

## LE VALENZE DI CARATTERE SOCIO-CULTURALE

### *L'insediamento umano*

Nelle Alpi Apuane, le differenze “naturali”, di carattere a-biotico e biotico, sono strettamente intrecciate con quelle prodotte dall’azione delle diverse civiltà che si sono succedute nel tempo. Si tratta di vicende che hanno strutturato il territorio apuano in modo complesso, lasciando sul terreno un notevole patrimonio di tracce, depositi, opere e manufatti. Due “modelli insediativi” sembrano emergere attraverso le vicende di organizzazione storica del territorio apuano. Da una parte c’è l’insediamento stanziale, legato al mondo mediterraneo ed alla civilizzazione etrusca; dall’altro c’è quello seminomade pastorale, legato al mondo ligure e più precisamente alle ondate civilizzatrici dei Celti prima e degli Apuani poi.

Questo duplice modello d’utilizzazione si radica tra le popolazioni locali fin dal periodo romano e si riflette anche nel sistema insediativo del “doppio villaggio”. L’abitato permanente, di forma accentrata, si trova a quote più basse, tra i 300 e gli 800 m di quota ed è connesso alle colture orticole, al castagno e al pascolo invernale. Invece, l’insediamento temporaneo, quasi sempre sparso, è posto ad altitudine più elevata, dai mille metri in poi ed è connesso al pascolo estivo e a forme minime d’agricoltura di sussistenza. È un modello plurisecolare di cui restano tracce evidenti nei percorsi che collegano le comunità insediate ai rispettivi alpeggi (Careggine a Capanne di Careggine, Vagli Sopra a Campocatino, Azzano a Betigna, Terrinca a Campanice e Puntato, Levigliani a Col di Favilla, Stazzema a Palagnana, ecc. Oggi, gli antichi insediamenti temporanei dell’Alpe non sono più utilizzati per le pratiche dell’alpeggio, ma spesso riconvertiti a funzione turistica e ricreativa.

La diffusione insediativa ha ampiamente interessato le Alpi Apuane, come attesta la presenza di un vastissimo patrimonio storico minore, dalle capanne ai casali, dai metati ai molini e ai frantoi, senza dimenticare le costruzioni legate alla viabilità, quali “maestà” e perfino spedali, alberghi e casoni a servizio dei viandanti. Lo sviluppo degli abitati è stato nei secoli condizionato dalla geomorfologia e dalle connesse condizioni climatiche e d’accessibilità all’area montana, che hanno spesso giocato il ruolo di fattori limitanti. Queste difficoltà di presenza territoriale hanno di contro favorito lo sviluppo delle città lungo il fondovalle del Serchio, la piana alluvionale di Lucca e la breve pianura costiera. All’interno della catena montuosa, soltanto i nuclei minori nei fondovalle e sulle pendici collinari e montane, scoraggiando l’insediamento sparso, salvo che per abitazioni stagionali nei pascoli al di sopra del limite delle colture agroforestali.

Anche lo stretto rapporto con l’agricoltura e la castanicoltura ha fatto perno, di regola, sui nuclei aggregati della fascia collinare e basso-montana, attorno ai quali si organizzano i coltivi e da cui si diparte una complessa rete di mulattiere e di sentieri diretti verso le selve di castagno, i boschi spontanei e i pascoli intra e soprasilvatici.

Un’organizzazione stabile ed equilibrata in cui si è inserita dal secolo scorso, non senza fratture, quella connessa allo sviluppo dell’attività estrattiva: le cave e le vie “di lizza” (o persino le piccole linee ferroviarie) di cui restano le tracce, ma soprattutto, negli ultimi decenni, le nuove strade di arroccamento, le aree di lavorazione, gli impianti moderni con la loro capacità di radicali trasformazioni paesistiche.

L’organizzazione del territorio rurale riflette ancora, in parte, un ordinamento gerarchico largamente dipendente dalle città circostanti il sistema delle Alpi Apuane, soprattutto Lucca, Pisa, e La Spezia. Tale ordinamento non è privo di una propria articolazione interna e di trasformazioni di scala secolare, che hanno visto il progressivo rafforzamento di un certo numero di centri importanti ai piedi delle Apuane: Massa, Carrara, ma anche Camaiore, Pietrasanta, Castelnuovo Garfagnana ed Aulla, nonché di altri centri minori lungo l’anello pedemontano (Seravezza, Montignoso, Galliciano, Borgo a Mozzano e, con un certo distacco, Casola in Lunigiana, Camporgiano ed altri). Nello stesso tempo andavano ad indebolirsi, almeno in termini relativi, le piccole località centrali interne al sistema apuano, penalizzate dal declino demografico e dalla marginalizzazione economica.

### ***Lingua e tradizioni***

Dal punto di vista culturale, le Apuane sono divise da un netto confine linguistico, più o meno corrispondente a quello amministrativo tra le province di Lucca e di Massa-Carrara. A nord-ovest, si parlano dialetti settentrionali della famiglia gallo-italica, appartenenti al gruppo emiliano-romagnolo: massese, carrarino e lunigianese. Invece, a sud-est si assiste al rapido passaggio ai dialetti toscani, nelle varianti apuana, garfagnina, versiliese e lucchese.

A questa differenziazione e frammentazione linguistica hanno contribuito, come al solito, fattori geografici e storici. Le difficoltà di attraversamento della catena montuosa apuana hanno favorito, nei secoli, lo sviluppo di rapporti economici e dunque culturali all'interno dei bacini vallivi, con scambi quasi del tutto limitati ai fondovalle e alle vie di comunicazione verso le pianure sottostanti. Inoltre, dal Medioevo fino all'Unità d'Italia, il territorio ha conosciuto una frammentazione politica e amministrativa notevole, con porzioni territoriali appartenenti a diversi Stati preunitari e con la conservazione di un dominio feudale di fatto, nello specifico della Lunigiana, che si è spinto fino quasi alle soglie dell'età contemporanea.

Questa vocazione delle Alpi Apuane come terra di differenze culturali, talvolta aspre, si coglie nettamente anche nella tradizione gastronomica, sebbene i luoghi conservino a fianco dei tratti originali, frequenti contaminazioni e assimilazioni per contatti e migrazioni. Se dall'area toscana sono qui giunte e si sono poi affermate le zuppe di magro, nel delicato equilibrio tra verdure e legumi, dall'area ligure provengono le torte d'erbe, talvolta frutto di raccolte di piante spontanee durante la stagione primaverile. Tuttavia, è il lato settentrionale delle Apuane, quello che guarda alla Lunigiana, a riservare i tratti più caratteristici ed esclusivi di una cucina locale particolarmente attenta ai cereali e a un modo tutto suo di declinare la panificazione. Gli ingredienti sono poco di più che farina ed acqua, ma è la preparazione e la cottura che fa la differenza per ottenere torte, testaroli e panigacci.

Nelle Alpi Apuane è sopravvissuta un'agricoltura di montagna, di limitata estensione ma in costante crescita nei valori qualitativi. Grazie al sostegno di politiche di conservazione e valorizzazione di metodi tradizionali di coltivazione ed allevamento, in buona parte biologici, si sta diffondendo l'uso di *cultivar* antiche e locali, nonché di razze di bestiame autoctone. È soprattutto il versante interno della catena, in Garfagnana, dove più incisiva è stata la capacità di mantenere una filiera produttiva corta, anche per le condizioni morfologiche del territorio più favorevoli che altrove. Le coltivazioni di cereali di qualità, come il "Farro della Garfagnana", hanno consentito il riconoscimento del marchio IGP, mentre la "Farina di neccio (castagne) della Garfagnana" si è vista attribuire la DOP ed analogo percorso ha seguito, con successo, la "Farina di Castagne della Lunigiana".

Nel versante marittimo delle Apuane, si registra una minore conservazione territoriale delle filiere tradizionali. Tuttavia, anche qui si sono mantenute nicchie produttive di eccellenza, che hanno meritato riconoscimenti e marchi di qualità. È il caso della DOC attribuita a due vini che si producono sui terreni silicei della fascia collinare ai piedi delle Alpi Apuane, nelle province di Massa Carrara e La Spezia, denominati "Candia dei colli apuani" e "Colli di Luni", nonché del "Miele della Lunigiana", prima DOP riconosciuta in Italia per questo genere di prodotto.

Vi è infine il caso particolarissimo e famoso dell'IGP del "Lardo di Colonnata", che si localizza al limite del Geoparco, tutto all'interno di una piccola frazione del comune di Carrara. Il valore del prodotto non sta negli allevamenti suini, ma nel metodo specifico di lavorazione e stagionatura di questo salume. Le qualità organolettiche del "Lardo di Colonnata" (che vanta analoghe produzioni in altri luoghi delle Apuane) derivano principalmente dalle caratteristiche petrografico-mineralogiche del contenitore in cui la carne di suino viene lasciata a maturare, insieme alle condizioni microclimatiche del luogo dove viene prodotto. Si tratta infatti di vasche (dette "conche") scavate all'interno di piccoli blocchi di marmo bianco a grana fine, che consentono di ottenere un alimento altamente qualitativo ed energetico, che costituiva, in altri tempi, il cibo preferito dei cavatori.