

## *La gita di ottobre: VISITA AL MUSEO*



Lunedì 15 ottobre un gruppo di anziani della Residenza Botteselle, accompagnati dalle educatrici Serena e Francesca sono stati al Museo del Baco da seta. L'età dei partecipanti era molto varia dai 71 ai 101 anni e l'attenzione data a Serenella, guida del museo, è stata davvero strabiliante. Ecco alcuni dei temi e dei ricordi che sono stati raccontati dagli anziani in alcuni pomeriggi, e durante la visita al museo:

❖ **L'ALLEVAMENTO DOMESTICO DEI BACHI DA SETA** dove Le famiglie contadine andavano a comperare i CAVALIER (le larve dei bachi) da chi ne aveva l'allevamento o negli Istituti bacologici.

*“Si acquistavano i semi dei bachi, ad **ONCIE** (un'oncia = 30 g = 50'000 uova = produzione di 70 - 80 kg di bozzoli): chi ne comprava più di una, chi 1/4, chi metà... ognuno in base allo spazio che poteva dedicarci a casa.*

*Erano brutti: piccoli come una formica, neri e pelosetti!”*

Nelle case i bachi venivano sistemati nei locali in cui viveva la famiglia stessa, la cucina e le stanze vicine, il granaio e a volte anche nelle camere. La schiusa delle uova avveniva nella seconda metà del mese di aprile ed era favorita tenendo le uova al caldo, per cui all'inizio occupavano la cucina.

Da quel momento iniziava il lavoro che diveniva sempre più impegnativo: il tutto durava una quarantina di giorni, periodo durante il quale le esigenze dei bachi cambiavano ad **OGNI DORMISTA** (in corrispondenza delle diverse età larvali, a cui corrispondono 5 cambi di muta e 4 momenti di riposo).

Erano soprattutto le donne ed i bambini ad occuparsi dei "bigàt", erano loro che andavano a raccogliere il cibo: **LE FOGLIE DE MORER**: “*ne servivano grandissime quantità. Nelle prime settimane le foglie del gelso dovevano essere tagliate, con il TAJÀFOIÀ sottilissime, mam mano che crescevano, diventava meno necessario tagliare le foglie.*

*Nell'ultima età i bachi mangiavano tantissimo: anche cinque o sei volte al giorno... li si sentiva sempre masticare e anche di notte ci si alzava per nutrirli!”*

❖ **IL PERIODO DEI "GARDÌZ" in cucina** nel quale le giovani larve venivano depositate sui graticci o "gardìz", piani rettangolari delle dimensioni di due metri per uno di canne affiancate l'una all'altra ed intrecciate con spago. I graticci erano costruiti in modo tale da poter essere sovrapposti uno all'altro per sfruttare meglio lo spazio.

*“L’odore dei bachi è molto forte e sgradevole: tenendoli in casa tutta le stanze, e anche noi che ci vivevamo... puzzavano!”*

❖ **IL PERIODO DEI "GRISOLÓN" IN SOFFITTA** e con l’arrivo della bella stagione i graticci con i bachi venivano spostati *nel BIAVER*, granaio: zona più calda e areata

I graticci venivano sostituiti dai **GRISOLÓN**: sopra un grande venivano appoggiate delle fascine, spesso ottenute con i rami potati dalle viti, e su di esse venivano adagiati i bachi che avevano già effettuato l'ultima muta.

I bachi smettevano di cibarsi e iniziavano a **TIRAR LA TESTA**: questo era il segnale che il baco stava per fare il bozzolo.

Sopra ai grisiolón veniva realizzata una sorta di **TENDA**, costituita da rami spogli disposti in forma piramidale. I bachi salivano su queste strutture e nel giro di qualche giorno si avvolgevano all’interno della loro stessa bava, formando la **GAÉTA**, il bozzolo.

*“Le gaète bisognava raccoglierle al momento giusto: prima che la larva bucase il bozzolo: altrimenti non si sarebbe potuta vendere.*

*Prima di venderle, le si SPELAVA dell’involucro esterno, utilizzando **LO SPEO**: una volta puliti, si potevano notare i **DOPPIONI** e selezionarli come scarto”*

❖ **LA RACCOLTA** dove i bozzoli venivano tolti ad uno ad uno dai ramoscelli e se ne faceva una prima cernita: quelli perfetti venivano venduti, i difettati, **LE FALOPE**, si filavano in casa, per uso personale.

**I RICORDI fanno parte dei nostri anziani e della loro voglia di raccontare.**