

## LA RACCOLTA DEI CIOCCHI DI ERICA E LE SEGHERIE MECCANICHE PER LA LAVORAZIONE

Antonio Violi

L'erica arborea, Lin. *Bruvera* *volg.* nasce in tutti i boschi aspromontani. Se ne fan granate, bosco ai bachi, e pali da vigna: e generalmente si usa per combustibile<sup>1</sup>, così descriveva il botanico Pasquale nativo di Anogia nella sua relazione agraria risalente al 1863. Studioso competente ed attento, di certo era a conoscenza degli usi locali di quel tempo e, come si vede, non ha descritto l'usanza di raccogliere il ciocco di erica per costruire le pipe, per cui dobbiamo credere che ancora non esisteva da queste parti l'usanza commerciale per tale scopo.

Sappiamo, però, che nel luglio 1889 venne impiantato nel comune di Mammola, dalla ditta francese dei *Fratelli Vassas*, di Muy (Var) una segheria a vapore per abbozzi di pipe di radica, e più tardi due fabbriche consimili vennero erette dalla stessa ditta rispettivamente nei comuni di Santa Cristina d'Aspromonte e di Cittanova. Impiegava capitali della ditta ed operai del luogo. Però, quasi tutti quelli addetti alle macchine erano toscani e liguri, alcuni francesi.

Nel primo stabilimento che è animato da un motore a vapore della forza di 8 cavalli, con una caldaia di 20 cavalli, sono occupati 9 operai maschi adulti.

Nel secondo ne sono occupati soltanto 7, con un motore a vapore di 6 cavalli di forza. Finalmente nel terzo che è animato da un motore idraulico della forza di 3 cavalli sono occupati 4 operai. La materia prima è costituita dalle radici di erica che crescono abbondanti nei demani comunali e sui monti di proprietà privata. La ditta, mercé particolari convenzioni, acquista le radici, che vengono estirpate e portate monde alla fabbrica, che paga un diritto a proprietari e una retribuzione agli estirpatori. I prodotti di queste fabbriche si esportavano specialmente a Marsiglia dove pare fosse stata realizzata per la prima volta la pipa di radica.

Come si nota dalla tabella pubblicata dal Ministero dell'Agricoltura, Industria e Commercio<sup>2</sup>, nel 1894 in S. Cristina esisteva una segheria con caldaia a vapore e sei operai. Le giornate lavorative



Grosso ciocco di erica del territorio cristinese

annue a S. Cristina superavano quelle di Mammola e di Cittanova.

Il figlio di Giuseppe Antonio Pasquale prima citato, Fortunato, in una sua descrizione della Flora della provincia di Reggio, relativa alle *ericacee*, dice: «comunissima sui colli e sui monti, dove se ne fa distruzione per la fabbricazione delle pipe. Maggio»<sup>3</sup>.

Il cristinese Giuseppe Antonio Cutri lo troviamo specificato "abbozzatore di pipe" in quanto segnalato in una cronaca del 1899 perché facente parte dei principali componenti la redazione e il gruppo del giornale anarchico *L'Avvenire sociale* che si pubblicava a Messina<sup>4</sup>.

Una cronaca umana ci arriva per caso da parte di un operaio toscano che fu inviato in Calabria a gestire una segheria e precisamente a S. Cristina d'aspromonte.

Così racconta il protagonista:

«Nel 1900 fui chiamato in Calabria a gestire una segheria in qualità di capofabbrica dalla ditta Carlo Wassmuth di Livorno e precisamente a S. Cristina d'Aspromonte, piccolo paese di brava gente, dotato di aria e acqua buonissima, ma senza alberghi di sorta. L'unico ricovero per forestieri consisteva in una stanzuccia a terreno senza il pavimento e con pagliericci sporchi. Nel vedere quel vero tugurio mi turbai e pensai di far ritorno in Toscana per non sacrificare la moglie e i due teneri figli che avevo condotto con me.

Mentre mi recavo a telegrafare alla Ditta la decisione presa, un signore del

luogo, il defunto sig. Vincenzino Alessio, mi domandò dove fossi diretto. Questo, venuto a conoscenza dei motivi che provocavano la mia partenza, mi disse: Voi non conoscete ancora l'ospitalità di noi Calabresi! Ve ne accorgete seguendomi a casa! Mi condusse infatti nel suo palazzo e mi fece scegliere le stanze che desideravo occupare e con le stanze mi consegnò letti e materassi di lana. Nella sua casa alloggiavo durante il mio breve soggiorno in quel paese»<sup>5</sup>.

L'autore di questo aneddoto non ci è noto e misteriosa ci risulta questa sua cronistoria pubblicata a Polistena dopo molti anni. La ditta Wassmuth attiva a Livorno, ma di origine Valdese, era interessata alla lavorazione e all'acquisto dei ciocchi di erica da destinare alla costruzione delle pipe, per cui inviò addirittura un esperto in Calabria per la bozzatura e la troviamo negli anni successivi tra le ditte attive della provincia toscana<sup>6</sup>.

L'erica, o *bruvera* come la chiamiamo noi in dialetto, così dall'originale Linneo, è un arbusto molto forte che spesso produce un grosso rizoma che si estrae per fare i fornelli delle pipe. I ciocchi di erica a S. Cristina sono chiamati "zzumbi", mentre l'operaio dedito a raccogliere, cioè all'estirpazione per colline e montagna di queste radici, era detto "zzumbaru", ciocciolo in italiano.

L'erica è molto diffusa nel territorio dalla bassa zona collinare e fino in montagna e risulta tra le qualità più pregiate in assoluto. Ovvio che veniva utilizzata anche per fare carbone, scope per pulire le strade delle aree urbane, ma anche per i terreni di campagna, come per la raccolta delle olive sul terreno, ecc. Anche le proprietà delle foglie e dei fiori venivano sfruttate fin dall'antichità per motivi curativi.

La brughiera è composta dall'Erica (*Erica scoparia*), con la radice a forma di ciocco che viene utilizzata per la fabbricazione di pipe, e piccoli oggetti. Anche questa costituisce una buona risorsa



*Erica arborea*, località *Cannizzoli* di S. Cristina d'Aspromonte

economica e forestale, nella zona, infatti, sono presenti due realtà artigianali, che si occupano della lavorazione dei ciocchi d'erica<sup>7</sup>.

Fino agli anni sessanta del secolo scorso erano in molti a dedicarsi a tale mestiere che, ovviamente, era stagionale.

Anche se era proibito raccogliere i ciocchi, proprio come oggi, questi esperti ricercatori andavano alla ricerca in tutte le stagioni. Non era raro, però, che un privato, prendesse in appalto una parte di montagna demaniale particolarmente ricca di erica, appunto per la raccolta. Si spingevano alla ricerca in luoghi anche distanti, come nel circondario di Polsi e poi portavano nei sacchi ed a spalla i ciocchi trovati. Nel tragitto da percorrere c'erano i posti ben precisi dove riposare chiamati *posaturi*, in quanto posavano il carico in posizione elevata in modo da poterlo riprendere facilmente sulle spalle. Disponevano di particolari utensili sia per l'estirpazione che per la lavorazione grossolana, che consisteva nella "abbozzatura", cioè nella pulitura grossolana. Ottenuto il ciocco nella sua parte essenziale, si bolliva per mantenere la consistenza e qui terminava il ruolo della prima fase che compete al ricercatore.

Negli anni '60, per esempio, esisteva anche la disoccupazione per i lavoratori

stagionali addetti alla ricerca ed all'estrazione del ciocco di erica del circondario di Livorno<sup>8</sup>.

Molti furono i centri calabresi che divennero famosi per la lavorazione del ciocco e della realizzazione di pipe eccellenti. A Pedavoli esiste ancora il rudere detto '*a machina di pippi*'<sup>9</sup>, dove venivano lavorati i ciocchi di erica. Anche nella vicina Scido ovviamente c'erano i cioccaioli e alcuni artigiani che fino a pochi anni fa riuscivano a realizzare delle pipe pregiate di cui una fu fatta recapitare al presidente della Repubblica Sandro Pertini.

Oggi esiste il museo delle pipe.

**Note:**

<sup>1</sup> GIUSEPPE ANTONIO PASQUALE, *Relazione sullo Stato Fisico-economico-agrario della Prima Calabria Ulteriore*, Napoli, 1863, p. 377.

<sup>2</sup> Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio, *Annali di Statistica*, fascicolo LI, Province di Cantanzaro, Cosenza e Reggio Calabria, Roma, 1894, p. 106.

<sup>3</sup> FORTUNATO PASQUALE, in *Rivista italiana di scienze naturali*, n. 1 e 2, anno XXVI, Siena gennaio-febbraio 1906, p. 15.

<sup>4</sup> NATALE MUSARRA, *La Biblioteca di propaganda dell' "Avvenire sociale" di Messina*, p. 69, in: MAURIZIO ANTONIOLI (a cura di), *Editori e Tipografi anarchici di lingua italiana tra Otto e Novecento*, Ed. BFS, 2007.

<sup>5</sup> DEI EGIDIO, *Ricordi della sua vita*, secondo ediz, Tip. Rosario Pascale, Polistena, 1945, p. 13. Vincenzino Alessio citato dall'autore apparteneva

alla omonima famiglia di possidenti del luogo, col palazzo sito sul Corso Umberto I, poi demolito e rifatto di sana pianta nello stesso posto ed è quello oggi esistente.

<sup>6</sup> Wassmuth Carlo e C. (ditta) (abbozzi di pipe), v. Giordano Bruno, 12, da: *Annuario toscano, Provincia e circondari di Firenze, Esportatori e Imprese. - Falegnami ed ebanisti*, 1916, p. 101. La ditta fu fondata, probabilmente, nel 1881 e pare sia stata sciolta nel 1902.

<sup>7</sup> CO. Gal. Monte Poro Serre Vibonesi, *Programma sviluppo rurale, 2007-2011*, p. 69.

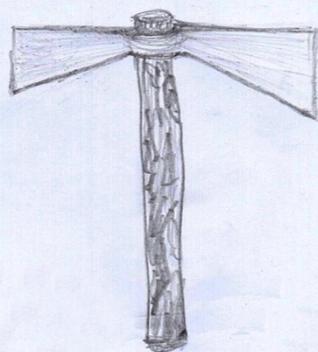
<sup>8</sup> *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*, anno 106, n. 20, Roma, 25 gennaio 1965, p. 362.

<sup>9</sup> ANTONIO VIOLI, *Il dialetto della contea di S. Cristina d'Aspromonte*, Roma, 2009, pp. 92, 153.



Pipa raffigurante Garibaldi, conservata nel museo di Scido

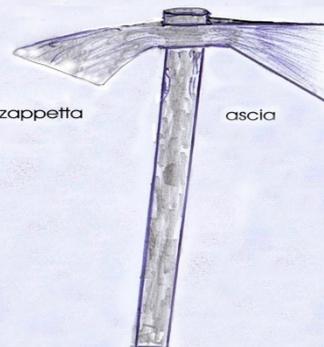
**Arnesi del cioccaiolo**



Ascia a due tagli



Sciamarru (scuri e zappa)



Piccone-ascia