

CARLO BROCCARDO, RENATO GASPARELLA,
VALTER VOLTOLINI*

DAL MORÀRO, AL CAVALIÈRE, ALLA GALÉTA
E ALLA SETA DI MALO

Introduzione

S'incomincia con lo scrittore Luigi Meneghello. Nel suo primo straordinario libro del 1963, *Libera nos a malo*, ad un certo punto¹ si legge:

«Le quattro filande erano l'industria massima del paese: tutte le donne del popolo o prima o poi andavano o erano andate in filanda, con orari, salari e condizioni di lavoro che riescono oggi quasi incredibili. Quando la filanda "andava", c'era un fracasso alto e continuo di macchinari antiquati, e in mezzo come un lamento acuto il canto delle filandiere stordite:

Santa Madre, deh Voi fate
che le piaghe del Signore
siano impresse nel mio cuore.

Polenta e cipolla, polenta e anguria. Le filandiere uscivano a mezzogiorno, rientravano alla "cuca" tra la mezza e un bòtto. Per questo breve *lunch hour* non tutte correvano a casa; quelle che venivano da lontano si sedevano lungo i due marciapiedi, di qua e di là della strada. Dai cartocci di carta gialla tiravano fuori la polenta e lo stupefacente companatico.

Oltre alle filiere vere e proprie sapevo che c'erano le scoattine e le ingroppine, nomi di sogno. Scoattine! Ingroppine! Non pareva credibile guardando queste donne e ragazze col colore dei bachi da seta sul viso.

* Componenti della "Associazione Amici del Museo dell'Arte Serica e Laterizia" – Malo.

Le fotografie che accompagnano questo nostro scritto sono state gentilmente concesse da Adriano Marchesini – Hobby Foto – Malo.

La fotografia panoramica di Malo è di Bortolo Lanaro.

¹ Luigi MENEGHELLO, *Libera nos a malo*, Milano 1963, pp. 135-137.

Ristorate, dopo una mattina di lavoro, tornavano dentro a lavorare alle bacinelle di acqua bollente fino a sera, invocando in alte grida la Santa Madre del cielo, chiedendole piaghe.

Nelle case si allevavano i bachi da seta, i bizzarri “cavalieri” che si spargevano come un minuto seme nero (la “semenza”) e a mano a mano diventavano piccole miniature di bruchi, poi si vedevano crescere di giorno in giorno, si allargavano su ampi territori ombrosi e tiepidi di tralicci accatastati a ripiani, invadevano le stanze, brucando con forza sempre più grande la “foglia” di moraro.

La vita di queste creature colla pancia piena di seta somigliava a una febbre: il livello saliva di giorno in giorno, aggravando la fame dei malati. Già mangiavano dalle tre, poi dalle quattro; il piccolo brusio che in principio si avvertiva appena tendendo l’orecchio, diventava una vibrazione intensa, e infine un rombo. Gli uomini e i bambini arrampicati sui morari pelavano la foglia sempre più in fretta, arrivavano coi sacchi: frane di lucida foglia seppellivano i mostri deliranti che la sbranavano in pochi minuti.

Ora i cavalieri mangiavano di furia: qualcuno andava in vacca, una specie di Tisi dei cavalieri che spegneva la febbre. La seta marciva dentro e si liquefaceva, gonfiando la pelle traslucida: a pungerlo con uno spillo il mostro si sgonfiava spargendo uno zampillo di tabelle. Gli altri paralizzati dalla febbre e da tutto quel mangiare, s’intorpidivano e venivano deposti nel “bosco” (le siepi di fascine in granaio) dove in pochi giorni, nello spazio abbuaiato dagli schermi di carta sulle finestre, avveniva in segreto il miracolo; poi si trovavano nei rami secchi i giocattolini d’oro lustrati e leggeri.

La cura dei bachi da seta era uno di quei lavori supplementari che s’affidavano principalmente alle donne, perché non restassero in ozio: avevano solo da partorire fino a una dozzina di figli, da allevare mezza dozzina, da cucinare per tutti, lavare, stirare, spazzare, rifare i letti, vuotare i vasi, lavare i piatti, cucire, rattoppare, rammenare, badare alle galline, curare i malati, pregare per il marito, andare in chiesa e baruffare un po’ con le vicine. Come riuscissero ad andare anche in filanda non ho mai capito.

Alla sera facevano filò, in campagna nelle stalle, in paese nelle cucine: si divertivano, le pigrone, a far la calza o addirittura a giocare la tombola; oppure d’estate sedevano sulla porta con le mani in mano a vedere la gente che tornava dalle osterie».

Con celebrata maestria, asciutto, ironico ed efficace, il grande scrittore racconta la condizione delle donne che lavoravano a casa e in filanda negli anni a cavallo tra le due guerre mondiali. E riesce anche a

rendere una puntuale e precisa descrizione di come veniva allevato il baco da seta in quasi tutte le case di Malo, sia in campagna che in paese. Il gelso (il *moràro*) veniva coltivato con cura e i bachi da seta (i *cavalièri*) venivano allevati con attenzione: costituivano l'unica ricchezza, l'alternativa alla fame per molte famiglie di contadini e pastori.

I bozzoli (le *galéte*) da portare alla filanda erano un prodotto locale della terra, un prodotto particolare e insolito, che non dava ristoro immediato, come ad esempio un alimento o un frutto, ma che portava guadagno e un po' di benessere al prezzo di grandi disagi e fatiche, e pregando Dio che tutto filasse per il verso giusto.

Ma come nacque e si sviluppò questa tradizione?

Non vogliamo qui fare una trattazione tecnica o rigorosamente scientifica sull'argomento che già è stato affrontato in molti testi e da vari autori². Vorremmo piuttosto porre l'accento sugli aspetti legati alla quotidianità, al modo in cui la produzione dei bozzoli per la seta si intrecciava con le occupazioni delle famiglie, in particolare nel periodo storico compreso tra la fine dell'800 e la fine dell'epoca delle filande negli anni '70 dello scorso secolo.

Proviamo a partire dall'inizio.

1. Un po' di storia.

La seta è la pregiata fibra tessile ottenuta dalla bava emessa dal bruco della farfalla detto bompice del gelso o baco da seta o filugello o, nella parlata veneta, *cavalière*. Le sue caratteristiche di lucentezza ("fili d'argento e d'oro" nella fantasia popolare), di morbidezza ed eleganza erano note nell'Estremo Oriente fin dal terzo millennio a.C. I più antichi riferimenti storici su manufatti serici si trovano in documenti che descrivono lo scambio di doni tra regnanti dell'India e della Persia, a dimostrazione della preziosità e della considerazione del tessuto. Quindi già allora si conoscevano i segreti della tecnica per trarre la bava serica dai bozzoli e per tessere la preziosa fibra di origine animale. Altri documenti descrivono allevamenti di bachi direttamente sulle piante di gelso e ingegnosi telai in legno utilizzati in Cina e nelle regioni del Sud Est Asiatico.

Intorno al 2500 a.C. presso il palazzo dell'imperatore cinese Ho-Ang-Ti il baco da seta era allevato in forma domestica e Siling-Ki, moglie dell'imperatore, imponeva a tutte le donne dell'Impero di seguire il suo esempio ed i suoi insegnamenti.

² Sull'argomento vedi la nota bibliografica posta a conclusione del presente saggio.

La diffusione della sericoltura nel Celeste Impero diventò fonte di ricchezza straordinaria poiché i manufatti di seta acquistavano crescente importanza negli scambi commerciali con le altre nazioni. E per molti secoli i segreti della produzione di questa mirabile e preziosa stoffa vennero custoditi con rigore e severità, con leggi che arrivavano addirittura a prevedere la pena capitale per chi avesse tentato di rivelare agli stranieri notizie utili o, peggio, di esportare il prodigioso insetto.

Dalla Siria all'Egitto, da Atene a Roma, in tutti i popoli più evoluti dell'antichità l'ammirazione per questo ambito tessuto era diffusa e condivisa. I re e gli imperatori, i cortigiani e i nobili gareggiavano nel fare sfoggio di eleganti drappi e sfarzosi vestiti; le cortigiane avrebbero fatto qualsiasi sacrificio pur di non rinunciare allo splendore regale della seta.

E per molti secoli nessuno riuscì a profanare il segreto della sua origine e della sua lavorazione.

Solo intorno alla metà del VI secolo d.C., stando ad un'antica tradizione, alcuni monaci inviati dall'imperatore Giustiniano nelle sconfinate steppe asiatiche riuscirono ad apprendere le particolari caratteristiche del gelso e l'arte di allevare il baco da seta per ricavarne la preziosa bava, e a rientrare a Costantinopoli nel 552 d.C. con le uova di baco nascoste in una canna di bambù.

Fu questo l'inizio della diffusione della bachicoltura nell'area mediterranea, pratica che si estenderà nel tempo al resto dell'Europa meridionale grazie in particolare alla fitta rete di scambi commerciali attivati dalle Repubbliche marinare (Venezia, Genova, Pisa e Amalfi), e anche ai molteplici contatti originati dalle Crociate in Terra Santa.

L'influenza della Repubblica di Venezia e la sua dinamica politica commerciale portarono in particolare alla diffusione della bachicoltura in tutta l'area pedemontana veneta, da Verona a Vicenza, a Treviso e oltre, in Lombardia e Friuli. Già alla fine del '300 e nei primi anni del '400 nel Vicentino si allevava il filugello e le favorevoli condizioni ambientali permisero di ricavarne una seta particolarmente lucente ed apprezzata dai mercanti di stoffe.

Sarà verso la metà del XVI secolo che l'attività serica si affermerà e si radicherà definitivamente negli usi delle comunità dell'Alto Vicentino, quindi anche a Malo, su impulso di alcune nobili famiglie (i da Porto, i Muzan, i Canati, i Finozzi, i Ghellini e altri) proprietarie di ampie estensioni di terreni agricoli e stimolate dai ricavi del commercio della seta soprattutto verso il Nord Europa.

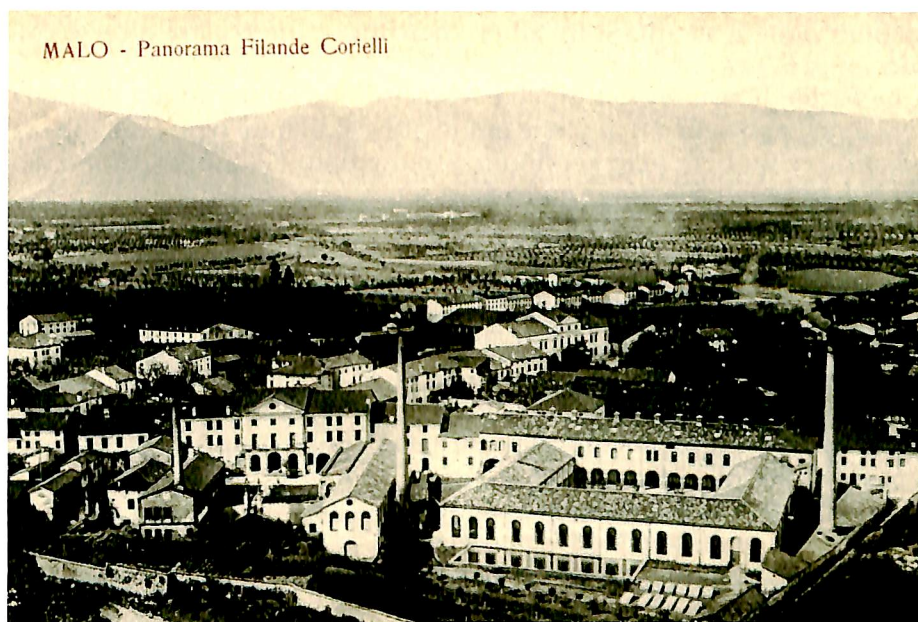
E per tante umili famiglie maladensi l'allevamento del baco e la trat-

tura domestica della seta (vedasi il successivo paragrafo 3) furono il solo modo per integrare i poveri sostentamenti ottenuti da una economia prettamente agricola e dalla pastorizia. Il lavoro dei campi e l'allevamento di animali rendevano lo stretto necessario per campare; col baco da seta si potevano ottenere quei pochi soldi contanti utili a saldare i debiti e ad affrancarsi dalla miseria.

Non dobbiamo dimenticare che molti aspetti della vita quotidiana rimasero praticamente fermi al Medio Evo per lungo tempo: la casa, l'abbigliamento, gli attrezzi da lavoro, i mezzi di trasporto, le condizioni generali di vita non avevano conosciuto quello sviluppo frenetico a cui noi ci siamo abituati negli ultimi decenni. La fame, il freddo, le carestie, le malattie e la mortalità infantile segnavano il passare degli anni. E spesso una malattia contratta in famiglia portava in breve tempo a distruggere quel poco di economia domestica fatto di casa, campi e stalla, costruito in anni di duro lavoro.

Non dimentichiamo inoltre che fino alla recente esplosione industriale degli anni '60 la nostra è stata terra di emigranti, in cerca di miglior fortuna in paesi stranieri, anche oltre Oceano.

Per qualche secolo l'attività serica fu svolta specificatamente in famiglia e con l'ausilio di attrezzature "fatte in casa". L'utilizzo della macchina a vapore, l'affermarsi delle prime industrie (ricordiamo i vicini



Panorama di Malo nei primi anni del '900.

esempi delle industrie tessili e laniere di Schio e Valdagno con i Rossi e i Marzotto), l'avvento dell'elettricità, l'apertura delle filande porteranno tra la fine dell'800 e gli inizi del '900 alla "civiltà delle filande". A metà del XX secolo a Malo lavoravano a pieno ritmo 5 filande (Filanda *Maule*, in via Liston S. Gaetano – Filanda *Massignan*, in via S. Giovanni – Filanda *Maule Pozzani*, a Case di Malo – Filanda *Pozzani*, in via Lupo – Filanda *Corielli*, in via Lovara, ora via Card. De Lai) che davano lavoro a circa 1000 persone e in quasi tutte le case del paese si allevavano bachi da seta.

Il declino e la rapida scomparsa di questa industria ebbero inizio nel secondo dopoguerra, a causa della crescente concorrenza di paesi stranieri (Est Europeo, Sud America e Sud Est Asiatico in particolare) e delle mutate condizioni sociali, che portarono giuste rivendicazioni sindacali e forme alternative di lavoro più remunerativo.

A Malo l'ultima filanda chiuse i battenti nel 1976, ponendo così fine ad una tradizione secolare.

2. Dal gelso al bozzolo.

A guardare una vecchia foto di Malo degli inizi del '900 si resta meravigliati: il paesaggio è dominato dalla presenza di filari di gelsi (i *moràri*). Dove ora ci sono strade e quartieri residenziali e zone industriali, un tempo c'era campagna e i filari di gelsi erano dappertutto, a tracciare confini e delimitare proprietà, a segnalare corsi d'acqua, a sostenere vigneti, ad affiancare alberi da frutto, a intercalare diverse colture.

La foglia di *moràro* era l'unico e insostituibile alimento dei bachi da seta e nell'epoca in cui in paese erano attive 5 filande ogni famiglia poteva trarre un beneficio economico immediato dalla produzione dei bozzoli destinati alla lavorazione della seta.

Migliaia di anni di storia e lavoro non avevano minimamente scalfito una semplicissima equazione: la seta viene tratta dal bozzolo, stadio finale dell'evoluzione vitale del baco da seta che si nutre esclusivamente di foglia di gelso. E questa equazione è valida e dimostrata a qualsiasi latitudine e in qualsiasi luogo della Terra. Quindi, se vuoi avere la seta devi avere la foglia di gelso e le uova di baco da far sviluppare. Una volta ottenuto il bozzolo ci penserà l'industria a ricavare i tessuti ma fino a quello stadio ogni singolo allevatore può dare il proprio apporto e ricavare un po' di soldi contanti.

Un'altra semplice ed evidente legge di natura influenzava questo processo: nel nostro territorio, con il nostro clima, solo la prima fogliazione del gelso, in primavera, era idonea ad alimentare i *cavalièri*, poi le foglie diventavano più dure e la seta ricavata (ammesso che i bachi

fossero disposti a mangiare!) scadeva di qualità. In altri ambienti (ad esempio in Sud America) le foglie di gelso sono disponibili tutto l'anno o quasi, e si possono programmare più cicli produttivi (anche 4 o 5); e questo è uno dei motivi di concorrenza non sostenibile per le nostre industrie. Qui da noi l'allevamento del *cavalière* fu forzatamente una attività stagionale che impegnava uomini, donne e bambini tra aprile e giugno. Poi nei campi c'erano altre occupazioni più importanti e l'attività serica passava alle filande e alle successive industrie per la produzione di tessuti.

Il gelso era protetto da leggi e decreti ed era coltivato diffusamente e amorevolmente. Guai, ad esempio, a tagliarne i pezzi di corteccia per riscaldarsi durante il rigido inverno. Nei vari Comuni esistevano figure specifiche di guardiani addetti a far rispettare questo tipo di norme. E tutti i contadini sapevano potare a regola d'arte i *moràri* per far sí che l'anno successivo ci fosse il massimo sviluppo possibile della fronda e delle foglie.

Tutti i contadini avevano disponibilità di foglia di *moràro*, e chi sapeva di averne più del necessario trovava subito altre persone pronte a baratti e scambi per utilizzare il superfluo.

Il baco veniva allevato dovunque ci fosse disponibilità di spazio per sistemare le lettiere (*rasteliéra*, o *castèlo*) adatte alla sua crescita, eventualmente spostando cucina o camere o mobili nelle settimane necessarie allo sviluppo. E tutti sapevano quanto spazio fosse necessario in ragione del numero di uova disponibili, quale temperatura e quale grado di umidità occorressero per conseguire buoni risultati.

Data per acquisita la disponibilità di foglia di gelso, bisognava procurarsi la giusta quantità di uova (la *soménse*) da far nascere e sviluppare.

In genere la si prenotava a fine inverno (concordando il pagamento solo alla consegna dei bozzoli, perché non giravano tanti soldi per casa!) presso un incaricato che girava di paese in paese o, più tardi, al Consorzio Agrario, quando questa struttura divenne operante. Ancora oggi c'è chi ricorda la distribuzione delle uova in *Corte dei De Marchi*, nella frazione Case o al Consorzio *dei Cera* in centro o in altri luoghi del paese dove i capi famiglia convenivano in giorni e orari prestabiliti. Qualcuno seguiva le usanze del passato e allevava in casa le farfalle per avere direttamente le uova ma nel tempo questa pratica cessò per la minor qualità della produzione e la maggior probabilità di avere bachi affetti da specifiche e temute malattie.

Il 23 aprile, giorno di san Giorgio, era dedicato alla benedizione delle *soménse* e ci si recava in pellegrinaggio alla chiesetta di S. Giorgio a Priabona dove avveniva la solenne cerimonia religiosa. La tradizione vuole che il giorno di san Marco, il 25 aprile, si desse il via al processo di incubazione delle uova.

Prima della industrializzazione e delle filande non esistevano strutture adatte, incubatoi o diavolerie simili; la giusta temperatura di sviluppo e schiusa delle uova (sotto ai 18° C l'embrione è vivo ma in diapausa, cioè inerte) la si trovava empiricamente, ricorrendo alla *fogàra* (attrezzo in terracotta usato in inverno per riscaldare il letto) sotto alle coperte del letto matrimoniale (di solito ai piedi della padrona di casa!) o al calore del focolare e delle *bronse* (le braci). Man mano che le uova si schiudevano si dava inizio all'allevamento vero e proprio, ponendo estrema attenzione a non perdere nessuno dei preziosi bachi, e a riprendere con una morbida penna di gallina quelli che tentavano di allontanarsi.

Il ciclo larvale del baco da seta dura circa 30 giorni: parte da dimensioni millimetriche e arriva alla fine a misurare 8/9 centimetri. Nei primi giorni le tenere foglie di *moràro* devono essere sminuzzate; poi la fame cresce con le dimensioni e negli ultimi 10 giorni il baco mangia *di furia*, tre o anche quattro volte al giorno, non è mai sazio e dalle rastrelliere arriva il suono impressionante del voracissimo pasteggiare.

Tutta la famiglia era chiamata a collaborare: gli uomini dovevano correre avanti e indietro ai filari di gelso per procurare la foglia necessaria e sotto ai gelsi era tutto un via vai di carri, scale, borse, *spòrte*, rami sfogliati sempre più velocemente. I bambini davano una mano nei limiti delle loro possibilità anche perché salire sugli alberi era comunque un'operazione pericolosa. Le donne, in casa, sminuzzavano le foglie, preparavano le lettiere, provvedevano alla pulizia dagli escrementi, controllavano continuamente gli animaletti, pregavano affinché non si diffondessero malattie. I trenta giorni del ciclo di sviluppo larvale erano un crescendo continuo di attività sempre più incessanti e di preoccupazioni sempre più urgenti: abbiamo già visto nel paragrafo precedente come la situazione economica della famiglia fosse legata al buon esito della produzione.

Quando il baco giungeva a sviluppo completo, dopo aver mutato pelle per ben 4 volte, ormai sazio di foglia di gelso, alzava la testa e non mangiava più. Era tempo di portarlo al "bosco" di fascine preparato in granaio (a questo punto diveniva importante la penombra, la pochissima luce); qui avveniva il prodigio, il baco cominciava a filare la sua bava e a costruirsi intorno il bozzolo (la *galéta*) dentro cui sarebbe diventato crisalide e poi farfalla. Nel giro di alcuni giorni quasi tutti i bachi avevano filato e si erano chiusi in bozzolo e a questo punto terminava il lavoro domestico.

Era arrivato il tanto atteso momento di versare le *galéte* in candide lenzuola per portarle al Consorzio Agrario e ricevere la sospirata ri-

compensa. Le lenzuola bianche servivano a dimostrare che tutti i bozzoli erano sani e che non ce n'erano di guasti: se ce ne fossero stati, avrebbero inevitabilmente macchiato l'involucro.

L'esperto incaricato del Consorzio procedeva subito alla cernita per separare i bozzoli migliori, più brillanti, lucidi, puliti, bianchi o gialli secondo la varietà di razza, da quelli di qualità inferiore, più piccoli, opachi o difettosi.

Alla fine la partita di bozzoli veniva pesata e pagata secondo quotazioni fissate annualmente con decreti governativi. Per la zona dell'Alto Vicentino era la piazza di Lonigo a trasmettere il prezzo corrente da pagare. Non c'era spazio per contrattare, si doveva accettare il prezzo stabilito, prendere o lasciare, anche perché i bozzoli dovevano ancora essere disidratati in essiccatoio altrimenti dopo pochi giorni avrebbero "sfarfallato" (la farfalla buca il bozzolo ed esce all'aperto) rendendo impossibile la trattura e facendo perdere ogni valore.

Per la famiglia era comunque il momento di festeggiare: dal ricavato c'erano da detrarre il prezzo a suo tempo concordato per la *somén*sa e la quota spettante alla Parrocchia per le opere pie; c'erano poi da saldare i debiti contratti nell'anno precedente con il panettiere, il *casolìn*, il dottore, e per tante altre necessità famigliari. Alla fine non restava molto, ma era meglio che niente: era la differenza tra essere poveri e poter disporre di un po' di liquidità. E per un altro anno si sarebbe potuto contrarre qualche nuovo debito.

In Consorzio Agrario o in filanda era necessario procedere subito alla disidratazione/essiccazione dei bozzoli, per bloccare la metamorfosi della crisalide in farfalla ed avere le *galète* pronte alla filatura per lungo tempo. L'essiccatoio della Filanda *Maule* aveva l'ingresso in via Mano, vicino al Duomo, ed era gestito da Piero Meneghello, il nonno dello scrittore.

Prima dell'avvento delle filande (abbiamo già scritto prima, indicativamente la fine del XIX secolo) molte famiglie a questo punto non vendevano i bozzoli, ma passavano a produrre in proprio il filo di seta, con l'ausilio di macchine costruite in casa, le *bacinelle*, o fornelli. Ma questa è un'altra storia.

3. Le bacinelle per la trattura della seta.

C'è chi dice che guardando un pezzo di legno di gelso sia possibile scorgere nelle venature la lucentezza della seta. Bella! Ma come estrarla? È il segreto che per millenni i popoli dell'Estremo Oriente hanno custodito gelosamente: si può dire che il *cavalière* la trae a sé attraverso la foglia della pianta e se l'avvolge attorno nel bozzolo, espellendo la



L'antica bacinella per la trattura in una ricostruzione del sig. Giovanni Marangoni per il Museo dell'Arte Serica – Malo.

bava serica; si tratta poi di dipanare vari bozzoli per farne un filo lavorabile con cui ottenere infine il tessuto.

La bava che il baco espelle per costruirsi il bozzolo è costituita di un unico, sottilissimo ed ininterrotto filo lungo almeno 600/700 metri; incroci creati recentemente hanno permesso di portare il bozzolo a superare ampiamente i 1000 metri di sviluppo.

La bava è tenuta insieme da un collante, una sostanza organica emessa dal baco stesso: la sericina.

Narra la leggenda che casualmente un bozzolo cadde da un gelso nella tazza di thè dell'imperatrice cinese, seduta in giardino. Il calore dell'acqua era il semplicissimo segreto per sciogliere la sericina e poter dipanare la bava. Così è sempre stato e così continuerà ad essere: il filo di seta naturale si ricava sciogliendo in acqua calda (quasi a temperatu-

ra di ebollizione, tra i 70/80° C e fino a 90/95° C) la sericina e intrecciando le sottilissime bave di 7 o 8 bozzoli per ottenere un unico filo più consistente e formare una matassa da poter tessere.

Prima delle filande questa operazione si eseguiva in casa, in modo artigianale, secondo tradizioni millenarie e simili in tutto il mondo, con un semplice e ingegnoso attrezzo: il fornello o bacinella per la trattura. "Trattura" deriva dal latino *trahere*, cioè tirare fuori dal bozzolo, *filare la galéta*.

La bacinella per la trattura è costituita essenzialmente di tre parti: un fornello/stufa per scaldare l'acqua e portarla alla giusta temperatura; un contenitore dell'acqua, la bacinella vera e propria, solitamente in rame, in cui far sciogliere la sericina dei bozzoli che vi galleggiano; un aspo, e cioè una struttura rotante superiore in cui avvolgere in matassa il filo intrecciato dipanato dai bozzoli.

Fino all'avvento del vapore e fino all'industrializzazione, questo strumento era costruito in casa ed era azionato da due donne: una (la *scoatina*) stava alla bacinella a trarre le bave dai bozzoli con l'ausilio di una scopetta di saggina, l'altra (la *menaressa*) stava all'aspo, a *menàre* una manovella per far girare al giusto ritmo la struttura rotante superiore su cui avvolgere il filo senza spezzarlo. Era un lavoro da donne poiché la finezza e la destrezza delle dita erano fondamentali nel maneggiare i



La *scoatina* trae le bave dai bozzoli.

bozzoli, prendere le sottilissime bave, intrecciarle, formare il filo e annodarlo quando si spezzava. Le mani ruvide e nodose di un uomo non avrebbero avuto alcuna possibilità di successo in queste delicate operazioni.

Nelle filande furono applicate su scala industriale le operazioni che venivano eseguite in casa; la bacinella si è evoluta nel tempo mantenendo intatto il principio e modificando i vari componenti man mano che venivano introdotti il vapore e le caldaie per scaldare l'acqua, gli ingranaggi per far girare l'aspo e le scopette metalliche per sostituire le dita nella ricerca delle bave da intrecciare.

Questo processo di modernizzazione è durato decine d'anni e tuttora prosegue in quelle parti del mondo in cui la seta viene tratta dal bozzolo ma ancora si continuano ad utilizzare quei procedimenti che gli antichi Cinesi e i nostri avi avevano già inventato e adottato in casa.

Nel tempo sono aumentate produttività ed efficienza ma il ruolo della donna è rimasto comunque essenziale ed insostituibile nell'esercizio di funzioni eseguibili meglio con la destrezza e l'esperienza piuttosto che con la tecnologia.

4. Le filandiere.

Nell'epoca delle filande (tra fine '800 e seconda metà del '900) le donne si sono trovate a svolgere all'interno di una fabbrica, in condizioni di lavoro insopportabili per clima, orari e ritmi, pericolo di malattie ed incidenti, quelle operazioni che prima erano state svolte in casa con ben altri ritmi e produttività.

Era un lavoro da donne (frequentemente veniva utilizzata anche manodopera minorile) e infatti in qualsiasi filanda esse erano più o meno il 90% degli occupati, quasi tutte addette alle bacinelle. Per gli uomini restavano solo ruoli complementari da meccanico, magazziniere, fuochista, controllore ... o da padrone.

Le *scoatine* preparavano i bozzoli e li mettevano nel *batù*, recipiente pieno di acqua calda, per sciogliere la sericina (questa operazione era stata introdotta in filanda per evitare di perdere tempo a sostituire spesso l'acqua della bacinella), per poi passarli alle bacinelle secondo la necessità; le *filiere* lavoravano alla bacinella, sfiorando con le mani l'acqua calda a 60/70° C per otto, dieci ore al giorno, per intrecciare la bava di sette, otto bozzoli in un unico filo; le *ingropine* erano specializzate nel riannodare i fili spezzati; le *menaresse* facevano girare l'aspo al giusto ritmo; le *cape* controllavano il tutto. Si lavorava tanto, in condizioni ambientali pessime, con l'odore nauseante dei *bigàti* essiccati

(le crisalidi ormai spoglie del bozzolo svolto in filo) che impregnava i vestiti e la pelle, con il rischio continuo di incidenti e malattie e di multe che diminuivano drasticamente le paghe in caso di lavoro mal riuscito, con le *cape*, o *assistenti*, mai contente e sempre pronte a incitare, punire, intimidire e minacciare le operaie, in particolare le meno esperte.

E se un nuovo accorgimento tecnico semplificava una mansione, ecco che subito venivano aumentati i ritmi o il numero di macchinari a cui attendere, col risultato di peggiorare la situazione.

Oggi non riusciamo ad immaginare quei ritmi e quei metodi di lavoro; e le donne che hanno lavorato in filanda non ne parlano volentieri.

Le filande hanno chiuso i battenti perché in altre parti del mondo si fanno più cicli di allevamento del baco da seta in un anno ma anche perché non si possono più sfruttare le persone in quel modo che aveva davvero poco di umano e che, purtroppo, in altre nazioni meno progredite della nostra viene ancora imposto e accettato.

Le donne in filanda hanno sempre faticato eppure facevano la fila per entrarci perché la miseria era diffusa e una fonte di guadagno da portare a casa era comunque una benedizione.

Quelle che lavoravano nei campi non faticavano meno ma in compenso stavano all'aria aperta, non erano chiuse in grandi e umidi stan-



Interno del Museo dell'Arte Serica – Malo.

zoni e non avevano addosso quel fetido e inconfondibile lezzo di *bigàti* (per una ragazza in cerca di *moròso* non era certo un bel biglietto da visita). Ma in filanda si prendeva la paga, scarsa ma quasi regolare, danaro contante e tanto bastava.

5. Il Museo dell'Arte Serica di Palazzo Corielli in Malo.

In molti testi sono stati approfonditi gli aspetti scientifici dell'allevamento del baco da seta e della coltivazione del gelso (si pensi solo alle molte varietà di pianta esistenti); in molti altri sono stati studiati gli aspetti del lavoro in filanda, dal trattamento sindacale ai canti intonati per sopportare meglio la fatica del lavoro, dalle mansioni specifiche al tipo di macchine e alla loro evoluzione tecnica nel tempo.

In questo breve intervento ci interessava tracciare un quadro della "civiltà del *cavalière* e della *galéta*", toccarne gli aspetti legati agli usi di vita quotidiana dei nostri avi lontani e recenti e suscitare la curiosità del lettore. In armonia con il titolo della presente pubblicazione si è cercato di mettere in luce la realtà del bozzolo come frutto di una "coltivazione domestica", un prodotto locale ottenuto da una lavorazione stagionale in tutto e per tutto legata a questa terra e a questo ambiente in cui viviamo e ci muoviamo ogni giorno.

Per chi volesse approfondire la conoscenza specifica o avere un livello di approccio più rigoroso e scientifico, la visita al "Museo dell'Arte Serica e Laterizia" di Malo potrebbe costituire un buon punto di partenza.

Nel settembre 2004 sono stati festeggiati i 10 anni di attività di questo piccolo Museo (copre un'area di circa 250 mq), situato non a caso nell'ex - granaio del palazzo Corielli, la casa padronale annessa ad una delle cinque storiche filande del paese, ora proprietà dell'Amministrazione Comunale.

All'inizio degli anni '90 ci si rese conto che, dalla chiusura dell'ultima filanda nel 1976, quasi nulla era rimasto a testimoniare quell'epoca significativa vissuta dalla comunità. Quattro delle cinque filande erano già state demolite per fare spazio a residenze abitative, l'ultima rischiava la stessa remunerativa ma ingloriosa fine; testimonianze, attrezzi, macchinari, cimeli, erano stati dispersi, o erano finiti nelle mani di falsi antiquari senza scrupoli; e chi aveva lavorato in filanda, soprattutto le donne, non amava ricordare sofferenze e tribolazioni.

Alcuni volontari si sono messi al lavoro con lungimiranza, animati dalla volontà di valorizzare la memoria di questa significativa attività, e si sono adoperati disinteressatamente e con grande impegno per salvare e recuperare il salvabile.

Oggi il Museo è testimonianza viva di un passato recente e lontano che ha segnato il destino di tante persone. È un patrimonio di identità locale a disposizione di chiunque voglia “toccare con mano” e conoscere di più gli argomenti che qui abbiamo trattato in breve, visto lo spazio limitato e il contesto di questa pubblicazione.

Il Museo aderisce alla Rete Museale Alto Vicentino e partecipa con essa al processo di valorizzazione della memoria e delle tradizioni del territorio. E anche la presente pubblicazione è una preziosa occasione per contribuire alla conoscenza del passato perché solo conoscendo e amando le radici della nostra cultura sapremo essere cittadini aperti al mondo, in grado di amare e rispettare anche culture diverse.

Nota bibliografica.

- *Il baco filo, manuale completo dell'educatore del baco da seta*, Milano 1853.
- Luigi DAL MEDICO, *Cenni sull'industria vicentina della seta*, Vicenza 1886.
- *Il baco da seta*, Firenze 1912.
- Marcel ROLAND, *La grande lezione dei piccoli animali*, Milano 1949.
- Angelo DALL'OLMO e Renato GASPARELLA, *Vari aspetti di vita maladense: sociale, economico e demografico*, in *Malo e il suo monte. Storia e vita di due comunità*, Malo 1979.
- Nino AGOSTINETTI, *Il baco da seta nella tradizione popolare veneta*, Padova 1982.
- Mario BUSSAGLI, *La seta in Italia*, Roma 1986.
- GRUPPO DI RICERCA “LA TURRITELLA”, *Tempi e luoghi della seta e dell'argilla*, Schio 1994.
- Gianlorenzo FERRAROTTO, *In filanda*, in «Vicenza Economica», n. 4, luglio - agosto 1996, pp. 77 - 80.
- COMUNE DI MALO - ASSOCIAZIONE AMICI DEL MUSEO, *Guida al Museo della Serica e Laterizia*, Malo 1997.
- Carlo BROCCARDO con la collaborazione degli “Amici del Museo di Malo”, *La trattura serica e il lavoro in filanda*, in *Mestieri e saperi fra città e territorio*, a cura di Giovanni Luigi FONTANA e Ulderico BERNARDI, Vicenza 1999, pp. 127-141.
- Mariangela COGO, *Malo, il volto e l'anima*, Malo 1999.
- Flavio CRIPPA, *La seta della Serenissima*, Salzano 2004.