

L'ultim fitavul a d'la Fabbrica

di Anna Ghezzi Maiolio



E così si giunse all'11 novembre 1983: lasciamo la "Fabbrica" ma anche una parte di noi, perché lì avevamo vissuto gli anni più attivi e importanti di una vita.

Ricordi stimolati
e recuperati da Gianni Lova



Mio marito Lino è stato l'ultimo fitavùl della cascina Malaspiniana, più comunemente conosciuta come "Fabbrica".

Era l'11 novembre, giorno di San Martino del 1950 quando siamo arrivati e lì abbiamo vissuto per trentatré anni. Quanti ricordi!

I fabbricati sorgevano su quattro lati di una ampia corte quadrata, cui si accedeva attraverso un portone centrale. Sul lato sinistro si trovava l'abitazione del fitavùl, mentre quelle dei salariati erano disposte sul lato destro. La facciata della nostra casa era ombreggiata sul davanti da un'ampia loggia, sostenuta da superbe colonne in granito, che poggiavano su un acciottolato di sassi rotondi e ben levigati. Le stanze su due piani erano tante, vaste e luminose. Nel salone occupava quasi una parete un maestoso camino, con al centro lo stemma dei Malaspina, il casato che diede il nome all'azienda stessa. Sullo stemma figurava il bianco-spino fiorito.

Al di sopra della camera, che appoggiava sul portone, si ergeva la piccionaia a forma di torretta, che permetteva di posare lo sguardo su tutta la campagna, sino ai confini della proprietà. Nei tempi antichi veniva utilizzata come posto di guardia ed era simbolo di potenza. Non mancava una grande cantina, dove ben si conservava il vino, ma anche gustosi salami che ogni anno, con l'uccisione del maiale, lì si appendevano per la stagionatura.

Di fronte alle case, in fondo al cortile, sorgeva un lungo porticato, sorretto anch'esso da colonne in granito, adibito al riparo degli attrezzi che, in quegli anni, consistevano in carri, carretti, aratri, voltagieno, zappatrici e spandiletame, tutti trainati da animali.

Ai lati opposti c'erano le stalle: quella più lunga per le mucche, le manze e i vitelli e di fronte una per i cavalli e l'altra per i buoi. Sopra le stalle i fienili ed accanto i magazzini su due piani.

L'azienda rappresentava una importante fonte occupazionale della zona. I salariati erano un buon numero e comprendevano il camparo, i mungitori, i manzolari, i cavallanti, il bovaro, il fabbro e il falegname. Essi risiedevano stabilmente nella tenuta. Ogni famiglia aveva il proprio alloggio, l'orto, il pollaio e il porcile. Il salario veniva pagato in denaro e in natura: la cosiddetta "dieta": un litro di latte al giorno, riso, mais e legna come pattuito nel contratto. Col trascorrere degli anni si procedette al solo pagamento in denaro. C'erano poi i contadini avventizi che abitavano in paese e usavano, a seconda delle necessità, badili, zappe, forche, falci o, imbracciando un'apposita "cavagna", spandevano nei campi il concime o le sementi. Allora esistevano oltre ai prati, le marcite, che fornivano erba fresca anche nel periodo invernale e venivano irrigate da ruscelli di acqua limpida, che invogliava a berne lunghi sorsi.

Gli uomini tagliavano l'erba usando una falce che serviva anche per il taglio del fieno e consisteva in una lama metallica, robusta, lunga, leggermente arcuata e fissata ad un lungo manico. Le donne con il rastrello la ammucciavano e i cavallanti con carretti e cavalli la portavano alla stalla.

La stalla diventava il rifugio serale dove i nonni tornavano bambini con i loro nipoti;

seduti sulla paglia, alla magra luce del lume a petrolio, fumavano la pipa, parlavano e scherzavano, mentre le donne lavoravano ai ferri, preparavano calze, solette e muffole per affrontare l'inverno. Ed ecco arrivare il 17 gennaio, festa di S. Antonio Abate, protettore degli animali. Il prete veniva a benedire le stalle, i pollai, le porcilaie e, a sera, tutti insieme si recitava il Santo Rosario. Poi si concludeva in allegria: c'era vino per gli uomini, mandarini e caramelle per le donne e i bambini. I ricordi di quelle serate sono ancora soffuse di dolcezza.

Di giorno il cortile risuonava di mille rumori; i giochi o gli strilli dei bambini, il richiamo delle mamme, il cicaleccio fra donne, qualche risata, ma sempre tante faccende da sbrigare e tanti panni da lavare. A quei tempi il bucato era faticoso. Si faceva in un capace mastello di legno, che veniva coperto da un grande telo grossolano sul quale si posava uno strato di cenere; intanto in un pentolone veniva riscaldata l'acqua sul fuoco del camino. L'acqua caldissima era versata sulla cenere con un recipiente dal lungo manico. Il "ranno" era il liquido che ne scaturiva e sgrassava la biancheria tanto quanto la lisciva. Per il risciacquo c'era l'acqua, allora limpida, del "Quinto": le donne spingevano la carretta che conteneva la biancheria e l'"asse". Inginocchiate sul bordo della roggia sbattevano con forza i panni e li strizzavano per eliminare più acqua possibile. Venivano poi stesi al sole, in cortile su lunghi fili di ferro, o su corde e rubavano all'aria e all'erba un profumo che, con quello del "ranno", si effondeva nella casa e nei cassetti..

Parlando del "Quinto" non si può non ricordare che in quegli anni i ragazzi e anche i giovani, al ritorno dal lavoro, venivano a fare il bagno e tra lazzi e schiamazzi, risate e tuffi, trascorrevano qualche ora in allegria. Il lembo di riva che digradava verso l'acqua era per loro una spiaggia, perché a quei tempi, ci si accontentava di poco e il poco procurava gioia. Appena fuori dal portone della cascina iniziavano i campi, dai colori diversi, a seconda della coltivazione. Osservandoli e camminando in mezzo ad essi si appagava l'occhio e ci si ricreava lo spirito. Allora si coltivavano riso, mais e frumento. Per la produzione del riso si preparava il terreno arato, concimato, diviso da argini in numerose "camere", coperte d'acqua, che il camparo regolava con perizia; si seminava e, quando spuntavano le piantine, arrivavano le mondine forestiere; con quelle locali ne curavano la crescita, estirpando le erbe cattive come il govone e trapiantando i vivai. Lavoravano tutte con lena, erano ben affiatate, scherzavano e cantavano per dimenticare la fatica e far scorrere più velocemente le ore. Le mondine alloggiavano nei magazzini, su brande con pagliericci, dove non mancava l'ordine, la pulizia e la disciplina, sotto la sorveglianza della responsabile della squadra. Passavano anche gli addetti dell'ispettorato del lavoro, pronti a multare gli agricoltori che non rispettavano le regole. Avevano una loro cucina, dove la cuoca preparava ottimi minestrone con tante verdure, perché nell'orto poteva scegliere a piacimento tutto quello che le occorreva. A volte si variava con polenta o pastasciutta anche se non era nel prospetto che ci veni-

va consegnato e per il resto non si stava a pesare con il contagocce, perché era brava gente, sempre la stessa squadra, che tornava ogni anno. Di solito ci si affezionava e durante l'inverno capitava che in gruppo venissero a trovarci e ci portassero le castagne e l'uva appassita, nei cesti da loro stessi intrecciati. La sera del sabato e della domenica sull'aia era una festa di colori e di voci; arrivavano i giovani del paese e del circondario con la fisarmonica e cominciava il ballo e il divertimento. Per alcune ragazze la monda è stata un'occasione straordinaria perché hanno trovato marito, si sono accasate da noi e, diventando anch'esse mamme e nonne, si incontrano con piacere con i loro figli e nipoti.

Il primo raccolto dell'anno era il frumento che veniva seminato in autunno e per la mietitura si usava una falce molto arcuata, con una lama metallica provvista di una corta impugnatura di legno. Venivano impiegati uomini e donne che lo falciavano e lo affastellavano in covoni.

Trasportato sull'aia ogni covone veniva lavorato da un'apposita macchina, la trebbiatrice, che separava i chicchi dalla paglia e dalla pula. Era anche munita di un'imbaltatrice che tratteneva la paglia e, con dei fili di ferro, di una certa misura, preparati appositamente, formava delle balle rettangolari. Queste venivano usate nelle stalle come lettiera per il bestiame. Il riso invece, una volta mietuto e trebbiato, andava trasportato nell'essiccatoio. Era questo un congegno formato da tanti piani rettangolari, dette "padelle", rotanti attorno ad un perno; un bruciato a legna produceva il calore necessario per togliere umidità ai chicchi e li faceva essiccare in giusta misura. Quindi sempre manualmente, ogni padella pronta veniva scaricata in un vano a forma di piramide rovesciata, alla cui imboccatura si ponevano man mano i sacchi per riempirli di risone e poi trasportarli, una volta caricati sui carri, nei magazzini.

Il granoturco invece, dopo la mietitura e la trebbiatura, lo si trasportava sull'aia, lo si stendeva al sole per giorni e giorni, finché i chicchi non erano ben asciutti; a sera lo si ammucciava, coprendolo con grandi teloni, per proteggerlo dall'umidità della notte. Con quest'ultimo raccolto ci si inoltrava in autunno, diminuivano le attività aziendali, andava seminato il frumento e patate le piante aziendali per fornire la legna ai salariati. E giungeva l'inverno con quelle abbondanti nevicate che ora ci siamo scordate; erano la gioia dei bambini e ci rammentavano il proverbio dei nostri vecchi: "Sotto la neve pane". Pensando al frumento sotto quella bianca coltre speravamo in un abbondante raccolto.

Fra i tanti bei ricordi non si possono dimenticare i momenti difficili, le ansie e i problemi che si dovettero affrontare. I sindacati chiedevano miglioramenti per la categoria dei lavoratori agricoli, e non ottenendoli, proclamavano scioperi. Ma il bestiame doveva essere governato e le mucche andavano munte. Allora alcune buone persone del paese venivano a darci una mano. Se gli scioperi si prolungavano dovevamo ricorrere a uomini forestieri, i cosiddetti "crumiri". Giungevano in cascina e qui si fermavano

fino a quando veniva raggiunto un accordo fra le parti. Per fortuna non ci furono mai rancori o disordini, ma una certa tolleranza. Poi, a poco a poco, le richieste vennero accettate, i miglioramenti dettero respiro a tutti e cominciò l'epoca del progresso e del rinnovamento aziendale. Arrivavano i trattori e sparivano i buoi e i cavalli. Diminuiva la mano d'opera perché, con i mezzi meccanici, tutti i lavori venivano eseguiti in minor tempo. I trattori viaggiavano trainando all'occorrenza aratri o macchinari vari, sempre più sofisticati.

Per la pulizia dei fossati e degli argini si usava il decespugliatore, attrezzo portatile a motore, costituito da un'asta con all'estremità un disco rotante. Gli argini servivano a dividere le risaie per consentire all'acqua di fluire lentamente, attraverso piccole aperture, da un campo all'altro. Qui le rane trovavano l'ambiente ideale per vivere e il loro gracidiare si diffondeva nella notte. Di giorno si poteva osservare sia donne che uomini che, con una normale canna di bambù, da cui pendeva un filo con l'esca e con un richiamo vocale, riuscivano a portarsi a casa la cena. Erano ottime sia in umido con la polenta, oppure fritte o nel risotto. Ma poi subentrò il diserbante, cioè un preparato chimico atto a distruggere le erbe nocive e scomparvero anche le rane. Le mondine cessarono il loro prezioso lavoro e salutammo per sempre quelle forestiere.

Intanto venivano costruiti edifici rurali su terreni espropriati alla tenuta e i salariati avevano finalmente una casa propria. La cascina così, a poco a poco, si spopolava. Sannazzaro cambiava volto: da paese prettamente agricolo diventò industriale. Scompaiono grandi aziende agricole e sorgeva la Raffineria. Con essa fiorivano altre imprese e il lavoro non mancava, creando un certo benessere. Noi, invece, a malincuore, dovemmo chiudere la stalla. Per adeguarsi ai tempi e diminuire i costi di gestione, occorrevano lavori di ristrutturazione, che comportavano un'ingente spesa, non ripagata dal guadagno del latte, venduto ai caseifici, così assistemmo tristemente alla partenza di manze e mucche e ci addolorò lasciare i nostri mungitori, che per tanti anni erano rimasti con noi, assolvendo i loro compiti con bravura, zelo ed onestà.

Col trascorrere degli anni si giunse a innovazioni impensabili: la mietitrebbia, una macchina spettacolare da invogliare gli automobilisti, i ciclisti e i passanti a fermarsi lungo le strade per ammirare lo svolgersi del lavoro; l'essiccatoio automatico che, tramite una tramoggia, veniva riempito in giusta misura di cereali da essiccare. In base all'umidità del prodotto si fissava un tempo per l'essiccazione e, al termine, il motore si spegneva automaticamente. Con apposite coclee il prodotto veniva poi avviato ai magazzini. La cascina era ormai silenziosa: le stalle vuote, le case dei coloni disabitate e la mano d'opera molto ridotta. Se ci prendeva un po' di malinconia guardavamo con soddisfazione ai mutamenti sociali e al perfezionamento della tecnica produttiva.

E così si giunse all'11 novembre 1983: lasciamo la "Fabbrica" ma anche una parte di noi, perché lì avevamo vissuto gli anni più attivi e importanti di una vita.