

# **GOCCE DI VITA**

*Autobiografia di Amleto Menozzi*

A cura di Pierpaolo Salvarani

Stampato nel mese di novembre 2011  
da [www.centrocopietekno.it](http://www.centrocopietekno.it)  
di Reggio nell'Emilia

Testo e immagini di proprietà degli autori.  
Vietata la riproduzione e/o diffusione,  
anche parziale, a fini commerciali.

## PREFAZIONE

*Geometra, dirigente in una squadra di ciclismo di Reggio Emilia, ha costruito 200 case in tutta San Prospero Strinati, il suo quartiere natio fino agli anni '70, a parte una parentesi da sfollato a Villa Sesso durante la guerra.*

*Ha vissuto infatti per molti anni in questa zona della città, dove si impegnava politicamente, nel Pci, e nell'associazionismo sportivo, nell'Uisp.*

*Pierpaolo Salvarani*



## La famiglia

Ero figlio unico poi è arrivata mia “sorella”. Mio padre lavorava alle Reggiane prima della guerra, operaio, poi caposquadra e caporeparto. Ha fatto la lotta durante la guerra. Faceva gli hangar al Campo Volo, una volta andai a trovarlo da ragazzo. Poi nel dopoguerra il riconoscimento è stato il licenziamento. Lui non si è demoralizzato, non ha accettato la disoccupazione e si è proposto subito alla Ferrotubi di Milano. Anche là si è fatto voler bene ed ha ricominciato daccapo con umiltà. Lavorava alla *calderia* per fare i serbatoi per combustibili delle ferrovie. Tornò ad essere caporeparto come era stato prima. Poi è stato in un altro cantiere a fare i mulini.

Mia madre era una gran lavoratrice in campagna fin da ragazza. L’ho avuta con me nella stessa casa, vicina, fino a quando una lunga malattia se l’è portata via.



**con mamma e papà a S.Prospero 1935**

Ora vivo qui a Belvedere con i nipoti. Il nipote più vecchio s'è sposato ed ha due bambine. Il più giovane lavorava a Mancasale poi la fabbrica ha chiuso ed è stato riassunto in un'altra fabbrica a Modena, la ditta Montanari. E' stato fortunato, un suo collega col mutuo era disperato. Mio nipote impiega fino ad un'ora per arrivare al lavoro a causa del traffico.

Le nipotine stanno studiando. Una fa il liceo ha già quindici anni, l'altra fa la quinta elementare. Sono due bellissime bambine, una quasi una ragazza. La facciamo arrabbiare perché va a scuola col figlio di Ferrarini. Lui ha dato una cena al castello e la facciamo arrabbiare.

## **Il lavoro e la pensione**

La mia pensione è bassa, solo 480 euro al mese. Ho perso ben 8 anni di contributi con il lavoro da mio zio.

Ora mi aiutano i nipoti e Giuseppina, che per me è una sorella acquisita. E' arrivata in famiglia con noi quando era una bambina.

Torniamo al lavoro, prima della cooperativa quando ho smesso l'attività politica nel '54, trovai il segretario della federazione delle cooperative produzione e lavoro e mi chiese di fare l'organizzazione del corso di Rivalentella. Ero direttore, ma insegnavo anche tante cose. Arrivò l'onorevole Antonio Bernardi che allora era giovane. Si mangiava in mensa e la sera si discuteva delle attività ricreative.

Poi andai alla Cooperativa Carpentieri, da poco avevano iniziato a costruire un palazzo. Lavoravo anche con la Cooperativa Cementori. Quelli che facevano le mattonelle a incastri in cemento. Ero il capo di un gruppo di giovanissimi che ho tirato su e poi si son messi per loro conto. Ho fatto la sede di Vetroart di Artioli. Ho fatto altre costruzioni a Mancasale. Poi ho lavorato alla Cocep dove si facevano elementi in cemento armato.

Il mestiere l'ho imparato sui cantieri, e poi ho insegnato molto. Ai muratori spesso si trattava di insegnare come si fa a partire dai montanti delle scale. La scuola professionale mi aveva dato le basi. Tanti mi sono riconoscenti per quello che ho fatto in termini di insegnamento di un saper fare.



**Insegnante alla scuola della cooperativa carpentieri di Carpineti 1954**

## **Gli amici, gli interessi e l'impegno**

I ricordi dell'infanzia e della fanciullezza sono tutti legati alla campagna della frazione di Sesso in cui vivevo da sfollato durante la guerra, nel '43. Momenti duri certo, ma anche di compagnia e, perché no, risate insieme.

Un episodio lo ricordo sempre con piacere. Eravamo appunto dai Montecchi a Sesso, amici di famiglia, e la vita era scandita dai tempi del lavoro dei campi. Uno degli aiutanti di Montecchi Narciso (fratello di mia zia, grande antifascista e disertore durante la prima guerra mondiale) era un noto bevitore. Una volta riempimmo le bottiglie con vino allungato con molta acqua. Lui lo bevve per settimane e settimane, per mesi, senza accorgersi di nulla. Che tempi memorabili questi nonostante gli aerei americani che ci volavano sopra la testa!

Bei ricordi li ho anche del parroco di Villa Sesso durante la guerra. Era un po' matto ma con un grande cuore.

Momenti insieme in allegria dunque ce ne sono stati molti nel corso delle mie stagioni di vita. Ma la maggioranza della gente che frequentavo se n'è andata. Ho cercato notizie di qualcuno di loro, ma non ho più saputo niente di molti di questi. Avranno avuto problemi, forse qualcuno c'è ancora... qualcuno è morto e l'ho letto sui giornali.

Ad uno di loro in particolare ero molto legato. Ogni anno a Ferragosto lo vado a "salutare" al cimitero. Si tratta di Luciano Vecchi, l'orologiaio. Aveva un laboratorio in via Crispi, tutti in città lo amavano per la sua bravura e generosità. Per ben 33 anni, dal '57, andavamo ad ogni Ferragosto al mare per una



vacanza in compagnia con gli altri amici “putti”, il Nino e il Cicio. Siamo stati in Calabria, in Riviera romagnola ed anche in Svizzera sui laghi. Purtroppo Luciano qualche anno fa se n’è andato per un brutto male. Lo conobbi perché gli avevo fatto la casa a San Prospero. Con la sorella siamo rimasti un po’ in contatto, magari incontri casuali alla fermata del tram, oppure telefonate. Luciano, oltre la sorella, aveva due fratelli, tutti rimasti orfani da giovani, per ultima persero la madre in un incidente d’auto. Per questo erano anche molto legati.



**con i cavalli del Ventasso 1970**

Il Presidente della Cooperativa La Fortuna, un mio amico fin da bambino, era Prandi Italo. Detto il “bullo”, perché era un “elegantone”. Con lui si andava spesso a Bologna in banca, pagavano interessi buonissimi, il 2,5% di interesse. Il direttore della banca ci diceva che si guadagnava bene. Con lui si

giocava anche assieme fin da bambino. Poi più avanti ci si ritrovava al circolo della Fornace al laghetto e Di Vittorio a San Prospero. In vacanza si andava spesso con lui ai Laghi del Ventasso.

Sono stato anche a Genova con mia madre e una sorella di mia sorella (*Amleto vive con una "sorella acquisita"*). Era stata operata di appendicite e facemmo un giro.



**con la sorella e mia madre a Genova 1949**

In giro per l'Italia con gli amici sono stato in Toscana, in Calabria, e a Salerno e Napoli Unendo lo svago all'impegno civile nel mondo dello sport e dell'associazionismo.

All'estero si andava in Svizzera e in Francia. Avevo un cugino con un ristorante a Parigi. Quando è morta mia zia in settembre ci ho fatto una vacanza di due settimane. Andavo nei

*boulevards* da solo, era bellissimo. La sera passeggiavo con mio cugino e famigliari, di giorno chilometri e chilometri in città da solo. Era una città a due facce. Siamo nel '65.

Con i miei amici Luciano, Cicio e Nino sono stato in Svizzera parecchie volte. Si andava sul Lago di Lugano. Ci siamo fermati in Italia poi si andava a Porreza. Quando ero con la Cooperativa Carpentieri ci costruimmo un convitto dell'Arcivescovado di Milano.

Don Melezio, l'economista, poiché il rettore non c'era più, si chiedeva cosa ci faceva in Svizzera una cooperativa di Reggio, sono tutti comunisti. Si fece un confronto con gli operai e carpentieri locali che Don Melezio voleva collocare. Qualche giorno dopo dimostrammo che i manovali segnalati da Don Melezio erano bravi solo a bere e ubriacarsi. Don Melezio ammise. Poi mi regalò dei libri, sapeva delle mie idee e le rispettava. In via Farini c'era un negozio di lana di un parente di Don Melezio, mi dissero che era ancora sul Lago.

Sul lago di Lugano molti anni dopo troviamo con gli amici il custode del convitto e chiediamo di Don Melezio. Era diventato il rettore.

Ho degli episodi interessanti tra Napoli e Salerno. L'Uisp mi chiamava spesso, ero sindaco revisore. Un giorno ero al Vomero, c'erano società sportive. Finimmo una riunione e prendemmo la funicolare "Funiculì Funicolà". Volevo passare per i quartieri spagnoli, ma era troppo pericoloso. Andai a piedi per un tragitto più lungo, e arrivai a un bivio tra la nuova e la vecchia Napoli. Molto suggestivo. Siamo nel '52.

A Salerno un episodio dopo un'assemblea la dice lunga sulla situazione di allora. Il presidente della Nocerina, divenne poi senatore, era anche direttore dell'ospedale. Era capo dell'associazione per la rinascita dello sport regionale. Ero tornato a Reggio per la morte di uno zio, tornai da Napoli per qualche giorno poi scesi di nuovo a Salerno. Il presidente della Nocerina ci portò nei caseggiati del capoluogo dove vidi una miseria unica. Tutta gente che diceva di votare a sinistra. Il presidente della Nocerina era un tipo originale, faceva i comizi con un gallo nero e un gallo bianco. Dopo divenne sottosegretario di governo cambiando casacca, come



**congresso Uisp 1953**

indipendente. Pur di far carriera andava ovunque. Era diventato sindaco di Nocera e consigliere provinciale salernitano. Non poteva fare ambedue le cose e si dimise da consigliere. Dopo qualche tempo si votò per il collegio provinciale, la prima volta lui col Pci prendeva l'80%. Quando dopo qualche anno

incontrai Turco dell'Uisp salernitana mi disse che nel collegio dove non c'era più il sindaco di Nocera avevano preso solo il 20%. Nei quartieri poveri poi avevano votato Costa, del partito nazionale monarchico. Ogni 200 metri c'erano tabelle del partito nazionale monarchico. Poi seppi che per ogni cartello installato si prendevano 200 mila lire.

C'erano posti bellissimi, andavo spesso a Vietri sul mare. Passeggiavo sul lungomare a piedi. Il centro era ben arredato con tanti negozi.

## **La cucina**

Sono sempre stato appassionato di cucina. Mia madre a sette anni mi diceva di cominciare ad appassionarmi nel cucinare visto che lei lavorava nei campi e mio padre tornava per mangiare. Pasta e ragù erano sempre pronti per mio padre che tornava per venti minuti a pranzo. Portavo da mangiare all'una anche a mia madre fino in campagna.

Mia madre era una bravissima cuoca e mi ha insegnato. So fare i cappelletti e il coniglio alla cacciatora, sono specialista. I fratelli di mio cognato ne parlano sempre della mia "arte". Mi avevano in passato perfino suggerito di aprire una trattoria ma ero già avanti con gli anni, sessant'anni non sono trenta.

Ad altri amici facevo tegami enormi di tortelli. Dopo aver mangiato il secondo di coniglio hanno mangiato nuovamente un bis di tortelli. Uno spettacolo di cui parliamo sempre.

Facevo tutto, dalla pasta all'impasto fino al ragù, di maiale, di manzo o di vitello. Anche di gallina e *durelli*. Poi aglio, cipolla, perfino un po' di prosciutto crudo. Macinavo. poi un po' d'uovo. E chiodi di garofano. Con molto grana. Ed era pronto l'impasto.

Ero abbastanza veloce.

Un paio d'anni rimasi da solo in casa e mi arrangiavo, vivevo con la sorella di mia madre sotto. Una sera andò via e la mattina si trovò otto cabaret pieni di cappelletti nel giro di quattro ore... Mia zia rimase stupita.

Adesso qui sono il padrone della cucina. Solo quando non sto bene cucina mia sorella, ma i nipoti sentono la differenza... Mia sorella era sarta e si interessava poco di cucina.

Mi faccio da mangiare ancora adesso. La mattina mi faccio un chilometro e mezzo fino alla Coop Canalina. Il cardiologo mi continua a suggerire di continuare a camminare tutte le mattine. Vado sempre a prendere il giornale la domenica. Al pomeriggio mi metto in poltrona e mi faccio da mangiare. Per stasera c'è pasta con i pomodorini per mia sorella. I miei non vogliono più che faccia i cappelletti e tortelli. Ora li comprano in una gastronomia. Ma continuo a farmi gli arrosti e le cose al forno.

Il coniglio alla cacciatora è la mia specialità. L'ho insegnata a tanti. L'ho insegnata alla moglie del fratello di mio cognato ma lui mi dice che non è confrontabile con i miei conigli alla cacciatora, anche se le ho insegnato bene. Ci vuole l'occhio per far bene le cose.

Il coniglio lo taglio a pezzi, lo surgelo poi lo scongelo per una giornata intera. Lo faccio a pezzi, lo lavo. Poi via col rosmarino e l'aglio tritato fine. Poi la cipolla. Un po' d'aceto e di aglio ancora. Lo lascio lì una giornata. Poi lo faccio andare veloce che perde l'acqua che ho aggiunto. E poi aggiungo un bicchiere di vino bianco e del peperone facendolo cuocere ancora, finché si asciuga, e aggiungo la conserva. Poi metto l'acqua e faccio bollire finché a cottura si asciuga e viene il bel sughetto che rimane. L'ho insegnato a tanti ma nessuno riesce a farlo come me. Per cuocere uso un tegame normale, o di quelli che non attaccano. Bisogna lasciare tutto coperto e a fuoco lento.

Lo stesso vale per le cotolette con i funghi. Anche in questo caso nessuno mi eguaglia.

Le cene con gli amici erano sempre a base di tortelli e conigli.

Non ho mai pensato di scrivere un libro di ricette. Faccio tutto ad occhio, l'aggiunta di sale, condimento e farina. Come quando faccio la torta di mele. Metto tutto a "braccio".

## **La salute**

La mia prima esperienza come donatore di Avis è avvenuta a San Prospero. Divenni un buon donatore. Due volte all'anno mi chiamavano. Quando avevano bisogno. Ho cominciato nel '58. Poi ho fatto donazioni saltuarie. Poi ho ripreso nel '64. L'ultima volta che mi han chiamato avevo la pressione alta. Dopo pochi giorni ho avuto problemi alle coronarie. Il medico mi ha fatto la richiesta per una visita urgente. Il giovane

medico era arrabbiato perché mi avevano prelevato sangue con la pressione alta. Continuava a parlare di fatti traumatici. Dopo altri venti giorni non riuscivo a camminare col dolore allo stomaco. Mi fermavo e stavo fermo e mi passava. Siamo a fine anni '80.

Faccio un'altra visita dal primario Manari e mi tranquillizza, niente infarto, ma vanno fatti altri approfondimenti. Con l'elettrocardiogramma da sforzo si decide di aumentare la cura. Dopo sei mesi con la dr.ssa Bellentani mi vien detto di un buon progresso, ma dopo sei mesi nessun ulteriore progresso avviene.

Mi viene proposta l'operazione. Dalla coronografia si vede che ho delle arterie occluse. A Parma mi vien detto che se mi trovassi anche in ospedale non mi salverei. Mi vien detto che anche l'operazione è molto rischiosa. Ma alla fine vengo ricoverato comunque. Ho avuto problemi di sangue ma grazie all'Avis ho avuto sette trasfusioni, un "giunto" del by pass non teneva. Sono stato addormentato per tre giorni. A Castelnovo Monti mi ha dato due litri di sangue per volta. Sette trasfusioni.

Al dicembre successivo ho fatto prostata ed ernia, nel '91 mi fanno altre cinque trasfusioni.

Come donatore sono stato anche molto ben ricambiato dalla generosità di altri donatori.

Fino a 45 anni sono stato sano poi ho avuto un'ulcera e il mio medico mi curò addirittura a casa. Con la nuova terapia la malattia di stomaco è passata. Siamo negli anni '70.



Poi negli anni '80 ho cominciato a soffrire di cuore e mi hanno fatto il by pass.

Poi avevo un'ernia e un problema al by pass e pure la prostata (siamo nel 1991). E poco dopo un ictus (siamo nel 2000) e un infarto (siamo nel 2003).

Nel 2008 dopo un periodo di tranquillità soffro dolori atroci di pancia e vengo spedito in ospedale. Mi diagnosticano calcoli al fegato ed alla cistifellea. Il dr. Sassatelli, ora primario di gastroenterologia, mi prende in carico, e dopo l'endoscopia scopre che ho ben due calcoli da 2,5 cm. In sala operatoria era come il giorno del mercato. L'intervento avviene tramite lo stomaco ed i calcoli vengono riversati nell'intestino.

Poi, e siamo a pochi anni fa, le crisi cardiache con il pace maker che risolve tutto.



**con la vespa 1948**

## POSTFAZIONE

*Con te Amleto mi sono trovato a mio agio. Direi perfino di essermi rispecchiato in pezzi della tua vita dedicata all'impegno civile, alla cooperazione e alla socialità.*

*Ti ringrazio per il tempo che mi hai dedicato.*

*Tutto questo mi ha consentito anche di maturare una consapevolezza sul significato della vita e del suo divenire che prima non avevo.*

*Inoltre abbiamo potuto verificare di avere amicizie e conoscenze comuni e questo certamente è un altro arricchimento che ci deriva.*

*Un ultimo ringraziamento, non sembri banale in tempi di parità tra i generi, per le ricette culinarie che già ho avuto modo di sperimentare con risultati al momento incerti, ma certamente in futuro migliori.*

*Reggio Emilia, estate 2011*

*Pierpaolo Salvarani*

