

LA MAGIA DEL BOSCO UNA SCOPERTA APPASSIONANTE

Molti di noi, grandi e piccoli, non sanno cosa sia una carbonaia e le nostre rimembranze in materia arrivano, al massimo, alla conoscenza della carbonella in quanto usata per il barbecue dei fine settimana. Molte volte non sappiamo cosa fare nel tanto cercato tempo libero ed inventiamo cose spesso faticose mentre basterebbe una gita nelle nostre belle campagne od un'attenta visita ai nostri monumenti.

Quanti di noi hanno sentito parlare della faticosa e difficile vita che facevano i taglialegna ed i carbonai? Quali strumenti usavano per il loro duro lavoro? Quali alberi tagliavano e perché? A queste domanda è possibile dare una risposta, basterà prenotare una visita guidata al percorso del bosco, accompagnati da una guida d'eccezione, facendo il percorso medio fra i tre possibili, come ha fatto chi vi scrive.

Era la fine di agosto, faceva ancora caldo, la giornata volgeva al termine in un tramonto bellissimo tanto da far apparire il bosco come fatato. Il bosco era quello della fattoria dei Barbi, ricco di flora e di fauna mediterranea, e la nostra guida, Ilio Raffaelli ex-sindaco di Montalcino, ci precedeva di alcuni metri alla ricerca di orme e tracce dei molti animali che abitavano il bosco. Con pazienza ci fa notare i vari tipi di piante esistenti nel contesto boschivo e segnala che la fauna conta ancora 16 razze di mammiferi, fra i quali: tassi, cinghiali, caprioli, istrici, volpi, lepri, donnole. Gli uccelli, fra stanziali e di passo, superavano la quarantina ed avemmo la possibilità di vederne alcuni, di sentirne altri cantare dolcissime melodie.

Era un fine pomeriggio estivo con il bosco assetato tanto da notare, al suo interno, alberi e macchia mediterranea appassiti e sofferenti. Immaginatevi che

delizia per gli occhi quei luoghi in autunno, con i funghi, o in primavera con la natura al risveglio, rigogliosa e fiorita, rose canine, margherite, ciclamini, eriche fiorite, bacche selvatiche (mature alla fine d'estate), more di rovo, prugne, fragoline, mirtilli (ottimi per fare deliziose marmellate). In autunno, spiegava la nostra guida, in questo bosco si possono trovare funghi mangerecci, castagne ed arbatrelle, quei deliziosi frutti rossi che adornano il bosco con i loro frutti ed i loro fiori, belli a vedere in ogni stagione ed in modo particolare in inverno quando la neve ricopre il terreno.

La nostra guida, veramente esperta, raccontava aneddoti di antiche ricette, cibi e liquori che si possono ottenere con i fiori ed i frutti del bosco. Quasi alla fine del percorso una capanna costruita con erba e fango: era la casa abitata dal carbonaio durante il lungo periodo di lavoro. Dentro la capanna c'erano ancora gli attrezzi da cucina che gli uomini, spesso anche le donne che li accompagnavano nella loro faticosa trasferta, usavano per rendere la sopravvivenza nel bosco più umana possibile. Non fatti occorsi centinaia di anni fa ma riti che qui accadevano 20/30 anni fa: quando ancora non venivano usati mezzi a motore per il trasporto ed il taglio del bosco; quando ogni piccolo pezzo di legna, ogni frasca, veniva usata e nulla andava sprecato. La natura veniva trattata con cura e, in un certo senso, coccolata. La vita del carbonaio era molto dura, con orari che andavano da sole a sole, con ogni tempo, caldo o freddo che fosse. Quando era il momento di lavorare si lavorava e, nello spiazzo davanti alla capanna, c'era e c'è tuttora la carbonaia pronta con la legna accatastata. Raffaelli spiegava in

modo semplice e chiaro come tutto funzionasse, quali attrezzi servissero per i vari lavori, quanta attenzione ci volesse nel fare il carbone e non trasformare invece il cumulo in una pira che poi si trasformasse in inutile cenere. La stagione del boscaiolo era lunga, mai abbastanza redditizia e la giornata finiva dentro la capanna, vicino al fuoco acceso per riscaldare la notte. La nostra passeggiata terminò a sera in un bellissimo paesaggio incontaminato, antico, dorato che metteva dentro una tristezza languida, ricordi di bambino che per mano alla mamma o ai fratelli più grandi porta un paniere con la cena per il babbo che passerà la notte a vegliare il fuoco che cova nella carbonaia.

Di questa gita nel bosco non vi ho raccontato tutto per non togliervi il piacere della scoperta, della sorpresa.

Chi è interessato a questa gita, anche la possibilità di visitare antichi paesi, può prenotarsi alla Fattoria dei Barbi (0577/849421) con Ilio Raffaelli.

I percorsi sono tre: un'ora, due ore, tre ore ed è quello a mio giudizio il più fantastico.

Franca Sampieri



**Agenzia Generale di
Donatini & Serlupi
Via del Campofiore, 14
50136 Firenze
Tel. 055/679251
Fax 055/679252
Orario 9.00-13.00
15.30-18.00**