

Sirio Filippi

Mezzadro, nato a Buti nel 1928

Podere

La casa si trovava a Panicale Alto. Il podere invece era spezzettato: aveva 10 stiora di olivi vicino alla casa, diciotto stiora in località "Magnoli", più un altro appezzamento in loc. "dai Pioli", la vigna e un altro pezzetto di terra ad olivi in loc. "da Giogo", altri olivi "sotto la buca della tana" oltre "le grotte della Madonna" ed infine un altro pezzo di terra ad olivi "in Farneta" vicino Castel Tonini. Complessivamente il podere era di circa 40 stiora. In più avevano anche molti ettari di bosco (di pini e castagni) che consentiva loro di vendere la legna alle segherie e le fascine alle fornaci e di raccogliere le castagne. Il bosco era per metà del padrone che lo aveva a livello dalla Chiesa di Montemagno e per metà era di proprietà del padre di Sirio (proprietà che tutt'oggi conservano). Per praticità facevano a mezzadria di tutto.

Nonostante fosse così sparso riuscivano a lavorarlo benissimo.

Il podere non faceva parte di una fattoria e i padroni avevano in tutto tre poderi. Non c'era un fattore ed i rapporti erano tenuti direttamente con il proprietario.

Sirio rimase nel podere dei genitori fino al 1956 ossia al momento in cui si sposò (28 anni). Quell'anno il grande freddo bruciò tutti gli olivi posti nella parte bassa di Buti, tra cui quelli del podere del fratello. Per rimediare a questa situazione Sirio andò a vivere nel podere del suocero ed il fratello tornò nella casa paterna (visto che qui gli olivi si erano salvati) dove rimase fino alla morte. Negli anni '70 dal contratto di mezzadria il fratello di Sirio passò a compartecipante.

Il podere ha avuto diversi proprietari: all'inizio era della famiglia Cioni, poi dei Bracci, dei Frediani e infine dei Bacci (ma a quel punto Sirio era già sposato e nella casa paterna ci abitava il fratello Armando). Sirio dichiara che la sua famiglia abita in quel podere da 500 anni.

Bestiame

Sono arrivati a possedere anche 40 pecore.

Con il latte facevano formaggio e ricotta

Il lavoro con le pecore iniziava al mattino presto. Nella bella stagione dopo la mungitura le pecore venivano portate sui monti fino al tramonto del sole.

Avevano anche le api (circa 15 cassette). Il miele era per uso personale e non lo dividevano con il padrone. Alle api si dedicavano prevalentemente Sirio, Armando ed il padre.

Le pecore si riproducevano direttamente nella stalla e non venivano mai acquistate fuori. Quelle ormai vecchie che non fruttavano più venivano vendute a mercanti della zona che poi le portavano al macello. Il ricavato della vendita era diviso a mezzadria. Le pecore vendute venivano quindi sostituite dalle nuove nate. Della vendita si occupava il padre. Non avevano bestie da lavoro. Avevano animali da cortile (polli, conigli e galline, paperi, anatre) per uso privato, anche se per Natale dovevano dare il cappone al padrone.

Avevano anche qualche piccione.

Casa

La casa dove vivevano era posta davanti alla casa vecchia dei padroni, all'interno della quale si trovava anche il tinaio del contadino ed il fienile delle pecore.

Al piano terra della casa del contadino c'era l'ovile per le pecore, i servizi igienici utilizzati anche dai padroni ed il ciglieri per stoccarci la legna destinata al riscaldamento. Vicino c'era un pozzo profondo per la raccolta dei residui solidi del bagno. Al primo piano c'era la cucina e la camera del nonno ed al secondo la camera dei genitori.

Quando è nato nella casa vivevano: i nonni, i genitori e quattro figli.

La casa aveva complessivamente 7 stanze, più il bagno (tinaio e fienile erano nella casa del padrone). Per scaldarsi avevano solo un camino. L'acqua la prendevano da una fonte vicina. L'energia a Panicale arrivò intorno al 1920/25, quando un ingegnere "al fabbretto" costruì una turbina con la dinamo sfruttando la forza dell'acqua del ruscello. Per conservare le vivande utilizzavano una cantina lunga 17 m. posta sotto il monte. Questo locale fu utilizzato anche da molti sfollati in tempo di guerra. La casa dista dal centro di Buti circa 3 Km. Riguardo alla disposizione delle camere i nonni dormivano al primo piano insieme con la sorella di Sirio, al secondo piano c'era la camera dei genitori e dei tre figli.

Attrezzi

Vanga, forca, frullanotto, pennati, sgorbia per gli ulivi, paletto, accetta. Non avevano macchine. Tutto era fatto a mano.

Mercato

Nello racconta che da Pontedera venivano a prendere i sacchi di farina dolce ed in cambio lasciavano la farina di grano.

Sirio, Armando ed un terzo uomo mentre lavoravano nei boschi cacciavano le faine le cui pelli erano molto pregiate per le pellicce. Guadagnavano più dalla vendita di queste pelli che con il lavoro della terra. Per venderle andavano a Lucca e le vendevano a £21000 la pelle. Cacciavano anche i tordi, parte dei quali la madre portava a dei signori di Buti ed in cambio riceveva farina di granturco per la polenta.

La madre tutti i martedì andava al mercato di Bientina a vendere i pulcini, i paperi e le galline. Gli agnelli venivano invece portati da Sirio e dal padre tutti i venerdì al mercato di Pontedera ed il ricavato diviso con il padrone. Per il trasporto da Buti a Pontedera se ne occupava il sig. Scarpellini che aveva un barroccio autorizzato per il trasporto animale. I contadini si ritrovavano la mattina in piazza del Comune a Buti, caricavano gli agnelli ed andavano a Pontedera. Ogni anno vendevano circa 35 agnelli. Al mercato le donne compravano grembiuli, vestiti, pezzole per il capo, scarpe ecc. Non vendevano ad ambulanti. Barattavano alcune forme di formaggio con sacchi di farina. Riuscivano a vendere anche 2 quintali l'anno di miele.

Alimentazione

Consumavano tutto di provenienza del podere. Compravano solo baccalà, salacca, aringa. Il baccalà lo compravano ogni volta che ne avevano voglia. Lo servivano insieme al cavolo. La madre cucinava la polenta con il cavolo nero oppure quando barattava i formaggi con la farina faceva i maccheroni sul coniglio o sulla lepre, mangiavano il tasso (anche 4 volte alla settimana e lo servivano con la polenta). Il pasto tipo era la zuppa di cavolo nero, zucca e fagioli.

Consumavano un fiasco di vino al giorno. Frutta a volontà perché sul podere vi erano molti alberi, tant'è che la davano anche alle pecore.

Nel forno la madre cuoceva il pane, le schiacciate ed il pane di neccio (metà farina di castagne metà farina di grano). Consumavano i propri animali da cortile. Qualche volta hanno allevato anche il maiale per poi farci prosciutti, fegatelli, mallegati e salsicce. Il maiale era loro e non dividevano con il padrone.

Avevano anche 4/5 anatre e paperi.

Trasporti

Del trasporto da Buti a Pontedera si occupava il sig. Scarpellini che aveva un barroccio autorizzato per il trasporto animale. I contadini si ritrovavano la mattina in piazza del Comune a Buti, caricavano gli agnelli ed andavano a Pontedera.

Non avevano mezzi di trasporto, nemmeno il ciuco. Sirio racconta che sia lui che i fratelli portavano a spalle una balla di olive (circa 70 Kg) fino al frantoio che dalla “tana della buca” distava 2,5 Km.

Famiglia

Sirio resta sul podere paterno fino a 28 anni ossia fino a quando si sposa. Il nonno muore quando Sirio aveva 8 anni, la nonna quando Sirio ne aveva 20.

Il capofamiglia doveva pensare ai vecchi ormai inattivi ed ai figli piccoli che non potevano ancora lavorare.

La famiglia di Sirio abita sul podere dal 1807. Quando un figlio si sposava o rimaneva in famiglia o prendeva un podere da solo. In genere rimanevano con i genitori il figlio maggiore o il figlio minore. Il podere ha avuto diversi proprietari: all’inizio era della famiglia Cioni, poi dei Bracci, dei Frediani e infine dei Bacci (ma a quel punto Sirio era già sposato e nella casa paterna ci abitava il fratello Armando).

Quando un ragazzo si sposava e portava la moglie nella propria casa; il padrone voleva prima parlare con la donna. Qualora il padrone non acconsentisse alle nozze i due per sposarsi dovevano trovarsi un altro podere. In media le famiglie avevano 4/5 figli.

Compiti

Le pecore venivano guardate tendenzialmente da Sirio ed dal fratello Nello, mentre gli altri si occupavano più della vigna. Degli ulivi e dei boschi si occupava tutta la famiglia. L’orto veniva gestito un po’ da tutti nei ritagli di tempo.

Alle api si dedicavano prevalentemente Sirio, Armando ed il padre.

Tutti, anche i bambini, la sera mungevano le pecore.

Donne

Il padrone voleva che a turno tutti i suoi contadini, una volta alla settimana, gli lavassero i panni sporchi gratuitamente. Di questo si occupavano le donne. Le donne curavano l’orto, gli animali da cortile, raccoglievano le olive, facevano il formaggio, la ricotta (che per metà portavano al padrone), la sera, accanto al fuoco, facevano le calze e le maglie per gli uomini. Non c’era differenza tra la moglie del capo famiglia e le nuore o le figlie.

La madre e la nonna facevano il formaggio. Occorreva il latte munto la sera e la mattina; lo mettevano a scaldare sul fuoco. Appena era tiepido ci versavano il “presame” cioè il caglio estratto dallo stomaco secco dell’agnello. (Quando veniva ucciso l’agnello si prelevava lo stomaco, in genere pieno di latte, e si faceva seccare sotto il camino. Il latte diventava un masso e ne bastava poco per fare il formaggio). Questo caglio veniva quindi sciolto in poca acqua ed aggiunto al latte tiepido. A questo punto si faceva addensare il latte. La parte densa precipitava sul fondo. La donne con le mani raccoglievano questa pasta e la mettevano nella forma detta “cascino” e iniziavano a strizzarla perché perdesse acqua. Sirio dice che questa operazione durava anche mezz’ora e meglio se le mani erano fredde. Fatto il formaggio procedevano con la ricotta. Il formaggio si faceva da fine marzo a fine giugno.

Pluriattività

Se riuscivano a finire il loro lavoro in tempo prestavano la loro manodopera agli altri contadini a giornata: ad esempio Nello ed il fratello Armando aiutavano altri a tagliare i pini. Questi lavori accessori duravano circa 20 giorni l’anno.

Dissoluzione

Quando iniziarono a nascere le industrie di cesti alcuni figli di contadini lasciarono il lavoro della terra per imparare il mestiere del corbellaio. Nella famiglia di Sirio tutti i fratelli hanno sempre lavorato la terra e nessuno ha mai fatto altri lavori. I primi che hanno intrapreso altre attività sono stati i loro figli.

Colture

Ulivi, castagne, vigna. Raccoglievano da 30 a 35 barili di vino l'anno.

Oltre il 70% della terra che coltivavano (escluso il bosco) era ad ulivi. Raccoglievano circa 40 pilate di olive (1 pilata = 170Kg).

Per fare 1 quintale di farina occorreva 3 secchi di castagne verdi (1 sacco=50 Kg). Loro nei loro boschi raccoglievano 30/35 sacchi di castagne l'anno. A Buti erano i maggiori produttori di castagne.

Gli ulivi venivano potati da aprile a giugno, vangati da luglio e agosto e raccolte le olive dai primi di ottobre alla fine di marzo. La vigna si potava alla fine di marzo e si vendemmiava ad ottobre. Le castagne venivano raccolte a settembre e ottobre, dopo la vangatura degli ulivi.

Avevano un orto anche questo a mezzadria. Nell'orto c'erano tantissime piante da frutta: ciliegi, susine, pere, fichi, ecc. La mattina per colazione portavano un pezzo di pane che mangiavano con le ciliege raccolte direttamente dall'albero.

Avevano anche le api (circa 15 cassette). Il miele era per uso personale e non lo dividevano con il padrone. Alle api si dedicavano prevalentemente Sirio, Armando ed il padre.

L'orto era grande e vi erano piantati tutti gli ortaggi: patate, cavoli ecc. Al padrone portavano il panierino la domenica. "Gli alberi da frutta erano incontabili, soprattutto ciliege".

Particolarità

Avevano un orto anche questo a mezzadria. Nell'orto c'erano tantissime piante da frutta: ciliegi, susine, pere, fichi, ecc. La mattina per colazione portavano un pezzo di pane che mangiavano con le ciliege raccolte direttamente dall'albero.

Le pecore si riproducevano direttamente nella stalla e non venivano mai acquistate fuori. Quelle ormai vecchie che non fruttavano più venivano vendute a mercanti della zona che poi le portavano al macello. Il ricavato della vendita era diviso a mezzadria. Le pecore vendute venivano quindi sostituite dalle nuove nate. Della vendita se ne occupava il padre.

Sirio, Armando ed un terzo uomo mentre lavoravano nei boschi cacciavano le faine, le cui pelli erano molto pregiate per le pellicce. Guadagnavano più dalla vendita di queste pelli che con il lavoro della terra. Per venderle andavano a Lucca e le vendevano a £21000 la pelle. Cacciavano anche i tordi, parte dei quali la madre li portava a dei signori di Buti ed in cambio riceveva farina di granturco per la polenta.

Quando un ragazzo si sposava e portava la moglie nella propria casa il padrone voleva prima parlare con la donna. Qualora il padrone non acconsentisse alle nozze i due per sposarsi dovevano trovarsi un altro podere.

Il padrone voleva che a turno tutti i suoi contadini, una volta alla settimana, gli lavassero i panni sporchi gratuitamente. Di questo se ne occupavano le donne.

Non avevano mezzi di trasporto, nemmeno il ciuco. Sirio racconta che sia lui che i fratelli portavano a spalle una balla di olive (circa 70 Kg) fino al frantoio che dalla "tana della buca" distava 2,5 Km.

Raccolti

La divisione sia delle spese e dei ricavati era a metà: forme di formaggio, ricotta, castagne, olio, vino, avena, spese di gestione ecc.

L'orto era grande e vi erano piantati tutti gli ortaggi: patate, cavoli ecc. Al padrone portavano il paniere la domenica.

Padrone

Il padrone era l'ing. Gino Frediani di Pisa residente a Panicale.

Non c'era un fattore ed i rapporti erano tenuti direttamente con il proprietario.

Il padrone voleva che a turno tutti i suoi contadini, una volta alla settimana, gli lavassero i panni sporchi gratuitamente. Di questo se ne occupavano le donne.

Quando l'ing. Frediani comprò il loro podere ne aveva già tre, i cui contadini erano: Lorenzo di Macario, Bertino del Pioli, Vergio dell'Angiola.

Regalie

Avevano animali da cortile per uso privato, anche se per Natale dovevano dare il cappone al padrone.

Lavoro

Per la raccolta delle olive utilizzavano manodopera esterna dal momento che i teli non c'erano ancora e le olive in terra marcivano. Per questo lavoro chiamavano circa 7/8 donne.

Anche per la raccolta delle castagne chiedevano manodopera ma più sporadica e di meno persone.

La manodopera non la pagavano, ma barattavano le giornate scambiandosi reciprocamente il favore.

Scuola

Il mestiere lo imparavano in famiglia lavorando. Non andavano a scuola per imparare le tecniche.