



La pluriclasse della Scuola Primaria "A. Vivarini" di Sant'Erasmus (Ve)

In collaborazione con



Istituto Comprensivo Ugo Foscolo Murano - Burano e San'Erasmus (Ve)

Una volta l'economia dei contadini si basava sulla mezzadria, ovvero la divisione del raccolto tra il contadino e il signore, quindi prendere anche uno stipendio era molto conveniente



La Wigwam Local Community Venezia - Italy

IL CANTIERE DEGLI SCOLARI DELL'ISOLA DI SANT'ERASMO

I ragazzi della pluriclasse della scuola primaria dell'isola veneziana con maestra Silvia, raccolgono l'eredità di memoria di bisnonna Maria

Una volta a Sant'Erasmus si coltivava molto, e si allevavano gli animali: mucche soprattutto, e conigli, porcelli, e galline per le uova. La bisnonna di Sebastiano Vignotto ha 90 anni, nonostante l'età ha una mente molto attiva e ci ha raccontato tante cose sulla vita di Sant'Erasmus. Ci ha detto che, quando era giovane lei, i contadini carica-

vano ogni giorno oltre 300 cassette di frutta e verdura nelle barche che andavano al mercato di Rialto di Venezia.

Così inizia la nostra chiacchierata con Maria, che abbiamo voluto incontrare per capire com'è cambiata l'isola nel tempo. Maria è venuta a scuola a trovarci portando in dono dei biscotti e dei fiori freschi appena raccolti dal suo giardino.

Maria Andreetta è nata nel 1931 a Jesolo e si è trasferita negli anni 60', con il marito Luigi Zanetti, nell'isola di Sant'Erasmus. Dai suoi racconti scopriamo che l'isola all'epoca era molto popolata e ci vivevano più di 2000 persone, c'erano in piazza della Chiesa, un ristorante e anche l'osteria di Mario De Nardis. Erano aperti anche ben due negozi di generi alimentari,



Gli alunni, autori insieme alla maestra Silvia Onda, dell'intervista a Maria Andreetta Zanetti: da sinistra Samuele Bubacco, Alessandro Rossi, Diletta Zanella, Matteo Boscolo e Sebastiano Vignotto

**La bisnonna Maria
Andretta Zanetti**



mentre oggi c'è solo il supermercato Maxi chiamato la Bottega.

Noi, curiosi di sapere della scuola, scopriamo che non era in fondo a Via della Passaora, come adesso, ma era in piazza vicino alla casa della zia di Alessandro. Era molto piccola con due aule al massimo. Gli alunni sono sempre stati di età diverse e in media circa 20-22 bambini in pluriclasse.

Le mamme all'epoca avevano tanto protestato contro il comune perché volevano che concedesse una scuola più grande. Ricorda bene quando si sono opposte fermamente al vaporetto speciale per portare i bambini alla scuola di Murano e non si sono mosse di un millimetro finché non hanno costruito, negli anni 90', la scuola dove ancora siamo ora. C'era l'asilo e c'erano anche le suore che aiutavano sia i bambini che gli anziani.

La levatrice che oggi si chiama ostetrica era in paese e faceva nascere i bambini. I bambini, infatti, una volta nascevano tutti in casa! E ne

nascevano tanti: le famiglie erano molto più numerose di adesso, si viveva tutti insieme in campagna e ci si aiutava. All'epoca, tutti lavoravano la terra e vivevano dei suoi prodotti. Ed è proprio per questa ragione che Maria si trasferisce a Sant'Erasmo dato che suo marito Luigi aveva ricevuto un'offerta di lavoro dal sig. Ceccato, padrone di diverse proprietà a Venezia.

Ceccato era molto ricco e

aveva comprato un grande terreno nell'isola di Sant'Erasmo. Aveva bisogno di aiuto per metterlo a coltura e così aveva chiesto a Luigi. Maria dice: *"Il Ceccato ha insistito tanto e aveva tanti soldi che non gliene fregava niente dei soldi e non badava a spese. Ci ha offerto lo stipendio di 50.000 lire, che erano tanti, la casa e tutte le spese pagate. In cambio noi ci saremmo occupati dell'orto e degli animali"*.

Una volta l'economia dei contadini si basava sulla mezzadria, ovvero la divisione del raccolto tra il contadino e il signore, quindi prendere anche uno stipendio era molto conveniente, quindi hanno accettato. Nel 1965 i Ceccato hanno cominciato la costruzione della villa e Maria e Luigi sono diventati i custodi dell'intera tenuta. Si sono trasferiti proprio dopo l'Aqua Granda del '66 perché la loro casetta si era allagata completamente. Maria racconta che l'acqua entrava veloce dalla cantina e ben presto aveva riempito la casa al piano terra. I vicini del secondo piano sono scesi a prelevarli in barca per ospitarli da loro. Mentre Maria allat-



**Le castraure o carciofi in
dialetto veneziano**

Sant'Erasmus a Venezia



tava il figlio di pochi mesi sul divano insieme ai maiali portati in salvo anche loro, il marito pescava bisatti per la cena. Siamo tutti scoppiati a ridere!

Quante avventure che ha vissuto Maria e che memoria ha! Il racconto infatti non è finito e continua con le storie della tenuta piena di rose e con una cantina di vini incredibile per l'epoca. La sua meravigliosa famiglia vanta una quarantina di componenti che mai sarebbero esistiti se la signora Maria non avesse dato vita all'intera storia. Maria ha vissuto molte altre esperienze e allora decidiamo di chiederle una cosa per noi sconosciuta: la guerra. Verso la fine della 2^a Guerra Mondiale, Maria aveva 11 anni circa e quindi si ricorda benissimo.

Ricorda che il cibo scarseggiava, anche perché i soldati tedeschi glielo prendevano; ma il papà di Maria, che era un contadino furbo, un giorn

o ha escogitato un piano: per non farsi rubare i salami dai soldati, li ha nascosti nei pilastri di pietra del fienile, che dentro erano cavi. I tedeschi, facevano anche le ronde notturne per controllare che tutti avessero le luci spente, e suo papà usava fare un impasto di cacca di vacca, fango e acqua che poi spalmava sui vetri delle finestre, per ingannarli.

Se questi racconti possono sembrare divertenti, Maria ricorda episodi anche molto tristi: i tedeschi una volta hanno sparato per strada a caso e hanno ucciso la sua amica, affacciata al balcone. Segue un momento di silenzio. Maria rimane con lo sguardo altrove, allora suo nipote, le chiede, per stemperare la tristezza la sua ricetta preferita dei carciofi.

Maria riprende il suo accogliente sorriso e ci regala una ricetta da leccarsi i baffi: *"Mettere a bagno le castraure in un po' d'acqua e limone,*

perché non si scuriscano, tagliarle in due lasciando un po' di gambo; mettere un filo d'olio in padella e fare un soffritto di cipolla, aggiungere le castraure e la salsa di pomodoro, salare oppure mettere un dado vegetale. Ecco le castraure in tecia". È una ricetta che non si fa spesso con il carciofo violetto, prodotto tipico dell'isola. Solitamente le castraure, così si chiama questa varietà di carciofo, si mangiano fritte in pastella; quindi, le chiediamo di svelarci qualche trucchetto per farle più croccanti e saporite ma giuriamo di non rivelarlo a nessuno.

Accompagniamo con immensa gratitudine Maria all'uscita e lei ci saluta andando via in sella alla sua bicicletta, come è arrivata, piena di amore per la vita ■

© Riproduzione riservata