

LUCA FUSI, ALBERTO CHITI BATELLI

LE BURRAIE DI MONTE GIOVI:
STORIA AGRARIA DEL TERRITORIO,
ARCHITETTURA RURALE
E ATTIVITÀ LATTIERO-CASEARIE*

Premessa

Nel presente lavoro abbiamo preso in esame un tipo di costruzione rurale utilizzata tradizionalmente, fino ad alcuni decenni fa, per la preparazione e la conservazione del burro e denominata appunto “burraia”. Il territorio considerato è il complesso del Monte Giovi (992 m), un insieme di rilievi che nella provincia di Firenze separano il Valdarno dalla media Val di Sieve e dal Mugello; in particolare l’attenzione è stata rivolta alla zona sud-occidentale, compresa all’incirca tra il Santuario della Madonna delle Grazie al Sasso e il paese di S. Brigida, a sud, e il crinale Poggio Ripaghera – Monte Rotondo a nord.

Pur essendo abbastanza diffuse, come vedremo più avanti, anche in altre aree della Toscana, le burraie non sono state oggetto di studi specifici (al contrario ad esempio delle ghiacciaie) nel-

* Questo lavoro è stato svolto in collaborazione dai due autori: in particolare, L. Fusi ha scritto la parte relativa agli aspetti storici, architettonici e culturali (premessa, paragrafi 1, 2, 4, 5, 6, 10, 11), A. Chiti Batelli quella riguardante la distribuzione delle burraie e i caratteri ambientali (paragrafi 3, 7, 8, 9).

Lo studio costituisce una completa rielaborazione e un ampliamento di una ricerca effettuata nel 2003 dagli autori (con il prezioso contributo del dr. Marcello Airi), per conto del Comune di Pontassieve, sulle burraie presenti nell’ANPIL (Area Naturale Protetta di Interesse Locale) “Poggio Ripaghera – S. Brigida – Valle dell’Inferno”.

Per aver consentito l’accesso a singole burraie e per le testimonianze orali fornite sui siti della zona e sulle attività tradizionali, ringraziamo Anna Brillì (La Violana), Rita Faini (Fornellaccio), Barbara Gobbo e famiglia (La Rocchetta), Marco Paneti, Azelio Cassi, Paolo Dobrilla, Paolo Pini e Leonardo Lombardi (Comune di Borgo San Lorenzo).

Un particolare ringraziamento va al prof. Zeffiro Ciuffoletti dell’Università di Firenze, per aver proposto la pubblicazione del lavoro in questa sede.

l'ambito delle ricerche sulla cultura rurale – e nei lavori, più rari, sulla storia dell'allevamento e delle attività lattiero-casearie – e neanche dal punto di vista più strettamente tipologico-architettonico. La presenza di tali strutture costituisce invece, a nostro parere, una testimonianza molto significativa all'interno di realtà agrarie in gran parte caratterizzate, per ragioni storiche e tradizioni culturali, dal prevalere del sistema mezzadrile incentrato sulla coltivazione dei campi e in special modo sulla coltura promiscua.

1. Storia agraria e territorio: le cascine di Monte Giovi

Le linee evolutive che hanno caratterizzato nel corso del tempo la cultura rurale sulle pendici sud-occidentali del comprensorio del Monte Giovi sono riconducibili, nei loro tratti essenziali, alle dinamiche storico-economiche documentate più specificamente per la zona centrale, corrispondente ai versanti del rilievo maggiore. Il modello di conduzione agraria qui sviluppatosi, cioè la cascina, va a sua volta inquadrato nell'ambito più generale dei caratteri rurali tipici dell'Appennino toscano.

Molti proprietari terrieri della fascia collinare avevano anche possedimenti nelle aree di montagna, che venivano sfruttati per il pascolo del bestiame: questi appezzamenti furono strutturati secondo il sistema del podere, così che la permanenza del colono sul posto favorì lo sviluppo delle attività di allevamento, legate in prevalenza alla produzione di latticini, in special modo di burro. Il contratto di mezzadria, caratteristico delle zone di collina nelle quali era ampiamente diffuso, fu quindi esteso alla regolamentazione dei rapporti agrari in molti territori di montagna: per questi ultimi va perciò considerato anche il fatto che furono in stretta relazione con le aree situate a quote inferiori. Fu nella seconda metà del XVIII secolo che si definirono compiutamente i caratteri di tale organizzazione; nello stesso periodo vi fu comunque un graduale incremento della piccola proprietà, mentre si intensificarono le opere di disboscamento. Sebbene in misura minore rispetto al passato, era abbastanza praticata la transumanza, il trasferimento stagionale dei capi di bestiame (soprattutto ovino) nei territori più bassi, in partico-

lare nella Maremma¹: un'attività che mantenne una discreta diffusione fino ai primi decenni dell'Ottocento, quando fu progressivamente abbandonata da parte di numerose imprese agrarie. Da questa epoca la struttura di varie aziende venne trasformandosi in quella tipica della cascina (avviata peraltro già da lungo tempo in certe zone), incentrata sull'allevamento, in prevalenza bovino, e sulla lavorazione dei prodotti di origine animale. Le proprietà aumentarono di estensione e superfici di terreno più ampie furono destinate al foraggio, con riduzione di quelle coltivate a cereali (cosa che non avvenne invece in altre imprese di montagna non specializzate): l'adeguata disponibilità di fieno consentì di mantenere sul posto anche nei mesi invernali gli animali allevati e anzi, in molti casi, di incrementare il loro numero; come accennavamo sopra, fu quindi meno necessario ricorrere alla transumanza, una pratica che d'altra parte veniva limitata sempre più dalla diminuzione delle zone di pascolo di pianura, in conseguenza delle opere di bonifica.

Se prendiamo dunque in esame le imprese rurali dell'area centrale del Monte Giovi, rileviamo che esse per la maggior parte, specialmente quelle situate oltre i 600 m di altitudine, presentavano in linea di massima i suddetti caratteri organizzativi. All'inizio degli anni Trenta del Novecento, periodo per il quale disponiamo di una sufficiente serie di dati², risultavano in attività quattordici antiche cascine di considerevoli dimensioni (fra le quali citiamo Valgardino, Le Comunanze, Cerro, Pratinuovi, Le Capanne e Peretola), che appartenevano, a eccezione di due, a fattorie ubicate in collina o nel piano. In molte zone del Mugello la distribuzione della proprietà terriera traeva origine da situazioni e vicende risalenti al Medioevo. L'area di Monte Giovi qui considerata era suddivisa quasi interamente nei poderi delle grandi cascine; solo piccole porzioni di terreno, sparse e frazionate, erano parte integrante di unità poderali situate nella fascia collinare (costituivano il residuo delle divisioni, per successione ereditaria, di pascoli montani, in passato usati nella

¹ La pratica della transumanza ebbe il massimo sviluppo in Toscana, come in molte altre aree, tra i secoli XVI e XVII.

² Cfr. V. BOCCETTI, *Le cascine del Monte Giovi*, «Annali dell'Osservatorio di economia agraria per la Toscana», Istituto nazionale di economia agraria, III, 1932-33 (M. BANDINI, V. BOCCETTI, *Le cascine dell'Appennino Toscano*).

stagione estiva e posseduti direttamente dalle fattorie sottostanti). Il sistema agrario era regolato dal contratto di mezzadria, che stabiliva la ripartizione a metà, fra proprietario e colono, anche per i latticini. La superficie era costituita per 3/4 da pascoli (alle quote più alte e in stato di relativo abbandono), da prati (sfruttati per il foraggio³, venivano concimati) e da boschi (soprattutto castagneti); il restante quarto era occupato dai campi coltivati, prevalentemente a grano, avena, granturco e patate.

La conformazione del paesaggio risentiva comunque degli interventi operati dall'uomo nel corso dei secoli precedenti, quando la quasi totalità del territorio era ricoperta da selve⁴: queste vennero progressivamente abbattute in molte parti, che furono trasformate in seminativi, chiamati, nella fascia intermedia oltre i 500 m di altitudine, "maggiatiche", in quanto vi si adottava la pratica del maggese (l'opera di disboscamento raggiunse qui il culmine verso la fine del XIX secolo); fu per lo più nei terreni piani e qualitativamente migliori che vennero ricavate, al posto del bosco, le aree coltivate (a cereali) e quelle adibite a prati (entrambe ubicate infatti quasi sempre nelle vicinanze delle case coloniche). Nel corso del tempo la selvicoltura continuò comunque a essere un'attività di una certa rilevanza, seconda solo alla zootecnia; i vasti castagneti da frutto, tipici della fascia compresa tra 400 e 750 m, erano stati trasformati in buona parte in ce DUI (la tendenza permaneva anche ai primi del Novecento).

Riprendendo l'analisi del tipo di organizzazione riferibile all'inizio degli anni Trenta del secolo scorso (estensibile in generale ai decenni precedenti), notiamo che anche nelle cascine del Monte Giovi l'attività primaria era costituita dall'allevamento bovino, finalizzato alla produzione di latte e alla trasformazione di questo (per la quasi totalità) in burro (in media 240 kg all'anno, se consideriamo un'azienda-tipo); il latticello, prodotto residuo del processo di burrificazione, era usato come alimento per i suini. Gli animali veniva-

³ In altre zone della provincia di Firenze perdurava la radicata ostilità verso la sistemazione a prato artificiale: si pensava infatti che molti terreni non fossero adatti a ciò, nonostante che vari esperti affermassero il contrario e auspicassero un aumento della produzione di foraggi.

⁴ I boschi di castagno da frutto, un'essenza progressivamente introdotta dall'uomo sui versanti del Monte Giovi, rappresentarono nel Medioevo una fonte di sostentamento alimentare di grande importanza e raggiunsero nel Trecento una vasta estensione.

no condotti al pascolo (si sfruttavano a tale scopo anche le zone di bosco) da maggio a ottobre. L'allevamento ovino rivestiva un'importanza minore ed era praticato soprattutto per gli agnelli (ai quali era destinato in massima parte il latte) e in secondo luogo per la lana, mentre la produzione di formaggio risultava abbastanza ridotta (50 kg medi annui).

Dal punto di vista architettonico, le cascine presentavano una sostanziale uniformità nella suddivisione degli spazi. Nella maggior parte dei casi l'abitazione del colono e la stalla per le vacche, sopra alla quale si trovava il fienile, erano comprese nello stesso edificio, quello principale (altrimenti l'unità abitativa era separata); un'altra struttura raggruppava gli ambienti adibiti a ricovero per gli ovini e i suini. Le varie lavorazioni finalizzate alla produzione del burro venivano svolte all'interno di una piccola costruzione isolata, denominata appunto burraia, posta in prossimità del complesso colonico e vicino a una sorgente: la continua disponibilità di acqua – tutta la zona ne è ricca – rappresentava un fattore essenziale per la riuscita del processo di burrificazione.

I latticini prodotti venivano portati alle fattorie sottostanti o venduti nei mercati di Pontassieve, Vicchio e Borgo S. Lorenzo. I collegamenti con i centri del territorio erano alquanto difficoltosi, data la scarsità di strade e l'inadeguatezza di quelle esistenti; dove lo consentivano le condizioni del fondo venivano usati i carri, ma su molti percorsi, scoscesi e dissestati, si utilizzava largamente il cavallo da soma o anche, in diversi casi, la treggia, un veicolo a traino simile a una slitta (o carro senza ruote) costituito da due pertiche collegate da elementi trasversali, che fungevano da supporto per il pianale di carico (rimase un mezzo abbastanza diffuso fino alla metà del Novecento).

2. Caratteristiche e funzioni delle burraie

Nel quadro di un'economia rurale basata in prevalenza sull'allevamento e sui prodotti di origine animale, anche le burraie esaminate in questa ricerca costituivano, per ogni impresa agraria, il luogo dove si svolgevano le attività casearie (queste ultime, di lunga tradizione, sono dunque da mettere in rapporto con le produzioni specializzate delle cascine maggiori).

Come abbiamo sopra accennato, le burraie sono piccole costruzioni in pietra ubicate nelle vicinanze delle case coloniche, di cui erano un annesso, e nei pressi di sorgenti o corsi d'acqua. Presentano una struttura parzialmente interrata e, di conseguenza, superfici esterne ridotte (quasi sempre senza intonaco): in alcune è visibile la sola facciata. L'interno è costituito da un unico locale o, in rari casi, da due, con pavimento in lastre lapidee o in semplice terra battuta; elemento peculiare è la presenza di una o più vasche in pietra, con condotto soprastante mediante cui veniva fatta continuamente affluire in esse l'acqua (convogliata poi verso l'esterno), nella quale erano tenuti immersi i contenitori con il latte: in tal modo, anche durante la stagione estiva, si riusciva a mantenere in fresco il prodotto (una parte di esso, laddove lo prevedeva il tipo di conduzione agraria, veniva ad esempio venduta alle latterie).

Come indica il nome stesso, la burraia era comunque utilizzata in modo specifico per la produzione e la conservazione del burro: in una prima fase si lasciavano nelle vasche, per un congruo periodo di tempo, recipienti adatti con il latte vaccino, affinché affiorasse la crema, secondo un processo che era agevolato proprio dalla bassa temperatura indotta dall'acqua. Nelle operazioni successive era facilitato chi poteva disporre di una burraia un po' più spaziosa: per la burrificazione (procedimento in cui i componenti della sostanza grassa vengono fatti amalgamare tra di loro in una massa più consistente e questa viene separata dal latticello) si adoperava una zangola di legno, azionata a mano; si passava poi all'impastamento e alla modellatura del burro (veniva diviso e preparato in pani), lavorazioni che erano svolte su un ripiano in pietra e con l'ausilio del flusso continuo di acqua⁵. Le specifiche condizioni del microambiente interno della burraia, ideali per la fabbricazione del prodotto, si rivelavano particolarmente favorevoli alla sua conservazione.

Il locale si manteneva sempre fresco grazie a una concomitanza di fattori: i caratteri geografici e ambientali (altitudine, presenza di

⁵ Per la preparazione del burro effettuata secondo i metodi tradizionali ancora ai primi decenni del Novecento si adottavano, anche in strutture non separate e in altre regioni italiane, accorgimenti analoghi: per l'affioramento della crema del latte erano consigliati recipienti bassi e larghi, da tenere, specialmente in estate, a bagno nell'acqua; questa era inoltre utile nella fase dell'impastamento, quando si sciacquavano spesso le mani affinché rimanessero fresche al contatto con il burro.

vegetazione), il tipo di struttura (in parte interrata), la mancanza di vere e proprie aperture (c'è solo un piccolo "occhio" sopra l'ingresso), l'afflusso diretto di acqua nelle vasche facilitato dalla vicinanza di sorgenti o fossi. La burraia poteva essere utilizzata anche per la lavorazione del latte di pecora, dal quale si ottenevano formaggi (venivano riposti su ripiani in muratura o su lastre di pietra)⁶.

Nei lavori riguardanti l'ambito lattiero-caseario, come del resto nelle altre attività del podere e della casa, sussisteva generalmente una tradizionale divisione delle mansioni all'interno della famiglia colonica: le operazioni inerenti alla produzione del burro erano compito dell'uomo, mentre la donna si occupava della mungitura e della preparazione del formaggio. La lavorazione dei latticini continuò a essere praticata nelle burraie, più o meno secondo i criteri tipici fin qui esposti e con notevole diffusione nel territorio, fino agli scorsi anni Quaranta.

3. Primi risultati sulla distribuzione delle burraie del complesso di Monte Giovi

Sulla base di informazioni bibliografiche e documentarie e di testimonianze orali raccolte, compresi i dati georeferenziati dei siti conosciuti o da accertare, predisposti dall'Ufficio di Piano del Comune di Pontassieve, è stata effettuata una campagna di rilevamenti sul campo, tuttora in corso, per verificare l'esistenza delle burraie. Con l'occasione è stato deciso anche di assumere informazioni in merito allo stato di conservazione degli edifici, ai caratteri architettonici e alla possibilità di accesso. Sul campo sono stati inoltre rilevati i principali caratteri geografici e vegetazionali delle stazioni delle burraie esistenti ed è stato realizzato un archivio fotografico degli edifici e dei luoghi contermini.

Per standardizzare i rilievi e per consentire una più agevole elaborazione dei dati raccolti, è stata predisposta una scheda di rilevamento, creata appositamente per questa ricerca.

⁶ In altre zone montane dove era presente questo tipo di costruzione, come ad esempio nell'Alto Mugello e in Val Bisenzio, si usava talvolta per essa la denominazione di "cacciaia", che sottolineava appunto l'utilizzo per la preparazione, oltre che del burro, anche del formaggio.

Scheda per il rilevamento delle stazioni delle burraie

Località: Burraia di...

Rilevatore:..... Data:

Caratteristiche geografiche e territoriali

- Altitudine Esposizione Pendenza
- presenza di sorgenti distanza direzione
- presenza di corsi d'acqua..... distanza direzione
- presenza di casa colonica..... distanza direzione
- presenza di manufatti (carbonaie, muretti ecc.)..... distanza
- Accessibilità al sito (di strada asfaltata, di carrareccia, di sentiero, di piste scomparse, ecc.)
.....
.....

Caratteri architettonici dell'edificio

- Collocazione nel sito (parzialmente interrata, esterna, ecc.)
.....
- Accessibilità all'edificio (presenza di vegetazione, crolli parziali, interramenti, ecc.)
.....
- Descrizione dei principali caratteri architettonici: tetto a spiovente, a volta, stipiti, presenza di finestre o di altre aperture, pareti intonacate o con pietre a vista, ecc.
.....
.....
- Copertura interna del tetto (a botte, ecc.).....
- Materiale di costruzione dell'edificio e del tetto (specificare): pietra, altro
Materiale di costruzione del pavimento: in terra battuta, con lastre di pietra, ecc.
.....
- Presenza di acqua corrente
- Stato di conservazione
- Descrizione dei locali interni (allegare un disegno in pianta con misure, riferite anche agli elementi in rilevato o incassati: ripiani, alzate, nicchie)
.....
.....
.....
.....
.....

Caratteri naturalistici

Descrizione fisionomica della vegetazione in un cerchio di 50 m di raggio con centro nella burraia (bosco ceduo di carpino bianco e cerro, fustaia di castagno, ecc.)
.....
.....
.....
.....
.....

La ricerca, iniziata nel 2003, si è concentrata in questa prima fase sulle pendici meridionali del Poggio Ripaghera e del Monte Giovi, nel territorio comunale di Pontassieve; sono state raccolte interessanti informazioni anche per i versanti settentrionali, ricadenti nei comuni di Borgo San Lorenzo e di Vicchio. È stata accertata la presenza di 24 burraie, 14 delle quali sono state anche schedate.

Comune di Pontassieve

LOCALITÀ	NOTE
Bacio	schedata e rilevata
Pesciulle	schedata e rilevata - <i>parz. distrutta</i>
Masso al Piano – Nannarino	schedata e rilevata
Fonterinalda	schedata e rilevata
La Rocchetta	schedata e rilevata
Fontassenzio (casa colonica)	schedata e rilevata
Fontassenzio monte (Fonte della Rosina)	schedata e rilevata - <i>ruderi</i>
Violana (casa colonica)	schedata e rilevata
Violana (fosso del Risaio)	schedata e rilevata – <i>ruderi</i>
Fornellaccio	schedata e rilevata
La Guardia	schedata e rilevata - <i>ruderi (fonte)</i>
Casa Caprile	schedata e rilevata
Fattoria La Sturaia	rilevata
Casa Cerro – pressi (sotto)	esistente, non rilevata
Casa Cerro	esistente, non rilevata - <i>parz. distrutta</i>
Casa Cerro	esistente, non rilevata
Pratinovi	esistente, non rilevata
Cascina della Collina	esistente, non rilevata
Aceraia	esistente, non rilevata - <i>parz. distrutta</i>

Comune di Borgo S. Lorenzo

LOCALITÀ	NOTE
Casa Peretola	schedata e rilevata
Cascina di Monte Rotondo	schedata e rilevata – <i>parz. distrutta</i>
Casa Fontanelle	esistente, non rilevata
Istieto	esistente, non rilevata
Villa La Quiete	esistente, non rilevata

Come esempio dei rilievi effettuati, riportiamo di seguito le parti geografiche e architettoniche di tre schede compilate.

Burraia di Bacio

Rilevatore: M. Airi

Data: 01.07.2003

CARATTERISTICHE GEOGRAFICHE E TERRITORIALI

Altitudine	588 m	Esposizione	est	Pendenza	37%
presenza di sorgenti	Si	distanza	6 m	direzione	NW
presenza di corsi d'acqua	Si, piccolo ruscello probabilmente deviato	distanza	1 m	direzione	W
presenza di casa colonica	Si, Casa Bacio	distanza	25 m	direzione	SE
presenza di manufatti	Si, pozzetto di raccolta dell'acqua	distanza	6 m		
Localizzazione	In Comune di Pontassieve. Si sviluppa sulla vecchia strada della casa, che ora si innesta sul sentiero 3D				

CARATTERI ARCHITETTONICI DELL'EDIFICIO

Collocazione nel sito	Interrata, l'ingresso è libero; sul tetto sono presenti 40 cm di terra
Accessibilità all'edificio	Accesso agevole, non ci sono impedimenti, si raggiunge risalendo il fosso che costeggia il bosco
Descrizione dei principali caratteri architettonici	Tetto a volta; stipiti in arenaria lavorata; piccola finestrella (in arenaria lavorata) sopra la porta; pareti interne intonacate a calce; parete esterna con pietre visibili
Copertura interna del tetto	A botte, in pietre e calce
Materiale di costruzione del pavimento	In terra battuta
Presenza di acqua corrente	Attualmente la burraia è asciutta, probabilmente il pozzetto non si riempie
Stato di conservazione	Generalmente buono; all'interno è ancora presente la porta in legno, seppur scardinata
Descrizione dei locali interni	<p>Parete sinistra: è presente un muretto in pietra parzialmente crollato, lungo $3/4$ della parete, con sopra una lastra di arenaria con probabile funzione di mensola; proseguendo sulla parete sinistra si trova una vasca di pietra lavorata in buone condizioni che ha funzione di vasca principale.</p> <p>Parete frontale: sopra la vasca è presente una piccola nicchia con mensola a muro, con sotto foro di uscita secondario dell'acqua su una vasca secondaria lunga e bassa; a fianco della vasca una piccola mensola a muretto con pietra unica.</p> <p>Parete d'ingresso: porta e finestrella con "davanzale" interno con funzione di mensola; esternamente due muretti formano un corridoio esterno per l'ingresso.</p>

Burraia di Cascina di Monte Rotondo
--

Rilevatori: L. Fusi, A. Chiti Batelli

Data: 18.09.2003

CARATTERISTICHE GEOGRAFICHE E TERRITORIALI

Altitudine	740 m	Esposizione	nord	Pendenza	15%
Presenza di sorgenti	no	distanza		direzione	
Presenza di corsi d'acqua	no	distanza		direzione	
Presenza di casa colonica	sì, Cascina di Monte Rotondo	distanza	290 m	direzione	SE
Presenza di manufatti (carbonaie, muretti ecc.)	forse, non distinguibili con certezza	distanza			
Localizzazione	in Comune di Borgo S. Lorenzo. Sul sentiero CAI 3, sulla destra, 300 m a valle della Cascina				

CARATTERI ARCHITETTONICI DELL'EDIFICIO

Collocazione nel sito	Interrata, è fuori terra solo la facciata
Accessibilità all'edificio	Buona; una ceppaia con fusti sdraiati occupa il davanti della burraia
Descrizione dei principali caratteri architettonici	Tetto a due spioventi, parete esterna in pietra, pareti interne intonacate
Copertura interna del tetto	a botte
Materiale di costruzione dell'edificio e del tetto	pareti esterne in pietra, interno in mattoni
Materiale di costruzione del pavimento	lastre in pietra
Presenza di acqua corrente	no; in passato sì
Stato di conservazione	cattivo; la porta è mancante, la parete esterna è parzialmente crollata, l'architrave e la pietra con l'"occhio" sono a terra davanti all'ingresso; una vasca e una presumibile "seduta" sono state prelevate
Descrizione dei locali interni	1 sola stanza, con una vasca sulla parete posteriore, con canaletta in pietra; a dx c'era una vasca (resti di una canaletta di entrata e di una di uscita), a sx forse una "seduta" in pietra.

Burraia de La Violana

Rilevatore: L. Fusi

Data: 07.09.2003

CARATTERISTICHE GEOGRAFICHE E TERRITORIALI

Altitudine	495 m	Esposizione	NW	Pendenza	0
Presenza di sorgenti	Sì, l'acqua affluisce all'interno			distanza	direzione
Presenza di corsi d'acqua	Sì, Fosso del Risaio	distanza	100 m	direzione	N
Presenza di casa colonica	Sì, La Violana	distanza	30m	direzione	N
Presenza di manufatti (carbonaie, muretti ecc.)	distanza				
Localizzazione	In Comune di Pontassieve. Presso la casa colonica, al di là dell'aia				

CARATTERI ARCHITETTONICI DELL'EDIFICIO

Collocazione nel sito	Interrata (solo la facciata è esterna)
Accessibilità all'edificio	Ottima
Descrizione dei principali caratteri architettonici	Tetto a due spioventi – ingresso con due stipiti e architrave (manca la porta) – apertura (50x50 cm) sopra l'ingresso (non c'è più la pietra con "occhio") – facciata in pietre a vista – a sc c'è un abbeveratoio in pietra
Copertura interna del tetto	Volta a botte (in pietre a vista nel primo vano, intonacata nel secondo)
Materiale di costruzione dell'edificio e del tetto	Pietra – tetto: lastre di pietra (coperte di terra)
Materiale di costruzione del pavimento	Lastre di pietra ben connesse
Presenza di acqua corrente	Sì
Stato di conservazione	Molto buono
Descrizione dei locali interni	Due vani. Nel primo si trova una grande vasca (alla parete sinistra, per tutta la lunghezza), con funzioni di lavatoio. Nel secondo, sopra al cui ingresso (con stipiti e architrave) si nota la pietra con la piccola apertura circolare (diametro 14 cm), è presente alla parete posteriore la vasca centrale (sopra a essa c'è lo sbocco dell'acqua); a sinistra di essa una vasca, a destra un ripiano; alle pareti laterali altre vasche.

4. *Quadro riepilogativo dei caratteri tipologici rilevati*

In base al confronto fra i dati raccolti sulle singole costruzioni e riassunti nelle schede, abbiamo potuto delineare un primo quadro d'insieme relativo ai caratteri architettonici e agli elementi costitutivi delle burraie⁷. Precisiamo che lo stato di conservazione riscontrato mostra evidenti differenze tra un sito e l'altro; diamo una sintesi delle condizioni nella seguente tabella:

STATO DI CONSERVAZIONE	N. BURRAIE
Molto buono	1
Buono	4
Discreto	3
Mediocre	1
Pessimo	2

La struttura è del tipo parzialmente interrato, a pianta quadrangolare: le superfici a vista sono rappresentate in diversi casi dalla sola facciata, in altri anche da una porzione superiore (per lo più 1/5 o 1/4) dei muri laterali (questi sono visibili per la gran parte nel sito di Casa Peretola). Solo per La Rocchetta si deve parlare più esattamente di costruzione semi-sotterranea, in cui cioè tutta la sezione inferiore, essendo scavata per intero nel terreno, risulta sotto il piano di campagna e l'alzato ha tutte e quattro le pareti esterne. Il materiale usato è la pietra; i mattoni sono attestati, solo però all'interno o come integrazioni di alcuni punti, in metà circa delle strutture.

Per la copertura le forme più diffuse sono quelle a due spioventi e a volta, distribuite in modo uguale; in un paio di casi abbiamo trovato il tetto "a terrazzo". Come rivestimento superiore risulta abbastanza frequente l'utilizzo di lastre litiche, più raro invece quello di elementi in laterizio; all'esterno la parte sommitale è comunque ricoperta spesso da uno strato di terra.

L'accesso è delimitato da stipiti e architrave in pietra: quest'ultimo ha un profilo ad arco nelle costruzioni di Bacio, Caprile, Fontassenzio, Fonterinalda e Nannarino. Il già ricordato "occhio", un'apertura molto piccola di forma prevalentemente ovale o circolare,

⁷ Non abbiamo qui preso in considerazione le burraie di Fontassenzio-Fonte della Rosina, La Violana-fosso del Risaio e La Guardia, poiché si trovano allo stato di rudere.

ricavata in un blocco lapideo posto sopra l'ingresso, è documentato in otto strutture: particolare architettonico assai caratteristico, serviva a garantire il ricambio d'aria.

L'ambiente interno è costituito nella maggior parte delle burraie da un solo locale. Le uniche che presentano una suddivisione dello spazio, in questo caso in senso trasversale, sono quelle di Casa Peretola e La Violana, articolate in due vani comunicanti per mezzo di un'apertura in asse con l'ingresso: era il secondo, situato nella parte posteriore e quindi più fresco, che veniva usato di solito specificamente per la produzione del burro, almeno per quanto riguardava La Violana (la costruzione è piuttosto ampia e spaziosa).

Come tipologia del soffitto predomina la volta a botte, accanto a un esempio di volta ribassata (Fontassenzio) e a uno, frutto però di rifacimento, di superficie piana (La Rocchetta). Poche strutture conservano ancora l'intera pavimentazione in lastre di pietra (doveva essere la modalità più diffusa): in parecchie sono rimaste solo alcune parti lastricate, mentre in certi casi tutto il piano di calpestio è in terra battuta.

La vasca (unica o, quando ve ne sono altre, primaria) è generalmente collocata più o meno al centro della parete di fondo, sulla quale si trova il condotto dell'acqua (nella costruzione di Fonterinaldo è doppio). Le burraie di Casa Peretola e Bacio, fornite, al pari di altre, di ulteriori vasche, presentano una disposizione particolare della principale, che è situata a sinistra, nel primo caso alla parete posteriore con il condotto che esce in diagonale dall'angolo, nel secondo al termine del muro laterale, nel quale è posizionato lo sbocco. Al momento della ricognizione sul posto si è rilevata la presenza di un afflusso di acqua dalle canalette, benché certe volte estremamente ridotto, in sette siti. Ogni struttura è dotata di banchi o ripiani da terra, sempre in muratura, mentre talune hanno anche delle nicchie alle pareti.

5. *Fonti catastali*

Per avere delle indicazioni più precise riguardo alla presenza delle burraie in epoca passata, abbiamo consultato, presso l'Archivio di

Stato di Firenze, il *Catasto Generale Toscano* (geometrico-particolare), reso attivo tra il 1832 e il 1835⁸. Nella serie delle Mappe relative alla Comunità di Pontassieve, è stata esaminata la Sezione “del Sasso” (dal nome del Santuario della Madonna delle Grazie al Sasso), divisa in otto fogli (scala 1:2500 – rilevazioni del 1820) e comprendente la maggior parte dei siti schedati. Sulla base dei rilevamenti effettuati sul terreno e delle conoscenze già acquisite sulla localizzazione di molte burraie, abbiamo riscontrato sulle Mappe, in vari casi, la presenza di simboli di piccoli edifici con ubicazione congruente; il materiale cartografico ha inoltre fornito qualche indicazione su località per le quali disponevamo solo di informazioni generiche.

Allo scopo di trovare delle conferme sono state consultate anche le Tavole Indicative, riferite alla stessa Sezione, nelle quali è riportata per ogni “appezzamento” o particella una serie di dati, fra cui la “specie della proprietà”, cioè il genere di utilizzazione del suolo o il tipo di fabbricato: i risultati ci sono parsi molto soddisfacenti, poiché abbiamo rilevato effettivamente cinque citazioni di “Burraja”, sei di “Bottino”⁹ e una di “Casotto”. Il riscontro con la segnatura delle rispettive particelle sulle Mappe è tuttora in corso (nelle Tavole non sono specificate le singole località), ma ha già consentito di acquisire elementi molto importanti per lo svolgimento della nostra ricerca: è soprattutto grazie a tale confronto, infatti, che abbiamo individuato la burraia di Caprile; possiamo anticipare che ad esempio risulta confermata la presenza nelle Mappe delle due strutture di Fontassenzio, ognuna delle quali nelle Tavole è denominata appunto “Burraja”.

Per quanto riguarda le costruzioni situate all'esterno di questa Sezione, la verifica viene effettuata sulle Mappe e Tavole relative, sia della Comunità di Pontassieve che di quella di Borgo S. Lorenzo; sappiamo comunque che la burraia di Casa Peretola risale alla seconda metà del Settecento.

⁸ Le misurazioni, iniziate nel 1819, si erano concluse nel 1826 e avevano ripreso in alcune zone il lavoro avviato in precedenza dai francesi e poi interrotto.

⁹ Anche secondo testimonianze orali si usava talvolta questo nome per indicare le costruzioni, magari quelle più piccole, dove si conservava il burro.

6. *Le burraie nel contesto dell'architettura rurale: aspetti storici*

Interessanti – anche se, come dicevamo nella premessa, per troppo tempo dimenticate – testimonianze di un'architettura denominata “minore”¹⁰ (secondo una definizione in realtà assai riduttiva), le burraie sono comunque inquadrabili, per certi tratti strutturali e in special modo funzionali, in quel contesto storico che vide un sostanziale rinnovamento delle dimore coloniche in Toscana, voluto e avviato da Pietro Leopoldo di Lorena nella seconda metà del Settecento: alcune di queste piccole costruzioni risalgono infatti a tale periodo e in ogni modo ai primi decenni del XIX secolo ne esistevano già parecchie. Furono quindi concepite, per il loro utilizzo, come parte integrante del corrispondente complesso edilizio in cui risiedeva e operava il colono.

Bisogna tenere presente che nel XVIII secolo la maggioranza dei contadini abitava ancora in capanne di legno e paglia, dove frequentemente le persone dividevano lo stesso spazio con gli animali; la costruzione di nuovi edifici rurali, o la ristrutturazione di quelli esistenti, apportò dunque, tra i numerosi miglioramenti, il vantaggio di poter disporre di ambienti separati per la famiglia, per i capi di bestiame e per la lavorazione e la conservazione dei prodotti.

A tale proposito è interessante leggere quanto scrive l'architetto e ingegnere Ferdinando Morozzi nell'opera *Delle case de' contadini* (Firenze, 1770), dove descrive le caratteristiche che dovrebbero avere le nuove case coloniche (a seconda della loro tipologia: di montagna, di collina o di pianura), con precise indicazioni sulle diverse parti e sui singoli locali. Nel caso di un podere montano, sul quale risieda un nucleo familiare composto da 12-14 persone, afferma che

¹⁰ Si fa comunemente rientrare in questa categoria tutta una serie di strutture architettoniche, destinate spesso a un utilizzo temporaneo e costruite in materiali più deperibili, che erano molto diffuse in passato nei contesti rurali; rispetto alle burraie, nelle quali si possono riscontrare anche degli elementi definibili “vernacolari” o regionali, presentano in maniera ancora più spiccata caratteri di interesse propriamente etnologico. Nel territorio del Monte Giovi, ad esempio, si approntavano delle capanne di paglia di tipo cilindro-conico che erano usate durante lo svolgimento di vari lavori nei campi, come la vendemmia, mentre caratteristico delle zone in quota frequentate dai pastori era un riparo dalla forma a due spioventi, privo di pareti, costituito semplicemente da un telaio in pertiche di legno ricoperto da zolle di terra.

la casa dovrebbe disporre di una “Caciaja”, per il deposito dei formaggi, e di una “stanza da fare il burro”, entrambe ubicate a pianterreno e con un’unica parete esterna, esposta a nord; relativamente alle attività da esercitarsi nel secondo ambiente, il Morozzi precisa, fornendo una serie di consigli, che per esse può risultare assai opportuno costruire in alternativa una piccola struttura a sé stante, in un luogo adatto nei pressi della colonica. Citiamo qui le parti salienti del capitolo riguardante le caratteristiche della stanza o della costruzione adibita alla preparazione del burro, per la quale però non viene usato il termine “burraia”:

Ognuno sa che il fresco è quello, che separa il grasso del latte, dal rimanente (...) e col fresco, e meglio coll’acqua assai fredda si assoda, e converte in burro, per lo che è chiaro, che vi vuole una stanza, non solo posta a Settentrione in quella parte però che guarda Maestro (...) questo perfettamente s’ottiene ne’ luoghi di Montagna, o annessa alla Casa, o ver disgiunta, col farla accosto a qualche fresco Ruscello, o sotto a qualche pendice di Monte in luogo opaco, e coperto dagli Alberi se si puole ottenere (...) si può far separata, ma non lontana dalla Cascina (...) con cautelarsi però, che vi sia, o il Pozzo, o la Cisterna, o la Fonte d’acqua fresca, e comoda¹¹.

Notiamo chiaramente che molte di queste indicazioni corrispondono a tratti peculiari dei siti e delle strutture rilevati nella ricerca: presenza di acqua fresca, altitudine, vicinanza di fonti o ruscelli, ubicazione nel bosco, tutti fattori atti ad assicurare una ridotta temperatura all’interno. Anche la consuetudine di tenere a bagno nelle vasche i recipienti con il latte, della quale parlavamo in precedenza e che è confermata da testimonianze orali, trova riscontro in alcune osservazioni del Morozzi a proposito di un “trogoletto” che sarebbe vantaggioso predisporre (qui si riferisce propriamente a una “Cantina”):

Aggiugnerò finalmente, che se la stanza per il latte da fare il burro, riecendo nell’Estate un poco calda, motivo per cui la Panna non venga

¹¹ F. MOROZZI, *Delle case de’ contadini. Trattato Architettonico*, Firenze, 1770 (ristampa, Firenze, 2001), p. 76.

ben separata, in tal caso, si può usare una sotterranea Cantina, con fare in giro ad essa un Trogoletto, nel quale per via di canali vi si mandi l'acqua, o di Cisterna, o di Pozzo, o di Fonte secondo il comodo, e detto Trogoletto si fa alto da terra braccia I. 1/3 e sopra a fior d'acqua si attraversa con dei regoletti di ferro, su gli quali stanno posati i Vasi del latte, che per la metà restano immersi nell'acqua, e così si accrescono i gradi di freschezza per meglio spannare il latte¹².

Le suddette regole, al pari delle numerose altre enunciate in questa opera a proposito dei diversi ambienti dell'edificio colonico, denotavano l'intenzione da parte dell'Autore di stabilire dei criteri razionali da seguire nell'ambito dell'architettura e nella conduzione delle attività del podere, in un articolato rapporto, comunque, con il complesso di tradizioni rurali consolidate nel corso dei secoli. Le burraie si configuravano dunque come delle costruzioni piuttosto funzionali: ne sono testimonianza la loro diffusione in varie aree toscane e il lungo uso durato fino ad alcuni decenni fa.

7. *Caratteri ambientali*

L'indagine sulle burraie del complesso di Monte Giovi intendeva anche indagare l'esistenza di relazioni tra la distribuzione di tali manufatti e le locali caratteristiche ambientali, in particolare vegetazionali.

Nel corso della schedatura dei singoli edifici, sono stati pertanto rilevati alcuni parametri geografici ed è stata descritta la vegetazione presente in un intorno di 50 m dalla burraia.

In base a tali rilievi e con l'ausilio della Carta della Vegetazione del Comune di Pontassieve¹³, è possibile individuare alcune caratteristiche comuni o prevalenti della localizzazione delle burraie.

Distribuzione altitudinale. I manufatti in esame sono localizzati all'interno dei limiti della fascia boscata che copre le pendici del Monte Giovi: le quote variano infatti dai 480 metri della burraia de

¹² *Ivi*, p. 77.

¹³ L. LOMBARDI, M. GIUNTI, *Carta della Vegetazione del Comune di Pontassieve*, scala 1:10.000 (squadri nord e sud), Comune di Pontassieve, inedito, 2002.

La Rocchetta ai 750 metri delle burraie di Fontassenzio e di Fonterrinalda, con una altitudine media di 611 metri.

Esposizione. Sette burraie (pari al 50%) sono esposte in direzione meridionale e solo quattro manufatti sono esposti a settentrione; le altre burraie sono esposte a est (due) e a ovest; le esposizioni occidentali (W, NW, SW) coprono il 36% dei siti.

Vegetazione circostante. Undici (pari al 79%) delle quattordici burraie prese in esame sono situate all'interno di formazioni boscate; le rimanenti burraie si ritrovano ai margini o all'interno di prati arbustati. Le tipologie vegetazionali prevalenti negli immediati dintorni delle strutture edificate sono il castagneto (50% dei siti visitati), il bosco di carpino bianco (29%), gli arbusteti (21%). Considerato che nei dintorni del 14% dei siti sono presenti anche esemplari di castagni da frutto, questa tipologia risulta in totale largamente prevalente sulle altre, con il 64% dei siti che ospitano, negli immediati dintorni, castagneti cedui o/e castagni da frutto.

Elementi idrologici. Dieci (pari al 71%) delle quattordici burraie prese in esame sono localizzate in vicinanza (entro 100 m) di corsi d'acqua (torrenti, borri); fanno eccezione le due burraie di Fontassenzio e le burraie di Fornellaccio e della Cascina di Monterotondo. Nove burraie (pari al 64%) sono state costruite in corrispondenza di sorgenti o nelle loro immediate vicinanze (entro 50 m). La vicinanza a sorgenti e a corsi d'acqua è anche un parametro, per così dire, vicariante: le cinque burraie lontane da sorgenti distano meno di 100 m da corsi d'acqua, così come le quattro burraie lontane da borri e torrenti possiedono all'interno o nelle immediate vicinanze una sorgente.

Dai dati ambientali sopra riportati può essere tratta una conclusione generale.

La localizzazione delle burraie è diretta conseguenza dell'uso del territorio esercitato all'epoca della costruzione di questi manufatti rurali. Le quattordici burraie prese in esame sono infatti distribuite sulle pendici di Poggio Ripaghera e di Monte Giovi in base alla localizzazione delle case coloniche a cui facevano riferimento.

La scelta dei siti è stata pertanto molto probabilmente condizionata dalla necessità di essere in vicinanza di una casa rurale e di poter assicurare la conservazione del burro e del latte e la lavorazione dei latticini. Le località scelte sono situate di conseguenza quasi sempre in po-

sti freschi, come testimoniano la quota media, la vicinanza a sorgenti o a corsi d'acqua e la disposizione prevalentemente all'interno del bosco; anche la tipologia delle specie arboree dominanti, tutte mesofile, avvalorano l'ipotesi che, per la costruzione delle burraie, le popolazioni contadine abbiano in passato ricercato luoghi ombrosi, freschi e umidi, posti nelle vicinanze delle case coloniche. La tipologia vegetale subdominante, i prati arbustati, è diretta conseguenza delle trasformazioni d'uso del territorio. Tutte le case coloniche cui facevano riferimento le burraie, comprese quelle attualmente note nel comune di Pontassieve, sono oggi situate all'interno di prati arbustati, di arbusteti o di colture erbacee, sempre in vicinanza del bosco; solo Casa Pesciulle ricade all'interno di un rimboschimento di conifere, peraltro effettuato nel secolo scorso ragionevolmente su superfici prative o arbustate, non più coltivate o pascolate. Gli attuali arbusteti o prati arbustati sono pertanto sia il segno dell'evoluzione degli antichi pascoli o coltivi verso future formazioni boscate, sia la testimonianza della passata presenza di aree utilizzate a scopo zootecnico: dal bestiame bovino e ovino si producevano latte e derivati da conservare o da trasformare nelle immediate vicinanze in locali adatti, quali appunto le burraie.

Come accennato in precedenza, l'analisi dei caratteri geografico-ambientali e strutturali relativi alle burraie esaminate mostra una sostanziale corrispondenza fra essi e i requisiti indicati nella seconda metà del Settecento dall'architetto e ingegnere Ferdinando Morozzi, nell'opera *Delle case de' contadini*. L'unico elemento che si discosta da tale trattato riguarda l'esposizione della facciata: essa non ha un andamento omogeneo e non appare di particolare significato storico-ambientale, ma piuttosto geomorfologico. La dorsale montuosa di Poggio Ripaghera – Monte Giovi, su cui sono situate le burraie oggetto di questo studio, è infatti a prevalente esposizione meridionale: non a caso l'unica facciata esposta completamente a Nord, quella della burraia di Cascina di Monterotondo, è situata sul versante settentrionale della dorsale montuosa. Dove la morfologia delle valli secondarie lo consentiva, alcune burraie sono state costruite rivolte verso Nord-Ovest (Casa Caprile e i due siti de La Violana), al presumibile fine di ricercare la minore insolazione e le migliori locali condizioni di freschezza; altrimenti i requisiti ottimali di temperatura e ombreggiamento erano ottenuti privilegiando altri elementi morfologici o i caratteri vegetazionali.

8. *Note sull'accessibilità*

Tutti i siti delle burraie individuate risultano facilmente accessibili, esclusivamente a piedi, attraverso la rete viaria rurale o percorrendo i sentieri interni all'area; la burraia di Fonterinalda può essere raggiunta solamente con un percorso al di fuori di sentieri segnalati, che si svolge all'interno di un castagneto ceduo.

Occorre però distinguere l'accesso al sito dall'accesso all'edificio, in quanto alcune burraie risultano interne a proprietà private o chiuse e pertanto inaccessibili.

L'accessibilità è generalmente soddisfacente. Alcuni siti si raggiungono con poco sforzo e in poco tempo dal punto più vicino raggiungibile con mezzi privati o pubblici (Fornellaccio, La Rocchetta, La Guardia), altri necessitano di più tempo e di un maggior impegno fisico, seppure sempre non rilevante (Caprile, Peretola, La Violana, Bacìo, Pesciulle), alcuni sono raggiungibili con itinerari più faticosi (Fontassenzio, Nannarino, Fonterinalda).

Va aggiunto che è sempre necessario, in prossimità dei siti segnalati, prestare attenzione ai segni del territorio (ondulazione del terreno, presenza di corsi d'acqua, ecc.) perché, salvo rari casi (Peretola, La Guardia), le burraie sono in gran parte mimetizzate dalla vegetazione e dalla morfologia del terreno, in quanto quasi tutte pressoché interamente interrate.

Due burraie (Fornellaccio e La Violana) sono interne a due proprietà private e pertanto non raggiungibili senza il permesso del proprietario. L'accesso a un terzo edificio (La Rocchetta) è impedito da un cancello con lucchetto. Considerata la vicinanza con la casa colonica e la natura privata della strada sterrata di accesso, per la visita della burraia di Fontassenzio è inoltre opportuno rivolgersi sul posto al proprietario. Gli esterni e gli interni delle altre burraie sono invece visitabili, anche se è bene munirsi di stivali, di torcia ed è opportuno prestare attenzione alla vegetazione e allo stato della pavimentazione, perché spesso arbusti, rampicanti o pietre possono in parte ostacolare gli spostamenti.

Ci auguriamo che questa relativa facilità di accesso, unita alle iniziative di divulgazione passate e future, non pregiudichi ulteriormente lo stato di conservazione di queste interessanti e curiose costruzioni, soprattutto di quelle ancora ben preservate, favorendo danneggia-

menti alle strutture e successivi furti di pietre lavorate o di elementi architettonici (in particolare vasche e sedili in pietra), come già avvenuto in alcuni edifici (ad es. a Cascina di Monterotondo e a Pesciulle).

A chi vorrà visitare queste costruzioni, raccomandiamo pertanto rispetto per esse e per i luoghi circostanti.

9. *Presenza di burraie in altre parti della Toscana*

Nel corso di questo studio sono state reperite informazioni sulla presenza di burraie anche in altre parti della Toscana. Abbiamo accertato l'esistenza di una struttura situata nei pressi di Rignalla (comune di Bagno a Ripoli), rilevando il suo cattivo stato di conservazione. Notizie sulla presenza di altre burraie, ancora da verificare, sono riferite al territorio comunale di Firenzuola, e in particolare lungo il percorso tra il Passo della Futa e il Pian di Balestra (presso Bruscoli); alle pendici del Monte Carzolano, tra i comuni di Palazzuolo sul Senio e Borgo San Lorenzo; sui versanti del Poggio Citerna (comune di Vicchio); presso la Sorgente Burraia di Monterecci, lungo il percorso che porta a Poggio Pratone (comune di Fiesole); nella valle del Bisenzio nei pressi di Casa Camposanico (comune di Vaiano); presso la Casina della Burraia, situata sulle pendici dell'Alpe di Catenaia (comune di Subbiano); sui rilievi montuosi tra le province di Prato e Pistoia, nelle vicinanze di Acquerino e di Cascina di Spedaletto; in due località delle Alpi Apuane, nei dintorni del Rif. Forte dei Marmi o Fonte alla Grotta e presso l'Albergo Matanna.

10. *Costruzioni analoghe in altre regioni*

Le burraie censite in questa ricerca e in generale quelle attestate in diverse aree della Toscana possono essere assimilate, per funzione e talvolta anche per tipologia, a varie strutture architettoniche presenti in altre regioni. Dato che un confronto con esse richiederebbe una trattazione a parte, ci limitiamo qui ad accennare a qualche esempio tipico riscontrabile in certe zone dell'Italia settentrionale, tradizionalmente votate all'attività di allevamento bovino e alla produzione lattiero-casearia.

Nel comune di Pamparato, in provincia di Cuneo, per la conservazione del burro si utilizzava una costruzione, denominata “casotto”, di piccole proporzioni e in muratura a secco: come nelle burraie, l’ambiente rimaneva fresco anche grazie all’acqua che affluiva nell’interno.

In Carnia, nelle aree di montagna comprese tra Tolmezzo (UD) e il confine austriaco, è testimoniata la cosiddetta “cella del latte”. Si tratta di una piccola struttura a sé stante (facente però parte del complesso della malga, caratteristico delle zone di alpeggio a media e alta quota) nella quale veniva lasciato il latte per circa un giorno: la ridotta temperatura dell’ambiente facilitava l’affioramento della crema, che veniva poi lavorata e trasformata in burro nell’edificio principale (in altri casi, invece, non era presente una costruzione separata, poiché era adibito allo stesso scopo un locale interno della malga).

Notevoli elementi di confronto si riscontrano in alcune strutture tipiche di varie località della Valtellina (ad esempio della zona di Morbegno – SO), i “caselli”, localmente chiamati “gròt”, utilizzati per tenere in fresco il latte, per la preparazione di latticini e anche per la conservazione di altri generi alimentari; ubicate presso i pascoli in quota o nelle vicinanze della casa, frequentemente in prossimità di un corso d’acqua, queste costruzioni si trovano in molti siti riunite a gruppo, formato da tre o quattro unità. Il tipo di “gròt” documentato nel territorio comunale di Castello dell’Acqua, sui versanti delle Alpi Orobie tra Sondrio e Aprica, è particolarmente interessante, in quanto presenta delle analogie, dal punto di vista architettonico, con le burraie esaminate: simile nei caratteri morfologici generali e nelle proporzioni, ha una struttura in pietra, dagli elementi parecchio irregolari, con forma a cupola ed è meno interrato (vi è una più estesa superficie esterna).

II. *Imprese rurali e produzione del burro in Toscana: lineamenti storici*

In relazione ad alcune tematiche affrontate all’inizio a proposito dell’evoluzione dell’economia rurale nelle aree montane e più specificamente in quella del Monte Giovi, ci sembra opportuno ricordare che in Toscana, seppur in altri ambienti naturali, già tra gli ultimi decenni del Quattrocento e gli inizi del Cinquecento vennero

avviate, da parte dei Medici, diverse imprese agrarie in zone di pianura sottoposte in precedenza a interventi di bonifica: queste aziende erano propriamente delle cascine, organizzate sul modello di quelle tipiche della pianura padana e improntate a un'economia di mercato basata su attività specializzate, come l'allevamento bovino indirizzato alla produzione di latticini.

Un interessante esempio di ciò è costituito dalle Cascine di Tavola, fatte costruire da Lorenzo de' Medici a partire dal 1477 nella piana tra Prato e l'Ombrone, nelle vicinanze di Poggio a Caiano e in connessione con la villa lì ubicata. La costruzione principale, con struttura a quadrilatero e ampia corte interna, riprendeva i caratteri architettonici delle grandi cascine lombarde; l'organizzazione centralizzata riuniva in questo edificio le abitazioni dei lavoratori (vi era manodopera a salario), le stalle per le mucche (occupavano ben tre lati, in quanto i capi di bestiame, fatti venire appositamente dalla Lombardia, erano molto numerosi) e i vari locali adibiti alla lavorazione e conservazione dei prodotti, primi fra tutti il burro e i formaggi: in questo caso la "burraia" (come del resto la "caciaia") era un ambiente situato internamente al complesso. Intorno vi erano vaste estensioni di terreni seminati a prato e irrigati, che assicuravano un'adeguata quantità di foraggio per i bovini. La tenuta agricola di Tavola, che era entrata appunto a far parte fin dall'inizio delle grandi proprietà della villa medicea di Poggio a Caiano, ebbe un notevole sviluppo anche sotto i successori di Lorenzo il Magnifico, in particolare ai primi del Seicento con il granduca Ferdinando I.

Nella generalità dei casi, tuttavia, queste cascine fatte costruire dai Medici rappresentarono degli esperimenti di conduzione accentrata e di specializzazione produttiva che non portarono a risultati di rilievo nel corso del tempo. Il sistema di fattoria che andava delineandosi in Toscana a partire dal XVI secolo permise comunque, mantenendo i rapporti contrattuali basati sulla mezzadria, di orientare la tipologia delle produzioni più in relazione alle richieste degli emergenti mercati cittadini e di effettuare investimenti di capitali anche nella costruzione di strutture differenziate o articolate al loro interno (o nella ripartizione funzionale di quelle esistenti) destinate alle varie lavorazioni e alla conservazione delle derrate: entro tale contesto (parallelamente a quanto abbiamo detto, anche se in riferimento a caratteri organizzativi diversi, per le Cascine di Tavola) va

quindi inquadrata, in questo periodo storico, la “burraia”, intesa per lo più come locale specifico (entro un edificio) nel quale si svolgevano le fasi di fabbricazione del burro (come osservato al paragrafo 6, fu solo nel XVIII secolo che si ebbe un rinnovamento più diffuso dell’edilizia rurale).

Le cascine ebbero maggiore sviluppo, quanto a importanza e a numero, a partire dai primi dell’Ottocento, durante il periodo francese: ad esempio in una vasta area che gravitava economicamente su Firenze, città nella quale il consumo di burro era in progressivo aumento, esistevano circa venticinque aziende specializzate nella produzione di questa sostanza alimentare (fra le zone ricordiamo il Galuzzo, Pratolino, Monte Morello, Prato con la piana e la Val Bisenzio). L’evoluzione delle imprese rurali dell’area di Monte Giovi è da considerare dunque, sotto tale aspetto, in rapporto alla più generale espansione dell’allevamento bovino, legata alla sempre maggiore richiesta di latticini e di carne da parte dei centri urbani: intorno al 1830 le numerose cascine presenti in diverse parti della Val di Sieve producevano in abbondanza burro di elevata qualità, destinato principalmente al mercato fiorentino.

Nella prima metà del XIX secolo, specie nell’ambito dell’Accademia dei Georgofili e negli interventi di agronomi e imprenditori sulle pagine del «Giornale Agrario Toscano», si prestò sempre più attenzione ai problemi degli allevatori di bestiame vaccino, con esortazioni all’accoglimento di nuovi metodi che potessero razionalizzare la conduzione e l’organizzazione di questa attività e accrescere la quantità e la qualità dei latticini, soprattutto del burro, la cui produzione sembrava assicurare, secondo determinate stime e in presenza di adeguate opportunità di mercato, i maggiori utili fra gli usi possibili del latte. Nello specifico, sulla base di osservazioni ed esperimenti effettuati, si spiegavano particolari accorgimenti e precise operazioni da seguire, che avevano lo scopo di migliorare il processo di burrificazione e di favorire la conservazione del prodotto finito.

Fra le varie cascine che erano sorte in diverse località della Toscana, merita di essere ricordata quella appartenente alla fattoria delle Case in Valdnievole (nei pressi di Monsummano), di proprietà del marchese Ferdinando Bartolommei; in questa azienda, i cui criteri di organizzazione diretta si rifacevano a quelli caratteristici della realtà rurale lombarda (accennavamo a tali modelli a pro-

posito delle Cascine di Tavola), si producevano in quantità formaggio di tipo lodigiano, in forme di grandi dimensioni, e burro, di cui si avevano buone rese per la qualità del latte fornito dalle mucche svizzere lì allevate. Anche in questo caso, similmente alle passate esperienze medicee, la proprietà comprendeva dei terreni (posti tra l'abitato di Montevettolini e il padule di Fucecchio) che erano stati resi sfruttabili grazie a opere di bonifica, iniziate proprio dal granduca Ferdinando I precedentemente all'acquisto dei possedimenti da parte della famiglia Bartolommei avvenuto nel 1650. Alla metà dell'Ottocento, sotto la direzione del marchese Ferdinando e dopo l'adozione di nuove pratiche colturali, prima fra tutte la rotazione quadriennale che incise positivamente sulla produzione dei foraggi, la cascina aveva raggiunto un buon grado di efficienza e di produttività. Il sorgere di non pochi problemi nella conduzione dell'impresa durante gli anni Settanta del secolo determinò tuttavia un peggioramento dei risultati economici e infine la cessazione dell'attività: tale tipo di gestione capitalistica non andò quindi oltre il livello, pur meritorio, di sperimentazione.

In una zona bassa, ma alla base dei primi rilievi del Monte Pisano, vicino a Ripafratta (tra Lucca e Pisa), si trovava anche la fattoria di Pugnano. Il proprietario, il cavalier Roncioni, era riuscito a costituire una cascina ben organizzata, che poteva contare su un'ampia estensione di appezzamenti coltivati a prato artificiale e disponeva di sedici vacche portate dalla Svizzera, paese del quale era originario anche il cascinaio; quest'ultimo fabbricava con maestria formaggio "alla parmigiana" e burro dal sapore molto delicato. Come era consuetudine il siero, residuo delle lavorazioni del latte, serviva da nutrimento per i suini. Ecco quanto scrivevano i compilatori del «Giornale Agrario Toscano» (Raffaele Lambruschini, Lapo de' Ricci e Cosimo Ridolfi) in un articolo del 1831, riguardo ai fattori positivi di base che avevano permesso lo sviluppo della cascina di Pugnano (come dicevamo a proposito delle aziende dell'area di Monte Giovi, risultava determinante una larga disponibilità di acqua):

il Roncioni si trovava in circostanze favorevoli. La vicinanza della città di Pisa (a 7 miglia) gli prometteva lo spaccio sicuro e vantaggioso del burro; e la situazione della sua villa al piè del Monte Pisano gli procurava nel piano l'inapprezzabile comodità di abbondanti e perenni sor-

genti d'acqua. Egli ha potuto in tal modo non solo provvedere ai bisogni della cascina; ma assicurare ancora la prosperità dei suoi prati con l'innaffiamento ed anche con la marcita¹⁴.

Di estremo interesse ai fini del presente lavoro risulta poi un altro contributo pubblicato sul «Giornale Agrario Toscano», a firma di J. Fabroni, il quale descrive le caratteristiche e l'andamento produttivo della propria tenuta agricola di Ca di Vagnella, nell'Alto Mugello, da lui acquistata nel 1834¹⁵. Nel testo si parla infatti in modo esplicito, cosa non certo frequente negli scritti dell'epoca (e in quelli successivi), della presenza di una burraia, situata a una certa distanza dalla casa colonica in prossimità di una fonte: si nota dunque, a ulteriore riprova, una chiara corrispondenza con i criteri di ubicazione da noi rilevati per queste strutture, in definitiva quelli che erano raccomandati da Ferdinando Morozzi nei passi della sua opera del 1770 qui citati al paragrafo 6.

L'azienda, posta a circa 1000 m di altitudine nell'area del Monte Carzolano, tra Palazzuolo sul Senio e Borgo S. Lorenzo, era basata sul sistema del podere di montagna condotto a mezzadria, a cui il Fabroni conferì gli elementi propri di una cascina, orientata alla produzione di latticini: i caratteri ambientali e organizzativi sono dunque assimilabili, per parecchi aspetti, a quelli che abbiamo delineato per le imprese rurali del territorio del Monte Giovi; rientrano nel quadro tipico descritto anche altri particolari, come ad esempio la vicinanza di "terreni lavorativi" all'edificio colonico. Riportiamo di seguito i punti salienti della descrizione del complesso architettonico, nella quale è appunto nominata la burraia:

La casa colonica è composta presentemente di tre fienili, di una vasta cucina sovrapposta alla stalla delle vacche, di tre camere sovrapposte alla stalla delle pecore (...) della caciaia (...) All'intorno avvi (...) l'aia lastricata, e, alla distanza di 200 braccia, la fonte e la burraia¹⁶.

¹⁴ R. LAMBRUSCHINI, L. DE' RICCI, C. RIDOLFI, *Corsa agraria*, «Giornale Agrario Toscano», v, 1831, pp. 234-235.

¹⁵ J. FABRONI, *Miglioramenti nella coltura di un fondo alpino. Ca-di-Vagnella*, «Giornale Agrario Toscano», xviii, 1844, pp. 36-49.

¹⁶ *Ivi*, p. 37.

Parallelamente alla fabbricazione del burro, prese sempre più sviluppo la produzione di formaggio, a cui anzi il Fabroni volle dare un notevole impulso fino a farla diventare l'attività specifica della cascina; da notare sono le sue osservazioni sui fattori che favorivano la buona qualità di questo prodotto, fra cui "la freschezza della caciaia e delle lastre di pietra sulle quali si collocano i caci, che fanno lenta la loro stagionatura"¹⁷. Anche se qui vi era un locale apposito, data l'importanza di tale lavorazione, ricordiamo quanto detto riguardo all'uso di tenere, in certe burraie, anche i formaggi: in quella presente presso La Violana (casa colonica), ad esempio, si utilizzavano proprio delle lastre di pietra come piano di appoggio (si trattava però di prodotti freschi, come la ricotta e il ravoggiolo).

In generale possiamo rilevare che intorno alla metà dell'Ottocento il numero delle cascine dove si produceva una discreta quantità di burro era aumentato considerevolmente in diverse parti del territorio toscano, fra le quali citiamo anche la Garfagnana e la Val di Chiana.

Verso la fine del secolo, le imprese rurali specializzate nella produzione lattiero-casearia diventarono più numerose nei dintorni dei centri urbani, nei quali cresceva il consumo di latte e di burro. Per quanto riguarda quest'ultimo prodotto, continuavano a essere assai attive, fra le altre, le aziende situate nel circondario di Firenze e in particolare nell'Alto Mugello, un'area dove le cascine montane avevano raggiunto un alto grado di sviluppo e una notevole diffusione¹⁸, specialmente nella zona di Bruscoli, dove si utilizzavano ugualmente, per la burrificazione, piccole strutture ubicate nelle vicinanze di fonti; il burro si produceva, pur in quantità minore, anche nei dintorni del Passo della Futa.

Fonti documentarie

Archivio di Stato di Firenze, *Catasto Generale Toscano*, Comunità di Pontassieve, Mappe, Sezione N.

¹⁷ *Ivi*, p. 45

¹⁸ Nei primi anni Trenta dell'Ottocento nella Comunità di Firenzuola si contavano più di 40 cascine.

Archivio di Stato di Firenze, *Catasto Generale Toscano*, Comunità di Pontassieve, Tavole Indicative, 5, Sezione N.

Bibliografia

Aspetti storici, architettonici e culturali

- BANDINI M., BOCCETTI V., *Le cascine dell'Appennino Toscano*, «Annali dell'Osservatorio di economia agraria per la Toscana», Istituto nazionale di economia agraria, III, 1932-33.
- BARBIERI G., NUTINI R., *Il nobile contado. Guida bibliografica alla conoscenza della Provincia di Firenze*, Milano, 2002.
- BARSANTI D., *Allevamento e transumanza in Toscana. Pastori, bestiame e pascoli nei secoli XV-XIX*, Firenze, 1987.
- BELLUCCI P., *I Lorena in Toscana. Gli uomini e le opere*, Firenze, 1984.
- BENINI A. (a cura di), *Guida escursionistica della Provincia di Firenze. Appennino, Falterona, Monte Giovi*, Bologna, 1984 (2a ed., Firenze, 1991).
- BENINI A. (a cura di), *Guida escursionistica della Provincia di Firenze. Appennino pratese e Val Bisenzio, Pratomagno*, Bologna, 1985.
- BIASUTTI R., *La casa rurale nella Toscana*, Bologna, 1938 (rist. anast., Bologna, 1977).
- BOTTINI L., *Catalogo del Giornale Agrario Toscano*, Reale Accademia dei Georgofili, Firenze, 1936.
- CASELLI G., *Alcune capanne della Toscana rurale*, «Mondo Archeologico», 46, luglio 1980, pp. 38-47.
- CHITI-BATELLI A., FUSI L., *Santa Brigida, Poggio Ripaghera, Valle dell'Inferno. Guida all'Area Naturale Protetta di Interesse Locale*, Pontassieve, 2001.
- CIUFFOLETTI Z. (a cura di), *Il sistema di fattoria in Toscana*. Monografie Aziendali di D. Barsanti, I. Biagianti, L. Conte, L. Rombai, M. Sorelli, Firenze, 1986.
- FABRONI J., *Miglioramenti nella coltura di un fondo alpino. Ca-di-Vagnella*, «Giornale Agrario Toscano», XVIII, 1844, pp. 36-49.
- GIODA A., *La produzione casalinga del burro* (I libri del campagnolo), Casale Monferrato, 1931.
- LAMBRUSCHINI R., DE' RICCI L., RIDOLFI C., *Corsa agraria*, «Giornale Agrario Toscano», v, 1831, pp. 207-242.
- MOROZZI F., *Delle case de' contadini. Trattato Architettonico*, Firenze, 1770 (rist., Firenze, 2001).
- PETROCCHI B., *L'agricoltura nella Provincia di Firenze*, Firenze, 1927.
- REPETTI E., *Dizionario geografico fisico storico della Toscana*, Firenze, 1833-1846 (rist. anast., Firenze, 1972).
- SORELLI M., *I caratteri dell'ambiente*, in I. MORETTI (a cura di), *Le antiche Leghe di Diacceto, Monteloro e Rignano. Un territorio dall'antichità al medioevo*, Firenze, 1988.

- ZUCCAGNI ORLANDINI A., *Atlante geografico, fisico e storico del Granducato di Toscana*, Firenze, 1832.
- ZUCCHINI M., *Romagna Toscana, Val di Sieve e Val di Bisenzio* (Le condizioni dell'economia rurale nell'Appennino Toscano, 1), Firenze, Accademia dei Georgofili, 1932.

Caratteri ambientali

- ARRIGONI P.V., *La vegetazione forestale. Boschi e macchie di Toscana*, Regione Toscana - Giunta Regionale, Firenze, 1998.
- ARRIGONI P.V., MENICAGLI E., *Carta della vegetazione forestale (scala 1:250.000). Note illustrative*, Serie Boschi e Macchie di Toscana, Regione Toscana - Giunta Regionale, Dipartimento dello Sviluppo Economico, 1999a.
- ARRIGONI P.V., MENICAGLI E., *Carta della vegetazione forestale*, Serie Boschi e Macchie di Toscana, Regione Toscana, Firenze, 1999b.
- BRAUN BLANQUET J., *Plant Sociology*, New York and London, 1932.
- COMMISSION OF THE EUROPEAN COMMUNITIES, *Corine Biotopes Manual, Habitats of the European Community*, Brussels, Luxembourg, 1991.
- HRUSKA K., *Studio dell'evoluzione dei castagneti correlata all'impatto umano*, «Ann. Bot.» (Roma), 51, 1995, suppl. (2), pp. 395-402.
- LOMBARDI L., *Carta della vegetazione dell'Area Naturale Protetta di Interesse Locale "Poggio Ripaghera – Santa Brigida" (scala 1:10.000)*, Comune di Pontassieve, inedito, 1997.
- LOMBARDI L., GIUNTI M., *Carta della Vegetazione del Comune di Pontassieve*, Comune di Pontassieve, inedito, 2002.
- PAVARI A., *Studio preliminare nelle colture di specie forestali esotiche in Italia*, «Ann. R. Ist. Super. Forest. Naz. Firenze», 1, 1916, pp. 159-379.
- PIUSSI P., *I rimboschimenti a Monte Giovi e sul Giogo*, in «Atti del Congresso Nazionale sui rimboschimenti e sulla ricostituzione dei boschi degradati», Firenze, 1962, vol. II, pp. 67-97.
- REPETTI E., *Dizionario corografico della Toscana*, Milano, 1855.
- SARTINI F., MANTOVANI M., *Guida botanica di Pontassieve. 1. la vegetazione spontanea*, Comune di Pontassieve, 1993.



Foto 1 *Burraia di Peretola (Borgo San Lorenzo): sono visibili l'apertura ovale nell'architrave e una data incisa (ripassata purtroppo con pennarello).* Foto: F. Darmanin



Foto 2 *Burraia di Fonterinalda, interrata e caratterizzata dalle linee morbide e dall'architrave semicircolare.* Foto: A. Chiti Batelli



Foto 3 Esterno (rimaneggiato) della burraia de La Violana. Foto: M. Airi



Foto 4 Facciata della burraia di Bacìo, con una singolare finestrella triforata. Foto: M. Airi



Foto 5 *Facciata della burraia di Nannarino: l'apertura ovale è molto ridotta. Foto: M. Airi*



Foto 6 *Interno della burraia di Nannarino: sono visibili la vasca centrale e due vasche laterali, a sinistra. Foto: M. Airi*



Foto 7 *Burraia di Caprile, seminascosta dalla vegetazione. Foto: A. Chiti Batelli*



Foto 8 *Interno della burraia di Caprile: particolare della vasca centrale. Foto: A. Chiti Batelli*



Foto 9 *Burraia di Fontassenzio (presso la casa colonica), interrata e dall'architrave semicircolare. Foto: A. Chiti Batelli*



Foto 10 *Interno della burraia di Fontassenzio (presso la casa colonica): particolare della canaletta in pietra. Foto: A. Chiti Batelli*



Foto 11 *Burraia di Fontassenzio (presso la casa colonica): dall'interno verso l'esterno.*
Foto: A. Chiti Batelli