



ECONOMIA DELLE COMUNITÀ DELLA VAL DI LIMA NEL XVI SECOLO

Il territorio della Val di Lima compreso nel Comune di Bagni di Lucca è posto interamente in una regione montana, presentando una superficie fortemente declive, la quale da un minimo di 118 m slm sale fino a 1890 m.

Ancora negli 40 del XX secolo la porzione di terreno adibita a seminativo ammontava all'8,5%, mentre il restante era suddiviso in prati e pascoli, colture legnose, castagne (36,69%), boschi e incolti produttivi.

Data l'altimetria che varia in alcune zone rapidissimamente, i terreni sono sistemati a terrazze di larghezza molto ridotta (porzione di terreno che chiamano pòrca), ed è qui che avvenivano le coltivazioni¹. È questo il caso tipico di Cocciglia e di Casoli, paesi che insistono intorno al territorio delle strette di Cocciglia.

Sebbene non vi siano studi specifici sul territorio è possibile affermare che nel XVI secolo la coltura del castagno era già ben radicata nel nostro territorio, anche se non

nella forma e con l'estensione conosciute nel XIX secolo. Consultando i terrilogi conservati in molti archivi parrocchiali è possibile affermare che per tutto il 500 e per i primi decenni del 600 il castagno da frutto fosse coltivato solo in zone pianeggianti, o quanto meno che avessero una lieve pendenza. Erano invece coltivate molte piante di castagno, menzionate nei documenti come *gronde di castagno*, non tanto per la raccolta del frutto, quanto invece per la raccolta delle foglie, essenziali per la cottura dei necci nei testi, e per utilizzarne il legname.

Il castagneto era di norma rimondato ogni quattro anni da tutti i rami secchi e superflui, mentre ogni anno era ripulito dai polloni che crescevano intorno alla ceppaia. A fine estate la il castagneto (che in val di Lima chiamiamo selva) veniva completamente ripulito da tutte le piante, gli sterpi e le foglie che vi erano, per preparare il terreno alla raccolta. La selva si trasformava così in un vero e proprio giardino².

Dopo la raccolta, le castagne venivano seccate per circa 20 giorni, quindi erano battute per liberarle dalle impurità più grosse. Questa operazione veniva effettuata manualmente da due uomini che prendendo un sacco con le castagne dentro le sbattevano con forza sopra un ceppo di legno.

¹COLLEZIONI PRIVATA, *Sui danni conseguenti alla progettata derivazione della Società Selt-Valdarno in Val di Lima e sulle richieste da avanzare alla società stessa*, luglio 1952.

²ANTONIO MAZZAROSA, *Opere del Marchese Antonio Mazzarosa*, II, p. 101, Lucca, 1841.

Passavano quindi alla ripulitura di fino, e questa era effettuata dalle donne con le vassoie, grandi vassoi in legno che sapientemente mossi, aiutavano a togliere tutte le più piccole impurità per ottenere una buona farina, la quale, conservata in mobili adatti (l'arcione o arcile), procurava il sostentamento per tutto l'anno.

Nelle selve non si seminava niente, erano però utilizzate come pascolo promiscuo di pecore o porci tranne che nel periodo della raccolta.

Nel periodo preso in questione nei terreni veniva seminato grano o altri foraggi, che non davano, di norma, grandi produzioni. I campi erano poi contornati da alberi da frutto e nelle zone più aride e con più rocce erano coltivati gli olivi.

È possibile che in val di Lima, in tempi antichi, vi fosse una coltivazione più estesa dell'olivo, purtroppo però non ne sono rimaste tracce. Le olive raccolte erano spesso utilizzate per essere indolcite, in pochi casi si avviavano al frantoio. L'olio di norma era commercializzato, o meglio contrabbandato con le comunità della Valleriana e del Pesciatino.

La vite era coltivata largamente, sebbene nella maggior parte dei casi non desse che un vino a basso tasso alcolico e assai aspro. Ancora nel corso del XVI secolo si trovano descrizioni di filari di viti piantumati tra gli alberi da

gelso o altri albero da frutto. Tra due alberi vicini tra loro veniva tirato un filo e qui erano piantate le viti, in modo che il frutto durante l'estate, posto al riparo delle chiome degli alberi, non fosse danneggiato dalle frequenti grandinate. Si comincia però a piantare la vigna anche in un nuovo sistema, ovvero a pergolati, posti lungo le terrazze scoscese dei monti. Anche in questo caso, sempre a causa delle buriane estive, si preferisce coltivare a pergola e non a filare, in modo che la pigna dell'uva sia ricoperta dai pampini delle viti.

L'altra raccolta grande, così la definì Michel de Montaigne in visita a Bagni di Lucca nel 1581, era quella delle foglie di gelso per poter allevare il baco da seta. La coltura del gelso e l'allevamento del baco è attestato documentalmente in Val di Lima a partire dalla XV secolo, sebbene già nei secoli passati gli abitanti fossero usi a lavorare partite di seta provenienti dalla città. Il bozzolo, che si formava verso luglio o agosto, era un'entrata importantissima nell'economia delle famiglie, perché venivano venduti tutti ai mercanti lucchesi che pagavano in contanti. In alcuni casi vi era commercio di contrabbando e i contadini preferivano portare la seta prodotta sul mercato di Pescia dove si poteva vendere a maggior prezzo.

Altra raccolta interessante ma che non era venale era quella della canapa. Una volta raccolta veniva portata a macerare in appositi gorghi, quindi ripulita con la gramola e filata. Una volta ridotta a filo in acce, veniva tessuta e utilizzata per produrre lenzuoli, tovaglie, asciugamani, sacchi per le castagne, e anche vestiti.

Bruno Micheletti



Baco da seta

Licensing: This file is licensed under the Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported, 2.5 Generic, 2.0 Generic and 1.0 Generic license and the the GNU Free Documentation License

Author: Lilly M (https://commons.wikimedia.org/wiki/User:Lilly_M)