

## **L'azienda bachicola Scaramucci a Castignano**

**di Barbara Scaramucci**

Lo stabilimento Scaramucci si trovava in piazza San Pietro. Era un edificio di quattro piani con circa 30 vani ed una terrazza sui tetti. La costruzione risaliva al 1643 (Luigi Scaramucci conserva il mattone datato che era incastonato nella facciata), rifatta sulle mura medievali del vecchio castello trecentesco.

Probabilmente un terremoto aveva fatto crollare il castello e, per una strana coincidenza, il terremoto dell'ottobre 1943 distrusse il palazzo, esattamente a tre secoli dalla sua costruzione.

Lo stabilimento era in produzione già dal 1885; a pieno regime vi lavoravano circa sessanta operaie, oltre a qualche facchino per sei mesi all'anno.

Buona parte delle famiglie del paese e della campagna allevava in casa i bachi che venivano distribuiti dalla ditta; questa ritirava poi i bozzoli vivi destinati alla sfarfallazione. Ritirati i bozzoli nello stabilimento si procedeva alla scelta delle partite destinate alla riproduzione. La selezione si basava soprattutto su esami microscopici tesi ad accertare l'eventuale presenza di malattie. Era questa una operazione molto delicata, affidata ad una decina di donne, sotto la direzione della signora Scaramucci, che sovrintendeva allo stabilimento. Seguiva quindi l'operazione degli incroci fra razze diverse.

Eseguita la scelta delle partite, i bozzoli venivano disposti per la sfarfallatura negli isolatori dove nascevano le farfalle, che, dopo l'accoppiamento, depositavano il seme in celle di carta. Seguiva l'esame microscopico delle farfalle madri, per selezionare il seme che veniva conservato o distrutto. Tutte queste operazioni avvenivano durante l'estate ed in autunno. In seguito, si provvedeva al distacco del seme dai cartoni dove era stato depositato ed al suo lavaggio.

Durante l'inverno il seme che non era stato venduto veniva rinchiuso in partite confezionate in cella frigorifera che nello stabilimento Scaramucci era costituita da un locale, tuttora esistente nei sotterranei della via Piaggia, dove venivano tenuti numerosi blocchi di ghiaccio.

In primavera si procedeva alla distribuzione del seme confezionato alle famiglie per l'incubazione. Questa si effettuava ricorrendo ai più disparati metodi di cova, esponendo le uova all'aria calda delle stalle, o perfino riponendole nei letti o nei reggiseni delle donne.

In casa Scaramucci si ricorda che partite di seme, particolarmente pregiate, venivano incubate in casa, in un cassetto di un antico bureau del Settecento, dove si tenevano costantemente accesi, per dare il calore necessario, dei lumini di cera. Con la distribuzione del seme da incubare o dei bachi nati, si concludeva il lungo ciclo di lavoro dello stabilimento. I bozzoli, infine, venivano venduti alle filande, quasi tutte del nord, e qualche partita anche all'estero, in Francia e Svizzera. Per circa un mezzo secolo la maggior parte della popolazione di Castignano ebbe modo di trovare occupazione grazie a questa attività della famiglia Scaramucci e, successivamente, della famiglia Recchi, che si dedicò negli anni seguenti alla bachicoltura. A Castignano, del resto, vivono ancora alcune donne anziane che raccontano episodi dell'attività dello stabilimento Scaramucci e ricordano altri particolari su questa industria artigianale, di cui è bene conservare la memoria storica.