

Edizioni dell'Assemblea

80

Commissione pari opportunità
Comune di Collesalveti

Una vita al femminile
Il Passato: la forza del futuro

a cura di Anna Ornella Berretta e Valentina Olivola

Consiglio regionale della Toscana
Edizioni dell'Assemblea

Una vita al femminile : il passato, la forza del futuro / a cura di Anna Ornella Beretta e Valentina Olivola ; Commissione Pari Opportunità del Comune di Collesalveti – Firenze : Consiglio regionale della Toscana, 2013

1. Beretta, Anna Ornella 2. Olivola, Valentina 3. Toscana. Consiglio regionale

305.4092

Donne –Biografie

Ricette di cucina - Toscana

CIP (Cataloguing in publication) a cura della Biblioteca del Consiglio regionale

Progetto grafico e impaginazione: Massimo Signorile, Settore Comunicazione istituzionale, editoria e promozione dell'immagine

Stampa: Tipografia Consiglio regionale della Toscana

Prima edizione: luglio 2013

Copyright sulla pubblicazione:

Consiglio regionale della Toscana,

Via Cavour 2, 50129 Firenze

*La forza ed il coraggio
della quotidianità,
il pianto, i sorrisi,
la leggerezza
di molti ricordi
e le durezze vissute
dalle donne
che si raccontano
in questo libro,
vanno alla memoria
di tutte le uccise,
violate ed offese
nella loro dignità,
a quelle
che oggi leggeranno
e alle donne di domani,
come piccolo contributo
per la valorizzazione
della condizione femminile
e per diffondere
il principio
di pari opportunità*

Sommario

Presentazione	9
Prefazione	11
Introduzione	13
Premessa	15
Biancamaria	17
<i>Salsa sull'uscetto dell'orto</i>	
Ginetta	21
<i>Coniglio alla cacciatore</i>	
Umberta Maria	27
<i>Agnello 'sul muro del terrazzo'</i>	
Gina ed Erica	31
<i>Minestra di fagioli</i>	
Greca	35
<i>Taglierini</i>	
Marisa	41
<i>Castagnaccio</i>	
Angiola	47
<i>Pappa al pomodoro</i>	
Alfreda	53
<i>Le polpette di patate</i>	
Maria detta Marisa	61
<i>Gnocchi di patate</i>	
<i>Il tronco di Marisa</i>	
Ringraziamenti	69

Presentazione

Empatia, un grande lavoro riuscito di empatia. Il termine significa “sentire dentro”, comprendere appieno lo stato d’animo altrui, che si tratti di gioia o di sofferenza. Siamo davanti ad un viaggio nel coraggio e nella positività delle donne.

Ecco, questo libro suscita sentimenti così forti.

Per una volta ci troviamo di fronte ad un testo che cambia il modo di raccontare la storia: si portano alla ribalta le vite di donne non conosciute che, nel loro rivelarsi, rendono evidente che quanto abbiamo appreso sui banchi di scuola non sarebbe stato possibile se non ci fossero state le loro “Storie”.

Purtroppo siamo portati ad identificare i periodi storici con le gesta di singoli personaggi del passato, quasi sempre figure maschili. Il valore di questo libro sta proprio nel cambio di prospettiva che ci propone: non racconta una storia, ma tante storie di vite vissute al femminile.

Recuperare lo sguardo di genere nella lettura del nostro ieri è un’operazione culturale fondamentale. Infatti, come si capisce dalla lettura di questi racconti, le donne sono portatrici contemporaneamente di concretezza e speranza.

Concretezza: Gina racconta che la è stata una vita difficile ma felice. “Il tempo passa ma le cose migliorano, tanto che la famiglia riesce a comprarsi un pezzo di terra”

Speranza : ad Angiola gli stessi sui racconti, sentiti oggi, sembrano incredibili, favole inventate. Anche lei si sorprende di come un’intera generazione di donne sia riuscita, nonostante le difficoltà, la guerra, la miseria e le malattie, a superare ogni ostacolo e a portare avanti tutto quanto era necessario per arrivare sino ad oggi.

Quando poi questi valori sono “conditi” – è proprio il caso di dirlo – con le ricette preferite dalle protagoniste, allora non si può che restare piacevolmente catturati dalla lettura.

Ringrazio la Commissione Pari Opportunità di Collesalveti, il Sindaco Lorenzo Bacci e l’Assessore alle Pari Opportunità Donatella Fantozzi per aver creduto in questa idea e nell’essere riusciti a portarla a termine.

Daniela Lastri

Consigliera Regionale, Ufficio di Presidenza.

Prefazione

Quando la Commissione Pari Opportunità del Comune di Collesalveti ci ha svelato l'idea di realizzare un libro che contenesse le testimonianze di donne che vivono questa terra e che l'hanno vissuta in periodi storici precari, abbiamo accolto immediatamente la proposta.

Far parlare chi nella storia ha avuto un posto, dare alla storia il senso delle persone 'comuni', delle persone che non troviamo nei libri, ha un significato che va oltre la semplice autobiografia, è qualcosa che 'ricuce' che mette in relazione il passato e il presente e lancia la rete sul futuro, è qualcosa che restituisce un significato alle fatiche, ai dolori, alla fame, alla paura...

E se a parlare sono le donne, in questa epoca in cui sembrano smarriti di nuovo i fondamentali e irrinunciabili valori, abbiamo dato voce ad un silenzio ancora più profondo quanto essenziale: abbiamo dato voce a chi, da sempre, ama senza chiedersi se poi qualcuno ringrazierà.

L'Assessore
alle Pari Opportunità
Donatella fantozzi

Il Sindaco
Lorenzo Bacci

Introduzione

La volontà della CPO di Collesalveti di contribuire al miglioramento dello status delle donne e la consapevolezza che “ogni stasi è regresso” sono il motore di questa ennesima iniziativa i cui risultati vi apprestate a leggere.

L'obiettivo di questo lavoro, *Una vita al femminile: il passato la forza del futuro*, è quello di mostrare come le donne di ieri siano state le antesignane di quelle di oggi che, ben consapevoli della lunga tradizione di serietà e impegno di chi le ha precedute, vogliono affrontare le difficoltà del presente con coraggio e determinazione.

La Presidente della CPO di Collesalveti, Dott.ssa Anna Ornella Berretta Iurescia, con la collaborazione della Dott.ssa Valentina Olivola, ha intervistato le donne anziane, una per ogni frazione del Comune, e sono emerse pagine di storia che rivelano forza, coraggio, altruismo, lavoro, in casa e fuori, modelli di vita per costruire un futuro migliore per tutte.

Il valore fondamentale di questo scritto è quello di ereditare l'esperienza di donne che non abbiamo conosciuto direttamente e che non avremmo potuto conoscere se non attraverso queste interviste. Sono delle microstorie che non appaiono nei libri della storia togata, ma sono indispensabili come le piccole tessere di un mosaico:

leggere di Biancamaria, che dall'età di sette anni collabora in casa ma sente il dovere di andare a scuola, superando la fame e le paure con serenità e sempre con la consapevolezza di avere fatto il proprio dovere;

l'intervista a Ginetta che descrive particolari interessanti per la storia della guerra che ha coinvolto non solo i soldati al fronte, ma anche le famiglie. Ricorda con terrore che nella casa di un contadino, durante un perlustrazione, alcuni Tedeschi trovarono oggetti americani presi da un aereo caduto in zona; a causa di questo ritrovamento, prelevarono alcuni giovani di Stagno e di Guasticce, che furono impiccati a Nugola;

c'è la storia di Umberta Maria, semplice e circondata dall'affetto della famiglia di cui è ben descritta la collaborazione tra tutti i componenti;

l'intervista a Gina ed Erica mette in evidenza la storia delle prime lotte sindacali per ottenere dai padroni gli abbassamenti degli obblighi;

poi Greca con la sua bella vita, dura ma serena, regolata da abitudini consolidate nel tempo;

c'è l'intervista a Marisa che vive in una famiglia in cui si intrecciano generosità, modernità e integrazione. Marisa mostra di avere coscienza di

sé e del proprio valore come donna, anche in un periodo in cui alle donne era concesso poco;

c'è poi Angiola che descrive, insieme con la guerra e la miseria, anche il calore di casa, i profumi della legna arsa e delle caldarroste e quadretti di vita quotidiana: la vendemmia, la trebbiatura, la solidarietà reciproca e la collaborazione;

ancora c'è Alfreda che descrive la mezzadria e l'avidità dei padroni delle terre, ma anche i giochi dei bambini, fornendo pagine di storia contadina, con una rievocazione ampia, puntuale, particolareggiata, da cui emerge un'energia positiva;

l'ultima intervista è a Maria detta Marisa che parla della guerra, ma anche delle tavolate con gli amici, il ballo, il gioco delle bocce e poi, dopo la Liberazione, della tessera di *'Noi Donne'*.

Tutte queste intervistate ci hanno voluto fare un altro dono, una perla: la ricetta di un piatto della loro tradizione familiare.

Ho 'divorato' queste pagine che mi sono sembrate bellissime per il loro contenuto perché da tutte traspare quell'energia positiva che è propria delle donne, delle madri, vere o potenziali, che vogliono preparare, per chi verrà dopo, un futuro certamente migliore.

Queste donne di altre generazioni hanno fatto sentire la loro voce, espressa sempre nel rispetto della dignità delle donne, nella loro lunga tradizione di serietà ed impegno per risolvere i problemi, per assicurare il benessere e la difesa del debole, del progresso, basandosi sul principio della trasversalità all'interno e dell'indipendenza da ogni facile omologazione esterna.

Questa è la politica delle donne, che la caratterizza e la rende unica e stimata.

Spontanei e sinceri i complimenti alla Presidente della CPO per il suo lavoro e alle protagoniste delle storie che hanno messo a nudo se stesse e la loro vita, perché le donne di oggi acquisiscano, sempre di più, autostima e determinazione.

Prof. Nicola Capua Spinella

Premessa

Lo scrivere questo insieme di storie è stata per me un'esperienza indicibile.

Non avrei mai pensato di vivere emozioni sopite che si sono riaccese nella scoperta di donne stupende.

È stato un grande onore entrare nelle loro case, nel loro cuore, nella loro sofferenza, e mi hanno dato felicità, mi hanno fatto piangere dall'emozione.

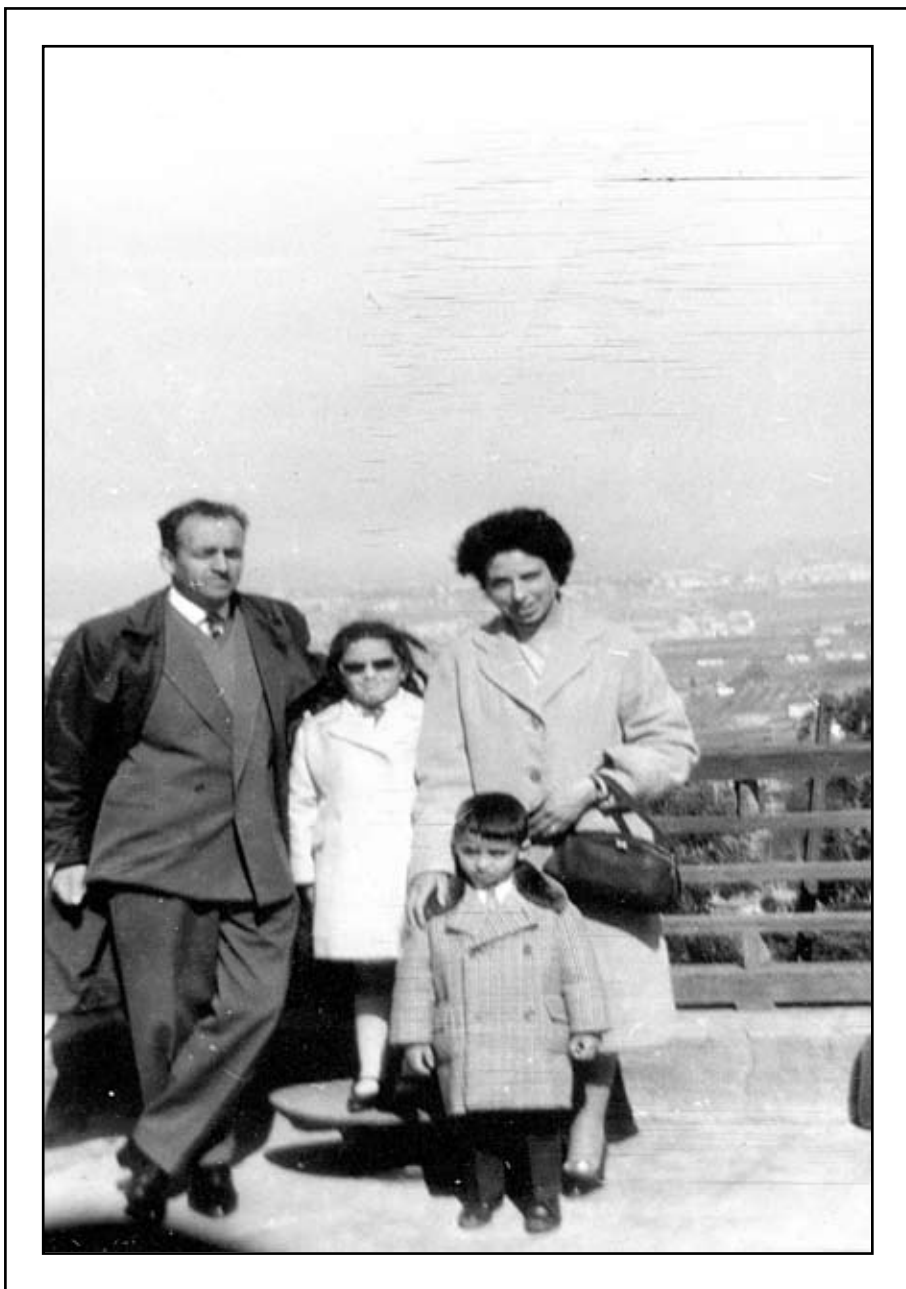
Attraverso queste piccole grandi donne ho capito il valore del cosiddetto 'sesso debole', ma alla domanda quanto 'valgano' le donne possono rispondere solo le donne, quelle consapevoli, sensibili, determinate, libere da schemi culturali, quelle che incarnano il senso della vita e dell'amore, quelle che ogni giorno sudano, soffrono, accudiscono, onorano i figli, i mariti, i genitori, gli amici e il resto dell'Umanità.

A tutte loro un grazie e un riconoscimento per essere state protagoniste anonime e sconosciute come queste donne da me intervistate che per un attimo hanno preso un nome, una fisionomia, raccontando una storia, uno scorcio della loro vita passata.

Il 'filo rosso' conduttore di questo piccolo lavoro vuole testimoniare e rendere omaggio a tutte le donne conosciute, sconosciute, anonime, di ieri e di oggi.

Anna Ornella Berretta

Biancamaria



A Guasticce, all'interno di una palazzina immersa nel verde e in mille fiori, troviamo Biancamaria con la sua famiglia e la sua mamma di 102 anni.

Una donna piacevole, buona, disponibile, provata da mille vicissitudini comuni a quasi tutte le donne della sua età che, nonostante tutto, rimangono forti, indistruttibili, positive.

Ci racconta di essere figlia unica, ricorda con amore il padre che lavorava in fabbrica, la madre molto malata e i nonni, una famiglia molto povera ma piena di dignità.

A soli 7 anni la sua giornata di bambina era lunga e faticosa per i mille obblighi e doveri: imboccare il nonno malato, rigovernare i piatti in cucina montando sullo sgabellino, andare a scuola di taglio, cucito e ricamo, andare ad aiutare il pastore a fare il formaggio in cambio di una piccola ricotta. Ciò nonostante, si ritagliava lo spazio per la scuola, frequentata fino alla quinta elementare. Malgrado la povertà non si faceva mancare i giochi: al mondo, al saltarello, alla fune, le bambole di stoffa e poi di corsa al vespro.

Ricorda quei giorni: allora la fantasia era il 'vero cuoco della cucina', gli ingredienti quelli dell'orto e del pollaio che andava raccogliendo insieme alla madre.

I suoi ricordi volano verso di lei quando faceva la salsa sull' 'uscetto dell'orto', quei pochi elementi, uniti però all'affetto per la sua famiglia, costituivano la sua felicità.

I profumi, il calore, l'amore: un collante perfetto per una bambina di quell'età.

Il tempo passava e Biancamaria cresceva in un ambiente sobrio e disciplinato, quando la guerra (lei aveva solo undici anni) esplode in tutta la sua crudeltà.

La sua titubanza a parlare delle esperienze durante il periodo della guerra è visibile e determinata; le sofferenze vissute hanno lasciato un profondo e amaro ricordo da cui lei ancora tenta di rifuggire e difendersi. Tace per un momento e riprende a parlare della fame, della paura, delle bombe che luccicavano di prima mattina e come se non bastasse erano accompagnate dalla mitraglia; bisognava fuggire nei campi.

Il terrore era l'arrivo dei Tedeschi che rastrellavano gli uomini e non si fermavano davanti a niente; nei loro cuori non c'era 'nessuna pietà, il male era il sunto della loro vita'.

La guerra finisce e negli occhi di Biancamaria ritorna la dolcezza e la serenità delle cose conosciute e dello scorrere della quotidianità.

Il paese era ritornato in pace. Nelle strade sterrate torna l'odore della campagna, il profumo di pulito, di casa, le strade sono percorse solo dalle macchine dei 'lattaioi, che non solo riforniscono la Centrale di latte fresco', ma porta a porta anche i paesani e utilizzano le stesse per il trasporto in Ospedale dei malati e delle donne partorienti.

Finalmente si ritorna alle vecchie abitudini di sempre: il lavoro, la famiglia, Biancamaria fa la sarta e la vita scorre tranquilla.

Un bel giorno, mentre si reca in Chiesa per il 'vespro' (dove i ragazzi andavano per 'fare la coppia'), viene avvicinata da un bel giovanotto. Il suo cuore batte forte, e ancor di più quando a casa arriva una lettera, nella quale lui le dichiara il suo amore.

Biancamaria risponde felice e si promettono amore eterno. A quei tempi i fidanzati venivano 'sorvegliati' da tutta la famiglia per evitare qualunque tipo 'di contatto e intimità'.

Il marito della nostra protagonista lo racconta in modo sornione e con un tono ironico!

Finalmente dopo ben tre anni arriva il sospirato e desiderato matrimonio! Un matrimonio fatto con poche cose: una funzione religiosa semplice, un vestito fatto con le proprie mani e il rinfresco organizzato in casa, da tutte le donne della famiglia. Poi via a Roma, finalmente soli.

Lucia nascerà l'anno dopo e poi Luca.

La vita matrimoniale, però, non sarà facile: la convivenza in casa con suoceri, cognati, nipoti, il non poter avere, quasi mai, una vita privata creerà dolore alla nostra protagonista.

Allora in quasi tutte le famiglie era così; il frutto del lavoro del proprio marito veniva consegnato alla madre di lui e non alla propria moglie, ciò causava un malessere interiore imponente.

D'altra parte Biancamaria non si scoraggia, il mestiere di sarta le dà la possibilità di un guadagno tutto suo ed inoltre si reca con la macchina da cucire sotto il braccio presso le case dei contadini realizzando indumenti (cappotti rivoltati, rammendi, toppe ...).

A quel tempo tutto era più difficile: si doveva attingere l'acqua dal pozzo e scaldarla con il paiolo sul fuoco; si doveva fare la pasta e il pane. Nel tempo la pasta si comprerà già fatta, a chili, nel cartoccio di carta gialla, il pane si potrà avere in cambio delle uova di gallina e il bucato verrà fatto con la cenere.

In caso di bisogno, si prende la bicicletta per andare in paese, e come borsa della spesa si utilizza il fazzoletto legato con i quattro pizzi al manubrio.

Tutto questo non pesa perché la giovinezza e la fiducia nella vita ti alleviano le privazioni e le amarezze.

Oggi Biancamaria vive con la madre in serenità, i sacrifici vissuti l'hanno minata nella salute, ma è ancora una donna forte, consapevole di avere vissuto una vita con amore, ha perdonato ed amato il prossimo senza rimpianti.

Salsa sull'uscetto dell'orto

Ingredienti:

Sedano q.b.
Cipolla
Prezzemolo
Carota
Pomodori maturi
Vino bianco
Acqua
Poco olio

Procedimento:

- In poco olio, soffriggere il sedano, la cipolla, il prezzemolo, la carota
- Quando gli ingredienti prendono un colorito dorato, aggiungere i pomodori maturi, precedentemente pelati e sminuzzati
- Subito dopo aggiungere il vino bianco ed acqua q.b.
- Far bollire lentamente e buon appetito

Ginetta



In un pomeriggio assolato Valentina ed io ci incamminiamo verso Stagno; in una palazzina vicino alla Chiesa abita Ginetta.

Con dispiacere la troviamo sulla sedia a rotelle a causa di un intervento chirurgico non riuscito al ginocchio. Comincio a far domande con un certo timore, non vorrei disturbare la sua quiete, la sua voce è fine, due stelle di occhi che brillano mi fanno capire che posso cominciare.

I ricordi affiorano alla sua mente con una forza impressionante, ricorda tutto fin nei particolari e la sedia a rotelle scompare. La sua voglia di vivere, la vivacità di quegli occhi giovani, per niente annebbiati dalla sofferenza e dalla vita vissuta, fanno capire che è una donna forte; una di quelle donne che hanno costruito la vita tenendo presente come obiettivo unico sempre la famiglia.

Ci fa vedere tantissime foto della realtà dei suoi tempi, così da darci una testimonianza tangibile di come eravamo, ed è un piacevolissimo tuffo nel passato, fatto di personaggi, volti, vestiti, oggetti, luoghi che non ci sono più ma dai quali si è andata costruendo la realtà di oggi.

Ginetta comincia a raccontarci: viveva a Stagno, in una piccola casa di fronte alla Chiesa, vicino all'Aurelia, con il papà, la mamma, il fratello e la sorella.

Alla mia domanda di come sia stata la sua infanzia, la risposta è secca: 'Non ho avuto un'infanzia, c'era la guerra'.

Ricorda che la sera andavano a letto vestiti per timore che suonasse l'allarme; se questo succedeva, scappavano nei rifugi velocemente.

Gli apparecchi americani venivano dalla Corsica per bombardare lo stabilimento ANIC, era tutto un piovere di bombe luccicanti e, come se non bastasse, i Tedeschi rispondevano al fuoco con la contraerea. Un giorno rimasero a lungo senza vedere il cielo, oscurato dal fumo causato dallo scoppio dei barili di legno incendiati, ci furono tantissimi morti.

I bombardamenti si allargarono anche verso Tombolo, Tenuta Reale in passato, adesso Base americana, allora vi si trovava la Base tedesca.

Inoltre, in direzione dei Fossi livornesi, i sette ponti erano tutti minati, con le 'case matte' dislocate ovunque; questi fortini erano dotati all'interno di mitragliatori tedeschi che controllavano qualsiasi movimento sull'Aurelia.

Ginetta è costretta a scappare con tutta la famiglia dai nonni, che erano pescatori e contadini, in una casa chiamata 'Le Fornaci' (ora via dei Canali, un luogo sempre vicino all'ANIC, ma lontano dall'Aurelia).

Il volto della nostra protagonista si incupisce improvvisamente, i ricordi le affiorano alla mente: i bombardamenti, la famiglia senza il padre,

costretto ad andare in guerra, che si riparava sotto le cateratte in enormi tubi di ferro e lei piccola, con il suo cuscino che portava ovunque, si rannicchiava su quel metallo freddo con una immensa paura.

I giorni passavano e la madre cercava con le sue sole forze e con l'aiuto dei genitori di mandare avanti la famiglia.

Allora le donne in assenza degli uomini dovevano pensare a tutto e Ginetta, nonostante la tenera età, aiutava la madre come poteva.

C'era da occuparsi delle faccende di casa, c'era da cucinare quei pochi cibi, da fare la legna per accendere il camino (per cucinare e riscaldarsi), inoltre si andava al pozzo ad attingere l'acqua per tutti i numerosi bisogni della famiglia.

Solo dopo la guerra si ritornerà al lavoro dei campi.

Nonostante la guerra, Gina cercava insieme alla famiglia di vivere una vita apparentemente normale, difficile da realizzare, perché ogni giorno i Tedeschi, entravano nelle case, cercavano uomini e ragazzini per far loro scavare le trincee.

Continua il suo racconto con emozione e sofferenza; erano tutti spaventati a morte; gli uomini, addirittura, per nascondersi e salvarsi dalla deportazione, si inventavano nascondigli di ogni tipo, costruendo persino dei buchi dentro i pagliai. A causa dell'intensificarsi dei bombardamenti, Gina e i suoi furono costretti a cambiare nuovamente casa, trasferendosi in una località chiamato 'Le Lame'.

L'episodio che inizia a ricordare è per lei ma anche per me raccapricciante: nella casa di un contadino di quella zona, durante una perlustrazione i Tedeschi trovarono alcuni oggetti delle Forze Armate americane trovati su un aereo caduto in zona 'Olmetti'. Le conseguenze comportarono il rastrellamento di giovani ragazzi di Stagno e di Guasticce, che furono poi impiccati a Nugola, dove ancor oggi si trova il monumento e la Stele costruita in seguito, a perenne ricordo del loro triste destino.

La povertà, la fame, la paura per Ginetta e la sua famiglia erano la condizione continua e naturale in cui vivevano, combattevano tra il desiderio di arrendersi e la forza vitale di sopravvivere malgrado tutto.

Per mangiare c'era la tessera del pane e si andava a prendere il cibo all'appalto a Stagno; ma c'era poco per tutti, le madri rinunciavano spesso anche a quel poco in favore dei figli.

Ci si arrangiava andando tutta la famiglia, compresa Ginetta, a spigare; in questo modo si recuperava un po' di spighe di grano, si 'spulavano' i chicchi e si macinavano con il macinino del caffè.

Con quella poca farina che ne usciva si realizzava la pasta e qualche schiacciatina.

La guerra finalmente ebbe fine, Ginetta può riprendere in mano la sua vita e va ad imparare un mestiere, cucito e ricamo; cerca anche di riprendere gli studi lasciati a causa della guerra.

Si ricomincia ad uscire, ad andare alle feste del Partito, a teatro, ed ad assistere a qualche commedia in Vernacolo livornese.

Un giorno, racconta la nostra protagonista (e gli occhi brillano come due piccoli diamanti) in bicicletta va alla festa del Chiesino, ha solo dodici anni, ma il cuore batte all'impazzata quando vede il Giovanni, alto un metro e novanta, bello come il Sole.

In cuor suo ha già deciso: quello sarà l'uomo della sua vita. Per rivederlo, il quindici di agosto va alla festa di Guasticce per la celebrazione della Madonna e partecipa alla processione fino in cima al poggio, nella Chiesa vecchia.

Allora ci si divertiva con poco, si facevano delle gite con le amiche, si andava tutti insieme a mangiare il cocomero, si andava sull'argine della Tora a passeggio fino all'aeroporto di Pisa e poi tutte insieme a Guasticce. Ma nel suo cuore c'era sempre lui.

Per rivederlo andava intenzionalmente a comperare il giornale davanti allo stabilimento dello 'Stanic', all'ora dell'uscita degli operai a fine turno.

L'amore trionfa, a forza di sguardi e di sorrisi i due giovani si fidanzano ufficialmente.

Si sposano molto giovani e se ne vanno in viaggio di nozze a Roma e poi a Napoli; un anno più tardi nascerà una bellissima bambina e poi Andrea.

Il marito viene assunto e va a lavorare in vetreria e l'andamento economico della famiglia comincia a migliorare, lei continua comunque a cucire.

Di quel tempo ricorda le gite in gruppo con i dipendenti della fabbrica; insieme agli amici si divertivano tantissimo, scherzavano e c'era tanta allegria.

Lavorare tutto il giorno non pesava a Ginetta, contenta magari di "metter via" un soldino in più, come quando per cucire un paio di pantaloni le davano cinquanta lire e per consegnarli andava da Stagno a "Fiorentina" in bicicletta.

I sacrifici con due figli da crescere sono tanti, ma le condizioni economiche continuano a migliorare e pian piano riescono a comprarsi un letto per ciascuno ed a non dormire tutti in una stanza.

Il benessere arriva, i figli crescono ed arrivano i nipoti, ma la vita dà e toglie: il marito muore e Gina non riesce a mascherare il dolore sempre presente nel suo cuore: ora che poteva godere della vita, lei è sola, stanca, con tante risorse ed energie in meno per affrontare questo tratto di strada.

Solo i figli, i nipoti, la famiglia riescono ad acquietare quel malessere continuo che serpeggia nel suo cuore.

Sente che la vita le ha dato tanto e lei l'ha vissuta.

Sa che non può ancora arrendersi, è coraggiosa, capisce che ogni giorno deve vincere la sua battaglia, la sua guerra per se stessa e per i suoi cari.

La lascio con la promessa di ritrovarci, questa volta senza seggiola a rotelle.

Coniglio alla cacciatore

Ingredienti:

Un coniglio (allora il coniglio era selvatico, si andava a cacciarlo in Tombolo)

mezza cipolla, una carota, due coste di sedano
due spicchi di aglio, due puntine di rosmarino
mezzo bicchiere di vino bianco, sale e pepe
una puntina di conserva, olive nere amare, olio

Procedimento:

- Si spezza il coniglio e si lava con un po' di aceto
- Nel frattempo si prepara il soffritto: cipolla, carota, sedano, due spicchi di aglio
- Si mette nella padella l'olio, il soffritto e il coniglio a pezzi e le due puntine di rosmarino
- Il tutto si fa rosolare, fin quando il coniglio prende un colorito biondo
- Poi si aggiunge un bicchiere di vino bianco, sale, pepe e un po' di conserva, se piace aggiungere le olive nere amare
- Tempo di cottura un'ora e mezzo se selvatico, altrimenti un'ora scarsa

Umberta Maria



Umberta ci accoglie con un gran sorriso ed una grande vitalità; ci ospita nella sua bella casa piena di foto e dei suoi spettacolari lavori di ricamo ed uncinetto: Valentina ed io rimaniamo esterrefatte dalla perfezione di questi manufatti.

Ci presenta orgogliosamente suo figlio che vive al piano inferiore. È una donna tranquilla, serena.

Quando parliamo del passato, gli occhi si illuminano ed è come un fiume in piena, i ricordi affiorano con grande lucidità.

Ci racconta della sua famiglia, formata dai genitori e quattro sorelle. Erano contadini, vivevano tutti insieme con i tre fratelli del padre e le rispettive famiglie.

La giornata scorreva lavorando fin dalla tenera età; lei, ancora bambina, aiutava nel suo piccolo nei lavori domestici. In casa regnava il senso della collaborazione da parte di tutti i familiari: ognuno svolgeva il proprio compito, c'era la massaia che si interessava della cucina, c'erano gli uomini ed alcune donne che andavano per i campi ed altre che facevano il bucato una volta al mese per tutti.

Il bucato veniva fatto nella conca con la cenere, attingendo l'acqua dal pozzo e facendo anche il sapone in casa usando la saponaria.

Non ricorda di avere avuto delle difficoltà nel mangiare perché lì in fattoria c'era tutto: fagioli, patate, uova, verdura, conigli, agnello. Ricorda che veniva spezzato sul muretto del terrazzo. Mancavano solo i soldi, ma non erano poi così importanti. Felice andava nei campi a spigare e al ritorno l'odore del pane fresco, appena sfornato, le dava una grande allegria.

I giochi semplici di allora erano tanti; a lei piaceva il saltarello e ricorda inoltre che si divertiva a scrivere per gioco, con le penne della gallina, sulle foglie del sambuco. Nel pomeriggio facevano tutti insieme la merenda, che consisteva in una fetta di pane con il pomodoro 'strusciato' o con l'olio e sale o con lo zucchero.

Quando pioveva e si doveva stare in casa, le donne cucivano, ricamavano, facevano la calza, filavano la lana con il rocchetto. Lei già a quei tempi era bravissima a fare i lavori di cucito e ricamo: "Tutti dicevano che erano stupendi".

Per tutte queste donne il ricordo della guerra fa parte integrante della loro giovinezza: i bombardamenti, i Tedeschi, i prigionieri, la morte, ma Umberta non vuole pensare ai tempi terribili ma ai ricordi spensierati, alla felicità, alla giovinezza, alla sua famiglia.

Un bel giorno, continua a raccontare, il caso vuole che alla Fattoria 'Crocco', una commissione proveniente da Roma e da Firenze, indichi un concorso di taglio e cucito per le ragazze del territorio. Lei vi partecipa e vince : è la migliore di tutte!

Le viene proposto di andare a Firenze a frequentare un corso di economia domestica, insieme ad altre diciannove ragazze provenienti da tutta la Toscana.

Al corso avrebbe imparato a cucinare, rammendare, fare le asole, ricamare.

Umberta tuttavia sa anche che è periodo di raccolti e le sue mani sono importanti per aiutare tutti. Chiede al capo famiglia, il fratello maggiore di suo padre, il permesso di andare a Firenze e fortunatamente per lei lo zio la lascia partire.

A Firenze studia diligentemente poiché le piace tanto imparare tutte quelle cose a cui lei è portata naturalmente, e alla fine è la prima del corso: ciò le darà la possibilità di andare a Roma ed al Ministero dell'agricoltura, il Ministro Emilio Colombo, le consegnerà il diploma, che ci mostra con orgoglio, ancora appeso alla parete di salotto.

Ritorna da Roma, la vita scorre come prima: la famiglia, il lavoro, andare al vespro. Proprio mentre sta andando in chiesa insieme alle altre donne incontra un ragazzo che a lei appare bello, alto, forte e che con un gran sorriso le chiede con gentilezza se le può parlare. In seguito arriva una lettera nella quale le dichiara il suo amore. Successivamente si fidanzata ufficialmente e il matrimonio giunge dopo solo due anni.

La cerimonia viene organizzata in paese, in modo sobrio, con tutti i familiari; parte per Firenze e poi per Roma, Castel Gandolfo, dove dimorava in quel periodo il Papa. Il loro amore viene coronato dalla nascita di un figlio.

La vita scorre felice serena con la sua nuova famiglia, persone buone, affettuose ed un marito dolcissimo, semplice, sempre presente, che lavora come meccanico. La sorte avversa, però, la priva del suo amore, a soli cinquantacinque anni.

Ad Umberta crollò il mondo addosso. Oggi, al solo pensiero, si commuove; le manca tantissimo suo marito. Le lacrime scendono, ma la comparsa del nipote in quell'istante, fa sì che tutto si acquieti: la dolcezza, l'amore, asciugano quegli occhi umidi.

In fondo la vita le ha dato una bella famiglia e lei si accontenta, abbracciando la foto di suo marito.

Agnello ‘sul muro del terrazzo’

Ingredienti:

Agnello
aceto q.b.
aglio, salvia, ramerino, q.b.
olio q.b.

Procedimento:

- Ripulire dal grasso l'agnello
- lavarlo bene con l'acqua
- tenerlo in acqua e aceto per due-tre ore, se si vuole, aggiungere delle spezie a piacere
- tirarlo su, senza risciacquarlo
- fare un battuto di aglio, salvia e ramerino
- in una zuppiera mettere l'agnello spezzettato e il battuto di cui sopra, lasciarlo nella notte in frigo
- l'indomani cuocerlo lentamente nel forno

Gina ed Erica



In una giornata bellissima di novembre, con il sole che splende sulle colline livornesi, ci stiamo incamminando verso Parrana San Martino, un paesaggio bellissimo. L'aria è impregnata di un profumo indefinibile, mista a legna arsa e odore di sottobosco.

Una pace mi avvolge, come se in un attimo ritornassi alla mia infanzia. È solo un attimo; Gina ed Erica mi stanno aspettando. Le nostre protagoniste sono cognate, hanno sposato due fratelli, e ora purtroppo sono rimaste sole a farsi compagnia, perché i mariti sono scomparsi, l'uno a poca distanza dell'altro.

Mi accolgono in una casa calda e piena di amore; Erica sta facendo la calza e Gina legge l'Unità.

Anche se l'età non è più verde, l'irruenza di Gina si manifesta subito, sono sicura di aver trovato una donna piena di energia, di ricordi. Comincia a raccontare.

La sua famiglia era povera, formata da tre figli. I suoi erano contadini a mezzadria, una parola astratta per noi che viviamo il duemila, ma dura per chi a quei tempi, doveva dare al fattore la metà di ciò che aveva raccolto, coltivato con fatica e sudore; in sostanza i padroni prendevano quasi tutto e i contadini erano sempre debitori.

Fin da piccolina si rende conto che le difficoltà sono grandi. Mangiare ce n'è poco e soldi meno che mai, ma lei con il suo carattere e la sua voglia di fare, non si arrende mai.

Ricorda che le uova della gallina non si potevano mangiare perché servivano per scambiarle con altri prodotti; con il ricavato della vendita Gina, di soli sette anni, andava a piedi nudi a Nugola per comperare il sale e il 'cartoccino', ossia il tabacco per la pipa di suo padre. A lei era concesso di mangiare solo l'uovo della gallina mugginese.

Nonostante l'età, aiuta la famiglia nei lavori di casa e in quelli della Fattoria, come dar da mangiare agli animali e tante altre piccole cose. Frequenta la scuola elementare fino alla terza classe.

Crescendo, verso i sedici anni, inizia il lavoro più duro, quello dei campi; lei è felice nonostante il duro lavoro e la mancanza di cibo. Ricorda che per mangiare si portava un salacchino del costo di quaranta centesimi, che le doveva durare tre giorni e veniva mangiato crudo; oppure il solito uovo di gallina mugginese, motivo di scherno da parte delle sue compagne di lavoro. Nonostante tutto, il lavoro le piace perché le permette di aiutare la famiglia.

Una caratteristica di Gina: non sopporta l'ingiustizia, per esempio il dover dare quasi il sessanta per cento del raccolto al padrone.

In quel periodo iniziano le prime riunioni e le proteste sindacali; nel '45-'46 il Sindacato decide, all'unanimità, di non portare gli "obblighi" (cioè la percentuale del raccolto e degli allevamenti) al Fattore. Il tutto viene portato alle Suore dell'Ospedale di Livorno per essere utilizzato nella mensa per i ricoverati.

Un giorno, racconta, si sono ritrovati tutti insieme sull'aia per trebbiare ed è scoppiata la protesta: si sono fermati tutti, per sciopero.

Vengono chiamati i Carabinieri ed una sua amica, più facinorosa, viene arrestata e portata in Caserma.

Tuttavia i contadini non desistono e nel tempo riescono, dopo altre proteste, ad ottenere l'abbassamento degli "obblighi" fino al 58% del prodotto finale. Fu un bel successo sindacale, che dette ai lavoratori il coraggio di continuare su quella strada.

Il tempo passa e conosce un bel giovane di nome Danilo.

Racconta che sono soliti andare in giro in bicicletta e un bel giorno cadono giù ... Quante risate! Sono bei ricordi che le illuminano il volto anche dopo tanto tempo.

Dopo dieci anni di fidanzamento si sposano a Nugola, tutti su una sola auto! Ancor oggi si domanda dove siano entrati tutti.

Purtroppo i soldi non ci sono e i festeggiamenti finiscono lì, vanno ad abitare in una casa vuota, lontano dalla famiglia di lui perché nella casa dei suoceri non c'era posto. Il fratello si è sposato prima con Erica ed è nato un bellissimo bambino.

Allora, ci dice Gina, la vita era un intreccio di collaborazione tra i familiari, e solo così si poteva sopravvivere. Lei si dedica al lavoro nei campi; al contrario, la cognata Erica è addetta alla casa; questo voleva dire procurare l'acqua per tutti al pozzo, fare il bucato nella conca, far da mangiare con molta fantasia e (i fagioli facevano da padroni in tutte le tinte) tenere il fuoco sempre acceso, andare a fare la legna. Quest'ultima, era una cosa estremamente faticosa.

Le donne andavano nel bosco a fare i *ciocchi* con il *manescuro*, un attrezzo simile ad un incrocio fra un piccone e un' accetta, utilizzato per togliere i ciocchi sotto terra.

Un lavoro da uomo che richiede grande forza e resistenza; dopodiché la legna veniva portata a casa con il corbello.

L'acqua, invece, veniva attinta al pozzo e messa in un attrezzo chiamato *bilancino*, ovvero un pezzo di legno con ai lati estremi un fil di ferro a cui i secchi venivano attaccati in modo che bilanciassero il peso.

Una vita sicuramente dura, ma felice. Il tempo passa e le cose migliorano, tanto che la famiglia riesce anche a comperarsi un pezzo di terra.

Le due donne, Gina ed Erica, collaborano lavorando per tutta la famiglia. Erica è abituata a ciò, anche se non ha il carattere forte di Gina.

Erica proviene da una famiglia numerosa formata da cinque sorelle che si trasferisce a San Vincenzo perché il padre lavora alle Cave della Solvay; la madre fa la sarta, ed anche Gina si dedica al ricamo.

Gli anni passano e la situazione economica migliora, ma il destino è crudele perché toglie i rispettivi consorti alle nostre protagoniste.

Questo è per Erica motivo di grande solitudine, ma una grande donna è al suo fianco: Gina.

Non l'ha spaventata, la fame, la guerra, le battaglie sindacali, le delusioni della vita; ora è sempre in battaglia, aiuta sua cognata, la sua amica, la sua compagna dei giorni che verranno, leggendo sempre *l'Unità*...

Minestra di fagioli

Ingredienti:

Fagioli un chilo
Aglio, salvia, prezzemolo, sedano, carota
Pomodoro q.b.
Peperoncino (a piacere)
Olio q.b.

Procedimento:

- Lessare i fagioli, poi soffriggere gli odori nell'olio dopo di che aggiungere il pomodoro
- In una pentola passare i fagioli e il soffritto, se si vuole, lasciare qualche fagiolo intero
- Se piace mettere un po' di pepe o peperoncino
- Far bollire un poco, e se non è sufficientemente liquido il passato di fagioli, aggiungere un po' di acqua
- dopo di che aggiungere un po' di pasta a piacere

Greca



Quante volte, andando alla Festa della Pace a Colognole, sono passata davanti a quella bella casa bianca, un luogo circondato di fiori di tutti i colori; ma ciò che mi colpiva era il piccolo orto scosceso in mezzo al giardino.

Pensavo all'operosità di chi lo aveva curato e mi trasmetteva un senso di grande amore per la terra, quello che ha una persona che ama la natura e che ne è parte integrante.

In quella bella casa, sicuramente costruita con tanti sacrifici, abita Greca, una signora tanto gentile, di una ospitalità squisita ed una particolarità che mi ha colpito immediatamente: l'energia, la giovinezza dell'anima, l'amore verso il marito, che guarda con dolcezza.

È bellissimo e, devo essere sincera, nel profondo dell'animo penso al presente, allo stato attuale dei sentimenti e alla vita di oggi, e provo una grande malinconia.

Greca nasce a Loti Pandoiano figlia unica, vive con i suoi genitori, coltivatori diretti, uno zio sordomuto ed il nonno.

Fin da piccolina è abituata a collaborare nei lavori di casa perché la madre e il padre, ed alcune volte anche lo zio, vanno a lavorare la terra.

Nonostante i suoi dieci anni, aiuta suo nonno che è paralizzato a lavarsi ed ad andare in bagno, esegue tutte quelle cose che lui non riesce a fare.

La vita è molto dura per quella piccola donna.

Oltre a ciò aiuta la mamma nelle faccende di casa, rigoverna, spazza, struscia e va anche ad aiutare i genitori a raccogliere gli 'olivagnoli', la potatura degli olivi.

Quando arrivano i genitori stanchissimi, dopo aver lavorato i campi con la vanga, la madre cucina la minestra di fagioli o di patate, e lei, a seconda del momento, controlla la pentola; raramente mangiava la carne, solo in occasione delle feste, Pasqua, Natale.

Ricorda quando lo zio andava a fare la legna che veniva poi arsa nel camino: il fuoco produceva la *brusta* (i carboni accesi) che poi venivano messi nei fornelli, formati da due buchette ai lati del camino.

I ricordi, pian piano, riaffiorano come una cascata nella mente di Greca: il marito è vicino a lei, l'aiuta a rievocare il passato ed è bellissimo l'intrecciarsi di ricordi, di personaggi, di una realtà che condividono, permeata di amore, di una vita vissuta insieme.

La nostra protagonista ricorda, e le si accende il volto di una infinita dolcezza, quando insieme alla mamma faceva il pane. Sette otto pani che si mantenevano per circa una settimana e la pasta, i taglierini, piccole strisce di pasta tagliate irregolarmente.

La farina che usavano, era il prodotto del loro lavoro, di quel grano che veniva trebbiato con il “macchinino”, ma che per macinarlo sua madre era costretta ad andare al “Crocino” con il sacchetto in spalla, da Cesare il mugnaio; il ritorno a casa dal mulino era più duro con il sacco di farina sulle spalle, pesante era fare il percorso inverso in salita.

A quel tempo le donne lavorano tantissimo; la mamma di Greca attingeva l’acqua dal pozzo per il bucato, per lavarsi nelle grandi tinozze, per cucinare. Andava nei campi a lavorare la terra, ad allacciare le viti ad aiutare il marito a ramarle, e tante altre cose.

Greca, per andare a scuola, deve percorrere un bel tratto a piedi, da Loti Pandoiano a Colognole. Nonostante il freddo e la pioggia, ha frequentato la scuola fino alla quarta, con il maestro Ferretti, perché dopo poco scoppiò la guerra. Solo dopo riuscirà a terminare la quinta elementare e a sostenere l’esame.

Allora era complicato fare qualsiasi cosa, ad esempio spostarsi dal suo paese per andare a Livorno.

Ricorda quando, a soli otto anni, deve operarsi di tonsille: madre e figlia andarono all’Ospedale a piedi, alle tre strade, in zona “Fociarella”, per prendere il pullman che porta al Gabbro e poi a Livorno. Dopo qualche giorno di ricovero, tornano insieme a casa a piedi.

Ma la vita si complica ancor di più quando scoppia la guerra. Gli zii sono sfollati a casa sua e tutto non è più come prima.

La paura è il ricordo che domina nella mente di Greca, quando scappavano tutti nel rifugio fatto nel *cigliere*, una cantina profonda con un anfratto sotto la casa, e lì tra botti, damigiane del vino e strettoia, suo padre portava le coperte per proteggersi dal freddo, perché “si dormiva tutti per terra.”

Improvvisamente, si accende un ricordo: i suoi occhi si annebbiano, se pur il tempo è passato si capisce che il solo pensiero la addolora.

Ci racconta che gli Americani bombardavano e mitragliavano con un piccolo aereo da ricognizione che loro chiamavano “La Cicogna”; questo avveniva in modo particolare quando i piloti avvistavano i Tedeschi.

Una notte l’aereo sorvolò la zona alla ricerca dei nemici, loro per la paura si erano rifugiati nel *cigliere*.

Gli Americani, sicuri della loro presenza, bombardarono la casa del signor Palanco, che ospitava la signora Laudomia. Purtroppo morirono tutti e due.

Dopo tutto ciò il padre, spaventato, pensò di scappare nei rifugi di Pandoiano e, con sua figlia per mano, il prosciutto nell’altra e la famiglia

dietro, si incamminò verso il Crocino, dove abitavano i suoceri. Fortunatamente, decise di rimanere lì nella cantina dei suoceri, perché la ‘*cicogna*’ continuava a girare. Decisione azzeccata, perché nei rifugi a Pandoiano, morirono tutti.

Di quel periodo Greca ricorda la sensazione di paura che attanagliava il suo stomaco di piccola bambina, non capiva il perché di tutte quelle atrocità; la stessa paura, che anche se attenuata nel tempo, riemerge oggi viva e sconvolgente.

La guerra finalmente finisce, la vita ricomincia se pur con difficoltà di ogni genere e si torna ad una apparente normalità..

Greca ricorda ancora quando rimaneva dai parenti al Crocino per andare a ballare con suo cugino Franco e la sorella, ma questo non era facile, per dormire da loro lo zio doveva mandare un biglietto al nonno per avere l’autorizzazione a restare.

Un nonno estremamente intransigente, poiché era lui che comandava in famiglia; molto diverso dal padre di Greca, che era dolce ed accondiscendente.

Ricorda che non erano concesse amicizie maschili, quando si ballava e un ragazzo si avvicinava un po’ di più c’era il rimprovero da parte della zia che faceva il “supervisore” seduta su di una sedia nella sala da ballo; con poche parole smorzava immediatamente qualsiasi avance: ‘Bada che non devi ballare con lui!’

A diciannove anni c’è l’incontro con Brunetto.

Greca, guardando il marito, con una semplicità piena di amore, dice. Era bello, gli occhi celesti, i capelli mossi, era bravo e onesto.

Lei se ne innamorò subito e lui la corrispose, dato che la seguiva continuamente.

Il guaio si presentò, quando dovettero dirlo ai suoi genitori. Nonostante il parere contrario del nonno, l’amore vinse, e tutte le difficoltà incontrate, li unirono ancora di più .

Il fidanzamento è ufficiale e i nostri protagonisti sotto il controllo dei familiari e a debita distanza l’un dell’altro, iniziano la loro storia.

Nel 1952 si sposano in Chiesa con una cerimonia semplice e poi partono per Roma dai cugini.

Al ritorno vanno ad abitare alle ‘Sorgenti’ dove il marito fa il custode dell’Acquedotto Leopoldino, un luogo isolato ma bellissimo, in mezzo alla natura.

Qui nascono i tre figli, nel ‘57, nel ‘61, nel ‘69, due maschi e una femmina.

Tuttavia il sogno è quello di farsi una casa propria, in un luogo scelto da loro, a Colognole. Con tantissimi sacrifici e facendo il manovale per risparmiare sulla costruzione, nel '72 la casa è ultimata e vanno ad abitarci.

La famiglia cresce, arrivano i nipoti ed in quella casa echeggiano le voci allegre di quelle piccole gioie.

Valentina ed io lasciamo Greca in tarda serata, vicina al marito seduto su una sedia, in quel giardino nel quale si avverte l'amore che, nonostante il tempo, è ancora vivo, quasi percepibile.

Queste due persone sono riuscite, nella loro semplicità, a darmi una sensazione di sicurezza, di serenità e di felicità...

Taglierini

Ingredienti:

Semola di grano duro, un pugno a persona

Due uova grandi a persona

Un po' di acqua, se necessario

Procedimento:

- Lavorare l'impasto fino ad ottenere un amalgama uniforme
- Stenderlo con il mattarello
- Dopo di che, fare delle forme irregolari
- Lasciare un po' a riposare e poi, con un buon condimento...
- Buon appetito!

Marisa



In una giornata calda e piena di sole ci stiamo incamminando verso Mortaiolo, situato in mezzo ad una pianura immensa, lavorata a grano, granoturco, girasoli e uva.

Si respira la campagna con i suoi profumi, con il silenzio e la pace caratteristica di questi luoghi.

Stiamo andando a trovare Marisa, che ci accoglie nella sua casa con una ospitalità squisita.

Sprizza vitalità fuori dal comune, si intuisce che è una donna con un animo buono generoso.

La mia attenzione si posa su una foto di lei contornata da bambini dello Zimbabwe, ospitati saltuariamente in Italia.

Con estrema semplicità, ci confida di aiutare con le sue piccole possibilità questi ragazzi e di ricevere da loro tanto affetto. E' bellissimo vedere che esistono persone così, in un mondo arido, freddo come quello di oggi.

Mi racconta di essere nata a Mortaiolo da una famiglia di contadini; ricorda che il paesino era costituito da due grosse fattorie. Allora, lì, tutti si volevano bene e si aiutavano l'un l'altro, non solo nella conduzione familiare, ma anche nel lavoro dei campi.

Marisa, nel riportare alla mente il passato prova tanta nostalgia per quei tempi, intrisi di povertà ma vissuti con una semplicità coinvolgente che dava pace all'anima.

Ora tutto è cambiato e non aggiunge altro.

Anche lei, allora, andava nei campi a fare dei piccoli lavori nonostante i suoi cinque anni.

Ci parla del padre, un uomo giocherellone, sempre allegro come lei, un gran chiacchierone. Con lui aveva un bellissimo rapporto, ci parla anche della madre, un po' più chiusa ma dolcissima. Solo dopo nascerà il fratellino di sette anni più giovane di lei.

Rammenta il momento della trebbiatura e della vendemmia: era una grande festa per tutti, e si mangiava insieme. C'era chi cucinava e lo portava nei campi, semplici cose come baccalà con i fagioli, zuppa di cavolo. Quanto erano buone!

A quel tempo c'era ben poco da mangiare: Marisa ricorda che in casa, nella sua famiglia, erano in dodici persone e solo la domenica si permettevano di mangiare un chilo di lessso con una pentola piena di patate. Era una festa!!

All'epoca mancava quasi tutto, ma con l'arte del baratto, si riusciva ad avere anche la farina di castagne dai montanari, che portavano le pecore a pascolare in quelle zone, in cambio della farina di grano.

Nel suo ritorno al passato, ricorda con molto piacere il giocare con le amichette. Allora non era come oggi, le cose spesso venivano create con le loro mani, come il prendere l'argilla dalla strada e metterla negli stampini, per poi cuocerli nel forno di famiglia, oppure fare i "dolcetti" quando c'erano le uova. Raramente, si potevano permettere di giocare con i giocattoli di coccio, comperati alla fiera a Vicarello.

Altro divertimento era fare il bucato alle bambole costruite da loro stesse, con i lenzuoli sdruciti.

Purtroppo, la vita della nostra piccola protagonista, subisce avvenimenti, inspiegabili per una bambina di quell'età: la guerra esplode con tutta la sua violenza, le bombe cadono come pioggia e la presenza ostile dei tedeschi, accampati nell'attuale strada principale di Mortaiolo, trasformano la sua vita tranquilla, in una realtà fatta di paura.

I Tedeschi si comportavano in modo da terrorizzare gli abitanti, rastrellavano gli uomini, portavano via ogni cosa, persino i maiali.

Marisa, rievoca che la sua famiglia ospitava un maestro russo, chiamato Durhano, ricercato dai Tedeschi.

Questi ultimi scoprirono la sua presenza in zona e quel giorno, fecero un' irruzione armata in fattoria. In poche parole dissero che, se non fosse uscito Durhano, avrebbero fucilato tutti.

Fortunatamente il russo era scappato prima che arrivassero i tedeschi. Igenitori di Marisa furono contenti di riuscire anche a salvare i libri di Durhano, nascondendoli in una buca.

Si fuggiva continuamente, nel rifugio fatto nel campo dei Biasci, un'altra volta dai Botrini, dove Marisa dormì una notte in un cassetto di legno, contenente la semola per gli animali. Ricorda che un giorno cadde sulla zona del Mortaiolo una bomba, che non esplose e Marisa, con le sue amiche nell'ingenuità di quegli anni, non pensarono al pericolo, ma furono contente perché l'ordigno aveva fatto nell'impatto con la terra, fuoriuscire dell'argilla per giocare. Fortunatamente la guerra finisce; di quel periodo si ricorda quando arrivarono gli americani, che portavano oltre alla libertà, cose buonissime: cioccolato, chewingum molto diverso e sicuramente più buono di quelli di ora; carne in scatola senza gelatina, ottima, considerando la fame di quel momento.

La guerra è solo un brutto ricordo, si ricomincia a lavorare e a divertirsi, Marisa va a Vicarello, impara a cucire e nel frattempo va a raccogliere gli spinaci a Migliarino, ed a raccogliere la frutta a San Frediano per guadagnare qualche soldino.

Saltuariamente va a ballare; la sala è a Mortaiolo Vecchio, lei non balla, ma si diverte a stare con le amiche e a chiacchierare un po'. Ricorda che allora il ruolo della donna è convenzionale e ben definito: alla donna è concesso ben poco, ricorda che non veniva mai lasciata sola. Qualsiasi cosa doveva essere fatta con riservatezza.

Marisa racconta che alle donne delle generazioni di sua suocera non era consentito di correre incontro a salutare e abbracciare il fidanzato tornato sano e salvo dalla Prima Guerra Mondiale perché sconveniente e poco serio.

Marisa trova poi l'uomo della sua vita si sposa nel sessantatre con una cerimonia e un rinfresco molto semplici, con poca gente, perché essendo morta tre anni prima la sorella di suo marito sarebbe stato poco rispettoso.

Lascia la sua amata terra e la famiglia per ragioni di lavoro e va ad abitare a Pisa, perché il marito lavora in una nota industria nel settore tessile in quella città e lei va a servizio da una famiglia.

Ma la vita le riserva un nuovo dramma, che l'addolora ancora profondamente, un velo si abbassa sui suoi occhi, il dolore, nonostante il tempo, è vivo come allora.

Vive il dramma della perdita di un bambino al settimo mese di gravidanza: sebbene corra in ospedale il diciotto di dicembre, perde suo figlio e la sua vita è messa seriamente in pericolo. Solo il ventiquattro di dicembre viene eseguito il raschiamento.

L'accaduto compromette la funzionalità delle sue tube, e quindi, l'impossibilità di dare alla luce altri figli.

In un attimo cerca di scacciare questi brutti pensieri dicendoci che la sua vita, comunque, è stata bella, suo marito le è stato sempre vicino, proteggendola e amandola.

Ha un bel ricordo del venticinquesimo anniversario di matrimonio. Per farla felice, suo marito l'ha portata in Australia dove sono rimasti un mese; ricorda il viaggio, il mare stupendo, limpido, incontaminato, uno zoo grandissimo che per visitarlo c'è voluto un giorno intero. Per l'immensità del territorio, le cittadine sono costituite da tante villette nel verde e nelle grandi città ci sono grattacieli altissimi dove si trovavano uffici e scuole.

Il tempo, però passa impietoso e nel novantacinque, il marito viene a mancare, lasciandola sola e nel dolore.

Dopo quattro anni di vedovanza ritorna da Pisa alla sua terra, il Mortaiolo, alle sue origini, vicino a suo fratello.

Nonostante la gioia di ritornare, si accorge che tutto è cambiato: le vecchie famiglie non ci sono più, e la realtà è ben altra.

Marisa, tuttavia riesce ad inserirsi nuovamente, è piena di vita ed ospitale, chiacchierona e generosa, tutte qualità che la fanno amare da vecchi e giovani, è amica di tutti.

La vita l'ha piegata, ferita ma non spezzata; sa che può dare ancora, il coraggio non le manca.

Chissà cosa le riserverà il futuro! Oggi fa parte di un gruppo conosciutissimo a Vicarello, "il Barroccio fiorito", al quale con la vitalità che la contraddistingue, partecipa attivamente facendo rivivere attraverso i suoi ricordi, la realtà della sua infanzia.

Castagnaccio

La ricetta è la versione attuale che trasforma l'antico castagnaccio, alto e poco guarnito che serviva a riempire lo stomaco, in un dolce molto appetibile,

Ingredienti:

300 gr. Di farina di castagne
100 gr, di uvetta sultanina
100 gr. Di noci e di pinoli
6 cucchiaini di olio
un cucchiaino di zucchero
scorza di limone o arancio

Procedimento:

- Mettere la farina in una insalatiera con lo zucchero e un pizzico di sale e stemperarla con circa tre bicchieri di acqua in modo da farne un fluido
- Aggiungere la scorza di limone o di arancio, tagliuzzata molto finemente
- Ungere con la margarina una teglia piuttosto grande, poi spargere metà dell'olio sul fondo, quindi versare il tutto
- Guarnire con l'uvetta, i pinoli e le noci sbriciolate. Sopra il tutto, cospargere l'altra metà dell'olio e infornare a calore medio per circa trenta, quaranta minuti. Deve prendere un bel colore abbronzato. Si mangia caldo o freddo. Se si vuole lo si può accompagnare con la ricotta o il mascarpone.

Angiola



Oggi è una giornata fredda, con un vento ghiaccio che ti sferza il viso, ma a mano a mano che Valentina ed io ci avviciniamo a Nugola, i mille colori del bosco, tipici dell'autunno, i profumi della legna arsa e un odorino di caldarroste ci avvolgono, dandoci una sensazione di calore, di casa, di famiglia.

Arrivati vicino alla Chiesa, nel turbinio delle foglie secche trasportate dal vento, troviamo Angiola, avvolta in uno scialle, con la figlia, che ci stanno aspettando.

Ci portano nella bellissima sala attigua alla Chiesa. Lì, con tanta timidezza Angiola comincia a raccontare la sua storia.

Faceva parte di una famiglia di contadini con un fratello e una sorella più grandi di lei, vivevano in una casa a Parrana San Martino. Quando pensa alla sua infanzia la prima parola che si accende nella sua mente è tristezza, legata successivamente alla parola guerra. Senza volere la sua voce si incrina, come se il ricordo delle sofferenze vissute pesassero ancor oggi dentro di lei.

Allora, nonostante tutti lavorassero molto, la povertà regnava sovrana: non c'erano i soldi per niente.

Rammenta che persino nel giorno della sua prima comunione il vestito che indossava era prestato; solo il cibo non mancava e non si soffriva la fame: con l'arte dello scambio fra contadini riuscivano a sopravvivere dignitosamente. Ricorda che per un po' di zucchero, la mamma dette un fiasco d'olio e così ancora si barattavano beni di prima necessità.

In una situazione già precaria, la guerra aggrava sempre più l'economia contadina. Racconta che, oltre alla presenza continua delle truppe tedesche, la sua preoccupazione erano gli uomini che scappavano nella macchia per evitare la deportazione e lei, piccola donna, viveva dal vivo l'esperienza perché il bosco si trovava proprio dietro casa sua. Stava in ansia continuamente perché i Tedeschi erano sempre in agguato e ogni momento avrebbe potuto essere l'ultimo per qualcuno dei suoi compaesani.

Un giorno purtroppo accadde qualcosa di terribile, qualcosa che rende evidente l'inutilità della guerra, dice Angiola, quando a pagare sono sempre gli innocenti e mai i veri responsabili.

La sua voce si fa sottile, fina tanto da non riuscire quasi a capire le sue parole.

Ricorda che sei amichetti di scuola mentre stavano giocando ingenuamente con una bombarda trovata per caso, scoppiò. Morirono tutti, come altri paesani rimasti vittime di un ordigno.

Era troppo piccola lei per intuire il perché della morte, per vederla in faccia, per viverla nella sua drammaticità.

Quegli avvenimenti rimarranno indelebili nella mente per il resto della vita, condizionandola nel profondo dell'animo e nel suo futuro di donna.

Fu dura in seguito ritornare nel frantoio che era stato temporaneamente adibito a scuola, perché l'edificio scolastico serviva ad ospitare gli sfollati.

Angiola non riesce a portare a termine tutti gli anni scolastici, arriva fino alla quarta elementare; deve lavorare perché la famiglia ha bisogno anche del suo poco guadagno.

In casa sua erano ospitate due famiglie di sfollati provenienti da Livorno e ciò comportava più lavoro e più bocche da sfamare; ricorda che una domenica a pranzo mangiarono un coniglio fatto a piccolissimi pezzetti e una montagna di patate cucinate per quindici persone.

Tutti i lavori quotidiani erano estremamente difficoltosi, per attingere l'acqua Angiola doveva fare chilometri con le brocche in testa che spaccavano la schiena per il peso.

La fontina dove sgorgava l'acqua pura dalla montagna serviva per bere, mentre per gli altri servizi, si utilizzava l'acqua di una pozza più vicino a casa.

Angiola tagliava l'erba, aiutava nel lavoro dei campi, badava ad alcuni bambini più piccoli, perché i genitori erano al lavoro, aiutava la madre a fare il pane.

Con la fine della guerra, lavorando e aiutandosi l'un l'altro, le cose cambiarono.

Racconta ancora che allora la società era molto diversa: ci si voleva più bene e ci si fidava, tanto che, nelle case, c'era sempre la porta aperta e la chiave sulla toppa.

Durante la vendemmia ciascuno si alternava con gli altri scambiandosi i lavori in modo da aiutarsi con solidarietà e tanta umanità.

Anche la trebbiatura era un momento di collaborazione e aggregazione.

Tutti portavano qualcosa da mangiare il baccalà con i fagioli, la zuppa, la pappa al pomodoro e si ballava insieme con semplicità sull'aia.

Di quel periodo ricorda due cose bellissime per lei, che non era mai andata lontano dal suo paesino: fu portata a Pisa dalla nonna, e vide per la prima volta la Torre pendente. In seguito, salita su un camion americano, vide il mare a Livorno.

Non rimase sorpresa, forse le vecchie vicissitudini avevano smorzato l'irruenza caratteristica degli anni giovanili, la guerra, il dolore vissuto nell'infanzia gli avevano tarpato le ali.

Tutto ciò che aveva vissuto avevano lasciato in lei una voglia di non soffrire più di distanza dalle cose e talvolta dalle persone.

Un giorno, durante una festa al Circolino, conosce il futuro marito, lei ha solo quindici anni e lui è più grande di lei di dieci. Comincia a corteggiarla con insistenza, lo rivede più volte e ballano spesso insieme.

Allora a Nugola c'erano quattro ritrovi per trascorrere la sera, senza la televisione.

Il ritrovo serviva per scambiarsi notizie a viva voce, si venivano a sapere ogni tipo di novità di tutto e di tutti.

Il futuro marito, continua a farle la corte e Angiola lo autorizza a chiedere la mano al padre, il quale raccomanda al giovanotto di aspettare una età più compatibile per un rapporto d'amore, il ragazzo non si scoraggia, non aspetta quell'autorizzazione paterna ed inizia a frequentare la casa di Angiola; che ha solo sedici anni.

A diciannove si sposa in Chiesa, di Giovedì perché il lunedì successivo il marito avrebbe dovuto rientrare al lavoro. Il pranzo di nozze viene fatto in casa. Gli sposi partono per Firenze e vanno da una zia del marito, ritornando dopo pochi giorni in pullman al paese.

Nascerà la figlia un anno dopo e la vita scorrerà finalmente in pace e tranquillità, andando in campeggio con gli amici, vivendo una realtà non sempre fatta di privazioni e difficoltà.

Angiola, ricordando i fatti vissuti, dice che sembra impossibile siano accaduti; è come parlare di una storia di altri tempi.

Sembra impossibile pensare che fino a pochi anni fa la luce, l'acqua, una casa dignitosa, il caldo, tutti gli agi non potessero far parte della vita quotidiana.

Questi racconti sembrano favole inventate, ma lei li ha vissuti, come mille altre donne della loro età e generazione che hanno con coraggio portato avanti la famiglia, nonostante tutte le difficoltà, la guerra, la miseria, le malattie.

La forza e il valore delle donne è la condizione indispensabile che sorreggeva e sorreggerà la vita di ieri e di oggi dell'Umanità.

Pappa al pomodoro

Ingredienti:

mezzo chilo di pane posato di campagna
mezzo chilo di pomodori maturi freschi pelati
otto cucchiaini d'olio, un po' di vino bianco
aglio, salvia fresca, basilico, sale, pepe

Procedimento:

- Mettere il pane a mollo nell'acqua fresca
- Soffriggere leggermente l'aglio e la salvia con l'olio e aggiungete i pomodori ben maturi pelati e tagliati a pezzettini
- Quando il pomodoro sarà quasi cotto condite con sale e pepe e aggiungere il vino e il basilico
- A questo punto strizzare bene il pane e sbriciolatelo nella pentola e fatelo cuocere circa dieci minuti aggiungendo il brodo (allora acqua) perché la pappa rimanga ben fluida e se fosse poco colorita aggiungere un po' di passata di pomodoro
- Può essere servita calda o fredda, se si vuole aggiungere un filo d'olio di oliva

Alfreda



Passando in via Roma per andare a comprarmi qualche piantina ‘all’agraria’, lungo il percorso, girando la testa verso sinistra, vedevo sempre alla finestra il volto di una signora dai capelli bianchi.

Non riuscivo a distinguere bene salute che la costringevano su quella sedia e che, per passare un po’ del suo tempo si divertiva ad osservare il mondo al di là di quel vetro. Chissà quante cose aveva da raccontare della sua vita!

Ma un giorno, tramite una comune amica, riesco a farmela presentare: il nome è Alfreda, nata e vissuta a Collesalveti, in via del Valico a Pisa, in una casa con un grande arco, tutt’ora esistente; lì era andato ad abitare suo nonno a ventiquattro anni. La famiglia era composta dal fratello Leonetto, i nonni ed un fratello del padre Nicolò Massimo che non si era sposato, una persona estremamente buona e religiosa. Dello zio ricorda che, quando andava a messa a Colle alto, le portava sempre un regalino, d’inverno le caldarroste e d’estate i bocconi di menta che allora erano delle vere e proprie leccornie.

A quel tempo c’era tanta povertà, i genitori erano contadini a mezzadria e nonostante il massacrante lavoro di uomini e donne, il guadagno sui raccolti e gli animali era irrisorio perché il padrone delle terre mandava il fattore, che arrivava in calesse, con il libro dove c’era segnato il dare e l’avere: il dare erano le spese d’affitto della casa e dei terreni e l’avere, il ricavato del lavoro della famiglia contadina. Alfreda precisa, ancora infastidita, che, nonostante il tempo passato nei campi, alla fine non rimaneva quasi niente per loro e il fattore portava via persino polli, capponi, uova, prosciutti, salsicce.

Solo con l’ingegno dei genitori si arrivava ad una sopravvivenza dignitosa.

La mamma riusciva ad allevare alcuni conigli, il padre usava con oculatezza la parte del raccolto spettante, per sopravvivere; con un po’ di grano, uva, vino ed animali riuscivano a portare avanti la famiglia. Anche il nonno collaborava attivamente, infatti vendeva al mercato di Collesalveti i conigli e lavorava il maiale così bene che ne uscivano dei prosciutti e delle salsicce favolosi, naturalmente sequestrati dal fattore.

Lei, pur essendo una bambina, aiutava nel lavoro. “Faceva l’erba” per gli animali, pareggiava i mucchi di grano camminando a piedi nudi sulla seccia (forma dialettale per definire il rimanente del grano tagliato) che lesionava i piedi e puliva con la cenere i cucchiari di ottone che poi venivano lavati.

In estate andava “a fare” la gramigna con la mamma e, per non farsi del male alle mani, si fasciava le dita; componeva dei fascetti che venivano ven-

duti ad un signore, chiamato il gramignaio, che passava con il barroccio a ritirarli per venderli a Livorno alle persone proprietarie di cavalli.

Andava a caccia con il nonno, definito da lei il capoccia, cioè colui che era considerato il capofamiglia; essendo una famiglia di stampo patriarcale era lui che stabiliva la quantità di cibo da dare ai commensali al momento del pasto. In famiglia non era concesso un no, vigeva disciplina e rispetto.

Ad Alfreda però piaceva il nonno perché era buono e giusto, era felice quando la portava a caccia ed era lei che con la canna batteva nei cespugli per far uscire la lepre e poi subito si nascondeva per non sentire il botto del fucile e il lamento della lepre che moriva.

Andava con lui anche a fare le anguille di cui aveva una paura sviscerata: il nonno metteva il colino grande della pasta nel bozzo, poi, tirandolo su, riusciva a catturarle, e le metteva nel secchio che teneva la nipotina. Al racconto, un brivido le percorre la schiena anche oggi.

Alfreda sostiene che c'era tanta miseria ma le poche cose che si avevano, erano state guadagnate, costruite, cercate con la forza dell'uomo; questo produceva un orgoglio che compensava la mancanza del benessere e le fatiche.

Ricorda che la mamma cuciva le mutandine a lei e al fratello con la stoffa delle camice sdrucite degli uomini e faceva dei vestitini con dei pezzetti di tessuto recuperati qua e là. Nella realtà di oggi sembra un assurdo, ma quando questi modesti lavori erano finiti, era una felicità poiché erano fatti da sua madre per lei; così come quando la zia, che faceva la sarta, le cuciva qualcosa con i tagli di stoffa avanzati ... Erano così belli!

Conclude che, anche se l'infanzia era costellata da tanta miseria, la vita scorreva felice con i propri familiari e con le altre famiglie di contadini.

Le giornate della nostra protagonista scorrevano come quelle di tutti i bambini della sua età, giocava con i suoi amici a 'zoppetto', 'alla fune' e a 'rimpiattarello' sull'aia.

Quando c'erano le feste i bambini si scambiavano dei regalini e la fantasia la faceva da padrona.

Racconta che costruivano dei giocattoli con l'argilla, poi li cuocevano e se li regalavano l'un l'altro, inoltre, per l'Epifania, le donavano delle caldaroste o dei bocconi di menta incartati più volte nella carta gialla.

A quel tempo c'erano tante difficoltà, ma uno dei problemi per l'Alfreda era l'alimentazione. Ricorda la minestra di cavolo nero con il pane, i fagioli e la cipolla che con il suo classico odore, non era per niente invitante. A lei piacevano le salsicce del nonno, le uova, le polpette di patate e il lesso,

ossia tutte cose che mangiavano rarissimamente e solo per le feste, ma il fatto che fosse così per tutti, non lo faceva apparire un sacrificio, bensì una condizione comune.

Le famiglie allora collaboravano l'un l'altro, sotto tutti i punti di vista, sia durante i periodi di tranquillità sia in quelli di bisogno.

La porta di casa era sempre aperta, attraverso un piccolo cordino legato alla serratura tutti potevano entrare, nessuno allora aveva paura di niente. Era, dice Alfreda, una società vivibile con dei ritmi di vita tranquilli, molto diversi da quelli stressanti di oggi.

Ma questo stato di cose comincia a cambiare con la venuta al potere della dittatura fascista. Ricorda che a scuola, frequentata fino alla terza classe, doveva andare con la divisa nera del regime e a lei questo non piaceva e nemmeno alla sua famiglia.

Ma questo tipo di vita si trasforma ancora, perché scoppia la guerra; Alfreda non capisce bene il significato di questa parola, cosa poteva cambiare nella sua famiglia? Ma ben presto, quando incominciano a cadere le bombe su Livorno e poi sulla raffineria di Stagno incomincia a capire e ad avere tanta paura per sé e per i suoi cari.

Ricorda che a causa dei bombardamenti allo Stanic e alle conseguenti esplosioni ed incendi, il cielo rimase oscurato per tre giorni, cosa che provocò in tutti sgomento e terrore. La nostra protagonista racconta che non riusciva a dormire la notte, perché non sapeva quanto sarebbe durato quello stato di cose.

Ripensando a quel periodo dice che, quando suonava l'allarme della fabbrica a Stagno, sembrava di averlo in casa e tale rumore sinistro la spaventava a morte, allora si nascondeva in un angolo dietro la tenda, con l'illusione che quella tenda la proteggesse da tutti i pericoli.

Come se non bastasse, cominciò a vedere e sentire di giorno i 'lattaioi', aerei da ricognizione chiamati così perché passavano la mattina presto, all'ora di colazione; bastava che avvistassero un movimento qualsiasi e si abbassavano in picchiata, mitragliando tutto ciò che si muoveva.

La notte, inoltre venivano sparati i bengala sui punti più importanti: il porto, l'aeroporto, la base tedesca. Il rumore era talmente assordante che non faceva dormire nessuno.

Alfreda, terrorizzata, passava la notte alla finestra senza riuscire a chiudere occhio.

Oltre a tutto ciò, per chiudere il quadro della situazione di allora, c'era anche la presenza dei tedeschi sul territorio, sempre in giro alla ricerca di

uomini per deportarli. Il fratello di Alfreda aveva l'età giusta per essere portato via, ma la famiglia era piena di ingegno, infatti creò un nascondiglio davanti alla porta di un ripostiglio, piazzando un grande armadio, così che non sembrava ci fosse una porta; lì si nascondeva non solo il fratello, ma altri suoi amici della stessa età.

Finisce la guerra e cambia la vita, nasce il sindacato CGL, si fanno le prime riunioni, le prime lotte contadine, si riesce ad ottenere la spartizione del lavoro dei contadini pari al 50% di tutti i prodotti lavorati.

Si comincia a vivere una vita normale: il cinema, le feste dell'Unità, il carnevale, andare alla fiera a Torretta con il barroccio.

Arrivano anche le prime dimostrazioni, le prime manganellate date dalle forze di polizia di allora chiamata 'Celere', per sedare gli scioperi organizzati dal sindacato.

I padroni, allarmati dall'attività sindacale e preoccupati di essere defraudati dei propri beni, creano alcuni personaggi, chiamati sbirri, per controllare la veridicità delle dichiarazioni dei contadini in merito alla quantità effettive del raccolto; Alfreda dice, comparivano come per incanto, quando meno te lo aspettavi.

I proprietari terrieri, non avendo più alti margini di guadagno, cominciarono a vendere le proprietà ma senza dare diritto di prelazione agli affittuari, vendendo quindi anche a forestieri case e terreni frazionati.

Ciò provocò per la famiglia della nostra protagonista una catastrofe, dall'oggi al domani si trovarono senza casa, terra, prodotti, animali ed in mezzo alla strada.

Andarono a finire nelle baracche, costruite in tempo di guerra dalla famiglia Pini per proteggere se stessi e i macchinari della propria azienda dai bombardamenti continui nella città di Livorno.

Fu una fortuna, perché diversamente non avrebbero saputo proprio dove andare.

In quel momento cadde il mondo su tutti i componenti della famiglia: tutto il lavoro, i sacrifici, le speranze di un cambiamento in meglio crollarono in poche ore.

Suo padre si ammalò e la mamma si arrangiava lavorando da contadina qua e là; anche Alfreda in questa grave situazione si ammalò, una pleurite essudativa la tenne in Ospedale a Livorno per trentacinque giorni. A quel tempo, racconta, era difficile trovare le medicine necessarie per la sua malattia che si trovavano solo in Ospedale. Fortunatamente la forte fibra

della nostra protagonista resistette alla malattia e ritornò a Collesalveti in buona salute.

In quel periodo, finalmente la buona sorte fa sì che il fratello trovi lavoro come muratore in Comune e possa così aiutare la famiglia.

Alfreda, una volta ritornata a casa dall'Ospedale, comincia a lavorare, il fratello si era sposato e lei doveva aiutare i suoi genitori che non avevano nessuna pensione.

Non c'era lavoro allora, come oggi, e la nostra protagonista accettò in qualità di operaia, fatiche bestiali in varie industrie, fino ad approdare in una segheria, dove sollevava sulle spalle quintali di legno pari agli uomini.

Purtroppo, la malasorte continua poiché la segheria fallisce e lei, disperata, comincia a fare dei piccoli lavori domestici presso alcune famiglie. Finalmente però qualcuno si accorge del suo stato e capisce che è l'ora di tenderle una mano: viene assunta per quattro ore nella scuola come bidella. Il lavoro, a detta di molti, era faticoso, ma per lei, abituata a lavori pesanti, era una passeggiata.

Era sotto un tetto, al caldo e all'asciutto, e con una busta paga certa alla fine del mese; questo voleva dire aiutare se stessa, ed anche i propri genitori. Poi arriva anche la casa e Alfreda finalmente ritrova la serenità.

Lei era felice di lavorare a scuola, circondata da tanti bambini, era la felicità.

Non si era sposata: la fame, la guerra, le malattie, i genitori, la miseria non le avevano dato la possibilità di fermarsi, pensare, trovare. Tutte le sue forze erano state concentrate sulla sua famiglia d'origine ed il suo benessere; il tempo era passato e con esso la possibilità di crearne una sua, per cui la nostra Alfreda dedicherà il resto della sua vita ai nipoti Nicola e Simone figli di suo fratello. Per lei diventeranno la sua ragione di vita, la felicità, li segue, li protegge, li accudisce quando la mamma, per necessità, lavora.

Ma non dimentica le sue origini. Si dedica ad un piccolo orto nella terra dove prima c'erano le baracche; lì produce mille cose che distribuisce alla famiglia, ai parenti, agli amici. Le sue mani, con conoscenza, passione e amore fanno crescere quelle piccole piante che danno dei buoni frutti: l'esperienza del passato, data dal padre e dal nonno, sono rimaste indelebili nella sua mente e nel suo cuore.

Il tempo passa e Simone si sposa, nascono Daniele e Luca e per lei è la felicità assoluta: sono quei figli che non ha avuto, che il destino non gli ha dato ed ora in una età avanzata prova quei sentimenti propri di una nonna;

sentimenti maturi, cresciuti nella vita in tutte le sue sfumature, che hanno prodotto una maturità consapevole.

Le danno tante soddisfazioni; il grande è un bravissimo ballerino e con il piccolino ha un feeling particolare. È a lui che passa le sue conoscenze, insieme lavorano nell'orto, piantano tante piccole piantine, ed è come se gli passasse il testimone. Vuole che le sue conoscenze non passino con la sua vita, ma rimangano ben salde nella sua famiglia, quella famiglia per cui ha vissuto tutta la sua vita e che ancora, attraverso quella finestra, osserva.

Guarda i suoi nipoti che stanno di casa proprio di fronte a lei; seduta su quella seggiolina controlla quando arrivano, con un gesto li saluta: poi in tarda serata la vanno a trovare e per lei è una sferzata di energia, una ricarica.

Le foto dei suoi nipoti sono attaccate in camera, proprio davanti a lei e nell'addormentarsi la luce delle macchine illumina quei volti. Lei si addormenta orgogliosa di far parte di quella famiglia: la sua vita.

Le polpette di patate

Ingredienti:

500 gr. di manzo aumentare in base alle porzioni
un kg. di patate
3-4 uova grandi a seconda della grandezza
formaggio parmigiano grattato
sale, pepe, noce moscata
farina

Procedimento:

- lessare il lesso
- lessare le patate
- passare il lesso molto finemente
- schiacciare le patate con lo schiaccia patate
- in una zuppiera mettere le patate, il lesso, le uova, il formaggio parmigiano (allora non c'era) sale, pepe, noce moscata
- con l'impasto formare tante polpettine ovali grandi come un piccolo pugno, infarinarle e friggerle

Maria detta Marisa



Arroccato su di una collina, in mezzo ad un bellissimo paesaggio che contempla tutta la pianura sottostante, con il verde che ti riempie gli occhi ed un silenzio, una pace rarissima per questi tempi, sorge Castell'Anselmo.

Oggi in una stupenda giornata di sole Valentina ed io stiamo andando a trovare Marisa, che ci accoglie in una bella casa vicino alla Chiesa. Qui lei abita con il figlio Alessandro e la nuora. E' una donna vivace ma le malattie hanno minato la sua salute, tra alti e bassi riesce a vivere la vita in mezzo al suo ambiente, fatto di ricordi, di piccole cose che le danno sicurezza.

Marisa racconta che viveva in paese con il padre, la madre, i fratelli e le sorelle del padre; lei era figlia unica ed in famiglia erano tutti contadini.

Il padre non voleva fare questo mestiere, volle cominciare un nuovo lavoro, andò a fare ciocchi nel bosco per poi rivenderli.

Questa attività non ebbe un gran successo. Riuscì comunque a trovare una nuova occupazione alla Coop di lavoro a Collesalveti ed in seguito fu assunto alla 'Sert Valdarno'. Fu una fortuna per tutta la famiglia, perché attraverso questi modesti guadagni, sicuri, poterono avere una qualità di vita migliore.

A quei tempi la vita era durissima: per avere un po' di grano, dato che allora c'era ben poco da comperare, si andava a lavorare presso alcune famiglie.

Marisa nonostante i suoi sei anni aveva un bel da fare. La mattina andava a scuola e al pomeriggio al laboratorio di cucito, allora era importante imparare fin da piccoli un mestiere perché ti avrebbe permesso un sostentamento per il futuro.

Alcune volte si riuniva con le amiche: Simonetta, Franca, Pieranna, si trovavano raramente, perché nonostante l'età tutte imparavano un mestiere e quindi non c'era tempo per giocare, solo pochi minuti rubati tra un impegno e l'altro, per divertirsi, con il girotondo, saltarello, rimpiazzino; nessuna di loro aveva giocattoli.

Quando arrivava a casa era lei che accendeva il carbone nei fornelli in muratura per cucinare la minestra, fatta con cipolle, patate e odori; si arrampicava su di una seggiolina per arrivare all'altezza giusta, tutto questo perché la mamma era al lavoro nei campi.

Di allora ricorda la povertà di tutti, stava in una casa dove non esisteva il bagno. C'era una capanna dislocata lontano, utilizzata da quattro famiglie.

Nel ripensare a quel periodo fatto di povertà, la tristezza la avvolge e si

allietta solo al pensiero del ricordo della nonna Maria, oltre alla dolcezza e all'amore che le trasmetteva, le regalava sempre qualche fagiolo e il pane. Quanto erano buoni, quei piccoli modesti regali!

Anche lei come tutte le altre donne intervistate, ricorda la guerra che definisce un incubo, la paura era ancora più grande per il fatto che lei era spesso sola in casa, perché i familiari erano a lavorare.

Racconta che nei primi tempi della guerra, il padre possedeva un apparecchio radiofonico per sentire 'Radio Londra'. Lo nascondevano in un armadio sotto la biancheria, perché se i Tedeschi l'avessero scoperto avrebbero punito con la fucilazione il capo famiglia.

Ad ascoltare la trasmissione venivano anche gli amici di paese, ma in seguito, mancando l'energia elettrica, non fu più possibile sentirla.

Ricorda quando per la prima volta vide i Tedeschi che invasero il territorio. Erano ragazzi giovani, buoni, normali, e la popolazione non li temeva, c'era tra loro una tacita collaborazione anche se erano considerati invasori.

Quando vennero sostituiti dalle S.S. le cose cambiarono, loro terrorizzarono la popolazione, il loro imperativo era fare del male a chiunque, sottomettere, uccidere, torturare. Fu allora che scappò dai nonni paterni con i genitori.

Ricorda, che dietro la casa dei nonni c'era una pineta dove, scavati nel terreno, avevano costruito dei rifugi con una doppia via di fuga. Negli ultimi mesi di guerra la famiglia di Marisa stava quasi sempre lì, dove erano venute anche altre persone dai paesi limitrofi.

Il marito di Marisa, per evitare la deportazione, addirittura un giorno si salvò da una retata tedesca nascondendosi all'ultimo minuto in una botte.

In quel periodo si provava una grande sofferenza non solo fisica per la mancanza di tutto: cibo, vestiario, generi di prima necessità, non si lavorava quasi più, se ci si ammalava non si trovavano le medicine.

Le difficoltà erano molteplici di tipo psicologico: l'insicurezza continua, la precarietà della vita, la convivenza con la morte, il dolore, la paura e l'ineluttabilità della guerra.

Era faticoso e devastante continuare a sperare di vivere e avere fiducia nell'avvenire.

Loro desideravano vivere nella semplicità e nell'amore per la loro terra, ed invece dovevano soccombere tra mille atrocità.

Fu una sofferenza, quando dalla casa dei nonni che stavano sotto il cimitero di Castell'Anselmo videro passare sulla Statale 'Aurelia' mezzi cor-

razzati, soldati tedeschi e una interminabile fila di uomini italiani che venivano deportati in Germania.

Una volta finita la guerra e ripresa la speranza, la cosa che ricorda Marisa fu che si poteva andare ovunque liberamente ed era stata riconquistata finalmente la libertà..

Per la prima volta Marisa il primo maggio del quarantasei, mangia un piccolo pezzetto di bistecca alla “festa degli uomini”. Come era buona! Questa era una festa divertente dove le donne cucinavano per i loro uomini, scampati dalla guerra, dalla deportazione.

Si iscrive all’associazione ‘Noi donne’ ne prende la tessera e si abbona anche al giornale. Era bellissimo andare alle riunioni ed avere la libertà di decidere e di esprimere il proprio pensiero, il proprio credo politico senza la paura di eventuali ritorsioni più o meno cruento.

Cominciò a lavorare: sapeva cucire e con altre ragazze riesce a avere delle commesse per confezionare dei pantaloni, tutto questo le portava l’autosufficienza.

Ricomincia a ballare, a fare le gare di ballo liscio, vinte tante volte da Marisa e viene eletta anche ‘miss stella rossa’.

Incontra e si innamora di Enio. La voglia di sposarsi è tanta ma la guerra ha consumato quei pochi soldi, non ne erano rimasti per programmare un matrimonio, ma loro pur di coronare il suo sogno il venti febbraio del ‘52 si sposano.

Un matrimonio semplicissimo, con tanta povertà, non vanno neppure in viaggio di nozze ma la giovinezza e l’amore sono una ricchezza per tutti, anche per i poveri, e lei è felice con Enio al suo fianco.

Il padre e la madre di lei li aiutano, vanno a stare a casa da loro, il marito fa il muratore e guadagna pochissimo, ma la gioia più grande è la nascita di Sonia. Per pagare l’ostetrica il padre di Maria prende un anticipo sulla busta paga.

La cattiva sorte si accanisce sulla nostra protagonista, perché dopo pochi anni di matrimonio si ammala di meningite, rischia la vita ma fortunatamente ce la fa, la sua forte fibra sconfigge la malattia.

Finalmente un raggio di sole scalda la loro esistenza, il marito entra a lavorare all’Enel e la loro vita migliora.

Il benessere economico permette una vita più serena, riesce anche a riprendere a lavorare con altre donne. Tutto ciò permette di realizzare il sogno di avere una casa propria: Marisa, il marito e i genitori riescono a comperare la casa dove vivevano prima in affitto.

Nasce il secondo figlio Alessandro il maschio. Questa nascita è diversa, l'atmosfera è semplice ma positiva, tanto che il marito le regala un bel bracciale d'oro, fu una cosa bellissima non se l'aspettava proprio.

La vita scorre tranquilla, i figli crescono ma per Marisa i problemi non sono finiti. La salute non è più come prima: la guerra, la fame, la paura, hanno minato il suo cuore, i problemi epatici, l'artrosi la costringono a lasciare il lavoro a soli 42 anni, da lì in poi si dedicherà alla famiglia, ai suoi genitori che accudisce fino alla fine.

Marisa non ha rimpianti, ha costruito una bella casa, ha due figli stupendi. Le manca però la sua spalla, il suo Enio e il pensiero va a lui dice, 'mi possono coprire d'oro, ma niente me lo ridarà. Trovo solo un po' di pace andando pian piano a piedi al Cimitero per portargli un fiore e parlare con lui. Ora non ce la faccio più ad andare da sola'.

Rimpiange non solo lui ma la vita di allora, povera ma vissuta con tanta felicità.

Tutti noi, dice, eravamo amici, la porta era sempre aperta, era come fossimo una grande famiglia; c'era tanta armonia, il ballo, il gioco delle bocce, le tavolate con gli amici.

Ora non è più così, in paese sono rimaste poche famiglie e le porte sono chiuse. Purtroppo la società è questa non c'è più il senso di solidarietà e l'apertura verso gli altri, ed è difficile abituarsi a tutto ciò.

Marisa, a piccoli passi, con la mazza, ci accompagna al cancello. Riesce con mille difficoltà ad accompagnarci alla macchina, ci racconta ancora del suo paesino che ama e che non lascerebbe mai.

È innamorata di quei luoghi dove ha passato la vita. Si capisce dalle sue parole che il suo corpo è fragile ma dentro di lei c'è una forza immensa, quella forza che ha costruito una realtà e che non scomparirà con lei, quella forza che ha trasmesso ai figli con l'esempio, il lavoro, i sacrifici, la perseveranza e l'energia interiore, quei sentimenti puri che una piccola grande donna ha passato alla sua famiglia.

Maria ci vuol dare due ricette, una del passato quando le patate la facevano da padrone e un'altra del tempo in cui il benessere gli permetteva di usare più ingredienti, introvabili allora.

Gnocchi di patate

(detti anche topini)

Questo è un primo della tradizione che piaceva a tutti grandi e piccini e con poco dava una sensazione di sazietà.

Ingredienti:

1 kg. di patate farinose
250 gr. di farina
Sale
noce moscata
un uovo

Procedimento:

- Per sei otto persone, si lessano un chilo di patate farinose (se non lo fossero abbastanza, si può aggiungere un uovo alla lavorazione successiva)
- Ancora calde, si passano facendole cadere su 250gr. di farina, disposta a fontana
- Si uniscono sale e noce moscata e si impasta fino ad ottenere un composto omogeneo ed elastico (se fosse troppo molle si può aggiungere un pizzico di farina)
- Si divide la pasta a pezzi che si rotolano sul piano infarinato per formare dei cilindri spessi un centimetro, da tagliare a tocchi di 1,5 cm. circa, per rigarli, si passano premendo appena sul dorso di una forchetta o nella grattugia
- Si fa bollire in abbondante acqua salata. Si abbassa la fiamma (l'ebollizione non deve essere troppo forte per non sciupare l'impasto) e si tuffano gli gnocchi, raccogliendoli con un mestolo forato dopo qualche minuto, via, via che salgono a galla
- Si servono a piacere con sugo di pomodoro allora, oggi con il ragù o con una salsa ai formaggi

Il tronco di Marisa

Ingredienti:

2 etti di farina
4 uova
un limone
una bustina di lievito
1,80 grammi di zucchero
liquore quanto basta “alcherme”
cioccolato o crema
volendo la panna montata

Procedimento:

- montare il chiaro delle uova
- aggiungere lo zucchero montare a neve
- aggiungere il tuorlo
- poi lentamente la farina
- il limone grattugiato solo il giallo
- una bustina di lievito
- arrivare ad un impasto morbido ed omogeneo
- in una teglia larga e bassa appoggiare la carta da forno e poi l'impasto
- 15 minuti di cottura in forno
- appoggiare il dolce su di un asciugino umido, prima arrotolarlo e poi srotolarlo
- bagnare con liquore e poi mettere il cioccolato o la crema, molto lentamente arrotolare, e dopo volendo spargere di panna montata.

Ringraziamenti

Ringrazio,

in primo luogo tutte le donne intervistate, anche quelle che non sono rientrate in questo lavoro per motivi di spazio, per la grande disponibilità datami. Senza le loro storie questo libro non esisterebbe;

Valentina, che con amorevole pazienza mi ha seguita con una energia invidiabile, credendo sempre nell'idea discussa un giorno, poi diventata realtà;

il Sindaco, Dott. Lorenzo Bacci e l'Assessora alle Pari Opportunità, Dott.ssa Donatella Fantozzi, che hanno creduto nella mia proposta, e la Regione Toscana che ha sponsorizzato e sostenuto il progetto;

l'amica Anna Maria Pagni per la sua fiducia incondizionata su un'idea iniziale;

la Prof. Nicla Spinella Capua, che con la sua profonda esperienza mi ha incoraggiato ad andare avanti;

il fotografo Claudio Ciangherotti per l'elaborazione delle foto;

tutte le componenti della "Commissione Pari Opportunità" del Comune di Collesalveti che, credendo in me, hanno contribuito indirettamente a far sì che il progetto si realizzasse.



Una selezione dei volumi della collana
delle *Edizioni dell'Assemblea* è scaricabile dal sito

www.consiglio.regione.toscana.it/edizioni

Ultimi volumi pubblicati:

Gian Luigi Maffei (a cura di)

La stampa periodica pontremolese tra Otto e Novecento.

Antonio Losi (a cura di)

Incisa in Val d'Arno - Albo d'onore dei Caduti della Prima
Guerra Mondiale.

Andrea Giaconi

Le memorie del militante. Piero Cironi: il diario, le opere e le
altre fonti d'archivio.

Anna Maria Pult Quaglia, Aurora Savelli (a cura di)

Per la storia delle città toscane. Bilancio e prospettive delle
edizioni di fonti dalla metà degli anni Sessanta ad oggi

Marco Manfredi (a cura di)

Spagnoli a Palazzo Pitti: il Regno d'Etruria (1801-1807).

Daniela Merlo

Maria Maddalena Frescobaldi Capponi. Educatrice e Fondatrice
delle Suore Passioniste di S. Paolo della Croce.

Francesco Giuseppe Romeo

Il castello dell'Acciaio e il suo tempo.

Luigi Daemilia

Cavalli che galoppoano sopra le nuvole.

