

Negli anni 1816-1817 La grande carestia che colpì l'Europa negli anni 1816-1817

La diminuzione delle temperature e l'aumento della piovosità durante l'estate del 1816 innescarono l'ultima grande carestia che colpì l'Europa manifestandosi in tutta la sua brutalità nel corso dei 12 mesi successivi. I raccolti dell'estate 1816 furono compromessi: parte del frumento marcì nei campi, il cibo iniziò a scarseggiare. Il motivo di quell'anno così freddo è stato ricostruito dagli scienziati, che hanno individuato come responsabile l'eccezionale eruzione del vulcano Tambora, in Indonesia che aveva immesso nell'atmosfera enormi quantità di cenere vulcanica, gas e particelle sottili. La presenza di questi materiali vulcanici finì negli strati più alti dell'atmosfera, fece da schermo alla luce solare, portando ad un raffreddamento del pianeta.

LA FARINAIA DEL PALAZZO DUCALE di AULLA

(estratto da STUDI LUNIGIANESI LIV-LV – 2014-2015, rivista dell' Ass. Manfredo Giuliani)

Pochissime sono le annate in cui la Lunigiana Estense raccolga tanto pane per cacciare la fame

Dalla “Voce della verità- Gazzetta dell'Italia Centrale” del 22 luglio 1831, stampata a Modena dalla Tipografia Camerale, apprendiamo come Francesco IV, dopo la grande carestia del 1816-17 abbia disposto in tutto il Ducato la costruzione di magazzini per la conservazione di farine di frumento o di castagna da dispensare a prezzi controllati in caso di penuria di raccolti. L'iniziativa del Duca fu oggetto di polemiche da parte dei liberali: “*Sui magazzini di farina e grano stabili di S.A.R. il Duca di Modena una delle più atroci calunnie, colle quali il liberalismo tentò di oscurare il nome di S.A.R. il Duca di Modena e che purtroppo sentì in ripetere da mille parti, si è quella di accusarlo di monopolio, facendo credere che Esso raduni immense quantità di grano all'oggetto di affamare il suo paese, ed arricchirsi poi col sangue istesso dei suoi Sudditi (...) Memore S.A.R. della carestia che queste contrade negli anni 1816 e 17 (...) pensò di mettere a profitto l'abbondanza che da più anni Iddio ci concede , onde ovviare, per quanto fosse possibile, a nuove calamità di questo genere*”. Per questo il Duca “*fece a quest'uopo costruire de' grandi cassoni di pietra che distribuì nei vari Comuni delle nostre montagne, dei quali fornisce continuamente quella farina di frumento o castagne, che è necessario a mantenerli sempre*”(1). All'Aulla il magazzino per il deposito delle farine troverà collocazione nel palazzo di governo che il Duca aveva completamente ridisegnato, dopo aver acquistato e ristrutturato, unendole, le due adiacenti proprietà dei Malaspina e degli eredi dei Centurione. Fin dalla sua prima visita ad Aulla del 1818 il Duca aveva alloggiato nel palazzo dell'Abate Malaspina e ne aveva progettato l'acquisto: “*E un palazzo vasto assai ha due piani e almeno dieci stanze e una sola abbasso e più stanze sopra, ma quelle sopra non finite in rovina perfetta, ma adattabili con poco. Vi sono in casa bellissimi fondachi cantine, camere a piano terreno, magazzini, cucina, stalle, un orto e un giardinetto. Guarda al confluente di Aulella e Magra, che si fa in Aulla: qui ha l'esposizione a mezzodì e comprandolo vi si può mettere il Delegato di Governo, il Giurisdicente, le carceri, magazzini*”(2). Nel 1823 il palazzo era già di sua proprietà “*Alloggiai nell'appartamento ora accomodato, ripulito, mobiliato e*

che è recentissimo ad ha una bella vista del confluente dell’Aulella colla Magra e per la vallata di Magra viene l’aria di mare e gli imbrazzi di mare, sebbene il mare non si veda , ma le montagne e i fiumi fanno un bell’aspetto” (3).

1- Cfr. La Voce della Verità. Gazzetta dell'Italia centrale, Modena, Tipografia camerale, 1831. Gli effetti della carestia si fecero sentire anche in Lunigiana: la coltivazione della patata ne attenuò i danni, come ricorda Nicola Michelotti a proposito della frazione di Montelungo dove la coltura fu introdotta da Stefano Zucchi Castellini: “*elogiato per aver introdotto questo prodotto che in questo anno calamitoso (1817) ha salvato la vita alla metà della popolazione*”. Cfr. N.Michelotti, *Nuovi generi alimentari nell’alta Lunigiana conseguenti alla conoscenza dell’America, in Studi Lunigianesi*, voll. LX- XLI, Villafranca 2012.

2- Cfr. Francesco IV d’Austria d’Este, *Giornale dei Viaggi, I*, ed. Antiche Porte, Felina (RE), 2005, p. 27

3- Francesco IV d’Austria d’Este, *Giornale dei Viaggi, III*, ed. Antiche Porte, Felina (RE), 2007, p. 123

Sarà il conte Nicolò Bayard de Volo ad occuparsi della costruzione della farinaia e dell’annuale provvista di farina di castagna, con la meticolosità, quasi pignoleria, che gli era propria e la cui corrispondenza in proposito è conservata negli Archivi di Stato di Massa e Modena (4). Mentre nei territori della pianura modenese i depositi di derrate verranno utilizzati per lo stoccaggio del grano e delle farine di frumento, nei comuni montani e particolarmente in Lunigiana verranno costruiti cassoni per la conservazione della farina di castagna, la principale fonte di sostentamento della popolazione, non solo nei periodi di siccità (5) . Sull’economia dei territori modenesi di Lunigiana e sul suo Duca, nel 1819 l’arciprete pontremolese Carlo Bologna scriveva in termini certamente non lusinghieri, anche se chiaramente di parte : “ *La Lunigiana granducale (...) non ha in verun conto e sotto niun aspetto bisogno della Lunigiana. Oppressi quegli sciaguratissimi paesi da otto o dieci secoli di anarchia feudale, sono poi in ultimo stati ridotti pressoché al niente dal Governo Italico e dal Duca di Modena, i quali per somma infamia han voluto far gravitare sopra le balze e i dirupi della Lunigiana , gli stessi carichi sotto cui gemevano le vaste doviziose pianure lombarde . Senza capitale, senza lussi, senza risorse di verun genere, con un territorio sterilissimo, questo pezzo di paese cui fa tanto fracasso il borioso governo di Modena non può che destar disprezzo e pietà. Pochissime sono le annate in cui la Lunigiana Estense raccolga tanto pane per cacciare la fame. Tutte quante le speranze de quei disgraziatissimi abitanti si sostanziano pressoché e quasi esclusivamente nel vino , di cui a uso dire raccolgono annualmente un’assai discreta quantità, per l’ordinario eccedente il loro consumo ” (6).*

4- I fondi archivistici consultati sono: Archivio di Stato di Massa (A.S.MS) , Governo della Lunigiana Estense (1816-1846), b. 136 - Archivio di Stato di Modena (A.S.MO) , Archivio Austro Estense, Affari generali, Segreteria di Gabinetto, Delegato della Lunigiana, filza n. 308. Francesco IV apprezza l’attività del conte De Volo, un delegato fidato del quale annota: “ *Parlai la sera col Conte Volo, del quale sono contento, è di buone maniere, attento, zelante,*

molto ben pensante, tiene anche fermo nelle cose essenziali, ma senza urtare, ha fatto buoni regolamenti per l'intera amministrazione delle comuni e dei boschi, ma è un poco amante di amplificare gli affari di bureau (ufficio), scritte più del bisogno, ma tiene buon ordine e buon padre di famiglia. Teme un poco il cavalcare quindi gira poco.” Cfr. Francesco IV d'Austria d'Este, *Giornale dei Viaggi, III*, ed. Antiche Porte, Felina (RE) 2007, pp. 124

5- Per l'importanza del consumo di farina di castagna e delle abitudini alimentari della Lunigiana si veda lo studio esaustivo di G.Cavalli, *Note e appunti per una storia delle abitudini alimentari in Lunigiana* – Quaderni dell'Associazione Manfredo Giuliani per le ricerche storiche ed etnografiche della Lunigiana n.10-, La Spezia, 2014. G.Cavalli, *La castagna. Raccolta, lavorazione e uso nella tradizione e nel folklore lunigianesi*, in : Studi Lunigianesi, vol. XII-XIII, Pontremoli, 1983.

6- cfr. N. Michelotti, *Lo stato della Lunigiana in una relazione ottocentesca*, in Cronaca e Storia di Val di Magra, anno XXVIII-XXIX (1999-2000), Aulla 2000, pp. 124-125.

La risorsa economica dei territori modenesi di Lunigiana, di Aulla in particolare, si basava soprattutto sul transito e commercio delle merci (7). Se all'Aulla la produzione agricola era minima, nei territori di Licciana, Mulazzo, Tresana e Treschietto, ex feudi imperiali passati dopo il Congresso di Vienna del 1815 sotto il dominio estense di Francesco IV, i vasti castagneti davano farine abbondanti e saranno proprio Treschietto e Tresana le località dove il De Volo procurerà l'approvvigionamento per la farinaia costruita nel deposito aullese. Che in Aulla le risorse economiche non fossero particolarmente floride lo annoterà lo stesso Francesco IV nel diario del cinque agosto 1823, in occasione della visita nei suoi territori lunigianesi : “ *E' paese fertile, ma povero perché ha possessi molto suddivisi e prodotti di dubbia riuscita, come le ulive, vino e castagne; nasce grano ma non abbastanza per il consumo. I dazi forti dei Paesi circonvicini, impediscono l'uscita dei prodotti. V'è abbondanza di legno, bestiame grosso poco, piuttosto pecore sui monti. In certe stagioni gli abitanti emigrano per andar a lavorare più nel Mantovano e nel Veronese alle foglie dei gelsi e alle risaje, che non nelle Maremme toscane. (...) Aulla è un misero paesotto che ora s'abbellisce un poco, ha casette piccole, spesso di due o tre padroni ognuna*”(8). Il riferimento al paesotto *che ora s'abbellisce un poco* probabilmente è dovuto non solo ai rilevanti interventi sul nuovo palazzo ducale, che si ristrutturava adeguando e unendo in un unico corpo i palazzi Malaspina e Centurione, ma anche all'apertura, nel 1834, di una nuova porta sul lato meridionale (attuale via XX settembre) alla quale venne dato il nome del conte De Volo. Con l'apertura di questa terza porta, come annota Giulivo Ricci “ *il De Volo dava inizio ad un importante processo: un piccolo borgo, rimasto per secoli sostanzialmente chiuso da mura, tendeva ad aprirsi verso l'esterno*”(9). E' in questi anni che il duca Francesco, così come aveva fatto per tutti i suoi territori del modenese, dispone che venga realizzato un magazzino di derrate alimentari a disposizione di tutte le comunità della Lunigiana estense e se nel modenese, come si è visto, si accumuleranno granaglie, ad Aulla sarà custodita come riserva per gli anni di crisi quella farina di castagne, principale

prodotto alimentare del territorio, che già Giovanni Antonio da Faye a metà quattrocento aveva indicato come “*più che y due terzi del pane de Lunixana*” (10).

7- cfr. R. Boggi, *Aulla: emporio della media Val di Magra (le alterne fortune mercantili di Aulla: un'ipotesi di lavoro)*, in *Cronaca e Storia di Val di Magra*, anni XXXIX-XL (2011-2012), La Spezia 2013 , pp.29-44

8- Cfr. Francesco IV d'Austria d'Este, *Giornale dei Viaggi, III*, ed. Antiche Porte, Felina (RE) 2007, pp. 124-125

9- G.RICCI, *Aulla e il suo territorio attraverso i secoli- IV- Il Risorgimento*, Aulla 1992, pag.24. Sugli importanti interventi sul palazzo ducale è in corso uno studio puntuale di Antonella Gerini , che desidero ringraziare per la segnalazione dell'intervento di costruzione della farinaia.

10- Cfr.“ *Giovanni Antonio da Faye. Uno scrittore lunigianese del “400”*, Associazione Manfredo Giuliani per le ricerche storiche ed etnografiche della Lunigiana, Pontremoli 1971.

Le raccomando e do' qui l'ordine positivo di far fare dei cassoni per conservare la farina di castagne

E' il nove settembre del 1823: Francesco IV è in vacanza nella sua residenza della villa Lattaio ed ha ricevuto la lettera che il 28 agosto gli ha inviato il conte De Volo da Aulla ricordandogli come “*questi Provinciali si rinnovano sovente alla memoria con trasporto di giubilo il momento fortunato in cui ebbero la sorte di ammirare d'avvicino l'amabile, e generoso suo Sovrano. Le benedizioni , che partono da questi riconoscenti sono infiniti come infiniti sono i voti , che inalzano al Cielo perché possa anche V.A.R. trovarsi sempre contento di loro (...) Non mi è possibile di non esternarle il piacere, che risente il mio cuore nell'udire lo strepito che fanno i Pontremolesi nel lodare la bontà, l'affabilità, e la somma generosità di V.A.R. Essi nel di lei passaggio hanno avuto motivo di rimanere incantati, e convinti della felicità che V.A.R fa godere ai suoi sudditi ”* (11). L'accento ai Pontremolesi pare quasi voler rispondere alle pesanti critiche dell'arciprete Carlo Bologna sopra ricordate. Francesco IV risponde al De Volo: “ *il mio soggiorno in Lunigiana fu breve, ma pure ho veduto e osservato molto, ed ho avuto occasione d'esser ben soddisfatto del di lei zelo e attività. Le raccomando, e do' qui l'ordine positivo di far fare dei cassoni per conservare le farine di Castagne, e cio' nei locali a piano terreno del palazzo di Aulla che non sieno umidi, e mi renda conto del suo operato in questo, facendo a suo debito tempo anche la relativa provvista delle Castagne secche, se ve ne sarà abbondanza quest'anno come parrebbe*”(12). E' interessante rilevare come il Duca abbia ben presente non solo come si debbano ben conservare all'asciutto le farine, ma anche come sia opportuno fare buona provvista di castagne secche nei periodi di abbondanza. Il De Volo si mette subito al lavoro e compie dapprima un' indagine di mercato nelle piazze lunigianesi, con attenzione alla qualità delle forniture: “*Profittando del tempo d'allora il più adatto di tutto l'anno per l'acquisto di tale genere presi subito ad informarmi dei prezzi relativi correnti non solo nella Provincia, ben anco nelle Piazze dei limitrofi Esteri Stati . Siccome però ebbi motivo di persuadermi che la farina della surriferita natura destinata per il commercio non è della migliore qualità, così reputai ottimo consiglio quello di divenire invece alla compera delle castagne le più scelte fra quelle reperibili, ben secche, e monde, e di farle successivamente mettere*

in farina a buon Molino, con fine macinatura”. L’acquisto delle castagne e la cura nella macinatura non bastano, occorre dar conto della ottimale conservazione della farina e dopo aver provveduto ad affidare la macinatura “*a proba, intelligente e fidata Persona*”, il conte scrive : “ *Mi sono occupato di far costruire cassoni necessari per custodire la farina non essendomi stato possibile ad onta della maggior indagine di rinvenire per ciò delle Botti, soltanto ho potuto trovare a stento un Cassone bello, e fatto che ho acquistato pel conto del semplice legname non calcolata la fattura*”(13)

11- A.S.MS : Governo della Lunigiana Estense (1816-1846), b. 136

12- A.S.MS, cit.

13-A.S.MS, cit.

I cassoni di legno, ancora utilizzati dalla popolazione locale fino al recente dopoguerra, sembrano così la soluzione più idonea immediata e quello già pronto acquistato servirà da modello per la costruzione di altri cinque, realizzati con legname di quercia e castagno stagionato “*capaci a contenere sino alle cento secchie, corrispondenti a pesi 200 di farina per ciascheduno. Sono essi tutti di legname di quercia e castagno bene stagionato e senza accidenti, e fatto ad incastro per l’oggetto di poterli con facilità mandare in fascio e trasportarli occorrendo da uno in altro luogo*” (14). Per la custodia delle farine, che il Duca si era premurato di ordinare in luogo asciutto, vengono scelti i due migliori magazzini del palazzo, situati nella parte acquistata dai Centurione e per i quali De Volo ha “*fatto costruire delle serraglie*”. Il conte Volo, come nella tradizione locale, si preoccupa dell’ottimale conservazione delle farine che “*sono state incassate con regola d’arte, e compresse al maggior segno per procurare in tal modo la più lunga loro durata. Sento pure non ostante esservi opinione che a fronte di siffatta precauzione non potranno le medesime conservarsi più oltre di due anni (...) le secchie di farina fatte incassare ammontano nella totalità al numero di 606 che la spesa di acquisto delle castagne, loro macinatura e trasporto all’Aulla compreso il facchinaggio e nollegio sachi ascende di it.ne l. 1625 che la compra del cassone usato e la fattura dei cinque nuovi compreso il legname e ferramenti dei medesimi importa la somma di l. 334, 60 che la serraglia in fine fatta eseguire al Magazzino danno una spesa di l. 16, le quali cose tutte in complesso importano la somma di italiane l. 1996:20.*” La comunicazione a Francesco IV si chiude, come è costume del De Volo, sottolineando non solo i sentimenti di gratitudine della popolazione, ma anche le reazioni che tale provvedimento ha suscitato presso gli altri governi di Lunigiana: “*Io non posso esprimerle i sentimenti di gratitudine e riconoscenza dimostrate colla più viva gioja da questi abitanti per l’Augusta Persona di V.A.R. in vedere l’interessamento col quale si pensa di provvedere ai loro nelle annate di penuria. Gli stessi vicini Esteri Stati hanno ancora essi ammirato, e lodata l’analogia Sua Sovrana Beneficenza*” (15).

I fornitori di farine, la gestione del magazzino, i nuovi cassoni di pietra

Come aveva anticipato al Duca, il conte De Volo all'acquisto della farina nei vari mercati lunigianesi preferirà quello delle castagne secche da far macinare a mugnaio fidato: Angelo Spadoni di Barbarasco si occuperà dell'acquisto delle castagne, della molitura presso il molino di Pietro Ghironi di Bagnone e poi della consegna ad Aulla, come si legge, un esempio tra le tante, in una nota del 28 gennaio 1825, a firma del trasportatore Lorenzo Guidi, che attesta la pesata della farina spedita in Aulla *“d'ordine del Sign. Angelo Spadoni di Barbarasco dal mugnaio Pietro Ghironi di Bagnone”*. Vengono fatte otto pesate per complessivi pesi 2.400, di cui 33 per tara di 8 sacchi e funicella, così per 2367 pesi netti di farina *“ a conto di secchie 64 di castagne”* (16).

14-A.S.MS, cit.

15-A.S.MS, cit.

16-A.S.MS, cit.

Nel gennaio 1827 il conte, preoccupato della buona conservazione della farina, della necessità di rinnovarla e di dare corso alle richieste della popolazione che lamenta la scarsità del raccolto dell'autunno 1826, scrive al Duca *“ Corre ormai il terzo anno dacchè venne qui eseguita, d'ordine di V.A.R. una rimessa di farina dolce della migliore qualità nel quantitativo di secchie n. 606. Mercè la diligenza con cui furono bene incassate e la buona custodia in asciutto e fresco locale trovansi fino al giorno d'oggi sufficientemente conservate. Pure sono d'avviso che senza un notevole deterioramento si potrebbe azzardare di tenerle più a lungo. Per questo motivo adunque , e per la circostanza ancora delle molteplici continue richieste che ne vengono avanzate dalla Popolazione attesa una certa tal quale scarsezza di simil genere , occasionata dalla limitata ultima raccolta delle castagne, riconosco il momento e dirò quasi la necessità di procedere all'estrazione. “(17)* Nel frattempo si è già commissionata la sostituzione dei cassoni in legno con una farinaia in pietra, ma lo zelo del nostro De Volo lo porta, nella stessa citata lettera, a sottoporre al Duca , senza successo, la possibilità di impiegare l'ardesia in luogo della pietra locale:” *sottopongo di aver sospeso la formazione dei commissioni (sic!) nuovi cassoni di sasso o macigno, dal momento in cui è venuto a mia cognizione che con minor spesa e con eguale risultato si possono più facilmente fare costruire con delle Lavagne incastrate in colonne quadrate di pietra siccome sogliono praticare in alcuni de'limitrofi Paesi Toscani ove custodire le farine. Dissi con minore spesa non già perché si debbano comprare i sassi o macigni , ma bensì perché la loro lavorazione a scalpello , ed il loro successivo trasporto da luoghi scoscesi ove trovansi a quello del lavoro ne fanno ascendere l'imputare a maggior somma di quella che richiedesi per l'acquisto delle lavagne e loro trasporto. Non vi ha dubbio poi che le lavagne egualmente che i sassi conservano bene la farina per esser le medesime levigate a perfezione e impenetrabili all'umidità”(18).* Apprendiamo così, indirettamente, che per la conservazione delle farine in Lunigiana si utilizzavano cassoni di legno, cassoni realizzati con montanti in pietra e lastre ad incastro d'ardesia, oltre ai più arcaici tronchi scavati di castagno, alcuni esemplari dei quali sono conservati nel Museo

Etnografico della Lunigiana, mentre la grande farinaia in pietra di Aulla sembra essere stata un caso isolato.

17-A.S.MS, cit.

18-A.S.MS, cit.

Nell'agosto 1827 il Duca autorizza l'estrazione delle farine ed evidentemente non approva l'impiego della pietra di Lavagna, se il Conte scrive d'aver ordinato le pietre, non senza aver prima relazionato sulla cessione della farina agli abitanti più bisognosi con dilazione del pagamento e aver fatto cenno a qualche danno causato dai topi, motivo forse che ha consigliato l'abbandono dei cassoni di legno : “ *Conformemente all'abilitazione accordata da V.A.R. nel febbraio ultimo scorso ho fatto esitare la metà delle farine dolci esistenti in questo magazzino per lo stesso prezzo per quale furono dette rimesse . Scendendo anzi nel particolare le viste benefiche che determinarono già la R.A.V. a formare un simile deposito ho fatto puramente estendere tali farine ai soli bisognosi della Provincia a fronte d'idonea sicurtà con un respiro di alcuni mesi di tempo all'analogo pagamento , in modo però di risquotere tutte le somme entro il prossimo mese di ottobre al più tardi. Per quanto per le ripettute farine siansi benissimo conservate seppure si prescinda qualche picciol danno occasionatole dai sorci che hanno potuto internarsi in alcuni cassoni, sarei ciò non pertanto di umile sentimento di esitare anche l'altra metà ad effetto così di mettere in libertà i magazzini che sono i soli adattati per farvi costruire i cassoni di macigno, ove poter in seguito con sicurezza custodire un tal genere sino precisamente alle annate di vera penuria.*” (19). Ogni volta che vengono compiute operazioni di acquisto di castagne secche, immissione e cessione di farine, il conte De Volo chiede l'autorizzazione di Francesco IV con relazioni dettagliate, come quella inviata il 20 dicembre 1827 nella quale, prima di effettuare acquisti, analizza il costo di mercato delle castagne e chiede l'autorizzazione a procedere: “*Sta in fatto che nella massima parte dei Paesi della Lunigiana Toscana e in molti ancora della Estense che trovansi ubicati nei luoghi più aspri e montani vi fù nell'andante anno un abbondante raccolta di castagne ma siccome all'abbondanza della montagna non corrispose punto la bassa vallata ove piuttosto si penuriò di tal genere così compensando il poco con il tanto l'annata è riuscita discreta e non piena. E' in conseguenza anzi del sin qui detto che il prezzo delle castagne secche di buona qualità non è ora minore di Franchi 2 e cent. 28 per ciascheduna secchia , quando negli anni di vera abbondanza non*

si pagano dette più di Franchi 1 e cent. 68. Il costo della farina dipende, oltre all'andamento del raccolto di castagne, anche da quelli degli altri prodotti : ” Ho realizzato pure il valore della farina dolce qui incassate tre anni sono ed estradate nello scorso anno, ma non ho potuto rimetterne di bel nuovo stante l'alto prezzo a cui sonovi sempre mantenute le castagne attesa le tenuità delle raccolte delle granaglie, e in ispece del grano turco. Non ostante però a tutto questo pare che non vi sia a temere di penuria in grazia dell'abbondanza di generi d'ogni sorte che questi speculatori sonsi procurati a Livorno. In ordine ancora di siffatta farina mi riservo di umiliarle in seguito ufficiale rapporto ” (20).

Dal porto di Livorno, terra del granducato di Toscana, arrivano in abbondanza merci che non fanno temere “penurie” alimentari per le popolazioni della Lunigiana modenese.

19- A.S.MS, cit.

20- Archivio di Stato di Modena (A.S.MO) , Archivio Austro Estense, Affari generali, Segreteria di Gabinetto, Delegato della Lunigiana, filza n. 308. Per la lenta diffusione della coltivazione del “ grano turco”(mais) in Lunigiana si veda G.Cavalli, op. cit. pp.30-31.

Undici mesi di lavoro per la costruzione della farinaia

Il dettagliato schema di rendiconto delle spese effettuate per la costruzione della farinaia ci dà informazioni importanti sulle modalità e tempi di lavorazione, di trasporto del materiale, sulle competenze delle maestranze necessarie all'estrazione, lavorazione e assemblaggio delle pietre. Lo stacco in cava delle pietre richiede undici mesi e viene effettuato in due lotti conclusi, l'uno il 7 maggio 1827 e l'altro il primo aprile 1828 : le cave utilizzate sono quelle di Collegnago di Fivizzano (21). La prima consegna è relativa a 152 lastroni per il paramento esterno, i coperchi e i divisori interni, mentre la seconda è di 8 lastroni di maggior dimensioni utilizzati per il sostegno dei coperchi. Vi lavorano “*gli scarpellini Pietro Guidulli (cappo maestro scarpellino), Giacinto Alberti, Erminio Bettini, Francesco Alberti tutti di Colignago*” e la spesa complessiva sarà di L. 382,24 per l'estrazione delle pietre, L. 324,94 per il loro trasporto e L.209,05 per l'allestimento all'interno del palazzo. Una delle difficoltà maggiori è quella del trasporto dalla cava ad Aulla, che incide notevolmente anche sul costo complessivo, come del resto aveva anticipato il De Volo nella già citata lettera del 29 gennaio 1827 , suggerendo al Duca l'ipotesi di ricorrere all'utilizzo più economico di pietra di Lavagna (22). Il trasporto, infatti, deve essere effettuato con diversi mezzi: muli per le lastre più piccole, che possono essere caricate direttamente a soma, e buoi per il traino, evidentemente su slitte o carri, dei manufatti di più grandi dimensione. I 152 lastroni vengono trasportati da “ *Colignago all'Aulla di miglia 11 di montagna per vettura di muli al n(umero) 76 carichi del peso di libbre 450 ciascheduno al prezzo di L.292.60*”, mentre gli “ *8 lastroni stragrandi di macigno presi a Colignago e condotti all'Aulla per vettura di bovi due per ciaschedun lastrone per il pato convenuto di 32.34*” (23).

21- A.S.MS,cit.“*Prospetto delle spese sostenute dalla Regia Delegazione di Governo della Lunigiana Estense per la costruzione in macigno d’una farinaia della capacità di settecento circa secchie di farina di castagna*”. Per le cave di Collegnago si veda : G.Di Battistini- C. Rapetti, *Arenaria, pietra ornamentale e da costruzione nella Lunigiana*, Parma 2008.

22-A.S.MO,cit.

23- vedi nota 21

Portate ad Aulla le pietre, occorre assemblarle e le maestranze necessarie all’opera sono scalpellini e muratori: da Collegnago scendono gli stessi scalpellini che hanno lavorato in cava: Pietro Guidulli per una giornata di lavoro, Giacinto Alberti per 6 giornate ed Erminio Bettini e Francesco Alberti per 26 giornate ciascuno (24).Muratore e manovali lavorano assieme agli scalpellini: Antonio Vighezzi, muratore e Luigi Peruci manovale sono impiegati per 18 giornate (poi andranno a lavorare al castello di Fosdinovo) con l’aiuto di altri due manovali Francesco Giudiceli, per 3 giornate e Antonio Burini per 6 giornate. Alla fine dei lavori di assemblaggio che dureranno quasi un mese, il costo finale della farinaia sarà di L. 916:23. Così il conte De Volo, conclusi i lavori nel maggio 1828, potrà scrivere al Duca “*Compiutasi finalmente in uno dei magazzini di questo vecchio Palazzo di provenienza Centurioni la costruzione in macigno di una farinaia divisa in due parti della capacità di 700 secchie di farina dolce, mi è grato il poterne porgere avviso a V.A.R. a dovuto sfogo dei suoi sovrani comandi abbassatimi col venerato chirografo del 6 febr.o 1827*”(25). In quello stesso anno, l’otto dicembre De Volo fa valutare il quantitativo della farina in deposito nei vecchi cassoni, ne autorizza la vendita a lire 2 e centesimi 67 la secchia , allo stesso prezzo pagato al momento dell’ acquisto e per tale operazione si affida a “ *allo Scrittore di questo ufizio Antonio Gagliardi come quello che poteva attendere a ciò meglio di ogni altro mio Impiegato per la natura della di lui occupazione. Prestossi egli infatti con tutta la diligenza ed esattezza possibile al disimpegno delle analoghe incombenze e procedette quindi non solo alla vendita delle farine medesime, ma ben anche alla riscossione del loro prezzo*”. Nell’operazione vi è stato uno scarto di farina, perché “ *una piccola porzione di questa e precisamente quella che trovavasi a contatto del coperchio di ciascuno dei cassoni non avesse tanto patito forse per l’impressione dell’aria da non esser stata servibile ad alcun uso*” (26). Così, invece delle 1625,60 lire della spesa fatta per incamerare la farina il De Volo con la sua tipica pignoleria informa il Duca che ha potuto realizzare soltanto L. 1603,34 e che tiene a disposizione la somma per riempire i nuovi cassoni di pietra di fresca farina del nuovo raccolto.(27).

RICCARDO BOGGI

24- Giacinto Alberti è il capomastro scalpellino che sottoscrive con il segno di croce la quietanza per il lavoro svolto: “ *Aulla 14 aprile 1828. Il sudetto Giacinto Alberti di Culignano di Fivizzano Cappo Maestro Scarpellino qui sotto segnato con croce per essersi dichiarato in letterato confesso di aver ricevuto da Sua Ecelenza De Vollo lire Italiane Trecentoottantasette e queste per la formazione di tutti i lastroni di pietra serena che ocorsero per formare il farinaggio esistente nel Reale Palazzo di Aulla. Con + dello stesso in leterato.*”

25-A.S.MO, cit.

26-A.S.MS, cit

27- Ringrazio Germano Cavalli per questa annotazione sulle misure in uso ad Aulla: “ *Ad Aulla l’unità di peso era il **Rubbo**, pari a kg 8,259, ma era in uso anche il **Sacco**, pari a tre **Secchie**, corrispondenti a litri 72,55. La **Secchia** era una misura di capacità e corrispondeva a litri 24,18 e poteva essere usata anche come unità di peso (20,25 kg), con variabilità dipendente ovviamente dal peso specifico dei generi che si pesavano*”. Tenendo presente la variabilità sopra espressa, possiamo ipotizzare che la farinaia di Aulla, capace di circa 700 secchie di farina, calcolando un peso medio di 20 kg a secchia, potesse accogliere circa 140 quintali di farina, da distribuirsi a prezzi calmierati in anni di penuria di raccolto. Per le dimensioni della farinaia possiamo fare riferimento soltanto alle misure, espresse in palmi (m. 0,2066) dei 160 componenti di pietra serena : “ *130 lastroni di macigno di palmi 8 e oncie 5 di lunghezza, palmi 2 e oncie 0,8 di larghezza e detti 5 di grossezza per il convenuto prezzo di L.260 ; 22 lastre di macigno d’una grossezza maggiore di un terzo dei qui sopra descritti impiegati nella divisione interna della farinaia per il convenuto prezzo di L.66; n. 8 lastroni di macigno di palmi 8 di lunghezza 1 e1/2 di larghezza e 8 oncie di grossezza con li quali si sostengono i lastroni del coperchio della farinaia per il convenuto prezzo di L. 36,24.*” . Cfr. G.Cavalli, *Le antiche misure in uso il Lunigiana prima dell’introduzione del sistema metrico decimale*, in Studi Lunigianesi, vol. III, Pontremoli 1973, pp. 99-146.