**VALORIZZAZIONE DELL’ITINERARIO STORICO CULTURALE “LE VIE DELLA TRANSUMANZA”**

**TESTO GENERALEc**

Nonostante la rimozione socio-culturale di cui soffre il mondo pastorale, sopravvivono ancora oggi, frammenti, reminiscenze e consuetudini che ci testimoniano del ruolo e del valore della TRANSUMANZA nella costruzione della cultura locale. Uno spostamento stagionale lento ed ostinato di uomini e pecore per secoli ha unito i monti al mare, il Casentino con la Maremma. Insieme agli armenti hanno viaggiato parole, piatti, prodotti, usi e tradizioni, lavoranti e attrezzi, saperi e affetti. In una parola, si è andata a definire una “civiltà”, quella della transumanza, frutto di scambi e contaminazioni tra territori. Nei pannelli che incontrerete lungo questo percorso saranno presentati alcuni brevi approfondimenti, piccoli tasselli per tentare di ricomporre il quadro di una cultura millenaria.

**MONTEMIGNAIO**

**I PERCORSI**

I percorsi della transumanza hanno conosciuto variazioni nel corso del tempo al mutare delle condizioni politiche ed amministrative. Nel periodo etrusco-romano e in parte anche medievale gli itinerari delle greggi transumanti seguivano direttrici dettate principalmente dalle caratteristiche morfologiche del territorio. Si privilegiavano, in questo senso, i percorsi tracciati parallelamente ai corsi d’acqua. Nella seconda metà del XVI secolo, per quanto riguarda la Maremma, con i nuovi statuti della Dogana dei Paschi messi a punto dal governo mediceo che prevedevano luoghi di controllo e di conta delle pecore, si ebbero sicuramente alcune variazioni rispetto agli antichi percorsi. Ad esempio, durante il viaggio di andata i pastori dell’Alto Casentino, erano obbligati ad un primo conteggio e relativo pagamento presso la Calla di Rignano sull’Arno, alla quale si aggiungeva un ulteriore pagamento per la concessione della fida una volta giunti alla Calla di Paganico. Una volta abolita la Dogana, alla fine del XVIII secolo, i percorsi si moltiplicarono per privilegiare tracciati maggiormente comodi e possibilmente fuori dai centri abitati.

**CETICA (CASTEL SAN NICCOLO’)**

**I MESTIERI STAGIONALI**

Nelle aree montane in particolare, fino alla metà del XX secolo, era molto sviluppata la pratica della migrazione stagionale. Con questo espediente si cercava di integrare lo scarso reddito familiare, insufficiente per il sostentamento di tutti i componenti della famiglia. La causa principale degli spostamenti era motivata, come suggerisce il Calendario Casentinese per l’anno 1839, da « [...] le particolari condizioni delle province, le quali per ostilità del clima o per magrezza del suolo non producano abbastanza onde alimentare i propri abitanti». Oltre i pastori transumanti, l’allontanamento dal Casentino interessava anche altre categorie lavorative quali i tagliatori, i vetturini e i carbonai, i pinottolai (dediti alla raccolta di pinoli) ed i tosini. Quest’ultimi, particolarmente numerosi nelle località di Garliano (Castel San Niccolò) e Pontenano (Talla), effettuavano prestazioni itineranti spostandosi di gregge in gregge, durante la stagione primaverile spingendosi anche in Maremma. Puoi continuare ad approfondire l’argomento presso l’”ECOMUSEO DEL CARBONAIO DI CETICA”.

**RAGGIOLO (ORTIGNANO RAGGIOLO)**

**IL PAESE DEI CORSI TRANSUMANTI**

La pastorizia transumante a Raggiolo ha origine molto antiche, legate al culto di S.Michele. In un documento del 1316 il Conte Guido Novello Guidi, signore del paese, concede in affitto ad alcuni pastori di Garliano gli erbaggi degli alpeggi di Raggiolo, per sessanta lire di fiorini piccoli, con le medesime condizioni con le quali li ha concessi precedentemente ad altri vergai. L'importanza della lana nell'economia locale è attestata dallo stemma dell'Arte della Lana di Firenze sulla facciata della chiesa, un tempo palazzo del Conte. La frequentazione della Maremma da parte dei raggiolatti è all’origine anche della progressiva presenza di immigrati còrsi, in corrispondenza del borgo casentinese. Costoro, ingaggiati nella custodia dei greggi proprio presso le pasture del grossetano, risalivano durante le fasi della monticazione. I pastori nella metà del XVI secolo avranno definitivamente la meglio nella contesa con i fabbri per l’utilizzo delle risorse boschive locali. Nellaparte alta dell’abitato, più prossima ai pascoli, lungo il Borgo di Masone c'è ancora oggi “Casa l'Vergaio”. Puoi continuare ad approfondire gli argomenti all’interno dell’”ECOMUSEO DELLA CASTAGNA E DELLA TRANSUMANZA DI RAGGIOLO”

**TALL**

**LA FIGURA DEL PASTORE**

Silenziosi, solitari, meditabondi, conoscitori dei fenomeni naturali, esperti nell’uso delle erbe a scopo curativo per lasalute delle bestie. Questi i luoghi comuni e le caratteristiche con le quali si è soliti descrivere le figure dei pastori. Le lunghe ore passate nei pascoli per sorvegliare il gregge ne plasmavano sicuramente il carattere e ne condizionavano le relazioni sociali. Custodi di saperi secolari passati di padre in figlio, possedevano anche nozioni di astronomia e meteorologia: conoscevano alcune costellazioni, sapevano orientarsi in base alla posizione del sole e della luna, facevano previsioni sul vento, sulla pioggia e sulla neve. In particolare chiamavano “gallinella” il pianeta Venere e in base alla sua posizione sulla volta celeste sapevano individuare, l’ora della notte e quelle dell’inizio della mungitura (cfr. M. Massaini, *Trasumanza*, 2005). Per passare il tempo erano soliti realizzare, grazie all’uso sapiente del coltello, anche diverse tipologie di manufatti tra cui i bastoni, attrezzi centrali per la custodia del gregge, fischi e rudimentali flauti. Alcuni di questi, realizzati con alcuni anziani del paese di Carda, possono essere visionati all’interno della “CASA NATALE DI GUIDO MONACO DI TALLA”, l'antico monaco a cui è attribuita la nascita della notazione musicale~~.~~

**CASTEL FOCOGNANO**

**LA PASTORIZIA**

Alla fine del Settecento, il granduca Pietro Leopoldo nelle sue Relazioni sul governo della Toscana afferma che: «la montagna che circonda il Casentino è tutta piena di ottime pasture ove stanno le pecore ed altri bestiami che poi vanno l’inverno in Maremma unitamente ad una parte degli abitanti». In effetti, per molti secoli, una delle più importanti fonti di sussistenza per la popolazione della vallata è stata la pastorizia che, pur in presenza di una scarsa produzione foraggera, poté svilupparsi tramite l’organizzazione del pascolo nei “sodi” (terreni incolti) e nei boschi locali e con il ricorso alla transumanza. Il tipo di allevamento praticato era brado o semibrado: le greggi di pecore pascolavano in montagna da maggio a settembre, mentre in ottobre erano in gran parte condotti a svernare in Maremma. La consistenza del patrimonio zootecnico ovino del territorio, secondo Attilio Zuccagni Orlandini, nei primi anni Trenta dell’Ottocento ammontava a 70.000 capi ovini e 4.000 caprini. Nel censimento del 1881 figurano 44.736 ovini, e 2.663 caprini. In quello del 1930 sono scesi a 54.609 ovini e 1.083 caprini (Guido Pontecorvo, *Pratomagno e Appennino Caseentinese*, 1932).

Puoi continuare ad approfondire l’argomento nel “CENTRO DI DOCUMENTAZIONE SULLA CULTURA RURALE DI CASTEL FOCOGNANO” dove sono presenti le sezioni lavori agricoli, pastorizia e transumanza, lavorazione della lana.

**BADIA SANTA TRINITA IN ALPE**

**MONACI E PASTORIZIA**

Santa Trinita in Alpe è stato il primo monastero [benedettino](https://it.wikipedia.org/wiki/Benedettini) del [Casentino](https://it.wikipedia.org/wiki/Casentino). Fondato in età ottoniana fra il [950](https://it.wikipedia.org/wiki/950) e il [961](https://it.wikipedia.org/wiki/961) da due eremiti [tedeschi](https://it.wikipedia.org/wiki/Germania), Pietro ed Eriprando, nell'[XI](https://it.wikipedia.org/wiki/XI_secolo) e [XII secolo](https://it.wikipedia.org/wiki/XII_secolo) arrivò ad avere una vasta giurisdizione. Nel [1425](https://it.wikipedia.org/wiki/1425), ormai in fase di decadenza, fu affidato ai monaci [vallombrosani](https://it.wikipedia.org/wiki/Vallombrosani) e alla fine del [XVII secolo](https://it.wikipedia.org/wiki/XVII_secolo) risultava già in rovina. Dal1968 a più riprese sono stati effettuarti alcuni restauri conservativi. Il luogo scelto per fondare la badia doveva essere inserito in un sistema viario che faceva capo all'intersezione di importanti vie di comunicazione di origine romana tra il Casentino e il Valdarno, utilizzate anche per lo spostamento delle greggi transumanti. Tra il 1000 e il 1100 l’abbazia crebbe in notorietà e in fama e ricevette numerose donazioni che aumentarono il patrimonio e i diritti del monastero tanto da portare ad un rifacimento della chiesa sopra la precedente struttura.In quel periodo la badia possedeva diversi monasteri, molini, gualchiere e ospizi per pellegrini e sicuramente anche pascoli e greggi, documentati, quest’ultimi, presso altre fondazioni religiose quali Vallombrosa (sec.XI) e Camaldoli (primi del XII sec.).

**CASETTA DI BUITE (O BUITI)**

**LE CASETTE DEI PASTORI**

Durante l’estate il Pratomagno era invaso da una moltitudine di pecore, le stesse che, per inciso, hanno permesso la conservazione nel tempo delle pratine del crinale. Da interviste ad anziani pastori del paese di Raggiolo sappiamo che agli inizi degli anni Cinquanta “…*ce n’erano più di 5000 che pascolavano sulla montagna dal Pratomagno fino in paese. Le famiglie che avevano i greggi più grossi erano i Donati e i Giovannuzzi, che ne hanno avute anche 1500. Queste erano le famiglie più antiche dei pastori; poi vennero i Caproni, i Cavallai, i Chiaroni, i Luddi, i Pieraccini, i Semplici. Ma in paese tutti avevano un po’ di pecore per uso familiare , minimo una puntarella di sei o sette. Di solito ogni pastore aveva il suo pascolo: i Donati stavano al Pian d’Imbardi e al Pian del Cipollino, i Luddi a Le Candelesi, i Giovannuzzi al Pian di Masino, Pian della Vacca, Struggineti e a le Piagge.* (Cfr. A.Nocentini, *Raggiolo: profilo linguistico di una comunità casentinese*,1998). Anche gli addetti alla sorveglianza erano obbligati a costruirsi dei ricoveri di fortuna, di cui rimangono ancora alcuni esempi nei due versanti della montagna. “*I pastori transumanti hanno per ricoveri provvisori e per fare il formaggio piccole capanne di muro a secco coperte di lastre situate subito al di sotto del crinale, sconnesse e affumicate dal fuoco, dove si riparano quando son colti dalla tempesta”* (G. Pontecorvo 1932).

**FONTE DEL DUCA**

**LA TOPONOMASTICA**

La toponomastica rappresenta da sempre un validissimo aiuto per l’interpretazione e la lettura a ritroso del paesaggio. I nomi dei luoghi sopravvivono spesso a lungo e ci parlano di passate funzioni ed attività. Questo vale anche per la transumanza. Basti pensare, a titolo esemplificativo, alle località derivate dal termine “calla”. Nel periodo romano *Calles* erano le vie usate dai pastori per gli spostamenti stagionali tra la montagna e la pianura. In seguito il termine venne ad indicare il luogo dove solitamente veniva effettuata la conta dei capi. L’operazione era eseguita da appositi ufficiali che facevano passare le pecore attraverso uno stretto passaggio obbligato. Il conteggio era effettuato servendosi di un bastone munito di corteccia sul quale veniva effettuata una tacca servendosi di un coltello (Cfr. M. Massaini, *Transumanza*, 2005). Nel Pratomagno sono presenti diverse località che ancora portano nomi collegati a questa operazione: Calle (Montemignaio); Callagnolo (Cetica, Castel San Niccolò); Calimara (Pagliericcio, Castel San Niccolò); Calleta (Castel Focognano), Calle al prato (Raggiolo).

**POGGIO MASSERECCI**

**LA MONTICAZIONE.**

*Il ritorno in montagna non sempre coincideva con il rientro a casa, i vari pastori casentinesi non potevano avere intorno a sé o nelle immediate vicinanze, grandi estensioni di pascoli per alimentare svariate decine di migliaia di pecore. Soprattutto le grandi aziende o le società fra* sortari *(pastori con pochi capi che si associavano con altri) rimaste integre anche in montagna, necessitavano di pascoli così estesi che solo il versante casentinese del Pratomagno e le alture dell’Appennino Tosco-Romagnolo potevano offrire. Pertanto i pastori, reduci dalla stagione maremmana, potevano solo fugacemente e saltuariamente abbracciare i loro cari. In queste alture (…) la vita non era troppo dissimile da quella maremmana. I ritmi giornalieri di vita pastorale erano gli stessi di quelli primaverili e che hanno preceduto la monticazione. Alzata mattutina e sempre di buon’ora, frugale colazione, mungitura, fattura del formaggio, conduzione del gregge al pascolo sino a poco prima dell’ora di pranzo in cui le pecore erano condotte al meriggio. (…) Dopo pranzo i pastori riposavano qualche ora prima di mungere per la seconda volta le pecore per poi ricondurle al pascolo sino a notte*. Durante la nottata le pecore erano sistemate in recinti di legno o di rete e sorvegliate dai fidi cani da guardia, per lo più maremmani. (M. Massaini, *Transumanza*, 2005).

**CIMA BOTTIGLIANA**

**IL VIAGGIO IN MAREMMA**

Dall'alto Casentino ai luoghi maremmani prefissati per il pascolo, ci volevano circa 10 giorni.

Seguendo un percorso ben preciso, ogni giorno potevano percorrere circa 15 Km ed al termine della giornata si fermavano presso il casolare di un contadino. Da queste persone ricevevano accoglienza, vitto, alloggio. L’ospitalità era ripagata in occasione del viaggio di ritorno con formaggio e ricotta in quanto all’andata le pecore non erano munte, infatti la maggior parte erano prossime alla figliatura.

Varcato il fiume Orcia, vigeva il detto: *or che in Maremma siam raddotti ognun per sé e Dio per tutti*. “Quando s’arrivava per prima cosa si sistemava la cappanna. Ci s’alzava che era ancora buio, i pastori mungevano le pecore, mentre il più giovane, che faceva il *bescino*, le toccava, ossia le spingeva verso la bocchetta, che era il punto più stretto del mungitoio. Poi tutti insieme si faceva il formaggio e la ricotta. Dopo ognuno aveva il suo lavoro e la sera la solita storia, c’era da mungere e poi da fare il formaggio” (Cfr. A. Nocentini, *Raggiolo: profilo linguistico di una comunità casentinese*,1998).

**CASINA TEONI**

**I PRODOTTI DEL LATTE**

In corrispondenza delle casette, durante il soggiorno estivo, si effettuava anche la lavorazione del latte ricorrendo ai grandi paioli in rame che rappresentavano il corredo fisso trasportato durante gli spostamenti con il barroccio. «Il formaggio vien fatto in piccole forme (Kg. 0,350-0,550), col caglio animale o col “fiore” [ottenuto dal carciofo selvatico], e venduto per consumo fresco o semisecco (15-45 giorni), dopo un breve periodo di salatura, in “caciaia”. Per consumo delle famiglie si fabbrica anche il “raveggiolo” che non è altro che cagliata fresca. La ricotta in piccola parte è venduta: il più vien consumato dai montanari. La “scotta”, cioè il siero dopo tolta la ricotta, è dato ai maiali, dopo averci rigovernato i piatti. Quando la produzione di pecorino fresco o semisecco non potrebbe venire assorbita, e allo scopo di avere una scorta alimentare per l’inverno, si fabbrica anche in minor misura, col caglio animale, il pecorino secco (“stagionato”) in forme più grosse (Kg. 2 circa)» (G. Pontecorvo, *Pratomagno e Appennino Casentinese*, 1932).

**CASINA DEL CONFORTO**

**LA LANA**

Oltre ai derivati del latte, un altro prodotto, della pecora un tempo ricercato, era rappresentato dalla lana. Durante la transumanza la tosatura, di solito effettuata a maggio inoltrato, si svolgeva presso la *vergheria*, la masseria dei pastori. Per questa operazione erano impiegati tosini professionisti, spesso provenienti anche dal Casentino dove esistevano paesi (Garliano, Pontenano, Montemignaio) con squadre specializzate a questo scopo. Dopo il salto nel fiume per un lavaggio approssimativo le pecore erano spogliate del loro vello attraverso forbici, la cui forma è rimasta immutata dall’antichità, e più recentemente con le macchinette a pettine.

La lana delle razze presenti in Casentino (per lo più l'appenninica), era piuttosto scadente ed era destinata all’uso familiare o ai lanifici locali. Fu notevolmente migliorata nella prima metà dell’Ottocento grazie all’introduzione di montoni merinos da cui si ottennero le cosiddette pecore “meticce” o “merine toscane” che dettero un deciso impulso al settore della trasformazione laniera.

**MONTE LORI**

**L’ALIMENTAZIONE dei PASTORI**

“Dobbiamo dire che dagli ultimi del '700, quando il granturco e la patata sono entrati nella rotazione agraria e nell'uso alimentare, la farina dolce è stata, a poco a poco, sostituita dalla farina gialla. La patata, poi, ha avuto un ruolo fondamentale nella alimentazione anche dei pastori transumanti. Nella alimentazione dei pastori transumanti non possiamo dimenticare la famosa "acqua cotta" (zuppa di cipolla con numerose varianti). Inoltre, gli addetti alla transumanza non mangiavano carne se non quando moriva accidentalmente una pecora ed in altre due occasioni particolari: l'abbacchiatura (uccisione/macellazione di un discreto numero di agnelli per la vendita), e la tosatura. Per l'abbacchiatura era festa grande: con l'interiora degli agnelli veniva cucinato un piatto squisito detto *coratella*. Un piatto veramente sublime è quello realizzato con le budella degli agnelli cotti in umido a mo' di trippa. Durante la tosatura il piatto di carne tipico era la *pezzata*: carne di pecora cotta alla brace o in padella” (M. Massaini, *Transumanza*, 2005). La colazione del pastore era caratterizzata dallo *scottino*: pane raffermo bagnato nel siero e ricotta.