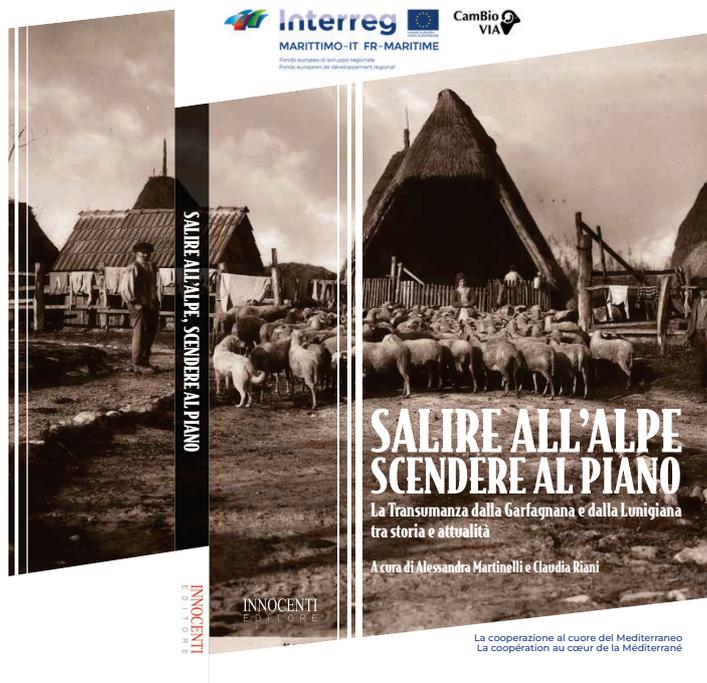


Il progetto *CamBioVia* ed il coordinamento editoriale della collana sono stati curati dal "Settore Attività Gestionale in Agricoltura, sul Livello Territoriale di Siena e Grosseto. Gestione della Programmazione Leader. Usi civici" della Regione Toscana, nelle persone di:

Cristina Attilio  
 Beatrice Becquet  
 Mara Bonacorsi  
 Valter Nunziatini  
 Samuele Pii  
 Linda Venturi  
 Daniele Visconti  
 Susanna Viviani



Il presente libro fa parte di una collana editoriale di quattro volumi prodotta da Regione Toscana nell'ambito del progetto "CamBioVia - CAMmini e Biodiversità: Valorizzazione Itinerari e Accessibilità per la Transumanza", finanziato dal Programma Comunitario "Italia-Francia Marittimo 2014-2020".  
 Il progetto ha contribuito a migliorare l'efficacia delle azioni pubbliche nel proteggere, promuovere e sviluppare il patrimonio naturale e culturale rappresentato da aree protette, parchi e siti storici lungo le antiche vie della transumanza toscane, liguri, sarde e francesi. La collana ha lo scopo di comunicare ed evidenziare agli operatori, alle istituzioni, ai soggetti interessati, le potenzialità e le opportunità degli itinerari della transumanza individuati in Toscana, facilitandone la sostenibilità e la replicabilità in altre aree transfrontaliere.





# **SALIRE ALL'ALPE SCENDERE AL PIANO**

**La Transumanza dalla Garfagnana e dalla Lunigiana  
tra storia e attualità**

**A cura di Alessandra Martinelli e Claudia Riani**

© **INNOCENTI** Via Pietro Micca, 5 - 58100 Grosseto  
E D I T O R E Tel. 0564.416937  
www.innocentieditore.com - info@innocentieditore.com  
ISBN ??????????

**INNOCENTI**  
E D I T O R E



## Prefazione

Il progetto “*CamBioVia* - CAMmini e BIOdiversità: Valorizzazione Itinerari e Accessibilità per la Transumanza” finanziato nell’ambito del Programma Comunitario “Italia-Francia Marittimo 2014-2020”, ha offerto ai partner transfrontalieri di Toscana, Sardegna, Liguria e Corsica, l’opportunità di trattare la pratica della transumanza, che storicamente ha interessato i Paesi del Mediterraneo, affrontando i temi della cultura locale, della diversità biologica, dei valori ambientali e naturali e delle pratiche di allevamento e degli usi relativi al patrimonio zootecnico negli ultimi secoli. Anche in Toscana il viaggio stagionale di uomini e greggi ha fondato la straordinaria “civiltà della transumanza” generando istituti giuridici, vie di transito, abitudini alimentari, insediamenti, linguaggi, tecniche di allevamento o di lavorazione del latte.

Un insieme di valori culturali, ambientali e antropici che hanno consolidato e caratterizzato la nostra identità storica e sociale, capace oggi di produrre una nuova chiave di lettura del territorio rurale e della nostra regione.

A partire da *CamBioVia*, l’obiettivo della collana è quello di proporre un confronto multidisciplinare sul tema della transumanza, da leggersi come un articolato fenomeno di forte connessione socio culturale, alla luce anche del rinnovato interesse che tale fenomeno suscita sia sotto il profilo squisitamente produttivo, sia come pratica funzionale al presidio dei territori, alla loro valorizzazione, al ripristino delle connessioni ecologiche, alla conservazione delle tradizioni locali, alla tutela del paesaggio e della biodiversità.

I quattro volumi che compongono la collana editoriale del progetto (1-Storia e antropologia della Transumanza in Toscana; 2-Salire all’alpe, scendere al piano: la Transumanza dalla Garfagnana e dalla Lunigiana tra storia e attualità; 3-In Transumanza: comunità, vie e culture della pastorizia, tra archeologia, antropologia e storia;

4-Strategie e strumenti del Centro delle Competenze sui Prodotti Agricoli Tradizionali della Regione Toscana) ci offrono uno spaccato dello straordinario patrimonio storico, culturale, ambientale, enogastronomico che caratterizza i percorsi della transumanza e che permette di pensare ad un modello agro-bio-culturale che ponga l'attenzione ad alcune problematiche, come quella sui cambiamenti climatici, favorendo l'evoluzione di tecniche produttive, allevatoriali, turistiche, qualitativamente avanzate, in una logica di multifunzionalità di impresa e di territorio.

Il Centro delle Competenze sui Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) attivato con il progetto *CamBioVia* ha l'ambizione di essere il luogo fisico e virtuale che mette in sinergia i soggetti del mondo rurale toscano per l'apporto di nuove idee e nuove opportunità di sviluppo scientifico, socio-economico, culturale, garantendo la rappresentanza di tutte le comunità custodi e degli attori territoriali interessati a questi processi.

Da qui l'esigenza di ripensare alla transumanza come percorso "globale", proiettato al futuro, in grado di proporre un rapporto sinergico tra territorio, ambiente, tradizioni, per ricondurre a sistema la nostra storia con le attività tradizionali, sviluppando un sistema produttivo dove l'uomo e l'allevatore siano figure protagoniste non solo in qualità di operatori economici ma anche come custodi di valori identitari dei luoghi in cui operano, in una logica di sviluppo integrato sostenibile e inclusivo.

*Eugenio Giani*  
*Presidente della Regione Toscana*

## Introduzione

La transumanza è un tema presente da lungo tempo non solo nelle ricerche storiche, ma anche nella coscienza di intere comunità del Mediterraneo, dove ha assunto un forte valore identitario creando nei secoli dei potenti legami sociali e culturali tra pastori transumanti e i luoghi da essi attraversati. Questo suo valore essenziale, assieme ad altri importanti aspetti, come il fatto di essere un'attività economica sostenibile caratterizzata da un peculiare rapporto tra uomo e natura, è stato riconosciuto nel 2019 con l'iscrizione della transumanza nella lista del Patrimonio immateriale dell'umanità da parte dell'UNESCO.

Dal punto di vista storico, gli studi in questo campo si sono susseguiti, intrecciati e in parte sovrapposti, producendo una messe considerevole di pubblicazioni di vario genere, cartografie, mostre fotografiche, documentari, promozione di itinerari e di prodotti tipici, che testimoniano ancora questa antichissima pratica, e danno merito ai territori che riescono a mantenerla in vita. Potremmo dunque supporre di conoscere ormai completamente la transumanza, di averne sviscerato tutti i particolari e le diverse sfaccettature storiche, economiche e sociali in chiave diacronica. Anche l'attuale gruppo di ricerca si è già cimentato anni fa con questo tema. Eppure, grazie a un metodo di ricerca messo a punto negli anni, il presente volume ha una sua originalità di impianto e di risultati, nel metodo e nel merito. Partiamo dal primo. Qui si incontra molto la storia dei luoghi, ma non è mai una storia locale. Si raccontano vicende di gruppi sociali o di singoli individui, ma la nostra vocazione non è quella dell'antropologia storica. Alle spalle delle microstorie c'è, nella nostra ricerca, sempre la tela della macrostoria, i cicli dell'economia mondiale, l'evoluzione della società italiana nel suo complesso. Come nella Fontanabuona di fine XVI - inizio XVII secolo studiata da Osvaldo Raggio, in cui oltre alla Repubblica ligure bisognerebbe a nostro avviso considerare l'influenza di Madrid, in quello che accade a Zeri dagli anni '60 del secolo scorso

va considerato il ruolo della nuova Italia dell'industria e dei servizi, e in quel che accade oggi il ruolo del villaggio globale (o quasi)<sup>1</sup>. I casi qui studiati risaltano però nel quadro generale con la propria peculiarità: a volte rispecchiano la tendenza in atto, altre volte se ne discostano, proprio anche in virtù del loro passato. Ed è questo il centro della nostra analisi, che privilegia, accanto alla storiografia sull'argomento, lo studio delle fonti dirette. Sono queste ultime che confermano o correggono o addirittura smentiscono i risultati finora acquisiti dalla storiografia, come è avvenuto, nei casi qui presentati, riguardo al ruolo delle donne nella storia della pastorizia, mai emerso prima d'ora in tutta la sua importanza. Sono le fonti dirette qui protagoniste che, grazie a un approccio multidisciplinare, hanno fatto emergere aspetti e temi fino ad oggi in parte trascurati, o addirittura nuovi, che mostrano quanto ancora si possa dire su questo antico viaggiare di pastori e animali.

Il rinnovato interesse per la transumanza non vuole essere un'apologia del bel tempo che fu, che poi non è mai esistito. Siamo consapevoli che il lavoro del pastore transumante, che viveva spostandosi a ogni stagione, percorrendo lunghi tragitti sotto il sole cocente o sotto la pioggia battente, vivendo in capanne, spesso lontano dalla famiglia, con tutti i disagi possibili, era un lavoro duro, difficile, faticoso, di certo non invidiabile. Occorre tuttavia avere coscienza e conoscenza di quello che è stata questa pratica millenaria che i testimoni, nonostante tutto, ci raccontano con una nostalgia struggente, che non ha solo a che vedere con il ricordo della loro gioventù, ma è piuttosto il rimpianto di uno stile di vita che non c'è più. I vecchi pastori mettono in luce, infatti, anche gli aspetti positivi di questo durissimo mestiere, che permetteva un contatto stretto con gli animali, con il territorio, con i paesaggi marini durante l'inverno e la montagna in estate, nei loro silenzi e nella loro pace. In Toscana le lunghissime percorrenze ancora in uso alla metà del secolo scorso hanno progressivamente lasciato

il passo a itinerari più brevi, circoscritti e finalizzati a collegare montagna e pianura su scala molto locale. Si è dunque interrotto l'originario collegamento fra le mete storiche della transumanza (i pascoli estivi nei monti del nord della Toscana e i pascoli invernali della Maremma), ma il fenomeno, quando ancora in vita a livello micro-territoriale, continua a caratterizzare l'economia e la cultura dei luoghi, destando un interesse crescente fra i residenti e i turisti dei borghi appenninici. Non è un caso che, all'inizio dell'estate, grandi e piccole greggi dirette verso gli alpeggi offrano uno spettacolo festoso e un evento gradito per risalire, sulla loro orme, verso le praterie di crinale.

Lo scopo principale di questa ricerca è stato quello di comprendere in tutti i suoi aspetti questo fenomeno nel passato, ma con un occhio al presente, alle motivazioni che spingono sempre più giovani a tornare a dedicarsi alla piccola pastorizia, in controtendenza rispetto a pochi decenni fa. Il paesaggio montuoso del nord della Toscana è stato plasmato dalla pratica della transumanza, di cui si ricostruiranno i percorsi e i luoghi di sosta dei pastori, i modi di vivere, i ruoli di genere, attraverso memorie e testimonianze su una pratica che ha lasciato impronte indelebili tanto sul territorio quanto nella mentalità degli abitanti. L'entità delle greggi e delle mandrie in movimento era infatti ingente e oggi difficilmente immaginabile. Il passaggio degli animali ha reso necessario creare in diverse epoche appositi percorsi, sentieri erbosi o lastricati, talvolta delimitati da siepi o da muretti, di cui ancora oggi troviamo vestigia ben riconoscibili nel territorio più conservativo della montagna.

Oggi si parla molto di vie della transumanza e si sta cercando di recuperare alcuni di questi itinerari per renderli fruibili al pubblico, ma in Toscana questo è possibile solo in aree ristrette. Ciò per vari motivi, il primo e fondamentale dei quali è legato alle riforme del secondo Settecento. Sotto Pietro Leopoldo infatti, con l'abolizione della Dogana dei Paschi nel 1778 e delle dogane interne nel 1781, il bestiame transumante non ebbe più alcuna strada riservata, come avvenne ancora per un altro secolo con i tratturi tra Molise e Puglia dove restò attiva la Dogana delle pecore.

<sup>1</sup> Cfr. O. Raggio, *Faide e parentele: Lo stato genovese visto dalla Fontanabuona*, Torino, Einaudi, 1990.

Nel Granducato le greggi passarono da allora sulle stesse strade percorse da tutte le altre utenze.

Oggi, molte delle antiche strade di pianura sono asfaltate e destinate alle auto, soprattutto in Maremma, e non più percorribili a piedi o in bicicletta o a cavallo. Diversa è la situazione in montagna, dove spesso i sentieri della transumanza, abbandonati, sono diventati inaccessibili o non più facilmente individuabili. Tuttavia, proprio nelle zone montane, persistono quei resti delle vie dell'alpe che sono ancora, seppur con difficoltà, rintracciabili e percorribili. Quello che abbiamo cercato di fare nel presente lavoro di ricerca è stato individuare fonti di vario tipo che ci aiutassero a ricostruire, sia sulla carta sia, dove possibile, sul terreno, i percorsi usati un tempo dai nostri pastori.

Le fonti utilizzate per queste ricerche sono molteplici e di vario tipo: pochi i fondi archivistici riguardanti specificamente la pastorizia (eccezione fatta per il prezioso fondo senese della Dogana dei Paschi), ma gli archivi sono comunque scrigni inesauribili di informazioni che ci arrivano dai depositi più disparati. Fra questi ricordiamo: i Registri delle Gabelle; gli Statuti e Capitoli delle comunità contadine in cui si cercava di regolamentare il passaggio delle numerosissime greggi che salivano verso l'Appennino o ne discendevano con il variare delle stagioni; i Registri dei beni sociali e i fondi "Questioni di confine"; gli Atti notarili riguardanti "Compagnie di pecore" o "Soccide"; i Libretti di pascolo; i Registri settecenteschi con le tasse di erbatico, dette anche "fide", cioè le tasse che i possessori di animali dovevano pagare affinché i loro animali potessero avere accesso a terreni di pascolo di proprietà privata o pubblica.

Altre fonti utilizzate sono quelle catastali, in particolare le Tavole indicative dei proprietari e delle proprietà rispettive, sia nella versione originaria (conservata all'Archivio di Stato di Firenze, ASF) sia in quella finale, depositata negli Archivi di Stato dei capoluoghi di provincia in cui sono compresi i vari Comuni interessati dall'indagine; e poi

il Repertorio Toponomastico Regionale (RETORE)<sup>2</sup>. Quest'ultimo gruppo di fonti ha permesso una ricerca incentrata sullo studio dei toponimi della transumanza.

Le principali aree di studio sono state offerte dalla Lunigiana e dalla Garfagnana per quanto riguarda il fenomeno della "monticazione", o alpeggio, cioè la pratica di far pascolare il bestiame in montagna durante l'estate. Sono stati qui individuati e analizzati gli alpeggi estivi in relazione alle basi abitative di partenza della transumanza storica orizzontale e i territori immediatamente contermini, per verificare quanto questa pratica, che di fatto "costruisce strade", abbia lasciato un riflesso anche a livello materiale, toponomastico e dunque cartografico. Uno sguardo imprescindibile è andato quindi anche alla Maremma e a tutte le zone di arrivo della transumanza orizzontale. Ne è scaturito uno studio particolareggiato sulla toponomastica, che è una traccia "fossile" del fenomeno sul territorio di cui al giorno d'oggi pochi sono consapevoli.

Le informazioni desumibili dalle fonti scritte (fra cui i documenti di archivi privati familiari, contenenti fotografie antiche e oggetti di vita quotidiana) si sono costantemente intrecciate a quelle delle fonti archeologiche e orali; il tutto si è vicendevolmente completato grazie ad un continuo dialogo fra i ricercatori coinvolti. Sono le fonti orali che hanno, in modo particolare, permesso di illuminare la fase finale della pastorizia tradizionale e, non di rado, soprattutto per la Lunigiana, di cogliere spunti di una nuova ripresa e innovazione della stessa pratica, anche per iniziativa femminile, ribaltando stereotipi di genere che, istintivamente, assegnano il ruolo di pastore agli uomini. In realtà le pastore non sono una novità di oggi: anche nel passato, nonostante si parli sempre di pastori, al maschile, le donne sono sempre state presenti, lavorando con le greggi, accompagnando i loro uomini nelle migrazioni a breve e lungo raggio, preparando e vendendo i prodotti

---

<sup>2</sup> RETORE, Repertorio Toponomastico Regionale, è stato realizzato sotto la responsabilità scientifica della prof.ssa Giuliana Biagioli, presidente di Leonardo-IRTA (Istituto di Ricerca sul Territorio e l'Ambiente).

della pastorizia, latte e formaggi. Il tutto con un lavoro duro e silenzioso e, quasi sempre, senza alcun tipo di riconoscimento<sup>3</sup>.

La raccolta delle fonti orali avvenuta nell'ambito di questa ricerca si pone in continuità con un progetto che già aveva visto il nostro Istituto, dal 2009 al 2013, attivo nel salvataggio della memoria sulla transumanza toscana<sup>4</sup>. Nel lavoro di preparazione alla stesura del presente volume abbiamo realizzato venticinque nuove interviste, sia a donne sia a uomini, per la maggior parte videoregistrate. Tali documenti di memoria, pur nei loro limiti di soggettività, offrono sicuramente uno spaccato di vita e cultura materiale molto eloquente; si caratterizzano per la loro capacità di trasmettere emozioni, sentimenti, particolari punti di vista che non possono certo trapelare né dalle carte di archivio né dai resti materiali. Da ciò il quadro conoscitivo del territorio oggetto di analisi si è molto arricchito, riuscendo a cogliere la percezione del fenomeno della transumanza anche da un'ottica personale, retrospettiva e, per certi versi, affettiva.

Senza il supporto di queste fonti sarebbe stato molto più complicato interpretare i segni di pratiche e modi di utilizzo pastorali sul territorio, ma anche le tracce epigrafiche sulle rocce apuane e appenniniche, avviare un primo censimento e georeferenziazione delle vie della transumanza verticale, le cosiddette "strade dell'Alpe" in Garfagnana e nella Valle del Serchio, e, infine, prendere atto di come nuove forme

di allevamento stiano oggi prendendo le mosse proprio dal substrato offerto dalla tradizione e da una sorta di attrazione verso quello che era stato il mestiere dei nonni (o addirittura bisnonni), alla ricerca di una nuova vita dal ritmo lento, a contatto con gli animali e i cicli della natura.

Infine, al di là dei nuovi risultati prodotti nel campo della ricerca storica, ci piace pensare che questo lavoro possa avere un valore anche nell'indicare e suggerire possibili vie di valorizzazione della transumanza, partendo dai singoli territori montani che ancora hanno la fortuna di averla mantenuta in vita, sia pure in forma residuale. In particolare, il paesaggio montano delle aree interne di Garfagnana e Lunigiana meriterebbe di recuperare almeno una parte di quella vitalità economica pastorale che lo caratterizzava in passato, certamente con tutti gli elementi di innovazione utili a supportare oggi tale operazione.

Ripopolare i pascoli di alta quota potrebbe essere un punto di partenza per risignificare le terre alte, ridare un valore economico a suoli che non hanno altra vocazione tornando così ad abitare la montagna, riavvicinandosi con consapevolezza alle grandi risorse ecosistemiche che essa ancora custodisce.

Nella grande incertezza eco-sociale che caratterizza la nostra epoca, uno sguardo attento al passato di queste aree ci offre il conforto che un giorno esse potranno tornare, dal punto di vista demografico ed economico, centrali.

Giuliana Biagioli  
e Alessandra Martinelli

<sup>3</sup> Sulle pastore di oggi esiste il bellissimo documentario uscito nel 2018, *In questo mondo*, per la regia di Anna Kauber, che molto racconta di questo mestiere dando risalto al ruolo di cura del gregge, svolto sempre più frequentemente da mani femminili.

<sup>4</sup> Nell'ambito della realizzazione della pubblicazione *Montagna e Maremma, il paesaggio della transumanza in Toscana* a cura di A. Martinelli, Felici edizioni, Pisa, 2016, erano già state raccolte ventiquattro interviste ad anziani pastori testimoni delle pratiche pastorali passate, per un totale di molte ore di registrazione. Diversi di loro, originari della Garfagnana e della Lunigiana, erano all'epoca residenti nel sud della Toscana, spinti a questo cambio di residenza proprio dall'evoluzione del mestiere di transumante in allevatore e/o agricoltore stanziale avvenuta nella seconda metà del Novecento.



## Capitolo I. Le vie della transumanza attraverso i toponimi

*Alessandra Martinelli e Claudia Riani*

Uno degli obiettivi di questa ricerca è stato quello di ricostruire gli antichi percorsi e gli itinerari che si snodavano dalla Garfagnana e dalla Lunigiana verso la Maremma, oltre ai sentieri che venivano percorsi per salire, in estate, “all’Alpe”, verso pascoli freschi.

In questa tranche della ricerca, la fonte che abbiamo individuato e utilizzato per la ricostruzione degli antichi itinerari della transumanza è stata quella toponomastica, giacimento culturale inimmaginabile e strumento fondamentale per la conoscenza del territorio poiché nei nomi dei luoghi si conserva il ricordo fossilizzato delle loro caratteristiche, delle loro modifiche e delle attività o degli eventi di cui sono stati teatro nel corso dei secoli.

Sebbene lo studio della toponomastica di un determinato luogo possa apparire un’operazione sincronica, sappiamo in realtà che questo non è esatto. Le denominazioni toponimiche che possiamo trovare su una carta, frequentemente l’una vicina all’altra, hanno spesso origini cronologiche e appartenenze culturali diverse: occorre quindi procedere a un’interpretazione che riveli in quale contesto storico, sociale, culturale ed economico si siano formate e fissate sul territorio. La copertura toponomastica è il risultato di una stratificazione diacronica legata a vari fattori: vicissitudini del popolamento, congiunture socioeconomiche, modificazione dell’ambiente e così via<sup>5</sup>. I toponimi hanno dunque un enorme valore identitario che lega le persone ai luoghi e permette di prendere coscienza di un passato che ha plasmato il territorio in cui viviamo: “...i toponimi, frutto della frequentazione

---

<sup>5</sup> L. Cassi, P. Marcaccini, *Toponomastica, beni culturali e ambientali. Gli «indicatori geografici» per un loro censimento*, Società Geografica Italiana, Roma, 1998, p. 13.

umana, ci daranno testimonianza non soltanto di come un determinato spazio conquistato-abitato-vissuto è stato percepito, ma anche di come esso è stato utilizzato con tutte le conseguenze pure sul piano geografico-fisico<sup>6</sup>. E ancora, l'atto di denominazione dei luoghi è "il modo di conoscere e di trasmettere le conoscenze territoriali ad altri, di stabilire una continuità spaziale da una generazione all'altra, di attribuire alle località un senso e un valore, in definitiva di legarle in una rete di significati simbolici su cui si incardinano la cultura e la materialità di un popolo"<sup>7</sup>.

### 1.1. L'individuazione dei toponimi

Un primo step di questo studio ha riguardato l'individuazione dei toponimi da adottare quale oggetto di studio. Su questo tema, di fronte agli studiosi si apre un grosso ventaglio di possibilità: si tratta di scegliere, fra i numerosi toponimi presenti sul territorio, quelli riconducibili alla pratica della transumanza. Alcuni ricercatori hanno valutato tutti gli elementi più prettamente legati a questa pratica, e quindi hanno considerato i punti di sosta e di ristoro (taverne, poste, stazzi...), oppure i punti di riferimento e orientamento sul percorso (croci), ma anche gli elementi naturali che possano avere rappresentato un punto di riferimento per greggi e pastori, come le fonti e gli abbeveratoi, o gli elementi naturali che possano aver influito in qualche modo sui tracciati, ad esempio passi, valli, guadi<sup>8</sup>. Altri studi hanno preso in considerazione anche toponimi legati alla religiosità dei transumanti, quali quelli che si riferiscono a chiese o conventi, oppure nomi di probabili

punti di sosta, quali osterie e spedali, per non parlare dei toponimi legati alle dogane<sup>9</sup>. Nel Grossetano, infatti, le vie che collegavano la Toscana interna con la costa erano dette "vie di dogana" perché tutti i terreni destinati al pascolo, fino al 1776, erano di proprietà della Dogana dei Paschi<sup>10</sup>.

Per questa ricerca abbiamo scelto di considerare principalmente i termini più strettamente legati e direttamente connessi alla pratica della transumanza, quindi, ad esempio, quelli che indicano i ricoveri per le greggi ("diaccio", "stazzo", "rete", "mandria") e quelli che fanno diretto riferimento agli animali ("pecora", "capre", "vaccherecce", ecc.). Per individuare i termini in questione abbiamo sia utilizzato le fonti orali, sia consultato dizionari specifici delle varie zone interessate scoprendo che, talvolta, per uno stesso significato si trovano toponimi diversi in Maremma, o in Garfagnana o in Lunigiana. Per questo sono stati consultati ad esempio il *Dizionario Garfagnino*<sup>11</sup> o la *Spiegazione di alcune parole maremmane*<sup>12</sup>. Abbiamo così individuato una serie di termini d'uso locale che sono indicativi di elementi legati alla pastorizia migratoria.

Il toponimo che forse individua con più sicurezza i luoghi della transumanza, soprattutto in Maremma, è "diaccio", in tutte le sue

6 A. Melelli, *Cartografia e Toponomastica: Un Rapporto "Assiale"*, in V. Aversano (a cura di), *Studi del LA.CAR.TOPON.ST. Laboratorio di Cartografia e Toponomastica Storica*, N. 3-4, (2007-2008), Gutenberg Edizioni, p. 112.

7 P. Persi, *Identità, Luoghi e Nomi di Luogo*, in V. Aversano (a cura di), *Studi*, cit., p. 121.

8 G. Di Felice, *Il paesaggio culturale delle vie della transumanza, conservazione e riuso a fini turistici*, Tesi di dottorato in Bioscienze e Territorio, Università degli Studi del Molise, a.a. 2016-2017, pp. 70-77.

9 L. Calzolari, *Vie di animali e uomini. Gli itinerari della transumanza in Toscana* in «*Conoscere per rappresentare. Temi di cartografia e approcci metodologici*», Trieste, EUT Edizioni Università di Trieste, 2018, pp. 93-104.

10 L. Calzolari, *Vie di animali e di uomini. Gli itinerari della transumanza*, cit., p. 98.

11 A. Bertozzi, *Dizionario Garfagnino*, «... l'ho sintuto di'», (riveduto da G. Rubini), Unione Comuni Garfagnana, III° edizione, Lucca, 2015.

12 L. Ciavarelli, *Spiegazione di alcune parole maremmane*, ATEF, Firenze, 1967.

varianti<sup>13</sup>. Il diaccio o rete era un recinto temporaneo delimitato da cordami sostenuti da picchetti infissi nel terreno. Facilmente trasportabile, caricato in genere su un somarello, poi su un carretto, veniva utilizzato di preferenza durante gli spostamenti montandolo a sera e smontandolo all'alba<sup>14</sup>. Per metonimia, la parola ha finito per indicare le aree di sosta dove venivano infissi questi recinti. Di toponimi "diaccio" (o derivati) è quindi punteggiata l'intera Toscana centro-meridionale, e la loro individuazione permette di ricostruire le varie direzioni dei percorsi della transumanza nella regione.

L'etimologia di questa parola è alquanto controversa. Talvolta si parla di "diaccio" col valore di "addiaccio", cioè il campo recintato nel quale "giacevano", cioè passavano la notte, il gregge o la mandria, dal latino parlato "adiacium", a sua volta derivato da "adiacere" (ad+iacere), che ha dato in italiano "giacere" e, nel dialetto, con lo stesso significato, "diacé" e poi "ghiace"<sup>15</sup>. Di fatto, però, "diaccio", in Toscana, nell'uso familiare, è anche una forma alterata di "ghiaccio"<sup>16</sup>. E del resto, dormire infatti nel diaccio vuole comunque anche dire dormire all'aperto e quindi al freddo, al "diaccio" appunto.

Come dicevamo, però, i termini mutano a secondo della zona di riferimento. Nella zona della Valle del Serchio, ma con più ampio uso,

anche letterario<sup>17</sup>, è diffuso il termine "stazzo" che indica il recinto all'aperto in cui di notte si chiudevano le greggi e le mandrie. In antico il vocabolo era inteso anche con il significato di "abitazione, dimora", ovvero di "luogo di sosta"<sup>18</sup>.

Fra gli altri toponimi legati alla pratica della transumanza ricordiamo poi "tràsta": il grosso palo posto di traverso nei passi per impedire alle vacche o alle pecore di mutare il percorso prestabilito, ovvero di andare dove non si voleva si recassero. Da alcune interviste sono emersi inoltre i toponimi "capannello" e "logo" (loghi al plurale), per indicare le capanne di alpeggio nella zona di Barga e "casotto-i" per la Valle di Soraggio<sup>19</sup>. O ancora, in Maremma si usava il termine "calla", intendendo i punti di obbligato passaggio ove i doganieri dovevano contare il bestiame, per specie, e tener nota dell'entrata e dell'uscita. Altro termine molto diffuso è senz'altro "mandria" (in tutte le sue accezioni)<sup>20</sup>: consisteva in un recinto di maggiore solidità, delimitato da pali di legno e scope<sup>21</sup> e poi "stabbio", "pecorina", "pecorile", "caprareccia", "rete", "cacio" e così via. Più insolito è il rinvenimento del toponimo "imbrancamento", scritto in grandi lettere sulla facciata di un vecchio albergo in disarmo sul versante emiliano dell'Appennino,

13 Fra le varie declinazioni del toponimo diaccio si ricordano: diacci, diacce, diaccioni, diacciarello, diacceroni, diaccetaia, diaccettaia, diacceti, diaccetti, diacceto, diacetto, diaccia, diacchialone, diacciaia, diacciaja, diacciale, diacciali, diaccialetti, diaccialetto, diaccialine, diaccialone, diacciolone, diaccialonei, diaccianino, diacciano, diaceto, diacciolo, diaccioletto, diacciarello, diacciarino.

14 M. Massaini, *Transumanza: dal Casentino alla Maremma, storie di uomini e di armenti lungo le antiche dogane*, Aldo Sara, Roma, 2005, p. 161.

15 Cfr. G. Devoto, *Avviamento alla etimologia italiana: dizionario etimologico*, Le Monnier, Firenze, 1968; [www.storia-toscana.it/diaccioni/](http://www.storia-toscana.it/diaccioni/); ma anche: diaccio s. m. [lat. \*iacium, der. di iacere «giacere»], tosc. – Addiaccio. [www.treccani.it/vocabolario/diaccio/](http://www.treccani.it/vocabolario/diaccio/)

16 Cfr. [www.etimo.it/?term=diaccio](http://www.etimo.it/?term=diaccio). Si veda anche [www.unaparolaalgiorno.it/significato/addiaccio](http://www.unaparolaalgiorno.it/significato/addiaccio)

17 Come in G. D'Annunzio, *I Pastori: Settembre andiamo, è tempo di migrare/ ora in terra d'Abruzzo i miei pastori/ lascian gli stazzi e vanno verso il mare*.

18 In questa fase abbiamo scelto di tralasciare il termine "capanna" perché non riconducibile sempre ed esclusivamente alla pratica della transumanza, anche se, ad esempio in Lunigiana, sappiamo che si tratta di un toponimo legato ai ricoveri delle pecore in alpeggio come emerge dal contributo di Lina Pecini. Servirebbe a questo proposito un'indagine accurata e una ricognizione delle capanne nel territorio lunigianese.

19 Cfr. L. Giovannetti, Capitolo 2 del presente volume, paragrafo 2.3.2.

20 Mandriola, mandrie, mandriacce, mandriale, mandrione, ecc.

21 M. Massaini, *Transumanza: dal Casentino alla Maremma, storie di uomini e di armenti lungo le antiche dogane*, cit., p. 234 e L. Calzolari, *Andare in Maremma. Vita quotidiana dei pastori transumanti*, in «Rivista di storia dell'agricoltura», anno 38, n. 1 (giugno 1988), p. 61.

dove si incontrano le statali 486 e 324 che da Piandelagotti e da Pievepelago salgono a San Pellegrino in Alpe. Si trattava, ovviamente di un punto dove si raccoglievano i branchi di bestie che arrivavano dal versante emiliano per scendere verso la Maremma<sup>22</sup>.

### 1.2. I toponimi nelle fonti catastali

Un secondo step della ricerca, dopo lo studio dei termini di interesse, si è svolto con l'ausilio delle fonti catastali ottocentesche, fonti privilegiate in quanto scrigno di elementi toponomastici e ineludibili documenti per la conoscenza del territorio. In questa fase siamo partiti interrogando la base informatizzata RETORE, il Repertorio Toponomastico Regionale. Si tratta di uno strumento messo a disposizione dalla Regione Toscana, risultato di una corposa ricerca sulla toponomastica storica che ha visto la georeferenziazione di tutti i nomi dei luoghi riportati sulla cartografia storica catastale, sulle tavolette IGM e in quella delle carte toscane novecentesche<sup>23</sup>. Qui è possibile individuare toponimi significativi per la transumanza e osservare la loro diffusione e ubicazione sul territorio regionale. Ad esempio, cercando su RETORE la parola "Diacci" o "Diaccialone" o derivati vediamo che si tratta di toponimi estremamente diffusi nella nostra regione (43 volte "Diacci", e 71 "Diaccialone") e, in particolare, molto presenti nelle zone di Campiglia Marittima, Castagneto Carducci, Capalbio, Scansano, Grosseto, tutte località di passaggio o di arrivo delle greggi transumanti dalla Garfagnana, dalla Lunigiana o dall'Amiata verso i pascoli invernali. Nell'immagine qui sotto è riportata a scopo di esempio una schermata di RETORE con un'occorrenza del toponimo "Diaccialone" nella comunità di Grosseto.

22 G. Puccinelli, *Le fonti per lo studio della transumanza*, in *Montagna e Maremma. Il paesaggio della transumanza in Toscana*, a cura di A. Martinelli, Felici Edizioni, Pisa, 2016, p. 41.

23 Per ulteriori informazioni si veda [www.regione.toscana.it/-/retore-repertorio-toponomastico-regionale](http://www.regione.toscana.it/-/retore-repertorio-toponomastico-regionale).

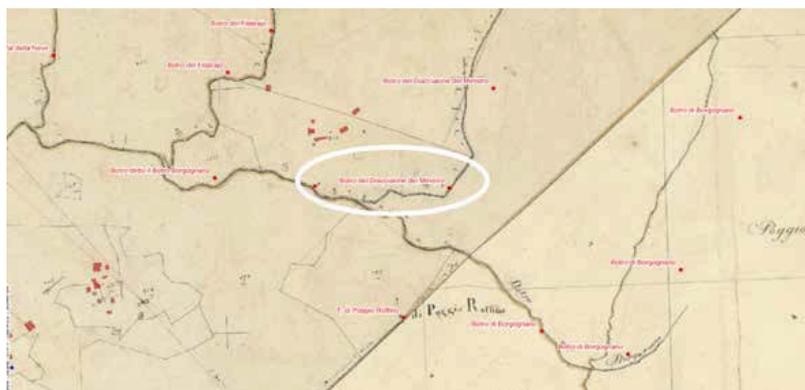


Fig. 1 Il termine Diaccialone sulla carta del catasto leopoldino, da RETORE.

Fig. 2 Il termine Diaccialone è diventato Diacciolo sulla Carta Tecnica Regionale, da RETORE.



Questa parte del lavoro era già stata avviata in precedenza, e ne è scaturita una interessante Carta della transumanza<sup>24</sup> che ricostruisce i percorsi costieri a partire dai toponimi riportati in RETORE.

Il terzo passo di questa parte di ricerca, quello di cui ci siamo qui occupati in particolare, ha visto l'arricchimento di questi dati toponomastici con informazioni provenienti da altre fonti, sempre di origine catastale e fiscale. Dopo cinquant'anni dall'alluvione di Firenze del 1966 che ha danneggiato, a volte irreparabilmente, una larga parte dei documenti custoditi presso l'Archivio di Stato di questa città, finalmente nel 2016 sono stati recuperati e nuovamente restituiti alla consultazione una serie di fondi archivistici che possono offrire ulteriori interessanti indicazioni. In particolare, abbiamo utilizzato le Tavole Indicative Preparatorie del Catasto geometrico particellare toscano (iniziato dai Francesi sotto la dominazione napoleonica, poi portato a termine dai Lorena dopo la Restaurazione, e ultimato nel 1834). Queste tavole, compilate negli anni compresi tra il 1819 e il 1827, sono particolarmente utili e pertinenti per la nostra ricerca perché in ogni sezione, per ogni particella, è indicato, oltre al tipo di coltura presente, anche il "vocabolo del podere e dell'appezzamento", cioè il toponimo. Questa fonte ci permette quindi di individuare una nuova serie di toponimi non presenti sulle mappe, e di potere inoltre calcolare i confini geografici di ogni singolo toponimo e la sua area, elementi importanti e non reperibili in nessuna altra fonte storica<sup>25</sup>.

<sup>24</sup> Si veda in particolare l'articolo di M. Grava, *Nuova Tecnologia per una pratica antica*, in *Montagna e Maremma*, cit., pp. 204-211.

<sup>25</sup> Si veda su questo tema M. Grava, F. Lucchesi, G. Macchi Jánica, M. Trevisani, U. Sassoli, A. Peri, *Il Repertorio Toponomastico Regionale della Toscana*, Milano, ASITA, 2018, pp. 5566-567 [atti.asita.it/ASITA2018/Pdf/012.pdf], e anche M. Grava, C. Berti, N. Gabellieri, A. Gallia, *Historical GIS Strumenti digitali per la geografia storica in Italia*, Trieste, EUT Edizioni, 2020, p. 178-179.

Fig. 3 Esempio di Tavola Indicativa Preparatoria del Catasto non compilata.

Sono state esaminate le tavole indicative della maggior parte delle Comunità presenti sull'itinerario di costa: trentadue Comunità interessate dal percorso della transumanza, risalendo dalle tappe finali tra Orbetello e Grosseto fino alla Garfagnana e alla Lunigiana. Le comunità rilevate sono state: Zeri, Bagnone, Fivizzano, Casola, Barga, Seravezza, Stazzema, Pietrasanta, Vecchiano, Bagni San Giuliano, Pisa, Bientina, Calcinai, Pontedera, Riparbella, Montecatini Val di Cecina, Collesalveti, Livorno, Rosignano, Bibbona, Gherardesca, Sassetta, Campiglia, Piombino, Massa Marittima, Castiglione, Santa Fiora, Scansano, Sorano, Gavorrano, Grosseto, Orbetello. Va considerato che le Comunità dell'epoca non corrispondono esattamente agli attuali Comuni presenti sul territorio, ma sono spesso molto più vaste o con confini diversi. In alcuni casi, infatti, all'interno di alcune

di esse erano compresi più Comuni. Ad esempio, nella Comunità di Orbetello era compreso anche l'attuale Comune di Porto Santo Stefano; la Comunità di Gavorrano includeva anche l'attuale Comune di Scarlino; e ancora: nella Comunità di Pisa erano comprese alcune frazioni attualmente nei Comuni di San Giuliano Terme e di Calci. C'era poi una Comunità denominata "Gherardesca" che comprendeva Castiglioncello, Donoratico e Castagneto; ma l'elenco potrebbe continuare. Alla luce di tutto ciò, le Comunità esaminate rappresentano quindi quasi nella totalità il territorio soggetto alla nostra indagine.

Come sempre in questo tipo di documentazione l'elemento umano ha fatto la differenza: si trovano Sezioni in cui il compilatore ha riportato una quantità enorme di toponimi e ha dettagliato minuziosamente anche la descrizione delle colture, e Sezioni in cui il compilatore è stato avaro di informazioni. Nel complesso le Tavole Indicative sono comunque fonti interessanti che offrono diverse possibilità di lettura e di utilizzo per la conoscenza del territorio.

Abbiamo creato un database in cui, per ogni toponimo individuato, abbiamo riportato la Comunità, la sezione, il numero della particella, il proprietario, la descrizione della proprietà con la destinazione d'uso e la superficie (oltre al numero della foto realizzata). Il database contiene ad oggi quasi duemila toponimi con tutti i dati relativi. In particolare, i tipi di toponimi individuati sono oltre un centinaio (si veda appendice) e, oltre alle innumerevoli declinazioni di termini quali "diaccio", "mandria" e "bandita", si incontrano anche una serie di nomi più particolari quali: "Caprareccia", "Colle Capraio", "Croci a Vacche", "Pian delle Mandrie", "Pascolare", "Poggio al Montone", "Poggio all'Agnello", "Agnelleta", "Ai Caproni", "Poggio Lombardo", "Stabbiati" ed altri ancora.

Interessanti anche alcune descrizioni della proprietà tra cui: "cassetta del buttero", "caprareccia", "capanna e mandrile", "mandrione", "sodo racchiuso da impalancato di legno", "terreno tenuto a pastura per il bestiame".

Lo studio delle Tavole Indicative Originarie ha permesso anche l'individuazione di punti di transumanza che non sono riconducibili a

toponimi già individuati, ma che risultano tali dall'analisi del contesto. Ad esempio, nella Sez. C della Comunità di Bibbona, interessata dalla via della transumanza costiera, esiste un toponimo "Il paduletto", che l'abbondanza di paludi costiere nell'area non indurrebbe a collegare alla pratica della transumanza. Ma se si legge la destinazione d'uso delle particelle segnate da questo toponimo, si scopre che si tratta di terreno "sodo racchiuso da un impalancato di legno". Poco oltre si trova una "capanna di stipa" e infine poco distante c'è, più volte ripetuto, un toponimo "Valle dei Parmigiani". Sappiamo che "Parmigiani" era un termine con cui si intendevano tutti coloro che provenivano da oltre l'Appennino. In questo caso si tratta quindi di un punto di arrivo o di passaggio della transumanza orizzontale da oltre Appennino.

Fig. 4 Tavola Indicativa Originaria, Bibbona, Sez. C.

VOCABOLO PER PODERE O ALCI APPREZZAMENTO	NUMERO	COGNOME E NOME DEL PROPRIETARIO	QUALITÀ SPECIE DELLA PROPRIETÀ	AREA SUPERFICIE DELLA MADRILE	OBSERVAZIONI GENERALI PARTICOLARI
Il paduletto	189	A. B. S. (Padre)	Terreno sodo racchiuso da un impalancato di legno	120,119	
Il	190	Il	Il	11,121	
Il	191	Il	Il	41,275	
Il	192	Il	Il		
Il	193	Il	Il	672	
Il	194	Il	Il	172	
Il	195	Il	Il	2,110	
Il	196	Il	Il	176	
Il	197	Il	Il	176	
Il	198	Il	Il	176	
Il	199	Il	Il	1,120	
Il	200	Il	Il		
Il	201	Il	Il		



E c'era anche, in parte, una distinzione nel tipo di animali allevati: i locali allevavano più spesso suini, mentre i migranti arrivavano soprattutto con le loro pecore. Nel caso di Baratti, come in molti altri, sarebbero necessari più dati per completare il quadro. Una fonte interessante per colmare queste lacune potrebbe essere offerta dal censimento nominativo della popolazione del 1841, che indica l'occupazione degli abitanti censiti, e dunque potrebbe contenere informazioni dirimenti sulla presenza o meno di pastori stanziali.

La toponomastica è dunque una fonte di conoscenza che, opportunamente interrogata, può fornire ancora molte risposte.

#### Appendice. I toponimi

Tipi di toponimi individuati:

Ai Caproni	Bandita di mezzo
Bandita	Bandita di S. Lucia
Bandita alla Castellina	Bandita di Pecora Vecchia
Bandita dei Bovi	Bandita di Scarpa Vacca
Bandita dei Laghi	Bandita di Scop (...) (nome incompleto)
Bandita dei Lupi	Bandita di sotto
Bandita del Ginestriccio	Bandita Vecchia
Bandita del paduletto	Banditaccia
Bandita del Paolone	Bandite alle Capanne
Bandita del Pavone	Banditella
Bandita della Chiesa	Banditella del Fiume
Bandita della Santa e la Riservata	Banditelle
Bandita dell'Ampio	Banditelli
Bandita delle Mandrie	Banditelline
Bandita delle Paoline	Caciaja
Bandita delli Zucchini	Campi del Diaccio
Bandita dell'Illatro	Campo a Chiacci
Bandita di Corte Vecchia	Campo a Diacci
Bandita di Fialabrone	Campo al Diaccino
Bandita di Ghiachino	Campo al Diaccio
Bandita di Magona	

Capannello/e	Diaccione
Caprarecce	Diaccione del Bombandi
Caprareccia	Diaccioni
Casina del Pastore	Fondo della Vacca
Casotto	Ghiacciaia
Chiusa	Ghiaccio
Colle Capraio	Ghiaccione
Colletto alla Bandita	Gualzzone mandriale
Corbaje e le Mandriane	Jaceto
Croci a Vacche	Madriole di sopra
Diacci	Madriole di sotto
Diacci secchi	Mandra
Diacci Vecchi	Mandria
Diaccia	Mandriacce
Diacciaja	Mandriane
Diacciale del Ministro	Mandrie
Diacciale di S. Bernardino	Mandrioli
Diacciale Silvestre	Mandriolo
Diaccialetto	Mandrione
Diaccialetto	Mandrioni
Diaccialone	Mandriucce
Diaccino	Manzine
Diaccio	Mucchi
Diaccio al Cambio	Pascolare
Diaccio al Bartolini	Pastorello
Diaccio al Trivelli	Pecora vecchia
Diaccio di Elisio	Pecorareccia
Diaccio di Lino	Pian dei Caproni
Diaccio di Tognetto	Pian delle Mandrie
Diaccio Fantini	Pod. di Nardone nella Banditaccia
Diaccioli	Podere dei Lombardi
Diaccioli e Diacciolini e Salvatella	Podere dei Vaccai
Diacciolini	Podere del Redo nella Banditaccia
Diaccionalli	Podere della Diaccia

Poggetto de' Mandrioli	Poggio Montone
Poggio al Diaccio fontana o Caccia grande	Poggio Montone o Luparello
Poggio al Montone	Porcareccia
Poggio al Vaccaio	S. Fabiano e Diacciaia
Poggio alla Bandita	S. Pecorajo
Poggio alla Dogana	Serrata/e
Poggio alla Guardia e Banditellina	Stabbiati
Poggio all'agnello	Vacca
Poggio alle vacche	Vaccareccia
Poggio capraio	Vacche Brave
Poggio dei Cerchiai anzi Diaccialone	Vacchereccia
Poggio della Vacca	Vacchereccia Ajale
Poggio dello Scopetone e Diaccio al Grande	Vacchereccia o Ajola
Poggio Lombardo	Valle dei Parmigiani
	Via della Mandria

## Capitolo 2. La transumanza in Garfagnana e Valle del Serchio: paesaggi, segni e memorie

*Lucia Giovannetti*

### 2.1. Premessa

La Garfagnana, area geografica del nord della Toscana stretta fra le due catene montuose dell'Appennino tosco-emiliano e delle Alpi Apuane e incisa dal fiume Serchio, è stata terra di transumanza, soprattutto ovina, e questa pratica ha avuto un notevole riflesso anche sull'organizzazione insediativa e stradale: ai borghi appenninici e apuani collocati in forme in genere accentrate sopra la linea altimetrica dei 600 m, corrispondono, nelle aree prossime ai crinali, alpeggi di utilizzo stagionale. Questi ultimi sono spesso serviti anche come basi per la castanicoltura e le coltivazioni agrarie di integrazione a quelle condotte alle quote inferiori, in prossimità dei paesi. Allevamento ovino per l'approvvigionamento proteico e castanicoltura, con cui sopperire alla mancanza o penuria di produzioni cerealicole di qualità, è di fatto il binomio economico identitario della Garfagnana, che traspare già dalla documentazione altomedievale e acquista un'evidenza via via lampante per le epoche successive, fino al suo declino e rapida cessazione poco oltre la metà del secolo scorso. Per questa impostazione economica la definizione di "silvo-pastorale" è sicuramente la più calzante.

In questo capitolo, basato sul dialogo di fonti di natura diversa, prime fra tutte quelle orali, lo scopo è illustrare alcuni risultati dell'indagine sui riflessi materiali e immateriali lasciati dal fenomeno della pastorizia in Garfagnana, che, per la sua caratteristica di movimento transumante, ha per moltissimi secoli connesso queste montagne alla Maremma e ad altre pianure più vicine.

Le analisi sulle aree d'alpeggio, con la registrazione della relativa cultura materiale, viabilità e raccolta di testimonianze orali da parte dei loro ultimi utilizzatori, oltre dunque a restituire un quadro di conoscenze altrimenti destinato a disperdersi, potranno auspicabilmente fornire anche la base culturale per un possibile rilancio dell'attività

della pastorizia, sia pure con il necessario innesto di elementi di innovazione sulla tradizione.

Pastorizia, agricoltura montana, utilizzo dei boschi - attività economiche che quasi sempre si intersecano e si integrano nelle abitudini di vita delle comunità montane -, sono i temi che svilupperemo nelle pagine che seguono, con una particolare attenzione verso i secoli XIX e XX, anche per meglio comprendere e interpretare le dinamiche oggi in atto.

## 2.2. L'area oggetto di studio e sua tendenza demografica

L'area indagata, sia pure con un variabile grado di approfondimento, corrisponde ai Comuni della Garfagnana apuana e appenninica e al territorio di Barga, storicamente afferente alla Media Valle del Serchio ma analogo, per caratteristiche geografiche, a quello della Garfagnana appenninica<sup>26</sup>.



Fig. 1 Il territorio della Valle del Serchio oggetto di studio suddiviso nei suoi Comuni.

26 La distinzione fra Garfagnana e Media Valle ha radici storiche più che geografiche: la prima corrisponde al territorio di dominio estense dagli inizi del XV secolo all'Unità d'Italia, mentre la Media Valle al dominio di Lucca e di Firenze (per quanto riguarda il territorio di Barga): per una sintesi, vd: treccani.it *sub voce* 'Garfagnana'.

Si tratta della parte più settentrionale e montuosa della provincia di Lucca e lo studio esposto nelle pagine seguenti si pone in continuità con le ricerche territoriali ivi condotte a partire dal 1999<sup>27</sup>.

Tutta l'area presa in considerazione è da tempo caratterizzata da un andamento demografico negativo e da un fenomeno di spopolamento rurale di vasta portata, elemento questo che ha un'inevitabile influenza sui quadri ambientali e dal quale è utile partire.

Al primo censimento postunitario la Garfagnana contava 39.010 abitanti che arrivarono a 45.757 nel 1921 e tali rimasero con una lieve oscillazione in negativo fino al 1951<sup>28</sup>. Dal 1951-2001 la tendenza invece si ribalta in negativo: la popolazione diminuisce di 15.812 abitanti (- 35,05%) con un crollo della densità media e un abbandono delle aree più elevate a favore dei centri di fondovalle (Castelnuovo e Galliciano *in primis*)<sup>29</sup>. Alla crisi demografica corrisponde, come ovvio, un netto calo degli impiegati in agricoltura: se nel 1951 vi era una figura di addetto in agricoltura professionale per ogni 7 ha di superficie, nel 2011 ne risulta una sola per ogni 113 ha<sup>30</sup>! Per quanto riguarda la zootecnica, il quadro riflette lo stesso fenomeno di distacco dalla terra, benché la Garfagnana risenta meno della riduzione del patrimonio zootecnico rispetto al resto della provincia di Lucca, confermando così una certa resistenza nella sua vocazione economica tradizionale<sup>31</sup>.

27 L. Giovannetti, *La storia nel paesaggio. Economia nell'Appennino lucchese dal Medioevo all'Età Moderna*, Banca dell'Identità e della Memoria della Garfagnana, Lucca, 2005 e A. Martinelli (a cura di), *Montagna e Maremma. Il paesaggio della transumanza in Toscana*, Pisa, 2014.

28 L. Casanovi, *L'agricoltura in Garfagnana: la crisi del XXI secolo*, in *La civiltà contadina in Garfagnana attraverso i secoli*, Atti del convegno, Castelnuovo G., 14-15 settembre 2019, Modena, 2020, pp. 523-574, p. 534. Questi dati escludono il territorio di Barga per le ragioni espresse alla nota 26.

29 *Ivi*. pp. 537-8.

30 *Ivi*. p. 538.

31 Solo per i capi ovini si è passati dagli 11.460 del 1970 ai 5.056 del 2010 il che equivale a più che un dimezzamento.

Si registra comunque un preoccupante calo degli allevamenti importanti con filiera produttiva ricotta-formaggio-agnello, mentre predominano i piccoli allevamenti per autoconsumo familiare non oggetto di significativi interventi di modernizzazione e riqualificazione, dunque molto probabilmente destinati a esaurirsi in breve<sup>32</sup>.

Se il fenomeno dell'abbandono di questa zona rurale e delle sue attività più caratterizzanti (pastorizia, castanicoltura e piccola agricoltura di sussistenza) sono particolarmente evidenti a partire dalla metà del secolo scorso, non possiamo tralasciare la situazione che già emergeva nel corso dell'Ottocento. Dalla "Statistica generale degli Stati Estensi" redatta nel 1847 al censimento del 1901, infatti, i pastori erano passati da 2436 a 309<sup>33</sup> e proprio in questo intervallo cronologico, con un apice alla fine del secolo, si erano registrati i più alti picchi di emigrazione verso i paesi esteri<sup>34</sup>.

Il distacco di braccia dall'agricoltura e dalla pastorizia trae origine soprattutto dalle difficili e arretrate condizioni economico-sociali della Garfagnana e in particolare dalla grande frammentazione del patrimonio fondiario unitamente ad un'alta pressione demografica<sup>35</sup>. In sostanza non c'era più terra sufficiente per consentire una vita dignitosa a una grande parte della popolazione locale, alla quale non rimase altro che emigrare<sup>36</sup>.

---

32 E. Casanovi, *La zootecnia in Garfagnana: passato, presente e prospettive future*, in *La civiltà contadina in Garfagnana attraverso i secoli*, op. cit., pp. 503-522, p. 515.

33 L. Giovannetti, *La storia nel paesaggio*, op. cit., p. 31.

34 L. Rossi, *Mi par cent'anni che vi ho lasciato. L'emigrazione dalla Garfagnana*, Banca dell'Identità e della Memoria della Garfagnana, Lucca, 2010, p. 38.

35 C. De Stefani, *Dell'emigrazione dal Circondario della Garfagnana in provincia di Massa*, Tipografia della Gazzetta d'Italia, Firenze, 1879, pp. 19-20.

36 L. Rossi, *L'emigrazione*, op. cit., pp. 24-26; per una più dettagliata dimensione del fenomeno: *Ivi*, pp. 117-122.

Vero che in molti lasciarono la Garfagnana, ma altrettanto vero, come meglio vedremo in seguito, che la pastorizia vagante, pur soggetta ad una decisa contrazione fra Otto e Novecento, proseguì ulteriormente, non mutando nella sua arcaica "dimensione familiare"<sup>37</sup>. La transumanza a lungo raggio verso la Maremma toscana tenderà ad esaurirsi negli anni '60 del '900, in coincidenza con il boom economico e la messa a coltura cerealicola dei vasti appezzamenti prima lasciati alla vegetazione spontanea e quindi favorevoli ad accogliere il pascolo invernale delle greggi appenniniche<sup>38</sup>.

Assistiamo così ad una sorta di immobilità del quadro arcaico pastorale che si perpetua uguale a se stesso per millenni, permettendo l'integrazione, nel suo pendolarismo stagionale, fra gente di montagna e gente di pianura, ma che quasi di colpo si interrompe e smette di esistere, se non nel ricordo dei suoi ultimi attori.

I dati statistici sopra esposti sono un importante affiancamento alla lettura archeologica del paesaggio della pastorizia con l'esame distributivo e tipologico dei manufatti (capanne pastorali, altri rifugi temporanei in quota, sistemazioni agrarie, ma anche tracce materiali di utilizzo delle risorse boschive ed evoluzione di queste ultime). L'analisi territoriale, come i dati statistici, depone per un generalizzato abbandono della montagna da parte dell'uomo, pur con poche eccezioni offerte da sporadiche sacche di resistenza agro-pastorale nelle quali trovano spazio anche attività di raccolta dei prodotti del sottobosco, soprattutto funghi porcini e mirtilli.

---

37 R. Papi, *La voce dei pastori. Transumanza toscana fra primo e secondo Dopoguerra*, in A. Martinelli, *Montagna e Maremma*, op. cit., p. 482.

38 Nel comune di Bibbona nel 1951 sono ancora censiti 15 pastori transumanti provenienti dalla Garfagnana; un decennio dopo ne sono censiti circa 70 provenienti in particolare dalla Lunigiana, Reggiano e Garfagnana, R. Papi, Op. cit. Come da più autori evidenziato, anche l'impiego dei fertilizzanti chimici costituirà un colpo mortale all'antica integrazione pastorizia/agricoltura, quest'ultima non più necessitante dell'apporto di materia organica naturale.

### 2.2.1. Le dinamiche evolutive dei paesaggi di alpeggio

La cartografia riguardante il Serchio di Soraggio (attuale Comune di Sillano-Giuncugnano) da parte dell'Ispettorato Forestale di Lucca del 1939<sup>39</sup>, riprodotte gli interventi statali di rimboscimento e di contenimento dei versanti intrapresi a seguito della "Legge Serpieri" (1923), è una testimonianza a suo modo eloquente per cogliere quel cambio di rotta che potremmo definire una svolta epocale nella gestione delle terre alte: dall'eccessivo sfruttamento agro-pascolativo e per il legname, condotto in gran parte sui beni di uso civico a discapito della stessa stabilità idrogeologica della montagna, si passa ad una nuova opera di sistemazione, regimazione delle acque e di maggior controllo dell'attività antropica<sup>40</sup>.

Nella medesima direzione di regolazione proseguono gli interventi degli anni '50 del '900 a seguito dell'entrata in vigore della cosiddetta "Legge della montagna"<sup>41</sup> che permise all'Azienda di Stato per



Fig. 2 Rimboscimenti di conifere presso il passo dei Carpinelli (Comune di Minucciano).

39 Cartografia contenuta nella pubblicazione: *Museo di storia del territorio e del paesaggio dell'Appennino tosco-emiliano*, a c. del Corpo Forestale dello Stato e del Parco Nazionale dell'Appennino tosco-emiliano, Pisa, 2009, p. 21.

40 Il 30 Dicembre 1923, viene emanato il Regio Decreto n. 3267 "Legge Serpieri" che rappresenta il primo e vero strumento normativo di tutela del territorio rurale e montano in Italia, cfr. l'articolo di A. Malfitano, *La difficile gestione della dorsale appenninica in età contemporanea: il caso bolognese*, in *Storia e Futuro*, Rivista di Storia e Storiografia Contemporanea online, numero 32 - Giugno 2013. La "legge Luzzatti" del 2 giugno 1910 n. 277 "Provvedimenti per il demanio forestale di Stato e per la tutela e l'incoraggiamento della silvicoltura" aveva istituito il Demanio Forestale dello Stato con lo scopo di provvedere mediante l'ampliamento e l'inalienabilità della proprietà boschiva demaniale, e con un buon regime industriale di essa, all'incremento della silvicoltura e del commercio dei prodotti forestali nazionali (art.9). Con la legge del 16 giugno 1927, n. 1275 viene soppresso il Demanio Forestale dello Stato e istituita l'Azienda per le Foreste Demaniali con i seguenti scopi: a) gestire il patrimonio forestale dello Stato migliorandolo ed ampliandolo; b) favorire le attività utili per l'incremento ed il miglioramento dell'economia delle regioni boschive.

41 Legge del 25 luglio 1952, n. 991: "Provvedimenti in favore dei territori montani" (GU n. 176 del 31-07-1952).

le Foreste Demaniali di acquistare terreni nudi, cespugliosi o anche parzialmente boscati e destinarli al rimboscimento e alla formazione di nuovi prati e pascoli, aprendovi anche nuove strade.

Questi veloci cambiamenti normativi hanno riflessi ben chiari sul territorio, in particolare nei grandi rimboscimenti di conifere, specie alloctone di rapida crescita indicate per stabilizzare i pendii degradati, ma anche nelle testimonianze dei pastori che negli anni '40 e '50 del secolo scorso si ritrovarono, sui terreni demaniali, a dover rispettare nuove e rigide regole di pascolo<sup>42</sup>.

42 Odoardo Bertagni (classe 1924) dalla valle di Soraggio, intervistato nel 2013, ricordava proprio gli "eccessivi vincoli di pascolo imposti dal Demanio Forestale che costringeva i pastori a far pascolare il gregge di notte": L. Giovannetti, *La voce dei pastori. Fonti orali sull'ultima transumanza in Garfagnana*, in *La Garfagnana. Storia, cultura, arte II*, in *Atti del Convegno, Castelnuovo G.*, 14-15 settembre 2013, Modena, 2014, pp. 393-424, p. 422.

Nella storia dell'ultima attività pastorale ha certo un peso determinante questo maggior riguardo imposto verso le risorse ambientali montane, rispetto al non controllato sfruttamento delle stesse avvenuto in passato, al quale si uniscono le crescenti difficoltà di trovare spazi sufficienti per il pascolo vagante in Maremma, dove "la vecchia terra dei pastori è diventata un granaio"<sup>43</sup>.

In breve i pastori garfagnini vedono così "contrarsi" il territorio a disposizione per le proprie greggi ma, di pari passo, si trovano di fronte anche a nuove opportunità lavorative: nelle fabbriche di fondovalle e, per molti residenti appenninici, addirittura nella stessa Azienda Forestale di Stato come operai forestali, spesso proprio nei luoghi dove prima avevano fatto i pastori<sup>44</sup>.

#### Il contributo delle foto aeree comparate

Le ortofoto dilazionate nel tempo, ritraenti le aree di alpeggio appenniniche<sup>45</sup>, permettono di visualizzare questo concetto di allentamento della pressione pascolativa poc'anzi espresso e di constatare la progressiva e piuttosto rapida tendenza del loro venir meno come aree economiche. Conseguentemente si assiste alla rinaturalizzazione dell'ambiente, tramite l'espansione del manto vegetativo non più, o poco, condizionato dalle attività antropiche e alla decadenza delle strutture pastorali, resa ancora più rapida dalla fragilità dei loro mate-

43 N. Gabellieri, "Un pecorino sano, di tipo medio, adatto alle esigenze del consumatore moderno". *Ente Maremma e transizione della pastorizia all'ovinicoltura stanziale (1951-64)*, in A. Martinelli (a c. di), *Montagna e Maremma*, op. cit., pp. 557-582, p. 581. Sulla drastica decadenza della transumanza a lungo raggio verso la Maremma dalla metà del XX secolo: cfr. L. Calzolari, P. Marcaccini, *I percorsi della transumanza in Toscana*, Firenze, 2003, pp. 32-34.

44 Paesi appenninici come Corfino, Sillano, Piazza al Serchio hanno fornito molte braccia al nuovo lavoro forestale e diversi pastori abbandonarono l'attività di famiglia e divennero operai (ex informazione Bruno Giovannetti, classe 1944, ex operaio forestale).

45 Le ortofoto sono state tratte dall'Archivio del Catasto Storico Regionale della Toscana (CA.STO.RE) disponibile online.

riali e tecniche costruttive. Gli scatti aerei del 1954 sono emblematici nel riassumere "la fame di terra" secolare delle comunità, che si spingevano a coltivare oltre i 1000 m avvalendosi dei villaggi di alpeggio come basi stagionali da cui svolgere le attività agrarie in concomitanza dei pascoli estivi sulle praterie di crinale.

Gli stessi scatti ripetuti nel 2013 evidenziano, di contro, che questo sfruttamento della montagna si fa via via meno intenso, in quanto non più necessario e/o sostituito da altre occupazioni più comode e redditizie; gli alberi, faggi in particolare, preceduti da specie pioniere come quelle arbustive (in particolare ginepri e ginestre), si riappropriano così degli ex-coltivi (figg. 3-4).

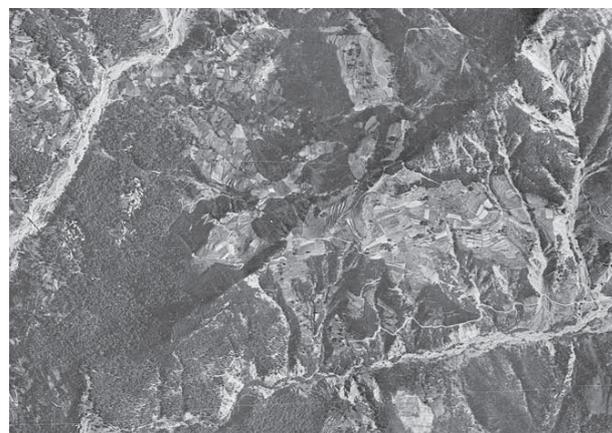


Fig. 3 Ortofoto con l'area di alpeggio di Sargiana (Comune di Sillano-Giuncugnano), anno 1954.



Fig. 4 Ortofoto con lo stesso soggetto dell'immagine precedente, anno 2013.

In area apuana è invece l'apertura di cave di marmo che agisce sull'evoluzione dei paesaggi pastorali distruggendone progressivamente le fattezze originarie e determinando per molti abitanti il passaggio dallo status di pastori a quello di cavatori.

Anche i castagneti, un tempo essenziali per integrare la dieta proteica (data da latte e suoi derivati) con l'apporto di carboidrati, vengono in gran parte abbandonati, soprattutto nei luoghi più distanti dagli abitati.

Il destino comune di questa montagna è il vedere scomparire la mano dell'uomo, anche se la sua frequentazione continua per scopi ricreativi, di caccia e per integrazione del reddito attraverso la raccolta dei prodotti del sottobosco. In questo quadro, non tutte le capanne di alpeggio sono dunque destinate all'oblio e alla dissoluzione; alcune vengono trasformate in piccole case di vacanza e certi alpeggi - è il caso di Campocatino (fig. 5), Campaiana, Le Prade -, citando i più grandi e significativi, diventano basi di un turismo di ritorno nel quale la componente affettiva gioca un ruolo vitale.



Fig. 5 Alpeggio di Campocatino (Comune di Vagli di Sotto) con i terrazzamenti agrari.

Alla luce delle considerazioni espresse e come bene ha osservato Massimo Dadà, "questi territori nel secondo Novecento si sono radicalmente trasformati, tanto che il paesaggio visibile alla metà del XX secolo era più simile a quello di trecento anni prima, rispetto a quello di soli trent'anni dopo"<sup>46</sup>.

Specularmente, la situazione per la Maremma appare caratterizzata da una tendenza opposta, in quanto si registra qui una rapida crescita degli appezzamenti agricoli a scapito dell'incolto. Così "il paesaggio odierno è il frutto di una estesa pianificazione, segnato dalle fasce di pini marittimi lungo le coste, dalla foce del Cecina fino ai confini con il Lazio, piantati per assicurare la tenuta del terreno e come frangiven-

46 M. Dadà, *Alcune annotazioni archeologiche su pascoli, boschi e transumanza tra Appennino e Apuane*, in *Atti e Memorie per le Antiche Provincie Modenesi*, Serie XI, vol. XLII, Modena, 2020, pp. 403-419, p. 407.

to per proteggere le colture. Dietro le pinete si allungano, parallele alla costa, le zone agricole nella pianura alluvionale, scandite da rigidi appezzamenti geometrici tracciati al momento della bonifica<sup>47</sup>.

In questa concomitante e diametralmente opposta evoluzione dei paesaggi della montagna e della pianura, si colloca la fine della pastorizia transumante a lungo raggio, dunque il definitivo “distacco” fra la Garfagnana e la Maremma.

### 2.2.2. L'evoluzione dei castagneti e delle faggete

Il bosco stesso è un manufatto e un paesaggio che riflette la cultura materiale dei suoi utilizzatori<sup>48</sup>; la centralità di esso nell'economia tradizionale apuana e appenninica, come in ogni altro contesto geografico, merita alcune considerazioni di base: riproponiamo qui di seguito le principali tendenze evolutive già a suo tempo delineate grazie all'unione dei dati archeologici con quelli documentari<sup>49</sup>, aggiornate da alcune nuove acquisizioni.

I boschi più diffusi e rappresentativi della Garfagnana sono costituiti, come noto e già detto, dai castagneti domestici (*Castanea Sativa*) nella fascia altimetrica che dai 300 m arriva ai 900-1000 m di altezza e dalle faggete (*Fagus Sylvatica*) dai 900/1000 m fino ai 1700 m circa, limite oltre il quale si estendono le praterie di alta quota. Il castagneto è un bosco secondario, infatti l'importanza alimentare della castagna ha determinato, nel corso del Medioevo, una rapida espansione della selva (così si definiscono localmente tali boschi) a scapito del primigenio e più vario manto boschivo, dato dai cerri, dai carpini e dalle querce.

Dai castagni si otteneva quel “pan di legno” che insieme al “vin di nuvoli” (cioè l'acqua) forniva l'alimento base: le castagne secche,

47 C. Tosco, *Il paesaggio storico. Le fonti e i metodi di ricerca*, Bari, 2009, p. 209.

48 “Almost all trees and woodlands belong to the cultural landscape”: O. Rackham, *Tree and woodland in the history and archaeology of the landscape*, in M. Bernardi (a cura di), *Archeologia del paesaggio*, Firenze, 1992, pp. 249-263, p. 249.

49 L. Giovannetti, *La storia nel paesaggio*, op. cit., pp. 226.

trasformate poi in farina, quindi in polenta dolce, il pasto quotidiano dei montanari<sup>50</sup>.

Giuliana Puccinelli, in un'attenta analisi storica per seguire l'espansione del castagneto domestico nella Valle del Serchio a partire dalla fine del XIV secolo, ha dimostrato come la scelta della “foresta frutteto” avesse costituito l'unica possibile carta da giocare nella montagna per sopperire alla penuria di produzioni agricole<sup>51</sup>.

Significativamente anche la comunità di Pieve Fosciana, pur disponendo di una discreta pianura, non è certo da meno nel garantirsi la basilare integrazione alimentare offerta dalle castagne, come si evince dalla comparazione di due estimi rispettivamente risalenti al 1535 e al 1631<sup>52</sup>. Possedere selve di castagno era una garanzia alimentare: dei 38 proprietari citati già nell'estimo più antico, solamente due non disponevano di selve, dunque una percentuale minima che ribadisce quanto importante fosse stato avere almeno una porzione di castagneto, non solo per ricavare castagne e legname, ma anche per il fogliame funzionale all'allevamento, utilizzato come integrazione del foraggio in inverno e per fare le lettiere agli animali stabulati<sup>53</sup>.

50 G. Pinto, *Qualche riflessione sull'alimentazione dei montanari*, in *Pan di legno e vin di nuvoli. L'alimentazione della montagna tosco-bolognese*, Atti delle giornate di studio (Capugnano, 13 settembre 2008), Pistoia, 2010, pp. 7-14.

51 Da ciò conseguì una grande e generalizzata attenzione legislativa per preservare il castagneto da frutto da tagli finalizzati alla produzione del carbone: G. Puccinelli, *All'origine di una monocoltura: l'espansione del castagneto nella Valle del Serchio in Età Moderna*, in “Rivista di Storia dell'Agricoltura”, Accademia dei Georgofili, anno L, n. 1, giugno 2010, pp. 3-66, pp. 14-15.

52 Nell'estimo più antico (1535) compaiono 46 appezzamenti a castagneto domestico definiti selve, quindi interessati specificatamente da questa monocoltura; nel successivo del 1631 gli stessi salgono a 190. Contestualmente cresce il numero dei metati: L. Giovannetti, *Il paesaggio rurale di Pieve Fosciana nella prima Età Moderna*, in *La civiltà contadina in Garfagnana attraverso i secoli*, op. cit., pp. 203-204.

53 Per questo utilizzo del castagno in funzione dell'allevamento si rimanda a L. Giovannetti, *La storia nel paesaggio*, op. cit., p. 24.



Fig. 6 Muro a secco di contenimento delle greggi in un ex castagneto.

Durante questa ricognizione sono stati individuati dei grandi recinti caratterizzati da muri a secco appena al di fuori dei borghi appenninici di Dalli e Pontecchio (Comune di Sillano-Giuncugnano, fig. 6). Le fonti orali hanno attestato la loro funzionalità di contenimento delle greggi nei periodi in cui queste avevano accesso alla pastura nei castagneti (prima e dopo la raccolta delle castagne), confermando così, anche sul piano materiale, uno dei riflessi dell'integrazione fra castanicoltura e pastorizia<sup>54</sup>.

Nel corso del '600 la selva tende ad innalzarsi altimetricamente: nel 1647 a Pescaglia dei castagneti domestici furono impiantati sui *prati dell'Alpe* e contestualmente si diffuse l'esigenza di coltivare anche sulle

54 Testimonianza di Adriana Talani di Dalli di Sotto, classe 1950: "verso sera, dopo il pascolo libero nei castagneti, i pastori richiamavano le pecore attirandole nei recinti con del sale che cospargevano sulle pietre più grosse dei muri, poi, dopo aver radunato così il gregge, lo conducevano negli ovili in paese".



Fig. 7 Arni, ex-alpeggio apuano di Vagli, oggi nel Comune di Stazzema, con pendici terrazzate.

terre alte "per seminare, e poter nutrire le (...) povere famiglie, che senza questo aiuto non potrebbero vivere"<sup>55</sup>. Chiaramente a una progressiva crescita demografica corrisponde la sempre maggiore necessità di espandere coltivazioni di castagno e cereali robusti della montagna, spesso togliendo spazio alle stesse pasture. Anche di questa tendenza, che ha lasciato diffuse tracce documentarie, si notano altrettante corrispondenze sul piano materiale, soprattutto con sistemazioni del pendio a terrazzamento (fig. 7).

Se il castagno costituisce una sorta di albero sacro per le ragioni su espresse, le faggete sembrano offrire al contrario l'albero sacrificabile, che si può tagliare per ottenere legna da ardere, carbone e legnami per

55 Nello statuto di Castiglione del 1731 similmente si parla di "ronchi nell'Alpe": G. Puccinelli, *All'origine di una monocoltura*, op. cit., pp. 27-28.



Fig. 8 Alpe di San Pellegrino e radure pascolative ottenute dal taglio della faggeta (ortofoto del 2013).

la cantieristica navale<sup>56</sup> ma anche per ricavare radure pascolative di alta quota, queste ultime “isole a prato” circondate dal bosco (fig. 8).

Le estese faggete della Garfagnana costituivano la macchia da cui si poteva attingere *copia maxima lignanimitis*<sup>57</sup> apparentemente inesauribile, almeno fino alla metà del XVIII secolo, quando i toni delle ordinanze a tutela dei versanti montani si alzano e si cominciano a vietare i tagli indiscriminati (cioè a raso) delle macchie<sup>58</sup>.

56 G. Puccinelli, *Traffici di legname e vie dei remi nella montagna e nelle marine lucchesi*, Lucca, 1996.

57 Così si esprimeva Francesco De Nobili nel 1511 nella supplica al Comune di Castiglione in relazione alle Alpi di Castiglione dove avrebbe voluto ricavare carbone salvatico di faggio molto richiesto nelle ferriere (G. Puccinelli, *Fabbricanti e ferriere nella montagna lucchese agli inizi dell'Età Moderna*, in A. Nesti, I. Tognarini, (a cura di), *Il ferro e la sua archeologia*, in “Ricerche Storiche e Archeologia Industriale”, anno 31, n. 1-3, 2001, pp. 169-184.

58 L. Giovannetti, *La storia nel paesaggio*, op. cit., pp. 29-30.

In verità fra i più antichi divieti di taglio, ma della specie dell'abete bianco (*Abies Alba*), di fatto oggi praticamente estinta in questa area e soppiantata dal faggio, si può collocare l'ordinanza da parte del governo lucchese del 1517 ancora in relazione alle foreste di Castiglione in Garfagnana<sup>59</sup>. A livello storico emerge dunque la presenza dell'abete bianco nei nostri boschi di alta quota per la cui reintroduzione è in corso un interessante studio da parte del Parco Nazionale dell'Appennino tosco-emiliano, in quanto il ritorno di questa specie può contribuire ad aumentare la biodiversità e resilienza forestale, fondamentali per meglio fronteggiare i cambiamenti climatici<sup>60</sup>.

Nel corso del '900 con le nuove politiche di tutela dei suoli montani precedentemente menzionate e con la diminuita domanda di carbone soppiantato dai nuovi combustibili fossili, lo sfruttamento delle faggete cede il passo a gestioni più sostenibili: il taglio raso viene soppiantato da quello “a sterzo” che lascia in vita una parte della pianta e, soprattutto, una gran parte dei cedui viene convertita all'alto fusto<sup>61</sup>.

59 G. Puccinelli, *Traffici di legname*, op. cit., p. 113.

60 Le evidenze genetiche e paleobotaniche mostrano l'incredibile rilevanza delle piccole popolazioni di conifere dell'Appennino settentrionale. Le loro caratteristiche genetiche peculiari, infatti, potrebbero rivelarsi cruciali per l'adattamento al cambiamento climatico degli ecosistemi forestali europei negli anni a venire. Abete bianco e abete rosso rappresentano inoltre l'opzione principale per diversificare le foreste che occupano la fascia montana dell'Appennino settentrionale, foreste che sono attualmente estremamente semplificate, in quanto dominate dal faggio. La diversificazione degli ecosistemi forestali, infatti, porta a una maggiore resistenza e resilienza, a una gamma di servizi ecosistemici più ampia e a una maggiore produttività. Ecco perché in tale direzione si muovono i progetti di ricerca svolti dal CNR e dal Parco Nazionale dell'Appennino tosco-emiliano. Queste considerazioni sono ricavate dall'intervento di A. Brunori, *La gestione sostenibile delle foreste e la mitigazione del cambiamento climatico*, nell'ambito del corso di formazione “Agenda della natura: educare alla sostenibilità”, organizzato dal Parco Nazionale dell'Appennino tosco-emiliano (febbraio-aprile 2022).

61 L. Calzolari, P. Marcaccini, *I percorsi della transumanza*, op. cit., Firenze, p. 34.



Fig. 9 Castagneto ancora coltivato a Prato Maleta (Comune di Sillano-Giuncugnano).

Oggi sotto i nostri occhi abbiamo quindi grandissime faggete in buona salute, pur costituendo boschi con scarsa biodiversità, e altrettanto immensi castagneti che, superate le malattie storiche e il più recente attacco del parassita chiamato cinipide, di provenienza orientale, sono da tempo fortemente soggetti all'abbandono e all'inselvaticamento, sia pure con alcuni significativi esempi di cura ininterrotta e recupero che sembrano destinati a crescere (fig. 9). Di fatto la farina di castagne costituisce oggi una nuova (in realtà antichissima) fonte di reddito il cui potenziale economico non risulta però ancora pienamente utilizzato dagli abitanti locali<sup>62</sup>.

62 Sono state due le principali circostanze che hanno segnato l'inizio del declino della castanicoltura nella Valle del Serchio causando una forte cesura con il passato: l'inizio dell'attività industriale per l'estrazione del tannino per la concia delle pelli con i due stabilimenti di Fornoli (Bagni di Lucca) nel 1903 e di Castelnuovo (1948-67) e il concomitante diffondersi della malattia del mal dell'inchiostro e del cancro corticale. Se nella Valle del Serchio dal 1883 al 1926 si manteneva assai stabile un'estensione del castagneto da frutto sui 18.000 ettari, nel 1977 se ne registrava un calo pari a 4.000 ha: I. Poli, *Del castagno in Garfagnana: storia, cultura, poesia*, Lucca, 1999, pp. 38 ss. Il riconoscimento con marchio DOP ("Denominazione Origine Protetta") per la farina di neccio della Garfagnana è stato un forte *input* al recupero di vecchi castagneti da frutto e alla riattivazione dei metati per l'essiccazione delle castagne con metodo tradizionale.

### 2.3. Nuove acquisizioni sulla pastorizia transumante

La coesistenza di un modello di transumanza a lungo raggio e di uno a corto raggio era già stata evidenziata nella prima ricerca svolta sugli alpeggi dei Comuni di San Romano e Villa Collemandina nel più ampio contesto della situazione della Garfagnana<sup>63</sup>. Si erano allora profilate queste due principali tendenze rispettivamente per il territorio di Sillano e in particolare per la vallata di Soraggio da cui i pastori si recavano nella Maremma toscana e per l'area di Corfino-Pania di Corfino (Comune di Villa Collemandina) dove, al contrario, i lunghi spostamenti stagionali non erano praticati e il pendolarismo pastorale avveniva solo localmente, fra il paese e l'alpeggio di Campaiana. In vero per la Garfagnana va aggiunto un terzo modello, che potremmo definire di transumanza a medio raggio, caratterizzante l'area apuana, secondo il quale i pastori di Vagli/Gorfigliano/Minucciano svernavano per lo più nella Piana di Lucca e nel Pisano, ma anche in Versilia.

Queste tre direttrici piuttosto fisse dipendevano, come ovvio, dalla disponibilità locali di riserve foraggere in inverno, in proporzione all'entità numerica della popolazione ovina. Comunque, laddove l'attività economica principale era costituita dalla pastorizia, maggiore era l'interdipendenza con aree di pianure esterne e lontane rispetto alla Garfagnana.

Nell'ambito di questa ricerca si è potuto verificare che la presenza di due pianure alluvionali (Piano di Pieve Fosciana e Piano di Barga/Filecchio), entrambe in prossimità del fiume Serchio, di relativamente vaste dimensioni nel contesto della complessa e severa orografia della Valle, ha reso possibile un modello di transumanza a breve raggio con una forte integrazione economica e sociale fra le quote altimetriche di pianura e quelle di montagna di un medesimo territorio, come meglio vedremo più avanti<sup>64</sup>.

63 L. Giovannetti, *La storia nel paesaggio*, op. cit.

64 Ancora da indagare rimane l'eventuale utilizzo pastorale del Piano di Villa (Comune di Villa Collemandina).



Fig. 10 Capraia (Comune di Pieve Fosciana): eremo e alcuni casolari sparsi.

### 2.3.1. Pieve Fosciana - Capraia - relativi alpeggi: un modello di transumanza a corto (e cortissimo) raggio

Capraia è un piccolissimo borgo di origine medievale a 800 m s.l.m. nel Comune di Pieve Fosciana, inserito in un'orografia orrida e boscosa: l'insediamento più antico nasce intorno ad un castello signorile (fig. 10) che poi assume un connotato religioso a seguito della decadenza della fortificazione e dell'impianto di un eremo<sup>65</sup>; oggi a Capraia vivono stabilmente meno di venti persone. Alla luce dell'indagine topografica si è visto che la popolazione si distribuiva, alla ricerca di disponibilità di terra da coltivare, in complessi edilizi rurali assai sparsi, distribuiti fra gli 800 e i 1000 metri, oggi disabitati, ma di cui rimangono i toponimi e cospicui resti materiali (fig. 11).

Nei verbali comunali del 1908 i commissari per il censimento del bestiame nell'area di Capraia, non a caso, chiedevano al sindaco un aumento della ricompensa, "trattandosi di località montuose, con casolari sparsi a gran distanza e in parte coperto il suolo di nevi"<sup>66</sup>.

Nell'ambito della presente ricerca si è visto che a questi abitati stabili si possono relazionare altrettante aree di alpeggio distribuite nelle superiori fasce altimetriche (m 1100-1500).

La dislocazione dell'insediamento, la lontananza, non solo dal capoluogo, ma tra gli stessi nuclei abitativi e l'assenza di strade carrozzabili di collegamento fra questi ultimi, hanno determinato un massiccio spopolamento di tale area dagli anni '50-'70 del secolo scorso.

65 L. Giovannetti, E. Romiti, *L'incastellamento nella Valle del Serchio. Sintesi e prospettive future*, in *Architettura militare e governo in Garfagnana*, Atti del Convegno, Castelnuovo G., 13-14 settembre 2009, Modena 2010, pp. 53-112, p. 89.

66 Archivio Storico di Pieve Fosciana (da ora in poi ASPF), verbali della Giunta, alla data 16 febbraio 1908.

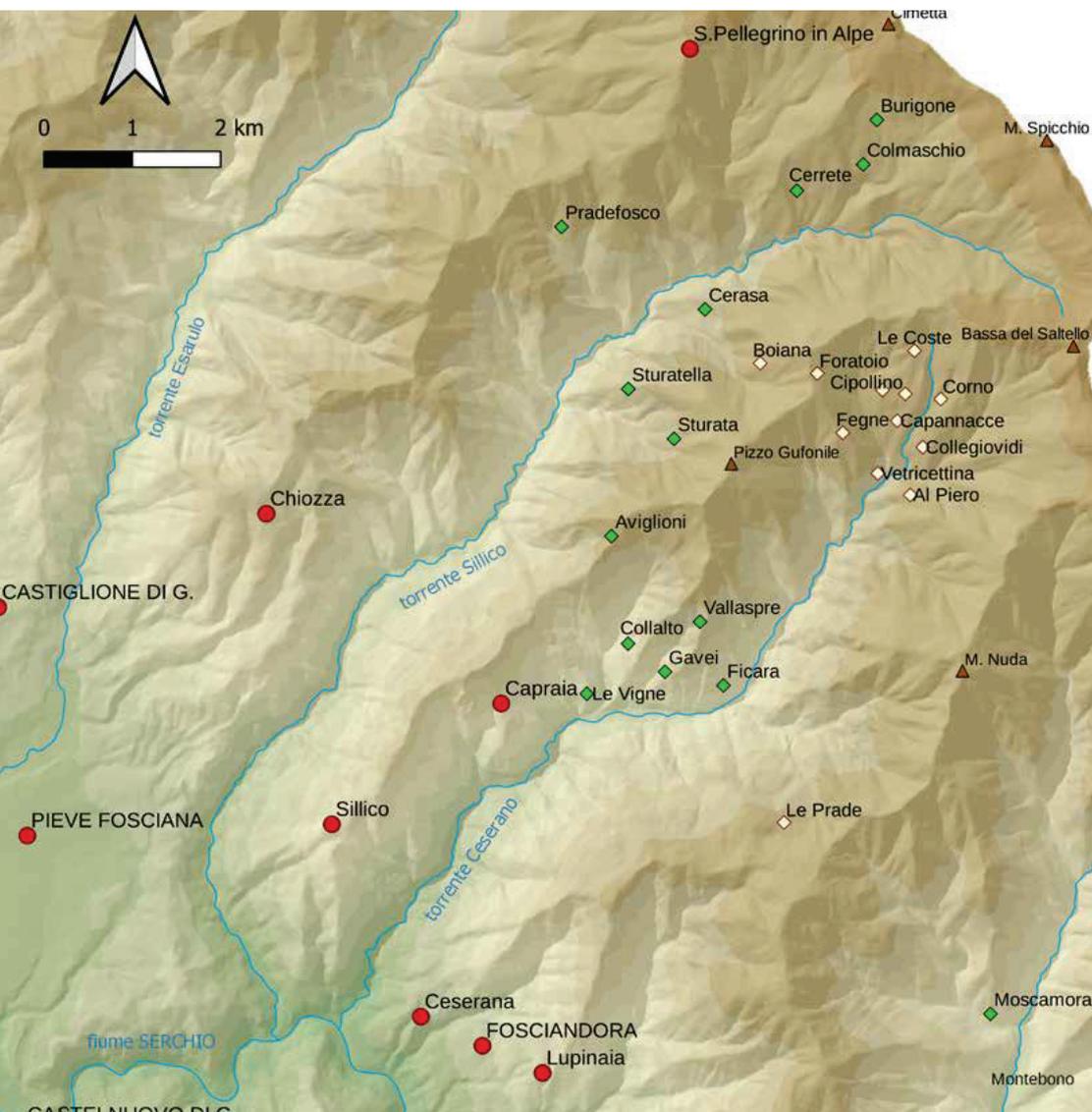


Fig. 11 Distribuzione dell'insediamento nei territori appenninici di Castiglione e Pieve Fosciana (cerchio in rosso = paesi; rombo in verde = poderi fissi; rombo in bianco = alpeggi; triangolo in marrone = monti).  
Rielaborazione da Cartoteca Regione Toscana.

Ancora nel 1912 si può rilevare tuttavia una significativa densità abitativa in questa zona dal momento che la maestra della scuola facoltativa di Capraia doveva impartire il suo insegnamento in doppio turno e cioè agli alunni di seconda e terza elementare al mattino, mentre nelle ore pomeridiane alla prima classe. Il numero complessivo degli scolari si avvicinava agli ottanta, cifra oggi impensabile per nessuna delle scuole primarie dell'alta Garfagnana<sup>67</sup>.

Questi poderi, tutti contrassegnati da microtoponimi a volte indicativi delle difficili condizioni del terreno, che potremmo definire montani, certo favoriti dalla vicina presenza del castagneto domestico e ben relazionati a piccole strutture di alpeggio, costituiscono un modello di economia di sussistenza resa possibile proprio dall'integrazione fra castanicoltura e pastorizia.

Per desumere le modalità di utilizzo, almeno nell'ultima fase di attività precedente all'abbandono, possiamo contare sulle fonti orali, in particolare da parte di Angela Pieroni, vera e propria memoria storica di Capraia e animatrice della Pro Loco di questo paese.

Nella sottostante tabella si riportano le corrispondenze finora individuate fra poderi sparsi e alpeggi, appunto sulla base delle testimonianze orali.

Podere fisso	Relativo alpeggio	Fonte orale
Avigliani	Foratoio	A. Pieroni
Sturata	Quartiana	D. Pieroni
Fornori	Le Coste - Il Corno - Fegne	A. Cassettari
Collalto	Cipollino	A. Pieroni
Vallaspre	Vetricettina	A. Pieroni
Ficara	Colle Giovidi	A. Pieroni
Le Vigne	Capannacce	M. Cavani
Gavei	Il Piero	E. Luti

67 ASPF, Verbali della Giunta, 15 dicembre 1912.

La tendenza conservativa di questa area lascia ipotizzare che tale schema di utilizzo integrato delle diverse fasce altimetriche abbia radici ben più antiche rispetto a quanto le memorie storiche riescano a risalire. Presso l'Archivio Comunale di Pieve Fosciana è stato infatti ritrovato un piccolo "quinternetto" (quadernetto) nel quale sono annotate le denunce di bestiame per l'area di Sillico e Capraia in relazione all'anno 1831<sup>68</sup>. Da tale fonte, all'inizio dell'Ottocento, i poderi di Sturata, Fornori, Vallaspre e Le Vigne risultano già attivi, con un massimo di 3 vacche, 44 pecore e 12 capre; numero di bestiame che pare mantenersi stabile anche nel periodo successivo<sup>69</sup>.

Dalle fonti orali interpellate emerge un regime di proprietà privata consolidato nelle varie famiglie, che di fatto godevano sia del possesso del podere, sia dell'alpeggio, ma nei casi di Avigliani-Foratoio e di Sturata-Quartiana valeva una forma di affitto mezzadrile che potremmo definire "di montagna"<sup>70</sup>.

68 Tale documento mi fu dato in fotocopia diversi anni fa dal prof. Giuliano Nesi e di queste tre pagine non è indicata la collocazione. Molto probabilmente fu da lui trovato prima del riordino dell'archivio. Nuove ricerche archivistiche potrebbero offrire un ulteriore arricchimento dei dati.

69 Nel 1831, Sturata di Jacopo Pieroni aveva 4 vacche, 44 pecore; Fornori, condotto da Francesco Cassettari, 3 vacche, 39 pecore e 12 capre; Vallaspre di Paolo Pieroni solamente 31 pecore; Le Vigne di Antonio Bertoncini 3 vacche, 42 pecore.

70 Informazione di Angela Pieroni: la famiglia materna di Angela aveva un contratto di mezzadria con i Fontana di Villa Collemantina, agiati possidenti terrieri. Anche sul podere Le Vigne vigeva un contratto mezzadrile.

A questo elenco va aggiunta anche la singolarità dell'alpeggio di Boiana (fig. 12), bene della Chiesa di Capraia<sup>71</sup>, che veniva concesso in affitto periodicamente, come succedeva per altre terre e selve di proprietà di questo ente ecclesiastico.



Fig. 12 Alpeggio di Boiana, particolare del tetto in lastre di arenaria con il comignolo.

I criteri di utilizzo dei poderi e degli alpeggi suddetti appaiono anch'essi piuttosto costanti. Nei poderi si concentravano le attività annuali dell'azienda domestica, caratterizzata da abitazione su due (talvolta tre) piani di forma stretta e allungata, forno da pane, porcilaia, stalla-fienile, campicelli coltivati a ortaggi, segale, patate e castagneti.

71 Fonte: Angela Pieroni. Argomento da approfondire consultando gli archivi parrocchiali di Capraia.

Negli alpeggi si conduceva esclusivamente l'attività di pascolo estivo e raccolta di legna per alimentare il fuoco per la trasformazione del latte in ricotta e formaggio, operazione che avveniva in ambienti semplici e di limitate dimensioni. La breve distanza fra i poderi fissi e gli alpeggi, in ogni caso inferiore alle due ore di cammino, consentiva un trasferimento solo parziale della famiglia: in genere erano gli anziani e i ragazzini che si spostavano e soggiornavano all'alpe con gli animali (non soltanto pecore, ma anche vacche e maiali) mentre i genitori e i figli adulti rimanevano nel podere a svolgere i lavori agricoli più pesanti. La presenza dei maiali all'alpe è giustificata dal fatto che venivano nutriti soprattutto con gli scarti della lavorazione del latte. Ennio Luti ricorda che mentre era facile condurvi questi animali in primavera, perché ancora piuttosto magri, al contrario, con l'aumento della mole, risultava complicato il loro viaggio di rientro autunnale: il nonno poco prima del viaggio chiedeva ai nipoti "di andare a sistemare la strada al maiale" (spianando eventuali buche) e nel caso l'animale si fosse bloccato lungo la via, si teneva pronta una sorta di barella con un lenzuolo in canapa con i quattro buchi per le zampe che richiedeva quattro adulti, uno per vertice, per il sollevamento e il trasporto dell'animale<sup>72</sup>.

L'interscambio di prodotti fra queste due "basi" della vita e dell'economia era abbastanza costante dalla tarda primavera alla fine dell'estate e ciò consentiva di non coltivare i terreni in prossimità delle alpi<sup>73</sup>; anche la panificazione avveniva presso la struttura abitativa fissa. Al termine del raccolto delle castagne, con il sopraggiungere dell'inverno e della neve, sia pure con tempi variabili a seconda della numerosità delle greggi e della disponibilità di foraggio secco messo in serbo durante l'estate, vi era la necessità di trasferire le pecore nel piano di Pieve Fosciana. Anche in questo spostamento era coinvolta una mini-

72 Nei ricordi di bambino di Ennio rimane impresso un viaggio con un maiale molto irrequieto: i suoi non riuscirono a riportare l'animale al podere nell'arco di una giornata tanto era imbizzarrito, così lo rinchiusero in un metato lungo la strada per farlo calmare e riposare e lo tornarono a prendere il giorno successivo.

73 Ciò emerge dall'intervista di Duilio Pieroni.

ma parte della famiglia e il distacco fra i familiari era intervallato da periodici momenti di ritrovo, sempre grazie alla non eccessiva distanza geografica fra i poderi sparsi di Capraia e le basi di pascolo invernale intorno al paese di Pieve Fosciana.

### **I resti materiali e la memoria collettiva per il territorio di Capraia**

Per una ricerca territoriale come questa, la prima esigenza è trovare testimoni locali in grado di indirizzare verso una conoscenza profonda dell'utilizzo tradizionale degli spazi; capaci di fornire 'memorie-guida' significative per l'interpretazione dei luoghi nei quali le proprie famiglie affondano le radici. Di fatto "le fonti orali si pongono come fonti a cavallo fra etnoarcheologia e archeologia delle società rurali contemporanee"<sup>74</sup>. Nel caso dell'area di Capraia, ho avuto la fortuna di incontrare una piccola, anzi piccolissima, comunità consapevole del proprio passato e disponibile a dividerne le conoscenze, cosa che creerebbe tutti i presupposti per condurvi anche un'esperienza di *public history*.

Già la loro pagina social chiamata "Capraini Sparsi - Scattered goats" fornisce un primo colpo d'occhio su uno spirito comunitario non scalfito dalla lontananza (molti degli stessi componenti sono emigrati e avvertono ancora di più il legame con i luoghi delle loro origini). Vengono qui spesso socializzate vecchie foto, lettere di emigranti dei secoli scorsi, immagini dei luoghi attuali con indicati i toponimi o anche richieste per soddisfare ricerche genealogiche, curiosità linguistiche dialettali e soprattutto per risalire ai casolari di origine di famiglia.

Grazie a queste particolari condivisioni finalizzate a rispondere a domande di natura storica, ho ricavato più di uno spunto informativo utile anche per la presente ricerca, ampliando, in breve tempo, il numero dei testimoni cui fare riferimento.

Raccolta delle fonti orali e ricognizione delle sopravvivenze materiali nel territorio di Capraia sono state operazioni svolte in parallelo che, intersecandosi, si sono reciprocamente sostenute e alimentate.

Come già accennato, la complessa orografia della zona ha fatto sì che la viabilità storica sia stata adeguata solo in minima parte alle esigenze del traffico su gomma: ciò ha contribuito all'abbandono, più che alla trasformazione della maggior parte delle strutture abitative e di alpeggio non raggiungibili se non a piedi, che hanno così mantenuto le originarie caratteristiche costruttive, offrendoci spaccati di insediamenti arcaici, come cristallizzati nel tempo.

Le seguenti descrizioni dei complessi edilizi più esemplificativi, nei quali i materiali che predominano sono la pietra arenaria locale e il legno di castagno, ci permettono di ricavare un modello abitativo e di sfruttamento zootecnico e agrario per l'area di Capraia fino al crinale appenninico relativamente ai secoli XIX-XX.

### *I poderi fissi*

Il grado di conservazione delle strutture murarie e lignee (travature, solai di piano e di tetto, porte e finestre) e la loro leggibilità sono molto variabili: l'abitazione in loc. Avigliani, originariamente a due piani e la vicina stalla sono ridotte a macerie infestate dai rovi (fig. 13). In relazione a questo nucleo, disposto su uno stretto terrazzo strappato al pendio, si ritrova un'immagine sacra (raffigurante una Madonna, copia recente di una più antica) incastonata nella roccia affiorante, probabilmente in un punto significativo dell'antica viabilità (fig. 14). Quest'ultima rete viaria, oggi non sempre individuabile a causa dell'interrotta manutenzione, costituiva un'interconnessione fra i vari casolari e fra questi e gli alpeggi, fino al crinale.

74 Per fondamentali considerazioni metodologiche, cfr. M. Milanese, *Voci delle cose: fonti orali, archeologia postmedievale, etnoarcheologia*, in *La voce delle cose. Fonti orali e archeologia postmedievale*, Archeologia Postmedievale, n. 9, anno 2005, pp. 11-30, in part. p. 26.

Fig. 13 Ruedri della casa in località Avioni.



Fig. 14 Targa votiva inserita in una nicchia nella roccia affiorante e iniziali C.L. scolpite, località Avioni.



La casa colonica con adiacente stalla di Collalto si dispone nel limitatissimo pianoro sommitale di un colle di quota 837 m slm (fig. 15) che domina la vallata del torrente Ceserano. Il toponimo Collalto (pronunciato *Collelto* dai locali) è di fatto trasparente e le opere di sistemazione artificiale del vertiginoso pendio in stretti terrazzi sul versante orientale indicano la presenza di un vigneto oggi scomparso<sup>75</sup>.

<sup>75</sup> Anche gli strumenti per il verde rame ritrovati nella stalla attestano la vocazione vinicola di questo colle, in effetti molto bene esposto al sole.

Fig. 15 Collalto, il complesso rurale in posizione sommitale.



In posizione separata si ritrovano due ovili affiancati, dal tetto in paglia di segale su scheletro ligneo, molto compromessi. Un riferimento cronologico utile è la data "1866" scolpita in una bozza vicina ad una delle finestre della casa; nel lato breve di questa si colloca il forno da pane semidistrutto sotto cui c'era la porcilaia (fig. 16). In vicinanza della casa troviamo il pozzo ristrutturato nel 1962 come indica la data incisa sulla calce cementizia spalmata sul paramento murario in origine in muratura a secco. Anche il rifacimento del tetto in tegole della struttura principale e componenti di arredo interno in formica indicano una ristrutturazione-utilizzo dell'edificio, forse per solo uso estivo, ben oltre la metà del '900.



Fig. 16 Collalto, il forno da pane in rovina con la sottostante porcilaia.

Il nucleo di Vallaspre ha un'organizzazione simile a Collalto e il complesso abitazione-ovile-stalla oggi visibile è databile al 1903 (figg. 17-18).



Fig. 17 Vallaspre, l'abitazione stretta e allungata e, sullo sfondo, la stalla.

L'abitazione, stretta e allungata, anch'essa su due piani, si sviluppa in senso longitudinale al pendio in un pianoro ricavato artificialmente e ad essa si affianca l'ovile, un piccolo vano adibito a gabinetto e la porcilaia (fig. 19). Un accesso sfondato permette di vedere la stanza con il camino (cucina-laboratorio) e i componenti della travatura di sostegno al primo piano. Una grande stalla, databile al 1905, dunque coeva all'abitazione, si pone a breve distanza da questa con stradello di accesso sostenuto da muro a secco. La particolarità di questa stalla è data dalla divisione fra reparto ovini (fig. 20) e bovini (fig. 21) con accessi separati (piano terra) e fienile unico al piano superiore cui si entra dal lato breve dell'edificio sfruttando il naturale pendio. Le postazioni dei bovini sono cinque e ciò, in aggiunta alla capienza dello spazio destinato agli ovini, denota un'impostazione zootecnica di tutto rilievo per questo nucleo.



Fig. 18 Vallaspre, architrave con particolare sagoma ricurva dell'ingresso della casa, con iniziali FRC, simbolo della croce e data (1)903 in bassorilievo.

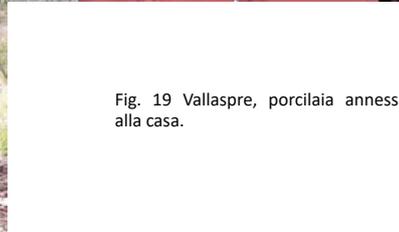


Fig. 19 Vallaspre, porcilaia annessa alla casa.



Fig. 20 Vallaspre, interno a piano terra della stalla adibita alle pecore con due mangiatoie a parete in legno.



Fig. 21 Vallaspre, interno a piano terra della stalla adibita ai bovini con 5 postazioni in legno.





Fig. 22 Cerasa, esemplari di castagni secolari.

Rispetto alla dotazione di animali del 1831, a inizi '900 si aggiungono le vacche e, stando alla lettura dell'architettura, si amplia anche il nucleo abitativo.

L'approvvigionamento idrico era garantito da una sorgente prossima alla stalla, tuttora attiva, convogliata in una vasca rivestita da malta idraulica, il tutto al riparo di un piccolo edificio in pietra con porta e tetto rivestito da zolle erbose, posto sotto monte. Dal punto di vista altimetrico, il nucleo di Cerasa (999,4 m slm) supera tutti gli altri, disponendosi vicino all'alto corso del torrente Sillico che

segna il confine fra i territori di Pieve Fosciana e Castiglione di Garfagnana, circondato sul lato nord-orientale da un grande castagneto con esemplari di castagni antichissimi, databili a partire dal XVI secolo (fig. 22)<sup>76</sup>. L'impianto di questo castagneto e la presenza di fabbricati di notevoli dimensioni in abbandono, fra cui un metato, contrassegnati dal toponimo Cerasa di Sotto, posti poco più in basso rispetto alla struttura ancora ben conservata, permettono di attribuire a tale realtà la natura di insediamento stabile e non di alpeggio.

<sup>76</sup> Uno studio botanico su questi castagni per ricavare la loro datazione e stato di salute è stato commissionato dall'Unione Comuni della Garfagnana all'Università di Firenze: gli esemplari più antichi risalgono al XVI secolo. Cerasa oggi è proprietà del Demanio Regionale, dopo il passaggio dall'Azienda Forestale di Stato all'ente Regione Toscana, ma gestita dall'Unione Comuni Garfagnana.

Uno studio architettonico condotto anni fa sulle più significative strutture di alpeggio appenniniche di Castiglione e Pieve Fosciana<sup>77</sup> offre anche piante e prospetti di Cerasa di Sotto, oggi avvolta dalla vegetazione, ed evidenzia qui anche la presenza di basamenti per la lavorazione dell'uva, insolita coltura per queste quote che nei secoli scorsi si associava a coltivazioni di segale, patate e granturco: "la distribuzione articolata degli edifici di Cerasa fa capire che il nucleo si era reso autonomo, creando una sorta di piccola comunità"<sup>78</sup>.

Nel quinternetto del 1831 *Ceragia di Sotto* risulta in mano a Pietro Pieroni e conta 3 vacche e 45 pecore, mentre *Ceragia di Sopra* è di Biagio Bechelli, con 3 vacche e 45 pecore.

Su Cerasa abbiamo la testimonianza del pastore Mario Cavani, purtroppo recentemente scomparso, che con la famiglia ha gestito per lungo tempo questa azienda agricola contribuendo alla conservazione della razza locale della pecora Garfagnina a seguito di un progetto iniziato nel 2004 e curando l'antico castagneto<sup>79</sup>.

Proprio il castagneto di Cerasa, impiantato nel Cinquecento, è una prova dell'antichità di questo podere e della sua autosufficienza alimentare, dunque dell'occupazione di queste quote intorno ai 1000 m con forme abitative stabili avvenuta all'inizio dell'età moderna.

<sup>77</sup> S. Lunardi, *Aree di montagna della Garfagnana, territorio degli alpeggi. Analisi e indicazioni per un possibile recupero*, in Banca dell'Identità e della Memoria della Garfagnana, Lucca, 2011, pp. 101 ss.

<sup>78</sup> *Ivi*, p. 103.

<sup>79</sup> L'azienda di Cerasa ha un'estensione di circa 35 ettari, di cui 2,5 a castagneto da frutto, 25 a faggeta e 7 a pascolo. Grazie ad un paziente lavoro di ricerca in collaborazione con il Ministero per le Politiche Agricole e Forestali ed il Centro di Ovinicoltura di Castel del Monte (AQ), dal 2004 è stato recuperato un primo nucleo di pecore di razza Garfagnina e qui reintrodotta. La particolarità della pecora Garfagnina bianca è la sua estrema frugalità che la rende molto più resistente alle malattie e capace di produrre una discreta quantità di latte anche con un'alimentazione povera ([www.ucgarfagnana.lu.it/menu-superiore/la-razza-ovina-garfagnina-bianca/](http://www.ucgarfagnana.lu.it/menu-superiore/la-razza-ovina-garfagnina-bianca/)).

Casolari sparsi con relative stalle e annessi agricoli caratterizzano anche il vicino territorio di San Pellegrino in Alpe (fig. 11) che, con i suoi 1525 m s.l.m., costituisce il paese più alto dell'Appennino Tosco emiliano. Ad esempio Il Burigone (1420 m), oggi trasformato in un rifugio escursionistico (fig. 23), Colmaschio (1283 m), o Le Cerrete (1200 m), per citare alcuni esempi di nuclei abitativi e produttivi appenninici di alta quota di una certa consistenza, consentivano la conduzione di una piccola pastorizia non transumante. Gli animali in inverno venivano stabulati e mantenuti grazie alle abbondanti scorte di fieno accumulate durante l'estate<sup>80</sup>.



Fig. 23 Burigone, l'antico nucleo oggi recuperato e adibito a rifugio.

80 Interessante, a questo proposito, la testimonianza di Ercolana Lazzurri, nata proprio alle Cerrete e tra le ultime scolare della piccola scuola di San Pellegrino che raggiungeva a piedi in un'ora di cammino: la sua famiglia fu tra le ultime, se non l'ultima, a lasciare la zona di San Pellegrino nel 1970, prendendo in affitto il podere dei Cipressi, posto nel fondovalle vicino a Pontecosì (Comune di Pieve Fosciana). Alle Cerrete i Lazzurri tornavano in estate con gli animali e questo fino agli anni '90 del secolo scorso, finché i genitori ebbero la forza di continuare l'attività tradizionale; poi la stessa venne interrotta dai figli che intrapresero nuovi mestieri. Come questa famiglia, anche altre avevano precedentemente lasciato i casolari presso San Pellegrino per diventare mezzadri e poi affittuari di poderi meno elevati, alcuni vicino ai paesi di Vibbiana, Villetta e, appunto, Pontecosì e Pieve Fosciana.

### *Le strutture di alpeggio*

La struttura di alpeggio del Foratoio (connesso al podere degli Avigliani) offre l'esempio di un buon recupero architettonico, rispettoso degli originali materiali architettonici e volumetria (fig. 24) condotto da Giancarlo Pieroni, fratello di Angela, alcuni anni fa. In questo edificio rettangolare dal tetto in lastre di arenaria nacque la loro madre ed è per loro un luogo speciale dell'affettività che ancora ospita i ritrovi di famiglia, ma non più l'attività pastorale<sup>81</sup>. Fungeva da base estiva per il pascolo e la trasformazione del latte (nella stanza al piano terra, in corrispondenza del comignolo) e per l'alloggio dei componenti della famiglia (piano superiore) cui si accedeva dal retro della struttura sfruttando il pendio. In facciata sono inseriti due anelli in ferro per legare i muli di buona fattura.



Fig. 24 Foratoio, il nucleo d'alpeggio con faggi secolari sul retro.

81 Intervista ad Angela Pieroni.

Le limitate dimensioni della struttura rendevano necessario un recinto esterno con tettoia per il riparo notturno delle greggi, all'epoca non insidiate dai lupi. Nel lato nord, in stretta relazione con l'edificio, ci colpiscono alcuni esemplari enormi di faggi secolari che ripropongono la suggestione dei grandi alberi (quasi sempre faggi, ma anche ciliegi e castagni a seconda dell'altimetria) posti sovente a protezione delle strutture precarie dei pastori, come osservato da Emilio Lammari in un suo breve scritto inedito<sup>82</sup>.

Le Coste, uno degli alpeggi, insieme a Il Corno e Fegne relativo al nucleo fisso di Reederati, è ancora attivo, utilizzato da Adriano Cassetari, ma di proprietà prima della Comunità Montana della Garfagnana e oggi dell'Unione Comuni Garfagnana<sup>83</sup>.

Qui è stata raccolta l'intervista a questo pastore che oggi risiede a Riana (Comune di Fosciandora) dove conduce un piccolo caseificio e che sale in alpeggio per accudire al gregge ma anche per raccogliere funghi e mirtilli. In questo caso troviamo la piccola struttura con locale con il camino e adiacente cantina al piano terra (con aggiunta in tempi recenti di un vano bagno) e camera al piano superiore; separato dall'abitazione, ma a questa vicino, si colloca l'ovile-fienile con tetto spiovente, non più coperto da paglia di segale ma in lamiera (fig. 25).

<sup>82</sup> Questi alberi erano considerati sacri e la loro maestosa mole assicurava perché simbolo di forza e punto di riferimento nel paesaggio (...). Avevano la funzione di frangivento e facevano ombra in estate, per questo venivano risparmiati dal taglio. Nell'alpe di Barga si ritrovano frequentemente presso gli alpeggi, chiamati "Loghi".

<sup>83</sup> Gli alpeggi più elevati, per evitarne il degrado, furono acquisiti a seguito della Legge delle Montagne del 1952 dalla Comunità Montana della Garfagnana e alcuni resi più raggiungibili dall'apertura di strade bianche la cui realizzazione era funzionale ad assorbire anche la manodopera della montagna: crf. § 2.1.

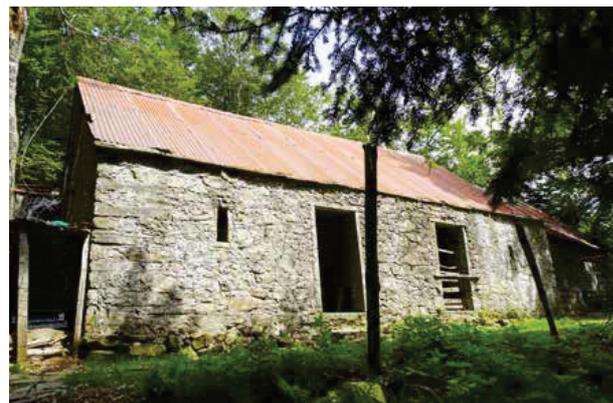


Fig. 25 Le Coste, ovile con tetto in lamiera sostituito l'originario in paglia di segale.

L'alpeggio de Il Cipollino (fig. 26), articolato su più piani (abitazione con annessa porcaia; ovile-fienile e capanna con base in muratura a secco e tetto di cui si conserva lo scheletro ligneo, ma non la copertura originaria in paglia di segale, è in completo abbandono; la data "1922" vicina all'ingresso dell'alloggio pastorale fa ipotizzare una sua ricostruzione dopo il terremoto del 1920 che le fonti orali ci descrivono come evento particolarmente distruttivo in questa zona.

Fig. 26 Alpeggio de Il Cipollino: stalla (primo piano) e abitazione.



Diversamente, il nucleo di Quartiana, di proprietà di Duilio Pieroni e da lui ristrutturato, si sviluppa sullo stesso pianoro artificiale con abitazione e ovile, fra loro separate ma a breve distanza (fig. 27). La data "1786" preceduta dall'iniziale "R", murata capovolta nell'edificio (fig. 28) può indicare il reimpiego di materiale costruttivo o un'opera di ristrutturazione a partire da un edificio preesistente.



Fig. 27 Alpeggio di Quartiana, ovile (sinistra) e abitazione (destra).



Fig. 28 Quartiana, data 1786 preceduta da iniziale R murata capovolta nella facciata della casa.

L'alpeggio di Boiana ci permette di osservare i resti della scaffalatura in legno del cigliere (fig. 29), come localmente viene detta la cantina per la conservazione delle forme di pecorino, in genere posta in un piccolo locale adiacente alla stanza del camino<sup>84</sup>.



Fig. 29 Alpeggio di Boiana, componenti in legno collassate del cigliere.

<sup>84</sup> Sul vocabolo "cigliere" (pronuncia dialettale: *cijere*) significante fondo per attrezzi, legna ma anche cantina, dal lat. *cellarium*, derivato da *cella* 'cantina', vd. A. Bertozzi, *Dizionario Garfagnino*, Banca dell'Identità e della Memoria della Garfagnana, 2007, p. 163. Questo termine è molto diffuso nella montagna appenninica come confermato dalle interviste ad Angela Pieroni, Oliade Manetti e dalla poesia dialettale locale di Togno della Nena. La voce "tuada", sempre per indicare la cantina dove si conserva il formaggio, di ignota etimologia, si ritrova invece circoscritta alla Valle di Soraggio.



Fig. 30 Alpeggio di Mollebreta, resti della scaffalatura del cigliere.

Fig. 31 Alpe di Sargiana, piccola cantina invasa dai rovi, autonoma rispetto all'abitazione.



Anche nell'alpe di Barga, a Mollebreta, si sono ritrovati i resti del cigliere (fig. 30) e in un caso, ancora visibile all'Alpe di Sargiana (relativa al paese di Metello della Valle di Soraggio, Comune Sillano-Giuncugnano), questa struttura si presenta come uno spazio autonomo, seminterrato, quasi a riprodurre una piccola e fresca grotticella con sporgenze in pietra agli angoli interni per il sostegno degli scaffali in legno per sostenere le forme di formaggio a stagionare, soffitto voltato e tetto in lastre di arenaria (fig. 31).

Viste nell'insieme, tutte queste strutture di alpeggio sono contrassegnate da una semplicità e ripetitività costruttiva tale da far dubitare della presenza di maestranze specializzate per la loro realizzazione. I rapporti fra le murature indicano, talvolta, la pratica di aggiungere 'moduli' lineari per l'ampliamento.

Le strutture qui esaminate, diversamente da Cerasa, non sono antecedenti all'Ottocento, anche se la data settecentesca di Quartiana può far supporre una analoga organizzazione economica di queste quote anche nel periodo precedente.

Purtroppo la ricerca basata sull'esame dei resti materiali in elevato, tanto più che la Garfagnana è un'area fortemente sismica e l'architettura di montagna si presenta in forme piuttosto povere e fragili, si scontra spessissimo con questo limite.

### **Il piano di Pieve Fosciana dalle fonti orali**

I pastori provenienti dalle zone alpestri della Garfagnana, di rientro dalla Maremma, prima di risalire ai pascoli montani, erano soliti trascorrere l'inizio della primavera con le loro greggi sul Piano di Pieve Fosciana (fig. 32), ospiti per 30-40 giorni dei vari contadini mezzadri in cambio della concimazione dei campi e di latte ovino che, mescolato a quello bovino, rendeva formaggi misti di ottima qualità<sup>85</sup>.

85 O. Amicotti, *Ordinamento delle aziende nel Piano di Pieve Fosciana*, Tesi di laurea in agraria, Università degli Studi di Pisa, a.a. 1897-98.



Fig. 32 Pieve Fosciana, il Piano. Sullo sfondo il centro abitato e gli Appennini.

Questa permanenza dei pastori provenienti da varie località con le loro greggi sembra aver indotto alla progressiva riduzione gli ovini nelle stalle dei poderi del Piano della Pieve, a favore dei bovini, tra l'altro utilizzati, questi ultimi, anche come forza lavoro nei campi<sup>86</sup>.

Recentemente sono state condotte varie interviste agli ultimi testimoni del mondo agricolo mezzadrile del Piano della Pieve da parte di Pietro Paolo Angelini cui faremo riferimento per ricavarne un punto

86 La tendenza generalizzata alla diminuzione degli ovini nei luoghi di fondovalle della Garfagnana nel corso dell'Ottocento è sottolineata da O. Parisi, *I bovini della Garfagnana*, Tesi di Laurea in Agraria, Università degli Studi di Pisa, a.a. 1924-1925.

di vista sulla figura dei pastori e per risalire alla provenienza di questi ultimi<sup>87</sup>. Tali fonti ci confermano la continuità, fino agli anni '60 del secolo scorso, di una pratica di lunghissima durata.

Nel podere della famiglia Bacci, fra Pieve e Castelnuovo, ad esempio, in inverno soggiornava un pastore, tale Daniele di Capanne (Comune di Careggine) con parte della sua famiglia. "Dormivano insieme a noi, nel camerone e mangiavano nello stesso tavolo. Una famiglia eccezionale con un centinaio di pecore"<sup>88</sup>.

Clara Biagioni (nata nel 1934) nel podere de La Tosse riferisce: "In inverno la nostra famiglia aumentava in quanto dai monti di Barga scendeva un pastore con il suo gregge. Dormiva in casa con noi e ogni giorno ci dava la ricotta bella calda che si consumava con la polenta di neccio. Quando partiva ci lasciava alcune forme di formaggio e il letame delle pecore, molto utile per concimare i campi"<sup>89</sup>.

Ma i pastori, negli ultimi tempi, arrivavano sul Piano della Pieve anche dalla Valle di Soraggio evidentemente dopo che la transumanza a lungo raggio era stata interrotta: l'autore ha un vivido ricordo personale di un certo Antonio, che giungeva ogni inverno con un gregge di un centinaio di pecore bianche garfagnine dal paese di Villa Soraggio, dove rimaneva invece la moglie con i figli e dove lui risaliva a maggio.

Anche Angela Pieroni e Duilio Pieroni, come abbiamo visto entrambi originari della zona di Capraia, offrono conferme su tale abitudine d'uso. La famiglia materna di Angela, da Capraia si trasferiva sul Piano della Pieve a inizio dicembre, ospite del podere in località Venturo, ma la permanenza in pianura non era continua, infatti rientrava a Capraia intorno al periodo di Natale e ridiscendeva alla Pieve per altri 15-20 giorni dopo la primaverile festa "della Libertà" che cadeva e,

87 P. P. Angelini, *Il Piano si racconta, correva l'anno 1968*, Banca dell'Identità e della Memoria della Garfagnana, 2020.

88 *Ivi*, p. 58.

89 *Ivi*, p. 58.

tuttora cade, la domenica *in Albis*<sup>90</sup>, quindi nel momento della ripresa vegetativa dell'erba lupina, foraggio molto ambito. Durante questa parentesi primaverile al piano nascevano gli agnelli ed era il momento della massima produzione di latte e ricotta che i pastori vendevano ai consumatori locali. Diversamente, rimanendo a Capraia, questo scambio non sarebbe potuto avvenire data la lontananza geografica. La produzione di formaggio, oltre alla ricotta, implicava invece che ci fosse un trasportatore che periodicamente portava le forme di formaggio a stagionare a Capraia. All'Alpe, nei pressi di varie capanne e strutture sparse, le pecore caprine giungevano a fine maggio.

Anche Duilio Pieroni, pur cambiando diverse residenze nel corso della sua vita, non si è mai discostato da questa gestione che potremmo definire "altimetrica" delle risorse agro-pastorali su scala locale e, soprattutto, ha portato avanti la pastorizia integrata all'agricoltura fino alla soglia degli anni '80 del secolo scorso<sup>91</sup>.

La famiglia di Adriano Cassettari, invece, non sentì l'esigenza di portare le pecore sul Piano della Pieve perché disponeva di molti ettari di proprietà (quasi 50 ha!) intorno al podere di Fornori da cui si ricavano scorte di foraggio sufficienti per l'inverno, similmente a

---

90 Angela riporta che la madre le ripeteva che il momento per trasferirsi alla Pieve era indicato da un segnale particolare: quando si vedeva sciogliere la neve sulla Pania Secca (catena apuana di fronte a Capraia) che formava, sotto il riflesso del sole, una sorta di croce lungo il canalone sottostante la vetta.

91 Duilio ha vissuto nel podere di Sturata di cui la famiglia aveva un contratto di mezzadria fino al 1941 poi si è trasferito in un altro non distante (Sturatella), infine, dopo il matrimonio nel '52, presso un podere del Sillico. In relazione alla sua gioventù ricorda che il podere di Sturata produceva patate, grano, castagne e aveva "un branchetto di una trentina di pecore", ma anche 6-7 vacche che transumavano insieme alle pecore all'alpe di Quartiana dove andavano solo i giovani e i vecchi, mentre gli adulti rimanevano a Sturata. All'alpe facevano il formaggio (i nonni); ai bambini spettava mungere le pecore, ma lassù non coltivavano niente e per le provviste si recavano quasi ogni giorno a Sturata, in un'ora di cammino. In inverno il gregge veniva portato alla Pieve, presso il Podere del Pozzo, ogni anno.

Cerasa e ai casolari nei pressi di San Pellegrino. Ma in estate il gregge, da Fornori, veniva sempre condotto all'alpe facendo base a Le Coste, distante solo un'ora di cammino da Fornori. Questo punto di appoggio estivo, passato poi al Demanio Forestale, viene tuttora utilizzato da Adriano che non ha interrotto la pratica della pastorizia e, anzi, ha da molto tempo avviato un caseificio nella zona di Riana (Comune di Fosciandora) presso cui oggi risiede con la famiglia.

L'ultimo pastore che da Cerasa ha portato il gregge in inverno sul Piano della Pieve, nel podere de Il Bagno, è stato Mario Cavani, fino agli anni '80 del '900. Nella testimonianza sua e della figlia Ombretta traspare molto chiaramente questo legame con la pianura e dunque una sorta di doppia cittadinanza. In inverno, mentre le pecore pascolavano nella zona prativa umida di Pra' di Lama, la famiglia risiedeva in una casa colonica in affitto e le figlie di Mario frequentavano le scuole locali. Ombretta ricorda vividamente il momento di ritornare a Cerasa perché il padre iniziava a preparare i campanelli per le pecore e gli animali, sentendo questo suono, si agitavano e sembravano percepire l'inizio della risalita primaverile verso i pascoli appenninici.

### 2.3.2. Le alpi di Fosciandora e Barga

Oltre alle persone già citate, che hanno avuto un ruolo importante nella narrazione sull'ultimo utilizzo economico dell'area di Capraia, le fonti che qui di seguito verranno presentate hanno permesso di raccogliere notizie anche sull'ultima pastorizia nei territori appenninici di Fosciandora e Barga (fig. 33) rilevando che, anche per questo comparto appenninico, vi è stata una generalizzata tendenza a far svernare le greggi *in loco*. In particolare, Barga poteva contare su due pianure di origine alluvionale simili a quella di Pieve Fosciana - Pian Grande e Fillecchio -, cui si può aggiungere anche il piano di Mologno sul Serchio, benché quest'ultimo più limitato rispetto ai primi due. Queste "opportunità di pianura" hanno consentito un'integrazione fra pastorizia e agricoltura analoga a quella rilevata per il Piano di Pieve Fosciana, evitando a molti pastori di prendere la strada della Maremma con il sopraggiungere dell'inverno.

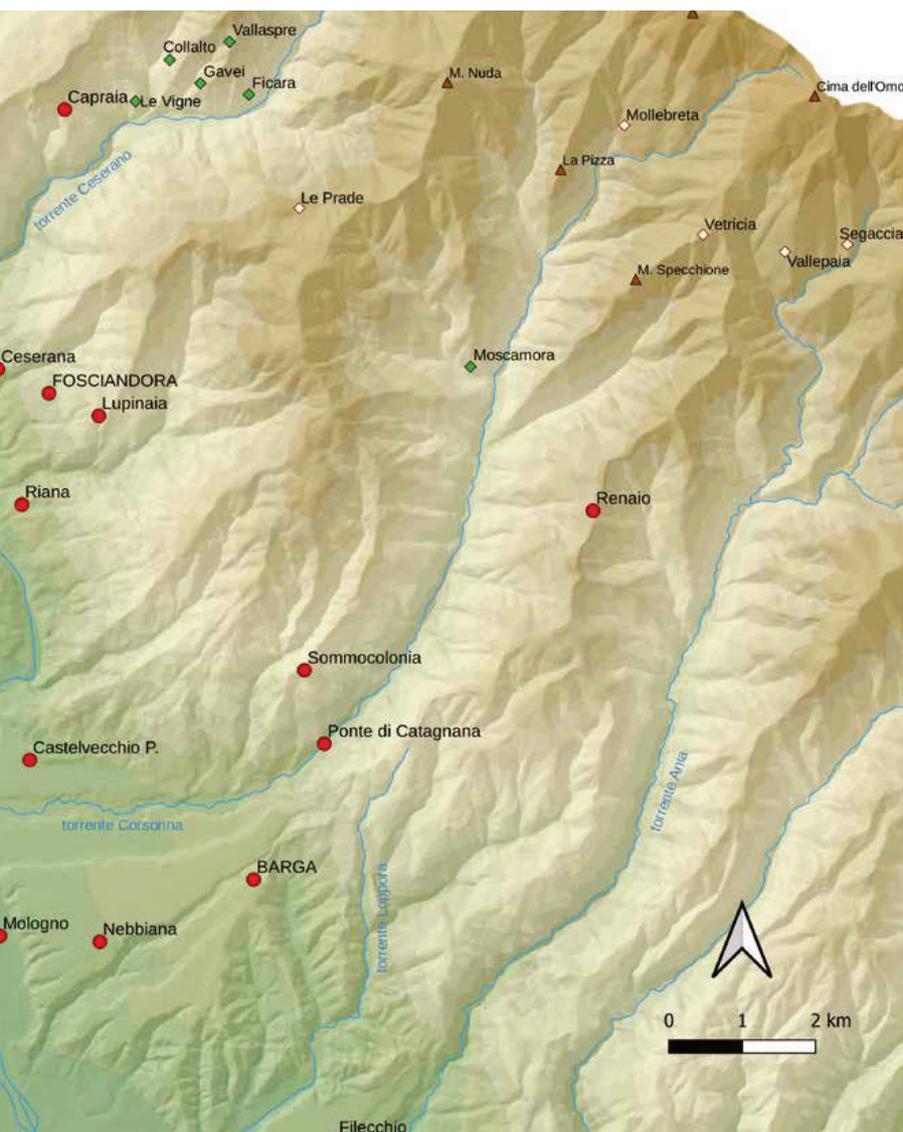


Fig. 33 Distribuzione dell'insediamento nei territori appenninici di Fosciandora e Barga (cerchio in rosso = paesi; rombo in verde = poderi fissi; rombo in bianco = alpeggi; triangolo in marrone = monti). Base da cartoteca Regione Toscana.

Bruno Moscardini (1937-2022), per l'area di Fosciandora (faceva la transumanza verticale fra il paese di Riana e l'alpeggio de Le Prade, al quale confluivano anche i pastori presenti nei paesi di La Villa, Ceserana, Migliano e Fosciandora) ci fornisce, fra l'altro, delle informazioni interessanti riguardo all'integrazione pastorizia/castanicoltura: le pecore e le vacche venivano riportate giù dall'alpeggio presso i borghi prima della raccolta delle castagne per la pulizia delle selve, ma poco prima di iniziare la raccolta, gli animali tornavano in alpeggio per il tempo necessario ad evitare i danni ai castagneti e ai frutti. Anche all'alpeggio erano presenti i castagneti da frutto e la raccolta veniva organizzata in modo che non si sovrapponesse con quella nelle selve vicino ai paesi.

La presenza delle vacche in alpeggio permetteva di produrre formaggio misto e la moglie di Bruno ha calcolato una produzione di circa 150 forme annue (una forma al giorno per cinque mesi) che tenevano nella "cantinetta" a stagionare per poi venderle ai commercianti locali di fiducia<sup>92</sup>.

<sup>92</sup> Bruno ha venduto il casello a Le Prade nel 2019, anno in cui ha interrotto la pratica di portare le pecore in alpeggio. Poco dopo ha ceduto anche il gregge e l'interruzione dell'attività è stata per lui fonte di tristezza.



Fig. 34 Oliade e Ascanio Longhi con il loro ultimo gregge, foto di Pietro Guidugli (marzo 2021).

Oliade Manetti (nata nel 1938) al momento dell'intervista aveva ancora una decina di pecore nel suo podere nella zona di Mologno (fig. 34): originaria di Massa Sassorosso (Comune di Villa Collemandina), con il marito Ascanio Longhi, sposato nel 1964, aveva transumato in Maremma nella zona di Piombino/San Vincenzo (LI) fino alla fine degli anni '60 del '900 seguendo la tradizione familiare. Poi acquistò il podere di Mologno nel 1980 (dove prima era affittuaria) che le permise di continuare a tenere il gregge e contemporaneamente a coltivare i campi. La base del pascolo estivo per Oliade è sempre stata offerta dall'alpeggio dell'Alpe di Massa, dove ha una struttura di proprietà e dove portava gli animali con un camion in affitto. Il caso di Oliade dimostra che le pianure locali della Garfagnana, ridotto il carico pascolativo dagli anni '50 del secolo scorso, potevano bastare a sostenere le greggi in inverno, così lei e il marito hanno fatto i pastori-contadini per tutta la vita, con dignità e una buona fama di pro-

duttori di pecorino tradizionale nel Barghigiano. Oliade ha venduto con dispiacere le ultime pecore nel maggio del 2021, ma continua ad andare nella sua casetta di alpeggio in vacanza, d'estate. Si chiama così perché suo padre, di rientro dalla Maremma, volle darle questo nome insolito in omaggio a un parroco maremmano suo amico, passato a miglior vita poco prima della nascita della figlia.

Delia Giovannetti (nata nel 1944) ha offerto una nitida testimonianza, fra l'altro, sulla buona integrazione dei pastori della montagna di Barga con i contadini di Filecchio e sul mestiere di pastore-carbonaio del padre (lei proveniva da Val di Vaiana, dove ancora abita la famiglia del fratello, mentre lei ora risiede a Barga)<sup>93</sup>. Delia frequentò le scuole elementari di Renaio dove si recava a piedi (un'ora ad andare e altrettanto a rientrare) con la paura fissa di trovarsi di fronte, all'improvviso, il muso di uno dei tanti muli carichi di carbone che facevano la spola fra il monte, ricco di carbonaie e il Ponte di Catagnana. Quest'ultima località, nel fondovalle del torrente Corsonna, con i suoi magazzini, fungeva da punto di stoccaggio del carbone finché il subentrare di altri combustibili non lo posero in disuso, poco dopo la metà del Novecento.

93 "In inverno stavamo dal contadino a Filecchio per evitare la neve perché ai Capannelli (area di alpeggio della famiglia nei pressi del monte Specchione) ne veniva tanta e anche in Val di Vaiana dove c'era la nostra casa di proprietà. Allora stavamo giù in affitto che però metà veniva pagato con il formaggio e la lana delle nostre pecore alla tosa di maggio. Poi a primavera si ritornava su e era tutto un trasloco, insomma, la nostra vita. Ci si affidava al contadino e ci si stava bene perché c'era amicizia. Addirittura il figlio qualche anno fa venne a trovarci al Capannello. Mi ricordo che la sera d'inverno tutte le donne tessevano la canapa che veniva su bene a Filecchio. D'estate si stava fissi ai Capannelli e lassù ci si faceva anche l'orto ed io il sapore di quella verdura non l'ho più risentito da tanto che era buona. Il papà faceva anche il carbone e la domenica mattina andava a Barga a comprare un po' di carne, come il lesso e anche le aringhe. Il formaggio invece non ci mancava! Io e la mamma e i miei fratelli guardavamo le pecore tutto il giorno, poi la sera la mamma mungeva e con il latte ci faceva la ricotta e il formaggio. C'erano altri capannelli più o meno lontano dal nostro, ma ci si aiutava tutti, c'era fratellanza" (dall'intervista a Delia Giovannetti).



Fig. 35 L'alpeggio di Luigi Renucci presso La Vetricia.

Dal punto di vista linguistico è interessante l'utilizzo di "capanello" o "logo" (pl. loghi) nel Barghigiano per indicare le capanne di alpeggio. Delia ne ricorda attivi una cinquantina sull'alpe di Barga, durante la sua infanzia.

Luigi Renucci (nato nel 1930) dalla sua casa colonica di Nebbiana (Pian Grande, Barga) ancora attorniato da un gregge che rappresenta la sua ragione di vita<sup>94</sup>, racconta la sua esperienza di pastore, ma anche come boscaiolo, barista (al Ponte di Catagnana, per soli 4 anni) e piccolo imprenditore nel settore dell'autospurgo dove ora sono su-

<sup>94</sup> Il figlio racconta che data l'età avanzata del padre aveva provato a togliergli il gregge, vendendo le pecore, ma constatando che da lì a poco era caduto in depressione, decise ben presto di riprenderglielo.

bentrat i figli. Proviene da Montebono, nella vallata del Corsonna e, come Delia, trascorreva l'estate in alpeggio (zona Renaio e Vetricia) e l'inverno stava in affitto da contadini sul piano dove poi, negli anni '80, acquistò il podere e dove tuttora abita.

Luigi sposò una donna di Vico Pancellorum (Bagni di Lucca), conosciuta quando lavorava come boscaiolo nella Val di Lima e siccome il suocero transumava in Maremma, anche lui praticò la transumanza nella zona di Gavorrano (GR) dal 1955 per alcuni anni (un suo figlio, classe 1963, è appunto nato là). Mantiene vivo il legame con l'alpe curando il casello di sua proprietà (acquistato molto tempo fa da uno zio) nei pressi della Vetricia (fig. 35) dove ancora fino a tre anni fa portava il gregge in estate.

### 2.3.3. I segni epigrafici dei pastori

Un recente progetto di ricerca ha permesso di divulgare, attraverso un itinerario tematico, i segni scolpiti sulle pietre dai pastori durante la frequentazione dei pascoli estivi svolti sul Prato Fiorito (Appennino di Bagni di Lucca), in un arco cronologico di ben quattro secoli (1600-1900)<sup>95</sup>. Pur nella difficoltà di interpretazione che da sempre avvolge questo tipo di testimonianza, molto spesso ridotta alle iniziali di nomi e cognomi, date o anche altri simboli più misteriosi, tale iniziativa ci pone di fronte ad una nuova azione di ricerca, tutela e valorizzazione culturale riguardante la montagna.

Il territorio apuano, in particolare, è da tempo oggetto di ricerche epigrafiche data la grande abbondanza di queste "testimonianze storico-antropologiche, nascoste ai bivi dei sentieri, nelle pieghe delle valli o sui valichi, oppure evidenti in siti di passaggio esposti su creste e

<sup>95</sup> [www.serchioindiretta.it/cultura-e-spettacoli/2021/08/27/prato-fiorito-si-presenta-il-nuovo-sentiero-didattico-dei-sassi-scritti/126866/](http://www.serchioindiretta.it/cultura-e-spettacoli/2021/08/27/prato-fiorito-si-presenta-il-nuovo-sentiero-didattico-dei-sassi-scritti/126866/). Lo studio, ancora in corso, trova una prima sistemazione nel volumetto "Il monte delle streghe", progetto Sassi scritti-Prato Fiorito, a cura del Comitato Scientifico Toscana del Club Alpino Italiano.

cime delle montagne<sup>96</sup> che indubbiamente suscitano forti emozioni e attrazione. Tralasciando i segni delle epoche più remote, di maggiore difficoltà di individuazione e di interpretazione, i graffiti moderni, particolarmente numerosi in tutto il territorio montano, sono riconoscibili sia per la tematica, sia per la presenza di scritte, nomi e date, sia per il fatto che sono stati effettuati in contesti o su manufatti architettonici all'incirca databili. Una testimonianza, raccolta fortuitamente nel 1983 dai volontari del Gruppo Archeologico Garfagnana da un anziano pastore che in gioventù era solito frequentare con il suo gregge la Sella dell'Anguillara (Monte Sumbra, Alpi Apuane centrali), è illuminante per comprendere come la scelta di lasciare un segno inciso talvolta dipenda dalla presenza, in quel determinato punto, di altri precedenti segni. Questo pastore aveva infatti dichiarato di aver inciso in quel luogo, nei primi anni '40 del '900, il profilo di una mano e due pennati (cioè le forcole che ogni pastore porta con sé e usa nella quotidianità) con le iniziali del suo nome e cognome, proprio accanto ad altre figure analoghe preesistenti<sup>97</sup>.

Come altri casi di studio hanno dimostrato, questi segni sono specchio della capillare frequentazione del territorio, quasi sempre riconducibili alla volontà di lasciare una memoria personale in occasione di un passaggio o di una sosta più o meno prolungata e, in genere, abitudinaria in un dato luogo<sup>98</sup>.

---

96 G. Sani, *Le rocce dei pennati. Sulle tracce delle rocce sacre dei Liguri-Apuani*, Centro AR Toscano, 2011, p. 14. Inoltre, O. Guidi, *Incisioni rupestri sulle Alpi Apuane*, Lucca, 1992.

97 G. Rossi, *La meravigliosa avventura del Gruppo Archeologico Garfagnana (1979-1991)*, Banca dell'Identità e della Memoria della Garfagnana, 2021, p. 84. Questo autore giustamente utilizza tale testimonianza anche come prova per dubitare sulle facili attribuzioni delle figure dei pennati al periodo ligure-apuano e, più in generale, ad epoche remote.

98 R. Cerri, R. Fantoni, (a cura di), *I segni dell'uomo. Iscrizioni su rocce, manufatti e affreschi dell'arco alpino, una fonte storica trascurata*, atti del convegno di Varallo e Rima (Valsesia), 6-7 ottobre 2018, CAI Sezione di Varallo, 2019.

La ricerca dei segni epigrafici sicuramente riferibili all'ambito pastorale (con nomi, o solo iniziali di essi, disegni stilizzati, date, poesie, ecc.) nel mio ambito di ricognizione ha dato vari risultati aprendo nuove possibili strade di ricerca e permettendo anche l'individuazione di alcune delle stesse fonti orali poi intervistate<sup>99</sup>. Si tratta naturalmente di un lavoro che necessita di un tempo maggiore e di una ricerca geografica di ulteriore dettaglio per essere completato, ma che ad ora ha già permesso di raccogliere e sistematizzare delle informazioni utili a:

- comprendere la nascita e trasformazione architettonica delle strutture di alpeggio;
- individuare nomi di pastori e le aree di pascolo da loro utilizzate;
- calarsi nella sfera emotiva dei pastori e nella loro capacità espressiva.

#### **Genesi architettonica delle strutture di alpeggio**

Nel censimento iniziale delle strutture di alpeggio relativamente all'arco appenninico dei Comuni di Villa Collemandina e Castiglione di Garfagnana, erano già state evidenziate date, iniziali di nomi e simboli religiosi incisi sulle pietre di costruzione degli edifici pastorali<sup>100</sup>. In vero si tratta di sporadiche attestazioni, come nell'alpeggio di Salera dove fu ritrovato il trigramma bernardiniano ('IHS' sormontato da croce con chiodi) su una bozza di una capanna e la data 1786 con iniziali di nomi scolpiti a lato dell'ingresso di una casera nello stesso alpeggio<sup>101</sup>. Se nella prima di queste due testimonianze possiamo rinvenire un tema epigrafico di contenuto religioso molto diffuso in

---

99 Ad esempio il figlio di Ester Longhi, Ottavio Longhi, originario di Massa Sasorosso (Comune di Villa Collemandina) che si è anche potuto ricollegare a Ivo Longhi (zio paterno di Ottavio), intervistato da Riccardo Papi alcuni anni fa a Venturina (LI) dove si era trasferito definitivamente una volta interrotta la transumanza verso la Garfagnana.

100 L. Giovannetti, *La storia nel paesaggio*, op. cit., pp. 113, 115.

101 *Ibidem*.

questa area nel Sei-Settecento<sup>102</sup>, nella seconda ritroviamo un segno di possesso della struttura con data di impianto di quest'ultima.

Un altro segno di proprietà con data "1852" e iniziali di nome si ritrova sulla facciata di una casera dell'alpeggio di Campaiana (Villa Collemandina, fig. 36).



Fig. 36 Alpeggio di Campaiana, bozza con iniziali di nomi e data 1852.

Nell'alpeggio di Casini di Corte, relativo al borgo di Villa Soraggio (Comune di Sillano-Giuncugnano), la bozza posta in posizione centrale, al livello del basamento di una casera, reca due date: 1722 e 1833 e una terza in basso, molto più recente (1998) oltre a varie iniziali di nomi e il simbolo 'IHS' (fig. 37).

102 Un altro esempio, sempre a Salera, riporta un analogo simbolo ma molto più stilizzato sopra la data 1798, *Ibidem*, p. 113.



Fig. 37 Alpeggio di Casini di Corte, bozza con date 1722, 1833 e simbolo IHS.

Questi riferimenti sembrerebbero alludere alla fondazione della struttura e ai successivi rifacimenti, distribuiti nell'arco di ben tre secoli. Purtroppo privi di un riferimento cronologico sono gli interessanti graffiti incisi sull'architrave della struttura de La Segaccia (alta valle Corsonna, Barga, m 1207) recuperata come piccola casa estiva: le stilizzate figure femminili, riconoscibili dalla lunga gonna e fazzoletto da testa, sembrano rimandarci al XVIII secolo o anche al successivo e questa cronologia è anche supportata da diversi reperti ceramici rinvenuti durante la ricognizione del luogo nella scarpata sottostante alla casa.



Fig. 38 Alpeggio de La Segaccia, architrave della casa di alpeggio con incisioni antropomorfe.

Nella stessa struttura si ritrova una particolarissima bozza recante una mano e croce incise (fig. 39), di difficile interpretazione perché frammento di una rappresentazione in origine più ampia. Queste raffigurazioni dimostrano che alcuni contesti architettonici pastorali, rispetto alla stragrande maggioranza dei casi 'anonimi' sparsi sulle montagne, assumevano una volontà "narrativa" particolare, della quale oggi inevitabilmente ci sfugge il senso più profondo.

Si è inoltre posta l'attenzione anche sui segni attestanti il cambiamento di destinazione delle strutture pastorali: da luoghi del lavoro a luoghi della ricreazione estiva a partire dagli anni '60 del '900. Oltre ad ampliamenti e all'impiego di nuovi materiali edilizi, non sempre intonati alla peculiarità dell'originario insediamento pastorale, colpiscono alcune targhe affisse su capanne ristrutturare, con nomi evocativi, ispirati ad un nuovo sentire, tipo "Baitina" (alpeggio di Campaiana), e "Paradiso" (alpeggio de Le Prade). Sono proprio queste denominazioni a farci riflettere su una maturazione del nuovo concetto di montagna avvenuta nel periodo del boom economico. Alcuni discendenti di pastori, o anche pastori stessi attivi fino alla metà del Novecento circa, hanno vissuto in prima persona il passaggio ad altri mestieri che prevedevano periodi di ferie, certamente sconosciuti anche solo ai loro padri e madri.

Fig. 39 Segaccia, bozza con mano e croce scolpite su una bozza murata in facciata dell'abitazione d'alpeggio.



### Nomi di pastori e rispettive aree di pascolo

Da semplici scritte riportanti nome e cognome, talvolta accompagnate da date, possiamo ricostruire le stazioni di pascolo utilizzate dai pastori di Metello (Comune di Sillano-Giuncugnano) nel progressivo risalire con le greggi verso il crinale appenninico durante l'estate.

Le scritte si collocano in prossimità del tracciato stradale che univa questo borgo ai pascoli dislocati intorno al passo di Romecchio caratterizzato dalla presenza di paleo-frane e quindi con abbondante materiale lapideo in arenaria macigno sparso, anche di grandi dimensioni. Proprio sui massi più grossi ed evidenti ritroviamo le scritte incise.

Il nome più frequente è quello di un pastore locale sepolto nel cimitero di Metello, Emilio Busti (1909-1985), scritto in lettere capitali, individuato sui sassi più grandi, ai margini della strada (fig. 40).

Fig. 40 Bozza con inciso il cognome e nome 'Busti Emilio' lungo la strada dell'alpe di Romecchio.



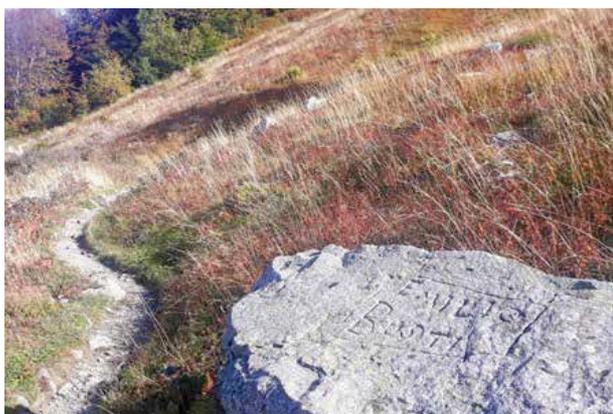


Fig. 41 Altra traccia del passaggio di Emilio Busti su un masso in arenaria lungo il sentiero di Lama Lite, con data 6-8-1976.

I segni da lui lasciati si collocano ora all'ombra delle conifere dei rimboschimenti forestali degli anni '50 del Novecento ed è questa particolarità della vegetazione che ci permette una datazione delle epigrafi anteriormente a questo periodo, quando cioè l'area non era ancora boschiva, ma, appunto, pascolativa. Poi si ritrova la sua firma anche sul sentiero in prossimità del crinale in località Lama Lite accompagnata dalla data 6-8-1976 (fig. 41), dunque incisa quando lui era ormai anziano.

Non distanti dai segni di Emilio Busti troviamo anche le scritte "Settimo Capponi" e "Caffi Franco" in stampato con la data 1921, le iniziali "FL" in un disinvolto corsivo con la data 1915 (fig. 42) e, di nuovo in stampato, il nome "Francesco" su un grande macigno<sup>103</sup>. Per

103 Anche Franco Caffi lascia la sua firma a Lamalite con la data 1955, non distante da quella di Emilio Busti e di un suo probabile parente: Caffi Martino, 1938.

l'identità di quest'ultimo è probabilmente indicativa la bella lapide funeraria con foto (fig. 43) presente nel cimitero di Metello: potrebbe trattarsi di Francesco Busti (1851-1932) "cultore indefesso della pastorizia" che riposa accanto alla moglie Luisa Busti, nata Mondini (1861-1918). In tal caso la professione di pastore viene immortalata con orgoglio nel monumento funebre, fra i più antichi e elaborati del piccolo camposanto di Metello, forse a sottolineare anche una certa agiatezza economica.



Fig. 42 Monogramma FL con data 1915. Fig. 43 Lapidine funebri di Francesco e Luisa Busti nel cimitero di Metello.

Ancora in relazione all'attesa durante i pascoli, va posta la grande pietra sommariamente sagomata rinvenuta nei pressi dell'alpeggio di Borsigliana (Comune Piazza al Serchio) che reca lo schema del gioco "Il lupo e le pecore" con vicine iniziali di nomi di difficile decifrazione (fig. 44)<sup>104</sup>.

104 Questo schema di gioco è inciso anche sull'antica aia delle Case, principale luogo di ritrovo dell'alpeggio apuano di Campanice (Comune di Stazzema): L. Marcuccetti, R. Bazzichi, *San Giovanni Battista in Campanice, storia di un alpeggio, diario di una ristrutturazione*, Pietrasanta, s.d., p. 84.



Fig. 44 Grande bozza rettangolare con inciso lo schema di gioco "della pecora e il lupo" lungo la strada per l'alpe di Borsigliana.

Cosa ci dicono questi nomi e cognomi affidati alle pietre?

Non molto, oltre ad offrirci appigli cronologici sulla frequentazione di aree pascolative e proporci la ripetitività dell'onomastica di queste comunità pastorali. Certo è che la loro presenza sulle pietre, spesso celata da soffici strati di muschio o dagli arbusti dei mirtili, contribuisce a umanizzare questi luoghi, a farci ritrovare tracce di identità pastorali che nel secolo scorso rappresentavano il volto sociale ed economico della montagna. Si capisce che il mestiere di pastore si tramandava di padre in figlio all'interno di un gruppo sociale piuttosto chiuso, come rivelano gli stessi cognomi locali<sup>105</sup>. Intorno a

questi nomi si potrebbero aprire ricerche più puntuali a partire dalla consultazione degli archivi anagrafici comunali e, soprattutto, i più recenti potrebbero essere resi maggiormente eloquenti grazie alla consultazione delle fonti orali, come dimostra ciò che si è appreso dalla scritta di Ultimano Lucchesi datata 25/06/1958 e che riporta anche la data di nascita 4/10/1937 dell'autore (fig. 45) all'interno della Tana

105 Discendenti della famiglia Busti di Metello sono i fondatori dell'importante Caseificio Busti, a Palaia (PI), attivo dal 1955: Remo e Alessandro Busti ([www.caseificiobusti.it](http://www.caseificiobusti.it)). Su Remo Busti e la sua originaria attività di pastore transumante si veda il suggestivo documentario "Il pastore e la montagna", 2018, DocumentAria Film (reperibile dal web).

del Lupo presso i pascoli del Monte Prato Fiorito (Comune di Bagni di Lucca). La nipote riferisce infatti che questa scritta coincide con l'anno di emigrazione verso il Nord Europa di Ultimano che era solito portare il suo gregge di capre proprio in quei pascoli e in quella grotta. Qui Ultimano volle lasciare un ricordo di sé, a ridosso della sua partenza<sup>106</sup>.

Ancora ad una partenza, nella sua struggente laconicità ed inevitabilità, fa riferimento l'epigrafe "Bisogna partire" con data 1870 e iniziali "G.A.D" (fig. 46) collocata in un'abitazione nella località montana di Moscamora nella Valle della Corsonna (Comune di Barga)<sup>107</sup>. Lasciare i luoghi di origine e le attività di famiglia per sfidare l'ignoto dovette certamente costituire una frattura materiale ed emotiva nella vita

106 Informazione ricavata dal pannello esplicativo posto appena fuori della grotta.

107 Grazie ad Emilio Lammari, classe 1948, abitante ad Albiano (Barga) e esperto conoscitore della montagna appenninica di Barga, questa epigrafe su arenaria (11 x 18 cm) si può attribuire ad Angelo Gonnella che di fatto emigrò all'estero ma poi rientrò e nella sua maturità si trasferì al Ponte di Catagnana, alle porte di Barga.



Fig. 45 Epigrafe di Ultimano Lucchesi in vicinanza dei pascoli del Monte Prato Fiorito.



Fig. 46 Moscamora, Valle del Corsonna, epigrafe di commiato con iniziali e data 1870.



Fig. 47 Iscrizione poetica di Luigi Busti al passo di Romecchio, lato 2.

di questi montanari, da cui l'esigenza di fissare sulla pietra il difficile momento del distacco dai luoghi natali.

#### Sfera emotiva e capacità espressiva dei pastori

L'epigrafe presso il passo di Romecchio a 1680 m slm, firmata da Luigi Busti (1895-1963), su una lapide appositamente strutturata e incisa su entrambe le facce (fig. 47), ci conduce in una dimensione di introspezione e contemplazione della natura montana da parte di un pastore-poeta, anch'esso con il cognome

Busti. Il luogo in cui è posta è confluenza di più direttrici stradali di valico e acquista un valore religioso grazie alla presenza del piccolo oratorio di San Bartolomeo (fig. 48) recentemente ristrutturato da parte degli abitanti di Metello che ogni due anni vi conducono in processione la statua del santo protettore nella ricorrenza del 24 agosto, secondo una lunghissima tradizione<sup>108</sup>.

Fig. 48 L'oratorio dedicato a San Bartolomeo, patrono di Metello, al passo di Romecchio.



108 Per un'idea di questa suggestiva e sentita cerimonia religiosa: [www.noitv.it/2017/08/san-bartolomeo-portato-spalla-sugli-appennini-170516/](http://www.noitv.it/2017/08/san-bartolomeo-portato-spalla-sugli-appennini-170516/)



Fig. 49 Scritta in memoria di Ester Longhi incisa sulla pietra affiorante sul crinale di Bocca di Massa.

Il contenuto dell'epigrafe, in lettere capitali distribuite sulle due facce di una lastra in arenaria dal profilo irregolare<sup>109</sup>, può essere considerato uno scritto "di ritorno", forse anche di commiato dalla vita e, di certo, una dichiarazione del profondo legame provato dal pastore verso la montagna appenninica di origine ("la mia culla"). Le incertezze ortografiche dovute ad un'alfabetizzazione forse minima dell'autore contrastano con la profondità del messaggio di memoria, affidato alla pietra "per i futuri nepoti".

La lunga scritta sulla pietra affiorante sul crinale in località Bocca di Massa (Comune di Villa Collemadina), purtroppo erosa in alcune sue parti (fig. 49), non assume il carattere di un pacato messaggio poetico simile al precedente, quanto piuttosto rappresenta uno straziante addio alla figura di una donna pastora, Ester Longhi, nata Mannelli, di Massa Sassorosso, morta in quel luogo per folgorazione, nel luglio del 1959.

109 La lapide misura 53 x 50 cm con spessore di 9 cm e la scritta si sviluppa su entrambe le facce. Nel lato a Sud (versante toscano) recita: "Da umile pastore/quassu vissi/in cuesta cuiete/e nel suo dolce/ incanto/e a perenne memo-ria in questa pietr-/ a scrissi per/ i futuri nepoti/ il mio rimpianto/". Nel lato Nord (versante emiliano) continua in questo modo: "Affido a cuesta pietra/ il mio ricordo su cuestas/ monti che furon/ la mia culla pel-/legrinai poi il/ mondo e un di tor-/ nai a ricercar/ cuella pace che/ lassiai Busti/ Luigi 1895-1963".



Fig. 50 Rifugio anti-temporale presso il monte Sella.

Le parole furono tracciate dalla mano del marito di lei, Arturo Longhi: uno sfogo, potremmo definirlo, per una morte improvvisa e ingiusta nel luogo “dove stavi di guardia alle tue pecore per guadagnare pane ai figli”, un elogio alle virtù di lei e un invito alla preghiera per i passanti<sup>110</sup>. Significativamente un rifugio di crinale in pietre a secco

110 “+ Mia cara Ester Longhi/ ti baciano marito e/ figli (...) tua casa ti (...) recavi alla morte (...) calvario/ dove stavi di guardia/ alle tue pecore/ per guadagnare pane ai figli (...) Ester aiuta (...)/ pastori pregate o buona/ gente che passate per la/ povera Ester e nella vita/ da tutti onorata (...) contemplare (...) onestà/ e bontà chi la conosciuta/ potrà giudicare”. Anche in questo caso emergono incertezze lessicali segno di una scarsa istruzione, ma allo stesso tempo uno slancio comunicativo notevole.

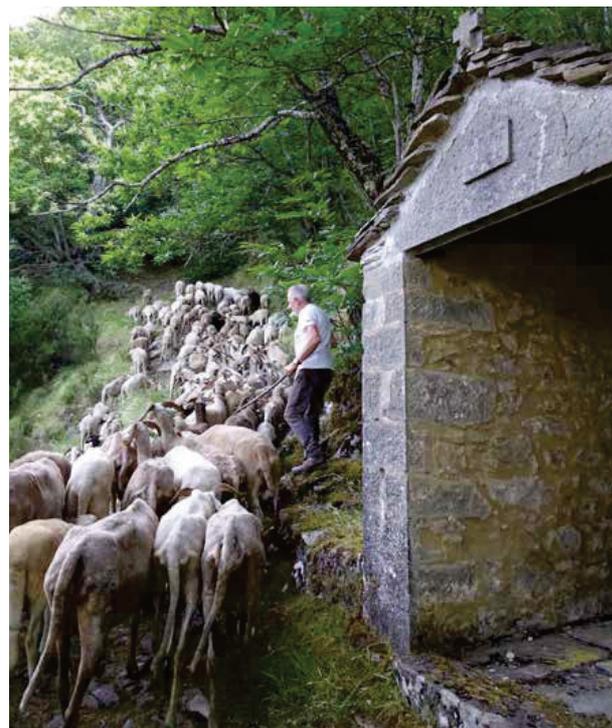


Fig. 51 Maestaina “a cappella” lungo la strada dell’alpe di Capraia, con data 1920 e dedicata alla Madonna delle Grazie.

per ripararsi dai fulmini è ancora visibile a non grande distanza dal luogo dove Ester perse la vita (fig. 50): insieme alla suddetta lapide, ci ricorda quanto i rapidi mutamenti delle condizioni meteorologiche della montagna costituissero un rischio costante per i pastori e le greggi durante i pascoli estivi e gli spostamenti per raggiungere le alpi.

In questa ottica di riparo dalle intemperie, oltre che per il loro valore religioso, vanno interpretate le cappelle-rifugio poste lungo i tracciati pastorali più battuti (fig. 51).



Fig. 52 Maestaina "a cappella" lungo la strada dell'alpe di Corfino dedicata ai Santi locali Pellegrino e Bianco.

Non ci stupisce che siano proprio questi piccoli punti di soccorso e conforto morale a contenere i graffiti e, in tempi più recenti, le scritte di chi volle lasciare su quelle pietre e intonaco un ricordo di sé. Indicativa in tal senso è la cappellina dedicata a San Pellegrino (fig. 52) sulla strada dell'alpe di Corfino databile al 1850 grazie alla data posta nella parte inferiore della targa marmorea in bassorilievo raffigurante i SS. Pellegrino e Bianco, molto venerati a livello locale (fig. 53).

Fig. 53 Interno della maestaina della figura precedente con targa in marmo e vari graffiti di pastori e viandanti sulle pareti.



#### 2.3.4. La tradizione orale per la ricostruzione dei quadri pastorali

Le favole popolari della Valle di Soraggio (Comune di Sillano - Giuncugnano), raccolte dagli instancabili animatori del Museo dell'Immaginario Folklorico di Piazza al Serchio<sup>111</sup>, offrono un interessante spaccato di vita pastorale e di credenze popolari che affondano le loro radici in tempi sicuramente lontani, relativamente a questa vallata dell'alta Garfagnana che nei secoli scorsi nutrì un patrimonio zootecnico enorme e vide una necessaria interdipendenza con la Maremma<sup>112</sup>. Analizzandole, si sono maggiormente evidenziati gli aspetti che più potevano essere utili per completare le informazioni ricavate dalle altre fonti, evidenziando, in particolare, gli elementi topografici utili a collocare nello spazio le abitudini di vita e lavoro, seguendo idealmente gli spostamenti dei pastori.

#### Maestaine, grotte e posatoi

Le maestaine, cioè le piccole edicole religiose poste lungo i tracciati stradali, di varia tipologia, non sono soltanto una manifestazione di religiosità popolare e collocate a protezione di possibili sciagure dei passanti, ma anche elementi che potevano trarre la loro origine da presunti fatti soprannaturali o spaventosi avvenuti (o meglio immaginati) in determinati punti della strada<sup>113</sup>.

Inoltre in diverse delle aree montane erano presenti grotte che fornivano riparo occasionale ai pastori e che non a caso hanno restituito

111 Dispensa inedita, conservata presso il museo dell'Immaginario e gentilmente concessami per la parziale riproduzione dal curatore Umberto Bertolini, che ringrazio.

112 Ad esempio nel XVII secolo il patrimonio zootecnico del territorio di Sillano comprendeva 16000 capi di bestiame, L. Giovannetti, *La voce dei pastori*, op. cit., p. 398.

113 Si tratta delle "paure", come localmente sono chiamate queste "apparizioni". Nella cultura popolare anche fuori della Toscana esistevano luoghi isolati, in angoli di boschi o campagne, da non frequentare, soprattutto dai bambini, perché lì "c'era la Paura".

reperiti archeologici e segni epigrafici di varie epoche a testimoniare una lunga frequentazione nel tempo<sup>114</sup>.

*“La nostra paura più che altro era da qui andando là verso Vicaglia, c'erano questi posti che ci avevano avuto paura e in genere ci vedevano dei fantasmi, vedevano di quelle cose là, poi ci facevano in genere una maestaine. Per andare su all'Alpe c'erano diverse di queste maestaine”<sup>115</sup>.*

*“C'era una grotta che faceva tettoia. Che ci si rimpiazzava [nascondeva] se pioveva mentre che si andava all'Alpe, su...”.*

*“Si arposavano [riposavano] per andare all'Alpe e c'erano ogni tanto gli arposatoi [posatoi] e lì c'era un arposatoio”<sup>116</sup>.*

#### Capanne e toponomastica orale

Le strutture d'alpeggio emergono spesso dai racconti e da alcuni di questi si ha anche la possibilità di cogliere il grado di accentrimento dei villaggi pastorali estivi e le espressioni linguistiche usate per designare le capanne (ad esempio “casotto” seguito dal riferimento al cognome del proprietario);

114 La frequentazione di grotte emerge variamente a livello archeologico per tutte le fasi preistoriche e storiche della Garfagnana; a titolo di esempio, rimanendo nell'area di Sillano, si veda: M. Dini, S. Fioravanti, G. Molara, *L'uso culturale della Buca di Tamignana (Sillano, Lucca)*, in *Religione e Religiosità in Garfagnana dai culti pagani alla diocesi di Massa (1822)*, Atti del convegno, Castelnuovo G., 8-9 settembre 2007, Modena, 2008, pp. 71-85. In questo sito sono stati rinvenuti, fra l'altro, segni cruciformi e incisioni di nomi di epoca moderna e contemporanea.

115 Si tratta di racconti registrati localmente, soprattutto nel paese di Rocca Soraggio, dai collaboratori del Museo dell'Immaginario Folklorico.

116 I posatoi, ricavati dalla roccia affiorante in loco o dati dai muretti bassi posti all'ingresso delle maestaine “a capanna” erano posti all'altezza del carico: ci si poteva riposare appoggiandovisi di schiena.

*“...C'erano delle capanne di paglia, fece un passo [il diavolo] e andò da una capanna all'altra e sparì... Aveva la barba lunga, vestito di scuro...”.*

*“Era già primavera [la volpe e il lupo], vanno al casotto di Panzani, dove ha anche le vacche, ma a un certo punto dice la volpe al lupo: ‘Separiamo-ci, ché diamo meno nell'occhio; prendi verso quel prato lì e vai al casotto di Picchiotti e io passo dalle Macine e vado al casotto di Panzani.’”*

#### Trasporto di carbone

Ancora dai racconti, tra i riferimenti a strade, toponimi e punti di passaggio obbligati, possono emergere anche cenni ad attività economiche importanti per la montagna, come la produzione e le modalità di trasporto del carbone di faggio, con il possibile impiego anche di donne<sup>117</sup>:

*“C'era una signora che anche quella è morta. Lei ci aveva una cavalla, un mulo, e andava a quel tempo a prendere il carbone lassù in cima sotto Romecchio, ché la strada allora non c'era: ci andavano con le bestie a prendere questo carbone e passava la Costa, noi ci si chiama la Loggia... Andava via di notte per arrivare lassù presto...”.*

#### Vacche in transumanza (non solo pecore)

Il brano che segue, oltre a riportare la diffusa credenza del malocchio, ci conferma l'uso di portare anche le vacche in transumanza con le pecore, pratica emersa anche in tutte le interviste raccolte:

*“C'era qui nel paese di Soraggio una donna che dicevano che dava il maldocchio. C'erano persone che tenevano ancora mucche e pecore che stavano sull'Alpe, in Corte, e una donna andiede a mungere le vacche al mattino, e passò questa donna di lì che loro credevano del maldocchio e dopo le vacche al posto del latte facevano sangue”.*

117 Carbonai e trasporto di carbone sui muli emergono anche dalla già citata testimonianza di Delia Giovannetti per la montagna di Barga.

### I tracciati seguiti per andare in Maremma

Ci sono diverse favole dall'alta Garfagnana, probabilmente varianti di un testo originario di base, che richiamano molto la tematica e lo schema de "I musicanti di Brema" dei fratelli Grimm. Oltre ad animali maltrattati dai padroni che formano una banda itinerante per riscattarsi e migliorare la loro misera situazione, in questo caso troviamo per lo più galline che "vanno in Maremma ad ingrassare", puntualmente insidiate dal lupo e dalla volpe (talvolta sostituita da un cane) lungo la strada. Così narra la favola della gallina bianca che per necessità di riempirsi la pancia andava a trascorrere l'inverno in Maremma e durante il tragitto affrontava le insidie del lupo e della volpe, riuscendo furbamente ad evitarle, sia all'andata sia al ritorno, già richiamata e utilizzata a suo tempo come conferma sull'itinerario di avvallamento dei pastori di Soraggio<sup>118</sup>.

Nell'ambito di questa ricerca, sempre grazie al lavoro di raccolta da parte del Museo dell'Immaginario Folklorico di Piazza al Serchio, un'altra di queste favole da Magliano ha permesso di individuare il tracciato di avvallamento utilizzato dai pastori di Pontecchio (Comune di Sillano-Giuncugnano) grazie alla citazione della località di Nipoiana, ancora individuabile e dove oggi si trovano i ruderi di un complesso colonico abbandonato.

118 L. Giovannetti, *Il paesaggio della memoria*, in A. Martinelli (a cura di), *Montagna e Maremma*, op. cit., pp. 221-222. Nella fiaba popolare toscana, nella versione pubblicata da Carlo Lapucci, dalla piana di Lucca compare una gallina secca che chiede di salire in montagna per ingrassare, dunque secondo un viaggio inverso. Qui però non si trovano riferimenti topografici puntuali come nei testi precedentemente citati (C. Lapucci, *Fiabe Toscane di maghi, fate, animali, diavoli e giganti*, Vol. 1, Sarnus, 2011).

### 2.3.5. Le vie dell'alpe: inizio della mappatura<sup>119</sup>

Insieme alle capanne di alpeggio, le strade della transumanza verticale, storicamente note come strade dell'alpe<sup>120</sup> perché collegavano i borghi fissi alle relative aree di pascolo estivo, sono le testimonianze materiali che meglio riflettono nei luoghi gli effetti e l'organizzazione dell'economia pastorale dei secoli passati. Si tratta di un patrimonio materiale molto fragile (fig. 54) che rischiamo di perdere allorché la dimenticanza e l'incuria prendono il posto della memoria e della consapevolezza del valore culturale che questo rappresenta.



Fig. 54 La via dell'alpe di Corfino verso Campaiana, particolare della massicciata a secco di sostegno alla carreggiata nei pressi di una curva.

119 La georeferenziazione dei tracciati e la relativa elaborazione cartografica GIS sono a cura di Pierluigi Pellizzer.

120 Questa denominazione ricorre soprattutto nella cartografia storica e nella documentazione statutaria a partire dal basso Medioevo.

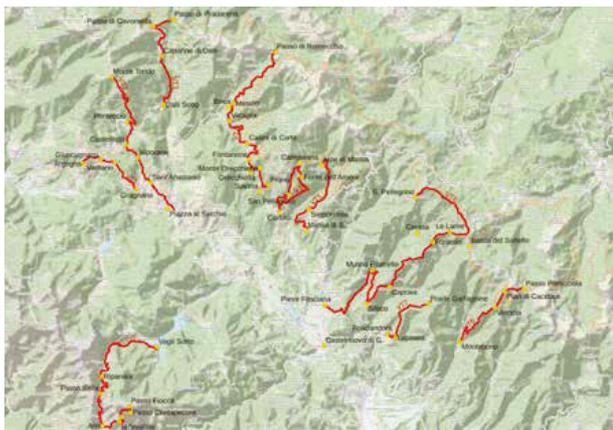


Fig. 55 Mappa di distribuzione dei dieci tracciati della transumanza verticale individuati e georeferenziati.

Una ricognizione sistematica del territorio apuano e appenninico partendo dai suoi “punti” pastorali certi, ossia gli alpeggi, e dalla guida fornita dalle fonti orali interpellate, ha permesso di individuare, mappare con GPS e descrivere ad oggi dieci tracciati (fig. 55).

Al momento ci sono sembrati questi i più significativi per rappresentare il concetto della montagna come “area di strada”, quest’ultima funzionale al raccordo di tutte le fasce altimetriche, dal fondovalle ai crinali, sulla quale vi era una manutenzione periodica a carico delle varie comunità secondo quanto emerge anche dalle prescrizioni degli statuti rurali a partire dal Medioevo<sup>121</sup>.

Chiaramente non solo i pastori con le greggi erano i fruitori delle strade dell’alpe, benché certo i principali, ma anche i carbonai, commercianti e militari, soprattutto laddove questi tracciati avevano una connessione con i passi montani.

121 A titolo di esempio l’articolo 119 dello Statuto di Barga, dell’anno 1360, prescrive: “Ogni anno, nel mese di maggio, tutti gli uomini siano tenuti a raccomandare le vie del monte e delle alpi”, in L. Angelini, *Lo Statuto di Barga del 1360*, Lucca, 1994, pag. 83.

Per sintetizzare, sono stati privilegiati i seguenti criteri per la selezione dei tracciati in questione:

- diretta connessione con gli alpeggi;
- conservazione del volto originario della strada dal punto di vista archeologico;
- menzione di utilizzazione dei tracciati da parte dei pastori intervistati;
- interconnessione dei tracciati con la tradizione orale popolare (significativamente, come abbiamo appena visto, in due casi, è stata proprio quest’ultima a permetterne l’individuazione);
- presenza lungo il tracciato di strutture storiche significative (maestaine, immagini sacre, iscrizioni, fonti, abbeveratoi).

In particolare è emersa una ricchezza inaspettata dei segni di devozione lungo queste strade che sul piano materiale si traducono in maestaine “a pilastro” (fig. 56) e, più spesso, “a cappella” (fig. 51-52), funzionali anche al riparo dei viandanti in caso di maltempo, pertanto dislocate a intervalli regolari lungo il tragitto.

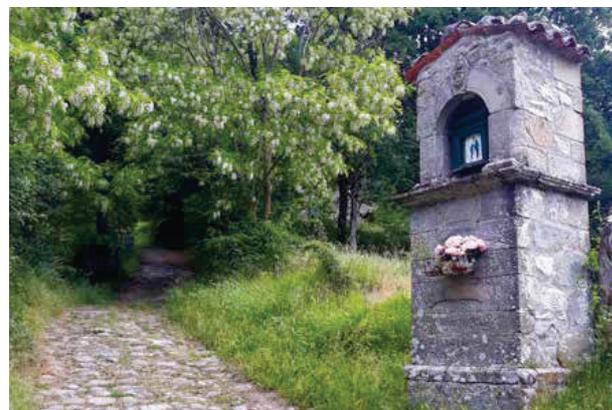


Fig. 56 Maestaina “a pilastro” dedicata alla Madonna attribuibile al XVIII secolo e posta in vicinanza di Corfino, in relazione alla via dell’alpe in gran parte lastricata.

Il culto prevalentemente espresso risulta essere quello mariano, seguito da quello per Sant'Antonio da Padova<sup>122</sup>.

In area apuana l'attività distruttiva di escavazione del marmo ha purtroppo compromesso una grande e significativa parte di questa viabilità storica pastorale, perciò i tracciati apuani risultano numericamente inferiori rispetto a quelli appenninici.

Il vuoto dei tracciati in relazione alle vallate a vocazione pastorale di Orto di Donna e Gorfigliano (Comune di Minucciano) e Arnetola (Comune di Vagli Sotto) si spiega con l'attività di escavazione del marmo a partire dagli inizi del '900 che ha finito per modificare pesantemente i paesaggi tradizionali, spazzando via anche una buona parte dell'antica viabilità pastorale, almeno sotto la linea dei 1200-1300 metri di quota.

---

122 Un utile riferimento per la classificazione di queste edicole e cappelle si trova in S. Lunatici, E. Pieroni, *La tradizione delle maestaine in Garfagnana tra arte e spiritualità*, in *Religione e Religiosità in Garfagnana dai culti pagani alla diocesi di Massa (1822)*, Atti del convegno, Castelnuovo G., 8-9 settembre 2007, Modena, 2008, pp. 271-304. Nel nostro caso di studio sarà sicuramente opportuno un approfondimento futuro su questo diffuso patrimonio di arte sacra popolare lungo le strade dell'alpe.

## Capitolo 3. La transumanza in Lunigiana tra antichi itinerari e nuovi protagonisti

Lina Pecini

### 3.1. Spazi, modalità e tempi della ricerca

Con il nome di Lunigiana intendiamo la regione posta all'estremità nord occidentale dell'odierna Toscana, tra Emilia e Liguria.

Da sempre cerniera naturale tra la Pianura Padana e il Tirreno, il tentativo di definirne i confini e l'estensione geografica ci pone di fronte a una problematica che è tuttora oggetto di numerose valutazioni e ipotesi da parte di geografi e di storici. Attualmente si tende a considerare Lunigiana il territorio che coincide con il bacino idrografico del fiume Magra e dei suoi principali affluenti, tra il crinale appenninico e apuano e il Mar Tirreno.

In molti, tuttavia, preferiscono a questa definizione, propriamente geografica, una concezione della Lunigiana che tenga maggiormente conto degli aspetti culturali e storici della regione: per Lunigiana si dovrebbe intendere quindi l'insieme dei territori anticamente sottoposti all'autorità del vescovo di Luni<sup>123</sup>.

La contiguità storico-geografica della diocesi lunense rappresenta tuttavia, a sua volta, la reliquia medievale di una più ampia e più anti-

---

123 Proprio da Luni, città di origine romana nei pressi di Marinella, in provincia di La Spezia, deriverebbe il nome Lunigiana. "Dalla metà del ponte di Pietrasanta giungeva fino alla metà delle Pieve di Pontolo presso al borgo di val di Taro e dal castello di San Romano del mare Ligustico giungeva fino alla Terra di Levante". Tratto da G. Targioni Tozzetti, *Relazione d'alcuni viaggi fatti in diverse parti della Toscana*, Firenze, Cambiagi, 1777, vol. X, pag. 222-223.

ca regione culturale, quella occupata dalla civiltà dei Liguri Apuani<sup>124</sup>. In questo intervento viene adottata proprio la concezione più ampia di Lunigiana, poiché la cultura dei liguri, popolo di pastori nomadi, ha influenzato profondamente non solo la lingua, i costumi, le consuetudini alimentari, demografiche, religiose di questo territorio, ma ha lasciato segni evidenti anche sul paesaggio, abitando e sfruttando in maniera peculiare gli spazi verticali dell'Appennino e delle Apuane.

E proprio questi spazi verticali, collinari e montani, saranno i protagonisti delle seguenti pagine.

La scarsità di pianure della Lunigiana ha imposto precocemente un'economia agro-silvo-pastorale, con un'agricoltura estensiva, a basso valore aggiunto per unità di superficie, che si giovava delle risorse aggiuntive dei boschi e dell'allevamento brado. Più favorevole all'attività agricola era la fascia collinare: qui, grazie a un incessante lavoro di dissodamento, terrazzamento e deviazione dei reticoli idrografici per l'irrigazione, è stato possibile dar vita ad una coltivazione promiscua di cereali, viti e olivi. Più in quota, fin dove possibile, il castagno, pane dei poveri, è stato preferito quasi ovunque alla quercia e al carpino<sup>125</sup>.

---

124 Un gruppo etnico affine al resto dei liguri nord-italici, ma con caratteristiche culturali e religiose originali, come il culto di statue antropomorfe scolpite in pietra, le statue stele. Secondo le fonti romane e in particolare la Tavola di Veleia, di età traiana, la popolazione ligure dei Veleiates, con la quale gli Apuani avevano diverse affinità e una stretta relazione militare, occupava l'Appennino piacentino fino alla testata del Magra. Si può dire, quindi, che il confine meridionale dell'espansione ligure coincidesse proprio con il bacino del fiume Magra e dei suoi affluenti.

125 Innestato su alberi secolari anche in terreni non del tutto idonei, questo tipo di vegetazione ha richiesto innumerevoli attenzioni da parte dell'uomo, dalla semplice potatura alla concimazione. Quando queste attenzioni sono venute a mancare, per il progressivo declino delle attività rurali, il castagneto ha lasciato il posto alla vegetazione spontanea, ma l'estensione del castagno si mantiene tuttora ragguardevole in molte zone pedemontane e collinari. E. Ferrarini, I. Ronchieri, A. Farina, *L'ambiente*, in *La provincia di Massa-Carrara, Ambiente, storia, arte, tradizioni, economia*, Cassa di Risparmio di Carrara, Amilcare Pizzi Editore, 1990, pagg. 11-42.

Per quanto concerne l'allevamento, la risposta ai condizionamenti ambientali e climatici è venuta dalla pastorizia transumante. Questa pratica permette di massimizzare lo sfruttamento del territorio senza confliggere con l'attività rurale. D'estate le greggi si giovano dei feraci pascoli ad alta quota (troppo alti anche per le coltivazioni tipiche della montagna, come la segale e le patate), andando ad occupare e concimare d'inverno, a lavori agricoli sospesi, le pianure del fondovalle. Dobbiamo immaginare quindi le oggi silenziose montagne lunigianesi, nel verde Appennino, ma anche nelle più aspre Apuane, popolate per secoli, senza soluzione di continuità, da cacciatori, carbonai, macchiaioli, raccoglitori di castagne, ma anche e soprattutto dai pastori e dalle loro greggi.

Nei prossimi paragrafi abbiamo cercato di restituire, senza pretesa di esaustività, i caratteri fondamentali della civiltà della transumanza in queste zone, dalle prime attestazioni della sua presenza fino al suo tramonto nella seconda metà del '900, cercando di offrire un quadro che contenga le diverse declinazioni di questa pratica e i caratteri particolari che essa ha assunto in queste terre: dai grandi flussi di uomini e greggi che discendevano le montagne dell'Appennino per raggiungere le Maremme (la cosiddetta transumanza orizzontale), agli spostamenti di corto raggio tipici della transumanza verticale e dell'alpeggio, dalle "Compagnie di pecore" transappenniniche, fino alla apuana transumanza "di versante", per utilizzare l'efficace definizione di Massimo Dadà<sup>126</sup>. Abbiamo poi lasciato ampio spazio alle voci di pastori e pastore che hanno scelto di vivere e dedicarsi all'allevamento nelle montagne lunigianesi, cercando, con loro, di immaginare un futuro per la transumanza e per il territorio che ancora oggi la ospita.

---

126 Il termine "transumanza di versante" è stato proposto dall'archeologo M. Dadà nei suoi scritti a corollario del progetto di archeologia della viabilità medievale "Da Canossa a Luni" che ha interessato anche l'area delle foci di Vinca e Forno. Cfr. M. Dadà, *Alcune annotazioni archeologiche su pascoli, boschi e transumanza tra Appennino e Apuane*, in «Atti e Memorie della Deputazione di Storia Patria per le Antiche Province Modenesi», Serie XI, vol. XLII, Modena, Aedes Muratoriana, 2020.

Quando si parla e soprattutto si scrive di transumanza, forse perché consapevoli dell'enorme valore storico, materiale e immateriale, del patrimonio che abbiamo tra le mani, si tende sempre a usare il tempo passato. Si rischia così di non vedere che la transumanza non solo è stata, ma ancora oggi è.

Se certo sono scomparsi i vecchi vergai col barroccio e nessun poeta moderno canta di "erbal fiumi silenti", sembra tuttavia di assistere in Lunigiana a una stagione di rinascita della pastorizia tradizionale, della transumanza e dell'alpeggio, come pratiche sostenibili capaci di garantire al tempo stesso il benessere dell'uomo e della natura, la tutela della biodiversità e del paesaggio e una migliore qualità dei prodotti.

### 3.2. Il lungo cammino verso la Maremma

Frammentata in un pulviscolo di stati e staterelli fin dalla prima età feudale, la Lunigiana non conobbe mai la nascita e lo sviluppo di un'istituzione politica unitaria e solida, capace di regolare, tassare, proteggere e di conseguenza, per quanto riguarda il lavoro degli storici, documentare gli spostamenti stagionali dei pastori transumanti e delle loro greggi. Non esistono purtroppo fondi archivistici dedicati, dove cercare nomi, luoghi di provenienza o numero di capi appartenenti ai pastori in transito o in arrivo nelle montagne lunigianesi, diversamente da quanto accade per la Maremma con l'archivio della Dogana dei Paschi, fino al momento della sua soppressione.

È indubbio tuttavia che la transumanza, primaria forma di allevamento, obbligata a muoversi nello spazio, prosperò in questa regione, senza curarsi né della sua instabilità politica, né, come vedremo, di confini politici e naturali che oggi ci sembrano invalicabili.

Le seppur rare fonti archivistiche ci permettono di constatare l'esistenza di itinerari di transumanza stabili, lungo la Valle del Magra, già dal XII secolo. Nel 1189 una controversia tra i signori di Vezzano e il Vescovo di Luni, per il "pascatico" di Bolano ci dà conto di una "transumanza non occasionale ma consolidata nel tempo tra la Garfa-

gnana e la bassa Valle del Magra"<sup>127</sup>. Un secolo dopo, un documento del Codice Pelavicino riferisce di un pedaggio riscosso a favore del Vescovo di Luni, nei pressi della Bettola di Caprioliola: si parla di lane di vario tipo, cera, cuoio, pelli, carne, vino, metalli e legname, ma anche di maiali, asini, buoi e pecore, dirette "ad pascolo alieno". Uomini, bestie e merci, tutte provenienti "de Lombardia", termine con cui, in Lunigiana, si indicava l'Oltregiogo parmense e reggiano<sup>128</sup>.

Come già accennato nel paragrafo introduttivo, la Lunigiana è un'area di transito naturale, da sempre interessata dagli scambi di uomini, animali e merci tra la pianura padana e il Tirreno<sup>129</sup>. In epoca medievale l'alta valle del Magra era attraversata dalla più importante arteria stradale dell'epoca, la via Francigena Romea, la quale, tenendo fede al percorso descritto dall'Arcivescovo Sigerico, congiungeva Roma con Canterbury<sup>130</sup>. Più che di via, sarebbe più corretto parlare di "un complesso sistema viario, una vera maglia di strade con moltissime varianti, alcune nate ancor prima della Francigena"<sup>131</sup> che in quel tratto, valicando in più punti l'Appennino, congiungono la valle del Po con il versante tirrenico. La Francigena di Sigerico funzionava quindi come collettore centrale per le altre varianti che, a destra come

127 G. Ricci, *Il pedaggio vezzanese sul trekking delle greggi*, in *Note e documenti sulla transumanza in Lunigiana: pecore e greggi in Val di Magra dal '200 ad oggi*, Centro Aullese di Ricerche e di Studi Lunigianesi, Aulla, Mori, 1999, p.7.

128 G. Ricci, *Il pedaggio vezzanese*, cit., p. 8.

129 L'esistenza di numerose vie di collegamento tra questi territori è attestata già durante l'età del Bronzo e del Ferro. Si veda S. Zannardi, *Alla ricerca di possibili siti liguri d'altura lungo le vie della transumanza nell'Alta Lunigiana. L'ultimo tratto della strada lombarda verso il Cirone: idee e prospettive* in «Studi Lunigianesi», 2004/2005, stampa a cura dell'Associazione Manfredo Giuliani per le ricerche storiche ed etnografiche della Lunigiana, Pontremoli, passim.

130 L'attraversamento dell'Appennino, secondo il resoconto di Sigerico, seguiva il tratto Fornovo – Berceto – Cisa – Montelungo – Pontremoli, proseguendo poi per la Lunigiana fino a Luni.

131 S. Zannardi, *Alla ricerca*, cit., p. 185.

a sinistra del Magra, formavano un vero e proprio reticolato di strade, utilizzate ovviamente anche dai pastori e dalle loro greggi per la transumanza.

Non di rado il punto d'arrivo prescelto di questi lunghi itinerari era proprio la Maritima (come nel Medioevo veniva indicata la Maremma), raggiungibile, una volta arrivati alla costa, via mare<sup>132</sup>. Era possibile anche raggiungere la piana di Piombino via terra, attraversando la Versilia e i colli pisani: l'affitto dei pascoli fertillissimi di quella zona fruttò grandi guadagni al Comune di Pisa prima, e ai d'Appiano signori di Piombino poi. I d'Appiano regnavano su un piccolo Stato, ma oltre ai pascoli di Piombino potevano contare su quelli molto vasti tra Suvereto, Scarlino e Buriano<sup>133</sup>.

Non tutti i pastori dell'Appennino sceglievano di affrontare i costi e i rischi del lungo viaggio verso il Tirreno, limitandosi a una transumanza di più breve raggio. Negli atti dei notai locali del '600 non è raro infatti leggere di cittadini lunigianesi, solitamente benestanti o addirittura di nobili origini, che affidano il proprio bestiame ad alcuni pastori d'Oltreappennino con un contratto di soccida, cioè di società tra i proprietari stessi e i pastori. Questi ultimi avevano l'incarico di custodire e far pascolare le greggi sui prati del Parmigiano fino all'arrivo dell'inverno, quando avevano l'obbligo di riconsegnare il bestiame ai proprietari, insieme a una porzione stabilita di latte e formaggio.

Nello stesso secolo, tra il Feudo malaspiniiano di Olivola e la Lombardia si vengono a creare "Compagnie di Pecore", anche in questo

---

132 Dalla foce del Serchio (per le greggi in arrivo dalla Garfagnana), dalla Taberna Frigida a Massa e da Avenza infatti, si imbarcavano le greggi per raggiungere i pascoli della bassa toscana via mare. Vale la pena notare che da questi stessi luoghi, prospicienti i porti del mare, partivano anche bestie dirette per l'isola di Corsica. Cfr. P. Pelù, *La transumanza appenninica dal tempo di Veleia agli inizi del secolo XVI*, in AA.VV., *L'Appennino: un crinale che univa e unirà, Convegno di studi storici fra i versanti del Reggiano, della Garfagnana e della Lunigiana, 3-4-10 ottobre 1998*, Castelnuovo ne' Monti, 1999, p. 96.

133 *Ibidem*.

caso sostanzialmente di soccida, tra pastori dell'Oltreappennino e alcuni nobili del marchesato di Olivola. I contraenti contribuivano alla soccida con lo stesso numero di capi. Il pastore si impegnava a custodire tutto il bestiame e dividere equamente i prodotti dell'allevamento: carne, pelli, latte e formaggio. Alla fine dell'estate egli sarebbe venuto "di Lombardia in Lunigiana" e qui avrebbe continuato a curare il gregge, in cambio di vino, grano e olio, oltre che di un modesto alloggio. Di solito tali società erano definite "Compagnie di pecore da durare perpetuo", per cui gli eredi di una parte avrebbero dovuto proseguire la società o notificare con ampio anticipo all'altra parte l'intenzione di recedere dal contratto<sup>134</sup>.

Questi accordi, oltre a fornire preziosi dati utili a ricostruire la storia della transumanza in Lunigiana, testimoniano quanto fossero stretti e duraturi i rapporti intercorrenti tra questo territorio e la cosiddetta Lombardia. Il crinale appenninico non rappresentava un confine ma piuttosto una cerniera destinata ad unire molto più che a dividere. Anche per questa ragione la direttrice transumante Appennino-Tirreno, pur con notevoli variazioni di itinerari e mezzi di trasporto, continuò a funzionare fino alla fine degli anni '60 del secolo scorso. Da Cerreto Alpi, a cavallo tra le due guerre, Albina Ferretti e la sua famiglia arrivavano fino alla Polledraia, presso Venturina. Il percorso in origine era fatto a piedi col barroccio e toccava Fivizzano, Fosdinovo, Carrara, Pietrasanta, San Rossore, Vada e Cecina. Simile anche il tragitto seguito dalla famiglia Giannarelli di Sassalbo, la cui transumanza terminava però oltre Venturina, a Pian D'alma. Entrambi i testimoni ricordano sia il percorso fatto interamente a piedi, lungo l'Aurelia, sia quello più recente fatto in parte in treno. Da Cerreto e da Sassalbo, erano diversi i pastori che con le loro greggi scendevano lungo la via statale fino ad Aulla, dove era stato prenotato il treno che li avrebbe condotti

---

134 in *Note e documenti sulla transumanza*, cit., Ricci riporta il testo integrale di entrambi i contratti di soccida nell'appendice del saggio *Compagnie di pecore nel '600 tra il Marchesato di Olivola e la "Lombardia"*.



Fig. 1 Renzo Ricci.

a “svernare” nelle Maremme<sup>135</sup>. L’Appennino poteva essere anche il punto d’arrivo, oltre che di partenza, dei pastori: soprattutto i versanti parmense e reggiano offrivano alle greggi pascoli nutrienti e molti corsi d’acqua. Così Renzo Ricci, originario del Forno di Massa, ma residente a Ortonovo (SP), ci ricorda un’imponente transumanza che dal Carrarino e dal Massese si portava verso il Parmigiano, risalendo il fiume Magra fino ad oltrepassare il valico della Cisa: circa 1500 capi per gli otto pastori che, insieme con Renzo e il padre, occupavano i

135 Esistevano percorsi alternativi e scorciatoie: si veda in merito la testimonianza di Elena Cappelli del Cerreto Alpi, la quale, sfruttando le mulattiere e i crinali appenninici e i passi Cavorsella e Pradarena, scendeva nella Valle del Serchio e da lì proseguiva, per itinerari ben noti ai pastori garfagnini, verso Bibbona; del resto, sempre nel ricordo di Albina Ferretti, da Fivizzano si poteva “tagliare” direttamente per il Carrarese attraverso Fosdinovo, sulla Spolverina, storica via del sale.

Groppi Rossi, grandi distese prative bordate di macchie di faggio tra i monti di Berceto e le Comunalie di Corniglio<sup>136</sup>. Ancora oggi, del resto, i pastori Paolini di Massa portano avanti la transumanza cominciata dal loro capostipite Giovanni “Zana”, nato nel 1848, che li conduce ogni estate a Linari, poche curve sotto il passo del Lagastrello. Qui le bestie pascolano libere fino a 1800 metri, mentre nella “baracca” i discendenti di Zana trasformano e vendono al dettaglio ricotta e pecorino<sup>137</sup>.

### 3.3. La salita all’Alpe: la transumanza verticale nell’alta Valle del Magra

Come abbiamo visto nei paragrafi precedenti, la storia della transumanza lunigianese, della viabilità transappenninica e dei rapporti sociali ed economici tra Val di Magra e le pianure emiliane ha da sempre suscitato gli interessi di storici e archeologi, non solo locali. In questi anni sono stati poi avviati diversi progetti, non ultimo quello che ha prodotto questo libro e ha coinvolto la Regione Toscana e il Leonardo-IRTA di Pisa, al fine di ricostruire la storia della transumanza orizzontale e dell’intenso legame esistente tra l’Appennino Tosco-Emiliano e la Maremma. Tanto si è fatto per riportare alla luce gli aspetti più interessanti di questo percorso, che inevitabilmente interessava e toccava la Lunigiana, terra di passaggio per eccellenza, quanto poco ci si è soffermati sulla cosiddetta transumanza verticale, mentre fu proprio questo tipo di integrazione a breve raggio, tra i pascoli appenninici e apuani e il fondovalle, a segnare più profondamente la storia e l’eco-

136 L. Pecini, *Transumanza e alpeggio in Lunigiana. Gestione degli spazi, fonti archivistiche e testimonianze orali*, in A. Martinelli (a cura di), *Montagna e Maremma*, cit., p. 126. Anche per Ricci il treno svolge una funzione importante: le ricotte dei Groppi Rossi scendevano a Berceto e da qui, ogni giorno, andavano via treno a La Spezia per essere vendute.

137 Una breve ma dettagliata storia della famiglia Paolini e dell’itinerario percorso si può leggere online [www.iltirreno.it/massa/cronaca/2013/06/21/news/famiglia-paolini-160-anni-di-transumanza](http://www.iltirreno.it/massa/cronaca/2013/06/21/news/famiglia-paolini-160-anni-di-transumanza).

nomia della regione. La transumanza verticale, come indica il nome stesso, ha luogo generalmente nei territori a prevalenza montuosa dove è presente un grande dislivello altimetrico in uno spazio piuttosto ristretto. La Lunigiana, che in pochi chilometri sale dal livello del mare agli oltre 2000 metri di molte creste appenniniche, può di certo essere considerata un territorio di questo tipo.

Come già ricordato, in assenza di pascoli estensivi diventa indispensabile sfruttare al massimo tutto lo spazio disponibile, compreso quello in alta quota. Il pascolo segue i ritmi della fienagione in modo da utilizzare il manto erboso delle diverse quote senza esaurire tutta la raccolta di fieno, che una volta seccato rappresenta la riserva principale per l'inverno.

Spesso sono le stesse comunità lunigianesi a regolamentare i ritmi della pastorizia, imponendo la monticazione delle bestie locali al fine di tutelare l'attività agricola. In molti statuti tardo medievali vengono indicate date ben precise, non di rado coincidenti con le festività del calendario liturgico, in cui tutte le bestie di proprietà dei paesani devono lasciare il paese per recarsi all'Alpe<sup>138</sup>, termine con cui si indicavano i pascoli di alta quota, generalmente goduti in regime di proprietà collettiva dalle comunità<sup>139</sup>.

138 Negli Statuti di Corfino in Garfagnana del 1738 ad esempio, si obbligano i proprietari di qualunque tipo di bestiame "a mandarlo all'Alpe ogni anno alle calende di giugno e fino alle calende di settembre", momento in cui cominciava per la comunità il ciclo di raccolta della castagna. Ancora a metà del '900 l'espulsione dei pastori dal villaggio era una pratica riconosciuta, racconta tra i tanti Dino Giannarelli: le famiglie di Sassalbo non potevano certo permettersi di farsi rovinare il raccolto da qualche pecora mal custodita.

139 L. Pecini, *Transumanza e alpeggio in Lunigiana*, cit., 118-121. Per una panoramica più ampia sugli usi civici si rimanda a P. Grossi, *Un altro modo di possedere*, Giuffrè, Milano, 1977.



Fig. 2 Al Matalè, Arturo Sarti con i figli Mario, Lidio, Zaffero e Piero, e al centro l'asino Moro.

Fig. 3 Capanne al Matalè - Da sinistra: Zaffero, il padre Arturo mentre pressa il formaggio e il fratello Lidio con la forma in mano.



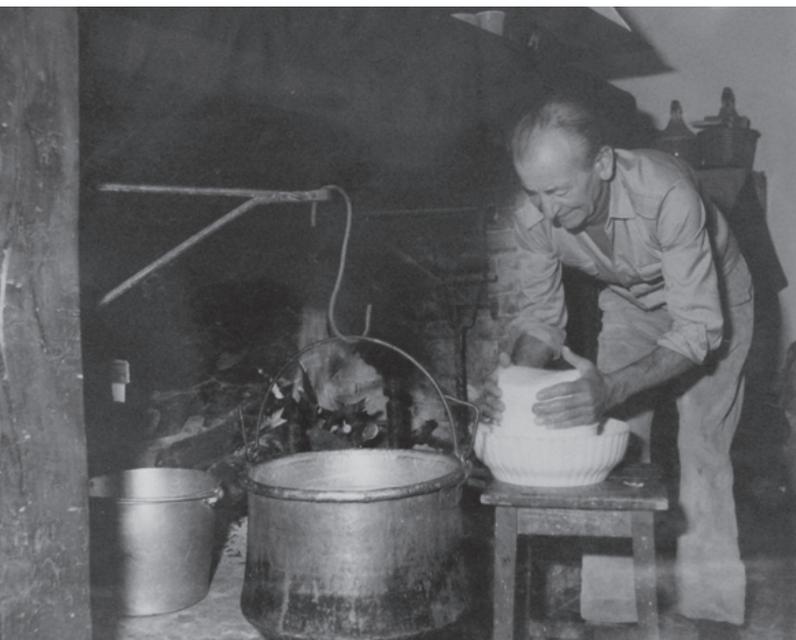


Fig. 4 Ettore Fornesi in Badignana.

Dure sanzioni erano comminate per chi trasgrediva alle date previste e per i “danni dati” delle pecore<sup>140</sup>.

Le greggi uscivano dal paese e risalivano progressivamente i versanti appenninici e apuani, alla ricerca delle erbe più fresche. La pullulante occorrenza del toponimo “Capanna” nelle montagne lunigianesi, asso-

<sup>140</sup> Molta attenzione veniva riservata alle pecore e alle altre bestie per esempio durante il taglio del bosco ceduo, in quanto si doveva impedire che gli animali si cibassero dei teneri germogli della pianta. Si veda ad esempio la sezione “De’ Danni Dati”, negli Statuti di Fivizzano, trascritti e analizzati in: P. Tedeschi (a cura di), *Statuti di Fivizzano del 1581*, Tipografia Conti, Fivizzano, 1992, pag. 162 e seguenti.

ciata alla presenza di pochi ruderi in pietra o di cassette più o meno integre, testimonia l’antica esistenza di ricoveri per i pastori in alpeggio.

Una ricognizione puntuale di queste capanne sarebbe fondamentale per ricostruire non solo la storia della pastorizia locale, ma più in generale la storia di queste montagne. Molte capanne infatti sono state abitate, nei secoli, non solo da pastori, ma anche da carbonai e da cavatori e, durante gli ultimi anni della seconda guerra mondiale, diedero rifugio ai partigiani<sup>141</sup>. Solo pochissime hanno avuto la fortuna di sopravvivere all’abbandono dell’attività silvo-pastorale e al conseguente spopolamento della montagna, trasformate magari in bivacchi e rifugi per turisti. È il caso ad esempio del Bivacco Matalè e di quello, appena restaurato, dei Fagianelli<sup>142</sup>, due delle molte capanne frequentate dai pastori di Vico, nell’alto bagnonese. Le estati trascorse agli alpeggi del Matalè e dei Fagianelli, delle Guadine<sup>143</sup> e di Curtiglia sono vivissime nel ricordo di Livio Sarti Cipriani e Zefferino Sarti che in queste montagne hanno trascorso la loro gioventù, come tanti altri giovani vichesi.

<sup>141</sup> Un caso significativo è rappresentato dalle capanne di Bolignano, nei pressi del paese di Tenerano, nella Valle del Lucido. Le vecchie capanne di pastori, oggi invase da una fitta boscaglia, furono la sede della formazione partigiana di Lido Galletto “Orti”, distaccamento della Brigata Garibaldi Ugo Muccini.

<sup>142</sup> Il Bivacco Matalè, intitolato a Oriente Dadà, esponente del Cai Bagnonese prematuramente scomparso, è stato costruito ex novo da volontari di Vico, spostato di un centinaio di metri rispetto alla capanna originale. I Fagianelli sono stati ristrutturati dal Comune di Bagnone con fondi regionali. Dal 2019 l’ASBUC (Amministrazione Separata dei Beni di Uso Civico) di Vico, sempre con contributo regionale, ne sta terminando la realizzazione. Sono stati dedicati ad Attilio Silva Fornesi, altro storico pastore di Vico e frequentatore assiduo di questa capanna. Si ringrazia per le foto dei pastori in alpeggio Roberto Cappanera, custode formidabile della memoria di Vico.

<sup>143</sup> La Capanna delle Guadine, come quella di Canale Scuro e di Cagnin, si trova già in territorio parmigiano. Tutte erano frequentate abitualmente dai pastori vichesi.

Terminata la scuola elementare erano proprio i ragazzi più giovani a seguire all'alpeggio pecore, capre, mucche e maiali, non solo delle loro famiglie ma spesso di tutto il paese. Ogni giorno, a turno, si scendeva a portare la ricotta, avvolta nelle foglie di faggio, mentre in quota riposavano i formaggi di grande pezzatura. Più volte le famiglie vichesi riuscirono ad aggiudicarsi l'affitto del Diaccio di Badignana, nel versante emiliano di Corniglio, oggi bivacco del Parco dei Cento Laghi. Ogni anno, la seconda domenica di settembre, viene organizzata la festa della Transumanza, in onore di Ettore Fornesi, il pastore bagnonese che per oltre trent'anni (fino alla soglia degli anni 2000) ha continuato proprio qui la sua transumanza: le comunità di Corniglio e Bagnone si riuniscono nel ricordo di Ettore, per celebrare una continuità, una vicinanza non solo geografica ma anche culturale e affettiva.

Le necessità produttive che animavano le comunità rurali lunigianesi alle soglie dell'età moderna rimasero quindi sostanzialmente inal-



Fig. 5 Formentara, oggi - Foto di Alex Borrini.

terate fino al secondo dopoguerra (quando, come sappiamo, l'attività agricola e silvo-pastorale cominciò rapidamente a decrescere) dando vita ai soliti meccanismi di risalita del bestiame. In alcuni casi la salita all'alpe riguardava famiglie e addirittura paesi interi.

Nei boschi dell'Alta Valle del Verde, lungo la via che attraverso il passo del Brattello conduce a Borgo val di Taro, si trovano ancora i ruderi di gruppi estesi di case, dove d'estate si trasferivano le popolazioni rurali dei paesi sottostanti. Qui proseguivano l'attività agricola, coltivando segale e patate, mentre le bestie pascolavano allo stato semibrado nei pascoli comunitari più in quota<sup>144</sup>.

Maggiormente interessante ai fini della nostra ricerca è l'alpeggio della Formentara<sup>145</sup>, nelle Valli di Zeri, il più occidentale tra i comuni della Lunigiana. Stiamo parlando di un vero e proprio villaggio di pastori, situato a 1120 m di altitudine poco sotto al passo dei due Santi, che congiunge questo territorio con la montagna parmigiana. Oggi museo archeologico, in lotta con l'avanzare del bosco, questo luogo è stato popolato continuativamente ogni estate, dal XVIII secolo fino ai primi anni '80 del '900 dagli abitanti delle sottostanti frazioni di Noce e Patigno. Il complesso conta poco meno di venti case, o meglio cascine, come vengono nominate negli estimi cinquecenteschi di Pontremoli, di cui Zeri faceva parte già in epoca moderna, complete di aie e vie lastricate e persino di un oratorio, dedicato a San Bartolomeo, costruito alla fine del '700<sup>146</sup>.

144 Maggiori informazioni e foto si trovano in L. Pecini, *Transumanza e alpeggio*, cit. p. 132.

145 Una storia del villaggio si trova in L. Pecini, *Transumanza e alpeggio*, cit. pp. 132-134. Per uno studio approfondito si veda C. Rapetti, *La Formentara: Storia e documenti di un villaggio d'alpeggio*, in G. L. Maffei (a cura di), *La casa rurale in Lunigiana*, Marsilio, Venezia, 1990, pp. 167-182.

146 L'iscrizione sulla facciata recita infatti «Hoc publicum oratorium factum anno Dni 1776». La presenza di un luogo di culto può verosimilmente indicare come, già dal XVIII secoli le famiglie dei pastori, proprietarie delle case di Formentara, si trasferissero permanentemente in estate in questo villaggio.

Le cascine<sup>147</sup> della Formentara sono uno splendido esempio di architettura rurale. Due piani e due ingressi separati, uno al piano terra per le bestie, l'altro al primo piano per i pastori e le loro famiglie, sono tutte realizzate con muri di pietra a secco e ricoperte da un tetto di piagne (lastre di arenaria sapientemente sovrapposte e incastrate tra loro, capaci di resistere al vento e assicurare impermeabilità) seguendo dove possibile la naturale pendenza del terreno.

In alcuni casi sono ancora visibili i resti di forni esterni e di tettoie per riparare attrezzi, bestie e prodotti alimentari. Le fontane del villaggio e gli abbeveratoi, dagli argini piuttosto bassi per essere facilmente raggiunti dalle pecore, sono ancora perfettamente conservate. Già dalla metà del Seicento gli estimi pontremolesi indicano che le cascine erano proprietà privata degli abitanti di Noce e Patigno. Questi si occupavano non solo del pascolo per il bestiame brado, ma anche della raccolta dei prodotti del sottobosco e della coltivazione di qualche cereale<sup>148</sup> (è probabile che proprio dalla parola frumento derivi il

toponimo Formentara)<sup>149</sup>. Ancora negli anni '70, raccontano Giulia Abba, Clelia Giumelli ed Emma Lorenzelli, alla Formentara, in quegli stessi prati e boschi che dal villaggio salivano fino ai confini col parmigiano, si faceva il fieno per l'inverno, si coltivava la canapa<sup>150</sup>, si raccoglievano funghi e prodotti del sottobosco, si badava agli animali lasciati al pascolo brado. Oggi novantenni, ma allora ragazze della Formentara, raccontano che dal secondo dopoguerra erano principalmente loro, le donne, a vivere nel villaggio e a occuparsi di queste faticose attività, alle quali aggiungevano ovviamente la filatura, la lavorazione e la tintura naturale della lana, la preparazione di ricotta e formaggi. Gli uomini avevano infatti cominciato ad affiancare al lavoro dei campi anche altri impieghi, per cui "rimanevano fuori di casa per troppe ore". Un'economia circolare e improntata all'autosostentamento, perché, mi dicono, "Zeri mangia del suo pane e veste del suo pelo". Già alla fine di maggio, raccontano, le famiglie si preparavano all'alpeggio. Un percorso breve anche se ripido, con l'asino carico di farina, olio e sale, su una mulattiera lastricata, recentemente ristrutturata, che dalla frazione di Noce (600 m slm) conduce fino alla Formentara. Durante il tragitto si trovavano almeno quattro soste dove riposarsi all'ombra delle edicole votive e raccontare, tra realtà e leggenda, storie di uomini, animali, santi e streghe. Nel racconto delle testimonianze il ricordo delle fatiche del lavoro si mescola alla nostalgia per le veglie serali, le feste e i balli che animavano le lunghe estati alla Formentara. Se il tempo lo permetteva si restava in alpeggio anche fino a ottobre inoltrato, quando si scendeva nei boschi un po' più in basso per la raccolta delle castagne.

147 Attorno al villaggio di Formentara troviamo altri piccoli raggruppamenti di cascine sempre di proprietà degli uomini di Noce e Patigno, in località Gurfuglieta e Porcilecchio. Segnalati, nei castagni a quote altimetriche inferiori, alcuni casoni, come venivano chiamati gli essiccatoi di castagne, anch'essi di proprietà.

148 Nel 1780 l'applicazione delle riforme leopoldine tendenti ad abolire le gestioni comunitarie dei territori toscani modificherà solo in parte la gestione della Formentara: una quota dei beni verrà infatti divisa tra i singoli o affittata, ma una parte consistente di essi continuerà ad essere goduta collettivamente. Si parla di grandi porzioni di territori, principalmente boschi e prati, estesi fino ai confini giurisdizionali con il Parmigiano, dove era possibile fare legna e pascolare: i suditi ottennero dal Granduca questa concessione all'utilizzo collettivo del bene, solo dopo aver inviato molte suppliche tramite i rappresentanti eletti nelle ville di Noce e Patigno. Tali suppliche insieme a molti altri documenti interessanti, sono conservati nell'Archivio di Stato di Pontremoli, nella filza dedicata ai Beni Comunali. Per quanto riguarda la faticosa applicazione delle riforme leopoldine si veda L. Tocchini, *Usi civici e beni comunali nelle riforme leopoldine*, in «Studi Storici», anno 2, volume II, 1961.

149 Cfr. C. Rapetti, *op. cit.* in G. L. Maffei (a cura di), *La casa rurale in Lunigiana*, Marsilio, Venezia, 1990, p. 175, nota 6.

150 La canapa veniva utilizzata per produrre stoppa ma anche, una volta filata, per essere intrecciata alla lan per produrre mezzalana, tessuto principe dell'abbigliamento popolare lunigianese.

### 3.4. Il caso Vinca-Forno: un esempio di “transumanza di versante” nel cuore delle Apuane

Una consuetudine particolarissima di transumanza verticale è quella che riguarda la Comunalità di Vinca, “un ampio pascolo comune che si estendeva tra i severi bastioni rocciosi dei monti Sagro, Grondilice e Contrario, oltre lo spartiacque dato dalle foci di Vinca, Rasori e di Navola, nel territorio che oggi percepiamo per prossimità geografica come appartenente alla comunità di Forno”<sup>151</sup>. Si parla di circa 1000 ettari di pascoli affacciati sul Mar Tirreno. Le contese riguardanti il controllo, la delimitazione e l’usufrutto di quest’area sono note fin dal XII secolo<sup>152</sup> e proseguono ininterrottamente fino alla metà dell’800, coinvolgendo non solo i pastori e le comunità di Vinca e Forno, ma anche due stati diversi, la Repubblica Fiorentina, a cui Vinca si era data in accomandigia già dai primi del ‘400, e il Ducato di Massa<sup>153</sup>. E fu proprio Firenze, in una fase di particolare animosità tra le due comunità, a inviare sul posto uno dei suoi più valenti funzionari, Niccolò Machiavelli, il quale non escludeva l’utilizzo della forza per proteggere i vinchesi dai soprusi forniesi. Proprio grazie alla sua relazione siamo in grado di ricostruire pratiche di pascolo e accordi particolari esistenti su questi “beni dei monti”<sup>154</sup>.

151 M. Dadà, *Alcune annotazioni archeologiche*, cit., p. 414.

152 Già del 1189 la Comunalità è al centro di una contesa giudiziaria tra Vinca e Cervaria in Lunigiana e Antona nel Massese per una questione di pascolo comune nell’alta valle del Frigido. La sentenza è ricostruita e commentata da M. Michelucci, *L’istituto del compascuo e la sentenza del 1189 tra Vinca e Antona*, disponibile in pdf all’indirizzo: [www.demaniocivico.it/public/public/879.pdf](http://www.demaniocivico.it/public/public/879.pdf).

153 La vicenda è stata ricostruita da F. Baroni, *Una grave questione di confine tra Vinca e Forno*, in C. Giumelli, O. Raffo Maggini (a cura di), *Il Tempo di Alberico, 1553-1623. Alberico I Cybo-Malaspina: signore, politico e mecenate a Massa e a Carrara*, Catalogo della mostra, Massa, Palazzo Ducale 19 ottobre-18 dicembre 1991, Pacini, Pisa, 1991, p. 49.

154 A. Boni, *Cenni storici sul comune medievale di Vinca*, Centro Aullese di Ricerche e Studi Lunigianesi, Aulla, 2004, pp. 14-15.

I pastori vinchesi conducevano le loro bestie oltre la linea di crinale che separava le due giurisdizioni, ben dentro dunque al territorio che veniva rivendicato dai forniesi come propria esclusiva pertinenza. Le greggi vinchesi avevano così la possibilità di utilizzare pascoli prospicienti al mare che, proprio in virtù del clima relativamente temperato offerto dalla vicinanza del Tirreno, erano sfruttabili anche nella stagione più fredda. Quel pascolo orientato a mezzogiorno, riparato dai freddi venti del nord e dalla neve, era l’unico davvero fruibile per Vinca: anche i territori immediatamente circostanti al paese infatti, a meno di due ore di cammino verso la Foce di Giovo e il Pizzo d’Uccello, erano interessati alla pastorizia, ma unicamente d’estate, poiché Vinca con i suoi 900 m slm ha inverni piuttosto rigidi e nevosi.

Nel 1515, a pochi mesi dalla lettera di Machiavelli, si giungeva momentaneamente a un compromesso: Vinca otteneva il diritto di pascolo da novembre ad aprile nel territorio di Forno, mentre ai forniesi ne restava il godimento, sempre esclusivamente ad uso pascolo, per tutto il resto dell’anno, per mettere in atto la più tradizionale transumanza verticale dal fondovalle. Questo movimento coordinato, legato al ciclo delle stagioni e alle differenze climatiche tra due versanti della stessa catena montuosa, senza variazioni sostanziali di quota, è stato efficacemente denominato “transumanza di versante”<sup>155</sup>.

L’esistenza stessa di questi diritti di pascolo “extraterritoriali”, rivendicati dai vinchesi e sempre confermati dalla giurisprudenza, rappresentano i relitti dell’antico istituto ligure apuano del “compascuo”<sup>156</sup>. Esistevano, presso questa popolazione protostorica di pastori nomadi,

155 M. Dadà, *Alcune annotazioni archeologiche*, cit.

156 Per una definizione del compascuo ligure si veda M. Nobili, *Le mappe catastali come fonte per la storia dei beni comuni in età medievale e moderna: un esempio lunigianese*, in V. Fumagalli, G. Rossetti (a cura di), *Medioevo rurale. Sulle tracce della civiltà contadina*, Il Mulino, Bologna, 1980, p. 67, nota 13. Per quel che riguarda le tracce di tale istituto nella Lunigiana si rimanda al lungo lavoro di U. Formentini, *Conciliaboli, Pievi e corti nella Liguria di Levante*, Stampa a cura dell’Accademia Lunigianese delle Scienze G. Capellini, La Spezia, 1925.

vaste aree di pascolo comuni, i cui confini cingevano a tutto tondo la sommità degli acrocori apuani e appenninici e interessavano pertanto entrambi i versanti montani<sup>157</sup>. Così gli alpeggi temperati delle Apuane, come quello della Comunalità di Vinca in territorio fornese, “dovevano essere considerati un patrimonio naturale d’uso comune a tutti”<sup>158</sup>.

La questione tra Vinca e Forno venne definitivamente risolta nel 1841: la linea di confine avrebbe seguito il crinale del monte, ma si riservava ancora in territorio di Forno un pascolo ad uso esclusivo delle pecore vinchesi, eredità tangibile dell’antichissimo “compascuus”.

Rolando Alberti, pastore transumante, poeta e memoria storica formidabile di questi luoghi, racconta di come, ancora a metà degli anni ’50 del ’900, i pastori di Vinca frequentassero i pascoli della Comunalità<sup>159</sup>. Nello stesso periodo i pastori di pecore della Valle del Frigido si recavano in alpeggio a sud del maestoso Monte Contrario, “nella zona del Monte Castagnolo verso la foce della Vettolina, antichissimi possedimenti di Antona”.

Diversa era la transumanza delle capre, molto numerose poiché adatte anche ai più aspri rilievi apuani e considerate per questo “le

mucchine dei poveri”, come spiega sempre Alberti, che di capre apuogarfagnine oggi ne alleva un centinaio. Alberti ricorda con precisione l’esistenza di consuetudini volte a preservare dai danni recati da questi animali le seppur minime attività agricole: da aprile al 2 novembre<sup>160</sup>, termine ultimo per la raccolta delle castagne, le capre non potevano rimanere nei pressi del paese e dovevano spostarsi in pascoli a più alta quota. Della consistente transumanza delle capre in tutta la Valle del Frigido, sono testimonianza i particolari “casotti”, piccolissime strutture in pietra, abbarbicate nelle più impervie pendici di queste montagne che servivano per riparare i caprai in caso di maltempo. Sempre Alberti spiega come distinguere le capanne dei pastori di pecore da quelle, altrettanto numerose, di capre: i ricoveri dei caprai avevano sempre “il sasso”, una finestra cieca, attraversata longitudinalmente da una pietra in modo da lasciare un’intercapedine dentro la quale si possa far passare una corda. La corda serviva per legare il becco ed impedire così che coprisse le femmine: questa precauzione era necessaria per evitare le nascite nella stagione invernale, quando il foraggio sarebbe stato troppo magro per le madri e le giovani caprette.

Ultima, ma non per consistenza, è da menzionare una transumanza “di ritorno” che portava nell’alta valle del Frigido alcuni pastori “dal pisano”, come racconta sempre Alberti. Si trattava in questo caso di un rientro al paese di famiglie di origine fornese. La stabilizzazione al piano che, come abbiamo visto, ha interessato la transumanza orizzontale lunigianese nel secondo dopoguerra, fu più precoce per questi fornese che, come spiega Alberti, “seguivano l’erba”. I pascoli estivi nelle Apuane si esauriscono molto rapidamente (a fine luglio), perciò alcune famiglie fornese, proprietarie di greggi consistenti, abbandonarono precocemente il territorio natale e si spostarono verso la pianura pisana.

157 Alcuni studiosi hanno, a buon diritto, ipotizzato che le Apuane rappresentassero la cerniera tra i Liguri Apuani stanziati sul versante “marino” e su quello interno alla regione e che proprio intorno ad esse si fossero costituite reti sociali ed economiche allargate, tra i pastori nomadi Apuani. Si veda U. Formentini, *Monte Sagro. Saggio sulle istituzioni demo-territoriali degli Apuani*, in Atti del 1° Congresso Internazionale di Studi Liguri, Monaco-Bordighera-Genova, 10-17 aprile 1950, Bordighera, 1952, p. 211.

158 M. Michelucci, *L’istituto del compascuo*, cit., p. 3.

159 Come suggerito anche da Dadà, i terrazzamenti spesso presenti intorno ai gruppi di capanne erano probabilmente utilizzati per un’agricoltura di sussistenza. Vedi M. Dadà, *Alcune annotazioni archeologiche*, cit., p. 417. Gli spostamenti stagionali dei vinchesi nella valle di Forno, una transumanza che potremmo definire a breve raggio, non escludeva automaticamente la transumanza orizzontale, in Maremma, attestata fin dal XVI secolo. Si veda L. Pecini, *Transumanza e alpeggio in Lunigiana*, cit. p. 131 e note.

160 Secondo la testimonianza di Rolando, ancora nel periodo interbellico, i proprietari di greggi consistenti di capre (70-80 capi), una volta rientrati a novembre dall’alpeggio, svernavano “nel Genovese”, termine con il quale si indicava la zona di Fosdinovo, un tempo sotto il dominio della Repubblica di Genova, nei terreni di proprietà del Marchese Malaspina e della Chiesa.

Mantenero però a lungo l'abitudine di rientrare a maggio per una breve transumanza di circa due mesi, vissuta, come racconta Alberti, come una vera e propria festa. Questo legame perdurante con il paese d'origine, quasi una "doppia identità", è testimoniato dal linguaggio usato dai pastori pisani: un dialetto fornese con il forte accento toscano.

### 3.5. La transumanza del XXI secolo

Dal secondo dopoguerra le pratiche connesse alla transumanza, in particolare quella orizzontale, hanno subito una forte e progressiva contrazione, fino quasi a scomparire, cedendo il passo al più sicuro allevamento stanziale<sup>161</sup>. La stabilizzazione delle greggi in pianura fa il paio con un più generale abbandono della montagna e delle aree interne e con il decremento sensibile delle attività agricole e silvo-pastorali<sup>162</sup>, conseguenze anche delle nuove opportunità di lavoro e di consumi lavorative offerte dal boom economico.

Quando, nel 2010, chi scrive ha cominciato a interessarsi alla transumanza nella sua terra, i "resistenti" che ancora la praticavano si contavano sulla punta delle dita.

I loro cognomi parlavano di un mestiere tramandato per generazioni, di "casate" di pastori legati da reti sociali ed economiche consolidate, di itinerari e pascoli battuti e conosciuti da secoli, di capanne che ancora portavano il loro nome.

Inaspettatamente oggi, a distanza di poco più di un decennio da quelle prime indagini, il materiale che si offre a chi intenda tratteggiare un affresco della transumanza in Lunigiana è più ricco e variegato che nel recente passato: sono diversi, giovani e meno giovani, che hanno scelto questo territorio per vivere e aprire la loro azienda, rifuggendo dalle pratiche moderne di allevamento intensivo e cercando un approccio nuovo e rispettoso con la natura e il paesaggio che li circonda.

Nell'Appendice che segue alle conclusioni di questo volume, incontreremo dunque i protagonisti di questa "rinascita" della pastorizia, in una sorta di viaggio che procede dagli Appennini fino alle Apuane meridionali. La scelta non è non solo geografica, ma anche ideale: partendo dal rilancio, tutto al femminile, della filiera della pecora di Zeri i cui presupposti risalgono ai primissimi anni 2000, l'indagine risale fino a Pian di Lago, nell'Alta Versilia, dove nel 2016 la più giovane allevatrice della Toscana ha inaugurato la sua "latteria".

161 Cfr. R. Papi, *La voce dei pastori. Transumanza toscana fra primo e secondo Dopoguerra*, in A. Martinelli, *Montagna e Maremma*, op. cit., pp. 159-162.

162 Nel 1982, in Lunigiana il settore primario aveva diminuito del 42,7% il numero di impiegati rispetto a soli 10 anni prima. Contemporaneamente le industrie e le manifatture locali non potevano più offrire lavoro. Questa situazione drammatica ha portato tra il 1936 e il 1989, la popolazione dei Comuni lunigianesi a scendere dai 90338 ai 59387 abitanti. La Lunigiana, spopolata e invecchiata raggiunge così un particolare equilibrio tra bisogni e risorse, costituite dalla somma delle deboli componenti del suo sistema economico: agricoltura, industria, manifattura, pendolarismo, lavori pubblici e nella pubblica amministrazione, turismo. Cfr. G. Conti, *L'economia, in La provincia di Massa-Carrara, Ambiente, storia, arte, tradizioni, economia*, Cassa di Risparmio di Carrara, Amilcare Pizzi Editore, 1990, pp. 235-251.



Fig. 6 Cinzia e agnello a casa - immagine tratta dal progetto fotografico "Bred Love - L'amore allevato" di Yarin Trotta del Vecchio.

Fig. 7 Cinzia e il compagno Renato all'allattamento degli agnelli - immagine tratta dal progetto fotografico "Bred Love - L'amore allevato" di Yarin Trotta del Vecchio.



## Appendice. Un nuovo racconto. In viaggio con i transumanti di oggi

### 1. Zeri. Si riparte dalle donne

Punto di partenza del nostro viaggio è Zeri, un Comune sparso, incastonato tra Toscana, Liguria ed Emilia e considerato da sempre il capoluogo della pastorizia lunigianese.

Le particolari caratteristiche ambientali e climatiche di questo territorio (grandi prati permanenti, aree palustri con fitti boschi di conifere, di castagni e di faggi) lo rendono infatti un ecosistema unico per l'agricoltura e l'allevamento del bestiame. Nelle tre valli che compongono il Comune, scavate dai torrenti Gordana, Teglia e Adelfano, la pratica della transumanza si è sviluppata, nel tempo, nel segno della verticalità, con lo spostamento progressivo in quota del bestiame, lasciato allo stato semibrado.

Alla fine degli anni '60, termina la secolare stagione della transumanza verticale, che aveva dato vita ai villaggi di alpeggio e alle numerose "cascine" ancora visibili nei declivi zeraschi. Si registra anche in queste valli una contrazione delle attività legate al settore primario, parallela al decremento demografico. A fianco di alcuni allevatori di professione, sono però tantissime le famiglie che mantengono un piccolo gruppo di pecore, allevate allo stato semibrado seguendo i ritmi di crescita dell'erba, in una sorta quindi di transumanza di brevissimo raggio, interna alle stesse valli.

Ma bisognerà aspettare l'alba del nuovo millennio affinché, grazie all'intraprendenza delle donne zerasche, vengano gettate le basi per un'autentica ripartenza di questo territorio nel segno della pastorizia.

Mi racconta di questa nuova stagione una delle sue più attive e lungimiranti protagoniste, Cinzia Angiolini, in una bella mattina di agosto<sup>163</sup> fuori dalla cucina del suo locale. La carne di agnello del suo allevamento è pronta per essere cotta nei testì e la pregiata farina di

<sup>163</sup> Conversazione con Cinzia Angiolini in località Piagna di Rossano, Pontremoli, agosto 2022.

Grano 23<sup>164</sup>, recuperata dagli abitanti della valle, impolvera la spianatoia. «Più che un ristorante, è un laboratorio del gusto - spiega Cinzia - uno spazio dove tutti possono venire e fare qualcosa, nato per ricordare e gustare i piatti e i prodotti tipici della tradizione culinaria zerasca, ma anche per conoscere e condividere i saperi rurali legati a questo straordinario territorio». Dal laboratorio è possibile scorgere il suo imponente gregge al pascolo.

Cinzia conosce una per una le sue 350 bestie: tutte vite di cui si sente responsabile. Sono molte le notti che trascorre insonni, con i fedeli cani da guardiania a fianco per proteggersi dai lupi, alla ricerca di un piccolo gruppo di pecore sbrancate da riportare a casa; moltissime le bestie che ha amato, pecore “di quelle che ti guardano negli occhi”. Per lei, “custode della pecora zerasca e del suo paesaggio”, curare gli animali e la propria terra non è mai stato un lavoro ma “una questione di dignità”. Il locale che gestisce è solo l’ultimo dei progetti a cui Cinzia ha dato vita, da quando, poco meno che trentenne, è tornata ad occuparsi con il padre del piccolo gregge di famiglia. Fin da ragazzina infatti, si era trasferita a Carrara per frequentare l’Istituto d’arte, sua prima passione. Il suo ritorno a Zeri alla fine degli anni ‘90 coincide con la fine forzata della sua carriera tanto amata di restauratrice: i solventi che utilizzava l’avevano completamente intossicata.

Ma Cinzia non è “una di quelle che vivono le cose solo a metà” e, soprattutto in quel momento così difficile della sua vita, sentì il bisogno di mettere tutta sé stessa, anima e corpo, in quella attività che comunque era sempre stata parte di lei. Così, mentre i numeri dei capi dell’azienda di famiglia aumentavano, nel 2000 l’agnello di Zeri entrò a far parte dei presidi slow food, in virtù delle straordinarie qualità organolettiche della sua carne. La certificazione diede l’abbrivio per la creazione del “Consorzio per la valorizzazione e la tutela della pecora e dell’agnello di Zeri” che Cinzia fondò insieme ad altre donne di queste valli.

164 Antica varietà di grano originaria della Lunigiana, iscritta al Repertorio regionale e all’Anagrafe nazionale dell’agrobiodiversità.



Fig. 8 Pecore zerasche al pascolo - immagine tratta dal progetto fotografico “Bred Love - L’amore allevato” di Yarin Trotta del Vecchio.

Ma salvare questa razza in via d’estinzione significa anche lottare per conservare il suo paesaggio: «non riesco a pensare a questo territorio senza la pecora zerasca, così come non riesco a pensare la pecora zerasca senza questo paesaggio. Pensa che quello che mi scoccia di più degli animali che perdo è sapere che non possono più vedere il sole, il buio, mangiare l’erba nel bosco o bere l’acqua nel ruscello”. Negli ultimi anni l’aumento dei costi di gestione degli allevamenti e dei fieni biologici, le continue predazioni dei lupi, una burocrazia soffocante e una politica troppo spesso sorda alle esigenze e alle proposte dei lavoratori di questo comparto, rendono sempre più complicato per i singoli portare avanti l’attività di allevamento.

Per questo, nel 2019 è nata la Cooperativa di Comunità Valli di Ziri<sup>165</sup>, a partecipazione quasi totalmente femminile. L'obiettivo è quello di una rigenerazione del territorio, attraverso la promozione di una filiera corta, sostenibile a tutti i livelli, in grado di occuparsi del benessere dell'ambiente, degli animali e della comunità locale.

Le aree di intervento sono molteplici: dall'attivazione di un mattatoio locale (già presente sul territorio, ma mai messo in funzione) per permettere agli allevatori un notevole risparmio economico e logistico con effetti positivi sul benessere degli animali e quindi sulla qualità delle carni, al consolidamento della filiera delle lane autoctone.

Da qualche anno infatti le donne di Zeri hanno recuperato i saperi legati alla lavorazione tradizionale e grazie alla collaborazione con un filatoio toscano, la lana sta tornando ad essere una risorsa preziosa per l'economia del territorio. Particolare e sempre più apprezzata la lavorazione della mezzalana, mescolata con lino e canapa, quella stessa che si coltivava alla Formentara, per tappeti, coperte e vestiario. La riattivazione di questa filiera ha attratto anche lavoratori non originari della Valle, come Cristina Castellazzi che da Pavia ha scelto di aprire qui la sua attività di tintura e lavorazione della lana autoprodotta. Ultimo, ma non meno importante obiettivo è la trasformazione della pecora adulta in prodotto d'eccellenza gastronomica, che vede una continua collaborazione e sperimentazione con ristoratori e chef non solo locali.

Alla rinascita della sua terra ha preso parte anche Vera Bertoni, la più giovane allevatrice delle montagne zerasche. Classe 1991, ha solo 24 anni quando nel 2015, a Castoglio, poco lontano da casa di Cinzia, inaugura la sua azienda. Anche per lei, laureata in Economia e Finanza a Parma, come per Cinzia, possiamo parlare di un ritorno, consapevole e quasi necessario, alle proprie origini: aprire la propria azienda, dice, è stata prima di tutto "un'occasione per tornare a casa". I nonni paterni tenevano alcune pecore: nascere e crescere in questo territorio

---

165 Secondo Cinzia, il nome di Zeri, più anticamente Ziri, deriva da giri, girare o meglio ancora gigare, ossia ballare. La giga infatti, insieme alla piva e alla quadrigia, è uno dei balli della tradizione popolare locale.

significa, ancora oggi, avere un rapporto stretto e privilegiato con la natura e le sue creature. Lo stesso rapporto che, ammonisce severa, è stato stravolto dall'allevamento intensivo: "l'animale è una macchina che produce e fa guadagnare, non c'è più rispetto per il suo benessere". Nei primi anni di attività - spiega - contro ogni logica del guadagno, ho evitato che le mie pecore rimanessero gravide troppo frequentemente, per garantire loro una ripresa totale delle forze dal parto precedente. Ognuno ha il suo modo di lavorare e per me il benessere delle pecore ha la priorità. Purtroppo non siamo più capaci di vivere come una volta, in sinergia con i ritmi e i tempi della natura».

Vera è rispettosa della sua terra, della natura e del passato, ma allo stesso tempo attenta all'innovazione tecnologica: "perché non dovrei usare un macchinario se mi risparmia qualche fatica e rispetta gli animali e la natura?". Oggi alleva 60 capi tra pecore e agnelli e combatte perché questa scelta di vita non venga più considerata da tutti, a cominciare dai compaesani, una rinuncia, un lavoraccio. Alla domanda "sei felice di questo lavoro?" risponde sorridendo e senza indugio: "Sì, allevare fa proprio parte di me, senza pecore so che mi mancherebbe qualcosa".

## 2. Sulla Stra Lumbarda. Maestri e allieve

Lasciata Zeri, scendiamo a Pontremoli. Il nostro viaggio non si ferma sulla grande arteria della Cisa, ormai unica via di comunicazione moderna, ma risale sul fianco destro della Magra fino a raggiungere la Valdantena e il sovrastante Passo del Cirone. Proprio per questo valico transitava, ancor più antica della Francigena di Sigerico, la Strada Lombarda, che univa il bacino della Magra e l'alta valle del Parma e del Baganza, su un asse di collegamento tra Lombardia e Lucca. La via del Cirone rappresenta quindi l'"avanzo preistorico"<sup>166</sup> di un'importantissima via di comunicazione di uomini, bestie e merci, transitanti

---

166 M. Giuliani, *La strada lombarda del Cirone nell'Alta Val di Magra*, in "Studi Lunigianesi", Vol. 11, (1971), stampa a cura dell'Associazione Manfredo Giuliani per le ricerche storiche ed etnografiche della Lunigiana, Pontremoli, p. 53.

tra Pianura Padana e Mar Tirreno: ancora negli anni '60 veniva percorsa dai lunigianesi che portavano il bestiame in Val Parma e in Val Baganza, con muli carichi e file di pecore e vacche in transumanza.<sup>167</sup>

D'estate, sfiorite le giunchiglie, sui prati di Logarghena, nell'ultimo tratto della Strada Lombarda sull'alta Val Capria, ai piedi delle vette dei monti Marmagna e Orsaro, incontriamo Franco Seratti Piagneri. Classe 1984, originario di Versola, un paesino della Valdantena, ha sempre avuto le idee chiare in merito al suo futuro. Ha lavorato qualche anno come dipendente in un'officina ma, proprio come Vera Bertoni, il richiamo della natura e delle pecore è stato troppo forte: nel 2010 ha rilevato la piccola attività dei nonni e con il loro aiuto ha avviato un'azienda agricola a suo nome.

Oltre a 170 pecore massesi, le regine nere con le corna, ci sono le 35 capre camosciate di Monica, la sua compagna, qualche cavallo e un paio di vacche. Le pecore massesi, a differenza delle zerasche, sono eccezionali produttrici di latte che la famiglia di Franco trasforma e vende nel piccolo spaccio attiguo al caseificio di Versola e che possiamo trovare nelle botteghe e nei grandi rivenditori di tutta l'alta valle del Magra.

L'azienda lavora il latte a crudo, producendo formaggi di varia pezzatura e di gusto variabile a seconda della stagione, dell'umidità e soprattutto delle erbe consumate dalle greggi e la ricotta bagnata nelle vaschette o "strizzata nella pezza", come da tradizione.

Ai primi di giugno Franco e Monica si preparano per raggiungere i prati di Logarghena, dove resteranno fino a metà luglio, prima di portarsi al passo del Cirone, seguendo il ritmo di crescita dell'erba. Un container per dormire e lavorare il latte e un recinto elettrificato bastano a questa coppia e a tutte le bestie per il soggiorno estivo. E se la pastorizia transumante è per Franco prima di tutto una passione (non ultima quella degli introvabili campanacci ottocenteschi delle sue pecore e dei collari che lui stesso lavora e decora) è anche una scelta di libertà: "qui, non mi comanda nessuno". Nonostante la giovane età,

<sup>167</sup> S. Zannardi, op. cit., pp. 188-189.



Fig. 9 La ricotta "strizzata nella pezza".

Franco è già considerato un "maestro" di pastorizia: così lo ricorda Cristina Mariotti che ha collaborato con Franco per sei anni, prima di aprire, nell'autunno del 2020 nella piana di Filattiera, a pochi passi dalla splendida pieve romanica di Sorano, la sua azienda. Un appellativo, quello di "maestro", che è allo stesso tempo un retaggio della formazione artistica di Cristina e un omaggio ad un giovane pastore che le ha insegnato tutto di questo mestiere. Parmigiana per nascita e lunigianese per scelta, fin da bambina non perde occasione per stare in mezzo alla natura nella casa dei suoi nonni a Valcieca, una piccola frazione dell'Appennino parmigiano.

Da adolescente però la sua vita prende una piega decisamente più cittadina: come Cinzia Angiolini si iscrive all'Istituto d'arte, dove si specializza in scenotecnica e comincia a lavorare stabilmente a teatro. "Il teatro è come la pastorizia... ti assorbe completamente. Lo dico sempre che se non avessi fatto teatro non avrei potuto fare il pastore. Il corpo e la mente devono essere in sintonia per sostenere ritmi di lavoro molto pesanti. È possibile affrontare tutto serenamente se la tua mente non ti impone determinate condizioni, tipiche del nostro quotidiano "non ce la faccio", "sono stanco", "non posso"... Siamo noi



Fig. 10 Cristina con un agnello sulla porta del suo alpeggio in Logarghena - Foto di Matilde Ferrari.

che tendiamo a limitarci ma per me è sempre stato importante andare oltre”.

Nel 2004, dopo aver dato tutto al teatro, sente che quel percorso si è concluso. Per qualche tempo lavora con il marito in un negozio che produce e personalizza batterie musicali a Zappolino, nel Bolognese. Continua a maturare più o meno consciamente dentro sé il bisogno di intraprendere una nuova strada, finché a 38 anni decide di diventare pastore “senza il e senza la, ma neutro, alla tedesca” e da quella decisione non tornerà più indietro, anzi: “gira a destra e manca” tra i pastori dell’Appennino, affamata di esperienza e saperi, presenta bandi e pro-



Fig. 11 Cristina in alpeggio in Logarghena - Foto di Matilde Ferrari.

getti e per qualche tempo si sposta addirittura in Catalogna, dove, mi racconta, esiste una vera e propria scuola di pastorizia, “dove i vecchi del mestiere insegnano ai giovani e la loro esperienza si integra con la biologia e i segreti dell’arte casearia”. Dopo quattro anni di ricerca e studio incessanti, Cristina arriva a Versola e qui trova finalmente quello che cercava: una piccola azienda a conduzione familiare che alleva pecore massesi, in cui ancora si pratica la transumanza a piedi, si munge e si produce formaggio in modo completamente artigianale. Franco e la sua famiglia accolgono Cristina che adesso può finalmente fermarsi e cominciare a realizzare i propri progetti.

La collaborazione con Franco, scandita dai ritmi della transumanza tra i pascoli di Versola e i prati di Logarghena, si concluderà nell'estate del 2020, quando i tempi saranno maturi perché l'allieva si congeli dal proprio maestro. Logarghena continuerà ad essere la residenza estiva di Cristina e le sue "ragazze", oltre 100 capi tra pecore massesi e capre apuo-garfagnine.

Il suo piccolo caseificio di altura è meta di golosi acquirenti fino all'autunno. Quando scende a Filattiera, non senza qualche rimpianto delle silenziose praterie dell'Appennino, alleva pecore e capre da carne, fila e lavora la lana massese, trasforma il latte a crudo in ricotta e formaggi freschi e stagionati. È proprio quest'ultimo ramo della filiera quello a cui Cristina tiene di più, la sua "passione sconfinata", che la porta a studiare, aggiornarsi, confrontarsi e sperimentare continuamente tecniche e lavorazioni diverse per migliorare i suoi prodotti. Persino i colleghi più navigati, i più scettici, quelli per cui "pastori si nasce, non si diventa", hanno sciolto le riserve e accolto con stima e rispetto Cristina nella loro comunità. Insomma Cristina ce l'ha fatta, da sola, in un territorio che nulla regala a chi non vi si dedichi con tutto se stesso.

### 3. Al passo della Colla. Arte e passione

Da Logarghena, dove abbiamo lasciato Cristina, scendiamo nuovamente nella valle del Magra e ne seguiamo il corso per qualche chilometro, prima di imboccare la strada che, attraverso la valle del Taverone, conduce al passo del Lagastrello, l'antica Via di Linari, arteria secondaria della più famosa Via Francigena.

Qui vive e lavora Giancarlo Boschetti, un pastore "nato tra le pecore", più volte definito l'ultimo transumante della Lunigiana. Lo incontro per la prima volta in primavera, più di 10 anni fa, insieme al padre Leandro: un'intervista al pascolo, poco lontano dalla sua stalla di Tavernelle, tra il frastuono dei vecchi campanacci (una vera passione questa, quasi una "malattia" di Giancarlo che oggi ne ha quasi 500). Leandro mi parla della sua esperienza di transumante e figlio di transumanti, della capanna dei Salarini, ai piedi del passo del Lagastrello,



Fig. 12 Giancarlo Boschetti - Foto di Federico Palermitano.

sul cui portone sono ancora incise le sue iniziali, dei duri anni della guerra<sup>168</sup>. Giancarlo intanto mi indica gli Appennini, disegnando, con l'immancabile bastone da vergaio, il percorso che pochi mesi dopo avrebbe intrapreso e che lo avrebbe portato fino al Monte Navert. Usa termini come fida, rimonta, distingue le pecore sode e le pecore

168 A fine 2021 la capanna dei Salarini è stata restaurata grazie all'intervento dell'Associazione Terre di Luni e dell'Amministrazione Comunale di Licciana Nardi, ed è diventata un bivacco a disposizione degli escursionisti, aperto a tutti. La porta originale con le incisioni è stata collocata all'interno.

asciutte, tanto che più volte sono costretta, con un po' di imbarazzo, a chiedergli di chiarire il significato di quelle parole così lontane.

Mentre torno a casa con la ricotta nella pezza preparata dalle sapienti mani di Claudia Fortini, moglie di Giancarlo e figlia di pastori di Tre Fiumi (PR), ho la sensazione di aver fatto un salto indietro nel tempo e la paura di aver raccolto, in quell'intervista, gli ultimi sussulti di una civiltà che sta tramontando.

Non potevo sbagliarmi di più. Anche a seguito della morte improvvisa del padre, un "punto fermo" della sua vita, impareggiabile fonte di consigli e saperi rurali, Giancarlo non ha pensato nemmeno per un attimo di abbandonare la sua attività e le sue 230 pecore massesi. "Tutti si pensavano che avrei venduto il gregge, ma io questo mestiere ce l'ho nel sangue", mi spiega, quando lo intervisto nuovamente nell'estate 2023 a Podere Selola, una splendida cascina ottocentesca circondata da ben 54 ettari di prati e boschi, nel cuore della montagna parmigiana. Da 4 anni è questa la meta finale della sua transumanza che da Tavernelle risale a piedi a Linari e fa sosta fino ad agosto al Passo della Colla, sotto al balcone naturale del Monte Navert: qui, a cavallo tra Toscana ed Emilia, basta una roulotte, un recinto elettrificato, i fedeli border collie ("un pastore vero non ha bisogno dei cani bianchi, perché dà sempre dietro alle sue pecore") per trascorrere l'estate e svegliarsi ogni giorno "in paradiso" con le sue pecore.

Un uomo d'altri tempi, un riservato amante della natura, della pace e del silenzio delle sue montagne. Ma se è vero che Giancarlo è il perfetto erede della transumanza tradizionale è altrettanto vero che di essa lui si senta non solo un custode, ma anche un tramite. Per questo negli ultimi anni lo abbiamo visto festeggiare insieme a tanti, compaesani, turisti e curiosi di ogni sorta, la partenza e il rientro delle sue transumanze. E, sempre per questo, nelle sue estati in alpeggio non è più da solo: da due anni ad aiutarlo a Tavernelle e a seguirlo in alpeggio fino a Selola, ci sono anche Francesca e Giacomo, o come li chiama lui ridendo "l'urbanista e l'artista".

Entrambi hanno studiato al liceo artistico di Carrara, la loro città natale, insieme a Davide Boschetti, il figlio di Giancarlo. Mentre Gia-

come è a Weimar per laurearsi in architettura urbanistica, Francesca si laurea brillantemente a Venezia in Arti Visive.

Non sa ancora cosa vuol fare da grande ma sa di certo quello che non vuole fare: "odiavo vedere i miei compagni in prima linea nei salotti d'arte. Io volevo tutto, tranne che quello". Ma si sa che è il nostro destino a volte a venirci a prendere. Davide, l'amico di una vita, la chiama al telefono: a Claudia, sua madre, serve aiuto in caseificio a Tavernelle. Francesca si offre volontaria e così si ritrova "sommersa dal latte di maggio". Prima ancora di parlare, Claudia le fa mettere le mani nel paiolo per rompere la cagliata: Francesca capisce subito che quel gesto è magia, l'opportunità finalmente per "fare qualcosa di vero e puro". In cambio di vitto e alloggio comincia ad aiutare Claudia in caseificio e anche in cucina ("mi piace cucinare, vedere gli elementi trasformarsi, toccare e creare una tavola accogliente"), per le partecipatissime cene di casa Boschetti. Nel frattempo Giacomo si è laureato, ha raggiunto Francesca e insieme affittano una piccola casa a Tavernelle. Ora è Giancarlo ad aver bisogno di una mano con gli animali e così, mentre aspetta di trovare lavoro, Giacomo impara a mungere.

Francesca intanto ha trovato impiego in un agriturismo vicino: "formaggio la mattina e la sera ristorante". I due ragazzi superano brillantemente anche la più dura delle prove a cui Giancarlo sottopone i suoi aspiranti aiutanti: la sua transumanza, senza ferie, con le notti al Passo della Colla tra quattro muri di lamiera, la minaccia del lupo, i parti al pascolo, le mungiture al mattino e alla sera. Tantissimo sacrificio, sopportabile solo con una grande passione, per Giancarlo il requisito più raro da trovare al giorno d'oggi, "più importante anche del sangue", se si vuol fare bene questo mestiere.



Fig. 13 Francesca fa il formaggio - Foto di Luna Pittau.

Oggi Francesca, seguita da Eros Bianchi (presidente Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio di La Spezia) lavora il latte nel caseificio di Claudia, che la lascia sperimentare liberamente nuove tipologie di formaggio. Insieme a Giacomo vorrebbe aprire una sua attività, sempre nel solco della tradizione transumante, magari “con qualche recinto in più a valle e una piccola parte di accoglienza organizzata”.

“Questo latte e la lotta di Giancarlo che cammina ogni giorno verso erbe fresche senza recinti è un po’ il simbolo di come vorrei vivere, e la transumanza ne racchiude tutto il senso”.

Fig. 14 Giacomo - Foto di Luna Pittau.



Fig. 15 Giancarlo e Francesca a podere Selola - Foto di Luna Pittau.



#### 4. La transumanza si fa poesia nella Valle degli Alberghi

Prima di arrivare alla fine del nostro viaggio, nelle Apuane versiliesi, non posso fare a meno di fermarmi nella Valle del Frigido per conoscere Rolando Alberti, cantore, prima ancora che pastore, di queste montagne.

Lo incontro per la prima volta a Renara, nel maggio del 2021, dove ha la sua stalla di 120 capre apuogarfagnine. Quando gli chiedo i suoi dati personali fa il finto serio: “Rolando Alberti, 49 anni, figlio di Anselmo Alberti, iscritto alla camera di commercio da 25 anni. Ma che sono in mezzo alle capre è una vita”. E in effetti la sua prima transumanza verticale Rolando l’ha fatta che aveva appena un anno, in braccio al padre. Dalle prime cave sopra il paese di Forno, inerpicandosi lungo una via di lizza in parte ancora ottimamente conservata, si raggiunge infatti la Casa degli Alberghi, che si staglia sotto il seve-

Fig. 16 Rolando tra i ruderi delle case Carpano, sullo sfondo il canale dei Pradacetti e il Monte Grondilice.



ro sguardo del Monte Contrario. Un tempo ricovero di cavatori<sup>169</sup> e da decenni proprietà della famiglia Alberti, il toponimo Alberghi, mi spiega Rolando, preesisteva alla costruzione della Casa e dà infatti il nome a tutta la vallata. Con ogni probabilità va ricondotto ad alpe e alla pratica dell’alpeggio: “gli alberghi sono i ricoveri in quota dei pastori”<sup>170</sup>, spiega Rolando. In quel casone senza infissi, Rolando ha trascorso tutta la bella stagione, da maggio a ottobre, insieme ai genitori e al fratello, fino a quando a sei anni è incominciata la scuola: “uno shock”, commenta ridendo. Quello shock però è all’origine della sua seconda vita: fu proprio alle elementari che, durante un lavoro incentrato sull’espressione poetica, proposto dalle maestre di Forno, Rolando si distinse per la sua sorprendente profondità e per un’abilità, del tutto inconsueta per un bambino, di comporre versi espressivi e musicali. Terminato il ciclo dell’obbligo, Rolando trova lavoro in fabbrica, finché non matura l’idea di tornare ad affiancare il padre nel suo lavoro di pastore transumante. Torna anche a scrivere di sé, degli Alberghi “epicentro di questo errante vivere”, delle creste montuose che lo circondano, dei segreti più misteriosi della natura apuana: di quel tutto “estremamente magico” che è il titolo della sua prima raccolta di poesie pubblicata nel 2013<sup>171</sup>.

La sintonia panica di Rolando con le sue montagne, di cui distingue ogni erba e riconosce ogni pietra, (“e se ti dicessi che i posti e gli

169 L’escavazione del marmo, iniziata nella seconda metà del 1800, è durata solo fino alla metà del 1900 lasciando sostanzialmente inalterato il carattere selvaggio della vallata. D’altra parte l’accesso alla valle rimane abbastanza difficile essendo circondata da aspre montagne. L’unica comunicazione fruibile è proprio la via di lizza appena citata.

170 Agli alberghi dei pastori fa riferimento anche Torquato Tasso nella sua Gerusalemme Liberata: “Non si destò fin che garrir gli augelli/ Non sentì lieti e salutar gli alberi,/ e mormorar il fiume e gli arboscelli,/ e con l’onda scherzar l’aura e co fiori./ Apre i languidi lumi e guarda quelli / alberghi solitari de’ pastori,/ e parlo voce udir tra l’acqua e i rami /ch’a i sospiri ed al pianto la richiami”.

171 R. Alberti, *L’estremamente magico*, a cura di E. Medda e G. Fiamma, Miraggi Edizioni, Torino 2013.



Fig. 17 Rolando dentro la grotta dove riposa il suo formaggio.

uomini sono tutta una cosa? Tutta un'esistenza?") si riflette non solo nella sua scrittura, ma anche nella sua pratica quotidiana di pastore.

Salendo di poco dagli Alberghi verso le case del Carpano, la natura calcarea delle Apuane disvela una piccola ma profonda grotta: è qui, sulle assi di faggio infisse nella pietra, che Rolando, come il padre, lasciava riposare il suo formaggio d'estate. Una stagionatura lunga 45 giorni, per assorbire i profumi e gli umori della terra apuana. Nel 2020 infatti Anselmo lascia questo mondo e Rolando smette di recarsi agli Alberghi per l'estate, lasciando le sue bestie al pascolo nei pascoli sopra Renara: "la stalla deve essere lontana dalla genti, ma il paiolo deve essere in mezzo alle genti", commenta con un po' di amarezza.

Una serie di dolorosi eventi si susseguono poco dopo il nostro incontro, mettendo a serio repentaglio l'attività di Rolando: a settembre del 2021 ben 47 capre rimarranno uccise da un temporale in alta quota. Solo una campagna di crowdfunding, lanciata dagli amici, ha permesso a Rolando di ricostituire il gregge. L'anno successivo, a giugno, rischia di perdere un piede in un incidente sulle sue montagne: dovrà fermarsi completamente per molto tempo, mentre il fratello Marco, scultore, bada al gregge, da poco ricomposti.

Rolando va avanti, con pazienza e con forza, supportato dalla sua profondità d'animo e di cuore: "l'uomo rurale è determinato dalla natura" mi spiega "e accetta che le cose avvengano anche se portano sofferenza. La sofferenza è metamorfosi". A primavera del 2023, è di nuovo pronto per tornare al suo mestiere di consapevole e incrollabile custode della sua terra: "La montagna va avanti da sé. Ma il lavoro dell'uomo è fondamentale. Penso a tante specie animali, soprattutto piccola fauna che sta diminuendo a vista d'occhio... l'uomo ha un'enorme importanza nel mantenimento della biodiversità".

Quest'estate finalmente le capre di Rolando sono tornate a pascolare nelle montagne sopra Renara, non troppo lontano da quelle di Andrea Conti (classe 1990) che ha da poco ripreso il mestiere del nonno e conduce il suo gregge (120 tra pecore massesi e capre apuogarfagnine) sulla Via Vandelli, fin sotto il Monte Tambura.

Ogni tanto anche loro si concedono qualche escursione più avventurosa, approfittando della libertà concessa: “Sai dove sono?” mi scrive Rolando a metà agosto, inviandomi la foto di una vallata verde che declina fino al mare blu. Da quando ci siamo conosciuti è questo il modo che abbiamo per tenerci in contatto e coltivare la nostra amicizia. “Non mi pare... Ma sono gli Alberghi?” gli chiedo. Mi risponde con un vocale, beffardo: “Eh magari: sono ad Arni. Le capre son venute in villeggiatura fino al Macina! Ah le femmine... che brutta razza!”

Fig. 18 Carolina alla festa della transumanza a Terrinca (LU).



### 5. Ai piedi del Corchia, dove il formaggio è arte

Abbiamo lasciato Rolando e la Valle del Frigido per dirigerci finalmente all'ultima tappa del nostro viaggio. È settembre 2021 e a Pian di Lago a 1000 m s.l.m., ai piedi del Corchia, incontro Carolina. Sono passati solo pochi mesi da quando la Coldiretti, in occasione della festa della donna, ha premiato questa giovane pastora come simbolo della resilienza femminile. Ed era proprio l'8 marzo quando nel 2015, le prime 40 pecore massesi di Carolina sono entrate per la prima volta nella sua stalla, a Strettoia, in un terreno che ha preso in affitto dalla Diocesi di Pisa. Vengono da Casoli, dove un vecchio pastore transumante ha deciso di venderle: tutte e subito, prendere o lasciare. Carolina si butta, poi si presenta in dipartimento a Scienze Agrarie a Pisa, dove sta studiando: “Mi ricordo come fosse ieri... professore ho preso 40 pecore senza esperienza! - Ma tu sei tutta scema - mi disse!”. Immediatamente la macchina si mette in moto e la mattina seguente Carolina è già a Coltano nell'azienda di Giampaolo Pedrazzi per cominciare il suo tirocinio da pastora.

Da quel momento comincia un periodo davvero intenso, tanto che Carolina mi dice ridendo “Se ci ripenso.. era meglio piglià le galline!”: sveglia alle 4.30 per mungere e sistemare il gregge prima di arrivare alle 7 a Coltano. Dopo il tirocinio, alle 14 si torna in azienda per dedicarsi agli animali e alla trasformazione del latte nel piccolo caseificio attiguo alla stalla. Soluzione temporanea questa, perché nonostante i mille impegni Carolina sta lavorando per creare il suo caseificio “in quota”, nell'agriturismo di famiglia, costruito nel 2000, sui ruderi di un vecchio alpeggio, a Piandilago. Si ripete così una storia di cui questa giovane allevatrice ha potuto solo sentir raccontare: quella della pastora Carolina, sua bisnonna, che da Terrinca, tutte le estati portava al suo alpeggio di Piandilago le bestie di tutto il paese. Di lei, donna di un altro secolo, altruista e frugale, Carolina mi racconta un aneddoto gustosissimo che molto ci dice sulla povertà delle comunità rurali nel primo Novecento: “un giorno morì una pecora in paese, ma siccome era malata non si poteva mangiare e la sotterrarono. La mia bisnonna di notte la dissotterrò, la fece tutta a pezzettini e la cucinò. La mattina

dopo chiamò la più grande delle figlie, la zia della mia mamma e le disse: Vai dalla più vecchia del paese e portale la pecora. Se la vediamo a messa, bene, si può dar da mangiare a tutto il paese!”

Proprio da Terrinca passa la sua transumanza che dal 2020 è diventata una vera e propria attrazione turistica, occasione di festa per tutto il paese: dalla stalla di Strettoia, si parte a piedi insieme alle ormai 100 massesi di Carolina e ai fedeli cani, pastori apuani. A Terrinca il paese accoglie i transumanti suonando le campane a festa prima di affrontare l'ultima salita che li porterà fino all'agriturismo di Carolina a Piandilago.

Il vecchio alpeggio della bisnonna Carolina è diventato così il cuore di un'azienda a chilometro zero: con la bella stagione le pecore pascolano nei prati apuani, brucando le profumate erbe stagionali, mentre la giovane casara è nella sua latteria, impegnata in sempre nuove sperimentazioni, da proporre agli ospiti dell'agriturismo. “non ci si pensa ma il formaggio è una materia prima come il vino, come la birra o il pane... sono prodotti legati alla fermentazione e influenzati da tantissimi fattori”. Saranno proprio i fattori biochimici che influenzano l'aromaticità del latte il soggetto della sua tesi di Laurea, conseguita nel 2020. Dietro a un formaggio c'è tanto lavoro e tanta passione, ma anche tanto studio e tanta tecnica, quella che, secondo Carolina, non sempre è presente nella pastorizia italiana. Quando le chiedo che tipi di formaggio produce, le si illuminano gli occhi e me ne elenca talmente tanti che non riesco a starle dietro con gli appunti: formaggi freschi, affumicati, robiolo, brie, stracchini, yogurt, pecorini a pasta morbida, in crosta... per non parlare delle affinature, che cambiano stagionalmente, dai fiori primaverili al mosto d'uva. Non c'è dubbio: anche questa volta, cercando una pastora, ho trovato un'artista!

## Capitolo 4. Riflessioni e prospettive

“L'appetito vien mangiando”: così recita un vecchio detto, che ben descrive ciò che è successo nel corso delle ricerche che hanno condotto alla stesura di questo volume. Il materiale su cui si è basato il lavoro, lungi dal permettere di esaurire lo studio di questa pratica nel territorio considerato, offre innumerevoli ulteriori spunti di ricerca, con nuove linee di analisi suggerite da una visione più ampia delle fonti utilizzate, fra le quali molte ancora inedite. Al momento si possono comunque elencare alcune conclusioni, che possono rappresentare un punto di partenza per ulteriori esplorazioni ed elaborazioni.

Le lunghe conversazioni con i testimoni locali ci hanno mostrato un mondo duro e difficile. Eppure, come detto all'inizio di questo lavoro, nell'attività pastorale ci sono anche aspetti che attraggono, e fra questi uno dei più significativi è il forte legame che si crea con gli animali e il territorio. È forse proprio questa la molla che oggi induce alcuni giovani, spesso donne, a riprendere la via dei monti, ad allevare pecore e capre, accompagnati dai fedeli e irrinunciabili cani, spostandosi con le stagioni. In Toscana quella che sopravvive e che rinasce è ormai quasi esclusivamente la transumanza verticale, estiva, verso “l'alpe”: un fenomeno in espansione che vale la pena di conoscere meglio.

Nel corso della ricerca è emerso anche il nuovo ruolo delle donne nella pastorizia di questi territori.

La presenza femminile in tale attività è sempre stata forte, ma come al solito “invisibile”: le donne sempre presenti, ma mai protagoniste. Oggi questo è cambiato nettamente: abbiamo intervistato pastore che, da sole, hanno intrapreso questa attività con coraggio, slancio, competenza e intraprendenza. In questo settore che riemerge sono proprio loro le più attive, e caratterizzano il loro lavoro, da un lato con una forte propensione all'innovazione (con studi di caseificazione, fondazione di consorzi e cooperative, utilizzo dei canali social per la commercializzazione dei loro prodotti), dall'altro interpretando fedelmente la

tradizione, recuperando attività ataviche come l'alpeggio e la filatura e lavorazione della lana.

Lo sforzo principale, soprattutto delle nuove donne pastore, è quello di creare e "comunicare" un mercato il cui soggetto è riconosciuto e sostenuto dal senso di appartenenza al territorio.

Abbiamo sotto i nostri occhi un paesaggio montano che potremmo definire "dell'abbandono e della memoria" se confrontato alla sua vitalità economica di neanche ottant'anni fa, ma dove possiamo ancora leggere le azioni del lavoro quotidiano delle generazioni che ci hanno preceduto. Tutto ciò è un patrimonio materiale e immateriale di inestimabile valore. Uno sguardo attento al passato ci suggerisce che la risoluzione di parte dei nostri problemi attuali potrebbe ripartire dalla montagna, dove è possibile un rilancio dell'attività della pastorizia, sia pure con il necessario innesto di elementi di innovazione nella tradizione. Nuove prospettive per il mondo pastorale, finalizzate a potenziare le capacità produttive rurali in chiave bio-agro-alimentare e al contempo a incrementare l'attrattività turistica per il relativo territorio, sarebbero molto opportune e indicate, considerati anche i grandi sforzi, da parte di enti e privati, attuati da oltre un trentennio in tale direzione.

I rapidi sconvolgimenti del secolo passato sembrano aver relegato la montagna a terra della dimenticanza, ma i cambiamenti climatici odierni prospettano al contrario un rinascimento e inevitabile interesse verso le pratiche zootecniche e l'agricoltura spinta a quote sempre più elevate.

Nella Toscana appenninica e apuana le forme di piccolo allevamento, che in verità non sono mai del tutto venute meno, potrebbero dare nuove risposte alla crisi che colpisce queste aree a vari livelli, rassicurando le giovani generazioni grazie alla valorizzazione e promozione dell'agrobiodiversità locale, patrimonio materiale e immateriale di razze e varietà agricole, di usi e tradizioni, di conoscenze e sapori. Ecco che l'allevamento e l'agricoltura di oggi e del futuro non possono essere separati dal tema della ri-significazione delle terre alte, del ri-abitare la montagna, della salvaguardia delle risorse ecosistemiche, nelle quali la

transumanza può e deve continuare ad avere una funzione salutare per gli animali e costituire anche un elemento di forte richiamo turistico.

La montagna ha tutti i requisiti per diventare la sede-laboratorio di nuovi possibili percorsi di vita e lavoro, in una dimensione comunitaria e di recupero della qualità alimentare e di paesaggio, da rafforzare anche con azioni politiche mirate, che però accompagnino una presa di consapevolezza "dal basso", più che rappresentare le conseguenze di misure studiate a tavolino.

L'obiettivo principale è rigenerare il territorio attraverso la filiera corta e le produzioni di qualità come la caseificazione con tecniche aggiornate, il macello locale, la riscoperta della carne di pecora come eccellenza gastronomica e quella della lana non più come rifiuto, ma come materia prima per l'artigianato. Occorre moltiplicare le buone piccole pratiche presenti, diffondendo nella comunità e nei giovani il valore dei prodotti genuini e della montagna; tenere sempre in alta considerazione il ruolo degli allevatori e dei coltivatori come primi custodi del territorio e del paesaggio. E, soprattutto, riscoprire un modello economico in cui l'allevamento non sia mai intensivo e il benessere degli animali costituisca il primo obiettivo.

Dalle tante conversazioni con i protagonisti di questi monti, pastore e pastori che qui vivono e lavorano, emergono anche proposte puntuali, con un risvolto paesaggistico e di tutela della biodiversità. Il pascolo sta infatti scomparendo, inghiottito da arbusti e boschi: con finanziamenti e interventi adeguati, si potrebbe ripristinare attuando gestioni progressive e a rotazione, coinvolgendo animali diversi (vacche, pecore, maiali e galline), per garantire "che la biodiversità perduri nel tempo"<sup>172</sup>. Anche dai lupi è necessario proteggere le greggi, per esempio predisponendo dei ricoveri diffusi, anche temporanei. Sarebbe inoltre importante dotarsi di un disciplinare rigoroso per la trasformazione del latte in alpeggio, che avrebbe ricadute positive sulla qualità dei prodotti e di conseguenza sull'economia del territorio.

<sup>172</sup> Queste proposte sono state avanzate da Carolina Leonardi in una recente conversazione con Lina Pecini.

I risultati di tutto questo lavoro confermano che la transumanza e i suoi nuovi attori possono portare elementi nuovi e interessanti anche per il comparto turistico: ogni Comune apuano e appenninico potrebbe riattivare la propria strada dell'alpe rendendola punto attrattivo di un turismo lento e interessato agli aspetti storici, e magari anche nuova opportunità di coesione delle comunità locali attraverso un modello di gestione condiviso di tale patrimonio. L'attenzione rilevata presso molti dei giovani abitanti di queste aree interne permette di sperare che sarà inoltre possibile recuperare saperi specifici prossimi al mondo pastorale, come la tecnica di realizzazione dei tetti in paglia di segale, isolanti e impermeabili alla pioggia, per la Garfagnana, o le tecniche di copertura in "piagne" di arenaria tipiche della Lunigiana. Sicuramente, complice la difficile situazione globale, è in atto, localmente, un processo di incremento della conoscenza e della consapevolezza dell'importanza del mantenere viva e vitale la pratica della pastorizia transumante. Anche nelle zone marittime del sud della Toscana si aprono interessanti prospettive sempre nella direzione di un turismo attento alla cultura, per il quale è imprescindibile la valorizzazione delle tradizioni e il recupero di pratiche che hanno segnato, nei secoli, la vita, la lingua, il lavoro, la cucina, le abitudini delle comunità, riflettendosi, inevitabilmente, nei luoghi.

## Bibliografia

- Rolando Alberti, *L'estremamente magico*, a cura di Enrico Medda e Guglielmo Fiamma, Edizioni Miraggi, Torino 2013
- Olinto Amicotti, *Ordinamento delle aziende nel Piano di Pieve Fosciana*, Tesi di laurea in agraria, Università degli Studi di Pisa, a.a. 1897-98
- Lorenzo Angelini, *Lo Statuto di Barga del 1360*, Lucca, 1994
- Pietro Paolo Angelini, *Il Piano si racconta, correva l'anno 1968*, Banca dell'Identità e della Memoria della Garfagnana, 2020
- Fabio Baroni, *Una grave questione di confine tra Vinca e Forno*, in Claudio Giumelli, Olga Raffo Maggini (a cura di), *Il tempo di Alberico, 1553-1623. Alberico I Cybo-Malaspina: signore, politico e mecenate a Massa e a Carrara*, Catalogo della mostra, Massa, Palazzo Ducale 19 ottobre-18 dicembre 1991, Pacini, Pisa, 1991
- Aldo Bertozzi, *Dizionario Garfagnino*, Banca dell'Identità e della Memoria della Garfagnana, 2007
- Aldo Bertozzi, *Dizionario Garfagnino, «...l'ho intuito di»*, (riveduto da G. Rubini), Unione Comuni Garfagnana, III° edizione, Lucca, 2015
- Andrea Boni, *Cenni storici sul comune medievale di Vinca*, Centro Aullese di Ricerche e Studi Lunigianesi, Aulla, 2004
- Antonio Brunori, *La gestione sostenibile delle foreste e la mitigazione del cambiamento climatico*, nell'ambito del corso di formazione Agenda della natura: educare alla sostenibilità, organizzato dal Parco Nazionale dell'Appennino tosco-emiliano (febbraio-aprile 2022)
- Lidia Calzolari, *Andare in Maremma. Vita quotidiana dei pastori transumanti*, in «Rivista di storia dell'agricoltura», anno 38, n. 1 (giugno 1988)
- Lidia Calzolari, *Vie di animali e uomini. Gli itinerari della transumanza in Toscana* in «Conoscere per rappresentare. Temi di cartografia e approcci metodologici», Trieste, EUT Edizioni Università di Trieste, 2018
- Lidia Calzolari, Paolo Marcaccini, *I percorsi della transumanza in Toscana*, Firenze, 2003
- A.A. V.V. *La civiltà contadina in Garfagnana attraverso i secoli*, Atti del convegno, Castelnuovo G., 14-15 settembre 2019, Modena, 2020
- Laura Cassi, Paolo Marcaccini, *Toponomastica, beni culturali e ambientali. Gli «indicatori geografici» per un loro censimento*, Società Geografica Italiana, Roma, 1998

- Riccardo Cerri, Roberto Fantoni, (a cura di), *I segni dell'uomo. Iscrizioni su rocce, manufatti e affreschi dell'arco alpino, una fonte storica trascurata*, Atti del convegno di Varallo e Rima (Valsesia), 6-7 ottobre 2018, Cai Sezione di Varallo, 2019
- Letidio Ciaravellini, *Spiegazione di alcune parole maremmane*, ATEF, Firenze, 1967
- Giulio Conti, *L'economia*, in *La provincia di Massa-Carrara. Ambiente, storia, arte, tradizioni, economia*, Cassa di Risparmio di Carrara, Amilcare Pizzi Editore, 1990
- Massimo Dadà, *Alcune annotazioni archeologiche su pascoli, boschi e transumanza tra Appennino e Apuane*, in «Atti e Memorie della Deputazione di Storia Patria per le Antiche Province Modenesi», Serie XI, vol. XLII, Modena, Aedes Muratoriana, 2020
- Giacomo Devoto, *Avviamento alla etimologia italiana: dizionario etimologico*, Le Monnier, Firenze, 1968
- Carlo De Stefani, *Dell'emigrazione dal Circondario della Garfagnana in provincia di Massa*, Tipografia della Gazzetta d'Italia, Firenze, 1879
- Giuseppe Di Felice, *Il paesaggio culturale delle vie della transumanza, conservazione e riuso a fini turistici*, Tesi di dottorato in Bioscienze e Territorio, Università degli Studi del Molise, a.a. 2016-2017
- Mario Dini, Silvio Fioravanti, Graziella Molara, *L'uso culturale della Buca di Tammignana (Sillano, Lucca)*, in *Religione e Religiosità in Garfagnana dai culti pagani al passaggio alla diocesi di Massa (1822)*, Atti del convegno, Castelnuovo G., 8-9 settembre 2007, Modena, 2008
- Ubaldo Formentini, *Conciliaboli, Pievi e corti nella Liguria di Levante*, Stampa a cura dell'Accademia Lunigianese delle Scienze G. Capellini, La Spezia, 1925
- Ubaldo Formentini, *Monte Sagro. Saggio sulle istituzioni demo-territoriali degli Apuani*, in Atti Del 1° Congresso Internazionale di Studi Liguri, Monaco-Bordighera-Genova, 10-17 aprile 1950, Bordighera, 1952
- Lucia Giovannetti, *La storia nel paesaggio. Economia nell'Appennino lucchese dal Medioevo all'Età Moderna*, Banca dell'Identità e della Memoria della Garfagnana, Lucca, 2005
- Lucia Giovannetti, *La voce dei pastori. Fonti orali sull'ultima transumanza in Garfagnana*, in *La Garfagnana. Storia, cultura, arte II*, in Atti del Convegno, Castelnuovo G., 14-15 settembre 2013, Modena, 2014, pp. 393-424
- Lucia Giovannetti, Enrico Romiti, *L'incastellamento nella Valle del Serchio. Sintesi e prospettive future*, Atti del Convegno "Architettura militare e governo in Garfagnana", Castelnuovo G., 13-14 settembre 2009, Modena 2010
- Manfredo Giuliani, *La strada lombarda del Cirone nell'Alta Val di Magra*, in "Studi Lunigianesi", Vol. 11, (1971), stampa a cura dell'Associazione Manfredo Giuliani per le ricerche storiche ed etnografiche della Lunigiana, Pontremoli
- Massimiliano Grava, Fabio Lucchesi, Giancarlo Macchi Jánica, Maurizio Trevisani, Umberto Sassoli, Andrea Peri, *Il Repertorio Toponomastico Regionale della Toscana*, Milano, ASITA, 2018.
- Massimiliano Grava, Camillo Berti, Nicola Gabellieri, Arturo Gallia, *Historical GIS Strumenti digitali per la geografia storica in Italia*, Trieste, EUT Edizioni, 2020
- Paolo Grossi, *Un altro modo di possedere*, Giuffrè, Milano, 1977
- Oscar Guidi, *Incisioni rupestri sulle Alpi Apuane*, Lucca, 1992
- Carlo Lapucci, *Fiabe Toscane di maghi, fate, animali, diavoli e giganti*, Vol. 1, Saranus, 2011
- Silvia Lunardi, *Aree di montagna della Garfagnana, territorio degli alpeggi. Analisi e indicazioni per un possibile recupero*, in Banca dell'Identità e della Memoria della Garfagnana, Lucca, 2011, pp. 101 ss.
- Simona Lunatici, Elisa Pieroni, *La tradizione delle maestaine in Garfagnana tra arte e spiritualità*, in *Religione e Religiosità in Garfagnana dai culti pagani al passaggio alla diocesi di Massa (1822)*, Atti del convegno, Castelnuovo G., 8-9 settembre 2007, Modena, 2008
- Alberto Malfitano, *La difficile gestione della dorsale appenninica in età contemporanea: il caso bolognese*, in *Storia e Futuro*, Rivista di Storia e Storiografia Contemporanea online, numero 32 - Giugno 2013
- Alessandra Martinelli, a cura di, *Montagna e Maremma, il paesaggio della transumanza in Toscana*, Felici edizioni, Pisa, 2016
- Lorenzo Marcuccetti, Roberto Bazzichi, *San Giovanni Battista in Campanice, storia di un alpeggio, diario di una ristrutturazione*, Pietrasanta, s.d.
- Documentario "Il pastore e la montagna"*, 2018, DocumentAria Film (reperibile dal web)
- Moreno Massaini, *Transumanza: dal Casentino alla Maremma, storie di uomini e di armenti lungo le antiche dogane*, Aldo Sara, Roma, 2005
- Alberto Melelli, *Cartografia e Toponomastica: Un Rapporto "Assiale"*, in V. Aversano (a cura di), *Studi del LA.CAR.TOPON.ST. Laboratorio di Cartografia e Toponomastica Storica*, N. 3-4, Gutenberg Edizioni, (2007-2008)
- Massimo Michelucci, *L'istituto del compascuo e la sentenza del 1189 tra Vinca e Antona*, disponibile in pdf all'indirizzo: <http://www.demaniocivico.it/public/public/879.pdf>.
- Marco Milanese, *Voci delle cose: fonti orali, archeologia postmedievale, etnoarcheologia*, in *La voce delle cose. Fonti orali e archeologia postmedievale*, in "Archeologia Postmedievale", n. 9, 2005

Museo di storia del territorio e del paesaggio dell'Appennino tosco-emiliano, a cura del Corpo Forestale dello Stato e del Parco Nazionale dell'Appennino tosco-emiliano, Pisa, 2009

Mario Nobili, *Le mappe catastali come fonte per la storia dei beni comuni in età medioevale e moderna: un esempio lunigianese*, in Vito Fumagalli, Gabriella Rossetti (a cura di), *Medioevo rurale. Sulle tracce della civiltà contadina*, Il Mulino, Bologna, 1980

Paolo Pelù, *La transumanza appenninica dal tempo di Veleia agli inizi del secolo XVI*, in AA.VV., *L'Appennino: un crinale che univa e univa*, Convegno di studi storici fra i versanti del Reggiano, della Garfagnana e della Lunigiana, 3-4-10 ottobre 1998, Castelnuovo ne' Monti, 1999

Ottavio Parisi, *I bovini della Garfagnana*, Tesi di Laurea in Agraria, Università degli Studi di Pisa, a.a. 1924-1925

Peris Persi, *Identità, Luoghi e Nomi di Luogo*, in V. Aversano (a cura di), *Studi di LA.CAR.TOPON.ST.* Laboratorio di Cartografia e Toponomastica Storica, N. 3-4, Gutenberg Edizioni, (2007-2008)

Giuliano Pinto, *Qualche riflessione sull'alimentazione dei montanari*, in *Pan di legno e vin di nuvoli. L'alimentazione della montagna tosco-bolognese*, Atti delle giornate di studio (Capugnano, 13 settembre 2008), Pistoia, 2010

Ivo Poli, *Del castagno in Garfagnana: storia, cultura, poesia*, Lucca, 1999

Giuliana Puccinelli, *All'origine di una monocoltura: l'espansione del castagneto nella Valle del Serchio in Età Moderna*, in "Rivista di Storia dell'Agricoltura", Accademia dei Georgofili, anno L, n. 1, giugno 2010

Giuliana Puccinelli, *Traffici di legname e vie dei remi nella montagna e nelle marine lucchesi*, Lucca, 1996

Giuliana Puccinelli, *Fabbri e ferriere nella montagna lucchese agli inizi dell'Età Moderna*, in Angelo Nesti, Ivan Tognarini, (a cura di), *Il ferro e la sua archeologia*, in "Ricerche Storiche e Archeologia Industriale", anno 31, n.1-3, 2001

Osvold Rackham, *Tree and woodland in the history and archaeology of the landscape*, in Manuela Bernardi (a cura di), *Archeologia del paesaggio*, Firenze, 1992

Caterina Rapetti, *La Formentara: Storia e documenti di un villaggio d'alpeggio*, in Gian Luigi Maffei (a cura di), *La casa rurale in Lunigiana*, Marsilio, Venezia, 1990

Osvoldo Raggio, *Faide e parentele: Lo stato genovese visto dalla Fontanabuona*, Torino, Einaudi, 1990

Giulivo Ricci, *Note e documenti sulla transumanza. Pecore e greggi in val di Magra dal '200 ad oggi*. Centro aullese di ricerche e di studi lunigianesi, Aulla, 1999

Guido Rossi, *La meravigliosa avventura del Gruppo Archeologico Garfagnana (1979-1991)*, Banca dell'Identità e della Memoria della Garfagnana, 2021

Lorenza Rossi, *Mi par cent'anni che vi ho lasciato. L'emigrazione dalla Garfagnana*, Banca dell'Identità e della Memoria della Garfagnana, Lucca, 2010

Giancarlo Sani, *Le rocce dei pennati. Sulle tracce delle rocce sacre dei Liguri-Apuani*, Centro AR Toscano, 2011

Giovanni Targioni Tozzetti, *Relazione d'alcuni viaggi fatti in diverse parti della Toscana*, Firenze, Cambiagi, 1777, vol. X, pag. 222-223.

Pietro Tedeschi (a cura di), *Statuti di Fivizzano del 1581*, Tipografia Conti, Fivizzano, 1992

Lorenzo Tocchini, *Usi civici e beni comunali nelle riforme leopoldine*, in «Studi Storici», anno 2, volume II, 1961

Carlo Tosco, *Il paesaggio storico. Le fonti e i metodi di ricerca*, Bari, 2009

Sara Zannardi, *Alla ricerca di possibili siti liguri d'altura lungo le vie della transumanza nell'Alta Lunigiana. L'ultimo tratto della strada lombarda verso il Cirone: idee e prospettive* in «Studi Lunigianesi», 2004/2005, stampa a cura dell'Associazione Manfredo Giuliani per le ricerche storiche ed etnografiche della Lunigiana, Pontremoli

## Sommario

Prefazione.....	Pag. 5	Trasporto di carbone.....	“ 103
Introduzione.....	“ 7	Vacche in transumanza (non solo pecore).....	“ 103
<b>Capitolo 1.</b> Le vie della transumanza attraverso i toponimi.....	“ 15	I tracciati seguiti per andare in Maremma.....	“ 104
1.1. L'individuazione dei toponimi.....	“ 16	2.3.5. Le vie dell'alpe: inizio della mappatura.....	“ 105
1.2. I toponimi nelle fonti catastali.....	“ 20		
Appendice. I toponimi.....	“ 28		
<b>Capitolo 2.</b> La transumanza in Garfagnana e Valle del Serchio:		<b>Capitolo 3.</b> La transumanza in Lunigiana tra antichi itinerari	
paesaggi, segni e memorie.....	“ 31	e nuovi protagonisti.....	“ 109
2.1. Premessa.....	“ 31	3.1. Spazi, modalità e tempi della ricerca.....	“ 109
2.2. L'area oggetto di studio e sua tendenza demografica.....	“ 32	3.2. Il lungo cammino verso la Maremma.....	“ 112
2.2.1. Le dinamiche evolutive dei paesaggi di alpeggio.....	“ 36	3.3. La salita all'Alpe: la transumanza verticale nell'alta	
Il contributo delle foto aeree comparate.....	“ 38	Valle del Magra.....	“ 117
2.2.2. L'evoluzione dei castagneti e delle faggete.....	“ 42	3.4. Il caso Vinca-Forno: un esempio di “transumanza	
2.3. Nuove acquisizioni sulla pastorizia transumante.....	“ 49	di versante” nel cuore delle Apuane.....	“ 126
2.3.1. Pieve Fosciana - Capraia - relativi alpeggi: un modello		3.5. La transumanza del XXI secolo.....	“ 130
di transumanza a corto (e cortissimo) raggio.....	“ 51	Appendice. Un nuovo racconto. In viaggio con i transumanti	
I resti materiali e la memoria collettiva per il territorio		di oggi.....	“ 133
di Capraia.....	“ 58	1. Zeri. Si riparte dalle donne.....	“ 133
Il piano di Pieve Fosciana dalle fonti orali.....	“ 75	2. Sulla Stra Lumbarda. Maestri e allieve.....	“ 138
2.3.2. Le alpi di Fosciandora e Barga.....	“ 79	3. Al passo della Colla, arte e passione.....	“ 143
2.3.3. I segni epigrafici dei pastori.....	“ 85	4. La transumanza si fa poesia nella Valle degli Alberghi.....	“ 148
Genesi architettonica delle strutture di alpeggio.....	“ 87	5. Ai piedi del Corchia, dove il formaggio è arte.....	“ 153
Nomi di pastori e rispettive aree di pascolo.....	“ 91		
Sfera emotiva e capacità espressiva dei pastori.....	“ 96	<b>Capitolo 4.</b> Riflessioni e prospettive.....	“ 155
2.3.4. La tradizione orale per la ricostruzione		Bibliografia.....	“ 159
dei quadri pastorali.....	“ 101		
Maestaine, grotte e posatoi.....	“ 101		
Capanne e toponomastica orale.....	“ 102		

