

UNA FAMIGLIA

A MONTORIO SUL MONTALBANO

STORIA, LAVORO E VITA QUOTIDIANA



ABSTRACT

Roberta Giuntini

UNA FAMIGLIA
A MONTORIO SUL MONTALBANO
STORIA, LAVORO E VITA QUOTIDIANA

Gli
ori

Indice

Prefazione	9
Introduzione	11
La famiglia. Le doti e i matrimoni	13
Albero genealogico	32
L'antico casolare	35
La fattoria Spalletti a Lucciano Amicizie a distanza	49
Fratelli Giuntini Produttori vini e olio	63
L'uva e la cantina	73
La cava, il bosco e il Barco Reale	85
Gli uomini e la caccia	101
La vita quotidiana	109
I rimedi naturali e la farmacia	119
Bibliografia	127



Inizi Novecento, calesse in legno e ferro in posizione di riposo. Trainato dal cavallo, era il mezzo veloce utilizzato per le uscite in città, per il mercato del sabato e la Santa Messa della domenica. Sotto il sedile è presente una cassetta per il ricovero della chiave in ferro per sostituire le ruote, ed eventualmente per nascondervi il borsello. Il sistema frenante e la lampada ad olio sono tuttora funzionanti.

Prefazione

La campagna toscana è stata costruita
è questa la caratteristica, il tratto principale
calato nel disegno dei campi,
nell'architettura delle case toscane.
Questa gente si è costruita i suoi
paesaggi rurali come se non avesse
altra preoccupazione che la bellezza [...]
Henri Desplanques¹

La strada che dal nucleo più antico dell'abitato di Quarrata porta da "Chicco", a Montorio, era lunga a percorrerla con la carrozza o a cavallo, attraversando terre coltivate a vigne e olivi accanto a grandi distese di boschi. Un paesaggio determinato da un felice connubio di interrelazioni ultra millenarie tra l'uomo e il suo ambiente, documentate da un patrimonio culturale diffuso, come è facile constatare percorrendo le irte strade che risalgono il Montalbano o semplicemente leggendo le pagine di Roberta Giuntini che queste poche righe introducono.

Il libro di Roberta ci conduce per mano attraverso una storia che affonda le radici qualche decennio dopo l'unità d'Italia per giungere ai nostri giorni; elemento cardine della storia è l'aver ricostruito il profilo della famiglia Giuntini e dei suoi principali componenti, ormai giunti alla sesta generazione, attraverso testimonianze orali ed una interessante documentazione d'archivio fatta di missive, di atti notarili e quant'altro. Il lettore si trova così inserito in una sfera di affetti e di intrecci famigliari che scanditi dal tempo della quotidianità ci raccontano di corteggiamenti, matrimoni, corredi, ma anche di dinamiche e proficue relazioni sociali attestate con alcuni notabili della comunità, come i conti Spalletti.

Con questo studio si è dunque voluto ricostruire il vissuto quotidiano e la trama sociale

1. H. Desplanques, *I paesaggi collinari tosco-umbro-marchigiani*, in "I paesaggi umani", TCI, Milano 1977.



21 Settembre 1844, Copia in lucido di Montorio, Cancelleria di Pistoia Potesteria, Comunità di Tiziana, scala 1:2500. Sono presenti gli ingrandimenti dei centri abitati, oltre al nome dei proprietari dei terreni, tra cui Giuseppe Lunardi, presumibilmente il padre di Laurina moglie di Angiolo Giuntini.

La famiglia

Le doti e i matrimoni

Nelle campagne, ogni podere, ogni incrocio, ogni piccolo nucleo di case ha il proprio toponimo, tramandato di generazione in generazione, legato spesso alla storia e alle persone che vi hanno vissuto. Fin dalla fine dell'Ottocento, la denominazione popolare di questa famiglia, e dei suoi appezzamenti era "da Chicco", termine che troviamo anche nelle mappe e nelle cartine storiche del territorio, ma di cui non si hanno spiegazioni ufficiali. Probabilmente era un appellativo attribuito alla famiglia per i contatti che avevano con la zona di Lamporecchio, di là dal Montalbano, dove vendevano il legname, e dove, fin dall'Ottocento, era rinomata la vendita di brigidini (i "chicchi" umili), torroni, collane di nocciole e duroni (i croccanti di forma allungata composti da acqua e zucchero). Le donne appresero rapidamente l'arte di produrre i "chicchi" con ingredienti semplici, sempre presenti in casa, e probabilmente divennero un punto di riferimento nella zona, tanto che il podere fu definito comunemente "Chicco". Le donne li producevano in casa, e gli uomini li consegnavano in ceste o corbelli di là dal Monte. Piano piano, con il tempo, l'appellativo è andato a sparire, anche se tutt'oggi alcuni discendenti della famiglia ricordano affettuosamente che i nonni erano nati "a Chicco".

Quando Angiolo Giuntini (1852-1927) e Laura Lunardi (?-1935) si sposarono, nella seconda metà dell'Ottocento, la sposa si trasferì a casa del marito, dove, oltre ai genitori, viveva il fratello Giuseppe, in una piccola casetta di due stanze, su due piani, corrispondenti all'attuale cantina e alla cucina soprastante dell'antico casolare a Chicco. Questo primo nucleo era già presente nelle mappe del Catasto Leopoldino¹, ma dalle carte del 1820 non risulta di proprietà della famiglia Giuntini; probabilmente fu acquistato più tardi da Clemente (padre di Angiolo), il cui nome compare già nel 1844, in una mappa su lucido, come proprietario di un terreno a Montorio.

1. Archivio di Stato di Pistoia, 1820, *Casa colonica Comune di Tizzana*, Popolo di Lucciano, Foglio 3, part 1656 di proprietà Cotti Girolamo di Luigi.



Facciata principale dell'antico casolare,
attualmente ingresso dell'agriturismo

L'antico casolare

Il casolare del podere è antico, in muratura portante in pietra, sassi e mattoni, con i solai in legno e mezzane, costruito completamente con materiale del luogo. La prima parte è presente già nelle mappe del Catasto Leopoldino¹, si tratta della cantina e le stanze superiori, dove si trova la cucina e la camera soprastante, con i vari corpi annessi che guardano la zona esposta a Nord.

A cavallo tra Ottocento e Novecento, data la crescita della famiglia, sono state aggiunte le stanze adiacenti alla cucina, lungo la strada, e quelle di fronte alla cantina, che formano l'attuale ingresso e lo studio vicino.

Dopo la morte del padre Angiolo nel 1927, la casa venne ampliata e rialzata dai fratelli Alberto e Donatello che le dettero la forma attuale, ma con destinazioni ben diverse².

Nel 1963, infine, venne costruita la rimessa esterna in mattoni e cannicci per il ricovero delle attrezzature agricole e per la conservazione del foraggio degli animali³. Attualmente qui si trova un alloggio indipendente denominato appunto "Il fienile".

Fino alla ristrutturazione del 2001, il piano terra del casolare era completamente utilizzato per l'attività agricola; quello che adesso è l'ingresso, era una stanza chiusa, senza le aperture interne, con le quattro pareti, il soffitto in travi e travicelli verniciati di bianco, con un bel portone verde, e un piccolo cancello in legno all'esterno. Durante il giorno il portone stava aperto, ma il cancellino era chiuso, per far sì che penetrassero aria e luce, ed evitare che entrassero animali randagi. Era la stalla dei conigli che inizialmente era destinata ai vitelli. Sul muro frontale era presente la mangiatoia in legno, murata, con i

1. Archivio di Stato, Pistoia, 1820, Comune di Tizzana, Popolo di Lucciano, Foglio 3, part 1656 di proprietà Cotti Girolamo di Luigi.

2. Comune di Tizzana, denuncia di ampliamento e rialzamento di Giuntini Alberto e Donatello fu Angiolo, scheda n. 139 del 19.05.1934.

3. Comune di Quarrata, Licenza di costruzione n. 175 del 1 agosto 1963, intestata a Giuntini Alberto.



I Fine Ottocento, Villa dei conti Spalletti a Lucciano, dopo le ristrutturazioni apportate dal conte Venceslao II

La fattoria Spalletti a Lucciano

Amicizie a distanza

Sin dalle prime cartografie e dai documenti della seconda metà dell'Ottocento emerge la vocazione di questa famiglia "a Chicco": si tratta di piccoli proprietari terrieri, dediti al mantenimento e alla valorizzazione del territorio, in un momento in cui l'agricoltura è la risorsa primaria. La campagna è vissuta da famiglie numerose, in cui gli uomini lavorano per "portare a casa il pane", le donne accudiscono i figli, e spesso aiutano nei lavori agricoli. Alcuni sono mezzadri, altri sono contadini presso fattorie più grandi e ben organizzate, altri sono piccoli proprietari, che riescono a vivere dignitosamente producendo per sé stessi e commercializzando i loro prodotti.

Così è stato anche per la famiglia di Clemente Giuntini e dei suoi figli Angiolo e Giuseppe che si sono sempre dedicati alla coltivazione del loro podere e al taglio del bosco, gestendo una piccola realtà autosufficiente. E così, quanto accadeva nei dintorni, non condizionava particolarmente la vita della famiglia, i rapporti con le realtà vicine erano buoni, di collaborazione, ma mai di totale dipendenza.

Quando, nel 1889, i conti Spalletti acquistarono la Tenuta a Lucciano, furono ben visti, ma, nonostante la vicinanza territoriale, questo non cambiò radicalmente l'organizzazione di questa famiglia, particolarmente concentrata sul proprio lavoro.

I conti Spalletti, alla ricerca di una residenza estiva nelle campagne toscane, erano indecisi tra una tenuta ad Artimino o quella di Lucciano, ma alla fine la scelta ricadde sulla seconda opzione, soprattutto per ragioni di carattere idrologico e per le maggiori comodità offerte dalla piccola frazione quarratina:

La tenuta di Artimino era bella e vasta, ma senz'acqua, mentre quella di Lucciano, che altro non era che l'eredità del Caselli, era più piccola, ben irrigua, adatta allo sviluppo, non troppo scomoda, né lontana dalle città¹.

1. Archivio Storico del Comune di Quarrata, *Appunti inediti di Don Giuliano Mazzei*, paragrafo II: *Aiuti e rivendicazioni*, p. 13.



Antico timbro originale a tampone, impiegato per personalizzare i documenti con il nome e la località della famiglia, inseriti all'interno di un elegante tralcio d'uva. Dallo storico timbro di famiglia è stato elaborato il logo dell'agriturismo

A fianco, timbro a fuoco con le iniziali F.G. (Fratelli Giuntini), impiegato per personalizzare oggetti e casse in legno, oppure per marchiare la carne macellata.



Fratelli Giuntini **Produttori vini e olio**

Il bosco, la vigna e l'oliveto erano un bene veramente prezioso, consentivano di avere prodotti freschi della terra e venderli direttamente per ricavarne un buon reddito.

I prodotti e i documenti che uscivano dalla casa erano personalizzati, timbrati, in modo che si potesse risalire al venditore e che si veicolasse il suo nome. Con il timbro a fuoco si marchiava il bestiame, le carni vendute, oltre alle casse e agli oggetti in legno, mentre i documenti, le ricevute, le varie carte ufficiali venivano siglate con il timbro a tampone, sempre presente sullo scrittoio in casa, vicino alla penna e al calamaio. Il timbro a fuoco, in ferro battuto, riporta le iniziali F.G., a significare Fratelli Giuntini, mentre il timbro per il tampone riporta la dicitura completa "Fratelli Giuntini Produttori Vini e Olio - Tizzana - Montorio (PT)", inserita all'interno di un elegante tralcio di uva. Da questo primo simbolo nasce il logo dell'azienda attuale, che ha aggiunto il ramo di olivo e la ruota del calesse, che oggi ci contraddistinguono.

Gli animali da cortile venivano venduti già macellati, come nel caso di conigli, polli, anatre, faraone che, una volta privati delle penne o della pelle e delle interiora, venivano pesati sulla stadera e quindi ne veniva valutato il costo. Animali più grandi, come le capre, i maiali o i vitelli venivano venduti interi, e spesso erano allevati soltanto per farli crescere e ricavarne del buon latte o il letame per la concimazione del terreno.

Nel caso delle coltivazioni, oltre al legname e all'uva, l'altro prodotto per eccellenza era sicuramente l'olio, ricavato dalla spremitura delle olive. Il raccolto delle olive avveniva molto più tardi rispetto a oggi, addirittura nei mesi di gennaio e febbraio, raccogliendo i frutti rimasti sulle piante e i migliori tra quelli caduti per terra. Quest'ultima mansione era riservata alle donne, mentre gli uomini li coglievano con la bruscola, una sorta di cesto stonato legato alla vita.

Successivamente, con il passare degli anni, la raccolta avveniva con i teli (spesso ricavati da paracadute del Dopoguerra) distesi uno a uno sotto gli olivi: gli uomini



Strettoio, antico torchio in legno e ferro, per la spremitura dell'uva dopo la vendemmia e delle vinacce dopo la svinatura. Le presse di legno interne (toppi) erano generalmente di legno di sorbo, perché più duro e pesante. È presente una targa ovale in ghisa riportante la dicitura "Egidio Pacini fu Tranquillo - Piazza Mazzini Pistoia", con al centro il numero "4".

L'uva e la cantina

Fino al secondo Dopoguerra, anche “a Chicco” il podere era misto, in modo da avere tante varietà di primizie, frutti e ortaggi. Erano presenti diversi appezzamenti destinati a vigneto, alcuni esposti a est, altri a sud, alcuni vicino al bosco, altri più a valle, in modo da avere anche diverse qualità di vitigni, e con diverse concentrazioni di zucchero. Oggi manteniamo la vigna dei Poggioni, in mezzo al bosco, oltrepassato il casolare denominato “Il Nelli” che sulle mappe troviamo indicato con “La Costa”.

Ma fino all'avvento dei trattori, molti filari erano diffusi anche tra gli olivi, erano utili a proteggere il terreno, ombreggiarlo e mantenerlo umido. Nello stesso tempo gli olivi proteggevano l'uva dal troppo sole, e dagli stormi di uccelli attratti dallo zucchero. Tutti i trattamenti antiparassitari erano svolti a mano, il rame veniva vaporizzato sui filari con l'apposita macchina a stantuffo, a spalle, mentre lo zolfo veniva distribuito con soffiotti manuali, camminando a piedi tra i vari filari.

Nel mese di settembre, dopo la stagione calda e assoluta, gli uomini di casa monitoravano quotidianamente la maturazione dell'uva, ne controllavano la consistenza e ne assaggiavano la dolcezza, con un occhio attento anche ai voli degli uccelli, il cielo e il vento, perché la tramontana (*tra-mons* = dai monti, dall'Appennino) avrebbe disidratato molto l'uva, mentre il marino (dal mare, di là dal Montalbano), l'avrebbe resa più “gentile”.

Messe insieme tutte le varie conoscenze e intuizioni, prima della vendemmia vera e propria, i nostri uomini passavano allo “scelto”, ovvero alla scelta dell'uva bianca, più bella e dolce, da cogliere per produrre il Vinsanto.

E così, in una bella giornata di settembre al mattino presto, partivano sul barroccio carico di bigonce vuote trainato dal cavallo, l'amico di sempre. Uno alla destra e uno alla sinistra del filare, un paio di uomini si dedicavano allo scelto, e una volta caricate le bigonce piene sul barroccio, tornavano verso casa, stavolta a piedi, accompagnando il cavallo.

Qui, nel casolare, nella “camera bassa”, il “castello” per il vinsanto era già stato montato: si



Cava nella Selva del San Paolo. Da questa parete di pietra macigno gli scalpellini facevano saltare i blocchi con l'esplosivo, per lavorare la pietra serena, fino agli anni Cinquanta

La cava, il bosco e il Barco Reale

Può sembrare strano, ma in realtà la vita della famiglia avveniva tutta... “dalla casa in su”. Raramente si scendeva a Quarrata, mentre tutti i giorni si andava verso il bosco, perché lì si svolgeva la maggior parte del lavoro.

Continuando la strada, raggiunto il casolare “il Nelli”¹, sulla destra si apre una strada sterrata, chiusa tra le pareti di terra, tra pini, acacie e un fitto sottobosco, molto ripida e irregolare. E in cima alla salita, si apre una bella visuale sulla piana: siamo a “La Porta”. Ci troviamo a un bivio: a destra il viottolo continua verso l’antica cava, nella *Selva del San Paolo*, in direzione Bindino, parallelo al crinale del Montalbano, sopra la chiesa di Lucciano; a sinistra la strada continua sterrata verso il crinale attraverso il *Malpasso*, (da cui si dirama un sentiero che raggiunge la Vigna dei Poggioni) in mezzo al bosco.

Il Montalbano è ricco di grandi scogliere di pietra serena che per secoli hanno rifornito i paesi e le città di ottimo materiale da costruzione. Si tratta di rocce di origine sedimentaria fittamente stratigrafata, oligoceniche, tipo macigno, contraddistinte dal tipico colore grigio/viola, e che ritroviamo nelle costruzioni di molti paesi del pistoiese e dell’area fiorentina.

Anche negli appezzamenti della famiglia è presente una piccola cava, costituita da una grande parete rocciosa da cui venivano fatti saltare, con l’esplosivo, dei grossi blocchi di pietra. Alcuni blocchi, lasciati allo stato grezzo, mostrano ancora i segni dei cunei inseriti per i tagli dovuti all’esplosivo. Una volta caduti a terra, questi venivano tagliati e lavorati a mano con martello e scalpello. Da qui deriva la definizione degli operai addetti a questa lavorazione: gli scalpellini che, con scalpelli di diverse forme e misure, riuscivano a ricavare utilissimi elementi architettonici per la costruzione delle case.

In particolare erano molto richieste le pietre angolari, le architravi e le soglie per porte e

1. “Il Nelli” è identificato nella cartografia come “Podere La Costa”.



| Piccola bilancia portatile, utile per pesare la polvere da sparo, la borra e i pallini nella fabbricazione delle cartucce

Gli uomini e la caccia*

La *stanza della basculla*, la prima a sinistra nell'abitazione, era un luogo ricco di storia e di emozioni. Non aveva subito gli ammodernamenti degli anni Cinquanta: non c'erano i termosifoni in ghisa, e l'antico pavimento in cotto non era stato coperto con le mattonelle di graniglia, le finestre e le travi erano ancora verniciate di bianco per conferire maggior luminosità al locale. Era una stanza da lavoro, dove si vendevano l'olio e il vino, si pesavano le carni con la stadera, e su un bel tavolo su cui era poggiata una vetrina con le mensole, gli uomini di casa fabbricavano le cartucce per la caccia. Aprire le ante di quella vetrina significava entrare in un mondo parallelo, ordinato, in cui regnava la precisione assoluta, in cui ogni scatolina aveva il proprio posto, ogni cerchietto aveva il proprio numero e i bossoli di cartone stavano allineati, pronti per essere riempiti con calma e pazienza, chiusi e orlati uno a uno.

Innanzitutto si inseriva il fulminante al centro del cerchio di metallo, dopodiché la cartuccia veniva riempita con la polvere da sparo, con la borra, e con i pallini di piombo, ogni strato separato da un cerchietto di cartone, e misurato con l'apposito dosatore. La cartuccia infine era chiusa con il cartoncino su cui era stampato il calibro, e inserita nella macchinetta per orlare il bordo con la manovella. Questo strumento manuale era fermato al tavolo con un morsetto che spesso lasciava segni indelebili sul legno, impregnato di storia ed esperienza. Gli uomini si dedicavano alla fabbricazione delle cartucce in attesa dell'apertura della caccia, spesso seguiti con attenzione dai bambini di casa, incuriositi dai pallini di piombo e dai dischetti di cartone.

Quella della caccia era una passione, non una necessità, e nemmeno una gara, era piuttosto un'abilità di cui non tutti erano dotati. In questa famiglia il più abile è stato certamente Arrigo, ricordato come grande conoscitore del bosco, dei suoi sentieri, ma soprattutto degli uccelli e delle loro abitudini.

* Testimonianze di Graziella Magni Lunardi (novembre 2019) ed Enrico Baldacci (aprile 2020)



Inizio Novecento, macchina da cucire Singer a pedali, utilizzata dalle donne di casa per lavori di sartoria. Si trovava in salotto, dove le donne ricamavano vicino alle finestre, lontano dagli odori e dai vapori della cucina.

La vita quotidiana

L'aspetto della casa, la cucina, il riassetto degli oggetti per la vendita dell'olio e del vino erano mansioni attribuite alle donne, che spesso si prendevano cura anche degli animali da cortile e della loro pulizia. Quando, come in questa casa, erano più di una, si dividevano il lavoro, oppure si aiutavano vicendevolmente, lasciando alla più anziana le attività più semplici di supporto alla cucina e alla cura dei bambini.

Le più abili, oltre a sbrigare le faccende domestiche, erano impegnate nel ricamo e nelle attività di sartoria, utili per la biancheria da casa, da letto, per l'abbigliamento della famiglia o per accomodare i vestiti dei bambini, da passare di figlio in figlio. In casa non mancava niente, e quando nei primi del Novecento si diffusero le prime macchine da cucire, subito ne furono acquistate un paio. Erano macchine a pedale, in ghisa, di ottima fattura, che velocizzavano il lavoro di cucitura pur mantenendo la precisione, tenute nel salotto da pranzo, dove durante il giorno le donne si radunavano per ricamare e lavorare. Ma tra tutte le faccende da svolgere in casa, indubbiamente la più impegnativa era il bucato, un vero e proprio rito, che richiedeva la collaborazione di più donne, coinvolgendo talvolta anche le vicine di casa.

Il bucato non riguardava prettamente gli indumenti della vita quotidiana, ma soprattutto il lavaggio della biancheria da camera e da casa, e impegnava le donne più giovani ed energiche.

Le lenzuola, le coperte, gli asciugamani e le pezze da lavare venivano disposti in una cesta, e portati al lavatoio con il barroccio. Da qui i lavatoi più vicini erano quello di Montorio oppure quello del Nelli, vicino al bosco. Veniva preferito quest'ultimo, dato che gli uomini andavano nel bosco tutti i giorni, e avrebbero potuto aiutare le donne nel trasportare le ceste. Inoltre, non era molto affollato, dato che vi si recavano soltanto le famiglie del casolare del "Nelli", quelle del Lecceto, e del Càchero, molte meno in confronto al centro di Orio.



Set di siringhe in vetro graduate, aghi e strumenti di ricambio, inseriti negli appositi bollitori. Gli aghi venivano sterilizzati nel bollitore sulla stufa a legna, dopodiché erano pronti per l'iniezione. Le punture erano prescritte frequentemente, ed Arrigo era tra gli esperti del paese, veniva chiamato nelle abitazioni, anche di notte, dove si recava con la sua valigetta con il set delle siringhe. Più tardi insegnò anche a Carolina, che veniva chiamata soprattutto per somministrarle ai bambini

I rimedi naturali e la farmacia

Qui la famiglia era fortunata, avevano cavalli e calesse, quindi per ogni necessità avrebbero potuto dirigersi verso la città, anche in caso di malattia, e raggiungere la farmacia. No, non era proprio così, i cavalli spesso erano fuori tutto il giorno per il lavoro, e i viaggi in città avvenivano solo per esigenze davvero urgenti o per consegnare la merce. E d'altronde, anche il dottore lo diceva: “le medicine le avete qui fuori, tra le erbe e all'aria buona”. In particolar modo, dopo la fine della Seconda Guerra Mondiale, quando Arrigo tornò da Messina, nel 1945, portò con sé una buona scorta di garze, bende e conoscenze, tanto che spesso veniva chiamato per medicare i paesani. Aveva trascorso sette lunghi anni in infermeria, dove aveva appreso i principali rimedi e cure per le malattie più comuni.

Aveva imparato l'uso delle siringhe di vetro, le teneva conservate negli appositi contenitori di latta, dove venivano sterilizzate con l'acqua bollente sulla stufa a legna. E teneva sempre con sé la scatola di metallo con gli aghi di ricambio e le siringhe di scorta. Perché effettivamente, era molto più diffusa di adesso la pratica delle iniezioni, che, con il giusto medicinale, sembravano risolvere ogni problema.

Per disturbi legati al respiro, al raffreddore, alle vie nasali, invece, era presente anche la macchina per inalare il medicinale in polvere, sciolto nel liquido, una sorta di aerosol, che avveniva scaldando una piccola caldaia piena di acqua. Questa, vaporizzata sul medicinale, veniva canalizzata in un piccolo tubo in vetro, quindi inalata.

In caso di distorsioni o dolori alle articolazioni, si preparavano le “chiarate”, ottenute sbattendo velocemente l'albume dell'uovo con una forchetta. La schiuma veniva applicata sulla parte dolorante, e fasciata bene in modo che le garze si impregnassero della sostanza e tenessero ferma l'articolazione. Una volta asciugate, le fasce restavano rigide per effetto della chiarata, in modo da bloccare il movimento, e venivano tolte dopo alcuni giorni, appena passato il dolore.

Le fasce e le garze erano conservate in una valigetta blu, di cartone, sempre pronta an-