai nipoti della loro terra: *"Ie i nuni chi cunta d'na volta"*, come si usa dire in dialetto.

Ascoltando questi racconti di persona si intuisce quanto gli abitanti di questa località si sentano orgogliosi della loro storia, e lo si capisce anche dall'attenzione nel conservare oggetti, foto e altro ancora.

Entrando nelle case si ha l'impressione di tornare un po' indietro nel tempo, si possono trovare antichi manufatti appesi ai muri o disposti in modo accurato in qualche angolo delle stanze.

Dedizione e impegno sono quindi impiegati per cercare di non far morire, con gli anni, queste tradizioni, trasmettendole ai giovani e sperando che questi un giorno, a loro volta, le trasmettano ai loro figli e così via.

Con il mio lavoro voglio in qualche modo contribuire, quindi, anche io ad "esplorare il tempo", a trasmettere e far conoscere ad altri le bellezze e la storia della mia terra.

Per svolgere al meglio la mia ricerca mi sono appoggiata alle autorità amministrative locali, che gentilmente mi hanno concesso materiale utile per delineare la cronologia, nonché la storia del territorio da me preso in esame. Inoltre mi sono recata personalmente presso gli archivi di Stato della città di Venezia e di Rovigo, per poter reperire informazioni storiche; ma è soprattutto grazie all'aiuto e alla disponibilità avuta dagli abitanti di Ca' Cappello che ho potuto portare a termine il mio lavoro consapevole di quanto questa terra possa offrire.

1 CAPITOLO: Tra folclore e antropologia

Con il termine di tradizioni popolari si definisce quel complesso di usi, costumi, danze, musiche, fiabe, canti, leggende, proverbi, che si tramandano oralmente presso il popolo.

La tradizione è qualcosa che lega il passato e il presente: è lo ieri che persiste e, da un certo punto di vista, rivive nell'oggi.

Il *folklore* non è solo un prodotto del passato, ma una riappropriazione di una porzione di esso.

Il compito di essere in grado di riconoscere il messaggio, che si cela nella trasmissione di un qualcosa dal passato, è compito del folclorista.

All'uso internazionale, la disciplina che studia il complesso di codesti fenomeni viene indicata, solitamente, con il nome anglosassone di “*folklore*”, italianizzato con folclore, termine che deriva da “*volk*” ovvero popolo, e “*lore*” ovvero dottrina, proposto per la prima volta nel 1846 dall'archeologo William J. Thoms, come, denominazione di quel gruppo di fenomeni, indicati allora con i nomi di antichità popolari e letteratura popolare.

Il neologismo folclore ha avuto larga fortuna, soprattutto nell'uso corrente, dove indica un genere di spettacolo, musica o di danza di carattere regionale e di solito legato all'impiego di costumi tradizionali più o meno autentici.

Sono quasi duecento anni che il *folklore* esiste in gran parte dei paesi europei come campo di studio e di ricerca, con prospettive autonome e consolidate, anche se ha subito mutamenti profondi e radicali in relazione ai cambiamenti epocali e al variare delle ideologie sociali delle grandi correnti dottrinarie che hanno caratterizzato la cultura occidentale in questo arco di tempo.

La cultura popolare, che nell'Ottocento coincideva con lo spirito del popolo, pur essendo oggi passata a designare l'identità etnica e culturale, non ha modificato troppo il suo sapore e il suo significato.

Dal secondo dopoguerra, dopo la pubblicazione dei “Quaderni del carcere di Gramsci¹”, gli studi *folklorici* italiani hanno assunto una fisionomia sempre più precisa: quella di considerare il loro oggetto come una cultura subalterna, in relazione alla cultura egemone.

In un panorama davvero ricco e variegato e dalla storia così lunga, le occasioni di dibattito sono state rare.

Il momento forse più radicale è quello che si è accompagnato agli anni della grande mutazione antropologica dell'Italia: tra gli anni cinquanta e i primi anni sessanta, prima l'idealismo discusse con le prospettive gramsciane e più in generale con quelle marxiste; successivamente queste

1 Sono la raccolta degli appunti, dei testi e delle note che Antonio Gramsci ebbe la possibilità di scrivere a partire dal febbraio 1929 e fino al 1935, durante la prigionia nelle carceri fasciste. Tra i temi trattati vi è anche lo studio del folclore, inteso come espressione della visione del mondo delle classi dominate, dotate di capacità di resistenza critica e rivoluzionaria nei confronti dei valori borghesi. <http://www.wikipedia.org>

discussero con quelle strutturaliste.

Per assistere ad un confronto significativo tra studiosi e tra prospettive teoriche bisogna tornare all'inizio del Novecento, più precisamente all'epoca in cui gli etnologi Lamberto Loria e Aldobrandino Mochi coniarono la denominazione di etnografia² italiana e fondarono l'omonimo museo, chiamando a discutere attorno ai criteri e ai principi da seguire per la sua realizzazione i maggiori studiosi dell'epoca.

Lo scenario era quello del famoso Congresso di etnografia italiana di Roma del 1911, quando un'intera comunità scientifica si trovò a dover scegliere tra i vecchi e ancora dominanti quadri evoluzionistici e le nuove correnti storico-geografiche.

Il *folklore* dipende, ovviamente, dalla memoria, dal ricordo, di cui ha bisogno di avvalersi per conservarsi nella tradizione, mentre al contrario la letteratura, fissata nella carta, può cadere nell'oblio, essere recuperata più tardi dalle biblioteche o dagli archivi e venire riutilizzata.

Il folclore orale oramai non comprende solamente la poesia, ma anche le espressioni correnti e quotidiane.

Nel mondo altamente industrializzato delle grandi metropoli sono in parte cambiati i contenuti del *folklore* e le condizioni della sua produzione.

Le tradizioni sono sacre e devono essere accettate come regole di vita, specialmente per chi fa parte del mondo contadino in quanto, in questo mondo in modo particolare, si è portati a vivere certe tradizioni perché considerate parte essenziale di quel patrimonio morale ricevuto dai nostri avi di cui bisogna farne tesoro di vita, trasmettendolo ai posteri.

Le forme simboliche ed espressive che chiamiamo *folklore* vivono in primo luogo nelle azioni delle persone, e sono radicate nella loro vita sociale e culturale.

Occuparsi della cultura popolare è il modo per dare il giusto riconoscimento all'investimento in senso di importanza che tale patrimonio riconosce alla maggioranza delle persone.

Il recupero di questi valori non si realizza solamente con le belle parole e nemmeno con i provvedimenti legislativi emanati dallo Stato. E' un processo di recupero che deve partire da un risveglio spirituale, da una verifica introspettiva delle coscienze, da una ricerca di nuovi rapporti umani, basati sull'amore e sull'umiltà.

Gli studiosi di folclore affrontano, sotto ogni punto di vista, la storia delle varie forme

2 Per etnografia s'intende la rappresentazione scritta delle forme di vita sociale e culturale di gruppi umani. In passato era essenzialmente intesa come studio delle pratiche e delle credenze dei gruppi umani non occidentali, e come enumerazione delle diverse società primitive. Caduta ogni definizione essenzialista di concetti come tribù o etnia, l'etnografia può intendersi come lo studio antropologico, realizzato attraverso la pratica della ricerca sul terreno e rappresentato attraverso precise modalità di scrittura, dei comportamenti sociali e culturali di un qualsiasi aggregato umano preventivamente definito in base agli interessi dell'osservatore. [Http://www.treccani.it](http://www.treccani.it)

folcloriche, dando vita ad archivi ed antologie, che sono pieni dei più disparati materiali.

Sono principalmente le azioni delle persone che, tuttavia, fanno vivere quello che lo studioso chiama tradizioni popolari, le quali sono radicate nella vita sociale, culturale e religiosa di ogni individuo, paese o nazione.

Di fondamentale importanza per poter analizzare le tradizioni è saperle comprendere nel profondo: per il folclorista risulterà sicuramente più semplice e naturale decifrare il significato delle tradizioni del suo Paese; al contrario, l'analisi di società a lui estranee comporterà maggiori difficoltà dovute alla mancanza di informazioni di carattere specifico.

Per sopperire a tali carenze, il folclorista dovrà acquisire più dati possibili relativi al contesto storico-culturale e geografico preso in esame.

Una delle domande più frequenti che si pongono i *folkloristi* è: chi è il popolo al quale il concetto di *folklore* si riferisce? Per gli studiosi del XIX secolo la risposta era, come già accennato, semplicemente i contadini.

Oggi tale questione viene ripresa estendendola a qualsiasi gruppo di persone con almeno una caratteristica comune.

Dunque se le tradizioni popolari sono l'espressione collettiva di gruppi sociali, sono anche l'espressione personale degli individui che ne fanno uso.

Una situazione, che ha recentemente catturato l'attenzione dei *folkloristi*, è quella dello studio etnografico del *folklore* nel suo contesto d'uso. La struttura degli eventi folclorici è un prodotto dell'interazione di molteplici fattori situazionali, quali l'ambientazione fisica, l'identità e il ruolo dei partecipanti, le norme culturali che disciplinano la performance, i codici di reciprocità e di interpretazioni e la sequenzialità delle azioni, tutti fattori che compongono una rappresentazione culturale.

Il termine *folklore* è ambiguo, non solo in quanto parola straniera entrata nell'uso italiano corrente, ma anche perché crea una certa confusione.

Ci si chiede se allora è inteso come sapere della gente comune o, di colui che studia la gente comune, è il sapere sul popolo o del popolo? Rispondere a queste domande non è certo cosa facile. Quello che risulta chiaro è che, il folclore, nasce nell'Europa di fine Settecento e ha a che vedere con il movimento romantico e con l'eredità illuminista.

Senza questi elementi storici e, soprattutto ideologici, il folclore si ridurrebbe solo ad elementare considerazione antropologica.

Il romanticismo letterario europeo ha lasciato al folclore la forte valenza di rappresentare l'anima profonda delle nazionalità, di essere il deposito antico vivente tra la gente comune.

Il folclorismo è nato dunque per il bisogno, affermatosi con il romanticismo, di utilizzare la risorsa culturale delle radici dei popoli e conservarne le potenzialità.

A conclusione, si conferma di voler credere fortemente nelle tradizioni, consapevoli che esse, allorché rispolverate ed adattate opportunamente alle attuali esigenze, continueranno a farci capire bene il passato, interpretare adeguatamente il presente, pre-costruire il futuro.

E' importante essere favorevoli alla riscoperta e alla conservazione delle tradizioni, anche perché così facendo, si custodiscono gelosamente il ricordo di esperienze giovanili, vissute nel tempo ormai lontano, in cui le tradizioni avevano tantissimo significato.

CAPITOLO: Le origini del Delta del Po e di Porto Viro

2.1 La storia e il territorio

La località di Porto Viro³ è situata al centro del Delta del Po e il suo nome deriva dal luogo dove fu fatto il taglio del fiume Po nel 1604: era un piccolo sedimento sul mare Adriatico, alla foce del Gaurus, uno dei numerosi canali che si sviluppavano nella zona.

Il territorio comunale è incluso tra il ramo del Po di Levante a nord, il mar Adriatico ad est ed il ramo principale del Po di Venezia e del Po di Maistra a sud.

2.2 Dalla preistoria al medioevo

La zona occupata dall'attuale Pianura Padana si presentava circa otto-dieci milioni di anni fa, come un golfo che si inoltrava tra le Alpi e gli Appennini.



Figura 1

3 La derivazione etimologica sembra provenire da “Portus Veterus” in riferimento ad un antico porto fluviale di origine romana. [Http://www. treccani.it](http://www.treccani.it)

Durante la glaciazione di Wurm⁴ il livello del mare si abbassò ed emersero le terre, anche grazie all'apporto continuo di detriti alluvionali.

Inizialmente la foce del Po era situata ad Ancona, sotto l'azione degli affluenti che scendevano dalle Alpi, come risulta da studi fatti sui fondali marini nel medio Adriatico, in cui sono stati trovati detriti e rocce provenienti dalle Alpi.



Figura 2: mappa che descrive l'Italia durante la maggiore espansione glaciale

Con il passare dei secoli la foce del fiume si spostò verso nord, colmando, così, la Pianura Padana ed intorno al 1000 a.C. iniziarono ad insediarsi i primi popoli veneti, i Venetici, provenienti da nord-est e capaci di lavorare i metalli, addomesticare i cavalli e lavorare la terra.

Il territorio rimase, in seguito, legato alle vicende di Adria, e condizionato dalle opere d'intervento e di bonifica di Etruschi, Greci e Romani.

La denominazione e l'ubicazione dell'antica Porto Viro, durante quel periodo, era nota come “*Ostium Carbonariae*”.

Gli Etruschi furono i creatori di un reticolato idrografico perfetto in tutto il territorio della foce del Po; mentre ai Romani si deve il completamento delle reti stradali che costeggiavano le vie fluvio-marittime, con anche la costruzione della Via Popilia, strada consolare sicura dalle inondazioni perché più elevata, che univa Rimini ad Altino.

“*Ostium Carbonariae*” diventò, così, un centro molto importante per il commercio del sale,

4 La scelta del nome è dovuta al fatto che fu proprio nelle vallate tedesche che si rinvennero le tracce dell'attività dei ghiacciai. [Http://www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org)

della cacciagione, del pesce, di vasi, di metalli ed ambra: dopo la bonifica etrusca il mercato si arricchì anche dei prodotti della terra e dell'allevamento.

La popolazione di questa zona era molto religiosa ed aveva una speciale devozione al culto di Eracle, tant'è che durante gli scavi di Contarina del 1887 fu trovata una statua di bronzo raffigurante il dio e risalente al V secolo a.C..



Figura 3: Statuetta bronzea etrusca a fusione piena, rappresentante Eracle o una divinità cacciatrice. La figura, avvolta in una pelle di leone, sostiene con la mano sinistra un cerbiatto e stringe sotto il braccio la faretra. Probabile produzione vulcente. 500 a.C. ca. Conservata oggi nel Museo Archeologico nazionale di Adria. <http://www.smppolesine.it/>

Relativi al territorio di Porto Viro si narrano anche due miti, quello degli Argonauti e quello degli Eletttridi.

Gli Argonauti erano cinquanta eroi greci che partirono a bordo della nave Argo per il mar Nero alla conquista del Vello d'oro. Nel viaggio di ritorno passarono per molti mari e fiumi, tra i quali il Po, e toccarono il territorio oggi corrispondente al territorio di Porto Viro. Tra questi eroi c'erano Orfeo, Atalanta, Medea ed Eracle.

L'altro mito è quello di Fetonte, secondo la mitologia figlio di Apollo, dio del Sole, e della ninfa Climene.

Si narra che, per convincere Epafo⁵ che Apollo fosse suo padre, lo pregò di fargli guidare il carro del Dio, detto “Carro del Sole” che ogni giorno sorgeva dall'orizzonte per scaldare la terra, ma a causa della sua inesperienza, ne perse il controllo e, i cavalli che tiravano il carro, imbizzarriti, si misero a correre impazziti per la volta celeste. Gli abitanti della terra, spaventati, chiesero aiuto a Giove, che, adirato per il gesto, scagliò un fulmine contro Fetonte, facendolo cadere alle foci del fiume Eridano⁶. Le sue sorelle, le Eliadi, dispiaciute per la morte del fratello, piansero molte lacrime, tanto che gli dei trasformarono loro in pioppi biancheggianti e le loro lacrime in perle d'ambra e furono chiamate Elettridi (da *èlekron*, in greco ambra). Per tale motivo anche le isole alluvionali della zona del Delta del Po furono chiamate Elettridi e furono piantati i pioppi, questo proprio per simboleggiare quanto narrato dalla leggenda.

Fino al XII secolo l'assetto del territorio del Delta era molto diverso da oggi, anche perché il Po sfociava in Adriatico attraverso i due rami del Po di Primaro e di Volano, più a sud rispetto all'attuale.

La diversione del fiume avvenne nel 1152 a seguito della rotta di Ficarolo, detta anche “rotta siccarda”, dal nome di colui pare esser stata provocata la rotta.

5 Epafo fu un mitico re d'Egitto, figlio di Zeus ed di Io, cui la tradizione mitografica greca attribuiva la fondazione di Menfi. [Http://www.treccani.it](http://www.treccani.it)

6 Antico nome greco del fiume Po. Indicava un fiume mitico, indicato grossolanamente a sud della Scandinavia e formatosi dopo l'ultima glaciazione europea. [Http://www.cultura.biografieonline.it/fiume-po](http://www.cultura.biografieonline.it/fiume-po)



Figura 4: Mappa che rappresenta la rotta del fiume Po del 1152.

Viviani C.(1991), *Contarina e la sua storia*, Tipografia Astolfi, Porto V. Fiore.

A seguito di questo disastro si crearono due ramificazioni principali: il Po di Ariano ed il Po di Venezia; quest'ultimo si diresse verso nord e in località Fornaci si divise ancora in due rami: il Po di Levante e il Po di Tramontana con foce nei pressi dell'estuario dell'Adige.

Per quanto riguarda la situazione politica, per tutto il Medioevo la località dipese e rimase legata alla contea del vescovo di Adria.

L'area passò, poi, durante il Basso Medioevo sotto il dominio della Repubblica di Venezia, con amministrazione retta dal Castello di Loreo. Sorsero allora le comunità di Donada e Contarina, due centri sviluppatasi intorno alle proprietà dei nobili veneziani Donà e Contarini che, assieme ai Cappello, ai Pisani, ai Pesaro e ad altri ancora, curarono la bonifica dei terreni, costruirono dimore padronali e oratori.

2.3 Dall'età moderna ad oggi

Alla fine del Cinquecento il ramo principale del Po (Po di Fornaci) si dirigeva verso nord; il costante apporto di detriti cominciava ad allarmare la Repubblica di Venezia, preoccupata della

possibilità che la laguna si interrasse rendendo difficoltoso il passaggio delle imbarcazioni. Si cominciò a pensare di risolvere il problema deviando il corso del fiume verso sud.

Il progetto del taglio fu approvato dalla Serenissima nel 1599 e lo scopo era quello di deviare, con un nuovo alveo, le acque del Po delle Fornaci che, attraverso una foce a delta, sfociava in mare seguendo tre ramificazioni (Tramontana, Caleri e Scirocco). La più pericolosa delle tre era quella del Po di Tramontana, la quale trasportava i suoi detriti, in grande quantità, molto lontano dalla foce, verso la laguna di Chioggia, che correva il rischio di essere interrata in pochi anni.

Questa operazione avrebbe contribuito all'interramento del porto di Goro, che all'epoca era concorrenziale a quello di Venezia e avrebbe vanificato le bonifiche già attuate. Tra i più accaniti oppositori c'era Papa Clemente VII.

Vari furono i progetti presentati per il Taglio di Porto Viro. Il primo risale al 31 Agosto del 1556 ad opera degli ingegneri dipendenti del Magistrato delle Acque: Cristoforo Sabbadini e Giovanni Carrara, i quali asserivano che il rimedio migliore per evitare i danni causati dalle acque limacciose del fiume alla laguna fosse quello di deviarlo verso Goro. Un secondo progetto fu presentato dal rodigino Mario Silvestri, proprietario terriero a Loreo ed un terzo da Luigi Groto, detto il cieco di Adria, umanista e letterato, nonché ambasciatore dello stesso comune: costui presentò il proprio prospetto nel 1569 al doge Pietro Loredan⁷ ed al senato veneto.

Silvestri presentò un progetto articolato sulle problematiche ambientali riguardanti il Delta, i suoi suggerimenti mettevano in risalto tre punti.

Il primo riguardava la navigazione fluviale del Delta, che a causa delle torbide acque del Po, si stava completamente perdendo, e nella seconda metà del '500 i suoi effetti negativi sul canale di Loreo risultavano essere più che evidenti.

Il secondo punto metteva in risalto i danni causati dalle acque del fiume alla laguna e a tutti i porti del litorale.

Il terzo ed ultimo motivo si riferiva alle ricorrenti alluvioni alle quali era soggetto il territorio basso polesano. Silvestri concludeva dicendo che se si fossero risolte queste questioni, si sarebbero ottenuti due benefici molto importanti: *<Assicurare le buone possessioni dalle rotte del Po (...) e di asciugar le valli et luoghi inutili, che sono tenuti dalle acque sommerse>* (Mancin C., 1991).

Il 17 Novembre 1569 Luigi Groto illustrò, con un'orazione davanti al senato della Serenissima e al doge Pietro Loredan, il problema dello scarico delle acque del Po e delle continue calamità alle quali era soggetto il Polesine ed in particolare Adria.

Groto in questa orazione premetteva che Venezia, nella sua grande opera per migliorare il sistema idraulico dei diversi fiumi che defluivano nell'Adriatico, aveva tralasciato il suo

⁷ Pietro Loredan fu l'ottantaquattresimo doge della Repubblica di Venezia dal 26 Novembre 1567 alla sua morte che avvenne il 5 Maggio 1570. [Http://www.treccani.it](http://www.treccani.it)

interessamento verso il territorio del basso Polesine.

Le maggiori calamità alluvionali che avevano colpito la zona derivavano dalla particolare conformazione della “*fuosa*”⁸ in prossimità dell'odierna Porto Viro, che nei momenti di piena impediva il regolare deflusso delle acque.

La soluzione proposta dal “cieco di Adria”, inoltre, avrebbe consentito nel tempo a Venezia di avere tre porti per la navigazione: del Po a Porto Viro, del Tartaro per le Fornaci e dell'Adige a Fossone.

La deviazione suggerita avrebbe avuto successo grazie al fatto che le acque del fiume si sarebbero scaricate più velocemente in mare, il suo livello si sarebbe abbassato e, di conseguenza, sarebbe diminuito il rischio di alluvioni.

Della questione si interessò anche il podestà di Chioggia nel 1595, e nel 1598 il senato accolse il progetto affidando l'incarico di occuparsi della parte esecutiva ad un'apposita commissione, la quale stese il processo verbale a Loreo il 12 Luglio 1598, ordinando l'esecuzione del taglio per una lunghezza di 6948 metri.

Anche Papa Clemente VII diede il suo benestare.

8 E' detto quel canale formato fuori del porto attraverso gli scanni e prodotto non solo dall'impeto delle acque nel sortire, ma da quella deviazione verso ponente presa dalle acque appena uscite dai porti quando naturalmente dovrebbero rovesciarsi in mare in linea retta. Accade tale deviazione perché le correnti dell'Adriatico ed i venti dominanti in esso movendo da levante, con una forza maggiore, obbligano le nostre acque a piegare a ponente e rasente ai lidi. Scegliere adunque il punto più giusto, in cui la *fuosa* sia meno pericolosa non è così facile. E' mestieri di un pilota educato nelle nostre lagune, conoscitore di tante circostanze differenti, e sopra modo sagace affinché le navi non abbiano o a rompere o ad impigliarsi.”. [Http://www.terraantica.org](http://www.terraantica.org)

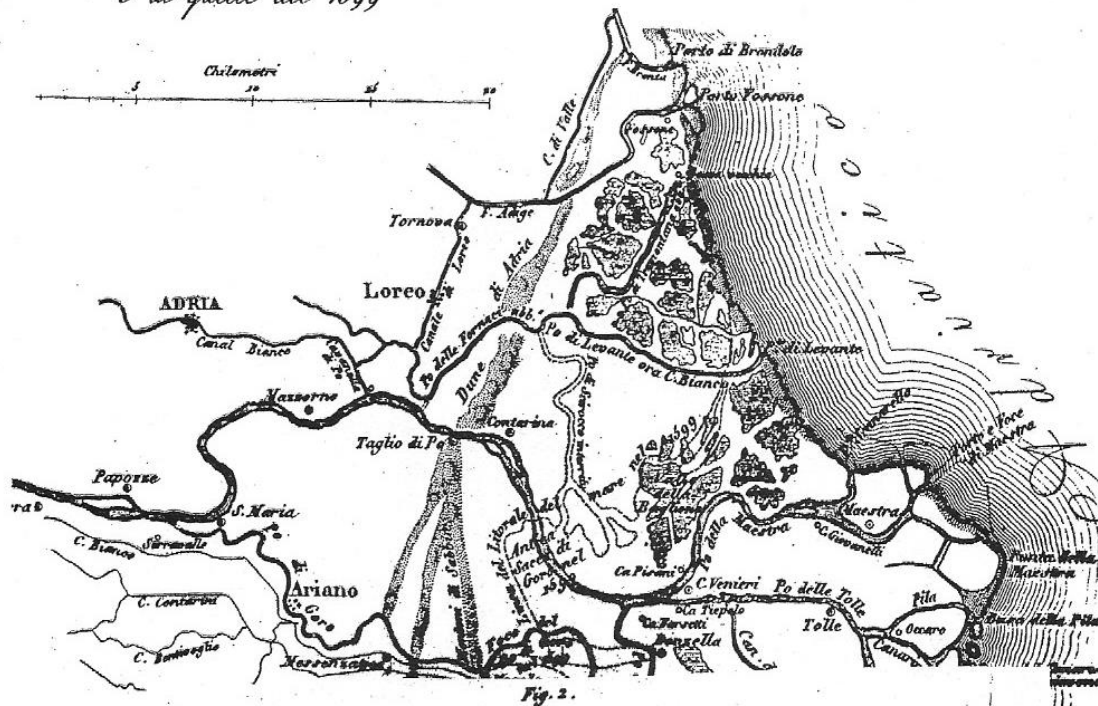
[illegible]

Figura 5: Breve di Clemente VIII sul taglio di Porto Viro.

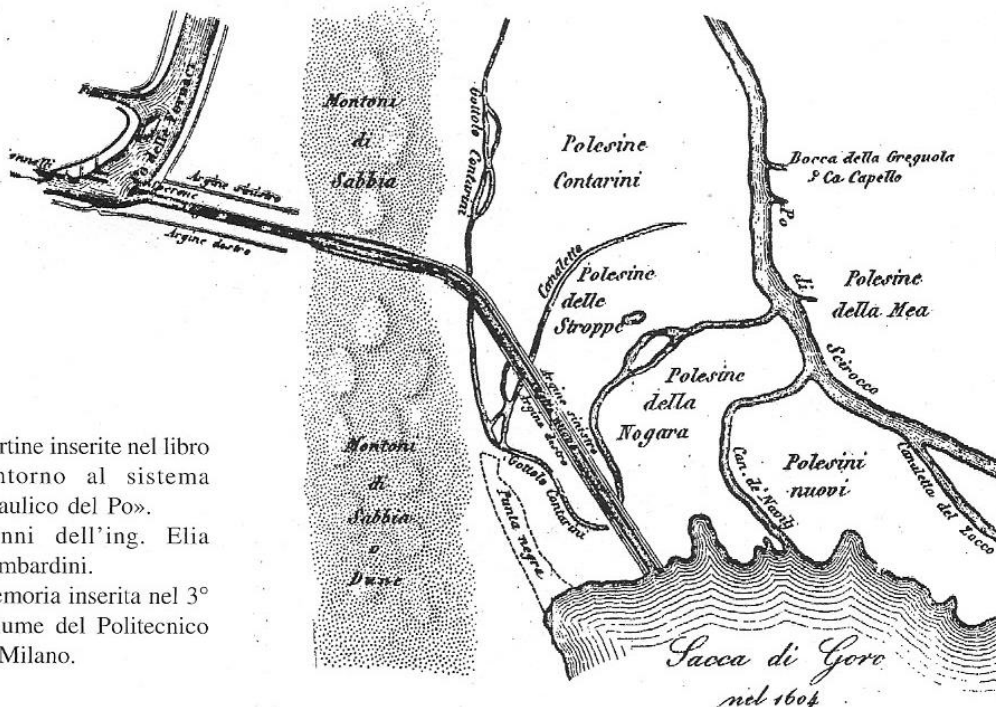
Sacchiero S. (2006), *“Le ville padronali nel territorio di Porto Viro”*, tesi di laurea, Venezia.

I lavori cominciarono il 5 Maggio 1600 sotto il provveditorato di Alvise Zorzi, il quale in merito scriveva al senato della Serenissima: *<...ho dato principio questa mattina a gl'incanti del lavoro del lavoro del taglio...>*(Mancin C., 1991), e terminarono il 16 Settembre 1604 con l'apertura del taglio alla presenza del provveditore Zan Giacomo Zane. Il taglio ebbe un costo di trecentomila ducati.

*Carta delle attuali bocche del Po
e di quelle del 1599*



*Mappa del nuovo taglio del Po (1604) quando fu aperto
coi pennelli e sperone stati aggiunti alla sua bocca
(Zandriani - memorie tav. XIII e XIV)*



Cartine inserite nel libro
«Intorno al sistema
idraulico del Po».
Cenni dell'ing. Elia
Lombardini.
Memoria inserita nel 3°
volume del Politecnico
di Milano.

Figura 6: Viviani C., (1991), "Contarina e la sua storia", Tipografia Astolfi, Porto Viro

Con il taglio di Porto Viro nacque ufficialmente l'attuale Delta, che, tuttavia, continuò a essere oggetto di disastrose calamità naturali.

Dopo il taglio molte famiglie nobili veneziane si impossessarono del basso Polesine per indirizzare i loro investimenti in terraferma: Ca' Pesaro, Ca' Cappello, Ca' Vendramin, Ca' Cornera, Ca' Pisani e le stesse Contarina e Donada, luogo prediletto dei Contarini e dei Donà, non sono altro che nomi derivati dalla nobiltà veneziana.

Queste comunità si fortificarono dopo la deviazione del Po, a tal punto che il Vescovo di Chioggia decise di renderle parrocchie indipendenti da Loreo; la parrocchia di Contarina fu costituita nel 1666, mentre Donada, con le frazioni di Ca' Cappello, Cao Marina e Porto Levante, divenne parrocchia nel 1680.

Dopo il trattato di Campoformio⁹ nel 1797 e il congresso di Vienna nel 1815, Donada e Contarina subirono le vicende del territorio della Serenissima e fecero parte, prima del dominio napoleonico e poi dell'Impero Austriaco che venne incorporato al regno Lombardo-Veneto. In questo periodo l'agricoltura e l'attività di bonifica si svilupparono notevolmente grazie anche all'introduzione di nuove macchine per idrovie, senza tuttavia riuscire ad evitare il verificarsi di alluvioni.

Nel 1871 Contarina fu promossa comune e fu costruito il nuovo palazzo comunale nell'attuale piazza Matteotti. Successivamente nel 1894 si iniziarono i lavori per la costruzione del Collettore Padano Polesano, che terminarono nel 1904.

Nel 1929, per volere dell'ammiraglio donadese Arcangeli, avvenne l'unificazione dei due comuni in

Taglio di Porto Viro, rinominato successivamente Porto Viro, che comprendeva anche l'isola di Cà Venier e la località di Fornaci, le quali prima si trovavano rispettivamente sotto i comuni di Porto Tolle e Loreo.

Il desiderio dell'ammiraglio era di creare un nuovo e forte Comune, capace di offrire maggiori possibilità economiche che andassero a contrapporsi ad altre forti realtà comunali.

Ma queste nuove opportunità furono, al contrario, motivo di nuova soppressione, tanto che il Podestà Marinelli di Adria, che temeva un danno per l'economia adriese, si mobilitò per la separazione del Comune, che avvenne nel 1937 per Regio Decreto.

Di nuovo indipendenti, le località di Contarina e Donada furono, dopo numerose vicissitudini, riunificate definitivamente per scelta referendaria dei cittadini il 1 Gennaio 1995, ed oggi il comune di Porto Viro è, per numero di abitanti, il terzo centro della provincia di Rovigo e il secondo del

⁹ Dizione veneta di Campoformido, comune nel Friuli alle porte di Udine, fu firmato dal generale Napoleone Bonaparte. Conseguenza del trattato fu la fine della Repubblica Veneta che, assieme all'Istria e alla Dalmazia, veniva annessa al Regno d'Austria. <https://it.wikipedia.org>

Parco del Delta del Po.

L'evento più significativo, che colpì la zona dal dopoguerra ad oggi, è stato senz'altro l'alluvione che nel 1951 colpì tutto il Polesine segnandone la storia. In poco più di mezz'ora, a partire dalle 19.45 del 14 Novembre, il Po ruppe l'argine in tre punti nella zona tra Occhiobello e Canaro, causando un numero imprecisato di vittime e dispersi, allagando circa 170 mila ettari di terre coltivate, spazzando via intere comunità e mettendo in ginocchio l'economia di una zona, che, come tutta l'Italia, stava cercando di uscire faticosamente dalle rovine della Seconda Guerra Mondiale.

Questa catastrofe naturale portò ad una grossa emigrazione della popolazione polesana, che, di conseguenza, causò una involuzione demografica molto consistente, con un decremento complessivo del 32% tra il 1951 ed il 2001; solo nel 2007 si inizia a registrare il primo aumento della popolazione dopo 50 anni.

Oggi Porto Viro si estende su una superficie di oltre 133 Km² e la sua popolazione si aggira intorno ai 15.000 abitanti. Numerosi sono i quartieri che lo compongono, tra i quali Taglio di Donada, le Fornaci, le Murazze, Scalon, Portesin, e le frazioni come Ca' Cappello, Mea, Ca' Giustinian e Ca' Cappellino.

Il 12 Novembre 2011, con Decreto del Presidente della Repubblica Carlo Azeglio Ciampi, è stato concesso al Comune di potersi fregiare del titolo di “Città”.

3 CAPITOLO: Ca' Cappello, storia di un borgo

3.1 La storia dell'insediamento

La storia del territorio basso polesano, conosciuto come Polesine dei Cappello, ha origine fisiche intorno al XII-XIII secolo, quando la rotta del Po a Ficarolo nel 1152 porterà alla deviazione del corso del fiume ed alla successiva formazione e divisione in nuovi rami.

Una ulteriore evoluzione vedrà la comparsa di nuove terre strappate dai nuovi rami al mare, tra queste, comprese tra il Po di Tramontana, di Levante, di Scirocco, vi è la zona del basso Polesine di nostro interesse.

Per i secoli immediatamente successivi, in tutta la zona deltizia, regnerà una grande confusione ed instabilità idrologica che farà del territorio una terra poco ospitale e di difficile sottomissione all'attività umana.

Nell'intero Polesine fino al XV secolo unica presenza civilizzatrice, che resisterà alle ondate di eventi catastrofici naturali ed umani, sarà quella degli affiliati della chiesa cristiana, stabilitesi in tutte le piccole comunità con chiese e, non raramente, con conventi.

All'oggi, Ca' Cappello, rappresenta uno degli insediamenti storici più significativi del comune di Porto Viro, vista l'immutabilità avuta nei secoli di una configurazione classica di organizzazione territoriale; resta l'eterno problema della conservazione del sito, indelebile testimonianza della cultura popolare di queste terre, di un passato tuttora fortemente legato al presente.

Quello che risulta chiaro è che, a partire dai primi decenni del 1500, in questa zona è accertata la presenza di una piccola comunità dipendente dall'abate Don Giovanni Trevisan, identificato nei documenti storici come *Don Zuan Trivixan*. Un evento particolare, ovvero la nascita della figlia illegittima Maria o Marietta, segnerà la vita dell'abate, che per amore della stessa figlia concederà alla famiglia Capello, tramite un contratto scritto da lui stipulato con Carlo K. Capello, capostipite della famiglia, l'intero territorio di sua proprietà. Maria infatti, come risulta nei registri di matrimonio dell'Avogaria di Comun¹⁰, nel 1551 diventa la sposa di Paolo Capello, nobile veneziano nonché figlio del conte Carlo K. Capello.

¹⁰ Si tratta di un'antichissima magistratura veneziana la cui data di nascita è ignota. Il numero degli Avogadori, inizialmente sconosciuto, fu poi regolarmente di tre. [Http://www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org)

Esato e nome	Paternità	Esato e nome	Paternità del marito del matrimonio	Esposizione
Tevisan Maria		Don Roberto		Costa d'oro I, p. 22 -
" Maria		Costantino Sigismundo fu Dorati -		1161. Albi, Racheo -
" Maria	fu Roberto	Don Agostino Haller fu Giovanni		1414 - loco. Albi -
" Maria	fu Leonardo	Maragona Lio. Paolo fu. fu. Francesco		1485 - idem -
" Maria	fu Andrea	Croci Francesco fu Pietro		1464. idem -
" Maria	fu Donato	Loredan Giovanni fu Dominico		1485. 8 Luglio Reg. I p. 154 - Teg. -
" Maria	fu Giovanni	Landolo Andrea fu Nicolo		1573. 14 Novembre Reg. I p. 28 - Teg. -
" Maria	fu Filippo	Bombi Leonardo fu Francesco		1526. 22 Ottobre Reg. I p. 28 -
" Maria	fu Francesco	Navager Antonio fu Michele		1456 - loco. Albi -
" Maria	fu Giacomo Antonio	Canal Agostino fu Carlo		1577. idem -
" Maria	fu Giovanni (Roberto)	Capello Paolo fu Carlo		1571. 5 Ottobre Pontific. L. II. p. 61 -
" Maria	fu Giovanni	Maragona Carlo fu Giovanni		1616. 26 Settembre Reg. II p. 57 -
" Maria	fu Francesco	Maragona Alise fu Pietro		1616. 27 Settembre Reg. II p. 29 -

Figura 7: contratti di matrimonio da Avogaria di Comun, A. di S. Ve

Carlo Capello, figlio di Francesco di Cristoforo e di Elena Priuli di Piero, fu uomo illustre e i suoi interessi furono principalmente, fin dalla giovane età, rivolti alla politica e alla diplomazia.

Tuttavia viene ricordato anche per le sue doti di scrittore: scrisse infatti alcuni sonetti in lode di Veronica Gambara¹¹, epigrammi latini scritti per la morte della moglie Serena Loredari di Paolo e l'orazione latina detta nelle solenni esequie di Giorgio Cornaro.

Pare la sua morte sia avvenuta a Cipro, dove si trovava in veste di luogotenente.

Dal suo matrimonio ebbe cinque figli maschi e due femmine, di cui una, Elena gli era morta a Creta.

Tramite l'unione tra Paolo e Maria, l'intero territorio diventa proprietà dei Capello che, nel corso degli anni, aumentano i loro domini terrieri strappandone molti alle acque, grazie ad opere di bonifica.

¹¹ Poetessa fra le più note del 1500, nasce nel 1485 a Pralboino da una famiglia nobile, e muore nel 1550 a Correggio.

<http://www.wikipedia.org>



Figura 8: Mappa catasto austriaco, A. di S. Ro

La corte dei Capello, ben rappresentata nelle mappe del 1600, era costituita dalle mura di cinta, dalla casa padronale affiancata da un lungo rustico che ospitava gli addetti ai lavori, dalla monumentale barchessa, denominata dagli abitanti del luogo anche Vaticano (probabilmente per la contiguità con l'abitazione dell'abate Trevisan), dalla chiesa e dalla torre colombaia.

La presenza di mura era espressione di protezione e sicurezza in quei secoli, inoltre le costruzioni di tutta la corte con mattoni contribuiva a dare forza e solidità alla figura del padrone, in un contesto di povera gente che abitava in case fatte di canne e fango.

I casoni, come venivano, appunto chiamate queste abitazioni, erano costituiti da due grandi stanze che potevano accogliere in media dalle sette alle dieci persone. La luce entrava attraverso piccolissime fessure ed illuminava scarsamente le poche e povere masserizie che, con gli attrezzi da lavoro, costituivano le uniche ricchezze dei braccianti e dei pescatori.

Dal punto di vista sanitario i casoni erano quanto di meno igienico si potesse immaginare. Il pavimento era di terra battuta e la pioggia spesso penetrava dal tetto e dalle pareti.

La caratteristica più appariscente era il camino sporgente, unico elemento in mattoni, poiché tutto il resto era fatto di legno, canna palustre e fango. Dalla canna pendeva la catena a cui veniva appeso il paiolo per cuocere la polenta o la pentola per cucinare fagioli. Sul piano del focolare

c'erano la *gradela* (la graticola), dove si arrostita il pesce e si abbrustolivano le fette di polenta.

La collocazione geografica della corte, nelle immediate vicinanze dei corsi d'acqua, è fondamentale per il trasporto delle merci e quindi per la loro commercializzazione.

Tuttavia gli interessi della famiglia Capello non erano rivolti solo ai commerci ma anche all'agricoltura e alla pesca, attività importanti e largamente praticate dagli abitanti del luogo.

La caratteristica di tale impianto è, oltre che di centro di tutte le funzioni esplicabili nella proprietà, di fulcro della vita sociale della comunità.

Fino alla fine del 1700 la corte risulta essere di proprietà della famiglia Capello, alla quale agli inizi del 1800 s'affiancheranno i Meneghini. Inizialmente i territori saranno spartiti tra le due famiglie, ma in seguito gli ultimi subentreranno definitivamente.

I Meneghini rimarranno i legittimi proprietari per tutto il secolo XIX, da lì in poi varie furono famiglie che si susseguirono.

Oggi la corte è proprietà della famiglia Viviani.

3.2 La famiglia dei Capello nel Basso Polesine

Diverse sono le versioni che attestano l'arrivo della famiglia Capello o Cappello in territorio Veneto: per alcuni sarebbero giunti a Venezia da Capua nell'anno 900, mentre altri li farebbero discendere da una famiglia del patriziato romano fuggita dal Mezzogiorno d'Italia all'epoca delle incursioni saracene.

Quello che risulta chiaro è che furono presenti alla serrata del Maggior Consiglio nel 1297¹².

Famiglia tra le più distinte e benemerite della Repubblica Veneziana; diede uomini distinti nell'amministrazione interna, nelle ambascerie, nelle armi di terra e di mare.

Va inserita immagine reperita presso archivio di Stato di Venezia

¹² La Serrata del Maggior Consiglio fu un provvedimento del 1297 con il quale Repubblica di Venezia rese provvisoriamente ereditaria la carica a membro del Maggior Consiglio, massima istituzione della Serenissima a cui spettava l'elezione del Doge. La legge creata inizialmente per escludere dal governo le famiglie di più recente ricchezza, divenne in seguito permanente. [Http://www.treccani.it](http://www.treccani.it)

Nella mappa di Nicolò Cortivo (1556, A. di S.Ve SEA PO, r 128 d.2) , viene indicata la zona dell'attuale Ca' Cappello sotto la proprietà dell'abate Trevisan.



Figura 10: mappa di Nicolò Cortivo del 1556. A. di S.Ve SEA PO, r.128

Si notano delle strade e degli edifici corrispondenti alla collocazione della corte, altri edifici sono sparpagliati nella zona e ciò fa desumere che fossero già in atto in quel periodo opere di bonifica.

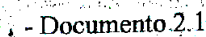
In base a quanto già esposto in precedenza, la proprietà dell'abate ha quindi un valore effettivo monetario e nel Settembre 1537 tali possedimenti rappresenteranno la dote per la figlia Maria, promessa in sposa a Paolo Capello.

Tali dati sono desunti dal fondo Avogaria Di Comun con la collocazione del contratto tra l'abate Trevisan e Carlo K. Cappello (contratti L.11 pag.61).

Compare inoltre nell'albero genealogico la citazione di Paolo Capello maritato con Maria Trevisan.



Carlo R.



25

Riportata di seguito la cronologia dei possessori della corte di Ca' Cappello:

- fine del Quattrocento e primi decenni del Cinquecento abate Trevisan (vedi mappa di N. Cortivo riportata sopra)
- seconda metà circa del Cinquecento diventa proprietà della famiglia Capello, con Carlo e Paolo (contratti di Avogaria Di comun ed albero genealogico)
- fine Cinquecento e primi Seicento, Vincenzo e fratelli Capello (mappa Ottavio Fabri, d. 9/bis)
- primi decenni del Seicento Francesco e fratelli Capello
- ultimi decenni del Settecento avvengono, probabilmente, dei cambi di proprietà in favore della famiglia Meneghini (documentato nei sommari¹³ napoleonici con il nome di Nicolò e Michele Meneghini)



Figura 13: registro possessori, A di S Ro

13 Registri che accompagnano le mappe catastali e costituiscono la chiave di lettura delle rispettive mappe, in quanto contengono numero di particella (mappale), nome del possessore, toponimo, destinazione d'uso del terreno o fabbricato, superficie.

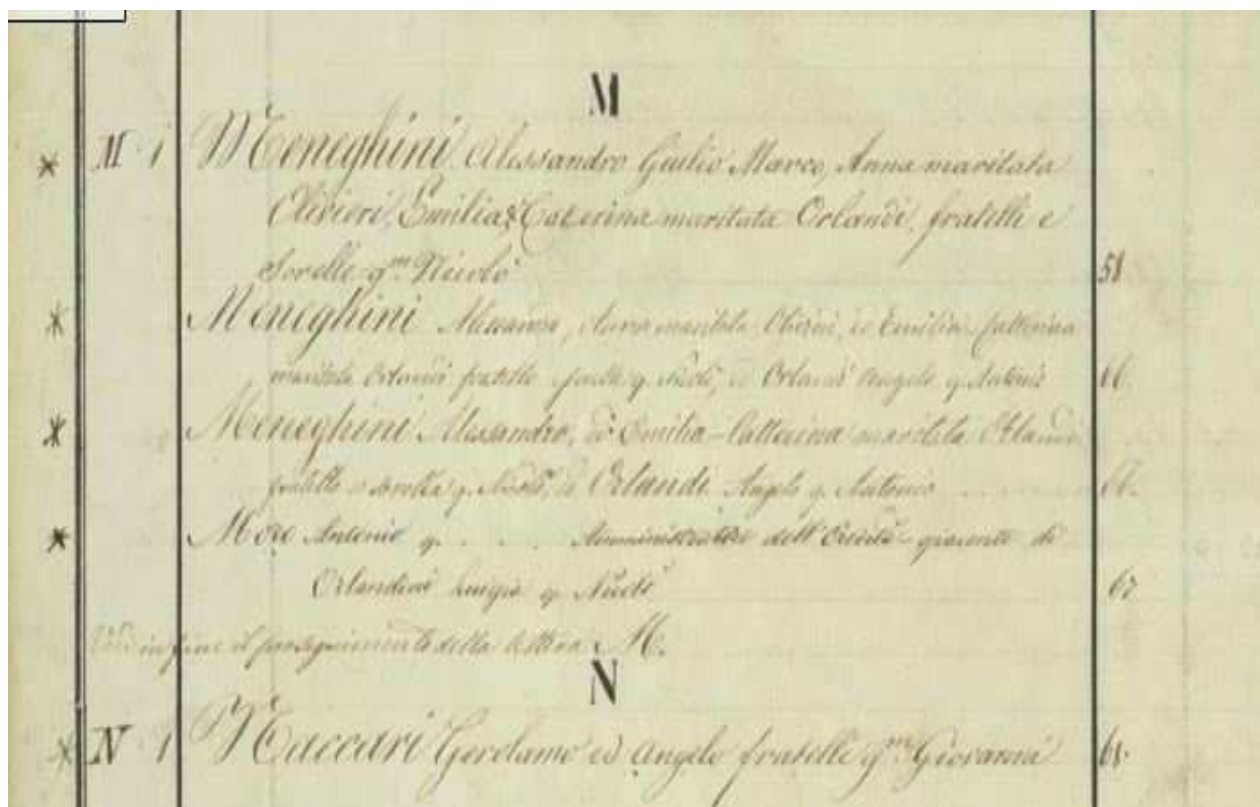


Figura 14: registro possessori, A di S Ro

- per tutto il XIX secolo compare la famiglia Meneghini come proprietaria della corte
- nel XX secolo diverse sono le famiglie che si avvicendano nella proprietà della corte
- oggi l'intero complesso è proprietà della famiglia Viviani.

Di seguito si elencano alcune citazioni storiche di coinvolgimenti della famiglia Capello nelle vicende del basso Polesine e in particolare del Polesine sotto i Capello. I brani riportati sono tratti da Bassan P., *“Il dominio Veneto nel Basso Polesine”*:

Taglio di Porto Viro diritti veneziani sul territorio del Taglio (16 Ottobre 1603, in Senato, lettera del Serenissimo principe al Collegio del Monsignor Nontio del Pontefice).

<per quei terreni per li quali passa il Taglio sono tutti al numero di migliaia de campi, da una parte et l'altra di esso Taglio, di giurisdittion nostra et in particolare quelli luoghi et terreni de sotto delli montoni, sopra i quali Sua Santità facci difficoltà sono da una parte possessi per il Dominio nostro, dopo che dalle acque del mare restano discoperti, confiscati per il nostro Officio delle Acque...di questi campi confiscati in quella particolarmente ove da sotto delli montoni corre il Taglio, ne possedono li nobili nostri Hierolamo et Marchio fratelli sotto la casa Cappello campi 492...oltre de questi ne possede l'offitio nostro sopra le acque in nome pubblico una grossissima quantità et in particolare la Valle de la Nogara, descritta nel disegno e tenuta ad affitto dalle nobili nostri Francesco et Lorenzo fratelli

pur di casa Cappello...per mezzo tutti li campi passa il Taglio, havendo da sempre la Repubblica nostra fatte le confiscazioni di luoghi de simili natura in tutti qui contorni.>

I sopracitati Francesco e Lorenzo appartengono all'albero genealogico della famiglia Capello, proprietari dell'omonima corte, mentre gli altri due personaggi citati sono di un altro ramo della famiglia, non direttamente coinvolta nella proprietà.

Continuando nella lettura del libro di Bassan notiamo un'altra indicazione utile alla nostra ricerca:

ma torniamo ai diritti di pesca che per secoli avvelenarono i rapporti tra Loreo e Chioggia.

Mentre per le due comunità, sempre amorevolmente assistite dai propri avvocati e nunzi generosamente prezzolati, si avversarono con atti sempre più ostili, i nobilissimi Cappello avevano spostato i confini della loro proprietà

Ca' Cappello attuale a Porto Levante, spiaggia e acque marine comprese.

L'usurpazione era così frodolenta che il magistrato delle acque in breve restaurò l'antico privilegio, confermando ai bassopolesani i diritti di pesca.

Ma Nicolò Cappello e consorti, armeggioni incalliti, riuscirono in seguito a persuadere l'eccellentissimo magistrato delle acque a confiscare alla comunità bassopolesana tutta quella parte del Scanno Vecchio chiamato per confine nelli acquisti de Signori Cappello del mare.

Il nunzio Jseppo Bruti si oppose alla illecita terminazione e presentò saggiamente ricorso al Consiglio dei Quaranta, dove i Cappello avevano notoriamente meno ruffiani e spie: nella terza riunione consigliare, dopo alcune votazioni poco sincere, finalmente la confisca fu annullata...il serenissimo, ducale dominio aveva citato in giudizio alcuni pescatori per invalidare cavillosamente il loro contratto delle pescaggioni stipulato con Loreo e costare così l'alienazione ai Cappello delle lidi fornase: anche in tale questione, subito impugnata, la Quarantia si era energicamente pronunciata contro i cinque rappresentanti ducali, ordinando la sospensione immediata della causa contro i pescatori della povera Comunità.>

4 CAPITOLO: Gli aspetti architettonici della corte

4.1 Assetto dell'insediamento dalle iconografie e dalle mappe dei catasti storici

Come testimonia l'inventario redatto a Venezia e composto da ben 24 pagine, datato 17 Giugno 1703¹⁴, si evince che il nobile Lorenzo Capello è, alla morte, proprietario di <...un pezzo di Polesine sotto la giurisdizione di Loreo da campi 3500 in circa parte arativi, parte prativi, parte pascolivi, parte vallivi e in parte paludivi, con fabbriche dominicali, chiesa, casoni da lavoratori e da braccianti...>. Nel medesimo documento è inoltre riportato il numero esatto delle “fabbriche di Polesine di Ca' Cappello”, così elencate:

- Casa dominical n° 1
- Casa del Parochial n° 1
- Casa del Prette n° 1
- Casa del Fator n° 1
- Casone n° 1
- Stala n° 1
- Casa e fienile da Lavorator n° 12
- Casa e fienil de Graranti n° 28...”.

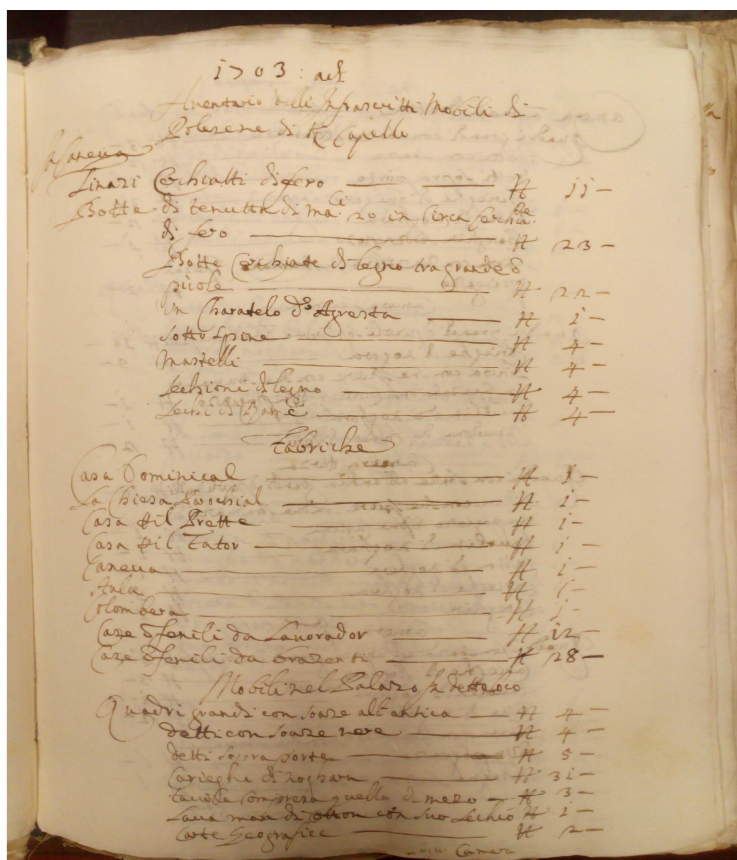


Figura 15: Inventario dei beni del fu nobile Lorenzo Capello, A. di S. VE, Giudici di Petizion, Inventari, b.400/65, n.16

Il Polesine dei Capello è la tenuta maggiore segnata in una mappa del Magistrato alle Acque

14 Inventario dei beni del fu nobile Lorenzo Capello, A. di S. VE, Giudici di Petizion, Inventari, b.400/65, n.16

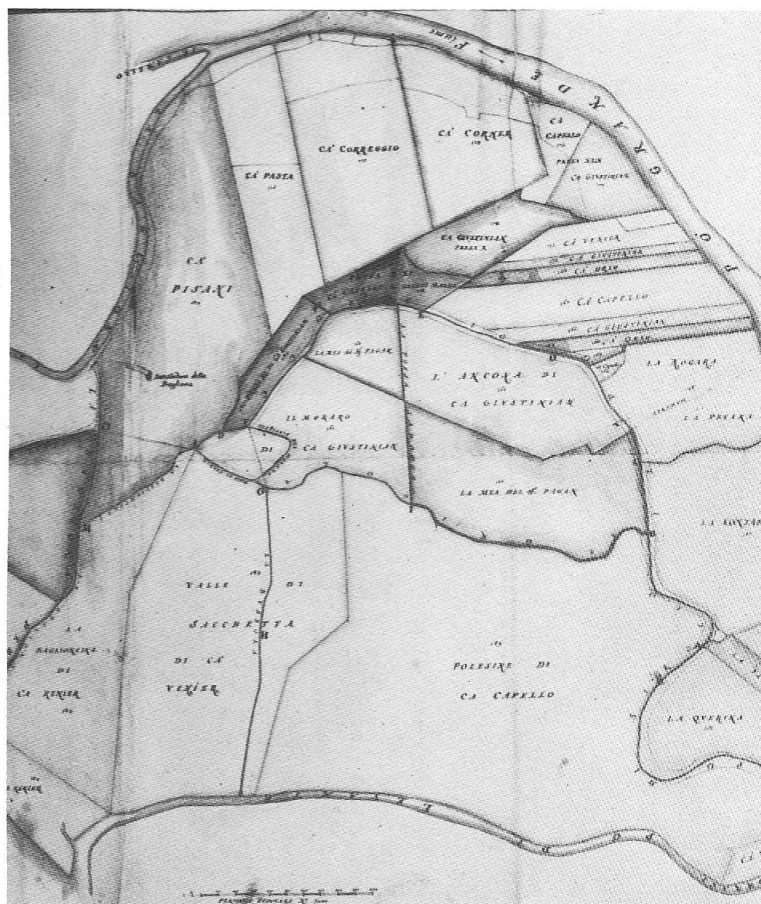


Figura 16: Mappa Polesine del 1733

Un ulteriore prezioso documento è fornito dalla mappa del Polesine del 1733, dove sono rappresentate le case padronali a capo della conduzione delle principali tenute del Delta del Po.



Figura 17: Mappa del 1733 che rappresenta le case padronali del Polesine

Fra di esse è compresa anche la casa padronale di Ca' Cappello, raffigurata come un edificio ad un solo volume elevato su tre piani, con copertura a padiglione, dei quali l'ultimo probabilmente

adibito a granaio, il primo a piano nobile. L'accesso alla casa si trova in posizione mediana.

Una topografia del Polesine del 1786 consente di conoscere il perimetro della tenuta, la qualità dei terreni, il rapporto tra le corti e i fabbricati che facevano parte di Ca' Cappello. Tale documento mostra una proprietà di grandi dimensioni con una vasta area coltivata di misure eccezionali, se si considera che la parte del Polesine in cui è situata la villa rimane quasi completamente paludosa o valliva fino ai primi anni del Novecento.

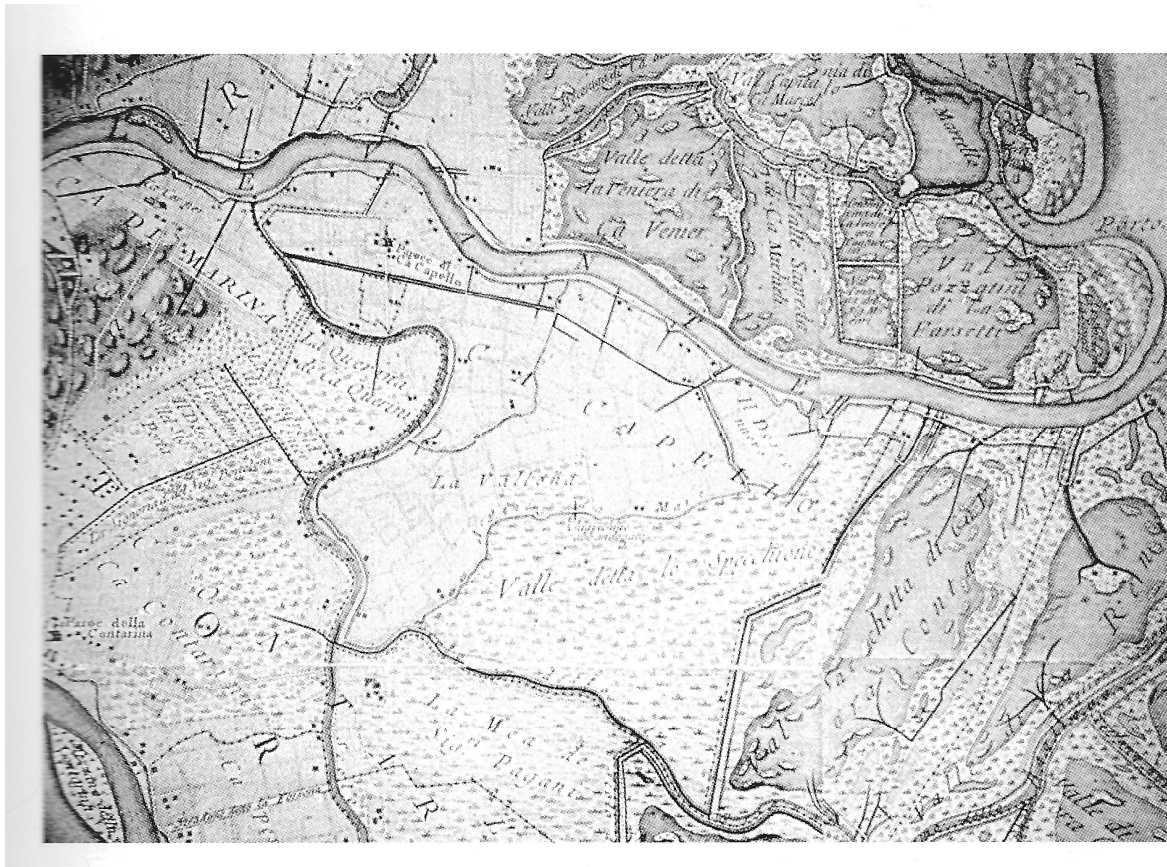


Figura 18: Topografia del Polesine di Rovigo del 1786

Alla tenuta fa capo una grande corte, nella quale si individua una chiesa, la “parrocchia di Ca' Cappello”, oltre alla casa padronale ed ad altri edifici. Nella tenuta sono visibili numerose corti di lavoro poste lungo i corsi d'acqua e le strade principali.

Nelle mappe del catasto austriaco si legge chiaramente la conformazione di una corte formata da un grande spazio aperto, limitato a nord dalla casa padronale ed ad est dalla barchessa e dal deposito delle granaglie. Verso sud, appaiono a chiudere la corte, la colombaia e due piccole case per i salariati. La chiesa e alcuni altri edifici minori sono posti a nord, all'esterno della corte, dietro la casa padronale.

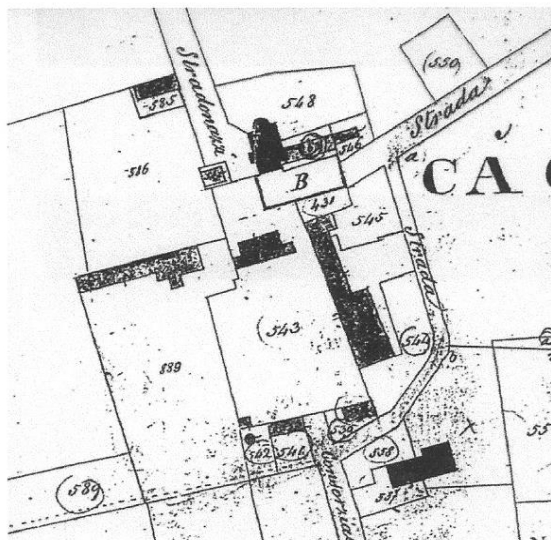


Figura 19: Mappa catasto austriaco del 1841, A. di S. Ro

Della corte di Ca' Cappello, vero e proprio centro organizzativo della tenuta, è conservata tutt'oggi ancora una significativa porzione.

Gli edifici sono disposti attorno ad una grande corte, delimitata da un muro di cinta in laterizio, recentemente reintegrato nelle parti mancanti e intonacato.

L'edificato, che assume una conformazione a "C", è composto da numerose fabbriche. Tra di esse si riconoscono la casa padronale, le case per i salariati, il deposito per le granaglie, la barchessa, chiamata dagli abitanti della zona "il Vaticano", e i resti di una torre cinquecentesca adibita a colombaia.

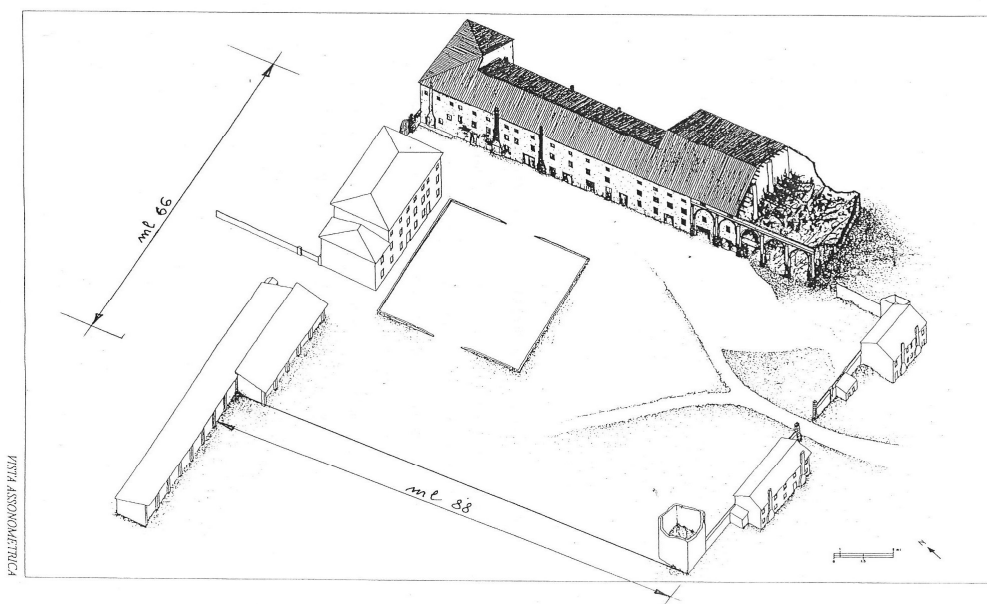


Figura 20: Vista assonometrica della corte

Fuori dalla corte si trovano la chiesa ed altri piccoli edifici tra i quali l'abitazione del parroco.

Le casette a sud della corte appaiono restaurate e ospitano un museo che raccoglie materiale riguardante la vita nel Delta del Po.

Il complesso attualmente ospita un'azienda agricola; alcuni edifici risultano, però, parzialmente abbandonati e fortemente degradati.

4.2 La casa padronale

Il complesso seicentesco della corte dei Capello recintato da un muro di mattoni, il quale è caratterizzato per tutta la sua lunghezza da dei fori di medie dimensioni, presenta a settentrione l'abitazione padronale, affiancata da un lungo rustico che un tempo ospitava gli addetti ai lavori della corte.

La casa padronale è a pianta rettangolare pentapartita, elevata su tre piani con copertura a padiglione.

La facciata principale è rivolta verso sud e mostra un asse di simmetria parziale, segnato dall'ingresso principale sul cui cancello, ancora oggi, è affisso lo stemma della famiglia Capello.



Figura 21: foto effigie famiglia Capello nel cancello d'ingresso alla Corte

L'ultimo piano presenta delle piccole finestre quadrate.

L'elemento decorativo è formato da un cornicione in cotto presente sul fronte, formato da una fascia a denti di sega e da due dentelli.

La casa, come si presenta, ha subito negli anni molte modifiche sia esterne che interne, le

quali hanno causato la perdita di molti dei suoi caratteri originari.



Figura 22: foto dell'attuale casa padronale

4.3 La casa dei salariati

La casa dei salariati, di maggiori dimensioni, è affiancata dal deposito per le granaglie, si eleva anch'essa su tre piani di cui l'ultimo sottotetto.

Il fronte occidentale seguiva, in parte, una geometria ottenuta dal ritmo delle forature, a volte binate, e di camini aggettanti.

Gli altri due edifici di minori dimensioni, situati fuori dall'ingresso principale della corte e sempre adibiti a casa dei salariati, si elevano su due piani con copertura a capanna e in facciata presentano due camini aggettanti.

Il numero dei camini simboleggiava, al tempo, il numero delle famiglie che vi abitavano.



Figura 23: foto attuale della casa dei salariati

4.4 Il deposito per le granaglie

Il deposito per le granaglie è attiguo alla casa dei salariati e della stessa altezza, quindi anch'esso si eleva su tre piani.

Le forature, in facciata, sono disposte in modo ordinato ma senza schemi geometrici rigorosi.

Nelle murature, all'interno, si aprono arcate a tutto sesto, mentre i vari piani sono collegati da una scala di legno. Attualmente il granaio presenta il crollo di un settore.



Figura 24: foto attuale del deposito per le granaglie

4.5 La barchessa

La barchessa, detta anche “il Vaticano”, probabilmente per l'antica contiguità con l'abitazione dell'abate Trevisan, a sua volta affiancata al deposito per le granaglie, è caratterizzata da cinque arcate a tutto sesto che si aprono verso est con archi in pietra lavorata.

Le arcate, inquadrate da lesene che terminano in una cornice, sono in parte tamponate.

In tale tamponatura sono state aperte le finestre per areare un ulteriore deposito per i cereali.

L'edificio attualmente si trova in grave stato di degrado poiché ha perduto il tetto e parte delle murature.



Figura 25: foto attuale del Vaticano

4.6 La torre colombaia

La colombaia, originariamente a quattro piani, la quale fungeva da bastione e da base per i colombi viaggiatori, è oggi in totale rovina. Nei resti delle murature in laterizio intonacato si notano



dei tiranti e le tracce di un marcapiano.

Figura 26: foto attuale della torre colombaia

4.7 La chiesa di San Giovanni Battista

La chiesa di San Giovanni Battista venne costruita dai nobili Capello nel 1550 accanto alla loro corte, diventando parrocchia ufficiale nel 1666 con decreto di Monsignor Francesco Grassi, Vescovo di Chioggia.

La chiesa subisce, poi, nell'ultimo secolo diversi interventi di restauro: il primo nel 1950 sotto il patronato del Vescovo G. Ambrosi, il quale fu un intervento di consolidamento dell'intero edificio; il secondo nel 1951, fu dovuto ai notevoli danni creati dall'alluvione, cosicché si dovette procedere con un nuovo restauro e con il rifacimento della parte inferiore dei tre altari e, nel 1955, si procedette alla riconsacrazione per mano del Vescovo G. B. Piasentini.

L'ultimo intervento di manutenzione straordinaria avvenne nel 2000 e fu fatto, quasi interamente, per il recupero strutturale della torre campanaria della chiesa.

La chiesa si presenta con un aspetto molto semplice ed essenziale, restando pressoché identica alla costruzione originale nell'architettura sia interna che esterna.

La facciata principale dell'edificio, rivolta verso sud, è del tipo a capanna monofastigiata¹⁵, ed il fronte è leggermente sopraelevato rispetto all'aula retrostante.

La facciata, molto semplice, è composta da una parete di fondo, completamente liscia ed intonacata di color ocra, sovrastata da un timpano triangolare, decorato centralmente con un tondo e con cornici sui bordi, mentre all'apice del timpano si trova una piccola croce metallica.

La facciata è completata con il portone d'ingresso in legno massiccio, incorniciato tra stipiti in pietra.

Sopra il portale si aprono due finestre, fra le quali è ricavata una nicchia con catino a conchiglia e con peduccio piatto sottostante, dove è posta la statua di San Giovanni Battista.



Figura 27. foto facciata esterno Chiesa di San Giovanni Battista

La chiesa dispone di un'unica aula liturgica, di forma rettangolare, terminante con un'abside incassata e con chiusura del fondo semicircolare.

¹⁵ Si dice a capanna monofastigiata quando il tetto è formato da due spioventi. [Http://www.treccani.it](http://www.treccani.it)

La zona presbiteriale è separata dall'aula tramite una piccola grata del coro con balaustrini in marmo bianco.

L'ingresso principale avviene dalla parete di sud, ma sono presenti anche due ingressi laterali. La muratura portante della chiesa, che ha spessore costante per tutta l'altezza della parete, è realizzata in mattoni, ed è intonacata di rosato.

L'aula è illuminata lateralmente attraverso due finestre terminali, aperte solo nel settore centrale, e rifinite con vetrate dipinte rappresentanti figure sacre.



Figura 28: foto vetrate Chiesa San Giovanni Battista le quali rappresentano rispettivamente San Giovanni Battista e la Madonna della cintura

Sulla parete di fondo all'aula si trova l'arco 'trionfale' a tutto sesto, con peduccio in chiave di volta e sorretto da lesene in stile ionico, il quale delimita la zona dei fedeli da quella dei presbiteri.

All'interno dell'abside corrono lungo la parete due cornici, che racchiudono un'iscrizione di

invocazione alla preghiera scritta in latino.



Figura 29: foto abside interno della Chiesa di San Giovanni Battista

L'intradosso di copertura dell'aula è rappresentato da una volta a schifo, mentre quello della zona presbiteriale è costituito da una volta a crociera con due unghie laterali che permettono ad altrettante lunette, in vetro policromo, di illuminare la zona sottostante.

Infine l'abside con chiusura circolare è voltata con calotta.

La copertura esterna dell'aula è a doppia falda inclinata con rivestimento in coppi di laterizio.

Il frontone è leggermente sopraelevato rispetto all'aula retrostante, ed è coperto con due piccole falde rivestite da alcune file di coppi.

La pavimentazione della chiesa è in piastrelle di ceramica bianca e grigia con pose a scacchiera, così come anche quella dell'abside.

Ai lati dell'aula sono presenti due altari in pietra, con nicchie e statue ottocentesche di Santi: a destra la statua di legno di San Giovanni Battista e quella più piccola di Sant'Antonio e, sull'altare di sinistra la statua di legno della Madonna della cintura.



Figura 30: foto altare interno della Chiesa di san Giovanni Battista. Le immagini ai lati rappresentano le statue conservate all'interno delle nicchie

L'altare maggiore in marmo con al centro il Tabernacolo è salvaguardato da statue di Santi, rispettivamente San Giovanni Battista e San Girolamo, poste ai lati, ed è anche coperto con un baldacchino aereo dorato.



Figura 31: foto altare dell'altare della chiesa di San Giovanni Battista

Elemento di spicco della chiesa è sicuramente la torre campanaria, la quale si erge per

un'altezza di circa 20 metri ed è addossata all'angolo nord-ovest della chiesa, condividendo una parete con l'abside e con la navata.

La torre realizzata, dalle fondamenta al tetto, esclusivamente usando mattoni di argilla cotta, è composta da un basamento allargato alla base, un fusto che risale al di sopra della linea di colmo del tetto, da una cella campanaria di circa 3 metri di altezza e, a protezione finale, una cupola protetta esternamente da un rivestimento in calcestruzzo stampato a tegole.

Ad evidenziare e decorare il punto più alto una particolare croce in ferro doppia che indica i quattro punti cardinali.



Figura 32: foto del campanile della chiesa di San Giovanni Battista prima della ristrutturazione

4.8 Il museo della corte



Figura 33: cartolina Museo della Corte proprietà della famiglia Sarto

Nel 1998 terminarono i lavori di restauro di due case di braccianti situate ai lati del cancello d'ingresso alla grande corte di Ca' Cappello, effettuati per allestire il “Museo della Corte”, che mira a riproporre gli arredi e le abitudini delle famiglie polesane fino agli anni '50.

Due piccoli edifici addossati alle mura della grande corte: tutto racconta di tempi antichi e di stili di vita che appartenevano a questa terra.



Figura 34: immagine che rappresenta l'ingresso alla corte con ai lati del cancello le due casette adibite a museo

Entrando si capisce che queste due piccole case sono un prezioso scrigno di memoria: la storia e l'ambiente del Delta sono raccontati attraverso centinaia di oggetti raccolti, restaurati e collocati nelle stanze secondo un percorso ideale.

Considerando la collocazione geografica, in pieno Parco del Delta, e tenuto conto degli spazi ridotti a disposizione, sono stati realizzati due nuclei espositivi tematici: uno di carattere naturalistico con esposizione di un campionario di avifauna del Delta e uno di tipo etnografico, con la ricostruzione degli ambienti più caratteristici della casa contadina del luogo, quali la cucina, la camera da letto, la soffitta con la possibilità di utilizzarla, insieme all'aia, per riproporre giochi tradizionali.

Il primo ambiente è ricco di circa duecento specie imbalsamate tra uccelli stanziali e migratori. Le presenze nell'area si alternano nel corso dell'anno, cosicché si hanno diverse stagioni ornitologiche.

Innanzitutto quella invernale con la presenza predominante di moltissime Anatidi¹⁶ migratrici o stanziali come la rara Volpoca.

Poi quella primaverile durante la quale si notano, principalmente, le coppie di aironi e la nidificazione del rarissimo Fraticello e del gabbiano Corallino.

Infine quella migratoria da fine primavera ad inizio autunno, durante la quale spiccano le sagome eleganti dell'Avocetta e del Cavaliere d'Italia.

16 Costituiscono la più importante famiglia di uccelli migratori dell'ordine degli Anseriformes. Si tratta di uccelli acquatici. [Http://www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org)

Il positivo incremento riscontrato soprattutto per quanto riguarda Ardeidi, Gabbiani e Sterne, oltre che il ritorno di bellissime specie come, ad esempio, quella dei Fenicotteri rosa, ha fatto incrementare l'attività di *Birdwatching*¹⁷ e la fiducia, che la salvaguardia di questi animali, è una



realità importante.

Figura 35: foto di alcuni degli animali imbalsamati conservati all'interno della sezione avifauna del museo della Corte



La mostra allestita è dunque nata anche per ricordare a tutti l'importanza di questi animali.

Figura 36: Foto dell'esterno della sezione del museo adibita all'avifauna

Il secondo ambiente si sviluppa su due piani: al piano



¹⁷ Il *birdwatching*, che in italiano significa letteralmente osservazione e lo studio degli uccelli in natura. Colui che pratica

[Http://www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org)

terra un'osteria tipica e la cucina con il caratteristico camino; al primo piano la camera da letto e la soffitta con i giochi dei bambini e vari oggetti d'uso quotidiano.

Ritroviamo antichi manufatti quali “il *bufeto*, la *munga* o la *lippa*”.

Il “*bufeto*” è il comodino sul cui ripiano si riponevano il crocifisso, “la *sveia*” (la sveglia), “la *bugia*” (il candeliere) e “*el ben*” (il libro delle preghiere).

La “*munga*” era invece un oggetto costituito da un intelaiatura di legno che si metteva d'inverno sotto le coperte. Sulla base della parte centrale si poneva uno scaldino con braci che riscaldavano il letto. Il termine deriva da monaca, dato che lo scaldino avvolto assomiglia ad una monaca

Figura 37: foto ingresso casa
sezione etnografica

La “*lippa*” era un gioco che vedeva due squadre a confronto. Si disegnava per terra una linea di partenza, al centro della quale si posava la lippa, un pezzo di legno lungo circa quindici centimetri e largo cinque, cilindrico al centro e appuntito all'estremità. Spesso il legno veniva ricavato dal manico di una scopa.

La *lippa* veniva colpita con un bastone e, prima che ricadesse a terra, bisognava colpirla nuovamente e lanciarla il più lontano possibile, in direzione degli avversari, che dovevano cercare di prenderla al volo con la mano.

Chi riusciva ad afferrarla al volo diventava il nuovo battitore, se invece la lippa toccava per terra si dovevano fare altri due tiri. La squadra che totalizzava più punti vinceva.

Alle pareti numerose fotografie illustrano alcuni lavori del secolo scorso. In ogni stanza un pannello illustra le attività che si svolgevano e l'utilizzo degli oggetti esposti.



Figura 38: Foto interno Museo della Corte sezione etnografica

Il Museo della Corte, fin dalla sua origine, è inserito nella rete del “Sistema Museale e Museo diffuso del CeDi (Centro per la Didattica dei Beni Culturali e Ambientali della provincia di Rovigo)” e rappresenta una tappa fondamentale nelle escursioni del Delta del Po.

Una struttura che, oltre a svolgere una funzione fondamentale per i visitatori che vengono per ammirare le bellezze del Delta, svolge anche una funzione educativa fondamentale con le scuole: sono moltissimi, infatti, i bambini delle scuole primarie ed i ragazzi delle scuole secondarie che attraversano queste stanze e che riescono ad approfondire gli aspetti naturalistici del Delta, ma anche e soprattutto che riescono a visualizzare aspetti fondamentali della storia materiale che sta alla base del loro passato più recente.

Un'esperienza, per tutti i ragazzi che visitano questa struttura, davvero emozionante oltre che unica dal punto di vista didattico.

5 CAPITOLO: Tra ricorrenze, culto e tradizione

5.1 La Sagra di San Giovanni Battista

San Giovanni Battista è l'unico Santo, oltre la Madonna, del quale si celebra con la nascita al cielo anche la nascita secondo la carne.

Fu il più grande fra i profeti e la sua vocazione profetica fin dal grembo materno è circondata di eventi straordinari.

Egli è l'ultimo profeta dell'Antico Testamento e il primo Apostolo di Gesù, perché gli rese testimonianza ancora in vita.

E' tale la considerazione che la Chiesa gli riserva, che è l'unico Santo dopo Maria ad essere ricordato nella Liturgia, oltre che nel giorno della sua morte, avvenuta il 29 Agosto, anche nel giorno della sua nascita il 24 Giugno.

Questa data è quella maggiormente utilizzata per la sua venerazione in numerose città e paesi di tutto il Mondo, tra cui Ca' Cappello, che lo tengono come Santo Patrono.

L'iconografia di San Giovanni Battista può seguire due filoni principali: San Giovanni infante e San Giovanni adulto.

San Giovanni infante è raffigurato come un bambino riccio, con una croce composta di legni o canne incorniciate da cui pende il cartiglio, una pelle di capra o cammello addosso e un agnellino, alcune volte una scodella.

Gli attributi hanno questa spiegazione: la croce è simbolo del suo ruolo di precursore che

anticipa la morte di Cristo, è molto semplice per indicare la povertà e l'umiltà di Giovanni.

Il cartiglio riporta le parole che Giovanni pronunciò vedendo Gesù nel Giordano; la pelle di cammello è un particolare anch'esso derivato alle scritture e dagli apocrifi, in cui si narra della povertà di Giovanni nel deserto e si disse vestisse proprio di queste pelli.

L'agnellino è un ovvio riferimento alle parole del cartiglio, oltre ad indicare la purezza del Battista.

La scodella, che verrà ampiamente utilizzata nella raffigurazione da adulto, preannuncia il battesimo di Cristo.

La raffigurazione di San Giovanni dall'adolescenza in poi è particolarmente diffusa in tutta la cristianità e ha spinto a suddividere in tre sotto-categorie il filone principale: San Giovanni Battista, San Giovanni decollato e San Giovanni nel deserto. Alcuni attributi iconografici accomunano le tre raffigurazioni come la pelle di cammello, l'aspetto eremitico con barba lunga e capelli scomposti e l'agnello.

Nel ruolo di battista ha come attributo una scodella ed è solitamente rappresentato nell'atto di battezzare Gesù.

Ed è proprio questa l'iconografia che ritroviamo nelle due statue collocate rispettivamente all'interno e all'esterno della Chiesa di Ca' Cappello.

Il Santo è infatti rappresentato in posizione eretta con ai piedi un agnello e in mano una conchiglia.



Figura 39: foto nicchia esterna contenente la statua di San Giovanni Battista posta all'esterno dell'omonima chiesa

Le strade di Ca' Cappello sono, oggi, per effetto della bonifica e dell'asfaltatura, ben diversamente agevoli da quelle di un tempo.

Tuttavia non è difficile immaginare quel che avveniva nel mese di Giugno nel passato quando la gente festeggiava il Santo Patrono.

Perché ieri, come oggi la terza domenica del mese di Giugno il borgo si veste a festa e gli abitanti del posto si adoperano per organizzare la sagra di San Giovanni Battista.

L'evento principale è la processione con la statua del Santo conservata all'interno dell'omonima chiesa, la quale, partendo dalla chiesa, arriva fino al ramo del Po Vecchio (il Po di Levante) dove un rappresentante dei presenti getta una collana d'alloro in acqua.

L'alloro è identificato come simbolo di benedizione delle acque, le stesse acque che per secoli hanno portato cibo ma hanno fatto anche tanta paura alla gente del luogo e, il gesto, voleva e vuole essere un buon auspicio.

Un'altra delle usanze, che è stata trasmessa nel tempo, ma la cui vera motivazione non è ancora attestata, è quella di porgere nelle mani del Santo, durante la processione, un grappolo d'uva.

Una delle storie che si racconta diceva che fosse stato proprio San Giovanni a trovare per la prima volta nel deserto un grappolo di piccola uva.

Il grappolo, posto tra le mani del Santo, viene conservato tutto l'anno, in un vasetto pieno di

aceto, da una delle famiglie del posto.

Nei tre giorni in cui si svolge la manifestazione vengono allestiti lo stand gastronomico, che propone piatti della cucina locale, eventi e spettacoli musicali e una mostra che si svolge all'interno del museo della corte.

La realizzazione della manifestazione avviene ogni anno per opera del comitato di Ca' Cappello.

L'odierno comitato è nato circa 20 anni fa ed è formato da circa 12 persone che fanno riferimento a Sante Fernando Sarto.

I piatti proposti nel menù, serviti sotto lo stand che viene allestito davanti all'ingresso della vecchia scuola materna, situata di fianco alla Chiesa, vengono preparati direttamente dalle donne di Ca' Cappello, le quali si riuniscono oggi, come un tempo e tra una chiacchiera e un pettegolezzo imbandiscono le tavole con prelibati manicaretti, che attirano sul posto gente da ogni luogo.

Certamente nel corso degli anni, grazie ai miglioramenti delle condizioni di vita e alle nuove tecnologie, la sagra è diventata sempre più moderna e l'organizzazione sempre più avanzata e tecnologica.

Un tempo la sagra era il momento dell'anno in cui, dopo un anno di lavoro, il capofamiglia e la sua famiglia indossavano i loro abiti migliori, si riempivano le tasche di qualche spicciolo, messo da parte, e andavano a festeggiare.

I più piccoli si dilettavano a giocare, mentre gli adulti, dopo aver acceso una candela e fatto una preghiera davanti la statua del Santo Giovanni Battista, si dilettavano tra danze, chiacchiere e una buona bevuta.

5.2 La Madonna della cintura

L'interrogativo è: “Da quando a Ca' Cappello si festeggia la devozione alla Madonna della cintura?”

Una devozione che va di pari passo con la celebrazione del patrono della parrocchia e che si rinnova nella domenica in cui cade il 28 Agosto o, la domenica seguente, se il 28 è giorno feriale.

Una devozione che ha origine da una tradizione riferita a Santa Monica, madre di Sant'Agostino d'Ippona¹⁸, e fatta propria dall'Ordine dei frati Agostiniani presente in Italia, e pure nella diocesi di Chioggia, già nel 1211.

Con questa presenza in diocesi si spiega anche la devozione alla Madonna della cintura a Ca'

¹⁸ Sant'Agostino d'Ippona nasce il 13 Novembre 354 a Tagaste e muore ad Ippona il 28 Agosto 430. Padre, dottore e santo della Chiesa cattolica è, secondo il filosofo e saggista Antonio Livi, il massimo pensatore cristiano del primo millennio e certamente anche uno dei più grandi geni dell'umanità in assoluto.

Cappello.

La storia racconta che Santa Monica, per sentirsi ancor più impegnata per la conversione del figlio Agostino, abbia chiesto alla Madonna come avrebbe potuto vestirsi. E Maria le apparve con un vestito lungo e scuro ed una cintura in mano.

L'abbigliamento fu subito adottato da Monica che cinse i suoi fianchi con la cintura di cuoio.

La cintura è da sempre simbolo di conversione, misericordia e perdono.

La festa, per commemorare la Madonna della cintura, viene organizzata dal comitato parrocchiale in collaborazione con il parroco.

Dopo la Messa si snoda la processione, con il trasporto della statua della Madonna, dalla chiesa fino ai piedi dell'argine del Po di Levante.

Durante la processione la statua della Santa viene trasportata sulle spalle da un gruppo di donne del luogo le quali portano anch'esse, come la Santa, una cintura in vita; questa usanza viene trasmessa negli anni di generazione in generazione.

Il vestito che indossa la Madonna della cintura, conservata in una nicchia all'interno della chiesa di San Giovanni Battista, è stato totalmente rifatto a mano da Michieletti Graziella e Sarto Caterina alcuni anni fa per volontà del parroco Nardelli.

Per la riproduzione sono stati utilizzati i disegni originali conservati nella casa parrocchiale.

5.3 Il ciclo delle stagioni nei ricordi

Per cominciare a delineare il ciclo delle stagioni nei ricordi è abbastanza naturale prendere le mosse da quel grande avvenimento che è l'inizio dell'anno nuovo.

Pare sia diffusa una tradizione, la quale rivestiva un certo carattere religioso nonché magico, che racconta che nella notte che precede il Capodanno si prendeva un grosso ceppo e lo si gettava nel fuoco. Con questo rito pare si volesse propiziare l'integrità della famiglia.

La notte dell'ultimo dell'anno di tanti anni fa a Ca' Cappello gruppetti di persone si recavano sotto le finestre delle case ad eseguire l'augurale serenata del *“bonin bonano, dame i schei sino te magno”* e il mattino si usava andar di casa in casa a fare gli auguri.

Solo le donne pare non potessero porgere gli auguri, ma solo riceverli, perché altrimenti portava sfortuna.

Forse la vera ragione era che la donna sposata, vivendo a casa del marito, come era usanza, non avrebbe potuto cominciare bene l'anno se non rimanendo ancorata, per quel giorno, alla casa acquisita.

Ad arricchire le tradizioni del periodo natalizio concorreva la credenza popolare che nella

notte di San Bovo¹⁹, il 2 Gennaio, gli animali gli parlassero.

Per onorare il Santo, protettore di quella che era considerata la materia prima per la sopravvivenza assieme al raccolto, veniva fatta, al mattino molto presto, una funzione alla quale partecipavano tutti gli abitanti del posto che portavano a benedire del fieno, il quale veniva poi attaccato alla porta della stalla come buon auspicio per un'annata proficua.

Più importante la serie delle pratiche e delle tradizioni legate alla Settimana Santa, in particolar modo la processione per la Via Crucis, quella per l'Ascensione e il cozzo dell'uovo.

Nelle sere di Quaresima tutti partecipavano alla Via Crucis: era un'occasione per scambiare per strada qualche parola fra coetanei. Per il Venerdì Santo, la chiesa si riempiva di gente per una funzione che prevedeva la lettura delle storie della Passione.

Alla fine della messa si svolgeva la processione, la quale, partiva dalla chiesa e arrivava fino all'attuale Po di Levante. In testa il portatore della croce, quindi il parroco che reggeva la reliquia, poi gli uomini e, in coda, le donne, tutti recitando preghiere.

Lo stesso percorso si faceva durante la processione per l'Ascensione e, in questo caso, il parroco portava una o più palle di cera, precedentemente benedette, che venivano gettate nel fiume sempre come chiaro segno propiziatorio, per scongiurare le pene disastrose del Po.

Il giorno di Pasqua, dopo la Messa, i bambini si radunavano davanti alla piazza per il tanto atteso "cozzo dell'uovo".

Le uova venivano cucinate e colorate il giorno prima. Con le loro uova in mano i bambini si sfidavano a due a due sotto la supervisione degli adulti.

Con un colpo secco lo sfidante batteva la punta del proprio uovo sulla sommità dell'altro. L'uovo che veniva incrinato diventava proprietà del più fortunato giocatore che continuava il gioco.

Il bambino che vinceva poteva poi portare a casa tutte le uova, le quali venivano messe in tavola e mangiate da tutta la famiglia.

In Giugno ricorrevano la festa di San Giovanni Battista (24 Giugno), precedentemente raccontata, e di Sant'Antonio²⁰ (13 Giugno).

19 Bovo è stato un cavaliere franco, che si dedicò alla penitenza e ai pellegrinaggi: è venerato come santo dalla Chiesa cattolica ed è patrono di Voghera. Il corpo di Bovo, dopo la sua morte avvenuta nel 986, fu sepolto fuori dalle mura di Voghera, sulla strada Romea, nel borgo di San Pietro; la sua tomba, presto dimenticata, fu ritrovata in seguito ad avvenimenti prodigiosi e così intorno a quei sacri resti nacquero una chiesa, un monastero e un ospizio che fu retto dagli Ospitalieri di san Bovo. E' sovente raffigurato con armatura da cavaliere, elmo, spada, reggente un drappo raffigurante un bue. [Http://www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org)

20 Nasce a Lisbona nel 1195 da una famiglia nobile, battezzato con il nome di Fernando, dopo essere stato ordinato sacerdote e aver ricevuto una solida formazione intellettuale presso i Canonici regolari di S. Agostino a Coimbra, entrò verso il 1220 nell'Ordine francescano, dove assunse il nome di Antonio. Era sua ferma intenzione diventare missionario in Marocco, ma la salute glielo impedì. Nel 1221 A. era con i suoi confratelli al capitolo di Assisi; fu poi

Figura 40: foto statua di Sant'Antonio



Come durante tutte le altre ricorrenze religiose, anche per onorare Sant'Antonio, si celebrava la Messa seguita dalla processione. In questo caso erano i ragazzi a trasportare la statua fino al Po di Levante.

A Settembre era tempo di vendemmia, non si coltivavano vigneti veri e propri, ma i campi erano divisi da filari di viti, lungo i fossati di confine.

Dopo la raccolta, si procedeva alla pigiatura dell'uva in piena campagna: le vendemmiatrici riempivano i cesti di grappoli, due uomini versavano il contenuto in una cesta e poi si procedeva con la pigiatura. A piedi nudi si cominciava a pestare l'uva e si continuava finché non si fosse ottenuto il succo, che veniva poi travasato nelle apposite botti.

Sempre in quei giorni anche le donne della casa padronale avevano un gran daffare, perché dovevano cuocere i *sugli*. Si facevano portare dei cesti d'uva scelta, sgranavano i chicchi dai grappoli, li spremevano, filtravano il succo e facevano cuocere il liquido in un paiolo a fuoco vivo, mescolandolo ad un certo quantitativo di farina. L'operazione della cottura non era semplice: bisognava stare attenti che la fiamma non diminuisse, perché altrimenti, non si sarebbe effettuata

destinato all'eremo di Montepaolo, vicino a Forlì, dove trascorse un anno nel digiuno e nella contemplazione. Riconosciute le sue qualità, gli venne conferito dal 1222 l'incarico di predicare e, nel 1223, anche di insegnare teologia a Bologna. In seguito, per ca. due anni, dal 1224 al 1226, A. percorse la Francia meridionale predicando specialmente contro gli eretici. Fu nel corso di questo periodo che nacquero alcune delle tradizioni popolari che lo riguardano. Alla morte di Francesco (4 ottobre 1226), A. tornò in Italia e nel 1227 fu eletto provinciale per l'Italia del Nord (Emilia e Lombardia) al capitolo generale di Assisi, carica che occupò fino al 1230 dedicandosi sempre alla predicazione. A Padova, dove morì il 13 giugno 1231, cominciò a scrivere i suoi sermoni e a questa città, dove sono conservati i suoi resti, è strettamente legato il culto di Antonio. [Http://www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org)

per tre volte la rimonta del sugo. Era questo il momento critico per poter ottenere la giusta cottura e le donne erano tutte attorno al fuoco.

Al terzo principio di bollore, con l'aiuto di uomini robusti, il paiolo veniva tolto dal fuoco e disposto in mezzo alla cucina per permettere così, con maggior facilità, di riempire ciotole e bicchieri.

Grande e sentita da tutti era l'attesa del Natale, per il senso religioso di cui la festa era pervasa.

Il periodo dell'avvento era vissuto come preparatorio, si frequentava la chiesa per le funzioni della sera e, soprattutto, durante la novena. Dopo la funzione, arrivavano i giovani del posto che, assieme al parroco, provavano i canti di Natale.

Nelle case c'era il presepe da preparare che, i bambini, facevano con figurine di cartone o statuine di legno.

Il giorno di Natale le famiglie, grandi o piccole che fossero, si riunivano per passare la festa assieme. Si trascorrevano ore seduti a tavola a parlare e mangiare mentre i bambini si dilettevano a giocare.

5.4 La Cucina

Ca' Cappello, grazie alla sua posizione geografica, per le sue vicende storiche e forse anche per il carattere della sua gente, si presta, come tutto il Delta del Po, in modo esemplare allo studio di come le province polesane abbiano influenzato l'alimentazione del territorio e come attraverso modificazioni, rivisitazioni e sfumature si sia giunti ad una identità precisa e originale.

Sulla formazione dei modi di cucinare hanno influito in modo determinante le dominazioni Veneziane, prima, e successivamente i frequenti contatti con genti di altre province lungo le vie fluviali del Po.

E' proprio lungo questo corso d'acqua che si avverte chiaramente l'influenza “forestiera”, con la cucina veneziana e i suoi piatti lagunari a farla da padrona.

La cucina polesana, ottenuta attraverso esperienze di generazioni, spesso utilizza quanto la natura offre, a volte avara ed a volte generosa: pesce d'acqua dolce, selvaggina, erbe di campo, prodotti dell'orto e della corte, pane biscotto e tanta polenta.

Polente grandi come lune piene sono alla base di quasi tutti i piatti di queste terre, le quali con Verona si contendono la primogenitura della coltivazione del mais.

La cucina di Ca' Cappello, che attinge alle tradizioni di altre province e di altre regioni, può riservare sorprese inattese, originali e molto gradite.

Per tutti questi motivi si può parlare della cucina di Ca' Cappello come tipico esempio di

“cucina di confine”.

In prima analisi si possono prendere in considerazione le influenze veneziane sulla gastronomia del luogo, le quali sono state prevalenti per molti secoli, soprattutto nel campo delle spezie e dei prodotti alimentari dell'Oriente e del medio Oriente, che arrivavano in grande quantità per via marittima. Insieme con il pepe, con la cannella, con i chiodi di garofano, con la noce moscata, le navi commerciali veneziane portavano il pregiatissimo zucchero di canna dall'isola di Cipro e grandi recipienti con vini greci molto graduati, come il malvasia e il vino resinato.

Con le spezie da Venezia arrivava a Ca' Cappello e, in tutta la zona limitrofa, anche il “*pan biscoto*”, il celebre pan biscotto dell'arsenale che un panettiere confezionava con un segreto tramandato di padre in figlio; il “*pan biscoto*” dell'arsenale di Venezia non andava mai a male, non ammuffiva, e molte navi di altre nazioni toccavano Venezia apposta per rifornirsene.

Ma il segreto andò perso alla fine del 1700, quando improvvisamente morì il panettiere che lo custodiva, ad appena 42 anni di età, e il “*pan biscoto*” veneziano perse le sue meravigliose caratteristiche, che bene vengono descritte in un curioso aneddoto: nel 1837 si smurò un magazzino a Candia²¹ di una fortezza veneziana conquistata dai turchi alla metà del 1600, ben 180 anni prima, all'interno la popolazione trovò il famoso pane, lo assaggiò e lo trovò ottimo dopo quasi 200 anni.

Uno dei piatti che ha unito Venezia e il Delta del Po è il “*saore*”, una specie di marinatura molto utile per conservare anche per dieci giorni le grandi pescate di sarde, sardoni, sgombri e di una speciale sardina polesana chiamata “*papalina*”. Per realizzare questa pietanza si friggeva il pesce nell'olio, quando c'era, ma più frequentemente con il grasso delle anguille di valle, conservato apposta, e poi si metteva a strati in una terrina, con tanta cipolla fritta nel grasso rimasto e tanto aceto, quell'aceto di una volta che “beccava” tanto era forte; e se “beccava” troppo e c'erano i soldi per comprarli, si univano i pinoli e l'uvetta sultanina per addolcire e rifinire il piatto. Poi si faceva macerare per un paio di giorni e, dopo una abbondante pepatura, si imbandiva in tavola con tanta polenta, altro grande prodotto alimentare di grande unione tra il Polesine e Venezia.

A Venezia, però, la polenta si faceva di grana grossa perché non resisteva al salso, e andava servita morbida, mentre invece a Ca' Cappello si faceva con farina molto fine, appena macinata, ed un poco più dura, perché spesso doveva sostituire il pane, troppo caro per le tasche dell'epoca. Altro motivo di unione sono le buonissime verdure che dal Delta venivano portate a Venezia.

Il Polesine, e la località di Ca' Cappello, è fra le terre più ricche di prodotti ortofrutticoli conosciuti, apprezzati e valorizzati, ottenuti con la tipica laboriosità della sua popolazione particolarmente vocata unitamente alla fertilità di questa terra di acqua.

La cucina degli ortaggi, considerata a volte accessoria, se condotta con garbo e con i dovuti

²¹ Il Ducato di Candia o Regno di Candia è stato dal 1212 al 1669 una colonia della Repubblica di Venezia costituita sull'isola di Creta. [Http://www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org)

accorgimenti è in grado di esibire straordinarie raffinatezze e di regalarci insospettati piaceri.

Tra i vari prodotti si annoveravano i fagioli, i peperoni, la zucca, il radicchio e le erbe di campo chiamate, nel dialetto locale “*patachine*”, che venivano raccolte dalle donne di casa lungo l'argine del fiume Po.

Nelle odierne cucine “*le done d' Ca' Capelo*” ripropongono molti dei piatti di un tempo alle loro famiglie. Le ricette, custodite con cura in casseti o in ripiani della cucina, vengono trasmesse di generazione in generazione.

Una ritualità domestica ricordata, ad esempio, durante il periodo pasquale quando, oggi come ieri, ci si ritrova a preparare le focacce pasqualine.



Figura 41: la foto rappresenta la tipica *fugasa pasqualina*

Si tratta di un tipico dolce confezionato dalle casalinghe di Ca' Cappello, le quali si riunivano a rotazione nelle loro case e sfornavano decine e decine di “*fugase*”.

Oggi purtroppo, anche se si continua a prepararle con la tipica ricetta, non ci si ritrova più come un tempo. Ma le mamme o le suocere non dimenticano di consegnare una copia di quella ricetta, custodita con amore, alla figlia o alla nuora.

5.5 Ricette tipiche

PASTA E FASOI



Figura 42

Ingredienti per 6 persone: 200 grammi di fagioli, 150 grammi di pasta all'uovo tipo maltagliati, 150 grammi di cotenna di maiale, 1 cipolla grande, 1 carota, 1 costa di sedano, olio extra vergine di oliva, sale e pepe.

Preparazione: Tenere i fagioli in ammollo per una notte, immergere la cotenna in acqua bollente e farla cuocere per 5 minuti, scolarla e raschiarla.

Cuocere i fagioli a fuoco basso in circa 2 dl di acqua con la cotenna, un trito di cipolla, carote e sedano. Salare a piacimento e a cottura terminata passare un terzo dei fagioli al setaccio. Riunirli poi a tutto il resto.

Cuocere la pasta e una volta pronta servire in tavola condendo il tutto con un filo d'olio e pepe

RISI E FASOI DURI



Figura 43

Ingredienti per 10 persone: 1 kg di riso carnaroli del Delta, un pezzo di cotenna di maiale, 200 grammi di fagioli secchi, 1 costa di sedano, cipolla, 1 carota, 4 cucchiaini di passata di pomodoro, sale e pepe.

Preparazione: ammorbidire i fagioli per almeno 12 ore in acqua. In una pentola preparare il brodo con il sedano, la carota, la cipolla a pezzi, i fagioli, la passata di pomodoro e la cotenna di maiale, versare 3 litri d'acqua e far bollire il tutto per almeno 2 ore.

Aggiungere pepe e sale e lasciar bollire per altri 30 minuti. Ultimata la cottura passare una parte dei fagioli con il passaverdure in modo da ottenere una purea.

Trasferire tutto il brodo, eliminando la cotenna, in una pentola di alluminio, aggiungere la purea di fagioli e versare il riso al centro della pentola in maniera tale che si crei una piccola montagna e che la punta esca appena dal brodo.

Riportare il tutto ad ebollizione, mescolare bene facendo insaporire il riso e abbassare il fuoco al minimo, cuocendo coperto per altri 10 minuti.

Spegnere e lasciare riposare il riso per almeno 2 ore nella stessa pentola coperta.

I “*risi e fasioi duri*” sono un tipico piatto che appartiene alla tradizione contadina e dei contadini di Ca' Cappello. Questi usavano prepararlo la domenica per tutta la settimana e lo portavano, molto spesso, nel luogo di lavoro per poi scaldarlo con la canna palustre.

Oggi, nelle cucine ca' cappellanti, viene cucinato sovente nelle domeniche invernali e riproposto durante le festività, soprattutto durante quelle natalizie.

I *risi e fasioi duri* rappresentano anche uno dei piatti caratteristici presenti nel menù che viene preparato durante la sagra di San Giovanni Battista.

FUGASA PASQUALINA

Ingredienti per 12 focacce: 12 uova, 2 etti di lievito di birra, 30 cucchiaini di zucchero, 2 limoni e 1 arancia grattugiata, un pizzico di sale, 1 bicchiere di rum, $\frac{1}{4}$ di latte, 2 etti di burro e 1 margarina.

Preparazione: Prendere una metà del latte tiepido, tutto il lievito e sciogliere bene il tutto. Impastare e lasciare riposare circa due ore in una terrina grande coperto con un canovaccio.

Proseguire prendendo le 4 uova, i 100 etti di burro e i 4 cucchiaini di zucchero. Sbattere bene il tutto e passate le due ore dalla lievitazione iniziale unire i composti e mescolare bene.

Lasciar riposare altre due ore.

Prendere le 8 uova e tutti gli ingredienti restanti, sbattere bene e unire alle due lievitazioni precedenti impastando per bene.

Preparare 12 pezzi, disporli sulla carta da forno e cucinare.

SARDELE IN SAORE



Figura 44

Ingredienti per 4-6 persone: 600 grammi di sarde fresche, 50 grammi di uvetta, 2 cipolle grosse, foglie di alloro fresco, farina bianca, 2 bicchieri di aceto di vino bianco, $\frac{1}{2}$ bicchiere di olio extravergine di oliva, olio di semi di arachide, pepe in grani e sale.

Preparazione: Squamare le sarde, togliere le interiora, la testa e le pinne. Lavarle bene e lasciarle sgocciolare, quindi infarinare e friggere in abbondante olio di semi di arachide bollente; quando saranno rosolate da ambo i lati, toglierle dalla padella, adagiarle su carta assorbente e salare.

a piacere.

In una padella far rosolare l'olio extravergine, unire le cipolle affettate e soffriggerle fino a farle dorare; versare sopra i due bicchieri di aceto e bollire il tutto per qualche minuto con le foglie di alloro e qualche grano di pepe.

Sistemare il pesce a strati in una terrina, irrorare ogni strato con un po' di aceto caldo, con la cipolla affettata e l'uvetta, precedentemente ammollata nell'acqua e strizzata. Versare in ultimo il rimanente aceto, in modo che i pesci ne rimangano coperti, lasciando marinare le sarde.

Prima di servirle lasciare le sarde a marinare per uno o due giorni

BISATO IN TECIA



Figura 45

Ingredienti per 4 persone: 900 grammi di anguille del Delta (*el bisato*), 1 cipolla, 1 spicchio d'aglio, prezzemolo, 600 grammi di polpa di pomodoro, ½ bicchiere di vino bianco, aceto bianco, olio extravergine di oliva, sale e pepe

Preparazione: pulire l'anguilla e tagliarla a pezzettoni abbastanza grossi.

In una padella far soffriggere nell'olio scaldato la cipolla e l'aglio tritati con un po' di prezzemolo, aggiungere la polpa di pomodoro, aggiustare di sale e pepe e cuocere la salsa per circa 15 minuti.

Versare l'anguilla nella salsa, lasciarla insaporire qualche minuto, poi bagnarla col vino bianco.

Continuare la cottura a fuoco basso, per una buona mezz'ora, aggiungendo, all'occorrenza, dell'acqua.

Prima di portare a termine la cottura cospargere con prezzemolo tritato e con una spruzzata di aceto bianco. Servire con polenta fresca e abbrustolita.

LA MEASSA



Figura 46

Ingredienti per 8 persone: 600 grammi di polpa di zucca, 400 grammi di patate americane, 200 grammi di uvetta, 200 grammi di fichi secchi, 6 cucchiaini di zucchero, 6 cucchiaini di farina, 40-50 pinoli, 3 uova, 50 grammi di burro fuso, 1 bustina di lievito, buccia grattugiata di un limone.

Preparazione: cuocere le patate americane in una pentola piena di acqua per almeno un'ora dall'ebollizione. Cuocere a vapore la zucca; a cottura ultimata passare con un passaverdure a fori larghi sia le patate che la zucca.

Mescolare bene il tutto e aggiungere lo zucchero, la buccia di limone, le uova, il burro, i pinoli, i fichi secchi a pezzetti, l'uvetta precedentemente ammollata in acqua tiepida, la farina e il lievito.

Mescolare bene fino ad ottenere un composto omogeneo.

Imburrare una pirofila e infarinarla. Versare il tutto e livellare con il dorso di un cucchiaio. Mettere in forno a 180 gradi per almeno 75 minuti.

La zucca e la meassa venivano solitamente consumate nel periodo dall'8 Settembre, festa della Natività di Maria, all'8 Dicembre, Immacolata Concezione; infatti si diceva che: *“perché le sia bone, le suche le ga d esre magnà tra le do madone”*.

5.6 I modi di dire

Sono davvero numerose e stravaganti le espressioni usate nel dialetto ca' capellante per

definire comportamenti, abitudini, situazioni, quasi tutte frutto dell'esperienza pratica.

Se uno appariva noioso, prolisso nei discorsi, al punto da descrivere ogni minimo dettaglio, si diceva “ *el tira fora i ossi d'paladin*”; di una persona opportunistica si diceva “*el dà na bota sul sesto e una sul mandgo*”.

Chi aveva la sfortuna di avere un brutto aspetto veniva preso di mira e spesso si sentiva dire “ *l'è fat su col forcon o l'è fat fa un copo*”.

La salute era importante, perciò quando uno aveva l'aria di stare poco bene , gli si diceva “*at ga na siera da pumi coti*” e l'altro rispondeva “ *a stago acsi-cso*”.

Alcuni proverbi erano poi strettamente legati alla vita contadina e al calendario popolare: e così per l'Epifania si diceva “*per la veceta a se slunga un oreta*” oppure per la ricorrenza popolare di San Giovanni Battista “*le note no le fa un salto de no semo da un S. Giovanni a l'altro*”.

Ancora oggi questi modi di dire, e tanti altri ancora, sono parte del dialetto locale e vengono usate frequentemente e abitualmente da grandi e piccini.

5.7 I mestieri di una volta

I CONTADINI

Il paesaggio agrario di Ca' Cappello era caratterizzato da reti di canali e fossati.

Nei terreni più alti, che consentivano la coltura asciutta, i campi erano suddivisi in regolari appezzamenti, delimitati da filari di vite; qui si coltivavano cereali, soprattutto grano e mais, il foraggio e la lettiera per gli animali del podere.

Nei terreni sabbiosi si coltivavano inoltre leguminose (come fagioli, piselli, fave, ceci e lupini), ed ortaggi (come il sedano, il cavolo, il pomodoro, la cicoria, la lattuga, il cetriolo, il finocchio).

Un certo miglioramento delle condizioni agricole iniziò alla fine del 1800 con l'introduzione della canapa, della barbabietola da zucchero e dell'erba medica.

Gli attrezzi utilizzati dai contadini erano i più svariati: con la *somnadora*, la quale era dotata di denti di legno, si bucava il terreno, i semi cadevano e si interravano a distanze costanti, oppure si usava la *pianta smese*, una piccola vanga con imbuto, dove si metteva la semente che cadeva nel foro praticato nel terreno.

La *sapa* (zappa) serviva per estirpare erbe, sminuzzare e pareggiare il terreno, rincalzare le pianticelle. Lo *sgheto* (falce) era uno strumento con lama ricurva ed impugnatura in legno, usato per mietere a mano grano, orzo e cereali in genere.

Col *rastelo de formantò* (il rastrello per il frumento) si raccoglieva e si sistemava il frumento, poi con la *versela* si batteva il grano sull'aia; col *forcon da bietole* si caricavano e scaricavano le

barbabietole, senza danneggiarle.

La *gramola* era uno strumento che permetteva di spezzare le bacchette di canapa, per separare la fibra dai canapuli. Era questa un'operazione, che solitamente, spettava alle donne.

Lo *sgranapanoce*, azionato manualmente, era destinato alla sgranatura delle pannocchie di mais.

Le *falsine*, le *runchine*, le *manarine* di varie dimensioni, cioè le roncole, venivano utilizzate per appuntire pali, tagliare legna e potare alberi.

I contadini regolavano la vita sui cicli della luna e delle stagioni. I più istruiti avevano frequentato la terza elementare, ma conoscevano tutto quanto era necessario alla vita dei campi e della famiglia.

Dopo aver trascorso la maggior parte della giornata dediti alla coltivazione dei prodotti agricoli, quando gli occhi cominciavano a dare segni di stanchezza, adulti e piccoli si dividevano nelle poche stanze da letto della povera casa e si coricavano a riposare. Si andava a letto molto presto, per risparmiare l'olio della lucerna e, d'inverno, la legna del riscaldamento. Le braci raccolte nello scaldino, la *mundga*, sgelavano le lenzuola.

Oggi le condizioni di vita dei contadini sono senz'altro più agiate, in parte si è perduta quell'atmosfera di semplicità e di saggezza antica derivata dall'esperienza e dai sacrifici.

LE SPIGOLATRICI

Durante il taglio del grano e nel formare alla svelta i covoni²², i mietitori non avevano il tempo di raccogliere tutte le spighe che restavano nel campo. Era le donne ad occuparsi della spigolatura.

Esse si incontravano sui campi mietuti con le amiche e tornavano a gruppo, intonando stornelli dialettali inventati al momento, o suggeriti da qualcuna di loro.

Per quelle donne il fascio di spighe raccolte costituiva la possibilità di sfamare per un po' i figli.

Per aiutarle, il proprietario della Corte, sensibili alle sofferenze della povera gente, stabiliva che fosse riservata la prima spigolatura, quella che si effettuava nelle prime ore del mattino, alle più bisognose.

Se non facevano le spigolatrici, le donne erano dedite alla cura della casa e dei figli. La loro giornata trascorreva facendo il bucato, cucinando e rammendando.

Il bucato, chiamato in dialetto *lissia*, veniva fatto saltuariamente: veniva bollita l'acqua nel paiolo, la si versava nel mastello zeppo di lenzuola, tovaglie, federe e asciugamani, il tutto ricoperto da un telo colmo di cenere, prelevata dal focolare. Con la cenere, detersivo prodotto in casa, si

22 Si tratta di un fascio di steli di grano falciati alla base, con in sommità le spighe. Il termine deriva probabilmente dal latino *cuvus*, che significa vuoto, incavato. [Http://www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org)

lavavano anche piatti e bicchieri. Dopo aver ricoperto la biancheria dei principi attivi della cenere, l'acqua usciva da un foro del mastello, torbida: prendeva il nome di *lissiasso* ed era utilissima per pulire gli oggetti di rame.

Le donne di casa facevano anche il pane: una volta alla settimana si alzavano alle tre di notte e cucinava pagnotte per l'intera famiglia. Il pane che veniva cucinato doveva durare tutta la settimana. Spesso, in mancanza di un forno, ci si riuniva nella casa della fortunata che ne possedeva uno.

Conclusioni

Da chi si occupa di tradizioni la gente si aspetta un culto del passato, un impegno su memorie

antiche.

Ma chi si occupa di tradizioni è spesso dentro una tradizione: la storia degli studi è a modo suo folclore nel senso in cui questa parola si usa nelle arti e nelle lettere.

Pur vivendo in una stagione in cui vi è una profonda esigenza di rapportarci con il territorio, con le sue peculiarità, le sue tradizioni, i suoi costumi, le arti, i mestieri e la sua storia, corriamo il grosso pericolo di disperdere quel patrimonio rappresentato dalla cultura della civiltà contadina.

Il mio lavoro vuole aiutare a far riflettere su che cosa possa significare l'attaccamento alle radici, alla terra, al rispetto della natura e di coloro che ci vivono. Significa quindi ritrovare le occasioni per raccontare e, farsi raccontare, del passato.

Cercare di non dimenticare non è cosa facile in un mondo in cui la tecnologia e i continui processi ne fanno da padroni. Per i giovani di oggi sedersi sulle gambe dei propri nonni ad ascoltare storie del passato è spesso considerata cosa noiosa in confronto alla modernità fornita da computer, videogiochi e tecnologie varie.

Il compito degli adulti, a mio parere, è dunque quello di cercare di evitare che questo accada. Importanti sono perciò gli interventi delle famiglie, le quali devono trasmettere, di generazione in generazione, ricordi, stili di vita, usanze che aiutano ad avere un'attaccamento alle proprie radici, migliorando da un certo punto di vista anche gli stili di vita.

Accanto alle famiglie anche le amministrazioni devono incentivare, sia a livello scolastico che nel tempo libero, attività ricreative rivolte alla crescita culturale, le quali aiutino a scoprire, a chi non lo conosce, un mondo passato che è servito a segnare e scandire il nostro vivere odierno.

Ho deciso di sviluppare la mia ricerca su questo tema proprio per essere partecipe di questa crescita culturale anche io. Lo scopo ultimo è stato quello di conoscere ed imparare cose del passato della mia terra che non conoscevo, raccogliendo informazioni sia attraverso i libri, sia ascoltando le storie di conoscenti ed amici, sia entrando e visitando i luoghi di questa località storica denominata per il suo passato Polesine dei Cappello.

Noi oggi ovviamente ci ritroviamo a vivere in maniera molto diversa rispetto a 50 anni fa: abbiamo acquisito benessere, conosciuto lo sviluppo industriale e la vita media si è allungata.

E' normale che le abitudini di oggi non siano più totalmente uguali a quelle di ieri; tuttavia è bello vedere che esiste ancora lo spirito, radicato all'interno della gente, di non dimenticare il passato. E gli abitanti di Ca' Cappello, come ho ben potuto constatare, sono pervasi da questo spirito.

Mi auguro che il leggere queste pagine possa suscitare il desiderio di raggiungere questa località per vedere, ascoltare e provare dal vivo l'esperienza che ho vissuto io personalmente nel descrivere questo luogo e la sua gente.

Una località che, con il mutare delle stagioni, indossa volti e vestiti diversi, che possono conquistare anche quando la nebbia ne avvolge la terra.

Ringraziamenti

Con queste poche righe desidero ringraziare tutti coloro che mi hanno aiutato nella

realizzazione di questo lavoro: la Biblioteca Comunale di Porto Viro, la famiglia Sarto che gentilmente mi ha donato materiale su Ca' Cappello sia in forma cartacea che dalla tradizione orale, e il professor Scandurra per avermi aiutata nella stesura e nella correzione.

Il più grande ringraziamento va inoltre ai miei genitori, a tutta la mia famiglia, e a tutte le persone care che mi hanno sostenuta ed incoraggiata in ogni istante.

Infine voglio ricordare il mio carissimo nonno Beppe, che oggi non potrà essere qui con noi, ma che da lassù mi guarda e protegge ogni giorno.

Bibliografia

- Ballarin P.,(1995), *Il Vaticano della Corte di Ca' Cappello*, Tesi di laurea in architettura,

Venezia.

- Bassan P., (1972), *Il dominio veneto nel Bassopolesine*, Il Gerione, Abano Terme.
- Clemente P., (2008), *Oltre il folklore, tradizioni popolari e antropologia nella società contemporanea*, Carrocci Editore, Roma.
- Corrain C., (1997), *Ricordi di folclore polesano*, Minelliana, Rovigo.
- Cuoghi N., (ed.1993), *Polesine un tipico esempio di cucina di confine*, Minelliana, Rovigo.
- Comune di Porto Viro, (2000), *Progetto di restauro del campanile della chiesa di San Giovanni Battista*, Porto Viro.
- Diocesi di Chioggia, (1988), *Storia religiosa del veneto 2*, Venezia.
- Gabbiani B., (2000), *Ville venete: la Provincia di Rovigo, insediamenti nel Polesine*, Istituto regionale per le ville venete Marsilio, Venezia.
- Mancin C.,(1991), *Il Delta del Po, appunti di storia del sec. XVI alla caduta della repubblica di Venezia*, Taglio di Po.
- Morinelli B., (1991), *Usanze nel delta padano alla fine dell'ottocento*, Donada.
- Opuscolo, (ed.2013), *Porto Viro, cuore del Delta*, a cura del Comune di Porto Viro.
- Peretto M. e Rigoni P., (2008), *Cucina polesana. Ricette e racconti tra storia e tradizioni*, Terra Ferma, Vicenza.
- Saccani S., (2006), *Le ville padronali nel territorio di Porto Viro*, tesi di laurea in conservazione dei beni culturali, Venezia.
- Touring Club Italiano, (2008), *Rovigo e provincia. Il Polesine e il Parco del Delta del Po*, Touring Editore.
- Viviani C.,(1191), *Contarina e la sua storia*, Tipografia Astolfi, Porto Viro.

Sitografia

- [Http://www.comune.portoviro.ro.it](http://www.comune.portoviro.ro.it)
- [Http://www.cultura.biografieonline.it/fiume-po](http://www.cultura.biografieonline.it/fiume-po)
- [Http://www.chieseitaliane.it](http://www.chieseitaliane.it)
- [Http://www.deltadelpo.org](http://www.deltadelpo.org)
- [Http://www.terraantica.org](http://www.terraantica.org)
- [Http://www.treccani.it](http://www.treccani.it)
- [Http://www.turismoalveieneto.it](http://www.turismoalveieneto.it)
- [Http://www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org)

Nomi delle fonti, abbreviazioni:

A.C.Ro= Accademia dei Concordi di Rovigo

A di S.Ro= Archivio di Stato di Rovigo

A di S.Ve= Archivio di Stato di Venezia