

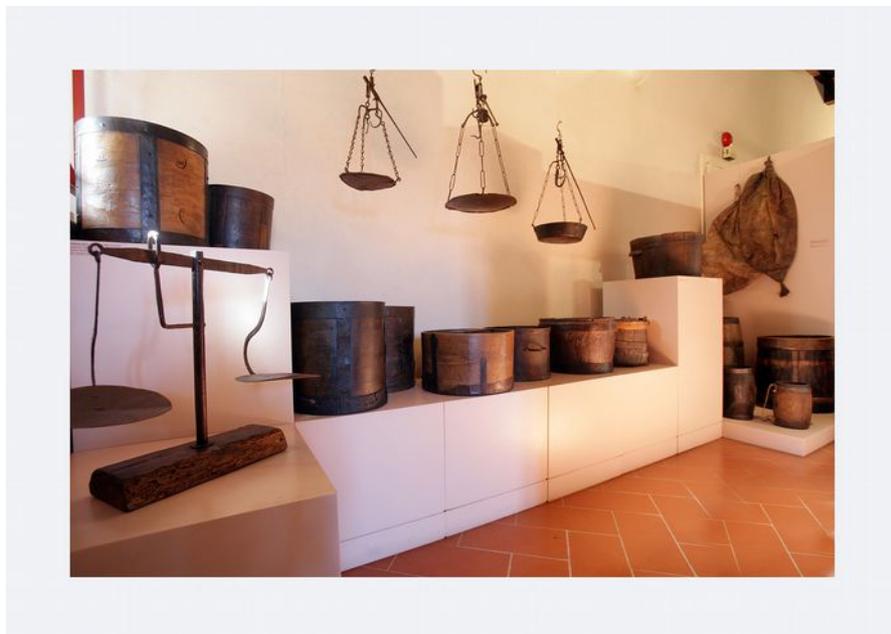
Il percorso espositivo del museo Etnografico della Lunigiana offre una esauriente sintesi della cultura popolare lunigianese: gli oggetti d'uso domestico e personale, gli attrezzi e strumenti del lavoro, i manufatti artigianali, gli oggetti devozionali e magico-protettivi raccolti nel museo costituiscono il filo connettivo del "racconto" sugli usi, costumi, attività, consuetudini e riti che per lunghi secoli hanno segnato genti e paesaggi di Lunigiana.

IL PESO NELLE MANI: i sistemi di misura

Nelle campagne lunigianesi prima dell'introduzione del S.D.M.(1861) erano in uso diversi sistemi di misura e il processo di unificazione metrologica, anche per il persistere di anacronistiche divisioni feudali del territorio, si protrasse a lungo. In ogni centro di mercato e nell'area mercantile attorno ad esso gravitante vigeva un sistema di misura proprio; le piazze mercantili più importanti erano Pontremoli, Bagnone, Aulla, Fivizzano, Fosdinovo, Sarzana, Carrara, Massa e la complicità delle misure, variabili da luogo a luogo imponeva l'uso di tavole di ragguglio per ovviare ai disagi delle transazioni commerciali.

I cereali, le castagne, le olive, i legumi, si misuravano con recipienti di legno a forma di mastello (staio, quartaro, secchia, quaretta) a raso o a colmo, le stesse misure potevano indicare anche una superficie agraria, dalla quantità di sementi occorrenti a ricoprire i terreni nella semina. Il vino e l'olio erano misurati con i barili o anche con le baghe, sorta di otri, ricavati da pelli di capra conciate, atti al trasporto a dorso di mulo o a spalla.

La libbra onciale era l'unità di base delle misure di peso ed era utilizzata per misurare con cantari e stadere carni, sale, cera, farine, spezie. Tra le misure lineari la più in uso era il braccio che assumeva diverse denominazioni a seconda del suo impiego: da sasso per lo scalpello, da panno per tele e tessuti, da legno per il falegname.



UOMINI, SANTI, DEMONI: le tradizioni popolari

Riti e tradizioni testimoniano una religiosità popolare complessa che presenta ricordi di remoti culti pre-cristiani e il cui tema dominante è la richiesta di protezione dalla malattia, dai pericoli, dai rischi per la perdita del raccolto. Così i fuochi propiziatori accesi nella notti di dicembre (reminiscenze

delle antiche feste del fuoco per il solstizio d'inverno) in onore di S. Nicolò, S. Geminiano e Sant'Antonio abate, avevano lo scopo di trarre dalle fiamme auspici per il raccolto e propiziare la buona salute degli animali. Allo stesso modo le bacche di ginepro che ornano la *faséla*, un tronco di faggio bruciato la notte di Natale, scoppiettando portano prosperità e abbondanza di frutti e biade. Santuari e oratori, sorti ai margini dei boschi forse già sacri per le popolazioni liguri-apuane, sono testimoni di una devozione ai Santi e alla Madonna spesso associata alla "specializzazione" nella cura delle malattie. Ai Santi, in cambio della protezione, si offrivano grano, candele, ma anche ex-voto, come le statuine lignee lasciate nella pieve di Vignola a San Pancrazio. Nella società contadina una figura centrale era quella del guaritore, capace di segnare mali e malefici recitando in segreto scongiuri e formule magiche spesso associati all'uso terapeutico delle erbe.



L'ALBERO DEL PANE: la castagna

Da secoli il castagno ha avuto importanza dominante nell'economia rurale, come attestano le cronache e le norme statuarie delle comunità che tutelavano e regolamentavano la coltivazione e la raccolta delle castagne. Ancora oggi il paesaggio agrario è caratterizzato nelle aree montane e collinari fino agli 800 m. da estesi castagneti, un tempo coltivati anche nelle pianure del fondovalle convertite a colture cerealicole solo alla fine dell'Ottocento.

La raccolta delle castagne aveva inizio nel mese di ottobre e doveva concludersi l'11 di novembre. Trascorso questo termine anche coloro che non possedevano castagneti potevano liberamente raccogliere le castagne "dimenticate" dai proprietari dei boschi. Dopo la raccolta le castagne venivano poste ad essiccare nella *grada* la tradizionale stanza da fuoco tipica di tutte le abitazioni rurali, al calore del fuoco e del fumo del focolare. Successivamente attraverso vari sistemi di frantumazione (con il ceppo e il sacco di canapa, con le mazzerranghe, con il mortaio e il pestello) si eliminava dai frutti la buccia e la pellicola esterna e le castagne erano così pronte per la molitura.

Tra i cibi tradizionali a base di farina dolce, ricordiamo la pattona, torta cotta nel testo, le frittelle (*padletti*) accompagnate da ricotta e formaggio, la polenta, e le *lasagne bastarde*, sfoglie ricavate da un impasto di farina dolce e farina di grano, cotte in acqua e condite con olio e formaggio.



LE RUVIDE TELE: la canapa

Dalla coltura e lavorazione della canapa, praticata almeno fino agli anni '40, la famiglia contadina ha ricavato per secoli la materia prima necessaria per la confezione dei capi di vestiario e del corredo domestico.

La canapa cresceva senza troppe difficoltà quasi ovunque e dava una fibra molto resistente; ogni famiglia destinava alla coltivazione della canapa una porzione di terreno di solito non superiore ai 200 mq., preferibilmente ubicata vicino ai corsi d'acqua. Le donne eseguivano tutte le fasi di lavorazione per ricavare dalla pianta il filato con semplici e rudimentali attrezzi: le gramole, i pettini, le rocche e i fusi, gli aspi, gli arcolai costruiti in forme pratiche ed essenziali dagli uomini. Al telaio le tessitrici formavano i tessuti lanciando la navetta contenente il filo di trama attraverso il passo dei fili di ordito sorretto dai licci.

I tessuti più comunemente prodotti in Lunigiana erano tele di canapa mista a lino, a cotone e a lana caratterizzati da motivi geometrici (losanghe, quadrati, rombi) a vari colori ricavati da estratti

vegetali. Accanto ai tessuti di produzione locale figurano nella raccolta del museo tessuti più pregiati, di grande interesse per la storia del costume, provenienti da manifatture di ambito genovese e lombardo acquistati sui mercati cittadini per la confezione dei corpetti del costume femminile.



NELLE SERE D'INVERNO: l'intreccio

La lavorazione ad intreccio del vetrice (*vezza*), del salice e delle vette di castagno (*scozzi*), ricavati in grande quantità dai rigogliosi castagneti e dai folti vetriciai che caratterizzano ancora oggi l'ambiente naturale della Lunigiana, è sempre stata un'attività condotta a livello familiare di supporto all'economia agricola tradizionale. Infatti, i prodotti dell'intreccio: cavagni, cesti, gerle, vagli, graticci e rivestimenti per fiaschi e damigiane, il grande cesto della treggia, erano manufatti utilizzati nelle operazioni agricole o di uso domestico.

La tecnica d'intreccio più comune prevedeva l'uso delle vette di castagno, ridotte in lamelle, per la costruzione del fondo dei manufatti e delle bacchette di vetrice o salice per le pareti, solitamente intrecciate a "graticcio" con gli elementi incrociati perpendicolarmente. Le vette di castagne venivano poste prima dell'uso sotto la cenere per aumentarne la flessibilità.

Ogni famiglia contadina produceva così contenitori e attrezzi necessari per il proprio fabbisogno; tuttavia una piccola parte della produzione era destinata alla vendita nei mercati e delle grandi fiere del periodo estivo, prima della vendemmia e della raccolta delle castagne.



IL SAPOR BIANCO: latte e derivati

Accanto alla coltivazione e allo sfruttamento del castagno, l'allevamento è stata l'attività complementare più importante della famiglia contadina anche se l'estrema frammentazione della proprietà agricola non consentiva ai piccoli allevatori di sfruttare grandi mandrie. Così il latte non fu mai considerato genere di commercio e tutta la produzione era consumata come alimento.

La lavorazione del latte era compito esclusivamente femminile, la donna eseguiva le varie fasi della lavorazione utilizzando semplici e rudimentali attrezzi costruiti dagli stessi contadini o pastori. Si producevano soprattutto formaggi freschi di latte di mucca, di pecora o misti, ricotta e burro; dopo la mungitura il latte era filtrato nel colatoio e raccolto nel paiolo di rame per essere riscaldato sul focolare. Il caglio si ricavava dal sacchetto biliare degli agnelli maschi appena macellati; la cagliata veniva rotta con un bastone ramificato, raccolta, pressata con le mani e posta nelle forme. Con lastre di pietra o con torchi si esercitava una pressione sulla massa del formaggio per farne uscire il siero; le forme erano poi collocate in appositi contenitori di legno o su semplici assi per la stagionatura.

DI SCURE E PIALLA: il legno

Vastissimo era il campo di impiego del legno utilizzato nell'edilizia per la costruzione di attrezzi da lavoro, infissi, mezzi di trasporto, mobili e suppellettili domestiche. Ogni famiglia possedeva una semplice attrezzatura di base (accette, sega a telaio, sgorbie), gli stessi pastori e contadini si improvvisavano artigiani provvedendo al taglio di castagni, pioppi, ontani, faggi per ricavarne assi e modellare rudimentali arredi per la casa (panche, scranne), attrezzi per il lavoro agricolo o i più semplici utensili per le attività domestiche (ciotole, arcolai, navette a tessere) alcuni arricchiti da elementi decorativi ad intaglio: cuoricini, motivi floreali e geometrici.

In ogni borgo non mancavano, tuttavia, botteghe di falegnami o *marangon*, dediti alla costruzione di serramenti, travature di sostegno, mobili più complessi come madie, casse, tavoli e seggiole, carri e botti, la cui produzione prevedeva tempi di esecuzione e conoscenze tecnologiche specifiche. In queste botteghe gli attrezzi da lavoro erano numerosi. Banchi da lavoro con morse incorporate, diversi tipi di pialle, scalpelli, saracchi, succhielli, trivelle e vi si utilizzava anche il tornio a pedale.

Nel villaggio montano di Bratto (Pontremoli), si sviluppò una particolare lavorazione del legno. A partire dal XVII secolo è documentata la produzione di seggiole e divani di pregevole fattura dalle linee eleganti e armoniche e di culle in legno di faggio caratterizzate da una fitta decorazione incisa che utilizzava i motivi ornamentali tradizionali. I manufatti prodotti nelle botteghe di Bratto ebbero larga diffusione non solo nell'ambito di Pontremoli ma anche nelle vicine aree parmensi e piacentine d'oltre appennino.



DAI MONTI DELLA LUNA: la pietra

La pietra è l'elemento caratteristico dell'architettura e del paesaggio urbano della valle della Magra: le statue stele, i capitelli delle chiese, gli eleganti portali dei centri urbani (Pontremoli e Fivizzano in particolare) gli elementi decorativi dell'architettura rurale, gli enigmatici *faccion* posti sulle case dei borghi, la tessitura muraria dei castelli e delle fortificazioni attestano la particolare abilità e sensibilità nella lavorazione della pietra degli scalpellini locali che deriva da una tradizione sviluppatasi senza soluzione di continuità dalle epoche più remote e si caratterizza per ricchezza e varietà tipologica.

L'attività dello scalpellino era rivolta sia alla produzione di manufatti d'uso edilizio, spesso associato a funzione decorativa: bozze murarie, pietre d'angolo, architravi, marcapiani, portali, mensole, o piagne per ricoprire i tetti, lastre per pavimentare aie, strade e cortili, che alla produzione di oggetti d'uso e da lavoro: mortai, brille, prede per olio, scolatoi, macine da mulino e da frantoio, mole per affilare.

Gli scalpellini lavoravano in prossimità delle cave oppure sulle strade del paese più vicino usando attrezzi semplici e antichi: punte, picciantoni, mazzuole, martelline dentate e bocciarde, tenuti in una cassetta di legno che all'occorrenza serviva come sgabello.

TRA INCUDINE E MARTELLO: il ferro

Zappe, vanghe, roncole, falci e falcetti, pennati, tagliole, catene da fuoco, alari e treppiedi, molle e palette da camino erano gli oggetti più frequentemente prodotti dal fabbro di paese che all'occorrenza si improvvisava anche maniscalco ed eseguiva chiodi, ferrature, morsi e finimenti per buoi, asini e cavalli, giunzioni per i carri; allo stesso fabbro si ricorreva per semplici serrature, chiavistelli e grate.

Nel corso del XIX secolo alcune botteghe di fabbri lunigianesi fecero scuola a una generazione di sapienti artigiani del ferro battuto, i maestri-ferrai erano coadiuvati da numerosi garzoni e la produzione, in particolare nei centri urbani più importanti, era indirizzata soprattutto a elementi di arredo come cancellate, sopraporta, grate, lampioni, lampadari di squisita fatture, eseguiti su disegni appositamente progettati e con particolare ricerca di effetti decorativi.

Nella bottega del fabbro trovavano posto la fucina, con il piano per il fuoco di arenaria stuccata con terra refrattaria e bocca per l'aria collegata al mantice azionato a pedale, l'incudine collocata sul ceppo con mazze, martelli e martelline, la morsa con trince, tenaglie, stampi e spianette per piegare e lavorare i masselli di ferro.



IL SANGUE DI BACCO: la vite e il vino

La vite era già coltivata in Val di Magra dalle antiche popolazioni liguri e il vino di Luni secondo le testimonianze di Plinio, superava per qualità tutti gli altri vini d'Etruria ed era oggetto d'esportazione anche nell'Italia meridionale.

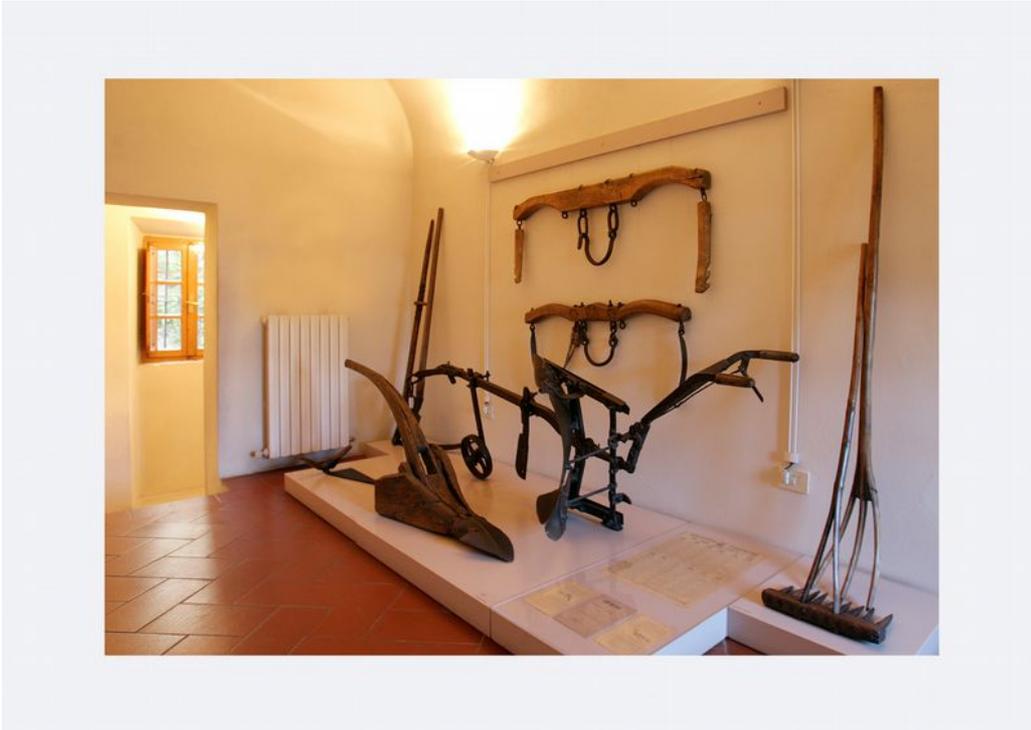
Nella seconda metà dell'ottocento la produzione vinicola era abbondante e i vini locali, descritti come assai buoni da pasteggiare, leggeri e saporiti, erano venduti alla Spezia, a Massa, nel parmense e anche in Francia.

Il paesaggio agrario era caratterizzato dalla vite maritata a frassini, olmi, aceri e pioppi; i filari alberati delimitavano e suddividevano i terreni destinati ai seminativi. In ogni piccola proprietà il vigneto trovava spazio soprattutto nelle aree collinari meglio esposte al sole e riparate dai venti e richiedeva, dal suo impianto, il costante e d'assiduo lavoro di più generazioni prima di produrre un buon vino. Numerose erano le varietà di vitigni indigeni allevati in Lunigiana (fantina, durella, braciola, varano, rossana, pola, crova nera, polera bagnonese, foscara), tra queste l'albarola era il più pregiato e diffuso.

Tra i diversi attrezzi per la cura del vigneto e gli oggetti da cantina conservati nel museo si trova un imponente torchio a trave passante per la spremitura delle vinacce e alcuni tipi di macchine per imbottigliare a leva e a cuneo.

GUIDATI DAL SOLE E DALLA LUNA: gli attrezzi del contadino

Aratri e vanghe per dissodare e preparare i terreni alla semina, falci fienai, rastrelli, forche per la fienagione, sono gli attrezzi più usati dal contadino secondo il ritmo delle stagioni nell'incessante lavoro che nel corso dei secoli ha plasmato la fisionomia del paesaggio: dai boschi di castagno all'area montana, ai terrazzamenti collinari organizzati in piccoli appezzamenti per le colture cerealicole e in vigneti sui versanti più soleggiate, fino ai prati da foraggio del fondovalle.



L'ORO DEI CAMPI: il grano

Il grano ha rappresentato da sempre una fonte di sostentamento rara e preziosa: il pane bianco era considerato cibo quasi medicinale, destinato ai bambini, agli anziani, agli ammalati ed appariva sulle mense contadine solo nelle festività più solenni e nei banchetti di nozze.

La produzione di grano era scarsa e limitata: l'exasperata frammentazione delle proprietà agricole impediva una buona resa ai terreni pianeggianti del fondovalle più adatti alla semina, nelle aree collinari e montane si coltivavano piuttosto cereali minori: segale, miglio, orzo.

Il poco grano prodotto di trebbiava sulle aie con due bastoni snodabili (*cerchie*) e spesso per evadere la tassa sul macinato si macinava tra le pareti domestiche con piccole macine manuali. Con la *brilla* e il *mazzo* si toglieva la glume al grano farro utilizzato nella preparazione di minestre e torte. Sulla spianatoioia della *mastra (o panara)* si preparavano le sfoglie e gli impasti per le focacce a base di farina di grano mescolata a farina di segale, di mais, di castagne, cotte poi nei *testi* arroventati sulla fiamma. Nella tradizione lunigianese il grano e il pane avevano un attributo di sacralità: sul pane lievitato si tracciava una croce propiziatoria e il rispetto per questo cibo era d'obbligo: metterlo in tavola capovolto era preannuncio di disgrazie.

MOTI D'ACQUA E DI PIETRE: il mulino

I primi impianti idraulici di molitura probabilmente furono costruiti anche in Lunigiana fra l'VIII e il X secolo quando i mulini ad acqua si diffondono capillarmente in tutta Europa.

Proprio negli antichi mulini della comunità di Villafranca, risalenti al XIV secolo e inglobati negli edifici che ospitano il museo, sono illustrate le tecniche di molitura e il funzionamento del mulino a ruota idraulica orizzontale azionato dalla caduta dell'acqua, captata mediante condotte da fiumi e torrenti, sulle pale del ritrecine. Nei mulini si macinavano castagne, grano, mais, orzo e ghiande, il mugnaio come ricompensa del suo lavoro tratteneva una parte di farina, la *moldura*.

