

Flavio Bernardini

Mezzadro, nato a Buti nel 1933

Podere

Il podere era di 35 stiora (1 stiora=555 m²) (18 stiora= 1 ettaro cioè 10000 m²). Poi c'erano 400 viti (circa 4 stiora di terreno). Il proprietario era Ferdinando Belloni Filippi che viveva nella villa di Badia. Il podere si trovava in loc."Aspro basso". Era costituito da appezzamenti sparsi; c'era anche un pezzo di castagneto, da cui però riuscivano al massimo a raccogliere due sacchi di castagne per il loro consumo. Il fattore era Guido Cavallini. Il podere aveva anche un pezzo di castagneto, ma riuscivano al massimo a raccogliere due sacchi di castagne per loro. La fattoria Belloni Filippi aveva 24 poderi. Flavio rimane con la famiglia nel podere natale fino al '46 cioè fino a quando Belloni Filippi li sposta in un altro podere in loc."Volpaia", dove rimangono fino 1964.

Erano circa 35 stiora di oliveto, circa 3/4 stiora di vigna, due pezzi di selva, una parte a frutta e una parte a bosco. I 35 stiora di olivi erano divisi in tre posti "Volpaia", "Solaio Basso" ed il terzo vicino a casa, di 15 stiora. Il pezzo di selva a frutta era in loc."Campampoli".

Sul podere in Volpaia rimangono fino al 1962.

Bestiame

Avevano 32 pecore. Dopo la tosatura la lana veniva divisa col padrone, come il formaggio e la ricotta. La lana che restava di proprietà del contadino veniva portata a Calci per essere filata e preparata per la lavorazione.

Le pecore vecchie venivano vendute a degli ambulanti di Calci. Al posto delle pecore vecchie allevavano nuovi agnelli. Non avevano bestie da lavoro, facevano tutto a mano e a spalla. Nel '38-'39 comprarono metà del bestiame. Per quanto riguarda gli animali da cortile, Flavio racconta che un decreto firmato dai proprietari terrieri di Buti obbligava il contadino a non tenere più di 11 galline, dal momento che a Buti non c'erano né grano né granturco e la vendita delle uova serviva solo per l'acquisto del mangime. Una mattina il fattore trovandosi sul podere dei Bernardini chiese alla nonna di Flavio di mostrargli il pollaio e, verificato che c'era una gallina in più, questa le fu tolta e portata al padrone. Oltre alle galline avevano qualche coniglio per uso familiare. Non vendevano niente.

Cambiato podere e cresciuto di età, Flavio chiese al padrone di incrementare il numero delle pecore e così il padrone acquistò 11 nuove pecore a £ 6000 l'una. Di queste, 9 figliarono, così loro si tennero gli agnelli e rivendettero le pecore alla stessa cifra, andando pari. Flavio cominciò ad allevarle e a fare incroci con maschi di pianura per ottenere una specie migliore.

Casa

La casa era composta da 8 stanze, 4 al piano terra e 4 al primo piano. La cucina era al piano terra e le camere al primo piano. I servizi igienici erano esterni. Si scaldavano bruciando legni di pino. Con il caldano scaldavano il letto. L'acqua la prendevano alla fonte.

L'energia elettrica fu portata nel secondo podere in "Volpaia" nel '56. Quello stesso anno una forte gelata bruciò tutti gli olivi e con i soldi del risarcimento il Belloni Filippi mise la luce. Le quattro camere erano così divise: una per i nonni, una per i genitori, una per il fratello del padre, una per la sorella del padre e Flavio, che non aveva una camera sua, dormiva un po' con tutti. Quando poi nacque la sorellina i genitori comprarono due lettini per i figli e li misero in una stanzetta. Sotto la camera del padre c'era la stalla.

Attrezzi

Gli attrezzi erano di proprietà del contadino. Solo la macchina per ramare le viti era del padrone.

Mercato

Le pecore vecchie venivano vendute a degli ambulanti di Calci. Al posto delle pecore vecchie allevavano nuovi agnelli.

Trasferitisi nel nuovo podere, due o tre volte l'anno la madre andava a vendere galletti o uova al mercato di Bientina. Flavio dopo il '46 iniziò ad andare a Pontedera a vendere gli agnelli. Per portare gli animali al mercato si rivolgeva a un tale di nome Coccheo che aveva un'Ape. Al ritorno prendeva l'autobus. In un anno vendevano circa 27 agnelli. Prima del '46 c'era l'obbligo di vendere gli agnelli a Buti al consorzio nazionale SAMA. Il padre qualche volta vendeva gli agnelli di contrabbando a degli acquirenti che venivano da "Rota", il padrone lo sapeva ed era d'accordo poiché la vendita era più vantaggiosa, mentre alla SAMA la tariffa era fissa.

L'olio lo vendevano a dei mercanti a Buti. Con i soldi guadagnati al mercato a Bientina la madre acquistava roba per la casa (grembiuli, vestiti ecc).

Prima del '46 non potevano vendere l'olio agli ambulanti perché c'era l'obbligo di portarlo "all'ammasso" che era dello Stato. Alcuni ambulanti venivano dal nord Italia a comprare l'olio clandestinamente sul podere e lo nascondevano sotto il cappotto, dentro le borse per l'acqua calda. I contadini non potevano abusare di queste vendite illegali perché all'ammasso avevano registrato la quantità d'olio di ogni contadino e quindi potevano facilmente verificare se ne avevano venduto una parte sottobanco. Se i controlli non tornavano potevi rischiare la galera.

Gli ambulanti che venivano dal nord Italia acquistavano l'olio per rivenderlo al mercato nero. In cambio portavano del riso.

Il vino non lo vendevano, fatta eccezione di qualche fiasco ad amici o aiutanti.

Pesche e pere ne avevano molte, tanto che le vendevano.

Alimentazione

Il nonno amava la zuppa di cavolo nero anche in estate quando il cavolo era amaro. Facevano la pasta fatta in casa: maccheroni e tagliolini. Quando si trasferirono in "Volpaia" anche il livello dell'alimentazione migliorò. Nel campo degli olivi crescevano le Mazze di Tamburo che loro utilizzavano per il sugo della pasta, conigli arrosto ecc. La carne veniva comprata per fare il brodo. Il coniglio lo mangiavano tutte le settimane (arrosto o fritto) mentre il pollo due volte al mese. Di vino ne avevano in abbondanza. Il pane lo facevano in casa una volta alla settimana. La mamma preparava l'impasto e Flavio accendeva il forno e toglieva il pane quando si era fatto color nocciola. Il pane lo hanno fatto in casa fino al 1950. Di verdura non ne producevano molta, perché non avevano disponibilità d'acqua (c'era una cisterna con 500 quintali ma serviva per le pecore in estate). Pesche e pere ne avevano molte, tanto che le vendevano.

Trasporti

Non ne avevano.

Flavio dopo il '46 iniziò ad andare a Pontedera a vendere gli agnelli. Per portare gli animali al mercato si rivolgeva a un tale di nome Coccheo che aveva un'Ape. Al ritorno prendeva l'autobus.

Al mercato a Bientina la madre andava a piedi. L'unica occasione in cui utilizzavano mezzi di trasporto era per caricare il fieno a Bientina e portarlo o alla chiesa di Buti o al vecchio Frantoio (quello del tedesco).

Famiglia

La famiglia Bernardini era composta di 8 persone: il nonno capofamiglia, la nonna, genitori, due zii paterni (uno maschio portatore di handicap e una femmina), Flavio e la sorella. Un mese dopo che si trasferirono in 'Volpaia' la zia si sposò e lasciò il nucleo paterno per andare a vivere all'"Ascensione".

L'età media per diventare capofamiglia era 60/65 anni, ossia finché c'era l'anziano lucido e in grado di lavorare. Generalmente si sposava prima il maschio. In media si facevano due figli.

Compiti

Il podere lo lavoravano il padre il nonno e lo zio. Una persona era addetta alle pecore. Alla raccolta delle olive partecipava tutta la famiglia.

Donne

Alla fonte dove prendevano l'acqua c'era una grande pila dove le contadine a turno lavavano i panni del padrone. Alla nonna toccava ogni 11 mesi. Il bucato durava una settimana. Le donne si aiutavano reciprocamente per assolvere a questo obbligo. I panni venivano poi stirati.

Le donne pulivano i poggetti, toglievano l'erba, facevano la lettiera per le bestie, raccoglievano le pine per scaldarsi d'inverno.

Le donne prevalentemente lavoravano in casa, facevano formaggio, la ricotta, ecc., in più la madre aveva il telaio per tessere (Vd. Campo PLURIATTIVITÀ)

Pluriattività

La fattoria usava i propri contadini per assolvere alcuni compiti, pagandoli a giornata. All'incirca il padre faceva circa un mese di lavoro l'anno.

Nel '56 ci fu una grande gelata che bruciò tutti gli olivi. Ci vollero alcuni anni per riprendere la produzione a pieno ritmo, così per arrotondare il bilancio iniziarono a fare i cesti. Flavio la sera portava le olive al frantoio e si tratteneva fino alle 20 da un amico per fare i panieri. Il sabato sera riscuoteva per tutta la settimana. All'incirca prendeva £ 15.000.

La madre aveva il telaio dove tesseva il cotone che le portava una donna di Cascine di Buti. La mamma faceva tovaglie e tovaglioli. Questo era un lavoro fatto nei ritagli di tempo poiché non venivano fissate delle scadenze nella consegna del lavoro.

Dissoluzione

Sul podere in 'Volpaia' rimangono fino al 1962. Il podere era più grande (circa 40 stiora di olivi, circa 90 pilate di olive, ossia 32 quintali d'olio). Lasciarono il podere perché nel '51 il nonno morì, il padre si ammalò e Flavio preferì lasciare gli olivi ed entrare a lavorare in una piccola fattoria a giornata e per due anni in un frantoio, fino al 1974. Successivamente entrò a lavorare nella cooperativa "Rinnovamento" fino al momento della pensione.

Colture

Finita la raccolta delle olive (marzo inoltrato), veniva potata la vigna, poi potati gli olivi (ogni anno potavano metà olivi). Gli olivi a Buti sono a macchia e non a "rinterzo" (ossia che tra ogni pianta dovrebbe esserci 6 metri).

Il lavoro durava tutto l'anno. La maggior parte del tempo era dedicato all'oliveto. Anche la raccolta (senza reti) prendeva molto tempo. Dopo la potatura degli olivi si procedeva con la vangatura e con la concimatura del terreno con il letame della stalla. A settembre veniva pulito tutto il terreno dell'oliveto in modo da prepararlo alla raccolta delle olive, che ricordiamo veniva fatta quando queste erano cadute. A novembre si iniziava a bacchiare le olive sugli alberi potati. Il raccolto iniziava a dicembre (prima i proprietari non volevano). Tra ottobre e novembre raccoglievano le castagne nella selva. La vigna veniva fatta a scappatempo, anche la domenica. (A causa della posizione del terreno, la vite non si ammalava mai di "mal di rame" ma sempre di "mal di Zolfo" perciò lo zolfo dovevano darlo spesso). Dopo la vendemmia l'uva veniva divisa sul podere e la parte del padrone portata nei cesti alla fattoria. Il vino che facevano bastava per circa 6 mesi ed il resto dovevano

comprarlo. Producevano in media 60/70 pilate di olive (circa 75 barili d'olio= 22 quintali) quindi 11 a testa. Lasciavano per consumo personale circa 70 Kg ed il resto lo vendevano. Avevano un piccolo orto per uso della famiglia (pomodori, insalata, fagiolini ecc.). Dell'orto se ne occupava il padre e Flavio. I proventi dell'orto non li dividevano con il padrone. Trasferitisi in 'Volpaia' riuscirono a raccogliere anche 70 quintali di uva, ossia 40 quintali di vino (20 a testa).

Particolarità

La fattoria usava i propri contadini per assolvere alcuni compiti, pagandoli a giornata. All'incirca il padre ogni anno faceva un mese di lavoro.

La formazione era divisa tra teoria e pratica. Flavio impara guardando i genitori. Dopo il 1946 nella Sala Consiliare di Buti vennero organizzate delle lezioni teoriche per i contadini tenute da un dottore in agraria.

Per quanto riguarda gli animali da cortile, Flavio racconta che un decreto firmato dai proprietari terrieri di Buti obbligava il contadino a non tenere più di 11 galline, dal momento che a Buti non c'erano né grano né granturco e la vendita delle uova serviva solo per l'acquisto del mangime.

Alla fonte dove prendevano l'acqua c'era una grande pila dove le contadine a turno lavavano i panni del padrone. Alla nonna toccava ogni 11 mesi. Il bucato durava una settimana. Le donne si aiutavano reciprocamente per assolvere a questo obbligo. I panni venivano poi stirati.

Prima del '46 non potevano vendere l'olio agli ambulanti perché c'era l'obbligo di portarlo "all'ammasso" che era dello Stato. Alcuni ambulanti venivano dal nord Italia a comprare l'olio clandestinamente sui poderi e lo nascondevano sotto il cappotto, dentro le borse per l'acqua calda. I contadini non potevano abusare di queste vendite illegali perché all'ammasso avevano registrato la quantità d'olio di ogni contadino, e quindi potevano facilmente verificare se ne avevano venduto una parte sottobanco. Se i controlli non tornavano potevi rischiare la galera.

La madre aveva il telaio dove tesseva il cotone che le portava una donna di Cascine di Buti. La mamma faceva tovaglie e tovaglioli. Questo era un lavoro fatto nei ritagli di tempo poiché non venivano fissate delle scadenze nella consegna del lavoro

Raccolti

La ripartizione era al 50%. Quando macinavano le olive dovevano lasciare una "molenda" ossia un fiasco d'olio per ogni pilata di olive macinata (1 pilata=17 Kg) e poi dividere al 50% il restante. Questa "molenda" era del padrone. Flavio però dice che tale usanza quando lui è nato era già in disuso. Anche le pecore erano a mezzadria, ma era più una rimessa che un guadagno visto che a Buti non c'erano prati per il fieno e dovevano acquistarlo da fuori. A mezzadria era la divisione del formaggio e della ricotta (la ricotta un giorno era del padrone un giorno del contadino, mentre il formaggio lo facevano stagionare sulle tavole all'ombra e appena ingialliva lo dividevano). Le divisioni venivano fatte con il fattore. La divisione avveniva per peso. Anche la lana era divisa a mezzadria.

Dopo la vendemmia l'uva veniva divisa sul podere e la parte del padrone portata in dei cesti alla fattoria.

Flavio racconta che quando un contadino prendeva possesso di un podere veniva segnato il numero di pecore presenti (stima viva). Quando lasciava il podere il numero delle bestie doveva essere lo stesso, se erano di meno (stima morta) il contadino doveva pagare la differenza.

Padrone

Il proprietario era Ferdinando Belloni Filippi.

Alla fonte dove prendevano l'acqua c'era una grande pila dove le contadine a turno lavavano i panni del padrone. Alla nonna toccava ogni 11 mesi. Il bucato durava una settimana. Le donne si aiutavano reciprocamente per assolvere a questo obbligo. I panni venivano poi stirati.

Regalie

Avevano l'obbligo di portare al padrone la gallina ed il cappone e di fargli il bucato.

Lavoro

Per la raccolta delle olive chiamavano due o tre donne. Il pagamento avveniva in fiaschi d'olio.

Scuola

La formazione era divisa tra teoria e pratica. Flavio impara guardando i genitori. Dopo il 1946 nella Sala Consiliare di Buti vennero organizzate delle lezioni teoriche per i contadini tenute da un dottore in agraria.