

Zeitschrift: Quaderni grigionitaliani

Herausgeber: Pro Grigioni Italiano

Band: 61 (1992)

Heft: 2

Artikel: Sulle tracce di un'attività rurale ormai dimenticata : la coltivazione e lavorazione del lino in Bregaglia

Autor: Maurizio, Remo

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-47290>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 24.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Sulle tracce di un'attività rurale ormai dimenticata: La coltivazione e lavorazione del lino in Bregaglia

La coltivazione e la lavorazione del lino è una delle tante attività rurali scomparse nelle nostre valli sull'onda della rapida trasformazione dell'economia tradizionale, di cui le nuove generazioni hanno ormai perso la memoria, come è successo con la lavorazione di tanti altri prodotti agricoli, dalla lana al cuoio al legno ai fondamentali generi alimentari. E con queste attività è scomparso un patrimonio di impianti, attrezzature, arnesi, termini, toponimi, abitudini e tanta poesia dell'ambiente e della famiglia. Remo Maurizio, basandosi su cronache ricordi e vari altri documenti, propone l'intero ciclo della coltivazione e lavorazione del lino in Bregaglia, e della relativa redditività, non senza puntuali riferimenti alle circonvicine valli retiche dall'Adda al Reno. Ma soprattutto rintraccia quel mondo culturale con precisione scientifica e salva dalle tarme del tempo un prezioso scampolo di poesia paesana.

Il lino (*Linum usitatissimum* L.) è una delicata pianta erbacea il cui fusto, semplice o ramificato, misura 30-80 cm d'altezza. Al momento della fioritura, i gracili fusti terminano con delle pannocchie di fiori dalle grandi corolle, i cui petali azzurri riflettono il colore del cielo sereno. Dopo la fecondazione, dal fiore si sviluppa una capsula globosa brunastra che può contenere fino a 10 semi di colore bruno brillante. Lungo il fusto, al limite tra corteccia e libro, si sviluppano dei gruppi di 10 - 25 fibre sottilissime. Queste fibre sono lunghe, facilmente estensibili, fini, di lunga durata, adatte alla confezione di tessuti.

La coltivazione del lino è molto antica. Già gli Egizi usavano bende di tela di lino per avvolgere i corpi delle mummie. Oggi, il lino vien coltivato in modo inten-

sivo soprattutto per le fibre (la sua importanza mondiale segue quella del cotone), ma anche per i semi, che contengono un'elevata quantità di olio. Purtroppo nelle vallate alpine la coltura del lino è andata scomparendo completamente.

La crescita del lino, come anche quella della canapa, dipende dal tipo di terreno e dal clima. Nei Grigioni vi erano zone in cui le coltivazioni delle due piante coesistevano. Mentre la canapa prosperava solo nelle regioni più basse (sotto i 1200 m.s.l.m.), il lino, adattandosi facilmente ai climi più freddi, veniva coltivato anche nelle vallate più alte, come in Engadina, a Davos, a Tavetsch, in Val Medel e in tante altre località situate sopra i 1500 m di altitudine. Esistevano dei campi di lino persino in Val Fex, a 2000 m!



Linum usitatissimum L.
(da Hess, Landolt, Hirzel: *Flora der Schweiz*)

In certe regioni meno influenzate dai flussi commerciali e dallo sviluppo dell'industria, si continuò a coltivare il lino anche durante la prima metà di questo secolo. Così in Val Poschiavo singoli contadini smisero di coltivarlo solo dopo il 1950 (Tognina, 1967) e pure nel terri-

torio di Bormio la coltura è scomparsa completamente da appena un quarantennio (Bracchi, 1989).

E in Bregaglia? Dove e come veniva coltivato e elaborato il lino? In quali quantità? Quando cessò definitivamente la coltivazione tradizionale?

Questa mia breve indagine, che non si prefigge di essere completa, tenterà di rispondere almeno parzialmente agli interrogativi posti.

La ricerca si basa:

- sulle testimonianze raccolte dalla viva voce di alcuni nostri anziani
- sulle descrizioni e citazioni apparse in trattati, articoli o documenti
- sulla presenza risp. assenza in valle di utensili e oggetti relativi alla lavorazione del vegetale
- sulla conformazione del terreno o sull'uso di particolari toponimi.

Gli innumerevoli arnesi abbandonati in solai, scantinati e fienili non lasciano dubbi che anche in Bregaglia il lino, e in misura minore anche la canapa, venivano coltivati e lavorati. La testimonianza più esauriente della coltivazione del lino in Bregaglia la troviamo in un articolo apparso sulla rivista «Der neue Sammler» dell'anno 1807, intitolato «Ueber den Flachsbau im Bergell». L'articolo venne tradotto in italiano da R. Bivetti e pubblicato nell'Almanacco dei Grigioni del 1943. Spiacevolmente il traduttore scambiò il lino con la canapa. In una descrizione del nostro Cantone apparsa nel 1838 (G. W. Röder u. P.C. von Tschärner in «Gemälde der Schweiz») gli autori sottolineano che a Casaccia il terreno era coltivato unicamente a prato, onde aver il foraggio necessario per i numerosi cavalli di transito, mentre da Vicosoprano in giù si coltivavano segale, orzo, frumento, granturco, ma soprattutto lino. Infatti



Präda: ancora palese la traccia di uno dei pozzi scavati per la macerazione del lino.

nella «Cronaca della Valle di Bregaglia» (Giovanoli, 1910) si legge: «20 luglio 1828: giornata di domenica e di dirotta pioggia... il Drögh sopra Borgonovo ha fatto diversi Vallari o forcelli ed ruinato molti prati e a Borgonovo l'acqua veniva giù per la Terra ed ha portato via e rovinato molto *Lino*».

Nel 1860 il naturalista Ch. Brügger confermava che il prodotto principale della campicoltura nell'alta valle era il lino.

È risaputo che nel periodo 1875-1905, in conseguenza della costruzione delle linee ferroviarie internazionali, i prodotti indigeni vennero man mano so-

stituiti da quelli esteri. Fu certamente in questo periodo che anche la coltivazione del lino regredì in modo drastico nel nostro territorio.

Fra i miei interlocutori più anziani ci si ricorda di tale coltivazione solo per sentito dire. Un'unica persona novantenne di Soglio (villaggio discosto dalla strada principale) mi assicurò, che ai tempi quando lei era bambina (ca. 1910), il lino «fioriva azzurro» in qualche singolo campicello presso il villaggio e una donna allora anziana soleva deporre la «paja d'lin» a macerare in una fontana a est dell'abitato.

Durante la seconda guerra mondiale,



Soglio: la vasca in pietra grezza usata un tempo per macerare i fasci di lino giace abbandonata nel canto di un orto.

l'obbligo di coltivare nuovamente i campi risvegliò in qualche singolo benpensante l'interesse di sperimentare la semina del lino nel proprio orto, per pura curiosità, ma con scarso profitto. Unicamente a Pila (Maloggia), su consiglio di Elvezia Michel (signora benestante, particolarmente interessata alla tessitura artigianale), la coltivazione si protrasse per alcuni anni; gli steli raccolti venivano essiccati sul posto, indi spediti nella Svizzera interna, dove si confezionava la tela.

Ritorniamo alle operazioni tradizionali del passato:

I campi e la semina

L'incognito autore del 1807 scriveva:*

«In queste regioni (leggi in Val Bregaglia) il terreno è generalmente sassoso e argilloso. Non si bada troppo alla scelta della semenza. Importante è che essa sia ben pulita, ma non ci si sforza a cambiar-

* Le citazioni che riguardano l'articolo apparso nel 1807 sono tradotte dal tedesco



La «fontana di Zop» a Bondo. Il bel tetto con le piode di gneiss copre una serie di vasche costruite con lastroni di roccia.

ne la sorta. Di tanto in tanto qualcuno importa semenza d'altrove. Normalmente questa degenera nel corso di pochi anni. Per un campo di 30 passi necessita $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{5}$ di staio di semenza. Uno staio di Bregaglia corrisponde a $2\frac{1}{2}$ quartane di Coira. Coloro che seminano anche cereali e patate riservano i campi di qualità inferiore per il lino. Spesso in un campo si coltivano diversi prodotti agricoli, alternando in rotazione la coltura del lino a quella dei cereali e delle patate e lasciando sovente riposare per un anno un settore (esperienze odierne hanno dimostrato infatti che lo sviluppo del lino è ridotto proporzionalmente alla quantità

dei propri residui presenti sul campo, n.d.tr.). Il lino si semina in aprile e maggio, possibilmente di bel tempo o dopo una pioggia. La semenza si sparge a mano e abbastanza fitta. Il terreno si vangha una volta sola all'anno, e di solito, a causa del suolo pietroso, si usa il tridente. Il concime vien interrato quando si cava. Per un campo di 30 passi occorrono 6-8 «gerli» di letame. Non si tien conto della qualità del letame. Solo pochi riservano il letame delle capre e delle pecore esclusivamente per i campi. ... Le pianticelle di lino soffrono per il sopravvento delle erbe infestanti. Il campo vien normalmente sarchiato solo

una volta, quando fa bel tempo o dopo una pioggia. La sarchiatura è un lavoro faticoso, dovendo usare le mani per non danneggiare le piantine con il sarchiello. Quando il lino ha raggiunto una certa altezza va sostenuto tramite bastoncini disposti trasversalmente».

L'estirpazione

In agosto, quando le capsule cominciano a diventare gialle e secche e il gambo aveva assunto una colorazione marrone-nocciola, il lino veniva raccolto. Affinché neppure un millimetro di fibra utilizzabile andasse perduto, si estirpava con tutte le radici. Le piantine venivano strappate afferrandone un ciuffo con una mano, e tirate verticalmente verso l'alto, per ordinarle poi in mazzi. «I mazzi vengono posti per traverso nei «campac» e portati nel fienile» (An. 1807).

L'estrazione dei semi

I preziosi semi venivano estratti con diversi metodi, differenti da regione a regione. Così, ad esempio, in Val Poschiavo, nella Bassa Engadina (Tschlin) o nella Surselva le capsule si separavano dallo stelo tramite pettinatura: i covoni di lino appena strappati o già essiccati venivano pettinati ancora sul campo o a dimora sopra teli stesi per terra, cioè venivano fatti passare attraverso un pettine di chiodi lunghi ca. 15 cm, applicati trasversalmente con le punte in su, su una panca, il cosiddetto «banco da lino». A Bormio i fasci con le capsule si battevano con un materello di legno sopra un ceppo di legno o un masso liscio apposi-

tamente predisposti. In Val Bregaglia i frutti secchi venivano invece strofinati. Si ponevano i mazzi o mannelli di lino su un'asse e si staccavano le capsule strofinandovi sopra un'altra assicella o un pezzo di legno appropriato. Questo procedimento si chiamava «sburlä» a Soglio, «fär giò lan borla» a Coltura (Scheuermeier, 1956). Il nostro autore anonimo del 1807 ci spiega inoltre:

«Le capsule staccate si spargono su una tela e si lasciano seccare al sole. Di tanto in tanto una mano le rimesta e le stropiccia per farne uscire i semi. Con l'aiuto di un ventilabro maneggiato con destrezza i semi vengono separati dai propri involucri. Ripuliti vengono infine versati in cassette o sacchetti e conservati in ambienti asciutti. Dopo aver staccato le capsule, a Sotto Porta i fasci vengono legati leggermente in covoni, portati all'aperto, lasciati per ca. 8 giorni all'aria, accavallati su stanghe, e quindi messi sott'acqua. A Sopra Porta i mannelli di paglia vengono direttamente immersi nell'acqua, dato che quivi il lino lo si lascia maturare di più prima di estirparlo».

Se poi i resti delle coccole secche venissero usati quale foraggio per i maiali (Bormio) o persino macinati per integrarli nella farina del pane (Tavetsch), non si sa. Certo è che i semi di lino («asment'-lin») erano pregiati per l'estrazione dell'olio (usato per l'illuminazione della casa, come medicina o per trattare assiti e mobili), e, rammolliti nell'acqua, anche contro le infiammazioni. I residui della torchiatura dei semi, in polvere o pressati insieme, («al panel») costituivano un foraggio sostanzioso per la crescita rapida e robusta dei vitelli e dei maiali; somministrato alle bovine, aumentava la produzione del latte.

La macerazione

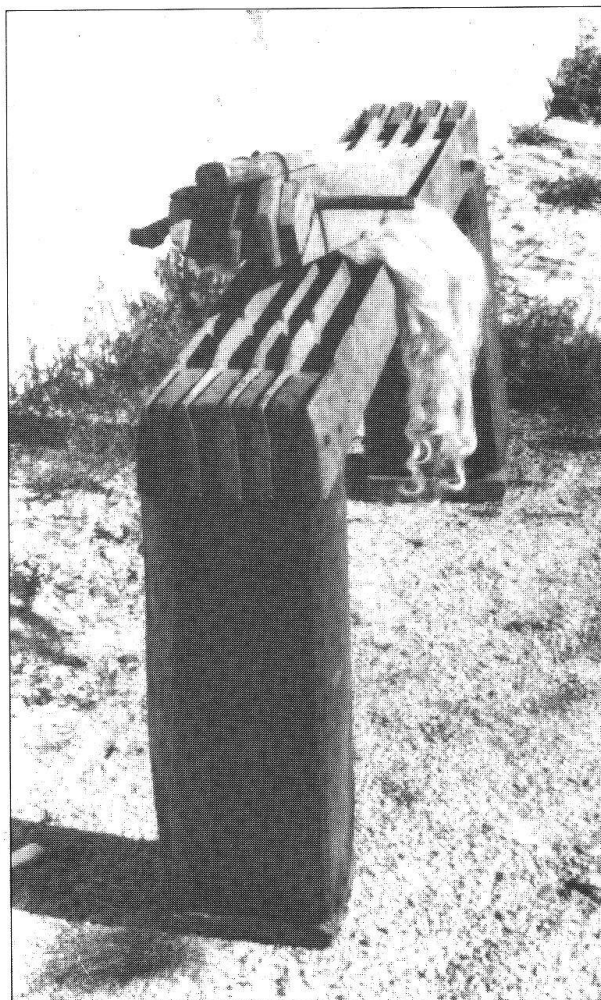
La macerazione è un processo di fermentazione batterica mediante il quale, immergendo le piante estirpate in acqua stagnante o poco corrente, si otteneva il distacco delle fibre tessili dalla parte legnosa del fusto. L'operazione si effettuava in diversi modi. Nella maggior parte dei casi a questo scopo servivano pozzi o piccoli stagni, oppure si scavavano delle fosse artificiali, sovente l'una a monte dell'altra, in modo da poter far defluire l'acqua nelle diverse fosse. I fasci immersi nell'acqua stagnante venivano adeguatamente appesantiti con pietre. Questo metodo era usato soprattutto per la canapa, e solo in certe regioni anche per il lino.

Così in Val Poschiavo, in Valtellina, in Val Monastero e in Engadina Bassa il sistema di macerazione più usato per il lino consisteva nello stendere gli steli sciolti in lunghe file su un prato paludoso o ombroso, sottoponendoli per settimane all'azione della pioggia e della rugiada, magari innaffiandoli in caso di siccità.

Nella Surselva era consuetudine di lasciar macerare il lino prima nelle fosse e dopo sui prati umidi.

In Bregaglia, probabilmente, ci si limitava alla macerazione nei pozzi. L'autore del 1807 notava:

«Per bagnare il lino servono acque stagnanti o pozzi ben esposti al sole. Dove esistono ruscelli con poca pendenza si sceglie il posto più largo e si sagoma uno stagno. Se questo non è possibile, si scavano delle fosse nel terreno. Sia gli stagni che le fosse, dai quali si eliminano tutti i sassi, hanno una profondità di 2-3 piedi. Si immergono i mazzi di lino convenientemente appesantiti con sassi in



Questa gramola a quattro fessure, proveniente da Soglio, è esposta oggi al Museo Ciäsa Granda, Stampa.

modo che rimangano sommersi. Ulteriori accuratezze non sono ritenute necessarie. I fasci di lino restano 8-10 giorni sott'acqua, fino che sono abbastanza fradici».

I pozzi si chiamavano «zop», l'operazione «metar e zop» (Scheuermeier, 1956). Stabilire oggi tutti i posti usati in Bregaglia per la macerazione è impossibile. Mi limiterò ad elencare quelli ancora identificabili nel terreno o vivi nel ricordo della gente.

In un prato paludoso a Präda, a ovest di Vicosoprano, si scorgono almeno tre

conche, che servivano alla macerazione del lino. Un po' più a occidente si trova la Val di Zop, attraversata dal suo piccolo torrente. Il toponimo rievoca pozzi di macerazione scomparsi (vedi foto p. 131).

A Sarun (a nord-ovest di Borgonovo) il rigagnolo che scende a est di Creista veniva diramato almeno in due posti; ogni diramazione conduceva ad un pozzo per immergere il lino. Durante il raggruppamento dei terreni (anni Quaranta-Cinquanta), il suolo venne prosciugato tramite un tubo sotterraneo, i pozzi spianati.

Il lino che, come mi venne confermato, si coltivava alla fine del 19° secolo a Somarovan (a nord di Stampa), presumibilmente si lasciava macerare lungo il ruscello che scende dal Munt Palü.

Le persone più anziane di Coltura si ricordano, per sentito dire, che nel prato di Sotpunt (situato al fianco della Maira, al disotto dell'abitato) esistevano pozzi di macerazione. Questi furono in parte distrutti dall'alluvione del 1927 e in parte cancellati dalle bonifiche effettuate durante il raggruppamento dei terreni. Sempre a Coltura è ancora vivo il ricordo di nonne che pestavano le infruttescenze di lino per farne uscire i semi, o che usavano lasciar tessere le fibre del lino coltivato lungo il Valer presso una conosciuta a Vicosoprano particolarmente brava nell'arte di tessere.

A Montaccio, lungo il torrente Peista, oltre a due mole di mulino, si osserva una conca circolare nel terreno. «Sono i "zop"», mi fu riferito, «ancora pochi anni fa, prima che il torrente nel 1987 straripasse, si distinguevano chiaramente una serie di conche situate l'una a monte dell'altra».

Il lino coltivato a Caccior lo si lasciava macerare presso l'abitato, dove nel 1886 venne eretta la fontana di pietra. Mi

fu infatti riferito che un muro a secco, nascosto oggi nel bosco sovrastante la fontana, era il posto dove si usava essiccare al sole il vegetale tolto dall'acqua.

Non mi sono note conche per la macerazione nei prati di Soglio. I miei interlocutori mi assicurarono però che almeno in due fontane il lino venisse immerso. Sono la fontana di Foppa, a est del villaggio (già accennata nella parte introduttiva) e un monolito piatto, lungo 170 cm, largo 100 cm, nel quale è stata escavata una vasca profonda ca. 25 cm. Probabilmente questa fontana dalla forma insolita era stata preparata appositamente per la macerazione di piccole quantità di lino e di canapa. Essa poggia a mo' di ponte sui due bordi del canale di scolo proveniente dalla grande fontana di Piäla, in modo da poter essere facilmente riempita di acqua. Oggi la vasca si presenta piena di terra (vedi foto p. 132).

A Bondo, un posto per la macerazione del lino ancora noto si trova presso le fontane dei «Zop», a ovest del villaggio. L'acqua, oltre alle tre vasche ancora esistenti, riempiva presumibilmente anche una serie di fosse nel terreno sottostante, le cui tracce sono state cancellate dalla costruzione delle nuove strade e dai riattamenti di terreno attorno alla piccola centrale elettrica sotterranea (vedi foto p. 133).

Pure a Castasegna la gente più anziana si ricorda di almeno una fossa per la macerazione del lino. Questa si trovava in fondo a Brentan, in uno spiazzo del castagneto, dove recentemente è stata costruita una casa. L'acqua del rigagnolo che l'alimentava e che scendeva dalla selva venne drenata per agevolare la sistemazione del quartiere con le casette monofamiliari per gli impiegati dell'EWZ.

La maggior parte dei posti situati

lungo i torrenti, i ruscelli e i rigagnoli che attraversano dei terreni agricoli erano adatti per la macerazione del lino. Molti di essi oggi non sono più rintracciabili.

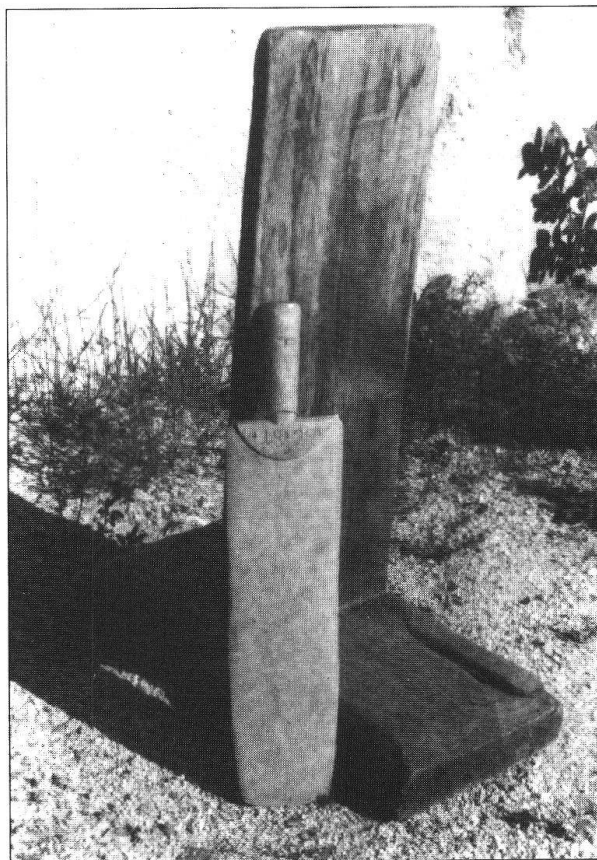
L'essiccazione e la battitura

Appena i fusti del lino avevano raggiunto un grado sufficiente di macerazione, venivano tolti dai pozzi. Lo svuotare le fosse di macerazione era normalmente lavoro da uomo. I mazzi fradici d'acqua venivano depositati nei luoghi ben esposti al sole. Taluni li lasciavano sull'orlo del pozzo o del ruscello, altri li schiervano allargati in piedi contro i sassi e i basamenti più aprichi dei muri. L'essiccazione perfetta durava parecchi giorni, a seconda delle condizioni meteorologiche. Il nostro cronista del 1807 precisa:

«I mazzi vengono voltati solo raramente. Non si ricorre mai all'ausilio del forno o del fuoco. Il lino sufficientemente essiccato vien raccolto e riposto nei «campac», badando di disporre i singoli fasci a guisa di croce per evitare che i fusti si intreccino. Il raccolto vien quindi deposto in un mulino a pestello (Mühlenstampfe) per la battitura».

A questo proposito ci si può chiedere, se il nome «Peista» del torrente a Montaccio non sia da mettere in relazione con i mulini a pestello che l'acqua certamente azionava, e se le pile in pietra («lanfolla») rinvenute per esempio a Soglio, a Bondo e a Castasegna per brillare l'orzo, non servissero anche per la pestatura del lino.

Esistevano infatti diversi sistemi di battere il lino. Scheuermeier si limita a precisare che in Bregaglia (Coltura) il



«Statone» e scotola in legno. I fasci di fibre di lino, posati sullo spigolo superiore dell'asse verticale, venivano battuti con la scotola. Presso il manico della «spadla» s'intravede la data 1822.

lino veniva battuto con «un martello di legno, tondo e rettangolare» su un «blocco di pietra», e menziona i termini «mazzolare» risp. «mazzòla».

La gramolatura e la spatolatura

Con la gramola la paglia veniva maciullata in maniera che le fibre tessili si separavano da quelle legnose facendone cadere la lisca. Scheuermeier ci informa a questo riguardo che in Engadina Bassa, Val Monastero, Val Poschiavo, a Bormio,

a Bergün e in Val Bregaglia (Soglio) era diffusa la gramola a due fessure su intelaiatura di assi in legno. La gramola esposta al museo Ciäsa Granda, proveniente da Soglio (vedi foto p. 135) è a quattro fessure.

Dopo la gramolatura si passava alla spatolatura. Questa consisteva nel battere e lisciare i fasci di fibre con una specie di sciabola di legno, la cosiddetta scotola. L'operazione si nominava perciò anche scotolatura. Scheuermeier ci rammenta che a Soglio la scotolatura della canapa e del lino avveniva in seguito alla gramolatura sulla gramola, mentre a Coltura il lino veniva scotolato direttamente dopo la battitura, senza essere gramolato. Infatti il nostro autore del 1807 non menziona la gramolatura del lino. Nel suo articolo si limita ad accennare che «battuto il lino nello scapecchiatoio si passa alla spatolatura». L'operazione si chiamava «spadlä» risp. «spadlär». Ecco la descrizione del nostro cronista:

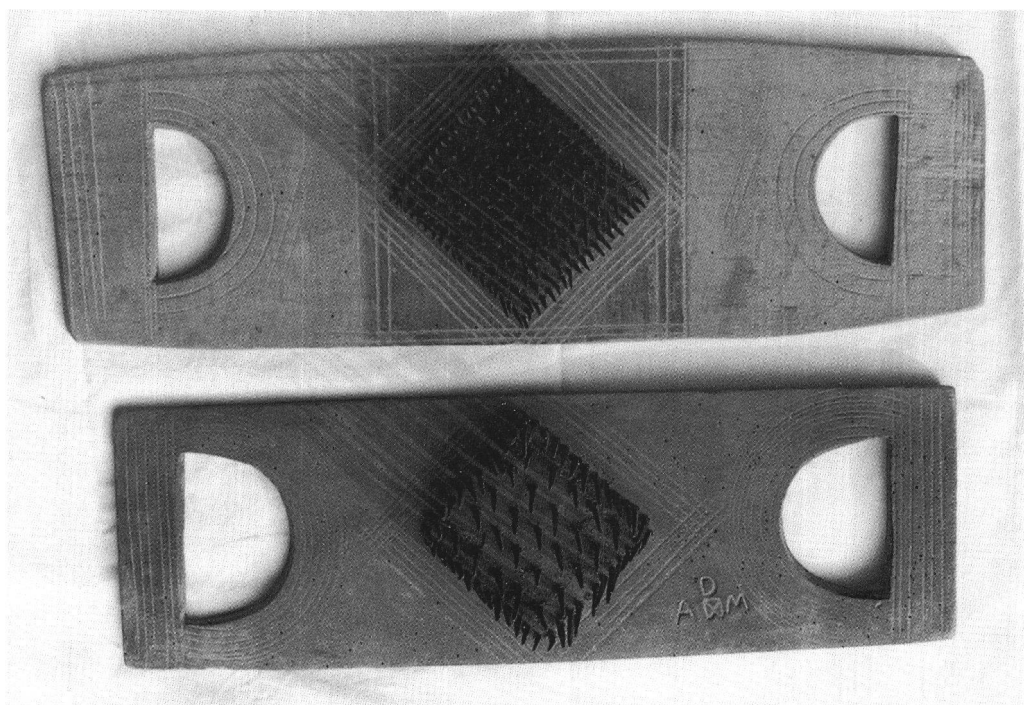
«Ci si serve di un'asse larga una scarpa e alta ca. tre piedi che è incastrata verticalmente in un supporto di legno orizzontale che fa da pedana. L'asse verticale vien chiamata «statone». La donna siede davanti allo «statone». Ella tiene con la mano sinistra un mazzo di fibre in modo che l'estremità anteriore del mazzo penda dal mezzo dell'asse, con l'altra mano vi batte sopra con la «spadla», un legno piatto lungo due scarpe. Dopo 3-4 colpi, il mazzo vien girato. Si spatola prima una metà, poi l'altra metà del fascio. Di tanto in tanto le fibre vengono lisciate sulla mano, poi di nuovo battute. La spatolatura vien eseguita senza troppa cura. Il lino spatolato vien serbato, riposto in un cesto» (vedi foto p. 137).

Secondo Scheuermeier, a Coltura, l'asse di scotolatura veniva nominata «pa

da lin», un termine che oggi nessuno non sembra più ricordare.

La pettinatura

Prima di essere filate, le fibre venivano liberate dalle ultime impurità tramite la pettinatura, un'operazione richiesta per allontanare la stoppa dalle fibre tessili più morbide e sottili. Come nelle altre regioni alpine, la pettinatura avveniva sia per la canapa sia per il lino nella stessa maniera, cioè usando il cardo come pettine. Lo strumento, chiamato da noi «spignun», è estremamente semplice. Si tratta di un'asse di legno lunga 45-55 cm, dalla quale al centro sporgono perpendicolarmente dei chiodi di ferro con punte taglienti, di lunghezza, spessore e frequenza diversi. Normalmente da noi i chiodi erano disposti a quadrato o a losanga con i vertici della figura rivolti verso i lati dell'asse. Per la prima pettinatura si usavano pettini con chiodi più grossi e più radi, per la seconda quelli con aculei più esili e più fitti. L'asse era sovente ornata di fregi intagliati o intarsiati. Nella maggior parte dei casi essa possedeva su uno o su entrambi i lati una specie di impugnatura per tenerli con la mano, per appoggiarvi il piede o per ancorarli ad una panca. Normalmente il pettine veniva tenuto stretto tra le ginocchia e tra i piedi della donna seduta. Tirando i mazzetti di lino attraverso lo «spignun», la stoppa, più grossa, veniva trattenuta dai chiodi e si ammassava da una parte. A seconda dei vari tipi di pettine si potevano ricavare varie qualità di stoppa e di fili tessili. I prodotti venivano avvolti in batuffoli e/o in matasse, quindi ordinati in cesti in attesa della filatura.



Due «spignun», con chiodi rari (in basso) e chiodi più spessi (in alto).

Spesso la stoppa, specialmente quella più grossolana e scadente, non veniva filata. Essa serviva per imbottire i materassi, le sedie o altri mobili oppure semplicemente per otturare finestrini e fessure varie.

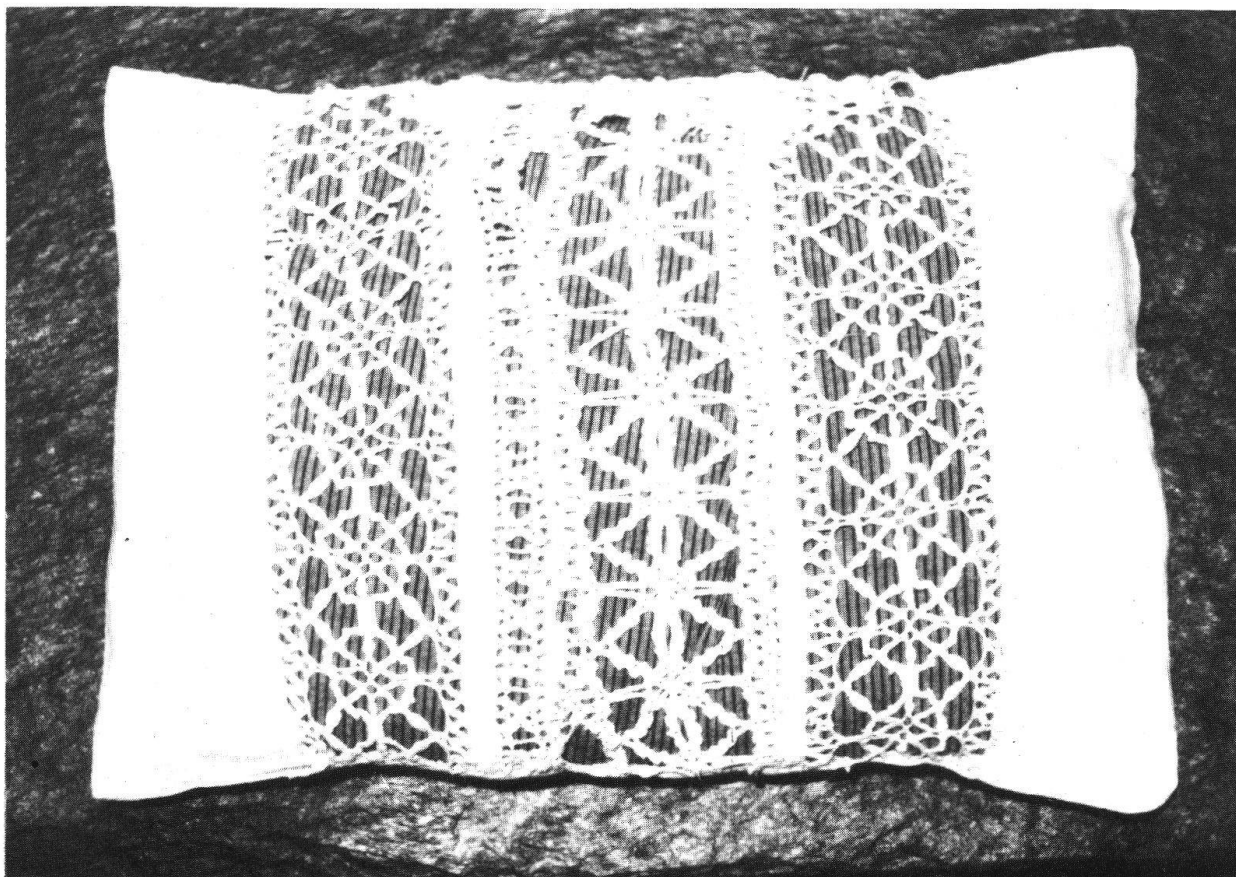
La pettinatura era un lavoro faticoso, che oltre a produrre tanta polvere, richiedeva abilità manuali.

La filatura e la tessitura

*Filà, filà cumpagna
Al füs fagé balär;
C'al lin giò la cavagna
N'us mett'e badailär*
(da «La Stria» di Giov. Maurizio)

La filatura del lino veniva eseguita con gli stessi attrezzi usati per filare la lana. Come anche documentato nell'opera «La Stria», in Bregaglia si filava mediante rocca, fuso e/o filatoio («mulinèl»). Le donne e le ragazze si riunivano la sera a filare in una «stüa» («stär in stüäda») per risparmiare insieme riscaldamento e luce. Raccolte in circolo chiacchieravano, ridevano e scherzavano, pur badando al loro lavoro.

Il lino filato veniva avvolto in matasse («lan acia») sopra l'aspo, poi cotto con la cenere in una caldaia per ammorbidire le fibre e renderle più candide. Si usava anche aggiungere all'acqua della caldaia qualche pezzo di resina, per profumarle. Risciacquati e lasciati asciugare, i fili



La candida tela di lino, impreziosita da raffinati e delicati ricami, riveste un soffice cuscino.

erano finalmente pronti per la tessitura. I telai per tessere il lino, la canapa o la lana erano i medesimi. Una descrizione dei vari tipi di vecchi telai usati in Breghaglia oltrepasserebbe i limiti di questa breve indagine.

I tessuti di lino servivano specialmente per confezionare le lenzuola. Di lino erano inoltre le tovaglie, i tovaglioli, le camicie, i fazzoletti. Il lino era simbolo di purezza, di calore familiare, di legame amoroso.

Dem ün zich lin, c'um fàgia ün maridozz
(da «La Stria» di Giov. Maurizio)

Singole persone anziane si rammentano del *candeggio* delle tele grezze di lino. Si trattava di un'operazione tramandata dagli antenati, anche se le mie informazioni si riferiscono a tele di lino, tessute sì in casa, ma già con materiale coltivato fuori valle.

Il candeggio si effettuava all'aria aperta. Le strisce di tela venivano poste sui

prati adiacenti ai ruscelli e ancorate al suolo. Esposte alla pioggia e alla rugiada, abbagliate al sole e asciugate dal vento, perdevano pian piano i pigmenti naturali, diventando più chiare. Grazie a questo trattamento esse finivano per imbiancarsi. Se il tempo era troppo secco, bisognava ricorrere agli annaffiatori. La sera si

era costretti a riportare a casa i lunghi rettangoli di tela per essere sicuri dagli sveltiti di mano, che non mancavano. Le esposizioni e i ritiri potevano protrarsi per oltre dieci giorni consecutivi. Le fatiche erano quantunque appagate dalla fragranza di stoffe candide e favillanti, tanto sognate dalle giovani spose.

Vecchi dati e calcolazioni

L'autore ignoto del 1807 conclude il suo articolo sulla coltivazione del lino rivelandoci alcuni dati quantitativi interessanti.

«Da una "quartina" ($\frac{1}{16}$ di staio) di semenza si ricava 1 lb. da 60 onces di lino

spatolato, quasi $\frac{1}{2}$ lb. di stoppa e 2-3 quartine di semi.

Il lino prodotto vien generalmente consumato e venduto in valle. Il prezzo usuale di vendita è di 90 bluzgher la lb. Una quartina di semenza costa 15-18 bluzgher.

Calcolo della rendita di un campo di 30 passi

Spese

7 gerli di letame a 5 blzr.	fl. — : 30 kr.
5 quartine di semenza a 15 blzr.	“ 1 : 04 kr.
Quasi una giornata per vangare e seminare	“ — : 30 kr.
2 giornate per sarchiare	“ 1 : — kr.
2 giornate per estirpare e formare i fasci, battere la semenza, appendere	“ 1 : — kr.
1 giornata per mettere a macerare, togliere, essiccare, gramolare	“ — : 30 kr.
2 giornate per «spadlare» e scapecchiare (pettinare)	“ 1 : — kr.
1 giornata per essiccare e pulire la semenza	“ — : 30 kr.
Totale in moneta di Coira	fl. 6 : 04 kr.

Ricavo

Per lino, $4\frac{1}{2}$ lb. a 90 blzr.	fl. 5 : 47 kr.
Per stoppa, $1\frac{1}{2}$ lb. a 48 blzr.	“ 1 : — kr.
Per semenza, ca. 8 quartine a 15 blzr.	“ 1 : 43 kr.
Totale in moneta di Coira	fl. 8 : 30 kr.»

Spiegazione delle unità di misura

1 libbra grossa di Bregaglia	= 903 g
1 quartana di Coira	= 7,50 litri
1 staio di Bregaglia = 2,5 x 7,5 litri	= 18,75 litri
1 quartina = 18,75 litri : 16	= 1,17 litri ca.
7 Bluzgher = 6 Kreuzer	
70 Bluzgher = 60 Kreuzer = 1 fl.	= 1.70 fr.

Bibliografia

- Anonimo*, 1807. Ueber den Flachsbaum im Bergell. «Der Neue Sammler». S. 188 - 192.
- Bracchi, R.*, 1989. Il lino delle cento operazioni. La coltivazione e la lavorazione del lino nel territorio di Bormio. Rampani, Sondrio. 77 p.
- Braun-Blanquet, J.*, 1951. Flora raetica advena. Comm. Station Géobot. Montpellier Nr. 110 - 111 p.
- Giovanoli, G.*, 1910. Cronaca della valle di Bregaglia. Chiavenna.
- Hager, K.*, 1919. Flachs und Hanf und ihre Verarbeitung im Bündner Oberland, mit zahlreichen Illustrationen nach Originalaufnahmen des Verfassers. Jahrbuch des S.A.C. Bd. LIII, S. 129 - 179.
- Maurizio, G.*, 1875/1944. La Stria. Tragicomedia nazionale bargaiota. 1.ed. Bergamo; 2. ed. Samedan.
- Scheuermeier, P.*, 1956/1980. Il lavoro dei contadini. Traduzione dall'originale tedesco «Bauernwerk in Italien und in der italienischen und rätoromanischen Schweiz». Stämpfli, Bern/Longanesi, Milano. Volume secondo, p. 224 - 249.
- Tognina, R.*, 1967. Lingua e cultura della valle di Poschiavo. Soc. svizz. p.l. tradizioni popolari, vol. 47. Basilea. 407 p. + documentazione fotografica.

Le fotografie riprodotte nel testo sono state eseguite dall'autore.