Gruppo Archeologico Fiume Oglio - Quinzano

Nell'aia, nella stalla, e...

Vol. II

Banca di Credito Cooperativo del Cremonese - Casalmorano (Cr)

Gruppo Archeologico Fiume Oglio - Quinzano

Nell'aia, nella stalla, e...

Vol. II

©
Diritti riservati
G.A.F.O. - Quinzano
Via Risorgimento, 4
2000

Testi: Angelo Locatelli - Agnese Bertolotti

A cura di Angelo Locatelli

Collaborazione per "La dolcezza in natura: dalle api al miele":
Dina Filipponi

Ricerca documentaria:
Angelo Locatelli, Agnese Bertolotti, Ivano Gnocchi,
Dina Filipponi, Nella Ziletti.

Ricerca fonti orali:
Dina Filipponi, Agnese Bertolotti, Ivano Gnocchi

Fotografie e fotoriproduzioni di documenti in Archivio G.A.F.O.
fornite da privati n°: 2, 5, 6, 7, 8, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20,
21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34,

Tutte le fotografie segnalate in Archivio Gafo,
sono prive di indicazioni riguardanti il nome del fotografo.

Fotografie eseguite da Ivano Gnocchi
n°: 3, 4, 37, 40, 41, 42

Fotografie eseguite da Angelo Locatelli n°: 1, 38, 39

Fotografie dello studio Fotografico Giovanni Zorza n°: 9, 10, 11,
Fotografie di Giuseppe Cornetti n° 35, 36.

Coordinamento editoriale:
Angelo Locatelli, Dina Filipponi

Presentazione

Per iniziativa del Gruppo Archeologico Fiume Oglio di Quinzano, continua, con questa pubblicazione, l'attenzione dei quinzanesi verso la storia, i luoghi e le persone che li hanno preceduti. Le foto sono sempre molto eloquenti: appena le abbiamo scattate, siamo attenti a riconoscere immediatamente le persone o i luoghi che ci interessano e che sono ben presenti nella nostra memoria. Ma quando le rivediamo dopo parecchio tempo, è bello scoprire tanti particolari che ci erano sfuggiti, rivivere atmosfere che allora erano comuni e che ora, invece, si rivestono di nostalgia e di calore. Sono immagini che nella memoria riacquistano anche i colori dei tempi passati, i profumi e gli odori di un tempo, che ci riportano alla giovinezza e a realtà, forse dure ed impegnative, ma che col senno di poi si scoprono avventurose e magiche.

Tempi passati, ma che costituiscono la memoria del nostro paese. E su questa memoria si costruisce il futuro, che non può prescindere dai valori che hanno indirizzato la storia verso di noi: la laboriosità dei nostri padri, la schiettezza dei rapporti, la solidarietà fra tanti che sapevano dividere gioie e dolori, fatiche e buoni risultati.

All'inizio del terzo millenio, su questi valori fa riferimento questa Banca di Credito Cooperativo: infatti non li ritiene né superati né retaggio di situazioni passate. Convinta della loro attualità si fa veramente portavoce di uno stile di vita e di rapporti umani che l'hanno sempre accompagnata dall'inizio del secolo fino a questi giorni.

Un grazie sincero quindi agli amici del Gruppo Archeologico, con l'augurio che con la loro opera possano contribuire a valorizzare le più nobili tradizioni di Quinzano d'Oglio.

Ernesto Guarneri

Presidente della Banca di Credito Cooperativo del Cremonese

Allevamenti a Quinzano

Con il volume in oggetto si conclude il tema dell'allevamento a Quinzano. Nella precedente pubblicazione si è parlato di ovini e bovini (con un documento del 760), di equini e suini, di animali degli allevamenti casalinghi e intensivi. Nel presente volume trovano posto i pesci, antico sostentamento naturale per un paese che si affaccia sul fiume, pesci divenuti poi oggetto di allevamento. Compare qui a tal proposito, la fotografia illustrante la piroga recuperata nel 1984 dal Gruppo Archeologico Fiume Oglio, per conto della Soprintendenza Archeologica della Lombardia, in prossimità dell'alveo fluviale in località Saliceto: un ritrovamento importante in quanto l'antica imbarcazione era ancora in grado di galleggiare.
Interessante il modo di pescare in uso nel '700 e così pure i modi e la terminologia, in via di estinzione, appartenente a pescatori quinzanesi del XX secolo. Il capitolo dedicato alla cacciagione è motivo di cenni all'uomo preistorico e alle antiche tecniche di sopravvivenza ma anche alla costruzione di appositi edifici da adibire a postazioni di caccia per giungere, infine, ad allevamenti veri e propri.
Alle api e quanto a loro connesso è dedicato un capitolo nel quale si possono riscontrare dati sui principali allevamenti locali con caratteristiche legate alla produzione.
Passeri e colombi venivano allevati un tempo in appositi spazi ritagliati sulle torrette di avvistamento poi in soffitte e fienili delle cascine. Delle nomitate torrette di antica concezione, rimangono ben pochi esempi in paese.
Alla bachicoltura, ancora diffusissima fino a tre decenni orsono, si fa riferimento in numerose pagine che mettono in evidenza l'importanza dell'allevamento dei bachi dai quali dipendeva un ulteriore guadagno per le famiglie e il lavoro di alcune filande.
Importanti i cenni a documenti locali e la sperimentazione scolastica dell'allevamento pratico.
Un po' d'Africa nella realtà della cascina quinzanese è suggerita dalle note e dalle immagini di un allevamento di struzzi effettuato per qualche anno in via Almaria.
La lombricoltura è poco diffusa nel territorio ma la sua importanza per la produzione di humus con elevatissime proprietà fertilizzanti è senz'altro fuori discussio-

ne. Poche righe sono dedicate agli animali da compagnia e da caccia.
Buona la parte fotografico documentaria che spazia dal 1872 ai nostri giorni con le riproduzioni di importanti documenti cinesi provenienti da casa Nember.

Angelo Locatelli
Presidente G.A.F.O. Quinzano

Le risorse d'acqua: il pesce

Pesce di fiume

Il pesce costituisce una risorsa naturale legata a tutti i corsi d'acqua. Quinzano, data la sua collocazione in prossimità dell'Oglio e della Savarona, godette, specie in passato, dei benefici alimentari legati agli stessi corsi d'acqua. Un tempo molti erano coloro che esercitavano il mestiere di pescatore nel paese e che vivevano, anche in modo esclusivo, di questo lavoro.
La vita che si svolgeva sulle acque del fiume Oglio è comprovata, fin dall'antichità, dai reperti archeologici rinvenuti nell'alveo del fiume o presso lo stesso. Tra gli esempi più eclatanti si citano i ritrovamenti di numerose piroghe, in parte segnalate o recuperate dal Gruppo Archeologico Quinzanese e dal Gruppo Archeologico Fiume Oglio (quest'ultimo evoluzione del primo).
Gli antenati che vivevano sul fiume si nutrivano delle medesime specie di pesci che tuttora si trovano nello stesso: cavedani, anguille, trote, lucci, tinche, carpe, pesci gatto, pighi. Tra le specie rare ne figurano sei esclusive, a livello mondiale, del bacino del Po e delle acque che si immettono nell'alto Adriatico: la lampedra padana, lo storione cobite, il cobite mascherato, il ghiozzo di fiume, l'alborella, la trota marmorata. Presenti pure ostriche d'acqua dolce.
Già nel '500 si ha traccia di gamberi in Quinzano. Se ne ha notizia dal Pizzoni che ricorda un aneddoto avente come soggetto un Consiglio Generale tenutosi in Quinzano e i conti Gambara che per qualche tempo avevano dominato il paese. I nobili in questione avevano chiesto ai rappresentanti del popolo se volessero passare sotto il dominio degli stessi promettendo di trattare bene e governare con giustizia il popolo quinzanese. Maffeo Pizzamiglio, uno dei rappresentanti, rispose a nome del Consiglio di non accettare perché i gamberi avevano l'abitudine di camminare all'indietro, cosa che aveva visto fare "mentre riposava sulla riva di un fosso". Gamberi in alcuni fossati del territorio erano presenti ancora fino a pochi anni fa.
Dai metodi di pesca con fiocina e ami rudimentali si passò alla pesca con le reti. Sul Dosso S. Andrea, che ha avuto origine dal riporto fluviale, ebbe pro-

babilmente dimora una comunità di antichi "quinzanesi" che aveva forse dedicato anche una chiesetta al santo apostolo, protettore e patrono dei pescatori.
L'Oglio, in certi punti ancora ben oltre il medioevo, non era completamente arginato e, rifacendosi alle carte geologiche, ci si rende conto che la sua estensione, in larghezza, poteva essere di qualche chilometro. Dalle zone alte confinanti col Pianù, dal dosso, poi sventrato, collocato all'uscita del paese verso Bordolano, dal Dosso S. Andrea nominato, alle alture fiancheggianti in certi punti la strada per Borgo San Giacomo, ci si rende conto del consistente dislivello con la sottostante piana dell'Oglio. Durante il disalveamento di quest'ultimo era possibile, e lo è ancora in alcuni casi, pescare con facilità il pesce rimasto nelle sacche d'acqua dei paleoavvallamenti.

Nel fiume Oglio, il più grande giacimento di piroghe d'Europa. Le piroghe come necessità di vita.

Il Gruppo Archeologico Quinzanese nel 1976 e il Gruppo Archeologico Fiume Oglio nel 1984, effettuarono il recupero diretto di piroghe, autorizzati dalla Soprintendenza competente, nei territori di Corte de' Cortesi e Quinzano.
Altre piroghe sono state segnalate dal G.A.F.O., alla medesima Soprintendenza, nel fiume presso la stessa Corte de' Cortesi, Bordolano, Monticelli d'Oglio, Pontevico... Eccezionale e di grande importanza fu il recupero di una piroga nel fiume Oglio, effettuato a Quinzano in località Saliceto, dal gruppo Archeologico Fiume Oglio di Quinzano nel 1984.
Si trattava di una piroga monossilo, in legno di rovere, lunga più di 6 metri e del peso, poco dopo il recupero, superiore ai 16 quintali. L'imbarcazione, era ancora in grado di galleggiare anche con persone a bordo, e serviva per il trasporto di merci lungo i fiumi. La strettezza dell'apertura non permetteva di camminare speditamente nella stessa. Essa, come dimostra la sperimentazione effettuata, poteva essere manovrata anche da un solo individuo,

collocato a poppa, con l'ausilio di una lunga pertica. La piroga, come dimostrano chiaramente i segni di scorrimento di corde situati sulla prua, veniva pure trainata dalle sponde. Sulle pareti le tracce di fori che servivano per tendere i legacci aventi il compito di trattenere le pelli ricoprenti l'escavazione: un modo per proteggere le merci trasportate e per tenere al fresco eventuale cacciagione.
Piroghe del tipo di quella in oggetto vennero utilizzate dalla preistoria al medioevo.

1. La piroga recuperata nel 1984 dal Gruppo Archeologico Fiume Oglio di Quinzano durante l'ultima fase del recupero. La straordinarietà del ritrovamento consiste nel fatto che l'antica imbarcazione galleggiava ancora dopo secoli!
Foto: 1984.

La pesca nel '700

L'Oglio, come ricchezza naturale e ricchezza irrigua, vide scatenarsi guerre per il suo possesso: in più occasioni i bresciani dovettero fronteggiare cremonesi e bergamaschi che rivendicavano diritti sullo stesso.
Battaglie, morti, ricorsi e controricorsi che portarono tra l'altro a contemplare la stesura di un apposito capitolo, intitolato "De piscatoribus", negli Statuti di Brescia del 1586.
In una relazione del 1752 atta ad appianare divergenze tra il Ducato di Milano e la Serenissima Repubblica di Venezia, i sottoscrittori, gli ingegneri Carlo Giuseppe Merlo per il primo e Paolo Antonio Cristiani per la seconda, riportarono anche i metodi di pesca usati nel tratto di fiume tra Castelvisconti e Quinzano: si pescava con arellate, cioé con cannicci palustri, reti, nasse (cestelli di vimini ad uso dei pescatori), trabaccole. Quest'ultimo metodo venne descritto minuziosamente: "Tale ordigno che trabaccola dà pescatori si nomina consiste in un recinto a guisa di semicircolo, la di cui circonferenza formata da varie pertiche rittamente piantate nel fondo del fiume congiungesi con li due estremi della riva del fiume medesimo, tale circonferenza vestesi con una rete, la cui estremità arriva presso ad un piede sopra il pelo dell'acqua, ed è congegnata in modo, che ad un semplice tiro d'una cordicella liberata se ne cade perpendicolarmente tirata dal peso delli vari piombi all'estremità della rete attaccati, ed alla cima sostenuta dalli vari pezzi di sughera alla di lei sommità connessi, e così la rete scendendo viene ad imprigionare il pesce invitato dal pascolo che appostatamente tale recinto dalli pescatori preparasi.
Molte di queste trabaccole restano diffese da una palizzata intrecciata con brocche, che immediatamente all'insù li pescatori ivi formano contro l'onda del fiume, affinché la corrente non trasporti il pascolo che sul fondo dentro al recinto preparato vi giace.
Quando poi la trabaccola è piantata in sito, che naturalmente diffeso sia perché non esposto alla corrente maggiore, allora, ed in tal caso serve ancora senza la palizzata. Esse trabaccole stanno sempre piantate, giaché continuamente, overo interpolatamente puonno servire, purché il fiume non le lasci in secco, overo le ponghi in isola." Alcune trabaccole potevano essere lieve-

mente diverse dalle descritte "e di qualche disparità riguardo l'ampiezza del recinto".

Dall'800 ai giorni nostri
Le tecniche di pesca di "Zenér"

Tra i pescatori che figurano nell'800 si legge, nei registri parrocchiali, il nome del quinzanese Domenico Moreschi deceduto a 17 anni, il 26 ottobre 1827.
Da ricordare, nell'800, la peschiera costruita a Monticelli d'Oglio nei pressi dell'antico porto.
Tra gli ultimi pescatori di professione si ricordano Vincenzo Barbieri (1899-1976) e i figli Francesco e Lorenzo divenuto guardiapesca. Vincenzo, da tutti identificato come Zenér, Gennaio, perché in detto mese era già sul fiume Oglio in cerca di pesce, era originario di Cadignano. "La prima barca l'aveva comperata a Cremona sul Po: usata perché i soldi erano pochi - come ricordava il figlio Francesco in un'intervista rilasciata nel 1987 ad un giornale bresciano - poi, quando il mestiere cominciò a rendere poco di più, ne fece fare una "super" di venti quintali, dai fratelli Sbolli di Bordolano, veri specialisti nel settore."
La famiglia Barbieri abitò, non troppo lontano dal fiume, al Casino Boschetto fino a poco prima della seconda guerra mondiale. La navigazione, con la barca a fondo piatto, di regola era compiuta da due persone: una a poppa con il "rem", lungo circa tre metri e mezzo, avente due punte estroflesse (che meglio si poteva utilizzare sul fondo ghiaioso) e l'altra a prua con la "pertegå", ad una sola punta. La pesca solitamente, a seconda del livello delle acque, avveniva nel tratto Villagana-Pontevico.
Allora si pescava con i "tremàc", le "nàse", il "guadì", le "cöse". Il "tremàc", detto anche "straserå", consisteva in una rete lunga circa venti metri e alta un metro e venti circa: come piombi si usavano pezzi di bastone appesantiti con mattoni ("masòch"). Le "nàse", le nasse, erano il risultato dell'intreccio di finissimi legni di salice in grado di trattenere anche le più piccole alborelle: potevano trattenere fino a settanta chili di pesce. Il "guadù" consisteva in un arco di legno di salice, o olmo, trattenuto da un bastone della lun-

ghezza di metri uno e cinquanta: la rete era di cotone ("macòt").
Nei mesi di agosto e settembre si prendevano i pesci piccoli tramite le "cöse", le chiuse, dette anche "gabinèc", gabinetti nel senso di piccole cabine. Questi consistevano in fossati, scavati sulla spiaggia, aventi un'apertura di circa tre metri e la lunghezza di circa venti-venticinque. Alla fine di detti fossati artificiali, dove scorreva l'acqua del fiume, si collocavano delle nasse atte ad ospitare, solitamente, dai quaranta ai cinquanta chili di pesce di piccola taglia.
Nel fiume si pescavano principalmente anguille, pesci gatto, tinche, carpe, cavedani, pesci regina, lucci, alborelle. Il pesce catturato dai Barbieri veniva venduto quasi esclusivamente a Quinzano.

2. Vincenzo Barbieri, detto Zenér, con il figlio Francesco e una delle prede pescate nelle acque fluviali.

3. e 4. Pesca competitiva presso il Chiavicone

Da ricordare quello che per anni fu un campione della pesca individuale non professionista: Giuseppe Luigi Locatelli, conoscitore come pochi, oltre ai citati, delle acque della Bassa. Nel poco tempo disponibile egli sceglieva i luoghi più adatti dove pescare e le esche a seconda del clima e degli orari: il prodotto finiva sulla tavola di casa ma anche su quella di numerosi clienti.
Anche il Chiavicone, fino a pochi anni fa era un luogo di pesca dove tutti gli appassionati del settore potevano prendere cavedani, alborelle e ghiozzi (in dialetto "bòs") catturati, questi ultimi, a mano o con fiocine terminanti a forchetta. Presso lo stesso si organizzavano gare di pesca sportiva.

Le peschiere

Un allevamento vero e proprio di pesce a Quinzano ebbe vita all'inizio degli anni '60 grazie, principalmente, all'iniziativa di Alfredo Cirimbelli, agricoltore, e Giuseppe Assini, esercente. A questi due si erano aggiunti Valerio Fappani, Giannino Gandaglia, Migliore Stanga.
Sorse così una peschiera nella quale si allevavano trote; tuttavia l'esperienza associativa durò breve tempo.
Fu così che, in data 28 luglio 1961, i citati Cirimbelli e Assini firmarono un atto associativo per l'apertura a Bordolano di una peschiera, che sfruttava le acque delle risorgive. Lo scopo: quello della pesca sportiva. In data 20 settembre 1963, all'Assini subentrarono i coniugi Tomaso Rampinelli (nativo di Padernello, professione: segretario comunale) e Maria Brognoli di Borgo San Giacomo.
Il 3 luglio 1975 Alfredo Cirimbelli acquistò tutta per sé la peschiera bordolanese che, il 4 luglio 1983, venne ceduta a due altri quinzanesi, Giovanni Lampugnani e Adriana Gambaretti, che l'affidarono in gestione, per qualche anno, ad Oscar Mainardi. Attualmente la peschiera è condotta da Marcello Lampugnani, figlio dei proprietari.
La peschiera di Quinzano, invece, venne riaperta nel 1984 e adibita alla pesca sportiva ad opera dei fratelli Giuseppe e Pierluigi Sirelli. Quest'ultimo è ora l'unico conduttore. Nel laghetto quinzanese si pescano trote, carpe, storioni (solo nel periodo estivo).

L'uomo cacciatore

La caccia: dalla sopravvivenza allo sport

L'uomo, ancor prima di essere agricoltore e pastore, fu cacciatore: prima di capire che la lavorazione sistematica dei campi avrebbe potuto portare alla raccolta di cibo diretto o di trasformazione, prima di accorgersi che certe specie animali avrebbero potuto essere allevate, l'uomo raccoglieva ciò che gli era offerto dalla natura e cacciava gli animali che nella stessa vivevano.
La caccia era inizialmente praticata con attrezzi rudimentali quali bastoni appuntiti, "sassi" naturali o lavorati, più avanti nel tempo fissati alle estremità di lance e frecce. Selci lavorate dall'uomo preistorico e utilizzate come armi da offesa o da taglio sono state rinvenute anche a Quinzano dal G.A.F.O. e, quindi, relazionate alla Soprintendenza Archeologica della Lombardia. Simili reperti sono stati rinvenuti anche in paesi limitrofi.
L'uomo, che allora cacciava per sopravvivere, man mano si è avvicinato ai tempi nostri ha trasformato la caccia da necessità di vita ad elemento di divertimento e di sport. Il tutto può essere discutibile o non accettato da molti, ma si tratta di una realtà di cui prendere atto.

La caccia a Quinzano

Nel territorio quinzanese nacque, probabilmente nel XVII secolo, l'esigenza di avere appositi stabili da adibire alla caccia. Si era ancora in una fase evolutiva della nominata trasformazione, visto che quelli erano tempi in cui il cibo difficilmente era in eccesso, se non in pochi ambiti familiari.
Appartiene probabilmente a quel periodo la costruzione di un "Casino" di caccia in località Fontane nel luogo dove, in seguito, sorse l'omonima cascina atta alla produzione agricola. Il Pizzoni ricorda, nel '600, il nome di un certo Agostino Robba, "gran cacciatore" e uccellatore.
Nell'800 i conti Valotti, proprietari di estesi possedimenti in Quinzano, costruirono un altro Casino di caccia nei pressi della cascina Beta.
Si trattava di esempi costruttivi poveri, senza fronzoli, ben lontani da quegli edifici sorti con l'intento di stupire e di ostentare ricchezza, e quindi potere,

come in altri casi. Esempio tipico, nel vicino cremonese, quello della cascina Palazzo a Regona di Pizzighettone dove, addirittura, vennero edificate ricche "villettine" per i cani accuditi da un apposito dipendente, il "cagnàro".
Frequenti, specie dal secolo scorso fino agli anni '60, i cosiddetti casotti, fatti di pali, rami e foglie costruiti in punti strategici della campagna quinzanese; una mimetizzazione naturale che ingannava la selvaggina attirata da specifici richiami.
Dai registri parrocchiali emerge il nome di Giovanni Battista Bailetti, di Bortolo, diciannovenne quinzanese di professione cacciatore o, più specificamente "uccellatore", morto affogato nel fiume Oglio a Robecco il 12 luglio 1833. A quel tempo erano in voga armi vere e proprie e le reti per i volatili. Erano pure usati gli archetti per la cattura degli uccelli, spesso mutilati da questo sistema di cattura, e la tagliola per gli animali terrestri.
A Quinzano, negli ultimi decenni, molte specie animali sono scomparse, altre sopravvivono in pochi esemplari: del tutto estinte le lontre un tempo presenti presso le Vincellate, rarissimi i tassi e le volpi di passaggio.
Nella stagione venatoria 1999-2000, l'Assessorato all'agricoltura della regione Lombardia ha, tra l'altro, autorizzato a cacciare, in periodi ben definiti, le seguenti specie: allodola, beccaccia, coniglio selvatico, merlo, quaglia, tordo bottaccio, tordo sassello, tortora (streptopelia turtur), alzavola, beccaccino, cesena, colombaccio, fagiano, fischione, codone, folaga, gallinella d'acqua, germano, marzaiola, canapiglia, moretta, moriglione, mestolone, pavoncella, gazza, cornacchia nera, cornacchia grigia, ghiandaia, volpe, pernice rossa, starna, lepre comune, coturnice delle Alpi, gallo forcello, lepre bianca, pernice bianca...
Attualmente sono esclusi dalla caccia e rientrano quindi a far parte della cosiddetta "bandita" i territori quinzanesi prossimi al fiume Oglio.

L'allevamento della selvaggina

Le armi dei tempi antichi, come detto, erano piuttosto rozze ed imprecise. Col trascorrere del tempo, dalle pietre, dalle lance e dalle frecce si è arrivati ad armi da fuoco, a fucili sempre più sofisticati. La selvaggina, per detto motivo, è quindi calata notevolmente ma anche a causa della distruzione o

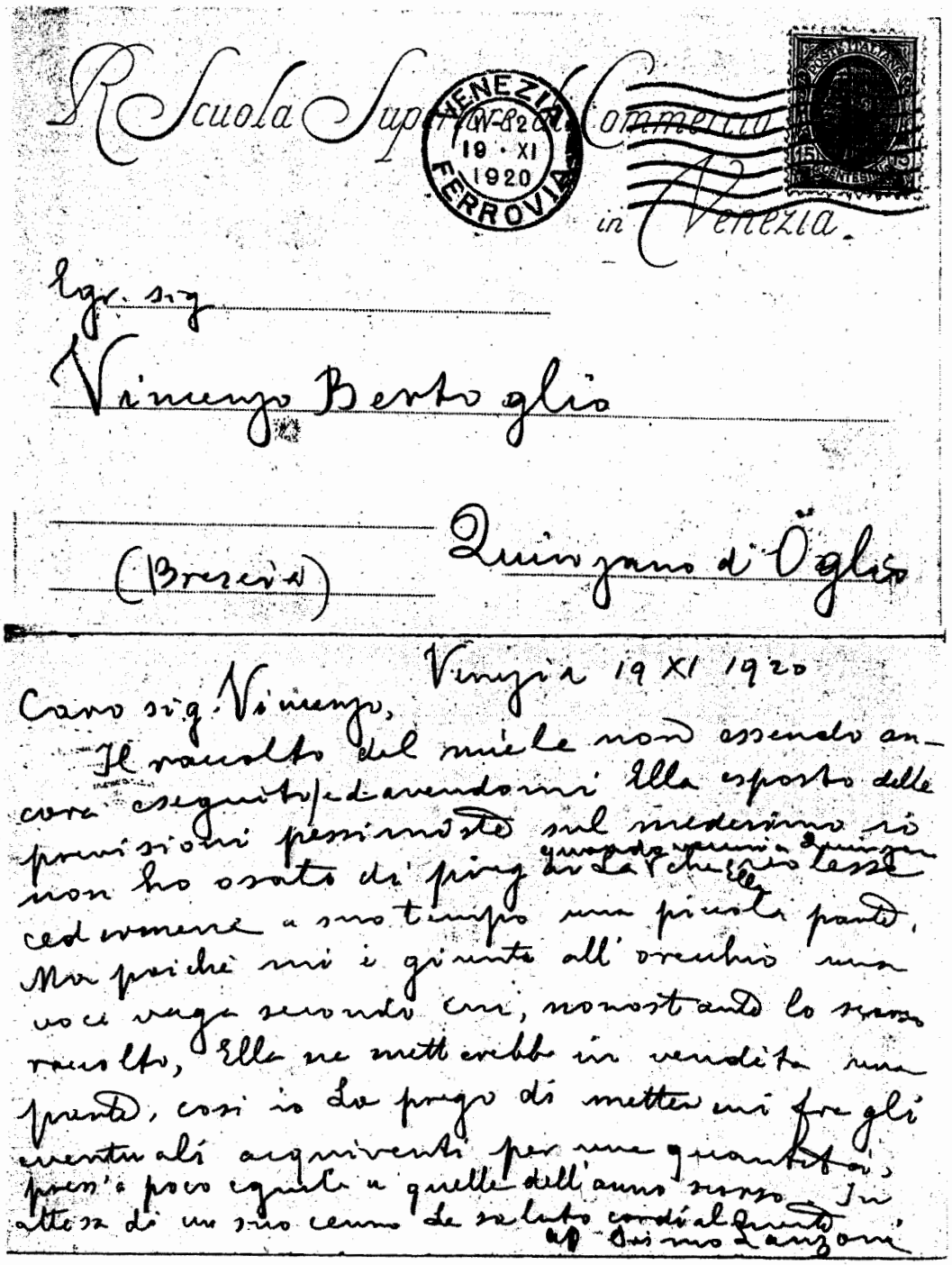
del ridimensionamento degli ambienti naturali. Da notare che già antichi proclami della Repubblica di Venezia avevano vietato, nel Bresciano, la caccia a determinate specie in via di estinzione.
Il desiderio ha quindi fatto nascere appositi allevamenti di animali ricercati per le carni: principalmente lepri da ripopolamento, allevate a Quinzano dal Gruppo Cacciatori in località Saliceto, fagiani un tempo presenti, a livello amatoriale, presso il signor Pippo Forcella, quaglie, allevate privatamente e per uso proprio. Presenti a titolo privato, anche cinghiali e daini.

La dolcezza in natura: dalle api al miele

Il dolce prodotto delle api, il miele, era già conosciuto dall'uomo preistorico. Presso i romani era largamente diffuso l'uso dello stesso considerato sia per le caratteristiche legate alla tavola imbandita che per le proprietà curative. Alle api accennava il poeta Virgilio nelle Georgiche.
Anche nel territorio quinzanese si è sempre prestata attenzione all'allevamento delle api sia per il miele che per la cera. Quest'ultima, mancando l'illuminazione elettrica in paese fino ad un secolo fa, era utilizzata per la fabbricazione di candele operata molto spesso in modo artigianale dagli apicoltori.
Fabbriche di cera erano sorte in alcune località del bresciano; da ricordare, vicina a Quinzano, la fabbrica attiva a Verolanuova ancora pochi decenni orsono.

Le api di Vincenzo Bertoglio

Il pittore quinzanese Vincenzo Bertoglio, valente artista e uomo di notevole cultura, fu un espertissimo apicoltore oltre che avicoltore e coniglicoltore. "La passione per l'allevamento delle api" si legge in un numero de "L'Araldo di Quinzano" degli anni '60 "lo portò a conoscere le loro più recondite abitudini a tal punto che riusciva, attraverso il loro colloquio , ad avere una cognizione esatta delle ore e delle variazioni del tempo. Rispettava la natura in tutta la sua laboriosità. Amò le api perché questi animali lo avvicinavano alla natura, ai fiori, dei quali sentiva la poesia".
Qualcuno ricorda una vecchia fotografia che ritraeva il pittore con una barba fatta tutta di api: egli aveva depositato l'ape regina sul mento e, di conseguenza, tutte le altre api si erano attaccate a questa formando, per l'appunto, una barba di api. Il miele proveniente dalle arnie del Bertoglio era piuttosto ricercato. Il quinzanese Primo Lanzoni, professore titolare della Regia Scuola di Commercio di Venezia e autore, tra l'altro, di un "Compendio di geografia commerciale dell'Italia" (Brescia 1887) e di un "Manuale di geo-



R. Scuola Superiore di Commercio
in Venezia.

VENEZIA FERROVIA 19 · XI 1920

Ill.mo sig.
Vincenzo Bertoglio
(Brescia) Quinzano d'Oglio

Venezia 19 XI 1920

Caro sig. Vincenzo,
Il raccolto del miele non essendo ancora eseguito, ed avendomi Ella esposto delle provvisioni pessimiste sul medesimo io non ho osato di pregarla che Ella cedesse a suo tempo una piccola parte. Ma poichè mi è giunta all'orecchio una voce vaga secondo cui, nonostante lo scarso raccolto, Ella ne metterebbe in vendita una parte, così io La prego di mettermi fra gli eventuali acquirenti per una quantità, presso a poco eguale a quella dell'anno scorso. In attesa di un suo cenno di saluto cordiale Ella
ap. Suo mo Lanzoni

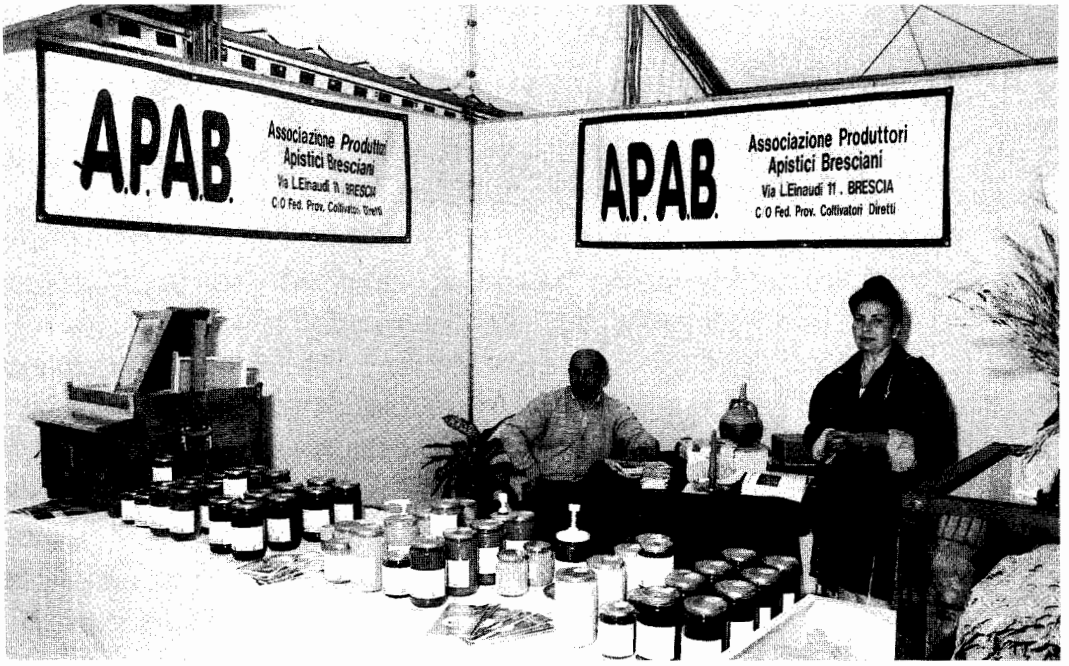
5. Documento in archivio G.A.F.O. con cui il professor Primo Lanzoni ,da Venezia, chiedeva di essere iscritto tra i clienti del Bertoglio. Venezia, 19 novembre 1920.

grafia commerciale" (Firenze 1901), era tra i clienti del Bertoglio. Il dato è ricavabile da due biglietti scritti da Venezia nel novembre 1920, con i quali chiedeva all'apicoltore quinzanese di tenergli da parte qualche chilogrammo di miele. Dai due scritti si ricavano notizie circa la ridotta produzione di quell'anno e il prezzo inferiore del miele proveniente dalle nostre Prealpi; a Venezia, quello centrifugato, veniva venduto, dazio compreso (£. 0,50 al Kg.), a £. 11,50.

Gli alveari della ditta Mombelli - Facchinetti

Altri, oltre il Bertoglio, in tempi più vicini a noi hanno allevato api. Arnie, in numero più o meno consistente, si trovavano e si trovano, presso privati e ditte; quelli conosciuti: Giuseppe Dalé, Ezio e Pio Bosio, Mariangela Lamagni, Giacomo Mombelli.
Quest'ultimo, nel 1952, all'età di quattordici anni, ereditò dagli zii quattro arnie con altrettante famiglie di api. In quel periodo la smielatura avveniva solo due volte all'anno: in primavera per il miele di acacia e in autunno per il millefiori.
In quel periodo si lavorava tutto a mano con l'ausilio di pochissimi e arcaici attrezzi: una macchina a manovella, un affumicatoio per le api, un coltello fatto in casa; il tutto per la disopercolazione del favo. L'iniziale allevamento di api per hobby si trasformò, in seguito, in professione. Aumentando gli sciami aumentava la necessità di usare metodi più confacenti alle nuove esigenze. Inoltre con il variare delle coltivazioni si è variata anche la produzione del miele secondo le stagioni e la fioritura presente nei campi. Molteplici i mieli prodotti dalla ditta Mombelli-Facchinetti (quest'ultimo cognome della moglie): in primavera quelli di acacia, tarassaco e millefiori; in estate di girasole e tiglio; in autunno di millefiori e melata.
Quest'ultimo è un prodotto raccolto dalle api in autunno quando delle farfalline, bucando la corteccia di alberi, fanno uscire della linfa, raccolta poi dagli sciami.
Tra le curiosità messe in commercio dalla ditta: il miele di rapa bianca e di camomilla. La stessa possiede arnie anche nella zona montuosa dove racco-

6. Giacomo Mombelli presso le arnie della Cascina Convento di Quinzano.
Foto: 20 maggio 1985.



7. Fiera dei Fiori a S. Paolo (Bs): Lo stand del Mombelli e della Facchinetti con la produzione di miele di rape bianche. Anno 1997

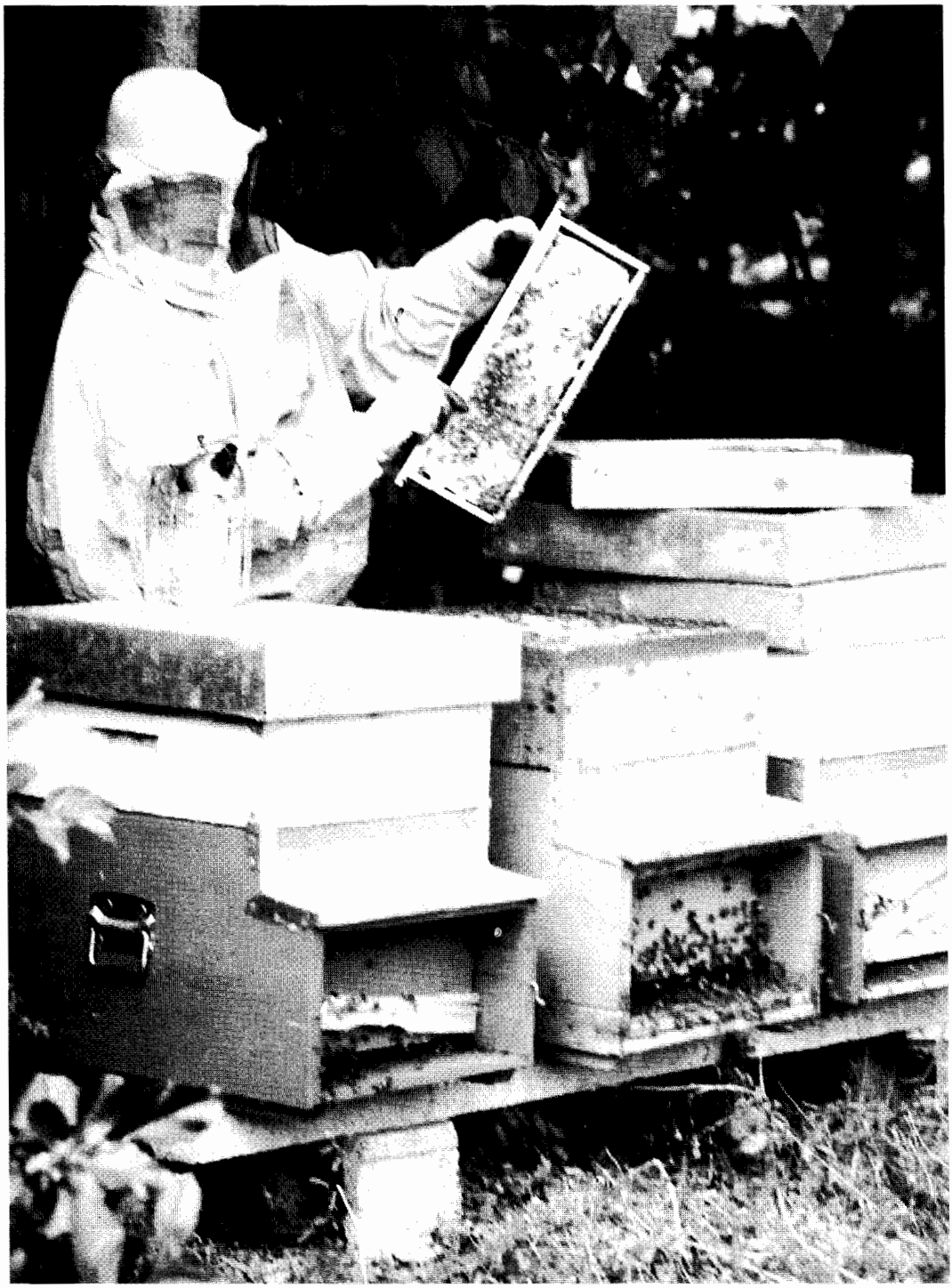
glie miele di castagno per il quale, nel 1998 ha ricevuto il 1° premio con diploma dell'Associazione Produttori Apistici Bresciani.
Nel dicembre 2000 il Mombelli e la Facchinetti hanno ricevuto dalla medesima Associazione, il 1° premio per il miglior miele di tiglio.
La ditta produce propoli, raschiato dalle arnie a fine stagione, pappa reale, prodotto di alto valore nutritivo, polline e combinazioni di miele con propoli e miele con polline.
Il Mombelli e la Facchinetti, che hanno acquistato anche gli alveari di Pio Bosio, gestiscono attualmente 140 sciami ognuno dei quali è composto da settanta - ottantamila unità.

L'apicoltrice Lamagni al Dosso S. Andrea

Presso l'azienda agrituristica Dosso S. Andrea, attivata nel 1992 da Mariangela Lamagni nell'omonima località, si presta attenzione a vari tipi di allevamenti. Tra di essi figura quello delle api da cui si ottiene il miele d'acacia e il millefiori, in parte utilizzati in cucina. La cera viene lavorata e trasformata in candele a forma di statuette.
Dal miele e dal propoli si ricavano prodotti curativi e di bellezza: creme, saponi, shampi.

I nemici delle api

"Per svolgere al meglio la professione di apicoltore (spiega Giacomo Mombelli in un'intervista rilasciata a Dina Filipponi) c'è bisogno di grande passione, amore per la natura e per questi insetti" . Molti, infatti, di coloro che erano impegnati nel settore, hanno abbandonato l'attività in questi ultimi anni. Ciò, principalmente, a causa delle difficoltà dovute alle malattie che possono portare allo sterminio di interi alveari. Senz'altro la più insidiosa di tutte è la Varroasi provocata da un acaro (Varroa - Iacobsoni) che vive succhiando sangue alle larve, alle pupe e alle api. La peste americana dipende da un batterio (Bacillus larvae) che produce delle resistenti spore e investe tutto l'alveare costringendo l'apicoltore a distruggere l'alveare.
Stessa fine seguono gli alveari intaccati dalla peste europea portata da batte-



8. Arnie presso il Dosso S. Andrea, azienda Agrituristica stanziatasi a Quinzano nel 1992.

ri diversi il più pericoloso dei quali è lo Streptococcus plunton. La cosiddetta covata a sacco è causata da un virus di entità biologica che si propaga all'interno di cellule dagli organismi ospiti. L'Ascosferiosi è una malattia provocata da un fungo denominato Ascosphaera che indebolisce le famiglie delle api e ne compromette la crescita. L'acariosi è provocata da piccoli acari che si insediano nelle trachee di api regine, operaie, fuchi.
Nell'intestino delle api adulte si forma la Nosemiasi (Nosema apis).
La distruzione degli alveari può essere determinata da malattie, da avversità biologiche e ambientali, o per l'assenza di un'ape regina; le uova, in quest'ultimo caso, vengono deposte dalle api operaie dalle quali nasceranno solo maschi.

L'attenzione della Scuola

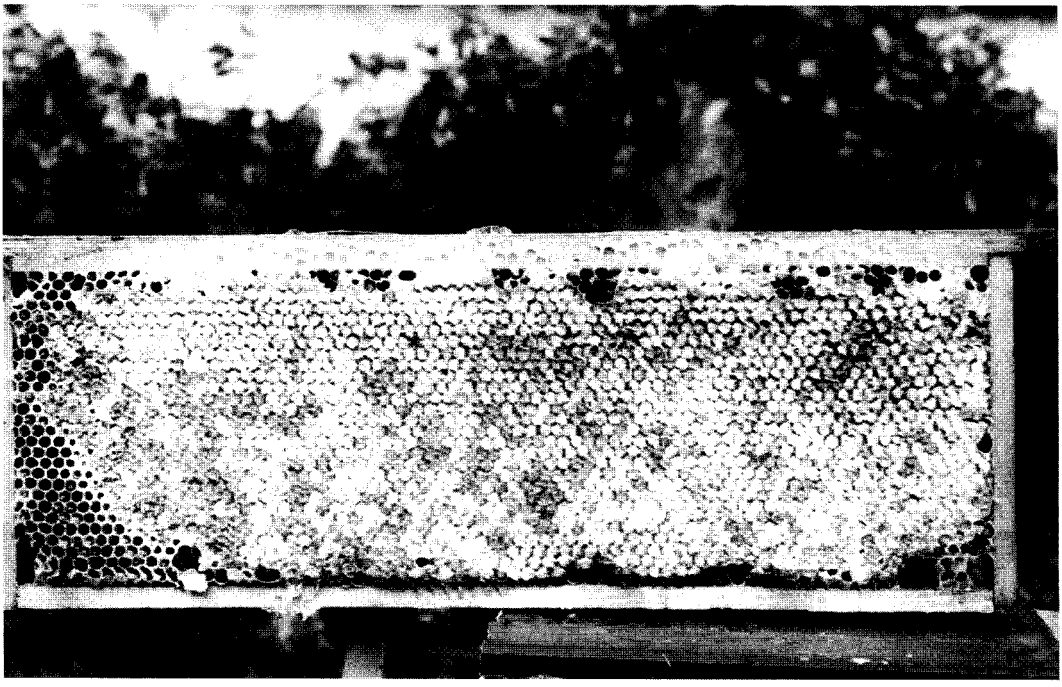
Le api con la loro attività sociale e produttiva, sono sempre state oggetto di attenzione nelle scuole. Recentemente, tuttavia, anche in nome di quella scuola più evoluta che si affida al parere di esperti dei vari settori, si è provveduto ad invitare nelle aule anche gli apicoltori. Il quinzanese Giacomo Mombelli, in questi ultimi tempi ha potuto spiegare così la propria attività e quella delle api che alleva agli alunni delle scuole materne di Borgo San Giacomo e Verolavecchia e a quelli delle elementari di Quinzano e Verolanuova suscitando grande interesse.

Tipi di miele prodotti nel Bresciano e loro derivati

Le diversità climatiche e geografiche del territorio bresciano favoriscono la produzione di mieli derivati da varie specie vegetali.

Miele di acacia: è un miele, ricco di fruttosio, molto richiesto che viene prodotto, in gran parte, nella zona prealpina. È ricavato dai fiori della Robinia Pseudoacacia.

Miele di castagno: miele ricco di vitamine e sali minerali prodotto in col-



9. Un favo intero già utilizzato, successivamente distrutto con i primi freddi e rinnovato nella stagione primaverile.

10. Sezioni di favo al cui interno sono visibili alcune api durante la stagione invernale.

lina e in montagna. Si ottiene dai fiori della Castanea Sativa.

Miele Millefiori: il nome Millefiori è dovuto alla diversità dei nettari presenti. Nella nostra pianura esistono due tipi di miele con questo nome: uno più chiaro e delicato nel periodo primaverile, l'altro più scuro e corposo in quello estivo. Diversi nel gusto sono quelli di montagna prodotti in estate.

Miele di rododendro: miele dolce provvisto di aroma fine e persistente che sa di sciroppo di zucchero e di marmellata di frutti di bosco. È presente nelle zone che superano i 1500 metri di altezza.

Miele di tarassaco: è un miele di intenso profumo che viene usato, fin dai tempi antichi, anche con scopi curativi, in particolar modo depurativi. La sua produzione appartiene quasi esclusivamente alla pianura. Si ottiene dal nettare di Tarassacum Officinalis.

Miele di tiglio: dall'omonimo albero. Ha un aroma fresco e balsamico.

Miele di camomilla: è tra i prodotti della ditta quinzanese Mombelli-Facchinetti.

Miele di rapa bianca: miele particolare prodotto a Quinzano dai coniugi Mombelli-Facchinetti.

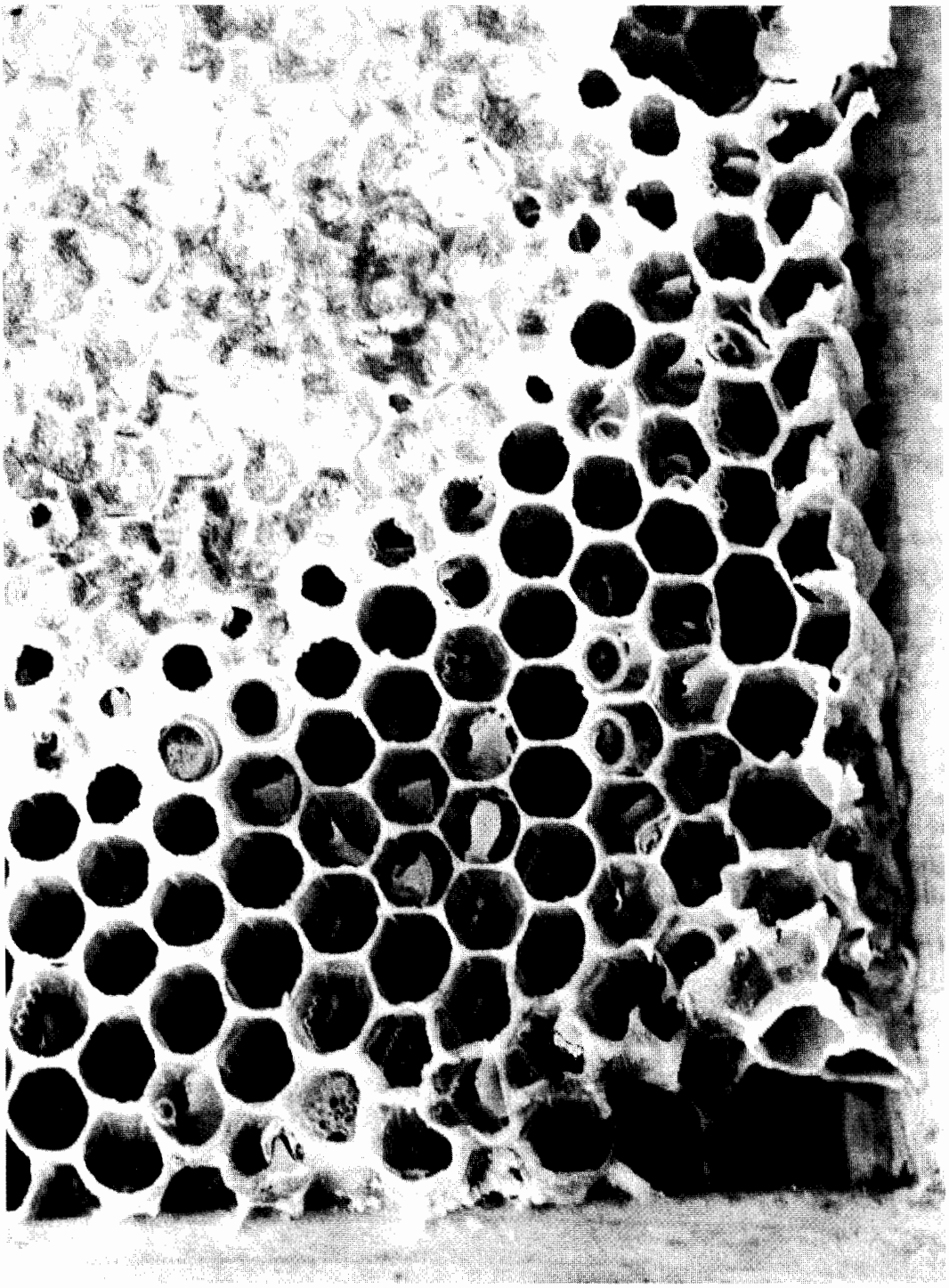
Miele di Melata: il miele di melata è diverso da tutti quelli sopradescritti non solo perchè ha un potere nutritivo tre volte superiore, ma anche perchè contiene molti più minerali ed oligominerali come ferro, rame, manganese e altri. Di colore più scuro del miele da nettare, esso è ricavato dalla linfa proveniente dalla corteccia degli alberi. In autunno le uova depositate da una farfalla, la Meccalfa, sotto la corteccia sono giunte a maturazione e le farfalline escono all'aria aperta facendo fuoriuscire la linfa poi raccolta dalle api.

Pappa reale: è un rinforzante naturale che aumenta le difese naturali, facilita il metabolismo e previene le malattie infettive.

Polline: contiene proteine che regolarizzano e riequilibrano il metabolismo migliorando così lo stato di salute dell'organismo.

Propoli: è un prodotto, riscoperto in questi ultimi anni, con proprietà curative naturali. È un eccellente prodotto antivirale e battericida.
Proviene dalle gemme di pioppi, salici, olmi, ontani, betulle, querce, ippocastani, abeti e pini.

Cera: un tempo era la materia prima dell'illuminazione. Al giorno d'oggi, dopo un periodo in cui ha conosciuto una notevole crisi, la produzione di



11. Ingrandimento di un favo che evidenzia la forma degli opercoli.

candele sta riprendendo. Lo scopo è quasi esclusivamente ornamentale, di "mangia fumo", o di profumazione dell'ambiente tramite aromi inglobati nella cera.

Dolciumi: diversi dolci a base di miele venivano e vengono prodotti tuttora. Caratteristici, un tempo, i biscotti al miele e i croccanti della Bassa Bresciana.

Dal baco al filo di seta

Dalle origini...

La leggendaria principessa Li Zu, moglie dell'imperatore Murong Di (III millennio a.c.), alla quale è attribuito il merito di aver posto attenzione al prezioso quanto esile filo prodotto da un bruco, non avrebbe mai immaginato quale sarebbe stato il cammino percorso da quell'intuizione e quali e quanti viaggi avventurosi avrebbe sollecitato fra Oriente e Occidente lungo le molteplici vie carovaniere.

Le origini della bachicoltura risalgono alle più remota antichità fino a perdersi nella notte dei tempi. Incerto è il paese dove il prezioso insetto e il suo allevamento ebbero la culla, benchè si ritenga che fosse sicuramente nell'Estremo Oriente. Negli scritti di Confucio è attribuito ad un imperatore cinese, vissuto 2500 anni a.C. il primo tentativo di allevamento del filugello, la cui patria sarebbe quindi la Cina. Altri autori, però, testimoniano che sarebbe invece l'India. Una leggenda, riportata in una libro della dinastia Maomettana, confermerebbe infatti che nell'anno 3870 prima della venuta di Cristo un Re indiano mandò in dono ad un re della Persia drappi serici.

Pertanto le notizie storiche sull'allevamento del baco da seta risalgono a circa 6000 anni fa. In Europa, secondo quanto scrive Procopio, soltanto nell'anno 551 d.C. venne fatto il primo allevamento del baco da seta.

I paesi di origine avevano fino allora tenacemente custodito il segreto della fonte di produzione della seta, benché avessero largamente commerciato coi popoli dell'occidente le preziose stoffe, come ci attestano numerosissimi documenti greci e romani.

L'uso delle stoffe seriche raggiunse presso i romani il massimo uso al tempo della decadenza dell'Impero, tanto che venivano commerciate a peso d'oro.

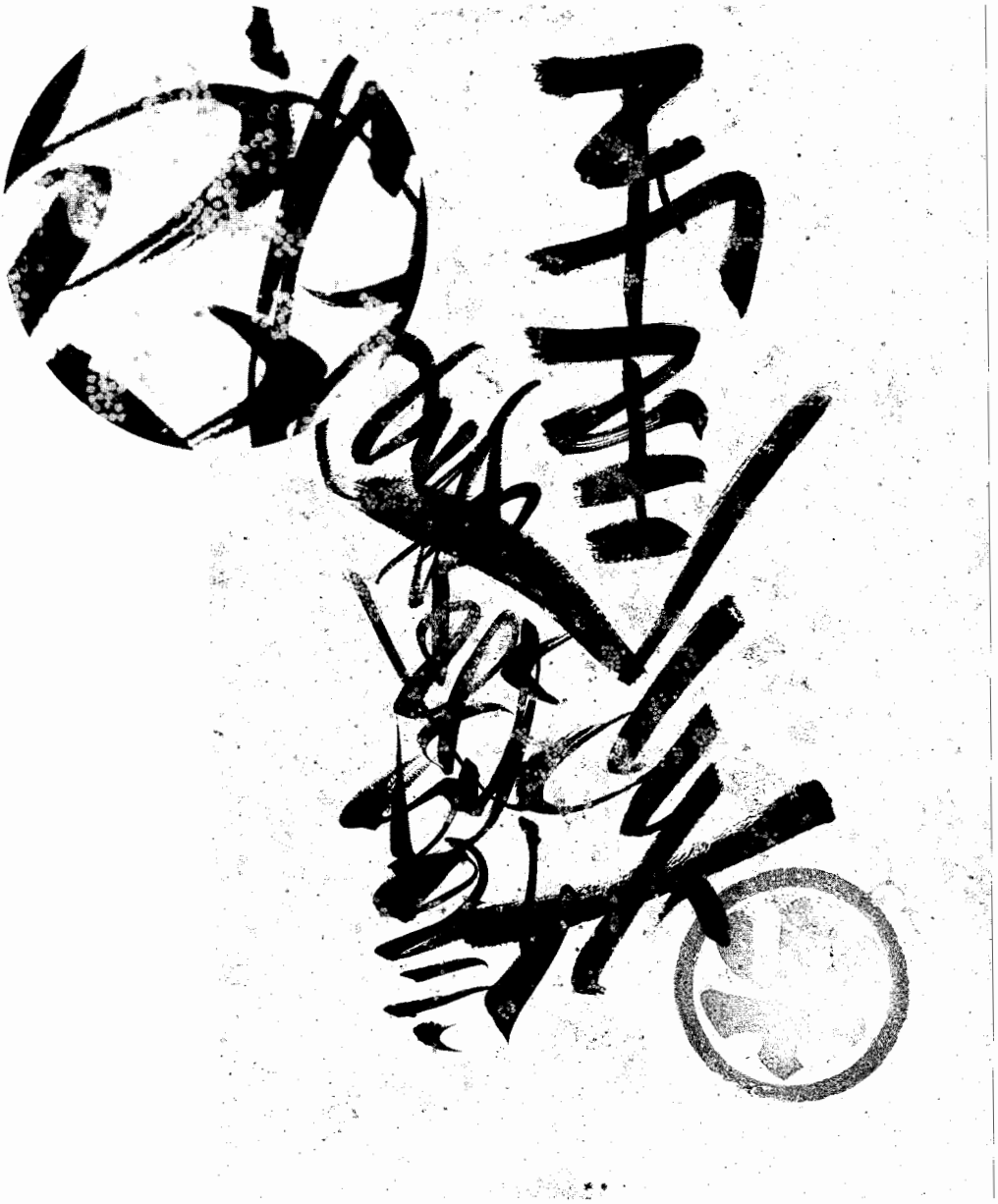
Il primo seme-baco giunse a Costantinopoli nel 551 d.C. ad opera di due monaci greci, i quali per incarico di Giustiniano lo avevano trafugato dall'Indostan, nascondendolo in bastoni di bambù.

Da Costantinopoli la bachicoltura si diffuse nei paesi del Mediterraneo orientale, nei paesi balcanici e via via all'intera Europa comprese la Germania e l'Inghilterra, dove tuttavia non poté affermarsi per l'inclemenza del clima.

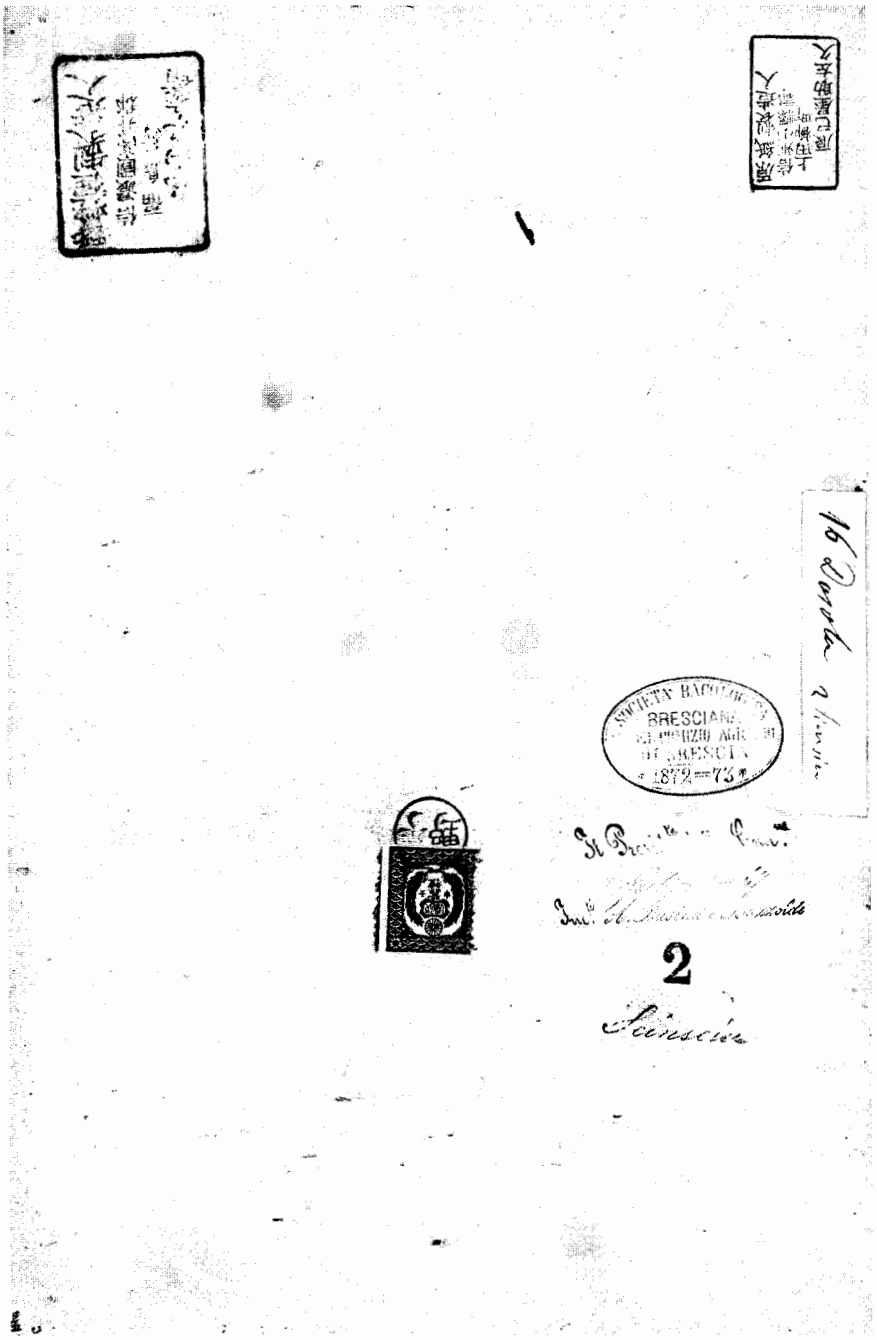
La prima regione italiana che iniziò l'allevamento dei bachi fu la Sicilia nell'anno 1146 secondo altre fonti invece iniziò tempo prima, e cioè nel 972-973.
Nell'intero nostro Paese la bachicoltura trovò condizioni climatiche estremamente favorevoli e l'Italia raggiunse e mantenne nei secoli il primato della produzione di bozzoli e della seta.

...a Quinzano

Testimonianze di gelsi detti "mori", in dialetto, "mur", aventi quasi cinque secoli di vita vennero annotate dallo storico Carlo Cocchetti nel 1858 portando così alla fine del '300 o inizio del '400 notizie circa l'allevamento del baco da seta. Nel 1574 veniva divulgata, nel bresciano, una pubblicazione ristampata nel 1858 a cura del Lonati, intitolata "Avvertimenti di Levantio Montoano Giudiciolo a chi si diletta di allevare, et nudrire quei cari animaletti che danno la seta..."
In quel libricino si rendono edotti gli allevatori di una novità, già sperimentata, circa il sistema nutrizionale dei bachi. L'autore, infatti, consigliava che "Se per tristo caso mancassero le frondi al moro, o per caldo eccessivo, o per stemperato freddo, e fuor di tempo" ci poteva essere un'alternativa nutrizionale ai bachi che, diversamente, sarebbero morti. Le foglie del gelso potevano essere sostituite dalle fogli dell'olmo, "perché l'olmo non è molto lontano dalla natura, o condition del moro".
I raccoglitori di foglia, però, avrebbero dovuto cogliere solo le "cime" più tenere presenti sui rami di detti alberi, così, si sarebbero potuti salvare bachi e seta. L'allevamento dei bachi, nell'800, divenne indispensabile per il sostentamento delle famiglie contadine che, tramite detto lavoro, potevano ricavare quei soldi in più che potevano permettere di affrontare meglio i problemi della fame e del freddo.
Nei registri di morte, conservati presso l'Archivio Parrocchiale, si legge di una disgrazia capitata ad un quinzanese, Giovanni Paolo Pizzamiglio, che perse la vita cadendo "d'un moro", cioè da un gelso.
Dalle antichissime origini dobbiamo operare un salto di quasi cinque millenni per giungere all'approdo, non meno interessante e ricco di fascino, e alla diffusione in Quinzano di questo tipo di allevamento, quello della spe-



12. Un ideogramma cinese, cioé un simbolo grafico privo di consistenza fonologica propria illustrante un'idea, un concetto. E' dipinto in nero su un robusto cartoncino e sovrasta parzialmente, un timbro circolare rosso. Sul retro: altri tre timbri cinesi e due itaiani. Uno di questi ultimi, della Società bacologica Bresciana e del Comizio Agrario di Brescia, riporta la data riferibile all'operazione commerciale: anno 1871-72. Proviene dalla documentazione già conservata dal quinzanese Giuseppe Nember.
Notare il particolare ingrandito con le uova dei bachi.



13. Un documento testimoniante l'importazione di seme da bachi dalla Cina.
Notare i diversi ideogrammi presenti, il francobollo e il timbro della Società Bacologica Bresciana del Comizio Agrario di Brescia. La data: 1872 - 1873. Documento già di casa Nember.

14. Un ideogramma cinese appartenente al periodo dell'importazione di seme dei bachi da seta (parte interna del precedente). Esso arrivò a Quinzano, in casa dell'ingegner Giuseppe Nember, nella seconda metà del secolo scorso e più precisamente, nell'annata bacologica 1872-73.Copia conservata presso l'archivio G.A.F.O.

cie "bombyx mori" (filugello o baco), che nel Catai (Cina) avveniva all'aperto, ma da noi è stato possibile solamente in condizioni di allevamento artificiale o, quantomeno, condizionato.
Uno dei primi documenti scritti, che riguardano l'allevamento di bachi da seta, in Quinzano, consiste nella notifica, a Giuseppe Nember, dell'imposta sulle rendite per l'anno 1855, in relazione ad un'attività industriale quale la Filanda di bozzoli.
In un verbale del Consiglio Comunale data 17.11.1858 risulta approvata l'importazione di "bachi da seta dall'Asia": "Per l'importazione in Europa dalle regioni interne dell'Asia del seme dei bachi da seta si fa a proporre al Consiglio che sia autorizzata la Deputazione a commettere per conto di questo Comune la provvista di 60 once di esso seme le quali verranno a suo tempo scompartite ai più esperti e diligenti agricoltori di questo Comune voti 17 - negativi nessuno".
Un'altra testimonianza è costituita dalla descrizione fatta dallo storico Strafforello in "Alta Italia" (ed. 1898 - pag. 96 - parte II) nella quale si elenca fra le varie attività di Quinzano quella della "produzione dei bozzoli" e "un importante opificio per la trattura a vapore delle seta...", ossia la filanda.
In verità alla fine dell'800 erano attive in Quinzano almeno due grosse filande, ubicate la prima in via Matteotti e la seconda in via Scalone, entrambe gestite da Mambroni e dirette da Battista Mantova. Di rilievo, ma ancora tutta da sondare, l'attività svolta in detto campo dal quinzanese Girolamo Cirimbelli.
In questi opifici confluiva il prodotto dei vari allevamenti del baco, i bozzoli, destinati alla lavorazione per ricavare il filato; ma prima era necessaria una fase di lavoro molto impegnativa, cioè l'allevamento del baco.

Il baco: due note scientifiche

Nella scala di classificazione degli animali il nostro baco fa parte dell'immensa classe degli insetti (300-400 mila), dell'ordine dei lepidotteri (così detti perché hanno le ali coperte da minutissime squame), del genere Bombicini. Tutti i bombicini producono seta, ma il più prezioso è quello battezzata dal biologo Linneo col nome di Bombyx mori, o bombice del gelso.

In gergo è detto anche filugello, o bigatto o cavaliere, in dialetto "càalér".
Il baco da seta nel corso della sua vita subisce diverse trasformazioni, anzi è un insetto a metamorfosi completa e passa attraverso quattro stadi: uovo, larva o baco, crisalide, farfalla.
L'uovo è una cellula sessuale femminile ricoperto da cheratina (sostanza analoga a quella delle nostre unghie); sotto tale guscio vi è una pellicola detta membrana vitellina, che avvolge il corpo vivo della cellula detto ooplasma.
Il seme porta all'esterno un forellino detto micropilo dal quale dovrà passare la cellula sessuale maschile per la fecondazione. Il peso dell'uovo varia da razza a razza: 1 grammo di razza indigena contiene 1500 uova; 1 grammo di razza cinese-oro contiene 1850 uova; 1 grammo di razza bianco-cinese contiene 1950 uova.

Deposizione e conservazione delle uova-seme

Appena deposte dalla farfalla, le uova hanno un colore paglierino che, dopo 36 ore dalla deposizione e alla temperatura di 25 gradi, cambia in una determinata tinta propria per ogni razza. Tale trasformazione è data dalla formazione di una nuova membrana, la sierosa. Nel mese di giugno le farfalle vengono messe a deporre le ovature dentro a cellette di carta pergamenata, sulla quale le uova rimangono fino ad autunno inoltrato. Durante tale periodo di tempo il seme viene custodito e curato per prevenirlo dalle malattie, soprattutto dal Desmestes, un coleottero che è come la peste per il seme. Gli embrioni perdono di peso durante l'incubazione e sono conservati in appositi ambienti.
All'estivazione segue il periodo dell'ibernazione, durante il quale i semi vengono staccati dai cartoncini.

Il seme nell'800

Inizialmente importato dalla Cina, venne poi prodotto in Italia. Tra i fornitori i più vicini erano i F.lli Ziglioli di Crema, che a loro volta facevano riprodurre i semi scelti in piccole "educazioni" site nelle Basse Alpi Francesi (circondario di Digne), allo scopo di operare incroci per la produzione di razze sempre più scelte, ossia resistenti alle malattie.
Ciò si evince da una cartella pubblicitaria inviata all'ing. Giuseppe Nember in data 21 luglio 1892 (archivio G.A.F.O.), dove sono elencate n. 6 razze pure e altrettanti incroci relativamente alla Campagna bacologica del 1892.
Il seme veniva distinto anche in due grandi categorie, cellulare e industriale: la prima destinata agli allevamenti speciali, "condotti in località isolate e trattati ad uso di riproduzione"; la seconda per gli allevamenti dei vari committenti di aziende. Il rappresentante per i comuni di Chiari e Quinzano era il sig. Francesco Mantova (da "Programma per la confezione del seme" scritto da G. Pasqualis - regio osservatorio e istituto bacologico di Vittorio Veneto - Archivio G.A.F.O.).

Il lavoro della bigattina Isabella Davide

Nel '900 anche a Quinzano sorsero laboratori per la riproduzione del seme, operazione non semplice perché la fase dell'incubazione poteva essere minacciata dalla pericolosa malattia del "calcino", cosiddetta perché "il cadavere del baco morto di calcino si copre di un'efflorescenza bianca che gli dà l'apparenza di un pezzetto di calce viva...".
"E' accertata che l'azione dell'anidride solforosa è micidiale sulle spore". Questo era il rimedio da praticare comunque su attrezzature e locali di incubazione (da Raccomandazioni dell'Istit. Bacologico Susani di Sala e C. - Archivio G.A.F.O.).
Isabella Davide di Cadignano, bigattina diplomata presso l'Istituto

Bacologico Nazionale di Vittorio Veneto, ne era certamente a conoscenza quando gestiva in Quinzano la "Stüa", il primo laboratorio di produzione del seme sito in Via Matteotti in una casa allora di proprietà Gandaglia ed ora Mensi. Questo che era stato affidato nel 1948 al maestro elementare in pensione Castelvedere di Farfengo, divenne il principale centro di produzione per Quinzano e Farfengo, arrivando a produrre fino a 800 once.

15. L'allevamento del baco da seta aveva risultati internazionali: il primo seme arriva dalla Cina ma era in Francia e più precisamente a "Digne - Basses Alpes", che alla fine dell'800 esso veniva riprodotto.
Qui un foglietto, inviato all'ingegner Giuseppe Nember di Quinzano dallo stabilimento Bacologico dei fratelli Ziglioli di Crema, col timbro della località francese in data 21 luglio 1892.

16. Scatoletta in cartone (diametro dell'originale cm. 10,1) per la schiusa delle uova dei bachi.

17. Telaietto(originale cm. 18,2x8,9) per circa 20.000 uova del poliibrido giapponese a bozzolo bianco; ditta confezionatrice: Mozzi. Marca: Livenza. In uso a Quinzano, il telaietto ha scheletro in legno e bordatura in carta che tratteggono, superiormente ed inferiormente due pezzetti di stoffa.

ASSOCIAZIONE PRODUTTORI BOZZOLI **COOPERATIVA PRODUTTORI BOZZOLI**

BRESCIA

VIA S. MARTINO DELLA BATTAGLIA, 8

Copia Commissione *N.* 3

Diamo atto della ordinazione del Sig. Baronchelli

residente a Quinzano

per la campagna 197..... alle condizioni di vendita a conoscenza ed accettate, della seguente quantità di seme bachi:

Polibrido bianco: telaini 6

Si dà pure atto che l'importo del costo del seme impegnato sarà a completo carico della Cooperativa Produttori Bozzoli, la quale acquisisce il diritto di avere dagli allevatori i bozzoli prodotti, al prezzo a conoscenza degli allevatori stessi.

Pertanto coloro che hanno avuto il seme, sono tenuti a consegnare all'ammasso della Cooperativa l'intera produzione, condizione assoluta per ottenere il contributo Feoga.

IL PRENOTATORE L'ALLEVATORE

Gandaglia Giulio .....

lì, ...

Copia per il Prenotatore

18. Una commissione di semi da baco del tipo "Polibrido bianco" per il quinzanese Baronchelli. Anni '70.

Signor Fappani

Pea Fratelli	carina Bonetti	once	3	K.	9 £
Piovani Fratelli	Monticelli		1.½	,,	5
Ambrosini Fanetti	Monticelli		1.½	,,	5
Belloni Fratelli	Fenil Nuovo	,,	3	,,	9
Bossoni Fratelli	Monticelli	,,	2	,,	6
Delai Fratelli	Acquetta	,,	3	,,	9
Renzi Fratelli	Monticelli	,,	1	,,	3
Scarotti	Mogna	,,	3	,,	9
Delbeè con Giuseppe	Cacciaboca	,,	6	,,	18
Bertoglio Luigi	Verolavecchia			,,	2
Scarotti Severino	Villanova		7	,,	21
Olini Giuseppe	Quinzano	,,	1	,,	3
Piovani Giuseppe cas	Fontane	,,	2	,,	6
Mimmi Pietro ,,	Dario	,,	1 ¼	,,	4
Petrobelli Fratelli	Quinzano	,,	1	,,	3
Gilberti ~~Fratelli~~	Bonetti Villanova	,,	2	,,	6
Bonetti Fausto	Villanova	,,		,,	2
Scarotti Marco	Fenil Vecchio				5
Delai Battista	Acquetta				1
		+			3
					3

137 Telaini

19. Elenco dei piccoli allevatori committenti dei semi da bachi. La maggior parte di loro era di Monticelli, altri di Verolavecchia ed altri ancora di Quinzano. Elenco stilato, per il signor Mino Fappani, dalla bigattina Isabella Davide in Gandaglia. Anni '50.

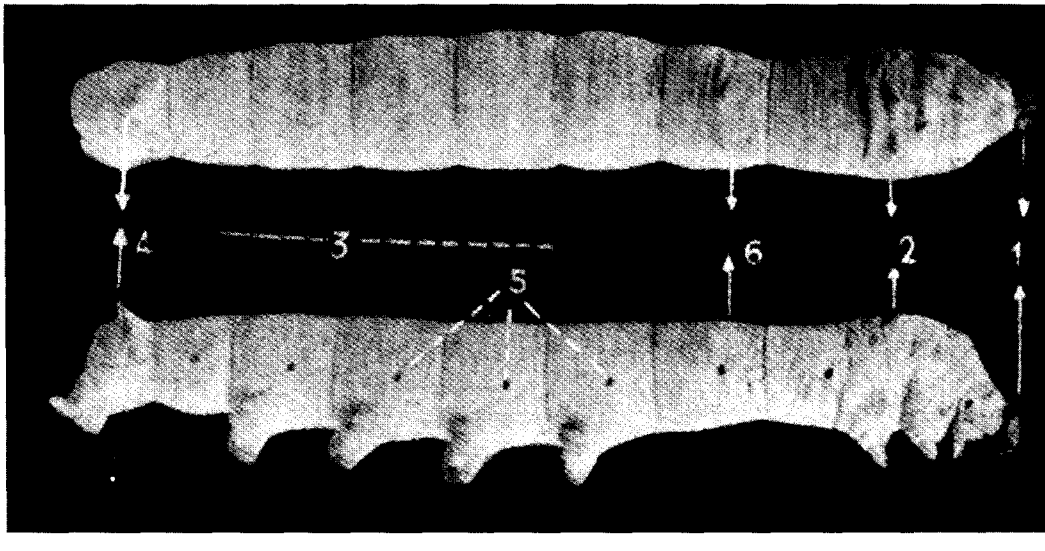
La collaborazione della maestra bigattina Davide divenne poi gestione diretta da parte di questa nel 1950. Quale maestra addetta alla sorveglianza sugli allevamenti privati, aveva lavorato a Manerbio e a Cadignano, suo paese natale: occorreva vigilare su allevatori, meglio allevatrici, che talvolta tenevano i bachi a temperatura troppo elevata per accelerarne la crescita; occorreva curare il corretto sviluppo in ambienti sani e con foglia adatta ed accertarsi che le informazioni fossero precise e le regole applicate.
Il "galoppino", una figura tipica, era l'incaricato di raccogliere le prenotazioni delle once: è obbligo ricordare Ranzetti Francesco detto "Chèco" che per anni svolse questo lavoro.
Le prenotazioni degli allevatori, venivano consegnate alle ditte fornitrici di seme; le più note furono "La Foppa","Scotti", "Dell'Oro" di Campofilone, "Pasqualis" di Vittorio Veneto e "Carota". La "Stua" veniva regolarmente visitata ogni giorno dall'ispettore provinciale bacologico Calzavacca Amador.
Quando venne introdotta la coltura della pregiatissima specie "bianco del Giappone", il Consorzio Bacologico di Brescia inviò un esperto giapponese accompagnato dal cav. Dell'Oro, il già citato allevatore pugliese, nonché fornitore rimasto poi costantemente in contatto con Quinzano , tanto da beneficiare delle informazioni sulle richieste previsionate del mercato, fornite dalla nostra Davide.
Nel 1950 la "Stüa" di via Matteotti fu trasferita in via Scalone, nuovo domicilio della maestra Davide, che gestì un laboratorio destinato al rifornimento del seme per tutti gli allevatori fino al 1976 .
La "Stüa", o camera di incubazione, consisteva in un locale tenuto a temperatura e umidità costanti e pertanto dotato di termometro e igrometro. Lungo tre pareti erano posti gli scalereni, le "scalére", tavole tenute a 50 cm dal muro, sui quali poggiavano telaietti con i semi. Al centro di detto locale funzionava una stufa di riscaldamento, costantemente accesa; vicino a questa veniva appeso un sacco di juta tenuto umido, perché l'evaporazione fosse omogenea. La "Stüa" doveva funzionare per 40 gg, di cui 22 effettivi, perché il seme fosse pronto all'uso.

L'allevamento del baco in Quinzano

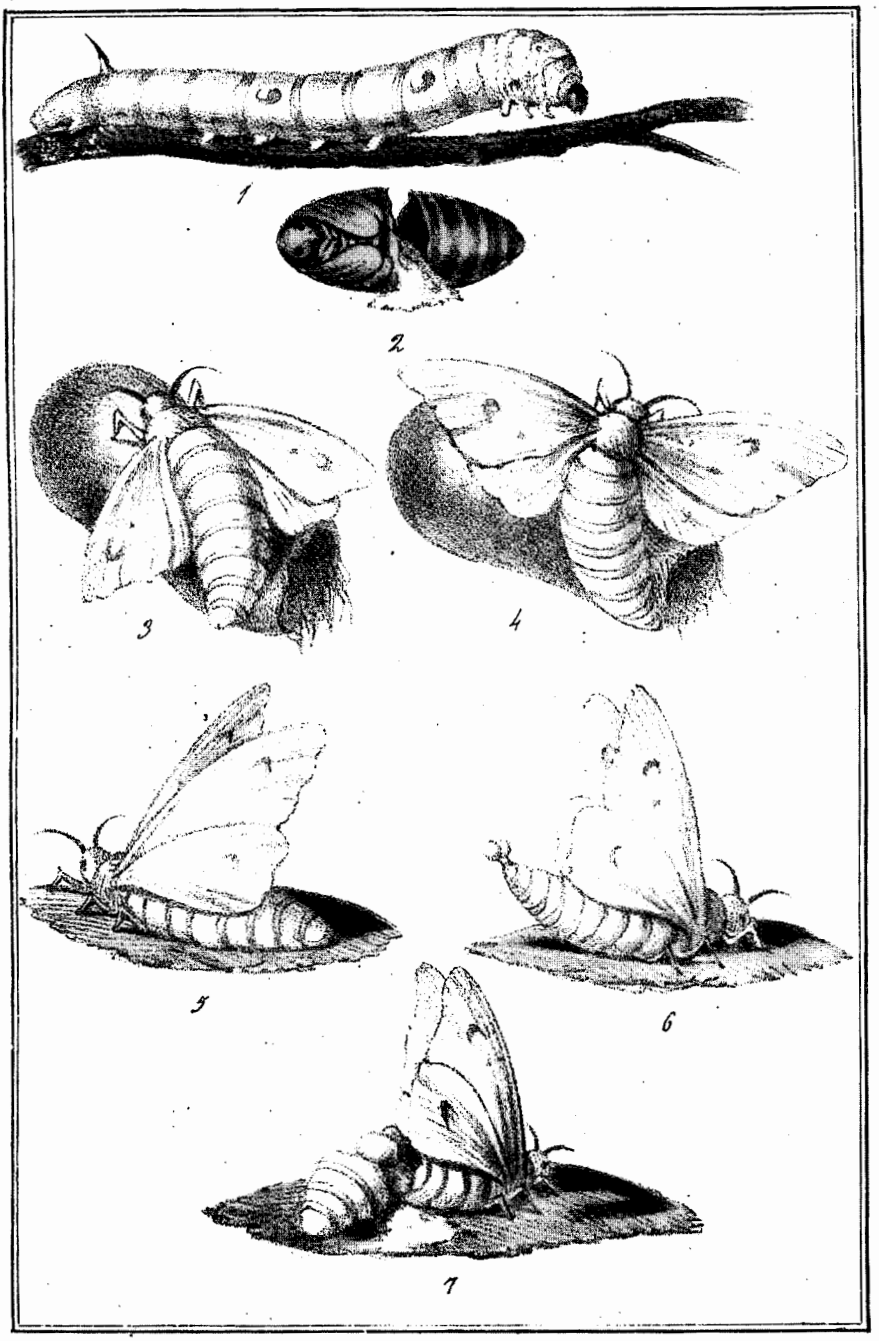
L'allevamento del baco, in paese era praticato in quasi tutte le aziende agricole provviste di gelsi, le cui foglie sono l'alimento naturale di questo bruco. Il proprietario delle aziende provvedeva, su concessione Comunale (vedere documento precedente, del 1858) successivamente liberalizzata, a fare gli ordinativi del quantitativo di materia prima, cioè il seme del baco, che con-

20. Sfrondatura di "foglia per i bachi all'interno di una cascinetta attorno agli anni '40. I rami del gelso, in dialetto "mùr", venivano tagliati dagli alberi, depositati su carri e portati nelle cascine dove avveniva la sfrondatura. Rami e ramificazioni maggiori finivano tra la legna da far essiccare e da ardere, mentre foglia e rametti, spesso tagliati con l'aiuto di un trinciafoglia, erano destinati al nutrimento dei bachi da seta.

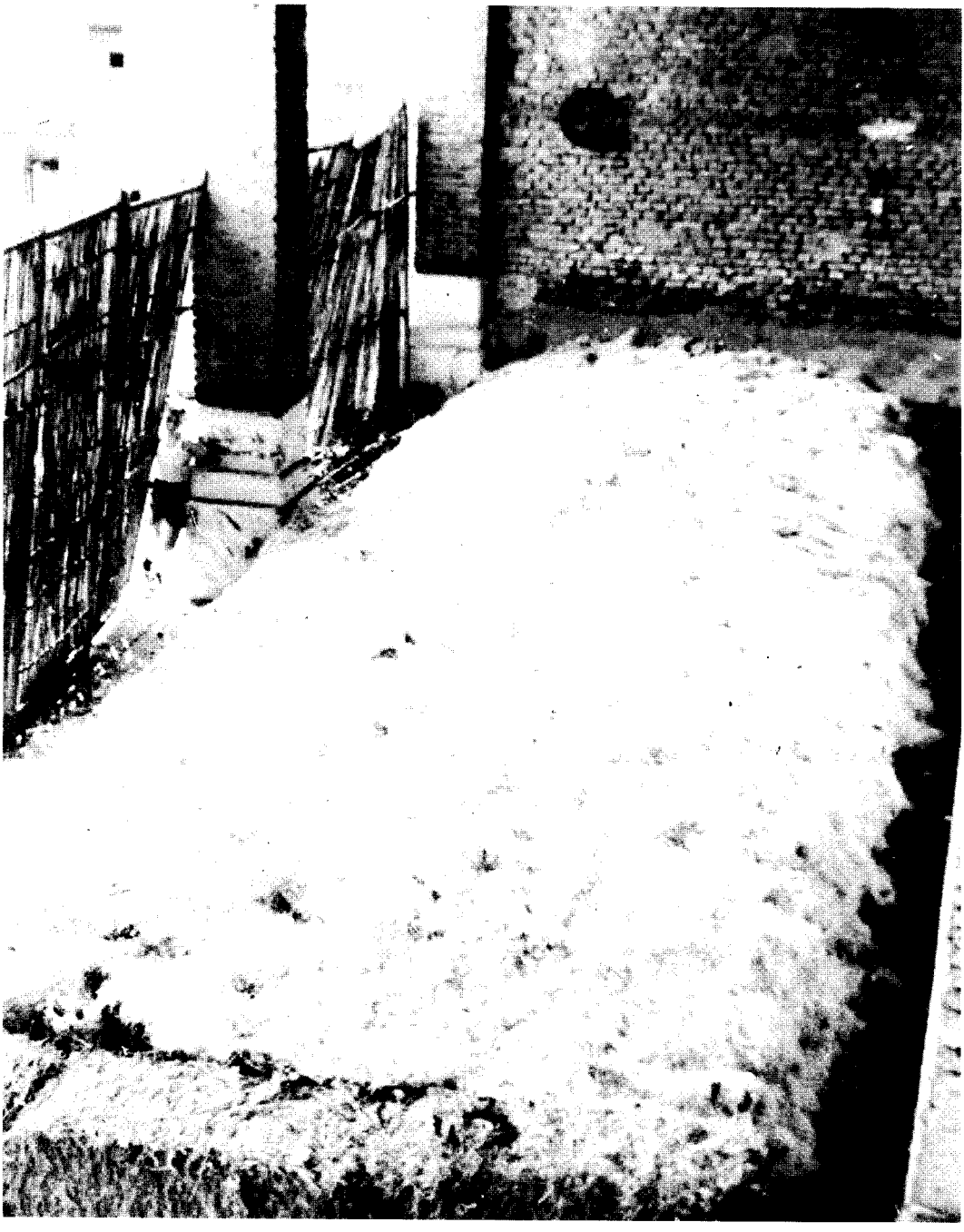
segnava ai suoi dipendenti, sia braccianti che salariati, e che veniva misurato in once.
I metodi usati ebbero fasi successive e furono vari. Si partì con l'uso delle arelle ("arèle") tavole di cannuccia poste in locali riscaldati dove i bachi, nati a temperature graduate fino a 18 gradi e tenuti a 22° - 23°, si sviluppavano attraverso quattro fasi dette "levate" (o dormite): nella prima fase, dopo il primo risveglio, mangiavano foglia finissima; passavano attraverso i fori dei fogli di carta stesi sulle arelle e così di seguito fino alla terza levata. Dopo la quarta levata (tempo 6 settimane) dalla schiusa venivano coperti di paglia (imboscamento) e lì rimanevano a formare il bozzolo, costituito da 4000 metri di bava serica emessa in 3 giorni.
Nel 1935-36, anziché la paglia su tavola, fu utilizzato il cavallone, detto "friulano": i rami del gelso venivano appoggiati fra loro a mo' di tenda da campeggio sotto i porticati. Questa innovazione dava un prodotto di molto superiore in qualità e quantità: infatti il concetto invalso fu quello dell'aerazione, contrariamente a quanto avveniva nelle stanze chiuse. Ecco perché il 1° maggio e non prima, venivano assegnate le once agli allevatori, in quanto era assicurata la mitezza della temperatura esterna. Una variante bresciana fu "a tappeto": anziché sollevati a tenda, i rami di gelso venivano distesi



21. La larva o baco 1: Testa; 2: torace, composto da tre segmenti; 3: addome, composto da nove segmenti; 4: cornetto; 5: stigmi; 6: macchie semilunari.



22. Una tavola illustrante fasi dello sviluppo del baco da seta con le malattie che possono colpire lo stesso.



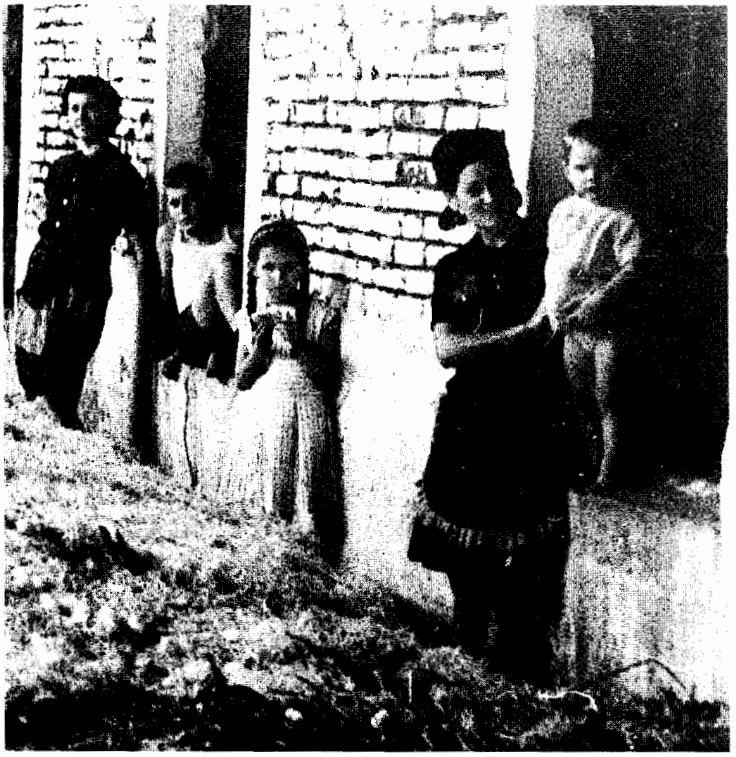
23. Bozzoli sotto una barchessa. Durante il periodo dei bachi da seta molte barchesse della cascina venivano trasformate in "letére", in letti. Balle di paglia e cancellate in canniccia-to palustre vennero spesso usate per delimitare il luogo ospitante i bozzoli. Cascina Marianna di proprietà Baselli in vicolo Valotti, anni '60.

per terra sotto il portico e lì rimanevano fino alla sbozzolatura con notevole economia di tempo e di spazio.
Il prodotto veniva diviso a metà con il proprietario dell'azienda, che aveva fornito la materia prima.
Nel 1926-27 i bozzoli venivano pagati lire 80 al kg. Un raffronto: se la retta annuale della Scuola Agricola di Remedello costava lire 1.100, un ragazzo si poteva pagare le tasse annuali di studio lavorando su 4 once di bachi durante le vacanze estive; si tratta dell'esperienza riferita e vissuta dal quinzanese Paolo Allieri ora abitante a Verolanuova, che ha fornito le notizie qui riportate.
La certezza di un guadagno sicuro poteva essere minacciata da epidemie, che non erano infrequenti soprattutto nel secolo scorso. Oltre al calcino, di sui si è parlato in precedenza, l'atrofia era una malattia che riduceva di 1/3 il raccolto, tanto da mandare in passivo l'intero lavoro dell'annata. A documentazione di questa piaga degli allevamenti si riferisce di una relazione del prof. Bruni, edita dalla "Sentinella bresciana" nel 1863 (in Archivio G.A.F.O. esiste copia del testo con dedica-omaggio dell'autore al dott. G. Nember).
Si intende ricordare che a Quinzano è tutt'ora vivo e vegeto... un gelso ultracentenario nel cortiletto interno di casa Piccinotti sita in via Nember.
Si aggiunga inoltre che, tra i bigattini di fine secolo scorso e inizio '900, è degno di essere ricordato Felice Locatelli, morto negli anni '20.

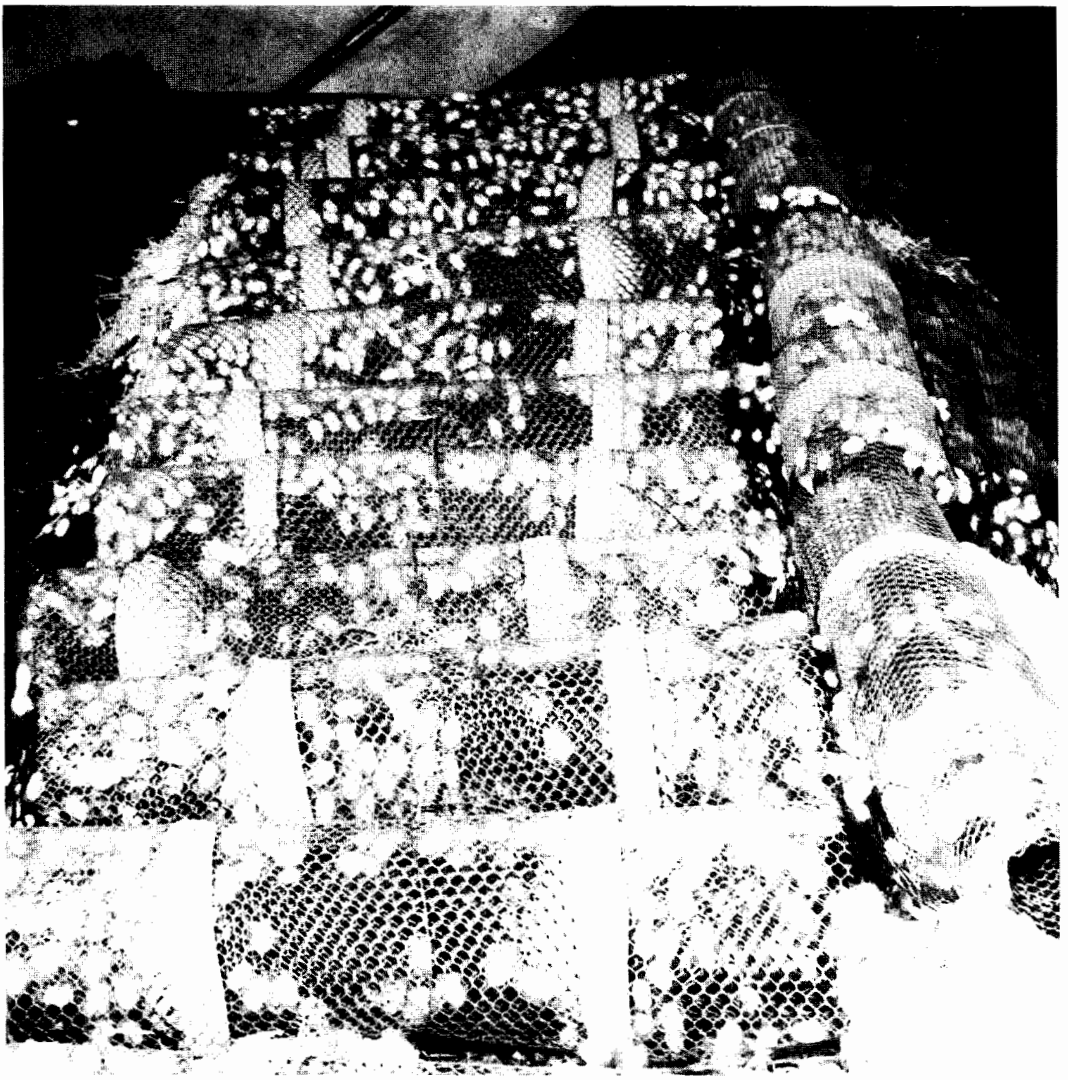
Ultime operazioni: sbozzolatura e ammasso

Dopo la tessitura del bozzolo, durata 3 giorni, la prima operazione era la sbozzolatura e il pensiero corre ad immagini care alla nostra infanzia: vediamo stuoli di donne e bambini seduti in cerchio o a gruppi nell' aia delle cascine e ci sembra di sentire ancora i canti che accompagnavano questo lavoro per alleviarne la ripetitività dei gesti e per affrettare il ritmo. La sbozzolatura doveva essere svolta in breve tempo, pena il danno al bozzolo e il ritardo della consegna all'ammasso. Dato che il baco impiega tre giorni a

24. Un "letto"... di bozzoli sotto il porticato della cascina Baselli in Vicolo Valotti. Foto anno 1967



25. Particolare della foto precedente. Notare gli abiti delle contadine.



26. Un particolarissima sistema usato a Quinzano per i bozzoli dei bachi da seta: il "bosco" a rete. Foto: anno 1965 circa.

tessere il bozzolo e poi resta due giorni dentro di esso prima di trasformarsi in crisalide, la sbozzolatura non doveva cominciare prima di una decina di giorni dalla "salita" dei bachi.
L'operazione finale si chiama ammasso: i bozzoli, avvolti in lenzuola o in bisacce di juta (divieto assoluto alle coperte di lana!) venivano portati alle filande. Oltre alle citate in precedenza, fiorenti in zona erano quelle di Casalbuttano, di Lonato e di Orzinuovi.
L'ammasso però poteva avvenire anche presso i consorzi, che poi cedevano il prodotto alle varie filande. In Quinzano però ci fu anche un privato che organizzò un centro di raccolta notevole, Mino Fappani, il quale continuò

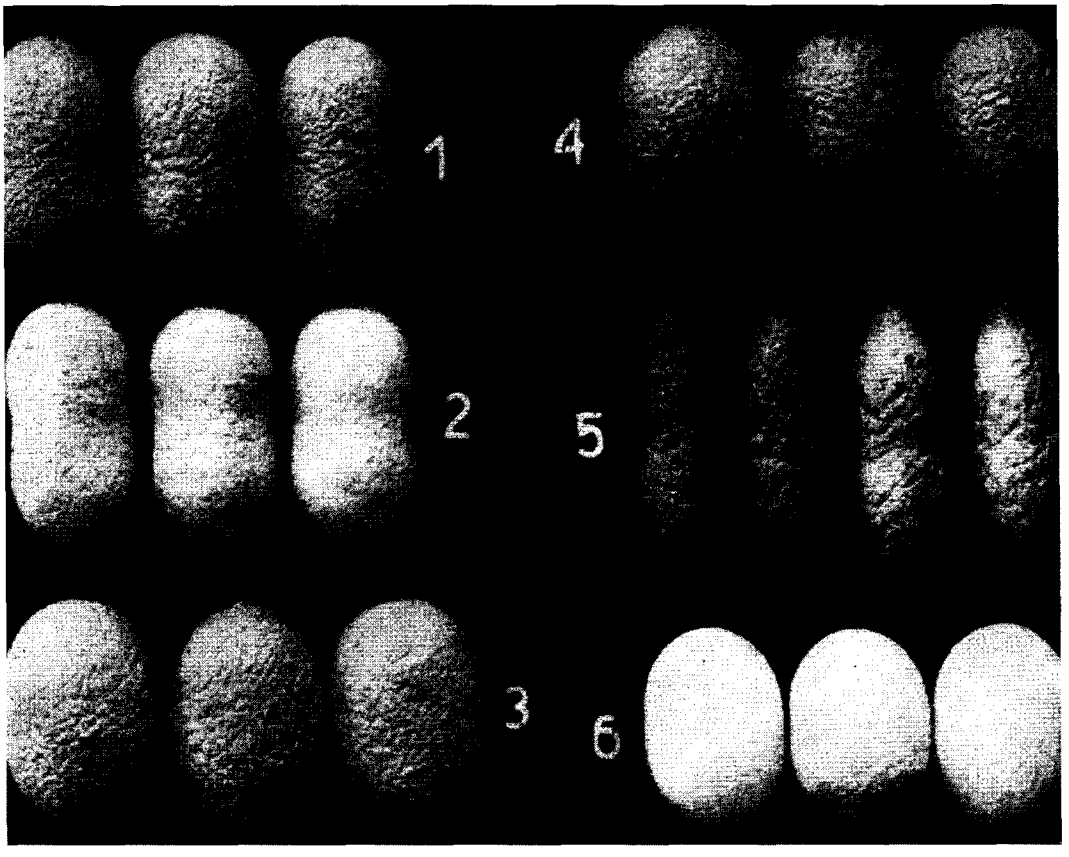
27. I lavori di sbozzolatura dei bachi, furono sempre compiuti in forma comunitaria. Agli stessi collaboravano familiari, conoscenti, ma anche persone estranee alla realtà della cascina o gente di cascine diverse. Cascina Baselli di vicolo Valotti. Foto: 1965 circa.

tale attività anche dopo la chiusura delle filande di via Matteotti prima, e di quella di via Scalone poi.
Egli ebbe il merito di aver promosso l'iscrizione di volontari a frequentare corsi di studio per bigattini a Vittorio Veneto.
Il prezziario dei bozzoli è ricco di varianti e di adeguamenti, derivati dalla notevole classificazione delle categorie di bozzoli (bianchi e verdi, incrociati bianchi e verdi, bianchi e gialli con relativi incroci, indigeni puri e incrociati con bianchi giapponesi) e adeguamenti relativi ai movimenti del mercato (da Prospetto del 2 luglio 1887 a firma del sindaco di Brescia Bonardi - Archivio G.A.F.O. e da avviso del Municipio di Brescia sul prezzo medio dei bozzoli a firma del vice Riccardi Paolo; documento del 1888 in archivio privato). Le categorie di classifica dei bozzoli erano generalmente tre: categoria A per bozzoli di qualità ottima, tipo lucente, pastoso, grana fine, uniforme; categoria B per bozzoli di qualità e cernita corretti, di grana comune e di uniformità relativa; categoria C per bozzoli di allevamenti mal riusciti, a tendenza rugginosa, con forti percentuali di realino dipendente da cattivi sistemi di imboscamento. Gli ammassi erano entrati nel vivo dell'economia agraria ed avevano l'altissimo dovere di riconoscere a ciascun agricoltore l'esatta quantità di merce e una altrettanto esatta qualificazione del prodotto secondo il valore reale.

28. Già in documenti dell'800 si riscontra che l'obbligo dei lavori connessi all'allevamento del baco da seta era demandato alle donne e mogli dei contadini. Tuttavia, da sempre, anche bambini e ragazzi partecipavano alle più semplici mansioni operative. Eccoli qui in cerchio insieme agli adulti, per le operazioni di sbozzolatura. Cascina Baselli, vicolo Valotti, 1965 circa.

29. Un momento di vita del passato, fermato dall'obbiettivo negli anni '60, all'interno della Cascina dei Baselli di via Almaria: il mucchio dei bozzoli con intorno adulti e ragazzi per le operazioni di sbozzolatura. Queste ultime erano vissute come momenti di vita comunitaria in cui, lavorando, si parlava di fatti accaduti, di progetti, di matrimoni e si intonavano canzoni che in alcuni casi si vanno perdendo: "El ristilì che la restèlå, E le la va 'n filàndå, Al fatùr co' la fatùrå, Gioanì Pipètå, La fornérå dela Betå, L'asen dè Pirolå" e altre.

30. Accudire i bachi da seta significava compiere una serie di operazioni conseguenti. Ogni fase aveva proprie caratteristiche: l'impalcatura che appare dietro alle donne, in posa per la fotografia, è quella delle cosiddette "scalére". Foto: anno 1969.



31. Tipi di bozzoli - 1 e 2: bozzoli cinturati, razza Ascoli e Bianco Italia; 3: bozzoli ovali, razza Maiella; 4 e 6: bozzoli sferici de tipo oro e bianco cinese; 5: bozzoli appuntiti, treotti rosa e gialla.

N. 13574.

REGNO D'ITALIA

MUNICIPIO DI BRESCIA

AVVISO.

PREZZO MEDIO DEI BOZZOLI PEL 1888

La Giunta Municipale, sentito il parere di una speciale Commissione composta di rappresentanti del Municipio, del Comizio Agrario e della Camera di Commercio, ha deliberato che il prezzo medio dei Bozzoli che si venderanno nel Civico Mercato di Brescia nel venturo anno 1888, venga stabilito colle seguenti norme:

1. Pei *bozzoli bianchi e verdi ed incrociati bianco-verdi giapponesi* si farà un solo prezzo medio come nello scorso anno. Si procederà alla formazione del primo medio quando sia raggiunta la vendita di 1000 chilogrammi. Verranno esclusi da questo medio iniziale i contratti a prezzo inferiore del 15 per 100 al medio provvisorio, perchè imputabili a qualità non mercantile.

In seguito verranno escluse le contrattazioni a prezzo inferiore del 15 per 100 al medio generale del giorno precedente.

2. I *bozzoli bianchi e gialli indigeni puri, gli incrociati bianco-gialli indigeni, ed i gialli indigeni incrociati coi bianchi giapponesi*, considerati cumulativamente, verranno distinti in due categorie, cioè: *superiore* e *comune* a norma del prezzo delle singole contrattazioni, nel modo seguente:

Raggiunta la vendita di chilogr. 2500 di bozzoli, se ne farà un medio provvisorio onde eliminare i contratti a prezzo inferiore del 15 per 100 a detto medio, perchè ritenuti di bozzoli non mercantili.

Delle rimanenti contrattazioni si farà un medio, il quale determinerà la divisione delle due categorie, cioè: *tutti i contratti a prezzo eccedente questo medio formeranno la categoria superiore, quelli a prezzo eguale ed al di sotto formeranno la categoria comune.*

Di ciascuna categoria si farà il medio e sarà il medio iniziale o primo medio delle rispettive categorie.

Nei giorni successivi la separazione delle due categorie di bozzoli gialli e assimilati, come sopra, verrà determinata dal prezzo risultante dalla metà somma dei due medi complessivi del giorno precedente, cioè si porranno nella categoria *superiore* i contratti a prezzo eccedente, ed entreranno nella categoria *comune* i contratti a prezzo uguale o al di sotto.

Da quest'ultima categoria verranno poi esclusi i contratti a prezzo inferiore del 15 per 100 al medio complessivo di detta categoria del giorno precedente, perchè considerati riferibili a bozzoli non mercantili.

3. Non entrano nel computo dei medi, oltre che i bozzoli considerati non mercantili come sopra:

a) I bozzoli bivoltini;

b) I gialli infuocati ed aranciati giapponesi;

c) Gli incrociati giallo-verdi;

d) I bozzoli d'ogni qualità che contengano più del 20 per 100 di calcino.

4. Per norma di chi può avervi interesse, alla chiusura finale del Mercato, verrà inoltre pubblicato il medio generale delle contrattazioni contemplate nelle due categorie di gialli in genere *superiore* e *comune* prese in massa.

Brescia dal Civico Palazzo, addì 24 Agosto 1887.

Per il Sindaco
RICCARDI PAOLO

A. CASSA Segr. Gen.

32 Norme regolanti il prezzo medio dei bozzoli per l'anno 1888.

33. Centro Genetico bacologico di S. Giacomo di Veglia (Treviso) Tra gli alunni del Corso intensivo, della durata di una settimana, vi erano tre quinzanesi: Adriana Fappani, Tiziana Dasseni e Agnese Bertolotti. Foto primi anni '60.

Due esperienze interessanti

Nel 1974 prese vita presso l'Oratorio di Quinzano l'allevamento dei bachi da seta. Promotrice dell'iniziativa, singolare per il contesto in cui si svolse, fu madre Aldina Fogliazza, ancella della Carità che operò in paese dal 1971 al 1982, deceduta il 25 settembre 2000. Dotata di personalità attiva e generosa (raccolse aiuti per i terremotati del Friuli nel '76, promosse le scuole di pattinaggio artistico nel '75) con il sostegno di parecchi volontari si propose di trovare fondi per arredare la Cappella del nuovo Oratorio.
Infatti dal suddetto allevamento ricavò la somma di £. 630.000 per la vendita di 2,52 quintali di bozzoli, prodotto che ancora era richiesto in quegli anni.
Durante l'anno scolastico 1998-99, e precisamente nel maggio '99, due classi della Scuola Elementare "A Manzoni" di Quinzano hanno realizzato un mini-allevamento di bachi da seta. La felice idea, colma di pregi educativi, è partita da tre insegnanti delle classi seconda A e seconda C, le signore Marisa Volpi, Raffaella Dasseni e Maria Angela Locatelli. Sono stati richiesti venticinquemila bachi da Treviso, poi nutriti e seguiti attentamente dagli alunni per 42 giorni, le fatidiche sei settimane necessarie alla sviluppo del bacolino dopo la schiusa. Purtroppo durante il passaggio della fase "viraggio di colore" i bachi sono entrati in uno stato di immobilismo e gradualmente sono regrediti fisicamente fino a morire, senza pertanto aver concluso il ciclo biologico con la filatura, salvo pochi casi.
Sono state fatte ipotesi su tale fenomeno: le motivazioni del mancato prodotto sarebbero da ricercare nell'aria inquinata e, precisamente, alla presenza di talune molecole emanate dagli insetticidi utilizzati per le colture specializzate degli alberi da frutto. Corre l'obbligo di citare le persone che hanno collaborato alla realizzazione del mini esperimento: il signor Giuseppe Cornetti e la signora Villaschi Giacomina, i nonni degli alunni, signori Bortolo Bresciani, Battista Bianzani e Mario Forcella.
Indipendentemente dai risultati ottenuti bisogna riconoscere che questa esperienza scolastica assume un grande significato e trova tante implicazioni educative: basti ricordare l'interesse suscitato nelle altri classi, che spesso si sono recate in visita ed hanno acquisito le fasi dell'allevamento, soprat-

34. I volontari nelle operazioni di sfogliatura dei rami di gelso. La sperimentazione di allevamento dei bachi da seta venne compiuta all'interno del vecchio Oratorio femminile di via Cirimbelli. L'idea, nata dall'iniziativa di madre Aldina Fogliazza, trovò subito riscontro in numerosi giovani volontari. Fornitore della foglia fresca fu Girolamo Cornetti. Si produssero più di due quintali e mezzo di bozzoli. Foto: 1974.

tutto da parte dei singoli alunni. Si auspica che in futuro abbiano a ripetersi tali iniziative.
A ricordo di tutto ciò, si porta a conoscenza dei lettori una squisita quanto sentita relazione scritta dai piccoli collaboratori: "Questa esperienza è stata per noi molto interessante perché abbiamo visto per la prima volta i bachi da seta crescere, diventare ogni giorno più grossi e cambiare la pelle.
Ci piaceva vederli divorare le foglie del gelso che noi bambini aiutati da alcuni nonni, portavano a scuola alla mattina. Sentivamo il rumore delle loro mandibole rodere le foglie fresche e umide. Da sotto i rami in poco tempo, si portavano in superficie per gustate cibo fresco e tenero. Diventavano ogni giorno più grandi e grossi ma alcuni restavano piccoli, altri morivano. Quando le maestre non ci guardavano, li prendevamo in mano e li appoggiavamo sul maglione come fossero delle spille; erano lisci e morbidi. Alcuni di noi li tenevano misurati col righello e registravano la loro crescita.
Ogni giorno le altre classi della nostra scuola venivano a guardarli. Una mattina di fine maggio ci siamo accorti che alcuni si erano avvolti nel filo di seta e stavano per fare i bozzolo. Prima del termine della scuola abbiamo messo alcuni bozzoli nella scatola. A settembre li abbiamo trovati bucati perché era uscita una farfalla che poi è morta".

35. Il baco da seta a scuola! Si tratta della sperimentazione di allevamento ad uso didattico operato nell'anno scolastico 1998-1999, dalle classi elementari IIa e IIc.

36. L'allevamento dei bachi presso le Scuole elementari. I banchi sono serviti come piani di appoggio al letto dei bruchi. Nella foto, sono ritratti alcuni alunni e, in primo piano, la signora Giacomina Villaschi, per l'occasione maestra di vita vissuta. Foto: anno scolastico 1998-1999.

Il cielo a portata di mano:

"passerére" e "colombére"

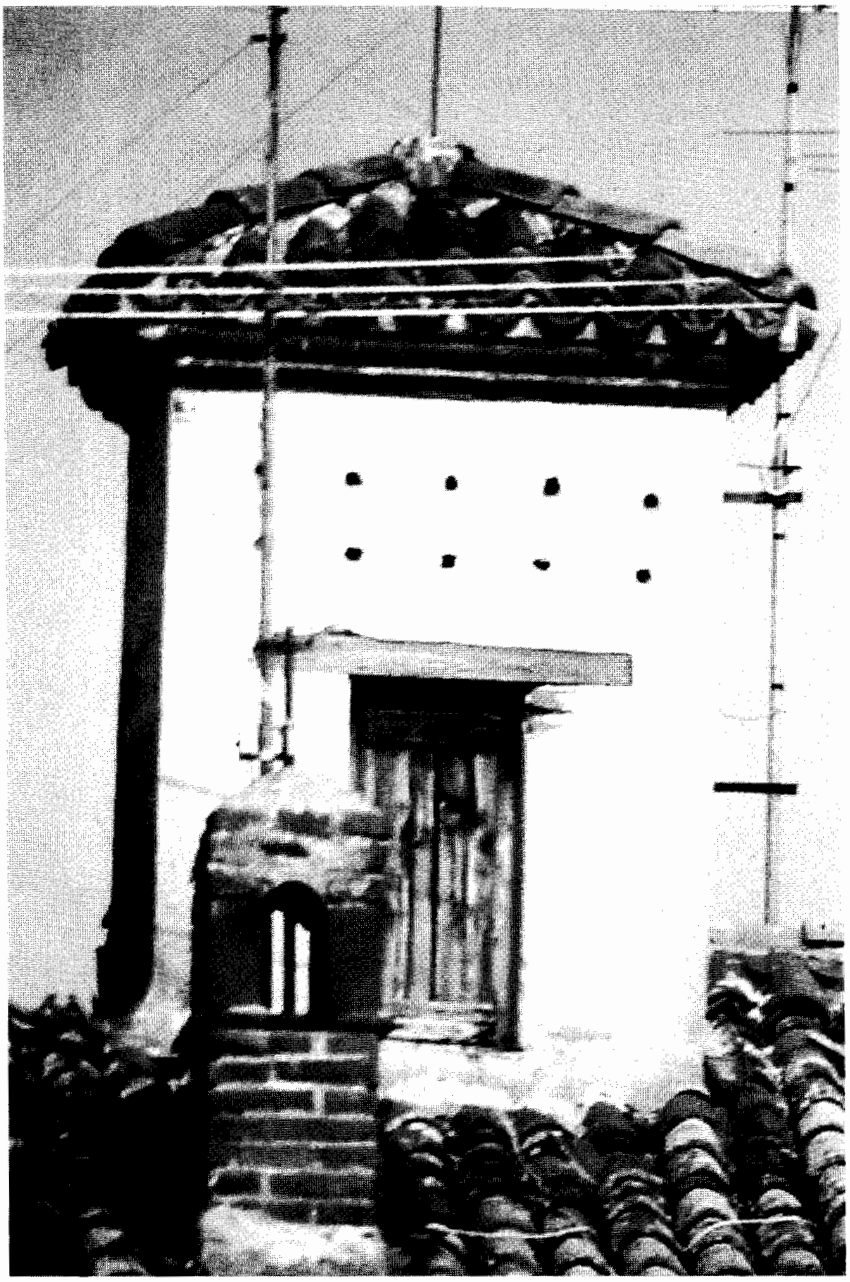
Da secoli l'uomo ha imparato a sfruttare ciò che la natura gli ha offerto. Certamente nel periodo medievale egli aveva già capito il modo di accaparrarsi gli uccelli che volavano liberi nel cielo: per questo provvedette a costruire, sulle torrette di avvistamento collocate nei castelli o nelle cascine isolate, appositi accorgimenti atti ad ospitare passeri, piccioni, colombi. La scoperta fu senz'altro casuale: detti uccelli finivano col recarsi da soli sulle nominate costruzioni, vuoi per rifugiarsi, vuoi per depositarvi le uova. Fu così che nella parte alta di torrette e torri vennero praticati dei fori circolari atti ad ospitare, nella stanza posta alla sommità, nidi di passeri posti in prossimità dello sbocco interno. Per i piccioni e colombi vennero progettati dei fori di maggior grossezza e specie nell'800, addirittura delle vere e proprie finestre. Alla schiusa delle uova l'uomo non faceva altro che attendere una crescita adeguata dei pennuti che finivano regolarmente in padella: famoso il piatto "polenta e osèi", polenta e uccelli, tipico delle nostre zone e, in genere, del territori bresciani e bergamaschi.

Col passare del tempo le torrette, perdute le funzioni vere e proprie legate all'avvistamento (di truppe, incendi, avvicinamento di sospetti in tempo di pestilenze, ecc.) e di controllo sul lavoro dei contadini, non vennero più costruite. Le passeraie e le colombaie si trasferirono, quindi, sui fienili o sulle soffitte delle abitazioni coloniche. Un esempio è visibile sulla parete di un'abitazione collocata in Piazza XI Febbraio.

Presso la cascina Fontane la signora Contratti, con un richiamo molto particolare, chiama anche piccioni e colombi per la somministrazione del mangime.

Le "passerère" erano molto più numerose nel bresciano rispetto, ad esempio, al vicino territorio cremonese, dove si prediligevano le torrette colombaie, da cui il nome di alcune cascine.

E' da ricordare, inoltre, che ancora fino ai primi anni '60 i ragazzi "andavano a nidi" sugli alberi alla ricerca di uccelli da cucinare.



37. Una torretta "passerérà", passeraia, presente su un'abitazione di via Razzetto. Questo è uno dei pochi esempi, presenti nel territorio quinzanese, appartenenti alla cultura del sostentamento. In paese oltre ad esempi architettonici di "passerére" a torretta ve ne sono del tipo a soffitta e fienile. Scomparse quasi del tutto le colombere che sopravvivono, a volte, in condominio con le strutture per passeri. Piatto tipico del bresciano è quel polenta e uccelli molto in voga, specie fino agli anni '60. Foto: ottobre 1999.

38. Con un fischio particolarissimo la signora Contratti chiama per il pasto galline, anatre, piccioni e colombi. Cascina Fontane, anno 1983.

39. Pochi secondi dopo il richiamo indicante il pasto e intorno alla donna compariva un nutrito numero di pennuti affamati. Cascina Fontane, anno 1983.

L'Africa in cascina

Un allevamento privo di colesterolo

Gli struzzi

Quello degli struzzi è l'ultimo allevamento dal punto di vista tipologico giunto a Quinzano.
Si trattava di un allevamento esotico, uno dei pochi avviati in provincia. Esso dovuto all'iniziativa dell'azienda Soregaroli Federico, era stato attivato all'interno della cascina di via Almaria.
L'allevamento di struzzi, iniziato nel settembre 1997, consisteva in tre famiglie ognuna delle quali composta da un maschio e due femmine e da circa una decina di novelli. Gli esemplari quinzanesi provenivano dall'Africa, più precisamente dalla Namibia.
Lo struzzo è un uccello africano, il più grande tra quelli esistenti. E' un animale onnivoro lungo fino a tre metri e alto due metri e mezzo: ha un peso variante tra i cinquanta e i settantacinque chilogrammi e può depositare dalle quindici alle venti uova per covata. I piccoli nascono dopo sei-sette settimane. Curiosità: lo struzzo, che può bere dai sei agli otto litri di acqua al giorno, in corsa può raggiungere le quaranta miglia orarie con passi anche di quattro metri e mezzo. Le sue carni sono prive di colesterolo. Preziose le piume e le uova.
L'allevamento in oggetto probabilmente a causa dell'ambientazione climatica, non ha dato gli esiti sperati ed ha avuto termine con l'anno 2000.

40. Gli struzzi dell'allevamento di via Almaria.
Gli esemplari in oggetto provengono dalla Namibia (Africa). Foto, con sullo sfondo il campanile della parrocchiale quinzanese, scattata nel novembre 1999.

41. Altra immagine degli struzzi presenti nell'allevamento. Le carni di questo grande uccello sono molto ricercate. Preziosi pure il piumaggio e le uova dell'animale. Foto: novembre 1999

Lombrichi e concimazione

L'allevamento dei lombrichi, ottimi per la produzione di terra da giardinaggio, l'"humus", ha inizi abbastanza recenti a Quinzano. Fu con i primi anni '80 che alcuni agricoltori ne intrapresero l'allevamento. Tra questi figurano: Maurizio Pizzamiglio, presso la cascina di via Belvedere.
In un secondo tempo altri affrontarono la nuova esperienza.
La lombricoltura, a Quinzano, è attualmente limitata a pochi casi.
Da ricordare, principalmente, quella presente presso l'agriturismo Dosso S. Andrea, che fornisce così un quadro del proprio poliedrico programma di allevamento.
Attenzione alle esche per la pesca invece, è fornita, dal 1995, dalla ditta Sampei di Alessandro Sirelli.

42.Aiuola predisposta alla trasformazione di terra per giardinaggio tramite lombrichi. Foto: ottobre 1999

L'allevamento per diletto

Animali esotici e di casa nostra

Numerosi gli uccelli allevati in gabbia. Tra questi primeggiano canarini, cocoriti, pappagallini, bengalini, tortore, merli nostrani e merli indiani, "logherì" che, ubicati all'interno di casette alle quali sono assicurati tramite una catenella legata alla zampa, imparano ad abbeverarsi servendosi da soli dell'acqua di un pozzo in miniatura.

Animali da compagnia e da caccia

Molti i quinzanesi che amano gli animali e che accolgono, tra le mura domestiche o nei cortili, animali di razza o comuni, specie cani e gatti. Tra i primi vi sono quelli allevati per compagnia, per caccia o per guardia: meticci vari, cocker, collie, bassotti, segugi, spinoni, bracchi, pointer, bretoni, setter inglesi e setter irlandesi, pastori tedeschi.
Tra i gatti sono numerosissimi quelli tipici italiani, ma sempre più sono quelli siamesi e soriani.

Bibliografia

- Agostino Pizzoni, "Historia di Quinzano castello del territorio di Brescia" per A. Rizzardi, Brescia 1640.
- Archivio Parrocchiale di Quinzano (A.P.Q.): Registro "Morti dal 1736 al 1761". Si ringrazia il prevosto don Bruno Messali per la collaborazione offerta.
- Carlo Giuseppe Merlo - Paolo Antonio Cristiani, "Repertorio della Mappa dell'integral corso del Fiume Oglio", Seniga 29 aprile 1752, documento presso l'Archivio di Stato di Brescia, Cancelleria Prefettizia Sup., n. 101; il documento è stato ripreso da Daniela Ferrari in "Questioni di confine fra il territorio bresciano e la casa d'Austria nel Settecento", contenuto in "Aspetti della società bresciana nel Settecento", Grafo Edizioni, Brescia 1981.
- Archivio Parrocchiale di Quinzano (A.P.Q.) Registro "Morti dal 1823 al 1833".
- Federico Odorici, "Storie bresciane", vv. diversi, Edizioni del Moretto, Brescia s.d. come riedizione anastatica dell'esemplare stampato a Brescia nel 1854 dal tipografo-libraio Pietro di Lorenzo Gilberti.
- Carlo Cocchetti, "Brescia e sua provincia", in "Grande illustrazione del Lombardo-Veneto ossia storia delle città, dei borghi, comuni, castelli, ecc. fino ai tempi moderni per cura di Cesare Cantù e d'altri letterati", vol. III, Corona e Caimi editori, Milano 1858.
- Francesco Bruni, "Sulla malattia dei bachi da seta detta atrofia", Tipografia del giornale "La Sentinella Bresciana", Brescia 1863.
- Enrico Venson, "Del filugello, lezioni teorico-pratiche", Tipografia Seitz, Gorizia 1870.
- Gustavo Strafforello, "La patria. Geografia dell'Italia. Provincie di Bergamo e Brescia con appendice sulle valli del versante lombardo appartenenti all'impero austro-ungarico per Gustavo Chiesi", "Brescia e provincia alla fine dell'800. Illustrazione di storia, costumi e arte", 1898; ristampa anastatica di Fausto Sardini Editore, Bornato in Franciacorta, 1981..
- Primo Lanzoni, biglietti a Vincenzo Bertoglio datati Venezia 19-XI e 27-XI-1920.
- Diego Giorgi, "Il manuale del bigattino", s.l.s., 1957.
- "I bachi all'oratorio", in "La Pieve" di Quinzano d'Oglio, agosto 1974
- Camillo Tarello, "Ricordo di agricoltura di M. Camillo Tarello da Lonato", Venezia 1567, riedizione curata da M. Berengo, Torino 1975.
- Agostino Gallo, "Le vinti giornate dell'agricoltura e de' piaceri della villa", Venezia 1569; riedizione anastatica, Bologna 1978.
- Antonio Fappani - Angelo Locatelli, "Quinzano d'Oglio: Novecento", Marino e Antonio Marini Editori, Tipografia Fausto e Celotto, Quinzano 1986.
- Tonino Zana, "Pescatori sull'Oglio? Sì, ce ne sono ancora", Giornale di Brescia, 1987; ritaglio custodito dal sig. Francesco Barbieri di Quinzano.
- Angelo Locatelli, "Monticelli d'Oglio: una storia sul fiume", comune di Verolavecchia, Tipografia Squassina, Brescia 1989.

- Atti del Convegno "La via bresciana della seta" Fondazione Civiltà Bresciana, Brescia 1994.
- Angelo Locatelli, "Il contadino e l'agricoltore: patti colonici nella Bassa bresciana dell'800", in "Economia e società rurale", "Incontri di storia bresciana 3, Credito Agrario Bresciano e Gruppo Aziendale dei Dipendenti, Coordinamento tecnico Grafo, Brescia 1994.

Pubblicazioni del "Gruppo Archeologico Fiume Oglio - Quinzano - Storia, Arte, Monumenti, Tradizioni e Cultura"

I quaderni del Castello - Strumenti per la ricerca e la discussione -

1) Casanova Tommaso (a cura di), Giovanni Planerio Quinziano e la sua "Breve descrizione della Patria" (1584), Biblioteca Comunale di Quinzano, Quinzano d'Oglio,1991.
2) Casanova Tommaso (a cura di), "Frammenti di una terra. Il paese di Quinzano intorno al 1540 negli appunti di Pandolfo Nassino e nella relazione di Annibale Grisonio", Gruppo Archeologico Fiume Oglio - Quinzano in collaborazione con la Cassa Rurale ed Artigiana di Bordolano, Quinzano d'Oglio 1993.
3) Casanova Tommaso (a cura di), "Historia di Quinzano Castello del Territorio di Brescia" (1640), Gruppo Archeologico Fiume Oglio - Quinzano; Quinzano d'Oglio 1994; ristampa anastatica dell'originale, "Historia di Quinzano Castello del Territorio di Brescia" di Agostino Pizzoni per Antonio Rizzardi, Brescia 1640.

quinzanochiamacultura

1) Angelo Locatelli, "Quinzano in cartolina dalla fine dell'800 alla metà del '900", Gruppo Archeologico Fiume Oglio - Quinzano in collaborazione con la Banca di Credito Cooperativo del Cremonese, Tipolitografia FC snc, Quinzano d'Oglio 1995.
2) G.A.F.O., "La gente e la sua terra: il lavoro nei campi", Gruppo Archeologico Fiume Oglio - Quinzano in collaborazione con la Banca di Credito Cooperativo del Cremonese, Tipolitografia FC snc, Quinzano d'Oglio 1998.
3) Angelo Locatelli, "Nell'aia, nella stalla e..." Vol. I, Gruppo Archeologico Fiume Oglio - Quinzano in collaborazione con diverse realtà quinzanesi, Tipolitografia FC snc, Quinzano d'Oglio 1999.
4) Angelo Locatelli - Agnese Bertolotti, "Nell'aia, nella stalla e..." Vol. II, Banca di Credito Cooperativo del Cremonese, Tipolitografia FC snc, Quinzano d'Oglio 2000; a cura di Angelo Locatelli.

Ringraziamenti

Si ringraziano tutti coloro che,
sotto qualsiasi forma, hanno contribuito
alla presente pubblicazione
fornendo materiale documentario,
fotografico e notizie orali.

In particolar modo:
la ditta Mombelli-Facchinetti,
l'Azienda Agrituristica Dosso S. Andrea
di M. Angela Lamagni,
famiglie Baselli,
Isabella Davide,
Giuseppe Cornetti,
Marisa Volpi,
Raffaella Dasseni,
Mariangela Locatelli.

1975-2000

La presente pubblicazione
esce nel 25° anniversario
di attività culturale del
Gruppo Archeologico Fiume Oglio
già
Gruppo Archeologico Quinzanese

Si coglie qui l'occasione per ringraziare
tutti coloro che hanno attivamente collaborato,
nel corso del tempo, alla vita dell'Associazione.

Indice

Presentazione ..... p. 5
Allevamenti a Quinzano ..... p. 7

LE RISORSE D'ACQUA: IL PESCE ..... p. 9
Pesce di fiume ..... p. 9
Nel fiume Oglio, il più grande giacimento di piroghe d'Europa.
Le piroghe come necessità di vita ..... p. 10
La pesca nel '700 ..... p. 12
Dall''800 ai nostri giorni. Le tecniche di pesca di "Zener" ..... p. 13
Le peschiere ..... p. 16

L'UOMO CACCIATORE ..... p. 17
La caccia: dalla sopravvivenza allo sport ..... p. 17
La caccia a Quinzano ..... p. 17
L'allevamento della selvaggina ..... p. 18

LA DOLCEZZA IN NATURA: DALLE API AL MIELE ..... p. 20
Le api di Vincenzo Bertoglio ..... p. 20
Gli alveari della ditta Mombelli-Facchinetti ..... p. 22
L'apicoltrice Lamagni al Dosso S. Andrea ..... p. 24
I nemici delle api ..... p. 24
L'attenzione della Scuola ..... p. 26
Tipi di miele prodotti nel Bresciano e loro derivati ..... p. 26

DAL BACO AL FILO DI SETA ..... p. 31
Dalle origini... ..... p. 31
...a Quinzano ..... p. 32
Il baco: due note scientifiche ..... p. 36
Deposizione e conservazione delle uova - seme ..... p. 37
Il seme nell'800 ..... p. 38
Il lavoro della bigattina Isabella Davide ..... p. 38
L'allevamento del baco a Quinzano ..... p. 44
Ultime operazioni: sbozzolatura e ammasso ..... p. 48
Due esperienze interessanti ..... p. 59

IL CIELO A PORTATA DI MANO
"Passerére" e "colombére" ..... p. 64

L'AFRICA IN CASCINA ..... p. 68
Un allevamento privo di colesterolo: gli struzzi ..... p. 68

LOMBRICHI E CONCIMAZIONE ..... p. 71

L'ALLEVAMENTO PER DILETTO ..... p. 72
Animali esotici e di casa nostra ..... p. 72
Animali da compagnia e da caccia ..... p. 72

Bibliografia ..... p. 73
Pubblicazioni G.A.F.O. ..... p. 75
Ringraziamenti ..... p. 76
Dedica ..... p. 77

FINITO DI STAMPARE NELLA
TIPOLITOGRAFIA FC SNC
QUINZANO D'OGLIO (BS)

DICEMBRE 2000