

Il baco da seta in friuli

In Friuli, l'allevamento del baco da seta, o gelsibachicoltura, ha una lunga tradizione, soprattutto nella pianura friulana. Questa attività era un tempo un pilastro dell'agricoltura regionale, fornendo un'importante fonte di reddito per molte famiglie contadine. Il baco da seta, con la sua larva che si nutre di foglie di gelso, è al centro di questo processo, e la sua seta è stata utilizzata per secoli in ambito tessile.

Storia e Tradizione:

- Un'attività diffusa:

L'allevamento del baco da seta era praticato in molte zone del Friuli, con un'importanza particolare nella pianura friulana e a Gorizia.

- Ruolo nell'economia:

Questa attività forniva un'importante integrazione economica alle famiglie contadine, specialmente durante i periodi di difficoltà.

- Il gelso:

La coltivazione del gelso, di cui il baco si nutre, era diffusa nelle campagne friulane, e le sue foglie venivano utilizzate per nutrire gli insetti.

- Dalla larva alla seta:

Il baco da seta, una volta adulto, produce la seta attraverso due ghiandole poste all'interno del suo corpo, che viene poi utilizzata per creare tessuti.

- Il ritorno:

Negli ultimi anni, si è assistito a un rinnovato interesse per la bachicoltura, con progetti come "Silk" che mirano a rivitalizzare questa antica tradizione.

Il Progetto Silk e il Ritorno del Baco:

- Obiettivo:

Il progetto Silk, finanziato dal Piano di Sviluppo Rurale, ha l'obiettivo di stimolare il tessuto economico locale e promuovere i benefici dei prodotti derivati dal bozzolo del baco da seta, come la sericina.

Piccola storia

Per i contadini, dopo che nel mese di maggio avevano seminato il granoturco, il lavoro più impegnativo e importante per l'economia di una famiglia erano i bachi da seta. Da oltre 4000 anni, il baco da seta veniva allevato in Cina e i Cinesi, per circa 3200 anni, avevano difeso il loro segreto.

In 40 giorni, si arriva ad avere il *bozzolo*, passando per i 4 livelli di muta del baco. In questo periodo, bisogna alimentarlo con foglie di gelso e poi, man mano che il baco cresce, con pezzi sempre più grandi, fino ad arrivare a ramoscelli interi. Bisogna anche cambiare il letto; cioè, la base di partenza, dove il baco piccolo era stato messo all'inizio della vita.

Si deve tenerlo ad una temperatura tiepida (22-25°). Mangiano 4 volte al giorno: alle 4-8-13-22. Verso la 35^a giornata di vita, il baco da seta alza la testa e comincia a ondeggiarla; vuol dire che è pronto per andare a filare. Si prepara il bosco con mazzi di paglia di segale: a clessidra, a raggiera. Il bozzolo, dopo che viene seccato a 50°C, va in filanda, la prima industria friulana che ha dato lavoro ed emancipazione a tantissime ragazze friulane, dove il filo veniva snodato.

Si comprava a telarino o a oncia, un telarino con 20.000 uova poteva dare 20 kg di bozzoli; 10 kg di bozzoli potevano dare 1,08 kg di seta. Servivano circa 20 quintali di foglie. Un baco da seta da adulto pesa circa 4/5 grammi, è lungo 9 cm. Produce un bozzolo che pesa 1,8-2,2 grammi, formando un filo lungo 1.500-2.000 m, sottile di 10/20 millesimi di mm.

