

Silvestre Ferruzzi

CASTAGNETI DELL'ELBA



Persephone Edizioni


Elba Sconosciuta | 43

I SAGGI - LIBRO V

Elba Sconosciuta

43.

I SAGGI - LIBRO V

 Persephone Edizioni

I lettori che desiderano informarsi sui libri e sulle attività della Casa Editrice Persephone Edizioni possono consultare il sito Internet www.persephonedizioni.com o contattare la Redazione - mob: Angela Galli 327-2606203 mail: persephonedizioni@outlook.it

Silvestre Ferruzzi

CASTAGNETI DELL'ELBA



Cover design: Angela Galli e immagini fotografiche di Silvestre Ferruzzi.

L'Autore è grato alla memoria di Giulio Moneti (1892-1959), Ilvo Ferruzzi (1914-2007), Aristide Segnini detto «Franco» (1920-2007), Ermanno Mazzarri (1921-2010), Roberto Mazzei detto «Tai» (1926-2008), Domenico Provenzali detto «Mingo» (1927-2006), Bruno Marzocchini (1927-2008) e Silvano Pisaneschi (1928-2006).

QUESTO LIBRO È DEDICATO ALLA PICCOLA LUCIA FERRUZZI



Pietro Andrea Mattioli,

Discorsi nei sei libri della materia medicinale, 1555

ISBN 978-88-98625-390

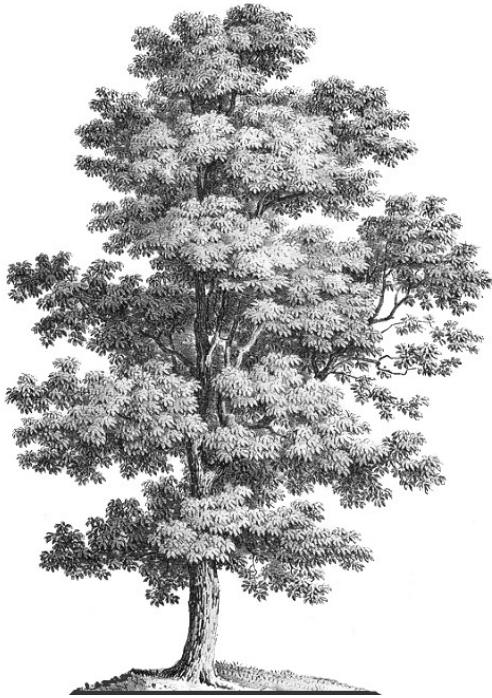
Prima edizione: novembre 2018

Seconda edizione: dicembre 2018

Copyright©2018 Persephone Edizioni. Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere fotocopiata, riprodotta, archiviata, memorizzata o trasmessa in qualsiasi forma o mezzo se non nei termini previsti dalla legge che tutela il Diritto d'Autore. L'immagine a pagina 18 è stata utilizzata previa autorizzazione dell'Archivio di Stato di Pisa (protocollo numero 2618, 7 novembre 2012); quelle alle pagine 22, 23, 25 e 26 sono state utilizzate previa autorizzazione dell'Archivio di Stato di Livorno (protocollo numero 1461, 5 novembre 2018) su concessione del Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo, con divieto assoluto di ulteriore riproduzione o duplicazione con qualsiasi mezzo. Le immagini degli utensili riportati nel testo fanno riferimento al Museo etnografico *Casalino del Castagno* di Poggio; le altre, ove non diversamente specificato, sono opera dell'Autore. **Avvertenza:** nel volume sono riportate alcune geolocalizzazioni, facilmente visualizzabili tramite coordinate GPS su programmi informatici quali Google Maps.

Silvestre Ferruzzi

CASTAGNETI DELL'ELBA



IN SILVAM NON LIGNA FERES



Introduzione

Localizzati quasi esclusivamente nel settore nordoccidentale dell'isola d'Elba, i castagneti hanno rappresentato, dall'età medievale, un indispensabile microcosmo di sopravvivenza per gli antichi elbani.

L'«albero del pane», come un tempo veniva chiamato dagli uomini delle montagne, era in grado di sfamare intere generazioni isolane; dalle castagne – dapprima essiccate nelle *seccaiole* e poi macinate nei mulini che costellavano il corso dei torrenti – si ricavava quella preziosa e dolce farina ritenuta quasi un dono divino. Dalla corteccia dei castagni veniva estratto l'astringente tannino, indispensabile nel processo di conciatura delle pelli che si svolgeva nelle *conce* edificate, anch'esse, presso i corsi d'acqua.

Un piccolo ma sconfinato mondo, quello che ruotava intorno ai castagneti; un universo umano oggi volatilizzatosi nell'abbandono, nella dimenticanza feroce, nella spietatezza di nuove epoche.



Albero originario dell'Europa balcanica e della Turchia – ove esisteva la città di Castanis – il castagno fu introdotto nella penisola italiana in età romana soprattutto in vista delle sue coltivazioni a ceduo onde trarne pali agricoli, denominate *silvæ palarris*; poi, durante il Medioevo, la coltivazione di questo prezioso albero conobbe un nuovo impulso ad opera dei sempre più numerosi monasteri europei.

Le prime attestazioni sui castagneti elbani risalgono infatti al 1343; si tratta di due documenti redatti dal notaio Andrea Pupi riguardo la compravendita di terreni boschivi presso Poggio – «*unius alterius petii terre cum castaneis super se positi infra superscriptos confines, videlicet in villa Iovis*»¹ – e nella rigogliosa valle di Patresi: «*omnium terrarum cultivarum, agrestarum, nemorosarum seu boscatarum de lecciis, castaneis et omnibus aliis arboribus*».²

¹ Archivio di Stato di Pisa, *Opera del Duomo*, n. 1279, 20 maggio 1343. Traduzione: «un altro pezzo di terra con castagni posto nei confini soprascritti, ossia nel paese di Poggio».

² *Ibidem*, 8 maggio 1343. Traduzione: «di tutte le terre coltivate, agresti, boschive e boscate di lecci, castagni e ogni altro albero».

L'importanza di tale copertura boschiva è comprovata, tra l'altro, dalla lettera che l'architetto Giovanbattista Belluzzi, durante la fortificazione di Portoferraio, scrisse al granduca Cosimo nel 1548:

Apresso questo faccio cavar su ne l'alto il luogo da far gli alloggiamenti de' soldati et da potervi tenere vittuvaglie et munizioni; et ò fatto tagliar di molti antani et condurgli et anco qualche castagno per la via di Marciana, con certe tavole di castagno per coprire questi alloggiamenti.³

Al 1573 è datata un'altra notevole documentazione, toponomastica, che indica la massiccia presenza di castagneti sulle pendici del Monte Capanne:

Li suoi castagni a Calandorfello [...] la parte del boscho co' castagni a Camarzucho [...] li suoi castagni al Canaluzzo [...] li suoi castagni a Casardello [...] la sua parte delli

³ Archivio di Stato di Firenze, *Mediceo*, 1548.

castagni al Molino di Tannino [...] la parte delli castagni al Monacho [...] li suoi castagni a Monte Christo [...] la parte delli castagni a l'Ombriacci [...] li suoi castagni sotto l'orto di S. Maria [...] un orto al Penzutello co' li suoi castagni in torno [...] li suoi castagni al Poiolo.⁴

Dell'estensione di tale coltura sono ulteriore testimonianza alcuni toponimi elbani come Campo al Castagno (Marciana e Sant'Andrea), Castagni dei Sette Fratelli (Poggio), Castagni di San Lorenzo e Castagno delle Liti (Marciana), Castagnolo (Patresi), Castagnone (San Piero), Castagni di Marco e Castagni (Capoliveri), Castagno (Cavo) e, forse, Cerchiaia (Pomonte), nel senso di «vivaio di castagnoli da far cerchi»⁵ per realizzare botti da vino.

⁴ Archivio Storico di Marciana, *Estimo della comunità di Marciana*, 1573.

⁵ Sabbadini R., *I nomi locali dell'Elba*, in «Rendiconti dell'Istituto Lombardo di Scienze e Lettere», Hoepli, Milano, 1920. Il toponimo Cerchiaia è attestato dal 1573; secondo una tradizione orale deriverebbe invece dalla planimetria circolare di ripari in pietra là presenti o, corrotto, da *cerquaia*, «querreto».

Documenti settecenteschi dimostrano in seguito la grande attenzione verso i castagneti elbani da parte del Principato di Piombino, che riconosceva

il grave pregiudizio che nasce in permettersi liberamente che ognuno tagli castagni fruttiferi privando i poveri che non altro sussidio hanno se non il frutto di detti castagni [...] ordiniamo chi ordisca tagliare o far tagliare castagni fruttiferi sia sotto pena di scudi 10.⁶

Il solenne paesaggio dei castagneti elbani – specificatamente intorno al Poggio – fu protagonista di varie descrizioni letterarie, come quella di Antonio Ferri risalente al 1738 – «sempre per strada ombrosa, perché coperta di castagni et altri alberi che

⁶ Archivio Storico di Marciana, *Statuto della comunità di Poggio*, 1767 (cfr. Ferruzzi P., *Jovis Giove Podium Poggio*, Il Libraio, Asti, 1990). Nella stessa occasione, i poggesi chiesero a Piombino di poter «empire di castagni la tenuta boschiva a ridosso del paese» e per essere «in progresso di tempo in grande vantaggio per i frutti che potranno dare [...] si è già cominciato a far piantare gran quantità di castagni».

lateralmente vi sono, evvi un altro oratorio detto di San Rocco»⁷ – insieme alla di poco successiva testimonianza (1744) di Giovanni Vincenzo Coresi Del Bruno: «il paese è circondato di castagni selvatici e domestici, della cui ricolta ne vivono quell'abitatori, e così tutta la montagna e valli circonvicine ne sono adorni».⁸

Il naturalista Charles Henri Koestlin osservò poi nel 1780 che il castagno «*est si commun près de Marciana qu'il forme quasi une forêt*»,⁹ mentre un

⁷ Monti I., *Visita del Governatore generale del Principato di Piombino*, CSDE, Portoferraio, 2000. La cappella di San Rocco, in località Acquitella, dal 1821 accolse il cimitero di Poggio. Nell'area esistono rare stazioni di agrifoglio (*Ilex aquifolium*), albero relitto del Terziario che all'Elba viene chiamato *caracuto* in modo simile al còrso *caracutu*.

⁸ Coresi Del Bruno G. V., *Zibaldone di memorie*, Biblioteca Marucelliana di Firenze, 1744.

⁹ Koestlin C. H., *Lettres sur l'histoire naturelle de l'isle d'Elbe*, Kraus, Vienna, 1780.

Traduzione: «è così comune presso Marciana che forma quasi una foresta». Secondo l'Istituto di Geografia dell'Università di Pisa (1961), i castagneti abbondano «sulle pendici del Monte Capanne, soprattutto sul versante settentrionale (159 ettari; Marciana Alta e Poggio, fra 200-500 msm), ma anche su quello meridionale (24 ettari a Campo nell'Elba), diffondendosi anche nel territorio costiero di Marciana Marina, per 4 ettari», con esemplari «anche in qualche punto (Procchio [...])».

altro acuto ricercatore, Arsenne Thiébaud De Berneaud, scrisse nel 1808:

*La richesse de ce canton est toute dans les plantations de châtaigners [...] et ne demande aucune culture. Seulement, toutes les fois que le peu de terre qu'il exige se trouve entraîné par les eaux, on élève une petite muraille sèche pour le soutenir [...]. Le rapport d'un pied d'arbre est de 6 à 8 sacs; le sac se paie environ 4 francs, ce qui produit par arbre, environ 28 francs.*¹⁰

Nell'animo del geografo Emanuele Repetti – era l'anno 1839 – destò sincera meraviglia la compresenza, nei versanti settentrionali e meridionali

¹⁰ Thiébaud De Berneaud A., *Voyage à l'isle d'Elbe*, Colas, Parigi, 1808. Traduzione: «La ricchezza di questo territorio è tutta nelle piantagioni di castagni [...] e non richiede alcuna cura. Solamente, tutte le volte che quel poco di terra che esige viene trascinato via dalle acque, s'innalza un piccolo muro a secco per sostenerlo [...]. Il rapporto di un tronco d'albero è da 6 a 8 sacchi; il sacco viene pagato circa 4 franchi, che produce circa 28 franchi per albero».

del Monte Capanne, di piante così diverse tra esse: «si trovano le palme dell’Africa, le agave dell’America ed i fichi dell’India vivere e fiorire quasi a contatto del castagno e del leccio appenninico»¹¹ mentre «un buon numero di castagni si trovano nel Marcianese i cui frutti non sono suscettibili di lunga conservazione, altri pochi nel Campese, non altrove».¹²

Un paesaggio unico per un’isola mediterranea, quello delle vallate intensamente ricoperte di castagni, già apprezzato nel 1842 dal geografo Attilio Zuccagni Orlandini: «Marciana di Poggio sorge in elevata sommità, sulle granitiche pendici del Monte Capanne, in mezzo a folta selva di castagni»,¹³ che ricopriva ben 847,67 «quadrati» di territorio monta-

¹¹ Repetti E., *Dizionario geografico, fisico, storico della Toscana*, Allegrini e Mazzoni, Firenze, 1839.

¹² Branchi E., *Corografia fisica, storica e statistica dell’isola dell’Elba*, Biblioteca Foresiana di Portoferraio, 1839. In realtà, nell’Elba orientale è presente una stazione di *Castanea sativa* presso Rio (42.807258, 10.399358); altre piccole stazioni erano in località Castagni di Marco, Castagni (Capoliveri) e Castagno (Cavo), tutti toponimi già attestati nel 1840.

¹³ Zuccagni Orlandini A., *Corografia fisica, storica e statistica dell’Italia e delle sue isole*, Presso gli Editori, Firenze, 1842.

no rispetto ai rimanenti 10.284,45 di leccete, macchie e boscaglie.¹⁴

Con la sua lussureggiante vegetazione, il castagneto elbano offre rifugio ad alcuni piccoli mammiferi come il ghio, la martora e il riccio. All'Elba il ghio (*Glis glis*) – da alcuni scrittori toscani confuso con lo scoiattolo – veniva cacciato per la sua carne, come accadeva già nell'antica Roma¹⁵: «Il Monte Capanna, massimamente nei posti coperti di boschi, suol fornire al cacciatore [...] li scojattoli».¹⁶



¹⁴ Zuccagni Orlandini A., *Indicatore topografico della Toscana granducale*, Polverini, Firenze, 1856.

Il «quadrato» era un'unità di misura che equivaleva a 10.000 «braccia quadre» toscane.

¹⁵ I ghiri venivano inoltre allevati in grossi orci di terracotta con fori laterali (*glirarium*); come attesta Marco Gavio Apicio in *De re coquinaria*, una vera leccornia era costituita dai ghiri farciti con salsicce di maiale ed erbe aromatiche.

¹⁶ Repetti E., op. cit. Nel 1780 Koestlin (op. cit.) riportò la presenza elbana del ghio, erroneamente definito «scojattolo».

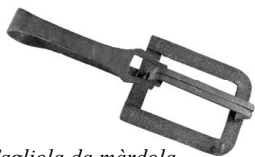
Questo roditore costruisce un grossolano nido nelle cavità di grossi castagni, sebbene si possa avventurare in isolati edifici come avvenne al romitorio di San Cerbone (Poggio) e al santuario della Madonna del Monte (Marciana).¹⁷

Il ghiri viene predato dall'agilissima martora¹⁸ (*Martes martes*), che all'Elba è chiamata *màrdola*; dalle sue furtive attività deriva il verbo *mardolare*, ossia «rubare». Sull'isola veniva attivamente cacciata per la pelliccia, tramite delle tagliole senza esca collocate lungo i tragitti abituali della bestiola, spesso in prossimità delle *poste di piegàle* dove poteva essere attratta dagli uccelli catturati tramite quest'ingegnoso e primordiale sistema di caccia.¹⁹

¹⁷ Una nidiata di piccoli ghiri fu trovata dentro il cassetto, lasciato involontariamente semiaperto, di un mobile della sacrestia della chiesa di San Cerbone, mentre un'altra venne rinvenuta il 4 ottobre 2011 durante i restauri sul manto di copertura del santuario della Madonna del Monte.

¹⁸ Attestata da Sebastiano Lambardi in *Memorie antiche e moderne dell'isola dell'Elba*, con stampa a Firenze nel 1791.

¹⁹ Il *piegàle* era praticato ovunque vi fossero condizioni adatte per la sua messa in opera, detta *incroccatura*. I cosiddetti «tenditori» collocavano migliaia di lacci all'interno delle «poste», piccole radure create per disporvi le trappole. La *vérgola* era



Tagliola da màrdola

un rametto biforcuto e flessibile di *Erica arborea*; una porzione di questa veniva infissa orizzontalmente in una *téppa*, ossia un pendio del terreno, e fissata al suolo con due grosse pietre, una prima della biforcazione e l'altra all'estremità. Accanto vi si poneva l'«alzo», un bastoncino inserito verticalmente nel terreno. La porzione rimasta libera veniva scortecciata e flessa all'indietro, legandovi all'estremità il laccio, composto da crini di cavallo intrecciati (detto *torchiolaccio* quando non vi era alcuna aggiuntatura). Il «tenditore» effettuava tutte queste rapide operazioni con una *pennatella*, piccola roncola maneggevole ed indispensabile. A metà lunghezza, il laccio presentava un nodo fisso, ad anello, nel quale veniva fatto passare verticalmente uno stecchetto. Davanti a quest'ultimo, in basso, era appoggiata una *bàcola*, ossia una corbezzola, che doveva essere «schietta», ben turgida; le *bàcole*, facilmente rinvenibili sul posto, venivano custodite in appositi piccoli panieri. Il laccio, ripartendo dall'anello, terminava con la «campana», cappio a nodo scorsoio che contornava la *bàcola*; questa, evidenziata dall'esser posta su una pietra liscia e appiattita, si trovava incorniciata dalla *tesura*, realizzata con un pollone di castagno o leccio inciso e piegato ad arco squadrato. Intorno ai due montanti della *tesura*, disposta parallelamente al pendio, erano infissi quattro bastoncini che tenevano immobile la «campana». Sui lati della *tesura* venivano collocati dei rametti secchi che impedivano all'uccello di aggirare lateralmente il cappio. Beccando la *bàcola*, lo sfortunato volatile smuoveva lo stecchetto cui era appoggiata; questo faceva scattare la *vérgola*, che, stringendo all'istante il nodo scorsoio della «campana» intorno alla vittima, la strangolava o, in ogni caso, la *'ngarbugliava* intorno all'«alzo», lasciandola agonizzare sino alla morte.

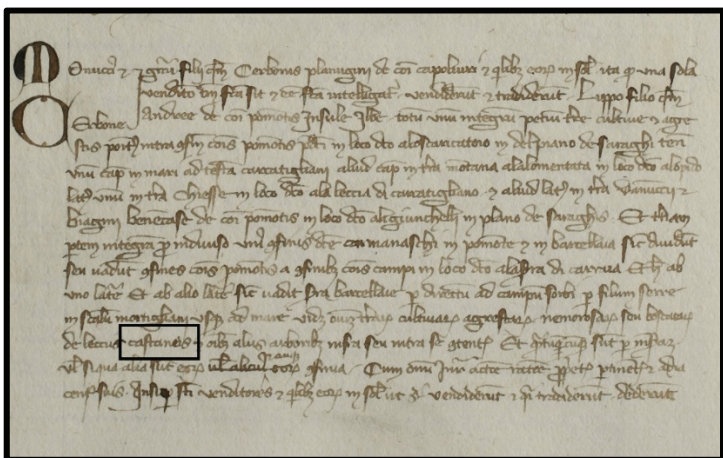
I castagneti elbani furono visitati nel 1871 dai botanici Odoardo Beccari ed Emilio Marcucci, che descrissero numerose specie di licheni (*Arthrosporum accline*, *Buellia parasema*, *Diplotomma populorum*, *Lecanora intumescens*, *Pertusaria communis*, *Schismatomma rimatum*) rintracciati «sulla corteccia dei vecchi castagni a S. Cerbone» nonché «sui castagni nei dintorni di Marciana».²⁰

Alcuni anni dopo, nel 1892, un altro botanico, Pio Bolzon, riportò in una sua memoria:

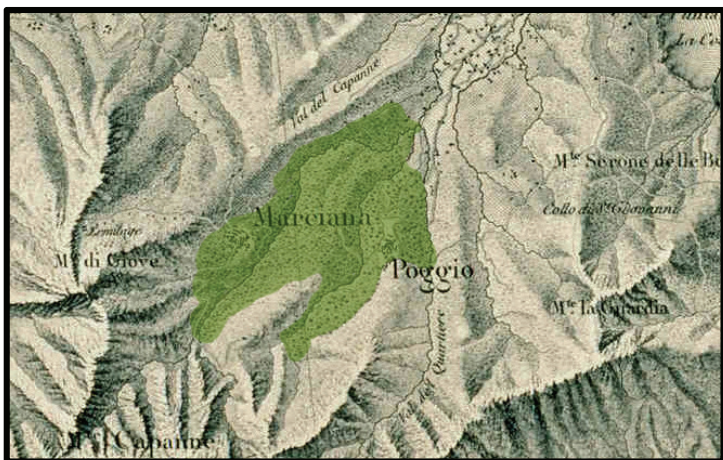
Il primo giorno erborizzai nei bellissimi boschi di castagni presso Marciana Castello e Poggio [...]. I boschi sono formati in massima parte da castagni che, seguendo il fondo delle valli, raggiungono anche 600 metri d'altezza e vanno superiormente a perdersi nelle macchie di eriche.²¹

²⁰ Baglietto F., *Prospetto lichenologico della Toscana*, in «Nuovo giornale botanico italiano», Pellas, Firenze, 1871.

²¹ Bolzon P., *Contributo alla flora dell'Elba*, in «Bullettino della Società Botanica Italiana», Pellas, Firenze, 1892.



In alto, documento che attesta i castagneti elbani nel 1343 (Archivio di Stato di Pisa; evidenziato «castaneis»). Castagneti del Marcianese in una cartografia del 1802 (sotto).

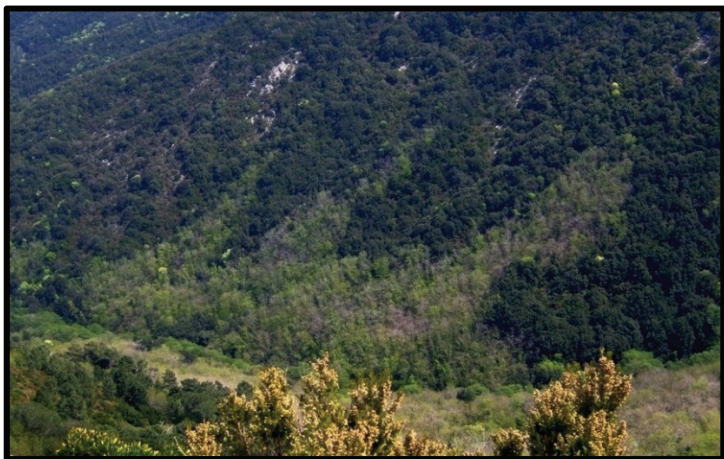




1898: il Mulino della Valle a Poggio (42.788814, 10.188419) fotografato dal ponte (42.789022, 10.188166) sull'antica strada per Marciana Marina; fu usato per la macinazione delle castagne tramite ruota idraulica interna. Immagine su lastra di vetro dello studio fotografico romano «Alessandro Vasari» (collezione di Roberto Caprai, Portoferraio).



1898: i castagni plurisecolari della Madonna del Monte (42.791201, 10.152893). Là scrisse Napoleone Bonaparte: «*Je suis ici dans un ermitage à 600 toises au-dessus de la mer [...] au milieu d'une forêt de châtaigniers*». Immagine su lastra di vetro dello studio fotografico romano «Alessandro Vasari» (collezione di Roberto Caprai, Portoferraio).



«Vele», ossia castagneti di forma triangolare nella Valle della Nivera (in alto) e un muretto di contenimento per castagni (42.782111, 10.172278) presso San Cerbone (in basso).

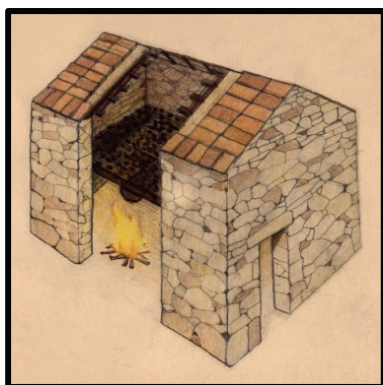




Seccaiola per l'essiccazione delle castagne presso Poggio (42.786256, 10.186527).

Castagno plurisecolare presso le Piane di Rimercoio (42.780500, 10.184694).

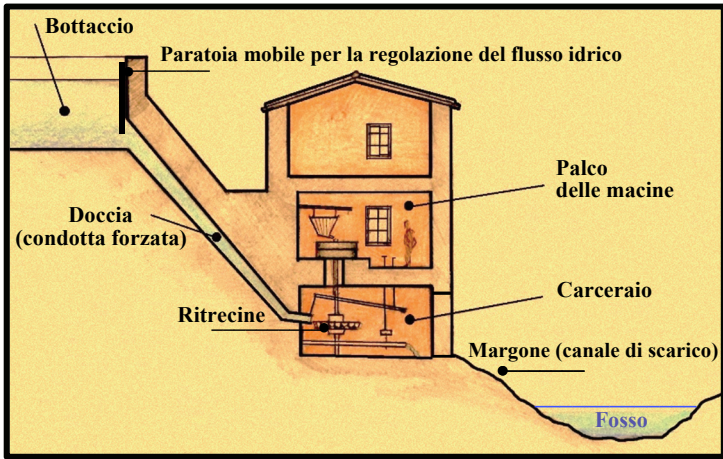
Seccaiola (disegno dell'Autore).



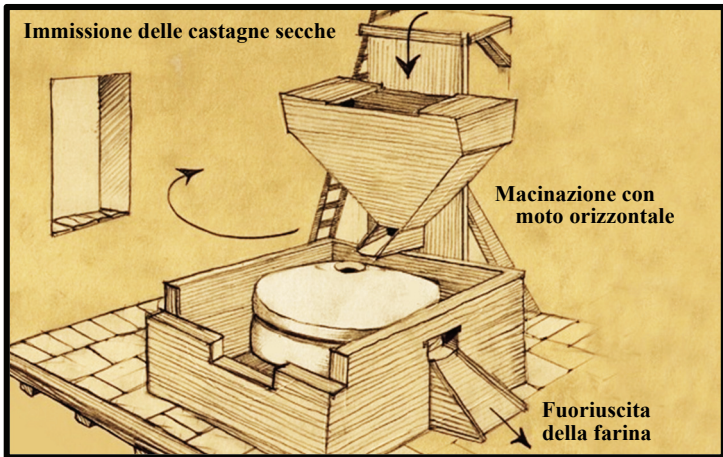


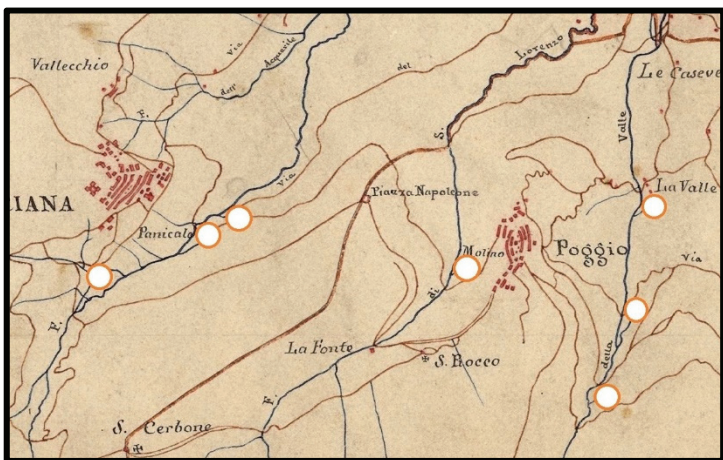
Catasto leopoldino (1840): due *seccaiole* presso Poggio, di cui resta il solo perimetro murario, ai Casalini (42.787467, 10.178908) e Rimercoio (42.781361, 10.184750).





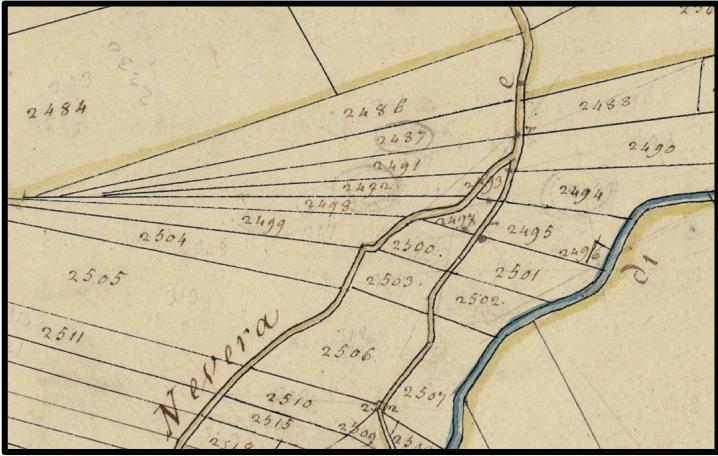
Il mulino da castagne elbano: sezione generale con la vasca del bottaccio, il «carceraiio» con la ruota lignea del ritrecine e il locale per la macinazione (disegni dell'Autore).



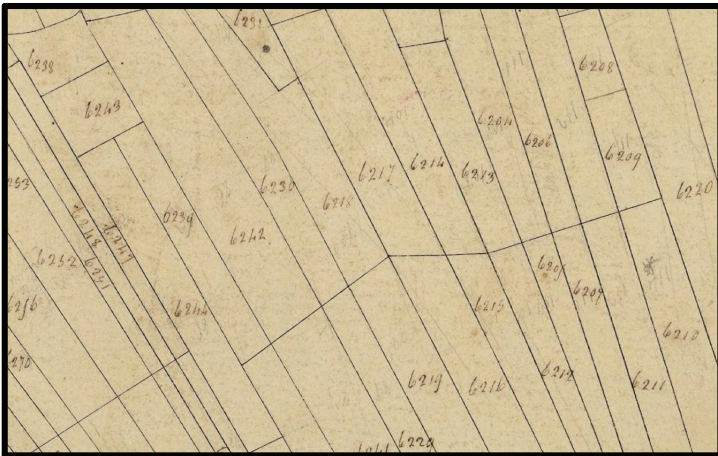


Catasto leopoldino (1840): localizzazione dei mulini idraulici presenti nel circondario di Marciana e Poggio (in alto) ed in quello di Marciana Marina (in basso).





Catasto leopoldino (1840): suddivisione dei castagneti in particelle triangolari («vele») e rettangolari («lenze») presso Rimercoio (in alto) e San Cerbone (in basso).





*Picozza con marchio «GM» (Giulio Moneti) da imprimere sui castagni che dovevano essere abbattuti (in alto).
La carbonaia in un disegno dell'Autore (in basso).*



Il **castagneto** era suddiviso in due differenti tipologie di appezzamento: le «**vele**» (dalla forma triangolare, con la base corrispondente al fondovalle) e le «**lenze**» (rettangoli oltremodo allungati, che si estendevano dai crinali ai torrenti).

I castagni, secondo una descrizione del Cinquecento, «si godon la regione e l'aspetto del cielo freddo, non ricusano il tiepido pur che lo consenta l'humore; si dilettan delle spiagge a bacio, massimamente rivolte a settentrione».²²

Le castagne venivano raccolte dopo che si erano scavati sui terreni, quasi sempre in forte pendio, dei solchi di contenimento per la caduta di queste, chiamati «**rette**».

L'importanza rivestita dalle castagne nell'alimentazione umana si evidenzia nei due nomi con cui l'albero che le genera era anticamente definito: «albero del pane» e «pane di legno».

²² Tommasi F., *Reggimento del padre di famiglia*, Marescotti, Firenze, 1580.

Le **castagne** si distinguono in più qualità: le «**marroni**» ossia «molto più grosse e molto più belle dell'altre»,²³ i cui vistosi esemplari vengono detti **biocchi** e derivano da castagni innestati, le **carpinesi** (dalla forma allungata, ottime per produrre farina), le **scarli-**



nesi (di grossa taglia e a sezione triangolare, da castagni innestati) ed infine le **selvane** (originate da castagni selvatici, non innestati). All'Elba «si raccolgono le castagne sulla fine di settembre od ai primi di ottobre e si smerciano fresche nei mercati dell'isola e su quello della prossima città di Livorno, portatevi quale primizie».²⁴

Le castagne, inoltre, «sono in molto uso per pan de' contadini delle montagne, se ne servono per

²³ Mattioli P. A., *Discorsi nei sei libri della materia medicinale di Pedacio Dioscoride*, Valgrisi, Venezia, 1555.

²⁴ Pullé G., op. cit.

minestra, per istiacciate, per castagniacci, per mangiar sole crude e cotte, lesse e arrosto».²⁵

«Nelle montagne, ove si ricoglie poco grano, si seccano in su le grati al fumo e poscia si mondano, e fassene farina la quale valentemente supplisce per farne pane».²⁶

Per realizzare la farina, le castagne venivano dapprima essiccate in un apposito edificio chiamato all'Elba *seccaiola* (*metato* in Garfagnana) e costituita da un locale con un soppalco in legno, il *solaiolo*. Veniva poi acceso un fuoco, con poca fiamma e molto fumoso, che in una ventina di giorni essiccava le castagne; dopo una battitura dentro balle di iuta, erano spulate in giornate di forte vento e infine macinate nei mulini alimentati dalle acque dei torrenti.

Questi edifici possedevano una grande vasca in muratura – il **bottaccio** – in cui si accumulava

²⁵ Tommasi F., op. cit. All'Elba si preparava, con la farina di castagne, la cosiddetta *pulenda dolce*.

²⁶ Mattioli P. A., op. cit.

Secondo lo stesso autore, i castagni risultano «utili per le fabbriche delle case, per far travi, correnti, tavole, doghe e cerchi da botti; ma per legna da fuoco sono del tutto inutili».

l'acqua tramite una deviazione dei torrenti («**gora**»). Scendendo dalla condotta forzata («**doccia**»), il flusso idrico ricadeva sul **ritrecine**, ossia la ruota orizzontale posta nel **carceraio**; il ritrecine azionava così la soprastante macina («**mola**») composta da due grossi elementi in pietra, quello inferiore fisso («**ceppo**» o «**dormiente**») e quello superiore («**coperchio**») spinto, tramite un perno detto «**nottola**», da moto orizzontale. I mulini elbani utilizzavano il ritrecine – «in uso nella maggior parte dei mulini della media e bassa Italia»²⁷ – dacché, considerata la poca portata dei torrenti, ottimizzava il lavoro dei mugnai.

All'Elba il primo mulino (*molendino*) è documentato nel 1364²⁸ lungo il Fosso di San Francesco a Sant'Ilario, mentre dal Cinquecento, nel Marcianese, esistevano diversi mulini tra cui quello di Buccetto, di Cavallone, di Matteo di Pirro, dei Pardacci in località Panicale a Marciana e quello di Tannino.

²⁷ Florio G., *L'ingegnere mugnaio*, Giannini, Napoli, 1871.

²⁸ Archivio di Stato di Firenze, *Notarile antecosimiano*, atti di Luca di Iacobo, 27 marzo 1364: «*unius petii terre cum molendino*». Traduzione: «un pezzo di terra con un mulino».

L'**innesto** del castagno avveniva nella prima metà di aprile; scelto un vigoroso pollone selvatico, l'**innestino** lo tagliava a mezzo metro dal suolo e vi inseriva, con la tecnica «a zufolo», una **panella**; questa era costituita da un tubicino cavo di corteccia prelevato da rametti di castagni già innestati.

La **piantagione del castagneto**, come si legge in un'accurata descrizione di Francesco Tommasi risalente al 1580, deve avvenire

nel mese di novembre e di febbraio; le castagne fresche, le quali si eleggon per seminare, debbono esser grosse, mature e che di loro diano grande speranza. Meglio è seminarle di novembre, e durando si posson seminar di febbraio; si seccan quando son fatte sparse all'ombra e secche che sono si ammontinano in qualche luogo stretto ed asciutto. Si cuopron con l'arena del fiume e quando si voglion seminare tre giorni avanti si nettan dalla rena e si pongono in acqua fresca. Mettonsi quelle che son sane e quelle

son le sane le quali vanno nell'acqua al fondo; ma quelle che son buone per trenta giorni si sotterrano e di nuovo se ne fa la pruova la terza volta nella primavera e quelle, come s'è detto, che son sane, son quelle che si seminano. Alcuni le conservan ne' vasi di terra mescolate con la rena; amano i castagni il terren morbido e soluto, non arenoso, fanno nel sabbione se è humido; la terra nera e dove si fanno i carboni e dove si cava il tufo gli è conveniente. Nel terren sodo e pien di zagnobia non allignan mai; similmente nell'argilla e nella galera non fanno, perché son terreni non convenienti alla natura loro. [...]

Fannosi de' castagni i pàstini con elezion del luogo sì come si fanno gli altri arbori; piantansi di grandezza di due piedi e d'uno e mezzo; il piantar loro è a buche o a cavaglioni collocati e messi in ordine. Ma avanti che si piantino, il terren destinato a ciò si deve arar molto bene per tutte le bande litamare, e ridurre in polvere. E se si pongon le castagne per seme, un quarto di piede si

debbon sotterrare ed a ciascuna castagna si deve ficcare un bastoncello per segno. Le castagne che si seminano voglion esser tre o quattro insieme, e fra queste e quelle deve correr lo spazio di quattro piedi. Quando si debbon trapiantare vogliono esser di due anni; il luogo dove si trapiantano deve esser pieno di rivoli d'acqua, accioché bisognando possa correr l'acqua e non si fermi. Conciòsiaché quando si fermasse e facesse la belletta farebbe cagione di far morire i piantoni; il nuovo castagneto si deve tutto zappar nel mese di marzo e d'aprile.²⁹

Il **taglio del castagneto**, durante il quale era molto ricercata una pregiatissima varietà di castagno dal legno di colore rossastro (il cosiddetto «**volpino**»), prevedeva di lasciare le matricine,³⁰ ovvero i

²⁹ Tommasi F., op. cit.

³⁰ Pullé G., op. cit., nel 1879 osservava che «a scopo di pubblica utilità e con apposite leggi si dovrebbero regolare i tagli, facoltizzandoli alla sola condizione che venissero dotati di piante matricine destinate a sostituire le vecchie ceppaie e produrre una nuova e vigorosa generazione di piante». Tommasi F., op.

nuovi virgulti delle ceppaie, ad una distanza di circa 7 metri l'una dall'altra. Gli alberi che dovevano essere tagliati venivano preventivamente segnalati tramite il colpo di una particolare accetta, con la quale si rimuoveva parte della corteccia e si marchiava con un'ulteriore percossa della parte retrostante, che possedeva un marchio circolare o quadrato spesso con le iniziali del proprietario.

Una volta tagliati, ai tronchi di castagno venivano rimossi i rami e la corteccia con la pesante e poco maneggevole roncola chiamata *ristaia* – «vero e proprio pennato o roncone adunco»³¹ – e tramite la più pratica *pennata* (dal latino *falx pinnata*, in riferi-

cit., notò nel 1580 che «nel luogo dove è tagliato il castagno pullulan tanti germogli che fanno intorno al tronco una selva».

³¹ Branchi E., op. cit. *Ristaia* deriva dal latino *falcula rustaria* (cioè «falce per i rovi»; cfr. Marco Porcio Catone, *De agri cultura*, XI); veniva usata «per tagliare i cespugli ed i rovi» (Pullé G., op. cit.). A Capoliveri era detta *restaia*. La *ristaia* serviva anche per tagliare pali di castagno, che venivano infissi nel terreno battendovi con la robusta parte retrostante. Per la sua rozzezza, ispirò il detto locale «Sii più 'gnorante d'una ristaia a la mancina». Questo strumento, di cui al Poggio esistevano più formati (oltre alla variante per mancini), è chiamato *restaighia* in Garfagnana, *rostaighia* nel Pistoiese, *rustaighia* in Lunigiana, *ristaighia* e *rustaighia* in Corsica e *rustaighia* in Gallura.

mento alla lama retrostante presente in alcuni esemplari) introdotta sull'isola dai carbonai emiliani definiti impropriamente «lombardi» dai boscaioli elbani.



Ristaia (forma arcaica)



Ristaia



Pennata

Ulteriore passaggio era costituito dalla squadratura dei tronchi effettuata con la *squadratora*,³² una grossa scure dalla larga lama, e successivamente,

³² Dalla *squadratora*, simile all'«ascia barbuta» longobarda, deriva forse il toponimo Squadratoio, nella vallata di Patresi.

con dello spago intriso di minio – teso con due dita e fatto scattare violentemente sul legno – venivano tracciate le linee di taglio per realizzare i tavoloni.

marchio quadrato o circolare



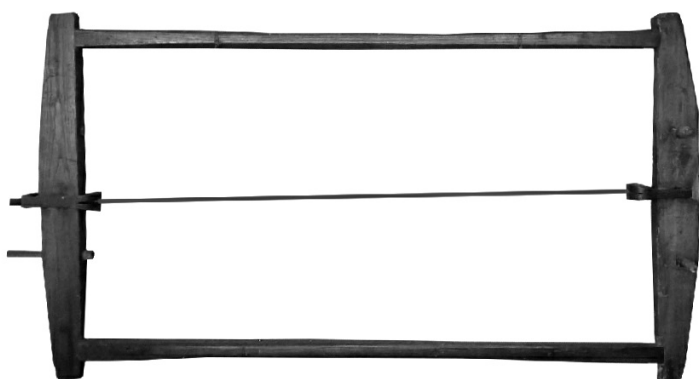
Marchiatrice



Squadratora

I tronchi erano quindi sezionati con il **segone** azionato, tramite movimento verticale, da due boscaioli. Ultimati i tavoloni, venivano portati a dorso di mulo sulla strada e disposti in cataste a strati orizzontali (*barcaie*) alte persino 4 metri, con spazi per la necessaria aerazione; alla testata di ogni tavolone era inchiodato un pezzetto di latta ritagliato in forma rettangolare, che aveva la funzione d'impedire al legno di spaccarsi.

Erano poi venduti, tramite misurazione con il **calibro**, ai falegnami, che li richiedevano per realizzare prevalentemente finestre, e a contadini o privati che acquistavano anche filagne – ossia lunghi pali di castagno – per costruire pergole nei numerosi *magazzini*³³ sparsi nelle campagne elbane.



Segone



Calibro

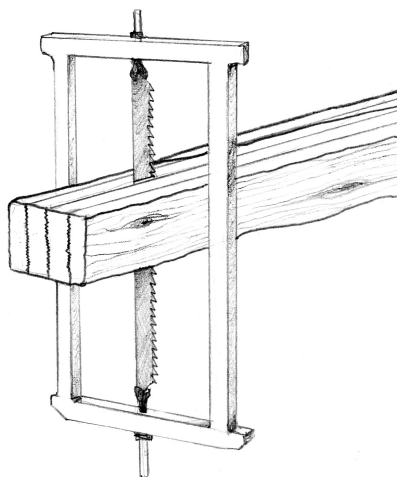
³³ Piccoli edifici campestri (dal basso latino *magazenum*) muniti di palmento, ossia la vasca in muratura per la produzione del vino, attestati all'Elba almeno dal XIV secolo.

Altri strumenti del boscaiolo elbano erano la *picozza* («grossa accetta per tagliar legna»)³⁴ e la *picozzina*, il *marriscuro* o *manescuro* («grande zappa con cresta tagliente dalla parte dell'occhio in opposta direzione della zappa che serve, zappando i terreni diboscati da poco tempo, a tagliare la macchia»)³⁵ e il *maglio* (mazza in duro legno di leccio con ghiere di ferro), utilizzato per spezzare grossi tronchi di castagno battendo sulla «*zeppa*», cuneo in ferro.



³⁴ Branchi E., op. cit.

³⁵ *Ibidem*. Nel Settecento, all'Elba, veniva detto *gaglione*.



Schema di taglio dei tronchi – già squadrati con la *squadratura* – per la realizzazione dei tavoloni: la lama del segone verticale, azionato da due uomini, segue le linee tracciate con spago intriso di minio (disegno dell’Autore).



Giulio Moneti con i suoi operai tra il 1937 e il 1940 presso Poggio; a destra, il giovane Delfo Romeo Mazzarri.

I castagneti elbani localizzati nel settore nord-occidentale dell'isola, secondo un'accurata indagine risalente al 1879,

si educano più allo scopo di averne legname anziché frutto. Sono circa 600 ettari di castagneti dai quali si ricavano appena 4.218 ettolitri di castagne, ma che vantano alte e ben diritte piante, le quali forniscono lunghe travi ed altro legname ottimo soprattutto nei lavori di bottaio. [...]

La strada che da Marciana Marina porta al castello di Marciana, fra i quali corre in linea retta una lunghezza di 2.000 metri, e l'altra che da Poggio va al castello istesso lunga non meno di 1.300 metri corrono sempre attraverso a castagneti, i quali poi oltre Marciana si estendono, nella direzione della Zanca, per non meno di altri due chilometri di lunghezza ed uno di larghezza.³⁶

³⁶ Pullé G., op. cit.

Agli anni tra 1937 e 1940 si riferisce un'altra descrizione delle lavorazioni boschive effettuate a Poggio dall'imprenditore mugellano Giulio Moneti:

I tavoloni di castagno venivano preparati dai segantini, fatti venire dal Continente, nei castagneti; noi li accatastavamo sulla strada del cimitero del paese, in cataste dette *barcaie* alte anche 4 metri. Ne avevamo una diecina lungo la strada che porta alla Fonte di Napoleone. I tavoloni venivano richiesti dai falegnami che realizzavano infissi sia da porte che da finestre, e che noi – misurandoli con un apparecchio detto calibro – vendevamo al metro cubo; detto legname doveva essere di prima qualità. Si scartavano i tronchi che avevano la «cipolla», con cui non era possibile realizzare i tavoloni, e che venivano portati in Continente dove conciavano le pelli perché ci levavano il tannino; poi, a volte, si faceva anche il carbone con questi legnami.³⁷

³⁷ Ferruzzi I., *Diario di una vita*, dattiloscritto inedito, 2002.

E proprio la produzione del carbone, realizzata tramite le carbonaie, ha rappresentato un importantissimo capitolo della storia boschiva elbana.

La **carbonaia** veniva disposta in una «**piazza**» ricavata con un terrapieno lungo i pendii dei boschi; ripulito il terreno da tutte le pietre, il carbonaio innalzava con lunghi pali un elemento verticale cavo, ovvero il «**camino**» della carbonaia.

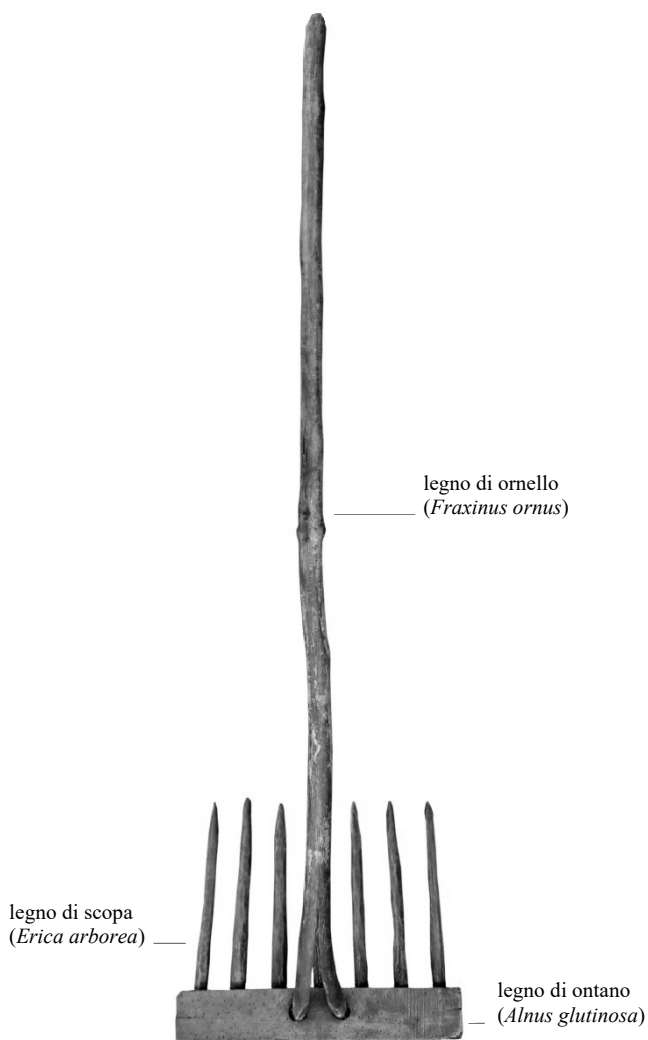
Attorno ad esso veniva realizzata una cupola di legname appezzato; l'antica esperienza permetteva al carbonaio di calcolare, misurando con i passi la circonferenza alla base della cupola, la quantità di carbone che avrebbe ricavato. La base circolare veniva poi rinforzata con un anello di pietre detto **calzolo** e la cupola veniva ricoperta da fronde di scopa, leccio e citiso (pianta localmente nota come *embre* o *ènnere*, dal latino *emērus*).

Sopra il fogliame veniva steso uno strato di terra per diminuire il più possibile la presenza di ossigeno ed ottenere quella lentissima combustione necessaria alla produzione del carbone.

L'ultimo passaggio era costituito dall'accensione della carbonaia; con una scala di legno il carbonaio saliva sulla sommità della cupola e, dal «camino», introduceva il fuoco aiutandosi con un lungo palo detto «**forcone**».

Le condizioni meteorologiche influenzavano non poco l'intero processo di carbonizzazione, che durava circa cinque giorni; per ottenere una combustione uniforme su tutta la superficie della cupola, il carbonaio doveva vigilare notte e giorno sul vento che spirava, onde regolarne l'ossigenazione interna con una serie di fori (la cosiddetta «**banchina**») realizzati con un bastone.

Infine, quando il legname che costituiva la cupola si era carbonizzato, il carbonaio operava la scarbonatura con un grosso rastrello (***rastiello***) costruito con tre diversi tipi di legno; i denti di scopa, la sbarra in ontano – ben resistente a trazione – e il manico con un grosso pollone di ornello che permetteva un movimento quasi orizzontale.



Rastiello

Gli antichi usi alimentari e terapeutici del castagno furono descritti ancora una volta, nel 1580, da Francesco Tommasi:

Il frutto ancora riserrato in riccio aspro e forte, aperto poi si ritrova dolce e grato. Le castagne son calde secondo il primo grado e secche nel secondo; il calor dà lor la dolcezza, il secco la ponticità.

Il troppo mangiarne gonfia il ventre e fa dolere il capo, il qual difetto gli si toglie quando s'arrostiscono, accioché la corpulenza e la terrestrità loro si rarefaccia, o quando si cuocon nell'acqua, accioché per tal coccitura acquistin dell'humido e del molle, e in questo modo son lodevoli e generan di sé buono humore al ventre ed al petto siccità massimamente se col zucchero son mangiate; giovano a' colerici ed a' flemmatici mangiate con m[i]ele puro.

Ristringono il vomito e la volontà di vomitare toggon via, e confortan l'intestino chiamato ieiuo.

Le castagne col sale trite e mescolate con m[i]ele sanano il morso del can rabbioso dell'huomo; le castagne, con farina d'orzo e con aceto fattone impiastro, rimuovono e curano il tumor delle poppe reprimendolo.

Le scorze e le foglie abbruciate, e fattone polvere temperata con vino, e fattone impiastro postosi sopra il capo de' fanciulli, fa crescere i capelli e proibisce che non ne cadino.³⁸



³⁸ Tommasi F., op. cit.

Contributo storico

Della coltivazione de' castagni

secondo l'espresso parole de' montanini del Pistoiese

(Giambattista Giuliani, *Sul vivente linguaggio della Toscana*, 1860)

Il castagno è un frutto che vien quasi-mente da sé; non ha mestiero di molta lavorazione. Delle castagne, quando si raccattano, ne resta sempre qualcuna disparte; nascono poi de' piantoni, si sbarbano e ripiantano. Se ne fa de' vivai, e se il terreno gli dice, i novelli mettono. Ma è da tenerli riguardati dalle bestie che li offendono: quel morso gli è un veleno. Dopo du' o tre anni vigorisce la gioventù, che se ne rifanno le selve.

Nel piantarli s'ha da por mente la condizione della terra, vedere la qualità enno i castagni; bisogna poi fare a che possano pigliar aria e venir su prosperi, gagliardi. Si fa una buca un po' fonda e vi si pianta il castagnuolo colle barbe, si rinalza e riempie di terra buona.

La terra meglio è la stagnola, ma dov'è più sasso che terra, vengon tardo e fruttano pochino i castagni: vogliono il sasso dolce; se è forte, lo sdegnano. Reggono al piano come al poggio; vegetano molto ne' luoghi freschi; in altura calda gli si dà più grasso, un po' di terriccio, ma la castagna vien meglio granita.

Bisognano molte diligenze per avviarli bene i castagni, e chi non l'adopera, è caso che veggia le selve in rigoglio: il più restano mortificate. I piantoni vengono tuttavia silvani e coll'innesto si riducono a domestico; tutti s'hanno d'annestare i castagni.

Noi s'annesta a bucciuolo o anello; si storce il ramo domestico, poi si taglia per cavarne l'anello che s'adatta sul novello silvano: se combaciano e son fasciati a buon modo, la ferita risarcisce presto. L'umore dell'anello domestico ricola un pochino e s'immette nel ramo silvano e l'addimestichisce.

Ma bisogna che l'anello vada per l'ap-
punto; se è troppo stretto, non corre; se è
lento, non s'accosta e non prova. Quando
l'occholino del piantone domestico si con-
fronta coll'altro silvano, che s'impone in
sull'altro, allora è il meglio; l'innesto va a
perfezione, di cento non ne falliscono due.

Un vecchio mi consegnò questo se-
greto, e quante volte l'operai, tante mi disse
bene. Importa peraltro di pigliare il suo tem-
po e che la stagione vadia in favore; come
non è preso al suo punto e la stagione s'ina-
sprisce, il bocciolino si perde, ché non s'at-
tacca. Badi, se l'uno o l'altro non è in suc-
chio, l'innesto non fa presa. A volte non rie-
sce, perché non s'ha pratichezza: ci vuol an-
che passione, come non si piglia passione a
un lavoro, non vien bene niuna cosa.

Se scoppia un tallo a piè d'un novello
insetato si leva, che porterebbe via della
forza, sperderebbe l'umore della pianticina.

L'innesto vuol esser fatto a occhio vi-
vo: di settembre s'annesta a occhio morto,

ma non è buono insetamento e non prova in quell'anno. Han de' capricci anco le piante, e chi ne capisce nulla? È come noi cristiani, 'na cosa fatta oggi, torna; domani, non più o alla diascola: tutto a tempo; se no, male.

Quassù i castagni vengon di tutte sorta, silvani, pastinesi, carpinesi. Marroni se n'ha pochi da noi: in Casentino è il luogo loro. Se la stagione corre di buon filo, i carpinesi si caricano di più, ma son difficultosi al caldo: il diaccio non li fa tanto male: lo comportano ragionevole. Bisogna scattivarli i castagni, levarli di dosso i rami bruschi, seccaioli, morti, che trattengono gli altri dal frutto.

La ripulitura il meglio è di verno, che non gira l'umore della pianta, la buccia si tien serrata al legno e non si perde nulla. Di marzo quando la pianta è in sul muovere, indebolisce a ripulirla, e se più in là, c'è pericolo che finisca. Si pareggiano i rami, perché il sugo corra ben regolato; e crescono che è una bellezza.

Ci vuol occhio per ripulirli a modo i castagni: se non gli si toglie quel seccume dalla pianta, i polloni non si spiegano e non sfondano: poi vien su qualche ramo non bene attaccato, e si scoscia appena un ci va sopra col piede. Il sucidume dà affanno alla pianta e la sfrutta, se non gli si leva di dosso.

Si lasciano i rami che han più di verde, il meglio della pianta, e fanno una cacciata lunga, bella d'assai. La ripulitura li rifà giovani i castagni, che tornan lieti, vengono più forti a produrre. Non importa che le piante abbiano di molta frasca: si leva più roba da una pianta che non è ammagliata.

Quando poi un castagno comincia a perdere, che si vuota e invecchia, compariscono de' novelli a piede e gli piglian l'umore, allora o si taglia a piana terra, o si scamozza. Se il castagno lo scapezzate giovane, tanto si rifà, ma come lo scapezzate grosso, gli si fa male a' piedi e non può bastare.

Piuttosto che il dimozzo, torna prendere de' polloni al piede, tagliarli fra due ter-

re i castagni. Nello scapezzo non s'è avvertito questo danno, che le piante si vanno a perdere presto. Meglio è aver la gioventù al piede, se no, la pianta non ha vigore da reggere. Quelli de' castagni che si taglian fra due terre, pareggiati a terra, rimettono che bastano eterno, in secolo de' secoli. Una selva ancor vergine, che non sia mai stata messa al taglio, è da rifarla, tagliandola a' piedi, anco se avesse ducent'anni.

Le selve rade portano di più frutto: i vecchi antichi le tenevan rade le selve; a' tempi d'oggi non si costuma più tanto. E non si pensa che molta selva dà poco di castagne; dove c'è troppe piante, che vi son fitte fitte, non gira l'alimento per tutte.

Si scamozzano a mezz'aria i castagni o 'n sulla vetta o anco pari a terra secondo che porta la seccatura de' rami: se non dan più frutto, si recidono. Il dimozzo, se non è fatto a regola, dopo un par d'anni le piante un po' di vento le sfianca: ponno ringiovanire co' novelli che rimettono al piede.

Nel ripulir i castagni si fa di molto legname da bruciare; serve anco a farne delle capanne, de' tetti, ciocchi da seccar le castagne, mille lavori: vede là quelle cataste?

È tutto legno della ripulitura. Ma le cataste l'è una bellezza a vederle, quando si dimozza una selva, che s'abbattono le piante maggiori; se ne fanno delle cataste spropositate, erte erte che l'occhio manco può arrivare la cima.

A questi anni scomparvero delle selve: si vuol fare tutto un guadagno, ma si fa allegrezza un anno, poi si piange, non c'è più selve, né roba e danari. Tutti se ne soffre, perché tagliate le crine de' monti, adesso passa il vento tanto crudele, che non c'è trattenenza; siam dirimpetto all'Apennino, e i venti qui possono di molto, ci rimangon di casa. Noi poveri si trema a ogn'ora; e si sa, chi ha poco pane pare che un soffio se l'abbia a portar via.

Di maggio non si toccan più le selve, perché si avvia la fioritura e vien fuori il car-

dino, che scoppia come un bocciuolo di rosa al caldo sole. Unguanno c'è una buona provvisione di cardini, se vengono in acquisto. Come la stagione li accompagni, che abbiano luogo a prender l'anima, e' se ne spera una dovizia; 'na raccolta in abbondanza, speriamo.

Sfiorito il castagno, spunta il cardino. Se il cardo s'inanimisce, si ha più speranza del frutto: ma se non la prende l'anima, vuol dire che è vuoto, riesce a nulla. Qui corre il dettato: – *quel che fa maggio, fa settembre* – perché quando sfioriscono a tempo, i castagni noi insegnano la buona raccolta. Enno gelose le castagne, vogliono certi tempetti regolati, proprio lì lì, per l'appunto.

Ma se il maggio infilano delle brutte giornate, burrascose, troppe piogge, ventacci, allora si sta molto impensieriti della raccolta: anco che risponda, l'è tuttavia una piccolezza. L'anima adesso non l'hanno ancor presa i cardini; come non siamo a Santa Maria la non è in anima.

Se i tempi vanno ragionevoli, il proverbio non falla: – *a San Vito il castagno incardito; a Santa Maria, inanimito.*

Tra '1 luglio e il settembre si va per le selve a far la frasca: se ne portano in capanna de' fasci spropositati. Poi la gente di casa tutti corrono a spiccolare le foglie da porre in serbo pel verno; si usano quando si cuoce i necci.

L'è una allegrezza que' giorni, si canta, si va saltando pe' campi delle selve: anni passati si portava anco in giro la fiasca, torni '1 settembre alla spiccolatura delle foglie, venga a veglia e vedrà la bella festa: da contadini, si sa. Basta che la furia de' tempi non sciupi ogni cosa.

Venne un grosso vento che stroncò de' castagni: oh, che puol essere? 'na quindicina di giorni. Anche ier l'altro soffiò una ventata che diede alle macchie ma non prese le nostre selve: tutti èramo in paura, poi rovinò un'acqua, che pareva un subisso.

La troppa frasca non fa buono a' castagni: un albero con tanto fogliame è come un ombrello; gli dà il vento e lo fracassa.

Vede que' castagni, son rossi, enno come arsi; la buffiera li flagellò dal cimolo a' piedi. Il vento libeccio anebbia i castagni, li avvampa: porta più cattivezza, invelenisce di molto, guasta ogni cosa, grani, castagne, roba nera; è più tanto forte degli altri venti.

L'abbiam per dettato – *a vento libeccio, né pane, né neccio* – spariscono le castagne, non si sa dove vanno, cascano vizzate, morte. Come vengon delle temperate è buono a' castagni, ma se il vento li abbocca, le castagne cascano a vendetta.

Il meglio vento è la tramontana, non guasta mai, rimena sempre abbondanza: – *tramontana, pane e vino alla Toscana* – si dice per tutto in proverbio, ed è la sperimentazione che lo insegna.

A volte la brinata fa restare i castagni; rovina la fioritura e 'l frutto. I castagni amano pioggia e caldo, non li vogliono i mezzi

tempi. Han paura del freddo: una brinata tra l'aprile e il maggio basta a riarderli.

Se poi viene il bruscello, che la pioggia resti diacciata sui rami, le castagne son belle e perdute: quelle piogge ghiacciate mortificano il frutto, son la peggio maledizione per i contadini: Gesù ce ne scampi. Anco la seccareccia, l'alidore, fa danno a' castagni: ogni tanto una rinfrescata è il meglio che li tocchi.

Il caldo tante delle volte vien fuori tempo: di settembre fa seccare il cardo: – *settembre toglie, non rende* – diciamo noi contadini: i tempi a tempo. Se batte la grandine, i castagni s'avviliscono. La grandine, dove passa, fa de' poveri: non porta carestia per tutto, di vero; parecchi de' luoghi li rispetta, perché la Mano di su versa dove vuole.

C'è i bruchi che divorano tutte le foglie a' castagni: questo castigo è molti anni che non comparisce più, grazia di Dio.

Tempi a dreto, me ne rammento io, che i bruchi le spogliarono tutte quelle selve di contro, pareva ci avesser dato fuoco.

Eran tanta moltitudine, che fin di quasi si sentiva rodere le foglie, far *tri tri*, sa quel rumore che fanno i bachi nel trinciare la foglia, era lo stesso, anco più forte in quella confusione. Si spera che non vengano più di quelle maledizioni: se ci mancano le castagne, non s'ha più modo di campamento; son la nostra ricchezza, tutto il nostro pane.

I topi a volte, se non ci si bada, pigliano le castagne pel fioricino di cima, e ne fanno delle rimesse, che le so dir io. N'ammucchiano financo 'na quarticina, e ne fanno tutto pasto: appena riman la semola. Portano di gran danni, non parrebbe mai tanto.

Le castagne cascano da sé volontarie; non c'è da scotere la pianta; e poi, non si dubiti, la scrollano i venti. Più presto le cascano e più bella vien la raccolta, se non cascano forzate; perché allora vien giù anche il cardino, e questo vuol dire che non son al punto della maturazione, non son perfette mature.

Se cascano sgranate, un uomo ne raccatta insin a tre sacca; se col cardino, nem-

manco uno. Se la castagna tocca la maturazione, il cardo s'apre facilissimo da sé, intende? scoppia l'epa, quando la castagna è fatta. Si raccolgono sui primi d'ottobre o più in là, secondo l'occasione de' tempi.

Come il settembre corre umido, il cardino tanto si lascia pigliare, gli è agevole a trattarlo; ma se vien l'asciuttore, il cardino buca tutte le mani, punge terribilmente e le castagne si sgranellano a stento.

Anno le castagne erano strate strate; manco si bastava a raccoglierle tutte: era un bel cantare. *Viva, viva la castagna! Frutto dolce e saporito che da tutti è riverito, come re della montagna. E dovizia delle selve, fa bellezza nei giardini, non la cede ai faggi, a' pini, come re della montagna. Viva, viva ecc.*

La castagna *carpinese* è la più che abbia di possanza; pende nel rosso, fa bella comparita, è di pasta più morbida, ma tien la buccia dura. Dove che la *pastinese* tira al nero, ha buccia gentile, si monda meglio; dentro è salda e sfarina benissimo.

Le castagne *silvane* sono un po' ruvide, di scorza pelosa e a mangiarle fanno sentire più dell'amaro. Come si riducono in farina, si mischiano con le pastinesi e le carpinesi che son le meglio castagne, e se ne fa una buona mescolanza. È una farina non bianca né rossa; 'na cosa giusta, al suo punto.

Quelle dirimpetto, su per que' poggiami, son delle selve di più tempo: ci ha de' castagni che passano i mille anni.

Si può conoscere l'età d'un castagno, basta reciderlo a piana terra; si trova di che tempo è, dalle vene del legno che corrono dal mezzo in giro.

Quando poi è di gran tempo, gli anni non si contano più al castagno: anco noi, quando se n'ha tanti addosso degli anni, non se ne tien più conto: e chi le potrebbe scernere quelle vene? Son tante tante e minute. Fanno tanti giri e rigiri, che valle a pigliare, se puoi: non c'è verso; si segue un po' a contare, poi scoppia la pazienza e addio il conto; non si raccapezza più nulla.



*Paniera realizzata con schiappe ricavate da polloni (tallosi)
di castagno.*

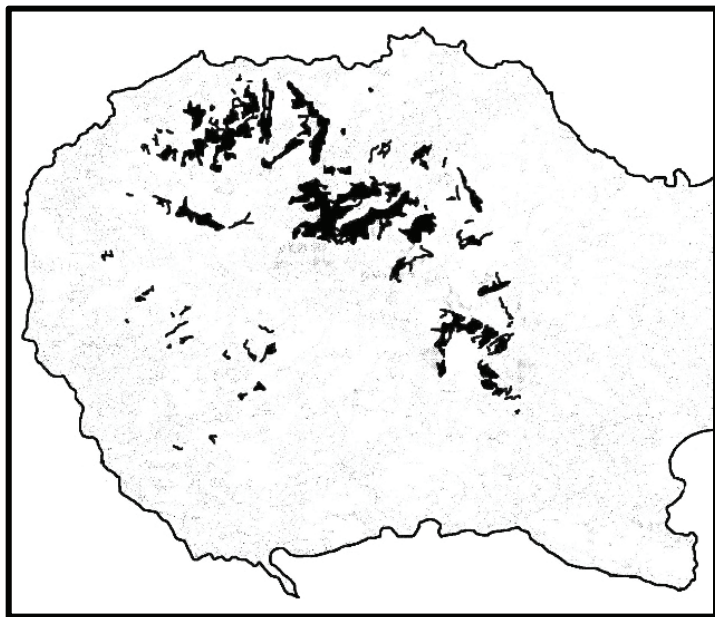
Conclusioni

Il destino dei castagneti elbani è oscillato, nel tempo, fra due malattie generate dai funghi patogeni *Phytophthora cambivora* (il «mal dell'inchiestro», in quanto il tronco dei castagni colpiti assume una colorazione nerastra) ed *Endothia parasitica*, responsabile di profonde fessurazioni sulla corteccia.

Più di recente, il cinipide del castagno (*Dryocosmus kuriphilus*), insetto di origine cinese che sulle foglie crea galle al cui interno si sviluppano le larve, si è diffuso sull'isola dal 2011 e in due anni ha invaso tutti i castagneti (2013); dall'anno successivo (2014), il Parco nazionale dell'Arcipelago toscano ha attuato i primi lanci di *Torymus sinensis*, un insetto, anch'esso di origine cinese, antagonista naturale del *Dryocosmus kuriphilus*.

In ogni caso, il declino dei castagneti elbani è dovuto, sin dalla metà del Novecento, al progressivo abbandono della loro coltura con conseguente incuria del bosco che si manifesta drammaticamente negli innumerevoli tronchi caduti al suolo ed avvolti da

un verde abbraccio di *Hedera helix*, nella scomparsa dei terrazzamenti secolari e nella fine di un'età di uomini generosi.



Mappatura dei castagneti elbani (rielaborazione dell'Autore dalla *Carta della vegetazione dell'isola d'Elba* di Bruno Foggi, Leonardo Cartei, Lia Pignotti, Maria Adele Signorini, Daniele Viciani e Lorella Dell'Olmo).





In alto, l'esemplare elbano di *Castanea sativa* posto a più altitudine (825 m) presso Monte Corto (42.774695, 10.170777) e, in basso, quello probabilmente situato a minor quota (25 m) presso la spiaggia del Cotoncello (42.806314, 10.148015).



Riferimenti bibliografici

Archivio di Stato di Pisa, *Opera del Duomo*, atti notarili di Andrea Pupi, 1343.

Archivio di Stato di Firenze, *Notarile antecosimiano*, atti notarili di Luca di Iacobo, 1364.

Archivio di Stato di Firenze, *Mediceo*, 1548.

Archivio Storico di Marciana, *Estimo della comunità di Marciana*, 1573.

Archivio Storico di Marciana, *Statuto della comunità di Poggio*, 1655.

Archivio Storico di Marciana, *Statuto della comunità di Poggio*, 1767.

Archivio di Stato di Livorno, *Catasto leopoldino*, 1840.

BAGLIETTO Francesco, *Prospetto lichenologico della Toscana*, in «Nuovo giornale botanico italiano», Pellas, Firenze, 1871.

BOLZON Pio, *Contributo alla flora dell'Elba*, in «Bulettno della Società Botanica Italiana», Pellas, Firenze, 1892.

BRANCHI Eugenio, *Corografia fisica, storica e statistica dell'isola dell'Elba*, Biblioteca Foresiana di Portoferraio, 1839.

CORESÌ DEL BRUNO Giovanni Vincenzo, *Zibaldone di memorie*, Biblioteca Marucelliana di Firenze, 1744.

FERRINI Girolamo, *Scoprire Patresi*, TCE telecomunicazioni, Portoferraio, 2018.

FERRUZZI Ilvo, *Diario di una vita*, dattiloscritto, 2002.

FERRUZZI Paolo, *Jovis Giove Podium Poggio*, Il Libraio, Asti, 1990.

FERRUZZI Silvestre, *Signum*, Lisola Editrice, Pisa, 2010.

FERRUZZI Silvestre, *Synoptika*, Lisola Editrice, Portoferraio, 2008.

FLORIO Giuseppe, *L'ingegnere mugnaio*, Giannini, Napoli, 1871.

KOESTLIN Charles Henri, *Lettres sur l'histoire naturelle de l'isle d'Elbe*, Kraus, Vienna, 1780.

MATTIOLI Pietro Andrea, *Discorsi nei sei libri della materia medicinale di Pedacio Dioscoride*, Valgrisi, Venezia, 1555.

MONTI Ilaria, *Visita del governatore generale del Principato di Piombino*, CSDE, Portoferraio, 1998.

PULLÉ Giulio, *Monografia agraria del circondario dell'isola dell'Elba*, Tipografia Elbana, Portoferraio, 1879.

REPETTI Emanuele, *Dizionario geografico fisico storico della Toscana*, Allegrini e Mazzoni, Firenze, 1839.

SABBADINI Remigio, *I nomi locali dell'Elba*, in «Rendiconti dell'Istituto Lombardo di Scienze e Lettere», Hoepli, Milano, 1920.

SEGNINI Domenico, *Dizionario vernacolare elbano*, Il Libraio, Portoferraio, 1994.

Studi geografici sull'isola d'Elba, a cura dell'Istituto di Geografia dell'Università di Pisa, Libreria Goliardica, Pisa, 1961.

THIÉBAUT DE BERNAUD Arsenne, *Voyage à l'isle d'Elbe*, Colas, Parigi, 1808.

TOMMASI Francesco, *Reggimento del padre di famiglia*, Marescotti, Firenze, 1580.

ZUCCAGNI ORLANDINI Attilio, *Corografia fisica, storica e statistica dell'Italia e delle sue isole*, Presso gli Editori, Firenze, 1842.

ZUCCAGNI ORLANDINI Attilio, *Indicatore topografico della Toscana granducale*, Polverini, Firenze, 1856.

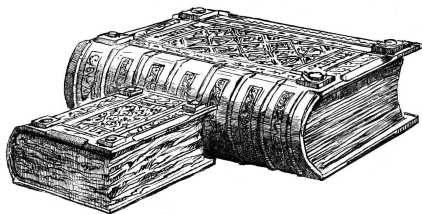
Riferimenti sitografici

Alberto Mazzei - *L'innesto del castagno*

(<https://www.youtube.com/watch?v=ynQvGTh8g9Q>).

Ivo Ferruzzi - *Il castagneto*

(https://www.youtube.com/watch?v=asU9_LX9eS8).

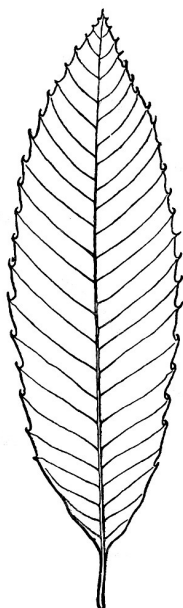


Glossario

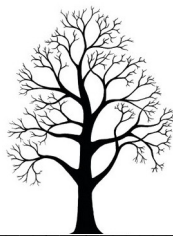
- Andare in busca** – raccogliere castagne
Barcaia – catasta di legname
Biocco – grossa castagna **marrone** (v.)
Bottaccio – vasca di raccolta idrica del mulino
Calibro – strumento per misurare il diametro dei tronchi
Carcerai – ambiente del mulino ove si trova il **ritrecine** (v.)
Carpinese – qualità di castagna
Doccia – condotta idrica dal **bottaccio** (v.) al **carcerai** (v.)
Gora – canale di deviazione tra torrente e **bottaccio** (v.)
Grembio – sacco per raccogliere castagne, legato ai fianchi
Innestino – persona esperta nell’innestare i castagni selvatici
Lenza – appezzamento di castagneto a forma rettangolare
Maglio – mazza con ghiere di ferro per battere sulla **zeppa** (v.)
Margone – canale di scolo idrico a valle del mulino
Marriscuro – strumento composto da marra (zappa) e scure
Marrone – castagna originata da castagni innestati
Mola – macina in pietra del mulino
Panella – porzione di castagno domestico per l’innesto
Paniera – panierino realizzato con **schiaffe** (v.) di castagno
Pennata – roncola
Picozza – scure
Picozzina – accetta
Retta – solco scavato nel terreno per contenere le castagne
Ristaia – strumento simile alla roncola
Ritrecine – ruota idraulica orizzontale del mulino
Scarlinese – qualità di castagna
Schiappa – falda di un grosso **tallozzo** (v.)
Seccaiola – struttura per l’essiccazione delle castagne
Selvana – qualità di castagna
Solaiolo – soppalco interno alla **seccaiola** (v.)
Squadratura – scure per squadrare i tronchi
Tallozzo – grosso pollone di castagno
Vela – appezzamento di castagneto a forma triangolare
Volpino – qualità di castagno dal legno di colore rossastro
Zeppa – cuneo in ferro battuto col **maglio** (v.)

Indice

Introduzione	pagina 6
Castagneti dell'Elba	pagina 7
Contributo storico	pagina 48
Conclusioni	pagina 63
Riferimenti bibliografici	pagina 66
Riferimenti sitografici	pagina 67



Finito di stampare nel mese di dicembre 2018
per conto della Persephone Edizioni



ARBORE DEIECTA QUIVIS LIGNA COLLIGIT