

UGO RICCI

LA CULTURA MATERIALE A S. ANGELO IN COLLE DI MONTALCINO

A COLEI CHE, RICAMEIATA,
HA TANTO AMATO

1990

UGO RICCI

LA CULTURA MATERIALE A S. ANGELO IN COLLE DI MONTALCINO

A COLEI CHE, RICAMBIATA,
HA TANTO AMATO

A 7^{to} Raffelli avanti mio self
sua terra

Ugo Ricci

1990

INDICE

BIBLIOGRAFIA	p. 3
INTRODUZIONE	p. 4
1 - Nel territorio degli Etruschi	p. 5
2 - L'Azienda agricola	p. 6
3 - Colture principali	p. 7
4 - Generalità sui vigneti	p. 8
5 - Legislazione italiana sui vini	p. 9
6 - Sulla scia di Clemente Santi	p. 10
7 - Olivi e frantoi	p. 11
8 - Grano e mulini	p. 12
9 - Le piante della nostra macchia	p. 13
10 - Antichi strumenti di lavoro	p. 14
11 - Arte e Artigianato	p. 15
12 - Acqua e luce	p. 16
13 - Casa e utensili domestici	p. 17
14 - Feste e tradizioni popolari	p. 18
15 - Sviluppo tecnologico	p. 19
16 - Una conclusione	p. 20

BIBLIOGRAFIA

- 1 - AA.VV.: Italia agricola, Reda, Roma, 1990
- 2 - BIFFOLI-FERRARA: La casa colonica in Toscana, Firenze, 1986
- 3 - RICCI: S. Angelo in Colle nel contesto senese e toscano, 1985
- 4 - VIVIANI: Cultura materiale a Levanto, Genova, 1989

INTRODUZIONE

La cultura contadina popolare è oggi "da museo", anche se alcuni strumenti, testimoni di chi li ha prodotti e trasformati, sono ancora efficienti.

Il declino di detta cultura è in parallelo con la scomparsa della mezzadria e con l'apertura di antichi "spazi".

Malattie alle coltivazioni, come la fillossera nei vigneti, e la rarefazione della manodopera hanno favorito il processo.

Dagli anni settanta, case di campagna una volta dimora dei mezzadri, sono alienate o cadute nell'incuria.

Si impone una "agricoltura nuova", soprattutto praticata dalle grandi aziende.

Mentre la cultura materiale, in gran parte artigianale, andava verso la fine e la tecnologia si imponeva, l'Arte, quella scritta con la maiuscola, passava a un astrattismo sempre più assoluto.

1 - NEL TERRITORIO DEGLI ETRUSCHI

Prima dell'anno mille d.C. Roselle era saccheggiata dai Saraceni e si crede che molti profughi abbiano trovato rifugio "nel bosco dei lecci", cioè nella collina montalcinese.

Nell'antica Etruria (si pensa anche prima) si viveva in capanne e Poggio Civitella era considerata Città-Stato al pari di Roselle, Chiusi e Arezzo.

Alla fine del IV secolo a.C. il dominio etrusco sarebbe stato annientato, Siena sarebbe diventata romana e Chiusi una stazione militare.

L'importanza di Chiusi sarebbe continuata anche in tempo cristiano e i Longobardi vi avrebbero costituito un ducato.

La colonizzazione della campagna toscana aveva inizio nell'alto Medio Evo con lo sviluppo del Feudalesimo e lo svuotamento del ruolo delle città. Nella campagna si andava affermando, insieme ai coltivatori liberi e ai servi della gleba, la presenza di un servo "casato", cioè di una famiglia provvista di un'abitazione adatta ai campi da coltivare.

Dopo il mille, con la mezzadria, la servitù della gleba si affranche-
rà a più libero colonato.

Chiusi nel basso Medio Evo si sarebbe collegata a Pienza e Pienza a Montalcino.

2 - LE AZIENDE AGRICOLE

Recentemente, in periodo mezzadrile, le aziende erano state divise in piccole, medie e grandi. Le prime, oltre la modesta estensione, avevano la possibilità di far vivere una sola famiglia "obbligatoriamente" diretto-coltivatrice. La piccola azienda era propria dei "logaioli" presso il capoluogo, che ogni giorno, e particolarmente durante le fiere di merci e bestiame, portavano ivi la loro frutta e verdura al mercato.

Oggi la piccola azienda, come la media, difficilmente e con grandi sacrifici può stare con la grande.

La salvaguardia delle aziende odierne sta nella specializzazione secondo la vocazione dei terreni: vigneti, oliveti e anche coltura delle api.

La zootecnia è scomparsa e con essa anche i prati e i pascoli.

Regola generale rimane sempre l'agricoltura, ma anche le tecniche colturali sono cambiate.

Oggi le divisioni poderali stanno scomparendo, fino a cambiare il paesaggio. Gli spazi vuoti stanno "riducendosi" con la vite e l'olivo.

Rimangono "aperte" le zone non adatte a tale coltura. Dove non è possibile il pascolo ovino integrale, la scomparsa della zootecnia, ha reso necessaria la pratica del "diserbo".

3 - COLTURE PRINCIPALI

La vocazione agraria del comprensorio ha trovato nel vigneto le principali colture: colture principali, ma non uniche. Fra queste non sono da disprezzare i cereali (frumento, ecc.).

Gli attuali vigneti sono di origine piuttosto recente, dopo gli anni trenta, cioè dopo la grande epidemia di fillossera.

Prima della distruzione dell'antico, l'impianto delle viti da vino era generalmente a filari. Le viti erano consociate a olivi; ogni cinque metri era un testucchio verde o un broncone secco; gli olivi distavano dieci metri circa tra loro. Fra detti filari, larghi dieci metri e anche più, si coltivavano frumento o essenze prative a rotazione.

Il terreno intermedio era lavorato con l'aratro e pareggiato con l'erpatura. Gli alberi dei filari erano potati e ricevevano i classici anti-parassitari. Più raramente la vigna era "fitta" nei terrazzamenti, con i filari a circa un metro di distanza fra loro.

I cereali hanno ancora vocazione esclusiva in alcuni terreni "aperti", particolarmente se cretacei. In tali terreni sarebbe indicata la rotazione delle colture o il "diserbo" ~~periodico~~.

4 - GENERALITA' SUI VIGNETI DA VINO

Nel sec. XVII Francesco Donnoli e la Relazione ai Granduchi medicei del Gherardini ricordano il vino rosso e il Moscadello di Montalcino. I Granduchi ne facevano dono anche ai Papi. Il Granduca avrebbe, in seguito, magnificato il vino di Argiano.

Circa la metà dell'Ottocento Clemente Santi, gli Angelini, gli Anghirelli avrebbero selezionato il vitigno "Brunello" da un clone di "Sangiovese". E' da pensare che da quel momento la collina montalcinese si sia divisa per sempre da quella del Chianti.

Oggi nel terreno collinare sassoso e spesso calcareo le piante distano circa un metro e i filari fra loro circa tre metri.

Dopo la fillossera è stato necessario un portainnesto. Di essi il tipo Kober 5 BB è il più vigoroso, il 420 A meno. Il secondo è più adatto nei terreni calcarei e in vitigni di qualità. Distrutte le nostre varietà dirette, il portainnesto dovrebbe anche avere le caratteristiche complete della nostra vite di un tempo; non è facile.

Si dice che negli ultimi dieci anni vi sia stato un incremento globale di vitigni bianchi (Trebbiano toscano, Chardonnay e Malvasia del Chianti) nei riguardi dei rossi. A Montalcino però il Brunello è rimasto insieme all'antico Moscadello.

5 - LEGISLAZIONE ITALIANA SUI VINI

Dopo il tentativo di disciplina della qualità del 1904 segue il "Congresso Nazionale per la denominazione di origine" del 1909 in Alba presso la Scuola Enologica.

Dopo varie proposte succedutesi dal 1914 al 1921, il 1924, propulsore il Marescalchi, portava alla "Disposizione per la difesa dei vini tipici" e nascevano i primi Consorzi tra produttori.

Molto tempo dopo, nel 1963, era la "Regolamentazione" su iniziativa di Desana.

Nel 1970 la CEE confermava le DOC italiane. La categoria "semplice" però veniva sostituita da quella "Vini da tavola".

Il "Piano vitivinicolo nazionale" dava dipoi più efficacia e incisività alla disciplina della DOC e DOCG.

Presentemente la produzione italiana dei vini può offrire tutta la gamma delle possibilità richieste dal consumatore:

- a)- vini rossi e bianchi;
- b)- vini tranquilli e frizzanti; spumanti;
- c)- vini da tavola DOC e DOCG;
- d)- Vini caratterizzati dalla loro denominazione e dalla loro origine più o meno antica (vini giovani o invecchiati).

Il nostro territorio, seguendo la classica vocazione dei suoi terreni non è rimasto indietro.

6 - SULLA SCIA DI CLEMENTE SANTI

Senza nulla togliere ad altro produttori di viti e di vino, deve essere dato atto della priorità a Clemente Santi e alla nobile sua famiglia, che tanto lustro ha dato a Montalcino in ogni campo.

Sulla sua scia, pionieri e realizzatori non sono mancati. Scrive Ilio Raffaelli nell'introduzione al suo libro su Riccardo Paccagnini: "Si può dire che dopo la caduta nel 1559 della Repubblica di Siena in Montalcino, fuori d'Italia e segnatamente in Francia, dopo tre secoli e mezzo si riparlava della nostra città, e questa volta non per ragioni di guerra ma di Brunello". E inoltre: "Riccardo Paccagnini nel 1905 terminava il suo trattato con le parole: "Tenendo una buona teoria agricola ed enologica farete figurare la località e la nostra nazione".

Il disciplinare del Brunello DOC (1966) sarà opera di Garoglio, che soleva ripetere: "La vite è vita".

Nel 1967 nasceva il Consorzio del Brunello.

Nel 1973 Odoardo Tommaselli scriveva una documentazione per il passaggio del Brunello dalla DOC alla DOCG, avvenuta nel 1980.

7 - OLIVI E FRANTOI

Varietà più diffuse di olivo sono: moraiolo, correggiolo e leccino, oltre alle grandi olivastre.

Era opinione un tempo che le olive si dovessero cogliere ben mature. Si diceva che la scale si dovessero usare dopo S. Lucia, il 13 di dicembre. Guardando più alla quantità che alla qualità di olio, prima di tale epoca si dovevano raccogliere soltanto le olive di terra, cadute perchè "bacate".

Dopo una ventina di giorni le olive raccolte dal mezzadro venivano portate dal medesimo nelle stanze padronali e dopo una sosta macinate nel frantoio mosso dal cavallo. La macinazione era fatta in due volte. Dopo la prima macinazione, la "pasta" ottenuta veniva stretta in "gabbie" e dopo una seconda macinazione la salca oleosa posta in altra pressa alternando l'acqua bollente ai "gabbini".

Oggi si combatte la "mosca", si anticipa la raccolta con l'aiuto di pettini e teli. Le olive vengono macinate quanto prima in frantoi elettrici.

La raccolta delle olive viene fatta "a cottimo", in quanto le macchine si sono dimostrate per ora di scarsa praticità.

Unico dato da tenere presente, oltre quello organolettico, è il grado di acidità, che oggi non raggiunge lo 0,50%.

8 - GRANO E MULINI

Prima della seconda guerra mondiale venivano seminati in prevalenza grani del tipo tenero: calbigia, gentil rosso e autarchia.

Si era anche tentato il grano duro. La varietà "Senatore Cappelli", che per essere aristato era chiamato "il baffone", aveva notevole sviluppo e tendeva a "ricadere".

Oggi i mulini sono assai trasformati e diminuiti di numero. Non utilizzano come un tempo la forza idraulica dei piccoli e più grandi fossi. Sono mossi da corrente elettrica industriale.

Nella semina del grano fatta in terreno preparato è entrata la pratica del "diserbo" e del "riposo". Solo eccezionalmente è fatta "a spaglio". Si è imposta la seminatrice, non per togliere l'erba presso il fumento nato!

La falciatrice con apparecchio a mietere e prima di questa la falce da grano è stata sostituita dalla mietitrebbia.

Non sono cioè più necessarie le pratiche dei "mucchioli", della "caratura", della "mucchie" nell'aia, della trebbiatura nell'aia, degli "scambi", ecc.

Certamente la mietitrebbia che risparmia molta manodopera ha anche i suoi svantaggi: i semi delle impurità che vanno nel terreno, prodotti non utilizzati, ecc.

9 - LE PIANTE DELLA NOSTRA MACCHIA

Attraversando la nostra macchia o guardando una "camporaiola" si osservano le piante a lunga vita, come il leccio, la querce, il cipresso e il pino, insieme agli arbusti adatti alla vita arida, come l'albatro, le canapicchie, i tamerici, i ginepri, ecc.

La macchia, mediterranea come la nostra, è anche fonte di vita per uccelli e mammiferi. Mentre in alto è il castagno e il cerro, più in basso sono osservabili le colorate "baciurle", le ginestre, gli scopi, l'agrifoglio, il biancospino e il profumato ginepro con le sue "coccole".

Un tempo la macchia era anche una risorsa economica per i proprietari e per i boscaioli, che con la loro vita sacrificata vivevano tutto l'inverno nei "capanni".

Ilio Raffaelli afferma testualmente: "Ci leggerà, se anziano rivivrà tante cose nel ricordo; se giovane rifletterà su come hanno vissuto intere generazioni. Da questa vita, se pure settorializzata, si possono sempre ricavare elementi utili a rendere più completa e aderente alla realtà la visione generale del cammino di una nazione e di un popolo".

Per un proprietario non lavoratore la macchia rimarrà una zona "improduttiva" da mantenere in efficienza sociale.

Per tutti la macchia avrà il suo fascino, quello dell'ignoto.

10 - STRUMENTI GENERICI DI LAVORO

Prima operazione colturale è sempre stata il dissodamento del terreno. Gli strumenti erano prima del tipo artigianale, poi sono divenuti meccanici, creati dall'industria. un tempo erano trainati dal bestiame in dotazione del podere, attualmente dalle trattrici.

Il dissodamento del terreno era fatto un tempo col bidente (l'obbediente) o con la vanga, o con l'aratro, che spesso il mezzadro costruiva da sé con una "cascia".

La frammentazione delle zolle prima della semina "a spaglio" veniva effettuata con la testa stessa del bidente, con lo "zappone", con l'erpice "a vanghetta" o a "quaranta denti". Si ricorda il frangizolle a noleggio.

Per la raccolta venivano usate la falce da grano, la falchetta da erba e la "flace fienaja".

Le vacche, i cavalli, i somari venivano ferrati dai fabbri generici; ognuno di loro aveva una zona e la sporta con gli arnesi di lavoro spesso nel periodo di caccia accompagnava il fucile a tracolla.

I falegnami costruivano quello che i mezzadri non potevano fare da sé: botti, tini e anche carri da buoi, speciali. Allora i falegnami erano detti "carrai".

Gli animali da tiro sarebbero stati sostituiti dalle trattrici. Le macchine operatrici avrebbero sostituito la manodopera.

11 - ARTIGIANATO E ARTE

Un tempo l'artigiano era colui che non esercitava un'attività agricola, sia pure a prevalente servizio dell'agricoltura.

Nel nostro comprensorio l'artigiano era anche chiamato "artista". Quale vera "Arte" poteva infatti essere conosciuta se non quella che aveva creato la sua Madonna nel lontano Trecento?

In realtà la parola "artigiano" ha la stessa radice di quella di "artista". Solo l'attività sarebbe diversa: l'una rivolta all'utile, l'altra all'estetica.

Il grano, l'olio e il vino apportano il nutrimento quotidiano. Il vino è simbolo dei tempi messianici;

In questo momento l'industria ha soppiantato l'artigianato. Con le sue macchine, comprese quelle di locomozione, ha cambiato il mondo. Sono così sorti i musei dell'"arte materiale", che accolgono derivati più o meno antichi dell'artigianato.

In questi "musei" è da vedere la pura materia o anche qualcosa di più, che, per ~~contrapposizione~~, viene detto spirituale?

Chi scrive crede che qualcosa di più del "materiale" in quest'"arte materiale" sia presente.

12 - ACQUA E LUCE

Negli anni venti l'acqua dell'acquedotto comunale giungeva in paese. All'inizio c'erano soltanto due fontane: una in Piazza Castello e una presso la Compagnia.

I paesani andavano a prendere l'acqua in Piazza. Gli abitanti della campagna prendevano l'acqua per bere alla Compagnia, con damigiane portate dal carro agricolo trainato dalle bestie vacche. Quando i carri abbondavano, il paese stentava.

Nel 1955 l'acqua era quasi tutta distribuita nelle case del paese. Gli abitanti di campagna dovevano contentarsi dell'acqua di cisterna o della "fonte" del podere per poter abberare il bestiame e lavare i panni.

Poco dopo l'acqua veniva distribuita nel paese la luce elettrica. La campagna rimaneva con il lume a mano e la lanterna. Oltre venti anni fa, a Campovernino, lo scrivente faceva costruire il pozzo naturale e illuminare le stanze della casa colonica con la luce generata dal vento.

Ora da oltre cinque anni la luce generata dalle centrali ENEL la luce è stata distribuita gratuitamente anche in campagna, o più precisamente nei luoghi ancora abitati.

13 - LA CASA E GLI UTENSILI DI USO DOMESTICO

Sia in campagna che in paese il locale più frequentato era la cucina, detta comunemente "la casa".

La cucina era la prima stanza incontrata; spesso era preceduta da una scala esterna e da una "loggia"; la porta era al riparo dalle intemperie e il giorno rimaneva aperta. Nell'interno della cucina era il camino.

Mobili essenziali della cucina erano la madia per il pane, l'acquaio, la piattaja e qualche sedia.

Il fuoco rimaneva sempre acceso: serviva per riscaldare, ma anche a cuocere le vivande.

La madia serviva a fare il pane, generalmente col proprio grano. Una volta lievitato, il pane veniva portato al forno, "scaldato" o con la legna del podere o con quella presa al bosco e portata in capo dalle donne del paese.

L'acqua dal pozzo era attinta con la "carriola"; serviva anche per la "bucata".

La camera, o le camere, a uno o più letti, oltre eventuale armadio aveva la "cassa" con il "corredo" della "sposa", fatta da un artigiano locale. I letti "a saccone" erano ripieni nella tela con foglie di granturco o paglia.

Non vigeva il consumismo. Non ci si disfaceva di un oggetto se non al massimo utilizzato.

La madre di famiglia aveva molto da lavorare.

14 - FESTE E TRADIZIONI POPOLARI

... il complesso musicale il primo dell'anno andava a rendere omaggio ai magnati del luogo e al Consiglio Direttivo.

Il giorno della Candelora i "cantori" delle Messe cantate ricevevano una candela più grande.

Gli ultimi giorni di carnevale imperava il ballo e la satira.

I riti della Settimana Santa testimoniavano una tradizione ovunque diffusa. Quando l'ultima candelina dell'"Ufficiatura delle tenebre" era spenta, si battevano le fruste contro il pavimento della chiesa e il Sacerdote doveva intervenire. ... Il Venerdì Santo l'altare denudato veniva trasformato in Monte Calvario con rami di cipresso. Il simulacro del Gesù morto era accompagnato dalle statue della Madonna e di S. Giovanni.

Per la festa annuale della terza domenica di maggio i campagnoli mangiavano in paese e le massaie a turno facevano da mangiare. A sera si lanciavano mortaretti e mongolfiere. Quando il "pallone" si alzava suonava la Banda.

Quando pioveva il giorno del Corpus Domini tanto da portar via la "fiorata" dalla strada, era buon segno per la campagna.

Il popolo comprendeva poco i riti della Chiesa, e la colpa non era tutta del latino...

La caccia si apriva il 15 agosto e mancando la motorizzazione era riservata ai cacciatori del luogo. Oggi c'è il vantaggio della scomparsa della preda per tutti.

La cultura era data dalla Filarmonica e dalla Filodrammatica. Oggi è data dal Circolo ricreativo culturale.

16 - SVILUPPO TECNOLOGICO

Lo sviluppo tecnologico degli ultimi trent'anni è stato utile e indispensabile per l'agricoltura post-mezzadrile.

L'ammostitoio è stato sostituito dalle pigiatrici e dalle pigio-diraspatrici.

Si sono resi necessari le analisi e i controlli microbiologici.

Nelle grandi aziende vitivinicole i tini di legno sono stati sostituiti dai contenitori in cemento e in acciaio inossidabile.

Le linee automatizzate tendono a sostituire le imbottigliatrici e tappatrici a mano.

Nella nuova agricoltura l'olivo si va sconsociando dalla vite; i gesti tendono a cambiare. La meccanizzazione però non si è imposta per la raccolta come per l'uva. Viene fatta sempre a mano con il sussidio di rastrelli e teli e non più soltanto con la "cistella". Le raccogliatrici meccaniche al momento si son dimostrate di difficile uso.

Il grano tenero non viene quasi più seminato. Il pane non viene più fatto in casa.

La mietitrebbia fa risparmiare la manodopera ma non migliora la qualità.

16 - UNA CONCLUSIONE

Nel 1991 compirò 80 anni di età.

Prima del nono anno sono sempre stato a S. Angelo con i miei genitori.

Dal nono anno, prima al Collegio Tolomei a Siena, poi a Siena città come studente universitario, poi a Terni come analista di Igiene e Chimica, poi a Perugia come medico militare; quando possibile sono venuto sempre a S. Angelo.

Dal 1944 al 1986 sono stato medico pratico al mio paese natlo. Dal 1955, anno della morte di mio padre, la mia diletta mi ha sempre coadiuvato nell'agricoltura come nella medicina fino alla sua scomparsa nel 1972.

Mio padre diceva di piantare le viti per piantare gli olivi. Essi infatti nel sistema mezzadrile davano al "possidente" di terra un interesse economico.

Mio padre diceva anche, sperando negli ultimi tempi di vita nella mezzadria, che il grano "a conto diretto" non conveniva e che il poco vino doveva essere venduto presto.

Oggi sembra che possano vivere, accanto alle grandi aziende, solo le aziende familiari che abbiano comprato macchine da loro stessi usate anche per "terzi", ma ciò fino a quando?

La "moda" in agricoltura non vale!

Ciò in attesa di "Cieli nuovi e di Terra nuova"!

29 ottobre 1990