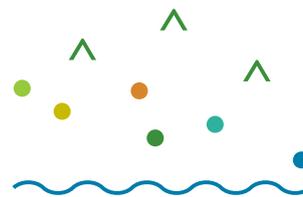


7 audioguida

I manufatti in pietra arenaria: i metati e il muretto a secco



A ciascuno il suo passo
Sentiero didattico inclusivo
I Canini di Civago

La disponibilità di pietra arenaria, portata a valle dai torrenti o estratta dalle cave, favoriva l'utilizzo di questo materiale lapideo per la costruzione di vari manufatti. Le pietre utilizzate venivano cavate principalmente nei peressi di Civago e alla base del Monte Penna.

A questa attività provvedevano abili artigiani che con poche attrezzature, scalpelli di vario diametro, alcune punte, schiantini, mazzetta e mazza, spaccavano e squadravano i blocchi di arenaria.

Nei castagneti la pietra veniva usata soprattutto per la costruzione di metati, di stalle e ricoveri e per la realizzazione di muretti a secco.

Il metato è un piccolo edificio realizzato prevalentemente in pietra, destinato alla essiccazione delle castagne. Tale denominazione è tipica dell'Appennino tosco-emiliano mentre in altre aree esso viene denominato più semplicemente seccatoio o altre denominazioni locali.

L'ambiente è suddiviso in due spazi da un graticcio orizzontale posto all'altezza di circa 2 metri da terra. Il graticcio è costituito da assicelle rimovibili in legno, installate parallelamente, con le estremità inserite all'interno di scanalature ricavate in due pareti contrapposte o appoggiate su due travi parallele. Ciascuno dei due locali, di solito, ha una propria apertura di accesso chiusa con una porta in legno. L'apertura relativa allo spazio superiore al graticcio è rappresentata da una finestra laterale che viene utilizzata per caricare le castagne man mano che vengono raccolte nel castagneto. L'apertura inferiore è di solito posta sulla facciata del metato e serve, oltre che per accendere, alimentare ed attizzare il fuoco, anche per recuperare le castagne al termine del processo di essiccazione.

Generalmente l'edificio destinato a metato veniva realizzato in un prato o in una radura del bosco, facilmente accessibile. Esso veniva utilizzato principalmente nella stagione di raccolta delle castagne (ottobre-novembre).

Fino alla metà del secolo scorso, quando la castagna era una delle fonti principali di sostentamento per le popolazioni dell'Appennino, il metato era a volte ricavato direttamente all'interno delle abitazioni o in prossimità di esse, e la parte bassa, sotto al graticcio, rappresentava in pratica il "salotto" dove, a sera, ci si ritrovava per le cosiddette "veglie", raccontando storie al tepore delle braci. A causa della presenza del fumo e del fatto che il locale inferiore del metato era relativamente basso, durante queste veglie si usava sedere su sedie molto piccole, in modo da poter beneficiare del calore restando al di sotto del livello del fumo.

La dimensione del metato era proporzionale all'estensione del bosco che si aveva a disposizione per la raccolta delle castagne. Di conseguenza i metati di proprietà di una



singola famiglia erano relativamente piccoli, mentre i metati a servizio di un'intera comunità avevano dimensioni maggiori.

Nella parte inferiore del metato si manteneva acceso un debole fuoco di legna di castagno, o di carbone di legna, (la legna deve essere necessariamente di castagno, altrimenti le castagne prenderebbero un sapore diverso o addirittura sgradevole) che si lascia bruciare, senza fiamma, per circa 30-40 giorni; nella parte superiore si pone, sul graticcio, uno strato di castagne di circa 40-80 centimetri; le castagne vengono rigirate per farle seccare in modo omogeneo: è una operazione molto delicata e laboriosa che deve essere svolta da persone esperte (un tempo veniva eseguita dai più anziani). Per togliere le castagne essiccate, prima viene tolta la brace e la cenere, poi si rimuovono le assicelle del graticcio, cosicché il prodotto può essere raccolto sul pavimento. In alternativa, si procede a spostare solamente alcune assicelle per togliere le castagne degli strati più bassi, che hanno già raggiunto il corretto grado di essiccazione; in questo caso, dopo aver ricomposto il graticcio, si fa un'altra carica e si attizza nuovamente il fuoco.

Il grado di essiccazione si può verificare attraverso un semplice metodo: si tocca periodicamente l'architrave della porta di carico (quella del piano superiore), se è umida le castagne devono ancora seccare del tutto, quando è asciutta, si può procedere con un nuovo carico.

Ad essiccazione avvenuta, le castagne vengono separate dalla buccia attraverso appositi attrezzi. Un metodo comune è anche quello di mettere le castagne in un sacco di juta che poi viene sbattuto contro un ceppo. Una volta sbucciate, le castagne vengono portate al mulino per produrre la farina, oppure vengono lasciate intere e destinate alla commercializzazione. Altri manufatti realizzati con pietra erano i muretti a secco, particolari tipi di muro costruiti con blocchi di pietra opportunamente disposti senza uso di leganti o malte di alcun genere. Il muro a secco è stato il primo esempio di manufatto umano ed è presente in tutte le culture del pianeta. La costruzione del muro comporta solitamente un approntamento della base su cui verrà costruito, anche mediante una traccia scavata, cercando di raggiungere lo strato più solido e compatto del terreno perché da esso dipende la solidità del muro stesso.

Il muro veniva realizzato localmente con pietre grezze; si ponevano le stesse in modo da farne coincidere il più possibile i contorni correggendone il profilo eventualmente con pietre più piccole e riempiendone i vuoti tra l'una e l'altra. Dalla precisione di tale composizione, un vero e proprio mosaico, dipenderà la durata e la solidità del muro stesso.

I muri venivano realizzati per terrazzare il terreno, creare spiazzi per le carbonaie, contenere le scarpate di strade e sentieri, regolare il deflusso delle acque e limitare i danni derivati dall'erosione del terreno. Il castagneto dei Canini è sicuramente un esempio di questi manufatti, ancora ottimamente conservati.

