

LA BACHICOLTURA

La seta ha avuto una importanza grandissima per la Brianza e per Ornago, essa è stata, economicamente, una vera fortuna per le povere famiglie contadine. La semente dei "bigatt" (cioè le uova del baco da seta) veniva prenotata ed



acquistata da commercianti distributori, alcuni dei quali si recavano ogni anno in Giappone per rifornirsene. L'allevamento era condotto prevalentemente all'interno delle stesse case contadine. A S.Giorgio o a S.Marco le uova venivano messe a schiudere sotto il materasso, per sfruttare il calore naturale del letto che, per questo scopo, era tenuto sfatto anche di giorno. Nei primi giorni di maggio cominciavano a nascere bruchi, ma non tutti contemporaneamente: bisognava separarli dalle uova ancora chiuse e rimettere queste ultime sotto il materasso. Si stendeva un foglio di carta bucherellato sopra le uova e i bachi



schiusi salivano attraverso i buchi, affamati "de la foia dei murun", le foglie di gelso che nutrivano i bachi. Poi per trenta/quaranta giorni l'intera famiglia era occupata ad alimentarli. Dovevano essere abbondantemente nutriti in continuazione con foglie fresche, non bagnate e ben tritate, tranne che durante le "dormite", che sono quattro e dividono in cinque "età" il periodo larvale del baco da seta. Le dormite erano dette: "de la prima", "de la segunda", "de la terza", "de la quarta" o "de la grossa". Nella quinta "età" i bachi diventavano voracissimi e bisognava somministrare loro la foglia sei volte al giorno. In genere, durante tutto il periodo, i "cavalee" venivano tenuti in cucina, perchè occorreva un tepore costante, sopra il "tavul" sul quale veniva disposto il "busch" cioè i rami sui quali i bruchi filavano il bozzolo. Nei locali dove si allevavano i bachi erano sempre esposte stampe popolari raffiguranti Crocefissi, Madonne e Santi, a protezione del raccolto dei "galett". Nel comasco era tradizione acquistare queste stampe alla fiera del Santo Crocefisso di Como. Del resto, tutte le operazioni necessarie all'educazione dei filugelli erano accompagnate dall'osservanza di pratiche superstiziose, mescolate ai riti cristiani: in alcuni paesi si svolgeva durante la settimana Santa una specie di Via

Crucis dei "cavalee", passando di casa in casa con la croce a benedire i bachi ed a cantare. A giugno, finalmente, se l'allevamento aveva dato esito felice, si vedevano i bozzoli e se ne ricavava spesso un buon gruzzolo di soldi: il "brigatee", il contadino bachicoltore, non era certo povero, specie alla fine dell'ottocento e nei primi decenni del novecento. Sino alla metà del 1800, anche la "trattatura" e "l'incannatura" della seta si realizzavano "presso le case dei



contadini, o in piccolissime imprese familiari, all'interno comunque dell'unità agricola". Numerose famiglie avevano due o più bacinelle da filatura, riscaldate a legna, e con quelle filavano, cioè traevano dai bozzoli galleggianti nelle caldaie un certo numero di bave per formare il filo di seta, che poi avvolgeva in bovine adatte all'orditura del tessuto, cioè lo incannavano. Erano addette a queste operazioni soprattutto le ragazze e le donne contadine, le quali per una breve stagione dell'anno contadine-operaie lavoranti a domicilio. Durante la seconda metà dell'ottocento, si passò dai modi di produzione domestici ed artigianali all'industria, dai fornelli a fuoco diretto ai fornelli a vapore, dalla casa contadina alla filanda. All'inizio le filande non erano che edifici di campagna di proprietà del padrone della terra, nei quali si lavorava solo d'estate. Con lo sviluppo della trattura e della torcitura a vapore, le filande divennero numerosissime, spesso in mano agli stessi mercanti di seta. La manodopera rimaneva però sempre quella: contadine che, per arrotondare il magro bilancio della famiglia, accettavano situazioni di lavoro pesantissime, dalle undici alle quattordici ore giornaliere, in condizioni igieniche spesso malsane e con salari bassissimi. Sulle filandaie si è detto e scritto molto. I loro canti sono stati scritti, trascritti, registrati e riproposti in vari spettacoli e le vecchie operaie di filanda sono state più volte intervistate. Sappiamo che spesso percorrevano molti chilometri per andare e tornare dalla filanda, che a volte rientravano a casa solo la domenica, che il loro lavoro era sottoposto a continui controlli. Sappiamo infine che continuavano ad essere ed a considerarsi soprattutto contadine. Non è un caso che una delle canzoni più conosciute tra i canti della filanda sia "Mama mia mi sun stufa" dove, con aspre e precise parole, la filandaia denuncia le sue condizioni di lavoro, concludendo con questi versi: "...quando poi sarò in campagna i miei colori ritorneran...".



L'allevamento del baco da seta si sviluppò velocemente nel mondo contadino anche perchè impegnava le persone in primavera, periodo in cui l'agricoltura assorbiva meno energia; nonostante la brevità del ciclo vitale il baco da seta influenzò profondamente la vita dei contadini. L'allevamento dei bachi, detti in gergo dialettale anche "cavalè" (cavalieri), quasi a sottolineare che per la loro delicatezza e per il loro prodotto "dovevano essere stimati come dei nobili cavalieri", modificò profondamente l'assetto della casa contadina. L'uomo coabitava nelle stanze usate per l'allevamento dei bachi, che richiedevano un ambiente pulito, luminoso, ventilato e riscaldato. Anticamente, presso le stesse abitazioni, si trattenevano parte dei bozzoli e si raccoglievano le uova deposte dalle farfalle. Nella seconda metà dell'ottocento sorsero invece veri e propri "istituti bacologici" allo scopo di produrre una semente selezionata con il metodo Pasteur. Fra queste istituzioni è doveroso ricordare l'impegno dell'istituto bacologico di Carcano d'Albavilla, sorto per migliorare l'allevamento del baco da seta. Verso la fine del ciclo vitale (40-45 giorni) il baco da seta s'apprestava a costruire il bozzolo e, in quell'occasione, si predisponeva, sui graticci d'allevamento e nei sottotetti, del frascame detto anche "bosco", per proteggere il bozzolo. Questi bozzoli, tolti dal frascame e puliti dalla spelaia (una bambagia esterna che veniva successivamente filata con rocca e fuso nelle case contadine) erano venduti alle filande. In queste si provvedeva al soffocamento dei bachi mediante stufatura in forni statici o girevoli. Inizialmente, per ottenere tale risultato, si praticava il soleggiamento o si usavano i forni da pane. I "filandieri", quando non erano proprietari della "galetera", acquistavano i bozzoli in magazzini o nei mercati appositi, per poi lavorarli nelle loro filande. Il mercato dei bozzoli era un punto importante d'incontro tra filandieri e bachicoltori brianzoli. Tra i più famosi si ricordano quello di S.Maria Hoè, che si svolgeva nella giornata di mercoledì sulla piazza del paese, e quello di Inverigo, presso il santuario di S.Maria della Noce, con cadenza regolare nella giornata di venerdì. Quest'ultimo accoglieva una caratteristica "borsa dei bozzoli". Ancora oggi sono visibili, nella tipica piazzetta davanti alla chiesa, i resti del mercato coperto, con tavolati e panche in pietra, riparate da suggestive tettoie. Su questi antichi ripiani venivano esposti i cesti con i bozzoli, e venditori e compratori si affollavano valutandone la qualità e il giusto prezzo.