



Fa

CAHPI

## Vite

- Quando e come si pianta - e dove  
com'è il terreno buono?
- qual è il concime adatto? varietà di concimi
- Quantità di concime per ogni pianta
- 1. il fusto, <sup>vitecci</sup> 6 rami, 7. le foglie; colmi diversi
  - 2. il fiore.
  - 3. il frutto; qualità diverse di uva
  - 4. Tempo di raccolta
  - 5. Vendemmia, 12. Svinatura: 13. qualità vino
  - 6. di stringere l'uva; l'acquell.
  - 7. L'acab
  - 8. La grappa
  - 9. Gli effetti del vino (e dei liquori)
  - 10. Leggende greche greche e romane sull'uva e sul vino.
  - 11. Vini dell' Toscana, prezzi e commercio

"LA MASSAIA"

Il lavoro della massaia è come il mestiere di qualunque donna da casa, ma per la contadina c'è sempre qualcosa di più da fare:

Per governare i polli e poi perde tempo per andare nei campi.

La massaia si leva all'alba, quando il gallo canta, accende il fuoco, mette il paiolo sulla fiamma che scoppietta allegramente.

Prepara la colazione, mangia e va nei campi.

Poi torna e va a governare i polli, parla un po' con il gallo e un po' con le galline.

Ritorna nei campi, nei campi taglia il frumento, taglia il grano, raccoglie le pere, raccoglie le mele.

(Secondo le stagioni)

Torna a casa, fa da mangiare, mangia, rigoverna e da da mangiare ai polli, torna nei campi a lavorare. (In questa stagione, cioè di novembre raccoglie le olive;).

Verso le cinque torna a casa a far da mangiare.

Ma, mentre mette il paiolo, va a governare i polli.

~~XXXXXXXXXX~~

"LA CUCINA DEI CONTADINI"

La cucina dei contadini è larga e lunga. Ha il focolare con la catena, attaccata a essa ci sono dei cerchiolini che fermano la catena che viene giù dal camino, alla catena c'è attaccato il paiolo.

In mezzo alla cucina c'è un tavolone.

(Certi contadini hanno anche l'acqua in casa)

Da una parte della cucina c'è una madia. (La madia è una cassa cioè un baule grande).

Quasi tutti i contadini in cucina hanno una quadro che rappresenta la Madonna.

In cucina hanno anche una vetrina. (La vetrina è una specie di armadino con tanti vetri)

alla catena c'è attaccato il  
paiole.

In mezzo alla cucina c'è un  
tavolone.

(Certi contadini hanno anche  
l'acqua in casa.)

Da una parte della cucina

cola è  
la madia

c'è una madia. (La madia è una  
cassa cioè un baule grande.)

Quasi tutti i contadini in cuc

na hanno un quadro <sup>che</sup> rappresen

tato la Madonna.

In cucina hanno anche una

(cosa è)

vetrina. (La vetrina è una specie di armadino con  
tantissimi vetri.)

"Il pollaio."

In un pollaio ci possono essere due dottrine di polli. Nel pollaio c'è un Re che comanda le galline. All'alba il gallo canta, quando canta sembra che le galline non apprezzino il canto del galletto che le sveglia.

E sembra dal loro coccode che protestino.

(regista  
e scheda  
con i prezzi  
di compra e  
vendita  
di polli e  
di uova)

giugno

7.12.1954

la raccolta di uccelli



7 - 3 - 1954

### "Nel frantoio

Nel frantoio occorrono questi  
attrezzi: - Lo stelloio, il fornello,  
la oiciaia, il chantoio, la stanna  
delle olive, quella della sansa.

I frantoi ci sono in ogni fattoria  
e ci sono anche elettrici; questo (lui mi lo mon-  
tambino di Daccia ci dice che dato queste  
i frantoi ora sono fermi perché i motori in  
ancora non hanno fatto la settembre)  
raccolta delle olive quando la  
fanno ci vado e dopo ci la  
descrivo.

La <sup>macina</sup> è fatta di due grosse pietre roton-  
de. Sotto di la macina c'è la pres-  
sa; le olive le luttiamo nella  
macina e vanno dopo nelle  
pressa, il separatore depura l'olio  
la sansa viene ferata e portata  
e portata via in altri frantoi  
che fanno altre qualità d'olio  
La prima colatura è chiamata  
olio vergine; La sansa viene ri-  
macinata e rimessa sotto lo stelloio.

addosso!-

Dopo andammo a vuotare i panieri  
nella bigoncia, lui mi domando:  
Dov'è il vino? Gli risposi: e ha casa  
si pieno una bigoncia d'uva noi, e all  
l'è ammosto, ad ammostarla viene  
fuori un po' di vino, gli dissi: se tu ha  
sete, bevi quella rola che c'è nella bigon  
gia! Quella non mi piace.

Li ritorno ha vendemmiare; c'è una  
vite alta e io montai sopra a coglier  
l'uva, dopo c'era da cogliere un'altra  
vite: dove casca l'oliviero, io avevo già  
pieno il paniere e lo misi nel  
fossetto, e lui l'aveva ancora  
da piene, gli dissi: t'aspetto per  
andare a vuotarlo, l'istante mi  
metto a sedere e attento a non  
cascarci sopra! Finito di vendemmiare  
andammo ha mangiare.

Lauro

Alla fine è troncato - doveva venire molto  
bello, a continuare col racconto della vendemmia



Eravamo sette a vendemmiare, abbiamo avuto 16 bigonce d'uva.

Dopo avere mangiato si faceva il chiasso fuori, il mio zio disse: Andate ad attaccare le vacche, mentre l noi si carica le bigonce sul carro.

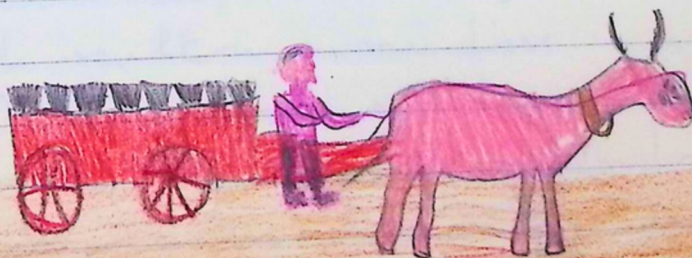
Attaccamo<sup>m</sup> le vacche al carro e io montai davanti la guidare le vacche, gli altri sei montarono dove c'era ap

pena posto da metterci un piede, quando erano già pronti dissi: alle

vacche! Vai via della ~~seno~~ no' ti bastano, -

arrivati lassù, io stetti a badare alle vacche, mentre loro rotarono le bigonce nell'orcio.

Li rimontò tutti sopra il carro e si ritornò a casa.



## SVINATURA

Giuseppe,

sono già passati circa dieci giorni dopo la svinatura. Il mio babbo è operaio alla fattoria del Guarnieri e nel tempo della svinatura fa lo svinaiole. Quando è a svinare una botte una cannella e un martello in mano, e sta attento che il vino non vada in terra. Le botti hanno un sughero; il mio babbo dà un colpo al sughero e il sughero va dentro e lui infila la cannella mette un barile sotto. Sotto al barile c'è una specie di catinella che è fatta in barile. Questa catinella è fatta così: è di ferro, in fondo è tutta bucherellata e il vino può venire chiaro. Il mio babbo, quando torna a casa la sera è tutto sudicio e macchiato di vino, perchè quando mette la cannella si schizza e ha sempre i baffi di vino perchè assaggia il vino delle botti. Quando torna a casa che siamo tutti a tavola dice: - il vino del Feroni è un po' aspro, invece quello dell'Agereni era buono: ha un po' di dolce. - assaggia poi quello nostro e dice: - Giù per sù è uguale a quello che avevo perso anche che dipenda dalle botti, da come sono state pulite negli anni scorsi. Il mio babbo, quando viene un contadino alla fattoria gli dice: - questa botte non è stata pulita bene e il vino è venuto un po' aspro. Se tu l'avevi lavata 5 o 8 volte, non succedeva così.

mi hai visto fare la svinatura tu al tuo paese? Raccontami come vanno le cose. Saluti dal tuo amico

Paolo Piazani cl. 5<sup>a</sup>

ora amico,

in questi giorni io ho svinato: erano otto giorni che avevo venduto; quando ho visto arrivare a casa il mio padrone: s'è messo a chiacchierare col mio babbo e dicevano del vino della fattoria, quanto bisognava portarcelo e quanto ne doveva rimanere a casa. Il giorno dopo il babbo è andato in tinaia, l'ha pulita per bene, preparato i barili, dopo ha messo la cannella al tino per levare il vino che si doveva portare alla fattoria mentre il resto si doveva versare nelle botti del colono. Quando io seppi che levavano il vino andai in tinaia per berbe un po', ma quando arrivai laggiù, c'era il mio nonno che aveva il bicchiere in mano perchè aveva paura che Valerio lo bevesse. I barili che sono dei recipienti grandi di legno, quando erano pieni, li mettevano tutti in colore, perchè non re-