

Estate 2004

Cetica, Raggiolo, Carda

Tre Comunità allo specchio tra passato e presente

Carda
Castel Focognano



Il grano di montagna

*La pratica del Ronco
raccontata dalla Comunità' di Carda*

Rievocare per dimostrare



mostra documentaria



Comunità Montana
del Casentino



Comune di
Castel Focognano

Associazione
CARDA VIVA

Estate 2004

Cetica, Raggiolo, Carda

Tre Comunità allo specchio tra passato e presente

Il progetto, concordato con le tre comunità e le rispettive Amministrazioni Comunali, si propone di mettere in relazione le attività già avviate nei tre contesti, accomunate da un medesimo obiettivo: la conservazione, l'interpretazione e la valorizzazione del proprio patrimonio culturale. Verranno presentate una serie di iniziative che costruiscono tre percorsi distinti ma al contempo complementari che si intrecciano e si richiamano. Le attività di quest'anno, hanno come filo conduttore i temi del tempo e della memoria. Il rimpianto nostalgico, il bisogno di ricerca e conoscenza, la volontà di rievocazione e musealizzazione, la necessità di comunicazione sono alcune delle componenti che ritroviamo sovente nei percorsi di indagine relativi al nostro passato. Ogni iniziativa è caratterizzata da un approccio particolare con sfumature diverse, in funzione dei differenti strumenti e dei punti di vista utilizzati per "raccontarsi". Questo progetto vuole rappresentare l'inizio di un percorso, che si prevede di continuare anche nei prossimi anni, concentrando l'attenzione di volta in volta su particolari argomenti: la religiosità popolare, l'architettura tradizionale, il patrimonio orale. Le ricerche, le dimostrazioni, i momenti di festa ed incontro con i visitatori esterni diventano le occasioni per indagare e stimolare il senso di appartenenza, condizione imprescindibile per ogni iniziativa di tutela e valorizzazione del territorio.

Le iniziative organizzate nei tre contesti sono:

Cetica Ecomuseo del carbonaio

Mostra documentaria. *Lavori Migranti di ieri e di oggi: il pinottolaio e altre storie*

La memoria come progetto di convivenza

Raggiolo Ecomuseo della castagna

S.O.S. ... tempo!

La stanza del tempo, il muro delle parole dimenticate, la mappa della comunità di Raggiolo

La cultura del luogo per un luogo di cultura

Carda Sistema agro-pastorale di Castel Focognano

Mostra documentaria. *Il grano di montagna, ovvero la pratica del ronco raccontata dalla comunità di Carda*

La memoria re-attiva, rievocare per dimostrare



Carda anni '80 del '900. Foto Valentino Fini



*Ma la terra
con cui hai diviso il freddo
mai più
potrai fare a meno di amarla
(Vladimir Majakovskij)*

Una pratica che ha unito una comunità, perpetuandone l'identità; la rispettosa lotta con la natura portata avanti con pervicacia, per riuscire a strappare alla montagna qualsiasi fazzoletto di terra fosse possibile destinare alla coltivazione del grano.

Ecco gli elementi che caratterizzano il "ronco", e che troviamo, integralmente o in maniera parziale, nei mestieri del Carbonaio, del Pinottolaio, e così via... che hanno contraddistinto, ed in parte differenziato, il tessuto sociale del Casentino, fino a pochi decenni fa.

Lo stesso impegno profuso dalle genti della Montagna Casentinese per ricavare il proprio sostentamento, sia ricorrendo alla migrazione coatta, sia cercando di sfruttare al meglio le risorse naturali, caratterizza, oltre a tutte le Associazioni e le Amministrazioni Locali coinvolte in questo progetto, la Comunità Montana del Casentino e, segnatamente, il servizio C.R.E.D. (Centro Risorse Educative e Didattiche), che si adopera nel conservare la nostra memoria con tutti i mezzi tecnologici a nostra disposizione, impedendo così che il nostro passato cada nell'oblio. Impegno prezioso e ambizioso, a fianco, o meglio, a complemento della storiografia ufficiale, per ricostruire uno spaccato sociale e raccontare la "piccola" ma fondamentale storia dei lavoratori e della popolazione della nostra terra; la storia "minore" di tante collettività, che non è in subordine alla "grande" storia, ma ne costituisce un'indissolubile integrazione, oltre a rappresentare le nostre radici.

La conservazione e la valorizzazione delle specificità culturali tout-court di un territorio, siano anch'esse una semplice tecnica agricola, assumono un valore fondamentale: in prima istanza per la conservazione della memoria collettiva, (poiché, come recita un antico adagio, "non c'è futuro senza memoria") poi perché è necessario adoperarsi con tutte le risorse disponibili per fronteggiare il processo di omologazione culturale attuato dai mezzi di comunicazione di massa.

Per questo è da enfatizzare la scelta del modello proposto, una didattica interattiva in grado di coinvolgere e di lasciare un segno in più, rispetto ad una trattazione più "accademica" di questi argomenti, dal ricordo della quale, fatalmente, è più facile affrancarsi sotto l'inesorabile scorrere del tempo.

Purtroppo, tutte le tematiche appena enunciate meriterebbero di essere adeguatamente trattate e sviluppate; qui ci limiteremo ad accennarle, auspicandoci che le iniziative con cui si articola questo progetto raggiungano lo scopo prefissato, visto l'impegno di tutti coloro che ne hanno reso possibile la realizzazione. A loro vanno i nostri più sentiti ringraziamenti e la nostra più profonda considerazione.

Il Presidente della
Comunità Montana del Casentino
Roberto Mariottini

L'Assessore al CRED
Fabrizio Bucci

Il grano di montagna

La pratica del Ronco

raccontata dalla Comunità di Carda

Rievocare per dimostrare

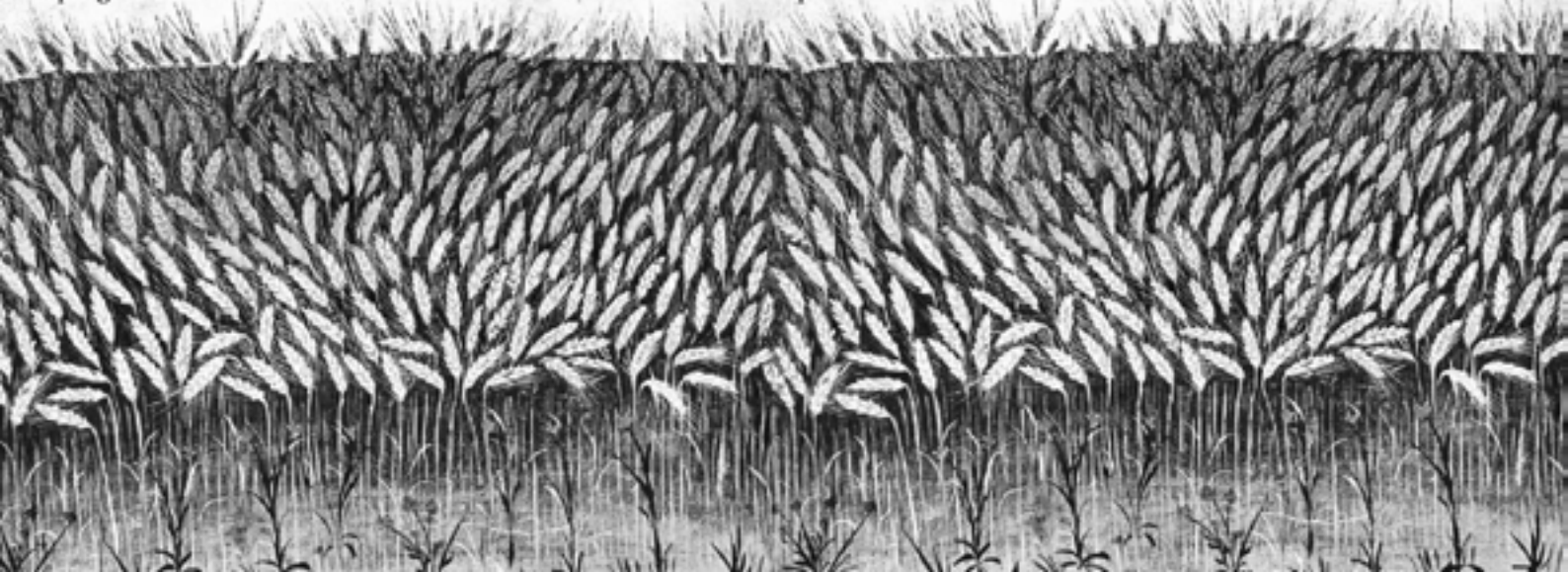
La comunità di Carda rappresenta un caso emblematico di "ecomuseo senza museo", in cui il percorso di recupero e valorizzazione delle proprie radici storiche non prevede la presenza di un luogo fisico e circoscritto ma si concretizza, di volta in volta, in iniziative di documentazione e dimostrazione condotte negli ultimi anni in collaborazione con il CRED. La volontà di raccontarsi, che i cardesi, da più di trenta anni, stanno mettendo in pratica attraverso anche un apposito giornalino autoprodotta dal titolo segnatamente autoironico, "Foglie Lunghe", ha individuato per questa iniziativa, il tema del ronco.

Questa pratica, ovvero la coltivazione del frumento ad alta quota, riporta alla mente degli anziani, e propone all'interesse dei più giovani, un aspetto che molta parte ha avuto nella storia del paese e della montagna casentinese.

La memoria diviene protagonista e riattiva percorsi, riscopre sapienze e tecniche dimenticate offrendole all'attenzione della contemporaneità.

Il progetto è iniziato con la "roncatura" nell'estate del 2003, prevede di ripercorrere tutte le fasi di lavorazione, con procedure e strumenti tradizionali, al fine di giungere alla realizzazione di un video-documentario che sarà realizzato dal CRED.

In relazione al ciclo di maturazione e alle condizioni atmosferiche, dalla fine di Luglio, saranno organizzati momenti di dimostrazione e festa quali: la mietitura manuale, la battitura, la macinatura del grano e la cottura del pane nel forno. Il progetto ha ricevuto il riconoscimento di "circolo di studio" da parte della Provincia di Arezzo.



I Introduzione

Il ronco (dal latino runcare = estirpare, tagliare), pratica consistente nel destinare a frumento appezzamenti di terreno strappati al bosco ubicati ad alta quota, rappresentava una delle numerose attività espletate dall'abitante della montagna casentinese nel periodo pre-industriale. La frammentazione della proprietà e la pressione demografica, richiedevano necessariamente l'espletamento contemporaneo di più lavori: l'uso del bosco con la raccolta delle castagne e la carbonizzazione del bosco ceduo, la messa a coltura di terreni a frumento e ortaggi, l'allevamento ovino transumante e anche il lavoro stagionale condotto in luoghi anche lontani da casa.

...A Faltona e a Carda vi sono molti pastori e vergari maremmani, come anche a Calleta; questi abitanti vanno tutti in Maremma e l'estate tengono le loro pecore tutte sul crine del monte che si chiama Pratomagno e che gira nove miglia sul crine quelle pasture e poi sopra i faggi...*

Questo particolare assetto socio-economico, caratteristico del Pratomagno Casentinese, ha portato alla formazione di un paesaggio fortemente antropizzato, segnato dalla mano dell'uomo, come ci conferma la stessa toponomastica.

A momenti di equilibrio nello sfruttamento e rinnovamento delle risorse se ne sono succeduti altri di maggiore crisi e degrado in cui l'attività umana ha messo a dura prova l'assetto del territorio. Un esempio, a questo proposito, ci viene offerto alla fine del XVIII secolo in cui la messa a coltura dei versanti delle montagne e la stessa massiccia presenza di ovini, mise a dura prova il paesaggio casentinese:

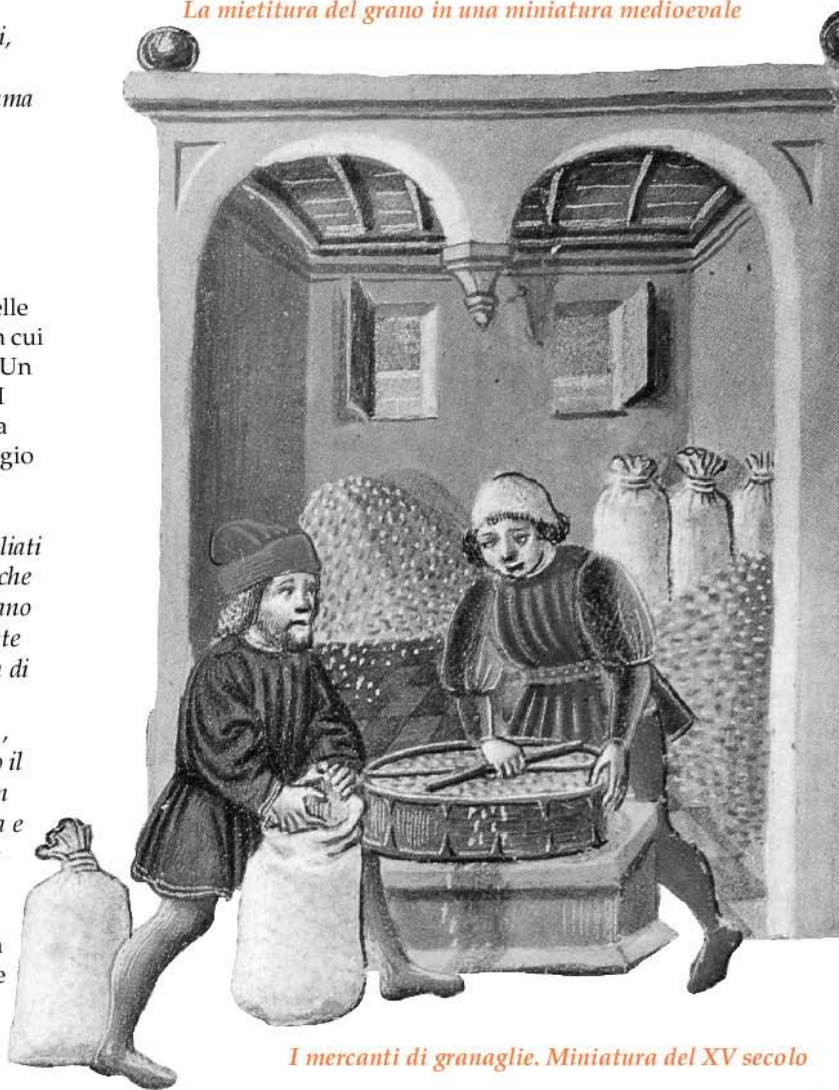
...tutti dicono e credono che in casentino da trenta anni in qua a forza di zappare, seminare e vangare nella montagna si sono spogliati tutti i terreni, ridotti a fossati e dirupi, portata via tutta la terra, che questo ha fatto scemare di due terzi le pecore, che nel '40 ve ne erano da 50 mila in casentino e ora non saranno che 24 mila... si credette di rimediarsi con il proibire il taglio dei faggi dentro il miglio, ma di lì ne venne il male che essendosi estesi per tutto i faggi, hanno guastate, coperte e ristrette molto le pasture delle pecore nei crini, giacchè dove vi sono i faggi non vi nasce l'erba, e così è stato fatto il male da tutte e due le parti. A questo non si può rimediare che con proibire lo zappare, il vangare, arrancare e seminare in montagna e poi permettere il taglio dei faggi per lasciare più libere ed estese le pasture e lasciare riprendere più vigore ed incartare i terreni.*

La pratica del ronco, in realtà, se condotta con le modalità ed i tempi appropriati di rotazione e riposo dei terreni, costituisce una modalità produttiva importante che per secoli unì strettamente l'uomo alla montagna.

*Pietro d'Asburgo Lorena, *Relazioni sul Governo della Toscana*



La mietitura del grano in una miniatura medioevale



I mercanti di granaglie. Miniatura del XV secolo

Il racconto del ronco

Una volta c'era poca terra coltivabile, bisognava rimediare un posto, al di fuori del podere, dove seminare un po' di grano per sfamare la famiglia. Chi non aveva terreno di proprietà si rivolgeva ad altri che ne avevano a disposizione. Di solito come compenso si chiedeva il seme, tanto seme quante erano le stiaie seminate. Spesso però succedeva, per i terreni più scadenti e sassosi che il grano raccolto era uguale, o poco più, a quello usato per la semina. Succedeva allora come al povero Mambelli. Aveva seminato nel suo ronco uno stajo di grano, ebbe un raccolto di uno stajo più qualche manciata. Prese allora un bastone e rasò lo stajo spargendo per terra quel poco di più: "...no terraccia, c'ho lavorato du' mesi, n'ho seminato uno stajo e de più 'unne voglio!"

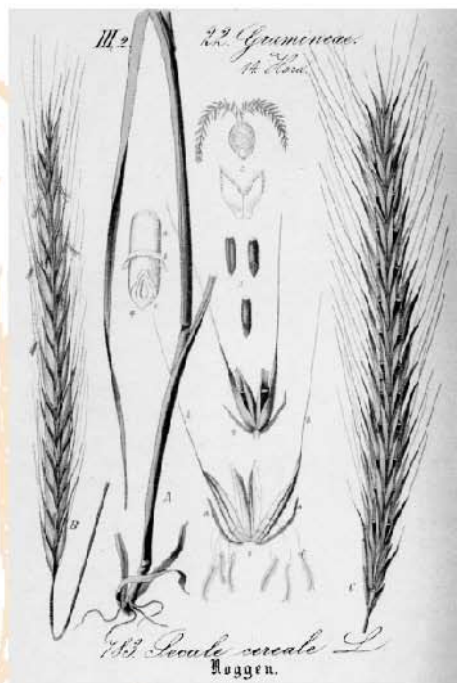
Il ronco veniva fatto negli emerai, nei pascoli infestati dagli spini e dalle felci. Dopo il grano, nel ristoppio, avvolte ci veniva piantato il segole che è un sottoprodotto del grano, che veniva dato alle pecore. Dopo il terreno veniva lasciato a pascolo per sette-otto anni e poi si poteva ricominciare da capo con un altro ronco.

Il ronco, nell'economia della montagna rappresentava una risorsa importante che consentiva di sfamare intere famiglie. Anche i poderi più piccoli ricavavano più grano dai ronchi che dagli appezzamenti a seminativo. Lo stallatico era sempre scarso, bastava a malapena per le patate e i fagioli, figuriamoci per il grano.

Il ronco fatto come si deve, nel terreno adatto, a solatio, con la stagione favorevole, poteva rendere anche parecchio. Da uno stajo, anche qui da noi, se ne potevano raccattare anche venti, mentre in Valdichiana se ne raccattavano otto.

Dal Trentatrè al dopoguerra, in questi venti anni, chi faceva il ronco aveva farina da prestare anche a chi era costretto a campare con un etto e mezzo di tessera e basta.

Il grano che si seminava una volta era il terrecchio.



Segale



Pennato



La battitura del grano. Foto Cardini, fine anni '80 del '900

Le fasi iniziali di preparazione del terreno. Fergli, luglio 2003



Il Grano Verna

La varietà di grano utilizzata per il progetto "Il grano di montagna": la pratica del ronco raccontata dalla comunità di Carda è il verna.

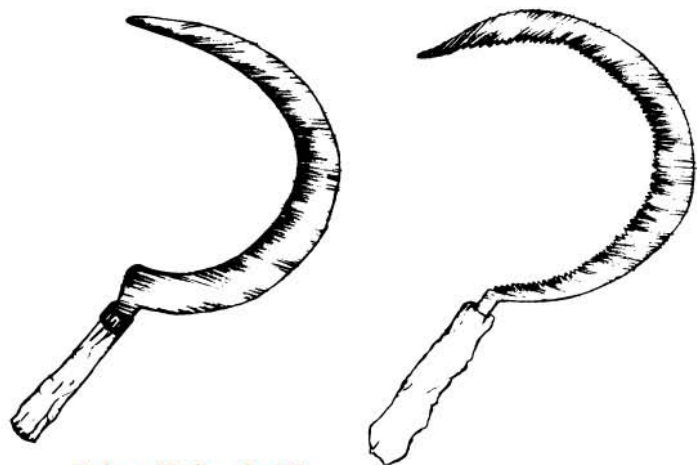
Il grano "Verna" è una vecchia varietà costituita negli anni quaranta del secolo scorso dall'Ente Toscano Sementi; si tratta di una varietà molto rustica, dotata di eccezionale resistenza al freddo, alle ruggini ed all'acidità del suolo. Per questi caratteri trovò ampia diffusione in molte aree montane della penisola italiana.

Nonostante le buone qualità la sua coltivazione è stata progressivamente abbandonata negli ultimi decenni, contestualmente alle grandi trasformazioni che hanno interessato l'agricoltura, sia a causa dell'abbandono delle zone montane e dei tradizionali ordinamenti colturali (rotazione agraria fra grano tenero e foraggere) e sia per l'introduzione di nuove varietà più produttive e preferite dall'industria molitoria. La coltivazione del grano Verna negli ultimi anni del secolo interessava ancora alcune zone montane della Calabria e sporadicamente l'Appennino Toscano, soprattutto la zona di Firenzuola.

Alla fine degli anni '90 è stata ripresa a Spedaletto, da parte dell'Università di Firenze, la selezione di questa varietà e di altri vecchi frumenti, come l'"Arno" ed il "Sieve".

La farina del grano Verna, ottenuta con la molitura a pietra, è particolarmente adatta per la produzione del pane tradizionale a lievitazione naturale.

Il territorio casentino ben si presta alla coltivazione di questo grano ed alcune aziende stanno riproducendo il seme per conto dell'Ente Toscano Sementi. Nel prossimo futuro è auspicabile la creazione di una specifica filiera produttiva con la coltivazione di questa antica varietà nella fascia collinare e montana della valle e la produzione di farina presso i molini a pietra ancora presenti in Casentino.



Falce e "Fale a denti"



Stajo da grano (20 kg circa)
e "Coppa"



Fiasche

Luca Segantini, Servizio Agricoltura
Comunità Montana del Casentino



Il campo di grano con la varietà Verna in località Furchi,
Luglio 2004





La realizzazione delle "Focagnole" e dei "Fornelli". Fergli, Agosto 2003

Le prime operazioni per il ronco cominciavano a maggio-giugno, il grosso del lavoro era a luglio. Prima si faceva tutte l'altre faccende e poi, a seconda del tempo e delle braccia disponibili si pensava a quello.

Anche le donne partecipavano ai lavori, in alcuni casi quanto e più degli uomini, insieme ai ragazzi sopra i dieci anni.

A seconda di quanta sterpaglia c'era nell'appezzamento si facevano le focagnole o i fornelli. In questo modo si ricava, attraverso la combustione, sostanza fertile per le semina.

La prime venivano fatte utilizzando il materiale tagliato (rovi, ginestre, frasche...) trovato direttamente sul posto fino a coprire tutto il terreno. Quando questo non bastava si ricorreva al fornello. Venivano prese le potature del castagno, o altro, venivano legate a fastello, e poi trasportate qua e là in punti stabiliti. A questo punto si facevano le zolle, come a calzolare la carbonaia e si copriva tutto lasciando la bocca in fondo e in vetta perché tirasse. Poi si accendeva il fuoco in basso.

I fornelli venivano fatti anche sulla cessa, cioè intorno al ronco, per creare una striscia di terra bruciata, per evitare che scappasse il fuoco.

Solo a questo punto si dava fuoco alla focagnola da sopra in giù.

Dove veniva cotto il fornello ci nasceva il grano, dalle parti, dove si buttava la terra cotta, il raccolto era più scarso.

Dove avevano più braccia e dove il sottobosco era più fitto veniva fatto "foco in piedi" e si bruciava tutto in una volta.



Veduta del paese di Carda. In primo piano i sacchi di carbone





Con i pezzi di legno più grossi, invece di bruciarli, avvolte si faceva una carbonaia.

Per tagliare la sterpaglia si usavano i pennati. Qui a Carda era abitudine farseli mandare da Bergamo perché erano i più boni. Nel dopoguerra si usavano anche quelli di Pagliericcio.

Anche in paese una volta c'era il fabbro. Da lui più che altro si prendevano i manioli.

Dopo aver sparso il cotto in tutto l'appezzamento si seminava. Nei campi più alti (sopra i mille metri) la semina si faceva a fine Agosto, primi di Settembre. In alcuni casi veniva fatta pochi giorni dopo la stessa battitura. E' celebre, infatti, il detto "Cetica matta semina prima che batta".

Con il terreno sassoso si facevano le porche, dei piccoli gradoni di cinquanta-sessanta centimetri.

La semina si faceva a mano. I semi venivano ricoperti con la zappa con un po' di terra anche per impedire agli uccelli di beccarli.

Dopo la semina "...Butta in terra e spera in Dio"

La cattiva stagione e la neve d'inverno non facevano paura...come dice il proverbio

Sotto l'acqua fame, sotto la neve pane...e quassù una volta la neve non mancava.

In primavera si doveva controllare che le erbacce non prendessero troppo campo.

Nei posti più sassosi, per impedire che i topi mangiassero le piantine si mettevano dei chicchi di grano avvelenato nei buchi.



Il grano sotto la neve. Fergli inverno 2004



Le capanne dell'Aia del Biozzi, Carda





La preparazione del seme con il solfato di rame e la semina



Cantiere per la costruzione della strada di Carda



T Il tre di maggio si metteva la croce. Piuttosto senza concime ma mai senza croce. Veniva preso un pollone di castagno del diametro di un paio di centimetri e veniva spaccato tra un nodo e l'altro con la punta del coltello. Qui ci veniva

infilata un'asta raffinata a formare una croce. Ci veniva messo poi un ramoscello di ulivo benedetto e piantata in mezzo al ronco.

C'era la credenza che la croce proteggesse dalle intemperie e dalla grandine.

Per proteggere i campi si facevano anche le rogazioni i giorni prima dell'Ascensione. In caso di necessità si scopriva la Madonna. Possiamo dire che aveva una funzione polivalente: la si invocava perché piovesse, perché smettesse di piovere, perché il malato grave guarisse, perché andasse bene un parto, perché un soldato partito militare tornasse a casa.

La madonna era sempre coperta con un velo e veniva scoperta solo per le funzioni. In occasioni particolari, in momenti di difficoltà, un gruppetto di donne del paese, faceva una colletta per scoprire il velo e chiedere l'intercessione della Madonna.



Il posizionamento della croce nel campo. Fergli, Maggio 2004

Madonna con bambino in terracotta smaltata del XVI secolo conservata all'interno della Chiesa di Carda

La Battitura

Per battitura si intende quella rustica faccenda per cui si toglie il grano dalle spighe e si riduce netto alla partizione; quale faccenda eseguita com'è uso tra noi, porta seco due grandi inconvenienti, l'eccessivo dispendio del contadino e la dispersione della parte migliore della paglia.

Si battono i grani nell'aia per mezzo di correggiati, i rustici battitori si accingono a tale faccenda con terribili disposizioni di ghiottoneria e smisurata voracità; la tirano in lungo quanto più possono mangiando e rimangiando, quasi abbiano solenne voto di distruggere quel raccolto attorno al quale si adoprano... la paglia perdendo essa la sua parte migliore, la fronda, che se ne va stritolata...addiviene un foraggio peggiore in qualità e in quantità minore... La battitura eseguita col metodo praticato nell'agro fiorentino, ove si scuotono le mannelle una a una, percuotendone le sole spighe, non danneggia la finanza del contadino, non diminuisce ne' degrada la paglia, oggetto di somma importanza negli affari di colonia.

Calendario Casentino per l'anno 1837, Arezzo 1836



La battitura con il correggiato in una miniatura medioevale



Verso la fine di Luglio, inizi di Agosto, si passava alla mietitura con la falce a denti. La lama aveva una serie di denti che facilitavano lo strappo.

Avvolte per la mietitura venivano chiamate anche altre persone, i parenti o uomini presi a opra.

Le manne venivano unite a formare i cavalletti. I covoni erano messi a croce, con la spiga rivolta verso l'interno ed erano tenuti sul campo un po' di giorni, per far seccare meglio le spighe, prima della battitura, nel caso che questa venisse fatta direttamente sul posto.

Il più delle volte però il grano a mannelle veniva portato a casa con le micce fino all'aia. Prima della battitura veniva fatto un ciglio tutto intorno e si buttava l'acqua su tutto lo spiazzo. Con la pala o la zappa da carbonaio poi si batteva la terra per assodarla. Chi aveva le bestie bianche usava la buina, lo sterco, che formava una specie di cartone che impediva di disperdere i chicchi.

La prima macchina per battere è arrivata i primi anni Trenta. Prima si batteva a manna o a manfanile.

Con il manfanile si faceva prima. S'era in squadre di sei-otto persone tutte intorno. In questo modo però la paglia si sciupava di più. Era meglio allora battere le manne direttamente sulle pietre.

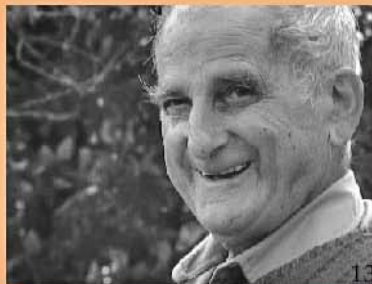
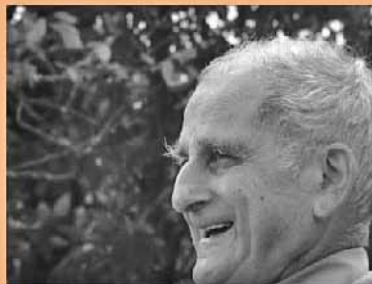
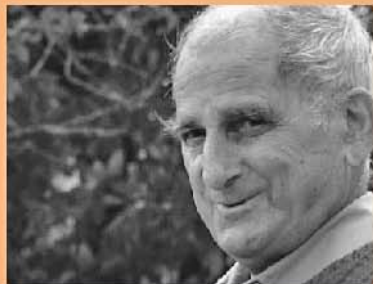
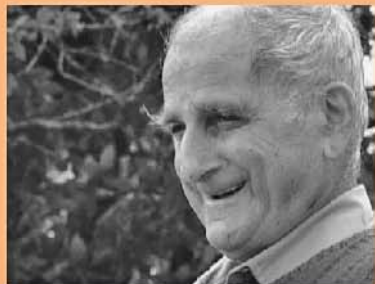
La paglia era usata per l'intreccio. Le donne facevano le sventole per il fuoco ma anche le trecce e le strisce che venivano poi vendute. Fino alla metà degli anni Trenta passava uno strisciaio, detto Lobbia, che pensava a raccogliere. Le strisce, cucite insieme venivano impiegate per impagliare le sedie, per fare i cappelli, le sporte...

Non tutta la paglia è adatta alla lavorazione. La più indicata è quella del segole e quella del grano terrecchio, più pastosa e resistente.





La trebbiatura del grano. Foto di Mattesini Giancarlo, 1957



La Lavorazione della Paglia

La lavorazione della paglia è un antico mestiere femminile tipico delle zone della montagna casentinese.

L'attività, che risale a tempi antichissimi, serviva per arrotondare le entrate della famiglia e riempire le veglie accanto al fuoco nella filosofia tutta contadina del "non perdere tempo", neanche nelle ore serali e nei periodi invernali.

Per molti aspetti questo lavoro ha rappresentato, in una società tradizionale e chiusa, una piccola rivoluzione femminile. Le donne, infatti, svolgevano questa attività non strettamente domestica, si conquistavano una piccola ma significativa "indipendenza economica". Le anziane, in proposito, raccontano che con i soldi del trecciolo spesso venivano acquistati stoffe o scampoli per la confezione di vestiti nuovi.

Il lavoro della paglia si divideva in due parti ben distinte e importanti.

La prima è quella delle "trecciaiole", la seconda quelle delle "sportaie".

Le prime provenivano da zone, come la Vallesanta, dove c'era una significativa attività agricola e il grano veniva prodotto in discrete quantità. L'attività di queste donne consisteva nell'intrecciare, con una tecnica particolare tramandata da generazione in generazione, il lungo culmo del grano che le vecchie varietà come il Verna possedevano. Il grano, dopo essere stato mietuto, scelto, battuto e conciato, veniva posto in bacinelle piene d'acqua. Questa operazione era necessaria per una adeguata lavorazione in trecce. Il trecciolo, costituito da 7 paglie – 7 culmi di grano – serviva per

la realizzazione di borsette e piccoli oggetti. La treccia era invece formata da ben 11 paglie per la realizzazione di oggetti più grandi. Treccioli e trecce venivano a questo punto passati alle sportaie, rinomate quelle di di Badia Prataglia, le quali confezionavano borse, ventagli, cappelli belli ed eleganti venduti sul mercato della paglia di Firenze, il più famoso e prestigioso d'Italia.

Rossana Farini

Anziana impegnata nell'intrecciatura della paglia



La sera, quando si alzava un po' di vento, si tirava il grano con le pale da l'arco per dividere il chicco dalla pula. Dopo si passava alla vagliatura fatta di solito seduti su una panca. Una prima separazione dei chicchi veniva fatta anche direttamente sull'aia con il rastrello da grano, con i denti ritorti per impedire che danneggiasse la superficie dell'aia.

A quel punto il grano si poteva portare al mulino. Al contrario delle castagne, il grano doveva essere portato al mulino un sacco per volta se si voleva che la farina si mantenesse.

I mulini più vicini erano uno al ponte, uno a Calleta, uno a Santa Maria.

In Estate, se si erano finite le scorte e ancora non si era fatta la nuova battitura, si faceva la battarella. Si batteva un po' di grano per tirare avanti qualche settimana.

Tornati dal mulino la farina veniva stacciata. Ci si procurava il lievito, che si trovava sempre in paese, anche a prestito, e si impastava nella madia

In paese c'erano almeno sei forni: quello della Zela, del prete, di Clemente, di Fontanelle, solo per dirne alcuni.

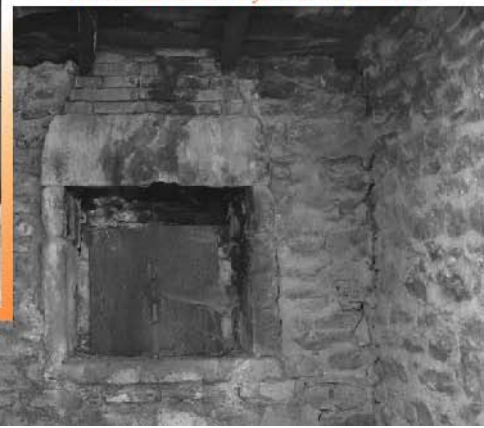
Il pane veniva fatto circa una volta ogni sette-dieci giorni.



Paletta per la farina



Forno dei Bindi e forno della Zela





A ricordo del ronco sono ancora presenti i nomi di luoghi che testimoniano la presenza di cappanni.

Dove venivano fatti i ronchi di una certa consistenza, infatti, veniva realizzata una piccola costruzione per ripararsi dall'acqua, per dormire, preparare da mangiare. Aveva la forma di una casetta, costruita con pietre a secco e il tetto a due pendenze coperto di lastre. Veniva mantenuto di stagione in stagione e poteva durare anche diversi anni. Solo per dirne qualcuno della zona c'erano il Cappanno di Sabo, di Peppolino, di Marchino, di Gigione, del Righeschi, del Barbone...

I ronchi dovevano essere protetti dalle pecore che una volta erano diffuse in tutta la zona. Ogni famiglia ne aveva un po'. Ogni giorno venivano riunite a formare il brancone per andare a pascolare nei prati più alti. Spesso a badare le pecore ci andavano le donne... e noi ragazzi dietro per questi poggi. Le ragazze per imparare a ballare, cantavano e ballavano con un bastone. Mi ricordo di averle viste lassù in vetta alle

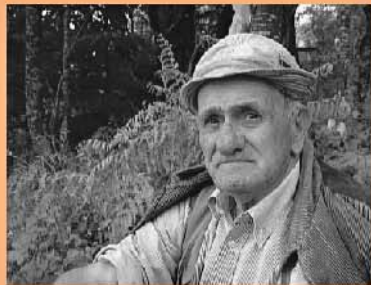
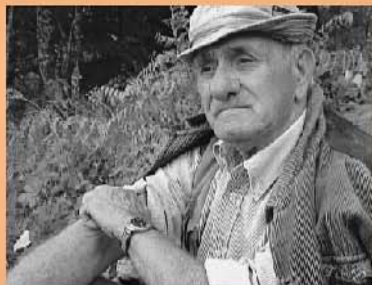
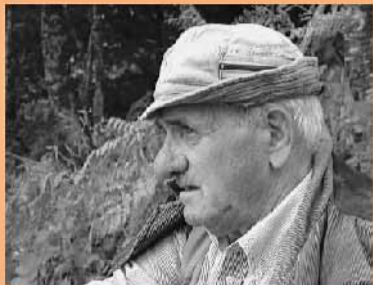
Caciaie tra i Faltonesi e noi. Tante volte siamo andati a ballare lassù!.



Cappanno di Marchino a Pian di Barachino



...quando s'andava con le pecore s'era sempre in diversi, ragazzi e ragazze. Si stava tutto il giorno lassù, si giocava a sassarello, si scriveva sulle lastre, si mungeva le capre, si saliva sugli alberi... nel faggio di Pian di Barachino, c'ho scritto anche il mio nome e quello della Daria nel '40... ci dev'essere ancora





La Menchina di Chiovo

Con il contributo di:

REGIONE
TOSCANA



Provincia di
Arezzo

Circolo di Studio
Alla riscoperta del Ronco

*Coordinamento progetto
"Alla Riscoperta del Ronco",
Carda, Castel Focognano:
Mario Spiganti, Comunità
Montana del Casentino – Servizio
CRED*

*Coordinamento mostra
documentaria:
Andrea Rossi, Comunità Montana
del Casentino – Servizio CRED
Progetto Ecomuseo del Casentino*

*Riprese e montaggio video:
Pier Angelo Bonazzoli
Comunità Montana del Casentino
Servizio CRED*

*Ringraziamenti:
Luca Segantini, Servizio
Agricoltura, Comunità Montana
del Casentino
Rossana Farini
Ass. La Leggera*

Tutti coloro che hanno reso
possibile l'iniziativa

Luglio 2004