

Il baco da seta, un allevamento perduto di Gottardo Mitri

Da 4000 anni il baco da seta (*Bombix mori o sericaria mori*), oggi scomparso come specie selvatica, era allevato in Cina e i Cinesi, per oltre 3200 anni, avevano difeso il loro prezioso segreto. Era stato importato in Europa attorno al 550: si narra che due frati di San Basilio avevano raccontato all'imperatore Giustiniano come veniva fatta la seta in Cina e su ordine dello stesso imperatore erano stati mandati un'altra volta in Cina. Per mezzo di un sotterfugio, era un reato portare fuori dell'impero il baco, avevano nascosto una bella quantità di uova da baco nel vuoto del loro bastone da pellegrino in canna di bambù. Erano arrivati a Costantinopoli ed avevano insegnato lì ad allevarli. Alcuni prigionieri greci avevano portato i bachi in Sicilia verso l'anno 1000. Nel 1300 li troviamo in Lombardia e dal 1400 Venezia li aveva portati nei suoi territori (*atto del notaio Giorgio di Porcia q. Giovanni di Codroipo, dove si menziona seta per il convento di S. Francesco di Gorizia*). Antonio Zanon, in seguito, alla fine del Settecento aveva allargato diffusamente l'allevamento in tutto il Friuli.

L'allevamento si concentrava tra la fine di aprile, quando il gelso iniziava a germogliare ed i primi di giugno, anche per il fatto che non si può sbrancare il gelso più volte nella stessa stagione. Il gelso è una pianta arborea dotata di notevole rusticità, che ben si adatta a condizioni pedoclimatiche assai varie; proviene dall'Asia ed è presente in Italia da secoli. Ne esistono due specie: il *Morus alba*, dai frutti bianchi, ed il *Morus nigra* (dai frutti rosso scuro). A questo riguardo il poeta Ovidio riprese, nelle *Metamorfosi*, l'antico mito di Piramo e Tisbe, secondo cui i frutti del Gelso si sarebbero tinti del sangue dei due giovani innamorati, che erano soliti incontrarsi sotto la grande ombra di un Gelso dai frutti "bianchi come la neve". Il tipico frutto del gelso sono appunto le more, nome che deriva dal latino *morus*, ritardo, per il tardivo risveglio primaverile rispetto agli altri alberi coltivati.

Le famiglie acquistavano il baco in telaini (20.000 uova) o ad oncia (40.000 uova). In 40 giorni si giungeva alla produzione del baco (*galete in friulano*)

dopo essere passati per le quattro mute del bruco. Durante questo periodo si doveva provvedere al loro sostentamento con le foglie del gelso: dapprima sottili sottili, poi sempre più intere con l'accortezza di cambiar loro anche di "letto"; alla fine si dava loro anche piccole frasche intere. L'allevamento doveva essere tenuto in locali con una temperatura di 20-25°. Dopo i primi dieci giorni uscivano i bachi che mangiavano 4 volte al giorno: alle 4, 8,13,22. Verso il 35° giorno il baco riusciva a tenere alto il capo e lo dondolava: era pronto a filare il bozzolo. Le donne preparavano il "bosco" con paglia di segale: a clessidra, a raggiera ... Il filo di seta usciva da una ghiandola che emetteva una sostanza collosa. Si trattava di un processo alquanto delicato. In cinque giorni il bozzolo era completato. Il bozzolo ha un peso tra 1,8 e 2,2 grammi, il filo prodotto può avere una lunghezza tra i 1500 ed i 2000 metri, con uno spessore tra 10/20 millesimi di millimetri.

La sua vendita rappresentava la prima entrata in denaro dell'annata agraria per i contadini: si trattava di soldi che potevano costituire un momento di respiro pensando anche a qualche spesa extra, che poteva sopravvenire.

I bozzoli venivano conferiti agli essiccatoi, dove venivano essiccati a 50°. Dopo, nelle filande, la prima industria friulana che aveva dato lavoro e "emancipazione" a moltissime ragazze friulane, il filo di seta veniva dipanato in un filo sottilissimo per farne dei rocchetti.

Alla fine dell'Ottocento si potevano contare in Friuli 212.000 gelsi che riuscivano a "sfamare" i bachi per una produzione di 2.500.000 kg di bozzoli. Si arrivò nel 1914 a produrre 3.200.000 kg, utili a dare 350.000 kg di seta; 10 kg di bozzoli potevano dare almeno 1,08 kg di seta. Potremmo anche calcolare la quantità di spazio richiesto (in Friuli poche case aveva certi spazi) e la quantità di foglia occorrente per alimentare i bachi. Per i bachi nati da 20.000 uova le necessità di spazio e cibo aumentano a ogni età:

- prima, un metro quadrato, 10 Kg di foglia;
- seconda, due metri quadrati, 20 Kg;
- terza, cinque metri quadrati, 70 Kg;
- quarta, dieci metri quadrati, 180 Kg;
- quinta, 600 kg.

L'allevamento attualmente è concentrato per il 90% in Cina, l'8% in India e il restante 2% in altre zone del mondo. Nella nostra regione l'allevamento è

andato scomparendo negli ultimi quarant'anni; le cause: la mancanza di manodopera, il taglio "furtivo" dei gelsi per dar spazio a spianate per le nuove monoculture ma, soprattutto, l'avvento delle nuove fibre sintetiche. C'era stato un tentativo di ripresa per una allettante remunerazione per la richiesta dell'industria farmaceutica che intendeva utilizzare il prezioso "filo" del baco nelle cuciture chirurgiche. Ultimamente i pochi gelsi rimasti erano stati assaliti e messi in pericolo da bruchi di origine orientale che si mangiavano le foglie; un altro pericolo poi era rappresentato dal uso sconsiderato dei pesticidi coi relativi rischi di contaminazione delle foglie e conseguente impossibilità di una sana alimentazione del baco. Un'ultima considerazione: in questo tribolato inizio duemila un'altra pezza della nostra tradizione agraria è andata persa. E' andata persa anche la parte consistente del lessico legato al suo allevamento. Un'altra perdita "culturale". Una buona notizia per finire: l'allevamento del baco, il suo valore è stato riconosciuto nel 2009 dall'Unesco ed è considerato un patrimonio immateriale dell'umanità.

