

La lavorazione del legno e delle pipe a Mandatoriccio

di Franco Emilio Carlino

Da *Memorie di una città nascente*, Ferrari Editore, Rossano 2019, pp. 389 - 394

Una delle maggiori manifestazioni dello spazio artigianale presente sul territorio della Sila Greca è stata da sempre la lavorazione del legno nelle sue diverse forme.

Molte, in tale settore, sono le testimonianze di manufatti, presenti nelle abitazioni dei diversi borghi, nelle chiese e negli uffici pubblici del vasto territorio della Sila Greca, che si richiamano alle più antiche tecniche di lavorazione applicate secondo la tradizione agro-pastorale per ricavarne mobili in legno, utensili da cucina o per il lavoro in agricoltura.

Per averne un reale riscontro, basta soffermarsi su manufatti come i pulpiti, i confessionali, i soffitti, le panche e tanti altri numerosi oggetti di arredo lavorati con gusto e raffinatezza. Un patrimonio storico-culturale di usi, costumi e tradizioni, di cui gli artigiani del territorio vanno fieri e continuano a tramandarne l'identità.

Nei vari centri abitati tutto ciò è stato possibile per due motivi. Il primo, come si riferiva, è l'abbondanza di materiale presente nei boschi, utilizzato nelle numerose botteghe di falegnameria. Il secondo, era la bravura degli artigiani, abili nel maneggiare il legno facendo uso delle diverse tecniche di lavorazione quali l'incisione, l'intarsiatura e la tornitura.

Mandatoriccio è uno dei borghi del territorio che nei secoli ha dimostrato una costante dinamicità nei diversi settori dell'economia come la tessitura, il ricamo, la lavorazione della lana, dell'argilla, della calce e del legno.

Ma la caratteristica di punta che da oltre un secolo caratterizza l'artigianato mandatoriccese rimane la lavorazione dell'erica arborea, dalla quale si ricavano le pipe e sulla cui descrizione mi soffermerò brevemente nel prosieguo di questo dire essendo l'argomento a me gradito, avendone avuto direttamente familiarità e conoscenza. Una tradizionale attività artigianale, tramandata da padre in figlio e importata sul luogo nei primi anni del secolo scorso da Francesco Carlino, di origini reggine, capostipite di una numerosa famiglia, intenta a sviluppare in questo lembo di terra della provincia cosentina l'artigianato della pipa di pregio, oggi dopo quattro generazioni rappresentata dall'azienda "Calabrie Pipe" di Carlo Carlino. Un'attività artigianale dove le idee continuano a essere tuttora tramutate in arte, cultura, tradizione attraverso la trasformazione del "ciocco", termine ottenuto dall'incrocio di due vocaboli latini: *cippus* (ceppo) e *soccus* (zoccolo).

L'attraente borgo, oggi di quasi tremila abitanti, posto sui declivi montuosi della Sila a 565 m s.l.m., fondato dai Mandatoriccio, blasonata famiglia rossanese, nacque intorno al 1600 nell'ambiente territoriale della pianura di Sibari, tra i fiumi Arso e Acquaniti, nella parte bassa dello Ionio cosentino, fra Rossano e Cariati, ma al centro di un territorio più vasto, a metà strada tra Sibari e Crotone, città emblema di quella che è stata sul territorio la civiltà magnogreca, con la sua radice agro-pastorale che si deduce anche dal seguente brano:

È convinzione che la parola Mandatoriccio derivi dal toponimo, ossia dall'antico nome del luogo *Mandràtoras* (padrone di mandrie). In epoche alquanto remote, l'abbondanza di pascoli e il verde lussureggiante e rigoglioso dei boschi, peraltro non lontani dalla costa, consentivano alle numerose mandrie e greggi di svernare nelle vallate prossime alla marina, dove il clima si mostrava assai più clemente.

Durante i torridi mesi estivi, quando i pascoli rinsecchivano sotto i cocenti raggi del sole, le carovane dei mandriani e degli allevatori si spingevano verso le zone interne fino all'altopiano della Sila già conosciuto ai tempi dell'Impero Romano.

Sila deriverebbe, infatti, dal latino *Silva*. Prima che gli armenti potessero raggiungere le verdi distese silane, trovavano in Mandatoriccio, ciò fino al secolo scorso, un'importante stazione di sosta⁷.

Dopo la scomparsa dei Mandatoriccio, fondatori del casale, l'ingresso dei Sambiasi, come nuovi feudatari nel territorio, nonostante le difficoltà del momento, fece registrare nel borgo concreti risultati nei diversi settori produttivi, in particolare nell'agricoltura, nell'allevamento, nella produzione dei formaggi, e la nuova amministrazione, così come riferisce Franco Joele Pace, imprese una generale svolta all'economia del luogo anche nel settore dell'artigianato. Ma in relazione, ecco quanto lo stesso Joele Pace annota:

[...] La gestione feudale della famiglia Sambiasi (1670-1806) segna l'inizio di un periodo abbastanza favorevole per l'economia della zona: la spinta verso settori produttivi specializzati, quali cereali, olio, lana, manna, pongono il territorio di Pietrapaola alla pari delle migliori terre del circondario. Non a caso, infatti, ancora oggi la qualità e la produttività degli oliveti di quelle pianure rimangono fra le migliori della provincia. Nel campo dell'allevamento si selezionano razze di cavalli, muli, pecore, capre e, soprattutto si esportano i famosi "neri di Calabria": maiali semiselvaggi mantenuti nelle immense distese boschive del Serino, di Orgia, di Cucco e Malalbergo, S. Elia, Ferrante, Cipodero – oggi territorio di Mandatoriccio –. Grande impulso danno i Sambiasi ad alcuni settori dell'artigianato: famose le produzioni delle doghe per botti e barili, particolarmente richieste dal mercato pugliese, e dei basti; speciale preferenza danno alla tessitura di manufatti in cotone e seta, che, selezionati dalla stessa principessa di Campana – Vittoria Mandatoriccio –, vengono immessi nel mercato di Napoli. Una "varchiera" per la lavorazione dei panni di lana e 2 "conche" con relativi "mangani" per la seta sono in attività presso il molino del Varco; oltre a questo, sono in azione 4 molini feudali per la macinatura delle granaglie⁸.

Si desume chiaramente come, durante il governo dei Sambiasi, Mandatoriccio fosse anche un importante centro artigianale in relazione alla produzione delle doghe per la costruzione delle botti e dei barili e alla realizzazione dei basti.

La prima era un'attività rimasta presente anche successivamente fino alla fine dell'Ottocento, la seconda, fino agli anni '60.

L'artigianato delle pipe a Mandatoriccio, così come oggi lo conosciamo, costituisce una preziosa esperienza artigianale di notevole valore artistico iniziata nei primi anni del Novecento. Un settore artigianale che si è fatto conoscere e apprezzare nel mondo intero per i suoi preziosi manufatti ricavati dalla lavorazione dell'erica arborea.

Si tratta di un arbusto sempreverde, che vegeta tra i 450-1100 metri di altitudine, dalla corteccia bruna tendente al rossastro, tipica della macchia mediterranea, dalla cui radice si ottiene il ciocco e dal quale con meticolosa precisione, fantasia e arte prendono forma ricercati ed eleganti pezzi dell'artigianato locale, come le pipe in radica. Il suo primo utilizzo risale alla metà del 1800. Il sofisticato oggetto riuscì a imporsi sul mercato grazie alle sue eccellenti qualità tecniche fra cui la sua resistenza al fuoco (800-900 gradi), ma anche per la sua economicità e, soprattutto, per le sue proprietà particolari, fra cui il gusto conferito alla fumata e la sua porosità che permette al legno la respirazione del tabacco.

Le pipe mandatoriccesi, per i loro requisiti funzionali ed estetici, tuttora hanno un posto di rilievo nel vasto panorama dell'artigianato nazionale e risultano presenti nei negozi specializzati più importanti del mondo dove sono esposte come manufatti di stile e di classe, venendo apprezzate da una vasta platea di fumatori per le loro peculiarità derivanti dalla raffinata lavorazione della radica.

Si tratta della radica più pregiata, la migliore materia prima esistente sul mercato, ricavata dai boschi di macchia mediterranea presenti nelle montagne del territorio di Mandatoriccio e di altre zone della Calabria, d'Italia e d'Europa.

A Mandatoriccio, un paese che ha saputo reagire con coraggio, riscattandosi attraverso il lavoro dalle disagiate condizioni economiche presenti nel secolo scorso, esperti artigiani del legno, alternandosi da generazioni (da padre in figlio o da zio a nipote) nella lavorazione del ciocco, che richiede tanta pazienza e passione, ma che allo stesso tempo si rivela affascinante e creativa, producono pregiate pipe di radica e portano avanti un'arte che col tempo è divenuta cultura e memoria.

Questa attività, che ancora oggi rappresenta un aspetto importante dell'economia mandatoriccese, sino agli anni '70 del secolo scorso ha coinvolto numerose famiglie, con addetti alla produzione degli

abbozzi (segantini) e addetti alla ricerca della materia prima, che veniva accatastata nei magazzini, dislocati nei vari paesi, per essere poi portata a Mandatoriccio, lavorata e avviata al processo di produzione. Molti i centri coinvolti, limitrofi alla stessa Mandatoriccio e non (Campana, Bocchigliero, Savelli, Pallagorio, Paludi, Longobucco, Pietrapaola, Rossano, Fagnano Castello), solo per riportarne alcuni, a volte anche con la presenza di segherie. Si esportava maestria e lavoro anche in regioni come la Basilicata (Noepoli), la Campania (Salerno, Bellizzi, Pontecagnano), la Toscana (Livorno) e in altri siti lavorativi all'estero come a Bédarieux in Francia. Non si può fare a meno, altresì, di ricordare che negli anni successivi al secondo dopoguerra e fino agli anni '80 particolare interesse fu determinato dall'esportazione del prodotto sul mercato inglese molto esigente e successivamente in altre nazioni come Olanda, Ungheria, Germania, Danimarca, Rhodesia, Irlanda, Belgio e URSS, mercato che ancora oggi appare in espansione.

In sintesi, una storia di dedizione al lavoro e di notevole abilità manageriale che è del resto tradizionale in molte attività produttive della Sibaritide. Questa straordinaria passione per le attività produttive costituisce, a ben vedere, un lascito portentoso per il futuro delle attività civili e produttive, ed è per questo che presentiamo ai nostri lettori la realizzazione di una pipa di radica.

Essa inizia con la raccolta in montagna del ciocco ricavato dalle radici dell'erica arborea. Una escrescenza che si forma alla base del fusto e che viene scavata e rimossa con l'impiego del *marrascure*, un attrezzo dotato di manico e formato dalla *marra* (simile alla zappa) e dalla *scure* (simile all'accetta), essenziale per il taglio e per la rimozione del ciocco dal terreno.

La radice, scelta con scrupolosità, una volta tagliata viene sotterrata nello stesso bosco e posta al riparo dal sole e dal vento per essere protetta e ben conservata.

Successivamente, trasportata per la lavorazione, viene poi accatastata in appositi magazzini poco luminosi e mantenuta alla giusta temperatura e grado di umidità, continuando a bagnarla fino alla fase successiva del taglio. Prima, però, la radice viene ripulita con l'accetta da alcune impurità, quali possono essere la presenza di pietre o di altri elementi estranei che la radice nella fase di crescita e di formazione della protuberanza ha incorporato al suo interno. Si passa così al taglio vero e proprio fatto con una sega circolare elettrica. Un'operazione molto delicata, dura, pericolosa e rischiosa per le mani del maestro segantino, concentrato a ricavare dall'operazione la migliore resa possibile. Le sue abilità manuali e intellettive in pochi secondi si cimentano in scelte decisive per ottenere il migliore prodotto.

Tra queste operazioni due sono le più importanti. La prima, capire l'andamento delle fibre (fiammatura), importante per la bellezza del prodotto finito, la seconda, ottenere dal taglio il maggior numero di piccoli pezzi, chiamati abbozzi o placche, opportunamente sagomati e che con accurate successive operazioni sono poi trasformati in pipe. La differenza tra l'abbozzo e la placca sta nella particolarità delle venature che sono poi quelle che danno la fiammatura. L'abbozzo può essere considerato da subito un prototipo della futura pipa, mentre la placca simboleggia la migliore manifestazione del ciocco circa la qualità, l'armonia delle sue venature e la bellezza; pertanto, pur trattandosi di un abbozzo, alla placca viene conservata la parte esterna della corteccia dalla quale si producono pipe più raffinate, lisce, con curve molto sinuose, con ottima fiammatura e brillanti occhi di pernice, con meravigliosi fornelli.

In seguito, questi semilavorati (abbozzi e placche), sono sottoposti a continue verifiche e rilievi che ne determinano una conseguente e diversificata scelta e che in funzione della qualità si suddividono in: extra, prima scelta, seconda scelta e misto. Dopo essere stati catalogati per modello, misura e qualità, i semilavorati sono sottoposti, quindi, a una necessaria bollitura della durata tra le diciotto e ventiquattro ore in delle grosse caldaie alimentate con gli scarti della stessa radice tagliata, allo scopo di eliminare dal prodotto legnoso la sostanza tannica responsabile di possibili fenditure nel corso della successiva fase della stagionatura. Le placche e gli abbozzi vengono pertanto depositati su appositi tavolati o graticci (essiccatoi) in locali per la stagionatura, in modo da conservare il prodotto in adatte condizioni ambientali, necessarie a evitare, nel tempo, possibili deformazioni. Un'operazione intesa a conferire al prodotto anche le migliori caratteristiche qualitative tra cui la dolcezza del legno alle successive lavorazioni di finitura.

Successivamente, il prodotto, destinato alla vendita come abbozzi, viene suddiviso per qualità e modello, sistemato in balle in appositi contenitori di juta e lasciato stagionare per ulteriori ventiquattro mesi prima di subire la definitiva trasformazione in pipa attraverso una serie di lavorazioni che prevedono la tornitura, la preparazione del fornello, la stuccatura, se necessaria per le pipe di bassa qualità, la verniciatura, la lucidatura, la ceratura.

Ogni pezzo di ciocco, quindi, attraverso l'abilità e la manualità del segantino si trasforma così in pipa. Esempari unici, capolavori lavorati con cura e dalle singolari peculiarità, tra cui la venatura e quella di dare un particolare gusto al tabacco che si consuma nel fornello. Tutti elementi che determinano e concorrono alla buona riuscita del prodotto finale nella quale necessariamente devono essere presenti caratteristiche come l'estetica, la funzionalità e l'eleganza.

Note

⁷F. VERRINA, *Mandatoriccio. Storia e Leggenda*, Design Diffusion, Milano 1999, p. 3, in *Mandatoriccio Storia costumi e tradizioni*, F. E. CARLINO, Ferrari Editore, Rossano 2010, p. 22.

⁸F. JOELE PACE, *Guida Storico-Artistica* Rossano, Corigliano, Sibari, Longobucco, Calopezzati, Caloveto, Cropalati, Crosia, Paludi (Castiglione), Pietrapaola, Guido Editore, Rossano 1986, pp. 69-70, in *Mandatoriccio Storia di un Feudo*, F. E. CARLINO, Imago Artis Edizioni, Rossano 2016, p. 129.