MOGGIONA, L’ANTICO BORGO DELL’ARTE DEI BIGONAI

Senza l’antico borgo di Moggiona e l’antica arte dei bigonai in Toscana non si berrebbe vino, perchè, fino agli anni ’50 non si sarebbe potuto vendemmiare…questa è la verità.

Moggiona il Casentino e il Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi

Moggiona si trova in Casentino (mappa). Sarà la particolare conformazione geografica a ‘valva di conchiglia’; sarà perché in gran parte è incluso nel Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna; sarà per il suo carattere genuinamente montano, ma chi conosce il Casentino sa che questa ‘valle chiusa’ aretina è una terra ricca di tradizione, locale e regionale. Tradizione che spazia dalla cucina, ai mestieri, alla storia, all’artigianato.

Scrigni naturali che preservano da secoli queste tradizioni sono i tanti borghi, spesso piccoli paeselli di poco più di novanta anime, che costellano la costola appenninica che circonda la vallata quasi a 360°.

Salendo verso il lato est del crinale, prendendo la strada che collega il fondo valle al sito di Camaldoli, dopo pochi chilometri troviamo un'ampia curva dietro la quale si staglia un piccolo paesino arroccato su un pendio roccioso, immerso nel verde del Parco Nazionale: è il paese di Moggiona.

Moggiona e l'Eremo di Camaldoli

D'inverno, con la neve e la sua atmosfera silenziosa e le luci delle poche case abitate, sembra di immergersi in un presepe d'altri tempi.

Ubicato nel comune di Poppi, a circa 700 mt s.l.m., Moggiona vanta le 'reminescenze storiche più vetuste' del Casentino: le prime notizie risalgono a metà del IX sec. (842 d.C.) ma quasi certamente le sue origini affondano in epoca etrusca, quando il Casentino rappresentava una delle vie di collegamento preferenziale

con le province etrusche del Nord.

E' interessante la storia di questo piccolo sito montano che , dopo quella etrusca, lega le sue sorti ad un'altra importante presenza del Casentino. Infatti, nel 1.012, il monaco ravennate S. Romualdo fonda, a meno di 10 km da Moggiona, l'Eremo di Camaldoli. Nel XII secolo "*Moionam*" viene direttamente acquistata dai Camaldolesi i quali daranno al paese il suo primo Statuto nel 1.269, tutt'oggi conservato nella millenaria biblioteca del monastero.

La storia poi si sussegue fino ad arrivare ai nostri giorni dove Moggiona conserva ancora orgogliosamente gli eventi della propria personale storia ma, soprattutto, conserva un sapere prezioso, quello di un mestiere che la rese famosa in tutta la Toscana, quello del bigonaio.

Moggiona e l'antico mestiere del bigonaio

Ma chi è il bigonaio? Che cosa faceva? E perché si sviluppa questa sapienza artigianale proprio a Moggio-

na? Devo dire che quando anni fa sono arrivata quassù in questo paesino all'apparenza sperduto, rimasi stupita nel sentire narrare dagli anziani del paese che grazie al lavoro dei loro avi il nome di Moggiona riecheggiò per secoli in tutta la regione perché "…nel bere il Chianti si beveva anche un po' di Camaldoli, anche un po' di Moggiona, anche un po' di Casentino…".

Questo perché i maestri bigonai, appunto, creavano i bigoni (differenti dalle bigonce fiorentine, più piccole) per raccogliere l'uva durante la vendemmia, producendoli non solo per la raccolta locale ma, soprattutto, per la raccolta delle più rinomate vigne toscane.

Cosa sono i bigoni

Le radici dei bigoni di Moggiona affondano nel XVIII° secolo (anche se alcune notizie risalgono al secolo precedente) quando, con le riforme di Pietro Leopoldo, Moggiona perde protezione e agevolazioni fiscali e il paese cade in un periodo di repressione e decadimento. A questo punto gli abitanti fecero di necessità virtù: sfruttando una delle loro naturali risorse, ossia la foresta e il suo legname, iniziano a creare i bigoni.

I bigoni sono contenitori lignei a doghe di abete e cerchi, svasati verso l'alto; vi veniva posta l'uva la quale subiva una prima pigiatura. Gli abitanti misero su in poco tempo una produzione che copre le maggiori fattorie del Chianti; ben presto si affermarono maestri in questa arte, dalla scelta del legno alla sua lavo-

razione, ragione per cui iniziarono ad essere chiamati in tutta la regione per la manutenzione di bigoni e barili.

Senza i bigoni di Moggiona non c'era vendemmia, sembra un'affermazione esagerata eppure la storia lo conferma. Sui 600 abitanti del paese, 50 erano mastri bigonai e 26 le botteghe; il resto si occupava di pastorizia andando via dal paese anche per lunghi periodi durante la transumanza in Maremma.

L'estinzione dei bigoni e dei bigonai

Il primato dei bigoni di Moggiona resiste per due secoli fino a quando, negli anni Cinquanta del secolo scorso, l'avvento della plastica spodesta i bigonai dal primo podio dei produttori di contenitori per la vendemmia. I maestri artigiani a questo punto dirigono il loro sapere verso la produzione di oggetti e mobili in legno, lasciando comunque a Moggiona la fama della lavorazione del legname.

Questo antico mestiere, tramandatosi per generazioni, esiste e resiste ancora oggi grazie ai maestri bigonai (che oramai, purtroppo, si contano sulle dita di una mano) i quali custodiscono quest'arte nelle proprie mani, e grazie anche al piccolo museo situato nel cuore del paese, la Bottega del Bigonaio, allestito dai suoi abitanti per fare memoria e non fare estinguere questa particolare tradizione artigiana che per secoli ha fatto grande un paese così piccolo.

La Bottega del Bigonaio è curata dalla Pro Loco di Moggiona. Per info: 334 30.50.985

Per arrivare:
Da Roma – A1 uscita Arezzo; prendere la SR 71 Umbro-Casentinese direzione Bibbiena/Poppi; arrivati a Poppi prendere SP 67 direzione Camaldoli.
Da Firenze – percorrere la SS70 della Consuma, sorpassare Poppi e prendere la SP 67 per Camaldoli
Da Bologna – A14 direzione Cesena, a Cesena prendere la E45 con uscita Bagno di Romagna; proseguire per la SS71/SR71 direzione Poppi

TuscanyPeople cerca belle storie da raccontare. Qualunque cosa tu sia, Agricoltore, Artigiano, Imprenditore, Locandiere, Oste, Viticoltore, narraci la tua.

Siamo curiosi

Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople