

il Baco da Seta



Appunti sulla storia della bachicoltura in Giudicarie

di Aldo Gottardi



IL BACO DA SETA

Appunti sulla storia della bachicoltura in Giudicarie

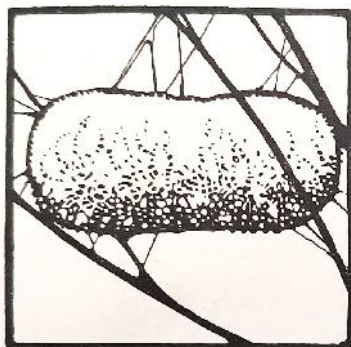
di Aldo Gottardi

“Quel filo che costa/Il prezzo più fino/Lo fila umilissimo/Insetto meschino”¹

Al giorno d'oggi parlare in Giudicarie di bachicoltura e gelsicoltura è riportare a galla un passato del quale ormai si stanno rapidamente perdendo le tracce. Infatti, l'antica e diffusissima economia dell'allevamento del baco da seta e della coltivazione del gelso, dopo il suo abbandono stava velocemente scomparendo non soltanto dai ricordi di molti, ma stavano scomparendo anche le tracce della sua esistenza sul nostro territorio. Questo soprattutto per il fatto che i numerosissimi gelsi, piante indispensabili per la bachicoltura, furono tagliati quasi completamente per fare posto ad altre piantagioni o per lo sviluppo urbanistico dei paesi; oppure le antiche filande, piccoli poli industriali locali per la lavorazione dei bozzoli da cui ricavare la seta, furono nel tempo trasformate in abitazioni o demolite una volta cessata la loro utilità. La bachicoltura, la gelsicoltura e la conseguente industria serica per secoli furono alcune delle maggiori economie dell'intero territorio trentino e tra alti e bassi finiranno con il lasciare un'impronta profonda nella società, nel paesaggio e nei paesi, prima di scomparire. Ma quando e dove è cominciato tutto? Che importanza hanno avuto la bachicoltura e la gelsicoltura per le instabili economie di valle del passato? Ed infine, quando e come tutto questo è finito? Per scoprirlo, facciamo un passo indietro.

O meglio, un lunghissimo passo indietro. Le origini di questa attività infatti sono antichissime, tanto da mescolarsi alla leggenda, oltre che molto lontane geograficamente da noi. Siamo infatti nella Cina antica, sotto l'impero di Xuanyuan Huangdi, ossia l' "Imperatore Giallo", il cui regno iniziò nel 2697 a.C..

Al di là dell'importanza politica dell'imperatore per la storia cinese (fu grazie a lui che avvenne l'unificazione delle prime tribù abitanti lungo il Fiume Giallo nel primo regno che sarebbe diventato la futura Cina), per la nostra storia interessa piuttosto la vicenda accaduta alla consorte, Xi Ling Shi. Secondo la leggenda pare infatti che, mentre l'imperatrice stava bevendo un tè caldo sotto un gelso,



bozzolo.
pozzolo, pazzolo.

bizzia, bazzia, avviso, av-
verzo, olerio, azzurro.

La parola 'bozzolo' come esempio per la lettera B in un abecedario per le scuole italiane dell'Impero austro-ungarico dell'Ottocento (proprietà Aldo Gottardi)

¹ Poesia dipinta sulla facciata della ex filanda di casa Bolza a Ragoli dal pittore Radamez. Secondo alcune fonti, tra le quali la testimonianza di Lucia Cerana (classe 1937), la poesia sarebbe stata composta da don Rossi, un sacerdote del XIX secolo.

improvvisamente cadde nella sua tazza un bozzolo che si era staccato da uno dei rami. Nel recuperarlo, la donna vide che da quel bozzolo, grazie al calore, si stava srotolando un filo sottile ma molto resistente: si trattava della seta, materiale prodotto da un particolare bruco, la bompice del gelso (*Bombyx mori*), per crearsi un riparo al momento della sua metamorfosi in farfalla. Al di là della narrazione leggendaria, nei territori della Cina antica si diffuse in quel periodo in modo massiccio lo sfruttamento del baco e relativi bozzoli per la produzione tessile. Un'economia che letteralmente esplose e che per secoli



Un baco da seta intento a mangiare una foglia di gelso (immagine raccolta da Alessandra Simoni durante un laboratorio del MUSE all'Istituto d'istruzione Lorenzo Guetti di Tione)

fu mantenuta assoluto monopolio dell'Impero e segretissima per gli stranieri. Per lunghissimo tempo infatti i mercanti che commerciavano con l'Oriente furono tenuti all'oscuro del processo produttivo alla base degli splendidi tessuti che acquistavano e rivendevano nelle loro terre, così come esistevano severissime pene, compresa la morte, per chiunque avesse tentato di carpire o



Allevamento dei bachi da seta in Cina in un'antica stampa

vendere il “segreto”, fossero uova di bruchi o solo informazioni.

Nonostante lo strettissimo segreto commerciale e il prezzo elevato di questa merce, che per l'epoca poteva ben definirsi “di lusso”, nacque un fiorente mercato della seta, che in gran quantità era richiesta in Occidente. Questo tessuto sconosciuto, leggero ma resistente e che si prestava a finissime lavorazioni, era molto apprezzato dalle classi più agiate. Dato il flusso sempre

più massiccio di commerci tra occidente e oriente nei quali, oltre alla seta, si scambiavano anche spezie, legni pregiati e altre merci e tecnologie, nacquero veri e propri percorsi mercantili lungo itinerari sicuri ed agevoli, difesi contro le scorrerie dei predoni e lungo i quali si potevano trovare basi commerciali o villaggi fortificati dove fare tappa durante i lunghi spostamenti (come ad esempio la famosa città di Samarcanda, oggi in Uzbekistan). Era l'origine delle ben note “vie” commerciali, tra cui spicca la Via della Seta (o meglio, “Vie della Seta”, dato che esistevano



Tracciati delle antiche vie della seta, terrestri e marittime (fonte Wikimedia Commons)

diversi percorsi), istituita dalla dinastia cinese Han nel II secolo a.C.. Non passò molto tempo, però perché anche il segreto della produzione della seta arrivasse finalmente in Europa. Questo avvenne in seguito a un avventuroso e rischioso viaggio intrapreso da due monaci bizantini che,



Giovanni Segantini, *La raccolta dei bozzoli*, 1882-83. Sulla destra si possono vedere i tavolacci sui quali è stato realizzato 'il bosco' (fonte Wikimedia Commons)

nel VI° secolo, rischiando la vita, portarono dall'oriente a Costantinopoli alcune uova di bachi della seta nascoste all'interno di cavità realizzate nei loro bastoni da viaggio. E, insieme ad esse, anche le metodologie di allevamento e di produzione della seta. Questo fu l'inizio della diffusione di questa conoscenza anche in Europa². Dal mondo bizantino, la produzione della seta si espanderà nel bacino del Mediterraneo grazie ai popoli arabi. Nell'Italia meridionale la dinastia norman-

na degli Svevi ereditò ed ampliò le conoscenze del mondo arabo in materia, contribuendo a estendere l'economia serica verso l'Italia centrale. Nel Basso Medioevo (1000-1492) l'industria

2 Gaspare (Rino) Dapor, *La seta nel Trentino*, Museo Civico di Rovereto, Rovereto 1984, p. 3.

della seta attecchì e fiorì a Firenze e nel resto della Toscana e da lì al nord ovest italiano. Per arrivare all'inizio dello sviluppo della bachicoltura e conseguente economia della seta nei territori trentini bisognerà attendere il XV secolo. In questo periodo la conoscenza della produzione e lavorazione serica arrivò nel Trentino meridionale durante l'occupazione da parte della Serenissima Repubblica di Venezia³. A Venezia la produzione della seta era nata principalmente dopo la Quarta Crociata (1202-1204), una controversa spedizione militare nata con l'intenzione di riconquistare la Terra Santa, ma che finì poi con lo sbarcare e sottomettere militarmente Costantinopoli. Nel

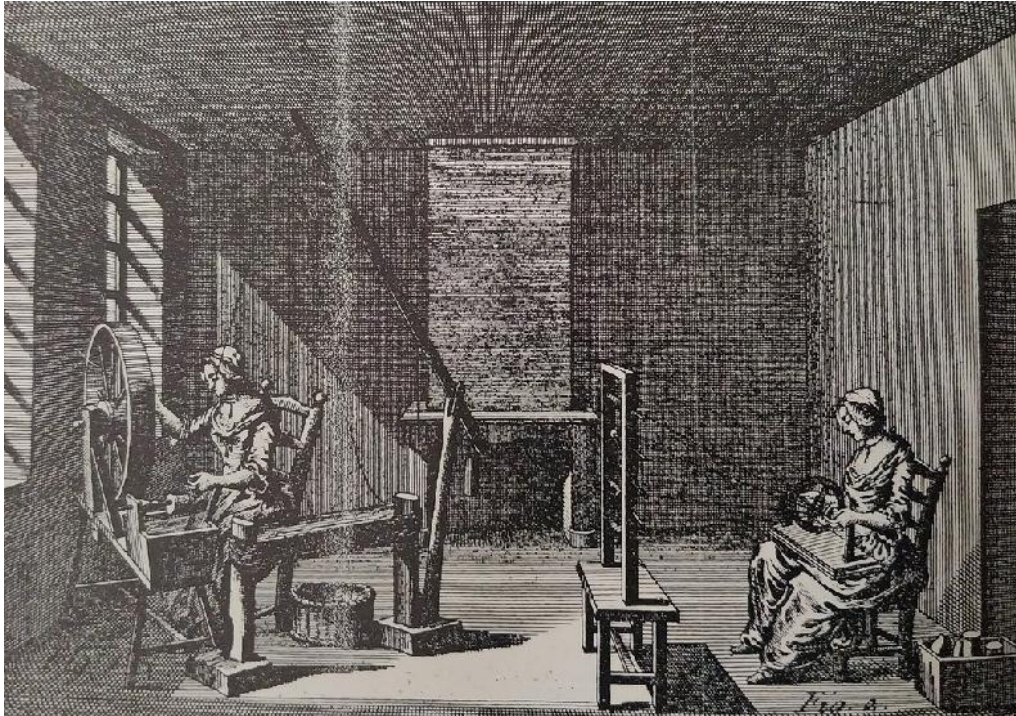


Tavola riguardante i vari metodi di incannaggio in uso nel Settecento (in G. Dapor, *La seta nel Trentino*, 1984, p. 26)

saccheggio generale, fu portato a Venezia anche tutto il bagaglio di conoscenze riguardo all'industria serica. Durante i decenni e i secoli seguenti, poi, la Serenissima si imporrà anche nel commercio del prodotto finito dalla Cina attraverso le Vie della Seta⁴. Nella loro espansione militare nel nord Italia, i veneziani impiantavano industrie ed attività economiche in località favorevoli per estendere la propria rete produttiva e

sfruttare i nuovi territori conquistati. Così accadde che, dagli anni '20 del Quattrocento, alcune filande e le prime piantagioni di gelsi vennero impiantati in Vallagarina, dando inizio alla prima esperienza trentina nel mondo della seta⁵.

La parentesi veneziana dei territori trentini fu però breve: con la sconfitta nella battaglia di Calliano (1487) l'espansione veneta fu arrestata e poi, con la battaglia di Agnadello (1509) conclusa in disfatta per la Serenissima, i territori trentini occupati furono riconsegnati all'autorità del Principe Vescovo di Trento. Se ne andarono i vecchi conquistatori ma non se ne andarono le economie e le industrie che avevano portato. Anzi. Nei decenni e secoli seguenti Rovereto crescerà sempre di più in ambito economico, diventando tra il XVII e il XVIII secolo la prima e più importante piazza di produzione di seta del territorio trentino-tirolese. Esempio è il caso di Ala: situata anch'essa in Vallagarina e beneficiato anche lei dell'introduzione della seta in

³ Tiziano Giuliani, "Dai cavaléri a le galéte". *La bachicoltura a Nago, dal "Quaderno di lavoro" di A. Mazzoldi in Rosà*, in *La Giurisdizione di Pénede*, N. 12, giugno 1999, p. 63.

⁴ E' in questo periodo che diventeranno famose diverse famiglie di mercanti tra cui i Polo, il cui esponente Marco sarà autore de *Il Milione*, un eccezionale memoriale/racconto di viaggio nel quale si descrivono paesaggi, popolazioni e meraviglie di terre lontane viste con gli occhi di un europeo del XIII secolo.

⁵ "I gelsi furono introdotti in Vallagarina alla metà del secolo XV e la piantagione andò sempre più dilatandosi, ed ora copre quasi bosco regolare la massima parte delle nostre campagne" - Francesco Antonio Marsilli, citato in Ruggero Cobelli, *Cenni storici e statistici sulla bachicoltura nel Trentino*, Camera di Commercio e d'Industria di Rovereto, Rovereto 1872, pp. 3-4.

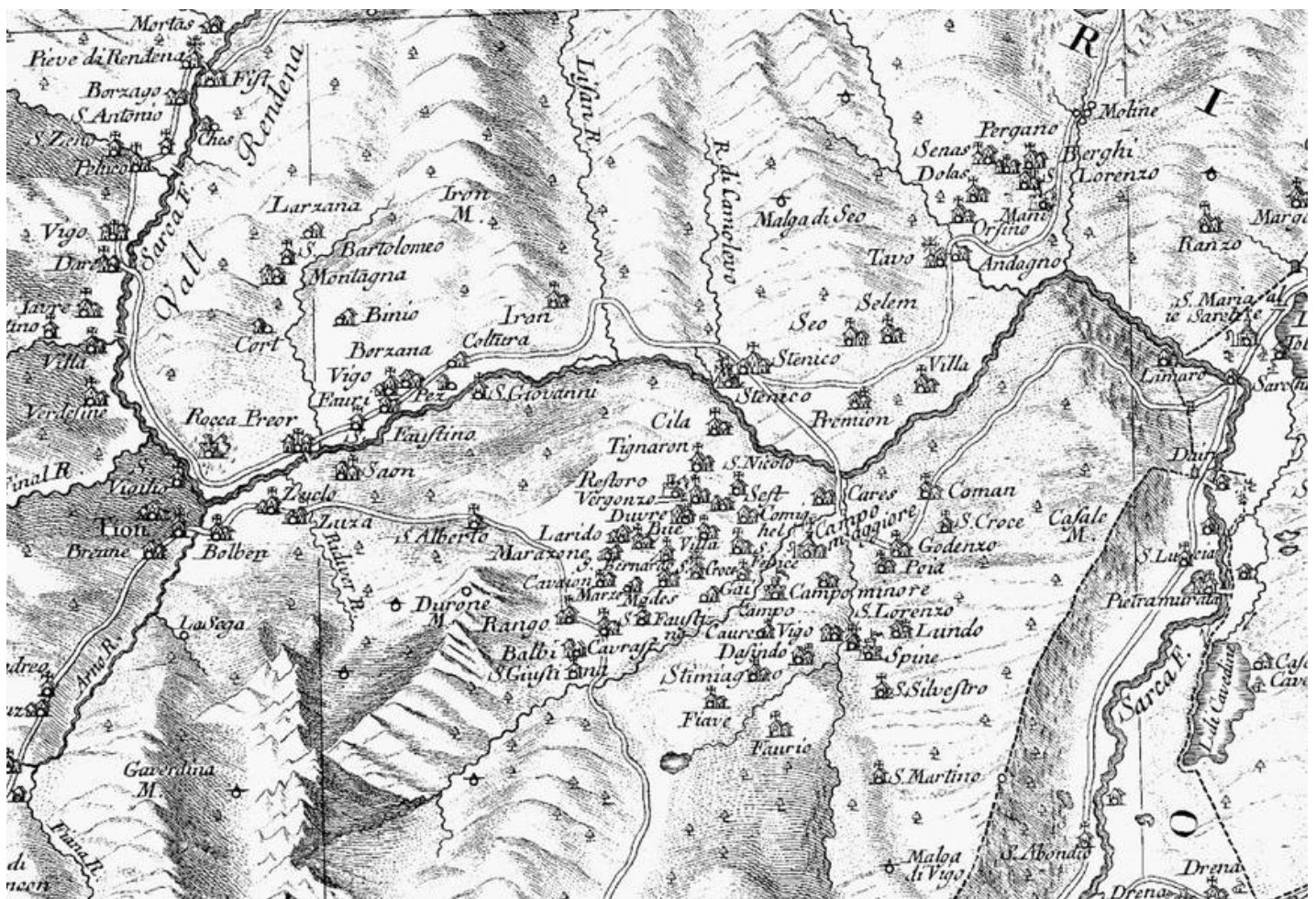
periodo veneziano, Ala si specializzerà nel corso del Seicento nella realizzazione di velluti di seta, una produzione nata, a quanto pare, grazie all'arrivo in città di due vellutai genovesi in fuga dalla peste che devastava le loro terre. Per ricambiare l'ospitalità, in accordo con il parroco alense Alfonso Bonacquisto, donarono alla comunità le conoscenze e le tecnologie di questa raffinata lavorazione tessile, facendo diventare Ala uno dei centri di riferimento nella produzione e smercio di velluto.

Dalla Vallagarina alle altre vallate il passo fu breve: seguendo le principali vie commerciali, impianti di gelsi, filande ed allevamenti di bachi sorsero nella zona dell'Alto Garda, poi a Trento, a Tione, a Cles, a Borgo Valsugana, a Cavalese e poi nel Primiero.

La grande diffusione dell'economia della seta, in particolare le piantagioni di gelsi, portarono nel tempo a vere e proprie modifiche del paesaggio, con sostituzioni di boschi autoctoni o piantagioni tradizionali con alberi di gelso (o "morari"), necessari per sostenere l'allevamento del baco.

In molti possono ad oggi ricordare le enormi distese di gelsi nelle campagne tra i vari paesi, ancora presenti fino alla prima metà del Novecento. Ad esempio, *"Tutta la campagna di Tione era coltivata ad alberi di gelso per poter avere sempre foglie pronte e quindi il nutrimento assicurato ai bachi da seta. Accadeva poi che in qualche annata le foglie scarseggiassero ed allora si andava a procurarle in quel di Storo."*⁶

- LA BACHICOLTURA IN GIUDICARIE



La 'busa' di Tione e le Giudicarie Esteriori in un dettaglio dell'Atlas Tyrolensis di fine Settecento (fonte Wikimedia Commons)

⁶ Citazione tratta da Alessandro Amistadi, *Il baco da seta, intervista ad un'ex allevatrice di bachi da seta, in L'Impegno*, annata 1985, pp. 7-9.

Nel corso del Settecento la bachicoltura arrivò in terra giudicariese dall'Alto Garda, attecchendo tuttavia in maniera diversa da zona a zona. Le prime a beneficiarne furono le zone del Bleggio Inferiore e poi nel Lomaso e quindi Stenico. A Tione e nel resto delle Giudicarie Interiori questa economia giunse verso la seconda metà del secolo⁷, mentre per la bassa Valle del Chiese bisognerà attendere la fine del Settecento.

Da una descrizione storica della bachicoltura in Trentino del dottor Ruggero Cobelli del 1872: *“Capitanato Distrettuale di Tione. Dalle informazioni attinte sembra che nel Presidio Distrettuale di Stenico s'incominciasse a coltivare il baco in sul principiare del secolo XVIII, e precisamente dapprima nel Bleggio Inferiore, e successivamente nei paesi di Godenzo, Poja e Stenico. Il Dott. Giacomo Montel Preside Distrettuale di Tione trova nella sua famiglia i primi registri regolari in data 1799, e crede che prima del 1770-1790, la coltivazione del baco non abbia costituito nei Comuni di Tione e Bolbeno che un semplice saggio od una prova di capriccio. Vedesi quindi che in questi paesi con somma probabilità la coltivazione del baco ebbe principio nella prima metà del secolo XVIII. Più esplicito è il Comune di Condino il quale assicura per informazioni ricavate da vecchi settuagenari ed ottuagenari, che i primi tentativi di coltivazione del baco vi ebbero luogo in piccole proporzioni verso la fine del secolo scorso, e vedutane l'importanza si generalizzò verso il 1818-1820.”*⁸

Una volta comparsa questa nuova attività, si diffuse velocemente e capillarmente, tanto che vi si dedicò quasi tutta la popolazione, sia per un singolo passaggio, che per tutta la catena produttiva. Come mai questo successo? Anzitutto teniamo presenti le condizioni economiche della terra trentina dei secoli passati: una economia poverissima, che si basava quasi interamente sulla sussistenza e legata quindi all'allevamento o all'agricoltura. Economie che, in epoche lontane dalle tecnologie attuali, erano sempre minacciate da eventi naturali (siccità, alluvioni, malattie delle piante o degli animali) o umani (ad esempio guerre) e per questo non sorprende che l'economia giudicariese (così come quella trentina) fin da tempi antichi si dovesse basare anche su forme di emigrazione periodica o stagionale per supportare a dovere le esigenze delle famiglie. Le attività economiche di quel periodo, quindi, erano instabili, faticose e spesso insufficienti per la sopravvivenza.

L'allevamento del baco da seta ebbe un tale successo perché era molto semplice, sia nell'impianto che nella pratica e poteva essere svolto in concomitanza di altri lavori: si poteva quindi proseguire le proprie tradizionali attività in campagna o in allevamento e contemporaneamente dedicarsi ad allevare bachi. Tutti, poi, potevano farlo: uomini, donne, bambini e anziani senza distinzione e potevano altrettanto facilmente partecipare a qualunque fase della lavorazione⁹, ma soprattutto nell'allevamento che poteva essere fatto a casa senza grossi problemi. Non da ultimo, la bachicoltura era una attività relativamente ben retribuita, che ne faceva un'ottima

7 Guido Boni, farmacista e storico tionesse, dà il merito dell'avvio dell'industria della seta e della coltivazione del gelso in Giudicarie al dott. Lutti di Campo Lomaso e al dott. Steffanini di Tione tra la fine del Settecento e gli inizi dell'Ottocento. In Guido Boni, *Tione e le Giudicarie. Scritti editi ed inediti*, Centro Studi Judicaria, Tione 2000, p. 264.

8 Ruggero Cobelli, *Cenni storici e statistici sulla bachicoltura nel Trentino*, Camera di Commercio e d'Industria di Rovereto, Rovereto 1872, pp. 10-11.

9 L'attività dell'allevamento dei bachi creava a sua volta altri lavori od impieghi, specie per i più piccoli: *“Durante tutto il periodo dell'allevamento dei bachi, le mie amiche ottenevano l'esonero dalla frequenza scolastica per andare a sorvegliare i bambini di qualche famiglia nella quale i grandi erano tutti impegnati nell'allevamento. Per questo lavoro ricevevano il mangiare tutti i giorni e alla fine la tela per farsi un grembiule.”* Testimonianza in Fiore Mezzi, *L'allevamento del baco da seta*, in Bollettino del Comune di Storo, N°1, Aprile 2004, pp. 97-98.

alternativa ad altri lavori più faticosi o complessi. Non sorprende, quindi, che dalla fine del Settecento agli inizi del Novecento, si arrivò in alcuni periodi ad occupare circa l'80% della popolazione trentina in questo settore.

Le seguenti tabelle, tratte dall'opera statistica sulla bachicoltura del 1872 realizzata dal dott. Ruggero Cobelli¹⁰, ci restituiscono un interessante sguardo sullo stato della bachicoltura trentina e giudicariense di quegli anni¹¹.

CAPITANATO	N° COMUNI DOVE SI COLTIVANO BACHI SU TOTALE	QUANTITA' DEL SEME INCUBATO IN ONCE DA 27 GRAMMI ¹²	QUANTITA' DEL PRODOTTO BOZZOLI IN KG ¹³
Borgo	23/31	12.674	106.159,2
Cles	38/81	8.751	99.491,84
Primiero	1/8	22	386,96
Cavalese	0/25	-	-
Riva	22/24	12.550	111.503,84
Rovereto	38/42	30.158	272.203,12
Tione	51/60	12.911	138.491,36
Trento	80/94	49.973	452.229,68

Elenco dimostrante la quantità seme bachi da seta messo all'incubazione ed il prodotto bozzoli nel Distretto della Camera di Commercio e d'Industria nel 1871		
COMUNE	SEME INCUBATO-ONCE DI 27 GRAMMI	PRODOTTO TOTALE IN KG ¹⁴
Agrone	30	327,6
Andogno	82	504
Bondone	120	1.568
Bleggio Superiore	2000	4984
Bleggio Inferiore	670	8.027,6
Bocenago	125	243,6
Bolbeno	300	2.800
Breguzzo	85	336
Borzago	110	781,76
Condino	620	12.320

10 Ruggero Cobelli (1838 - 1921) fu medico ed entomologo roveretano. Dopo la laurea in medicina a Padova, accompagnò il suo lavoro di medico con lo studio della flora e fauna di Rovereto e valli limitrofe. Si interessò in particolar modo alla bachicoltura, rispetto alla quale svolse numerosi studi e ricerche, sia privatamente che per conto della Camera di Commercio di Rovereto.

11 Tabelle tratte da Ruggero Cobelli, *Cenni storici e statistici sulla bachicoltura nel Trentino*, Camera di Commercio e d'Industria di Rovereto, Rovereto 1872, pp. 34-35 e p. 39.

12 Le once erano l'unità di misura di quantità di seme bachi e corrispondevano a 27 grammi.

13 Rispetto alla tabella originale, dove le quantità erano in libbre viennesi, si è voluto convertire il risultato in kg per comodità dei lettori (1 libbra viennese equivale a 0,56 kg). Stessa cosa nella tabella successiva.

14 Rispetto alla tabella originale, dove le quantità erano in libbre viennesi, si è voluto convertire il risultato in kg per comodità dei lettori.

Elenco dimostrante la quantità seme bachi da seta messo all'incubazione ed il prodotto bozzoli nel Distretto della Camera di Commercio e d'Industria nel 1871		
Castello	20	84
Cimego	300	5.600
Cologna	80	504
Creto	200	1.604,4
Caderzone	60	112
Carisolo	30	254,8
Daone	70	1.400
Darzo	400	6.300
Darè	98	560
Fisto	100	560
Giustino	30	224
Iavrè	155	1.685,6
Lomaso	1835	11.771,2
Lardaro	9	44,8
Massimeno	10	47,6
Montagne	24	1.388,8
Mortaso	80	420
Por	100	834,4
Praso	60	1.120
Prezzo	50	336
Premione	90	504
Pelugo	70	168
Pinzolo	30	336
Preore	270	1.512
Ragoli	450	8.400
Roncone	4	56
Storo	1138	11.200
Strada	90	924
Stenico	220	3.584
Sclemo	80	504
Seo	124	722,4
Saone	117	2.111,2
Strembo	200	257,6
S. Lorenzo	400	3.080
Tione	700	32.480
Tavodo	60	436,8
Verdesina	95	504
Vigo Rendena	180	1.008
Villa Banale	400	823,2
Villa Rendena	160	1.176
Zuclo	180	2.352

- L'ALLEVAMENTO E LA LAVORAZIONE DEI BACHI DA SETA

Come detto, la bachicoltura era molto semplice e di facile realizzazione. L'unica condizione era avere uno spazio grande a sufficienza per accogliere adeguatamente i bruchi e il loro nutrimento ed avere costanza nella loro cura.

Tutto partiva, comunque, dall'acquisto e incubazione dei "semi", come erano chiamate le uova del baco da seta, che avveniva in primavera. Chiunque poteva acquistarle e lo si faceva spesso presso rivenditori autorizzati o, nella seconda metà dell'Ottocento, anche direttamente agli istituti provinciali preposti. Una volta acquistati questi "semi", piccoli e di colore scuro, venivano sistemati vicino a una fonte di calore per poterle far schiudere e fare nascere i bruchi.

Una ex allevatrice intervistata negli anni '80 ricorda che *"verso maggio si comperavano le uova, chiamate 'semi' che venivano misurate ad once. Ricordo che erano in barattolini di ferro.*



Come si presentano le uova o 'semi' al momento dell'acquisto

Questi semi venivano messi poi vicino ad una fonte di calore, di solito accanto a una stufa, ma in alcuni casi le donne li ponevano addirittura nel proprio petto, perché si potessero schiudere."¹⁵

Pasquina Compostella di Tione (classe 1927) ricorda il momento dell'acquisto dei "semi" e dell'inizio del proprio allevamento "casalingo": *"Avevamo sentito che nella zona di Ponte Arche c'era un centro di raccolta bozzoli prodotti nei dintorni. Erano gli anni, non ricordo bene, 1940 o 1950 e allora abbiamo pensato di provare anche noi bambini con una piccola dose e ci siamo procurati dall'Azienda Agraria 1/4 di oncia di semi. 'Così poco?' abbiamo detto e la mamma rispose 'Vedrete, vedrete!'. Stavano nel palmo della mano e sembravano pochissimi. Li abbiamo tenuti in un luogo tiepido e in pochi giorni sono nati: erano di pochi millimetri ed hanno subito iniziato a mangiare le foglie sminuzzate e tagliate sottilissime.*"¹⁶

ISTITUTO BACOLOGICO
del CONSIGLIO AGRARIO PROVINCIALE di TRENTO
AZIENDE INDUSTRIALI E COMMERCIALI

N. 3 Campagna Bacologica 192
Il Sig. Leonardi Bortolo
di Pez
prenota

Seme Bachi Cellulare Selezionato

Primo Incrocio Bigiallo
Chinese dorato Oncie 1/4

Primo Incrocio bianco-giallo
Chinese

Primo Incrocio Poligiallo sferico
a baco moro

Giallo puro

ed accetta integralmente le **Condizioni di Vendita** esposte a tergo.

L'Incaricato

Vedi a tergo le „Condizioni di Vendita“

MARCA DA BOLLO
CENT. DIECI

1929, prenotazione seme bachi di Bortolo Leonardi di Pez (fornita da Gloria Paoli)

¹⁵ Citazione tratta da Alessandro Amistadi, *Il baco da seta, intervista ad un'ex allevatrice di bachi da seta*, in *L'Impegno*, annata 1985, pp. 7-9.

¹⁶ Testimonianza di Pasquina Compostella di Tione (classe 1927) raccolta da Aldo Gottardi.

Una simile esperienza viene ricordata da Fiore Cerana di Ragoli (classe 1939): *“Ricordo che quando ero piccola, all’età di sette o otto anni, aiutavo mia zia Dilia (Aldrighetti) e la sua amica Pina (Giuseppina Lorenzi) ad allevare i bachi da seta. Probabilmente era la fine degli anni ‘40, la zia e Pina andavano insieme dalla ‘Brusina’: era una signora magrolina, sempre con il fazzoletto in testa e una gonna piuttosto lunga e scura, abitava dove c’era la vecchia Cassa Rurale, ora di fronte al bar ‘del Toti’. Il suo nome era Agnese, ma tutti la chiamavano ‘Brusina’, perché era di Brusino, un paese della Valle dei Laghi. Viveva con suo marito Giovanni, soprannominato ‘Gioanon’, che faceva il falegname e aveva la sua bottega al piano di sotto (dove anni fa c’era il tabacchino) ed era anche il sacrestano del paese. Ricordo che aveva una voce potentissima e gli piaceva cantare in chiesa. Avevano una figlia di nome Adriana che ho rivisto anni fa. La zia e la sua amica andavano dalla ‘Brusina’ a prendere le uova dei bachi da seta, ricordo che erano piccolissime e di colore marrone; le portavano in una stanza nella casa di Cornelio e Fausta Simoni ‘Nanduc’.”*¹⁷

Pure Lucia Cerana di Ragoli (classe 1937) riporta una testimonianza simile rispetto a sua mamma Anna Serafini: *“Ricordo che mia mamma allevava i bachi da seta. La misura utilizzata era le once, si comperavano in once, ti davano come una specie di polvere, veniva distesa su di un tavolo e poi man a mano uscivano e crescevano, mangiavano il gelso. La mamma era aiutata dalla sorella, perché allevare i bachi era molto impegnativo. E lei si ricorda ancora i loro discorsi... ‘come stai i to bachi?’ ‘Ah ben ben i magna’. Si diceva ‘mangeria’ il periodo nel quale mangiano continuamente, non avevano orario, mangiavano giorno e notte; poi finita questa fase le donne dicevano ‘co fai i to bachi?’ ‘ades i dorm’, arrivava la fase del sonno, quando i bachi dormivano la sua mamma le diceva che non bisognava parlare perché altrimenti si svegliavano e morivano.”*¹⁸

Dopo la schiusa iniziava l’allevamento vero e proprio dei bruchi o, come erano anche chiamati, *cavaleri*. Per questo bisognava attrezzare uno spazio nella propria casa, una stanza o un angolo inutilizzato a seconda delle disponibilità, realizzando una struttura in legno formata da uno o più graticci sovrapposti (chiamati anche “tavoloni”) sistemati orizzontalmente sui quali venivano messi i bachi che erano poi nutriti con foglie di gelso perché crescessero. Condizione indispensabile per la corretta crescita dei bruchi era che l’ambiente prescelto per allevarli fosse riscaldato costantemente a una precisa temperatura.



Esempio di bachicoltura casalinga in una dimora rurale trentina del passato (in G. Dapor, *La seta nel Trentino*, 1984, p. 6)

Candido Giacomini di Ragoli (classe 1941) ricorda l’allevamento di bachi della zia Antonia Gasperi: *“Nella casa dei Giacomini ‘Martin’, su un’era (un solaio) in un luogo ben aerato, aveva dei tavoloni lunghi anche 6 metri, ne aveva 2 o 3. Erano dei piani molto grandi dove la*

¹⁷ Testimonianza di Fiore Cerana di Ragoli (classe 1939) raccolta dalla figlia Monica Castellani.

¹⁸ Testimonianza di Lucia Cerana di Ragoli (classe 1937) raccolta da Wilma Fioroni.



Gli originali graticci ottocenteschi della Filanda de Steffanini di Tione, poi diventata Filanda de Boron (foto Aldo Gottardi)

zia metteva i bachi da seta. Non so dove comperava le “somenze”, io ricordo solo che dicevano 1 oncia e corrispondeva a un cucchiaino pieno. I mesi nei quali si svolgeva l’attività erano maggio, giugno, luglio perché allora le foglie di gelso erano belle verdi e grandi. Da quando si iniziava a portare le foglie da mangiare in 40 giorni il baco da seta era adulto. Bisognava continuare ad alimentare i bachi, la chiamavano la ‘magnaria’.”¹⁹

Anche Domenica Serafini (classe 1923) racconta di quando vedeva sua mamma intenta nell’allevamento dei bachi. Allevamento al quale anche lei stessa collaborava: *“Avevamo una casa piccola quindi li tenevano in cucina. Comperavamo a Tione, ma non mi ricordo dove, i bachi (vermi) piccoli, poi li nutrivamo tutti i giorni con le foglie di gelso. Ogni 2/3 giorni li dovevamo pulire, li ‘cambiavamo’.”²⁰*

Sulla stanza “riservata” ai bachi e al continuo lavoro di raccolta delle foglie di gelso è interessante (e anche simpatica) la testimonianza di Bruna Martini (classe 1940) relativa a sua mamma Ida Betta²¹ e a suo papà Luigi Martini:

“Ricordo, sarà stato circa il 1945/46, che la mamma aveva nell’ingresso della nostra casa, un locale abbastanza grande, 2 tavoloni (arèle) con su i bachi. Mio papà Luigi doveva andare a prendere le foglie di gelso, e quando era il momento che i cavalieri mangiavano tanto doveva continuare ad andare a tagliare rami con le foglie. In 40 giorni mangiavano e poi facevano il

19 Testimonianza di Candido Giacomini di Ragoli (classe 1941) raccolta da Marina Aldrighetti e Fabiana Serafini.

20 Testimonianza di Domenica Serafini (classe 1923) raccolta da Fabiana Serafini.

21 Ida Betta, nata nel 1903 a Tenno, diventò un’esperta di bachi da seta, specializzandosi all’Istituto Bacologico di Trento e lavorando poi come consulente per gli allevatori. Prima di intraprendere questo lavoro, conobbe il profugato (durante la Grande Guerra fu sfollata in Boemia) e per diversi anni andò a servire presso il barone Treves a Colà di Lazise. Verso la metà degli anni ‘20 frequentò il corso presso l’Istituto bacologico di Trento, specializzandosi nella bachicoltura e lavorando, come ricordato, fornendo consulenze ed insegnando ad allevare ‘i cavalieri’. Nel 1927 fu inviata dall’Istituto fino a Villafranca, in provincia di Verona.



Ida Betta a Villafranca, 18 gennaio 1927

bozzolo. Ma mangiavano tantissimo. A un certo punto il papà era proprio stufo e le ha detto 'stan che vegn basta cavalieri' e così fu."

Ma c'era anche chi, pur di poter praticare questa comoda e remunerativa attività, non disponendo di case abbastanza spaziose arrivava ad affittare spazi per potervi impiantare l'allevamento. E' il caso della famiglia di Rosetta Leonardi di Pez (classe 1940): *"Ero una bambina ma ricordo che a Pez quasi tutte le famiglie allevavano i bachi da seta, erano un aiuto non indifferente per pagare 'el libro de la cooperativa'. Era uno dei tanti lavori svolti dalle donne, a casa dopo la scomparsa della mia mamma non si sono più allevati bachi da seta. La mia famiglia non avendo spazio adatto in casa aveva affittato una stanza al primo piano della casa dove ora abita Renata con la famiglia, allora apparteneva ad Andrea Paoli sposato con Mussi Caterina di Roncone ed erano emigrati in Francia. La stanza*



Allevamento di bachi da seta su tavolacci (fonte Centro Studi Judicaria)

aveva anche una finestra ma era tenuta sempre chiusa, ricordo grandi tavoloni dove venivano allevati questi bachi, noi bambini andavamo a raccogliere le foglie di gelso con la mamma, ne servivano sempre tante perché mangiavano giorno e notte per tanti giorni."²²

Gabriella Zendri, originaria di Legos, frazione di Molina di Ledro (classe 1937), ha ancora viva nella memoria l'immagine della grande stanza della casa di famiglia adibita alla crescita dei bruchi: *"Vivevo in una casa grande, la mia era una famiglia patriarcale e contadina (otto figli, genitori, zie, nonni). Ricordo che nel periodo delle elementari (fino circa al 1947) a casa mia c'era una sala enorme dove erano posizionate le 'arèle' assi con dei traversi dove venivano messi i bachi e le foglie di gelso. Le 'somenze' venivano comperate ad Arco, erano piccolissimi neri e brutti, bisognava dar loro le foglie più tenere, finché crescevano e diventavano grossi come un mignolo, man a mano che crescevano potevano mangiare anche le foglie più dure. Una volta cresciuti producevano il filo dalla bocca e si costruivano il bozzolo.*"²³

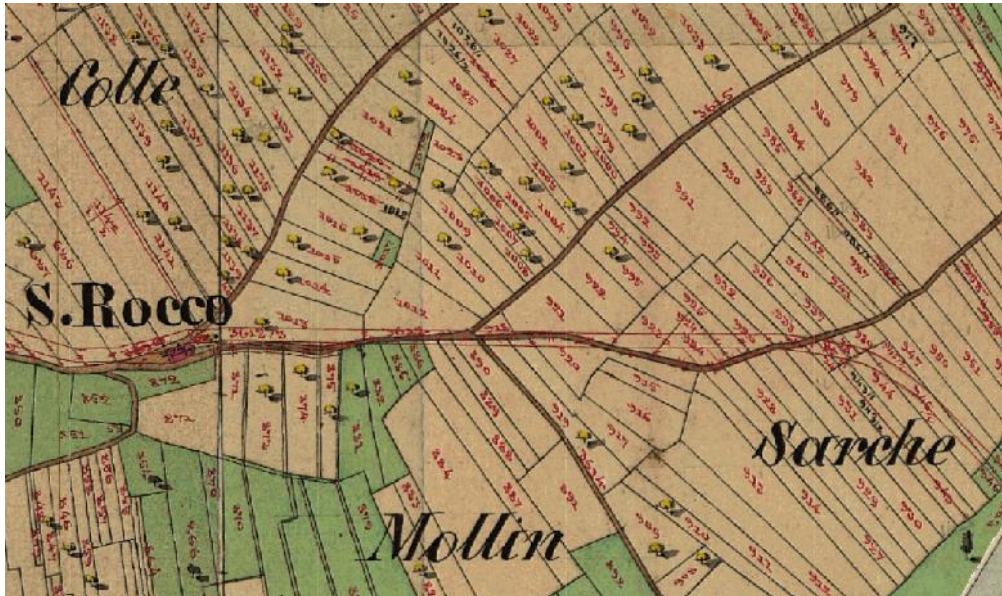
Come raccontato, le foglie raccolte (di preferenza le più tenere), a seconda della crescita e dello sviluppo dei bachi andavano tagliate in modo sempre più grande fino a lasciare la foglia intera. Racconta Fiore Cerana: *"La stanza per una buona produzione dei bachi doveva essere mantenuta costantemente calda, sia di giorno sia di notte. Ricordo la presenza di una stufa e in particolare il mio compito che consisteva nel contribuire a portare la legna. All'interno della stanza c'erano dei grandi tavoloni sui quali venivano stese delle tele, sopra di esse si disponevano le uova e in seguito le foglie di gelso. Anch'io aiutavo la zia a preparare le foglie: con le forbici*

²² Testimonianza di Rosetta Leonardi di Pez (classe 1940) raccolta da Gloria Paoli.

²³ Testimonianza di Gabriella Zendri, originaria di Legos, (classe 1937) raccolta da Rosella Pretti.

le tagliavamo molto sottili e le distribuivamo sopra le uova, da cui gradualmente nascevano i bachi.”²⁴

Il più delle volte erano i bambini gli addetti alla raccolta delle foglie²⁵, che erano prese dai numerosissimi gelsi presenti nelle campagne attorno ai paesi, oggi praticamente scomparsi.²⁶ Gli al-



Dettaglio della campagna tra Favrio di Ragoli e la Sarca in una mappa catastale ortocentesca. Gli alberi gialli indicano la presenza di boschi di gelsi (fonte Historickat)

beri di gelso erano fondamentali per il processo di allevamento dei bachi, e spesso gli allevatori provvedevano a piantarne di nuovi sui propri terreni²⁷. Inoltre, fattore non secondario, alcune varietà di gelsi producevano frutti molto buoni, dai quali si poteva ricavare dell’ottima marmellata.

Gabriella Zendri ricorda che “*nel nostro terreno avevamo tante piante di gelso, per questo*

potevamo allevare i bachi. Avevamo due tipi di gelso, quello che faceva il frutto bianco (che era più dolce) e quello che faceva il frutto nero. Con entrambi facevamo la marmellata. La nonna che era senza gamba (gliela avevano tagliata in Boemia quando era profuga) aveva il compito di togliere le foglie dai rami e preparava i frutti per la marmellata. Adesso di tutte quelle piante ne sono rimaste solo due, per ricordo. I miei parenti le hanno tagliate per fare legna o assi per pavimenti perché è un legno molto duro.”²⁸

24 Testimonianza di Fiore Cerana di Ragoli (classe 1939) raccolta dalla figlia Monica Castellani.

25 La bachicoltura era proposta spesso come laboratorio scolastico, come racconta Luigia Leonardi (classe 1956): “*Io ricordo che con la maestra Palma Simoni raccoglievamo le foglie di gelso e lei portava in classe i bachi da seta.*”

26 Domenica Serafini (classe 1923) afferma che “*adesso credo non ci sia più nemmeno una pianta di gelsi, una volta era pieno.*”

27 A questo proposito Giovanni Serafini (Ragoli 1782 – Dorsino 1850), medico e studioso di botanica e agraria, scrisse nel 1828 un saggio dedicato alla coltivazione del gelso e alla sua corretta gestione: *Memoria sull’educazione dei gelsi e dei bachi da seta in Baviera e se questo possa riuscire pregiudizievole agli abitanti del Tirolo meridionale*, in Appendice di Storia e Letteratura patria al Messaggiere Tirolese, Numeri 19-23, agosto-ottobre 1828. Esemplare in trascrizione gentilmente messomi a disposizione da Rolando Serafini.

28 Testimonianza di Gabriella Zendri, originaria di Legos, (classe 1937) raccolta da Rosella Pretti.



Una pianta di gelso superstite nella piana del Lomaso (foto Aldo Gottardi)

Chi non disponeva di piante di gelso proprie, doveva per forza acquistarle o andarle a raccogliere da alberi “senza proprietari”. E’ il caso di Ofelia Fedrizzi di Montagne (classe 1911), che insieme alla madre Amabile Giovanella, originaria di Preore, allevava i bachi. Dalle testimonianze



Area attualmente occupata dal campo sportivo di Sesena in una mappa catastale ottocentesca. Gli alberi gialli indicano la presenza di boschi di gelsi (fonte Historickat)

raccolte dal figlio Enzo Giovanella: “A Montagne nessuno aveva i bachi perché a Montagne mancavano i gelsi, alimentazione fondamentale: i bachi mangiano solo i gelsi. Ma la nonna veniva da Preore e li conosceva, quindi era l’unica ad allevarli a Montagne. Mandava le sue figlie (mia mamma e sua sorella) a raccogliere le foglie di gelso in Sesena; in Sesena era tutta una pianta di gelso (morer). Dai ricordi di mia mamma in casa sua c’erano i bachi sicuramente dalla fine della prima guerra (1918) fino verso il 1924-25, poi sia lei che la sorella maggiore (che erano le addette a procurare il cibo ai bachi) sono andate a “servir” quindi l’allevamento si è interrotto.”²⁹

Sempre Enzo Giovanella si collega a quanto testimoniato dalla madre, per ricordare la grande diffusione di gelsi fino almeno agli anni ‘60: “Quando invece io era giovane e andavo a scuola a Tione, negli anni ‘60, mi ricordo benissimo un particolare. Scendevamo per le scalette e arrivavamo alla chiesa di San Vigilio attraversando un ponte che poi è stato portato via dalla piena della Sarca (e in seguito han costruito il pont che bala un pochino più sopra); al ritorno, soprattutto sul territorio di Tione pestavamo un sacco di more nere, che non erano buone, non piacevano a nessuno, non erano buone come quelle dei morer che siamo abituati a mangiare oggi, erano le more dei gelsi e a quei tempi ce n’erano ancora tanti, tanti, soprattutto dalla parte di Tione. Oggi è raro trovare un gelso.”³⁰

Se tutto questo era rispettato, i bruchi sarebbero cresciuti abbastanza rapidamente, mangiando

29 Testimonianza di Ofelia Fedrizzi di Montagne (classe 1911) raccolta dal figlio Enzo Giovanella.

30 Ibidem.



I bruchi alla magnaria, durante un laboratorio didattico del MUSE all'Istituto Guetti

voracemente e compiendo quattro volte la muta, prima di essere pronti a preparare il bozzolo. Ricorda Pasquina Compostella di Tione (classe 1927): *“Dopo la prima settimana (i bachi, N.d.R.) si sono raddoppiati di grandezza ed è avvenuta la prima muta. Si sono come spogliati della pelle e ne è comparsa un'altra un po' più grande (si notava proprio lo sforzo del baco che faceva come se stesse per levarsi una camicia) e così per quattro volte sempre più grande finché dopo quaranta giorni sono diventati da pochi millimetri, grandi come un dito mignolo. Dopo la quarta muta, la fame di foglie è diventata vorace e non bastavano più le foglie tagliuzzate ma i rametti venivano letteralmente assaliti ed entrando nella stanza si sentiva addirittura il rumore che facevano nel rosicchiare le foglie: sembrava che stesse leggermente piovendo.”*³¹

Passati circa quaranta giorni dalla schiusa, i bachi raggiungono la loro maturità e si preparano a realizzare il proprio bozzolo (chiamato anche “galèta”), nel quale dovrebbe avvenire la metamorfosi in crisalide e in farfalla. Per questo i

bruchi ad un certo punto iniziano a cercare un punto sopraelevato per iniziare a tessere: in gergo si dice che i bachi “vanno al bosco”. A questo punto gli allevatori devono preparare “il bosco” sistemando sui tavolacci dei rametti verticalmente, sui quali i bruchi potevano salire e prepararsi³². La realizzazione del bozzolo, da parte del baco, poteva durare circa quattro o cinque giorni³³.

Dalla testimonianza raccolta da Candido Giacomini di Ragoli (classe 1941) rispetto all'allevamento di bachi svolto dalla zia Antonia Gasperi, si ricorda a questo proposito che *“ad un certo punto mettevano i rami senza foglie, dicevano ‘bisogna farghe el bosco’, così i bachi salivano sui rami e iniziavano a costruire il bozzolo, dalla bocca usciva la seta e si avvolgevano all'interno, le chiamavano le ‘galète’. Il colore del bozzolo era giallo.”*³⁴

Pasquina Compostella di Tione (classe 1927): *“I bachi poi hanno cessato di mangiare e si vedeva che cercavano di fare il bozzolo a qualche sostegno. Allora abbiamo posato sui tavoloni*

31 Testimonianza di Pasquina Compostella di Tione (classe 1927) raccolta da Aldo Gottardi.

32 Come da testimonianza di Enzo Giovanella (classe 1948), nella quale racconta che *“Si diceva ‘far el bosco’ quando si portavano i rami sui quali i bachi si attaccavano e dove con la bava che usciva dalla bocca si chiudevano nel bozzolo. Venivano utilizzati dei rami di larice secco, perché legno fragile e più maneggevole, si tagliava con più facilità.”*

33 *“Poi mettevamo delle ‘fascine’ dove le larve facevano il bozzolo in 4/5 giorni”.* Testimonianza di Rosetta Leonardi di Pez (classe 1940) raccolta da Gloria Paoli.

34 Testimonianza di Candido Giacomini di Ragoli (classe 1941) raccolta da Marina Aldrighetti e Fabiana Serafini.

dei mazzi di fascine sui quali sono saliti e si sono messi al lavoro cominciando a tessere i bozzoli muovendo la testa da destra a sinistra col filo in bocca finché si sono chiusi dentro dove si sono trasformati in crisalide.”³⁵

Simile ricordo lo riporta Fiore Cerana di Ragoli (classe 1939): *“In una fase successiva venivano messi sopra i tavoloni dei rami, simili a piccole ‘fascinelle’, sui quali i bachi si arrampicavano. Ricordo che anche mio fratello ‘Beppino’ partecipava alla raccolta dei rami. Quando*



Il ‘bosco’ sul quale i bachi da seta hanno realizzato i propri bozzoli (fonte www.albarnardon.it)



I bachi producono il filo di seta che sarà usato per fare il bozzolo (laboratorio didattico del MUSE all’Istituto Guetti)

dicevano ‘i fa la galèta’. La fase di costruzione del bozzolo avveniva sulle ‘fasine’, le donne realizzavano un ‘bosco di rami’ dove i bachi salivano. Importante era tenere la temperatura adatta costantemente altrimenti i bachi morivano. E importante era fare attenzione che i bozzoli non si rompessero altrimenti perdevano il loro valore.”³⁷

Si arriva poi alla fase finale dell’allevamento, che è poi quella più drammatica per il baco, ovvero la raccolta, l’essiccazione e la vendita dei bozzoli trattati, chiamati “galete”. L’uccisione della crisalide, finale triste per il povero baco dopo tutta la fatica di crescere e realizzarsi il bozzolo, è però purtroppo essenziale se si vuole sfruttarne la seta. Infatti, il baco realizza il proprio bozzolo

il baco giungeva a maturazione si trasformava in crisalide e iniziava a filare un filo sottilissimo, muovendo la testa. A me non piaceva tanto vedere tutti questi ‘vermicelli’ muoversi! Con il passare del tempo i bozzoli si ingrossavano e diventavano gialli. Quando erano pronti, molti cadevano dai rami: era il segnale della maturazione.”³⁶

E pure Lucia Cerana di Ragoli (clase 1937) ricorda di quando i bruchi iniziavano a prepararsi “la galèta”: *“C’era la fase in cui costruivano il bozzolo e allora*

35 Testimonianza di Pasquina Compostella di Tione (classe 1927) raccolta da Aldo Gottardi.

36 Testimonianza di Fiore Cerana di Ragoli (classe 1939) raccolta dalla figlia Monica Castellani.

37 Testimonianza di Lucia Cerana di Ragoli (classe 1937) raccolta da Wilma Fioroni.



I bachi realizzano il proprio bozzolo sui rametti preparati (foto da un laboratorio didattico del MUSE all'Istituto Guetti)

utilizzando un unico lungo filo di seta che, srotolato, può raggiungere lunghezze dai 300 ai 900 metri e oltre. Tuttavia, se lasciato proseguire con la sua metamorfosi, il baco ormai trasformatosi in farfalla, per uscire dal bozzolo utilizza una apposita secrezione che scioglie il filo e, aiutandosi con le zampe, lo lacera rendendolo di fatto inutilizzabile per la lavorazione. Intervenire in tempo uccidendo la crisalide prima che questa possa uscire dal bozzolo come farfalla fa sì che il bozzolo resti integro e quindi sfruttabile industrialmente. Nell'economia dell'allevamento del baco, quindi, i bozzoli raggiunto il momento giusto vengono raccolti e "cotti" in appositi

forni a vapore (in casa o presso essiccatoi privati chiamati "galètere") per ucciderne l'insetto, per poi essere venduti. Alcune crisalidi venivano comunque risparmiate, per poter ottenere in futuro dalle farfalle nuove uova.

Candido Giacomini (classe 1941) ricorda che *"la zia (Antonia Gasperi, N.d.R.) e chi l'aiutava le toglievano dai rami e le buttavano subito in un paiolo con l'acqua bollente, le scottavano, poi le tiravano su e le portavano a vendere, ma non so dove."*³⁸

Così anche Domenica Serafini (classe 1923): *"Quando i bruchi avevano fatto il bozzolo lo pulivamo bene, da rametti, briciole, etc, e mettevamo nei sacchetti bianchi e li portavamo a vendere a Tione. In realtà mi pare che li portavamo anche vicino a casa nostra nel casone dove abitava il 'Gior-gione' (Bruno Giorgio Bolza). Adesso non ricordo a Tione dove si comperavano le 'somenze', però sono sicura che si portavano i bozzoli da vendere nello stesso edificio."*³⁹



1949-1950, scuole elementari di Strembo. In fondo all'aula sono ammassati bozzoli di seta (fonte Emma Masè n. 1942)

Sempre a Casa Bolza a Ragoli i bozzoli erano portati da Dilia Aldrighetti, zia di Fiore Cerana: *"I bozzoli venivano allora raccolti e riposti in sacchi. I sacchi venivano portati presso la casa*

38 Testimonianza di Candido Giacomini di Ragoli (classe 1941) raccolta da Marina Aldrighetti e Fabiana Serafini.

39 Testimonianza di Domenica Serafini (classe 1923) raccolta da Fabiana Serafini.

di Luigi Bolza, dove ancora oggi, sulla parete esterna dell'edificio, si può leggere la storia del baco da seta. Qui c'era una 'decimale' (bilancia), venivano pesati i sacchi, ma poi non so dove li portassero."⁴⁰

Ogni paese aveva il suo preciso luogo di conferimento dei bozzoli. Rosetta Leonardi di Pez (classe 1940) ricorda che "raccolgevamo i bozzoli e li mettevamo mi ricordo in sacchi e li portavamo alla cooperativa. Ricordo li allevava la Oliva Paoli, la Richeta dei Mori (ricordo li teneva in una stanza al piano di sotto della sua abitazione); questo lo ricordo perché erano le donne che abitavano vicino a me, delle altre non ho ricordo ma sicuramente ci saranno state altre persone in paese dedite a questa attività."⁴¹

La vendita dei bozzoli di seta era, come detto, una voce piuttosto importante nell'economia delle famiglie. Era in effetti un lavoro ben remunerato, rispetto alla sua sostanziale semplicità.

"Quando tutti i bozzoli erano sufficientemente induriti si staccavano dai rami e posti in lenzuola, si portavano in un apposito stabilimento. (...) Questi, così trattati, venivano



1932 ricevuta vendita bozzoli (Cornelia Martini)



1910 ricevuta vendita bozzoli (Cornelia Martini)

venduti a chi li pagava abbastanza bene, e poterli vendere rappresentava una forte entrata finanziaria."⁴²

Pure Lucia Cerana di Ragoli (classe 1937) conferma il buon prezzo di vendita, insieme al momento del trasporto dei bozzoli da casa sua: "Andavamo a portare i bozzoli (simili a una nocciolina americana) a Tione, lì venivano pesati e poi venduti, per guadagnare qualcosa. Mettevamo i sacchi con i bozzoli sul carro, tirato dal cavallo e una volta mi han dato le redini,

40 Testimonianza di Fiore Cerana di Ragoli (classe 1939) raccolta dalla figlia Monica Castellani.

41 Testimonianza di Rosetta Leonardi di Pez (classe 1940) raccolta da Gloria Paoli.

42 Citazione tratta da Alessandro Amistadi, *Il baco da seta, intervista a un' ex allevatrice di bachi da seta*, in *L'Impegno*, annata 1985, pp. 7-9.

ero io a condurre! Sul carro c'erano anche mio zio, mio cugino, mia mamma e altre persone. La mamma era contenta del guadagno, sufficiente per comperare le necessità per la famiglia: a me aveva comperato le scarpe! Era un lavoro impegnativo ma rendeva bene però non so dirti esattamente a che importo li vendevano."⁴³

Enzo Giovanella di Montagne (classe 1948) ricorda che *"mia mamma diceva spesso 'noaltre som stade sfamade dai bachi' quindi presumo che qualcosa si guadagnasse da questa attività, non so dire se tanto o poco ma sufficiente per viverci sicuro.*"⁴⁴

Spesso però il luogo di conferimento delle 'galète' era parecchio distante dalle proprie case e specialmente in particolari periodi storici il viaggio poteva essere una vera e propria avventura. Ricorda Gabriella Zendri, originaria di Legos in Val di Ledro (classe 1937): *"A Riva c'era un'associazione di bachicoltori dove portavano i bozzoli. Durante la guerra la strada Ponale*



Galète ammassate all'interno di una chiesa (fonte Centro Studi Judicaria)

era stata distrutta per paura che i tedeschi arrivassero in Valle e allora gli abitanti della Val di Ledro dovevano scendere dalla vecchia strada, da Pregasina lungo un canalone e arrivavano a Limone da lì sulla strada fino a Riva. Io ero una bambina e una volta ero andata anch'io. Il bue tirava il carro, era legato con delle corde che quando c'era la discesa bisognava tenere tirate all'indietro affinché non prendesse troppa velocità. Quella volta la mamma mi disse: 'quando mi pagano compero la tela per farti una gonna'. Dopo in realtà quando frequentavo le medie a Riva, nelle ore di economia domestica la gonna me la feci io e ricordo ancora che era tutta a piegoline, all'uso del tempo."⁴⁵

Una volta venduti i bachi, nelle case il lavoro non era finito perché, quasi sempre, ci si preparava al prossimo allevamento: *"Una volta portati i bozzoli agli stabilimenti per la cottura, le donne specialmente erano tenute a disfare la piantata, a ripulire i graticci sui quali erano cresciuti i*

bachi, a imbiancare la stanza e a lavare il pavimento per togliere l'odore rimasto e disinfettare l'ambiente."⁴⁶

43 Testimonianza di Lucia Cerana di Ragoli (classe 1937) raccolta da Wilma Fioroni.

44 Testimonianza di Ofelia Fedrizzi di Montagne (classe 1911) raccolta dal figlio Enzo Giovanella.

45 Testimonianza di Gabriella Zendri, originaria di Legos, (classe 1937) raccolta da Rosella Pretti.

46 Fiore Mezzi, *L'allevamento del baco da seta*, in Bollettino del Comune di Storo, N° 1, Aprile 2004, pp. 97-98.

Già, perché pare infatti che l'allevamento dei bachi non fosse esattamente... "inodore". Come ricorda Anita Castellani (classe 1946): *"Mi ricordo che mia mamma Itala Leonardi, di Preore, e la mia nonna a un certo punto se ne sono liberate dei bachi da seta, perché facevano schifo e puzzavano!"*⁴⁷

Dopo la cottura dei bozzoli, a casa o presso le galètere che fungevano anche da magazzini (privati o consorziati), questi venivano depositati in appositi saloni (spesso anche "di fortuna" come aule scolastiche o chiese) e "cerniti", ovvero selezionati, in attesa della vendita alle filande. Qui avvenivano le prime fasi della lavorazione industriale della seta, in particolare la "trattura" ovvero lo svolgimento del filo dal bozzolo e il suo avvolgimento in matasse, che richiedevano come strumenti delle bacinelle di rame o "caldaiole" che contenevano acqua riscaldata (tra i 60 e i 90 °C) da un fornello a legna e fuoco direttamente sotto la bacinella^{48 49}. Il filo srotolato dal bozzolo attraverso l'acqua calda veniva avvolto su un aspo che, girando, produceva la matassa.



Trattura della seta svolta in casa (in G. Dapor, *La seta nel Trentino*, 1984, p. 21)

Le matasse di seta venivano quindi sottoposte all'incannaggio, in modo da trasportare il filato ai rocchetti. L'avvolgimento avveniva a mano, issando la matassa su supporti fissi o girevoli e si arrotolava a mano sul rocchetto o sfruttando un arcolaio a pedale simile a quello per la lana. Anche questa attività era svolta inizialmente a livello casalingo, per poi passare ad una più

massiccia lavorazione industriale.

I rocchetti di seta pronti passavano quindi dalle filande ai filatoi: qui si svolgeva una ulteriore lavorazione del filo di seta attraverso la filatura, torcitura, binatura, ritorcitura, producendo in tal modo filati

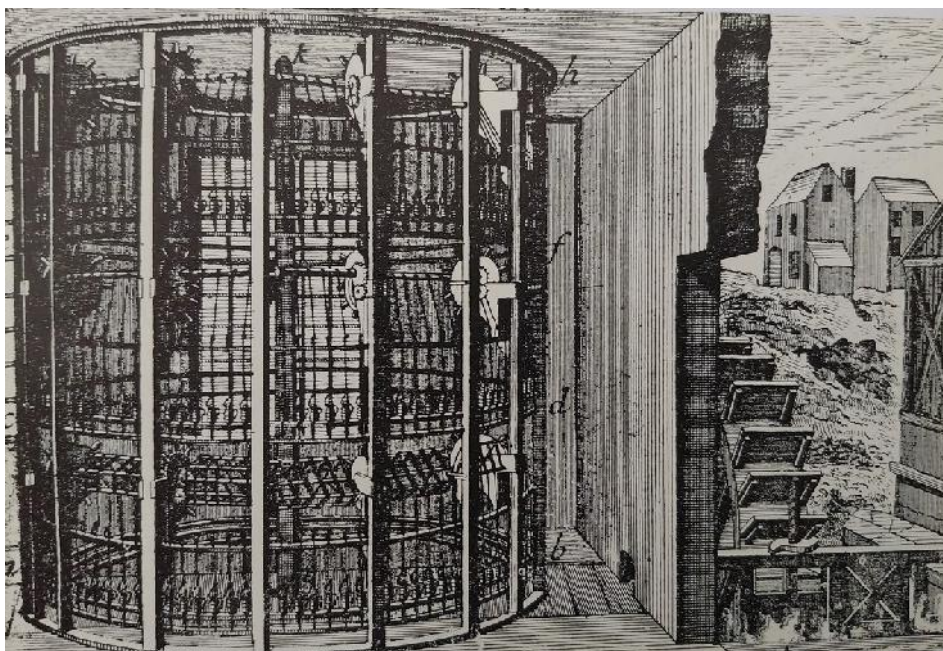


Cartoncini della Filanda Piovaneli di Tione utilizzate per confezionare le matasse di seta ricavate dai bozzoli (proprietà Aldo Gottardi)

47 Testimonianza di Anita Castellani (classe 1946) raccolta da Licia e Luisella Pretti.

48 Prima dello sviluppo delle filande alla metà dell'Ottocento, anche il lavoro di cottura del bozzolo e trattura erano realizzati in casa o in piccole filande familiari. In Gaspare (Rino) Dapor, *La seta nel Trentino*, Museo Civico di Rovereto, Rovereto 1984, p. 22.

49 Nell'Ottocento per il riscaldamento delle bacinelle sarà utilizzato anche il vapore prodotto da apposite caldaie.



Sezione trasversale di filatoio con ruota idraulica (in G. Dapor, *La seta nel Trentino*, 1984, p. 27)

delle più varie qualità ed adatti alle richieste del mercato⁵⁰. I filatoi erano edifici industriali specializzati e che necessitavano di grandi volumi, che si trovavano il più delle volte nei grandi centri urbani della regione. Le filande invece potevano essere di varie dimensioni e capacità, e per questo a partire dagli inizi del XIX secolo iniziarono a sorgere un po' ovunque nelle nostre valli, dando lavoro (stagionale o permanente) a molte persone, soprattutto donne. A proposito

del lavoro femminile nelle filande, possiamo capire le condizioni del loro lavoro da un documento del novembre 1851⁵¹, inoltrato dal Comune di Tione al Presidente della Camera di Commercio e d'Industria del Tirolo Italiano in Rovereto, che rispondeva a un formulario e che così possiamo riassumere: le lavoratrici nella filanda di solito si accordano in primavera per il lavoro; non si dà alcuna caparra; il lavoro inizia la mattina appena c'è sufficiente luce per vedere "i capi"⁵² e finisce la sera quando non li si riescono più a vedere; il solo riposo che si concede alle lavoratrici è quello di 10 minuti circa quando levano la seta dall'aspo, e nel momento che vanno a mangiare per circa mezz'ora; la paga è sempre la stessa sia in luglio che in agosto (a giugno non si fila e raramente lo si fa a settembre) e diversa per maestre o "operaie esperte" (pagate 18 fiorini



Giovanni Migliara, *Filanda Mylis di Boffalora* (fonte Wikimedia Commons)

⁵⁰ Ivi, pp. 26-27.

⁵¹ Trascrizione da documento originale eseguita da Gilberto Nabacino e messami gentilmente a disposizione da Rolando Serafini.

⁵² Non si capisce se per "capi" si intenda i bozzoli o i capi del filo di seta.

abusivi⁵³ d'argento al giorno), mezze maestre (15 fiorini abusivi d'argento al giorno) e le menaresse o “operaie semplici” (9 fiorini abusivi d'argento al giorno); le donne vengono pagate tutte per metà in moneta e metà in banconote; la paga viene data in generale alla fine della filatura, ma su richiesta si possono dare acconti; per tutte le donne il datore di lavoro prepara la colazione, pranzo, merenda e cena; non è previsto alloggio perché tutte le donne si assumono in paese;

nel 1851 a Tione erano presenti 60 maestre, 30 mezze maestre e 30 menaresse.

Anche in Giudicarie le filande iniziarono a diffondersi. Ad esempio a Stenico già dagli anni '20 dell'Ottocento era in attività la prima filanda, proprietà del commerciante di Salò Bernardino



La vecchia filanda Ballardini di Preore



Filanda Ballardini, dettaglio del sistema per areare l'interno e garantire luce soffusa

Tagliapini che resterà in attività fino agli anni '60 del secolo, seguita nel 1845 da quella del negoziante locale Antonio Ferrari⁵⁴. Oltre a questa, nelle Esteriori furono attive diverse altre filande od essiccatoi privati o consorziali tra i quali i più noti la filanda dei nobili de Lutti nell'omonima villa a Campo Lomaso, entrata in attività nel 1810 e dismessa al termine della Grande Guerra⁵⁵, oppure i forni essiccatoi

53 I fiorini abusivi erano le vecchie monete d'argento imperiali coniate prima del passaggio alla divisione decimale della monetazione, nel 1857. Dopo questa data circolarono infatti i “nuovi” fiorini più pesanti, che si dividevano in 100

54 Giovanni Sicheri, *La filanda*, articolo inedito.

55 Cfr. Alberto Maria Benincori, *Una casa nella piana. La Villa Lutti a Campo Maggiore*, Gruppo Ricerca e Studi Giudicariense, Campo Lomaso 2016.



L'interno della filanda Ballardini, con l'alloggiamento per la bacinella di rame per la cottura dei bozzoli

di Ponte Arche e di Villa Banale, realizzati negli anni '20 del Novecento⁵⁶.

A Preore furono costruite quattro filande nel corso dell'Ottocento: di queste una era della famiglia Lutterotti, che in origine doveva essere un mulino⁵⁷, un'altra della famiglia Bertelli⁵⁸ e un'altra ancora della famiglia Ballardini⁵⁹. A Ragoli si ricorda ancora la vecchia filanda di Baltram, che probabilmente era in realtà un essiccatoio o lo è stato nell'ultimo periodo di utilizzo, come emerge dai dettagli della testimonianza di Gianluigi Bolza di Ragoli (classe 1958): *"Tutti portavano li i bachi e poi da li partivano per essere conferiti a Tione. So per sicuro che la casa era ad un unico piano. Costruita apposta per ospitare i tavoloni. Una volta finita l'attività è stata alzata ed ha assunto la forma attuale. A ricordo rimane la scritta sulla facciata."*⁶⁰

⁵⁶ Giovanni Sicheri, *La filanda*, articolo inedito.

⁵⁷ Paolo Scalfi Baito, *Preore in Giudicarie*, Editrice La Grafica, Mori 1984, p. 98.

⁵⁸ Dalla testimonianza di Luigia Leonardi (classe 1956), raccolta da Rosella Pretti: *"ricordo che la casa situata sotto la famiglia cooperativa era una delle filande di Preore. Era di proprietà della famiglia Bertelli, la figlia di questi Bertelli aveva venduto la casa dove adesso c'è il negozio di alimentari ed era andata ad abitare in quella che era l'antica filanda, poi venduta negli anni 80 ed ora ristrutturata quale casa di abitazione."*

⁵⁹ Dalla testimonianza di Maria Umberta Ballardini, raccolta dal nipote Michele Ballardini: *"Alla Filanda di Preore, luogo chiamato così proprio per la coltivazione dei bachi e tutt'ora esistente (come da foto di Ballardini Michele), si possono notare ancora oggi le pareti intrecciate in legno che servivano per far passare l'aria e il sole caldo, in funzione della vita dei bachi."*

⁶⁰ Testimonianza di Gianluigi Bolza di Ragoli (classe 1958) raccolta da Rosella Pretti.



Filanda casa Bolza a Ragoli



Esterno della vecchia filanda di Favrio a Ragoli (foto Daniela Pretti)

Interno della vecchia filanda di Favrio a Ragoli (foto Daniela Pretti)

Per quanto riguarda Tione, da documenti di archivio si può ricavare questa tabella riassuntiva all'anno 1851⁶¹ :

PROPRIETARIO DELL'EDIFICIO	N° DELLE CALDAIE	N° DEI FILI DI SETA	RISCALDATA L'ACQUA CON VAPORI O CAMINETTI E CON QUAL CONDUTTORE	QUANTITÀ CHE SUOLSI OTTENERE OGNI ANNO DI SETA IN KG ⁶²	UOMINI IMPIEGATI	DONNE IMPIEGATE	TOTALE
Mazzoni Felice	2	4	Caminetti e braccia	40,32	1	4	5
Collizzoli Dr. Andrea	3	“	“	72,8	1	7	8
Mazzoni Lucia	3	“	“	60,48	1	6	7
Failoni Giacomo	4	“	“	80,64	1	9	10
Antolini Antonio	2	“	“	40,32	1	4	5
Zamboni Giovanni	3	“	“	72,8	1	6	7
Mazzoni Cattarina	4	“	“	107,52	1	9	10
Salvaterra Filippo	10	“	“	241,92	1	22	23
Tommasi Bortolo	3	“	“	60,48	1	6	7
Salvaterra Gio' Cita	4	“	“	96,32	1	9	10
Canella Agostino	12	“	“	268,8	2	25	27
Antolini Pietro	1	“	“	20,16	-	2	2
Stefanini e Saletti	20	“	A vapore, con motore idraulico	645,12	2	42	44

61 Trascrizione da documento originale eseguita da Gilberto Nabacino e messami gentilmente a disposizione da Nicola del Monte, proprietario dell'azienda agricola e vinicola “Filanda de Boron”, situata nell'antica filanda degli Steffanini e Saletti, la più grande del paese e l'unica a sfruttare l'energia idraulica, che all'inizio del Novecento fu acquistata dalla famiglia Salvaterra “Boron”.

62 Rispetto alla tabella originale, dove le quantità erano in libbre viennesi, si è voluto convertire il risultato in kg per comodità dei lettori (1 libbra viennese equivale a 0,56 kg).



L'interno ristrutturato della Filanda de Boron a Tione, ex Filanda de Steffanini (foto Aldo Gottardi)

In Val Rendena invece, la situazione intorno alla metà del XIX secolo viene così descritta da Agostino Perini⁶³: *“La coltivazione dei gelsi si estende lungo tutta la valle; e questa coltura è in progresso come lo mostrano le giovani piantagioni che si scorgono da per tutto, e veramente si potrebbe dire quasi nascente. Pure la valle Rendena ha presentemente 7 filande cioè una in Verdesina di 4 caldaje, 3 in Pelugo, in complesso di 10 caldaje; una in Mortaso di 4, una in Strembo di 6, una in Giustino di 4, in tutto 28 caldaje.”*⁶⁴

Per quanto riguarda la Valle del Chiese, lo storico tionesese Guido Boni in-

dividua, prima del 1870, le filande di Cimego e Cologna, che insieme alle altre di Stenico, Tione e Campo Lomaso occupavano circa 950 persone. Nel 1892, nel pieno della crisi dell'economia serica trentina, in Giudicarie funzionavano solo tre filande, a Campo Lomaso, a Creto e a Condino, per un totale di 115 bacinelle⁶⁵.

- I PROBLEMI DELL'ECONOMIA DELLA SETA DALLA META' DELL'OTTOCENTO

L'economia serica e le attività ad essa correlate, fino alla prima metà dell'Ottocento conobbero un costante successo, garantendo sollievo a moltissime comunità locali. Tuttavia, dopo la metà del secolo iniziarono i problemi, anzitutto di natura economica. L'epoca di successo dell'economia della seta trentina coincide con un periodo nel quale non si era ancora entrati in una economia di tipo globale: merci che provenivano da mercati orientali esistevano, ma rimanevano ancora parecchio costose e a loro si preferivano alternative europee, come nel caso della seta. A cambiare la situazione vi saranno le guerre dell'Oppio (1839-1842 e 1856-1860), condotte dall'Impero Britannico prima e in seguito insieme alla Francia e agli Stati Uniti d'America contro l'Impero Cinese. Alla fine del secondo conflitto la Cina perse la sua indipendenza politica ed economica, diventando di fatto una semi-colonia britannica e fu obbligata, tra varie altre

⁶³ Agostino Perini (Trento 1802-Padova 1878), fu studioso di botanica e agronomo, cultore di “storia patria”, giornalista e tipografo. Fin da giovane appassionato alla natura, si interessò in particolare allo studio dei minerali e della flora alpina. Poco più che ventenne trovò impiego all'Ufficio forestale di Trento e iniziò una lunga collaborazione con il Giornale Agrario del lombardo-veneto, che durò per circa un ventennio. Fu membro dell'Accademia Roveretana degli Agiati. Per tutta la vita coltivò un profondo interesse per le scienze naturali, che si concretizzò in numerosissimi articoli e saggi.

⁶⁴ Agostino Perini, *Viaggio nelle valli del Sarca e del Noce*, in *Giornale Agrario dei Distretti trentini e roveretani*, A. IV, n° 42, 17 ottobre 1843, p. 174. Esemplare in fotocopia gentilmente concessomi da Rolando Serafini.

⁶⁵ Guido Boni, *Tione e le Giudicarie. Scritti editi ed inediti*, Centro Studi Judicaria, Tione 2000, p. 264.

questioni politico-economiche⁶⁶, ad aprire i porti al commercio straniero. Questo permise di far affluire in breve tempo grandi quantità di merci, tra cui la seta, in Europa a un costo molto più basso che in passato. Inoltre, a permettere un abbassamento ulteriore dei prezzi delle merci cinesi e del loro maggiore afflusso nel Vecchio Mondo, vi sarà anche l'apertura del Canale di Suez nel 1869. Questo porterà a una crisi in molti piccoli produttori nazionali europei, che non potevano più sostenere la concorrenza che si andava formando.

A complicare ulteriormente le cose, nella seconda metà dell'Ottocento ritorneranno o faranno la loro comparsa gravi epidemie del baco e della pianta di gelso. Tra le più note la Beauveria bassiana o "Calicino", una malattia causata da un fungo che attaccava ed uccideva le larve, già comparsa in Trentino nel XVII secolo e ripresentatasi negli anni '60 dell'Ottocento causando gravi danni agli allevamenti. Oppure la Fersa del Gelso, chiamata localmente "Salvanello", arrivata alla fine del XVIII secolo: malattia anche questa causata da un fungo che colpiva però i gelsi, compromettendone la produzione fogliare. Ma senz'altro più tristemente nota fu l'atrofia, meglio nota come "pebrina", una grave malattia del baco da seta causata dall'ingestione da parte del bruco del microorganismo *Nosema bombycis*. Questo portava dapprima il baco a coprirsi di macchie scure, poi arrivavano inappetenza, indebolimento, incapacità a produrre filo di seta ed infine morte per inedia. La pebrina, comparsa intorno agli anni '50 dell'Ottocento in Europa ebbe effetti devastanti sugli allevamenti, compromettendo in molti casi la sopravvivenza di tutti gli esemplari, facendo diminuire sempre più velocemente la produzione di bozzoli e gettando nel panico i produttori. Non esistevano medicine o cure adeguate, se non tentativi di isolamento e distruzione degli esemplari malati.

Prima dell'Ottocento, davanti alle epidemie dei bachi e dei gelsi, così come per quelle di altri animali, piante e degli stessi umani, non essendovi conoscenze tecniche e scientifiche adeguate, grande spazio aveva la devozione popolare, che ricercava in particolari formule e precisi santi protettori la difesa e in caso la soluzione ai propri problemi. Per tutto il Medioevo e fino alle porte dell'epoca contemporanea erano perciò comuni processioni religiose per benedire le campagne, così come quelle per chiedere la fine di calamità naturali. Per quanto riguarda il baco da seta, la devozione popolare aveva trovato i santi di riferimento in Sant'Antonio abate e in San Giobbe⁶⁷.

66 Ad esempio la cessione di Hong Kong alla Gran Bretagna, la legalizzazione del traffico di oppio, l'imposizione di tariffe doganali favorevoli agli occidentali, l'immunità degli occidentali nei confronti delle leggi cinesi e molte altre pesanti clausole economiche, che fecero sprofondare la Cina in un lungo periodo di decadenza e di crisi interna.

67 Sant'Antonio, già santo protettore degli animali domestici e della stalla, fu collegato presto alla bachicoltura. San Giobbe invece, fu accostato a questa attività attraverso un particolare ragionamento. Il santo, noto per la sua grande pazienza davanti alle terribili prove alle quali Dio lo sottoponeva, ad un certo punto della sua vita si era ritrovato in miseria, abbandonato dalla famiglia e coperto da dolorose piaghe infestate dalle larve. Questa immagine, che compariva spesso nell'iconografia sacra di diverse chiese, fece nascere nel popolo l'idea che le larve che infestavano Giobbe altro non erano che bachi da seta e da questo "ardito" collegamento nacque la devozione.

Ad esempio, per il territorio di Villa Lagarina esiste una interessante testimonianza a proposito: *"Villa Lagarina addì 8 giugno 1696. Per bisogno pubblico, cioè per la prossima influenza dei cavalieri, quali senza sapere la causa, la maggior parte divengono malsani, e vanno a male, s'istituì una straordinaria processione per tutta la campagna di Nogaredo sino alle pertinenze di Brancolino ritornando da S. Biaggio alla chiesa di Villa, e ciò per commissione della comunità quali si eleggono per protettori S. Job (cioè San Giobbe, N.d.R.) e S. Antonio dichiarando per devozione volere solennizzare le loro feste."* citazione di Ruggero Cobelli ripreso nell'articolo di Tiziano Giuliani, *"Dai cavalieri a le galète". La bachicoltura a Nago, dal "Quaderno di lavoro" di A. Mazzoldi in Rosà*, in *La Giurisdizione di Penede*, N. 12, giugno 1999, pp. 61-62.

Nell'Ottocento, pur con migliori conoscenze e tecniche, data l'estensione delle ultime ondate epidemiche, si constatò che l'unica via possibile per risolvere la situazione era quella di rintracciare uova o "sementi" sane di baco per sostituire quelli locali, in quanto la pebrina era ereditaria.

Dove trovare nuove sementi per il rimpiazzo? Tutta la produzione europea era contaminata, bisognava quindi volgere lo sguardo verso l'oriente. Dalla metà dell'Ottocento partiranno svariate spedizioni verso la Russia, la Cina o altre nazioni orientali, per cercare di salvare la situazione. Viaggi incredibili per quel tempo, effettuati via treno o via nave lungo le stesse rotte che secoli prima i mercati europei avevano percorso portando in patria tesori di terre lontane. Per quanto riguarda le Giudicarie, interessante la testimonianza di Gerolamo de Steffanini⁶⁸ che nel 1864 partì da Tione insieme al figlio Settimo, diretti a Nucka e Tiflis in Georgia⁶⁹ alla ricerca di semi resistenti alla pebrina. In quell'epoca Gerolamo si dedicava a tempo pieno all'allevamento e nel commercio dei bachi e si impegnò in prima persona per risolvere il grave problema della pebrina, partendo lui stesso insieme al figlio ed annotando le sue impressioni di viaggio per quello che sarebbe diventato il memoriale della spedizione. Un resoconto di viaggio che richiamava in qualche modo quelli dei mercanti medievali, tra paesaggi sconosciuti e a tratti spaventosi e popolazioni con lingue, culture e religioni diverse⁷⁰. Ma per l'ambito trentino fondamentali saranno le spedizioni del presbitero ed agronomo lavisano don Giuseppe Grazioli che riuscirà, dopo lunghi viaggi tra il 1858 e il 1868, a trovare un seme resistente in Giappone e ad importarlo in patria. Grazie a questa e ad altre spedizioni si riuscì a salvare la bachicoltura trentina e anzi questa economia poté entrare in una nuova era.

Negli anni seguenti, per organizzare la riproduzione e selezione dei semi e per gestirne la vendita ai privati nacquerò i primi istituti statali o provinciali dedicati.

Il primo riferimento per i bachicoltori fu la Camera di Commercio e d'Industria di Rovereto, nata nel 1851 e ricostituita nel 1868⁷¹, in seno alla quale sorgerà nel 1856 la Società Bacofila Roveretana. Camera di Commercio e d'Industria e Società Bacofila roveretane furono le prime istituzioni che contribuirono a risolvere i danni delle epidemie dei bachi da seta, in particolare organizzando le spedizioni di nuovi semi sani dall'estero. Dal 1858 tale attività verrà svolta anche dal neonato Comitato Circolare di Trento, posto sotto l'autorità politica⁷².

Nel 1881 sorse a Trento il Consiglio Provinciale di Agricoltura, a cui fu affidato il "fondo seme bachi". Con questo fondo venne costruito, sempre nel capoluogo trentino, l'Istituto Bacologico ad opera del barone Massimiliano de Mersi e del Sindaco della città Paolo Oss Mazzurana, che venne inaugurato alla presenza dell'Imperatore Francesco Giuseppe I il 2 luglio 1894. Questo

68 Girolamo faceva parte di una antica e patrizia famiglia di Tione, spesso protagonista della storia del paese e dei suoi dintorni.

69 Tiflis pare fosse Tbilisi, la capitale della nazione. Per quanto riguarda Nucka o Nuka, come è pure scritto nel memoriale dello Steffanini, non si comprende quale sia in realtà la città descritta.

70 Gerolamo de Steffanini, *Reminiscenze del Viaggio fatto nell'estate 1864 da Tione a Nuka provincia del Caucaso*, opera inedita in trascrizione a cura di Gilberto Nabacino, p. 1.

71 L'opera di questo ente fu importantissima, soprattutto per "i meriti procuratisi dalla Camera di Commercio e d'Industria di Rovereto, per tutti gli sforzi fatti onde rimediare alle conseguenze dell'ultima epidemia dei bachi da seta." in Ruggero Cobelli, *Cenni storici e statistici sulla bachicoltura nel Trentino*, Camera di Commercio e d'Industria di Rovereto, Rovereto 1872, p. 20.

72 Ivi, pp. 19-22.



L'Istituto Bacologico di Trento nell'Ottocento. Attualmente l'edificio ospita la facoltà di Economia dell'Università di Trento

loro inesorabile declino. Questo soprattutto a causa della concorrenza economica, anche europea (in particolare la Francia) oltre che asiatica, e gli alti dazi doganali alzati dalla Francia e dall'Italia sulle importazioni di varie merci (tra cui la seta), che andavano a danneggiare enormemente la produzione trentina⁷⁴. Come se non bastasse, anche l'industria in sé iniziava a dare segni di inesorabile declino per via dell'abbandono graduale dei terreni a gelsi in favore di colture più remunerative (come i vitigni). Non mancavano poi errate e mal governate pratiche nell'allevamento da parte dei privati⁷⁵. Fattore non secondario,

⁷³ Gaspare (Rino) Dapor, *La seta nel Trentino*, Museo Civico di Rovereto, Rovereto 1984, pp. 11-12.

⁷⁴ Elena Valduga, *La lavorazione della seta e la crisi di fine secolo*, in *I Quattro Vicariati e le zone limitrofe*, A. XXXV, N° 69, gennaio 1991, pp. 179-180.

⁷⁵ Ancora nel 1925, al tramonto della bachicoltura in Trentino, l'Istituto Bacologico di Trento constatava amaramente che nonostante tutte le forme di assistenza ed istruzione per migliorare la produzione, “per indolenza di molti allevatori, o per atavica abitudine, o per preconetto, o perché troppo distanti dal centro della Camera Sociale, buona parte degli allevatori anche nella scorsa campagna, continuarono nei loro antiquati ed irrazionali sistemi”.

(...) Con nostra delusione e sorpresa abbiamo potuto constatare, che molti avevano, sia isolatamente che cumulativamente, messo all'incubazione la semente fra le materasse del letto, altri vicino ai fornelli di ferro, altri sopra un'arella nelle cucine e qualcuno nella stanza impiegando poi per la nascita anziché i telaini con la garza e carta forata, o un'angusta scatola di cartone o di carta, o lasciata la semente nei sacchetti originali, o riposta in sacchetti apposti di tela ed in tutti i casi il seme ammassato in modo che non poteva respirare; oltre poi ai sistemi sopra citati, qualcuno non aveva nemmeno il termometro. (...) In tutti questi casi l'ignorante allevatore impreca alla cattiva qualità del seme che tante fatiche e sudori ha costato al diligente confezionatore, pretendendo che seme buono debba resistere a tutti questi maltrattamenti.” in Davide Cima, *L'incubazione del seme-bachi*, Estratto dall'Almanacco Agrario del 1925, Istituto Bacologico-Consiglio Agrario Provinciale di Trento, Trento 1925, pp. 5-6.



Operaie al lavoro nel cortile dell'Istituto bacologico di Trento (in G. Dapor, *La seta nel Trentino*, 1984, p. 12)

sempre in questo periodo si assiste alla grande ondata migratoria verso le Americhe. Per tutta la fine del XIX secolo quindi si vedono continui saliscendi nella produzione serica e nell'allevamento⁷⁶. Scrisse a questo proposito Patrizio Bosetti⁷⁷ nel 1915: *“Dissi di una causa di questa diminuzione cioè all'intensificazione della viticoltura. Altre cause influirono non poco. Le accenno. Il seme bachi veniva ancora confezionato con metodi empirici, parte privatamente e parte da case le quali tendevano più alla speculazione di vendita che non alla riuscita del loro prodotto. Troppo spesso gli agricoltori vedevano morire i bachi, onde nacque un fatale scoraggiamento e molti diminuirono ed altri ne tralasciarono affatto la coltivazione. Lo scoraggiamento si accuì anche per la comparsa in certe zone della Val d'Adige della ‘diaspis pentagona’ per cui dovettero essere abbattuti molti gelsi. Non poco ancora influì l'emigrazione delle forze campagnole in Germania ed oltre i mari durante i mesi primaverili ed estivi, laddove prima minore era l'emigrazione e questa limitata alla stagione autunnale ed invernale.”*⁷⁸

L'inizio del Novecento fu anche il periodo in cui entrarono in crisi e chiusero la maggior parte delle filande presenti sul nostro territorio, a causa dello sviluppo delle cooperative tra bachicoltori, le quali trovavano più remunerativo vendere insieme il proprio prodotto alle grandi ditte di città invece che agli stabilimenti privati locali⁷⁹.

La seguente tabella ci mostra il numero di filande e filatoi in Trentino durante il XIX secolo⁸⁰.

ANNO	FILANDE	FILATOI
1800	4	
1810	6	
1820	26	
1830	134	
1840	204	
1850	245	
1860	214	
1870	185	37
1875	162	33
1880	111	17

⁷⁶ Ivi, p. 182.

⁷⁷ Patrizio Bosetti (1883-1959) fu politico e studioso di agricoltura originario di San Lorenzo in Banale. Nel 1910 fu fondatore della Lega dei Contadini, una forma pionieristica di sindacato agricolo cooperativo.

⁷⁸ Patrizio Bosetti, *Il Trentino nell'Agricoltura. Pastoreccia, viticoltura, bachicoltura, frutticoltura, altri prodotti, ecc.* Appendice: Il cooperativismo nel Trentino, Stabilimento Tipografico P. Veludari, Salò 1915, p. 16.

⁷⁹ Giovanni Sicheri, *La filanda*, articolo inedito.

⁸⁰ Tabella tratta da Elena Valduga, *La lavorazione della seta e la crisi di fine secolo*, in I Quattro Vicariati e le zone limitrofe, A. XXXV, N° 69, gennaio 1991, p. 189. NOTA: come specificato dall'autrice nel suo articolo, molti dati riportati in tabella non risultano essere completamente affidabili, in quanto diverse fonti riportano per alcune annate cifre discordanti. In generale si può però notare come la crescita e decrescita del numero di filande e filatoi corrisponda all'effettivo andamento dell'economia serica nel nostro territorio nell'Ottocento.



Il campo di aviazione di Campo Maggiore durante la Grande Guerra. Per realizzarlo furono abbattuti quasi tutti i boschi di gelsi presenti (in L. Bailo, *Ricordando*, 2000)

Il declino continuò per tutto il primo decennio del Novecento, per poi avere un'ulteriore crisi con lo scoppio della Grande Guerra. Durante il conflitto, sia per la chiusura dei mercati che per il coinvolgimento diretto alla guerra della popolazione e del territorio⁸¹, la bachicoltura e l'industria della seta ebbero il colpo di grazia. Dopo la guerra, tra le difficoltà della ricostruzione, cambio di governo e povertà diffusa, a fatica la bachicoltura tentò di ripartire. E per un certo senso ci riuscì, anche se per poco: alla fine degli anni '20 con la crisi mondiale innescata dal crollo della Borsa di Wall Street e, un decennio dopo, con l'inizio della Seconda guerra

mondiale, l'economia del baco da seta e i prodotti ad esso collegati termineranno la loro storia nel nostro territorio.

- I SEGNI DEL PASSATO OGGI

Come ricordato, quasi tutto relativo a questa antica economia è andato perso. Le numerose piantagioni di gelso sono state tagliate nel tempo per fare posto ad altre colture o inghiottite dallo sviluppo urbanistico, così come le antiche filande sono state trasformate in abitazioni o demolite. Solo in pochi casi alcuni edifici sono arrivati a noi, perché abbandonati o in certi casi più fortunati, restaurati per salvarne la memoria. Anche le testimonianze orali, delle quali il presente lavoro ha beneficiato in gran parte, sono tessere fondamentali per poter ricostruire un passato importante del nostro territorio, che altrimenti rischiava di essere dimenticato. Un passato che però ha lasciato la sua eredità, non soltanto nelle testimonianze ancora presenti nei nostri paesi, ma anche nel nostro stesso parlato. Così i "bigatti" o "bugatti", cioè quanto rimane dei bozzoli dopo che ne è stata ricavata la seta, sono diventati soprannomi o cognomi. Il termine "petolotti", ovvero la seta di qualità scadente, ancora oggi viene usato per indicare i "pelucchi" che si formano sui vestiti dopo un prolungato utilizzo. Così come un altro termine, riportato da Enzo Giovanella (classe 1948) sulla base di un ricordo di sua mamma, Ofelia Fedrizzi: *"Altro ricordo dei racconti di mia mamma. Sapete da dove viene il termine 'falòpa' (= che non ha voglia di far niente)? I bachi da seta fanno il bozzolo ed è di colore giallo. Ogni tanto capita di trovarne uno bianco, questo bozzolo non valeva niente, non si otteneva la seta (no vegn fò nient). Ecco questo bozzolo veniva chiamato*

81 Un esempio a questo proposito, nelle Giudicarie Esteriori, con il taglio degli impianti di gelsi per far posto all'aeroporto militare a Campo Lomaso (o Campo Maggiore): *"Nel 1917, per contrastare la crescente attività dell'aviazione italiana, il comando austro-ungarico decise di costruire un aeroporto a Campo Maggiore, nel centro della piana lomasina. Ecco dunque l'elemento che decretò la fine della filatura della seta a Campo Maggiore. (...) Tenendo conto che la larghezza delle ali degli aerei di allora era quasi sempre superiore ai dieci metri e che, ovviamente, dovevano essere sgomberate anche le striscie di terreno confinanti a destra ed a sinistra, si può ben pensare che la zona interessata dalle necessarie estirpazioni delle piante, doveva essere notevole. Senza poi contare che dovevano essere calcolati gli spazi per gli hangars e per le manovre. Addio dunque ai filari di gelsi!!"* in Alberto Maria Benincori, *Una casa nella piana. La Villa Lutti a Campo Maggiore*, Gruppo Ricerca e Studi Giudicariense, Campo Lomaso 2016, pp. 60-62.



Laboratorio di allevamento del baco da seta promosso dal MUSE e realizzato all'Istituto Guetti di Tione (foto Alessandro Simoni)

‘falòpa’. Quindi io credo che quando qualcuno è uno sfaticato, senza voglia di lavorare venga chiamato ‘falòpa’ proprio ricordando questo bozzolo che non produceva niente.”⁸²

Anche il termine “magnaria”, oggi usato per quelle situazioni dove o ci si può abbuffare, o in senso lato, quelle nelle quali si può avere un ricco tornaconto personale, riferito all'allevamento dei bachi era il momento nel quale i bruchi mangiavano le foglie del gelso per crescere e prepararsi alle mute. Fortunatamente, negli ultimi anni si sta assistendo a un rinnovato interesse per l'argomento. Molti musei, enti o istituti scolastici hanno infatti promosso mostre o laboratori dedicati al baco da seta e alla sua lavorazione⁸³. Alcuni comuni, presso i quali erano ancora in piedi antiche filande o filatoi, hanno provveduto al loro restauro in chiave museale, per ricordarne l'importanza nell'economia locale e regionale⁸⁴.

Una fetta importante anche se ormai poco conosciuta del nostro passato che merita di essere ricordata e valorizzata.

⁸² Testimonianza di Ofelia Fedrizzi di Montagne (classe 1911) raccolta dal figlio Enzo Giovanella.

⁸³ Il MUSE di Trento ad esempio, tra le sue offerte didattiche, propone laboratori didattici nelle scuole sulla bachicoltura. Sempre il museo trentino ha organizzato nell'estate 2023 una mostra presso il Museo delle Palafitte di Fivè.

⁸⁴ Come ad esempio il filatoio di Piazzo, a Villa Lagarina, uno dei più grandi ancora esistenti in Europa. Non mancano poi casi di restauro privato: un esempio la già citata “Filanda de Boron” di Tione, restaurata in modo conservativo ed adibita a locale degustazione.

Si ringraziano tutte le persone che, a vario titolo, hanno dato il loro prezioso contributo alla realizzazione di quest'opera.

- BIBLIOGRAFIA

-Libri

Paolo Scalfi Baito, *Preore in Giudicarie*, Editrice La Grafica, Mori 1984.

Alberto Maria Benincori, *Una casa nella piana. La Villa Lutti a Campo Maggiore*, Gruppo Ricerca e Studi Giudicariense, Campo Lomaso 2016.

Lino Bonazza, *Trentino-Tirol. Il denaro usato dagli avi*, Editrice Rendena, Tione 2025.

Guido Boni, *Tione e le Giudicarie. Scritti editi ed inediti*, Centro Studi Judicaria, Tione 2000.

Patrizio Bosetti, *Il Trentino nell'Agricoltura. Pastoreccia, viticoltura, bachicoltura, frutticoltura, altri prodotti, ecc.* Appendice: *Il cooperativismo nel Trentino*, Stabilimento Tipografico P. Veludari, Salò 1915.

Davide Cima, *L'incubazione del seme-bachi*, Estratto dall'Almanacco Agrario del 1925, Istituto Bacologico-Consiglio Agrario Provinciale di Trento, Trento 1925.

Ruggero Cobelli, *Cenni storici e statistici sulla bachicoltura nel Trentino*, Camera di Commercio e d'Industria di Rovereto, Rovereto 1872.

Gaspare (Rino) Dapor, *La seta nel Trentino*, Museo Civico di Rovereto, Rovereto 1984

Gerolamo de Steffanini, *Reminiscenze del Viaggio fatto nell'estate 1864 da Tione a Nuka provincia del Caucaso*, opera inedita in trascrizione a cura di Gilberto Nabacino.

- Articoli

Alessandro Amistadi, *Il baco da seta, intervista ad un'ex allevatrice di bachi da seta*, in L'Impegno, annata 1985, pp. 7-9.

Tiziano Giuliani, *"Dai cavaléri a le galéte". La bachicoltura a Nago*, dal "Quaderno di lavoro" di A. Mazzoldi in Rosà, in La Giurisdizione di Penede, N. 12, giugno 1999, pp. 61-72.

Fiore Mezzi, *L'allevamento del baco da seta*, in Bollettino del Comune di Storo, N°1, Aprile 2004, pp. 97-98.

Riccardo Perini, *Viaggio nelle valli del Sarca e del Noce*, in Giornale Agrario dei Distretti trentini e roveretani, A. IV, n° 40-41-42, 3-17 ottobre 1843.

Giovanni Serafini, *Memoria sull'educazione dei gelsi e dei bachi da seta in Baviera e se questo possa riuscire pregiudizievole agli abitanti del Tirol meridionale*, in Appendice di Storia e Letteratura patria al Messaggiere Tirolese, Numeri 19-23, agosto-ottobre 1828.

Giovanni Sicheri, *La filanda*, articolo inedito.

Elena Valduga, *La lavorazione della seta e la crisi di fine secolo*, in I Quattro Vicariati e le zone limitrofe, A. XXXV, N° 69, gennaio 1991, pp. 177-194.

Quel filo che costa
Il prezzo piu fino
Lo fila umilissimo
Insetto meschino

Il bacco e Maestro
Di nostra vita
La vita nostra
E trama ordita

Vedi l'opra di Dio grande e segreta
Entran qui i bozzoli e n'esce la seta

Il bacco fila
Per luom mortale
E luomo serve
A Dio immortale

Il mondo anch'esso
È gran filanda
Ma fila spesso
Seta neffanda



pubblicazione a cura del
Gruppo Mnemosine
con il sostegno del
Comune di Tre Ville

racconto di Aldo Gottardi

Il bacco e Maestro
Di nostra vita
La vita nostra
E trama ordita

foto e immagini
di proprietà privata

grafica e impaginazione
Sergio Bolza

stampa
Editrice Rendena - Tione

in copertina:
I Cavalieri
graffito di Teresa Incalza
1993

si ringrazia quanti, a vario
titolo, hanno collaborato
alla realizzazione di questa
pubblicazione

Tre Ville, marzo 2026

