



▲ *Bovini al passo della Roncalla.*

(foto A. Girani)

► *Raccolta del fieno in Valle Sturla.*

(foto A. Girani)

dalla difficoltà nel condurre ricerche minerarie serie e nell'introdurre innovazioni tecnologiche che consentano di mantenere vive le ultime miniere di manganese italiane nel rispetto della sicurezza dei lavoratori e dell'ambiente circostante.

E' in progetto la riapertura di una miniera abbandonata a Molinello per la formazione di un itinerario turistico-didattico riutilizzando il vecchio trenino a vagoncini un tempo usati per il trasporto del minerale.

Un'esposizione dei principali minerali della valle è in corso di allestimento a Reppia.



attività economiche

La principale attività economica della val d'Aveto e delle aree adiacenti è stata, fino a tempi recenti, l'agricoltura, con particolare interesse per l'allevamento del bestiame nelle zone montane, l'olivicoltura, la viticoltura e la cerealicoltura nelle valli più vicine alla costa e meno elevate.

In val d'Aveto l'allevamento del bestiame, finalizzato alla produ-



zione di latte e carne, e soprattutto di formaggio, pastoso, leggermente piccante, gustosissimo, è stata l'attività prevalente.

Destinato in piccola parte all'alimentazione della famiglia produttrice, e in particolar modo alla commercializzazione nel piacentino e nel levante genovese, il formaggio avetano ha costituito, e costituisce probabilmente ancor oggi, il cespite principale degli allevatori.

Forme spontanee di cooperazione ancora oggi presenti tra le famiglie contadine delle frazioni di Santo Stefano per la produzione del formaggio, non essendo sufficiente, per fabbricare giornalmente una formaggia, il latte prodotto da una sola famiglia.

Si procedeva così con la tecnica del "baratto", per cui un certo numero di produttori di latte si consorziavano e consegnavano a turno, alla famiglia incaricata della grande cagliata, la quantità di latte da loro prodotto.

Il formaggio veniva dunque fatto a turno e le differenze in meno o in più del latte conferito, venivano segnate con tacche, secondo la misura, su un bastoncino lungo poco più di due palmi.

Ogni famiglia aveva un tipo di legno.

Accadeva così che il libro contabile dei Fugazzi fosse un bastoncino di frassino, quello dei Monteverde un sambuco, quello dei Campomenosi un salice e così via, dal castagno al ciliegio, dalla rovere al carpino.

Un sistema contabile di una semplicità disarmante.

L'allevamento del bestiame, con privilegio per la razza bruna al-



pina, di taglia media, ma vigorosa e buona produttrice di latte, generava una sorta di piccolo indotto, che coinvolgeva tutto il nucleo familiare.

Durante la buona stagione i più giovani salivano all'alpeggio con le mandrie.

A Santo Stefano ricordano una festa significativa: quella di San Giovanni, patrono appunto dei pastori.

Il 24 Giugno la popolazione del paese saliva tutta quanta ai pascoli, per consumare il pasto assieme ai pastorelli e trattenersi un giorno intero con loro.

Si intendeva riconoscere, con questo gesto, il peso che, sull'economia della casa contadina, aveva l'isolamento stagionale dei più giovani sulla montagna.

Al margine dei pascoli c'erano i "casun", abitazioni temporanee in pietra, che servivano da ricovero per il bestiame e ai pastori.

Il latte prodotto nei mesi estivi veniva portato nelle frazioni a dorso di mulo o mediante teleferiche.

Di lavorarlo si incaricavano le donne.

Gli adulti provvedevano anche ai lavori della fienagione, per le provviste di foraggio in vista dei lunghi mesi invernali.

L'erba veniva tagliata con la falce, fatta essiccare sui prati; il fieno veniva poi raccolto in fasci e ammassato nei barchi, capanne dal tetto mobile, diffuse in tutta la zona avetana.

Le stalle, tenute con cura, erano ogni giorno liberate dallo stallatico, trasferito nelle concimaie e, da qui, nei campi.

◀ *Pagliai presso Rezzoaglio.*

(foto P. Meriana)

▶ *Nei pressi di Villaneri un "barco" - fienile a tetto mobile - inusualmente utilizzato per la tenuta della legna.*

(foto A. Girani)



Il fogliame dei castagneti e dei boschi cedui, raccolto nel tardo autunno, veniva usato, assieme alla paglia tritata, come lettiera per il bestiame, al fine di arricchire lo stallatico.

In tempi più remoti ancora, le stalle d'inverno diventavano una sorta di seconda abitazione.

La famiglia contadina vi trascorreva le serate: le donne filavano, gli uomini intagliavano nel legno attrezzi da lavoro, i piccoli ascoltavano fiabe.

Attività collaterali all'allevamento erano la produzione di cereali, grano e avena: integravano l'alimentazione della famiglia e del bestiame; con la paglia, conservata a covoni, si coprivano barchi, cascinali, tetti delle case e delle stalle.

La coltura degli orti, delle patate, prodotto d'elezione in val d'Aveto, grazie alla fertilità dei terreni attorno alle concimaie e al clima favorevole, era ed è tuttora diffusa.

Particolare cura, per antica tradizione, gli avetani dedicavano al



▲ *Alta Val Penna: nucleo rurale verso Bevena.*
(foto P. Meriana)

► *Molino presso S. Stefano.*
(foto A. Girani)

bosco, che forniva combustibile e il materiale per costruire attrezzi agricoli e suppellettili domestiche, travature di tetti, serramenti ecc. Prodotti tipici del sottobosco erano i mirtilli e i lamponi, raccolti in passato per essere venduti a industrie svizzere del settore dolciario. Infine i funghi, una voce non secondaria nell'economia autarchica della famiglia contadina.

Offrono ancora oggi l'idea del rispetto per l'ambiente naturale e le risorse del bosco, i Prati di Fiorezza, presso Pieveveta, dove crescono cerri altissimi e le grandi faggete ai margini della Foresta Demaniale del monte Penna.

Anche i castagneti da frutto, a quote meno elevate, erano tenuti con grande cura, pur non prevalendo il castagno tra le consociazioni boschive della val d'Aveto, ma piuttosto nelle valli limitrofe al parco, poste a quota meno elevate.

Straordinari per vigore e bellezza sono ancora oggi i castagneti attraversati dalla mulattiera che da Magnasco sale al lago delle Lame, quelli attorno ad Amborzasco, i boschi di Bevena, Belpiano, Reppia, Arzeno, Statale e della val Malvaro.

Non di rado nei castagneti erano ubicati i seccherecci, quando non



si utilizzava, per essiccare il prodotto, l'unico locale della casa regolarmente riscaldato: la cucina.

Nei mulini, costruiti dagli stessi contadini con tecniche che da sole meriterebbero attenta indagine, si macinavano cereali, ceci, fave, granoturco e castagne.

Uno, perfettamente conservato, sebbene fermo da tempo, si può ancora vedere al bivio per Alpicella, nei pressi di Gramizza.

Tutt'attorno il terreno rivela l'attenzione con cui l'uomo ha usato le risorse della natura: le pietre per tenere ferma la terra alla montagna con muri a secco, tagliati da scale per accedere alle fasce più in alto; la gora per attingere acqua al vicino ruscello; una vasca pensile da dove, regolata da briglie, l'acqua scendeva al mulino attraverso la canaletta.

Nella val Graveglia e nella bassa valle Sturla frequenti erano, e ve ne sono tuttora attivi, i frantoi per le olive.

Altro spazio consacrato dall'uso alla sopravvivenza della famiglia contadina, era l'aia (se ne trovano ancora in un buono stato ad Alpicella), lastricate in pietra, luogo per innumerevoli attività: il taglio e la sistemazione della riserva di legna per l'inverno; l'accesso ai pollai e l'allevamento di animali da cortile; il luogo dove asciugare ed essiccare derrate alimentari, prima di riporle nei magazzini; la sede per la battitura del grano, ai tempi in cui avveniva a mano, per conservare integri i covoni di paglia.

La maggior parte delle attività colturali del passato nelle aree attigue è oggi fortemente ridotta, almeno nella forma in cui erano tra-



▲ *Sci di fondo, un'attrattiva della Val d'Aveto.*

(foto P. Meriana)

► *La fienagione è oggi facilitata da strumenti agricoli meccanici.*

(foto A. Girani)

dizionalmente praticate.

Oggi, chi ha scelto di dedicarsi alla cura dei campi, dispone di attrezzature meccaniche, che hanno soppiantato le vecchie.

Dalle zone montane intensa è stata l'emigrazione della manodopera giovanile nei centri industrializzati dei territori vicini alla costa e la pratica del part-time, nelle valli immediatamente vicine a tali territori come le valli Graveglia, Sturla e Penna.

Nell'alta val d'Aveto, a Santo Stefano e a Rezzoaglio, in particolare, le attività turistico alberghiere e sportive sono oggi una notevole risorsa per le popolazioni locali.

A Santo Stefano l'attrattiva costituita dall'altitudine, adatta a chiunque, dalla vicinanza delle città della costa; dalle splendide montagne che circondano il centro abitato e consentono escursioni facili e distensive, da piste da sci, soprattutto da due stupende zone attrezzate per il fondo, uniche forse in Liguria per il lungo percorso, paesaggisticamente straordinario, lungo la strada che dal passo del Tomarło conduce ai piedi del monte Penna, hanno permesso al turismo estivo e invernale di svilupparsi e di sostituire in larga parte le attività dell'agricoltura tradizionale.



Va da sé che, riducendosi le attività agricole, scompare assieme alla cultura contadina una tradizione ricca di significati.

Anzitutto gli strumenti agricoli sostituiti dalla meccanizzazione avanzata, che facilita il lavoro e riduce la fatica.

Poi la casa, che da "attrezzo da lavoro", costruita perciò "secondando la disposizione morfologica del terreno, caratterizzata da aggregazioni spontanee, da criptoportici, da piccoli terrazzi e da scali in pietra, diventa, se ristrutturata, una casa anonima, con cedimenti al cattivo gusto e all'uso di materiali eterogenei certamente meno costosi di quelli di un tempo, come la plastica per le persiane avvolgibili, il cemento di vario colore per la copertura dei tetti, il metallo anodizzato per porte e finestre.

Le case in pietra, fuori dei centri abitati, i "casun" per il ricovero del bestiame all'alpeggio, i barchi, i barcaggiotti, i mulini, i seccherecci, vanno lentamente scomparendo ricoperti dalla vegetazione spontanea.

Allo stesso modo scompaiono le mulattiere, tagliate fuori dai percorsi della moderna viabilità, destinata alla coltura della frenesia e del consumismo, non certo a quella della pazienza.

Anche la politica della seconda casa perseguita dagli anni sessanta in poi, con la costruzione di schiere di villette anonime e di condomini, sembrava il toccasana per un territorio alla ricerca di una nuova identità culturale ed economica.

In realtà le lottizzazioni e il forsennato reperimento di nuovi spazi abitativi, le ristrutturazioni dei centri storici, affrettate e senza



◀
Un'immagine autunnale del Lago delle Lame, sullo sfondo i depositi morenici.

(foto A. Girani)

nessun controllo, non hanno portato reali vantaggi alla popolazione contadina della val d'Aveto, che ha continuato a ridursi e ad abbandonare i campi e pascoli della montagna.

Probabilmente non ha neppure giovato alle amministrazioni comunali, chiamate, dopo, a fornire supplementi di servizi ai centri storici, ad affrontare nuovi problemi, come quello dei rifiuti e delle discariche abusive.

Un esempio per tutti: il lago delle Lame nel territorio di Rezzoaglio, rimasto fino agli sessanta una piccola conca azzurra tra il verde incontaminato.

Poi i nuovi insediamenti e la compromissione di un ambiente tra i più belli della Liguria.

Al polo opposto la Riserva Integrale delle Agoraie, aperta solo con apposita autorizzazione per motivi didattici e di studio.

Per favorire una corretta fruizione dell'ambiente naturale, su iniziativa del Comitato di Coordinamento del parco e con fondi re-



►
La cucina all'interno di un'antica abitazione a Villacella.

(foto A. Girani)

gionali, è stato realizzato il percorso didattico-naturalistico delle Agoraie, che parte dal lago delle Lame ed è attrezzato con pannelli e leggi che guidano all'osservazione ed alla comprensione della natura.

Se qualcosa si conserva dell'antica cultura, è soprattutto nel campo della tradizione orale e religiosa, nell'uso di cibi di antica matrice, che la gastronomia locale in qualche caso ancora propone.

In val Graveglia, ad esempio, è ancora attiva a Iscioli la produzione artigianale di "testi" e "testeti" d'argilla, recipienti molto usati nella Liguria di levante per la cottura del pane mediante preriscaldamento del "testo", una sorta di campana ribassata che si posa direttamente sul focolare al momento della cottura, mentre i "testeti" sono piattini, poco fondi, ben lisci all'interno e rozzi all'esterno, usati per la cottura di testaroli e rustiche focacce.

Da reperti archeologici, scrive Hugo Plomptoux, si può constatare che il processo di fabbricazione di questi oggetti è uguale a quello



già in uso nella Liguria medioevale.

A Santo Stefano d'Aveto era sentita fino a qualche tempo fa la tradizione del "Canto di maggio".

I giovani, nella notte del primo maggio, fanno il giro delle borgate ad annunciare sotto le finestre che l'inverno è finito ed è arrivata la buona stagione.

"Maggio giocondo / rallegra tutto il mondo / capo di primavera. - Vi siam venuti a dire / che maggio l'è arrivato / se n'è partito aprile. - Se non ve lo credete / che maggio l'è arrivato / vanseive a lo balcone. - Cinquecento fontanelle / le abbiamo già passate / e altrettante figlie belle / le abbiamo già bacciate."

Il canto termina con l'invito, rivolto al capofamiglia, a portare sul tavolo "in bellu fiaschettu" per bagnarsi "u beccu".

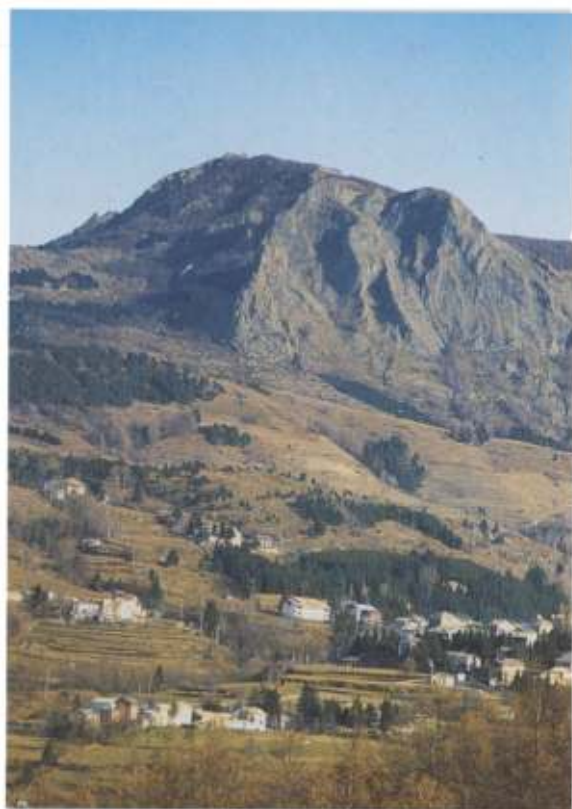
Un tempo, al mattino del primo maggio, i giovani facevano trovare alle ragazze, sulla piazza davanti al castello dei Doria, un grande ramo fiorito di ciliegio, che qualcuno si incaricava di andare a tagliare nei boschi delle valli più vicine alla costa.

Cibi come i "pisarei", di ascendenza piacentina, vengono ancora proposti nei ristoranti locali; sono ormai rari i "crosetti", antico piatto, in cui la fantasia popolare è riuscita a personalizzare quanto c'è di più rapidamente consumabile e provvisorio, come un piatto di pasta fatta in casa.

Si tirava la sfoglia di pasta e si tagliavano dei dischi con uno stampo che, nel rovescio, aveva impresso in negativo un fregio, col monogramma della famiglia al centro, o una decorazione floreale.

◀ *Verso la vetta del Monte Maggiorasca.*

(foto G. Ruzzeddu)



▶ *S. Stefano d'Aveto ai piedi del Monte Groppo Rosso.*

(foto A. Girani)

I circoletti di pasta venivano “stampati” con una leggera pressione, fatti bollire e conditi con sugo di carne o di funghi.

Le tradizioni religiose sono principalmente legate al culto della Madonna e di Santi, come in altre parti della Liguria.

A Santo Stefano sono particolarmente sentiti i festeggiamenti in onore della Madonna di Guadalupe, culto introdotto in tempi relativamente recenti nella parrocchia del capoluogo, ma rapidamente diffuso e accolto dalla popolazione, anche per le risonanze che esso innesca col Nuovo Mondo (la devozione è originaria del Messico) e con le famiglie emigrate in America.

Alla Madonna di Guadalupe gli abitanti di Santo Stefano attribuiscono la protezione durante l'ultimo conflitto mondiale.

Per questo le hanno eretto sul Maggiorasca un grande monumento e ogni anno vi si recano in pellegrinaggio.

Quel giorno sulla montagna ci sono davvero tutti.

