

IL PRESEPIO DEI SABBIONI

a cura di Antonio Guerini Rocco

e Anna Maria Piantelli

Il presepio dei Sabbioni è la rievocazione della nascita di Cristo, ambientata in un villaggio tipico della civiltà contadina cremasca della prima metà del '900: gli animali e le figure umane sono a grandezza naturale, in gesso e legno vestite con abiti d'epoca, inserite in ambienti domestici e di lavoro, arredati e arricchiti con attrezzature rigorosamente autentiche, frutto di attente ricerche.

■ **Le origini**

Nel 1988 frate Andrea, cappuccino dei Sabbioni di Crema, per vivacizzare la vita della parrocchia e migliorare la socializzazione tra gli abitanti, organizzò il Palio dei quartieri.

Rossi, bianchi, verdi e gialli, secondo la suddivisione dei rioni, si cimentarono nella simpatica tenzone che prevedeva competizioni atletiche, di ballo e giochi di squadra.

I gialli, pur svantaggiati per l'esiguità abitativa della zona, prevalsero nella gara degli addobbi.

Sulle ali dell'entusiasmo per l'inaspettata vittoria, la signora Giulia, parlando con Giovanni, il fabbro, lanciò l'idea di costruire un piccolo presepio: avrebbe contribuito ad accrescere i meriti del quartiere e ad animarne la vita durante il periodo natalizio.

A Giovanni piacque così tanto la proposta che si diede subito da fare.

Una serie di circostanze favorevoli portò alla costruzione del primo nucleo: un terreno incolto messo gentilmente a disposizione dal proprietario, una serie di travi recuperate dalla ristrutturazione di una cascina vicina che necessitava del rifacimento del tetto e... l'entusiasmo di un gruppo di persone.

Fu necessario spianare il terreno, pur con qualche difficoltà dovuta alla stagione, ma l'apporto di una ruspa e l'esperienza di un contadino del luogo, permisero di realizzare in breve tempo l'essenziale: la capanna della natività, il pozzo, l'ovile.

Per Natale furono pronte anche le statue per "popolare" questo primo ambiente: la Madonna, San Giuseppe, il Bambino, il bue, la donna del pozzo, le pecore.

Era cominciato il Presepio e Giovanni ne era diventato l'animatore, il coordinatore indiscusso.

■ *Il Presepio-museo*

Nel Presepio si ricostruisce la civiltà contadina cremasca attraverso la realizzazione di momenti di vita, frutto di un rigoroso lavoro di ricerca storica, di ambiente, di costume, di oggetti recuperati e, dove necessario, attentamente restaurati.

Questa rappresentazione carica di religiosità e di mistero, induce sempre adulti e bambini ad immedesimarsi e a lasciarsi trascinare dalla nostalgia del passato.

Passato che, rielaborato dal ricordo, riporta ad ambienti famigliari dell'infanzia, della giovinezza, e fa sorgere il desiderio di conservare ciò che è stato, per trarne conforto e per lasciarlo a testimonianza di chi verrà dopo.

Percorrendo oggi il Presepio, disposto su una superficie di 2500 mq. si ha la sensazione di vivere nel villaggio rurale dell'inizio del 1900: si può visitare la casa contadina, vedere "all'opera gli abitanti", nei diversi ambienti di lavoro. Si possono riscoprire le antiche figure artigiane, oggi quasi tutte scomparse: il fabbro, l'arrotino, il mugnaio, lo spazzacamino, la lavandaia, il raccoglitore di ferri vecchi,... ecc...

Soprattutto è interessante notare come tutto è vissuto e continua a vivere nel corso degli anni, perché le scene di vita aumentano di volta in volta, con la fedele ricostruzione di nuove ambientazioni, altri mestieri, altre situazioni, con l'aggiunta di nuovi personaggi, di animali domestici e della fauna locale.

"Il gruppo del presepio", ovvero di coloro che lo continuano a costruire, è molto eterogeneo e variabile nel numero, secondo le necessità. I compiti sono distribuiti secondo le competenze e la disponibilità.

All'allestimento del complesso operano tre elettricisti per la cablatura degli impianti, per le luci e gli effetti speciali: a turno, garantiscono una reperibilità continua e costante, onde poter intervenire in caso di guasto.

Quattro sarte curano la realizzazione e la manutenzione dei costumi delle statue.

Altre due signore sono addette al servizio ristorazione: ai visitatori viene infatti offerto gratuitamente un bicchiere di thé o vin brûlé, ben caldi, preparati in ciclo continuo da altre donne addette ai fornelli.

È garantito inoltre un servizio di visita guidata, per gruppi di adulti o di scolaresche, che due volontari offrono gratuitamente.

Cinque persone specializzate in carpenteria collaborano con il "capo" Giovanni, per la realizzazione delle strutture abitative che, di anno in anno, possono necessitare di restauro o subire modifiche.

Tre operatori sono impegnati nel recupero e taglio del legname da ardere per i falò del presepio, mentre durante tutto il periodo di apertura, altri tre addetti, a turno, accendono e tengono attizzati i ceppi per riscaldare i visitatori, dal mattino fino a notte fonda.

Regista di questo gruppo di volontari è Giovanni, che ha trasformato la sua bottega di fabbro nella stanza dei bottoni: lì vengono prese decisioni, pensate idee nuove, ma soprattutto realizzate le statue che di anno in anno, ormai ne sono passati venti, vanno ad arricchire la collezione del presepio.

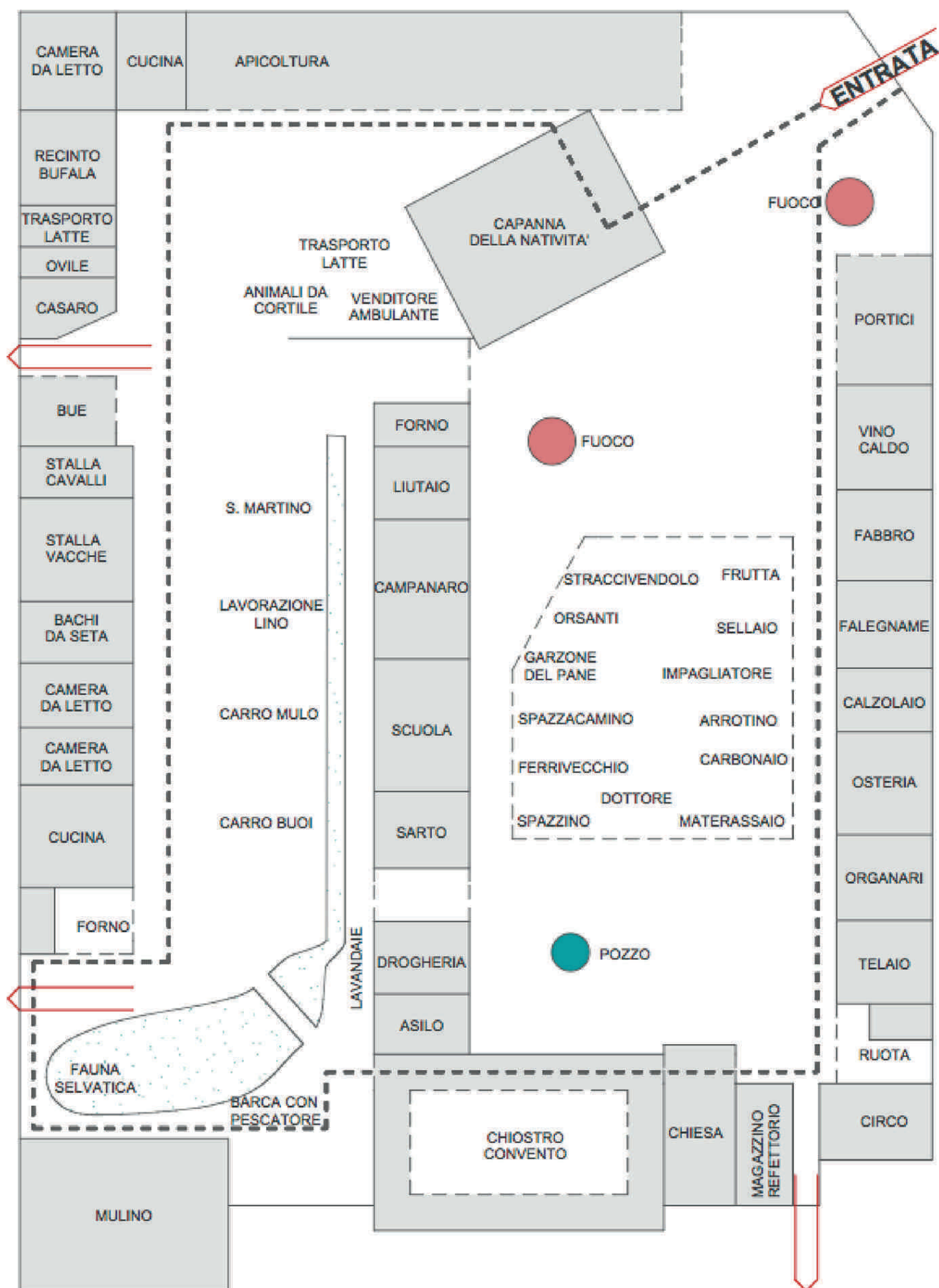
La Natività



Il Presepio-museo, secondo la tradizione cristiana, viene aperto al pubblico la notte di Natale ed è visitabile fino alla fine di Gennaio, dalle 9 alle 23.

Quando il presepio viene chiuso, il lavoro continua: bisogna lavare, stirare e riporre la biancheria, le coperte, gli abiti.

Occorre inoltre riordinare i vari ambienti, restaurare statue e oggetti, mettere in sicurezza le collezioni più preziose, ma soprattutto dovranno prendere forma le nuove idee di Giovanni Alghisio, il principale artefice di tutto questo, che continua e continuerà, con la sua ricca fantasia, ad ingrandire ed arricchire questo spazio che racconta la storia rivissuta nel presente.



a cura di: arch. Andrea Comelli

La cucina di una volta

L'ambiente presenta gli arredi tipici: il tavolo di legno, la credenza, la "cucina economica", cioè la stufa a legna, con forno e caldaia per l'acqua calda.

Sono evidenti i cerchi sulla superficie della stufa, di diverse misure per adattarsi al diametro delle pentole. Diverse le stoviglie, le pentole, le forme in ferro smaltato o in



terracotta per le torte; c'è inoltre la mezzaluna per sminuzzare le verdure, lo schiacciapatate, la tafferia, per la monda del riso, l'imbuto, la schiumarola in alluminio.

La massaia, con il classico scialle sulle spalle, lavorato all'uncinetto, sta cuocendo la polenta, cibo tipico e base dell'alimentazione della civiltà contadina.

Ortolana ambulante

Il carretto, spinto a mano dalla giovane venditrice, espone i prodotti dell'orto e qualche frutto proveniente da altre regioni: la bilancia "moderna" è corredata dei classici pesi di ottone. La coltivazione dell'orto e l'allevamento degli animali da cortile garantiscono alimenti genuini e legati al succedersi delle stagioni.



Il pane



L'impasto per il pane veniva preparato in casa utilizzando un po' di pasta conservata da una lavorazione precedente, per la nuova lievitazione. La "gremola" serviva per lavorare la pasta che, dopo essere stata manipolata secondo le pezzature, veniva portata a cuocere al forno comunale, rispettando dei turni stabiliti, per famiglie e tipo di pane.

Il garzone del fornaio



Con una bicicletta adattata, per trasportare due grandi ceste, il garzone del fornaio, di buon mattino consegnava il pane a domicilio. In genere annunciava il suo arrivo cantando allegramente.

Gli animali da cortile

Polli, anatre, oche, conigli venivano allevati per uso familiare ma anche per essere venduti e garantire così qualche entrata in più alle famiglie.

*I conigli, rinchiusi in gabbie, erano alimentati con l'erba raccolta sulle rive dei fossi. Le oche venivano nutrite forzatamente, facendo loro ingoiare uno "gnocco" di pastone: l'animale ingrassava fornendo il così detto "grasso d'oca", usato come prezioso condimento, mentre il fegato, ingrossato per la dieta obbligatoria, era ricercato per la preparazione del *paté de foie gras*.*

Mentre la nonna nutre le oche, il nipote dall'alto si diverte a distoglierle, facendo penzolare da una corda un succulento boccone. Alla parete una vaschetta in alluminio, usata per il bagnetto dei neonati.



La drogheria

Tipico negozio di paese in cui era possibile trovare diversi generi alimentari, di uso quotidiano: si trovavano pure alcune spezie e tutti gli ingredienti necessari per i tortelli cremaschi.

Il fabbricante d'organi



Molto importante a Crema la produzione di organi che ha portato esemplari in tutto il mondo, grazie a fabbriche famose.

Trasporto delle campane



A Crema esistevano due fabbriche di campane: qui si vedono le campane trasportate sui carri trainati da cavalli, dalla fonderia alle torri campanarie. Questo trasferimento era l'occasione per una grande festa perché le campane erano decorate e accompagnate da un corteo di persone.

Il sarto

Il sarto sta lavorando sul grande tavolo, su cui sono collocati gli attrezzi da lavoro: i ferri da stiro elettrici, il “braccio” di legno imbottito per stirare le maniche, i gessetti per segnare sulla stoffa il modello dell’abito, il metro a nastro al collo del sarto. Si tratta di un sarto da uomo, infatti gli abiti appesi agli “omini”, sono giacche e gilet; si intravede anche una macchina da cucire a pedale.



L'osteria

Luogo di incontro per anziani e giovani che, nelle ore libere dal lavoro, si intrattenevano per alcuni momenti di svago, di socializzazione, di scambio. Spesso luogo di eccessive libagioni, dove il gioco delle carte e della morra erano i passatempo più diffusi.



Il materassaio



I materassi di lana periodicamente dovevano essere rigenerati. La lana tolta dalle fodere, veniva lavata, cardata con l'apposito strumento, reinserita nelle fodere, pure lavate. Successivamente con aghi particolari, il materasso veniva trapuntato, in punti regolari,... per mantenere la lana ben distribuita. In genere il materassaio offriva la sua prestazione a domicilio, spostandosi con gli attrezzi del mestiere, di cascina in cascina.

L'impagliatore di sedie



La seduta delle sedie, in legno, era realizzata con paglia di carice, che veniva intrecciata e avvolta intorno al telaio dalle abili mani dell'impagliatore.

Il robivecchi

Il robivecchi passava di casa in casa, con il triciclo spinto a pedali, sul quale si accumulavano gli oggetti più svariati in disuso che venivano venduti, per ricavarne un modesto guadagno. Stracci, rottami di ferro, pelli di coniglio, ossi di animali e vetro erano i materiali più frequenti.



Il maniscalco

Il fabbro, con un aiutante sta fermando un bue, animale utilizzato per il lavoro nei campi.



Il medico condotto

L'assistenza sanitaria era garantita dalla solerte presenza del medico che si spostava di cascina in cascina, con la propria bicicletta, a qualunque ora del giorno e della notte, sfidando anche le avversità atmosferiche, portando sempre con sè la borsa dei ferri del mestiere.



La battitura del lino

Il lino contribuiva ad arrotondare i magri proventi della famiglia contadina.

A giugno, le pianticelle erano strappate a mano, raccolte in fasci e poste ad essiccare al sole. Quindi distese su grosse tavole e battute con un legno per essere sfibrate.

Successivamente messe in ammollo in vasche di acqua a macerare per alcuni giorni e nuovamente essiccate, per separare la parte legnosa dalla fibra tessile. Dopo una seconda battitura, la "filaccia" ottenuta veniva pettinata con grosse spazzole di ferro, quindi filata con conocchia e fuso dalle donne anziane della cascina.