

Amalia Antonelli

Mezzadra, nata a Pisa nel 1926

Podere

La Tenuta era di proprietà della famiglia reale, i Savoia. Il podere di Amalia misurava 40 ettari e si trovava in luogo detto "Marmo" posto in via di Piaggerta, n 4.

S. Rossore aveva molti poderi: 3 in Palazzetto; 5 alla Sterpaia, 3 a Piaggerta; 1 alla Torre dei Riccardi; 4 alla Palazzina; 2 al Boschetto; 3 a Cascine Nuove. La Fattoria era a Cascine Nuove. Nella Fattoria c'era il fattore dott. Bardelli, il secondo assistente Damiani, e altri collaboratori. All'interno c'era solo un vinaio per la lavorazione del vino, gli stessi locali venivano poi utilizzati per lo stoccaggio del grano dopo la trebbiatura.

I poderi erano tutti confinanti tra loro. Il podere del padre di Amalia confinava con quello del marito. Il Fiume Morto segnava la linea di confine tra il comune di S. Giuliano e quello di Pisa. Nel comune di S. Giuliano c'erano ben 13 poderi tra cui il suo..

Bestiame

Avevano tante bestie nella stalla. Anche 30: 2 buoi per coltrare, arare e tagliare l'erba; le mucche che venivano attaccate al carro ed usate per tagliare l'erba; la cavalla per il trasporto (a questa veniva attaccato il barroccio). Amalia si ricorda che quando era piccola con il barroccio andava con il padre (capofamiglia), o la madre (massaia), in città a fare la spesa. Avevano polli, conigli, galline, paperi, anatre, ecc., per la famiglia. Le bestie grandi erano a mezzadria. Al 31 dicembre il fattore, l'aiuto fattore ed il capofamiglia facevano le stime delle bestie in funzione delle quali avveniva la divisione del capitale con il padrone. Inizialmente la divisione era al 50%, successivamente fu portata al 58%. Il capofamiglia aveva un libro dove segnava tutte le informazioni riguardo ogni singolo animale nella stalla: ogni bestia aveva un nome che era scritto sopra un collare, quindi quando una mucca partoriva il mezzadro segnava la nascita del vitellino della tal mucca. Anche i maiali erano di loro proprietà e quando li ammazzavano regalavano al fattore un prosciutto o un pezzo di arista, ma "di quello non c'era l'obbligo" (Vd. *CAMPO REGALIE*)

Il bestiame da lavoro veniva curato dagli uomini, mentre gli animali da cortile dalle donne.

Quando una vacca figliava con una parte di latte facevano del formaggio per uso personale.

Per l'acquisto delle bestie a mezzadria un impiegato dell'amministrazione (ad esempio il sottofattore Damiani o Toncelli) ed un membro della famiglia andavano presso un'altra fattoria a scegliere ed eventualmente comprare gli animali. Non andavano mai alle fiere se non per acquistare raramente un maiale per uso personale.

Amalia racconta che il guadagno della vendita di uova e polli era della massaia. Inoltre anche lei, come i suoi fratelli, aveva degli animali di cui si occupava personalmente e di cui percepiva l'intero guadagno al momento della vendita (Vd. campo *MERCATO*).

Avevano le api per il miele di proprietà personale. Il miele lo vendevano a delle pasticcerie che venivano a comprarlo sul podere.

Quando ammazzavano il maiale facevano una festa. Di maiali ne ammazzavano anche tre all'anno: il primo a metà novembre, poi prima di Natale e l'ultimo i primi di febbraio. Facevano salsicce, fegatelli, arista, mallegato, prosciutto, spalla, carne secca..

Casa

La casa nativa era in Palazzetto. Aveva 6 camere, la cucina e il salotto. Le camere erano così divise:

- 1) babbo e mamma
- 2) fratello Ugo (il maggiore) con la moglie
- 3) fratello Ido e moglie Luigina

Le altre camere si suppongono variamente abitate in concomitanza con le trasformazioni familiari (matrimoni e nascite) Vd. campo *FAMIGLIA*.

Tutti i lavori di manutenzione della casa erano a carico dell'amministrazione che inviava senza resistenze muratori ed imbianchini su richiesta del contadino. Vd. campo *IL PADRONE*.

Nella casa c'era un gabinetto con la buca ed un secondo gabinetto era all'esterno. Per lavarsi usavano delle tinozze. La stanza per lavarsi era "la stanza buia" (ossia una stanza che aveva solo una finestra in alto).

Per riscaldare la casa c'era solo un grande camino in cucina. Le camere non erano riscaldate. Per scaldarsi usavano: lo scaldino, il prete (vale a dire uno scaldino lungo) ed il trabiccolo (uno scaldino tondo).

L'acqua in casa fu messa nel '36 (dato molto incerto!). Per illuminare usavano il lume a carburo ed a petrolio. L'energia elettrica arrivò intorno agli anni '40.

Non tutti i poderi di S. Rossore furono dotati contemporaneamente dell'elettricità. I primi furono quelli più vicini a Cascine Nuove (dove c'erano gli uffici della direzione) e Cascine Vecchie (dove c'era il palazzo reale), mentre per gli altri più distanti si dovette aspettare la costruzione della rete. La casa di Amalia fu tra le ultime ad avere la luce elettrica.

Il marito di Amalia fu tra i primi ad acquistare la televisione nel 1952/3. Nel 1958 comprano il frigorifero.

Prima del frigo la conservazione dei cibi avveniva nelle cantine fresche sotto la casa.

La stalla non comunicava con la casa. Dove tenevano i polli c'erano anche i piccioni.

Nel 1958 i genitori di Amalia lasciarono la casa pericolante di Palazzetto e si trasferirono a Cascine Vecchie esattamente nella casa dove ora c'è il bar. I locali del bar erano le stalle ed i tinai.

Quando si è sposata Amalia inizialmente abitava in luogo detto "l'aia", poi si è trasferita alla Sterpaia.

Attrezzi

Il primo trattore fu acquistato dalla famiglia del marito nel '57 e l'anno dopo anche il padre lo comprò. Prima di questa data tutto era fatto a mano.

Gli attrezzi agricoli erano di proprietà dell'amministrazione e a turno i contadini li utilizzavano (gratuitamente) per il lavoro dei campi.

Mercato

La vendita dei prodotti agricoli avveniva solo ed esclusivamente sul podere. Non andavano mai alle fiere o al mercato. Per gli animali della stalla venivano direttamente i macellai, per i polli, i conigli e le uova venivano da Pisa i pollaioli. Il latte non lo vendevano. Con il latte facevano il formaggio ad uso familiare. Il vino, tolto quello per il fabbisogno personale, veniva venduto direttamente sul podere.

La vendita degli animali da cortile e delle uova era un guadagno della massaia per affrontare le spese di famiglia. Amalia racconta che anche lei aveva dei conigli che le erano stati regalati dal padre o dai fratelli e quando li vendeva il guadagno era tutto suo.

Avevano le api per il miele di proprietà personale. Il miele lo vendevano a delle pasticcerie che venivano a comprarlo direttamente al podere.

Per l'acquisto di caffè, pasta, zucchero, ecc., passava ogni due giorni un ambulante che faceva il giro dei poderi. Il pagamento veniva fatto dalla massaia una volta al mese con i soldi ricavati dalla vendita di uova polli e conigli. Se questi soldi non bastavano chiedeva al capoccia il rimanente.

Per quanto riguarda l'acquisto del vestiario compravano la stoffa e una sarta andava a domicilio. La sarta stava a casa loro dalla mattina alla sera (dalle 8.00 fino all'ora di cena) e in tre giorni confezionava pantaloni, camice e abiti per tutta la famiglia. Loro, oltre la paga, le davano la colazione

ed il pranzo.

Le stoffe le compravano a Pisa nei negozi. Amalia racconta che in occasione del matrimonio del fratello Piero (1948) lei andò a Pisa da "De Cori" ad acquistare le stoffe per i vestiti. Il padre le fece un assegno di £. 100.000. Quando andò a pagare il proprietario non volle prendere l'assegno per paura di uno scoperto. Allora Amalia, che conosceva un impiegato della Banca Toscana, andò a cambiare l'assegno e con i contanti tornò al negozio. Amalia era una donna che seguiva la moda. In occasione di questo matrimonio si fece confezionare dal migliore sarto di Pisa, Musinghini, un cappotto di cammello, con un vestito di 'gabardina', borsa e scarpe marroni: "alla chiesa di Metato guardavano più me che la sposa".

Alimentazione

Zuppa, fagioli, polli, conigli e maiale (prosciutto, salsicce, salami, fegatelli ecc.).

La colazione era latte e caffè con pane arrostito.

Avevano le api per il miele di proprietà personale. Il miele lo vendevano a delle pasticcerie che venivano a comprarlo.

Per l'acquisto di caffè, pasta, zucchero ecc. passava ogni due giorni un ambulante che faceva il giro dei poderi. Il pagamento veniva fatto dalla massaia una volta al mese con i soldi ricavati dalla vendita di uova polli e conigli. Se questi soldi non bastavano chiedeva al capoccia il rimanente.

Il pesce non lo compravano. Quando avevano tempo lo pescavano a bocca di Fiume Morto. In particolare prendevano le anguille. Quando pioveva andavano in un fosso detto "fossauccia" e lì pescavano le anguille con la tecnica della "mazzacchera" (serie di banchi infilati).

La carne non la mangiavano tutti i giorni. La intervallavano con fagioli, patate, spinaci, rape, cavoli, cavolfiori, insalata, radicchi.

Nell'orto avevano pesche, susine, mele, fichi.

Famiglia

Amalia vive nel podere del padre fino a quando non si sposa (1949) data in cui si trasferisce nel podere del marito, Piero Farnesi, sempre in S. Rossore, ma località la "Sterpaia" e confinante con quello del padre.

Amalia ha 10 fratelli, 5 maschi e 5 femmine. Lei era la più piccola. Tra lei ed il fratello più grande Ugo ci correvano 23 anni. Lei aveva 2 mesi quando Ugo si sposò. Man mano che le sorelle femmine si sposavano andavano a vivere nella casa dei mariti. Ugo e Ida si sposano nel 1927.

Delle 5 sorelle solo due sposarono mezzadri della tenuta: Amalia che sposò un Farnesi e Ida che sposò un Galligani. Mentre Ada, Nunziatina e Beppina sposarono rispettivamente uomini di Vecchiano, Migliarino e Metato che non erano mezzadri.

Quando nel 1949 Amalia si sposa va a vivere nella casa del marito (confinante con quella dei genitori) insieme ai suoceri, alle due sorelle del marito, uno zio ed una signora di Torre del Lago che abitava con loro e li aiutava nei campi.

Divisione dei compiti

Alle donne spettava governare gli animali da cortile, mentre la stalla era compito degli uomini.

Le donne si occupavano prevalentemente delle faccende di casa e di cucinare per tutti.

Amalia non ha mai lavorato nel campo mentre la sorella e la cognata sì.

La trebbiatura e la semina erano mansioni maschili.

Donne

Le donne potevano scegliere se lavorare nel campo o lavorare in casa (lavare, stirare, cucire, ecc.).

Amalia non ha mai lavorato nel campo, mentre la sorella e la cognata sì. Amalia frequentava la

scuola per imparare a cucire, ma all'età di 14 anni poco prima che terminasse gli studi e diventasse sarta la tolsero per aiutare la madre nei lavori domestici.

Un paio di volte il mese facevano il bucato delle lenzuola che venivano bollite con la cenere.

Pluriattività

Non facevano alcuna attività accessoria al lavoro dei campi.

Dissoluzione

Amalia racconta che con la fine della monarchia e il successivo passaggio di S. Rossore a tenuta presidenziale le condizioni di vita e lavoro migliorarono. Dopo la guerra per un po' di tempo i contadini continuarono a lavorare a mezzadria, ma il calo delle forze lavoro per ogni singola famiglia (i capifamiglia invecchiavano ed i giovani studiavano) era evidente. Per risolvere questa situazione il fattore dott. Bardelli propose ad ogni capofamiglia di inoltrare una richiesta al Presidente della Repubblica Saragat affinché i contadini passassero a conto diretto, ossia impiegati statali nella tenuta di S. Rossore. E così nel 1965 i mezzadri divennero lavoratori salariati: chi come guarda caccia, chi nel bosco, chi come lavoratore delle terre. I mezzadri continuarono ad abitare nelle case coloniche.

Dopo il passaggio al Demanio i contadini rimasero a vivere nelle case coloniche. Dei fratelli di Amalia: Ido inizialmente lavorava alla latteria e poi divenne guardiapassi finché non morì nel '69; Renzo inizialmente coltivava le terre e poi divenne guardia; Pilade inizialmente coltivava le terre e poi divenne caporale degli operai. Il marito all'inizio guidava il trattore e poi divenne guardia. I primi tempi la paga non era buona, ma già dopo 4 mesi aumentò molto.

Quando morì il marito (1990) Amalia lascia S. Rossore (per ragioni di praticità: la casa era troppo grande, fuori mano per i figli ecc.) e si trasferisce a Metato in un appartamento di proprietà, comprato anni prima con il marito. Oggi alla Sterpaia dove abitava ci stanno facendo i lavori per una foresteria.

Colture

Producevano: grano, granturco, barbabietole, e uva. Il grano veniva venduto lasciandone solo una parte per fabbisogno personale che veniva portato al mulino ad acqua di Avane per la macinazione. Pochi fagioli ma non significativi.

Seminavano il grano di novembre e dicembre; il granturco di maggio, le barbabietole di aprile, mentre l'uva si raccoglieva in settembre. Coltivavano il fieno per le bestie.

C'era anche l'orto: pomodori, carciofi, cavoli e altre cose ad esclusivo uso familiare. Le sementi le passava l'amministrazione, ma non sa come venivano pagati.

Amalia dice che producevano tanto grano: "Era la famiglia che produceva più di tutti perché aveva il podere più grande e aveva le forze in famiglia: 5 fratelli grossi. Un anno, non ero ancora sposata, la macchina trebbiatrice a vapore che ci dava l'amministrazione dovette suonare da Palazzetto fino a Cascine Nuove per onorare il capofamiglia Antonelli Vittorio e la famiglia Antonelli che aveva raccolto più grano di tutti i contadini di San Rossore. Quasi 600 quintali. Eravamo sempre i primi anche nel granturco e barbabietole". Quando trebbiavano veniva il fattore con gli assistenti a controllare le operazioni di raccolta, imballaggio e divisione del raccolto. Amalia racconta che il fattore al momento della trebbiatura chiudeva un occhio e (allontanandosi con una scusa) lasciava che i contadini sottraessero qualche balla di grano. In cambio loro offrivano 3 pasti e al giorno: colazione, pranzo e cena. "Ma non pranzo da contadini, pranzi da matrimonio". Colazione a base di tonno, pomodori, prosciutto, salame; per pranzo ammazzavano galline, conigli, paperi, anatre, facevano il brodo, sott'oli, sott'aceti, lessi, arrosto, fritto. La cena lo stesso. Tavola apparecchiata, con tovaglie bianche e tovaglioli. Questi pasti erano offerti sia al fattore che a tutti gli altri contadini

che venivano ad aiutarli al momento della trebbiatura: le così dette “scambie”, ossia i contadini si aiutavano vicendevolmente. Dopo che la macchina aveva trebbiato il grano questo veniva posto nel campo “a pagliaietto” ossia i contadini facevano dei “pagliai di manne” che venivano trasportate dai buoi a casa. In Palazzetto erano 3 contadini (due Antonelli ed un Mazzanti), ma altri arrivavano dalla Sterpaia e da Piaggerta. La famiglia che ospitava offriva a tutti 3 pranzi (colazione pranzo e cena). L’amministrazione organizzava ogni anno la festa dell’uva. Veniva addobbato un carro con i grappoli di uva donati dai vari contadini (un cesto di uva a testa). Le giovani donne si vestivano poi da contadinelle, con gonne lunghe e “pezzole” sui capelli e salivano sul carro sfilando per le strade della città di Pisa e lanciando i grappoli. Questa festa era fatta in coincidenza con la festa delle “barche sull’Arno”, a settembre quando l’uva era matura.

Raccolti

Originariamente la divisione dei raccolti e delle bestie tra contadino e proprietario era al 50% poi passò al 58% per il contadino e 42% per il padrone (ma non ricorda l’anno).

Padrone

S. Rossore era tenuta Reale. Il Re non si occupava direttamente della tenuta, ma delegava al fattore. Per far capire i rapporti con il Re Amalia racconta che il fratello Ido (nonno dell’intervistatrice) fu una volta chiamato dal re per trainare con i buoi la sua macchina reale che era rimasta impantanata durante una battuta di caccia. Il re veniva a Pasqua e Natale e regalava ai contadini “la scatola” con cioccolatini e tre uova benedette: una bianca, una rossa e una verde. A giugno venivano i principini: Vittorio, Maria Pia, Gabriella e Beatrice. Amalia racconta di aver da piccola giocato con Maria Pia. A settembre tornava anche il re.

La Regina era più umana: si metteva sul ponte della Sterpaia con una borsa piena di fogli da 1000 e ogni persona che passava le dava £. 1000. Passò anche la sorella di Amalia Beppina che andava dal dentista e così le dette £. 2000 (questo successe nel 1934).

Anche con il fattore i rapporti erano buoni. Anche se non era obbligo per mantenere i buoni rapporti davano per Pasqua e Natale varie regalie; d’altra parte nel momento della divisione del raccolto il fattore chiudeva un occhio a favore degli Antonelli lasciando che questi sottraesse qualche balla di grano.

Amalia sottolinea che fare i mezzadri per la Casa Reale era diverso che farla per un padrone più diretto. La tenuta di S. Rossore confinava tramite un fosso con le proprietà del conte Dal Borgo. Amalia dice: “noi si aveva più agevolazioni... anche nelle casa noi si aveva le case meglio di loro, più belle, più grandi più pulite... imbiancate”. Tutti i lavori di manutenzione della casa erano a carico dell’amministrazione che inviava senza resistenze muratori ed imbianchini, su richiesta del contadino. Inoltre quando i mezzadri del ex-fattoria reale passarono al 58% quelli del Dal Borgo rimasero ancora per diverso tempo al 50%. Gli altri mezzadri avevano poteri più piccoli e così anche i raccolti erano inferiori, così come il numero delle bestie. “Noi eravamo più liberi perché i Savoia non si interessavano ai poteri e tutto era in mano al fattore e sottofattori”.

L’amministrazione passava gratuitamente 5 metri di legna l’anno. Quando erano finite ne potevano richiedere ancora pagando qualche cosa. Queste abitudini rimasero invariate anche con l’avvento della repubblica.

Gli animali che il re prendeva durante le battute di caccia venivano mandati all’ospedale.

La regina era amante della pesca. Al ponte per la Sterpaia c’era la sua darsena con il suo motoscafo. Di lì partiva per bocca di Fiume Morto dove pescava anche 40 Kg di pesce al giorno e lo mandava all’ospedale di S. Chiara.

A Cascine Vecchie c’era una chiesina di proprietà reale. Chi voleva sposarsi lì faceva richiesta alla regina compilando una domanda. La regina in cambio del permesso e dei regali vietava alla sposa di

vestirsi di bianco. Amalia racconta che una volta una sposa si presentò vestita di bianco e la Regina non le dette nessun dono, né soldi. (La ragione di questo divieto sta nel fatto che il vestito bianco si indossava solo il giorno del matrimonio e quindi rappresentava uno spreco inaccettabile per la classe contadina che chiedeva regali e soldi). La sorella di Amalia, Beppina, sposò nel 1937 in quella chiesina, vestita di marrone. Dopo le nozze la sposa venne chiamata dalla Regina che le regalò una borsa di camoscio nero con una fibbia a “E” di “Elena” in oro bianco e diamantini e dentro nella borsa c’era £. 1000. Il Re allo sposo regalò i gemelli con la “V” di “Vittorio” e £. 1000. Poi gli offrirono il rinfresco per gli invitati, un taglio di stoffa per lei e per lui, una panierina di caramelle e cioccolate.

Regalie

Le regalie venivano date al fattore: per Pasqua e Natale la gallina, le uova e la schiacciata di pasqua più bella. Non era dovuto, ma era consuetudine. Quando furono soppresses smisero di darle (dopo la guerra).

Quando ammazzavano il maiale regalavano al fattore un prosciutto o un pezzo di arista, ma “di quello non c’era l’obbligo”. Più che obbligo si trattava infatti di una usanza di portare per Pasqua la gallina, le uova, e la schiacciata di Pasqua e per Natale il cappone.

Amalia chiarisce che i fattori ritenevano che i mezzadri dovessero portare queste regalie per legge, però lei sa che alcuni contadini non le portavano, perciò pensa che non fosse obbligatorio altrimenti tutti avrebbero dovuto portarle. Amalia chiarisce che coloro che non portavano le regalie al fattore o non le avevano o (lascia intuire) non erano in buoni rapporti col fattore, come invece era la sua famiglia.

Lavoro

Facevano uso di manodopera esterna. Prendevano donne per diradare le barbabietole e zappare granturco. Queste donne venivano da Torre del Lago. Davano loro cibo e paga. Usavano questa manodopera nei mesi di maggio e giugno.

Scuola

Erano vestite con un grembiule bianco con un fiocco azzurro. La scuola si trovava a Cascine Vecchie ed era intitolata alla Principessa Maria di Savoia.

Amalia frequentava la scuola per imparare a cucire, ma all’età di 14 anni poco prima che riuscisse a terminare gli studi e diventare sarta la tolsero per usarla nei lavori domestici.

Amalia ha fatto fino alla 5° elementare e poi è andata a scuola di cucito. Piero, il fratello, finite le elementari ha continuato i 3 anni di avviamento al lavoro facendo “l’industriali” (le medie non c’erano). Piero non ha mai lavorato nel campo: “diceva che nel campo gli sentiva la testa e allora il mio babbo lo mandava a scuola”. Renzo è arrivato alla 3°, Pilade la 4°, Ido alla 4°. La scuola di S. Rossore arrivava fino alla 4° e per fare l’ultimo anno bisognava andare in quella di Barbaricina. Anche i genitori di Amalia sapevano leggere e scrivere. Nella Tenuta di S. Rossore tutti sapevano leggere e scrivere.

Guerra

Prima della guerra le bestie furono vendute quasi tutte per timore che rimanessero uccise sotto i bombardamenti. Durante la guerra furono distrutti tutti i palazzi reali a Cascine Vecchie ed al Gombo. Furono bombardati tutti i palazzi più importanti. Non ci furono danni ai poderi.

Note

Amalia Antonelli è la sorella di Ido Antonelli, nonno dell’intervistatrice.

Il Podere è situato nella Tenuta reale di S. Rossore proprietà della Casa Reale Savoia.

Amalia sottolinea che fare i mezzadri per la Casa Reale era diverso che farla per un padrone più diretto. (Vd. campo *IL PADRONE*)

Particolarità

“Quanto grano? Tanto. “Era la famiglia che produceva più di tutti perché aveva il podere più grande e aveva le forze in famiglia: 5 fratelli grossi. Un anno, non ero ancora sposata, la macchina trebbiatrice a vapore che ci dava l’amministrazione dovette suonare da Palazzetto fino a Cascine Nuove per onorare il capofamiglia Antonelli Vittorio e la famiglia Antonelli che aveva raccolto più grano di tutti i contadini di San Rossore. Quasi 600 quintali”.

Durante la trebbiatura offrivano al fattore, aiuto fattore e agli altri contadini che erano venuti ad aiutarli “la scambia”: 3 pasti al giorno “non da contadini ma da matrimonio”. Colazione a base di tonno, pomodori, prosciutto, salame; per pranzo ammazzavano galline, conigli, paperi, anatre e facevano il brodo, sott’oli, sott’aceti, lesso, arrosto, fritto. La cena lo stesso. Tavola apparecchiata, tovaglie bianche e tovaglioli.

La vendita degli animali da cortile e delle uova era un guadagno della massaia per affrontare le spese di famiglia. “Io avevo dei conigli e quando li vendevo i soldi erano tutti miei” .

Riguardo all’alimentazione racconta la tecnica della pesca delle anguille. Quando pioveva andavano in un fosso detto “fossauccia” e lì pescavano le anguille con la tecnica della “mazzacchera” (serie di banchi infilati) .

Riguardo al matrimonio racconta del divieto della regina di sposarsi di bianco e del matrimonio nella chiesa reale della sorella Beppina (vd. campo *PADRONE*).

Amalia era una donna che seguiva la moda. In occasione del matrimonio del fratello Piero si fece confezionare dal migliore sarto di Pisa Musinghini un cappotto di cammello, con un vestito di ‘gabardina’, borsa e scarpe marroni: “alla chiesa di Metato guardavano più me che la sposa”. (Vd. Campo *MERCATO*).

“Noi si stava bene, c’era da lavorare tanto ma si stava bene. Io avevo certi vestiti... me li facevo, ma belli!. Quando mi sceglievo un vestito a me mi garbava la roba bella!!”.