



L'ALLEVAMENTO DEL BACO DA SETA

L'allevamento del baco da seta iniziava solitamente il 25 aprile di ogni anno, giorno in cui la chiesa celebrava una delle quattro rogazioni, processioni penitenziali durante le quali il parroco e tutti i fedeli si dirigevano nelle campagne per impetrare la grazia di un buon raccolto. Quella del 25 aprile era solitamente la rogazione con il percorso più lungo delle altre.

Le donne, alle quali era riservato questo lavoro, partecipavano alla processione con un fazzoletto inserito tra i seni, dentro al quale erano custodite le uova del baco. Il fazzoletto rimaneva tra i seni delle donne fino al momento della schiusa delle uova, cioè per circa 15 giorni.

In attesa della schiusa delle uova veniva preparato il luogo adatto per procedere all'allevamento. Erano queste delle stanze poste ai piani alti delle case, ben soleggiate e ben areate. Solitamente queste stanze avevano delle grandi aperture ad arco, ancora oggi visibili in molti caseggiati antichi.

Dopo la schiusa delle uova i bachi erano posti su dei fogli di carta posti sopra dei graticci. Il foglio di carta veniva cambiato almeno ogni due giorni per eliminare tutti gli escrementi e le sporcizie che il baco produceva durante la sua crescita.

Venivano così nutriti con le foglie del gelso. Inizialmente queste venivano finemente sminuzzate, per permettere ai bachi di mangiarle senza fatica, poi, man mano che il baco cresceva i pezzetti di foglie si facevano sempre più grandi fino a quando poteva essere lasciata sui graticci l'intera foglia perché il baco, ormai cresciuto, poteva spezzarla da solo. In questo momento dalle camere di allevamento proveniva quel tipico rumore ticchettante che produceva il baco mordendo la foglia.

Il baco veniva nutrito così per circa 30 giorni, durante i quali viveva le sue cinque età passando per quattro mute. La quinta età era quella più rischiosa, perché il baco, ormai grosso ma fragile, era soggetto ad ogni minimo cambiamento di tempo. Un temporale improvviso o l'esposizione ad aria troppo umida, potevano rovinare tutto l'allevamento, così come il caldo o il freddo eccessivo.

Per un allevamento medio di una famiglia occorrevano circa quattro quintali di foglie di gelso per nutrire i bachi, dai quali si potevano ricavare fino a 30 kg di seta grezza. Era difficile che una famiglia contadina potesse seguire l'allevamento di molti bachi in primo luogo per motivi di tempo

in quanto almeno due persone della famiglia si dovevano dedicare a questo lavoro in maniera completa per oltre un mese, in secondo luogo per motivi di spazio. Arrivati alla quarta età i bachi erano assai grossi, quindi occupavano molto spazio.

Terminata la quinta età iniziava il “momento della purga”: il baco smetteva di mangiare e nelle ore successive espelleva tutti gli escrementi prima di iniziare ad imbozzolarsi. A questo punto sui graticci venivano posti dei rami, solitamente una pianta particolare di erica che cresceva sulle sommità dei monti, in special modo sul Pratofiorito, e veniva creato il “bosco”. Quando il baco era pronto ad imbozzolarsi iniziava a dimenare il capo, salendo sui rami ed iniziando a creare il filo per il bozzolo. Per completare l’opera aveva bisogno di circa quattro giorni di lavoro e restava nel bozzolo per altri 15 giorni circa.



Bozzoli di baco da seta

Durante questi 15 giorni gli allevatori provvedevano ad uccidere la crisalide prima che schiudesse il bozzolo, in quando, una volta nata, avrebbe distrutto il filo. Se il bozzolo era venduto in questo periodo direttamente alle filande queste provvedevano ad uccidere la crisalide attraverso l'immersione in grandi marmitte con acqua bollente. In questo modo il filo riceveva una prima lavatura dalle secrezioni del baco, e veniva avvolto in matasse. Se invece la vendita fosse avvenuta in tempi successivi, come avveniva spesso in epoche più antiche, il contadino provvedeva ad uccidere la crisalide attraverso un procedimento di essiccazione che solitamente si svolgeva nei forni a legna: il bozzolo era inserito per pochi momenti nel forno non troppo caldo per non sciupare il filo, questa operazione si ripeteva più volte in modo da essere sicuri della morte della crisalide.

Per poter continuare l'allevamento alcuni bozzoli erano lasciati nel bosco, vicino al quale veniva steso un telo bianco. Una volta schiuso il bozzolo la farfalla sarebbe volata immediatamente sul telo bianco deponendovi le uova, le quali, accuratamente raccolte, venivano conservati in pezzuole di stoffa riposte all'interno di speciali scatolini, e conservati in luogo fresco e asciutto. Queste uova garantivano l'allevamento per l'anno successivo iniziando tutta l'operazione con la rogazione del 25 aprile.

Bruno Micheletti



Baco da seta

Bozzoli di bachi da seta - Licensing: This file is licensed under the Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International license. Author: Settimioma (<https://commons.wikimedia.org/wiki/User:Settimioma>)

Baco da seta - Licensing: This file is licensed under the Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported license. and the GNU Free Documentation License.

Author: Fastily (<https://en.wikipedia.org/wiki/User:Fastily>)