Un filo di fumo turchino

di Adriano

Torniamo alla Casera Ditta, di cui già abbiamo parlato in passati numeri della rivista, per seguire i passi di un ritorno dei carbonai simbolico... ma fatto di legna, fuoco, fumo e carbone! Un primo passo, magari, per affrontare in futuro dalle pagine di Nunatak le consuetudini e, perché no, le contraddizioni di un'attività che segnò in molte zone per i montanari anche il passaggio dall'utilizzo primordiale del bosco all'adattamento alle richieste della nascente industrializzazione.



Nascosta tra le pieghe delle montagne che circondano Erto, silenziosa e riservata si sviluppa la selvaggia Val Mesath. Poco conosciuta e altrettanto poco frequentata, questa valle vede una sola costante presenza: la Casera Ditta. Una piccola costruzione, risalente ai primi del '700, che per quasi tre secoli è stata la posta estiva della famiglia Filippin "de la Dita". Famiglia ormai sparsa per le pianure e le città di Italia, Svizzera e Germania, con una sola eccezione. A Pineda, frazione di sole quattro case all'imbocco della Val Mesath, risiede ancora Bruno "de la Dita", l'ultimo carbonaio friulano. Con il nonno, il padre e i fratelli ha fatto carbone in Val Mesath da quando ha messo i primi scarponi fino al momento in cui la sua casera, come le altre sette che ancora vivevano in valle, si è trasformata in base partigiana. La seconda guerra mondiale è arrivata anche in queste piccole e dimenticate valli, i combattenti per la libertà qui trovavano ricovero, e da qui partivano per le azioni in pianura. Tra battaglie, rastrellamenti, azioni partigiane e ritorsioni naziste, quei venti mesi che hanno fatto la storia sono passati, portando la libertà, ma lasciandosi alle spalle le macerie fumanti di tutte le casere della valle. Alla famiglia "de la Dita" è andata ancor peggio. Non solo la casera, anche la casa di Pineda è stata bruciata dai nazisti. Pesanti sono le parole con le quali Bruno ricorda quel giorno, quando lui, i suoi undici fratelli e sorelle, i suoi genitori e i due nonni paterni si sono ritrovati senza più un tetto: «ci siamo ritrovati, in sedici, senza più nulla, solo quello che indossavamo». Famiglia grande e caparbia, non si sono arresi, hanno ricostruito casa e casera, e sono rientrati in valle proseguendo l'attività di carbonari. Nessun'altra famiglia ha seguito l'esempio, le altre casere sono state abbandonate, pian piano cominciava lo spopolamento della montagna, ma in Val Mesath, da giugno a ottobre, si poteva vedere e odorare il fumo delle carbonaie. Il carbone dolce non aveva più un mercato redditizio, ma nessun'altro, oltre a quelli "de la Dita", aveva ripreso la produzione, e il loro carbone non restava invenduto. Poi è arrivato il 1963, il monte Toc è franato nel lago del Vajont, provocando quella catastrofe ormai tristemente famosa. Nessuna carbonaia è stata accesa da quel giorno. Erto e i suoi abitanti sono stati travolti dalle conseguenze della tragedia, una comunità si è disgregata, assieme alle tradizioni e ai ricordi. Il tempo rimargina le ferite, e il paese, lottando contro le istituzioni, non è morto. Piano piano, prima clandestinamente, poi sempre più apertamente qualche casa ha rivisto il focolare acceso, sempre più ertani lasciavano le riserve dove vivevano confinati, tornavano alle case dei loro vecchi, e tra loro anche quelli "de la Dita". Ma l'attività di carbonaio, quella no, nessuno l'ha mai più ripresa. Non era più il tempo, non c'era più la mano d'opera. Il vecchio "Ditin" era rimasto solo, i giovani figli emigrati in cerca di pane, la casera, abbandonata a se stessa, subiva il ritorno del bosco. Ma una vita da carbonaio non si può

dimenticare così facilmente, la magia del legno che diventa carbone non si dissolve come il fumo, chi la prova ne subisce l'incantesimo. E il vecchio "Ditin", per risentirne l'odore, qualche carbonaia ancora l'ha accesa, una nei pressi della casa di Pineda, e l'ultima, il congedo all'arte, qui in Mesath, a pochi minuti dalla casera dei suoi avi. E poi l'età l'ha portato ad accendere carbonaie in altre dimensioni, assieme ai suoi antichi maestri. La memoria dell'arte restava custodita solo dai suoi figli, per necessità gelatai o carpentieri all'estero. Ma l'emigrante prima o dopo ritorna al paese, Bepi e Bruno hanno lasciato "le germanie" e la casa a Pineda si è animata. Con tanta passione e tanto lavoro anche la casera è stata liberata dal bosco che ormai la soffocava, il legname ricavato si è trasformato in travi e tavole e la posta dei vecchi "de la Dita", magistralmente ristrutturata, è diventata il loro covo di caccia. Girando per i boschi incrociavano le vecchie carbonaie, sotto lo strato di foglia trovavano ancora i resti del carbone da loro prodotto e il ricordo dei giorni della loro gioventù, delle notti passate vicino al "*pojat*", li riportava indietro nel tempo. Fantasticavano di riprendere l'arte, ma poi si chiedevano: perché? Per chi? Ormai a nessuno interessa, e il carbone non ha più mercato. Con gli anni Novanta qualcosa è cambiato, la parola "cultura" ha preso significato anche negli sperduti paesi di montagna, e la Pro Loco di Erto si è resa conto di avere in paese gli ultimi carbonai del Friuli. E finalmente, nel 1997, i fratelli "de la Dita" rientrano nel bosco in veste di carbonai. Vicino alla sorgente dell'*ega de la meisa* hanno individuato un vecchio *ajal*, inutilizzato da decenni, nei pressi hanno costruito una semplice baracca di legno, per poter riposare al riparo e con una certa comodità, contenti del poco che c'era, ricordando l'estrema durezza della vera vita da carbonai. Tanti sono stati i giovani che hanno contribuito, perché tanto era il lavoro da fare.

E dopo più di trent'anni, la val Mesath si è nuovamente impregnata dell'aroma di una carbonaia. Hanno pianto, quel giorno, i rudi e burberi fratelli "de la Dita" hanno pianto di gioia e di commozione. L'anno successivo hanno concesso una replica, poi basta. L'interesse delle istituzioni e della gente è scemato, la mentalità dell'usa e getta ha prevalso, il pojat non era più una novità, e i fratelli carbonai sono stati dimenticati. Resta la testimonianza di un documentario, proiettato al Film Festival Della Montagna di Trento, dal titolo "La magia del legno che diventa carbone". Solo nel 2004 la Pro Loco di Barcis, un altro piccolo comune della Val Cellina, ha organizzato una rievocazione, e Bruno, ormai rimasto l'ultimo dei carbonai, ha potuto riaccendere quello che, così pensava, sarebbe stato il suo ultimo pojat. Ed è lì, su quella carbonaia già accesa, che ho incontrato Bruno. Sapevo che era l'ultimo carbonaio, sapevo anche che era il proprietario della "Casera Ditta",

che nel frattempo si era trasformata in rifugio alpino privato. Quel che nessuno dei due sapeva era che di lì a pochi mesi sarei diventato il nuovo gestore di "Casera Ditta". Era il mese di novembre 2004, e per me iniziava una nuova vita. Un rifugio alpino dove lavorare, ma soprattutto dove vivere, tutto l'anno, inverno compreso. La storia di questi 13 anni è lunga e variegata, tante e diverse esperienze la ricamano, ma il ricordo di quell'ultima carbonaia non si è mai spento. Bruno nel frattempo è diventato per me come un padre adottivo, è il mio unico contatto col mondo esterno, quello delle macchine e dei motori. I suoi insegnamenti e i suoi consigli mi hanno guidato nella solitudine della Val Mesath, e, tra le varie storie di vita che mi racconta, il carbone è tra i suoi ricordi più belli. Percorrendo il sentiero che da Pineda mi riporta a casa, tanti sono gli *ajal* che incontro e calpesto, ognuno mi riporta a un preciso racconto di Bruno, a un aneddoto, a un momento passato. Ma più di tutto la vecchia baracca alla sorgente "de la meisa", poco sopra il sentiero, presente a ogni mio passaggio, stava lì a ricordare che un'arte andava perdendosi. Da subito c'è stata la voglia di provarci, da subito Bruno si è dichiarato entusiasta e disposto a insegnarmi, ma un vecchio e un apprendista da soli avevano poche speranze. Intanto gli anni son passati, il vecchio si fa sempre più vecchio, e anche all'apprendista la chioma si è incanutita. Ci avevo sperato, ma sembrava che il sogno fosse ormai destinato al cassetto. Ed ecco la svolta. La redazione di Nunatak festeggia i dieci anni della rivista, vuol festeggiare anche sulle Alpi Orientali, e decide di farlo qui, a Casera Ditta, dove un anno prima ci siamo conosciuti. Giorni intensi, culminati il due agosto con un raduno concluso con il concerto di Valeria Tron. Lo stesso giorno è nata l'associazione culturale "I Cjarvonars", con sede qui in rifugio. Sogno dell'associazione: rifare la carbonaia al più presto, perché, vista l'età di Bruno, il tempo stringe. L'idea ha coinvolto i compagni delle Alpi piemontesi, e l'ideale collegamento Alpi Occidentali - Alpi Orientali su questo progetto ha preso forma. E il sogno è diventato realtà. Nel 2016 l'abbiamo fatta, la val Mesath ha rivisto un *pojat*, ne ha risentito l'odore.

La vecchia baracca dei carbonai è ormai inutilizzabile, ma la località dove riaccendere il *pojat* non poteva che essere quella del 1997, per tanti motivi, ma principalmente perché ora è facilmente raggiungibile con un fuoristrada, e questo mi ha permesso di portare Bruno, il maestro, a controllare che il lavoro venisse eseguito a regola d'arte. Il vecchio *ajal*, abbandonato da quasi vent'anni, ha richiesto parecchio lavoro, compreso lo scavo di un nuovo sentiero, per tornare in condizioni di utilizzo. Il secondo grosso problema che si è presentato riguardava la legna da utilizzare. Non che scarseggiasse, anzi, siamo completamente circondati dal bosco. Ma il bo-

sco di faggi è vecchio, tutto alto fusto con diametro che va dai 50/60 cm in su. La misura adatta per una carbonaia è di 10/12 cm. Ho così dovuto abbattere oltre duecento quintali di alberi, per poter ricavare, dai rami e dalle parti sommitali, circa 65 quintali da utilizzare per la carbonaia. Il resto è finito nelle legnaie di chi mi ha aiutato, e ha contribuito a scaldare qualche casa, compresa quella di Bruno. Si può utilizzare anche legna di diametro superiore, ma va comunque spaccata in quarti, ed è un ripiego che è meglio evitare. Un altro problema riguardava il ricovero per il periodo della cottura. La vecchia baracca fuori uso, siamo stati costretti a ripiegare su una tenda, che mi è stata fornita dalla protezione civile di Erto. Aneddoto comico: ho dormito per due settimane in una tenda che recava stampato a grandi caratteri, sull'entrata e su ogni lato, la dicitura "Ministero dell'interno", e non potevo fare a meno di ridere dell'evidente contrasto fra alloggio e alloggiato. È comunque stata utilissima, perché la sfiga si è accanita sul carbonaio: dal giorno dell'accensione la pioggia è stata l'unica costante presenza, giorno e notte, da forte a fortissima. Il recupero del sito, la preparazione della legna e del ricovero hanno richiesto circa tre settimane di duro lavoro, con qualsiasi tempo. Ma finalmente è arrivato il momento di iniziare la costruzione del *pojat*. E il vecchio maestro, che ogni giorno andavo a prendere a casa sua, ha seguito tutte la fasi importanti del lavoro. Costruita la casella di alimentazione la carbonaia ha cominciato a prendere forma, giro su giro la base si allargava, fino a formare un tronco di cono con la base inferiore di tre metri di diametro, una base superiore di un metro e novanta, per un'altezza di un metro e mezzo. Con quella pendenza l'operazione di copertura è stata alquanto impegnativa, non è facile far stare su la terra asciutta. Nonostante le difficoltà la carbonaia è stata coperta, ed è arrivato il giorno dell'accensione. L'ultima giornata di sole, calda e piacevole nel bosco. Eravamo una bella compagnia, quel giorno, rafforzata giorni prima dall'arrivo dei piemontesi, che hanno aiutato a finire il lavoro, hanno condiviso con noi l'alloggio del Ministero dell'interno, e hanno partecipato all'accensione. La bandiera di Alpi Libere faceva bella mostra sulla carbonaia quando, alle quattro del pomeriggio, il camino ha cominciato a fumare, e per due settimane la combustione interna ha fatto il suo lavoro, riportando l'aroma di carbone in Val Mesath. E, quindici giorni dopo, il tintinnare del carbone ha confermato la buona riuscita dell'impresa. Non voglio ancora definirmi carbonaio, una non basta, ma ho imparato tanto, soprattutto dagli errori commessi, e sono pronto a ripetere l'esperienza, per non perdere questa antica sapienza, per contribuire a salvare qualcosa del passato delle nostre montagne. I Cjarvonars sono rimasti incantesimati dalla magia del legno che diventa carbone.

COSTRUIRE UNA CARBONAIA: INDICAZIONI PRATICHE

E ora provo a dare qualche indicazione tecnica, ma con un avvertimento ai temerari che volessero provarci: per capire come funziona bisogna viverla, bisogna sporcarsi le mani, e una volta non basta. La prima cosa da fare, dopo aver predisposto la legna e la terra di copertura tutt'attorno all'ajal, è stabilire un centro, un semplice picchetto di legno dal quale partire per picchettare il diametro esterno del pojat. Nel nostro caso, condizionato dalla quantità di legna disponibile e dall'alta percentuale di probabilità di fallimento, ho deciso un diametro di base di 3 metri, normalmente si costruiscono più grandi, oltre i 4 metri, per 150 e più quintali di legna. Torniamo al centro della carbonaia. Prima operazione: costruzione della casella di alimentazione. Individuare dei tronchi di 20 cm. di diametro, senza nodi e con fibra regolare e tagliarli alla misura di 50 cm. Spaccarli poi in quarti e disporli a due a due innalzando una colonna che risulterà vuota con una misura interna di 30 x 30. Questo vuoto servirà poi per l'accensione e l'alimentazione della combustione. Siamo pronti per la costruzione della catasta. La legna già tagliata a misura va accostata alla casella compiendo dei giri regolari, tenendo ben presente quattro cose:

1) utilizzare solo alberi a foglia caduca, faggio, carpino, frassino ecc., le resinose non sono adatte;

2) la legna più grossa va messa all'interno, quella più fine servirà per rendere più liscio e regolare possibile l'esterno;

3) tenere sempre la parte più grossa in basso, questo aiuterà a dare la pendenza utile a facilitare la copertura con la terra;

4) massima cura nell'accostamento dei tronchi, cercando di lasciare meno aria possibile tra uno e l'altro, inserendo alla bisogna bacchetti più fini, per evitare che parta la fiamma.

Raggiunta la giusta distanza dalla casella si comincia il secondo strato, e si prosegue con entrambi fino alla con-

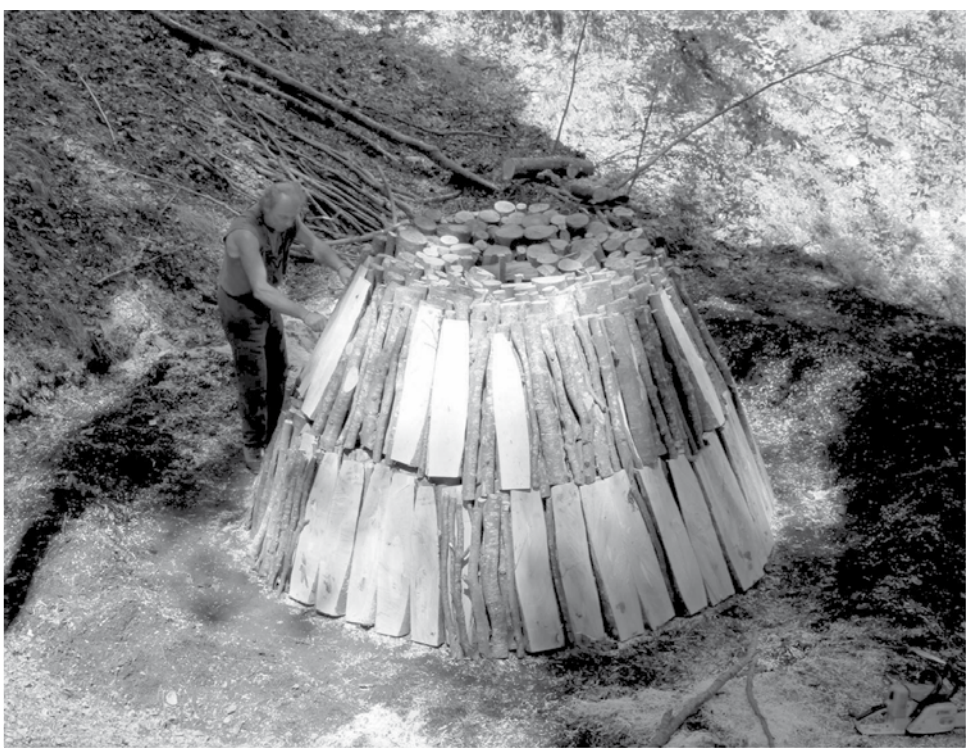


clusione. Dettaglio: le carbonaie sono sempre state costruite utilizzando tronchi da un metro, quindi il risultato finale dà una catasta dell'altezza di due metri. Nel nostro caso, per i motivi già accennati, ho ridotto anche l'altezza, sovrapponendo due strati da 75 cm. Terminata la costruzione, la catasta va isolata, e ci sono vari modi: si può utilizzare foglia secca, facilmente reperibile nel bosco, sono buoni anche rametti apicali di abete, come anche erba secca. Nel nostro caso il maestro ha voluto insegnarci quello che da queste parti era il metodo più usato. Dai faggi tagliati si strappano i rametti terminali, quelli belli carichi di foglia, si stendono su un piano, sovrapposti e rivolti tutti nello stesso verso. Una volta formato un pannello di circa un metro per due, alto 40/50 cm lo si mette sotto pressione, utilizzando tronchi diritti caricati con sassi che aumentano il peso, e lo si lascia giorni e giorni a riposare (questo lavoro va fatto con largo anticipo, molto prima della costruzione). Una volta pronto si ricaveranno dei pannelli di foglia, con i quali si ricoprirà accuratamente la catasta. Questa pellicola verrà poi ricoperta di terra molto fine, ripulita da sassi e radici. La carbonaia va ricoperta completamente, lasciando aperta solo la bocca della casella di alimentazione.









È il momento di accenderla. Da un fuoco, acceso in precedenza, si preleva la brace che, col badile, verrà immessa nella bocca della casella, fino circa a un terzo dell'altezza, il vuoto restante verrà colmato da pezzettini di legna lunghi 5/6 cm. ricavati dai rami più piccoli. Di questi legnetti, che chiameremo mangime, bisognerà preparare in anticipo un'abbondante scorta, perché serviranno poi tre volte al giorno per più giorni. Una volta riempita la casella di brace e mangime fino in cima, verificando che il tutto si accumuli omogeneamente all'interno, con foglia secca si copre il mangime, poi sopra la foglia si mette terra, lasciando libero un piccolo spazio in centro, per consentire alla casella di respirare. E da qui in avanti si entra nel mistero. Solo l'esperienza indica quanto dovrà respirare, quanto fumo dovrà produrre, se respira poco si spegne, se respira troppo si incendia, e tra il poco e il troppo la differenza è minima. La brace inserita comincerà a cuocere la legna circostante, ma molto più velocemente brucerà il mangime. Ogni otto ore,



senza sbagliare, si rimuoverà la terra e la foglia sopra la casella, con un palo di abete un po' più lungo della casella si andrà a lavorare nella casella stessa per far cadere quel mangime non raggiunto dalla combustione, si compatterà bene sul fondo di brace, poi si colmerà nuovamente la casella e si ricoprirà per altre otto ore. Questa operazione noi la chiamiamo: "dar da mangiare". Col passare dei giorni la casella mangerà sempre di meno, e dopo sei, sette giorni non mangerà più niente. A questo punto la bocca della casella verrà chiusa definitivamente. Cosa è successo finora all'interno. Dal basso verso l'alto si è formata una colonna di carbone incandescente che, all'incirca, riguarda la metà interna del diametro. Ora bisogna far scendere la cottura all'esterno fino a terra. Partendo dall'alto si pratica, con un bastone appuntito, una prima fila di fori pochi centimetri sotto il piano superiore. Questi daranno aria all'interno portando la brace all'esterno.

Da qui in avanti il rischio di incendio è sempre più elevato, basta un poco d'aria in più per trasformare la carbonaia in un rogo immane. È importante imparare a riconoscere il colore del fumo che esce dai fori, da quello si capisce se dentro c'è già carbone o ancora legna cruda. Indicativamente fumo bianco uguale legna, fumo turchino uguale carbone. Quando dalla prima fila di fori uscirà fumo turchino, si praticherà il secondo giro di fori, una spanna sotto il primo, e si continuerà cosi, per qualche giorno, fin che la cottura scenderà alla base. È il momento delle "foghere", aperture molto più grandi da praticare alla base, e quando in questi grossi fori si vedrà il rosso incandescente del carbone, il *pojat* è cotto, dentro ci sarà carbone. L'apertura e l'estrazione del carbone verrà fatta a più riprese, aprendo, estraendo e ricoprendo, facendo molta attenzione perché può ancora incendiarsi.