

# ASBUC

**dal medioevo ai giorni nostri**

Storia antica e realtà  
attuale della proprietà  
collettiva di Sticciano



La Storia Degli Usi Civici  
Scuola Primaria di Sticciano  
anno scolastico 2014-15

# c'era una volta...

La storia di Sticciano ha inizio nel periodo precedente l'anno 1000... come testimonia una splendida Chiesa nota come Pieve di Santa Mustiola

Fu un periodo brutto... Pieno di debiti da pagare ai senesi, di povertà e di scorribande

E le persone avevano fame!

Tutti i giorni c'erano assalti al bestiame!



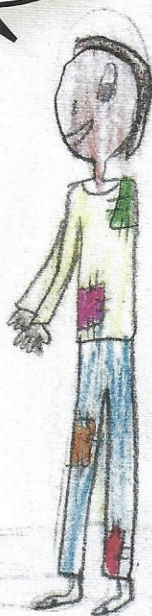
...eh si... è stato un brutto periodo...  
ma siamo arrivati al 1400



Con l'arrivo  
dei Piccolomini  
finalmente le cose  
sono cambiate!

Finalmente !!!

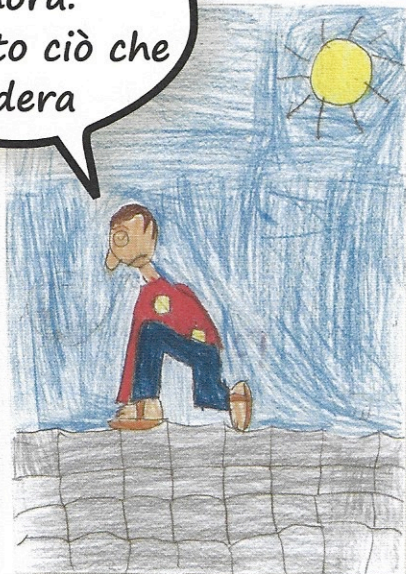
Vaiiii !!!



Morto Enea Piccolomini durante dei combattimenti a Montalcino, ne ereditò il potere la moglie Vittoria

Voglio  
che siano coltivati  
i campi! E che siano  
allevate le mucche!

Certo  
Signora.  
Sarà fatto ciò che  
desidera



Voglio  
che ci sia legna  
a sufficienza per  
scaldarci tutti

Certo  
mia Signora.  
Stasera tornerò con  
il mulo carico



Porta  
300 Scudi ai  
senesi e di loro che il  
debito è saldato!

Come  
volete Voi! Sarà  
fatto!



Ora  
che i debiti sono  
saldati....

Sicuramente  
vivremo  
meglio!!!

Evvviiivaaaaa





Oggi  
ci sarà carne  
per tutti!!!



Il raccolto è  
stato abbondante...  
c'è pane per tutta la  
popolazione!





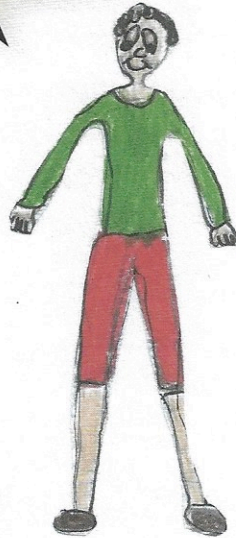
Questo  
tannino servirà a  
far seccare le pelli... ed  
io guadagnerò tanti  
scudi!!!

Gli  
abitanti di Sticciano  
possono usufruire delle  
mie terre per far pascolare il  
bestiame e dei miei boschi  
per tagliare la legna!

Potremo  
avere la farina  
per tutto l'anno



Questa  
si che è una bella  
notizia!!



Grazie,  
questo è un  
grande aiuto!



E' nella metà del 1500 che sono nati gli Usi Civici. Ci sono state molte sentenze ma....

Nel corso dei secoli gli sticcianesi sono riusciti a mantenere questo privilegio



abbiamo 500 ettari di bosco...



...e 233 ettari di seminativo



gli Usi  
Civici servono ad  
aiutare gli abitanti di  
Sticciano che sono in  
difficolta



Occupano  
5 operaj e  
quest'anno abbiamo  
seminato 2 ettari di  
grano particolare, il  
Senator Cappelli!



Dal  
1986 gli Usi Civici  
sono gestiti da un comitato  
eletto democraticamente dai  
residenti ogni 5 anni



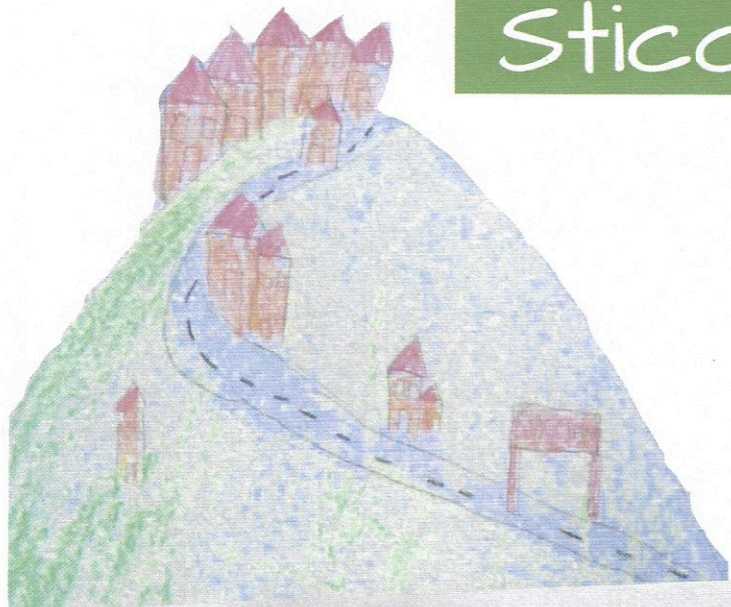
e  
contribuiscono  
alle attività sociali e  
ricreative del paese







# Sticciano ...



La nostra storia di Sticciano  
Le fonti storiche che abbiamo studiato  
per diverso tempo ci hanno impegnato.  
Ricordare nomi e fatti  
ci ha fatto diventare tutti matti.  
Ripetere la storia  
era proprio una gran noia!!

A qualcuno però è venuta un'idea geniale  
niente affatto male!

Con i disegni ed i fumetti

siamo riusciti a fare lavori perfetti!!

La storia di Sticciano abbiamo riscritto  
e per la felicità...

con un dito abbiamo toccato il soffitto!

La classe quarta

## ... nella storia

Sticciano è una frazione del comune di Roccastrada in provincia di Grosseto. Si trova su una collina e fa parte del massiccio di monte Leoni.

Sticciano apparteneva ad una casa di conti di origine longobarda detta degli Ardendeschi, i quali forse ne furono i fondatori. Le fonti storiche ci dicono che nel 1254 Sticciano aveva amichevoli rapporti con il comune di Siena e che si interruppero quando andò a comandare il conte Neri.

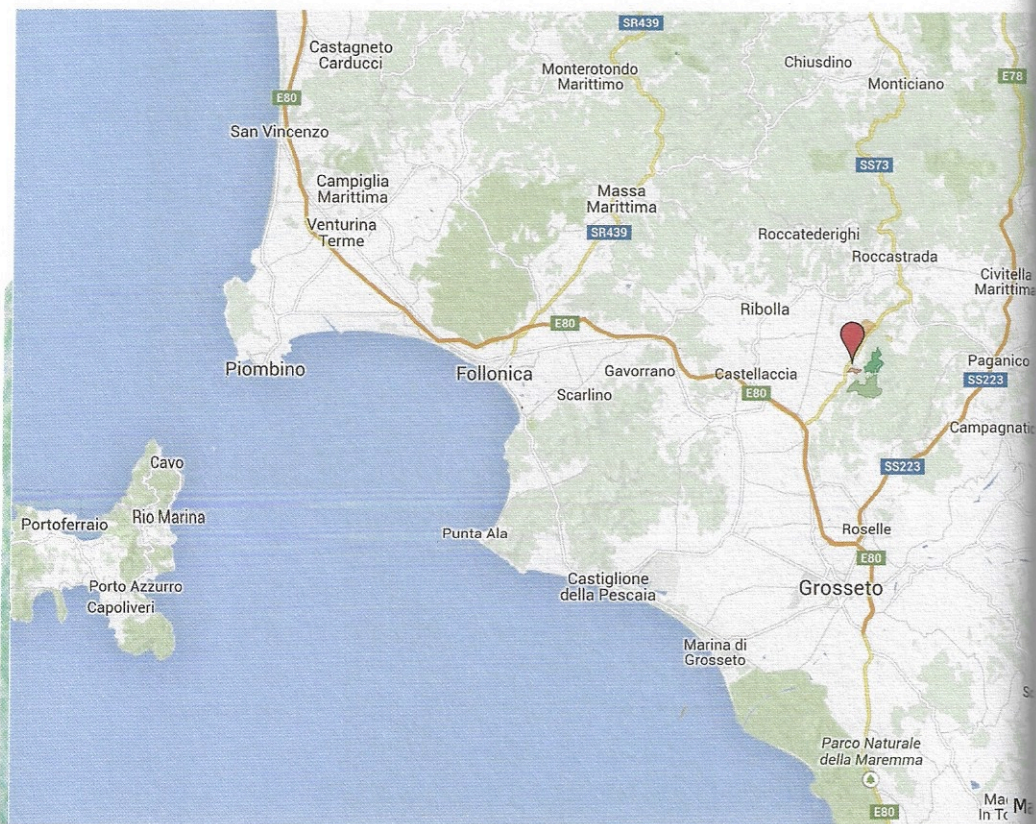
Anche lui promise di portare ogni anno a Siena, nel giorno della Madonna di Agosto, un figlio in ostaggio come atto di sottomissione.

Quando il conte Neri morì, gli successe suo figlio, il quale iniziò a fare scorribande dando fastidio alla popolazione ed agli altri signori che comandavano nelle terre vicino a Sticciano.

I senesi ordinarono di interrompere subito questi oltraggi e lo obbligarono a pagare forti somme di denaro. Dopo i Neri salirono a comandare i Piccolomini, in questo periodo Sticciano divenne una terra ricca e fertile, perché si dedicarono alla coltivazione dei terreni.

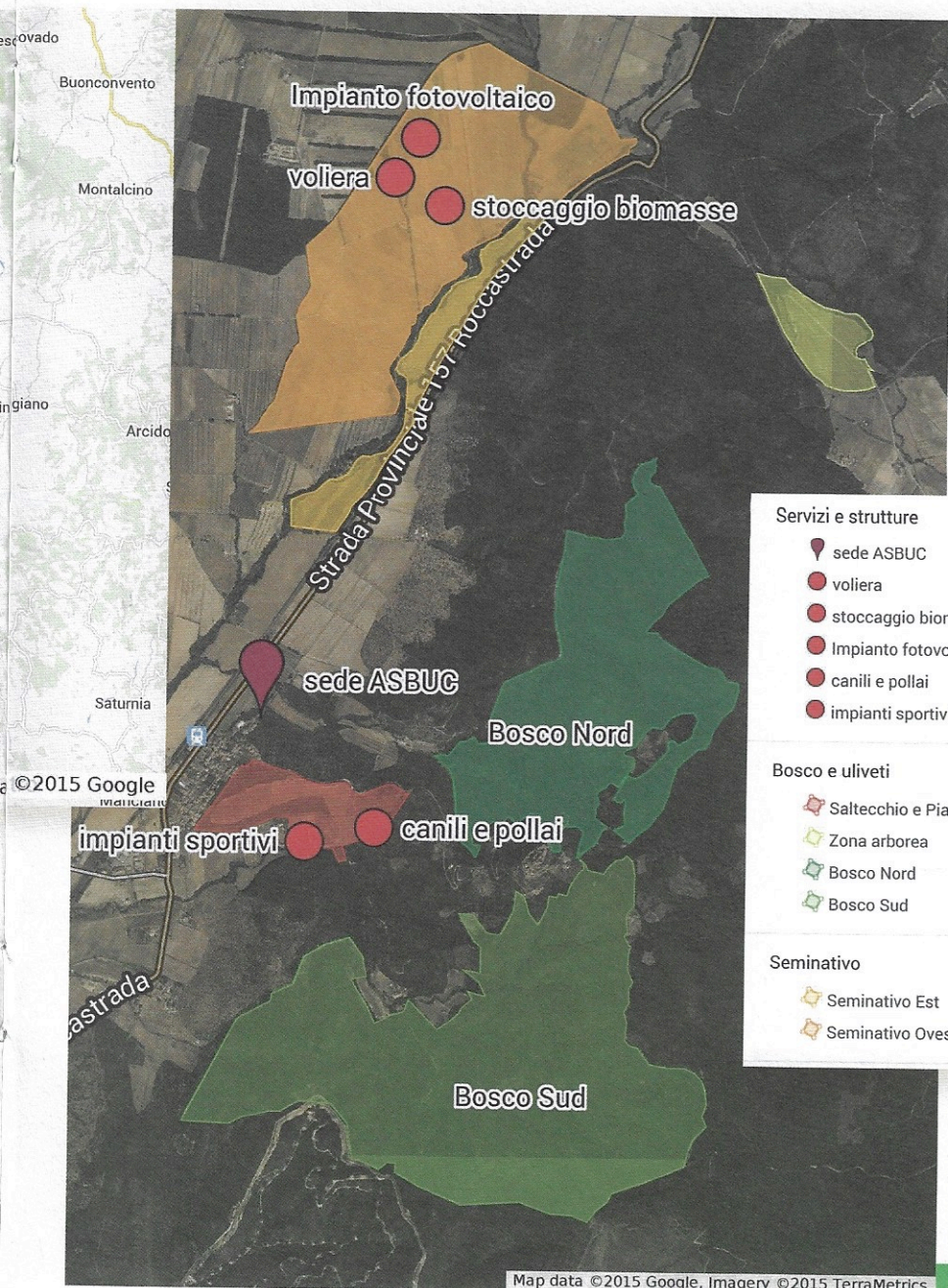


# dove siamo...



il territorio della nostra Azienda comprende  
circa 500 ettari di bosco e 233 ettari tra terre  
seminative e pascolo

# ...il nostro territorio



# le Coltivazioni...

il Grano

il Grano Senator Cappelli

il Mais

i Pomodori

le Olive

il Girasole

la Favetta

**Il grano** è il frutto del frumento. E' un cereale di antica coltura, vi sono tracce in Iraq risalenti a 5000 anni fa. E' utilizzato per l'alimentazione umana. L'Italia è un forte produttore di frumento per il clima favorevole a questa coltura, ne produce annualmente circa 8 milioni di tonnellate. Il terreno viene prima preparato con un' ARATURA di bassa-media profondità 20-35 cm, poi avviene la CONCIMAZIONE.

La SEMINA si effettua a ottobre-novembre. Se la semina è meccanizzata, avviene con una seminatrice che distribuisce i chicchi in file parallele, interrando a una profondità di 2-3cm. La pianta si sviluppa rapidamente in primavera e raggiunge un'altezza di 40-80 cm. A giugno le spighe sono mature. Il raccolto consiste nel taglio della pianta, MIETITURA. Poi avviene la separazione dei chicchi dalla paglia, TREBBIATURA. In genere queste due operazioni sono svolte contemporaneamente con l'impiego di una mietitrebbia.

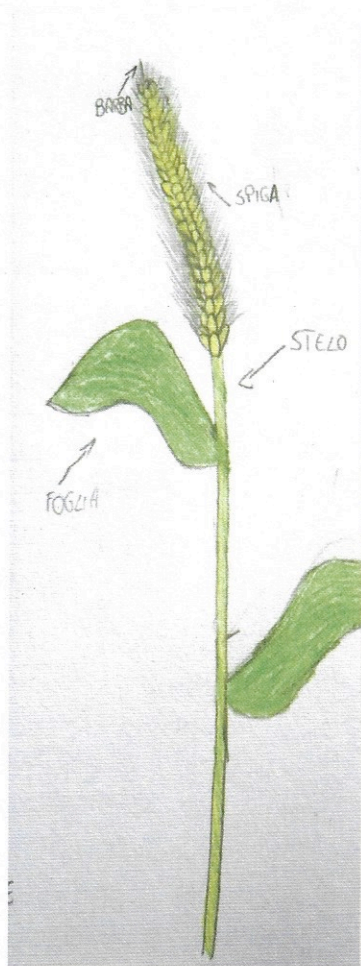
In passato la semina e il lavoro dei campi erano fatti a mano.

Venivano usati attrezzi come la vanga, la zappa, la falce, il rastrello, l'accetta, il carro, il forcone.... La farina è il prodotto ottenuto dalla macinazione del grano con cui viene fatto pane e pasta.

**Il grano Senatore Cappelli** deve il suo nome al senatore abruzzese Raffaele Cappelli, promotore nei primi del novecento della riforma agraria che ha portato alla distinzione tra grani duri e teneri. È un frumento duro, aristato (cioè dotato di ariste, i filamenti che si notano nelle graminacee), ottenuto per selezione genealogica a Foggia, nel 1915 da Nazareno Strampelli. La pianta ha un'altezza di circa 180 cm (superiore a quella del grano comune) e contiene percentuali più elevate di lipidi, amminoacidi, vitamine e minerali, nonché caratteristiche di elevata digeribilità.

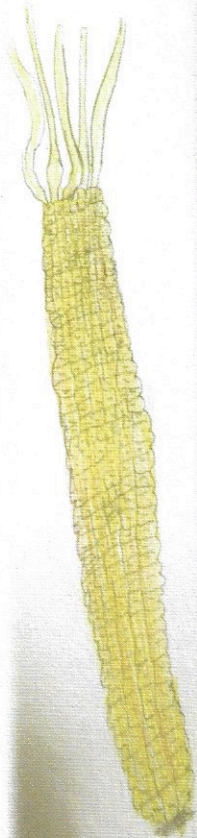
Non ha mai subito le alterazioni delle tecniche di manipolazione genetica dell'agricoltura moderna, che sacrificano sapore e contenuto tradizionale a vantaggio di rendimento elevato.

Attualmente il grano Senatore Cappelli è prodotto esclusivamente mediante coltivazione da agricoltura biologica



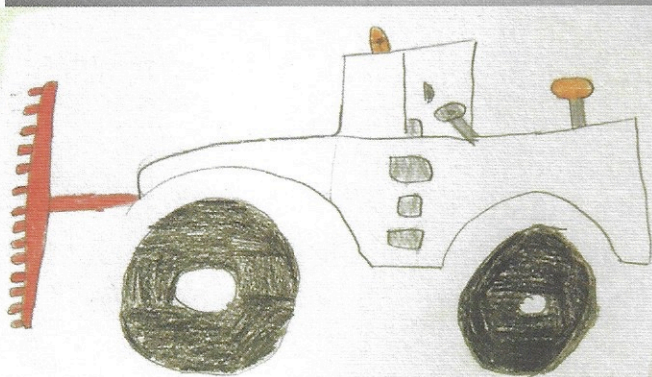
dal 1993 nei terreni aziendali in una zona collinare incontaminata (calanchi) dell'entroterra lucano.

**Il mais** è una pianta erbacea annuale. Arriva con Cristoforo Colombo dall'America nel lontano 1500. È uno dei più importanti cereali largamente coltivato sia nelle regioni tropicali sia in quelle temperate. La pianta è formata dalla pannocchia, dal pennacchio, dalle foglie, dal fusto e dalle radici. La pannocchia è formata dal tutolo, dai chicchi, dalle brattee e dai stili.



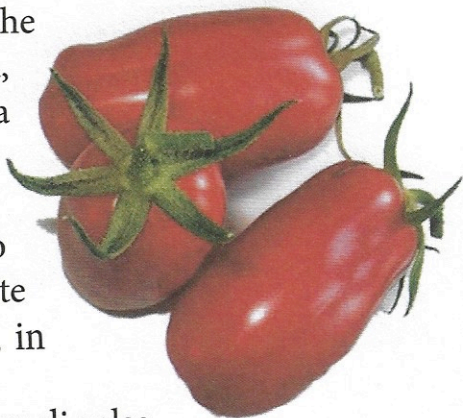
- In lingua italiana si utilizzano diversi sinonimi per riferirci al mais: frumentone, formentone, formentazzo, granone, grano siciliano, grano d'India, granoturco, melica, meliga e pollanca.
- Dal mais si ottiene un olio che può essere usato come condimento a crudo, mentre, a differenza di altri oli di semi come quello di girasole, non è adatto per friggere.
- La farina di mais è utilizzata nella preparazione di diversi piatti, il più noto è la polenta.
- Il mais viene utilizzato per la produzione di energia in diversi modi. È impiegato per la produzione di etanolo tramite la naturale fermentazione. L'etanolo prodotto, pur commestibile, viene utilizzato per la produzione di biocarburanti.
- Il mais è un combustibile molto apprezzato con un potere calorifero inferiore molto elevato.
- Il mais può essere utilizzato direttamente e senza alcun trattamento per il riscaldamento domestico in stufe appositamente predisposte.





**Il pomodoro** è una pianta annuale i cui frutti sono di un caratteristico colore rosso. Il pomodoro è nativo della zona dell'America centrale. Quando arrivò in Italia, intorno al 1500, il suo colore originario era un caratteristico colore oro, che diede appunto il nome alla pianta, in seguito si cambiò fino all'attuale rosso, grazie a selezioni e innesti successivi.

Inizialmente si pensò che fosse una pianta velenosa, venne adottata come pianta decorativa. Il frutto maturo è ricco di principi nutritivi seppure a basso contenuto calorico, ed è comunemente utilizzato a scopi alimentari, in insalata o come



ingrediente nella preparazione di salse e piatti cotti, come la pizza. I pomodori gradiscono esposizione piuttosto assoluta. Il terreno deve essere ben fertilizzato; moderata ma regolare irrigazione.

La raccolta è fatta prevalentemente a mano. Alcune varietà industriali sono selezionate per la raccolta meccanizzata, con accentuata caratteristica di distacco della bacca e buccia particolarmente robusta. L'industria del pomodoro è creatura tipicamente italiana. La sua culla sarebbe stata Parma, ma in seguito al successo della propria industria conserviera piemontese, nel 1875 l'astigiano Francesco Cirio creò a Napoli la prima industria conserviera meridionale che si specializzerà piuttosto nei "pelati", ottenuti dal tipico pomodoro campano, il *San Marzano*.



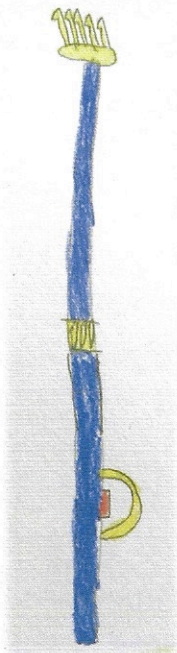
**L'oliva** è il frutto commestibile dell'olivo. E' di forma ovale, divisa in tre parti, una parte più esterna sottile e trasparente detta *EPICARPO*, una parte media e polposa detta *MESOCARPO* ed una parte interna detta *ENDOCARPO*, chiamata comunemente *NOCCILO*.

**L'olio di oliva** è un olio alimentare estratto dalle olive. E' prodotto nelle regioni a clima mediterraneo. In passato le olive venivano raccolte battendo i rami con bastoni flessibili, in modo da provocare il distacco dei frutti che, dopo essere caduti su apposite reti, venivano poi raccolte.



Una tecnica più moderna prevede l'utilizzo di **abbacchiatori meccanici** che scuotono i rami e provocano la caduta delle olive su una rete predisposta a terra che permette poi di raccogliere più rapidamente e con minore fatica.

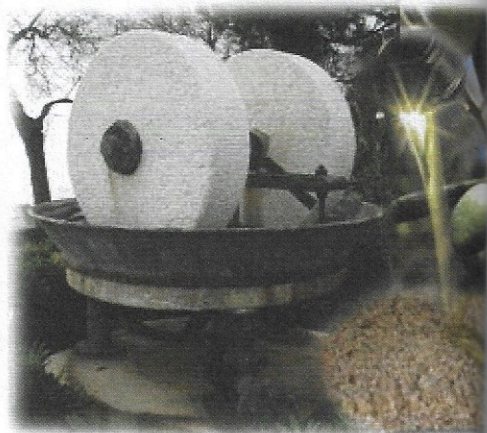
C'è anche la raccolta a mano con appositi *pettini* su lunghe scale a pioli di legno. Esistono metodi di raccolta meccanizzata tramite macchine scuotitrici.



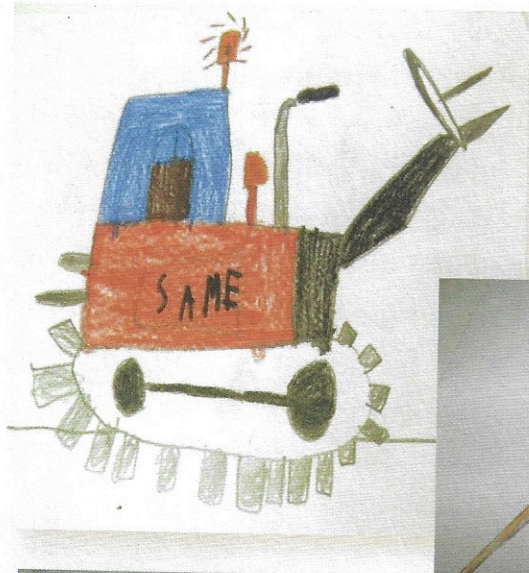
Una volta raccolte le olive vengono messe in apposite cassette areate in plastica, conservate lontano da fonti di calore e macinate nel giro di 24 – 48 ore dalla raccolta. La produzione dell'olio si basa su processi di estrazione esclusivamente meccanici, nascono così gli oli vergini da distinguersi da quelli ottenuti mediante processi basati su metodi fisici e chimici, detti oli di semi.

In un **oleificio** ci sono 5 fasi fondamentali:

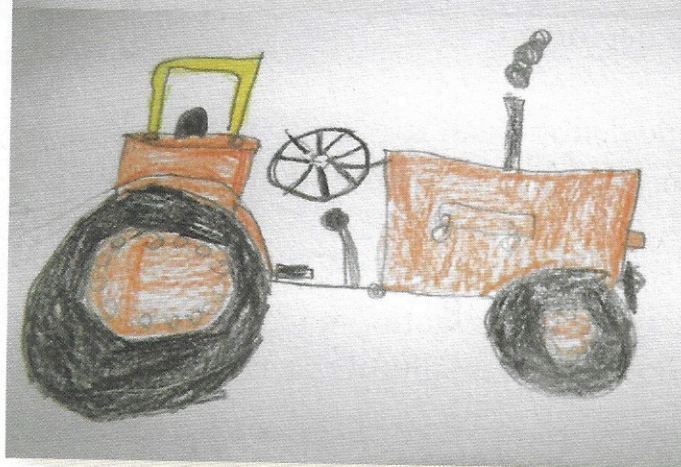
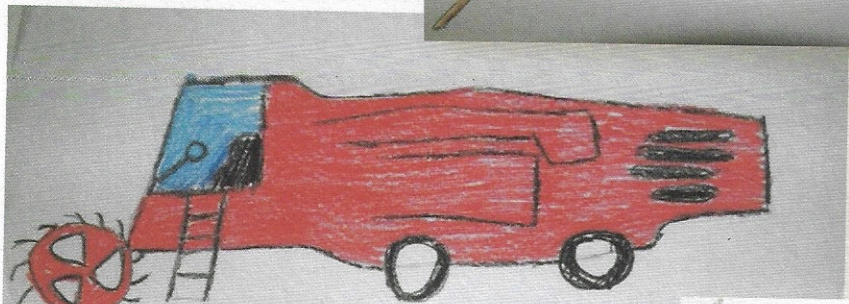
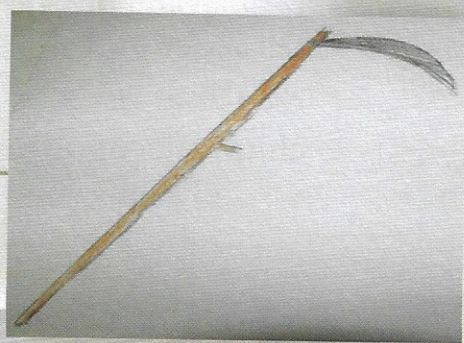
- Operazioni preliminari
- Molitura
- Estrazione del mosto di olio
- Separazione dell'olio dall'acqua
- Stoccaggio, chiarificazione ed imbottigliamento



Il sapore dell'olio può variare molto a secondo delle varietà di olive da cui è prodotto, luogo di produzione, grado di maturazione, modalità di raccolto del frutto, ecc.....



77777777



## Il Girasole

Il girasole è una pianta annuale con un grande fiore. Il fusto può arrivare a 2m di altezza. Le foglie sono grandi poste nella parte bassa del fusto, i margini sono seghettati e la superficie è ruvida. Quello che viene definito fiore è in realtà composto da un insieme di numerosi fiori. Quando i fiori maturano, diventano semi ed è il frutto della pianta. Il girasole fiorisce da giugno a settembre. I semi del girasole vengono consumati decorticati e tostiti. Possono essere utilizzati per insalate o se ne può estrarre l'olio. Si possono impiegare anche come mangime per uccelli e roditori. Per crescere bene il girasole necessita di molto sole. Cresce meglio in terreni fertili, umidi, ben irrigati. I semi dovrebbero essere interrati a 2,5 cm di profondità.



## Olio di Semi di Girasole

L'olio di semi di girasole è l'olio estratto dai semi del girasole. È liquido e si conserva a temperatura ambiente. L'olio raffinato è trasparente, con colore ambrato e un leggero odore grasso. E' comunemente usato per la preparazione delle frittiture.



## La Fava

come pianta alimentare è stata utilizzata dall'uomo nell'area mediterranea e medio-orientale in tempi molto remoti. La fava si coltiva per la sua granella che, secca o fresca, trova impiego come alimento per l'uomo, e per gli animali.



La pianta è coltivata per foraggio e per sovescio. Il sovescio è una pratica agronomica consistente nell'interramento di apposite colture allo scopo di mantenere o aumentare la fertilità del terreno. Nei campi il sovescio si pratica con l'aratura per mezzo dell'aratro, mentre negli orti a conduzione familiare si può effettuare tramite la vangatura.

Il sovescio rappresenta un mezzo per concimare i terreni, anche nei paesi caldoaridi. È una pratica molto utilizzata anche nell'agricoltura biologica. La fava è una pianta annuale, a rapido sviluppo, a portamento eretto, glabra, di colore grigioverde, a sviluppo indeterminato. Le foglie sono alterne, composte da due o tre paia di foglioline. I fiori si formano in numero da 1 a 6. Grazie al fatto che è una leguminosa, che è sarchiata e che libera il terreno assai presto, si dà consentire un'ottima preparazione per il frumento, la fava è una coltura miglioratrice eccellente, che costituisce un'ottima precessione per il frumento; il suo posto nella rotazione è quindi tra due cereali. Si può considerare che il cereale che segue la fava trovi un residuo di azoto. Nelle regioni centrali l'epoca ottimale di semina è tra ottobre e novembre.





## Il bosco

è un'ampia superficie di terreno coperto da alberi, solitamente d'alto fusto. I boschi sfruttati dall'uomo possono essere distinti in cedui e fustaie.



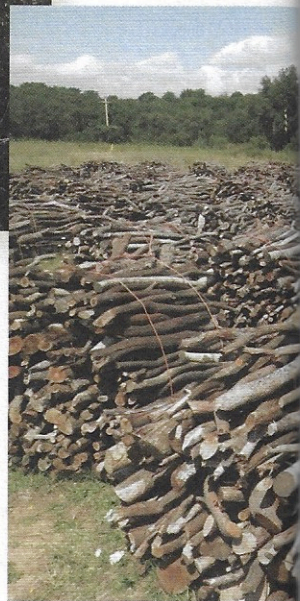
CEDUO è il bosco tagliato

periodicamente ogni 10-30 anni che dopo il taglio si ricresce dalla ceppaia. FUSTAIA è un bosco che è tagliato ad intervalli di almeno 40-100 anni e dopo il taglio il bosco si rinnova attraverso la nascita di nuove piantine nate dai semi degli alberi preesistenti o lasciati dopo il taglio. Dal bosco ceduo si ottiene soprattutto legna da ardere o pali. Le fustaie invece forniscono legname da opera di ogni tipo. In Italia circa un terzo dei boschi sono fustaie e provengono da faggi e castagni e due terzi cedui; i due terzi restanti sono cedui e sono soprattutto di querce e boschi misti sia collinari che della macchia mediterranea.





**Il leccio** è generalmente un albero sempreverde con fusto raramente dritto, di altezza fino a 20-25 metri. Può assumere aspetto cespuglioso qualora cresca in ambienti rupestri. La corteccia è liscia e grigia da giovane, col tempo diventa dura e scura quasi nerastra, finemente screpolata in piccole placche persistenti di forma quasi quadrata. I giovani rami dell'anno sono pubescenti e grigi, ma dopo poco tempo diventano glabri e grigio-verdastri. Le gemme sono piccole, tomentose, arrotondate. Le foglie sono semplici a forma che va da lanceolata ad ellittica. La pagina superiore è verde scuro e lucida, la inferiore grigiastra. Sono lunghe 3-8 cm, e larghe 1-3,5 cm. Le foglie restano sulla pianta 2-3 anni. I frutti sono delle ghiande, portate singole o in gruppi di 2-5. Sono di colore castano scuro a maturazione, con striature più evidenti. All'apice di ogni ghianda è presente un robusto



mucrone. Maturano nello stesso anno della fioritura, in autunno.

Le radici sono robuste, e possono penetrare per diversi metri nel terreno. Questo comporta una notevole resistenza alla siccità (la pianta va a trovare l'acqua in profondità), ma anche problemi di trapianto, che questa specie sopporta male. Il suo legno è duro, compatto e pesante, soggetto ad imbarcarsi, difficile da lavorare e da stagionare. È utilizzato soprattutto come combustibile.



Il leccio è uno dei rappresentanti più tipici e importanti dei querceti sempreverdi mediterranei. Lungo la strada che va da Sticciano Scalo a Sticciano Alto, sulla destra cresce un grande albero di Leccio chiamato il Leccione che da il nome a tutta la zona.

## **il Legno**

è il materiale ricavato dai fusti delle piante, in particolare dagli alberi ma anche dagli arbusti. Il legno può avere diversi nomi a seconda dell'uso a cui è destinato: LEGNA se fornisce combustibile, LEGNAME da lavoro, costruzione, se indirizzato verso tali impieghi. Il legno ha ottime caratteristiche di robustezza e resistenza. Una volta tagliato e stagionato, il legno è destinato ad un'ampia varietà di

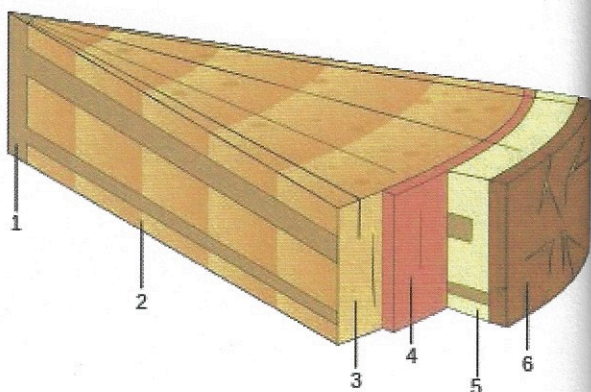
utilizzi:

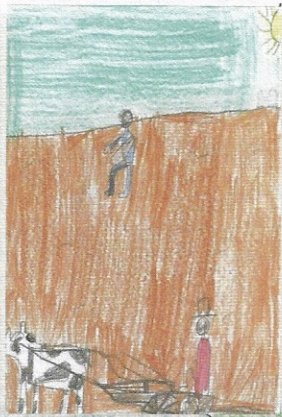
- scomposto in fibre da origine alla polpa di legno, impiegata per produrre carta.
- può essere scolpito e lavorato con appositi utensili.
- è stato un importante materiale da costruzione fin dalle origini dell'umanità.
- è impiegato come combustibile per il riscaldamento e la cucina.

Il legno è commercialmente classificato in TENERO, pino e abete, e DURO, quercia e noce. I nemici naturali del legno sono funghi e insetti.

## Struttura del Legno

1. midollo
2. anelli di crescita
3. legno
4. cambio
5. floema
6. corteccia esterna







l'**Albero** cresce in diametro con lo sviluppo, deponendo uno strato di nuovo legno tra il vecchio legno e la corteccia, che ha la funzione di roteggere fusto, rami e radici. In condizioni normali viene formato un anello ogni anno ed in sezione trasversale si osserva una serie di anelli concentrici.

## i Pellet

sono cilindretti di legno pressato di 6 - 8 mm., prodotti a partire dai residui di segatura e lavorazione del legno, trucioli e segatura, in genere prodotti da segherie e falegnamerie. Il pellet è un combustibile naturale ad alta resa. Per la produzione di una tonnellata di pellet occorrono dai 6 - 8 metri cubi di trucioli e segatura.

Grazie alla pressatura il potere calorifero del pellet, a parità di volume ma non di peso, è circa doppio rispetto al legno. Il pellet è utilizzato come combustibile per stufe di ultima generazione, in sostituzione dei ceppi.

Tra i vantaggi ambientali ed economici, si segnala che la produzione del pellet esclude il bisogno di tagliare alberi.

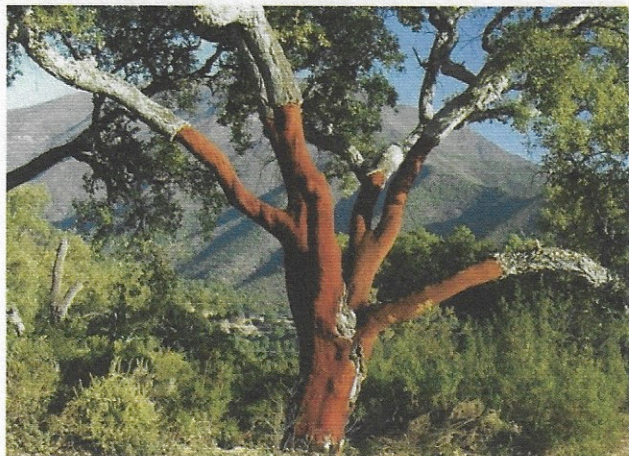


## Il Sughero

Il sughero riveste il fusto e le radici delle piante legnose nelle quali sostituisce l'epidermide. Ha un tessuto pluristratificato. Il sughero è particolarmente pregiato.

L'estrazione avviene solo nel periodo che va dai primi di maggio a fine agosto, quando il sughero distacca più facilmente, senza causare danni alla pianta.

La prima decortica di un albero, raccolta della corteccia, si chiama DEMASCHIATURA, si effettua quando la pianta ha circa 25-30 anni e una circonferenza non inferiore a 60 cm e se ne ottiene un sughero da macina detto sugherone



o maschio. Le successive estrazioni avvengono ad intervalli di almeno 10 anni e il prodotto ottenuto è detto sughero gentile e viene utilizzato per la fabbricazione dei tappi. Gli operai specializzati nella decortica sono gli ESTRATTORI o SCORZINI il cui attrezzo di lavoro è un'accetta affilatissima che usano per effettuare alcuni tagli: uno orizzontale attorno alla pianta chiamato CORONA o COLLANA, e altri due o tre verticali detti RIGHELLI o APERTURE. Il manico dell'accetta che ha l'estremità sagomata a cuneo, viene infilato tra il sughero e la pianta a partire dai righelli e, usandolo come leva, si riesce ad ottenere le diverse porzioni di sughero chiamate plance. Il sughero, per le ottime caratteristiche isolanti, viene utilizzato nella produzione di tappi per vini di qualità, nell'edilizia e nell'industria calzaturiera.

realizzato dalla  
**Scuola Primaria di Sticciano**  
Roccastrada (GR)  
*anno scolastico 2014-15*

*con il patrocinio dell'ASBUC*  
**Amministrazione Separata dei Beni di**  
**Uso Civico di Sticciano**



[www.asbucsticciano.it](http://www.asbucsticciano.it)