

con noi
mpatia"



aliano
orno

IONE DI LIVORNO
- C.C. Postale 15224579

STAMPE



Anno XXX - n° 5 - Settembre 2000

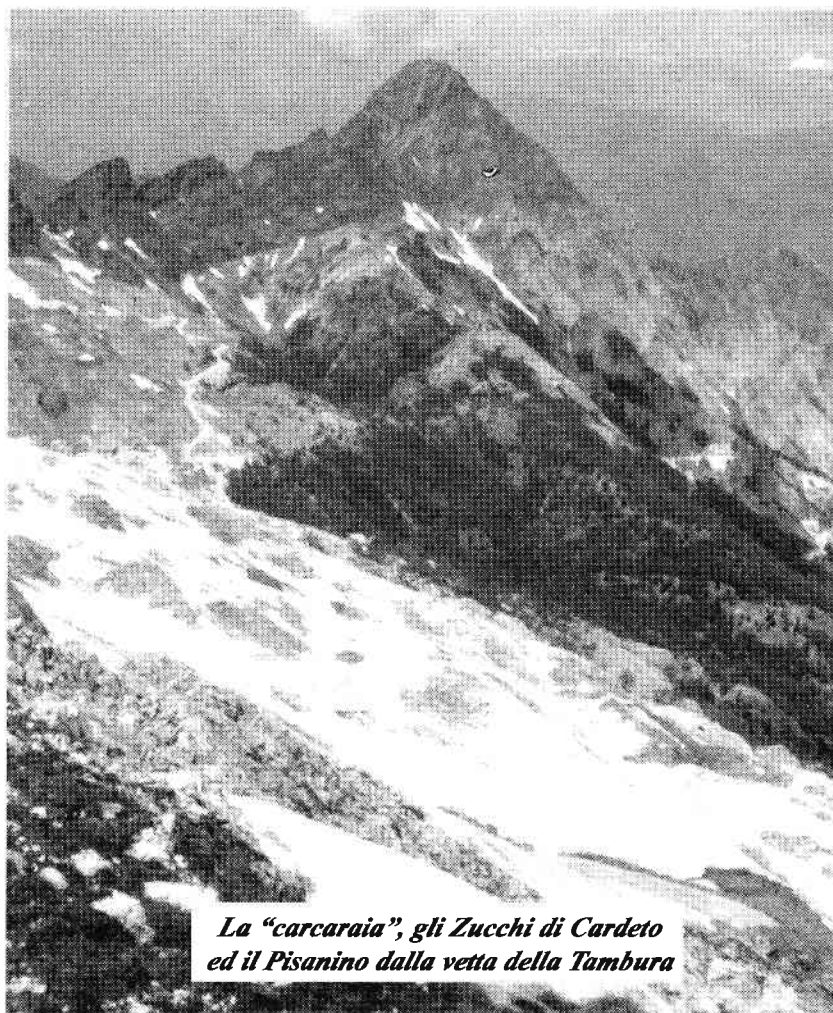
Distribuzione gratuita ai soci

CLUB ALPINO ITALIANO

Sezione di Livorno - Via S. Fortunata, 31 - Tel. e Fax 0586 / 897.785

NOTIZIARIO MENSILE

Spedizione in abbonamento postale - Legge 662/96, Articolo 2 - Comma 20/C
Filiale di Livorno - *Direttore Responsabile*: Marco Marando



*La "carcaraia", gli Zucchi di Cardeto
ed il Pisanino dalla vetta della Tambura*



Comunicazione del Direttore Responsabile

Con l'approssimarsi dell'autunno ed il conseguente ritorno alle faccende di tutti i giorni, le occasioni di svago sono ormai ridotte al lumicino. Ma può capitare che, quando meno te lo aspetti, sia magari proprio un'uscita senza velleità particolari a regalare le emozioni più belle. E' proprio ciò che è accaduto a me Domenica 11 Settembre, quando mi sono recato da amici a Fabbriche di Vallico, nella valle della Turrite Cava.

La giornata particolarmente nitida mi aveva messo di buon umore già di primo mattino, con la vista di quel piccolo bacino artificiale, ridente di colori, all'ingresso dello stretto canyon garfagnino.

Nel primo pomeriggio, nel bel mezzo di una miriade di cose da vedere, la folgorazione emotiva più bella, con la visita all'antico alpeggio di San Luigi, a m 888 di altitudine.

Un luogo incantevole, quasi perso nel tempo, con quella chiesetta, da tempo consacrata e decaduta a ricovero di pecore, ad accogliere la meraviglia tutta cittadina del nostro moderno peregrinare. Poco lontano ci attendeva un punto panoramico davvero straordinario, proteso verso la Valle del Serchio, con in primo piano l'industrioso centro di Fornaci di Barga, alle spalle del quale si distinguevano nitidamente i profili di Barga e Coreglia Antelminelli.

La visita all'alpeggio di S. Luigi, pervaso dalla semplicità di chi ha sempre la-

vorato con fatica e passione antica, ci riporta alla necessità di salvaguardare, con i fatti, le radici del nostro passato. Oggi, nell'ottica che sembra marciare con convinzione autentica in questa direzione, non può passare inosservato il sacrificio generazionale di intere famiglie che hanno permesso e puntellato il cammino e la trasmissione della conoscenza.

Chi è sopravvissuto all'egoismo e all'ignavia di certi governanti, ha in pratica contribuito, spesso solo con la sua esistenza, a rendere grandi i semplici atti quotidiani: piccole conquiste e invenzioni, come la riparazione di uno strumento di lavoro o addirittura la messa a punto di qualche strano (ma solo in apparenza) congegno, ottenuti non senza difficoltà, quando non c'erano alternative e mezzi...; un'eredità di cui andar fieri, se lasciamo che si illuminino di quel valore aggiunto che passa attraverso il rispetto primario dell'uomo e del lavoro. Ecco perché credo che non ci debba essere spazio solo per le parole, ma soprattutto per atti concreti a sostegno di quanti operino con fatica in condizioni ambientali difficili, come queste famiglie dedite alla pastorizia ed alla raccolta delle castagne, che rimangono quassù tutto l'anno, anche quando la neve fa suo questo luogo di sogno, avvolgendolo in quel caratteristico e morbido silenzio ovattato.

Marco Marando

le madri che, pronte per il parto per quel poco di riservatezza, serve per la procreazione, nella comunità mamme e neonati. Il cane, il gatto, il cavallo, il cane pastore. A dimostrazione è risorsa per la montagna. Il tempo si è stabilito sul Gran Sasso in greggia di cani.

Canini abbandonati che si sono in per necessità, hanno sviluppato professionalità. Hanno capito i pericoli e di escursionisti, hanno imparato, dall'abbigliamento e dalla dedizione distinguere gli uni dagli altri e lungo il percorso, fanno le

Il cibo che viene spontaneo. Un pezzo di pane, un po' di marmellata o un pezzo di biscotto e bene come paga.

Grande se ne accorge bene; alla fine la Normale troverà il suo. Il turista è un tipo da roccia il quale metro dopo il bivio invece il cane vede gruppi con persone inadeguate, persone incerte sulla Normale è richiamerà. Si avvia per il percorso sbagliato. Il tempo è brutto ed i turisti poco in gruppo e si dividono i

di vedere un uomo da solo. Quattro cani, due davanti e due compaiono.

Il tempo è brutto e non arriva nessuno ai rifugi, perché sanno che hanno in gestione il tempo. Mancare un pezzo di pane e tutti.

di buona indole, cortesi, un po' di fatica.

Leone Bernard

VITA SEZIONALE *Progetto Scuola-Città*

Come l'anno passato, con piacere pubblichiamo alcuni stralci delle relazioni curate dagli studenti della classe 1° G delle Medie Mazzini di Livorno, dopo aver partecipato ad un'escursione sulle Alpi Apuane. E' una preziosa testimonianza del loro modo tutto personale di avvicinarsi e di comprendere le cose, di raffigurarle talvolta con espressioni colorite, nonché un piccolo metro per misurare la loro sete di conoscenza. Riteniamo con questa iniziativa di far cosa gradita alla classe, nella speranza che qualcosa rimanga in loro di questo incontro.

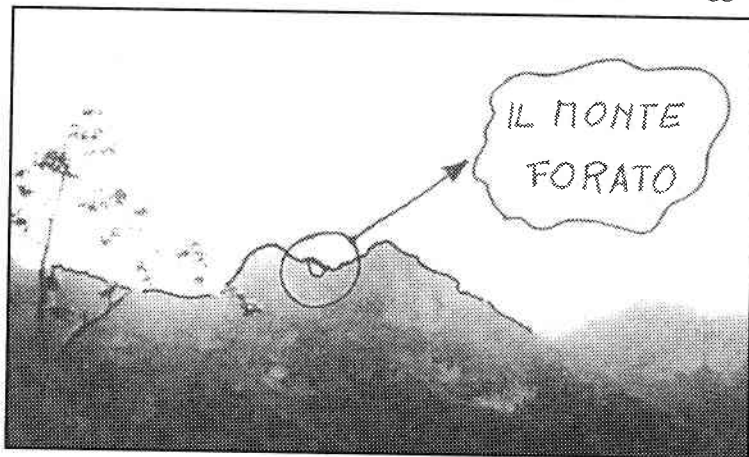


GITA A SERAVEZZA

Era ancora Autunno quando le professoresse Doria e Tulelli ci hanno avvertiti che, verso la fine di Aprile e l'inizio di Maggio, saremmo andati in gita sulle Alpi Apuane. Qualche giorno prima della data fissata sono venuti a scuola due esperti del Club Alpino Italiano, per illustrarci gli aspetti di ciò che avremmo visto.

E qualche giorno dopo - l'11/05/2000 - è finalmente arrivato il momento della gita!!! Tutti i miei compagni, gli accompagnatori Marco e Maurizio ed io, siamo saliti sul pullman. Verso le 7,45, abbiamo imboccato l'autostrada A 12, che da Livorno raggiunge Viareggio

passando per Stagno e Pisa. Arrivati al casello di Versilia abbiamo lasciato l'autostrada e ci siamo diretti verso Seravezza. A questo punto abbiamo cominciato a vedere le Alpi Apuane, che sono caratterizzate da cime brulle e appuntite. Marco ci ha fatto notare che un monte di questa catena aveva una particolarità: un foro dovuto



al modellamento degli agenti esogeni, che ha dato il nome al rilievo (Monte Forato).

Siamo arrivati a Seravezza alle 10,00 e siamo andati a visitare il Museo del Lavoro e delle Tradizioni Popolari. Questo Museo è stato allestito nel Palazzo Mediceo di Seravezza e fu

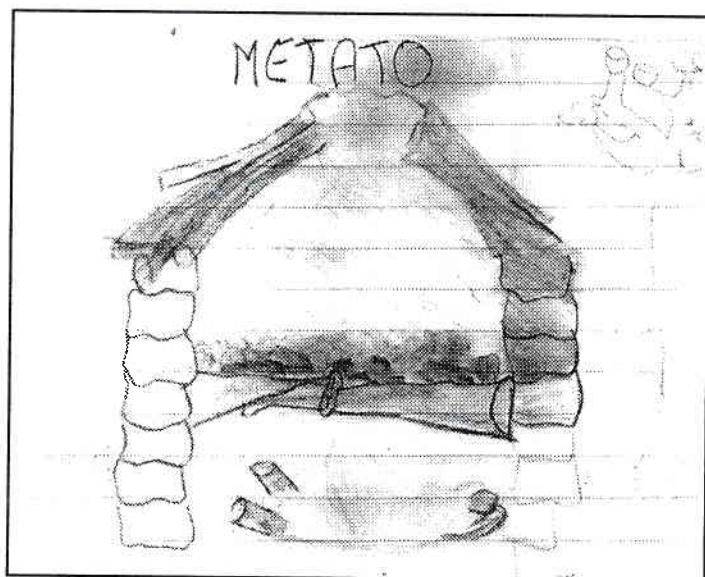


fatto costruire da Cosimo I, tra il 1561 ed il 1565. Gli argomenti trattati e documentati nelle varie sale espositive sono molteplici e riguardano in particolare le principali attività produttive, legate ai prodotti tipici di quella zona e le tradizioni popolari e religiose della Versilia Medicea. Erano esposti attrezzi da lavoro, per l'agricoltura, la casa, per modellare vari materiali come il legno, il marmo, il ferro, l'argento, che richiedevano molta fatica e manodopera. Ad esempio, per trasportare i grandi blocchi di marmo, veniva impiegata una "specie di slitta" (la lizza), sotto alla quale, allo scopo di farla scorrere, venivano messi dei tronchi di legno opportunamente insaponati (i parati).

L'ultima stanza che abbiamo visitato ospitava la camera da letto ed i giochi in legno di una famiglia antica.

C'erano anche molti quadri in cui venivano raffigurati delle immagini religiose. Le margnette sono delle piccole cappelle che recano al loro interno immagini sacre e che si trovavano lungo i sentieri di montagna; servivano anche per le persone che andavano in pellegrinaggio e per sostare a riposare. Gli abitanti della Versilia storica seguivano poi un'altra tradizione, recitare al teatro popolare storie di vita vissuta; ed in una stanza del museo c'era un manichino con indosso un costume di un'armatura che rappresentava un antico guerriero.

Una parte importante del museo è dedicata alla produzione agricola; la signorina... (signora, a dire il vero; il fatto che sia giovane e carina ha ovviamente ingannato gli studenti, nota del direttore) che ci faceva da guida ci ha spiegato che le persone che vivono in quel territorio facevano molta fatica per ricavare da quel terreno povero i mezzi necessari per vivere. Infatti



ti la zona montana non si adattava molto per essere coltivata, ma gli uomini hanno costruito sulla montagna dei terrazzamenti, riuscendo così a coltivare la vite, i cereali. La zona era ricca di mirtilli, per cui anche questo frutto, anche se la produzione era modesta, veniva sfruttato; in particolare Alessandro si ricorda di uno strano pettine che serviva proprio per facilitare questa raccolta.

Una particolare importanza, invece, veniva attribuita alla

cura del castagneto e qu
farina; in una di queste
setacciatura di questo pr
delle castagne; questa c
chiamavano metati. Il m
so un fuoco con delle fog
no stese su graticci. Len

Nelle altre sale, erano rap
pio, c'era il forno per cu
alla tessitura al telaio.

Caterina, la guida del m
marmo. Nell'antichità la
crearono la tecnica della
rottura della pietra, un g
del nostro secolo si affer
fili d'acciaio avvolti "a t
taglio del blocco di marm
ciaio veniva impiegata c
blocchi vengono traspor
ra, rifinitura...

In queste zone, ricche d
carbone in maniera artifi
no formate dall'accatasta
no ricoperti con terra e
lateralmente, per consentire l
catasta di legno un cioc
lenta; ciò consentiva la t
a riscaldare e a mettere

trattati e documentati nelle
le principali attività produt-
ari e religiose della Versilia
asa, per modellare vari ma-
ano molta fatica e manodo-
niva impiegata una "specie
nivano messi dei tronchi di

ed i giochi in legno di una

magini religiose. Le margi-
gini sacre e che si trovava-
che andavano in pellegri-
ca seguivano poi un'altra
stanza del museo c'era un
ava un antico guerriero.

ola; la signorina...(signora,
nnato gli studenti, nota del
e vivono in quel territorio
necessari per vivere. Infat-
la zona montana non si
attava molto per essere
ltivata, ma gli uomini han-
costruito sulla montagna
i terrazzamenti, riuscendo
si a coltivare la vite, i ce-
li. La zona era ricca di
rtilli, per cui anche que-
frutto, anche se la pro-
zione era modesta, veni-
sfruttato; in particolare
essandro si ricorda di uno
ano pettine che serviva
prio per facilitare questa
colta.

a particolare importanza,
ece, veniva attribuita alla



cura del castagneto e quindi alla produzione del frutto, dal quale si può ricavare dell'ottima farina; in una di queste sale abbiamo visto vari attrezzi che servivano per la molitura e setacciatura di questo prodotto. Noi però ci ricordiamo meglio il metodo per l'essiccazione delle castagne; questa operazione veniva fatta in costruzioni simili a piccole case che si chiamavano metati. Il metato era suddiviso in due piani: al primo piano (terra) veniva acceso un fuoco con delle foglie e rami di castagno, mentre al secondo piano le castagne venivano stese su graticci. Lentamente, col calore, si aprivano e seccavano.

Nelle altre sale, erano rappresentate anche alcune attività domestiche. Nella cucina, ad esempio, c'era il forno per cuocere il pane e la madia per riporlo; una stanza intera è poi dedicata alla tessitura al telaio.

Caterina, la guida del museo, ci ha fornito alcune informazioni su come veniva estratto il marmo. Nell'antichità la manodopera era costituita dagli schiavi e dai detenuti... I Romani crearono la tecnica della tagliata, usata tutt'oggi; consisteva nel mettere, lungo la linea di rottura della pietra, un grosso chiodo di ferro che veniva percosso con una mazza. Agli inizi del nostro secolo si affermò la tecnica del filo elicoidale. Questo sistema era costituito da dei fili d'acciaio avvolti "a treccia", che venivano fatti scorrere nella scanalatura; per favorire il taglio del blocco di marmo si usava della sabbia abrasiva, mentre per raffreddare i fili d'acciaio veniva impiegata dell'acqua. Per quanto riguarda il lavoro del marmo, a Seravezza i blocchi vengono trasportati dai camion a valle, per i successivi trattamenti: taglio, lucidatura, rifinitura...

In queste zone, ricche di legname, gli uomini si erano ingegnati per produrre anche del carbone in maniera artificiale, mediante delle strutture chiamate carbonaie. Queste venivano formate dall'accatastamento in modo ordinato di tanti piccoli pezzi di legno che venivano ricoperti con terra e frasche. In questa specie di montagnola venivano praticati dei fori laterali, per consentire la circolazione dell'ossigeno; veniva quindi messo all'interno della catasta di legno un ciocco ardente che, col passare del tempo, procurava una combustione lenta; ciò consentiva la trasformazione di tutto quel materiale in ottimo carbone, che serviva a riscaldare e a mettere in funzione le macchine.

le amare

dal titolo indicativo; uno spazio incontro al nostro incedere e che Ringrazio anticipatamente, anche se poche righe di denuncia.

aggirando una suggestiva forra con il Monte Croce, poveri di do di fare una bravata; si sono vevano collocato in un piccolo nda volta in pochi giorni, della r quanto modesto, atto vanda- asciato al proprio posto solo...

di Stazzema conduce nel luogo dei Marmi ed al Monte Forato), agamento. Con un cartello non degli alberi, si indica la costru- re in piena regola (autorizza- rada nel bosco può far storcere è il sospetto che *da cosa nasca* o della rotabile possa costituire mento dell'aspra gioiaia apua-

ni e nascite

ti e Carlo Alberto Guarneri, ai

nsortini, Auguri ai nonni Aulo



VITA SEZIONALE *Fogli di quaderno*

Riprendiamo il nostro cammino alla ricerca di qualche curiosità da soddisfare. In questo numero rivolgeremo la nostra attenzione all'*alpeggio* e alla *rosa canina*.

L'ALPEGGIO, ossia l'utilizzo estivo dei pascoli d'alta quota, costituiva fino all'ultimo dopoguerra una delle colonne portanti della povera economia delle vallate, sia alpine che appenniniche. Regolamentata da statuti all'interno dei territori comunali, questa pratica si integrava alla silvicoltura e all'agricoltura, in modo da rendere meno grama la vita delle famiglie che abitavano questi luoghi.

Elementi portanti dell'alpeggio erano la stalla, dove convogliare vacche, capre o pecore per la mungitura, poi il vano dove venivano eseguite tutte le fasi della lavorazione del latte, il ricovero per gli uomini (e talvolta anche per l'intera famiglia al seguito) ed alle quote più basse anche il fienile.

Attività davvero importante la pastorizia, che affonda le sue radici molto indietro nel tempo; si pensi che il più antico documento finora conosciuto sulla lavorazione del latte, il bassorilievo sumero "Il Fregio della Latteria", che descrive le fasi della mungitura e della cagliatura, risale al 3° millennio a. C.

Per i popoli antichi la scoperta della cagliatura dovette rappresentare per un po' una sorta di magia e forse tutta la lavorazione del latte un vero e proprio rituale.

Del resto altri momenti "normali" degli insediamenti appartati, come la raccolta delle castagne e la macina delle stesse per la produzione della farina, erano momenti attesi tutto l'anno, non solo per la ricchezza intrinseca che portavano alla comunità, che aveva così la possibilità di affrontare meglio il lungo inverno, ma anche perché rappresentavano occasioni di incontro e socializzazione.

Oggi, dopo anni di abbandono fisico e politico, seguente al fenomeno dell'esodo dalle campagne, sembra che un nuovo vento, sostenuto in

buona parte dalla Comunità Europea, spiri finalmente nella direzione del recupero di attività quasi dimenticate, viste non solo in chiave economica, ma anche come preziose conduttrici di cultura.

La **ROSA CANINA** è una bellissima pianta selvatica che è facile incontrare nelle siepi e nelle macchie; deve il nome all'antica superstizione che attribuiva a questa rosa di macchia la capacità di guarire dalla rabbia. Era nota agli Egizi, che impiegavano i petali per preparare un profumo particolarmente amato dalle donne, l'acqua di rose, mentre anche i Persiani furono dei notevoli estimatori delle sue proprietà. Per la ricchezza di vitamina C, la fitoterapia moderna la utilizza nelle malattie da raffreddamento; sfiammante, facilita inoltre la ricostruzione dei tessuti e la guarigione delle ferite.

Con i frutti maturi di questa bellissima pianta, raccolti dopo le prime gelate, si può preparare anche una marmellata, utile nei disturbi della stagione fredda, la cui preparazione richiede però un'attenzione particolare, dovendo eliminare i peli che avvolgono i semi; responsabile di irritazioni sull'apparato gastroenterico, questa peluria ha dato ai frutti il nome volgare di grattaculo. I Persiani, attenti studiosi della cura con le erbe, ci hanno tramandato poi l'uso del "bedegar", la gallozzola prodotta sui rami della Rosa Canina (oltre che di altri arbusti) da un imenottero; polverizzata e presa in infusione è particolarmente attiva per curare il mal di gola e le piaghe ulcerate, in virtù della sua ricchezza di tannino. Ancora una volta gli Antichi ci hanno dato una prova di attenti osservatori fuori dalla norma.

Il gufetto

