

LE CARBONAIE

Un lavoro antico come il bosco

Questa antica arte si tramanda da generazioni ed ha consentito di produrre un combustibile di facile uso da una fonte energetica rinnovabile

La materia prima

Sui Monti della Laga sono realizzate con legno di **faggio** e **cerro** ed in parte **castagno** e **pioppo**. La produzione di carbone avviene nella stagione calda, dopo lo scioglimento della neve. L'elemento importante per avere un ottimo prodotto non è la specie dalla quale la legna deriva, ma l'esposizione della zona dalla quale proviene la legna utilizzata. I migliori carboni sono quelli derivanti da legna di postazioni esposte a sud.

Preparazione

Il lavoro viene svolto da una squadra di 2-4 persone, in luoghi prossimi al bosco e facilmente accessibili dalle strade. Le carbonaie sono costruite su degli spiazzali appositi quando si tratta di imprese che trasportano la legna nella propria azienda; oppure le carbonaie sono realizzate nei luoghi stessi del taglio, là dove ci sono pezzi di terra pianeggianti. In entrambi i casi la legna, tagliata in pezzi da 120 cm, è condotta sul piazzale e sistemata in cerchio. Si parte dal punto centrale dove verrà il camino e si misurano 4-5 passi (1 passo = circa 1 metro) a raggiera stabilendo la circonferenza della futura carbonaia e il diametro che sarà di 8-10 metri. Una carbonaia è formata da 250-300 quintali di legna o anche di più.

Costruzione della carbonaia

Si spiana un'area di 10-12 piedi, circa 5 metri di raggio ed al centro si costruisce un castello con *stecche* (tronchi spaccati) di altezza metri 2,50, vuoto all'interno. La legna intorno al castello è appoggiata verticalmente con le parti più grosse al centro e quelle più sottili procedendo verso l'esterno, per chiudere tutti gli spazi.

Lateralmente per un'altezza di 60-70 cm si appoggiano le *toppe* in terra con zolle d'erba.

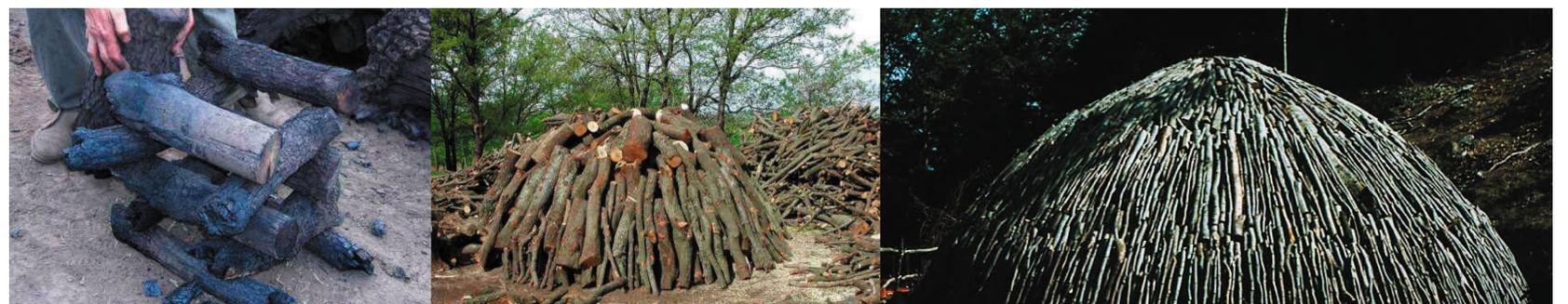
Più in alto uno strato di foglie secche di spessore 5-10 cm. Successivamente si mette uno strato di spessore 10 cm di terra nera prelevata dalla precedente carbonaia.

Quando la carbonaia è pronta si accende il fuoco nel punto sommitale che bruciando cade all'interno del foro (in fondo alla *piazza*). Ogni 4-5 ore si alimenta con gli *smuzzi* (legna fine) il fuoco che arde lentamente nella *piazza*.

Dopo 2-3 giorni brucia tutta la *castellina* e da quel momento non si alimenta più la *piazza* mentre si procede con l'apertura dei *buchi del fumo*, circa 20 fori posti ad una distanza di 30-40 cm lungo il perimetro che partono dall'alto e si abbassano di circa 20 cm ogni volta che il fuoco è sceso.

Trascorsi 8-9 giorni il legno è diventato carbone e può cominciare l'estrazione.

Si utilizza la pala e il rastrello prelevando il materiale lungo la circonferenza, partendo dal basso. Da ogni carbonaia si producono circa 100-120 sacchi di 30-35 kg di peso. Oggi il carbone vegetale viene utilizzato prevalentemente nei ristoranti per aggiungere un aroma inconfondibile nella cottura di carni e pesci alla brace e della pizza.



Il carbonaio, un lavoro pericoloso

Fare i carboni è un lavoro duro e pericoloso. Intanto, è il caso di dirlo, con il fuoco non si scherza e in una carbonaia il fuoco cova sempre sotto ... i carboni. Inoltre, le condizioni di lavoro sono difficili perchè l'attività si svolge dall'inverno sino agli inizi di maggio, all'aperto, con qualsiasi condizione atmosferica e con una sorveglianza attiva 24 ore su 24. In simili condizioni le bronchiti tra gli addetti non si contano. Infine, è pericoloso perchè si è sempre a contatto con fumo e polvere di carbone che certamente non fanno bene ai polmoni. Credo che, se si dovessero mettere in atto tutte le misure di sicurezza richieste dalla normativa vigente, non si farebbero più carboni. La normativa, però, si applica quando ci sono dipendenti; infatti, chi fa carboni, lo fa per lo più come attività artigianale non essendo tenuto gran che, in questo caso, al rispetto delle norme.