

Gabriella Aschieri

LE "CANOVE" DEL SALE NEL TERRITORIO DI SAMBUCA
AGLI INIZI DEL SECOLO XIX

[Già pubblicato in "Nuèter noialtri - Storia, tradizione e ambiente dell'alta valle del Reno bolognese e pistoiese", a. XXIX, 57 (giugno 2003), pp. 64-66.

© Gruppo di studi alta valle del Reno

Distribuito in digitale da Alpes Appenninae - www.alpesappenninae.it]

La necessità di conservare gli alimenti è un problema antichissimo. In particolar modo era sentito dagli abitanti di quelle zone dove nel corso dell'anno non era possibile avere una varietà di cibi con cui sfamarsi.

Conservare le derrate deperibili oltre il loro ciclo naturale, per poterne usufruire per periodi più lunghi, era vitale per le genti della montagna pistoiese. Le tecniche più antiche per la conservazione si riducevano a tre: l'essiccamento, l'affumicamento e la salagione. Erano metodi riconosciuti validi dalla pratica più che da una conoscenza specifica del procedimento chimico.

Nei metati della montagna si essiccavano le castagne sia per ricavarne farina che per conservarle secche ed usarle nel corso dell'anno per fame delle minestre. Nelle nostre zone montane possedere una selva era una ricchezza, una garanzia per non morir di fame. Nelle selve dei "pregiati castagni", come li definisce Giuseppe Tigri, avveniva la raccolta da parte dei proprietari, poi seguiva il "ruspo" dei poveri, che si accontentavano delle castagne avanzate, quindi era la volta del "rumo" cioè dei porci che provvedevano alla ripulitura della selva.

Ecco perché ogni famiglia della montagna possedeva il maiale, perché era facile allevarlo e perché di esso si poteva usare tutto: la carne, il sangue, la testa, il lardo, la sugna, da cui si ricavava lo strutto, elemento essenziale nella cucina montana in quanto sopperiva alla mancanza dell'olio.

La salagione, fatta col comune sale da cucina, serviva a mantenere la carne di maiale, altrimenti era soggetta a processi putrefattivi che non la rendevano commestibile. Anche chi possedeva del bestiame ovino necessitava del sale sia per la conservazione della carne che per il formaggio.

Sotto il granduca Pietro Leopoldo fu istituita la Regia Azienda dei Sali, che uguagliò i prezzi, i pesi e si occupò della distribuzione in tutto il territorio toscano.

Il sale circolante nel granducato proveniva dalle saline di Volterra o da Portoferraio e veniva distribuito in rivendite autorizzate, che si chiamavano "canove"; esse erano sparse nel territorio della Comunità, ma non erano presenti in tutti i paesi. I canovieri erano gli addetti alla vendita e venivano eletti dai magistrati e pagati dalla Comunità. Anche il costo dei trasporti dai Regi Magazzini alle canove, effettuato dai vetturali, era a carico delle Comunità.

Il magazzino a cui dovevano approvvigionarsi le canove della Comunità della Montagna Pistoiese era quello di Empoli, assai distante da paesi come Sambuca o Boscolungo; il costo del trasporto era enorme e grande il disagio dei vetturali in certi periodi dell'anno, il popolo di Sambuca presentò più volte delle petizioni affinché fosse aperto un magazzino a Pistoia, più facilmente raggiungibile, ma le richieste caddero nel vuoto.

Col Motuproprio del 2 luglio 1800 si registrò un forte aumento del sale che portò malcontento tra la gente, essendo elemento di primaria importanza, del quale non si poteva certo fare a meno.

I vetturali si lamentavano dello scarso compenso, altrettanto facevano i canovieri, i quali compravano pochissimo sale e non tenevano rifornite le canove.

Tanti furono i reclami pervenuti alla Comunità contro L. Noè, canoviere di Sambuca, che si disinteressava di far provviste in vicinanza dell'inverno, periodo in cui le strade non erano percorribili.

Lamentele venivano anche dai capifamiglia del popolo di Campeda, che chiedevano una canova essendo "costrette in inverno a trovarsi privi di tal genere o pure con sommo loro incomodo di portarsi al canoviere delle altre comunità vicine, dove rare volte trovano vendibile, dal che ne avviene che in simil stagione vanno a pericolo di mandar a male quel poco di carne porcina di cui si suoi far provvisione in questo periodo".

Nonostante gli appelli del 1798, ripetuti nel 1804, Campeda non ebbe la canova e la gente era costretta a percorrere cinque o sei miglia per raggiungere la canova più vicina "per talvolta non prendere niente".

Le canove nel territorio di Sambuca nel 1797 erano a Sambuca, a Pavana, a San Pellegrino, mentre nel 1806 risulta aperta anche una canova a Taviano.

Spesso i canovieri lasciavano l'incarico, giudicando troppo basso il loro compenso, e non era facile sostituirli, tanto che il Podestà di Sambuca il 19 gennaio 1806 così scriveva alle autorità: *"Da due mesi a questa parte senza il rivenditore del sale mi porta ad essere continuamente inquietato dai ricorsi che mi fanno gli abitanti, potrebbe una tal mancanza essere sopportabile se non si fosse combinate in questo tempo in cui il sale è necessarissimo per le carni porcine e per il granturco, per cui si servono a cagione della scarsità di castagne e sarebbe sopportabile se potessero supplire i comunelli limitrofi i quali hanno continuamente le casse vuote"*.

Nel 1807 *"gli individui della potesteria della Sambuca lamenta(va)no che la canova del sale e(ra) stata data ad un certo Fedi, che e(ra) di fuori delle Poste di Pistoia e nulla possede(va) nei quattro comuni della comunità, non avendo oneri in detta comunità per conseguenza non dov(eva) avere né lucri, né vantaggi.*

I rivenditori per il loro miserevolissimo onorario sono(erano) costretti a dare un'oncia per libbra in meno con pregiudizio del povero. "Non era facile controllare la quantità di sale che si trasportava e si vendeva ogni sacca doveva contenere generalmente 130 libbre (44 kg circa), ma andava considerato che il sale subiva un calo e se ne perdevano due o tre libbre per sacca. Sul peso era possibile imbrogliare e molti canovieri lo facevano, così i deputati addetti al controllo, per ovviare a continue controversie circa eventuali asportazioni illecite di sale, che si potevano fare per sacca, pretesero che dal magazzino giungessero alle canove sacche bollate.

Quando la gente non trovava rifornita la canova si arrangiava come poteva, cioè provvedeva andando ad acquistare sale in "stato estero".

Poiché la Comunità della montagna pistoiese era un territorio al confine con lo stato di Lucca, con quello di Modena e con lo Stato Pontificio, per alcuni paesi, come Pavana e Sambuca, era più comodo reperire il sale fuori dal granducato, anche se rischiavano una denuncia ed un processo.

I trasgressori venivano segnalati alle autorità del granducato dai parroci stessi, che, in occasione della benedizione delle case, notavano nelle zucche essiccate, usuali contenitori, "sale nericcio e granuloso che non sembrava esser nostrale".

Nel periodo napoleonico, dopo il 1808, si istituì l'amministrazione dei Sali e Tabacchi che esercitò un controllo rigoroso sui canovieri, i quali venivano pagati con una percentuale sulla vendita, in questo modo le canove risultarono sempre rifornite ed i canovieri divennero solerti, gentili con tutti poiché avevano interesse a vendere il più possibile. Il sale in vendita era per 3/4 sale di Volterra e 1/4 sale marino.

Documentazione

Archivio Storico del Comune di San Marcello:

Filza II Cancelliere Luigi Chiari 1798-1808

Montagna Partiti 1796-1803

Filza V Cancelliere Luigi Chiari 1798-1808

Filza VI Cancelliere Luigi Chiari 1798-1808.