

I Guccini famiglia di mugnai a Pàvana

di Silvano e Maria Rosa Bonaiuti

I mugnai a Pàvana fra fine '800 e inizio '900

Per i paesani i mugnai erano persone al di fuori e al di sopra di tutti i gruppi sociali che formavano il microcosmo della vallata del fiume Limentra.

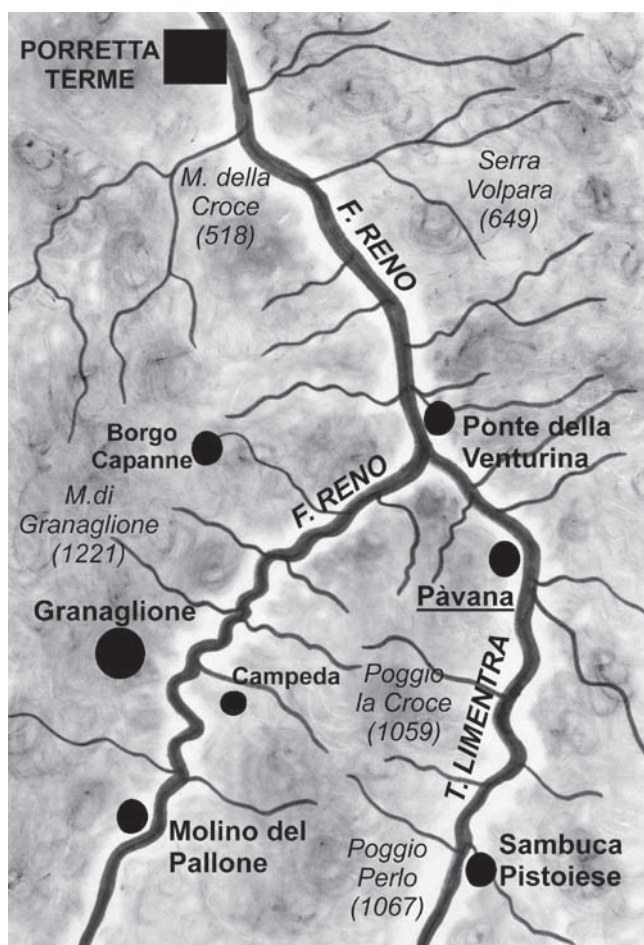
Di qua dal fiume ci stavano i pavanesi: erano boscaioli, carbonai, artigiani, commercianti, scalpellini, operai; abitavano in paese o in borgate di case attaccate le une alle altre come le bollate di funghi che vengono su alla base dei tronchi degli alberi. Di là dal fiume abitavano gli "spinaïoli": contadini che coltivavano i campi, allevavano il bestiame e stavano in case isolate, ognuno per proprio conto.

Di qua dal fiume la collina era scoscesa e completamente coperta di castagni da cui dipendeva in buona parte l'alimentazione dei paesani.

Di là dal fiume c'erano campi declinanti coltivati a grano, avena ed erba spagna, inframmezzati da boschi di cerri e delimitati da siepi spinose (da cui il nome un po' dispregiativo di "spinaïoli").

In mezzo a questi due emisferi c'erano il solco del fiume e tre mulini in fila costruiti mezzo chilometro l'uno dall'altro: quello di Millo, abbandonato dopo la costruzione della diga, quello di Chicon (Francesco), il mulino di cui stiamo parlando, e più giù quello di Bastiano, già Mulino di Mariottino.

Per la collocazione geografica i mugnai non erano né pavanesi né spinaïoli, pur essendo parte integrante all'interno di quelle economie. Erano piuttosto un punto di convergenza fra le due "tribù" che dovevano andare entrambe al mulino a macinare i loro raccolti per potersi garantire alimentazione e sostentamento. Questa funzione di raccordo trovava un'evidenza concreta nel "Pontaccio", il collegamento fra le due sponde del fiume posto a due passi dal mulino. Dal Pontaccio arrivavano gli spinaïoli col grano da macinare: di solito erano le donne o i bambini, perché gli uomini dovevano lavorare nei campi. Portavano in spalla dei sacchetti con venti o trenta chili di grano o granoturco e, dopo due o tre ore, tornavano a casa con la farina per fare il pane o la polenta. Dal Pontaccio, da novembre in poi, arrivavano anche file di muli carichi di sacchi di castagne secche, venivano da paesi dell'altra vallata, che allora sembrava



Rappresentazione grafica della vallata del Limentra e di quella del Reno in corrispondenza della confluenza dei due corsi d'acqua a Ponte della Venturina (schema di P. Michellini)

lontana anni luce: una volta, su per queste montagne, ci si muoveva solo a piedi e solo per necessità. Unica eccezione la festa del paese, che a Pàvana cadeva il quindici di agosto, in occasione della ricorrenza di Santa Filomena.

Allora le donne di casa preparavano un pranzo coi fiocchi per i parenti che stavano nei paesi vicini. L'invito era ricambiato per la festa dell'altro patrono, ma questo tipo di turismo festivo si limitava a due o tre camminate all'anno.

Per questo i mulattieri che venivano dall'altra vallata per portare la roba da macinare avevano comportamenti, modo di parlare e storie diversi dai pavanesi. Così, seduti sul muretto di fronte al mulino per aspettare che la farina fosse macinata, pavanesi e spinaioi si raccontavano le ultime novità. Nel periodo fra le due guerre, quando i giornali e la radio

erano cose per i ricchi e la televisione non c'era, questa era una delle poche occasioni per imparare cosa succedeva in giro.

Un'altra ragione per cui i mugnai erano diversi dagli altri abitanti di Pàvana era il loro mestiere.

Tutti lavoravano usando la forza delle proprie braccia o delle bestie; solo i mugnai lavoravano senza usare la propria forza fisica ma utilizzando quella di una macchina idraulica, la turbina.

Il mulino, assieme alla ferriera della Venturina, era l'unico opificio della vallata; una installazione complessa e costosa che, prima della costruzione della diga e della relativa centrale elettrica, non aveva altri paragoni. Richiedeva la capacità di regolare e dominare l'acqua, di mettere a punto

e mantenere efficienti turbine, macine, paratoie. Lavori complessi ed alcune volte faticosi che in parte erano fatti dai mugnai stessi e in parte richiedevano l'impegno di più persone.

Spesso, quindi, c'era un muratore "a opra" che veniva pagato a giornata e faceva i lavori che di volta in volta servivano. Teneva a posto i muri della gora (1) e del bottaccio (2), faceva i muretti a secco degli orti e dei campi, rimetteva in ordine la pietraia, detta "pedréra" che deviava l'acqua del fiume nella gora quando le piene la rovinavano, costruiva muraglie e gabbioni per difendere il mulino dalle piene. Veniva a lavorare così spesso che era diventato quasi di casa e a mezzogiorno mangiava in cucina con i mugnai come fosse di famiglia.

Era invece compito esclusivo del mugnaio la manutenzione delle macine, ovvero ravvivarle o scalpellarle quando si impastavano a causa delle castagne seccate male. Era un lavoro pericoloso e delicato.

Per fare questo lavoro si usava un argano componibile a vite che si poteva montare facilmente in una decina di minuti, incastrando fra di loro i vari pezzi, nel camminamento che divideva una macina dall'altra. Montato l'argano, si prendevano due robusti perni di ferro e si inserivano in appositi fori esistenti sulla circonferenza esterna della macina superiore. La parte sporgente veniva infilata nelle asole poste nelle estremità inferiori di due grosse aste, forgiate ad arco di cerchio, che pendevano dal gancio posto all'estremità del brandeggio (3).

Avvitando la vite si alzava il gancio e quindi si sollevava la macina. Per fare meno fatica, si lubrificava il filetto con la "sungia", il grasso di maiale conservato dentro un barattolo (mai olio o grasso di altro tipo, che se cadeva sulle macine veniva assorbito dalla pietra). Quando la macina era alzata, essendo appesa a due perni, poteva essere rovesciata sottosopra per lavorarla agevolmente con martellina o scalpello e mazzuolo. Lo stesso lavoro poteva essere fatto sulla macina inferiore, quella fissa, che poteva essere scoperta spostando la macina superiore, adesso appesa all'argano e quindi manovrabile abbastanza facilmente.

Questi lavori erano più frequenti d'inverno, quando si macinavano le castagne. Se infatti qualcuno portava delle castagne "vinche", cioè non completamente secche, le macine si impastavano e le superfici a contatto si coprivano di una patina dura e liscia come il vetro. La cosa si risolveva con un'ora di accidenti contro chi aveva portato le castagne e una giornata di lavoro per alzare e scalpellare via il crostone che si era formato.

Chi aveva un mulino come quello di Chicon, con ben cinque macine, era una persona benestante alla pari del medico, del prete, del bottegaio e di chi commerciava in legna, carbone o castagne.

Questo non voleva dire che si potesse scialare. In casa si mangiava so-

prattutto quello che si produceva e non si buttava via niente. Il pane, la polenta e i necci (4) si facevano con le farine di grano, granoturco e castagne secche; la carne era quella di polli, conigli e maiale allevati dalle donne di casa. Il contadino che lavorava a mezzadria il “campone”, tutte le mattine mandava il figlio con un fiasco di latte ancora caldo e, ogni tanto, una forma di formaggio. Mele, pere, ciliege e fichi si raccoglievano dagli alberi piantati nella “piana”; la verdura veniva dagli orti dietro e davanti a casa.

Ogni tanto, quando “facevano”, si mangiavano i funghi che nonna Amabilia trovava tornando dal castagnetino, oppure i pesci che rimanevano imprigionati nelle nasse messe nel fiume.

In bottega si compravano davvero poche cose: l'olio, la pasta o il riso per la minestra, il sale, il caffè, lo zucchero ed il sapone per il bucato e per lavarsi. D'inverno, quando c'era meno roba da mangiare, si compravano anche le aringhe affumicate e il baccalà secco da cucinare assieme alla polenta. Si andava dal macellaio cinque o sei volte all'anno: per le feste di Natale, per Santa Filomena e quando si avevano degli ospiti. Di solito si comprava il manzo per fare il brodo e il lessò. A Pasqua invece si comprava l'agnello benedetto dal prete, facendo allo stesso tempo professione di fede e di golosità.

Comunque al mulino non si era mai patita la fame, e, a quel tempo, voleva dire stare davvero da signori.

I Guccini, famiglia di mugnai

A metà Ottocento i Guccini sono proprietari di un mulino sul Rio Maggiore, un torrente che scende dal Monte di Granaglione, a un chilometro dalla Dogana. Lì vicino i Daldi, originari di Stagno, hanno comprato dei campi e fanno i contadini. Hanno però in testa di cambiare mestiere e diventare mugnai. Insistono quindi con i Guccini per acquistare il loro mulino, ma questi per diversi anni rispondono “picche”. Intanto gli eventi storici hanno un ritmo vorticoso: si susseguono i moti risorgimentali e le guerre di indipendenza. Le insurrezioni popolari destituiscono i legati pontifici dell'Emilia e cacciano i Lorena dalla Toscana.

Nel 1860, con l'unificazione dell'Italia, cade anche quello stupido confine tracciato fra le due sponde della vallata. Subito di là, a Pàvana, c'è un certo Carini, proprietario di mezzo paese, che vuole vendere i due mulini che possiede. Sebastiano Guccini, forse contagiato dalla voglia di cambiamento che aleggia nell'aria o forse, più semplicemente, perché vuole allargare l'attività, decide di fare un passo importante.

Vende finalmente ai Daldi il suo mulino sul Rio Maggiore e, con i soldi guadagnati, compra il mulino di Mariottino e affitta il mulino vicino,



Una foto d'epoca del mulino di Chicon, ossia di Francesco Guccini, che nel 1875 a soli vent'anni ne avviò la costruzione sul fiume Limentra in località Pàvana (foto proprietà famiglia Bonaiuti)

detto di Millo, proprio sotto Pàvana. La zona è sicuramente più strategica: c'è un fiume vero, il Limentra, che garantisce acqua e forza motrice tutto l'anno, e ci sono collegamenti al paese agevoli anche per carretti e muli. Sebastiano va ad abitare lì con la moglie e i tre figli.

Con la nuova sistemazione sia il lavoro che la famiglia aumentano; nascono in rapida successione altri quattro figli ma, purtroppo, non va tutto per il verso giusto. Ecco le notizie che vengono registrate nel 1872 nello "Stato delle anime di Pàvana" (il censimento *ante litteram* redatto dall'autorità ecclesiastica e conservato presso l'archivio della Curia di Pistoia). In quell'anno la famiglia Guccini risulta abitante momentaneamente nel mulino di Millo, preso in affitto, forse a causa di lavori di ristrutturazione del mulino di Mariottino. La rilevazione fatta dal parroco di Pàvana, e da lui trascritta in questo documento, lascia immaginare una situazione sicuramente non facile. La moglie di Sebastiano, Teresa, è morta da poco lasciando Sebastiano, il capofamiglia, da solo con sette bambini fra i quattro e i diciassette anni. È quindi probabile che Francesco, primogenito e unico maschio in grado di lavorare, sia stato subito coinvolto nell'attività dei mulini e abbia dovuto occuparsi anche delle sorelle e dei fratelli. Sono fatti che forgiavano il carattere di una persona e di ciò abbiamo avuto riscontro in quello che ci ha detto di lui la zia



La famiglia Guccini. In basso: Francesco assieme alla moglie Maria; in alto da sinistra: i figli Giuseppa, Pietro, Enrico e Teresa (foto proprietà famiglia Bonaiuti)

Maria Luisa, sua nipote, cinquant'anni dopo. A ventiquattro anni Francesco sposa Maria, di soli vent'anni. La ragazza si dimostra energica e

saggia: entrando nella nuova famiglia non si spaventa all'idea di dover tener dietro, oltre che al marito, anche ai sei fratelli e sorelle e al padre di lui. La famiglia è però veramente troppo grande. Forse per questo Francesco e Maria decidono di costruirsi un loro futuro autonomo e di lanciarsi nell'avventura di costruire un nuovo mulino.

In realtà, spulciando fra le scritture conservate nell'Archivio di Stato, abbiamo scoperto che Francesco, persona determinata e dalle idee molto chiare, aveva già in testa il progetto di volersi costruire un mulino tutto suo e fin dal 1875, a soli vent'anni, aveva comprato il terreno che gli serviva. Tre anni dopo, dalla registrazione del Catasto, risulta costruita la gora ed il 3 marzo del 1881 il primo nucleo del "Mulino di Chicon" (citato come: *"Molino costituito da due vani su due piani"*) è già fatto.

Il posto lo aveva scelto a mezza strada fra il mulino di Mariottino e quello di Millo e, visto che di soldi ce ne volevano un mucchio, per cominciare aveva costruito il mulino a tre macine, con sopra il magazzino, e basta così. Per ora stava ancora in casa con i fratelli e la mattina andava a lavorare nel nuovo fabbricato. Quando c'erano da macinare le castagne e si doveva lavorare anche di notte, una brandina messa dentro al magazzino andava più che bene. Intanto dal matrimonio con Maria, che si era rivelata donna seria e lavoratrice, erano nate due figlie, Giuseppa e Teresa, e due figli, Pietro ed Enrico.

Un po' alla volta cominciavano ad arrivare altri soldi e allora si poteva pensare di costruire una vera casa ed ampliare l'attività. Ecco allora che vengono allargati il bottaccio e il mulino, in modo da mettere in funzione altre due macine. In prosecuzione all'androne di ingresso si costruiscono la cucina con i fornelli e il camino nuovo; di fianco ci si fa il forno a legna e, in uno sgabuzzino ricavato nello stesso locale, una latrina. Così non si doveva andare fuori, magari bagnandosi o prendendo freddo, né per fare il pane né per fare i propri bisogni. Infine si tira via il tetto dell'androne, si alzano le pareti di un piano e, sopra, si costruiscono le camere da letto. Ora è una casa vera: ci si può portare la famiglia, stare più comodi e lavorare meglio. Ora è davvero il Mulino di Chicon e lui, con un guizzo di orgoglio, lo fa scolpire sull'architrave del camino della cucina a futura memoria:

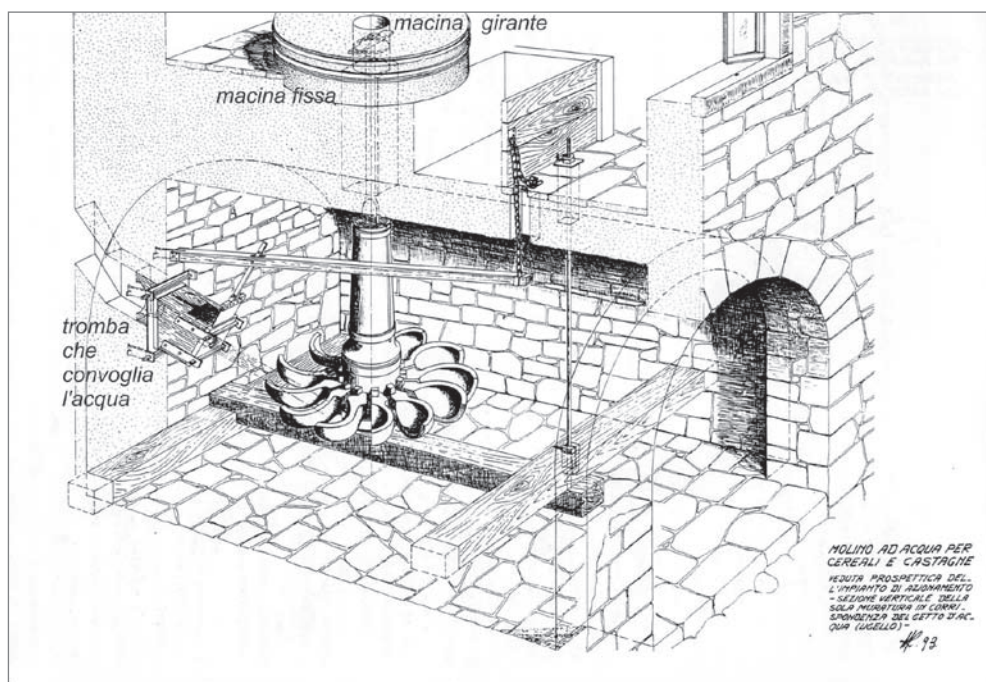
GUCINI FRANCESCO

F.F.

L'ANNO 1901

F.F. sta per "fece fare" e lo scalpellino, che di scuola ne ha fatta poca e si fida della pronuncia locale, si scorda una "C".

Non può essere tutto perfetto.



La tavola rappresenta, nel piano inferiore seminterrato di un mulino, l'impianto di azionamento che comanda al piano superiore il movimento delle macine (disegno di Rolando Nesti, 1994)

Intanto i figli sono diventati grandi e possono dare una mano. Il lavoro non manca di certo, tanto che serve il barroccio col cavallo per portare i sacchi con la roba da macinare o la farina da vendere. E così si comincia a tirare su, di fianco al mulino, una stalla per il cavallo ed il maiale e, sopra, il fienile.

Ora il mulino è diventato il più grande e il più utilizzato della vallata, più grande anche di quello di Mariottino dove sono rimasti i fratelli di Francesco. Col cavallo e il barroccio si riesce a trasportare i sacchi fino a Porretta e a commerciare con la pianura attraverso la ferrovia, acquistando grano e cereali da macinare e spedendo farina di castagne.

Questo è il momento d'oro per il mulino e per i Guccini, che diventano anche piccoli possidenti terrieri. Francesco compra da un fratello il campone che dalla strada arriva fino a Pavana, compresa la casa del contadino. Il denaro c'è, ma resta tutto in mano a Francesco e Maria che lo amministrano con oculatezza e parsimonia, tanto da averne abbastanza per comprare, pochi anni dopo, anche una delle case più signorili di Pavana.

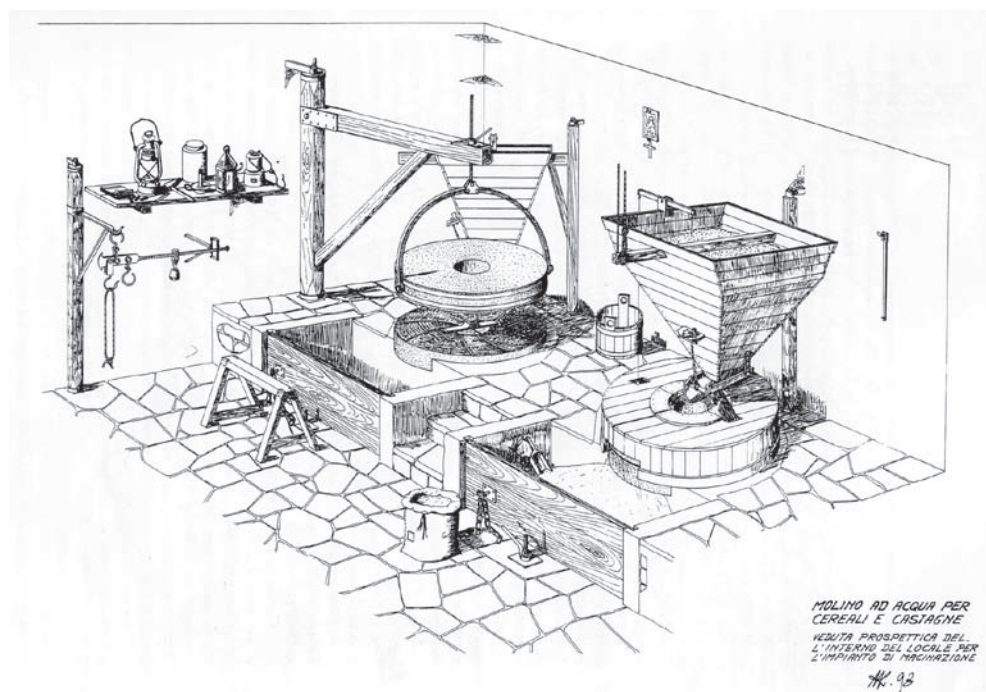
Vivere in una famiglia patriarcale, che non ti fa mancare niente, ma che

allo stesso tempo ti chiede molto, non va bene a tutti. Dei due figli maschi, Pietro è il più mite e si adatta alla situazione, mentre Enrico, detto Merigo, è più insofferente. Ha voglia di una maggiore libertà e in testa cominciano a frullargli alcune idee socialiste che in casa non sono molto gradite. A vent'anni prende la valigia e va a Genova ad imbarcarsi per l'America dove farà il minatore in una miniera di carbone.

Pietro invece si è sposato con Amabilia e, se si vuole che resti, bisogna pensare ad allargare la casa. Così, di fianco alla porta del mulino, si tira su una colonna di tre stanze messe una sopra l'altra. La più bassa, al piano terra, si usa come bottega per vendere granaglie, farina e fagioli secchi. Quella al primo piano è la prima concessione al benessere conquistato: un salottino per gli ospiti!

Al secondo piano si costruisce una camera da letto per Teresa e per le due figlie di Pietro: Giuseppina e Maria Luisa. Il terzo figlio, Ferruccio, ha la testa buona ed è un maschio, perciò dopo le medie lo si manda a Bologna a studiare al rinomato istituto tecnico Aldini-Valeriani. Sta via tutto l'inverno a pensione presso conoscenti e torna a casa solo per le vacanze di Natale, di Pasqua e durante l'estate. Per lui basta un lettino in uno stanzino al secondo piano, dove tiene anche i suoi libri.

Dopo quindici anni di America, Merigo torna definitivamente portando a



La tavola illustra l'impianto di macinazione di un mulino composto di due macine (disegno di Rolando Nesti, 1994)

casa una pistola a tamburo - con cui si dice, a bassa voce, abbia freddato uno che laggiù gli voleva rubare i soldi – oltre a un discreto gruzzolo e ad un'ernia che si terrà per tutta la vita a ricordo del duro lavoro fatto nelle miniere di carbone. Con questi soldi si fa costruire due stanze sopra il bottaccio, in una delle quali ci va con Rina, che ha sposato dopo il ritorno.

La grande casa è piena di operosità e di gente. Ora ci stanno tutte e tre le generazioni, in tutto dieci persone. Manca solo Giuseppa, la quarta figlia, che si è sposata ed è morta al primo parto: di lei resta solo un bel ritratto incorniciato in oro, messo nel salotto buono.

A tavola, poi, c'è quasi sempre qualche persona in più. Spesso ci sono gli operai che vengono a "opra" e qualche volta, quando fa freddo, bisogna allungare un piatto di minestra anche ai mulattieri che hanno portato la roba da macinare e che stanno fuori casa dalla mattina alla sera.

Al mulino l'ospitalità è sacra e, per essere pronte, le donne cominciano a spentolare già dalla mattina alle sei. C'è infatti una regola ferrea imposta da Nonno Francesco:

"A mezodì as manghia."

() Questo testo è tratto da un libro – in corso di pubblicazione con il titolo: "Scusi, è questo il mulino dei Guccini?" - che narra della costruzione, avvenuta nel 1880, della evoluzione e del recente restauro di un mulino posto sul fiume Limentra, affluente del Reno a Ponte della Venturina tre chilometri più a monte di Porretta Terme.*

In particolare il brano descrive usi e costumi degli abitanti di Pàvana, località dove è situato il mulino, e dei Guccini, i mugnai, nei primi decenni del '900

NOTE

(1) La **gora** è il canale in leggera pendenza derivato dal fiume utilizzato per convogliare l'acqua verso il "bottaccio", poi da qui verso la ruota idraulica del mulino.

(2) Il **bottaccio** (detto anche **botte del mulino**) è il bacino nel quale vengono rallentate e raccolte le acque, provenienti dalla gora, che vengono fatte entrare nella "tromba" e proiettate contro le pale della ruota idraulica del mulino per farla girare.

(3) Il **brandeggio** è un supporto che consente di sollevare la pesante macina mediante due robuste aste ad arco di cerchio e di rovesciarla allo scopo di fare manutenzione.

(4) Il **neccio** è una sorta di focaccia fatta con farina di castagne.