

# Dina Orsini

Fattoressa, nato a Santa Maria a Monte nel 1923

## Fattoria

Fattoria Schmidt, a Santa Colomba, vicino a Bientina. Dina è figlia di artigiani del legno e non di contadini. Entra nel mondo agricolo grazie al matrimonio con un fattore. Dina si occupava di mantenere pulita e ordinata la villa (a S.Colomba, Bientina). Quando le occorreva una mano chiamava una contadina ad aiutarla. Inoltre organizzava le giornate del bucato. Alla fattoria vi era una grande conca per lavare. I panni venivano messi con la cenere all'interno di questa vasca. Facevano poi bollire grandi bidoni d'acqua e lisciva che versavano più volte sul bucato. Prima di metterli nella conca i panni venivano prelevati alla fonte. Il bucato riempiva tutta la giornata e veniva fatto una volta al mese. Le contadine lavavano insieme sia i propri panni sia quelli del padrone. Le donne si aiutavano a vicenda. I panni venivano lavati con acqua piovana; nei periodi di siccità dovevano stare attente a non sprecarne. Dina aiutava il marito a fare i conti. Lei aveva un livello di scolarizzazione più elevato e si riteneva più "vispa" di lui. Ogni podere aveva un nome. I nomi derivano dalle caratteristiche del podere o del colono.

## Bestiame

All'interno di ogni casa poderale c'era la stalla. Ciascun contadino aveva animali da lavoro, animali da latte e vitelli. Le bestie erano a mezzadria.

Oltre all'erba del prato le donne andavano nel bosco a raccogliere il sottobosco (felce e paleo) che adoperavano come mangime e lettiera. Le bestie stavano nella stalla e uscivano solo per lavorare ed abbeverarsi. La paglia serviva da lettiera mentre il fieno serviva come mangime.

Ciascun contadino aveva maiali e animali da cortile per uso personale. In cambio portavano alla fattoria delle regalie.

## Casa

Alla fattoria la luce fu messa nel 1926, quindi prima che Dina arrivasse. Precedentemente l'illuminazione era a carburo.

## Attrezzi

Negli anni '60 iniziarono ad prendere conto terzi la mietitrice a carbone.

## Mercato

Le bestie erano vendute ai macellai di fiducia che venivano contattati del marito di Dina in accordo con il contadino.

Il vino veniva venduto sia al minuto sia a dei commercianti di Bientina e Lucca.

I contadini compravano la biancheria da ambulanti. I vestiti venivano confezionati dalle sarte che lavoravano a domicilio. Al mercato le massaie vendevano gli animali da cortile necessari per arrotondare il bilancio familiare.

## Alimentazione

Dina aiutava le donne a preparare i pranzi durante la trebbia.

Dina faceva il pane una volta alla settimana. Nei periodi in cui c'erano i padroni lo faceva un giorno sì e uno no. Dina non comprava niente, ma utilizzava solo la roba che si produceva in fattoria.

Mangiavano pasta e fagioli ogni due giorni, patate tutti i giorni. La carne la mangiavano una volta alla settimana: o animali da cortile o un po' di lessa o cacciagione. Mangiavano inoltre polenta, minestre, frutta ecc Tutto era prodotto nella fattoria. Il formaggio lo prendevano dal pastore che

portava le pecore a pascere nei campi della fattoria. Compravano baccalà, stoccafisso, anguille e ranocchi che mangiavano il venerdì. Il venerdì era obbligatorio mangiare pesce e rispettare la vigilia. Dina racconta che un contadino fu mandato via perché non rispettò la vigilia. Per le grandi ricorrenze mangiavano polli, conigli, faraone, fegatelli ecc. Come primi piatti mangiavano o pastasciutta al ragù o minestra in brodo. Facevano i biscotti. Per Pasqua facevano le schiacciate. A dicembre si ammazzava il maiale e con questo facevano: fegatelli, salsicce, mallegato, capocollo, prosciutto, salame, pancetta. Per ammazzare e sporzionare il maiale veniva chiamato il norcino.

Dina era figlia di falegnami. Quando era giovane faceva la polenta dolce di farina di castagne che serviva a fette con la panna. Non tutte le abitazioni avevano il forno così nei paesi c'era un forno pubblico che utilizzavano per fare il pane o i dolci.

Per Natale, quando Dina era ragazza, mangiavano panforte e cavallucci. Per Pasqua la schiacciata. I pranzi durante la trebbia erano molto ricchi a base di pollame, zuppe, brodo frutta, verdura, sottaceto, patate ecc.

Per la ricorrenza dei Morti il piatto tipico era a base di uccellini, salsicce e olive.

Durante il periodo della caccia il marito di Dina andava tutti i giorni a caccia in palude. Dei contadini nessuno era cacciatore.

### **Famiglia**

La famiglia contadina era costituita da un capoccia, una massaia, i figli e nipoti.

Dina conosce il marito a S. Colomba dove lei andava a comprare il latte. Abituata alla vita di città (lavorava alle ferrovie di Pontedera), si adattò con difficoltà alla vita contadina.

Dina inizia a lavorare a nove anni alla tabaccaia di Montecalvoli. Dopo lavora in una azienda di ceramica e a 14 anni entra a lavorare alla Cucirini di Pontedera e poi alle ferrovie come telegrafista. Da Montecalvoli a Pontedera ci andava a piedi.

### **Compiti**

Non c'era una vera divisione dei compiti tra uomo e donna e le donne aiutavano i maschi in tutti (o quasi) i lavori della terra. Anche i ragazzi, dopo la scuola, aiutavano in alcune mansioni.

### **Donne**

Le donne andavano nel bosco a raccogliere il sottobosco (felce e paleo) che adoperavano come mangime e lettiera per le bestie.

Dina racconta che le contadine erano tenute a fare il bucato ai padroni. Questa usanza quando lei è arrivata nella fattoria era in declino.

Dina aiutava le donne a preparare i pranzi durante la trebbia e la vendemmia.

Le donne lavoravano la terra come gli uomini. La massaia faceva da mangiare, guardava i bambini e governava gli animali.

### **Pluriattività**

I contadini della fattoria non svolgevano altri lavori.

### **Dissoluzione**

La divisione fu portata per legge al 60%: questo per contrastare l'abbandono delle campagne da parte dei contadini che venivano attratti dall'industria. Questo fenomeno si acuì tra il '60 ed il '70. Intorno al '60-'70 molti figli e figlie di contadini, pur continuando a vivere nella casa podereale, iniziarono a trovarsi altri lavori con il proposito di lasciare la mezzadria.

Quando i contadini se ne sono andati l'azienda è passata a conduzione diretta. Tutti i contadini si sono comprati una casa.

## **Colture**

Le coltivazioni venivano fatte a rotazione. Producevano grano, orzo, mais, bietole, barbabietole da zucchero e saggina. Le barbabietole da zucchero le portavano a Bientina. Parte della terra era destinata a prato per le bestie.

Oltre a queste colture ciascun contadino aveva anche vigneto e oliveto. L'uva veniva portata nella cantina della fattoria e al momento della svina il contadino prendeva la sua parte e la portava presso il cigliere della casa colonica.

Producevano sia vino rosso sia bianco di qualità discreta. Al vino veniva aggiunto il conservante (serbolo) ed altri prodotti chimici che faceva direttamente un chimico al quale il fattore portava un campione di vino.

Il vino veniva governato, ossia dopo una prima fermentazione vi venivano aggiunte delle uve scelte messe a seccare "sui cannicci". Si procedeva quindi con una seconda fermentazione che rendeva il vino più dolce. Il fattore faceva anche il vin santo per il prete. Il vin santo veniva fatto in occasione della festa di Tutti i Santi. Le olive venivano portate dal fattore e dal contadino al frantoio. La fattoria aveva 7 poderi tutti di simili proporzioni.

Come concime usavano gli escrementi delle galline. Dina lo utilizza ancora oggi per concimare il suo orto.

## **Note**

Si tratta della moglie di un fattore perciò il data-base risulta insufficiente. Essendo il solo di questa tipologia non si è ritenuto di procedere con la costruzione di un nuovo database pertanto abbiamo utilizzato gli stessi campi pur rendendoci conto dell'arbitrarietà della scelta.

Le tematiche sono state inserite nei campi che per tema trattato più vi si avvicinavano.

Dall'intervista non si evince né il luogo né il nome della fattoria né il nome dei proprietari della fattoria.

Intervista molto interessante.

Dina recita dei pezzi di spettacoli teatrali che faceva quando era ragazza.

## **Particolarità**

I contadini portavano alla fattoria due galline a Pasqua più 50 uova, due capponi a Natale e il prosciutto quando ammazzavano il maiale. Questa roba veniva mangiata dal padrone o venduta. L'incasso era tutto del proprietario. Dina racconta che lei si teneva le interiora delle galline per farci i crostini e quando i proprietari se ne accorsero vollero i crostini per loro. Qualche contadino spontaneamente portava al padrone degli ortaggi. Il suocero di Dina le raccontava che anni prima i contadini dovevano portare al padrone anche un barattolo di conserva.

## **Raccolti**

I contadini dividevano spese e ricavi a metà. Tutto veniva scritto presso lo "scrittoio" sopra un libretto colonico.

## **Padrone**

I proprietari venivano spesso e ci passavano tutto il periodo estivo. Durante l'inverno abitavano chi a Genova chi a Milano.

I rapporti con il padrone erano ottimi. Quando le signore (due gemelle ed una sorella) venivano alla fattoria stavano sempre con Dina e i ragazzi giocavano con i figli di Dina. Il fattore non doveva più tenere un comportamento reverenziale nei confronti del padrone, come era stato invece ai tempi del suocero di Dina, il quale doveva togliersi il cappello ogni volta che passava il proprietario.

**Regalie**

Dina racconta che le contadine erano tenute a fare il bucato ai padroni. Questa usanza quando lei è arrivata nella fattoria era in declino.

I contadini portavano alla fattoria due galline a Pasqua più 50 uova, due capponi a Natale e il prosciutto quando ammazzavano il maiale. Questa roba veniva mangiata dal padrone o venduta. L'incasso era tutto del proprietario. Dina racconta che lei si teneva le interiora delle galline per farci i crostini e quando i proprietari se ne accorsero vollero anche le interiora. Qualche contadino spontaneamente portava al padrone degli ortaggi. Il suocero di Dina le raccontava che anni prima i contadini dovevano portare al padrone anche un barattolo di conserva.

**Lavoro**

Durante la mietitura i coloni si aiutavano a vicenda. Dina, in queste occasioni, aiutava le massaie a fare da mangiare.

**Scuola**

Il marito aveva frequentato una scuola a Firenze dove aveva imparato a miscelare le dosi dei vari ingredienti (avena, saggina, fave ecc) per fare il mangime degli animali. Dina ha fatto fino alla terza media.