

famiglia Antonio, detto "Ntonio", custodisce ancora la perizia e la tecnica dell'arte di fare il carbone. Ho potuto constatare che questo è un lavoro duro, faticoso e molto lungo. Per fare una "cotta" di carbone ci vuole quasi un mese! Ed ho documentato con le fotografie tutte le varie fasi di lavoro in una carbonaia.

Si comincia col preparare la "piazza", cioè si sceglie un pezzo di terreno e si ripulisce dalle erbacce per un cerchio di circa cinque o sei metri di diametro, e tutt'intorno si portano i pezzi di legno di varie grandezze. Poi si comincia a fare la catasta, si ammuccionano tutti i pezzi di legno formando un



La catasta è pronta e sarà ricoperta di terra.



Si vigila che la combustione proceda bene.



Si raccoglie il carbone scavando tra la terra del mucchio.

grande cumulo e si copre il tutto con la terra in modo che possa sembrare una piccola collina, e quando tutto è pronto si dà fuoco e comincia la lenta combustione che trasformerà tutti quei pezzi di legno in carbone. Durante questa fase i carbonari vigilano giorno e notte affinché la combustione proceda lentamente e dalla collina di terra escono delle folate di fumo che non devono trasformarsi in fuoco, perché altrimenti la legna, invece di diventare carbone, diventerebbe cenere.

Dopo alcuni giorni, quando il carbonaro sa che la combustione è terminata, si procede all'ultima fatica: la raccolta del carbone. E' una scena questa che raggiunge l'epica e la poesia poiché con grande travaglio, ma anche con grande gioia, se tutto è andato bene, si raccolgono i frutti di un mese di lavoro.

Tutta la famiglia partecipa, vengono anche i vicini, grandi e piccoli, vecchi e giovani e tutt'intorno cominciano a "grattare" la collina ancora piena di fumo e tra la terra "ricapano" i pezzi neri, il carbone, e riempiono i sacchi. Man mano che il lavoro va avanti, per tutta la giornata, la collina viene spianata e aumentano i sacchi pieni di "oro nero": è proprio il caso di chiamarlo così! A sera il lavoro è finito, le mani e i visi sono tutti neri, ma negli occhi c'è la contentezza e la soddisfazione di aver "guadagnato la giornata".



Donna ai fornelli in una cucina di una vecchia casa colonica ascolana.

I CARBONARI DI PRIMA

Mi diceva "Ntonio", il carbonaro, che oggi vengono "loro" con i camion, caricano i sacchi di carbone, pagano e lo portano via. Prima, invece, i nostri padri caricavano i sacchi su un carro, partivano a mezzanotte, viaggiavano tutta la notte appisolati sul posto di guida perché tanto i cavalli sapevano ormai la strada, e alle prime luci del giorno arrivavano in Ascoli, entravano nella città da Porta Romana e di bottega in bottega vendevano i sacchi; con il ricavato riportavano le provviste e facevano acquisti per le loro famiglie. Infatti molti montanari si guadagnavano la vita con il carbone, ed ogni carbonaia andata bene era una battaglia vinta nella lotta per la sopravvivenza.

Arrivati a questo punto mi domando: —Perché ho parlato del carbone? La risposta è questa: — Perché mi ricorda la mia infanzia, perché ho voluto pensare alla fatica dei nostri montanari, perché la roba cotta sulla brace è più saporita, e perché "lu carbò" sempre più spesso sta tornando nelle nostre case per rendere più genuina e salutare la cottura dei cibi.