

Edizioni dell'Assemblea
174

Memorie

Lorenzo Ciattini

La mezzadria in Toscana

con particolare riferimento al territorio pistoiese

REGIONE TOSCANA



Consiglio Regionale

Novembre 2018

CIP (Cataloguing in Publication)

a cura della Biblioteca della Toscana Pietro Leopoldo

La mezzadria in Toscana : con particolare riferimento al territorio pistoiese / Lorenzo Ciattini ; [presentazione di Eugenio Giani ; prefazione di Eugenio Ciuti]. - Firenze : Consiglio regionale della Toscana, 2018

1. Ciattini, Lorenzo 2. Giani, Eugenio 3. Ciuti, Eugenio

306.36509455

Mezzadria - Toscana

Volume in distribuzione gratuita

In copertina: mulazza di un frantoio

Le immagini contenute nel presente volume sono di proprietà dell'autore

Consiglio regionale della Toscana

Settore "Rappresentanza e relazioni istituzionali ed esterne.

Comunicazione, URP e Tipografia"

Progetto grafico e impaginazione: Daniele Russo

Pubblicazione realizzata dal Consiglio regionale della Toscana quale contributo ai sensi della l.r. 4/2009

Novembre 2018

ISBN 978-88-85617-24-7

Sommario

Presentazione	9
Prefazione	11
Premessa	15
Introduzione	17
Le lotte e gli scioperi mezzadrili	23
La fattoria	29
Elenco dei poderi della Fattoria di Spicchio (anni 1950 – 1960)	37
Il frantoio	39
La tinaia	42
La monta taurina	44
Il mulino	45
Il fattore	48
La fattoressa	52
Il sensale	53
Il podere	57
L'uliveto	58
La vigna	62
Il frutteto	66
L'orto	69
I fichi	71
I salci	72
Le canne	73
La casa colonica	75
La cantina	79
La stalla	81
Il pollaio	85
La conigliera	90
Il porcile	91
Il pagliaio	92
La concimaia	94

I barrocci	95
Gli attrezzi agricoli	96
La famiglia colonica	99
Il capoccia	99
La massaia	102
Il bifolco	104
I ragazzi della casa colonica	105
I giovani della casa colonica	106
Il Libretto colonico	107
La vita contadina	109
La religione, i riti, le funzioni e le feste religiose	117
Il battesimo	118
Rientro in santo	119
La Cresima	119
La Comunione	120
Il Matrimonio	121
Il Funerale	122
Altri riti	123
Le chiese, le cappelle, gli oratori e i cimiteri	125
I giorni di festa	126
Natale	127
Carnevale	128
Pasqua	129
Matrimonio	129
Erbe officinali e medicinali	130
Aglione	130
Achillea	130
Alloro	130
Assenzio	131
Bardana	131
Basilico	132
Betulla	132
Biancospino	132
Borsa del pastore	132
Camomilla	133
Cicoria	133

Coda cavallina	133
Crescione	134
Dente di leone – Tarassaco	134
Enula	134
Eufrasia	134
Felce	135
Frangula	135
Ginepro	135
Iperico	136
Lavanda officinale o lavanda vera o spico	136
Malva	136
Melissa	136
Menta	137
Piantaggine	137
Rosmarino	137
Rovo	138
Ruta	138
Salvia	138
Sambuco	138
Tasso barbasso	139
Tiglio	139
Timo	139
Valeriana	140
Viola mammola	140
Vischio	140
Annata agricola	141
Gennaio	141
Febbraio	145
Marzo	147
Aprile	149
Maggio	152
Giugno	153
Luglio	155
Agosto	157
Settembre	161
Ottobre	163
Novembre	164

Dicembre	165
L'aratura	166
L'erpicazione	169
La semina	170
La semina del mais o granturco	172
La mietitura	173
La battitura	175
La trebbiatura (o battitura) come veniva comunemente chiamata in Toscana	176
La vendemmia	180
La svinatura	183
Il governo del vino	185
L'imbottigliamento del vino	186
Il vinsanto	187
L'acquavite	193
La raccolta delle olive	194
L'essiccazione dei fichi	197
La cottura del pane	198
L'uccisione e la macellazione del maiale	200
Antiche tradizioni e usanze contadine	205
Semina, mietitura, battitura e raccolto del grano	205
Il pane	207
Proverbi toscani	209
Agricoltura	209
Meteorologia	213
Vita quotidiana	215

Presentazione

Il nuovo volume della nostra collana editoriale è il bel testo, molto ben argomentato, di Lorenzo Ciattini “La mezzadria in Toscana con particolare riferimento al territorio pistoiese”. Le Edizioni dell’Assemblea avevano già trattato in altri libri l’argomento della mezzadria, proprio per la rilevanza che essa ha avuto nella storia della nostra Regione. Si è trattato di “Saperi, sapori, paesaggi. La Toscana della mezzadria” a cura di Pier Luigi Ballini; “Come eravamo. Interviste in Valdambra” di Sergio Cerri Vestri; “Mezzadria ad Arezzo. Nascita dell’industrializzazione diffusa e lotte politico-sindacali” di Tiziana Nocentini. Come si evince, mancava uno specifico approfondimento sul territorio pistoiese, vuoto che ora viene colmato dall’opera di Ciattini. È per questo che lo ringrazio per aver scelto proprio la nostra collana, permettendoci così di offrire agli studiosi e ai cultori della storia locale un ulteriore importante contributo alla conoscenza delle nostre radici.

Eugenio Giani

Presidente del Consiglio regionale della Toscana
Novembre 2018

Prefazione

Le trasformazioni avvenute nel settore agricolo con la scomparsa della mezzadria, cambiamenti che ho vissuto in prima persona come funzionario dell'Ispettorato Provinciale dell'agricoltura di Pistoia, ce le racconta con notevole professionalità e chiara capacità espositiva il Dott. Ciattini, autore già noto per la pubblicazione "Il Montalbano". Il valente curatore dell'opera, che ringrazio sentitamente, ha saputo fotografare la complessa realtà del sistema mezzadrile toscano, con particolare riferimento alla fattoria di Spicchio, azienda situata nella nostra provincia, in Comune di Lamporecchio.

Un particolare ringraziamento va a tutti coloro che hanno lavorato e collaborato, con passione e zelo, per la realizzazione di questa pubblicazione.

Eugenio Ciuti

*Dedicato ai miei figli
Francesco e Beatrice*

Un particolare ringraziamento va al sig. Enzo Pastore, che mi ha fornito l'elenco dei poderi della fattoria di Spicchio, con il nominativo dei mezzadri che vi lavoravano e la loro localizzazione e al sig. Roberto Mancini che mi ha fornito copia della pianta di una tipica casa rurale.

Premessa

L'idea di scrivere questo libro è nata durante la stesura della monografia "Il Montalbano"; mentre percorrevo tutto il massiccio cercando di ricostruire la storia di questo territorio affascinante, visitando i castelli, le abbazie, le ville, ma anche le fattorie che si sviluppano sul territorio collinare, osservai i poderi delimitati dai terrazzamenti sostenuti dai muri a secco, innalzati per impiantarvi uliveti e vigne, con un duro lavoro che doveva aver richiesto necessariamente decine di anni per la sua realizzazione e mi interrogai sulla vita di coloro che vi avevano lavorato: i coloni mezzadri. Mi tornarono in mente i miei ricordi adolescenziali delle vacanze estive trascorse nella casa dei nonni materni, mezzadri, con un senso di profonda nostalgia e con la consapevolezza che stavo riflettendo su un mondo ormai scomparso, del quale stavamo definitivamente perdendo la memoria e con essa il ricordo delle nostre origini, della nostra cultura e della nostra storia. Questo libro è stato scritto per questo motivo, per ricordare e far conoscere alle nuove generazioni, la storia della civiltà e della cultura contadina che si sviluppò in Toscana, soprattutto attraverso il rapporto mezzadrile, non per fermare il tempo che scorre implacabile, ma per serbare memoria di una vita semplice, irta di disagi, fatiche e privazioni, talvolta povera, ma che rivestiva un suo fascino particolare. Una storia che è la nostra storia, che abbiamo il dovere di far conoscere ai nostri figli, perchè non sia disperso quel patrimonio di conoscenze e di lavoro che ha caratterizzato l'economia toscana sino all'immediato dopoguerra, quando il progresso e la crescente industrializzazione determinarono la sua scomparsa, facendola cadere nell'oblio. Il libro è stato realizzato direttamente "sul campo", avvicinando i mezzadri ancora in vita e gli ultimi fattori e sensali, diretti protagonisti di un'epoca dimenticata, che con i loro ricordi hanno permesso una prima stesura del testo, integrato da ricerche negli archivi parrocchiali e nei registri delle fattorie. Indubbiamente vi saranno alcune inesattezze soprattutto nella descrizione dei singoli lavori agricoli e delle procedure d'allevamento del bestiame, poiché ogni singolo colono aveva affinato e adottato propri accorgimenti nello svolgimento dei lavori agricoli con la piena convinzione di ottenere un risultato migliore, ma ho la presunzione di credere che leggendo questo libro, i pochi mezzadri rimasti in vita si riconosceranno pienamente in quello che ho scritto.

Introduzione

L'agricoltura toscana fu caratterizzata, sino dal basso medioevo, da diverse forme di contratto agrario che tendevano ad incrementare la produttività dei vari poderi, consentendo al colono di partecipare direttamente alla ripartizione dei prodotti e degli utili del podere stesso; tali contratti, evolvendosi nel tempo, si svilupparono nei primi anni del XIII secolo in quello che divenne, sino all'inizio degli anni quaranta del secolo scorso, il tipico contratto agrario toscano: la mezzadria. Intorno all'anno 1.000, in tutta la Toscana e soprattutto nella zona del Montalbano, si era sviluppata una nuova forma di contratto agrario, il *livello*, che prevedeva che il livellario, sorta di imprenditore agricolo, si impegnasse a coltivare un fondo agricolo migliorandolo con l'impianto di nuove colture, recuperando alla coltivazione gli appezzamenti di terreno incolto e costruendovi abitazioni da destinare ai lavoratori, impegnandosi contestualmente a versare al proprietario, di solito un nobile o un alto rappresentante del Clero, un corrispettivo annuo predeterminato (*censum*), che poteva essere pagato parte con una percentuale di alcuni prodotti agricoli, parte in denaro. A differenza del precedente sistema agricolo delle *curtis*, nel quale il proprietario del fondo riceveva, oltre ad un certo numero di ore gratuite annue di manodopera per la lavorazione delle terre dominicali, una quota prestabilita di raccolto, questo sistema con il canone predeterminato configurava un certo rischio per il livellario che però poteva aumentare i suoi introiti, incrementando la produzione e vendendo parte dei prodotti agricoli direttamente nei mercati cittadini. Il *livello* era una concessione temporanea, derivata direttamente dal diritto romano e successivamente modificata nel Medioevo, della durata massima di 19 anni, per evitare l'usucapione. Un'altra forma di contratto agrario che venne applicata, sia pure più raramente, nella zona del Montalbano era il *tenimentum*, con il quale il proprietario trasferiva la piena disponibilità del bene al concessionario; il concessionario poteva cedere il bene anche ad altri, pur rispettando certe condizioni ed era tenuto al pagamento di un canone perpetuo al quale, talvolta, si aggiungevano altre prestazioni. Agli inizi del XIII secolo, la maggior parte dei contratti di *tenimentum* fu sostituita da una nuova e innovativa forma di contratto agrario, la mezzadria, la cui novità consisteva nella ripartizione del raccolto, dividendo

in tal modo a metà tra il proprietario e il colono i prodotti del podere e contestualmente il rischio di una cattiva annata e che sostituì, col trascorrere degli anni, i precedenti contratti, divenendo, sino alla metà del 1900, quando si conclusero gli ultimi contratti di mezzadria, il tipico contratto agrario toscano. Il contratto di mezzadria prevedeva che il coltivatore o *mezzadro*, risiedesse nel podere, mentre il proprietario (*concedente*) doveva fornire al colono la casa, la metà del bestiame e delle sementi; la conduzione e la gestione dell'impresa agricola competevano al concedente, mentre il colono mezzadro rappresentava anche la sua famiglia (*famiglia colonica*). Il fondamento su cui poggiava la mezzadria era rappresentato dall'equilibrio podere-famiglia, poichè il podere doveva avere una struttura tale da poter assorbire tutto il lavoro della famiglia colonica, in maniera da ottenere l'autonomia colonica, intesa, non soltanto in rapporto al lavoro, ma anche alla rendita, che doveva assicurare alla famiglia colonica stessa la sopravvivenza. La rottura dell'equilibrio podere-famiglia, al contrario, generava una subordinazione che poteva avere due conseguenze: se la famiglia era composta di un numero di membri insufficienti ad assorbire tutto il lavoro offerto dal podere poteva ricevere la disdetta da parte del padrone se, invece, era insufficiente il lavoro offerto dal podere, allora poteva accadere che qualche membro della famiglia abbandonasse il podere in cerca di altre occupazioni. Il contratto di mezzadria aveva una durata annuale ed era tacitamente rinnovabile: nel contratto erano elencati minuziosamente tutte le lavorazioni che il colono era tenuto a svolgere e si precisavano anche i periodi in cui dovevano essere compiuti; tali contratti inoltre obbligavano il mezzadro a fornire gratuitamente prestazioni di lavoro al proprietario (scavo di fosse, realizzazione di terrazzamenti) e imponevano anche una donazioni di animali da cortile, uova etc., in occasione di particolari ricorrenze. La posizione contrattuale del mezzadro era ulteriormente indebolita dalla possibile revoca immediata del contratto da parte del proprietario, qualora non rispettasse qualcuna delle disposizioni. Altri motivi della crisi della mezzadria vanno ricercati nella sua incapacità di soddisfare pienamente la crescente richiesta di prodotti ortofrutticoli delle città secondo le esigenze imposte dallo sviluppo economico della società italiana nel dopoguerra. Comunque la mezzadria ha lasciato traccia fino ai nostri giorni; ancora qualche decennio fa si trovavano in Toscana diverse centinaia di mezzadri molto anziani, parecchi dei quali avevano acquistato il fondo dai proprietari, che non coltivavano più il loro podere e la cui casa colonica costituiva la residenza estiva dei figli

e dei nipoti. Nel Medioevo i proprietari dei terreni erano membri del Clero o nobili che risiedevano in castelli o in rocche fortificate; originariamente edificati per difendere le loro proprietà dalle invasioni barbariche durante l'alto medioevo e successivamente per proteggersi dai continui assalti di Firenze che, in guerra contro Lucca e contro le altre principali città toscane, cercava di assicurarsi il dominio sulla maggior parte della regione. I castelli rappresentavano veri e propri centri di comando e di potere e oltre ad offrire riparo e protezione alle popolazioni locali, conservavano all'interno delle loro mura, riserve di derrate alimentari e d'acqua, che permettevano al Signore locale di resistere a lungo in caso d'assedio in un periodo storico assai turbolento. Soltanto verso la fine del XIV secolo, la conquista da parte della Signoria fiorentina di tutto il Montalbano, portò un periodo di pace e di stabilità politica: i Medici, particolarmente attratti dalla bellezza naturale del rilievo, svilupparono su tutta la dorsale del Montalbano una tipologia di insediamenti residenziali assai differenziata, che spaziava dalle molteplici case coloniche collocate sui poderi, alle ville padronali accanto alle quali sorsero le fattorie, mentre i proprietari dei terreni si trasferirono nelle città, edificandovi ville e palazzi e risiedendovi stabilmente. Le prime fattorie si svilupparono vicino alle ville padronali nelle quali il proprietario, spesso nobile, trascorrevva il periodo estivo o la stagione della caccia; altre fattorie sorsero invece, in modo particolare nel Mugello e nel Chianti, in aree agricole aperte e furono fortificate, come attestano ancora diverse costruzioni presenti specialmente nelle campagne senesi. Qualunque tipo di struttura venisse eretta, villa, colonica, fattoria o mulino, tutte riportavano sulla facciata lo stemma nobiliare dell'istituzione o della famiglia a cui appartenevano, con l'iscrizione dell'anno di costruzione dell'immobile stesso; percorrendo le pendici del Montalbano non è affatto infrequente trovare le case coloniche che risalgono all'epoca rinascimentale. Poiché il proprietario del terreno nel periodo rinascimentale, come abbiamo rilevato sopra, abitava prevalentemente in città, non potendo e spesso non volendo, curare personalmente la gestione dell'attività agricola della fattoria, con tutti i problemi che ne derivavano dalla semina alla divisione dei raccolti, delegò la direzione ad una persona di sua fiducia, sicuramente all'inizio un colono particolarmente attento e scaltro che curasse i suoi interessi e nel contempo gestisse l'intera fattoria: il fattore. Sulla figura del fattore e sul ruolo che esercitava sono state scritte intere biblioteche di volumi, come sulle sue capacità gestionali sono sorti un'infinità di proverbi; non vogliamo scendere in ulteriori dettagli limitandoci a ricordare che

sovente i fattori, al termine della loro attività lavorativa, disponevano di un capitale sufficiente per acquistare anche una fattoria propria e che sempre, quando finivano la loro attività, godevano di una più che cospicua rendita. Il proprietario terriero toscano si differenziava nettamente dai possidenti agrari delle altre regioni come ad esempio la Lombardia e tale diversità contribuì a contraddistinguere lo sviluppo dell'economia regionale stessa. In Toscana l'agrario dava ampia delega al fattore, limitandosi a visitare la fattoria soltanto nel periodo estivo o in quello autunnale, in occasione della stagione venatoria e rimanendo il restante periodo dell'anno nella villa di città, nell'attesa che il fattore gli portasse le primizie (frutta e verdura) della campagna e i migliori prodotti della fattoria (prosciutti, salami, capponi), non investendo alcun capitale nella attività agricola, ma sovente esigendo soldi dal fattore, depauperizzando in tal modo le casse già misere della fattoria stessa e nei casi più estremi iniziando a vendere senza indugio appezzamenti di terreno o interi poderi, per poter mantenere le medesime condizioni di vita. In Lombardia, invece, il proprietario viveva nella cascina, corrispondente alla casa colonica toscana, disponendo di una o più famiglie di lavoratori salariati che controllava personalmente e al fianco dei quali coltivava i poderi, verificando direttamente le coltivazioni ed incrementando la produttività dell'azienda con continue migliorie ed investimenti. Agli inizi del XVIII secolo, in Lombardia furono sviluppati i primi telai per la lavorazione della seta e del cotone e con l'avvento delle prime macchine a vapore cominciò la prima fase dell'industrializzazione dell'agricoltura, processo che avrebbe successivamente caratterizzato tutte le regioni della pianura padana mentre in Toscana e nel Montalbano in particolare, a causa della morfologia del territorio che si presenta in gran parte collinare e spesso terrazzato, l'utilizzo delle macchine agricole si attuò con forte ritardo: soltanto nei primi anni del XX secolo alcune tra le fattorie più estese, con possedimenti che si sviluppavano prevalentemente nella zona pianeggiante o pedemontana del bacino del padule di Fucecchio o della pianura pistoiese, investirono parte del loro capitale nell'acquisto dei primi trattori e delle prime macchine battitrici mentre, nella maggior parte dei casi, i lavori agricoli venivano ancora effettuati, sino alla metà del 1900 con l'impiego di animali (mucche o buoi) che costituivano la principale forza motrice dei coloni e con la sola manodopera. La mezzadria rappresentava una tipologia d'agricoltura costantemente in evoluzione, tipica delle zone, come la Toscana, nelle quali vi era un forte sviluppo delle tecniche agronomiche, che avrebbero portato in seguito alla nascita

dell'agricoltura moderna. Il colono era decisamente incentivato ad operare miglioramenti fondiari, ad eseguire dissodamenti o incrementare le colture arboree, come le viti e gli ulivi, dalla prospettiva di rimanere sul medesimo fondo per un lungo periodo di tempo, lasciando in eredità ai propri discendenti i benefici degli investimenti attuati e contemporaneamente avvantaggiandosi della metà degli utili prodotti dal podere. Tuttavia la mezzadria si basava essenzialmente sull'autoconsumo, su un'economia di sussistenza, nella quale il colono ricorreva a tutte le sinergie per riuscire a mantenere in attivo il saldo del libretto colonico e possibilmente ad incrementarlo, non sempre riuscendovi; un anno contraddistinto da condizioni meteorologiche sfavorevoli, eventi climatici eccezionali, la malattia o la morte di uno o più capi di bestiame potevano vanificare il lavoro e la fatica di anni. Negli anni precedenti il secondo conflitto mondiale, in un'economia che si stava lentamente avviando verso il processo d'industrializzazione che avrebbe raggiunto il suo culmine con il boom degli anni del sessanta, l'attività economica prevalente era quella agricola, con percentuali dell'impiego colonico vicine all'80% della popolazione. Il progressivo sviluppo del settore industriale richiamò, intorno agli anni sessanta, molti giovani coloni che, attratti da una retribuzione sicura, più elevata e da un orario di lavoro limitato, abbandonarono la campagna; i poderi iniziarono a spopolarsi e un flusso di lavoratori occupò gli agglomerati urbani ed industriali. Altri coloni, invece, affiancarono alla propria attività agricola un'attività artigianale o commerciale, come la produzione delle spazzole e delle scope a Larciano, il commercio dei brigidini e dei dolciumi a Lamporecchio, la produzione delle calzature a Monsummano e la fabbricazione dei divani e dei mobili a Quarrata. Tali eventi determinarono un'evoluzione dei consumi e il passaggio da un'economia di sussistenza, basata sull'autoconsumo, ad un'economia di mercato; contestualmente al consolidarsi delle nuove attività, le famiglie coloniche diminuirono, sia nel numero dei componenti che come nuclei familiari stessi, poiché la dimensione dei poderi non garantiva più un reddito familiare equiparabile a quello di altre occupazioni. Inoltre, il sempre più crescente ricorso alla meccanizzazione agricola riduceva drasticamente il fabbisogno della manodopera nelle coltivazioni, accelerando l'esodo dei mezzadri verso altre attività e il conseguente abbandono dei poderi. Tali fattori provocarono la crisi definitiva del podere come unità basilare dell'attività agricola e la sua scomparsa come struttura agraria, pur perdurando talvolta nel territorio come struttura fondiaria;

durante gli anni settanta le nuove politiche agricole comunitarie, la specializzazione delle colture, l'organizzazione di nuovi mercati e successivamente il definitivo ordinamento dei contratti agrari avvenuto negli anni ottanta, determinarono la totale scomparsa della mezzadria dopo quasi un millennio d'esistenza. Scompareva così il più tipico contratto agrario toscano, il contratto che aveva permesso, non soltanto lo sviluppo e l'evoluzione dell'agricoltura toscana attraverso una continua serie d'innovazioni e di sperimentazioni tendenti a migliorare la quantità e la qualità dei prodotti agricoli, ma che aveva anche contribuito, sin dall'epoca rinascimentale, alla realizzazione e alla configurazione del caratteristico paesaggio toscano, famoso in tutto il mondo e che tutto il mondo c'invidia.

Le lotte e gli scioperi mezzadrili

Il primo sciopero dei mezzadri toscani, che rivendicavano migliori condizioni di vita, venne organizzato il 7 aprile 1902 a Chianciano; il risultato positivo della manifestazione fece nascere le prime leghe mezzadrili, la Federterra, di ispirazione socialista e la Federazione, collegata ai cattolici. La situazione in Toscana rimase tranquilla sino al primo dopoguerra, quando non fu rispettato l'impegno preso dal Governo, in occasione dell'arruolamento dei "ragazzi del '99", di dare "la terra ai contadini"; a partire dal 1919, numerose manifestazioni contadine interessarono tutta la Toscana. Il 6 agosto 1920 fu raggiunto un accordo tra la Federterra toscana e l'Agraria, l'associazione che riuniva i proprietari terrieri, che venne chiamato Condordato Regionale Toscano: i proprietari dovevano accollarsi i costi per gli anticrittogamici; inoltre furono aboliti i compensi dovuti dal colono al padrone per l'uso dei suoi vasi vinari e del suo frantoio. Con l'avvento del Fascismo, vennero approvati i patti di mezzadria che reintegrarono per il mezzadro obblighi e regalie riportando, di fatto, la condizione mezzadrile a quella dell'anno 1919. L'entrata in guerra dell'Italia, il 10 giugno 1940, deluse i mezzadri e la successiva legge sull'ammasso e soprattutto la chiamata alle armi dei giovani coloni aumentò il malcontento; fu per questi motivi che dopo l'armistizio dell'8 settembre 1943, i contadini aderirono all'antifascismo, nascondendo nelle loro case i partigiani e i renitenti alla leva, occultando il bestiame nei boschi per sottrarlo alle razzie e spesso subendo repressioni durissime da parte dei nazifascisti. Il sostegno dei contadini ai partigiani superò ogni aspettativa e fu "la grande rivelazione delle campagne toscane". Con la fine della guerra e la caduta del fascismo fu sottoscritto, il 4 giugno 1944, il "Patto di Roma", un accordo stipulato tra i rappresentanti sindacali dei tre maggiori partiti impegnati nella Resistenza (P.C.I., D.C. e P.S.I.U.P.), che ratificava la istituzione di un'unica organizzazione denominata "Confederazione Generale Italiana dei Lavoratori". Nel gennaio 1945, a Napoli, fu indetto il Congresso delle organizzazioni sindacali nell'Italia liberata, nel corso del quale fu ricostituita la Federterra, sindacato unico di tutto il lavoro agricolo, mentre il 31 ottobre 1944, con la benedizione di Papa Pacelli, era sorta la Confederazione Nazionale dei Coltivatori Diretti o Coldiretti, che divenne rapidamente una potente organizzazione rurale. Gli agrari, invece, si

riunirono nella Confederazione generale dell'agricoltura italiana (Confagricoltura), formalmente registrata il 28 gennaio 1949. il 16 giugno 1945 si tenne a Firenze il convegno regionale della Federterra, nel quale fu richiesta una maggiore ripartizione dei prodotti in favore dei mezzadri (60%); l'associazione degli agrari si oppose decisamente, minacciando di non fornire le macchine trebbiatrici in occasione della mietitura del 1945 e scoppiarono le prime rivolte contadine. I coloni trattennero il 60% del grano raccolto, il Ministero dell'Agricoltura e Foreste diffuse la circolare n. 22610 del 27 luglio 1945, impartendo le disposizioni concernenti l'amasso del 10% di grano contestato; l'estate 1945 fu caratterizzata dalla ricerca, poi fallita, di un accordo nazionale. Intanto la Federterra, che aveva iniziato una capillare attività sindacale tra i coloni, istituendo le segreterie comunali nelle case del popolo e organizzando assemblee nelle case coloniche più grandi, incentivava la campagna di tesseramento, esortando i mezzadri a continuare ed espandere l'agitazione in occasione della vendemmia e della raccolta delle olive. Il 14 dicembre 1945 si svolse a Firenze l'assemblea straordinaria degli agricoltori, per il componimento della vertenza della mezzadria, che però non ebbe successo; i mezzadri inasprirono la loro agitazione con una forma di lotta che era già stata attuata durante il periodo della vendemmia: la riconsegna del bestiame ai proprietari e nel Natale 1945 sospesero i tradizionali omaggi di pollame ed uova al padrone in occasione delle festività natalizie, donandoli ad ospedali e ad altri enti. Nel dicembre 1945 la Federterra e l'Associazione degli Agricoltori stabilirono di rimettere la vertenza ad un lodo arbitrale e nel febbraio 1946 predisposero un compromesso da sottoporre al collegio arbitrale; successivamente la Federterra respinse il compromesso predisposto ed il 3 marzo 1946 si rivolse al Presidente del Consiglio dei Ministri Alcide De Gasperi per ottenere un arbitrato. Il 26 giugno 1946 De Gasperi emanò il "lodo": gli agrari dovevano erogare ai mezzadri uno speciale compenso per i danni di guerra. Tale compenso, pari al 24% del prodotto lordo di parte padronale, doveva essere elargito in due anni, tra il 1945 e il 1946 (rispettivamente il 14 e 10%). Un ulteriore 10% del prodotto di parte patronale doveva essere accantonato allo scopo di eseguire lavori di miglioramento o di ripristino della produttività del podere. Il bestiame perduto o razzato durante la guerra doveva essere considerato venduto all'epoca della perdita e doveva essere accreditato al mezzadro per la sua parte; si concedevano premi ai mezzadri che avevano salvato il bestiame con grave pericolo, inoltre i proprietari dovevano reintegrare entro il 1 ottobre 1946 il bestiame

necessario per i lavori del podere. Il 29 giugno 1946 la Federterra accettò il lodo, mentre l'Associazione degli Agricoltori non accettò il giudizio, deliberando di richiedere chiarimenti sull'interpretazione e applicazione; in mancanza di un accordo nazionale, tra Federterra e Associazione degli Agricoltori, furono sottoscritti diversi accordi locali in ambito comunale e provinciale. Il lodo De Gasperi non modificava il contratto di mezzadria e la relativa ripartizione dei prodotti, ma risolveva la vertenza mezzadrile degli anni dal 1944 al 1946, rappresentando un equo equilibrio tra i contrapposti interessi e ricompensando nello stesso tempo le masse contadine per i loro contributi alla lotta partigiana. Durante l'inverno del 1946-47 continuarono le lotte dei mezzadri per l'applicazione del lodo De Gasperi e per la sua conversione in legge, mentre le trattative per il nuovo patto mezzadrile, che dovevano iniziare nell'ottobre 1946, cominciarono soltanto nell'aprile del 1947. Dal 17 al 21 ottobre 1946 fu indetto a Bologna, il I° Congresso Nazionale della Federterra durante il quale fu decisa la trasformazione della Federterra in Confederterra o Confederazione dei Lavoratori della Terra, aderente alla CGIL, che raggruppava tutti i lavoratori della terra in un'unica organizzazione. Il 19 febbraio 1947 la Federterra interrompeva le trattative con l'Associazione degli Agricoltori che non accettava, neanche in via transitoria, una modifica della quota di ripartizione dei prodotti, rimanendo sulla tradizionale ripartizione del 50%. Il 7 maggio 1947 col decreto n. 495, il Consiglio dei Ministri convertì in legge il "lodo" per imporre il lodo sia agli agrari, sia a quella del movimento contadino, che continuavano a battersi ed a praticare la ripartizione dei prodotti al 60%, nonostante la Federterra avesse accettato le clausole del lodo stesso. Tuttavia la conversione in legge del lodo De Gasperi non risolse i problemi dei mezzadri che attraverso la Federterra richiedevano sostanziali modifiche del contratto di mezzadria (durata del contratto, direzione del podere, disdetta del contratto e soprattutto diversa distribuzione del raccolto con una quota del 60% al mezzadro). Il II° Congresso del CGIL che si tenne a Firenze nel giugno 1947, seguito dopo pochi giorni dal Convegno Provinciale organizzato, sempre a Firenze dalla Confederterra, ribadiva le richieste dei mezzadri, che invocavano una maggiore quota nella distribuzione del raccolto. Nel giugno 1947 al Ministero dell'Agricoltura fra i rappresentanti degli agricoltori e dei lavoratori agricoli, fu sottoscritto un accordo conosciuto poi come tregua mezzadrile, che acquisì efficacia con la legge 4 agosto 1948 n. 1094 e che portò al progressivo placarsi della vertenza mezzadrile. Tale accordo

prevedeva la ripartizione dei prodotti al 53% a favore dei coloni, con l'obbligo di destinare il 4% del prodotto totale lordo, da prelevarsi sulla parte padronale, in opere di miglioramento agrario. Il 15 settembre 1964, venne approvata la Legge n. 756 che aboliva la mezzadria conservando, però, i contratti in corso; si apriva così una fase transitoria durata diversi anni, perché il contratto di mezzadria non si scioglieva per la morte di una delle parti. La Legge n. 756, cambiava il rapporto tra colono e concedente nei seguenti modi: la produzione lorda vendibile doveva essere assegnata per il 42% al concedente e per il 58% al mezzadro, le spese e gli stipendi dovevano essere divisi a metà, i salari dei braccianti erano interamente a carico del mezzadro, gli interessi sul capitale di anticipazione erano a carico del padrone, mentre quelli sul capitale di scorta andavano divisi a metà; inoltre la composizione della famiglia colonica poteva essere modificata anche senza il permesso del concedente. Il 26 maggio 1965 fu approvata la legge n. 590, che prevedeva che il mezzadro che coltivava un podere da almeno quattro anni, aveva diritto di prelazione nel caso di vendita da parte del proprietario. Infine la Legge 3 maggio 1982, n. 203, prevedeva la conversione dei contratti di mezzadria esistenti in contratti di affitto a coltivatore diretto, dopo la richiesta di una sola delle parti; contestualmente, con la stessa legge, gli utili venivano ripartiti con la quota del 64% a favore del mezzadro. La legge cercava di favorire parzialmente la parte più debole, i coloni, ma le misure introdotte furono tardive, risultando inefficaci per la categoria: i mezzadri, dopo quasi un millennio di duro lavoro, se ne erano andati per sempre, in silenzio. Insieme a loro finì un'epoca e scomparvero anche tutti quei personaggi che ne avevano caratterizzato il loro mondo.

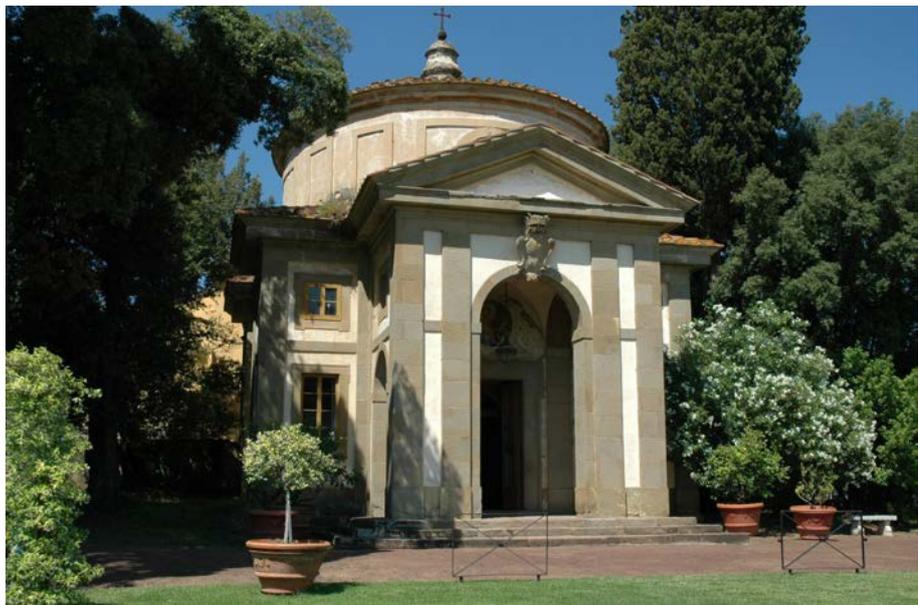
Per poter esaminare dettagliatamente l'attività di un mezzadro toscano sino alla metà del secolo scorso, occorre iniziare dalla descrizione e rappresentazione della fattoria, nucleo primario e centro di potere intorno alla quale gravitava l'intera attività agricola della zona e, sovente, di un intero paese. Nel presente lavoro esamineremo quella che, sino alla metà del secolo scorso, era probabilmente la più vasta fattoria di tutta la provincia di Pistoia, sia per estensione del territorio che per numero di addetti: la fattoria di Spicchio di Lamporecchio.

La villa: la fattoria sorgeva sulle pendici del Montalbano, a 200 metri slm e risaliva al XV secolo, quando i Rospigliosi, una nobile famiglia pistoiese di origine lombarda, fece costruire una casa padronale sui vasti terreni che possedeva nel territorio di Lamporecchio. Il cardinale Giulio Rospigliosi nel 1667 venne eletto papa col nome di Clemente IX e decise

di innalzare, vicino alla vecchia casa padronale quattrocentesca che si era sviluppata col passare del tempo sino a diventare una fattoria, una villa commissionandone il progetto e la costruzione al Bernini. Terminata tra il 1675 e il 1678, la villa si eleva su un colle che sovrasta il paese di Lamporecchio. La struttura dell'immobile si presenta a tre corpi dei quali, il centrale, a pianta rettangolare, ha due piani, mentre i due laterali, a pianta rettangolare a tre piani, si protendono dalle facciate principali e tergali e delimitano due ballatoi che si aprono sulle scalinate che conducono al corpo centrale. L'ingresso principale, rivolto in direzione sud-ovest, si apre sul viale da cui si accede alla villa, mentre quello tergale, rivolto in direzione nord-est, si dischiude su un ampio giardino; su entrambi gli ingressi vi è uno stemma in marmo del papa, mentre le facciate sono rifinite con cornici in pietra sulle aperture, sui piani e sugli angoli. L'interno è costituito da un grande salone ovale che occupa interamente il corpo centrale della villa, mentre i corpi laterali sono costituiti da tre locali di forma rettangolare con copertura a volta a padiglione; il piano superiore, al quale si accede mediante due scale a chiocciola, replica sostanzialmente quello inferiore, mentre le stanze dei corpi laterali, come quelle del mezzanino hanno soffitti di legno a cassettoni. Il grande salone al piano terra è coperto di affreschi attribuiti a Ludovico Gemignani, raffiguranti Aurora e Apollo sul carro del Sole e le allegorie dei segni zodiacali e delle stagioni; il piano terreno accoglieva anche una cappella. I due corpi laterali comprendevano una stanza centrale munita di camino e usata come salotto, mentre le due laterali erano utilizzate come camere; tale sistemazione delle stanze si ripete anche al mezzanino ed al primo piano, mentre nel mezzanino del sottotetto vi erano i locali della servitù. Al piano ammezzato vi erano le camere da letto dei prelati e dei segretari che accompagnavano il cardinale, al primo piano vi erano la camera da letto del cardinale, il suo studio e la biblioteca privata, mentre nel seminterrato si trovavano le cucine, caratterizzate da due grandi camini, i lavatoi con la dispensa, la cantina ed altri ripostigli. In fondo al giardino si innalza una cappella gentilizia dedicata ai SS. Simone e Giuda, che fu ultimata nel 1679 e che riprende lo stile della villa. La cappella ha pianta ovoidale inscritta in un rettangolo: l'ingresso è proceduto da un pronao, la copertura è a cupola, su un alto tamburo.



Villa Rospigliosi di Spicchio



Cappella dei SS. Simone e Giuda della villa Rospigliosi

La fattoria

A fianco della villa sorgeva l'antica casa patronale detta "villa vecchia" che, da semplice casa rurale risalente al XV secolo, si era progressivamente ampliata nel corso degli anni con l'aggiunta di nuovi annessi e di nuove costruzioni, sino a diventare il centro operativo e direzionale di una tenuta che comprendeva, sino agli inizi del secolo scorso, circa settanta poderi. La fattoria aveva più accessi: quello carraio era a nord-est, dove una carrareccia si staccava dalla strada principale e dopo aver attraversato una porta sopra la quale era stata edificata una costruzione, arrivava al cortile interno della fattoria, mentre i coloni potevano accedere all'edificio da un cancelletto che si apriva nella piccola piazza di Spicchio; l'antica casa patronale aveva invece l'accesso a sud-ovest dove, in uno spiazzo lungo la via provinciale si apriva un cancello da cui, tramite un viale che attraversava un uliveto, si giungeva sino al giardino all'italiana prospiciente la casa patronale. A fianco della casa si elevava la limonaia, una grande costruzione rettangolare nella quale venivano riparate durante i mesi invernali, per proteggerle dal freddo e dal gelo, le numerose piante di limone che erano coltivate in grandi vasi di terracotta; le piante, durante la stagione estiva, venivano riportate nel giardino dove sviluppavano i loro frutti. Lungo il muro del giardino, in una posizione riparata dal vento di tramontana, sorgevano invece le arnie delle api che trovavano nei fiori delle aiuole e delle piante del giardino la fonte principale del loro bottinaggio. Al muro esterno della porta carraia della fattoria era appesa una piccola campana di bronzo che avvisava il portinaio dell'arrivo dei coloni, permettendogli di aprire il portone. Sul lato sinistro del cortile vi erano le tinaie, molto ampie, di fianco vi era la stanza con gli strettoi e le altre attrezzature per strizzare le vinacce; sotto le tinaie si trovavano le cantine e sopra vi era un loggiato, che era generalmente utilizzato per l'appassimento dell'uva che sarebbe stata usata per ottenere il vinsanto o per effettuare il governo del vino. A fianco del loggiato si trovava un locale a diretto contatto con il tetto, la vinsantaia; in questa stanza venivano riposti i caratelli del vinsanto durante il periodo della stagionatura e dell'invecchiamento. Questo vino molto liquoroso aveva bisogno di un ambiente secco, ma con forti escursioni termiche (freddo in inverno e caldo in estate) per concentrarsi ed affinarsi, perdendo l'acqua e trasformando gli zuccheri in alcool, raggiungendo la completa stagionatura

dopo circa tre anni di invecchiamento. All'estremità del cortile spiccavano i magazzini dove erano conservati tutti i prodotti necessari all'attività aziendale come i concimi, gli anticrittogamici, i mangimi per gli animali e le derrate alimentari; a fianco dei magazzini vi era il frantoio e l'orciaia, la stanza dove erano conservati gli orci dell'olio, mentre la pesa pubblica, che serviva per le vendite di legname, bestiame o altro, era collocata nel parco della fattoria. Vicino la cantina si trovava l'orto della fattoria, con il pollaio e le conigliere; attiguo all'orto vi era un grande spiazzo mattonato, una sorta d'aia, utilizzata per la sosta dei carri dei contadini. Nella parte sinistra del cortile spiccava la stalla dove erano allevati tre cavalli, che servivano per i trasporti della fattoria e per gli spostamenti del fattore e dei sottofattori, mentre le mucche ed i vitelli venivano allevati direttamente dai coloni; vicino alla stalla vi era l'ingresso dei locali della fattoria, dove un corridoio portava ad una stanza detta scrittoio, affacciata su un altro cortile. Lo scrittoio era il nucleo operativo di tutta l'intera tenuta ed era il luogo dal quale il fattore ed i sottofattori dirigevano l'intera attività agricola; le pareti erano tappezzate di diplomi, attestazioni di partecipazioni a fiere e premi e trofei vinti alle mostre agricole e zootecniche dalla fattoria nel corso del tempo. Al centro della stanza si trovava una vecchia scrivania di noce, ricoperta da un panno di velluto verde ormai consunto, sulla quale spiccavano due calamai d'argento, una lanterna ad olio e un voluminoso registro; ai lati della stanza vi erano due cassetiere, una libreria e un mobile con ripiani protetti da ante vetrate nel quale erano conservate le attrezzature per misurare la gradazione del vino. In questa stanza, dominio assoluto del fattore e dei sottofattori, venivano effettuate le vendite dei prodotti della fattoria, i pagamenti agli operai ed ai fornitori, venivano accettati i nuovi coloni o dato le disdette ai vecchi; qui, una volta l'anno, venivano convocati tutti i coloni della fattoria per redigere i saldi in funzione all'andamento dell'attività agricola dell'anno precedente ed aggiornare i libretti colonici. Tramite un corridoio, dallo scrittoio si accedeva alla stanza dove erano conservati i prosciutti e gli altri salumi. La fattoria ogni anno macellava due o tre maiali per l'uso aziendale e per l'alimentazione del personale che vi lavorava (fattore, sottofattori, fattoressa e operai); inoltre per quanto previsto dai patti mezzadrili, la fattoria aveva diritto di ricevere un prosciutto per ogni suino che il colono uccideva. Per tale motivo non era affatto raro che nella stanza vi fossero alcune dozzine di prosciutti appesi al soffitto a stagionare. Parte dei prosciutti era destinata al consumo aziendale, per le colazioni offerte ai clienti ed ai fornitori o per i pranzi organizzati dal

proprietario in occasioni di festività, battute di caccia e altre ricorrenze; altri prosciutti erano invece destinati a conventi o altri enti religiosi a causa di antichi legami, altri ancora venivano prelevati direttamente dal proprietario per il consumo personale. La finestra della stanza dove stagionavano i salumi era sempre chiusa da una finissima rete metallica, per evitare l'accesso a mosche, mosconi od altri insetti che avrebbero danneggiato i prosciutti con le loro larve. Vicino a questa stanza vi era la cucina, caratterizzata da un grande focolare il cui camino era sorretto da una grande trave di pietra serena sulla quale spiccava lo stemma della famiglia del cardinale e la data di costruzione; dalla cucina si accedeva ad una grande sala da pranzo, nel centro della quale spiccava un lungo tavolo di legno di quercia, sul quale venivano serviti i pranzi e le cene in occasione delle vendite di vino, olio o granaglie. Una scala conduceva al piano superiore, dove erano gli appartamenti del fattore, della fattorressa, altre stanze da letto per i sottofattori e per il maestro di casa, quando veniva a controllare e verificare i conti della fattoria; in fondo al corridoio si trovava il bagno, originariamente alla turca e solo successivamente, a partire dal secondo dopoguerra, dotato di tazza. Sopra le camere vi erano le soffitte, rialzate su un lato dell'edificio, sino a formare una torretta nella quale era stata predisposta la colombaia; i piccioni erano sempre molto graditi, sia dalle persone che lavoravano in fattoria, sia dal proprietario. Gli operai della fattoria e le loro famiglie erano alloggiati invece in un altro immobile situato accanto a quello dove abitava il fattore e la fattorressa; nel retro della costruzione vi era un rimessaggio dove erano custoditi i carri e le attrezzature agricole della fattoria, incluso un vecchio calesse che era utilizzato dal fattore per visitare i vari poderi. Tra le costruzioni della fattoria vi era anche una cappella, oltre a quella gentilizia che sorgeva nel giardino della villa, che serviva per le funzioni religiose delle persone che vivevano nella fattoria e che era frequentata anche dagli abitanti del borgo; sino agli inizi del secolo scorso, in un piccolo appartamento vicino alla cappella, abitava un sacerdote, distaccato dalla Curia presso la fattoria, come ordinariamente accadeva in Toscana a partire dal settecento. Le vocazioni all'epoca erano numerose e la tenuta era abbastanza ricca da potersi permettere il sostentamento di un religioso; inoltre la presenza di un sacerdote che officiasse le funzioni all'interno della fattoria era un segno di prestigio e motivo d'orgoglio per il proprietario. Intorno agli inizi dell'Ottocento s'insediarono, in alcuni locali della fattoria, alcune suore che vi fondarono una scuola di ricamo per le ragazze giovani delle famiglie coloniche,

offrendo loro l'opportunità di un lavoro diverso da quello dei genitori; la scuola ebbe un grande successo e continuò l'attività sino al secondo dopoguerra, quando iniziò il declino della biancheria ricamata a mano, sostituita da quella stampata, più pratica e meno costosa. La fattoria, una delle più estese dell'intera provincia di Pistoia, era costituita da circa settanta poderi, che si sviluppavano su un territorio che si estendeva dal crinale del Montalbano sino ai margini del padule di Fucecchio, interessando quasi tutto il comune di Lamporecchio e parte di quelli di Larciano, Tizzana (odierno Quarrata) e Vinci ed includendo una molteplicità di tipologie colturali che andavano dal bosco ceduo delle cime del massiccio, agli uliveti ed alle vigne delle pendici del monte, dai campi della pianura sino ad arrivare ai prati prospicienti il padule che in inverno erano completamente allagati. La superficie totale dell'intera tenuta ammontava a circa 900 ettari, dei quali 150 ettari di boschivo, 50 ettari di palude e circa 700 ettari di coltivato; una particolarità della fattoria era che possedeva un unico podere staccato dalla tenuta e localizzato a Montecatini Terme, nelle vicinanze dell'attuale funicolare. La fattoria costituiva un'organizzazione totalmente autosufficiente e assolutamente autonoma in grado di provvedere a tutti i principali bisogni delle persone che vi risiedevano, producendo quasi tutti i generi alimentari disponibili (olio, vino, pane, carne, verdura, frutta e miele), possedendo addirittura anche una fornace per la produzione di laterizi, calce e mattoni e un filatoio e una tessitura per la produzione di tessuti di lana, canapa o lino; la fattoressa acquistava nel vicino paese soltanto i generi "coloniali" come il caffè, le spezie, il sale, il pepe e talora qualche capo di vestiario o le calzature. La fattoria disponeva di una dozzina di operai agricoli che vi lavoravano stabilmente e aiutavano i coloni quando ve ne era bisogno; generalmente erano figli di altri coloni che avevano lasciato la famiglia perché troppo numerosa o perché aspiravano ad ottenere un impiego fisso, con un salario sicuro. Nella fattoria vi erano due muratori che curavano la manutenzione ordinaria della villa e della fattoria e quella straordinaria delle case coloniche, riparando tetti, ma anche costruendo concimaie, stalle, fienili o ripulendo le fosse e ristrutturando le strade poderali danneggiate dalle piogge; questi operai si occupavano anche della fornace, che forniva le materie prime per la costruzione degli edifici e che perciò aveva sempre occupato un posto rilevante nelle economie di tutti i tempi. Le fornaci generalmente erano di due tipi, secondo i materiali prodotti, laterizi (mattoni e tegole) o calce da costruzione, mentre la fornace della fattoria produceva entrambi i materiali;

il suo funzionamento richiedeva una notevole esperienza, sia per la lavorazione dei sassi che per quella dell'argilla, da parte di coloro che le preparavano e alimentavano. La fornace aveva una macina simile a quelle da frantoio, con la quale veniva macinata l'argilla che, una volta sbriciolata, veniva impastata con l'acqua e quindi messa negli stampi; dopo un paio di giorni i mattoni crudi, dopo essere stati ripuliti da eventuali difetti erano ammassati in modo da farvi circolare aria e seccarli, riparati da una copertura affinché in caso di pioggia non si bagnassero. Una volta essiccati, venivano disposti nella fornace, formando un grande cono tronco per essere cotti; questa operazione durava circa 8 giorni e richiedeva una grande perizia nell'alimentazione del fuoco, effettuata con fastelli di scopa, verificando la cottura uniforme dei mattoni. Terminata la cottura e spento il fuoco, si chiudeva completamente la fornace, facendo raffreddare completamente i mattoni per evitare che si rompessero per il passaggio improvviso dal caldo al freddo. Per produrre la calcina che aveva molteplici usi nella civiltà mezzadrile (era utilizzata per murare mescolata alla rena, per imbiancare e per disinfettare le stanze), veniva ammassata una grande quantità di pietre di alberese, un materiale lapideo di natura calcarea e successivamente ricoperta di terra; sotto le pietre veniva poi acceso un fuoco di legna. Il gran calore sviluppato cuoceva le pietre, che venivano poi collocate in una buca, dove veniva versata l'acqua; la reazione chimica tra l'acqua ed il calcare sbriciolava le pietre, producendo la calce, che veniva setacciata e quindi utilizzata nell'edilizia. Vi era un cantiniere che durante il periodo della raccolta delle olive svolgeva anche il ruolo di frantoiano e che controllava inoltre i caratelli del vinsanto. Il giardiniere curava il giardino della villa, ma anche gli orti della fattoria e la limonaia, occupandosi anche degli alveari e raccogliendo il miele; suo compito era anche quello di raccogliere gli escrementi degli animali, buoi o mucche, che trainavano i carri dei contadini in visita alla fattoria, dai viali e dal cortile della tenuta. Due bifolchi accudivano ai tori nella monta taurina e agli altri capi di bestiame nelle stalle, aravano i campi della fattoria ed effettuavano i trasporti con i loro animali. Infine vi erano due boscaioli che periodicamente, nei mesi invernali, abbattevano gli appezzamenti dei boschi e delle macchie per rinnovarli, improvvisandosi talvolta carbonai, mentre nel periodo estivo falciavano il sarellò (*carex elata*) e la cannella o cannuccia di padule (*phragmites australis*), che crescevano copiosamente nei campi antistanti il padule e che sarebbero serviti per rivestire le damigiane, per impagliare le sedie e per fabbricare le stuoie e i cannicci utilizzati per essiccare l'uva e

conservare la frutta durante la stagione invernale. Durante l'inverno i boscaioli, dopo avere abbattuto gli alberi ed averne tagliato il tronco e i rami più grossi, che venivano inviati al falegname della fattoria formavano, con i rami più piccoli, in una radura del bosco, una catasta circolare, che ricoprivano con zolle di terra: la carbonaia. Composta la catasta, vi veniva acceso il fuoco all'interno e la legna, bruciando, si trasformava in carbone; la combustione era accuratamente controllata dai boscaioli che cercavano di mantenere costante la temperatura e la fiamma, praticando dei fori laterali nella catasta, regolando in tal modo il flusso dell'aria e la combustione stessa. Terminata la combustione, la carbonaia era liberata dalla terra, i tizzoni ancora accesi erano spenti con l'acqua; il carbone era raccolto con pale di legno e insaccato in balle di iuta, poi veniva caricato su un carro e portato in fattoria. Il carbone serviva per l'uso domestico, in particolare per alimentare i fornelli delle cucine che servivano per cuocere il cibo. Nell'immediato dopoguerra, nella zona di Larciano, si cominciò a raccogliere anche il fiore della cannella per produrre spazzole e granatine (scope); i coloni iniziarono a fabbricare le scope nelle stalle, legandole manualmente con il solo aiuto di un uncino di ferro infisso nel muro. Tale lavorazione, che doveva essere semplicemente un impegno secondario al lavoro agricolo, si trasformò, col passare degli anni in una fiorente attività artigiana che si ampliò ulteriormente, sino ad interessare quasi tutte le famiglie coloniche della zona, dando origine ad una produzione industriale che ancora oggi caratterizza il paese. Tutti questi operai erano figli di coloni e ognuno di loro era un esperto coltivatore; tutti lavoravano nella fattoria e per la fattoria e secondo le necessità o le impellenze colturali, potevano essere impiegati nei campi, nella vigna o nell'uliveto. La fattoria infatti, coltivava direttamente alcuni poderi, utilizzando la manodopera dei suoi operai senza che vi fosse un contratto mezzadrile. Il lavoro degli operai era accuratamente organizzato e pianificato in ogni mese dell'anno e quando gli operai non erano in numero sufficiente a svolgere un'attività, venivano chiamati in loro aiuto i coloni dei poderi della fattoria; le giornate di lavoro svolte dai coloni per la fattoria erano accreditate sul loro libretto agrario e costituivano una ulteriore entrata di denaro per i mezzadri. Soltanto un operaio della fattoria svolgeva una sola ed unica mansione ed era il falegname che disponeva di un laboratorio sufficientemente attrezzato per effettuare qualsiasi tipo di lavoro gli venisse richiesto. Il falegname riparava e costruiva i carri agricoli della fattoria e dei coloni, le ruote dei carri, le finestre e le porte della villa, della fattoria, delle case coloniche; realizzava

mobili, scaffali e tavoli per la villa e per la fattoria o li restaurava secondo il loro stato di conservazione ma soprattutto riparava o assemblava i contenitori del vino e dell'olio, essendo anche un esperto bottaio. Quando vi era una perdita in una bigoncia, in un barile o in un tino, il falegname interveniva sostituendo una doga o addirittura il mezzule del tino, ma riusciva anche a costruire interamente le bigonze e i barili con 8 o più doghe, senza che vi fosse la minima perdita di liquido, ottenendo la completa aderenza tra le tavole senza l'utilizzo dei moderni macchinari. La produzione artigianale delle botti era uno dei più importanti mestieri dell'epoca e tutte le fattorie avevano un falegname particolarmente esperto in questo tipo di fabbricazione; la materia prima gli veniva fornita dai boscaioli della fattoria che quando abbattevano le piante, gli consegnavano i tronchi di quelle più pregiate (querce e rovere per le botti, castagni e cipressi per gli infissi). Il falegname segava il legno in tavole, poi lo accumulava in cataste che lasciava a stagionare un paio d'anni all'aria aperta, trascorsi i quali lo adoperava; per la costruzione delle botti più pregiate utilizzava il rovere, per le altre il castagno. Terminata la stagionatura le tavole venivano assottigliate lateralmente per ottenere la forma circolare e poi veniva montata la botte; una volta assemblata, la botte era "infuocata", prima bagnandola con acqua all'interno, poi ponendola sopra la fiamma per circa mezz'ora, affinché il vapore che si sviluppava contribuisse a rendere più flessibili le fibre del legno facilitandone la lavorazione e la piegatura successiva. Questa operazione richiedeva una indiscussa abilità e una notevole esperienza perché si doveva individuare il momento preciso in cui la botte era "arrivata a cottura", cioè quando il legno aveva raggiunto il giusto punto di flessibilità. Al termine della "cottura" la botte veniva nuovamente inumidita sino a quando si sviluppava al suo interno il vapore, la botte era "maturata", ossia era pronta per essere utilizzata. Anche i cerchi di ferro che contenevano le tavole dei barili e delle botti, erano fabbricati dallo stesso falegname, con la solita procedura che utilizzava per la realizzazione dei cerchi delle ruote dei carri agricoli, poiché nel paese non vi era una bottega di carradore, cioè di un costruttore di carri; veniva tagliata una striscia di ferro della misura precisa della botte, vi si praticavano alcuni fori nei quali venivano inseriti i perni per la chiusura del cerchio e poi era battuta a freddo sull'incudine con il martello per darle la forma lievemente conica o come si diceva "a campana". Completata la lavorazione, il cerchio era riscaldato sul fuoco affinché il metallo si dilatasse e quindi inserito sopra le tavole già montate; quando il ferro tornava alla temperatura

ambiente si restringeva serrando le tavole stesse. I cerchi, soprattutto per i contenitori più piccoli delle botti, come le bigonce o i caratelli, qualche volta erano fabbricati con legno di castagno, che però non assicurava una tenuta ottimale. Nella fattoria vi era anche un altro dipendente che svolgeva un'unica mansione: il guardacaccia della fattoria o guardia, di cui parleremo più oltre; occorre ricordare che oltre ad essere una persona di completa fiducia del fattore, era spesso un vecchio bracconiere, esperto conoscitore di tutta la selvaggina, degli animali predatori (faine, volpi e tassi) e di tutte le astuzie adottate dai cacciatori di frodo per catturare la selvaggina nobile (fagiani e lepri); inoltre possedeva una accurata conoscenza delle tecniche di allevamento e d'alimentazione degli animali selvatici che gli permetteva, in un periodo in cui non erano stati ancora inventati i mangimi complessi e gli antibiotici, di allevare in cattività e sempre con esiti positivi, i fagiani. Ogni fattoria era costituita da diversi edifici: casa padronale, case coloniche, magazzini e stalle e disponeva di diversi opifici che utilizzava per la propria attività agricola e che soddisfacevano le diverse esigenze dei coloni: tra questi ricordiamo il frantoio, la tinaia, la monta taurina e il mulino, l'unico edificio che, per ragioni idrografiche, si trovava quasi sempre distaccato dalla fattoria.



La fattoria di Spicchio

Per meri fini conoscitivi riportiamo l'elenco dei poderi della fattoria di Spicchio rilevato intorno alla metà del secolo scorso, con il nominativo del mezzadro che li coltivava e la loro localizzazione:

Elenco dei poderi della Fattoria di Spicchio (anni 1950 – 1960)

Podere	Mezzadro	Località
1 – Le piagge	Gori Giovanni	Spicchio
2 – Zifile	Larini Egidio	Spicchio
3 – Boscarello I	Girolami Torquato	Borghetto di Spicchio
4 – Boscarello II	Mazzanti Giulio	Borghetto di Spicchio
5 – Giugnano	Giannini Gino	Borghetto di Spicchio
6 – Salceto I	Simoni	Spicchio
7 – Salceto II	Spicchio
8 – Casella	Bonfanti Vincenzo	Spicchio
9 – Bordone	Ancillotti Olimpo	Compagnia
10 – Capanna	Tesi Olimpio	Giugnano
11 – Bosco I	Bonfanti	Giugnano
12 – Bosco II	Meacci Alberto	Giugnano
13 – Pezzano	Ferradini Ferruccio	Giugnano
14 – Cipressi	Russi Luigi	Il Bagno – Larciano
15 – Navicella	Baioli Foscolo	Castello – Larciano
16 – Viepre	Annunziati	Caloria – Larciano
17 – Collina I	Maccioni	Caloria – Larciano
18 – Collina II	Maccioni Maggino	Caloria – Larciano
19 – Ceppetto	Baldi Renato	Ceppetto
20 – Palagio	Giannoni Gino	Lamporecchio
21 – Ciofi	Morosi	Lamporecchio
22 – Capalle	Leporatti Mario	Lamporecchio
23 – Rivolta	Porciano
24 – Casa di Monte	Salvatori	Porciano
25 – Dorrio	Bartolini Bartolo	Porciano
26 – Lampaggio I	Lolli Esquilio	Porciano
27 – Lampaggio II	Boschi Alvaro	Porciano
28 – Lampaggio III	Morosi	Porciano
29 – Poggetto	Porciano
30 – Belvedere I	Martelli Gino	Lamporecchio
31 – Belvedere II	Borchi Vittorio	Lamporecchio
32 – Orbignano I	Guidi Oreste	Orbignano
33 – Orbignano II	Baldacci Adelmo	Orbignano

34 – Casanova	Gori Oreste	Orbignano
35 – Sommavilla	Rosselli Luigi	Orbignano
36 – Bonsaldo	Borchi Osvaldo	Orbignano
37 – Molino	Melani Giovanbattista	Greppiano
38 – Greppiano	Desideri Giuseppe	Greppiano
39 – Colombaiola	Leporatti Bistino	Greppiano
40 – Pozzo	Pieri Paolo	Lamporecchio
41 – Vitetto	Ferroni Gino	Lamporecchio
42 – Farabonzi di Sopra	Pieri Oreste	Mastromarco
43 – Farabonzi di Mezzo	Frius Giuseppe	Mastromarco
44 – Farabonzi di Sotto	Trinci Antonio	Mastromarco
45 – Ponte di Varignano	Innocenti A.	Varignano
46 – Varignano della TramozzaMancini	Varignano
47 – Varignano	Mancini Egidio	Varignano
48 – Madonna di Varignano I	Cerri Cesare	Varignano
49 – Madonna di Varignano II	Dei Quintilio	Varignano
50 – Vallicelle	Orti Guido	Varignano
51 – Fraschetta I	Donati Giuseppe	Varignano
52 – Fraschetta II	Balducci Gino	Varignano
53 – Mattonaie	Fedi Gino	Varignano
54 – Carraiola	Cammilli	Varignano
55 – Vivaio Vecchio I	Ciampi Sesto	Varignano
56 – Vivaio Vecchio II	Ciampi Leopoldo	Varignano
57 – Vivaio Nuovo	Pieri Pietro	Varignano
58 – Campaldrada di Sopra	Magrini	Colonna– Larciano
59 – Campaldrada di Mezzo	Alderotti P.	Colonna–Larciano
60 – Campaldrada di Sotto	Cerri Guido	Colonna–Larciano
61 – Baccana Vecchia I	Pieri Antonino	Baccane – Larciano
62 – Baccana Vecchia II	Mancini	Baccane – Larciano
63 – Baccana Vecchia III	Faraoni?	Baccane – Larciano
64 – Tramozza I	Pieri Paolino	Centocampi
65 – Tramozza II	Bettarini	Centocampi
66 – Magnino	Alderotti Dino	Tesi–Lamporecchio
67 – Le Serre	Romanelli	Porciano
68 – Mozzano	Volpi Gennaro	Montecatini Terme
69 – Vigna Innocenti	Innocenti Vittorio	Orbignano
70 – Vigna Ferradini	Ferradini Cammillo	Orbignano
71 – Padule di Fucecchio	Le Morette–Larciano

Il frantoio

Il frantoio, come veniva comunemente chiamato in Toscana il vecchio oleificio tradizionale, si trovava sempre all'interno della fattoria ed era una costruzione che si sviluppava su tre livelli, per poter meglio sfruttare la forza di gravità nella movimentazione dei prodotti durante la lavorazione; per tale motivo era quasi sempre costruito in prossimità di un dislivello del terreno, in modo da facilitare le operazioni di scarico delle olive e di carico dell'olio e nelle vicinanze di una sorgente, essendo l'acqua un elemento indispensabile per le operazioni di frangitura. Il frantoio era costituito da quattro locali: le olive contenute nei sacchi venivano depositate in una stanza posta al livello superiore dell'opificio, detta *olivaio*; a tale stanza si accedeva da una carrareccia dove transitavano i barrocci che portavano le olive. I sacchi contenenti le olive erano svuotati in una tramoggia situata nel mezzo del pavimento dell'*olivaio* dalla quale, per mezzo di uno scivolo di legno, le olive erano riversate nella *molazza* collocata nella stanza sottostante, il *frantoio*. Il *frantoio* era il locale dove erano installate la *molazza* e le *presse* e dove si svolgevano le principali fasi della lavorazione (molitura ed estrazione): la *molazza*, era composta da una vasca con fondo di granito e bordi rialzati in acciaio e da una coppia di ruote di granito, la rotazione delle quali era originariamente azionata dal moto circolare di un asino; soltanto dopo la seconda guerra mondiale l'animale fu sostituito da un motore elettrico. Le ruote erano sollevate di pochi millimetri rispetto al fondo della vasca per permettere un'uniforme pressatura delle olive, grazie al peso e alla rugosità della superficie delle ruote stesse che, con l'uso si levigavano e dovevano essere periodicamente rinnovate. Per effettuare questa operazione, il frantoiano martellava con uno scalpello appuntito e temperato la superficie della molazza ripristinandone la rugosità. Le ruote pressavano le olive riducedole in una specie di pasta e erano dotate di una coppia di lame inclinate che avevano il duplice scopo di rimuovere la massa che aderiva alle ruote stesse e di migliorare il rimescolamento dell'impasto che veniva pressato. La lavorazione con la molazza avveniva con una rotazione piuttosto lenta, da 12 a 15 giri il minuto e per un tempo complessivo di circa 40 minuti, mentre la quantità di olive lavorate era di circa 200-250 chilogrammi alla volta, in modo da ottenere un quantitativo di pasta sufficiente per effettuare il carico di una pressa idraulica nella successiva fase dell'estrazione; la fuoriuscita dei liquidi dall'oliva non era provocata dallo schiacciamento continuo delle olive, bensì dall'azione

ininterrotta di sfregamento degli spigoli taglienti dei frammenti di nocciolo sulla polpa delle olive stesse. La funzione principale della ruota pertanto era quella di frantumare i noccioli in dimensioni adatte allo scopo e rimescolare la massa in lavorazione. La *pressa* idraulica era costituita da un piatto mobile circolare con sponde rialzate, al cui centro era inserito un cilindro forato detto *foratina*, che manteneva la pila dei *fiscoli* in posizione orizzontale e favoriva il deflusso del mosto d'olio; i *fiscoli* erano dischi filtranti forati al centro e realizzati con fibra vegetale sopra i quali veniva disteso uno strato di pasta d'olio spesso 3 centimetri, che venivano poi inseriti nella *foratina* e adagiati sul piatto. Ogni 3 strati di *fiscoli* con la pasta, si disponeva un *fiscolo* senza pasta e un disco metallico per distribuire uniformemente la pressione sulla pila stessa. La pila ultimata era chiamata *torre* e poteva essere composta anche da 40 *fiscoli*, il numero variava secondo la quantità della pasta molita con la *molazza*; terminata la pila, la *torre* veniva poi inserita nella *pressa* e torchiata con una pressione che raggiungeva 150 atmosfere quando vi erano ancora le presse manuali, sino ad arrivare a 400 atmosfere con l'uso delle presse idrauliche alimentate dai motori elettrici che furono utilizzate dopo gli anni quaranta. La pressione alla quale era sottoposta la pila provocava la separazione della sansa dal mosto d'olio che, colando dai *fiscoli*, veniva raccolto nel piatto e versato in un contenitore; al termine della pressatura la *torre* era lavata con acqua per raccogliere anche gli ultimi residui d'olio. Solitamente si lavava la *torre* con acqua fredda, perché l'uso dell'acqua calda avrebbe estratto un maggior quantitativo d'olio, ma ne avrebbe diminuito le qualità organolettiche. Il liquido così attenuto (acqua e mosto d'olio) veniva immesso nel separatore che generalmente si trovava in un vano del *frantoio* e talvolta nell'*oliario*. I primi separatori erano costituiti da un contenitore cilindrico, all'interno del quale vi era una serie di dischi conici forati e sovrapposti: per effetto della forza centrifuga olio e acqua, che hanno densità differenti, si separavano: da una parte usciva l'olio, dall'altra le acque di vegetazione, che attraverso una tubazione venivano portate all'*inferno*, mentre una parte dei residui solidi (*morchia*) rimaneva nei filtri. L'olio che usciva dal separatore era già pronto per il consumo, ma conteneva ancora dei residui solidi in sospensione e si presentava torbido; soltanto dopo un lungo periodo di riposo, il residuo solido si sarebbe depositato sul fondo del recipiente e l'olio sarebbe tornato spontaneamente limpido e trasparente. Per tale motivo l'olio della fattoria era spesso depositato nell'*oliario*, un locale interrato del *frantoio*, dove riposava e si chiarificava, sedimentando

le morchie residue e dove era conservato sino al momento della vendita o del consumo. I coloni invece, portavano l'olio a casa e lo conservavano in coppi di terracotta. *L'inferno* era un locale separato del frantoio, generalmente dislocato nel livello inferiore, dove si trovavano le vasche in muratura nelle quali era depositata l'acqua di vegetazione da cui, dopo il lungo processo di decantazione, si recuperava una quantità residua d'olio di pessima qualità. In questo locale vi erano almeno 3 o 4 vasche coperte da un tavolato di legno, disposte ognuna su un livello inferiore rispetto alla precedente, comunicanti tra loro con un'apertura a sifone; l'acqua scorreva nella vasca successiva, mentre nella parte superiore rimaneva quella più leggera, che conteneva ancora olio. Con la stagione calda, l'olio si separava definitivamente dall'acqua ed affiorava in superficie, in misura maggiore nella prima vasca e in misura progressivamente minore nelle vasche successive. Questo olio, chiamato olio d'inferno, era inviato in parte agli oleifici che lo rettificavano, in parte rimaneva in fattoria, poiché era usato come combustibile per le lanterne ad olio. Il frantoio infine aveva un ultimo locale il *sansario*, nel quale si collocava la sansa nell'attesa d'essere conferita agli oleifici e dalla quale, dopo essere stata sottoposta a solventi, poteva essere estratto altro olio, usato per l'illuminazione o per l'alimentazione dopo la rettificazione. L'attività dei frantoi si concentrava in pochi mesi l'anno, da novembre a gennaio; non era raro, durante le lunghe serate piovose e nebbiose di novembre e di dicembre, vedere una lunga fila di carri vicino al frantoio, nell'attesa di scaricare i sacchi d'olive. Durante l'intero periodo, il frantoiano lavorava ininterrottamente, giorno e notte, senza soste, alternandosi con altri operai della fattoria; in un vano del frantoio vi era un focolare, usato dal frantoiano e dai contadini per riscaldarsi e per preparare dei pasti frugali. La frangitura delle olive era un processo lungo che poteva durare anche una notte intera, secondo la quantità delle olive che venivano portate da ogni singolo colono; per tale motivo non era raro che i coloni portassero al frantoio una forma di pane e un fiasco di vino e approfittando dell'"olio novo" vi cenassero con una fetta di bruschetta. Oggi la tecnologia e l'evoluzione dei metodi di separazione, hanno modificato radicalmente la tipologia costruttiva dei moderni frantoi, o meglio oleifici, che si sviluppano generalmente su un unico livello e hanno una minore volumetria. Il processo di lavorazione attuale, impersonale e interamente meccanizzato, si svolge in diverse fasi: prima il coltivatore esegue la *cernita*, cioè la mondata delle olive per separarle da terra e foglie, poi le conserva in un magazzino ventilato

(*stoccaggio*) in cassette di plastica per prevenire le fermentazioni, sino al conseguimento del quantitativo sufficiente per un ciclo di lavorazione; infine le olive si portano al frantoio, dove vengono pesate poiché i quantitativi conferiti sono molto spesso di modesta entità. Quando, invece, vengono portate grosse partite di olive, lo stoccaggio e la cernita sono effettuate direttamente nel frantoio, cercando di ridurre i tempi di immagazzinamento per ottenere una qualità migliore dell'olio. Le olive poi vengono lavate in acqua, poste ad asciugare ed infine immesse nel frangitore, dotato di dischi rotanti con spigoli vivi che, in pochi minuti, frangono le olive, ottenendo la pasta d'olio; la pasta viene riversata nelle gramolatrici, vasche d'acciaio nelle quali ruotano pale elicoidali che muovono la pasta, facilitando la successiva estrazione. E' importante durante questo procedimento, verificare la temperatura della massa, che non deve superare i 30°, superati i quali, la pasta subisce un deterioramento qualitativo; il riscaldamento infatti, accresce la resa dell'olio, ma ne peggiora la qualità. La pasta successivamente viene immessa in un *decanter* (centrifuga ad asse orizzontale) con un piccolo quantitativo d'acqua: la centrifuga separa il mosto d'olio e l'acqua di vegetazione e dalla sansa umida. Il mosto d'olio e l'acqua di vegetazione sono poi versati nel separatore o centrifuga verticale, dal quale si ottiene olio già pronto per il consumo. I residui dell'acqua di vegetazione o reflui oleari sono infine smaltiti e talvolta usati come concimi nei terreni, mentre le sanse umide vengono inviate alle distillerie.

La tinaia

Era un grande locale rettangolare annesso alle cantine della fattoria, dotato di una serie di finestroni, dove erano disposti, lungo le pareti, i grandi tini di legno nei quali avveniva la fermentazione del mosto. Durante il periodo della vendemmia, una lunga colonna di carri carichi di bigonce o di tinelli pieni di mosto provenienti da tutti i poderi, arrivava nella fattoria e si fermava davanti la tinaia; le bigonce, con l'uva ammostata, venivano scaricate dai carri e rovesciate nei tini, poi il carro, con le bigonce vuote, tornava nelle vigne per prendere un nuovo carico. Queste operazioni potevano proseguire anche per alcuni giorni, in funzione del numero e dell'estensione delle vigne possedute dai poderi della fattoria. Il mosto versato nei tini veniva ulteriormente pigiato da alcuni coloni che terminavano l'ammostamento delle uve, schiacciandole con i piedi. Dopo il secondo conflitto mondiale, la pigiatura dell'uva avveniva utilizzando

uno strumento detto *gramola*, in seguito sostituita dalla *pigioidiraspatrice* che oltre allo schiacciamento delle uve, provvedeva anche alla separazione dei raspi dal mosto. Il succo, le bucce, i vinaccioli e i raspi ottenuti dallo schiacciamento dei grappoli, formavano il mosto che iniziava a fermentare nel tino. Nella prima fase della trasformazione del succo d'uva in vino, fase che viene detta *fermentazione tumultuosa*, gli zuccheri contenuti nelle uve vengono attaccati da microrganismi che li trasformano in alcool. Durante questo processo si sviluppano grosse quantità d'anidride carbonica che fuoriesce dal mosto in un modo caratteristico che ricorda la bollitura dell'acqua; per evitare l'accumulo delle esalazioni tossiche che sarebbe state letali per gli uomini che vi lavoravano, nella tinaia venivano aperte le finestre, controllando continuamente la temperatura interna del locale, che non si doveva abbassare troppo, rischiando di fermare la fermentazione. Nelle tinaie, per ovviare a questo inconveniente, venivano spesso accesi dei bracieri che, con il loro calore, rialzavano la temperatura del locale, permettendo il completamento della fermentazione. Durante l'intero processo di fermentazione, il ribollire del mosto spingeva le parti solide delle uve verso la superficie dove formavano una crosta compatta chiamata cappello; questa crosta veniva sistematicamente rotta e affondata nel mosto per mezzo di un attrezzo detto *follatore*, uno strumento di legno costituito semplicemente da un palo con assicurate sulla cima due tavolette disposte a croce, per evitare l'acidificazione della crosta, che avrebbe compromesso la qualità del vino. Completata la fermentazione tumultuosa, si procedeva alla svinatura applicando un rubinetto al mezzule e travasando il vino giovane nei barili. Il mezzule era uno sportello di diversa forma e misura, posto nella parte bassa del tino, che poteva essere rimosso per permettere l'asportazione dei residui solidi del mosto che formavano le vinacce ed al quale poteva essere applicato un rubinetto per far fuoriuscire il vino. Le vinacce, tolte dal tino, erano versate nello strettoio, dove venivano ulteriormente spremute per ricavarne il poco vino residuo. I barili pieni di vino erano ripartiti fra il mezzadro e il proprietario; tradizionalmente il primo barile spettava al proprietario, il secondo al colono, il terzo nuovamente al proprietario, così alternandosi sino allo svuotamento del tino. Il proprietario portava i suoi barili nella cantina della fattoria dove il vino era versato nelle botti, il mezzadro, invece, li trasportava con il carro nella cantina della casa colonica. Abitualmente i tini della fattoria erano costruiti con legno di rovere, più pregiato di quello di castagno con cui erano realizzati i tini delle case coloniche. La tenuta possedeva un'altra

tinaia, situata nelle vicinanze del paese e distaccata dai fabbricati della fattoria, poiché un solo opificio non era sufficiente per contenere le uve raccolte in tutti i poderi della fattoria. Dopo gli anni sessanta i tini di legno furono progressivamente sostituiti da quelli di cemento che, oltre ad offrire una più facile manutenzione, avevano il vantaggio di poter essere allestiti sul posto sfruttando in maniera ottimale lo spazio disponibile; attualmente quasi tutte le tinaie sono provviste di tini costruiti con acciaio inossidabile, che garantiscono una maggior igiene ed una pulizia assoluta.

La monta taurina

La fattoria possedeva una monta taurina localizzata ai margini dei poderi coltivati direttamente dalla fattoria, quasi al centro della tenuta ed era costituita da una grande costruzione rettangolare, sul tetto della quale era fissata un'insegna con la scritta "monta taurina". L'immobile era suddiviso in due piani: al piano terreno vi erano due piccole stalle, delimitate da una recinzione di sbarre di ferro, nelle quali erano allevati i quattro tori della fattoria, due di razza chianina, uno di razza bruno alpina e l'ultimo di razza frisona; una stanza che era adibita a deposito di foraggio, una stanza ove erano conservati i registri dove venivano annotati i dati delle monte (nome e proprietario dell'animale, data di monta e toro utilizzato) e infine una stalla più grande ove rimanevano talvolta le mucche dopo la monta; al primo piano vi era l'abitazione del bifolco che accudiva i tori con la massima cura, perché l'utile veniva spartito a metà con la fattoria. All'esterno della monta vi erano due prati recintati nei quali, talvolta, venivano fatti pascolare i tori. Le monte, come rileveremo più avanti, erano programmate attentamente in funzione dei lavori agricoli da effettuare nei campi e delle stagioni, poiché spesso le mucche costituivano l'unica forza motrice del colono e perciò si cercava di far coincidere la nascita del vitello col periodo invernale, durante il quale non vi erano da eseguire i lavori nei campi. Il colono concordava con il fattore o con il sottofattore la possibilità di far accoppiare la mucca, insieme stabilivano la data e il giorno prefissato il colono portava la mucca alla monta; il compenso della monta era addebitato per metà sul libretto colonico del mezzadro, mentre l'altra metà era a carico della fattoria, poiché il bestiame apparteneva per metà al proprietario della tenuta. Talvolta veniva portata alla monta una mucca di proprietà di un contadino che non era un mezzadro della fattoria; in tal caso il compenso della monta veniva versato al bifolco che lo divideva

a metà con la fattoria. Tra tutti i coloni della fattoria era stipulato un accordo, detto “comunella”, una sorta di assicurazione sui capi di bestiame che permetteva, in caso di morte di un animale, di ripartire la perdita in piccola quota su ogni colono della fattoria stessa. Tale pratica consentiva di evitare che un singolo colono si trovasse ad affrontare una perdita che, spesso, avrebbe compromesso l’utile di un’intera annata agricola.

Il mulino

La fattoria possedeva un mulino ad acqua che era gestito da un mugnaio alle dirette dipendenze della fattoria, a differenza degli altri mulini di proprietà di famiglie di possidenti e di monasteri (gli unici provvisti di terra e dei mezzi finanziari sufficienti per costruirli) che lo concedevano in affitto ad un mugnaio, ricavandone un corrispettivo in grano, poiché era consuetudine, sino alla metà del secolo scorso, pagare la macinatura con una quota di grano; il mulino soddisfaceva le necessità della fattoria e di tutti i coloni che risiedevano nei poderi. I mulini ad acqua si differenziavano in due tipologie fondamentali, in funzione della collocazione della ruota idraulica che li azionava: la ruota motrice montata in posizione orizzontale con asse verticale, caratterizzava i mulini orizzontali, detti a “ritrecine”, mentre la ruota motrice verticale con asse orizzontale, contraddistingueva i mulini verticali. I primi mulini ad acqua furono ideati dagli antichi greci, che adottarono la ruota motrice montata orizzontalmente per poter sfruttare le limitate portate d’acqua dei fiumi ellenici, mentre in epoca romana, con il perfezionamento delle tecniche costruttive, venne installata la ruota verticale che, alimentata dal basso, sfruttava il moto della corrente dei grossi corsi d’acqua con portata copiosa e costante; in seguito venne utilizzata la ruota verticale alimentata dall’alto, che veniva azionata non soltanto dal moto della corrente, ma anche dall’acqua in caduta. Il mulino con ruota verticale alimentata dal basso, trovò il suo impiego ideale in pianura lungo il corso dei grandi fiumi, mentre quello con ruota verticale alimentata dall’alto fu impiegato nelle zone collinari e montane, per poter meglio sfruttare la caduta dell’acqua dei torrenti; essendosi poi rilevato più efficiente, il sistema a caduta fu adottato anche nei mulini situati in pianura, con l’adozione di un apparato di rifornimento idrico che prevedeva l’utilizzo di un’ampia cisterna, collegata con una conduttura, nella quale scorreva l’acqua direttamente alla ruota. Nelle campagne toscane, caratterizzate da piccoli corsi d’acqua a regime torrentizio, fu sempre

utilizzato il mulino “a ritrecine” con la ruota formata da 16 pale a cucchiaio realizzate in legno di quercia e connesse ad un albero verticale in grado di trasmettere il moto alle macine di pietra. Il vecchio mulino “a ritrecine” della fattoria sorgeva in una forra, lungo un ruscello che scendeva dalle pendici del Montalbano dirigendosi poi, dopo aver attraversato il paese di Lamporecchio, nel padule di Fucecchio; lungo il corso dello stesso rio erano stati costruiti altri mulini, uno dei quali risaliva addirittura al 1693. Per permettere il funzionamento dei mulini anche durante il periodo estivo, i mugnai avevano scavato nel letto del torrente antistante il mulino, una cisterna scoperta, detta *ricolta* o *bottaccio* che, fungendo da deposito dell’acqua, permetteva l’attività del mulino anche durante il periodo estivo, quando il rio riduceva la portata dell’acqua a causa dell’assenza o della scarsità di precipitazioni; durante i mesi estivi erano necessari due o tre giorni per riempire il bottaccio quindi non era possibile macinare tutti i giorni, mentre nei mesi invernali, rimanendo costante e abbondante la portata dell’acqua, il mulino poteva funzionare ininterrottamente. Dalla ricolta partiva la gora costruita in pietra, che permetteva all’acqua d’alimentare la ruota che, collegata all’asse, muoveva la macina in pietra. L’opificio costruito in pietra era costituito da 3 locali, posti uno sopra l’altro; il locale inferiore, detto camera dell’acqua, era occupato dalla ruota a palette che era collegata, tramite un asse di ferro attraverso il soffitto, alla macina posta nella stanza superiore. La macina era costituita da due mole ricavate da grosse pietre originariamente monolitiche, poi formate dall’unione di spicchi di pietra disposti a raggiera e tenuti insieme da un cerchio di ferro, di forma circolare, di notevole diametro e conseguentemente di peso elevato, potendo superare talvolta anche la tonnellata. La mola inferiore era fissata al pavimento e poggiava sulla *nottola*, una lastra di ferro, con un foro centrale per farvi passare l’asse, che aveva lo scopo di sostenere la mola, distribuendone tutto il peso sul pavimento e di evitare attriti con lo stesso pavimento di legno; la mola superiore invece, ruotava azionata dall’asse ed aveva un foro centrale attraverso il quale veniva fatto scendere il grano, il cui flusso era regolato dalla tramoggia, collocata nel locale più elevato del mulino, dove venivano scaricati i sacchi di grano. La tramoggia era un cassone di legno a forma di piramide tronca rovesciata, apribile in alto e sul fondo, nella quale veniva versato il grano che scendeva per forza di gravità nella macina, invece i sacchi della farina macinata erano conservati nel locale della macina. I sacchi di grano erano portati nel locale superiore del mulino dove, dopo aver stimato il livello di essiccazione del

cereale, quantificandone la resa in farina, il mugnaio effettuava mediante i vagli, la pulitura del prodotto da macinare e provvedeva all'esatta pesatura riponendone il contenuto nell'apposita stadera. Dopo la pesatura, il frumento veniva rovesciato nella tramoggia, attraverso la quale il grano cadeva nel foro della macina; la quantità dei chicchi che cadevano nella macina era determinata dal mugnaio, secondo precisi calcoli, azionando un cassetto che era fissato mediante alcune cerniere, alla base della tramoggia stessa. I chicchi erano macinati dalle mole e la farina scendeva attraverso le scanalature uscendo all'interno della *cassa*, un contenitore di legno nel quale era inserita la macina che, oltre ad isolare la macina dalla polvere e dai corpi estranei, raccoglieva anche la farina macinata. Una sottile asta di legno vibrava a causa del movimento della macina e metteva in azione una campanella che, suonando, avvertiva il mugnaio quando la tramoggia era completamente svuotata; la macinatura era un lavoro lungo e rumoroso, che produceva una grande quantità di polvere (quasi sempre i mugnai erano completamente sordi e spesso avevano problemi all'apparato respiratorio). Terminata la macinatura, il mugnaio raccoglieva la farina ottenuta con la caratteristica pala in legno e la riponeva nei sacchi; il compenso del mugnaio, detto *molenda* veniva calcolato, considerando l'1% di *spolvero* dovuto al calo durante la lavorazione, con una percentuale che oscillava intorno al 5% del prodotto macinato, anche se talvolta si pagava con denaro o addirittura con altri generi alimentari. Le mole erano incise con scanalature scolpite a raggiera, che si allargavano dall'interno all'esterno e che avevano lo scopo di ridurre l'attrito generato dal rotolamento e facilitare la fuoriuscita della farina; tali scanalature si usuravano rapidamente con il lavoro e spesso non macinavano più accuratamente. Il mugnaio allora, sollevava periodicamente la mola superiore per mezzo di un paranco agganciato al soffitto e provvedeva a "battere la mola", riscolpendone le incisioni con un apposito martello. La distanza tra le mole poteva essere variata tramite un meccanismo a leve permettendo, entro certi limiti, di variare il tipo e la grandezza del macinato; poteva essere regolato tramite una *paratoia* anche il flusso dell'acqua da convogliare nella gora, per aumentare o diminuire la velocità di rotazione della mola ed il flusso del grano che cadeva dalla tramoggia, tramite un apposito cassetto. Una volta l'anno, la ricolta doveva essere ripulita perché si riempiva di terriccio e di sassi durante l'autunno e l'inverno, quando le abbondanti piogge ingrossavano le acque del rio, limitandone quindi la capienza. Il corso del ruscello veniva allora deviato e veniva aperta la piccola

saracinesca in legno che permetteva all'acqua di defluire lungo la gora ed alimentare la ruota, dopo avervi applicato un robusto retino; la ricolta piena era ripulita dal mugnaio che rimuoveva la terra e le pietre e che trovava nel fango della ricolta e nel retino, barbi, anguille ed altri pesci che all'epoca popolavano il ruscello e che costituivano una gradita integrazione alla dieta del mugnaio. Davanti al mulino, che si raggiungeva percorrendo una stretta carrareccia che correva parallela al ruscello, vi era uno spiazzo erboso dove i contadini sostavano con i barrocci carichi di sacchi di grano, rimanendo nell'attesa del loro turno; quando i sacchi venivano portati nel mulino erano pesati, poi i coloni, dopo aver controllato attentamente l'intero processo di macinazione, pesavano ancora i sacchi di farina e di crusca, per valutarne la resa. Generalmente ogni colono macinava il grano necessario per il mantenimento della famiglia per un mese, non più di due sacchi alla volta, poiché la farina si conservava meno bene del grano, essendo sensibile all'umidità ed alle variazioni meteorologiche. Talvolta il mulino disponeva di un magazzino nel quale il contadino poteva lasciare in deposito la farina ma normalmente la farina veniva riportata nella casa colonica. Il mulino non macinava soltanto frumento, ma anche altri cereali, orzo, mais e avena, che rivestivano un ruolo fondamentale nell'alimentazione degli animali della casa colonica. La macinazione del grano forniva farina mescolata a semola che in seguito, al momento dell'uso, veniva setacciata dalla massaia ottenendo, in funzione della grandezza dei fori dello staccio usate farine bianche con minore o maggiore percentuale di semola, sino ad ottenere, con lo staccio più fine, farina pura, che la massaia usava per fare la pasta. Il vecchio mulino rimase in funzione fino agli anni sessanta poi venne definitivamente abbandonato; il tetto, col passare del tempo crollò insieme a gran parte delle mura e la ricolta, non più ripulita si interrò progressivamente, trasformandosi in un prato.

Il fattore

La figura del fattore si è costantemente evoluta nel corso dei secoli; mentre durante il Rinascimento i primi fattori venivano scelti tra i coloni più scaltri e più abili, col passare degli anni si istituirono in Toscana, alcune scuole di agraria per permettere la formazione di nuove generazioni di fattori, fornendo loro le nozioni che un'attività in continua evoluzione come l'agricoltura richiedeva. Il marchese Cosimo Ridolfi fu un precursore effettuando, già nei primi anni dell'Ottocento, ricerche di agronomia,

nella sua fattoria di Meleto nella Valdelsa, creando il primo Istituto agrario in Italia e divulgando le sue ricerche nel “Giornale Agrario della Toscana”, fondato insieme a G.P. Vieusseux e a Lambruschini nel 1827. Intorno alla fine del XIX secolo esistevano in provincia di Firenze, due istituti: l’Istituto Cavalcanti con sede a Signa, nella villa Castelletti e lo J.A.S. Istituto Agrario a Scandicci. Il conte Napoleone Passerini, agronomo famoso per aver selezionato la razza Chianina nelle sue fattorie in Val di Chiana fondò, verso la fine dell’Ottocento, nella sua villa di Scandicci, lo J.A.S., realizzandone una delle scuole di agricoltura più all’avanguardia di tutta l’Italia ed inserendo nel programma di insegnamento anche materie completamente nuove, quali topografia, agrimensura, legislazione rurale, zootecnia etc; l’Istituto acquisì una notorietà tale che, agli studenti che vi si diplomarono, venne riconosciuta una preparazione equiparata a quella dei laureati della Facoltà di Agraria della vicina Università di Firenze. Molti fattori toscani si formarono a quella scuola, acquisendo, oltre ad un’indiscussa cultura agraria che trasformò l’obsoleta figura del fattore da direttore della fattoria, in quella più innovativa e professionale d’agronomo prima e di dottore in agraria poi, anche una forte personalità che, unita all’attività da loro esercitata (il fattore nei piccoli centri era una delle persone più importanti, assieme al medico condotto, al farmacista, al maresciallo dei Carabinieri e al parroco) permise a molti di loro di sposare le figlie dei proprietari terrieri, di nobili o di piccoli industriali. Soltanto nell’ultimo periodo della mezzadria, quando iniziò a manifestarsi la crisi agraria e la figura del fattore perse gran parte del suo prestigio e del suo fascino, si ebbero i primi matrimoni con le figlie di commercianti, di piccoli agrari o con la maestrina del paese che, col matrimonio, acquisirono il ruolo di fattresse. Generalmente amante della buona tavola, moderatamente religioso e politicamente acceso conservatore, il fattore gestiva la fattoria nello stesso modo con cui il capoccia amministrava la casa colonica: il suo potere era indiscusso e doveva rendere conto delle sue decisioni soltanto ai proprietari. Il fattore deteneva l’assoluto potere decisionale su tutti i coloni della fattoria potendone cancellare, rinnovare o accettare il rapporto di mezzadria, pagava le fatture dei fornitori ed incassava i crediti dai clienti, alla fine dell’annata agraria redigeva i saldi dei coloni; una volta la settimana, il sabato o il mercoledì andava a Pistoia a “fare il mercato”, mentre i suoi coloni partecipavano soltanto al mercato del paese. A Pistoia, il fattore incontrava i colleghi delle altre fattorie con i quali scambiava giudizi sull’andamento della annata agricola, sulle

coltivazioni o sui nuovi macchinari agricoli posti in commercio, incontrava i sensali con i quali trattava i prezzi del vino, dell'olio, del bestiame e del grano, consegnava ai laboratori d'analisi i campioni di vino e d'olio e si riforniva di quanto gli occorreva per lo svolgimento della sua attività (testi agrari e veterinari, cancelleria) etc. La fattoria era organizzata secondo un rigido ordine gerarchico, di cui il fattore rappresentava il vertice: ai suoi ordini diretti vi erano i sottofattori, presenti soltanto nel caso in cui la fattoria fosse stata molto grande e il *terzo uomo*, come era chiamato il capo degli operai della fattoria. Ogni fattoria infatti aveva alle proprie dipendenze un consistente numero di operai, generalmente una decina, che provvedevano a svolgere tutti i lavori agricoli nei campi, nelle vigne e negli uliveti coltivati direttamente dalla fattoria stessa; inoltre gli operai agricoli svolgevano tutti i lavori necessari alla manutenzione ed al miglioramento della fattoria. Il fattore doveva organizzare e coordinare innanzitutto il lavoro degli operai della fattoria, sia per quanto concerneva i lavori agricoli ordinari, che per quelli straordinari, come la manutenzione delle strade poderali, la ripulitura o l'eventuale escavazione delle fosse per il deflusso delle acque o la messa a dimora di nuove piantagioni. Oltre agli operai generici, nella fattoria erano impiegate altre persone: il falegname che riparava e costruiva infissi, botti, tini, ruote di carro, il cantiniere che controllava anche la stagionatura del vinsanto e durante il periodo della raccolta delle olive faceva il frantoiano, il giardiniere che coltivava e curava anche le limonaie, un bifolco che accudiva i tori allevati per la monta, un muratore, che oltre alla normale manutenzione della fattoria e della villa, provvedeva ad effettuare anche le riparazioni straordinarie nelle case coloniche e infine il guardiacaccia o guardia come era comunemente chiamato in Toscana. La funzione principale del guardia non era soltanto quella di impedire la caccia e la pesca di frodo ai bracconieri nella riserva della fattoria, in un periodo storico durante il quale la maggior parte dei coloni raramente poteva permettersi di mangiare la carne e che potevano quindi a essere tentati dalla cattura di qualche fagiano, di qualche lepore o di qualche carpa o luccio, ma soprattutto il suo compito era quello di vigilare sulle proprietà della fattoria, impedendo furti di legname, di frutti o addirittura di bestiame. Per svolgere questa mansione particolarmente importante veniva sempre scelta una persona di massima fiducia e serietà, abile cacciatore e ottimo conoscitore dei boschi e di tutto il territorio della fattoria: il guardia aveva come suo unico referente il fattore. Un altro compito del guardia era quello di allevare i fagiani, per garantire il continuo

ripopolamento della riserva, permettendo così al proprietario della fattoria l'organizzazione di numerose battute di caccia; per tale motivo il guardia, durante il mese di aprile, cercava i nidi di fagiano prelevandone le uova, che poi metteva a covare sotto una tacchina. Una volta dischiuse, i fagianotti venivano nutriti con impasto a base di uova sode, radicchio tritato e larve di formica, finché non avevano raggiunto l'età di un mese; allora venivano immessi in un appezzamento di terreno recintato, situato all'interno della riserva, detto "riservino", dove raggiungevano la piena maturità e dal quale spiccavano il volo, disperdendosi in tutta la riserva. Infine il guardia curava personalmente anche l'addestramento e l'allenamento dei cani da caccia della fattoria, affinché il proprietario potesse utilizzarli nelle frequenti battute di caccia che organizzava. Il fattore doveva anche controllare il lavoro dei coloni della fattoria, predisporre e programmare la vendemmia in funzione sia delle condizioni meteorologiche che del grado di maturazione dell'uva, la semina, la mietitura, la raccolta delle olive; era un'attività laboriosa e impegnativa e spesso non era sufficiente delegare un sottofattore, occorrendo, per situazioni contingenti, la presenza personale del fattore. Quando veniva organizzata una fiera del bestiame o un colono voleva vendere un vitello, era il fattore che, con l'aiuto del bifolco della fattoria, valutava gli animali da vendere e ne stabiliva il prezzo. Il fattore è sempre stato considerato tradizionalmente una persona che, curando gli interessi del proprietario terriero, tutelava anche i suoi. Durante tutto il periodo della mezzadria sino alla fine degli anni Sessanta, era consuetudine eseguire i pagamenti e le riscossioni, soprattutto in ambito agricolo, con soldi contanti. Gli assegni bancari erano totalmente sconosciuti ai coloni i quali gestivano i propri risparmi attraverso un semplice libretto bancario, mentre i sensali e i commercianti per motivi pratici, pagavano o riscuotevano sempre con denaro contante. Per tale motivo è indubitabile che vi siano stati casi in cui un fattore avesse arrotondato qualche conto incassando una parte dei soldi destinati alla fattoria, ma in un'epoca nella quale si suggellava ancora un contratto con una semplice stretta di mano, se il proprietario terriero avesse scoperto che il fattore si era impossessato di parte dei soldi della fattoria, lo avrebbe immediatamente licenziato e il fattore non avrebbe più trovato impiego in altre fattorie. Lo stipendio del fattore, pur non essendo eccessivamente alto, gli permetteva un discreto tenore di vita, considerando anche il fatto che non doveva sostenere alcuna spesa per vitto ed alloggio, poiché erano interamente a carico della fattoria stessa.

La fattoressa

A fianco del fattore vi era sempre la fattoressa che ricopriva, nella fattoria e nella villa padronale, il medesimo ruolo di quello rivestito dalla massaia nella casa colonica, era la regina della fattoria e come tale organizzava e gestiva ogni aspetto della vita quotidiana: sua era la responsabilità di mantenere la villa in condizioni ottimali per le visite, spesso improvvise, del proprietario e alla sua esperienza in cucina si affidava il fattore e lo stesso proprietario, in occasione dei molteplici pranzi che venivano imbanditi in fattoria. La fattoressa doveva poi accudire al fattore e ai sottofattori che risiedevano nella tenuta e che spesso non erano sposati, preparando i pasti, lavando e stirando loro i vestiti e la biancheria, pulendo i loro alloggi oltre a svolgere le attività che normalmente impegnavano una massaia nella casa colonica, come la coltivazione dell'orto e la cura del pollaio e delle conigliere. La fattoressa solitamente abitava nella fattoria dove aveva una propria stanza; svolgeva direttamente la sua attività richiedendo l'aiuto della moglie e della figlia del colono che risiedeva nel podere più vicino alla fattoria, soltanto quando il proprietario soggiornava nella villa padronale durante il periodo della vendemmia e della caccia: la figlia del colono aiutava in cucina e serviva i pasti in tavola, la madre invece faceva il bucato e le pulizie domestiche. Le giornate lavorate da queste donne venivano accreditate nel libretto colonico del podere coltivato dal colono. La fattoressa richiedeva l'aiuto degli operai della fattoria sollamente per i lavori più pesanti, come le pulizie periodiche della fattoria e della villa, la vangatura dell'orto e la coltivazione e la cura del giardino. Lo stipendio che percepiva non era alto, ma lo integrava con la vendita degli animali da cortile, polli, paperi, conigli, galline, tacchini e faraone; ogni fattoressa, infatti, disponeva di un pollaio, utilizzato per soddisfare le necessità alimentari interne della fattoria, superiore a 200 animali. Il pollaio era accudito personalmente dalla fattoressa che attendeva anche ai cani da caccia della fattoria e che sempre, allevava anche alcuni i gatti, selezionandoli accuratamente in funzioni delle loro doti di cacciatori. Vogliamo qui ricordare che nelle fattorie e nelle ville padronali, tutte le porte interne erano dotate di un piccolo sportellino basculante chiamato *gattaiola*, che permetteva l'accesso ai gatti in tutte le stanze, onde contenere il numero dei topi, sempre troppo abbondante. La fattoressa non sempre era la moglie del fattore, anzi spesso, era una donna rimasta vedova o non sposata, non più giovane, particolarmente abile nella gestione dei lavori domestici e ottima cuoca; solamente nell'ultimo periodo

della mezzadria vi furono alcuni fattori che sposarono la fattoressa o una giovane contadina particolarmente avvenente che, dopo le nozze acquisiva il rango di fattoressa. Le fattoresse erano donne generalmente energiche, che gestivano la fattoria come fosse una semplice casa colonica, cucinando ed occupandosi delle quotidiane occupazioni domestiche, accudendo al fattore e ai sottofattori, ma essendo anche in grado, durante le visite padronali o in occasione di festività religiose, di organizzare e preparare, con il massimo successo, banchetti per decine di persone.

Il sensale

Un altro personaggio che caratterizzò il periodo mezzadrile durante il corso dell'ultimo secolo, era il sensale, l'odierno rappresentante di prodotti agricoli. Il sensale era una persona estremamente seria ed onesta, conosciuto da tutti i fattori e da tutti i coloni di una vasta zona, dei quali curava le vendite e gli acquisti di tutti i prodotti agricoli, vino, olio, cereali, ma anche del bestiame e saltuariamente anche degli animali da cortile. Sino all'ultimo dopoguerra si spostava da una fattoria all'altra con un calesse trainato da un cavallo, vestito con un completo di velluto con la tipica giacca "alla cacciatora", fornita di una grande carniera, che conteneva tutto il suo campionario; dopo la fine del secondo conflitto mondiale sostituì il calesse e il cavallo, prima con una motocicletta, poi con un'auto. Il sensale, come abbiamo rilevato, trattava la vendita di tutti i prodotti agricoli, ma nella zona del Montalbano la maggior parte delle vendite realizzate era costituita dal vino e dall'olio. Nel mese di gennaio, dopo la frangitura delle olive, il sensale si recava nelle fattorie, dove era sempre ricevuto calorosamente dal fattore che, costantemente, aveva bisogno di denaro per effettuare i pagamenti ai fornitori e ai dipendenti. Il sensale estraeva dalla carniera una fiaschetta della capacità di circa 250 centilitri, sulla quale era incollata un'etichetta. La fiaschetta veniva riempita d'olio d'oliva e sull'etichetta erano contrassegnati con un lapis la quantità disponibile, il grado di acidità, il numero dell'orcio ed il prezzo richiesto; il mercoledì e il sabato il sensale andava "a fare" il mercato a Pistoia dove nei dintorni di via Cavour, di via Panciatichi e di piazza del Duomo si riunivano tutti i sensali, i fattori, i grossisti di vino e di altri prodotti agricoli e i fabbricanti di prodotti per l'agricoltura, come concimi e anticrittogamici. Soltanto nel caso in cui avesse avuto la disponibilità di una grossa quantità di prodotti da vendere, si sarebbe recato il martedì o il venerdì "a fare" il mercato a

Firenze dove, nei dintorni di piazza della Signoria e di via Condotta si ritrovavano i sensali, i fattori e i grossisti anche delle province limitrofe. Il sensale contattava i grossisti che commerciavano l'olio, l'olio veniva assaggiato e ne era valutato il sapore, il gusto, la quantità in vendita ed il prezzo richiesto, che veniva sempre contrattato. Conclusa la vendita, la fiaschetta veniva sigillata con la ceralacca e costituiva una prova nel caso di contestazioni che potevano riguardare il grado di acidità o altri difetti. Nella primavera seguente, il sensale trattava la vendita del vino con la stessa procedura; poi, durante l'estate, si occupava della vendita dei cereali, del fieno e della paglia. Il sensale curava le vendite dei prodotti delle fattorie, ma anche quelle dei singoli coloni, spesso accompagnato dal figlio, affinché apprendesse il mestiere. Si occupava anche della vendita di bestiame, andando personalmente ad esaminare i vitelli e le mucche nelle stalle e avvicinando i macellai o altri coloni che sapeva interessati all'acquisto; il sensale possedeva infatti un piccolo taccuino nero, sul quale annotava, non soltanto le vendite che aveva completato, ma anche eventuali richieste che gli venivano fatte dai coloni o dai fattori. A tal proposito il sensale, se sapeva che vi era la disponibilità di una partita d'anticrittogamici, concimi o altri prodotti in vendita presso un consorzio o un grossista con un forte sconto, comunicava la notizia ai fattori che sapeva essere interessati all'acquisto, favorendo in tal modo sia il grossista che aveva bisogno di vendere, che il fattore che aveva necessità di acquistare il prodotto e che conseguiva un congruo risparmio; il sensale otteneva il 2% di commissione da entrambe le parti per ogni transazione commerciale conclusa, se invece si trattava di grosse partite, spesso, praticava uno sconto sulla commissione. Il sensale aveva anche altre funzioni: conoscendo molte persone, fattori, coloni e colleghi, si rivelava spesso un'eccellente fonte di informazioni: se un fattore aveva ricevuto la disdetta da parte di un colono che si era trasferito in un altro podere o che aveva abbandonato il podere per trasferirsi in città, ne parlava con il sensale, il quale si sarebbe interessato a trovare un nuovo colono. Il sensale nei giorni di mercato contattava gli altri colleghi, ai quali descriveva le caratteristiche del podere, la superficie, la quantità dei raccolti ottenuti, la casa colonica e la vicinanza al paese, mentre l'altro sensale forniva la composizione della famiglia colonica interessata al trasferimento, l'età e il sesso dei componenti; erano preferite le famiglie con parecchi figli maschi, poiché le femmine si sarebbero sposate ed avrebbero abbandonato il podere. Per valutare il rendimento lavorativo della famiglia colonica in funzione della sua composizione,

venne addirittura redatto un prontuario: gli uomini rappresentavano 1 unità, le donne giovani 0,60 unità ed i vecchi e i ragazzi 0,50 unità. Il sensale comunicava al fattore la composizione della famiglia, il podere dalla quale proveniva e le ragioni per le quali si sarebbe trasferita; poi il fattore avrebbe deciso sull'eventuale trasferimento redicendo, in caso positivo, un nuovo contratto di mezzadria. Anche i coloni potevano rivolgersi al sensale per ottenere informazioni, non soltanto su capi di bestiame o sul prezzo di vendita del grano, ma anche sui giovani coloni che s'interessavano alle loro figlie; alcune madri si rivolgevano al priore della parrocchia, altre, invece, al sensale che poteva conoscere più in dettaglio anche le condizioni economiche del futuro genero. Venivano preferiti i giovani provenienti da famiglie serie, con un buon podere, in buona condizione di salute e soprattutto, come si diceva allora, che avessero voglia di lavorare; se il giovane risiedeva lontano dalla casa colonica, il sensale contattava il suo collega corrispondente di zona per ottenere queste informazioni. Il sensale, come il fattore, rivestiva nell'organizzazione della civiltà contadina un ruolo di primaria importanza, poiché costituiva il principale collegamento tra i grossisti e le aziende agrarie; per tale motivo doveva avere la piena fiducia sia dei commercianti, che dei fattori, che si affidavano completamente alle sue competenze commerciali. L'attività del sensale si tramandava spesso di padre in figlio, perché richiedeva un'approfondita conoscenza dei vari prodotti, conoscenza che si acquisiva soltanto con l'esperienza e con il contatto diretto, dopo una lunga preparazione e contestualmente con la conoscenza personale, si instauravano i rapporti individuali tra il sensale e i venditori o compratori che garantivano il buon esito delle transazioni commerciali; col finire della mezzadria, sparì anche questa figura caratteristica che ne aveva rappresentato un ruolo primario.

Il podere

Il podere costituì l'unità fondiaria basilare della società rurale, comprendendo tutte le strutture necessarie per l'insediamento e il mantenimento di una famiglia contadina; doveva garantire la sussistenza di tutti i componenti della famiglia, consentendo contestualmente l'assorbimento dell'intera forza lavoro disponibile nell'ambito della famiglia stessa, per l'intera annata agraria. Per tali motivi il podere doveva avere un indirizzo produttivo misto, che non soltanto ottimizzasse la distribuzione e l'occupazione del lavoro familiare, ma nel contempo garantisse la fornitura di tutti i prodotti agricoli necessari alla sussistenza del nucleo familiare del mezzadro e del concedente e doveva avere anche un'estensione rapportata alla produttività sia del lavoro, che della terra e agli ordinamenti colturali adottati. In Toscana e soprattutto nel pistoiese e nel fiorentino, i poderi erano prevalentemente accorpati in fattorie che, disponendo di diverse decine di unità poderali, costituivano il nucleo centrale della produzione agricola, fornendo ai coloni tutte le attrezzature (mietitrici, coltri da scasso, trebbiatrici) e quegli opifici (frantoio, mulino, tinaia), fondamentali per il completo svolgimento dell'attività agricola. Di fatto, la fattoria, oltre a rappresentare la proprietà dei poderi, in molti casi comprendeva infatti anche la villa padronale, costituiva un microcosmo economicamente autosufficiente, in grado di soddisfare tutti i bisogni primari delle persone che vi erano impiegate. Il podere, che non era di proprietà del contadino, ma che formava, generalmente insieme ad un'altra cinquantina d'appezzamenti simili, la tenuta di una fattoria, aveva una superficie media di circa cinque ettari, ma poteva essere anche più o meno esteso, secondo il territorio ove si sviluppava (pianura o collina) ed assicurava il mantenimento della famiglia colonica composta generalmente da otto a dodici persone. Il podere costituì l'unità primaria su cui si fondò l'economia agricola mezzadrile in Toscana; ogni podere era costituito da un appezzamento di terra di varie dimensioni, con frutteti, vigneti, uliveti, campi coltivati a seminativo e prato e talvolta da piccoli appezzamenti di bosco, da un'unità abitativa (casa colonica) e da una serie d'annessi agricoli che servivano da magazzini e da rimesse.

L'uliveto

L'ulivo è una coltivazione tipica di tutta l'area del Montalbano; sin dai tempi degli Etruschi, che furono la prima popolazione ad insediarsi stabilmente sulle pendici del massiccio, si è coltivato l'ulivo che ha trovato nella nostra zona, un habitat ed un microclima ideale per il suo sviluppo. L'ulivo è una pianta tipicamente mediterranea, che non sopporta gli inverni troppo rigidi, con improvvisi abbassamenti di temperatura, né i terreni eccessivamente umidi o freschi, preferendo le zone collinari asciutte e riparate. Nell'economia mezzadrile l'ulivo aveva un ruolo importante, poiché insieme alla stalla e al vigneto contribuiva alla quasi totalità del reddito del colono. Le specie tradizionalmente più diffuse sulle colline del Montalbano erano il Leccino, il Frantoio e il Moraiolo; recentemente sono state messe a dimora anche piante di Pendolino e di Maurino. Ognuna di queste cultivar ha una propria caratteristica. Il Leccino presenta un'elevata vigoria e una notevole resistenza al freddo, mentre è sensibile agli attacchi della mosca olearia. La produzione è costante ed abbondante, anche se l'olio che produce non possiede grandi qualità organolettiche; la pianta è usata anche come impollinatore, essendo la maggioranza delle varietà olivicole autosterili, mentre le olive prodotte si prestano anche ad essere utilizzate per il consumo da tavola (olive nere in salamoia), non presentando aromi particolari. Anche il Frantoio è una pianta robusta, che però ha una scarsa tolleranza al freddo; autofertile, beneficia tuttavia dell'impollinazione incrociata. Inizia a produrre presto, dopo 3-4 anni dall'impianto ed ha una produzione costante e abbondante con una qualità dell'olio eccellente, fruttato e dolce. L'ulivo Moraiolo, ha una scarsa vigoria, poco tollerante al freddo e all'umidità, è di difficile coltivazione ed impiega almeno 7 anni per raggiungere la piena produzione; pianta autofertile, si avvantaggia dell'impollinazione incrociata. Il contenuto in olio dei frutti è particolarmente elevato e l'olio è di ottima qualità, con un gusto pieno e armonico, di fruttato intenso; anticamente risultava la varietà quasi esclusivamente impiantata sia per la qualità dell'olio prodotto che per la notevole consistenza del frutto che ne consentiva un prolungato immagazzinamento. Il Pendolino invece è stato impiantato recentemente perché è un ottimo impollinatore; ha una produzione costante ed abbondante, resiste bene al freddo e produce un olio di qualità elevata. Il Maurino è una pianta autosterile, che richiede l'impollinazione incrociata; resistente al freddo, produce frutti piccoli, che danno un olio di eccellente

qualità. Tutte queste varietà erano collocate insieme, sia perché la fioritura era quasi contemporanea e quindi gli ulivi si impollinavano reciprocamente, aumentando quindi la produzione, sia perché le complementarità delle peculiarità qualitative e quantitative di ogni singola varietà permettevano di ottenere un abbondante raccolto di olio di alta qualità. Gli uliveti, come le vigne, erano impiantati sulle pendici del Montalbano ricorrendo a terrazzamenti, per poter utilizzare anche le pendici più ripide e più alte del massiccio dove le piante avrebbero goduto di una migliore esposizione al sole e sarebbero state riparate dalle brinate invernali; in tal modo, inoltre, i terreni pianeggianti erano sfruttati per la semina dei cereali, dei prati foraggeri e per l'impianto dei frutteti. I vantaggi di tali sistemazioni terrazzate erano però limitati dalla notevole lavorazione richiesta per coltivare l'uliveto e dalla impossibilità di accedervi con mezzi agricoli trainati da buoi; il colono doveva effettuare manualmente tutti i lavori agricoli dalla vangatura del terreno, alla falciatura dell'erba, alla concimazione, al trasporto delle olive raccolte e dei resti della potatura, inoltre doveva provvedere alla manutenzione dei muri, eretti con pietre connesse senza l'uso di calce quando, dopo le piogge autunnali ed invernali, presentavano segni di cedimento o di frane. Impiantare un uliveto era un'operazione relativamente più semplice che porre a dimora una vigna, non essendo necessari i lavori di scasso del terreno; al termine dell'inverno il colono arava il terreno, poi lo concimava, infine lo livellava con l'erpice. Come abbiamo rilevato, se il terreno era terrazzato, queste operazioni erano effettuate manualmente, con la vanga e con il rastrello; preparato il terreno, venivano predisposte le buche a distanza di circa 4 metri l'una dall'altra, vi venivano collocate le giovani piante con un palo come tutore, poi le buche venivano riempite con terra mescolata a stallatico maturo. Le piante sarebbero entrate in piena produzione dopo 5/6 anni dalla loro piantagione. La prima lavorazione dell'uliveto iniziava subito dopo la raccolta, nel mese di febbraio quando il mezzadro, se non era troppo freddo, cominciava la potatura che poteva durare, secondo il numero delle piante, anche un mese. La potatura aveva lo scopo di contenere la crescita dell'ulivo assicurandone uno sviluppo regolare e una produzione uniforme nel tempo; la forma comunemente adottata per gli ulivi nel Montalbano era quella a vaso policonico, con le branche impalcate a 1-2 metri da terra che consentiva la crescita e le lavorazioni sottochioma delle specie erbacee, (spesso si seminavano sotto gli ulivi le erbe foraggere per sfruttare il maniera ottimale il terreno), permettendo alle piante di fruttificare in alto,

rendendo però più difficoltosi i lavori di potatura e raccolta. Il colono eseguiva la potatura con il solo ausilio di un paio di forbici da pota, di un fascio di salci e di una scala a pioli di legno che gli permetteva di raggiungere anche i rami più alti; durante il lavoro esaminava anche le condizioni della pianta, verificando che non vi fossero cavità nel tronco ove potesse ristagnare l'acqua che avrebbe provocato fenomeni di marcitura del legno e la successiva morte dell'ulivo. Nel caso vi fossero state lesioni, ne asportava il legno spugnoso e marcito con una scure e ne incideva il tronco per favorire il deflusso dell'acqua. Il lavoro di potatura era disagiata e faticoso, il colono doveva muovere continuamente la scala per poter accedere a tutti i rami di ogni singola pianta, trovandosi sovente in una posizione precaria a diversi metri di altezza, mentre spesso il vento, la pioggia e il freddo rendevano ancora più difficoltoso il compito. I rami e le frasche tagliati venivano raccolte dalle donne che le riunivano in fascine, legandole con un salcio e la sera, al termine del lavoro giornaliero, erano portate nella casa colonica, dove erano utilizzate sia per accendere il fuoco sia, in misura minore, per l'alimentazione dei bovini. Al termine della potatura veniva concimato l'uliveto, stendendo letame maturo al piede delle piante e interrandolo affinché non venisse disperso o dilavato dagli agenti atmosferici; anche tale operazione veniva effettuata manualmente, poiché come abbiamo rilevato, difficilmente gli uliveti permettevano l'accesso ai buoi ed ai carri; il mezzadro perciò era costretto a trasportare manualmente il concio dal barroccio ad ogni singola pianta, per mezzo di una carriola o più spesso di corbelli. Nel mese d'aprile il mezzadro zappava l'uliveto o dove era possibile l'accesso ai buoi, il terreno era lavorato con l'erpice; tali lavorazioni favorivano lo sviluppo della pianta ed erano equiparate, come benefici, addirittura alle concimazioni; successivamente, quando gli ulivi stavano per fiorire, il colono poteva innestarli; tale processo veniva attuato quando si voleva sostituire la qualità di una pianta o nel caso di impianto di un nuovo ulivo. Nel mese d'agosto gli ulivi potevano essere soggetti agli attacchi della mosca olearia (*Bactrocera oleae* o *Dacus oleae*) che perfora le olive, depositandovi le uova; le olive attaccate dalla mosca maturano prematuramente, cadono facilmente e occorre raccoglierle in fretta e portarle al frantoio per non compromettere la qualità dell'intero raccolto. Il mezzadro, quindi, esaminava tutte le piante, facendo particolare attenzione alla parte esposta al sole, che generalmente subiva per prima gli attacchi della mosca; se scopriva qualche oliva bacata, iniziava a "ramare" gli ulivi nebulizzandoli con la poltiglia bordolese, un preparato a base di

solfato di rame e calce disciolti in acqua, usato anche nel trattamento contro la peronospora della vite e ripetendo il trattamento ogni quindici giorni. Le operazioni di ramatura richiedevano una lunga preparazione: la sera precedente il giorno del trattamento, i cristalli di solfato di rame erano racchiusi in un sacchetto di tela che era appeso in un vaso di terracotta pieno d'acqua affinché il sale potesse sciogliersi; il mattino seguente, l'acqua veniva versata in una botte di legno posta su un carro e usata soltanto per questo scopo, vi veniva aggiunta la calce e la botte veniva riempita di altra acqua sino a raggiungere la concentrazione ideale del preparato, generalmente l'1%. Il carro trainato dai buoi, veniva portato nelle vicinanze dell'uliveto dove il colono attingeva dalla botte una decina di litri di liquido alla volta, riempiendo un contenitore di rame munito di un braccio collegato ad un pistone e di un erogatore (macchina per ramare) che si issava sulle spalle e con il quale iniziava a trattare ogni singola pianta. Tale lavoro era particolarmente faticoso e doveva essere fatto in una giornata senza vento, altrimenti si sarebbe disperso il preparato e generalmente al mattino presto o nel tardo pomeriggio, per evitare l'eccessiva calura estiva; inoltre occorreva ricoprire tutte le foglie e le olive per evitare anche singoli attacchi che si sarebbero potuti moltiplicare. Al termine del trattamento di ramatura l'uliveto assumeva un caratteristico colore turchino che, ancora oggi contraddistingue il paesaggio agricolo toscano. Nel mese di settembre, se la stagione si presentava abbastanza fresca, venivano conclusi i trattamenti ed il colono tagliava l'erba ed asportava, recidendoli alla base, i polloni che erano nati e si sviluppavano al piede e sui rami di ogni pianta e che sarebbero serviti per costruire canestri. Questa operazione aveva lo scopo di facilitare la raccolta e di concentrare lo sviluppo vegetativo dell'ulivo sui frutti anziché sulla vegetazione, mentre generalmente sui terreni fortemente inclinati si cercava di favorire l'inerbimento al fine di agevolare le operazioni di raccolta e impedire fenomeni di erosione superficiale. La raccolta delle olive iniziava nel mese di novembre, dopo la semina del grano e generalmente terminava a metà dicembre, se gli ulivi non erano molto numerosi, altrimenti continuava anche a gennaio, sino al termine del raccolto. Terminata la raccolta, l'uliveto era lasciato a riposo per un paio di mesi; il colono sperava che durante l'inverno nevicasse, poiché credeva che la neve uccidesse tutte le larve di mosca e degli altri insetti presenti nel terreno e perché riteneva che costituisse una sorta di concime per le piante stesse. Fondamentalmente era invece necessario che la temperatura durante l'inverno non scendesse troppo e che la neve non ghiacciasse sui rami,

altrimenti le piante sarebbero rimaste seriamente danneggiate o addirittura sarebbero morte, come accadde nel 1985, in tutta la Toscana.

La vigna

In tutto il Montalbano è assai diffusa la coltivazione della vite che, insieme con quella dell'ulivo ha sempre caratterizzato i poderi collinari sin dal IV secolo a.C., quando gli Etruschi, attestatisi su massiccio, vi impiantarono i primi vigneti. I principali vitigni coltivati sono d'origine autoctona: sangiovese, canaiolo, trebbiano toscano e malvasia bianca sono sempre state le specie che hanno contraddistinto le vigne delle nostre zone; soltanto negli ultimi tempi sono stati impiantati vitigni francesi come il merlot o il cabernet sauvignon che a nostro avviso, pur aumentando la resa, hanno snaturato la tipicità del vino prodotto. Il Chianti Montalbano, come altre sottozone del Chianti, ottenne la D.O.C. nel 1967 e la D.O.C.G. nel 1984; successive variazioni del disciplinare modificarono gradualmente la composizione dell'uvaggio del Chianti Classico, sino all'ultima del 2006, dove si escludeva l'utilizzo del trebbiano e della malvasia in favore del cabernet e del merlot. Tali variazioni furono recepite anche nelle fattorie del Montalbano che, sino ad allora, con la sola esclusione della zona di Carmignano, avevano adattato la composizione degli uvaggi formulata nel 1840 dal barone Bettino Ricasoli *“sangiovese che dà corpo e colore fino a 7/10, canaiolo nero che conferisce profumo e morbidezza fino a 2/10, trebbiano e malvasia che dà acidità lieve e finezza, fino a 2/10”*. Soltanto il vino della zona di Carmignano, che già dal 1600 era prodotto aggiungendo al sangiovese il sauvignon (o uva francesca com'era chiamata, a causa della sua origine francese), ottenne la D.O.C. nel 1975 e la D.O.C.G. nel 1990 poiché il disciplinare non prevedeva l'utilizzo del vitigno cabernet. Il sangiovese è il vitigno più diffuso in tutto il Montalbano e in tutta la Toscana; vitigno vigoroso, produce abbondante uva nera che dà corpo al vino. Il canaiolo nero esalta il profumo del sangiovese e ne ammorbidisce il gusto; il trebbiano bianco e la malvasia, vite anch'essa bianca, invece, diluiscono il vino e ne aumentano il gusto. I contadini toscani avevano applicato questo metodo nel corso degli anni, impiantando soltanto questi vitigni. L'impianto di un nuovo vigneto era un'operazione lunga e faticosa: nei terreni pianeggianti o con scarsa pendenza veniva effettuata un'aratura profonda (scasso) per mezzo di un coltro trainato da una coppia di buoi, per raggiungere la profondità di almeno un metro,

mentre nei poderi più elevati, dove vi erano i terrazzamenti, lo scasso veniva effettuato manualmente, “con tre puntate di vanga”, vangando cioè per tre volte nello stesso punto sino a ottenere la profondità desiderata. I solchi venivano scavati ad una distanza di circa 2 metri l’uno dall’altro e la loro disposizione variava in funzione della ubicazione dell’appezzamento di terreno e dell’esposizione solare: se il terreno presentava una pendenza elevata (20-25%), i solchi erano tracciati a rittochino, seguendo cioè le linee di massima pendenza; tale sistema favoriva il deflusso delle acque, ma aumentava notevolmente i rischi di erosione. Nei terreni con una pendenza minore, sino al 10%, i solchi erano tracciati a cavalcapoggio, lungo le linee di livello, o direttamente sui terrazzamenti. Terminato lo scasso, veniva depositato nel fondo dei solchi uno strato di letame maturo, ricoperto poi da un ulteriore strato di terra e successivamente venivano piantate le barbatelle delle viti ad una distanza di circa 1 metro l’una dall’altra; le barbatelle impiantate erano di vite americana, resistente agli attacchi della fillossera che nel corso dell’Ottocento, aveva distrutto gran parte dei vigneti toscani. Le barbatelle interrate venivano innestate in funzione delle loro varietà: il trebbiano e il canaiolo, che maturavano più tardi rispetto alla malvasia e al sangiovese, erano spesso impiantati nelle posizioni più soleggiate, per cercare di uniformarne la maturazione con gli altri vitigni. Trascorso un anno dall’impianto, le barbatelle venivano innestate con le viti toscane; tale sistema era particolarmente laborioso, faticoso e costoso, richiedendo l’intervento di un innestino che impiegava anche intere settimane per innestare una vigna. Il lavoro dell’innestino era particolarmente disagiata essendo svolto direttamente nella vigna: ogni singola vite doveva essere tagliata a pochi centimetri da terra, il gambo veniva inciso con un taglio netto e vi veniva inserita la mazza della qualità di uva richiesta, poi il gambo veniva fasciato con la rafia e quindi ricoperto con un mastice speciale. La percentuale di successo degli innesti raramente superava l’80% del totale, sia perché l’innestino lavorava in condizioni di grande disagio, perennemente chino o inginocchiato, sia perché le mazze, predisposte nei giorni precedenti, potevano essiccarsi e non garantire la buona riuscita dell’innesto, sia, infine perché le condizioni atmosferiche potevano essere sfavorevoli; inoltre, con questo sistema si perdeva una annata di produzione. L’anno successivo all’innestatura delle viti, il colono predisponeva i sostegni per la vigna: la fattoria gli forniva innanzitutto una notevole quantità di pali di castagno ottenuti dagli abbattimenti che periodicamente, venivano effettuati nei boschi per rinnovarli e diverse

bobine di filo di ferro; il colono predisponeva i pali acuminandone un'estremità e cospargendola poi di pece per impermeabilizzarla ed evitare così problemi di putredine, poi li piantava lungo i filari delle viti ad una distanza di 4-5 metri l'uno dall'altro. I pali di testata, detti caposaldi, venivano rinforzati con poggipali, in origine semplici pietre collocate alla base del palo stesso, poi sostituiti con pali piantati in senso inclinato ed opposto al filare, affinché i fili di ferro rimanessero sempre in tensione. Terminata la predisposizione dei pali, il colono stendeva i fili di ferro lungo i pali, bloccandoli uno ad un'altezza di circa 70 centimetri da terra, l'altro ad un'altezza di circa 130 centimetri; l'anno successivo venivano inserite le canne, generalmente una o due per ogni vitigno e l'impianto del vigneto era ormai terminato, in attesa della prima vendemmia. La lavorazione della vigna iniziava nel mese di gennaio quando, se non era troppo freddo, il colono cominciava il lavoro di potatura. Terminata la potatura, se dopo la vendemmia non era stato seminato il favetto da sovescio si arava o, dove non era possibile, se il terreno era terrazzato, si vangava la vigna per frantumare il terreno e predisporlo alla concimazione e per approfittare del gelo, che penetrando nel terreno avrebbe svolto una funzione antiparassitaria, uccidendo le larve degli insetti che vi trovavano riparo. Nel mese di febbraio si concimava la vigna, interrando il letame maturo perché non fosse dilavato dalle piogge o disperso dagli agenti atmosferici. Nel mese d'aprile, si iniziava a legare i capi delle viti ai fili di ferro, utilizzando i salci, che il colono aveva tagliato nel mese di gennaio e a sostituire o aggiungere le canne dove era necessario. La legatura delle viti era eseguita sia per sorreggere la pianta, quando era in piena vegetazione e aveva già sviluppato i grappoli, distribuendo il peso lungo l'impianto del vigneto, sia per mantenere le viti alla medesima altezza. Nel mese di maggio, quando la vigna era in piena vegetazione e le viti iniziavano a fiorire, il colono interrava il sovescio, se l'aveva seminato, e cominciava ad eseguire i primi trattamenti antiparassitari (*ramature*) con la poltiglia bordolese. Tali trattamenti sarebbero proseguiti quasi settimanalmente per evitare che la nuova vegetazione rimanesse senza rame addosso e potesse essere attaccata dalla peronospora; se dopo l'applicazione di una ramatura fosse piovuto, la pioggia avrebbe dilavato la poltiglia bordolese e il contadino avrebbe dovuto ripetere il trattamento. Dopo la fioritura, nel mese di giugno, il colono alternava i trattamenti di poltiglia bordolese con le irrorazioni con lo zolfo in polvere per prevenire l'attacco dello iodio che avrebbe irrimediabilmente compromesso la qualità dell'intero raccolto;

inoltre, le viti in piena crescita dovevano essere allacciate sui fili e sulle canne per tenere areata l'uva affinché ogni singolo grappolo potesse essere raggiunto dalle irrorazioni di zolfo. Vorremmo ricordare che la viticoltura toscana subì alla metà del 1800 tre attacchi tremendi che rischiarono di eliminare tutti i vigneti quando, in Europa, comparvero alcuni parassiti, importati con vitigni di provenienza nordamericana, che distrussero un'incalcolabile quantità di vigneti. La fillossera (*Daktulosphaira vitifoliae* o *Viteus vitifolii* o *Phylloxera vastatrix*), un acaro originario dell'America settentrionale, fitofago della vite e oggi diffuso in tutti i paesi viticoli del mondo, si manifestò nel 1868, dimostrandosi un nemico inesorabile; le punture di quest'insetto davano luogo alla formazione di galle fillosseriche, provocando in breve tempo gravi danni alle radici e conseguentemente la morte della pianta attaccata, con l'eccezione di alcuni vitigni americani. Poiché le viti americane ne erano immuni, vennero impiantati nuovi vigneti con barbatelle di vite americana che successivamente, venivano innestate con viti europee; ancora oggi l'innesto è essenziale per la propagazione della vite, poiché permette di ottenere viti con radici resistenti alla fillossera, di rendere produttive viti che non lo sono e di moltiplicare varietà nuove e pregiate. L'oidio o mal bianco è una malattia trofica delle piante causata da un fungo ascomycota, le cui spore sono presenti nel terreno e che attacca direttamente il raspo del grappolo, provocandone la morte, che iniziò a manifestarsi in Toscana intorno al 1845. Fu scoperto che lo zolfo, già efficace contro le altre specie di funghi, debellava anche lo oidio che da allora venne chiamato *malattia dello zolfo*. La peronospora (*Plasmopara viticola*) invece, è un microrganismo appartenente alla classe degli oomiceti, originario dell'America e importato accidentalmente intorno al 1878 in Francia da cui, poi, si è diffuso in tutta Europa; ampiamente presente nel terreno, attaccava le foglie e i grappoli d'uva, distruggendoli. A Bordeaux, in Francia, alcuni vignaioli che cospargevano le viti con una poltiglia a base di solfato di rame e calce per non farsi rubare l'uva, si accorsero che le viti così trattate erano immuni dagli attacchi della peronospora; così anche i viticoltori toscani iniziarono a trattare le viti con la "poltiglia bordolese", dal nome della cittadina francese. Le ricerche per combattere tali malattie portarono ad una rivoluzione nella tecnica vinicola, dimostrando che la viticoltura non poteva più basarsi sulla mera esperienza tramandata di padre in figlio, ma doveva appoggiarsi al progresso scientifico. Tali trattamenti continuavano anche nel mese di luglio, durante il quale il colono zappava anche il terreno, soprattutto se faceva molto

caldo, per mantenere le viti fresche e continuava a legare i tralci, tagliando quelli in eccesso sia per tenere più aerati i grappoli d'uva, esponendoli maggiormente al sole, sia per concentrare la forza vegetativa sui frutti anziché sulla vegetazione. Le operazioni di zolfatura venivano effettuate generalmente al mattino, dopo che si era asciugata la guazza notturna, per evitare le ore più calde durante le quali le viti potevano rimanere ustionate dall'applicazione dello zolfo. Talvolta, nel mese di luglio, il colono provvedeva ad innestare *ad occhio* le viti selvatiche o le viti alle quali voleva cambiare razza; tale tipo di innesto aveva una percentuale molto bassa di successo, inferiore al 50%, per questo motivo il contadino effettuava due o tre innesti per ogni pianta, ma aveva il vantaggio che la vite innestata poteva iniziare la produzione anche l'anno successivo. Nel mese d'agosto il mezzadro continuava a controllare la vigna, sfolgendone i pampini affinché l'uva, rimanendo a diretto contatto del sole, maturasse completamente; ricordiamo che, sino alla seconda metà del secolo scorso, la vendemmia difficilmente iniziava prima della fine del mese di settembre e spesso, soprattutto per le fattorie che possedevano poderi in collina, con vigne terrazzate, si concludeva intorno alla metà del mese di ottobre. Alla fine del mese di settembre il colono iniziava ad assaggiare l'uva, talvolta premendo un acino tra due dita e valutando il modo in cui queste si attaccavano tra loro, valutava la percentuale zuccherina e quindi il grado di maturazione dell'uva stessa; quando l'uva aveva raggiunto la maturazione ottimale, il capoccia dava l'ordine di iniziare a cogliere gli "scelti" da far appassire, per produrre il vinsanto e per effettuare il "governo" del vino. Colti gli scelti, iniziava la vendemmia che poteva durare anche alcuni giorni in funzione delle dimensioni delle vigne. Terminata la vendemmia, il colono arava la vigna a filari alterni e vi seminava il favetto da sovescio; il favetto (*Fava Vicia*) è una leguminosa che trasferisce, tramite un processo chimico chiamato azotofissazione, l'azoto presente nell'atmosfera in azoto nitrico, facilmente assimilabile dalla pianta, lasciandone in abbondanza nel terreno. Il favetto, una volta cresciuto, veniva tagliato ed interrato nella vigna, costituendo un ottimo concime naturale e permettendo un consistente risparmio di letame che, nell'economia mezzadrile, non era mai abbastanza.

Il frutteto

Sino alla metà del secolo scorso, i frutteti rappresentavano una rarità sul territorio del Montalbano; ogni podere generalmente disponeva di

parecchi alberi da frutta, in alcuni casi anche alcune decine, ma i frutti erano destinati quasi esclusivamente al consumo familiare, talvolta contribuendo in maniera sostanziale, come abbiamo rilevato più oltre per i fichi, al mantenimento della famiglia colonica. Le piante erano di diverse varietà, alcune delle quali oggi scomparse per motivi commerciali: accanto ai peri, ai meli e ai fichi si trovavano noci, noccioli, loti, giuggioli, nespole e sorbi che non crescevano mai sullo stesso appezzamento di terreno, in frutteti, ma spesso si sviluppavano lungo i margini dei campi o lungo i filari delle viti, dove venivano utilizzati come sostegni o infine sui bordi delle aie dove fornivano ombra nelle lunghe giornate estive. A partire dal 1950, con il progressivo ampliamento dei mercati, vennero impiantati nei poderi che disponevano di territori pianeggianti, i primi frutteti costituiti prevalentemente da peschi e da peri. Il terreno ottimale per l'impianto dei frutteti era costituito da un appezzamento di terra pianeggiante, localizzato possibilmente vicino ad un corso d'acqua o ad un pozzo, esposto a mezzogiorno e riparato dai venti e dalle gelate invernali. Il frutteto era impiantato nello stesso modo dell'uliveto: al termine dell'inverno il terreno destinato alle piante da frutto veniva arato e erpicato, poi venivano scavate le buche alla distanza di circa 4 metri l'una dall'altra, vi veniva deposto uno strato di letame maturo sul quale veniva gettato uno strato di terra, infine vi era collocata una piantina con un palo di tutela. Secondo il tipo di frutti impiantato (alcuni coloni piantavano astoni innestati da vivaio, altri piantine innestate ad occhio dormiente, altri ancora portainnesti da innestare successivamente sul campo) le piante iniziavano a produrre i frutti dal secondo anno, raggiungendo la piena produzione dopo 4/5 anni. Nei primi anni di crescita, il colono curava lo sviluppo delle piante, intervenendo durante l'inverno con operazioni di potatura per poterne ottenere la forma desiderata, a vasetto ritardato e a vaso veronese i peschi, a vaso o a palmetta i peri. Le pesche coltivate nella zona del Montalbano erano prevalentemente quelle destinate al consumo fresco, a polpa gialla o a polpa bianca (da ricordare tra queste ultime la regina di Londa) mentre non vennero impiantate quasi mai né le nettarine (o pesche noci) perché più vulnerabili ai parassiti, né le percoche (pesche destinate ad usi industriali) perché nella nostra regione non vi erano industrie conserviere che lavorassero tali frutti; mentre le pere erano costituite essenzialmente dalle razze Kaiser e Williams. La coltivazione del frutteto non richiedeva particolari cure; nel mese di febbraio il colono potava le piante, cercando di mantenere un giusto equilibrio tra vegetazione e produzione, poiché

non venivano ancora effettuate le operazioni di diradamento dei frutti che vengono eseguite attualmente, allo scopo di ottenere frutti di pezzatura commerciale; poi, prima che le piante fiorissero, iniziava i trattamenti antiparassitari con la poltiglia bordolese e concimava il frutteto interrando il letame maturo. Il principale lavoro che occupava il colono nel frutteto era costituito dalle ininterrotte annaffiature che dovevano essere effettuate nei mesi più caldi, quando le piante stavano accrescendo e maturando i frutti; tali annaffiature venivano eseguite nel tardo pomeriggio o addirittura dopo il tramonto del sole, per evitare l'eccessiva calura delle ore più calde del giorno, durante le quali l'annaffiatura compiuta con acqua fredda di pozzo o di polla avrebbe potuto danneggiare seriamente le piante stesse. Il colono scavava una fossa lungo il filare delle piante, al piede delle quali aveva scavato un incavo che potesse mantenere l'acqua, poi collegava lunghi tubi di ferro ad un corso d'acqua o ad un pozzo da cui, tramite una pompa elettrica, veniva attinta l'acqua usata per l'irrigazione. L'acqua defluiva dai tubi nelle fossette e raggiungeva ogni singola pianta; a seconda della situazione meteorologica, se l'estate era particolarmente asciutta e calda, questa operazione doveva essere ripetuta due o tre volte a settimana. Nel mese di luglio iniziava la raccolta delle pesche che veniva effettuata nel tardo pomeriggio e che poteva continuare sino a notte: i coloni col solo ausilio di una scala di legno a pioli e di un corbello di vimini, raccoglievano i frutti che poi venivano deposti in casse di legno lunghe un metro e mezzo ed alte venti centimetri, per evitare l'eccessiva sovrapposizione dei frutti stessi, che ne avrebbe potuto compromettere l'integrità; i primi frutteti impiantati, infatti, erano costituiti da varietà autoctone che producevano frutti di scarsa consistenza, ma di spiccato sapore. Le casse venivano caricate su un carro e portate sull'aia dove attendeva un venditore di frutta venuto dalla vicina città, precedentemente avvertito; il venditore valutava il raccolto in funzione della qualità, della quantità e delle dimensioni dei frutti stessi, pagava il colono e ritornava la sera stessa in città. La frutta raggiungeva così i mercati cittadini entro 24 ore dalla raccolta e poteva quindi essere consumata in condizioni di estrema freschezza. La raccolta delle pesche continuava durante tutta l'estate, in funzione delle varie qualità che potevano raggiungere la piena maturazione anche nel mese di settembre e di ottobre, contemporaneamente a quella delle pere. Durante la raccolta dei frutti, che veniva effettuata manualmente da tutti i componenti della famiglia, si operava anche una prima selezione dei frutti, accantonando quelli più piccoli, che venivano riservati al consumo

familiare e raccattando anche quelli caduti, che erano utilizzati come gradita integrazione dell'alimentazione dei maiali e dei bovini; niente veniva sprecato. La vendita dei frutti di rettamente al commerciante portò ulteriori benefici economici al colono che, anche se doveva dividere a metà il ricavato con la fattoria, poteva ugualmente incrementare i suoi guadagni. Col passare degli anni si sono sviluppate nuove cultivar, soprattutto per le pesche, che hanno portato a forti mutamenti dei caratteri podologici tesi a soddisfare le nuove richieste commerciali: il colore dell'epidermide si è evoluto da un rosso più o meno soffuso e spesso striato ad un rosso molto intenso ed estremamente unito, il sapore della polpa tende ad "appiattirsi" rispetto a quello peculiare delle vecchie qualità e la consistenza del frutto, tanto sull'albero che dopo la raccolta, si presenta elevata o molto elevata, rispetto a quella delle vecchie cultivar; queste "nuove specie" hanno lentamente soppiantato le precedenti qualità di pesche, uniformando le caratteristiche qualitative e quantitative secondo una logica prettamente commerciale. Attualmente sono sempre più rari, nei nostri poderi, i peschi ed i peri di varietà autoctona.

L'orto

Insieme al pollaio e alla conigliera, i prodotti dell'orto rivestivano un'importanza fondamentale nel sostentamento della famiglia colonica, costituendone, insieme al pane, la base primaria dell'alimentazione, per tale motivo la massaia si dedicava alla sua coltivazione con la massima cura. L'orto comunemente era situato ai margini dell'aia, in una posizione esposta al sole e riparata dal freddo invernale, recintato da una serie di cannicci per impedire l'accesso agli animali da cortile che avrebbero danneggiato le colture; aveva comunemente una superficie di circa 100 mq, sufficiente per soddisfare il fabbisogno della famiglia colonica. In un sistema economico sussistito da un millennio, in cui niente era stato trascurato per garantire il sostentamento della famiglia colonica, anche l'orto era pianificato sin nei più piccoli particolari. Requisito essenziale per l'allestimento dell'orto era un terreno vicino alla casa colonica con un buon drenaggio, esposto preferibilmente a mezzogiorno per avvantaggiarsi del tiepido sole invernale ed evitare le brinate, ma soprattutto posto vicino a un pozzo o ad una sorgente d'acqua, indispensabile per le annaffiature estive. All'entrata dell'orto lungo un'estremità, si trovavano le erbe aromatiche o "odori", come erano chiamate dalla massaia: salvia, rosmarino, sedano, pepolino, timo e

prezzemolo che, nelle lunghe e fredde notti invernali, venivano coperte da un sacco di iuta, sorretto da 4 paletti per proteggerle dalle gelate; vicino agli odori erano seminate le carote, anch'esse usate come aroma nella cucina contadina. Dalla parte opposta erano poste a dimora le piante perenni, che avevano un ciclo produttivo superiore all'anno: i carciofi, gli asparagi e le fragole; nella carciofaia la massaia usava gettare sul terreno, vicino le piante, la calciocianamide, un concime derivato dalla calce che, oltre a ridare fertilità al terreno e incrementare visibilmente la resa delle colture, allontanava le talpe, ghiotte delle radici delle piante di carciofi. Al centro dell'orto erano seminate le altre verdure: le fave, i fagioli, i piselli, vari tipi di insalate e di cavoli che venivano usati per la zuppa di pane, poi vi erano agli, cipolle, cardi e finocchi nel periodo invernale: in estate prevalevano invece le insalate, i peperoni, i fagiolini e i cetrioli. Le altre colture orticole che richiedevano invece un maggiore spazio come i pomodori, le patate, i poponi, i cocomeri e le zucche, erano invece effettuate in pieno campo; quasi sempre nelle immediate vicinanze della casa colonica era disponibile un appezzamento di terreno particolarmente fresco e umido che veniva utilizzato con vantaggio per queste colture estive. In un angolo riparato dell'orto era posta una cassetta di legno, riempita di terriccio, il semenzaio, nella quale la massaia seminava tutte le verdure, per poi poterle trapiantare nell'orto; le piante degli ortaggi, infatti, erano prodotte dalla stessa massaia che, tradizionalmente, quanto raccoglieva l'ortaggio più bello, ne conservava il seme, mettendolo ad essiccare al sole e conservandolo gelosamente in sacchetti di carta appesi al soffitto del granaio o in piccoli vasi di vetro per poterlo utilizzare nelle semine dell'anno successivo. L'orto, come il pollaio, era il regno della massaia che richiedeva l'aiuto del colono soltanto per la vangatura, contemporaneamente alla quale veniva interrato nell'orto anche il letame maturo; tutti gli altri lavori, semina, annaffiatura e raccolta, venivano eseguiti personalmente dalla massaia che non tollerava la presenza di altre persone nell'orto. La concimatura dell'orto era effettuata nel periodo di sviluppo delle piante ed era eseguita con l'utilizzazione del liquame organico, comunemente detto "pozzo nero", della fossa biologica della casa che, non contenendo residui di detersivi chimici come accade attualmente, costituiva un ottimo fertilizzante prontamente assimilato dalle piante. Il colono coltivava invece gli ortaggi seminati in pieno campo: pomodori, poponi, cocomeri e zucche, oltre ad essere consumati dalla famiglia, costituivano una valida integrazione estiva nella dieta dei maiali. Nei pressi dell'orto e talvolta intercalati lungo i filari delle viti, vi erano

diversi alberi da frutto: susini, meli, albicocchi, peri, peschi e qualche noce e nocciolo; talvolta vi era un loto o diospero, come comunemente era chiamato il kaki in Toscana.

I fichi

La pianta è sempre stata coltivata sin dai tempi più antichi in Italia e in tutto il bacino del Mediterraneo. In Toscana, essendo un albero rustico, non è mai stato oggetto di specifica coltivazione ed ha sempre occupato le zone marginali del podere: i bordi delle strade e dei muri a secco, le parti più aride e sassose, gli angoli dell'aia, prediligendo i terreni asciutti, esposti al sole, con un buon drenaggio d'acqua. Tuttavia, nella famiglia contadina, i fichi erano importanti, perché i loro frutti essiccati, costituivano una preziosa riserva alimentare durante i mesi invernali. Nel podere potevano esservi anche 4 o 5 piante solitamente di varietà diverse, che iniziavano a produrre i frutti nel mese di giugno e terminavano a novembre. La nomenclatura dei fichi, come in genere quella di tutte le piante da frutto, è varia, cambiando da regione a regione e a volte perfino da paese a paese; per tale motivo enumereremo le principali razze, presenti nel territorio del Montalbano, identificandole con il nome normalmente adoperato nel Pistoiese. In ordine cronologico il primo frutto che maturava era il fico S.Piero, cosiddetto poiché matura i frutti intorno alla fine di giugno, il 29 giugno si commemorano i SS.Pietro (Piero in Toscana) e Paolo. La pianta, molto grande, produceva frutti grossi, delicati, con buccia verde chiara, non adatti all'essiccazione. A metà agosto maturava il fico Albo, utilizzato soprattutto per fare la marmellata, che veniva riposta in grandi vasi di vetro, con sopra uno strato di acquavite per evitare che ammuffisse e il fico dottato, uno dei fichi i più pregiati in Italia e il più diffuso sul Montalbano. La pianta, più piccola del verdino e del brogiotto nero, poteva iniziare a produrre qualche fiorone (frutti che si formano da gemme dell'autunno precedente e maturano alla fine della primavera o all'inizio dell'estate tra la fine di giugno e l'inizio di luglio), ma la produzione più consistente era rappresentata dai forniti (che si formano da gemme in primavera e maturano alla fine dell'estate dello stesso anno), che maturavano da metà agosto a metà settembre. I fichi avevano buccia verde chiaro, tendente al giallo, mentre la polpa poteva variare dal rosso intenso al rosa chiaro nelle ultime raccolte; erano prevalentemente utilizzati dalle massaie per l'essiccazione. Dopo i fichi dottati iniziavano a maturare i fichi brogiotti

neri, anch'essi molto pregiati; la pianta molto grande, maturava, da metà settembre a tutto il mese di ottobre, fichi di un colore nero intenso, con polpa saporita e molto dolce, che venivano consumati freschi. Infine maturavano i fichi verdini che potevano essere raccolti fino a novembre, se la stagione non era particolarmente piovosa o fredda. Il frutto del fico verdino era di color verde intenso con polpa rosso fuoco, molto saporita e dolce, leggermente frizzante, se colto non troppo maturo. I fichi verdini venivano consumati freschi, mentre quelli borzoni (i frutti non aperti che erano seccati sull'albero), venivano raccolti per essere "messi in guazzo" sotto l'acquavite o la grappa. Nei poderi potevano esservi anche altre qualità di fico (rossellino, donicale) ma come abbiamo rilevato, i nomi variavano spesso e la stessa pianta poteva essere identificata in maniera diversa, da paese a paese. Quando vi era la necessità di sostituire una pianta di fico, il contadino raccoglieva un pollone che si era sviluppato al piede della pianta di fico che voleva rinnovare e lo interrava in un luogo esposto a mezzogiorno e riparato dal freddo; la pianta non richiedeva cure particolari per il suo sviluppo ed era abbastanza resistente alle malattie, entrando in produzione generalmente dopo cinque anni dal suo impianto.

I salci

Il salice (*salix viminalis L.*) o *salcio* o *vetrice*, come veniva chiamato comunemente in Toscana, è un albero alto fino a 3 m, che cresce preferibilmente in terreni umidi o lungo i corsi d'acqua. Queste piante erano sempre presenti in tutti i poderi toscani perché i loro rami, come le canne, rivestivano un vasto impiego nell'agricoltura. Nei mesi di gennaio e di febbraio le vetrici venivano completamente potate, lasciando soltanto il tronco, che rimaneva "zucconato", cioè privo di qualsiasi ramo. I rami venivano raccolti in fascine e deposti nella capanna; nei giorni di pioggia o di cattivo tempo, quando non era possibile andare a lavorare nei campi, venivano tagliati con le forbici da pota e selezionati a seconda del loro spessore e della loro lunghezza. I rametti più corti, sino a 15 cm di lunghezza, venivano utilizzati per legare le viti alle canne e ai fili di ferro dei filari, i rami più lunghi e di maggior spessore erano invece usati per legare le fascine delle potature dei rami di ulivo e dei tralci di vite; quelli più grossi erano utilizzati per realizzare panieri, ceste e gabbie per il pollame. Tutti questi tralci venivano legati in piccoli mazzi, ognuno della stessa misura e successivamente queste fascine venivano legate tra loro,

affinché si mantenessero più fresche, in attesa della loro utilizzazione. La misura più piccola di questi rametti veniva legata “a manate”, che era la quantità di rami stretti da una mano e allacciati con uno di essi; il colono quando andava a legare le viti si annodava alla cintola una “manata” di rami in modo da averne sempre a portata di mano; questi rametti venivano confezionati di solito a pacchi di 12 manate e talvolta, se ve ne erano in eccesso, venivano venduti ai produttori di ortaggi, che li usavano nelle loro colture. Anche i rametti intermedi venivano confezionati a manate, ma di solito i pacchi erano da 6 manate essendo più grossi ed ingombranti. Agli inizi della primavera, quando il clima diventava più caldo, questi fasci erano immersi nell’acqua, in una cisterna, perché conservassero la loro flessibilità e non essicassero. Quando il colono riteneva di aver bisogno di una nuova pianta, piantava in un terreno particolarmente umido, meglio se lungo la riva di un fosso, un ramo di salce, da cui, in poco tempo, sarebbe cresciuta una vetrice. I salci oggi non sono più utilizzati in agricoltura, essendo stati sostituiti da semplici lacci di plastica che presentano un alto livello di elasticità e garantiscono una durata pluriennale.

Le canne

La canna (*arundo donax* L.) è una pianta erbacea perenne, dal fusto lungo, robusto e elastico che cresce, come i salici, nei terreni umidi, lungo i corsi d’acqua e preferibilmente sugli argini dei torrenti, ma anche lungo i margini dei campi coltivati. È la più grande tra le canne d’Europa, raggiungendo generalmente i 6 m di altezza e insieme ai salci, aveva tradizionalmente un vasto impiego nell’agricoltura toscana, costituendo un materiale indispensabile, non soltanto per l’attività agricola vera e propria, ma anche per la costruzione di strutture fondamentali per il contadino e in ogni podere non mancava mai un canneto, così come non mancavano una o più vetrice. La canna che è, tra tutte le specie di piante terrestri, quella con la crescita più rapida al mondo (può arrivare a quasi 10 cm al giorno), prelevava enormi quantità di acqua dal suolo umido per sostenere la sua crescita durante la primavera, formando una fitta macchia di fusti verdi, dove abitualmente trovavano riparo, e a volte vi covavano, le anatre della massaia. Con l’arrivo della stagione invernale, quando le foglie iniziavano a essiccarsi, il mezzadro tagliava il canneto; attendeva allora un giorno di luna calante poiché riteneva che le canne resistessero di più, rispetto a quelle tagliate in un giorno di luna crescente e tagliava le canne,

recidendole alla base con un taglio obliquo, poi le ripuliva dalle foglie secche, le raccoglieva in fasci legati con un salcio e le depositava nella capanna. Il canneto che cresceva lungo l'argine del torrente, forniva la quantità di canne indispensabili per tutti i lavori dell'anno; l'argine dopo la tagliatura, rimaneva completamente spoglio, ma le canne sarebbero ricresciute la primavera seguente e nell'autunno successivo, il canneto sarebbe stato folto come prima. Essendo la canna una pianta infestante, se talvolta il canneto invadeva i campi vicini, il colono ne conteneva l'espansione accendendo un fuoco sul terreno per bruciarne i rizomi; se invece aveva bisogno di rinnovare il canneto, interrava alcuni pezzetti di rizomi delle canne in un luogo umido e in poco tempo si riformava un canneto. La canna rivestiva una importanza fondamentale nell'agricoltura toscana: veniva collocata lungo i filari delle vigne e legata ai fili di ferro, sosteneva i tralci e i grappoli, tenendo fresche le viti durante l'estate; era adoperata anche nell'orto come sostegno agli ortaggi rampicanti, come fagioli, piselli, pomodori e cetrioli e infine era usata per la costruzione di cannicci che servivano per essiccare la frutta o come pareti frangivento per i magazzini e i campi, infine le foglie verdi venivano usate per l'alimentazione delle mucche e delle pecore. La canna oggi non è più usata nella moderna viticoltura, per gli alti costi di manodopera che il suo utilizzo comporta, sostituita da paletti di plastica o altro materiale sintetico, più pratici, ma sicuramente non ecologici e non biodegradabili.

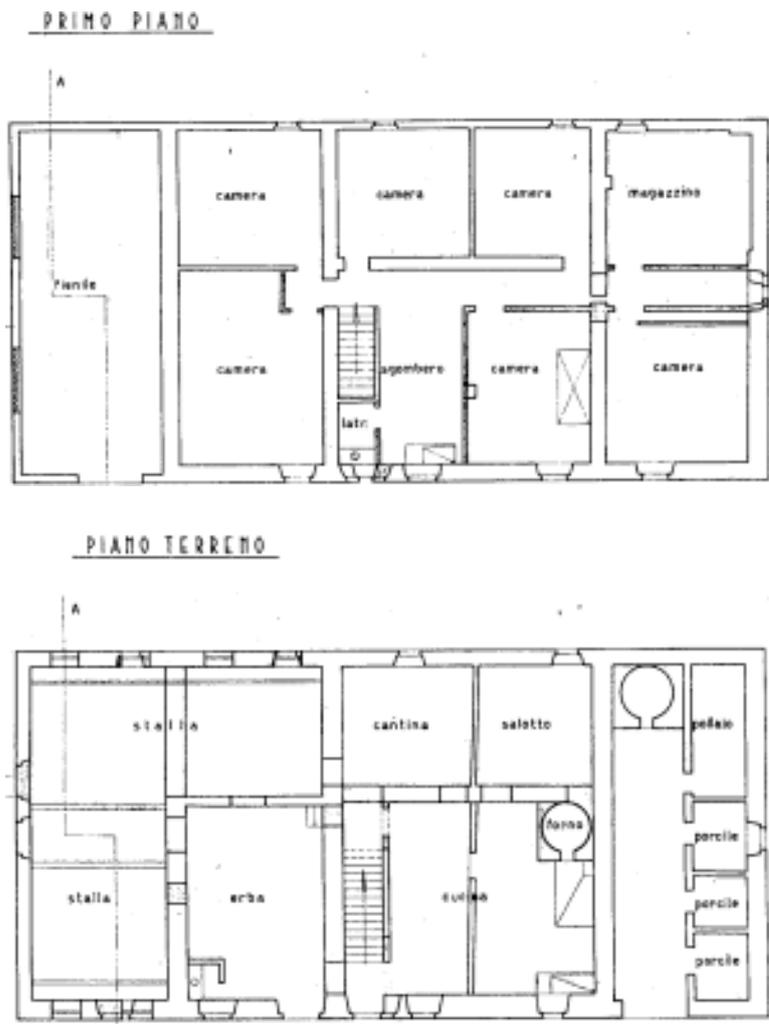
La casa colonica

La casa colonica era ubicata al centro del podere, vicino all'argine, ricoperto di canne, di un torrente; si affacciava su un'ampia aia di forma rettangolare, parzialmente mattonata che, con la strada carraia che la univa alla strada comunale, divideva il podere in due parti. L'aia costituiva il vasto spazio libero esterno alla casa colonica dove si effettuava la battitura del grano e degli altri cereali, vi si battevano i legumi col correggiato, vi si essiccavano i fichi e la conserva di pomodoro e dove vi si svolgevano tutti quei lavori agricoli che richiedevano uno spazio aperto ed esposto al sole; l'aia era usata anche per imbandire i pranzi per le trebbiature e per i matrimoni. All'estremità dell'aia sorgeva un pozzo coperto, in muratura, al quale si accedeva da un'apertura rettangolare che era chiusa da una grata di ferro per impedire l'accesso ai bambini e agli animali e che attingeva direttamente ad una falda; vicino al pozzo vi era una pianta di fico e una di noce, un pagliaio e più lontano, la concimaia. La facciata della costruzione era orientata verso mezzogiorno, come quella di tutte le altre case coloniche; tale accorgimento era stato studiato dagli architetti che nel corso del XVII secolo, su incarico del cardinale, avevano costruito o ristrutturato la maggior parte delle case coloniche della fattoria. Al centro della facciata, in un'aiuola adiacente al muro, cresceva una pianta di arancio, che era riparato dalle gelate invernali dal muro stesso, mentre sopra l'arancio, tra due finestre, spiccava lo stemma cardinalizio in pietra che attestava la proprietà e la data di costruzione dell'immobile. La casa colonica era costruita completamente in pietra, come si poteva desumere osservando le grandi crepature dell'intonaco esterno, mentre il tetto, coperto da vecchi coppi toscani rivestiti di muschio e di borrhacina, non aveva grondaie; su un lato del tetto si elevava il grosso comignolo, coperto da due larghi embrici inclinati e anneriti, da cui fuoriusciva ininterrottamente un filo di fumo. Ai lati della casa, vi erano due loggiati costituiti da una solida struttura di pali di legno, coperta da tegoli, chiusa ai lati da semplici cannici che fungevano da pareti e con la pavimentazione in terra battuta, chiamate dal colono "capanne". Il primo loggiato era adibito a rimessa per i barrocci e per i mezzi agricoli e successivamente sarebbe stato utilizzato come ricovero per il trattore, nuovo acquisto che avrebbe sostituito la coppia dei buoi nei lavori di aratura, di traino e di erpicatura. Il secondo loggiato era usato

come magazzino per la legna, le fascine e le canne e come riparo per l'attrezzatura agricola (aratro, erpice e falciatrice); vi si depositavano arnesi e se ne costruivano di nuovi o si riparavano quelli vecchi, vi si facevano ceste, bigonce, gabbie, costituendo, di fatto, l'officina del colono. A fianco del primo loggiato si apriva una porta che dava accesso ad una piccola stalla dove si trovavano due buoi, una mucca e una decina di gabbie di conigli, accanto c'era un'altra stalla che accoglieva due mucche e cinque vitelli, collegata al locale detto "segatoio" dove era ubicato il trinciaforaggio o macchina della "segata" come era comunemente chiamata sul Montalbano, dalla quale si accedeva alla cantina ed a un corridoio che portava in cucina. Una stanza adibita a soggiorno e annessa alla cucina completava il piano terra. Nella cucina spiccava "il canto del fuoco", ovvero il focolare, posto ad un gradino più alto dell'impiantito della casa che era caratterizzato da una grande cappa sotto la quale, nei giorni di gran freddo, sedevano i vecchi e che era l'unico mezzo di riscaldamento della cucina e della casa; sotto la cappa del camino era appesa una catena di ferro completamente annerita dal fumo, alla quale era perennemente agganciato un paiolo nero pieno di acqua calda per gli usi domestici. Su un lato del focolare vi era il forno dove veniva cotto il pane, sotto il forno si ergevano due fornelli in muratura alimentati con la brace del fuoco e diversi treppiede che servivano per mantenere sollevate le pentole dalla brace del focolare. L'acquaio, com'era comunemente chiamato il lavello, era realizzato in pietra ed era fornito di uno scarico che confluiva in un pozzetto dove rifluivano inoltre le deiezioni liquide dei maiali; poiché all'epoca non venivano utilizzati detersivi sintetici per gli usi domestici, i liquami contenuti nel pozzetto erano usati come fertilizzante per l'orto e per le piante da frutto vicino a casa. Sopra l'acquaio vi era la piattia, sotto le "mezzine" di rame, le tinozze e il catino. Nella cucina si trovava anche la madia e talvolta la staccia: nella parte inferiore della madia si conservavano i fiaschi di vino e d'olio, nella parte superiore si impastava e vi si conservava il pane; la staccia serviva per vagliare la farina, per separare la farina bianca, dalla crusca e dal tritello. Il grano, infatti, si macinava al mulino ad acqua, però il mugnaio non disponeva di strumenti per vagliare la farina; talvolta, soprattutto nel periodo della seconda guerra mondiale, la farina non si setacciava, ma si lasciava integrale, utilizzando anche la crusca e il tritello ed ottenendo un pane nero che saziava di più, con minori quantità. Una credenza, una grossa tavola con le sedie completavano l'arredamento. A fianco della cucina si trovava un piccolo locale, suddiviso in due piani: il locale situato

a piano terra e alto non più di 1,5 metri, accoglieva il porcile o stalluccio, come era solitamente chiamato, contraddistinto da due aperture triangolari nel muro esterno, dalle quali sporgevano due contenitori in pietra (o pille) che erano utilizzati per deporvi il mangime per i due maiali che vi si allevavano, senza dover entrare nel porcile; sopra si trovava il pollaio con un piccolo accesso posto a circa 1,70 metri da terra, al quale si accedeva tramite una corta scala a pioli di legno e che di notte veniva sempre chiuso per proteggere il pollame dalle faine e dalle volpi. All'interno del pollaio erano poste lunghe pertiche in posizione asimmetrica, da parete a parete, per farvi appollaiare i polli per la notte; di lato si ergeva il loggiato nel quale erano custoditi gli attrezzi agricoli e la legna. Al primo piano della casa, al quale si accedeva tramite una scala che scendeva in cucina, sopra la stalla dove erano ricoverati i buoi e i conigli vi era il fienile, chiamato anche capanna, una grande stanza separata dagli altri locali, con una parete traforata a mattoni per permettere l'aerazione continua del locale e con un'unica apertura che si affacciava sull'aia ad un'altezza di tre metri; alla stanza si accedeva soltanto dall'esterno per mezzo di una scala a pioli di legno. Sopra l'apertura, sul muro esterno, era fissata una carrucola che serviva al mezzadro per sollevare le presse di paglia o di fieno: nella capanna infatti erano conservate le presse di fieno e di paglia che sarebbero state utilizzate durante l'inverno per l'alimentazione dei bovini e per la stesura della lettiera nella stalla. Accanto alla capanna vi era il granaio, un ambiente fresco e ben aerato, esposto a sud, privo di umidità dove erano conservati i sacchi di grano, di granturco e di avena, i caratelli del vinsanto, gli arnesi che avevano bisogno di maggior cura: i vagli, la pala per la farina, le balle di farina ed il castello, i cui graticci nei mesi autunnali erano colme di uva, fichi secchi, mele, pere, noci e altra frutta. A fianco del granaio c'era un piccolo locale che conservava i coppì dell'olio e la damigiana dell'aceto; tre camere, la prima del capoccia, l'altra di suo figlio e di sua nuora e la terza dei nipoti e infine un bagno che si trovava sopra il pollaio, completavano la casa. Sino alla fine della seconda guerra mondiale i servizi igienici erano costituiti da un semplice foro praticato nel pavimento del locale adibito a bagno, collegato da un tubo di scarico di terracotta che scendeva lungo il muro esterno della casa, conflueno nel pozzetto ove defluivano gli scarichi del lavello della cucina e le deiezioni dei maiali; mancava totalmente il lavandino e la vasca da bagno, sostituiti rispettivamente da un lavabo di ferro smaltato e da una tinozza di legno. Quando un componente della famiglia colonica voleva fare un bagno, portava la tinozza in cucina, la

riempiva d'acqua calda prelevata dal paiolo e si lavava davanti al camino dove era acceso il fuoco. Sino agli anni sessanta del secolo scorso, nelle case coloniche mancava anche la corrente elettrica; l'illuminazione delle stanze era ottenuta mediante l'uso di lanterne ad olio o a carburo. Non c'era stanza che non avesse un altarino o un'immagine sacra: il Crocifisso o l'immagine della Madonna o magari del Santo patrono del paese vicino erano presenti in ogni locale; nella stalla invece era appesa un'immagine di S. Antonio (protettore degli animali) con un ramoscello d'ulivo benedetto. Tutte le stanze della casa avevano una pavimentazione di mattoni di cotto, mentre il soffitto era sorretto da travi e travetti di legno sui quali erano deposte le mezzane; le camere da letto, come le altre stanze situate al primo piano, avevano il soffitto direttamente a contatto con il tetto, essendo le tegole o coppi, come erano comunemente chiamati in Toscana gli elementi di copertura delle case, collocate direttamente sulle mezzane. Le stanze perciò non avevano un sufficiente isolamento termico e nelle lunghe notti invernali, soprattutto quando nevicava, la temperatura nelle camere sovente scendeva sotto 0°; un vecchio mezzadro mi diceva di aver addirittura trovato spesso la neve sul comodino. Le finestre delle stanze erano chiuse da un semplice infisso di legno senza maniglia, che era sostituita da un cardine di legno che ruotando, s'incastava in un gancio di ferro fissato alla base della finestra, stessa assicurando una chiusura imperfetta e tutt'altro che ermetica; inoltre non vi erano le imposte esterne (persiane o sportelli di legno) che avrebbero costituito un'ulteriore protezione contro il freddo e la luce, essendo sostituiti da semplici stuoie interne che coprivano i vetri e che al mattino venivano arrotolate su sé stesse. Per tali motivi, molte volte i coloni, in inverno, la mattina al loro risveglio trovavano l'acqua nelle brocche dei lavamani completamente gelata. Nonostante tutte queste limitatezze, a differenza di molte altre case coloniche la cui costruzione risaliva al XIV e XV secolo, le case della fattoria potevano definirsi moderne.



Tipica pianta di una casa colonica pistoiese

La cantina

Era situata al pianterreno, nella parte più fresca della casa, vicino alla cucina e alla stanza dove era la macchina della segata, dalla quale vi si accedeva, nell'area della casa più riparata dal sole. Aveva una piccola finestra, posta in alto, vicino al soffitto, protetta da una fitta rete di fili di ferro che ne impediva l'accesso agli insetti ed ai topi. Il pavimento, costituito da semplice terra battuta, mostrava numerosi avvallamenti e rilievi che

non facilitavano l'attività del colono fra i tini e le botti ed era situato ad un livello inferiore rispetto a quello di tutta la casa perciò, per accedervi, bisognava scendere due scalini. Nella cantina si trovavano due botti posate su due grosse travi di legno infisse nei muri, che le tenevano sollevate dal pavimento, sistemate in modo che il fondo fosse a ridosso della parete, i tinelli che erano usati durante la vendemmia per il trasporto del mosto dalla vigna alla tinaia della fattoria e che talvolta venivano usati per far fermentare il vinello, le bigonce, che erano usate durante la vendemmia per la raccolta ed il trasporto dell'uva, i barili che erano impiegati per trasportare il vino nuovo dalla tinaia della fattoria alla cantina ed infine le damigiane, nelle quali era conservato il vino quando veniva tolto dalle botti per essere venduto. L'invecchiamento del vino generalmente durava pochi mesi, poiché il colono aveva l'esigenza di venderlo il prima possibile e durante questo periodo il vino veniva conservato nelle botti e continuamente controllato affinché non si inacidisse o non assorbisse odori indesiderati; requisiti essenziali per un ottimale invecchiamento del vino erano l'umidità e la temperatura della cantina, la quasi assoluta mancanza di luce e di odori e naturalmente la buona qualità della botte. Il valore dell'umidità relativa ideale della cantina doveva essere compreso tra il 70% e l'80% ed era assicurato dalla mancata pavimentazione del fondo che assorbiva l'umidità trasmessa dal sottosuolo; la temperatura si manteneva naturalmente costante, intorno ai 12°-14°, grazie allo spessore dei muri di pietra ed al fondo che si trovava a diretto contatto con il sottosuolo, evitando le brusche variazioni di temperatura, estremamente dannose per il vino. Infatti, se la temperatura fosse stata troppo elevata, il vino sarebbe maturato più in fretta ed invecchiato prima, o addirittura sarebbe potuto rifermentare se vi fossero stati al suo interno lieviti ancora vivi o un qualche residuo zuccherino; se la temperatura fosse stata troppo bassa avrebbero potuto avere luogo precipitazioni dell'acido tartarico in sali di tartaro che avrebbero compromesso il gusto del vino. La quasi totale oscurità era garantita dalla presenza di una sola, piccola finestra schermata da una fitta rete; la luce, infatti, poteva provocare l'aggregazione e la precipitazione dei polifenoli, accelerandone il processo di invecchiamento. La botte era generalmente di buona qualità; anche se costruita in legno di castagno, mentre le botti della fattoria erano di rovere di Slavonia, garantiva al colono un ottimo invecchiamento per il suo vino. Unico requisito che non veniva quasi mai rispettato nelle cantine delle case coloniche toscane, era quello dell'assenza di odori. Per antica e consolidata tradizione i prosciutti, le

spalle e la pancetta, una volta tolti dalla salagione, venivano appesi, insieme ai salami ed alla finocchiona, nella cantina, ove trovavano le condizioni ideali per la stagionatura. Spesso, entrando nelle cantine dei contadini, si percepiva l'odore e gli aromi dei salumi appesi; malgrado ciò, i coloni toscani hanno sempre continuato ad usare la cantina anche come stanza adibita alla maturazione dei prosciutti e dei salumi in genere.

La stalla

La stalla era generalmente all'interno della casa colonica; spesso era collegata alla cucina da uno stretto corridoio che, attraverso una stanza di servizio, permetteva l'accesso al bifulco per andare a governare il bestiame il mattino presto senza uscire di casa, evitando il freddo, il buio e le intemperie invernali. A fianco della stalla vi era una stanza che accoglieva la macchina per fare la segata, un lavello con l'acqua corrente erogata da una pompa a mano collegata al pozzo e l'apparecchio per scaldare l'acqua, oltre ai sacchi contenenti crusca, sfarinato di granturco e semolino e ai foraggi (fieno nel periodo invernale ed erba nel periodo estiva). I bovini rappresentavano il capitale più importante per il colono che ne era il proprietario al 50% e occorreva accudirlo e controllarne sempre le condizioni di salute. I contadini chiamavano raramente il veterinario; soltanto nei casi più gravi, quando vi era il pericolo di perdere un animale per malattia o per problemi di parto. Di fronte alla porta esterna della stalla, al limite dell'aia, si trovava la concimaia dove due volte al giorno il bifulco gettava il letame ricavato dalla stalla. Il pavimento della stalla era costruito con mattoni di terracotta che permettevano agli animali un miglior equilibrio, evitando che scivolassero; era lievemente in pendenza verso il centro della stalla, dove un canaletto scoperto raccoglieva le urine, che attraverso un tubo interrato, erano convogliate verso la concimaia. La paglia, gli escrementi e le urine dei bovini poi fermentavano nella concimaia, formando un ottimo concime organico, il "concio". Il letame o "concio" come comunemente era chiamato in Toscana, era humus ricco di sostanze nutritive e se ben maturato e fermentato, risultava un concime completo, adatto per tutte le piante. Il mezzadro toscano aveva come fertilizzante soltanto il letame e le deiezioni dei maiali che confluivano nel pozzo nero. Di fronte agli animali vi era la mangiatoia, un ripiano in muratura delimitata da una lunga tavola di legno massiccio posta verticalmente, formando un'apertura nella quale era versata la farina o la semola, oppure

la segata. La tavola era dotata di una serie di fori attraverso i quali scorreva la catena che assicurava l'animale alla mangiatoia stessa, impedendone un eccessivo movimento. Sulla parete sopra la mangiatoia, sotto una serie di piccole finestre orizzontali riparate da un telo di iuta, era assicurata obliquamente la gretoia, una struttura di legno simile ad una cancellata, nella quale veniva rovesciato il fieno e l'erba che gli animali avrebbero consumato. Sopra la porta della stalla, vicino alla lampada, vi era sempre un'immagine di S. Antonio (santino) protettore degli animali insieme all'olivo benedetto, mentre sopra una mensola di legno a lato della parete vi erano due spazzole e due brusche usate per pulire il manto delle mucche e dei vitelli, quando era necessario. Nella stalla erano allevati generalmente da 10 a 12 capi di bestiame, 2-3 mucche, 2 buoi e 6 o 7 vitelli; le mucche erano comunemente di razza reggiana, buone lavoratrici, fornivano un'ottima carne, anche se non avevano una gran produzione di latte. Talvolta una mucca poteva essere di razza bruna alpina ed era allevata per la produzione di latte indispensabile per lo svezzamento dei vitelli e per il consumo familiare; generalmente non era usata mai per il lavoro. I buoi, invece, erano di razza chianina; alti, massicci, forti e con un carattere mite, rappresentavano la principale forza motrice del podere. I buoi erano tenuti separati dai vitelli che erano in parte di razza reggiana, in parte di altre razze; il contadino infatti, faceva accoppiare le mucche ad anni alterni, acquistando ogni anno un vitellino per l'animale non gravido e lasciando la terza mucca a riposo. Il bestiame veniva "governato", cioè nutrito due volte al giorno: la mattina presto e la sera, dopo il tramonto; in estate poteva essere fatta una leggera distribuzione di foraggio intorno a mezzogiorno. Il bifolco entrava nella stalla, distribuiva agli animali affamati una prima razione di semola o di crusca, poi l'erba, il fieno o la segata, secondo la stagione; mentre gli animali brucavano, il bifolco iniziava a "ricavare la stalla", raccogliendo con un forcione o, secondo i casi, con una pala detta "bresciana", la lettiera e gli escrementi degli animali, caricandoli su una carriola ed uscendo dalla stalla sull'aia per depositarli nella concimaia. Ripulito così il pavimento della stalla, prendeva la paglia pulita e la distribuiva sul pavimento, ricomponendo la lettiera; la paglia, sino all'immediato dopoguerra era conservata all'esterno, sull'aia, costituendo il pagliaio, successivamente, nell'ultimo periodo della mezzadria, era compressa in presse a forma di parallelepipedo, del peso di circa 20 kg l'una, che venivano conservate in capanna. In quest'ultimo caso la pressa doveva essere disfatta e la paglia allargata, prima di essere usata. Rifatta la

lettiera, il bifolco distribuiva agli animali ancora una ulteriore razione di fieno o d'erba, che erano depositati nella stanza della segata, poi iniziava ad abbeverarli. Se era inverno, l'acqua del pozzo veniva riscaldata con un apposito apparecchio installato nella stanza della segata, formato da un cilindro metallico della capacità di circa 50 litri, con uno spazio vuoto al suo interno, dove il bifolco accendeva un fuoco di rami secchi, per riscaldare l'acqua, evitando che il bestiame avesse degli attacchi di congestione, poi veniva distribuito ad ogni animale un secchio d'acqua. terminate queste operazioni, il bifolco scioglieva i vitellini che dovevano essere allattati dalle mucche, mungeva la mucca che non aveva il vitellino e strigliava quei vitelli che eventualmente si fossero sporcati con gli escrementi; intanto gli altri animali, si stendevano sulla lettiera iniziando la ruminazione. Tale processo che richiedeva diverse ore, era ben conosciuto dal bifolco che, quando doveva attaccare i buoi all'aratro, anticipava di qualche ora la somministrazione degli alimenti, spesso "governando" i buoi in piena notte, perché fossero pronti al lavoro il mattino presto. Talvolta il bifolco si faceva aiutare nelle operazioni di pulizia della stalla da un altro componente della famiglia, affinché gli animali si abituassero alla sua presenza; i bovini, infatti, potevano agitarsi in presenza di una persona sconosciuta nel caso in cui, per qualche motivo, il bifolco non potesse intervenire personalmente e vi era il pericolo che qualche animale potesse sciogliersi dalla mangiatoia e ferirsi o addirittura rompersi una zampa, nel qual caso sarebbe stato abbattuto. terminate le operazioni della stalla, il bifolco controllava la provvista d'erba nella stanza, preparava la segata, utilizzando una macchina trinciaforaggi che tritava erba, arbusti verdi, potature d'ulivo e cannelle e durante l'inverno provvedeva al rifornimento di fieno, prendendolo dalla capanna. Durante l'autunno e la primavera quando si somministrava al bestiame l'erba fresca, era necessario, dopo averla tagliata, soprattutto se era piovuto o se vi si era depositata un po' di rugiada, lasciare per qualche ora l'erba nella stanza affinché asciugasse; in caso contrario i bovini avrebbero potuto accusare disturbi gastrici e intestinali. Un altro valido aiuto all'alimentazione del bestiame era dato, in autunno, dagli scarti di frutta, soprattutto mele e pere; quelle cadute in terra perché bacate, venivano tagliate a tocchi e distribuite ai bovini che ne erano ghiotti; mentre invece se vi era qualche frutto maculato o marcito, veniva somministrato al maiale, "che tanto mangia tutto". I vitelli costituivano una fonte di reddito importante per il colono che, nonostante dovesse dividere il ricavato della vendita con il proprietario della fattoria,

era sempre ben disposto ad incrementare il bestiame nella stalla, nei limiti delle capacità foraggiere del podere. La fattoria possedeva una monta taurina dove vi erano quattro tori, due di razza chianina, uno di razza bruno alpina e l'altro di razza frisona, accuratamente scelti per migliorare la discendenza, che coprivano le mucche di tutti i poderi, circa 200 capi. La monta si trovava al centro della tenuta, in una stalla separata dagli altri immobili della fattoria ed era controllata da un bifolco che accudiva i tori, verificava lo stato di salute e l'età delle mucche che venivano portate per l'accoppiamento e si occupava delle mucche che, talvolta, dopo l'accoppiamento rimanevano qualche giorno nella monta, nel timore che l'operazione non fosse andata a buon fine. Le mucche generalmente venivano fatte accoppiare dopo il compimento dei due anni d'età, per evitare problemi durante il parto e quasi sempre nei primi mesi dell'anno, affinché il parto avvenisse in autunno, in un periodo nel quale diminuiva il lavoro nei campi. Nel momento in cui il colono comprendeva che l'animale "era in caldo", cioè era pronta per l'accoppiamento, si accordava con il fattore e poi portava la mucca dal toro, nella monta, dove era conservato un registro che annotava tutti i dati dell'accoppiamento (nome del proprietario, data, razza della mucca). Dopo 9 mesi avveniva il parto, quasi sempre naturalmente, senza bisogno dell'intervento del colono, il quale interveniva soltanto per tagliare il cordone ombelicale, disinfettandolo con tintura di iodio, poi asciugava il vitellino con la paglia e lo avvicinava alla madre, affinché lo leccasse, stimolando così la circolazione sanguigna; soltanto in caso di parti difficoltosi, se ad esempio il vitello si presentava rovesciato, veniva richiesto l'intervento del veterinario. Il colono si accertava anche che il vitellino, nelle prime 12 ore di vita, succhiasse il colostro, il primo latte materno d'aspetto denso, granuloso e di colore giallastro che gli era indispensabile poiché conteneva composti proteici che gli avrebbero garantito la copertura immunitaria, poi legava il vitello con una catena, separandolo dalla madre. Nelle settimane seguenti il vitellino veniva nutrito esclusivamente con il latte materno, le prime volte avvicinandolo al capezzolo e spruzzandogli del latte in bocca per abituarlo a succhiare dalle mammelle materne; non raramente accadeva che le madri, soprattutto le primipare, scalciassero e respingessero i figli che, approfittando del momento di libertà, prima di succhiare il latte, saltavano nella stalla importunando le altre mucche. Durante lo svezzamento, il colono somministrava alla mucca che allattava un beveraggio costituito da farine di cereali disciolte in acqua, che aveva la funzione di aumentare la

produzione di latte dell'animale stesso. Lo svezzamento avveniva dopo un mese dalla nascita, quando il colono iniziava a somministrare al vitello foraggi e sfarinati di cereali. Se il vitello era maschio, veniva allevato sino all'età di diciotto mesi quando, raggiunto il peso di circa 300 chilogrammi, era venduto al macellaio; se era femmina, poteva essere venduta nelle fiere di bestiame o sostituire un'animale più vecchio della stalla. La vendita del vitello rappresentava una delle poche occasioni di guadagno per la famiglia colonica che, anche se doveva dividere il ricavato con il proprietario della fattoria, spesso attendeva quell'evento per effettuare degli acquisti o per preparare il corredo per le figlie. Se invece il vitello doveva sostituire un bue, si doveva necessariamente procedere all'operazione di castratura che veniva effettuata dal bifolco stesso; la castratura veniva effettuata quando il vitellino non era ancora svezzato: mentre succhiava il latte materno gli venivano stretti i testicoli con una specie di tenaglia per alcuni minuti in modo che si atrofizzassero i testicoli stessi, bloccando la circolazione del sangue e ledendo i terminali nervosi. I giovani buoi poi dovevano essere domati per impiegarli nel lavoro dei campi; la doma poteva essere effettuata in diversi modi: o venivano attaccati al carro con due o tre persone ai lati con bastoni, per evitare che il vitello si innervosissero o venivano aggiogati all'erpice e portati in un campo, dove generalmente, a causa della fatica, si calmavano. I buoi più recalcitranti invece erano aggiogati insieme ad una mucca; una volta domati, dovevano essere abituati al rumore degli automezzi, attaccandoli al carro insieme ad un bue già domato. Negli ultimi tempi della mezzadria, i coloni della fattoria, per cautelarsi dalla perdita di un capo di bestiame per malattia o incidente, avevano istituito la "comunella", una pratica che consisteva nel versare, ogni volta che vendevano un capo, una piccola somma di denaro che veniva conservata dal fattore e che, in caso di morte di un capo di bestiame di un qualsiasi colono, veniva utilizzata per riacquistare il capo perduto; si trattava a tutti gli effetti, di una vera e propria assicurazione stipulata tra i mezzadri.

Il pollaio

La possibilità di allevare animali da cortile (polli, anatre, galline faraone e paperi) ha rappresentato da sempre per i mezzadri, insieme all'allevamento di uno o più maiali, una delle poche componenti sicure dell'alimentazione per la famiglia colonica. Nel passato, tuttavia, non fu sempre possibile permettersi nemmeno il solo pollame, che andava continuamente difeso

dai furti e dagli attacchi degli animali selvatici, che richiedeva la disponibilità di granaglie e di mangime per l'allevamento e che, come prevedeva lo stesso contratto di mezzadria, costituiva oggetto di omaggio verso il padrone del terreno in occasione di ogni festività nella misura di una coppia di polli o capponi e di una dozzina d'uova. Il pollo era diventato così tanto pregiato, che la sua carne e il suo brodo erano riservati per celebrare le principali festività e le occasioni particolari (matrimoni, nascite o malattie di un familiare) della famiglia che, nella vita quotidiana, doveva di solito ripiegare sui prodotti dell'orto e su qualche fetta di salumi. La famiglia colonica normalmente disponeva di un pollaio costituito da una trentina di capi tra polli, galline, anatre e oche che era direttamente controllato dalla massaia, per la quale spesso era motivo di orgoglio. La massaia ogni anno allevava un bel gallo (raramente due), che era il risultato di una attenta selezione: doveva avere la cresta diritta e alta, un magnifico piumaggio, un canto solenne ed un portamento regale; se tra i pulcini allevati non ve ne era nessuno con tutti questi requisiti, la massaia faceva cambio con un'amica che disponesse del soggetto desiderato. Agli inizi della primavera le galline iniziavano a "chiocciare" cioè, come tutti gli animali, erano pronte per essere fecondate e per covare le uova (fare la chioccia). La massaia, attenta ai minimi cambiamenti degli animali, sceglieva tra le chioce quella che riteneva più adatta per la covatura, di solito una gallina non giovane e che avesse già covato e attendeva ancora qualche giorno, prima di raccogliere le uova da covare, per aumentare le probabilità che queste fossero fecondate. Se nel pollaio vi era un solo gallo, si poteva metterlo insieme a un gruppo di 10 galline; se le galline erano un numero superiore, occorreva un secondo gallo, per aumentare la possibilità che tutte potessero accoppiarsi e deporre uova fecondate. In ogni caso, il numero di galline dipendeva dall'età e dalla fertilità del gallo, più il soggetto era giovane e fertile, più galline si potevano tenere; un gallo giovane riusciva a fecondare le galline per un periodo di circa 20 giorni, poi andava sostituito; per tale motivo la massaia allevava ogni anno un nuovo gallo, mentre quello vecchio, spesso andava a costituire, insieme al cappone, la portata principale del pranzo di Natale. La massaia sceglieva attentamente le uova, che dovevano essere di media grandezza, con il guscio regolare e senza difetti, guardava se la luna era favorevole e, preparata una cesta piena di paglia in un angolo isolato del pollaio, vi collocava con cura le uova, in numero tra 14 e 18, secondo la dimensione della gallina e vi poneva sopra la chioccia con infinito riguardo. Scriveva sul lunario, nella data di quel giorno la parola pulcini e attendeva

21 giorni; disposte le uova sotto le ali, la chioccia croccolante e calda, iniziava a compiere la sua missione naturale e per circa 21 giorni non abbandonava mai il suo nido se non per un frugale pasto giornaliero. Se nel pollaio vi era una chioccia in più, la massaia poteva prestarla ad un'amica, che poi la restituiva con un pulcino o due, secondo la consuetudine. Dopo 21 giorni quasi tutte le uova si schiudevano e nascevano i pulcini; se il giorno successivo rimaneva qualche uovo ancora chiuso, significava che non era stato fecondato. La massaia metteva allora i pulcini e la chioccia per qualche giorno in una gabbia in un angolo del pollaio con acqua e becchime, costituito da farina di granturco bagnata, perché potessero crescere al caldo delle ali materne e irrobustirsi, prima di farli uscire sull'aia, insieme agli altri polli. La chioccia seguiva e proteggeva sempre i pulcini, finché non li vedeva completamente autosufficienti e soltanto allora riprendeva a deporre le uova. Poteva accadere anche che una gallina, dopo aver deposto le uova in un nido isolato fuori del pollaio, magari nel canneto, decidesse, senza guardare la luna, di covare le sue uova e arrivasse improvvisamente nell'aia con una brigata di pulcini, tutti suoi. Il pollame in genere veniva allevato dalla massaia allo stato brado; ogni mattina apriva il pollaio e lasciava uscire gli animali: galline, galli e polli razzolavano tutto il giorno nei campi. La massaia generalmente integrava la loro dieta a mezzogiorno con abbondanti distribuzioni di granturco sull'aia o con pastoni di semola e cereali nel periodo invernale ma, esclusa questa somministrazione, gli animali si procuravano il cibo autonomamente. La continua indipendenza concessa agli animali poteva a volte riservare sgradite sorprese; i poderi posti sulle pendici più alte del Montalbano spesso confinavano con i boschi dove trovavano rifugio volpi, tassi e faine, che spesso approfittavano della vicinanza del pollaio per compiere le proprie razzie. Sovente capitava che la sera, al rientro dei polli nel pollaio, mancassero una o più galline; per tale motivo la massaia era sempre disposta ad offrire una o più dozzine d'uova a chi le portava la carcassa di una faina o di una volpe uccisa. Passate diverse settimane, i pulcini gialli e scuri erano diventati pollastrine e gallettini e quando dopo 3 mesi dalla nascita, raggiungevano il peso di 1,5 chilogrammo, la massaia decideva quali animali vendere e quali tenere. La vendita dei polli e delle uova, come la vendita delle pelli di coniglio, costituivano un piccolo introito per la massaia che lo utilizzava per l'acquisto di vestiti e di scarpe per i nipotini o per poter iniziare a preparare il corredo alle figlie. Se il gallo era anziano, veniva rimpiazzato con il più bel gallo della covata, così come erano

sostituite le galline più vecchie, che non erano più in grado di deporre uova; una parte dei polli erano venduti al mercato, invece tre o quattro tra i galli più belli erano destinati a diventare capponi per essere regalati al proprietario della fattoria o per essere mangiati per le festività natalizie. L'operazione chirurgica di castrazione o *capponatura* avveniva di solito in casa ed era eseguita personalmente dalla massaia con forbici, ago e filo. Ai polli, privati dei testicoli e ricuciti, venivano asportati anche le creste e i bargigli, cioè i caratteri sessuali secondari; disinfettate le ferite con olio e cenere, i capponi venivano generalmente allevati liberi all'aperto, nel cortile o nelle zone limitrofe della casa colonica, anche se spesso erano cacciati dagli altri polli che sembrava avessero intuito qualcosa di anomalo. Il cappone continuava a crescere, raggiungendo intorno alla metà del mese di dicembre il peso di 3,5 chilogrammi e costituiva nella tradizione contadina toscana il piatto principale del pranzo natalizio. Ma il pollaio non era costituito soltanto da polli e galline; un ruolo rilevante nell'alimentazione rurale toscana era rappresentato dalle anatre. Solitamente, camminando nelle nostre campagne, si notano ancora oggi, nelle poche aie rimaste, dei gruppi di anatre dal piumaggio nero, talvolta screziato di bianco, con una escrescenza carnosa rossa sul becco e sugli occhi: sono le "anatre mute". Allevate sin dal Medioevo per la bontà delle loro carni e per la loro rusticità, richiedendo ben poche cure, accontentandosi di un corso d'acqua o di un "bozzo", come venivano chiamate in Toscana le cisterne scoperte per la raccolta dell'acqua, le anatre hanno sempre costituito una fonte di cibo a buon mercato per i contadini. Questi animali venivano allevati allo stato brado come i polli, anche se sovente non rientravano nel pollaio nemmeno la notte, accontentandosi di ricoveri naturali; spesso le femmine covavano le uova in un nido tra le canne e arrivavano nell'aia con un'intera covata di anatroccoli. Gli anatroccoli avevano un rapido accrescimento, raggiungevano i 3 chilogrammi di peso dopo circa 3 mesi dalla nascita e potevano essere macellati durante l'intero anno; generalmente i maschi, dopo l'uccisione, venivano immediatamente decapitati per eliminare il forte odore di muschio che emanavano dalla ghiandola dell'uropigio che li caratterizzava e che ne avrebbe contaminato la carne. Animali particolarmente resistenti alle intemperie, erano in grado di prevedere la pioggia e i temporali con largo anticipo, tanto da essere considerate dal mezzadro alla stregua di un barometro. I coloni che coltivavano un podere ai margini del padule preferivano invece le anatre comuni, dal piumaggio bianco, anch'esse allevate allo stato brado, che si

procacciavano l'alimentazione, costituita da semi di pisarone (*Echinochloa crusgalli*) e di saggina (*Sorghum vulgare*), erbe selvatiche, pesciolini, gamberetti e insetti, nei fossi e nei canali del padule. Ogni mattina il colono conduceva il branco, solitamente composto da oltre 100 capi, al pascolo in padule e poi tornava a casa; la sera, al tramonto, le anatre rientravano autonomamente in fila indiana alla propria capanna, senza smarrirsi o sbagliare rifugio. Le anatre erano allevate non soltanto per l'alimentazione familiare, ma soprattutto per vendere le uova nei mercati paesani, dove erano particolarmente apprezzate; le uova sarebbero state messe in cova sotto una tacchina e sarebbero stati allevati gli anatroccoli. Un altro animale, sempre presente nel pollaio toscano, era l'oca o papero, che era quello che aveva la vita più breve. I piccoli paperi venivano acquistati in primavera ed erano allevati esclusivamente per costituire il piatto principale nei giorni della mietitura e della trebbiatura; tradizionalmente il papero viene infatti ancora oggi consumato nei mesi più caldi dell'estate, nonostante non vi siano più campi da mietere con la falce o covoni da battere a mano. I paperi erano anch'essi allevati allo stato brado e mandati a pasturare nei campi d'erba medica e la loro dieta era integrata da un pastone d'orzo e di farina di granturco finché non raggiungevano intorno alla metà del mese di giugno la completa crescita e un peso di circa 6-7 chilogrammi, in tempo per ritemprare con la loro carne le fatiche di coloro che avevano partecipato alla mietitura o alla battitura. Altri animali che potevano essere presenti nel pollaio erano tacchini, galline faraone e piccioni, anche se nel Montalbano non erano diffusi come in altre zone della Toscana. Oggi il metodo usato dalle vecchie massaie è solo un malinconico ricordo; il modo di procurarsi i pulcini è totalmente cambiato: non vi sono più le chioce né i galli, i pulcini nascono in un cassetto di una incubatrice, quindi passano da una scatola ad una gabbia, senza che nessuna gallina li raccolga sotto le ali, riscaldati soltanto dal tepore artificiale di una lampada elettrica. I pulcini oggi vengono prenotati direttamente in negozio in funzione del sesso, delle loro caratteristiche (da carne o da uova) e si acquistano il giorno stabilito, magari con il mangime necessario per il periodo d'allevamento; difficilmente, una volta raggiunta l'età adulta, queste galline coveranno le uova, sicuramente non gusteremo più la carne di un vero pollo ruspante allevato da una massaia. Il pollaio, oltre a costituire la principale fonte di alimentazione della famiglia colonica, svolgeva anche un'altra funzione, fornendo alla massaia una preziosa quantità di concime organico; le abbondanti deiezioni avicole erano

periodicamente raccolte e poste in un contenitore con l'acqua, finché non fossero disciolte ed avessero diminuito la percentuale di acidità. Il liquido ottenuto costituiva un ottimo fertilizzante per le coltivazioni orticole e la massaia lo utilizzava anche per la concimazione delle piante di granturco.

La conigliera

Il coniglio rivestiva un'importanza primaria nell'alimentazione della famiglia colonica, costituendo, insieme al maiale, la principale fonte di proteine animali, che venivano consumate con una certa regolarità; la pasta al sugo ed il coniglio in umido erano i tipici piatti che abitualmente venivano cucinati ogni domenica dalla massaia. In ogni casa colonica vi era una conigliera, normalmente costituita da 4 o 5 femmine (fattrici) e da un maschio; gli animali venivano singolarmente allevati in alcune gabbie di legno, sollevate dal suolo, che il colono costruiva personalmente e che erano collocate o nella stalla o in un angolo appartato della capanna, in un luogo riparato dove la temperatura media non scendeva mai al di sotto di 30°. Le femmine partorivano generalmente 3 volte l'anno una nidiata di 6-8 conigli; qualche giorno prima del parto, la massaia poneva nella gabbia una manciata di paglia, affinché l'animale potesse costruirvi il nido, che avrebbe poi rivestito con parte del proprio vello addominale, particolarmente soffice, per proteggere i cuccioli dal freddo. Dopo una ventina di giorni dalla nascita, i conigli iniziavano lo svezzamento, cominciando a cibarsi dello stesso mangime della madre; dopo un mese dalla nascita, venivano separati e posti in una gabbia dove avrebbero terminato il loro sviluppo, raggiungendo il peso di 2,5-3 chilogrammi dopo 60 giorni dalla nascita e dove sarebbe rimasti in attesa di essere macellati. I conigli erano animali abbastanza rustici, facilmente allevabili, che non richiedevano particolari cure, accontentandosi di una manciata d'erba o di fieno, integrata da un po' d'orzo o di avena e di un recipiente d'acqua pulita. La conigliera era, come l'orto e il pollaio, il regno della massaia che non risparmiava alcuno sforzo per incrementare il numero e la qualità dei capi; annualmente sostituiva il maschio con un animale più giovane e più vigoroso, talvolta scambiandolo, per migliorare la razza, con un animale richiesto ad un'amica, alla quale aveva dato in cambio uno dei suoi e le fattrici con animali più giovani. Durante tutto l'anno si procurava personalmente l'erba da somministrare agli animali; spesso si vedeva la massaia china, lungo l'argine del torrente e nei margini dei campi, che

tagliava con una falce l'erba scegliendo accuratamente le varie specie che riteneva più adatte all'alimentazione dei conigli, nell'assoluta (e vera) convinzione che un'accurata cernita delle erbe migliorasse sensibilmente il gusto della carne dei conigli. La macellazione dell'animale veniva eseguita personalmente dalla massaiia stessa che, dopo averlo ucciso e spellato, attaccava la pelle al muro della casa affinché si essicasse; le pelli le avrebbe poi vendute ad un pellicciaio che periodicamente visitava tutte le case coloniche, ricavandone una piccola somma che sarebbe stata impiegata nell'acquisto di abiti o scarpe per i figli o per preparare il corredo alle figlie.

Il porcile

Il maiale era il principale fornitore di proteine nobili alla famiglia contadina per molti mesi; nonostante i mezzadri allevassero polli, conigli, oche e anatre, che contribuivano in larga parte alla dieta carnea della famiglia colonica, il maiale costituiva la principale fonte di carne anche nei mesi invernali, durante i quali scarseggiava il pollame. Ogni famiglia colonica allevava un maiale o due, in funzione del numero dei componenti la famiglia e della estensione del podere; il costo di allevamento era limitato, essendo il maiale un animale onnivoro e rustico che non richiedeva particolari cure, nutrendosi di tutto: avanzi di cucina, frutta caduta dagli alberi, piccoli animali, patate e sottoprodotti della molitura cerealicola costituivano la sua dieta ottimale. Generalmente i piccoli maiali (lattoni), il cui peso non superava i 20 chilogrammi, si acquistavano nel mese di aprile e si mettevano nel porcile o stalluccio, come veniva comunemente chiamato nella zona del Montalbano, per ripararli dalle condizioni meteorologiche sfavorevoli e preservarli dalle malattie (spesso faceva ancora freddo e pioveva) e i lattoni erano particolarmente vulnerabili alle brusche variazioni di temperatura. Gli stallucci erano piccole stanze, con soffitti bassi, poste solitamente vicino alla cucina della casa colonica; al contrario delle stalle dei bovini erano ripulite una sola volta a settimana, anche perché si riteneva che il maiale ingrassasse meglio in condizioni igieniche non ottimali. Il contadino iniziava a nutrire i maiali con farina di mais, d'orzo e d'avena disciolte nell'acqua poi con pastoni di cereali più consistenti; all'inizio dell'estate, quando i maiali avevano ormai raggiunto i 5 mesi d'età e un peso di circa 80 chilogrammi, la dieta veniva integrata con zucche, scarti e avanzi di frutta e verdura, con tutto ciò che oggi viene eliminato e gettato nell'immondizia; in tal modo il contadino riusciva ad utilizzare

anche la frutta e gli ortaggi deteriorati, convertendoli in proteine nobili. Il maiale si avvantaggiava di tale dieta riuscendo, secondo la razza allevata, ad accrescersi anche di 500 grammi il giorno. I coloni che avevano il podere situato nella parte più alta del Montalbano e disponevano di appezzamenti di boschi di lecci, castagni e cerri, consentivano ai porci il pascolo brado; il maiale lasciato in quelle zone dove poteva muoversi liberamente nel bosco, cibandosi di radici, tuberi, castagne e ghiande e occasionalmente anche di serpentelli e altri piccoli animali, forniva una carne più saporita e più magra, grazie anche al movimento effettuato. Normalmente nella zona del Montalbano si allevavano maiali della razza reggiana, come comunemente è chiamata nella nostra zona la razza Large White Italiana che fornisce un animale pesante, con ottima velocità di accrescimento, buon grado di prolificità e buon carattere delle scrofe e una qualità della carne eccellente, con giusto rapporto tra parte magra e parte grassa. Il fattore era sempre favorevole all'allevamento dei maiali da parte dei mezzadri, poiché alla fattoria spettava un prosciutto per ogni suino che il mezzadro uccideva; questo diritto era un indennizzo per l'uso del porcile e perché il maiale viveva sul terreno della proprietà. In tutte le fattorie, infatti, c'era un locale detto prosciuttaia, con tavoli e mensole, dove i prosciutti erano salati e poi messi a stagionare. Il fattore o i sottofattori controllavano il procedimento di salagione e di stagionatura dei prosciutti; a stagionatura terminata, venivano inviati in parte al proprietario della fattoria e talvolta, secondo segnalazioni del proprietario a conventi o monasteri, in parte erano usati per le prime colazioni dalla fattoria in occasione di vendite di grano, olio e vino e per l'uso aziendale. Questa usanza terminò alla fine degli ultimi anni quaranta, con il lodo De Gasperi, che portò il riparto dei prodotti al 53% per il colono e al 47% per il proprietario del terreno. Il maiale raggiungeva il peso ottimale per la macellazione, da 180 a 200 chilogrammi, alla fine dell'autunno e normalmente veniva ucciso alla fine dell'anno, quando il freddo avrebbe aiutato la conservazione della carne lavorata.

Il pagliaio

Il pagliaio era presente in tutte le aie contadine sino agli anni sessanta: un grande cono di paglia scurita dal sole, con la cima arrotondata, dalla quale sporgeva un vecchio palo di legno; così si presentava il pagliaio alla fine di luglio, dopo la battitura. Poi, col passare dei mesi, si assottigliava

progressivamente, mostrando ampi tagli laterali dovuti all'azione di una grossa lama di ferro (falcione) usata per tagliare la paglia e divenendo alla fine della primavera simile ad un grosso torsolo di mela, mentre a metà estate si era dissolto, lasciando solo lo stollo, il lungo palo interrato nell'aia che era usato come struttura portante. Infine, con la battitura, si riformava il nuovo pagliaio. Durante la battitura i covoni, dopo essere stati battuti ripetutamente col correggiato dalle donne e dai ragazzi ed aver forniti gli ultimi chicchi di grano, rimanendo soltanto la paglia, venivano sollevati con un forcone da due uomini che li passavano ad altri due uomini, addetti alla formazione del pagliaio. Tale sistema era usato anche quando entrarono in funzione le prime trebbiatrici, che espellevano direttamente la paglia dalla parte anteriore, dove erano sempre presenti due o tre uomini che, con i forconi provvedevano ad affastellarla ed a passarla agli uomini che componevano il pagliaio. La paglia veniva sistemata intorno allo stollo, un palo piantato in un angolo dell'aia, alto circa 6 metri ed ammassata e premuta, strato su strato, in maniera da formare una massa compatta che cresceva contestualmente al lavoro di battitura. Quando il pagliaio aveva raggiunto una altezza di circa 2 metri, veniva piantata un'antenna di legno vicino al pagliaio, alla quale veniva fissata, all'estremità superiore, un'asta trasversale munita di un gancio attraverso cui passava un fune che portava i fasci di paglia sul pagliaio, dove 2 o 3 uomini la spandevano intorno allo stollo. Erigere un pagliaio era un'arte; a lavoro finito la paglia era sistemata in una maniera tanto accurata che né la pioggia, né il vento avrebbero rovinato la struttura. Infine il colono alla base del pagliaio, con il falcione, ritagliava una cavità da adibire a giaciglio per il cane (abituamente chiamato cane da pagliaio), ma che generalmente era un setter che, quando l'attività venatoria era sospesa, si rivelava un ottimo cane da guardia per la casa colonica. La paglia costituiva un elemento fondamentale per l'attività agricola; era usata come lettiera per il bestiame (bovini e suini) ed era un componente basilare per la produzione del letame che costituiva l'unico concime utilizzabile dal contadino. La paglia in eccesso era pressata e poi venduta agli ippodromi dove serviva da lettiera o all'industria dove veniva trasformata in fibra tessile artificiale: il rayon. Pressare la paglia era un lavoro faticosissimo, che veniva svolto in inverno da 4 uomini, immersi in una nuvola di polvere: un uomo inseriva la paglia nella macchina, un altro metteva le corde e gli ultimi due premevano la stanga, ottenendo presse del peso di 18-20 kg. Durante l'inverno, il pagliaio era usato anche a scopo venatorio: quando nevicava, i coloni, dopo aver ripulito un pezzo di terreno

vicino al pagliaio, vi ponevano una sponda del carro inclinata e trattenuta da una fune, sotto la quale gettavano un poco di grano. Quando i passeri affamati si raccoglievano a beccare il grano, lasciavano cadere la sponda e così si procuravano l'arrosto. Oggi non esistono più i pagliai in Toscana, furono sostituiti intorno agli anni sessanta dalle presse di paglia formate dalle mietitrebbiatrici, più adatte ad essere immagazzinate nella capanna e più agevoli da usare; ma anche le presse non ebbero una lunga utilizzazione, venendo a loro volta rimpiazzate dalle moderne rotopresse che permettono notevoli risparmi di tempo nella preparazione, nell'immagazzinamento e nel loro utilizzo, ma che senza dubbio non hanno il fascino del vecchio pagliaio, che come una sentinella si ergeva sull'aia.

La concimaia

La concimaia era generalmente costruita ai bordi dell'aia, vicino alla casa colonica e dalla stalla, alla quale era spesso collegata da una tubatura per il deflusso dell'urina. Era costituita da una struttura in muratura che delimitava una platea orizzontale in lieve pendenza in mattoni o in terra battuta, spesso seminterrata, per facilitare il deposito del concime, divisa in due parti separate da un maceratoio (sorta di infossamento della concimaia) dove venivano raccolte le deiezioni liquide dei bovini. La concimaia era il luogo di raccolta dei rifiuti della stalla (paglia ed escrementi di animali) e di tutti gli altri scarti organici prodotti dagli animali e dall'uomo. La lettiera e gli escrementi raccolti quotidianamente ogni volta che veniva ripulita la stalla, venivano gettate nel maceratoio, dove assorbivano le deiezioni liquide degli animali e successivamente venivano ammassate in una parte della concimaia, dove continuavano la fermentazione naturale, mantenendo un'umidità ottimale grazie anche alle piogge. Nel periodo estivo la concimaia veniva ricoperta da un leggero strato di paglia che ne evitava l'essiccamento e la conseguente dispersione atmosferica dei principali elementi chimici. La concimaia produceva l'unico concime disponibile per il contadino, che lo utilizzava per ogni tipo di coltura, sia arborea, uliveto, frutteto e vigneto che cerealicola, grano e mais, mentre per la coltura ortolana (verdure) erano generalmente utilizzate le deiezioni dei maiali che venivano raccolte in una piccola cisterna interrata (pozzo nero) o quelle dei polli che venivano raccolte e disciolte in acqua. La concimaia poteva fornire mensilmente al contadino una quantità di letame pari al peso dei bovini che aveva nella stalla; se valutiamo un peso

medio di 300 chilogrammi per ogni bovino, una stalla con 10 animali poteva fornire circa 36.000 chilogrammi di letame l'anno. Il letame o "concio" era un concime completo, perché ricco di sostanze organiche e di microrganismi, utili alla fertilità del terreno e possedeva tutti gli elementi chimici fondamentali (azoto, fosforo, potassio). La concimaia, dopo un lungo periodo di desuetudine, durato dagli anni sessanta alla fine del secolo, imposto soprattutto da una modifica della normativa che ne limitava l'uso, paventando l'inquinamento della falda freatica, è stata recentemente rivalutata, riconoscendo a questa struttura un'utilità economica, oltre che igienica, per il coltivatore e per il proprietario terriero. Ulteriori normative ne hanno regolamentato l'edificazione, elencandone i caratteri costruttivi: le concimaie a maceratoio dovranno avere una piattaforma o platea e un maceratoio a tenuta di liquido della capacità di 1 metro cubo per ogni capo grosso della stalla e della profondità non superiore a 1 metro. Le concimaie coperte di vecchio tipo esistenti potranno essere mantenute, purché siano provviste di piattaforma impermeabile e di pozzetto per la raccolta dei colaticci e purché distino almeno 25 metri dalle abitazione e dai pozzi, depositi e condotte di acqua potabile. Tutte le concimaie di qualsiasi tipo, dovranno distare dai pozzi, acquedotti o serbatoi d'acqua come da qualunque abitazione, compresa la casa coloniale e da qualunque pubblica via, almeno 25 metri. I depositi di letame per concime asportato dall'abitato o comunque fuori delle concimaie, non saranno permessi che in aperta campagna purché limitati ai bisogni del podere e a distanza non inferiore a 100 metri da ogni abitazione e a 50 metri da pozzi, acquedotti, serbatoi di acqua e pubbliche vie.

I barrocci

I barrocci o birocci erano mezzi di trasporto costruiti solitamente in legno di quercia, perché particolarmente forte, facilmente reperibile e resistente all'acqua; questi carri agricoli erano un ulteriore esempio di come, in una economia elementare come quella mezzadrile, si cercasse sempre ottenere il massimo, utilizzando i pochi mezzi che la natura metteva a disposizione ed erano gli unici mezzi di trasporto utilizzati dal colono nell'attività agricola: erano costruiti con un ampio pianale, delimitato da sponde rimovibili, che permettevano anche il trasporto di notevoli quantità di merci particolarmente voluminose (paglia e foraggi) e con un timone singolo dove veniva innestato il giogo. Solitamente verniciati di rosso, erano

montati su due ruote cerchiare di ferro, corredati da due martinicche, che erano i loro freni di legno e da un verricello posto subito sotto la fine del pianale, che serviva nel caso di carichi voluminosi, come il fieno e la paglia, per poterli legare con le funi; riportavano spesso sul timone o sulle sponde, il nome della fattoria e del podere a cui appartenevano e l'anno di costruzione. Non era dotato di un sedile per il colono che, normalmente, si accomodava sulle merci che trasportava o quando non c'era la possibilità, perché il carico era troppo voluminoso, si assestava sulla sponda anteriore. Il podere aveva almeno due carri e un carro botte per portare la poltiglia bordolese: il carro più vecchio veniva usato per portare il letame nei campi, le potature della vigna e dell'uliveto nella casa colonica o la vinaccia nei campi; il carro più nuovo era utilizzato dal colono per ritirare dalla fattoria i concimi, gli anticrittogamici e gli antiparassitari, per portare il tino del mosto dalla vigna alla casa colonica, i foraggi ed il raccolto dai campi alla casa colonica; poteva essere usato anche per il trasporto delle persone, in occasione di cerimonie. Solitamente era trainato da una coppia di buoi, più raramente da una coppia di mucche.

Gli attrezzi agricoli

Molti erano gli strumenti e gli attrezzi che i coloni toscani adoperavano quotidianamente per svolgere la loro attività. I principali strumenti di lavoro erano costituiti dal coltro, dall'aratro, dall'erpice, dal barroccio e dal giogo, l'impiego dei quali richiedeva l'aiuto delle bestie da lavoro; il coltro, sorta di grosso aratro, era utilizzato soltanto quando occorreva scavare solchi profondi oltre 1 metro, per dissodare il terreno incolto o per impiantare le vigne e generalmente era trascinato da una coppia di buoi o da due coppie di mucche; l'aratro invece veniva utilizzato per l'aratura precedente la semina; con l'erpice si spianava la terra, prima e dopo aver seminato, mentre il barroccio era utilizzato prevalentemente per i trasporti dei prodotti agricoli dai campi alla casa colonica; per utilizzare tutti questi attrezzi era indispensabile il giogo che veniva attaccato alla coppia di animali destinati al traino. La vanga era il principale attrezzo del colono, indispensabile dove l'aratro non aveva accesso, negli uliveti piantati sui terrazzamenti o nelle vigne per non rovinare le radici delle viti; la zappa serviva per smuovere il terreno, per rincalzare le piante, per scavare piccoli solchi di drenaggio; il rastrello era usato per ammassare l'erba, le foglie secche, per liberare i campi dai sassi, ma anche per livellare

piccoli appezzamenti di terreno, come le aiole dell'orto. Per la falciatura dei foraggi, che costituivano l'alimento principale dei bovini, il colono usava la falce fienaia, comunemente detta frullana, costituita da una grossa lama di circa un metro di lunghezza, con un lungo manico di legno, che veniva adoperata con entrambe le mani; la falce a mano, che poteva avere la lama liscia oppure dentellata, era invece impiegata per la mietitura del grano e per la falciatura dell'erba che cresceva sui margini dei sentieri, sugli argini o in altri luoghi poco accessibili, che costituiva l'alimentazione per i conigli. Il falcone, invece, composto di una grossa lama appuntita, fissata ad un manico di legno, era utilizzato per tagliare le fette di paglia del pagliaio. Il colono, per mantenere affilati questi strumenti, utilizzava tre utensili: un piccolo paletto di ferro, infisso in un ceppo di castagno, che fungeva da incudine, sul quale, con un martello "ribatteva" il filo delle falci, per aumentarne l'affilatura e una "pietra dolce", che portava sempre con sé nei campi, inserita in un corno di mucca vuoto, attaccato alla cintura, con la quale, con l'aiuto di acqua o saliva, "rifaceva il filo" alle falci. Altri strumenti che non mancavano mai nei campi erano le scale a pioli di legno, che il mezzadro si costruiva da sé; alcune erano semplici scale, altre, dette scalèi, avevano una struttura triangolare con assicurato al vertice un palo di legno che serviva da sostegno, quando non vi era un appoggio sicuro, nel caso di potature di ulivi, alberi da frutta o viti. Nella stalla vi erano i forconi di ferro a tre o a quattro punte, usati per stendere la lettiera, per raccogliere il concio nella carriola e per ricolmare la gretoia con il fieno o con l'erba; una pala, detta bresciana, che era utilizzata per raccogliere gli escrementi solidi degli animali e una serie di spazzole e brusche, per la pulizia degli animali. Nella stanza vicino la stalla spiccava il trinciaforaggi o com'era comunemente chiamata sul Montalbano, la macchina per la segata adoperata per tritare le piante di granturco, le cannelle e tutti i foraggi più consistenti, dotata di una ruota azionata a mano, che dopo l'ultimo dopoguerra fu fornita dell'applicazione di un motorino elettrico; accanto al trinciaforaggi, vicino al livello dell'acqua, era collocato un apparecchio che permetteva di riscaldare l'acqua del pozzo nelle giornate invernali; in un angolo c'era la carriola di legno, che era adoperata per portare il concio dalla stalla alla concimaia, mentre appoggiate alla parete vi erano le forche e i grossi rastelli di legno, impiegati per ammassare l'erba ed il fieno, i vagli o stacci usati sia per separare il grano dalla pula che per setacciare la farina, separando la crusca o semola, due correggiati usati per battere il grano e successivamente i legumi e una pala di legno usata per gettare in aria i

cereali affinché il vento portasse via la loppa. Nella capanna, vicino alle fascine e alla legna venivano riposti gli altri piccoli attrezzi usati dal colono: cesti e corbelli in vimini per la raccolta della frutta, panieri e canestri per la raccolta delle olive e dell'uva, poi vi erano le roncole, i pennati (roncole con lama a doppio taglio) e le forbici da poto usate sia per le potature, che per la vendemmia.

La famiglia colonica

La famiglia colonica era generalmente composta da una decina di membri, più numerosa nei poderi più estesi e produttivi, di meno in quelli più ridotti o meno fertili. I componenti rappresentavano normalmente tre generazioni: vi erano i genitori (capoccia e massaia), i figli con le loro mogli e infine i nipotini, mentre le figlie si coniugavano sempre con altri contadini oppure, se molto avvenenti, con giovani dei paesi vicini, abbandonando la casa natale. Ogni famiglia colonica era una struttura rigidamente pianificata, che ricalcava la tipica organizzazione interna della famiglia romana legata al “*fundus*”, nella quale ogni persona ricopriva il suo ruolo e svolgeva i suoi compiti specifici, che variavano in rapporto all’età, all’esperienza e alla capacità di ognuno. I cambiamenti causati dagli eventi naturali come le nascite, i decessi morti o i matrimoni o l’invecchiamento, tendevano ad alterare il rapporto braccia-lavoro e questo provocava delle conseguenze per la famiglia: se vi erano troppi componenti doveva cambiare potere mentre, al contrario, abbandonarlo quando fosse risultata insufficiente per compiere tutte le attività lavorative. I coloni potevano cambiare potere anche perché i rapporti con il proprietario non erano buoni o perché ricercavano un potere migliore e la storia della mezzadria è caratterizzata da innumerevoli traslochi eseguiti riempiendo il carro agricolo dei pochi arredi domestici, anche se nella zona del Montalbano generalmente un colono moriva nello stesso podere dove era nato.

Il capoccia

Il più anziano membro della famiglia, la rappresentava e come il “*pater familias*” amministrava l’intera comunità domestica; la sua firma, che spesso era una semplice croce, perché il capoccia sino al secondo dopoguerra era quasi sempre completamente analfabeta, valeva un contratto di un notaio e costituiva un impegno vincolante per tutta la famiglia, sia che si trattasse di una compravendita che di un accordo col fattore. La sua funzione era quella di dirigere tutta l’attività del podere, il suo volere era indiscusso e indiscutibile. Capoccia diventava solitamente il figlio più anziano alla morte del padre; generalmente i capoccia avevano un’età superiore ai settanta anni, con figli di oltre cinquanta anni che ancora non

avevano alcun potere decisionale. Il capoccia manteneva il suo ruolo fino alla morte e quando moriva (solitamente nella sua camera, quasi mai all'ospedale) gli succedeva il primogenito, che era spesso il bifolco. Questa fu una delle principali ragioni che provocarono l'abbandono dei poderi da parte dei contadini; nell'ultimo periodo della mezzadria, alla morte del capoccia, il figlio più anziano restava nel podere mentre gli altri, che difficilmente sarebbero divenuti capoccia, preferivano indirizzarsi, con la moglie e i figli, verso altri poderi o verso altre attività, disgregando così la famiglia colonica. Alcuni coloni intrapresero attività commerciali altri, assunti come dipendenti in aziende industriali, divennero così abili da iniziare un'attività propria, altri ancora, divennero insegnanti o professionisti: soltanto pochi, in età avanzata, avendone le possibilità economiche, ritornarono al loro vecchio podere, cercando di acquistarlo e qualche volta riuscendovi. La giornata lavorativa di un capoccia iniziava di primo mattino; prima visitava la stalla, dove il bifolco (normalmente il figlio primogenito) "governava" le bestie, discutendo dei problemi inerenti il bestiame (le vacche da portare alla monta taurina, la sostituzione dei buoi ormai vecchi, eventuali vitelli da acquistare o da vendere). Poi andava in cucina e faceva colazione: in inverno poteva mangiare la ribollita (preparata il giorno precedente, una pentola della quale veniva conservata per la colazione del giorno successivo), oppure pane e salumi, che variavano in funzione dei mesi e in funzione della disponibilità (all'inizio dell'anno si potevano mangiare la soprassata e il mallegato, poi il rigatino, il salame, la finocchiona, la spalla ed infine il prosciutto), il tutto accompagnato da un bicchiere di vino; nei mesi estivi poteva invece consumare la panzanella o la pappa col pomodoro. Dopo colazione il capoccia controllava i magazzini della casa colonica; una volta andava in cantina ad assaggiare il vino dalle botti tramite l'apertura di uno zipolo, che consentiva una piccola fuoriuscita di liquido. Valutava se il vino fosse arrivato a maturazione o se invece aveva bisogno d'eventuali correzioni; in questo caso ne prelevava un campione, inviandolo al fattore perché lo portasse in un laboratorio d'analisi in città. La vendita del vino, infatti, costituiva una parte importante dei ricavi del podere. Altre volte controllava l'olio d'oliva conservato nei coppi: col freddo poteva congelarsi e se il coppo era colmo, si potevano avere delle perdite, oppure poteva essere giunto il momento del primo travaso, per liberare l'olio dalla fondata (morchia) che si formava quando la temperatura diventava più calda; anche la vendita dell'olio costituiva una quota rilevante di reddito per il mezzadro, poi doveva essere controllato il granaio, dove

erano depositati i sacchi dei cereali, frumento, avena, mais e orzo, che potevano essere soggetti a fenomeni di marcitura o di ammuffimento. Compiuta l'ispezione abitudinaria il capoccia visitava la sua "vecchia", la massaia che poteva essere nel pollaio a raccogliere le uova, nell'orto o in cucina; poi andava nel podere dove erano già iniziati i diversi lavori. Figli, nuore e nipoti vangavano, zappavano, aravano, potavano di comune accordo: il capoccia osservava le varie operazioni, dava consigli, ordinava modifiche, qualche volta intervenendo personalmente in un lavoro particolarmente ostico o difficile. Puntualmente a mezzogiorno la famiglia faceva ritorno a casa dove la massaia aveva preparato il pranzo. Il capoccia si sedeva sempre a capotavola, i commensali si facevano il segno della Croce e la massaia lo serviva sempre per primo, in segno di rispetto, poi serviva i figli maschi, le nuore, le figlie, i nipoti ed ultima sé stessa; i figli, anche se ultracinquantenni, per deferenza si rivolgevano a lui usando il plurale majestatis "sentite, babbo...", altrettanto facevano le nuore e le figlie, mentre ai nipotini era consentita un'eccezione "senti, nonno..." Una delle mansioni del capoccia era quello di andare una volta la settimana a "fare il mercato" nel paese vicino, per controllare i prezzi dei prodotti agricoli, del bestiame e degli antiparassitari; confrontava le offerte e le richieste del bestiame, incontrando i sensali con i quali parlava anche delle tendenze del mercato, si accertava della produzione di nuove macchine agricole, per discuterne l'eventuale acquisto col fattore etc. Raramente andava in banca per verificare il saldo sul suo libretto di risparmio e occasionalmente acquistava qualcosa per i nipotini. Come abbiamo rilevato la sua istruzione scolastica era quasi nulla, soltanto pochi avevano frequentato la prima classe elementare ed erano in grado di scrivere: la scuola era considerata un lusso; tuttavia la sua cultura derivava dalla saggezza popolare, le sue conoscenze gli erano state tramandate dai genitori e lui le avrebbe trasmesse ai suoi discendenti come sin dai tempi del medioevo, gli artigiani lasciavano in eredità di padre in figlio i segreti del loro mestiere. Arcane nozioni ne avevano fatto un ottimo meteorologo, insegnandogli a prevedere le variazioni meteorologiche anche su un lungo periodo, osservando il comportamento degli animali, il colore del cielo al tramonto e della luna; era in grado, scrutando il sole, di stabilire con un'approssimazione di pochi minuti l'ora esatta e credeva fermamente nell'influenza delle fasi lunari sulle coltivazioni agrarie. Il capoccia sapeva anche innestare le piante ed aveva qualche rara nozione di veterinaria, sufficiente per poter intervenire in caso di lievi malattie o di traumi del bestiame applicando rimedi

empirici, ma efficaci. Generalmente era anche un buon cacciatore: riuscendo a caricare le cartucce da solo e allevando personalmente il cane che, nei periodi di riposo venatorio, era legato al pagliaio e svolgeva la funzione di cane da guardia. Moderatamente religioso, partecipava tuttavia alla messa domenicale principale e alle altre funzioni religiose, comprese le processioni; generalmente era anche membro di una Compagnia, come erano chiamate nel Montalbano le confraternite religiose sorte presso ogni pieve e ogni chiesa, che provvedevano alle funzioni ed ai trasporti funebri. Politicamente moderato, il capoccia cercava di mantenere buoni rapporti con il fattore e con la proprietà della fattoria ma talvolta, anche se molto raramente, poteva accadere che la famiglia colonica rinunciasse al rapporto di mezzadria oppure che fosse la proprietà della fattoria non contenta del colono, a revocarlo. In tal caso il capoccia cercava un altro podere che sapeva mancante della famiglia colonica e si recava presso il fattore a richiedere quel podere, precisando l'esatta composizione della sua famiglia; erano privilegiate le famiglie con molti figli maschi che costituivano la principale fonte di lavoro della famiglia colonica, rispetto a quelle con tante figlie che sposandosi avrebbero abbandonato il podere. Il fattore prendeva informazioni sul capoccia e sulla sua famiglia per mezzo dei sensali, che conoscevano tutti i coloni e poi gli comunicava la risposta; la maggior parte dei coloni però, restava per tutta la vita nel solito podere, morendo nella stessa casa dove erano nati.

La massaia

Era la regina della casa colonica, poiché moglie del capoccia e ne aveva il pieno comando: organizzava il lavoro delle figlie, delle nuore e delle nipoti, e sovrintendeva all'educazione dei piccoli, finché non avevano raggiunto l'età per seguire gli uomini nel lavoro dei campi, assegnava le razioni di cibo per la giornata, dirigeva la confezione del vestiario e amministrava il ricavato della vendita delle uova e del pollame che impegnava per l'acquisto delle calzature, delle stoffe e del sale. L'autorità unica, a cui sottostava era quella del capoccia. Si diveniva massaia quando il proprio marito, generalmente primogenito, diventava capoccia, alla morte del padre. Quando due giovani coloni si sposavano non potevano sapere se sarebbero mai rispettivamente diventati capoccia e massaia perché il loro destino si sarebbe deciso nel corso degli anni e sarebbe dipeso dagli eventi familiari: salute, morte, matrimoni e trasferimenti dei figli in altri poderi lo avrebbero consentito

o lo avrebbero negato. La massaia accudiva personalmente al pollaio e all'orto che costituiva una piccola fonte di reddito poiché i capi eccedenti al fabbisogno familiare, venivano venduti al mercato; con quanto ricavato la massaia acquistava indumenti e scarpe per la famiglia ed iniziava a preparare il corredo per le figlie nubili. Il pollaio conteneva generalmente una trentina di capi, tra galline e polli e uno o più galli, poi capponi, alcuni dei quali dovevano essere donati al proprietario secondo gli accordi mezzadrili, anatre, galline faraone, tacchini e infine i paperi che avrebbero costituito la portata principale dei grandi pranzi della trebbiatura e della vendemmia, dove le persone da rifocillare erano davvero tante. Vi erano anche diverse gabbie di conigli con 7-8 fattrici ed un maschio, normalmente 60 -70 conigli che costituivano la quasi totalità della dieta carnea della famiglia colonica. La massaia, per vangare l'orto, si faceva aiutare dagli uomini di casa, mentre per i lavori domestici ricorreva alla collaborazione dalle figlie e dalle nuore. Gli impegni domestici erano tanti: preparava i pasti, faceva il bucato, predisponeva le provviste per l'inverno, faceva il pane, puliva la casa e nel poco tempo libero, come abbiamo detto, coltivava l'orto ed accudiva al pollaio. La massaia era assai credente: partecipava a tutte le funzioni religiose ed insegnava la dottrina e le preghiere, allora in latino, ai figli; la domenica partecipava sempre alla prima messa mentre il capoccia andava a quella principale, insieme ai figli. Si occupava anche dell'educazione sessuale delle figlie, controllandole continuamente durante il periodo di fidanzamento e programmandone il matrimonio in funzione delle finanze familiari, affinché disponessero di quanto necessario per la cerimonia e la futura vita coniugale; per tale motivo iniziava precocemente a preparare il corredo delle figlie, quando avevano ancora pochi anni, cucendolo e ricamandolo a mano la sera, durante le veglie. Possedeva anche una notevole conoscenza di tutte le erbe selvatiche e delle piante medicinali, delle quali faceva ampia raccolta in primavera e in estate, essiccandole per poterle utilizzare al momento del bisogno; camomilla, lavanda, malva e crescione oltre basilico, rosmarino e salvia erano sempre presenti nella credenza di tutte le massaie. La massaia adorava i nipotini ai quali faceva sempre qualche piccolo regalo, però erano sempre le nuore che li accudivano in tutto; le nuore, normalmente disponevano di un proprio pollaio o di una propria conigliera che permetteva loro di godere di una minima autonomia economica. La massaia, come il capoccia, moriva massaia anche se, col passare degli anni, progressivamente delegava i suoi poteri alle nuore, aumentando il decentramento man mano che la sua salute deperiva.

Il bifolco

In ogni casa colonica c'era il bifolco che assolveva il più delicato ed importante degli incarichi: curava la stalla. A lui competeva il lavoro, meglio sarebbe dire il rito, dell'aratura, e perciò assumeva la denominazione di "bifolco" da "bubulca" (antica misura di terra); generalmente era il primogenito del capoccia, ma poteva essere anche un altro figlio perché il requisito sostanziale che ogni bifolco doveva possedere era un rapporto speciale verso gli animali, che gli permetteva di stabilire con le bestie da lavoro un legame particolare, consentendogli di ottenere la completa e incondizionata ubbidienza non soltanto con i comandi, ma con la sola percezione della sua presenza. Nella casa colonica si diventava bifolchi alla morte del vecchio capoccia, quando il bifolco in carica diventava capoccia; nella gerarchia della famiglia colonica quindi, il bifolco rivestiva il secondo posto rivestendo il ruolo di vice-capoccia. Il bifolco si alzava sempre di primo mattino per "governare" il bestiame e "ricavare" la stalla e poi andava a lavorare con le sue bestie. I bovini sono animali ruminanti ed hanno perciò bisogno di alcune ore di riposo dopo il pasto, per poter digerire; per tale motivo, il bifolco quando all'alba doveva arare i campi per predisporli alla semina, si alzava durante la notte per distribuire ai buoi la segata (erba o fieno trinciati), precedentemente preparata, affinché il mattino successivo fossero pronti per il duro lavoro che li attendeva. Agli inizi del secolo nelle nostre campagne c'erano prevalentemente buoi di razza chianina, animali forti, grandi e miti, (che ispirarono anche il Carducci) che potevano raggiungere i 20 q di peso e che erano allevati per il lavoro e per la loro carne, particolarmente saporita. Tali animali, per la loro potenza e per la mitezza del carattere, erano particolarmente adatti al lavoro e costituirono, sino al secondo dopoguerra, la forza motrice del podere mezzadrile. Il compito principale dei buoi era trainare l'aratro, quello del bifolco guidare i buoi, ma i buoi non erano utilizzati soltanto per l'aratura, ma anche per gli altri lavori agricoli: erpicatura, trasporto del letame, del grano, della paglia e del mosto con i carri, traino dei tronchi dal bosco alla fattoria, semine, etc. Ovunque servissero i buoi, il bifolco li guidava; poteva essere considerato il moderno trattorista e come il moderno trattorista occasionalmente arrotondava le sue magre entrate con delle brevi arature ai camparaioli, contadini che possedendo piccoli appezzamenti di terreno non disponevano di buoi per lavorarlo. Talvolta nella stalla della casa colonica non vi erano i buoi, ma una coppia di mucche che, seppur

meno forti dei buoi, venivano utilizzate anche come animali da lavoro. Intorno alla metà del secolo scorso, vi furono forti agitazioni sindacali che rivendicavano per il mezzadro una maggior percentuale del raccolto poiché, con lo svilupparsi dell'industria, altre categorie di lavoratori godevano di condizioni di vita migliori; molti coloni attratti dal nuovo lavoro nelle fabbriche, che garantivano uno stipendio fisso, un orario di lavoro limitato, oltre all'assistenza sanitaria e previdenziale, abbandonarono i poderi, decretando la fine della mezzadria e contemporaneamente la scomparsa di tutti quei personaggi (capoccia, bifolco, massaia) che ne erano stati i principali protagonisti.

I ragazzi della casa colonica

I nipotini del capoccia nascevano sempre in casa; talvolta non vi era il tempo di attendere l'arrivo della levatrice che poteva abitare molto lontano e allora la massaia, più esperta delle altre donne, s'improvvisava ostetrica. La mortalità infantile nelle nostre campagne era molto alta, sfiorando quasi il 20% del numero delle nascite agli inizi del Novecento, poi si ridusse progressivamente, non scendendo mai però sotto al 9% sino alla fine del periodo mezzadrile, come attestavano le statue di angioletti così numerose nei nostri cimiteri di campagna. Si attuava, nel modo più crudele, la selezione naturale: i più deboli perivano al momento della nascita. I bambini venivano allattati con latte materno o, nel caso in cui la madre non ne avesse a sufficienza, con latte di capra; non appena erano in grado di camminare, erano lasciati liberi sull'aia dove giocavano con i gatti e il cane e rincorrevano gli animali del cortile; sommariamente vestiti crescevano in condizioni igieniche assai precarie, incuranti sia delle intemperie invernali che del gran caldo estivo. I ragazzi costituzionalmente più gracili e più deboli si ammalavano e spesso morivano; non esistevano vaccini, né antibiotici, ricordiamo che la penicillina venne importata dagli Stati Uniti dopo la seconda guerra mondiale e spesso una semplice polmonite poteva essere fatale per un bambino di cinque-sei anni, spesso deperito da una dieta povera di proteine e di vitamine. Difficilmente frequentavano l'asilo e all'età di quattro-cinque anni iniziavano a fare piccoli lavoretti agricoli nel podere; a sei anni iniziava la scuola dell'obbligo. I bambini dei coloni che abitavano nei poderi in aperta campagna, lontano dal paese ove si trovava la scuola, percorrevano a piedi anche 4 chilometri per partecipare alle lezioni ed arrivavano sempre per primi; poi dovevano camminare per altri

4 chilometri per ritornare a casa, con qualsiasi condizione meteorologica, vestiti con abiti smessi dai fratelli maggiori e sommariamente riadattati, ai piedi due zoccoli di legno. Nonostante molti alunni fossero assai diligenti ed apprendessero in fretta, facendo prevedere una brillante carriera scolastica, quasi sempre, al termine della seconda classe della scuola elementare, all'età di otto anni, abbandonavano la scuola ed iniziavano a lavorare nel podere; soltanto negli anni cinquanta la maggior parte degli scolari terminava le scuole elementari. I bambini più piccoli contribuivano al sostentamento familiare con piccoli lavoretti: in estate raccoglievano i frutti selvatici (fragole di bosco, nocciole e more), in autunno raccattavano i funghi e le castagne nel bosco; talvolta sbarravano il corso del ruscello con un piccolo argine di terra poi, entrati in acqua, catturavano con una canna appuntita i pesci rimasti intrappolati nella piccola pozza creata, aiutavano la massaia a coltivare l'orto e, osservando i fratelli più grandi, imparavano a svolgere gradualmente tutti i lavori agricoli. Spesso, si vedevano con una piccola zappa in mano, scavare le fossette di scolo dell'acqua nelle vigne o negli uliveti e se nella casa colonica vi erano delle capre o delle pecore, loro era il compito di portarle al pascolo evitando che accedessero alla vigna o all'uliveto, dove avrebbero rovinato le piante. Col passare degli anni acquisivano una notevole esperienza nelle attività agricole e quando raggiungevano l'età di diciotto anni erano in grado di poter effettuare autonomamente qualsiasi attività agricola.

I giovani della casa colonica

Lavoravano nel podere da sole a sole, come si diceva allora, tutta la settimana; nei giorni della mietitura, della vendemmia, della raccolta delle ulive e se vi era l'improrogabilità di effettuare un qualsiasi lavoro, lavoravano anche il mattino della domenica. Intorno agli anni quaranta, in quasi tutti i paesi della Toscana, aprirono le prime sale cinematografiche e la domenica pomeriggio i giovani andavano in paese per assistere allo spettacolo e per poter incontrare le ragazze; sino allora l'unica occasione che avevano i giovani per incontrarsi era d'inverno, durante le veglie che venivano organizzate nelle case o in chiesa, durante le funzioni religiose. Spesso i giovani attendevano fuori la chiesa l'uscita delle ragazze per poterle conoscere e per iniziare un'eventuale relazione. Dopo qualche mese, se la relazione procedeva, la madre della ragazza, s'informava presso i sensali sulle attitudini del pretendente e sulle potenzialità del podere ove abitava;

se le informazioni avevano esito positivo, il giovane era invitato a casa, dove conosceva la famiglia e iniziava il regolare fidanzamento, che durava in media 7-8 anni. Talvolta le famiglie si conoscevano perché abitavano in poderi vicini o perché erano legati da lontani vincoli di parentela; con il matrimonio, la ragazza andava a vivere nella casa del marito, costituendo una nuova famiglia colonica.

Il Libretto colonico

Era lo strumento usato dal fattore e dal colono per annotare le registrazioni in entrata e in uscita di tutti i prodotti agricoli che erano in regime di mezzadria, esclusi quelli che venivano divisi al momento della raccolta, come l'olio, il vino ed il grano. Il libretto colonico veniva aggiornato nello scrittoio, alla fine dell'annata agricola quando il fattore convocava i coloni in fattoria per la chiusura dei conti: il saldo del conto corrente rimaneva generalmente in sospeso e sarebbe stato conteggiato nella nuova annata colonica come debito o credito perché difficilmente, il credito veniva liquidato al colono. Con i patti agrari nell'anno 1919 subentrò l'obbligo della liquidazione del credito alla fine dell'anno, entro quattro mesi, ma la norma non trovò mai concreta applicazione e nel patto del 1928 fu ripresentata, concedendo al padrone la possibilità di rifarsi sui raccolti nel caso in cui il colono non possedesse i soldi per saldare il debito, escludendo le necessità alimentari della famiglia colonica. Tale norma non venne quasi mai applicata e talvolta, in caso di necessità per malattie o per difficoltà contingenti, il padrone anticipava piccole somme. Solamente negli ultimi anni della mezzadria, i coloni richiesero più fermamente il rimborso del loro credito, talvolta trattenendosi gli incassi delle vendite dei vitelli o impossessandosi dei raccolti. La tenuta del libretto consentiva al mezzadro di esaminare direttamente la situazione dei conti, evitando dimenticanze, errori od omissioni e contestualmente permetteva al colono la possibilità di indirizzare le proprie scelte. Nel libretto colonico venivano riportate le spese di stalla (tasse sul bestiame, acquisto di farine, granturco per gli animali), le spese poderali (acquisti di antiparassitari, di sementi e di concimi), il conto di stalla (che riportava gli acquisti e le vendite dei buoi, mucche e vitelli, ma anche di fieno e di paglia); questi conti venivano poi riepilogati nel conto corrente del mezzadro, integrato con le quote di assicurazioni e dei contributi a carico del colono, delle quote di molitura e di macellazione del maiale e delle quote dei lavori e delle aggiogature

effettuate dal colono per la fattoria. Il saldo del conto corrente evidenziava infine l'eventuale credito o debito del colono.

La vita contadina

I galli al mattino davano la sveglia, iniziando a cantare, nei mesi estivi, anche alle 4; nei campi si lavorava dall'alba al tramonto o, come si diceva allora, "da sole a sole". Il primo ad alzarsi, in piena notte, era il bifolco, che aveva il compito di somministrare il foraggio o "governare" i buoi, come dicevano i contadini; successivamente, si alzavano tutti gli altri membri della famiglia, la massaia che iniziava a preparare la colazione, i figli che si avviavano verso i campi ed eseguivano vari lavori, in funzione delle stagioni e delle condizioni meteorologiche, le nuore che facevano le pulizie e i lavori domestici, prima di raggiungere i mariti nei campi ed infine i nipotini. La prima colazione raramente vedeva riunita tutta la famiglia, poiché ognuno la consumava quando ne aveva il tempo. Generalmente nella stagione fredda era costituita dalla ribollita o dalla zuppa di pane e dai salumi per gli adulti e da caffelatte, a base d'orzo tostato, per i bambini; in estate gli adulti consumavano spesso panzanella o salumi. Il pranzo del mezzogiorno era l'evento in cui si riuniva tutta la famiglia ed era consumato con calma, potendo durare anche un'ora; così la cena. Il pasto iniziava comunemente con la minestra che poteva essere di pane, pane e pasta o solo brodo; se la minestra avanzava i più affamati potevano servirsene ancora, se mancava ogni membro della famiglia ne rendeva un po'. Il secondo era normalmente costituito da legumi, formaggio o uova e da un prodotto dell'orto; raramente si consumava la carne nei giorni feriali e quando accadeva si trattava quasi sempre di coniglio o di maiale, o nei mesi autunnali e invernali, di un capo di selvaggina abbattuto dal capoccia. L'orto forniva in abbondanza gli ortaggi durante tutto l'anno: finocchi, sedani, porri, pomodori, peperoni, fagioli, zucche e cavoli di diversa varietà, mentre le patate, i poponi, i cocomeri e talvolta i carciofi erano invece coltivati in pieno campo. Gli ortaggi più diffusi erano i fagioli, le patate, i cavoli, i porri e le cipolle che costituivano la base delle zuppe di verdura e delle minestre di pane e che erano consumati largamente nei mesi invernali come contorni; intensamente coltivato era inoltre l'aglio che era abbondantemente usato, oltre che nell'alimentazione, anche nella lavorazione della carne di maiale. Nell'orto la massaia seminava inoltre il radicchio e la bietola che, tagliati frequentemente offrivano verdura fresca durante tutto l'inverno, mentre le rape, che fornivano il foraggio per il

bestiame, erano seminate in pieno campo e ne venivano colte le cime per essere consumate lesse. Spesso coltivava anche i cardi, comunemente chiamati gobbi perché, quando la pianta aveva raggiunto il suo completo sviluppo vegetativo, si legavano le foglie a fascio, facendole marcire, quindi si fasciavano le piante con la paglia e si piegavano al suolo, mantenendole in tale posizione con una palata di terra, affinché le coste dei cardi in assenza di luce, cessassero la fotosintesi clorofilliana e imbiancassero, divenendo più teneri. Di questi ortaggi, che costituivano un ottimo contorno nei mesi invernali, veniva utilizzato anche il fiore; quando la massaia disponeva di un quantitativo di latte di mucca eccedente il consumo familiare, produceva il formaggio usando il fiore essiccato per far cagliare il latte. Il procedimento era abbastanza semplice: il fiore secco del cardo veniva sminuzzato e mescolato al latte che poi era filtrato attraverso un panno di canapa e versato in una tinozza coperta da un altro panno; dopo circa tre ore, il latte era cagliato. La massaia, allora, rompeva il caglio con le mani separando la pasta dal siero; la pasta veniva deposta in un cerchio di legno e pressata per estrarne tutto il siero, poi la “forma” era ricoperta di sale da entrambe le parti e posta ad asciugare su una tavola di legno. Il mattino successivo veniva tolto il cerchio di legno e il formaggio iniziava la stagionatura, che poteva durare, in funzione dei bisogni alimentari della famiglia, da pochi giorni a qualche mese; il siero avanzato veniva versato in un paiolo, con l’aggiunta di poco latte fresco e posto a bollire a fuoco molto lento, finché non si restringeva, trasformandosi in ricotta. Il fondo residuo era consumato bagnandovi il pane. La frutta, a differenza degli ortaggi, era disponibile soltanto per pochi mesi; nel podere vi erano sempre diversi alberi da frutto, le cui “primizie”, cioè i primi frutti maturati nell’anno, secondo gli accordi mezzadrili, venivano inviate alla fattoria. I motivi per i quali si iniziarono ad impiantare i frutteti soltanto a partire dalla metà dello scorso secolo, alla fine del periodo della mezzadria, si devono ricercare nella tipologia della coltivazione degli alberi da frutto che richiede una notevole estensione di terreno, una competenza specifica e essendo colture facilmente soggette agli eventi meteorologici, una certa propensione al rischio, tre fattori che i mezzadri toscani non possedevano assolutamente; inoltre, la frutta non aveva una grande importanza come prodotto alimentare e le difficoltà tecniche di coltivazione e di conservazione del prodotto stesso, persuasero i coloni che i rischi superavano i vantaggi e che perciò non era opportuno dedicarsi alla frutticoltura. Solamente a partire dagli anni cinquanta, con il progressivo svilupparsi dei mercati e

con un forte incremento della domanda di frutta, in un periodo nel quale i prezzi degli altri prodotti agricoli (olio e vino) rimanevano stagnanti, si ritenne conveniente impiantare i primi frutteti. Il pranzo domenicale era più abbondante di quello dei giorni feriali: la massaia preparava la pasta, impastando nella madia la farina setacciata con acqua e talora aggiungendovi qualche uovo, poi la riponeva su una tavola liscia (spianatoia) e la stendeva col matterello, sino a formare una sfoglia molto sottile che lasciavano asciugare. Quando la pasta era asciugata, la ripiegava facendola congiungere verso il centro, poi la tagliava ottenendone delle “matasse” che erano gettate nel paiolo che, nel frattempo, era stato messo nel camino, a fuoco “allegro”, affinché l’acqua bollisse e la pasta non si “attaccasse”. Il sugo era preparato con il fegato e la testa del coniglio, che veniva più o meno finemente trituro sul tagliere, con tutte le ossa, aggiungendovi gli “odori”, sedano, cipolla, carota e prezzemolo e poi la conserva di pomodoro. Alla pasta seguiva il coniglio in umido con patate o con verdure ed infine, ma non sempre, cantuccini e vinsanto. Alla cena della sera partecipavano il fidanzato della figlia, soprattutto se era prossimo il matrimonio; la sera poteva essere servita la minestra in brodo, anatra o, assai più raramente pollo lessato e verdure. I fiaschi di vino e di vinello erano conservati in cantina ed erano prelevati quotidianamente al momento del consumo. Il vino spesso non era qualitativamente pregiato come quello che consumiamo abitualmente oggi, mentre il vinello, ottenuto dalla rifermentazione delle vinacce nelle bigonce con l’aggiunta d’acqua e acido citrico, era una bevanda di color roseo, con bassissima gradazione alcolica (1°), abbastanza gradevole e frizzante; veniva bevuto dalle donne e dai ragazzi in modo da ridurre il consumo del vino buono, aumentandone così la quantità destinata alla vendita. Dopo cena, in inverno si andava “a veglia” in casa d’altri contadini, o altri contadini venivano nella casa colonica; riuniti intorno al fuoco o nella stalla parlavano dei problemi agricoli, del raccolto e delle previsioni della successiva annata agricola, rinsaldando le amicizie e i legami di parentela. In estate si andava a letto presto perché era il periodo di massima intensità dei lavori nei campi e il mattino la famiglia si alzava prestissimo. Negli anni quaranta, prima di coricarsi si ascoltava la galena (un primitivo sistema di radio a cuffie che funzionava utilizzando questo minerale per costruire un primitivo tipo di diodo raddrizzatore); le prime radio furono acquistate a partire dal secondo dopoguerra, mentre la televisione arrivò negli anni settanta. La massaia e le altre donne della casa colonica attuavano il proverbio “l’economia è il miglior raccolto” cercando di risparmiare il

più possibile, adoperando tutte le sinergie in modo da massimizzare la quantità di prodotti agricoli destinati alla vendita; con tale sistema, furono accantonati piccoli patrimoni che consentirono poi l'acquisto del podere. Gli avanzi di cucina erano sempre riutilizzati, niente era buttato. I pezzetti di pane secco che rimanevano nella madia erano utilizzati in diversi modi; il pane poteva essere rimesso in forno dove "rinveniva", cioè si ammorbidiva, oppure poteva essere utilizzato per fare diversi primi: in estate la panzanella e la pappa col pomodoro, d'inverno, invece, la minestra di pane, la bruschetta o ancora abbrustolito e strofinato con un po' d'aglio, era bagnato nell'acqua di cottura del cavolo e si serviva con sopra dei pezzetti di cavolo, olio, sale e pepe. Al posto dell'acqua di cavolo poteva essere utilizzato il brodo di fagioli, magari con l'aggiunta di qualche cucchiata di questi. Anche l'osso del prosciutto o della spalla, accuratamente ripulito di tutti i residui di carne e di grasso, veniva utilizzato dalla massaia che, dopo averlo spaccato nelle giunture lo faceva bollire nel paiolo per arricchire, col brodo ottenuto, le verdure lessate o le zuppe. La farina di mais, che era usata per l'alimentazione degli animali, era adoperata per fare la polenta durante i mesi invernali. La massaia era un'esperta conoscitrice delle erbe e dei frutti selvatici, che utilizzava abbondantemente nella preparazione dei pasti: a gennaio, quando i suoi figli vangavano l'orto, la massaia raccoglieva i gobbi (cardi) e i polloni dei carciofi, in primavera coglieva i germogli delle vitalbe, gli strigoli che nascevano al piede dei tronchi degli ulivi e gli asparagi selvatici, mentre durante l'anno venivano portate in tavola verdure cotte (cicerbite) e crude, (insalate e radicchi selvatici). Nel mese di luglio, durante la mietitura del grano, dell'avena e dell'orzo, la massaia prelevava una modica quantità d'orzo che metteva ad essiccare e che poi conservava in un sacchetto di tela nella dispensa. Ogni volta che faceva il pane, prendeva una modesta quantità d'orzo e lo poneva nel forno, affinché il calore residuo lo tostasse; l'orzo tostato veniva poi macinato con un piccolo macinino a mano ed usato come surrogato del caffè, per preparare il caffelatte della colazione. Anche i ragazzi contribuivano al mantenimento familiare: a settembre raccogliendo i funghi, che venivano essiccati per essere consumati in inverno nella preparazione dei sughi, le nocciole, i pinoli e le noci, che erano conservate nel granaio, sui cannicci del castello. Durante i mesi invernali i ragazzi preparavano trappole per gli uccellini con la "sponda", la "pania" e i "lacci": dopo che era nevicato, ripulivano un pezzo di terreno vicino al pagliaio, vi posavano la sponda del carro inclinata e trattenuta da una corda, sotto la quale ponevano un poco di grano;

quando i passeri affamati si raccoglievano a beccare il grano, lasciavano cadere la sponda e uccidevano i passeri. Il metodo della pania era più impegnativo, ma permetteva di catturare prede più grosse, come merli, tordi e ghiandaie; i ragazzi raccoglievano le bacche di vischio e dopo averle chiuse in un sacchetto di balla, mettevano il sacchetto nella concimaia dove il calore della fermentazione del letame scioglieva il vischio. Dopo una decina di giorni, il vischio sciolto veniva lavato e messo a riscaldare sul fuoco finché non diventava liquido, poi veniva spalmato sui rami degli alberi dove gli uccelli, posandovisi, rimanevano “impaniati” e venivano catturati. L'ultimo sistema consisteva nel costruire dei lacci con i peli di coda di mucca; questi lacci venivano legati a bastoncini piantati in terra e vicino al nodo scorsoio, che rimaneva sollevato da terra di pochi centimetri, venivano posti dei chicchi di grano. Quando un uccello si avvicinava per beccare il grano, infilando la testa nel laccio, vi rimaneva strangolato. Questi metodi di caccia erano abitualmente adottati nelle nostre campagne per procurarsi la piccola selvaggina senza sostenere alcuna spesa; la polvere da sparo ed il piombo, usati sino al secondo dopo-guerra nei fucili da caccia ad avancarica e le cartucce, usate dopo gli anni sessanta nei fucili a retrocarica, avevano un prezzo elevato per le possibilità economiche del colono, perciò erano riservate alla selvaggina pregiata come i fagiani e le lepri ed erano usate di rado e con moderazione. In primavera, invece i ragazzi cercavano le chioccioline nei prati, sui muri e sui greppi, mentre talvolta sbarravano i ruscelli ed i rii che scendevano dal monte, creando delle pozze d'acqua che poi infangavano; i pesci, per poter respirare, salivano in superficie e venivano catturati. In estate, quando i ruscelli diminuivano la portata dell'acqua a causa della mancanza di precipitazioni, invece, si dirigevano verso il padule dove pescavano le rane (ranocchi) nei canali e se talvolta catturavano un riccio lo uccidevano e lo portavano a casa, dove la massaia lo poneva in un paiolo pieno di acqua bollente per poter più facilmente estrarre gli aculei, quindi lo pelava con le pinze, lo tagliava con un coltello e dopo averne tolto le interiora, lo lavava e lo cucinava a pezzi con le patate e il pomodoro o lo arrostita allo spiedo. Le donne, avendo una disponibilità di frutta limitata a pochi mesi l'anno, usavano vari modi per conservarla per l'inverno e sempre con ottimi risultati. Nel mese di settembre venivano raccolti e posti ad essiccare i fichi dattati, che sarebbero stati consumati durante i mesi invernali, mentre gli altri fichi (albi e brigiotti), erano utilizzati per produrre la marmellata; nel mese di ottobre venivano raccolte le pere e le mele invernali che erano

riposte in granaio, a novembre si raccoglievano le olive più grosse, che prima erano tenute in un ranno di soda caustica che le incuoceva, poi venivano conservate in grossi vasi in un bagno di salamoia. A dicembre le olive mature erano invece seccate nel forno del pane, mentre si ultimava la raccolta dei loti (kaki) per evitare che il gelo e il freddo invernale li rovinasse; nel corso della primavera e dell'estate parecchie verdure (cipolle, peperoni, melanzane, carote) erano raccolte e conservate sottaceto o sottolio per l'inverno, mentre i legumi (fagioli, piselli e fave) erano essiccati. Per fare il bucato non si usavano i normali detersivi in commercio, ma si usavano prodotti organici secondo la tradizione millenaria della civiltà contadina, nella quale tutto era pianificato nei minimi dettagli. La massaia, aiutata dalle figlie e dalle nuore, faceva il bucato generalmente ogni quindici giorni: aspettava che il mucchio della biancheria da bucato fosse consistente, poi attendeva una bella giornata, che permettesse di asciugare con il sole o con l'aria quanto si lavava: tutta la biancheria sporca comprese lenzuola, federe e asciugamani, veniva posta in un grosso recipiente di terracotta, nel fondo del quale era depositato uno strato di sarmenti coperti da un telo permeabile, che era riempito di biancheria sino al 70 % del suo volume. Intanto la massaia riscaldava l'acqua nel paiolo; sopra la biancheria veniva steso un grosso telo chiamato *cenerone*, sul quale era versato uno strato spesso una ventina di centimetri di cenere, raccolta dal focolare e setacciata. La cenere è composta di sali minerali potassici contenuti nel legname arso, per tale motivo, quando nella conca veniva versata quasi in continuazione acqua bollente, questa, filtrando attraverso la cenere, si saturava di sali liscivali, poi attraversava la biancheria, asportando lo sporco. L'acqua uscita dallo scarico della conca, era raccolta, reimpressa nel paiolo e riportata ad ebollizione, poi nuovamente versata nella conca sino al completo esaurimento della cenere stessa; la massaia, in una nube di vapore, ripeteva a lungo questa operazione, travasando con un grosso vaso il contenuto fumante, infine il bucato era risciacquato in acqua pulita. L'intero procedimento durava non meno di 4 ore; il risultato finale era un bucato bianchissimo che, steso sopra alcuni fili metallici tesi intorno alla colonica, veniva stirato il giorno successivo, utilizzando ferri da stiro messi sulle braci e poi puliti. La massaia invece produceva il sapone per uso personale con i residui delle parti grasse del maiale: poneva questi grassi in un paiolo con acqua, polvere di micio, soda caustica ed altre sostanze, portava il tutto ad ebollizione e dopo 3 o 4 ore, versava il tutto nell'acquaio, turando lo scarico; il mattino seguente, sul fondo del lavello si trovava la massa

saponificata che veniva affettata in pezzi di ottimo sapone che erano messi poi ad asciugare. Per la pulizia delle stoviglie si usava il tufo vulcanico fine, assai comune in Toscana, col quale si strofinavano e che le rendeva risplendenti, mentre per la pulizia di fiaschi, bottiglie e bicchieri si usava una pianta detta erba vetriola (*Parietaria Officinalis L.*), le foglie della quale, finemente sminuzzate, erano inserite con acqua dentro i recipienti, poi veniva pulito il vetro, scuotendo i contenitori stessi; i recipienti e le pentole di rame erano puliti invece utilizzando le foglie di acetosella (*Oxalis acetosella L.*) che erano usate anche per smacchiare la biancheria dalla ruggine. Le case coloniche erano sempre infestate da ratti e topi, attratti dalle scorte di granaglie che vi si conservavano e la massaia allora, per limitare i danni, allevava sempre uno o due gatti, esperti cacciatori, che tenevano sotto controllo la popolazione dei ratti. A volte accadeva che un istrice in cerca di cibo, entrasse di notte nell'orto o nel campo dove erano seminate le patate, causando notevoli danni; in tal caso i coloni, muniti di lanterne e di forconi, cercavano la tana dell'animale e lo uccidevano; l'istrice poi era trattato come il riccio e cucinato in umido, era un piatto squisito e prelibato. Spesso sul tetto delle case coloniche, era costruita una piccionaia: i piccioni erano allevati però soprattutto per la vendita. Le case coloniche, sino all'immediato dopoguerra, non erano dotate di luce elettrica; nella cucina, che fungeva anche da stanza da pranzo, c'era un grosso lume a petrolio o acetilene ottenuta dalla reazione dell'acqua e del carburo di calcio, mentre negli altri locali l'illuminazione era data da candele o lumi ad olio, che usavano come combustibile l'olio "dell'inferno" non commestibile, ottenuto dagli scarti di lavorazione del frantoio. L'acqua corrente in casa era una cosa rara; comunemente vi era un pozzo vicino alla casa nell'aia, da cui si attingeva l'acqua per mezzo delle mezzine (brocche di rame con manico della capacità di circa 2 litri), più raramente vi era una pompa a mano collegata al pozzo con una tubatura. I servizi igienici, sino agli anni cinquanta, si limitavano ad un gabinetto alla turca situato all'estremità di un corridoio e ad una tinozza zincata posta davanti al focolare nella quale lavarsi in fretta, con un grosso pezzo di sapone fatto in casa, stando in piedi. Anche il riscaldamento era limitato alla cucina dove si trovava il focolare e alla stalla, dove l'alito del bestiame manteneva un tiepido calore; le altre stanze, nelle lunghe notti invernali erano gelide e talvolta i coloni, svegliandosi, trovavano la brocca dell'acqua del lavabo completamente ghiacciata. Nelle lunghe sere invernali, dopo la cena, le donne preparavano lo scaldino mettendovi, con la paletta, la brace accesa

del focolare ricoperta con cenere per evitare al forte calore di bruciare le lenzuola e perché non si consumasse troppo in fretta. Lo scaldino era un contenitore di terracotta, col manico a ponte, di media grandezza che si agganciava dentro un'intelaiatura di legno a forma ovale o circolare, collocata nel letto, sotto le coperte, quando il clima era particolarmente rigido e le lenzuola erano fredde ed umide; l'intelaiatura ovale in Toscana, si chiamava "prete", l'altro, tondo, "trabiccolo" e durante il giorno era usato per asciugare la biancheria. Entrambi i modelli avevano le estremità stondate per non strappare le lenzuola. L'arredamento della casa colonica era semplice e uguale per tutti. I letti, sino agli anni trenta, erano formati da tavole di legno su cavalletti, con pagliericci di foglie di mais, poi sostituiti con reti metalliche e con materassi di lana grezza e testate di ferro o di legno, una cassapanca, un piccolo armadio, un comò con una grande sveglia a soneria e un lavabo, completavano l'arredamento delle camere da letto; alle pareti era attaccata un'acquasantiera e sopra la testata del letto, un Crocefisso o la Madonna col Bambino e un rametto d'olivo benedetto la domenica delle Palme. In cucina vi era un tavolo robusto, una madia per il pane e la farina, un acquaio in pietra (lavello), alcune sedie impagliate e una solida credenza di fattura artigiana; appese alle pareti spiccavano alcune immagini di Santi. Nel dopoguerra, i primi apparecchi radio dominavano la cucina dall'alto della credenza. Un altro acquisto importante, che venne effettuato da quasi tutte le massaie nel secondo dopoguerra, fu la macchina da cucire a pedali: le prime Singer o Necchi apparvero nelle case coloniche e permisero un forte risparmio nell'acquisto dei capi di abbigliamento, consentendo di rivoltare le giacche consumate e di modificare pastrani e cappotti; la massaia si metteva a cucire nel pomeriggio, insegnando anche alle figlie. Una tradizione particolarmente cara alla massaia era legata alla benedizione pasquale della casa: la massaia puliva accuratamente, con l'aiuto delle figlie e delle nuore, ogni locale; all'arrivo del sacerdote insisteva perché fossero benedetti tutti i locali compreso la stalla, rinnovava la riserva d'acqua benedetta da versare nelle acquasantiere poi, dopo aver offerto un bicchierino di vinsanto al pievano, lo congedava con una dozzina d'uova. Il 31 gennaio finiva l'anno agrario e negli scrittoi delle fattorie, il fattore e i suoi dipendenti si preparavano ai saldi cioè, utilizzando il libretto di ogni colono, chiudevano i conti dell'annata. Nel libretto, che era in duplice copia, uno per il colono, l'altro per la fattoria, vi era innanzitutto riportata la composizione della famiglia colonica, poi le voci dell'attivo, le cessioni della propria parte d'olio e di vino alla fattoria,

le riparazioni effettuate dal colono ma non di sua competenza, le giornate lavorate dai componenti della famiglia alla fattoria; questi dati erano conteggiati al 100%, mentre le vendite di lattoni e di bestiame bovino, che erano stati incassati dalla fattoria, erano conteggiate al 50% del loro valore. Nel passivo erano compresi i lavori effettuati dagli operai della fattoria, ma di competenza del colono, conteggiati al 100% e i prelevamenti di sementi, concimi, antiparassitari compiuti dal colono e conteggiati al 50% del loro valore. Tirate le somme, se tutto andava bene, con la croce del capoccia la partita era chiusa; se il colono era in debito doveva pagare se aveva soldi, se invece era in credito, i soldi rimanevano nelle casse della fattoria, sino a quando il colono non li avesse richiesti al fattore. Col passare degli anni, la crisi dell'agricoltura dimezzò i saldi attivi dei coloni, obbligandoli a disdire il podere e a trovare nuovi impieghi nell'industria.

La religione, i riti, le funzioni e le feste religiose

La società contadina italiana sino alla fine degli anni Sessanta dello scorso secolo era fortemente contraddistinta da una profonda e sentita religiosità e la vita di ogni individuo era scandita dai riti di culto religioso che lo accompagnavano dalla nascita alla morte. Pochi erano quelli che rifiutavano i sacramenti, rifuggendo dalle cerimonie religiose e opponendosi a regole centenarie accettate da tutti e quindi dando scandalo nella comunità contadina, e quasi sempre erano additati come eretici ed accuratamente evitati. In una civiltà semplice come quella mezzadrile che aveva avuto le sue origini nel Medioevo, la regione rivestiva una profonda importanza e spesso la fede rasentava la superstizione; se la partecipazione alle funzioni religiose contribuiva, con il passare del tempo, alla crescita spirituale e morale dell'individuo, la semplicità dei coloni aveva ampliato l'ambito religioso alle singole funzioni agricole. Nei secoli, la fede cristiana si era inserita dunque nei ritmi agricoli, fino a distinguere con numerosissime festività i momenti salienti della coltivazione; ad ogni semina o raccolto, ad ogni cambio di stagione o di lavoro nei campi corrispondeva una messa, una solennità religiosa, una festa. I coloni, inoltre, affidavano ai Santi protettori le proprie preghiere anche per propiziare un buon raccolto. Il periodo del secondo dopoguerra, con il diffondersi dell'ideologia comunista e della lotta contadina, allontanò per sempre intere famiglie dalla Chiesa, ma nonostante ciò quasi tutti i coloni continuarono a far battezzare i loro figli, ad ammettere i ragazzi ai sacramenti della Cresima e della Comunione ed

a celebrare il matrimonio in chiesa. Ognuno di questi Sacramenti aveva le sue regole, consolidate da secoli, avendo mantenuto intatto il loro patrimonio di tradizioni e di simbolismi, tradizioni che costituivano una parte fondamentale della vita contadina. Quando il Concilio Vaticano II modificò o addirittura abolì tali norme, in un'affannosa ricerca di un rinnovamento religioso che si doveva "necessariamente" adeguare al progresso sociale, allo sviluppo economico nazionale e ad un aumentato benessere personale, scomparvero anche tante pratiche secondarie, svanendo tutto un sistema di riti, preghiere e benedizioni che scandivano, di fatto, la vita quotidiana dei mezzadri da quasi un millennio.

Il battesimo

Le famiglie dei coloni della fattoria di Spicchio dipendevano da secoli dalla Chiesa di S.Stefano di Lamporecchio, già citata nel 998 come *plebs de Sancto Stephano de Cerbaria* e dalla Chiesa di S.Silvestro di Larciano, divenuta pieve nel 1693 e vi battezzavano i propri figli (ricordiamo che soltanto le antiche pievi erano dotate di fonte battesimale); questi erano i due soli fonti battesimali presenti nel territorio della fattoria. Da antica consuetudine il battesimo avveniva nello stesso giorno della nascita per evitare che il bambino rischiasse di morire senza essere stato battezzato, nel qual caso, la sua anima sarebbe andata nel limbo; perciò una donna della famiglia o la madrina, s'incamminava verso la pieve con il bambino in braccio, esponendolo, soprattutto nei mesi invernali, alle intemperie della stagione. Dobbiamo qui ricordare che sino agli anni Sessanta del secolo scorso, il parto avveniva in casa e non in ospedale, col solo aiuto di una levatrice, che spesso giungeva alla casa colonica a nascita già avvenuta; in questo caso la massaia o un'altra donna esperta assisteva la mamma durante il travaglio e l'aiutava nel parto. Come abbiamo rilevato, nei tempi passati la mortalità infantile era molto elevata e capitava che il bambino nascesse morto o fosse in serio pericolo di vita; era perciò indispensabile battezzarlo senza indugio per permettere, in caso di morte, alla sua anima di volare in paradiso e nell'impossibilità di portarlo alla pieve era compito della levatrice amministrare il sacramento al neonato. Ella doveva accertarsi che fosse vivo ed usare la formula di rito; poi avrebbe comunicato il battesimo al parroco che provvedeva alla registrazione. Intorno alla fine del XVIII secolo, il Vescovo di Pistoia, con un decreto concesse di fondare nuovi fonti battesimali nelle altre chiese della zona (S.Baronto, Porciano e Orbignano), al fine e di evitare disagi alle famiglie, costrette a percorrere

chilometri di strade sterrate o attraversare forre per raggiungere la pieve.

Rientro in santo

Questa cerimonia liturgica consisteva in una benedizione alla quale si sottoponevano le mamme che avevano partorito da poco tempo. In origine questo rito, che rendeva l'accesso alla chiesa e ai sacramenti, era adottato dalla religione ebraica, la quale prescriveva la purificazione della madre 40 giorni dopo il parto, portando anche il bambino ed aveva lo scopo di togliere un'impurità corporale e legale. Poi col passare dei secoli, fu codificata dalla chiesa e nei rituali dell'XI e XII secolo si trovavano le formule di una prima benedizione all'ottavo giorno dopo il parto, quando la madre era ancora a letto, nella quale si chiedeva la guarigione e la benedizione della madre e del figlio e la seconda in chiesa come ringraziamento a Dio, che però acquisì nel tempo il significato di espiazione e divenne "rientro in santo", mentre il rito si ampliò con gesti simbolici e con una benedizione della mamma accompagnata da alcune preghiere. Questa tradizione si è mantenuta viva per molti secoli, fino ai tempi nostri; la madre prima della cerimonia rimaneva, con una candela in mano, in attesa in fondo alla chiesa, dove il sacerdote, in cotta e stola bianca, provvedeva ad una prima benedizione della donna inginocchiata alla porta di chiesa, recante la candela accesa, poi la conduceva sui gradini dell'altare dove, mentre la donna gli teneva un lembo della stola, il sacerdote eseguiva l'ultima aspersione. Così terminava il "Benedictio Mulieris Post Partum".

La Cresima

E' il secondo sacramento dell'iniziazione cristiana col quale il cresimando riceve lo Spirito Santo che elargisce i suoi doni e conferma le promesse battesimali. La Chiesa, fin dalle origini, considerò questo sacramento un passo obbligato nella crescita spirituale del cristiano e per la sua amministrazione, da parte del Vescovo, si confermarono i riti dell'imposizione delle mani, della segnatura a croce in fronte, con l'olio santo detto Crisma e dell'utilizzo del "crismale", la sottile striscia di panno utilizzata per coprire la sacra unzione. Col passare dei secoli la Cresima acquisì una propria solennità, divenendo così uno degli eventi più attesi dai bambini delle comunità contadine che vivevano quel giorno, con la venuta del Vescovo in parrocchia e la cerimonia religiosa, da protagonisti. Dopo il lungo insegnamento della dottrina ricevuto dal parroco, a 7 anni d'età, erano preparati a diventare "Soldati di Cristo": accompagnati dal

proprio padrino, con un vestito nuovo o in molti casi appena decoroso, si avvicinavano all'altare con un po' di soggezione per la presenza del Vescovo, aspettando il loro turno e spesso già pensando al rinfresco che li attendeva, dopo la cerimonia, particolarmente lunga ed estenuante, insieme ai parenti e alla famiglia. Sino alla metà degli anni Sessanta, la Cresima veniva conferita dal Vescovo prima della Prima Comunione; dopo il Concilio Vaticano II si affermò, seppur in un acceso dibattito non ancora concluso, la scelta di far passare i bambini prima a Comunione all'età di 10 anni e posticipare la Cresima ai 14 anni circa. Molti dei bambini cresimati si offrivano per il ruolo di chierichetti, per "servire la messa e le funzioni" e dopo un corso per imparare a servire messa, ma soprattutto per apprendere le principali preghiere e le risposte della liturgia (non dimentichiamo che sino al Concilio Vaticano II le funzioni ecclesiastiche erano celebrate in latino), erano rivestiti con una tonaca nera e una cotta bianca ornata di trine ed iniziavano il servizio. Alcuni compiti erano particolarmente amati dai chierichetti, come suonare le campane o partecipare alle processioni in occasione di festività religiose, che si sarebbero concluse con un ricco pranzo al quale avrebbero partecipato anche i chierichetti; altri compiti, come la benedizione delle case, che richiedeva lunghe camminate nelle strade di campagna, i funerali o gli uffizi dei morti, erano possibilmente evitati. Dopo qualche anno di servizio, i chierichetti lasciavano il loro posto alle nuove, e più giovani, generazioni.

La Comunione

Anche la "Prima comunione" era un momento particolare per i bambini delle comunità coloniche, il giorno in cui ricevevano per la prima volta "il Corpo di Cristo", "il giorno più bello della vita" era festeggiato dalla comunità e dalle famiglie in modo solenne. Anche i ragazzi, che avevano raggiunto un'età di circa 12 anni, vivevano il sacramento con maggior consapevolezza e con più coscienza, grazie una più approfondita istruzione religiosa e scolastica. La Comunione, nelle nostre campagne, era generalmente celebrata il giorno della Pentecoste o quello del Corpus Domini e non si esauriva nella mattinata, ma vedeva impegnati i ragazzi anche nel pomeriggio con la partecipazione alla processione col Santissimo; la domenica successiva tornavano in chiesa col vestitino da cerimonia, partecipando alla Messa per quella che era definita la "Seconda comunione", mentre durante tutta la settimana, i bambini comunicati partecipavano giornalmente alla messa e si accostavano all'eucaristia. Anche

questo sacramento aveva i suoi simboli: i ragazzi comunicati portavano nel giorno della cerimonia una fascia di seta al braccio destro come segno distintivo, mentre per tutti, maschi e femmine, era d'obbligo un crocifisso con medaglia e fiocco, da attaccare al petto, che tradizionalmente doveva essere portato una settimana attaccato alla maglietta e un'altra settimana sotto il golf o la maglia. Come ricordo della cerimonia venivano stampati alcuni santini che erano distribuiti tra i parenti e gli amici.

Il Matrimonio

Sin dall'antichità, il matrimonio era preceduto da una serie di atti obbligati per giungere all'unione di due persone e col passare dei secoli vennero previsti nuovi rituali, nella continuità degli antichi. Soltanto nel Concilio di Trento (1545-1563), mentre si riaffermava la sacramentalità del matrimonio, vennero stabilite delle regole che rimasero, come prassi, sino quasi agli inizi del secolo scorso. Il primo suggello del fidanzamento erano gli **sponsali**, una promessa di matrimonio, che i parroci di campagna annotavano in un registro sino ai primi del Novecento. Le **proclame matrimoniali**, invece erano denunce di matrimonio che si effettuavano nelle chiese delle parrocchie degli sposi, per tre domeniche consecutive, prima della celebrazione della cerimonia, con la finalità di render pubblico il matrimonio e ricercare eventuali impedimenti. I matrimoni, in una società contadina, dove i lavori agricoli erano essenzialmente stagionali, venivano generalmente celebrati nei mesi invernali e primaverili, durante i quali i lavori nei campi erano ridotti, con esclusione dei periodi dell'Avvento e della Quaresima, nei quali vi era il veto ecclesiastico ed occorreva la dispensa del Vescovo. I testimoni degli sposi, che svolgevano un ruolo meramente amministrativo, sino ai primi anni del Novecento erano scelte dal parroco tra le persone di sesso maschile, più vicine alla chiesa; successivamente gli sposi cominciarono a scegliere i testimoni nella cerchia di parenti ed amici. L'età media degli sposi era abbastanza alta, da 27 a 30 anni per gli uomini, da 20 a 25 anni per le donne sino al secondo dopoguerra, poi l'età media delle donne iniziò lentamente a crescere, sino ad attestarsi intorno a 25 anni alla fine del secondo dopoguerra. Sino agli anni '60 del secolo scorso, i matrimoni venivano celebrati esclusivamente di primo mattino dalle 7,30 alle 9,00, poi le cerimonie vennero gradualmente ritardate, sino ad essere celebrate anche nel pomeriggio. Dopo il matrimonio, il parroco annotava lo "sposalizio" nei **libri matrimoniali**, registri la cui tenuta aveva origini medioevali, nei quali erano riportati la data della cerimonia, i dati

anagrafici degli sposi e dei loro genitori ed i dati anagrafici dei testimoni. Al termine del matrimonio gli sposi si riunivano con parenti ed amici intorno ad una tavolata apparecchiata nell'aia, dove consumavano un pranzo preparato dalla famiglia della sposa poi, nel pomeriggio, la sposa abbandonava la famiglia d'origine e si trasferiva nella sua nuova famiglia, nella casa del marito, dove l'attendeva la massaia e le altre cognate. L'abito nuziale bianco delle spose, sino agli anni '50 del Novecento era scarsamente diffuso nelle nostre campagne, così com'era sconosciuta la luna di miele o viaggio di nozze; soltanto dopo gli anni '60, gradualmente, furono recepite, nelle nostre campagne, le consuetudini che ancora oggi caratterizzano la cerimonia nuziale, ma ormai era finita anche la mezzadria.

Il Funerale

I coloni generalmente morivano nella propria casa, dopo aver ricevuto i sacramenti e l'estrema unzione da parte del parroco che, spesso, ne vegliava anche l'agonia. La liturgia funebre era codificata da secoli e scrupolosamente osservata dai familiari: il defunto, vestito dai volontari della Compagnia, era deposto sul suo letto, illuminato da quattro ceri posti agli angoli, con le braccia incrociate al petto e una corona del Rosario avvolta alle mani. L'esposizione del morto nella sua camera, nella quale gli specchi dei mobili erano coperti con lenzuoli (secondo un'antica superstizione si evitava che l'immagine del morto rimanesse nello specchio), permetteva la visita di parenti e amici, immediatamente avvisati, per dare l'estremo saluto al defunto e il conforto ai familiari. La sera veniva recitato il Rosario con il parroco ed iniziava la veglia notturna della salma da parte dei familiari e parenti. Il giorno successivo, il parroco, in stola nera, accompagnato dai chierichetti recanti la croce, i lanternoni e l'acqua benedetta, si recava alla casa del morto dove benediva la salma, poi il corteo funebre, preceduto dai Fratelli della Compagnia vestiti con la cappa partiva dall'abitazione, diretto alla chiesa, dove era celebrata la messa delle esequie. L'uso del carro funebre si diffuse nelle nostre campagne soltanto dopo gli anni '50; sino ad allora le bare venivano portate a spalla prima in chiesa, poi al cimitero. Quasi tutto il paese partecipava alle esequie ed negozianti in segno di rispetto, abbassavano la saracinesca al passaggio del corteo funebre. terminate le esequie, gli uomini si collocavano sulla spalla il cataletto o la bara e il corteo, con la croce davanti la bara e i lanternoni al fianco, si avviava mestamente verso il cimitero per la sepoltura, con il sacerdote che recitava le preghiere dei defunti. Al cimitero il parroco benediva la fossa

e provvedeva all'ultima assoluzione del defunto; l'interramento compiuto dai Fratelli della Compagnia concludeva la cerimonia. Era consuetudine che i chierichetti venissero inviati dal parroco ad annunciare a tutte le famiglie la morte di un parrocchiano. L'uso dei lanternoni risaliva al XV secolo, quando le funzioni funebri erano celebrate nelle ore notturne e per tradizione ne era stato continuato l'uso, sostituendo le torce e le fiaccole medievali con le lanterne o "torce a vento". Sino alla fine dell'Ottocento, nelle nostre campagne non venivano usate le bare per il trasporto dei morti, ma il "cataletto", sorta di portantina, sul quale veniva adagiata la salma, avvolta da un semplice sudario e coperto da un panno funebre di velluto nero; caratteristica del cataletto era il piano sul quale veniva deposta la salma costituito da corde tese intrecciate. Un'altra usanza ormai scomparsa era il "lutto", un segno portato dai familiari del defunto, per onorarne la memoria, costituito da una piccola fascia nera al braccio o da un distintivo nero portato sulla giacca dagli uomini, mentre le donne, invece, vestivano completamente abiti neri; il periodo di lutto durava un anno, durante il quale i vedovi non si potevano risposare e dovevano evitare i luoghi di divertimento. Il 2 novembre giorno della commemorazione dei defunti veniva celebrata una messa nel cimitero, mentre durante tutto il mese, dopo la cena, nelle case veniva recitato il rosario, davanti alle foto dei defunti, in suffragio delle loro anime; inoltre era consuetudine le famiglie chiedessero al parroco un "uffizio", una serie di 3 o più messe a pagamento, celebrate il giorno della sepoltura "die obitus", dopo una settimana "die septima" o dopo un mese "die trigesima" in suffragio dei loro defunti oppure una singola messa.

Altri riti

Il calendario liturgico delle tradizionali feste annuali, nei comuni di Lamporecchio e di Larciano, era arricchito da funzioni celebrate più solennemente con la presenza di diversi sacerdoti e con una grande partecipazione popolare. Queste feste avevano una lunga tradizione e generalmente erano caratterizzate da un cerimoniale più ricco comprendente più messe, una processione e spesso la predica di un frate. Il 1 gennaio era dedicato alle anime del purgatorio, con la celebrazione di diverse messe, il sermone e l'esposizione solenne del Santissimo. Il 1 maggio a S. Baronto si teneva, sino all'epoca fascista, la Festa del perdono di origine medievale, legata probabilmente all'abbazia benedettina; il 3 maggio, a Cecina, si celebrava il Crocifisso ligneo conservato nella locale chiesa, che prevedeva

una processione per le vie del borgo, con l'esposizione del Crocifisso stesso; una delle più antiche e delle più amate feste religiose che si svolgevano su tutto il Montalbano era la Sagra delle Sante Marie a Orbignano che si si festeggiava nei giorni dal 14 al 16 agosto presso la Chiesa di S.Maria del Pruno a Orbignano e si concludeva con una processione solenne che ha sempre attratto numerosi partecipanti, mentre l'8 settembre, si teneva nel borgo di Porciano, la festa religiosa in onore della Madonna, con una serie di manifestazioni collaterali. Sospesa negli anni Sessanta per diverso tempo, fu ripresa con una serie di manifestazioni che affondavano le loro radici nella tradizione popolare locale. Anche le feste tradizionali venivano ricordate secondo un preciso rituale consolidatosi attraverso i secoli: il Giovedì Santo si svolgeva la "**visita delle sette chiese**" che risaliva al XVI secolo ed a S.Filippo Neri; mentre nelle città si visitavano sette chiese diverse, pregando in ognuna, nelle campagne i fedeli uscivano ed entravano in chiesa per sette volte, recitando ogni volta sette Pater, Ave e Gloria, simulando così l'entrata in sette chiese diverse. Il mercoledì, giovedì e venerdì precedenti il giorno dell'Ascensione, era tradizione organizzare le processioni penitenziali (**rogazioni**) che percorrevano, nei tre giorni, tutto il territorio parrocchiale, invocando la benedizione sui campi e sulle persone. "*A folgore et tempestate, a peste, fame et bello*" invocava il sacerdote, "*Libera nos domine*" rispondevano i fedeli, poi, al rientro in chiesa veniva celebrata la messa. La "Settimana santa" era un periodo ricco di celebrazioni e riti che vedevano le famiglie parteciparvi attivamente, memori delle tradizioni centenarie che le portava a vivere più intensamente i giorni antecedenti la Pasqua. La Domenica delle Palme, le donne si recavano in chiesa con mazzi di rami d'ulivo che veniva benedetto dal sacerdote durante la celebrazione della messa, in memoria dell'accoglienza ricevuta da Gesù nell'entrata a Gerusalemme; l'ulivo benedetto veniva poi appeso alle pareti domestiche per benedizione. Il Giovedì Santo si commemorava in chiesa l'ultima cena di Gesù, con il rito della lavanda dei piedi, compiuto dal sacerdote a dodici fedeli e la preparazione del sepolcro pasquale, adornando l'altare con vasi di fiori di stagione, vecce e grano per abbellire la chiesa e simboleggiare il passaggio dalla morte alla rinascita di Gesù; la veccia è una pianta erbacea delle leguminose con fiori ascellari, che in assenza di ossigeno germoglia piccoli fili bianchi. La veccia veniva seminata un mese prima di Pasqua e tenuta nelle cantine, in un ambiente umido e buio che favoriva la nascita dei fiori di color bianco avorio che erano utilizzati per decorare l'altare. Il Venerdì Santo era invece dedicato all'adorazione della croce e si rinnovava

il rito della Via Crucis, che in altri paesi del Montalbano era detta “*del Gesù Morto*” e che rievocava la passione e la morte di Cristo. Il Sabato Santo tradizionalmente era dedicato alle confessioni, infine la notte del Sabato Santo si celebrava la Messa Pasquale, con i riti della benedizione dell’acqua, del fuoco e dell’olio santo; a mezzanotte, ora in cui il sacerdote provvedeva all’elevazione del calice per la consacrazione, venivano “sciolte” le campane che annunziavano, per tutta la campagna, la risurrezione di Cristo. Si diceva sciogliere le campane perché, il giorno del Giovedì Santo, il sacrestano provvedeva a legare tra loro le funi che utilizzava per suonare le campane che, secondo la liturgia, dovevano tacere per tre giorni. La Messa pasquale della domenica vedeva la presenza di numerose famiglie, ognuna recante un panierino coperto da un tovagliolo, contenente le uova che sarebbero state benedette dal sacerdote alla fine della messa, che venivano deposti su un altare laterale. Sono infine da ricordare le novene di Natale, celebrazioni popolari che, nell’arco dei secoli, hanno affiancato la liturgia ufficiale, per coltivare il senso della fede e della devozione verso Dio; dal 17 al 24 dicembre, alla fine del periodo dell’Avvento, la sera, intere famiglie si recavano in chiesa per partecipare alla novena, costituita da un’antologia di testi biblici e da canti gregoriani.

Le chiese, le cappelle, gli oratori e i cimiteri

La fattoria si estendeva su un territorio che interessava 5 comuni, includendo anche il podere di Montecatini, distaccato dalla fattoria e sul quale, sin dai tempi dell’alto medioevo, con la diffusione del cristianesimo, erano sorti i primi edifici religiosi (le pievi), dotate di un fonte battesimale e con annesso un cimitero. Le pievi oltre la funzione religiosa, svolgevano quella non secondaria, dell’assistenza ai poveri e dell’accoglienza ai viandanti, sorgendo sovente in aperta campagna, al centro della zona sulla quale esercitavano l’assistenza spirituale; il territorio della fattoria dipendeva da secoli dalla Chiesa di S.Stefano di Lamporecchio ricordata già nel 998 come *plebs de Sancto Stephano de Cerbaria* e dalla Chiesa di S. Silvestro di Larciano, divenuta pieve nel 1693. Intorno al XIII secolo sorsero sul territorio, soprattutto nei borghi, le cappelle e gli oratori, che sarebbero poi divenuti chiese, per permettere alla popolazione di partecipare alle funzioni senza dover percorrere un lungo percorso; accanto alle chiese, dopo il Concilio di Trento, che proibì salvo rare eccezioni, l’inumazione nelle chiese, vennero edificati i cimiteri. Oltre alla chiesa di

S.Stefano a Lamporecchio, vi erano la Chiesa di S.Maria Assunta del Pruno a Orbignano, la Chiesa di S.Giorgio a Porciano, l'Abbazia di S.Baronto, la Chiesa di S.Donnino a Castelmartini, ricostruita nel 1860, la Chiesa di S.Nicolao a Cecina, la Chiesa di S.Silvestro a Larciano e la Chiesa di S. Rocco a S. Rocco. Vicino ad ogni chiesa, vi era il cimitero ed una stanza che era adibita a sede della "Compagnia"; nella stanza si trovavano lo stendardo della compagnia, le cappe che i confratelli indossavano durante le funzioni religiose e la statua del Santo al quale era dedicata la compagnia, mentre in chiesa un altare laterale era dedicato al patrono della compagnia. Le compagnie erano associazioni benefiche, di origine Medioevale, che avevano un duplice scopo: religioso e caritatevole, che attuavano con la pratica religiosa, con la carità verso i Fratelli poveri e con il servizio nei funerali. La società contadina, particolarmente sensibile alla solidarietà verso il prossimo, partecipò in modo compatto alla costituzione delle compagnie ed anche nel Montalbano, in ogni famiglia, c'era almeno un Fratello, come si chiamavano i membri dell'associazione. Le Compagnie erano affidate alla protezione di un Santo, anche se spesso, più prosaicamente, riportavano nel titolo lo scopo per il quale erano state fondate (Compagnia della Buona Morte) ed erano regolate rigidamente. Come abbiamo rilevato sopra, intorno al XIII secolo, i defunti venivano seppelliti nelle chiese poi, per motivi di spazio, vennero inumati nei terreni attigui alla chiesa dove, tradizionalmente, dovevano essere sepolti con i piedi rivolti ad oriente, mentre all'interno della chiesa rimanevano i sepolcri riservati alle famiglie gentilizie, ai membri del Clero ed ai membri della Compagnia. Dopo il Concilio di Trento, la Chiesa promulgò precise regole sia per la liturgia esequiale che per le sepolture: i cimiteri, recintati, dovevano essere consacrati dal Vescovo con una cerimonia pubblica, era interdetto ai non cattolici, ai suicidi ed ai divorziati, persino i bambini nati morti dovevano essere sepolti esternamente al cimitero, mentre all'interno vi era un'area riservata alla sepoltura dei confratelli della compagnia.

I giorni di festa

Non erano molti nel corso dell'anno e pochissimi erano quelli che venivano celebrati con particolare abbondanza di cibi. Se si escludono i pranzi della mietitura, della trebbiatura e della vendemmia, che vedevano la presenza di numerosi invitati non appartenenti alla famiglia e che richiedevano un menù più abbondante, le feste in cui si mangiava in modo molto più ricco del solito erano il Natale, il martedì grasso (giorno di

carnevale), la Pasqua e il giorno in cui si celebrava un matrimonio.

Natale

Nella cultura contadina, il Natale rappresentava la principale festa religiosa dell'intero anno e come tale veniva celebrata con un pasto più abbondante del solito, ma non particolarmente fornito di portate, anche se le modeste condizioni economiche dei mezzadri non consentivano una celebrazione particolarmente ricca e fastosa come quella praticata oggi. Tutto veniva comunque preparato cercando di non dover usare prodotti acquistati e quando si ricorreva ad essi, il fatto era sottolineato come un lusso riservato a pochi o alle grandi occasioni. La massaia, 2 o 3 giorni prima della festa, aveva tirato il collo ad un paio di capponi, allevati appositamente per costituire il piatto principale del grande pranzo natalizio e per essere portati in omaggio al proprietario della fattoria, secondo gli accordi mezzadrili. Le massaie avevano provveduto a castrare i polli molti mesi prima, per poter disporre per le festività natalizie di animali dal peso ottimale. Un paio di giorni prima della festa, la massaia aveva cotto il pane per averlo fresco per il giorno di Natale, anche se il pane si manteneva ottimamente per molti giorni; tolto il pane del forno, vi immetteva i cantuccini e i pupazzetti, fatti della stessa pasta dei biscotti, che sarebbero stati una gradita sorpresa per i nipotini. Intanto il capoccia con i figli, aveva predisposto il "ceppo": si trattava del piede e di parte del tronco con un po' di radici, di una grossa pianta, cerro, leccio o talvolta ulivo che era stato conservato da mesi per questi giorni; infatti, generalmente, il focolare era alimentato con i resti delle potature degli ulivi e delle viti, mentre raramente veniva utilizzato il legname boschivo. Il ceppo rappresentava una tradizione ed era acceso la vigilia di Natale, mentre la notte veniva ricoperto con la cenere per attenuarne la combustione; essendo di legno particolarmente duro, si bruciava lentamente, arrivando quasi sempre a Capodanno e talvolta alla Befana. Tale tradizione era rispettata da tutti i coloni, che sceglievano le dimensioni del ceppo in funzione a quelle del loro camino, poiché non tutti possedevano un canto del fuoco abbastanza grande. La vigilia di Natale era interamente dedicata alla preparazione del pranzo natalizio: la massaia preparava la pasta all'uovo per il brodo del giorno successivo, poi il sugo dei crostini utilizzando le interiora e i fegatini dei capponi. Il mattino di Natale, la massaia andava alla prima messa, mentre i giovani erano andati a quella di mezzanotte, anche per incontrarsi con le ragazze, il capoccia andava a quella delle 9 e il resto della famiglia alla Messa cantata

delle 11. Alle 13 iniziava il gran pranzo, con antipasto di crostini, salumi e sottaceti, brodo con pasta all'uovo, poi cappone lessato, cappone in umido con patate e infine cantuccini con il vinsanto di propria produzione. I dolci industriali, come il panettone e il pandoro erano sconosciuti, vi era talvolta i cavallucci, che molti facevano in casa e il panforte senese; la frutta era costituita da qualche arancia, se nel podere, come talvolta accadeva vi era una pianta di arancio, altrimenti vi erano noci, mele o qualche pera; i fichi secchi erano invece un frutto tradizionale del giorno della Befana. La sera a cena venivano serviti gli avanzi del pranzo precedente e poco altro, mentre i tradizionali regali ai bambini non venivano fatti il giorno di Natale, ma quello dell'Epifania quando ai ragazzi venivano donate le calze piene di caramelle e di fichi secchi.

Carnevale

Il giorno precedente il mercoledì delle ceneri, chiamato martedì grasso o Carnevale era, dal punto di vista gastronomico, tra i più ricchi di tutto l'anno, prevedendo, secondo la tradizione, i due pasti principali a base di carne: il pranzo era generalmente costituito dalla pasta all'uovo in brodo di gallina e dalla gallina lessa, accompagnata da sottaceti e patate lesse e alla fine, cenci e vinsanto, mentre a cena veniva servita la pasta a sugo, seguita da coniglio stufato con patate. Come abbiamo rilevato, il pollame compariva raramente nel menù familiare, perché la sua vendita costituiva una delle rare fonti di denaro per la famiglia colonica, ma nel giorno di carnevale si faceva un'eccezione. Spesso la cena era invece costituita esclusivamente da polpette, tipico piatto carnevalesco che permetteva inoltre di riutilizzare gli avanzi del pranzo; in ogni caso non mancavano mai i cenci o le frittelle, dolci fritti, cioè grassi per dare risalto al giorno di festa. Durante la quaresima, il menù non differiva da quello quotidiano di tutto l'anno, rispettando in modo più stretto i giorni di magro o di vigilia nei quali si rinunciava anche all'uso di quel grasso animale che abitualmente era usato per insaporire i cibi. I legumi, soprattutto i fagioli, costituivano la base dell'alimentazione, ma spesso si consumava anche il pesce di mare conservato: baccalà, aringhe, salacche (una specie di piccole aringhe) e più tardi acciughe, che venivano mangiate con molta parsimonia, insieme ad aglio e cipolla. Durante la quaresima veniva consumato con frequenza anche il pesce fresco: il massiccio del Montalbano è delimitato nella parte sud-occidentale dal bacino del Padule di Fucecchio, che forniva in abbondanza lucci, tinche, anguille, carpe ed altre varietà minori come

lasche, agoni e alborelle. Come abbiamo già rilevato, i ragazzi nei mesi primaverili si dedicavano alla pesca e spesso riportavano a casa diverse prede. La massaia, anche in questa occasione, cercava di utilizzare l'intero animale, cucinandolo preferibilmente stufato insieme alle "erbe" raccolte nei campi, non gettando né la testa né le interiora che, opportunamente pulite e lavate, arricchivano il fondo di cottura (sugo) col quale si poteva condire una discreta quantità di pane.

Pasqua

Tradizionalmente era la festa delle uova. Dopo il lungo riposo invernale, le galline deponevano le uova più intensamente che nei restanti periodi dell'anno; la massaia raccoglieva un numero di uova pari al numero dei membri familiari, le poneva in un cestino e il mattino di Pasqua, quando partecipavano alla prima messa, le portava in chiesa affinché il parroco le benedisse. Rientrata a casa, provvedeva a lessare le uova, mettendole a bollire nel paiolo, talvolta anche per parecchi minuti, perché era importante che le uova fossero ben assodate. Il pranzo iniziava sempre con le uova benedette, seguite da minestra in brodo e da gallina lessata per poi concludersi con i dolci che erano stati confezionati per la Pasqua; durante la settimana santa (i sei giorni precedenti la Pasqua) la massaia aveva preparato uno o più tipi di dolci: era questa una delle pochissime occasioni in cui il forno veniva riscaldato espressamente per la cottura di cibi diversi dal pane. Tutta la settimana compresa fra il lunedì dell'angelo e la domenica in albis era considerata festiva perché dedicata all'incontro tra parenti: le donne tornavano per un giorno a pranzo nella famiglia d'origine, e per poterlo permettere a tutte era necessario avere a disposizione più giorni.

Matrimonio

Il matrimonio o sposalizio, come era comunemente chiamato nelle nostre campagne, veniva festeggiato con tutto lo sfarzo possibile. I matrimoni erano programmati generalmente nel mese di agosto, dopo la trebbiatura e prima della vendemmia, quando i lavori agricoli permettevano una pausa. Il pranzo era preparato dalla famiglia della sposa; la massaia, che spesso era la nonna della sposa, in quell'occasione faceva un'eccezione alle normali abitudini familiari, acquistando in macelleria (spesso barattandola con un pollo) un po' di carne di vitello per preparare il brodo. I preparativi per la festa iniziavano qualche giorno prima, uccidendo alcuni polli e conigli e, se era sopravvissuto al pranzo della battitura, un papero; generalmente

gli invitati alla cerimonia comprendevano i familiari degli sposi, il parroco e qualche parente stretto, raramente superando il numero di venti persone. Il pranzo di nozze comprendeva le stesse portate di quello della trebbiatura: antipasto di crostini, salame e spalla, pasta al sugo e minestra in brodo, gallina e vitello lessi, pollo e coniglio arrosto o stufati, insalata e come dessert cantuccini, dolci casalinghi e vinsanto. La tavola veniva imbandita sull'aia, vicino ad una pianta che fornisse un po' d'ombra ai commensali e i festeggiamenti continuavano per tutto il pomeriggio, sino a sera.

Erbe officinali e medicinali

Molte erano le piante e le erbe officinali e medicinali che la massaia usava, sia per insaporire gli alimenti, sia a scopo prettamente terapeutico; riportiamo perciò un elenco delle principali erbe e delle loro proprietà terapeutiche: indicativamente viene esposto anche il loro utilizzo.

Aglione

(*Allium sativum L.*): l'aglio, come altre piante aromatiche, era intensamente coltivato in tutti gli orti; le sue caratteristiche terapeutiche erano ben note sin dall'antichità, infatti ha proprietà antielmintiche contro gli ascaridi e gli ossiuri, ipotensive, espettoranti, digestive, carminative e antisettiche. Il consumo costante dell'aglio riduce i rischi di trombosi dei vasi sanguigni, diluendo il sangue e contestualmente abbassando la pressione e il livello di colesterolo, prevenendo l'aterosclerosi; l'aglio ha anche una potente azione battericida e antivirale contrastando spesso le infezioni delle prime vie respiratorie.

Achillea

(*Achillea millefolium*): le sue qualità terapeutiche sono note fin dall'antichità; la massaia la utilizzava per arrestare le emorragie esterne applicandola, tritata finemente, sulle ferite, mentre il vino di Achillea ottenuto lasciando macerare 2 manciate di erba in 1 fiasco di vino bianco, risultava curativo nei casi di cattiva digestione, di acidità di stomaco, di asma e per favorire le funzioni urinarie.

Alloro

(*Laurus nobilis*): le foglie di alloro hanno notevoli proprietà medicinali: l'infuso di foglie secche fa sudare abbondantemente riuscendo a prevenire i

raffreddori e le influenze, mentre bevuto dopo i pasti facilita la digestione, rinforza lo stomaco, stimola l'appetito e contenendo l'alloro oli essenziali, è anche un ottimo anticatarrale. Le bacche dell'alloro, piccoli frutti simili a minuscole ciliege nere dai semi molto grossi, sviluppano principi più attivi delle foglie, contenendo un olio ricchissimo di numerose sostanze medicamentose. La massaia faceva essiccare le bacche, poi le macinava e con la polvere ottenuta dalle bacche preparava un infuso efficace contro l'influenza, i raffreddori, le debolezze di stomaco e i gas intestinali; facendo macerare questa polvere in olio d'oliva, si otteneva l'olio laurinato che veniva frizionato sulla parte contusa per lenire i dolori causati da traumi e reumatici. La massaia, talvolta preparava anche un unguento mescolando 70 grammi di olio di lauro, ottenuto spremendo le bacche, con 20 grammi di trementina, 40 grammi di acido salicilico e 200 grammi di grasso di maiale fuso; quando l'unguento era raffreddato veniva conservato in un vasetto di vetro e usato per lenire i traumi muscolari.

Assenzio

(*Artemisia absinthium*): l'assenzio era considerato il principe degli amari e, grazie alle particolari essenze contenute, era ritenuto una pianta tonica, stomacica, febbrifuga, diuretica e vermifuga. Generalmente si usava l'infuso, preparato versando 1 litro d'acqua bollente su 2 cucchiari di fiori d'assenzio, lasciando riposare per 10 minuti e quindi colandolo oppure il vino di assenzio che stimola l'appetito e favorisce una facile digestione, preparato mettendo una manciata di fiori di assenzio in 1 litro di vino bianco o rosso al quale sia stato aggiunto un bicchiere di grappa.

Bardana

(*Arctium lappa*): la pianta ha azione diaforetica, diuretica e depurativa, utile nei casi di eruzioni della pelle, per i quali si usava il decotto, ottenuto facendo bollire per 10 minuti, in 1 litro d'acqua, 70 grammi di radice di bardana; è anche efficace per curare gli erpetici, gli artritici, i sofferenti di calcoli renali, per i quali è necessario preparare un decotto con 1/2 litro di acqua nel quale sono fatti bollire 25 grammi di foglie di bardana e 35 grammi di foglie di salvia. Ai bambini affetti da morbillo veniva invece somministrata una tisana preparata con 1/2 litro di acqua e 25 grammi di radice di bardana, che favoriva lo sfogo di questa affezione ed una pronta guarigione.

Basilico

(*Ocimum basilicum L.*): anche questa pianta non mancava mai nell'orto della casa colonica: ha proprietà stimolanti, antispasmodiche, diuretiche, tonico-digestive e antisettiche; il basilico veniva anche impiegato come sostanza stimolante dell'apparato intestinale, poiché le sue proprietà facilitano la digestione e favoriscono l'appetito, inoltre il basilico rafforza il sistema nervoso, allevia il nervosismo, favorendo il sonno, combatte l'asma, le bronchiti e la tosse e aumenta la produzione di latte materno durante l'allattamento. Le foglie, strofinate sulla pelle, leniscono le punture di insetti e costituiscono un repellente per le zanzare.

Betulla

(*Betula alba*): venivano utilizzate soltanto le foglie che, raccolte, erano essiccate all'ombra e conservate in sacchetti di carta; con 50 grammi di foglie tritare poste in 1 litro d'acqua bollente si preparava un infuso estremamente diuretico, che veniva usato nei casi di calcoli renali, nelle difficoltà di urinazione e di gonfiori e recava sollievo ai gottosi, facilitando lo scioglimento e l'eliminazione dei calcoli urinari. L'infuso poteva essere sostituito dal vino di betulla, che si preparava bollendo in 1 litro di vino bianco 2 abbondanti manciate di foglie di betulla.

Biancospino

(*Crataegus oxyacantha*): di questa pianta vengono utilizzati soltanto i fiori che, raccolti a manciate, venivano essiccati al sole e conservati in sacchetti di carta; le essenze contenute nei fiori sono terapeutiche per i casi di ipertensione, di arteriosclerosi e di insonnia. L'infuso di biancospino, preparato versando ½ litro d'acqua bollente su un pizzico di fiori, è un ottimo calmante e un efficace sonnifero che agisce sulla contrazione delle arterie e favorisce un giusto equilibrio fra pressione sanguigna e forza del polso e che non dà assuefazione.

Borsa del pastore

(*Capsella bursa pastoris*): tutta la pianta, verde o secca, è medicinale, contenendo acido bursico, malico, acetico, citrico e molto tannino. Il decotto preparato bollendo una manciata di borsa del pastore in 3 tazze di acqua finché si siano ridotte a 2, era indicato nella cura delle febbri malariche, della ematuria e nelle emorragie di stomaco; il decotto può essere sempre sostituito dal vino di borsa del pastore ottenuto mettendo a macero per 8

giorni in 1 litro di vino bianco generoso 2 etti di pianta verde, finemente tagliata. La pianta fresca ha un forte potere emostatico e tritata finemente può essere applicata sulle ferite. Il balsamo del pastore, usato per frizionare qualche articolazione atrofizzata si prepara mettendo a macerare per 10 giorni, in 1 litro di grappa, una manciata di borsa del pastore. Il decotto di borsa del pastore poteva servire per lavare piaghe e ferite, mentre la polvere della pianta, cosparsa sulle ferite, le guariva in fretta, favorendo una pronta cicatrizzazione.

Camomilla

(*Matricaria recutita L.*): di questa pianta erano raccolti soltanto i fiori che venivano posti ad essiccare all'ombra; si conservano poi in recipienti ermetici di vetro al riparo da fonti di luce ed umidità o in sacchetti di carta. L'infuso di questi fiori, preparato mettendo un pizzico di fiori in acqua bollente, aveva un blando effetto sedativo e notevoli proprietà antinfiammatorie: era perciò usato nei casi di insonnia, di nevralgie (sciatica e torcicollo), di digestione difficile e per curare i dolori muscolari e i reumatismi. Per dolori reumatici particolarmente insistenti, si ricorreva all'olio di camomilla, preparato facendo bollire, per circa 2 ore, 30 grammi di camomilla e 1 bicchiere d'olio d'oliva, quindi si filtrava l'olio e si aggiungevano 10 grammi di canfora, controllando che si amalgamasse uniformemente. L'olio si usa frizionando energicamente e più volte al dì secondo il bisogno sulle parti dolenti. Occasionalmente aveva anche una funzione estetica; le donne che volevano schiarirsi i capelli, infatti, si sciacquavano i capelli con l'infuso di camomilla.

Cicoria

(*Cichorium intybus*): la cicoria contiene la cicorina ed altri principi amari che la rendono importante come tonico, digestivo, lassativo e depurativo grazie al nitrato di potassio, sale contenuto nella cicoria, che è un efficace stimolante dei reni ai quali facilita la liberazione del sangue da tutte le impurità in esso contenute. Per ottenere un'efficace azione depuratrice era usato il decotto, preparato bollendo un pugno di cicoria in ½ litro d'acqua; tale terapia, depurativa delle funzioni epatiche ed intestinali, poteva essere integrata dal consumo di cicoria cruda.

Coda cavallina

(*Equisetum arvense*): è una pianta farmacologia conosciuta e usata sino

dall'antichità. Il decotto che si prepara facendo bollire qualche rametto essiccato in ½ litro d'acqua per 5 minuti, è usato per uso esterno per medicare le ferite e le piaghe, mentre per uso interno risulta un eccellente diuretico, cura anche le infiammazioni oculari e gengivali ed è un ottimo ricostituente degli stati di debolezza.

Crescione

(*Nasturtium officinale*): la pianta ha notevoli virtù disintossicanti e le foglie, consumate crude in insalata, forniscono benefici effetti tonici e stimolanti e sono utili nei casi di catarri bronchiali e di affezioni tubercolari.

Dente di leone – Tarassaco

(*Taraxacum officinale*): sin dai tempi più antichi sono state consumate le foglie fresche di tarassaco che avevano un forte potere depurativo. La parte più importante del tarassaco è la radice, che si raccoglieva in primavera o in autunno e che si essiccava al sole e che veniva assunta in forma di decotto, facendone bollire 50 grammi in 1 litro d'acqua per ¼ d'ora; tale decotto era usato per la cura delle disfunzioni del fegato, dell'itterizia e dei calcoli biliari, oltre ad avere proprietà febrifughe, toniche, diuretiche, lassative e depurative. Il decotto poteva essere sostituito dal vino di tarassaco, preparato mettendo in infusione una manciata di radice tritata in 1 litro di vino bianco.

Enula

(*Inula helenium*): la massaia utilizzava soltanto la radice di questa pianta, che raccoglieva in primavera o in autunno; con questa radice si preparava il vino di Enula mettendo a macerare per 48 ore in 1 litro di vino rosso 30 grammi circa di radice di Enula finemente tritata e il decotto preparato bollendo per alcuni minuti 15 grammi di radice in ¼ di litro d'acqua. L'enula si rivelava un rimedio efficace in caso di indigestioni, di acidità, di dolori di stomaco o di difficile digestione poiché conteneva l'elenina, una sostanza che esercita una benefica azione sul fegato, reni e colecisti, organi fra loro interdipendenti; aveva anche una forte azione antibiotica e vermifuga, e costituiva inoltre un'ottima cura delle bronchiti catarrali e delle tossi stizzose, quali quelle degli asmatici o dei tubercolotici.

Eufrasia

(*Euphrasia officinalis*): la principale virtù dell'eufrasia è quella oftalmica, in quanto l'infuso di questa pianta, preparato versando 1 litro di acqua

bollente su 10 grammi di erba secca, usato per lavaggi e per impacchi sugli occhi, li puliscono e li tonificano, combattendo quindi l'insorgere di congestioni, lacrimazioni, eccessiva sensibilità alla luce, congiuntiviti; bevendo poi una tazza al giorno del decotto sopra descritto i miopi ne trarranno benefici insperati.

Felce

(*Polystichum filix*): la parte medicinale è la radice che si raccoglieva in estate e che doveva presentare, all'atto della raccolta, un bel colore verde; questa radice, conosciuta fin dall'antichità, ha un potente potere vermifugo e veniva assunta, dopo essere stata essiccata e polverizzata, per espellere la tenia, mentre il decotto ottenuto bollendola, combatte i crampi e i reumatismi.

Frangula

(*Rhamnus frangula*): le virtù curative di questa pianta sono concentrate soltanto nella corteccia che andava essiccata scrupolosamente perché, altrimenti, causava capogiri e vomiti violenti e che conteneva la frangulina, una sostanza efficace nella cura della stitichezza cronica, che ridava tono alle fibre muscolari dell'intestino. Il decotto si preparava facendo bollire qualche minuto un cucchiaino di corteccia in 1 bicchiere e ½ d'acqua; si preparava anche un vino di frangula, mettendo a macerare per 10 giorni in un litro di vino bianco 200 grammi di corteccia di frangula, 20 grammi di corteccia di arancio amaro, 5 grammi di cannella, 5 grammi di anice stellato e 5 di finocchio, in grado di ristorare lo stomaco, la milza e la colecisti, il fegato e l'intestino.

Ginepro

(*Juniperus communis*): della pianta si utilizzavano soltanto le bacche, con le quali si preparava un infuso versando 3 cucchiaini di bacche schiacciate in 1 litro d'acqua bollente, che portava benefici contro i bruciori di stomaco, la disappetenza, la gotta, l'artrite, i reumatismi, l'itterizia e i calcoli vescicali, mentre l'infuso caldo favoriva la sudorazione, facilitava la respirazione nei casi d'asma e l'espettorazione nei catarrhi cronici polmonari. Si preparava anche il vino di ginepro, mettendo 60 grammi di bacche schiacciate a macerare per 6 giorni in 1 litro di vino bianco. Si poteva infine mettere una manciata di bacche schiacciate di ginepro in 1 litro di vecchia grappa ottenendo un ottimo gin.

Iperico

(*Hypericum perforatum*): di questa pianta si utilizzavano soltanto i fiori che, messi a macerare nella misura di 500 grammi in 1 litro d'olio d'oliva, producevano l'olio di iberico che era utilizzato curare le bruciature, le scottature, ogni specie di ferita, scalfitture della pelle, piaghe e ulcere; con questo olio si imbevevano le compresse di garza che si applicavano sulle parti malate. Si preparava anche linimento di iperico mettendo in un vaso ben chiuso 2 manciate di fiori di iperico ed 1 litro di alcol puro ed esponendo al sole per 1 mese; poi si toglievano i fiori dopo averli ben spremuti e al liquido si aggiungevano 5 tavolette di canfora, agitando finché le stesse si fossero sciolte. Il linimento così ottenuto si usava per energiche frizioni sulle parti dolenti in caso di gotta, di reumatismi o di sciatica. Con una manciata di fiori ed 1 litro di grappa si otteneva una grappa di iperico, adatta come digestivo e per impedire l'acidità di stomaco, i vomiti e le nausee.

Lavanda officinale o lavanda vera o spico

(*Lavanda officinalis*): fiori di spico erano utilizzati dalla massaia per profumare la biancheria nell'armadio e nella cassapanca e per il loro effetto antisettico; con i fiori si preparava, ponendo un pugno di fiori in un litro d'acqua bollente, un infuso che aveva effetti antispasmodici, calmava gli attacchi di tosse, d'asma e possedendo proprietà antisettiche e disinfettanti, miglioravano la secrezione bronchiale. Si preparava anche la tintura di lavanda, mettendo a macerare una manciata di fiori in 1 litro di grappa che era usata per lavare le piaghe e le ferite, per lenire i traumi cranici ed in caso di forti emicranie.

Malva

(*Malva silvestris*): la malva ha importanti proprietà antinfiammatorie e va raccolta in piena fioritura ed essiccata all'ombra; con l'intera pianta posta a bollire lungamente nell'acqua si preparava un cataplasma da applicare sulla pelle arrossata da eruzioni, punture d'insetto, ustioni e sulle ulcere e sulle gengive doloranti. Si preparava anche un infuso, versando su un pizzico abbondante di malva secca un bicchiere di acqua bollente, che leniva la tosse stizzosa, il catarro bronchiale e le infiammazioni intestinali e urinarie.

Melissa

(*Melissa officinalis*): la melissa, detta anche cedronella, per l'odore di limone che emana, talvolta era coltivata nell'orto: le proprietà terapeutiche

sono molteplici, curando i postumi delle paralisi, le debolezze muscolari, i patimenti fisici e morali ed è utile in ogni forma patologica afferente il sistema nervoso; inoltre stimola l'appetito e rinforza lo stomaco in caso di indigestioni. Generalmente si usava il decotto, ottenuto bollendo per qualche minuto 2 cucchiaini di melissa in ½ litro d'acqua; lo spirito di melissa, invece, era un ottimo calmante che facilitava le digestioni difficili e combatteva le nausea ed il vomito. Si preparava con 150 grammi di melissa, 450 millilitri di alcool puro e 450 millilitri d'acqua, si versava in una bottiglia, esponendola al sole per 3 giorni e se ne prendeva 1 cucchiaino in una tazzina d'acqua bollente, la sera, prima di coricarsi nelle fredde notti invernali.

Menta

(*Mentha piperita*): la raccolta della menta era effettuata prima dell'inizio della fioritura, poi veniva essiccata al sole e riposta in un vaso a chiusura ermetica. La massaia utilizzava le foglie sminuzzate in una tazza d'acqua bollente; l'infuso ottenuto costituiva un ottimo calmante, un buon tonicodigestivo che favoriva le funzioni biliari con benefici effetti sul fegato e che aveva forti proprietà diuretiche, antisettiche e vermifughe.

Piantaggine

(*Plantago lanceolata*): le foglie della pianta hanno effetti astringenti ed energicamente cicatrizzanti; per tale motivo erano utilizzate per guarire le ulcere e le ferite purulente applicandovi le foglie finemente tritate. Il decotto, preparato con 50 grammi di foglie bollite in ½ litro d'acqua, purificava il sangue, i polmoni e lo stomaco, curava gli stati infiammatori dell'apparato digerente ed urogenitale, sedava la tosse e tonificava i ragazzi gracili, possedendo la piantaggine principi attivi superiori all'olio di fegato di merluzzo, mentre usato per fare gargarismi, aveva benefici effetti in caso di laringiti, tracheiti, abbassamento di voce e raucedine.

Rosmarino

(*Rosmarinus officinalis L.*): era una pianta aromatica sempre presente nell'orto della casa colonica, le cui virtù terapeutiche erano conosciute sino dai tempi degli antichi Egizi per i quali era addirittura un simbolo di immortalità; come la salvia ha proprietà stomachiche e stimolanti, aperitive, digestive, tonico-stimolanti e antisettiche. La tisana, preparata mettendo un pezzetto di rosmarino in una tazza d'acqua bollente depura il fegato, migliora la circolazione sanguigna e combatte l'ipotensione; ha benefici

effetti anche sulle ghiandole surrenali, prevenendo lo stress.

Rovo

(*Rubus fruticosus*): di questa pianta selvatica, comunissima nelle nostre campagne, si utilizzavano i frutti, chiamati more, che contenevano zuccheri, albumine, numerosi acidi, ma soprattutto calcio e potassio, indispensabile nella crescita dei bambini; per tale motivo, la massaia preparava la marmellata, cuocendo a fuoco lento le more con il loro doppio peso di zucchero. Tale marmellata costituiva la merenda dei ragazzi per diversi mesi l'anno, aiutandone lo sviluppo fisico.

Ruta

(*Ruta graveolens*): sin dall'antichità, la ruta è sempre stata considerata una prodigiosa cura per qualsiasi malattia; con le foglie della ruta si preparano infusi nella misura massima di 1 grammo per ogni tazzina d'acqua bollente. Questi infusi sono utili per calmare gli attacchi isterici, favoriscono i cicli mestruali, le coliche intestinali e combattono la rinite cronica, che provoca quelle abbondanti secrezioni nasali. La ruta ha anche dei discreti effetti digestivi e talvolta è utilizzata per aromatizzare la grappa.

Salvia

(*Salvia officinalis*): le sue virtù curative sono conosciute fin dall'antichità; ha proprietà toniche, digestive, antisudorifere, cardiotoniche e decongestionanti. Il decotto di salvia, preparato facendo bollire 5 grammi di fiori in 1 bicchiere d'acqua, viene usato in caso di angine, laringiti o di gengive gonfie e sanguinanti e di alito cattivo e può essere usato anche per fare gargarismi, mentre 5 grammi di fiori polverizzati, mescolati ad 80 grammi di miele costituiscono un efficace espettorante. Il decotto preparato facendo bollire 100 grammi di foglie di salvia con 100 grammi di zucchero e con ½ litro di vino bianco per 20 minuti, è estremamente efficace contro il catarro e la tosse, mentre un bagno caldo, nel quale sono state aggiunte 5 manciate di foglie di salvia, tonifica facendo scomparire ogni sintomo di stanchezza. Infine le foglie di salvia fresca, sfregate sui denti, ne puliscono lo smalto, rendendolo candido.

Sambuco

(*Sambucus nigra*): tutte le parti di questa pianta sono medicinali; i fiori, essiccati all'ombra, erano conservati in sacchetti di carta e se ne ricavava

un infuso che favoriva la sudorazione, senza conseguenze negative per il cuore, e la secrezione del latte delle mamme novelle. Con i frutti neri, che maturavano in autunno, si preparava un decotto che aveva una forte azione lassativa, mentre il vino di sambuco, preparato ponendo a macerare 300 grammi di corteccia per 3 giorni in 1 litro di vino bianco, era un ottimo rimedio contro l'idropisia, cioè l'accumulo, di acqua nel ventre.

Tasso barbasso

(*Verbascum thapsus*): i fiori e le foglie venivano raccolte e poste ad essiccare perché, sin dall'antichità, si conoscevano i benefici dei fiori di verbasco nella cura dei raffreddori di petto, delle irritazioni dei bronchi, della tosse catarrale, del catarro polmonare e delle irritazioni del tubo digerente; l'infuso veniva preparato ponendo 40 grammi di fiori in 1 litro d'acqua bollente ed aveva un benefico effetto anche nei casi di affezioni asmatiche, al tubo digerente ed alle vie urinarie. Le foglie polverizzate venivano invece applicate su piaghe e ferite che stentavano a guarire.

Tiglio

(*Tilia platyphylla*): le virtù medicinali del tiglio erano così note sin dall'antichità da essere considerato un albero sacro e, a scopo terapeutico, venivano usate tutte le parti della pianta, la corteccia, l'alburno, le foglie e i fiori. Le foglie di tiglio venivano bollite nell'acqua e applicate come cataplasmi sulle parti doloranti, calmando i dolori causati da scottature, da piaghe e da malattie della pelle; con i fiori, invece, si preparava un infuso nella misura di 50 grammi per litro d'acqua bollente, che costituiva una terapia in tutte le affezioni da raffreddamento, calmando la tosse, rendendo più fluido il catarro bronchiale, che verrà così espettorato con maggiore facilità e avendo una notevole azione diuretica e antireumatica.

Timo

(*Thymus serpyllum*): il timo è una pianticella profumata che cresce nei campi e che spesso era seminata anche nell'orto; l'infuso preparato con un pizzico di timo disciolto in una tazza d'acqua calda è un valido aiuto nei casi di digestione lenta ed ha notevoli proprietà espettoranti e vermifughe, venendo spesso somministrato ai bambini piccoli affetti da tosse. L'infuso, bevuto caldo, sedava le tosse secche e le raucedini, mentre i gargarismi aiutavano la pulizia delle prime vie respiratorie.

Valeriana

(*Valeriana officinalis*): si usava l'infuso della radice della pianta che veniva essiccata e conservata in un vaso chiuso ermeticamente, perché aveva un odore estremamente sgradevole; la valeriana possiede proprietà sedative e calmanti, favorendo il sonno ed era usata per curare l'insonnia, le emicranie, i crampi addominali e le coliti. L'infuso era ottenuto lasciando macerare 25 grammi di radice in 1 litro d'acqua bollente, era usato anche per calmare le palpitazioni e la tachicardia, senza portare a problemi d'assuefazione. Per una cura più forte, si usava la tintura di valeriana, preparata mettendo a macero, per 8 giorni, 25 grammi di radici in 70 grammi d'acqua, si prendevano 15-20 gocce di questa tintura di valeriana 5 o 6 volte al giorno, a seconda della necessità.

Viola mammola

(*Viola odorata*): di questa pianta la massaia usava tutte le parti, i fiori, le foglie, i semi e le radici. I fiori hanno proprietà emollienti, pettorali, sudorifere e leggermente diuretiche, perciò si usava il decotto, preparato mettendo 1 cucchiaino di fiori in 1 litro di acqua bollente per guarire dai catarrhi cronici, dalle bronchiti acute, dalle angine e dalle infiammazioni dei reni e della vescica. Il decotto di radici di viola si preparava facendo bollire 20 grammi di radici in 3 bicchieri d'acqua finché questa si fosse ridotta a metà; questo decotto aveva un potente effetto emetico. Le foglie, poste a macerare in acqua bollente, servivano a preparare degli impiastri caldi, mentre i semi venivano utilizzati per preparare un decotto, nella misura di 20 grammi per litro d'acqua, utilizzato per l'eliminazione dei calcoli alla vescica.

Vischio

(*Viscum album*): le proprietà farmaceutiche del vischio sono essenzialmente emostatiche ed era usato per abbassare la pressione sanguigna, nelle emorragie nasali, e negli sputi sanguigni; la massaia preparava il vino di vischio mettendo 50 grammi di foglie e di rametti di vischio in 1 litro di vino bianco, lasciando macerare per una decina di giorni oppure un decotto di vischio preparato facendo bollire 50 grammi di foglie e di rametti di vischio in 1 litro d'acqua.

Annata agricola

Per illustrare in maniera più organica le molteplici attività agricole che impegnavano la famiglia colonica durante l'intera annata agricola, abbiamo deciso di suddividere i vari lavori in funzione del loro periodo di realizzazione e quindi riportiamo, per meri fini conoscitivi ed esemplificativi, un elenco delle principali occupazioni che impegnavano il colono e la sua famiglia in ogni mese dell'anno.

Proverbi:

anno fungato, anno tribolato

anno ghiandoso, anno cancrenoso

anno nevoso, anno fruttuoso

anno di neve, anno di bene

gennaio zappatore, febbraio potatore, marzo amoroso, aprile carciofaio,

maggio ciliegiaio, giugno fruttaio, luglio agrestaio, agosto pescaio, settembre

ficiaio, ottobre mortaio, novembre vinaio, dicembre favaio

il gran feddo di gennaio, il mal tempo di febbraio, il vento di marzo, le

dolci acque di aprile, le guazze di maggio, il buon mieter di giugno, il buon

batter di luglio, le tre acque di agosto con la buona stagione, vagliono più

che il tron di Salomone

Quando l'anno vien bisesto, non por bachi e non far nesto

Bisesto e bisestin, o la madre o il fantolin

Guai a quell'anno che l'uccello non fa danno

Gennaio

Se le condizioni meteorologiche si mantenevano buone, se cioè il tempo si manteneva freddo e asciutto, durante il mese di gennaio il mezzadro iniziava le operazioni di potatura della vigna, dopo che tutti i pampini erano caduti e possibilmente in un giorno di luna calante. Il mezzadro, prima di eseguire ogni lavoro, consultava il lunario, stabilendo di volta in volta, in funzione delle fasi lunari, quale operazione agricola compiere e quale invece, rimandare ad un periodo astrale più propizio; per tali motivi potremmo indicare il colono come un antesignano di Rudolf Steiner, fondatore della moderna agricoltura biodinamica. Ma, mentre Steiner

elaborò tale metodo di coltura dalla sua visione spirituale antroposofica del mondo, che comprende sistemi sostenibili per la produzione agricola, che avrebbero rispettato l'ecosistema terrestre, includendo l'idea di un'agricoltura biologica, invitando a considerare come un unico sistema il suolo e la vita che si sviluppa sopra di esso, il contadino più prosaicamente, si limitava a mettere in pratica quelle ataviche nozioni e quelle conoscenze che gli erano state tramandate da suo padre e da suo nonno e che pervenivano da intere generazioni precedenti. Al termine del lavoro di potatura che, secondo le dimensioni e la localizzazione della vigna poteva durare anche per tutto il mese di gennaio, il contadino ripassava tra i filari, raccoglieva i tralci potati e li legava con i salci, formando delle fascine che, caricate sul carro, venivano portate a casa e che sarebbero servite durante tutto l'anno, sia per riscaldare il forno per cuocere il pane, che per accendere il fuoco nel camino. Dobbiamo considerare che sovente, sul Montalbano, le vigne erano impiantate sui terrazzamenti che in molti casi risalivano addirittura al XIV secolo e che avevano richiesto per la loro realizzazione, il lavoro di intere generazioni di contadini; tali terrazze, delimitate e sorrette da muri di pietre erette a secco, senza l'uso della calce, necessitavano spesso di interventi di manutenzione per riparare eventuali cedimenti o frane cagionate da piogge o da smottamenti. Tali lavori erano effettuati nel mese di gennaio, quando l'attività agricola non era ancora completamente iniziata e le piante erano ancora in pieno riposo invernale. Terminata la potatura, il contadino arava o vangava la vigna per poter rompere il terreno calpestato durante la vendemmia e durante la potatura, affinché il gelo e il ghiaccio penetrassero nella terra, sbriciolandola e preparandola alla concimazione successiva; tale procedimento permetteva, non soltanto una migliore lavorazione successiva del terreno stesso, ma uccideva anche le larve depositate dagli insetti nella terra, esercitando quindi una notevole funzione antiparassitaria. Nel mese di gennaio si iniziava anche la potatura degli alberi da frutto; i residui della potatura erano raccolti e trasportati in legnaia dove costituivano parte della scorta di legname da ardere durante la stagione invernale per riscaldare la casa e da utilizzare come combustibile per gli altri usi, cucinare, riscaldare l'acqua etc. (le massaie non disponevano nelle cucine di fornelli a gas e usavano la brace per cuocere il cibo). Se le cattive condizioni meteorologiche non lo avevano permesso prima, o se la produzione era stata particolarmente abbondante, si ultimava la raccolta delle olive. Quando invece pioveva o nevicava, il mezzadro rimaneva nella capanna, dove portava a termine tutti quei lavori che nei mesi successivi

non avrebbe avuto più tempo di compiere: venivano ripulite le canne (da utilizzare come sostegno alle viti, ai pomodori e alle altre verdure dell'orto), venivano preparati i salci (che servivano come legature per parecchi lavori agricoli: i più grandi per i fastelli del fieno e per le fascine, quelli più piccoli per legare le viti ai loro sostegni), venivano riparati gli attrezzi agricoli e controllato il vino in cantina, che stava terminando la seconda fermentazione col sistema del governo toscano; al termine del processo di rifermentazione, si provvedeva al primo travaso del vino, da effettuarsi sempre a luna calante. Il processo rifermentativo generava residui composti di saccaromiceti morti e da altre sostanze che si depositavano sul fondo delle botti costituendo una notevole "fondata" che doveva necessariamente essere tolta prima dell'arrivo della stagione calda, poiché una successiva rifermentazione avrebbe compromesso la qualità del vino. Per tale motivo il colono travasava il vino in una botte pulita, asportando poi la fondata che si era formata nella botte ove era rifermentato il vino; il colono poteva utilizzare la fondata come "madre" per la produzione dell'aceto, ponendola in una damigiana ed aggiungendovi del vino inacidito. Infine il mezzadro provvedeva ad arieggiare la cantina, facendo circolare l'aria fredda, in quanto si riteneva che questa operazione facilitasse la rimozione del tartaro (acido tartarico) prodotto dalle uve, dalle botti e dai tini. Se la stagione lo permetteva, il colono poteva iniziare la concimazione delle viti, degli ulivi e degli alberi da frutto, interrando completamente il concime per evitare che fosse dilavato dalla pioggia o disperso dagli agenti atmosferici. Il letame stagionato veniva distribuito lungo i filari delle viti e poi vangato; se non vi fosse stato letame a sufficienza, il contadino si limitava a vangare le viti senza concimarle perché, come diceva lui, "*anche il ghiaccio è concime*", quando penetra le zolle nelle lunghe notti invernali. Durante i lavori di concimazioni della vigna, il colono esaminava anche i tutori (i pali e le canne) delle viti, sostituendoli ove necessario. In questo mese generalmente venivano arati anche i campi dove sarebbero stati seminati i marzatelli (erba medica, avena, trifoglio e granturco), i foraggi cioè che avrebbero costituito la principale fonte d'alimentazione per tutti gli animali della casa colonica; il terreno arato sarebbe rimasto esposto al ghiaccio e al gelo invernale fino alla fine di marzo, quando sarebbero iniziate le semine. In questo mese il colono ispezionava costantemente anche il coppo dell'olio, per evitare che il freddo lo congelasse, facendolo riversare e controllava anche il processo di salatura dei prosciutti, delle spalle e degli altri tagli di maiale; infatti poteva accadere che il mese di gennaio fosse particolarmente piovoso e l'umidità

atmosfera poteva provocare lo scioglimento del sale, pregiudicando la salagione e la conservazione dei salumi. Il colono allora interveniva, prima asciugando i prosciutti e le spalle, poi aggiungendovi altro sale ed eventualmente spostandoli in un altro locale più asciutto, poi verificava che la pancetta e la goletta avessero “preso il sale” e quindi li appendeva in cantina, dove avrebbero completato la stagionatura. La massaia intanto concimava l’orto, preparando le prime semine primaverili e iniziando a seminare nel semenzaio le varie qualità di cavolo (verza, cappuccio e broccoli) e direttamente in piena terra l’aglio, i piselli e le fave. Nei mesi di gennaio e di febbraio le vetrice venivano completamente potate e i salci riuniti in mazzi, venivano conservati in recipienti pieni d’acqua per poterne mantenere la flessibilità in attesa del loro utilizzo.

Proverbi:

A mezzo gennaio, mezzo pane e mezzo pagliaio

A mezzo gennaio, metti l’operaio

Chi vuole un buon agliaio, lo ponga di gennaio

Felice il bottaio, che pota a gennaio

Gennaio, ovaio

Gennaio polveraio, empie il granaio

Gennaio secco, lo villan ricco

Gennaio nevoso, anno generoso

Gennaio fa il peccato, e maggio è il condannato

Gennaio fa il ponte e febbraio lo rompe

Gennaio ingenera, febbraio intenera, marzo imboccia, aprile apre, e maggio fa la foglia

Gennaio non lascia gallina al pollaio

Guardati dalla primavera del gennaio

Il barbuto (Sant’Antonio), il frecciato (San Bastiano), il pettinato (San Biagio), il freddo è andato

Non v’è gallina o gallinaccia, che di gennaio uova non faccia

Pasqua di Befana, la rapa perde l’anima

Per San Bastiano (20 gennaio), un’ora abbiamo

Per San Sebastiano (20 gennaio) sali il monte e guarda il piano; se vedi molto, spera poco; se vedi poco spera assai (riferito al grano che se non ha sfrondato, ha abbarbicato)

Polvere di gennaio, carica il solaio

Quanto canta il pigozzo di gennaio, tieni a mano il pagliaio

Quando gennaio mette erba, se tu ha' grano e tu lo serba
Sant'Agnese (21 gennaio), il freddo è per le chiese
Sant'Antonio (17 gennaio), gran freddura, San Lorenzo (10 agosto) gran
calura, l'uno e l'altro poco dura
Sant'Antonio (17 gennaio) dalla barba bianca, se non diaccia la neve non
manca
Sant'Antonio (17 gennaio), suole aver la barba bianca
Se gennaio sta in camicia, marzo scoppia dalle risa
Se gennaio fa polvere, i granai si fan di rovere

Febbraio

Durante tutto il mese di febbraio il contadino continuava le potature, soprattutto nei frutteti; ultimata la potatura il colono raccoglieva i rami in fascine e le portava a casa, in capanna dove avrebbero costituito parte della scorta della legna per l'intero anno. Il mezzadro, dopo la potatura e prima della fioritura delle piante stesse, sottoponeva gli alberi da frutto ad un trattamento antiparassitario preventivo (generalmente una poltiglia bordolese, usata anche per le viti), costituita da una miscela di solfato di rame e calce, per evitare che le piante venissero attaccate dai parassiti e che in estate la frutta fosse malata o ticchiolata. In effetti, i frutti coltivati con tali metodi potevano presentare alcune lievi marciture o, come nel caso delle mele e delle pere, non essere perfettamente integri al momento della raccolta, esibendo al loro interno una piccola larva o, come comunemente si diceva, un baco; indubbiamente, non avendo subito alcun trattamento con anticrittogamici o pesticidi, erano più salutarì di quelli che consumiamo abitualmente oggi. Durante questo mese il mezzadro tagliava il canneto, per rinnovare la scorta di canne, scegliendo un giorno di luna calante perché convinto che le canne sarebbero durate più a lungo; le canne venivano legate formando dei fasci ed immagazzinate nella capanna; sarebbero servite successivamente per sostituire quelle vecchie nella vigna e per gli altri usi agricoli. Nello stesso periodo venivano potati anche le vetrìci, che avrebbero fornito al colono i salci necessari ai lavori agricoli del podere. Il colono, nei giorni freddi e asciutti, continuava a concimare il terreno: prima la vigna, poi il frutteto ed infine l'uliveto, vangando il terreno e interrando il letame perché potesse essere completamente assimilato ed assorbito dalle piante. Il letame non sempre era sufficiente per tutte le coltivazioni agricole e spesso il contadino, per sostituire il "concio" nella

vigna, praticava il sovescio (concimazione ottenuta interrando alcune specie di piante ancora in vegetazione) seminando, nel mese di ottobre, il favetto da sovescio, alternativamente nei filari, per permettere l'accesso alla vigna per le lavorazioni successive. Nei giorni di pioggia o di brutto tempo, il colono terminava i lavori di ripulitura delle canne e di preparazione dei salci, provvedendo anche alla manutenzione e al controllo delle poche macchine agricole (seminatrici, falciatrici o aratri), affilava le falci, sostituiva i manici alle zappe e alle vanghe, riparava i cesti, i corbelli e le gabbie dei polli, improvvisandosi fabbro, falegname ed anche cestaio. Nella casa colonica vi era sempre qualcosa da riparare o da sostituire e soltanto nei casi più importanti il contadino si rivolgeva ad un artigiano, altrimenti provvedeva personalmente. I coloni che nel loro podere possedevano un appezzamento di bosco, in questo mese eseguivano l'abbattimento degli alberi, che aveva il duplice scopo di procurare la legna per il riscaldamento invernale, ma soprattutto quello di assicurare la scorta di pali necessari per l'attività agricola. Gli abbattimenti venivano eseguiti nel periodo invernale, quando le piante erano in riposo; come per la semina, si attendevano dei giorni di luna calante per effettuare il taglio, nell'assoluta convinzione che il legno si conservasse più a lungo. Il contadino difficilmente abbatteva le piante più grosse, sia per le difficoltà che avrebbe dovuto sostenere per l'abbattimento e il frazionamento della pianta eseguiti manualmente con una scure e per il trasporto da effettuare soltanto con l'aiuto di una coppia di buoi o di mucche, sia perché non gli serviva molto legno; inoltre tutti gli abbattimenti delle piante erano programmati dal fattore che decideva sia la quantità, che il tipo di piante da abbattere e predisponendo un gruppo di mezzadri che per diversi giorni, con l'aiuto di grosse seghe e di diverse coppie di buoi, provvedeva al disboscamento. Il legno ottenuto veniva portato in fattoria e immagazzinato per l'uso aziendale; l'eccedenza era invece venduta. Il colono preferiva invece raccogliere gli alberi secchi o quelli caduti, generalmente lecci o cerri, per procurarsi la legna da ardere, mentre invece, se aveva bisogno di pali, tagliava i giovani polloni di castagno che gli fornivano aste diritte, elastiche e resistenti, adatte per essere utilizzate nelle vigne come capofilare o per sostenere gli attrezzi agricoli. In questo mese venivano accuratamente controllate anche le botti, verificando che fossero ben colme; in caso contrario il colono aggiungeva la quantità di vino occorrente per riempirle completamente ed evitare che il vino rimanesse a contatto con l'aria, formando il fioretto. Il mezzadro in questo mese controllava che i prosciutti e le spalle avessero terminato il processo di

salagione, infilando un sottile ago di legno nella carne; l'ago doveva uscire completamente asciutto, solo allora il colono toglieva il sale in eccesso dai salumi e li appendeva in cantina, dove avrebbero completato la stagionatura. Intanto la massaia iniziava a seminare i primi ortaggi nell'orto: carote, insalate, pomodori, cipolle, prezzemolo, ravanelli e bietole, approfittando dei rami secchi raccolti nel bosco dal colono, per piantarli nell'orto, come supporto per le piante dei piselli e dei baccelli; poi cominciava a mettere a dimora le patate, seminandole in pieno campo.

Proverbi:

A San Mattia (24 febbraio) la neve per la via
Delle cere la giornata, ti dimostra la vernata: se vedrai pioggia minuta, la vernata fia compiuta; ma se tu vedrai sol chiaro, marzo fia come gennaio
Febbraietto è corto e maledetto
Febbraio corto (o Ferraiuzzo) peggior di tutti
La pioggia di febbraio, vale quanto il letamaio
Per la Santa Candelora, se nevicata o se plora, dell'inverno siamo fuori; ma s'è sole e solicello, noi siamo sempre a mezzo il verno
Per San Valentino (14 febbraio), primavera sta vicino
Pioggia di febbraio, empie il granaio
Sant'Agata (5 febbraio), conduce la festa a casa
Se di febbraio corrono i viottoli, empie di vino e olio tutti i ciottoli
Se febbraio non febbreggia, marzo campeggia
Se di febbraio tuona, l'annata sarà buona
Se Febbraio non sferra, Marzo mal pensa

Marzo

Nel mese di marzo, il contadino preparava i campi che erano stati arati nel mese di gennaio per la semina del granturco e dell'avena che, insieme alle colture foraggere (erba medica, trifoglio ed erba mazzolina), costituivano la base dell'alimentazione dei bovini di tutti i poderi della fattoria; tali colture a semina primaverile, erano note col nome di marzatelli. Prima il colono erpicava i campi per frantumare le zolle e livellare il terreno, poi iniziava le semine: in pieno campo e a spaglio venivano seminati il trifoglio, l'erba medica e l'avena, mentre il granturco, avendo un consumo più ridotto, essendo destinato ad alimentare il pollame ed in parte minore i maiali e la famiglia colonica, veniva seminato a file, in piccoli appezzamenti lavorati

esclusivamente in modo manuale. Il colono, poi iniziava a “legare la vigna” al termine della potatura delle viti e dopo aver raccolto tutti tralci potati in fascine, legava i tralci delle viti ai fili di ferro dei filari in maniera da mantenere la vegetazione futura alla medesima altezza; tale operazione veniva eseguita utilizzando i salci che erano stati tagliati dalle vettrici. Durante le operazioni di legatura, venivano anche sostituiti i pali e le canne rotte o deteriorate e ne erano aggiunte di nuove, ove occorreva. Al termine delle operazioni di legatura, il colono zappava la vigna per togliere le erbacce; se invece aveva seminato il favino da sovescio, attendeva ancora un mese, fino a che fossero spuntati i primi baccelli, poi lo interrava. In questo mese iniziava anche la potatura dell’uliveto, che richiedeva una particolare attenzione; il colono non soltanto asportava i rami, in funzione della produttività della pianta, ma controllava anche che non vi fossero lacerazioni o fenditure nel tronco, nelle quali potesse ristagnare l’acqua provocando fenomeni di marcescenza che nel tempo, avrebbero provocato la morte della pianta stessa. Nel caso avesse trovato qualche traccia di legno marcito nel tronco o sui rami, lo avrebbe asportato con un’ascia, chiudendo il taglio con uno speciale mastice. Le potature degli ulivi, come quelle delle viti, erano riunite in fascine e portate a casa, dove sarebbero state utilizzate per scaldare il forno e talvolta come integrazione del foraggio del bestiame, mentre i rami più grossi avrebbero aumentato la riserva di legna da ardere nell’inverno. Attualmente, non esistendo più nelle case coloniche né i forni a legna, né i grandi focolari che riscaldavano la cucina, le potature degli ulivi vengono ammucciate ai margini dell’uliveto ed al termine delle operazioni di potatura vengono bruciate e le ceneri disperse nell’uliveto ed utilizzate come fertilizzante. Al termine della potatura, il colono concimava gli ulivi se non lo aveva fatto nei mesi precedenti ed arava superficialmente il terreno per mantenerlo umido e per eliminare le erbacce che iniziavano il loro ciclo di crescita intensa, togliendo nutrimento alle piante e umidità al suolo. In cantina il mezzadro eseguiva anche il secondo travaso del vino perché, come diceva, in concomitanza con il germogliare della vite, il vino fermentava e se non fosse stata tolta la feccia, residuo del governo alla toscana, avrebbe perso la naturale limpidezza e si sarebbe intorbato. Infine il colono, se la stagione era abbastanza calda, iniziava i primi trattamenti antiparassitari ai frutteti, oppure continuava i trattamenti, se li aveva iniziati il mese precedente. In questo mese la massaia iniziava a seminare le verdure nell’orto: bietole, zucche e zucchini, fagiolini e barbabietole, mentre metteva a dimora le piantine nate nel semenzaio come le carote, i radicchi, i cavoli e le insalate.

Le patate, invece, venivano seminate dal contadino in pieno campo: nella terra zappata erano tracciati dei solchi che erano cosparsi di letame maturo; in ogni solco veniva collocato un pezzo di patata dell'anno precedente con i germogli o occhi, come li chiamava il contadino, poi i solchi venivano coperti di terra. La massaia, mentre curava l'orto, s'interessava anche attivamente della conigliera e del pollaio, controllando attentamente le galline per vedere se qualcuna "chiocciasse" e in tal caso poneva le uova in un nido e poi vi poneva la chioccia perché le covasse.

Proverbi:

Al primo tuon di marzo escon fuori tutte le serpi
Come marzo s'avvicina, tutti gli umori si risentono
Il sole di marzo, muove e non risolve
La nebbia di marzo non fa male, ma quella d'aprile toglie il pane e il vino
Marzo, la serpe esce dal balzo
Marzo asciutto e april bagnato, beato il villan c'ha seminato
Marzo molle, gran per le zolle
Marzo non ha un dì come l'altro
Marzo o buono o rio, il bue all'erba e il cane all'ombra
Marzo asciutto, gran dappertutto
Nel marzo un sole e un guazzo
Non è sì piccola ponzino, che di marzo non sia gallina
Quando marzo va secco, il gran fa cesto e il lin capecchio
Quando marzo marzeggia, april campeggia
Ramo corto, vendemmia lunga
San Benedetto (21 marzo), la rondine sul tetto
Se marzo non marzeggia, april mal pensa
Se marzo non marzeggia, giugno non festeggia

Aprile

In questo mese si ultimavano le semine del granturco; generalmente si sceglieva un campo particolarmente fresco, vicino ad un corso d'acqua e dopo avere erpicato il terreno, venivano tracciate con una zappa dei solchi paralleli, nei quali veniva deposto il seme del mais e successivamente ricoperti di terra. Il colono continuava i trattamenti antiparassitari ai frutteti, per evitare che gli insetti deponessero le loro uova nei fiori e che conseguentemente la frutta si sviluppasse già guasta. Gli unici antiparassitari

utilizzati dal contadino erano il rame mescolato alla calce, in proporzioni diverse, secondo il frutto o la pianta da trattare. Se nel precedente mese d'ottobre il mezzadro aveva seminato il favino da sovescio nelle vigne, in questo mese il legume si sviluppava rapidamente, crescendo i primi baccelli: una volta che erano completamente germogliati, il colono li interrava, arando i filari delle viti o vangandoli, se la vigna sorgeva su un terrazzamento, affinché rilasciassero nel terreno l'azoto che avevano fissato; se le piante crescevano troppo prima di fiorire, ocludendo le viti, il colono le calpestava affinché i vitigni potessero svilupparsi normalmente. In questo mese le vigne si muovevano, cioè raggiungevano la piena fase vegetativa, sviluppando i capi: il colono diceva che "le viti hanno *l'occhio lungo* e piangono"; per tale motivo collocava altre canne lungo i filari, legandovi i capi delle viti. Tale attività richiedeva molto tempo ma aveva il compito di tenere fresca la pianta, mantenendone la vegetazione alla stessa altezza e contemporaneamente di far fruttificare le piante vicino ai tutori, in modo da evitare che i grappoli toccassero il terreno. In cantina, invece, venivano accuratamente controllate le botti, facendo particolarmente attenzione ad evitare il contatto del vino con l'aria, colmando le botti di legno o travasando le botti nelle damigiane o nei barili; durante queste operazioni, veniva controllata anche la qualità del vino e veniva ripulita la cantina. Nel frattempo la massaia ultimava la piantagione nell'orto di tutti le verdure e gli ortaggi estivi: peperoni, cavoli, cetrioli, melanzane e basilico e seminava insalata, barberosse, bietola, zucche, fagiolini e zucchini, mentre meloni, cocomeri e pomodori venivano seminati in campo aperto, perché per il loro sviluppo richiedevano un terreno ampio e particolarmente fresco. Poiché il pomodoro è l'unico tra gli ortaggi che si sviluppa e cresce bene nello stesso posto, spesso, vicino la casa colonica, vi era un piccolo appezzamento di terreno riservato a questa coltura. La massaia, dopo aver collocato le piante di pomodoro lungo il solco, vi piantava una fila di canne, legandole con salci e rinforzandole con altre canne collegate orizzontalmente; su tale struttura venivano assicurati i fusti delle piante di pomodori, per evitare che i frutti toccassero il terreno e marcissero o fossero attaccati dagli insetti. Spesso per evitare gli attacchi parassitari, le piante di pomodoro erano trattate con la poltiglia bordolese, come gli ulivi e le viti. Nell'attesa di raccogliere i primi ortaggi, la massaia cercava gli asparagi selvatici e le prime insalate di campo, che avrebbero costituito un apprezzato contorno fresco, dopo il lungo periodo invernale. Intanto nel pollaio, una o due chioce stavano covando, insieme con un'anatra; prima della fine del mese, una nuova

schiera di pulcini avrebbe contribuito a ricostituire il pollaio, che nel corso dell'inverno aveva rifornito la tavola della casa colonica. Durante questo mese il capoccia controllava attentamente i coppì dell'olio; infatti, dopo un lungo periodo di riposo con il mutamento della stagione e l'aumento della temperatura atmosferica, il residuo solido dell'olio si depositava sul fondo del contenitore e l'olio tornava limpido spontaneamente. Il capoccia, allora, travasava l'olio chiaro in un coppo pulito, asportando le morchie residue dal vecchio coppo e ripulendolo, lavandolo con una soluzione d'acqua calda e aceto che lo avrebbe preservato da cattivi odori nell'attesa della prossima raccolta delle olive.

Proverbi:

A' cinque d'aprile, il cucco dee venire; se non viene a' sette o agli otto, o ch'è preso o che è morto

A San Marco (25 aprile) il baco a processione

Aprile piovoso, maggio generoso (cioè bello e gaio); anno fruttuoso

Aprile temperato non è mai ingrato

Aprile, dolce dormire

Aprile, esce la vecchia dal covile; e la giovane non vuole uscire

Aprile, ogni giorno un barile

Aprile una goccia il die, e spesso tutto il die

Aprile piovoso, maggio generoso (cioè bello e gaio); anno fruttuoso

Aprile, quando piange e quando ride

Aprile temperato non è mai ingrato

Aprile bagnato, contadin fortunato

Aprile fa il fiore, e Maggio si ha l'onore

Aprile e Maggio son la chiave di tutto l'anno

Chi vuole il buon bacato, per San Marco (25 aprile) o posto o nato

Chi pon cavolo d'aprile, tutto l'anno se ne ride

L'acqua d'aprile il bue ingrassa, il porco uccide e la pecora se ne ride

La nebbia di marzo non fa male, ma quella d'aprile toglie il pane e il vino

La prim'acqua di aprile vale un carro d'oro con tutto l'assile

Quando imbrocca d'aprile, vacci col barile; quando imbrocca di maggio, vacci per assaggio, quando imbrocca di giugno, vacci col pugno (vale per l'olio, quando fiorisce la pianta)

Se d'aprile a potar vai, contadino, molt'acqua beberai e poco vino

San Marco (25 aprile) bagnato, porta fieno sul selciato

Val più un'acqua tra Aprile e Maggio, che i buoi con il carro

Maggio

Durante questo mese il colono iniziava i trattamenti antiparassitari nell'uliveto e nel vigneto; tali trattamenti erano effettuati, come abbiamo frequentemente rilevato, con l'utilizzo della poltiglia bordolese o, come veniva comunemente chiamata la miscela, col rame. Le "ramature" erano ripetute più volte, nel corso della primavera e dell'estate; mentre per l'uliveto erano sufficienti un paio di trattamenti per prevenire l'occhio di pavone, la vigna richiedeva trattamenti più frequenti, per evitare gli attacchi della peronospora. Poiché in questo mese le viti erano nel pieno della vegetazione, occorreva ripetere i trattamenti con frequenza settimanale, per *rimanere in copertura*, come dicevano i coloni, cioè non lasciando la nuova vegetazione senza rame; generalmente quando le viti fiorivano, erano state trattate almeno tre volte. Se pioveva il medesimo giorno in cui era stata effettuato il trattamento, occorreva ripetere la ramatura, perché la pioggia aveva dilavato la soluzione di rame dalle viti. Generalmente in questo mese si terminava di interrare il sovescio: quando sviluppavano i baccelli, le favette erano giunte alla piena maturazione; il colono allora le schiacciava calpestandole, poi vangava i filari, interrando le piante che avrebbero rilasciato l'azoto nel terreno, fertilizzando le viti. Dopo ogni trattamento, il colono assestava le viti, legando i capi alle canne, asportando i polloni sul gambo, effettuando la prima sfogliatura fino a sotto il giovane grappolo, che gli avrebbe permesso di proteggere con più efficacia la pianta dalla peronospora e dallo iodio; se la stagione era molto calda, verso la fine del mese, il mezzadro iniziava ad irrorare le viti con lo zolfo in polvere, per prevenire gli attacchi dello iodio, che avrebbe irrimediabilmente compromesso tutto il raccolto. In questo mese il mezzadro liberava dalle erbe infestanti l'uliveto, per mezzo di lavorazioni superficiali effettuate con l'erpice o, se l'uliveto non permetteva l'accesso delle mucche che trainavano l'attrezzo perché situati su terrazzamenti, il mezzadro zappava manualmente tutto l'uliveto. Tale lavorazione aveva lo scopo di eliminare le erbacce e di rimuovere anche i capillari che avrebbero permesso all'acqua di evaporare, in un periodo in cui era importante trattenere ogni goccia di acqua nel terreno. Durante il mese di maggio, i ragazzi della colonica iniziavano a cogliere la prima frutta maturata, ciliegie, albicocche, fragole; i primi panieri e cesti di frutta (primizie) venivano portate alla fattoria perché, in base ai patti mezzadrili, spettavano al proprietario del podere. Anche la cantina andava regolarmente controllata: il mezzadro la ispezionava

periodicamente per verificare che, agli inizi del periodo più caldo dell'anno, la temperatura interna della cantina non fosse troppo alta; una temperatura superiore a 16° avrebbe facilitato lo svilupparsi di malattie ed aumentato la perdita di vino nelle botti di legno. Anche il vino andava controllato per evitare fenomeni di acidità o perdite nei contenitori. La massaia curava assiduamente l'orto, innaffiando abbondantemente ogni mattino la verdura e raccogliendo quotidianamente quella completamente sviluppata; anche nell'orto, come nei campi e nell'uliveto, la principale occupazione era quella di liberarsi dalle erbe infestanti che si sviluppavano sul terreno. In questo mese si piantavano e si seminavano barbabietole, fagiolini, carote, prezzemolo, broccoli, cavoli, zucchine, porri, cetrioli e insalate. Quando i germogli di granturco giungevano all'altezza di dieci, quindici centimetri, le donne della casa colonica iniziavano a sarchiare attorno alle pianticelle appena cresciute con la zappa, ricalzandole. La coltivazione a file assicurava una maggior comodità per questo tipo di lavorazione che andava effettuata manualmente e che tradizionalmente era affidata alle donne.

Proverbi:

Acqua di maggio, pane per tutto l'anno

Con maggio asciutto, si raccoglierà di tutto

Fango di maggio, spighe d'agosto (molte biade, cioè seconda raccolta abbondante di granturco, fagioli, etc)

Maggio asciutto, gran per tutto; maggio molle, lin per le donne

Maggio ortolano (acquoso) molta paglia e poco grano

Maggio giardinai, non empie il granaio

Maggio nebbioso, frutto pietoso

Maggio caldo arricchisce, maggio fresco impoverisce

Maggio tutto vento, più paglia che frumento

Maggio sereno e asciutto, poca paglia e gran per tutto

Per San Urbano (25 maggio), il frumento è fatto grano

San Niccolò di Bari (6 maggio), la festa degli scolari

Giugno

Questo mese era tradizionalmente quello dedicato alle falciature: si iniziava con la fienagione, falciando le erbe foraggiere. I contadini, con la falce fienai o "frullana", come veniva chiamata in Toscana, falciavano i foraggi lasciandoli poi distesi nel campo perché essiccassero al sole; ogni

giorno l'erba doveva essere rivoltata affinché si essiccasse uniformemente e la parte che rimaneva a diretto contatto con il terreno non iniziasse ad avere problemi di fermentazione o di marcitura. Il colono verificava continuamente il processo d'essiccazione, perché l'erba non doveva rimanere esposta per troppo tempo al sole poiché avrebbe perso gran parte delle sue sostanze nutritive, né essere raccolta troppo presto, altrimenti avrebbe mantenuto un grado di umidità troppo elevato, che ne avrebbe compromesso la conservazione durante l'anno; al termine del processo di essiccazione, l'erba si era trasformata in fieno. Il colono allora raccoglieva il foraggio con forche di legno e lo ammassava in grossi cumoli; poi lo caricava sul carro e lo portava alla casa colonica dove era depositato nella capanna. Intorno alla metà del secolo scorso si iniziò a falciare il fieno con le prime falciatrici che erano trainate dai buoi e successivamente con quelle meccaniche. In seguito il fieno, come la paglia, dopo il raccolto veniva conservato in presse che ne facilitavano la movimentazione e ne riducevano anche lo spazio per l'immagazzinamento. Terminata la prima falciatura dei foraggi, si iniziava a mietere il grano non prima, secondo la tradizione, del 29 giugno, festa dei SS. Pietro e Paolo. Durante questo mese il colono effettuava anche il secondo travaso del vino che, con l'aumentare delle temperature, poteva essere soggetto a nuove rifermentazioni, mentre nel vigneto si proseguivano i trattamenti contro la peronospora, irrorando le viti con la poltiglia bordolese, un composto di solfato di rame e calce. Tale trattamento doveva essere ripetuto settimanalmente, sino alla fine di luglio. Conclusa la fioritura delle viti, il contadino ne controllava costantemente l'allegagione e gli acini, per prevenire eventuali attacchi dello iodio o, com'era comunemente chiamata, *malattia dello zolfo*, che colpiva le viti durante i periodi particolarmente caldi e secchi. Un altro lavoro che veniva compiuto nel vigneto in questo mese e che si ripeteva finché le viti si sviluppavano, consisteva nell'allacciare i tralci nuovi sui fili e sulle canne, sollevandoli dalla pianta per tenere l'uva areata. Nei mesi successivi, il colono continuava a sfoltire le viti ed eseguiva la cimatura dei rami all'altezza della quarta foglia sopra il grappolo superiore; effettuava anche la sfemminellatura, ovvero rimuoveva i germogli ascellari fino all'altezza della prima foglia, per evitare che ne comparissero di nuovi nello stesso punto, strappandoli con un intervento manuale. I giovani rami che l'anno successivo avrebbero dato il frutto, non venivano accorciati, ma fissati e legati attentamente al palo e alle canne; si continuava l'opera di allacciamento e si effettuavano anche le potature verdi, togliendo i tralci e i pampini, in modo

da esporre i grappoli al sole e all'aria, favorendone la maturazione. Anche l'uliveto, come il vigneto, in questo mese andava ripetutamente trattato con la poltiglia bordolese, per evitare gli attacchi della tignola e delle cocciniglie, che divenivano particolarmente attive in questo periodo. La massaia durante questo mese era considerevolmente impegnata: nell'orto raccoglieva i piselli, i cetrioli, gli zucchini, mentre zappava le cipolle, gli aglio e tutti gli ortaggi per favorirne la crescita. Le donne in questo periodo ritornavano nei campi e nei filari delle piante di granturco con una zappa e procedevano al ricalzo delle pianticelle ormai cresciute fino a 30 o 45 cm. Si trattava di addossare attorno al gambo di ogni singola pianta un mucchietto di terra che aveva lo scopo di sostenerle, favorendone la crescita; era un lavoro molto faticoso eseguito in un mese particolarmente caldo, ma andava eseguito per permettere il pieno sviluppo delle piante. terminate le operazioni di sarchiatura, il granturco non richiedeva più altri interventi, sino al momento della raccolta, se non qualche irrigazione nel caso in cui la stagione estiva fosse stata particolarmente calda. Se la stagione si presentava precocemente calda, si controllava il frutteto per verificare il grado di maturazione delle prime pesche; le "primizie", i primi frutti maturi, venivano inviati alla fattoria, come previsto dagli accordi mezzadrili, poi, gradualmente si iniziava la raccolta che sarebbe continuata per tutti i mesi estivi, sino a settembre, con la maturazione delle varietà tardive.

Proverbi:

A San Barnabà (11 giugno) la falce al prà
Giugno lucciolo, festa per il granaio
Giugno, la falce in pugno; se non è in pugno bene, luglio ne viene
Per San Paolino (22 giugno), ciliegie ad un quattrino
Per San Pietro (29 giugno), o paglia o fieno
Per San Barnabà (11 giugno) l'uva viene e il fiore va
San Barnabà (11 giugno), il più lungo della stà
San Giovanni (24 giugno) mietitore, San Paolo (29 giugno) legatore
Se piove per S. Barnaba, l'uva bianca se ne va; se piove mattina e sera se ne va la bianca e la nera

Luglio

Il lavoro agricolo principale di questo mese era la trebbiatura, operazione con la quale il colono raccoglieva il frutto delle proprie fatiche; i covoni,

che dopo la mietitura erano stati am mucchiati nel campo formando una biga, venivano caricati su un carro e portati sull'aia, dove erano ammassati nuovamente, in attesa che giungesse la trebbiatrice. Spesso la trebbiatrice non era di proprietà della fattoria, che perciò doveva affittarla per diversi giorni, affinché eseguisse la battitura in tutti i poderi della sua proprietà. Il lavoro della trebbiatura era particolarmente faticoso, sia per il grande caldo e per le condizioni intrinseche nelle quali veniva effettuato, sia per la necessità di terminare il più rapidamente possibile, preferibilmente nel corso della giornata perché vi erano altri raccolti, in altri poderi, che dovevano essere trebbiati. Terminata la trebbiatura, il colono, per antica usanza, andava ad aiutare gli altri mezzadri che dovevano ancora trebbiare il proprio grano; nel frattempo gli altri membri della famiglia riprendevano i diversi lavori nel podere. I lavori più impegnativi erano compiuti, però, nel vigneto e nell'uliveto. Gli ulivi venivano accuratamente controllati per verificare eventuali attacchi della cocciniglia; in tal caso le piante venivano nuovamente sottoposte a due ramature che erano effettuate ad un intervallo di venti giorni l'una dall'altra, per proteggere i frutti dal parassita. Analogamente anche nel vigneto i coloni continuavano i trattamenti contro la peronospora e ispezionavano i grappoli per accertarsi che non fossero attaccati dallo *iodio* o, come era comunemente chiamata, *malattia dello zolfo*; quando il mezzadro trovava qualche acino grigio primo sintomo dello svilupparsi dello iodio sulla vite, provvedeva ad irrorare i filari con zolfo in polvere, per mezzo di un soffiato in modo da arrestare la malattia che avrebbe irrimediabilmente compromesso la qualità e la quantità dell'uva. Se le condizioni atmosferiche si mantenevano particolarmente asciutte e non pioveva da molto tempo, veniva anche erpicata o zappata la vigna, per rompere la crosta del terreno, limitando in tal modo l'evaporazione dell'umidità dal terreno stesso. In questo mese veniva anche rimossa la vegetazione in eccesso delle viti, sia per aerare l'uva, permettendo una maturazione più uniforme, sia per facilitare la vendemmia; a tale scopo venivano anche allacciati i tralci ai tutori. Infine se vi era qualche vite attaccata dalla peronospora, il contadino la tagliava al piede e provvedeva a innestarla ad occhio; lo stesso tipo d'innesto era applicato anche su eventuali viti selvatiche o se si voleva cambiare varietà a qualche pianta. Durante il mese di luglio il bifolco, intorno al mezzogiorno, somministrava al bestiame una razione supplementare di foraggio; i bovini normalmente veniva alimentati due volte al giorno, il foraggio veniva distribuito di primo mattino e nel tardo pomeriggio, ma poiché durante i mesi estivi, con il

naturale aumento della durata della giornata, l'intervallo dell'alimentazione sarebbe stato troppo ampio, si ricorreva a tale accorgimento. La distribuzione integrativa di foraggio aveva anche lo scopo di facilitare il processo digestivo del bestiame, suddividendo la stessa quantità di mangimi in tre volte, anziché in due. La massaia durante questo mese, seminava in pieno campo le rape che avrebbero fornito parte del nutrimento per il bestiame nel corso dell'inverno, ma che sarebbero state utilizzate anche in cucina dalla massaia stessa che, da ottobre in poi, ne avrebbe fatto un largo uso; si prendeva anche particolarmente cura dell'orto che richiedeva frequenti e abbondanti annaffiature, fornendo però copiosi raccolti di cetrioli, pomodori, fagiolini, zucchini, cavoli, basilico, carote e melanzane. La massaia spesso approfittava della bella stagione per riseminare gli zucchini e i fagiolini, in maniera da ottenere un ultimo raccolto tardivo in autunno. Durante questo mese si continuava la raccolta delle pesche e si iniziava ad annaffiare del frutteto: le pesche infatti, per raggiungere il completo sviluppo e la piena maturazione necessitavano di abbondanti irrigazioni, contestualmente si controllava anche il grado di maturazione e di crescita delle pere, intervenendo anche in questo caso con copiose annaffiature. Per eseguire le annaffiature, il colono stendeva sul terreno del frutteto alcuni tubi di ferro delle lunghezze di 2 metri cadauno, uniti con giunti e collegati al pozzo, da dove, con un motore elettrico, veniva attinta l'acqua.

Proverbi:

Fino a Santa Margherita (20 luglio) il gran cresce nella bica (poi si batte).

Chi vuole un buon rapuglio, lo semini di luglio.

Per Santa Cristina (24 luglio), la sementa della saggina.

Per Santa Maddalena (22 luglio), la noce è piena

Agosto

Alla fine del mese d'agosto, se le condizioni climatiche erano state particolarmente favorevoli e ne avevano anticipato la maturazione, oppure agli inizi di settembre, iniziava la raccolta del granturco. Di primo mattino i coloni si recavano nel campo dove era stato seminato il mais, con il carro trainato dalle mucche; le piante si presentavano quasi del tutto essiccate, a causa dell'intensa calura estiva e della mancanza di annaffiature che erano state sospese dal mese precedente; analogamente anche le pannocchie erano parzialmente essiccate. I coloni entravano nel campo ed iniziavano a staccare

manualmente dallo stelo le pannocchie già mature, quelle che si presentavano di color giallo paglierino, riempiendo i corbelli, che poi venivano svuotati nel carro. Le altre pannocchie, che conservavano ancora un colore verdastro, venivano lasciate sullo stelo ed erano raccolte in un secondo tempo e il colono, durante la prima raccolta, tagliava la parte superiore del gambo della pianta, sopra le pannocchie, affinché queste maturassero meglio; al termine della raccolta le pannocchie erano portate alla casa colonica, dove venivano appese nelle capanne affinché terminassero l'essiccazione. Generalmente dopo una quindicina di giorni anche le altre pannocchie erano maturate; allora, mentre alcuni coloni provvedevano a cogliere le pannocchie rimaste, altri iniziavano a ripulire il campo stesso, estirpando gli stocchi (steli del granturco) e rimuovendo con una zappa le erbe infestanti. Durante questa operazione di ripulitura venivano raccolte anche le eventuali pannocchie che fossero cadute dalle piante. Il carro colmo di pannocchie veniva portato nell'aia, mentre gli stocchi venivano bruciati o semplicemente lasciati nel campo affinché si decomponessero, costituendo una sorta di concime. Dopo alcuni giorni, quando le pannocchie erano completamente essiccate, venivano sfogliate o scartocciate, come si diceva in Toscana e sgranate a una a una; alle operazioni di sfogliatura e di sgranatura, che si svolgevano la sera nell'aia e che assumevano l'aspetto di un vero e proprio rito, partecipavano anche i coloni dei poderi vicini, ai quali poi veniva contraccambiato il favore. La sfogliatura consisteva nel togliere alle pannocchie il rivestimento delle *brattee esterne* o come veniva chiamato più comunemente, il cartoccio e gli *stili*, detti anche capelli che venivano usati, mescolati alla paglia, come lettiera per il bestiame; poi venivano tolte le *brattee interne*, più soffici e morbide che, sino al secondo dopoguerra erano utilizzate dai contadini come imbottitura dei sacconi o pagliericci (materassi) per i letti della famiglia colonica. Per aprire il cartoccio il contadino usava uno spuntone di ferro o un chiodo che serviva anche per la sgranatura, facendolo scorrere tra le righe di chicchi, che saltavano via, produceva il distacco di alcune file che facilitavano la totale sgranatura della pannocchia. Intorno alla metà del secolo scorso, venne utilizzata una piccola macchina (sgranapannocchie) azionata manualmente che sgranando le pannocchie, facilitava e rendeva più rapido il lavoro; l'operazione richiedeva parecchio tempo e i chicchi di granturco si ammassavano lentamente nei sacchi, mentre i vecchi e i ragazzi controllavano i tutoli per togliere i rari chicchi di granturco rimasti. I chicchi così sgranati venivano distesi sull'aia sopra teli di canapa e lasciati ad essiccare al sole per alcuni

giorni, protetti da stuoie perché non venissero mangiati dagli animali da cortile. Al termine dell'essiccazione il granturco era insaccato e i sacchi portati in granaio in attesa di essere macinato e trasformati in farina quando ve ne fosse stato bisogno. Il granturco veniva utilizzato quasi esclusivamente per uso della famiglia che lo produceva e la maggior parte era usato per l'alimentazione degli animali sia da cortile, che bovini o suini; i chicchi di granturco potevano essere usati interi per l'alimentazione del pollame adulto, dei tacchini e delle faraone, i chicchi tritati grossolanamente costituivano il becchime di pulcini e pollame giovane, quelli macinati più finemente erano utilizzati per fare il pastone al maiale o ai paperi e per preparare la polenta. Raramente il contadino portava a macinare il mais al mulino, avendo spesso a disposizione una piccola macina artigianale sufficiente per quantità limitate. Negli ultimi anni della mezzadria, si cominciò a seminare il granturco su più vasti appezzamenti, utilizzando seminatrici meccaniche e talvolta raccogliendo l'intera pianta ancora immatura da destinare interamente a foraggio per bovini. Se il podere era particolarmente esteso, il contadino iniziava ad arare addirittura durante questo mese, al termine del raccolto, se invece la stagione era stata piovosa, si continuava a falciare le erbe foraggere che erano ricresciute dopo la prima falciatura. La massaia, durante il mese, iniziava la raccolta di tutti gli ortaggi che l'orto produceva e cercava, quasi sempre con ottimi risultati, di conservare per i mesi invernali la maggior quantità possibile degli ortaggi e delle verdure: il metodo comunemente applicato, era quello dell'essiccazione. I fagioli ed i ceci venivano colti e posti ad essiccare sull'aia e quando i baccelli erano essiccati, erano battuti con il correggiato per estrarne i legumi che, perfettamente seccati si mantenevano inalterati per diversi mesi. Le cipolle e gli aglio quando erano giunti a maturazione, venivano lasciati ancora qualche giorno nell'orto, in piena terra, dopo averne calpestati gli steli, poi i bulbi venivano estratti ed intrecciati fra di loro formando le reste che erano esposte per qualche giorno al sole, affinché si asciugassero completamente ed infine erano riposte in granaio. In questo mese venivano raccolte anche le patate: il colono cominciava a sradicare con la zappa la prima pianta all'inizio del solco, poi indietreggiando, procedeva ad estrarre, smuovendo la terra con la zappa, le altre piante, cercando di evitare di colpire con la zappa i tuberi ancora coperti di terra; al termine dell'operazione, il colono rastrellava la terra smossa, per recuperare anche le patate più piccole. Le patate venivano ripulite dalla terra, poste ad asciugare sotto il portico e infine conservate nel granaio, ove l'aerazione del locale ne

assicurava l'integrità per parecchi mesi. La massaia, invece, raccoglieva i pomodori soltanto quando erano molto maturi, generalmente alla fine del mese; i pomodori erano tagliati a pezzi, posti dentro uno staccio per far scolare la loro acqua di vegetazione, quindi cotti nel paiolo e successivamente schiacciati attraverso un passaverdura; il passato così ottenuto era messo ad essiccare su tavole di legno poste sull'aia e riparate da fitte garze, sino ad ottenere la "conserva", un concentrato di pomodoro, che posto in vasi di vetro e coperto da un sottile strato d'olio d'oliva, avrebbe sostituito egregiamente in cucina, nei mesi seguenti, il pomodoro stesso. Anche le erbe aromatiche o odori, (basilico, rosmarino e salvia) erano essiccati e conservati in sacchetti di tela appesi al soffitto, mentre altri ortaggi, come peperoni, melanzane, cipolle, carote, rape e cetriolini, potevano essere conservate convenientemente sotto aceto per essere consumate come contorno al cappone lessato nel giorno di Natale e negli altri pranzi delle feste natalizie. Contestualmente venivano colti anche i fichi dottati, che venivano posti ad essiccare sui cannicci collocati sull'aia, protetti da un velo di garza per evitare gli attacchi degli insetti e delle mosche che avrebbero compromesso la conservazione. La massaia doveva curare anche gli ortaggi invernali come i cavoli, i porri e le cipolle, zappandole e rincalzandole; (imbiancava) i cardi ed i sedani, fasciandoli con paglia o con un foglio di carta gialla, avvolto con lo spago, affinché, limitandone la funzione clorofilliana, divenissero bianchi ed infine piantava l'insalata e i finocchi. Il colono esaminava anche la vigna, per controllare la maturazione dell'uva e verificare se gli innesti eseguiti avessero "preso", cioè se il germoglio innestato "ad occhio" sul piede della vite fosse spuntato. In questo mese, si continuavano anche i trattamenti antiparassitari nel vigneto, contro la peronospora, irrorando le viti con la poltiglia bordolese l'ultima volta prima della vendemmia e nell'uliveto dove la "ramatura" assumeva la funzione di prevenzione contro gli attacchi della mosca dell'ulivo che, dopo le prime piogge, intensificavano la loro attività, mentre nel frutteto si continuava la raccolta delle pesche e delle pere.

Proverbi:

Alla prima acqua d'agosto cadono le mosche; quella che rimane, morde come un cane;

D'ulive, castagne e ghianda, d'agosto ne dimanda (acqua);

Il sol d'agosto inganna la massara nell'orto;

Per Santa Maria (15 agosto), il marrone fa la cria;

Quando piove d'agosto, piove miele e piove mosto;
Se piove per San Lorenzo, la viene a tempo; se piove per la Madonna, l'è
ancora buona; se per San Bartolommè soffiale di drè;
Se vuoi avere mosto, zappa la vigna ad agosto;
Pioggia sottile di San Agostino (28 agosto) piove vino;
Se vuoi la buona rapa per Santa Maria (15 agosto) sia nata;
Alla prim'acqua d'agosto pover omo ti conosco (o il caldo s'è riposto);
Sant'Antonio (17 gennaio), gran freddura, San Lorenzo (10 agosto) gran
calura, l'uno e l'altro poco dura;
Chi dorme d'agosto, dorme a suo costo;
Chi vuol aver del mosto, zappi le viti d'agosto;
Chi va all'acqua d'agosto, non beve, o non vuol bere il mosto;
Per San Donato (7 agosto), l'inverno è nato; per San Lorenzo (10 agosto),
gli è grosso come un giovenco;
Per Santa Maria (15 agosto), quanto una Badia;
Poco mosto, vil d'agosto;
Poco vino, vendi al tino, assai mosto, serba a agosto;
Agosto ci matura il grano e il mosto;

Settembre

Intorno alla metà di settembre, si incominciavano in cantina i preparativi per la vendemmia ormai imminente. I coloni controllavano le bigonce, i tini e le botti, pulendole e lavandole e dove occorreva sostituendo qualche doga rotta. Prima di dare inizio alla vendemmia il fattore controllava il grado di maturazione dell'uva, schiacciando qualche acino tra le dita per verificare, in funzione della viscosità del succo, la concentrazione zuccherina raggiunta; soltanto quando era certo che l'uva avesse raggiunto il giusto grado di maturazione, dava l'ordine di "fare gli scelti". Questa operazione era propedeutica alla vendemmia e consisteva nello scegliere e cogliere solo i grappoli di uva più matura, più sana e delle varietà più adatte per eseguire il "governo del vino" e per preparare il vinsanto. Generalmente venivano colte uve sangiovese e canaiolo per il governo del vino, trebbiano, malvasia del Chianti e canaiolo bianco, invece, per ottenere il vinsanto e poste ad essiccare su stuoie di canne in granaio; alla fine del mese di dicembre da ogni quintale di uva fresca si ottenevano generalmente circa trenta chili di uva appassita, con una percentuale zuccherina non inferiore al 30%-40%. Il contadino, allora procedeva alla diraspatura, cioè provvedeva a staccare

gli acini dai raspi per evitare che questi, ormai completamente essiccati, assorbissero gran parte del liquido; tale pratica, detta spicciolinatura, era già adottata nel 1700 e prevedeva anche un ulteriore scattivamento per eliminare gli acini marciti, acerbi o ammuffiti. L'uva così ripulita, veniva deposta nel torchio o strettoio e spremuta, ottenendo un succo denso e fortemente zuccherino; il succo ottenuto dalla spremitura dell'uva nera veniva versato nelle botti per effettuare il governo del vino, quello ottenuto dall'uva bianca veniva invece immesso nei caratelli che, dopo tre anni di invecchiamento, avrebbero prodotto il vinsanto. La vendemmia poteva durare anche alcuni giorni, in funzione dell'ubicazione delle vigne; i vigneti che si sviluppavano sui terrazzamenti, sulle pendici più alte del Montalbano richiedevano, infatti a causa della loro localizzazione, un maggior numero di persone e contestualmente un maggior numero di giorni per essere raccolti. La massaia, intanto, continuava la raccolta degli ortaggi, della frutta e dei funghi; frutta e verdura venivano sottoposte a processi di conservazione, che permettevano il loro consumo anche diversi mesi dopo, nella stagione invernale, quando nel frutteto e nell'orto vi era rimasto ben poco. Nell'orto venivano fasciati i cardi con paglia o con carta gialla, allo scopo di farli imbiancare, anche l'insalata veniva legata con un semplice spago per ottenere il medesimo scopo; si seminavano ancora carote, prezzemolo e insalate invernali, mentre nel vigneto e nell'uliveto si pulivano le fossette di scolo e se ne costruivano di nuove per drenare le piogge autunnali, riducendo in tal modo, soprattutto in collina, il pericolo di frane. Se le condizioni climatiche si conservavano buone, il colono effettuava un ultimo trattamento antiparassitario nell'uliveto dove la "ramatura" assumeva la funzione di "copertura" contro gli attacchi della mosca dell'ulivo. In questo mese nel frutteto si ultimava la raccolta delle pesche, mentre continuava quella delle pere e si rimuovevano i tubi d'irrigazione che erano stati precedentemente stesi nel frutteto.

Proverbi:

a S.Mattè (21 settembre) l'uccellatore salta in piè
per S.Michele (29 settembre) la succiola (castagna) nel paniere
per Santa Croce (14 settembre), pane e noce
settembre, l'uva e il fico pende
un settembre caldo e asciutto maturare fa ogni frutto
se a settembre senti tuonare, le botti puoi preparare
per S.Michele (29 settembre), la quaglia va e il tordo viene

A S.Michele (29 settembre) il calor va in cielo
Se piove per S.Gorgonio (9 settembre), tutto l'ottobre è un demonio
Chi lavora di settembre, fa bel solco e poco rende
Di settembre e d'agosto, bevi il vin vecchio e lascia stare il mosto
Per San Cosimo e Damiano (27 settembre), ogni male fia lontano
Se canta la cicala di settembre, non comprar grano da vendere...

Ottobre

Il lavoro principale di questo mese era la vendemmia; tutta la famiglia colonica vi partecipava e spesso vi partecipavano anche i coloni vicini. L'uva veniva colta e ammostata parzialmente nei tinelli, poi portata alla fattoria, dove veniva completata l'ammostatura nei tini più grandi della tinaia, dove due coloni in ogni tino, continuavano la pigiatura. Il mosto fermentava o ribolliva per 10-12 giorni, poi veniva effettuata la svinatura. Dopo la svinatura, verso la fine del mese di ottobre, veniva tradizionalmente eseguita l'aratura quando le prime piogge autunnali avevano bagnato il terreno rendendolo più cedevole e più facilmente lavorabile. Il colono, prima di arare i campi vi spargeva abbondante letame maturo poi, dopo l'aratura, nei campi dove doveva essere seminato il grano, veniva effettuata l'erpicoltura che consentiva di sminuzzare le zolle e pareggiare la superficie del terreno preparando definitivamente il letto di semina, mentre i campi dove sarebbero stati seminati i marzattelli, non avrebbero subito ulteriori lavorazioni dopo l'aratura e sarebbero rimasti arati in attesa delle semine primaverili. Il grano veniva seminato dalla fine del mese di ottobre ai primi del mese di novembre, dopo aver verificato attentamente le fasi lunari. Il colono talvolta poteva seminare le favette o favino da sovescio nella vigna; la semina avveniva generalmente a filari alternati in modo da mantenere libero un filare per eseguire le potature e controllare le viti. Il favino, una volta cresciuto, sarebbe stato interrato nel vigneto, apportando una forte dose di azoto e permettendo di non effettuare la concimazione invernale con il letame. Seminato e interrato il favino, si scavavano nella vigna le fosse (dette acquai, per *tagliare l'acqua*, come si diceva, cioè per evitare che le forti piogge autunnali dilavassero il terreno del vigneto, asportando il seme del favino o l'eventuale concime interrato. Nel mese di ottobre i ragazzi contribuivano all'economia familiare raccogliendo funghi e castagne nel bosco: la massaia avrebbe posto ad essiccare i funghi vicino al forno, per usarli durante l'inverno; le castagne, invece, sarebbe state consumate

velocemente. Nel Montalbano non vi erano metati, come sulla montagna pistoiese e non sarebbe stato possibile eseguire l'essiccazione delle castagne per la macinatura o per la conservazione invernale. La massaia raccoglieva gli ultimi frutti (pere, mele e noci) e le conservava su un canniccio nel granaio per consumarle durante il periodo invernale, mentre nell'orto piantava cipolle, radicchio, insalate; anche nel frutteto si ultimava la raccolta delle ultime pere tardive.

Proverbi:

a Santa Reparata (8 ottobre) ogni oliva olivata (inoliata)
per S.Simone (28 ottobre), la nespola si ripone
ottobre piovoso, campo prosperoso
per S.Serafino (12 ottobre), si assaggia il botticino
o molle o asciutto, per S.Luca (18 ottobre), semina tutto
se ottobre scroscia o tuona, l'annata sarà buona
a ottobre domanda: funghi, castagne e ghianda
se ottobre è piovaio, è anche fungaiolo
Da San Gallo (16 ottobre) ara il monte e semina la valle
D'ottobre il vin nelle doghe
A San Simone (28 ottobre) il ventaglio si ripone
San Luca (18 ottobre), il tordo trabocca
San Luca, la merenda nella buca, e la nespola si spiluca

Novembre

In questo mese, terminata la semina del grano e degli altri cereali, si iniziava la raccolta delle olive e si preparavano i coppi per conservare l'olio. I coppi erano grandi recipienti di terracotta (orci) che venivano tenuti in una stanza vicino al granaio; l'olio, nel corso dell'anno, veniva in parte venduto e quello che rimaneva, destinato al consumo familiare, era travasato due volte: la prima ad aprile, la seconda ad agosto. Dopo il travaso, le morchie residue rimaste sul fondo del coppo, venivano tolte ed usate come concime; il coppo rimaneva vuoto e prima di essere nuovamente utilizzato, il colono lo lavava accuratamente con acqua calda ed aceto per togliere eventuali residui e si accertava che non vi fossero emanazioni che avrebbero pregiudicato il sapore ed il gusto dell'olio nuovo. La raccolta delle olive iniziava generalmente dalle varietà precoci, quando il rivestimento del frutto cambiava colore passando dal verde intenso al bruno e poi al nero; la

raccolta proseguiva poi alle altre varietà, fino al termine. Le olive raccolte venivano deposte in grossi sacchi, detti balle e portate nella casa colonica, venivano poi stese sul pavimento del granaio, ripulite dai rametti e dalle foglie e vi rimanevano fintanto che non fosse stata raggiunta la quantità necessaria per formare la pressa, generalmente 200 chili e soltanto allora erano portate al frantoio della fattoria. Nel vigneto, in riposo, venivano controllate e ripulite le fosse scavate per favorire il deflusso delle acque piovane. La massaia raccoglieva le ultime verdure dell'orto e le prime rape nel campo; tutta la famiglia iniziava a partecipare alle prime veglie.

Proverbi:

a S.Martino (11 novembre) ogni mosto è vino
il mese di bruna (novembre), dinanzi mi scalda e dietro mi consuma
per Santa Caterina (25 novembre) o neve o brina
A San Martino (11 novembre), si veste il grande e il piccino
Per San Clemente (23 novembre) il verno mette un dente
A San Martino (11 novembre) la sementa del poverino
L'estate di San Martino (11 novembre) dura tre giorni e un pocolino
Per Santa Caterina (25 novembre), la neve alla collina
Per Sant'Andrea (30 novembre) piglia il porco per la sea (setola); se tu non lo puoi pigliare, fino a Natale lascialo andare
La neve Sant'Andrea (30 novembre) l'aspetta; se non a Sant'Andrea, a Natale; se non a Natale, più non l'aspettare

Dicembre

Durante il mese continuava la raccolta delle olive e la frangitura delle stesse. La frangitura avveniva sempre nel frantoio di fattoria; l'olio prodotto veniva immediatamente diviso tra il proprietario ed il colono che prelevava la sua parte e la portava nel coppo nella casa colonica. Terminata la raccolta e riempito il coppo, il colono attendeva un mese e poi, in una giornata di luna calante, provvedeva ad effettuare il primo travaso dell'olio, che aveva lo scopo di eliminare il sedimento che nel frattempo si era depositato sul fondo del coppo stesso. Durante questo mese il mezzadro si preoccupava anche di preparare il vinsanto e il governo alla toscana del vino: gli scelti dell'uva, ormai completamente essiccati, venivano deposti in uno strettoio e spremuti; il succo ottenuto dall'uva bianca era versato nei caratelli per la produzione del vinsanto, mentre quello ottenuto dall'uva nera era rovesciato

nelle botti di vino dove avveniva la seconda fermentazione. Alla metà di dicembre, infatti, avveniva la mutazione del vino; il vino veniva travasato in nuove botti e separato dalla fondata costituita dai saccaromiceti e da tutti i depositi della fermentazione. Per tradizione il vino si travasava soltanto in una giornata ventosa e quando il tempo era bello, mai quando pioveva od era nuvoloso; inoltre si sceglieva un giorno con la luna in fase calante. Nel momento del travaso, veniva aggiunto al vino nuovo, liberato dalla fondata, il mosto ottenuto dalla strizzatura dell'uva appassita, che veniva posta dentro lo strettoio per estrarne un succo denso, particolarmente ricco di zuccheri. L'aggiunta del mosto così ottenuto nelle botti di vino nuovo ancora vivo e non fermo, provocava una seconda rifermentazione. Nel mese di dicembre si uccideva e si macellava il maiale, che forniva alla famiglia colonica una buona fonte di proteine per tutto l'anno. Nell'orto si seminavano fave, piselli, cavoli cappucci, verze e insalata.

Proverbi:

Santa Lucia (13 dicembre), il più corto dì che sia;
San Tommé (21 dicembre), cresce il dì quanto il gallo alza un pié;
San Tommé (21 dicembre) non è guardato né da pan né da bucato, né da tessitora di sul Prato, ma sarà ben digiunato;
Dicembre, piglia e non rende;
A Natale, mezzo pane; a pasqua mezzo vino;
Quando Natale vien di domenica, vendi la tonica per comprar la melica;
Per San Tommé (21 dicembre), piglia il porco per il pié;
dicembre, davanti t'agghiaccia e di dietro t'offende;
dicembre gelato, non va disprezzato
Santa Barbara (4 dicembre), stà intorno al fuoco e guardala

L'aratura

Se il podere era esteso il bifolco iniziava ad arare addirittura durante il mese di agosto, al termine del raccolto, altrimenti l'aratura veniva tradizionalmente effettuata verso la fine del mese di ottobre, dopo la vendemmia, quando le prime piogge autunnali avevano inumidito il terreno, rendendolo più cedevole e più facilmente lavorabile. Prima dell'aratura i campi venivano cosparsi di letame maturo; nei mesi successivi il terreno, assorbendo le piogge invernali e primaverili e trovandosi esposto alle basse temperature, limitava i processi ossidativi che portano

alla mineralizzazione della sostanza organica, rendendola interamente utilizzabile dalle piante nel momento della loro crescita. Il contadino riempiva il carro trainato dai buoi con il concime stagionato, che prelevava direttamente dalla concimaia e si dirigeva nel campo, dove lo distribuiva in piccoli cumuli distanti 4-5 metri l'uno dall'altro e disposti in 2 o 3 filari secondo la dimensione del campo; poi provvedeva a spargere il letame con il forcone, su tutta la superficie del fondo, quindi cominciava l'aratura. Questo lavoro, se era eseguito nel mese d'agosto, risultava particolarmente faticoso per gli animali, perché il terreno, dopo la calura estiva, si presentava compatto e duro; per questo motivo l'aratura veniva effettuata di primo mattino per evitare le ore più calde del giorno, che avrebbero affaticato ulteriormente gli animali: il bifolco "attaccava le bestie", solitamente due mucche, sufficientemente forti per compiere una aratura superficiale (sino a 30 centimetri di profondità), adatta per la semina del grano, legandole al giogo e si dirigeva verso il campo dove veniva attaccato l'aratro. Per i lavori particolarmente pesanti, come le arature profonde che superavano i 40 centimetri e che erano eseguite per scopi particolari come l'impianto di una nuova vigna (scasso) o la messa a coltura di un terreno naturale (dissodamento), veniva usato un coltro (aratro profondo) trainato da una coppia di buoi della fattoria oppure da due coppie di mucche (aratura a trapelo). L'apprestamento degli animali con i finimenti era un vero rito: innanzitutto ogni mucca era addestrata a mantenere la medesima posizione all'interno del giogo: a sinistra vi era la "mancina" e a destra la "mandritta"; sistemate le mucche secondo il loro verso, si applicava il morso o "morsala", una sorta di pinza, che veniva inserito nelle narici dell'animale, al quale era collegata una fune che veniva accavallata nelle corna, formando un tirante che avrebbe permesso la guida degli animali. Veniva poi appoggiato il giogo di legno sul collo degli animali e bloccato da due funi che passavano sotto la gola delle mucche; al centro del giogo si trovava il "roccio", un anello di ferro che avrebbe poi permesso di collegare la "bura", la stanga di legno che consentiva di attaccare il giogo alle attrezzature da trainare. L'"attaccatura delle bestie" era, infatti, compiuta sempre nella stessa maniera, sia che dovessero trainare un aratro, che un carro e sia che si trattasse di mucche o di buoi. terminate tali preparazioni si raggiungeva il campo da arare, dove veniva attaccato l'aratro al giogo. Talvolta, se il campo era adiacente ad una vigna o se era delimitato da filari di viti, il colono collocava due museruole di rete leggera sul muso delle mucche, per impedire che queste mangiassero l'uva o i pampini. Prima di iniziare l'aratura, il bifolco poteva

scegliere il tipo di aratura più adatto al campo: se voleva realizzare un solco “spaccato” nel centro del campo per drenare l’acqua in eccesso, iniziava l’aratura dai lati del campo (*aratura a scolmare*). Per eseguire l’aratura *a scolmare* si procedeva partendo da un lato del campo, rivoltando la fetta di terra verso l’esterno e compiendo il ritorno con la stessa modalità, sul lato opposto, dirigendosi verso il centro del campo; alla fine del lavoro rimaneva un largo solco aperto in corrispondenza dell’asse mediano del campo. Prima di cominciare l’aratura si eseguivano due passaggi lungo i lati, tracciando un solco largo e superficiale e sui due solchi aperti si ribaltavano le prime due fette (invertendo il senso di marcia). Se invece il bifolco voleva colmare un avvallamento del campo, iniziava l’aratura dal centro del campo sempre muovendosi da un’estremità all’altra del fondo, alternando la direzione dell’aratura (*aratura a colmare*). Nell’aratura *a colmare* si procedeva dal centro dell’appezzamento spostandosi verso i lati del campo. I primi due solchi si tracciavano lungo l’asse mediano del campo; con questa operazione si tracciava un solco doppio, superficiale e largo, poi iniziava l’aratura vera e propria rivoltando sempre le fette di terra verso la mezzeria, procedendo su un lato in andata e sul lato opposto al ritorno; alla fine del lavoro rimanevano due solchi aperti lungo i lati esterni dell’appezzamento. Ogni volta che l’aratro aveva raggiunto i limiti del campo, veniva staccato per effettuare l’inversione di marcia. Se, infine, il bifolco voleva conservare invariata la superficie del campo, iniziava l’aratura da un lato, sino a giungere al lato opposto, al termine dell’aratura (*aratura alla pari*). Nell’aratura *alla pari* si procedeva partendo da un lato del campo, rivoltando la fetta verso l’esterno; il passaggio successivo si eseguiva rivoltando la fetta adiacente continuamente sul medesimo lato. Con questo tipo d’aratura eseguita per mantenere il verso del taglio, ogni volta che si arrivava al termine del campo, si staccava e si tornava al limite opposto del campo per ricominciare il lavoro. Per evitare di staccare l’aratro al termine di ogni solco per ritornare al limite del campo, il bifolco, soprattutto se doveva arare diversi campi poteva, per ottimizzare la capacità di lavoro, effettuare il ritorno arando un campo adiacente. Le bestie, con tale sistema d’aratura, non avevano mai lo stesso carico, poiché la mucca che stava nella parte destra del gioco e che procedeva nel solco in posizione più bassa, doveva sostenere un carico più pesante e quindi si stancava prima dell’altra che invece procedeva più in alto sul terreno compatto: per tale motivo spesso i bifolchi erano costretti ad interrompere il lavoro d’aratura per far riposare gli animali. Alcuni bifolchi, particolarmente esperti e profondi conoscitori delle loro bestie,

riuscivano a cambiare la posizione degli animali nel giogo, facendo loro accettare alternativamente la posizione “mancina” e quella “mandritta” e quindi dividevano ugualmente lo sforzo tra gli animali, riuscendo così ad arare, nel solito tempo, una maggiore superficie di terreno. Le mucche, ma soprattutto i buoi, erano animali miti, ubbidienti e soprattutto dotati di una forza possente, che contribuirono in maniera determinante allo sviluppo dell’agricoltura; per tale motivo il bifolco dedicava loro una grande attenzione e rispetto. Al termine di una giornata di duro lavoro, quando gli animali sfiniti rientravano a casa trainando il carro, il bifolco non saliva sul carro, nonostante il suo peso fosse irrisorio rispetto alla forza degli animali, ma rimaneva davanti alle bestie, con le corde al braccio e rientrava a casa a piedi per non stancarle ulteriormente. Quando invece doveva andare al mercato o in paese, preparava i buoi, pulendoli accuratamente, spazzolando il loro manto e lucidando le corna con l’olio d’oliva.

L’erpicoltura

L’erpicoltura era sempre eseguita dopo l’aratura e prima della semina; consentiva di sminuzzare le zolle e pareggiare la superficie del terreno, preparando definitivamente il letto di semina. Sino al secondo dopoguerra questa operazione veniva eseguita trascinando sul campo arato lo “spiano”, un attrezzo in legno formato da una traversa lunga circa 2 metri e da una pertica (bure) fissata perpendicolarmente alla traversa e attaccata al “giogo” delle mucche. Questo attrezzo aveva il compito di livellare, cioè di rendere piano il campo, convogliando la terra nei punti più bassi e al tempo stesso frantumava le varie zolle; generalmente il contadino montava sopra la traversa per rendere più uniforme il lavoro di spianatura. Successivamente si utilizzò l’erpice, chiamato anche “quaranta denti” per il numero delle lame di cui era dotato, per frantumare le zolle; l’erpice generalmente era costituito da una robusta intelaiatura di legno sotto alla quale erano infisse una serie di lame di ferro affilate; attaccato al giogo, al posto dell’aratro, veniva trascinato sul campo arato da una coppia di mucche. Il contadino, affinché le lame penetrassero più profondamente nel terreno, poneva delle pietre o altri pesi sull’erpice per aumentarne l’efficienza; normalmente l’erpicoltura era effettuata qualche giorno dopo l’aratura, sia per permettere una parziale asciugatura del terreno, che avrebbe agevolato il lavoro, sia per sfruttare l’azione disgregante degli agenti atmosferici sulle zolle. Il colono non poteva attendere però molto tempo, occorreva seminare il grano e

le piogge autunnali avrebbero potuto rendere difficoltosa o addirittura impedire la semina; in caso di cattive condizioni meteorologiche, preferiva allora effettuare più passaggi sul campo, in maniera da ottenere la lavorazione di uno strato superficiale di terreno di 10-15 centimetri, sufficiente a poter compiere la semina. Una volta effettuata la semina, il campo veniva nuovamente erpicato per interrare le sementi e per agevolarne la germogliatura. L'erpicatura poteva essere anche praticata per interrare il letame, per frantumare la crosta superficiale del terreno dopo un lungo periodo di siccità e per estirpare l'eventuale vegetazione infestante sviluppatasi in un campo lavorato, nel vigneto o nell'uliveto.

La semina

La parola semina, per i vecchi coloni toscani, rivestiva un unico ed esclusivo significato, la seminazione del grano, che costituiva nella tradizione e nella cultura mezzadrile, la base dell'alimentazione della famiglia contadina. Il grano veniva seminato dalla fine del mese di ottobre ai primi del mese di novembre, dopo aver verificato attentamente le fasi lunari, come diceva il colono "con la luna buona", cioè con la luna in fase calante; per antica tradizione il giorno d'inizio della semina non doveva mai essere un venerdì. Il grano, sino alla fine della seconda guerra mondiale, si seminava a mano, a spaglio, perché i mezzadri non potevano permettersi l'acquisto delle macchine seminatrici, che erano commercializzate già dagli inizi del 1900. Nel precedente mese di settembre, nella casa colonica veniva passato al vaglio il grano per selezionare la semente. Il vaglio, o setaccio, era costituito da una fitta rete metallica fissata ad un telaio rotondo di legno; il grano veniva versato nel vaglio che era scosso manualmente: nel vaglio rimanevano soltanto i chicchi perfetti, mentre quelli rotti o piccoli passavano di sotto; questi chicchi costituivano il "granino", che serviva per l'alimentazione degli animali da cortile e che spesso ammontava a diversi quintali. Questo grano veniva insaccato e conservato nella stanza attigua alla stalla, mentre la semente scelta veniva conservata in un angolo del granaio. La sera precedente il giorno della semina, il grano che costituiva la semente veniva disinfettato per preservarlo dagli attacchi dei vari parassiti presenti nel terreno. Una manciata di solfato di rame veniva disciolta in un recipiente colmo d'acqua e fatta scaldare sul fuoco per favorirne la solubilizzazione, poi la soluzione era disciolta in un calderone pieno di acqua fredda. La sospensione ottenuta veniva versata sul quantitativo di

semente di grano necessario per una giornata di semina, corrispondente a circa 7 stai (ogni staio corrispondeva a circa 20 chilogrammi di seme), mescolando il grano con la pala; infine il grano veniva steso sul pavimento del granaio affinché potesse asciugare e il mattino successivo era pronto per la semina. Il mattino seguente, il colono tracciava nella piaggia o nel campo alcuni corridoi segnandoli con fili di paglia, quindi si poneva un mezzo sacco di grano a tracolla e camminando con passo regolare, prendeva una manciata di seme e la gettava a sinistra e a destra della striscia nella quale lui era al centro e che aveva 3-4 metri di larghezza, spargendo il seme con un largo gesto del braccio; la quantità di seme distribuito era di circa 1-1,5 quintali ogni ettaro di terreno e variava in funzione della resa dell'anno precedente. Dopo la trebbiatura il colono quantificava il rapporto tra il peso del frumento raccolto ed il peso del seme impiegato nell'anno precedente ed otteneva la resa che determinava la quantità di grano da accantonare per essere seminato l'anno successivo. Terminato il lavoro, il seme risultava distribuito sul terreno, grazie alla perizia del contadino, con una uniformità da far invidia ad una seminatrice, non rimanendo alcuna parte del terreno scoperto; il contadino allora "attaccava le bestie" all'erpice e ripassava tutto il campo, per interrare il seme. Successivamente, con la vanga o con la zappa, il mezzadro ricostruiva le scoline laterali longitudinali (piccoli canali) che, con la giusta pendenza, permettevano il deflusso delle acque piovane nelle fosse che delimitavano il campo, evitando in tal modo che l'acqua dilavasse il terreno e disperdesse il seme. Le fosse che delimitavano il campo erano costantemente ripulite per consentire il rapido scorrimento dell'acqua ed evitare così fenomeni d'umidità che avrebbero danneggiato le colture. Le prime macchine seminatrici di produzione nazionale furono commercializzate intorno al 1935/36 e vennero acquistate nel Montalbano soltanto da poche fattorie che peraltro le usavano negli appezzamenti che coltivavano direttamente con gli operai; i mezzadri cominciarono ad acquistare le seminatrici nell'immediato dopoguerra, utilizzando le mucche per il traino. Le prime apparecchiature apparivano estremamente semplici: erano costituite da una tramoggia nella quale veniva posto il seme, sul fondo della quale erano praticati diversi fori collegati a tubi flessibili che distribuivano il seme sul terreno; una serie di dischi o di lame poste al livello del terreno permetteva l'interramento del seme. Quando il contadino giungeva in fondo al campo, chiudeva i tubi tramite una leva manovrata a mano. Le moderne seminatrici permettono invece una semina differenziata per ogni tipologia di cereale o di erbari, variando la profondità, la distanza

tra le file, lo spazio tra i semi e consentendo la distribuzione dei concimi chimici contemporaneamente a quella del seme. Il contadino, per antica esperienza, sapeva che nonostante le concimazioni, il grano non poteva essere seminato ogni anno nello stesso campo, poiché avrebbe prodotto una minor quantità di raccolto e avrebbe impoverito troppo il terreno; per sfruttare in maniera ottimale la terra, praticava quindi una rotazione delle colture che, nella nostra zona, aveva cadenza triennale. Il primo anno, per esempio, seminava in un campo il grano, il secondo anno l'avena, il terzo seminava la fava o il trifoglio, per ricominciare l'anno successivo a seminare il grano, mentre in altre zone si attuava invece il metodo del "ristoppio", seminando il grano per due anni consecutivi nello stesso campo, alternando il terzo anno con la semina di un prato (erba medica o trifoglio). Nella tradizione contadina, il primo maggio, si usava mettere, lungo i campi dove era stato seminato il grano, per preservare la coltura dalle avversità meteorologiche, alcune croci composte con canne alle quali era legato un rametto d'olivo benedetto in chiesa, la domenica delle Palme.

La semina del mais o granoturco

Nel mese d'ottobre il contadino arava i campi: in alcuni avrebbe seminato il grano, altri, dopo essere stati arati e concimati, rimanevano in riposo per alcuni mesi; durante l'inverno, il gelo e la pioggia sbriciolavano le zolle e all'inizio della primavera i campi, dopo essere stati erpicati, erano pronti per la semina. Nel mese di marzo, il contadino seminava prevalentemente granturco e avena, che costituivano, insieme alle colture foraggere (erba medica, erba mazzolina e trifoglio), la base dell'alimentazione dei bovini della fattoria; tale colture, a semina primaverile, erano note col nome di marzatelli. La semina del mais non veniva effettuata a spaglio, come quella del grano, ma tracciando dei leggeri solchi nel campo, nei quali poi con la zappa, a distanza regolare, veniva fatto un buco in cui si lasciavano cadere alcuni semi. Dopo la nascita, le piantine di mais venivano diradate a mano, lasciando una sola pianta, quella più rigogliosa, per ogni buco. Il campo doveva essere mantenuto pulito dalle erbe infestanti; per questo motivo il colono provvedeva a sarchiarlo almeno una volta al mese, ricalzando il gambo di ogni singola pianta con un mucchietto di terra che aveva lo scopo di sostenerle, da maggio sino a luglio quando, generalmente il colono tagliava la cima delle piante sopra le pannocchie, per favorirne l'accrescimento e la maturazione. Talvolta le piante potevano essere colte

giovani e somministrate come alimento ai vitelli, dopo essere state trinciate nella macchina da segata, come era chiamata in Toscana la macchina trinciaforaggio. Alla fine del mese d'agosto o agli inizi di settembre, a seconda delle condizioni climatiche che potevano anticipare la maturazione, il granturco veniva raccolto manualmente: le pannocchie venivano staccate dalla pianta e portate a casa, sull'aia; poi si procedeva a ripulire il campo, estirpando gli stocchi (steli del granturco) e togliendo con una zappa le erbe infestanti. La sera, sull'aia, avvenivano le operazioni di sfogliatura e di sgranatura, alle quali partecipavano anche i contadini vicini.

La mietitura

La mietitura, sino a 50-60 anni fa, veniva effettuata manualmente, con l'uso della falce manuale. La mietitura iniziava tradizionalmente a fine giugno, il 24 o il 29, giorni della commemorazione di S. Giovanni Battista e dei SS. Pietro e Paolo, si eseguiva a mano con l'uso della falce e vedeva riunite tutte le persone della famiglia contadina e spesso anche i contadini vicini ai quali, poi, veniva restituito l'aiuto. Alcuni giorni prima si affilavano le falci, prima con un martelletto e poi passandoci ripetutamente la pietra dura per affilarle. Il lavoro iniziava alle prime luci dell'alba, spesso alle 4 del mattino e normalmente, salvo una pausa per la colazione intorno alle 8, continuava sino alle 12 quando i mietitori, anche a causa del caldo, tornavano a casa, dove consumavano il pranzo; il pranzo della mietitura, pur non essendo ricco come quello della battitura era altrettanto abbondante, comprendendo la pasta col sugo, il coniglio stufato o talvolta il papero in umido, mentre la sera si cenava con frittata, insalata o altre verdure fritte. Per sfamare tutte le persone che partecipavano alla mietitura, la massaia aveva ucciso nei giorni precedenti alcuni conigli e aveva preparato una copiosa quantità di pasta, in maniera da avere a disposizione tutti i prodotti che sarebbero stati cucinati nei giorni della mietitura. Dopo pranzo i mietitori si riposavano, lasciando trascorrere le ore più torride del giorno; la mietitura riprendeva alle 16 e si concludeva intorno alle 20. Il lavoro iniziava con un mietitore, detto balzaiolo che, precedendo gli altri mietitori, tagliava una alcune pianticelle di grano che poneva per terra; tali steli avrebbero costituito il legaccio del covone e i mietitori che lo seguivano vi deponevano sopra una quantità di grano mietuto sufficiente per formare un covone; la mietitura procedeva generalmente a strisce di terreno per cui, giunti alla fine del campo, si erano ottenute due file di covoni, che poi venivano legati. Al termine della

giornata, i covoni venivano ammassati nel campo, con una disposizione a cerchio, con le spighe volte all'interno per evitare la dispersione dei chicchi di grano e veniva formata la "bica" o "barca", ammassando i covoni fino a un'altezza di 2 metri e ponendoli in posizione inclinata nella parte superiore, in modo da far scivolare l'acqua in caso di pioggia e farli asciugare più velocemente. Il lavoro dei mietitori era particolarmente gravoso, sia per la posizione innaturale (china) tenuta durante la mietitura, sia per la grande calura che caratterizzava il mese di luglio. La fatica era tanta e spesso un mietitore si rialzava, tergendosi il sudore; allora le giovani ragazze di casa, che avevano il compito di rinfrescare i lavoratori, accorrevano con un fiasco di acqua fresca per dissetarlo. La mietitura poteva durare anche 8 o 10 giorni, secondo l'estensione e la posizione del terreno e il numero delle persone impiegate. Qualche podere poteva arrivare a fornire anche 300 "sacca" di grano, pari ad un quantitativo di circa 180 quintali; le sacca erano sacchi di tela di iuta particolarmente robusti, usati per l'immagazzinamento dei cereali, ognuno dei quali poteva contenere oltre 60 kg di grano. Le biche potevano rimanere nei campi anche un mese nell'attesa del giorno della battitura, finché il grano non era completamente essiccato ed erano invase spesso dai topolini campagnoli (arvicole) che vi facevano il nido. Nel frattempo, nelle stoppie, i giovani e le donne raccoglievano le spighe che si erano staccate dal fusto, che poi sarebbero state battute con il correggiato e avrebbero fornito altro grano. Dopo una quindicina di giorni, i covoni venivano portati nell'aia già imbuinata (trattata con sterco bovino ed acqua) in modo da ottenere una minima impermeabilizzazione e qui veniva ricomposta la bica, in attesa del giorno della trebbiatura o della battitura. Prima della seconda guerra mondiale, vennero prodotte le prime falciatrici di ferro trainate dai buoi: provviste di due ruote, di una barra laterale dove scorreva la lama, di un cancelletto di legno attaccato alla barra e di due sedili, richiedevano la presenza di due persone, la prima per guidare i buoi, l'altra per falciare il grano, alzando ed abbassando il cancelletto per mezzo di un pedale, dopo che era stata falciata la quantità di grano necessaria per formare un covone; questa persona era anche munita di una forca con la quale facilitava l'uscita del fascio di grano dal cancelletto. Nella zona del Montalbano furono pochissime le fattorie che l'acquistarono, poiché molti poderi avevano terreni terrazzati o sassosi o con piante, che ne avrebbero limitato o impedito l'uso. Altre fattorie con parecchio terreno pianeggiante, invece, usarono successivamente la motofalce guidata a mano che legava il covone, mentre intorno alla fine degli anni '50 del secolo scorso entrò in uso

la mietilega a motore, che si conduceva stando seduti e che falciava il grano, mentre lateralmente usciva il covone legato con la corda. Con l'avvento delle moderne mietitrebbiatrici che falciano e trebbiano contemporaneamente il grano lasciando nel campo soltanto la paglia, in attesa del passaggio della macchina che forma le gigantesche rotoballe, è definitivamente terminato il lavoro manuale del contadino e la mietitura e la trebbiatura sono ormai solo eventi da far rivivere in occasione di qualche sagra paesana, per non dimenticare per sempre due delle più tradizionali attività agricole toscane.

La battitura

La battitura era un'operazione che consisteva nel separare i chicchi di grano dalla paglia e dalle glume, la pula, ed era uno dei momenti più importanti dell'intera annata agricola, durante la quale si raccoglieva il frutto del lavoro principale di tutta l'annata agricola. La battitura, che poi si sarebbe sviluppata ed evoluta nella trebbiatura, veniva compiuta sino ai primi anni del novecento, manualmente, senza l'aiuto di alcuna macchina. L'aia, ovvero l'area ammattonata che si trovava di fronte alla casa colonica e che era riservata ai principali lavori esterni, era accuratamente ripulita da sassi ed erbacce, livellata e spazzata, poi veniva imbuinata (trattata con sterco bovino ed acqua) per essere resa completamente piana; infine si trasportavano col carro i covoni di grano dal campo, già tagliati, legati ed essiccati, che venivano ammucchiati sull'aia fino a riformare la bica. Il giorno della battitura non veniva aperto il pollaio, affinché gli animali non disturbassero gli uomini durante il lavoro; di primo mattino si riunivano nell'aia una ventina di persone: due uomini salivano con le scale sulla bica e porgevano i covoni ad altri due coloni che, afferravano un covone ciascuno e lo battevano prima da un lato, poi dall'altro, su un bancone inclinato di legno dotato di sponde, lungo circa 2 metri e largo 80 centimetri; dalle spighe uscivano i chicchi e la pula, che scivolavano in un sacco aperto appeso in fondo al bancone. I covoni così percossi, venivano poi consegnati ad altre persone, generalmente donne e giovani, che li battevano ancora con un correggiato (attrezzo composto da due bastoni di lunghezza diversa, uniti insieme da una cinghia di cuoio, la parte lunga costituiva il manico, quello corto serviva per percuotere il grano o i legumi secchi); dai covoni così battuti, uscivano infine gli ultimi chicchi di grano che cadevano in terra. I covoni ormai sciolti e formati soltanto da paglia, venivano consegnati a due uomini che, vicino allo stollo, riformavano il pagliaio. Col passare del

tempo, la bica diminuiva progressivamente d'altezza, mentre si riformava il pagliaio e una lunga fila di sacchi pieni di grano attestava il buon esito del raccolto. La pula ed il grano rimasti in terra, successivamente, venivano "mondati" con una pala di legno, ossia gettati in aria, contro il vento; il grano più pesante, cadeva in terra, mentre la pula più leggera, finiva più lontano; la pula e il grano infine erano raccolti, insaccati e poi divisi al 50% con il proprietario della fattoria. La battitura eseguita con questo metodo poteva durare anche diversi giorni, in funzione della dimensione del podere, delle persone impiegate e della quantità di grano prodotto. I sacchi contenenti il grano venivano portati nel granaio, dove erano conservati, in attesa di essere portati al mulino, mentre quelli colmi di pula venivano ammassati in capanna e usati per integrare l'alimentazione del bestiame, dei maiali e degli animali da cortile.

*La trebbiatura (o battitura)
come veniva comunemente chiamata in Toscana*

La "battitura" era il momento culminante della raccolta del grano, quindi, prima c'era la mietitura con i vari sistemi che si sono sviluppati negli anni, passando dal taglio a mano con la falce, a quello con le mietitrici che arrivarono a "imballare" il covone, sino ad arrivare alle moderne macchine mietitrebbiatrici che, in un'unica operazione, mietono e trebbiano il grano. La battitura, come abbiamo visto, era compiuta, sino ai primi anni del novecento, interamente a mano. Intorno agli anni trenta vennero sperimentate le prime macchine a vapore (vaporini): una coppia di buoi trainava sull'aia la macchina a vapore, composta da un forno dove si bruciava la legna, da una caldaia e da un volano, e la "trebbia", primo modello delle attuali trebbiatrici. Il contadino aveva già preparato sull'aia le cataste di legna e l'acqua necessarie per alimentare la macchina a vapore; la macchina a vapore, col suo caratteristico tubo verticale lungo e nero, arrivava sull'aia con la trebbia di colore rosso arancione ed erano sistemate ad una distanza dieci metri l'una dall'altra, il volano del vaporino era collegato alla puleggia della trebbia tramite un "cignone", si accendeva il fuoco e la trebbia entrava in funzione. Si accatizzava il fuoco nel forno di combustione e uscivano scintille dalla canna, ma una fitta rete sulla cima impediva che si propagassero e che prendesse fuoco la paglia. Prima della guerra, i vaporini furono sostituiti con i primi trattori a vapore, ai quali erano collegate le antiche trebbiatrici: quando il trattore arrivava nell'aia, seguito

dalla trebbiatrice, era posizionato ad una giusta distanza per permettere l'inserimento di una grande cinghia che collegava due volani, uno più piccolo sul trattore, l'altro, enorme, sulla trebbiatrice; la trebbiatrice veniva posizionata dal personale addetto (imboccatore, trattorista e manovratore) in perfetto piano usando livelle, alcune incorporate nella macchina e serrando le ruote con ferri e zeppe manovrate con leve, veniva alimentato il fuoco nella caldaia e la trebbiatrice entrava in funzione. Queste operazioni richiedevano parecchio tempo e spesso la trebbiatura non iniziava prima delle otto della mattina. Chi cercava la colonica o l'aia dove si "batteva" il grano, aveva due indizi: il rumore profondo e ansante e la nube di fumo e polvere che si elevava, depositando nei dintorni residui di pula e paglia. Nell'immediato dopoguerra, furono utilizzati i primi trattori a testa calda, generalmente Fordson, caratterizzati dall'ininterrotto battito del motore che furono poi rimpiazzati dai più moderni trattori diesel. Anche le trebbiatrici, come i trattori, si sono evolute costantemente dagli inizi del novecento ad oggi: le prime trebbie erano costituite da due soli congegni; il battitore e la griglia che servivano a separare i semi dalla pianta e dalla pula. Successivamente per separare automaticamente la paglia fu aggiunto, all'uscita del battitore, un altro dispositivo: lo scuotipaglia, formato da tre scatole rettangolari molto allungate, aperte e dotate nella parte superiore di reti apposite per far passare i semi e trattenere la paglia. La trebbiatrice era ancora molto semplice ed essenziale; era formata da quattro apparati: il battitore e il controbattitore o griglia, lo scuotipaglia, il gran crivello (setaccio) e il ventilatore, che allontanava la pula. Il grano cadeva direttamente per terra ed era raccolto manualmente. Ulteriori modifiche vennero effettuate per migliorare il rendimento della macchina e limitare le perdite del seme, furono allungati gli scuotipaglia o si cercò di migliorarne l'efficienza applicandovi un dispositivo detto spagliatore, fino ad ottenere una trebbiatrice composta, che forniva un seme sufficientemente pulito. Successivamente, alle trebbiatrici vennero aggiunti nuovi componenti complementari, alcuni dei quali, come il brillatore e il vaglio classificatore, consentivano un trattamento complementare del grano; altri, come l'imboccatore automatico, il lanciapula, il pressapaglia e il lanciagrano erano utili accessori. Le trebbiatrici così corredate erano dette complete o da gran lavoro. Esternamente la trebbiatrice si presentava come una grande cassa di legno montata su un carro a quattro ruote, lunga sei o sette metri, alta tre, che spiccava per il suo brillante colore arancione, mentre dai suoi lati sporgevano degli assi sui quali erano montate delle pulegge, collegate

con cinghie al motore del trattore.

La trebbiatura, o meglio la battitura, come continuava ad essere chiamata in Toscana, era sicuramente, insieme alla vendemmia, l'avvenimento più importante del podere; richiedeva la presenza di molti contadini che si prestavano aiuto reciprocamente e che secondo la dimensione del podere e la quantità di grano mietuta, poteva durare anche più giorni. Il giorno scelto per la trebbiatura era generalmente stabilito con un conveniente anticipo, poiché la trebbiatrice non era sempre disponibile dovendo soddisfare, in un mese, le richieste di tutti i poderi della fattoria e talvolta dell'intera zona. Alcuni giorni prima il contadino trasportava, col carro, i covoni di grano dal campo che venivano accumulati sull'aia, ricostituendo la bica; l'aia era scrupolosamente ripulita da sassi ed erbacce, livellata e spazzata, quindi veniva imbuinata (trattata con sterco bovino ed acqua) per essere resa assolutamente piana e per chiudere eventuali buchi o fenditure nel terreno. Di primo mattino giungeva nell'aia la trebbiatrice, trainata dal trattore; la trebbiatrice era collocata in posizione perfettamente orizzontale, le pulegge erano collegate con le cinghie al motore del trattore, il motore del trattore veniva avviato ed un fischio di sirena dava inizio al lavoro di trebbiatura. La trebbiatrice iniziava ad emettere polvere che sarebbe poi aumentata con l'imbocco dei covoni, finché una nube di polvere rendeva l'aria quasi irrespirabile, mentre un rumore sordo, continuo si univa a quello del trattore e rompeva la quiete della campagna. Tre o quattro contadini con i forconi gettavano sul pianale della trebbiatrice i covoni, mentre altri due coloni, gli *imboccatore*, protetti dalla polvere che avevano sul viso da occhiali tipo motociclista e da un fazzoletto sul viso, con un falchino dentato tagliavano la legatura e li gettavano nella tramoggia che li frantumava e che veniva incessantemente rifornita di covoni di grano; dalla parte anteriore della macchina usciva un rivolo dorato di grano che altri due coloni facevano defluire in un sacco aperto, mentre dallo staccio posteriore dove erano altri due o tre contadini, usciva senza posa la paglia (stelo del grano) e la pula (buccia del chicco). I contadini con il forcone depositavano la paglia intorno agli stolli (pali dei pagliai) ormai nudi, per rifare i pagliai, ammassandola intorno fino alla loro sommità, mentre la pula veniva insaccata e avrebbe integrato il pastone dei maiali e dei polli durante l'annata successiva. Gli uomini addetti alla macchina non si interessavano del grano, controllando e verificando solamente il regolare funzionamento del motore e la tensione delle cinghie per evitare eventuali ostacoli nella rotazione della trebbiatrice, che avrebbero provocato l'interruzione del

lavoro stesso. Il lavoro era molto duro e faticoso e proseguiva per parecchie ore, con la cadenza imposta dalla macchina trebbiatrice, mentre il caldo aumentava e una nuvola di polvere avvolgeva i trebbiatori, che lavoravano senza interruzione, accettando soltanto un bicchiere di acqua fresca o di vino, offerto da qualche ragazza. Il battito cadenzato del motore del trattore e il rombo profondo della trebbiatrice scandivano il trascorrere del tempo, mentre il pagliaio cresceva in altezza, le sacca lentamente si riempivano e il mucchio dei covoni si abbassava a poco a poco. A mezzogiorno il lavoro si fermava completamente e tutti i trebbiatori andavano a lavarsi, cercando di togliersi la polvere che era penetrata ovunque, anche in gola e nel naso; poi partecipavano al pranzo della trebbiatura, che era una vera e propria festa. Dopo una pausa la trebbiatura continuava nel pomeriggio e generalmente terminava prima di sera; soltanto nei poderi più grandi poteva durare anche due o più giorni. Terminata la trebbiatura, le sacche di grano venivano divise tra il mezzadro e il proprietario al 50%, dopo aver scelto ed accantonato il seme per la prossima semina che era conservato dal proprietario, mentre per tradizione, un po' di grano veniva donato anche al parroco. I contadini più giovani e robusti della casa portavano i sacchi nel granaio e li vuotavano in un angolo, creando un "monte" che aumentava a vista d'occhio; terminato il trasporto, il grano veniva allargato con una pala di legno perché i chicchi si asciugassero completamente, quindi si procedeva alla medicazione del grano con lo "zorfuro" (solfuro di ammonio) per preservare il grano da ogni aggressione batterica, immergendo nel grano un grosso tubo metallico nel quale veniva versato il solfuro. Il grano veniva infine coperto con coperte di lana e coltroni, per conservare l'effetto dell'anidride solforosa, la finestra del granaio veniva abbuaiata e per quindici giorni nessuno poteva entrare nel granaio. Poi si riaprivano porte e finestre e, al bisogno, si riempivano le balle da portare al mulino per macinarlo. Nei giorni precedenti la trebbiatura, nella casa colonica venivano effettuati diversi preparativi; mentre il contadino sistemava l'aia, portandovi i covoni del grano e predisponendo l'attrezzatura occorrente, la massaia, capofamiglia al femminile, doveva prepararsi per fornire il pranzo a un gran numero di persone ed era un grosso lavoro. Alcuni oggetti non erano di uso quotidiano: il giorno della battitura o della mietitura, quando vi erano molti commensali, si adoperavano grosse pentole di smalto o di rame o i tegami di coccio, che poi si ripulivano (con la rena, aceto e sale) e rimanevano in mostra in cucina, in attesa di uno sposalizio o di un'altra battitura per essere usati di nuovo. Il piatto principale del pranzo di battitura era costituito dal papero. Due giorni prima della battitura, la

massaia uccideva, spennava e ripuliva 5 o 6 paperi, (ma potevano essere di più in funzione del numero dei contadini che sarebbero intervenuti alla battitura) che erano stati appositamente allevati per questo scopo. La massaia il giorno della battitura, aiutata da altre contadine, preparava il pranzo, le cui portate principali erano costituite dal papero stesso: con le budella, accuratamente pulite e lavate, venivano preparati i crostini, serviti come antipasto; le interiora (stomaco e fegato) e le zampe, erano utilizzate per preparare il sugo per la pasta, mentre i paperi erano cucinati arrosto e in parte lessati con i loro colli ripieni di sugo. L'insalata dell'orto e le prime patate novelle formavano il contorno. Il pranzo della battitura era una festa che celebrava l'avvenuto raccolto; il giorno seguente, era festa anche per le galline e per i polli, che sarebbero tornati nell'aia ove erano rimasti numerosi chicchi di grano. Oggi un operaio con le moderne mietitrebbiatrici dotate d'impianto stereo e d'aria condizionata, esegue il lavoro della mietitura e della trebbiatura contemporaneamente in poche ore; lo compie da solo nel campo, con la massima efficienza e naturalezza. Infine deposita il raccolto nella casa del proprietario, indifferente, sia che si tratti di grano, orzo, segale o avena e poi continua il lavoro in un altro campo; l'operazione è asettica e fredda, l'agricoltura ha perso il suo calore, la sua umanità, la sua poesia: è diventata industria e la paglia, lasciata sul campo dalla mietitrebbiatrice, viene infine raccolta da apposite macchine, che la pressano formando enormi rotoballe, che verranno portate presso gli allevamenti bovini.

La vendemmia

Ogni anno, intorno alla metà di settembre, si cominciavano in cantina i preparativi per la vendemmia ormai imminente. Il contadino iniziava pulendo e disinfettando le botti nella cantina, che venivano lavate con acqua bollente unita a cenere, buccia secca d'arancia e di mela, finocchio selvatico e qualche foglia di alloro. Tutti questi ingredienti erano bolliti insieme in un paiolo e il liquido ottenuto era gettato ancora bollente dentro le botti che, tappate, venivano poi fatte rotolare sopra una scala. Le botti poi erano risciacquate più volte con acqua bollente pulita e per ultimo con acqua fresca; vuotate dall'acqua e lasciate ad asciugare per un paio di giorni, venivano riposte sullo scaffale della cantina. Infine in ogni botte si metteva dentro, un po' di zolfo acceso: si faceva sciogliere lo zolfo in un pentolino, in cui, poi, si immergevano delle strisce di stoffa; quando queste ne erano imbevute, si accendevano e si ponevano nella botte oppure si poneva lo

zolfo su un tegolo, dove era acceso e poi collocato dentro la botte. La botte veniva poi tappata, in modo che lo zolfo, bruciando, consumasse tutto l'ossigeno, impedendo la sopravvivenza microbica: se la fiamma non si spegneva, significava che nella botte filtrava aria e potevano esserci delle perdite dovute a doghe rotte o sconnesse; una volta preparate le botti, si pulivano i tini, le bigonce e gli altri contenitori necessari. Nella società contadina, la data d'inizio della vendemmia era stabilita dal capocchia che, grazie a ripetuti assaggi, o addirittura strizzando un acino tra due dita e valutando come si attaccavano tra loro, calcolava la percentuale zuccherina e quindi il grado di maturazione dell'uva stessa. I tecnici della fattoria, il fattore o il sottofattore, invece, iniziavano i primi giorni di settembre ad esaminare con il mostimetro l'aumento della percentuale zuccherina degli acini, scegliendo alcuni grappoli d'uva da vigneti situati in poderi diversi, poi continuavano il controllo ogni settimana sino al momento in cui l'uva aveva raggiunto una gradazione intorno a 20 gradi, equivalenti a 12° di alcool. Generalmente si era giunti alla fine del mese di settembre, poiché le stagioni non avevano subito gli effetti delle variazioni climatiche dovute al surriscaldamento terrestre e l'uva maturava più tardi di quanto avvenga attualmente; per fare il vino secondo il metodo tradizionale toscano, occorre effettuare una serie di operazioni di cui oggi si è in gran parte perso ogni cognizione. Prima di iniziare la vendemmia il fattore dava l'ordine di "fare gli scelti"; questa operazione era propedeutica alla vendemmia e consisteva nello scegliere e cogliere solo i grappoli di uva più matura, più sana e delle varietà più adatte per effettuare il "governo del vino" e per preparare il vinsanto. I vigneti toscani erano costituiti prevalentemente da viti di sangiovese, con percentuali minori di canaiolo, trebbiano e malvasia bianca o del Chianti; gli scelti per eseguire il governo del vino erano costituiti essenzialmente da grappoli di sangiovese e canaiolo, mentre per produrre il vinsanto veniva colto il trebbiano, la malvasia del Chianti e se vi era qualche vite, anche il canaiolo bianco. I grappoli accuratamente scelti, erano colti e depositi con la massima cura in panieri, per evitare che gli acini si rompessero poi, erano divisi tra colono e fattoria, portati in granaio e distesi sui cannicci del castello, dove cominciavano il periodo di appassitura. Al momento della scelta si tagliavano anche i penzoli, cioè due ciocche d'uva unite da tralcio che sarebbero state conservate attaccate con chiodi alle travi di casa fino a Capodanno, quando, appassiti, sarebbero stati consumati secondo tradizione. Terminata la vendemmia degli scelti, in una bella giornata d'inizio ottobre iniziava la vendemmia delle uve restanti, che

poteva durare ininterrottamente tutto il mese, finché l'uva da cogliere non era esaurita. Intere famiglie coloniche si spostavano di podere in podere, aiutandosi nella raccolta, come avevano fatto mesi prima con la mietitura e la trebbiatura; si partiva all'alba con un carro trainato da una coppia di buoi o di mucche sopra il quale c'era il tino, le bigonce e gli altri attrezzi. Giunti nella vigna, che solitamente non era mai troppo lontana dalla casa colonica, gli uomini e le donne si avviavano tra i filari della vigna e cominciavano a raccogliere l'uva, gareggiando per vendemmiare prima degli altri il proprio filare. I grappoli venivano staccati dai tralci delle viti mediante vari strumenti (falcioli, coltelli e forbici da pota) di cui i vendemmiatori erano provvisti e venivano posti in panieri di varie forme e capacità (corbelli e cesti) che una volta pieni, venivano rovesciati nelle bigonce disposte lungo i filari. Spesso c'era un colono che portava le bigonce dalla vigna alla proda del campo, dove era posto il carro con il tino; le bigonce venivano rovesciate dentro il tino, dove un ragazzo a piedi nudi e con i pantaloni corti, schiacciava l'uva, iniziando l'ammostatura, in modo da diminuire il volume delle uve raccolte e quindi il numero di viaggi da effettuare col carro alla fattoria. Quando il tino era pieno, il colono portava il mosto nella tinaia in fattoria, dove erano collocati, lungo le pareti molti grossi tini; qui il mosto veniva rovesciato in un tino e l'ammostatura doveva essere continuata e completata: in ogni tino due contadini, scalzi e con i pantaloni corti continuavano il lavoro iniziato dal giovane nel tino sul carro, mentre il carro col tino vuoto ritornava nella vigna per un nuovo carico. Nella vigna, intanto, la vendemmia proseguiva senza interruzione, sino a metà mattinata quando, i raccoglitori facevano colazione e poi riprendeva sino all'ora di pranzo e continuava tutto il pomeriggio sino a sera. La vendemmia in ogni podere generalmente non durava più di una settimana, ma la fattoria possedeva un centinaio di poderi e vi era l'urgenza di terminare la vendemmia prima che le piogge o i primi freddi autunnali compromettessero il raccolto. Terminata la vendemmia, il mezzadro riponeva le bigonce e il tino in cantina, attendendo i giorni della svinatura, quando la fattoria gli avrebbe restituito la quota di vino che gli spettava in funzione dei patti di mezzadria; intanto, nell'attesa della svinatura, preparava i barili e controllava ancora la botte che poteva contenere generalmente da 10 a 20 ettolitri di vino, costruita in quercia o castagno, mentre quelle della fattoria usualmente erano in rovere e potevano contenere sino a 50 ettolitri di vino. I barili venivano bagnati con l'acqua per verificare che non vi fossero perdite e prima del loro utilizzo avvinati, cioè venivano sciacquati con un po' di vino, poi venivano odorati per verificare

che non emettessero sgradevoli esalazioni, altrimenti erano scartati. Oggi la vendemmia ha perso gran parte del suo fascino: i raccoglitori colgono l'uva che viene portata direttamente in cantina dove viene inserita in un macchinario, la diraspatrice che separa gli acini dai raspi; gli acini vengono poi immessi in un altro macchinario, la pigiatrice, dove vengono torchiati e il mosto ottenuto viene infine versato in tini di acciaio inossidabile dove inizia la fermentazione. Recentemente anche la vendemmia ha subito un'ulteriore evoluzione con l'utilizzo delle vendemmiatrici meccaniche che sostituiscono sia i raccoglitori che le diraspatrici, contenendo sia i tempi, che i costi di raccolta. La raccolta meccanizzata presenta però dei grossi limiti: la posizione dei vigneti, che devono essere pianeggianti e non terrazzati, i danni provocati alla pianta sottoposta ad una serie di 1.000 scuotimenti al minuto, la raccolta, insieme agli acini, di corpi estranei (lucertole, nidi etc) ed infine il costo economico del noleggio o dell'acquisto della macchina.

La svinatura

Terminata l'ammostatura, dopo 48 ore l'uva iniziava a fermentare nei tini; all'inizio si notavano alcune bollicine di anidride carbonica, che affioravano sul livello del mosto, nei giorni successivi la fermentazione aumentava, sino a diventare tanto impetuosa da sollevare bucce e raspi, portandoli a galla. Due volte il giorno, i coloni andavano ad affondare il cappello costituito dalle vinacce, che con la fermentazione emergevano in superficie, per evitare la loro acidificazione che avrebbe compromesso la qualità del vino. Se il mosto invece fermentava dentro una botte chiusa, anziché in un tino aperto, veniva applicato sopra l'apertura della botte un bollitore ad acqua che facilitava la fuoriuscita dei gas. Dopo 4 o 5 giorni, con la temperatura tra 18° e 20° gradi, si aveva il culmine della fermentazione *tumultuosa*, poi le vinacce scivolavano dalla superficie del mosto e venivano riassorbite dal mosto dentro il tino. La tinaia durante l'intero processo di fermentazione, era ventilata frequentemente per permettere la fuoriuscita dell'anidride carbonica, prodotta dalla fermentazione stessa; veniva anche costantemente controllata la temperatura interna della tinaia, che non doveva scendere mai sotto i 18°, altrimenti vi era il rischio che si fermasse il processo di fermentazione; in tal caso si provvedeva a riscaldare i locali della tinaia per mezzo di bracieri, per mantenervi una giusta temperatura. Dopo circa dieci giorni di fermentazione (la temperatura del mosto avrebbe dovuto attestarsi intorno ai 18°), si passava alla svinatura. Per poter valutare quando era il

momento giusto per questo procedimento, occorreva esaminare diversi fattori: quello fondamentale era il termine del processo di fermentazione, l'assaggio del vino per valutarne la vivacità, il sapore e la maturazione, erano altri indizi; un periodo di fermentazione superiore a 10 giorni, avrebbe potuto, infatti, provocare l'acidificazione del vino. Stabilito il giorno della svinatura, il cantiniere toglieva al mezzule il sughero esterno, poi prendeva la cannella adatta a quel foro e premeva nell'interno l'altro sughero, che impediva la fuori uscita del vino; tale operazione comportava la fuoriuscita di un getto di vino, poi con un mazzuolo di legno fissava bene la cannella. Il mezzule era uno sportellino di legno, posto nella parte bassa del tino, che consentiva l'accesso all'interno per le operazioni di pulitura e di sterilizzazione; nel centro era dotato di un'apertura per l'applicazione della cannella da svinatura. Iniziava così l'uscita del "chiaro", mentre le vinacce erano trattenute nel tino da una griglia, detta spazzolo, posta in corrispondenza della cannella; il primo barile apparteneva per diritto al padrone, il secondo al contadino e via di seguito, sino al completo svuotamento del tino. Il barile del padrone veniva versato in un mastello e da lì, con una pompa a mano era travasato in una botte nella vicina cantina. I barili del colono invece, erano caricati su un carro trainato da buoi o da mucche e portati nella cantina della casa colonica. Finito il "chiaro" veniva aperto il mezzule e le vinacce venivano raccolte dal fondo del tino servendosi di un rastrello o di un comune forcone e venivano poste in uno strettoio, nel quale erano poi strizzate, azionando a mano la vite dello strettoio. Si otteneva così quello che era chiamato "vino stretto"; anche il vino stretto veniva diviso come l'altro, prima a metà tra il proprietario ed il colono poi, dopo il lodo De Gasperi, al colono spettava il 53 % e al proprietario il 47%. Le vinacce spremute subivano poi una successiva lavorazione, perchè servivano per fare il cosiddetto "acquerello" o "mezzone": venivano messe in bigonce, aggiungendovi l'acqua e i saccaromiceti, provocando così una seconda fermentazione, che produceva circa un 1% di alcool. Si otteneva una bevanda frizzante e di colore roseo, poco alcoolica ma gradevole, che poteva esser bevuta durante l'inverno in sostituzione del vino dalle donne e dai ragazzi; a primavera, con l'aumento della temperatura, nonostante l'aggiunta d'acido citrico e d'acido tartarico, inacidiva terribilmente ed andava gettata. I resti delle vinacce venivano dati in pasto agli animali da cortile, golosi dei vinaccioli; quelle della fattoria erano inviate invece alle distillerie, per produrre acquavite e grappa ed olio dai vinaccioli. Il quantitativo di vino che si estrae dalla svinatura e dalla torchiatura era in peso circa il 70% di quello dell'uva impiegata.

Il governo del vino

Il governo del vino era un procedimento praticato dai coloni delle campagne toscane fino a pochi anni fa, che aveva lo scopo di ottenere un vino con un sapore più vigoroso ed una più alta gradazione alcolica. Il governo del vino consisteva in un processo di rifermentazione del vino Chianti, provocato dall'immissione nelle botti contenenti il vino nuovo di un mosto ottenuto dalla torchiatura d'uva appassita; il nuovo disciplinare di produzione del vino Chianti e l'alto costo della manodopera ne hanno proibito l'esecuzione alla fine degli anni ottanta del secolo scorso. Nella civiltà contadina, la vendemmia generalmente iniziava i primi giorni di ottobre e finiva intorno al 20 dello stesso mese. Un paio di giorni prima dell'inizio della vendemmia, veniva eseguita la raccolta degli "scelti", che consisteva nel cogliere un congruo quantitativo d'uva scegliendo quella più matura, più sana e delle varietà più idonee (sangiovese e canaiolo) per effettuare il "governo del vino" e (trebbiano, malvasia e canaiolo bianco) per preparare il vinsanto. L'uva raccolta veniva portata dai coloni metà nella loro casa e l'altra metà nella fattoria, che aveva delle apposite stanze, di solito esposte al sole, nelle quali vi erano collocati i castelli di stuoie di canne, sopra le quali venivano disposti i grappoli, in un unico strato e con un pò di spazio tra grappolo e grappolo e lasciati appassire. Le stanze erano continuamente controllate, affinché la temperatura non scendesse mai sotto i 10° e venivano spesso ventilate per evitare il formarsi di muffa sulle uve; per contrastare lo svilupparsi dei fenomeni di marcitura, nei giorni successivi alla raccolta gli operai della fattoria vi accendevano dei bracieri contenenti zolfo (quello usato contro lo oidio) il quale, bruciando, sviluppa anidride solforosa, che è un potente antimuffa. Nel frattempo la vendemmia era terminata, il mosto aveva concluso la fermentazione ed era stata eseguita la svinatura. Alla metà del mese di dicembre, avveniva la mutazione del vino, cioè veniva effettuato il primo travaso; il vino veniva trasferito in nuove botti e separato dai sedimenti (fondata) costituiti dai saccaromiceti e da tutti i depositi della fermentazione. Per tradizione il vino si travasava soltanto in una giornata ventosa e quando il tempo era bello, mai quando pioveva od era nuvoloso, inoltre si sceglieva un giorno con la luna in fase calante; nel momento del travaso, veniva aggiunto al vino nuovo, liberato dalla fondata, il mosto ottenuto dalla torchiatura dell'uva appassita, che veniva prima ammostata e poi deposta dentro lo strettoio per estrarne un mosto denso, particolarmente ricco di zuccheri.

L'aggiunta del mosto così ottenuto, nelle botti di vino nuovo, ancora vivo e non fermo, provocava una seconda rifermentazione che, talvolta, veniva aiutata dall'ulteriore aggiunta di altri fermenti; la temperatura della cantina veniva alzata, mediante l'uso di stufe a legna o con bracieri alimentati con la carbonella, per facilitare la ripresa della fermentazione stessa. Nel corso del periodo della fermentazione che poteva durare una quindicina di giorni, si controllava la temperatura all'interno della botte con appositi termometri, mentre sulle botti era installato un bollitore con sigillo ad acqua, in modo che fuoriuscisse l'anidride carbonica, ma non entrasse l'aria che avrebbe potuto provocare un processo di ossidazione, pregiudicando il gusto del vino. A primavera, si effettuava un ulteriore travaso, perché in concomitanza con il germogliare della vite, il vino fermentava e la feccia veniva tolta per evitare problemi di intorbimento; parte del vino veniva travasato in botti pulite, più piccole (10-20 hl), di rovere e destinato all'invecchiamento, mentre il rimanente era travasato in damigiane e venduto ai clienti della fattoria.

L'imbottigliamento del vino

Nella cultura contadina, l'imbottigliamento del vino non veniva eseguito; il vino veniva venduto dal mezzadro ai grossisti a peso e non a litri e il contenitore più piccolo, nelle campagne toscane, era costituito dalla damigiana da 50 chilogrammi. Le botti venivano travasate nelle damigiane, parte delle quali venivano vendute, mentre il vino destinato al consumo familiare, conservato nelle damigiane era, di volta in volta, travasato nei fiaschi. Per tali motivi non possiamo parlare di imbottigliamento nel senso letterale del termine, anche perché le bottiglie in campagna erano abbastanza rare e comunque destinate a contenere altri liquidi (vinsanto, olio e latte); tuttavia il contadino seguiva sempre alcune regole, poi diventate tradizioni, anche per l'imbottigliamento dei fiaschi e per il riempimento delle damigiane. Il periodo dell'imbottigliamento innanzitutto, dipendeva dal tipo di vino: quello bevuto giovane doveva essere imbottigliato molto presto, cioè nella primavera successiva alla vendemmia. Il vino veniva travasato dalla botte in una ventina di damigiane; veniva aggiunto un velo d'olio di oliva sopra il vino, per evitare fenomeni d'acidamento o come dicevano i contadini, che "prendesse il foco" e la damigiana veniva turata con un tappo di sughero; il vino bevuto dalla famiglia era travasato dalla damigiana ed imbottigliato in fiaschi, con la solita aggiunta d'olio. Era indispensabile che il vino incorporasse poca aria e perciò oltre ad eseguire

il lavoro velocemente, occorre evitare l'imbottigliamento durante le giornate fredde e piovose, poiché con la bassa temperatura si scioglie più aria (e quindi più ossigeno) nel vino; anche per l'imbottigliamento dei vini invecchiati era seguito questo metodo. Inoltre il contadino controllava attentamente le fasi lunari e seguiva le seguenti regole:

con la luna nuova (o novilunio): non imbottigliare

con la luna con gobba a ponente (luna crescente, primo quarto): imbottigliare per ottenere vini frizzanti (il gas carbonico si oppone all'ossigeno)

con luna piena (plenilunio): imbottigliare ogni tipo di vino

con gobba a levante (luna calante, ultimo quarto): adatto soprattutto per imbottigliare i vini destinati a lungo invecchiamento

Il vinsanto

Il vinsanto è un prodotto tradizionale della Toscana, le cui origini risalgono al Medioevo. Si narra che il nome "vinsanto" sia nato nel 1439, a Firenze, durante il Concilio per la riunificazione della Chiesa d'oriente, allorché Giovanni Bessarione, bevendo questo vino, che giudicò squisito, esclamasse: "E' vino Xantos" (alludendo all'isola greca). I fiorentini presenti, ignari del greco, capirono "santo" e il nome è arrivato sino a noi. Il vinsanto si ottiene dalla vinificazione di uva appassita, uva trattata in maniera tale da ottenere una surmaturazione, cioè la perdita di gran parte dell'acqua dagli acini e conseguentemente l'ottenimento di una maggiore percentuale di zucchero. Il vinsanto toscano si produce con uve diverse, che variano con il variare della località, tanto che in alcuni testi di enologia si afferma che l'uva che riesce a produrre del vinsanto buono in un luogo, difficilmente otterrà lo stesso risultato in un'altra zona. Le vigne impiantate sul Montalbano erano costituite essenzialmente da quattro vitigni principali: sangiovese, canaiolo, trebbiano toscano, malvasia bianca o del Chianti ed in percentuale più piccola colorino e canaiolo bianco o colombano. Nella zona del Montalbano le uve più usate per fare il vinsanto erano il trebbiano toscano, il canaiolo bianco e la malvasia del Chianti in proporzioni varie e mutavoli, anche se più recentemente sono stati impiantati vitigni nuovi, come il Pinot grigio, il Sauvignon e lo Chardonnay, che hanno portato a sperimentare nuovi vinsanti prodotti da composizioni di uve "non tradizionali". Il contadino eseguiva la raccolta dell'uva destinata alla produzione del vinsanto contestualmente a quella degli scelti per il governo del Chianti ottenendo, in tal modo, già una selezione preliminare; la malvasia, raggiungendo la

piena maturazione nella prima metà di settembre veniva raccolta per prima, il trebbiano, maturando più tardi, per ultimo. Il colono, con la sua esperienza, sapeva giudicare benissimo quale era il momento più idoneo per l'inizio della vendemmia, ad esempio quando la buccia si separava con estrema facilità dalla polpa e l'acino si staccava dal pedicello formando il cosiddetto pennello. Solitamente la raccolta veniva effettuata prima che l'uva giungesse ad eccessiva maturazione, evitando in tal modo lo stacco dell'acino dal picciolo e ottenendo un prodotto più fruttato. L'utilizzo di questi vitigni era giustificato dalle caratteristiche fisiologiche delle uve stesse: queste varietà presentano acini abbastanza radi e pruinosi (rivestiti di patina cerosa) con buccia spessa, particolarità che permettono un più facile appassimento, evitando la rottura dell'acino e i conseguenti fenomeni di marcitura; anche le caratteristiche fisiche del terreno e l'esposizione delle vigne condizionavano la conservabilità delle uve e la bontà del vinsanto. Il colono cercava di raccogliere le uve provenienti da terreni secchi, ben esposti e ventilati, raccolte da tralci con sviluppo fogliare modesto e cresciute non troppo vicino a terra, evitando quelle provenienti da terreni troppo fertili e freschi, che si conservavano meno bene. Nel territorio del Montalbano si privilegiava la raccolta dalle vigne collinari più elevate, maggiormente esposte al sole, generalmente più vecchie, impiantate sui terrazzamenti. Una volta raccolta l'uva, veniva portata nel granaio e stesa sui cannicci del castello; tradizionalmente le uve venivano stuoiate o appese in periodi di luna calante, o dura, con la convinzione di evitare così che marcissero. Il castello era una struttura costituita da quattro pali di legno verticali, collegati tra loro da una serie di pali più piccoli, sopra i quali venivano stese le stuoie di canne (cannicci); sopra i cannicci venivano disposte le ciocche di uva da appassire (metodo a graspo secco). I grappoli erano disposti su un solo strato e fra un grappolo e l'altro era lasciato un po' di spazio libero per la circolazione dell'aria. Le stuoie adoperate per appassire le uve, essendo formate da canne congiunte con piante palustri, offrivano la possibilità del passaggio dell'aria attraverso le fessure, mantenendo l'uva aerata. Il granaio era un locale asciutto, ben ventilato ed esposto al sole, nel quale la temperatura non scendeva mai al di sotto dei 10°; durante il periodo dell'appassimento, il contadino controllava costantemente l'uva, ripulendola periodicamente da quelle parti di grappolo che si presentavano marcite, affinché la muffa non si diffondesse sull'intera quantità alterandone il carattere fruttato e conferendo ad essa odori e sapori sgradevoli. Per evitare la formazione delle muffe, veniva controllata costantemente la temperatura

ed il grado di umidità della stanza, chiudendo le finestre del locale nel momento in cui pioveva o nei giorni più freddi; le finestre stesse venivano spesso riparate con stuoie per evitare, soprattutto nei mesi di settembre e di ottobre, l'accesso agli insetti come vespe ed api che potevano rovinare l'uva. La durata del periodo di appassimento era mediamente di 3-4 mesi e dipendeva sia dalla qualità dell'uva, sia dalle condizioni meteorologiche e alla fine del mese di dicembre, tradizionalmente tra il Natale e l'Epifania, si faceva il vinsanto; da ogni quintale di uva fresca, si ottenevano generalmente circa trenta chilogrammi di uva appassita con una percentuale zuccherina non inferiore al 30%-40%. Il contadino allora procedeva alla diraspatura, cioè provvedeva a staccare gli acini dai raspi, poiché questi, ormai completamente essiccati, avrebbero assorbito gran parte del liquido; tale pratica, detta spicciolinatura, era già adottata nel 1700 e prevedeva anche un'ulteriore scattivamento per eliminare gli acini marciti, acerbi o ammuffiti. L'uva, così ripulita, veniva posta nel torchio o strettoio e torchiata sino ad estrarne il mosto; il contadino, effettuando questa operazione manualmente, non sottoponeva l'uva ad eccessiva pressione, preferendo lasciare defluire più lentamente il mosto dallo strettoio, ottenendo così una minore quantità di feccia. Il mosto così ottenuto, veniva versato in un caratello che era riempito sino all'80% del suo volume, il caratello era sigillato ermeticamente con un tappo di sughero, spesso coperto da uno strato di cemento per rinforzarne la completa tenuta. Se la chiusura infatti non fosse stata ermetica, vi sarebbe stata fuoriuscita di gas e immissione di ossigeno con la possibilità di una insufficiente fermentazione e di probabili ossidazioni che avrebbero alterato la qualità del prodotto; il caratello veniva infine posto nel granaio dove iniziava la fermentazione del vinsanto. Generalmente ogni famiglia colonica possedeva tre caratelli, poiché il vinsanto veniva invecchiato tre anni: ogni anno si provvedeva ad aprire il caratello contenente il vinsanto più vecchio, travasandone il contenuto ormai pronto al consumo e riempiendolo col nuovo mosto. Il caratello per il mosto del vinsanto era robusto e ben cerchiato con cerchi di ferro, per offrire una maggior tenuta durante la fermentazione e evitare problemi di cedimento; comunemente era costituito da doghe in rovere o castagno ed aveva una capacità molto limitata, non superiore agli 80 litri. Se il contadino aveva necessità di acquistare un nuovo caratello, cercava di trovarne uno che avesse contenuto marsala o altro vino liquoroso, come si diceva un "caratello già trattato", in modo da poter ottenere sin dal primo anno un buon prodotto, altrimenti se utilizzava i caratelli vecchi, applicava il metodo tradizionale, lasciando la

madre del vinsanto travasato, cioè il deposito feccioso rimasto nel caratello, contenente i microrganismi resistenti, atti alla fermentazione del vinsanto. Tali microrganismi, costituiti da pectine, proteine, lieviti e batteri, oltre a provocare la fermentazione, conferivano al vinsanto il tipico aroma e il gusto vellutato. I caratelli erano posti nel granaio, un locale del sottotetto sensibile alle variazioni termiche dell'ambiente esterno, modificando così velocemente la loro temperatura; tutto ciò determinava un alternarsi dei periodi di fermentazione alcolica nelle stagioni con clima più mite (autunno e primavera) a periodi di arresto di fermentazione nelle stagioni con clima più deciso (inverno e estate), nei quali acquista un ruolo determinante la riproduzione dei lieviti nel mosto, favorita dalle medie-alte temperature e la completa assenza di fermentazione nei periodi freddi. Trascorsi tre anni, il colono svuotava il caratello, conservandone la madre, filtrava il prodotto e procedeva all'imbottigliamento del vinsanto, usando generalmente fiaschi di vetro bianco che costituivano la riserva di liquori da consumarsi durante le principali feste o in occasioni particolari (trebbiatura, vendemmia, etc). Per tradizione si conservavano alcuni grappoli d'uva essiccata da mangiare nel pranzo di Capodanno, nella convinzione che ciò portasse fortuna e prosperità a tutta la famiglia.

In altre regioni italiane si praticava invece l'appassimento sulla pianta che consisteva nel ritardare il periodo di vendemmia dell'uva destinata alla produzione di vinsanto o di altro vino dolce o liquoroso. Tale sistema è poco affidabile in Toscana che è caratterizzata, soprattutto nelle zone interne, da un clima autunnale con precipitazioni frequenti e con improvvisi abbassamenti di temperatura; i grappoli rimarrebbero sottoposti troppo a lungo agli agenti atmosferici, con il rischio di poter essere attaccati da fattori negativi, come l'insolazione, che provoca la degradazione di alcune sostanze organiche e della buccia o la pioggia che può portare alla rottura dell'acino con conseguenti marciture, rischiando inoltre di essere colpiti da fattori biologici che portano all'acidificazione del grappolo, così da renderlo non idoneo alla produzione del vinsanto. Questo metodo è invece praticato specialmente nelle regioni meridionali ed insulari, dove i cambiamenti climatici nel periodo autunnale sono meno frequenti; in Toscana l'appassimento sulla pianta è praticato invece in alcune zone dell'isola d'Elba, soprattutto nei vigneti antistanti il mare, per la produzione del moscato e dell'aleatico, tipici vini liquorosi elbani.

Attualmente l'attività dell'appassimento delle uve rappresenta sempre una operazione impegnativa e costosa, in quanto richiede l'impiego di

parecchia manodopera; il metodo ottimale è quello di attaccare i grappoli di uva a telai mobili in ferro (penzane), appesi verticalmente al soffitto in appositi locali detti appassitoi. L'uso di tali telai permette una distribuzione più uniforme del prodotto, ottenendo una migliore areazione e occupando un minor spazio; i grappoli, prima di essere appesi, sono privati della loro punta, generalmente meno zuccherina ed usata per la produzione di vino comune. Gli appassitoi sono dotati di zanzariere per impedire l'accesso agli insetti e spesso anche di un impianto di ventilazione forzata ad aria calda che assorbe l'umidità ambientale. Tali accorgimenti consentono un controllo continuo dei grappoli ed una semplificazione nel selezionamento dei grappoli stessi nel caso fossero attaccati da muffe ed assicurano un costante grado di appassimento, in quanto tutta i grappoli si trovano in ambiente standard al riparo da eventi negativi derivati dall'ambiente esterno (freddo, pioggia, etc.) Nei moderni appassitoi l'uva può rimanere per un periodo di tempo più o meno lungo, da 30 giorni a 3 mesi, che varia in funzione della qualità dell'uva, della ventilazione, del calore, della modalità di sistemazione dell'uva e del tipo di vinsanto che si vuole ottenere. Nel moderno processo di appassimento si cerca, attraverso l'alternarsi di periodi umidi e caldi con periodi freschi e ventilati, procurati con l'uso attento degli impianti di ventilazione forzata, di ottenere la formazione della *Botrytis* o muffa grigia, in forma nobile. La muffa grigia in forma larvata, non visibile sull'acino, favorisce l'evaporazione dell'acqua dagli acini e raddoppia la concentrazione dello zucchero. Il processo di formazione di tale muffa difficilmente può avvenire in modo naturale in Toscana, richiedendo annate contraddistinte da periodi di tempo umido e caldo, alternati a tempo fresco e ventilato, infrequenti nella nostra regione; se tuttavia tali condizioni meteorologiche si verificano, si ottiene negli appassitoi l'uva infavata, cioè caratterizzata da questo tipo di muffa. Il mosto di uva infavata, essendo povero di azoto, fermenta con difficoltà, producendo vini dolci e dal sapidità più vellutata. La formazione della muffa avviene più facilmente con uve coltivate in terreni ciottolosi e asciutti, mentre più difficilmente si otterrà su terreni argillosi e freschi che trattengono più acqua. Quando la percentuale zuccherina ha raggiunto tassi soddisfacenti in funzione della qualità del vinsanto che si vuole produrre (dolce o secco), i grappoli vengono ammostati oppure pressati direttamente. Nel primo caso si otterrà un mosto carico di feccia e di vinaccia che viene mantenuto per 3-4 giorni ad una temperatura di 20-22°, separando successivamente il mosto e pressando la vinaccia. La maggior parte dei viticoltori oggi svuotano subito

la vinaccia in presse orizzontali a basse pressioni in modo da non lacerare troppo la buccia dell'acino, ottenendo quindi sin dall'inizio un mosto con pochi residui di vinacce. Nel secondo caso l'uva appassita viene introdotta nella pressa orizzontale a grappoli interi, non diraspata, cercando di non rompere la buccia, le presse orizzontali vengono adoperate con rotazioni lente e con basse pressioni; i mosti con tale sistema risultano più tendenti all'autochiarificazione rispetto a quelli ottenuti per pigiatura. Dopo la chiarificazione più o meno parziale, ha inizio la fase più importante per la qualità del vinsanto: la fermentazione nei caratelli. Tale processo è influenzato da diversi fattori: biologico, chimico e climatico. Il fattore biologico deriva dal fatto che le uve appassite presentano un basso indice di lieviti vinificatori, rendendo la fermentazione più difficoltosa. Il fattore chimico è invece condizionato dall'elevata concentrazione zuccherina, che rallenta la produzione dei lieviti e quindi la vinificazione; soltanto quando si svilupperanno ceppi di lieviti più inalterabili alla concentrazione zuccherina ed all'alcool, (autoselezione), si otterrà una fermentazione regolare. L'ultimo fattore che incide notevolmente sulla fermentazione è quello climatico: i caratelli che sono messi ad invecchiare in appositi locali situati nel solaio (vinsantiere) avvertono fortemente le variazioni termiche, variando la loro temperatura ed alternando periodi di fermentazione alcolica (in primavera ed autunno) ad altre fermentazioni prodotte da diversi batteri che conferiscono al vinsanto tipici sapori e odori, a periodi di assoluto riposo (inverno ed estate). La fermentazione porta all'abbattimento di una buona percentuale di zuccheri (20-25% degli zuccheri totali), producendo etanolo che ha il duplice effetto di selezione dei migliori lieviti e di controllo sui microrganismi e sulle muffe, impedendo eventuali malattie. In seguito, l'ambiente povero di ossigeno formatosi all'interno del caratello, riduce l'attività microbica, costringendo quest'ultima ad una produzione lenta di alcool etilico. Dopo circa due anni d'invecchiamento i lieviti, attraverso un procedimento di autoselezione, diventano più resistenti e più produttivi, conferendo al prodotto il tipico gusto e sapore particolare. Il vignaiolo odierno effettua, al contrario del colono toscano, dei travasi, separando il vinsanto dalla madre, per evitare alterazioni della qualità del prodotto. Il processo d'invecchiamento del vinsanto è sempre condizionato da diversi fattori che possono influenzare le sue caratteristiche organolettiche: l'alcool, che contraddistingue il tipo dolce dal tipo secco; le condizioni ottimali all'interno della vinsantaia, che influiscono sull'attività microbica e sulle diminuzioni della massa del vinsanto ed infine i caratelli stessi. La misura,

la qualità, lo spessore del legno, le condizioni e la chiusura del caratello, possono portare ad una perdita del 10% di prodotto; per limitare le perdite si può verniciare ed oliare l'esterno del caratello, anche se tale procedura può recare sapori di rancido al vinsanto. Generalmente il caratello è costruito in legno di rovere, che ha caratteristiche di densità, durezza, lavorabilità e flessione per quanto riguarda i dati fisici e di profumo e sapore per quanto riguarda i dati organolettici, ottimali per la fabbricazione di contenitori enologici. Il tannino e la lignina del legno delle *Fagaceae*, contribuiscono in maniera determinante allo sviluppo del profumo e del corpo del vinsanto, mentre la porosità del legno, incide nel processo di fermentazione ed invecchiamento, permettendo i minimi scambi d'ossigeno con l'esterno. Una tecnica enologica applicata nella produzione del vinsanto negli anni più recenti prevede l'esecuzione dei travasi con la conseguente ossigenazione della massa del vinsanto che provoca un'ossidazione parziale durante il processo d'invecchiamento, contribuendo alla formazione del bouquet. Dopo un periodo minimo di tre anni, terminato l'invecchiamento, il vinsanto viene tolto dal caratello per essere imbottigliato, dopo essere sottoposto ad un processo di filtrazione, in modo da separare le eventuali sospensioni presenti nel liquido. Il vetro ideale per l'imbottigliamento è quello bruno o verde scuro, capace di filtrare quella parte di raggi luminosi che sono nocivi al vino. Il tappo, in sughero, deve avere un diametro 25 mm e una lunghezza di almeno 45 mm. La bottiglia deve essere posta orizzontalmente per 15 giorni, in modo che il tappo non rilasci la sua presa per effetto dell'eccessiva disidratazione; successivamente la bottiglia può essere raddrizzata e conservata in tale posizione.

L'acquavite

Talvolta il contadino produceva anche l'acquavite, nonostante nel Pistoiese, al contrario di altre zone della Toscana, non fosse un prodotto tradizionale. Oltretutto, poiché la legge ne vietava espressamente la produzione casalinga, l'acquavite doveva essere distillata di nascosto dal mezzadro, che poteva sempre essere denunciato al proprietario della fattoria con il rischio che gli venisse tolto il podere. Dobbiamo considerare infine, che la materia prima utilizzata per distillare l'acquavite, il vino, era un bene assai prezioso, che doveva essere venduto per contribuire, con il ricavato, alle spese della famiglia (abbigliamento, scarpe, etc); ma, poiché il distillato poteva avere diverse utilità nella casa colonica (un velo

d'acquavite veniva messo nei vasi sopra la marmellata per evitare che ammuffisse, poteva verificarsi un raccolto particolarmente abbondante di ciliegie che venivano messe "sotto spirito", o "in guazzo", come si diceva, l'acquavite era usata come disinfettante per le ferite e d'inverno contro i raffreddori), talvolta ne veniva distillata una modica quantità. Il colono, quando aveva la disponibilità di una certa quantità di vino leggermente inacidito o torbido, dopo aver rabboccato la damigiana dell'aceto, distillava l'acquavite. Costruiva innanzitutto il distillatore con due recipienti; uno chiuso ermeticamente e riempito con vino che non era buono, ma "aveva il fuoco", cioè era inacidito, era messo a bollire sul fuoco; il coperchio di questo recipiente aveva un foro, dal quale partiva un piccolo tubo che si avvolgeva in diverse spire, formando una serpentina, nel secondo recipiente pieno d'acqua fresca. Raggiunta l'ebollizione, il vino si trasformava in vapore, fortemente alcoolico che, passando nella serpentina che era a contatto con l'acqua, si raffreddava e condensandosi, precipitava in forma liquida. Dall'altra estremità della serpentina che era collegata ad un fiasco, si aveva l'uscita dell'acquavite, goccia per goccia, molto lentamente. Da una damigiana di vino (54 litri) si ricavano, dopo una intera mattina di distillazione, circa 5,5 litri di acquavite. Il primo e l'ultimo bicchiere di acquavite prodotta (la *testa* e la *coda*) venivano gettate via, mentre il rimanente veniva infascato e i fiaschi venivano nascosti in qualche angolo sicuro della casa colonica. In altre regioni italiane, come la Sardegna, l'acquavite invece veniva imbottigliata in bottiglie senza rivestimento, al collo delle quali veniva attaccato un filo di ferro; le bottiglie poi venivano nascoste, sotterrando nelle vigne e lasciando fuori il filo di ferro affinché potessero essere ritrovate al momento del consumo. Per tale motivo, ancora oggi, nel Nuorese, l'acquavite viene chiamata ancora "su fiu 'e ferru".

La raccolta delle olive

Tradizionalmente la raccolta delle olive (brucatura) iniziava l'ultima settimana del mese di novembre, cercando si anticipare piuttosto che ritardare tale data, per evitare il gelo che avrebbe danneggiato la qualità e la quantità dell'olio prodotto; inoltre, i coloni sapevano che le olive colte non troppo mature, comunemente rendono meno olio, ma di qualità migliore. Al termine della semina del grano iniziava la raccolta delle olive ed era un lavoro che occupava tutta la famiglia colonica, compresi i ragazzi; si andava nell'uliveto il mattino presto, quando l'erba era ancora bagnata dalla

“guazza”, con l’unico ausilio di due scale a pioli di legno, un grosso telo, qualche pezzo di canna, diversi panieri, un seghetto e alcuni sacchi di grossa tela (balle). La raccolta avveniva manualmente; non essendovi ancora le reti, né i pettini o i piccoli rastrelli manuali, ma soltanto qualche vecchio telo da stendere sotto gli ulivi, i coloni, dopo aver steso il telo sotto la pianta ed averne alzato i bordi con i pezzi di canna nei punti dove il terreno pendeva per evitare la fuoriuscita delle olive, salivano su una scala di legno accostata all’albero ed iniziavano a raccogliere le olive dai rami più alti (brucatura a mano). La brucatura avveniva afferrando con la mano sinistra un rametto e sfregandolo con la destra in modo da far cadere i frutti nella cestella legata alla cintura dei pantaloni o nel panierino fissato con un gancio di ferro alla scala. La cestella era un contenitore di vimini, salci o rametti di ulivo, opportunamente costruito dal colono per la raccolta delle olive intrecciando i salci attorno ad un telaio costruito su una base di legno robusto, cerro o ulivo. I ragazzi e le donne raccoglievano in terra le olive cadute (caduta spontanea) e battevano con una canna i rami più alti e più sottili, per far cascare le olive. Gli uliveti coltivati sulle pendici del Montalbano spesso si sviluppano su terreni in forte pendenza, su terrazzamenti o in appezzamenti di terra scoscesi, vicini al bosco; per tali motivi, la raccolta manuale non si presentava agevole, né poteva svolgersi in tempi rapidi. Le olive raccolte da terra erano estremamente mature e mescolate a quelle ammuffite, mentre quelle abbacchiate erano naturalmente ammaccate; per tali motivi occorreva affrettare la raccolta per raggiungere al più presto la quantità minima di olive necessaria per essere portata al frantoio, poiché le olive ammaccate o troppo mature erano soggette a processi fermentativi che avrebbero rovinato la qualità dell’olio. La quantità minima di olive che si poteva portare al frantoio era in relazione a quella occorrente per riempire la molazza e la pressa (da 200 a 250 chilogrammi); per ottenere tale quantità occorreva un intero giorno di lavori di 5-6 persone, che dovevano brucare 7-9 ulivi, poiché ogni pianta produceva circa 30 chilogrammi di olive. Quando i panieri erano pieni, venivano svuotati nei sacchi che una volta colmi, erano caricati sul carro e portati nella casa colonica. Se durante la raccolta si trovava un ramo troppo alto o che si sviluppava esternamente alla chioma, veniva reciso col seghetto. La raccolta procedeva per tutto il giorno, con un’unica pausa per il pranzo che veniva velocemente consumato nella casa colonica; la raccolta delle olive, come la vendemmia, doveva essere effettuata nel minor tempo possibile, per evitare condizioni meteorologiche sfavorevoli, consuete in quella stagione, che avrebbero

compromesso e ridotto il raccolto. Un improvviso temporale autunnale o peggio ancora una bufera di vento o una nevicata, avrebbero provocato l'improvvisa caduta di gran parte delle olive, guastando conseguentemente la qualità dell'olio. Per tale motivo spesso negli uliveti si vedevano intere famiglie contadine al lavoro anche se piovigginava o se faceva molto freddo. Ogni persona raccoglieva mediamente 50/70 chilogrammi al giorno, cioè la produzione di circa 3 piante; per tale motivo, sovente, la raccolta delle olive terminava generalmente entro metà dicembre; soltanto nel caso di cattive condizioni meteorologiche, che ne fermavano la raccolta o se gli ulivi erano molto numerosi, la raccolta poteva durare sino al mese di gennaio. Il colono sapeva però che ritardando la raccolta delle olive ne avrebbe aumentato la resa in olio a parità di peso, ma sarebbe peggiorata la qualità dell'olio stesso. Alla sera, terminata la raccolta, le olive venivano versate nelle balle di canapa e trasportate nella casa colonica con il carro tirato da buoi; le balle erano rovesciate sul pavimento del granaio, dove le olive sarebbero rimaste alcuni giorni nell'attesa di essere portate al frantoio, esposte all'aria per asciugarsi. Il colono, dopo cena, provvedeva a compiere una parziale cernita delle olive, scartando quelle ammuffite, separandole da terra e da foglie e controllando assiduamente la massa delle olive per evitare fenomeni di ammuffimento e di putrescenza, rimuovendole continuamente; quando la quantità delle olive raccolte superava i 6 quintali, il colono prenotava il turno di frangitura presso il frantoio della fattoria, che era in funzione ininterrottamente, giorno e notte. Giunto il giorno prefissato il colono insaccava nuovamente le olive nelle balle e le portava al frantoio, dove venivano frante e dove l'olio veniva diviso a metà con il proprietario della fattoria. Mediamente si ottenevano, per ogni quintale d'olive, dai 14 ai 16 chilogrammi d'olio; ancora oggi la raccolta delle olive avviene, soprattutto nei piccoli oliveti impiantati tradizionalmente, prevalentemente a mano, utilizzando però dei grossi teli o delle grandi reti che, venendo distese ai piedi dell'olivo ne trattengono i frutti caduti, impedendone il diretto contatto con il terreno. La brucatura a mano viene eseguita con l'aiuto di pettini o di piccoli rastrelli di legno, che scorrendo lungo le fronde provocano la caduta delle olive, ma anche di molte foglie, riducendo però sensibilmente i tempi di raccolta e consentendo una buona resa; scarsamente applicata è invece la bacchiatura in quanto si cerca di contenere l'altezza dell'olivo al momento della potatura. Nei moderni oliveti impiantati su scala industriale, in grandi estensioni su terreni pianeggianti, dove le piante sono equamente distanziate su file parallele, si ricorre alla scrollatura, raccolta meccanizzata

effettuata tramite un braccio meccanico collegato ad un trattore, che scrolla fortemente l'albero, provocando la caduta delle olive sui teli distesi al piede della pianta. Tale sistema, estremamente produttivo, (5-6 persone possono raccogliere 50-60 quintali di olive al giorno), non è mai stato adottato negli oliveti del Montalbano, a causa della morfologia del terreno e delle limitate dimensioni degli oliveti stessi. Terminata la raccolta, le olive vengono conferite al frantoio il più velocemente possibile.

L'essiccazione dei fichi

Durante il mese di settembre la massaia preparava le scorte alimentari per l'inverno; frutta e verdura venivano sottoposte a processi di conservazione, che permettevano il loro consumo anche diversi mesi dopo, nella stagione fredda, quando nel frutteto e nell'orto era rimasto ben poco. Per la preparazione dei fichi secchi, venivano raccolti i frutti migliori della qualità, con un grado di maturazione ottimale; appena colti venivano trasportati a casa, tagliati con un'incisione longitudinale effettuata con un coltello affilato, che arrivava quasi al picciolo, aperti e distesi su alcune tavole di legno, munite di bordi. Tali tavole erano coperte da una garza finissima per evitare gli attacchi della tignola che, depositando le uova all'interno dei frutti, avrebbero compromesso tutto il raccolto, quando vi fossero sviluppate le larve. Le tavole venivano quindi esposte in pieno sole, in una zona riparata dell'aia; la sera dovevano essere riposte in una stanza ben ventilata, per evitare che l'umidità notturna vanificasse quanto ottenuto dall'azione del sole. Le tavole rimanevano esposte al sole per un periodo di 4-5 giorni, a seconda dell'umidità dell'aria e della temperatura; durante questo tempo, la massaia provvedeva a rivoltarli spesso, rendendoli quasi piatti al termine del processo di disseccamento. Talvolta poteva accadere che durante l'essiccazione dei fichi piovesse; allora la massaia riponeva le tavole in casa e nel caso la precipitazione perdurasse, concludeva l'essiccazione utilizzando il calore del forno del pane. I fichi essiccati, dopo qualche giorno di riposo in un luogo fresco e asciutto, venivano accoppiati "appiccicati" longitudinalmente con l'inserimento, al loro interno, di semi di anice per conferire il caratteristico aroma; talvolta, ma molto raramente vi venivano inserite anche delle noci tritate. Si ottenevano così le cosiddette picce di fichi secchi, che erano stese al sole per la definitiva essiccazione e poi erano conservate appese in granaio o dentro una bigoncia, protetta dalla garza. Nella zona del Montalbano, i fichi secchi sono un prodotto tipico di

Carmignano. Lo stesso sistema di essiccazione veniva utilizzato dalla massaia per ottenere la “conserva”, l’odierno concentrato di pomodoro: la massaia sceglieva accuratamente i pomodori che dovevano essere ben maturi, ma completamente sani e senza alcun difetto, li tagliava in pezzi eliminando i semi e li metteva a scolare in un grosso staccio per eliminare l’acqua superflua, infine li cuoceva, con aggiunta di un poco di sale nel paiolo sino a portarli ad ebollizione; poi ritirava il paiolo dal fuoco. I pomodori, una volta raffreddati, venivano ulteriormente scolati dall’acqua di vegetazione, quindi passati attraverso un passaverdura sino ad ottenere una salsa rossa e densa, che veniva deposta sulle tavole ed esposta al sole insieme ai fichi. La salsa era rimossa varie volte il giorno, per ottenere una essiccazione uniforme; una volta raggiunta una densità pari a quella di una marmellata, veniva riposta in piccoli vasi di vetro e ricoperta da un sottile strato d’olio d’oliva. Talvolta veniva ulteriormente essiccata, sino a raggiungere una consistenza compatta, arrotolava come un salame, involtata con una carta gialla (quella che una volta usavano i bottegai) e conservata attaccata ad un chiodo. Durante l’inverno avrebbe egregiamente sostituito il pomodoro fresco, nella preparazione dei vari piatti.

La cottura del pane

Il pane è sempre stato considerato una benedizione nella società mezzadrile e fortunata era la famiglia colonica che ne aveva a sufficienza per sfamarsi. Ogni casa colonica era dotata di un forno, indispensabile per la cottura del pane, alimento fondamentale della famiglia contadina. Il pane veniva fatto solitamente una volta ogni quindici giorni. La sera prima di andare a dormire, la massaia stacciava la farina nella madia utilizzando due setacci; nello staccio con la tela più rossolana restava la crusca, nel secondo setaccio rimaneva il cruschello, mentre nella madia restava la farina bianca, che serviva per fare il pane. La massaia allora “metteva il lievito”, impastando in una parte della madia abbondante farina di grano con il lievito, costituito da una porzione della pasta di pane accantonata dalla volta precedente e conservata nella madia, in una ciotola, coperta di farina. Questa pasta, veniva stemperata con acqua tiepida e impastata con la farina, sino a formare una pagnotta di pasta sulla superficie della quale, dopo averla cosparsa con ulteriore farina, veniva tracciata una croce, poi rimaneva a lievitare nella madia tutta la notte. La croce favoriva la lievitazione completa dell’impasto e assumeva anche un significato simbolico, configurandosi, nella tradizione

contadina, il pane come un dono di Dio. Il mattino seguente, il lievito era pronto e veniva impastato con altra acqua e farina, senza aggiungervi il sale e lavorato con la sola forza delle braccia dentro la madia che lo conteneva. Tale lavoro richiedeva una notevole forza fisica quindi, molto spesso, era eseguito dal contadino stesso. Terminata la lavorazione dell'impasto si formavano le forme di pane che venivano poste a lievitare su un'asse di legno con bordi, "la tavola del pane", una vicino all'altra, appoggiate su un telo, che serviva anche per separarle e per coprirle; veniva infine lasciato nella madia una parte dell'impasto detto *formento*, che costituiva il lievito per l'infornata del pane successivo. Su ogni forma di pane veniva incisa con un coltello una doppia croce; mentre il pane lievitava, la massaia scaldava il forno, bruciandovi dentro alcune fascine, costituite dai sarmenti di vite o dalle frasche di ulivo. La massaia sapeva far accumulare il giusto calore e per verificare la temperatura raggiunta controllava il colore dei mattoni che costituivano la volta del forno che doveva essere bianco, quindi ripuliva il forno dalle braci e dalla cenere, ammucchiandole da una parte prima con un palo, *il palo del forno*, poi con il *frusciandolo*, un palo alla cui estremità, era legato un fascio di frasche, finiva di pulire il pavimento del forno. Chiudeva quindi il forno con il *beccatoio*, coperchio di ferro che si adattava alla bocca del forno, consentendo una chiusura quasi ermetica e aspettava dieci minuti in modo che "cadesse il caldo" cioè che si uniformasse la temperatura all'interno del forno. Il pane nel frattempo aveva completato la lievitazione e le forme erano infornate ponendole una alla volta sulla *pala del forno* e con questa venivano deposte una accanto all'altra all'interno del forno, che veniva chiuso con il *beccatoio*. Il numero dei pani poteva variare tra 15 e 20, del peso di circa 2 kg l'uno, in funzione del numero dei componenti della famiglia. Cominciata la cottura, il profumo si diffondeva nell'aria e la massaia controllava spesso l'evoluzione della cottura, per evitare che il pane non cuocesse in maniera uniforme e "prendesse troppo colore", rimanendo poco cotto al suo interno e nel frattempo preparava la schiacciata con olio e sale o, secondo la stagione, con uva o con ciccioli di maiale. A fine cottura, tutte le forme erano portate nella madia, dove venivano deposte, verticalmente, una accanto l'altra e conservate per i giorni successivi. Tolto il pane, nel forno ancora caldo venivano posti la schiacciata di uva o con l'olio e il sale, la pentola dei fagioli e infine pupazzi di pane per i nipotini. Il tipico pane contadino toscano, al contrario di quello di altre regioni italiane, era tradizionalmente impastato senza l'aggiunta di sale; tale usanza risale al Medioevo quando il sale, insieme alle spezie, era uno dei

prodotti più preziosi tanto da essere usato addirittura come moneta (da cui la parola salario). Il pane prodotto attualmente in Toscana, seppur buono, non ha la stessa fragranza del pane contadino, che era migliore e che poteva essere conservato addirittura per un periodo di 2/3 settimane; le differenze qualitative devono essere ricercate sia nella tipologia della coltivazione del frumento, che era fertilizzato esclusivamente con concime organico, che nella macinatura del frumento stesso, che veniva effettuata con macine di pietra; anche l'uso del lievito di birra ottenuto naturalmente con il formento e la cottura nel forno a legna contribuivano ad accrescere la sapidità e la lunga conservazione del pane.

L'uccisione e la macellazione del maiale

Il maiale veniva generalmente ucciso nel mese di dicembre; il contadino aspettava un periodo di freddo intenso, in modo che la bassa temperatura permettesse una conservazione ottimale della carne e si preparava per l'evento. I frigoriferi non erano ancora disponibili, quindi alcune parti del maiale dovevano necessariamente essere consumate entro breve tempo; perciò quando arrivava il momento di ammazzare il maiale, nella casa colonica era sicuramente una festa, principalmente perché i coloni potevano mangiare qualcosa di diverso dal solito, poiché la carne consumata in campagna era abitualmente quella di pollo, di coniglio, d'anatra e degli altri animali da cortile, raramente carne di maiale, quasi mai di vitello. La fase lunare era considerata essenziale per la macellazione del maiale, che veniva ucciso in un giorno di luna calante (dopo il plenilunio), perché si riteneva che la carne si sarebbe conservata meglio; inoltre quel giorno non si poteva fare il pane, né la pasta, per timore che la carne potesse lievitare e deteriorarsi in breve tempo. Il giorno antecedente l'uccisione, il maiale non veniva nutrito, perché il digiuno avrebbe permesso il completo svuotamento dell'intestino, che avrebbe facilitato le successive operazioni di pulitura; mentre il maiale digiunava, il colono preparava l'attrezzatura necessaria per la macellazione e la successiva lavorazione: affilava le lame dei coltelli, bolliva nel paiolo due sacchetti di tela che avrebbero contenuto la soprassata e soprattutto acquistava diversi chilogrammi di sale e un paio di chilogrammi di pepe nero, in parte macinato, in parte in chicchi. L'uccisione e la successiva lavorazione del maiale venivano eseguite sempre nella casa colonica e il norcino spesso era un colono, esperto nell'arte della macellazione, che offriva i suoi servizi a tutti gli altri coloni della fattoria. Il

maiale generalmente aveva raggiunto a dicembre un peso di circa 200 chilogrammi e la sua uccisione, oltre ad essere cruenta, spesso non era affatto semplice. L'animale, di primo mattino, era condotto fuori dello stalluccio, veniva disteso per terra, sul fianco destro e tenuto fermo da diverse persone, mentre il norcino, con un lungo spillone, gli trapassava il cuore; se il norcino era abile, le sofferenze dell'animale erano di breve durata altrimenti l'agonia diveniva terribile con il povero animale che grugniva, dibattendosi e tentando di fuggire; purtroppo non erano state ancora inventate le pistole a spillo o le pinze a scarica elettrica. Intanto che il maiale moriva tra gli ultimi sussulti, un uomo gli tagliava la gola per far uscire rapidamente il sangue, che in caso contrario avrebbe reso la carne poco adatta alla manipolazione successiva, mentre il sangue veniva raccolto in un paiolo per la successiva lavorazione. Ucciso il maiale, si procedeva con la lavorazione, prima rasando la cotenna per asportare le setole oppure bruciandole con sterpi infuocati, poi si bagnava la cotenna con acqua ben calda prelevata dal paiolo sul focolare, sempre acceso durante il periodo della macellazione, raschiandola con coltelli fino a farla diventare pulita e liscia. Finita la pulitura esterna, il maiale era appeso per le zampe posteriori a una scala di legno e quindi portato in cucina; qui il norcino iniziava la svuotatura dell'animale, incidendo e tagliando la pelle del maiale dalla testa alla coda, togliendo tutte le interiora, una per una con grande cura ed attenzione, sempre recuperando in un contenitore il sangue residuo. Particolare riguardo veniva usato per le budella che sarebbero state utilizzate successivamente come contenitore per i salumi e gli insaccati; le budella estratte erano pulite, accuratamente lavate prima in acqua corrente, poi in acqua bollente, private da eventuali residui di grasso, rivoltate, risciacquate, salate e distese su alcune canne affinché asciugassero. Lo stesso giorno la massaia iniziava a cucinare parte delle interiora e il sangue: parte del sangue veniva mescolato a lardelli tagliati a quadretti, vi veniva aggiunta uva sultanina, sale, pepe e spezie; con questo composto venivano riempite alcune budella che bollite, formavano il mallegato. Il mallegato era posto ad asciugare in cantina per qualche giorno e lo si mangiava cotto sulla brace oppure tagliato a fette, infarinato e fritto in padella con olio. Altre interiora, come la trippa e i polmoni venivano cucinati e consumati la stessa sera per cena. Il giorno successivo, di prima mattina il norcino iniziava la lavorazione vera e propria del maiale; la carcassa veniva sezionata completamente, ogni parte deposta su un grande tavolo: si separavano i prosciutti, le spalle, le pancette e le altre parti che si mettevano sotto sale. Poi si lavoravano i

salami e le salsicce; infine si preparavano le parti che dovevano essere conservate con la cottura (fegatelli, arista e soprassata). I prosciutti e le spalle, dopo essere stati distaccati dal tronco, venivano rinfilati col coltello, per arrotondarne regolarmente il profilo; successivamente venivano lungamente lavorati con le mani per permettere la fuoriuscita del sangue residuo dalle vene, affinché durante la stagionatura non si avessero fenomeni di putrefazione. I prosciutti, che avevano un peso superiore a 12 chilogrammi, erano sottoposti, generalmente per un periodo di circa 40 giorni, ad un processo di salagione a secco, con un composto di sale grosso marino e pepe mescolati ad erbe aromatiche come salvia, aglio e rosmarino. Durante questo periodo i prosciutti, disposti sui tavoli di legno nel granaio, erano ripetutamente controllati dal contadino; il grado di umidità e la temperatura del granaio potevano infatti influenzare il processo di salagione, sciogliendo il sale; in tal caso il colono ne aggiungeva altro. Trascorsi 40 giorni, i prosciutti venivano ripuliti dal composto di salagione, ne veniva cosparsa la superficie con sale fine e pepe, poi erano appesi in cantina, dove iniziavano la stagionatura che poteva durare da 8 a 10 mesi, in un ambiente con una temperatura oscillante tra i 10° e i 25°. Le spalle, che pesavano mediamente dai 6 ai 7 chilogrammi, venivano sottoposte a una lavorazione analoga a quella dei prosciutti; soltanto il tempo di salatura era ridotto a 20-25 giorni, mentre la stagionatura non superava mai i 7 mesi. Spesso la spalla veniva mangiata per la prima volta in occasione della battitura del grano, mentre il prosciutto veniva gustato per festeggiare la svinatura. Le pancette, comunemente chiamate in Toscana carnesecca o rigatino, erano ottenute dalla lavorazione della pancia del maiale ed avevano una forma quadrangolare del peso di circa 3/4 kg; il contadino, dopo averle rinfilate, le sottoponeva ad un processo di salagione con un composto di sale grosso marino, pepe, salvia, aglio e rosmarino per un periodo di 20/30 giorni. Talvolta, dopo la salatura, venivano avvolte e legate con dello spago, affinché si mantenessero più morbide dopo il processo di stagionatura. Al termine di questo periodo venivano appese a stagionare in cantina insieme ai prosciutti; venivano consumate dopo pochi mesi e spesso erano terminate prima dell'estate. Le zampe del maiale, (zampini), erano trattati come la pancetta: divisi in due parti in senso longitudinale, erano sottoposti a salatura con un composto di sale, pepe, spezie e aromi. Dopo una decina di giorni potevano essere utilizzati per la preparazione di zuppe, di ribollita o semplicemente bolliti. I salami, le salsicce e la finocchiona venivano invece preparati con i residui tagli del maiale (guanciale, capocollo) poco utilizzati dai nostri contadini,

al contrario di quelle di altre regioni, e da tutte le rifilature ottenute dalla lavorazione dei prosciutti, delle spalle e della pancetta. La carne veniva disossata e macinata, poi veniva divisa in tre grossi mucchi: la migliore per i salami, l'altra per le salsicce e l'ultimo mucchio era destinato alla produzione della finocchiona; intanto il lardo migliore veniva in parte tagliato in strisce sottili da cui si ricavavano i lardini che erano utilizzati per la preparazione dei salami, in parte veniva macinato ed era adoperato per le salsicce e la finocchiona. Ottenuti i diversi impasti, il colono con una vecchia bilancia a bracci pesava accuratamente la carne, aggiungendovi, in proporzione al peso complessivo, il sale, gli aromi, le spezie e soprattutto il pepe. Il salame era costituito da un impasto di carne e lardo selezionati, tritato grossolanamente e mescolato poi con sale, aromi, pepe nero in grani e vino rosso; l'impasto era poi insaccato in budelli naturali che venivano chiusi con uno spago, legati e che formavano dei salumi del peso di circa 1,5 chilogrammo l'uno. I salami venivano messi a stagionare con i prosciutti e si potevano consumare dopo 3-4 mesi di stagionatura. Le salsicce venivano prodotte con un impasto simile a quello del salame, con una macinatura più fine ed una maggiore percentuale di grasso a cui erano aggiunti sale, spezie, pepe e aromi; insaccato in un budello naturale piccolo e legato ogni 10 cm per formare le salsicce. Le salsicce potevano essere consumate fresche, appena lavorate, oppure stagionate dopo un mese dalla loro lavorazione; poiché non vi era la possibilità di conservarle a lungo al loro stato naturale, nei poderi dove vi era abbondante disponibilità di olio d'oliva, potevano essere conservate sottolio per essere consumate nel corso dell'anno. La finocchiona, invece, era prodotta utilizzando il guanciale, al quale venivano aggiunti altri ritagli di carne magra; veniva tritato tutto minutamente ed amalgamato l'impasto con vino rosso, sale, pepe, semi di finocchio selvatico ed altre erbe aromatiche. L'impasto veniva insaccato in un budello naturale di grosse dimensioni e stagionato per un periodo di 3-4 mesi; il salume aveva un peso di circa 2 chilogrammi. Il contadino poteva rinunciare alla preparazione della finocchiona lavorando il guanciale (gota o goletta) con lo stesso procedimento usato per la lavorazione della pancetta; il guanciale veniva sottoposto a salatura con un composto di sale grosso marino, pepe, salvia, rosmarino e aglio per un periodo di 30 giorni. Al termine di questo periodo veniva appeso a stagionare in cantina insieme ai prosciutti; veniva consumato dopo pochi mesi e spesso era finito prima dell'estate. Terminata la lavorazione dei salumi, il norcino provvedeva alla preparazione dei prodotti la cui conservazione richiedeva la cottura (fegatelli, arista e

soprassata). Innanzitutto il norcino tagliava in pezzi tutto il grasso rimasto, soprattutto quello perirenale (*sugna*), che veniva posto in un paiolo sul fuoco insieme a spezie ed aromi, affinché si disciogliesse, trasformandosi in strutto. Lo strutto ottenuto si filtrava, raccogliendo i residui della parte magra che dovevano essere sottoposti ad un ulteriore procedimento: dopo la cottura venivano avvolti in un telo e schiacciati con le mani, poi pressati con un piccolo torchio di legno per far uscire lo strutto; dopo due ore di torchio i ciccioli, ancora caldi, erano pronti e venivano conservati con foglie di alloro; quindi si preparavano i fegatelli, costituiti da un pezzo di fegato di maiale congiunto, con un rametto di finocchio selvatico, ad un pezzo di carne di maiale, il tutto era avvolto in un pezzo di rete intestinale del maiale e cotto in pentole di coccio nello strutto, con l'aggiunta di aromi e di spezie. Terminata la cottura, le pentole venivano messe a raffreddare, lo strutto si rapprendeva e i fegatelli potevano essere conservati anche per lungo tempo; al momento del consumo, ogni fegatello veniva estratto dallo strutto che lo conservava e veniva riscaldato per essere servito in tavola, mentre lo strutto liquefatto era spesso usato per condire le verdure che accompagnavano il fegatello o per friggere le patate. La preparazione dell'arista, tipico prodotto toscano, è simile a quella dei fegatelli; dalla lonza si ottenevano fettine di carne che venivano cosparse di un composto aromatico di salvia, rosmarino, aglio, scorza di limone, sale e pepe avvolte e legate con spago, venivano cotte nello strutto in pentole di coccio. Terminata la cottura, la pentola veniva messa a raffreddare e lo strutto rappreso assicurava una lunga conservabilità a questo piatto. La soprassata era preparata invece con quanto restava della lavorazione del maiale: parti cartilaginose, puliture dei pezzi più pregiati, parti della testa, lingua, cotenne, venivano disposte sul tavolo e spezzettate, cotte in un paiolo, mescolate a sale, aglio, pepe, spezie e scorza di limone e successivamente insaccate in un sacco di tela grezza, che veniva chiuso con uno spago e posto ad asciugare; dopo qualche giorno si poteva gustare la soprassata. I pochi resti rimasti, prevalentemente ossa del costato (rostinciana), venivano cotte sulla brace o utilizzati nella preparazione di zuppe di pane.

Antiche tradizioni e usanze contadine

La civiltà contadina toscana che, come abbiamo rilevato, aveva avuto inizio nell'alto medioevo, sviluppandosi durante un intero millennio, aveva fatto acquisire ai coloni una vasta gamma di conoscenze che si tramandavano gelosamente di padre in figlio, di generazione in generazione, sino ad assumere nel corso degli anni il ruolo di tradizioni, di proverbi o addirittura di leggende. Le cognizioni apprese dai coloni nel settore agricolo, meteorologico o nella vita quotidiana erano riportate spesso collegandole con il giorno di commemorazione dei Santi.

Semina, mietitura, battitura e raccolto del grano

Si cercava di non seminare il grano, prima di San Donnino (9 ottobre), che invece era propizio per la semina della fava, "Chi semina per San Donnino semina uno staio (di grano) e ne raccoglie un mezzino" (la metà). Per la semina del grano era propizio il giorno di San Gallo, (16 ottobre), "Per San Gallo si semina persino nelle valli", "Per San Gallo: se ne semina uno staio, se ne raccoglie un carro". In ogni caso si cercava di non seminare dopo la prima settimana di novembre, "Per San Martino semina il pigherino", cioè il contadino pigro. In alcune località si serbava una manciata di grano che veniva seminato la vigilia di Natale; il pane prodotto con questo grano era ritenuto carico di poteri magici, mentre l'incontro con una persona calva mentre si andava a seminare era ritenuto di cattivo auspicio perché anche i campi sarebbero stati "calvi". Il martedì grasso, ultimo giorno di Carnevale, veniva svolta la cerimonia, di chiaro sapore pagano, di far lume al grano (tutti i membri della famiglia, con fiaccole realizzate con vecchi covoni di paglia accesi, camminavano lungo i campi, facendo lume al grano e recitando la seguente filastrocca "Grano grano non carbonchiare l'ultima notte di Carnevale. Io ti vengo a illuminare tanto al piano quanto al poggio ogni spiga ne faccia un moggio..." nella speranza di evitare una malattia, il carbonchio, provocata da un fungo, che distruggeva le messi, trasformando i chicchi di grano in formazioni polverulente colore nerastro simili al carbone. Nelle feste d'inizio d'anno, come il Carnevale, i balli erano costituiti da passi che mimavano il salto (il Trescone in Toscana) e si credeva che più alti fossero i salti, più alto

sarebbe cresciuto il grano. La Domenica delle Palme, negli angoli del campo seminato a grano, era consuetudine fare dei buchi in terra e versarvi acqua santa e porvi dei ramoscelli di olivo benedetto, per difendere i campi dalle intemperie, dai parassiti e dai malefici, in ricordo forse di antichi riti di fertilità legati al ritorno della primavera. Il 3 maggio, festa della Santa Croce, nei campi di grano si piantavano le croci realizzate intrecciando due canne con un giglio e un ramoscello di olivo benedetto della Domenica delle Palme; era considerata una protezione contro la grandine. Il giorno dell'Ascensione si svolgevano le rogazioni più importanti, trasposizione toscana della latina *lustratio agrorum*; il corteo religioso, guidato dal parroco, camminava per la campagna e si fermava davanti ad ogni croce o tabernacolo che incontrava per strada, mentre si recitavano giaculatorie e salmi. Le rogazioni cominciavano tre giorni prima della festa e si chiudevano con l'Ascensione, giorno nel quale si osservava il digiuno. Se durante un temporale appariva l'arcobaleno e predominava il colore giallo, il raccolto sarebbe stato abbondante; se, invece, nelle settimane prima della mietitura, i polli rientravano nel pollaio presto la sera, si temeva un raccolto scarso. Se sopra il grano quasi maturo, si vedevano molte lucciole, si prevedeva un buon raccolto, se invece le noci crescevano a gruppi di tre si temeva un raccolto scarso. I santi della mietitura erano S. Giovanni Battista (24 giugno) e S. Pietro e S. Paolo (29 giugno); la celebrazione di S. Giovanni corrisponde con il solstizio d'estate. Se il giorno di S. Giovanni la mietitura non era ancora iniziata perché il grano non era completamente maturo, si mieteva un piccolo mazzo di spighe che, raccolte e legate con un nastro rosso, venivano appese alla porta di casa o della stalla a scopo propiziatorio, mentre la rugiada che la notte di S. Giovanni si formava sopra il grano era utilizzata per fare il pane, il cui consumo permetteva di ottenere l'indulgenza dei peccati. Alcuni coloni facevano prendere al grano la famosa guazza della notte di S. Giovanni Battista, rimandando la mietitura; altri invece iniziavano a mietere prima. Il 29 giugno, giorno della commemorazione dei SS. Pietro e Paolo, si accendevano falò con la paglia, per festeggiare i Santi. Il 26 luglio, giorno della celebrazione di S. Anna, era proibito trebbiare. Fatto il pagliaio, vi si poneva sulla cima una piccola croce di canne con un ramoscello di olivo benedetto per proteggersi dai fulmini. I covoni depositi sull'aia, in attesa della battitura, venivano percossi con un bastone allo scopo di far fuggire le serpi eventualmente nascoste dentro; secondo un antico rito pagano, invece, la battitura dei covoni rappresentava l'allontanamento di spiriti maligni. Nel giorno della battitura si uccideva il

gallo più vecchio del pollaio per rispettare un'antica usanza o rituale sacro. La sera della vigilia di Natale si bruciava in tutte le case il ceppo (ulivo o ginepro) per trarre auspici di vario genere secondo il numero delle faville e la direzione che prendevano; successivamente il carbone durante la mattina della Epifania, era sparso nei campi per propiziarsi buoni raccolti, mentre altri coloni, per proteggersi dalle intemperie, esponevano fuori casa, sotto la grondaia, gli avanzi della combustione del ceppo di Natale che veniva conservato per questo scopo.

Il pane

Il pane era l'alimento principale della famiglia colonica e rappresenta nella religione cattolica un simbolo della vita eterna; veniva dato alle due persone che andavano ad invitare ai funerali e più anticamente anche a coloro che partecipavano ai cortei funebri. Nella ricorrenza dei defunti venivano lasciati dei pani sulle finestre delle case, affinché si potessero sfamare le anime dei defunti che, secondo la credenza popolare, in quella notte ritornavano alle loro case. Nella festa di Santo Antonio Abate (17 gennaio), santo protettore degli animali, veniva distribuito dal parroco un panino benedetto da dare in pasto agli animali. Il pane non andava posato rovesciato sul tavolo, perché rappresentava il corpo di Cristo e come tale non doveva essere tagliato o "ferito" col coltello, ma spezzato con le mani, come fece il Signore nell'Ultima Cena, quando istituì l'Eucarestia; non se ne doveva sprecare neppure una briciola; chi le sciupava o le disperdeva, era condannato dopo la morte a raccogliere e a riportarle in un cesto senza fondo. Il pane era un dono del Signore e si portava alla bocca con la mano destra che nella tradizione rappresentava la mano dell'Angelo, mai con la sinistra, che era la mano del Demonio. Il pezzo di pane che cadeva in terra e si sporcava, non si buttava via, ma si bruciava, dopo aver segnato su di esso una croce e averlo baciato con riverenza. Non si doveva rimanere mai senza un po' di pane in casa per non perdere i benefici di questo talismano e non si doveva mai ramazzare la casa mentre il pane lievitava: si sarebbe spazzata via la provvidenza. Non si faceva mai il pane il venerdì, perché sarebbe stato un presagio di disgrazie alle bestie bovine e si poteva anche recare danno alle streghe, compromettendo così il buon andamento della vita familiare; se infine si fosse fatto il pane il venerdì, per tre volte in un anno, sarebbe accaduta una grande disgrazia. Il giorno in cui si faceva il pane, non si faceva la pasta, perché il lusso del troppo

cibo avrebbe pregiudicato l'arricchimento della famiglia e il pane non si sarebbe conservato a lungo, così come non si faceva il pane nei giorni dell'uccisione e della lavorazione delle maiale, quando le carni fresche erano appese alle travi ad asciugare, perché il pane non sarebbe lievitato. Non si rifiutava mai il pane a chi lo chiedeva in elemosina, né si ringraziava nel riceverlo, perché era simbolo di vita, dono divino, diritto di tutti. Il forno era un luogo magico della casa, come il focolare, perché avveniva il passaggio dal crudo al cotto, dal non commestibile al commestibile ed era un vero miracolo della natura. La croce, simbolo propiziatorio di fede e di difesa dalle avversità del maligno, era scolpita spesso sopra il forno, ma era incisa con la mano o con un dito, anche sull'impasto in lievitazione e sui pani da cuocere; il segno della croce era segnato ancora con la pala, strisciandola sull'architrave del forno, dopo aver infornato il pane per la cottura, altrimenti il pane non sarebbe cotto. Quando il pane era infornato, la tavola di legno sulla quale sarebbero riposte le forme del pane, non doveva essere lasciata in posizione orizzontale, ma rialzata verticalmente, altrimenti il pane non poteva lievitare, mentre il Giovedì Santo, quando il sagrestano aveva legato le funi delle campane, per ricordare che sino al Sabato Santo non doveva suonarle, non si doveva fare il pane, altrimenti chi lo faceva, avrebbe mangiato pane ammuffito per tutto l'anno.

Proverbi toscani¹

Agricoltura

A carnevale si conosce chi ha la gallina grassa;
A luna scema non salare, a luna crescente non tosare, se vuoi risparmiare;
Agli ulivi, un pazzo sopra (o da capo), e un savio sotto (o da piè);
Albero che non fa frutta, taglia taglia;
All'apparire degli uccelli non gettar seme in terra;
All'escita, brache e camicia; e all'entrata, la rocca è incanocchiata;
All'inverno piovoso, l'estate abbondante;
Andare scalzo e seminar fondo, non arricchì giammai persona al mondo;
Ara co' buoi e semina con le vacche;
Avaro agricoltor non fu mai ricco;
Bel lucciolo, bel granaio;
Caro costa la vigna della costa;
Casa fatta e vigna posta, non si sa quel che la costa;
Casa fatta e vigna posta, mai si paga quanto costa;
Casa fatta, possession disfatta;
Casa fatta e terra sfatta;
Cavol riscaldato e garzon ritornato, non fu mai buono;
Cento scrivani non guardano un fattore, e cento fattori non guardano un
contadino;
Chi affitta il suo podere al vicino, aspetti danno o lite o mal mattino;
Chi ara da sera a mane, d'ogni solco perde un pane;
Chi ara l'uliveto addimanda il frutto, chi lo letamina l'ottiene, chi lo pota
lo costringe a fruttar bene;
Chi ara il campo innanzi la vernata, avanza di ricolta la brigata;
Chi fa le fave senza concio, le raccoglie senza baccelli;
Chi ha bachi non dorma;
Chi ha carro e buoi, fa bene i fatti suoi;
Chi ha quattrini da buttar via (o chi ha del pane da tirar via), tenga l'opre
e non ci stia;

1 Giusti Giuseppe, *Raccolta di proverbi toscani*, Firenze, Felice Le Monnier, 1853, p. 426 e segg.

Chi ha un buon orto, ha un buon porco;
Chi ha vigna ha tigna;
Chi ha zolle, stia colle zolle;
Chi lavora la terra colle vacche, va al mulino colla puledra (o colle somare);
Chi lo beve (il campo), non lo mangia;
Chi non ha orto e non ammazza porco, tutto l'anno sta a muso torto;
Chi non puol aver ricolta, vada a spigolare;
Chi non sa comprare compri giovane;
Chi non semina non ricoglie;
Chi prima nasce, prima pasce;
Chi semina buon grano ha buon pane; chi semina il lupino non ha né pan
né vino;
Chi semina con l'acqua, raccoglie col paniere;
Chi semina fave, pispola grano;
Chi semina in rompone (o arrompone) raccoglie in brontolone;
Chi semina nella polvere, faccia i granaj di rovere;
Chi semina su la strada, stanca i buoi, e perde la semenza;
Chi vanga non l'inganna;
Chi vuol ingannare il suo vicino, ponga l'ulivo grosso e il fico piccolino;
Chi vuol lavoro degno, assai ferro e poco legno;
Chi vuol tutta l'uva non ha buon vino;
Chi vuol tutte l'ulive non ha tutto l'olio;
Chi vuole un buon potato, più un occhio e meno un capo;
Chi vuole un pero ne ponga cento, e chi cento susini ne ponga uno;
Chi vuol vin dolce non imbotti agresto;
Con un par di polli, si compra un podere;
Del fitto non ne beccano le passere;
Dice il porco dammi dammi, né mi contar mesi né anni;
Dove è abbondanza di legne, ivi è carestia di biade;
Dove non va acqua ci vuol la zappa;
Dove passa il campano nasce il grano;
Dove son corna, son quattrini;
Fammi povera, ti farò ricco (per la vite);
Fammi fattore un anno, se sarò povero, mio danno;
Fattor nuovo, tre di buono;
Fattore, fatto re;
Figlio di fava e babbo di lino;
Formento, fava e fieno non si volsero mai bene;

Gente assai, fanno assai, ma mangian troppo;
Gran fecondità non viene a maturità;
Gran pesto fa buon cesto;
Il buon lavoratore rompe il cattivo annuale;
Il carnevale, il povero a zappare;
Il gran freddo di gennaio, il mal tempo di febbraio, il vento di marzo, le
dolci acque di aprile, le guazze di maggio, il buon mieter di giugno,
il buon batter di luglio, le tre acque d'agosto con la buona stagione,
vagliano più che il tron di Salomone;
Il gran rado non fa vergogna all'aja;
Il guadagno si fa il giorno della compra;
Il miglio mantiene la fame in casa;
Il vecchio pianta la vigna, e il giovane la vendemmia;
Il vino nel sasso, ed il popone nel terren grasso;
In campo stracco, di grano nasce loglio;
Il curioso raccoglie il frutto;
L'acqua fa l'orto;
La prima oliva è oro, la seconda argento, la terza non val niente;
La saggina ha la vita lunga;
La secca non fece mai carestia;
La segale nella polverina e il grano nella pantanina;
La segale o il segalato fece morir di fame la comare;
La vanga ha la punta d'oro;
Lavora o abborraccia, ma semina finché non diaccia;
Lavoratore buono di un podere ne fa due; cattivo, ne fa un mezzo;
Le bestie vecchie muoiono nelle stalle de'contadini minchioni;
Le fave nel motaccio, e il gran nel poveraccio;
Leva da capo e poni da piè (per gli ulivi);
Loda il monte e tienti al piano;
L'orzola, dopo due mesi va e ricola;
Molta terra, terra poca; poca terra, terra molta;
Molto pulciaio, molto granaio;
Neanche il contadino ara bene, se non s'inchina;
Non mi dare e non mi torre; non mi toccar quando son molle (la vite);
Non s'ara come s'erpica;
Non v'è peggio stretta di quella della falce;
Ogni muta, una caduta;
Pasqua, voglia o non voglia, non fu mai senza foglia;

Per arricchire bisogna invitire, (o avvitire);
Poca uva, molto vino; poco grano, manco pane;
Poni i porri e sega il fieno, a qualcosa la chiapperemo;
Quando canta l'Assiolo, contadin semina il fagiolo;
Quando canta il Cucco v'è da far per tutto; o cantare o non cantare, per tutto c'è da fare;
Quando canta il Fringuello, buono o cattivo, tienti a quello;
Quando canta il Ghirlindò (o Ghirlingò), chi ha cattivo padrone mutar lo può;
Quando canta il Merlo, chi ha padron si attenga a quello;
Quando è su' granai (o solai) non se ne può aver senza denai;
Quando gli armellini (albicocchi) sono in fiore, il dì e la notte son d'un tenore;
Quando il fico serba il fico, tu, villan, serba il panico;
Quando il grano abbonda, il pesce affonda; e quando il grano affonda, il pesce abbonda;
Quando il grano è nei campi, è di Dio e de' Santi; (o è di tutti quanti);
Quando il grano ricasca, il contadino si rizza;
Quando il mandorlo non frutta, la sementa si perde tutta;
Quando imbocca d'aprile, vacci col barile; quando imbocca di maggio, vacci per assaggio; quando imbocca di giugno, vacci col pugno;
Quando la neve è alta un mattone, il gran torna a un testone;
Quando la neve s'inverna in piano, val più il sacco che non vale il grano;
Quando l'estate passa piovosa, la biada smoggia;
Quando luce e dà il sole, il pastor non fa parole;
Quando mette la querciola, e tu semina la cicerchiola;
Quanto più ciondola, più ugne;
Quando scema la luna, non seminar cosa alcuna;
Quando si bagnano le Palme si bagnano anche l'Uova;
Quando si perdon le prime frutte, le si perdon tutte;
Quando vedi la nespola e tu piangi, ch'ell'è l'ultima frutta che tu mangi;
Quel che leva l'alido, l'umido lo rende; quel che leva l'umido, l'alido non lo rende;
Ramo corto, vendemmia lunga (per la vite);
Rivoltami, che mi vedrai;
Rovo, in buona terra covo;
San Luca, cava la rapa e metti la zucca;
Secca annata, non è affamata;

Serva ritornata non fu mai buona;
Se ari male, peggio mieterai;
Se piove per la Pasqua, la susina s'imborzacchia;
Se piove per l'Ascenza, metti un pane di meno in sulla mensa;
Se piove per l'Ascensione, va ogni cosa in perdizione;
Se tu vuoi empir la tina, zappa il miglio in orecchina;
Se tu vuoi della vite trionfare, non gli torre e non gli dare, e più di due
volte non legare;
Sott'acqua fame, e sotto neve pane;
Sta meglio il grano al campo che al mulino;
Sulla gioventù non si fece mai male;
Tante tremule, tante cadute;
Terra bianca, tosto stanca;
Terra coltivata, ricolta sperata;
Terra magra fa buon frutto;
Terra nera, buon grano mena;
Tra maggio e giugno fa il buon fungo;
Tra mal d'occhio e l'acqua cotta, al padron non gliene tocca;
Tre cose vuole il campo, buon lavoratore, buon seme e buon tempo;
Trist'a quella state, che ha saggina e rape;
Vanga e zappa non vuol digiuno;
Vanga piatta poco attacca; vanga ritta, terra ricca; vanga sotto, ricca al
doppio;
Vigna al nugolo fa debil vino;
Vigna nel sasso e orto nel terren grasso;

Meteorologia

Alla luna settembrina, sette lune se le inchina;
Alle tre nebbie, l'acqua;
Aprile aprilone, non mi farai por giù il pellicione;
Arco da mattina, empie le mulina; arco da sera, tempo rasserena;
Aria rossa da sera, buon tempo mena, ma se inalza, non le aver fidanza;
Aria rossa, o piscia o soffia;
Bruma oscura, tre dì dura; se vien di trotto, dura più d'otto;
Buona è la neve, che a suo tempo viene;
Calende torbo, mese chiaro;
Calende, tutto il mese attende;

Carnevale al sole, Pasqua molle;
Cerchio lontano, acqua vicina; e cerchio vicino, acqua lontana;
Chi fa ceppo al sole, fa Pasqua al fuoco;
Cielo a pecorelle, acqua a catinelle;
Dall'otto (agosto) al nove (settembre) l'acqua non si muove;
Da Natale al gioco, da Pasqua al fuoco;
Dicembre, davanti t'agghiaccia e di dietro t'offende;
Dopo la neve, buon tempo ne viene;
Dopo tre brine, l'acqua a mezzane;
E non nevica mai bene, se di Corsica non viene;
Guardati dalla primavera del gennaio;
Il carnevale al sole, la Pasqua al foco;
Il fresco della state, fa dolere il corpo d'inverno;
Il mese di bruma (novembre), dinanzi mi scalda, e di dietro mi consuma;
Il sol d'agosto inganna la massara nell'orto;
Il vento non è buono che a mandar navi e mulini;
Il vento senese di buon tempo cattivo lo fece;
La bruma, tutte le pezze raguna;
La grandine non fa carestia;
La nebbia lascia il tempo che trova;
La neve non lasciò mai ghiaccio dietro;
L'inverno mangia la primavera e l'estate l'autunno;
Luna mercurina tutto il ciel ruina;
Né caldo né gelo non restò mai in cielo;
Né di maggio né di maggione, non ti levare il pelliccione;
Non fu mai vento senz'acqua; non fu pioggia senza vento;
Per tutto aprile, non ti scoprire;
Ponente, tramontana si risente;
Prima il vento e poi la brina, l'acqua in terra l'altra mattina;
Quando canta il botto, rasciuga un dì quanto non piove in otto;
Quando canta il cucco, un giorno molle e l'altro asciutto;
Quando Dio vuole, a ogni tempo piove;
Quando è sole e piove, il diavolo mena moglie;
Quando ha tonato e tonato, bisogna che piova;
Quando il ciel bello varia, convien dargli dell'aria;
Quando il gallo beve di state, tosto piove;
Quando il gallo canta a pollaio, aspetta l'acqua sotto il grondaio;
Quando il sole insacca in Giove, non è sabato che piove;

Quando il tempo è diritto, non val cantare il picchio;
Quando il tempo è in vela ogni nuvolo porta il sereno;
Quando il tempo è molle, il dente è più folle;
Quando il tempo è reale, tramontana la mattina, la sera maestrale;
Quando il tempo si muta, la bestia starnuta;
Quando il verno è nella state, e la state nell'invernata, non avrai buona
derrata;
Quando i nuvoli vanno in su, to' una seggiola e siedivi su; quando i nuvoli
vanno al mare, tò una vanga e vai a vangare;
Quando la montagna ride, il piano piange;
Quando Monte Morello ha il cappello, villan, prendi il mantello;
Quando Monte Morello ha il cappello e Fiesole la cappa, pianigiani,
correte, ecco l'acqua;
Quando piove alla buon'ora, prendi i bovi, va e lavora;
Quando nevica al minuto, la si vuol fare insino al buco;
Quando piove e luce il sole, tutte le vecchie vanno in amore;
Quando piove e tira vento, serra l'uscio, e statti dentro;
Quando Siena piange, Firenze ride;
Quando tira vento, non si può dir buon tempo;
Sera rossa e nero mattino, rallegra il pellegrino;
Seren fatto di notte, non val tre pere cotte;
Se rannuvola sulla brina, aspetta l'acqua domattina;
Se vuoi vedere il buon temporale, la mane tramontana e il giorno maestrale;
Sole a finestrelle, acqua a catinelle;
Sole a uscioli, acqua a bigoncioli;
Sole d'alta levata non è mai di durata;
Tanto bastasse la mala vicina, quanto basta le neve marzolina;
Tempo rimesso di notte, non val tre pere cotte;
Terzo dì aprilante, quaranta dì durante;
Tramontana torba e scirocco chiaro, tieni all'erta, marinaio;
Tramontanin non bazzica, se il marin non lo stuzzica;
Tra le tre ore e le quattro, il tempo è guasto;

Vita quotidiana

Alla Madonna di marzo si scopano, e alla Madonna di settembre si trovano
(le lucerne).
Alleluia, ogni mal fuia (Pasqua d'ovo);

Avanti Natale, né freddo né fame: da Natale in là, il freddo se ne va;
A Ognissanti, manicotto e guanti;
A primavera vengon fuori tutte le magagne;
A Viri Galilei mi spoglio i panni miei;
Al fare in mare, al tondo in terra;
Arno non cresce, se Sieve non mesce;
Befana, tutte le feste manda via; e Santa Maria, tutte le ravvia;
Carnovale a casa d'altri, Pasqua a casa tua, Natale in corte;
Chi affitta sconficca;
Chi affitta sfitta;
Chi alluoga accatta;
Chi assai pone (ed anche Chi lavora e Chi semina) e non custode, assai
tribola e poco gode;
Chi cava e non mette, le possessioni si disfanno;
Chi disse piano, disse tanto piano, che non toccò a tutti;
Chi ha tutto il suo in un loco, l'ha nel foco;
Da San Martino a Natale, ogni povero sta male;
Di Carnovale, ogni scherzo vale;
Di Luna al primo Marte (martedì) si fanno tutte l'arte;
Di maggio nascono i ladri;
Di marzo, chi non ha scarpe vada scalzo; e chi le ha, le porti un altro po'
più in là;
Di marzo, ogni villan va scalzo; d'aprile, va il villano e il gentile;
Di settembre, la notte e il dì contende;
D'Aprile non ti levare un file, di Maggio adagio adagio, di Giugno stendi
tutto il pugno;
D'està, per tutto è cà;
E' meglio dare e pentire, che tenere e patire;
E' meglio un beccafico che una cornacchia;
Freddo primaticcio e foglie serotine, ammazzano il vecchio;
Gatto che non è goloso non piglia mai sorcio;
Guadagno sotto il tetto, guadagno benedetto;
I fichi bodoloni fanno di grandi poveroni;
La domenica dell'ulivo, ogni uccello fa il suo nido;
Mezzo gennaio, il sole nel pagginaio; mezzo ferriere, morto è chi non
rinviene; mezzo marzo, chi non rinviene è morto affatto;
Natale senza danari, carnevale senz'appetito, pasqua senza devozione;
Né di Venere né di Marte, non si sposa né si parte;

Oggi fave, domani fame;
Pasqua tanto desiata, in un giorno è passata;
Presto per natura, e tardi per ventura;
Quando la canna pugne, la passera giugne
Quando la festa viene, dimora; quando la va via, lavora
Quando il giuggiolo si veste, e tu ti spoglia; quando si spoglia, e tu ti vesti;
Quando le fave sono in fiore, ogni pazzo è in vigore;
Quattrin sotto il tetto, quattrin benedetto;
Secondo Calendi, a quello attendi;
Se il tuo gatto è ladro non lo cacciar di casa;
Se ogni mese mangia carne, ogni sterpo mena ghiande;
Tra Pasqua e Pasqua non è vigilia fatta;



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

www.consiglio.regione.toscana.it/edizioni

Ultimi volumi pubblicati:

Pio Secciani (a cura di)

Seconda guerra mondiale 1940-45: racconti di vita

Mario Luzi, Caterina Trombetti e Cosimo Ceccuti

A ritroso, tra amici, nel lungo tornado del Novecento

Sergio Tinti - Daniele Tinti

La Polizia di Firenze nell'alluvione del '66

Marino Alberto Balducci

Dante e l'eresia islamica

Elena Gonnelli (a cura di)

L'archivio Gianfranco Bartolini

Vasco Ferretti

La resistenza nel pistoiese e nell'area tosco-emiliana (1943-1945)

Tiziana Borgogni (a cura di)

Archivio Tristano Codignola

Nicola Fontana

Le dimore rurali della fattoria Le Corti a San Casciano Val di Pesa

Antonia Ida Fontana - Marco Marchi (a cura di)

Ricordare Betocchi

Roberta Benini

I Balestrieri di Volterra

