

CUSTODIRE LA MONTAGNA, PER RITAGLIARSI UN FUTURO ECOSOSTENIBILE

di Marco Marando

Le Apuane sono un territorio antropizzato da secoli, che nel tempo ha fatto registrare un calo inarrestabile della popolazione arrivando a contare oggi solo alcune famiglie. Caratteristiche pedologiche sfavorevoli, come la natura carsica dei suoli, che rendeva difficile l'approvvigionamento idrico, o come l'accentuata pendenza dei versanti, che lasciava in ombra le vallate più anguste per gran parte della giornata, hanno influito sulle scelte dell'uomo nell'aspro ambiente di montagna, soprattutto nel campo dell'agricoltura, da sempre ridotta ad un ruolo di marginalità e di sussistenza. Intuizioni grandiose come i terrazzamenti, i pagliai, le carbonaie, sono ammirevoli esempi di come l'uomo non si sia però mai tirato indietro, ma abbia sempre cercato di adattarsi ad un ambiente che lo penalizzava fortemente. Per quanto concerne l'organizzazione delle attività tutto seguiva un iter che derivava dall'esperienza millenaria maturata sul campo. La giornata iniziava all'alba e si concludeva inesorabilmente al tramonto, come sempre. In questo contesto sembra che nessuno avesse fretta, anche se poi ogni cosa veniva fatta nei tempi giusti; il contadino non ha bisogno dell'orologio, vive in sintonia con la natura: *"Basta fare quello che c'è da fare e seguire il lento cammino delle ombre: così facevano i nostri vecchi"*. Lo racconta Massimo, pastore agricoltore dell'antico alpeggio di San Luigi (m 870), un pugno di case posto a ridosso del M. Palodina (m 1171), nella media Valle del Serchio.



[2]

[1] Antichi terrazzamenti evidenziati da una nevicata alle pendici dei monti Procinto e Nona. (foto Marco Marando)

[2] San Rossore. Pacifico con l'asinella Nellina (Foto Marco Marando)

[3] Coltivazione di patate di montagna a Campo all'Orzo. Sullo sfondo la Pania della Croce (foto Angelo Lunardi)

Fino alla seconda guerra mondiale gli approvvigionamenti di vettovaglie e di altre cose avvenivano ancora a spalla, utilizzando le mulattiere e i sentieri che mettevano in comunicazione le piccole borgate d'altura con i centri di fondovalle; certe volte occorrevano parecchie ore di cammino e le Marginette (ovvero le piccole cappelle in muratura poste lungo il sentiero), offrivano un riparo sicuro. Per avere un miglioramento delle condizioni di vita delle famiglie rimaste tenacemente ancorate alla terra dei propri avi, bisogna attendere gli anni Ottanta del secolo scorso, quando le strade e la luce elettrica raggiungono i nuclei abitati più disagiati: è un cambiamento epocale perché significa poter disporre dell'acqua calda in casa! Gli effetti della modernità che avanza sono ben visibili: l'automobile, la televisione e il computer diventano indispensabili anche quassù, benché nel loro insieme finiscano con l'inquinare il prezioso bagaglio delle certezze su cui si basava la fragile società contadina di altura. Quei forti legami trasversali, che nel tempo hanno realizzato ammirevoli forme di organizzazione sociale basate sull'atavica necessità del sostegno e della solidarietà tra famiglie, in questo nuovo contesto finiscono per vedere incrinata la loro ragione d'essere. L'invecchiamento della

popolazione e l'arrebante esodo dalle campagne, alla ricerca di una vita "migliore", che aveva raggiunto l'apice nel dopoguerra, completano poi questo processo di demolizione, accentuando la discrasia fra il residuale mondo contadino e quello delle emergenti realtà urbane.

Coloro che sono rimasti a presidiare il territorio, hanno sviluppato un rapporto speciale con la terra di origine. Anche Pacifico (Cardoso, comune di Stazzema), Paci per gli amici, amava profondamente la località San Rossore, antico sito di alpeggio situato a m 839 di altitudine e in vista della Cima Nord del caratteristico M. Forato. Aveva conosciuto la località da bambino, quando i suoi genitori salivano su per la transumanza. *"Avevano una vacca e in estate salivano su per tagliare il fieno, che sarebbe poi servito per l'inverno: ora sono cresciuti molti alberi, ma allora c'erano tanti prati; quassù non rimaneva nessuno, una volta faceva freddo e ci nevicava anche. Le uniche presenze erano quelle degli uomini che salivano per tagliare il legname necessario per mettere a punto le carbonaie. Poi, crescendo, è pian piano scoccata la passione per l'agricoltura. Mia moglie saliva con i figli in estate e ci rimaneva per tre mesi circa. Io invece salivo a sera, dopo otto ore di lavoro in cava e un paio di ore al terreno di casa: era un sacrificio che facevo volentieri perché stare all'aria aperta mi piaceva"*. Fisico asciutto e gran lavoratore, più

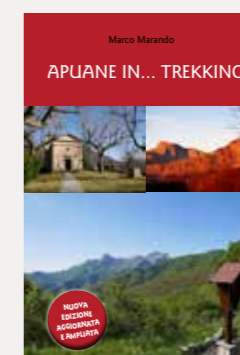
... "IL RITORNO ALLA MONTAGNA PER RESTARE, PER COSTRUIRE NUOVI STILI DI VITA CHE PONGANO AL RIPARO DALLA FRETTA" ...

[3]

agricoltore che pastore, il Paci aveva anche le idee molto chiare in tema di ecologia, tanto da ricorrere volentieri a soluzioni innovative: *"Quando sono venuto in San Rossore nel 1978, non c'erano alternative, per ottenere la luce occorreva servirsi del generatore a benzina. Poi mi capitarono dei pannelli fotovoltaici usati, alimentati a batteria, e ad oggi sono più di trent'anni che li uso! Ma non è finita, mi sono procurato anche un'elica che mi rende 12 volt. Ecco, l'eolico è un settore poco sfruttato per ottenere energia pulita. Il colle che dalla Fania va fino all'Orzale sarebbe adattissimo per sfruttare le correnti ascensionali, con cui alimentare tutto il paese!"*. E' proprio vero, tante cose si potrebbero fare se l'agricoltura recuperasse un po' dell'importanza che merita, tanto più in un momento storico come quello che stiamo vivendo e nel quale si è fatto lar-



Marco Marando, autore dell'articolo, ha trattato e approfondito temi legati al territorio apuano (le tradizioni, i mestieri, gli incontri, la storia, il cammino, la sicurezza in montagna) in molti suoi libri. In particolare segnaliamo tre sue opere che ha di recente aggiornato e anche arricchito di nuovi contenuti: *"Sui sentieri delle Alpi Apuane per riscoprire il cammino dell'uomo"*, prima edizione 2006, riedizione 2017; *"Raccontando le Apuane"*, per ragazzi, prima edizione 2009, riedizione 2020; *"Apuane in Trekking"*, prima edizione 2010, riedizione 2022.



go tra i giovani, sia sulle Alpi che sugli Appennini, il desiderio di una vita più libera, nel rispetto della natura e dei suoi cicli; in due parole il concetto di *qualità della vita* si è ribaltato di nuovo, un controsodò in piena regola, ma questa volta con le credenziali giuste, perché dopo aver "saggiato il peggio", si è in grado di ridisegnare la propria vita senza pentirsi della scelta fatta. Non è durata più di cinquant'anni, infatti, l'illusione di una vita migliore nelle pianure costiere, dove si è velocemente affermato un nuovo modello di vita, non più indissolubilmente legato al ciclo delle stagioni. Mezzo secolo di storia vissuta inconsciamente col piede

sull'acceleratore, fra esigenze sempre più nuove e irrinunciabili, per non ritrovarsi tagliati fuori dal resto del mondo.

"Il ritorno alla montagna per restare, per costruire nuovi stili di vita che pongano al riparo dalla fretta – come asserisce l'antropologo Annibale Salsa nel suo volume *"Il tramonto delle identità tradizionali - spaesamento e disagio esistenziale nelle Alpi"* - *può diventare una prospettiva concreta e percorribile per le nuove generazioni"*.

In effetti, questa inversione di tendenza sulle Apuane è già in atto, grazie ad alcuni giovani che hanno maturato nel tempo progetti di **agricoltu-**

ra sostenibile, di raccolta e lavorazione delle castagne con produzione di farina, di riscoperta di semi dimenticati, come i grani antichi, il frumento dei nostri avi che un tempo, con i suoi inconfondibili appezzamenti di terreno, costituiva l'emblema del paesaggio agricolo. Degna di grande interesse è anche la coltivazione di specie orticole autoctone, come il cavolo frascone, entrato a buon diritto nel repertorio regionale delle specie erbacee. Questo ortaggio, da sempre utilizzato per l'alimentazione del bestiame e marginalmente per quella umana, di recente ha trovato ampi consensi per la preparazione di zuppe e minestrone ("intruglia" o "incavo-



[4]

[4] Un metato nella zona di Vallico di Sopra (foto Marco Marando)

[5] Incisioni rupestri e pennati raccontano della presenza dell'uomo in un lontano passato (foto Francesco Felici)

[6] Alpe di Puntato. Occorrono tanta fatica e passione per dissodare i terreni (Foto Marco Marando)

[7] Ultimi pagliai nel Camaiolese in una foto del 2004 (foto Marco Marando)



[5]

lata") ed ha trovato un habitat congeniale alla sua diffusione in alcuni comuni dell'Alta Versilia. Da queste evidenze di lavoro in montagna sono nate le aziende BIOEROICHE, che cozzano giornalmente con difficoltà di varia natura, ma da superare se abbiamo a cuore l'unicità del territorio.

Un'ulteriore spinta potrà arrivare dal **turismo rurale**, molto importante nell'ambito familiare perché capace di integrare il reddito da lavoro strettamente agricolo: ne fanno parte gli Agriturismi e le aziende agricole, attorno ai quali si muovono i flussi turistici d'oltralpe, da sempre molto attratti dal binomio arte/natura. Queste strutture dovranno diventare sempre più un punto di riferimento attorno o vicino ai quali disegnare una rete di mulattiere e sentieri storici, non troppo impegnativi e adatti a tutti. Non si tratta unicamente di rigenerarsi nella natura, lontani dai rumorosi centri abitati di fondovalle, ma soprattutto di andare alla scoperta di un patrimonio culturale di inestimabile valore, costituito da marginette, metati, mulini, pievi, ponti in pietra, fino a spingersi nella storia più remota del territorio, dove su pietre e massi il

linguaggio misterioso e affascinante delle incisioni rupestri racconta di presenze umane e sacralità. Un progetto di idee e del fare che si sposa a meraviglia con gli intenti del Sentiero Alta Versilia (SAV), un diverso modo di fare turismo attraverso la valorizzazione del proprio territorio con tutte le sue peculiarità, storiche, culturali e alimentari. Simone Battistini (Retignano, comune di Stazzema) è un giovane contadino che ha ereditato la passione per la ruralità dal nonno: "Anche se è difficile andare avanti, il bello sta nell'idea di produrre le cose da soli e di essere se stessi, giorno dopo giorno". La sua grande passione è andare a ricercare specie orticole dimenticate: "Ho sempre avuto grande interesse per le specie orticole, i semi e i frutti osannati dai vecchi del paese e delle zone limitrofe. Trovarli e provare a coltivarli è un modo per rispettarne la memoria, come il "Pastinocello", di cui Francesco Felici (Cardoso, Stazzema) risulta coltivatore Custode; si tratta di una carota selvatica che si può trovare nei terreni a mezzacosta del circondario e che insieme alle castagne ha consentito agli abitanti di Sant'Anna di Stazzema di sopravvivere in tempo di guerra".



[6]

Simone è il prototipo del contadino moderno, non solo agricoltore, ma anche Guida Ambientale Escursionistica. "Eh sì – risponde ad una mia precisa domanda Simone - ho fatto il corso nel 2007 perché la nostra idea è che il contadino di oggi deve conoscere il territorio e la sua biodiversità: è un operatore a 360° che coltiva, vive ed esercita il ruolo di Educatore Ambientale". "Anche perché – interviene la sua compagna Laura Benedetti, anch'essa Guida Ambientale Escursionistica a partire dal 2005 – noi siamo anche **Fattoria Didattica** e quindi dobbiamo partire da una solida base di conoscenze e comunicazione. La Fattoria Didattica è nata con l'idea di mostrare un'alternativa di vita ai bambini che sono ogni giorno sottoposti a ritmi stressanti e per i quali il contatto con la natura è sempre più lontano. La nostra non è una visita alla fattoria, ma un'esperienza in cui i bambini non solo guardano, ma "fanno"; per esempio laboratorio del pane, del formaggio, orto (semina, raccolta, a seconda del periodo), passeggiate con l'asino, cura degli animali della fattoria, costruzione di spaventapasseri, storie nel metato". Un binomio perfetto, questo di Simo-

ne e Laura, entrambi impegnati nella difesa del territorio e nel suo recupero culturale.

Tra i giovani di cui stiamo parlando c'è anche chi è partito da zero, come il massese Rayan Ciaglia, che proveniva da varie esperienze lavorative, prima di accarezzare il sogno di ristrutturare un rudere a circa m 1000 di altitudine nella zona dell'antico alpeggio di Puntato, un piccolo gioiello incastonato tra i monti Corchia, Pania della Croce e Freddone. Con l'aiuto tecnico e pratico di un paio di persone, Libero e Dario (ma anche Ivo, per la grande competenza nella frutticoltura), oltre al sostegno della madre per la consistente parte economica, la storia è andata a buon fine. Dopo essere rientrato nel PSR, ovvero il Piano Sviluppo Rurale, Rayan ha ottenuto il finanziamento. "Questa iniezione di liquidità è arrivata proprio nel momento giusto, quando le finanze erano quasi esaurite: ho potuto così acquistare il moto coltivatore, le cisterne per raccogliere l'acqua, i pannelli fotovoltaici, un impianto mini eolico di 1,5 KW di potenza, lo spaccalegna, tutte cose che mi hanno consentito di porre in essere la sospirata Azienda Agricola Biologica Alpe di Punta-

to; un luogo che si presta benissimo per accogliere le mie passioni orticole e frutticole. E finiti i lavori della casa, ho cominciato a dissodare i terreni, a potare gli alberi, a mettere le arnie per le api, a piantare le patate e il cavolo frascione, oltre che creare un frutteto con antichi cultivar. Quello che sta alla base del mio progetto è l'autosostentamento rigorosamente ecosostenibile, che è possibile ottenere quando si riesce a produrre qualcosa: una filosofia di vita che cerco di spiegare ai piccoli ospiti e ai numerosi escursionisti che vengono a trovarmi nel corso dell'anno".

Rayan aveva nel cassetto anche un altro progetto, quello di coltivare il luppolo per produrre la birra. Tramite il Birrifico La Staffetta di Calci, nella cui sede si fa didattica, si organizzano eventi, degustazione, corsi per imparare l'arte della birra, Rayan si è messo in contatto con un vivaista di Parma e in base alle caratteristiche pedologiche e climatiche dell'Alpe di Puntato ha acquistato quattro varietà di luppolo di provenienza statunitense: Cascade, Centennial, Chinook e Willamette, che si sono ambientate e hanno proliferato bene, offrendo un ottimo raccolto. Il Birrifico La Staffetta ha poi

... "LA FATTORIA DIDATTICA È NATA CON L'IDEA DI MOSTRARE UN'ALTERNATIVA DI VITA AI BAMBINI CHE SONO OGNI GIORNO SOTTOPOSTI A RITMI STRESSANTI E PER I QUALI IL CONTATTO CON LA NATURA È SEMPRE PIÙ LONTANO."

utilizzato i frutti freschi (opportunamente messi sotto vuoto per l'invio al laboratorio artigianale) e l'acqua di Puntato per ottenere un prodotto speciale: birra bionda di alpeggio, con un retrogusto leggermente amaro e una gradazione alcolica leggera, 5,5 per la bottiglia da 50 cc: un altro sogno che si realizza nell'habitat unico e ricco di storia dell'Alpe di Puntato.

Pacifico ci ha lasciato due anni fa. Nel rileggere i suoi pensieri mi pare di vederlo, con quell'aria scanzonata a San Rossore, mentre accarezza l'asinella Nellina, che gli teneva compagnia nelle giornate di solitudine. L'Azienda e i sogni di Paci sono portati avanti dalla figlia Silvia e dal marito Massimo che se ne sono fatti carico con passione e orgoglio. Anche la moglie di Paci, Siria, cerca di dare una mano,

come ha fatto per tanti anni accanto al marito, colonna portante come lo sono da sempre le donne di montagna, tenaci e volitive come poche, capaci di districarsi fra le mille difficoltà della vita contadina, che non ammette pause.

Accanto ai contadini del passato, gente solida e capace di risolvere con intuizioni e piccole invenzioni giornalieri i problemi che via via si presentavano, ci sono oggi i giovani e meno giovani che hanno capito il senso più profondo della vita: essi sono a tutti gli effetti dei presidi territoriali, meritevoli della massima considerazione. Eroi inconsapevoli, che il fato sembra avere scelto come ultimo baluardo di una cultura contadina frettolosamente dimenticata.

E' di questo avviso anche l'antropologo Annibale Salsa che annota: "Dopo la scoperta delle montagne in chiave di esplorazione alpinistica, dopo la ricerca spasmodica dei primati tecnico-sportivi, dopo una visione tendente a fare delle terre alte un residuo "deserto verde", credo sia giunto il momento per ripensare il ruolo dell'uomo quale presidio territoriale e quale promotore di un nuovo paesaggio culturale."

[7]