

*Presenza silenziosa della  
donna nella palude ...*

Le aziende agricole dell'agro romano erano diviso in tre attività: l'azienda del campo, l'azienda del procoio e l'azienda della masseria.

C'erano intere famiglie assoldate nelle più povere campagne dell'Abruzzo e della Campania, che si spostavano a piedi dal paese alla palude con pochi e poveri indumenti. Se avevamo un somaro solo l'uomo aveva il diritto di farsi trasportare mentre le donne seguivano con i bambini.

Oltre ai padroni si distinguevano i caporali che dirigeva i caporaletti che andavano di paese in paese suonando qualche strumento, dividevano le famiglie in tre categorie: i guitti, ossia gli uomini più robusti, i bastardi cioè le donne e i malati e i monelli ovvero i vecchi e i bambini.

Le ragazze erano chiamate "sgrinfio" per la loro semplicità, venivano corteggiate davanti la loro casa con serenate. Gli stornelli che i contadini cantavano davanti la casa della donna, venivano cantati con naturalezza.



**Nella palude i lavori condivisi**

**erano:**

- i cacciatori**
- i pellicciai**
- gli ossari**
- i cicoriarri**
- i gramicciari**
- cazzapurrari**
- salnittrari**
- giuncarlari**
- i mignattari**









Nel periodo pre- bonifica nella Palude Pontina c'erano villaggi di capanne e di paglia, chiamate "lestre", abitati da una popolazione semi-nomade, composta da pastori, contadini e compagnie di guitti che praticavano la transumanza.



I lestraioli, insieme alla propria famiglia, giungevano in autunno per restare fino alla primavera e tornare sui monti, così da evitare la malaria che nel periodo estivo si diffondeva nelle zone palude.

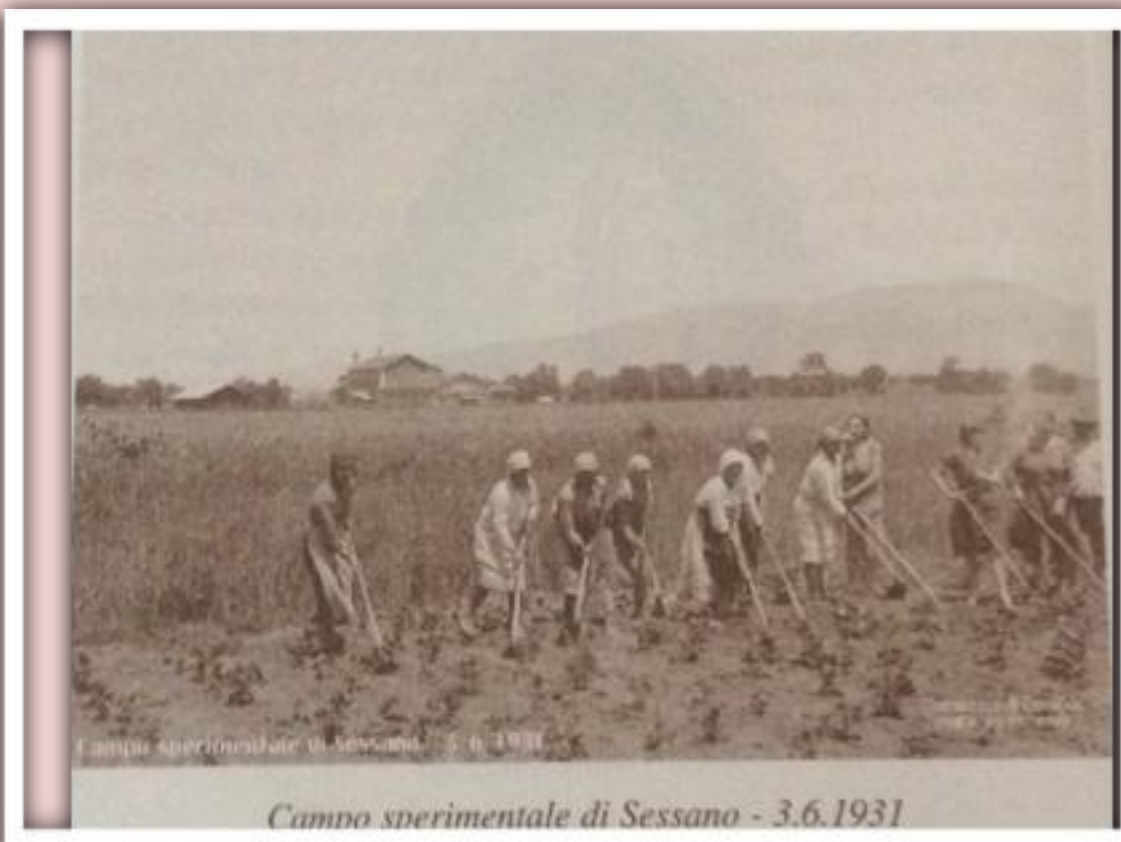


Si è sempre parlato e scritto solo degli uomini che hanno voluto ed eseguito le trasformazioni del territorio, lasciando in disparte il contributo femminile come se fosse di secondaria importanza.

La vita femminile era dura, non meno di quella degli uomini, spesso oltre ad aiutarli nei vari lavori dovevano accudire la casa e i figli.

Il principale ruolo delle donne era quello della maternità, si sposavano presto e mettevano al mondo un gran numero di figli, invecchiando precocemente e non potendo usufruire delle adeguate cure mediche.





La vita nella lestra era resa difficile anche a causa della poca mancanza di igiene. Le donne, oltre ai normali lavori giornalieri dovevano: attingere l'acqua dal pozzo o procurarsela nei canali, fare il pane e cuocerlo al forno, allevare gli animali da cortile, lavare i panni, prendersi cura dei bambini, degli anziani e dei malati e coltivare l'orto. I servizi scolastici e sanitari erano ridotti e spesso assenti.

# Un esempio di vita nel periodo pre-bonifica delle donne, possiamo trovarla nella vita di Maria Goretti

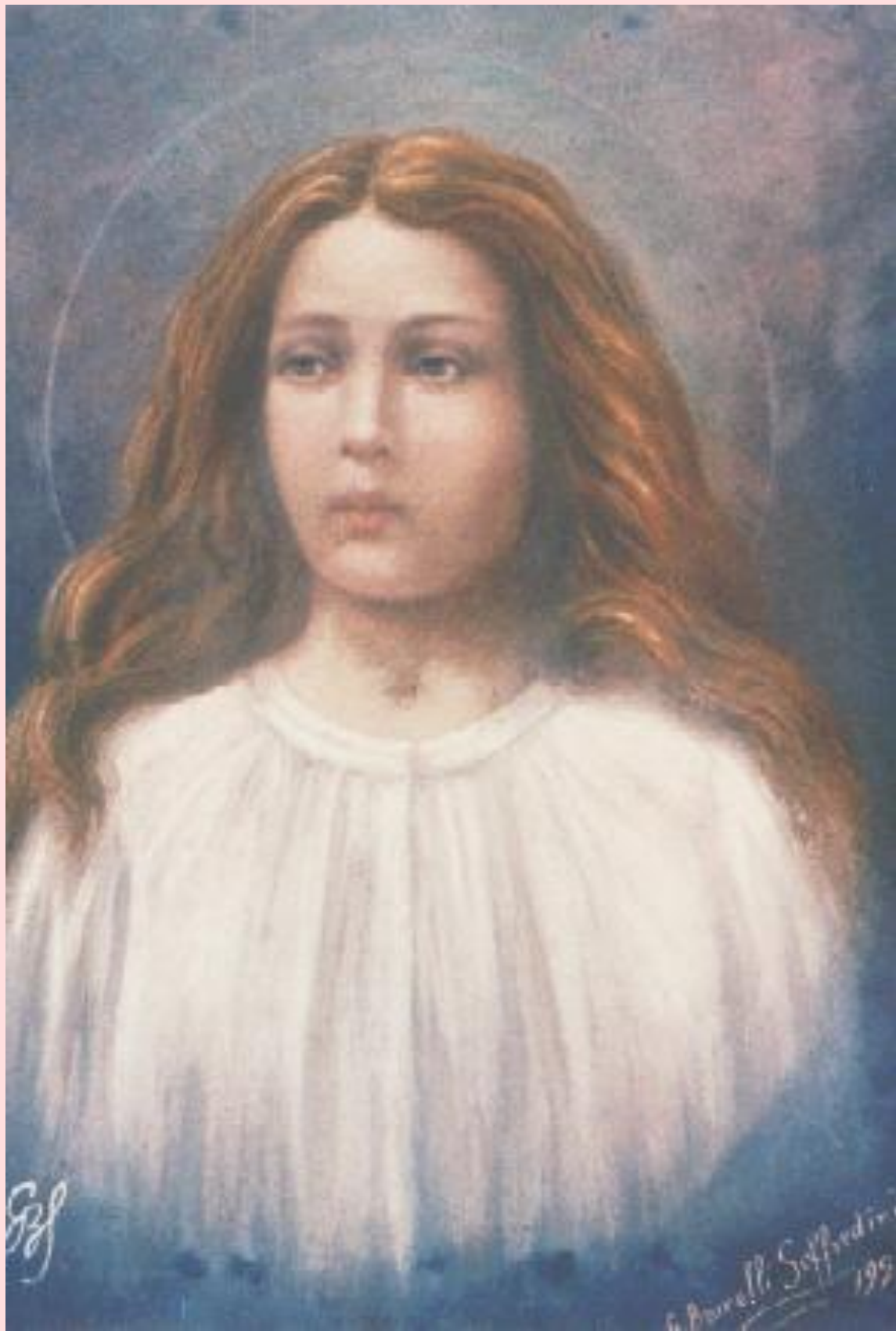
Era il 6 luglio 1902, quando, all'ospedale Orsenigo di Nettuno, moriva una giovane poco più che bambina, Maria Goretti, vittima di una violenta aggressione.

Una storia di frustrazioni, di ignoranza, di lavoro bestiale, senza diritti, comune a tante famiglie di questo periodo.

Come lei chissà quante altre bambine, donne e adolescenti, spesso violentate nel chiuso delle loro case con il silenzio, non sempre colpevole o complice di chi sapeva e per paura non poteva intervenire.

Donne che qui in palude erano ancora di più che altrove, considerate uno strumento indispensabile per garantire il buon fine del contratto di lavoro.





La donna si alzava all'alba e subito accendeva il fuoco e andava ad accudire le galline nel pollaio.

Lavarsi non è attività contemplata e la casa è normalmente lercia, le lenzuola venivano cambiate ogni uno o due mesi.

Tutte le contadine delle paludi vestivano con una gonna sporca e sbrindellata, lunga fino ai piedi, una camicia e una giubba in uguale stato, tutto di lana pesante.

Attorno alla testa portavano sempre un grande fazzoletto nero legato sotto il mento.

Niente biancheria e scarpe, le mettevano solo quando si recavano in chiesa.

Le mani delle donne erano callose e dure, con le unghie orlate di nero. Dopo aver pensato alle galline rientravano in casa e preparavano la colazione per tutti: un po' di polenta fatta avanzare dal giorno prima, pane raffermo e acqua.

Poi svegliavano i bambini, lavavano i piatti e spazzavano la casa. La fonte era a un centinaio di metri, anche le bambine dovevano andarci due volte al giorno, tornando con due pesanti secchi d'acqua, il pranzo era semplice da preparare. Il pane veniva fatto una volta a settimana in casa.

Nel pomeriggio, di nuovo lavaggio dei piatti, panni da rammendare, lavori nell'orto, portare la merenda a chi lavorava nei campi.

Calci e schiaffi erano pratica abituale in molte famiglie, essendo lo strumento indicativo dettato dall'ignoranza. Stremati da 10-12 ore di lavoro la sera, prima di andare a letto, il rosario.



*Integrazione nelle cucine  
nell'Agro Pontino*

Furono sempre di più le unioni tra persone di diversa provenienza e sempre più innovative e personali le interpretazioni dei piatti legati a tradizioni regionali.



La cucina latinense sarà il frutto più bello di una serie di innesti.



# La polenta

La polenta era una ricetta tipica dell'Italia settentrionale ma anche dei monti intorno all'Agro Pontino con le seguenti differenze: i veneti, friulani utilizzavano una polenta a base di farina di mais cotta abbastanza consistente da poter essere tagliata con un filo. Spesso le fette venivano fritte nel condimento della cacciagione prendendo così il nome di "polenta e osei" oppure le fette venivano utilizzate per la colazione bagnate nel latte.

La polenta tipica dei monti lepini era resa più morbida, stesa su una tavola e condita con sughi di carne o varie verdure.

Da sempre definita il "piatto dei poveri", la polenta è un impasto di acqua e farina di cereali, cotto in un paiolo.







# Il pane

Le donne avevano l'abitudine di fare il pane in casa e lo cuocevano nel forno.

I ferraresi e i friulani preparavano il pane con farina bianca, l'impasto veniva lavorato per 15/20 minuti, veniva tagliato a strisce e modellate a forma di corna, posto su assi di legno coperto da un telo e messo a lievitare per 70/90 minuti e poi portato al forno.

Le donne dei monti lepini iniziavano la lavorazione del pane durante la notte, lo lavoravano più volte, gli davano la forma di pagnotta e prima di portarlo al forno comune, gli facevano un segno identificativo per evitare che si confondesse con il pane di altre famiglie. Normalmente veniva fatto una volta a settimana. Un esempio è il pane di Sezze che si lasciava lievitare molto lentamente con la pasta madre, da loro chiamata "gli criscolo".



“Quelle pagnotte, il cui impasto era stato lavorato più volte durante la notte è lasciato poi crescere in libertà, erano adagiate tra le candide tovaglie di lino sulla grande schifa di legno, che a sua volta veniva trasportata rigorosamente in testa nel vicino forno”

(Dal “Mosaico della vita” di Lucia Santucci)



ITALIANI !

AMATE IL PANE

cuore della casa

profumo della mensa

gioia del focolare

RISPETTATE IL PANE

sudore della fronte

orgoglio del lavoro

poema di sacrificio

ONORATE IL PANE

gloria dei campi

fragranza della terra

festa della vita.

NON SCIUPATE IL PANE

ricchezza della Patria

il più soave dono di Dio

il più santo premio

alla fatica umana.

MUSSOLINI <sup>27</sup>

**Il capo squadra balilla a cura  
della presidenza centrale  
dell'opera balilla.  
Anno XV della fondazione  
fascista, Roma.**





Spaccato di vita quotidiana testimoniata dal Museo della Terra Pontina.



Nascerà un nuovo modo di fare cucina più vario e più fantasioso



## Testimonianza di Bonaldo



*Giggetto De Angelis con i genitori ed i fratelli.  
E' il più giovane della foto*

Da Giggetto, trattoria di Borgo Grappa. “Famosi sono il coniglio alla cacciatora e la zuppa di fagioli, oltre la polenta che è cosa davvero squisita, gustandola abbiamo ritrovato tutta intera la sapienza culinaria e tradizionale della veneta Maria”.

*E, il più giovane della foto  
Giggetto De Angelis con i genitori ed i fratelli.*

# Svaghi delle giovani donne







“Le ragazze si raggruppavano tutte in un lato del locale, parlavano e ridacchiavano tra loro raccontandosi i discorsi appena fatti con i ballerini. Le ragazze più aperte erano quelle le cui famiglie provenivano dal nord: venete e friulane emiliane. Erano spigliate, dinamiche, facevano amicizia facilmente, parlavano a voce alta e ridevano frequentemente. Contrariamente alle fanciulle dei Monti intorno alla Pianura Pontina, le quali erano più riservate...

Solo per il sabato sera, per dare la possibilità ai giovani di divertirsi.”

(Dal “Mosaico della vita” di Lucia Santucci)

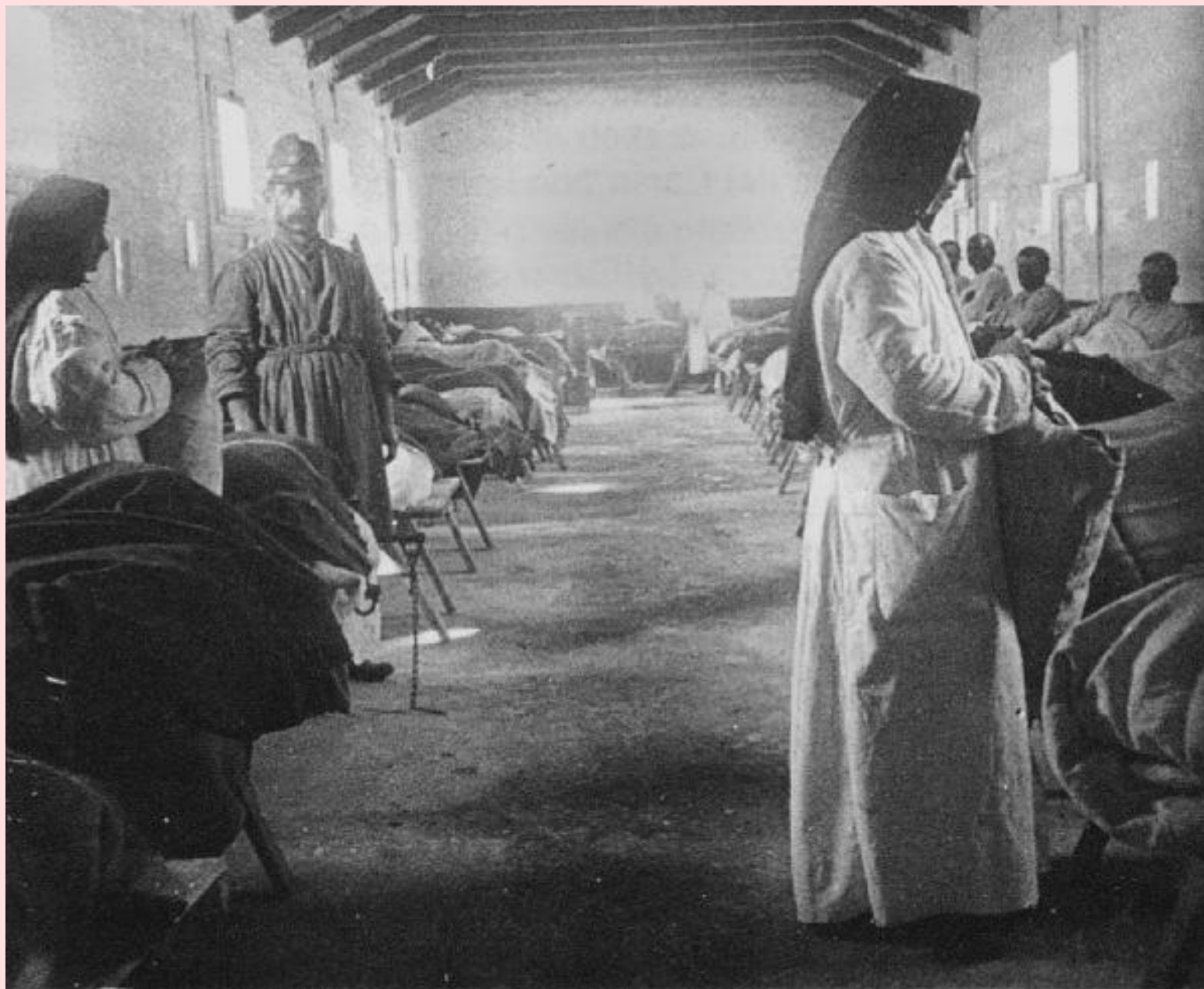
*DA DOPO LA SECONDA  
GUERRA MONDIALE  
AD OGGI*





Dopo innumerevoli fatiche, si spezzava la speranza di realizzare il sogno di coltivare un podere redditizio e raggiungere la certezza di avere di che provvedere per la famiglia: stava arrivando la tragedia di un'altra guerra.

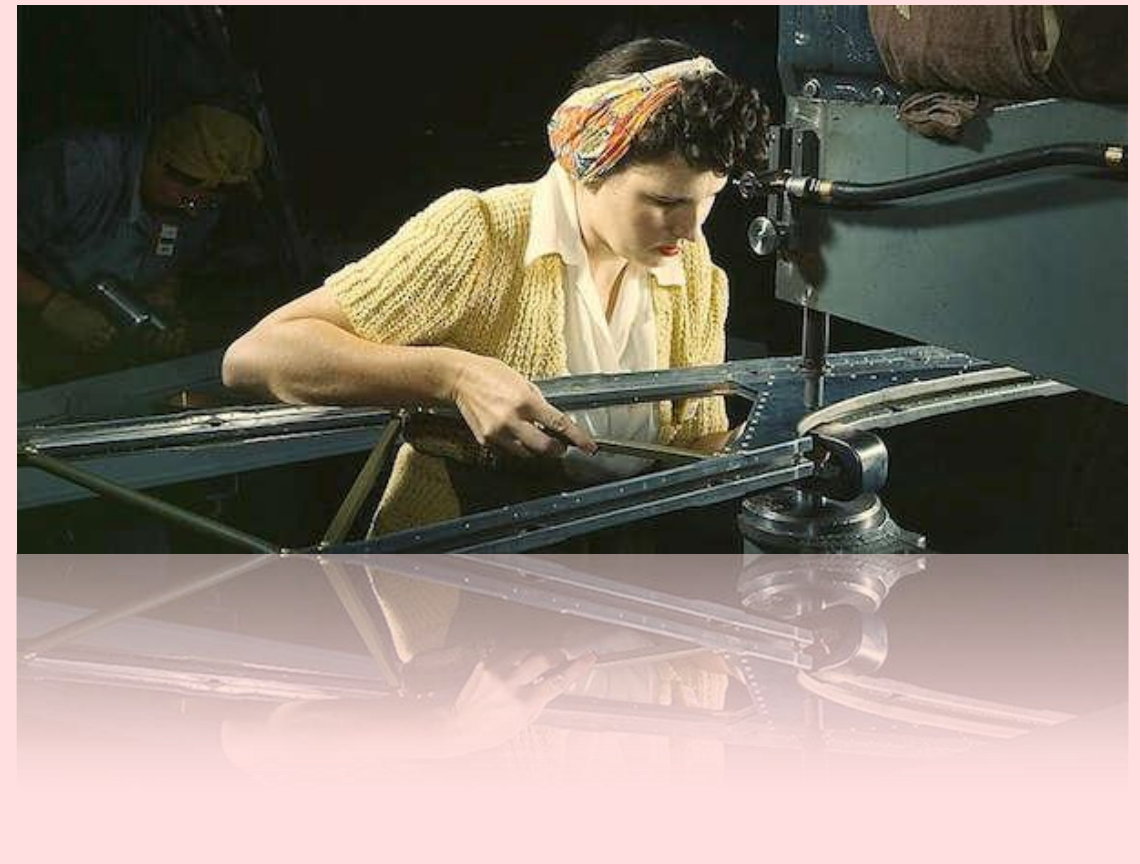




I guastatori tedeschi con il sabotaggio sistematico degli impianti idrovori, degli argini dei canali e dei ponti, provocarono l'allagamento di gran parte dei territori. Il lungo periodo di sosta degli alleati fece sì che le forze dello sbarco si impegnassero in una nuova lotta contro "Miss Mossy", la zanzara anofale. L'insetticida che avrebbe sconfitto la malaria fu il DDT.



Gli uomini vennero impiegati come soldati in guerra e le donne iniziarono a prendere il loro posto nelle fabbriche e i lavori che erano prettamente maschili divennero anche femminili. Erano presenti in settori del tutto nuovi come la metallurgia, la meccanica, i trasporti e le mansioni di tipo amministrative.



Da qui inizia il lungo percorso dell'emancipazione femminile che continua ancora oggi per permettere alle donne di avere gli stessi diritti degli uomini





# *TESTIMONIANZE*

**Qui di seguito le interviste fatte ai nostri nonni, alla ricerca della nostra storia e della nostra identità.**

# INTERVISTA A GIANNA SITNICH

## 1. *Racconta la tua storia partendo dall'infanzia*

Mi chiamo Gianna Sitnich e sono nata a Zara. Successivamente per questioni politiche, sono stata costretta a venire in Italia all'età di dieci anni. Il ricordo più bello che ho sono le lunghe passeggiate con mio padre lungo la riva nuova di Zara con la mia bicicletta: a quei tempi possederla era davvero una fortuna e per questo ne andavo fiera di avere un oggetto che tutti non potevano permettersi.





Mia madre si occupava dei lavori domestici e badava a me che ero figlia unica; era una donna elegante e utilizzava molto i tailleur e i vestiti loungette con scarpe eleganti. Invece mio padre faceva il barista presso il porto di Zara, nel quale circolava costantemente molta gente.

Egli infatti con questo lavoro, ebbe molto fortuna, soprattutto grazie alle mance che gli venivano date ogni sera! Mangiavamo spesso il pesce data la zona di mare ma anche per il nostro particolare interesse di questo piatto.



Per quanto riguarda l'insegnamento scolastico, a quei tempi non era di grande importanza. Infatti feci solamente fino alla quinta elementare presso la scuola di Zara, ma il mio tempo libero lo impiegavo anche per suonare il piano, dove lì come insegnanti avevo le suore.



Abbandonai la mia cittadina nel 1949 poiché era stata occupata dagli jugoslavi.

Quel periodo, nonostante fossi abbastanza piccola, è stato piuttosto difficile e traumatico. Io e i miei genitori eravamo benestanti e d'un tratto siamo diventati profughi e costretti a ricostruire dall'inizio tutta la nostra vita. Ho girato tanti campi profughi come Trieste, Udine, Aversa e Gaeta fino a quando non sono arrivata a Latina dove mi sono stabilita. Amavo la mia città, la gente e le mie abitudini a cui ero strettamente legata, però purtroppo ci siamo rassegnati alla nostra nuova vita.



## ***2. Come è stato il tuo matrimonio e come l'hai vissuto?***

A Latina conobbi un ragazzo, anche lui profugo proveniente da Tripoli in Libia e da quel momento capii che fu decisamente l'uomo della mia vita. Lo sposai all'età di 22 anni, mentre lui ne aveva 26. Ho molti ricordi di quel matrimonio e ne rimasi davvero soddisfatta. Ricordo di aver indossato un meraviglioso vestito bianco dello stilista Schubert.



Sfortunatamente però, questo momento unico fu accompagnato da difficili condizioni familiari che mi hanno fortemente segnato. La nascita dei miei cinque figli maschi mi ha permesso di continuare ad andare avanti: è stato difficile trovare fisicamente lo spazio per la nostra numerosa famiglia data la piccolezza della casa e i problemi economici portati dall'unico stipendio di mio marito, ma insieme siamo sempre riusciti a superare ogni ostacolo.

Eravamo sempre in compagnia e questo ci bastava. Ovviamente il lavaggio dei panni era frequente e faticoso, però non mi importava, lo facevo volentieri perché amavo la mia famiglia. I pranzi e le cene erano sempre abbondanti dove cucinavo arrostiti, pesce, verdure, minestrone, ma soprattutto dolci, quelli nella nostra casa non mancavano mai. Quando divennero grandi, tre dei miei figli conseguirono il diploma mentre gli altri due si limitarono a concludere la terza media.



### ***3. Quali sono le ricette tipiche del tuo paese?***

Ricette tipiche del mio paese erano le “palacinche” con marmellata, le quali sono simili alle crepes, solamente arrotolate a sigaretta e farcite a piacere.



Per quanto riguardo il salato ricordo la “jota” che è un minestrone a base di crauti, fagioli e verdure.



# INTERVISTA A ONOFRIO ZORZAN

## *1. Racconta la tua storia partendo dall'infanzia*

Mi chiamo Onofrio Zorzan e ho 80 anni, vivo a B.go Piave, mentre da piccolo abitavo in Via della Cava nel podere n° 362. Il podere si trovava in campagna, le strade erano bianche, piene di buche e non asfaltate come oggi, non esistevano le lampadine ma i lumi a petrolio. In questo stesso podere vi abitavamo in 20 persone componenti la stessa famiglia e possedevamo un terreno di 15 ettari.

Uno dei ricordi più belli che mi porto dentro è di quando ero piccolo e insieme ai miei 7 fratelli ogni mattina percorrevo qualche chilometro a piedi per arrivare a scuola che si trovava a B.go Podgora.

Ho frequentato la scuola fino alla 4 elementare, dopodiché ho iniziato a lavorare perché c'era bisogno di portare soldi a casa.

La mia era una famiglia semplice, mia madre si occupava delle faccende domestiche, di noi piccoli e si prendeva cura delle oche e dei tacchini. Indossava vestiti lunghi e scuri con dei fazzoletti in testa e ai piedi portava degli zoccoli con la suola di legno. Mio padre invece lavorava in campagna e quando la sera tornava a casa si occupava della stalla perché avevamo mucche da latte e buoi.

Allora la pulizia e l'igiene personale non erano frequenti come oggi, infatti i panni venivano lavati ogni 8 giorni nei mastelli di legno.



## ***2. Ora parlati di tua moglie e del tuo matrimonio***

Mia moglie si chiama Antonietta, ci siamo conosciuti nel 1953 perché lavoravamo dallo stesso padrone a B.go Montello e raccoglievamo le barbabietole da zucchero.



Ci siamo sposati quando io avevo 26 anni e lei 22. Il giorno del nostro matrimonio, i nostri abiti erano simili a quelli di oggi ma molto più semplici.

Il corredo della sposa era costituito da qualche lenzuola e qualche asciugamano ed erano interamente cuciti a mano. Il nostro è stato un matrimonio felice da cui sono nate 4 bellissime figlie: Nadia, Lucia, Antonella e Debora.

Dopo la loro nascita abbiamo iniziato a lavorare più intensamente per permettergli una vita migliore della nostra, nonostante i tempi fossero cambiati e già si stava meglio.

### **3. Cosa mangiavate di solito?**

Di solito mangiavamo il minestrone, la pasta, le uova e il pane fatto in casa da mia madre. Solamente alle feste o alle occasioni importanti mangiavamo la carne.

### **4. Qual è la ricetta tipica del tuo paese?**

Una ricetta tipica del mio paese è lo schizzoto, una focaccia fatta con acqua, farina e sale.

Prima si realizzava una pizza rotonda e successivamente si metteva nel camino. Quando lo schizzoto era cotto si aggiungevano le cicciole del maiale (tratti dal grasso sciolto del maiale), oppure si lasciava semplice.





# INTERVISTA A AGOSTINA MACALI

## *1. Racconta la tua storia partendo dall'infanzia*

Mi chiamo Agostina Macali sono nata e ho vissuto a Sezze Scalo fino alla maggiore età, in seguito io e la mia famiglia ci siamo stabiliti a Latina per usufruire al meglio le comunicazioni della città. Uno dei miei più graditi ricordi risale al periodo delle elementari: prima di andare a scuola per fare colazione, la mattina acquistavo sempre dei formaggini di cioccolato buonissimi.

Abitavo in un casello delle ferrovie a due piani, ricordo ancora come fosse pitturato in rosa con una scritta "80 km" da Velletri. Davanti al casello c'erano dei cancelli che mia madre apriva e chiudeva a seconda del treno, si chiamavano "guardie barriere", qui passava la ferrovia Terracina-Velletri. Mentre dietro passava la ferrovia Roma-Napoli. Mia madre era impiegata delle ferrovie dello Stato insieme a mio padre preparava pranzo e cena, lavava i panni, accudiva le galline, curava i fiori poiché era appassionata di giardinaggio e faceva ogni otto giorni il pane in casa. Durante la giornata indossava sempre vestiti semplici e lunghi con scarponcini o stivaletti per stare più comoda quando lavorava. Inoltre a tavola trovavo spesso il mio piatto preferito: pasta e fagioli accompagnata da diversi tipi di verdure poiché mio padre possedeva un orto oltre ad alcuni terreni agricoli di Sezze Scalo. Siccome la scuola a quei tempi non aveva grande importanza feci fino alla terza media a Sezze Scalo.

## ***2. Come è stato il tuo matrimonio e come lo hai vissuto?***

Io e mio marito ci siamo conosciuti nel 1963 in autobus, io dovevo tornare nel mio paese mentre lui a Carpineto. Dopo qualche anno di fidanzamento ci siamo sposati a Latina nel 1971 io avevo 26 anni e lui 32. Il mio vestito da sposa era bianco di pizzo, scampanato sotto, maniche lunghe, guanti e cappello bianco. Mio marito invece portava un abito semplice nero.

Fin ad oggi mi sento felice e realizzata insieme alle mie due bellissime figlie, entrambe sposate e diplomate.

Il lavaggio dei panni era uno dei miei lavori più faticosi con acqua corrente e vasche, poi sono arrivate le lavatrici e hanno cambiato tutto.



### ***3. Quali sono le ricette tipiche del tuo paese?***

La crostata alla marmellata di visciole è uno dei dolci più deliziosi del mio paese



e di salato pasta e fagioli, uno dei primi piatti più conosciuti

