

LA COLTURA DEL GELSO E L'ALLEVAMENTO DEL BACO DA SETA A MALGESSO

Rosanna Franzetti – Malgesso, 4 Ottobre 2008-10-28

Verrebbe da dire per parafrasare una celebre trasmissione “Chi l’ha visto” ? Già! Chi ha visto i gelsi a Malgesso ?

Eppure, li abbiamo visti in tanti!

Gli ultimi quattro, proprio nel mezzo del paese: davanti alla chiesa, proprio dove ora sorge una bella villa ce n'erano quattro. Possiamo prenderli a simbolo della trasformazione del nostro paese: da borgo agricolo a paese soprattutto residenziale.

Magari, alcuni protestavano anche quando in agosto le more nere cadevano sull'asfalto rendendolo appiccicoso, coperto di vespe e mosconi. Era il 2004 .

Erano gli ultimi quattro murun in paese ?

No! Oggi, ci sono ancora! Non a centinaia, come probabilmente tra l'800 e il '900, ma ci sono: e anche poco distanti dal Comune: in viale Rimembranze, nel terreno che un tempo era il loeugh della Dorotea, c'erano filari con decine di gelsi. Ora due piantine stanno crescendo proprio in bordo alla strada, all'incrocio tra viale Rimembranze e via Sant'Ambrogio. Chi le ha viste ?

IL GELSO , ul murun : ETIMOLOGIA

Intanto sfatiamo la leggenda sull'origine del nome: non deriva da Ludovico il Moro a cui va solo il merito di avere incoraggiato e diffuso , e non introdotto come si dice, la coltura del gelso in Lombardia al fine della produzione della seta (è stato duca di Milano dal 1494 al 1500).

Lo storico ottocentesco Cesare Cantù, parlando della provincia di Como, cita un cronista del '500, Muralto (1), che nel 1507 scriveva che le campagne del comasco davano l'immagine di una “selva di gelsi”. Pertanto ne dobbiamo dedurre che ben prima di Ludovico il Moro i gelsi abbondavano in Lombardia.

Murun deriva probabilmente dal latino “morus” che a sua volta deriva dal celtico “mor” : nero (color del frutto). I Romani lo chiamavano “morus celsa” : moro alto, in contrapposizione alla mora di rovo. Dunque gelso deriva da “celsa” e il dialetto murum da “morus”. I due nomi sono usati da sempre per definire l'albero. Tant'è che Dante usa la parola “gelso” nel XXVII canto del Purgatorio (2) e un commentatore, contemporaneo di Dante, spiega ai lettori che si tratta del “moraro”. (3)

E per rimanere nei ricordi letterari : Renzo e Lucia erano due operai della seta. Era il 1628. E nel podere di Renzo, oltre la vigna, crescevano anche i gelsi.

COM'È IL GELSO? QUAL È LA SUA ORIGINE?

Il gelso (*Morus alba*), è una pianta arborea appartenente all'ordine *Urticales* e alla famiglia delle *Moraceae*. (4)

Il gelso è un albero che può raggiungere i 10 m di altezza, il fusto è eretto e molto ramificato con una chioma espansa. La corteccia nelle piante adulte è di colore bruno grigiastro, screpolata, reticolata a piccole scaglie. Le foglie, lunghe sino a 10 cm, sono caduche, alterne, di colore verde lucente non molto scuro. Sono ovali, spesso lobate, lisce nella parte superiore, il margine è

irregolarmente seghettato. Le foglie appartenenti alla stessa pianta sono spesso diverse per forma e grandezza.

I fiori del gelso sono riuniti in infiorescenze unisessuali che si sviluppano contemporaneamente alle foglie. La pianta è monoica: nello stesso esemplare vegetano infiorescenze di ambo i sessi. I fiori femminili sembrano corte spighe di circa 1 cm, quelli maschili

sono penduli e misurano 3-4 cm. I frutti sono falsi frutti (come i lamponi) detti sorosi, di circa 2 cm

di lunghezza e di colore bianco-rosato, in cui parte dei fiori (petali e sepali) si sono trasformati in

parti carnose che racchiudono il vero frutto.

Sono centinaia le varietà appartenenti alla specie e spesso presentano notevoli differenze morfologiche.

Il Gelso bianco (*Morus alba* L.) è una specie originaria dell'Asia centrale e orientale. Albero alto fino a 15 m, è stato importato in Europa con il baco da seta che è ghiotto delle sue foglie.

Il frutto è carnoso color giallastro bianco con sapore dolciastro (con una punta acidula), matura in giugno luglio.

Il Gelso nero (*Morus nigra* L.) è molto simile alla specie precedente. Originaria dell'Asia Minore e Iran, la pianta ha foglie più piccole e produce frutti nero-violacei e più saporiti.

È una pianta piuttosto frugale e rustica, resiste discretamente al freddo; s'incontra dalla pianura fino a 800 m di altitudine. Il gelso può vivere fino a 150 anni. Potremmo pensare che gli ultimi 4 gelsi di Malgesso centro datavano della metà dell'800.

Prima fu diffuso per il suo legno adatto a lavori d'intarsio e tornitura e successivamente per il frutto, poi per l'allevamento del baco da seta.

I testi sono discordanti su quale dei due fu importato per primo. Chi dice il gelso bianco, chi dice il gelso nero. Anche sull'epoca d'introduzione in Italia i testi differiscono. L'albero era già noto in epoca romana. Sicuramente si capì solo tardi, nell'Alto Medio Evo, che il gelso era fondamentale per nutrire i bachi da seta. Nel VI sec d.C l'allevamento del baco da seta iniziò nell'Europa orientale, sotto l'imperatore Giustiniano. (5) In Spagna arrivò per mezzo degli Arabi. In Italia l'allevamento del filugello iniziò nel XII° sec per merito di Ruggero II, re delle Due Sicilie. Dalla Sicilia si estese all'Italia meridionale e centrale e verso il '300 all'Italia settentrionale. Pertanto già nel Basso Medio Evo possiamo parlare di allevamento del baco da seta.

A MALGESSO, erano quasi tutti gelsi neri e pare che chi aveva un gelso bianco venisse considerato come un privilegiato!

In Lombardia, e così anche a MALGESSO, è stato coltivato fino alla metà del secolo scorso. Ora ne rimangono esemplari isolati. A MALGESSO, uno bellissimo si trova in Via Quadri, due sulla Via Varese per andare al lugasc, due altri in Ranco sulla lato destro della Via Varese andando verso Bardello, altri ancora in "pelò", prati vicino alla cascina Mirabella; segnalati anche ai "campesc" e in "tassé". Insomma oggi si contano sulle dita di una mano, o quasi, mentre allora ce n'erano a centinaia.

QUANTI GELSI C'ERANO A MALGESSO ?

Senza dubbio, a centinaia. Malgesso è sempre stato un paesello a vocazione agricola. Da un'indagine fatta interrogando le persone anziane del paese, è risultato che tutte le famiglie allevavano i bachi da seta e pertanto tutti avevano decine e decine di piante: la "murunera" era il nome dato al terreno coltivato a gelsi, (c'era una murunera ai piedi della Via Cavour), "murunera" era anche il nome di una cascina a Roncaglia (c'è tutt'oggi, non ancora totalmente ristrutturata); filari di gelsi venivano piantati anche in mezzo ai campi di biada, gelsi nei cortili, gelsi tra le case... Infatti i bachi sono terribilmente ghiotti...

Pensate che da un'oncia di semenza (all'incirca 30 gr) si aveva una produzione di 75-85 chilogrammi di bozzoli con un consumo di 1000 chilogrammi di foglie di gelso! Siccome la produzione media unitaria della pianta è di 2-2,5 chilogrammi nelle piante giovani, 4-5 chilogrammi nelle piante di piena produzione, di 5-10 chilogrammi per le piante di una cinquantina d'anni e può salire a 40 e a 60 chilogrammi per piante di 70-90 anni di età, possiamo immaginare la quantità di gelsi in paese.

Di solito le famiglie di Malgesso compravano un'oncia o mezz'oncia di "semenza" ; la semenza erano le uova che, tenute a caldo, si sarebbero schiuse nel giro di una decina di giorni. Le uova venivano ritirate tra San Giorgio (23 aprile) e San Marco (25 aprile). A Malgesso si compravano le uova appena schiuse, ma in alcuni paesi le uova venivano messe a schiudere per lo più nel letto, sotto il materasso, cioè al calore naturale, che si conservava anche durante la giornata (il letto nel periodo di incubazione era rifatto solo alla sera). L'incubazione durava otto-dieci giorni, per cui i primi bruchi nascevano attorno al 4 o al 5 maggio.

ALLEVAMENTO DEL BACO DA SETA: " I CAVALER "

Per aver un'idea dell'importanza dell'allevamento del baco da seta, possiamo partire da qualche dato ufficiale sull'allevamento del baco da seta nella nostra provincia, dove la produzione dei bozzoli e della seta è sempre stata importante, senza raggiungere i livelli della zona di Como (6). Nel circondario di Varese, la produzione artigianale e industriale è sempre stata molto varia, non tutta concentrata sull'industria tessile: numerose erano le cartiere, le cave, le vetrerie, le concerie ecc... Questa diversificazione industriale ha permesso nel passato di affrontare le crisi o periodi di recessione un po' meglio che nelle zone dove la produzione era più specifica.

Ma per attenersi solo alla produzione del baco da seta che è il nostro tema di oggi, prenderò un anno significativo, a cavallo tra i due secoli: 1906. Infatti, con alti e bassi (danni procurati dalle malattie del baco) la produzione dei bachi è andata sempre incrementandosi tra la metà dell'800 e la prima guerra mondiale.

Nel 1906, nel corso dell'Esposizione di MILANO, venne pubblicato un prospetto sulla produzione di bozzoli dove risulta che in Lombardia il distretto COMO-VARESE, (Varese si è staccata da Como solo nel dicembre 1926) era al 3° posto per intensità di produzione al km² (dopo Milano e Cremona).

1906 : produzione nazionale di bozzoli: 50.811 tonnellate. In Lombardia: 19.867 t di cui Milano: 4.322 t, Como Varese: 2.439 t.

Erano anni di grande produzione dovute a tecniche progredite sia nella produzione dei semi (incroci per renderli più robusti con bachi francesi, giapponesi, cinesi), macchinari nuovi – le filande a vapore sostituiscono quelle a fuoco ecc...)

Ma a MALGESSO, come si allevavano i bachi e dove ?

Li allevavano tutti, chi più chi meno, secondo la produzione di foglie di gelso (ricordiamo che 70-80 kg di bachi si mangiavano tranquillamente un quintale di "foeie", foglie di gelso). Si tenevano nelle stalle, ma più facilmente in cucina poiché il baco è delicato e si ammala facilmente (pebrina, calcina, atrofia, giallume...). In una cucina dove viveva sempre una famiglia numerosa, dai nonni

ai nipotini, stavano anche i tavul, i graticci di canne per stendere "i cavaler". E si riscaldava la cucina a volte più per i bachi che per le persone ! Questa riflessione che mi è stata fatta dalle signore che ho intervistato corrisponde bene a ciò che ho letto: già nei primi decenni dell'800 quando le zone agricole di COMO e VARESE superarono le altre regioni nell'allevamento, si diceva che "le case coloniche appartenevano prima al baco e poi all'uomo"!

Qualcuno, più fortunato, disponeva di una vera bigatèra, locali adibiti all'allevamento del baco, ma che dovevano essere assolutamente riscaldati (di solito c'era un camino) perché il baco ha bisogno di caldo (siamo in maggio, periodo dello sviluppo). Anche le foglie del gelso devono essere asciutte e non si davano da mangiare ai bachi i rami che già portavano i frutti (non maturi). Asciugavano le foglie anche su la loebia, dove nella giornate più calde si portavano fuori i tavul , perché nel corso delle 5 mute successive i cavaler ingrossavano e occupavano tanto spazio.

Si comprava la semenza (le uova) a Monate (dai Brambilla) oppure a Gavirate dal Marcello, a Besozzo dal Brunella; il signor Diogene Franzetti, che ancora nel 1946 allevava i bachi (probabilmente l'ultimo allevatore) comprava le uova a Varese dai Tenconi che avevano lo stabilimento presso le carceri Miogni a Varese.

Tenute al caldo, le uova si schiudevano e ne uscivano dei piccoli bachi. Si sceglievano i migliori e iniziava la crescita: il baco alternava periodo di "letargo" e periodo di "mangiata" di foglie che divorava in quantità sempre maggiore ad ogni nuova muta. Infatti l'epidermide della larva è chitinosa e quindi non elastica per cui il bruco ha necessità di abbandonare il vecchio involucro indurito, dopo essersene formato uno nuovo sottostante. Le quattro "dormite" erano dette "de la prima", "de la segunda", "de la terza" e "de la quarta" (da cui il modo di dire "durmì de la quarta");

Dopo 30-40 giorni il baco saliva al "bosch:" si mettevano dei mazzetti di ramoscelli secchi di "bruch", ossia di erica che si andava a cogliere nel bosco e il bruco vi si arrampicava per formare i "galet", cioè i bozzoli.

Il momento adatto per raccogliere i bozzoli era tra l'ottavo e il decimo giorno dopo la salita al bosco. Si toglievano i bozzoli dal bosch (era "la sbozzolatura") e si doveva anche pulirli uno a uno dalla peluria che li circondava: la "spelaia". Questo lavoro veniva fatto anche dai bambini che venivano poi ricompensati con un bel bicchiere di latte, vino e zucchero oppure, cosa molto rara e eccezionale, dal buon gelato fatto in casa dall'Angelina Pòl: erano gli anni prima della seconda guerra mondiale.

Poi si separavano i bozzoli ben formati dagli incompleti, dai macchiati, forati e guasti, c'erano i nerun , i marsciun, i schiscett: tutti bozzoli andati a male

Ci furono anni tragici tra il 1851 e il 1856, in cui la produzione nazionale calò da 50.000 tonnellate di bozzoli a 11.000 tonnellate e a COMO-VARESE si passò da 25.000 tonnellate a 550 tonnellate di bozzoli. I bruchi erano stati colpiti dalla pebrina. Tanti scienziati studiarono la malattia fino a quando Luigi Pasteur trovò l'origine e indicò la cura.

LA FILANDA

Dove i malgessesi portavano il raccolto ?

Si caricavano i galett nella gerla e si andava a piedi alla filanda : a Comerio soprattutto. Oppure passava anche un signore a ritirarli. Noi abbiamo sentito parlare dai nostri vecchi del setificio di Ispra, del fabbricon di Besozzo dove tante ragazze e donne del nostro paese andavano a lavorare.

Ma per capire quale era l'importanza della produzione dei bozzoli e della seta, trovo interessante citare questi dati, tratti da una relazione della Camera di Commercio e delle Arti del circondario di Varese, dati del 1873. Ho rilevato almeno 19 opifici che facevano la "trattura della seta". Ne cito solo alcuni: Azzio, Bodio, Brenta, Casciago, Cittiglio, Comerio, Cunardo, Gavirate, Masnago.... C'erano almeno 17 "torciture della seta": Besozzo, Clivio, Cunardo, Laveno, Luino,

Malnate, Taino, Varano; le tessiture della seta erano a Cantello, Germignaga, Malnate, Tradate, Varano, Varese, Velate.....Tutti questi opifici impiegavano complessivamente più di 5000 lavoratori. La trattura della seta di Germignaga impiegava per esempio 365 persone, la torcitura della seta di Besozzo 370 lavoratori, Varano che aveva una filatura e una tessitura dava lavoro a 700 persone.

Erano una mano d'opera soprattutto femminile, perché come scriveva il medico Serafino Bonomi, mandato nel 1873 a controllare le condizioni igieniche delle operaie della seta nella zona di Como : “ la mitezza del carattere le rende più docili alla disciplina e più pronte ad adattarsi alle molteplici esigenze del lavoro” ! Venivano soprattutto pagate di meno!

Le condizioni erano durissime perché l'ambiente era molto caldo e umido : “in alcuni opifici l'evaporazione delle caldajuole ove si lavorano i filugelli è tale e tanta da rimanere le vesti inzuppate continuamente dal vapore”. Si lavorava dalle 12 alle 15-16 ore al giorno. Per non parlare del lavoro minorile: nell'800 anche bambini sotto i 9 anni sono stati mandati al lavoro. Ancora nel '900 le bambine di 10 – 12 anni lavorano nelle filande. La "filera" veniva affiancata da una addetta alla scopinatura dei bozzoli, la "scuineria" (scopinatrice), generalmente una bambina che, trovati i capofila nella bacinella d'acqua caldissima, li passava alla filera, o filandera, per la torcitura.

EVOLUZIONE DEL '900

La bachicoltura italiana ha avuto un ultimo boom nel decennio 1921 - 1930 con una produzione nazionale di 47.000 tonnellate di bozzoli, con una punta record nel 1924 con 57.000 tonnellate. Dal 1931 in poi si assiste ad una costante diminuzione della produzione nazionale fino alle attuali poche decine di tonnellate di bozzoli ottenute soprattutto in Veneto, Friuli Venezia Giulia, Lombardia e Calabria.

Cause dell'abbandono della produzione sono : la concorrenza di Cina, Giappone, Corea, Brasile e il diffondersi delle fibre sintetiche (rayon, nylon....)

Tuttavia, ancora oggi, a livello europeo il mercato serico italiano è sicuramente il più importante soprattutto per l'intensa attività dell'industria serica che si rivela grande consumatrice di materia prima, più che altro importata dalla Cina (oltre il 90%).

E I GELSI ?

E i gelsi sono stati strappati per permettere la lavorazione dei campi con i mezzi agricoli.

Pochi rimangono per soddisfare gli amanti della medicina naturale poiché pare che sia le foglie sia i frutti abbiano virtù curative di vario genere. (7)

Possiamo concludere su delle note un po' tristi: le parole di due canzoni della filanda che descrivono le dure condizioni di lavoro delle filere:

O mamma mia tegnim a cà
che mi 'n filanda
mi 'n filanda mi vöi pü 'nà

Me dör i pé me dör i man
e la filanda l'è di vilàn

El mesté de la filanda
l'è el mesté degli assassini;
poverette quelle figlie
che son dentro a lavorar.

Siam trattati come cani,
come cani alla catena;

L'è di vilàn per laurà
e mi 'n filanda mi vöi pü 'nà

non è questa la maniera
o di farci lavorar.

Tucc me disen che sun nera,
e l'è el fumm de la caldera
el mio amor me lo diceva
di non far quel brutt mesté

Tùcc me disen che sun gialda,
l'è ol filur de la filanda,
quando poi sarò in campagna
miei color ritornerà

Una conclusione più allegra: per chi volesse intraprendere l'allevamento del baco da seta oggi. Provate a seguire i consigli di Levantio Mantoano Guidiciolo (8). Occorre somministrare i primi pasti con foglia "*benedetta*", data "*dalle mani de giouine e polita donzella vergine*": così si è sicuri di favorire la crescita dei bachi. Ma attenzione: "*Osserverai ancora de non lasciar intra là dove sono i Cavaglieri alcuno c'habbi magnato aglio, porro o cepolla et altre cose d'odor simile nocivo.*"

Bello ed elegante il gonfalone del nostro Comune con la spada, simbolo araldico di San Michele e un bel "murun", stilizzato, che nel linguaggio dell'araldica simboleggia la prudenza, vera virtù dei malgessesi.

NOTE

1. Cesare Cantù, «La Provincia di Como», in Grande illustrazione del Lombardo Veneto, Milano 1859-1861.. " Queste piante furono nel Comasco divulgate di buon'ora e nel 1507 il cronista Muralto dicea che le campagne qui davano immagine d'una selva di gelsi. "

2. Dante: Purgatorio XXVII (vv.37-39) " Come al nome di Tisbe aperse il ciglio
Piramo in su la morte, e riguardolla,
allor che 'l gelso diventò vermiglio;"

Dante allude a una bella favola raccontata da Ovidio (Metamorfosi,IV, 55-166) : due giovani babilonesi, Piramo e Tisbe, si amano nonostante l'opposizione delle famiglie. A causa di un tragico equivoco muoiono entrambi e, per il sangue uscito dai loro corpi, le bacche del gelso (l'albero del loro fatale incontro) da bianche divengono scure.

3. Jacopo Della Lana, commentatore di Dante (1324-1338), chiama il gelso "moraro".

4. Tanti sono i siti su Internet dedicati al gelso e al baco da seta. Ne cito uno molto completo del Ministero della Pubblica Istruzione, che descrive le caratteristiche botaniche dell'albero, l'allevamento del baco da seta e riferisce dati sulla produzione attuale: www.5.indire.it:8080/set/bacodaseta. Alcune informazioni di questo breve scritto sono tratte da quel sito.

5. La Cina è il luogo di origine dell'allevamento del baco da seta e della produzione della seta. Gli studi più recenti attribuiscono ad un'epoca attorno al 5000 a.C. (ossia ben 7.000 anni fa!) l'avvio della bachicoltura in Cina e della produzione della seta. In Europa la scoperta fu molto più tardiva. Si narra che due monaci, verso il 552 d.C , di ritorno dall'Asia, raccontarono di aver assistito con stupore alla misteriosa tessitura di un filo color oro che sconosciuti insetti emettevano dalla bocca. L'imperatore Giustiniano pregò i due monaci di tornare in Asia a studiare il metodo di

allevamento di questo insetto. I missionari riuscirono nel loro intento e riportarono a Bisanzio, nascosti nel cavo dei loro bastoni di bambù, le uova del prezioso insetto.

6. I dati contenuti in questi appunti son stati presi soprattutto in 2 opere :

La bachicoltura in provincia di Varese di Eligio CARONNI, in “Varese, Vicende e protagonisti” a cura di Silvano COLOMBO.

Alle soglie del Novecento: l'industria varesina e alto milanese in cifre di P. MACCHIONE

7. Nella medicina le more di gelso sono usate come lassativo, refrigerante per la febbre e come rimedio per le infiammazioni della gola. Le radici e la corteccia sono impiegate come lassativo ed astringente; le foglie sono considerate emollienti. Il decotto delle foglie è impiegato contro le infiammazioni della gola e della trachea. Costituita per l'85% da acqua, la mora di gelso contiene proteine e fibra grezza, acidi e zuccheri. È ricca di carotene e di vitamina B1, B2 e C.

8. “Avertimenti di Levantio Mantoano Guidiciolo: bellissimi, et molto utili, a chi si diletta di alleuare, et nudrire quei cari animaletti che fanno la seta”, pubblicato a Brescia nel 1564.

Un dovuto ringraziamento alle signore ADELE FRANZETTI, NICOLINA BINDA, MARIA FRANZETTI e MARTA FRANZETTI, le più genuine e fedeli fonti storiche, le cui testimonianze mi sono state preziose. Un ringraziamento di cuore per la loro pazienza e la loro disponibilità.