

Il paesaggio agricolo delle colline di Capannori

Percorsi alla scoperta dei suoi valori
tra vita quotidiana, aziende, prodotti e alimentazione

a cura di
Gilberto Bedini



©PubliEd2010



COMUNE DI CAPANNORI

Il paesaggio agricolo delle colline di Capannori

Percorsi alla scoperta dei suoi valori
tra vita quotidiana, aziende, prodotti e alimentazione

a cura di

Gilberto Bedini

con contributi di

Marco Del Pistoia
aspetti agroalimentari

Giuseppe Monticelli
la via dell'acqua

Roberto Narducci
aspetti botanici

Angelo Nerli
itinerari escursionistici

fotografie di

Carlo Cantini



COMUNE DI CAPANNORI

© 2010 *PubliEd* di Citti Romano & C. sas

Via di Tempagnano, 150 - 55100 Lucca
publiedsas@libero.it - publieditore@libero.it
www.publiedsas.it

Coordinamento editoriale

Andrea Ricci

Consulente editoriale

Franco Barghini

Progetto grafico e impaginazione

Cristina Bedini

Stampa

Tipografia Tommasi - Lucca

ISBN 978 - 88 - 96527 - 08 - 5

Copyright

Le illustrazioni che accompagnano i testi sono frutto di una apposita campagna fotografica realizzata da Carlo Cantini, con le eccezioni indicate nelle didascalie.

Tutti i diritti sono riservati. È vietata la riproduzione, anche parziale, dei testi e delle immagini di questa pubblicazione, con qualsiasi mezzo effettuate, compresa la fotocopia e le copie digitalizzate, anche ad uso interno o didattico, senza il preventivo consenso scritto dell'editore e degli autori.

Ringraziamenti

La redazione del presente volume è stata facilitata dall'aiuto fornito da: Walter Alberici, Attilio e Mariella Attilieni, Marco Corsini, Daniele De Santi, Lamberto Giambastiani e Radhia Meherzi dell'Osteria Corvo Rosso di San Gennaro, Giuliana Malanima, Silvia Malerbi, Davide Monticelli, Giorgio e Susanna Pasquini, Matilde Pellegrineschi, Dina Pierotti, Piero Tartagni, Paolo Tronci, Francesca Velani.

Si ringraziano inoltre tutte le persone incontrate, sempre prodighe di informazioni e di segnalazioni.

Introduzione	11
Il paesaggio umano	23
<i>I modi e le forme del sistema insediativo antico</i>	27
<i>Nelle ville e nelle fattorie</i>	32
<i>L'olivo e il paesaggio collinare</i>	36
<i>Il vigneto e il vino</i>	40
<i>Il bosco e il castagneto</i>	44
<i>Il paesaggio come opera d'arte</i>	45
La vita quotidiana nelle terre di collina	49
<i>La vita quotidiana in villa</i>	49
<i>La vita quotidiana nei paesi e nelle case di collina</i>	56
<i>La vita quotidiana nei poderi</i>	60
<i>L'alimentazione</i>	68
<i>Il pane e l'acqua</i>	72
<i>Civiltà della tavola contadina</i>	74
<i>Il 'mangiar di magro'</i>	80
<i>La mensa delle feste e i fasti delle mense</i>	82
Sui rilievi collinari delle Pizzorne	85
<i>Da Matraia a Valgiano</i>	89
<i>Da San Colombano a Segromigno</i>	96
<i>A San Pietro a Marcigliano e Sant'Andrea in Caprile</i>	101
<i>A Tofori, Petrognano e San Gennaro</i>	104
<i>San Martino in Colle</i>	123
Alle pendici del Monte Pisano	131
<i>Le valli di Coselli e di Vorno</i>	138
<i>Da Guamo a Massa Macinaia e a San Leonardo in Treponzio</i>	140
<i>Le colline del Compitese</i>	146
<i>Sant'Andrea di Compito</i>	150
<i>Boschi, oliveti e camelie</i>	155
<i>Le acque e le fonti</i>	157
<i>Le architetture</i>	160
<i>Pieve di Compito</i>	161
<i>San Ginese</i>	165
<i>Ruota</i>	167

In questo libro c'è la Capannori che non ti aspetti e ad ogni pagina si scopre, con stupore, la forza di quell'identità agricola che resiste, nonostante i cambiamenti determinati dallo sviluppo industriale e dall'espansione urbanistica.

Sfogliando le belle pagine di quest'opera, l'attento lettore potrà trovare esempi importanti di un paesaggio storico ed umano dove l'operosità di chi vi abita e vi lavora ha permesso di mantenere intatte le radici sociali e culturali che resistono al passare degli anni e ai cambiamenti della società.

Dalla corti tipiche delle aree pianeggianti alle ville monumentali della splendide colline, dalle pievi alle fattorie, il territorio capannorese sorprende ed affascina qualsiasi visitatore, stupito dalla sapiente capacità di coniugare la modernità con la tradizione.

In questa scoperta del paesaggio agricolo c'è un filo rosso che lega i singoli elementi: è il lavoro delle donne e degli uomini che conservano la qualità dei luoghi e dei prodotti tramandandoli di generazione in generazione.

Dietro quel lavoro ci sono i sentimenti: quanto amore in quei poggi disegnati sulle colline, quanta cura in quelle viti perfettamente allineate, quanta fatica in quegli oliveti ben curati. È la quotidianità di chi conosce e lavora la terra, non solo come operatore economico ma soprattutto come custode di un grande patrimonio ambientale e paesaggistico.

Un patrimonio pronto ad aprirsi a nuove sfide legate allo sviluppo sostenibile e all'economia verde con l'obiettivo di investire su una produzione agricola di qualità dove i prodotti agroalimentari testimoniano l'importanza culturale dell'alimentazione. In quest'ottica gli specifici contributi che arricchiscono il volume rappresentano un ulteriore tassello per la riscoperta di angoli e prospettive inconsuete.

Così quella Capannori che non ti aspetti prende forma nelle parole e nelle immagini di questo libro che ci conduce alla riscoperta di valori, saperi e sapori incastonati nella splendida cornice di paesaggi agricoli capaci di affascinare ed incantare.

Giorgio Del Ghingaro

Sindaco del Comune di Capannori

©PubliEd2010



Introduzione

©PubliEd2010

Capannori è un territorio conosciuto per l'estensione e la qualità del suo patrimonio agricolo. Prima del recente sviluppo delle attività produttive manifatturiere e dell'espansione edilizia che hanno contribuito ad affermare un nuovo ruolo, nuova importanza e centralità a quest'area, Capannori era definito il comune rurale più grande d'Italia.

L'assetto delle sue terre ha caratteri differenziati a seconda che si percorrano le aree collinari ovvero quelle di pianura. Luoghi diversi per la loro articolazione morfologica, per le forme dell'insediamento umano (dalle corti della pianura, alle ville delle colline), per la presenza di importanti episodi di architettura religiosa (le pievi), per la varietà e i tipi dei prodotti agricoli (prevalenti l'olio extravergine di oliva e il vino, nelle colline; ortofrutta e cereali nella piana), per le forme del suo paesaggio: quello della piana basato su un disegno agrario di matrice geometrica, quello della collina più organicamente correlato alla morfologia dei luoghi e ricco di episodi di valore paesaggistico e architettonico.

Il territorio produttivo agricolo delle colline di Capannori è paesaggio storico e si evidenzia per il buon livello di mantenimento degli assetti agrari tradizionali, dovuti al perpetuarsi nel tempo delle colture di pregio quali i vigneti e gli oliveti. L'assetto territoriale e paesaggistico è debitore della diffusa forma insediativa delle ville e delle loro fattorie che si trovano distribuite lungo tutto l'arco collinare settentrionale, alle falde delle Pizzorne, e sono presenti anche nella parte meridionale del comune, nelle numerose piccole e poco profonde valli alle pendici del Monte Pisano, se pur con caratteri diversificati. Si è detto che questo è un paesaggio storico; si può precisare che in queste terre, più che altrove, si sono mantenute le forme agricole tradizionali e che il loro valore storico dipende dal fatto che esse, come sottolinea Paolo Baldeschi - pur riferendosi alle zone del Chianti - rappresentano il risultato di una "costruzione cosciente di un territorio da parte delle società insediate o in esso impegnate"¹. Egli richiama quanto afferma Emilio Sereni, che sostiene come il paesaggio non sia un fatto, ma "un farsi di genti vive". Ne deduce, Baldeschi,

1. Case della Fattoria Colle Verde a Matraia.

1 P. BALDESCHI (a cura di), *Il Chianti fiorentino, un progetto per la tutela del paesaggio*, Editori Laterza, Roma-Bari, 2000, p. 6.



2. Oliveto a Ruota.
3. Campi arati a San Ginese.

“che ogni società ha il paesaggio o il ‘non paesaggio’ che si merita”². Certamente il paesaggio è generato dalle forme dell’insediamento antropico e dalle risorse economiche di chi ci vive, oltre che dai caratteri fisici originari; ma è soprattutto generato e modellato dall’operosità e dal lavoro dei suoi abitanti. È l’immagine di gente “alacre e produttiva, inventiva e industriosa”³; “un organismo vivo intessuto di relazioni interdipendenti tra le forme che lo compongono”⁴.

Il paesaggio agricolo non sfugge a queste affermazioni; è, in sintesi, un bene affidato a chi ci lavora e ci vive; e chi ci lavora e ci vive ne è artefice e custode. Il costo della cura e della manutenzione, tutti gli oneri degli interventi, sono a carico dei proprietari terrieri e dei grandi e piccoli produttori. Le grandi aziende ne ricavano evidentemente un utile; assai meno i piccoli produttori e i proprietari di fondi di modesta estensione che pur lavorando *part-time*, riescono comunque a mantenere vivo il micro-paesaggio rurale. Ma, quasi paradossalmente, i benefici di tutto questo lavoro sono percepiti dalla collettività. Noi cittadini lo osserviamo come un bene che ci è concesso di vedere; godiamo dell’ordinato disegno dei poggi, dei filari delle viti perfettamente allineati, dell’orditura geometrica delle arature; proviamo piacere visivo, estetico, ma anche materiale, perché siamo i destinatari - i consumatori - del prodotto che deriva dal lavoro della terra. Quasi sempre lo vediamo dall’esterno; siamo generalmente estranei ad esso. Sono ancora poco conosciute, dai più, le fasi e i tempi della formazione di un tipo di paesaggio, rispetto ad un altro; le ragioni che hanno determinato un particolare disegno agrario. Non si avvertono

2 P. BALDESCHI, *op. cit.*

3 P. CAMPORESI, *Le belle contrade. Nascita del paesaggio italiano*, Garzanti Editore, Milano, 1992.

4 E. TURRI, *Antropologia del paesaggio*, Edizioni di Comunità, Milano, 1983.



i criteri che hanno guidato la realizzazione degli interventi. Rischiamo di non afferrarne il significato, di non capire la sua vera sostanza e i suoi problemi; non comprendiamo quello che ci può raccontare. Non è da tutti accettato che “il nostro paesaggio deve corrispondere alla attuale evoluzione delle nostre strutture economiche”⁵ e che i produttori devono potere essere concorrenziali nel mercato. Siamo anzi pronti a criticare interventi nuovi, a rifiutare moderne tecnologie e impianti. Non ci rendiamo conto che per la produzione di qualità dell’olio e del vino, ad esempio, necessitano nuovi edifici, nuove attrezzature, nuove cantine, nuovi frantoi; che l’accessibilità ai luoghi di produzione deve essere migliorata per chi ci lavora e per favorire una maggiore frequentazione turistica.

Siamo tuttavia consapevoli che la crescita di quella nuova economia, basata sul rinnovato interesse per le attività agricole, deve saper coniugare l’unicità dei contesti agrari con l’introduzione di nuovi criteri e processi di lavorazione. C’è bisogno di nuovi coraggiosi atteggiamenti e anche di aperture verso le fonti energetiche rinnovabili, verso “i relativi impianti, le connesse programmazioni, progettazioni, localizzazioni, realizzazioni [per trovare] da un lato, le più efficienti ed efficaci capacità di incremento e di evoluzione tecnica e funzionale e, dall’altro, la più congrua armonizzazione e contestualizzazione paesaggistica: sapendo creare, laddove necessario, nuovo paesaggio sul ceppo del patrimonio paesaggistico esistente e nel mantenimento dei valori che esso esprime”⁶.

5 *Ibidem*.

6 Cfr. Documento di Piano del Piano di indirizzo territoriale (P.I.T.) con valore di piano paesaggistico in attuazione del codice dei beni culturali, adottato dal Consiglio Regionale della Regione Toscana con deliberazione n. 32 del 16 giugno 2009 (di seguito: P.I.T.).



4. Vigneti della Fattoria Colle Verde a Matraia.

Di fronte ad una attenzione spesso contraddittoria sui temi del paesaggio agricolo, che indulge verso l'antico (perché bello) e rifiuta il contemporaneo (perché brutto), si può affermare che paesaggio non è solo il luogo o non sono i luoghi più significativi e più belli di un territorio⁷. È vero che vi sono elementi congrui e incongrui, si sono verificati interventi dissonanti rispetto ai modi e alle tipologie insediative e culturali (ma anche colturali) antiche che hanno eroso il patrimonio paesaggistico collinare e hanno ridotto il valore di alcune sue parti. Ma dobbiamo anche riflettere su cosa si riconosce e si individua come 'paesaggio'.

Nella Convenzione Europea del Paesaggio firmata a Firenze nel 2000 e ratificata come legge dello Stato Italiano nel 2006 (L. 14/2006) esso è definito un 'bene', indipendentemente dal valore che gli viene attribuito. "È la componente essenziale del contesto di vita delle

7 P.I.T., *op. cit.*



popolazioni, espressione della diversità del loro comune patrimonio culturale e naturale, nonché fondamento della loro identità”⁸.

Ogni porzione di territorio è parte di un paesaggio. “Anche quelle che ci appaiono brutte e degradate sono paesaggio. Esso porta con sé tutti i segni delle trasformazioni del tempo, dell’intreccio di popolazioni, culture, conflitti e attività economiche della storia umana. E sarà sempre lo specchio della società che lo abita e del suo modo di interagire con la natura e di organizzare il proprio spazio fisico. Le meravigliose colline toscane, un borgo antico, ma anche una rete autostradale o ferroviaria, o un’acciaiera davanti ad un porto mercantile sono paesaggio. È in tutta questa varietà di luoghi e di storie che un paesaggio esprime l’identità di un popolo e delle trasformazioni che lo hanno caratterizzato. Per questo il paesaggio deve essere tutelato, ma non può essere imbalsamato. Salvaguardarlo significa



5. Il paese di San Gennaro visto da Tofori.
6. Paesaggio collinare tra Tofori e Gragnano.

saper gestire l'evoluzione e leggerne, tra i segni e gli elementi che racchiude, le regole che devono guidare il suo mutamento e la sua conservazione perché esso mantenga il suo valore lungo lo scorrere del tempo”⁹.

In questo volume si parla di paesaggio agricolo perché è la matrice originale, ancora sostanzialmente presente e leggibile, delle aree prese in esame. Costituisce l'identità principale delle colline di Capannori. Se ne parla limitatamente ad un ambito territoriale comunale, ben sapendo che esso è parte integrante e sostanziale di un più vasto contesto che ha avuto vicende economiche e culturali comuni e che a questa dimensione geografica e storica¹⁰ ci si deve riferire per ogni analisi volta ad approfondire la conoscenza dei suoi caratteri, ma anche per delineare programmi futuri. Si riflette anche su aspetti quali la vita quotidiana e l'alimentazione, com'erano; senza voler guardare all'indietro con malinteso atteggiamento romantico, ricordando “il bel tempo che fu”. Riteniamo invece essenziale tornare a studiare il territorio per individuare quei valori sulla base dei quali si può riformulare un nuovo assetto produttivo e delineare il futuro di queste terre (nelle sue funzioni e nelle sue forme visibili) ripartendo dai valori identitari, riconoscendo e valorizzando le invarianti strutturali che le compongono.

Il lavoro compiuto valga quindi come esperimento, come esemplificazione che riteniamo valida per attivare o rinnovare - per chi qui

⁹ *Ibidem*.

¹⁰ Ci si riferisce all'antico Distretto delle Sei Miglia che si estendeva intorno alla città di Lucca investendo un ambito territoriale sostanzialmente coincidente con quello oggi definito Piana di Lucca.



vive e lavora - coscienza e consapevolezza del valore e dell'incidenza di ogni intervento. Perché sia capace di fornire elementi conoscitivi che pensiamo utili per chi vi si avvicina, per la prima volta, come ospite o come turista. Perché sia utile a far apprezzare la qualità generale e particolare dei luoghi. Perché possa far riflettere su quanto ci si aspetta dallo sviluppo delle pratiche agricole e delle altre attività con essa connesse. Perché contribuisca a far conoscere tradizioni forti e radicate; per non perdere il nostro passato e la nostra memoria; per non disperdere la nostra identità collettiva e individuale.

Questo libro vuole anche costituire un riconoscimento all'impegno delle varie aziende, dei proprietari (antichi e contemporanei) e dei produttori, uno stimolo alla loro responsabilità di artefici e custodi dell'ingente patrimonio culturale e territoriale presente.

Si sono richiamate e, dove si è ritenuto necessario, sono state approfondite notizie e sviluppati itinerari, che furono oggetto di studio e di elaborazione al momento della pubblicazione del piccolo volume dal titolo *Nel paesaggio del vino e dell'olio*, edito nel 2004 dalla Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Lucca e dalla Provincia di Lucca, con il contributo della Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca e la collaborazione della Associazione delle Strade del Vino.

In questo volume vengono illustrati i principali caratteri delle aree collinari, caratterizzate da estese colture di oliveti e di vigneti; si rinnova l'attenzione al valore dei prodotti che derivavano dalla cura dei boschi e dei castagneti. Si ripropone la presenza diffusa delle ville, delle fattorie e delle numerose aziende agricole quali elementi che testimoniano il valore economico, storico e architettonico e i modi e



7. Casali sul versante collinare di Matraia.

8. Varietà delle insegne di aziende che, a vario titolo, sono presenti nel territorio collinare di Capannori: sono i custodi e gli artefici del nuovo paesaggio agricolo.

le forme del sistema insediativo antico. Si definiscono i più rilevanti aspetti paesaggistici di queste aree fino a spingerci in riflessioni sui valori umani e sulla vita quotidiana nelle terre di collina; su alcuni aspetti del vivere in villa e della vita nelle case e nei paesi; sui principali aspetti di quello che era il lavoro giornaliero e abituale nei poderi. Dall'illustrazione di questi caratteri scaturiscono, quasi inevitabilmente, alcune considerazioni sul regime alimentare quotidiano e le regole nutritive che, specialmente in tempi non molto lontani, erano assolutamente debitorie del lavoro nelle campagne e costituivano la destinazione finale della filiera produttiva agricola. Abitudini e modi di vita che sono sempre più frequentemente riproposti all'attenzione della cultura gastronomica e delle scienze alimentari, per cui ricordarne gli ingredienti più comunemente usati consente, oggi, di attribuire ulteriore qualità a questi luoghi ed ai prodotti che ne derivano. Basti pensare all'importanza che viene di nuovo attribuita agli orti domestici e ai loro frutti di qualità, ottenuti a costi molto vicini allo zero. E si può affermare che se il paesaggio agrario è espressione della cultura del territorio, lo sono anche i prodotti agroalimentari e i modi dell'alimentazione quotidiana.

Il paesaggio rurale costituisce l'identità principale di molte estese porzioni del territorio; costituisce l'inizio di una filiera nella quale si riconoscono varie componenti ed elementi che, pur isolabili dal contesto generale, contribuiscono alla realizzazione di uno scenario composito di attività e di forme sensibili, sempre variato e variamente organizzabile e usufruibile.





9. Oliveto della Tenuta Lenzini.

10-12. I prodotti dei giardini e degli orti e l'acqua sono espressioni della cultura del territorio collinare.

È quindi essenziale tornare a studiare il territorio in maniera dinamica per individuare, nella complessità dei suoi valori, quelli sulla base dei quali si può riformulare un nuovo assetto produttivo e favorire il suo corretto uso (con gli investimenti opportuni, per le funzioni e attività più appropriate e per esaltarne le sue forme visibili), ripartendo dai valori identitari, riconoscendo e valorizzando le componenti strutturali che lo caratterizzano (che sono definibili come invarianti). Si deve comunque precisare che i cenni sull'alimentazione di questo lavoro non sono frutto di una ricerca specifica (del resto non è questo il principale compito che si pone il volume); né forse è possibile reperire fonti documentarie precise in merito all'alimentazione di un territorio agricolo come quello di Capannori che è frutto di antichissima tradizione, di accorgimenti scaturiti dalla plurisecolare esperienza della gente, di usanze e tecniche tramandatesi nel tempo e man mano perfezionate, col progredire delle generazioni.

Ma possiamo altresì ribadire che se il paesaggio agrario è espressione della cultura del territorio, lo sono anche i prodotti agroalimentari e l'alimentazione quotidiana che ne deriva. La riproduzione, nel testo, di immagini di alcuni piatti tipici non deve apparire come un compiacimento verso aspetti del folklore locale, ma come espressione culturale conclusiva di una filiera dell'intervento umano sul territorio. "La

cultura di un popolo, di una società, di un territorio, - scriveva Tito Barbini pochi anni fa - si esprime in vari modi: architettura, letteratura, pittura, ma sicuramente anche attraverso le pratiche artigianali ed alimentari che rimangono una parte fondamentale della cultura di tutti i popoli¹¹.

A tal fine, nel testo sono inseriti, in forma di schede, una serie di apporti specifici e tipici del contesto territoriale illustrato e di particolari elementi e ingredienti presenti nella scena della vita quotidiana. Questi aspetti sono stati curati da vari esperti in materia.

Marco Del Pistoia, appassionato studioso, competente in materia agroalimentare, fornisce notizie dettagliate su alcuni dei principali prodotti agricoli tipici dell'area capannorese.

A Roberto Narducci, esperto in botanica, è stato affidato il compito di introdurre alcune note conoscitive, dettagliate, relative ad alberi e arbusti, frutti e fiori, considerati quali componenti di valore nella percezione del paesaggio.

L'architetto Giuseppe Monticelli ha redatto le schede illustrative delle numerose e preziose sorgenti captate e delle fontane diffuse nel territorio collinare, di recente da lui ristrutturate su incarico dell'amministrazione comunale, per favorirne l'utilizzo da parte della gente, come quotidianamente si faceva, prima del ricorso all'acqua confezionata in bottiglie di plastica.

Una parte del volume è costituita da una più dettagliata illustrazione dei luoghi, delle aziende e dei caratteri più rilevanti dei colli di Capannori. Questa parte si articola in due capitoli specificamente dedicati uno, al settore settentrionale, che si estende da oriente a occidente lungo i rilievi collinari delle Pizzorne, e l'altro al settore meridionale delle colline alle pendici del Monte Pisano. Corredano questi due ultimi capitoli alcuni itinerari escursionistici, elaborati da Angelo Nerli, atti a penetrare, generalmente a piedi o in bicicletta, i più reconditi angoli del territorio collinare lungo percorsi inconsueti e di rilevante valore paesaggistico.



11 T. BARBINI, Presentazione della guida: *Viaggio in Toscana, Alla scoperta dei prodotti tipici*, Giunti Gruppo Editoriale, Firenze, 2001.



diciotto gradi ed il vino vi resta per circa 15-18 mesi. La concentrazione tannica produce vini piuttosto austeri che abbisognano di lente maturazioni, qualsiasi forzatura viene evitata nel rispetto delle caratteristiche del territorio.

L'imbottigliamento avviene in tarda primavera, talvolta dopo una leggera filtrazione. I dosaggi di solforosa sono estremamente bassi per rispettare il più possibile le caratteristiche del territorio. Le bottiglie, sciacquate con acqua priva di cloro, vengono riempite e quindi conservate coricate per un anno prima di essere immesse in commercio.

Tutti vini prodotti nell'azienda sono oggetto di recensione nelle più note guide enologiche. Si citano: *Vini Buoni d'Italia 2005*, la prima guida ai vini dai vitigni autoctoni italiani; *Duemilavini 2005* dell'Associazione Italiana Sommelier (A.I.S.); *I vini d'Italia 2005*, della serie Guide dell'Espresso; *Guida dei Vini d'Italia 2005*, di Gambero Rosso.

L'azienda produce anche olio extra vergine di oliva: le olive sono raccolte precocemente, a novembre, rigorosamente a mano; messe in cassette da diciotto chili al massimo, dove sostano non più di tre giorni dalla raccolta, poi sono avviate alla spremitura a freddo, in continuo. Queste sono le regole, rigidamente osservate, della Tenuta di Valgiano. Analoga attenzione ed amore è profusa verso i tremila olivi della fattoria. Da questi si ricava un olio a bassa acidità, dal caratteristico sapore pizzicante, fruttato al palato, ma con note di delicatezza quasi floreali. Un olio di grande armonia. Alla Tenuta di Valgiano, inoltre, l'esperienza di secoli ha permesso di selezionare le varietà migliori per produrre un olio gentile ed intenso: la varietà

La fonte Marzocco

La fonte Marzocco in frazione di Valgiano era stata oggetto di interventi che avevano causato la perdita della 'vena d'acqua' e sul bottino di presa erano chiari i segni delle proteste che avevano accompagnato questi eventi. Il processo progettuale ha coinvolto più soggetti ed, in accordo con i paesani e con le Suore Zitine, è stato deciso di utilizzare, ristrutturandolo, un vecchio bottino di presa in disuso, situato a monte della vecchia localizzazione, lontano da accessi carrabili. Del bottino di presa è stata ricostruita la copertura e sono state create due vasche di calma, con estrema cautela per non creare micro-faglie che avrebbero potuto disperdere la 'vena d'acqua'; dalle vasche una tubazione porta l'acqua al punto di distribuzione ubicato nello stesso luogo dove 'sboccava' la fonte Marzocco. Nel volume tecnico, dalle dimensioni unificate e sufficienti a contenere gli impianti tecnologici ed a permetterne la manutenzione, è stato installato il sistema di disinfezione; è stata infine delimitata una zona per il parcheggio con area riservata ai diversamente abili. (G.M.)



La fonte Polla del Cane

La fonte Polla del Cane, in frazione di Camigliano, è situata lungo il muro di cinta di Villa Torrigiani, nel parco della quale trova il punto di presa. Il nome della fonte è dovuto alla presenza di una statua raffigurante un cane, posta all'interno della Villa Torrigiani, presso il punto di presa della sorgente.

La fonte era già stata oggetto di un intervento di riqualificazione da parte dell'Amministrazione comunale nel quale era stato inserito il sistema di igienizzazione a raggi U.V. L'intervento della Via dell'Acqua si è limitato all'inserimento dell'elemento quadrato in pietra con una parte tonda in rilievo sormontato dalla sfinge, dal cestino portarifiuti, e della stele informativa della fonte. Infine è stato segnalato il parcheggio a servizio dei diversamente abili. (G.M.)





alberi o dalle viti allineati sui bordi. Con gli investimenti impiegati in queste attività si ripropongono di fatto i modi originari dell'antropizzazione più antica di questa terra. Si sono ripetuti sistemi e procedure che i nobili e i mercanti lucchesi, dal XV secolo in poi, avevano intrapreso per mettere a frutto i guadagni derivanti dalle loro attività manifatturiere e finanziarie svolte nei mercati europei, quali: il riaccorpamento di proprietà; la realizzazione o il ripristino di opere infrastrutturali (si vedano il riordino della viabilità minore; il ripristino delle sponde dei corsi dei corsi d'acqua, la manutenzione e la costruzione di acquedotti privati per alimentare terreni agricoli e i parchi delle grandi residenze signorili); l'impianto di nuovi vigneti e di oliveti; la realizzazione di cantine e frantoi per la lavorazione e conservazione dei prodotti.

Un esempio rilevante, e bello da vedersi, si riscontra quasi all'inizio della strada che sale a Sant'Andrea in Caprile, prima di raggiungere la villa Brughier, posta più a monte. Una diramazione della via comunale conduce all'*Azienda Agricola Colle di Bordocheo* di Claudia Chelini (che svolge anche attività agrituristica). La tenuta occupa un'area estesa per circa trenta ettari, situata tra il rio dei Manzi e il rio Sanetta, là dove la collina è ancora caratterizzata da una moderata acclività, ma si apre in splendida posizione panoramica verso la piana di Lucca. L'acquisto di una prima porzione di terreni abbandonati da oltre venticinque anni e i primi interventi di recupero agrario e edilizio si devono a Dante Chelini, imprenditore di rinomanza storica dell'industria calzaturiera di Segromigno, da includere tra i pionieri della rinascita economica di queste terre. Egli, all'inizio degli anni Sessanta del secolo scorso, forse più per amore per i luoghi che per intenti

La fonte Perfido

La fonte Perfido in frazione di San Colombano aveva un punto di presa e di distribuzione lontano dagli accessi carrabili, era raggiungibile solo a piedi utilizzando una passerella priva di parapetti e in condizioni di notevole precarietà. Si è scelto di spostare la fontana accanto alla strada carrabile in modo da rendere fruibile la fonte anche ai diversamente abili.

Il volume tecnico è stato realizzato secondo le dimensioni unificate e sufficienti a contenere gli impianti tecnologici ed a permetterne la manutenzione. Per rendere possibile l'accesso per la manutenzione al punto di presa è stato realizzato un ponticello sopra il rio, comunque non accessibile alla popolazione. (G.M.)



La fonte Lo Scacco

La fonte Lo Scacco in frazione di Segromigno in Monte, nei pressi di Villa Orlando, ha due punti di presa: uno situato sotto il volume tecnico e l'altro all'interno del parco della Villa. La situazione si presentava meno problematica dal punto di vista delle criticità della zona rispetto a quella della Fonte Finetti, ma con il punto di distribuzione molto al di sotto del piano della strada. Si è scelto di rialzare il punto di distribuzione dell'acqua, realizzando il volume tecnico nelle dimensioni unificate e sufficienti a contenere gli impianti tecnologici ed a permetterne la manutenzione. È stato installato il sistema di disinfezione e di pompaggio, in questo caso necessario per innalzare il punto di erogazione, ed è stato illuminato l'intero sito. Al fine di risparmiare l'energia elettrica necessaria ad attivare la pompa, la Fonte distribuisce acqua solo in presenza di chi avvicinandosi ad essa attiva il sistema. (G.M.)





Geografica Protetta (I.G.P.) delle Colline Lucchesi. Ma vi fu anche l'attenzione di conservare una antica uccelliera che tutt'ora mantiene la sua connotazione di luogo alberato e ombroso, isolato nel contesto dei coltivi. Alla crescita della qualità dei prodotti, corrisponde la necessità di ulteriori attenzioni e prestazioni e all'opera di Dante e Claudia si affianca quella della sorella Barbara che sviluppa e gestisce le attività agrituristiche.

Volendo ridiscendere da Segromigno verso la piana, lungo la via delle ville, a San Colombano, in una palazzina moderna, *Villa Celeste*, si svolge l'attività di affittacamere. D'estate si pranza sotto una pergola in vista dell'orto o sulla terrazza posta di fianco a un forno a legna dove si cuoce ancora il pane fatto in casa.

Proseguendo da Segromigno, lungo la piccola strada antica, in salita, che aggira la chiusa della villa Brughier, si raggiunge il paese di Sant'Andrea in Caprile.

A San Pietro a Marcigliano e Sant'Andrea in Caprile

A Sant'Andrea in Caprile si può arrivare anche da Valgiano, lasciando alle spalle la piccola importante chiesa protoromanica di San Quirico in Petrojo (sec. IX) e procedendo, verso la chiesa di San Pietro a Marcigliano, immersi tra oliveti e vigneti, sempre in vista del bel paesaggio dei versanti collinari e della pianura più lontana, con belle vedute sul complesso villa e della fattoria Petrini di Valgiano e dei suoi vigneti.

Si attraversa un piccolo borgo, restaurato di recente per essere destinato all'*Hotel&Resort Tenuta San Pietro*. Qui l'aspetto e la tipologia degli antichi casolari, tra loro articolati e composti secondo crescita





organiche avvenute nel tempo, si coniugano perfettamente con il paesaggio della collina, con la ricercatezza e la raffinata eleganza del *design* contemporaneo del complesso turistico. La struttura è dotata di poche camere e due *suite* indipendenti, che si distinguono per l'alta qualità, la varietà e l'originalità delle soluzioni. Bar e ristorante, con terrazza, hanno un incantevole vista sui colli sottostanti e sulla piscina. L'hotel è dotato anche di due sale dove si organizzano *meeting* di lavoro e corsi su 'l'arte della cucina'.

È da rilevare come, anche in questo caso, l'intervento di recupero edilizio favorisca la frequentazione e la riscoperta di luoghi ed edifici



29. Il nucleo antico Ai Colli, di recente ristrutturato ad uso residenziale.

che erano ormai lasciati in disuso dagli abitanti originari, avviando un processo di valorizzazione economica alternativa, ma anche integrativa, dell'assetto territoriale e produttivo antico.

Nel nucleo abitato *Ai Colli*, posto a monte della strada che sale a in vista della Fattoria Mazzarosa e della chiesa di San Pietro a Marciigliano, sono avvenute altre interessanti opere di trasformazione e ristrutturazione edilizia, con recupero degli edifici. Il nucleo è formato da vari corpi di fabbrica: quello più valle è utilizzato per la ricettiva turistica; a monte invece è ad uso residenziale. Gli interventi sono stati realizzati con rigorosa attenzione all'uso dei materiali, non solo



per quanto riguarda i paramenti murari e i vari componenti edilizi, ma anche nelle sistemazioni esterne, articolate su più piani in rapporto alla morfologia acclive del luogo, con rampe e scalette di collegamento, terrazze, pergolati, siepi, alberature.

Raggiunta la chiesa di Sant'Andrea in Caprile, proseguendo lungo un ripido tratto di strada asfaltata che sale con diversi tornanti e termina all'ingresso della proprietà, si trova l'*Azienda agrituristica Casa Meolla*. È posta in una posizione isolata di alta collina, alle pendici delle Pizzorne, molto panoramica con terreno che degrada rapidamente, definito, nella parte superiore, da una zona boschiva e, in prossimità dell'abitazione, da una vigna impiantata all'epoca della guerra 1915-18 (che è oggetto di studio da parte dell'università), da olivi e due querce secolari. L'edificio, elevato su due piani, nella ristrutturazione ha sostanzialmente conservato le caratteristiche principali della casa colonica, con i soffitti con travi a vista e pavimentazione in cotto. All'esterno la struttura è circondata da un prato su vari livelli, con vista sul vigneto, gli oliveti e gli alberi da frutto.

A Tofori, Petrognano e San Gennaro

Salendo da Camigliano, lungo la 'Strada del Vino e dell'Olio', tra oliveti e vigneti, in vista della chiesa di Tofori, emergente per la sua articolata stereometria e per la sua giacitura al culmine di un colletto di olivi, si arriva a lambire la chiusa della *villa e fattoria Maionchi*.

Strutturata intorno alla villa del Seicento, la fattoria costituisce un esempio rilevante per la permanenza di una struttura produttiva di collina di antica origine, vuoi per l'unicità dei luoghi e vuoi per l'alta qualità dei prodotti che vi si producono, che attira degustatori provenienti da ogni parte del mondo. Da più di venti anni la fattoria svolge



anche attività agrituristica, mettendo a disposizione un vecchio mulino e alcuni edifici colonici, ristrutturati in modo da mantenere intatta l'atmosfera di un tempo, nei quali sono stati ricavati circa venti posti letto. Il ristorante, ricavato al piano terra della fattoria, ha mantenuto i caratteri propri delle strutture agricole (pavimenti in laterizio, soffitti in legno, ecc.) ed è molto curato nei dettagli.

La struttura è anche dotata di una piscina. Ulteriore rilevante permanenza è la cantina storica ricavata sotto il giardino pensile della facciata a valle del palazzo signorile.

Questa parte delle colline dell'area settentrionale di Capannori merita una breve ulteriore attenta osservazione e riflessione per il livello di notevole valore paesaggistico che raggiunge in ragione della sua giacitura - emergente ortograficamente, rispetto alla pianura - ma anche per la sua articolazione in rilievi collinari alternati ai corsi d'acqua che scendono dalle Pizzorne, e soprattutto per la sua antropizzazione antica, ancora ben segnalata dalla frequenza degli episodi architettonici, dal reticolo delle strade minori, dalle sistemazioni a terrazze e ciglioni dei versanti, fitti di vegetazione e densi di coltivi. Si nota un inteso sfruttamento dei terrazzamenti con presenza di olivi al centro del ripiano e con filari di viti sul bordo, frammisti a solchi di patate, alberi di peri e di meli, talvolta piccole porzioni di orti, con pomodori, cipolle, erbe profumate; non mancano mai, anche sul bordo delle strade, rigogliosi cespugli di rosmarino e di salvia.

Pier Carlo Santini³ definì queste aree “di straordinaria bellezza [...] ricchissime di spunti paesistici, varie di motivi che appena percetti-



30. Scorcio del paese di San Pietro a Marciigliano.

31. L'Azienda Agrituristica Casa Meolla a Sant'Andrea in Caprile.

32-33. La villa e la fattoria Maionchi a Tofori.



34-35. Paesaggio dei colli di Petrognano; la villa Gambaro e la chiesa di San Pietro di Petrognano.

36. L'Eremo del Gusto in vista del paese di San Gennaro e della piana di Lucca.

37. La chiesa di Santa Maria Assunta di Tofori e alcune case del paese.

bilmente rivelano infiltrazioni culturali diverse da quelle abituali della Lucchesia”. E anche Antonio Mazzarosa⁴, che conosceva bene questo territorio, in una comunicazione tenuta nel 1933, all’Accademia, parlò di San Gennaro e del paesaggio dei colli al suo intorno come luogo “feracissimo per ogni sorta di agricoltura [dove la ‘vecchia chiesa’ che] maestosa signoreggia il villaggio è, in uno, segnacolo dell’avita fede e vetustà del luogo. Pacifici coltivatori delle terre collassù abitano e vivono con l’onorato sudore della fronte ed alcuni proprietari di vaste fattorie, di tratto in tratto, vengono a respirarvi l’aria saluberrima e a ricrearsi nell’ampia bella vista che offre sulle sottostanti colline e pianure. Queste sono cosparse di gaie borgate, un tempo castelli, ove il genio creatore dell’arte, dal medioevo sino ai nostri tempi, disseminò sacri edifici d’incontestato valore e ove ville sontuose, cinte di leggiadri deliziosi giardini, rendendo ameno questo paesaggio, bellamente fanno corona alla città nostra che, ricca di torri e di manieri non più forti, scorgesi dall’altura”.

La *Fattoria di Petrognano* (che comprende la villa dei conti Gambaro e la fattoria, con le sue varie pertinenze) è un’azienda agricola di circa centocinquanta ettari, di antica origine, collocata a circa 350 metri di quota, dove gli uliveti e i vigneti cominciano a lasciare il posto ai densi boschi di castagno, di querce e di pino marittimo che salgono fino alla cima delle Pizzorne.

La villa (già Donati, poi Borromei), sorta e sviluppatasi nei secoli XVII e XVIII, è tutelata come bene di interesse artistico e storico ed è costituita dalla residenza padronale, con parco e giardino, da-

⁴ A. MAZZAROSA, *La terra di San Gennaro la sua pieve e il suo pievato, Note storico artistiche*, in ‘Atti della Reale Accademia Lucchese di Scienze, Lettere ed Arti’, Nuova serie, Tomo II, Scuola Tipografica Artigianelli, Lucca, 1936.



gli antichi lavatoi ed edifici rurali, articolati e composti in maniera tale da formare un piccolo borgo, attraversato dalla via comunale che sale alla chiesa di Petrognano. Il complesso, dopo quattro secoli, mantiene tuttora il ruolo di centro della vita e dell'attività produttiva dell'azienda; gli stessi edifici rurali ospitano ancora oggi il frantoio di tipo tradizionale e la cantina, mentre una loro parte è stata adibita ad uso di piccolo ristorante. Dalla terrazza panoramica della villa si gode una vista di rilevante valore estetico.

Salendo verso l'alto, oltre l'azienda agrituristica della fattoria di Petrognano, una strada assai ripida, con numerosi stretti tornanti - che conviene comunque percorrere -, offre la vista di straordinarie prospettive, quasi a 'volo d'uccello' sul paese di San Gennaro, sulla chiesa di San Pietro di Petrognano, e, più lontano, sul complesso del santuario di Santa Maria Assunta di Tofori.

Quasi al limite tra i coltivi e il bosco si raggiunge la *Locanda Eremo del Gusto*: un ristorante delizioso, dove l'ospite è accolto con calore familiare e dove è possibile degustare piatti tipici e pernottare, nelle camere di cui dispone, o in altre nelle vicinanze. La struttura ricettiva è stata ricavata da una tipica casa in pietra di antiche origini; elevata su due piani, incassata nel fianco della collina, che si mostra nella sua articolazione volumetrica, prima dall'alto, per poi accedere al livello del piano terra. La ristrutturazione dell'antico casolare ha permesso di realizzare, al piano terreno, una saletta, intima e raccolta, a cui si aggiunge un'ulteriore stanza, una sorta di veranda coperta ricavata dietro il vecchio camino, di giorno luminosa e proiettata sul verde delle colline; intrigante di sera, luccicante e misteriosa. Al primo piano è stato creato un piccolo *privè*, per non più di sei persone, destinato a cene romantiche, pranzi d'affari, riunioni conviviali familiari, od altro. Affacciata sul paesaggio una terrazza coperta, ma aperta





38. San Gennaro.

39. Antico torchio per l'uva (lo 'strizzo') nel palazzo Pera a San Gennaro.

40. Vino 'San Gennaro' (rosso delle colline lucchesi) della Fattoria Leoni..

sulla piana, costituisce un rilevante punto di osservazione e di avvistamento per chi sale al colle (come le torri medioevali che erano presenti in tutto il territorio), e consente di scoprire paesi, colline punteggiate di edifici, chiese e campanili, strade, opifici della piana, paesaggi lontani e vicini; un luogo dal quale, nelle calde serate estive, ma ventilate da piacevoli brezze, si può godere anche dello spettacolo che il cielo offre con le sue costellazioni, i satelliti e gli aerei che, alti, sorvolano questi colli.

Scendendo verso San Gennaro il paese si fa notare senza bisogno di molte descrizioni, mostrandosi nella sua giacitura di crinale e nella sua articolazione urbanistica ed architettonica. Inconfondibile il serrato tessuto edilizio delle abitazioni allineate, appena degradanti da monte a valle. Più in alto la Pieve e la sua torre campanaria e, sopra di esse, 'il castello', ovvero la zona dei palazzi e delle ville, con i loro edifici di pertinenza, spesso celati dagli alberi dei parchi che li contengono.

Tra i vari palazzi che caratterizzano la parte alta del paese, a monte della chiesa, quella detta 'il Castello', se ne devono ricordare alcuni perché più di altri hanno ancora diretti legami con il paesaggio agricolo della zona e con la tradizione della produzione del vino di qualità. Il palazzo che sorge a sinistra della pieve di San Gennaro è oggi di proprietà della 'Fondazione Palazzo Boccella', eretto per volontà di Enrico Boccella nei primi anni del XVI secolo. Dopo il 1877 la proprietà fu acquistata dai Fatinelli, già proprietari di estesi beni nel

pregio. Annessa alla grande aula della cantina si colloca la 'barricaia', che custodisce sessanta botti di rovere destinate all'invecchiamento dei vini. La struttura è inoltre dotata di una sala per l'imbottigliamento automatico e di una sala attrezzata per la degustazione. Si accede alla cantina dal grande portico affacciato verso la collina che degrada dolcemente verso valle, che costituisce anche un'area di possibile lavorazione e per il carico e lo scarico. Dalla terrazza sovrastante, corredata da una tettoia con capriate di legno, le uve provenienti dai vigneti sono introdotte nei tini sottostanti a cascata, per gravità.

L'olio extra vergine di oliva costituisce uno dei prodotti più prestigiosi della Fattoria di Fubbiano. Per le sue indubbie qualità superiori, che ne fanno uno dei migliori oli della Toscana e d'Italia, ha ricevuto diversi premi e riconoscimenti nazionali ed internazionali tra cui la citazione tra i 30 migliori oli extra vergine di oliva nel mondo (Judy Ridgway *'The Olive Oil Companion'*, Londra 1997), il secondo posto al Concorso Internazionale di Zurigo, ottenendo l'ambita menzione nella famosa rivista *'Der Feinschmecker'* fra gli oli più prestigiosi del mondo; nel 2008 è stato finalista al Concorso Ercole Oliario; si è aggiudicato il primo posto assoluto al Concorso Olio d'Oro di TVL ed è stato premiato come migliore Olio DOP al mondo nella Guida *'L'Extravergine 2009'* curata da Marco Oreggia. Le cultivar da cui si ottiene questo olio sono costituite per il 90% da 'Frantoio' e per il rimanente 10% da 'Leccino', 'Moraiolo', 'Maurino' e 'Pendolino'. Le olive vengono raccolte ancora verdi, in anticipo di circa quindici giorni rispetto alla maturazione, a svantaggio della resa ma a vantaggio delle caratteristiche organolettiche dell'olio. La frangitura viene effettuata ogni giorno al termine della raccolta, in un moderno impianto gestito da un grande appassionato e consente di ottenere un prodotto freschissimo le cui caratteristiche gustative e olfattive restano inalterate.

I cavalli avelignesi della fattoria pascolano bradi negli oliveti effettuando un ripetuto diserbo ed una concimazione del terreno completamente naturali. La raccolta viene condotta esclusivamente a mano e all'estrazione dell'olio si giunge solo tramite processi meccanici e fisici, senza l'impiego di sostanze chimiche. Dopo il lavaggio, le olive non subiscono alcun ulteriore trattamento. L'olio possiede le caratteristiche tipiche delle colline lucchesi: il colore è giallo dorato con leggeri toni di verde, il sapore è fruttato medio, leggermente piccante con un'intensa sensazione di dolce. L'acidità media è compresa tra 0,1 e 0,2.

Uno dei modi migliori per gustare l'olio extra vergine di oliva di Fubbiano è la classica 'bruschetta', oppure in abbinamento alle insalate, alle zuppe, e alle minestre - una volta immancabili nella alimentazione - oppure con il pesce bollito e con la carne alla griglia.

Nel *frantoio di Fulvio Lenzi*, posto a valle del paese di San Gennaro, in mezzo agli oliveti che caratterizzano le pendici del colle su cui si sviluppa l'abitato, vengono lavorate le migliori olive della zona e quelle dei paesi vicini. Intorno agli anni Trenta il frantoio era nel borgo del paese, gestito dal nonno dell'attuale proprietario; all'inizio degli anni Ottanta venne trasferito nell'attuale sede, operando con attrezzature tradizionali; ma, alla fine degli anni Novanta, gli impianti furono sostituiti da apparecchiature a ciclo continuo. Nel 2005,

La fonte Finetti

La fonte Finetti in frazione di Gragnano ha la presa in un pozzo dal quale l'acqua fuoriusciva naturalmente, ma con un punto di erogazione posto molto al di sotto del piano di campagna. Questo fatto, combinato ad alcune criticità della zona, aveva prodotto un degrado, sia dell'utilizzo della fonte, sia dell'area circostante. Nella progettazione dell'intervento è stato scelto di rialzare il punto di emissione dell'acqua e il pozzo di presa al fine di preservarlo da infiltrazioni di acque superficiali, realizzando il volume tecnico nelle dimensioni unificate e sufficienti a contenere gli impianti tecnologici ed a permetterne la manutenzione. È stato installato un sistema di disinfezione ed un impianto di pompaggio, rivelatosi necessario per innalzare il punto di erogazione. Il sito è stato illuminato ed è stata data la possibilità di accesso ai diversamente abili. Al fine di risparmiare l'energia elettrica necessaria ad attivare la pompa, la Fonte distribuisce acqua solo in presenza di cittadini o visitatori che avvicinandosi ad essa attivano il sistema. (G.M.)



La fonte Pollastrini

La Pollastrini in frazione di San Martino in Colle è caratterizzata, da una parte, dal bottino di presa situato a ridosso della collina, dall'altra dal punto di erogazione posto sul lato sinistro di due vasche, le quali un tempo servivano da lavatoio per le abitazioni limitrofe. In questo caso si è scelto di intercettare la tubazione che proveniva dal bottino di presa e di ricavare, senza l'ausilio di pompe, il locale tecnico per l'inserimento degli impianti tecnologici, appoggiandosi al muro di sostegno e nascondendolo nel terrapieno sopra il lavatoio. Per simmetria è stata aggiunta una bocca di uscita sul lato destro completa di bacinella (poi asportata da ignoti) per la raccolta dell'acqua di scarico. Per rendere il più possibile naturale l'intervento è stata evitata sia la pavimentazione dell'area circostante, sostituita solo da una leggera inghiaiaura, sia l'illuminazione. (G.M.)





un piccolo vigneto, si nota la piccola chiesa di San Quirico in Casale e, a destra, si innesta la strada sterrata che porta alle sorgenti dell'acquedotto, luogo noto, nel detto popolare, come 'Le Parole d'Oro' (a causa di una iscrizione dedicatoria realizzata con lettere in bronzo applicate sulla spalletta a valle di un ponticello che attraversa il rio). Salendo lungo la strada sterrata che porta all'area delle sorgenti dell'acquedotto si notano una serie di opere che ne completano l'opera: condotti interrati, chiusini in pietra, 'bottini' d'ispezione a pianta poligonale. Si raggiunge, quindi, la zona del compluvio delle valli del Rio San Quirico e del Rio della Valle che scendono dalle colline di Vorno. Le varie opere sono dovute al genio dell'architetto Lorenzo Nottolini; costruite nella prima metà dell'Ottocento, realizzano un contesto architettonico e paesaggistico di eccezionale valore, un esempio di quanto può essere rilevante e positiva una progettazione intelligente e sensibile concepita nel rapporto dialogato tra natura e intervento dell'uomo, per l'utilizzo di una risorsa primaria.

La fonte *Chiattino*

La fonte Chiattino, in località San Quirico (frazione di Guamo), ed il relativo manufatto sono ispirati all'opera di Lorenzo Nottolini, architetto dell'Acqua per antonomasia che, nel periodo Napoleonico, ha realizzato nel territorio di Lucca diverse opere di architettura-ingegneria idraulica quali il complesso di raccolta delle acque in località 'Le Parole d'Oro' a Guamo e il celeberrimo acquedotto su archi a tutto sesto, di ispirazione romana che, attraversando la Piana di Lucca, porta l'acqua al centro della città.

Il 'tempietto' che accoglie le vasche di calma e gli impianti tecnologici della fonte, è in muratura mista di pietra e mattoni, con un sistema di ricorsi e cornici tipico dell'area. Il lato ove ha sede la bocca da cui esce l'acqua è riquadrato da una 'vela' di mattoni sormontata da una cimasa in pietra. La bocca da cui sgorga l'acqua, in acciaio inox per motivi normativi, è incorniciata da un elemento quadrato in pietra con una parte tonda in rilievo. Sopra la bocca, all'interno dell'elemento in pietra, risalta la testa della sfinge in ottone. Infine gli schizzi e l'acqua in esubero sono raccolti dalla bacinella sottostante in pietra.

Da questi semplici elementi è stata tratta una linea guida seguita nella ristrutturazione di tutte le altre fonti. (G.M.)





in direzione Pontedera, si fa notare l'insegna dell'*Apicoltura di Aldo Metalori*. Che è un vero e proprio maestro dell'arte e della scienza dell'apicoltura.

È questa una piccola azienda, attenta agli sviluppi delle ricerche internazionali e conosciuta per il livello di qualità dei prodotti derivati dall'allevamento delle api, tra i quali, oltre al miele di ogni varietà cura la raccolta del polline monoflorale fresco ed essiccato (di salice, di castagno, erica, edere e millefiori): pollini studiati, conosciuti ed apprezzati per le loro eccezionali caratteristiche nutrizionali e terapeutiche.

Poco distanti, a San Leonardo in Treponzio, sono da citare altre attività che con i loro prodotti tipici di qualità ripropongono l'attenzione alle possibilità che le attività primarie esprimono per ricavare nuove fonti di reddito e contemporaneamente tendono a incrementare la conoscenza dell'area collinare: sono l'*apicoltore Dario Frediani* e l'*azienda agricola di Carla Nuti* che produce il prelibato 'fagiolo cannellino' di San Ginese.

La fonte Piturnella

La fonte Piturnella, in frazione di Massa Macinaia, deve il suo nome alla chiesa che un tempo era stata eretta in questo luogo e dedicata a Santa Petronilla, a ricordo della quale rimane una cappellina intitolata alla Santa. Il punto di presa è situato in una cisterna al di sotto di un muro di sostegno, l'acqua fuoriusciva naturalmente da due bocchette inserite nel muro stesso, realizzato in muratura mista di pietra e laterizio, molto al di sotto del piano di campagna.

L'intervento ha modificato complessivamente l'area creando una zona pavimentata di fronte al muro della cisterna, il dislivello è stato raccordato da un'ampia scalinata. Nella parte vicina al muro di sostegno è stata creata una rampa per rendere accessibile la fontana ai diversamente abili. In questo caso è stato possibile integrare il locale tecnico inserendolo nel muro di sostegno esistente. (G.M.)



La fonte Al Fattore

Nella fonte Al Fattore, in frazione di Colognora di Compito, il punto di presa è situato ai piedi della collina e non è stato oggetto di alcun intervento; la fontana invece era di difficile accessibilità perché si trovava complanare ad una strada abbastanza trafficata e con dimensioni ridotte. In accordo con l'amministrazione comunale è stato deciso di spostare il punto di erogazione nell'area di fronte al cimitero, accanto alla chiesa di Colognora di Compito. È stato realizzato il volume tecnico, completo dell'elemento quadrato in pietra con una parte tonda in rilievo sormontato dalla sfinge, e l'acqua viene raccolta dalla bacinella. Sono stati inseriti il cestino portarifiuti, la stele informativa della fonte, e l'illuminazione pubblica. Infine è stata delimitata una zona per il parcheggio con area riservata ai diversamente abili. (G.M.)



di Via (o Capo di Vico); la seconda guarda verso Lucca, attraverso la vallecchia di San Giusto e di Massa Macinaia; la terza, al contrario, guarda verso la pianura del lago di Sesto, allungandosi e fondendosi con i nuclei abitati di Pieve di Compito lungo la vallata della Visona. Si deve inoltre sottolineare il ruolo e la posizione strategica dell'antica torre di segnalazione di Sant'Andrea.

“Il paese appare serrato da ogni parte dai monti incombenti - fa notare Rosella Zanasi³ - che creano un'atmosfera di verde silenzio e di remota distanza dalla piana di Lucca [...]”. E Pier Carlo Santini⁴ nota come il paese sia racchiuso tra i monti, ma ne emerga con un suo particolare assetto urbanistico principalmente dovuto alla monumentalità dell'episodio architettonico della chiesa: “che nella veduta panoramica [da valle] appare come un potente congegno di volumi scalati in altezza e in profondità. Il paese, come molti altri del Compitese, si isola su un terreno ondulato ora coltivato ad olivi, ora coperto di pini man mano che si va verso la sommità delle alture”.

All'interno del tessuto edilizio talvolta serrato, emergono palazzi e ville, con le loro pertinenze agrarie, corredati da parchi non estesi, ma ricchi di alberature. Si distinguono e si riconoscono i frantoi e i molini per le loro architetture e per il disegno del reticolo idraulico artificiale fatto di 'gore' e di 'gorili', di 'bòzzi', di condotte pensili, di cateratte; opere alle quali, spesso, si affiancano i lavatoi.

A Sant'Andrea il sistema insediativo è particolarmente apprezzabile anche in ragione dell'articolata intelaiatura stradale, di maggiore o minore interesse quale infrastruttura viaria, ma ricchissima di contenuti formali dovuti all'andamento e alla giacitura dei percorsi, al loro disegno di sezione sempre variata, di frequente contenuto tra le cortine edilizie delle case che determinano la larghezza della carreggiata e che, ove si discostano tra loro, lasciano varchi e introspezioni visive, verso monte e verso valle, all'interno di cortili e aie, con vedute, scorci prospettici e inquadrature di rara bellezza e suggestione; veri e propri quadri pittorici, quando d'interesse naturalistico, quando per l'articolazione degli spazi urbani e delle architetture. Rilevante è la presenza delle numerose vie delimitate dai muri in pietra a vista che, a monte, sono a sostegno delle scarpate, mentre verso valle delimitano le 'chiuse' padronali. Il loro disegno, oscillante e mistilineo, asseconda curve e dislivelli, è frequentemente interrotto dalle architetture dei cancelli e non è raro, ai bordi del percorso stradale, trovare marginette di varia foggia e disegno, incastonate nei muri di cinta, o costruite come piccoli edifici con tetto a capanna, ovvero realizzate su un basamento sul quale si eleva l'edicola sacra; sono elementi di accentuazione qualificativa dello spazio stradale, ne arricchiscono l'arredo e, insieme agli oratori e alle cappelline, avvertono dell'antica cultura devozionale che sosteneva e assicurava gli abitanti nel loro andirivieni verso i luoghi del lavoro quotidiano, ma anche ragione di conforto per il viandante di passaggio. Se ne deve citare qualcuna: la margine di San Cristoforo che si trova tra gli oliveti, lungo la strada stretta, ma ricca di valori

3 R. ZANASI (a cura di) *I Pivieri di Vorno e di Compito*, Buti 1968.

4 P.C. SANTINI, *op. cit.*

La fonte San Piero

Nella fonte San Piero in frazione di Sant'Andrea di Compito, detta “le tre fontanelle”, il punto di presa ha un bottino sufficiente ad ospitare gli impianti tecnologici ed il sistema di disinfezione, è stato però necessario inserire un'opera di pompaggio perché il dislivello era tale da non permettere l'approvvigionamento delle tre fontane. Anche in questo caso la pompa è azionata da un sensore di presenza. Sulle tre fontanelle è stato inserito un elemento quadrato in pietra con una parte tonda in rilievo sormontato dalla sfinge e l'acqua è stata raccolta dalla bacinella; sono stati aggiunti inoltre il cestino portarifiuti e la stele informativa della fonte. Infine è stata illuminata l'area. Per evitare spreco di energia l'illuminazione è comandata dal sensore di presenza. (G.M.)



La fonte Capo di Vico

La fonte Capo di Vico in frazione di Sant'Andrea di Compito, ha due punti di presa. Il primo situato sotto la strada che porta al Monte Serra, ed il secondo più avanti, sempre in direzione del Monte Serra. Dal primo punto di presa l'acqua si raccoglieva in una bacinella che riforniva le due fontane, dal secondo punto di presa l'acqua raggiungeva la terza fontanella posta a destra delle prime due. L'intervento ha raccolto l'acqua dei due punti di presa, realizzando il volume tecnico dalle dimensioni unificate e sufficienti a contenere gli impianti tecnologici ed a permetterne la manutenzione. È stato installato il sistema di disinfezione, in questo caso si è deciso di mantenere i punti di erogazione originari e senza l'ausilio della pompa si è provveduto a alimentare le due fontane posizionandole compatibilmente con le pendenze. Sulle due fontane è stato aggiunto l'elemento quadrato in pietra, con una parte tonda in rilievo sormontato dalla sfinge; l'acqua è stata raccolta dalla bacinella, e sono stati inseriti i cestini per l'immondizia e la stele informativa della fonte. (G.M.)





che fu un tempo dei Campetti, ed oggi è di proprietà Torregrossa. La piazza era più ampia rispetto alla dimensione attuale, perché nel XIX secolo una parte dell'area fu acquistata per ampliare il parco della villa suddetta e la sua dimensione era dovuta all'uso e alle funzioni cui doveva assolvere. Qui si svolgevano le aste pubbliche, venivano discussi e definiti contratti, effettuate cerimonie religiose. La piazza di uso laico si connetteva infatti con il sagrato della chiesa di San Colombano (di antica fondazione) che definiva lo spazio pubblico sul lato a valle. In seguito alle riforme napoleoniche la chiesa venne acquisita al patrimonio demaniale e fu successivamente usata come scuola, poi adibita a magazzino, a caffetteria, a sala da ballo, teatrino delle marionette, a circolo ricreativo 'dopolavoro'.

Altre porzioni significative per la presenza di particolari tipi edilizi e per i loro modi di aggregazione sono il 'Vicinato', i nuclei detti 'Al Canto', 'Al Greggio', 'Ai Giannoni' e quello detto 'Alla Chiesa'.

Boschi, oliveti e camelie

A Sant'Andrea di Compito, come altrove, la presenza di coltri detritiche e di abbondanza d'acqua ha agevolato lo sviluppo di numerose essenze vegetali, compreso anche il pino marittimo il cui insediamento è stato senz'altro favorito dalla natura acidula e silicea dei suoli. Ed è proprio dal Monte Pisano che il pino marittimo si diffonde, a partire dalla metà dell'Ottocento, verso Nord, dapprima sulle Pizzorne e poi lungo la valle del Serchio, andando a sostituire

La fonte L'Agostina

La fonte L'Agostina in frazione di Pieve di Compito, ha un punto di presa che non è stato oggetto di intervento, la posizione complanare alla strada ha reso impossibile l'inserimento del volume tecnico. Sulla sinistra delle fontane era presente una vasca in pietra di buona fattura ma relegata in un angolo del manufatto. L'intervento ha valorizzato la vasca in pietra riposizionandola a servizio delle fontane al fine di raccogliere e convogliare l'acqua. Sulle fontane stesse è stato aggiunto l'elemento quadrato in pietra con una parte tonda in rilievo sormontato dalla sfinge. Il volume tecnico è stato realizzato a monte delle fontane ed accessibile mediante una botola. Inoltre è stato inserito il cestino portarifiuti e la stele informativa della fonte. (G.M.)



La fonte Ponte alle Corti

La fonte Ponte Alle Corti in frazione di Pieve di Compito, ha un punto di presa quasi a livello del torrente La Visona. Precedentemente anche il punto di erogazione era allo stesso livello ed era accessibile attraverso una ripida scala che scendeva dalla strada nel greto del torrente. L'intervento ha dunque riposizionato il punto di erogazione inserendo, in un'ansa del muro di contenimento del torrente, il volume tecnico, completo dell'elemento quadrato in pietra con una parte tonda in rilievo sormontato dalla sfinge. L'acqua è stata raccolta dalla bacinella, e sono stati inseriti il cestino portarifiuti e la stele informativa della fonte. (G.M.)





Ruota

La posizione panoramica del paese ha indotto una discreta frequentazione turistica che consente di intraprendere itinerari sul Monte Pisano che si eleva alle spalle dell'abitato. Tali opportunità hanno certamente favorito la realizzazione della *Casa Vacanze Linda*. Una piccola struttura familiare che mette a disposizione dei suoi ospiti due appartamenti all'interno di una casa colonica di recente ristrutturata. Immersa nel paesaggio collinare ricco di olivi e di orti delle case vicine, corredata di piscina, la 'casa' costituisce un luogo ideale per un soggiorno durante il quale, ai momenti di relax si possono alternare passeggiate salutari nei boschi circostanti.

La fonte Ravano

La fonte Ravano, in frazione di Castelvecchio di Compito, aveva già subito interventi per l'inserimento di un sistema di disinfezione. Le nuove opere si sono limitate a rendere accessibile la fontana ai diversamente abili e al posizionamento sulla fontana dell'elemento quadrato in pietra con una parte tonda in rilievo sormontato dalla sfinge, della stele informativa della fonte. Infine è stata delimitata una zona per il parcheggio con area riservata ai diversamente abili. (G.M.)



La fonte La Pollina

La fonte La Pollina, in frazione di Ruota, ha il punto di presa e di erogazione coincidenti ed un spazio attorno assai ridotto, per cui il volume tecnico è stato incassato nel terrapieno sulla sinistra del punto di presa e di erogazione; all'interno del locale sono stati inseriti gli impianti tecnologici ed il sistema di disinfezione; ridotti al minimo gli altri interventi. (G.M.)

