

Carmelina Montanari, la partigiana sidernese che sfidò i fascisti

Mi sono ritrovata, per caso, a conoscere la storia di Carmelina Montanari, una storia che merita di essere raccontata, perché è un chiaro esempio della forza delle donne e di come i sacrifici e il dolore creano un carattere forte e determinato, capace di affrontare tutto e tutti, soprattutto la spietatezza degli uomini. Nata a Siderno da Pio e Giuseppina Pitoni, è stata riconosciuta partigiana dal 9 settembre 1943 alla liberazione. La sua vita non è stata facile fin dall'infanzia: rimasta orfana di padre all'età di 8 anni, la madre, una sarta, lavorava anche di notte pur di mantenere la famiglia, composta da sei figli. All'età di 11 anni, Carmelina è stata costretta a lasciare la scuola e a lavorare come cameriera, a servizio, nelle case. Grazie alla collaborazione della figlia Renata, è stato possibile ricostruire la sua avventurosa vita e tracciare le qualità di questa donna straordinaria, tanto da immaginarla come protagonista di un libro.

Quando è nata sua madre?

Mia madre è nata con la camicia della Madonna, come si diceva, ma con la differite. La sua data di nascita è il 17 gennaio 1920, ma avendo scarse probabilità di vivere, fu registrata solo il 24 successivo, secondo le usanze di allora. Durante la sua vita e le traversie incontrate e superate, i suoi fratelli la ricordavano sempre della protezione avuta alla nascita.

In che anno si è trasferita a Bologna?

Si è trasferita, con la famiglia, a Bologna all'età di tre anni. Mia nonna, però, ritornava sempre a Siderno per partorire, potendo contare sull'aiuto della madre.

Come si sono conosciuti con suo padre?

La mia mamma ha conosciuto mio padre nel 1936, erano vicini di casa. Lei era molto bella, mio padre più grande di lei di dieci anni la corteggiò scrivendole poesie, dipingendole un vestito di seta di colore azzurro "Come quello dei tuoi occhi", diceva lui. Così è nata la loro storia, che è durata fino al 1997, anno in cui è venuto a mancare Bruno, suo marito e mio padre. Avevo anche una sorella, nata nel 1938, morta con una polmonite fulminante a soli dieci mesi. Questo è stato il primo straziante dolore della sua vita. Con mio padre sono stati altri i dispiaceri, le paure e le umiliazioni subite. Bruno, già dal 1931 era schedato come antifascista ed entrava e usciva dal carcere "San Giovanni in Monte", ogni qualvolta succedeva qualcosa a Bologna. Lina, il diminutivo di mia madre, ha da subito condiviso questa sua fede. Ogni volta che i fascisti la fermavano, veniva apostrofata con epiteti volgari come "puttana" e altre offese simili, la sua colpa era quella di aver sposato un comunista. Ha anche assistito a vari interrogatori di Bruno, in cui veniva torturato. Una volta sentì che, con una cinghia, stringevano i testicoli di mio padre e quando sveniva dal dolore gli pisciavano in faccia per

Dopo l'8 settembre Carmelina e il marito vennero arrestati. In questo periodo l'uno non sapeva dell'altra, poi si ritrovarono a Bagnarola di Budrio, nel bolognese, dove furono traditi da un contadino, che si fingeva amico, per 5 chili di sale.



farlo rinvenire; un'altra volta gli hanno strappato le unghie degli alluci con un paio di pinze. Tutto questo ha fatto in modo che sentisse la necessità di partecipare in maniera attiva alla Resistenza. Alle offese ricevute ha sempre reagito camminando a testa alta.

È stata una donna che ha vissuto la guerra in prima persona. Cos'altro è successo in quegli anni?

Durante questo periodo ha sempre lavorato come commessa, migliorando la sua posizione. Per le sue capacità ha ricoperto incarichi di fiducia che le hanno permesso, una volta finita la guerra di realizzare, con tantissimi sacrifici e rinunce, il sogno di avere una sua attività. Durante la Resistenza ha fatto di tutto: la staffetta, curava i partigiani feriti con l'aiuto di un medico e della moglie farmacista, portava armi, viveri col pericolo di essere sempre scoperta e fucilata. In questo periodo, mio padre era alla macchia, in carcere, in montagna e lei doveva lavorare e assumersi responsabilità per non far scoprire i piani della brigata, ovvero dei compagni. Il suo nome di battaglia era ADRIANA, quello di mio padre SERGIO.

Il 27 febbraio 1945 è stata arrestata insieme al marito. Nella stessa cella, aspettando la morte. Come hanno vissuto quei momenti drammatici?

Dopo l'8 settembre, quando sembrava che le cose potessero cambiare, ci fu un crollo di tutte le aspettative. Vennero arrestati, mio padre al carcere di Regina Cieli,

Grazie alla collaborazione della figlia Renata è stato possibile ricostruire l'avventurosa vita di una donna straordinaria che durante la Resistenza ha fatto la staffetta, curava i partigiani feriti, portava armi e viveri col pericolo di essere sempre scoperta e fucilata.

poi a Fossano, Carpi e Fossoli. In questo periodo l'uno non sapeva dell'altra, poi si ritrovarono e sfollarono a Bagnarola di Budrio, nel bolognese, dove furono traditi da un contadino, che si fingeva amico, per 5 chili di sale. Furono presi e incarcerati. Mio padre dopo essere stato condannato a otto anni di carcere speciale, doveva essere deportato a Mauthausen. Per quella notte, che doveva essere l'ultima su questa terra, chiesero di poterla passare insieme. Mio padre era sicuro che mia madre ce l'avrebbe fatta e voleva che dalla loro vita insieme rimanesse un figlio. Sono nata io, esattamente 9 mesi dopo, con nel palmo della mano sinistra un piccolo angioma di colore rosso. Ciò faceva credere ai miei genitori e ai loro compagni che fosse il simbolo della bandiera rossa. Il giorno dopo, mio padre fu trasferito a Fossoli, poi a Bolzano. Era già sul vagone che lo doveva deportare, quando bombardarono la ferrovia e riuscirono a scappare. Intanto a mia madre cresceva il pancione, ma svolgeva ugualmente il suo ruolo di staffetta, senza sapere nulla della sorte di mio padre. Bruno ritornò a casa a piedi, nascondendosi, mangiando pressoché niente. Il percorso fu Bolzano, Brescia, Bologna. Era la fine di maggio quando suonò il campanello. Era irriconoscibile, capelli bianchi, emaciato, un uomo alto 1,77 pesava 42Kg. Sembrava che tutto si stesse risolvendo, invece subentrò una pleurite bilaterale, che lo costrinse in sanatorio per sei mesi.

Com'è proseguita la loro vita dopo la fine della guerra?

Dopo la guerra, mia madre, è stata segretaria dell'UDI (Unione Donne Italiane). Non ha mai smesso di lavorare, all'inizio da casa, vendendo merceria, sfruttando le conoscenze che aveva fatto nel periodo da commessa. In seguito, cercava qualcosa che non avesse troppa concorrenza, era il 1955, cominciava un po' la ripresa economica, quindi pensò di aprire il primo negozio di pasta fresca: tagliatelle, tortelloni (più volte un sacerdote li mandò al Papa), tortelloni e tutte le nostre specialità. Il suo sogno, però, era un negozio di abbigliamento, sogno che realizzò nel 1961, quando anche io, una volta preso il diploma, la aiutai in questa impresa.

È stata, senza dubbio, una donna coraggiosa. Può descrivere altre sue qualità?

È stata una mamma presente, aperta, moderna, che mi ha aiutato quando anche io sono diventata mamma, facendomi capire che ci sono i figli, ma anche la vita da coppia. È stata un grande esempio, è morta il 30 settembre 2008 per un cancro. Anche in questa circostanza, ha avuto un comportamento esemplare. Mi manca tanto, non manca giorno che non pensi a lei, a loro, anche se non sono una frequentatrice del cimitero. Penso che debbano vivere nel mio cuore.

Rosalba Topini



IN ALTO: CARMELINA MONTANARI CON LA FIGLIA RENATA, A DESTRA CON LA FIGLIA E LA NIPOTINA, A SINISTRA CON IL MARITO

**A TAVOLA
CON BLUETTE**



**QUESTA
SETTIMANA CON IL
PIATTO PREFERITO
DI ELISABETTA
GREGORACI**

**"PESCE SPADA
ALLE VONGOLE"**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE: 4 TRANCI PESCE SPADA; 1 KG DI VONGOLE VERACI, BRANDY, 200 GR. DI POLPA DI POMODORO, ORIGANO, VINO BIANCO SECCO, PREZZEMOLO TRITATO, AGLIO, OLIO, SALE E PEPE Q.B.

PROCEDIMENTO:

- 1) LASCIATE LE VONGOLE A BAGNO IN ACQUA MOLTO SALATA X DUE ORE, POI LEVATELE E METTELE IN UNA CASSERUOLA CON MEZZO BICCHIERE DI VINO. COPRITELE E FATE APRIRE SU FUOCO VIVO. SCOLATELE ED ESTRAETE I MOLLUSCHI DALLE VALVE. FILTRATE IL LIQUIDO DI COTTURA E FATELO RESTRINGERE FINO AD OTTENERE 4 CUCCHIAI. FATE ROSOLARE 3 SPICCHI DI AGLIO SBUCCIATO IN 4 CUCCHIAI DI OLIO, UNITE IL POMODORO E IL BRANDI, COPRITE E FATE SBOLLENTARE X 10 MIN. UNITE IL LIQUIDO RISTRETTO, LE VONGOLE E IL PREZZEMOLO E CUOCETE X TRE MIN.**
- 2) CUOCETE I TRANCI DI PESCE SPADA DA ENTRAMBI LE PARTI SU UNA BISTECCHIERA BEN CALDA E LEGGERMENTE UNTA DI OLIO, CIRCA DUE MINUTI X PARTE O PIU A SECONDA DELLO SPESSORE. QUINDI SALATELI E PEPATELI.**
- 3) DISPONETELI SUL FONDO DI UNA PIROFILIA UNTA CON UN CUCCHIAIO DI OLIO. RICOPRITELE CON UNA SALSA ALLE VONGOLE, SPOLVERIZZATELI ABBONDANTEMENTE DI ORIGANO E METTETELI IN FORNO GIÀ CALDO A 200° X 10 MIN.**
- 4) SERVITE BEN CALDO; ELISABETTA GREGORACI E BLUETTE CATTANEO VI AUGURANO BUON APPETITO.**

SEGUITEMI ANCHE OGNI SABATO ALLE ORE 13:00 MARTEDÌ ORE 17.00 GIOVEDÌ ORE 20:00 SU TELEMA CANALE 85 DEL DDT O DIRETTA STREAMING IN TUTTO IL MONDO WWW.TELEMA.IT



R
iviera

**DIRETTORE RESPONSABILE:
MARIA GIOVANNA COGLIANDRO
DIRETTORE EDITORIALE:
ILARIO AMMENDOLIA**



LE COLLABORAZIONI NON PRECEDUTE DALLA SOTTOSCRIZIONE DI PREVENTIVI ACCORDI TRA L'EDITORE E GLI AUTORI SONO DA INTENDERSI GRATUITE. FOTOGRAFIE E ARTICOLI INVIATI ALLA REDAZIONE, ANCHE SE NON PUBBLICATI, NON VERRANNO RESTITUITI. I SERVIZI SONO COPERTI DA COPYRIGHT DIRITTO ESCLUSIVO PER TUTTO IL TERRITORIO NAZIONALE ED ESTERO. GLI AUTORI DELLE RUBRICHE IN CUI SI ESPRIMONO GIUDIZI O RIFLESSIONI PERSONALI, SONO DA RITENERSI DIRETTAMENTE RESPONSABILI.

**COLLABORATORI:
JACOPO GIUCA, LIDIA ZITARA, GIUSEPPE ROMEO, ORLANDO SCULLI, SONIA COGLIANDRO, SERENA IANNOPOLO, GAETANO MARANDO, ROSALBA TOPINI, ARTURO ROCCA, FRANCO MARTINO, FRANCO CRINÒ, ANTONIO SCORDINO, GIOVANNI PITTARI.**

STAMPA: SE.STA SRL: 73100 LECCE

INFO-MAIL REDAZIONE: 0964342198

**LARIVIERAONLINE@GMAIL.COM
WWW.LARIVIERAONLINE.COM**

