

DIMORE DI PASTORI, BOSCAIOLI E FALCIATORI DEI SIBILLINI

di Angelo Antonio Bittarelli

1. La case di Bolognola

Bolognola è il comune più piccole e più alto delle Marche, nel fondo estremo della valle del Fiastrone, racchiuso in un'aspra cornice montana, con punte tra i 1600 metri e i 2100, nel massiccio dei Sibillini.

I tre raggruppamenti abitati, nella stretta conca, rivestita di ceduo e da giovani pinete, le ville Bentivoglio, Pepoli e Malvezzi, si dispongono a lievi dislivelli intorno ai 1070 m.; il territorio del comune, tra i 760 e i 2100 m., è esteso poco più di 25 Kmq., in provincia di Macerata, al confine con i comuni di Acquacanina, Sarnano, Montefortino, Ussita.

Villa Bentivoglio, quattro-cinquecentesca, con viuzze che si aprono su case di pietra, tratta dalle cave locali o dal fiume Fiastrone che attraversa in lungo tutto il paese, ad un piano, due, tre, adagiate talora sul pendio con il normale dislivello di un piano tra l'alto e il basso, con porte ad arco, in pietra, e finestre ora riquadrate da ottimo travertino, ora ad arco centinato, in cotto.

Di villa Pepoli, al centro, quasi totalmente distrutta dalle valanghe degli anni Trenta (1930, 1934), resta il grosso basamento dell'antico castello ad est della piazza e quanto è stato ricostruito con nuovi criteri.

Tra sei e settecento sorse la maggior parte delle case di villa

Malvezzi l'ultima verso l'alta valle del Fargno. Le costruzioni più ampie, soprastrada, poco più avanti, furono fabbricate con criteri rispondenti alla crescita demografica e all'incremento economico. Tutte sono forgiate a immagine di quella gente che viveva in paese, ma lavorava sui monti, tra i boschi, con i greggi, o produceva in casa i pannilana¹. Nel resto delle Marche gli uomini e le case sono di campagna e di paese. Qui la gente esercita attività silvo pastorali e vive in paese. Le loro case hanno piano terra per le stalle, amplissime, semibuie, calde; davanti l'ara a prato, cinta da fienile e legnaia; larghe cucine con camini ben costruiti. La famiglia vive nel riserbo e nelle cucine riscaldate a fuoco e opera nel cortile ove si aprono il pollaio, le conigliere, le stalle, il forno, la cascina, la legnaia. Le camere, numerose ed ampie, ben separate, sono atte per il massimo riserbo. I mobili sono ancora lì, opera di artigiani, in legno solido, di buon gusto. La casa di Bolognola si distingue dalla casa marchigiana per i magazzini più piccoli, le legnaie e le stalle più grandi, il tono più elevato.

2. Abitazioni temporanee sui monti di Sarnano

Oggi, qua e là sulla montagna, capita di incontrare piccoli rifugi comunitari in muratura, costruiti con ogni regola negli ultimi cinquanta anni. Sono collocati in punti strategici, vicini ai soliti stazzi del gregge. Singolare per la veneranda età, proprio non calcolabile, e per essere tuttora in uso, il rifugio addossato all'ingresso della chiesina di S. Maria Maddalena, ai confini tra Bolognola e Sarnano, a fianco alla nuova provinciale che collega i due campi sciatori, nella zona chiamata proprio Maddalena. I pastori cacciano le «rapazzole» nella buia chiesina e usano il rifugio per confezionare cacio e ricotta. Altre rare costruzioni, monocellulari, a pianta rettangolare, di pietre sovrapposte a secco, con tetto ad uno spiovente, raramente a due, sono coperte a tegole o a lastre. Ma prima delle costruzioni o quando lo stazzo capitava lontano, il pastore viveva dentro il recinto, con il gregge, e si costruiva il capanno con paletti di legno alle pareti, piantati a terra; al soffitto erano legati orizzontalmente e coperti di ginestre o ginepri e impermeabilizzati da strati di terra. La grandezza era condizionata dal numero dei pastori, la lunghezza, sui tre metri, dalla necessità di uno spazio per il focarello, per i cibi e il magazzino. Naturalmente durante il giorno i lettucci venivano ammicchiati in fondo.

Brigidi-Poeta conoscono anche capanne coniche di pali e frasche o gambi di granturco e ginestre, alti da due a tre metri, con diametro

proporzionale, per contadini e boscaioli (qualche volta per animali). I due storici segnalano anche l'uso dei «capannini» trainabili legati alla pastorizia transumante e all'estivaggio dei greggi. Montati su «sogliole», cioè slittine alte una ventina di centimetri, i «capannini» erano a forma ovoidale, intrecciati di frasche e paglia od anche di stoffa; lunghi un paio di metri e alti uno, si fissavano a terra con bastoncini ad ogni sosta. Il pastore li imbottiva di fieno o coperte, o pagliariccio. Quando il gregge ripartiva venivano trainati dai muli².

Non diverso dal capanno dei pastori era quello dei carbonai. Doveva stare vicino alla carbonaia, ma non troppo, per vigilarne il fuoco di giorno e di notte senza farsi bruciare. Ricordo squallidi capannucci minuscolamente elaborati su terreno scosceso. Nel rialzo il reticolo dei pali per i pagliericci di fogliame e cappotti; su un angolo basso il focolare con pietre assestate per il caldaio ove si cuocevano gli spaghetti «alla carbonara»; dall'altro gli attrezzi: seghe, asce, zapponi... Attorno, in alto, il rigagnolo per deviare le acque piovane. Paletti alle pareti e sopra ove ginepri, o ginestre, e terra completavano la copertura. Il lavoro del carbone, legato al ciclo vitale della pianta, era stagionale come la presenza sui Sibillini dei pecorai.

3. Cuccette tra il fieno

Gli abitanti dell'alto Sarnanese, soprattutto di Giampereto, per secoli, hanno conteso una «soma» di fieno al monte «Birro», il maestoso versante orientale del Castel Manardo che si stende a piano inclinato al di sopra dei 1500 metri. Partivano nel buio delle ore piccole, curvi, a fianco dei muli, dei somari, o incappottati e assonnati sopra i basti. Una vigorosa energia li faceva salire per tre ore, mentre l'alba e poi il giorno si scioglieva lento. A volte aspettavano il sole sotto un macigno (*Lu riposatù*) ormai vicini ai prati. Verso le sette si buttavano sul fieno, uomini e donne, radevano basso tra il ticchettio metallico dei martelli che affilavano le falci. Le donne spandevano, rivoltavano, ammicchiavano, legavano. I falciatori normali, di altri paesi, non riuscivano a tagliare quell'erba bassa e sottile. La colazione e il pranzo erano a base di pane, vino, formaggio e poco salato, mentre a casa, la sera, trovavano solo ministra. Dopo un po' di giorni di quella vita alcuni finivano nella inappetenza. A sera caricavano le bestie con quattro reti di fieno (*i retacchi*), e, in fila, uomini e bestie, giù tra i sassi della mulattiera, per due ore. Per questa gente la giornata lavorativa durava dalle 16 alle 20 ore framezzate da qualche frettoloso riposo. A un uomo, una donna, una bestia da soma, 20

ore di lavoro ciascuno, rendevano lordo e complessivo un quintale di fieno di montagna, buono come una biada, ma più caro di quello che valeva se si conteggia vitto, vestiario, scarpe, attrezzi, mantenimento del mulo nei mesi invernali, proprietà, tasse...

Quando avevano chi riportava le bestie e i carichi, gli uomini dormivano in montagna. Il falciatore si faceva una cuccetta con il fieno ai lati e sopra, sorretto da pali tagliati lungo il tragitto e da qualche cappottaccio. Il fieno veniva passato al setaccio dei rastelli per paura delle vipere spesso tagliate dalle falci e più che mai inferocite. Ci si sistemava quasi sempre a due, con vicino a volte il fucile per paura dei lupi, allora abbastanza frequenti sui Sibillini. La cuccia poteva durare una sola notte, ma anche 10 e 15. I falciatori si risparmiavano la grande camminata, andata e ritorno, soprattutto il mattino potevano cominciare prima la loro giornata³.

NOTE

¹ A. BITTARELLI, *L'economia integrata silvopastorale-boschiva-laniera negli usi civici del 1353 e negli statuti del 1654 a Bolognola*, «Atti e memorie della Deputazione di storia patria per le Marche», serie VIII, vol. IX (1975), Ancona 1976, pp. 311-359.

² L. BRIGIDI-A. POETI, *La casa rurale nelle Marche centrali e meridionali*, Firenze 1953, pp. 134-135.

³ A. BITTARELLI, *Acqua alla gola per i montanari*, «Gente di montagna», 30, V. 1956.