

## LA ZAMPARINA

Mò è facile arrivacce, sù a la Zamparina, da quande igghjan fatto la via da Monto de Gatto, via per modo de di, tanto aiè strinta e brutta. Cumunque utile per la frazion de Zamparina. Al parta da Pian per finì ai pè de la Fortezza.

Me da fanto accendeo a'ppè, a'sse partia da ej'Osteria e al Prado trabaccando el canale a'sse giraa intorno al frantojo, del Bottaccio, e'ppò sù per un viottolo, con i bacchin mai uguali, a'sse 'ncamminaene per aruà da la zia Jolanda, che à stea appunto in Zamparina. A'ccendeene spesso più che altro con la stagion beja. La sò cà amme para un castejo tanto a la vedeo granda. Drento a una de le varie stanze a'ccera anche la scola.

Scì per un fà tribolà quei fanti ch'igghje steene li intorno, visto che appunto un c'era una via bona, al vinia sù una maestra ch' al fea da la prima a la quinta, tutti insieme.

D'estate aera vota e me a sognao de esse el maestro e colla bacchetta in man dreto la cattedra a feo le proe.

La zia e el zio Sabatin ( la vera era lè, soreja del me bà, lù igghjera un Ravenna) igghjaene un pezzo de monto che da cà soa igghje scendea giù fin a la via de la Fortezza i'la-eene miso un po' a ulieto e un po' a vigna con qualche pezzo lasciato a selva. Lì ne la selva me accendeo a fà i marmolotti, come igghjeren bon, quanti a'nò magnati.

El zio Sabatin igghjera un ometto de quej ch'issan fa un po de tutto, nel dopoguera igghjaea fatto anche el mobile de cucina per i mè. De robe de falegnameria i'ffea tutto finestre, taulin, botte, igghjera un de quej come a'sse dice bon de fa le scarpe anche ai pè de le mosche, se i'volea. E'ppò i lavoraa nel terren.

Per evità de fà sù e giù carico de tutte le robe ch'al sirviene, dal magnare a tutto el resto, i'ssera 'nventato anche una spece de funicolare, ch'al partia da sotto cà soa e aruaa fin giù a e'inizio de la Costa.

Coi mè, accendeene spesso, come a diceo, spece in occasion de la vendemmia o de la raccolta de ej'ulie. Al tempo de ej'ulie me andeo a la scola, quindi a'mme podeo gode solo la domenica, mentre per la vendemmia le scole u'nnerene anche mò 'ncuminciate e a podeo 'ndacce tutti i giorni da e'jnizio a la fin.

Andeo su col me bà o la me mà, sempre col solito giro, Osteria, Capanne, Prado, Bottaccio, Sentiero, Arrivo.

Ej'ulieto igghjera nelle piane più vicine a la cà mentre la vigna aera giù fin in fondo al monto. A tutte le donne al vinia data una forbicia e un panero, lore aeene el compito de'ndà ne le piane e cogghje ej'ua mettela nel panero e una volta che el panero igghjeren pien votallo ne la bigoncia in cimo al filare.

Li igghj'omi i'sse la metteene su la schiena, col riparo de un manipolo de cucina o un 'sciugaman misi a mò de cercine. Cugi in cojo, i la portaeene fin a la cà donde a pian-tera accera la cantina. Una fatica immane.

Pensate che la bigoncia aera de legno e già aea el sò peso, più ej'ua, in più doppo do-ttre viaggi, la bigoncia, a'sse 'ngozaa de sugo d'ua chi la rendea anche mò più

pesa. Eppure nonostante el peso e la difficoltà de montà sù per quej viottuli con quigghje scalin scoscesi, igghjera tutto un endare e vinire sù per quele piane.

Noialtri fanti do-ttre pigne a le cogghjeene ma po' aera più queja cà magnaene che queja che a metteene nej corbej.

Ad ogni arrivo de bigoncia doppo avella votata nella botta quel che i la ea portata i'ssà settaa un minuto a reposà e se i volea i podea besse un bicchiere de vin de anno, o magnasse un pezzo de cagio fatto in cà.

Appena represo fiato regonfia giù per el viottolo tra le piane, recarica e redai, a la sera igghjarivaene a fà anche venti viaggi ma stracchi morti.

Se aera vinuta ejora de cena a'sse magna tutti insieme. Noialtri fanti che più che fatigà, a'sseren divirtiti u'nnaene gnanche tanta fame, gonfi de ua e de tutto quel che dal bosco a'sse podea magnare. A steene un popo al taulin e'ppo via giù in cantina a trippicare ej'ua ne le botte, a schiccialla, a lo feene per quanto a lo podeene fà e i'sse lo feene fà per fasse divirti ma col nostro peso a pigiaene ben pogo, però qualche granejo a lo sbrigiaene.

La matina doppo bisognaa reesse lì. Aera aruata ej'ora de rendà a cà. Col buio, giù per el viottolo con quej bacchin mai uguali a' rescendeene in gruppo, meno malo, perché de notte con quel buio, quel silenzio, Dio ne guarda da solo accera da cagasse addosso.

La prima luce a'ssa rencontraa al Prado doppo un'altra giù per le Capanne e 'ppò anche mò buio fin a cà

La trevision un c'era e un se ne sintia el bisogno, subito a letto, con la gioia de sapè che la matina doppo a'sirebbe rendato sù per le piane de la Zamparina.

Tutto el vin, famoso e bon, che igghja-risciene a fare, cavato quejo per uso de famigghja, a lo compra Giusè el zoppo, che al tempo igghjaea, oltre che al cine, la bottega d'alimentari e una cantina per mescita de vin. Aera un esclusiva che al fea bon nomo, el vin de Zamparina igghjera famoso e tra i più bon ch'asse fea in quel de Muntignoso. Le altre zone donde i la refeene bon aere Palatina Montorosso e Montopepo.

Purtroppo per el troppo sacrificio nel tempo queste zone da vin a'ssenne perse, solo utimamente qualche appassionato igghjà remis man a la vigna, più per passion, che per resa. Questo almeno aè sirvito a'ddae un indicazion con tanto de cartejo, "via del vin" che poggiaa giù da Bonotti sù la via Noa al recordà ch'el vin a Muntignoso i'sse fea e..... anche bon.