

# Giancarlo Macchia

Coltivatore diretto, nato a Pontedera nel 1940

## Bestiame

Giancarlo nella vita, oltre a lavorare la terra, ha anche allevato cavalli, vacche e maiali per oltre 30 anni. Ad allevare i maiali gli ha insegnato il nonno. Tre maiali venivano uccisi per uso di famiglia e gli altri li vendevano già macellati: carne fresca e salumi già fatti.

## Attrezzi

Giancarlo mostra alcuni strumenti di lavoro: filtro per vino, aratro.

## Mercato

Giancarlo andava a vendere la frutta ai mercati di Livorno e di Pisa. Pisa era migliore perché c'era minor concorrenza ed era più piccolo. Andando nei mercati di Pisa e Livorno si accorse quali prodotti mancavano e cominciò a produrli: susine, pomodori, zucchine e melanzane. Questa idea fu vincente.

## Trasporti

Quando Giancarlo era giovane aveva la bicicletta. Poi acquistò la Vespa e l'Ape.

## Famiglia

Quando Giancarlo era piccolo nella casa vivevano i genitori, il fratello, il nonno e la bisnonna.

## Divisione dei compiti

In famiglia tutti facevano tutto. Il nonno però era il solo a mungere le mucche.

## Donne

Le donne lavoravano come gli uomini.

## Colture

A Novembre, dopo la vendemmia, si potava la vite e si raccoglievano le olive per fare l'olio ad uso familiare. Ai piedi della vite si facevano delle radici che andavano tagliate. A primavera vangavano la terra intorno alle viti, un filare sì e uno no. Nella vangatura venivano piantati i fagioli. La parte che rimaneva soda veniva piantata l'anno successivo. La rotazione dei terreni era fondamentale per non farli impoverire. A aprile-maggio germogliavano le viti. Il vino era il raccolto principale. A primavera veniva fatta la ramatura. Il rame veniva fatto sciogliere nell'acqua per tre ore e poi mescolato alla calce. La calce era necessaria per fissare il rame alla vite senza che questo colasse a terra. Dopo la ramatura si dà lo zolfo, un trattamento ogni 15 giorni. Lo zolfo andava dato a favore di vento perché era irritante per gli occhi. In Agosto pulivano le fosse e tagliavano l'erba. Durante la vendemmia l'uva veniva posata delicatamente nei corbelli stando attenti a non rompere gli acini per non far prendere acidità. Negli anni '50 i contadini, per conservare il vino, iniziarono a mescolarvi il bisolfito, se sbagliavano la dose però il vino sapeva di uovo marcio. Per stemperare questo sapore passavano il vino in una botte di rame. Giancarlo non ha mai utilizzato il bisolfito preferendo scegliere accuratamente le uve migliori. Il vino veniva trattato per migliorarlo con delle uve lasciate essiccare. Le spese aumentavano con l'andare degli anni e, poiché il vino non fruttava più, la famiglia dimezzò la vite a favore della frutta. Inoltre, dopo la raccolta del grano, nella stessa terra, iniziarono a piantare zucchini che poi vendevano al mercato. La tenuta in tutto è di 3 ettari. Oggi la vigna è ancora diminuita a vantaggio di frutta e ortaggi.

Tra il 1963 e il 1965 Giancarlo pianta i frutteti e toglie gli animali ed il fieno. Andando nei mercati di Pisa e Livorno si accorse quali prodotti mancavano e cominciò a produrli: susine, pomodori, zucchine e melanzane. Questa idea fu vincente. Lavoravano 20 ore al giorno, dalle 4 la mattina, quando andavano al mercato, alle 23 la sera. La mattina presto raccoglievano gli zucchini, poi raccoglievano i pomodori. Dopo pranzo incassettavano pomodori e zucchine e raccoglievano le melanzane che confezionavano la sera dopo cena. Questa vita Giancarlo e la moglie la fanno dal 1965 al 1996. Fino al 1955 come anticrittogamici utilizzavano il legno cassio lasciato marcire in acqua. Dopo furono introdotti i fitofarmaci.

Il vitigno che oggi continuano a produrre è il Sangiovese. Giancarlo conserva ancora una pianta di uva "Colorino", che lui data a 50 anni fa. Il padre innestava le viti. L'innesto "a zeppa" veniva così fatto: la vite veniva tagliata a 3 cm sotto il livello del terreno. Dentro il taglio veniva inserita la vite americana in modo che combaciassero le venature, le due viti poi venivano legate strette con un nastro. L'innesto della vite veniva fatto di marzo mentre quello della frutta a febbraio. Oggi l'innesto viene fatto dentro ai vivai con una macchina: viene preso un bastoncino da ciascuna delle due viti; la macchina fa un foro in questi bastoncini e li accoppia legandoli; questi bastoncini vengono messi un mese dentro la segatura e poi piantati. Oggi la scelta delle uve è limitata tra Sangiovese, Canaiolo, Mazzese e Malvasia, ma un tempo ogni contadino sceglieva liberamente i vitigni da piantare: Grignolino, Mazzese, Canaiolo, Sangiovese, Aleatico, Malvasia bianca, Poggione, Trebbiano, Uva canina ecc. Giancarlo coltivava Grignolino e Aleatico. Una volta fatto il vino, questo veniva poi passato in un filtro (costituito da un recipiente alla cui estremità veniva messa una calza) in modo da ottenere un prodotto limpido. La vinificazione viene così raccontata: le uve venivano passate dalla diraspatrice in modo da togliere legni e foglie, poi l'uva si lasciava fermentare, o "bollire" 8 giorni e si procedeva con la svina. A questo punto il vino veniva "governato" ossia vi si aggiungevano delle uve scelte lasciate seccare al sole più un po' di zucchero e si lasciava fermentare per altri giorni. Oggi il "governo dell'uva" non si fa più anche se Giancarlo lo continua ancora. Per fare il vino dolce si rompevano gli acini d'uva e si faceva filtrare il succo tre volte, poi questo mosto veniva messo nella damigiana. Prima della vendemmia venivano tolti i chicchi di uva marcia affinché non incattivissero il vino buono. Con questi chicchi si faceva un vino meno pregiato, ma che il contadino consumava ugualmente in quanto il vino buono doveva venderlo. Un proverbio diceva che "il contadino senza cervello beveva il vino e vendeva il vinello".

La scelta delle colture dipendeva dalla posizione del territorio. Giancarlo ci dice che a Lari gli olivi erano in percentuale 70% olivi frantoi o "razzi", 20% olivi lecci e 10% olivi pendolini. A Crespina invece il 70% erano olivi lecci e 30 % olivi "razzi", a Chianni c'erano le olive maurine ecc.

### **Note**

Giancarlo mostra alcuni strumenti di lavoro: filtro per vino, aratro; mostra anche alcune foto d'epoca della zona.

### **Lavoro**

Tra i contadini c'era molta collaborazione e aiuto. Se un contadino si ammalava i vicini andavano in aiuto della famiglia nei lavori agricoli. I contadini dicevano "si fa il branco e si va ad aiutare la famiglia che ha bisogno". I contadini si scambiavano normalmente manodopera e si ricompensavano con forme di baratto; ad esempio chi aveva i castagni dava un sacco di farina in cambio di altri prodotti.

### **Guerra**

Durante la guerra la casa fu abbandonata e la famiglia Macchia con altre due famiglie di Lari si trasferirono in una cantina sotterranea scavata nel tufo, normalmente usata per fare e conservare il vino.