

*Pier Luigi Carini*  
**I MULINI DI CURLETTI**



## *Premessa*

**C**urletti è un paese dell'Appennino Ligure posto in una valle laterale del fiume Aveto.

*Appare improvvisamente al viaggiatore quando, dietro ad una curva della strada che da Brugneto conduce a Cattaragna, la vista si apre sulla valle del rio Ruffinati.*

*Costruito in una graziosa conca a mezza costa alle pendici del monte Carevolo, spicca con i suoi sassi chiari nel verde lussureggiante della vegetazione estiva..*

*Oggi, come tanti altri paesi di questa zona, è abitato da poco più di una decina di persone anziane.*

*Nelle sue strade, lastricate in arenaria grigia, c'è ora un gran silenzio rotto dallo scroscio dell'acqua di una qualche fontana; ma fino ad un tempo non tanto lontano queste vie erano piene di vita, grida, richiami, versi d'animali e rumore d'attrezzi.*

*Qui sono nati i miei genitori, i nonni e tutti i progenitori di cui si ha una qualche memoria.*

*Di Curletti, vorrei raccogliere le origini, la storia e la memoria, non solo come ricerca delle proprie radici, ma anche come preservazione di una cultura, di tradizioni, d'affetti, dal silenzio con cui il tempo sembra avvolgerlo irrimediabilmente.*

*Le pagine che seguono sono un primo incompleto risultato di questo lavoro che, realizzato in gran parte su testimonianze orali, si occupa di uno dei momenti più fecondi per quest'antica comunità montanara: la costruzione dei mulini.*

*Pier Luigi Carini*

*Ringrazio per i racconti sui mulini e sul loro funzionamento Teresa Bernardi, Giuseppe Bertotti, Angela Bertotti, Giovanni Carini, Giuseppe Carini, Pietro Carini e Domenico Scaglia; per i sopralluoghi Giuseppe Carini e Domenico Scaglia.*

## PREFAZIONE

Il mulino ad acqua è una di quelle scoperte che segnano il cammino dell'uomo e non è un caso che la storia del mulino, della sua diffusione e anche del suo declino, sia intrecciata alla storia dei nostri paesi e della nostra gente.

L'utilizzo del mulino ad acqua è antichissimo e risale al primo secolo avanti Cristo, ma in Italia si diffuse in epoca medioevale.

Nella nostra valle i primi mulini furono sicuramente impiantati dai monaci inviati dal monastero di Bobbio a organizzare la rinascita civile e religiosa di queste terre.

Questi frati con l'aiuto di servi e massari costruirono i villaggi, disboscavano e misero a coltura le terre, impiantarono i castagneti e al culmine di quest'opera edificarono i primi rudimentali mulini che grazie all'ingegno e alla volontà vennero perfezionati nel corso dei secoli.

Nel secolo XII è documentata in alta Val d'Aveto la presenza di due mulini, uno ad Alpepiana ed un altro Villacella, ambedue appartenenti a possessi monastici (le curtes), mentre purtroppo non ho notizie riguardanti la bassa Val d'Aveto. E' comunque probabile che le curtes monastiche di Torrio e di Pescremona (Brugneto) avessero un loro mulino.

Considerando che in epoca medievale la scarsa popolazione con un durissimo lavoro, utilizzando attrezzi rudimentali riusciva ad ottenere, coltivando frumento, un rendimento tra le tre e le quattro volte la semente impiegata, si può ragionevolmente affermare che il mulino ad acqua ebbe sulle nostre montagne una diffusione molto lenta.

Come se non bastasse i feudatari, che successivamente sostituirono i monaci nel possesso delle terre, imposero ai loro sottoposti di servirsi dei loro mulini, vietandogli di costruirne di propri e di ricorrere ad altri sistemi di molitura.

Lo scopo dei feudatari era quello di tassare ulteriormente la popolazione trattenendo una parte del prodotto macinato, per contro molte famiglie cercavano di sottrarsi a questo obbligo macinando a mano il poco grano e le castagne.

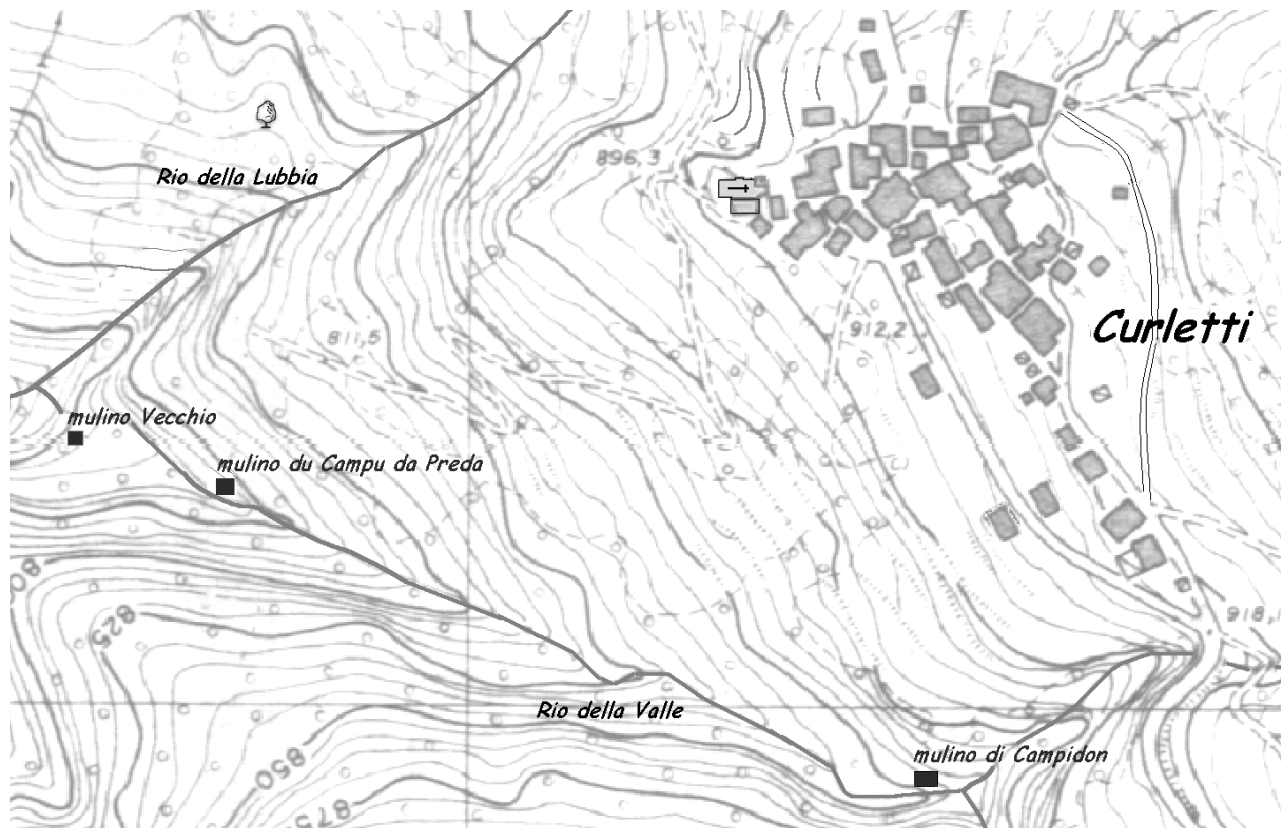
Solo quando il potere feudale diminuì e vi fu un lento ma costante aumento della popolazione e dei coltivi, si crearono le condizioni perché il mulino ad acqua si diffondesse in ogni villaggio.

La gente dei nostri paesi viveva in modo sostanzialmente egualitario, non vi erano grosse fortune ma nemmeno nuda miseria, tutti avevano chi più chi meno un po' di terra; frumento e castagne da macinare, perciò partendo da questo comune bisogno i nostri antenati unirono le forze e realizzarono il loro primo mulino ad acqua.

Queste pagine, scritte come meglio ho potuto, vogliono essere innanzitutto un omaggio alle fatiche e all'ingegno degli uomini e delle donne che vissero tra queste montagne.

## I MULINI DI CURLETTI

Lungo il torrente che, dopo aver raccolto le acque di vari ruscelli che scendono dalle pendici boschive del monte Carevolo, prende il nome di Rio dei Faggi, ci sono, nascoste dalla fitta vegetazione le rovine dei tre mulini del paese di Curletti.



Il più antico di essi è il **Mulino Vecchio** o *dē Fondo* perché è quello costruito più a valle. Il Mulino Vecchio fu costruito sulla sponda sinistra del torrente su terreni appartenenti alle famiglie Carini detti **Perri** (Pietri).

La posizione in cui fu costruito è assai particolare, si trova, infatti, su uno **scagno** originato dal torrente che moltissimi anni fa scorreva più in alto e sul lato opposto rispetto alla posizione del mulino.

L'acqua del torrente giungeva al mulino attraverso un canale detto **bedo** lungo un centinaio di metri in parte scavato nella roccia e in parte realizzato con muretti a secco e terra battuta.

A metà del **bedo** una grossa pietra messa a mo' di ponte tra le due rive segnava l'inizio del sentiero che conduceva al castagneto della Piana.

Una decina di metri più a valle c'era **u berlinon** per mezzo del quale l'acqua del **bedo** poteva essere deviata nuovamente nel torrente senza farla passare dal mulino.

Proseguendo lungo il canale che portava l'acqua al mulino, appena dopo il **berlinon** c'era **u rastelu**, una griglia di legno che impediva ad oggetti estranei di una certa dimensione di raggiungere e danneggiare le pale del mulino.

A poco meno di una decina di metri dal mulino l'acqua del **bedo** imboccava la **canà**, un grosso tronco di rovere incavato, la quale penetrando fin nel mulino faceva cadere l'acqua sulle pale.

Nel suo tratto terminale lo scavo della **canà** si faceva più stretto allo scopo di dare maggiore velocità e forza all'acqua.

In origine tutte le famiglie di Curletti andavano a macinare il frumento e le castagne nel Mulino Vecchio. Anni dopo però, grazie ad un visibile miglioramento delle condizioni di vita e un conseguente aumento della



popolazione, furono costruiti altri due mulini e il Mulino Vecchio fu adibito esclusivamente alla molitura delle castagne.

La necessità di un nuovo mulino spinse le famiglie dei Bertotti e degli Scaglia a costruire ad alcune centinaia di metri più a monte, sulla sponda opposta del torrente il **mulino di Campidon**. Il fabbricato fu costruito proprio sulla riva del torrente, tra due masse di roccia che lo proteggevano dalle piene.

La memoria popolare racconta che, data la sua posizione nascosta, quando l'autorità statale fece un censimento di tutti i mulini allo scopo di applicare la tassa sul macinato questo non venisse per lungo tempo scoperto, nonostante le guardie daziarie, i cosiddetti *perpusei* o *perpuseli*, ne sospettassero l'esistenza.

Si racconta che fu trovato solamente grazie alle indicazioni di una donna che, invidiosa del fatto che una parte dei paesani non pagasse la tassa, indicò alle guardie dove cercare.

Il mulino vecchio e quello di *Campidon* hanno le macine ricavate dallo stesso tipo di pietra.

Si tratta di una roccia sedimentaria compatta, di colore grigio rossastro con sottili venature chiare, non presente nel territorio circostante.

Il luogo di provenienza di queste macine resta un mistero. E' probabile che siano state scolpite in qualche località dell'alta Val Nure, ma per saperne di più occorrerebbe visitare i ruderi dei molti mulini di questa valle e verificare l'omogeneità del materiale usato.

Le memorie della gente di Curletti raccontano che fu fatto un tentativo di produrre in loco delle mole; infatti, sotto la *rocca du Zeialu* fu scolpita una sottomacina e trasportata in paese, ma non fu mai utilizzata perché giudicata inadatta.

Il mulino più recente è quello *du Campu da Preda* o Campo della Pietra, così chiamato perché costruito al disotto di un prato nel cui mezzo si erge solitaria una grossa roccia nerastra. Questo mulino fu costruito principalmente dalle famiglie Bernardi.

Si afferma che le mole provenissero dal mulino di Pomarolo, un tempo appartenuto alla famiglia Ridolfi che gestiva l'esazione delle tasse a Ferriere. Probabilmente il mulino era caduto in disuso e fu trovato conveniente venderne le macine.

Le macine del mulino del Campo della Pietra sono scolpite in una roccia di colore grigio, senza intrusioni rossastre, inoltre le mole erano più tenere e dovevano essere battute più frequentemente. Per portare l'acqua a quest'ultimo mulino furono scavati due canali, uno che prendeva l'acqua dal rio della Lubbia e l'altro dal rio della Valle. I due canali s'incontravano all'imbocco della *canà*.

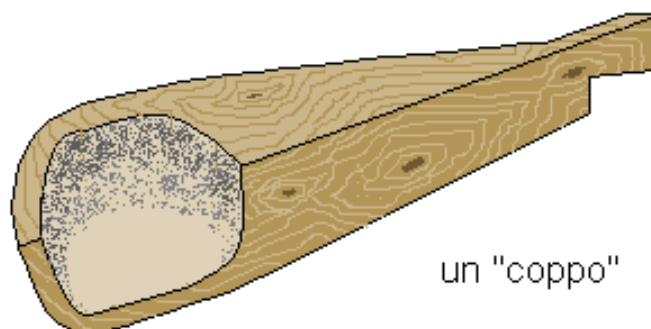
Se la memoria collettiva ci tramanda la successione con cui i mulini furono costruiti, non è così per il periodo di fabbricazione. Tra le rovine non si notano iscrizioni che ne indichino l'anno d'edificazione, nè sono conosciuti al momento documenti che ne parlino.

E' ipotizzabile che siano stati costruiti nell'arco di un centinaio d'anni, probabilmente tra il diciottesimo secolo e la prima metà del diciannovesimo.

A valle dei mulini di Curletti n'esistevano altri due; uno alla confluenza tra il rio dei Faggi con il rio Ruffinati nel luogo detto è *Gere* (le ghiaie) e un altro assai più a valle nel luogo detto *Pian da Galardena* a servizio degli abitanti di Cattaragna.

Il mulino delle *Gere* era particolare perché conteneva in un unico fabbricato due mulini: uno a servizio degli abitanti di Costa il quale prendeva l'acqua dal rio dei Faggi e l'altro, per gli abitanti di Cattaragna, utilizzava l'acqua dal rio Ruffinati.

In un documento di compravendita del 1847 relativo a terreni limitrofi questo mulino è citato col nome di "Molino di Ruffinà". In questa data è molto probabile che fosse già stato costruito anche il mulino *du Campu da Preda*.



un "coppo"

## L'importanza dei mulini

Per le nostre comunità montane la costruzione di un mulino doveva rappresentare uno sforzo enorme.

Occorreva innanzi tutto individuare un luogo adatto, una posizione sicura dalle piene e dalle frane, non troppo distante dal paese ma allo stesso tempo abbastanza in fondovalle da raccogliere il maggior quantità di acqua possibile.

Una volta individuato il luogo bisognava piazzare la fondazione, costruire il corpo di fabbrica del mulino e scavare il *bedo*.

Queste erano tutte opere che i nostri paesani riuscivano a fare in proprio senza uscire dallo stile di vita autarchico che li caratterizzava; ma per il mulino vero e proprio dovevano ricorrere ad artigiani specializzati come scalpellini, falegnami e fabbri che dovevano essere pagati con moneta sonante.

Per trovare le somme necessarie a pagare questi artigiani i nostri antenati dovettero sopportare grossi sacrifici, magari vendendo qualcuno degli animali allevati, il legname, il carbone di legna o altri prodotti della campagna, oppure lavorando lontano da casa come segantini e forse praticando anche un po' di contrabbando giacché a quei tempi il confine dello stato passava lungo il corso dell'Aveto.

Un grande sforzo fisico deve aver richiesto il portare le macine, dal luogo dove furono scolpite fino in fondo al torrente, lungo gli impervi e ripidi sentieri, a forza di braccia aiutandosi solamente con funi e stanghe.

Tutte queste fatiche erano però ripagate dalla possibilità di poter macinare in proprio il frumento e soprattutto le castagne che nei nostri paesi della Val d'Aveto hanno rappresentato per secoli la base dell'alimentazione nei mesi invernali.

Il mulino rappresentava un bene patrimoniale importante, tanto che i gruppi famigliari che avevano partecipato alla costruzione si spartivano le ore di macinazione a seconda dello sforzo sostenuto.

Le ore di macinazione andavano a far parte del patrimonio della famiglia ed erano spartite, alla morte del patriarca, tra i soli figli maschi. Le figlie ereditavano le ore di molitura solo in mancanza di eredi maschi.

Quest'uso di trasferire le ore di padre in figlio non era scritto nei rogiti ma era tacitamente inteso e comunemente accettato e rispettato.

Ecco una parziale ricostruzione di com'era la situazione agli inizi del '900:

### Murén du Campu da Preda

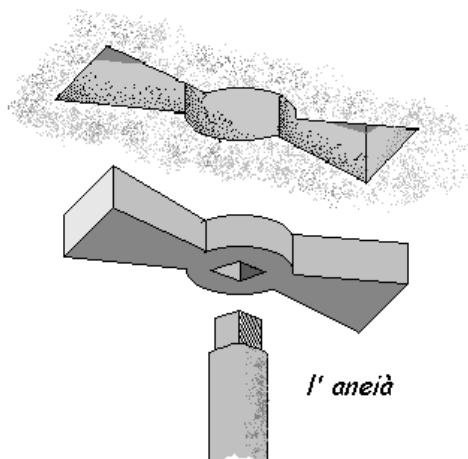
fam. Bernardi  
fam. Bernardi detti *Mammi*  
fam. Bertotti detti *Giggi*  
fam. Carini *du Pedren*  
fam. Bertotti Andrea detto *Vanen*

...

### Murén de Campidon

fam. Bertotti Andrea detto *Vanen*  
fam. Scaglia detti *Michelini*  
fam. Scaglia detti *Bissera*  
fam. Bertotti di *Marcolo*  
fam. Bertotti di *Bigià*

...



## Come funzionava il mulino

I mulini di Curletti, come moltissimi altri delle nostre montagne, erano del tipo a ruota idraulica orizzontale cioè la ruota che azionava la macina girava in piano. La larga diffusione di questo tipo di mulino, che è sicuramente precedente a quello a ruota idraulica verticale, è dovuta alla sua relativa semplicità.

Esso era costituito da una sottomacina o *möra da sutta* fissa sulla quale girava la *möra da sure* sostenuta dall'*orseren*.

L'*orseren* era un grosso tronco di rovere in cui erano inseriti e bloccati con dei cunei i *cuppi* o pale. L'*orseren* era attraversato da una lunga asta di ferro che inferiormente terminava con un puntale che poggiava su una sede di metallo fissata alla trave di sostegno o *banchena*; superiormente l'asta terminava con un quadro in cui era inserito un pezzo di ferro trasversale, l'*aneità* che si andava ad inserire in un'apposita scanalatura ricavata nella parte inferiore della *möra da sure*.

L'*aneità* aveva lo scopo di sostenere la macina superiore e di trasmettergli il movimento. Poiché la *banchena* poggiava da un lato su un muro di sostegno e dall'altro era sorretta da una robusta asta metallica di regolazione, l'*arzu*, essa poteva essere alzata o abbassata come una leva per mezzo di una manovella posta sul pavimento del mulino. Grazie a questo dispositivo la mola superiore poteva essere alzata o abbassata a piacere, per macinare la farina più o meno finemente.

Il mulino era messo in moto azionando una stanga collegata ad un'asse la quale posta appena al disotto della parte terminale della *canà* impediva all'acqua di cadere sui coppi. Quando, azionando la stanga l'asse era fatta scorrere lateralmente, l'acqua della *canà* precipitava sui coppi facendo girare l'*orseren*.

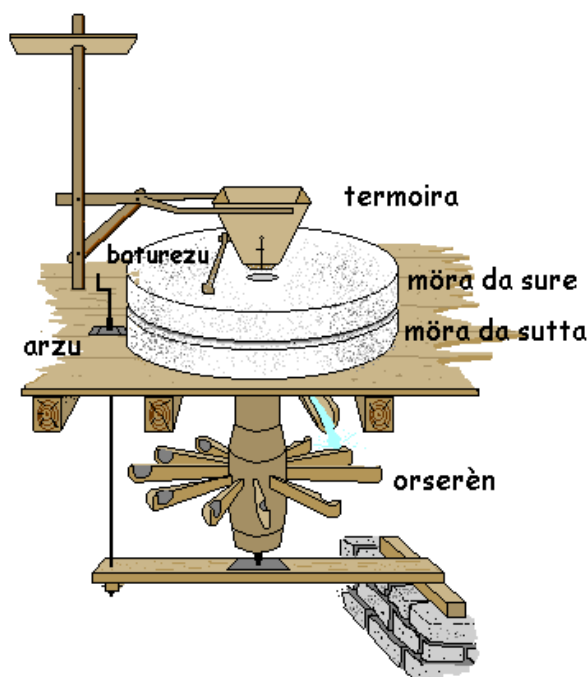
Qualora la macina avesse girato troppo velocemente con il rischio di surriscaldare la farina si poteva intercettare parzialmente il getto dell'acqua in modo da rallentarne il movimento.

Un robusto palo incastrato nel pavimento e fissato al soffitto sosteneva per mezzo di due bracci orizzontali la tramoggia o *termoira* che in questo modo poteva essere agevolmente tolta da sopra il foro della macina, e riempita di frumento o castagne.

Sul fondo della tramoggia vi era uno sportellino di legno la cui apertura era regolata da una cordicella intrecciata e fermata da un legnetto. Agendo sull'intreccio della cordicella si regolava l'apertura dello sportellino provocando la discesa del prodotto da macinare.

Collegato lateralmente alla tramoggia vi era un'asta di legno, *u baturezu* questa inferiormente andava a poggiare sulla macina in rotazione trasmettendo un leggero tremolio che aiutava la discesa del prodotto. La tramoggia o *termoira* si chiamava, infatti, così perché quando la mola era in movimento tremava.

La farina pian piano scendeva nel cassone di raccolta chiamato *mastra* favorita da un'apposita scanalatura scolpita nella *möra da sutta*; quando la mastra era piena, la farina era messa nel sacco utilizzando una paletta di legno detta *sissula*.



## L'uso del mulino

Il torrente non aveva una portata d'acqua costante, solo dopo le piogge autunnali o primaverili poteva essere utilizzato per muovere le macine.

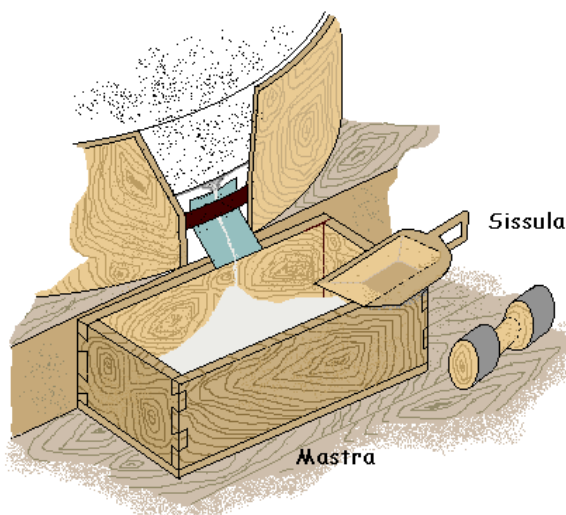
Quando c'era acqua a sufficienza si macinava in continuazione, anche di notte alla luce della lanterna e del debole fuoco acceso in un angolo del mulino. A Curletti nessuno esercitava la professione di mugnaio ma ogni famiglia o gruppo familiare aveva una persona competente, di solito il patriarca, che sorvegliava il lavoro della macina. Era questa un'arte tramandata di padre in figlio, mediante l'apprendimento pratico.

Occorreva soprattutto stare attenti che le mole non s'impastassero, questo accadeva quando il prodotto non era perfettamente essiccato, quando le mole giravano troppo veloci oppure quando le mole erano troppo usurate, si diceva allora che *e möre e s'eru matè*, in questo caso bisognava fermare il mulino sollevare la macina superiore mediante stanghe, cunei e spessori e ripulire accuratamente la superficie delle mole, a questo scopo, a volte prima di riprendere il lavoro si faceva macinare un po' di *sassu mortu*, roccia tenera, allo scopo di meglio ripulire le macine.

Un lavoro di gran perizia richiedeva pure il "rifare il dente" alle macine, un'opera delicatissima che richiedeva un paio di giorni di lavoro e che solo pochi sapevano esercitare. A Curletti si ricorda che solo Bertotti Luigi detto *Marcolo* lo sapesse fare altrimenti occorreva far venire qualcuno da fuori come *Raffelen* di Casale.

Un mulino richiedeva anche una buona manutenzione, alcune parti come i coppi dell'*orseren*, erano soggette a rompersi perciò, soprattutto d'inverno, si badava a preparane di nuovi da utilizzare in caso di bisogno.

Quest'ordine di cose rimase sostanzialmente immutato fino al primo dopoguerra.



## Il declino e l'abbandono

Il primo mulino a cadere in disuso fu il Mulino Vecchio, sul finire degli anni venti l'angolo ovest rovinò a valle e non fu più ricostruito. Per qualche anno, essendo ancora coperto, fu ancora utilizzato per macinare le castagne ma verso la metà degli anni trenta fu definitivamente abbandonato.

Sul finire degli anni trenta alcune famiglie di Curletti iniziarono a portare a macinare il frumento e le castagne a Tornarezza dove il sig. Buonfiglio aveva impiantato un mulino a ruota idraulica verticale in ferro ed esercitava, assieme al figlio Guido, il mestiere di mugnaio.

Questo mulino grazie alla sua gran ruota poteva macinare quasi sempre. La possibilità di macinare quando serviva utilizzando per il trasporto le slitte o i carri trainati dai buoi senza dover portare tutto a spalla, fece sì che sempre più famiglie di Curletti andassero macinare in questo mulino o addirittura in quello di Casale, malgrado che per ogni quintale di prodotto da macinare i mugnai ne togliessero due chili, la cosiddetta "volata".

Durante la seconda guerra mondiale, le ristrettezze economiche fecero sì che per qualche anno i due mulini rimasti, soprattutto quello del Campo della Pietra, tornassero a funzionare abbastanza regolarmente. La ripresa economica del dopoguerra e l'emigrazione ne determinarono il nuovo e definitivo abbandono. Da allora in poi a macinare gli abitanti di Curletti andranno a Casale nel mulino elettrificato.



## *I Mulini: la Memoria*

### *Teresa Bernardi di Antonio classe 1915.*

Eravamo quattro sorelle, perciò qualcuna di noi andava sempre al mulino ad aiutare nostro padre, portavamo il sacco del frumento o delle castagne e sorvegliavamo il lavoro delle macine.

Macinavamo nel mulino del Campo della Pietra. Entrando spesso incontravo ... che macinavano prima di noi e che, dopo aver fermato le mole, stavano pulendo il cassone della farina.

Dopo esserci scambiati qualche informazione su come era andato il lavoro ... si caricavano in spalla la farina e salivano lungo il sentiero verso il paese. Subito io ravvivavo il fuoco nell'angolo del mulino mentre mio padre riempiva la tramoggia e la collocava sopra il foro della macina.

Quando la tramoggia era pronta si tirava la stanga che lasciava cadere l'acqua sui coppi e così s'iniziava a macinare.

Appena la prima farina scendeva nel cassone mio padre la raccoglieva nel palmo della mano, la guardava e allargando le dita la lasciava lentamente ricadere. Se non aveva le giuste caratteristiche regolava l'alzo della macina, poi secondo la velocità della ruota regolava la quantità di frumento o di castagne che cadevano dalla tramoggia.

A volte capitava di dover macinare la notte alla luce del lume a petrolio.

Avrò avuto poco più di dieci anni, ricordo la paura quando mio padre dopo aver macinato un primo sacco se lo caricava sulle spalle e lo portava a casa lasciandomi sola nel mulino. Egli partendo mi assicurava ricordandomi che sarebbe tornato presto e mi raccomandava di controllare la farina e di guardare che dalla tramoggia scendesse sempre la roba da macinare.

Io annuivo cercando di infondermi coraggio perché laggiù in fondo al torrente, di notte, era un posto veramente inquietante.

C'era buio, si sentiva un gran rumore d'acqua e ogni tanto i versi degli animali notturni: ghiri, civette, gufi.

Guardavo la farina scendere lentamente nel cassone e ogni tanto gettavo uno sguardo verso la porta sperando di veder ricomparire mio padre; il tempo mi sembrava non passasse mai.



**Giuseppe Bertotti di Antonio classe 1930.**

Del tempo in cui si macinava nei nostri mulini ricordo in particolare una notte del dicembre 1944. Qualche giorno prima aveva piovuto cosicché c'era l'acqua per far andare il mulino.

Io e mio padre ci recammo al mulino del Campo della Pietra la sera, usando le ore di un nostro parente. Dovevamo macinare le castagne per noi e per Maria di Ernesto Carini di Costa.

Il cielo era scuro e quando giungemmo al mulino iniziarono a scendere i primi fiocchi di neve. Appena il primo sacco di farina di castagne fu pronto mio padre mi disse se me la sentivo di portarlo subito a casa.

Io ero orgoglioso di potermi rendere utile perciò, ancora prima di aver soppesato il carico, dissi di sì. Mi feci aiutare a caricare sulle spalle il sacco e partii.

Iniziai la lenta salita in mezzo alla neve che rischiarava il cammino. Ad ogni curva del sentiero mi sembrava che il peso aumentasse, ma io tenevo duro e ansimando proseguivo.

Se non ci fosse stata la neve avrei appoggiato volentieri il sacco ad una delle *pose* lungo il sentiero e avrei ripreso fiato, ma la paura di bagnare la farina mi costringeva a continuare.

Giunto in vista della chiesa un piede mi scivolò nella neve fresca facendomi barcollare e cadere in ginocchio sotto il peso del sacco.

Con un grande sforzo riuscii a trattenere il sacco di farina sulle spalle, ma quel peso mi opprimeva al punto da non riuscire a rimettermi in piedi. Rimasi qualche momento fermo, inginocchiato nella neve cercando di raccogliere tutte le mie forze per riuscire a rimettermi in piedi con un gran colpo di reni e riprendere il cammino.

La lunga salita mi aveva spossato; sentivo che erano ben poche le forze che ancora avevo e il sacco man mano che il tempo passava sembrava volermi schiacciare nella neve. Decisi allora di tentare con un ultimo sforzo disperato, inarcai la schiena, feci forza sulle gambe e inaspettatamente sentii il sacco farsi più leggero.

Riuscii così a rimettermi in piedi e a riprendere la salita. Qualcuno alle mie spalle mi aveva aiutato. Alla prima curva del sentiero mi girai e vidi che era Carlo Scaglia detto *Carlone dei Felizi*. Anche lui aveva un sacco di farina sulle spalle perché tornava dal mulino di Campidon. Insieme nella notte bianca facemmo quell'ultimo pezzo di strada in silenzio. Giunto finalmente a casa posai il sacco e mi sdraiai esausto sulla panca vicino al fuoco. Il giorno dopo ringraziai *Carlone* e pesai il sacco di farina. Era quarantaquattro chili.

Curletti, estate 2000

