



Club Alpino Italiano
Sezione Valtellinese - Sondrio

ANNUARIO

2003



LA PIETRA OLLARE DI VALMALENCO

Intervista a Silvio Gaggi

Pierangelo Melgara

A Natale dello scorso anno, chi è passato davanti alla bottega di Silvio Gaggi, noto artigiano-artista della pietra ollare a Chiesa Valmalenco, ha potuto ammirare un originale presepe scolpito, dove, accanto alla Natività, due erano i temi raffigurati: da una parte, il volgere turbinoso degli eventi nella civiltà moderna, rappresentata dalla metafora di computer, auto, aereo, cellulare: un vortice da cui sono travolte la famiglia e la società; dall'altra i lavori quotidiani nella Valmalenco di un tempo, sia femminili, con la donna che fila la lana e accudisce ai bambini, sia maschili, con l'uomo che cava l'amianto, il serpentino, la pietra ollare(1), e fa l'arrotino (*muleta*) con la sua officina ambulante. Proprio all'antica lavorazione della pietra ollare e in particolare a Gaggi, che ha sempre svolto questo 'mestiere', con passione, fin dalla sua infanzia, senza mai smettere neppure oggi a 65 anni, è dedicato il presente articolo.

Ecco come parla dei suoi inizi:

«Dal 1738, cioè da dieci generazioni, la nostra famiglia cava e tornisce la pietra ollare, tramandandosi il mestiere di padre in figlio, pur con qualche interruzione nei momenti di crisi. Ad esempio, mio nonno da giovane per un certo periodo è emigrato nella Bregaglia svizzera a lavorare come *faméi* ad accudire le mucche, mentre durante la grave crisi degli anni '30 del secolo scorso, uno zio ha lavorato nelle cave di amianto per guadagnare qualcosa di più. Ciononostante, fino al 1930-31, in famiglia hanno continuato a fare solo i lavaggi (costruttori di *lèvèc*, pentola per cibi). Successivamente, sull'esempio dello scultore Antonio Corrado, un lucano trasferitosi a Sondrio, cominciarono anche la lavorazione artistica(2). Questo ci ha permesso di utilizzare addirittura i frammenti, ricavando vasetti, bomboniere, suppellettili varie e, col tempo, sculture di un certo pregio. Mio padre aveva adattato un vecchio tornio, ma allora si tornivano soltanto gli oggetti, senza decorarli, ad eccezione di alcune righe fatte al tornio, lucidandoli con la cera da pavimenti o col lucido delle scarpe. Presto, però, ci siamo accorti che il mercato esigeva qualcosa di più. Così, negli anni della seconda guerra mondiale, abbiamo accostato un certo Oliviero Ratti, incisore di rame sfollato a Chiesa, che ci ha aiutato con qualche disegno. Oltre a lui, abbiamo incontrato Anna Pirovano, le sorelle Rosa e Lucia Franzoni di Primolo, due sfollati iugoslavi e Abramo Lotti, i quali tutti ci hanno dato una mano a disegnare la pietra, ma soprattutto Mario Dioli di Sondrio, che soggiornava coi nonni a Primolo e, nel periodo estivo saliva spesso, al Pirlo. Avevo nove anni quando, incitato dalla mamma che credeva nella mia predisposizione, ho iniziato a incidere i miei primi disegni sulla pietra ollare e a venderli. Finita la scuola elementare, per 12 anni sono andato a scuola dal maestro d'arte Erminio Dioli ad imparare disegno, pittura e scultura. Egli è stato per me un vero maestro di vita, fin troppo esigente, ma, gra-

zie alle sue pretese, ho imparato moltissimo. Nell'altra mezza giornata mi guadagnavo il pane».

Com'era la vita nella cava?

Il lavoro nella cava (*trùna*) si svolgeva soprattutto d'inverno, perché il gelo chiude le infiltrazioni d'acqua e così si lavorava all'asciutto. In galleria, la temperatura era più gradevole che all'esterno, era sempre 6-7 gradi sopra zero. Mio nonno e uno zio di mio papà addirittura ci dormivano nei periodi più freddi, anche per risparmiare la legna di casa. D'inverno, si lavorava nella cava anche perché, mancando l'acqua per i torni, si preparavano le scorte di materiale per la primavera, quando si sarebbe ripreso a tornire con le prime acque del disgelo. L'estrazione avveniva con un piccone a due punte (*asisc*), con cui si tagliava tutto attorno, in controvena, il blocco a forza di mano e di braccia. Alla fine, con cunei e mazza si staccava il *ciapùn* (blocco). Per queste operazioni occorreva un giorno intero, dalle 10 alle 15 ore di lavoro. Nell'800, si andava in galleria con rudimentali torce di legno resinoso, più tardi con lampade ad olio (*scigula*), poi ad acetilene, dal caratteristico odore agliaceo. Era un lavoro durissimo picchiare tutto il giorno la roccia in un ambiente angusto, dove si stava sempre in posizioni piuttosto scomode. Ricordo che mio nonno raccontava anche di un cavatore morto in una cava. Cercando sul registro dei morti, ho trovato che era stata una disgrazia: dopo aver tentato inutilmente di staccare un *ciapùn*, questo era improvvisamente caduto colpendolo alla testa mentre riposava seduto lì sotto.

Una volta cavati, i ciapùn come erano portati al tornio?

Li trasportavamo a spalla, perché per noi il tragitto era abbastanza piano. Con sacchi d'ortica o di iuta, imbottiti con un po' di fieno, facevamo un cappuccio sulla schiena, per impedire che scivolassero, mentre lungo i pendii li trascinavamo con un ramo di pino mugu. Tra la nostra cava e il tornio, c'erano circa 500 metri di sentiero, che però si dovevano percorrere con 70-80 kg sulle spalle. Ai tempi di mio nonno avevamo un tornio anche al torrente Mallero, che fu distrutto, insieme ad altri dieci, dall'alluvione del 1911. Egli andò a ricercare le scorte di *ciapùn* e dopo averne recuperati gran parte, li riportò a spalle ai torni vicino all'Alpe Pirlo, 700 metri più in alto! Costava meno sacrificio trasportare un blocco, che estrarlo dalla cava! I *ciapùn* erano piuttosto grossi e pesanti, poiché le pentole dovevano essere grandi, in quanto le famiglie erano quasi sempre patriarcali con tante bocche da sfamare. Le cave si trovavano in località piuttosto isolate e chi vi lavorava possedeva una capra e si nutriva del suo latte e dei prodotti derivati, quando non scendeva in paese. Da piccolo, mio papà ha succhiato il latte dalla mammella della capra, cosa che evidentemente gli ha giovato, perché a 92 anni, è ancora in buona salute e quasi non riesce a stare senza lavoro. Ha smesso solo tre anni fa, perché non ci vedeva più molto bene, dopo aver lavorato 80 anni. I lavoratori della pietra ollare, cavatori o laveggiati, erano gli unici artigiani qualificati della Valmalenco, come risulta dal registro dei morti. Tutti gli altri erano braccianti e contadini. Era un riconoscimento all'ingegnosità, perché dovevano saper fare di tutto: costruirsi la struttura muraria per il tornio, il congegno meccanico in legno e, di volta in volta, fare le riparazioni necessarie, forgiare gli attrezzi in metallo, molarli e affilarli, perché facilmente soggetti ad

usura. Per questo ogni tornio aveva una piccola fucina. Io ho imparato presto già da bambino, perché mi piaceva osservare gli adulti.

Quanti erano i laveggiai agli inizi del '900?

Erano una ventina. C'erano i Dell'Andrino, i Ferrari (forse 4 o 5 fratelli venuti in Valmalenco nel '500 come fabbri ferrai: qualcuno lavorò come fabbro, altri la pietra ollare, e diventarono fra i più bravi della zona e furono i primi a lavorare nella cava di Valbrutta a Lanzada), i Bagiolo, i Gaggi. Nella mia ricerca ho trovato che in Valmalenco esistevano oltre trenta cave e una cinquantina di torni per la lavorazione della pietra nel solo comune di Chiesa, 29 dei quali sul torrente Sassera, 8 sul Giumellino e 11 sul Mallero; 21 erano le cave nella zona di Ui (*ua* era chiamata la direttissima per trasportare a valle le pietre; c'era anche l'*ua* della legna), 5 in località Malòsi, 8 in Val Giumellini (i truni del *Vendiùl* e, più a monte, i truni di *Cràp*). Nella zona dell'Alpe Pirlo3, si trovavano le prime cave e i primi torni. Il nome è derivato dal verbo dialettale *pirlà*, cioè ruotare come fa la pila del tornio; il laghetto, oggi chiamato del Pirlo, era il *Lak di truni*, cioè delle cave sotterranee. All'entrata di una di queste, è riportata una scritta di Cesare Cantù del 1859: "*Volemmo penetrar le cave (trone) e or curvi, or del tutto carponi procedemmo, innanzi a noi esplorammo col lanciar sassi, finché il tonfo di questi ne mostrava esservi acqua. Quassù a lume dei pini silvestri quella povera gente intaglia i sassi, indi carponi fuor trascina i pezzi sopra piccoli truogoli*".

Le cave erano di proprietà pubblica o privata?

Erano di proprietà comunale e si pagava una tassa di concessione in rapporto al tempo che si rimaneva, di solito due mesi all'anno. Quando si entrava, si ritirava un libretto, che garantiva anche una piccola assistenza, e, quando si finiva, lo si riconsegnava. È stato così dai primi del '900 fino agli anni '50, ma le concessioni comunali c'erano già da prima. Ciò non ha evitato i litigi per ottenere l'assegnazione delle cave che avrebbero assicurato la resa migliore. Negli anni dell'ultima guerra, giunse a Chiesa un tipo poco raccomandabile con molto denaro. Egli stava per ottenere una concessione ampia, ma tutti gli altri cavaatori, che avevano bisogno di lavorare per vivere, si ribellarono imponendo un trattamento più equo. Lo stesso personaggio, poco dopo, fu raggiunto da un ordine di cattura e ucciso mentre scappava in Svizzera: aveva in tasca un milione di lire di allora.

In quali altre zone delle Alpi si estrae la pietra ollare?

Due studiosi dell'Università di Genova, Bruno Messiga e Tiziano Mannoni, negli anni '80 hanno identificato ben trentacinque località nelle quali si estraeva la pietra ollare, dalla Liguria al Piemonte, alla Lombardia, un po' in tutto l'arco alpino italiano fino alla Stiria in Austria. La pietra ollare era conosciuta e lavorata fin dai tempi più remoti, in Valtellina probabilmente dall'età del ferro, come sembrano dimostrare i reperti affiorati nelle ricerche svolte dal prof. Mario Bertolone negli anni '60, nel comune di Tresivio(4). In epoca imperiale romana, Plinio il Vecchio parla della pietra verde di Como e non si sa se in questo contesto possa rientrare anche la pietra della Valmalenco o solo quella di Piuro in Valchiavenna(5). Il cloritoscisto, dalla particolare colorazione

verde, si trova solo in quattro zone, mentre il talcoscisto grigio è più facile da estrarre e più diffuso (in provincia di Sondrio è presente in Valchiavenna e in Valmalenco, nella Valbrutta), perché si trova in un maggior numero di sacche superficiali, mentre il cloritoscisto si trova a filoni in mezzo al serpentino. Ho visitato almeno 20 zone nelle Alpi e dovunque ho trovato lo stesso sistema per estrarre la pietra ollare. Essa era usata anzitutto per fare pentole da cucina, benché si siano costruiti sempre anche oggetti artistici. Durante il Rinascimento e nel '600 in Valtellina, l'hanno tagliata per fare portali, come quello del Palazzo Pretorio a Sondrio, il rilievo con gli stemmi delle Tre Leghe, conservato al museo cittadino, la stufa in muratura nella stüia di palazzo Paribelli ad Albosaggia, l'acquasantiera al santuario della Sassella, ecc(6).

Parliamo di come avveniva la lavorazione della pietra...

Il *ciapùn* quando veniva estratto dalla roccia aveva una forma conica tronca. Portato al tornio, veniva incollato alla *furma*, pezzo di legno conico che all'estremo opposto aveva una sommità quadrata. Questa si innestava nell'incavo quadrato del mandrino (*piculé*) del tornio, che trasmetteva la rotazione. Fino agli anni '45-'50, veniva incollato con la resina dell'abete rosso (*rasa*), che si trova sopra Primolo, successivamente col catrame. Una volta fissato al tornio, al *ciapùn* veniva dato l'abbozzo esterno con la *verga* supportata da un manico, che serviva sia per impugnarla e guidarla, sia per assorbire lo sforzo e gli strappi causati dalle intrusioni di altri minerali. Dal manico pendeva un anello di corda da infilare sotto i tacchi degli zoccoli per spingere in avanti l'utensile. Fatto l'abbozzo esterno, lo si cerchiava con due cerchi regolabili (*scérsc*) per rinforzarlo e assorbire gli strappi durante la lavorazione. La cavità laterale veniva praticata in verticale con la verga, creando un varco di circa un centimetro (12-13 mm) e misurando sempre con un calibro (*müsüra*) per non forare il fondo. Raggiunta la giusta profondità, si proseguiva col *sudùn*, attrezzo con la punta ad elle per scavare in orizzontale il fondo del *lèvè*?. L'attrezzo veniva fatto scendere lungo il varco praticato in verticale e dapprima la punta era di 1 cm, poi sempre più lunga per avanzare di centimetro in centimetro verso il centro della pietra. Il *sudùn* era chiamato così, perché si sudava non tanto per la fatica, quanto per la tensione della manovra delicata dell'ultima tornitura orizzontale che non tutti riuscivano a fare; alcuni preferivano bucare il fondo e poi riattaccarlo. Tutti i tipi di *sudùn* erano impugnati con un manico detto *sciüscepè* (probabilmente significa che va a succhiare). Alla fine, la parte centrale restava attaccata solo con un appendice, che veniva rotta con un colpetto, stando attenti a non farlo mentre girava, perché ciò avrebbe rotto la pentola. Oltre al danno della pietra, sarebbe stata persa una mezza giornata di lavoro. Tolto il blocco interno, per rifinire il *lèvèc* lo si teneva con una contro-punta mobile (*pich*) dall'impugnatura in legno; tenuta a forza di stomaco mentre girava, permetteva di sagomare e levigare la parte interna con un ferro tondeggiante (*päla*). Anche questo era un momento abbastanza difficile e delicato specie sui *lèvèc* grossi. Al termine, il pezzo estratto veniva nuovamente incollato sulla *furma* e rimesso al tornio per ricavarvi una pentola più piccola. In questo modo si sono fatte fino a otto pentole con un *ciapùn* del diametro di circa 50 cm e pesante più di un quintale. Mio nonno era tra i più abili laveggiati, riusciva a fare pentole rifinite a regola d'arte, senza onde e con pareti sottili di 7mm di spessore, perché più erano leggere, più erano ricercate. Infatti, non conta

tanto lo spessore, quanto la qualità della pietra. Da ultimo, rimaneva solo un piccolo pezzo tronco (*pignö*), che non sempre veniva gettato, spesso era usato come scaldaletto, fermaporte, ecc.; oggi serve per fare piccole pentole souvenir. A volte, nell'estrazione dell'abbozzo esterno riusciva un anello completo, che veniva usato per rivestire piccole finestre rotonde nelle baite.

I laveggi venivano sempre cerchiati?

Sì, per metterci i manici, però non lo facevano i laveggiaia, ma i *magnàn* lanzadesi che compravano la maggior parte dei *lèvèc*, li cerchiavano e li rivendevano. Mio papà è stato il primo laveggiaio di Chiesa ad imparare a cerchiarli. I *magnàn* giravano nell'arco alpino a stagnare e riparare pignatte e casseruole di rame, a riparare e vendere pentole di pietra.

Le pentole in pietra hanno ancora un mercato?

Sono acquistate in particolare da chi ama l'arte culinaria. Chi ha provato il *lèvèc* difficilmente cambia, perché oltre a non rilasciare sostanze nocive, conserva le caratteristiche organolettiche dei cibi, che cuociono lentamente col calore uniformemente distribuito nella pentola. Grazie alle piccole intercapedini della struttura molecolare, la pietra ollare è un sasso molto termico, che assorbe e mantiene a lungo, per 7-8 ore, sia il calore che il freddo.

Ma si facevano altri contenitori oltre il lèvèc'?

Il *lèvèc* era la pentola multifunzionale per cuocere tutti i cibi, però c'era anche una pentola cilindrica, piuttosto bassa, lo *stiün*, adatta per lo stufato. Era una pentola più signorile, perché le nostre famiglie non facevano lo stufato. Il manico era un cerchio di pietra, mentre il coperchio, pure di pietra, aveva tutt'attorno un anello profondo oltre un centimetro, che riempivano d'acqua all'inizio della cottura. Quando era evaporata, lo stufato era pronto. Si costruiva anche il *furàgn*, importantissimo contenitore per la conservazione dei formaggi, dei salumi, delle carni salate, ecc. Quando si uccideva la pecora o la capra, vi si metteva la carne avvolta nel grasso che, chiusa ermeticamente col coperchio, si conservava per più settimane. I condimenti, il burro cotto, il grasso di maiale, si mantenevano anche per mesi. Era il frigorifero dei nostri nonni, perché riduceva gli sbalzi termici. Un'altra pentola era la *bièla di gnòc*, cioè la zuppiera per condire gli gnocchi, la pastasciutta, che, prima di essere usata, veniva scaldata e conservava a lungo il calore; c'erano anche stoviglie in pietra, come la *sciudèla*, dove la minestra si conservava bollente. La *padèla del cic'*, di forma lenticolare, serviva per cuocere il pane casalingo fatto con farina di granturco. In un primo tempo era senza coperchio e veniva rovesciata sopra la pasta del pane posta direttamente sul braciere bollente del camino. Successivamente, si è fatto anche il coperchio per non sporcare il pane di cenere e tutta la pentola veniva coperta di braci accese e di aghi di pino mugo (*taräsc*), che bruciavano lentamente mantenendo viva la fiamma. Dopo un'ora, il pane era cotto. Quando si lavorava alla cava si faceva il *cic'* una volta alla settimana. Durante l'ultima guerra, ai cavaatori che lavoravano nella cava, veniva riconosciuta una percentuale in più di alimenti sulla tessera e così almeno le granaglie non ci sono mai mancate. Il pane bianco l'ho

mangiato per la prima volta a quasi sei anni alla nascita di mio fratello, perché lo si dava alla partoriente. Il forno per il pane funzionava per due, tre giorni di seguito, per sfruttarlo bene finché era caldo e fare il pane per tutta la contrada. Alla fine cuocevano il biscotto e per noi bambini era una vera festa.

BIBLIOGRAFIA

- Leandro, Alberti, *Descrizione de la Italia*, 1550;
 Anonimo, *Elenco delle cave e miniere in Provincia di Sondrio*, in "Illustrazione valtellinese", numeri 1-7 e 15-22 agosto 1908, Sondrio 1908;
 Battista Leoni, *Alcune notizie storiche intorno all'estrazione e alla lavorazione della pietra ollare nella provincia di Sondrio*, REPSVV, n 2, 1955 (Ristampa, n 10, 1972);
 Tiziano Mannoni, Bruno Messiga, *La produzione e la diffusione dei recipienti di pietra ollare nell'Alto Medioevo*, in "Atti del 6° Congresso internazionale di studi sull'Alto Medioevo", Spoleto 1980;
 Plinio, *Naturalis historia*, XXXVI, 44, 159.
 Ermanno Sagliani, *Arte spontanea della pietra ollare - Lavegée*, in Ca' de Sass, Trimestrale della Cariplo, n 72, dicembre 1980;
 Guido Scaramellini, *La pietra ollare in Valchiavenna*, ms. (pubblicato con il titolo "La pietra ollare in Valchiavenna e Valtellina" in "La pietra ollare dalla preistoria all'età moderna". - "Atti del convegno - Como 16 -17 ottobre 1982", Como, Museo Civico Archeologico "Giovio" 1987, pp. 171-180).

NOTE

- 1) L'aggettivo "ollare" deriva dal latino olla = pentola, ossia "pietra per pentole" (dal lat. arcaico aula, come ci suggerisce la famosa commedia di Plauto della pentola d'oro "Aulularia").
- 2) Scrive Battista Leoni nel volume "La pietra ollare" (1985), di cui coautore è Silvio Gaggi, che a Sondrio "Giuseppina Lombardini, attenta studiosa del folclore, delle antiche usanze e dell'artigianato valtellinese, fu tra le prime persone a propagandare l'uso della pietra ollare per ottenere, oltre ai recipienti tradizionali, degli oggetti di carattere artistico". Ancora oggi, Floriana Palmieri continua in proprio la lavorazione artistica della pietra ollare iniziata nel 1944 dalla zia Ginevra Mattioli.
- 3) "...forse da secoli la zona più ricca di pietra ollare di tutta la valle..." (Battista Leoni, op. cit., pag. 24)
- 4) "Nel territorio di Tresivio, poco ad oriente di Sondrio, precisamente in alcuni vigneti sottostanti la rupe detta del Calvario, nei primi decenni di questo secolo e poi verso il 1960, in seguito a sterri, vennero trovati oggetti vari in pietra ollare, tra cui perni, fuseruoli, rocchetti, frammenti di recipienti con i segni inconfondibili della lavorazione al tornio, ritenuti dell'età del ferro dal prof. Mario Bertolone. Si può supporre che essi fossero stati fatti con pietra trovata in loco, se non proveniente dalla vicina Valmalenco". (Battista Leoni, op. cit., pag. 10)
- 5) Osserva il Leoni che "È quasi certo che la pietra ollare più che dal territorio lariano vero e proprio provenisse dalle parti di Chiavenna e Piuro, tributarie di Como... È da ritenere che esso (il lavez-zo) venisse sicuramente dal chiavennasco, mentre è assai dubbio che dei grossi blocchi di pietra ollare della Valmalenco raggiungessero le rive del Lario, sia per la difficoltà del trasporto, specie in epoche così lontane, sia perché nella stessa valle e nella vicina Sondrio sono rarissimi i manufatti di grande proporzione fatti con quella pietra...". (Battista Leoni, op. cit., pagg. 11-12)
- 6) "La più remota notizia bibliografica sul lavez-zo malenco ci è fornita dal frate bolognese Leandro Alberti nella sua notissima opera intitolata «Descrizione de la Italia», stampata la prima volta a Bologna nel 1550" (Battista Leoni, op. cit., pag. 23). Successivamente, nel secolo XVII ne hanno scritto il governatore grigione Giovanni Guler e l'arciprete di Mazzo Giovanni Tuana.