

Edizioni dell'Assemblea

81

Sergio Cerri Vestri

Come eravamo

Interviste in Valdambra

REGIONE TOSCANA



Consiglio Regionale

Firenze, ottobre 2013

Come eravamo : Interviste in Valdambra / Sergio Cerri Vestri . - Firenze : Consiglio regionale della Toscana, 2013.

1. Cerri Vestri, Sergio 2. Toscana. Consiglio regionale

CDD 945.593

Val d'Ambra – Storia – Sec. 20. - Testimonianze

C.I.P. (Cataloguing in publishing) a cura della Biblioteca del Consiglio regionale

Consiglio regionale della Toscana

Settore Comunicazione istituzionale, editoria e promozione dell'immagine

Progetto grafico e impaginazione: Patrizio Suppa

Stampato presso il Centro stampa del Consiglio regionale della Toscana

Ottobre 2013

ISBN 978-88-89365-26-7

A Pina

Sommario

Presentazione - <i>Alberto Monaci</i>	9
Presentazione - <i>Sauro Testi</i>	11
Prefazione	13
Premessa	15
Introduzione	19
Quintilio Cini	23
Amilcare Cardinali	37
Lorenzo Debolini	53
Pierina Della Scala	69
Il fattore Piero Taddei	77
Valter Fusai	97
Siro Moretti	101
Il maniscalco	111
Dino Pieri	117
Giorgio Giardini	127
La carbonaia	139
Silvano Dainelli	143
Luigi Calosci	153
Giorgio Mini	157
Fortunato Caldelli	163
Paese natio	177
La mia terra	179
Padrone e contadino	181

Battitura	183
Il Santo Patrono	187
Angiolino Bindi (Gianni)	191
Adina (Ada) Mecatti	201
Alfredo Bigi, pigionale	217
Rinaldo (Rino) Terreni	223
Alvaro Secciani	229
Egidio Valentini	237
Antonio Caldelli	247
Egidio Vannuccini	259
Eraldo Zampi	269
Elio Mini	279
Antonio Cortesi	293
Furio Magini	301
Roberto Certini	317
Dino Roncucci	323
La memoria	335
Conclusione	339
Glossario	341
Ringraziamenti	345

Presentazione

Alberto Monaci

Presidente del Consiglio regionale della Toscana

E' per me, figlio di una famiglia di mezzadri, un'emozione particolare scrivere queste righe per il lavoro di ricerca di Sergio Cerri Vestri. Un lavoro che dimostra l'importanza di testimoniare che vi è un "mondo culturale" di relazioni sociali, che solo le fonti orali possono raccogliere e testimoniare.

E' infatti questo quello che traspare dalle pagine del libro, una serie di testimonianze che continuano a colmare un debito che la nostra regione ha con i mezzadri. La Toscana deve infatti moltissimo ai mezzadri negli ambiti più diversi: dall'economia alla tutela del paesaggio, dall'arte alla società, dalla cultura della sostenibilità a quella del riciclo e del riuso. Ma pochi lo sanno e il nostro impegno nella pubblicazione di questo libro è volto proprio alla valorizzazione di un'imprescindibile prerogativa dell'identità regionale.

La storia della mezzadria in Toscana ha origini antiche, fin dall'alto medioevo, ed è stata senza dubbio alla base dello sviluppo dell'agricoltura della regione e continua ancora oggi ad essere una delle eccellenze di questa terra. Ma la mezzadria è alla base anche del paesaggio toscano che oggi ammiriamo e attrae migliaia di turisti, una campagna punteggiata da ville, fattorie, case coloniche, molte delle quali trasformate in strutture ricettive, ma anche da filari di cipressi utilizzati originariamente per segnare i confini e che oggi rendono unico il paesaggio della Toscana.

Promuoverne la memoria è quindi un atto importante e doveroso, anche alla luce di quanto l'Unesco richiama con la nozione di "beni immateriali" tramite i quali la memoria diventa futuro. Ricordare e rileggere i vari aspetti della tradizione contadina presenti nel volume si muove dunque non nel solco del ricordo nostalgico di un passato irreversibile, ma piuttosto della rivitalizzazione dei modelli di una tradizione che può aiutare a dare nuova forza al presente.

Nel 2007 decidemmo con voto unanime del Consiglio regionale di celebrare nel 2010 l'anno dei Mezzadri, volto da un lato al recupero, per mezzo delle fonti orali, della memoria, degli antichi saperi e delle diverse forme di espressività, dall'altro a porre al centro di un rinnovato interesse la campagna toscana con le sue tradizioni e le sue discontinuità. E' in continuità con quelle celebrazioni che oggi pubblichiamo questo libro, come segno di un rinnovato impegno che spero sia proficuo e continuativo.

Presentazione

Sauro Testi

Sindaco del Comune di Bucine

Le nostre radici più profonde affondano in un modello di società contadina, dove la terra era il centro e al centro della vita di ogni uomo e di ogni donna della nostra vallata.

La durezza della vita in quegli anni, in particolar modo nel dopoguerra, veniva alleviata dalla qualità e dalla quantità delle relazioni che, all'interno del contesto familiare, sostenevano tutti i membri che ne facevano parte. La distinzione dei ruoli, i compiti anche così differenti, permettevano a tutti di avere un ruolo a prescindere dalle capacità individuali. La famiglia era una micro comunità, rigidamente strutturata, ma all'interno della quale ogni componente era protetto e sapeva di appartenere alla sfida per un futuro migliore, che impegnava ogni giorno dell'esistenza. Erano ancora i tempi delle ingiustizie che la mezzadria regalava, della mancanza di diritti dei lavoratori, delle forme assistenziali, gli anni dei primi scioperi con le bandiere rosse sui pagliai, dell'intervento dei carabinieri, della presenza di fattori o proprietari terrieri che dopo aver imperversato nel ventennio fascista, continuavano a esercitare la propria autorità in quei territori.

È importante conoscere quel periodo storico e quell'organizzazione delle nostre famiglie e della nostra comunità, perché parte del patrimonio anche paesaggistico di cui beneficiamo oggi è proprio frutto di quel tempo, di quella cultura e di quel lavoro. Così come il caratteristico campanilismo di noi toscani, trova ragioni anche in quel periodo storico dove il senso di appartenenza alla propria famiglia o al proprio paese costituiva un valore straordinario.

Il Maestro Sergio ancora una volta, con la sua passione e la sua capacità nella ricerca storica, trasporta in questo libro quelli che per molti sono oramai ricordi lontani e per altri racconti quasi dimenticati.

La memoria orale che caratterizzava anche quel momento e quella società, trova nei libri di persone come Sergio il passaggio fondamentale da testimonianza a storia.

Grazie Maestro.

Prefazione

Sono veramente felice, oltre che onorato, di contribuire, in qualità di Presidente pro-tempore dell'Associazione "Per la Valdambra", alla presentazione di questa nuova opera sulla storia della Valdambra, che l'amico e socio, sempre assiduo frequentatore e partecipe delle iniziative dell'Associazione, Maestro Sergio Cerri Vestri, ha deciso di dare alle stampe dopo una lunga e meticolosa attività di raccolta di informazioni, notizie e testimonianze, attraverso interviste ai testimoni ancora residenti nella vallata.

Ne è nato un quadro suggestivo, quasi commovente, ma autentico del nostro passato, perché scaturito spesso dalle parole virgolettate dei diretti interessati e che abbraccia praticamente tutto il novecento; appunto "Come eravamo"

E' la storia di personaggi viventi con alle spalle le loro vicende familiari, spesso segnate da difficoltà e dolori ma anche da tante speranze e gioie. E' la storia di famiglie della Valdambra, più o meno importanti, spesso numerose, che hanno contribuito tutte alla vita socio-economica delle "comunità" del territorio; perché, soprattutto nel periodo rappresentato, aveva un significato particolare e importante l'appartenenza alla comunità della singola frazione del comune.

Ma è anche la rappresentazione delle tradizioni, dei costumi, delle credenze, delle abitudini e usanze popolari e soprattutto della vita e del lavoro dei campi, dell'attività contadina, ma anche di piccolo artigianato, che hanno plasmato nei secoli, non solo la società rurale, ma anche il territorio e il paesaggio della valle.

E' quindi una fotografia, ma anche una ricostruzione storica fatta dall'autore, anche sotto forma di poesia, della particolare società contadina "mezzadrile" che ha caratterizzato la Valdambra fino oltre la metà del secolo scorso, basata sul "capoccio" della famiglia contadina, sul "fattore" e sul "padrone", di cui anch'io conservo un vivo ricordo, anche se infantile, e posso riconoscere e apprezzare il valore

e la genuinità di tanti momenti che scandivano e davano significato alle stagioni della campagna. Una vera “filiera corta” su cui si fondeva la vita quotidiana di tutti gli abitanti.

Dobbiamo quindi essere grati al Consiglio Regionale della Toscana, in particolare al suo Presidente Alberto Monaci, che ha riconosciuto il valore culturale e sociale delle testimonianze raccolte e documentate dal Maestro Sergio Cerri Vestri e che con la stampa del presente volume consentirà di aggiungere, insieme a un contributo alla conservazione e diffusione della memoria dei luoghi e delle popolazioni, un nuovo significativo tassello al disegno della società toscana dello scorso secolo.

Maurizio Martellini

Presidente Associazione “Per la Valdambra”

Premessa

Secondo un detto medievale, il mercante deve avere le dita sempre sporche d'inchiostro, e non solo per il bisogno delle registrazioni e della corrispondenza relative ai suoi affari. Infatti, proprio i mercanti (cioè l'antica borghesia soprattutto toscana) sono non poche volte anche storici e cronisti, per la necessità di avere ben presente la situazione politica della propria città al cui governo partecipano, nonché dei territori in cui operano, e sono attivi soprattutto come memorialisti: i loro libri di "ricordi" (riguardanti fatti e persone di cui si scrive in modo sintetico per conservarne memoria) informano ancora oggi minutamente sulla vita quotidiana del Medioevo e poi del Rinascimento, sia nell'ambito della famiglia e dei rapporti privati, sia nell'ambito della città. Gli occhi dei nostri antenati sono attenti a tutto, dalle vicende personali (comprese nascite, malattie, matrimoni, morti) a quelle collettive, dai fenomeni atmosferici all'andamento dei raccolti, dall'arredamento della propria casa alle nuove costruzioni cittadine, e così via, con una scrittura essenziale che sa a poco a poco costruire tutto un mondo e farcelo vedere.

In questo libro di Sergio Cerri Vestri la tradizione dei "ricordi" rivive in forma di interviste, presentando una trentina di voci che, sollecitate dalle precise domande dell'autore, ricostruiscono a poco a poco le immagini della vita di una valle toscana, la Valdambra, soprattutto nel periodo del passaggio dalla antica civiltà contadina allo sviluppo rapidissimo della modernità negli anni Cinquanta – Sessanta del secolo scorso. Certo, tanti libri hanno studiato e continuano a studiare quel periodo, perché è allora che sono state messe le basi, nel bene e nel male, dell'Italia in cui viviamo e dei problemi che abbiamo di fronte. Ma in queste interviste davvero preziose quel processo ci viene presentato in forma appunto di "ricordo" da chi lo ha vissuto: in primo piano ci sono le parole degli attori, visto che il commento dell'autore è sempre molto discreto (e comunque legittimo, perché la sua età lo accomuna agli intervistati).

E sono parole vivaci, spesso con inflessioni locali, sempre capaci di toccare con sobrietà davvero toscana i difficili momenti di una dura esistenza.

Le “voci” di questi abitanti della Valdambra, sapientemente sollecitate, ricostruiscono così la vita di provincia e di campagna nel periodo di quella trasformazione epocale. Innanzi tutto, viene in primo piano la grande casa contadina, spesso costituita da un insieme di famiglie (quelle dei figli insieme a quella dei genitori), dove i ruoli sono distribuiti in modo che la gerarchia sia giustificata dall’esperienza: e se la donna rimane spesso a casa, questa non è la chiusa dimora borghese, ma ha tutta la dignità di un luogo dove si accudiscono i propri cari, si amministra lo scarso cibo e le scarse risorse, e badando ai polli e alle anatre si procura non solo la carne per la mensa ma anche, con le uova e il pollame, una sicura fonte per il poco denaro che entra nelle tasche contadine. La vita dei campi e degli animali, il ricordo dei buoni o dei cattivi raccolti, e il rapporto più o meno agevole con i proprietari (alcuni locali, altri signori di città, altri ecclesiastici) occupano uno spazio importante nelle interviste, com’è giusto, e dalla ripetizione di certi problemi e di certi comportamenti si capisce bene quali fossero gli elementi fondamentali di quella vita, a cominciare dalla fatica di un lavoro che oltretutto richiede un sapere molto diversificato. E tuttavia la durezza della vita trova sollievo in una atmosfera comunitaria che tutti ricordano con grande nostalgia: nel mondo chiuso della valle i rapporti sono caldi, la solidarietà è viva, a piedi e in bicicletta si va dappertutto, e nel periodo del passaggio del fronte e delle tremende stragi dell’estate 1944 chi può aiuta gli altri.

Proprio quel sapere poliedrico sarà importantissimo nel momento del ‘miracolo italiano’, perché i contadini, come si vede in queste pagine, hanno tutte le doti necessarie per far funzionare i cantieri cittadini o per passare da artigiani a piccoli imprenditori (o per imparare rapidamente i nuovi ruoli nell’industria), né esiteranno se il lavoro li porta all’estero. Certo, la Toscana non ha, per fortuna, le grandi metropoli della alienazione contemporanea, e il suo passato di piccole aziende distribuite nei paesi e nelle cittadine del territorio

ha potuto offrire lavoro, senza grandi sconvolgimenti antropologici, a chi proveniva da un contesto agrario, caratterizzato dalla cultura della mezzadria, e quindi non degradato come in tante zone del latifondo. E tuttavia, anche se non ci sono stati i drammi sociali di chi ha dovuto affrontare Milano o Torino (o Roma), colpisce come molti degli intervistati indichino il momento dell'andata in pensione come quello in cui sono potuti tornare finalmente nella loro valle, in una casa che è frutto del loro lavoro, in mezzo ai vecchi amici: segno che il senso di comunità in cui sono cresciuti è un bene da recuperare e funziona ancora a distanza di tempo.

In prima linea a sostenere quel recupero c'è anche l'autore, che, da buon maestro qual è stato per tanti anni in Valdambra, conosce non solo minutamente la terra in cui è nato ma i suoi personaggi e le loro famiglie, che ricostruisce amorosamente con la limpidezza della sua scrittura, venata di affetto e di umorismo, per rievocare e preservare proprio questo senso di comunità (e a maggior ragione tale amore emerge nel gruppetto di poesie al centro del libro): a conferma che gli insegnanti come lui sono stati e sono davvero una presenza fondamentale nella difficile costruzione della società italiana.

Roberto Bigazzi
Università di Siena

Introduzione

Quello che non succede in un anno può accadere in un minuto. Parafrasando la nota massima possiamo ben affermare che tutto ciò che per secoli è rimasto pressoché immobile nelle consuetudini, negli usi e costumi, può in breve tempo cambiare, modificarsi, come se una mano esterna improvvisamente voltasse pagina nel libro della storia. La storia, appunto più che la cronaca, quando siamo a cavallo fra gli anni Cinquanta e Sessanta imbrocca un'altra strada. Un altro mondo. Le città in pieno boom edilizio attraggono manodopera oltretutto retribuita adeguatamente, una ricchezza per i contadini — e per i pigionali — abituati da secoli di miseria a non avere mai un soldo in tasca; inizia e si completa la fuga dalle campagne.

Riflessioni che sorgono facendo mente alle profonde trasformazioni avvenute dovunque e, nel particolare, nella nostra Valdambra, con una campagna caratterizzata per secoli dalla mezzadria con il conseguente corollario di campi sempre in ordine, ben tenuti, argini di borri e torrenti, prode e sentieri a rivelare l'attenta presenza umana, colture che si avvicendano a rotazione, case poderali pur nella loro estrema carenza di servizi e confort abitate da famiglie numerose, quindici venti persone e più. La terra ha bisogno di braccia, si dice. In certi casi il vincolo di parentela si è già dissolto nei decenni. Con ruoli all'interno delle stesse ben definiti sia per sesso che per anzianità. Il capoccio, il capo famiglia, fa gli interessi, è colui che provvede alle varie necessità pur nei limiti assai angusti delle risorse economiche disponibili e nei rapporti con il padrone, deve esser tenuto al corrente dagli altri componenti sui vari aspetti legati al podere, alla famiglia, agli affetti. Fidanzamenti e matrimoni devono avere il consenso, il benessere del capoccio. Sua moglie è di solito la massaia; tra i figli maschi ci sarà chi si occupa della stalla (il bifolco), della cantina (il cantiniere), dell'orto (l'ortolano); i ragazzi nei campi con i maiali. Per le femmine compiti altrettanto precisi: da piccole saranno addette a badare le pecore (mai con i maiali!), portarle al pascolo,

da grandi in attesa di prendere marito dovranno collaborare con la massaia nelle faccende domestiche, fare il cacio per la famiglia e per il padrone, in più andare nei campi con gli uomini di casa per i lavori stagionali, armate di vanga e zappa. Così per le donne entrate in famiglia spose di qualche robusto giovane. Anche il pollaio rientra nelle competenze femminili, la vendita dei prodotti (pollame, uova, conigli e relative pelli stese all'aria) spetta però agli uomini di casa. A loro l'incombenza di portarli a Ambra con le ceste per il mercato del martedì o a Montevarchi il giovedì, oppure darli ad un ambulante in giro con la bici per la campagna (compro-baratto e vendo); gli introiti saranno a disposizione della famiglia, il padrone non rientrando in questa voce verrà compensato a Natale e Pasqua con uova e un paio di capponi.

Quel mondo non esiste più spazzato via dalle attività della nuova economia. La campagna ha cambiato volto, non infrequente notare anche lungo le strade di maggior traffico campi abbandonati o, se con colture in atto, recintati da fili metallici con corrente a bassa tensione per proteggerli dalla invasione e dalla fame di ungulati (caprioli e cinghiali) una volta assenti da queste parti. Le misere abitazioni contadine dapprima vuote gradatamente sono state restaurate, abbellite, non di rado dotate di piscina per diventare case di vacanze, agriturismo, per lo più affittate per brevi periodi a stranieri attratti dal clima, dall'arte, dalla storia del Bel Paese.

Davvero un altro mondo!

Migliore? Peggior?

Migliore senza dubbio. Oggi, rispetto a settanta, ottanta, cento anni fa si vive meglio, lo Stato sociale con i suoi servizi un tempo impensabili è presente nella nostra vita; automobili, radiotelevisione, telefono e telefonini, internet, il digitale nel suo complesso costituiscono il supporto di una esistenza meno traballante o precaria, tecnologia al servizio dell'uomo per farlo sentire partecipe di una vasta rete di amicizie e conoscenze. Tutto bene allora. Ma è davvero così? Non si direbbe! L'impressione a fior di pelle sembra di tutt'altro genere. Ogni essere umano appare chiuso in se stesso, egoista,

raccolto nelle proprie preoccupazioni, diffidente verso chiunque si avvicini a lui, alla sua abitazione, la porta ermeticamente chiusa, lo sconosciuto è sempre uno straniero, guardato con sospetto se non addirittura con timore. Sarà anche un modo di dire, ma una volta quando la miseria livellava tutti verso il basso, quando mangiare tre volte al giorno era davvero un problema di difficile soluzione, forse ci si voleva più bene, la mano tesa verso il vicino era una costante, la porta di casa sempre aperta.

Significative ed appropriate le parole di una canzone di Lucio Dalla, "L'Anno che verrà":

Si esce poco la sera compreso quando è festa/ e c'è chi ha
messo dei sacchi di sabbia vicino alla finestra/ e si sta senza
parlare per intere settimane/ e a quelli che hanno niente da
dire/ del tempo ne rimane

Amaro pessimismo, visione della realtà attuale, consapevolezza della natura dei nostri affanni? La speranza però non ci abbandona, non ci deve abbandonare, prosegue Dalla:

Ma la televisione ha detto che il nuovo anno/ porterà una
trasformazione/ e tutti quanti stiamo già aspettando,/ sarà
tre volte Natale e festa tutto il giorno, ogni Cristo scenderà
dalla Croce/ anche gli uccelli faranno ritorno/ Ci sarà da
mangiare e luce tutto l'anno,/ anche i muti potranno par-
lare/ mentre i sordi già lo fanno...

Avanti, dunque. Dopo la notte viene il giorno!

Quintilio Cini

Nato alla Buchiarella (Duddova – Bucine) l'8 – 3 – 1925

Al momento della sua nascita la famiglia di Quintilio è così composta:

Cini Luigi, padre, capo famiglia

Carapelli Quintilia, moglie del c. f.

Cini Quintilio, figlio

Cini Sabatino, nonno paterno

Cini Emilio, fratello di Luigi

Sbardellati Dora, moglie di Emilio

Cini Antimino, figlio di Emilio

Cini Assuntina, figlia di Emilio.

I Cini qualche anno dopo la venuta al mondo di Quintilio non stanno più alla Buchiarella, appena sotto Duddova, ora sono tornati (come si dice nel linguaggio valdambrino per indicare un cambiamento di residenza), abitano ai Tribbi, contadini di Carlino Paladini, il sor Carlo. Accanto a loro, sulla stessa collina in un altro podere di proprietà della famiglia Mani di Ambra, vive la famiglia di Luigi Ferrucci.

-“A sei anni andavo a scuola a Duddova, allora c’era fino alla terza, partivo da casa con gli zoccoli, d’inverno, ma poi il giorno s’andava sempre scalzi.”- Inizia così il racconto di Quintilio, affidato alla memoria a tratti lucida e precisa fin nei particolari, a tratti meno chiara e dai contorni sfumati, per tornare agli anni dell’infanzia e della giovinezza. –“Al ritorno da scuola s’andava con i maiali nel bosco per farli mangiare, mangiavano di tutto, castagne, ghiande... che trovavano. Le citte invece andavano con le pecore a pascolare nei campi intorno casa. Il nostro mangiare? Eh, quando si tornava da scuola un bel piatto di fagioli, oppu-

re, a seconda, di patate, ceci. La sera invece era minestra di pane, tutte le sere, minestra di pane e basta. Quando s'andava co' maiali la mi' mamma mi riempiva le tasche di brice, il più delle volte eran fredde, ghiacce, della mattina, ma a me mi piacevano lo stesso, e poi s'aveva sempre fame. La mia nonna, quando mi vedeva con una fetta di pane in mano si raccomandava, mi diceva: -“Non lo sciupare eh, non lo perdere, perché sennò la Madonnina poi ti manda a raccattare le briciole!”- Eh, il pane allora si teneva di conto, altro che, non è mica come ora che lo danno da mangiare a' cinghiali!”

Tempi duri, la miseria non faceva sconti a nessuno, contadini o pigionali, soldi in giro pochi, pochissimi. Per tutti valeva il detto “Bisogna arrangiarsi” soprattutto per mangiare e dunque: erba di rapi, patate, fagioli, cipolle, cavoli, ceci, cicerchie...La carne? La domenica con un animale dello stalletto (coniglio, o pollo). Più facile tenerli per i contadini, ma non eran pochi anche fra i pigionali di paese quelli che avevano in qualche fondo un paio di gabbie con i conigli. Ad Ambra c'era un macellaio, ma in pochi anni dovette chiudere bottega, mancanza di clienti, la carne e chi la comprava?!

Arrangiarsi, ovvero: sapersi adattare a qualsiasi lavoro onesto al fine di portare un po' di moneta nelle magrissime casse familiari. Un verbo che valeva per tutti, contadini o pigionali, campagnoli o gente di paese.

-“Nel nostro podere si faceva grano, se ne rimetteva ogni anno circa 180 – 200 staia (uno staio circa 18 kg) e poi segale, per gli animali, ma anche per noi, la farina di segale si mescolava con quella di grano e le donne ci facevano il pane. Quella di grano non bastava mai. E da fine novembre si cominciava a cogliere le olive. Quante piante si avevano? Eh, chi se lo ricorda.... Se ne raccoglieva venticinque, trenta quintali con una resa di 15 – 18 – 20 chili di olio a quintale. E tutto da dividere con il padrone, tutta la meglio roba era da dividere con il padrone, e come ci

stava attento! Altrimenti c'era da essere mandati via dal podere. Allora non scherzavano, eh!

Nelle stalle ci s'avevano bovi, o vacche, per i lavori nei campi, per coltrare, in più ci s'aveva lo stalletto co' maiali e la stalla delle pecore. Un giorno, mi ricordo, s'ammalò un bove, io fui mandato a Ambra a chiamare il veterinario, mi pare fosse il Signorini, ero bordelletto, andai quasi sempre di corsa, all'in giù e all'in su, ero scalzo. Il veterinario venne da sé, mi pare che avesse l'automobile, o il cavallo, non me lo ricordo per bene, lo curò, non so come, e guarì. Meno male, se moriva per noi sarebbe stata una disgrazia.”-

Altro episodio legato al mondo delle bestie che erano, nel linguaggio corrente, vacche, vitelli, bovi. Per animali si intendevano conigli e polli; nel mezzo tra queste due categorie gli altri quadrupedi delle stalle e cioè pecore e maiali, indicati con i loro sostantivi: pecore e maiali (suini per chi voleva essere più fine).

-“Per una fiera a Foiano –rammenta Quintilio- s'era andati con i' sensale, con Cecco di' Mecatti, con la macchina, forse Pasquino, io, il mio babbo e un altro contadino di San Vincenti. A Foiano si girellò un po' per la fiera, di bestie ce n'eran tante, alla fine ci si fermò su due paia di vitelli. Si contrattò, il sensale tirava dalla nostra parte, e alla fine prima di mezzogiorno si fece l'affare. Cecco e il mio babbo ripartirono in macchina e noi due a piedi, con i vitelli appena comprati, si prese la strada per tornare a casa. Strada lunga, saranno una quarantina di chilometri, macchine allora ne passava una ogni tanto, i vitelli però non ci conoscevano sicchè bisognava stare parecchio attenti. Cammina cammina s'arrivò a Rapolano e poco dopo successe un fatto strano: s'era a Armaiolo, lungo la strada c'era la casa d'un contadino con la porta della stalla aperta e i nostri vitelli se ne accorsero, si vede avranno sentito l'odore o forse perché erano stanchi, il fatto è che si mossero a corsa e in tre e tre sei andarono lì, entrarono

proprio dentro a quella stalla. Successe un finimondo, un gran baccano con le bestie che ci trovarono. I contadini di sopra, in casa, a sentire tutto quel chiasso scapparono tutti fuori a vedere che era successo. Si spiegò com'era andata, capirono e si ripartì. S'arrivò a casa a buio, stanchi morti, noi e le bestie.”-

Mietitura e battitura

-“La mietitura era una faccenda grossa, una faccendona. Si cominciava verso la fine di giugno, tutta a mano, con le falci, allora le macchine non c'erano, niente falciatrice, meno che mai la mietibatti. In genere si faceva tutta da noi, qualche volta poteva esserci qualche amico, qualche parente a darci una mano. La mattina ci s'alzava presto, prima di giorno se c'era la luna, verso le tre e s'andava a mietere fino a mezzogiorno. Con quei caldi! A mezzogiorno si tornava a casa a mangiare, la massaia faceva sempre qualcosa in più se c'erano ad aiutarci parenti o conoscenti, poi un riposino fino alle tre per ricominciare subito fino a che ci si vedeva, fino a buio.

Il grano, appena falciato, si lasciava disteso per terra per qualche giorno, per farlo seccare per bene, poi ci si ripassava e si legava a manne e si facevano i moncelli nei campi, due, tre, a seconda, poi, poco prima della battitura, due o tre giorni prima si portava tutto il grano mietuto nell'aia dove si faceva un grosso moncello da una parte lasciando il posto per la macchina, per la tribbia. Nei primi tempi la macchina per trebbiare era formata da tre parti: la macchina a vapore, la tribbia e la scala. Tutte queste macchine bisognava trainarle nell'aia con le bestie, due o tre paia per ogni parte. Si andava a prenderle dal contadino che aveva battuto prima di noi per portarle nella nostra aia. Era un lavorone, e che fatica, per noi e per le bestie. Bisognava piazzarle per bene, si finiva a buio, la battitura vera e propria cominciava il giorno dopo, la mattina appena giorno.

Si cominciava presto la mattina, fra tutti s'era sempre una ventina, bisognava essere parecchi; oltre agli uomini della macchina, la squadra, tutti gli uomini della famiglia, più i vicini, ci s'aiutava fra contadini. Le donne no, le donne stavano in casa, addette a prepa-

rare il mangiare, a pulire o a pensare agli animali. A mezzogiorno si smetteva, si desinava, poi verso le due si ricominciava fino a che non si finiva. Per mangiare le donne stendevano della paglia per terra, come fosse una lunga tavolata, ci stendevano sopra due o tre tovaglie, i piatti, le posate, bicchieri, pane, acqua fresca e fiaschi di vino. Il mangiare? Minestra in brodo, in genere tagliatini fatti in casa, locio lesso con un po' di patate bollite e sottaceti. E poi via, a ricominciare, la battitura bisognava finire prima di buio. Un operaio della squadra era addetto a imboccare le manne, sopra la tribbia, ci voleva occhio, se non stava parecchio attento c'era da farsi portar via un braccio. Era capitato. Nel moncello un altro o due a dargli le manne, altri uomini stavano davanti alla scala a sistemare la paglia intorno allo stollo, per fare bene il pagliaio, altri dietro, alle bocchette, con lo stajo a riempirlo con il grano che usciva. Noi ragazzi s'era addetti alla lolla e al pagliolo, armati di ruscello e di crini, si riempivano e si portavano in capanna. La polvere!... Co' i' sudore s'appiccicava tutta addosso. Il pagliolo si adoprava con la lolla durante l'anno per distenderlo nella stalla dei maiali o delle pecore per non farle dormire per terra; alle vacche no, alle vacche si metteva la paglia. Il grano veniva portato in una stanza apposta, il granaio. Il padrone sempre presente la sua parte la prendeva subito e se la portava a casa, anzi s'era noi che gli si portava a casa con il carro. Il padrone, come detto, era sempre presente alla battitura, con lui c'era pure il fattore e il guardia. Loro però il giorno a mangiare stavano in cucina, seduti a tavola, con i macchinisti, e per loro il mangiare era un po' diverso, oltre al locio il più delle volte c'era anche il coniglio in umido. E se la battitura finiva tardi, a sole bell'e tramontato, poteva capitare che loro restassero anche a cena mentre gli operai e parte dei contadini portavano le macchine della trebbiatura con le bestie in un'altra aia. Quando anni dopo, io ero sempre ragazzotto, arrivò il trattore le fatiche scemarono di parecchio. Il trattore tirava la tribbia e la scala per la strada, da un podere all'altro, arrivava, le piazzava nell'aia, faceva tutto il trattorista senza bisogno di aiuto di noi contadini. Le bestie restavano nella stalla.”-

E la vendemmia?

-“Eh, un'altra faccenda grossa, grossa, ma anche quella si faceva volentieri perché dopo il grano si metteva in casa il vino, allora si beveva, un fiasco al giorno, s'era tanti.

Si cominciava verso la fine di settembre, noi di casa tutti mobilitati, grandi e piccini, più c'era sempre qualche parente, qualche amico, venivano per amicizia, e per il pendolo. Per tagliare i grappoli dalla vite s'aveva tutti un coltellino a uncino, un roncolino, le forbici allora non si usavano; l'uva si metteva in una cistella e quand'era piena si rovesciava nel tino sopra al carro delle bestie. Le cistelle le faceva il Nepi di Solata, fatte bene, precise, tenevano come secchi, non sgocciolavano, no...! Qui, ni' tino si cominciava a pigiarla, ci si scalzava, si saliva dentro e dai, dai con i piedi mentre con le mani ci si teneva al bordo.”-

Ora interviene la moglie, Assuntina che aggiunge:

-“Ricordo...la mia mamma ci diceva sempre: -“Via citte, lavatevi i piedi e andate a ammostare l'uva.”- Ci si lavava in un catino e poi via dentro al tino. Per noi era come un gioco, ci s'andava volentieri.”-

Ora, per entrare nel vivo della conversazione, ricorda la composizione della famiglia quando lei bambina abitava con i suoi nei pressi di Duddova, a Casanova, poi ribattezzata nel linguaggio della gente del posto, Casa Forzoni, proprio in virtù del loro cognome. E dunque:

Forzoni Settimio, il nonno,

Forzoni Pietro, figlio di Settimio, capo famiglia, nato 1905

Cuscini Carolina, moglie di Pietro, n. 1899,

Forzoni Giuseppe, figlio, n. 1925, morto nel 1932,

Forzoni Giuseppina, figlia, morta a 5 anni.

Forzoni Assuntina, figlia, n. 1928,

Forzoni Rosina, figlia, n. 1931

Forzoni Marisa, figlia, n. 1939, m.

Forzoni Settimio, figlio, n. 1943, m. 2012

D'un tratto gli occhi si fanno lucidi, un velo d'ombra cambia aspetto alla sua faccia, il ricordo della sorella Giuseppina morta a cinque anni riaffiora nelle sue parole appena mormorate .

-“Quel giorno ero rimasta sola in casa con lei, che era malata, a letto. La mia mamma era andata ni' campo a fare l'erba pe' coniglioli, m'aveva lasciata lì con lei, stava male. Lei piccinina, la vedevo, pallida, pallida, si lamentava, un filino di voce...mi faceva tanta pena, la vedevo che stava male, la sollevai da letto, la presi in collo e la portai in cucina, davanti al focolare, la tenevo stretta, la carezzavo, mi misi a chiamare la mia mamma ma lei non sentiva era lontano, la carezzavo, piangevo... vedevo che stava sempre peggio, chiamavo la mia mamma... mamma mamma la cittina sta male, lei non sentiva.... respirava appena.... sempre meno, io piangevo, gridavo mamma mamma mamma.... Aveva smesso di respirare, era morta, la tenevo in braccio sempre più stretta, piangevo... era morta, la mia Giuseppina era morta, in braccio a me, piangevo, piangevo, la carezzavo!”-

Attimi di silenzio, vorrei abbracciarla partecipe del suo dolore, la commozione vince sulle parole che non trovo. Nelle case contadine, nelle case della povera gente poteva succedere anche di morire senza l'ombra di un medico, non averlo chiamato per l'umiliazione del dovuto compenso, non avendo in casa neanche un centesimo.

Assuntina si è sposata con Quintilio nel 1951; due i figli, un maschio ed una femmina, che vivono rispettivamente a Arezzo e San Giovanni Valdarno

Riprende Quintilio:

-“Una volta arrivati con il carro alla cantina si travasava l'uva dal tino sul carro a quello più grande che era in cantina, si svuotava a secchi. Ogni mattina, appena l'uva cominciava a bollire, c'era da pigiarla e farla rovesciare tutta, e bagnare. Ci si scalzava, noi ragazzi con i calzoni corti, i grandi si tiravano su i calzoni e si entrava nel tino, in due

o tre, non di più. Si pigiava tutta avendo cura che quella di sopra andasse sotto, si doveva bagnare. Ci si teneva per le mani per non andare a finire sotto, c'era da affogare. Era un lavoro non tanto di fatica ma bisognava stare molto attenti, con la testa sempre fuori perché c'era da rimanere asfissati. Il vino quando bolle manda su un gas che è pericoloso. Per questo ci si teneva per le mani. A volte sopra al tino questi uomini ci mettevano un palo a traverso per tenersi con le mani. La pigiatura durava una settimana o poco più e quando smetteva di bollire si lasciava riposare per un paio di giorni, poi cominciava la svinatura. Dalla cannella, messa avanti nel tino con un mazzo di scopa d'erica a protezione, come un filtro, perché non si intasasse, si faceva venire giù il vino in un recipiente, poteva essere un catino, un secchio, e da lì si metteva nelle botti. Il tino grosso teneva cento quintali d'uva, a volte si riempiva tutto, a volte no, dipendeva dalle annate; il vino poteva essere sui 60 – 70 quintali, con una gradazione di 11 – 11,5 – 12 gradi. Noi ai Tribbi si faceva solo vino nero mettendo insieme al momento della vendemmia uva nera e uva bianca, ma quella nera era di più. Anche il vino si divideva a metà col padrone che assisteva, se non c'era lui c'era il fattore o il guardia, a tutta la svinatura. Appena finito se lo faceva portare a casa da noi, nella sua cantina, a barili, sul carro. Con le damigiane non ci si azzardava perché con le scosse della strada era facile che si rompessero. Se qualche anno veniva la grandine quando l'uva era nei campi era un pasticcio, il vino era meno e peggio. Il ramato e lo zolfo li comprava il padrone, noi s'andava a casa sua a prenderlo volta a volta per darlo alle viti. Quando s'arrivava alla fine dell'anno s'andava dal padrone a fare i conti, anche le spese erano a metà, si pensava di avere da riscuotere perché via via si vendevano maiali, agnelli, la lana, i soldi li pigliava tutti il padrone....andava a finire che ...tanto il dare, tanto l'aver... il più delle volte o c'era poco da avere, o nien-

te. Una volta, ricordo, il mio nonno Sabatino pensando di avere da riscuotere e invece non ci trovò niente, reclamò un po', forse sarà stato risentito. Il padrone gli rispose:

-“La mia penna ha scritto così e così ci leggo!” - E con quello lo pagò.” -

C'è da aggiungere che in quegli anni l'analfabetismo era assai diffuso fra le classi più umili, specialmente nelle campagne, difficile quindi controllare gli scritti, le entrate e le uscite di chi “sapeva leggere, scrivere e fare di conto” come si diceva allora.

-“Il vino poi dalle botti veniva messo nelle damigiane e da quelle si prendeva a fiaschi, giorno e sera. Allora si beveva, eh, con un po' di vino ci si sentiva risollevari, e poi s'era in tanti, le famiglie erano numerose specie quelle contadine..” -

E dopo la svinatura, la semina del grano, per le nostre preselle collinari, con le bestie, il coltro, un lavoro duro, per gli uomini e per gli animali, allora nelle campagne non erano arrivate le macchine, i motori, tutto costava fatica.

Il tempo di riordinare attrezzature e fondi di casa, che già erano in arrivo i giorni della raccolta delle olive. Un altro lavorone, impegnativo e che poteva tenere occupata l'intera famiglia per settimane, una “faccenda” come si era usi dire nelle nostre campagne, affrontata serenamente, attesa con gioia perché faceva entrare in casa un po' di quell'oro verde indispensabile per l'alimentazione e perché consentiva, con la vendita di parte del raccolto, di incrementare le magrissime finanze familiari. Soldi infatti sempre pochi, pochissimi, nelle tasche dei contadini.

-“Si cominciava a cogliere le olive dopo i Santi, secondo com'era andata la stagione, verso la metà del mese. Quand'ero ragazzo, mi ricordo bene, i grandi con le scale appoggiate alla pianta, una cistella legata al collo, salivano su e con le mani pelavano i rami, facevano andare le olive direttamente nella cistella; le donne e i ragazzi stavano in terra, raccattavano quelle olive che cascavano agli uo-

mini o che aveva buttato giù il vento, in più coglievano quelle nei rami bassi. A mano a mano che si coglievano si mettevano nelle cassette sui carri, il giorno si portavano a casa e si distendevano sul pavimento, sui mattoni, per farle asciugare, o sui cannicci messi a castello in una stanza apposta. Noi di solito si finiva intorno a Natale, un po' prima; a fare l'olio si andava a Ambra, nel frantoio del Paladini, vicino alla chiesa. Quant'olio si faceva? Eh, anche quello dipendeva dalle stagioni, com'erano andate, poteva essere un quintale, poco più, poco meno. Anche quello era a metà con il padrone, e gli si portava subito a casa, in castello, sicché per vendere ce ne rimaneva poco, poco.”-

E nelle stagioni morte, specie durante l'inverno, dopo aver messo l'olio in casa, quali potevano essere le attività della famiglia contadina? Erano giorni di riposo in attesa del risveglio della natura? Assolutamente no! Intanto c'erano le cure per gli animali della stalla, per loro pioggia o neve, brinata o dolco, tutti i santi giorni bisognava preparare il mangiare, segato e fieno, rapi o zucche, e provvedere a farli bere, l'acqua se andava bene era nel pozzo, ma non erano infrequenti poderi in cui l'acqua più vicina era quella di un fontino a qualche centinaio di metri o più da casa. Fatica che si aggiungeva alla fatica. Inoltre c'erano da tenere in ordine fossi e fossette, da riparare i guasti di qualche temporale nelle strade poderali, provvedere alla legna per le necessità giornaliere, il grosso camino ne mangiava tanta, non fosse altro per avere sempre a disposizione un paiolo di acqua calda, per gli animali e per la gente di casa. Insomma, di quelle pause invernali tutto si poteva dire meno che fossero tempo di riposo. Magari per guadagnare qualche soldo gli uomini delle campagne, specie i più giovani, per arrangiarsi -come si diceva- si davano da fare, andavano nei boschi a tagliare la scopa d'erica e la pedagna; a Ambra c'era un'azienda che utilizzava proprio l'erica per fare le grante. Oppure, lavoro ancora più duro, andavano a tagliare grosse querce da trasformare poi in traverse per le ferrovie. Le motoseghe erano di là da venire, non erano ancora state inventate, tutto il lavoro andava fatto a mano, con il segone da manovrare in due, uno per parte.

La pedagna era quella legna adatta per essere bruciata nei camini e nelle stufe, quercioli con il diametro di una diecina di centimetri, tagliata a pezzi di un metro. La scopa, come si diceva nel linguaggio di tutti i giorni fra la gente della Valdambra, era la materia prima –l’erica- che, bene o male, dava lavoro a un sacco di famiglie fra chi andava a tagliarla nei boschi, chi la trasportava con i barocchi a Ambra, al capannone del Floridi dove ci facevano i granatini. Lì c’erano diversi operai, uomini e donne, venivano pagati a cottimo, un tanto a granatino, un tanto a scopa.

Pedagna, scope, erica: parole quasi taumaturgiche che hanno l’effetto sul nostro Quintilio di far riaffiorare alla mente fatti e fatterelli, tessere di un mosaico utilissimo per capire il mondo, la vita di allora.

-“Una mattina presto -così rivive Quintilio- s’andava a Montino, io, il mio cugino Antimino e il mio zio Emilio, Ghiandaia, e intanto mentre si camminava si parlava e si faceva colazione, brice, brice che ognuno aveva in tasca, brice della sera prima. A tracolla non mi ricordo di chi una bella sporta con il mangiare per il giorno: un mezzo pane, quello fatto in casa, quelle belle rote da due chili due chili e mezzo l’una o più, la bottiglia del vino, quella sempre, non mancava mai, un bicchiere per bere. L’acqua per bere si trovava sempre in qualche fontino, ce n’era diversi nella zona, ci si metteva vicino a qualcuno per mangiare. Quella volta, ricordo, per companatico s’aveva una mezza aringa. Quando a mezzogiorno, smesso di tagliare ci s’avvicinò alla sporta per prenderla in mano e levare la roba di dentro, all’improvviso si vide scappare fuori un serpe, lungo, ci fece anche paura lì per lì. Un’impressione! Aveva leccato tutta la crosta del pane. Si lavò alla meglio con l’acqua del fontino e... si mangiò. Che si doveva fare? S’aveva fame e non ce n’era altro. ‘Un si poteva mica tornare a casa a cambiarlo!’”-

Le traverse, il segone, le querce...parole che fanno riaffiorare alla mente episodi che sembravano spazzati via, sepolti, rimossi dagli

anni e dall'intimo desiderio di cancellare tanta fatica, fatica ed ancora fatica di quel periodo. E che invece tornano davanti con la crudeltà di quei giorni.

-“Ricordo come fosse ora –ancora parole di Quintilio a tal riguardo- nei mesi d’inverno, dopo le faccende, poteva capitare di dover fare le traverse, si facevano per il Monticini di Badia a Roti, Ma prima bisognava buttare giù la pianta, una quercia, si facevan tutte di quercia. Ci si metteva in due, ognuno con la sua scure fra le mani, dalla stessa parte scelta da noi della pianta e uno per volta, alternati, si dava un colpo al tronco, in basso, senza perdere botta, uno di qua e uno di là, a taglio, fino a quando il legno da staccare era rimasto poco. Il vuoto si faceva dove si voleva noi. A quel punto una spinta e la quercia cascava giù. Ci voleva occhio eh, a scegliere la parte giusta. Una volta a terra c’era da ripulirla, levare i rami sempre con la scure, poi s’entrava in azione con la sega, il segone. In casa mia s’aveva una sega a telaio, quadrato, una specie di telaio quadrato con la sega nel mezzo. Ci si metteva uno per parte, uno sopra e uno sotto e si cominciava a segare il tronco, per fare la traversa, non si finiva mai. Se ne faceva quattro, cinque al giorno, ma era dura, eh, era un lavoro duro, tutto il giorno con quella sega, alla sera si tornava stanchi morti, i bracci ‘un si sentivano più. Per mangiare a mezzogiorno si portava da casa un pezzo di pane, un po’ di cacio, a volte ci poteva essere una fetta di buristo, capaccia, rigatino...e la bottiglia del vino, quella non doveva mancare, senno chi ce la dava la forza .”-

A riprova di quanto la vita fosse dura, senza scorciatoie, soprattutto in questi piccoli poderi di collina dove alla fin fine nessuno moriva di fame, un pezzo di pane –è pur vero- nella madia c’era sempre, ma per il resto la miseria imperava, se volevi qualche soldo per le tasche bisognava arrangarsi in mille modi, ecco riaffiorare tra i meandri della memoria di Quintilio un altro “spaccato” di quegli anni:

-“Quando stavo ai Tribbi, avevo 14-15 anni, spesso e volentieri andavo al mercato a Montevarchi il giovedì mattina, a piedi, con un crino di polli sulle spalle, per venderli. Soldi in tasca sempre pochi, per non dire punti, quello era un modo per guadagnare qualcosa, ma era dura, eh, una diecina di polli nel crino e via, a piedi, Cennina, Poggio al Fattore, sopra San Leolino, Galatrona, il Torrione, Mercatale e là. Al Poggio al Fattore, ricordo, c’era un murellino, ci si riposava, sembrava fatto apposta, ci s’appoggiava il crino, ci si metteva un pochino a sedere, si ripigliava fiato, ci si sgranchiva i bracci. E poi i polli nel crino mentre l’avevi in spalla si spostavano da una parte all’altra, si durava più fatica che mai. Bisognava partire presto la mattina, prima di giorno. Fra andata e ritorno una trentina di chilometri. I contadini i soldi non li avevano mai....”-

Breve pausa. I ricordi sono come le salsicce della nostra tradizione, in fila, una attaccata all’altra, terminata una pagina se n’apre subito un’altra. Quintilio ha ancora da raccontare:

-“Sempre per guadagnare qualcosa, per arrangiarsi –come si diceva- andavo anche alle case contadine a comprare i pollastrelli, li portavo a casa, li mettevo con i mia per farli ingrossare e poi li vendevo al mercato. Un giorno, mi ricordo, ero andato giù nell’Ambrella, alle Carpinese, un podere di laggiù, via via ci andavo. Polli da vendere non ce l’avevano, ci trovai ...l’avevo visti appena arrivato, dei maialini, lattoncini, una breve trattativa e ne comprai cinque. Li misi nel crino, c’entrarono a mala pena, me lo misi in groppa e su, verso casa, la Macinaia sempre lungo l’Ambra e poi a salire, Monte di Rota e finalmente ai Tribbi. La fatica ...!!”-

C’è da immaginarlo. Una bella faticata davvero, con il crino che diventava strada facendo sempre più peso. Messi nella stalla per l’ingrasso e poi venduti, ovviamente sempre a mezzo con il padrone.

Oggi il nostro Quintilio vive a Pogi, con la moglie, in una zona tranquilla e nello stesso tempo vicina al paese, Bucine a due passi: una modesta pensione, i ricordi dei giorni andati a tenere compagnia, le speranze del presente con i figli e nipoti.

Amilcare Cardinali

Nato il 27 giugno 1926 ad Ambra, podere Le Casine.

Nell'anno di grazia 1926 (si comincia così, no?) la famiglia Cardinali è composta:

Cardinali Cesare, capo famiglia, capoccio, nonno

Luschini Lucia, moglie del capo famiglia, massai, nonna

Cardinali Abramo, figlio, bifolco

Donzellini Gemma, moglie di Abramo, aiutante del bifolco

Cardinali, Ezio, figlio di Cesare, addetto terreni e cantina

Cardini Nella, moglie di Ezio, aiutante addetto terreni e cantina

Cardinali Guglielmo, figlio di Cesare

Dainelli Amabile, moglie di Guglielmo

Cardinali Franca, figlia di Guglielmo

Cardinali Giuliana, figlia di Guglielmo

Cardinali Adriano, figlio di Guglielmo

Cardinali Zaira, figlia di Cesare

Cardinali Cesarina, figlia di Cesare

Cardinali Dina, figlia di Cesare

Cardinali Iva, figlia di Abramo

Cardinali Ivo, figlio di Abramo

Cardinali Marietta, figlia di Abramo

Cardinali Lia, figlia di Abramo

Cardinali Forestina, figlia di Abramo

Cardinali Alvaro, figlio di Ezio

Cardinali Elsa, figlia di Ezio

Cardinali Amilcare, figlio di Ezio.

Classica famiglia contadina, numerosa, con molte braccia, indispen-

sabili in un'agricoltura ancora priva di macchine per mandare avanti un grosso podere. La famiglia Cardinali, quando viene al mondo Amilcare, abita da pochi anni nel podere Le Casine, alle porte di Ambra, di proprietà della famiglia Zampi, l'Avvocato, Domenico Zampi. Anni avanti stava nei pressi di Civitella in Val di Chiana, nel podere Maestà del cui proprietario sfugge al momento il nome. I Cardinali vennero mandati via, cacciati, da quel podere per ragioni politiche. Soprusi non rari, purtroppo, in quel periodo.

-“Sì, proprio così –racconta Amilcare- ho sempre saputo che un mio zio, Cardinali Guglielmo, si era iscritto alla Lega Socialista e per questo motivo il fratello del mio babbo venne cacciato dal podere con tutta la famiglia, che si sistemò, trovò allora un podere vicino alla Pieve, Pieve a Presciano, dove rimase per un anno. E da lì, poi, alle Casine. Come mai? Era successo che un signore di Ambra, il cavaliere Adolfo Zampi, il babbo dell'Avvocato, si vede passava spesso da quelle parti, visto come i Cardinali tenevano il podere, tutto in ordine, praticamente perfetto, fece di tutto per avere questa famiglia nella sua proprietà, a contadini, e la fece venire alle Casine, un poderone, grosso, mi pare...più di dieci, dodici ettari. I campi erano nei piani lungo l'Ambra, belli, si lavoravano bene. Alla battitura, ricordo, si rimettevano sempre 700 – 750 – 800 staia di grano.”-

I poderi che rimettevano (cioè producevano, o meglio: mettevano di nuovo in casa, ri-mettevano) più di 500 staia erano guardati con ammirazione in tutta la Valdambra, erano sinonimo di sicurezza, dietro tutta quella benedizione di grano si intravedevano altri elementi di tranquillità economica: una bella stalla, una florida cantina, una situazione tutto sommato che suscitava rispetto e, perché no?, forse anche un po' di invidia fra chi, invece, si dibatteva entro limiti angusti di piccoli poderi collinari.

Anni Trenta, l'analfabetismo va scomparendo, anche le classi più umili hanno la possibilità di accedere alla istruzione elementare, ad-

dirittura per quanti abitano nel raggio di due chilometri dalla scuola più vicina c'è l'obbligo della frequenza . Per gli inadempienti sono previste sanzioni disciplinari (assai raramente applicate) a carico dei genitori. E dunque anche il nostro Amilcare comincia a frequentare la scuola di Ambra, stessa classe dove si trova a contatto con Foffi (Adolfo), il primogenito dell'Avvocato.

-“I primi tre anni – così la memoria di Amilcare ha fotografato quei lontani giorni- ebbi la maestra Lucia, la Siciliana, poi il maestro Zulimo; per venire a scuola ci si metteva sempre gli zoccoli. A casa, il giorno quando si tornava, s'andava scalzi. Ricordo, facevo combriccola con un compagno di classe, anche lui contadino, lo chiamavano tutti Bubbolo ma il vero nome era Assunto, Crocini Assunto. Stava ai Piantoni. I ragazzi di paese ci prendevano in giro, ci dicevano contadinacci, specialmente quando si usciva da scuola, allora noi ci si difendeva a cartellate, botte a destra e a sinistra, chi c'era c'era. Una volta, mi rammento, mentre si usciva, mentre si scendevano le scale, e loro a canzonarci, contadinacci, contadinacci, e noi come sempre a tirare cartellate da tutte le parti, ricordo con una cartellata forte si prese Foffi, il figliolo dell'Avvocato, il nostro padrone, che perse l'equilibrio, aveva un braccino paralizzato, mi rincrebbe, e ruzzolò giù per le scale. Per fortuna non si fece niente, mi pare che non si mettesse neppure a piangere, ma noi per paura che raccontasse il fatto a casa, ci si mise subito a minacciarlo:

-“Non raccontare niente a casa eh, stai zitto, se no...guai a te! Stai zitto.“-

L'alimentazione, problema dalla soluzione alquanto complicata, ma non come inteso oggi nel senso di sana alimentazione nel giusto rapporto tra calorie, proteine, peso corporeo, vitamine, colesterolo ecc., allora alimentazione aveva un significato ben preciso: levarsi la fame da dosso, mangiare tre volte al giorno –colazione, desina e cena- in maniera da riempirsi lo stomaco. Eloquente più di mille discorsi il

proverbio che girava per le campagne: “O paglia o fieno basta che il corpo sia pieno “.

Di nuovo parola ad Amilcare:

-“La mattina, prima di venire a scuola, se andava bene, ci poteva essere una fettina di pane con un filo di olio sopra, oppure un po’ di minestra di pane riscaldata, avanzata dalla sera prima. Il latte di vacca no, quello era riservato a chi si sentiva male o ai nonni, ma ce n’era sempre poco perché lo levavano al vitello. Le mucche non si tenevano. A desinare, quando si tornava da scuola, si mangiava tutti insieme, una bella tavolata, mentre la mattina per colazione ognuno mangiava per conto suo, in casa o fuori secondo le stagioni, intorno al camino o nell’aia... Che preparava la massaia? Eh, un bel piatto di minestra fatta in casa (raramente quella di bottega) con i fagioli, il cavolo, e come secondo un piatto di fagioli, patate, e pane. La frutta? Eh sì, quando era nei campi. La sera quasi sempre minestra di pane, certi bei piatti, valeva il detto: - “La minestra e rizzati!”-

A volte, dopo, ci poteva essere un piatto di patate o di fagioli. La carne? Quasi mai. I polli si avevano ma si tenevano per venderli, erano un ingegno delle donne anche se al mercato ce li portava qualche uomo con il crino. Le galline si tenevano per le uova. Si teneva anche un po’ di coniglioli, quelli ogni tanto se ne mangiava uno, la domenica. Ricordo, la massaia (cioè la nonna Lucia) al ritorno dalla messa prima, andava nella stalla, prendeva un coniglio, l’ammazzava, lo spellava, e si metteva subito a cucinarlo nel tegame facendone tanti, ma tanti pezzettini perché ne toccasse uno per uno, il giorno e la sera. A noi ragazzi venivano dati sempre i pezzetti più piccini, poco più di una caramella, per farli durare di più ci dicevano di non masticarli.”-

Le fredde giornate dell’inverno portavano nelle case contadine una faccenda attesa e gradita da tutti, grandi e piccini, uomini e donne,

una specie di rito, ovvero la macellazione del maiale. “Con licenza parlando” come si diceva nel linguaggio delle campagne, soprattutto da parte delle donne subito dopo avere pronunciato la parola “maiale”. Sembrava una parolaccia, da rendere immediatamente meno cruda o volgare con il breve inciso di scuse, come in una specie di redenzione .

-“Una festa, sì, quando s’ammazzava il maiale, ricordo veniva il Rigacci, un macellaio di Ambra. Nella stalla dei maiali ce n’era sempre una quindicina, si vendevano, a mezzo con il padrone; quando s’era a anno novo arrivava il gran giorno, per noi ragazzi un giorno particolare, curiosi tutti lì intorno a guardare, durante la lavorazione, i vari pezzi, prosciutti, spalle, salame, fegatelli. E le salsicce. Il capoccio, la massaia a raccomandarsi che le facesse piccole, tante ma piccole, che poi venivano attaccate tutte in fila in cucina, in alto, vicino alla cappa del camino, pigliavano anche di fumo. In pochi giorni si seccavano, allora si cominciava a mangiarle. La mia nonna, o il nonno, ne prendevano una, la mettevano sulla tavola, la facevano ruzzolare per vedere se era ben secca, e la tagliavano a metà, mezza a me e mezza a un altro. Così per tutti. Non s’ingrassava no!

Il giorno, quando si tornava da scuola, dopo mangiato s’andava a badare i maiali, erano sempre un bel gruppo e siccome in casa mia s’era diversi ragazzi, allora ci s’andava a turno. Il più delle volte da soli, ma certe altre s’andava in due o tre. Si portavano nei campi a prato, ci si tenevano fino a buio. Erano animali abbastanza docili, non ci facevano impazzire a badarli..”-

Novembre, appena finita la svinatura, rimessi in ordine tini, bigoni, damigiane, massima attenzione sempre alle botti con il vino novello, era già il tempo delle castagne. Qui dalle nostre parti con la opportuna distinzione lessicale: marroni per indicare i frutti delle piante innestate, più grossi e più facili da sbucciare, o le grosse piante innestate; castagne invece con riferimento ai frutti delle piante non

innestate, dalle dimensioni ridotte e più difficili da sbucciare e destinate, per lo più, a diventare castagne secche o farina di castagne. Per castagni si intendevano le piante selvatiche che crescevano spontanee nelle selve. Polloni i nuovi alberelli, i nuovi castagni, pollonaie le selve di castagni, marronaie quelle con le piante di marroni.

-“D’inverno, dopo la stagione dei marroni, quasi tutte le sere per cena erano succioli, brice, tagliate...La razione una tazza per ciascuno, tazza grande per i grandi, tazza piccola per noi ragazzi. Brice o succioli la sera dovevano sempre avanzare per la mattina dopo, per la colazione. Se capitava l’occasione –come qualche volta capitava davvero- di prenderne una manciata di nascosto si mettevano in tasca e poi, via, s’ andava a mangiarle a letto. Se andava bene, se nessuno se ne accorgeva s’era contenti, ma a volte poteva succedere che qualcuno se ne avvedeva, allora erano urlati e granatati dalla massaia, non si passava liscia, no.”-

Passa il tempo, anni Trenta, il mondo si fa ancora più difficile, grosse nubi nere si profilano all’orizzonte anche se nel momento non appaiono minacciose, nessuno sembra farci caso. Le notizie arrivano deformate, con il passa parola, dice che...in Africa... ed uno si fa portavoce della notizia che gli è stata raccontata: -“... dice che in Germania... dice che...in America...”- e così via. La radio è solo in casa dei signori, o nel bar, ma nel bar i contadini sono visti con una certa diffidenza, meglio non frequentarli, c’è il rischio di essere presi per vagabondi, bighelloni. Caso mai il sabato sera. Ma la sera la stanchezza non invita certamente ad uscire, lavorare da sole a sole, dall’alba fino a buio è dura.

Il podere è grande ma non basta a fare le spese a tanta gente, la famiglia è troppo numerosa ed allora si decide di dividersi. Siamo nel 1938. Ezio con moglie e figli va ad abitare, torna a San Martino, in un podere più piccolo delle Casine, sempre sotto la stessa proprietà. Guglielmo, che non fa più il contadino, ha imparato un mestiere, fa il falegname, artigiano, si trasferisce con la propria famiglia a Badia Agnano. Per i contadini è difficile, praticamente impossibile avere il

libretto del lavoro, indispensabile per farsi assumere da qualche ditta come operaio dipendente. Abramo e famiglia vanno a Gavignano, contadini, in un podere sempre della famiglia Zampi. Con lo zio Abramo anche la nonna Lucia, mentre nonno Cesare è già morto.

A San Martino cominciano per il dodicenne Amilcare, come per il fratello Alvaro e la sorella Elsa, i primi lavori nei campi. Salutata la scuola elementare ora le sue giovani braccia sono al servizio del podere, maiali sì ma anche zappa e vanga quando ce n'è bisogno.

Però i giovani riescono pur sempre a trovare degli spazi di tempo da dedicare al divertimento, agli scherzi, al sorriso. Anche se, talvolta, si ride sulle spalle del prossimo, di un vicino o di chi capita a tiro. Affrontiamo l'argomento.

Un accenno di sorriso affiora sulla bocca di Amilcare, gli occhi brillano, la faccia si illumina tutta. Un attimo di silenzio come per mettere in ordine le varie sequenze della burla che sta per raccontare, poi comincia:

-“A San Martino, ricordo, era venuto a stare uno di Montevarchi, Beniamino si chiamava, sì, Beniamino, era un tipo scherzoso, sempre in vena di battute, un po' più grande di noi. Aveva preso in affitto il Lanificio dei Francini; la sera, la domenica si stava insieme a fare compagnia, se ne studiava sempre una. Siccome aveva notato in una vigna vicina al paese, tra i filai delle viti, un peschino carico di pesche, ne parlò con noi e si decise di andare a mangiarne qualcuna. Arrivati lì, ancora non era proprio buio fitto, si vide che parecchie erano già mature e allora...:

-“Gli si dà una scrollata così quelle mature cascano?”-

E noi -“Sì, sì, sì...”-

Non stette a dire che c'è, afferrò il tronco, non era grande, una scrollata con tutte e due le mani e giù, le pesche cascarono tutte in terra. Se ne mangiò subito due o tre per uno poi con le altre ci si riempì le tasche, la camicia, in seno, e poi...

-“E ora che si fa?”-

Chi diceva una cosa, chi un'altra, qualcuno proponeva di lasciare il pesco lì, com'era, qualcun altro diceva di buttarlo giù, il fatto è che si decise in un altro modo, ma non mi ricordo chi fece quest'ultima proposta... Si decise di sbarbarlo, il terreno era abbastanza renoso, soffice, il pesco si tirò in due o tre, venne su bene, e poi s'andò a ripiantarlo nel filaio di sopra, in fila per bene tra le viti. Il giorno dopo Beniamino ci raccontò il seguito: Uno dei proprietari di quella vigna, andato la mattina appena alzato alla finestra si accorse subito che il pesco, anzi il peschino –come diceva lui- non c'era più al suo posto nel filaio, c'era il vuoto, cominciò a gridare, a chiamare il fratello e diceva.

-“Il peschino non c'è più, il peschino non c'è più, vieni, vieni a vedere, è sparito, no, no, non c'è più nel secondo filaio, ora è in quello di sopra, ora è nel terzo...”-

-“Ma stai zitto, che berci -gli rispondeva il fratello- ... guardaci per bene...”-

-“No, no, non c'è più nel secondo, ora è nel terzo, guarda, guarda...”-

Noi dal ridere mentre ce lo raccontava ci si buttava via. E zitti, fuori, senza parole, facendo sempre finta di non sapere niente, di cascare dalle nuvole anche quando la cosa si seppe in paese, la gente se la raccontava e rideva.”-

Altra burla, altro episodio, si cambia genere, questa volta di carattere “venatorio”. Attori, come al solito, Amilcare e la sua ghenga, il gruppetto di amici in vena di birbonate che prende di mira un cacciatore che spesso e volentieri torna a casa a mani vuote nonostante la gran passione ed il grande desiderio di tornare con una preda. Diciamo: un cacciatore sfortunato. Un benefattore per gli animali dei boschi.

-“A San Martino in quei tempi c'era un pensionato che aveva una gran passione per la caccia ma non chiappava mai niente. Un giorno, da un altro cacciatore che era d'accordo con noi, ci si fece

dare una pelle di lepre che lui aveva ammazzato poco tempo prima; si riempì per bene di paglia, da farla apparire come se fosse viva, e si andò a sistemarla nella proda di un campino lì sotto, mezza nascosta fra i cespugli. Poi, sempre i soliti: io, Beniamino, Silvio di' Menchiari, qualche altro...tutti giovani s'andò a chiamare questo cacciatore a casa sua:

-“Venite, venite, venite subito...nel vostro campo c'è una lepre, sembra a covolo...”-

-“Io bucone” –ride Amilcare nel ripetere le parole del pensionato, facendone il verso con il tono e l'intonazione- ed aggiunge: “Diceva proprio così, alla chianina- Vengo, vengo, io bucone, piglio il fucile e la sistemo”-

Pochi secondi ed eccolo con il fucile da caccia in mano, prendere subito la strada per il suo campo, e noi tutti dietro. Duecento metri sì e no e noi in coro:

-“Eccola lì, guardate, è lì, è lì.”-

-“Dove, dove, non la vedo...”-

-“E' lì, è lì....dietro quel cespuglio”-

-“Ah, sì, sì, la vedo, la vedo”-

In un attimo si porta il fucile alla spalla, punta e...bum, una fucilata.

-“L'ho presa, l'ho presa, io bucone!”- il suo grido festoso mentre si muove per andare a prenderla. Raccoglierla ed accorgersi che era finta fu un attimo. Solo allora si accorse dello scherzo, che la lepre era piena di paglia, era stata tutta una burla. Come ci rimase! Ma non se la prese con noi, non ci disse niente, non ci leticò, forse avrà pensato allo scherzo di qualche grande. La moglie, che aveva assistito a tutta la scena dalla finestra di casa, intanto si era messa a vociare:

-“Vieni via sciocco, t'han fatto una chiapparella, t'hanno fregato...!”-

E lui, mesto mesto: -“Davvero, io bucone, m’hanno fregato, io bucone!”-

La guerra, il 1943-44 che doveva, poteva essere la fine dei patimenti e dei sospiri con la firma dell’armistizio avvenuta l’8 settembre ‘43, diventa dopo quella data una tragedia inimmaginabile, arriva il peggio del peggio, cose mai viste. Il tutto in una gradualità di pericoli e di paure impressionante. Amilcare in quella primavera non ha ancora compiuto i fatidici 18 anni ma la prudenza e la paura consigliano la massima cautela. La qual cosa significa niente passeggiate verso Ambra, niente puntatine al cinema, niente apparizioni in piazza la domenica né il martedì, giorno di mercato.

-“In quei primi mesi del ’44 non avevo compiuto diciott’anni, la cartolina non m’era arrivata, però era bene stare nascosti, a andare a giro non si sa mai chi si poteva incontrare. A Ambra non ci venivo mai, stavo fra i campi, lontano dalla strada, o nei boschi verso Casucci. Nei giorni del fronte presi le bestie e le portai con noi nel bosco, sfollati, tra i castagni. Il capanno non si fece, la notte per proteggerci dalla umidità, o dall’acqua quando pioveva, si stava sotto il carro. Per mangiare ci s’arrangiava, qualcosa s’era portata da casa, qualcosa nei campi, la fame non si patì mai. Passato il fronte si tornò a San Martino, nel solito podere, sempre sotto la proprietà dell’Avvocato.”-

1946. Amilcare compie il gran passo; si sposa, la ragazza che sarà la compagna della vita è una ragazzina, in due non hanno quarant’anni! Lui vent’anni, lei appena diciotto. Fanno tenerezza. Lei, la dolce metà, è una ragazza del paese, di San Martino, si chiama Elide, Elide Rossi, famiglia di pigionali, il babbo fa lo scalpellino alla cava del Ciabatta.

Nel 1952 Amilcare lascia il podere, si trasferisce a Duddova, non più contadino, o mezzadro come si comincia a dire con un linguaggio forse più rispettoso, per fare il trattorista, sempre e comunque alle dipendenze della ditta Zampi. Il salario sicuro a fine mese fa gola, attira, è un bene su cui fare affidamento.

-“Dopo cinque, sei anni –parole nuovamente di Amilcare nel filo della memoria- mi pare nel Cinquantotto la famiglia Zampi mi volle più vicino e così si venne ad abitare a Ambra, si tornò in via Trieste. Erano già nati i due figli: Marcello nel '47 a San Martino, Leonardo nel '55 a Duddova. E qui mi proposero di fare il cantiniere, lavoro che accettai ben volentieri. In cantina ricordo c'erano diverse botti per una capienza totale di oltre seimila quintali. Un anno addirittura, avendo preso una vigna in affitto si fecero 7500 quintali di vino. Il nostro vino? Tutto nero, o rosso come si dice a volte, un vino dal bel colore, da pasto, limpido, asciutto, di dodici gradi. Il lavoro di cantiniere lo facevo volentieri, lo sentivo di grande responsabilità. Sapesse quante volte mi sono levato la notte per andare in cantina durante la vendemmia per vedere se qualche tino straboccava. E poi continui controlli per saperlo mantenere bene, senza vizi, insomma un lavoro impegnativo ma anche di fiducia che la famiglia Zampi mi accordava con la stima e tanti elogi. Dirò di più....Siccome l'Avvocato e figlioli erano tutti tifosi della Fiorentina, avevano quattro abbonamenti in tribuna coperta allo stadio di Firenze per assistere alle partite che i viola giocavano in casa. Ricordo che diverse volte, se qualcuno di loro non poteva andarci per un qualsiasi motivo, mi portavano con loro, in macchina, alla partita. Ricordo mi dicevano...”Oggi tu sei l'Avvocato,...oppure oggi tu sei il dottore, ..lo studente...”. Le partite della Fiorentina, in diretta, proprio allo stadio di Firenze l'ho viste così .”-

Inesorabili gli anni passano senza rispetto per nessuno. Anche per il nostro Amilcare arriva il giorno, atteso e temuto, del pensionamento. 1986. Nel ricordo della cerimonia, una bella cena in cantina con i colleghi di lavoro di Ambra e paesi vicini, tutti dipendenti dell'Azienda Fratelli Zampi (L'Avvocato era già scomparso). Ben 75 fra operai, tecnici, impiegati, anche la famiglia Zampi presente. Una bella azienda, settantacinque dipendenti, il che voleva dire altrettante famiglie che avevano un lavoro assicurato ed un salario certo per tutto l'anno,

i lavori nei campi non concedevano pause. Con orgoglio ad un tratto Amilcare si alza, si reca in un'altra stanza per tornarsene con una bella targa dove si legge: "All'amico cantiniere AMILCARE CARDINALI In ricordo di cessata attività lavorativa Nel 35° anno di permanenza alla ditta F.lli Zampi. Gli amici di lavoro. Ambra 19 – 12 – 86.

Prima di concludere la nostra rievocazione del tempo che fu, Amilcare, forse con un pizzico di compiaciuta nostalgia, ama aggiungere:

- "Un giorno di qualche anno fa, già in pensione da un pezzo, ero andato a Firenze, non mi ricordo per quale ragione. Prima di venire via volli passare da casa del professore Giancarlo, per salutarlo. Appena entrato in casa mi venne incontro per darmi la mano e ... (piccola pausa forse dettata dal pudore di un sentimento) ... si mise a piangere. Poi rivolto alla moglie presente, la signora Anna, le disse: - "Questa, vedi, era la mia famiglia!" -

Quindi l'amara conclusione: - "E pensare che ora, povero professore, è rimasto solo. La signora Anna se n'è andata. È vero, solo non è, c'è il figlio, ma i figli si sa, come è giusto, hanno la loro vita." -

Sempre presente alla conversazione con Amilcare c'è la moglie Elide Rossi, n. 1928, la cui famiglia, residente a San Martino nell'anno della sua nascita, è così composta:

Innocenti ved. Rossi Rosa, la nonna

Rossi Quirino, n. 1900, capo famiglia, figlio di Rosa

Rossi Giuseppe, n. 1904, figlio di Rosa

Rossi Torquato, n. 1906, figlio di Rosa

Rossi Enrico, n. 1908, figlio di Rosa

Rossi Adolfo, n. 1911, figlio di Rosa

Rossi Luisa detta Palle, figlia di Rosa

Rossi Modesta, figlia di Rosa

Rossi Dino, n. 1917, figlio di Rosa

Mugnaini Primetta, n. 1909, moglie di Giuseppe

Rossi Elide, n. 1928, figlia di Giuseppe e Primetta

Rossi Giancarlo, n. 1941, figlio di Giuseppe e Primetta

Matteo Rossi, il nonno, marito di Rosa è già scomparso

Famiglia di pigionali, il capo famiglia di mestiere fa lo scalpellino, luogo di lavoro la cava del Ciabatta, nei pressi di Rapale. I figli maschi, appena terminata la scuola elementare, vengono avviati dal padre allo stesso lavoro, un lavoro che ha a che fare con la pietra, bello se vogliamo, quando c'è, ma duro (ogni tanto con qualche martellata in un dito). Ed è proprio per lo scarseggiare del lavoro che i genitori di Elide si trasferiranno a Genova (1932-33); con una occupazione per lui nel porto, forse come scaricatore.

Elide rimane a San Martino con la nonna Rosa e con gli zii. Conseguita la licenza elementare entra subito in filanda. Ha appena undici anni e si ritrova a maneggiare bozzoli e bacacci, le mani –tutto un mettere e levare- nell'acqua calda, bollente della catinella che si ritrova davanti, al telaio della seta. Le apprendiste venivano chiamate maestrine perché dovevano continuamente provvedere a rifornire di bozzoli lessati l'operaia, la maestra, e la mezza maestra addette al telaio. A loro il compito di estrarre il capo del sottilissimo filo di seta dal bozzolo per avvolgerlo nella giusta maniera all'aspo al fine di ottenere al termine una bella matassa. Un lavoraccio.

-“A volte –ricorda Elide- veniva da me la direttrice, la capo reparto, mi prendeva per la mano e mi portava al gabinetto. Io le dicevo che non avevo bisogno, ma lei mi ci lasciava lo stesso dicendomi: -“Fra poco vengo a riprenderti, tu resta qui, aspettami, non uscire.”-

Io non capivo il perché, mi ci lasciava per 10 – 15 – 20 minuti, poi veniva a chiamarmi. Mi resi conto di queste piccole scappatoie qualche anno più tardi quando mi misero il libretto con le marchette, allora non veniva più a prendermi per andare al gabinetto. La ragione, mi resi conto, era che non ero in regola, ero troppo giovane.

La direttrice –parole ancora di Elide- era una donna burbera, seria, nel lavoro molto esigente. Ma con me era buona, si vede gli facevo compassione, sarò stata magrolina, pallida, certe volte all'uscita dalla filanda mi portava in casa sua e mi dava un bel cucchiaino di olio di fegato di merluzzo. Amaro come il veleno, ma era un ricostituente che in quegli anni andava per la maggiore, i dottori l'ordinavano spesso.

Quando la filanda chiuse, mi pare dopo la guerra non riapri, entrai a lavorare a San Martino nel lanificio, s'era nel 1945.”-

Come abbiamo visto nel prospetto sopra riportato nella famiglia di Elide c'è una componente, sorella del padre, che merita un profilo più dettagliato. Semplicemente è Modesta Rossi, Medaglia d'Oro al Valor Militare. Alla Memoria.

Figlia di Matteo e Rosa, nasce a San Martino d'Ambra il 5 maggio 1914. Trascorre gli anni della adolescenza imparando il mestiere della sarta. Nel 1935 si sposa con Dario Polletti, abitano dalle parti di Verniana. Hanno cinque figli: Giovanni, Mario, Silvano, Gualtiero e Gloriano. Seguendo il marito entra nella lotta partigiana (1944) con il compito di staffetta nel collegamento fra i gruppi della zona. Il 29 di giugno... Seguiamo il ricordo di Elide:

-“Il 29 di giugno la zia Modesta era andata a Solaia, una casa contadina nella zona di Verniana per informare gli uomini, i giovani che erano alla macchia in quei boschi, di quello che era successo la mattina a San Pancrazio, le case tutte distrutte, incendiate, gli uomini senza sapere che fine avessero fatto. Con sé aveva portato i figlioli per non lasciarli soli; il più grande, Giovanni, aveva sette anni. A Solaia c'erano tre, quattro persone, anziane, una di quelle, inferma, era a letto. All'improvviso arrivarono i tedeschi, entrarono in casa in un attimo. Fucili spianati li fecero uscire tutti, li portarono fuori, nell'aia, li misero in fila davanti alla capanna e sempre con i mitra puntati gridavano:

-“Dove partigiani, dove partigiani.”- e giù botte.

Poi a lei, alla zia Modesta che aveva preso in collo il figliolo più piccino, quello di tredici mesi, un tedesco, in perfetto italiano:

-“Dov'è tuo marito?”-

-“A fare il militare!”-

E il “tedesco” sempre in italiano:

-“Se voleva fare il suo dovere c'era!”-

E giù, in pochi attimi, uno sfregio con il pugnale alla gola, un taglio, sangue, una manata, una spinta al gruppetto di quei cittini per allontanarli di un passo, seguita in un secondo da una raffica sugli altri, tutti morti, per terra.. La zia Modesta con quel cittino in braccio in un lago di sangue e le altre persone di quella casa. Tutti morti. Poi dettero fuoco alla capanna. I corpi tutti carbonizzati. Queste cose le raccontò Giovanni, il figliolo più grande. Lo zio Dario riconobbe il corpo di sua moglie, della zia Modesta, dall'anello.”-



Lorenzo Debolini

Il nostro Lorenzo –ma per tutti, proprio tutti, a cominciare dalla famiglia- è semplicemente Renzo. Al più: Renzo di' Debolino. Ci incontriamo a casa sua (giugno 2012), una bella casa appena fuori paese (Ambra) sul declivio di una collina con tanto di giardino, orto e piscina. Davvero una bella dimora. Ottantacinque anni ben portati, mente lucidissima legata al presente ed al passato, se non fosse per le gambe che invece per muoversi hanno bisogno di un sostegno, di una grucciona ed ogni tanto di qualche infiltrazione. Ma la mente è quella di un quarantenne, lucida, attenta, pronta ad affrontare i più svariati argomenti, le mille considerazioni legate all'oggi o al domani, come le memorie di un passato recente o lontano.

Partiamo dall'inizio della nostra piccola storia:

È il tre settembre del 1927: in una casa a cinquanta metri dal Prato, immediata periferia, abita una famiglia contadina, è in arrivo la ciccogna attesa per nove mesi con trepidazione. Che porterà? Maschio o femmina? La femmina c'è già ("Una buona famiglia si comincia con la figlia"), ora ci vorrebbe un maschietto per fare il giusto paio e per avere a suo tempo due solide braccia per il podere. Arriva arriva, piccole grida di compiacimento, i desideri si avverano, è un maschietto. Evviva! La famiglia fa dieci, eccola in tutti i suoi componenti:

Debolini Ottavio, capo famiglia, nonno

Raffaelli Stella, moglie del capo famiglia, nonna e massaia

Debolini Abramo (detto Palle, n. 1893, figlio di Ottavio

Fabbroni Anna, n. 1903, moglie di Abramo

Debolini Angiolina, n. 1924, figlia di Abramo e Anna

Debolini Lorenzo, n. 3-9-1927, figlio di Abramo e Anna

Debolini Luigi, (detto Gigione), n. 1875, cugino di Abramo, bifolco

Debolini Giulia, n. 1874, moglie di Luigi

Debolini Ester, n. 1915, figlia di Luigi e Giulia

Debolini Giuseppe, n. 1917, figlio di Luigi e Giulia

Essere contadini in campagna non è certamente una stranezza, la mezzadria è la regola, in Toscana non esiste l'affittuario o il latifondo. C'è però un elemento che muove la nostra curiosità, ovvero se l'essere contadini "del prete" poteva costituire qualche motivo di differenziazione nei confronti degli altri lavoratori della terra.

- "Eh, sì, in qualche modo –risponde Renzo- bisognava essere un po' speciali, farsi vedere, essere vicini alla chiesa, andare alla messa tutte le domeniche, alle funzioni, uomini donne ragazzi. Specialmente in quaresima. In casa mia ricordo tutte le sere prima di cena si diceva il rosario, era il mio nonno Ottavio che si metteva a tavola con la corona tra le mani e cominciava, e noi tutti intorno a rispondere. Alla fine del rosario mentre diceva anche un'Ave Maria alla Madonna e a tutti i Santi si metteva a cercare santini e immagini sacre. E il mio biscugino Beppe ridendo gli diceva:

- "Ma stasera non si cena? Avete detto il rosario ora e vi mettete a cercare i santini...Noi s'ha fame, quanto c'è da aspettare ancora?" -

Lui non rispondeva, ma fintanto che non aveva trovato quello che cercava non si metteva a sedere, non si cominciava, la massaia aspettava il suo ordine." -

Altro episodio che riaffiora dalla cassaforte della mente per aiutare a capire il significato dell'essere "contadini di' prete". Piccole sfumature che muovono il sorriso, nessuna conseguenza disciplinare, i rapporti col prete-padrone tutto sommato erano e restavano buoni, forse privilegiati rispetto ad altre situazioni. Comunque significativi.

- "Per noi, per gli uomini –così ricorda l'ex contadino Renzo- era proibito bestemmiare. Si sarebbe passati male noi e il prete. Però, ricordo, il mio Gigione, Luigi, il cugino del mio babbo, a volte ne tirava qualcuna senza accor-

gersene. Ci aveva l'abitudine. Una volta lo sentì il prete, allora c'era Don Giuseppe, e gli disse, riprendendolo bonariamente:

-“Luigi! ma perché bestemmiate? Lo sapete, è peccato!”-

E lui:-“O che ho bestemmiato? Porca... – e intanto gliene scappò un'altra- ma io un'bestemmio mica!”-

Ancora un frammento di usanze scomparse, la vita che si svolge entro confini ben limitati: impensabile la motocicletta, lo scooter non esiste, l'automobile non appartiene neanche al mondo dei sogni, proibito evadere. Ci sono le tradizioni da conservare e rispettare, i valori che guidano e illuminano i rapporti tra le persone: un piccolo quadro più che sufficiente per mostrare il legame di affetto che unisce fra loro i componenti di questa famiglia. Con Luigi, il rude ma simpatico Gigione in primo piano.

-“Don Giuseppe gli voleva bene a Gigione, aveva capito che era un po' a modo suo, ma in sostanza era buono, andava sempre alla messa, in chiesa alle funzioni, anche se via via gli scappava qualche...”Ave Maria” all'incontrario. La domenica in casa mia era d'usanza fare il coniglio in umido, nel tegame, la mia nonna lo faceva speciale. Don Giuseppe veniva quasi sempre la domenica a mangiare da noi, gli piaceva tanto il coniglio in umido come lo faceva la mia nonna e per primo un bel piatto di maccheroni. E quando arrivava aveva sempre in mano un fagottino, appena entrato in casa lo dava a Gigione. C'era il tonno per lui, perché Gigione il coniglio non lo mangiava, non gli piaceva. Per lui c'era il tonno, oh come lo mangiava volentieri, con qualche cipollina fresca dell'orto, corcecci di pane e bicchieri di vino.”-

Pane e olio.

-“Nel nostro podere non c'erano olivi, l'olio bisognava comprarlo. Noi si comprava dal prete di Cacciano che era amico del nostro padrone, ma costava caro, bisognava fare parecchia economia, fare “a miccino” come si diceva.”-

Ed ecco affiorare un altro frammento, protagonista il solito impareggiabile Gigione:

-“La domenica mattina, mi ricordo, quando le donne erano alla messa prima, in casa forse s’era rimasti io e lui, si tagliava una bella fetta di pane, prendeva l’ampollina dell’olio e ne versava un filo sopra, un pizzichino di sale e se la mangiava di gusto, con un appetito, chissà come se ne spirava! E per finire un bel bicchiere di vino. Se mi vedeva, mi guardava un po’ serio e mi diceva:

-“Stai zitto, eh, non lo dire a nessuno, capito?”-

Però qualche volta poteva capitare che sbagliava il tempo, magari perché la messa era finita prima e le donne erano già di ritorno, così... per non farsi scoprire rigirava la fetta sotto sopra, ma qualche gocciola d’olio gli gocciolava in mano e allora se ne accorgevano. “Gigione, con quest’olio...” gli dicevano. Lui non ci rimaneva bene, ma oramai l’aveva già mangiato!”-

Essere contadini in quegli anni, in un mondo fatto di pigionali e contadini, di padroni e stagionali, falegnami, calzolai, fabbri e tanta miseria, significava anche dover subire in qualche modo una forma di latente razzismo (parola allora sconosciuta). Umiliante. Una prova? Ecco un piccolo campionario di esempi assai eloquenti:

Renzo:

-“La sera dopo cena Gigione non usciva, non andava al bar, forse per non spendere o perché si vergognava o forse perché si accorgeva che si era visti in un certo modo, chissà...In piazza per passatempo non ci andava mai, andava in paese soltanto quando sentiva suonare le campane, al terzo doppio era già al murello della chiesa a guardare chi c’era giù, chi passava. Una sera però lo convinsi, avrò avuto dodici, tredici anni, insistei tanto che...

-“Va bene, Ragnino -mi chiamava così, Ragnino- stasera si va al caffè in piazza, mi preparo.”-

Si cambiò, in testa si mise un bel cappello, era alto, faceva figura, vestito per bene. Appena entrati si misero tutti a guardarci, anche quelli che erano a sedere ai tavolini a giocare a carte, lui se ne accorse, si accostò e mi disse:

-“Ragnino, andiamo via, lo vedi mi guardan tutti. ‘Gnamo ‘gnamo, ‘gnamo via. Che ci si fa qui, ‘un ci si può stare!”-
E così niente bar si tornò subito a casa e s’andò a dormire.”-

Umiliati.

-“La sera dopo cena, per fare l’ora di andare a letto e per trovare un po’ di svago, s’andava a veglia dalle famiglie vicine, da Lampo che stava proprio di fronte a noi, anche lui contadino, o dal Secco di casa Guido, coltivatore diretto. A volte erano loro che venivano a veglia da noi. Si chiacchierava, sulla tavola il fiasco del vino con qualche bicchiere, le donne non stavano ferme, chi faceva la calza, chi rammendava, chi faceva le solette per le calze. Fino alle dieci, dieci e mezzo. D’estate no, d’estate si stava un po’ fuori al fresco, ma la stanchezza era tanta, la mattina c’era da levarsi prima di giorno, la veglia durava poco, s’andava a letto presto“-

-“Dopo il fronte, mi pare nel ’45 - ’46 di carnevale venivo a ballare nel teatro. Era di gran voga. Una sera mi ricordo ballavo con una bella ragazza di paese, Vera mi pare si chiamasse, Vera, sì, e mentre si girava si passò vicini alle scalette dove a guardare c’era il suo zio che si allungò verso di lei per bisbigliare queste parole:

-“Ma non ti vergogni a ballare co’ un contadinaccio!”-

Parole dette a mezza voce ma che sentii bene anch’io e che mi fecero restar male, anche se ormai c’ero abituato. E che avevo? Mi consolò il fatto che lei non lo curò per niente, continuò a ballare con me e con altri anche nel resto della serata e in seguito.”-

Ancora un episodio, questa volta però potremmo definirlo a ruoli invertiti, con la mamma del “contadinaccio” a recitare nella parte di chi si sente offesa dal “discredito” che una ragazza appartenente ad una “specie” inferiore può arrecare al buon nome della famiglia.

-“Ballavano dal Casucci. A volte ci andavo anch’io. Una sera avevo conosciuto una bella ragazza fiorentina, ci ballavo, fra un ballo e l’altro lei accendeva una sigaretta e se la fumava, spigliata, mi pareva emancipata, sportiva, un gradino sopra di noi, ci restavo meravigliato. Gli avrò fatto anche un po’ di corte...Il giorno dopo la mia mamma lo seppe, chissà chi gliel’avrà raccontato, mi brontolò di brutto:

-“Svergognato, ieri sera tu ballavi con una poco di buono, non ti vergognavi a ballare con una p.... Se lo sa il prete ci manda via dal podere...Pensaci!”-

Luigi, o meglio: Gigione. Ancora lui. Si dovesse scrivere la sceneggiatura di un film con tanto di elenco degli interpreti (oggi si direbbe. “cast”) il nostro Gigione apparirebbe senza dubbio al primo posto nel ruolo di interprete principale. Così ce lo fanno apparire le parole di Renzo, sia pure attraversate, purificate con il filtro di una affettuosa nostalgica memoria. Un’altra prova? Eccola:

-“Gigione era il bifolco, lui pensava alle bestie, a governarle, alla paglia, al fieno, l’acqua che non mancasse mai, aprire chiudere le finestre, la porta. La stalla la teneva pulita, pulitissima, ci si sarebbe potuto mangiare o dormire distesi per terra. Quando si arrivava alla settimana santa, la settimana prima di Pasqua, preparava il Vitello Pasquale. Pigliava il vitello più bello della stalla, lo puliva tutto con attenzione, ci stava delle mezze ore a pulire e guardare, le corna lucide, lo agghindava per bene, infine gli metteva una bella fascia rossa attraverso il collo e poi lo portava a giro per Ambra, in su e giù per il paese per farlo vedere a tutta la gente. Le persone si fermavano a guardare, ammirate, commentavano, gli facevano i complimenti, era uno

spettacolo. E lui ci godeva, contento, più per il vitello che per sé. Era il giovedì Santo, ricordo. Contava più quel giro per il paese con il vitello che cento ricompense!”-

E Palle? Qual era il compito suo all'interno della famiglia, nell'ambito delle occupazioni da dedicare al podere?

-“Il mio babbo pensava alla stalla dei maiali e a quella dei ciocchi. Le pecore non si tenevano, s'aveva un branchetto di ciocchi, una diecina, si davano in affitto uno per volta a chi teneva le pecore, per farle figliare. Venivano a prenderli, a piedi, li tenevano un mese poi il mio babbo andava a ripigliarli e a riscuotere il combinato. E ora che ci ripenso mi viene in mente proprio un fatto: era il 29 giugno del 1944, il mio babbo s'era mosso da casa con la bicicletta poco prima di mezzogiorno per andare a San Pancrazio, da un contadino di lassù per riprendere il ciocco. Arrivato al ponte del Bichi, allora la strada era bianca, non asfaltata, si accorse di avere bucato, aveva la ruota di dietro tutta sgonfia. Dovette scendere e rigirare, tornare a casa. Se non gli succede quella bucatura chissà che gli poteva capitare con quel massacro che fecero i tedeschi.

Maiali e ciocchi si tenevano per guadagnare qualcosa, sempre a mezzo con il padrone, galline polli e conigli erano invece un incerto delle donne, loro pensavano a custodirli e a venderli, quando erano fatti.”-

Non solo lavoro nei campi e nelle stalle, c'è dell'altro.

-” Prima che cominciasse l'inverno bisognava provvedere alla legna per il camino, ne mangiava tanta, grossa e fine. A questa faccenda ci pensavano il mio babbo e Gigione, andavano al bosco con il carro la mattina presto, armati di roncola, pennata e scure. A preparare il carro, attaccare le bestie toccava a Gigione, era lui il bifolco, e mi ricordo che per portare più legna levava le assi dal pianale per alleggerirlo, così potevano portarne di più, specie quella grossa. Tornavano la sera quasi a buio.”-

-“La mia mamma per arrangiarsi non stava mai ferma e nelle lunghe serate d’inverno si metteva a lavorare al telaio, a tessere. Se n’aveva uno nella stanza apposta. Poteva lavorare con il cotone, la lana o con la canapa. Per la canapa, ricordo, c’era da fare tutto una preparazione particolare: intanto si seminava a ottobre - novembre, a giugno si mieteva, a mano, si facevano dei fascinotti e si mettevano sott’acqua con delle pietre sopra a marcire, nei borri, nell’Ambra no perché c’era il pericolo che la corrente ce li portasse via, specie quando faceva delle piene o anche mezze piene. Dopo un paio di settimane, giorno più o giorno meno, veniva levata dall’acqua per essere maciullata con una specie di treppiede chiamato “maciullo”. Qui la canapa ci veniva messa un poca per volta e battuta con una specie di martello, un legno fatto apposta, e picchia e picchia, si rompeva tutta, si sfilacciava, diventava come lana grezza. A conciarla per bene, a pulirla, veniva Beppe di’ Lanino, la batteva con due bastoncini la faceva diventare morbida, soffice, adatta per essere filata. Anche la filatura era una faccenda delle donne, un poca per volta tutte le sere, a veglia, rocca e fuso. Poi la mia mamma entrava in azione con il telaio, ci faceva teli. La lana invece la comprava a San Martino, al lanificio, bell’e pulita, conciata e colorata, a matasse che poi con l’aspo trasformava in gomitoli. Con la lana ci veniva una bella stoffa, speciale, chiamata “rascetta”. Ricordo....la Clara, la moglie di Giovannino, ci faceva certe belle giacche da uomo...lei era brava e la stoffa di figura, belle davvero.

Con il cotone, anche quello lo pigliava a San Martino, ci faceva le lenzuola, venivano fini, morbide, adatte.”-

Tra i ricordi dell’infanzia non poteva mancare la giornata del maiale, nelle case dei contadini una vera e propria festa, ovviamente per tutti meno che per la vittima. E Renzo la ricorda così, un piccolo affresco di un mondo che non c’è più:

-“Da noi veniva Cecchino di’ Morini, il macellaio che aveva la bottega in piazza, accanto al teatro. Arrivava la mattina verso le otto, era freddo, inverno, le donne in casa a fare fuoco e bollire acqua, gli uomini con lui, intorno, per aiutarlo, erano tanti i lavori da fare...tagliare i pezzi, macinare la carne con i macinini a mano per le salsicce, quelli elettrici non esistevano, salare ogni cosa, gli insaccati, buristo salame capaccia, struggere in una pentola il grasso per metterci poi a conservare i fegatelli....allora il frigorifero non c’era nelle case...e chi l’aveva? Era tutto un lavorio. La sera a cena tutti insieme, a una cert’ora arrivava Don Giuseppe con la Franceschina, rimaneva Cecchino e veniva anche la su’ moglie, la Maria di’ Fini, e i figlioli, la Veronica e Domenico. I pezzi restavano tutti a noi perche il prete non li voleva, anche la sua parte toccava a noi, tanto alla fine dell’anno si facevano i conti.”-

Per uno che si accinge ad oltrepassare quota ottantacinque è un sottile, nostalgico piacere tornare a rivisitare i giorni della fanciullezza, fanno rivivere sensazioni ed emozioni, le asprezze di certe situazioni svaniscono nel ricordo ammantate di tenerezza. Così anche per Renzo:

-“Quando andavo a scuola, allora a Ambra c’erano le elementari e basta, poteva capitare che qualche volta la maestra mi desse uno scapaccione, si vede me lo meritavo e oggi riconosco che faceva bene; appena entrato in casa lo raccontavo alla mia mamma che mi chiedeva sempre com’era andata a scuola. Senza stare a fare altre domande, chiedere il perché o il per come, lei per prima cosa mi diceva subito:

-“Bene! Ha fatto bene, così impari e tu stai più attento!”- e poi giù, alzava le mani e me ne dava altri due o tre.

Così faceva anche in casa se combinavo qualche marachella, qualche birbonata, alzava subito le mani, erano scapaccioni o sculaccioni, in do’ pigliava pigliava. Se c’era il mio babbo interveniva subito....

- “Lascialo fare...smetti, non ti ci arrabbiare, è un ragazzo, non si può vedere...”-

Diceva proprio così, che non poteva vedere, tanto è vero che lui non me l’ha mai date. Anzi se era il caso di minacciarmi, di farmi paura, ricordo che mi diceva:

-“Attento eh, se no lo dico alla mamma!”-

Brutta ruota quella degli anni che gira per un solo verso, in avanti e basta, senza pause né tentennamenti, anzi in apparenza con una velocità in continua progressione. Anche Gigione sente il peso dell’età, a dargli una mano nei diversi compiti di bifolco tocca al più giovane di casa, a Renzo che volentieri ne rivive alcuni momenti.

-“Negli ultimi tempi Gigione era fatto vecchio, da solo non ce la faceva più coi lavori della stalla, toccò a me aiutarlo, ma lo facevo volentieri, anche se qualche volta mi faceva degli scherzucci. Come per esempio il lunedì mattina, dormivo di più, la domenica sera ormai giovanottello andavo a ballare, tornavo tardi, verso il tocco e mezzo – le due, sicchè la mattina sarei rimasto qualche ora in più a letto. Eh sì! Avanti veniva il mio babbo, neanche le sei, veniva a chiamarmi con voce alta, che era già l’ora di andare nella stalla, le bestie avevan bisogno di essere ripulite e governate....presto, presto...Subito dopo, appena uscito lui, sentivo battere dei colpi sul pavimento, era Gigione che picchiava sul soffitto della stalla con il manico del forcone, la mia camera era proprio sopra alla stalla, e lui picchiava a ripetizione finché non mi alzavo e mi facevo sentire...”

” Sì sì, ho capito, mi levo, vengo giù “. Non c’era verso, mi dovevo levare per davvero, tanto ormai e chi dormiva più.”-

Preso dai ricordi di quella “beata stagione” che è la giovinezza Renzo ha subito pronta un’altra pagina, un’altra storia da raccontare, anche questa strettamente discendente dalle piccole avventure domenicali nel contempo intrecciate con gli appuntamenti dettati dal lavoro nei campi.

-“Finita la mietitura bisognava andare nei campi con l’aratro, sì, quello di legno, per sotterrare gli steccioni e nello stesso tempo buttare all’aria la gramigna per farla seccare. Un lunedì mattina, ero stato incaricato io il giorno avanti dal mio babbo, mi levo presto ...presto...saranno state le tre, ricordo c’era la luna, parto da casa con le bestie, il carro attaccato e sopra il carro l’aratro da una parte e io dall’altra, disteso. La sera avanti ero stato a ballare, avevo fatto tardi, a letto c’ero rimasto poco, avevo un sonno, il fatto è che mi addormentai, alla grossa. Il campo dove si doveva andare era quello di là dall’Ambra, un bel piano di là da casa Zampi, abbastanza lontano. Mi addormentai quasi subito, le bestie conoscevano la strada e via, la imboccarono, passarono il ponte e là. Mi svegliai che s’era di già arrivati vicino a Badia a Roti, come ci rimasi! Rigitrai subito e via al campo. Siccome dev’essere scritto da qualche parte che non se ne può fare pulita neanche una, mi vide il Bindi e alla prima occasione lo raccontò subito al mio babbo:

-“O Palle, o che ci faceva l’altro giorno il tu’ ragazzo per la via di Badia a Ruoti con le bestie?”-

Il mio babbo ci rimase male, non so che gli avrà risposto, ma appena tornato a casa mi rinfacciò ogni cosa brontolandomi. “Eh, la notte vai a giro e poi la mattina tu dormi eh...”-

Il podere, i campi, i raccolti...

-“Il nostro podere era di una diecina di ettari, i campi si coltivavano a rotazione, grano, granturco, avena, più le viti, a filai, nei campi. Di grano se ne rimetteva tre-quattrocento staia a battitura, uva una cinquantina di quintali e tutto era a mezzo con il padrone, spese e resa. L’avena si faceva seccare, serviva per fare il fieno, per le bestie.

Sia la mietitura che la vendemmia erano due faccendone che tenevano occupati tutti, di casa, anche noi più giova-

ni. Ricordo che a volte venivano a darci una mano delle donne, ci stavano un giorno sia per la mietitura che per la vendemmia. La paga? Una cistella d'uva a settembre e a mangiare con noi il giorno che erano a aiutarci.”-

La ruota del tempo....Anche per Renzo arrivano i giorni in cui si pensa di ... “rompere il collo”. A dir la verità è ancora giovane, molto giovane, di tempo davanti ne avrebbe eccome, ma –come si dice- al cuore non si comanda e così il nostro baldo contadino si incammina, muove i primi passi nella direzione che porta al varco fatale: il matrimonio. Ha trovato la ragazza giusta, è andato in casa sua - passo importante a dimostrazione della serietà dei propri sentimenti, secondo la ritualità del momento- a fare conoscenza con i genitori. Ora, per conferire al fidanzamento il carattere di atto pubblico, bisogna ricambiare, si deve condurre la fidanzata in casa propria per la presentazione a babbo, mamma e sorella. Tutto ciò in osservanza al “protocollo” delle tradizioni che non ammette deroghe. A questo punto - Dio ce ne guardi e liberi- rompere un fidanzamento ufficiale sarebbe scandalo, puro e semplice. Significherebbe essere portati per bocca (allora non si sapeva cosa fosse il gossip) nel giro di tutte le persone conosciute con grande scadimento delle virtù morali riconosciute ad entrambi gli interpreti. Ma questo non è il caso di Renzo e Iolanda che invece procedono diritti verso la giusta conclusione: l'altare.

Il Matrimonio 15 settembre 1950

-“Avevo fatto all'amore con altre ragazze, ma quando conobbi e mi fidanzai con la Iolanda capii subito, mi resi conto che questa volta era diversa. Dopo un po' di tempo che ci si incontrava fuori ero andato in casa sua a far conoscenza con la famiglia e così, dopo tre o quattro mesi decisi di portarla a casa mia per presentarla “a' mi' genitori”. Lì per lì le solite parole, le solite frasi di circostanza.... piacere, piacere... ma poi il giorno dopo, da soli, la mia mamma...

-“Disgraziato, ma con chi ti sei messo! Pensi che ti ci voglia

andare nei campi? Ma lo vedi che sembra una signorina di città! Peggio! Pare figliola di signori!”-

A volte si sfogava con l’Annita, quella che stava di casa in castello, inquilina del prete; non gli pagava l’affitto perché in cambio gli portava l’acqua, con le mezzine, due o tre viaggi al giorno, veniva giù alla pompa di piazza. E lei gli dava ragione.

Io dico la verità ci rimanevo male, eh, ma poi feci come volli, non ascoltai nessuno, la sposai e devo dire la verità: mi sono trovato più che bene, è risultata perfetta, una bravissima moglie e una bravissima mamma. In qualche caso m’ ha anche sopportato. E quando c’è stato da lavorare non s’è mai tirata indietro, ha sempre lavorato, sempre.”-

L’abbandono della terra. È cominciata la fuga dalle campagne.

-“Nel 1962 si lasciò il podere, i vecchi erano già morti, Beppe s’era sposato e stava per conto suo, anche la mia sorella s’era sposata, con Santi, ora la mia famiglia comprendeva me, il mio babbo, la mia mamma, la Iolanda e Luciano, il nostro figliolo. Era capitata un’occasione, vendevano in paese una palazzina nuova a due piani, noi si comprò il piano terreno e ci si “tornò” . Io andavo a lavorare in una piccola ditta di muratura, facevo il manovale, la fatica... Era tutto un portare mattoni, calcina, cemento, forati....e tutto a spalla, salire e scendere per le scale, portare assi

...-“Ma che carriera ho fatto, eh!?”- mi dicevo tra me e me, sarei tornato a fare il contadino.”-

Improvvisa l’occasione che può cambiare la vita. Da prendere al volo. O no?

-“Un giorno, ricordo, venne a cercarmi Dante, il cugino di Santi, il mio cognato. Anche lui aveva smesso di fare il contadino, aveva comprato un camion e s’era messo a fare l’autotrasportatore. Era stato a Follonica con un panaio di Montevarchi e là aveva saputo che c’era un ristorante che

mettevano in affitto o in vendita. Venne informato anche Santi che propose deciso di comprarlo in società fra noi tre. Che si fa? Si decise di andare a Follonica a vedere di che si trattava, ci garbò, si contrattò e si fece l'affare. Ricordo che io tirai fuori 800.000 lire per il compromesso e loro due si accollarono il mutuo che c'era sopra. Madonna Santa, dopo qualche giorno "i mi' Santi" ne parlò con uno di Firenze, dato che era del mestiere, Bruno si chiamava, aveva una rosticceria, gli portava i polli. Gliene parlò e lo invitò a vedere. S'andò tutti insieme a Follonica, dette un'occhiata e poi fa:

-“Disgraziati! Ma che avete fatto? Avete buttato i soldi dalla finestra!”-

Ci cascò il mondo addosso, io ero fatto serio, la notte non dormivo, un patire dentro, continuo... Il mio babbo se ne accorse, pativa anche lui, ne parlò con il Cenni, uno che era un po' dentro negli affari, gli raccontò del ristorante e del mio patire, avevo perso l'appetito. Il Cenni, ora è morto da un pezzo ma gli sarò sempre riconoscente, mi rincuorò, appena mi incontrò per la strada mi venne incontro e mi disse:

-“Ma che affarone avete fatto a Follonica , eh! Un affarone, mondiale! Bravi! Lo volete rivendere? Io vi fo guadagnare!”-

Che parole! Mi sentii tutto risollevato e così si andò avanti, si aprì il ristorante e si tenne per quattr'anni.”-

E l'idea di abbandonare Follonica per costruirne uno nuovo ad Ambra con tanto di albergo?

Come si arrivò alla decisione e realizzazione del progetto?

-“Il lavoro a Follonica c'era, un buon lavoro, con tanta clientela, ma si riduceva ai mesi estivi. A metà settembre non c'era più nessuno. Allora parlandone fra noi ci venne l'idea, si cominciò a pensare di aprirne, costruirne uno nuovo nel nostro paese, Ambra. Si fecero tante con-

siderazioni, tante riflessioni, s'aveva paura di fare un buco nell'acqua, poi alla fine messe da parte incertezze e paure si decise di partire. Era il 1966. Fatto il progetto l'incarico della costruzione si dette alla ditta Rovai di Levane. Mi ricordo che per il sollevamento dei pesi avevano la gru, era la prima che si vedeva a Ambra, fece effetto, a me più di tutti...ripensando a tutte quelle calderelle di calcina che mi toccava portare sulle spalle.

Da allora per ventidue anni s'è mandato avanti l'azienda, bar, ristorante e albergo. Io stavo in cucina, facevo il cuoco. Nel 1988 si è sciolta la società, mi sono ritirato, praticamente sono un pensionato, ora un vecchio pensionato.”-

Con tanti ricordi



Pierina Della Scala

n. 28 – 06 – 1921

Forse mai nome e cognome furono più intonati alla persona cui si riferiscono. Trovarselo davanti e restarne ammirati è un tutt'uno. Piccolina di statura, magra, senza un chilo di grasso addosso, agile e soprattutto lucida e presente nella conversazione: queste le doti che risaltano nel suo essere con immediatezza suscitando nell'interlocutore meraviglia più che stupore.

Pierina viene al mondo quasi un secolo fa in una famiglia contadina, con lei sono dieci i componenti: il nonno (la nonna è già scomparsa), i genitori, due fratelli maschi ed altre quattro sorelle. Il Podere di Rapale (così denominato) è di proprietà delle Banche Lombarde. È un piccolo podere, le risorse sono modeste: 230 – 250 staia di grano a battitura, 70 – 80 quintali di vino con la vendemmia, la produzione dell'olio è migliore, si va dai sette ai dieci quintali per stagione. Ovviamente tutto da dividere a metà con il padrone rappresentato in questo caso dal fattore. Nella stalla ci sono le bestie (sinonimo locale di bestie bovine), due paia, più una trentina di pecore e due scrofe per le periodiche figliature. I lattoni allevati per due, tre, quattro mesi e venduti appena divenuti "magroni". Chi li acquista li tiene per il tempo necessario per l'ingrasso prima della macellazione. Altri animali? Essendo la casa in paese e quindi senza l'opportuno spazio intorno, la famiglia tiene nella stalla alcune galline, che fa uscire all'aperto di quando in quando, e due tre gabbie di conigli per il consumo familiare, non di più. Nei campi si coltiva anche un po' di granturco, mancando però l'acqua per l'irrigazione il raccolto è scarso, la famiglia lo tiene interamente per la propria alimentazione, farina gialla e dunque polenta, polenta da mangiare, quando e fintanto ce n'è, a colazione, desina e cena, nel piatto con un po' di sugo, arrostita sulla brace oppure fritta nella padella con olio ed un pizzico di sale o zucchero sopra, una vera leccornia da fare però solo per le feste comandate, olio e zucchero roba da signori. O più facilmente

cruda, una fetta e via, nel campo per qualche faccenda. Stesso discorso anche per l'avena la cui farina verrà aggiunta a quella di grano per fare il pane, cotto nel forno di casa.

A Natale e a Pasqua c'è però l'obbligo di portare ai padroni, a Palazzuolo, capponi e uova, oltre a qualche pollo via via, quasi a pagare una specie di tassa perché le galline, si sa, beccano l'uva quando, bella matura, se la vedono davanti nei "filai", e dunque fanno un danno che in qualche modo deve essere compensato. Così come esigono le rigide norme non scritte del rapporto padrone – mezzadro. A non rispettarle ci sarebbe da essere cacciati via dal podere. Senza tante spiegazioni.

Gualtiero, il figlio ex camionista (portava bombole di gas; a volte anche due viaggi al giorno a Ravenna o Mantova) ora in pensione, presente al nostro incontro, aggiunge un particolare sconosciuto ai più in merito alle coltivazioni effettuate nel podere.

-“I contadini, specie quelli di collina, seminavano a settembre, ottobre anche qualche presella di lupini. A fine marzo primi d'aprile, una volta raccolti venivano seccati in forno e poi macinati per farne biada. Quella biada, mescolata con altra crusca, veniva data alle bestie, gli dava forza, tanta, le rinvigoriva, però bisognava stare attenti, di quella biada bisognava dargliene poca per volta, perché se non si comandavano più, le faceva andare via di testa, si vede era una specie di droga.

I lupini, i contadini li davano anche alle pecore ma qui usavano un altro procedimento: per prima cosa li bollivano, li lessavano, poi per levargli l'amaro li mettevano a bagno e via via li davano alle pecore che in questo modo li mangiavano tranquille. A loro non davano fastidio. Un pochi si mangiavano anche noi, lessati e mantenuti in un recipiente con acqua salata”-

Avere tanti figli nelle famiglie contadine oltre che una benedizione significava anche avere tante bocche da sfamare e dunque per alleggerire il peso di una situazione talora insopportabile, lo sfogo,

la via di uscita era quella di “sistemare” uno o più figli nel “senese”, garzoni i maschi, servette le femmine. A servizio cioè in uno dei grossi poderi della zona, oppure in qualche casa di signori. Un modo più che legittimo per sbarcare il lunario, diffuso tra i poveri di paesi e campagne, Rapale come Pietraviva, Ambra come Badia a Ruoti, Duddova, Cennina... Un modo però che genera sofferenze denotando un chiaro disagio sociale. A tale sorte non può sfuggire neanche la nostra Pierina che rivive quei giorni nel ricordo:

-“La prima volta che lasciai la famiglia avevo dieci, undici anni, avevo appena fatto la quarta, ero una cittina, il mio babbo mi trovò il lavoro in una casa di contadini, un grosso podere vicino alle Taverne d’Arbia, si chiamava Fontamara. Il nome dice parecchio. Tutti i giorni, mattina e sera, andavo con i maiali, erano un bel branco me lo ricordo bene, eccome!, erano trentacinque maiali, parevano cento, si badavano male, li paravi da una parte e ti scappavano da un’altra, entravano nei campi di grano facevano danno, correvo per mandarli via, era tutto un correre. Le risorse di quel podere? Grano, parecchio, alla battitura la tribbia ci stava due giorni interi, e poi i maiali, sempre tanti, venduti appena fatti e rimpiazzati da altri, li portavo per quei campi, la terra era grossa, quando pioveva s’appiccicava tutta agli zoccoli, diventavano pesi, non si poteva camminare. In quel podere ci stavo giorno e notte, mi davano da mangiare, come una di casa, pensavano a rivestirmi e siccome io ero piccolina e magra mentre la massaia era grande e grassa i vestiti bisognava che me li facessero apposta, i suoi non erano adatti, troppo grandi, non me li poteva passare. Di paga quasi niente, poco, poco, ogni tanto mi davano due o tre lire, ma non le davano a me, quando il mio babbo veniva a trovarmi le davano a lui o le mandavano a casa mia per qualcuno quando capitava.

Ma sempre con i maiali cominciavo a non ci stare più volentieri, e poi con quella terraccia ai piedi che s’appiccicava tutta, così una volta che era piovuto parecchio e gli zoc-

coli erano diventati pesi, non li reggevo più, non potevo camminare, cascavo, mi rialzavo e dopo poco ricascavo per terra, mi arrabbiai tanto, di brutto, che dissi a quella gente che volevo andare via, non ce la facevo, non ci potevo stare più e che trovassero un altro. Chiesi anche se mi trovavano qualche altro posto, magari a servizio in casa di signori. Devo riconoscere che si dettero da fare, erano per bene, si vede gli facevo compassione, dopo una diecina di giorni mi sistemarono a Siena, a servizio in casa di certi signori appena fuori Porta Pispini, avevano una fabbrichetta di mattonelle e sopra c'era l'abitazione. Mi trattavano bene, come una di casa, quando andavano al mare mi portavano con loro, così quando andavano in montagna. Stavo sempre con loro, come una di famiglia, però non avevo mai un giorno di riposo, come fanno oggi le badanti. Per il resto so che mi tenevano in regola, come era allora, la mia pensione però è tanto bassa, per campare bisogna in qualche modo arrangiarsi, sempre onestamente, tenere qualche animale e così via. Mi pagavano bene, ero proprio contenta, i soldi a volte li davano a me, a volte si veniva in macchina a Rapale a trovare la mia famiglia, veniva anche la signora con il bambino, allora in quella occasione i soldi li davano al mio babbo o alla mia mamma. Qualche volta li davano a uno dei fratelli che veniva a trovarmi a Siena. Per i vestiti la signora Fara mi comprava la stoffa e li faceva cucire dalla sua sarta che stava, mi ricordo, ai Due Ponti. I vestiti del bambino, quando li aveva portati un po' anziché buttarli via li prendevo io e li portavo a casa mia, li davvo alla mia sorella che aveva tre figlioli, tutti piccini. Il suo marito era militare in Jugoslavia, dopo l'ultima licenza non tornò più, disperso, senza averlo ritrovato né vivo né morto. Da quei signori ci stetti una diecina di anni, dal 1934 alla fine del '43, quando tornai a casa.”-

Se è vero che l'appetito vien mangiando si può ben capire come le parole di Pierina possano ulteriormente stimolare la nostra curiosità.

Per cui le chiediamo:

-I soldi che guadagnava e che consegnava ai suoi venivano messi da parte, magari in un librettino intestato a lei, come una piccola dote, in vista di un futuro matrimonio? ...

-“No, no. I soldi che mandavo a casa servivano alla famiglia per andare avanti, per le sue necessità. Il podere era piccolo, i ricavi magri, soldi in casa mia ce n’era sempre pochi, per non dire punti.”-

Di nuovo interviene Gualtiero, il figlio, per chiarire meglio la situazione familiare sotto il profilo economico:

-“Voglio raccontare un fatto che ho sempre sentito ricordare in casa quando ero piccino e anche da grande. Dunque: quando la mia mamma arrivata a sei anni doveva andare a scuola, in prima, bisognava che avesse tutto l’occorrente, cartella, matite, gomma, libro, quaderni. Ma in casa non c’era una lira neanche per farne due, niente. Che fare allora? Il mio nonno di notte andò nel bosco delle Barondole, un bosco della fattoria, a sei sette chilometri da Rapale, dove aveva adocchiato una bella quercia, adatta, la buttò giù, la fece tutta a pezzi per essere bruciata e la vendé a un calzolaio di lì, mi pare per dieci lire. Gliela portò tutta con la “cavalla” , sa, quei due legni incrociati a ics che si portano sulla spalla e con un palo lungo nel mezzo per poggiarlo in terra, per riposarsi, un poca per volta, tutta in groppa; gliela portò tutta di notte, in diverse notti, senza farsi vedere da nessuno, meno che mai dal guardia. Ma una notte, mentre era là a caricare la cavalla, cominciò a piovere, di brutto, venne proprio un temporalone, l’acqua veniva giù come le funi tanto che il borro in pochi minuti fece la piena, il mio nonno non poteva passare, gli toccò aspettare che smettesse di piovere e che la piena nel borro diminuisse. Ci fece giorno, quando tornò a casa tutto zuppo, fradicio, arrivò senza la cavalla, senza legna, aveva paura che qualcuno lo vedesse, era giorno alto. Insomma

in diverse notti ce la fece a portarla tutta. Così con quei soldi poté comprare la roba per la scuola per la su' figliola, la mia mamma. E con l'avanzo il mio nonno ci comprò un bel fucile nuovo da caccia, un sedici, un Cascarini, ce l'ho sempre, regolarmente denunciato, lo tengo nell'armadio. Mi ricordo bene, mi pare ieri, il mio nonno mi diceva sempre: "Quando morirò questo fucile lo lascio a te, tienilo di conto eh, mi raccomando." Invece quando morì il fucile rimase in casa, toccò al mio cugino Enrico che stava con lui. Poi successe la disgrazia che il mio cugino Enrico morì in quell'incidente stradale vicino al Ponte delle Muricce, proprio davanti al bombolone, allora la sua mamma lo volle dare a me. E io lo tengo di gran conto, nell'armadio, quasi come una cosa venerata. Pensare era del mio nonno, gli voglio bene!" -

Una breve pausa. Pierina ha ascoltato in silenzio. Ora ha gli occhi fissi in un punto lontano, forse per mettere a fuoco un ricordo che sta riaffiorando. Un piccolo tassello di vita quotidiana, di quando era "a servizio" dai risvolti inquietanti per fortuna non divenuti drammatici grazie all'immediato intervento della nostra narratrice. Seguiamola:

- "Una sera, ricordo, il signore era uscito con la macchina senza dire dove andava o forse l'avrà anche detto ma la signora Flora che era gelosa si insospettì, chissà quali pensieri "gli" saranno passati per la testa, cominciò a disperarsi, a piangere, a urlare, si voleva buttare dalla finestra, ma io pensavo che lo dicesse e basta, presa dalla disperazione, invece tutto a un tratto spalancò finestra e persiane e fece l'atto di buttarsi di sotto. Io che ero lì, vicino a lei, con un lancio feci appena in tempo a pigliarla per le gambe, la trattenevo, ma lei urlava e si tirava giù, s'era attaccata ai ferri, quelli che servono per fermare le persiane, faceva forza, io non sapevo che fare, aveva più forza di me, non ce la facevo a tirarla dentro, allora in un attimo visto che aveva le scarpe con i tacchi alti, gliene sfilai una e con il tacco

cominciavi a picchiarla in una mano. Picchiavo forte, sentiva male, così lasciai la presa e io potei tirarla dentro, ma lei urlava sempre. Cominciavi a parlare, a tranquillizzarla, dicevo che doveva stare serena, che certi pensieri li doveva scacciare, che aveva un bambino, ma mi ci volle del bello e del buono, non voleva sentire ragione.”-

Pierina oggi vive a Rapale, in un’antica palazzina che dà sulla piazza, luogo di ritrovo nelle serate estive per i pochi abitanti del paese, per fare due chiacchiere al fresco. Non soffre di solitudine, spesso il giorno va a fare visita ad una coetanea, la vedova di un tenore fiorentino che più di mezzo secolo fa acquistò una casa di campagna da queste parti, non lontano dal paese. E qualcosa bisogna che pur s’inventi di fare, con le mani in mano non ci sa proprio stare. Frequenti le visite del figlio che viene a trovarla per intrattenersi un po’ con lei, oppure per portarla con sé a casa propria nei dintorni di Pietraviva. Ma la sera inderogabilmente vuole tornarsene a Rapale, a dormire vuole andare sul proprio letto. E per morire. Come è solita ripetere con i parenti stretti: figlio, nuora e nipoti: -“Quando sarà l’ora, voglio morire nel mio letto. Ricordatevelo, eh!” -

La nuora, fra dubbio e ammirazione, guarda e tace mentre Gualtiero, con un leggero sorriso che sa di affettuosa comprensione:

-“Eh, mamma, non si sa mica quando viene l’ora...E neanche come ...!”-

Splendida, ostinata, impareggiabile, intramontabile Pierina.



Rapale (Arezzo) dall'Aerspolli Etrusca di S. Miniato

Altra porta senese

Il fattore Piero Taddei

n. 27 – 09 – 1930 a Lastra a Signa

Figura tipica del mondo contadino, e toscano in particolare, in grande rilievo per alcuni secoli (dal XV – XVI) fin quasi ai giorni nostri. La fuga dalle campagne, con la conseguente fine della mezzadria, l'avvento di nuove tecniche e sistemi nella conduzione dei terreni coltivabili si sono riflesse inevitabilmente anche su questa "istituzione" oggi pressoché scomparsa.

Ad Ambra ne incontriamo uno, ex, in quanto pensionato, in splendida forma, con il preciso intento di tratteggiare, nel corso di una o più sedute, compiti specifici e particolari del Fattore, oltre a tutto il bagaglio di buonsenso, intelligenza, capacità organizzative indispensabili per ottenere profitto e soddisfazioni dal lavoro dell'intera azienda agricola diretta.

Il Fattore in oggetto è Piero Taddei che tiene subito a fare una precisazione:

-“La parola ” Fattore “nel suo pieno significato vuol dire “factotum” o simili perché nell’azienda agricola era la persona che dirigeva tutto, lato agricolo e amministrativo nell’interesse della proprietà e del contadino. Figura centrale, tecnico amministrativa della fattoria.”-

Breve pausa, un leggero sorriso ad aprire la faccia, sono mille e mille gli argomenti da affrontare, i ricordi da mettere in ordine, i piccoli episodi al momento apparsi insignificanti eppure, con la lente del tempo, rivissuti in altra luce e capaci di suscitare vaghe nostalgiche sensazioni.

Da dove partiamo?

Il Fattore non ha dubbi: dal diploma appena conseguito. Seguiamolo:

-“Figlio di contadini, feci gli studi all’Istituto di Agraria

“Cavalcanti” di Signa, anni Quaranta. Il tanto sospirato diploma arrivò alla fine degli studi regolari, e cioè nel 1948. Avrei voluto cominciare subito a lavorare, sognavo, speravo di trovare qualche posticino ...purtroppo arrivavano le prime delusioni, dove mi presentavo la prima cosa che mi sentivo chiedere era il militare...

-“L’ha fatto il militare? No?...eh, allora non c’è niente da fare, se ne può riparlare dopo il servizio di leva, ci dispiace...”-

E giù, bocconi amari.

Arrivata la cartolina, la famosa cartolina precetto, croce e delizia del genere maschile, fatte le selezioni attitudinali, il giovane abile e arruolato viene destinato a Bari, compagnia reggimentale mortai.

Altra piccola interruzione nel fluire del racconto, un piacevole flash che riaffiora dalle lontananze del tempo...

-“S’era al campo nella Sila, esercitazioni e tiri, io ero caporale addetto al puntamento con il compito di trasmettere i dati agli altri mortai. Mi pare ieri! Un giorno, ricordo, passa il capitano e mi fa:

-“Caporale, domani viene il generale, se mi fai fare bella figura nei tiri ti mando in licenza premio”-

Avevo con me un bravo soldato, un certo Franano di Salerno, addetto alla livella, bravo, bravo...andò a finire che ebbi la breve licenza! Purtroppo non mi ricordo se la dettero anche a Franano, mi pare di sì ma non sono sicuro...”-

Il congedo arrivò il 12 giugno 1952.

Prosegue il racconto di quegli anni giovanili, sogni e speranze nel cassetto, una gran voglia di trovarsi se non proprio al centro del mondo in una qualsiasi fattoria a mettere in pratica le nozioni apprese nella scuola. Ed essere finalmente autonomi, lato finanza, non dipendere più dalle cento lire della mamma, e dal suo cuore....

-“13 giugno 1952: a casa da un solo giorno ero nel campo in compagnia del mio babbo a dare l’acquetta alle viti, l’aiutavo. S’era contadini della fattoria di Bellosguardo del conte De Micheli. Eccoti arrivare una motocicletta, una Guzzi 500, si ferma, la persona che era sopra scende, si avvicina, è il fattore della fattoria Delle Selve, vicina alla nostra, due parole con il mio babbo che evidentemente si era raccomandato a lui per un suo aiuto, poi rivolto verso di me, fa:

-“Domattina alle dieci fatti trovare in Piazza della Signoria, è giorno di mercato, c’è sempre tanta gente, fattori, commercianti, si vede che si può fare...”-

Non me lo feci ripetere, la mattina dopo alle dieci in punto ero già là, in Piazza della Signoria, io ero andato in treno, lui con la moto. Ci si trovò quasi subito e mi portò in un punto della piazza tutto pieno di fattori. Parlavano, discutevano, alcuni animatamente, qualcuno scherzava, altri si davano la mano. Mi presentò ad un suo collega che, saputo di che si trattava, mi suggerì una precisa mossa:

-“Presentati prima possibile, meglio domani stesso, in via della Scala al numero ... (non lo ricordo), e chiedi di essere ricevuto dal Maestro di Casa del marchese Ginori Lisci, proprietario di alcune fattorie. E chiedi se ti possono assumere...Ma, mi raccomando eh, non dire che te l’ho detto io!”-

La mattina dopo, corriera e treno, ero già a suonare a quel portone. Entrai. In cima alle scale, ampie, signorili, un grande salone che metteva soggezione, vuoto. Laggiù in fondo una porticina, bussai, timido ma deciso, una voce dal di dentro mi invitò:

-“Avanti, avanti”-

Entrai, un signore seduto dietro una scrivania mi fece accomodare chiedendomi nello stesso tempo il motivo della visita. Risposi dicendo che aspiravo...chiedevo di essere

assunto nella loro azienda, come sottofattore. Non mi fece finire, mi interruppe per chiedermi il nome e da dove venivo. Appena saputo il suo viso si aprì ad un bel sorriso e

...

-“Ah, bene, allora conoscerai gli olivi, quella zona è piena di oliveti!”-

Mangiai subito la foglia, risposi di sì con altri particolari a riprova di quanto affermato, aggiungendo che solo nel nostro podere si avevano circa 1500 piante, olivi di diverse qualità. In più, volli specificare, aiutavo il mio babbo nel lavoro della potatura, che conoscevo il verso e il modo.

Dopo avermi ascoltato con una certa simpatia, ad un tratto mi mette davanti un foglio di carta, penna e calamaio (allora si andava con l'inchiostro) invitandomi a scrivere nome, cognome e indirizzo. Io che avevo una bella calligrafia con quella penna ci rimasi male perché il pennino più che scrivere graffiava; ad un tratto arrivò il marchese, mi presentò, breve colloquio, mi congedarono dicendomi che mi avrebbero fatto sapere, dato notizie con una cartolina postale. Pieno di speranze tornai a casa e raccontai tutto, euforico, con entusiasmo. I giorni però passavano e di cartoline neanche l'ombra. Cominciava a prendermi lo scoraggiamento, mi sentivo avvilito. Un giorno, ricordo, ero nel campo con il mio babbo quando all'improvviso sento la voce della mia mamma gridare con un certo tono:

-“Piero, Piero, vieni a casa, c'è il postino, ci ha una cartolina per te, vieni, c'è il postino! ...”-

Entrai in agitazione, quei cento metri li feci in un lampo, di corsa, trovai la mia mamma con il postino che mi volle consegnare personalmente (forse sapeva già di che si trattava) la famosissima cartolina postale che attendevo da giorni. La lessi d'un fiato, venivo invitato a presentarmi il giorno dopo alle ore dieci alla Fattoria di Collina, sot-

to le croci di Calenzano, sempre del solito proprietario, il marchese Ginori Lisci. Andai con la corriera, il fattore mi aspettava, da come mi guardava mi resi conto che qualcosa non gli andava, forse aspettava qualche altro, aveva lo sguardo indagatore, un po' di traverso, serio. Devo dire però che con l'andare del tempo cambiò il suo atteggiamento nei miei confronti, si stabilì un bel rapporto tra noi, di fiducia e di stima. Ricordo: il primo incarico come sottofattore apprendista mi dette il controllo della trebbiatura, lavoro, pesi e ripartizione fra mezzadri e proprietà. Mi viene in mente che era entrato da poco in vigore il Lodo De Gasperi che assegnava al mezzadro il 53% del raccolto. Arrivati a sera ebbi un rimprovero dal fattore, non me l'aspettavo, non ero stato attento, i pesi non erano tanto precisi. Capii l'antifona, il secondo giorno fui elogiato. Lo stipendio? Mi davano seimila lire al mese, non mi bastavano neanche per le sigarette.

Gradatamente, con il procedere delle stagioni, entravo sempre più nel meccanismo dei lavori, mi occupavo di tutto...Nelle stalle (la fattoria comprendeva quarantacinque poderi) si avevano circa 500 capi bovini, razza Calvana, vacche da pascolo e lavoro, un migliaio o più di maiali, lattoni e da ingrasso, magroni, e pecore. Queste ultime, intorno a cinquecento capi, erano affidate alle cure delle donne. Ovviamente fattore e sottofattore si occupavano di tutto, acquisto, ingrasso, vendite, qualità del prodotto, ricavi e ripartizione di spese e guadagni fra la proprietà ed i mezzadri.. Anche per il formaggio valeva il Lodo De Gasperi. Il formaggio si vendeva ai commercianti, venivano in fattoria a prenderlo, ovviamente prendevano le forme più belle, rotonde, morbide, scartando quelle che si presentavano peggio, con delle piccole malformità che però non incidevano per niente nel sapore. Ecco, quelle forme lì, di scarto, le lasciavo ai contadini, in più, senza conteggiarle. In tal modo facevo più contento il commer-

ciante che si complimentava con me (“Queste forme sono belle, hanno un bell’aspetto, si presentano bene...”) ed i mezzadri che si ritrovavano con qualche forma di cacio in più fuori contabilità.”-

Un modo, anche questo, per acquistare simpatia.

Altra breve interruzione, si sta per chiudere un capitolo, il racconto continua, altri devono essere rivissuti con le parole ma soprattutto con le sensazioni di quei giorni.

-“Una mattina mi chiama il fattore e senza tanti preamboli mi fa:

“Domani ti scade il contratto di apprendistato, la fattoria ne assume un altro, ci costa meno, non ci si pagano tasse e tributi vari. Ci dispiace ma te bisogna che tu ti trovi un posto da qualche altra parte.”

Come ci rimasi! Non me l’aspettavo proprio, anche se sapevo di essere apprendista... Ebbi però la prontezza di chiedere:

“Fattore, mi aiuti allora a trovare un posto in qualche altra fattoria, ha tante conoscenze...”

“Sì, volentieri –la sua risposta- domattina vo a Firenze, c’è il mercato, vo in Piazza della Signoria, vedo di trovare qualcuno...”

Quando tornò mi resi conto subito che aveva qualche buona notizia per me, sorrideva.

“Ti ho trovato un posto sette volte meglio di questo. Comportati bene perché se mi fai fare brutta figura guai a te! Tu andrai alla fattoria di Meleto, però non subito, eh, ora c’è da fare la battitura dei semini, ci devi pensare te, ci andrai appena finita!”

E così rimasi lì per diversi altri giorni, impegnato alla Ginoriana, un posto dove c’erano il frantoio, il molino dei semi e semini, quello del grano e dove si tenevano trattori e trebbiatrici. Una mattina, fra le dieci e le undici, ti vedo

arrivare una bella moto, una Gilera. Si ferma e l'uomo che era sopra fa:

“Voglio parlare con un certo Taddei Piero, so che lavora qui...”

“Sono io – rispondo.

“Bene. Allora domattina tu devi prendere servizio alla nostra fattoria, Meleto (Val d'Elsa), ti devo dare le consegne perché io per diversi giorni sarò assente, mi sposo!”

Era il fattore.

Nella fattoria di Collina ero rimasto per oltre due anni, dal 1952 al '54.”

“La mattina dopo andai: pioveva come Iddio comanda, a dirotto, veniva giù come le funi. In treno da Signa, a Empoli presi la linea per Siena fino a Granaiolo. Ad aspettarmi c'era il fattore stesso con la Topolino, mi sentii riavere, con tutta quell'acqua mi stava pensiero. Mi portò in giro per tutta la fattoria, 48 poderi, presentandomi ai contadini (“Questo è il nuovo sottofattore...”), dandomi via via spiegazioni e notizie sui lavori, raccolti, produzioni. Mi resi conto che era una fattoria piena di risorse: 20.000 quintali all'anno di vino, con una cantina grande come un paese, migliaia e migliaia i quintali di grano raccolto. Le battiture, nei vari poderi, al minimo duravano un paio di giorni. Una volta entrato ed assestato, le battezzai “le battiture delle sette minestre” (di locio): minestra a mezzogiorno, minestra intorno alle cinque per una pausa, minestra a cena, il giorno dopo uguale. A volte, un occhio in qua uno in là, si avvicinava qualche donna di casa... “Fattore, lo vuole un po' di brodo caldo?”

Nei campi si era cominciato a coltivare tabacco, coltura di tipo industriale, e poi foraggi per le bestie, mais, per la granella e come foraggio, e grano, grano, grano. Le bestie, come accennato, tante, tante. In ogni podere c'erano due-tre paia di vacche, più i vitelli per l'ingrasso, più tori

e torelli. Suini a migliaia, fra tutti i poderi. In quel periodo ricordo di averne mandata una partita, di lattoni, per l'ingrasso, alla Fattoria di Marinella, nei pressi del fiume Magra, del Monte dei Paschi di Siena.

Al ritorno dal viaggio di nozze il fattore si complimentò con me, senza troppe parole, però sincere, mi disse che era contento di ritrovare tutto in ordine, tutto a posto.”-

Nella fattoria di Meleto il giovane sottofattore Piero Taddei si fa le ossa in tutti i sensi: cura e gestione dei terreni con relativi prodotti, controllo continuo sulle stalle, condizione delle bestie, relazioni con la clientela senza dimenticare i rapporti umani con la proprietà e con i sottoposti, contadini o dipendenti, fissi o stagionali. Un bagaglio di cultura, un tesoro per la professione.

La pratica che arricchisce la teoria.

-“La sera -continua la “rivisitazione” di quei giorni felici da parte del nostro Piero- si cenava tutti insieme in fattoria: il fattore, i due sottofattori (io ed un altro giovane come me, parente del marchese), la fattoressa, il terz' uomo (uomo di fiducia della fattoria, alle nostre dirette dipendenze). Appena finito di mangiare ognuno si ritirava per proprio conto, il fattore a casa sua, gli altri nelle rispettive camere. Io invece...”-

E qui Piero Taddei fa una bella pausa, il ricordo gli provoca un gran magone, gli occhi si fanno lucidi, la commozione ha il sopravvento sulle parole, passano quattro cinque secondi ma sembrano minuti, il tempo si è fermato. Bello ritornare a quei giorni, la nostalgia ha un dolce sapore. Riprende...

-“Io invece zitto zitto, cercando di non farmi vedere da nessuno, e c'era un perché, andavo a trovare la mia fidanzata, Anna, a casa sua, era la figliola di un nostro operaio specializzato, quello che si occupava di trattori e trebbiatrici, le teneva in ordine. Una sera trovandomelo davanti in un piazzale, da soli, approfittai dell'occasione per dirgli:

“Ascolti: io devo venire in casa sua a presentarmi perché mi voglio fidanzare ufficialmente con Anna, la sua figliola!”

Rimase sorpreso, forse non se l’aspettava un’uscita così da parte mia, forse non sapeva niente, o forse se pur sapeva qualcosa pensava già alle possibili conseguenze da parte del marchese.

La cosa andò avanti così per un annetto circa, io andavo a trovarla in casa, la sera, quasi di nascosto, pensando che nessuno sapesse del nostro fidanzamento e invece...lo sapevano tutti. Tanto è vero che una mattina il marchese chiamò il fattore per dirgli con fermezza:

“Ho saputo che il sottofattore Piero Taddei se la intende con la figliola del Poli. O la tronca subito questa storia o se ne va! Chiaro?”

E il fattore....“Mah, non lo so, non so niente, nessuno mi ha detto nulla...”

“Sì, sì, lo so io. O la tronca subito o se ne va, senza tanti discorsi! Glielo dica!”

A questa specie di ultimatum che il fattore mi riferì subito risposi adirato e con fierezza:

“Tu gli devi dire, al Marchese, che me ne vo anche domattina, se vuole gli otto giorni glieli do e se no vo via anche domani!”

Girai i tacchi e venni via, ma ero disperato, avevo 27 anni, fidanzato ufficialmente, ed improvvisamente senza lavoro. Telefonai allora ad un mio amico, un fattore di Terranuova che mi invitò per il giorno dopo a casa sua, erano i giorni della fiera proprio a Terranuova, una fiera di gran richiamo e famosa in tutta la Toscana.. Andai, si stette tutta la mattinata insieme a giro tra la gente, il mercato delle bestie, le bancarelle, senza mai parlare della cosa che mi stava a cuore, stavo sulle spine. A mezzogiorno si andò a mangiare con altri fattori ed altra gente, tutti insieme, alla sua fat-

toria dove incontrai, me lo presentò lui, il dottor Uberto Visibelli, dell'Ispettorato Agrario di Arezzo. Ma senza nessun accenno al mio problema. Alle tre del pomeriggio, senza altre parole, questo mio amico fattore ed il dottor Visibelli mi invitarono a fare una girata in macchina.

“Dove si va?” chiesi spontaneo. E loro:

“Lo vedrai!”

Per me strade nuove, sconosciute. Mi portarono a Ambra, direttamente a casa dell'Avvocato Domenico Zampi a cui mi presentarono. Rimasi affascinato immediatamente dal comportamento di questo signore, dal suo modo di parlare, di fare. Gentilissimo. Con lui risalimmo in macchina e mi portarono a visitare la sua fattoria, i vari poderi, i campi, i terreni... Devo dire che sotto questo aspetto rimasi deluso, ripensavo alla fattoria che avevo lasciato, Meleto Val d'Elsa, a tutta la sua struttura...però la gran voglia di trovare un nuovo lavoro (sinceramente: per la mia fidanzata avrei fatto qualsiasi cosa, figuriamoci se mi pentivo della risposta che avevo dato al marchese...l'avrei mandato al diavolo), tutto questo mi faceva superare perplessità e dubbi. Ci salutammo, mi dette la mano...” e poi che la sua mano alla mia puose con lieto volto, ond'io mi confortai, mi mise dentro alle segrete cose”-

Termina sorprendentemente con questa terzina dantesca (Inferno III canto) accompagnata da un franco sorriso la prima parte del racconto, della premessa potremmo dire, della vita di Piero Taddei. Siamo nell'autunno del 1957, il giovane sottofattore torna a Meleto dove è appena iniziata la vendemmia, tra i suoi impegni c'è anche quello di portarla a compimento. Ora la vera proprietaria, la Nobil Donna Maria Caterina Canevaro Luserna di Rorà, a dispetto di quanto affermato dal marito (“O tronchi tutto o te ne vai”) lo avrebbe tenuto, glielo fece capire in più modi e glielo disse pure a chiare parole. Ormai però aveva dato parola all'Avvocato Zampi, la decisione era presa.

Salutato Meleto e la sua grandeur, un nuovo capitolo sta per cominciare, è tutto da scrivere. La nuova esperienza presenta incognite, azienda di media collina, pochi i terreni in pianura, le strutture –in particolare la cantina- da riorganizzare, ci vorrà del coraggio. E tanta passione.

Di bello, di positivo c'è che Piero Taddei sale di un gradino: da sottofattore passa al grado di fattore, da ora innanzi tratterà direttamente con la proprietà senza intermediari, e con tutti i dipendenti, fissi o stagionali, contadini compresi. Sopra, con i suoi tratti gentili, l'Avvocato; sotto, il resto del mondo. D'ora innanzi, con la discesa in campo in prima persona, sarà indispensabile lo spiegamento di tutte le proprie capacità organizzative e di cultura, non disgiunte da occhio vigile, antenne sempre ritte a captare umori e sensazioni altrui, un pizzico di spregiudicatezza.

Le incognite, come le speranze, appartengono al futuro. A ciascuno di noi è data la possibilità di trasformarle con l'impegno e la volontà in positive, concrete certezze.

L'insediamento ufficiale ad Ambra, alla fattoria Zampi, avviene ai primi di novembre 1957.

Quale fu, nel ricordo attuale, l'impressione del primo impatto? Il primo giorno è come il primo amore: non si scorda mai.

-“La prima impressione? Non ne parliamo, negativa. Trovavo i contadini ad ultimare la vendemmia con certi tini mezzi vuoti, pigiare la poca uva raccolta con rassegnazione, quasi con vergogna.”-

- Come mai? Che era successo?

-“Era successo che ad inizio maggio era venuta una grossa brinata, aveva compromesso tutto il raccolto, le viti in pieno germoglio si erano praticamente seccate. Il settanta per cento del prodotto perso, se n'era andato in fumo. Come ci rimasi! Io che venivo da una azienda che di uva ne produceva tanta, tanta, m'aiuti a dire tanta, vederne così poca ed anche bruttina mi avviliva. E la cantina? Tutta da riorganizzare, le botti –tanto per dirne una, la più sempli-

ce- che perdevano dallo sportello (mezzule) con i due operai addetti che per impedire la fuoriuscita del vino provvedevano a tamponare con del cotone idrofilo infilato a forza, spinto nelle fessure con le lame dei coltelli, con le punte dei cacciaviti. Compromettendo più che mai la situazione, il legno delle botti veniva scarnito, le ferite si allargavano. Resomi conto che far cambiare abitudini a questi due anziani operai sarebbe stato pressoché impossibile, anche se loro ce la mettevano tutta, si davano da fare, incaricai un giovane dipendente –Amilcare Cardinali, da poco assunto dall’Avvocato per la cantina- di occuparsene in prima persona con riferimento a botti, vino, damigiane e a tutto il resto. Da quel momento il responsabile era solo lui. E per cominciare gli detti un piccolo consiglio: per impedire lo sgocciolio del vino: stuccare, con l’apposito stucco per botti, la parte esterna del mezzule, quella che va a contatto con il legno della botte, applicarci sopra una striscia di carta gialla e rimettere il mezzule al suo posto. Finito. Di vino non ne uscirà più neanche una goccia. Infatti, la carta gialla a contatto con l’umidità della botte rigonfiava, aumentava di quel poco di spessore più che sufficiente ad assicurare la perfetta tenuta.

Con il trascorre di giorni e settimane mi accorsi che il mio modo di agire, di accentrare su di me ogni responsabilità, pur nell’esclusivo interesse dell’Azienda, suscitava reazioni, invidie tra i vecchi dipendenti che mi mettevano male con i figli dell’Avvocato o con l’Avvocato stesso. Il quale però, capiva, apprezzava il mio operare e quindi aveva sempre parole di elogio nei miei confronti, anche in presenza dei dipendenti.”-

...Si parla a nuora perché suocera intenda...

Altro episodio, la matematica non è un’opinione, così la contabilità: se spendi dieci non puoi incassare otto. Altrimenti è la fine.

L’Azienda disponeva di diversi macchinari (trattore, tribbia e scala)

per la stagione della battitura, da effettuare anche per conto terzi. Gira e rigira, conti alla mano, era tutto in rimessa, oltre tutto privando l'Azienda stessa dei migliori trattori quando ce n'era necessità, ragion per cui...

-“Ragion per cui ne parlai con l'Avvocato che mi ascoltò in silenzio, senza interrompermi. E come era solito fare, non mi rispose subito; nelle cose, nei problemi, nelle varie situazioni non prendeva decisioni affrettate, ci voleva riflettere. Così quella volta. La mattina dopo –la notte porta consiglio, si dice, no?- venne nel piazzale, mi prese sotto braccio per dirmi che...sì, ci aveva riflettuto...e che era meglio cessare quell'attività. Le entrate non bastavano a coprire le spese per controlli e successive riparazioni delle macchine. Dunque...”-

La vita è bella perché varia, si motteggia, così deve essere anche per il nostro Fattore, chiamato spesso a fronteggiare situazioni nuove. Come quella volta che...

-“In due poderi rimasti vuoti –i contadini avevano cominciato a correre verso le città, attratti dal boom edilizio- qualcuno aveva preso l'iniziativa, a mia completa insaputa, di organizzare dei “conti diretti”. Davano ordini, prendevano trattori, macchine, materie varie, senza dirmi niente. Quando lo venni a sapere mi arrabbiavo di brutto, di brutto. E siccome in quel periodo ero ospite in casa Zampi, vitto e alloggio, quel giorno anziché presentarmi all'ora consueta a tavola per il pranzo, me ne andai in camera mia a fare la valigia. Me ne volevo andare, avevo preso la decisione, ero stufo di questi continui sgarbi, vere e proprie insubordinazioni. Ero io il fattore, o no? Dunque meglio fare fagotto e andarmene. Mentre ero lì in camera a fare i pochi preparativi, eccoti arrivare la sorella dell'Avvocato, la signorina Maria, la Nera (veniva chiamata così perché vestiva sempre di nero) a chiamarmi:

“Fattore, venga a tavola, è pronto, c'è anche l'Avvocato.”

E proprio a lui, che mi chiedeva il motivo del mio ritardo, raccontai che me ne volevo andare, stavo facendo la valigia, specificando chiaramente il motivo che mi aveva portato a quella decisione.

Mi ascoltò in silenzio e grande serietà, quindi di fronte a tutti, moglie, figli, sorella, disse che il responsabile dell'Azienda era il fattore, solo il fattore, e non altri. Anche nella conduzione dei "conti diretti" doveva pensarci soltanto lui, avendone la piena responsabilità. È lui che deve dare le direttive. È lui che ha le briglie in mano. Chi doveva capire capì. Grosso chiarimento e per me grossa, completa soddisfazione."

Il Fattore disfa la valigia, l'avventura in Valdambra continua.

Le stagioni si susseguono, arrivano i giorni della raccolta delle olive. A Duddova l'Azienda possiede fra i vari immobili anche un frantoio dove sono occupati due operai, due frantoiani, padroni del mestiere secondo usanze consolidate. L'annata si preannuncia di grande produzione, gli olivi sono stracarichi, ce la farà il frantoio a smaltire tutto il lavoro?

-“Fattore, come si farà quest’anno? Il frantoio più di 10 quintali al giorno di olive non è in grado di lavorarle. Ci toccherà mandarle da qualche altra parte, è un peccato, però qui non ci si fa...”-

“Rimasi allibito! Ma come? L'Azienda ha un suo proprio frantoio e non è in grado di affrontare un'annata come quella in arrivo, ricca di olive e di olio? Ma dove siamo?-

Chiesi di essere accompagnato immediatamente a Duddova a controllare lo stato del frantoio; una volta lì mi feci spiegare la sequenza della lavorazione, quale era il sistema adottato. Senza fare tanti discorsi dissi che con quelle attrezzature si potevano benissimo lavorare, frantumare dai venti ai venticinque quintali di olive al giorno tranquillamente. Mi guardarono sbalorditi, forse avranno pensato che ero pazzo o che non conoscevo niente di ma-

cine, filtri e compagnia bella. Mi limitai al momento a poche indicazioni, precise e specifiche. Nei giorni successivi mi detti da fare, trovai, d'occasione, un "separatore" e la produzione di olio come previsto raddoppiò. Quella che sembrava ai loro occhi fantasia, o ignoranza, era diventata semplice realtà.

E, a proposito di olio, devo aggiungere che l'Avvocato era un profondo conoscitore delle qualità, dei sapori del prezioso liquido, aveva un palato raffinato.

"Quest'olio è fatto con le "moraiole" – era capace di dire-
"Questo è fatto con la spremitura di "correggiole" oppure di "frantoio" . Non solo: a volte ci stupiva riconoscendo addirittura il terreno di provenienza , tipo "Queste olive vengono da Casamurli" queste dal "Fangaccio" e così via. Incredibile!"-

Altra breve interruzione, pausa caffè. Cinque minuti di svago, la conversazione si allarga –inevitabile- al quotidiano: il tempo, il caldo insopportabile di questi giorni, l'afa opprimente, il fresco della sera, la pioggia che non arriva, la siccità. Poco discosta da noi la figlia primogenita, Gianna, ad arricchire la nostra conversazione con osservazioni appropriate. Sembra in altre faccende affaccendata (la gestione dell'ampio negozio), trattare con la clientela, evidentemente -orecchio finissimo- segue divertita anche il nostro parlare.

Chiusa la parentesi riprendiamo il dialogo sull'agricoltura che non c'è più. In particolare su un punto che sembra stare particolarmente a cuore al nostro fattore: la cantina.

-“La cantina? Pensi, quando arrivai aveva una capienza di 500 quintali. In pochi anni, anche in virtù di nuove coltivazioni, nuovi impianti a vigna, la portai ad una capacità di cinquemila quintali. E tutto vino di ottima qualità che noi vendevamo all'ingrosso, a Firenze, allo "Straccali", una famosa cantina giustamente ritenuta appartenere alla ristretta elite dell'enoteca nazionale. Il nostro vino lo metteva sempre ai primi posti della qualità. Negli anni successivi, tenu-

to conto del favore riscosso nella produzione e commercializzazione, ci allargammo prendendo in affitto altre vigne, addirittura anche qualche fattoria della zona. Nel 1987, annata eccezionale, avemmo una produzione (anche con l'uva delle vigne affittate) di ben 10.300 quintali di uva, su un ettaraggio complessivo di 100 ettari di vigne.

Con tutto quel ben di Dio in cantina, ora si poneva il problema della commercializzazione, della vendita. Era stata un'annata di superproduzione, in conseguenza di ciò il mercato, saturo, presentava dei prezzi non remunerativi, un problema.” -

-La legge della domanda e dell'offerta.

–“Esatto. Mi impegnai, non dormivo neanche la notte, pensavo a come fare. Trovai finalmente lo sbocco a questa situazione, la carta vincente, rischiando anche un po', dando fiducia ad una azienda senese, reduce da grossi problemi economici. Si sa come vanno certe cose, al dissesto finanziario fa seguito un clima generale di sfiducia, l'azienda a volte può non farcela a rialzarsi. Io invece parlai con il titolare, lo incoraggiai, gli detti fiducia mettendogli sul tavolo il nostro vino. Ricordo di avergli fatto questa proposta:

“Tu vieni a prendere il vino con un'autocisterna. La prima me la paghi quando torni a prendere la seconda, la seconda quando vieni per la terza...e così via.”

Accettò di buon grado, una vera ancora di salvataggio. Per noi la carta vincente, riuscimmo a piazzare tutto il vino –e quello degli anni successivi- dato che il grossista acquirente era rimasto ultrasoddisfatto, primo per la qualità del vino, secondo per la fiducia che gli avevo accordato e che onorò sempre. Devo aggiungere che anche la mia proprietà rimase più che soddisfatta, tenuto conto delle forti perplessità manifestate quando all'inizio dell'operazione l'avevo messa al corrente di tutto.”-

Il rischio in effetti poteva esserci, ma si sa, chi non risica non rosica. Così come viene tramandato dalla cultura popolare.

Ma l'Azienda non è solo vino, si apre alle innovazioni, nuove tecniche si offrono in agricoltura. Parola ancora a Piero:

-“Nel 1960 l'Azienda si costruisce un bel lago artificiale, il Lago di Casamurli, della notevole capienza di 100.000 metri cubi. Posso affermarlo apertamente: io fui il propugnatore fin dai primi minuti allorché si poté intuire che lo Stato ci veniva incontro con dei contributi. Era fin troppo facile capire che mais, tabacco (di cui era iniziata da poco la coltura), foraggi avrebbero avuto un gran vantaggio, di casi aumento sostanzioso di produzione, con la possibilità di irrigazione per i terreni interessati. L'Avvocato mi appoggiò subito. Dopo un'accurata indagine fu individuata la zona di Casamurli, il luogo cioè dove confluivano tre borri, provenienti da un bacino boschivo di circa cento ettari, capaci di riempirlo (autunno-inverno) assicurando un approvvigionamento idrico più che sufficiente per l'intero anno. Ovviamente costruendo uno sfogo per il troppo pieno con l'acqua che andava ad affluire in un borro a valle.. Fu poi la volta delle canalizzazioni mediante le quali l'acqua veniva portata nei nostri terreni per circa 400 ettari, di cui ben 150 irrorati con impianti fissi. Una cosa grandiosa di cui ancora oggi mi sento orgoglioso. Fu così che potemmo iniziare a coltivare tabacco che vendevamo alla Toscana Tabacchi in balle allo stato “secco sciolto”. La produzione si aggirava sui 1500 quintali annui, utilizzando manodopera aziendale e avventizia. Di pari passo aumentò considerevolmente il raccolto di mais (per foraggio e granella) così come aumentò la superficie destinata a prati e foraggere con la possibilità acquisita delle opportuni frequenti irrigazioni indispensabili per quelle colture”-

E le bestie? Sempre e solo affidate alla custodia poderale oppure si prendono altre strade?

-“No, no. Le case coloniche, come detto, avevano già cominciato a restare vuote e dunque per l'allevamento del bestiame ci trovammo costretti, in un certo qual modo, a prendere altre iniziative. Nei primi anni Settanta costruiamo lo stallone del Mulinaccio con una capienza di 500 capi bovini, per lo più vitelli da ingrasso. Altri 500 capi per quanto riguarda l'allevamento dei suini che tenevamo in stalle appositamente costruite secondo criteri moderni, con tanto di grigliato nel pavimento, sotto al quale scorreva l'acqua per gli spurghi, gli escrementi per condurli fuori stalla in una vasca, da dove il liquame –raggiunto un certo livello- veniva periodicamente pompato per la ferti-irrigazione dei campi. Quindi animali in ambiente pulito e che una volta macellati venivano piazzati, commercializzati nei vari spacci che l'azienda aveva aperto ad Ambra ed in altri paesi della provincia.”-

Oggi Piero Taddei, il Fattore Piero Taddei, fa il pensionato, ma non per stare in poltrona a leggere il giornale. Ci sarà pure lo spazio ed il tempo per la lettura di un quotidiano, ma la maggior parte della giornata viene riservata alla agricoltura. A quella di qualche azienda? No, semplicemente nel proprio orto, con tanto di minivigna, e giardino. Un occhio alla famiglia, le attenzioni a figlie, figlio e nipote, l'affetto immutabile per la sua Anna, insostituibile compagna di una vita. Insomma da quando è stato collocato in quiescenza, 1994, la vita di Piero è in qualche modo cambiata, sì, ma non i suoi ritmi. Casa, aria aperta, famiglia. I propri Comandamenti.



Valter Fusai

n. il 30 – 08 – 1951, a Montevarchi - sala parti ospedale

Piccolo nucleo familiare quello di Valter al momento della sua nascita e precisamente formato da

Fusai Gustavo, n. 1905, capo famiglia, padre di Valter

Fabiani Sira, n. 1913, moglie di Gustavo e madre di Valter

Fusai Valter, n. 1951, figlio

Fine agosto, Valter viene al mondo all'ospedale di Montevarchi, subito dopo mamma e neonato tornano ad Ambra nella loro casa vicino a quella del nonno Fabiano Fabiani, da tutti conosciuto come Steccino, impagliatore di damigiane e fiaschi, anzi, reinvestitore, come si dice da queste parti. La sua bottega in un angusto seminterato lungo il borgo, sotto i locali oggi occupati dalla Banca. Nome e cognome del nonno lasciano facilmente capire che si tratta di uno "spedalino", di un trovatello, secondo la prassi consolidata di affibbiare le generalità con la stessa iniziale o, come in questo caso, addirittura uguali con la sola vocale finale a fare la differenza per indicare sesso e casato. Un "marchio" che uno si doveva portare dietro per tutta la vita. Il marchio del disonore. Come quel "figlio di N. N." nei documenti ufficiali. Complimenti!

Quando la cicogna arriva con Valter il babbo nel periodo vive a Ribolla dove lavora in miniera, la mamma è rimasta nella propria casa in attesa di tempi migliori. Tempi duri, i lavori scarseggiano in Valdambra, l'agricoltura assorbe poca manodopera, oltretutto mal retribuita. Gustavo cerca un lavoro che consenta di vivere decorosamente a sé e alla famiglia, va in miniera, anche se laggiù sotto terra si rischia la vita ogni giorno, ogni discesa potrebbe essere l'ultima.

La famigliola si riunirà a Ribolla nel 1955 rimanendovi fino al 1960, per tornare da quell'anno definitivamente in Valdambra, Ambra e per l'esattezza in Castello, l'attico del paese.

Valter piglia moglie (frasario locale) nel 1971 -ottobre- unendosi in matrimonio con Giulietta Debolini, una bella ragazza valdambrina.

A Ribolla, frazione di Roccastrada in provincia di Grosseto, c'è una miniera attiva da diversi decenni da cui vengono estratti carbone e lignite. Negli anni della seconda guerra mondiale la produzione raggiunge le 270.000 tonnellate annue. Un vero e proprio boom, dovuto anche al fatto che in Italia scarseggiano altre fonti energetiche (petrolio, gas, elettricità). Purtroppo in quella miniera il 4 maggio 1954 succede la tragedia, quello che non si vorrebbe neanche mai pensare o immaginare, una terribile esplosione di gas – il temibile grisù- provoca la morte di quarantatre minatori. L'esplosione avviene nella galleria "Pozzo Camorra Sud" della miniera di lignite. L'onda d'urto si propaga in tutte le diramazioni con una nube di polvere velenosa che rende irrespirabile l'aria. A peggiorare la situazione anche per i soccorsi la mancanza di maschere antigas in dotazione ai minatori. La Società proprietaria delle gallerie, la Montecatini, in seguito a quella tragedia deciderà di chiudere l'attività estrattiva. In modo definitivo negli anni '60.

Gustavo quel fatidico 4 maggio ha appena terminato il proprio turno, ha fatto la doccia all'interno degli spogliatoi aziendali, sta camminando per rientrare nella sua abitazione quando sente suonare le sirene. Un brivido gli gela il sangue. Quelle sirene suonano a disgrazia. Un attimo di smarrimento, ci vuol poco a capire, via tutti là all'ingresso della miniera per rendersi conto, sentire, assistere, vedere il gran movimento, l'agitazione convulsa dei soccorritori, ognuno si offre per dare il proprio sostegno, l'aiuto che ci vuole. Tutti quei ragazzi laggiù sotto, fratelli amici compagni che ne è di loro, quale sorte li ha traditi? Gli operai degli altri turni sono tutti lì, l'attesa di notizie con il trascorrere dei minuti si fa spasmodica, vogliono sapere, l'agitazione è grande, i tentativi si susseguono. Poi la ferale notizia: tutti morti!

I funerali vedranno la presenza di oltre 50.000 persone in un clima di commozione generale.

Il processo, durante il quale le famiglie si erano costituite parte civili, si concluse con l'assoluzione di tutti gli imputati, il disastro venne archiviato come "mera fatalità". Le famiglie accettarono le offerte della Società.

Ed ora? Siamo nel 2013, Valter novello pensionato continua la propria vita nel segno dell'onestà e del fare. È sempre occupato con le mani e con la mente, non ha tempo per annoiarsi, le sue giornate sono piene. La figlia lo ha reso nonno felice, Elia –un bel ragazzo di quindici anni- e Teresa, di quasi due, sono diventati lo scopo della sua esistenza. Senza dimenticare però la compagnia, l'assistenza, le cure quotidiane rivolte alla mamma giunta mirabilmente alla soglia dei cento anni. Buon seme non mente. Mai!

Siro Moretti

n. a Castelnuovo Berardenga -SI il 9 - 12 - 1931

Siro Moretti, il “sindaco” di Duddova, come qualcuno l’ha definito (e lui se ne adombra un po’), vive la sua splendida terza età nel segno di antiche consolidate abitudini, le proprie, e di una intelligenza vivace che lo porta a seguire attraverso i media -tv e carta stampata- le vicende del mondo, però senza lasciarsi influenzare da affrettati se non interessati giudizi di parte, dato che in ogni problema vuole ragionare con la propria testa, in ogni questione al centro di interessi locali o internazionali giudica, vuole giudicare secondo le proprie personali intuizioni e riflessioni. A volte anche contro corrente. Non si sente legato a nessun carro, per lui destra e sinistra sono parole, se non prive di significato poco ci manca, per lui contano i fatti, le situazioni, le persone.

Questi, in un breve tratto, è Siro Moretti, nato a Castelnuovo Berardenga, provincia di Siena, residente a Duddova, comune di Bucine, Arezzo.

-“Sì, per l’anagrafe sono nato a Castelnuovo Berardenga –vuole subito puntualizzare- ma il luogo dove sono venuto alla luce è un podere situato poco a valle della sorgente dell’Ambra, sono nato al Mulino del Valenti, riva destra, appena sotto Rosennano, dopo che l’Ambra ha ricevuto le acque del suo primo affluente, l’Ambrella.

Al momento della nascita la mia famiglia era così composta: il babbo, Alfredo Moretti, la mamma Ersilia Morbidelli, la sorella Sobilia , nata il 9 gennaio 1924, e che oggi (luglio 2012) vive a Bucine da sola, essendo rimasta vedova nel 2006. Ha due figli, Gigliola e Giovanni che l’hanno resa nonna, e da diversi anni è bisnonna di quattro pronipoti, tutte femmine. Vivono tutte a Bucine, lei si può ben dire, vive per loro.

Al Mulino del Valenti ci siamo stati fino al 1938, s'era contadini , il padrone era un certo Valenti (ecco spiegato il nome del podere) che abitava a Rosennano. Si faceva vita solitaria, non c'erano ragazzi per giocare, stavo intorno casa e spesso e volentieri con la mia sorella a badare le pecore. Se ne aveva una ventina, si tenevano per il latte, la lana, qualche agnello e per il cacio. A quello ci pensava la mia mamma, io ero piccolo, quindi davo piccoli aiuti. Le risorse del podere erano magre, soldi nei cassetti mai, sempre vuoti, niente. Per guadagnare qualcosa il mio babbo si arrangiava a fare il boscaiolo, tagliare legna per qualche padroncino e per noi , per riscaldarci. Ma la miseria era tanta!"-

Mulino del Valenti, un podere, ma anni prima doveva essere un vero e proprio mulino, come indica il nome. I contadini per macinare il grano, per il trasporto dei relativi sacchi, si muovevano con le gambe dei buoi e le ruote di un carro, quindi non potevano percorrere lunghe distanze; da qui la necessità che il luogo della molitura non fosse troppo lontano. Ecco perché lungo l'Ambra era facile incontrarne diversi, così come non c'era borro, anche dalla modesta portata di acqua e per di più limitata ai soli mesi autunno-invernali, che non avesse i suoi, taluni dai nomi più disparati ma sempre legati a qualche elemento ambientale o storico: Mulin del Santo, Mulin del Diavolo, Mulino di Valisanta, Mulino della Buca, oppure –questi lungo le rive dell'Ambra- Mulino di Lippiano, di Macinaia, Pietraviva, Pogi, Bucine...e via macinando.

A febbraio del 1938 la famiglia Moretti cambia podere, comune e provincia, viene alla Doccia, nei pressi di Ambra, comune di Bucine, provincia di Arezzo. Il motivo?

Ascoltiamo Siro::

-“Eh, il motivo. I rapporti con il padrone non erano dei migliori, con il passare del tempo si erano deteriorati, incrinati, voleva fare sempre come voleva lui, il mio babbo, la mia mamma non potevano accettare, i lavori li facevano loro, e così ci dette la disdetta (luglio 1937) secondo le

norme del periodo. Negli anni precedenti il proprietario poteva dare la disdetta quando voleva, aveva facoltà durante tutto l'anno, così come il mezzadro poteva lasciare il podere quando credeva, sempre però nel rispetto delle scadenze stagionali. Il governo –anni Trenta- aveva stabilito che disdette o dimissioni si dovevano comunicare sei mesi prima, in genere giugno – luglio.

Non so come sia andata, il fatto è che il mio babbo trovò questo podere, era di proprietà della famiglia Ruggeri di Duddova. Così una volta stabiliti qua potei cominciare a frequentare la scuola, classe prima, a Duddova a settembre ottobre del '38, avevo perso un anno. Andavo a piedi, un chilometro o giù di lì la distanza dalla scuola, la maestra era di Ambra, il suo nome Luigina Livi. Diceva che ero bravo. E con lei feci poi anche le classi successive, seconda e terza. Per la quarta e la quinta mi toccò andare a Ambra, a Duddova c'erano solo le prime tre classi. Queste ultime due, ricordo benissimo, le feci con la maestra Bianca, mi pare che di cognome facesse Signorini, il cognome del marito..”-

Com' erano le giornate di Siro nella nuova residenza? Anche la Doccia è una casa isolata e guarda caso anch'essa un antico mulino edificato lungo un piccolo borriciattolo, secco d'estate ma quando occorreva (in genere da ottobre a aprile-maggio) con l'acqua sufficiente a far girare ritrecine e mole.

-“Come passavo le giornate? Al mattino andavo a scuola, a piedi, tutta salita, allora non c'erano pulmini o scuolabus come oggi, ci avrò messo una mezz'oretta, quaranta minuti; al ritorno, in discesa, tutta di corsa, pochi minuti. A volte quelli di casa, babbo mamma e sorella, mi aspettavano per mangiare, a volte, specie quando c'erano certi lavori urgenti, avevano già mangiato, trovavo il desinare sulla tavola, minestra di pane (quella quasi sempre, giorno e sera), fagioli, oppure ceci, cavolo. La sera sempre insieme,

a buio, d'estate tardi, d'inverno presto e poi a letto. La domenica per solennizzare la festa spesso erano maccheroni fatti dalla mia mamma con il sugo di coniglio (dei nostri) e coniglio in umido, magari con patate o fagioli rifatti. E se non era coniglio poteva essere pollo, tutti animali che la mia mamma curava; le galline, i polli a giro nell'aia intorno casa, i conigli, anzi i "coniglioli" come si diceva noi, nelle apposite gabbie preparate dal mio babbo.

Nei giorni di lavoro appena tornato da scuola e mangiato, via nel campo con i maiali, se ne teneva pochi, due, tre, quattro, si compravano piccini, lattoni, la scrofa non si aveva, si tiravano su in pochi mesi, quanto bastava per l'ingrasso, poi uno si ammazzava a mezzo con il padrone, prosciutti, spalle, salame e tutto il resto, gli altri si vendevano per recuperare le spese e magari guadagnarci qualcosa.

In parecchie faccende, sia di casa che nei campi, la mia sorella era di parecchio aiuto. Quando si sposò, dico la verità, ci si trovò arresi, parecchi lavori che faceva lei passarono a me, come quello di pascolare le pecore, e mungerle tutte le sere, una faccenda che mi garbava poco, il cacio però lo faceva la mia mamma, io l'aiutavo. Anche il cacio si divideva a mezzo con il padrone, la nostra parte la più si mangiava noi, desina o cena, ogni tanto poteva capitare che la mia mamma ne vendesse una forma, quello era un suo incerto. In più dovevo essere di spalla al mio babbo in tutti i lavori, nelle faccende, la semina, la mietitura, la battitura, la vendemmia, la raccolta delle olive...Non si finiva mai, appena finita una se ne cominciava un'altra. Non ci s'annoiava no!...Si dovette diminuire il numero dei maiali nella stalla, da quattro si passò a due, uno per macellarlo noi, sempre a mezzo con il padrone, e l'altro per venderlo."-

La parola "contadino" fa rima con "scarpe grosse cervello fino". Una riprova? L'ennesima.

Domanda: Siro, ti sei fatto un nome, hai una certa fama di essere un esperto potatore di ulivi, un mestiere piuttosto delicato, una pianta a non saper fare c'è anche da rovinarla...

Come è nata questa specializzazione? L'hai appresa da qualcuno?

-“Quando si tornò alla Doccia, nel podere c'erano circa duecento ulivi, in prevalenza moraioli, diversi frantoio e qualche impollinatore. La raccolta delle olive si aggirava sui venti quintali l'anno, con una produzione di olio in media di quattro – cinque quintali. Tutto a mezzo col padrone.

Le piante vanno potate quasi tutti gli anni, un lavoro delicato, sì, vanno sapute sfrondare, aperte, arieggiate all'interno, riunite per bene all'esterno, tagliare i rami vecchi e così via. Ci vuole occhio.

Chi mi ha insegnato? Nessuno. Guardavo come faceva il mio babbo, ecco se mai qualche consiglio via via me lo dava lui, ero giovane, in più era un lavoro che mi garbava, così piano piano, un anno dopo l'altro, mi sono specializzato. A volte mi chiamavano anche in qualche fattoria a potare gli ulivi. Ora no, ormai la carta d'identità non me lo permette più....”-

Queste ultime parole sono accompagnate da un sorrisetto amaro mentre con la mano mette in evidenza, sollevandolo, il bastone su cui si appoggia nel camminare.

Un attimo, brevissima pausa per riassaporare nel ricordo un po' di quell'affetto filiale mai offuscato nel tempo, non disgiunto da una punta di motivato orgoglio:

-“Il mio babbo? Era bravo, intelligente, sapeva fare anche la carbonaia! Sembra facile eh, fare il carbone, invece è parecchio difficile. Si comincia con il segare la legna tutta di querce, tagliata grosso modo della stessa misura, come lunghezza e come spessore, preparare la carbonaia vera e propria mettendo i pezzi abbarcati a cono, lasciando però nel mezzo una specie di camino per l'aria, poi va coperta

tutta con le piote di terra, dare il via, accendere le sterpaglie messe sotto per il fuoco che non deve mai fiammeggiare, facendo attenzione a spengerlo al momento giusto, non troppo presto -la legna potrebbe essere ancora verde, non diventata carbone- però senza aspettare troppo, potrebbe esserci il pericolo di trovare soltanto cenere. Per fare una carbonaia ci volevano diversi giorni e soprattutto occhio e controllo continuo, giorno e notte. Ci andavo anch'io con il mio babbo ad aiutarlo, gli davvo una mano, so di che si tratta!”-

Altra curiosità, altra domanda:

- Quando effettuò la famiglia di Alfredo Moretti il gran passo, passando così dalla condizione di mezzadro a quella di coltivatore diretto, padroni cioè del proprio podere e di se stessi?

Parrebbe niente, e invece eh!?!...

Piccola pausa, altro sorriso, ora però è di compiacimento, di motivato orgoglio.

-“Alla Doccia, come contadini dei Ruggeri di Duddova ci siamo stati 26 anni, dal 1937 al '61. Il mio babbo sepe, non so come o da chi, che proprio a Duddova c'era in vendita un poderino di otto ettari di terreno di cui quattro lavorativi e quattro boschivi. La casa, l'abitazione situata in paese. Era di due avvocati fiorentini, i fratelli Ribecai. Se ne parlò fra noi, qualche incertezza com'è logico, ma alla fine prevalse il desiderio di diventare padroni di noi stessi. Si fece l'affare e si tornò, si venne a stare a Duddova, proprio in questa casa dove ci troviamo ora. Il vecchio proprietario della Doccia, ricordo, non trovando altra gente da mettere a contadino fu costretto a lavorarlo da sé, “condurlo” in proprio. Così quando mi capitava di incontrarlo magari fra gli olivi, ridendo e cantando (i nostri rapporti erano rimasti buoni, amichevoli) gli intonavo qualche versetto in ottava rima, tipo....” E da padrone diventasti contadino/ che triste carriera hai fatto pa-

droncino.” Al momento dell’acquisto nel podere c’erano un’ottantina di olivi, la grande gelata dell’Ottantacinque (1985) li bruciò tutti.”-

Una botta fra capo e collo. Come si rimase, tutti! Vedere quelle povere piante seccarsi una a una, foglie, rami, tronchi! Dispiacere, dolore senza parole, lato economico per i proprietari, ma non solo, l’olivo è una bella pianta, caratteristica delle nostre colline, fa parte integrante del paesaggio toscano, l’olio è un prodotto nobile. E allora? Si rimedia qualcosa a disperarsi e basta? Certamente no. Ed infatti Siro si rimbecca subito le maniche e...

-“Decisi subito di impiantare una nuova oliveta, secondo i criteri più moderni e cioè nelle varie preselle mettere gli olivi sei per sei, in fila, ogni pianta in un’area di circa 35 – 40 metri quadrati. Così facendo ora ho un’oliveta con 220 piante con un raccolto di venti, venticinque quintali di olive l’anno, il che vuol dire circa quattro quintali di olio. Un anno però battei il record con un raccolto di ben sei quintali di olio. Non si finiva più di raccogliere olive, si dovette andare al frantoio per ben due volte.”-

A conclusione della nostra chiacchierata usciamo di casa, pochi passi, Siro apre un cancelletto fatto da lui stesso ed entriamo in una di quelle preselle fra gli olivi. Con un certo orgoglio mi mostra una solida capanna, anche questa progettata e costruita da lui stesso con legname e lamiera per gli attrezzi del campo. “Rudimentale ma efficace –come dice accompagnando le parole con un franco sorriso–addirittura antisismica”. Approfitta dell’occasione per annaffiare con parsimonia due giovani olivi nei pressi, –l’acqua non va sprecata, aggiunge– accompagnando l’operazione con falsa noncuranza mentre lo sguardo va ad allargarsi sugli olivi, sulle preselle sottostanti, sulle colline intorno. Il suo mondo. Ed oltre l’orizzonte, laggiù verso sud.

Rientriamo. Il discorso si allarga sulle condizioni del mondo di oggi. C’è pessimismo nel pensiero di Siro. Non vede rose nel futuro dell’umanità.

- “Diceva un filosofo greco, il grande Platone – così parlò il coltivatore diretto Siro Moretti- che l’uomo usa male la propria intelligenza, anziché fare la pace fa la guerra, riduce i propri simili in schiavitù.”

La dimostrazione? Dalle piramidi d’Egitto alla muraglia cinese tanto osannate, glorificate, magnificate -le distruggerei, dalla rabbia che mi fanno, se penso ai sacrifici di migliaia di schiavi obbligati a lavorare lì, frustati, maltrattati, insultati e quanti ne sarà morti- a oggi cosa è cambiato nella sostanza? S’accende la televisione, si ascolta la radio, si apre un giornale....guerre guerre, in diverse parti del mondo, che le fanno a fare? E poi furti, rapine, violenze d’ogni genere. Si può essere ottimisti?”-

Non si è sposato, non ha figli, vive da solo il nostro Siro.

-” Per mia propria scelta, eh, per mia propria scelta! - puntualizza con una piccola ma evidente dose di orgoglio polemico- “In un mondo così c’è posto per l’ottimismo? Come si fa a metter su famiglia a cuor leggero, in un mondo di sopraffazioni e violenze, guerre, rubamenti, ladri con la pistola e ladri in giacca e cravatta? Si può? ”-

Vorrei dargli torto, vorrei tanto trovare valide argomentazioni per fargli cambiare atteggiamento e modo di pensare. Ma non riesco a trovare le parole giuste. Resto muto.

Ci salutiamo! Con una punta di amarezza.



Il maniscalco

Se pensiamo all'agricoltura di un tempo vengono subito alla mente i poderi, i contadini, le stalle con tanto di bovi e vacche, vitelli e giovenche, le pecore, gli stalletti per i maiali, il pollaio, l'orto. I cavalli invece avevano per lo più casa in paese, le loro stalle nel fondo di qualche abitazione dove, al piano di sopra abitava, stava il proprietario, il "barocciaio". Ambra, Bucine, Badia Agnano, Capannole, Badia a Ruoti, Pietraviviva i paesi dove potevi trovare uno, due o più padroncini addetti al trasporto con gli appositi carri (barocchi) a due o quattro ruote. Ovviamente di legno, cerchiato di ferro, i raggi verniciati di rosso con ornamenti in giallo. E poi c'era il calesse, leggero ed elegante –riservato a chi nella scala sociale aveva residenza diversi gradini più su- a cui veniva attaccato il cavallo per il trasporto "veloce" del passeggero, al massimo due, tre se il terzo era magro o un bambino. Signori, signorotti e fattori si servivano del calesse per i loro spostamenti, una coperta sulle gambe quando faceva freddo, alle stanghe un cavallo abituato al trotto. E in un subbuglio di sentimenti e nostalgie riaffiorano i ritmi della vita dettati dalle stagioni, dall'andamento del tempo inteso come meteorologia, le faccende da affrontare giorno dopo giorno. Legata all'utilizzo quotidiano di bestie vacche e cavalli che in quel mondo avveniva per le molteplici necessità, balza alla mente la figura non secondaria del maniscalco. In pratica il calzolaio di queste bestie utilizzate nel trasporto di merci. In qualche caso con la soma (asini, somari, appunto, e muli).

Il cavallo cammina trotta galoppa poggiando per terra lo zoccolo (la terza falange, protetta dalla scatola cornea, l'unghia); i bovini adagiando sul terreno i due unghioni. Zoccoli fatti, "costruiti" da madre natura per camminare su terreni morbidi, sabbiosi, campi, boschi, non per muovere passi su lastricati, asfalto, cemento, strade massicciate che consumano in fretta l'unghia, provocando ferite dolorose e possibili infezioni. Da qui la necessità di proteggere il piede dei quadrupedi al servizio dell'uomo. Con i ferri la cui invenzione viene

fatta risalire al Medio Evo se non addirittura a molto, molto prima. E qui entriamo in una mascalcia, ovvero nella bottega del maniscalco.

Ad Ambra ce n'era una, attrezzatissima, situata in fondo al borgo. Vi lavoravano Mariano Gragnoli, il proprietario, il figlio Pietro, i dipendenti Alfredo Cortesi, detto lo Zarre, Angiolino Ceccarelli conosciuto maggiormente come "AngiolinodellaLivia" o Fricche, e fine anni Quaranta - primi Cinquanta il giovane Domingo, ovvero Augusto Pieraccini. Al centro della bottega una bella incudine piazzata su un grosso ceppo, più dietro la forgia, da una parte faceva spicco un insieme di funi, cinghie, pali, treppiedi in legno poggiati per terra: era il luogo dove veniva legato il cavallo al momento della ferratura. In uno spazio all'aperto, accanto alla bottega, una analoga attrezzatura per legare la bestia bovina per il cambio ...delle scarpe. Alle pareti annerite dal fumo serie di "ferri da cavallo" già pronti, dalla classica inconfondibile forma rotondeggiante, con dei piccoli ramponi rivolti verso il basso nella parte posteriore; sul davanti al centro della punta un piccolo "scudo" rivolto verso l'alto. Adagiate sul pavimento diverse sbarre dello stesso metallo per modellarne dei nuovi nei momenti in cui non c'erano animali da accudire. Sempre in bella mostra poco sopra la morsa alcune mensole con tenaglie, pinze, raspe, lime, martelli di varie forme e dimensioni, un grosso scacciamosche. Inoltre l'immane scaffale con gli speciali chiodi utilizzati per fissare i ferri agli zoccoli degli animali. I chiodi (o bulletti) venivano da Castelnuovo Berardenga prodotti da artigiani locali. Di conseguenza gli abitanti di quel paese venivano chiamati "bullettai". Inevitabile.

In un cassetto il registro per annotare data, nome del contadino, intervento effettuato, saldato o no.

Il cavallo che arrivava in "bottega" per la sostituzione dei ferri veniva legato -corpo e gambe- in modo che non potesse scalciare, ferire chi gli stava intorno. Maggiori attenzioni e precauzioni se si trattava di un puledro alla prima ferratura. Per prima cosa veniva tolto il vecchio ferro mentre il ragazzo di bottega provvedeva ad arroventarne uno

nuovo nella forgia. Non appena diventato incandescente, il maniscalco, che indossava una robusta pannuccia (grembiulone) sopra un altrettanto robusto corpetto dotato di varie tasche e taschini contenenti chiodi di varie misure, lo afferrava con delle grosse tenaglie, lo accostava con pochi opportuni movimenti sullo zoccolo, sollevando una nuvola di fumo acre dal classico odore di unghia bruciata. Quasi una magia per i ragazzi intorno ad osservare, quel cavallo che non dava segni di sofferenza. Era il modo migliore per fare aderire alla perfezione il ferro allo zoccolo, magari con qualche successivo colpo di martello sull'incudine per delle piccole modifiche necessarie per il migliore adattamento. Quindi raspa sull'unghia. Per quest'ultima operazione (la raspatura) il maniscalco si poneva di fianco al cavallo, spalle rivolte alla testa dell'animale, metteva la sua zampa anteriore in mezzo alle proprie gambe all'altezza del ginocchio per provvedere con pochi tocchi di raspa. Qualcosa di simile per le posteriori. Una volta espletata la fase preparatoria il maniscalco con tanto di martello e chiodi (messi inclinati verso l'esterno in modo che uscissero fuori a metà unghia) fissava, imbullettava il ferro allo zoccolo. Impressione fra i ragazzi: sembrava impossibile che l'animale non sentisse dolore. Altre tenaglie, o tronchese, servivano a recidere la parte sporgente di ogni chiodo che poi veniva ribattuta col martello. Così per ogni zoccolo.

Tradizione. I ferri di cavallo sono considerati veri e propri portafortuna; devono essere appesi all'esterno di una porta con le estremità rivolte verso l'alto. In senso contrario porterebbero sfortuna. Secondo alcuni devono essere vecchi e trovati casualmente, l'occhio benigno della fortuna è solo per la stalla, secondo altri possono essere anche nuovi, toccati o no, a beneficiarne saranno stalla e proprietario.

L'origine di tale tradizione pare rifarsi ad una leggenda di oltre mille anni fa: era l'anno 959 allorché Saint Dunstan, un fabbro che poi sarebbe diventato arcivescovo di Canterbury, inchiodò un ferro di cavallo allo zoccolo del diavolo anziché a quello del suo cavallo come gli era stato ordinato. Il diavolo fu liberato solo dopo aver promesso di non entrare più in un luogo che avesse esposto sulla porta un ferro di cavallo.

Le bestie vaccine venivano ferrate nello spazio all'aperto –una specie di cortile interno- adiacente alla bottega dove era sistemato un insieme di pali cinghie e funi (per noi era il “tramaglio” o “travaglio”) dove l'animale veniva imbracato, legato per le successive fasi della sostituzione dei ferri. Differenti da quelli per i cavalli, i ferri per vacche e buoi erano piatti, vagamente somiglianti a delle mezze lune, anch'essi con i fori già predisposti per i chiodi. La procedura era simile a quella per i cavalli, con una specie di scalpello si pareggiava il piede, quindi venivano fissati i ferri senza la necessità, però, di doverli mettere nella forgia.

Per certi contadini (come per quello del prete) veniva usato un certo riguardo: era il maniscalco a muoversi; borsa dei ferri legata alla bicicletta e via. Nella borsa –come ci racconta Renzo, l'ultimo contadino in ordine di tempo della parrocchia di Ambra- una serie di ferri di varie misure per scegliere quelli più adatti agli zoccoli delle vacche. Cortesie e attenzioni venivano ricambiate al tempo della vendemmia con belle cistelle d'uva, buone per fare qualche damigiana di vino.

Se la bestia era gravida si avevano particolari attenzioni, la principale: non legarla con funi o cinghie intorno alla pancia.

Il maniscalco svolgeva un lavoro insostituibile, di primo piano. A volte veniva chiamato alla stalla anche per delle piccole operazioni chirurgiche conseguenti -ad esempio- ad uno spino che infilandosi in un piede aveva procurato un ascesso per cui l'animale camminava zoppo. Il maniscalco provvedeva, sapeva come intervenire. C'era da togliere una zecca nascosta tra i peli della groppa? Lo Zarre, il Fricche, o Mariano sapevano come procedere. L'animale zoppicava, forse in conseguenza di una caduta oppure di dolori articolari? Bene: il maniscalco consigliava al mezzadro la cura: andare nel “senese” verso le Taverne d'Arbia, raccogliere in un campo un po' di “creta” per fare poi degli impacchi con quella stessa terra argillosa. Funzionava. L'animale dopo qualche applicazione guariva, tornava in piena forma. La stima nei confronti del maniscalco cresceva a dismisura. In genere il padrone, cioè Mariano interveniva se l'animale

veniva portato nella bottega, se invece si doveva andare alla stalla il compito passava ad uno dei collaboratori.

Ruolo importante quello del maniscalco nel mondo contadino, ricoperto di prestigio e autorevolezza. Quasi una magia. Una stalla in ordine con gli animali in piena salute portava considerazione e stima anche per il bifolco.



Interno del Castello d'Ambra (Prov. d'Astiza)

Dino Pieri

n. il 2 - 12 - 1931 nel comune di Castelnuovo Berardenga - SI -

-“Sì, come riporta l’anagrafe –chiarisce Dino- sono nato nel comune di Castelnuovo Berardenga il 2 dicembre del 1931, però il posto preciso dove sono venuto al mondo è il podere Poggiolo, che apparteneva allora, faceva parte della Fattoria di Sestano, ora non lo so di chi è...nell’agricoltura ci sono stati tanti cambiamenti. Con me la mia famiglia era composta da ben tredici persone, e precisamente:

Pieri Giuseppe, nonno paterno

Bellavista Maria, nonna paterna, moglie di nonno Beppe

Pieri Pietro, il mio babbo, figlio di nonno Beppe, n. 1896

Bertini Ersilia, la mia mamma, moglie di Pietro, n. 1897

Pieri Liliana, figlia di Beppe e Ersilia, mia sorella, n. 1923

Pieri Vanda, figlia di Beppe e Ersilia, mia sorella, n. 1925

Pieri Milena, figlia di Beppe e Ersilia, mia sorella, n. 1928

Pieri Dino (io), figlio di Beppe e Ersilia, n. 1931

Pieri Dante, fratello del mio babbo, n. 1903

Milanesi Genoveffa, moglie di Dante, n. 1906

Pieri Enzo, figlio di Dante, n. 1930

Pieri Iolanda, figlia di Dante, n. 1933

Pieri Pierina, figlia di Dante, n. 1936. -

Famiglia numerosa, come i vede, per mandare avanti un podere ci volevano molte braccia, maschili per i lavori più duri che spaziavano dalla coltratura con le vacche, oppure, tanto per gradire, a vanga e zappa che dovevano essere sempre lucide, e non di rado con il piccone quando il fattore comandava agli scassi; e braccia femminili per le mille faccende che podere e casa richiedevano quotidianamente.

-“Qualche anno prima che nascessi io, intorno agli anni della prima guerra mondiale (1915-18) la mia famiglia –aggiunge Dino per chiarire meglio il concetto- era formata addirittura da ventidue persone, stavano al “Poder Nuovo” nella fattoria di Brolio. E lì non si scherzava, tutte le mattine passava il fattore e comandava, dava gli ordini dei lavori da fare nella giornata a seconda delle stagioni, le faccende del momento...coltratura, semina, mietitura, vendemmia, raccolta delle olive...In più gli uomini, nelle pause fra le varie faccende, dovevano fare tanti metri di scasso nei campi. Piccone e mazza. Tutto a braccia, allora non c'erano trattori o escavatori. E se non li facevano venivano segnati, addebitati nello scrittoio, ce li ritrovavi tutti quando si facevano i conti. E sempre con questo sistema, cioè obbligati nei momenti che le faccende erano ferme, c'erano da preparare i fossi per piantare nuove vigne, nuovi oliveti e quelli, normali, per lo scolo dell'acqua piovana. Lavorare e zitti, se protestavi c'era da essere mandati via.

A Brolio, raccontava la gente, c'era un fattore, un certo Bertini, che diceva, come un suo vanto personale:

-“Con me mangiare tutti, portare via niente!”-

-Che significava?

-“Eh! Un pezzo di pane ci doveva essere per tutti, se un contadino rimetteva poco grano non doveva temere, non sarebbe morto di fame, la fattoria avrebbe provveduto. Però se avesse guadagnato qualche soldo in più nella vendita, (di sua parte) che so, degli animali, del vino, o altro, magari per dei miseri acquisti tanto per non essere autentici straccioni, poteva, doveva scordarselo. Dalla fattoria non si porta via niente. “Portar via niente”. Pochi o tanti i soldi dovevano restare tutti nello scrittoio del padrone. Parola di fattore. Senza discussioni.”-

Una specie di cauzione per future probabili infrazioni. La proprietà voleva essere sempre “coperta”.

In genere quando si guarda indietro, quando con il pensiero si vola al passato è facile cadere in romantiche considerazioni... Una volta...

“Sì, c’era più miseria, ma c’era per tutti... ci si voleva più bene, c’era meno invidia, ci s’aiutava, una volta,...oggi invece...” e giù recriminazioni.

Proviamo però a metterci nei panni, anche per pochi attimi, nella condizione di un contadino, autentico servo della gleba: nessun diritto, offeso a parole nei migliori casi (contadinaccio, contadinaccio ladro), privato di ogni tutela, al minimo risentimento c’era da essere messi fuori dal podere con il marchio dell’infamia.

Per i “pigionali” forse anche peggio. Senza le magre risorse della terra, senza nessuna protezione sociale (come i contadini), se avevi bisogno del medico dovevi pagartelo, così per le medicine. Anche i farmacisti, stante la scarsa vendita di prodotti, non se la passavano bene: qualche purgante ogni tanto, olio di ricino o foglie di “Senna”. Ed infatti ogni tanto qualcuno andava a gambe ritte.

Le poche giornate lavorative che il pigionale poteva mettere insieme in un mese venivano retribuite con salari da fame; e come i contadini costretti a vivere per forza di cose in abitazioni fatiscenti prive dei più elementari servizi igienici.

Insomma, in assoluto, non sembra che ci siano motivi per guardare il passato (...una volta...) con rimpianto. Se non la nostalgia, in queste giaculatorie, per la perduta gioventù, esuberante rigogliosa negli anni ricordati.

-“Dal Poggiolo –riprende Dino- la mia famiglia venne via nel 1933 con la disdetta del padrone, non ci vedeva di buon occhio. Cacciati, disperazione per tutti. E ora? Il mio babbo, il mio zio si dettero da fare, domande un po’ dappertutto, alla fine riuscirono a trovare un podere nella zona di Nusenna, comune di Gaiole. Quel podere, tutto di collina, si chiamava Terrena, cinque-sei ettari di terre coltivabili e tanti boschi intorno, per i pascoli e per la legna. Io avevo diciotto mesi.

A Terrena ci stavano tre famiglie, due di contadini (una la nostra) ed una di “logaioli.”-

- Logaiolo? Che vuol dire, che significa?

-“Logaiolo era quel contadino della fattoria che stava in un poderino, una casupola con poche terre, un campino, senza bestie grosse. E lavorare per la fattoria, senza paga. Teneva un po’ di animali, pochi, da cortile, maiali e pecore no. A volte se ci aveva posto, poteva tenere un magrone per l’ingrasso, ma il più delle volte il posto non c’era... Vita misera, parecchio misera, quella del logaiolo.

Terrena apparteneva alla fattoria di Giusterna, sotto Monteбенichi, di proprietà del Monte dei Paschi di Siena. In quel periodo, affittuario della fattoria era un avvocato romano, mi pare si chiamasse Luigi, l’avvocato Luigi Pisani. Una firma, la sua, che faceva paura, conosceva la legge in tutti i suoi risvolti, la gente lo temeva. Se ti pigliava a benvolere ti portava alle stelle, altrimenti era meglio girargli alla larga, stare lontani, c’era il caso che ti pestasse i piedi.

Arrivato a sei anni cominciai a andare a scuola, in prima, andavo a Nusenna, la scuola era lì, distante un paio di chilometri, forse qualcosa più, a piedi andata e ritorno. A Terrena non c’erano altri ragazzi, così mi toccava andare sempre da solo, ero un cittino. L’anno dopo invece, in seconda, mi fecero andare alla scuola di San Vincenti (distante un tre chilometri circa) perché io, la mia famiglia si era del popolo di San Vincenti. Quell’anno facevo la strada con un altro ragazzo della mia età, un certo Duilio Barelli, ci si faceva compagnia, si parlava, la strada passava più in fretta. L’anno dopo, nel 1942, si cambiò podere, si tornò a Lesina, a mezza collina fra San Vincenti e l’Ambra. Da Lesina alla scuola di San Vincenti c’era un chilometro, ci mettevo meno, facevo prima. La maestra, me la ricordo sempre, si chiamava Libera Dionisi, una signorina di

Rimini sulla quarantacinquina, con lei ci feci la seconda, la terza e la quarta. Poi arrivò la guerra, l'anno del fronte, la quinta non la feci, la scuola era chiusa. La licenza di quinta la presi da grande, alla scuola serale.”-

-Quando abitavi, quando “stavi” a Terrena come passavi le giornate?

-“Eh, si facevano i lavoretti dei ragazzi, tempo per giocare ce n'era poco, noi si cercava di trovarlo. Intanto la mattina s'andava a scuola. Al ritorno, il più delle volte con un pezzo di pane in mano, s'andava con i maiali nei campi, in autunno con il tempo delle ghiande si portavano nel bosco e poi, fine ottobre, novembre nelle selve a mangiare le castagne per terra., ce n'eran sempre tante. I maiali, a seconda, se ne poteva avere cinque, sei, sette ma in certi periodi, quando c'erano i lattoni, anche una quindicina. I maiali erano del padrone, li comprava lui quando c'era da comprarli, noi si custodivano, si pensava a tenerli, pascolarli e tutto il resto. Quando si vendevano il padrone si tratteneva tutte le spese, il guadagno si divideva a metà. Lo stesso si faceva con le bestie grosse. Se per esempio c'era bisogno di comprare un paio di bovi, di vacche...vitelli...i soldi li tirava fuori il padrone, pagava lui. Noi si custodivano, si adopravano per i lavori dei campi, si attaccavano al carro per il trasporto di quello che c'era da trasportare, legna, fieno, paglia, sacchi di grano...Quando si vendevano, lo stesso sistema, il padrone tratteneva per sé le spese, se ci scappava di guadagnare qualcosa si divideva a mezzo. Ma era difficile guadagnare poche lire, s'era sempre in debito....”-

- Altri animali nella stalla?

-“Eh, sì eh!. A Terrena si aveva anche un gregge di pecore, una quindicina, e un branchetto di maiali. Con le pecore ci andavano le mie sorelle, io andavo con i maiali. Le pecore si tenevano per la lana, il latte, il cacio Quello lo

faceva la mia mamma, si faceva aiutare dalle mie sorelle. Gli agnelli si tenevano fino a che non erano sui dieci dodici, anche quindici chili di peso, allora si vendevano. Gli animali, vacche, bovi, vitelli, pecore, maiali, erano tutti del padrone. Noi si tenevano, si portavano al pascolo, le stalle dovevano essere sempre in ordine. Col padrone si divideva il guadagno a metà, se ci rimaneva qualcosa, ma le spese nello scrittoio eran sempre tante, il più delle volte quando si facevano i conti si tornava con le tasche vuote. Polli, galline, conigli, quelli no, quelli erano nostri, il padrone non c'entrava nella parte, però a Natale bisognava portargli sempre il cappone, un paio di polli...così a Pasqua, qualche animale bisognava portarglielo anche allora.

Stesso sistema anche a Lesina. Qui, mi ricordo, s'avevano parecchie piante di olivo, duecento circa, però di olio se ne rimetteva sempre poco perché non "alligavano", dai fiori cioè non si formava il frutto, l'oliva; davano la colpa alla posizione, chi diceva che erano sotto bosco, chi diceva che erano sottovento...Il padrone, un certo Soderi Vincenzo, stava a Firenze, in Piazza Beccaria, era un dottore in agraria, ci perdeva tempo per capire, ci portava anche dei suoi colleghi per cercare di migliorare la situazione ma i vari tentativi fatti, gli innesti con altre varietà rimanevano tutti senza esito. Si deve essere stancato, sfiduciato, perché lo tenne cinque o sei anni e poi lo vendé. Il nuovo padrone di Lesina si chiamava Alcide Nepi, anche lui era di Firenze.”-

-Olio poco, a Lesina, ma il vino? C'era il vino? Come ci veniva?

Prima di rispondere con le parole Dino risponde con un ampio sorriso, la faccia si illumina tutta a testimoniare soddisfazione, piacevoli gustose sensazioni...

-“Ah, quello buono, speciale, speciale, con una beva...Da rimanere! Se ne rimetteva circa settanta quintali per anno, era il nostro orgoglio. Chi l'assaggiava non finiva mai di complimentarsi. Una specialità!

Il grano invece era poco, in quelle preselle di mezza collina se ne rimetteva sui diciotto venti quintali a stagione, e tutto a mezzo con il padrone, sicché a noi appena bastava per il consumo.”

E dopo Lesina quale la tappa successiva? In che anno?

-“A Lesina ci sono stato fino al 1956, quando mi sono sposato. Avevo conosciuto questa ragazza di Duddova, Mini Anna Maria, mi c’ero fidanzato. Era stata sfortunata, aveva sedici anni quando morì la sua mamma, di tetano, a quarantun anni. Quando se ne accorsero fu ricoverata con urgenza all’ospedale di Montevarchi e subito punture, punture, sembrò migliorare invece una mattina improvvisamente peggiorò e morì. Lasciò sei figlioli, tre maschi e tre femmine, Anna Maria era la più grande. Fu una tragedia, fece impressione in tutta la vallata. Mi raccontava uno di Monte di Rota, un certo Ciapi Raffaello:

-“Tutta la Valdambra in lacrime” –diceva- “aveva partecipato al funerale. Tutta la Valdambra! Ha fatto piangere le pietre nella Valdambra”-

Appena sposati si andò ad abitare a Ventena, comune di Montevarchi, appena sotto Moncioni, non ero più mezzadro, ero operaio, trattorista per conto terzi. Successivamente entrai nell’Azienda agricola di Lorenzo Bazzanti, sempre come trattorista.”-

Quindi si arriva agli anni del boom edilizio, la manodopera è ricercata, cantieri se ne apre un po’ dovunque, le paghe sono discrete, addirittura più che buone per i “cottimisti”. Firenze attrae, accoglie a braccia aperte offrendo occasioni e possibilità a quanti hanno voglia di tuffarsi nel mondo del “mattone”.

Dino non si lascia sfuggire l’occasione, a Firenze c’è posto anche per lui.

-“Ero contento del mio lavoro di trattorista, ma la paga era quella che era, così entrai nell’edilizia, Imparai alla svelta a fare gli intonaci, con la malta o con il gesso. Quello era

un lavoro che le ditte davano a cottimo, lavori a distesa, in quei blocchi a sei, sette, otto piani, si buscava abbastanza, non c'era da stare attaccati alle ore.

Ho fatto l'intonacatore, sempre a cottimo, fino alla pensione, vale a dire fino al 2000.

Nel 1972 lasciai Ventena per venire ad abitare a Levane dove siamo rimasti per sei anni, fino al 1978 per un altro trasferimento, questa volta a Bucine Poggio Amaro continuando sempre a lavorare nell'edilizia, intonacatore e cottimista. E lì ci siamo stati per dodici anni.

Nel 1990 mi capitò l'occasione della casa: la ditta dei fratelli Tinacci stava costruendo delle villette a Pogi, appena sotto Poggio Amaro, parlando con uno di loro di intonaci e di tutto il resto –come può succedere- mi venne di chiedere se, per caso, me ne potevano vendere una, allo stato grezzo, muri e tetto, alle rifiniture e impianti avrei pensato io. Breve conversazione, ci si trovò subito d'accordo, si fissò prezzo e tutto il resto.”-

Il seguito è facile da immaginare: Dino che diventa imprenditore per se stesso, trova le varie ditte per i lavori da eseguire, idraulici, elettricisti, pavimentatori, falegnami...meno che per gli intonaci, a quelli ci pensa e provvede da sé.

La palazzina è finita, due appartamenti, in quello al piano terreno abita Dino con la sua Anna Maria; sopra, al primo piano l'abitazione del figlio Vittorio che vi abita con moglie e due figli maschi.. La primogenita Viviana vive a due passi, abita a Levane, anche lei sposata e con due figli, maschio e femmina. Quattro nipoti “ormai tutti grandi, il maggiore ha trentatre anni, il più giovane ventuno” come specifica Dino, non sappiamo se con una punta di nostalgia per il tempo che corre tanto in fretta, o di compiacimento per vederseli via via intorno belli e cresciuti, sani, robusti. I nonni vivono per loro.

Oggi Dino fa il pensionato a tempo pieno, le giornate si son fatte uggiose, pien di noia, per uno come lui abituato a non stare fermo,

con le mani in mano neanche per un minuto, l'ozio è un nemico terribile. E allora?

-“Eh, allora!... Per ingannare il tempo –sue parole- spesso vo a trovare il Bigi, il calzolaio qui vicino, cento metri. Sto un po' lì, si chiacchiera, si passa una mezz'oretta, viene qualche cliente...ma m' annoio. Stavo meglio prima, quando andavo a Firenze, fra treno e lavoro non avevo mai un minuto libero. Certe sere ero stracco morto. E mi lamentavo.

Comunque se mi guardo intorno non mi posso “maldolere”, sto bene, si sta bene, non c'è paragone ...

Di più dirò che nel 1980 ebbi un grosso infarto, mi ripresero per i capelli, mi curarono bene, mi fecero il tagliando. Viaggio come prima, a parte l'età...E la sera, specie nella stagione buona, giù al circolo, vicino all'Ambra, a fare due chiacchiere con gli amici...Alvaro Secciani, il Cungi, Dario, Egidio Valentini, anche lui intonacatore e cottimista, Franco Lazzerini, Enzo Tinacci, Silvano Gambini... Guardo giocare alle bocce, io non gioco, mi fanno male i ginocchi, mi piego male, son fatto vecchio ...Però, ripeto, non mi posso lamentare...Dopo il tagliando che mi fecero allo spedale, si viaggia abbastanza bene, a parte l'età, eh!”-

Un aperto sorriso accompagna l'ultima battuta a conferma di uno stato di salute invidiabile. Fisica e mentale. Da quei brutti giorni della degenza ospedaliera son passati più di trent'anni, il motore gira alla perfezione.

Giorgio Giardini

n. 20 – 03 – 1934 a Rapolano T. SI

Giorgio viene al mondo nella campagna senese in una famiglia contadina che vive e lavora in un poderone nei pressi delle Serre, denominato “Il Sodo”. Nome allusivo con riferimento alla natura e consistenza del terreno? Probabile! Anzi, certo!

Il Sodo, per essere più precisi, si trova a due passi da un minuscolo agglomerato di case, un paesino piccolo piccolo, San Gimignano, da non confondere con l’omonimo e celebrato, anch’esso in provincia di Siena, dalle Cento Torri.

Quando arriva la cicogna in quell’assolato podere dell’ormai lontano 1934 la famiglia Giardini risulta così composta:

Giardini Giovanni, capo famiglia

Renzoni Maria, moglie di Giovanni, massaia

Giardini Gino, figlio di Giovanni, n. 1903

Livi Livia, moglie di Gino, n. 1906

Giardini Rina, figlia di Gino, n. 1931

Giardini Giorgio, figlio di Gino, n. 1934

Giardini Bernardo, figlio di Giovanni, n. 1910

Gelsomina, moglie di Bernardo, n. 1914

Giardini Primetta, figlia di Bernardo, n. 1931

Il cognome della mamma di Giorgio fa pensare ad una possibile provenienza valdambrina, tenuto conto che da queste parti il cognome Livi è assai diffuso. Parola a Giorgio per l’opportuna delucidazione:

-“Eh sì, la mia mamma infatti veniva da Badia a Ruoti, la sua famiglia stava lì. Con il mio babbo s’erano conosciuti perché....eh, quando si dice il destino... in un podere poco distante dal Sodo, Il Casotto, proprio vicino alle Serre, ci stava una sua sorella, Rosa si chiamava, Rosa Livi.

C'era andata tempo prima a servizio, in quella famiglia c'era anche un giovanotto, un certo Emilio Leonini, bravo, buono come il pane, quando s'andava a trovarli ti avrebbe messo la casa in capo. Stando lì in quella casa, dopo essersi conosciuti ci si fidanzò con quel giovanotto, con Emilio, e poi si sposarono. Così la mia mamma ogni tanto andava a trovarla, ci si tratteneva diversi giorni, allora le macchine non c'erano, ci andava a piedi, da Palazzuolo e là verso il Calcione, Rapolano, Le Serre. Quando andava a trovarla non poteva tornare subito, ci restava per diversi giorni, anche qualche settimana. Così conobbe un giovanotto del podere vicino, conobbe Gino, il mio babbo, si fidanzarono e

-Si sposarono!

–“Eh, si sposarono, sì, ma dopo tre anni di fidanzamento, il mio babbo veniva a Badia a Ruoti a trovarla due, tre volte la settimana, in bicicletta, era grassa averne una in famiglia, difatti in casa avevano soltanto quella, a volte c'era da discutere per averla a disposizione se uno ne aveva bisogno. Ricordo che il mio nonno per evitare discussioni, litigi, sentenziò:

-“Non dovete litigare per la bicicletta, la pigliate una domenica per uno, a turno...”-

E così presero a fare.

E dopo tre anni di fidanzamento e tante pedalate con ogni tempo e stagione, il giusto matrimonio (1930) celebrato a Badia a Ruoti, nell'antica abbazia dei monaci benedettini, camaldolesi, il cui abate –il primo di cui si ha precisa notizia- si firmava nel 1089 “Petrus Peccator Monachus et Abbas de Rota”.

Con il matrimonio la mamma di Giorgio, lasciato Badia a Ruoti, va ad abitare nel Senese con la nuova famiglia, va a stare là.

Ora Giorgio torna con la mente e con le parole agli anni della prima infanzia.

-“I primi anni, quando ero piccino, appena li rammento. La prima classe la feci a San Gimignano, la scuola era poco distante, saranno stati trecento metri, andavo a piedi ma ci mettevo poco. Al ritorno mi aspettavano, si mangiava tutti insieme . Il mangiare di allora? Un bella scodella di minestra, minestrone di fagioli, patate, verdure, spesso di pane, giorno e sera; per secondo, ma senza cambiare il piatto eh, patate lesse o rifatte, fagioli, cavoli, pomodori, roba dell’orto. A San Gimignano ci feci anche la seconda; e ci cominciai la terza ma poi la finii a Duddova perché s’era di già tornati alla Caldia. La quarta poi sempre a Duddova, mi pare come privatisti, a farci fare l’esame vennero due maestre di fuori, più la maestra Luigina. La quinta invece la feci tre anni dopo alle serali, ci faceva scuola un maestro di Ambra, il Cicio, nel ’49 – ’50. Mi ricordo s’era in diciotto, tutti grandi, si rideva, si scherzava, era un divertimento. Che tempi!

Quando tornavo da scuola, da piccino, come ho detto, si mangiava tutti insieme. Dopo mangiato ci facevano fare subito la lezione, alla svelta e poi tutti e tre via con i maiali, io, la mia sorella Rina e la cugina Primetta. Si portavano nei campi intorno casa, quelli a prato, ma a volte ci facevano impazzire. Ci scappavano da tutte le parti. Erano sempre tanti, certi branchi, s’avevano cinque sei scrofe, più i lattoni, i magroni, una ventina e più fra tutti. Il mio nonno si raccomandava sempre che non andassero nei campi di granturco...

-“ State attenti, non ce li fate entrare, sennò fanno un gran danno, rovesciano ogni cosa ...e poi il fattore c’è da “sentillo”!-

Allora noi ci si metteva a una certa distanza l’uno dall’altra, davanti al granturco, si spaurivano, si berciava, ma a volte ci facevano bacare, era tutto un correre da qua a là.

La domenica si festeggiava, maccheroni in umido, maccheroni fatti in casa, poi coniglio rifatto nel tegame con contorno di patate, a seconda le stagioni, fagioli, fagiolini. Ricordo... il mio nonno... tanto boncitto "poarino" diceva sempre alla massaia, la nonna, di farne tre o quattro pezzi in più di quanti s'era a tavola, quindi dodici, tredici tagliolini, perché voleva che per i ragazzi ci fosse doppia razione, per noi ci doveva essere sempre un secondo pezzetto, uno in più.

In un campo vicino casa, ricordo, s'aveva anche una cocomeraia, cocomeri e poponi. I cocomeri se ne faceva tanti, belli, grossi, di dodici - quindici chili l'uno, e dolci, speciali. Si mangiavano con il pane, ci si sfamava anche con quelli. E per conservarli, quando era tempo di raccolta, si portavano nel granaio, si mettevano proprio sotto il grano, si mantenevano bene per tre quattro mesi, come appena colti. E poponi, anche quelli a tavola a desina o cena, con il pane.

Via via però bisognava darne qualcuno al fattore, al sottofattore, al guardia, al magazziniere, anche se non li chiedevano apertamente te lo facevan capire e se volevi campare in pace bisognava accontentarli. Al padrone no, a lui non c'era bisogno, lui era un conte, stava...mi pare a Roma, per laggiù, non mi ricordo bene, non si vedeva quasi mai, ricordo veniva con la famiglia, d'agosto, per una ventina di giorni, poi fino all'anno dopo non lo rivedevi. La fattoria, una bella fattoria, comprendeva diciotto poderi." -

La stalla. Se pensiamo alla mezzadria, se facciamo riferimento alle varie attività svolte all'interno del podere, un piccolo mondo, le prime cose che vengono in mente sono i campi e gli animali della stalla. Ad un podere ampio con tanti terreni da lavorare faceva riscontro in genere una stalla ben fornita di capi.

Al Sodo com'era la situazione, quali e quanti animali avevano posto nella stalla? Bovini, suini, ovini, pollame?

-“Animali da cortile se n’aveva tanti, polli, galline, conigli, nane. Erano tutti nostri, non rientravano nei patti della mezzadria, non si faceva a mezzo, però si doveva pagare per le feste una specie di affitto, un bel paio di capponi al fattore e uova a dozzine a Pasqua. Poi c’era da pensare anche al sottofattore, al guardia, all’uomo del magazzino, a tutti bisognava dare qualcosa... un pollo, un coniglio, una serqua d’uova, una nana, non si poteva fare a meno.

E maiali, tanti, fra scrofe, lattoni, magroni, gli stalletti eran sempre pieni.

Al Sodo s’aveva la monta taurina, il toro, che serviva per tutti i poderi della fattoria, le vacche quando dovevano essere ingravidate per farle figliare venivano portate lì da noi, alla nostra stalla. In ogni podere c’eran sempre due tre paia di vacche. Richiedeva un gran lavoro, si può dire tutti i giorni, bisognava stare lì, non si poteva fare altro. E tutto il nostro lavoro non veniva conteggiato, bisognava farlo gratis, senza scrittura nello scrittoio.

Il toro stava in una stalla tutta per sé, bella, grande, acqua corrente alle cannelle, tutta a mattonelle anche le pareti, su, fino al soffitto e noi bisognava tenerle sempre pulite, lucide, se il fattore avesse trovato anche un niente di sporco chissà le leticate che ci avrebbe fatto. Era tanto esigente, e come compenso a tutto il nostro lavoro: niente! E pensare che dava più lavoro un toro che tre paia di bestie. La stalla del toro? Cento volte meglio della casa dove si stava noi.”-

E per i lavori nei campi? Non c’erano altre “bestie” nelle vostre stalle?

-“Se c’erano? Altro che! Tre paia di belle vacche, più un paio di bovi, grossi, e un bel branchetto di vitelli, via via quelli nati dalle vacche, uno due per anno. Bovi e vacche, specie quelle che non allattavano, si adopravano per i lavori nei campi, coltrare, seminare, mietere, portare la roba...”-

Pecore?

--“Le pecore no, non si tenevano. Il fattore avrebbe voluto metterle su, avere un gregge di un venti, trenta capi ma il mio nonno, ricordo, una volta gli rispose risentito:

-“Le pecore? E come si fa? Noi s’ha il toro che ci richiede tanto lavoro e tante attenzioni, come si fa a mettere su anche le pecore? Fattore, non è possibile, ce lo dica Lei. Come si fa?!”-

La cosa finì lì, non se ne parlò più.”-

-Vino, uva, che produzione si rimediava al Sodo?

-“La produzione era scarsa, quando s’era alla vendemmia funzionava così: la parte che toccava al padrone si portava direttamente alla fattoria, a San Gimignano, la parte che spettava a noi si portava alla nostra cantina e si faceva il vino, ma era poco, appena ci bastava per casa, va bene che allora si beveva eh, ce ne voleva due fiaschi al giorno, un vinetto buono, magari di non tanta gradazione, ma buono, senza vizi. Il nostro podere era tutto a piano. Una volta il fattore ci aveva detto.

“Ce l’avete la martinicca nel carro?

“Sì...

“La potete levare, qui non vi serve, qui è tutto a piano “

Dalla provincia di Siena a quella di Arezzo, da un poderone tutto a piano ad uno assai più limitato e per di più interamente in collina, modi di vivere, di lavoro completamente diversi. Quando la grande decisione? Una semplice scelta di fantasia, senza serie motivazioni, oppure determinata, scaturita da motivi ben precisi?

La risposta arriva dopo qualche secondo, come se Giorgio volesse mettere a lucido una vecchia stampa, trovare le parole giuste. La faccia si è fatta tirata, il sorriso è scomparso:

-“Si venne via di là nel gennaio-febbraio del ’44, 1944, dopo aver fatto la semina. Si venne via per i continui dissacordi con il nuovo fattore, non si reggeva più, voleva

fare sempre di testa sua, in ogni cosa. Una volta arrivò a dire al mio babbo:

“Portate in fattoria tutti i maiali che c’è da vendere.

-E pesare?

-Ci si pensa noi.

-E il prezzo, il ricavo?

-Si pensa a tutto noi, non vi dovete preoccupare, voi vedrete ogni cosa nello scrittoio quando si farà i conti ...

- Eh no, caro fattore, così non si fa! -gli rispose il mio babbo- io li voglio sapere ora il prezzo, il peso e il ricavo.”

-“Ci si pensa noi, ho detto!”- Gli girò le spalle a brutto muso e andò via.”-

Prosegue Giorgio:

-“Un altro fatto, tanto per ricordare i modi di questo fattore, il garbo che aveva.

Il mio nonno aveva una gamba intera , non la piegava al ginocchio, non so che disgrazia gli era capitata, però camminava svelto, svelto non gli si stava dietro. Un giorno s’era mosso da casa per andare alla fiera a Rapolano, dopo un’oretta, ma anche meno, eccolo di ritorno.

-“Nonno, che è successo? Siete bell’e stato alla fiera? Perché così presto?”- gli si chiese appena si vide riapparire.”-

-“Mah sie! Ho incontrato per la strada il fattore che mi ha chiesto:

- “Giardini dove andate?”-

-“Alla fiera- gli ho risposto- alla fiera a Rapolano-“

-“Tornate a casa, tornate, che ci avete tanto da fare, tornate a casa! E così m’è toccato rigirare.”- Insomma con tutte queste partacce, sgarbi, senza essere tenuti in punta considerazione, in casa mia decisero di cambiare aria. Ecco perché si venne alla Caldia. Però in quell ’anno si fu in quattro famiglie a cambiare, a venire via, e l’anno dopo

altre quattro. Tant' è vero che, come si seppe allora, il conte quando venne a sapere che in poco più di un anno ben otto famiglie di contadini se n'erano andate, si arrabiò di brutto, capì che era il fattore uno parecchio a modo suo, un prepotente, e lo cacciò via dalla sua fattoria.”-

Inverno 1944 . Grossi nuvoloni sono all'orizzonte, l'Italia sta forse attraversando il periodo più drammatico degli ultimi cento anni, ogni giorno che passa sembra, è, peggiore del giorno che l'ha preceduto. Gli aerei anglo-americani hanno già iniziato a bombardare le nostre città, la popolazione cerca rifugio nelle campagne dove però la parola “sicurezza” non esiste, i reparti dell'esercito tedesco incutono sempre più paura.

In questo contesto la famiglia Giardini si insedia alla Caldia, un piccolo podere di collina, magri i raccolti, se al Sodo era tutto in piano qui è tutto in salita, strade, campi, boschi. Si parte quasi da zero.

-“Quando si venne alla Caldia –memorie di Giorgio- ci s'accorse che bisognava darsi da fare, e parecchio. Grano poco, poco, quasi niente; vino, buono ma da principio anche quello poco, appena bastava a noi, sui diciotto, venti quintali l'anno. Le stalle, vuote. Però ci si sentì riavere nei rapporti con il padrone che era il Paladini, il sor Rinaldo, il mio babbo si sentì rinascere. Comprava, vendeva, trattava tutto da sé, poi rendeva conto al padrone che si fidava, lasciava fare tutto a lui. Una sera, ricordo, ci s'aveva da vendere tre maiali, grassi, bell'e fatti, a Letterio che era venuto su alla Caldia con il padrone, con il sor Rinaldo che disse al mio babbo:

“Su Giardini, pesate e trattate con Letterio questi tre maiali.”-

-No, no, padrone, ora c'è lei, faccia lei.”-

E lui, il sor Rinaldo:

-No, no, Giardini, fate voi, siete più bravo di me a trattare e a tirare, fate voi! ” –

Piccole grandi soddisfazioni per uno che veniva dal Sodo.

-“Eppure, -riflessioni di Giorgio appena sussurrate- quando passo da quelle parti, verso Sinalunga, di rado ma via via può capitare, passato il Ponte di’ Sentino si vede la “mi” casa, il Sodo, la guardo, mi piglia “un” so che, una specie di magone, vorrei fermarmi, andare a vederla, camminare nell’aia, entrare anche per pochi minuti nelle stalle, in quei campi, respirare l’aria intorno....ma non si può, non è possibile, è tutto recintato, ci rimango male. Credo che ci abbiano fatto un allevamento di vitelli. Li mandano al pascolo, liberi. Quando ci si stava noi, il Sodo era un casone lungo, con due abitazioni contadine, separate, le scale esterne con tanto di loggia in cima, una da una parte una dall’altra.. E certe stanze, grandi. Mobili pochi, quelli essenziali, buratto madia sedie e tavola in cucina, lettoni nelle camere con materassi imbottiti con le foglie di granturco, qualche armadio sgangherato.”-

La Caldia

-“Primi tempi difficili alla Caldia, fra la guerra che s’avvicinava sempre più, le poche risorse del podere, le stalle senza animali, vuote, però il mio babbo cominciò subito a darsi da fare, si mise su un paio di vitelle, una scrofa e poi dopo la figliatura i lattoni e tre quattro maiali da ingrasso. La mia mamma intanto aveva ripopolato il pollaio. L’unica ricchezza che c’è sempre stata era l’olio, speciale, se ne rimetteva sette, otto, nove quintali, secondo le annate, va bene che era a mezzo col padrone, ma era sempre parecchio. I nostri tre quattro quintali di parte si trovava quasi subito da venderli, alle famiglie. Chi ne comprava venti, chi trenta chili. A marzo, il più delle volte, s’era bell’e venduto tutto.

In più, nelle stagioni morte, s’andava al bosco a tagliare le scope, l’erica, si facevano le fascine che poi si vendevano ai vari scopai della zona, Ambra, Badia Agnano. Insomma

tanto lavoro e tanti sacrifici però si cominciò a mettere qualche soldo da parte, tanto che si comprò un pezzetto di terra a Ambra, con il mio cognato e ci si fece la casa. Era il 1954.”-

Da quell'anno la svolta della vita, abbandonata la terra con le sue magre risorse la famiglia Giardini viene ad abitare ad Ambra, non più le preselle collinari da coltrare, ora le fatiche sono tutte rivolte sulla scopa d'erica. Si comprano dei pezzi di bosco (non il terreno, soltanto l'erica che vi cresce spontanea) e tutta la famiglia va a tagliare la scopa (“scopa” nel linguaggio valdambrino è sinonimo di erica), a volte con i vicini di casa, Corrado e sua moglie, la Gina (loro a cottimo), si trasporta a casa e ci si mette a lavorarla, accetta e filo di ferro, un ceppo davanti per le opportune rifiniture e via, una granata dietro l'altra, da mattina a sera. Acquirente un commerciante di Montevarchi, la ditta Sani. Fatica sempre tanta, le ore non si contano, ma alla fine qualche lira ci rimane.

Giorgio si sposa nel 1960. Ha conosciuto una ragazza, Bruna Rossi che abita nei pressi di San Pancrazio, poi tornata nei Pianacci.

Le nozze vengono celebrate nella chiesa di Petrolo, sotto la torre di Galatrona.

Nascono i figli: Marco, Stefano e Stefania. Il primogenito strappato alla vita da una brutta malattia negli anni dell'adolescenza, Stefano e Stefania lo hanno reso nonno.

Dal 23 giugno 2011 è vedovo. Un malaccio gli porta via la sua Bruna in pochi mesi.

–“Un malaccio, l'aveva distrutta come la cera vicino al fuoco, s'era ridotta di trentacinque chili. E pensare che quando si tornò qui nel Settantadue –quanta amarezza nelle parole di Giorgio- in questa casa fatta, tirata su da noi s'era in sette...Non avrei mai immaginato di rimanere solo, un giorno, fra queste stanze!”-

L'ultima riflessione prima di concludere il nostro incontro si apre alla consolazione.

–“Oddio, i figlioli l’ho vicini, uno qui accanto, la Stefania sta al PEP ma viene a trovarmi due tre volte al giorno, non mi fanno pesare la solitudine...E poi i nipoti, due della Stefania e uno di Stefano, li vedo spesso, sono bravi.”-

La vita che si tramanda. La nostra vita continua negli affetti e nella gioventù dei propri cari.



La carbonaia

Conversazione con Mini Maurizio effettuata il 9 – 1 – 2013

n. 27-7-1939 a La Caldia Duddova -Bucine

Il carbone, questo sconosciuto. Oggi. Nelle nostre case per preparare il mangiare, giorno e sera, c'è il fornello a gas, il metano che arriva "da lontano" come asseriva uno slogan pubblicitario al momento del suo ingresso nelle nostre abitudini, oppure quello liquido nelle apposite bombole che finisce sempre nel più bello. Erano gli anni della crescita economica, del "benessere" come si diceva con una certa enfasi. In alternativa si può ricorrere al fornello elettrico (non consigliabile a causa del maggior costo) e nei mesi del freddo con un tegame sopra la lastra radiante o nel forno della "cucina economica" a legna, accesa con il preciso scopo di scaldare la stanza ed avere nello stesso tempo la possibilità di cuocere le pietanze. Ma del carbone, ormai, nel nostro viver quotidiano si è persa ogni traccia. Un tempo invece -storia di pochi decenni fa- soprattutto durante l'estate per scaldare o cuocere ciò che passava il convento si ricorreva abitualmente a due tre pezzi di questo prodotto del bosco sistemato nell'apposito fornello, una sventolatina sotto attraverso le apposite fessure per farlo incendiare, anzi come si diceva: per farlo "pigliare" con l'aiuto di un pezzo di carta accesa, e là, il tegame poi faceva il resto. Avere il carbone in casa però era già segno di un certo benessere, i pigionali per avere un po' di roba calda da mettere nello stomaco nella maggior parte dei casi dovevano ricorrere alla solita bracciatina di legna, ramaglie secche raccolte lungo l'Ambra o portate dal bosco. E fuoco nel focolare con vampe di calore da cui difendersi.

Maurizio Mini abita a Duddova, ma si può ben dire che la sua seconda casa è il bosco, probabilmente sono più le ore che trascorre fra Monte di Rota e l'Ambrella, Vergaia e Montino di quelle che passa

sotto il proprio tetto. Querce e quercioli sono il suo pane quotidiano, il carbone e la carbonaia appartengono al mondo della sua infanzia. Questo il motivo del nostro incontro, l'argomento già fissato per telefono: la carbonaia.

-“La carbonaia va fatta nel bosco – la premessa del nostro interlocutore- in un posto a piano. Se il terreno pende, potrebbe essere vicino a un borro, bisogna fare la piazzola con le piote, un muretto a secco con i sassi nella parte bassa, con la terra in modo che la piazzola, larga una diecina di metri, sia in piano. La legna più adatta pe' fare i' carbone: quercioli, cerri, lecci, tutti pezzi da un metro di lunghezza portati lì con la “cavalla”, quella specie di X portato dal boscaiolo appoggiato su una spalla, con una gamba della X più lunga, quasi a toccare terra, per appoggiarcela via via per ripiglia' fiato. Lavoro duro, faticoso.

I pezzi vengono messi in terra per ritto, appena inclinati in dentro, in mezzo alla piazzola in cerchio di circa un metro, vuoto nel mezzo dove poi si metteranno le ramaglie per bruciare. Intorno al primo cerchio se ne fa un altro e poi un altro. Prima di continuare in basso si fa un altro cerchio di legni sopra al primo, poi al secondo e così via, con altri legni sovrapposti e in basso per occupare tutta la piazza. Quando si arriva in cima, il cono può essere alto otto dieci metri, anche più, si deve lasciare una piccola apertura per buttare dentro altre ramaglie, scope perché il foco deve continuare. Però prima di dare il via bisogna coprire tutti i pezzi di legno abbarcati con le piote, devono essere belle con l'erba e le barbe, la carbonaia deve essere tutta coperta di zolle e terra a palettate. Allora il boscaiolo dà foco alle scope messe dentro, ma non devono fare la fiamma, se fra le piote si dovesse vedere il rosso del foco bisogna subito tappare, mettere un'altra piota, il foco deve essere lento, se piglia troppo vigore bisogna chiudere anche la bocca in alto, non deve fare la fiamma. La carbonaia può bruciare, sempre senza fiamma, una settimana o più. I boscaioli ad-

detti sono due o tre, si danno il cambio, controllano, con un paletto fanno un forellino tra le piote, guardano, poi lo richiudono subito. Il foco si spenge da solo, il carbonaio capisce da sé quando il carbone è fatto, aprire la carbonaia troppo presto vorrebbe dire trovare il carbone crudo, mezzo cotto, invece deve essere giusto, con i pezzi tutti interi, duri e neri.

Il carbone veniva poi messo dentro a delle grosse balle, venduto ai commercianti, ai privati, a chi lo voleva. Qui intorno, in Valdambra c'erano due o tre commercianti che lo compravano parecchio, uno o due mi pare anche a Badia a Roti. Più che altro lo vendevano nelle città, nei paesi meno, qui la gente si arrangiava da sé alla meglio, andava a i' bosco a fare il manello.”-

Insomma, per trasformare della legna fresca in carbone pronto per l'uso bisognava saperci fare davvero. Se non era arte ci mancava poco!



Silvano Dainelli

n. il 2 - 6 - 1936 a Bucine località Vepri

Nasce bene il nostro Silvano, la sua è una famiglia di coltivatori diretti, come ci esprimiamo oggi, “sta nel suo” il linguaggio di quei tempi. Non che si sguazzi nella bambagia però l’indispensabile c’è, il podere condotto direttamente assicura provviste per tutto l’anno con qualcosa di avanzo.

La Famiglia Dainelli di Vepri, in quel 1936 -anno di conquiste coloniali e della Fondazione dell’Impero tanto solennizzato dalla propaganda del Regime del ventennio- è così composta:

Dainelli Angiolo, n. 18...., capo famiglia, bifolco

Cofacci Anna, n. 18...., moglie di Angiolo, massaia

Dainelli Settimio, n. 1898, fratello di Angiolo

Gostinelli Amelia, n. 1908, moglie di Settimio

Dainelli Silvano, n. 1936, figlio di Settimio e Amelia

Dainelli Luigi, n. 1919, figlio di Angiolo

Dainelli Norma, n. 1928, figlia di Angiolo

Poco tempo prima della nascita di Silvano faceva parte della famiglia un’altra figlia di Angiolo, Irma, andata sposa con Gino Rossi, pollaiolo di Capannole. La coppia Gino-Irma si trasferirà successivamente a Montevarchi.

Il podere è situato appena sotto Vepri, i terreni - i campi nel linguaggio corrente - si trovano lungo l’Ambra, sponda sinistra, per una estensione di circa venti ettari, tutti seminativi. L’abitazione, una casa isolata, modesta ma più che sufficiente ad ospitare decorosamente i componenti la famiglia, è situata a due passi dall’agglomerato vero e proprio di Vepri, passato alla storia per la voce tramandata secondo cui vi avrebbe abitato per certi periodi la famiglia di Benvenuto Cellini anche se lui ne “La Vita” scrive ...” Si stavano innella Val d’Ambra li mia antichi, e quivi avevano molta

quantità di possessioni, come signorotti, là ritirati per le parte vivevano...”.

Non c'è nel podere una frazione di bosco. I campi vengono coltivati a grano, granturco, con una parte a rotazione per i foraggi delle bestie: erba medica, avena, prato e con una particella destinata ad orto, ai prodotti cioè che si raccolgono dalla tarda primavera fino ad autunno inoltrato, ma che passa nel lessico campagnolo con la definizione di “roba statina” (da estate).

- E le viti? Niente vigna? Incredibile!

- “Sì, sì, le viti c'erano, eccome –così racconta Silvano- ma non a vigna come usa oggi. Quando ero piccino le viti si tenevano alte due metri o più, a filai nei campi dove si seminava la roba...grano, erba medica...secondo..., distanti fra loro circa sei, sette, otto metri, sorrette dai “loppi”¹ o dagli ornelli. La distanza fra vite e vite era sempre di circa quattro metri. Fra le viti si stendeva un filo di ferro, robusto, ci si facevano avvolgere i capi, i getti, per avere più uva perché le viti avevano tanta forza, naturale però che la gradazione ci perdeva qualcosa, però si faceva sempre un buon vino, da tavola, sui dodici gradi, qualche volta anche di dodici e mezzo. Allora non c'era l'ambizione di fare il vino doc come si dice oggi, allora si cercava di averne il più possibile, per l'uso della famiglia per tutto l'anno e magari venderne anche due o tre damigiane per raggranellare qualche lira.”-

-Solo vino nero o anche un po' di bianco?

- “Nero, nero. Bianco no, bianco non si faceva. Dicevano anche che faceva male. Noi si faceva solo vino nero, però nei filai c'era anche l'uva bianca, eh, malvagia, albano, qualche pianta di cascarella...si metteva tutta insieme quando si vendemmiava, perché a farlo solo di uva nera il vino sarebbe venuto troppo maccherone, scuro, invece con la bianca veniva più chiaro, pulito, e con la beva migliore.”-

1 Devoto Oli. “nome regionale dell'acero campestre”.

-La produzione?

-“Si potevano raccogliere sessanta, settanta quintali di uva per avere così trentacinque quaranta quintali di vino. Allora nelle famiglie si beveva eh, un fiasco a pasto, a volte anche di più, e le persone anziane più che mai. Mi ricordo...”

-Si interrompe per un attimo Silvano per dare spazio ad un breve sorriso, un misto di compiacimento, ammirazione e nostalgia...

-“...Mi ricordo... il mi’ “poro” zio, la mattina per colazione pigliava mezzo pane, di quelli fatti in casa eh, quelle belle ruote da du’ chili l’una, lo vuotava con il coltello, levava la midolla, lo riempiva di friccioli e di grasso di maiale, quello lavorato in casa, d’inverno, lo ricopriva con la midolla levata prima, un fiasco di vino sulla tavola, tutto per sé, faceva repulisti, spariva ogni cosa. A volte, mi par di rivederlo ancora, girellava per casa con il fiasco sotto-braccio, il pane in mano e in quell’altra il coltello E giù, se lo mangiava tutto! Allora non faceva male niente, tutto quel pane, il grasso, i friccioli e tutto il fiasco di vino. ‘Un ci rimaneva niente!’-”

-Il grano. Forse in quegli anni ritenuto il più importante fra i prodotti della terra. Quando uno aveva messo il grano in casa, al sicuro, si riteneva se non un signore ma quasi. E voi quanto ne rimettevate?

-“Intorno a cento staia ogni anno, tenuto conto che uno staio è ventun chili si fa alla svelta a fare il conto. La mietitura quando ero piccino io mi ricordo si faceva tutta a mano, con la falce, la falciatrice non si sapeva neanche che esistesse, arrivò tanti anni dopo, verso il Settanta.. .

Tutta la gente di casa nel campo, ci si faceva da una parte, in più veniva sempre qualche conoscente, amico a darci una mano. Il compenso? La mangiata nel campo, a mezzogiorno. Si stendeva la tovaglia sopra tre o quattro manne, le persone intorno a sedere per terra. Il mangiare lo portava la massaia, ma a volte anche la mia mamma, dentro a

un crino: un bel tegame di fagioli in umido, all'uccelletto, coniglio nel tegame, pane a volontà, acqua fresca del pozzo e vino, quello non mancava mai, minimo due fiaschi. Il primo, come si dice oggi, non si faceva il giorno, lo facevano soltanto la sera, tagliatini o maccheroni. ”-

-Il pane?

-“Il pane si faceva una volta la settimana, nel nostro forno, ci pensava la massaia con l'aiuto della mi' "pora" mamma. Quei bei pani, due chili o più l'uno, duravano una settimana senza indurire. Oggi, non so perché, dopo due giorni non si mangia più da quanto è diventato duro, secco. Neanche il cane lo vuole. La sera avanti, al lume della lucerna, la corrente ancora non ci s'aveva, stacciavano la farina, rimettevano la lievita, nella madia. La mattina dopo, presto, impastavano, facevano una quindicina di pani, e intanto qualcuno scaldava il forno, la legna non mancava, tralci secchi delle viti, ramaglie....”-

-Dopo la mietitura l'altra grossa faccenda che segue è la battitura

-“Eh, sì. Da noi ricordo veniva il Sacconi, quello dell'Asciana, con il trattore, tribbia e scala, ma in seguito anche la squadra dello Zampi, sempre con trattore tribbia e scala. Più tardi, ormai io ero già grande, sposato, mi pare intorno al '95 si cominciò a battere direttamente nel campo con la mietibatti. Ci risparmiava tante fatiche, non c'era più bisogno di mietere, di portare le manne di grano all'aia e tutto il resto.

Prima era fatica doppia, bisognava mietere, ammannare tutto il grano, portare le manne a casa, a casa non proprio perché la nostra aia era più su, distante un centocinquanta metri, con il carro tirato dalle bestie, poi c'era da fare il moncello ed infine la battitura. Una faccendona. Alla fine, a mangiare si veniva davanti a casa, noi si chiamava la piazza, si apparecchiava lì fuori, all'aperto. Prima di cominciare una bella rinfrescata con la tinozza messa apposta

vicino al pozzo. Il pranzo? Minestra in brodo, tagliatini, oppure –ma era difficile- ci poteva essere la pastasciutta, poi locio, locio lesso con contorno di patate e sottaceti, qualche volta anche un po' di arrosto, nana o coniglio, patate cotte in forno e insalata. La frutta quella che s'aveva nei campi, mele o pere. Dopo mangiato si metteva il grano nei sacchi e si portava a casa con il carro, con le bestie, si metteva in una stanza a piano terreno disteso sopra a delle assi messe prima, apposta, perché non sentisse l'umido dell'impiantito, e davanti altre assi per tenerlo raccolto, in modo che non si spandesse. A macinarlo s'andava al mulino di Lippiano, a poche centinaia di metri da casa.”-

- Finita una faccenda ce n'è subito un'altra pronta. Metà settembre, primi di ottobre è tempo di vendemmia.

- “Sì, noi si vendemmiava d'ottobre, prima non si cominciava mai, però avanti bisognava preparare la cantina, tini, bigoni e bigonacci, tutti gli sgotti che potevano servire, le forbici, le cistelle. Poi una mattina, presto, lo stabiliva il capoccio, tutti nel campo a cogliere l'uva. Ci si faceva da una parte e giù. Ognuno con il suo paio di forbici, la cistella per metterci i grappoli appena colti, e quando la cistella era piena si rovesciava in un bigone dove veniva subito pigiata con l'ammostatoio. Quando il bigone era pieno si metteva sul carro dove ce ne stava una diecina. Una volta riempiti tutti il carro partiva, andava alla cantina. Nel campo ce ne rimaneva una diecina vuoti, e così a mano a mano si riempivano tutti. Quando il carro tornava in giù riportava i bigoni vuoti, li scaricava, ripartiva con quelli riempiti nel frattempo. Eeh, anche la vendemmia era una faccendona!”-

- Terminata la svinatura comincia il tempo delle castagne. Nel vostro podere non c'era, non c'è una frazione di bosco, non c'è selva. Andavate a cercarle?

- “No, la selva non s'aveva, no, a volte ci s'andava a cercarli,

i marroni, qui sopra, a Castagni Mozzi, io andavo con la mi' mamma, di rado, che mi ricordi ...una volta o due... per fare un po' di brice e qualche pentolina di succioli, per levarsi la voglia”-

- Non c'è podere, grande o piccolo che sia, che non abbia la sua stalla. La vostra com'era? Quanti e quali animali?

-“Di bestie si teneva sempre un paio di bovi. Per loro c'era una stalla apposta. Servivano per lavorare la terra, coltrare, rastrellare, seminare e in più per trasportare la roba dal campo a casa, alla cantina, all'aia....via via tutto quello che c'era da trasportare, allora non c'erano i trattori. Con i bovi nella stalla a volte ci poteva essere anche un vitello, si comprava di pochi mesi, si faceva crescere fino a che era sui quattro quintali poi si vendeva.

Si tenevano anche i maiali, per loro c'era lo stalletto, si compravano piccini, lattoni, la scrofa non si aveva, si tenevano qualche mese, si vendevano da magroni, ma uno si teneva per noi, per l'ingrasso, s'ammazzava sempre dopo la befana. Un tempo, ero piccino, a lavorarcelo veniva il poro Valente, pensava a tutto lui, l'ammazzava, lo sistemava tutto, era bravo. Il companatico per tutto l'anno era assicurato. In quell'occasione in casa era una specie di festa, il giorno, la sera si mangiava tutti insieme, rosticiane, tutta roba di maiale, allora non ci faceva male niente. Quando Valente smise cominciò a venire il Radicchi, Gigi, poi quando smise anche lui si chiamavano i suoi cognati, Valerio e Tito. Addetto alla stalla dei maiali era il mio babbo, pensava a tutto lui, a venderli, a comprarli, al mangime, pensava a tutto lui. I maiali, come ho detto, si tenevano nello stalletto, ma certi giorni bisognava portarli fuori, nei campi, gli faceva bene, dopo che la roba era già stata raccolta; a badarli toccava a me, non è che ci andassi volentieri ma da piccino toccava a me.”-

-Pecore?

-“Le pecore no, non si tenevano, mai avute. A dir la verità non so neanche perché.”-

-Il pollaio?

-“Eeh, quello sì. Polli, galline, nane, conigli. Addetta al pollaio era la mi’ “pora” mamma, pensava lei a ogni cosa, a custodirli, via via qualcuno lo poteva anche vendere ma più che altro si tenevano per uso famiglia, la domenica maccheroni e coniglio in umido o sennò pollo cotto in forno e patate. Le uova non mancavano, le galline c’erano apposta. No, non se la passava male la mia famiglia, anche se quattrini in giro ce n’eran pochi in quei tempi, ma per il mangiare non se la passava male, c’eran tanti che stavan peggio, hai voglia!”-

-Il tempo della scuola. Dove andavi? Ambra o Capannole?

- “Ambra, Ambra. Si veniva a piedi, tutto lungo l’Ambra nel viottolo fino al ponte di’ Bichi senza mai traversare il fiume. Qualche volta però quando c’era la piena, arrivati al Melani si trovava il borro con l’acqua alta, non si passava, allora ci toccava camminare all’in su fin quasi al Verreno per trovare un punto con l’acqua bassa e traversare. Con me c’erano sempre cinque o sei ragazzi di Vepri, mi ricordo Mario e Giovanni di’ Coppi, Angiolino di’ Forzoni, Vittorio e Italo di’ Torzini, s’era una bella brigata.”-

Elda Ganghini, la moglie di Silvano, è presente al nostro incontro, ascolta con attenzione, a volte annuisce con la testa in segno di partecipazione e comprensione; prima di alzarci desidera aggiungere i propri ricordi. Anche lei proviene da quel mondo contadino che ci livellava in condizioni di miseria. “Più poveri sì, però ci si voleva tutti più bene” secondo il giudizio ricorrente nei giorni nostri. Affermazione veritiera legata alla realtà di quegli anni o forse discendente da quel sottile sentimento così frequente nelle persone anziane che passa con il nome di nostalgia?

-“Sono nata nel comune di Civitella della Chiana, esattamente a Oliveto, “i mia” erano contadini. Dopo qual-

che anno, sempre contadini della stessa fattoria, si tornò al Tegoletto dove cominciai a andare a scuola, in prima. Le malattie dei ragazzi le presi tutte, persi qualche mese di scuola, ogni poco mi ammalavo. Cominciò la seconda ma la musica non cambiò, due tre settimane di scuola e mi ripigliava la febbre e così dovevo restare a casa; fra casa e canto del fuoco avrò perso tre mesi di scuola, però fui promossa lo stesso. Facevo la terza, ricordo bene, appena tornata si mangiava tutti insieme e poi, via, mi toccava andare nei campi a badare i maiali, s'avevan sempre due o tre scrofe, con i lattoni, i maialini piccini. Io, ricordo, mi portavo sempre dietro il libro, mi piaceva leggere, imparare le cose, essere preparata. Un giorno, si vede mi posso essere addormentata o forse per qualche altra ragione che non ricordo, avevo posato il libro per terra, lo ritrovai tutto sciupato, morsicchiato, strappato dai maiali. Come ci rimasi! Ma il peggio venne a casa. Siccome non c'erano i soldi il mio babbo mi disse:

-“Io un altro non te lo ricompro! Ci dovevi stare attenta!”-

E siccome a andare a scuola senza libro mi vergognavo, smisi di andarci. Da allora niente più scuola, però ho sempre letto per conto mio, ho preso la patente...”-

Silvano la interrompe un attimo per dire:

-“È in gamba, è in gamba, fa tutti gli interessi lei!”-

-“Ho preso la patente, sono andata a lavorare in fabbrica quando ormai Luciano (il figlio) era già grande, e quando la fabbrica chiuse si continuò a lavorare con una piccola cooperativa. Quando gli uomini se n'erano già andati in pensione, il commercialista volle che fossi io ad assumere l'incarico di presidente di questa cooperativa, forse perché sapevo parlare, avevo la lingua sciolta, guidavo la macchina, andavo nei posti, mantenevo la calma. Tutto questo fino alla pensione.”-

E ora?

La modesta abitazione fra i campi dove Silvano è nato e cresciuto è diventata una bella villetta fra il verde dei prati circostanti. È la reggia della famiglia Dainelli. Al piano terreno, con tutte le comodità del mondo d'oggi, vivono Edda e Silvano, al piano superiore l'appartamento di Luciano con moglie e figlio. Laggiù in fondo al prato, dove il terreno comincia a salire verso Cennina, si intravedono orto con tanto di serra, pollaio, una piccola catasta di legna. Tutto in ordine, con estrema razionalità. Ma soprattutto c'è l'amore per il nipote, Mirko. Gli occhi dei nonni si illuminano solamente a nominarlo, la faccia si apre al sorriso. –“È bravo, intelligente, ha l'argento vivo addosso, è tanto affettuoso anche con noi.”- mi dicono ad una voce. Edda e Silvano vivono per lui. È il distintivo dei nonni. Un nipote che cresce fa dimenticare il tempo che vola.

Luigi Calosci

n. 15 – 01 – 1940 a Ambra - Bucine (Arezzo)

Il 1940 è l'anno infausto dell'entrata in guerra dell'Italia a fianco della Germania nazista (orrore!), ma è anche l'anno in cui viene al mondo il nostro Gigi in una casa di Ambra –in Castello, di fronte alla chiesa- con le finestre che si affacciano sulla piazza centrale, il salotto, la piazza del caffè di Valente, della banca e –fatale- dell'Ufficio Postale.

La famiglia è così composta:

Calosci Ludovico, n. 1914, c. f.

Collini Adele, n. 1917, moglie

Calosci Luigi, n. 1940, figlio

Venire al mondo quasi sempre è sinonimo di festa, allegria, felicitazioni, auguri, ma per questa famigliola le cose non si mettono per il verso giusto, la giovane madre non si riprende dalle fatiche del parto, il puerperio non ha il normale svolgimento, anzi le condizioni di salute vanno aggravandosi fino alla morte che avverrà ai primi di giugno del 1940. Il mese dell'entrata in guerra. Come dire: le disgrazie non vengono mai sole.

Il neonato viene preso dai nonni materni a Badia a Ruoti, crescerà con loro e –le abitazioni sono vicinissime- con la sorella della mamma, Irma Collini, da poco sposata con Giuseppe Bruschi. Per Luigi questa è, sarà sempre anche nei ricordi che si porterà dietro per tutta la vita, la sua famiglia. Una famiglia, anche se anagraficamente sono due, quella dei nonni e quella di Beppe Bruschi che avrà il primo figlio –Ilvo- nel 1943. Per Gigi un fratello più che un cugino. Due anni dopo la famiglia crescerà ancora con l'arrivo di due gemelle, Ivana e Gabriella.

Passano alla svelta gli anni dell'infanzia, anche se per gli infanti sembrano non passare mai, arriva il tempo della scuola elementare,

Gigi ricorda le figure dei suoi insegnanti: in prima e seconda classe Demetrio Artini, un reduce di Ambra che si è fatto diversi anni di prigionia, la terza con una insegnante di cui non rammenta il nome, ricorda però che era di Genova; la quarta e la quinta con Vittorio Poggi, un maestro di Ambra.

Terminate le elementari i nonni, gli zii si preoccupano per questo bambino: avviarlo al lavoro come apprendista da qualche artigiano, spedirlo per garzone da un contadino magari nel senese, oppure lasciarlo a vagabondare per il paesetto fino alla giovinezza? No, queste alternative non vengono nemmeno prese in considerazione, Luigi –fatte le opportune domande- viene avviato al collegio di Monteoliveto, convento dei monaci Olivetani nei pressi di Asciano, Siena, dove potrà proseguire gli studi secondari corrispondenti alle attuali scuole medie e ginnasio.... E poi si vedrà.

Di quel periodo Luigi ricorda la grande disciplina e la nostalgia della casa...

-“In collegio s’era divisi in tre gruppi: quello dei più piccoli, gli ultimi arrivati, poi il gruppo di mezzo, grosso modo i quattordici-quindicenni, e l’ultimo, quello dei più grandi. C’era tanta disciplina, la giornata era segnata minuto per minuto si può dire, fra studio, mensa, ricreazione, preghiere. E dentro di me tanta nostalgia, i nonni, i parenti, i ragazzi amici di scuola, la casa ...la sognavo giorno e notte. E pensare che ci lasciavano a casa per le vacanze estive soltanto una diecina di giorni ai primi di luglio..”-

La strada del collegio –seminario costituiva nelle nostre campagne una specie di via di fuga dalla miseria, la possibile opportunità per salire di qualche gradino nella scala sociale.

“Se durante gli studi gli viene la vocazione farà il prete, il monaco, sempre meglio che fare il contadino o il pigionale, sarà al centro di attenzioni e rispetto, se la vocazione non c’è o se è andata via vuol dire metterà a frutto gli studi fatti, qualche strada la troverà... un impiego da qualche parte, in una fattoria, la carriera militare... finanza, carabinieri, la forestale...” Queste le considerazioni fra la

gente di quei tempi, nelle famiglie dei diseredati con il sogno di avviare i propri figli ad un futuro migliore, con la speranza di spazzar via le umiliazioni, i bocconi amari sempre pronti da dovere ingoiare. Insomma: gettare dalla finestra una volta per sempre gli zoccoli per un paio di scarpe da lavoro di cuoio e magari per un paio da indossare la domenica. E buttare via i pantaloni con le toppe di dietro e davanti sulle ginocchia. Sogni.

Ludovico Calosci, per i valdambrini è Ghigo, muore dopo una lunga malattia contratta per cause di guerra il 15 gennaio 1957 nel giorno del diciassettesimo compleanno del nostro Luigi. Davvero un brutto compleanno.

Nel 1958 dopo aver compiuto i fatidici diciotto anni Luigi fa domanda per essere assunto alle Poste. È orfano di entrambi i genitori. La domanda ha buon esito, Luigi viene assunto e destinato alla sede provinciale di Arezzo dove rimane per venti anni, dopo di che inizia la marcia di avvicinamento alla propria abitazione con i servizi prestati strada facendo negli uffici di Pieve a Presciano, quindi Pergine Valdarno ed infine Ambra dove raggiunge l'età del pensionamento.

Per completare il quadro aggiungeremo che Luigi Calosci si sposa nel 1966 con una bella ragazza di Badia a Ruoti, Mirella Isoletti, nel 1968 diventa padre di Claudia che a sua volta lo rende nonno nel 2004 di Letizia, la più bella, allegra, simpatica, intelligente nipote del mondo. Per Luigi se non è tutta la sua vita poco ci manca, se no che nonno sarebbe!



Badia a Roti - Val d'Ambra

Giorgio Mini

n. il 18 – 02 – 1940 a Siena

Se è vero come dicono che i bambini vengono portati sulla terra con un volo della cicogna allora si può ben capire come e perché il DNA di Giorgio sia caratterizzato dal movimento, inteso come spostamenti continui, traslochi familiari in serie almeno fino al momento della pensione. Probabile che la scelta del trampoliere dal becco lungo sia caduta di proposito su una famiglia “mobile” -costretta dal lavoro del capo e dalle vicissitudini storiche a non piantar mai la fatidica tenda in un luogo fisso- così composta:

Mini Gino, n. 1908, a Villa a Sesta, Castelnuovo Berardenga, capo famiglia

Brocchi Maria, n. 1911, a Badia a Ruoti, moglie

Mini Giorgio, n.18-02-1940, a Siena, figlio primogenito

Passerà qualche anno e Giorgio non sarà più figlio unico, per lui ci saranno una sorellina (1946) ed un fratello (1960).

Giorgio come si è visto viene al mondo a Siena, sala parto dell'ospedale di Santa Maria della Scala, ma in quel periodo la famiglia abita ufficialmente a San Gimignano, luogo in cui il babbo presta servizio come guardia carceraria. Successivamente la famiglia lo seguirà a Pianosa a motivo del trasferimento del babbo, sempre con le stesse mansioni, nel penitenziario dell'isola.

Arriva il 1942, Gino viene trasferito a Pola, moglie e figlio lo seguono.

Piccola annotazione evidenziata da Giorgio:

-“A Badia a Ruoti c'è ancora oggi qualche anziano che continua a chiamarmi “Pola” una specie di soprannome che mi porto dietro da quegli anni, da quando si stava nella città istriana.”-

Si arriva al 1943, l'armistizio che doveva segnare nella speranza di tutti l'arrivo della pace sarà invece l'inizio più terrificante di una

tragedia che sembra senza fine. A Pola -'43-'44- arrivano le bande di Tito, prendono il comando della città, per gli italiani sembra arrivare il peggio del peggio. C'è gente che sparisce senza lasciare traccia.

Giorgio aveva quatt'anni, certi ricordi appaiono sfumati, altri ben più nitidi, l'aria che si respira in città e dintorni è ben presente nella memoria :

-“Per sfuggire alla caccia che facevano i titini si stava a giornate intere nascosti nelle cantine. Quelli arrivavano, entravano nelle case, arrestavano, portavano via, i più non tornavano, parecchi finivano nelle foibe. Il mio babbo tramite alcune conoscenze riuscì ad avere una specie di lasciapassare, scritto in slavo, con il permesso per me e per la mia mamma di lasciare Pola. Si venne via in piro-scafo, ci sbarcarono a Trieste. Da lì si partì a piedi, io e la mia mamma, verso Badia a Ruoti, dei tratti di strada si facevano su qualche camion militare o civile, autostop, altri a piedi. Ero sui cinque anni, mi torna in mente la fame e la stanchezza di que' giorni, non lo so mica dove si dormiva, che si mangiava per non morire di fame, soldi non s'avevano.

Per arrivare a Badia a Ruoti ci si mise più di due mesi, s'arrivò secchi rifiniti, senza niente, solo i vestiti che s'avevano addosso. Dopo altri due – tre mesi arrivò all'improvviso anche il mio babbo, da quando s'era venuti via da Pola s'era rimasti senza notizie. A Pola s'era perso tutto, anche il mio babbo arrivò con i soli panni addosso e anche lui secco rifinito, tutto pelle e ossa.

Ero piccino, non avevo in mente di esserci stato prima, quando vidi il campanile della nostra chiesa credevo di essere a Siena –in casa la rammentavano spesso- sicché chiesi se quella era la Torre del Mangia. La mia mamma si mise a ridere e mi rispose:

-“Macché Torre di' Mangia, 'un siamo mica a Siena! Qui siamo a Badia a Roti. Quello è il campanile della chiesa!”-

Badia a Ruoti nel linguaggio quotidiano della gente che vi abita e dintorni è diventato semplicemente Badia a Roti, la “u” dello iato è scomparsa.

-“Qui a Badia a Roti s’andò a stare dalla mia nonna Cesira che ci stava, ci abitava con la sua figliola Caterina, di sedici anni, la mia zia, sorella della mia mamma. Un brutto ricordo: dopo soli diciannove giorni che s’era lì, morì la mia nonna. La mia mamma era incinta della mia sorella che nacque poco dopo.

La miseria ci portava via, il mio babbo era ancora lassù, noi senza notizie e senza soldi, ci aiutavano le famiglie contadine di lì vicino, ma anche quando tornò era senza stipendio, le cose non migliorarono. Finalmente fu riassunto in servizio al carcere di Siena, andava e veniva una volta la settimana in bicicletta, con ogni tempo e orario, giorno o notte. La paga era sempre bassa, parecchio, la vita che si faceva ...da disperati.”-

1946 . Siamo già all’età della scuola elementare.

-“Eh sì. La prima classe ricordo la feci con la maestra Nellina, Nella Pagni Monticini, la seconda con il maestro Demetrio Artini, in terza non ricordo chi s’aveva come insegnante. I primi tre mesi della quarta si fecero a Ambra, a Badia a Roti c’erano solo le prime tre classi, s’andava a piedi, poi misero anche queste due classi e si ritornò qui, a metà quarta si tornò al nostro paese, maestro Vittorio Poggi e così per la quinta”-

E dopo la quinta?

-“Dopo la quinta non c’erano lavori per i grandi, figuriamoci pe’ ragazzi, non c’era niente, c’era soltanto la miseria in tutte le case e in tutte le tasche, allora i mi’ genitori pensarono di portarmi in collegio, da’ frati bianchi, mi portarono a Firenze alle Porte Sante”-

La solita via di fuga dalla miseria, dalle privazioni che il povero deve affrontare pressoché quotidianamente. Il collegio rappresenta sem-

pre una speranza, quella di evitare al figlio la strada tutta in salita che han dovuto fare loro, i genitori; la speranza di sfuggire ad una vita di sacrifici e senza gratificazioni. Dal collegio-seminario si può uscire come sacerdoti, dunque con il rispetto e la dignità della veste, oppure, se la vocazione non c'è e/o non c'è mai stata, con un titolo di studio che può aprire tante strade.

Per quanto tempo alle Porte Sante?

-“Ci rimasi per due anni, praticamente le prime due classi di ginnasio. Com'erano le nostre giornate? Studio e preghiere, preghiere e studio; colazione pranzo e cena cento, mille volte meglio che a casa, si mangiava bene e a sazietà.

Dopo questi due anni mi mandarono a Foligno in un altro collegio, sempre dei monaci olivetani, e qui ci feci la terza e la quarta ginnasio, poi altro trasferimento, questa volta a Monte Oliveto, la casa madre, dove rimasi per due tre mesi. Però la vocazione non c'era, mi sentivo a disagio, me ne tornai a casa. Proprio in quel periodo, mi pare 1953-54, si andò a stare a Siena, ci ridettero una abitazione, ripresi a studiare per altri due anni e dopo andai a Bellagio, sul lago di Como, per frequentare la scuola alberghiera.”-

Movimento continuo...

-“Non finisce mica qui! Da Bellagio mi mandarono a Nizza, Hotel Negresco, per fare pratica, lavorare, dopo lo studio fatto. Dalla teoria alla pratica. Poi, sempre rimanendo nel settore alberghiero andai in Germania, quindi di nuovo ritorno in Italia, a Grado per un altro corso di perfezionamento alberghiero. Infine Svizzera dove sono rimasto per trentatré anni, Samaden, Davos, Zurigo sempre in alberghi fino alla pensione.”-

Aggiungeremo che Giorgio per le esigenze legate alla professione ha studiato e parla correttamente oltre che in italiano anche in francese e tedesco.

Con la pensione ha fatto ritorno a Badia a Roti dove si è fatto la sua bella casa appena fuori paese, con tanto di orto e giardino, per

viverci con la propria moglie Claudette, nome francese ma di cittadinanza e lingua tedesca. In casa si parla proprio l'idioma che fu di Ludwig van Beethoven e di Johann Wolfgang von Goethe.

Anche Frau Claudette sta volentieri a Badia a Roti, con il suo Giorgio, nel piccolo regno che è la loro casa. Se mai c'è un po' di nostalgia per la lingua, ma per rimediare a ciò non ci sono problemi, ogni tanto un bel viaggetto lassù tra le brume del nord e tutto passa.

Giorgio, come detto, è in pensione, ma ciò non significa starsene in panchioline lontani dal mondo e dai suoi problemi. Assolutamente. Tanto per gradire presta servizio come volontario nella Misericordia Valdambra. Negli spazi di tempo libero fra i vari turni c'è posto per la bicicletta, una bici da corsa per fare delle belle gite con un gruppo di amici di Ambra e Badia a Roti, come lui amanti della due ruote e relativo armamentario, ovvero maglietta, pantaloncini, guanti, borraccia e quanto serve. Le mete delle loro escursioni? Siena, Brolio, Radda, il Chianti in lungo e in largo, Arezzo, la Val di Chiana. Ma non poteva mancare una visita, una gita al "tempio" dei ciclisti: lo Stelvio, su nelle Dolomiti. Il solito gruppetto, in macchina fino a Merano, tappa di tre giorni per scalare ovviamente in bici la "santa" montagna, una salita che non finisce mai con tutti quei tornanti, il valico ad oltre 2760 metri di altitudine, il più alto d'Italia, la fine del mondo, l'aria quasi rarefatta.

Movimento continuo! Moto perpetuo! Tanto e sempre per rimanere coerentemente in tema. E se uno gli chiede di riassumere in poche parole la sua vita ha pronta la risposta:

- "Le più grosse soddisfazioni per me: zappa e bicicletta.
Più su 'un so' arrivato!" -

Grazie Giorgio, se non altro per la modestia delle parole, per l'orgoglio delle origini, per l'amore verso madre terra. Grazie davvero.

Fortunato Caldelli

n. 14 - 04 - 1938 a Bucine loc. I Poggioli

Fortunato viene al mondo in una casa contadina, I Poggioli, poco oltre Badia a Ruoti, di rimpetto alla Sughera, sulla collina che scende da San Pancrazio, Vivaio verso il fondovalle dove scorre il torrente Lusignana.

Con il nuovo nato la famiglia raggiunge quota nove, e cioè:

Caldelli Alessandro, n. 1899, capo famiglia

Volpi Giuseppa, n. 1901, moglie

Caldelli Edilio, n. 1923, figlio

Caldelli Edilia, n. 1924, figlia

Caldelli Fanny, n. 1927, figlia

Caldelli Serafino, n. 1932, figlio

Caldelli Antonio, n. 1934, figlio

Caldelli Fortunato, n. 1938, figlio

Caldelli Libero, n. 1944, figlio

Esiste in casa Caldelli una certa tradizione in base alla quale si tramandano i nomi di battesimo di generazione in generazione. Non sempre vige la regola, ma spesso sì. Fortunato chiarisce in proposito:

-“La mia nonna paterna, Arrigucci Fortunata, prima di morire lasciò detto alla mia mamma, che era incinta di me, di rifare il suo nome, Fortunato se fosse nato un maschio, Fortunata se fosse venuta una bambina.

Anche al mio fratello Antonio venne rimesso il nome del nonno paterno, Antonio Caldelli.”-

-E Libero? Nome fuori dalla tradizione, insolito per quei tempi.

-“Quel nome venne scelto perché il fratellino nacque poco dopo il passaggio del fronte. Dopo tutte le paure della

guerra, le bombe, i rastrellamenti, le fucilazioni essere tornati liberi sembrò una cosa tanto bella, grande. Nome più bello, più adatto non ci poteva essere.”-

- I Poggioli. A Badia a Ruoti, Ambra, Pietraviva, Rapale ...Poggioli vuol dire Caldelli e Caldelli significa I Poggioli. In altre parole, da quanto tempo i Caldelli si sono insediati, abitano in questo podere?

-“Il mio babbo raccontava sempre che questo podere venne comprato nell'Ottocento, intorno al 1860, dalla sua famiglia, dalla famiglia di suo nonno che si chiamava Alessandro Caldelli. Allora stavano a Rapale, erano contadini del Cioli, comprarono questi terreni e ci fecero la casa, una parte di come è ora. In seguito so che venne ingrandita perché la famiglia era cresciuta, s'era fatta numerosa, ci voleva qualche altra stanza. I terreni ...un podere di circa 15 ettari fra coltivabili e bosco.”-

-Un bel salto passare da mezzadri, coloni come si diceva in quegli anni per non dire contadini, alla categoria dei coltivatori diretti.

-“Sì, sì, è vero, va detto però che le condizioni di vita non è che migliorassero, anzi...soldi sempre pochi, quasi niente tanto che lo zio prese una decisione...”

Nel 1935-36 la famiglia si divise e uno dei fratelli, il mio zio Alfredo, decise di andare a lavorare in Africa, esattamente in Etiopia, con la ditta Puricelli, una ditta grossa, con tanti dipendenti; lui so che faceva il macellaio, ammazzava le bestie, i maiali, li sistemava tutti, faceva le parti, le preparava per la cucina. Anzi, a questo riguardo mi viene in mente un fatto: una volta tornato dall'Africa, era andato all'Inps di Arezzo, addirittura dopo la guerra, a sentire se gli avevano messo le marchette, se aveva diritto a qualche sussidio, un po' di pensione. Mi ricordo, raccontava soddisfatto, gli avevano detto:

-“Caldelli, è stato fortunato, la ditta Puricelli gli ha messo tutte le marchette!”-

In Africa c'era stato trenta mesi.

Nel Trentacinque, quando si divisero, divisero anche la casa, qui dove siamo ora noi, ci rimase Alessandro e la sua famiglia, nella parte di là ci tornò Alfredo con i suoi.”-

-Parliamo di agricoltura. Quali le coltivazioni curate ai Poggioli in quegli anni?

-“Eh, grano, granturco, viti, olivo, erba medica e trifoglio per il bestiame, avena, per il fieno.

Di grano se ne faceva venti, ventidue quintali l’anno, la famiglia di là altrettanto, forse qualcosina in più. A macinare s’andava al molino di Pietraviva, ma in tempo di guerra, non so perché, s’andava anche al Molin Bianco, per la strada che va verso Civitella.

Il granturco, se ne faceva sui tre-quattro quintali a stagione, s’andava a macinarlo a Pietraviva, con il carro. La farina gialla per la polenta, quanta se n’è mangiata! La crusca e il fogliame ci servivano per il foraggio alle bestie. E anche per le pecore.”-

-Il vino?

-“Se ne faceva una quindicina di quintali per anno, buono, buono, sui dodici gradi, la metà si vendeva...una damigiana in paese, una damigiana a Ambra, a chi ce lo chiedeva, il resto si beveva noi, s’era in diversi, e poi allora non si scherzava eh, un paio di fiaschi al giorno ...”-

-Veniamo all’olio, il prodotto nobile della terra. Quante piante? Quale varietà?

-“Piante...se n’aveva più di duecento, circa duecentotrenta, le più erano di varietà “moraiolo” poi c’erano alcune di “frantoio” e bianchi, impollinatori, come diceva il Toti quando s’andava al frantoio a Pancone

La raccolta sempre effettuata da metà novembre in poi si aggirava sui sette otto quintali di olive, con una resa che poteva oscillare, secondo le annate, da un quattordici per cento fino a un diciotto venti per cento di olio. Dunque si

poteva andare dai cento, centoventi, chili e su fino anche a un quintale e mezzo di olio o più.”-

La stalla. Cominciamo dalle bestie bovine.

-“Nella stalla s’aveva sempre un paio di bovi, a volte potevano essere vacche. Servivano per lavorare nei campi, coltrare, seminare, e per trasportare la roba, tutto quello che ci poteva essere, il grano alla mietitura dai campi a casa, nell’aia, lo stesso per l’uva, le olive, la legna dal bosco per il fuoco, in casa.

Quando si vendemmiava si metteva un tino sul carro, l’uva appena colta si versava lì, nel tino, qualche ragazzo dentro subito a pigiarla, scalzo. Per noi ragazzi era un divertimento. Quel tino, anzi due, ce l’ho sempre, anche se non li adopro più.

Quando s’avevano le vacche qualcuna si faceva figliare, il vitello si allevava per un anno, due poi si vendeva.

Una volta, mi ricordo, il mio babbo era andato con Furio alla fiera di San Quirico d’Orcia per comprare un paio di bestie. Erano partiti la mattina presto, con il calesse, trovarono le bestie giuste, fecero l’affare, poi Furio ritornò a casa con il cavallo, il mio babbo invece a piedi, con le bestie per la strada, saranno una cinquantina di chilometri o più. Qualche volta se aveva da ritornare a casa con le bestie, il mio babbo per farsi aiutare chiamava uno di Gavignano, il Valentini, Vittorio, quello senza un braccio, lo chiamavano il Monco, gliel’aveva maciullato il battitore della tribbia mentre imboccava le manne. E lui, Vittorio, allora non c’erano pensioni di vecchiaia o di invalidità, si arrangiava a fare questi servizi, per riscuotere qualche lira.”-

-C’era una stalla per i suini, ai Poggioli?

-“Eh, c’era, c’era. In genere si teneva una scrofa, al momento giusto si mandava al verro, a Badia a Ruoti, alla fattoria della chiesa, e quando figliava, sette otto maialini, si tenevano tutti, si facevano crescere, lattoni, a badarli toccava a

noi ragazzi, quando si tornava da scuola. Cresciuti, arrivati sui venticinque, trenta chili si vendevano ma uno si teneva per noi, per farlo crescere, all'ingrasso. A dicembre gennaio, si macellava per noi, per la famiglia. Questa operazione toccava sempre al mio cugino Alighiero, era bravo, ci sapeva fare. Noi tutti intorno curiosi a guardare e per aiutarlo, ci comandava...Accendi il fuoco... Scalda l'acqua... Dammi quella coltella...Pulisci la tavola...e così via. Noi s'era contenti di essere utili. Era una festa in casa.”-

- Avevate anche le pecore?

-“Sì, nella stalla delle pecore ci s'aveva sempre un piccolo gregge, dodici, tredici, quattordici animali per uso famiglia. Vale a dire si tenevano per avere la lana, il latte, il cacio, gli agnelli. La lana, ricordo, dopo la tosatura , faccenda che faceva sempre la mia zia Maria, Artini Maria, era brava, svelta, veniva lavata a più acque, poi si portava al lanificio di San Martino che era del Francini. Una volta fatte le matasse la mia mamma faceva i gomitoli e poi si metteva a sferruzzare. Faceva calze, maglie, golfi, guanti per tutti. Ma era una lana grossolana, non so se dipendeva dalle pecore, dalla qualità della lana o dal lanificio. Le camiciole, un tormento. Appena messe all'inizio dell'inverno, erano un supplizio, bucalano, per una settimana si resisteva a mala pena. Poi piano piano ci si faceva l'abitudine, si reggevano...

Il cacio lo faceva la mia mamma, ci aveva una stanza su di sopra, la stanza di' cacio, ci aveva le forme, ci metteva il latte con la presura...ci doveva stare quei tanti giorni, poi lo levava. Con il siero ci faceva la ricotta. Il cacio più che altro si consumava in casa, si mangiava a desina, a cena ma anche per colazione. Difficile che se ne vendesse qualche forma.

Gli agnelli si facevano crescere, uno si teneva per noi, per Pasqua, gli altri si vendevano.”-

- Mietitura e battitura, due grosse faccende

- “Eh, sì, due grosse faccende davvero, e in più da fare in piena estate. La mietitura si faceva tutta a mano, la falciatrice? E chi l’aveva! Forse a Ambra la fattoria dello Zampi. Noi si faceva tutta a mano, con la falce, noi di casa più qualche parente, qualche vicino...si faceva a scambio di opre, ci s’aiutava. Le manne, via via si abbarcavano, si facevano dei mucchi, dei veri e propri moncelli facendo attenzione, bisognava saperli fare: Le manne andavano messe in cerchio, fitte, una accanto all’altra, con le spighe rivolte verso il centro, un giro sopra l’altro. In cima si dovevano mettere a tettoia, in modo che non ci piovesse dentro, l’acqua non doveva arrivare alle spighe.

A mietitura finita tutti i moncelli si portavano all’aia, con i carri attaccati alle bestie. Noi s’aveva un carro ma veniva sempre qualcun altro dei vicini a darci una mano, anche qui si faceva a scambio di opre, oggi a me, domani a te. Nell’aia si preparava il moncello grande per la battitura, anche quello a giro, con le manne strette, le spighe verso il mezzo. La punta sempre a tettoia, con le manne in pendenza, l’acqua doveva scivolare via. Se veniva qualche temporale non doveva far danno, le spighe dovevano rimanere asciutte”-

-Finalmente la battitura, si metteva il grano in casa, non più fuori in balia di pioggia, vento, temporali...

-“Quando si batteva era davvero una gran giornata. Da noi veniva il Braccini di Cennina, trattore tribbia e scala. Poteva capitare che arrivasse la sera tardi dopo che aveva finito di battere da qualche altra parte, la mattina o il giorno. Se arrivava la sera tardi piazzava le macchine e si rimandava tutto alla mattina dopo, presto. Bisognava adattarsi senza guardare l’orologio. In genere da noi si batteva sempre da metà luglio in poi. Per arrivare qui nella nostra aia, con la strada tutta in salita, non era tanto semplice, il trattorista doveva fare diverse manovre.

Anche per la battitura ci s'aiutava fra noi, i vicini, qualche parente, bisognava essere in diversi; c'era da portare via la lolla, il pagliolo, il grano in casa. Poi alla fine si mangiava tutti insieme fuori, possibilmente all'ombra, le donne apparecchiavano sulla paglia distesa per terra, ma anche noi s'aiutavano a sistemare le tovaglie, i piatti, le posate, il pane, l'acqua fresca del pozzo, allora non c'erano i frigoriferi. Il vino si pigliava di cantina. Il mangiare? Una bella minestra in brodo di locio, in genere tagliatini fatti dalla massaia, e poi lesso di locio con patate lesse e qualche sottaceto fatto in casa, poi ci poteva anche essere coniglio cotto in forno e patate. Alla fine frutta, un bel cocomero tenuto al fresco nel pozzo. E tanta allegria.”-

-Immagino: conclusa una delle più grosse “faccende” dell'anno, il grano non più all'aria ma sistemato nel granaio, una speranza che si è fatta realtà, una giornata da segnare nel calendario, una bella cena tutti insieme! Alla fine, stanchi ma contenti. Allegria!

-“C'era allegria, sì, nelle tasche c'erano meno soldi, s'era tutti più poveri, ma ci si voleva bene, c'era più fratellanza, ci s'aiutava. La sera, d'inverno, s'andava a veglia, ci si ritrovava in casa di qualche vicino, una sera qua, una là, si parlava, si scherzava, a volte si facevano le brice, lì per lì, un fiasco di vino, si passavano le serate. Ora mi pare s'ha tutti fretta, ognuno pensa per sé...e via!”-

-Ed ora come se la passa il nostro Fortunato?

-“Sono in pensione da una diecina d'anni, pensione da coltivatore diretto, una miseria. Per sbarcare il lunario, come si dice, mi devo occupare ancora per ricavare qualcosa dalla terra: un po' d'olio, un po' di vino. Ma anche questi lavori, presto mi toccherà smetterli, i cinghiali rovinano ogni cosa, entrano nei campi, fanno danni, non si salva niente. Se uno tiene un po' d'orto per seminarci qualcosa, pomodori, fagioli, patate, verdure...uso famiglia, bisogna recintare ogni cosa, e bene, se no quelli passano e addio orto!

Tutte le sere qui da casa, la porta aperta, appena va giù il sole li vedo arrivare, scendono dal bosco: due femmine e un bel branchetto di cinghialini, hanno fame, si avvicinano alle case, mangiano che trovano, di tutto. Tempo fa, una sera tardi, verso le dieci e mezzo o le undici, all'improvviso sento "traspiggere" alla porta, come di uno che voglia entrare. Una paura! O che sarà? mi chiedevo. Rimasi fermo, in ascolto, trattenevo il fiato, non sapevo che fare. Non ebbi il coraggio di andare a vedere. La mattina dopo vidi, dai segni lasciati nella porta, che era stato un cinghiale"-

-In casa come va?

-“Quando sono nato -son bell'e passati settantaquattr'anni!- in questa casa ci stavano nove persone. Oggi ci vivo da solo. Non mi sono creato una famiglia quando era l'ora forse sarà il destino... ma quando ero giovane le ragazze non ne volevano sapere di sposare uno che stava in una casa isolata, di campagna, le ragazze di paese meno che mai avrebbero sposato un contadino, anche se io stavo nel mio, ero un coltivatore diretto. Così, non mi sono mai deciso, rimandavo sempre a prendere una decisione, e così rimanda rimanda...il tempo è passato!

(Breve pausa, un sorrisetto che si apre come augurio rivolto a se stesso più che una speranza) e... “Però non si sa mai....Non è detta l'ultima parola!”-

Spes, ultima dea, Speranza, ultima dea, per dirla alla latina. Certo, con una donna in casa anche per il nostro Fortunato la vita, intesa anche come quotidianità, potrebbe aprire nuovi orizzonti. Non dover pensare a tutto: dall'orto alle pulizie della casa, dal mettere insieme pranzo e cena alla relativa preparazione, le piccole spese, le cartelle delle tasse, le bollette.... Anche se ad una certa età fare una scelta può diventare un problema, considerazioni e valutazioni possono diventare preponderanti rispetto alla pura attrazione fisica. Il desiderio di una legittima sistemazione nell'ambito dei sentimen-

ti più passa il tempo e più diventa difficile da realizzare. Come si dice...”Tra il dire e il fare c’è di mezzo il mare”.

Auguri!

Il nostro incontro sembra terminato, penso di essere giunto ai saluti, mi accorgo invece che Fortunato ha qualcosa da aggiungere, qualcosa di importante. Si alza, si reca nella stanza attigua, un secondo, ed eccolo riapparire con due fogli in mano. Me li mostra con orgoglio. Sono le fotocopie rispettivamente di un “certificato” in inglese (l’altro è la relativa generica traduzione) rilasciato dopo il passaggio del fronte a Caldelli Alessandro, suo babbo, niente di meno che dal maresciallo Alexander (firma autografa nell’originale) Comandante Supremo delle Forze Alleate.

Leggiamo:

This certificate is awarded to Caldelli Alessandro as a token of gratitude for and appreciation of the help given to the Sailors, Soldiers and Airmen of the British Commonwealth of Nations, which enabled them to escape from, or evade capture by the enemy.

H. R. Alexander

Field-Marshal, Supreme Allied Commander Mediterranean Theatre.

(Questo certificato è rilasciato al..... quale attestato di gratitudine e riconoscimento per l’aiuto dato ai membri delle Forze Armate degli Alleati che li ha messi in grado di evadere od evitare di essere catturati dal nemico.

Il Maresciallo Britannico Comandante Supremo delle Forze Alleate del Mediterraneo (1939-1945)

L’Attestato venne accompagnato da un premio..

Ora Fortunato spiega i motivi di così tanto riconoscimento, a ben ragione ne va orgoglioso:

-“L’anno del fronte la mia famiglia aiutò diversi prigionieri alleati. Dopo l’otto settembre, lo sbandamento dell’esercito, il campo di concentramento di Laterina rimase senza guardie, fu un fuggi generale. Così anche da quello della

Selva, più piccolo, scapparono tutti. Di qui, ricordo, ne passavano tanti, si aiutavano, a qualcuno un paio di calzoni, una vecchia giubba, a tutti un pezzo di pane e qualcosa di companatico. Si riposavano un po' e ripartivano, la speranza era di andare incontro alle truppe alleate, ferme a Cassino. Qui da noi ci rimasero due americani, per sei mesi, e diversi altri, avevano fatto dei capanni su nel bosco, nella pineta. A volte scendevano giù, la sera, a mangiare da noi, a volte gli si portava noi su nel bosco, sempre con tanta attenzione, se ti scoprivano c'era da essere fucilati, non scherzavano.”-

Come tessere di un mosaico, un ricordo ne richiama subito un altro, e poi un altro ancora, un altro... Episodi che hanno lasciato il segno indelebile nell'anima.

-“La mattina che cascò quell'apparecchio s'ebbe tanta paura! Avevano cominciato presto a passare alti nel cielo, lasciavano tutti una scia bianca, andavano verso il nord, formazioni compatte, non smettevano più. Noi tutti fuori a guardare, testa in su, ti pigliava il torcicollo. Ad un tratto si sentì un rumore diverso, cupo, e una scia di fumo nero. La lasciava un quadrimotore che veniva giù come una specie di girotondo, a capofitto, a tratti verso Sogna, a tratti pareva proprio che ci cascasse addosso, sulla nostra casa.

La mia mamma da un pezzetto era andata su, nella stanza di' cacio. Impaurito mi misi a chiamarla. Gridavo forte, con quanto fiato avevo:

-“Mamma, mamma, scendi, vieni giù, un apparecchio ci casca addosso, esci, esci!”-

Tre o quattro piccoli paracaduti si erano intanto aperti in cielo, sopra quell'apparecchio che assordava dal rumore che faceva. Un attimo, un lampo da diventare ciechi, uno scoppio forte, tremendo, un boato da far scoppiare la testa, tremò la terra...l'apparecchio era precipitato nella collina di fronte, il pendio di Sogna, a due – trecento metri in

linea d'aria davanti a noi. Bruciava ogni cosa, le querce, il bosco, le piante tutte in un giro largo, da far paura.

Dopo poco si mossero il mio fratello Edilio e Leonetto, il nostro cugino, per andare a vedere, ma tornarono poco dopo, non c'era da avvicinarsi troppo, le bombe, le pallottole scoppiavano ancora.

Uno di quei piloti che si erano buttati con il paracadute venne a cadere vicino a casa nostra. I due americani che erano da noi gli andarono incontro, ci parlarono, lo consigliarono di nascondersi nel bosco perché senza dubbio fra poco sarebbero arrivati i tedeschi per catturarlo, come difatti arrivarono, ma non lo trovarono.”-

I giorni del fronte, altro tassello che riemerge dalla memoria. Sembrava dimenticato, cancellato dal tempo, invece eccolo ben presente e nitido nei particolari:

-“Una sera si vide apparire due tedeschi, due soldati con il mitra, quello l'avevan sempre.

-“O che vorranno?”- ci si chiedeva tutti impauriti.

Arrivati, a brutto muso, mostrando le borracce, dissero al mio babbo:

-“Tu dare vino. Capito? Vino, subito!”-

Il mio babbo fece cenno di sì, aprì l'uscio di cantina e prese una damigiana facendo capire a gesti di mettere sotto le borracce. Non gli dettero il tempo di rifinire la frase, voleva dire che avrebbe preso l'imbuto. Invece quelli subito con le borracce intimandogli con il mitra di versare. Ma parecchio vino andava di fuori, per terra. Allora il mio babbo disse:

-“Vedete: è più quello che va fuori di quello che va nella borraccia, Quello non lo gode nessuno. È meglio prendere l'imbuto.”-

La risposta secca di uno di quei soldati:

-“Tu ora dare vino, poi tu kaput!”-

Invece riempite le borracce, per fortuna se ne andarono. Ritornarono la sera dopo. Il mio babbo appena li vide gli offrì da bere. Mentre stavano bevendo, uno di quei soldati con il bicchiere in mano, disse all'altro, in perfetto italiano:

-“Spara, sparagli tu, io bevo!”-

-“No, no, è un padre di famiglia, ha troppi figlioli.”-

-“Ho detto sparagli, spara, spara te che hai la “macin pistola”!”-

Il mio babbo, quando vide che quel soldato aveva messo la mano alla spalla per prendere il mitra s'impaurì, capì che l'avrebbero ammazzato davvero, allora di scatto con due lanci fu in cima alle scale, la finestra era aperta, un salto giù di sotto e via per i campi, verso il bosco. Mentre si buttava il soldato sparò una raffica, alcuni colpi andarono a colpire la vetrina e l'armadio. Quei fori ci sono sempre. Eh lì, il mio babbo, se la vide brutta davvero! Un mezzo secondo e l'avrebbero preso in pieno, falciato, ammazzato.”-

E nel pronunciare le ultime parole si alza, mi indica i fori lasciati da quei proiettili sparati a sangue freddo per uccidere un padre di famiglia. Colpevole –se questa può essere mai una colpa- di avere aiutato degli ex prigionieri con un pezzo di pane e, nelle brutte serate, con un tetto .

Tre fori lasciati a futura memoria.



Paese natio

Noi siamo come foglie svolazzate
dal vento che di forza porta via
dal ramo dove erano create
finite in altri lidi per magia.

Così il destino all'uomo fa sorprese
magari lo fa nascere in campagna
in mezzo a gente semplice e cortese
toscana umbra oppure di Romagna
per poi lasciarlo adulto spaesato
in terre che non han le sue radici
a metter su famiglia -già scontato-
e vegetar tranquillo senza amici...

E se costui fa tappa un dì al paese
magari per un pizzico soltanto
venendo dalla Chiana o dal Senese
si troverà bambino per incanto
e come allora i suoni ed i sentieri
gli parleranno delle cose andate
ritroverà nascoste tra i pensieri
le dolci sensazioni allor provate;
le facce dei "ragazzi" salutati
trovati nella piazza senza posa
che festa conversar meravigliati
ed occhieggiar il passo di una sposa
e ricordar del tempo esuberante
la vigorosa intrepida allegria

la voglia è sempre quella, una costante...

ma in fondo è solamente ... nostalgia.

Così quando ti vedo sorridente
da Arezzo amico giunto o fiorentino
sprizzante gioia in mezzo alla tua gente
capisco quanto ancor sei valdambrino.

Rivive qui in un lampo il tuo passato,

soltanto qui è vero il tuo presente,

l'affetto di famiglia mai scordato

l'amore della casa evidente.

Perciò amico vieni in esultanza
torna fra noi sovente sarà festa
buona può esser ogni circostanza
felice sarà il cuor e sì la testa.

Sergio Cerri Vestri, febbraio 2003

La mia terra

Valdambra

Mia piccola valle
di verde dipinta
d'argento gli olivi
ti fanno più bella,
i dolci profili
dei colli vicini
due mani amorose
ti tengon raccolta.

Di storia vissuta
crudele talvolta
gioiosa fraterna
racconti le gesta
conservi memoria.

Mia piccola valle:
un uomo una donna
un vecchio un bambino
un volto sereno
un franco sorriso
un bosco un sentiero
un cielo stellato
la pioggia che cade
un campo di grano.
È questa la vita

la vita che conta
mia piccola valle,
mio grande tesoro.

(SCV), gen. '95

Padrone e contadino

L'inverno con il freddo della sera
un tempo ci portava, tradizione,
nelle campagne bella usanza vera
di lavora' il maiale, un campione
di giusto peso grasso e proporzione,
andava sì defunto ammazzato,
d'accordo contadino ed il padrone
diviso poi a metà ben sistemato.

Per tutti, men che il porco, era gran festa
intorno al fuoco griglie e pentoloni
sereni con la tasca e più la testa
buristo fegatelli due limoni
per la capaccia fresca e saporita
le spalle due prosciutti e poi salami
ed altra carne intorno ben condita
che bello stare insieme tra i tegami.

Nella campagna, un giorno, qui vicino
di fronte son tra il serio ed il gioviale
in cattedra il padrone, e il contadino
per far la festa, sì, a un bel maiale.

Si fissa tutto della cerimonia:

-Allora che si fa signor padrone?-

-“Ma sìun'idea ce l'ho... senza acrimonia...”

Dividere vorrei il bel porcone
non più per lungo o in senso trasversale,
ma...da sotto pancia in giù la prima parte

dall'ombelico in su, resto... il maiale
magari ne parliam cum verbis arte.

La scelta spetta a me son il padrone,
mi tocca di diritto e di rispetto
e poi tenuto conto.... la stagione...
per il tuo ben facciamo, è presto detto.

A te che ben governi in allegria
cum grano salis stalla e tarallucci
per il tuo ben consiglio e simpatia
la parte in basso, stinchi e gli zampucci.”-

L'antifona però il contadino
a volo ben comprende nel momento
pur non sapendo d'arte o di latino
sogghigno testa alta, non lamento:

-“Eh no padrone bello non m'incanti,
campassi mille anni vero Iddio
lo dico in fronte al mondo e a tutti i santi,
la scelta questa volta la fo io!”-

SCV, marzo 2012

Battitura

In una vecchia casa contadina
è giorno da affidare al calendario
son tutti all'opra fin dalla mattina
nessuno sta in disparte solitario.

È giorno di entusiasmo e di lavoro
da sole a sole è chiusa mietitura
si mette in casa il grano un tesoro
la macchina nell'aia, è battitura.

Fa caldo si fatica gran sudore
è ritmo senza soste energia
è tutto un movimento dal trattore
polvere paglia grano allegria.

La cinghia dal motor porta la forza
ad ingranaggi e ruote de la tribbia
il battitore gira è una morsa
a sbriolar le spighe sacra Bibbia.

In alto l'operaio svelta mano
con l'occhio sveglio ad imboccar le manne
indomito veloce forte sano
spettacolo a vedere non va in panne.

Un giovin sul moncello col forccone
a mandar giù con ritmo forsennato,
con altri intorno al sole, un garzone,
il grano scende giù dal sol baciato

a riempir lo stajo dalla bocchetta
e poi nei sacchi su nel magazzino,
gli zoccoli d'inverno e la soletta
non mancheranno al vecchio e al nipotino.

Pe' i ragazzi lolla da portare
a balle in un fondo lì vicino
a piedi nudi insiem potran giocare
fratelli il pigionale e il contadino

All'ombra se ne sta ben compiaciuto
osserva col fattore il sor padrone
la resa vola alta in assoluto
la vita è bella, ogni operazione

va preparata in giusta intelligenza
la semina il raccolto le stagioni
virtude ed ancor più la conoscenza
perciò sono importanti "sue" nozioni.

E quando tutta l'opra è terminata
il viso pien di pula e colorito
allegri ricca mensa è preparata
distesa sulla paglia...che appetito;

un mezzo bagno al borro delle nane
l'acqua rinfresca dona energia
acqua del ciel la beve pure il cane
un tuffo e la stanchezza porta via.

E piatti sulla paglia il desinare
la pasta la massaia di buon mattino
ha fatto con tre uova a non scialare
contorno locio lessa acqua e vino.

Il sor padrone invece ben diretto
fattore con il guardia su in cucina
a tavola serviti con rispetto
minestra in brodo e pollo in galantina.

scv maggio '12

Il Santo Patrono

Nel piccolo paese su in collina
è festa grande, festa del Patrono
sonoro scampanio dalla mattina
in altri posti è detta del Perdono.

Solenne cerimonia officiata
la Messa sacerdoti su all'altare
la Banda suonerà già ben schierata
musica sacra bella da ascoltare.

I canti le preghiere liturgia
la gente scarpe e abiti da festa
parole appropriate all'omelia
ad illustrar del Santo opere e gesta.

Con "l'Ite Missa est" è mezzogiorno
la gente torna a casa a desinare
in umido il coniglio con contorno
patate e vino rosso da gustare.

Canonica addobbata all'occasione,
dai festaioli il pranzo è preparato
son tanti gli invitati...un plotone
il tutto in pompa magna ben curato.

I Festaioli, fulgida invenzione,
cantine ed aie per giorni, far cortese,
han visitato: polli in donazione
farina vino a fiaschi una tarese

e uova dappertutto una montagna
e roba giù dell'orto a non finire

verdura sopraffina senza magagna
dei nostri poggi l'olio a sbalordire.

Comincia il pranzo, lunga tavolata
ministri officianti, altri invitati
maestro della banda, ringraziata,
i piatti ben disposti, allineati.

Arrivano i crostini stuzzicanti
bagnati milza capperi e acciugata
-Prego...- Va bene, sì ...ma..._ Sono tanti...-

Poi arriva la minestra profumata
nel brodo di cappone tagliatini...
vassoi poi di lesso a commensale
offerto a più riprese bei modini
-“Ancora un altro po’...” - -“Grazie , sto male!..-

E la Perpetua insiste con il lesso
-“Suvvia un pezzettino... senza pane...”-
Ma quello pensa già: Mica son fesso...
-“No, grazie, non mi va, non ho più fame....”-

Allor con il vicino, insistente,
-“Guardi che bello, senza punto grasso...”-
-“Lo vedo, è bello ma....non voglio niente,
mi sento pieno, creda, faccio passo...!-

Or dunque la Perpetua è costretta
a profumar la sala con l'arrosto
bei tagli rosolati senza fretta,
ciascun nel proprio piatto ha fatto posto.

Vassoi in tre secondi ripuliti
sguardi beffardi volan per la stanza
con altri bei taglioli riempiti

la testa ora è felice e più la pancia.
Finisce il pranzo, classica tazzina,
tutto è filato al meglio in gloria Dei
con gli occhi i commensali, risatina,
-“Volea sfamarci a lessò...lo mangi lei!!”-

Ser. Gio (scv), Marzo 2012



Angiolino Bindi (Gianni)

n. il 19-04-1927 a Cupoli (Bucine)

Riecheggiando una vecchia canzone di Gaber...”Il suo nome era...ma lo chiamavan...” noi potremmo ben dire: il suo nome è Angiolino, ma lo chiaman tutti Gianni, o addirittura Giannone. Sarà per la statura, sarà per il portamento. Alto, asciutto, andatura agile nonostante i suoi ottantacinque suonati, aspetto da uomo di mezza età nel possesso di tutte -o quasi- le proprie forze, non ancora completamente assalito dagli inevitabili acciacchi della ruota che ha girato e continua a girare. Con un sorriso precisa che sì, il proprio nome, nome di battesimo è Angiolino anche se per tutti, per il mondo intero, ormai è Gianni. Pausa. Anche Giannone. A tal proposito la primogenita Marzia, presente al nostro incontro, ha da raccontare un curioso aneddoto.

-“Più di quarant’ anni fa al momento della iscrizione alla prima liceo mi recai all’ufficio anagrafe del comune per ottenere lo stato di famiglia che era da allegare alla domanda, così come previsto dalle disposizioni del tempo. Ricordo che all’impiegato che aveva chiesto le mie generalità con tanto di nome e cognome dei genitori con prontezza risposi:

-“Bindi Gianni il babbo, Mini Elia la mamma.”-

L’impiegato dopo avere scartabellato un po’ scosse la testa dicendomi che tali nomi non esistevano. Sorpresa. E chi sono allora i miei genitori? Pochi attimi di smarrimento, mi vennero in mente i veri nomi, Angiolino e Gabriella che avevo sentito saltuariamente nominare in famiglia fra un sorriso e una battuta”-

Ci troviamo a casa di Gianni nel tardo pomeriggio di un giorno nebbioso e umido di dicembre, “dopo le cinque” come ha precisato nel corso della telefonata preliminare per fissare ora e luogo dell’in-

contro, evidentemente avendo tante cose da fare nell'orto e dintorni prima delle ombre della sera.

A Cupoli, podere isolato fra Rapale e Palazzuolo, la famiglia contadina che vi abita in quell'ormai lontano 1927 risulta così composta :

Bindi Pietro, capo famiglia

Marchi Maria (detta Emma), moglie del capo famiglia

Bindi Fiammetta, figlia

Bindi Ferdinando, figlio

Bindi Rizieri, figlio

Bindi Francesco, figlio (Cecco)

Bindi Amelia, figlia

Bindi Agostino (Gosto), figlio

Bindi Pasquino, figlio

Bindi Angiolino (Gianni), figlio

Bindi Fioravanti, figlio (nato tre anni dopo).

I proprietari di Cupoli sono i signori Ghezzi -sembra che siano nobili, conti- residenti a Roma. Due fratelli, il Sor Angelo e il Sor Guido, spesso e volentieri sono a Palazzuolo dove hanno la più bella casa del paese, l'altro non si vede quasi mai.

Il podere abbastanza grande, dieci ettari circa (i ricordi non sono tanto precisi), con tanto bosco intorno che però è solo del padrone, al contadino è concesso di andare a pulirlo e portarsi a casa ramaglie e quant'altro risulti dai lavori per la manutenzione. I terreni seminativi vengono coltivati a grano, avena, foraggi, bietole, viti e olivi. Le viti a filai nei campi, tra la roba seminata e non a vigne come sarà in uso diversi decenni dopo. Anche per gli olivi, circa duecento piante, usanze e tradizioni suggeriscono coltura in ordine sparso.

Nelle stalle pecore, maiali e le immancabili "bestie", ovvero vacche o buoi per i lavori dei campi e per le varie faccende.

Un'attività in cui la famiglia Bindi si è specializzata, a Cupoli, è quella per la produzione della brace. Come dire: il bisogno aguzza l'ingegno. Sentiamo dalle parole di Gianni il "modus operandi":

-“Quando si stava a Cupoli, i “mia” pe’ arrangiarsi un po’ per guadagnare qualche lira facevano la brace, ne facevano parecchia, a carrellate, la vendevano a balle. Io ero piccino, ‘un me lo ricordo, però l’ho sentito rammentare tante volte in casa, la vendevano a’ privati e a’ commercianti, allora sa nelle case, ne’ paesi piccini, ‘un c’era la luce, la corrente, sicché specie d’estate pe’ fa’ da mangiare le donne accendevano un fornello co’ un po’ di brace, la sera più che altro, pe’ scaldare qualcosa, una minestra. La brace la facevano ni’ bosco, co’ i’ forchicchio ammannavano le ramaglie, i rami secchi tagliati, anche qualcuno meglio, facevano una barca e davano “foco” a ogni cosa senza fa’ la fiamma, buttavano sopra sempre altre ramaglie, le tenevano schiacciate perché facessero fumo, e sempre altre ramaglie sopra, però sempre attenti a non fare la fiamma sennò anziché la brace facevano la cenere. Quando la roba da bruciare era finita spengevano ogni cosa alla svelta con i secchi di acqua che tenevano lì apposta. Quando era pronta, fredda, la mettevano in certe balle grosse e la vendevano così. Poche lire, ma sempre meglio che niente. ”-

-A Cupoli fino a quando?

-“Avevo du’ anni quando si venne via. S’ebbe fortuna, nel 1929 la mi’ famiglia tornò a Ambra, ci sembrò d’essere signori, vicino a i’ paese, alla gente, in un bel podere tutto a piano, sempre della stessa proprietà. Andò così, siccome la mi’ mamma spesso la chiamavano i padroni a Palazzuolo a fa’ da mangiare, era brava, cucinava bene, l’avevano presa in simpatia, e siccome s’era liberato questo podere glielo dissero se ci si voleva tornare. A Ambra loro, i Ghezzi ci avevano quattro poderi, belli, grandi: quello dove si tornò noi, per la strada di Badia a Ruoti, poi avevano Bellavista, quello dello Schiatti e uno a Pietraviva dove ci stava i’ Pinzuti. Il più grande mi pare era Bellavista, ma anche il nostro era un bel podere. Sicché quando la mi’ mamma ne parlò in casa, raccontò quello che gli avevan detto i

Ghezzi, si fu, furon tutti contenti, ‘un se lo fecero ridi’ du’ volte. E si tornò a Ambra, di là da casa Zampi in quella che si chiamava Casa Mugnaini. Prima mi pare ci stavano i Ceccarelli. E più là i’ Millo.

Era un bel podere, si rimettevano ogni anno 500, 600, 650 staia di grano. Un anno però se n’ebbe solo 250 staia, la brinata ce lo bruciò più di mezzo, una brinata venuta alla fine d’aprile, manca poco si perde tutto, per fortuna riscoppiò, ce la fece a spigare, ma se n’ebbe solo 250 staia. Si seminava alla fine d’ottobre, primi di novembre co’ la seminatrice attaccata alle bestie, pe’ la fiera a i’ Monte s’era bell’e finito. A aprile si zappava co’ una zappa apposta, più stretta, pe’ levà l’erbacce e a luglio si mieteva, a mano. Si faceva i moncelli ne’ campi, poi si portavano a casa e si batteva. A volte co’ le macchine di Braccini, a volte con quelle dello Zampi.”-

- Oltre al grano quali altre colture?

-“Eh, le solite....granturco, avena, vino, patate, fagioli e più...”

(Gianni si ferma un attimo come per mettere in ordine ricordi, idee, riprendere fiato quasi gonfiando il petto con una punta d’orgoglio)...

“E più ...un bel cocomeraio, un campo intero seminato a cocomeri e poponi, lungo l’Ambra davanti a casa Pozzoli. Addetto a quel campo era i’ mi’ babbo, era bravo, bravo. A febbraio marzo preparava la terra, la coltrava con le bestie e noi dietro, con la vanga, a ripuntare la terra sopra a quella del coltro. Poi con la vanga si facevano le buche, ci si metteva un po’ di terriccio e dentro cinque o sei semi. Quando nascevano si potevano diradare come ripiantarne qualcuna nelle buche rimaste senza. Veniva un cocomeraio che era una bellezza, certi cocomeri, tutti belli e buoni. Si pò di che ‘un ne falliva uno! Venivano da tutte le parti a compralli! Potevano costà dieci, quindici lire l’uno. Belli

boni e dolci! Eeh, i' mi' poro babbo era bravo davvero, pe' cocomeri ci sapeva fa'! E tutti i soldi che pigliava li metteva, li teneva in una cassetina di legno, chiusa a chiave, e la chiave la teneva lui, 'un la dava a nessuno."-

-Le bestie. Vacche o bovi?

-“Tutt'e due. Nella stalla s'aveva sempre una diecina di capi, bovi, vacche, vitelli, giovenche. I bovi, maremmani, grossi, s'adopravano più che altro per i lavori ne' campi; la vacche sempre un par di paia, per i lavori e per farle figliare a turno. Il toro 'un s'aveva, s'andava a San Martino da Giangetta, loro ci avevano anche i verri per le scrofe. I vitelli, le giovenche via via si vendevano, si potevano tenere dieci dodici mesi, come capitava.”-

- I maiali.

-“Sempre due tre scrofe, si tenevano apposta per farle figliare, per vendere i lattoni. Quelli si tenevano per tre quattro mesi, secondo come s' inquadavano, si vendevano sempre a Letterio, veniva lui “a piglialli”. Uno però si lasciava per noi, per casa, si faceva ingrassare e al momento giusto veniva Pietro dello Zampi a sistemarlo. L'ammazzava lui, lo sistemava tutto, era bravo. Per paga 'un gli si dava nulla, però in cambio gli si lavorava il poderino, due o tre campi. I maiali in certi periodi, autunno più che altro, si portavano a' i' Mulin della Buca, su per la borrhata dopo la Sughera, ci si lasciavano per diverse settimane, li c'eran tante querce, le ghiande a cianfa, per i maiali era il posto adatto. La notte, eran bravi, tornavano da sé agli stalletti, e noi ci si teneva le brode apposta. E poi i ' mi' babbo ci faceva sempre un pagliaino di fieno li vicino, la lepre veniva di notte a mangiarne un po', lui ci s'appostava e gli tirava co' i' fucile a stoppaccio ”-

-Pecore?

-“Una ventina, di più no. Pastorella era la mi' sorella Amelia, a mungere però e a fare i' cacio ci pensava la

Zelinda, la moglie di Cecco. Se ne faceva poche formelle per casa, per vendere no, non si vendevano. In più quando s'arrivava a maggio si tosavano, ci si pensava noi di casa, la lana si vendeva a i' Francini di San Martino, a i' lanificio. E pensare che oggi la lana 'un la vole più nessuno.'-

- Il pollaio

-“Quello sempre, un bel pollaio con tanti animali, polli, galline, coniglioli, nane e loci. Questi, i loci, si tenevano per noi perché sono belli grossi e grassi, quando la massaia ne ammazzava qualcuno per la cucina un pezzetto per uno ci toccava di sicuro, se invece ammazzava un pollo o un coniglio non ci bastava per tutti, s'era tanti. I polli si vendevano, ci pensava la massaia, ma anche noi, si potevano portare a i' mercato in piazza a Ambra come pure si potevano vendere a qualche pollaiolo che veniva a casa. Quelli di' pollaio erano incerti nostri. A i' padrone, a i' fattore capponi per Natale e ova a Pasqua! ”-

Gianni ha poco più di due anni quando la mamma se ne va, muore nel mettere alla luce Fioravanti, Fiore come poi sarà chiamato. Una famiglia, un branco di figlioli senza la mamma. Un vuoto che peserà nel corpo e nell'anima. Scorre il tempo, Gianni arriva a sei anni, ma non va a scuola, che pure non è distante, per lui non sono giorni per quaderni, penna e matite, rimane analfabeta. La famiglia non si preoccupa, più utile a casa magari a badare i maiali, nessuno lo cerca. Arrivato a diciassette anni, quasi un giovanotto, parole precise nel ricordo, il babbo gli dice:

-“Fino a ora le spese te l'ho fatte io, da qui in avanti ci devi pensà da te. Sei grande, ti devi ingegnà!”

Andavo a i' bosco -continua Gianni- facevo le fascine, la pedagna, anche le granate e i mancelli. Tutto per vendere. A vent'anni andai militare a Casale Monferrato. Tornato a casa mi fidanzai co' la mi' moglie, ci si sposò nel Cinquantuno, allora a Ambra ricordo la macchina 'un l'aveva nessuno, soltanto i due noleggiatori, Pasquino e

Benso, più lo Zampi, l'Avvocato. Poco tempo dopo si uscì di casa, dalla famiglia, si tornò vicino, a i' Trenino, allora mi pare era della Maria della Corrada. Co' i' podere, poca terra, 'un ci si facevan le spese, allora mi misi a comprare e allevare i vitelli giovani, li domavo e li rivendevo. Poi cominciai a comprare i funghi, la voce s'era sparsa, me li portavano a casa, andavo a Siena con tre ceste. Avevo comprato una Lambretta, levato il seggiolino di dietro ci piazzavo tre belle ceste, anche quelle fatte da me con le stecche, e li portavo a Siena a i' mercato a un grossista e a qualche ristorante. I soldi principiavano a circolare, comprai un'Ape e con quella potevo fare dei bei carichi. Cominciavo d'aprile co' prugnoli, li portavo a un ristorante d'Arezzo, e poi via via dopo l'estate di tutte le razze: gallinacci, porcini, ovoli, ordinali. Ne lavoravo tanti, ne facevo un camion e li portavo a Firenze. Una grossa mano me la dava la mi' moglie, a preparare le cassette, a mettere i biglietti co' l'indirizzo in ognuna, a fare i pesi, era brava, brava e svelta. ”-

- E per fare i conti come facevi? Li facevi fare agli altri?

-“No, no, li facevo io a mente, mi arrangiavo bene, senza sbagli, e poi c'era l'Elia, io magari andavo a giro pe' boschi, da' clienti, Arezzo, Siena, lei era sempre a casa, contrattava, riceveva, spediva. Oggi ho perso l'allenamento...mi rimarrebbe più difficile, mi rendo conto che...”-

Non finisce la frase, Gianni, la lascia in sospeso, ma il significato è chiaro. Certo è che i suoi conti li ha sempre saputo fare, eccome!

Riprendiamo:

-Solo funghi? E nell'inverno?

-“No, no! A' primi freddi cominciavo a lavorare il muschio. Andavo a cercarlo nei boschi dove sapevo che c'era, andavo alle fattorie chiedevo il permesso, lo mettevo nelle balle sistemato per bene, ogni stagione ne facevo trecento, quattrocento, lo mandavo via, Siena, Arezzo, Firenze. Venivano

anche da Milano a pigliallo, da Brescia, Mantova, Perugia, venivano i commercianti con il camion, me lo pagavano ...pronta cassa come si dice eh! Se non pagavano non glielo davo, ma una volta, sì, ricordo, venne uno proprio da Milano, lo conoscevo, era senza soldi. Gli dissi:

-“Senti, per questa volta te lo do, ma ‘un ci ritornare senza perché ‘un te lo do più.”-

E lui: -“Ma questa volta ero senza, ci si conosce, no? Ti saldo quest'altra volta...”- poi ‘un so che scusa m’ inventò, ma la volta dopo mi pagò davvero ogni cosa.”-

Dal matrimonio (1951) con la sua Gabriella Mini sono nati quattro figli, tutti laureati o diplomati. Non è poco per uno che non ha mai messo piede in un'aula scolastica. La prima, Marzia, medico ad Ambra, la seconda Gianna, farmacista a Sovicille, la terza Antonella vive a Milano, e l'ultimo, Gabriele, residente nei dintorni di Ambra, nella sua bella villetta che si è ristrutturata con l'aiuto del suocero muratore.

Anche il nostro Gianni ha la sua casa non distante da quella dei figli Gabriele e Marzia.

-“Eh sì –asserisce con un sorriso per la battuta- la feci nel '58 quando scesi da i' Trenino, la feci poco più giù.”-

Il Trenino. Sarà bene fare una precisazione: quella casa lungo la strada -un tempo comunale, oggi provinciale- che da Ambra va verso Badia a Ruoti, sulla sinistra all'inizio della salita, nelle mappe cartografiche e al catasto è contrassegnata con il toponimo “Piè alla Costa”. Sarà per la sua struttura che la fa assomigliare con un po' di fantasia ad un treno, così lunga e stretta, sarà per il turismo straniero che ha preso a riversarsi nelle nostre campagne con preferenza nelle case vuote e restaurate, sarà per il colpo d'ala di un passante o chissà per quale altro motivo il fatto è che da un po' di anni quell'immobile ha messo da parte il proprio vero nome per diventare agli occhi di tutti e nelle conversazioni il Trenino. Un nome che evidentemente ha incontrato il gradimento della gente e dei nuovi proprietari tanto da rimanergli cucito addosso.

Ora Gianni, nonno di tre nipoti, è in pensione, la gran parte del suo tempo la divide fra l'orto, il campo e l'abitazione per fare compagnia alla moglie che ha ceduto all'usura degli anni.

-“Malattia che dura viene a noia alle mura”- asserisce un antico noto proverbio. Ma così non sembra per Gianni. Stare con lei per ingannare il tempo, come si dice, non gli è di peso, tutt'altro gli dà la forza e la serenità per continuare, per andare avanti giorno dopo giorno. Ogni tanto, con l'aiuto dei figli o di qualche parente che viene a far visita all'inferma, riesce pure a ritagliarsi piccoli spazi di tempo libero per una scappatina in paese a Ambra.

-“Vo a i' balocco!”- afferma aprendo la faccia a un sorriso appena accennato. Sa che troverà altri pensionati con cui fare una partitina a carte, briscola e trentuno. Per rituffarsi subito dopo nel menage quotidiano. Allegrìa!



Ambrasia - Panorama

Adina (Ada) Mecatti

n. 21 – 09 – 1928 Bucine loc. Il Verreno (Ambra)

Sulla collina che degrada dolcemente da Cennina , in una posizione che sembra scelta da Dio, c'è un gruppetto di case: Il Verreno. La più grande, con il sole in fronte da mattina a sera, la casa padronale, in passato abitata solo saltuariamente dai padroni – i signori Mani di Ambra (con villa a Firenze dove risiedono per gran parte dell'anno); dietro, quasi nascoste, le case dei contadini.

Il panorama si apre sulla piccola valle sottostante dove scorre il borro che raccoglie le acque di Castagni Mozzi e del Pago per confluire poche centinaia di metri oltre nell'Ambra; ancora campi verdi quindi la parte settentrionale di Ambra –il Castello e le Carbonaie- ad ovest Duddova e Monte di Rota, sullo sfondo il monte di Casucci, mentre verso sud a chiudere l'orizzonte sono Rapale e Palazuolo.

Ada viene alla luce in questo piccolo “paradiso” nel 1928, la vita però è dura, il mondo è vestito di miseria, sacrifici e privazioni per tutti.

Famiglia numerosa, quella dei Mecatti del Verreno, con la nuova arrivata si raggiunge quota diciassette, un bel numero, esattamente con:

Mecatti Antonio, n. 1859, capoccio

Piccinotti Maria, n., moglie del capoccio, massai

Mecatti Rinaldo, n., figlio di Antonio, aiutante del capoccio

Collini Maria Luisa, n., 2^a moglie di Rinaldo (Rimasto vedovo di

Collini Ottavia, Rinaldo sposò nel 1926 la sorella Maria Luisa

Mecatti Assuntina, n. 1923, figlia di Rinaldo

Mecatti Giuseppe, n. 1926, figlio di Rinaldo e Ottavia

Mecatti Patrizio, n., figlio di Antonio, ortolano

Forconi Gesuina, n., moglie di Patrizio

Mecatti Azelio, n. 1922, figlio di Patrizio, morto in Germania, prigionia

Mecatti Nello, n. 1930, figlio di Patrizio
Mecatti Domenico, n. 1897, figlio di Antonio, bifolco
Tognaccini Polissena, n. 1905, moglie di Domenico
Mecatti Maria, n. 1925, figlia di Domenico
Mecatti Adina, n. 1928, figlia di Domenico
Mecatti Giovanna Bruna, n. 1936, figlia di Domenico
Mecatti Enza, n. 1939, figlia di Domenico
Mecatti Oreste, n. 1901, figlio di Antonio, bifolco

Qualche anno prima erano uscite dalla famiglia, per matrimonio, due ragazze, entrambe figlie di Rinaldo: Elena n. 1917, sposata con Nazareno Picciafuochi, e Ilia , n. 1919 sposata con Arturo Ferri.

Tradizioni e costumi. Come avviene in ogni famiglia della campagna toscana, in maniera assoluta e indifferibile in quelle numerose, ciascun componente all'interno della stessa ha un incarico ben preciso. Così al Verreno in casa Mecatti. Incarichi e competenze ben distribuite sono l'antidoto a interferenze, malintesi, discussioni fra nuore, suocera e cognate. Armonia e ordine sono assicurati.

-“Il mio nonno Antonio –così nel ricordo di Ada- era il capoccio, lui si occupava di tutto l'andamento del podere, della stalla, della casa, di tutti gli interessi.. Lui veniva sempre informato negli affari, nei rapporti con il padrone, con il fattore, senza il suo benessere non si poteva fare niente. Quando cominció ad invecchiare, piano piano prese a sostituirlo il mio zio Rinaldo. Tra l'altro il mio nonno era cieco da un occhio, credo che si sia fatto male nel campo, con qualche ramo, stecco o altro, ma di preciso non lo so. Se aveva un po' di pensione? Meglio! Niente, neanche una lira, niente!

La nonna era la massaia, tutti i lavori della casa facevano capo a lei, sì, però quando c'era bisogno l'aiutavano anche le altre donne, giovani e meno giovani sia per la pulizia delle stanze, per il bucato, sia per la cucina, il fuoco, il mangiare, le faccende che si presentavano.”-

-Chi si occupava della stalla, delle bestie in genere?

-“Bifolco era il mio babbo, ma spesso una grossa mano gliela dava lo zio Oreste che, si può dire, era bifolco anche lui. Questo perché il mio babbo era tornato dalla guerra del Quindici Diciotto con tre schegge in un polmone, non gliel’avevano levate, non so perché. Per diversi anni non gli avevano mai dato noia, poi con il passare del tempo cominciarono a fargli male, si muovevano, si riaprivano le ferite, come poteva lavorare nella stalla? Stava male.

Di tre due doveva andare all’ospedale. Senza mai poterlo operare per levarglielo. Una volta gli dissero che avevano sfiorato il cuore e poi gli erano entrate in un polmone. Chissà quanto avrà patito! I primi accenni di questo male cominció ad avvertirli nel 1944 per finire l’agonia nel 1967 con la sua morte. Aveva settant’anni. Allora non sembravano pochi, ma a pensarci ben bene, oggi, mi sembra che sia morto giovane!

Bifolco era rimasto per anni, finché stette bene in salute con le schegge ferme, ma quando cominciarono i dolori, non trovava posizione, stava male, casa e ospedale, ospedale e casa, lo zio Oreste in pratica lo sostituì. E con lui anche Beppe che cominciava a essere grandino. Ecco il motivo.”-

-Quante bestie nella stalla?

-“Nella stalla s’avevano sempre due paia di vacche e un paio di bovi. Le vacche si tenevano per i lavori dei campi, ma anche per farle figliare. I bovi si attaccavano sempre per il lavoro, c’era sempre da coltrare qualche presa, tagliare l’erba, trasportare il fieno, la legna, e a seconda delle stagioni l’uva coi tini dai campi, le olive, portare la legna al padrone o al fattore, quello che capitava.

Le vacche, come ho detto, si facevano figliare, sicché nella stalla c’eran sempre quattro, cinque, a volte anche sei vitelli, specie se quelli grossi non s’erano ancora venduti.”-

Breve pausa, un lieve sorriso fa più bella la sua faccia, gli occhi brillano, un lampo che riporta in superficie episodi della vita infantile:

-“ Mi ricordo...mi ricordo.. quando s’avevano i vitelli, la sera il mio babbo andava nella stalla e li scioglieva per farli pocciare. Allora mi chiamava:

“Donci, mi chiamava così, Donci vieni nella stalla, vieni, porta la tazza!”

Io tutta contenta, perché sapevo già di che si trattava, andavo in casa pigliavo una tazza e giù nella stalla, gliela davo e lui me la riempiva di latte, lo mungeva apposta per me e me lo dava. Io lo bevevo, così caldo e buono, buono, mi sentivo riavere.”-

-I maiali?

-“Eh, se n’aveva sempre tanti, la stalla era grande, ma era sempre piena, una stalla per dire diversi stalletti. S’avevano sempre tre quattro scrofe, si facevano figliare, si tenevano i lattoni si facevan crescere, diventavano magroni e poi si facevano ingrassare per venderli. A volte se capitava si vendevano anche i lattoni, o almeno una parte, ma nella stalla c’eran sempre venticinque, trenta maiali o più.

A badarli a chi toccava? A me e al mio cugino Beppe. D’estate si portavano nei campi, nelle prode, nella steccia, nelle prese dove potevano trovare qualcosa da mangiare, un po’ d’erba fresca. Da settembre ottobre in poi nel bosco a mangiare le ghiande. Spesso si portavano nel Borro del Nespolo, dietro il Verreno, che scende lungo il bosco, querce di qua e di là, ghiande in abbondanza.

Quando si portavano per quel borro si facevano andare in giù verso l’Ambra e mentre loro grufolavano per terra io e Beppe ci si avviava, si correva, s’andava a aspettarli in quei campi vicino al fiume. A volte arrivavano poco dopo tutti insieme, ma poteva anche capitare che arrivasse solo qualche lattoncino, noi ci si preoccupava, ci si chiedeva:

-“O dove saranno entrati tutti gli altri? O dove saranno andati?”-

Allora si prendeva quel lattoncino per le zampe, si sollevava, si faceva stridere...e dopo un attimo arrivavano tutti, in testa la scrofa, la mamma di quel maialino. Funzionava sempre, e noi s'era più tranquilli.

Per casa se n'ammazzava due, che vuoi, s'era tanti. Di solito fra dicembre e gennaio, ricordo veniva uno di Ambra, un certo Adolfo, detto Culetta. Era bravo, l'ammazzava, salava le parti, faceva gli insaccati, salsicce salami buristico capaccia, faceva ogni cosa. Gli "òmini" di casa gli davano una mano. Qualche anno veniva un altro, sempre di Ambra, Valente dello Zampi, quello del bar di piazza, anche lui era bravo, ci sapeva fare. Io però quando l'ammazzavano, andavo via, scappavo lontano, non volevo né vedere né sentire. Mi facevano pena. A pensare che li ammazzavano con un coltello a punta, li sgozzavano, mi ci sento male ancora.”-

Effettivamente una barbarie, proibita ormai da decine di anni. Le norme successive hanno imposto l'uso di una pistola particolare, a molla, oppure più recentemente un marchingegno (due pinze appoggiate sul collo dell'animale) che provoca la morte istantanea per scossa elettrica.

-“Con i maiali, a badarli ci andai fino alla quinta elementare. Anzi, mi ricordo che portavo il libro di scuola sotto braccio, leggevo, studiavo, secondo, la storia, la geografia, le scienze. La sera dopo cena invece, al lume dell'acetilene, la lampada a carburo, facevo la lezione scritta. Ma c'era da starci poco perché c'era sempre qualcuno a brontolarmi e a dire di spengere, si consumava troppo. Un lusso che non ci si poteva permettere.”-

- Ada, e le pecore c'erano al Verreno?

-“Eeh, eccome se c'erano! Nella stalla se n'aveva sempre una trentina, una più, una meno. Il ciucco però non si te-

neva, quando era il momento se ne pigliava uno in affitto da un contadino che stava in un poderino di questi poggi, mi pare che si chiamasse Righi, ne custodiva diversi. Si teneva per un mese. A mano a mano che le pecore figliavano il numero cresceva, gli agnelli si tenevano per tre quattro mesi fino al peso giusto per la macellazione, a quel punto si vendevano.

Con il latte, una volta venduti gli agnelli, ci si faceva il cacio. La persona addetta era la zia Luisa, brava, brava, faceva un formaggio fenomenale, speciale. E come sempre a metà con il padrone, che era il dottor Fabiani, marito della signora Marina Mani. Con il siero che rimaneva dopo avere fatto il cacio, con l'aggiunta della presura, mi pare, la zia ci faceva la ricotta, oh come mi piaceva, in quella maniera appena fatta, o con l'aggiunta di un cucchiaino di zucchero. Si metteva sopra il pane per colazione, per merenda, ma anche per cena. La ricotta era tutta per noi, non rientrava nei patti però ogni tanto, anzi spesso, bisognava portarne una anche al padrone, al fattore, al guardia, le pigliavano tanto volentieri.

Quando la mia zia cominciò a sentirsi male, ad ammalarsi, prese il suo posto la mia mamma, la Polissena, sì, ma tutti la chiamavano Lena. La stanza di' cacio, una stanza apposta, in quella ci andava soltanto la persona incaricata, prima la zia Luisa poi la mia mamma, per tutte le altre di casa o forestiere era proibita. Così la mia mamma pensava a tutto, portava su il latte, lavava e ripuliva gli sgotti, le forme, pensava al fuoco, nessuno ci poteva entrare. Anche la mia mamma era brava, brava, si vede la zia Luisa l'aveva istruita bene, lo faceva buono come il suo..”-

-Le pecore, gli agnelli, il latte, il cacio...e la lana?

-“Anche quella, anche quella, voglia! A maggio si portavano le pecore all'Ambra, si lavavano per bene una per una. Questo era un compito degli uomini. Di solito veniva an-

che il contadino che stava accanto a noi, con le sue pecore, si mettevano tutte insieme e si lavavano nell'acqua corrente del fiume, allora l'Ambra aveva tanta acqua e pulita, la potevi bere. Se la bevi oggi non si sa che ti può succedere! Finita la lavatura si riportavano a casa, si facevano stare fuori per farle asciugare. Dopo un paio di giorni si cominciava la tosatura. Uomini e donne di casa, ognuno con un paio di forbici, si adoperavano quelle speciali fatte apposta per tosarle, ma siccome le forbici eran poche, se n'aveva un paio o due a far bene, si usavano anche le forbici normali, magari le più grosse che c'erano in casa.

Lavata e asciugata ricordo che in tempo di guerra bisognava portarne una parte all'ammasso, così come si faceva con il grano, l'olio e così via. Ricordo anche di averla filata, la filavo il giorno mentre andavo con le pecore, mettevo il gomitolino sopra una frasca, un ciuffo di lana su un'altra, e con le dita facevo il filo che avvolgevo al gomitolino. Se mi spostavo facevo lo stesso un po' più là.

Con quella lana le donne ci facevano, la sera a veglia, calze, grosse da lavoro, maglie, camiciole, guanti. Guanti e calze non davano fastidio, si portavano bene, ma le camiciole, a carne addosso, per diversi giorni erano un tormento, bucavano, mettevano in agitazione, era tutto un grattarsi. La pelle poi, piano piano ci si abituava e allora non ci se n'accorgeva più di averla addosso. Ma i primi giorni....!!

Prima del fronte, anni avanti, la lana grezza si portava a San Martino, al lanificio del Francini per la filatura. Passata la guerra ci toccava andare a Montevarchi perché il Francini non aveva riaperto. Mi ricordo pigliavo una balla, la riempivo ben bene di lana, tutta pigiata, la legavo alla bicicletta e la portavo laggiù, a Montevarchi. Va bene che di macchine ne passava una ogni tanto, qualche baroccio, ma insomma era un bel rischio...."-

-Come le ciliegie, una attaccata all'altra, così i ricordi...

-“Un giorno, mi viene in mente un fatto, portavo le pecore a pascolare in quei prati in direzione del Lamone, Rimortini. Dopo la quinta, finite le scuole elementari con le pecore ci andavo io. Quando si arrivò al “Guizzaio” (un posto dove c’era sempre l’acqua che sorgeva dal terreno, sempre, estate inverno, sempre...) vidi che c’era un operaio a lavorare, forse tagliava la scopa nel bosco, o la pedagna, lì vicino. Mi pare che fosse di Cennina. Da una parte, appoggiata a un querciuolo per terra, la sua borsa con il mangiare del mezzogiorno, un pezzo di pane e un pezzettino di stoccafisso. Tutto a un tratto sento quell’omo berciare, bestemmiava come un turco, le mandava...di tutti i colori.

Preoccupata e impaurita mi avvicinai e gli chiesi:

-“O che v’è successo, che vi disperate tanto?”-

-“Non lo vedi? Le tu’ pecore mi hanno mangiato il pane, guarda qua, la borsa, quello rimasto è tutto sciupato! Porco..... e giù altre resie. E ora che mangio, eeh?”-

-“No, no, non vi disperate –gli risposi- di fame non deve morire nessuno, di fame non dovete morire, ora vo a casa e ve ne porto un pezzo.”-

E così feci, noi contadini di soldi quasi niente, mai, ma per il mangiare ci si difendeva bene, la roba s’aveva nei campi. Andai alla madia, presi un pezzo di pane, bianco, di quelle belle “rote” da due chili l’una, sarà stato più di mezzo chilo e glielo portai. Con il pane a tessera mi pare ne toccasse 250 grammi a testa, al giorno. Quando lo vide esclamò con tutta la faccia che gli brillava:

-“Oh com’ è bello! Questo sì che è pane. E’ quasi un peccato doverlo mangiare con un pezzetto di stoccafisso!”-

Forse avrebbe gradito anche un altro companatico, magari due fette di rigatino o meglio di prosciutto!

-“Si mise a mangiare, lo vedevo un po’ da lontano, stavo vicina alla mie pecore, mangiava con appetito, era con-

tento. In poco tempo sparì pane e stoccafisso, aveva solo quello. Appena che ebbe finito, si alzò, allargò le braccia come per stirarsi, e...

-“Ora vo a voltare le spalle a Cristo!”-

Così, proprio così, anzi...lui disse... “il cu...” e io un po’ fra la curiosità e la paura mi chiedevo:

-“Madonnina, che vorrà dire? e ora che farà?”-

Fece pochi passi, si avvicinò al Guizzaio, proprio all’orlo, si inginocchiò, appoggiò le mani davanti, si piegò tutto e andò a mettere il capo sott’acqua. Solo allora mi accorsi che s’era messo a bere. Mi sentii riavere! Avevo dodici tredici anni e, dico la verità, tanto tranquilla non mi sentivo. L’acqua del Guizzaio era buona, fresca, si poteva bere benissimo e anche noi tante volte quando s’era con le pecore ci si fermava a bere.”-

- Gli animali da cortile. Polli, conigli, nane, loci....di chi era l’incombenza? Chi doveva provvedere a loro?

-Mah, ci pensavano un po’ tutte le donne di casa. Di animali se n’aveva sempre tanti, polli, galline ovaiole, coniglioli, nane, tacchini, loci. Al macello non c’era da andarci, via via se ne ammazzava uno per casa, più che altro conigli, i polli si facevano crescere e poi si vendevano, bisognava ingegnarsi. Il resto, coniglioli, loci, nane si tenevano per il consumo familiare. Diciassette bocche da sfamare un giorno dopo l’altro, mattina giorno e sera sono tante eh! Per Natale c’era l’obbligo di portare dei capponi al padrone, ma siccome i signori Mani stavano a Firenze, noi si portavano al fattore, al sor Rinaldo, diceva che ci pensava lui a farglieli avere, gli se ne portava sempre cinque, cinque capponi belli, grossi. Per Pasqua invece erano uova, mi pare una dozzina o due, ma anche tre.

Al Paladini poi bisognava dare via via la roba dei campi, fagiolini, zucchine, patate, pomodori, la frutta. E un poca anche al guardia che era Quinto di’ Girolami.”-

La cucina. Chi dirigeva le operazioni intorno ai tegami?

-“Da principio era la nonna che aveva il compito di preparare pranzo e cena, poi toccò alla zia Luisa fino a che stette bene, quando poi cominciò a sentirsi male, la salute l’aveva abbandonata, l’incaricò passò alla mia mamma.

La mattina per colazione ognuno provvedeva per sé, chi mangiava un pezzo di pane con il cacio, chi invece con un po’ di affettato....rigatino, prosciutto, salame, ma anche un pomodoro condito, un sedano a pinzimonio...secondo quello che gli ritirava e sulla tavola sempre il fiasco di’ vino, anche due. Le mie zie Gesuina e Luisa no, loro erano per una tazza di latte e caffè, magari con una fetta di pane arrostita. La mia mamma no, lei preferiva mangiare di sodo e con il fiasco sopra la tavola.

Per la desina ci pensava la donna addetta, ultimamente la mia mamma. Che si mangiava? Eh! Un bel piatto di minestra di pane, con tanto di cavolo nero e altri odori, oppure di fagioli, a volte un bel piatto di pastasciutta, di maccheroni fatti in casa....farina, uova, un gocciolino di acqua, matterello per la sfoglia e là, un bel sugo di coniglio. La mia zia Luisa quando stava bene era brava a fare anche i passatelli in brodo, di gallina. Speciali. Dopo la minestra un bel romaiolo di fagioli lessi –ma senza cambiare il piatto eh, nella stessa scodella- magari con una cipolla e pane, oppure patate, una porzione di cavolfiore, lessa o in umido nel tegame, oppure poteva essere anche una fetta di rigatino con i fagioli o le patate, un pezzo di cacio, una bella frittata di cipolle o di zucchine. E vino, quello non doveva mancare mai, perché ci piaceva e perché dava calore, dava la forza per tutti quei lavori che c’erano da fare.

La sera giù per su come il giorno, magari minestra di pane riscaldata, o di verdure, e poi fagioli, patate, cacio... La frutta quella dei campi, quando c’era....ciliegie, mele, pere, susine, pesche, uva. E cocomeri, certi bei cocomeri,

buonissimi da mangiare con il pane. E poponi Da novembre in poi qualche mela messa da parte, di quelle vernine, e castagne, in tutti i modi, lesse con la buccia, i succioli, o cotte sotto la brace o nella padella sulla fiamma, le brice. La sera se ne faceva tante, certe padellate, la mattina dopo si mangiavano anche per colazione. O, il giorno, appena tornata da scuola, una tascata e via con i maiali o con le pecore.”-

-Il podere

-“Il nostro podere era grande, grande parecchio fra campi e boschi. Non mi ricordo esattamente quanti ettari, però posso dire che per ogni battitura si rimettevano settecento, ottocento staia, qualche anno anche novecento. Si capisce tutto a mezzo con il padrone. In tempo di guerra quando era tutto a tessera, bisognava portarlo quasi tutto all’ammasso, a noi contadini ne lasciavano, per mangiare, due quintali a persona, però bisogna considerare c’era da levare la crusca e il tritello; mi pare che da un quintale di grano si ricavassero settantacinque chili di farina, uno più uno meno.”-

Piccolo break, lieve sorriso, occhi per un momento socchiusi...

-“Quando mi sposai, nel 1946, la guerra era già finita ma il tesseramento c’era sempre come l’obbligo di portare il grano all’ammasso, i miei due quintali che mi spettavano l’avevo al Verreno, con le nozze me li portai dietro.

Il pane in casa mia al Verreno lo faceva la mia mamma, da grandicella cominciai anch’io ad aiutarla. Una ventina di pani per volta ogni sette giorni. La lievita si rimetteva la sera prima, poi si stacciava la farina e la mattina presto fuoco nel forno mentre si impastava la farina con l’acqua. Quando il forno era bello caldo il pane, ben coperto perché lievitate per bene, era già pronto per essere infornato. Che profumo quando cotto si portava su nella madia!”-

-Oltre al grano quali altri prodotti venivano dai campi?

-“Eeh...Tanta roba. Intanto le biade per gli animali. Si coltivavano orzo, avena, fave, lupini, segale e poi fagioli, patate, pomodori... tutta roba per casa.

I lupini, mi rammento, si facevano più che altro per gli agnelli, si cuocevano, si facevano bollire e poi si mettevano a mollo, si mantenevano così. Un pochi si mettevano nell'acqua salata per noi, specie noi ragazzi s'era ghiotti, una manciatina e via, fuori a mangiarli.

La segale era adatta con la sua paglia a coprire le capanne. Le manteneva asciutte fresche, d'estate, più tiepide d'inverno. Quando si batteva, con i bastoni diritti, bisognava stare molto attenti a colpire, a battere solo sulle spighe, la paglia doveva rimanere intatta, era bella, lunga, non si doveva sciupare. I fagioli, i ceci, le fave, i piselli invece si battevano con il manfano. Era faticoso eh, ma per noi ragazzi era anche un divertimento, tutti in fila lì a battere... finché “un” ci veniva a noia.”-

-L'uva. Un regalo del cielo e della terra. E della fatica dell'uomo. Vigne, filari...”filai” come si dice dalle nostre parti, com'era la produzione?

-“No, le vigne come fanno oggi non s'avevano, ai nostri tempi le viti si tenevano a filai nei campi alla distanza di una diecina di metri; in mezzo, nelle prese si coltivava, che so, il grano, l'erba medica, il bolognino... Oggi invece se fanno una vigna i filai li mettono a due metri e cinquanta l'uno dall'altro con le viti fitte, vicine, da principio a due metri, due e mezzo fra loro, ora invece anche a meno di un metro. In mezzo tra i filai non ci seminano niente.

Al Verreno quando si vendemmiava si portava nel campo il carro con le bestie con un tino sopra, a mano a mano che si coglieva l'uva si metteva nelle ceste e poi si rovesciava lì, nel tino. Quando era pieno si portava in cantina e con gli sgotti l'uva si travasava in un tino più grande e lì si pigiava. Giorno e sera bisognava ammostarla, pigiarla sennò si sarebbe sciupata, si sarebbe inacidita.

Come quantità non mi rammento quanta se ne faceva, però ricordo che nella cantina di nostra parte s'avevano due o tre botti, si riempivano. Noi s'era tanti, diciassette, per ogni pasto ci volevano sempre sulla tavola un fiasco e mezzo o due, ma è più facile due. Il vino faceva sangue, come si diceva allora. Il vino del padrone veniva conservato nelle sue botti in fattoria.”-

- Olivi, le nostre colline sembrano fatte apposta per avere un olio speciale....che meglio non c'è...

Quante piante avevate al Verreno?

-“Mah, a dir la verità non me lo ricordo, però posso dire che quello che ci spettava –anche l'olio a metà con il padrone- ci bastava. Non si aveva da vendere, quello no, ma la nostra parte ci bastava. E dire che se ne consumava tanto....Per merenda era quasi di regola, pane con l'olio, una bella fetta con un filo di olio sopra, un pizzichino di sale e via, fuori a mangiare. Spesso anche per colazione, specialmente d'estate, un bel pomodoro, fresco appena colto nell'orto, sale e olio, un paio di bicchieri di vino e si stava bene tutta la mattina. Ma anche per cena l'olio la faceva da padrone....sulle zucchine lesse, sui fagioli con una bella cipolla cruda da una parte, o d'inverno con le cipolle cotte sotto la brace. Insomma, s'era tanti, la roba s'aveva nei campi, l'olio come ho detto non ci mancava e buono, speciale, sicché se ne consumava parecchio.

A macinare le olive da metà novembre in poi si veniva a Ambra, il padrone qui aveva due frantoi, uno per la strada della chiesa e uno per il borgo, ora lì ci hanno fatto un ristorante. La parte del padrone gli si portava subito a casa, nei barili con il carro, a casa del fattore, a casa del Paladini.”-

Il bosco. Non sarà un mondo da scoprire, ma per chi sa camminarci, per quanti sanno leggerlo può offrire tanto, una vera ricchezza. È così?

-“Si facevano pochi passi dietro casa e s’entrava nel bosco. Una miniera! Con il carro ci s’andava per portare a casa la legna per il camino, per la pedagna, per la scopa (erica) per scaldare il forno, una volta la settimana per fare il pane. E poi con i maiali al tempo delle ghiande, in autunno, e a cercare i funghi ottobre novembre. In primavera, quando muove tutta la natura ci s’andava a cogliere gli asparagi, le punte, fresche, buone. Quello che ci mancava nel podere era una selva, un pezzetto di bosco con i castagni, con i marroni. Quelli no, non c’erano. Una puntatina verso Castagni Mozzi ci si faceva al tempo giusto per andare a cercarli. Si mangiavano, i marroni, ci piacevano in tutti i modi, anche crudi, ma più che altro cotti in padella o sotto la brace, con un taglio da una parte per non farli scoppiare (le brice, come si diceva noi), o lessati (succiuoli). Si mangiavano anche il giorno dopo, avanzati dalla sera prima. Quando i marroni erano diventati secchi si sbucciavano, gli si levava la buccia grossa, quella di fuori, e poi si lessavano con un ramettino di finocchio dentro. Erano le tigliate, ci piacevano tanto anche quelle!”-

E per l’acqua –“

-“Ci s’aveva un pozzo, con la pompa a mano, davanti al palazzo, s’andava lì con le mezzine, con i secchi, per noi e per la stalla. A un certo punto sembrò che quell’acqua non fosse più buona, no, era diventata davvero cattiva, un certo sapore.... Allora il padrone ne fece fare un altro accanto al bosco e lì trovarono un’acqua fresca, di vena, limpida, specie d’estate quando s’era accaldati era un piacere berne qualche bicchiere, bella fresca in quella maniera.”-

La nostra Adina è convolata a giuste nozze (si dice così, no?) con il suo Alvaro, Alvaro Cardinali, nel 1946, al tempo di Don Giuseppe Benedetti (che però quel giorno era impegnato in un altro matrimonio, per cui l’ufficiale celebrante fu Don Vitaliano Landi parroco di Cennina).

Per diventare madre di Roberto nel 1947 e di Luisa nel 1949, nonna nel 1971 di Elena (figlia di Luisa) e di Enrico (1972) figlio di Roberto. Ma la discendenza non finisce qui, no, perché Ada è già bisnonna di Matteo (figlio di Elena) dalla bellezza di ventun anni, di Matilde (2005) e Giovanni 2010 (figli di Enrico).

Alvaro purtroppo se n'è andato nel 2002, il tre di Novembre, "aveva il cuore finito". Così, nelle parole di Ada. Un brutto giorno.

Concluso il nostro incontro, parole di circostanza prima del saluto, quand'ecco lo spirito arguto di Ada farsi strada:

- "Io sono nata il 21 settembre, per San Matteo, sposata il 21 settembre sempre per San Matteo, sono nipote di Matteo (marito di Eva, sorella della mia mamma), bisnonna di Matteo, sarà un caso ma non sarà mica che di... Matt(e)i ce ne sia un po' troppi in giro, intorno a me? - O no!" -

Una risata una stretta di mano un franco arrivederci. Evviva l'Ada!



Alfredo Bigi, pigionale

n. il 10 – 03--1935 a Montevarchi

I genitori di Alfredo appena sposati abitano e lavorano nella fattoria di Migliarina, lui -Bigi Bruno anno di nascita 1901- autista e giardiniere a completa disposizione del padrone, dalle idee strambe, capace di decidere, magari in un momento, di farsi accompagnare a Viareggio, Roma come in qualsiasi altra località; obbedire e stop. Lei -Maddalena Caponi da Ricasoli, stesso anno di nascita del marito, 1901- con la mansione di serva tuttotfare, pulizia della casa, bucati e stiratura, cucina e salotto. Nella mansione di cameriera aiutata dal marito che deve approntare e servire a tavola. Quando arriva la notizia che una cicogna è in volo, il datore di lavoro -il padrone come si diceva allora- senza nessun riguardo li mette alla porta: via dalla casa, via dal lavoro, a Migliarina non c'è posto per questi giovani sposi. Senza una lira di liquidazione, senza un tratto di rispetto o protezione. La giovane coppia si trasferisce, "torna" alle Capannelle a Pogi, ospiti dei genitori di lui, da nonno Egisto. Il 10 marzo 1935 la cicogna si ferma in casa Bigi, la famigliola è cresciuta di un bel maschietto, Alfredo non è più un desiderio, è una bellissima creatura.

-“Il mio babbo -parole dell’oggi settantasettenne Alfredo- trovò un lavoro, ma pigliava poco, poco, come autista da un grossista di frutta di Montevarchi, guidava un camion, parecchio batteva la maremma. Valdarno-Maremma due tre volte la settimana. La mia mamma senza un lavoro fisso, per arrangiarsi, per guadagnare qualche soldo, andava lungo le lame dell’Ambra a fare un po’ di erba, a mannelli, che poi vendeva ai “barocciai” che passavano di lì, andavano o tornavano da Montevarchi con i cavalli, erano di Capannole, Badia Agnano o di Ambra. Ma erano fastelli grossi, grossi, io ragazzo non ce la facevo a alzarli di peso. Ma allora si stava di già alla Casina, lungo la strada, con quel muro a reggere davanti.”-

Nel 1937 la famiglia con l'arrivo di un altro figlio, Giorgio, si completa. Ma i tempi sono duri, il lavoro scarseggia, le retribuzioni basse, forme di assistenza sociale praticamente inesistenti, ammalarsi è una doppia disgrazia, sia per la perdita salute, sia per le spese da affrontare, mediche e medicinali. Per i più disgraziati, per i derelitti, c'è l'elenco dei poveri per i quali provvede il comune ma solo nei casi di acclarata urgenza e necessità, ma essere in quell'elenco è motivo di vergogna. In un contesto del genere come se la passa una famiglia normale, com'è la vita?

-“La vita era quella della povera gente –ancora parole di Alfredo- . Io cominciai a lavorare a dodici anni, allievo calzolaio da Gregorio Giannini, il mio primo maestro, con la sua botteghina a Pogi. Qui i primi approcci con il mestiere, qui cominciai a maneggiare lesina e trincetto, pece e spago, più che altro riparazioni di scarpe da lavoro, roba da uomo. La paga? Mille lire la settimana.”-

In seguito sempre a Pogi alla “scuola” di Mastro Gregorio?

-“No, no. A quindici anni, e dunque siamo al 1950, andai a lavorare a Firenze, sempre come calzolaio, da un artigiano che aveva la bottega in viale Petrarca, zona di Porta Romana. Lui si chiamava Alviero Ciampanelli. Il lavoro? Riparazioni su scarpe da uomo e da donna, in più una certa produzione di scarpe da donna, tutta fatta a mano, senza ausilio di macchine, per un negozio di Prato, roba fine. La paga era di 4000 lire la settimana, per l'abbonamento mensile al treno mi ce ne volevano cinquemila. .”-

Campa cavallo che l'erba cresce!

La strada è sempre in salita.

-“Alla fine del Cinquantuno venni a lavorare a Montevarchi, dal Soldani, in piazza della Stazione e qui, per la prima volta, venni messo in regola con tanto di libretto e marchette. Mi pareva di essere a casa e ci restai fino al 1956 allorché dovetti andare a fare il militare, prima destinazione il CAR di Cuneo quindi a Gorizia al

114° Reggimento Fanteria. Anche allora, sotto la naia, soldi pochi, quasi niente. Ricordo...mi si ruppe l'orologio, un bell'orologino, mi garbava, mi toccò buttarlo via perché non avevo i soldi per farlo accomodare. Ma a proposito del servizio militare mi torna in mente che....."-

Piccola pausa, la faccia che si apre ad un sorriso appena accennato comunque assai eloquente per acciuffare la memoria improvvisamente riaffiorata ...

–“Mi torna in mente che... nel mese di giugno mi ero ammalato, venni ricoverato in ospedale militare, a Gorizia, curato, e una volta guarito rinvio al mio reggimento. A dicembre però mi ammalai di nuovo e ricoverato in ospedale, quando stavo un po' meglio mi venne proposto di essere messo in congedo anticipato per malattia contratta durante il servizio militare. Io rifiutai. Nessuno mi disse altro, ma al momento del congedo alla fine della leva, a Oslavia venni premiato. Il reggimento tutto schierato, era la cerimonia di saluto ai congedanti, c'era il generale, il comandante del reggimento, altri ufficiali, il sindaco di Gorizia, un alto ufficiale mi pare che fosse presentato come il presidente della Fanteria e noi, un migliaio, tutti inquadrati. Ad un tratto venni chiamato fuori dai ranghi, lessero l'encomio e mi dettero una piccola medaglia a ricordo. Come rimasi! E chi se l'aspettava! A ripensarci mi emoziono ancora!”-

Chiuso il capitolo “Naia” il ritorno a casa, in una valigia ricordi e speranze...

-“Il 15 marzo 1958 tornai a casa, finito il servizio di leva. Ritornai a lavorare dal Soldani, a Montevarchi, ma ci rimasi solo per una diecina di giorni perché mi venne proposto di andare a lavorare in un calzaturificio a Firenze, la paga era migliore. Mi presentai, la fabbrica era in via Guido Banti, produzione scarpe da donna, roba elegante, cuoio, pelle, paglia, la paglia fiorentina e raffia. Ci voleva

abilità e molta attenzione. Si lavorava a cottimo, un tanto a paio, ma guadagnavo bene, mi venivano ventimila lire a settimana. Mai guadagnato così tanto, cominciai a farmi il guardaroba, compravo camicie, magliette, pantaloni, scarpe. Mi pareva d'essere un signore.

A fine luglio venni via, a Montevarchi, praticamente a casa, c'era una fabbrica (CAF Calzaturificio Amodio Fratelli) che mi assunse subito. E lì sono rimasto fino al 1966 quando cambiai di nuovo, per andare a Ambra, nel calzaturificio dei fratelli Bernini. Produzione scarpe e stivali da donna, tutta destinata alla esportazione nel Nord America, Stati Uniti. Tra i ricordi di quel periodo c'è l'alluvione del 3 - 4 novembre. Davanti alla fabbrica nella strada che va a Badia a Ruoti, più in basso rispetto al piano fabbrica, c'erano quasi due metri d'acqua, un automobilista fu salvato con una fune, era salito sul tetto della macchina. Nella provinciale, davanti, tre macchine vennero portate via dalla piena, per fortuna gli autisti se n'accorsero in tempo e furono svelti a mettersi in salvo.

Dai Bernini ci rimasi per un paio di anni, nel 1968 di nuovo a Montevarchi, calzaturificio RU.MA (Ruggero Malatesta). Anche qui mi trovai bene, il principale considerava il lavoro, era ragionevole, a volte ci dava anche più dei nostri diritti, specie quando vedeva da parte nostra un maggiore impegno e attenzione per fare bene.

Infine, dopo la RU.MA, e siamo al 1979-80, altro calzaturificio e sempre a Montevarchi, quello di Varo Mariani, lavorazione scarpe da donna destinata in parte al mercato interno e in parte all'estero. In quegli anni a Montevarchi c'erano diversi calzaturifici, la disoccupazione non esisteva. Ora anche quella fabbrica è chiusa, ha cessato ogni attività e la disoccupazione aumenta. Un patire!" -

A questo punto Alfredo Bigi, non potendo permettersi di "vivere di rendita" si mette a lavorare in proprio, la classica bottega artigiana

tuttofare, riparazione scarpe da uomo e donna, tacchi, soprattacchi e risuolature, qualche paio nuove, in genere da uomo per lavoro. Fino alla data fatidica del pensionamento, ovvero 1992. Ma la pensione è bassa, consente a mala pena di sopravvivere, bisogna continuare a tenere aperta la bottega, se Maometto non va alla montagna sarà la montagna che va da Maometto, in altre parole: se non posso andare in fabbrica sarà la fabbrica (in questo caso: la gente) che viene da me.

-“Ho sempre tenuto la partita IVA in regola, ma mi toccherà smettere perché con le tasse non si fa pari, è tutto un pagare, bollettini licenze e così via. Eppure lavoro volentieri, passo il tempo, parlo con la gente, con i clienti che vengono a trovarmi, insomma mi diverto. Ma è un divertimento troppo caro, troppe tasse, troppi balzelli, mi toccherà smettere”-

E la crisi? Se ne parla tanto, giornali, televisione, tra la gente sembra essere l'argomento del giorno. Nella bottega del calzolaio se ne avvertono i segni?

-“Eccome! Altro che! Capitano certi clienti con le scarpe da riparare, le rimetto a posto, magari si tratta di una risuolatura, ma le scarpe restano in bottega, il cliente non torna a riprendersela, a volte qualcuno viene dopo due o tre mesi, a volte mai, le scarpe restano a me. Tra la clientela una buona parte viene da Castelnuovo Berardenga, si vede là calzolai non ce ne sono, oppure chissà, però devo dire che sono tutti puntuali, vengono, ritirano le scarpe, pagano, salutano e se ne vanno.

Ma, in generale, il mondo di oggi è fatto più difficile, parecchio. La roba costa sempre di più, per un artigiano è quasi impossibile trovare la merce (cuoio, pellame, pelletteria...) in piccole quantità, te ne vogliono dare sempre in grosse confezioni, adatte per le fabbriche ma mica per una bottega artigiana. Fino a poco tempo fa, per esempio, era facile trovare una fornitura di 50 – 100 solette, ora no,

ora come minimo te ne vogliono dare 400 – 500 paia, ma quanto mi ci stanno in bottega? E come pagamento lo vogliono alla consegna, non ti danno i classici trenta, sessanta, novanta giorni.

Eh, mi toccherà proprio smettere, fra tasse, balzelli, i fornitori, più qualche acciaccio dovuto all'età...mi toccherà proprio chiudere bottega. Ma come passerò il tempo? A "leticare" in casa con la moglie!" -

L'ultima battuta è accompagnata da un aperto sorriso che sa tanto di compiacimento. A casa, la moglie. Dei due figli, un maschio ed una femmina, il primo....

–“Il maschio vive in Danimarca dove si è sposato ed ha un figliolo. La femmina, sposata anche lei, per fortuna abita a Pogi, vicino a casa nostra. Lavorava nel settore delle confezioni.

Meno male che c'è lei, fa tutto lei, pensa a ogni cosa in casa, nell'orto, ci porta alle visite mediche, ci assiste. Ci brontola! Una fortuna per noi averla vicino!" -

Non c'è amarezza nelle parole conclusive di Alfredo, caso mai la consapevolezza della quotidianità dopo una vita passata tra stenti e soddisfazioni legate al lavoro e per avere camminato sempre a testa alta. Una franca stretta di mano conclude la nostra visita nella convinzione di avere rinsaldato una antica amicizia.

Rinaldo (Rino) Terreni

n. il 24-01-1938 a Ambra (Bucine) loc. Casa le Vigne

Siamo quasi alla fine del mese di gennaio dell'anno di grazia (locuzione sempre valida) 1938 quando a casa Terreni sta per arrivare la cicogna. Viene subito chiamata l'ostetrica, anzi come si dice allora nel parlare di tutti i giorni, la levatrice di Ambra che prontamente accorre. Si chiama Orsola, Orsola Livi, un nome che è diventato nel tempo un pezzo di storia locale considerato che negli oltre quarant'anni di attività ha aiutato a venire al mondo qualche migliaio di creature. Fra queste anche il nostro Rinaldo, atteso con grande ansia: maschio o femmina? Chissà, il segreto verrà svelato solo all'ultimo momento, cioè al compimento del parto. Evviva il primogenito è un maschio, le terre hanno bisogno di braccia maschili, è arrivato Rinaldo, che in seguito tutti chiameranno semplicemente Rino la cui famiglia, al momento della nascita è così composta:

Terreni Cesare, capo famiglia (morirà nel novembre di quello stesso anno)

Fornaini Annunziata, moglie del capo famiglia

Terreni Teodosio, figlio di Cesare

Cartoni Maria, moglie di Teodosio

Terreni Primetta, figlia di Cesare n. 1922

In precedenza facevano parte della famiglia altre tre ragazze, andate poi spose, e precisamente:

Terreni Maria, n. 1900

Terreni Gina, n. 1913

Terreni Dora, n. 1915

Verranno "rimpiazzate" nel proseguire degli anni da altri fratelli di Rinaldo, e cioè con

Terreni Rina, n. 1934

Terreni Livio, n. 1941

Terreni Vieri, n. 1947

Simpatico l'accostamento lessicale fra il cognome di questa famiglia -Terreni- e l'oggetto del lavoro dei suoi componenti: i terreni. Semplice omonimia o fatale predestinazione?

I Terreni sono coltivatori diretti dal 1933, in precedenza pur abitando sempre nello stesso podere erano contadini del Ghezzi della Pieve a Presciano. Il proprietario sembra essersi trovato nella condizione di dover monetizzare il poderino di circa tre ettari per cui il mezzadro Cesare non si lasciò sfuggire l'occasione. Qualche soldo ce l'aveva da parte, ma la maggior parte della somma occorrente gli venne prestata –così nelle parole di Rino- da un conoscente al quale venne restituita un po' per volta, a rate. Facile immaginare con quanti sacrifici e privazioni, quasi levandosi se non il pane il companatico dalla bocca. Esagerazione? Ascoltiamo Rino in uno dei primi flash relativi agli anni della sua infanzia:

-“Nello stalletto de' maiali si tenevano due tre scrofe, si facevano figliare, poi si vendevano i lattoni, ma uno si lasciava sempre per noi, si faceva crescere, ingrassare, per la famiglia. S'ammazzava intorno a capo d'anno, venivano salati i pezzi, facevano le salsicce per avere via via il companatico in casa. Un anno però, c'era bisogno di soldi, venderono anche “qui” “ maiale e si rimase senza. Fu magra, magra per davvero tutto l'anno....fagioli, patate, minestre di pane, cipolle, giorno e sera, qualche coniglio la domenica, non c'era da far altro!” -

1933: da contadini a coltivatori diretti, da sottoposti quasi schiavi a padroni di se stessi, un evento importante per salire di un gradino nella scala sociale. Anche se la “miseria” livella tutti, soldi in giro ce n'è sempre pochi! Il “verde” impera in tutte le tasche!

Il nostro incontro è fissato per ritornare con la mente e con le parole a quel mondo contadino che non c'è più se non nella memoria di coloro che l'han vissuto, eppure tra i primi ricordi a riaffiorare in mente c'è la guerra, il fronte dappertutto, nelle strade, nei campi,

nelle case, nelle stalle. La sicurezza è scomparsa, ogni luogo può essere luogo di morte.

-“Ci toccò lasciare, abbandonare la casa subito dopo i fatti di San Pancrazio, passavano gli apparecchi mitragliavano, i tedeschi s’avevan sempre davanti co’ i fucile in mano, s’andò a Calcinaia, da mangiare non s’aveva niente, la mi’ mamma si dava da fare, andava in que’ campi a cercare un po’ di patate. E funghi, di tre due pioveva, nascevano i funghi, si mangiava anche quelli, e tutto senza sale, non se n’aveva punto, ma la fame non ci si levava mai. E quasi tutti i giorni passavano gli apparecchi inglesi, americani andavano a bombardare il ponte di Bucine.”-

- Scarseggiava anche il sale

-“Anche quello mi pare era a tessera, ne davano pochino e pensare che quando un contadino ammazzava il maiale ce ne voleva parecchio per salare i pezzi, fare gli insaccati, salsicce, ‘un ci “vole” a miseria. Di qua a volte c’era sempre qualcuno, mi ricordo, che andava in bicicletta alle saline di Volterra, dalla mattina alla sera. Saranno quasi cento chilometri, andata e ritorno siamo intorno a dugento, mica pochi, eh? E poi senza essere allenati! Una volta ci andarono due di Badia a Ruoti, uno di questi qualche anno dopo la guerra tornò di casa a Ambra, mi pare davanti alle scuole, andarono là immagino avranno avuto una cesta legata alla bicicletta con i sacchetti dentro, presero il sale di nuovo in bicicletta e tornarono a casa. Ma prima di arrivare ebbero una brutta sorpresa. Alla Colonna di Grillo, ormai era sera, furono fermati dai carabinieri di Castelnuovo e vollero vedere che c’era nelle ceste. C’era il sale, il sale era di contrabbando, non si poteva portare, glielo presero. Requisito. Come ci rimasero! E pensare che uno di quei due carabinieri era di Badia a Ruoti! Come loro due.”-

-La liberazione.

-“Non mi ricordo come si seppe, chi portò la voce, il gior-

no, mattina o sera, però si venne via subito da Calcinaia e quando si arrivò a casa nostra si vide che era stata colpita da diverse cannonate, ma s'era contenti lo stesso. Mi rammento che a ripararla vennero pochi giorni dopo Mirello e Riccardo, muratori di Ambra.”-

-Il podere

-“Il podere non è grande, poco più di tre ettari, con un po' di bosco, poca roba. Il vino che si faceva con le nostre uve ci bastava per l'uso di famiglia, ci scappava, ci si faceva scappare anche qualche damigiana da vendere. Olio no, niente olivi.”-

La stalla

-“Nella stalla ricordo ci s'aveva un paio di vacche, per il lavoro che c'era da fare ne' campi e per farle figliare, Il “redo” si teneva per un annetto, anche qualche mese in più, poi si vendeva a chi capitava, poteva essere ai macelli come a qualcuno che voleva mettere su un paio di bovi o a i' sensale.

Negli stalletti de' maiali c'eran sempre due, tre scrofe, per farle figliare. Il verro no, non si teneva, quando era il momento si portava le scrofe da un contadino dello Zampi, da Orazio Carapelli, no, no, allora ci stava un altro, ci stava Nello di' Bertini, ma il su' vero cognome era Ulivieri, s'andava a piedi. Per andare là si legava una funicella a una zampa di dietro della scrofa e dall'altro capo la teneva in mano chi ce la portava, perché non scappasse, anche se per le strade di macchine allora ne passava poche, quasi punte. I lattoni si vendevano quando erano sui venti, venticinque chili, veniva Letterio di Levane a pigliarli. Se ne lasciava sempre uno per la famiglia, ma un anno, ricordo, si dovette vendere anche quello, bell'e cresciuto e ingrassato, in casa c'era bisogno di soldi, non mi ricordo per quale ragione, e così si rimase senza. Eran tempi grigi, quelli. Speriamo di non ci ritornare, ma i segni son brut-

ti, il mondo non promette niente di buono....”Speriamo d’un ci ritornare!” –

Il pollaio?

-“Eh, quello sì, ci pensava la mi’ mamma, c’eran polli, galline per le uova, conigli, nane. I polli, qualcuno si mangiava la domenica, come qualche coniglio, ma i più si vendevano al mercato in piazza a Ambra, il martedì mattina presto, però ci facevano pagare il dazio, anche allora la stessa musica, non c’era scampo. Sempre a pizzicare i più poveri! Il dazio mi pare lo levarono nel 1954.”-

La scuola.

-“Le scuole l’ho fatte a Ambra, elementari, le medie quando ero ragazzo io non c’erano. Andavo a piedi, attraversavo l’Ambra all’ammazzatoio, c’erano i passi, ma d’inverno e quando c’era la piena s’allungava un po’ la strada, s’andava a passare dal ponte di’ Bichi.”-

Prima di salutarci c’è tempo per un altro frammento che riaffiora dalla memoria di Rino, un ragazzo che allora aveva sette anni:

-“Il fronte era passato da pochi mesi, le cose piano piano si sistemavano, la corrente elettrica in certi posti era ritornata e in certi altri no. A casa nostra s’andava ancora con le candele o con il lume a petrolio, si faceva male in casa e nella stalla senza luce, allora il mio babbo che fece? Una mattina partì con la bicicletta, andò a Montevarchi con una sporta e dentro un bel pane appena levato di forno, di quelli da due chili l’uno e andò a trovare, parlare con un dirigente della Valdarno, si raccomandò che riportassero la luce prima possibile e gli lasciò il pane. Dopo un paio di giorni quel dirigente venne a casa nostra a vedere, fece colazione con il mio babbo –mi ricordo: pane, noci e il fiasco di vino sulla tavola. Il giorno dopo tornò la corrente. In seguito quell’impiegato tornò diverse volte, era diventato amico con il mio babbo, facevano colazione sempre insieme.”-

E ora? Dall'alto dei suoi 74 anni suonati il nostro Rino con un occhio si volge alla propria piccola azienda condotta dal figlio Fabio, e con l'altro è rivolto alla famiglia (è nonno felice di una bella ragazza, Sara) e a qualche acciaccio che inevitabilmente si accompagna all'età che avanza. Il carro e le vacche non ci sono più, al loro posto trattore ed altre macchine in chiave con una moderna agricoltura. Nello stesso tempo guarda verso il mondo che "non promette niente di buono" con tutto il bagaglio di difficoltà economiche che c'erano quando era ragazzo e che purtroppo ci sono ancora oggi, peraltro senza perdere quel briciolo di serenità che consente di affrontare il domani senza doversi mettere le mani nei capelli. La forza della ragione.

Alvaro Secciani

n. il 14 – 08 – 1940 a Pergine V.no loc. Pieve a Presciano

Grossa famiglia contadina quella in cui viene al mondo il nostro Alvaro, in un'abitazione della fattoria Ara, altrimenti indicata dalla gente del posto e dei paesi vicini come Fattoria della Pieve. Proprietario è un famoso penalista romano, il professore Carnelutti.

Nel 1940 la famiglia Secciani risulta così composta:

Secciani Alfredo, n. 1906, capoccio

Pistocchi Rosa, n. 1907, sua moglie, massaia

Secciani Primetta, n. 1929, figlia

Secciani Renato, n. 1932, figlio

Secciani Dino, n. 1937, figlio

Secciani Guido, n. 1909, fratello del capoccio

Bigi Anna, n. 1910, moglie di Guido

Secciani Mario, n. 1931, figlio di Guido

Secciani Bruno, n. 1933, figlio di Guido

Secciani Alvaro, n. 1940, figlio di Guido

Secciani Vilmaro, n. 1946, figlio di Guido

Secciani Abramo, n. 1903, fratello di Alfredo

Sbardellati Giuseppina, n. 1905, moglie di Abramo

Secciani Armida, n. 1929, figlia di Abramo

Pistocchi Anna, n. 1903, vedova di Romeo Secciani (fratello di Alfredo e Guido)

Tipica famiglia contadina, numerosa, ci vogliono braccia maschili e femminili per mandare avanti un podere. Nei campi, in casa e intorno casa, Le prime parole di Alvaro nel ricordare quei giorni vanno ad una sorellina che non c'è più, scomparsa per una malattia che allora faceva paura soltanto a nominarla. Ascoltiamolo:

-“Nel 1938, due anni prima che nascessi io, morì una mia sorellina, aveva poco più di due anni, colpita da poliomielite, la paralisi infantile che la prese alla faccia. Il mio babbo quando se ne accorse, vedeva che stava male, andò subito a chiamare il fattore per portarla con la macchina all’ospedale, a Arezzo. Ma il fattore non c’era, era andato via proprio con l’automobile, allora il mio babbo preso dalla disperazione mise una cesta nella bicicletta, come avrà fatto non lo so nemmeno, ce l’avrà legata immagino, ci mise la mia sorellina e la portò all’ospedale. La curarono, fecero quello che poterono fare, ma il giorno dopo morì. Il mio babbo la sera non tornò, a casa stavano in pensiero, non sapevano che pensare, immaginavano che c’era qualcosa di grave, lo sentivano, erano preoccupati, allora, sa, non c’erano i telefoni. Tornò la sera dopo, era distrutto, la mia sorellina era già morta, tornò per fare i fogli. Disperazione in casa, dolore in tutti, ma chi se la prese parecchio, senza potersi risollevere, fu la nonna, piangeva sempre, smise di mangiare, nel giro di un anno morì anche lei. Era una donna grossa, pesava una novantina di chili, quando morì era ridotta a cinquantasei, povera nonna, quanto avrà patito!”-

Attimi di silenzio fanno seguito al commosso ricordo.

Rompiamo il ghiaccio, entriamo nell’argomento, oggetto del nostro incontro:

-Il podere della Pieve, piccolo, grande, che dimensioni aveva?

-“Era un bel podere, tredici ettari di campi, più s’aveva un pezzo di bosco di circa due ettari. La Fattoria dava ad ogni contadino un pezzo di bosco in proporzione alla grandezza del podere per fare la legna per il forno, per scaldarsi, bruciare nel camino di casa, nella stalla. Se ne parlava con il guardia che ci indicava quale quercia buttare giù, poi noi si segava, si tagliava...ma non bastava mai, allora sempre parlandone con il guardia, ci dava il permesso, si buttava giù qualche testucchio, un moro

secco, un ramo di una vecchia quercia e così si passava l'invernata.”-

I raccolti nel podere, a cominciare dal grano, com'erano?

-“Eh, i raccolti di grano erano belli, altro che! Riempivano i granai e di soddisfazione noi e la proprietà. Ogni anno, a seconda le stagioni, si rimettevano sulle settecento staia, vale a dire sui centoquaranta quintali, qualcosa più, qualcosa meno.

La nostra fattoria era attrezzata, si può dire era all'avanguardia. Già nei primi anni del dopo guerra si coltrava a macchina. Mi ricordo, sarà stato nel '47 - '48 la fattoria aveva comprato un trattore a cingoli, un Fiat 50, mi pare che fosse il primo trattore venduto in provincia. All'inizio della coltratura per l'inaugurazione vennero da Arezzo il Prefetto, il Vescovo e poi il sindaco di Pergine, con il proprietario, l'Avvocato Carnelutti e altri invitati. Tutti nel nostro podere. Una bella cerimonia e una bella soddisfazione anche per noi, avevano scelto proprio il nostro podere per fare l'inaugurazione della coltratura fatta a macchina. Una festa. La mietitura invece si continuò a farla con la falciatrice tirata dalle vacche”-

-Passiamo alla vendemmia. L'uva è nei campi, se viene una brinata quando le piante sono già in fiore può rovinare un raccolto...

-“Eh sì, proprio così. Anche la produzione del vino dipendeva dalle annate, ma se la stagione andava per le regole ogni anno si rimettevano sui trecento, trecentocinquanta barili di vino (un barile corrisponde a cinquanta litri). Vino buono, sui dodici gradi, solo vino nero; nei campi viti di canaiolo, malvagia nera, un po' di albano bianca. Tutto naturalmente a mezzo con il padrone. La nostra parte si teneva nella cantina del podere, la nostra cantina, se ne vendeva una botte, il resto si teneva tutto per noi, s'era tanti, ce ne voleva due tre fiaschi al giorno. La parte del padrone la tenevano nella cantina della fattoria, il vino lo

vendevano loro direttamente ai grossisti, ai commercianti.” -

Le stalle.

-“Nella stalla delle bestie si tenevano due paia di vacche, per lavorare nei campi e per farle figliare, sicché s’avevano sempre diversi vitelli, sei....sette...otto, si tenevano per due anni per farli crescere fino ai cinque sei quintali. In genere venivano venduti per la macellazione. Anche qui si divideva tutto con il padrone, spese e guadagni. Ma i guadagni era difficile che ci fossero, se andava bene si faceva pari. Lo scrittoio era un posto brutto, i conti li faceva il fattore, i nostri vecchi erano analfabeti, per firma una croce tutta storta, a casa non portavano mai una lira.

Alla Pieve s’aveva anche la stalla dei maiali, si tenevano tre quattro scrofe, si facevano figliare, i lattoni si tenevano per quattro mesi, si facevan crescere fino ai diciotto, venti chili l’uno poi si vendevano. Qualcuno però si faceva crescere, ingrassare, per macellarlo per noi, per casa, salare i pezzi e così via,” -

-Pecore?

-“Pecore no, non si tenevano, però nella stalla ci s’avevano i montoni, sempre una ventina. In tutti gli altri poderi della fattoria, trentasette poderi, avevano le pecore, per le monte le portavano lì da noi, bisognava essere lì, stare attenti, richiedeva lavoro, tenere pulite le stalle.

Le monte le riscuoteva la fattoria, a noi venivano segnate nello scrittoio, ci venivano accreditate un tanto a giornata, ma ai conti non si portava a casa mai una lira, le spese eran sempre più delle entrate, non si faceva mai pari. “Un” so perché! ” -

-Polli, galline, conigli....i cosiddetti animali da cortile, come funzionava il rapporto?

-“Quello era un compito delle donne, ci pensavano loro a governarli, a tenere in ordine il pollaio, le gabbie dei conigli, a venderne qualcuno ogni tanto, a cucinarli. Il pollaio si può dire era tutto per noi, il padrone non c’entrava nella parte, però per Natale bisognava portare un bel paio di capponi al fattore, più qualche coniglio durante l’annata al sottofattore, erano due, e così al guardia. Stessa cosa a Pasqua, al fattore un paio di polli e uova, ai sottofattori, al guardia.”-

-L’orto? C’era l’orto nel podere?

-Eh, se c’era! Altro che! S’aveva un bell’orto, grande. Ci pensava il mio babbo, era lui l’ortolano, curava tutto lui, patate, fagioli, pomodori, cipolle, aglio, verdure...riforniva continuamente la cucina, ce ne voleva tanta di roba, verdura, ortaggi, cocomeri, poponi. La roba dell’orto era tutta per noi, non si doveva dividere, il padrone non ce la conteggiava , però, sa, via via qualche cesto d’insalata al guardia, un cocomero al fattore, un po’ di fagiolini al sottofattore, quando un popone...era una specie di dazio che si doveva in qualche modo pagare...passavano, guardavano...”Bella roba che ci avete!” dicevano. Si capiva subito l’antifona, ”-

-In definitiva: che “aria” si respirava all’interno della fattoria?

-“Il padrone, il professore Carnelutti, era bravo, si può dire un gentiluomo, andava incontro alle famiglie disagiate, quando si trovavano in difficoltà, cercava di aiutarle. E poi lui non mandava via mai nessuno.

Certo non è che uno potesse fare il comodo suo, nella fattoria c’era il fattore, un certo Cecchi Giulio di Arezzo, due sottofattori, Fiorenzo e...non mi ricordo il nome del secondo, più due guardiacaccia, Angiolino e Renato. E tutti controllavano, vigilavano, ma nell’insieme non ci si poteva lamentare, specie nei confronti di altri contadini di altre fattorie.”-

-Quando l'abbandono della fattoria della Pieve? Quale il motivo alla base della decisione?

-“Nel 1958 la fattoria cambiò padrone, al professore Carnelutti subentrò un napoletano, un certo Perrotta che comprò anche Solata e qualcosa anche a Badia a Ruoti. Ci volle poco a capire che era cambiato vento, sistema di amministrare, teneva un solo fattore. Cominciò a vendere anche a settori, un campo qua, uno là, e poi pollame, animali, la roba nelle stalle non c'era mai. La situazione era peggiorata, e parecchio. Fu così che si prese la decisione di cambiare aria. Nel 1960 si venne a stare alla fornace di Pogi, in un podere del Chiaramanni di Bucine.”-

-Infine l'abbandono della terra, l'attrazione della città, o meglio, dell'edilizia si è fatta forte, invitante, il salario mensile, praticamente sicuro, fa gola. Quando il passo decisivo?

-“Mah, poco dopo che s'era tornati alla fornace, mi pare dopo un mese, presi a andare a lavorare a Firenze. Ce n'andava tanti, le paghe discrete, mi buttai anch'io nella muratura come pavimentatore. Dapprima come apprendista, poi passai dipendente in una ditta di Firenze fino al 1970. Da allora mi misi in proprio, segnato come artigiano. Si entrava in quei blocchi, si pigliavano i lavori, impiantiti, pavimenti, a cottimo. Mi ricordo ...da Bucine a Firenze in treno, la stazione era piena di operai la mattina che andavano a Firenze, quasi tutti nell'edilizia, muratori, manovali, pavimentatori, idraulici, elettricisti . Arrivati a Firenze, a volte alla Centrale, a volte Campo di Marte, si pigliava il bus fino al cantiere. Questa vita, Bucine – Firenze mattina e sera - l'ho fatta fino al 1972 quando invece cominciai a lavorare qui in zona a Bucine, Levane, poi Montevarchi, San Giovanni, Figline... sempre come pavimentatore cottimista. Fino alla pensione, fino al 2002.”-

-La pensione. Per anni ed anni miraggio quasi irraggiungibile, atteso, sognato...Poi d'un tratto... Com'è la vita da pensionato?

- “I primi tempi tristi. Dirò per essere precisi: la prima settimana che ero in pensione mi sentivo contento, felice, mi pareva di essere rinato. Non doversi più alzare a quell’ora, la borsa con il mangiare per il giorno, i pensieri legati al lavoro...poi, piano piano senti che ti manca qualcosa, senti il vuoto, ti mancano i rapporti con la gente, con l’impresario, con i commercianti di marmi, mattonelle, ti senti inutile, escluso. T’accorgi che il mondo va avanti anche senza di te, prima ti sentivi importante, ora non sei più nessuno, non hai rapporti con le ditte, con i clienti, non ci sono più vicino a te gli amici dei cantieri...una tristezza!” -

Sposato al tempo giusto con Elda Mafucci ha avuto due figli, maschio e femmina. Michele, anche lui “ammogliato” come si dice e padre di due bambine rispettivamente di dieci e sei anni, abita a due passi dalla casa paterna. La figliola, Mascia, vive a Levane con il suo uomo, Giacomo, ed una bambina, Nicole, di quattro anni.

Ovvio: i nipoti sono la gioia dei nonni, fanno passare pensieri e malinconie, hanno il potere di mettere in disparte le preoccupazioni della vita.

-Ed ora come si passano le giornate?

-“Non troppo bene perché in casa c’è entrato il male, mia moglie ha avuto qualche problema, però, sa, con le cure che ci sono oggi si tira avanti. Me se non c’era, il male, era meglio.

Per il resto, la sera, specie con la stagione buona, esco, vo al circolo qui vicino lungo l’Ambra, cento metri, vicino al Ponte Romano, si fa la partita alle bocce o, a seconda, a carte con gli amici...Enzo, Alberto, Silvano, Santino, Carlo, Sandro...Si fanno due chiacchiere, ci si distrae. Si scacciano i cattivi pensieri.” -

Brevi parentesi serene nelle vicissitudini quotidiane. Si ricaricano le batterie, si trova la forza per affrontare il futuro.



Egidio Valentini

n. a Pietraviva (Bucine) il 14 -02- 1934.

Tempi duri, durissimi per la famiglia Valentini immersa in una miseria che sembra non conoscere confini quando la cicogna arriva con un altro maschietto in quell'inizio del 1934. In tal modo i Valentini raggiungono quota sette, per l'esattezza con:

Valentini Vittorio, capo famiglia, n. 1900

Benvenuti Lucrezia, moglie, n. 1902

Valentini Ines, figlia, n. 1921

Valentini Nella, figlia, n. 1924

Valentini Sabatino, figlio, n. 1927

Valentini Antinesca, figlia, n. 1930

Valentini Egidio, figlio, n. 1934

Nel 1937 nascerà un altro figlio –Aroldo- che morirà a otto anni, nel 1945, per una malattia allora pressoché incurabile conosciuta come Grup o Crup (difterite laringea).

La famiglia allora abitava (“stava”) a Pietraviva che lascerà nel 1938 per trasferirsi (“tornare” nel lessico della gente di Valdambra) a Gavignano nell’abitazione accanto a quella dove vive un’anziana coppia di sposi, Giulio e Assunta Becatti, genitori adottivi di Lucrezia Benvenuti, spedalina, anzi come dice Egidio: “Birchia”.

–“La mi’ mamma era birchia”- così Egidio, secondo la definizione che la gente dava dei trovatelli. Termine corretto ma con una valenza dispregiativa (che non è nelle parole di Egidio) per distinguerli dai figli legittimi. Una specie di marchio della vergogna che doveva rimanere loro addosso per tutta la vita come se essere abbandonati appena venuti al mondo in qualche anonimo ospedale e “piazzati” poi come oggetti nel freddo di un orfanotrofio fosse una loro colpa o infamia. In attesa che qualche famiglia di povera gente, allettata dal sussidio che lo Stato dava per tre anni, venisse a prelevarli.

Dopo tre anni lo Stato dava facoltà alla famiglia che aveva preso in custodia uno di questi innocenti di restituirlo all'orfanotrofio o di tenersele vita natural durante. In questo secondo caso però senza sussidio. Il "birchio" restava sempre in famiglia, ormai era diventato "uno" di famiglia sotto ogni punto di vista, soprattutto affettivo, un vero figlio. Chi poteva avere il coraggio di rispedirlo al mittente?

Giulio aveva già un'altra figlia, Anita, sposata a Badia Agnano.

- "Il mio nonno Giulio voleva più bene alla mi' mamma che era birchia, che alla su' figliola vera. La zia Annita era più repentina, scattosa, invece la mi' mamma bonacciona, calma, bastava 'un la mandà in cucina, a parte che 'un c'era mai niente da cucinare. Lei era brava nei campi, zappare, fa' l'erba, in tutte le faccende, andava a i' bosco a fa' le scope, 'un si tirava mai indietro. Ma in cucina no, 'un ci andava punto volentieri. "-

Ma è la miseria da cui spesso discende un'altra brutta compagna, la fame, a farsi prepotentemente strada nei ricordi e nelle parole di Egidio.

- "Avevo sempre fame, in casa mia si mangiava senza orario, quando capitava e quando c'era qualcosa da mettere in bocca. Se chiedevo una fetta di pane la mi' mamma mi rispondeva:

- "Ma che vuoi? Te l'ho dato ora, o che ha' sempre fame, te!" -

- "E così s'è mantenuto" - lo interrompe la moglie, Ilda Sestini, come una carezza tra un sorriso e uno sguardo carico di affettuosa complicità.

- "Quando faceva un cotto di fagioli era festa - riprende Egidio - magari li aveva portati a casa lei da un contadino, glieli avevan dati per ricompensa dell'aiuto ne' campi, io gli stavo sempre intorno, ne volevo un pochini, li volevo assaggia'. Lei ne pigliava una cucchiata e mi li stendeva tutti in fila sopra la panca intorno alla tavola perché li

mangiassi uno per volta, così mi duravan di più. E magari me li dava di nascosto per non farsi vedere dagli altri.

A mezzogiorno il più delle volte si mangiava senza andà a tavola, un pezzetto di pane con qualcosa, uno spicchio di cipolla, una costa di sedano, un mezzo pomodoro, una fetta di cocomero quando c'era. La sera quando sì e quando no, un piatto di minestra co' fagioli, le patate, i ravi. La domenica potevan esse' tagliatini, la minestra ni' lessu, il pulmone, quello che costava meno e che non voleva nessuno. Ogni tanto maccheroni ni' coniglio, in umido, di quelli che si tenevano ni' fondo. Oh come mi piacevano! Me ne spiravo sempre. E me ne spiro ancora.”-

E la moglie, come una carezza: -“Li mangia, li mangia, ‘un dubiti...!”-

-Com' era la vostra casa a Gavignano?

-“Tre stanze una sopra l'altra. Quella a pian terreno era il fondo, la stalla de' conigli, il ripostiglio della legna e pe' “tenecci” un po' d'erba. Quella sopra era la cucina con il canto di' foco, la tavola, du' panche intorno e la vetrina. Quella in cima era la camera con i tre letti, quello de' genitori, poi ce n'era uno a una piazza e mezzo dove si dormiva io e i' mi' fratello Sabatino, quello che poi tornò a Genova, e un altro più grande dove dormivano le tre sorelle, due per un verso dalle parti e quella ni' mezzo per un altro, a capo all'in giù.”-

-A Gavignano avevate delle terre, dei campi?

- “No, niente terre, niente campi, solo un orto, piccino, a mezzo co' i' mi' nonno Giulio. Nella nostra parte ci pensava la mi' mamma, era lei l'ortolana. Una presellina di patate, una di fagioli, qualche pianta di pomodoro, cipolle, cetrioli, sedani, roba così. Ma poca, l'orto era piccino. Però i' pozzo ‘un ci s'aveva, c'era la pozza, l'acqua pe' annaffia' la roba si pigliava da lì, ma d'estate si seccava, rimaneva senza, sicché...”-

Chiarissimo, anche se non si perde nei dettagli.

-Il tuo babbo dove lavorava?

-“Andava a lavorare dai contadini, alle fattorie, a opra, ne’ campi, a fa’ le fosse per le viti, pe’ gli olivi, anche a miere. D’estate andava con la macchina di Giusterna per la battitura.”

Normalmente la squadra addetta alla macchina (trattore, trebbiatrici o tribbia nell’abbreviazione corrente, con la terza componente, la scala o elevatore a nastro per la paglia) era formata da tre operai: il trattorista e degli altri due uno a turno sopra la tribbia ad imboccare le manne e l’altro a controllare che tutto filasse al meglio con un occhio particolare a nastri e pulegge. In genere tutto andava per il meglio, ma le disgrazie eran sempre pronte ed un giorno successe quello che non avrebbe dovuto mai accadere, il diavolo ci aveva messo la coda.

-“Un giorno, mi pare dev’esse’ stato ni’ Quaranta, erano a batte’ da un contadino su dalle parti di Montebenichi, i’ mi’ babbo allora non era a imboccare, s’era messo intorno alla tribbia a spargere lo zolfo sulle cinghie di trasmissione, i nastri delle varie pulegge, mentre erano in movimento, per farle allegare meglio, per avere più aderenza. Estate, caldo, tutti in maniche di camicia, sbracciati...A un tratto, questione proprio di un attimo, la manica sbottonata della camicia di’ mi’ babbo viene presa dalla cinghia, avvolta fra cinghia e puleggia, tirata trascinata con il braccio fra le pale della puleggia stessa, lui tentò di tirarla via con uno strattone, tirarsi indietro, ma quella manica resisté incastrata senza strapparsi, un urlo prima che qualcuno riuscisse a fermare il movimento, ma il braccio ormai era già tutto maciullato. Sangue e berci dal dolore, lo portarono all’ospedale di Montevarchi, ma non poterono fare niente per salvare il braccio, glielo dovettero amputare appena sotto la spalla. Era il braccio sinistro. Una disgrazia. Da allora cambiò la vita di’ mi’ babbo e la nostra, crebbe

ancora di più la nostra miseria, che era già troppa anche se fosse stata la metà.“-

- Sarà stato assicurato, avrà ottenuto qualche forma di assistenza...

-“Sì! Per quattr’anni neanche una lira, niente, neanche un centesimo. Poi dopo un pezzo gli dettero una pensioncina di quattromila lire al mese, che diventarono –come aggiunge Ilda Sestini, la moglie di Egidio presente al nostro colloquio- sedicimila, sedicimila mensili.

Non poteva lavorare, come faceva con un braccio solo; mi ricordo n’ tempo delle battiture andava nelle aie con un sacchetto nella spalla, a cercare a chiedere un po’ di grano, un’elemosina, ci andava volentieri, non glielo negava quasi nessuno, ho detto quasi perché...perché qualche carogna c’era e lo rispediva senza niente. Noi di casa ‘un si voleva, ma per lui era un modo per rendersi utile e per ricava’ qualche lira. ‘Un se n’aveva mai una! ”-

- I problemi con la terza età, immagino, si saranno accentuati

-“Eh sì! Con gli anni s’era dato al vino, s’era messo a bere. Tutti i giorni da Gavignano scendeva a Ambra, uno zainetto verde, ricordo, a tracolla con dentro una bottiglia da tre quarti, vuota, andava da Valente in piazza al bar, beveva e ribeveva lì, poi prima di venire via se la faceva riempire di vino. Quando arrivava a casa era di già su di giri, poi piano piano vuotava la bottiglia che s’era portato dietro, si metteva a sedere vicino alla stufa, zitto, senza parlare, non dava noia a nessuno. Qualcuno di casa magari lo brontolava, lui zitto, non rispondeva, rimaneva in silenzio.”-

“A me –parole e impressioni nuovamente di Ilda- voleva tanto bene, mi rispettava, mai una parola a traverso, mai una parola arrabbiata. Se l’addiceva con me, spesso mi chiedeva qualche soldo in prestito, con gli altri figli non si azzardava, io glieli davo...cento, duecento lire.... Lui diceva:

-“Te li rendo eh, appena riscuoto la pensione i primi sono per te.”-

Ma io non li rivolevo. Anche Egidio mi diceva di darglieli quando me li chiedeva e di non li ripigliare.”-

- Torniamo a quand’eri ragazzo. A scuola venivi a Ambra?

-“Sì, per tre anni, feci fino alla terza, la prima e la seconda con la Siciliana, la terza con la maestra Gragnoli. Poi smisi, ‘un mi ci mandarono più. La quinta la feci anni dopo alle serali, a Migliarina. Ricordo la maestra era di Ambra, la Milvia, passava con la macchina la sera dopo le otto, io l’aspettavo al Salvietti e s’andava là insieme.”-

Dai meandri della memoria di Egidio riaffiora improvviso un altro particolare per ritornare con le parole agli anni dell’infanzia che per lui sono tutti contrassegnati dall’intimo profondo disagio determinato dalla povertà, dalla miseria nella pienezza del suo significato. Allora termini come “recessione” “crisi” “cassa integrazione” erano sconosciuti, non appartenevano al linguaggio corrente, ma tutti avvertivano –eccome- sulla pelle le terribili conseguenze del vivere in condizioni di estrema indigenza.

-“Sarò stato sì e no sui dodici anni quando la mia mamma, un giorno, mi accompagnò da un contadino di là da Moncioni, in una buca, giù in basso. Senza “dimmi” niente, né il perché, né che ci s’andava a fare, niente. Si partì la mattina a piedi, si passò da Vepri, il Fornello, mi pare i Pianacci, Mercatale e là. Mi lasciò da questo contadino come garzone e ripartì, tornò a casa sempre a piedi, da sola.

Come ci rimasi quando la vidi anda’ via! E io tra quella gente ‘un conoscevo nessuno, mi sentivo perso, abbandonato.

La notte la passai in un dormiveglia agitato, un sonnellino e mi svegliavo, un sonnellino e mi svegliavo, e un patire dentro... Appena fu giorno ero bell’e deciso, senza saluta’ nessuno, senza di’ niente a anima viva presi e venni

via, senza mangia' ripresi la strada all'incontrario che avevo fatto il giorno avanti. Salii a Moncioni, poi giù verso Mercatale, i Pianacci e dai, cammina cammina arrivai a Vepri, traversai l'Ambra a i' Gostinelli, in du' passi arrivai a i' Salvietti e su a Gavignano. I mia quando mi videro come rimasero! Mi chiesero subito chi m'aveva portato, 'un ci credevano, 'un ci volevano credere che ero arrivato da solo. Dico la verità: a "ripensacci" oggi mi piglia una certa agitazione, paura... pe' un ragazzo di quell'età c'era il pericolo di sbaglia' strada, di "perdisi" in quelle stradine in do' 'un passava nessuno, passa' la notte fra i boschi... chissà che mi poteva succede'! M' andò bene che arrivai a casa prima di buio e senza sbaglia' strada, m'andò bene, ma se ci ripenso...."-

-L'ingresso nel mondo del lavoro, l'apprendistato.

-“Il primo lavoro, proprio il primo lavoro lo feci a Ambra, in Castello, andavo dallo zoccolaio, mi pare che si chiamasse Righeschi o qualcosa di simile, ma tutti lo chiamavano lo Zoccolaio. Si facevano gli zoccoli di legno, in parte a mano e in parte con qualche macchina, sega, pialla. Mi ricordo venivano sempre a passa' un'ora, a parla' Primaldo, i' Pumperi, i' Pagni, i' Pellaio, Mario. Si scherzava, si rideva. Ma pigliavo poco, la paga era leggera. Dopo un annetto andai a San Giovanni come manovale con una ditta di Levanella, un certo Tromboni, Angelo Tromboni. Andavo e tornavo in bicicletta, una vecchia bicicletta avuta chissà da chi. Mi ricordo che dopo San Giovanni la ditta prese dei lavori alla Catona, a Arezzo. Allora andavo in bicicletta a Levane, aspettavo la Cat e con quella fino all'autostazione di Arezzo, da lì a piedi costeggiando la strada del distretto fino alla Catona.”-

- Sempre nella stessa impresa come manovale?

-“No, no. Sui vent'anni cominciai a fare il gessista, pareti e soffitti intonacati a gesso, lisciati per bene, a arte, con tutte

le quadrature precise alle finestre, porte, pronte per l'imbiancatura. Andavo a Firenze in treno. A Bucine da principio in bicicletta, poi arrivò la Vespa e negli ultimi anni la Cinquecento. Mi pareva d'essere un signore, acqua, vento, brinata 'un facevano più paura, mattina e sera. Erano gli anni che a Firenze c'era tanto lavoro, s'entrava in que' palazzi, appartamenti uno dietro l'altro, lavoro a distesa, compariva, si guadagnava bene. Lavoravo con un'impresa ma facevo il cottimista. A volte da Firenze ci si spostava co' i' pulmino dell'impresario. S'andava a Montecatini, Pistoia –allora si stava lì di casa a dormire- a Serravalle, Massa, secondo dove era il lavoro. A Massa, ricordo, si stette un pezzo a lavora' all'ospedale.”-

In quegli anni Egidio compie il gran passo, si sposa. Ha conosciuto la donna della sua vita, Ilda Sestini, una bella ragazza di Meliciano, un paesino tra Castiglion Fibocchi e Ponte Buriano. Il matrimonio viene celebrato nell'ottobre del 1963. Esattamente il 17, un numero che secondo alcuni è di buon auspicio, secondo altri un po' meno. A loro ha portato fortuna. Onore al merito!

E dopo gli anni del lavoro arriva finalmente la pensione, attesa, desiderata, con il sogno che diventa realtà, non dover più correre tra un cantiere e l'altro, poter dormire un'ora in più al mattino, non doversi alzare prima di giorno, contrattare, ricevute, clienti che pagano subito ed altri che te li promettono e poi fanno finta di scordarsene. Ora finalmente può restarsene a casa a proprio piacimento.

Purtroppo con la pensione -chissà perché- arrivano anche i primi acciacchi.

-“Anni e malanni”- sospira la moglie che prosegue:
-“Egidio? Ha avuto sempre tanta voglia di lavorare, nel nostro piccolo non ci ha fatto mai mancare niente, io non potevo dargli una mano, non potevo lavorare per via della salute e lui ha lavorato per tutti. Pensi: ogni giorno portava con sé due canottiere di ricambio, quando la sera tornava a casa si strizzavano, facevano l'acqua. Era sudore!”-

Per completare l'idea Egidio aggiunge:

-“D'estate, quando si smetteva di lavora' per mangiare me la cambiavo, me ne mettevo una asciutta e quella bagnata la mettevo a qualche ringhiera a asciugare, sennò mi ce ne voleva tre.”-

Oggi i coniugi Valentini vivono a Pogi al primo piano di una bella villetta frutto del loro lavoro e relativi sacrifici, vicino alla vecchia strada provinciale (qui non c'è traffico, le auto passano da un'altra parte) con tanto di giardino e l'immancabile orto, da sempre vagheggiato, dove Egidio trascorre gran parte del proprio tempo. Quando non va al bosco a fare un po' di legna, ramaglie e pedagna per la stufa.

-“No, con le mani in mano non ci sa stare”- conferma la moglie con uno sguardo carico di affettuosa ammirazione.

E lui: -“Son come la mi' mamma, 'un posso sta' fermo.”-

Al piano terreno della villetta abitano figlio, nuora e nipote, una bella ragazza di quindici anni che ha su di sé attenzioni e cure di genitori e nonni. Come è naturale, è la norma non scritta che vale più di cento leggi.

-“Siamo contenti di stare vicino a loro, sennò come si farebbe”-

La conclusione del nostro incontro nelle parole di mamma, nonna Ilda. Poche parole ma di estrema chiarezza e significato. Con il mondo di affetti che racchiudono e lasciano intendere.



Antonio Caldelli

n. a Bucine loc. La Sughera il 17-01-1940

Famiglia di agricoltori, quella di Antonio Caldelli, in un certo qual modo privilegiata perché –come si diceva in quegli anni- “Stava nel suo”, proprietaria cioè di un piccolo podere compreso fra il torrente Lusignana e la strada del Castagno. E lì si trovava pure l’abitazione, una piccola modesta casa di campagna.

Con la nascita di Antonio la famiglia Caldelli raggiunge quota sette risultando così composta:

Caldelli Angiolo, n. 1903, capo famiglia, n. a La Sughera

Meucci Armida, n. 1905, moglie, n. a San Pancrazio

Caldelli Irma, n. 1928, figlia, n. a La Sughera

Caldelli Giuseppe, n. 1930, figlio, n. a La Sughera

Caldelli Pierina, n. 1934, figlia, n. a Mulin della Buca

Caldelli Antonio, n. 1940, figlio, n. a La Sughera

Meucci (detta Meuccia), nonna materna

-Quattro figli: i primi due ed il quarto vengono alla luce alla Sughera, la terza –la Pierina – nasce invece al Mulin della Buca. La domanda sorge spontanea: per quale il motivo?

-“Il nostro podere -chiarisce Antonio- aveva poche terre, i raccolti magri, magri non bastavano per farci campare. Capitò l’occasione del podere del Mulin della Buca, che era delle Banche Lombarde con fattoria a Palazzuolo, era rimasto senza contadino, allora il mio babbo si trasferì là con la famiglia, per lavorarlo. Però ci rimase soltanto un anno, appunto quando nacque la mia sorella Pierina. Ritornò alla Sughera nella nostra casa perché prese a fare, lì vicino, le terre di un podere del prete di Rapale. Lì c’erano i campi ma non la casa. Il mio babbo aveva mille pensieri per tirar su i figlioli, si preoccupava. La mia mamma non

era da meno. Addirittura quando qualche vicina stava per partorire la chiamavano i suoi di casa, e lei andava, lasciava tutto quello che stava facendo e andava. Non c'era da perder tempo. Era brava, aiutava le partorienti, faceva da levatrice, senza volere niente, s'intende. Sapesse quanti ne ha visti nascere! E pensare che appena sapeva fare la sua firma, mentre il mio babbo non sapeva fare neanche quella, era analfabeta.”-

Le risorse del podere alla Sughera sono magre, i raccolti -grano, vino, olio- appena bastano per sopravvivere, un grosso aiuto per andare avanti viene offerto dal vicino bosco, come rammenta il nostro Antonio, per tutti, in famiglia e fuori, Tono.

-“Quelli di casa - i suoi primi ricordi legati agli anni dell'infanzia- per guadagnare la giornata andavano al bosco a tagliare le scope, a fascine, legate con la ginestra, le mettevano a cataste e poi le vendevano a quelli che facevano le scope, le granate, i granatini. Qui in giro ce n'era tanti, a Ambra, a Badia a Ruoti, a Pietraviva. Altri lavori non c'erano, la gente bisognava che in qualche modo s'ingegnasse. Il mio fratello Beppe invece tagliava la pedagna, legna da bruciare, la vendeva a un grossista mi pare di Badia a Ruoti.”-

-Il bosco! Una risorsa inestimabile, ha sempre qualcosa da dare...

- “Sì, è vero, ma per noi, per la mia famiglia il regalo più bello, più importante ce lo faceva in autunno, s'aspettava a gloria, dopo le prime piogge, con i funghi. Ci s'andava tutti a cercarli, anche sotto l'acqua, anche se pioveva, certi giorni se ne portava a casa venti, trenta chili, qualche volta anche cinquanta. Una bella risorsa, paragonabile per chi ha un ristorante in riva al mare all'arrivo dell'estate. Forse per noi era anche meglio perché “un” ci si pagavano le tasse. Allora i boschi erano puliti, sembravano giardini, ogni quattro o cinque anni la forestale dava l'ordine di tagliare la scopa (l'erica) vecchia. Non erano come ora che

son diventati dei macchiai. In più, ora, ci sono i cinghiali che grufolano per terra, sciupano il sottobosco, rovinano le zone dappertutto dove nascevano i funghi. Io ricordo andavo con la mia mamma e con il mio babbo, si sapevano i posti, ero piccino, i funghi si conoscevano bene, si vendevano a uno di Ambra che li portava al mercato a Siena e qualche volta, ci diceva, li mandava a Genova. Ce li prendeva di tutte le specie, quelle buone s'intende, noi si conoscevano anche da lontano: porcini, gallinacci, ovoli, ordinali, pinaroli, chiodini, famigliole. Anche le orcelle, e le capre, bianche e rosse; quelle bianche, ricordo, venivano da Genova a prenderle.”-

-Il bosco. Soltanto funghi e legname?

-“Avevo sei, sette, otto anni, ricordo, tornavo da scuola, andavo a Badia a Ruoti, allora s’andava a piedi, mica come oggi che li portano con il pulmino, bene così, eh, intendiamoci, a noi toccava andare a piedi, camminare, la mia mamma mi aspettava e mi portava con sé alle Caprinaie, fra Rapale e Palazuolo. Una bella camminata. Tutta strada di bosco, a piedi, s’andava a raccattare le lecce, ghiande di leccio, che erano lassù e basta. Si davano ai maiali e alle pecore, le mangiavano tanto volentieri, gli piacevano eccome. A volte, se ce n’eran tante, si potevano anche vendere un poche, per guadagnare qualche lira.

In altri periodi, secondo la stagione, s’andava a battere la coccola, sì, quella di ginepro. Allora ero un po’ più grandicello. Però bisognava stare attenti, conoscerla bene perché c’è quella buona (la coccola femmina) e quella cattiva, quella delle piante maschie, che ha un sapore diverso.

A questo riguardo mi viene in mente un fatto curioso, avvenuto poco tempo fa: ero andato verso Tugliano, in quei posti mi ci rivedo ragazzo, ogni tanto ci vo a respirare quell’aria, mi pare di riascoltare le voci, i rumori di un tempo. Dunque, capito lì e incontro un signore che, par-

lando, mi dice che sta facendo delle ricerche sul ginepro maschio, una specie, secondo lui, in estinzione, e quindi una varietà da salvare; osservava la posizione sul terreno, la composizione del terreno stesso, le piante che gli crescevano intorno, la pendenza, l'altitudine... Ma non so né chi era, né se queste ricerche le faceva per conto suo o per conto di qualche ente, scuola, istituzione... Non lo so.”-

- Una ricchezza il bosco....

-“Con il bosco ci si vive, nel bosco non si muore di fame. Quando s’arrivava alla metà di ottobre, anche prima, cominciava la stagione dei marroni, delle castagne. Dicevano che era il mangiare dei poveri, ma piacevano a tutti, anche ai signori. Noi s’aveva una selva, non tanto grande, ma si curava, eh, le piante si tenevano bene, dopo la raccolta si potavano, come gli ulivi. E le piante di una certa età, quelle nate dai polloni, si innestavano.

Quando le castagne cominciavano ad essere mature s’andava su e si cominciava a batterle con delle lunghe pertiche. Un poche si portavano a casa si mangiavano subito. I ricci che cascavano per terra si abbarcavano in un posto un po’ in basso, umido, ci si faceva la ricciaia che poi si copriva con delle frasche, anche per nasconderla. Dopo un mese, un mese e mezzo si andava a sdiricciare, ci si faceva da una parte, si tiravano fuori marroni e castagne ormai senza la parte spinosa, si portavano a casa. Quante se ne mangiava! Sotto la brace, le caldarroste, ma noi si diceva le brice, ma le più si mangiavano lessate, i succioli, con un rametto di finocchio e un pizzico di sale nell’acqua mentre bollivano. Si mangiavano a cena, a colazione, il giorno, quando s’andava e quando si tornava da scuola, quando s’andava coi maiali, una tascata magari anche con un pezzo di pane e via. E se poi diventavano secche, dure, allora si sbucciavano, si levava la buccia, quella marrone, e si mettevano

in una pentola a cuocere, anche quelle con un rametto di finocchio, erano le tagliate. Buone.”-

-La selva. Per un contadino averne una era importante come avere un bel campo di grano. La vostra dove era?

- “Non era la nostra, era della chiesa, ma la curava il mio babbo, la teneva in ordine, pareva un giardino, tagliava le ramaglie, levava i succhioni, segava i rami secchi. Era su dalle parti di Cupoli, per la via del Castagno. Ad un certo punto si lascia la strada provinciale, allora era comunale, sulla destra c’è una stradina, poco più di un viottolo, e s’entra là. Proprio uno di questi giorni mi prese la voglia di andare a camminare in quella selva, vedere se c’era qualche marrone... Ce ne dava tanti, per noi, per il prete e per i maiali, ci bastavano per tutto l’inverno. Che delusione, come rimasi male! Tutto cambiato. Da ragazzo, quando ci andavo con il mio babbo, ricordo, c’era un grosso castagno, per abbracciarlo bisognava essere in tre o quattro, avrà avuto cent’anni, alto, alto, e il tronco in basso era quasi tutto vuoto tanto che noi se pioveva ci s’andava dentro per ripararsi, certe altre volte invece ci s’accendeva il fuoco, per scaldarci un po’ e magari per farci anche una manciatina di brice. Ecco: anche quel castagno non c’è più, la selva irricognoscibile e poi ramaglie, macchie, spini dappertutto. Come ci rimasi male!”-

-I lavori, “le faccende” del poderino...

-“Con la terra non si finisce mai di lavorare, ma le faccende più grosse, si sa, sono la mietitura e battitura, la vendemmia e la raccolta delle olive. Quando in una famiglia di piccoli agricoltori come la nostra si mettevano in casa, al sicuro, grano, vino e olio ci pareva di essere signori. A battere da noi qualche anno veniva la macchina dello Zampi, a volte il Braccini di Cennina o il Sacconi dell’Asciana. La battitura era una festa, anche se noi se ne rimetteva poco di grano, 50 – 60 staia, che si chiudeva sempre con una

bella mangiata nell'aia. La tovaglia distesa per terra sopra la paglia, le sedie per tutti non c'erano, con le scodelle, le posate, i bicchieri. Soldi per gli operai non correvano, si faceva a scambio di lavori, te da me, io da te. A battere, a darci una mano, c'era sempre anche qualche pigionale, magari amico di famiglia, anche per lui niente paga, si contentava della mangiata. Dopo la mietitura, mi ricordo, nei giorni che s'aspettava che venisse la macchina a battere, mattina e sera nei campi a raccattare le spighe, ci si faceva da una parte e giù, senza lasciare niente. Anche una spiga persa sarebbe stato un peccato!"-

-Il grano poi al sicuro. veniva portato nel granaio?

-“Eh, e chi ce l'aveva il granaio? Noi una stanza per il grano non ci s'aveva, i sacchi si portavano nelle camere, in quella dei miei genitori e nella nostra. Mobili non ce n'erano, né armadi, né cassettone, baule...I panni dove si tenevano? Eh, attaccati ai chiodi alle pareti, un po' in qua e un po' in là, ma d'inverno si mettevano sopra il letto, come coperte, per coprirci meglio, per stare più caldi. La nostra casa era piccola, s'era in sette, al piano terreno le stalle dei maiali, delle pecore e la cantina, di sopra solo tre stanze, la cucina e due camere, quella dei genitori e la nostra dove si dormiva noi, le sorelle e la nonna. Io dormivo con il mio fratello Beppe nello stesso letto. Si dormiva uno in su e uno in giù, con il viso ai piedi dell'altro, però, a volte andavo a letto tra il babbo e la mamma.”-

- Altra faccenda grossa, la vendemmia...

-“Sì, una faccenda che si faceva nel mese di settembre, dalla metà in poi. Ma noi s'avevano poche viti, il raccolto era scarso, sette otto quintali di vino, appena ci bastava per il consumo. Le cose migliorarono di parecchio dopo il fronte, 1944 - 45, quando il mio babbo prese a fare, a lavorare, quel podere lì vicino, del prete di Rapale. C'erano le terre ma non la casa. A darci una mano a cogliere l'uva veniva anche

qualche pigionale amico del mio babbo. La paga? Alla fine per lui c'era il pendolo. Le nostre condizioni migliorarono di parecchio: c'era più grano, olio, vino, si poté aumentare il numero degli animali. Prima si teneva soltanto una troia con i lattoni e un branchetto di pecore, una ventina, trenta, una più una meno. I lattoni a volte si vendevano quasi subito, a volte si tenevano di più fino a farli diventare magroni, da ingrasso. Uno si teneva per noi. Le pecore si tenevano per la lana, per il latte e per la vendita degli agnelli. Con il latte la mia mamma era addetta a fare il cacio, lo faceva in cucina, un'altra stanza apposta non c'era. Era brava, lo faceva per noi, ma un po' si poteva anche vendere, quello meglio. Co' i' siero, poi, ci faceva la ricotta. Mi piaceva tanto, eh, con un filino di zucchero sopra, ma anche in quella maniera, senza niente, un pezzo di pane e via.

Un altro modo per portare in casa qualche lira, ce n'era sempre poche per non dire punte. Quando si prese il podere del prete di Rapale le cose migliorarono, si fece un'altra capanna per aumentare il numero degli animali, sempre pecore e maiali. Le bestie grosse no, non si potevano mettere su perché non s'aveva una stalla adatta, tant'è vero che a coltrare si chiamava qualche vicino, a volte dalla Piaggia, a volte da Sogna, da Tugliano, ma sempre senza pagare, si scambiavano le giornate. Ma parecchio si adopravano zappa e vanga, eran sempre lucide.

Intanto una mano si poteva dare anche noi figlioli, s'era grandicelli, nei lavori dei campi, della stalla, con gli animali." -

- I figlioli crescono, intorno a noi il mondo sta cambiando, dalle rovine della guerra spunta lo spirito della ricostruzione, preludio al boom edilizio degli anni Sessanta. Nella famiglia Caldelli si avverte il vento delle novità?

-Nel 1946 arrivò alla Sughera una ditta di muratori, venivano da Giovi, a fare, a costruire la casa in quel podere del prete

di Rapale. Il mio fratello Beppe, aveva sedici anni, lo presero come manovale, la paga era discreta. Finita la costruzione della casa la ditta ritornò a Giovi, i più lavori l'aveva là in Casentino, ma il mio fratello non li seguì, sarebbe stato troppo scomodo, chi ce lo portava? Con chi ci poteva andare?...Ritornò al bosco, questa volta a fare le traverse per il Monticini, Azelio, di Badia a Ruoti. In quella casa, mi ricordo, ci tornò il Paghi, una famiglia che veniva dal Senese.”-

-E il nostro Tono? Quando l'addio ai campi?

-“Avevo sedici anni, mi garbava di fare il muratore, il mio babbo parlò con il Fei, un muratore di Levane che aveva una piccola impresa, mi prese subito come manovale. Il mio primo lavoro? Gli scavi per le fondazioni della fabbrica dei fiorentini qui a Ambra. Tutti a mano, zappa e vanga, le macchine per fare i fossi ancora non c'erano, e poi il cemento per riempirli, anche quello a mano, la betoniera non era ancora arrivata; cemento, calcina, rena, acqua, pala e braccia per rimescolare di continuo. E caldarelle portate a mano o con la carriola. Però la fatica non si sentiva, forse perché s'era giovani e poi lo facevo volentieri. Quello fu il mio primo lavoro. La paga della quindicina? Cento lire! Mi pareva di essere un signore. Le tenni tutte per me, in casa non vollero niente, le spesi tutte per rivestirmi, mi mancava ogni cosa, una camicia, le calze, un golf, un paio di scarpe...quelle forse alla seconda quindicina, fino allora si portava sempre gli zoccoli, magari un paio di scarpe la domenica, per venire in paese e per andare alla messa. In casa mia la messa era un obbligo, guai a perderla. La mia mamma era capace di non darci da mangiare il giorno!”-

-E dopo quelle fondamenta?

-“Il lavoro proseguì, si tirò su tutti i muri, poi la copertura, era un bel disegno, mi ricordo l'aveva fatto un architetto d'Arezzo, bravo, un bel disegno. Ma anche lì quanta fatica!

Il montacarichi? ...”un’ si sapeva neanche che fosse!”... Tutto a mano su e giù per la scala, o sennò con la carrucola, ma sempre a forza di braccia, caldarelle, mattoni, sassi, pietre a faccia vista. Però, come ho detto, la fatica mi pareva di non sentirla, era un lavoro che facevo volentieri.”-

-E poi...La quindicina strizzava l’occhio, quelle cento lire facevan gola...

-“Sì, ma allora c’era questa usanza: le prime quindicine non te le pagavano, cominciavano a pagare quando uno aveva dimostrato di saper lavorare, era una specie di incentivo per darsi da fare, si doveva dimostrare al capo, all’impresario di meritare la paga, di averla guadagnata. Questo sistema poteva durare anche cinque anni, fino a che non avevi la qualifica di manovale o muratore, di prima, di seconda e così via secondo le tue capacità.”-

- Chi dava la qualifica?

- “La dava il capo muratore e con la qualifica aumentava la paga, quindi uno si dava più da fare.”-

- Per quanto tempo rimanesti con la ditta Fei?

-“Finita la fabbrica dei fratelli Ceccarelli (i fiorentini) il Fei tornò a Levane a lavorare, aveva altri impegni nel Valdarno. Mi rimaneva scomodo andare laggiù, allora cambiai ditta, andai con il Chesi di Pietraviva dove rimasi fino a quando andai militare, di leva, il CAR lo feci a Cuneo, poi fui trasferito a Cormons (Udine) dove facevo l’autista, Non me la passavo male. Tornato dal servizio militare con un uno di Badia a Ruoti andai a lavorare a Montecatini, cottimista, s’era addetti a fare i tamponamenti nei muri esterni, dopo il cemento armato. Si stava là tutta la settimana, a dormire in albergo. Questo lavoro durò un anno e mezzo.”-

- Quando il gran passo, la decisione di mettersi in proprio?

-Dopo quei lavori di Montecatini mi misi in società con un collega di Badia a Ruoti, ma dopo un anno e mezzo...

poco più...ci si divise. Sa come dice il proverbio? “Le società sono belle, funzionano bene in dispare, e in tre siamo troppi”. Sicché...La decisione la presi allora, mi misi in proprio, da solo, con due – tre dipendenti, manovali, muratori. Da allora, s’era alla metà degli anni Sessanta, fino alla pensione.”-

Per completare il quadro diremo che Tono si è sposato con Miranda Girolami nel 1968 per diventare padre di Enrico e di Laura. Enrico lo ha reso nonno di una ragazza che oggi ha una ventina di anni; Laura anche lei maritata e mamma, a sua volta, di una bambina di due anni e mezzo. Tono, come è facile capire, stravede per queste due nipoti, per la signorina già grande e per la piccolina, vispa, intelligente....Buon sangue non mente!

Ora Tono, dall’alto dei suoi 72 anni suonati, fa la vita del pensionato, ma a sedere al bar ci sta poco, il tempo di un caffè e via, al massimo una partita a briscola con gli amici, le sue giornate le trascorre in gran parte intorno alla Sughera, con delle passeggiate per la strada di Sogna o su per quel sentiero che porta verso Tugliano di Sopra, a respirare l’aria buona che viene dai campi e dal bosco, ma soprattutto l’aria che gli ricorda la sua vita di ragazzo, le innocenti paure per una lucertola sbucata improvvisamente fra l’erba, il gracidare notturno delle rane e quelle fungate autunnali che erano un’autentica benedizione del cielo.



Egidio Vannuccini

n. il 23-01-1924 a Le Serre - Rapolano loc. Podere Santa Caterina

Classica famiglia contadina del territorio senese, soprattutto nella parte che va ad aprirsi verso la Chiana, quella in cui viene al mondo il nostro Egidio, quasi una trentina i componenti -un'impresa ricordarne nomi e anno di nascita - destinati ad aumentare ancora nel giro di un lustro o due con altri arrivi della...cicogna.

La famiglia Vannuccini, Egidio ragazzetto, la ricorda così:

Vannuccini Domenico (Meco), n. 1867, capo famiglia

Domasuoli Faustina, n. 1870, moglie di Domenico, massaiia

Vannuccini Antimo, n. 1897, figlio di Domenico

Martelli Apollonia, n. 1902, moglie di Antimo

Vannuccini Egidio, n. 1924, figlio di Antimo

Vannuccini Giuseppe, n. 1926, figlio di Antimo

Vannuccini Bruno, n. 1935, figlio di Antimo

Vannuccini Mario, n. 1943, figlio di Antimo

Vannuccini Giulio, n., figlio di Domenico, bifolco

Lodolini Dina, n., moglie di Giulio

Vannuccini Ottorino, n., figlio di Giulio

Vannuccini Giovanni, n., figlio di Giulio

Vannuccini Roberto, n., figlio di Giulio

Vannuccini Anna, n., figlia di Giulio

Vannuccini Silvia, n., figlia di Giulio

Vannuccini Bruna, n., figlia di Domenico

Vannuccini Maria, n., figlia di Domenico

Vannuccini Guido, n., figlio di Domenico

..... Gina, n., moglie di Guido

Vannuccini Graziella, n., figlia di Guido

Vannuccini Mirella, n., figlia di Guido
Vannuccini Marco, n., figlio di Guido
Vannuccini Tito, n., figlio di Domenico
Vannuccini Bernardo, n., figlio di Domenico
Vannuccini Alfredo, n., figlio di Domenico
Artini Dina, n., moglie di Alfredo
Vannuccini Franca, n., figlia di Alfredo

La famiglia abita –sta, come si dice nel nostro quotidiano parlare, valdambriano e non solo- in un grosso podere nelle immediate vicinanze delle Serre di Rapolano. Santa Caterina, il nome propiziatario di questo caserme che ospita la famiglia Vannuccini in cui due giovani spose (Dina Artini e Apollonia Martelli) entrano come servette per convolare poi a giuste nozze, secondo abitudini e tradizioni consolidate, con due baldi giovani scapoli trovati in casa.

Grosso podere, come accennato, Santa Caterina di oltre venti ettari e tutti seminativi, niente bosco, niente selva dunque. Il grano raccolto ad ogni stagione supera i cento quintali; il vino, più che sufficiente per la famiglia, intorno ai venti-venticinque quintali a vendemmia, così dicasi per l'olio la cui produzione annuale si aggira intorno ai dieci quintali. Ci sono inoltre i campi destinati a rotazione alle foraggere, a cominciare dall'erba medica, avena, granturco, una parte di quest'ultimo riservata ai consumi umani: polenta, polenta da mangiare in mille modi, calda appena tolta dal paiolo, fredda, arrostita, fritta, o appena fatta e messa nella scodella coperta da un bel sugo e magari con una spolverata di cacio sopra. E a tutte le ore del giorno: colazione, desinare, merenda e cena.

- Immagino: ci sarà stato anche l'orto, no?

-“Altro che! E bello! Ci s'aveva ogni cosa, ortaggi di tutte le specie, patate, bietole, fagioli, pomodori, cocomeri quanti ne vuole, a carri si portavano a casa, per colazione, per la desina il giorno, per merenda e cena. E poponi. La fame non si pativa no!”-

-Chi era il padrone del podere?

-“Il padrone, mi pare, era il prete delle Serre, ma chi era a comandare era il fattore, anche lui delle Serre, bisognava stare a quello che diceva lui, comandava parecchio. I conti li faceva lui. A ‘un ne stare alle regole c’era da essere mandati via dal podere, eh! ”-

- La stalla com’era?

-“Eh...A Santa Caterina s’aveva una bella stalla, grande, con quattro paia di bestie, vacche, bianche; un paio, quelle più attempate, s’adopravano pe’ i lavori nei campi, per il carro via via quando c’era da portare la roba...Quell’altre, più giovani, si tenevano per farle figliare, per avere i vitelli, se n’aveva sempre una diecina, e per il latte, s’era tanti ci voleva in casa più che altro per i ragazzi piccini.”-

- Maiali?

-“Per i maiali c’erano gli stalletti apposta per loro. Una diecina sempre. S’avevano due scrofe, si facevano figliare, i lattoni il più delle volte si vendevano, però se ne lasciava sempre un paio per ammazzarli per noi, si facevano ingrassare. A lavorarli, ammazzarli e tutto, salare i pezzi, fare i salami ...ci pensava lo zio Giulio, lui era il bifolco, era bravo, sapeva fare ogni cosa. Per ammazzarli andava vicino alle Serre, c’era uno stabile, fra Santa Caterina e le Serre, l’avevan fatto apposta....”-

- L’ammazzatoio!-

-“Sì, ecco, era l’ammazzatoio. Lo faceva anche per gli altri, era il suo mestiere. Quando il nonno, il capo famiglia, decideva di ammazzare un vitello o un maiale lo faceva fare a Giulio. Allora chiamava tutti i figlioli, n’aveva dieci, dava l’ordine di aiutarlo, ma era una festa, parte della carne veniva venduta, parte un po’ per uno a tutti i fratelli e per sé, per casa, e una parte, quella che rimaneva veniva cucinata e mangiata in casa. Era una festa...”-

-Una festa...Magari per l’animale un po’ meno...

-“Eeh, lo so. Ma lo zio Giulio era bravo, bravo davvero, sapeva macellare tutte le bestie, grosse e piccine, vacche, bovi, vitelli e poi maiali, pecore, polli, loci galline coniglioli. Lui era il bifolco, pensava anche a custodirli nella stalla, governarli, pulirli, tenere sempre la paglia pulita.”-

- Pensava a custodire anche gli animali del pollaio?

-“No, no, quelli no, a quelli ci pensava la massaia, la mia nonna, era lei a guardare il pollaio, nane, galline, polli, loci, coniglioli, se li faceva ammazzare da Giulio, il su’ figliolo, e poi li cucinava lei, a quello ci pensava lei. Eeh, la mi’ nonna era brava anche a cucinare!”

-La scuola dov’era?

-“Alle Serre, s’andava lì. Da Santa Caterina saranno stati due chilometri, forse un po’ meno, s’andava a piedi, s’era tre quattro ragazzi di casa. Alle Serre ci feci dalla prima fino alla quarta...”-

- E poi?

-Avevo dieci undici anni quando si venne via da Santa Caterina, si tornò a Bellaria, un podere vicino a Armaiolo, la quinta la feci lì, a Armaiolo. Il padrone di Bellaria era, mi pare, il conte Chigi che aveva tre o quattro fattorie, era un signore, ma chi ci comandava era il fattore, comandava tutto lui. Il conte non si vedeva quasi mai, una volta l’anno. Il podere di Bellaria era grosso, quanti ettari non me lo ricordo però era più grande di Santa Caterina, si rimettevano duemila quintali di grano. Quando tornavo da scuola andavo nei campi con il mio babbo, la mamma, gli zii, a fare i lavori che c’eran da fare. Io facevo poco, li aiutavo, ero un ragazzo. I trattori allora non c’erano, bisognava adoprare le bestie e per riunire le prode, fra le viti ...vanga e zappa.”-

- Quanti gli animali nelle stalle di Bellaria?

-“Nella stalla s’avevano i bovi, due paia, a volte anche tre,

più s'avevano le vacche, due o tre paia a seconda, e i vitelli, le giovenche, sempre quattro, cinque, sei fino a quando non si vendevano. Per i lavori dei campi si adopravano i bovi. Negli stalletti dei maiali ci s'avevan quattro, cinque troie, si tenevano per farle figliare, i lattoni si vendevano. A badarli nei campi? A volte toccava anche a me, ai ragazzi di casa.”-

-Mietitura e battitura

-“A mietere si cominciava verso la metà di giugno. Il grano da mietere era tanto, tutti quelli di casa, i grandi eh, con la falce a mietere, più venivano anche da queste parti, a piedi, uomini e donne, la sera si mangiava tutti insieme poi a dormire, le donne venivano in casa, e l’“òmini” nei fondi e nelle stalle delle bestie. Dai campi si portavano le manne con i carri nell’aia dove si facevano due grosse mucchie, qualche anno anche tre, grosse, grosse e lì si faceva la battitura. A battere veniva la macchina, trattore tribbia e scala, ma non so, non mi ricordo da dove veniva, e lì si stava con due carri, due paia di bestie, il grano a mano a mano che veniva battuto si metteva nei sacchi e si portava a Badia a Monastero, alla fattoria. Tutti gli anni da 500 quintali in su. Un anno, me lo ricordo come fosse ora, s’ebbero anche ventidue quintali di semini, sì, quelli dell’erba medica. Due parti le pigliava il fattore, una parte la lasciava a noi, ai contadini, per riseminarla nei campi.

Nella stalla a Bellaria s’avevano i bovi, due paia, per lavorare nei campi e per portare la roba...grano, uva, legna... quello che c’era da portare. Nella stalla però s’avevano anche le vacche, due paia anche tre, e i vitelli, sempre quattro, cinque, sei, quelli per vendere.”-

- A Bellaria chi comandava? Chi dava gli ordini quando era tempo di faccende?

-“Il fattore, era sempre lui a comandare. Poi c’era il sotto-fattore e un operaio che comandava una squadra di una

diecina di operai per fare i lavori di muratura nelle case dei contadini, nelle stalle, lui, quell'operaio comandava gli operai della muratura.

A Bellaria in casa fra vecchi e giovani s'era ventidue, mica uno o due, l'amministrazione della famiglia la teneva il mio nonno, non sapeva né leggere né scrivere eppure i conti li faceva lui, le spese le faceva lui, tutti stavano a quello che diceva lui. Senza discutere. Il mio babbo, gli zii per fare qualche soldo senza doverlo chiedere a lui si ingegnavano a vendere polli, uova, coniglioli. I loci no, quelli li teneva la nonna per fare il mangiare alla battitura.”-

-Bellaria era un podere a mezzadria, vero?

-“Eh sì, eccome. Tutto si divideva a metà con la fattoria; l'orto e il pollaio no, quella roba era solo per noi, roba nostra. Però quando s' arrivava a Natale c'era l'obbligo, bisognava portare tre capponi al fattore, per Pasqua un paio di dozzine di uova, qualche coniglio, e poi la roba dell'orto, via via durante tutto l'anno, cavoli, cocomeri d'estate, pomodori, insalata, fagiolini....non si finiva mai. Tutta la roba, ricordo, si portava al fattore, però chi la riceveva era la su' moglie...”-

Sorride Egidio, una brevissima pausa, sorride e...

-“Era una bella donna, la su' moglie, bella e brava anche per fare i conti, per tenere l'amministrazione. Era sempre lei a ricevere la roba che i contadini portavano via via al fattore, la roba per il padrone...polli, cocomeri e tutto il resto.”-

Poco prima dell'infausto inizio della seconda guerra mondiale la famiglia Vannuccini si divide, una parte abbandona il grosso podere per trasferirsi a Badia a Ruoti: è quella di Antimo. Gli altri componenti rimangono a Bellaria.

-“Sì, poco prima della guerra, di preciso non me lo ricordo, si venne via di là, si tornò a Badia a Roti in un podere della fattoria di Montepulciano, della chiesa, “La Fornace” su per la strada del Castagno, un chilometro dopo il bivio, a

mezza collina sulla sinistra, era un podere più piccolo. Poi dopo la guerra, qualche anno dopo, si tornò a Sant'Uberto in un altro podere, qui vicino, padrone era il babbo del professore Ugo Signorini.”-

Con Egidio parliamo di campagna, di semine e di raccolti, di “bestie” e di altri animali, ma basta un semplice riferimento sia pure appena appena accennato al 1944 che la memoria fa riaffiorare paure ed episodi legati a quel brutto periodo.

-“Ce ne sarebbe tanti da raccontare... Si stava alla Fornace, i tedeschi entravano in casa, avevano sempre i fucili in mano, te li puntavano addosso, volevano, pigliavano tutto quello che c'era da pigliare. Una mattina entrarono quattro o cinque, la mia mamma era sempre a letto con il mio fratello Mario, era piccino, pigliava il latte, pocciaiva. Quei tedescacci urlavano, andarono subito a frucare ni' canterano, presero il borsello, c'erano tremila lire, tutti i soldi di casa. La mi' mamma si mise a piangere, ero in cucina andai subito di là a vedere, c'era un soldato lì sulla porta, mi rivoltai arrabbiato, gli chiesi di ridarmi i soldi, erano nostri, mi puntò subito i' mitra, rauss, via, mi misi di corsa scappai verso il bosco, mi spararono, la paura... Poi dalla Fornace andarono a Sant'Uberto, avevano du' camion, anche lì entrarono in casa e gli presero ogni cosa, oro soldi e tutto quello che c'era da rubare.

Un'altra volta mi ricordo s'era fatto una specie di rifugio in un greppo, le cannonate arrivavano da tutte le parti, io e il mi' fratello Beppe s'era entrati lì dentro. Arrivarono una diecina di soldati, sempre con i fucili in mano, ci videro, ci fecero uscire, ci chiesero ...

-“Dove vostra casa!”-

-“Alla Fornace”- si rispose- Che gli s'aveva a dire?”-

- “Venire casa!”-

S'andò con loro. Quando la mi' mamma ci vide si mise a piangere, avrà pensato...”Questi me l'ammazzano!”.

No, non ci spararono, ci vollero portare su a Vivaio. Ma era notte, eh! Arrivati lassù, sarà stato verso il tocco o le due, fecero capolino sulla loggia due americani, erano rifugiati lì, appena visti gli spararono a raffica. Loro erano scappati subito appena visti, non li presero. Io e Beppe ci si nascose vicino al pozzo. Dopo un pezzetto si venne via con quei soldati, si tornò a casa, era di già giorno. Il mio babbo quando ci vide riapparire dalla commozione si mise a piangere!”-

-Un improvviso abbaiar di cani riporta il sorriso sulla faccia di Egidio con ricordi di altro genere.

-“Eeeh...Ho avuto sempre la passione della caccia, lepre e fagiani. Quand’era il momento trovavo sempre il modo di andarci...”

Si ferma un attimo, abbassa il tono della voce, lui che di solito parla a voce alta, quasi a confidare un segreto o qualcosa che altri non debbano sapere, accenna un piccolo sorriso, un misto di compiacimento e di malizia, e quasi come un soffio confida:

-“Ci andavo anche di notte, la mattina presto prima di giorno, salivo su una quercia a balzellare qualche lepre o fagiano....eh, era la mi’ passione! E la notte, sa, quando c’era la luna...”-

Egidio abbandona i campi nella seconda metà degli anni Sessanta, è attratto dall’edilizia, la paga non sarà da signoroni, però è sicura e puntuale. C’è pure tempo e modo di fare qualche straordinario, la voglia non manca. Va a Firenze, manovale, un motorino per recarsi a Bucine, estate e inverno, tempo bello o tempo brutto, quindi treno fino al capoluogo toscano, la sera il ritorno, sereni e stracchi. Dopo qualche anno il motorino diventa...una Fiat Cinquecento. Pioggia e freddo con le quattro ruote non fanno più paura. Così fino alla pensione. Si sposa con una bella ragazza del sud, Grazia D’Aloia: il gran giorno è il 16 giugno del 1962. Che festa!

La moglie, sempre presente e partecipe al nostro incontro, sorride e conferma:

-“Oh,sì. Che festa, che bella festa!”-

Oggi il nostro Vannuccini vive nella propria villetta, un piccolo paradiso, costruita fra il '65 e il '66 a forza di privazioni e sacrifici, a un tiro di schioppo dal paese, Badia a Ruoti, circondato da campi, olivi, vigne e un buon numero di cani, quelli sono del figlio cui ha trasmesso la passione per la caccia.

Sarà in pensione, sarà pure che gli anni pesano visto che sono già ben ottantotto suonati, ma il nostro Egidio non sta mai fermo, ha sempre mille cose da fare intorno casa, segue e partecipa alla vita di relazione con spirito attento e vivace, spesso un aperto sorriso illumina la sua faccia. Auguri Egidio, domani è un altro giorno!

Eraldo Zampi

n. il 12 – 05 – 1931 a Bucine località Casa Bistino

Forse soltanto quando si reca al seggio elettorale per esercitare il proprio diritto al voto il nome del nostro personaggio viene pronunciato nella giusta maniera così come segnato all'ufficio anagrafe del comune, visto che per tutti in Valdambra Eraldo è conosciuto con il proprio soprannome –Daddo – al più con l'aggiunta del luogo di residenza. Daddo di Casa Bistino.

Classe 1931. In quell'anno di grazia la famiglia della nuova creatura scesa sulla terra è composta da:

Zampi Luigi, n., capo famiglia, nonno di Eraldo

Zampi Emilio, n. 1894, figlio di Luigi, cav. di Vittorio Veneto

Valeri Ida, n., moglie di Emilio

Zampi Sira, n. 1926, figlia di Emilio

Zampi Eraldo, n. 1931, figlio di Emilio

Zampi Luigina, n. 1939, figlia di Emilio

Coltivatori diretti, gli Zampi di Casa Bistino, tra i più fortunati della zona tenuto conto che sono proprietari, oltre che di quello dove risiedono, anche di due altri piccoli poderi, ciascuno di due – tre ettari, uno situato a San Martino e l'altro a Cennina.

-“Questo podere –è Daddo che viene incontro alla nostra curiosità relativa alla denominazione- un tempo si chiamava “Le Balze” , così risultava al Catasto e in tutti i documenti. Verso la fine dell'Ottocento, ma anche prima, ci abitò per tanti anni un certo Zampi Bista, o Bistino, credo il bisnonno, era il padrone, e da allora il podere ha cambiato nome, nessuno lo indica più come “Le Balze”, quel nome non dice niente. Le Balze? e che roba è? Un podere? Mai sentito nominare. Se uno invece chiede di Casa Bistino, tutti lo sanno, tutti gli sanno indicare dove si trova.”-

- Quanto è grande il podere?

-“Quando sono nato io era di sette ettari, quattro di campi, seminativi, e tre di bosco. Oggi è più grande, altri campi si sono aggiunti. Allora si seminavano grano, granturco, patate, fagioli, pomodori e viti, viti e olivi. Il grano si seminava nelle prese fra le viti e gli olivi, le prese potevano essere larghe otto, dieci metri, ma anche una ventina, dipendeva da come era situato il terreno. Nei campi in collina, su sopra la strada, si seminava fra le piante di olivo, si seminava nel sodo, nel terreno non lavorato, poi si passava con le vacche che tiravano il “sementino”, una specie di aratro, con la punta di ferro e due alette dalle parti, ricordo ce le faceva il Carmignani, un contadino che stava a Setona. Con il sementino la terra veniva rovesciata, si facevano le passate e tra loro restava il solco. Poi a forza di zappa si riuniva la terra e si copriva il grano nei punti dove era rimasto scoperto.”-

-Oggi il podere è più grande. Quale la ragione?

-“D’inverno gli “òmini” del podere a giornate intere stavano a scassare nelle prode del bosco per aumentare il terreno da seminare. Picco e zappa, zappa e picco, un poco per volta. E mazza per rintronare il masso in terra, a coppia, un colpo uno un colpo l’altro. I sassi più grossi venivano usati per fare i muri a secco, quelli più piccini li mettevano sotto, una parte, per rendere il terreno filtrante, in modo che l’acqua ‘un ci rimpozzasse, gli altri venivano portati nelle prode con la barella di legno. La terra poi veniva tirata giù a fare il pari del muro, così facevano delle nuove preselle. Raccontava il mio babbo che la barella, un lavoraccio, faticoso, toccava sempre a loro, erano quattro fratelli, due per volta, uno davanti e uno di dietro. Quando toccava a uno di questiSa che faceva?”-

-No.

Sorride divertito Daddo nel riportare in luce l’espedito escogitato da questo zio...

-“...Caricava parecchio la barella, la stracaricava in maniera che appena fatti pochi passi i bracci della barella si rompevano, si stroncavano sotto tutto quel peso, gli toccava smettere, e così per qualche giorno niente barella. Si respirava, diceva il mio babbo.”-

-Nel terreno strappato al bosco con lo scasso quali piante venivano messe?

- “Viti e olivi. In questo modo, piano piano il terreno che si poteva coltivare cresceva, di pari passo crescevano anche i raccolti di uva, di olive e di quello che veniva seminato nelle nuove prese.”-

-Una delle faccende più faticose era la mietitura, seguita a ruota dalla battitura. Come venivano affrontate, eseguite a Casa Bistino? Con quale animo?

-“Eh, quando s’arrivava alla mietitura s’era contenti anche se si sapeva che sarebbe stata dura, faticosa, però si pensava al grano che si poteva mettere in casa, al sicuro. A fine giugno si cominciava a mietere, a mano, con la falce e sotto il sole che picchiava di già forte. La falciatrice? E chi sapeva che roba era? Sì! Ci s’alzava presto la mattina e tutti giù nei campi, ognuno con la sua falce, ci si faceva da una parte, uno accanto all’altro e giù. A stare piegati in quella maniera ci s’indolenziva la schiena, ogni poco bisognava addirizzarsi, stirarsi un po’ e ripigliare a mietere. A mano a mano che si mieteva il grano bisognava legarlo, fare le manne, giù per su tutte uguali. Poi con il carro c’era da portarle a casa dove si faceva il moncello in attesa di battere. La mietitura era una faccenda che poteva durare una quindicina di giorni, anche venti o più, secondo come era andata la stagione. Se era piovuto o peggio tirato il vento che aveva piegato per terra il grano ci voleva di più, ci voleva più tempo e più fatica. Un lavoraccio”-

- Finalmente si arrivava alla battitura. Come avveniva?

-“Prima di cominciare a battere bisognava fare la vaccina-

tura dell'aia. In che consisteva? Eh, qualche giorno prima si pigliava nella stalla il concio delle bestie, senza la paglia eh, si metteva in un recipiente –poteva essere una vecchia conca- con due o tre secchi di acqua per avere una miscela liquida che con le pale o con il secchio di' bottino si spandeva per terra nell'aia. Veniva fatta una specie di bitumatura, e infatti quando quell'impasto si seccava era duro come il catrame, l'aia pulita come una piazza asfaltata. Allora le manne venivano sbattute una a una su una tavola piegata, inclinata in modo che il grano, le spighe cadessero in terra. Poi con una paletta quel grano con la paglia che aveva addosso, che era rimasta attaccata veniva buttata per aria, contro vento. In questo modo, ripetuto diverse volte, il grano rimaneva pulito, il pagliolo lo portava via il vento. Però i più usavano un altro sistema, scioglievano le manne, stendevano il grano per terra e lo battevano con il manfino, detto anche cureggiato. Poi il grano veniva passato al vaglio, i frammenti di paglia più grossi rimanevano di sopra e quella che passava di sotto, grano e pagliolo, veniva buttato per aria, contro vento, per avere il grano pulito.”-

-La produzione?

-“Mah, a Casa Bistino poteva essere sui duecento, duecentocinquanta staia l'anno. Di più no.”-

- Le prime falciatrici quando fanno il loro ingresso nei campi?

- “Le prime falciatrici, quelle tirate dalle bestie, poco prima della guerra. Uno stava sopra a sedere, quando vedeva che il grano tagliato era quello giusto, con un piede pigliava un pedale e la manna veniva scaricata a terra, però c'era da legarla, bisognava che dietro ci fosse uno addetto a questo scopo. Dopo diversi anni, una ventina o più, arrivò la falciatrice con il motore, questa legava anche le manne e mi ricordo....”-

Breve pausa di compiacimento per riprendere con un certo orgoglio:

-“...mi ricordo che la prima falciatrice a motore, nella zona, la portai io, aveva le marce, si stava a sedere sopra. Dai poderi vicini venivano a vederla, restavano meravigliati. Mi pareva d’essere un signore! Cominciarono a chiamarmi i contadini della zona, mi pagavano, non per farmi la giornata, ma per rimborsarmi delle spese del petrolio... sì, mi pare proprio che ci voleva il petrolio. S’era alla fine degli anni Quaranta, i primi del Cinquanta. Per battere allora si chiamava il Braccini di Cennina o la squadra dello Zampi, con il trattore, tribbia e scala. La scala portava la paglia dalla bocca della tribbia allo stollo, lì ci stava un operaio o due e la sistemavano per bene, giro giro intorno per fare il pagliaio. Si faceva prima, si durava meno fatica, era una festa. La battitura era una festa!”-

- Finita la battitura, messo il grano al sicuro, ci si avvicinava ad un’altra grossa faccenda. La vendemmia.

-“Preciso! Si cominciava per tempo a preparare tutto l’occorrente. Quand’ero ragazzo io non c’era l’usanza di tenere le vigne come ora, a filai distanti du’ metri e mezzo, allora no, olivi e viti si tenevano nei campi dove si seminava la roba, ma le prese nei piani erano larghe anche venti venticinque metri, dovevano essere larghe così. In ogni filaio venivano piantati alternati una vite e un testucchio; questo serviva alla vite per aggrapparsi, per stare su. Ogni vite poteva fare trenta, quaranta chili d’uva, anche più, noi se ne rimetteva sui duecento quintali per aver poi un centotrenta, centoquaranta quintali di vino. L’uva, la più era nera, sangiovese chiantino e sangiovese pianaiolo. Il primo era meglio, faceva prima, il secondo meno buono però si teneva apposta per via delle brinate perché metteva più tardi quando ormai il pericolo delle gelate era passato. C’erano anche le piante di uva bianca, malvagia, albano, il vino però si faceva solo quello nero. Se ne faceva tanto, anche per vendere, era una risorsa, ma allora non si sapeva mantenere, il più delle volte ci pigliava la muffa, lo spunto...”

Non si sapeva conservare bene, le botti vecchie, malandate, non si conoscevano gli accorgimenti di oggi, i contenitori in acciaio, le botti piccinedue tre anni e poi via.. Oggi anche nell'agricoltura ci sono tante novità, c'è stato tanto progresso. Oggi si fa un vino speciale, da intenditori, vino da tavola, buono, speciale! ”-

- E l'olio? Non per niente siamo in Toscana! Quante piante allora, anni Trenta e Quaranta, quando eri ragazzo?

-“Ora le piante di olivo sono circa quattrocento, fra le diverse varietà: moraiolo, leccino, frantoio...Ma quand'ero ragazzo meno, parecchie meno, se n'aveva poche, poche. Per aumentare il numero si scassava vicino al bosco, facevano una presa e ci piantavano una ventina, trenta quaranta piante. Allora l'olio appena ci bastava per la famiglia. Oggi invece se ne fa anche per vendere, un olio speciale, buono, ci si sente il sapore dell'oliva. Vedesse a questi tedeschi, olandesi che capitano da queste parti come gli piace! Gli si fa assaggiare con il pane, il panunto, una fetta arrostita o no, magari con uno spicchio d'aglio strofinato sopra, il pane agliato, un pizzichino di sale, mangerebbero sempre quella, merenda, colazione e cena.”-

- Si dice podere e si pensa alla stalla. La vostra com'era?

-“Nella stalla ci s'aveva sempre un paio di bestie, vacche, si tenevano per il lavoro e per farle figliare. I vitelli si facevano crescere poi si vendevano. Nella stalla ce ne potevan essere due, tre quattro. Bifolco era il mio babbo, per la stalla pensava a tutto lui, a tenerla in ordine, levare il concio, a portarlo nella concimaia, a spanderlo nei campi prima delle semine. Allora i concimi chimici 'un c'erano e se c'erano noi 'un si conoscevano e neanche s'adopravano. Allora il concime per i campi era quello naturale, quello delle stalle. E quello di' bottino!”-

-Altri animali? ...Maiali, pecore...il pollaio...

-“Eccome! S'aveva lo stalletto de' maiali, si teneva un paio

di scrofe, per farle figliare. Il verro no, non si teneva, quando era il momento si portava una scrofa, o tutt'e due, a seconda, da Giangetta, a San Martino, o alla fattoria di Badia a Ruoti. I lattoni si tenevano poco, si vendevano presto, uno però si teneva sempre per noi, si allevava, si faceva crescere per macellarlo per la famiglia. Nella casa di un contadino la roba di maiale ci dev'essere sempre, prosciutto, salame, salsicce... Soldi per andare al macello 'un ce n'era e allora per il companatico bisognava provvedere in quella maniera, o con la roba dell'orto. A lavorarci il maiale veniva uno di Ambra, il Rigacci, avanti Ettore, poi cominciò a venire anche il su' figliolo Dino, e nell'ultimo anche i' su' nipote, Benito, era un ragazzino. Erano bravi”-

-In più il pollaio...

-“Giusto! A quello ci pensava la mi' mamma e la mi' sorella più grande. Galline, polli, qualche locio per la battitura, uova. E qualche gabbia per i conigli. Sicché la domenica senza dovere andare a bottega o al macello eran maccheroni in umido, coniglio ni' tegame, patate...A volte tagliatini in brodo, gallina lessa con patate...non ci si passava male, no, non ci si passava male. A volte queste donne per ingegnarsi vendevano qualche serqua d'ova, un conigliolo, un pollo, ma soldi ce n'era sempre pochi in giro, pochi. Era difficile, come si dice, con uno poterne far due!”-

-Pecore?

-“Sì, un poche si tenevano, quattro, cinque, sei, e una capra per il latte. Il latte di capra è speciale. Con il latte di pecora mi pare ci facevano un po' di cacio, per uso famiglia. Per vendere no.”-

Sono passati non pochi anni da quando Eraldo, pardon: Daddo, era un ragazzo di campagna. Il mondo nel bene e nel male si è trasformato, la campagna è stata soggetto e oggetto di profondi cambiamenti, i contadini non esistono più, le case coloniche, le misere

case coloniche di un tempo son diventate invitanti e riposanti luoghi dell'agriturismo locale cui approdano essenzialmente turisti stranieri, in prevalenza del nord Europa. La Toscana esercita un grande richiamo sulla cultura europea e mondiale, la Valdambra si trova al centro di quello che può essere definito un triangolo magico, compresa com'è fra Arezzo, Siena e Firenze con Roma a un'ora e mezzo di auto, via autosole.

E Casa Bistino esiste sempre?

Come no! Certo. Però non è più la povera casa di un tempo, si è abbellita, al posto del pagliaio ora una bella piscina fa mostra di sé, qualche cartello in tedesco o in inglese ci fa capire che siamo in un ampio e rilassante agriturismo (neologismo che sta ad indicare la nuova vocazione) che però vuole rifuggire le melliflue raffinatezze non intonate alla campagna circostante, per integrarsi al meglio con la natura dei luoghi. Anima e spirito di questa nuova attività imprenditoriale la figlia Antonella mentre il padre, il nostro Daddo, continua a dedicarsi alle varie colture cadenzate dalle stagioni, ovviamente con la tecnologia e la meccanica dei giorni nostri. Buona razza non mente.

-“Peccato però -l'amara, triste conclusione di Eraldo- che l'agricoltura, in particolare l'agricoltura italiana, sia stata abbandonata dalla politica degli ultimi trenta quarant'anni: il prezzo del grano non ripaga neanche le spese, l'olio delle nostre colline non viene tenuto in nessuna considerazione, preferiscono quello che non si sa né da dove viene né con che è fatto, la carne -bestie ingrassate a forza di mangimi chimici- la fanno venire dall'estero e per finire ora c'è anche la piaga dei cinghiali, quelli entrano dappertutto, han sempre fame. Ti dai da fare, semini un campo di granturco, magari lo circondi con due fili di corrente a bassa tensione, e sono altre spese, per impedire a quegli animalacci di entrare, tutto inutile, hanno imparato, co' i muso fanno un buco sotto, passano e in una notte ti mangiano ogni cosa. È un disastro! Non ci si fa più le spese.

Mi fanno ridere quando sento alla televisione che vogliono riportare i giovani nei campi, le cooperative, sì...e poi la roba a chi la vendono? E il prezzo li ripaga della fatica, delle spese e di tutto il resto? E le macchine, trattori e così via chi gliele dà?...Peggio sarà per la gioventù, noi il più pane s'è mangiato! L'agricoltura abbandonata in questo modo è una vergogna, un disastro!" -

Elio Mini

n. a Bucine loc. La Caldia il 28 -01- 1925

Comincia male, nel peggiore dei modi, la vita di Elio. Dopo tre giorni che è venuto alla luce la mamma se ne va, infezione post partum, ricoverata d'urgenza all'ospedale di Montevarchi quando ormai è troppo tardi, non c'è più niente da fare. In quella casa sulla collina dalla gioia sconfinata per la nascita del tanto atteso maschietto si passa alla disperazione, all'angoscia più cupa, al desiderio di farla finita con tutti, con il mondo intero. Se non fosse che il babbo, Serafino, ha un altro angioletto cui pensare, una bambina di cinque anni. E dire che quando ...ma lasciamo la parola allo stesso Elio...

-“Quando nacqui io, -così mi hanno sempre raccontato, una cento mille volte- quella mattina il mio babbo era a lavorare nella spiaggia. Ad un tratto si sente chiamare, una voce che gridava con allegria, forte...

“Serafino, Serafinooo, vieni a casa, vieni vieni subito, è nato è nato, è un citto, vieni!”

Allora, a quei tempi se era maschio o femmina si sapeva solo al momento della nascita, si vedeva solo allora. Quella voce era del Sestini di Ambra, un operaio che era a lavorare agli scassi vicino casa, una di quelle donne gli aveva berciato dalla finestra di avvisare il mio babbo. Raccontava sempre il Sestini che il mio babbo dalla contentezza voleva fare un grande fuoco, la sera, voleva dare fuoco al pagliaio perché da tutta la Valdambra, dal Valdarno e su su fino al Pratomagno si vedesse la festa. Era nato un maschio, la femmina c'era già, le braccia di un giovanotto in famiglia erano una ricchezza.

E pensare che tre giorni dopo....Eh, il mio babbo la sentì parecchio, non si riprese più, fece la vita da disperato...
Mori nel 1931”-

All'inizio di quell'anno -1925- la famiglia Mini è così composta:

Mini Serafino, capo famiglia, n. 1876

Arcangioli Cesarina, moglie

Mini Gina, figlia, ..- 12 -1921

Mini Elio, figlio, 28-1-1925

Neri Letizia, madre di Serafino, la nonna

Mini Duilio, fratello di Serafino, n. 1899

Mini Vittoria, sorella di Serafino

Mini Domenico, fratello di Serafino

Mini Maria, sorella di Serafino

Famiglia numerosa, quella dei Mini della Caldia, come lo sono tutte in quegli anni nelle nostre campagne, l'agricoltura ha bisogno di braccia, le macchine appartengono al mondo dei sogni, non hanno ancora fatto il loro ingresso tra campi di grano, viti, olivi.

Ora, in quei giorni tremendi di dolore e di lutto, con gli animi annichiliti e la voglia di sbattere la testa nel muro, c'è da pensare a questa creatura, a "rallevarla", a non farla morire di fame e di stenti. Nella tragedia che si è abbattuta come un fulmine in questa casa, come se un regista nascosto avesse tutto visto e previsto, si trova la soluzione, si apre una nuova strada, sembra preparata da mani fatate. Vediamo.

-“Nella famiglia Mini, -Elio ricorda- su alla Caldia, di nove persone come si è detto, ce n'era anche un'altra, una decima, era una servetta di Duddova, proveniva da una famiglia di muratori, i Gabrielli, anche loro si vede eran diversi, l'avevano mandata a servizio su da noi. Una bocca in meno da sfamare e qualche soldo –pochi, quelli pochi-ogni tanto da portare a casa. Si chiamava Laura, Laurina, si vede se l'intendeva di già con il mio zio Duilio, il fatto è che tempo dopo si sposarono, ma il suo babbo non voleva, non voleva. Non voleva che una ragazza di paese sposasse un contadino. Eppure un suo figliolo, Pietro, aveva sposato una contadina, la mia zia Vittoria, la sorella di Duilio.

Non la voleva nemmeno vedere. Stette tre anni senza “parlargli”. Per questa figliola avrebbe voluto un matrimonio con uno che avesse qualcosa, magari un po’ di terre, la casa, un po’ di olivi...e no con un contadino senza niente.

Eppure, anche loro che avevano? La miseria, come tutti, in quei tempi! Certi giorni, so, andavano a piedi a Castelnuovo Berardenga, a lavorare, qua erano senza lavoro, la muratura ferma, andavano là, a piedi, mattina e sera... Poi Pietro entrò nell’Azienda Zampi, muratore della fattoria, le cose per lui migliorarono anche se le paghe erano quelle che erano”-

E qui Pietro ebbe modo di distinguersi se non nella costruzione della ciminiera della filanda –di cui non abbiamo testimonianze dirette per poterne attribuire a lui la paternità- nella ricostruzione della stessa, anni Quaranta. Un lavoro difficile. Faceva effetto osservare da terra quella ciminiera appena sopra il tetto crescere piano piano, con quel muratore (si distinguevano in qualche modo braccia e testa) che dall’interno della ciminiera stessa sovrapponeva in cerchio, attorno a sé, mattone sopra mattone per alzarsi su verso il cielo.

Allora, questa Laurina?

-“Eh, mi ha fatto da mamma, è stata la mia mamma, una benedizione, per fortuna c’era lei.

Un giorno sì e uno no mi portava a Cennina, a piedi per una stradina di bosco, in collo, da una donna che aveva partorito da sei, sette mesi, mi faceva allattare da quella donna, mi faceva da balia. Negli altri giorni mi davano il latte di vacca, forse l’avranno allungato con un po’ di acqua perché so che è più grosso, robusto. Poi s’aprì un’altra strada: a Cennina avevo una zia, aveva sposato un fratello della mia mamma, aveva un cittino di sette otto mesi, lo divezzò apposta per dare il latte a me. Così per diversi mesi stetti lassù a Cennina con loro. Tanto che lo zio, il suo marito, lo zio Beppe Arcangioli fu nominato mio “Tutore “con lo zio Duilio. Tutti gli anni venivano chiamati a Montevarchi

dal pretore che voleva essere informato, voleva sapere se le cose andavano bene, e così via. La zia Vittoria sposò, non mi ricordo l'anno, Pietro, il Gabrielli, muratore di Duddova, quell'altra zia sposò un Badii di San Leolino, nonno del nostro prete, Don Pierluigi Cetoloni nato proprio a San Leolino”-

-Chi era in quegli anni il proprietario della Caldia, “il padrone” come si diceva allora?:

-“Il padrone della Caldia era il Paladini di Ambra, Rinaldo Paladini, il sor Rinaldo. A vederlo sempre con un po' di ghigna, burbero, severo, cappello sempre in testa, faceva quasi paura, invece non era cattivo, ci si trattava bene con lui, non era come tanti padroni che non t' avrebbero mai dato niente.

Alla Caldia c'erano due poderi, uno più grande, quello dove si stava noi, e uno più piccolo; in quello ci stava un certo Cuccule, era il suo soprannome, lo chiamavano tutti così, di cognome faceva Ungheresi. Il nostro podere era dimi pare...otto, dieci ettari di seminativo, ma erano tutte preselle, campini di collina, più s'avevano altri quattro, cinque ettari di bosco. Lo mandavano avanti, lo lavoravano il mio babbo, il mi' zio Duilio e la zia Laurina. Dopo la morte del mio babbo nel Trentuno, il peso toccò tutto allo zio e zia. Io cominciavo a fare i piccoli lavoretti dei ragazzi, badare i maiali e così via”-

Ora Elio si ferma un attimo, un sorriso appena accennato apre la sua faccia...

-“Mi ricordo, il Paladini aveva dato l'incarico di guardia al mio babbo, guardiacaccia, e siccome via via voleva qualche lepre, gli aveva consigliato, suggerito, di andare alla posta di notte...ma era proibito, di notte non si può cacciare... Ma sa...ogni tanto! Eh, il mio babbo ubbidiva e dopo averla presa il giorno dopo gliela portava subito”-

Caratteristica, complessa figura quella del Sor Rinaldo, del Cav.

Rinaldo Paladini, severo quel tanto da mettere in soggezione il proprio interlocutore, ma alla fin fine un gran bonaccione. E dal linguaggio tutto particolare, quello dei vecchi nelle campagne. Qualche esempio? Per lui “Dentro” era “Drento”, “Dietro” era diventato “Dreto”, “Fuori” trasformato in “Fora” e così via. “Porca Maremma” la sua imprecazione preferita; se qualcosa non girava per il verso giusto c’era subito un “Porca Maremma” pronto, pronunciato con un certo tono a sottolineare la propria insoddisfazione o irritazione. Addirittura, questa innocente imprecazione risuonava così di frequente nel proprio lessico che venne trasformata, dalla gente di Ambra e dintorni, in un suo secondo nome. Il Sor Rinaldo, il Cavalier Rinaldo Paladini era diventato, quando si parlava di lui, semplicemente “Porca Maremma”. Altra sua caratteristica notata dalla gente che ne sorrideva divertita: quando partecipava al funerale di un compaesano si fermava sempre al cancello del cimitero, dentro non entrava mai. Una fisima. Chissà perché, forse una forma di scaramanzia per tenere lontana quella figura scheletrica che viene rappresentata con la falce fienaia... Infine, così la notizia passava di bocca in bocca fra sorrisi amari e sconcerto, e pare che fosse proprio vera, la sua decisione di acquistare una cassa da morto per custodirsela sotto al proprio letto, per essere utilizzata al momento ineluttabile del bisogno. Un pro memoria per la vita eterna. (questa notizia mi viene confermata come autentica da Marcello Antoni , che abitava vicino casa sua).

Figura complessa, e pure dotata di un certo carisma, tanto da essere eletto consigliere comunale e per alcuni mesi sindaco (o pro-sindaco) del nostro comune negli anni pre-fascismo. Per l’esattezza: il 16 luglio 1920 a seguito delle dimissioni rassegnate per ragioni di salute dal sindaco in carica sig. Chimenti, il consigliere anziano e Presidente del Consiglio Comunale sig. Rinaldo Paladini venne chiamato a svolgere le mansioni di Pro Sindaco. Tale incarico ebbe termine nel mese di Novembre dello stesso anno allorché nella carica di sindaco subentrò il sig. Pellegrini. (Così da ricerche ed informazioni assunte quasi un secolo dopo).

-Quali i prodotti, le risorse della Caldia?

-“In quei campini si seminava il grano, ma il raccolto era scarso, sulle cento staia a mietitura, venti quintali. La nostra parte appena ci bastava per mangiare, s’era tanti .

Il vino, eh quello ci veniva buono, speciale, sui dodici gradi senza fargli altro o aggiungere robe come facevano certi per migliorarlo. Noi, al massimo, si poteva far bollire qualche secchio di uva, o metterne in forno un graticcio per farla asciugare, levare un po’ di umidità, poi si pigiava, si ammostava e si metteva nel tino con tutta l’altra raccolta, vendemmiata. Questo sistema serviva per farlo schiarire meglio, il vino, e prima. Se ne rimetteva una ventina di quintali, poi con gli anni il raccolto aumentava perché il Paladini via via faceva fare gli scassi e lì ci faceva piantare le viti. In altre preselle ci faceva mettere gli olivi. La raccolta delle olive, a Novembre Dicembre, si aggirava sui venti, venticinque quintali secondo le annate. Le piante –tutti gli anni il Paladini ne faceva piantare qualcuna- non eran poche, 150 – 180. A volte si finiva a marzo di raccoglierle, da quante ce n’era...

-E se nevicava?

-“Eh, si coglievano lo stesso, con quelle, con le olive raccolte con la neve –si mettevano da sé- l’olio ci veniva peggio, a noi faceva comodo lo stesso, ci serviva per fare lume, allora alla Caldia non c’era la luce. Si tribolava, ma non c’era di meglio...

Anche l’olio, speciale, con un pizzichino quello appena fatto...speciale, come per tutto il resto, a mezzo con il padrone. Di nostra parte ce ne poteva toccare un quintale, poco più, poco meno. La parte del padrone si portava subito a casa sua con il carro, dal frantoio, in paese a Ambra vicino alla chiesa. E a proposito dell’olio mi viene in mente un fatto: quando venne la guerra nel 1940 il governo mise le tessere per mangiare, per il pane, lo zucchero, l’olio e così via. I contadini avevano l’obbligo di portare all’ammasso

una certa percentuale della roba prodotta. Così anche per l'olio, dal frantoio un certa quantità direttamente all'ammasso, ma il mi' zio Duilo ci leticò con il padrone, con il Paladini perché lui intendeva che la quantità di olio che si doveva consegnare si dividesse a metà, se mettiamo era mezzo quintale, lui intendeva 25 chili per uno.

-“Eh no, padrone, come si fa a fare come vuole lei? –diceva il mio zio- Noi in casa siamo dieci persone e voi in tre con la serva. Come fo a dare il pane con un po' d'olio sopra alla mi' gente.? Me lo dica lei!”-

Ma il sor Rinaldo non intese, si vede la legge era quella, il mi' zio Duilio s'arrabiò, venne via di brutto, capisco senza neanche salutarlo. Toccò a me, ormai giovanotto, andare a dividere l'olio col padrone per l'ammasso. Ma si dovette fare come volle lui, metà per uno!”-

Le migliori al podere, come la piantumazione di nuovi olivi, viti venivano apportate dal proprietario mediante assunzione di manodopera giornaliera. Altrettanto si procedeva nella costruzione dei muri a secco, vere opere d'arte realizzate da autentici specialisti, per terrazzare la collina. Geniale invenzione: il terreno collinare, in discesa e sottoposto continuamente alla erosione, allo sfaldamento provocato dall'acqua piovana, si trasforma in tante preselle, piccoli campi in piano, facilmente coltivabili, beneficati e non più danneggiati dalle burrasche di pioggia. Terre sempre magre, ma via via rese più fertili con l'apporto del letame delle stalle, soprattutto quelle vaccine. Un concime naturale che ingrassa la terra senza danni collaterali –come potrebbe avvenire con certi prodotti chimici- per altre colture. Altro concime usato, biologico, naturale, che più naturale di così non si può, era il “logo” (termine in uso nel linguaggio locale per indicare il “bottino”, ovvero in altre parole, il pozzo nero. Per effettuare tale operazione i contadini venivano in paese di notte, fra le due e le tre del nuovo giorno con un carro-botte attaccato alle bestie, in un paio di ore vuotavano il pozzo nero trasferendo il liquame nell'apposita cisterna, manualmente, con un secchio fissato in cima ad una perti-

ca, ripulivano l'ambiente e ripartivano. A giorno erano già nei campi a spandere il prezioso carico. E per tale servizio reso alla famiglia che vi abitava qual era il prezzo? Quanto si facevano pagare? Niente, addirittura era il contadino che, magari a Pasqua, portava alla famiglia beneficata un pane e un fiasco di vino.

I Mini della Caldia, sotto questo aspetto, erano fortunati perché non avevano pegno da pagare in quanto in paese, Ambra, svuotavano il pozzo nero del padrone del podere e dei suoi pigionali.

-“In certi posti per poter fare i fossi per le viti o per gli olivi, avanti bisognava scassare il terreno, era sassoso, roccioso, alberese, mattaione, duro. Il padrone ci mandava degli operai di Duddova, di Ambra...Così per fare i muri a secco. Uno specialista era Pallino di Duddova, un altro Giannella. Bisognava essere bravi, bravi, murare senza calcina non è cosa facile. Un volta fatto il muro, ma no a piombo...doveva essere inclinato in dentro, alto a seconda del terreno, un metro e mezzo, uno e settanta... veniva tirata giù la terra, spianata, il muro la tratteneva, era a reggere. Una bellezza da vedere. Ora quei muri son quasi tutti distrutti, buttati giù dai cinghiali. Per grufolare in terra han rovinato ogni cosa., hanno rumato dappertutto, sciupato nei boschi, nelle selve, le marronaie “un” esiston più. Una volta i cinghiali dalle nostre parti non c'erano, si sentiva dire che erano in Maremma, a volte qualche signorotto ci andava a caccia, ma qui non c'erano. Bisognerebbe schiacciargli il capo a chi ce l'ha portati. Ma ora anche per loro, i cinghiali, è la fine, non trovano più niente da mangiare, le pozze per bere anche quelle rovinare da loro non ci son più nei boschi. Avevano preso anche a entrare nei campi seminati, sciupavano ogni cosa, ma ora i campi per salvarli li circondano con i fili della corrente, a bassa tensione, loro quando abbassano la testa per passare pigliano la scossa e si ritirano. Anche per loro è messa male.”-

Le stalle. Fonte non indifferente nell'economia generale del podere, richiedono nel contempo attenzioni continue, giornaliere sia per l'approvvigionamento alimentare che per la pulizia dei locali e degli animali. Al primo posto "le bestie" : bovi, vacche, vitelli. Nel lessico valdambrino (ma non solo) quando si parla di bestie si intende parlare esclusivamente di bestie bovine, il riferimento anche se sottinteso è chiaro: bestie uguale bovini. Le bestie aiutano nel lavoro dei campi; l'aratura dei terreni sarebbe impossibile senza la loro forza.

-“Quando arrivai ai dodici anni toccava anche a me andare a coltrare con le bestie. Mi ricordo -aggiunge Elio- s’aveva un coltro era più grosso di me, peso, io ero piuttosto minutino, appena ce la facevo.”-

Ogni tanto nasce un vitello, un "redo", dopo una quindicina di mesi può rappresentare una fonte di guadagno, ovviamente sempre a mezzo con il padrone. Gli altri esemplari della fauna agricola sono "gli animali", quasi una categoria a parte. Siano essi maiali, pecore o i cosiddetti animali da cortile e cioè polli, oche (i loci), anatre (le nane), tacchini, faraone.

E alla Caldia?

-“Su alla Caldia in genere s’aveva un paio di bestie, vacche, a volte se n’aveva anche di più, quando nascevano i vitelli, uno per vacca. Però poteva succedere di averne anche qualcuno in più, questo succedeva quando nella stalla c’erano ancora quelli nati l’anno prima che non si erano venduti. Anche allora c’era la crisi, non è che un vitello si trovava subito da vendere, la gente al macello ci andava poco, un po’ di lessa la domenica. Eran tempi duri anche quelli, se ne poteva avere anche quattro o cinque. Le bestie si adopravano per lavorare nei campi, coltrare, ma anche per trasportare la roba, il vino, l’olio al padrone, dal frantoio a casa. Per portare le olive al frantoio dalla Caldia bisognava fare diversi viaggi, a volte ci dava una mano il Cini dei Tribbi, veniva giù con il carro e le sue bestie, ci s’aiutava a vicenda.

In più s'avevano maiali e pecore. Si teneva una scrofetta"...

(Nota: Elio non pronuncerà mai la parola "maiala" per riferirsi alla femmina del suino, alla fattrice; c'è pudore nel suo linguaggio, e rispetto. Quella parola sembra una parolaccia rivestita di un significato offensivo), quindi scrofetta.

"Si teneva una scrofetta, si faceva figliare una volta l'anno, si ralleavano tre quattro lattoni, si facevano ingrassare, poi uno si macellava a mezzo con il padrone, a volte uno tutto per noi, s'era tanti... Chiaro che il padrone scriveva tutto nello scrittoio, pesava l'animale da vivo, da morto, i pezzi, ogni cosa, "un " gli passava niente, no!

A badare i maiali toccava quasi sempre a me, li portavo in quei campi, a volte nel bosco nei tempi delle ghiande e delle castagne."-

-Le pecore?

-"Se ne teneva una diecina, dodici, più che altro per la lana e per il cacio. Si facevano figliare per avere il latte, per il cacio, anche quello tutto a mezzo. A pesarlo, ricordo, veniva lui stesso, poi mise su il guardia, Quinto, allora diventò compito suo. Così per la lana. A badarle ci andava la mia sorella, qualche volta ci andavo anch'io.

Polli, galline, loci, conigli erano per noi, il padrone non ci entrava nella parte però s'aveva l'obbligo per Natale capponi a lui e qualcuno anche al guardia, per Pasqua dozzine di uova e qualche coniglio o pollo, non c'era l'obbligo, ma ce lo facevano capire...Padrone e guardia.

Patate, pomodori, la roba dell'orto si faceva nei fondi con più terra, si pigliava per noi, però il padrone la segnava tutta nello scrittoio, voleva sapere il peso di ogni cosa, la faceva pesare a noi, si fidava, ci si ritrovava tutta segnata nello scrittoio quando si facevano i conti. Si pensava di avere qualcosa da riscuotere, andava a finire che "un" ci toccava mai niente."-

- E quando passò il fronte nel 1944 come ve la passaste?

-“Si passarono grigie, parecchio, fra le cannonate e i tedeschi non s’aveva pace. Le vacche si portarono su a Monte di Rota per salvarle, ma i tedeschi, un giorno arrivarono lì e le presero. Le volevano attaccare al carro ma non sapevano fare, senza giogo ognuna tira per conto suo, poi ognuna va messa nella parte giusta, destra o sinistra. Allora con il mitra puntato presero il Ghiori, un contadino che aveva il podere vicino al cimitero d’Ambra, era lì sfollato, lo costrinsero ad attaccare bestie e carro, ci salirono sopra e partirono. Appena passato il fronte si seppe che diverse bestie l’avevano lasciate alla fattoria Bazzanti di Ricasoli. Erano arrivati fin lì. Ci s’andò subito, io e il mio zio, ma le nostre vacche non c’erano. Ce n’era un paio, ma non erano le nostre, qualche giorno dopo si seppe che erano di un contadino di Ripaltella, di là da Pietraviva. Le nostre belle vacche chissà che fine avranno fatto!”-

Nel 1950 Elio piglia moglie, come si dice dalle nostre parti. La scelta non va a farla tanto lontano, impalma una ragazza venuta con la famiglia, anni prima, dal Senese ad abitare proprio alla Caldia. È Rina Giardini. Da quel matrimonio nasceranno due figli, prima la Patrizia (1954 “La famiglia si comincia con la figlia”), quindi un bel maschietto (1956), Sergio.

Nel frattempo la situazione cambia, la famiglia con il matrimonio di Elio si è fatta ancor più numerosa, alla Caldia (con i Mini in quel podere da 100 anni) diventa sempre più difficile trarre il sostentamento per tutti. Nel 1952 la grande svolta: la famiglia si divide, Elio lascia la Caldia per trasferirsi a Casa Caroni, in un piccolo podere fra Ambra e Badia a Ruoti, proprietaria Zelina Caroni di Ambra. La casa però è malmessa, quasi cadente, Elio prende l’impegno di rimetterla a posto con interventi in muratura; in cambio non pagherà affitto per tre anni. In effetti poi ci starà per un anno in più pagando l’affitto con prodotti in natura.

Il mondo intanto sta cambiando, profonde trasformazioni avvengo-

no nei modi di vivere, nel costume, nella società, è iniziato il boom del mattone, le campagne si stanno progressivamente vuotando, abbandonate da chi per secoli le ha abitate, il salario offerto dall'edilizia attira eccome. Con l'indotto che ne fa seguito. Le due famiglie imparentate con quel matrimonio si rendono conto che restare nell'agricoltura potrebbe significare continuare a vivere fra continue ristrettezze economiche, si impone di tentare nuove strade, magari affidandosi a qualche forma di artigianato. Comprano un pezzetto di terra ad Ambra, appena fuori paese, vi costruiscono la loro casa, due appartamenti, in gran parte tirati su proprio con le mani di Elio, Giorgio (cognato) e Gino (suocero). Sudore e fatica, sacrifici e privazioni. Vi si stabiliscono appena finita, siamo nel 1956. Non più contadini, ora sono artigiani, si sono messi in proprio a fare granate, scope d'erica, con quell'erica che loro stessi vanno a tagliare nel bosco e che poi trasportano a casa.

Gli anni passano, i figli crescono, si fanno grandi, si sposano. Lo rendono nonno. Nonno felice. Patrizia abita a Bucine, Sergio nella porta accanto, nuova costruzione. Purtroppo nel 2011 la moglie, l'amatissima Rina se ne va, una brutta malattia la porta via in pochi mesi. È il 23 di Novembre. Da allora figli e nipoti cercano di non fargli pesare la solitudine, che è una brutta bestia, gli sono costantemente vicini. È con loro che Elio trova la forza di tirare avanti. E con il ricordo sempre vivo della sua Rina.



Antonio Cortesi

n. 13 – 12 – 1933 a Badia a Ruoti

La cicogna arriva in via delle Colonie a Badia a Ruoti sul finire dell'anno 1933 in una famiglia contadina. E dunque numerosa come tradizione e necessità impongono. Questi i componenti:

Cortesi Emilio, n., capoccio

Arcangioli Carolina, massaia, moglie del capoccio

Cortesi Nazareno, n. 1903, figlio di Emilio, cantiniere

Caldelli Maria, n. 1909, moglie di Nazareno

Cortesi Antonio, n. 1933, figlio di Nazareno

Cortesi Bruno, n. 1936, figlio di Nazareno

Cortesi Dante, n., cugino di 3° grado di Emilio, Bifulco

Scala Vittoria, n., moglie di Dante

Cortesi Sira, n., figlia di Dante

Cortesi Genny, n., figlia di Dante

Cortesi Piero, n., figlio di Dante

Cortesi Gino, n., figlio di Dante

Qualche anno prima “dell'arrivo” di Antonio erano usciti dalla famiglia, causa matrimonio, un giovanotto e tre ragazze, esattamente:

Cortesi Severino, carabiniere, figlio di Emilio, sposato con Tosca Bigazzi di Poggibonsi;

Cortesi Maria, figlia di Emilio sposata con Calosci Giuseppe, falegname di Ambra;

Cortesi Dina, figlia di Emilio sposata con Collini Emilio bottegaio di generi alimentari e residente a Frassineto;

Cortesi Amabile, figlia di Emilio sposata con Migliorini Enrico, operaio ad un cappellificio di Montevarchi e lì residente.

Contadini della Mensa Vescovile di Montepulciano, i Cortesi abitano a Badia a Ruoti, e qui c'è da fare una precisazione considerato che quando si parla di contadini la mente va subito ad una casa colonica in aperta campagna magari posta al centro del podere o in qualche angolo strategico dello stesso. Nel nostro caso invece no, si può pensare ad una anomalia, tenuto conto che l'abitazione dei Cortesi si trova in paese, all'ombra della millenaria Abbazia con annessi i locali della fattoria, in via delle Colonie, una stretta viuzza compresa fra il borgo principale e i campi verso occidente. L'aia, che solitamente è lo spiazzo prospiciente la casa del contadino, è situata fuori paese, accanto ai terreni coltivati, dove sono poste anche stalle, stalletti e capanne varie per gli animali.

-“I poderi della Mensa – parole di Antonio, anzi di Tono, come qui in Valdambra vengono chiamati quanti anagraficamente siano registrati con quel nome- erano undici in tutto, la parte del padrone la faceva un fattore, mi pare che fosse di Montepulciano, dicevano che era severo, attaccato, sospettoso, sempre con gli occhi aperti per guardare, controllare. Guardia, quando ero ragazzo, era il Roncucci, Antonio, il babbo di Fiorenzo che da grande diventò lui il fattore. Con lui ci si conosceva, s'era amici, s'andava d'accordo, non ci fu mai niente da ridire.

Il nostro podere era abbastanza grande, ma non mi ricordo quanti ettari fosse, mi ricordo bene invece che quando si batteva il grano si rimettevan sempre 600, 650, qualche volta anche 700 staia. E tutto come sempre a mezzo con la Fattoria. A battere veniva quando la macchina – trattore, tribbia e scaldello Zampi, di Ambra, quando il Braccini di Cennina, e qualche volta anche il Sacconi dell'Asciana. L'aia era là, in proda a un campo, verso l'Ambra. La battitura per noi contadini, ma anche per il fattore, il guardia e la gente che veniva a darci una mano, era una faccenda grossa ma anche una festa, il grano si metteva al sicuro. Alla fine una bella mangiata tutti insieme, la tovaglia veniva distesa per terra sopra la paglia appena battuta, con le

scodelle tutte in fila, i bicchieri, le posate, bottiglie d'acqua fresca e fiaschi di vino di cantina. Il mangiare si può dire, dappertutto...minestra di locio, locio lesso con patate, pomodori conditi, sottaceti, a volte un coniglio in umido. E bere...a cianfa.

Il grano della Mensa si portava subito in fattoria, nei granai, ma anche in un pozzo senza acqua, secco, che era poco dietro il portone, profondo una diecina di metri. Lì ci stava asciutto e fresco. Quello di parte nostra si portava a casa, in via delle Colonie, nei sacchi. A macinare s'andava dove ci pareva, a Pietraviva, oppure a Lippiano, passato Ambra. Il capoccio era il capo della famiglia, lui doveva essere informato di tutto l'andamento di' podere, degli interessi, le faccende, poi lui parlava con il fattore, con il guardia. Il capoccio, in casa nostra nonno Emilio era rispettato da tutti, tenuto in considerazione, ascoltato. Mica come oggi, a come si sente dire, che i più vanno a finire a i' ricovero, danno noia, in casa per loro "un" c'è più posto!"-

Amara considerazione!

Gli ospizi, i ricoveri per anziani se non ci fossero andrebbero inventati, per sanare tante situazioni, a volte insostenibili; necessità irrinunciabili della società contemporanea, ma dietro la facciata quanta tristezza! E quanta sofferenza!

- Viti, uva, la vendemmia....

- "Quando si vendemmiava l'uva si portava direttamente in fattoria, lì ogni contadino ci aveva il suo tino, grosso, per ammostarlo, bollire e svinare. Allora per mantenerlo si metteva nella botte, ogni contadino aveva la sua. Quello che ci spettava di parte, anche quello, sì, era a mezzo con la Mensa, si portava a casa nostra, nella nostra cantina. Si beveva eh, allora, ce ne voleva un fiasco al giorno, ma anche più, faceva sangue, dava forza per lavorare."-

- Altri prodotti dei campi?

-“Oltre al grano si seminavano fagioli, granturco, patate, foraggi per il bestiame e più tutta la roba dell’orto. A quello ci pensavano un po’ tutti gli uomini di casa, le donne se mai ci andavano via via quando avevano bisogno in cucina di qualcosa per fare la desina o la cena. Il granturco si faceva per gli animali, ma un poco anche per macinarlo, per avere in casa un po’ di farina gialla per la polenta. Ci piaceva in tutti i modi, nel piatto con un po’ di sugo, oppure arrostita, fritta, ma anche cruda, in quella maniera, certe fette....La roba dell’orto era della famiglia del contadino, il padrone non ci aveva la parte, però, sa, via via ...per riguardo, quando un cocomero, un popone, quando una sportina di fagioli in erba, un po’ di frutta al fattore, al guardia...rientrava nelle usanze.”-

-Nel podere c’erano anche gli olivi? Quante piante?

- “Eh, no! Nel nostro podere non c’erano piante di olivo, quindi niente olio della Mensa, ma il mio nonno aveva comprato, anni prima, un oliveto con 65 piante, quello era nostro. Si trovava lungo la strada che va verso la Sughera, sopra la casa di’ Frullanti, prima di’ bosco. Secondo le annate si potevano rimettere 100 chili di olio, anche centoventi, centoquaranta, centocinquanta, ci bastava, ci avanzava, se ne poteva vendere anche una ventina di chili o più. Ora però quegli olivi non ce l’ho più, non ce la facevo a tenerli in ordine, potarli, erano diventati un peso. Veniva anche la mi’ moglie a darmi una mano, ma anche per lei con gli anni era diventato un sacrificio, grosso, andare in su e in giù con le scale, i teli...Tempo fa mi decisi e li vendei. A malincuore, eh, ma non ce la facevo più!”-

- Selva, castagni, marroni?...

-“No, no, niente selva, nel podere non c’era la selva. La Mensa però aveva un bosco, grande, grande, sarà stato più di 400 – 500 ettari...andava da Ambra, su fino a Calcinaia e poi fino a Tugliano e là. Ogni contadino era autorizzato

a portarci i maiali, per le ghiande, per farli mangiare, e in più ci si poteva andare per la legna per casa, per il camino. E per la stalla, per scaldare le brode per gli animali. Per fare fuoco si adopravano anche le ramaglie, qualche ramo secco delle piante, i rami delle viti quando si potavano, ci si arrangiava alla meglio, il fuoco non doveva mancare mai.

Anche i pigionali si arrangiavano, ma loro forse stavano peggio di noi. La miseria era tanta, ma noi con la roba dei campi, il pane nella madia, l'orto, il maiale...si sbarcava meglio. Per loro era grigia davvero!"-

-C'è qualche ricordo particolare riferito a quegli anni?

-“Eh si, eccome se me ne ricordo! Per Sant'Antonio Abate, il 17 di gennaio, c'era questa usanza: la gente di' paese, i pigionali, ragazzi...ma anche i grandi, eccome, venivano a bussare alle case dei contadini per avere qualcosa da mangiare. La mia nonna, la massaia, ma anche il capoccio, il mio nonno, preparavano due, tre polente di granturco e quando arrivavano queste persone gliene davano due, tre fette. Era tutto un via vai, c'era la fila davanti all'uscio di casa, venivano da qui, da Badia a Ruoti, ma anche da Pietraviva, da Ambra, da Badia Agnano, da tutti i paesi. E quando la polenta era finita ne facevano subito un'altra. Sarà stata l'usanza, ma era anche la miseria, per non dire fame. Che tempi!

I contadini, si sa, come soldi...sempre pochi, pochi, però per il mangiare non se la passavano male e poi la nostra famiglia era considerata tra le migliori della zona. Per i pigionali invece era balorda, i lavori erano pochi, andavano al bosco a tagliare la scopa, la pedagna, a fare le traverse, ma fra le domeniche, i giorni che pioveva...alla fine del mese i guadagni erano magri, magri. Se poi uno si faceva male, addio, allora non c'era l'assistenza come oggi, se stavi a casa non lavoravi e non guadagnavi e se avevi bisogno

di qualche medicina la dovevi pagare, e così per il dottore. Questo valeva anche per i contadini.”-

-Una bella famiglia, la vostra!

-“Davvero! Ma lo sa che stava, era residente nello stesso podere da più di 500 anni? Tanto è vero che nel periodo prima che scoppiasse la guerra, quella del 1940-45, mi pare nel Trentotto, Trentanove venne premiata a Arezzo con il 3° Premio fra tutta la provincia per la “Fedeltà al Podere? Un bel riconoscimento!”-

E subito ribattezzato dai contadini “Il Premio per esser ciuchi, servi, bestie”.

-E la stalla? Quanti animali?

-Nella stalla delle bestie s’avevano sempre undici, dodici, tredici fra vitelli, bovi e vacche. Bovi e vacche si adopravano per i lavori nei campi, quando c’era da coltrare, quando da spianare, da seminare, quando da falciare... e poi con il carro per trasportare legna, erba, uva, la roba dell’orto... patate pomodori per mangiare e per fare la conserva. Le vacche poi, oltre ai lavori quando c’era bisogno, si tenevano anche per farle figliare. Per farle ingravidare noi il toro non s’aveva, si portavano a San Martino, da Giangetta, di cognome mi pare che facesse Canestri ma tutti li chiamavano così, Giangetta, un contadino che n’aveva due o tre. I vitelli si facevano crescere per l’ingrasso poi si vendevano, ma a volte restavano nella stalla più del previsto perché non c’era chi li comprava, anche quelli eran tempi duri, di crisi, di miseria.... In più nella stalla, ora che mi rammento, si teneva una mucca, per avere il latte, si vendeva alla gente. Una mucca ne può fare dai dieci ai quindici litri al giorno. Venivano con un bricco, con un pentolino, con una bottiglia. In certi momenti il latte appena munto si portava su alla fattoria e la gente veniva lì a pigliarlo. Noi si riscuoteva e poi i soldi si davano al guardia o al fattore, anche per il latte era tutto a mezzo con la Mensa,

ci pensavano loro a fare i conti. Specie le donne e i ragazzi lo bevevano volentieri, per colazione con qualche fetta di pane arrostito. Anche a me, da ragazzo, mi piaceva eh!”-

Interviene la moglie, presente al nostro incontro, per aggiungere con un sorriso:

-“Eh, ma anche ora gli piace, eh, tutte le mattine ne prende una bella tazza con il pane, a seconda, coi biscotti. Ce ne vuole un litro al giorno, un pochino io, una mezza tazza Fabio, il resto lo piglia tutto lui, gli piace e ci sta bene.”-

-Pecore, maiali?

-“Pecore no, non si tenevano, i maiali sì, se n’aveva sempre una trentina fra lattoni, magroni, da ingrasso e due scrofe. S’avevano diversi stalletti, uno abbastanza grande per tenerceli, due più piccoli per farci stare le scrofe al momento della figliatura. Il verro noi non si teneva, ce l’aveva un contadino sempre della Mensa, su in cima al paese.

Per casa se n’ammazzava uno, a dicembre, poco prima delle feste. Addetto a questa operazione era il mio babbo, era bravo, bravo davvero, l’ammazzava con il coltello, allora facevano così, ma lui era bravo, li faceva patire poco, quasi niente, arrivava subito al cuore. Poi pensava a tutto lui, faceva i pezzi, li salava, faceva salami, prosciutti, spalle, salsicce, fegatelli, rigatino, era bravo, e tutta roba speciale.”-

-Immagino, avrete avuto anche il pollaio, ma dove lo tenevate? Non certo in paese...

-“No, no, in paese no, non c’era da tenercelo, e poi anche a volere dove si trovava il posto. Il nostro pollaio era là al campo, da una parte dell’aia, un bel capanno e ci s’avevano galline per le uova, chioce a covare e poi a tirare su i pulcini, polli da vendere e qualcuno via via per casa, per noi. Il becchime? Un poco ci si pensava noi, granturco, erba, bucce di cocomero, frutta, e poi tutto il giorno si ingegnavano loro a giro per quei campi. La sera rientravano da sé nel capanno, noi s’andava a chiuderli. E poi s’avevano loci, nane, coniglioli.

Gli animali del pollaio, tutti, appartenevano solo a noi, il padrone, la Mensa non c'entravano per niente, non ci avevano parte. Per Natale un bel paio di capponi, si consegnavano al fattore, questo sì era un obbligo per noi, poi lui non so se li teneva per sé o se li faceva recapitare alla Mensa di Montepulciano, e li segnava nel libro dei conti. Per Pasqua qualche dozzina di uova.”-

La famiglia Cortesi abbandonò il podere della Mensa Vescovile di Montepulciano nel 1955 per stabilirsi appena fuori paese in una vecchia casa di sua proprietà lungo la strada che va verso Ambra. Con la casa c'erano annessi due tre campini che fino ad allora aveva curato un contadino che lì abitava. Le risorse per una famiglia erano magre, bisognava darsi da fare per campare, così il nostro Tono cominciò a andare al bosco a tagliare la scopa che poi veniva venduta a quanti si ingegnavano nei dintorni a fare le scope d'erica, le granate. Sposato nel 1961 con Licia Collini per un paio d'anni ha fatto il carpentiere a Firenze con il suocero Beppe (erano gli anni del boom edilizio), infine entrato dai Ceccarelli di Ambra, una piccola fabbrica dove si producevano soprammobili artistici in legno (portatabacco, portasi-garette con tanto di carillon, completi per vari giochi da tavola) una vera “eccellenza”, vi è rimasto fino al giorno in cui è stato collocato in quiescenza, così come si dice nel linguaggio burocratico.

Dal matrimonio è nato un figlio (1963), Fabio, i genitori com'è naturale, vivono per lui.

La casa negli anni, un pezzo per volta, con tanti sacrifici e privazioni, si è ingrandita, è diventata una villetta con uno spicchio di giardino intorno, sempre curato, rose e fiori dai mille colori. Un piccolo paradiso.

Oggi Tono fa il pensionato, è sempre intorno casa con la sua Licia, senza di lei non muove paglia, ma non sta mai fermo, non ha mai un minuto di tempo libero, sempre occupato com'è con l'orto, i campini, i mille lavoretti che necessitano giorno dopo giorno, estate e inverno, primavera e autunno. È la sua vita, non saprebbe, non potrebbe farne a meno. Auguri Antonio. Anzi: Auguri Tono e lunga lunga vita a te e alla tua famiglia!

Furio Magini

n. il 24 - 4- 1948 a Siena

Furio viene alla luce o, se preferiamo, tocca terra all'ospedale di Santa Maria della Scala, Siena. Il motivo di tale scelta (perché la città del palio e non Arezzo o la più vicina Montevarchi?) da parte della partoriente e famiglia non è conosciuto, lo stesso interessato, cioè Furio, ignora del tutto la ragione di tale preferenza, molto probabilmente dettata dalla viabilità. Oppure, chissà?

Per inciso: la domenica precedente si erano svolte le elezioni politiche al termine di un accesa campagna elettorale combattuta soprattutto nelle piazze a suon di comizi principalmente fra i due maggiori schieramenti contrapposti, Democrazia Cristiana e Fronte Democratico Popolare, formato da PCI e PSI; la televisione era ancora tutta da arrivare. Netta vittoria della DC che si aggiudicò la maggioranza relativa dei voti e assoluta dei seggi.

Il fatto è che in quel mese di aprile del 1948 la famiglia Magini da Rapale con l'ultimo arrivato si compone di sei persone, e precisamente:

Magini Orazio, n. 1885, capo famiglia

Carapelli Narcisa, n. 1890, moglie del c. f.

Magini Omero, n. 1910, figlio

Borsi Olga, n. 1907, moglie di Omero

Magini Furio, n. 1948, figlio di Omero

Magini Fulgero, n. 1913, figlio di Orazio, residente a Torino dove da qualche anno ha trovato lavoro

Anni prima la famiglia comprendeva anche una ragazza, Magini Ginevra, nata nel 1916 e figlia di Orazio, andata sposa (1937) con un rapalino doc, Ugo Pratesi.

-“Il mio babbo -parole di Furio all'inizio della nostra conversazione- era nato nel comune di Monte San Savino,

precisamente a Palazzuolo dove allora stava la sua famiglia. Il suo babbo, vale dire il mio nonno Orazio, faceva il boscaiolo, tagliava la pedagna, le querce, i rami per fare legna da vendere, ma in certi momenti faceva anche il carbonaio, anche quello da vendere. Allora non c'era né corrente elettrica, né gas, per cucinare nelle case si usava il fuoco del camino e, soprattutto d'estate, il fornello con il carbone. Per fare il carbone bisognava saperci fare, era quasi un'arte, intanto sapere mettere i pezzi di legno giro giro, coprirli con le piote, fare fuoco ma senza fiamma, sennò andava tutto in cenere. Il mio babbo raccontava che nel periodo che facevano, massicciavano la strada statale Senese-Aretina che da Monte San Savino, Palazzuolo va alla Colonna di Grillo -sarà stato nel Venti, Ventuno- il mio nonno smise di fare il boscaiolo, andava là alla casa cantoniera a Marrocco, a schiacciare i sassi. Li portavano con i barocchi, sassi grossi, dalle cave, penso di alberese o pietra forte, non lo so di preciso, e per romperli, farli a pezzetti adatti da stendere per terra, c'erano gli "schiaccini" operai pagati un tanto a metro cubo di sassi lavorati, una miseria, le paghe erano misere, basse, ma meglio che niente, bisognava lavorare da sole a sole. Lo "schiaccino" si sedeva per terra, magari sopra una balla ripiegata a modo di cuscino, e cominciava a battere, a smartellare. In mano un martelletto speciale, quasi a forma di uovo, con il manico di legno (quasi sempre di "cascia") si poteva picchiare da una parte come dall'altra e stare attenti, c'era anche da chiapparsi in un dito, da farsi male a buono, come pure poteva esserci il caso che una scheggia anche piccola di sasso ti schizzasse in un occhio. Eran dolori! Allora non c'era mutua o previdenza, se ti facevi male avevi l'uscio e il malanno addosso.

Diverse volte, raccontava spesso il mio babbo, il nonno lo svegliava presto la mattina, presto, avanti giorno e lo portava con sé per farsi aiutare un po'. Era ancora insonnolito,

ricordava, e il suo babbo lo pigliava per la mano, lo tirava, e gli diceva:

- “Sveglia, Omero, sveglia, su, ci s’ha da camminare, guarda ‘n do’ metti i piedi ...”-

Tornavano a casa la sera tardi, a buio fitto, stracchi per il lavoro di tutto il giorno e per la camminata fatta mattina e sera, strada di bosco, sei-sette chilometri per andare e altrettanti la sera per tornare.”-

-E per mangiare?

-“Mah! La mattina qualcosa da mettere in bocca mentre camminavano, un po’ di brice, succioli della sera avanti... Il giorno là a Marrocco, un pezzo di pane con un po’ di cacio, con due o tre picce per companatico, un pezzetto di baccalà secco, un pomodoro...roba così....”-

-E per bere?

-“Una bottiglia di acqua o, se andava bene, se ce l’avevano ancora, di mezzovino, di acquerello. Non c’era da scegliere. La sera quando tornavano trovavano sempre la tavola apparecchiata, tovaglia bianca, pulita, scodelle, posate, bicchieri... Era la nonna Narcisa, tanto brava, buona, di pensiero a fargli trovare un piatto caldo, la cena pronta, un po’ di minestra e qualcos’altro dopo. In tavola una bottiglia di mezzovino ma qualche volta anche di vino. E bicchieri di vetro fino, come diceva il nonno Orazio. E poi a letto, la mattina dopo c’era da levarsi presto!”-

-Omero era conosciuto come un bravo calzolaio. Quando iniziò il proprio apprendistato? Dove?

-“Cominciò intorno ai tredici – quattordici anni. Andava a piedi a Palazzuolo dal suo zio, si chiamava Amedeo, era conosciuto dappertutto, era un bravo calzolaio. Andava a piedi il lunedì mattina passando dal Mulin della Buca, stava a Palazzuolo tutta la settimana in casa dello zio, e tornava a Rapale il sabato sera. Ma quando passava da quei

boschi intorno al Mulin della Buca aveva un po' di tremarella, proprio paura forse no...ma insomma...Siccome dicevano che in un punto ci si sentiva, tanto è vero che quello era chiamato il "Bosco della Vecchia" e allora si metteva di corsa, era un ragazzotto, dicevano che quella vecchia appariva all'improvviso, faceva gli scherzi, attaccava un prosciutto al ramo di una quercia, bene in mostra, e se uno si avvicinava e allungava le mani per pigliarlo quella vecchia appariva e gridava:

- "Se lo tocchi...Guai a te!" -

Metteva paura, scappavano tutti.

Dicevano che quella vecchia era stata confinata lì per punizione perché quand'era viva, era la serva del prete, non so se di Rapale o Palazzuolo, e siccome aveva il vizio di alzare il gomito, quando non lo trovava in cucina era capace di andare in chiesa a bere quello delle ampolle, all'altare. Per questo motivo da morta era stata confinata in quel bosco.

La paura bisognava vincerla, diceva il mio babbo, e così si metteva di corsa, e via senza fermarsi" -

-Bella novella, da raccontare la sera a veglia. Ma a parte questa divagazione, quanto durò l'apprendista a Palazzuolo?

-“Andò avanti così per diversi anni, fino al momento della faticosa cartolina rosa, fino a quando cioè non dovette partire per il militare. Finito il servizio di leva, penso nel 1933 – 34, tornato a casa riprese a lavorare a Palazzuolo dal suo zio fino al momento che, scoppiata la seconda guerra mondiale (1939-45) fu richiamato di nuovo sotto le armi. E da lì cominciò la sua odissea. Il primo reparto a Firenze, da lì fu inviato in Albania, poi in Montenegro dove fu fatto prigioniero dai Titini. A questo proposito raccontava sempre che quando lo presero, un soldato slavo gli si avvicinò e gli dette una gran botta nella schiena con il fucile gridandogli:

-“Sporchi Italiani, avete rovinato l’Italia e ora volete rovinare anche la Jugoslavia!”-

Sentì un gran dolore, un male! Non poteva respirare, per diversi giorni rimase tutto indolenzito, non poteva neanche camminare. Per lui oltre al danno anche la beffa, sì, perché il mio babbo era sempre stato contro il fascismo, contro la guerra e chi l’aveva dichiarata. E ora prendeva pure le botte. Poi, sempre in Jugoslavia, fu catturato dai tedeschi, ma non so se lo portarono in Germania o se lo tennero lì, in qualche campo di concentramento. So invece di sicuro, me lo raccontava sempre, che avendo detto che a casa, nella vita civile faceva il calzolaio, un ufficiale tedesco gli procurò pellame e cuoio e si fece fare un bel paio di scarpe. Viste così belle, anche gli altri ufficiali le volevano, ma il mio babbo non poté fargliele perché gli mancava tutta la roba...

-“Se portare cuoio, pelle....io fare.....Io non avere niente!”-

-Da militare prima, da prigioniero poi, incontrò mai nessun valdambriano?

-“Sì, mi pare a guerra appena finita o negli ultimi mesi, quando ormai stava per finire, raccontava sempre con tanto piacere di aver incontrato nei pressi di Belgrado uno di Ambra, allora non si conoscevano neppure, si riconobbero a parlare...

-“O te chi sei? Di dove sei?”-

-“Sono Aldo, Aldo Zampi, di Ambra. E te chi sei?”-

-“Sono Omero, di Rapale, Omero Magini!”-

Si abbracciarono, si può immaginare, e giù a raccontarsi tutte le traversie passate. Si lasciarono, ognuno ritornò alla sua base, si ritrovarono a Ambra, a guerra finita, una volta tornati a casa.”-

-In che condizioni era quando tornò a casa?

- “Sfinito, tutto pelle e ossa, arrivò che appena si reggeva in piedi. Tutte cose sentite raccontare, io non ero nato, ma so che arrivò che faceva pena, vestito di stracci, secco rifinito, non stava ritto. Aveva fatto la strada la prima parte dalla Jugoslavia a Trieste e poi a Verona in treno, da lì a Firenze parte in treno e parte con qualche camion militare, da Firenze quasi tutta a piedi, con qualche mezzo di fortuna ma la più a piedi. Credo che sia arrivato a casa nel settembre del 1945.”-

-La guerra alle spalle, finalmente a casa, bisognava rimettersi a lavorare...

-“Sì, finalmente a casa –aveva fatto 84 mesi di militare fra leva e richiamato con tanto di prigionia- a 35 anni si imponeva di prendere una decisione: continuare a lavorare con lo zio a Palazzuolo, o mettersi in proprio? Il desiderio, la voglia era di mettersi per conto suo, ma per realizzare questa aspirazione ci voleva un po' di capitale in partenza per avere a disposizione cuoio, pellame, e poi arnesi, chiodi e chiodini, martelli, tenaglie, lesina, pece... e più, una stanzina, anche un sottoscala dove sistemarsi con un paio di mezze sedie e un panchetto. E soldi non c'erano, niente, tasche vuote. Dopo averne parlato in casa, suo cognato Ugo, il marito della sorella Ginevra, gli mise a disposizione una parte del sottoscala che gli serviva come magazzino (avevano la bottega). E lì si piazzò con tanto di sgabello e panchetto. Il primo passo era compiuto”-

-E per tutto il resto?

-“Eh...Dice un proverbio: “In somma delle somme per far le scarpe ci vogliono le forme” e siccome lui non aveva nemmeno quelle bisognava provvedere. Come? Con un suo amico, Alighiero Pratesi, anche lui calzolaio, più giovane, andarono nel Bosco delle Biancaie, non distante dal paese, dove avevano adocchiato un bel faggio, vi salirono

sopra, tagliarono un ramo, lo portarono a casa e con quello –sega, raspa e pialletto- fecero le forme.”-

-Un altro passo era fatto. E due! E per il resto?

-“Da Rapale scendeva alla strada, a Biricocolo, prendeva la postale e andava a Montevarchi dove aveva trovato un rivenditore che gli dette fiducia, il primo stacco –cuoio pelle e tutto il resto- a debito, da rimettere un poco per volta, via via. E così fece. Cominciò a lavorare, dapprima scarpe grosse, da lavoro, su ordinazione ma anche a vendita libera, e riparazioni su scarpe di ogni tipo, uomo, donna, ragazzo. Cominciò a farsi conoscere. Certe volte partiva la mattina da casa con la bicicletta, un bello zaino in groppa, e via, là nel senese, alle case dei contadini, allora la campagna era abitata, ogni podere una famigliona di dodici, quindici persone o più. Pigliava le scarpe da riparare, le metteva nello zaino, la sera tornava a casa, a Rapale. In due o tre giorni le riparava e gliele riportava, sempre in bicicletta. Il male era che anche quei contadini di soldi ne avevan pochi, e allora, poteva succedere ...a chiodo, a debito, “Te li darò quest’altra volta...” o sennò, capitava, qualcuno pagava in natura...un pollo, un coniglio, roba dell’orto...In certi altri momenti sempre con la bici andava alle case dei contadini, là verso Le Taverne, Vescona, e si metteva lì a riparare; in quelle famiglie numerose c’eran sempre scarpe da accomodare, da uomo, da donna, ragazzo. Tornava a casa dopo tre quattro giorni. Ma eran tempi duri, soldi in giro ce n’eran pochi, il lavoro mal pagato, per guadagnarsi la giornata ci voleva eh! e poi c’era sempre qualcuno che non si ricordava del debito....o faceva finta di non se ne ricordare...Era dura, parecchio dura!”-

-Sempre lavoro con scarpe da lavoro e riparazioni?

-“No. A un certo punto cominciò a fare anche le “scarpe per la domenica” o, come qualcuno le chiamava, le ” scarpe per andare alla messa “, cioè scarpe basse, pelle lucida,

da uomo e da donna, anche eleganti. Un giorno capitò a Rapale un signore di Siena, non so chi fosse o come era capitato lì, il fatto è che entrato nello stanzino del mio babbo e visto come lavorava e le scarpe alcune già fatte, esclamò: -“Ma come? Uno che fa le scarpe così, in questo modo, belle, sta a Rapale? Ma lo sa se fosse a Siena avrebbe il lavoro da buttare via, avrebbe il lavoro quanto gli pare! Ma che ci fa a Rapale uno così?”-

Queste parole, è facile capire, fecero piacere al mio babbo, ma nello stesso tempo lo misero in crisi. A Rapale ci stava di casa, aveva famiglia, s’era sposato nel 1946.

Ne parlò con dei cugini che da Rapale erano tornati a Vescona, contadini della fattoria mi pare di una contessa della zona. Gli promisero che se ne sarebbero occupati e difatti poco dopo gli trovarono una stanza alle Taverne, le Taverne d’Arbia, per mettere su bottega da calzolaio. Partiva da Rapale la mattina in bicicletta e la sera tornava a casa, ma a volte, specie quando il tempo era brutto, andava a dormire dai cugini, su a Vescona.”-

-Le Taverne, siamo alle porte di Siena, come si trovò con il lavoro?

-“Bene, bene, i clienti si può dire aumentavano ogni giorno, però un po’ di tempo dopo successe un fatto... un fatto abbastanza significativo per dimostrare l’aria che si respirava allora. Dunque. Una mattina passa dalla sua bottega una signora, una nobile che era tra l’altro proprietaria della stanza dove lavorava, e del casamento. Si mette a guardare delle scarpe già finite, pronte, pelle lucida cucite a mano, belle, poi rivolta al mio babbo gli fa:

-“Senta, me li farebbe un paio di sandali, pelle lucida bianca, mezzo tacco,...così e così...”- e gli dà tutte le indicazioni come li voleva.

-“Va bene –rispose il mio babbo, tutto contento- glieli fo senz’altro. Ripassi fra qualche giorno.”-

Il giorno dopo il mio babbo si mette all'opera e glieli fa. Non so quanto tempo ci avrà messo. In attesa che quella signora venisse a ritirarli, li mette in mostra, lì in bottega. Poco dopo passa una sua cugina ventenne, contadina, di Vescona; visti quei bei sandali, tutti rifiniti per bene, belli, eleganti fa al mio babbo:

-“Belli questi sandali, me li fai anche a me, uguali a questi?”-

Il mio babbo, contento più che mai, per il giudizio e per l'ordine accetta ben volentieri. Mentre li stava facendo, li aveva fra le mani, eccoti in bottega la signora, la nobile, venuta a ritirare i suoi.

-“E quelli che sta facendo di chi sono?”- chiede subito con un certo ghigno.

Il mio babbo con tutta sincerità:

-“Sono della mia cugina. Me li ha chiesti, non ho potuto dire di no.”-

-“Cosa? Una contadina? I sandali bianchi? E di che se ne fa, cosa gli servono?”-

Il mio babbo non rispose, la cosa sembrò finire lì, ma non finì affatto. Dopo una settimana Omero dovette lasciare la stanza alle Taverne e tornarsene a Rapale. Era arrivato lo sfratto. Capito? ”-

-E allora?

-“Eh, dovette ritornare a Rapale, un'altra stanza alle Taverne non la trovò, o forse non l'avrà neanche cercata, non so, rimettendosi a cercare il lavoro qui intorno e nel Senese, le Taverne, ma anche Rapolano, Le Serre, Asciano. I tempi intanto cambiavano. A Monte San Savino seppe che c'era in vendita una motocicletta inglese, un residuo di guerra, una Triumph, rimessa in condizione, motore revisionato, tutto a posto, ci pensò un poco, poi si decise e la comprò. Si sentì riavere, i tempi si riducevano e di parec-

chio. In una mezza giornata faceva il suo giro dai clienti, riconsegnava le scarpe riparate, ritirava quelle da accomodare, alle dodici era di già di ritorno, con mezza giornata in più da passare in bottega.

Mi viene in mente, ora che se ne parla, che quella moto aveva un difetto, se così si può dire, e cioè quando la metteva in moto bisognava stare attenti perché spesso il pedale dava il contraccolpo. Come difatti successe una volta, non fu svelto a levare il piede dalla messa in moto, la botta gli fece male a un piede. Un altro ricordo legato a quella moto: per la fiera al Monte, 25 novembre, Santa Caterina d'Alessandria mi portò con sé, alla fiera. Siccome ero piccino per stare nel sedile di dietro, mi mise a cavalcioni sopra al serbatoio, davanti a lui, in mezzo ai suoi bracci. Ero contento però il vento mi veniva tutto addosso, era freddo, i campi bianchi di brinata, le mani l'avevo gelate, tremavo. Il mio babbo se n'era accorto. Per fortuna si trovò lungo la strada un fuoco, l'avevano acceso dei contadini che erano lì a cogliere le olive, ci si fermò, mi scaldai, mi sentii riavere.”-

-La Fiera al Monte! Evento straordinario, di gran richiamo in tutta la provincia ed oltre. Monte San Savino...La Fiera! Ci trovavi di tutto! Anche gli scaldini di coccio con il fischio!

-“Proprio così, c'era di tutto, per la casa, per vestirsi, per mangiare...la porchetta, rinomata, una specialità, le scarpe, banchini a non finire, e poi c'era anche la fiera degli animali. Io, rammento, rimasi sbalordito dai maiali. Quelli che avevo visto a Rapale, quelli che avevano i contadini di lì, erano scuri con una striscia chiara, rosa, giro giro intorno al collo, e di peso intorno al quintale, poco più, al massimo 110 - 120 chili. Quelli che vidi al Monte erano bianchi, anzi rosa, ma grossi, grossi, erano il doppio di quelli di Rapale, dicevano che erano di due quintali e più, anche duecentoventi chili, e grassi. Rimasi meravigliato, sbalordito! ”-

-Rapale, i primi anni dell'infanzia segnano la vita, un ricordo ne tira un altro...

-“S'era ragazzi, il giorno per merenda era quasi sempre una fetta di pane con un grappolo d'uva, agosto settembre, finché era nei campi, due o tre noci, oppure con un pomodoro strofinato sopra e un filo d'olio, o sennò soltanto un filo d'olio e un pizzichino di sale, ma l'olio...un filino sopra la fetta, un mezzo giro, la lettera C maiuscola, mai un giro completo, mai la lettera O, bisognava fare a miccino. Durante la raccolta delle olive invece, quando il frantoio era aperto, s'andava lì con una fetta di pane e qualcuno di quei frantoiani pigliava la fetta e ce la zuppava nella vasca dell'olio. Appena fatto, con quel pizzichino speciale che ha l'olio nuovo, una spruzzatina di sale...Speciale!

E quando si entrava nel frantoio, ricordo come fosse ora, ci faceva effetto quel tepore caldo che si trovava, fuori era freddo, noi mezzi gelati, dentro si stava bene, ci si sentiva riavere.”-

- Il dopoguerra, anni difficili, l'economia non decolla, come si vive nelle case di Rapale? C'è l'acqua? Le abitazioni –tanto per chiamare le cose con il loro nome- sono dotate di bagni?

-“Il bagno? Non si sapeva neanche che fosse! Era grassa se c'era la latrina. Ed infatti in tutte non c'era neanche quella. Nel casamento dove si stava noi ce n'era solo una che serviva alla mia famiglia e a quella di sotto. Se avevi bisogno, se avevi una urgenza, e poteva capitare, e la trovavi occupata non c'era scampo, bisognava andare tra i campi. Noi s'andava per La Viuzza, una stradina fra i campi. Così faceva la gente, uomini, ragazzi, donne...era un problema ma non c'era altro da fare.

L'acqua nelle case? Neanche parlarne, e chi ci pensava? S'andava con le mezzine, con i secchi alla fonte, distante un quattro o cinquecento metri, bisognava risparmiarla per non doverci fare più viaggi in un giorno. La fonte era in un

posto in basso, all'in giù si camminava bene, ma al ritorno con le mezzine piene era proprio una faticaccia. Lungo il sentiero c'erano due punti chiamati "Il Riposatoio" e lì ci si fermava a riposarci, era un punto in piano dove si potevano appoggiare le mezzine per terra, pochi secondi per ripigliar fiato prima di rimettersi in cammino. La salita era tutta per noi" -

- Sempre così? Quando i primi passi verso condizioni migliori, anche sotto il profilo dell'igiene?

- "Mah, difficile da definire, però mi ricordo un fatto di per sé abbastanza significativo. A Rapale, in paese, c'era un contadino delle Casse Lombarde, la fattoria di Palazzuolo, anche lui in casa con la latrina come tutti. La proprietà -primissimi anni Cinquanta- decise di dotare quella casa di un bel gabinetto, pareti e pavimento con le mattonelle, lavandino e tazza per i bisogni: l'acqua arrivava da una cisterna costruita appositamente. Il babbo del Capoccio, non lo so di preciso, una volta finiti i lavori e visto tutto quel "lusso" venne fuori con questa esclamazione:

- "Che? In quella stanza ci si deve andare a fare i nostri bisogni? Così bella, pulita.... No no, no davvero! Lì ci si fa la stanza di' cacio!" -

E così fecero: lì la stanza di' cacio, i bisogni per i campi!" -

-Siamo alla metà degli anni Cinquanta, il "trend" non si ferma, anche la famiglia di Omero Magini scende a valle, decisione presa non senza malincuore, ma determinata da migliori possibilità di lavoro. Si trapianta a Pietraviva.

- "S'era tornati da poco a Pietraviva, il mio babbo lavorava non solo su ordinazione e riparazione, ma aveva anche iniziato a fare modelli che poi portava in mostra ai negozi, il giro si era allargato. Capitò un'occasione, comprò una giardinetta, fu un altro grosso passo avanti, oltre Rapolano, Asciano, ora andava fino a Poggibonsi dove si era fatto di-

versi clienti, negozi di scarpe. Sempre fatte a mano, ma ora cominciavano ad apparire le prime macchine tipo fresa, cucitrici...”-

- Da Pietraviva continuasti ad andare alla fiera al Monte?

- “Eh, eccome! Ora s’andava con la giardinetta, il freddo non faceva più paura. Un anno, mi ricordo, rimasi incantato a sentire un cantastorie, cantava in ottava rima e poi vendeva la storia che lui cantava. Erano certi fogli colorati, se ne prese uno anche noi. Raccontava la storia, la tragedia di quella grande nave italiana affondata nell’Atlantico, l’Andrea Doria che era stata urtata da un piroscafo svedese, lo Stockholm.”-

-Più che cronaca ormai è storia. L’Andrea Doria, 29082 tonnellate di stazza lorda, diretta in America fu urtata dallo Stockholm in Oceano Atlantico a cento miglia da New York. A bordo 1706 persone, quasi tutti messe in salvo. Ci furono 46 morti sulla nave italiana e 6 in quella svedese. Il comandante, Piero Calamai, fu l’ultimo ad abbandonare lo scafo che ormai stava inabissandosi (voleva restare, fu quasi costretto dai suoi ufficiali) e soltanto dopo essersi assicurato che sulla nave non fosse rimasto nessuno. I giornali elogiarono il suo comportamento menzionandolo sull’attenti dalla scialuppa mentre, mano alla visiera, dava l’ultimo saluto alla “sua” nave. L’urto alle ore 23,10 del 26 luglio 1956, a bordo l’orchestra stava suonando “Arrivederci Roma”. L’inabissamento alle ore 10,09 della mattina successiva. Il fianco destro dell’Andrea Doria era stato squarciato dalla prua rompighiaccio della nave svedese.

La conversazione si interrompe per un attimo perché Furio si mette a declamare:

-“L’Andrea Doria la nave più bella
 lo splendor della nostra marina
 non temeva nessuna rovina
 seguitando la rotta a tener
 nella notte la nave correva

verso il porto già quasi vicino
si sarebbe arrivati al mattino
e poche ore mancavano ancor
ad un tratto sul radar di bordo
un congegno che avvisa a distanza
viene scorta una nave che avanza
proprio contro la nave italian
un marò corre subito a dire
“Altra strada ella deve seguire,
avvisatela” fa il capitan.
Ma l’invito non sembra raccolto
lo Stockholm è una nave svedese
o non vuole o perché non intese
ugualmente continua il cammin
viene l’urto un fracasso tremendo
fra lamiere spezzate e contorte
è lo stesso di un urlo di morte
nell’immenso silenzio del mar.
L’acqua penetra come un torrente
ed invade locali e cabine
della nave segnata è la fine
della gente che mai ne sarà?
Marinai coraggiosi e assai fieri
fanno a gara a salvar passeggeri
e conforto a loro apportar.
L’acqua ormai è sul ponte d’accosto
solo allora abbandona il suo posto
di comando il suo bel capitan
nell’attenti si mette e saluta

la sua nave per sempre perduta
che nei flutti schiumosi scompar....”-

S’interrompe Furio, potrebbe continuare, la sa tutta a memoria, preferisce chiudere.

-“Nel 1968 –conclude Furio- andai militare di leva, prima destinazione Palmanova, poi trasferito a Codroipo, lì vicino, provincia di Udine. Non ci stavo punto volentieri, sentivo la nostalgia della mia casa, pensavo al mio babbo e alla mia mamma che non stava bene, spesso veniva ricoverata in ospedale. Il congedo nel ’69. Tornato a casa, visto che il lavoro non andava male, si decise di comprare un pezzo di terra vicino al paese, a Pietraviva, per costruirci casa e laboratorio. Così avvenne e nel 1976 mi sposai con la Marcella Del Vita, la mia fidanzata. Una figlia, Riccarda, che vive a Arezzo, sono un nonno in pensione. Si vive per la figlia e per il nipote Francesco, un suo colpo di tosse ci fa trasalire, un sorriso ci apre l’anima. Si vive di ricordi con la speranza che la salute ci assista più a lungo possibile.”-



Pietraviva (Val d'Ambra) - Panorama

Roberto Certini

n. il 21 -04- 1943 a Montevarchi (Ospedale)

In quell'anno di guerra, di tribolazioni e di paure crescenti la famiglia Certini abita ai Poggioli, lungo il borro che scende dalle pendici di Casucci per convogliare le proprie acque verso l'Ambra poco più giù di Casa Canestri. Il borro di Rimaggio. La casa è situata qualche centinaia di metri sopra il mulino, un vecchio mulino costruito molto probabilmente nel 1785, come si evince dalla data scritta su uno stipite del portale, e dunque nel pieno della riforma che i Lorena stanno attuando in Toscana, in maniera accentuata nelle campagne con i nuovi rapporti padrone – contadini e nella modernizzazione della rete stradale. Non per niente fu proprio la Toscana dei Lorena –primo Stato al mondo- ad abolire la pena di morte e la tortura il 30 novembre 1786.

Nel 1943 dunque la famiglia Certini -quattro persone- risulta composta da:

Certini Italo, capo famiglia, n. 1903

Vannuccini Vittoria, moglie di Italo, n. 1906

Certini Roberto, figlio, n. 1943

Sbardellati Cesira, madre di Vittoria, n. 1871

-“Si stava ai Poggioli –il primo ricordo che affiora alla mente di Roberto nel riportare in luce frammenti del vivere di quegli anni- ogni volta che la mia nonna e la mia mamma facevano il pane il discorso cadeva ai tempi della fanciullezza della mia nonna, quand’era piccina. Allora la sua famiglia stava alle Muricce, podere di Montalto, e lei si rammentava che quando facevano il pane ne facevano sempre qualcuno in più.

-“Questi -dicevano- sono per i poveri, questo è il pane dei poveri.”- perché passavano sempre delle persone, uomini donne, a cercarne un po’, a chiedere l’elemosina. ”-

-“Ai Poggioli, modesta casa di campagna nei pressi del molino, abitavano due famiglie, quella del proprietario, la mia mamma, e quella del mugnaio. Quel borro aveva sempre acqua, anche d'estate. Per rimediare alla scarsità delle piogge estive avevano provveduto costruendo a monte del molino stesso due gore, una bella, grande vicino alla casa, e un'altra più su, in tal modo il mugnaio poteva sempre macinare. A volte erano i contadini della zona, da San Martino a Duddova, a portare i sacchi di grano, a volte era il mugnaio che andava con il baroccio alle case dei contadini a prenderne qualcuno o a riportare farina, crusca o semola come viene chiamata qui. Sopra ai Poggioli distante poche centinaia di metri c'era un altro poderino, Casa Valenti.

Noi si stava ai Poggioli, come detto, tre ettari di seminativo più un altro di bosco: nella stalla tre pecore, un solo maiale, quello si teneva per noi si faceva crescere per macellarlo a tempo opportuno. Niente vacche. Nei terreni tutti in pendio, il mio babbo seminava grano, altri cereali, un po' di fagioli, e più s'aveva l'orto. Non c'erano olivi, il terreno non sembrava adatto; tenute con grande cura invece erano le viti, non coltivate a vigna come usa oggi, ma a filai nei campi e in mezzo il grano. Il vino era speciale, oggi si direbbe un'eccellenza.

-“Ricordo – continua Roberto- ero ragazzo, venivano a prenderlo dal Valdarno, da Ambra, con i barocci, poi veniva uno con il camion, lo portava a Firenze, il vino era speciale, lo rammentavano tutti, anche Valente al bar, quando lo versava nei bicchieri “Questo –diceva- è di' Certini!”-

La tua mamma?

-“La mamma faceva la sarta, dava un bel contributo all'economia della famiglia, aveva clienti un po' dappertutto tra le contadine della zona. Il mio babbo per ingegnarsi, per guadagnare qualcosa, oltre che mandare avanti il poderino, faceva l'autista di camion, qualche ditta lo chiamava se

c'erano da fare dei viaggi, dei trasporti, il camion però non ce l'aveva, andava di volta in volta con il loro camion.

Avevo tredici quattordici anni il mio babbo andava a lavorare al Piano Fanfani, facevano la strada che va da Badia a Ruoti alla provinciale vicino a Pietraviva. Raccontava.... gli operai dicevano: "Piano Fanfani, Piano Fanfulla, tanto mangia chi lavora e chi 'un fa nulla." Sì, perché, raccontava sempre.... (breve pausa inframezzata da un accenno di sorriso) c'era uno addetto a portare l'acqua per bere, Guglielmino di Badia a Ruoti, lui faceva solo quello, portava l'acqua per bere, era caldo, però s'erano accorti che anziché andare alla fonte a prenderla con il secchio andava a una pozza lì vicino, la pozza delle nane. Lo leticavano, ma lui 'un li curava, faceva da grullo e continuava a fare come voleva. Allora un gruppo di quegli operai, si vede gli piaceva l'acqua ma di più il vino, ne comprarono una botte di uva "americana" da un contadino che stava lì vicino, andavano a bere di continuo alla cantina, in poco tempo la vuotarono, in un mese lo finirono!" -

Le scuole elementari?

- "La prima classe la feci a San Martino, in una stanza della canonica, ai tempi di Don Sisto, la maestra era di Arezzo, ricordo era una maestrina giovane, mi pare dicevano era una scuola sussidiata. La seconda e la terza a Duddova con il maestro Giorgio perché la scuola di San Martino non la riaprirono. Andata e ritorno a piedi, allora non c'erano pulmini o scuolabus. La quarta e la quinta a Ambra, la quarta con il maestro Zulimo, la quinta con un maestro non mi ricordo bene se di Arezzo o di Subbiano, si chiamava Metello, suonava anche nell'orchestra di Ambra, suonava il sassofono.." -

E dopo le elementari?

- "Eh, finite le elementari, a lavorare. Avanti da Morfeo di Brandi, qui a Ambra, lattoniere, ci rimasi un annetto, pi-

gliavo poco, avevo da imparare un mestiere, ma venni via non perché la paga fosse bassa, venni via perché un giorno s'era a lavorare a Rosennano sopra un tetto per cambiare una doccia. Affacciati in proda, distesi, con la testa fuori, sul vuoto, era una casa alta, sullo strapiombo sotto di noi, mi prese la paura, lo raccontai in casa, non ci tornai più. Allora con un giovanotto di San Martino, Giorgio dell'Urbani, andai da un falegname di Montevarchi, un certo Luigi Francini, originario di Capannole. Ci rimasi per quattro cinque anni poi cambiai, andai a lavorare in un mobilificio, sempre a Montevarchi; successivamente in un altro mobilificio più attrezzato, una specie di industria. Si guadagnava di più, anche se con il tempo la salute ne risentiva perché venivano usati prodotti sintetici, politene, acidi. Nei primi tempi si viaggiava con la Sita, poi "arrivò" la Cinquecento, una vecchia macchina che il mio babbo aveva comprato per 150.000 lire; ce l'aveva anche Giorgio sicché si faceva a turno, una settimana per uno. In seguito ne ho fatte tante, sono stato a Roma, a Cinecittà, nei cantieri di via Pontina. Erano i tempi che andavano di moda i film mitologici. A volte venivano i registi a vedere, controllare....Venivano anche dei gruppi di attori e attrici, il cast, stavano nel cantiere, vedendoli da vicino ci si rendeva conto che erano come noi, scesi dal piedistallo su cui li poneva l'immaginario collettivo, chissà che parevano! Una volta mi ricordo venne un bel gruppo: Totò, Nino Taranto, il regista Fernando Cerchio e poi tutto il seguito di elettricisti, tecnici, giravano alcune scene di "Totò contro Maciste". Noi da una parte a guardare incuriositi, ricordo Totò improvvisava fuori copione, Nino Taranto gli reggeva la balla, li faceva impazzire perché 'un sapevano che rispondere... ma ridevano tutti. Di quel periodo ricordo anche le illusioni, i tanti giovani senza arte né parte, in prevalenza dal sud e dal nord, arrivavano a flotte con l'aspirazione di entrare nel "mondo dorato" del cinema. Facevano la fortu-

na delle agenzie improvvisate di casting. La gran massa di quegli aspiranti attori rimaneva nel limbo delle illusioni. Ricordo sempre in quel periodo, abitavo a Roma vicino a Fontana di Trevi, vicolo del Babbuccio, la sera andavo a un corso di disegno pubblicitario perché la mia passione era il disegno e la pittura. Ci stavo volentieri, ma dovetti tornare a casa, la mia famiglia era tornata a Ambra, in Castello, il mio babbo si era ammalato. Infine entrai a Firenze in un laboratorio di artigianato artistico, restauro e produzione di statue, cornici ecc. tutto in legno.”-

A questo punto Roberto vuole mettere in chiaro alcuni aspetti della propria vita, ci tiene a precisare...

-“Mentre ero a Firenze avvenne in me un cambiamento nel modo di osservare il mondo, di concepire le cose, uscire dalla mentalità provinciale per guardare oltre. Frequentavo ambienti fuori dal lavoro, andavo alla Società di Mutuo Soccorso di Rifredi, assistevo agli incontri letterari, musicali. Firenze allora era un vero fulcro di cultura. Fu un autentico piacere riscoprire, valorizzare le mie origini rurali proprio mentre nella visione corrente c’era un rigetto di tutto ciò che era contadino. Sì, è vero, nelle campagne si viveva alla meglio, senza i servizi igienici nelle case, l’acqua bisognava andare a prenderla alla pompa con le mezzine o con i secchi in paese, o al fontino in qualche proda di borro nelle campagne.”-

Una colpa per chi viveva in quelle condizioni? Non diremmo proprio!

-“In quel contesto nasce il mio impegno politico e sindacale.”-

Ora Roberto è in pensione, siamo a quota settanta. Come passano le giornate?

-“Mi diletto a fare dei bassorilievi in legno, per lo più soggetti mitologici e allegorici, inoltre qualche quadro di pittura a olio. Mi diverto anche a fare vignette, satira politica,

faccio delle mostre; ne ho già fatte diverse: a Montevarchi, a Bucine, all'Isola d'Elba. Per la mia satira il mondo politico di oggi è una fonte inesauribile.”-

Possiamo dargli torto?

Dino Roncucci

Nato l'8-3-1942 a Monte San Savino loc. Le Vertighe

Anche quella di Dino è una bella famiglia contadina, numerosa, tipica delle nostre campagne dove c'è sempre bisogno di braccia, in val di Chiana in particolare con la pianura che favorisce il sorgere di unità poderali di più vaste dimensioni che non in collina.

Questa la famiglia del nostro Dino al momento della sua nascita:

Roncucci Federico, n. 6-9-1876, capo famiglia, m. il 12-05-1968

Casini Ida, n., moglie del c. f. (è la terza, in successione), era vedova di guerra

Roncucci Nello, n. 4-7-1908, figlio di Federico e della prima moglie deceduta nel 1909

Peruzzi Eva, n. 4-8-1911, moglie di Nello

Roncucci Ugo, n. 1-1-1932, figlio di Nello e Eva

Roncucci Marisa, n. 30-4-1937, figlia di Nello e Eva

Focardi Amerigo, n. 21-6-1912, figlio di Ida Casini

Lucioli Antonia, n. 25-2-1913, moglie di Focardi Amerigo

Roncucci Savino, n. 7-12-1915, figlio di Roncucci Federico

Donati Bruna, n. 6-4-1920, moglie di Savino

Roncucci Alduina, n. 17-12-1921, figlia di Federico e Casini Ida

Roncucci Francesco, n. 9-4-1940, figlio di Savino e Bruna

Roncucci Dino, n. 8-3-1942, figlio di Savino e Bruna

I ricordi sono come gli anelli di una catena, uno attaccato all'altro, ma tra i primi a riaffiorare alla mente ce n'è uno legato proprio a quel 1942, anno di guerra e dunque di ansie, di paure. Il domani non promette niente di buono.

Seguiamo Dino nel filo della memoria:

-“Avevo sei mesi, così mi è sempre stato raccontato in casa, quando un giorno i miei genitori si accorsero che il mio

fratello Francesco, ma ormai tutti lo chiamavano Nevio, camminava male, zoppicava. Aveva poco più di du' anni e mezzo. S'impaurirono, allora c'era la paralisi infantile a portare disgrazie, non stettero a pensarci sopra. Il mio babbo legò alla canna della bicicletta un guanciaie, ce lo mise sopra a cavallo e lo portò all'ospedale di Arezzo. Con lui anche la mia mamma con un'altra bicicletta. Dalle Vertighe a Arezzo saranno un sedici-diciotto chilometri. Era una sera di settembre, domenica o lunedì non so di preciso, andarono diritti all'ospedale dove fu ricoverato e gli fecero subito una puntura lombale, allora facevano così. Il mio babbo poi tornò a casa, la mia mamma non lo so, il fatto è che il mercoledì mattina il mio babbo andò apposta a Arezzo, all'ospedale, per sapere, per vedere come stava Nevio. Il cuore, si può immaginare, gli batteva forte tra la paura e la speranza. Appena arrivato nel corridoio se lo vide arrivare incontro di corsa, tutto sorridente, quasi non credeva ai suoi occhi, gli fece un salto addosso, l'abbracciò. Dalla contentezza si sarebbe messo a saltare anche lui! Ma la sua contentezza durò poco perché ripensò subito che in tasca ci aveva la cartolina precetto, era stato richiamato sotto le armi, gliel'aveva data poco prima il maresciallo dei carabinieri di Monte San Savino. Lo zio Nello, i' su' fratello, era prigioniero in Inghilterra, non so dove era stato catturato, mentre l'altro suo fratello, Focardi Federico era prigioniero in America, anche lui non so dove l'avevano preso.”-

Fin troppo facile capire lo stato d'animo di questo giovane padre, la gioia per i fantasmi della polio allontanati del tutto, si sarebbe messo a far capriole, ridere, piangere, l'esultanza per quella corsa terminata tra le sue braccia e, di contro, il vortice di pensieri e preoccupazioni legati a quella cartolina che portava in tasca.

-“Il mio babbo partì quasi subito, destinazione Ferrara dove aveva fatto il militare di leva. Dopo qualche giorno che era lì gli dettero un breve permesso per venire a casa perché

si sposava la sua sorella Alduina. Ma non poté assistere alla cerimonia in chiesa e a tutto il resto perché proprio la mattina delle nozze arrivarono i carabinieri del Monte con l'ordine di rientrare immediatamente al reparto, a Ferrara. Come ci rimase! Ma non ci fu niente da fare, dovette partire subito, rientrare alla sua caserma. So che dopo due o tre giorni li portarono in Albania e subito al confine con la Grecia. Non so come andarono le cose, quello però che ho sempre saputo è che lo presero prigioniero i tedeschi in Grecia e lo portarono in Germania, dove rimase fino alla fine della guerra, anzi diversi mesi in più perché tornò a casa, alle Vertighe, nel '46. Dev'essere stato di settembre perché mi ricordo che noi s'era tutti nell'aia a spogliare le spighe di granturco e io non lo volevo vedere, per me era un estraneo, non ricordo com'era vestito, aveva i gambali, quelli, sa, che si affibbiano da una parte. Ce l'ho sempre a casa. Ma io non lo volevo vedere, non volevo che mi pigliasse in collo, piangevo. Per me era uno di fuori, era partito che avevo sei mesi e ora avevo quasi cinque anni.”-

Un babbo che non può seguire giorno dopo giorno il crescere della propria creatura, un bambino che viene privato delle coccole del proprio genitore: non saranno le maggiori e più gravi conseguenze di una guerra funesta, ma anche queste le sono imputabili, appartengono alla realtà di quegli anni sciagurati.

Con la pace che riporta a casa gli uomini sparpagliati ai quattro venti quel bambino ritrova presto il sorriso.

-“Ricordo bene, come fossero passate poche settimane da allora: un giorno la mia mamma mi portò dal barbiere al Monte per farmi i capelli. Mentre s'era lì ad aspettare il mio turno, mi annoiavo, si sa come sono i ragazzi, venni fuori, uscii sulla piazza, c'era tanta gente, io mi misi a guardare a testa in su tutti gli uomini per vedere se tra quelli c'era il mio babbo, lo cercavo, cercavo il suo viso... Ormai era davvero il mio babbo!

Ma un altro fratello del mio babbo da parte di mamma, Savino Focardi, era morto nel 1940 sulla nave Paganini.”-

-Una tragedia. La motonave Paganini, partita da Bari il 28 giugno del 1940 con oltre mille soldati e diretta in Albania affondò nel canale d’Otranto in preda ad un furioso incendio di cui al momento non vennero appurate le cause, sembra però in conseguenza di un siluramento. Non si salvò nessuno! Neanche venti giorni dopo l’infesta entrata in guerra (10 giugno ’40).

-Passiamo a momenti più lieti. La famiglia cresce, vero?

-“Sì, davvero! Nel 1947, di preciso il 9 di Novembre nasce la mia sorella Giuliva. E sa come lo venni sapere?

Ero nel campo con il mio nonno a badare i maiali, nelle prode c’erano le querce, si portavano lì a mangiare le ghiande e mentre loro mangiavano noi si raccattavano per portarle a casa per dargliele più tardi. Era quasi sera, il sole mi pare era bell’e tramontato. A un tratto si sentì da casa una voce:

-“È nata, è nata, è nata una sorellina!”-

Si smise subito, si riportò i maiali nello stalletto e s’andò in casa a vedere. E nel Quarantotto, un anno dopo, la famiglia cresce ancora con la nascita di un mio cugino, Brunero, figlio dello zio Nello e di Eva. Si vede...la sua mamma doveva aver poco latte perché di fatto lo rallevò la mia che di latte ne aveva sempre tanto. A volte raccontava che lei, la mia mamma, nella sua vita aveva dato latte fra figlioli e nipoti per ottanta mesi. Mica pochi eh?”-

I maiali: allevarli, farli crescere, ingrassare per vendere, immagino, ma qualcuno anche per la tavola della famiglia...

-“Eh, sì eh! Anche quelli erano a mezzo con la proprietà, noi per l’uso nostro, di casa, se ne macellava due, s’era in tanti, per fare la roba salata e per il grasso, il lardo. Ma lo sa –mi rammento – che nel ’47 o ’48 la stagione andò male, male, la nostra oliveta non fece quasi punte olive. Erano

un centinaio di piante ...Si ebbero solamente otto litri di olio. A noi, di nostra parte, ce ne toccò quattro litri, due bottiglioni da due litri l'uno. La mia nonna quell'anno lo fece bastare, un filino soltanto nei piatti conditi, fagioli, pomodori, cipolle...Per il resto faceva da mangiare con il grasso di maiale, con il lardo. Soldi per andare a comprarlo non ce n'era, bisognava arrangiarsi con quello che passava il convento –come si dice- e fare a miccino.”-

-Tempi di ristrettezze economiche, tempi di miseria!

-“Altro che! Senta: mi ricordo, avevo sei sette anni, una mattina la mia mamma e le zie facevano il pane. Faccenda che toccava una volta la settimana, una quindicina di pani, belli da du' chili l'uno. L'avevano bell'e impastato, fatto tutti pani, messi sull'asse ben coperti coi teli perché intanto lievitassero per bene, acceso il fuoco nel forno e preparato ogni cosa. Portarono fuori l'asse con i pani sopra, al momento di appoggiarla sulle due mensole sul muro, accanto alla bocca del forno, si vede qualche movimento sbagliato o chissà come...l'asse si rovesciò e il pane in un attimo, giù, tutto in terra! Quelle donne si misero a piangere, disperate, si misero lì, in ginocchioni, a raccattarlo, uno per uno, a pulirlo, levare ogni bruscolo che era rimasto appiccicato, soffiarcì sopra e con le mani riaggiustarlo, rimetterlo nella forma, rotondo, come prima. Non ebbero pace fino a quando non l'ebbero levato di forno, bell'e cotto, e videro che era venuto bene come sempre. Ma la paura era stata tanta! ”-

-La legna per scaldare il forno come veniva procurata?

-“Quello era un compito degli uomini di casa. Andavano per la strada di Palazzuolo, verso il Piazzone, nei posti dove i boscaioli per fare la pedagna pulivano i quercioli, levavano le ramaglie che lasciavano per terra. Uno di casa, ma non sempre il solito, con il carro andava lassù, ammannava quelle ramaglie faceva il carico e le portava a casa. Con

quelle le donne scaldavano il forno. Ricordo anche che dopo aver cotto il pane mettevano in forno un bel foglio di carta gialla, di quella, sa, come usava una volta, con sopra tre o quattro romaiolate di farina, la facevano stronare fino a diventare color nocciola, per adoperarla poi per le farinate ai ragazzi piccini. Allora non c'erano mica fosfatine o le pappine bell'e preparate che si comprano oggi in farmacia.”-

-La famiglia Roncucci sempre nel podere delle Vertighe prima di trasferirsi in Valdambra?

-“No, no. Nel 1951 la famiglia si divide: Amerigo Focardi e moglie vanno a stare a Monte San Savino. Non avevano figlioli, lui era entrato a lavorare alla fornace.

Lo zio Nello con i nonni e famiglia restano nel podere alle Vertighe, mentre i miei genitori con i tre figli, vanno a stare in un altro podere, più piccino, a Marciano della Chiana. Il podere si chiamava Fontebadia, il padrone un certo Rosadini Fiore. E mentre s'era contadini li arrivarono, nacquero altre due sorelline, la Vilma il 27 marzo del 1952, e la Diva il 7 dicembre del 1954.”-

- A Marciano fino a quando?

- “Esattamente il 29 dicembre del 1954 la mia famiglia, la famiglia di Roncucci Savino si trasferisce in Valdambra, torna alla “Casina” un podere vicino a Ponticelli, poco più là di Pietraviva, ma parrocchia di Rapale. Andò così:

Una mattina il mio babbo incontrò al mercato a Monte San Savino un sensale di Ambra, Azelio Torzini che gli disse:

-“Senti, so che il podere dove stai ti rimane stretto, ci sarebbe un bel podere in Valdambra, ora è vuoto, sarebbe proprio adatto a te e alla tua famiglia. Se ti va, ti porto a vederlo, anche subito!”-

Non stettero a pensarci su, il sensale prese la moto e con il

mio babbo vennero a vedere il podere, lo visitarono tutto, i campi erano tutti vicino a casa, nei piani lungo l'Ambra, il mio babbo rimase più che soddisfatto, ripensava ai campi di Marciano, distanti fra loro, scomodi. Questo era un bel podere di 14 ettari, tutti seminativi, completo, cento volte meglio di quello dove si stava, c'era di tutto, olio, vino, grano, animali. In più la proprietà aveva 36 ettari di bosco. I padroni stavano a Vigevano, provincia di Pavia, ma lei, la padrona, la signora Iolanda Maffei era di Badia Agnano.”-

- Il grano. La semina, la mietitura, la battitura. A seguire: la vendemmia, la svinatura, la raccolta delle olive. Faccende che hanno bisogno di braccia e di ore, in pratica da sole a sole, dettate dall'andamento delle stagioni. Da dove cominciamo?

-“Direi di cominciare con l'olio. Un bell'argomento. Si parte con l'olio, va bene?

-Va bene, partiamo con l'olio. C'era un'oliveta? Con quante piante?

- “Sì, sì, c'era un'oliveta, ma noi si diceva la vigna, la vigna degli olivi, era su a Poggio Landi, sotto Rapale, con centoventi piante. Dopo qualche anno il numero delle piante aumentò perché il contadino che stava a Poggio Landi andò via, allora il padrone che era lo stesso affidò a noi anche quelle, così fra tutte diventarono 350. Un anno, mi ricordo, si fecero undici quintali d'olio, una bella risorsa anche se, a mezzo con il padrone, ce ne toccò la metà. Levato un mezzo quintale per casa, uso famiglia, il resto si vendé tutto.”-

-La semina...

-“Eh sì, quella si faceva a novembre, poche settimane dopo la svinatura, prima di cominciare a cogliere le olive. Con le bestie si lavorava il campo, anzi i campi perché erano diversi, con l'aratro, il coltro, poi sempre con le bestie si passava con il trincia zolle e per ultimo con la seminatrice.”-

-Quindi verso la fine di giugno la mietitura.

-“Sì, però, un mesetto prima, vale a dire di maggio, si faceva la mietitura del fieno sempre con la stessa falciatrice. Il fieno per l’inverno. Anche con il fieno si faceva un bel pagliaio, anche due, nell’aia.

Anche la mietitura del grano, da principio si faceva con la falciatrice attaccata alle bestie, le manne però non le legava, bisognava passarci dietro a legarle una per una, poi venne fuori la mietilega, falciatrice con il motore che metteva e legava le manne, una bella fatica risparmiata. Con le manne si facevano i moncelli nei campi, noi alla Casina se ne faceva dodici, tredici, quindici, il grano era tanto. Finito di mietere si portavan tutte le manne nell’aia, con le bestie. Qui si faceva una grossa mucchia, da una parte, pronta per la battitura.”-

- Infine la battitura. Un’altra faticaccia anche se poi diventava una festa...

-“Eh sì, ha detto bene, proprio così, una faticaccia ma alla fine diventava una festa. Intanto perché alla fine si concludeva con una bella mangiata nell’aia, tutti insieme, e poi e soprattutto perché si metteva il grano al sicuro, si metteva in casa. Alla Casina a battere veniva il Porcellotti, Alfideo, con il trattore, tribbia e scala, cioè l’elevatore. E tutti di casa impegnati a fare qualcosa, più venivano i contadini vicini a darci una mano, con loro si faceva a scambio di opre.”-

- La vendemmia. Il vino?

-“Si vendemmiava verso la fine di settembre, se c’era qualche pigionale, amico di casa, la ricompensa era un bel pendolo. Il vino non era tanto, comunque se ne faceva sui quindici, venti quintali l’anno. La metà, la nostra parte, ci bastava e ci avanzava per casa, perché qualche damigiana si vendeva sempre.”-

-Vinsanto?

-“Sì, sì, si faceva, eccome, sempre fatto. A luna buona di dicembre, a luna calante. Un caratello o due tutti gli anni,

uva bianca ma anche con qualche grappolo di nera. Il mio babbo sceglieva la meglio e la portava nei cannicci ad appassire. Al momento giusto la metteva nello strettoio, la stringeva, il mosto ottenuto lo travasava nel caratello appena aperto e levato, svinato il vinsanto che c'era, di tre anni prima. La "madre" veniva lasciata dentro apposta per dare gradi e sapore al mosto appena messo. Un caratello si apriva dopo tre anni, si levava il vinsanto bell'e fatto e si riempiva con il mosto nuovo."-

-La stalla

-“Alla Casina s’aveva una bella stalla, altro che! Vacche. Si teneva sempre femmine, vacche, due o tre paia per i lavori dei campi e per farle figliare, a rotazione. I redi si facevano crescere, s’ingrassavano, dopo una quindicina di mesi, anche diciotto, erano diventati vitelloni, si vendevano più che altro ai macelli. Ogni tanto si vendeva anche una vacca o tutte e due, si faceva per rinnovare la stalla, al loro posto si rallelava le giovenche. Le bestie si adopravano per i lavori ne’ campi, coltrare, seminare, portare la roba a casa, legna, fieno, le manne, attaccate al carro.”-

-Il latte veniva venduto?

-“No, il latte non si vendeva, si lasciava tutto ai vitelli. A volte poteva capitare che in casa ci fosse qualcuno che si sentiva male, allora il mio babbo ne mungeva un po’ e lo portava su, ma vendere no. Addetto a queste cose era il mio babbo, lui era il bifolco, ci pensava lui.”-

- Altri animali oltre alle “bestie”?

-“I maiali! Nello stalletto si tenevan sempre due femmine, due scrofe, si tenevano per farle figliare. Il verro non si teneva, quello no, quando era il momento si portava la scrofa alla Selva, lì ce l’avevano. I lattoni poi si vendevano a Letterio, per noi c’era lui e basta, Letterio di Levane. Uno o due però si lasciavano per noi, si facevan crescere e nell’inverno si macellavano per la famiglia.”-

- Pecore?

-“No, quelle mai avute.”-

-Il pollaio?

- “Quello sempre! Che contadino sarebbe senza il pollaio! Noi, come tutti in generale, ci s’aveva polli, galline, conigli, nane, ci s’aveva l’Ambra vicina stavan sempre lì, a mollo, però la sera rientravan tutte, eran di quelle che non volano. E poi loci, conigli, quelli nelle gabbie fatte apposta per loro. Le galline si tenevano per le uova, per casa e per vendere, come i polli, passava qualche pollaiolo e si davano a lui. C’era sempre bisogno di soldi, quando per comprare le scarpe, gli zoccoli, le calze, qualche vestito, per i ragazzi, per i grandi. I soldi non bastavano mai!

In più si allevavano due o tre capponi per portarli ai padroni per Natale. Loro non erano a parte del pollaio, però noi s’era tenuti per le feste a questa usanza, e per Pasqua uova, quante non me lo ricordo, una dozzina o più. Se i padroni non c’erano, come detto stavano a Vigevano, si davano alla mamma della padrona, si chiamava, mi ricordo, Adelaide.”-

-E quindi l’orto...

-“Eh, come il pollaio, vicino a casa, sempre avuto. Alla Casina ci s’aveva anche un bel cocomeraio, il mio babbo veniva dalla Chiana, era esperto, bravo, ci sapeva fare, gli venivano belli grossi e tanti. A volte d’estate si cenava con quelli. Senza dimenticare i poponi, anche quelli tanti. E poi tutta l’altra roba dell’orto: patate, fagioli, insalata, radicchio, zucche e zucchine, cetrioli, peperoni, melanzane, pomodori per mangiare e per fare la conserva.”-

- Sempre contadini della stessa proprietà?

- “Nel 1973 o ’74 –non mi ricordo di preciso- il podere fu venduto, lo comprò il Cenni di Ambra, Idamo, lui vendé subito le bestie, il mio babbo in pratica rimase come ca-

siere. L'anno prima io mi ero sposato, l'otto luglio del '72, stavo sempre alla Casina. Nel 1978 il 28 di luglio tornai a Santa Lucia, di qua da Pietraviva e nel '59 sono andato a lavorare nella muratura, manovale con una ditta artigianale di Montebenichi, con il Capannelli. Tre o quatt'anni dopo, nel 1962 andai a lavorare a Levane, in una vetreria. Nel 1967 mi misi a fare l'imbianchino, da principio operaio, sottoposto per altri quatt'anni. L'ho fatti un po' di tutti i lavori. Finalmente nel 1971, di precisione il 6 di aprile, era il compleanno della mia mamma, mi misi in proprio, e così fino alla pensione lasciando lavoro e "ditta" al mio figliolo, Paolo."-

-E oggi le giornate come si passano?

-“Mah, non mi annoio, no, questo no. Qualche volta vo a fare una visitina a Paolo, vedere come va il lavoro, dagli un consiglio, a volte vo a fare delle girate nei boschi vicino a casa specie in tempo dei funghi, gallinacci porcini ordinali capre, e quando sono aperte vo alla caccia al cinghiale, con tutta la squadra di Ambra. Ma il più tempo lo passo co' i nipoti, Fabio, ormai grandicello, ha sette anni, e Matilde di appena sei mesi, nata il 28 maggio di quest'anno (2012). Tutt'e due figlioli di Paolo e Cinzia”-

Settant'anni, un tempo sembravano tanti, sinonimo di vecchiaia e di acciacchi. Oggi non più. La riprova? Basta guardare Dino, un giovanotto pieno di vitalità e di interessi, in movimento continuo senza pause, la poltrona non gli si addice, il futuro lo attrae. La televisione -un campionario di brutte notizie, nefandezze, furti, rapine- non è un bel passatempo...c'è da stare poco allegri. La medicina? Basta guardarla poco, meglio volgere l'occhio intorno verso le cose belle e buone che la natura sa ancora offrire. Proprio come fa il nostro Dino, Roncucci Dino classe 1942. Salute!



La memoria

Pioppi

Vedevo lungo gli argini dell'Ambra –per noi eran le lame- e dei torrenti minori, nelle prode dei campi che vi confinavano, lunghe file di pioppi, alti, slanciati, il tronco pulito, soltanto in cima alcuni rami con le foglie di un bel verde chiaro. Immaginavo, davo per scontato che il pioppo crescesse in tale maniera per la sua stessa natura, come sappiamo che le rose hanno le spine, così quell'albero secondo me veniva su con il tronco spoglio, nudo e con quel ciuffo di capigliatura in testa. Un giorno, ero un ragazzo di nove, forse dieci anni, ebbi modo di assistere casualmente ad un piccolo episodio e l'arcano ebbe una sua spiegazione, un lampo per capire.

Un giovane contadino -nei pressi di uno strano albero, sembra un pioppo ma il tronco è tutto coperto di rami, quindi non può essere un pioppo- con poche mosse si leva zoccoli e calze. Dietro, attaccata ai calzoni all'altezza della vita si vede luccicare una roncola. Una rapida occhiata alla cima della pianta come a misurarne l'altezza, un salto, comincia ad arrampicarsi, i rami gli fanno da scalini, si arrampica, sale sempre più su, con le braccia si aggrappa ai rami più in alto, è svelto, in pochi attimi è quasi in punta. Lo guardo meravigliato, con ammirazione, io non sarei capace di fare altrettanto. E ora che fa? Con la roncola in mano comincia a tagliare i rami all'altezza della sua faccia lasciando intatti quelli più in alto di tutti, poi scende di qualche ramo, fa altrettanto con i rami che si trova di fronte, pochi colpi ben assestati ed i rami cadono a terra, scende più giù per procedere nella tagliatura, mano a mano sempre più in basso. Sopra la sua testa il tronco pulito, nudo, si allunga sempre di più. Un lampo, il mistero è svelato, ora è tutto chiaro.

Riaprono le scuole

1944. Il fronte era passato da qualche mese, per l'esattezza i primi

reparti dell'Ottava Armata Britannica erano scesi in Valdambra da Palazzuolo il 16 luglio, dovunque rovine e distruzioni. Arriva ottobre, le scuole riaprono, devo iscrivermi alla prima classe delle magistrali di San Giovanni, dove ho frequentato le prime due classi delle medie, la terza no, da privatista mi ero presentato –fine maggio- ad Ambra nel teatro dove si era trasferita, per sfollamento, una sezione del ginnasio liceo di Montevarchi ai primi bombardamenti aerei.

Le strade sono state riattivate alla meglio, i ponti saltati in aria per le mine dei tedeschi in ritirata riaperti al transito in parte dagli alleati, qualcuno ancora no, bisogna scendere nel greto per passare alla riva opposta; il ponte del Bichi è stato riparato un po' alla meglio e aperto dagli abitanti del paese con delle travi di quercia sistemate sui piloni resi stabili da alcuni volontari (Mirello per la muratura, Arturo per le travi). Dei servizi di linea per il trasporto passeggeri neanche parlarne. Nel timore di giungere in ritardo alla faticosa iscrizione la mia mamma decide di andare con me a San Giovanni, a piedi, così una mattina partiamo, una borsa per ciascuno con i viveri per un paio di giorni e via. Per la strada da Ambra a Levane traffico praticamente inesistente, ogni tanto qualche baroccio attaccato al cavallo, un calesse, una due biciclette. A Levane che pena la chiesa, le case, solo ammassi di macerie; nella strada è un continuo transitare di veicoli nei due sensi di marcia, sono automezzi militari inglesi, il fronte è fermo sulla linea Gotica, l'inverno alle porte ha consigliato alle truppe alleate di fare uno stop in attesa della nuova stagione. Arriviamo a San Giovanni, l'iscrizione viene accettata, i timori fugati, dormiamo dalla sorella della mia mamma a Montevarchi, il giorno dopo ripartiamo, sempre a piedi.

Comincia l'anno scolastico, mi pare a metà ottobre se non ricordo male, andare e venire in bicicletta, ma durante la settimana resto a pensione presso una famiglia. Il lunedì mattina partenza intorno alle sette con la bicicletta, sul manubrio alle manopole due pelli di coniglio, rovesciate e legate strette, a protezione delle mani contro il freddo pungente. Quando non ci sono pelli di coniglio un grosso foglio arrotolato di carta gialla va bene lo stesso. Attaccate sul manubrio e sulla canna due borse con gli alimenti per la settimana:un

grosso pane casalingo, un mezzo coniglio, tre o quattro palle d'erba di rapi, un fagottino di zucchero, una bottigliina d'olio. Sulla ruota anteriore, ricordo, un grosso mancone là dove il copertone presenta un foro dal quale, altrimenti, potrebbe uscire una poccia della camera d'aria e scoppiare. Il sabato pomeriggio percorso inverso con tanta contentezza dentro, torno a casa.

W gli sposi

Faceva la sarta la mia mamma, sarta da donna, la sua clientela era costituita per la maggior parte da contadine il che voleva significare pagamenti quasi sempre in natura, un coniglio, una gallina, una serqua di uova, un cotto di fagioli. Soldi ne avevan sempre pochi, mai per potersi permettere di pagare la cucitura di un vestito. I rapporti fra la mia mamma, bravissima anche in cucina, e le contadine erano sempre improntati all'amicizia e dunque allorché c'era un matrimonio in vista chi era la persona prescelta a preparare, organizzare il pranzo per gli sposi? Naturale, la mia mamma (dopo avere confezionato il rituale abito bianco lungo per la sposa. Un elemento indispensabile, un obbligo). Con l'aria di quei giorni infatti chi poteva permettersi il lusso di un matrimonio al ristorante? Nessuno. Ed io l'accompagnavo sempre in queste trasferte, o meglio era lei che mi portava con sé, altrimenti a chi lasciarmi?

Le operazioni iniziavano due tre giorni prima del fatidico sì, le donne di casa collaboravano sia nella preparazione dei tegami con la carne, sia per i dolci. Il menu quasi sempre il solito, poche le variazioni: crostini neri (milza, acciugata e capperi), tagliatini in brodo, pollo lesso e arrosto, coniglio in umido, patate di contorno, dolci, per lo più serpini, spumine, pasta reale ma per quest'ultima la mia mamma aveva escogitato un sistema per migliorarne presenza e gusto: la tagliava in tre strati orizzontali coprendo il primo con la crema, il secondo con il cioccolato, il terzo, la parte superiore, con un impasto bianco (lo stesso delle spumine, chiare d'uovo montate e zucchero). Tocco finale: sullo strato superiore, infilate, tante mandorle ricoperte di zucchero caramellato, a formare la scritta W GLI SPOSI. Quando la torta veniva portata in tavola era sempre uno scroscio di applausi.

Spesso seguiva il viaggio di nozze, Roma la meta prescelta, con la visita in Vaticano per la benedizione del Papa; per lo svago una puntatina al giardino zoologico. Sapeva tanto di avventura.

A veglia

Un mondo che non esiste più, modi di vivere completamente cambiati. La campagna abitata, le case dei poderi distanti tra loro poche centinaia di metri, talvolta di più, le famiglie che ci stavano però non erano, non si sentivano isolate, spesso la sera si andava a veglia, una sera a casa tua, una sera a casa mia, martedì, giovedì, sabato i giorni prescelti come in un codice non scritto. Anche perché il lunedì era destinato al bucato, faccenda che continuava anche nel dopo cena con l'aggiunta di acqua calda da versare sopra il cenerone, il grosso telo posto in alto sulla conca riempito di cenere vagliata e purificata da brace e rametti di carbone. Via via se ne faceva uscire un po' in un catino posto sotto per riversarla sopra; quel liquido -il ranno- puliva alla perfezione qualsiasi sorta di indumenti e biancheria senza bisogno di aggiunta di saponi chimici, liquidi o in polvere comunque inquinanti. Il mercoledì s'andava a letto presto, stracchi morti, il venerdì non ci si muoveva da casa, era il giorno delle streghe, il sabato sera gli uomini uscivano, i più giovani, i giovanotti a trovare le fidanzate, ragazze contadine, a fare all'amore come si diceva allora, quelli sposati in paese al caffè a trovare le dieci per poi rientrare e andare a letto. Proibito trattenersi oltre, c'era il pericolo di essere presi per vagabondi, il padrone avrebbe potuto sloggiarti dal podere senza neanche mandarti la disdetta.

Conclusione

Le interviste, le riflessioni, le ripetute descrizioni delle norme comportamentali, del vivere quotidiano nei primi anni del Novecento in Valdambra sono state effettuate con il solo desiderio di indagare sulle nostre origini, scoprire un po' "come eravamo" per un confronto con i costumi, le abitudini, i valori di oggi. Pur senza avere la pretesa di una ricerca totalizzante, utile ci è sembrato ascoltare il parere di chi c'era, testimonianze dirette anche se affidate all'onda emotiva della memoria di quanti hanno attraversato quegli anni in prima persona, gente che allora viaggiava con il passo della giovinezza e che, d'un tratto, si è ritrovata a fare i conti con i malanni della terza età.

Anche la moda, intesa come aspetto effimero del vestire e nel senso più ampio dell'abbigliamento, non ha retto all'avanzare dei nuovi costumi, qui giunti da oltr'alpe se non da oltre oceano. Le capigliature femminili, dapprima raccolte dietro la testa con qualche forcina (da noi: forcella) si fanno più curate con l'avvento della "permanente", nasce così la figura, il mestiere del parrucchiere per signora. Un problema andarci spesso, specialmente per chi lavora nei campi o in filanda, ci vuole moneta. Ma non se ne può fare a meno, la testa quando si va in paese deve essere in ordine. Anche in chiave di seduzione.

Ora la permanente non esiste più, ha ceduto il passo a capigliature strane, teste rapate per metà, capelli ritti, arruffati; il gel ha soppiantato la brillantina e ciò vale sia per l'universo femminile che per quello maschile. Rasature a zero, oppure creste, code, barbe incolte o curate. Per non parlare del tatuaggio o del piercing. In certi casi da restare senza fiato.

E le gonne? All'inizio del secolo come mille anni fa, lunghe fino alla caviglia, increspate e con delle grosse tasche laterali. Sotto la gonna ampi, larghi mutandoni, lunghi fino al ginocchio, divisi in due parti dalla metà in su e con nastri per la legatura sul davanti e sul dietro nel punto vita. Se si pensa al confronto con gli indumenti intimi di

oggi non possiamo fare a meno di sorridere: i mutandoni femminili si sono ridotti, molto ridotti, dapprima quanto basta per coprire le parti che dovevano coprire, successivamente per essere contenuti in slip, sempre di minore dimensione, un triangolino sul davanti, un filo sul dietro, per non coprire niente. Le gonne, anni Venti, cominciano ad aver bisogno di minore quantità di stoffa: dapprima l'ardire le porta a metà polpaccio, poi al ginocchio, infine arriva dall'Inghilterra, anni Sessanta, la minigonna. Una rivoluzione.

Parimenti gli indumenti maschili: camicie bianche, colorate, a righe, con tanto di cravatta e giacca, pantaloni in piega ben dritta ed evidente nel vestito della domenica o, per i più fortunati, da indossare per andare in ufficio. Questo il punto di partenza, per arrivare al traguardo attuale: pantaloni in jeans, possibilmente sgualciti e qua e là sfilacciati, camicie grossolane, meno eleganti, colletti aperti, senz'altro più comode. Via la cravatta. Si guarda più alla sostanza che alla forma.

Per quanto fa riferimento a usi e costumi, i cosiddetti valori, sembra che in un secolo siano passati mille anni. Le convivenze hanno soppiantato il classico matrimonio, le separazioni non scandalizzano nessuno, non fanno più neanche cronaca. Forse c'è meno ipocrisia in giro, l'emancipazione femminile affermatasi attraverso la dura conquista della indipendenza economica e della parità morale, anche se non al completo, ha fatto il resto. Oggi, si dice e si pensa, non dobbiamo meravigliarci di niente. Un passo in avanti, o uno indietro?

La conclusione con le parole di un Grande della nostra letteratura: "Ai posteri l'ardua sentenza!"

Glossario

Baroccio: v. barroccio (veicolo a due ruote, più leggero del carro, trainato da un animale, in Valdambra da un cavallo)

Beva: (in genere riferito al vino), buon assaggio, lascia buon sapore in bocca

Brice: bruciata, caldarrosta, castagna arrostita

Bordello, bordelletto: sinonimo di ragazzo, ragazzetto, ragazzotto (usato un tempo nelle campagne)

Bottino: il contenuto del pozzo nero, idoneo per concimare i campi

Cascia: acacia

Calderella (caldarella): contenitore, secchio piuttosto rozzo, a tronco di cono, usato nell'edilizia per il trasporto di calce, cemento, rena

Cenerone: la cenere usata, un tempo, per fare il bucato; per estensione anche il grosso telo posto sulla conca del bucato su cui veniva posta la cenere

Cianfa (a cianfa): a volontà, senza risparmio, in abbondanza

Cistella: cesta, cestella, fatta da artigiani con strisce di castagno

Ciucco: maschio della pecora

Coltro: parte dell'aratro, una specie di lama per tagliare il terreno per delimitare la zolla da sollevare e rovesciare

Dolco: (riferito al tempo) dolce, mite, tendente alla pioggia

Lame: argini, sponde alberate dell'Ambra

Lattoni: maialini, suini lattanti

Locio: storpiatura di oca

Lolla: le bucce dei chicchi di grano (scarto prodotto durante la battitura)

Loppio : (v. testucchio) acero dei campi piantato e fatto crescere per fare da sostegno alla vite

Mancione: piccola parte ritagliata da un vecchio pneumatico ed applicata all'interno del copertone sulla ruota (in genere di bicicletta) per riparare un foro prodotto dall'usura

Manne (plurale di manna): mannelli di grano, durante la mietitura di un tempo

Miccino (a miccino): con parsimonia, mangiare a miccino come dire mangiare piano piano, senza fretta

Moncello: pagliaio provvisorio eretto con le manne (un tempo, in attesa della battitura)

Mucchia: l'insieme delle manne di grano portate nell'aia (per la trebbiatura) e raccolte a forma di capanna con la parte superiore a spioventi, come un tetto

Pagliolo: scarti, frammenti di paglia prodotti durante la battitura. Usato nelle stalle per lo più di suini e pecore.

Pania: impasto appiccicoso ottenuto con vischio, per cacciare di frodo uccelli

Pendolo: grappoli di uva da appendere in qualche parte della casa per la conservazione

Poccia: volgarismo per mammella

Pocciare: (volg.) prendere il latte da parte del lattante direttamente dalla mammella materna

Presà: parte di un campo messa a coltura; una presa di erba medica, ecc

Presella: piccola parte di terreno nel podere, messa in coltura; una presella di fagioli, ecc

Ranno: il miscuglio filtrato di cenere e acqua bollente usato per lavare i panni; fare il bucato (vocabolario Devoto Oli)

Redo: vitello di pochi mesi

Sémini: 2[^] pers sing presente indicativo verbo seminare

- Semini:** diminutivo plurale del sostantivo seme, piccoli semi
- Schiaccino:** sostantivo locale per indicare l'operaio che schiacciava, frantumava, con apposito martello i sassi per essere sparsi sulle strade bianche. Oggi non più. Si procede con apposite macchine
- Steccia:** dopo la mietitura, i resti che rimangono nel terreno delle pianticelle del grano. Un campo di steccia
- Steccioni:** i vari residui delle pianticelle del grano mietuto. Per chi camminava scalzo c'era il pericolo di procurarsi delle ferite ai piedi
- Stollo:** il lungo palo attorno al quale veniva eretto il pagliaio
- Stracco, stracchi:** sinonimo di stanco, stanchi
- Sùcciolo:** castagna bollita con il guscio esterno
- Tagliatini:** pasta fatta in casa con la sfoglia tagliata a strisce sottili, da cuocere in brodo
- Testucchio:** pianta (acero) fatta crescere lungo i filai (distanti fra loro 10-15 o più metri) per sorreggere le viti. Nello spazio fra i filai veniva seminato grano o altro.
- Tigliate:** castagne lessate senza la buccia esterna, con rametti di finocchio
- Tribbia:** sinonimo locale di trebbia o trebbiatrice
- Vaccinatura:** copertura dell'aia con un impasto fatto da sterco di vacca e acqua; tale impasto seccandosi rendeva il terreno come asfalto, idoneo per battervi grano, fagioli, fave con il manfano

Ringraziamenti

L'autore ringrazia

- il Consiglio Regionale della Toscana, in particolare nella persona del suo Presidente Alberto Monaci per la presentazione e per avere consentito attraverso questa pubblicazione di rivivere episodi ed esperienze di gente comune che ha fatto la storia;
- Pietro Tanzini per avere accompagnato ed incoraggiato l'autore nel corso della presente ricerca;
- Roberto Bigazzi;
- Maurizio Martellini;
- Sauro Testi;
- Massimo Scala per il sostegno;
- le persone intervistate;
- Sandro Signorini per la concessione delle sue "cartoline d'epoca";
- Giacomo Cerretani.



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

www.consiglio.regione.toscana.it/edizioni

Ultimi volumi pubblicati:

Anna Ornella Berretta, Valentina Olivola (a cura di)
Una vita al femminile. Il Passato: la forza del futuro

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, 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