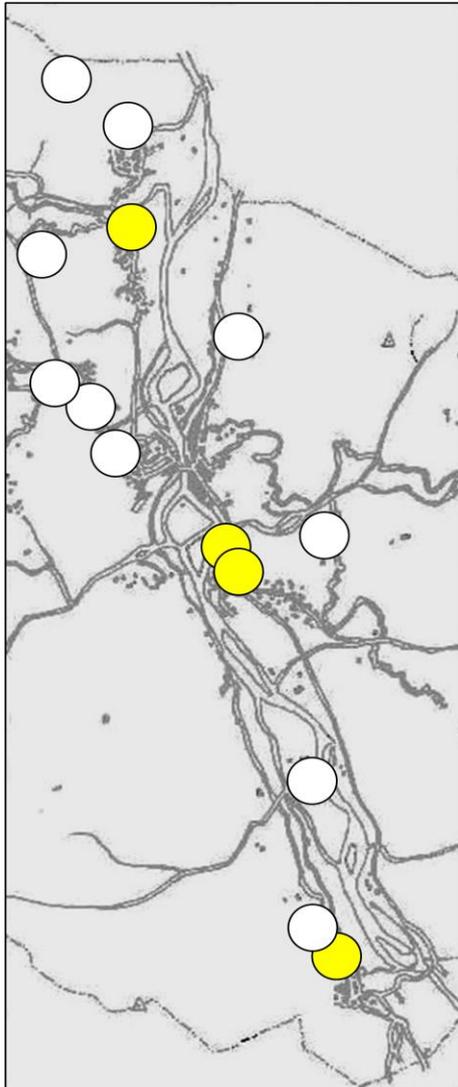


IL MACERATOIO

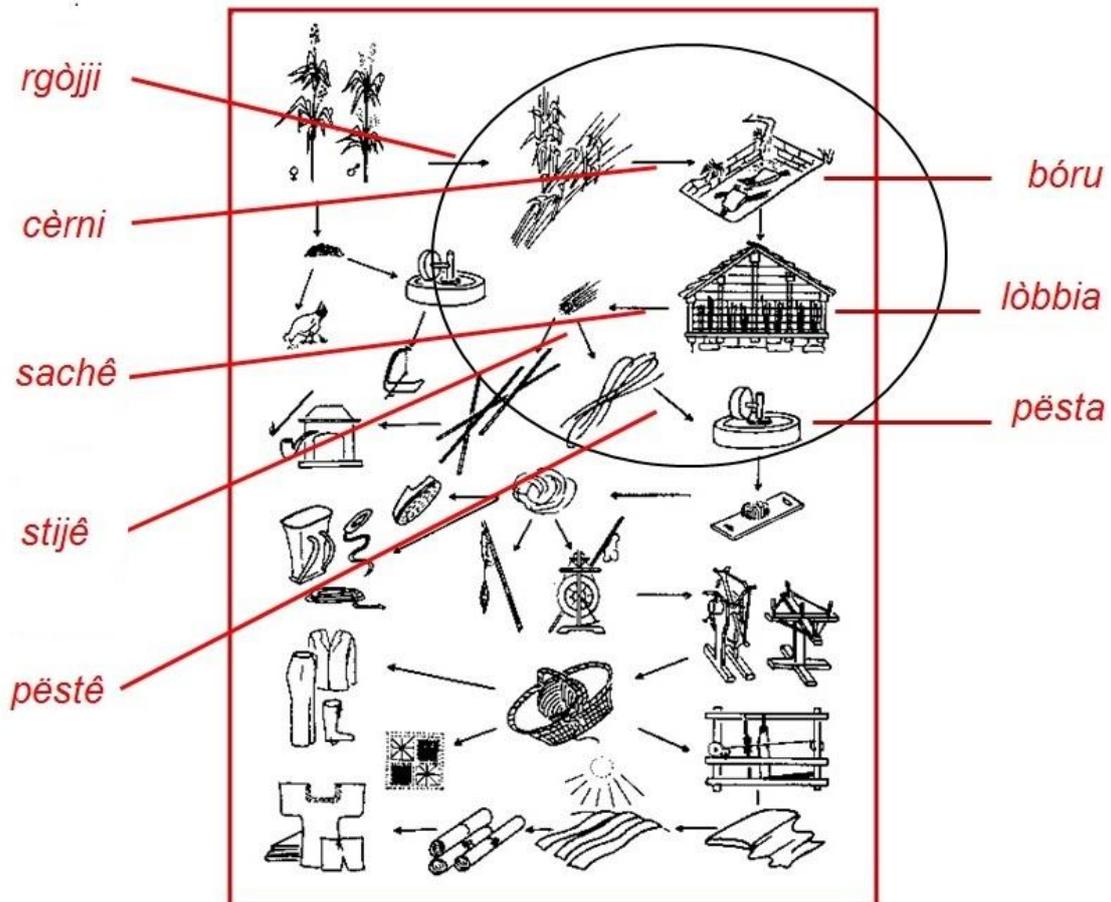
In un precedente documento intitolato *Lavorazione della canapa* già si era segnalato che il trattamento della pianta di canapa per la produzione di filo, molto praticata nei secoli scorsi, prevedeva la macerazione in acqua della stessa subito dopo la raccolta.



Posizione dei principali servizi per la lavorazione della canapa a Campertogno nel XVIII secolo. In bianco le sedi dei maceratoio (*bóri*), solitamente raccolti in gruppi anche numerosi, e in giallo i frantoi (*pësti*). Dati desunti dal Catasto degli Stati Sardi.

In questo documento ci si soffermerà con maggiori dettagli su questa procedura e in particolare sulla struttura che serviva allo scopo: il maceratoio (in dialetto *bóru*). Fino alla metà del secolo scorso i maceratoio erano tanto numerosi in alta Valgrande da rappresentare un elemento ambientale caratteristico e un aspetto rilevante della cultura materiale locale.

Allo scopo di entrare maggiormente nei particolari delle procedure e dei rilievi, in questo documento si fa riferimento al solo territorio di Campertogno, come esempio di una tradizione peraltro riguardante tutte le comunità dell'Alta Valgrande.



Momenti della lavorazione della canapa con particolare riferimento alle sue fasi precoci, evidenziate e indicate con i nomi dialettali. Il maceratoio *bóru* è indicato in alto a destra.

Attualmente in Valsesia la canapa non si coltiva più e quindi anche la sua lavorazione è diventata obsoleta, pur mantenendo un interesse notevole quale aspetto significativo delle antiche tradizioni. Anche dei maceratoi, in passato numerosi, restano solo poche tracce a stento riconoscibili.

I *bóri* erano delle fosse approssimativamente rettangolari lunghe da 4 a 6 metri, larghe da 2 a 3 metri e profonde poco più di 1 metro. Erano scavate direttamente nel terreno e avevano pareti consolidate con muri a secco. Il fondo di terra era costantemente ricoperto di acqua. Questa era sorgiva o incanalata da un vicino torrente: a Campertogno esempi di queste due modalità di approvvigionamento idrico erano rispettivamente i *bóri* della Baraggia e quelli del Selletto.



Uno dei *bóri*
presso la *strâ d'i bóri*
alla Frazione Tetti.



La *sturtéra* (presa d'acqua)
per i *bóri* del Selletto.



Uno dei *bóri* della Villa
in località *Gūla*.

I maceratoi erano quasi sempre costruiti in gruppi più o meno numerosi. Un esempio era quello dei *bóri* della Villa, situati in località *Güla*, sulla scoscesa sponda sinistra del torrente *Başalèi* dove, sulla base degli antichi documenti catastali, i maceratoi erano 27. Il raggruppamento dei maceratoi derivava dalla duplice necessità di condividere tra più fosse l'acqua disponibile e di facilitare la manutenzione ed il lavoro.

Toponimi delle località di Campertogno per le quali il Catasto degli Stati Sardi (XIX secolo) indica la presenza di maceratoi per la canapa.

Àva 'd la Féura	Baraggia
i Bóri	Otra
nt'i Bóri	Buracchi
Bóri 'd Biùnda	Baraggia
la Güla	Villa
'I Muliñ	Quare
la Pianàccca	Otra
'I Runcàcc	Quare
la Scàrpi	Scarpia
'u Slètt	Selletto
Sótt la Rìva	Quare
Sótt 'u Sass	Tetti
la Striçça d'i Bóri	Tetti

La procedura era consolidata dalla tradizione locale. Le piante di canapa appena raccolte venivano legate in mannelli e deposte nei *bóri*, dove erano mantenute sommerse mediante larghe pietre. La macerazione durava 2 o 3 settimane, dopo di che i mannelli erano posti ad asciugare in posizione verticale nella *lòbbia*, il caratteristico loggiato di legno delle case valsesiane, particolarmente ben aerato. Seguivano le altre fasi di lavorazione preliminare della canapa, che erano la stigliatura e la maciullatura. Quest'ultima avveniva nella *pèsta*, un grosso frantoio, di cui si è detto in un altro documento di questo stesso sito.

Molino G., Campertogno. Vita, arte e tradizione di un paese di montagna e della sua gente. Edizioni EDA, Torino (1985)

Molino G., Campertogno. Storia e tradizioni di una comunità dell'alta Valsesia. Centro Studi Zeisciu, Magenta (2006)