nelle smanie neanche per curare la vite. Negli anni passati in cui essa andava soggetta a tante e svariate malattie, come al presente, dopo averla potata e legata essi chiudevano subito il *porter* (la porta) e non entravano quasi più nella vigna, senza attendere per l'astensione la *settimana della Maddalena*, periodo in cui non si mette piede nel vigneto, essendo pericolo che l'uva si secchi.

“ La setemana de la Mandalena nu se va per le piantade parchì l'ouva se sica.

La setemana de la Mandalena nu se meto al verghèin in tera. ”

Effettivamente nei tempi patriarcali i nostri nonni dopo aver potata la vite, lasciavano incolto il terreno, l'erba cresceva folta sotto i tralci e prima di vendemiare falciavano l'erba per camminare liberamente fra i solchi. Se la vite così trascurata non intristiva voleva dire ch'era difesa da residui carbonizzati del ceppo di Natale nascosti sotto il *cavurnal* (prima vite del filare della vigna), nel giorno di Natale.

La bachicoltura, florida per il passato (periodo T. Sotto Corona), sparì per incanto; non vi è più lo *stabilimento bacologico T. Sotto Corona* che spingeva i suoi ottimi prodotti anche nei paesi balcanici.

Il defunto Giovanni Dottor Cleva, già benemerito podestà di Dignano (1909-1912), aveva sperimentato e studiato un piano per l'impianto di una distilleria di erbe aromatiche e per la confezione delle essenze. Egli scomparve (1912); la menta, il timo, la salvia, il rame-rino rimangono dimenticati fra i rovi.

Il sistema di lavorazione però è molto migliorato di fronte agli anni passati; si trovano degli agricoltori impareggiabili ed è peccato che non si possono adoperare nei nostri campi le macchine dei grandi centri agricoli oltre che quelle di piccola mole, essendo che la proprietà terriera è troppa frazionata e divisa dalle “*ma-siere*”, muri a secco, che recingono le campagne. Se