

Il presente libro ha innanzitutto lo scopo di rispondere alla domanda crescente di approfondimento della conoscenza del passato, sia pure di una piccola località: anche dagli avvenimenti di un piccolo lembo di terra è possibile ricavare elementi utili a rendere più concreta, più aderente alla realtà, la visione generale della storia di una nazione.

Il libro vuol dunque evidenziare la vita di sacrifici e di eroismi della comunità di Castiglione del Bosco dai tempi remoti a oggi. Esso tratta perciò della lotta per l'utilizzo del territorio per renderlo fertile e ricavarci il necessario per vivere a cominciare dall'antichità per parlare poi del sorgere della Pieve, al nascere e allo svilupparsi della mezzadria, al faticoso lavoro per lo sfruttamento di tutte le risorse del bosco, alla lotta partigiana che ebbe in quella zona importanti basi, fino a giungere a quello che è oggi e a quello che potrà offrire in futuro l'azienda agricola.

Nel libro ci siamo soffermati a lungo sulla descrizione della vita nelle campagne e sul lavoro nel bosco, riportando anche i disegni degli arnesi non più usati e quasi scomparsi.

Abbiamo riportato inoltre alcune storie che venivano cantate in ottava rima; tra queste quella del sequestro del Fattore di Castiglione del Bosco, avvenuta agli inizi del nostro secolo. Il fatto deve essere stato clamoroso e deve aver scosso l'opinione pubblica se si senti l'esigenza di stampare questa storia per cantarla poi nelle fiere e feste paesane.

Chi leggerà questo libro, se anziano rivivrà quanto potrà ricordare degli anni lontani, se giovane si renderà conto e rifletterà su come hanno lavorato e vissuto intere generazioni passate.

In appendice, per ogni albero e arbusto della macchia mediterranea, è riportata la relativa scheda. Pensiamo di aver fatto cosa utile, poichè le piante devono essere conosciute per apprezzarle come si devé. Recarsi nel bosco a passeggiare o a raccogliere fragole, asparagi, funghi, ecc. dopo aver letto le schede e riconoscere ogni albero sarà motivo di gioia e il tempo passato nel bosco sarà così bene impiegato.

Sempre in appendice sono riportate le schede dei mammiferi e l'elenco degli uccelli della zona unitamente alle schede dei funghi commestibili e a varie ricette locali per la cucina. Crediamo anche per questo di aver fatto cosa utile.

Mi corre infine l'obbligo di ringraziare Don Antonio Brandi per il capitolo sulla Pieve e per ogni altro aiuto che mi ha dato; il Sig. Ivo Caprioli, Direttore della Sezione Archeologica del Museo di Montalcino e Ispettore della Soprintendenza Archeologica della Toscana, per il primo capitolo del libro; i Signori Adone Martini e Alfio Regoli per le storie riguardanti "Il sequestro del Fattore", "Pasquino", "Il meo", "Il boscaiolo".

Montalcino, dicembre 1984.

Ilio Raffaelli

CAPITOLO PRIMO

CASTIGLIONE DEL BOSCO - ARCHEOLOGIA

La zona di Castiglione del Bosco è stata abitata dall'uomo in maniera continuativa dall'età paleolitica ai giorni nostri. Da oltre diecimila anni l'uomo ha vissuto e lavorato in questi boschi, ricavando da essi il sostentamento e strappandone poco alla volta lembi di terra da coltivare per le proprie necessità.

Fin dall'antichità la zona di Castiglione del Bosco, lontana dalle paludi della costa tirrena, era attraversata da una direttrice che, sviluppandosi sulla dorsale di alcuni colli, tra i quali Poggio alla Pigna, congiungeva castellieri e villaggi sparsi dall'Orcia fino all'Ombrone. Ai piedi di Castiglione del Bosco, nella parte pianeggiante verso quest'ultimo fiume, i cacciatori del paleolitico avevano insediato un'industria litica, ossia una "fabbrica" di utensili in pietra che essi ricavano percuotendo blocchi di selce trovati lungo i fossi che dai poggi scendevano a valle.

Questi lontani antenati hanno lasciato qui decine e decine di punte di frecce, raschiatoi per conciare pelli, lame da taglio, bulini e punteruoli da lavoro e una bellissima amigdala, il primo strumento o arma usato dall'uomo a mo' di ascia (fig. 1).

La vita nella zona continua lentamente nell'età del bronzo e del ferro. In epoca etrusca la direttrice dei colli diviene la strada che, staccandosi lungo l'Orcia dalla via per Roselle, unisce la lucumonia di Chiusi con Volterra passando per la Civitate di Murlo.

Lungo questa via di comunicazione si trovavano agglomerati di popolazioni agricole o piccole comunità con livelli diversi di cultura. Una di queste ci ha lasciato la sua testimonianza nel terreno dove oggi si trova il podere "Italia", dove aveva sepolto in un'urna cineraria in pietra fetida e in canopi ossuori di semplice terracotta i resti dei suoi componenti (fig. 2).

In età romana gli abitanti della zona di Castiglione del Bosco aumentano notevolmente; ne fa fede la necropoli trovata lungo il fosso del Dragone composta da decine di semplici sepolture a pozzetto, purtroppo devastate dalla fitta vegetazione. I vasi ossuori ritrovati in frantumi sono interrati; sopra di essi, protette da embrici messi a capanna, patene in terracotta rossa (in una di esse la scritta CAIO VOLUSENI), ampolle e boccette in vetro colorato (Fig. 3).

Dopo i Romani sopraggiungono i barbari, che si accampano in questi boschi e intorno alle prime Pievi, pronti al balzo finale su Roma.

Giungiamo così al Medioevo, epoca in cui per Castiglione del Bosco inizia una storia nuova e ben definita.

Manufatti litici

1)-Amigdala e punte di frecce. Esposti nella sezione archeologica del Museo di Montalcino.

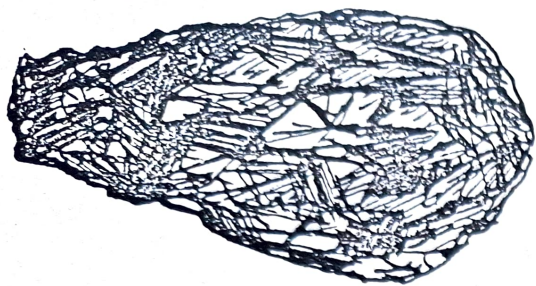
2)-Canopo ossuario. Collezione privata, Montalcino.

Urna cineraria in pietra fetida. Esposta alla sezione archeologica del Museo di Montalcino.

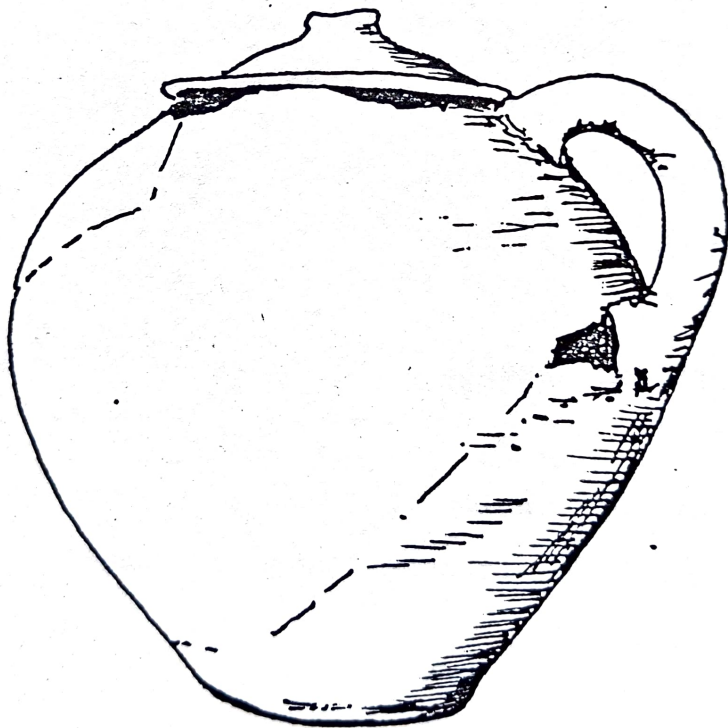
3)-Ampolla di vetro

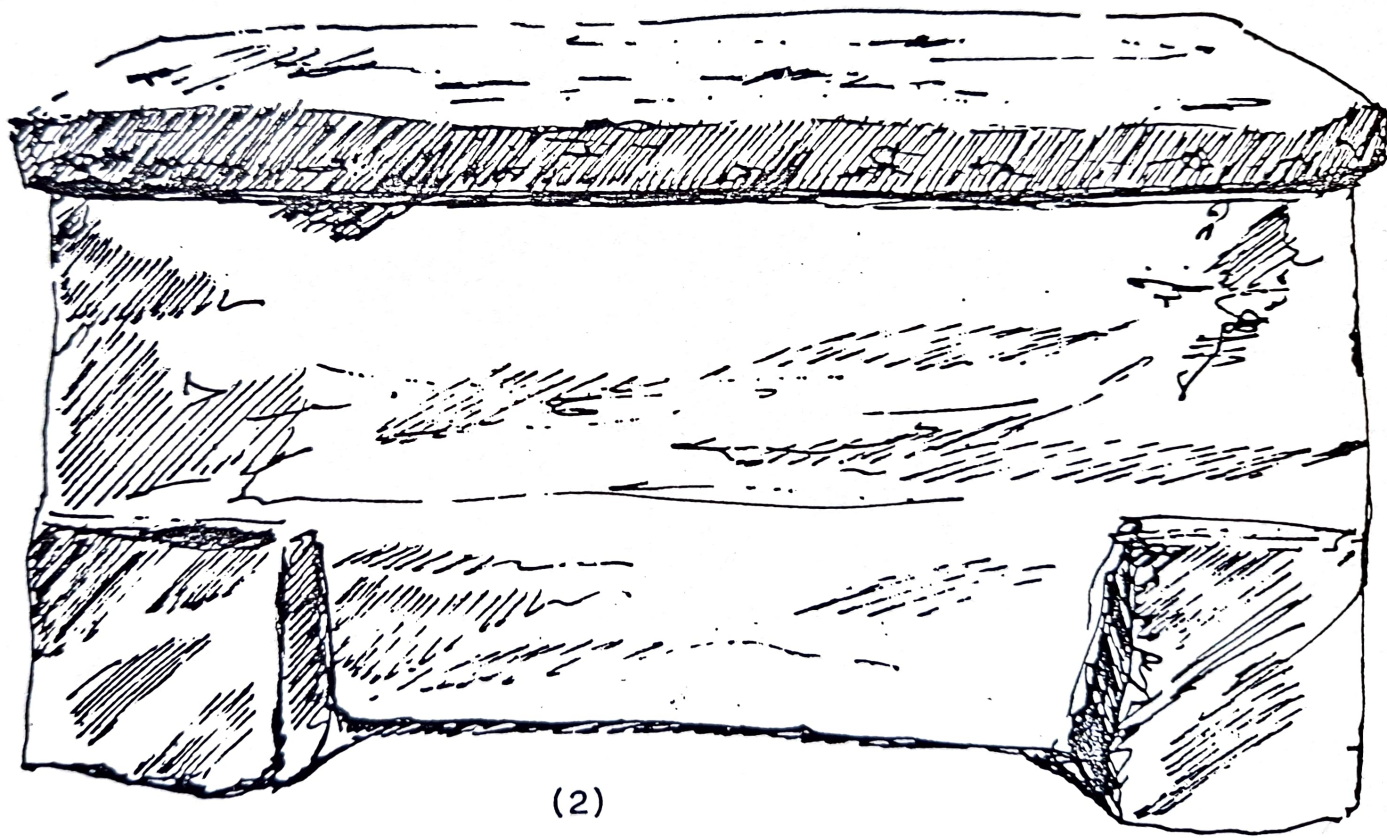
Patena rotonda. Esposte alla sezione archeologica del Museo di Montalcino.

L'ultimo disegno indica come erano disposti il canopo, l'ampolla di vetro e la patena ritrovati lungo il fosso del Dragone.



(1)



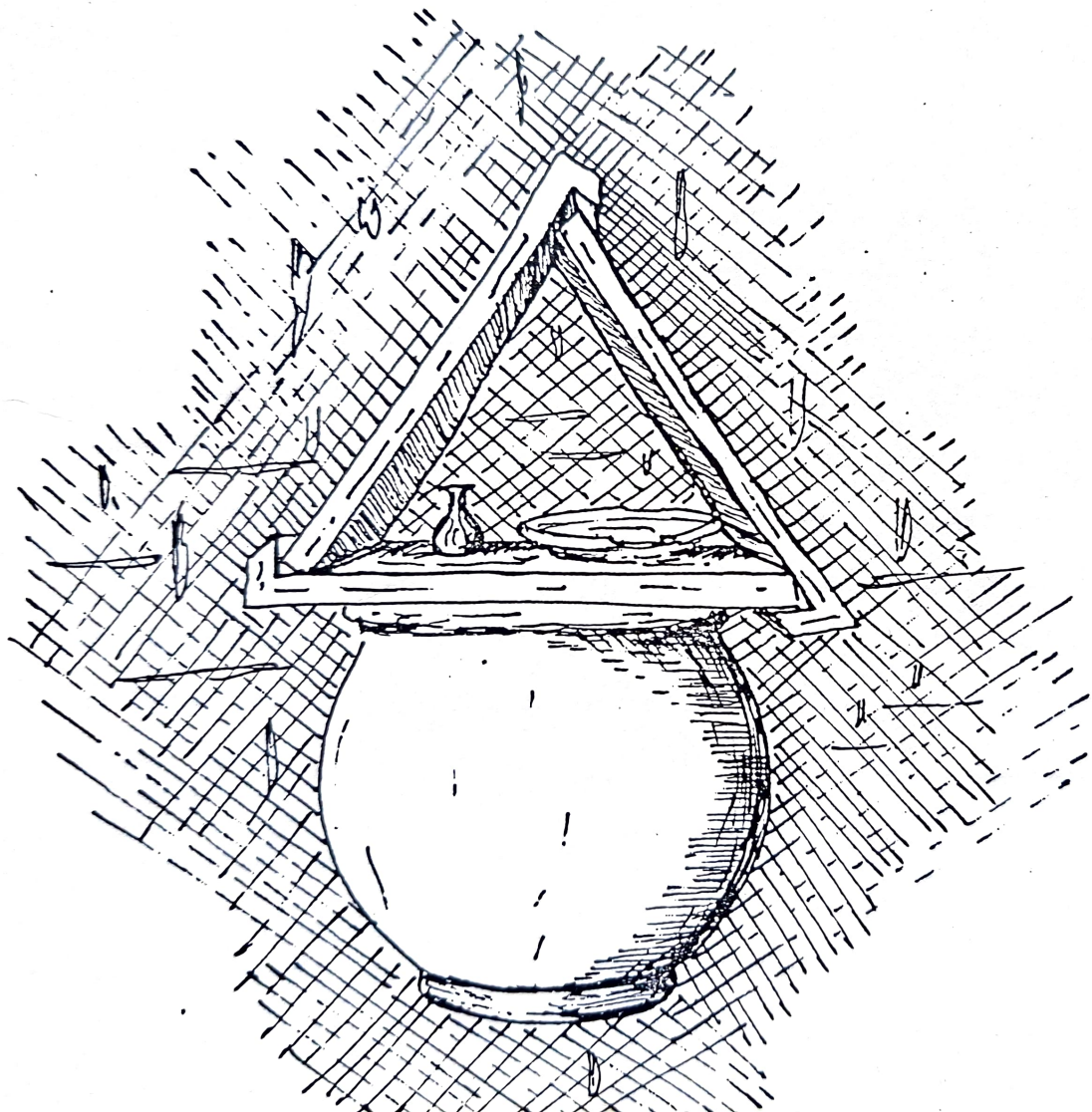


(2)



(3)

(3)



LA PIEVE DI CASTIGLIONE DEL BOSCO

La Pieve di S. Michele Arcangelo presso Castiglione del Bosco - non l'attuale, ma quella che sorgeva più in alto, a circa un miglio di distanza, costruita a guisa di fortezza - ha origini molto antiche. Tracciare però una storia di questa chiesetta non è possibile per l'assoluta mancanza di documenti antichi che ad essa sicuramente facciano riferimento.

Lo storico senese Merlotti, che ha curato nel secolo scorso ricerche sulle parrocchie della Diocesi di Siena - opera manoscritta presso la Curia Arcivescovile di Siena - e che ha trattato quindi anche di Castiglione del Bosco, pur riconoscendo che "nessuno certamente oserà negare a questa medesima pieve una rispettabile antichità di fondazione, quantunque tutto ciò provar non possasi a forza di prove tratte da veridici, originali e inconcussi documenti", ritiene che essa già esistesse all'inizio del sec. VIII. Prende motivo per questa sua affermazione da un documento del 715 relativo ad una contestazione sorta fra Adeodato, Vescovo di Siena, e Luperziano, Vescovo di Arezzo, per la giurisdizione su alcune antiche pievi e chiese che ambedue pretendevano esser comprese nella propria Diocesi. Il 20 giugno di quell'anno il notaio Gunteramo, alla presenza di una commissione a ciò delegata, riceve la testimonianza di numerosi sacerdoti - alcuni dei quali centenari per risalire a memoria d'uomo il più addietro possibile. Tra i vari testimoni si presenta anche il Chierico Allerati il quale afferma: "Quia ab infantia mea usque modo habeo penes annos quinquaginta, semper Diocias istas, unde mihi breve ostendis, a Sancta Matre Ecclesia in Mesola, usque in Sancto Angelo Abollenis fines Pisanas, et usque in Sancta Maria fines clusinas in fundo

Sexta semper Sancti Donati esse scio, et sagrationem, et Pontificem Aretinae Civitatis habere" ("Dalla mia infanzia ad oggi - ho circa 50 anni - ho sempre saputo che codeste parrocchie di cui mi mostri la nota, da S. Madre Chiesa in Mesola fino a S. Angelo Abollenis nel territorio pisano e a S. Maria in Sesta nel territorio di Chiusi, sono sempre state di S. Donato e ricevono i sacramenti e il Vescovo della Diocesi di Arezzo") (1).

Il Merlotti è propenso a ritenere che il S. Angelo Abollenis ricordato dal chierico Allerat sia la chiesa di S. Michele in parola, ma non posta in "territorio pisano", in quanto Pisa non aveva niente a che vedere in queste zone.

Per la verità do poco peso a questo modo di ragionare, perchè la cosa, pur possibile, mi pare priva di ogni fondamento valido.

Comunque stiano le cose, S. Angelo Abollenis non è più ricordato nei due documenti che seguono: infatti non appare sotto la giurisdizione del Vescovo di Arezzo né nella conferma emessa dalla commissione delegata a seguito dell'esame dei testimoni, né nella conferma successiva del re Liutprando.

Il Merlotti infine ritiene che questa pieve appartenesse alla Diocesi di Siena fin dal suo sorgere, ma non è in grado di riportare documenti: Egli ricorda due date importanti per la Diocesi di Siena: il Sinodo Diocesano avvenuto nel 1081, ma non vi figura presente il Pievano di Castiglione del Bosco, cita la Bolla di papa Clemente III del 1189 - con la quale si confermano al Vescovo di Siena numerose chiese - ma anche qui non appare la pieve di S. Michele.

Il primo documento riguardante questa Pieve risale al 1307.

1)-S. Madre Chiesa in Mesola era una chiesetta situata poco sotto il Convento dell'Osservanza di Montalcino; venne distrutta nel 1786; la chiesa di S. Maria in Sesta, non più esistente, è ritenuta una chiesetta situata poco sotto l'attuale Villa a Sesta, tra S. Angelo in Colle e Castelnuovo dell'Abate. S. Angelo Abollenis appare questa sola volta e "Abollenis" non si sa cosa significa.

In quel tempo il Vescovo di Siena, Rinaldo de' Malavolti, per esimersi da incessanti molestie e vessazioni, chiese la cooperazione di tutto il clero diocesano per risolvere certe vertenze esistenti tra il clero e l'ospedale di Siena. Tutti i rettori di chiese della Diocesi si riunirono in Siena nella chiesa dei Santi Filippo e Giacomo dell'Abbadia Nuova sotto la presidenza di Ser Giacomo, Priore del Clero. Ser Gherardo, che era allora Priore della Pieve di Castiglione del Bosco, non prese parte a questa assemblea, ma con atto pubblico rogato nella sua canonica, approvò per sé e suoi successori quanto in quell'assemblea stessa sarebbe stato stabilito.

La chiesa di S. Michele è sempre stata indicata come pieve. La pieve ebbe in origine un'importanza maggiore di quello ~~non~~^{che} ha oggi: nella pieve non viveva un solo sacerdote, ma ordinariamente vi dimoravano più sacerdoti sotto il governo e la direzione di un Priore o Pievano che con essi conduceva vita in comune secondo le disposizioni ecclesiastiche. Le pievi infatti erano rare e molto distanti l'una dall'altra; avevano perciò giurisdizione su una vasta zona e conseguentemente era necessaria la presenza di più sacerdoti per poter seguire convenientemente i fedeli sparsi per le campagne, allora abbondantemente abitate.

Non è facile precisare quando l'antica Pieve di S. Michele sia stata abbandonata e la sede parrocchiale trasferita nel borgo di Castiglione del Bosco dove ora si trova. Si ritiene tuttavia che ciò sia avvenuto nell'anno 1369, dopo che - il 17 di giugno - la fortezza fu presa, saccheggiata e data alle fiamme dopo un aspro combattimento durato nove ore, come ricordano gli storici senesi Malavolti e Neri di Donato. Gli abitanti per aver salva la vita si sparpagliarono per i boschi, ma molti furono presi

e strangolati - e tra questi lo stesso pievano Ser Francesco Malavolti -, altri, rifugiatisi ad Abbadia Ardenga, furono fatti prigionieri insieme all'abate Messer Sozzo Tolomei.

Poco si conosce di questo castello, che pur doveva avere una notevole importanza e un buon numero di abitanti, anche se sparsi nelle unità poderali, dal momento che la repubblica di Siena, nel 1205, trovandosi in gravi strettezze economiche, impose una tassa a tutti i castelli del contado in base al numero della popolazione e impose al castello di Castiglione del Bosco e sua corte una tassa di cento lire, tassa molto grave per quel tempo e più alta di quella imposta a tutti gli altri castelli circostanti.

Si vuole che sia stato costruito dalla nobile famiglia dei Cacciaconti; sembra che sia passato poi alla famiglia Gallerani, ma non si hanno documenti. Nel 1337 fu acquistato dal nobile Salomone Piccolomini, il quale però incontrò molta difficoltà per entrarne in possesso, essendo allora occupato dai "famigli" di Donusdei de' Malavolti, Vescovo di Siena, che vantava dei diritti su di esso; ne seguì un fatto d'armi e vi furono in tale occasione due morti e numerosi feriti. Essendo infine divenuto asilo di nobili fuorusciti, che con continue rappresaglie impedivano che i vettovagliamenti provenienti dalla Meremba raggiungessero Siena, la Repubblica, stanca di questo stato di cose, vi mandò i suoi armati, l'occupò dopo aspra battaglia e lo diede alle fiamme, come si è detto sopra.

Dopo questo triste fatto di sangue, che aveva ridotto notevolmente il numero della popolazione, il governo spirituale della scarsa popolazione rimasta fu affidato momentaneamente ai monaci dell'Abbadia Ardenga; nel 1426, data la scarsità di rendite della parrocchia insufficienti al mantenimento del parroco, fu unita alla parrocchia di S. Lorenzo a Bibbiano, finchè nel 1462, creata da Pio II la Diocesi di Montalcino e soppressa l'Abbadia Ardenga,

Castiglione del Bosco riebbe il suo parroco, ma essendo stato nominato un Vicario all'Abbadia Ardenga, il territorio parrocchiale di Castiglione del Bosco fu diviso e la parte smembrata fu affidata in cura al Vicario dell'Abbadia.

Quando sia sorte l'attuale chiesa di S. Michele nel borgo di Castiglione del Bosco non è dato saperlo. Tuttavia l'affresco di scuola senese che occupa tutta la ^a parete di fondo - rappresentante l'Annunciazione della Madonna in mezzo a sei Santi: S. Antonio Abate, S. Giovanni Battista, S. Stefano, S. Michele Arcangelo, S. Pietro e S. Francesco d'Assisi - induce a credere che essa risalga ai primi decenni del XIV secolo.

Essendo questa chiesa con il passare degli anni in condizioni precarie di staticità e non più decente per le celebrazioni, nel 1684 il Vescovo, in occasione della Visita Pastorale, ordinò che fosse del tutto restaurata. Non essendo in grado il parroco di affrontare una tale spesa e non essendo in grado di aiutarlo la scarsa popolazione, costituita tutta di "terrazzani", il nobile signore Francesco Del Cotone, proprietario del luogo, offrì di fare lui stesso il completo restauro della chiesa e di costruire ex novo la casa parrocchiale accanto alla chiesa stessa, a condizione che gli fosse concessa la vecchia casa parrocchiale e che gli abitanti prestassero gratuitamente la loro opera per i lavori necessari. Il Vescovo fu ben contento di tale proposta; così la chiesa - intorno alla fine del XVII o al principio del XVIII secolo - fu ridotta allo stato attuale, con l'aggiunta di due altari laterali - certamente nell'antica chiesa c'era un solo altare - su cui troneggia in una tela rappresentante la Madonna del Carmine tra S. Antonio da Padova e il Vescovo S. Paolino da Nola, nell'altro una tavola di epoca recente, in sostituzione di una tela rappresentante la Madonna del Rosario tra S. Domenico e S. Caterina da Siena, forse tolta per il cattivo stato in cui era ridotta.

Prima di chiudere questo capitolo ritengo doverosa una nota su quello che oggi resta delle antiche costruzioni.

Prima di tutto uno sguardo all'antica pieve di S. Michele. E' una costruzione di limitata grandezza, fatta con pietre squadrate cavate nella zona. Anche se oggi ridotta un rudere, è ancor possibile vederne le linee fondamentali, rendersi conto che era coperta con volte a crociera in pietra, di puro stile romanico, che prendeva luce da piccole finestre a feritoia. La caratteristica fondamentale è data dal campanile che in pratica costituisce la facciata della chiesetta e dava la possibilità di attaccare dall'alto chiunque si avvicinasse all'unica porta di accesso. A fianco della chiesa doveva sorgere l'abitazione del Pievano, come si presume da tracce di mura a fior di terra, e il piccolo cimitero, secondo l'usanza dei tempi passati.

Poche centinaia di metri più in basso, in mezzo al bosco, si notano resti di mura imponenti che si estendono per parecchi metri. L'impenetrabilità del bosco non mi ha permesso di rendermi conto della vastità di questa costruzione, certamente notevole, oggi ridotta a fior di terra. A far lume su questi due punti potrebbero contribuire notevolmente e il taglio del bosco e accurati lavori di scavo.

Anche dell'antico castello a pochi metri dall'attuale sede parrocchiale, un tempo - sembra - abitazione della nobile famiglia Del Cotone, è rimasto ben poco: oltre il perimetro delle mura, ancora ben riconoscibili, si notano i resti in una torre, una costruzione circolare - forse un pozzo -, e, ben conservata, la porta di accesso al castello.



Handwritten notes on the right side of the drawing, including the number '202' and some illegible scribbles.

18

9

CAPITOLO TERZO

VITA CONTADINA

Dopo la distruzione del castello e la decimazione della popolazione la vita riprende, sia pure con gradualità e lentezza. Le campagne tornano a popolarsi, tanto che dallo stato d'anime della parrocchia, stilato il 18 maggio 1598, si può constatare che l'attuale azienda era tutta appoderata e le case coloniche portavano gli stessi nomi di oggi (non esiste più il podere "Poggio la Pigna", ma se ne notano ancora le tracce sull'altura coperta di boschi).

Proprietara di Castiglicne del Bosco era allora la nobile famiglia Del Cotone, che vi abitava solo saltuariamente, mentre l'abitazione era mandata avanti dai servi.

Nel borgo di Castiglione del Bosco abitavano a quella data 21 persone distribuite in 5 famiglie di mezzadri, affittuari e servi.

Tutta la proprietà era condotta a mezzadria: al "Porcile" abitava una famiglia di 10 persone, di origine aretina; alla "Casanuova" abitavano due famiglie, rispettivamente di 6 e 9 persone, di origine senese; al "Collino" abitava una famiglia di 8 persone, pure di origine senese; a "Li Stabbi" altra famiglia senese di 5 persone; "L'Alba" era abitato da una famiglia senese di 6 persone; "Poggio al Forno" era abitato da una famiglia di origine senese composta di 9 persone; a "La Capanna" abitava una famiglia di 6 persone di origine montalcinese; a "Poggio la Pigna" abitava una famiglia di 10 persone provenienti da Città di Castello; al podere "L'Agresto" abitava una famiglia di origine senese composta di 15 persone; a "Casa di Colle" era una famiglia senese di 8 persone; al "Casino" altra famiglia senese di 11 persone.

Con la caduta di Siena e con l'avvento di Cosimo I de' Medici torna la pace anche in queste zone, e non è piccola cosa; ma la pre -

senza in Castiglione del Bosco di famiglie quasi tutte senesi ha un chiaro significato.

E' in quel lontano periodo che gli abitanti di Castiglione del Bosco si dànno allo sfruttamento della terra e del bosco stesso più di quanto non avessero fatto in precedenza. Le campagne producevano cereali, olio e vino. I cereali erano macinati al molino locale, poco distante, come pure all'oliviera locale, situata proprio dentro il borgo, si frangevano le olive.

Il pascolo doveva rappresentare per le famiglie una grossa risorsa. A tale scopo veniva usato il bosco, zona particolarmente valida per i suini, che trovavano una buona alimentazione nella ghianda di leccio, di quercia e di cerro. Infatti all'interno del bosco erano costruiti ricoveri per suini - le cosiddette "porcarecce" -, perchè da ottobre a primavera avanzata, finchè era possibile trovare della ghianda, questi animali erano tenuti permanentemente al bosco, con il bello e il cattivo tempo.

La mezzadria, anche nella zona di Castiglione del Bosco risale addietro nel tempo, molto prima del censimento delle anime della parrocchia tenuto nel 1598.

Ildebrando Imberciadori nel suo intervento a un Convegno di Studi afferma:

"Io vorrei cercare di dare una mia spiegazione al motivo del diffondersi della mezzadria in tutti questi tempi e, quindi, anche molto prima del 1348. Faccio memoria di una frase di un contadino dell'ottobre 821: prima del Mille. Il contadino, parlando con un proprietario, dice: "Si mihi bobes dederitis, faciamus vobis angariam ad medium"; se tu mi dai i bovi da lavoro, io ti dò metà del mio lavoro: cioè, ti dò metà del frutto del mio lavoro. Il problema della nascita della mezzadria poderale è tutto qui, almeno in Toscana: la mezzadria nasce col paio di bovi, in una stalla, in un certo terreno, messi a disposizione dal proprietario del fondo.

Ricordate la formella di Viligelmo nel duomo di Modena? In questa rappresentazione artistica, due persone, moglie e marito, anziani, direi ossificati nella fatica, si appoggiano al proprio zappone, in un momento di riposo: in mezzo a loro, sta crescendo un grosso stelo di grano. E' rappresentazione del tempo, colto dalla incomparabile capacità dell'artista, in cui la semina è fatta tutta a mano: con la vanga e lo zappone. Ora, questi due lavoratori saranno riusciti, forse e con enorme stento, a seminare un quintale di grano, con resa di 3-4-5 volte la

semina. Ma quando un giovane contadino, con giovane moglie e piccoli figlioli, si vede lavorare con un paio di bovi, allora vi prego di fermarvi, con la memoria visiva, alla famosa formella di Andrea Pisano del campanile di Giotto, a Firenze, dove l'artista disegna e scolpisce quel contadino che tiene ferma la mano sulla stiva dell'aratro e urla contro i bovi, di cui uno, sbavando, si impegna a fondo nello sforzo e l'altro alza il collo in ribellione contro l'intoppo sassoso che ha trovato l'aratro, mentre la giovane donna che non ha più la zappa in mano ma, all'ombra dell'albero fila una rocca di lana, assiste, direi, compiaciuta, a questa scena di vigoria urlante del suo uomo e di volenterosa o ribelle fatica del suo paio di bovi... In termini economici, vuol dire che quel contadino che una volta, a mano, seminava un quintale di grano, adesso, con i bovi, ne semina cinque: per la propria famiglia. Questa è la novità sociale portata dalla mezzadria, che con nuovi mezzi, di strumenti, di terra e di casa, assicura lavoro a tutta una famiglia e dà speranza di perenne maggiore fruttato.

Direte voi: non li poteva avere i bovi, il contadino, per conto suo? No. Il contadino toscano non aveva e non ebbe per moltissimo tempo, mai, il capitale necessario per fornire di scorte vive e morte il podere del suo lavoro. Questo capitale e quello di esercizio fu sempre il proprietario che poté prestarlo. Ed ecco perchè in quel contratto del giugnò 821 (stipulato proprio "in territorio senese) in cui contadino e proprietario si mettono d'accordo nel contribuire, da una parte, con la casa, la terra, i bovi e dall'altra, col lavoro di tutta la famiglia, e col seme messo in comune, a metà, io non mi perito affatto

di riconoscere i muri maestri del contratto mezzadrile classico, poderale" (1).

Sicuramente questa forma di conduzione della terra, questi nuovi rapporti di produzione nella campagna investirono nel suo sorgere anche Castiglione del Bosco.

L'appoderamento già presente nel sec. XVII - come ci ricorda il censimento delle anime - testimonia che anche in questa zona si metteva in pratica quanto avveniva nelle campagne dello Stato Senese. Le case sparse nelle campagne, "l'accorpamento poderale è un progresso economico di fondo rispetto al ... frazionamento degli antichi 'tenimenta', delle antiche 'tenures' contadine" (2). Ciò significava una minore dispersione di lavoro rispetto alle abitazioni dei contadini dentro il castello.

Le case sparse crearono le premesse per modificazioni colturali. Allora nella parte collinosa dell'azienda si costruirono terrazzamenti, si rimossero sassi, si elevarono muri e greppe; allora si regolarono al piano i corsi d'acqua e si drenò il terreno. Dappertutto si costruirono strade poderali, sorsero intorno alle abitazioni cantine, stalle, fienili, pozzi, forni, si recintarono orti.

L'insediamento sparso sviluppò la coltura promiscua: viti, olivi, alberi da frutto. I contadini erano contrari all'introduzione di piante che riducevano le "terre da pane" e che avrebbero prodotto frutti solo dopo un lungo periodo di tempo.

1)-Contadini e proprietari nella Toscana moderna, Atti del Convegno di Studi in onore di Giorgio Giorgetti, LeoS. Olschki Editore, Firenze, pp.545-546.

2)-Dall'intervento di G. Cherubini, in op. cit. p. 547.

Agli inizi del '400 "il Comune di Siena lamentava la 'neglegentia o vero inadevertentia de' nostri lavoratori che non piantano et pongono degl'ulivi et degl'artri arbori domestici come fare dovrebbero', e stabiliva che ogni contadino (mezzadro, fittavolo o coltivatore diretto) ponesse ogni anno quattro piantoni di olivo e quattro di alberi da frutta 'in su le possessioni che lui lavora le quali fussero terreno ad un paio di buoi'. L'olio era definito 'una de le quattro cose più necessarie a la vita dell'uomo', gli alberi da frutto 'el vestimento et l'ornamento de le possessioni'. Lo sviluppo di queste colture avrebbe incrementato il valore dei terreni e il reddito che se ne sarebbe ricavato" (3).

Questa scelta del Comune di Siena determina un incremento delle colture arboree e crearono il paesaggio che oggi ammiriamo: la collina ricoperta di viti, olivi, alberi da frutto "dando vita a quella campagna così umanizzata definita la più commovente che esista" (4).

La vita nelle campagne in quel lontano periodo ebbe con la mezzadria un suo modo di essere che doveva accompagnarci fino a tutta la prima metà del nostro secolo.

Fin da allora il mezzadro produceva un po' di tutto. Un podere era prescelto se si riusciva a ricavarci il necessario e l'utile per il fabbisogno familiare attraverso colture promiscue.

3)-Intervento di Giuliano Pinto, in op. cit. p.262.

4)-Intervento di Giuliano Pinto, in op. cit. p. 268.

I contadini a Castiglione del Bosco allevavano e pascolavano le pecore, i maiali neri, più affini ai cinghiali che ai nostri appesantiti porci, i buoi; coltivavano la terra a cereali; praticavano la coltivazione della vite, dell'olivo, degli alberi da frutta; avevano cura dell'orto e mantenevano animali da cortile; allevavano anche i bachi da seta.

Che cosa rappresentavano queste produzioni?

L'allevamento dei bachi da seta era un modo ingegnoso che permetteva alla famiglia di "tappare" qualche buco nel proprio bilancio.

Con l'inizio del mese di maggio le massaie acquistavano le uova dei bachi e si mettevano subito all'opera per farle schiudere. Poiché per far nascere i bachi era necessario un tepore continuo, le contadine addirittura non esitavano ad avvolgere queste uova nella lana e a custodirle in seno. Altre, più schizzinose, preferivano tenere le uova sotto il materasso di lana. L'importante era far nascere più bachi possibile.

Nati i bachi, questi venivano collocati nei cannicci, sempre al coperto. Per la loro alimentazione occorreva solo foglia di gelso. Ecco perchè vicino alle case poderali si piantavano questi alberi.

Intanto in una stanza della casa si preparava il "bosco" con piante di erica e di ginestre, sulle quali il baco costruiva il suo bozzolo. I bozzoli venivano poi ritirati dai mercanti per essere lavorati.

Questo tipo di seta oggi si produce in Cina ed è là che si fanno gli acquisti per il nostro fabbisogno, dopo che da noi anche la coltura del baco da seta è scomparsa.

La pecora produceva latte, agnelli e lana. Il latte ordinariamente veniva trasformato dalla massaia in ottimo formaggio, che si conservava per utilizzarlo nei momenti più difficili durante l'anno. Gli

agnelli venivano venduti, ma si aveva cura di lasciarne uno per le feste pasquali, conservando un'antica tradizione. Anche la lana in gran parte veniva venduta, ma una parte veniva filata dalle donne di casa e serviva per indumenti vari. L'allevamento delle pecore era quindi molto importante per la vita contadina.

Del maiale la famiglia utilizzava tutto; niente veniva scartato.

Quando si ammazzava il maiale era "festa". Sì, perchè questo in genere avveniva di sabato e la domenica si faceva la "sporcellata", con una grande mangiata. Si invitavano parenti e amici ed erano momenti di gioia. Per non mancare a questo appuntamento si percorrevano anche 20-30 chilometri a piedi - tutto divenne poi più facile con l'avvento della bicicletta. In quella occasione si cucinava solo carne di maiale in vari modi.

Il maiale intanto veniva "lavorato": preparati i quattro pezzi principali - due cosci e due spalle - si sistemava convenientemente a poco a poco tutto il resto:

- Buristi: sangue, cotiche, dadi di lardo, sale, pepe e aromi; il tutto era poi bollito fino a cottura.
- Soppressata: carne di maiale di minor pregio, cotiche, dadi di lardo, sale, pepe, aromi; il tutto bollito fino a cottura.
- Fegatelli: pezzetti di fegato di maiale cosparsi di sale, pepe e finocchio, avvolti nella "ratta" o nello "strigolo" - membrane che avvolgono l'intestino del maiale - poi cotti e conservati sotto strutto.
- Strutto: grasso di maiale fatto struggere al fuoco in una pentola con un po' d'acqua perchè non si attacchi al recipiente. Lo strutto - in altri tempi, ma non lontani - veniva usato per friggere, veniva mangiato spalmato sul pane con un po' di sale, veniva usato - e viene usato anche oggi - per ungere le teglie dei dolci e per fare i dolci, rendendoli particolarmente soffici.

- 36
- Arista: è la cosiddetta "schiena" del maiale, carne particolarmente pregiata. Ordinariamente si conservava cruda: si cospargeva di sale, pepe, finocchio - da qui il nome di "finocchiata" -, il tutto avvolto in carta porosa e quindi appeso in attesa che si asciugasse e fosse pronta per mangiarsi. Era questo il cibo prelibato della mattina di Pasqua: si mangiava infatti in tale occasione dopo aver mangiato l'uovo benedetto, a simboleggiare che il tempo di vigilia della quaresima era finito. Si usava anche cuocere l'arista, convenientemente preparata con sale, pepe, aglio, rosmarino, dadi di grasso. Una volta cotta, veniva tagliata a fette e per lo più conservata sotto strutto o sott'olio per i momenti più opportuni.
 - Salsiccia: carne di maiale grassa e magra tritурata, poi "lavorata" con l'aggiunta di sale e pepe - ma anche aglio e altri aromi. Veniva quindi appesa avvolta ad una canna ad asciugare, ma si usava anche conservarla sott'olio.
 - Rigatino: pancetta del maiale conservata sotto sale e pepe (o peperone). Talora si confezionava anche avvolta in modo simile alla "finocchiata".
 - Gotino: guancia del maiale conservata sotto sale e pepe (o peperone).
 - Salame: Carne di maiale piuttosto magra meno tritурata della salsiccia, mescolata con dadi di lardo, sale e pepe (macinato e in chicchi) e insaccata.
 - Ossi: anche questi venivano utilizzati: la massaia se ne serviva per fare il sapone.

Quanti bisogni soddisfaceva il maiale! (e li soddisfa ancora, sebbene oggi le norme di vita siano profondamente cambiate).

I buoi. Erano di pelame scuro, con larghe corna, di razza maremmana, almeno nei tempi più vicini a noi. Essi rappresentavano per il contadino quello che oggi sono i trattori.

Un problema per i mezzadri che abitavano nei poderi in mezzo al bosco era alimentare le bestie nella stagione invernale. L'azienda di Castiglione del Bosco però aveva superato in parte questo disagio - che non era solo per le bestie vacche - assegnando, ai poderi siti in queste località, terreni in pianura, allo scopo di produrre cereali e foraggi in più larga misura.

Nonostante ciò, in inverno i buoi erano lasciati al pascolo brado e il poco foraggio disponibile veniva "trinciato" e mescolato con foglie di alberi; particolarmente valida era la foglia di olivo.

Comunque una parte dei buoi venivano venduti, una volta finite le faccende estive e la semina e riacquistati all'inizio della primavera. Per questo tipo di vendite e acquisti ci si serviva delle grandi fiere che si svolgevano a Buonconvento e a Montalcino.

Bisogna pure considerare che scarsità di buoi nelle stalle significava anche scarsità di concime per la terra e, conseguentemente, scarsità di prodotti cerealicoli. Era un circolo vizioso a cui i contadini dovevano fare molta attenzione e "far quadrare il cerchio" costava molti sacrifici.

La coltivazione della vite era indispensabile alla vita della famiglia. La vigna necessita di molto lavoro: ricerca di pali per il sostegno delle viti - e questo nell'azienda di Castiglione del Bosco non era un grande problema, data la notevole estensione di bosco posseduto -, potatura, vangatura o zappatura, ripulitura e legatura delle viti, trattamenti antiparassitari; insomma un lavoro pressochè continuo per molti mesi dell'anno.

L'uva si coglieva a mano e si portava alla cantina con i carri tirati dai buoi. Qui veniva pigiata direttamente sul tino e molto spesso il compito della pigiatura - si usava pestare l'uva con i piedi, nudi ovviamente - spettava ai ragazzi o comunque ai giovani.

Non era infrequente che, sempre con i piedi, si provvedesse anche ad "affondare" i tini, perchè la vinaccia durante l'ebollizione del mosto non rimanesse asciutta.

Dopo la "svinatura" si metteva dell'acqua nella vinaccia e dopo qualche giorno si cavava l'"acquato". E questo molto spesso non si faceva per una sola volta, ma per più volte, (fino a che l'acqua si tingeva un po' di rosa) e quello era il "vino" che, finchè ce n'era, compariva ogni giorno sulla mensa. Al centro aziendale questo non si faceva; dopo la svinatura si pigiava la vinaccia nel torchio fino ad estrarre l'ultimo vino rimasto.

La coltivazione dell'olivo portava notevoli vantaggi: l'olio oltre che come alimento serviva come medicinale ed anche per far lume. La diffusione dell'olivo tuttavia non ebbe una grande diffusione fino al sec. XV, come abbiamo visto, perchè non si voleva sottrarre terreno alla coltura di cereali. D'altra parte di olio in casa non se ne faceva grande uso e per molti usi ci si serviva dello strutto di maiale.

Un'altra grande risorsa era costituita dagli alberi da frutto, primo fra tutti il castagno, albero che nasce e cresce spontaneamente nella zona di Castiglione del Bosco: le castagne assieme ai cereali costituivano l'alimento base delle famiglie contadine.

Fra gli alberi da frutta l'interesse maggiore era rivolto a quelli che producevano frutta che poteva essere conservata: noci, mandorli, susini, fichi. Infatti nelle descrizioni degli appezzamenti di terra venivano sempre riportati a conferma dell'importanza che tali piante avevano. Ed anche oggi in prossimità di molte case poderali dell'azienda - Alba, Agresto, Casa di Colle, Casino, Capanna, Poggio al Forno - possiamo notare l'esistenza di queste piante.

La coltivazione dei cereali riguardava in modo particolare il frumento, ma non si trascurava la coltura anche delle fave, dell'orzo, della veccia, della segale e del miglio, tutti necessari per il bestiame.

La mietitura si svolgeva a mano, e ciò fino a 50-60 anni fa.

La trebbiatura avveniva con il "pestaggio" dei buoi sull'aia del frumento e delle leguminose; se si trattava di prodotti in piccola quantità si usava il "correggiato", cioè battitura con due legni uniti da una correggia. Per la separazione del prodotto da tutti gli scarti ci si serviva del vaglio e quindi del ...vento. Tutto questo fino all'apparizione delle macchine trebbiatrici, ma per alcune cose, in quantità irrilevanti, per il solo consumo familiare tale uso vige ancora. (ceci, fagioli, fave).

Nell'orto si coltivavano verdure che via via venivano conosciute anche nelle campagne; in un primo tempo i frutti dell'orto erano quasi esclusivamente cipolle e aglio; si faceva poco uso di erbe e per l'insalata si mangiava quella di campo. Si faceva invece grandemente uso di patate, fagioli e pomodori.

Il pollaio era un'altra risorsa da non sottovalutare. Con il proprietario veniva stabilito il numero dei polli da allevare e su questi si pagava al padrone una "gabella".

Sia l'orto che il pollaio era gestito dalla "massaia", cioè dalla donna - la moglie del "capoccia, in genere - che nella casa pensava alla cucina e a tutto quello che ad essa era necessario: teneva contatti con il "treccone" - venditore ambulante -, una figura indispensabile alla famiglia mezzadrile, perchè passava spesso - anche settimanalmente - podere per podere vendendo tutto quello che poteva essere necessario in una famiglia: non circolava denaro, ma tutto avveniva a scambio di merce: la massaia dava uova, polli, pelli di agnello o di coniglio e ritirava in cambio pepe, baccalà, aringhe, sarde, zucchero, fiammiferi, cotone e talvolta anche stoffe. Per il sale e il tabacco si doveva andare alla "privativa", essendo prodotti di monopolio, ma non era difficile farsi procurare anche questi dai venditori ambulanti, dato che andare al paese non era sempre facile.

Su richiesta i venditori ambulanti potevano fornire anche ogni altra cosa di non facile reperibilità in luoghi vicini; questi venditori infatti venivano da luoghi piuttosto lontani e stavano fuori tutta la settimana e anche quindici giorni "albergando" presso le famiglie contadine.

Nella famiglia mezzadrile ognuno aveva il suo compito: della massaia abbiamo già detto sopra; il "capoccia" teneva rapporti con il padrone, andava allo "scrittoio" - cioè all'ufficio del padrone - e il padrone riconosceva lui solo e solo a lui era consegnato il libretto colonico; il "bifolco", cioè colui che era addetto alla stalla; il cantiniere, che si interessava anche delle api, quando se ne avevano; uno della famiglia poi doveva saper fare di tutto: conoscere un po' l'arte del falegname per la preparazione di scale, manici di arnesi da lavoro, costruzione di carri agricoli, di cancelli e riparazioni in genere, doveva interessarsi degli arnesi da taglio, saper "ribattere" -cioè affilare- le falci, costruire zoccoli con legno di vetrice o di fico, saper fare panieri, graticci, canestri, saper rinvestire i fiaschi con il vinco, ecc., insomma tutte quelle cose che erano utili e necessarie per poter essere il più possibile auto-sufficienti.

Le donne e i ragazzi erano addetti al pascolo del bestiame, alla raccolta della ghianda, delle castagne. Compito delle donne era anche quello di filare la lana e il lino, di lavorare a maglia e talune tessevano anche.

Tutto questo era possibile perchè in genere allora le famiglie erano molto numerose e una suddivisione di compiti risultava facile e molto utile.

In ogni famiglia c'era poi anche un cacciatore: egli conosceva la zona come le sue tasche e la selvaggina - allora molto abbondante - veniva catturata in tutti i modi: con archi, falchi ammaestrati,

"trappole", pania, fucili - a bacchetta, prima, a retrocarica, poi.

Il mezzadro aveva degli obblighi precisi per contratto: oltre che dividere a metà con il padrone i vari prodotti, doveva provvedere ai miglioramenti del podere con formoni, piantagioni di viti, olivi, alberi da frutto, rimozione di pietre, costruzione di muri a sostegno del terreno in zone scoscese, disboscamento per accrescere l'estensione della terra coltivabile. Non doveva usare i beni affidatigli in favore di terzi.

Prima che avvenisse un raccolto passavano per i poderi gli incaricati del padrone a fare la stima del prodotto stesso. Era una forma di controllo di cui il padrone si serviva, timoroso che una parte del prodotto potesse essere fatta "sparire" dal contadino.

I mezzadri erano quasi sempre in debito con il padrone, e questo metteva il contadino in una condizione permanente di dipendenza dal proprietario. Era lui, in pratica, che decideva le sorti della famiglia del lavoratore.

C'erano anche altri obblighi da parte della famiglia contadina verso il padrone: a parte il "panierino" ogniqualvolta nel podere maturavano le "primizie" di ogni specie, il contadino aveva l'obbligo di portare al padrone, per Natale, due o tre paia di capponi a seconda della grandezza del podere, per il carnevale alcune galline, per Pasqua uova e un paio di galli, in agosto, dopo la trebbiatura, un paio di galletti "all'aia" - perchè questi avevano "beccato" il grano nell'aia. Le donne erano poi obbligate a recarsi nella casa padronale a turno per accudire alle faccende domestiche, per fare il "bucato" e il pane e per altre prestazioni.

La cosa più seria era quando i raccolti erano "cattivi" e il mezzadro doveva ricorrere al padrone per il grano e altri prodotti per mettere la famiglia in condizioni di non "morire di fame". Erano quelli momenti brutti per i lavoratori della terra - non infrequenti,

32

purtroppo - e più critici ancora quando le loro richieste non venivano soddisfatte. Rende bene l'idea un contrasto fra padrone e contadino che si cantava nelle nostre zone. La storia ha per titolo "Pasquino", il figlio maggiore del capoccia. Quando il babbo, tornando dallo scrittoio, riferisce che il padrone non vuol dargli un chicco di grano:

"datemi i sacchi - disse Pasquino;
bastonerò il padrone o vado al molino".

Pasquino va dal padrone, contrastano per molto tempo rimproverandosi a vicenda fino a quando egli dice al padrone:

"...ma se sposo Annina incontro sorte,
chè di una selva le tocca una parte".
Al ragionare sembra un giudice di carte,
al taglio sfiderebbe mille sarte.
E per complimentare anche i padroni
la sa più lunga lui del Panettoni.
Il padrone risponde:

"...Se questo è, più non si ragioni.
Da me la manderai sera e mattina
a far bucato, pane e maccheroni
e altre faccende in camera e cucina.
Le darò le chiavi del granaio e di cantina;
a te di vino ti darò un barile
e i sacchi ti empirò di gran gentile".
Ecco come Pasquino ottenne il grano.

Anche se nelle campagne si mangiava il "giusto" e prevalentemente si cucinava roba di propria produzione; malgrado i debiti verso il padrone e l'abbrutimento della fatica, in certi periodi, specie in autunno e in inverno si organizzavano delle veglie: per^sone si varie famiglie si riunivano a turno ora in un podere ora in un altro.

Per la svinatura si assaggiava il vino nuovo, per Natale si giocava a tombola, al cacio, al panforte, ecc., per carnevale si organizzavano feste da ballo: uno che suonava la fisarmonica saliva sopra la madia, gli altri ballavano. In quell'occasione il padrone di casa offriva i "crogetti": pasta-sfoglia dolce, fritta in padella con olio o strutto, su cui si versava al momento di servire miele liquido. Era questa l'occasione particolarmente gradita ai giovani, perchè era questo il modo per conoscersi e per cercarsi una fidanzata.

Talora le "vegliature" si svolgevano nelle stalle, dove era più caldo, e allora si narravano vicende che si tramandavano di padre in figlio, di spiriti, di streghe e stregoni, di fatti uditi dai cantastorie nelle fiere.

I bambini non potevano andare a scuola. Le scuole elementari, fino a dopo la seconda guerra mondiale, erano soltanto nei centri più grandi e non era possibile fare a piedi ogni giorno 10-12 chilometri fra andata e ritorno per raggiungere da Castiglione del Bosco la scuola più vicina. I più volenterosi quando avevano una certa età andavano a imparare a leggere a scrivere e a far di conto dal Parroco.

Ovviamente dopo la seconda guerra mondiale i rapporti anche nell'azienda di Castiglione del Bosco mutarono profondamente. Ebbero fine i privilegi dei padroni e la dignità dei lavoratori fu riscattata. Ma ormai la mezzadria aveva fatto il suo tempo; nella terra in due non ci si poteva più vivere. L'economia della famiglia mezzadrile non resse con il progresso. La famosa "Lambretta" fu il primo punto di crisi di questa economia. Consumava più denaro la "Lambretta" in un anno, vuoi per il mantenimento, vuoi per quello che rappresentava per i giovani in ordine al loro spostamento - feste da ballo, amore,

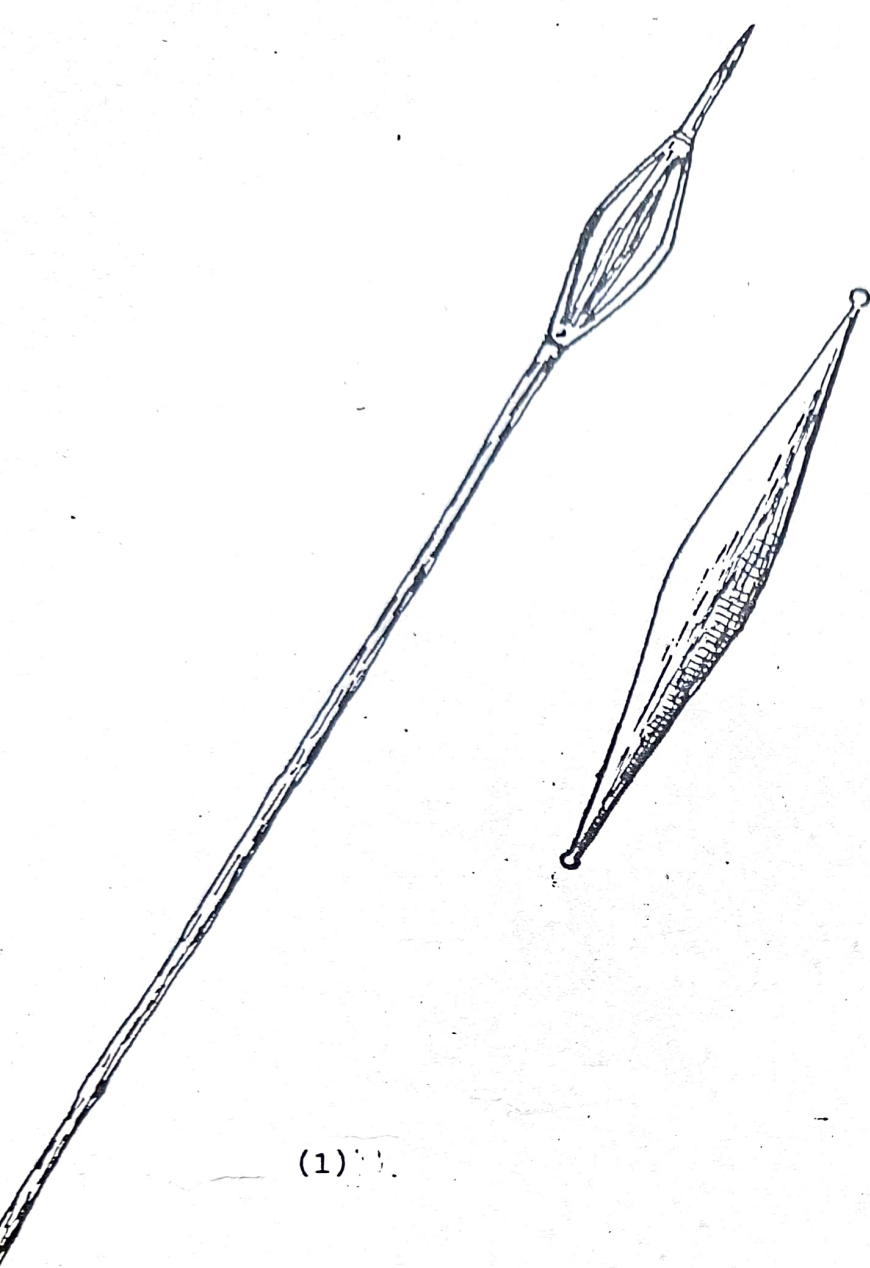
57

partite di calcio, ecc. - che non una famiglia mezzadrile in una intera vita. Così la conduzione diretta della terra subentrò alla mezzadria creando una forte diminuzione di manodopera^e un forte calo della popolazione, che abbandonò le campagne lasciando vuota la maggior parte delle case poderali. Queste abitazioni certamente non potranno ritornare alla loro originaria funzione, però è possibile studiare una loro utilizzazione che incontri il favore di chi sceglie di vivere a contatto con la natura in alcuni periodi dell'anno.

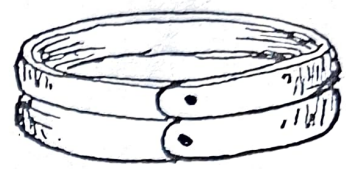
Disegni relativi al capitolo sul lavoro agricolo

(ad ogni numero del testo la rispettiva figura)

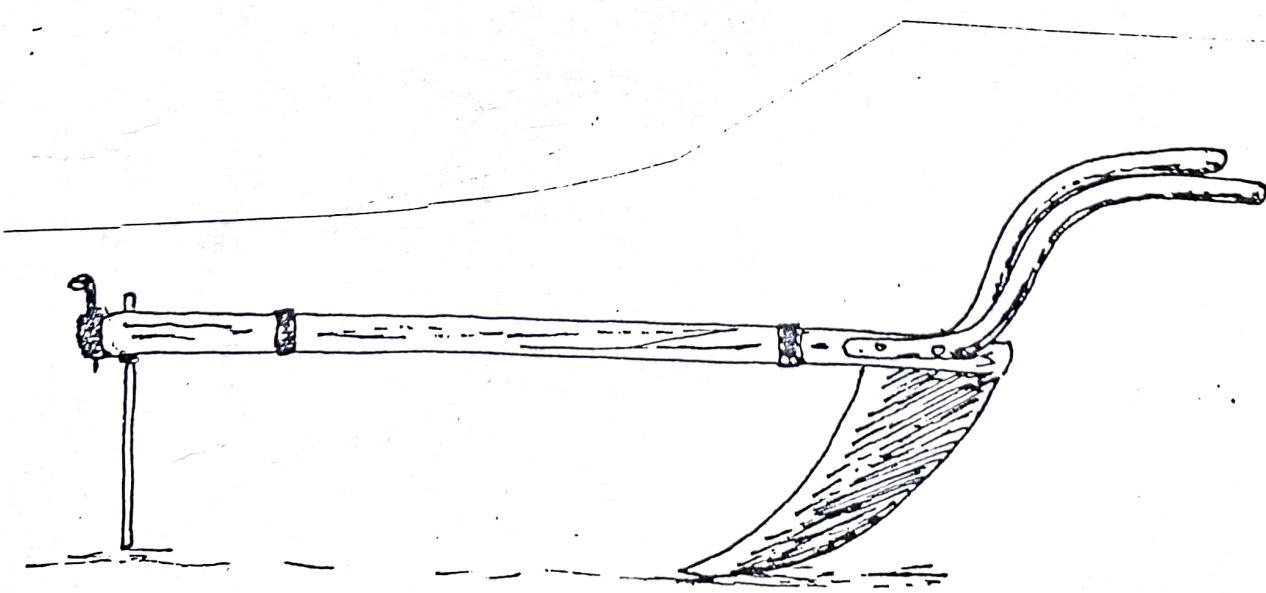
- 1)-Rocca e fuso: strumenti per filare la lana, la canapa e il lino.
- 2)-Cascina per fare il formaggio pecorino, costituita da un cerchietto, prevalentemente di legno di faggio.
- 3)-Aratro: trainato da buoi serviva per lavorare la terra.
- 4)-Torchio: usato per stringere la vinaccia dopo la svinatura.
- 5)-Botte per il vino: di legno di castagno o di rovere.
- 6)-Falce: usata per mietere.
- 7)-Incudinetto e martello: usati per "ribattere" - cioè affilare - la falce.
- 8)-Correggiato per la battitura - trebbiatura - del grano e di altri legumi.
- 9)-Macchina trebbiatrice azionata a vapore.
- 10)-Carro: trainato da buoi.
- 11)-Carretto: usato per trasportare il letame dalla stalla alla concimaia.
- 12)-Madia: ripostiglio, in basso, di generi alimentari; la parte alta serviva per impastare in casa il pane. Da una "panata" all'altra si conservava, coperto di farina di grano, il lievito naturale.



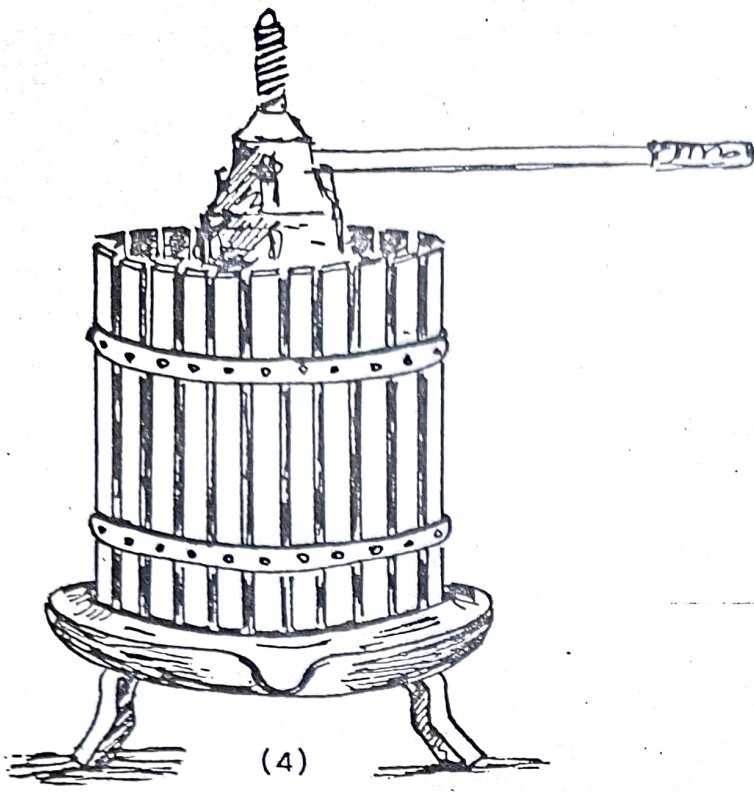
(1)



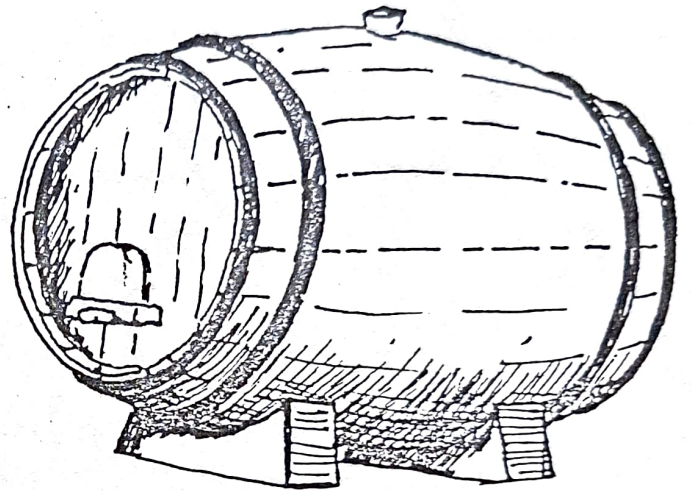
(2)



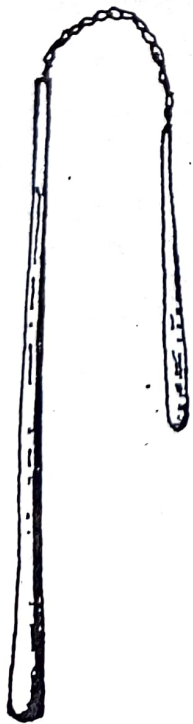
(3)



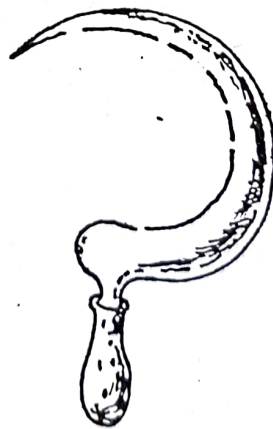
(4)



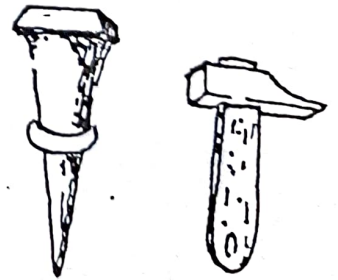
(5)



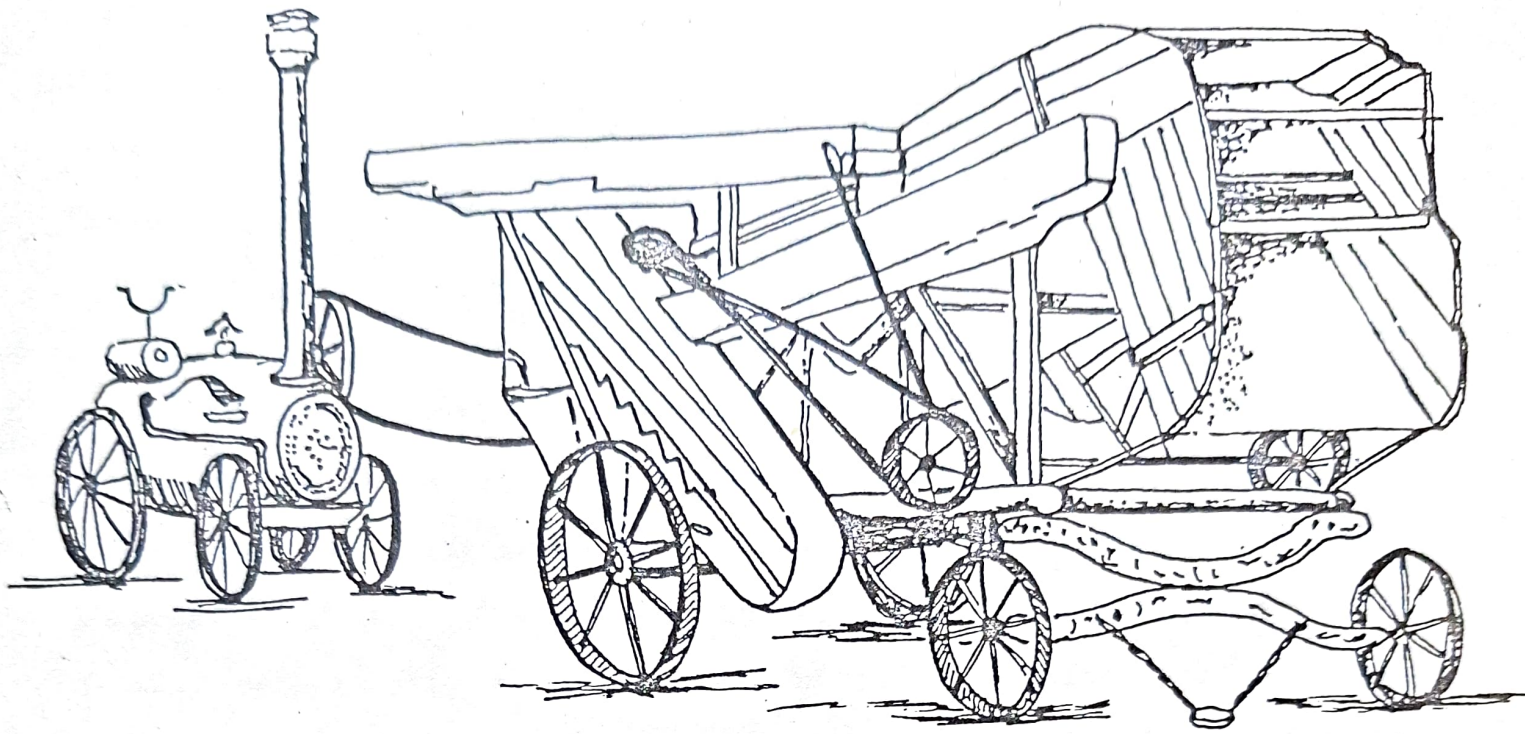
(8)



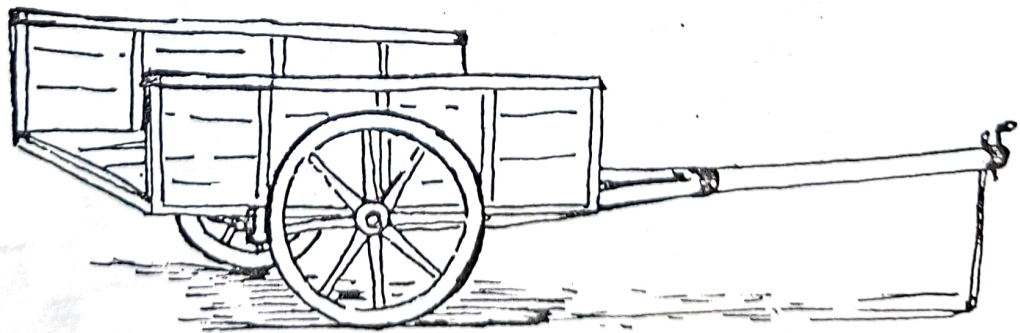
(6)



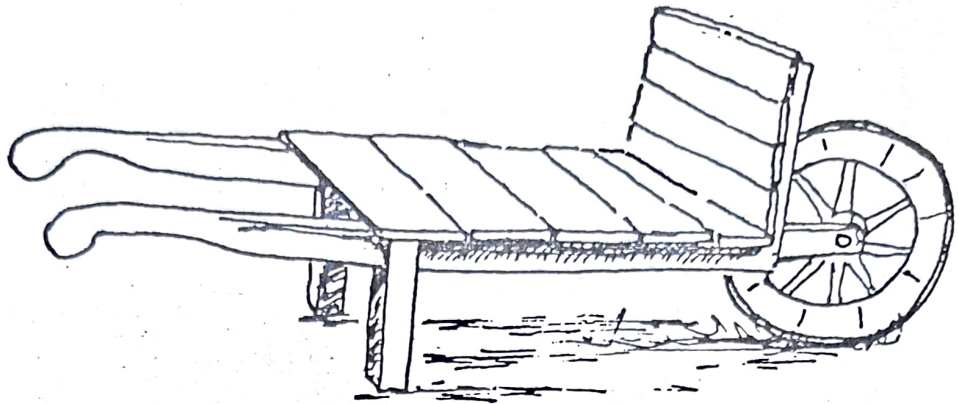
(7)



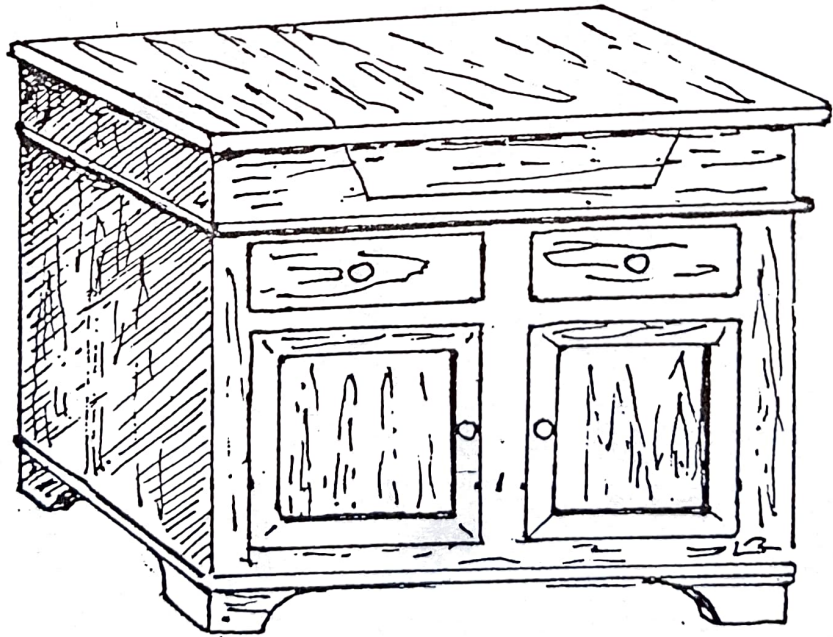
(9)



(10)



(11)



(12)

CAPITOLO QUARTO
IL LAVORO NEL BOSCO

Il lavoro al bosco, a carattere commerciale e in larga misura, ebbe inizio due secoli fa, particolarmente per l'estendersi della rete ferroviaria e per la notevole crescita demografica di Firenze, divenuta Capitale d'Italia, da dove si richiedeva legna, ciocco, brace e carbone per il riscaldamento.

Lo svilupparsi di questa attività chiamò al bosco una grande quantità di lavoratori: ci creò così una nuova figura, una nuova professione: il boscaiolo, che doveva caratterizzare per tanto tempo e fino agli anni cinquanta la vita delle nostre zone e popolare per i lavori stagionali le macchie di Castiglione del Bosco. Infatti l'azienda, proprietaria di circa mille ettari di macchia mediterranea, organizzava i tagli del bosco a rotazione continua. Si iniziava a tagliare in località "Puntone della Capanna", si seguiva l'anno successivo alla "Chioccia d'oro", poi nei "Fossatelli", "Sassi bianchi", Fosso dell'Inferno", "Canapaio", Poggio verdi", "Poggio Barulli", "Castagnini", "Cotone", "Sorbelle", "Sughereto". Terminata la rotazione si ricominciava dal primo bosco tagliato, ormai giunto a maturazione, perchè erano trascorsi 12 anni.

La manodopera ovviamente venne reclutata dalle campagne, dove si lavorava per il proprio fabbisogno alimentare e si coltivava un po' di tutto. Per gli altri bisogni personali: vestiti, scarpe e altro, si ricorreva ai lavori stagionali al di fuori del podere, come, ad esempio, la mietitura in Maremma.

Stando così l'economia poderale, di denaro i contadini ne avevano ben poco; perciò lo sviluppo del lavoro al bosco costituì per essi un notevole miglioramento economico. I mercanti - così erano chiamati coloro che acquistavano dai proprietari il diritto di tagliare il bosco, detto forteto (e per forteto s'intende il bosco con piante di età inferiore ai 15 anni e con un'altezza che non supera i 5-6 metri) - inviavano i loro capomacchia alla ricerca di manodopera per il taglio, per produrre brace, per estrarre ciocco, per scorzare. Per effettuare questi lavori occorreva molta voglia di lavorare per non tirarsi indietro di fronte alla fatica e ai sacrifici. Il lavoro non veniva retribuito in base alle ore lavorate ma in base al prodotto: la legna era pagata un tanto a metro stero - questa è la misura usata dai boscaioli, uguale come forma al metro cubo, ma con peso notevolmente inferiore a causa degli interstizi fra tronco e tronco; la stessa cosa valeva per il ciocco; la brace invece veniva pagata un tanto a balla e la scorza un tanto a quintale.

I carbonai invece non potevano essere reclutati dalle campagne, perchè questo mestiere è altamente specializzato e tale specializzazione si acquista con anni e anni di lavoro. Per questo i primi carbonai in queste zone vennero dall'Appennino Tosco-Emiliano e dal Casentino. Anch'essi comunque erano pagati a cottimo: un tanto a soma di carbone prodotto (una soma corrispondeva a due balle) o a quintale.

Il lavoro nei boschi cominciava a primavera con la scorzatura (la scorza si ricava dagli alberi quando questi germogliano, "sono in succhio", come dicono i boscaioli). Questi lavoratori avevano in dotazione una scala di legno a pioli, un pennato, un accettino con un manico di 40-50 cm. che finiva a sguobbia.

La scorza serviva per la concia delle pelli e del cuoio e si ricava dagli alberi la cui corteccia contiene tannino: Roverella (*Quercus pubescens*), Leccio (*Quercus ilex*), Cerro (*Quercus cerris*)

Questo tipo di lavoro durava dai 45 ai 60 giorni, secondo l'andamento della stagione primaverile: se la primavera è ~~era~~ umida e afosa, la germogliatura è ~~era~~ più lunga; se il clima primaverile è ~~era~~ freddo o

caldo secco, la germogliatura è più breve. I boschi scorzati dovevano essere improrogabilmente tagliati nel prossimo autunno, perchè gli alberi senza corteccia non possono vivere.

Così in autunno iniziavano la loro attività i ~~tagliatori~~ ^{TAGLIABOSCHI}: all'inizio delle piogge costruivano la capanna - ed era giocoforza costruirla perchè i centri abitati distano dai boschi ore e ore di cammino e il lavoro occupava tutta la giornata da sole a sole. Questa veniva costruita al centro della zona di lavoro, detto lotto. I lotti erano sorteggiati fra le varie compagnie o singoli lavoratori. L'operazione si svolgeva così: il "capomacchia" - uomo di fiducia del mercante ed esperto del settore - si recava con i boscaioli nella zona da tagliare, la ispezionava in lungo e in largo e la divideva in lotti che poi venivano estratti a sorte.

L'Azienda di Castiglione del Bosco tagliava ogni anno centinaia di ettari di macchia, che venivano divisi in lotti e ~~che venivano~~ affidati ciascuno a 4 o 5 tagliaboschi con le loro famiglie.

Il taglio del bosco avveniva quando gli alberi avevano un'età di 12 anni.

Non di rado fra un lotto e un altro c'era una notevole differenza di prezzo e il lavoro del lotto peggiore veniva pagato di più.

All'interno del lotto i ~~tagliatori~~ ^{TAGLIABOSCHI} si spartivano le piazze: ciò consisteva nel numerarle, abbinando una piazza "buona" a una "meno buona", una piazza "mediocre" con un'altra "mediocre". La bontà o meno della piazza era basata sulla posizione o su altri fattori, se cioè era scomoda per l'impiazzatura della legna, se c'erano spini, se la macchia era poco sviluppata, se c'erano radure, ecc. Anche in questo caso l'assegnazione avveniva attraverso il sorteggio.

Il tagliaboschi doveva disporre dei seguenti arnesi personali: tre accette, una per atterrare i piccoli alberi, una per le piante di medie dimensioni, una per la grosse piante; un maglio, una serie di zeppe, un segone, una sega ad arco, un roncone, una verrina, una zappa,

una scala di legno a pioli, un "cavallo", un pennato

(1). Il pennato i boscaioli lo tenevano sempre appeso al fianco attaccato ad un uncinello che scorreva sulla cintola per avere sempre questo arnese a portata di mano per ogni occorrenza.

La capanna veniva costruita con tronchi d'albero e coperta con zolle di terra - la terra a zolle ci sta se è bagnata -, giunco o ser-racchio nella parte superiore per impedire che la pioggia penetrasse all'interno. Era costruita tutta con materiale di bosco (certi boscaioli addirittura al posto dell'uscio mettevano una fastella.

La forma della capanna poteva essere rettangolare - detta a "dispensa"- o ellittica - detta "a Gesù". Quando il boscaiolo si tra-sferiva alla macchia con tutta la famiglia si costruiva la capanna "a dispensa", perchè più comoda e più spaziosa. Intorno ad essa si costruivano altri capanni più piccoli che servivano per le galline - per servi-zio appresso - e per il deposito della brace, necessaria per l'uso di cucina e per il riscaldamento.

All'interno della capanna si costruiva un focolare sul quale stava accesa permanentemente una certa quantità di brace, ma l'acido carbonico sprigionato da questo fuoco senza fiamma non costituiva un pericolo per le persone in quanto esalava ottimamente attraverso le pareti.

Sul focolare si preparavano le pietanze. La polenta di granoturco veniva invece preparata in un paiolo di rame su un fornello all'esterno della capanna e quindi rovesciata sulla spianatoia.

Questo alimento, unico per i boscaioli prima del 1915, veniva mangiato con formaggio pecorino prodotto nelle campagne romane. Era un formaggio "picchente" e doveva fare molto companatico.

Altro vitto dei boscaioli era la minestra con i "razzi". E' un

1)-Era tale l'importanza del bosco nella zona di Montalcino, che nel catalogo delle Officine "Vetro" di Biella del 1940 è riportato un tipo di accetta chiamata "Montalcino" e con il nome "Montalcino" è catalogato anche un tipo di pennato.

soffritto di cipolla, pancetta di maiale e sale; arrosolati questi ingredienti al punto giusto, si aggiunge acqua e conserva di pomodoro. E' a questo punto che vengono i "razzi", esce cioè dal recipiente - padella con le gambe, -il condimento. Quando tutto è in ebollizione, si fa cuocere la pasta di taglio corto.

Altro cibo al bosco era l'"acqua cotta": soffritto di cipolla, olio, sale, conserva di pomodoro e acqua. Dopo pochi minuti di ebollizione si aggiunge pane duro (era questo un modo di utilizzare tutto il pane, perchè veniva acquistato solo una volta alla settimana). Immaginiamoci le calorie di questa alimentazione!

Altri cibi erano fagioli cotti in tegame, cucinati in stufato o conditi con olio e sale, patate e cipolle cotte sotto la brace e mangiate con il sale. Qualche volta c'era anche la possibilità di cucinare uccelli: tordi, merli, pettirossi, fringuelli, ecc., catturati con la "schiacce" o tagliole.

Il modo di mangiare cambiava ovviamente in meglio quando nella capanna abitavano anche le donne. La cucina allora era più elaborata ed era possibile mangiare anche pasta asciutta, pollo, coniglio, uova, frittate e perfino la vedura, il tutto preparato con semplicità, ma con amore e dedizione.

La spesa veniva effettuata alla "dispensa" - così era chiamato un locale che l'Azienda di Castiglione del Bosco metteva a disposizione del mercante, che provvedeva, una volta alla settimana, a rifornirlo di generi alimentari per i boscaioli. Qui si trovava prevalentemente farina di granoturco, formaggio pecorino, fagioli, aringhe affumicate, pancetta di maiale, pasta, olio di oliva e pane. Ma alla "dispensa" si acquistava anche "trinciato forte" e cartine per farsi le sigarette e sigari toscani.

I giacigli - letti - detti "rapazzuole", erano sollevati da terra con delle forcelle con sopra delle pertiche finissime (bacchie - specie di molle -) sopra le quali si metteva frasca di leccio, poi paglia nelle balle o sacconi a uso di materasso.

Per tavola si usava la stessa rapazzuola o si teneva il piatto sulle ginocchia.

Per illuminare la capanna si usava la lanterna a olio, oppure l'acetilene alimentata a carburo - speciale sasso cotto -, oppure lume a petrolio.

Per la provvista di acqua per i cibi si usavano secchi vuoti da sarde e l'acqua si attingeva ai fossi della zona. Per l'acqua potabile si usavano invece dei fiaschi rivestiti di vinco o il barletto

Il tagliaboschi doveva recidere la legna della lunghezza di un metro - ramiccio -, spaccarla, se si trattava di tronchi di grosse dimensioni, usando maglio e zeppe, e quando i tronchi non si spaccavano perchè nodosi, si facevano le mine. Per recidere i tronchi si usava il segone o la sega ad arco. Per le mine si facevano i buchi nei tronchi con la verrina e vi si collocava miccia e polvere nera calcata con terra asciutta. La legna così tagliata e spaccata veniva accatastata nelle "piazze" per essere trasformata in carbone. Per il trasporto della legna si usava il "cavallo".

Un'altra figura di lavoratore del bosco era il "bracino". Esso provvedeva a bruciare tutta la ramaglia minuta e la frasca per ricavarne brace. Questo prodotto era molto ricercato sul mercato e veniva usato per i bracieri, per gli scaldini per riscaldarsi personalmente e per scaldare il letto con il cosiddetto "prete" e "pretina".

La brace aveva il pregio d'incendiarsi rapidamente senza emettere fumo o fiamma e di durare a lungo.

Produrre brace era un lavoro duro. Il bracino si doveva alzare prima dell'alba e bruciare monti di ramaglie e frasche per ricavare balle di brace. Quando le ramaglie e frasche erano bruciate il fuoco veniva spento, ma con poca acqua, altrimenti il prodotto troppo bagnato non sarebbe andato bene per i consumatori. Il "monte" di fuoco veniva spento rigirandolo continuamente con la pala.

Gli arnesi dei bracini erano: un pennato, un forcatello per trasportare la ramaglia e la frasca, una pala, una lunga pertica per scattizzare il fuoco, un contenitore per l'acqua.

Dal bosco si estraeva anche il ciocco, radiche di arbusti come il lillatro, un materiale forte particolarmente indicato per alimentare stufe e forni, radiche di erica - i boscaioli lo chiamano "scopo maschio" - particolarmente adatte per la produzione di pipe. Con il materiale scartato per questo uso si produceva un tipo di carbone ricercato dai fabbri, perchè particolarmente indicato per dare la tempera agli arnesi da taglio. La carbonizzazione del ciocco è diversa da quella della legna e non richiede attitudini proprie del carbonaio.

Il "cioccaiolo" - così era chiamato questo lavoratore - oltre al pennato possedeva il marrascure - arnese da una parte zappa e dall'altra accetta -, un accettino per ripulire le radiche di erica, con taglio da una parte e puciotto dall'altra.

Il carbone che si ricavava dalle macchie di Castiglione del Bosco era prevalentemente "forte". In ogni stagione nell'Azienda se ne producevano migliaia e migliaia di quintali. Il carbone, detto "forte" per l'alto potere calorifico, è ricavato da legna di leccio, querce, corbezzolo, scopo, lillatro e cerro. L'altro carbone, detto "dolce" per un potere calorifico ridotto, si ricava da legna di carpino, orniello, ontano e faggio. Sia l'uno che l'altro tipo servono per gli usi di cucina.

Il "carbonaio" era una professione altamente specializzata che si tramandava di padre in figlio. Egli era generalmente un tipo estroso, indossava pantaloni di velluto, una camicia nera resistente all'usura, un cappello simile al colbacco detto "topa", una fuscaccia - lunga striscia di stoffa che veniva avvolta attorno alla vita per proteggere la schiena da strappi muscolari durante i lavori pesanti -, scarpe con tomaio di vacchetta e soles di cuoio sulle quali venivano fissate delle

"bullette" - chiodi di metallo con testa liscia. Per "scarbonare" calzava gli zoccoli ricavati da un vecchio tomaio fissato con ⁿ semeze su una pianta di legno.

I carbonai erano gelosissimi del loro mestiere, ombrosi e superbi; facevano cascare dall'alto anche le operazioni più semplici; vedevano di mal occhio i profani avvicinarsi alla carbonaia.

Il carbonaio preparava personalmente gli arnesi da lavoro: rastrelli per la "sommondatura", a denti fitti, e per la "scarbonatura", a denti radi, e per raccogliere la foglia secca, un corbello, la pertica per la rabboccatura, il "fumaiolo" - solo di legno - per praticare i fori nella carbonaia per far penetrare all'interno ossigeno in modo da ridurre in carbone ogni pezzo di legno evitandone l'incenerimento, un vaglio per imballare il carbone, una scala torta, paraventi

e inoltre l'accetta, la zappa, la pala e il pennato..

Il suo lavoro iniziava quando la legna era un po' stagionata, generalmente in primavera, e durava fino a tutto il mese di giugno. Per prima cosa venivano ripulite le piazze - mediamente tre per ogni ettaro di macchia -, luoghi dove il tagliaboschi accatastava la legna. Va detto anche che quando si cominciò a "carbonizzare" i boschi i pionieri dovettero costruire di sana pianta le piazze e ciò richiese molta fatica e tempi lunghi - non si sottovaluti la mole di lavoro necessario a costruire in una stagione 80-90 piazze, di circa 40-50 metri di circonferenza ciascuna, che per di più devono essere piane come un biliardo.

Costruite o ripulite le piazze si iniziava ad erigere la carbonaia, in forma conica. Questa veniva coperta in basso con zolle di terra, con foglie secche ricoperte di terra, la quale, quando le piazze erano state "ricotte" - cioè quando precedentemente vi era stato cotto il carbone - era nera.

Prima che la carbonaia arrivi alla "cottura" c'è tutta una fase di lavoro che non dà pace al carbonaio: si inizia con "mettere fuoco"; poi la carbonaia deve essere "rabboccata", cioè "governata" con legname di piccola dimensione - mozzi-; si devono quindi praticare dei fori

Secondo necessità, infatti per questo lavoro non ci sono regole fisse; dipende da molti fattori, non ultima la stagione; spetta quindi al carbonaio in base alla sua intuizione decidere quando rizzare i "paraventi", come spostarli secondo la direzione del vento. E per tutte queste attività non ci sono ore fisse, per cui l'ispezione alla carbonaia deve essere continua, giorno e notte. Da tutte queste operazioni deriva il risultato della "carbonatura", che è ottima quando il carbone è lungo, temperato, non ceneroso e non ci sono "tizz", cioè legna non cotta. Si racconta che dei carbonai, per lo spasso - ma anche per mostrare la loro grande abilità - legassero con arbusti fastelli di legna - ramicci - e li ricavassero carbonizzati senza che neppure si sciogliessero, così come era erano stati inseriti nella carbonaia.

L'operazione più importante, quella che metteva a nudo il prodotto e che pertanto costituiva il consuntivo di tante fatiche, era la "scarbonatura", che consisteva nel tirare fuori con il rastrello il carbone e spanderlo nella piazza. Questo lavoro era preceduto dalla "scalzatura", che consisteva nel togliere le zolle poste intorno alla carbonaia, dalla "sommondatura", cioè dalla ripulitura della carbonaia da ogni sasso e da ogni pur piccolo mottarello - affinando la terra fino a ridurla come polvere (operazione che si faceva con un rastrello a denti fitti detto appunto "sommondino"). Con la terra così polverizzata si copriva la carbonaia e si veniva a spegnere completamente ogni focolaio all'interno della carbonaia ormai "cotta". Trascorse 24 ore si "scarbonava". Il carbone veniva vigilato per alcune ore e poi imballato e trasportato con i muli all'"imposto", luogo a cui si poteva accedere con carri trainati da buoi prima e poi con camion. Da qui il carbone era avviato ai mercati.

Il personaggio, dolorosamente umano, che lavorava con i carbonai era il "meo", un ragazzo-garzone su cui si potrebbero scrivere tante pagine. Intanto, chi era? Quando i carbonai non avevano figli sui 10-12 anni - questa era l'età del "meo" - si reclutavano ragazzi di famiglie numerose (per quanto riguarda questo appellativo non ci sono notizie precise. "Meo" poteva essere il diminutivo di Bartolomeo, che pare sia stato il primo garzone dei carbonai).

Il "meo" di prima nomina era contento di partire e compativa i ragazzi che andavano a scuola tutte le mattine. Probabilmente per raggiungere il posto di lavoro saliva in treno per la prima volta. Aiutava con gioia i carbonai a costruire la capanna e in qualche altro lavoro leggero. Ma l'impatto con la dura realtà gli faceva rimpiangere amaramente la vita in famiglia. Il "meo" era il cuoco; non c'era da preparare piatti elaborati, però preparare la polenta non era cosa facile nei primi tempi; per cui maltrattamenti e urla non mancavano, o perchè la polenta era troppo salata, o perchè era troppo sciocca, o perchè era troppo cotta o poco cotta e piena di "torsoli" e così via.

Ma il lavoro del "meo" in cucina era niente in confronto a tutte le altre occupazioni: c'era da metter fuoco alla carbonaia, da fare i "mozzi", da ispezionare il carbone, da andare ad attingere acqua alle sorgenti con il "barletto", che pieno pesava da 10 a 20 chili, una "soma" grave per le sue spalle ancora troppo gracili. E al rientro erano sempre rimproveri perchè aveva impiegato troppo tempo. "C'è da raccattare la foglia!", "c'è da fare i 'mozzi'", " e tu ti metti a cercare i nidi e a dormire". Sì, perchè il sonno perseguitava sempre questi ragazzi, basta pensare che la giornata lavorativa non aveva limite. Così ogni giorno. La figura di questo ragazzo, eroe forzato, è ben descritta nell'ultima strofa della canzone a lui dedicata:

L'aria è chiara, tiepida e leggera,
la campagna di fiori e di erbe è ornata;
canta quell'usignuol con buon maniera
la canzone del "meo", addolorata;
inneggia e canta la natura intera,
inneggia alla "campagna" terminata.
Io d'arrivare in fondo non credeo:
Dio mi guardi dal rifarlo il "meo!".

Si deve aggiungere comunque che tutti i carbonai erano stati "meo", anche se figli di carbonai; quindi conoscevano per esperienza diretta tutti i sacrifici, tutti i drammi di questi ragazzi.

Anche le donne erano delle vere "eroine" per quanto aiutavano i loro uomini nel lavoro al bosco. Esse partivano con i figli non appena era pronta la capanna. Dove era possibile sistemavano un pezzo di terra ad uso di orto, curavano un piccolo gallinaio e certe volte allevavano conigli.

La donna si dava da fare per rendere più confortevole la vita nella capanna. Era lei che cucinava, che rassetta i panni, che rammendava le calze, che lavava i panni. In una parola curava la capanna e accudiva a tutte le faccende domestiche. Ma aiutava anche i propri uomini: tagliava - anche con l'accetta -, "impiazzava" la legna con il "cavallo", vigilava il carbone e le carbonaie, raccoglieva la foglia secca, faceva la brace, trasportava la scorza, adoperava insieme a qualche ragazzo anche la sega ad arco per recidere gli alberi più piccoli, seguiva i bambini in età scolare quando questi andavano dal prete ad imparare a leggere, a scrivere e a far di conto. I parroci che si sono succeduti a Castiglione del Bosco hanno fatto scuola e insegnato a leggere e a scrivere a generazioni non solo di bambini, ma anche di adulti, boscaioli soprattutto, che nelle ore serali, dopo una dura giornata di lavoro, avevano ancora la "forza e il coraggio" di andare ad imparare qualcosa. Il tempo libero - come si dice oggi - i boscaioli non lo conoscevano; sospendevano il loro lavoro solo nei momenti di pioggia e alla sera erano stanchi morti. Anche nelle lunghe serate d'inverno si vegliava poco, solo in quelle poche sere che più famiglie o più boscaioli si riunivano in una capanna. Allora si giocava a carte - il tavolo da gioco era costituito dalla spianatoia posata sulle ginocchia, talvolta si raccontavano novelle tramandate dalla fantasia popolare, si cantavano le storie della "Pia de' Tolomei" e di Tiburzi, brigante di Maremma. Si raccontava anche un grave fatto di sangue avvenuto agli inizi di questo secolo in quei paraggi, quando tre banditi sequestrarono il fattore dell'Azienda chiedendo un riscatto di 6.000 lire, cifra molto alta per quei tempi (il fatto, cantato in ottava rima è ancora ricordato e

l'abbiamo potuto trascrivere grazie ^{ad una presenza} ~~ad una presenza~~ di buona memoria
(v. Appendice).

I momenti più brutti e di grande commozione erano costituiti, in tempo di ferma militare o di guerra, dall'arrivo di lettere di giovani soldati o di richiamati alle armi, lettere che i familiari leggevano in vegliatura, in cui non mancava mai un pensiero per gli amici rimasti a lavorare al bosco.

Si è detto che la paga era determinata "a cottimo", ma durante la "stagione" ai lavoratori venivano dati degli acconti sul lavoro effettuato. Si pensi che alla fine dell'Ottocento e all'inizio del Novecento i boscaioli guadagnavano poco più di una lira al giorno. I carbonai guadagnavano qualcosa di più, mentre il povero "meo" riceveva una ricompensa di 30-40 centesimi al giorno. All'inizio degli anni trenta il guadagno di questi lavoratori era salito a 9-10 lire al giorno. La vita era magra, sacrificata; non c'erano contatti umani. La vita alla macchia fa dimenticare che esiste un mondo, che esistono divertimenti, svaghi. I lavoratori del bosco parlano solo della stagione cattiva o buona, di quanti metri di legna potranno tagliare, dei quintali di scorza, di ciocco, di carbone prodotti, come si chiuderà finanziariamente la "stagione". Sì, perchè dopo aver lavorato arrivava il giorno dei conti con il mercante. Si sommano gli acconti ricevuti, quanto si era speso per l'alimentazione, quanto materiale era stato prodotto. Non tutte le volte i conti tornavano per il boscaiolo. Il mercante faceva delle trattenute: "tare" sui metri di legna e ciocco perchè non raggiungevano le misure stabilite, i "ramicci" non erano lunghi un metro, le cataste erano state erette sulla terra a schiena d'asino, il carbone era bagnato, nelle balle del carbone era stato messo anche del terriccio, c'erano dei "tizzì", si contestavano imbrogli nel peso, ecc. Alla fine ovviamente l'accordo veniva raggiunto, ma chi ci rimetteva era sempre l'operaio.

CANTATA IN OTTAVA RIMA

Mosso a cantar dal sommo divo Giove,
vi descrivo un tristissimo argomento
- successo di novembre il giorno nove -
che ha destato in Italia gran spavento.
Là nel senese - voglio dirvi dove -
tra Castiglione dei Boschi e Buonconvento,
dicevano i giornali che in quei siti
c'eran stati dei morti e dei feriti.

Giravan per le macchie tre banditi
e si portavan come malandrini;
andavan bene armati e mal vestiti,
per affrontare lontani e vicini.
Un giorno questi tre eran partiti
per la boscaglia irta assai di spini;
si dicevan tra loro, senza rossore:
"Cerchiamo col fucil di farci onore!".

Il primo che incontraron fu il fattore,
che Paolo Poteti era chiamato.
Disse il capobrigante: "Qua si muore,
se subito il denar non è versato".
Ei rispose: "Con me non ho valore
e non ti posso dar quel che hai cercato,
se in questo momento non possiedo".
Disse il capobrigante: "Non ci credo!".

Mentre parlan così compare Alfredo,
che era del fattore il contadino.
Disse il capobrigante: "Toh! chi vedo!
Porta alla fattoria il bigliettino!".
Egli disse fra sé: "Certo prevedo
che morte gli daranno, poverino!".
E per salvare Paolo suo diletto
dentro la fattoria portò il biglietto.

Era questo il sunto del biglietto
- la fattoressa non potea capiré -:
"Mandate per quest'uomo in tempo stretto
la somma giusta di seimilalire".
La fattoressa allora aprì il cassetto,
e quanto chiesto non poté invenire.
Ma col denaro in busta consegnato
sperava il buon fattor aver salvato.

Ecco, Alfredo sul posto è ritornato
ai tre briganti a consegnar la busta.
Dice il capobrigante: "Che hai portato?
Sappi che se la somma non è giusta
c'è il caso tu finisca fucilato!".
Egli rispose, da persona giusta,
tutto tremante e pieno di spavento:
"Non son seimila, ma milletrecento.

Signori, ascoltatevi un momento;
perdon vi chiedo per l'amor di Dio:
tutti i fogli mi ha dato e ancor l'argento,
e se son pochi non ho colpa io".
Gli disse: "Andate via in sul momento;
qualcuno dovrà pur pagare il fio!".
La rabbia gli fa battere le ciglia
e col fattore a contrattar ripiglia.

Signori, non vi faccia meraviglia
se il fattore è un grosso personaggio:
a ritrovarsi con quella "squadriglia"
ogni uomo avrebbe perso il suo coraggio.
Il capo allora l'arma sua ripiglia
e pel fattore è un gran brutto passaggio.
Pur egli non si abbatte e a capo chino
mestamente va incontro al suo destino.

Il capo dei briganti gli è vicino,
gli punta l'arma dritto dritto al petto.

Ma...non ha perso tempo il contadino:
imbracciato il fucil, torna diretto
al luogo dell'incontro e, sul mirino
fissato l'occhio, fredda il maledetto.
L'uno e l'altro brigante allor si dava
a gambe, chè ugual sorte gli toccava.

Era il Faetti una persona brava,
che cura si prendea del mondo intero;
ora però rancora in cuor covava
e cerca gli altri ancor con piglio altero:
ma il fitto bosco agli occhi ormai celava
color per cui bramava il cimitero.
Poi corre dal fattore ancor tremante
e lo abbraccia contento sull'istante.

Non c'è parola, sol lacrime tante;
or batte forte per la gioia il cuore,
come per la paura poco innante.
Rompe il silenzio per primo il fattore:
"Grazie, Faetti, grazie tante e tante
per il coraggio e per il tuo buon cuore!"
Per aver ammazzato gente vile
avrà medaglia al valor civile.

Disegni relativi al capitolo sul lavoro al bosco

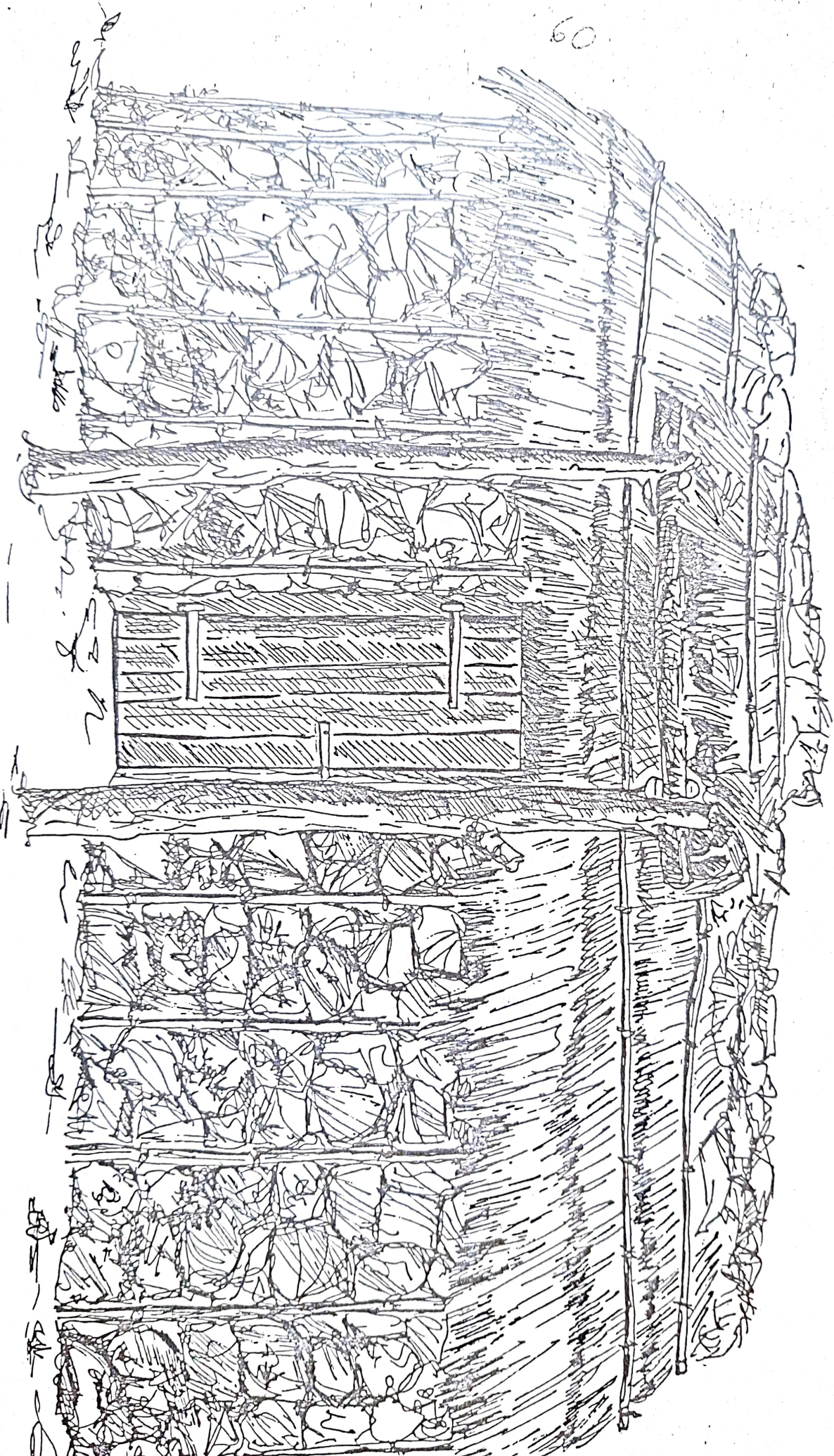
(ad ogni numero del testo la rispettiva figura)

- 1)-Capanna a "dispensa" del boscaiolo. Era costruita con tronchi di legno e zolle di terra. Nella parte superiore era ricoperta di giunco.
- 2)-Capanna "legamata": nella parte superiore erano collocate delle forcelle di legno incastrate nei comignoli laterali e posate su quella centrale. Anch'essa era ricoperta con zolle di terra.
- 3)-Armatatura centrale della capanna. Notare il collegamento con dei legni infilati nei buchi in funzione di chiodi.
- 4)-Interno della capanna: Focolare, il "treppiedi" su cui è collocato un recipiente, la rapazzuola" - specie di letto -. Sopra alle pertiche dette "Docchie" si collocava frasca di leccio e su queste dei materassi, detti "sacconi", riempiti di paglia.
- 5)-Martino - così è chiamato. Serve per scoprire il fuoco sotto la cenere, per "sbraciare", dicono i boscaioli. E' di legno di erica.
- 6)-Paiolo sul fornello. Serve per cuocere la polenta. La polenta viene rigirata nel paiolo con il mattarello, detto localmente "ranzagnolo".
- 7)-Spianatoia: serve per rovesciarvi sopra la polenta già cotta per poi affettarla quando è un po' rafferma.
- 8)-Lanterna alimentata con olio di oliva. Oltre che a far lume nella capanna serviva per ispezionare le carbonaie e per ogni altro spostamento durante la notte.
- 9)-Acetilene.
- 10)-Lume a petrolio.
- 11)-Fiasco rivestito con vinco.
- 12)-Barletto: recipiente usato per l'acqua potabile.
- 13)-Padella con le gambe: serviva per cucinare la minestra con i "razzi", acquacotta, ecc.

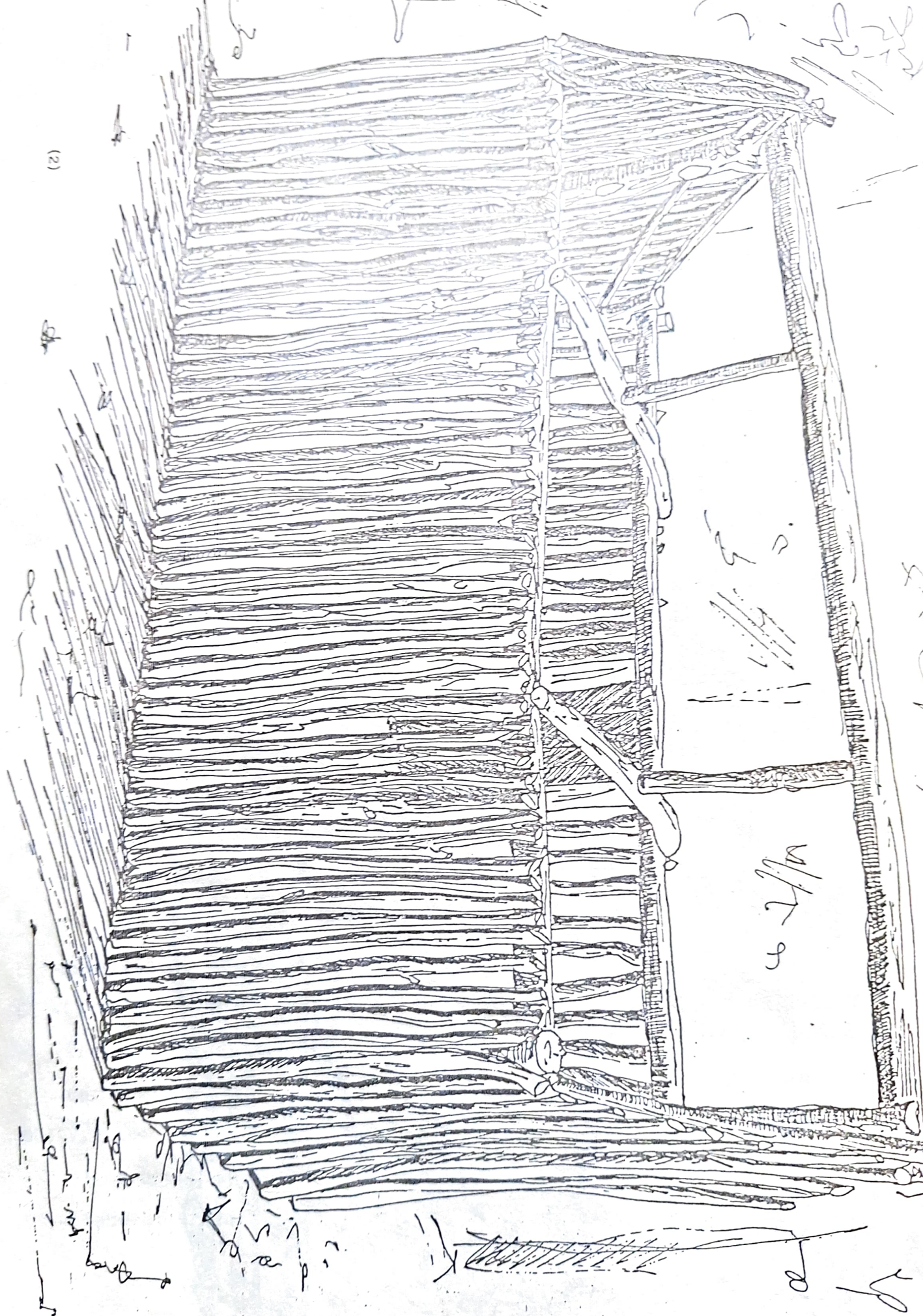
- 14)-Tinozza di lamiera: serviva per lavare i panni.
- 15)-"Schiaccia": eretta con sassi e piccoli legni posati in equilibrio - fuori terra. Serviva per la cattura degli uccelli.
- 16)-Tagliola: strumento usato per la cattura degli uccelli nel bosco.
- 17)-Contenitore di acqua sopra un sasso incastrato in un tronco: serviva ad arrotare gli arnesi da taglio, lavoro che i boscaioli facevano direttamente su un sasso detto "arrotatoio" che ricercavano in determinate località della zona. Ottimi sassi arrotatoi si trovano in località "Pisciatoio del Lupo".
- 18)-Scure: accetta usata dal tagliaboschi. Piccoli alberi venivano abbattuti con questa accetta anche dalla parte dell'occhio, "ascoscio", dicono i boscaioli. Spesso era il manico a colpire l'albero: ecco il perchè dell'incavo vicino all'arnese.
- 19)-Accetta: questa serviva per abbattere gli alberi più grossi.
- 20)-Accetta: serviva per abbattere gli alberi di grandi dimensioni. Raggiungeva il peso di un chilo e mezzo.
- 21)-Roncola: localmente è detto "pennato".
- 22)-Pennato: localmente detto "falcino". Sempre affilati come rasoi, questi strumenti erano usati per "arramicciare", recidere i piccoli alberi alla lunghezza di un metro, per "sterpare", per il taglio di piccoli arbusti, per farsi strada nel bosco al momento della "scorzatura" e per molti altri lavori.
- 23)-Uncinello di ferro: veniva appeso alla cintola di cuoio per sostenere il pennato, che i boscaioli portavano all'altezza dei fianchi.
- 24)-Roncone: era usato per avvicinarsi agli alberi per il taglio quando questi erano circondati di spini, "strappaborse", molto fitte nei nostri boschi.
- 25)-Segone di acciaio: serviva per recidere i grossi tronchi.
- 26)-Sega ad arco: l'arco è di corniolo o di orniello, cioè di legname flessibile. Serviva per recidere i tronchi di alberi più piccoli.
- 27)-Maglio di legno con cerchi di ferro.

- 28)-Zeppe di acciaio: servivano per spaccare i tronchi; esse venivano fatte penetrare nei tronchi a colpi di maglio, costruito con legno duro e stagionato: leccio, sorbo, ecc.
- 29)-Trivellone - localmente chiamato "verrina": era usato per praticare dei buchi nei grossi tronchi da spaccare con le mine. Serviva anche per praticare dei buchi nelle colonne di sostegno della capanna nei quali si infilavano poi legni di erica stagionata ad uso di chiodi.
- 30)-Cavallo. Non si conosce perchè porti questo nome. Era usato per trasportare la legna alla "piazza". Doveva essere di legno leggero e flessibile.
- 31)-Metro: bastone di legno della misura di un metro con cui si misurava la legna accatastata e il ciocco.
- 32)-Scala a pioli diritta: serviva durante la "scorzatura" per salire sugli alberi e a tutti i boscaioli per lavori vari.
- 33)-Accettino per "scorzare".
- 34)-Forcatello di legno: era usato dal "bracino" per trasportare frasca e ramaglia sul fuoco.
- 35)-Pala: era usata per rigirare il monte della brace in modo da spengerla con pochissima acqua. Serviva anche per ricoprire la carbonaia di terra e per altri lavori.
- 36)-Scaldaletto, localmente chiamato "prete".
- 37)-Scaldino, localmente chiamato "pretina": per riscaldare il letto si riempiva di brace e si inseriva nello scaldaletto.
-
- 38)-Scaldino: riempito di brace era molto usato per scaldarsi le mani o i piedi.
- 39)-Bracere, localmente chiamato "focone": si usava per riscaldare l'ambiente e frequentemente si "vegliava" standovi attorno. Per tutti e tre questi oggetti si faceva uso di brace.
- 40)-Marrascure: era usato per estrarre radici e ciocco.
- 41)-Accettino: si usava per ripulire il ciocco di erica scelto per la fabbricazione delle pipe.

- 42)-Carbonaia "rizzata": al piede aveva due-tre file di zolle di terra - "calzolata", dicono i carbonai -. Al centro, da cima a terra, c'è un vuoto di circa un metro di circonferenza che serve per mettere fuoco, governare - "rabboccare" la carbonaia - fino a che non è "cotta".
- 43)-Zappa larga: serve per "fare" la zolle di terra da porre al piede della carbonaia.
- 44)-Rastrello piccolo: serve per radunare la foglia secca.
- 45)-Corbello di castagno: serve per trasportare la foglia secca, per trasportare i "mozzi", legni recisi di piccole dimensioni per mettere fuoco alla carbonaia e per governarla - "rabboccarla", dicono i carbonai.
- 46)-Scala curva a pioli: serve per salire sulla carbonaia aderendo bene alla parete della carbonaia stessa, essendo questa a forma di cono.
- 47)-Rastrello detto "sommondino" a denti fitti: serve per rendere quasi polvere la terra della carbonaia.
- 48)-Rastrello per "scarbonare". Tutti i tipi di rastrelli usati dai boscaioli erano completamente di legno: avevano il manico di castagno o di orniello e i "denti" di erica stagionata.
- 49)-Pertica di legno: serve per governare - "rabboccare" - la carbonaia. Serve altresì per "scatizzare" il monte della brace mentre brucia, in modo da eliminare frasca e ramaglia non ancora bruciata.
- 50)-Fumaiolo di legno: serve per praticare fori nella carbonaia.
- 51)-Paravento - detto dai carbonai "paraventa": è costruito con piccoli tronchi di legno e con una specie di ginestra detta "ginestra del carbonaio".
- 52)-Vaglio: costruito con legno di castagno, serve per "imaballare" il carbone, cioè mettere il carbone in grossi sacchi.
- 53)-Stadera: era usata per pesare le balle di carbone.

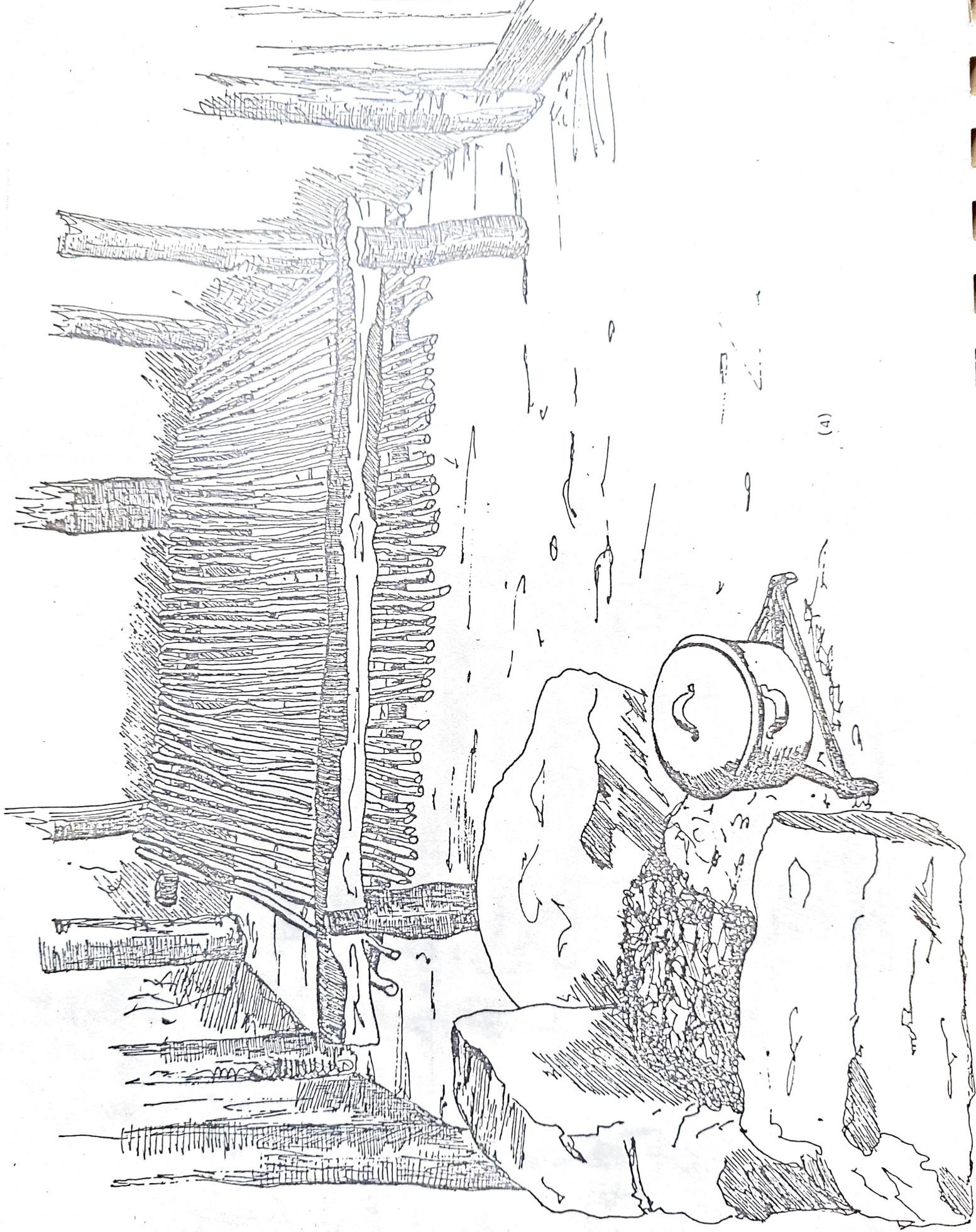


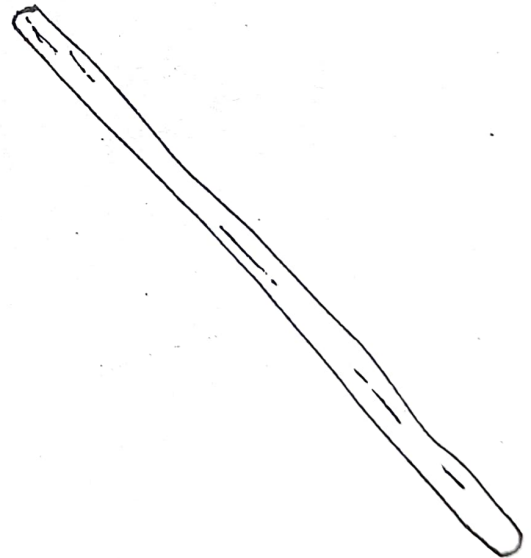
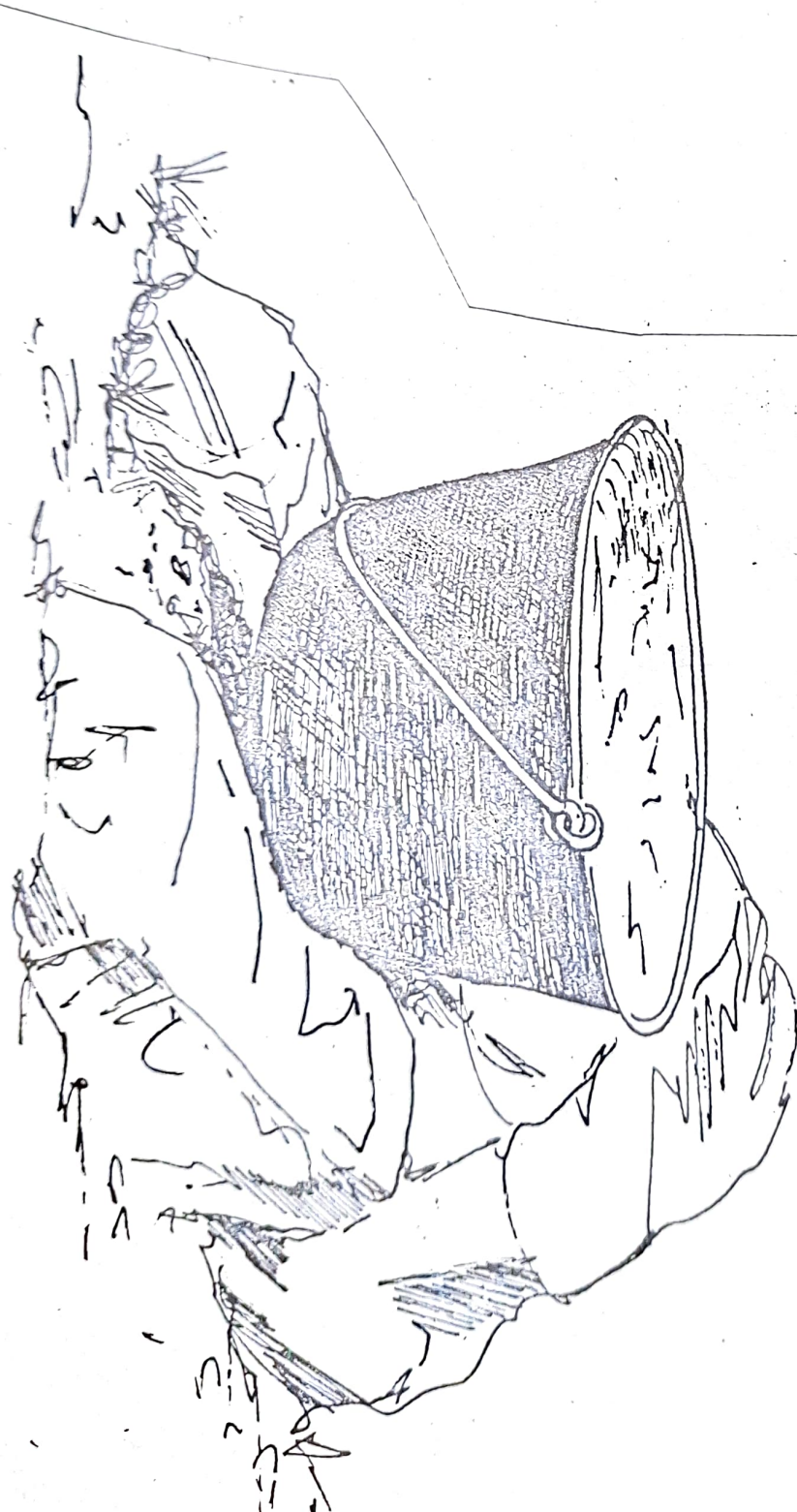
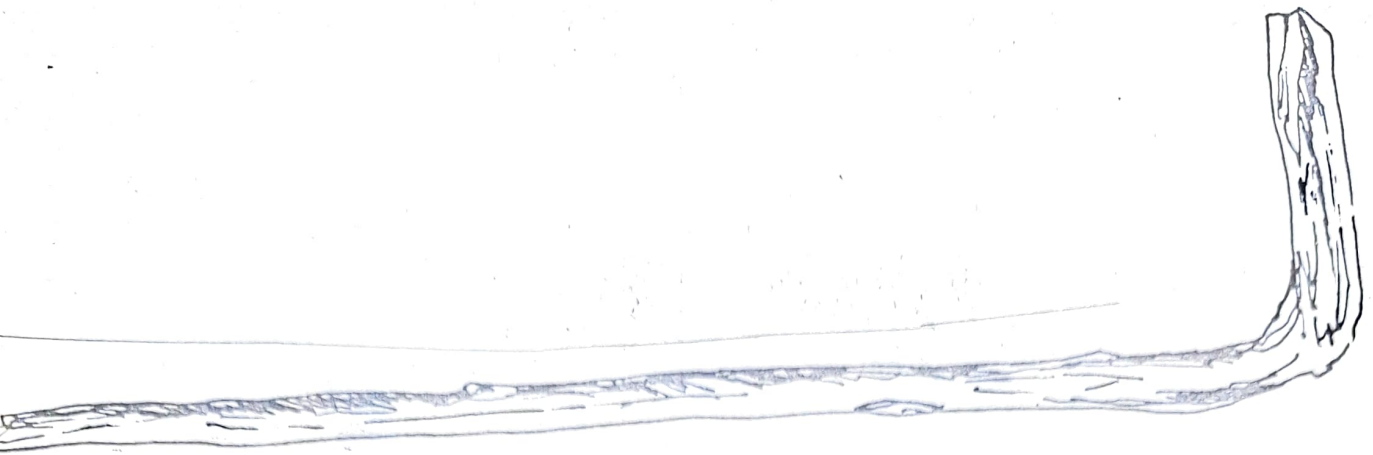
(1)



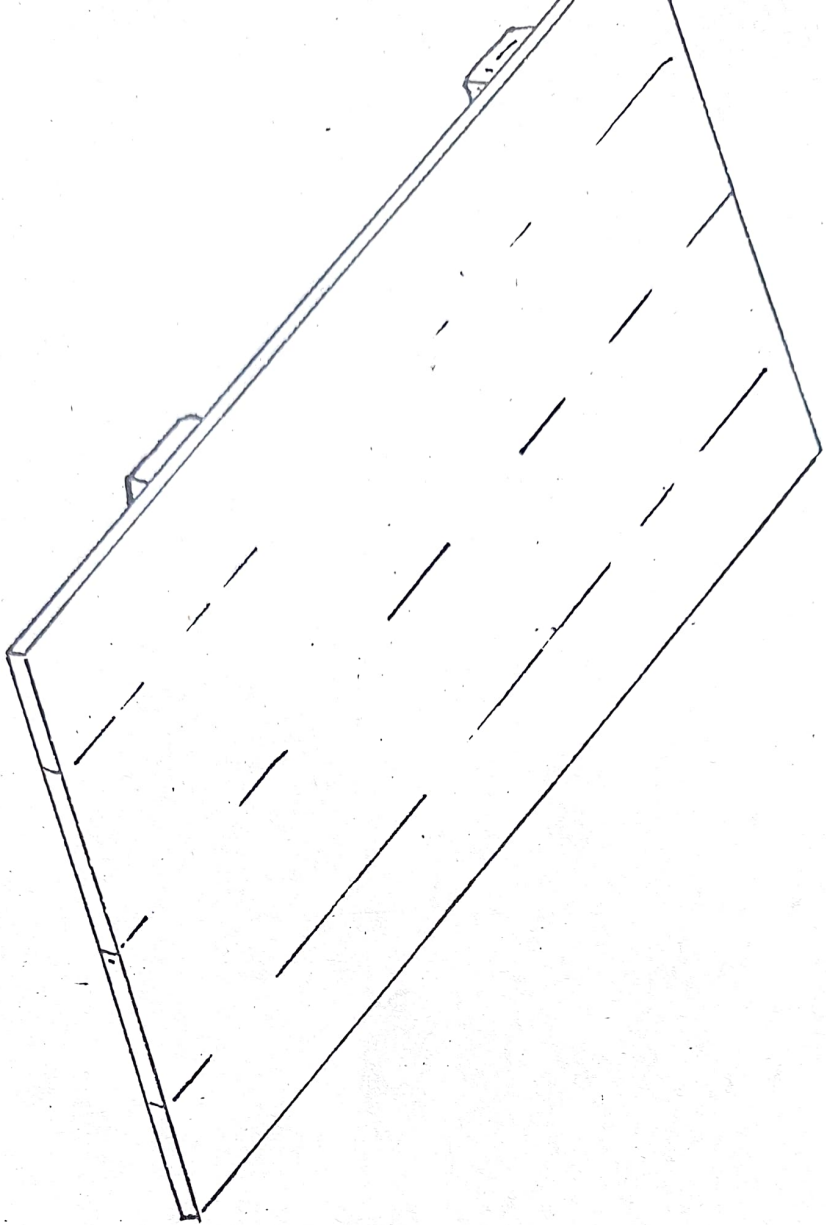
(3)



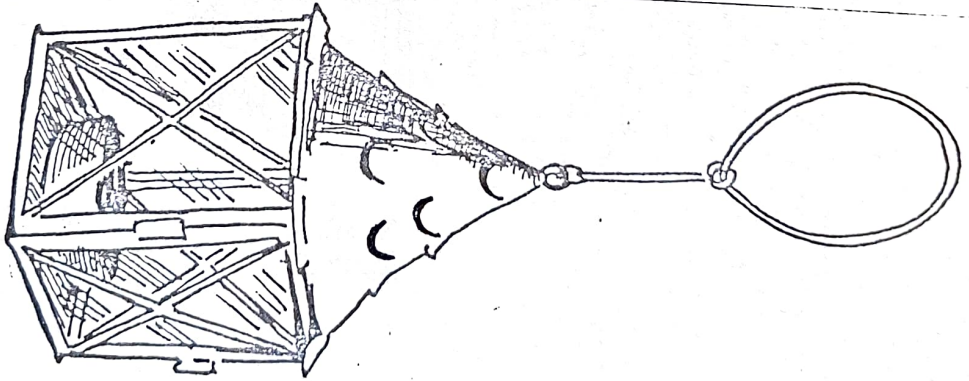




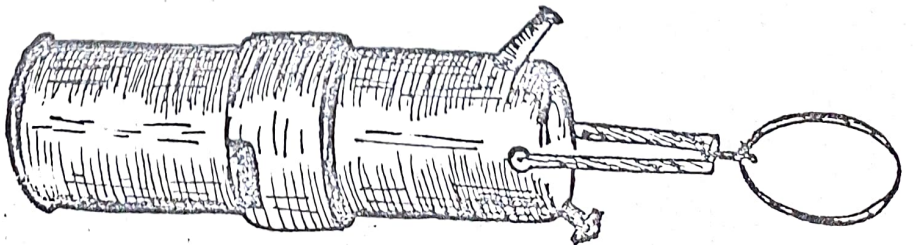
(7)

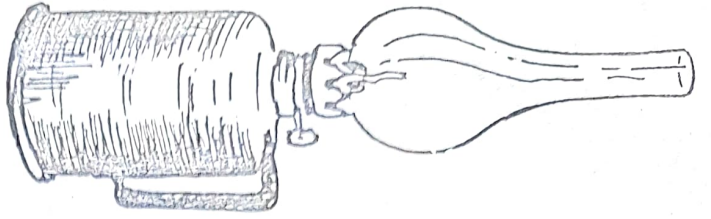


(8)

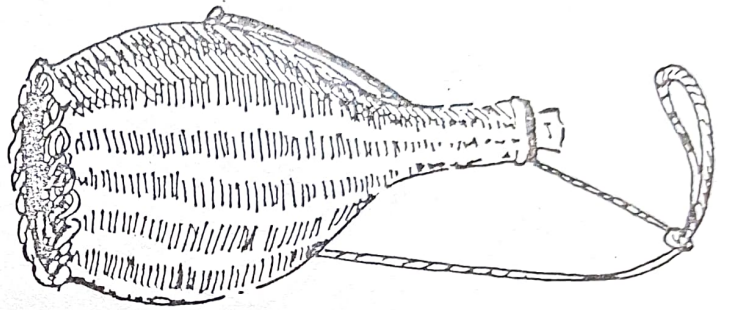


(9)

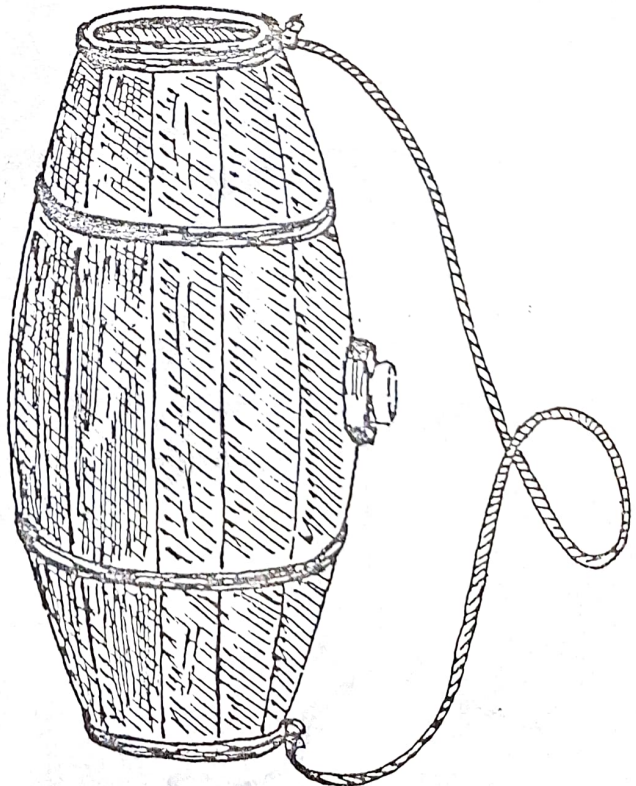




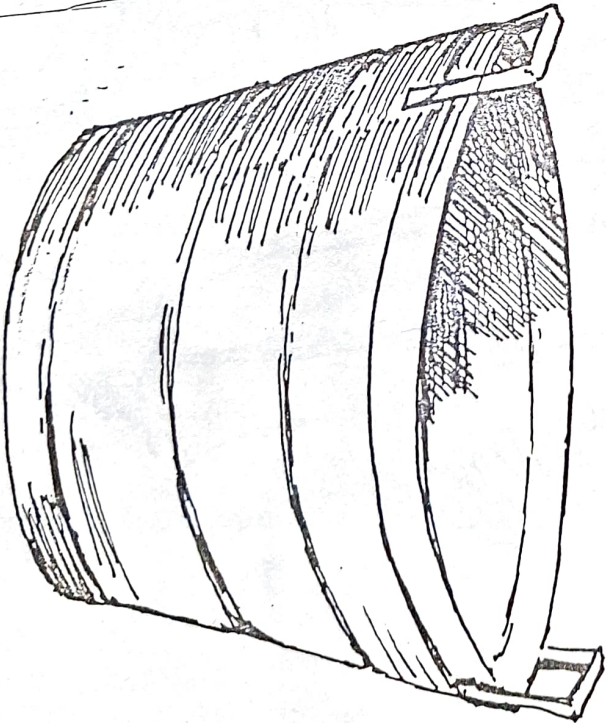
(10)



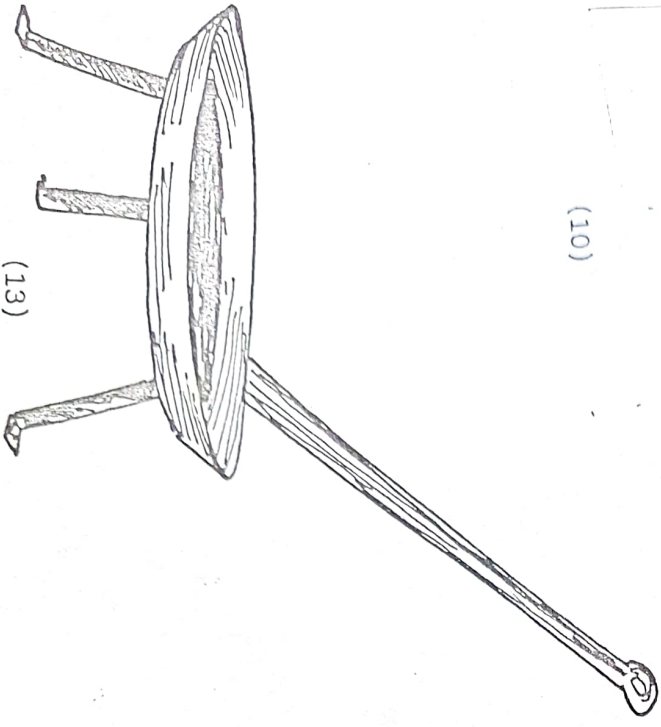
(11)



(12)



(14)

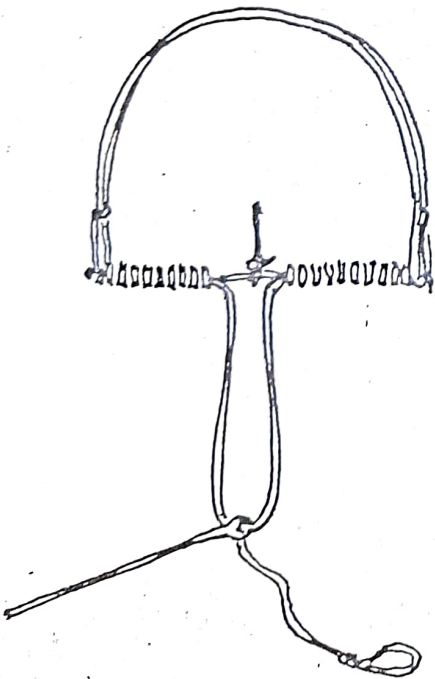
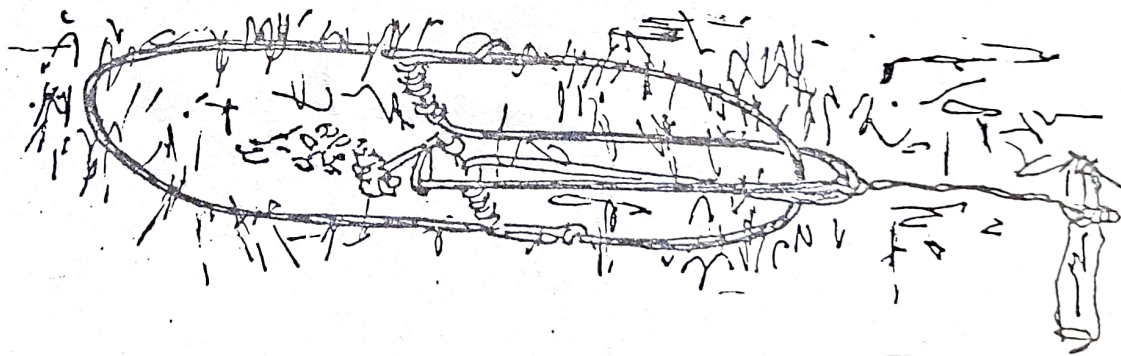


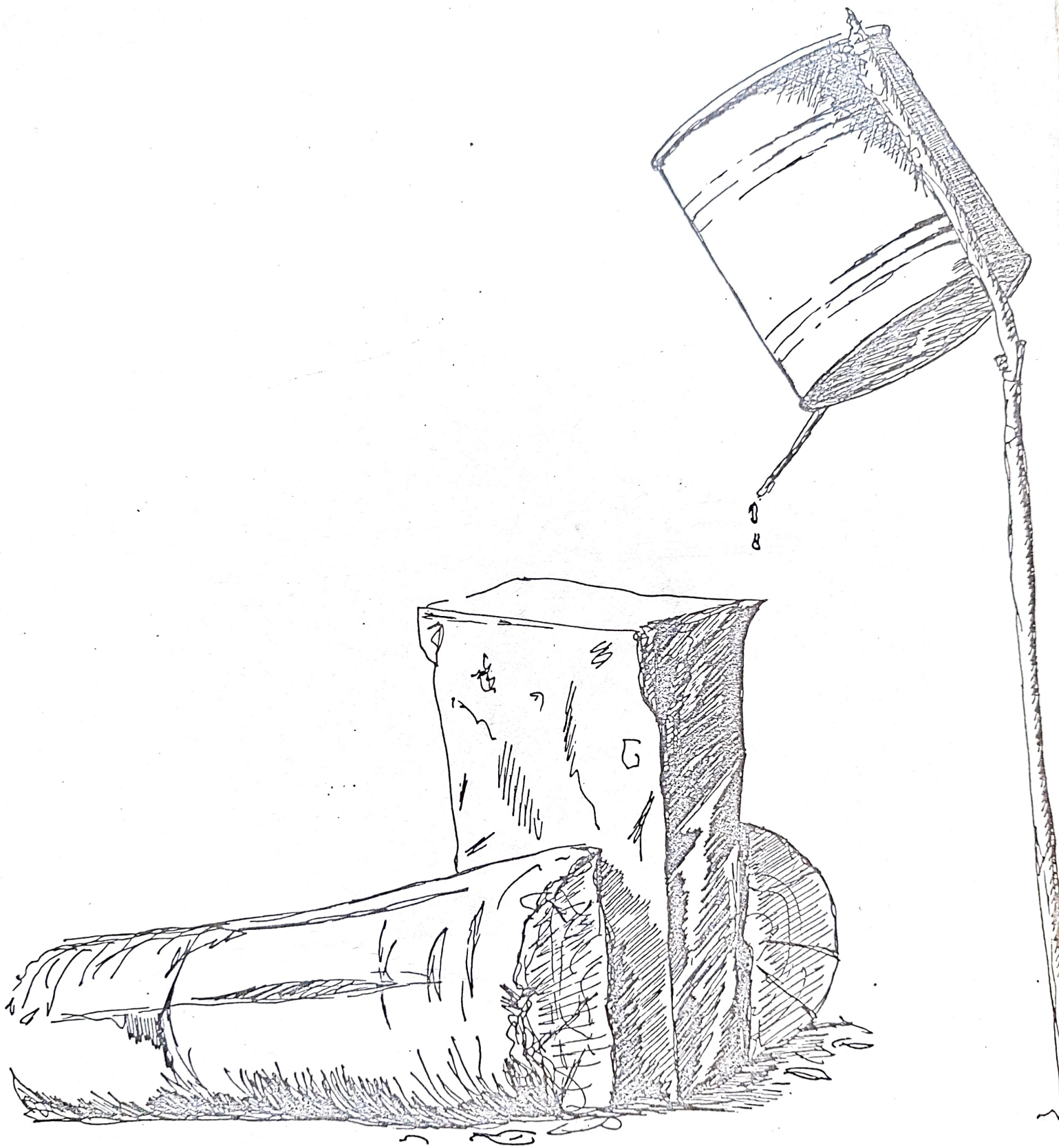
(13)

(15)



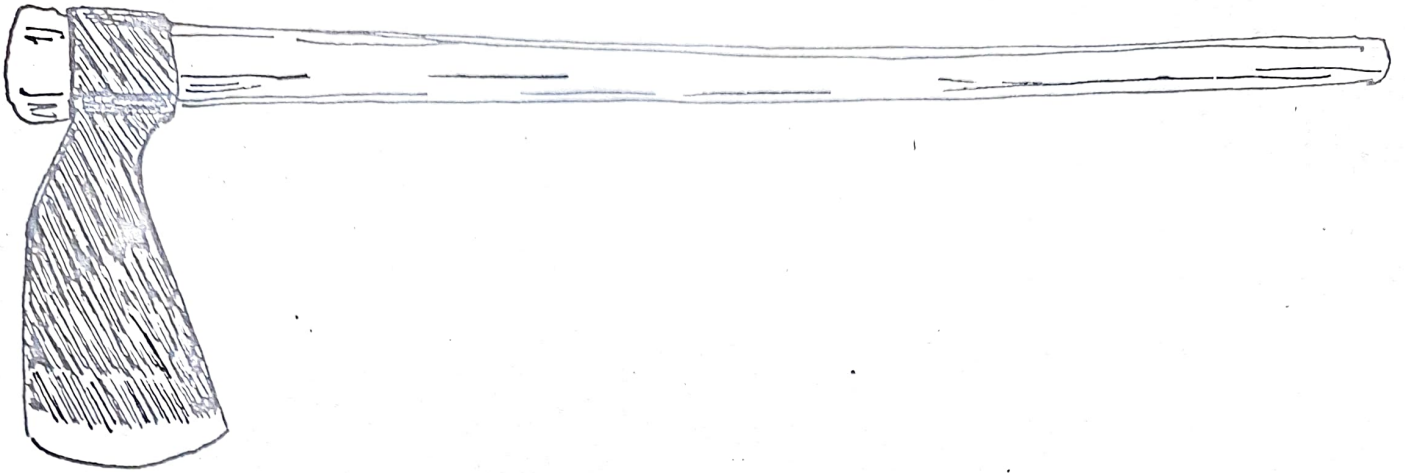
(16)



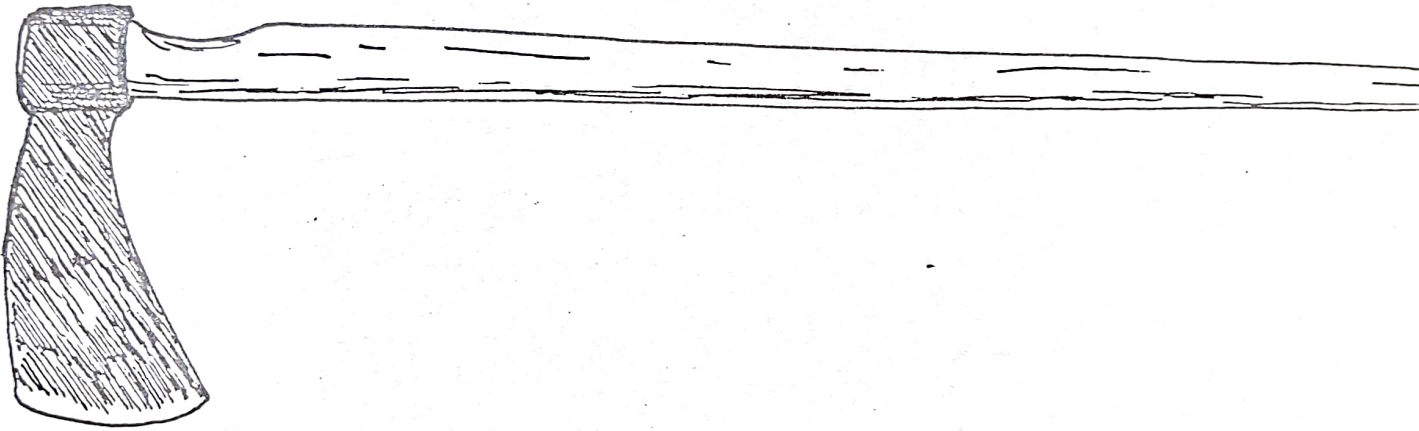


(17)

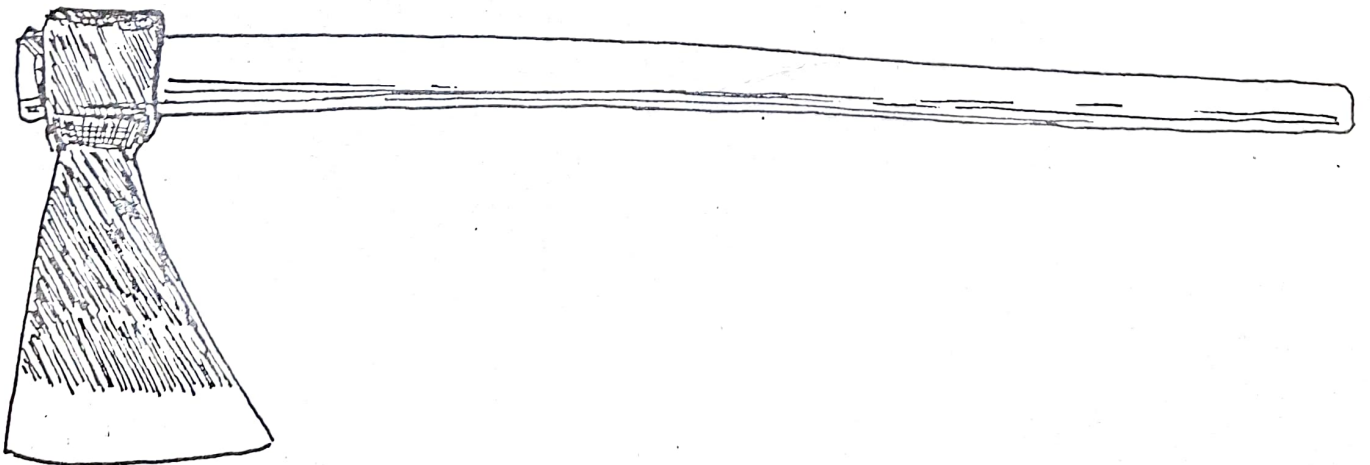
89



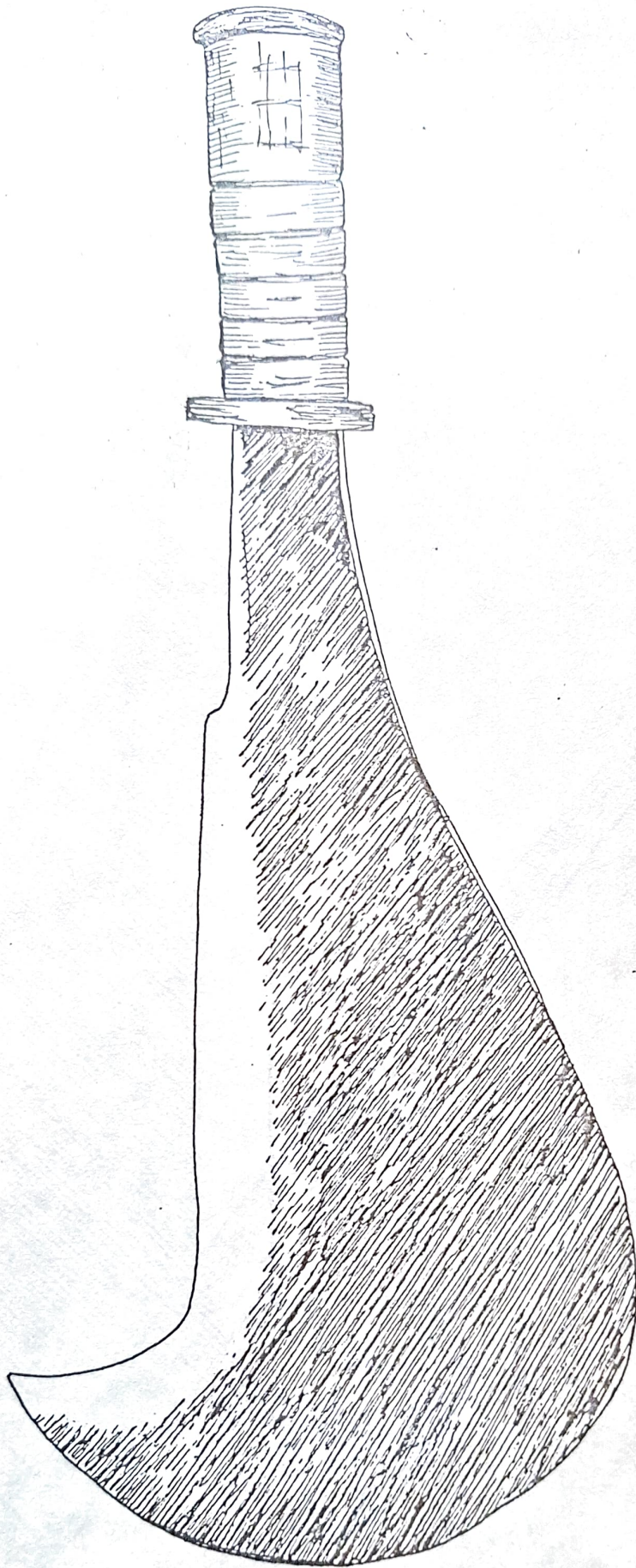
(19)



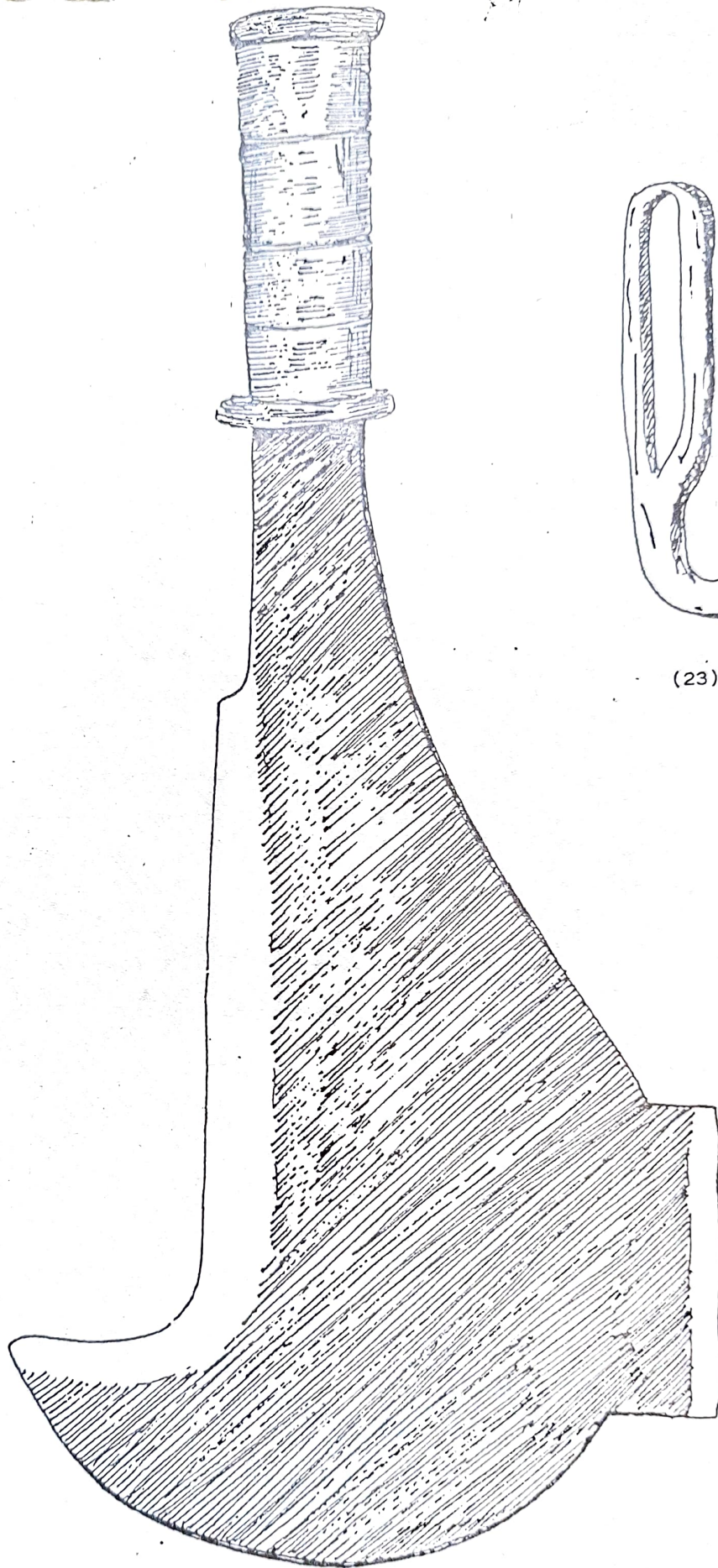
(18)



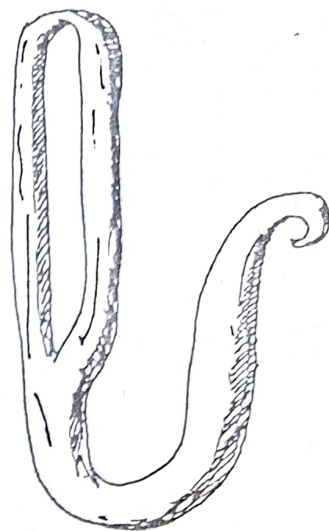
(20)



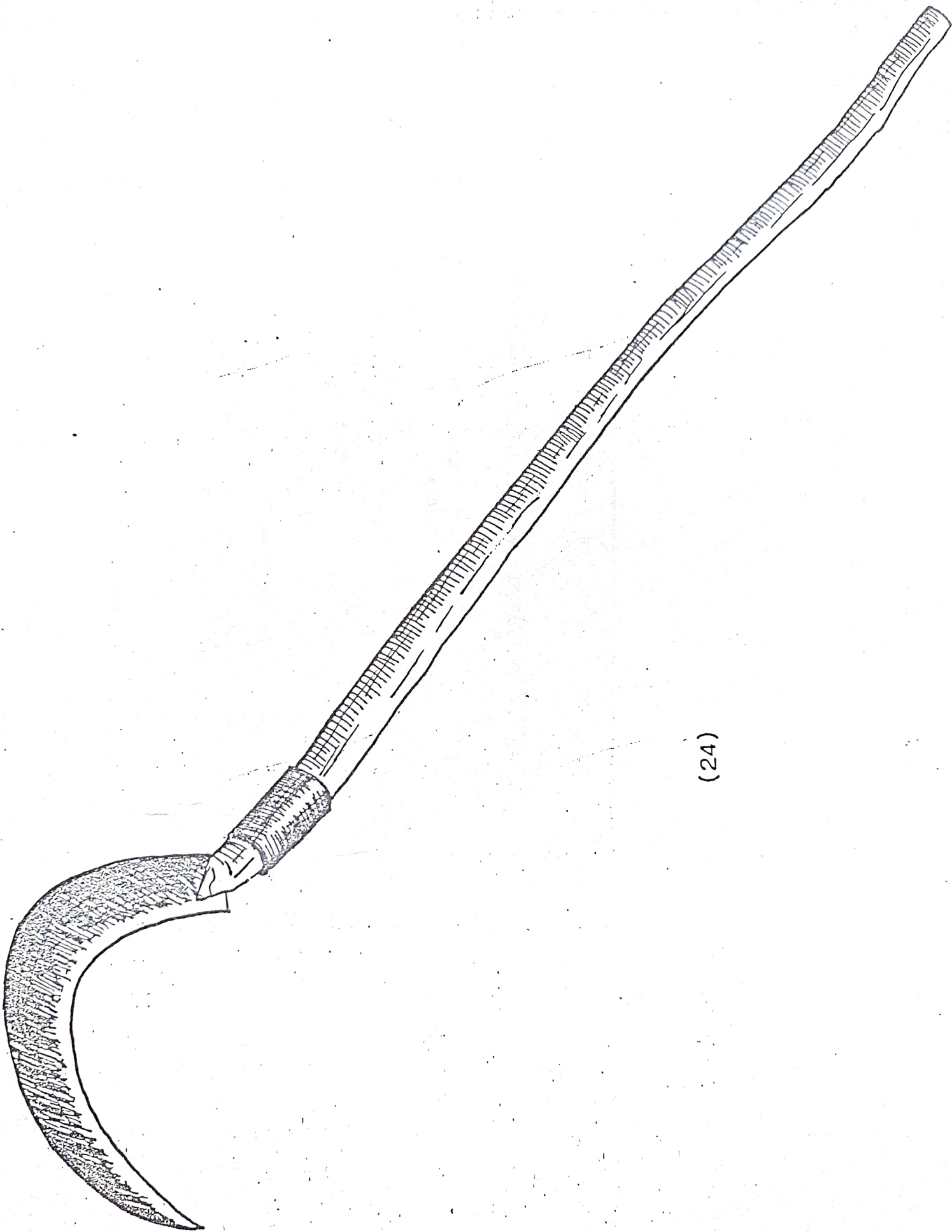
(21)



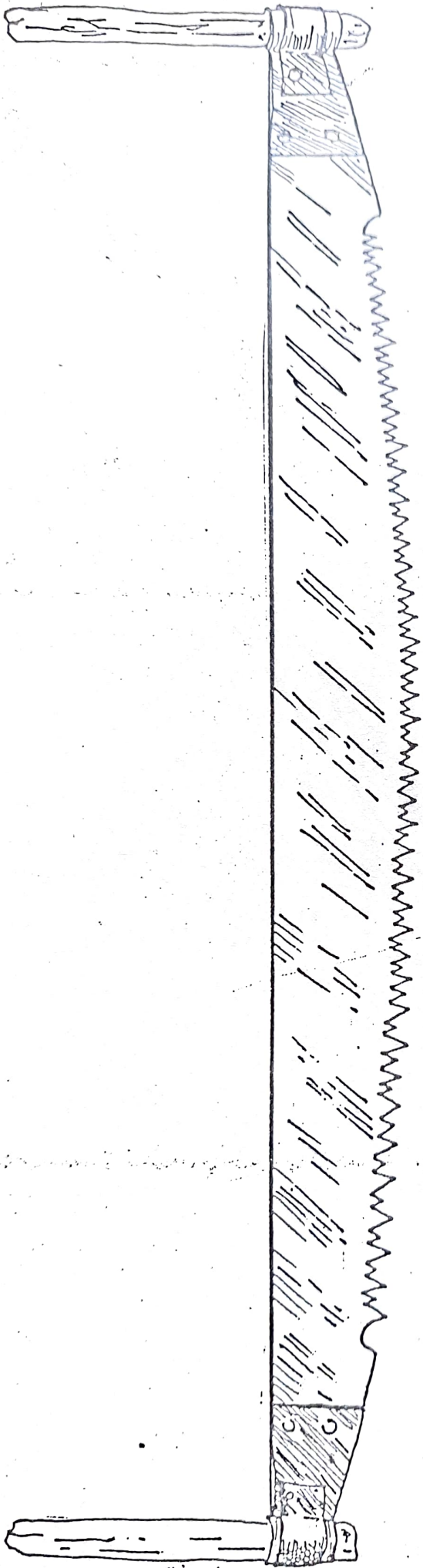
(22)



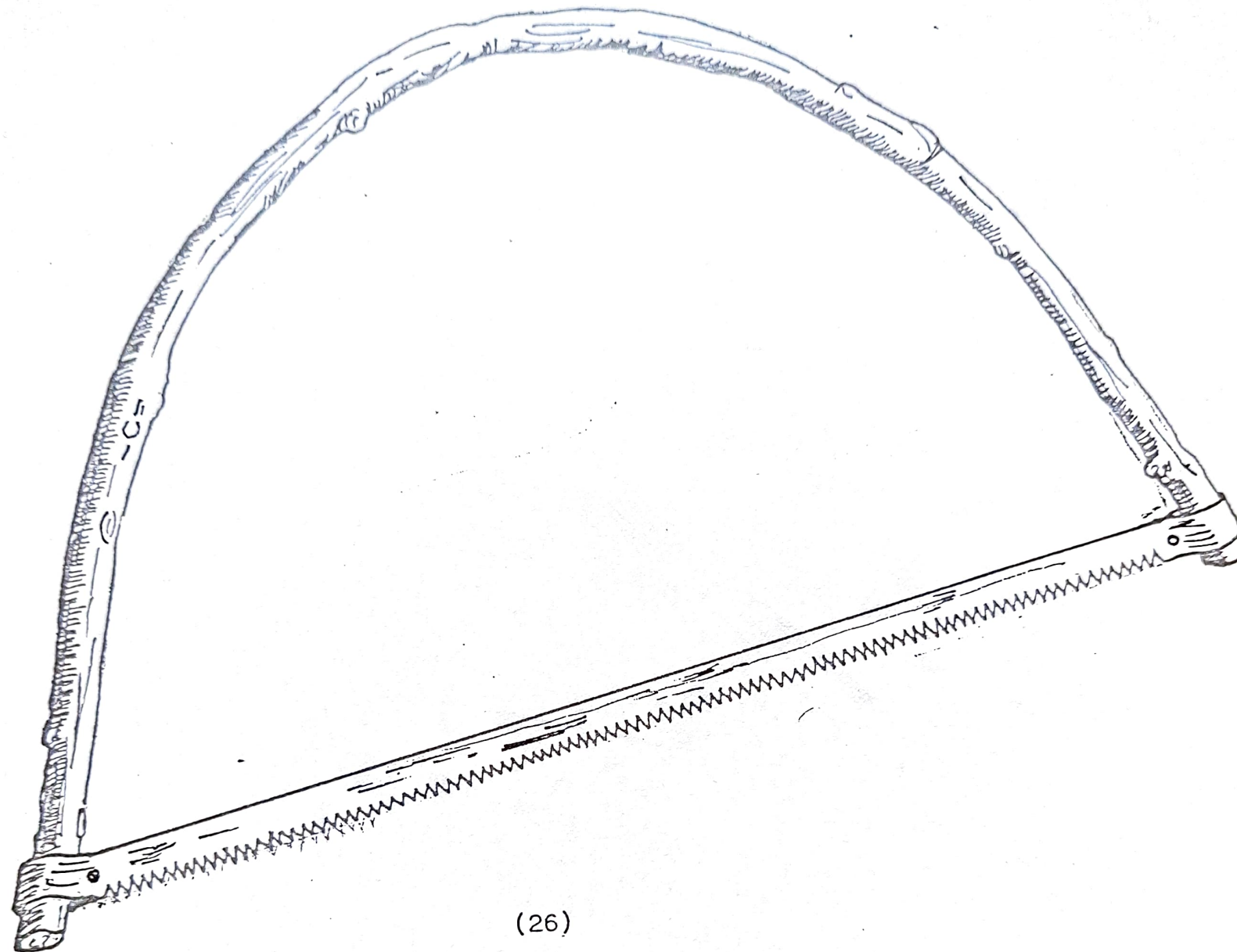
(23)



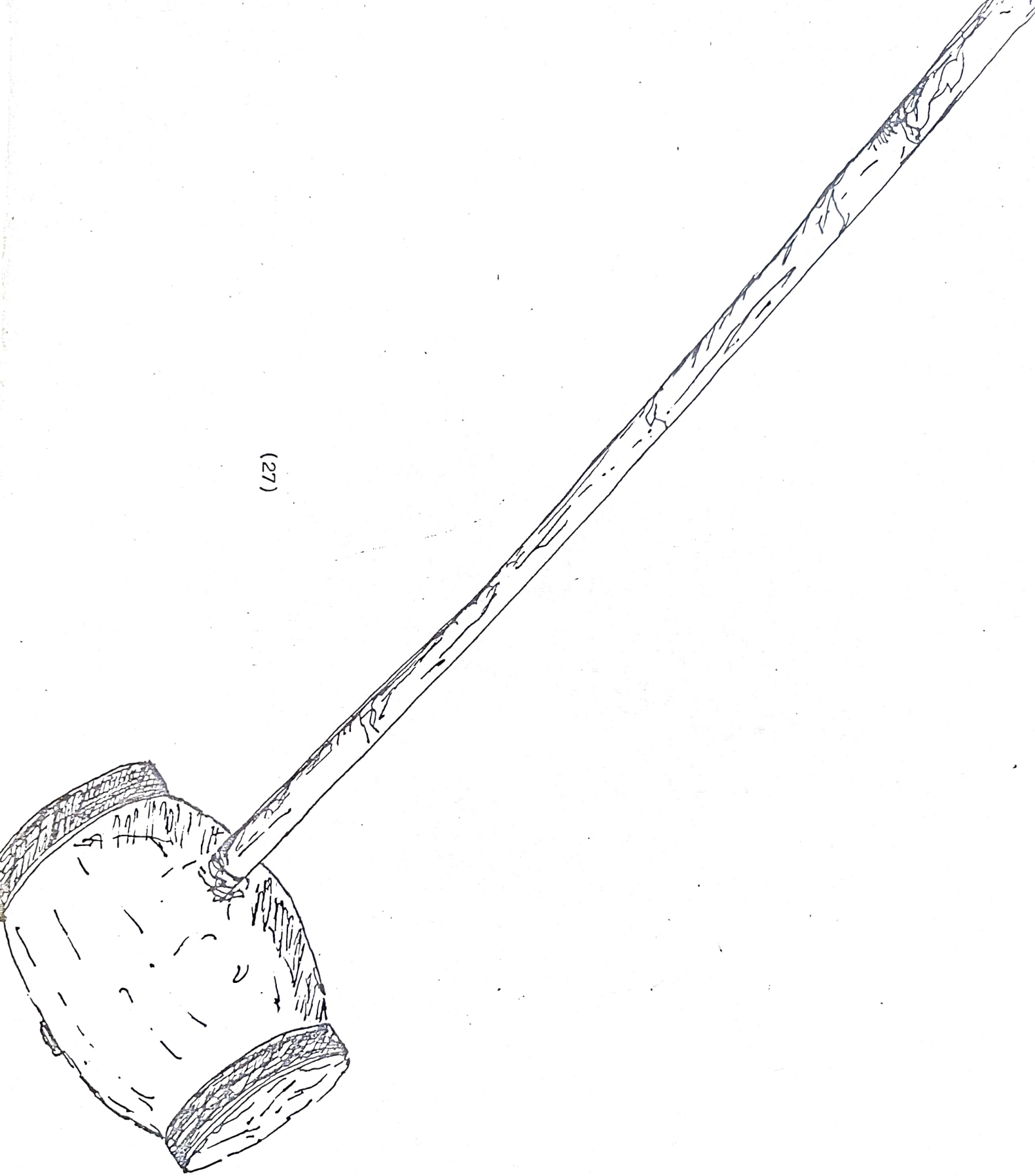
(24)



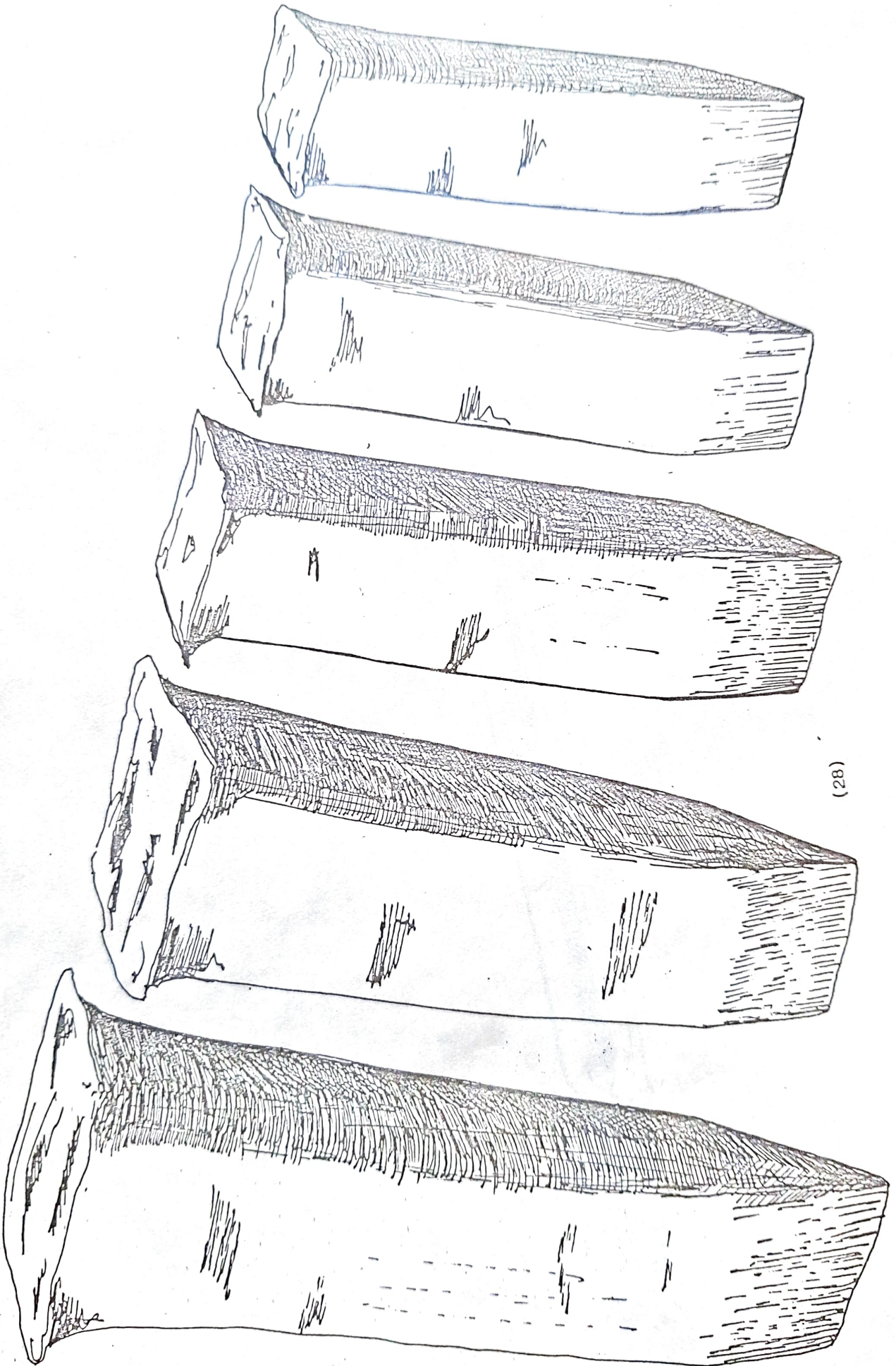
(25)

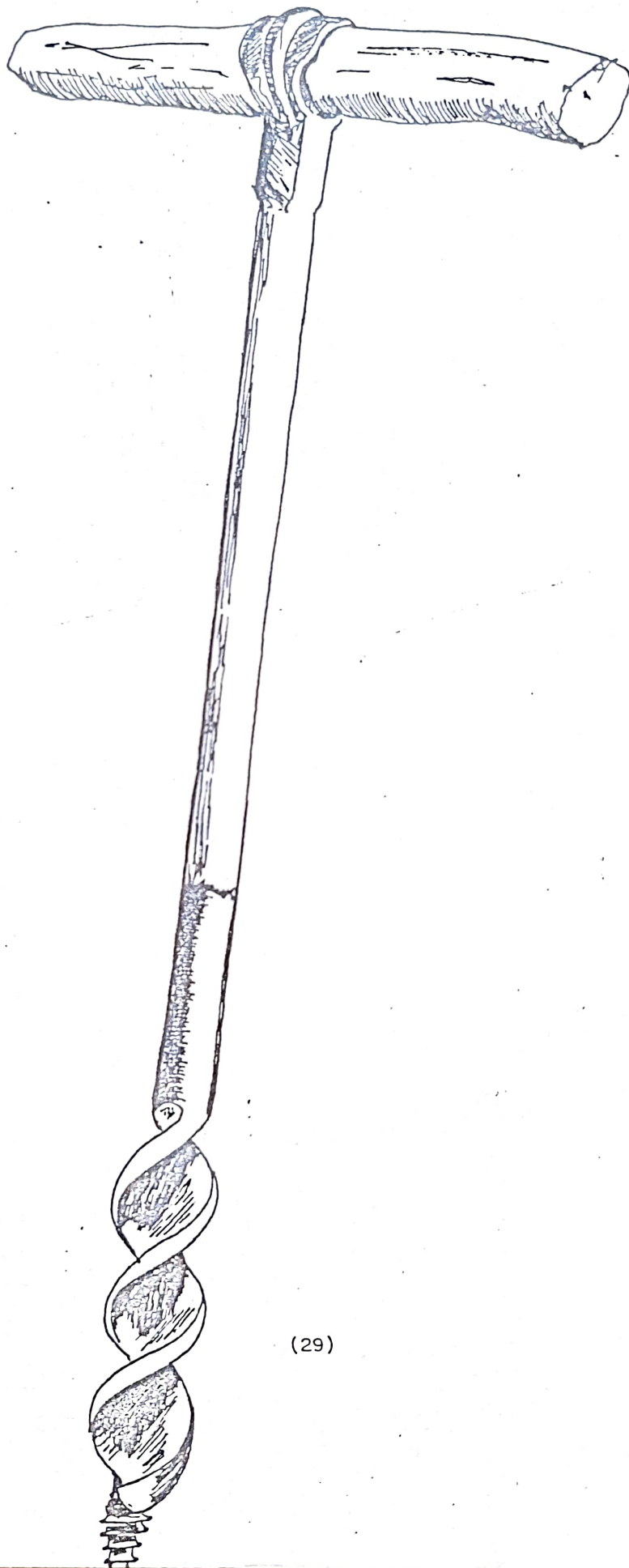


(26)

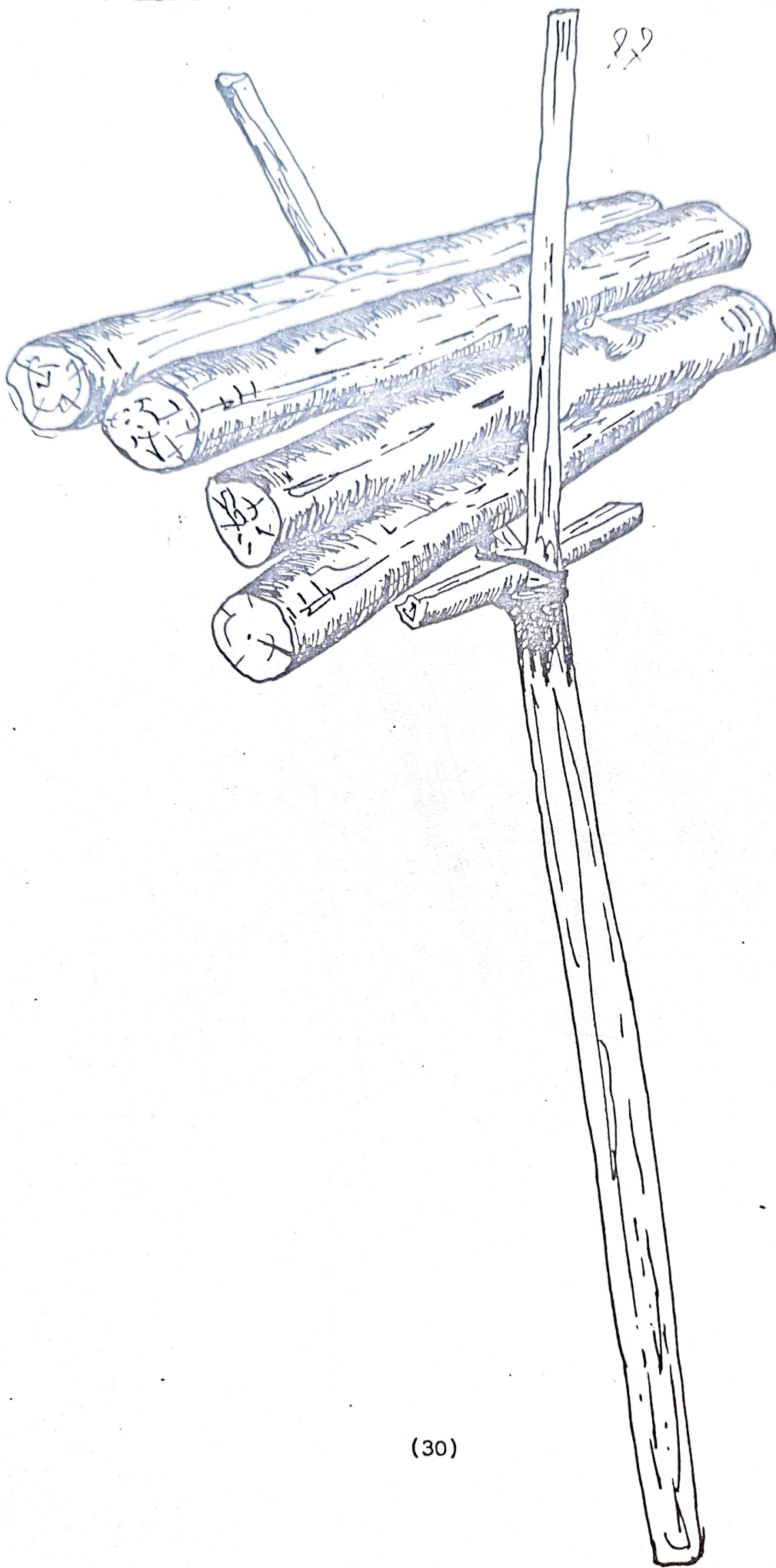


(27)

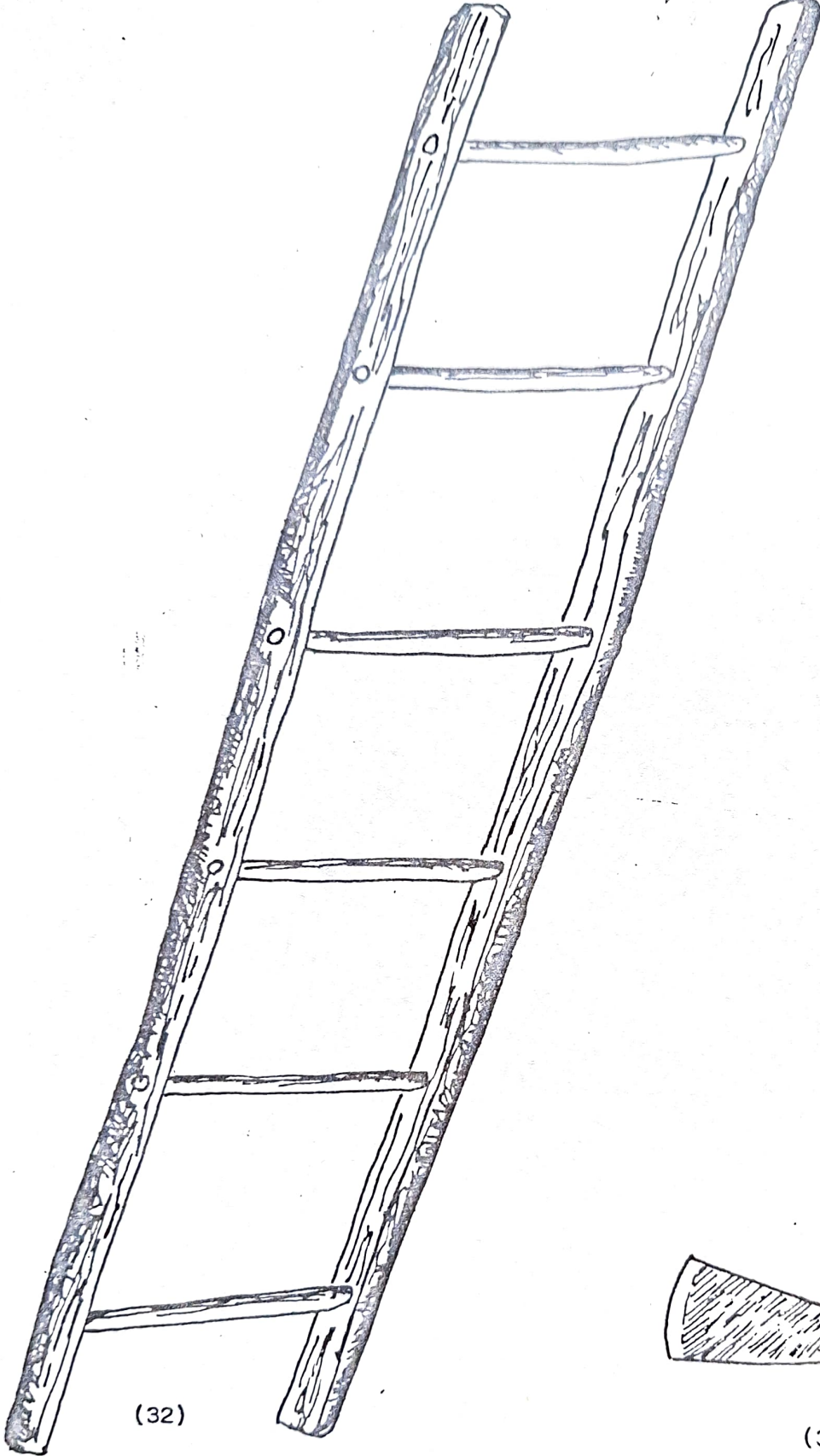




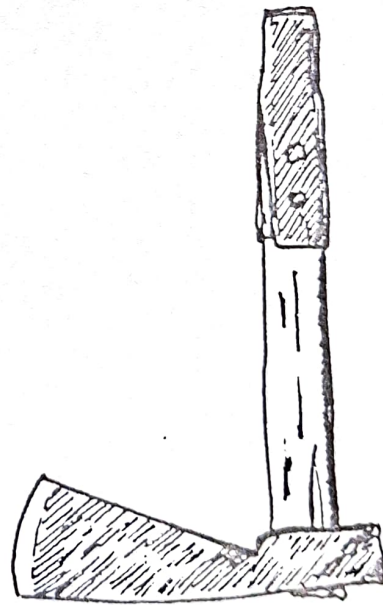
(29)



(30)



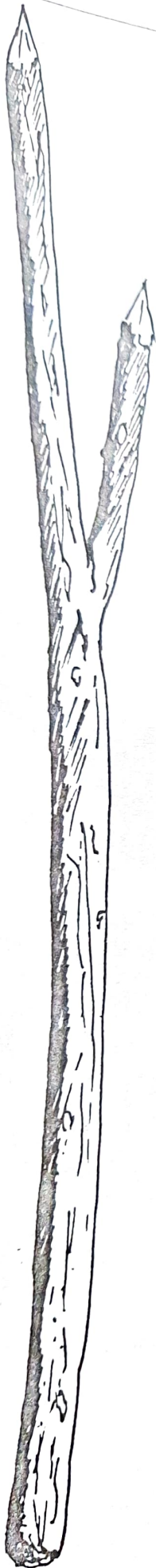
(32)



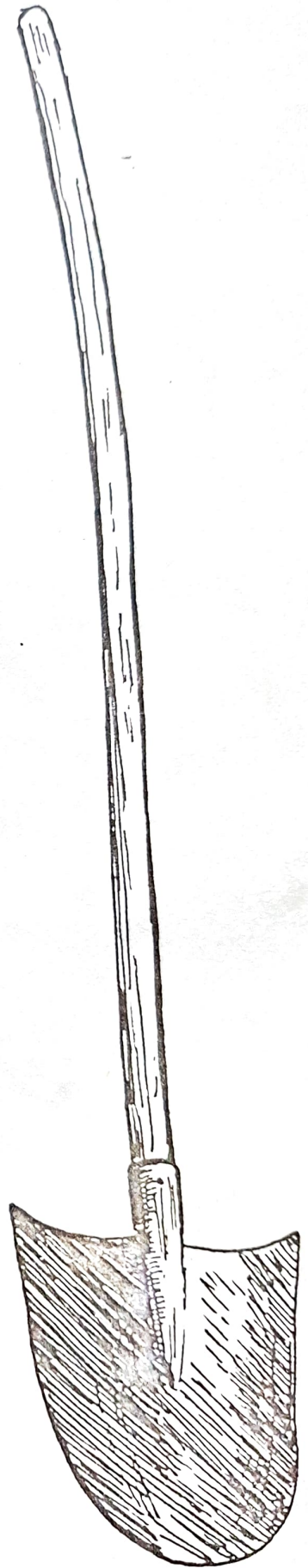
(33)



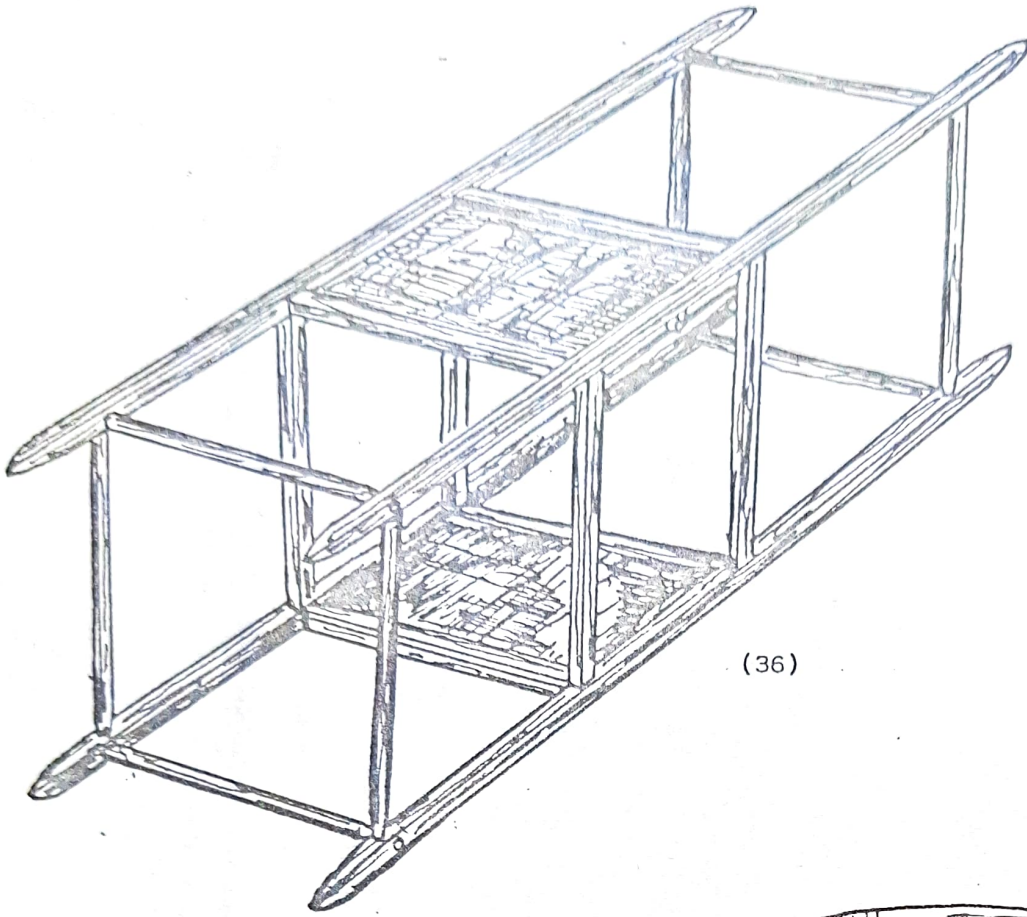
(31)



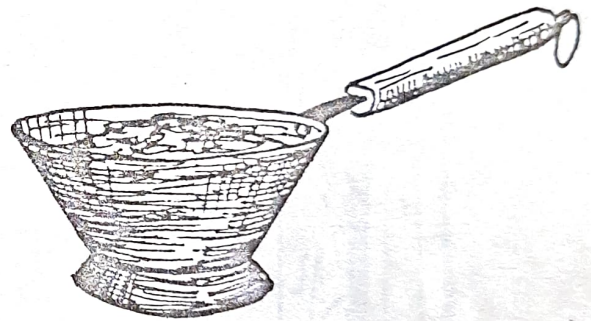
(34)



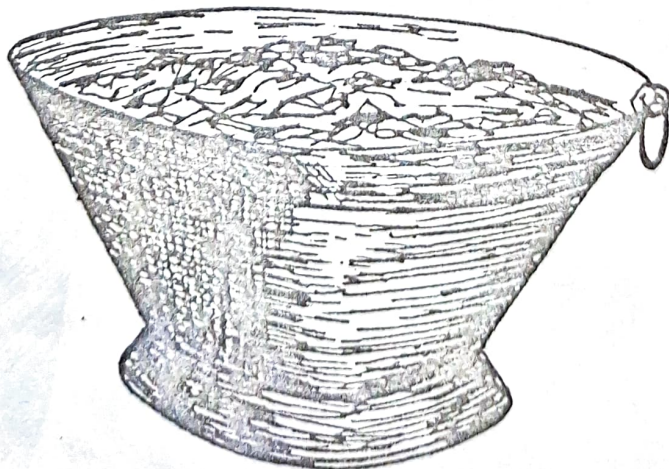
(35)



(36)



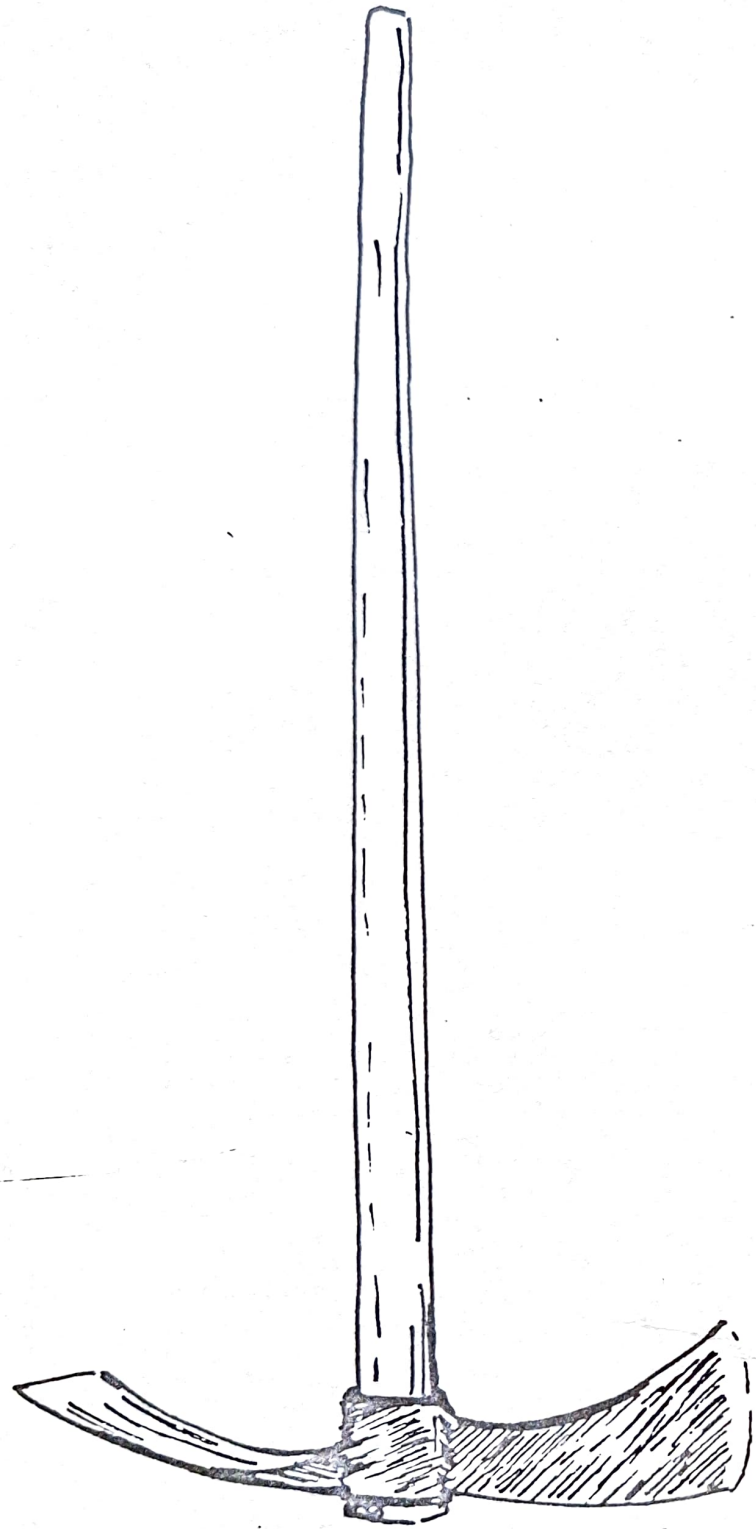
(37)



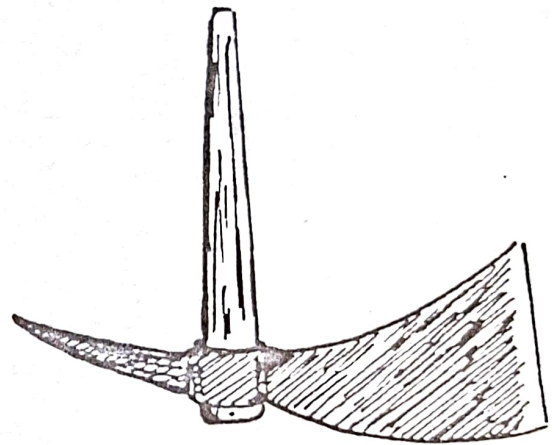
(39)



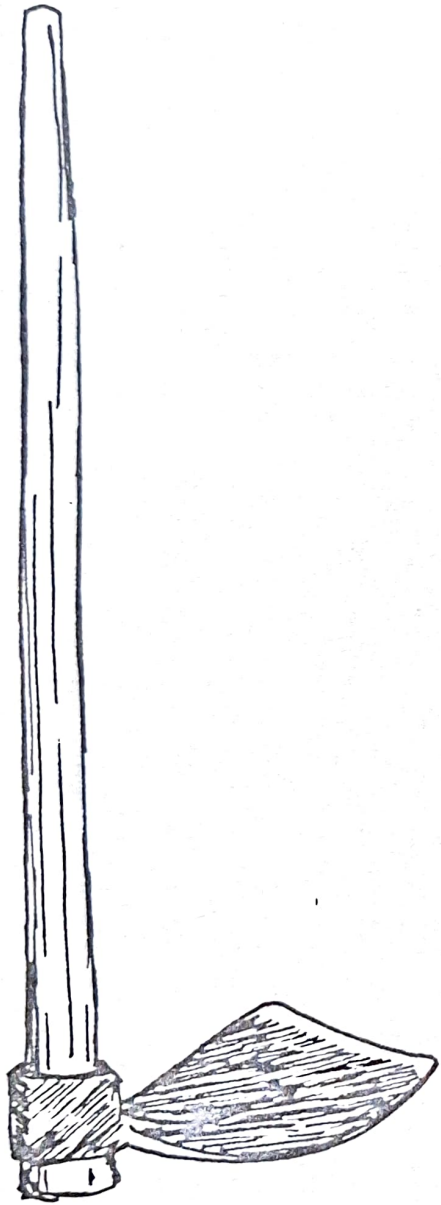
(38)



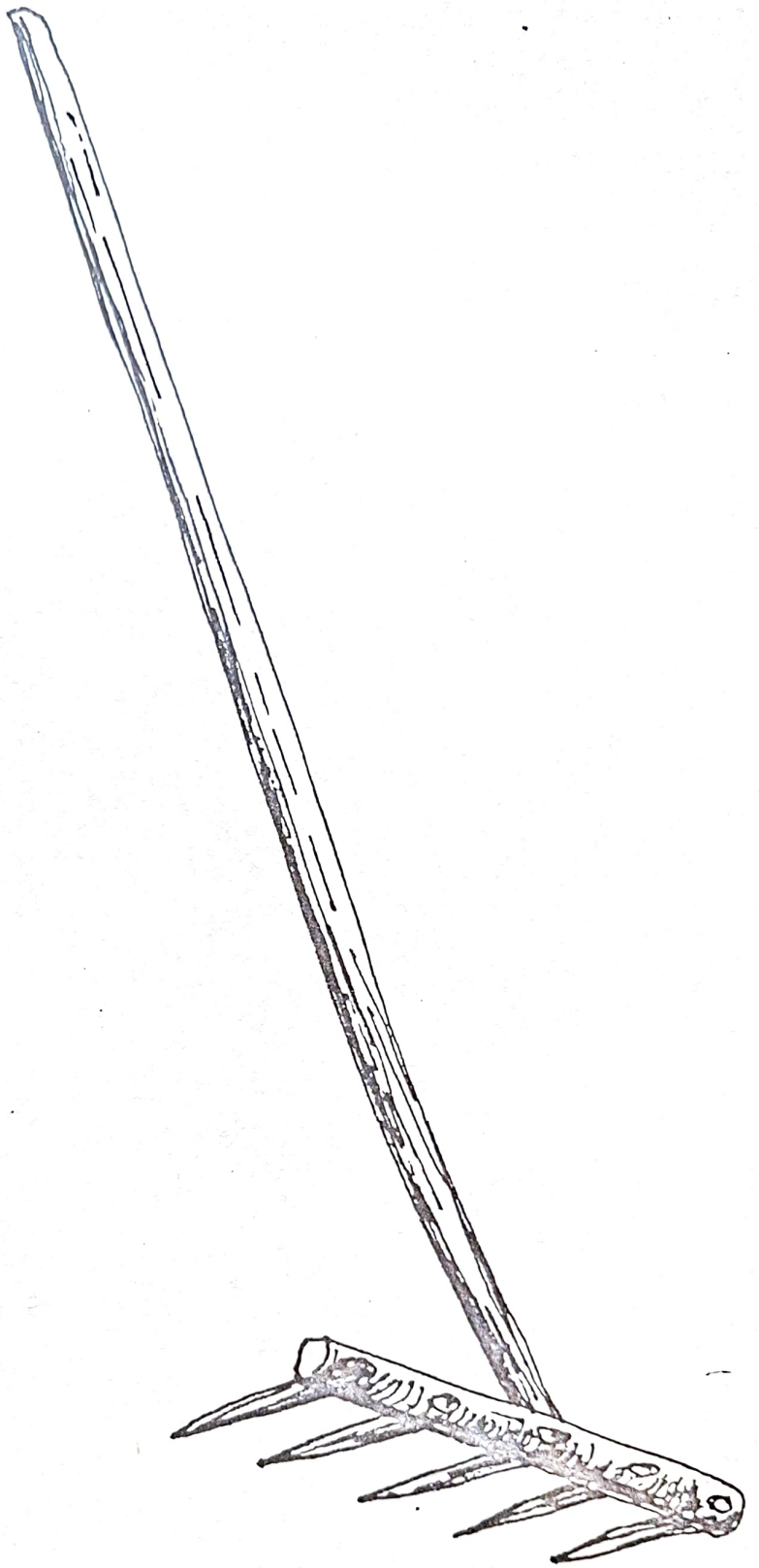
(40)



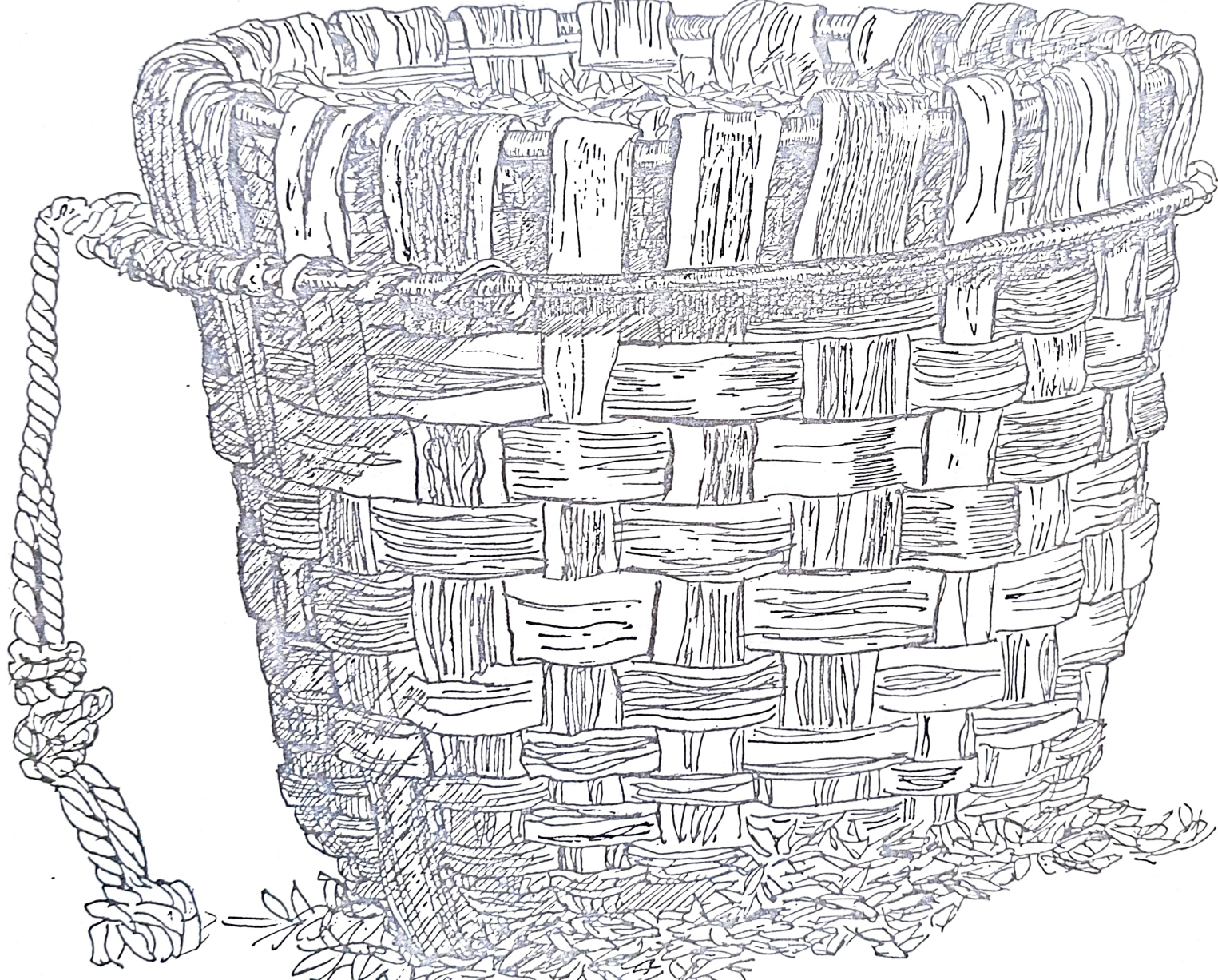
(41)

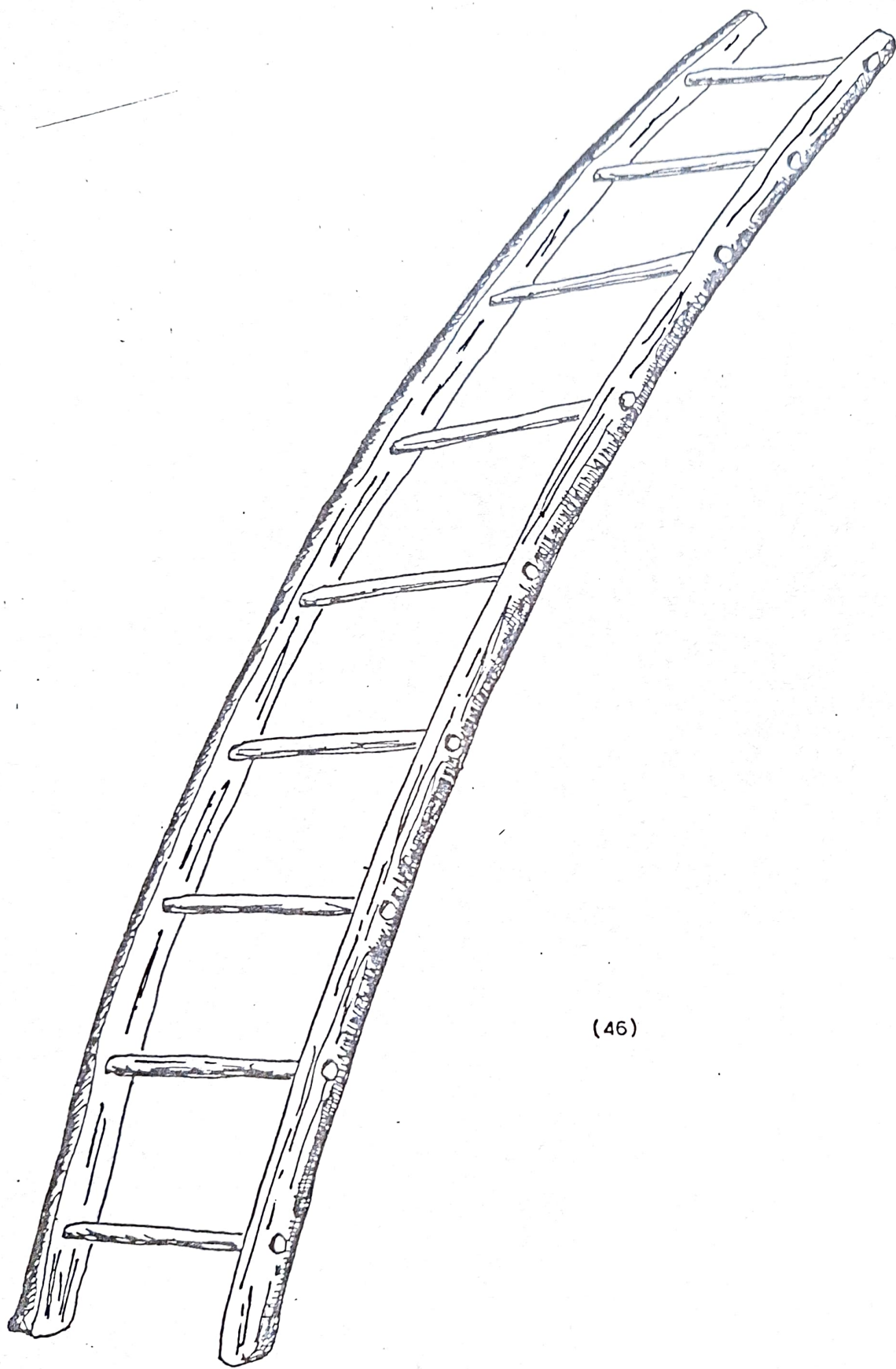


(43)

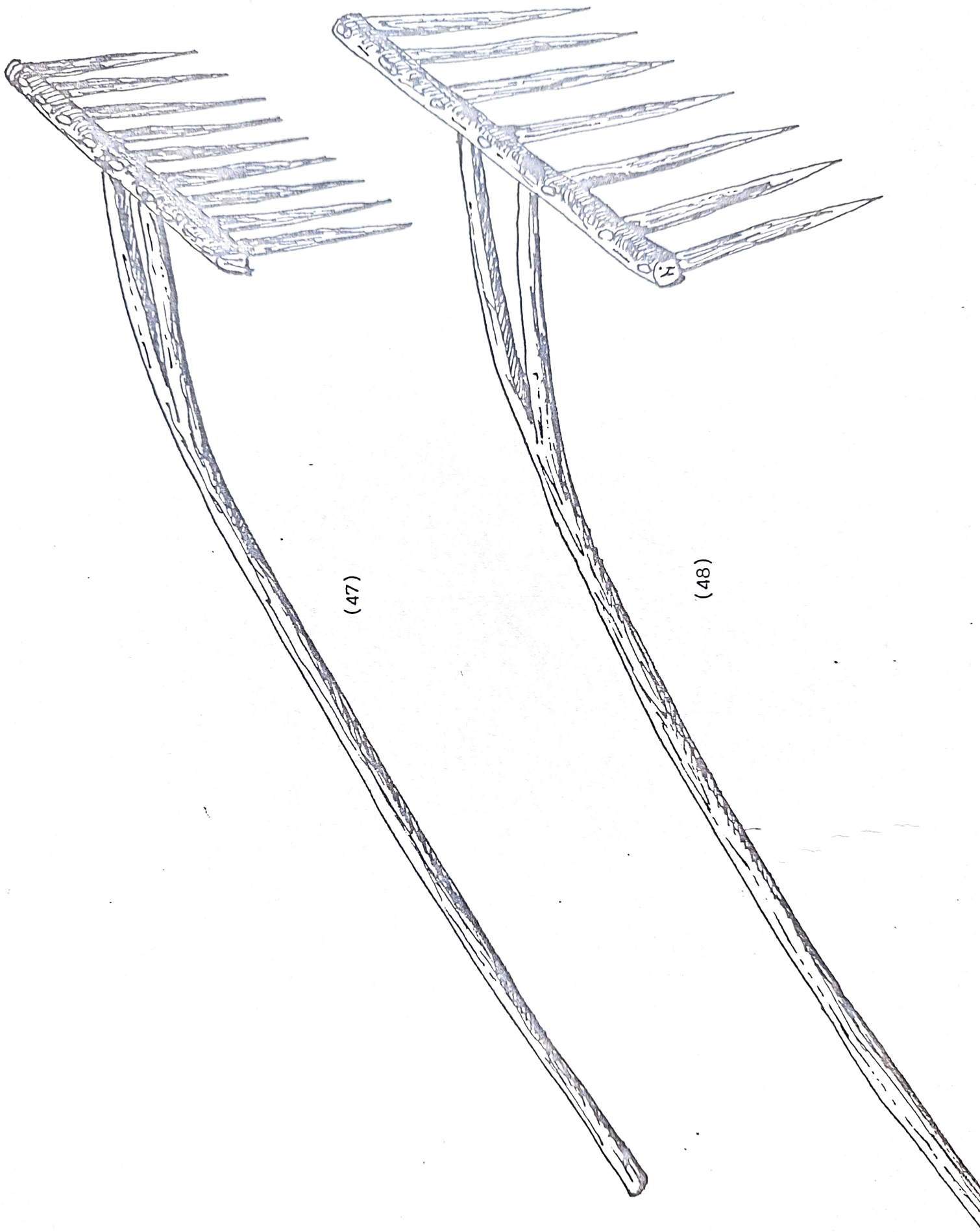


(44)



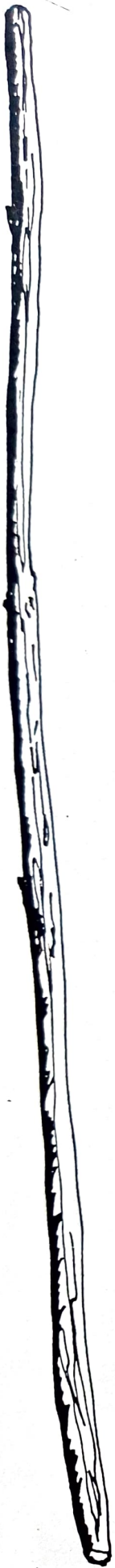


(46)



(47)

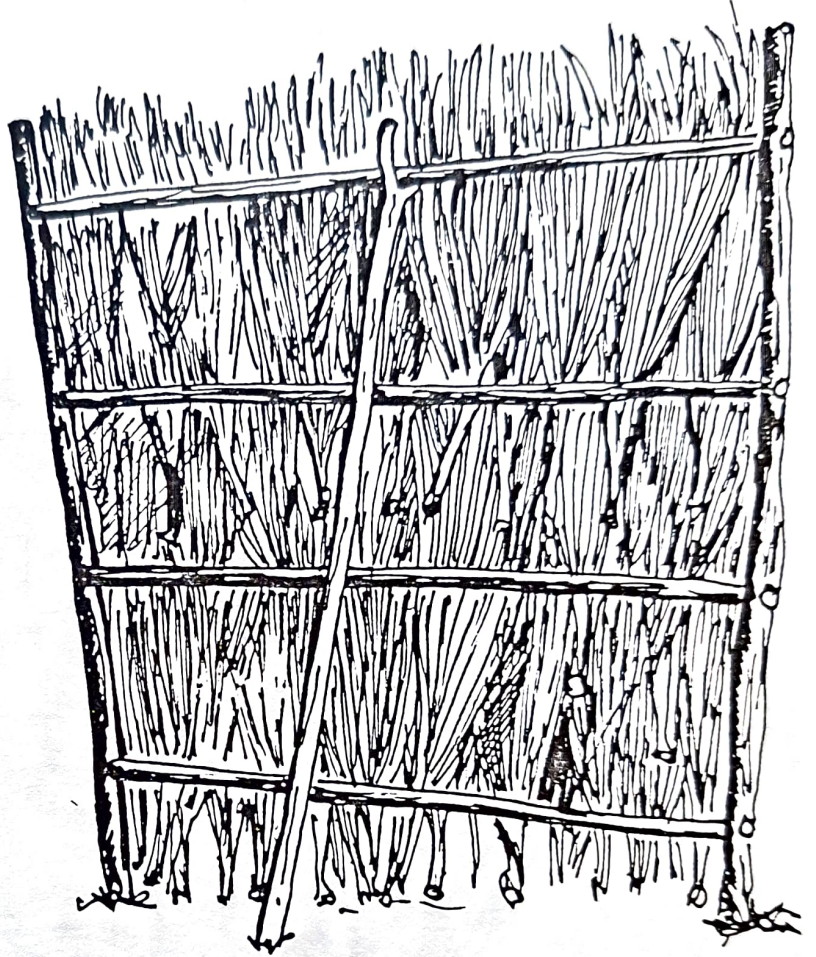
(48)



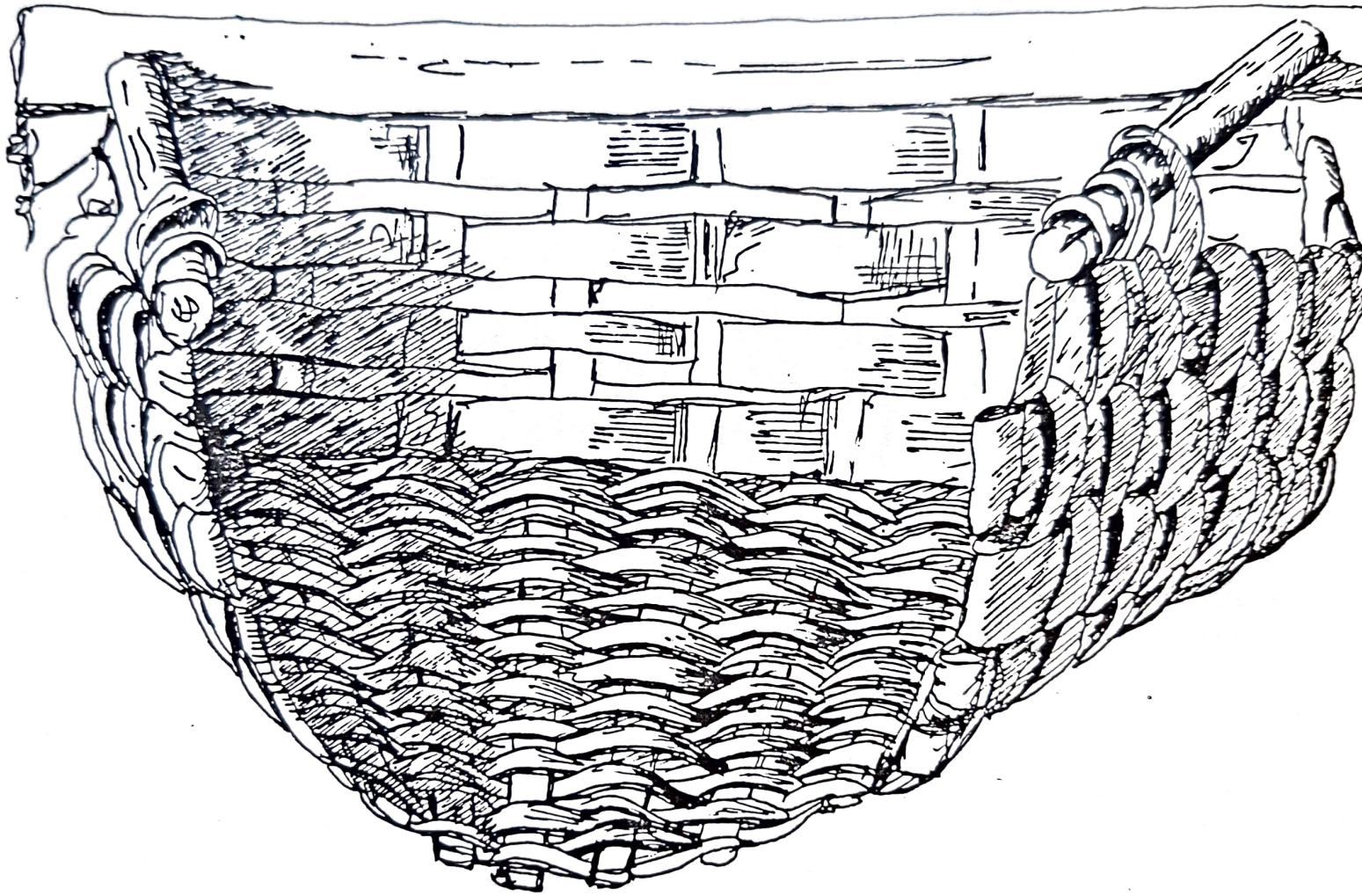
(49)

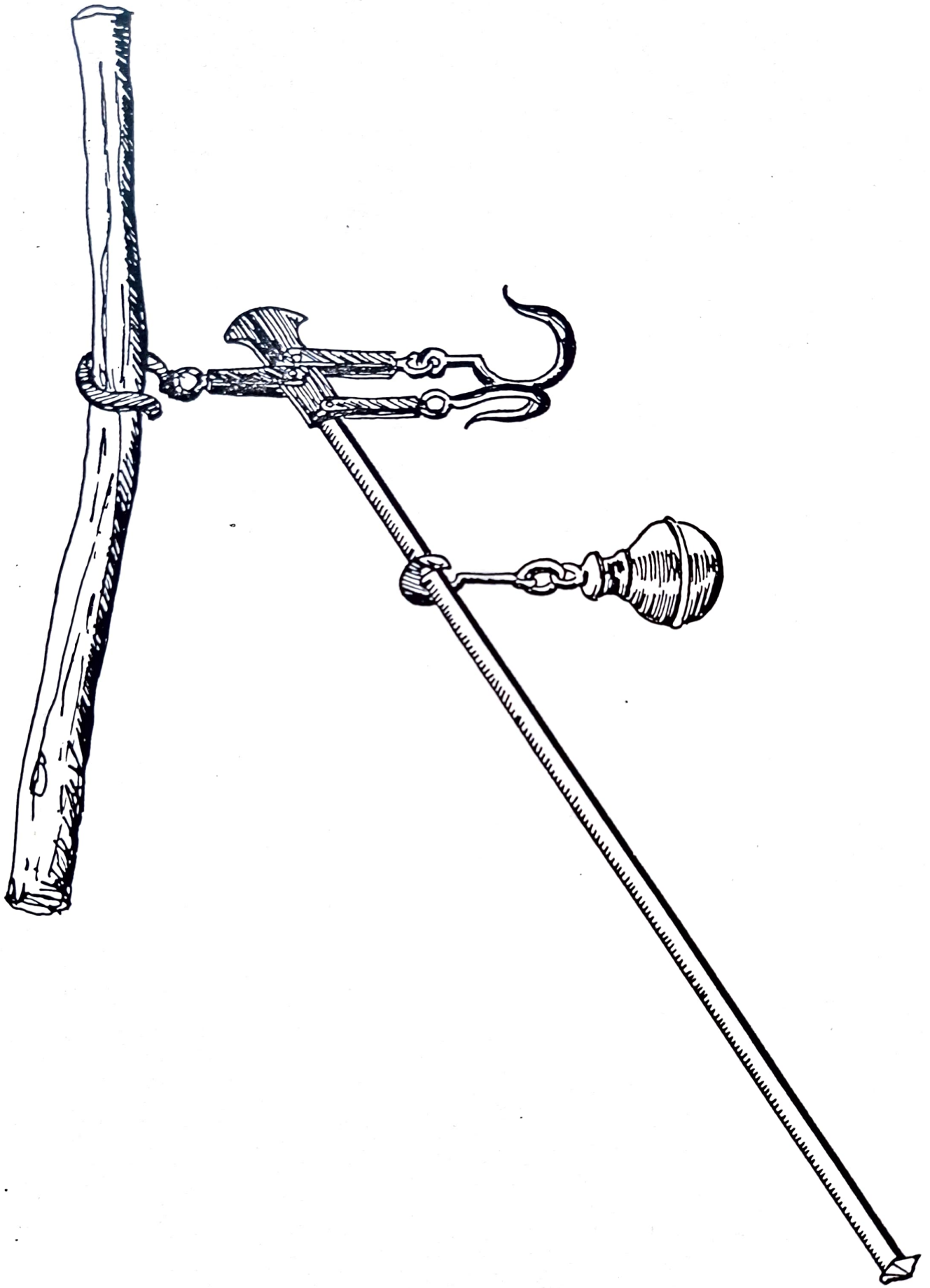


(50)



(51)





CAPITOLO QUINTO

LA MACCHIA DI CASTIGLIONE DEL BOSCO TERRA DI PARTIGIANI

1943-44

Come già nel XIII secolo, nel 1943 Castiglione del bosco ritorna ad essere terra di asilo per uomini che, impugnate le armi, fanno guerra ai fascisti e agli occupanti tedeschi. Sorgono in quei boschi le brigate partigiane. Non sono gruppi di sbandati isolati e abbandonati a se stessi, come vedremo, ma brigate vere e proprie, con distaccamenti, collegate con il comando generale delle formazioni partigiane "Garibaldi". In quelle zone opera la brigata "Spartaco Lavagnini".

Il primo conflitto a fuoco in provincia di Siena tra fascisti repubblicani e partigiani avvenne a Rigosecco, poco distante da Castiglione del Bosco, il 15 gennaio 1944. Una pattuglia partigiana, sicuramente per una spiata, uscendo dal bosco si trovò di fronte militi repubblicani, i quali spararono loro addosso e ne uccisero due: Luigi Marsilli e Luciano Panti. Tre furono fatti prigionieri: Pietro Signorini, Giovanni Felicetti e Angelo Ceccherini. Ecco quanto dichiarava quest'ultimo nel verbale d'interrogatorio - riportato da Tamara GASPARRI "La resistenza in provincia di Siena: 8 settembre 1943 - 5 luglio 1944", Leo S. Olschki editore - Firenze, p. 99 -:

"Il giorno 15 alle ore 8,30 la squadra si trovava in movimento ... quando quasi improvvisamente, data la fitta nebbia, ci trovammo in prossimità di una macchina recante a bordo elementi della milizia. Io mi trovavo in testa alla squadra, non ebbi abbastanza tempo di rendermi conto della situazione, tanto fu improvviso e violento il fuoco di mitra e bombe a mano. Data la mia grande ravvicinanza alla macchina sopraggiunta, non mi rimase il tempo che gettarmi a terra protetto da un cespuglio, e, vista ormai perduta ogni possibilità di salvezza, gridai di arrendermi e contemporaneamente sporsi fuori la mano in segno di resa.

Non posso riferire nulla in merito al comportamento dei miei compagni, perchè nell'impossibilità di vedere i loro movimenti dal posto in cui mi trovavo".

La brigata partigiana "S. Lavagnini" decideva di stabilire la sua base nei boschi di Casa di Colle, nel cuore della ricca vallata dell'Ombrone, in prossimità di Castiglione del Bosco. Tale decisione aveva più motivazioni, ma tutte confluivano in un disegno generale dal punto di vista politico e organizzativo-militare in vista dell'offensiva contro i tedeschi. C'era innanzitutto la necessità di individuare una zona ricca, che permettesse larghi approvvigionamenti per i bisogni giornalieri e soprattutto per costituire ingenti quantità di riserve. Il Comitato di Liberazione Nazionale Toscano - CNL - tramite suoi emissari aveva fatto pervenire alla formazione i risultati di accordi intervenuti fra esso e il comando alleato, in base ai quali la linea difensiva doveva essere stabilita nell'Amiata. La "S. Lavagnini" quindi doveva tenersi pronta ad affrontare un lungo periodo di permanenza e agire come unità di combattimento. La decisione fu discussa e approvata dai partigiani: le remore e certe perplessità venute fuori nel corso della discussione su questa nuova fase della lotta che doveva combattersi direttamente contro i tedeschi trovarono eco anche nel giornale della brigata "La voce della Lavagnini" - n. 2 del 5 maggio 1944:

Pochi giorni or sono in un'assemblea si parlò delle prossime azioni della "Spartaco Lavagnini" che saranno improntate nella massima parte dalla lotta contro i tedeschi.

Le parole del compagno relatore sono state oggetto di commento da parte di molti partigiani e le voci che si udivano erano contrarie a questa nuova fase della lotta che la nostra formazione avrebbe il dovere d'iniziare. Perchè si parla di dovere?

Per molte ragioni che, a quanto sembra, molte menti o non hanno mai voluto comprendere o hanno dimenticato con la lontananza dai centri abitati.

Chi è che ha scatenato il conflitto che ancora dilania l'umanità? Chi è che cerca di asservire i popoli agli interessi di un partito che distrugge completamente la libertà e le possibilità di vita dell'uomo? Chi è che ha gettato, particolarmente parlando per noi, l'Italia nella completa rovina facendo riemergere con la forza il fascismo dopo il suo naufragamento; che ha nuovamente costretto il popolo italiano a obbedire tacendo; che ha rubato le nostre ricchezze; che ha depredato le nostre case; che ha strappato alle famiglie gran parte della gioventù italiana; che detiene in campi di concentramento i facenti parte dell'ex esercito regio?

Ci sono dunque degli italiani che si dimenticano tutto questo, che sono lontani con la mente e col cuore dal nostro popolo, perchè non si accorgono delle loro sofferenze e perchè egoisticamente non vogliono esporre ad eccessivo pericolo la loro vita per portare un vantaggio a chi non si può ribellare alla forza opprimente?— Basta ora di tenere il pensiero costantemente rivolto agli alleati che ci vengono a liberare!

Abbandoniamo ogni timore e lottiamo, se vogliamo essere liberi, se vogliamo avere la stima del mondo intero e la possibilità di crearci la forma di governo che più ci piace, se vogliamo essere uomini e non servi.

Il nostro popolo tradito e martoriato guarda a noi come ai migliori combattenti e difensori al tempo stesso dei suoi interessi e delle sue aspirazioni.

Non dobbiamo deluderlo, ma riportarlo alla fiducia nel sicuro e luminoso avvenire della nostra Italia".

Questa seconda fase della lotta aveva messo allo scoperto il disorientamento delle truppe tedesche, contribuendo a distruggere il mito della loro imbattibilità. La riprova di ciò avvenne a Monticiano, il 3 giugno 1944, dove i partigiani della "S. Lavagnini" inflissero ai tedeschi, scesi in battaglia direttamente contro di essi, una dura sconfitta, conquistando il paese e distribuendo alla popolazione approvvigionamenti alimentari ammassati nel locale Consorzio Agrario.

Ma ritorniamo a Casa di Colle. La base fu preparata dai boscaioli, che provvidero alla costruzione delle capanne e di ogni altro servizio necessario per una formazione che aveva raggiunto le trecento unità. Nel momento in cui i rastrellamenti del Monte Cuoio, del Monte Moggio, ecc., avevano provocato la dispersione di altre forze partigiane, la "S. Lavagnini" continuava ad agire e a spostarsi nelle campagne senesi con tutti i suoi partigiani. Fu l'unica formazione che si mostrò in grado di sfruttare la debolezza dei fascisti e di infliggere altri decisivi colpi alla loro struttura di potere in provincia di Siena e di attrezzarsi militarmente. Ciò avveniva con l'assalto alle caserme e con sostanziosi lanci di armi. Infatti la notte fra il 16 e il 17 maggio 1944 in località Casa di Colle la "S. Lavagnini" ricevè un lancio di armi coordinato con gli anglo-americani. In tale occasione ebbe 200 armi automatiche tra fucili mitragliatori Bren e piccoli mitra Sten, alcuni quintali di esplosivo e gelatina, una grande quantità di munizioni e bombe a mano e 5-6 casse di scarpe e vestiario (T. GASPARRI, op. cit., p.217).

Ovviamente questo fu il primo lancio; altri avvennero in date successive fino al 25 giugno 1944, tra l'Ombrone e la Merse, ai quali lanci assisté anche l'autore di queste note. L'orientamento per la zona di lancio era dato dai fuochi che i partigiani accendevano nella notte.

Nel mese di maggio 1944 la "S. Lavagnini" controllava anche giuridicamente, nella sua zona di dislocazione, i territori dei Comuni di Montalcino, Monticiano, Chiusdino, Sovicille, Buonconvento e Murlo.

Nel mese di aprile 1944 cominciano a circolare sempre più numerose le ricevute firmate dal Comitato di Liberazione Nazionale - CNL -, che venivano rilasciate a chi approvvigionava i partigiani. Le ricche fattorie della zona: Castiglione del Bosco, Argiano, Camigliano, Poggio alle Mura furono tassate con scadenza quindicinale. Ai contadini fu dato ordine di non consegnare niente alle autorità fasciste. Il grano veniva macinato di notte nel molino di Pari - tra i fiumi Merse e Ombrone. Con il mese di aprile quindi le autorità fasciste si vedevano segnalare tutti i giorni ricevute dal Comitato di Liberazione Nazionale e i partigiani diventarono le uniche autorità.

Per rendere bene l'idea della situazione, ecco la seguente segnalazione - GNF, 25 aprile - inviata riservata a Mussolini:

"L'attività delle bande ribelli, che si manifesta ancora attraverso atti terroristici di ogni specie, influisce non poco sulla situazione politica della provincia. Infatti parecchi elementi già iscritti al PFR, per tema di rappresaglie contro la loro persona, le proprie famiglie e i propri averi, si allontanano dalla sede abituale o dimostrano assenteismo assoluto, oppure presentano le dimissioni. La GNR fa del suo meglio per infrenare l'attività dei fuori legge, ma ciò nonostante le condizioni della sicurezza pubblica lasciano ancora a desiderare, perchè i mezzi di cui dispongono gli organi di polizia sono limitati rispetto al complesso e alle ramificazioni del movimento ribelle" (T. GASPPARRI, op.cit., p. 130.

Ecco anche una nota del Questore di Siena - 25.5.1944 ACS:

"La provincia di Siena ... è quasi del tutto dominata da queste bande, che normalmente impunito, vi esercitano scorribande, vi compiono estorsioni, vi ricorrono per approvvigionamento, vi impongono quasi una incontrollata autorità. Tutto ciò ha creato una situazione strana, capovolgendo ogni prestigio e ogni fiducia e rendono incerto il prossimo avvenire, anche perchè non si hanno fino ad oggi confortanti sintomi di distensione" (T. GASPARRI, op. cit., p. 222).

I partigiani oltre che combattere discutevano: nelle loro basi si tenevano conferenze, si esaminavano e approfondivano questioni sociali, improntavano la loro vita a regole democratiche. Era un nuovo sipario che si apriva loro. Ciò dava loro una buona coscienza, nuovi ideali e coraggio nella lotta contro i tedeschi e i fascisti.

"Il 1° maggio - 1944 - giunse molta gente a Casa di Colle. Erano gli appartenenti al CNL delle zone vicine: staffette, vecchi capolega, anziani compagni socialisti di Montalcino, Murlo, Monticiano; vi fu un discorso di "Carbonaro" sui martiri di Chicago del 1887" (P. PLANTERA, "La brigata partigiana senese "Spartaco Lavagnini", pp. 12-12).

Dopo una sfortunata missione partigiana, a Casa di Colle ebbe luogo, verso il 20 di maggio 1944, un'assemblea di partigiani. Si chiesero elezioni dei dirigenti partigiani, si chiese di discutere ogni iniziativa che il comando intendeva proporre. Questo fatto serve a illuminare l'atmosfera di uguaglianza e di libertà che era alla base della vita della brigata. Al di là dell'occasione, era questo un atto che cercava di responsabilizzare al massimo i singoli partigiani valorizzando il contributo di ognuno.

Quando la brigata fu divisa in distaccamenti, il loro comando fu affidato ai partigiani riconosciuti più capaci e che godevano della più vasta fiducia. Benchè vi fossero nella formazione anche ufficiali

e sottufficiali, ciò non costituì un motivo di preferenza. Era del tutto naturale che impiegati, insegnanti, operai, contadini avessero alle loro dipendenze ufficiali dell'esercito. Essere militari comunque non costituiva contro di loro alcun pregiudizio. Veniva valutato l'uomo, il partigiano, la fiducia che si era conquistata.

Nelle vicinanze di Castiglione del Bosco operò il distaccamento "Carlo Pisacane", forte di una cinquantina di partigiani - ciò avveniva nella prima decade di giugno 1944. Le azioni del distaccamento consistevano nell'assalto ai tedeschi, nel minare i ponti stradali, nella liberazione dei prigionieri stranieri nelle mani dei tedeschi: russi, polacchi, austriaci, ecc. Per la riuscita di queste azioni era necessario uno stretto collegamento con la popolazione del posto e un loro completo sostegno alla lotta partigiana. Di fatto la grande maggioranza della gente era partecipe della resistenza o simpatizzava con essa. Tantissimi episodi si potrebbero ricordare. Vogliamo ricordarne uno che costò la vita al sottofattore di Castiglione del Bosco - il suo corpo non è stato più ritrovato. Era la seconda quindicina di giugno 1944; a Castiglione del Bosco c'era un comando tedesco. Il giovane sottofattore fece sparire delle armi, quindi si dette alla macchia. I tedeschi, accortisi del fatto, minacciavano rappresaglie sulla popolazione. Informato della reazione tedesca, il giovane si presentò al comando dichiarando che lui aveva preso le armi e che la popolazione del luogo nulla aveva a che fare nell'accaduto. E pagò di persona. Ciò testimonia come profonda e radicata era nella coscienza di ogni cittadino la volontà di contribuire alla liberazione dell'Italia dal giogo tedesco e fascista. Questa coscienza, questo sprezzo di ogni pericolo di vita pur di essere utili alla causa comune veniva dall'esempio luminoso di chi, affrontando ogni forma di rischio, capì, già nell'autunno 1943, che la strada da imboccare era quella della macchia e armi alla mano riscattare l'onore della patria.

CAPITOLO SESTO
CASTIGLIONE DEL BOSCO OGGI

L'attuale azienda di Castiglione del Bosco si estende a nord verso l'Ombrone, a sud-ovest nel versante che guarda la Maremma e il mare - che dista in linea d'aria poco più di 30 km.

Il centro aziendale, il vecchio castello, la chiesa si raggiungono dalla strada provinciale Buonconvento-Montalcino.

Il punto più alto dell'azienda è il poggio "La Croce", 561 m.s.l.m. Da qui nelle giornate più limpide, specialmente in inverno, si può spaziare su un panorama vastissimo: ad occhio nudo si può vedere, oltre al mare nella zona dell'Alberese in provincia di Grosseto, l'Appennino Tosco-Emiliano, le montagne del Casentino, Chiusi della Verna e il suo monte, l'Appennino Umbro-Marchigiano e il Terminillo e, molto più vicino, Siena, l'Abbazia di Monte Oliveto Maggiore, Montepulciano, Pienza e Montalcino. La vetta del Monte Amiata - 1738 m.s.l.m. - pare far ombra al territorio dell'azienda, tanto sembra vicino. Proprio sotto gli occhi le valli dell'Ombrone e della Merse coperte di boschi.

L'azienda è condotta con metodi moderni ed è fortemente meccanizzata. Produce in colture estensive tabacco, soia, mais, girasole, cereali. Molti di questi prodotti vengono conservati in silos di notevole capienza.

L'azienda è dotata di una cantina per l'invecchiamento del "Brunello" - 4 anni in botti di rovere o di castagno - e di uno stabilimento per l'imbottigliamento. Le olive, macinate nel frantoio aziendale, danno un ottimo olio che viene venduto in bottiglia. Si produce anche ottimo miele, qualificato come miele di "corbezzolo", di "erica", di "acacia" o di "millefiori".

Nel centro aziendale ci sono locali idonei e accoglienti per la recettività di scolaresche e gite, con 44 posti letto, mentre il ristorante può accogliere contemporaneamente fino a 60 persone. In esso funziona un'ottima cucina, che serve ^{ZUPPA} ~~pane~~ di pane, pinci, scottiglia, cacciagione, pane agliato con olio e sale e inoltre salumi vari prodotti in azienda.

Abbondante è la selvaggina nell'azienda faunistico-venatoria: fagiani, storne, lepri, cinghiali, daini, caprioli; in alcuni laghetti alimentati da ruscelli con acqua fresca e pura è possibile pescare perfino le trote.

Nel fascicolo "Viaggi in Italia" n. 1 edito nel 1982 dal Gruppo Editoriale Fabbri, a pagina 29 si legge:

"La più vasta regione boscosa della Toscana interna si estende dall'area demaniale di Montalcino e Castiglione del Bosco, della Merse e del Farma con compatte associazioni di cerri, corbezzoli, acacie e un folto sottobosco". (v. in Appendice le schede di ogni albero e arbusto della zona).

In questa estesa area boscosa si possono effettuare interessanti escursioni, anche guidate, e osservare ogni specie di pianta. Infatti i boschi sono attraversati da una fitta rete di sentieri. Durante un'escursione è possibile anche imbattersi in varie specie di mammiferi e di uccelli (v. Appendice).

E' possibile anche visitare la "capanna", ricostruita così come usavano costruirla i boscaioli nei tempi passati, nella quale, come si è detto sopra, questi lavoratori vivevano con le proprie famiglie anche per dieci mesi l'anno. Nel suo interno sono stati sistemati tutti gli arnesi usati per i lavori del bosco - sono ben 50 tipi. Questa capanna, gli arnesi parlano di un mondo superato, sì, ma che tanta importanza ha avuto nella vita di queste popolazioni e nello sviluppo stesso dell'azienda.

I boschi sono anche ricchi di funghi. Ce ne sono centinaia di specie di cui molte commestibili (v. in Appendice le schede dei funghi principali e le ricette per cucinarli).

L'azienda ha attualmente in allestimento impianti sportivi ed equestri. Il tutto su un paesaggio incantevole in ogni stagione: in primavera-estate con il bosco e le piante in fiore e i primi frutti - asparagi e fragole -, il canto festoso degli uccelli, la vita degli animali che si rigenera; in autunno-inverno con lo spettacolo delle centinaia di specie di funghi, la ricerca di quelli più pregiati,

i corbezzoli ornati di fiori e frutti, le numerose frutta selvatiche: corniole, mele, pere, prugne, more di rovo, nespole, castagne, bacche di ginepro e di mirto, sorbe, pinoli, ghiande, ecc., le viti e gli olivi carichi di frutti ormai maturi.

Questo ambiente alimenta la selvaggina e richiama anche molti uccelli migratori. Una bellezza tutta particolare è data dalle orme che gli animali lasciano nel bosco quando questo è coperto di neve. Muovendosi alla ricerca di cibo imprimono sul bianco manto le loro orme e da queste si identifica la selvaggina che nel bosco vive.

Questo è il fascino di Castiglione del Bosco. Per secoli e secoli la sua terra, i suoi boschi sono stati lavorati dall'uomo onde ricavarne il necessario per vivere; per secoli e secoli la campagna è stata amorevolmente curata, così ha ricevuto una forma perfetta come una vecchia giada cinese che è passata per mille e mille mani e dal loro tocco ha preso una bellezza quasi trascendentale. Grazie a questo tocco della mano dell'uomo si possono oggi ammirare i reperti archeologici, la chiesa fortificata di S. Michele, il castello, la chiesa del borgo, i mille muriccioli che reggono il terreno su cui fanno mostra di sé viti, olivi e alberi da frutto. Questa terra di antichissima storia, arricchita dalla mano dell'uomo, fiorente di vegetazione, è un patrimonio d'inestimabile valore, una rara ricchezza da usare sempre più razionalmente per la ricerca e il contatto con la natura.

A P P E N D I C E

SCHEDE DEGLI ALBERI E DEGLI ARBUSTI

ACERO CAMPESTRE (Testucchio)

due specie

Acer campestre L.

ACERACEE

- Albero che cresce lentamente. La corteccia del tronco, di un grigio abbastanza chiaro, o giallastra, si scaglia in piccole placche da adulta.
- Legno bianco lucido, spesso giallastro o rossastro, di facile lavorazione, è spesso servito ai tornitori, liutai, armaioli, carradori.
- Si può moltiplicare per propaggine e si adopera facilmente per il rimboschimento di pendii degradanti.
- Foglie piccole lobate, fiori melliferi; è usato anche per farvi arrampicare la vite.

ACERO RICCIO

Acer platanoides

- Albero che perde le foglie. Pianta diffusa spontaneamente che cresce in terreni umidi. Non è di grande importanza forestale. Foglie lobate. In autunno le foglie diventano gialle e bruno scarlatte.
- Pianta di dimensioni limitate con legno di buona qualità.

LENTISCO (Sondria)

Pistacia lentiscus L.

ANACARDIACEE

- Il lentisco arbusto dei terreni molto aridi e solleggia^a ti si distingue facilmente per le sue foglie persistenti, dalle foglioline spesse, sovente strette, con nervatura opaca, per i suoi frutti in brevi grappoli, neri a maturazione.

Fiorisce in aprile/giugno, fruttifica in ottobre/novembre.

Il frutto trattato è apprezzato per le sue proprietà balsamiche.

L'olio che si ricava dal frutto è condimento speciale per arrostiti di tordi e merli^e, altresì, è idoneo per la conservazione dei tartufi.

EDERA

Hedera helix L.

ARIALACEE

- L'edera è una pianta incompresa. Nei sottoboschi vengono calpestati i suoi tappeti scuri.
- Fiori piccoli giallo/verdastro riuniti in ombrelle terminali, possiedono un calice con cinque denti molto piccoli;
- Frutti: bacche nere di 6/8 mm.
- Tutta la pianta e tutti i fiori emanano un odore poco piacevole.
- Fioritura da settembre a novembre e maturazione dei frutti in primavera anno seguente.
- L'edera avvince le piante anche di alto fusto provocandone la morte arrestandone il processo vegetativo.

CURIOSITA'

- Si dice che imitando il grido della Civetta e soffiando in una foglia di edera, nella quale è stato praticato un buco tondo con i denti, si attirano piccoli uccelli.

AGRIFOGLIO

Ilex aquifolium L.

AQUIFOGLIACEE

- Arbusto alto 1-3 m. sempreverde. Foglie alterne, persistenti, di un bel verde scuro lucente, ondulate, dentate e pungenti.
- Fiorisce da maggio a giugno; i frutti, rappresentati da belle bacche rosse, vanno da settembre a marzo.
- Ricerca terreni ricchi di humus e luoghi molto umidi
- Vive per alcuni secoli.

CURIOSITA'

- Autori latini lo citano per gli usi del suo legno ma più tardi prende posto tra le erbe medicinali.

"Tutti coloro che si vantano di aver sperimentato l'agrifoglio dicono che 5 bacche sono ottime contro la colica e fanno andare di corpo...".

Le bacche sono catalogate come velenose e la loro ingestione è talvolta mortale.

CARPINO BIANCO

Carpinus betulus L.

BETULACEE

- Albero con chioma ovoidale che raramente oltrepassa i 20 m. di altezza, con tronco dritto fino all'apice, liscio, grigio cenere.
- Foglie lunghe 10/12 cm. al massimo, ovali.
- I fiori appaiono insieme alle foglie in aprile + maggio e sono piccoli, verdi, duri, piatti, costolati longitudinalmente e ricordano la parentela del Carpino con il Nocciolo.
- Il carpino emette vigorosi rigetti e sopporta i freddi più rigidi.
- E' di longevità ridotta; oltrepassa raramente 100 anni.
- E' compagno frequente della Rovere, ama i terreni argillosi ben freschi e si moltiplica solamente per semina.
- Il Carpino bianco è generalmente escluso dalla materia medica.
- Legno completamente bianco, molto duro, migliore di tutti gli altri legni per costruire utensili molto resistenti, come taglieri per macellai e salumieri, magli e manici per utensili, ecc.

CARPINO NERO

Ostrya carpinifolia scop.

BETULACEE

- Simile al Carpino bianco, il Carpino nero se ne distingue facilmente per il tronco cilindrico con corteccia adulta fessurata, scagliosa, brunastra.
- Foglie con 15-20 paia di nervature, bordate da denti doppi molto aguzzi, grappoli fruttiferi densi verde pallido che ricordano quelli del luppolo.
- Ha una distribuzione montana (mediterranea) indipendente da quella del Carpino bianco e si trova in associazione con Faggi e Abeti in montagna, con leccio, roverella, pino marittimo in collina.
- Il legno del Carpino nero ha delle caratteristiche che lo avvicinano molto a quello del Carpino bianco; differisce per un colore bianco rosato simile al pero; è usato per preparare spola da tessitore di eccellente qualità.
- E' albero ornamentale, bello all'epoca dei frutti.
- Si moltiplica per semina come il Carpino bianco.

BOSSO

Buxus sempervirens

BUXACEE

- Arbusto alto da 0,50 a 5 m. , talvolta piccolo albero alto fino a 10 m., sempreverde, cespuglioso.
- Foglie ovali o ellittiche, coriacee di verde scuro, lucente superiormente.
- Fiori (marzo-aprile) piccoli bianco/giallastri o verdastri.
- Frutti: capsule secche e dure con tre cornetti che si aprono in tre valve contenenti ciascuna 2 semi neri e lucenti.
- Fra tutte le piante legnose dei nostri climi il "Bosso" è quella che possiede la più grande capacità di adattamento alle variazioni di intensità luminosa.
- Crescita lenta e longevità elevata; nella nostra Regione è allo stato spontaneo, generalmente come arbusto cespuglioso.
- Del Bosso si utilizzano foglie e legno. E' pianta medicinale indicata contro la sifilide (Mattioli). Tossico in dosi elevate e di gusto ripugnante. Ha proprietà sudorifere facendo bollire 40 gr. di foglie secche unitamente a 30 gr. di radice grattugiata in 1 l. di acqua.
- Legno: molto duro, di colore giallo sbiadito. Trova impiego per fabbricare utensili casalinghi; il suo uso re

sta notevole fra i tornitori e gli ebanisti. Localmente con questo legno duro si fabbricavano ruzzole usate per delle gare. Vinceva colui che faceva percorrere alla ruzzola il maggior tratto di strada.

ATTENZIONE: le foglie del bosso sono velenose per l'uomo e per gli animali.

CURIOSITA'

- In Quaresima i ragazzi giocavano a "fuori verde". Perdeva colui che era sprovvisto di "bosso" e la posta veniva pagata dal perdente nella settimana "Santa".

SAMBUCO

Sambucus nigra

CAPRIFOGLIACEE

- Il sambuco è una pianta sempre verde.
- Foglie pennate.
- Fiori bianco/crema in primavera; profumo dolce e delicato.
- Frutti: bacche nere.
- Del fogliame ne sono ghiotti i caprioli e gli ovini.
- I fiori vengono consumati per frittate e frittelle.
- Il legno dei fusti si taglia facilmente ed è usato per giocattoli, pettini, cucchiai. Generazioni di bambini hanno svuotato i fusti di questa pianta per farne fischietti e cerbottane.

CORNIOLO

Cornus mas L.

CORNACEE

- Pianta che vive bene in tutti i terreni purchè non siano aridi. Non sempreverde. Foglie ovali, opposte e acuminate con tre o cinque nervature incurvate verso l'apice da due lati.
- Fiorisce da febbraio con fiori gialli.
- Frutto maturo in agosto/settembre. (Corniola)
- La corniola era assai nota per la preparazione di marmellate. Altro uso molto antico è quello delle "olive di corniolo": si raccoglievano i frutti quando iniziavano a maturare e si conservavano in salamoia come le olive.
- Pianta molto longeva.
- Gli antichi persiani, i greci e i romani usavano il duro legno del corniolo per farne aste di giavellotto, lance e frecce.

SANGUINELLA

Cornus sanguinea L.

CORNACEE

- Arbusto che cresce in terreni fertili, freschi, in pianura e in collina.
- Foglie ovali, rosse in autunno.
- Fiori bianchi/verdastri presenti in giugno.
- Frutti (drupe) rotondi, neri e amari, in agosto, settembre. Moliti, se ne ricavava olio da lampade e liquido per tintori
- Legno duro e bianco. Le cronache del sec. XVII^{NE} riferiscono l'uso per ingranaggi da molini.

CURIOSITA'

- Secondo quanto veniva detto nei secoli scorsi, la corteccia, il midollo dei rami ed i semi, venivano usati dagli stregoni per preparare veleno.

GINEPRO

Juniperus comunis L.

CUPRESSACEE

- Questa pianta è ampiamente distribuita in Italia e si può trovare fino a 3.000 m. sul livello del mare. Colonizza spontaneamente terreni poveri.

Il ginepro è una specie molto variabile. Foglie squamiformi sempreverdi.

Nell'Europa medioevale le foglie ed i rami venivano bruciati per affumicare e conservare prosciutti e per tenere lontano il maligno.

Le bacche che maturano ogni due anni diventano di colore blu scuro e sono usate per aromatizzare il liquore "Gin".

In cucina le bacche servono per cucinare cacciagione e per arricchire i condimenti.

La Regione Toscana con propria legge ha stabilito che ogni cittadino non può raccogliere giornalmente oltre due etti di bacche di ginepro se non autorizzato diversamente.

CORBEZZOLO

Arbutus unedo L.

ERICACEE

- Pianta sempreverde.
- Piccolo albero riccamente fogliato con giovani rami rosastri.
- Foglie alterne, persistenti, coriacee, ellittiche, appuntite, dentate, colore verde scuro, lucenti superiormente.
- Il corbezzolo è una delle piante più tipiche delle regioni mediterranee.
- E' tradizionalmente tagliato per ricavarne legna e carbone.
- Il suo valore è esaltato dalla presenza contemporanea, nella stagione invernale, dei fiori bianchi e dei frutti rosso-vivo.
- Per l'accostamento dei colori, delle foglie verdi, dei fiori bianchi e dei frutti rossi era stato eletto a "pianta nazionale" nel periodo risorgimentale.
- Il frutto, malgrado l'aspetto, è poco saporito e di buccia granulosa.
- L'etimologia del nome specifico "ne mangio uno solo".
- I fiori sono visitati dalle api: il miele di corbezzolo è uno dei mieli più pregiati monoflora:

Proprietà del miele: Antisettico, indicato per fegato, reni, circolazione del sangue.

Colore: nocciola chiaro;

sapore e aroma: amarognolo, resinoso leggermente.

- Con i frutti del corbezzolo si ottengono confetture che si conservano a lungo e con la loro distillazione una acquavite non priva di qualità. Già nei secoli scorsi a "Romitorio", agro sito nel nostro Comune, esisteva una distilleria.

ERICHE - Scopo

ERICACEE

- Sono riunite sotto questa denominazione diversi arbusti sempreverdi.
- Foglie molto piccole che superano raramente 1 cm., lineari o lineari oblunghie.
- Fiori: bianchi.
- Frutti: capsule a quattro valve.
- Proprietà: diuretiche, antireumatiche, ricostituenti. Il miele derivato dai fiori di scopo, di colore che va dall'ambra chiaro al rosso bruno, è denso e vischioso, con aroma e sapore penetrante; è ricco di sostanze minerali.

Questo arbusto raggiunge e supera l'altezza di 2 m.

Dalla radice dello scopo si ricavano pipe. Le radici inadatte per le pipe servono per la produzione di uno speciale carbone che usano i fabbri per temperare gli arnesi da taglio.

Altra specie di erica serve per la fabbricazione delle scope.

CASTAGNO

Castanea sativa Miller .

FAGACEE

-Il castagno non può essere confuso con nessun'altra specie legnosa. Ha grandi foglie, lunghe 10-25 cm., oblunghe, lanceolate, con nervature laterali diritte e parallele terminanti in denti semplici, forti e molto appuntiti.

-Fiorisce in giugno-luglio. I fiori sono riuniti in lunghi amenti esili, profumati; quelli maschili sono numerosissimi in cima all'amento, quelli femminili sono invece riuniti in piccoli gruppi alla base.

-Frutti (castagne): in autunno (ottobre). Essi sono contenuti in un involucro spinoso (riccio) che si apre in quattro valve.

- La castagna merita di essere messa fra gli alimenti indispensabili. Occorre ricordare le qualità eccezionali e l'importanza di questo frutto che, in certe province,

fino a poco tempo fa costituiva per molta gente la parte più importante dell'alimentazione.

Allo stato secco è un alimento di prim'ordine, nutriente quasi come il frumento.

La castagna, cotta nell'acqua o ridotta in farina

-Il legno, di colore bruno, è nervoso, classico, resistente: è impiegato per costruire mobili, in edilizia (per orditure per coperture), per botti e in Italia i rigetti, dai 2 ai 5 anni, molto flessibili, servono per lavori d'intreccio. I cedui di castagno sono sfruttati per ricavarne pali di sostegno per la vite.

Prodotti diversi - Accanto agli usi principali del castagno si ricorda che le foglie, impiegate per lo strame degli animali o mescolate a concimi, danno un composto eccellente. I fiori sono molto melliferi per il loro nettare abbondante.

I boschi di castagno sono in diminuzione: ciò è dovuto alla fuga della popolazione dalla campagna.

Alla negligenza dell'uomo, spesso forzata, si aggiungono le malattie, che stanno distruggendo parte dei popolamenti europei non esclusi quelli dell'Italia.

Non merita forse di essere tentata la salvezza di questo albero prodigioso?

SALVEZZA

CERRO

Quercus cerris

FAGACEE

Albero con fusto piuttosto diritto e rami lunghi;
è molto ramificato e molto longevo.

Foglie lunghe lobate che cadono in autunno.

Frutti (ghiande) che maturano in autunno.

Legno molto duro, molto pesante, soggetto a incurvarsi,
idoneo per ardere.

La corteccia, in passato, era usata per la concia delle
pelli.

In passato, la ghianda tostata era usata come surroga-
to del "caffé".

LECCIO

Quercus ilex

FAGACEE

Il leccio è un albero sempreverde, che supera raramente i 15 m. di altezza. Può vivere più di 1.000 anni. E' pianta propria della nostra zona.

Foglie oblunghe.

Frutti (ghiande) in autunno.

Il leccio dà la migliore legna da ardere.

La presenza del tannino nella corteccia lo rendeva molto utile per il trattamento del cuoio e delle pelli.

Nel taglio del bosco si salvano alcune giovani piante: così diradate danno un frutto più abbondante per il pascolo dei suini, che in inverno vengono lasciati nel bosco allo stato brado.

ROVERELLA

Quercus pubescens

FAGACEE

Pianta molto longeva.

Foglie lobate che cadono in autunno.

I Frutti (ghiande) servono per l'alimentazione dei maiali, cinghiali, ecc. Maturano in autunno.

In passato la corteccia della querce era usata per la concia del cuoio e delle pelli.

Con il legname di roverelle idonee si ottengono traversine per ferrovia.

CURIOSITA'

Le galle delle querci (gallozzole) derivano da punture di insetti parassiti su foglie e germogli.

I bambini usavano queste galle per i loro giochi.

SUGHERA

Quercus suber

FAGACEE

La sughera è molto simile al leccio: stesso fogliame sempreverde, stessi frutti, chioma densa. Il tronco, sebbene solo da giovane, è ricoperto di una corteccia fessurata, molto spessa, da cui si ricava il sughero adoperato per tutti gli usi conosciuti.

ALLORO

Laurus Nobilis

LAURACEE

Piccolo albero sempreverde.

Foglie alterne, coriacee, persistenti, lanceolate.

Fiori piccoli, biancastri, profumati.

Frutti: drupe ovoidali ad un seme, nere a maturazione in ottobre.

Le foglie dell'alloro favoriscono la conservazione dei fichi e dell'uva secca, e sono usate in cucina per la preparazione del fegato di maiale.

Le foglie d'alloro erano prescritte contro le tossi persistenti e come lassativo.

CURIOSITA'

L'alloro vive bene nelle città, perchè resiste all'inquinamento.

GINESTRA ODOROSA

Spartium junceum L.

LEGUMINOSE PAPILIONACEE

La ginestra odorosa è uno degli arbusti la cui fioritura alla fine della primavera non può lasciare indifferente nemmeno il passante più disincantato: ogni cespuglio è un tripudio dorato.

Arbusto sempre verde con foglie insolite.

Frutti: legumi.

I rami sottili e morbidi della ginestra odorosa contengono un tessuto molto fibroso da cui si può ricavare, per macerazione, una materia tessile di eccellente qualità adatta per filature,

Questa fibra molto resistente era conosciuta dai Greci, dai Romani e dai Cartaginesi che ne tessavano vele per le loro navi.

I fili della ginestra odorosa si usavano per proteggere gli alberi da frutto dalla voracità dei corvi. I Romani li usavano per legare le viti.

Arbusto alto fino a 5 m.

Vive 10 anni circa.

GINESTRA DEI CARBONAI

Sarothamnus scoparius

LEGUMINOSE PAPILIONACEE

La ginestra dei carbonai contiene un principio assai tossico, la sparteina, che può trovare applicazioni terapeutiche grazie alla sua azione cardiotonica.

Foglie insolite sempreverdi.

La ginestra dei carbonai è un folto arbusto dal portamento eretto.

Si ricopre di fiori gialli dorati nella tarda primavera.

Altezza fino a m.3.

Il nome italiano di "Ginestra dei carbonai" può derivare dal fatto che la pianta cresce in abbondanza nei pressi delle piazzole dei carbonai, i quali la usavano per ricavarvi paratie a difesa della carbonaia contro il vento (paravento).

Frutti: legumi appiattiti, lunghi 4-6 cm., di colore bruno scuro.

ROBINIA (Acacia)

Robinia pseudoacacia

LEGUMINOSE PAPILIONACEE

Questa pianta è stata introdotta in Italia dal 1800. Albero alto 15/25 m. con chioma ampia e chiara. Rami spinosi.

Foglie pennate, alterne, verdi/bluastre.

Fiori profumati, in primavera, di colore bianco, in grappoli pendenti, folti.

Frutti: baccelli molto appuntiti in autunno.

Legno molto duro, elastico, resistente all'umidità.

I fiori non ancora completamente sbocciati sono preparati in frittate o frittelle. Hanno un'azione medicinale calmante.

I fiori sono appetiti dalle api che ne producono un miele chiaro e fluido molto apprezzato e di giovamento

PARTICOLARMENTE ai bambini.

per i

VISCHIO

Viscum album

LORANYACEE

E' pianta parassita su alberi, arbusti, conifere, su cui forma ciuffi più o meno sferici. Sempreverde.

Foglie lunghe.

Frutto: pseudo-bacca sessile, globulosa, biancastra con polpa molto vischiosa.

E' pianta ornamentale usata in occasione delle feste natalizie.

Sulla (querce) roverella e sul cerro la propagazione è determinata dagli escrementi della Tordela (turdus viscivorus) dal nome significativo: "viscivorus" "che mangia vischio".

Il vischio della roverella (querce) serve per produrre la "pania", la quale in passato era usata per la cattura degli uccelli.

MIRTO (Mortella)

Myrthus communis

MIRTACEE

Arbusto cespuglioso, fronzuto, che raggiunge i 2/3 m. di altezza, sempre verde, aromatico, con corteccia sottile di color. mattone, scagliosa.

Foglie persistenti, coriacee, opposte, piccole, ovate-lauccolate, aguzze.

Fiori bianchi profumati, solitari, attaccati da un lungo peduncolo all'ascella delle foglie; sbocciano in estate.

Frutti: bacche nero-brunastre, ovoidali, che maturano in inverno.

La salsa di frutti di mortella è uno squisito accompagnamento all'arrosto di maiale.

Foglie e bacche possono essere utilizzate nell'arte culinaria per profumare arrostiti di tordi e di altri volatili.

Da foglie, fiori e corteccia, viene distillata l' "acqua degli angeli" o "acqua angelica" usata in profumeria.

L'estratto di bacca di mirto è usato per particolari liquori.

Il mirto era sacro a Venere, dea dell'amore.

FILLIREA-LILLATRO

Phillyrea latifolia

OLEACEE

Il Lillatro è diffuso allo stato spontaneo e rientra fra gli elementi caratteristici della macchia in arbusti o piccoli alberi sempreverdi.

Foglie oblunghe.

I fiori sono piccoli (bianchi, verdastri, giallastri) e profumati. Sbocciano da marzo a giugno.

I frutti sono piccoli, rotondeggianti, prima di color porpora, quindi neri. Tali frutti non sono commestibili.

Il legno è molto pesante e molto duro; buon combustibile e di 1^ qualità il suo carbone.

I greggi sono ghiotti del fogliame.

FRASSINO

Fraxinus excelsior L.

OLEACEE

Il frassino delle nostre regioni è un albero con rami robusti che terminano con germogli grossi, corti e quadrangolari.

Il frassino, quando cresce nei boschi, ha fusto dritto.

È longevo; vive fino a 200 anni.

In medicina, dal sec. XVII a oggi il frassino conserva, nella mentalità popolare, la reputazione d'importante rimedio contro i reumatismi e la gotta; il succo ottenuto dalle sue foglie ha proprietà antiofidiache.

Il suo legno è classificato fra i più preziosi del nostro clima, ricercato come il ciliegio selvatico ed il noce. È impiegato sempre per lavori che richiedono una alta resistenza alla flessione.

Foglie opposte e dentate con 9-13 foglioline picciolate che cadono in autunno. Ogni punto è lungamente alato.

OLIVO

Olea europaea L.

OLEACEE

All'interno della macchia, nei luoghi più impensati, si trovano piante di olivo. La loro presenza deriva dal deposito degli escrementi di volatili (tordi, merli, pettirossi, ecc.) che contengono il nocciolo dell'oliva prima mangiata.

L'olivo, pianta sempreverde, ha foglie verde-glaucoblabre, cioè lisce, superiormente, oblunghe.

Fioritura bianca, poco appariscente, in primavera.

Frutti in autunno/inverno. Il frutto drupa (oliva), prima verde, è nera a maturazione.

Il frutto può essere conservato in salamoia e con il pane costituiva un alimento base delle popolazioni mediterranee. Le olive sono essenzialmente usate per l'estrazione dell'olio, che è il migliore olio vegetale per le sue caratteristiche alimentari e medicinali.

L'olivo è pianta importata dagli Etruschi.

ORNIELLO

Fraxinus ornus L.

OLEACEE

Ornus è l'antico nome latino di questo piccolo albero mediterraneo la cui fioritura tardiva e profusa basta a differenziarlo dagli altri frassini dei nostri climi. Sfiorito si riconosce facilmente per le sue foglie composte di foglioline sostenute ciascuna da un piccolo picciolo e dai suoi germogli terminali grossi, color cenere.

La corteccia grigiastra rimane sempre liscia.

Raggiunge i 7/10 m. di altezza.

Foglioline verde scuro superiormente, cinerino argentate inferiormente (varietà argentea).

L'orniello cresce in tutta l'Europa meridionale così come in Asia Minore.

Nelle regioni più calde in cui vive, dalle sue foglie e dalle cicatrici della corteccia essuda una gomma di sapore dolciastro che, nello spazio di un giorno, si rapprende in grani o in masse giallastre o biancastre: è la manna dei farmacisti di un tempo.

Si usa immergere la corteccia di orniello per più giorni nell'acqua e poi dare a bere quest'acqua ai polli; è per loro disinfettante.

Il legno è simile a quello del fassino.

E' un albero ornamentale per la sua fioritura e il suo fogliame leggero. Si adatta a terreni poveri abbastanza freschi.

Nei tempi passati l'orniello era ricercato per la costruzione dei pali per le viti.

BIANCOSPINO o AZZERUOLO

Crataegus

ROSACEE

Piccolo albero generalmente spinoso alto 2-5 m.

Fioritura aprile/maggio. Fiori bianchi.

Frutti rossi, raramente giallastri, in settembre;
persistono sui rami per una parte dell'inverno.

Crescita lenta e vita longeva (alcune centinaia di anni).

PROPRIETA' MEDICINALI

I fiori sono indicati nelle affezioni cardiache e nervose. Hanno dato prova di sé come sedativi.

I frutti non sono apprezzabili. Comunque, in tempo di carestia nei paesi poveri hanno sostituito i cereali.

Più saporiti i frutti dell'Azzerruolo (Crataegus azarolus L.), specie mediterranea poco spinosa, con foglie e rami più o meno vellutati.

La loro polpa è gradevole e sono contesi dai tordi.

Il legno, duro e pesante, potrebbe trovare buon impiego se non fosse molto soggetto a piegarsi.

CURIOSITA'

Un ramo di biancospino, colto alla mezzanotte di Natale e conservato sotto vetro, fiorisce alla Candelora.

CILIEGIO SELVATICO

Prunus avium

ROSACEE

Non è una pianta sempreverde e nasce spontaneo nei nostri boschi. Foglie oblunghie.

Fu probabilmente importata dal Giappone e fiorisce all'inizio della primavera; i fiori sono bianchi.

Frutti in primavera. Di questo frutto sono ghiotti i merli e gli storni.

Cresce fino a 1.500 m. di altitudine.

Longevità della pianta anni 400, secondo il botanico Fournier.

Dai ciliegi selvatici derivano i ciliegi coltivati.

Legno giallo-rossastro che si ravviva posto in acqua di calce per 2/3 giorni.

Trova impiego per la costruzione di mobili.

MELO SELVATICO

Malus sylvestris

ROSACEE

Sebbene il suo frutto sia piccolo, aspro e duro, l'umile melo selvatico è l'antenato di tutti i meli coltivati. Nonostante il suo sapore aspro il frutto viene usato per marmellate.

In passato il succo di mele fermentato era considerato ottimo rimedio per scottature e distorsioni.

Allo stato selvatico presenta spine.

Foglie ovali con apici acuminati, verdi, che cadono in autunno quando matura il frutto, il quale ha sfumature rosse.

PERO SELVATICO

Pyrus communis

ROSACEE

Tutte le varietà di pero coltivate appartengono a questa specie.

La coltura del pero è antichissima ed è menzionata da Omero nell'Odissea.

Foglie ovali, scure, verdi e lucide che cadono in autunno.

Fiori bianchi in primavera.

Frutti a fine estate.

Il legno ha colore roseo/marrone e viene usato per strumenti musicali, incisioni, ecc.

Il pero selvatico può essere usato come portinnesto su cui innestare le molte varietà coltivate.

PRUGNOLO

Prunus spinosa

ROSACEE

Arbusto che cresce in cespuglio. Perde le foglie in autunno. Foglie ovali.

E' uno dei primi arbusti a fiorire con l'inizio della primavera.

Frutti: (drupe) maturi in ottobre; hanno un colore viola scuro.

USO DEL FRUTTO

I frutti, raccolti a maturazione avanzata e messi in caraffa di vetro insieme ad abbondante zucchero e poi esposti al sole per lo scioglimento dello zucchero stesso, danno un piacevole sciroppo.

SORBO

Sorbus domestica

ROSACEE

Albero alto fino a 15-20 metri; può vivere 5-6 secoli.

Foglie pennate che cadono in autunno.

Il suo legno è di grande valore, atto alla costruzione di magli per la sua durezza e omogeneità.

I frutti: (sorbe) hanno buccia lucida picchiettata di lenticelle.

Dalla sorba si ricava una bevanda alcolica. Fermentata insieme con il grano ne deriva una bevanda simile al sidro.

Le sorbe sono commestibili ed anche buone, purchè molto mature.

La loro maturazione non avviene sulla pianta: "Col tempo e con la paglia si maturano le sorbe e la canaglia".

PIOPPO GRIGIO (Gattero)

Populus canescens

SALICACEE

Pianta di alto fusto a foglie caduche.

Foglie rotonde.

Fioritura inizio primavera.

Legno molto adatto per casse da imballaggio e impiallacciate.

UVA SPINA

Ribes uva-crispa

SAXIFRAGACEE

Cresce nei boschi freschi e nelle siepi.

Viene disseminata dagli uccelli.

La polpa di quest'uva è molto ricca di pepsina e i suoi semi sono un lassativo dolce ed efficace. Ha un'azione decongestionante sul fegato e depletizzante in generale sulla circolazione.

OLMO CAMPESTRE

Ulmus campestris

ULMACEE

E' il più diffuso dei nostri olmi, arriva fino a 30 m. di altezza e vive fino a 500 anni.

Si propaga per polloni e per semina.

Legno assai pregiato, molto resistente, facile a lavorare, impiegato fin dai tempi antichi per la fabbricazione di attrezzi agricoli.

Le foglie, ovali, di colore verde brillante, cadono in autunno.

I giovani frutti, chiamati "pane di maggiolino", venivano consumati per insalate e frittate.

AGAZZINO (macchia gazzina)

Pyracantha coccinea

Arbusto spinoso sempreverde. Fiorisce con fiori bianchi in maggio/giugno.

Frutti rosso brillanti in autunno avanzato, lungamente resistenti.

Dei frutti sono ghiotti i tordi e i merli.

L'agazzino è particolarmente adatto per ornare giardini.

ASPARAGO DEI BOSCHI

Asparagus acutifolius

Arbusto con foglie filiformi, minuscole, rigide, pungenti, riunite in fascicoli stellati; rami sottili verdastri su fusti flessuosi.

Piccoli fiori giallo-verdastri.

Bacche nere.

I giovani getti commestibili come asparagi.

E' un arbusto decorativo.

BRUGO (scopo marino)

Calluna vulgaris

Piccolo arbusto che fiorisce da agosto a ottobre.

I fiori, di colore violetto, sono visitati dalle api.

E' usato per farne spazzole e scope.

F I C O

(Ficus carioca)

Oltre che coltivato, cresce allo stato selvatico nei boschi in terreni sassosi e soleggiati.

Ha foglie grandi - fino a 25-28 cm. -, alterne, picciolate, ciascuna con 3 o 5 lobi. Cadono in autunno.

La corteccia è liscia e grigia con bande più scure.

Il frutto è destinato ad esser consumato fresco oppure ad essere essiccato. Viene adoperato anche per un tipo di Brandy.

E' un albero sacro per i buddisti e per i mussulmani ed è menzionato molte volte nella Bibbia. Nella Grecia antica era considerato sacro a Dioniso e si legge nelle cronache che gli Ateniesi vietarono l'esportazione dei fichi.

GINESTRELLA

Genista tinctoria

Questo piccolo arbusto si tinge di giallo in primavera.
Il nome di "genista" deriverebbe dal latino "genu" che significa ginocchio e alluderebbe alla grande elasticità del fusto, pieghevole appunto come un ginocchio.
E' usato per legare le fastelle.

PINO DOMESTICO

Pinus Pinea

Questo albero, detto anche pino dei pinoli, è tipicamente mediterraneo e difficilmente si trova lontano dalle coste marine.

Viene coltivato principalmente per i pinoli, che vengono usati particolarmente per preparare dolci. I frutti vengono raccolti a ottobre. Prodotto secondario: la resina. Pianta sempreverde con aghi lunghi in fascetti.

PINO MARITTIMO

Pinus Pinaster

Pianta sempre verde. Aghi lunghi in fascetti.

Può raggiungere l'altezza fino a 30 m.

Il legno del Pino marittimo è tenero e si può impiegare per gli scopi più diversi: produzione della carta, lavori di falegnameria..

Produce una resina di qualità superiore a quella di tutti gli altri pini.

Anche se cresce spontaneamente, sicuramente nei boschi di Castiglione le prime piante furono coltivate.

PUNGITOPPO

Ruscus aculeatus

Piccolo arbusto sempreverde con foglie lanceolate di colore uniforme con nervatura centrale.

Frutti: crescono in primavera e assumono colore rosso vivo in inverno.

Uso: i contadini lo usavano a difesa delle pezzature di maiale (prosciutti, salami, salsicce, ecc.) dai topi, da cui probabilmente il nome di pungitopo.

ROSA CANINA (spino canino)

Pianta dalle foglie verdi con fiori rosa a grandi petali.

I frutti sono ovali, lisci e rossi.

La Rosa canina è una preziosa pianta medicinale. I suoi falsi frutti sono ricchi di vitamina "C" e generazioni di bambini sono stati allevati con sciroppi e marmellate da esse ricavati.

I frutti essiccati forniscono la base della ben nota acqua di rose.

ROVO (Rogo di mora)

Rubus ulmifolius

E' un arbusto sempreverde, spinoso, che fiorisce nella tarda primavera.

I frutti (more nere) maturano in agosto.

Le more contengono rilevanti quantità di vitamine "A" e "C" e sono raccolte per farne sciroppi, marmellate, e coloranti naturali.

Secondo una tradizione popolare le more non andrebbero mangiate dopo S. Michele (29/9) perchè il demonio ci sputa sopra.

SALICE PIANGENTE (Vetrice)

Salix

Il salice è un albero che cresce nei terreni umidi e vicino ai corsi d'acqua.

Foglie oblunghhe che cadono in autunno.

Il salice è considerato simbolo del lutto e ricorda la malinconia del salmo:

"Lungo i fiumi di Babilonia lì sedemmo, lì piangemmo
..... Ai salici appendemmo le nostre cetre".

In passato il suo legno veniva usato per ricavarne zoccoli.

SALSAPARIGLIA

Smilax Aspera (STRAPPABORSE)

Liana provvista di cirri per aggrapparsi e salire anche fino all'altezza di 10 m.

Ha foglie persistenti, coriacee, lucenti, con 5-7 nervature che partono dalla base cordata. Tali foglie sono di varie specie: dentate spinose, lanceolate o a forma di cuore molto allargate.

Fiori: piccoli, di colore bianco-giallo, raccolti in grappoli. Sbocciano in primavera.

Frutti: piccole bacche rosse non commestibili.

In questa liana c'è presenza di saponine.

E' presente nelle macchie in terreni molto aridi.

Il nome locale di "strappaborse" deriva probabilmente dal fatto che camminando per la macchia in presenza di tale pianta se ne esce con il vestito strappato e a maggior ragione con strappata la "borsa" (di stoffa) che portiamo al braccio.

E' una pianta molto resistente, come il filo di ferro. Si racconta che alcuni taglialegna, dopo aver reciso una pianta di leccio di notevoli dimensioni, la videro rimanere in bilico senza cadere a terra, sostenuta dagli "strappaborse" da cui era avviluppata.

VIMINE (Vinco)

Salix viminalis

Arbusto che viene tagliato al livello del terreno una volta l'anno in modo che possa produrre una massa di fusti lunghi e flessibili, detti vimini, ideali per ceste e panieri.

La scortecciatura dei vimini avviene in primavera al momento della germogliatura.

La lavorazione avviene durante l'inverno.

Ci sono in loco persone, anziani, dediti alla costruzione di panieri, ceste, ecc. .

L'arbusto serve, altresì, da tempo immemorabile, alla legatura delle viti, per legacci di fastella, ecc.

VITALBA

Clematis vitalba

Pianta rampicante che può svilupparsi fino a 30 m.

Foglie verdi in primavera, unitamente ai fiori a lunghi stami.

Con questa pianta si realizzano "graticci", canestri e corbine.

Gli appassionati di cucina rustica apprezzano i germogli della vitalba, di sapore amaro, come ingredienti per frittate.

MAMMIFERI DELLA ZONA

CAPRIOLO

(*Capreolus capreolus*)

Il maschio raggiunge la lunghezza di un metro e l'altezza di 75 cm.

Ha corna corte, poco ramificate.

Il suo pelame è di colore bruno-rossiccio, che negli animali giovani presenta delle macchioline chiare.

Vive nei boschi e si alimenta di foglie e di erba.

Castorino - Myocastor Coypus-nutria

Genere di mammifero roditore con corpo tozzo
lungo circa 50 cm.

Coda tondeggiante squamosa, lunga 30 cm.

Zampe corte e robuste con le dita degli arti
posteriori palmate.

I castorini vivono lungo i fiumi e i laghi
e vengono anche allevati in larga scala per
il pregio della pelliccia.

C I N G H I A L E

(Sus scrofa)

Può raggiungere 80 cm. in altezza e una lunghezza massima di m. 1,80.

Ha muso allungato e tozzo (grugno).

I suoi denti canini sono lunghi, sporgenti e rivolti verso l'alto.

Il pelo è ispido e scuro.

Vive solitario nei boschi cibandosi di ghiande.

E' oggetto di caccia per la sua pelle e soprattutto per il pregio delle sue carni.

DAINO

(Dama dama)

E' simile al cervo, dal quale si distingue per le minori dimensioni.

Animale tipico delle regioni mediterranee.

Oggi in Italia è quasi estinto.

E' cacciato per la sua carne e per la pelle.

DONNOLA

(*Mustela nivalis*)

Ha un corpo di forma agile e snella, lungo circa 25 cm., muso appuntito, zampe corte munite di artiglie e coda corta.

Il mantello, che è morbidissimo, ha colore variabile: in genere è bruno-rossiccio nella parte superiore; bianco in quella inferiore.

La donnola vive in ogni tipo di ambiente e può vivere fino a 3000 m. di altitudine.

E' una feroce predatrice.

FAINA

(Martes foina)

Ha corpo snello, coda lunga e zampe corte.

Il pelame è di colore grigio-bruno, con una larga macchia bianca sul petto e sulla gola.

Vive nei boschi e presso le abitazioni di campagna, spesso insediandosi nei solai, nei fienili, nei granai.

Esce dal suo rifugio solo di notte per dare la caccia ai topi, ai conigli, agli uccelli, ai polli.

In Italia è un animale molto comune ad eccezione della Sardegna.

La sua pelle è pregiata.

GATTO SELVATICO

(*Felis silvestris*)

Ha un mantello di colore grigio-fulvo con striature nere.

Ha occhi gialli.

Vive nei boschi.

E' un abile arrampicatore e feroce predatore.

Può raggiungere 120 cm. di lunghezza, compresa la coda di circa 35 cm.

In Italia esistono oggi pochi esemplari.

G H I R O

(Glis glis)

Appartiene alla famiglia dei roditori.

Ha una lunghezza di circa 30 cm, compresa la coda che ne misura circa 15/ ed è coperta di peli lunghi e folti.

Il suo manto è di colore grigio o castano nella parte superiore, bianco nella parte inferiore.

Vive nei boschi, nutrendosi di ghiande, castagne e uova di uccelli.

Durante l'inverno cade in letargo.

ISTRICE

(Hystrix cristata)

Ha una lunghezza di circa 60 cm.

E' un animale tozzo, con zampe corte e armate di unghie atte a scavare.

Il corpo è rivestito di peli duri e di aculei robusti ed erettili che possono raggiungere la lunghezza di ~~50~~⁵⁵ cm.

L'aculeo è di colore bianco e bruno a strisce trasversali.

Vive solitaria nella zone macchiose e scava tane profonde.

Cambia spesso dimora.

Ha abitudini crepuscolari e notturne.

Si nutre di frutta e radici.

L E P R E

(Lepus capensis)

Mammifero roditore della famiglia dei Leporidi, che comprende circa 200 specie e sottospecie.

Simile al coniglio, la lepre si differenzia per le orecchie più lunghe e gli arti posteriori molto sviluppati che ne fanno un'ottima saltatrice e corritrice capace di raggiungere, almeno in brevi tratti, una velocità di 80 km. l'ora.

Ha in genere abitudini notturne ed è dotata di ottima vista e olfatto.

La lepre comune raggiunge una lunghezza di circa 70 cm.

Ha pelliccia folla, color rosso grigio.

Ha coda corta.

Vive in ambienti più vari e si nutre di vegetali.

E' diffusa principalmente nell'Europa centrale e meridionale.

L O N T R A

(Lutra lutra)

Mammifero dalle abitudini acquatiche.

Ha corpo sottile e flessuoso; può raggiungere la lunghezza di m. 1,50 e l'altezza di cm. 40.

Ha capo piatto e largo e coda lunga e sottile.

Le zampe sono corte, con dita munite di unghie e collegate da membrane.

La sua pelliccia, a pelo corto impermeabile di color bruno scuro è molto pregiata.

Vive nei fiumi e nei laghi con sponde ricche di vegetazione dentro una tana profonda con due gallerie, di cui una sbocca nell'acqua, l'altra all'asciutto.

Ha spesso attività notturna.

E' nuotatrice abilissima e può rimanere a lungo sommersa.

Predatrice insaziabile, si nutre soprattutto di pesci, ma anche di piccoli mammiferi che vivono lungo le sponde.

Ha indole assai vivace e può essere addomesticata.

MARTORA

(Martes martes)

Ha un corpo snello e un pelame bruno-giallognolo con una macchia chiara sul petto.

Vive nei boschi, dove dà la caccia a scoiattoli, ghiri, lepri, uccelli.

E' molto ricercata per la sua pelliccia.

E' comune in Italia, particolarmente nell'Appennino Centrale.

PUZZOLA

(*Mustela putorius*)

Mammifero con corpo snello e zampe corte.

Può raggiungere la lunghezza di 60 cm.

Ha mantello rossastro superiormente e nero inferiormente.

Ha ghiandole anali con secrezione puzzolente, di cui si serve a scopo difensivo.

E' carnivora

Si adatta facilmente ad ogni ambiente.

Ha abitudini notturne ed è predatrice.

E' presente in Italia eccetto le isole.

Viene cacciato sia perchè assale gli animali da cortile sia per il pregio della sua pelliccia.

R I C C I O

(Erinaceus europaeus)

~~Mammiferaxinsettixeraxx~~

Può raggiungere la lunghezza di 30 cm.

Ha corpo tozzo e muso appuntito, zampe corte e armate di grosse unghie.

La parte superiore del corpo è ricoperta di aculei lunghi 2-3 cm.

Vive in prevalenza nei boschi, ma si adatta facilmente a qualsiasi ambiente.

Ha attività notturne.

Si nutre d'insetti, di vermi, di piccoli mammiferi, di serpenti.

Di fronte al pericolo reagisce chiudendosi completamente fino a formare una palla spinosa.

E' molto diffuso in tutta Europa.

SCOIATTOLO

(*Sciurus vulgaris*)

Raggiunge la lunghezza di 45 cm. compresa la coda (che può raggiungere i 20) a pennacchio.

Ha testa rotonda e muso corto con grandi occhi.

Le sue zampe sono munite di 5 dita tattili con unghie ricurve che gli permettono di arrampicarsi facilmente.

Il mantello è di colore rossastro, talvolta grigio.

Vive nei boschi fitti sugli alberi nutrendosi di semi e frutti secchi e anche di uova e insetti.

Durante l'estate immagazzina nelle cavità dei tronchi il cibo che gli servirà per l'inverno.

E' un animale curioso e facilmente addomesticabile.

Vive in tutta Italia ad eccezione delle isole.

T A S S O

(Meles meles)

Raggiunge una lunghezza di 80 cm. e un'altezza di 30.
Ha tronco robusto e zampe corte, munite di forti unghie.
Ha manto oscuro, tranne la testa, che è bianca, solcata
da due strisce nere, e la coda, pure bianca.

Vive nelle zone boschive di tutta Europa ad eccezione
della Sardegna,

Con le robuste unghie si scava comode e ampie tane
sotterranee.

Ha abitudini crepuscolari e notturne.

E' onnivoro.

TOPO CAMPAGNOLO

(Apodemus sylvaticus)

**E' un piccolo animale con pelliccia bruno-grigia.
Vive nei boschi e in luoghi aperti.
E' onnivoro.**

V O L P E

(Vulpes vulpes)

Ha muso aguzzo, occhi obliqui, grandi orecchie diritte e appuntite, tronco snello, zampe robuste, coda lunga fino a 50 cm.

Pelliccia folta e morbida, di colore rosso ruggine.

Vive nei boschi, in genere in una tana sotterranea o nascosta fra i cespugli.

Ha abitudini prevalentemente notturne e caccia soprattutto di notte.

E' onnivora.

Può essere addomesticata facilmente.

E' il simbolo della furbizia. In alcune occasioni riesce a raggirare anche i cani, perchè è in grado di tornare indietro sulla stessa e identica strada, guidata dal suo eccezionale fiuto.

ELENCO DEGLI UCCELLI

UCCELLI DELLA ZONA

- 1) Germano reale (*anas platyrynchos*)
- 2) Alzavola (*anas crecca*)
- 3) Nibbio reale (*milvus milvus*)
- 4) Nibbio bruno (*milvus migrans*)
- 5) Starna (*perdix perdix*)
- 6) Fagiano (*phasianus colchicus*)
- 7) Quaglia (*conturnix conturnix*)
- 8) Gallinella d'acqua (*gallinula chloropus*)
- 9) Airone
- 10)- Beccaccia (*Scolopax rusticola*)
- 11)- Beccaccino (*Gallinago gallinago*)
- 12)- Colombaccio (*Columba palumbus*)
- 13)- Tortora (*Streptopelia turtur*)
- 14)- Cuculo (*Cuculus canorus*)
- 15)-Barbagianni (*Tyto alba*)
- 16)- Civetta (*Athene noctua*)
- 17)- Gufo comune (*Asio otus*)
- 18)- Martin pescatore (*Alcedo atthis*)
- 19)- Grottaione (*Merops apiaster*)
- 20)- Upupa (*Upupa epops*)
- 21)- Picchio verde (*Picus viridis*)
- 22)- Picchio rosso (*Dendrocopos maior*)

- 23)- Allodola (*Alauda arvensis*)
- 24)- Rondine (*Hirundo rustica*)
- 25)- Rigogolo (*Oriolus oriolus*)
- 26)- Storno (*Sturnus vulgaris*)
- 27)- Ghiandaia (*Garrulus glandarius*)
- 28)- Gazza (*Pica pica*)
- 29)- Cornacchia (*Corvus corone*)
- 30)- Passera scopaiola (*Prunella modularis*)
- 31)- Capinera (*Sylvia atricapilla*)
- 32)- Passero solitario (*Monticola solitarius*)
- 33)- Pettiroso (*Erithacus rubecula*)
- 34)- Usignolo (*Luscinia megarhyncha*)
- 35)- Merlo (*Turdus merula*)
- 36)- Tordo sassello (*Turdus iliacus*)
- 37)- Tordo bottaccio (*Turdus philomelos*)
- 38)- Tordela (*Turdus viscivorus*)
- 39)- Cesena (*Turdus pilaris*)
- 40)- Cinciallegra (*Parus maior*)
- 41)- Picchio muratore (*Sitta europea*)
- 42)- Codibugnolo (*Aegithalos caudatus*)
- 43)- Passero d'Italia (*Passer italiae*)
- 44)- Fringuello (*Fringilla coelebs*)
- 45)- Verdone (*Carduelis chloris*)
- 46)- Cardellino (*Carduelis carduelis*)

I FUNGHI DELLA ZONA

FUNGHI COMMESTIBILI

AMANITA CESAREA (Cucco)

OVULO BUONO (la raccolta è regolata da apposita Legge
della Regione Toscana)

Commestibile: Eccellente

Le lamelle sono gialle torlo d'uovo, molto larghe,
fitte, arrotondate al gambo.

Il gambo è giallo, compreso l'anello, mentre la volva ai
piedi del gambo, continua e spessa, è di colore bianco.

Il fungo da giovane è chiuso nel velo principale ed ha
l'aspetto di un uovo bianco.

In cucina - E' forse il migliore dei funghi commestibili, conosciuto
fino dalla antica età.

Può essere usato in diverse maniere.

L'uso migliore è di consumarlo crudo: tagliarlo a fetti
ne sottili, condirlo con olio, limone, sale e pepe. Per
un gusto eccellente aggiungere fettine di tartufo bian-
co ed una spruzzata di whisky.

Lasciare riposare un paio d'ore.

BOLETUS AEREUS

Porcino nero

Commestibile: Eccellente

Il cappello è dapprima grinzoso, poi liscio, nerastro.

Il limenio è formato da tubuli bianchi nell'individuo giovane, indi giallo-verdastri.

Il gambo ha forma ovoide di colore giallo bruno.

La polpa è bianca, immutabile al taglio.

In cucina - commestibile in tutte le maniere che la gastronomia insegna.

Segnaliamo l'uso in frittata dei soggetti più adulti.

BOLETUS EDULIS

Porcino bruno (la raccolta è regolata da apposita Legge della Regione Toscana)

Commestibilità - Ottimo

E' il porcino nel vero senso della parola.

Si presenta con il cappello emisferico carnoso, più o meno aperto.

La superficie è un po' grinzosa e il colore va dal bruno scuro nocciola al bruno scuro.

E' liscio.

Il gambo è molto grosso e si affina dall'alto verso il basso.

La polpa è bianca immutabile nel colore, compatta e soda in tutte le parti.

In cucina - In cucina segue l'uso di tutti i porcini.

BOLETUS ELEGANS

Pinarolo

Commestibilità: mediocre

E' un boletus non di grande taglia, con il cappello leggermente conico convesso, a cuticola visciola, color giallo rossiccio.

Il gambo cilindrico. La polpa, di color giallo zafferano, non compatta ma piuttosto spugnosa.

In cucina - E' un boletus commestibile non di grande pregio.

Si suggerisce di cucinarlo in padella con olio, aglio, sale, pepe unito a costole di maiale o salsiccia.

Si cuoce con la propria acqua.

BOLETUS LEPIDUS

Lecciaiolo

Commestibilità - Buono

E' un boletus che raggiunge taglie anche abbastanza grandi.

Si presenta con un cappello emisferico rotondeggiante, di colore che va dal rosso bruno fino al bruno più scuro, quasi grigio nel fungo adulto.

Superficie liscia.

In cucina - E' un fungo apprezzato e consumato da tempo nelle sue zone di crescita.

Per la sua polpa non viscosa, la cappella del soggetto giovane è più apprezzata se conservata sott'olio, anche se questo suo uso è poco conosciuto.

BOLETUS DURIUSCULUS

Oppiarelllo

Commestibilità: discreto

E' un fungo di taglia media, abbastanza carnoso, con il cappello rotondeggiante di colore dal bruno grigio al grigio con qualche tonalità ocra più o meno scuro, quasi liscio.

Gambo cilindrico, bianco in alto.

In cucina - Tolto il gambo, piuttosto fibroso, il resto può essere cucinato con buon risultato.

CANTHARELLUS CIBARIUS

Giallarello

Commestibilità: Ottimo

E' un fungo molto comune e molto conosciuto.

Si presenta con la sua caratteristica forma a cappello irregolare, grinzoso, giallo.

La polpa è pure gialla e si presenta con una consistenza piuttosto fibrosa.

In cucina - E' il fungo forse più conosciuto dopo il porcino; la sua ottima commestibilità ne fa uno dei funghi più ricercati. Raramente si trova invaso da

larve, cosa comune negli altri funghi commestibili.

Un suo uso, anche se poco conosciuto, è di cucinarlo unitamente ai fagioli.

Arrosellare con olio d'oliva, aglio; aggiungere poi i giallarelli, sale, pepe; portare a cottura e aggiungere i fagioli lessati, quindi pomodoro e conserva e fare insaporire il tutto.

CLAVARIA FLAVESCENS

Manine

Commestibile

E' un fungo di taglia piuttosto grande, con i rami che partono da un ceppo generalmente grosso per aprirsi abbastanza minuti con biforcazioni in parte arrotondate e in parte acute.

Da adulto il colore tende a diventare di un bel giallo mais o torlo d'uovo.

In cucina - Questo fungo si può usare marinato:

CLITOCYBE INFUNDIBULIFORMIS

Ordinale

Commestibile:

Il fungo si presenta a forma di imbuto con il cappello nettamente depresso al centro, color beige più o meno carico e lamelle bianche che decorrono sul gambo in modo vistoso.

In cucina - E' un fungo buono per l'aroma che l'accompagna.

Il suo miglior uso è come condimento della polenta. Cipolla (aglio), prezzemolo, pancetta di maiale (poca), olio d'oliva, sale; quando questi ingredienti sono rosolati, aggiungere i funghi e portare a cottura con pomodoro o conserva.

HYGRPHORUS RUSSULA

Paonazzo

Commestibile

E' un bel fungo, di taglia notevole, che si presenta con un cappello massiccio largamente embutato , color rosa porporino macchiato da tratti più scuri.

Le lamelle sono bianche con macchie rosso/vinaccia.

Il gambo è decorato di rosso su fondo bianco.

La polpa tende leggermente ad arrossare.

In cucina - E' un buon fungo commestibile, consumato nell'Italia centrale in vari modi.

Un uso particolare: Paonazzo allo zafferano (in trippa).

Soffritto di aglio e prezzemolo, sale, pepe, olio di oliva. Portare a cottura i funghi aggiungendovi lo zafferano.

HYDNUM REFESCENS

Dentino

Commestibilità: Buono

E' un fungo giallastro, simile per colore e aspetto al giallarello.

Il limenio è formato da aculei gialli.

La polpa è giallastra, molto fragile.

In cucina - E' un fungo commestibile, anche di buon sapore.

Può essere conservato con buon esito sott'olio e sott'a
ceto.

MACROLEPOTIA RHACODES

Puppola

Commestibilità: Buono

Si tratta di un bel fungo a taglia slanciata, con cappello rotondeggiante, poi aperto espanso, ricoperto da una specie di tegolatura formata da squame regolari bruno rosse su fondo chiaro.

Le lamelle sono larghe, fitte, biancastre.

Il gambo, cilindrico, eretto, ingrossato alla base, color brunastro, porta un anello molto evidente.

In cucina - E' un fungo commestibile da cuocersi alla griglia (gratella).

Il cappello può essere anche preparato impanato e fritto.

LYCOPERDON GEMMATUM

Vescia

Commestibilità: Buona

E' un fungo molto comune che si presenta in cespi o iso-
lato. Ha forma di pera.

Il colore è biancastro/brunastro chiaro.

Da giovane la gleba è bianca, poi gialla e infine nera-
stra, parzialmente ridotta in polvere.

In cucina - E' buona fritta e per i risotti.

TRICHOLOMA TERREUM

Bigiarella

Commestibilità: Buono

E' un fungo di taglia non molto grande; non ^è molto carnoso, asciutto, di colore grigio-bruno, altre volte molto scuro, decorato da caratteristiche villosità squamate. Le lamelle, abbastanza fitte, sono di colore biancastro o bianco-cenere.

Il gambo è fragile.

La polpa è bianco grigia.

In cucina - E' un buon fungo commestibile, di cottura veloce.

Specialità: usarlo per farne crostini.

Soffriggere aglio tritato finissimo in olio d'oliva insieme a sale e pepe quanto basta. Rosolati che siano gli ingredienti, aggiungere i funghi. A cottura avvenuta spalmare su pane tostato.

CALOCYBE GAMBOSA

Prugnolo (la raccolta è regolata da apposita Legge
della Regione Toscana)

Commestibilità: Ottimo

E' un fungo che fa felice il raccoglitore, che è
attratto dal suo colore biancastro, reso ancora più
evidente dal pallido strato erboso che lo circonda.

Il cappello è dapprima emisferico, spesso ondulato e lobato, biancastro o, più frequentemente, color panna
o grigio giallognolo.

Le lamelle sono bianco/giallastre.

In cucina - Può essere usato in tutti i modi che la gastronomia insegna.

HYGROPHORUS MARZUOLUS

Dormiente (la raccolta è regolata da apposita Legge
della Regione Toscana)

Commestibilità: Ottimo

E' un fungo molto carnoso che si presenta con un cappello da convesso a espanso, di un bel colore grigio scuro brillante.

Le lamelle sono da bianche a leggermente grigiastre annesso al gambo.

La polpa è bianco/candida.

Cresce a inizio primavera nei boschi misti di quercia, castagno e pino, a volte nascosto sotto il soffice terreno.

In cucina - E' uno dei migliori funghi commestibili.

Maggiormente apprezzato per il suo apparire precoce.

Di buona resa e sapore.

Considerazioni gastronomiche riguardanti

il misto di funghi

Conservazione dei funghi -

L'essiccazione è il procedimento di gran lunga più antico per conservare i funghi.

Si possono mescolare insieme porcini, ovuli, giallarel-
li, dentini, ordinali, paonazzi, puppole, ecc.

I funghi elencati possono essere seccati interi se pic-
coli o a fettine di circa 3 mm.

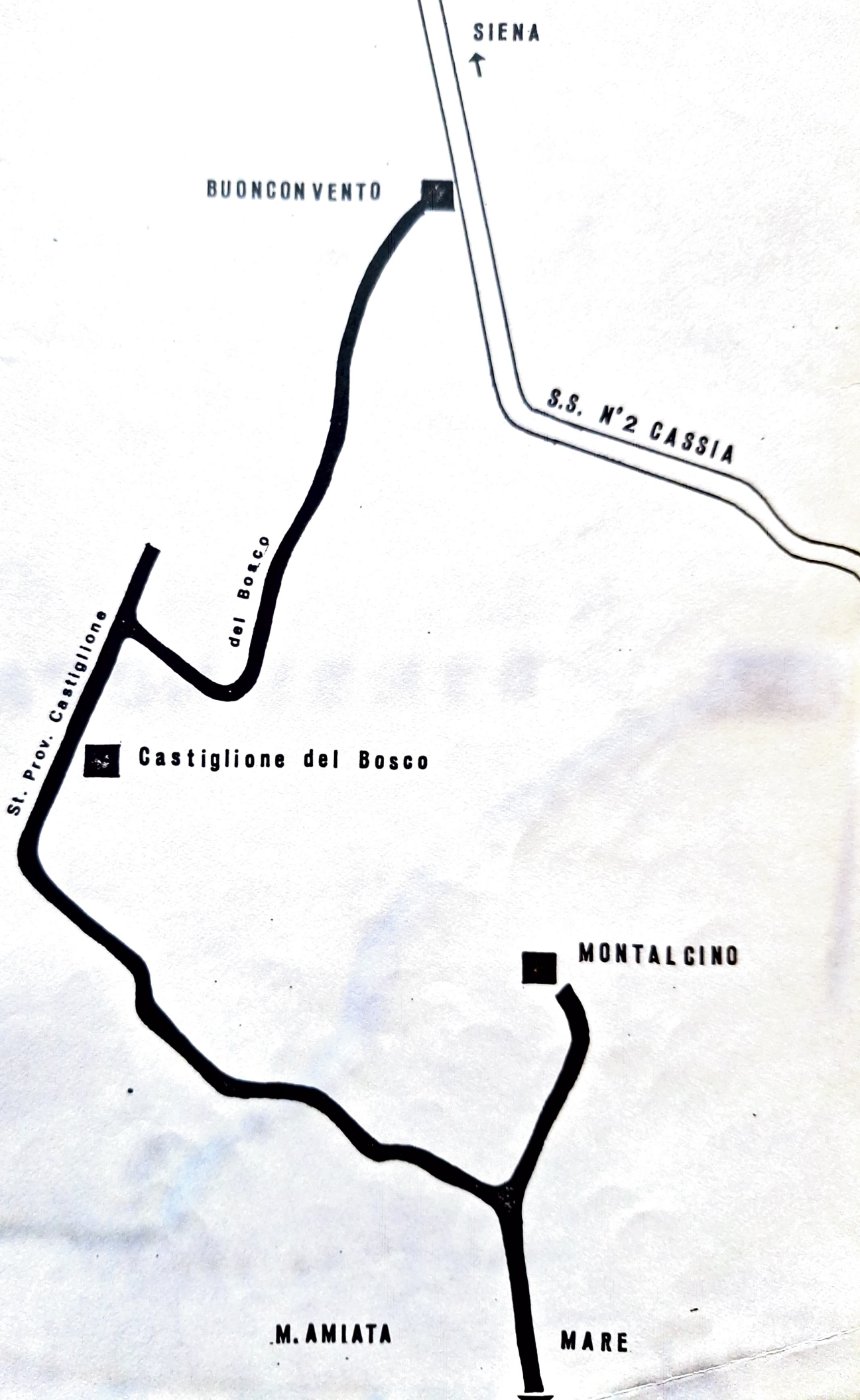
Il procedimento di essiccazione è concluso quando i fun-
ghi, collocati in un recipiente di vetro, producono un
fruscio o un tintinnio.

I funghi una volta seccati possono essere polverizzati
e' utilizzati come spezie.

Zuppa di funghi - Un misto di funghi (più specie possibili) finemen-
te sminuzzati, si soffrigge con cipolla e odori, si la-
scia evaporare per 5 minuti, quindi si spolvera legger-
mente di farina. A questo punto si aggiunge brodo
o acqua. Una mezza tazza di funghi, con l'aggiunta
di una sufficiente quantità di acqua, corrisponde
all'incirca a una porzione. Quando la zuppa è cotta
si aggiungono sale, pepe e spezie a piacere. Si versa
poi il tutto sul pane tostato e agliato.

I N D I C E

PRESENTAZIONE	pag.
Capitolo primo:	
Castiglione del Bosco nell'archeologia	pag.
Capitolo secondo:	
La Pieve di Castiglione del Bosco	pag.
Capitolo terzo:	
Vita contadina	pag.
Capitolo quarto:	
Il lavoro nel bosco	pag.
Capitolo quinto:	
La macchia di Castiglione del Bosco terra di partigiani nel 1943-44	pag.
Capitolo sesto:	
Castiglione del Bosco oggi	pag.
Appendice:	
- schede degli alberi e arbusti	pag.
- schede dei mammiferi	pag.
- elenco degli uccelli	pag.
- schede dei funghi commestibili e relative ricette	pag.



SIENA



BUONCONVENTO

S.S. N°2 CASSIA

del BOSCO

St. Prov. Castiglione



Castiglione del Bosco



MONTALCINO

M. AMIATA

MARE