

Conoscere Modigliana



Associazione Ex Novo
Modigliana 13 ottobre 2013

la
Seta

L'ORO DI
MODIGLIANA





STEMMI DELLE CITTA' ITALIANE

SERIE DI 100
SERIE 4^a - N° 71

MODIGLIANA

Abit. 8.900 - In prov. di Forlì. Sorge tra Faenza e Rocca S. Casciano. Luogo antichissimo, fu dei conti di Ravenna; quindi ebbe conti suoi: e Dante accennò ad uno di questi. Passata alla Signoria di Firenze, ne ebbe qualche vantaggio e dei privilegi, e di Firenze seguì poi sempre le sorti. Numerosi gelsi apprestano alimento al baco da seta ivi allevato in grande. Pascoli eccellenti s'intagliano alla vigna, al campo di grano, al frutteto. Selve estesissime danno commercio di legna ed imbalsamano l'aria. Mercati ben nodriti e fiere rinomate attestano dell'importanza del luogo, del benessere della Regione.

Edizione A. BRIOSCHI & C. - Milano

AB. F.W. BOMBELLI - MILANO

CHIEDETE L'ALBUM PER LA RACCOLTA INVIANDO L.5 AD A. BRIOSCHI & C. - MILANO CASELLA POST. 995

Seta

L'ORO DI MODIGLIANA

Occuparsi della seta a Modigliana non è solo nostalgia, ma un utile motivo di riflessione in questo momento di declino industriale.

Se oggi si incontra una persona particolarmente elegante e le si chiede «et vendù la seda?» questa ti guarda stupito. Nel periodo fra le due guerre, quando raramente ci si rinnovava un vestito questa domanda era un complimento ed era molto gradita. Significava che avevi potuto permetterti di comprarlo con il denaro riscosso dalla vendita della seta prodotta.

Oggi delle filande non c'è più traccia se non in qualche muro e nella memoria delle filandaie sopravvissute. Le artefici della transizione da un'economia agricola a quella industriale nel nostro paese sono state le donne. Contadine e filandaie, legate da un filo di seta, le une allevando i bachi, le altre lavorando in filanda, hanno veramente scritto, con il loro duro lavoro, una pagina di storia di Modigliana.

Le contadine, ma in molti casi anche le donne del paese, raccoglievano le foglie dei gelsi, le sminuzzavano, le asciugavano, trasformavano la loro casa per oltre un mese in quella dei bachi e li accudivano con una cura pari solo a quella che dedicavano ai figli.

Le filandaie lavoravano in luoghi chiusi, in mezzo al vapore, con un puzzo cui a forza avevano fatta l'abitudine, con addestramento sul campo e sudditanza psicologica nei confronti dei superiori. Oltre ai figli, al marito, al bucato, al pane si sono dedicate con sacrifici enormi, ma anche con grande successo, al baco e alla seta. Doppio lavoro come oggi, in questo caso per loro nulla è migliorato.

Hanno avuto un ruolo importantissimo e bisogna renderne loro merito.

Questo opuscolo è dedicato alle contadine, alle filandaie, a tutte le donne che con i loro sacrifici ed il loro lavoro ci hanno aperto la via del progresso.

Modigliana è sempre stata “fuori mano”, con collegamenti difficili sia con Firenze che con il fondo valle, ma aveva un terreno ed una clima particolarmente adatti alla coltivazione del gelso. La nascita della tratta della seta ne fu la naturale conseguenza.

L'importanza del distretto serico modiglianese risale al 1450. La data dell'inizio della vocazione industriale al 1823, quando Zauli impiantò la prima filanda a vapore, una delle prime in Toscana ed in Italia.

Fù l'inizio della modernità, dell'innovazione, di una diversa organizzazione del lavoro: il passaggio dalla seta fatta in casa, nel forno e nel paiolo, con auto-produzione delle uova, alla seta prodotta nella filanda con un processo articolato e complesso.

Possidenti, commercianti, artigiani, si buttarono nell'affare a capofitto, in concorrenza fra loro. La borghesia locale, gli Zauli, i Ronconi, i Samorì, i Lepori, i Bedronici, mise i capitali, le contadine allevarono i bozzoli, le filandaie trasformarono i bozzoli in seta.

Il mercato dei bozzoli avveniva sotto le loggie

del Pavaglione, sotto l'attuale Comune, il prezzo era fissato dagli acquirenti in base alla qualità e alla quantità. La filiera era tutta orientata a produrre un semilavorato: la matassa di seta fine o reale che poi veniva ritorta presso altre filature o esportata. Solo per un breve periodo a Modigliana furono presenti anche i telai che trasformavano il filato di seta in drappi e la fadapia (scarto) in coperte.

Con il riscatto di una piccola paga che immetteva moneta in un'economia fatta fino ad allora solo dal sudore nei campi e da poche botteghe, si passò dalla totale sottomissione di una misera condizione agricola ad una semilibera fatica industriale.

Tutta l'economia cittadina ne trasse vantaggio, dai negozi, ai falegnami, ai birocciai, il magro salario alimentava un piccolo commercio.

Dalle piccole filande si passò poi al filandone dove i bozzoli venivano essiccati in grandi “gallettieri” (essiccatoi) e poi immagazzinati, le bacinelle erano state concentrate e la campagna della filatura durava quasi tutto l'anno.

La “festa” durò dal 1824 al 1948 con la chiusura dell'ultima filanda.



Logge del pavaglione costruite per allestire il mercato del bozzolo

Gelsicoltura, bachicoltura

La vita dei bachi è molto breve: dura soltanto 45 giorni.

La loro vita era accudita esclusivamente dalle donne, principalmente in campagna, occasionalmente anche in città. I bachi nascevano da uova piccolissime di colore bianco gialliccio, di forma lenticolare dette semi-bachi. L'unità di misura dei semi-bachi era l'oncia di 33 gr.

Venivano tenute dentro un sacchetto e bisognava farle dischiudere in primavera.

Vi erano famiglie specializzate nella "cova" che poi vendevano le larve appena nate.

Chi le covava in proprio le metteva nel letto, sotto le coperte. In situazioni particolari le donne le tenevano in mezzo al seno che per la sua temperatura era considerata una incubatrice naturale.

La temperatura a cui venivano tenute non doveva mai scendere sotto i 18° gradi altrimenti sarebbero morte.

Dischiudevano dopo 15 giorni.

Queste tecniche erano il frutto di conoscenze tramandate da generazioni di allevatrici che facevano dischiudere le uova come fossero i loro bambini.

Iniziava poi il ciclo vitale delle larve.

I bachi erano delicati, fragili, soggetti ad ammalarsi, soffrivano gli sbalzi di temperatura e bisognava nutrirli solo con foglie di gelso asciutte ed inizialmente anche sminuzzate.

La loro casa era un graticcio a più piani a circa 20 cm l'uno dall'altro, su cui veniva steso uno strato di foglie sopra il quale venivano posti i bachi.



pianta della famiglia "Morus" - Gelso



"Bombyx mori" babilice del gelso o baco da seta

Quando i bachi diventavano più grossi mangiavano anche di notte, foglie intere in grande quantità «dla grossa».

La stanza in cui vivevano doveva essere ben aerata, ma senza correnti d'aria, senza sbalzi di temperatura, imbiancata a calce, tenuta sempre pulita dai loro escrementi e dalle rimanenze delle foglie.

Quando le condizioni meteorologiche non erano buone e vi era il pericolo di un abbassamento della temperatura, le donne durante il giro notturno di nutrimento e controllo, indossavano solo la vestaglia per poter verificare sul loro corpo se faceva freddo, e all'occorrenza chiudere le finestre o addirittura accendere il fuoco.

Dopo circa 4 settimane dalla schiusa delle uova

e 4 dormite, dopo ognuna delle quali aumentavano in voracità e dimensioni, i bachi salivano sugli alberelli di ginestre per loro preparati affinché cominciassero ad avvolgersi producendo il filo e così fabbricare i bozzoli.

Seguiva la loro raccolta e la vendita o produzione della seta in casa.

Fino al 1830 circa, una parte di bozzoli veniva conservata per la produzione delle uova.

Racchiuse dentro il bozzolo dopo dieci giorni le larve si trasformavano in crisalide: bianche farfalle che naturalmente si accoppiavano. I maschi morivano subito dopo, le femmine fecondate producevano le uova, circa 500 per ogni farfalla. Queste venivano conservate per l'anno successivo, per completare così il circolo virtuoso e infinito della produzione della seta.

La parte dei bozzoli destinata alla produzione della seta veniva invece essiccata per uccidere le crisalidi, che così non avrebbero bucato il bozzolo per uscire, danneggiando irrimediabilmente il filo di seta in cui erano avvolte.

Prima dell'ottocento i contadini facevano questa operazione nel forno dopo che avevano cotto il pane, poi fu effettuata direttamente in filanda.

Dopo il 1830 cessò l'auto-produzione delle uova perché venivano acquistate da produttori specializzati.



Stuoie per l'allevamento dei bachi

La filanda

Fasi di lavorazione

Essiccazione: veniva fatta nelle gallettiere. Serviva ad uccidere i bachi prima che si trasformassero in crisalidi, evitando di forare i bozzoli per uscire.

Spelatura: era fatta a mano, ed era necessaria per eliminare la peluria che rivestiva i bozzoli

Scelta: era fatta a mano, e serviva per suddividere i bozzoli in base al colore, alla dimensione e alla qualità

Scopinatura: era l'operazione fondamentale. I bozzoli erano immersi in bacinelle di acqua

calda per far sciogliere la sericina, una colla che avvolgeva i bachi e che permetteva al filo di formare il bozzolo. L'acqua delle bacinelle aveva una temperatura costante di 60°. Con uno scopino, le "sotére" prendevano i bozzoli acchiappando il capo del filo che poi le maestre univano

Filatura: era detta anche trattura, consisteva nello srotolamento della bava che veniva unita in 4 o più fili, fino a 16, che venivano arrotolati su un aspo per farne una matassa.

Le matasse venivano poi trasferite in magazzino dove venivano fatti i controlli e la pesatura.



Filanda di Rocadello - Filadone

Mansioni

Il direttore sovrintendeva a tutte le fasi della produzione ed era il responsabile di tutto.

L'assistente era la responsabile della disciplina e della qualità del lavoro. Era un ruolo di prestigio. Riferiva direttamente al direttore.

Il fuochista gestiva la caldaia che produceva l'acqua calda per le bacinelle.

La sotéra era quella che svolgeva il lavoro peggiore. Sfregava con uno scopino i bozzoli rammolliti nell'acqua calda del macero. Doveva prendere dai bozzoli il capo filo, il bandolo per fare la matassa e passarlo alla maestra.

La maestra era l'operaia più esperta che aveva compiuto tutta la scala gerarchica dell'apprendimento del mestiere. Prendeva i fili dalla sotéra e in base allo spessore voluto univa da 4 a 16

fili. Il filo così creato, attraverso un piccolo foro, passava nell'aspo che formava la matassa.

La tachéra doveva attaccare un nuovo filo quando uno finiva o si rompeva. Era un lavoro delicato da cui dipendeva la qualità finale del filo di seta.

La provinatrice una volta al giorno controllava e pesava il filato per verificare la resa. La resa era il rapporto fra il peso dei bozzoli consegnati a ciascuna sotéra e la seta ricavata. Le filandaie avevano paura della provinatrice perché, se i risultati non erano quelli attesi, potevano esserci delle punizioni, consistenti in multe o sospensione da uno a tre giorni.

La bigatéra era lo spazzino della sala: raccoglieva lo scarto delle bacinelle, i bigatti le crisalidi e quello che rimaneva dei bozzoli.



Filandaie al lavoro

Testimonianze delle nostre filandaie

Vincenza Tozzi

Ho lavorato alla filanda ed Mertê (quella di Via Silvestro Lega) dal 1935 al 1939 e poi dopo la guerra fino al penultimo anno di attività. Quando chiuse io non c'ero. Ci fu un piccolo scandalo perché le filandaie non avevano riscosso il sussidio di disoccupazione.

Andai alla filanda che avevo 15 anni. Si facevano 4 ore alla mattina e quattro al pomeriggio. La sirena per regolare il turno suonava sempre 2 volte. Io abitavo nel Violano e facevo presto ad arrivare. Mi ricordo che alla mattina prima di entrare facevamo colazione sedute sulle spalle del muro del canale che era di fronte all'ingresso, con un orlo di pane in cui mettevamo dentro una mezza acciuga o un po di tritto di tonno che compravamo nella bottega di Matulli a "Macanale".

Ero addetta al controllo ed alla giuntura del filo di seta che era più sottile di un capello. Non ho mai messo le mani nella bacinella dove bollivano i bachi. La paga la portavo tutta in casa. Io nella filanda sono stata bene. Le maestre erano brave e buone, il direttore era molto più severo ed esigente. C'era il controllo qualità e il controllo della resa: da tanti bozzoli doveva uscire tanta seta.

L'Elsa Liverani aveva studiato ed era in ufficio dove faceva le paghe e teneva la contabilità industriale. Ogni giorno veniva in reparto e comunicava ad ognuna la resa del giorno precedente. Noi quando la vedevamo dicevamo: arriva la resa. Avevamo un poco di paura perché per quelle che non avevano avuto risultati buoni c'era la multa o la sospensione.

C'era disciplina ma si poteva cantare e cantavamo sempre in italiano. Tutti i pomeriggi non mancava mai il rosario.

Secondo me la gente si voleva più bene allora di adesso.

I servizi igienici erano quelli di una volta: consistevano in un buco per ogni piano.

Eravamo tutte donne tranne Ulinto Martini il fuochista che produceva il vapore con una caldaia che andava a carbone.

La Tiglia, sotéra, alle 11,30 metteva nella bacinella dove bollivano i bachi tre o quattro patate che lessavano fino a mezzogiorno, quando dopo il fischione, lei andava a casa e con le patate faceva i gnocchi. Non bisognava farsi vedere o se la vedevano qualcuno faceva finta di niente. La Maria Gurioli, lavorava nella camera e pesava le matasse per fare le rese. La Castelli faceva la bigatéra ossia prendeva gli scarti dei bachi forati.

Non ho mai preso la tessera del partito per lavorare.



Attestato rilasciato dal Sindaco Bernabei nel 1979 alle filandaie



Filanda "ed Mertê" in Via Silvestro Lega

Caide Graziani

I bozzoli arrivavano nella filanda direttamente dai contadini, in grandi ceste da cui si prelevava una quantità che mettevamo in un recipiente di rame: vi bolliva l'acqua che serviva ad ammorbidire il bozzolo per potere estrarre il filo sottile di seta che poi passava in un dipanatoio in cui si avvolgeva la matassa.

La signora Carolina era la direttrice preposta al controllo giornaliero del lavoro svolto, mediante la "resa" che era la quantità di seta che si era persa o scartata nel processo produttivo. La resa veniva valutata in punti. La sua assistente era la sig.ra Adelaide addetta alla segnalazione di scorrettezze o ritardi, alla buona condotta delle lavoranti: le sotère quelle che avevano il lavoro più ingrato, tramite un attrezzo toglievano il bozzolo dall'acqua bollente, cercavano il capo del filo, e poi lo passavano alle "maestre" che erano addette alla filatura della seta e alle matasse. Dietro alla maestra ci stava la tachéra che interveniva quando si rompeva il filo sull'aspo riagganciandolo con un nodo quasi invisibile in modo tale da non interrompere il proseguimento della filatura.

Il lavoro era faticoso e non si poteva parlare per non distrarsi però lo facevamo volentieri perché il 29 di tutti i mesi ci veniva pagato lo stipendio e ci sentivamo privilegiate rispetto a quelli che

non lavoravano. La paga (7.200 lire al mese nel 1946) la davvo tutta ai genitori, la mia era una famiglia numerosa, ero la più piccola di 14 figli, ed i soldi erano essenziali per mantenere un certo decoro ed era un'entrata certa su cui si poteva contare per l'economia domestica.

Alla sera eravamo molto stanche ma a 15 anni si recupera in fretta. L'orario di lavoro era di 4 ore alla mattina e 4 ore al pomeriggio ma si iniziava mezz'ora prima dell'inizio sia alla mattina che al pomeriggio. Il venerdì poi, dopo l'orario, si doveva pulire tutta l'attrezzatura ed era un lavoro molto antipatico perché si dovevano far risplendere le bacinelle ed erano difficili da sgrassare.

Non c'era una divisa od una uniforme, ognuna di noi aveva un suo grembiule, i divertimenti erano pochi e nessuna di noi si poteva permettere di comprare un paio di calze fatte con la seta che producevamo.

Era bellissima, finissima, morbida e lucente.

Sono andata a lavorare a 15 anni, cominciai da sotéra, poi diventai tachéra ed infine maestra.

La paga di conseguenza aumenta.

Nel '40 feci 44 giornate, nel '41, 115; nel '42 un poco di più; nel '43, 71; nel '44, 62; nel '45 non si lavorò; nel '46, 32; nel '48, 63.

Bruna Greggi

Sono nata a Mirandola di Modena il 21 ottobre del 1920. Sono andata nella filanda di via Canale appena ho fatto il libretto del lavoro nel 35 o 36.

Non feci subito la sotéra, che era la mansione più brutta, da dove cominciavano tutte le neo assunte, ma la volante ossia la tappabuchi. Andavo dove c'era bisogno anche a servizio nella casa del direttore. A lavorare si cominciava 5 minuti prima dell'ultimo fischio: l'orario era la mattina dalle 8 a mezzogiorno, al pomeriggio dalle 2 alle 6.

Dopo il fischio delle 6 di fine lavoro dovevamo vuotare le caldaie dall'acqua che aveva bollito tutto il giorno. Di sabato poi le pulizie erano generali, sempre dopo le sei. Caldaie e calderini dovevano essere lucidi (erano di rame), padelle, banchi ed ambiente: Doveva essere tutto splendente, pena una multa. Le caldaie fisse si dovevano pulire dentro, invece le padelle e i calderini e treppiedi (tre a testa) noi ragazze d'estate le portavamo dal ponte della pesa e con la sabbia del fiume facevamo luccicare tutto. Il lavoro era molto più faticoso in inverno quando la temperatura era più bassa ed eravamo costrette a farlo tutto dentro.

Il lavoro incominciava con un cesto di bozzoli, precedentemente pesati, che veniva deposto ai piedi della sotéra la quale introduceva i bozzoli nel calderino dove c'era l'acqua bollente.

Nel calderino era applicato una specie di spazzola che girava avanti indietro in modo che i bozzoli facessero "e roz" (il grappolo). Con una padella apposita si estraevano e si passavano alla maestra che prendeva il grappolo dei bozzoli, li scuoteva bene, li divideva, trovava il capo del filo di seta e lo passava in uno dei 6 (o più) buchini disposti in file orizzontali vicino alla caldaia.

I bozzoli erano sempre a bagno nell'acqua. La difficoltà maggiore era data dallo spessore del filato richiesto, a quattro, sei o otto fili. Più erano i fili, maggiori le possibilità di far male.

Le donne avevano due grandi qualità: la mano e l'occhio. Per lavorare la seta ci vogliono mani gentili che trattino il filo con dolcezza ed un oc-

chio allenato a vedere quando il filo si assotiglia o si ingrossa. Le mani andavano spesso in sofferenza per via della bollitura dell'acqua producendo vesciche e screpolature e diventavano bianche e sottili.

I fili andavano in un mulinello che formava poi una matassa di seta che era portata nella camera dove veniva pesata. Da tanti bozzoli pesati e dalla seta ricavata veniva fuori la resa, se non era nei parametri giusti significava che c'era stato molto scarto. Nei casi più gravi c'era la multa per calderino e caldaia, per la sotéra e la maestra.

A tutte e due venivano tolte 5 lire dalla paga. Io non ho mai preso una multa. C'era un controllo della resa fatto a caso durante la giornata. Passavano a fare i "provini": tagliavano un filo prima della matassa e lo pesavano. Se era troppo pesante era segno che c'era un filo in più, se era più leggero o sottile era segno che mancava. Finita l'operazione la tachéra riattaccava il filo.

La paga ce la davano in contanti ma io non ricordo quanto prendevo, li davvo tutti a mia mamma che in casa faceva tutto lei. Quelle che avevano un bambino avevano diritto a una mezz'ora pagata per allattare una volta al giorno, alla mattina o al pomeriggio. Andavamo ad allattare nel sottoscala dove c'era il letto di un "barbone" che dormiva nella filanda.

Solo per il primo mese di allattamento potevamo andare a fare colazione nella casa del fascio dove trovavano una cioccolata in tazza e molto pane da mangiare.

Vicino alla filanda c'era l'essiccatoio dei bozzoli che serviva a far morire il baco che si era rinchiuso dentro al bozzolo ed impedire di farlo bucare. Poi si faceva la cernita in base al colore, scartavamo i dopponi, i bianchi andavano alla filanda.

Lo scarto veniva portato in cortile dove la bigatéra mescolava tutto lo scarto in un pentolone. Venivano fuori dei veli di seta: la fadapia.

L'ultimo scarto erano i bruchi "bigatti", veniva venduto come mangime per gli uccelli, esca per i pesci, integratore della broda per i maiali.

In quest'ultimo caso la carne del maiale aveva il difetto di avere un cattivo gusto "l'aieva un chè" e non si manteneva ne il prosciutto ne il salame.

Sono sempre stata in regola, ho lavorato nella filanda fino al 1941 poi mi sono sposata e sono andata al Prato di sopra ad allevare i bigatti.

Quando me ne andai il direttore fu molto gentile con me. Mi consigliò di continuare a versare i contributi volontari e mi fece tutte le carte lui.

Le uova dei bachi da seta si comperavano ad once, mezza oncia, un quarto di oncia, a mezzo quarto di oncia. (un oncia è circa 33,3 gr). Il venditore era anche l'empirico veterinario dei bachi per cui era soprannominato "e dotor di bighett".

La misura corrente in Italia era l'oncia ma a Modigliana era il ditale delle sarte: un ditale era convenzionalmente un quarto di oncia, quattro ditali erano un oncia.

L'acquisto era direttamente proporzionale alla quantità di foglie di cui uno disponeva. I contadini di solito ne prendevano un'oncia o due ma quelli di città ne compravano mezza oncia perché non avevano sufficienti approvvigionamenti di foglie, che rubavano o barattavano con delle giornate di lavoro dai contadini.

Si compravano nel mese di aprile, si mettevano in un setaccio dentro al letto dove si dormiva per mantenerli sempre al caldo, quando schiudevano si mettevano sulle stuoie. Si cominciava a dare loro da mangiare la foglia tritata molto fine fino a che non si addormentavano. Quella era chiamata

la prima dormita. Dopo due giorni si svegliavano con sempre un poco di più di fame e si somministrava foglia di gelso un po' più grossa fino alla quarta dormita in cui i bachi erano diventati belli grassi e si preparavano a salire sul bosco di ginestre che avevamo preparato per loro.

I bachi bisognava tenerli puliti sempre e fra una dormita e una altra bisognava pulirgli sempre bene il letto, se no si ammalavano e morivano. Man mano che si ingrossavano aumentava il loro appetito e bisognava dargli da mangiare anche di notte. Saliti al bosco si avvolgevano con la loro bava, che sarà poi il bozzolo di seta.

Il ciclo durava circa 40 giorni e ai primi di giugno i bozzoli erano pronti per il mercato, l'essiccatoio e la filanda.

Se era andato tutto bene il momento in cui si staccava il bozzolo "e fongel" dalla ginestra era festa grande. Si prendevano i bozzoli, si mettevano in una cesta, ed era uno spettacolo a vedersi, facevano una figura bellissima. Si coprivano poi con delle lenzuola bianche pulite e la mattina dopo si portavano al mercato che era nelle logge del Comune.

Tra le due guerre provarono ad innovare testando un nuovo filato che si ricavava dalla ginestra. Nel capannone del cortile fu costruita una vasca molto grande al cui interno veniva introdotta una gabbia con dentro la ginestra che cuoceva a lungo in questo grande vascone. Una volta terminata la cottura dovevano levare la fibra dal fusto con i guanti in quando nel bagno c'era la soda e questa pelava non solo la ginestra ma anche le mani.



Filanda nel bergamasco, 1825 - Pietro Ronzoni 1781-1862

Maria Gurioli

Le mie sorelle (Zaira e Paola) erano già occupate in filanda. Io avevo solo 14 anni, per entrare al lavoro occorreva avere il “libretto di povertà” che il babbo “Pilut” ottenne grazie all’aiuto dell’impiegato all’anagrafe comunale.

Essendo piccola ed esile di costituzione fui assegnata al controllo e alla pesatura della “resa” che consisteva nel controllare e pesare quanto di buono e quanto di scarto si era ottenuto dal quantitativo di materiale da lavorare assegnato ad ogni filandaia.

Il direttore, Sig. Vailati di Bergamo, era considerato un “pezzo grosso” del partito e probabilmente era stato inviato dal regime a Modigliana quale responsabile della filanda. Spesso mi mandava in aiuto alla moglie per lavori di cucina (sfoglia, tagliatelle, ecc) e per il servizio a tavola.

In queste occasioni venivo sempre invitata a sedere alla loro tavola, ma dopo il lavoro, preferivo andare a pranzare a casa per timidezza.

Capitava anche che il direttore Vailati mi chiamasse a servire a tavola in occasione di pranzi con la presenza di alti funzionari del partito suoi ospiti oppure mi desse in “prestito” al sindaco Maiani per servire a tavola quando c’erano i “pezzi grossi”.

Dopo tornavo sempre al mio lavoro di filandaia.

Ricordo che negli ultimi tempi, essendo venuto a scarseggiare il prodotto “baco da seta” si iniziò la lavorazione della ginestra per ricavare il filato.

A questo proposito fu aperto il Filandone. Non durò a lungo e non ricordo perché.



Consegna degli attestati di benemerita alle filandaie nel 1979

Giovanna Piazza

Sono del '28, sono stata nella filanda di Macanale, solo un anno. Ero sotéra ma non mettevo le mani nella acqua, prendevo su “i fongell” con una padella, prendevo il filo e lo passavo alla maestra che faceva il molinello, ne ho avute tre.

La mia tachéra era la Fadda che si “pitturava” sempre e quando mi baciava mi rimanevano le impronte delle sue labbra sulla guancia.

La tachéra era quella che quando si rompeva il filo lo giuntava. La Sunta portava da casa le patate che metteva a bollire nel fornello assieme ai bigatti. Le pelavamo e le mangiavamo anche col pane. Erano saporite.

Eravamo tutte di Modigliana, non c'erano forestiere ne contadine. Io lavoravo di sopra. La

direttrice era la Carolina e la Maria era nella camera a dirigere. Mi ricordo che se una aveva un bambino piccolo lo portavano dentro ad allattare. Mi mise a posto l'ufficio di collocamento e quando la filanda chiuse mi pagarono tre mesi di disoccupazione. Andai per fare le carte nel Comune nell'ufficio di Elvio Liverani.

Andai poi a lavorare, in regola, da Beppino il merciaio della piazza.

Abbiamo tenuto anche i bigatti in casa. Accadde quando morirono i miei genitori. Siccome dicevano che i bigatti facevano bene nella stanza dove c'era stato un morto comprammo la semente e li allevammo. Fecero bene.

Adesso non ci vedo bene e Osvaldo non ci sente ma sono 59 anni che siamo sposati, l'anno prossimo saranno sessanta.



Fanelli Rosalia

Non sono mai stata alla filanda ma mia mamma Rosa, che era dell' 89, era filandaia da Mertê "entla filanda de cetta", quella di sopra era quella di via degli Orti di proprietà Ronconi Pippo.

Avevamo dei vicini che tenevano i bigatti in casa. Compravano un quarto di oncia di uova e poi andavano a rubare tutte le notti la foglia di moro occorrente per il loro nutrimento. I loro figli venivano a dormire nel mio letto che io dividevo con mia sorella Pina "i dormeva dai pe".

Quando andavano a vendere i bozzoli, in ceste coperte di un panno bianco, il ricavato in contanti veniva a volte usato per andare a mangiare i cannelloni nell'osteria ed Napó. Anche i contadini che portavano i bozzoli nel pavaglione festeggiavano il raccolto con l'acquisto di riso che portavano a casa. I contadini dovevano fare a metà con il padrone mentre quelli della città non dovevano dividere con nessuno.

Anche mia zia era filandaia ed era bigatéra. La paga era 7 lire al giorno per le maestre e le tachére e 3 lire al giorno per le sotére e le bigatére. La tachéra, portava un grembiule bianco per non sporcare la seta.

Federico Laghi

Mia nonna era maestra alla filanda Maiani. Era del 1875 ed era analfabeto. Aveva fatto la trafila nelle filande che c'erano a Modigliana. Una era in via Lega nel cortile della casa di Lega, una era nel cortile dell'osteria di piazza Mazzini, l'altra che si chiamava di Macallé era a Roncadello dove adesso abitano i Mazzolini. Fu fatta nel 1895 quando gli Italiani andarono in Eritrea (diedero il nome di Dogali anche ad un podere). Mi ricordo che la filanda aveva anche la ciminiera e la buttarono giù per ricavare dei mattoni. I mattoni delle ciminiere sono trapezoidali.

Mi ricordo che quando nel 29 la filanda ed Mertê chiuse trascinò con se molti commercianti di bozzolo suoi fornitori.

Lo spettacolo più bello era il mercato dei bozzoli. Arrivavano dalla campagna con i carri trainati dai buoi in ceste coperte da panni bianchi. Sotto le logge del Comune venivano scoperti e messi nel bilancione. Il pubblico pesatore urlava il peso "o rugieva e pes", vicino aveva un addetto che scriveva la bolletta. Il comune riscuoteva un aggio su ogni kg di bozzolo pesato e non era soggetto a dazio. Una volta furono scoperte delle irregolarità nella riscossione e due impiegati vennero immediatamente rimossi.

Anna Martini

Ai miei tempi, quando via Lega era chiamata "Macanel", c'era una filanda a due piani. Le giovani donne che entravano la prima volta iniziavano sempre al primo piano dove una signora anziana, molto severa, sorvegliava per tutta la giornata il lavoro delle maestre che facevano le matasse di seta ricavate dalle sotére dai bozzoli che cuocevano nella vasca dove bollivano. Quando la seta del bozzolo era finita passava una signora con un grembiule che li portava via. Erano bagnati e puzzolenti.

Io facevo la tachéra al secondo piano. Dovevo attaccare i fili della seta che si rompevano perché la matassa fosse la più integra possibile. Ho fatto, anche se per poco tempo, la maestra.

Al sabato si doveva lasciare la filanda pulita senza essere pagate per questo lavoro. Le caldarelle erano di rame. Se avessimo avuto aceto e sale avremmo potuto fare anche presto ma dovevamo lucidarle con la sabbia e questo richiedeva più tempo.

Poi il direttore mi prese in casa sua perché la moglie aveva avuto un figlio.

Mia mamma teneva i bachi in casa mentre io ero incinta, andavo in campagna a raccogliere le foglie in un sacco sempre a piedi e qualche volta incontravo un birocciaio che caricava me ed il sacco. Mi ricordo che i bachi mangiavano molto e la foglia non bastava mai. Il buon Dio mi ha voluto proprio bene portandomi alla mia età avendo corso tutta la vita.

Enotrio Ciani

Mia mamma, Lucia Mengolini classe 1903, ha lavorato nelle due filande, quella di sopra e quella di sotto. Le filandaie della Filanda Maiani regalarono a Napoleone Maiani una medaglia d'oro: era un buon uomo. Mi ricordo che una volta andai a trovare mia mamma nel setificio di Mertê, non smise mica di lavorare.

LIBRETTO DI PAGA

rilasciato a *Lucia Mengolini*
figlia di *Enotrio Ciani*
nata in *Spichiano*
il giorno *28* del mese di *Maggio*
dell'anno *1903*
domiciliata in *Spichiano*
residente in *Spichiano*

Firma dell'industriale o dell'imprenditore che rilascia il libretto:
Comm. FILIPPO BONCONI ALBONETTI

Indicazioni sul conto del titolare:
Stato civile *Libero*
Professione o mestiere *Autista*

DITTA *Napoleone Maiani*
Esercente (1) **FILANDA SETA**
Cognome (2) di **MODIGLIANA** Provincia di **FORLÌ**

Mese	Giorno	Numero delle giornate effettive di lavoro (art. 15)	AMMONTARE della paga (senza deduzione di somme eventualmente dovute dall'operaio)		SPESA eventualmente sostenuta a proprio carico dell'operaio per l'esecuzione del lavoro	FIRMA della persona che fa la paga
			in denaro Lire	in natura Lire		
<i>Gennaio</i>	<i>25</i>	<i>133</i>	<i>123</i>	<i>10</i>		
<i>Febbraio</i>	<i>22</i>	<i>123</i>	<i>20</i>			
<i>Marzo</i>	<i>25</i>	<i>140</i>				
<i>Aprile</i>	<i>24</i>	<i>134</i>	<i>10</i>			
<i>Maggio</i>	<i>24</i>	<i>134</i>	<i>10</i>			
<i>Giugno</i>	<i>14</i>	<i>102</i>	<i>90</i>			
<i>Luglio</i>	<i>27</i>	<i>197</i>	<i>125</i>			
<i>Agosto</i>	<i>21/2</i>	<i>180</i>	<i>10</i>			
<i>Settembre</i>	<i>23</i>	<i>162</i>	<i>25</i>			
<i>Ottobre</i>	<i>25/2</i>	<i>170</i>	<i>10</i>			
<i>Novembre</i>	<i>22</i>	<i>161</i>	<i>20</i>			
<i>Dicembre</i>	<i>24/2</i>	<i>180</i>	<i>05</i>			
			<i>2802</i>	<i>140</i>	<i>10</i>	

(1) Si indichi quale industria o quale impresa esercita la Ditta.
(2) Per gli stabilimenti industriali si indichi il Comune dove questi sono situati; per le imprese il Comune dove ha domicilio il capo o l'esercente di esse.

Maria Castelli

Ho pianto quando ha chiuso, la filanda è stata il mio pane, perché per me il lavoro è pane, io ho visto la miseria nera, ma il Signore mi ha sempre dato la salute. Eravamo sette fratelli e la paga della filanda serviva per l'affitto, la luce e se rimaneva per il mangiare. L'ho sempre portata tutta a casa, non mi sono mai tenuta neanche quelli per un gelato. Ero orgogliosa di essere una "bella spalla" per la mia famiglia. Ero innamorata del mio lavoro.

Sono andata alla filanda di Macanale nel '42, il padrone era di Milano ed ogni tanto ci veniva a trovare con suo figlio. Ho cominciato da sotera, poi tachera e infine maestra. Non sono mai arrivata tardi, non ho mai preso una multa. Si poteva parlare solo con la maestra. Sono stata nella resa una sola volta. Mi ricordo che l'Ada che era alta e portava i capelli in alto dovette cambiare mansione perché inciampava con la testa nel filo che ci girava sopra.

Abbiamo fatto anche il turno di notte dalle dieci alle sei della mattina, non suonava la sirena, suonava solo dentro e non tutti i calderini erano in funzione. La necessità di lavorare di notte era dettata dalla mancanza di acqua e bisognava lavorare quando c'era.

Mi ricordo che durante la guerra un anno non lavorammo e l'anno dopo si diceva in giro che l'avrebbero riaperta. Ero a servizio quando sentii il fischione, mi precipitai di corsa alla filanda senza passare da casa tanta era la voglia di tornare a lavoraci.

Ho sempre avuto il libretto del lavoro, andavo a lavorare a piedi come tutte le altre, nessuna aveva la bicicletta e ci volevamo tutte bene. Ho lavorato fino al '48.

Dopo ho tenuto anche i bigatti assieme ad una vicina. Li tenevamo nella mia cucina perché era più grande. Per la foglia del moro andavamo dai Raggi a prenderla e ce la davano. I bozzoli li portavo a macanale in fondo alla discesa del ponte della pesa.

Io tornerei alla filanda perché una persona anziana rende di più di una giovane.

Cronologia

1192 Guido Guerra si impegna, nella pace con Faenza, a dare ogni 10 anni a quest'ultima un "pallio" di seta

1384 Nel libro degli Statuti di Modigliana alla rub.42 si trovano disposizioni su come deve comportarsi chi tratta seta e bozzoli. **Questo è il primo documento testimoniale della produzione di seta a Modigliana.**

Dal 1550 esistono gli elenchi di chi comprava la seta, i bachi, di chi li lavorava, divisi fra città e contado, con i quaderni dove vengono registrate le esatte quantità.

1595 La produzione media di bozzoli per famiglia si aggira sulle 70 libbre (25 Kg), nelle zone dove la bachicoltura è praticata più intensamente, come Pescia e Modigliana, si arriva a 100 libbre (36 Kg).

1651 Bernabò Mantellini di Modigliana pesatore di seta, annota distintamente giorno per giorno tutti i bozzoli che peserà ed il nome del venditore e compratore e quantità di libbre.

1734 si conferma per l'anno 1735 Ottavio Lama pesatore della seta nella Podesteria di Modigliana per la somma di 400 testoni

1736 Carlo Liverani anticipa 440 testoni per la pesa dei bozzoli della Podesteria di Modigliana

1751 I Provveditori dell'Arte della seta di Firenze emanano le disposizioni a cui devono sottostare tutti coloro che intendono levar i bozzoli dalla Piazza di Modigliana per condurli nella città di Firenze.

1761 la pesatura dei bozzoli è affidata alla Compagnia del Suffragio.

PRODUZIONE DI SETA NELLO STATO FIORENTINO (ca. 1550)

Luogo	Trattori	Caldaie	S. leale (libbre)	S. doppia (libbre)
Valdinievole				
Pescia	219		8656	1805.9
Buggiano	22		1021.5	237.10
Barga	29		714	484.7
Montecatino	20		610	198.4
Pistoia	17		602.10	56.7
Serravalle	9		271.10	100.7
Prato	8		139.6	50.2
	324		12015.7	2933.10
Valdarno inferiore				
Vicopisano	42		1687.1	32
S. Miniato	4		950	32.5
Pisa	31		476.10	28.1
C. Franco	5		476.10	30.1
Colle V. d'E.	5		210.8	25.6
Fucecchio	4		204.4	
Cerreto G.	3		180	
Castelfior.	3		144.11	
S. Gimignano	2		107	2.8
Lari	3		85.4	13.5
Poggibonsi	2		77.10	12.5
Montaione	6		73.7	2
Certaldo	1		63.9	41.4
	115		4858.10	219.11
Romagna toscana				
Modigliana	50		1583.9	542.1
Tredozio	5		612	
C. Caro	3		141.1	69.10
Galeata	4		90	
	62		2426.10	611.11
Valdarno superiore				
Figline	1		184	
Greve	1		174	
S. Piero a C.	1		112	
Arezzo	1		63	
M. S. Savino	3		50	
M. Varchi	1		48.10	
Bucine	1		21.4	2.5
Cortona	1		18.1	
Castiglionf.	1		2.3	
	11		673.6	2.5
Totale	512		19974.9	3768.1



1776 nel libro dei Partiti si legge che: la seta deve essere pesata direttamente nel bilancione e non messa prima nelle sacchelle per eliminare la tara. Si passa dal peso romano al peso fiorentino per cui la bilancia deve essere ritarata. La stadera è nelle logge della Piazza. I pesatori devono attenersi ai patti, alle regole, alle condizioni stabilite. La paga per i due addetti è di lire 15 per ciascuno. Possono trattenere una tenue quantità di seta in proporzione alla pesata che è devoluta alla Comunità, tolte le spese per la manutenzione della stadera. Qualunque gratificazione fatta

dai trattori per l'uso della stadera va alla Comunità. Terminata la vendita dei bozzoli, il libro dei pesi torna in custodia all'archivio. C'è una delibera anche sulla pesatura delle foglie del gelso.

Luogo	Trattori	Caldaie	S. leale (libbre)	S. doppia (libbre)
Romagna Toscana				
Fiesole	8	31	6937	178
Borgo S.L.	3	—	5114	101
Modigliana	18	20	4128	46
Marradi	10	12	3160	23
Vicchio	3	11	2766	50
C. Caro	5	11	2745	50
Galeata	13	13	3514	82
Dicomano	5	9	2076	43
Tredozio	5	8	1766	29
Barberino	3	6	1396	41
Firenzuola	2	3	1346	22
Rocca S.C.	5	4	1240	13
Dovadola	5	6	1143	17
Premilcuore	2	2	698	24
S.M. in Bagno	1	3	645	24
Scarperia	1	2	502	19
	88	137	39176	762
Firenze	53	201	40236	1016
Altre località	16	27	6046	169
Totale	485	991	221025	5223

Produzione di seta greggia nel 1779.

1784 La stadera per la pesa dei bozzoli è affidata alla nuova Compagnia della Carità della Terra di Modigliana, che è a sollievo della povera umanità.

1789 Il peso dei bozzoli passa alla Compagnia del SS. Sacramento.

1793 ci sono 20 trattori della seta nella terra di Modigliana:

Borgo della Pieve: Alessandro Bandini, Lorenzo Savelli, Vincenzo Appiani, Franco Casalini, Lorenzo Piazza, Camillo Savorana, Franco Nediani.

Borgo di Canale: Angelo Fanelli, Antonio Liverani.

Borgo della Casa Nuova: Bernardo Squarcialupi, Giuseppe Muini, Ventura Campadelli.

Borgo dentro Modigliana: Domenico Fanelli, Lorenzo Piancastelli, Luigi Valgimigli, Giuseppe Samorì, Giuseppe Farolfi, Antonio Continelli, Orazio Verità, Caterina Grossi.

1819 Su pressione dell'Accademia dei Georgofili di Firenze viene liberalizzato il commercio della seta. Questo porta, negli anni successivi, a importanti miglioramenti nella produzione con l'introduzione delle filande a vapore. Pescia e Modigliana furono tra le prime.

SECRETARIATO
DEI
CORRISPONDENTI

266
Firenze li 6 Maggio 1820 17



IMP. E R. ACCADEMIA ECONOMICO AGRARIA

DBI GEORGOFILII DI FIRENZE

Illustriss.^{mo} Signore

L' I. e R. Accademia Economico-Agraria dei Georgofili, che ha sempre procurato di diffondere le massime economiche sulle quali è basata la felicità delle nazioni, e di divigere l'Agricoltura toscana alla migliore loro applicazione, non ha saputo resistere alla grata impressione, in lei prodotta dalla savissima, Notificazione de' 6 Luglio p. p. riguardante la libertà dell'estrazione della Seta, senza dare una pubblica dimostrazione della sua esultanza e riconoscenza. Ella ha perciò giudicato esser conveniente di ristampare la celebre Memoria del Sig. Francesco Mengotti di Feltre, che già premiò fino dal 1792, perchè contiene tutte quelle buone ragioni e principi fondamentali che a tal misura hanno condotto, coll'aggiunta del Rapporto di una Deputazione ch' Ella stessa inviò nel 1794 al Governo, per viepiù confutare gli errori e i pregiudizi della volgare opinione che tanto hanno contribuito a ritardare gli ottimi successi del nostro sistema agrario.

In conseguenza di una tal risoluzione io sono stato dalla medesima Accademia incaricato di rimetterle un esemplare della suddetta Produzione, all'oggetto ch' Ella,

1823 Giovanni e Matteo Zauli fondano la prima filanda con riscaldamento a vapore.

1826 Tornata dell'Accademia degli Incamminati "Progetto di Commercio Utile alla nobile terra di Modigliana". L'Accademia è sempre stata attenta all'arte della seta, era la stimolatrice delle ricerche sulla coltivazione del gelso e dell'allevamento del baco da seta da parte dei contadini. Parlavano ai <padroni e ai preti> perché loro stessi istruissero i loro contadini che non sapevano ne leggere e scrivere ma che erano molto bravi nell'apprendere.

1827 Tommaso Lepori diventa proprietario della filanda Zauli e la perfeziona.

1831 Tornata dell'Accademia degli Incamminati sulla malattia del calcinaccio dei filugelli, lo chiamavano il Morbo Fatale. *Quando si ammalava il baco da seta era una disgrazia per tutta la comunità.*

1840 Matteo Zauli ordina al Gabinetto Vieusseux di Firenze una rivista francese per l'educazione dei fanciulli (education des enfants) per la signora Isabella Zauli e un libro sempre in francese sulla seta cinese

1847 All'esposizione dei prodotti di manifatture toscane a Firenze, la filanda di Tommaso Lepori di Modigliana vince la Medaglia d'Oro di prima classe per il "notabilissimo perfezionamento della sua manifattura".

bozzoli si importavano anche dallo Stato Pontificio e da tutta la Toscana. Le filande a vapore sono la Lepori (vicina al convento delle Agostiniane) e la ex Zauli al Casone, i nomi degli altri trattori sono Mazzotti, Luigi e Giuseppe Ronco-

1848 Elenco dei contribuenti dell'anno, tra i quali si notano i trattori di seta

1.	Ciaranfi St. michela	Modigliana	Trattura di seta	È stato, procuratore e possidente, e ha del vivere indipendente; dal traffico	lire 500. ---
2.	Bella Torre Francesco	Idem.	Chincagliore	viva della professione	" 300. ---
3.	Trapani Vincenzo	Idem.	Materiali di fornace	viva di entrata	" 100. ---
4.	Giannelli Luigi	Idem.	Materiali di fornace	viva di entrata	" 200. ---
5.	Mangolini Pasquale	Idem.	Trattura di seta, e manaja	viva del traffico	" 600. ---
6.	Muini Antonio	Idem.	Trattura di seta	È possidente, e viva di entrata	" 600. ---
7.	Monti Marco	Idem.	Profia e Projalliore	viva della professione	" 70. ---
8.	Mazzotti Francesco	Idem.	Materiali di commestibili	È possid.; e viva di entrata	" 900. ---
9.	Lepori Tommaso Ingegnere del Girand.	Idem.	Trattura di seta con filanda	È impiegato, possid., e vive moderatamente	" 1000. ---
10.	Neri Antonio	Idem.	Trattura di seta	viva del traffico, e mestiere	" 1000. ---
11.	Pani Achille	Idem.	Di seta, e pannina	viva del traffico	" 150. ---
12.	Ronconi Tommaso, e Luigi	Idem.	Trattura di seta	vivono di entrata per possid.	" 700. ---
13.	Samorì Matteo	Idem.	Idem.	vivono di entrata come possid.	" 500. ---
14.	Valgimigli Camilla	Idem.	Idem.	vivono di entrata come possid.	" 500. ---

1851 Tornata dell'Accademia degli incamminate con l'argomento "Le macchie nelle foglie del gelso"

1852 Tornata Accademica sulla precoce moria dei gelsi. Vengono presentati studi delle università di Milano e Napoli. Argomento già trattato da Francesco Verità nel 1845 che aveva sollevato il problema di una buona piantagione di gelsi da non farsi in terreni umidi.

1857 Il Ministro del censo fa la prima statistica di Modigliana e risultano 12 filande con una produzione di seta di 112.000 once.

1858 Tornata dell'Accademia degli Incamminati riguardante la malattia dei bachi da seta. Si ammalano le farfalle non solo in Toscana ma in tutta Europa.

1858 15.000 gelsi, 400 contadini allevatori, 50 cittadini bachicoltori, le filande sono sempre 12 di cui due a vapore, le altre hanno 130 caldarole con 70.000 once di seta di buona qualità con un prezzo che varia da 18 a 21 scudi la libbra. I

ni, Mario Ronconi, Michele Ciaranfi, Giovanni Bandini, Tommaso Ravaglioli, Stefano Piancastelli, Giovanni Valgimigli, Domenico Laghi, Francesco e Renato Bedronici. In totale le caldaie o caldarole erano 238 capaci di dare pane per tre mesi all'anno a circa 516 donne e altre 40 necessarie alla lavorazione delle bavelle che venivano cardate e tessute in drappi e alimentavano circa 20 telai.

1859 Renato Bedronici costruisce a Modigliana una nuova filanda.

1862 La sottoprefettura di Rocca S.Casciano autorizza il sig Gonfaloniere ad affittare la pesa dei bozzoli alla Confraternita del SS. Sacramento con il patto seguente: tenere un registro a doppia matrice e percepire tre centesimi per ogni kg pesato

1866 13 settembre Nella Filanda Mazzotti Francesco possidente di anni 29, trattore di seta avendo ultimato il lavoro nella sua filanda imbandisce una festa da ballo nella filanda stessa onde solennizzare in quel giorno e tenere allegre

le sue lavoranti (filandaie) come era solito gli anni indietro. Mentre la banda cittadina suonava l'inno di Garibaldi uno scongiurato proferì le seguenti parole: viva Garibaldi, viva Mazzini, abbasso la Monarchia. Venne applaudito dalla maggioranza dei presenti ma condannato per manifestazione sediziosa.

1868 il Delegato del Governo in Modigliana scrive al Gonfaloniere Francesco Campi circa l'igiene dei derivati della filanda.

Siamo prossimi alla bella stagione in cui i tiratori del bozzolo anco in quest'anno terranno vivo fra noi l'industria cotanto utile alla popolazione intera. Ciò è mio dovere far notare alla S.V.Ill.ma che nell'anno trascorso ci sono state lamentele per le nocive esalazioni che derivavano dalla lavorazione e dal trasporto del baco nel luogo in cui doveva essere fatturato. Prego dunque V.S. Illma, i sig.ri del Magistrato in modo che si osservino costantemente l'igiene pubblica. Dunque preservando che siano attivati pozzi a tenuta per ricevere le acque uscite dalle caldaie, e mi raccomando che il trasporto del baco divenuto cadavere nel luogo dove deve essere sotterrato avvenga nella notte più tarda. Colgo quest'occasione propizia per riportarmi con tutta la stima Il delegato di Governo Badiasi.

1874 Nel podere detto Casa Distesa della parrocchia di S.Savino due individui di Terra del Sole vanno a rubare 12 kg di foglia di gelso da tre piante per un valore di lire 1,65. Sorpresi sul fatto sono presi a bastonate: uno ci lascia la pelle e l'altro è ferito e arrestato.

1897 Camorani Matteo è imputato di danneggiamento di 2 piante di gelso mediante solfato di rame per un danno totale di lire 25,00. Il Camurani mezzaiole, coniugato con figli, ha dato il solfato di rame alla sua vigna. Ma siccome al confine del suo appezzamento (dove per altro i gelsi venivano piantati sempre ai bordi delle strade o nei terreni marginali) c'erano 4 piante di gelso di cui due "voltate" verso la vigna presero un poco di verde rame. Risultò un inquinamento della foglia ed il mezzaiole fu condannato.

1911 18 maggio Ignoti rubano la foglia di gelso da 5 piante per un totale di un danno di lire una.

1919 Si costituisce la lega delle operaie del setificio. Il 15 dicembre chiude anche la filanda Matteucci. In totale a casa ci sono 260 filandaie.

1920 12 gennaio. Il Commissario prefettizio scrive al Sottoprefetto di Rocca: *"Non ho mancato di fare premura presso il Comm. Ronconi Albonetti perchè vedesse di riaprire al più presto le filande. Ma a tale riapertura si oppone la quasi impossibilità di trovare ammassi di bozzoli che consentano di riprendere il lavoro per un certo periodo di tempo: i pochi quantitativi sul mercato sono ad un prezzo alto a cui bisogna aggiungere le spese di trasporto e le alte mercedi delle operaie, sarebbe eccessivamente onerosa all'azienda. Questo aggrava la situazione della disoccupazione in questo Comune Per ora tale disoccupazione, non ha dato atto a disordini, ove questi si manifestassero sarà mia cura avvertire la S.V.Illma e di vedere che non sia il caso di proporre la requisizione delle filande e la loro gestione sotto la direzione dello Stato".*

1923 Procedimento penale contro ignoti imputati di furto semplice di circa 30 kg di foglie di gelso del valore dichiarato di circa 15 lire. A Modigliana c'erano 40 al massimo 50 famiglie che tenevano i bigatti senza avere neanche un moro (gelso), era un rischio enorme perchè dovevano andare a rubare ogni notte la foglia del gelso.

1927 20 agosto Telegramma al Prefetto di Forlì

"Oggi filanda seta Maiani Napoleone circa 300 operaie solidarietà compagna sospesa dalla direzione per assenze arbitrarie smettevano di lavorare. Intervenuta arma RR.CC. e milizia VSN si provvede sgombrando locali. Successivamente veniva ripreso il lavoro. Nessun incidente ordine pubblico normale". Il podestà Campi

1948 l'ultima filanda chiude. Una risorsa, un bene comune, una alternativa alla fame, all'emigrazione cessa l'attività. Comincia il dissanguamento verso Faenza, Milano e l'Argentina. In 15 anni la popolazione da 9600 abitanti passerà a meno di 5000.

2013 in Italia non esistono più filande di seta.

Aneddoti...

• Nel settembre del 1849, quando dopo indicibili peregrinazioni Garibaldi volle comunicare a Don Giovanni Verità di essere in salvo assieme a Leggero, lo fece con un elementare messaggio in codice che faceva riferimento alla seta:

Genova 7 settembre 1849

*“Dil. mo Amico,
M’incarica il nostro Lorenzo
farvi avvertito che le due balle
di seta sono giunte a salvamento”
G.B. Grimaldi*

A quei tempi tanta era la seta trattata a Modigliana che non destava nessun sospetto un prete che spedisse due balle di seta.

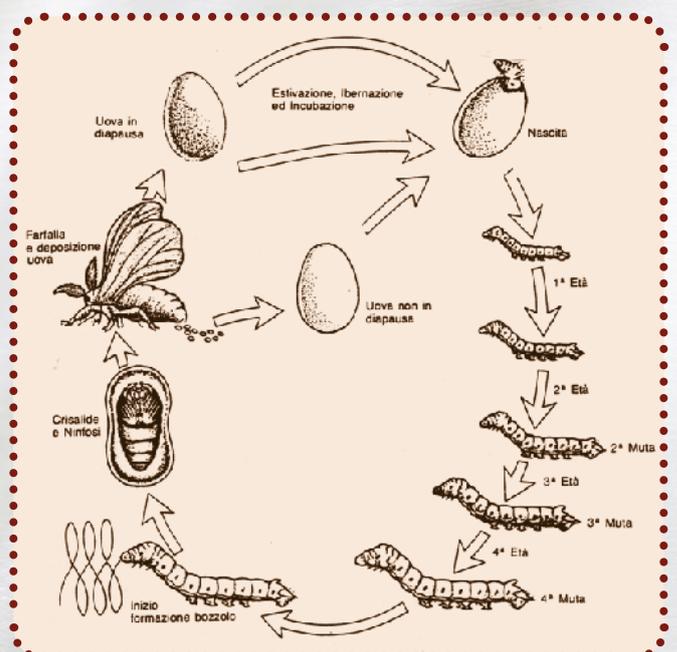
• Luglio 1921 alla filanda Ronconi Samorì le filandaie cantano “Bandiera Rossa “ Nella filanda c’è una disciplina ferrea si può parlare solo con la maestra. Ci sono però due eccezioni: il Rosario e il canto. Una maestra si precipita in ufficio, da cui Samorì dirige e controlla la fabbrica, per avere istruzioni. Il capo laconicamente risponde: “Lasciale cantare, il prossimo anno non la canteranno più”.

Le filandaie esprimevano così, attraverso il canto, il sollievo dal lavoro, la loro coscienza politica, denunciando anche le loro condizioni economiche. Dopo poco sarà bandita la parola sciopero e libertà. Per non perdere il posto accettavano tutto, il bisogno era grande e “ognera di sold en zir”. Erano nelle mani degli altri, il lavoro rappresentava tutto, non solo il riscatto dalla carità, ma la sicurezza della famiglia, il lavoro era una grande dote.

• Una filandaia fidanzata con un muratore progetta insieme a lui il loro avvenire. Sogna, ha l’ambizione di diventare l’angelo del focolare di lasciare il faticoso lavoro della filanda e chiede al fidanzato se fosse possibile questa opportunità (lasme a cà). Ottenutene una risposta affermativa in un trasporto di felicità si concede al promesso sposo. Finito l’amplesso il muratore chiede all’amata se anche lei gli volesse bene. Cosa dici? Te ne ho appena dato la prova, gli risponde. Allora l’altro di rimando, “Lascia a casa anche me!” (lasme a cà anc emè)

Curiosità...

- In un oncia, 33 grammi, si contavano circa 40.000 uova.
- Alla schiusa i semi imbiancano e nascono le larve, lunghe circa 3 mm.
- Le larve sono insaziabili e si nutrono con voracità delle foglie del gelso bianco “Morus alba”. Per nutrire mezza oncia di semi occorrono 400 kg di foglie.
- Lo sviluppo è enorme: il baco aumenta 40 volte in lunghezza e 8000 volte in peso.
- Mangia 50.000 volte il proprio peso alla nascita.
- Un bozzolo pesa da 1,8 a 2,5 g e può produrre fino a 1500 metri di filo
- Da 100 kg di bozzoli si ricavano 20/25 kg di seta.
- La seta pesa dai 42 ai 45 g per mq.
- Per fare un paracadute servono 2,5 Kg di seta
- La falena nel corso della sua vita (10 giorni) non si nutre e muore subito dopo aver deposto le uova.
- Una falena deposita da 300 a 500 uova.
- La falena non vola.





Modigliana 13 Feb. 07

On. Camera di Commercio

Firenze

Queste due filande esercite dalla Ditta Samori & Ronconi che ne è proprietaria, sono l'una di 70 bacinelle e 38 l'altra.

Occupano in media 220 operaie adulte e 5 operai adulti.

Ciascuna filanda ha la caldaia a vapore della forza di 40 cavalli una e di 30 l'altra.

Un motore per filanda della forza di 5 cavalli cadauno.

Illuminazione tutta a gas acetilene. Sempre a disposizione di qualunque altro schiarimento, ben offeso riverisco

Samori & Ronconi
Lessa Direttore



REGNO D'ITALIA

RISERVA

Add. 7 DICEMBRE 1919

9 DIC 1919 5670

R. SOTTO-PREFETTURA

DEL

PROVINCIALE DI ROCCA SAN CASCIANO

Mi viene riferito che le filande

Prov. GAB. N. 770

Samori-Ronconi si sono chiuse il 28 Novembre

Risposta alla Lettera

u.s. che non si riapriranno che alla nuova stagione serica. Il fatto se vero, non mancherebbe

Am. Div. Sez.

di una certa gravità, poiché priverebbe di stabile occupazione un numero non indifferente di

OGGETTO

operaie o di operai e potrebbe quindi avere con ogni probabilità ripercussioni anche nell'ordine

Chiusura delle filande

pubblico data la situazione del momento e la crisi di disoccupazione operaia, che ha travagliato più o meno anche negli scorsi mesi code-

SAMORI -RONCONI

sta regione. Mentre invito V.S. a favorirmi sollecite informazioni al riguardo, veda, se del

caso, di svolgere pressanti premure presso il Comm. Ronconi perché la sospensione del lavoro

sia limitata al tempo strettamente necessario all'acquisto di nuovi ammassi di bozzoli facen-

dogli presente le ripercussioni che tale chiusura potrà a lungo avere nella classe operaia

e le disposizioni recenti di legge per le quali lo Stato può procedere alla requisizione delle

filande

SIG

R. COMMISSARIO

DI

MODIGLIANA

MODIGLIANA

3-1932

413

Denuncia di Esercizio Individuale

REGISTRO DENUNCIE

157 /

Data, 9 Aprile 1925

Data della presentazione della denuncia:

10 APR 1925

N.° 478 di protocollo

Rilasciata ricevuta provvisoria N.° 148

Allegati alla presente denuncia N.°

Alla Camera di Commercio e Industria di

FORLÌ

Il sottoscritto Maiani Napoleone
figlio di Giovanni nato a Forlì

il 10 luglio 1878. e domiciliato
in Forlì Via Vittorio Emanuele N.° 48

di nazionalità Italiana

CESSATA DENUNCIA

a codesta Camera di Commercio che dal Giugno 1924
esercita per proprio conto e sotto la

Ditta Maiani Napoleone

nel Comune di Modigliana Via Poncedello N.° 5 leti.

(1) Crattura Seta

PER CHI HA PIÙ ESERCIZI, SEDI, SUCCURSALI, AGENZIE, MAGAZZINI, STABILIMENTI, Etc.

GENERE DELL'ESERCIZIO	COMUNE	VIA	NUMERO	LETTERA
<u>Filanda da Seta</u>	<u>Modigliana/Forlì</u>	<u>Poncedello</u>	<u>5</u>	

Denuncia ancora che con atto

registrato il _____ a _____

sotto il N.° _____ ha delegato a firmare per esso i Signor _____ (*)

PER I MEDIATORI - SENSALI - INTROMETTITORI

Generi più specialmente trattati: _____

Estremi della licenza di Pubblica Sicurezza: Autorità che l'ha rilasciata _____

luogo _____

data _____

N.° _____

(1) Indicare il traffico (ramo o rami di commercio, precisando se all'ingrosso o al minuto) o l'industria esercitata.

Buzlen!...Buzlon.,

Trovandomi la sera della vigilia di Natale in una casa di contadini in Parrocchia di S. Savino nel Comune di Modigliana, scorsi la vecchia massaia assisa al focolare dinanzi ad un ceppo in fiamme.

Questo, di radica di duro rovere, era vastissimo. Doveva ardere come vuole la fortuna e l'onore della casa fino al Capodanno, giorno nel quale l'ultimo suo tizzone viene portato nei campi e sepolto accanto ad una vite.

La massaia teneva in mano un vincastro e con quello sferzava a più riprese il ceppo. Ogni volta che picchiava ripeteva una cantilena, come se recitasse, una litania, le misteriose parole:

Buzlen, buzlon!

Cioè bozzoline, bozzolone! Il rito assai stravagante attrasse la mia curiosità. E così dalla bocca della stessa massaia seppi che era un atto propiziatorio per la prossima covata dei bachi, i quali solo così "i ciapa più forza e i fa i fonzell più gross e più dur "(pigliano più forza e fanno i filugelli più grossi e più duri).

M.Campana

DE

che gli industriali esercenti aziende

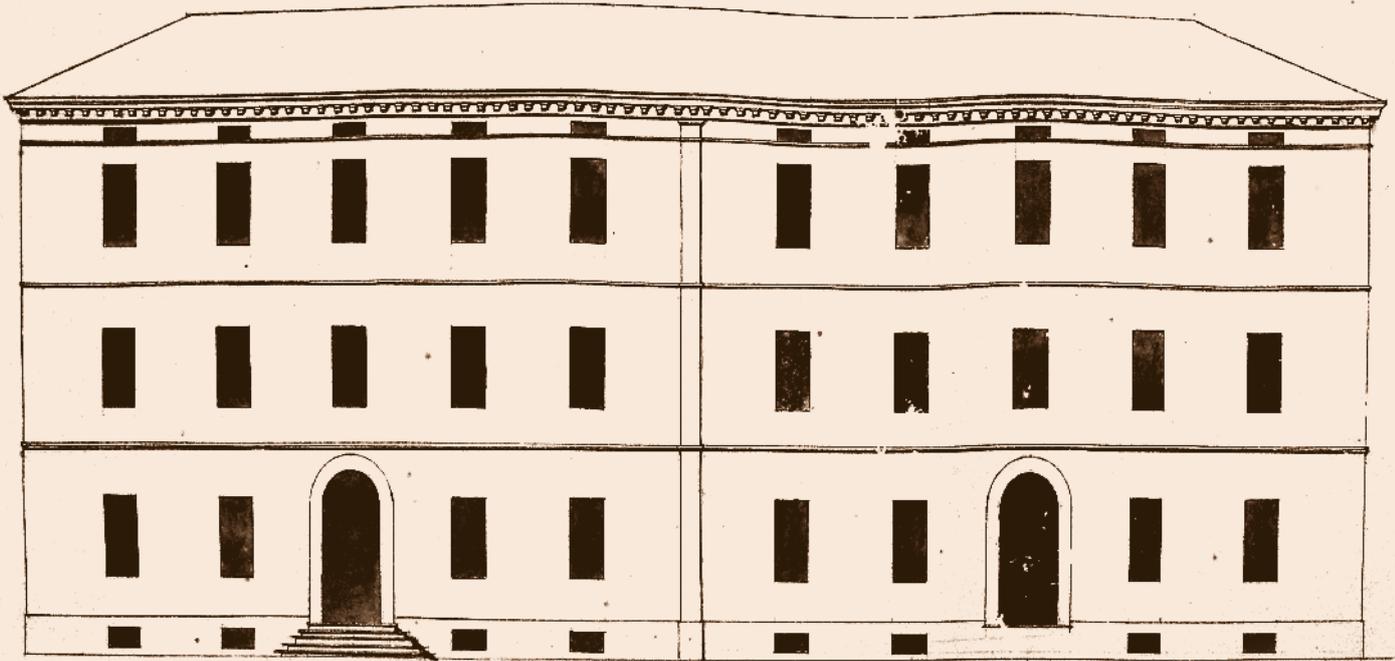
1. Provincia di 07

Agricoltura, Industria e Commercio, = Ufficio del Lavoro

3. Nome della Ditta e sua sede le
4. Denominazione particolareggiata
Filanda
5. Frazione o località, via e nume
6. Scopo della denuncia (indicare
7. Il lavoro è fatto coll'aiuto di m
vapore si a gas si
funzionamento dell'azienda : (
8. Distribuzione dell'orario normale

GALLETTIERA SAMORI-RONCONI

FACCIATA



Rapporto di 1 a 100

NUNCIA D' ESERCIZIO

soggette alla legge sul lavoro delle donne e dei fanciulli, debbono presentare alla Prefettura della rispettiva provincia

1. *Spaghierana*
 2. Comune di *Spaghierana*
 3. *Lamor, Ronconi di Spaghierana*
 4. *Trattura*
 5. *Porrolo Seta e Arvita Porrolo*
 6. *Via Garibaldi n° 19 Speciale*
 7. *Si*
 8. *Si*
 9. *Si*
 10. *Si*
 11. *Si*
 12. *Si*
 13. *Si*
 14. *Si*
 15. *Si*
 16. *Si*
 17. *Si*
 18. *Si*
 19. *Si*
 20. *Si*
 21. *Si*
 22. *Si*
 23. *Si*
 24. *Si*
 25. *Si*
 26. *Si*
 27. *Si*
 28. *Si*
 29. *Si*
 30. *Si*
 31. *Si*
 32. *Si*
 33. *Si*
 34. *Si*
 35. *Si*
 36. *Si*
 37. *Si*
 38. *Si*
 39. *Si*
 40. *Si*
 41. *Si*
 42. *Si*
 43. *Si*
 44. *Si*
 45. *Si*
 46. *Si*
 47. *Si*
 48. *Si*
 49. *Si*
 50. *Si*

Fanciulli dai 12 ai 15 anni	Donne sopra i 15 anni	Maschi sopra i 15 anni
dalle <u>6</u> alle <u>8</u>	dalle <u>6</u> alle <u>8</u>	dalle <u>6</u> alle <u>8</u>
dalle <u>8.30</u> alle <u>10.30</u>	dalle <u>8.30</u> alle <u>10.30</u>	dalle <u>8.30</u> alle <u>10.30</u>
dalle <u>14</u> alle <u>18</u>	dalle <u>14</u> alle <u>18</u>	dalle <u>14</u> alle <u>18</u>

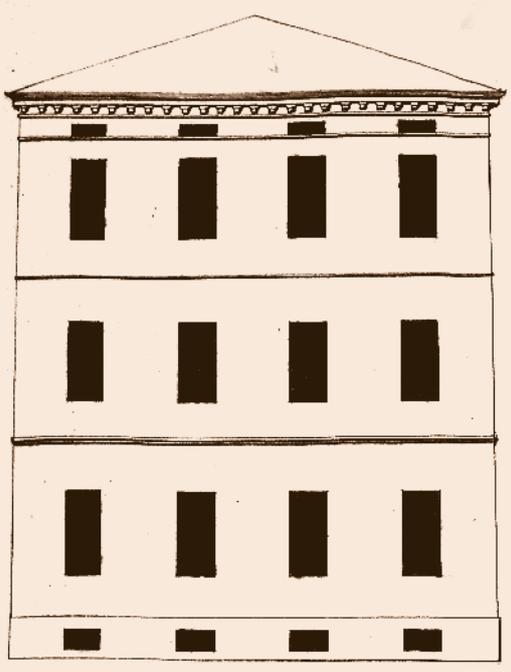
Ringraziamenti.

L'associazione Ex nuovo vuole ringraziare Italo Liverani che si è occupato della ricerca storica presso i seguenti istituti, che a loro volta ringraziamo:

- Archivio comunale di Modigliana
- Biblioteca comunale di Modigliana
- Archivio Camera di Commercio di Firenze
- Archivio Camera di Commercio di Forlì
- Archivio di palazzo Strozzi di Firenze
- Archivio di Stato di Forlì
- Biblioteca Saffi di Forlì
- Archivio Suore Agostiniane

Si ringraziano le Filandaie che si sono gentilmente rese disponibili a raccontare le loro storie.

FACCIATA sul PARTERRE



La documentazione prodotta da Italo è enorme, tale da poter fare un trattato sulla seta. L'abbiamo ridotta a queste poche pagine (sperando di non aver commesso errori) perché la nostra intenzione è stata quella di fare un semplice libretto ricordo.

MERCATO BOZZOLI PER L'ANNO 1933

Anno
XI

BOLLETTINO DELLE VENDITE

N. 12

Giorno 30 Giugno 1933 - Anno XI.

Bozzolo Reale	QUANTITÀ in chilogrammi		IMPORTO		QUANTITÀ in chilogrammi	IMPORTO	
Quantità pesata nella giornata ed importo	2367	46	13449	85			
» nelle giorn. prec. ed importo	25116	06	134257	90			
<i>Totale a tutt'oggi</i>					27483	52	147707 75
Mezza galletta e faloppa							
Quantità pesata nella giornata ed importo	433	17	1072	37			
» nelle giorn. prec. ed importo	5060	55	12664	87			
<i>Totale per la mezza galletta e faloppa a tutt'oggi</i>					5493	72	13737 24
<i>TOTALE complessivo a tutt'oggi</i>					32977	24	161444 99

PREZZI BOZZOLO REALE
MEDIE DEFINITIVE

Della giornata	.	.	.	L. 5,776
Progressiva	.	.	.	„ 5,395

p. LA COMMISSIONE DI SORVEGLIANZA

IL PODESTA' PRESIDENTE

A. MAIANI

