

Il ciclo della canapa raccontato da chi l'ha vissuto

Manuela Righi e Mauro Filippini

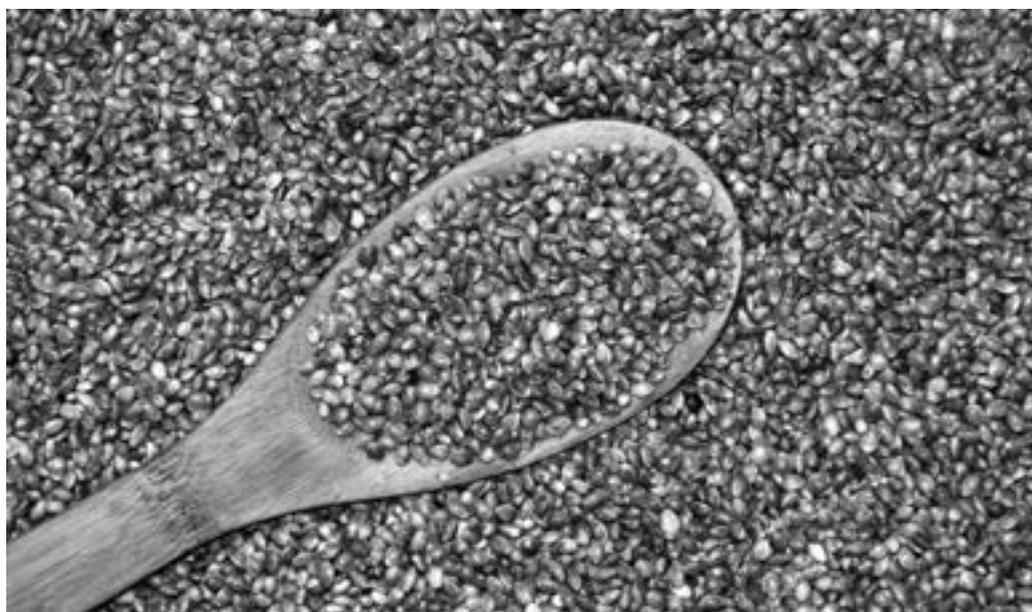
I ricordi della lavorazione della canapa

Albertina Breveglieri (1), classe 1924, nata e vissuta nel territorio del Comune di Crevalcore (BO), ha dedicato gran parte della sua vita alla lavorazione della canapa, nella zona tra Scagliarossa (*scaiaròssa*) e Mulino del Secco (*mulén dal sèc*), fino al 1961 circa.

Dalla canapa si otteneva buona fibra, la cui destinazione era quasi esclusivamente tessile e, siccome nulla si buttava, gli scarti erano utilizzati per accendere il fuoco.

Ma Albertina non si limitava alla pur complessa attività di tessitura, perché lei la vita della canapa la custodiva letteralmente fin dalla semina, lavorando con contratto di

Fig.1. Semi di canapa (da Pixabay, license Free for commercial use).



compartecipazione, secondo il quale le spettava un terzo del ricavato nella vendita delle piante trattate, con le spese a carico del padrone.

I lunghi e complicati processi

di coltivazione, di raccolta e di lavorazione della fibra, messi a punto e tramandati nei secoli, erano eseguiti con incredibile destrezza.

Dopo aver registrato il racconto di

Fig. 2. Disegno delle pianta femminile e maschile della canapa (tratto dal web: <http://www.canapavallesusa.it>). Vedi al sas nr. 38 (2° semestre 2018), articolo sul dialetto, pag. 15.



Albertina, abbiamo chiesto all'amico Elio Pagani (2) se per caso anche nei campi attorno a Sasso Marconi si coltivasse la canapa e con quali metodi. Egli ricorda che in località Montechiaro di Pontecchio, ancora negli anni '50, la sua famiglia fece un'esperienza di scarso successo, probabilmente a causa del terreno troppo magro di quella zona.

Utilizzavano l'unico macero della zona, nei pressi di casa Canova Macero. Aveva le sponde in cemento,

a differenza della maggior parte dei maceri di pianura che avevano le sponde coperte d'erba, ritenute meno pericolose per chi fosse incidentalmente caduto in acqua. Oggi si possono ancora vedere questi antichi maceri, numerosi in pianura, anche se in prevalenza inutilizzati o destinati ad usi diversi.

Gianni Masina (3) è nato e vissuto con la famiglia d'origine, fino al 1961, sul fondo Portone nella tenuta Neri di Mezzana, sito in località Borghetti

Fig.3. Taglio della canapa con la falciatrice trainata dai buoi (immagine esposta al Museo della Civiltà Contadina di San Marino di Bentivoglio; foto Mauro Filippini).



Fig.4. Taglio della canapa con l'apposito falchetto (immagine esposta al Museo della Civiltà Contadina di San Marino di Bentivoglio; foto Mauro Filippini).



di Sasso Marconi, dove coltivavano anche la canapa.

Per la macerazione della canapa, la famiglia Masina si serviva prevalentemente di un macero posto in un podere vicino, alimentato dalle acque di Rio Verde, nei pressi del mulino di via Maranina. Oggi non ci sono più né il macero e né il mulino. C'era un altro macero a Borgonuovo di Pontecchio, sul lato sinistro della Porrettana verso Casalecchio di Reno, di fronte al podere Romissuno (*Ronsuno*), che utilizzava le acque del Rio dell'Asino (rio che segna il confine tra i comuni di Sasso Marconi e Casalecchio di Reno).

Poiché, secondo quanto ci dicono sia Masina che Pagani, i metodi di lavorazione ed i termini usati per indicarli erano pressoché gli stessi in collina come in pianura, abbiamo scelto di indicare nel testo, quando disponibile e diverso, anche il termine nel dialetto di Sasso Marconi, accanto a quello di Crevalcore.

La semina

I semi (*la smént*) della canapa (Fig.1) si ottenevano dalla pianta femminile (*canvâz*) (Fig.2) - ritenuta maschile dal volgo - di cui alcuni esemplari venivano lasciati nel campo (*canvêr/caimp*) (4), durante il taglio della

Fig.5. Bracciate di canapa disposte in 'grîza' dopo il taglio (immagine esposta al Museo della Civiltà Contadina di San Marino di Bentivoglio; foto Mauro Filippini).



Fig.6. Realizzazione della 'préla' (immagine esposta al Museo della Civiltà Contadina di San Marino di Bentivoglio; foto Mauro Filippini).



canapa, che avveniva di solito intorno al 6 di agosto.

Il taglio della pianta da seme veniva effettuato non prima dell'8 settembre e prima della caduta spontanea dei semi sul terreno.

Le piante venivano portate sull'aia (generalmente si trattava di un'area in pietra di 20-30 metri per 4) dove si lasciavano asciugare.

Passati due o tre giorni, quando le piante erano sufficientemente asciutte, venivano sbattute sul fondo dell'aia, cosicché vi cadessero i semi (5). In caso di pioggia si coprivano con teli cerati.

Si procedeva poi alla separazione del seme dalle scorie, tramite il vallo

(*valèt/vâl*), un largo setaccio.

Una volta seccati i semi, della dimensione di piccoli piselli (*arvèia/arvàià*), venivano insaccati e riposti all'asciutto in magazzino.

In marzo si seminava in terreno preventivamente arato, '*smadunê*' (rottura delle zolle grosse con la zappa) e pareggiato. Si coprivano poi i semi con il rastrello, per evitare che gli uccelli li mangiassero.

La crescita

Quando le giovani piante raggiungevano l'altezza di circa 15 cm, occorreva estirpare le erbe infestanti con una piccola zappa a due lame di larghezza diversa (*zapèt*).

Fig.7. Disegno che raffigura le 'préli' con la loro particolare legatura incrociata e il cavalletto per la selezione della lunghezza delle piante (immagine esposta al Museo della Civiltà Contadina di San Marino di Bentivoglio; foto Manuela Righi).

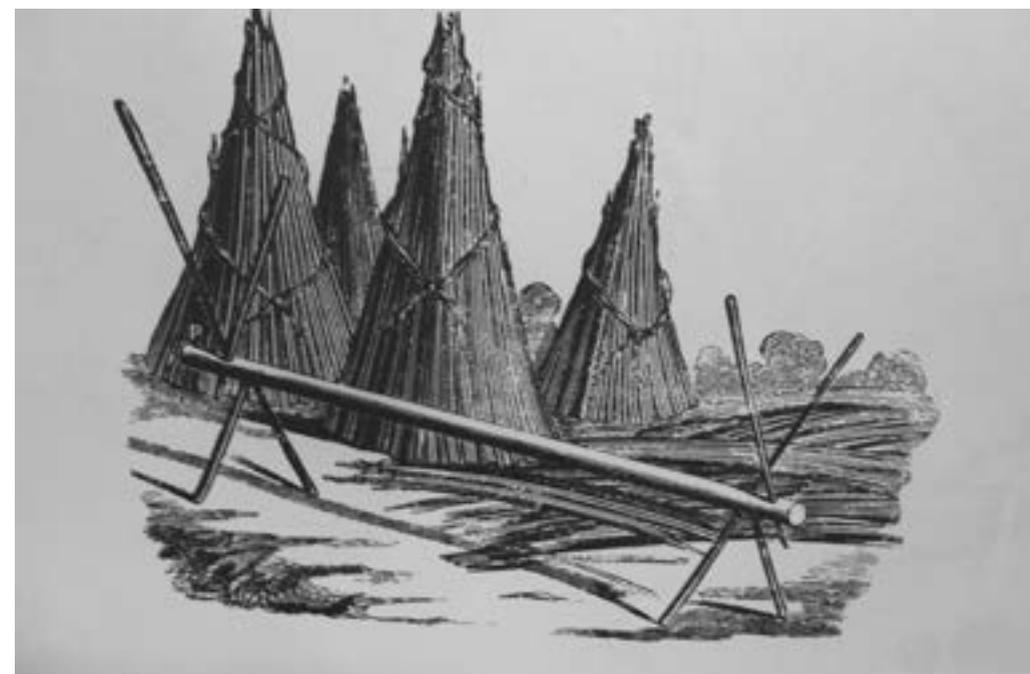


Fig.8. Posa dei fasci nel macero (da Fondo Fotografico Canapa del Ministero delle Politiche Alimentari e Forestali <https://www.politicheagricole.it/fltex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/6016>).



Fig.9. Postone costituito dai fasci della canapa nel macero con le manelle più lunghe disposte trasversalmente ai fasci (immagine esposta al Museo della Civiltà Contadina di San Marino di Bentivoglio; foto Mauro Filippini).



Con l'ulteriore crescita l'ombra delle piante di canapa limitava lo sviluppo di queste erbe. Quindi non si interveniva più fino al momento della raccolta, confidando che nel frattempo le forti piogge non facessero crescere troppo le piante, che avrebbero rischiato di allettarsi, cioè di piegarsi a terra o sdraiarsi (*svultèras*), facendo così irrimediabilmente perdere il raccolto.

D'altra parte, se il clima era troppo secco, la pianta rimaneva piccola e dura (simile alla varietà carmagnola '*carmagnóla*'), richiedendo poi più tempo per la macerazione.

La raccolta

Generalmente si cominciava il 6 agosto, quando le piante raggiungevano lo spessore di un dito e l'altezza sui tre metri.

Si tagliava spesso a mano, in alternativa alla falciatrice (*sgadóra/sgadàura*) (Fig.3), utilizzando il '*mók/traiàt*' [apposito falchetto a forma di L, con manico lungo circa 1 metro e lama lunga circa 20 cm e larga 5 cm, posta ad angolo di 90° col manico] (Fig.4).

Si formavano bracciate (*brazèda*) di circa 20-30 piante ciascuna, che venivano composte sul terreno, incrociandole l'una sull'altra in '*grîza*'

Fig.10. Affondamento della canapa con i sassi da macero (da GIULIANO BAGNOLI, *Il grande libro delle tradizioni contadine*).



(una sorta di griglia con le bracciate disposte a X) (Fig.5).

Passati tre o quattro giorni, in base all'esposizione solare, nell'ora calda di mezzogiorno, le piante venivano scrollate (*scusêr la canva*), o battute (*bâtar la canva*) affinché si staccassero le foglie secche.

Successivamente si mettevano le piante in 'prêta' (Fig.6): cioè si disponevano tre bracciate di piante

in verticale incrociate, legandole sopra con un filo di canapa (*lighétt* a Sasso Marconi); attorno a questa prima struttura si appoggiavano altre bracciate, fino ad ottenere un fascio di forma conica largo circa un metro e mezzo alla base. Si procedeva infine alla legatura, servendosi di due piante di canapa, unite da un capo, e partendo dall'alto, scendendo poi a spirale incrociata.

Fig.11. Scrollatura delle mannelle all'uscita dal macero (immagine esposta al Museo della Civiltà Contadina di San Marino di Bentivoglio; foto Mauro Filippini).



Fig.12. Braghe da macero esposte al Museo della Civiltà Contadina di San Marino di Bentivoglio (foto Mauro Filippini).



La 'préla' era alta circa tre metri ed era una struttura efficace contro la pioggia, che avrebbe potuto deteriorare irrimediabilmente la fibra, vanificando il lavoro di un anno. Di seguito, al fine di ottenere dei fasci di lunghezze omogenee, si poneva ciascuna 'préla' sull'asse di un cavalletto (*cavalètt*) (Fig.7) largo circa tre metri, allineando le piante alla base e sfilando via via le più lunghe, che venivano unite in una mannella (piccolo fascio di canne) (*manèla/ manôcia*) composta da 20 a 50 piante di simile lunghezza (6). Da ogni 'préla' si ottenevano dalle 50 alle 100 mannelle. Ogni mannella veniva legata servendosi

di una pianta di canapa, quindi si tagliava la cima (*patózza*), lunga circa 40 cm perché non adatta alla successiva lavorazione. La 'patózza' era però usata, una volta essiccata, per accendere il fuoco, mentre la sua cenere era buona per fare il bucato. Si passava poi ad formare dei fasci (*fâs*) unendo da 12 a 16 mannelle ciascuno. La canapa era così pronta per essere portata al macero.

La macerazione

Prima di tutto si puliva bene il macero (*mèsar/ masnadûr*) e si riempiva di acqua pulita (7).

Il tutto avveniva nello stesso mese di agosto e i lavori generalmente

Fig.13. Carro senza ruote (*ilza, 'strapioun'*) usato prevalentemente in collina per il trasporto della canapa bagnata. Veniva trainato come slitta da una coppia di bovini. Esposto al Museo della Civiltà Contadina di San Marino di Bentivoglio (foto Mauro Filippini). Mauro Filippini.



Fig.14. Scavezzatura a mano con bastoni (immagine esposta al Museo della Civiltà Contadina di San Marino di Bentivoglio; foto Mauro Filippini).



cominciavano alle 4 del mattino per sfruttare al meglio la giornata.

Dalla riva del macero una persona legava un fascio ad un capo di una fune, grossa un dito, una seconda persona teneva tirato l'altro capo della fune, quindi si posavano i restanti fasci alternativamente sopra e sotto la fune, per essere poi spinti in acqua (Fig.8). Questa operazione era denominata 'fêr al pustón' (fare il postone).

A questo punto si passava ad affondare la canapa (*fundêr la canva*) nell'acqua del macero, ponendo le mannelle più lunghe trasversalmente sui fasci (Fig.9) e sopra di esse grosse pietre (*sâs da mèsar*) (Fig.10) trasportate con una grande carriola di legno (*carión*) che veniva spinta sui fasci, sui quali veniva, per l'occorrenza, posto un

asse di legno.

Si lasciavano i fasci della canapa a macerare da cinque a otto giorni, a seconda della temperatura dell'acqua.

Una volta completato il processo di macerazione, si dovevano togliere le pietre, questa volta passandole di mano in mano, in quanto la canapa bagnata non avrebbe retto il peso della carriola (*carión*), e lanciandole sulla riva.

Nel togliere le pietre, i fasci di canapa venivano tutti a galla. Allora si slegavano, sempre stando immersi nell'acqua, dove si scrollavano le mannelle (Fig.11), affinché le piante perdessero la scorza verde e rimanesse solo il bianco, per poi lanciarle all'asciutto sulla riva.

Una curiosità: siccome nel macero si stava sempre vestiti, gli abiti

prendeivano un cattivo odore permanente, quindi non potevano essere usati che per quella funzione (Fig.12).

L'asciugatura e la pulitura

In genere sulle rive dei maceri restavano le donne, che provvedevano a disporre ogni mannella in 'prêla', per facilitare l'asciugatura che avveniva nel giro di tre, cinque giorni. In caso questa lavorazione venisse effettuata lontano dal macero, la canapa veniva trasportata su un

carro (*câr*) apposito (Fig.13), dove potesse sgrondare l'acqua.

Nelle zone ventose accadeva spesso che le 'prêli' si disfacessero prima di aver completato l'asciugatura e si era così costretti a rifare il lavoro.

Quindi si raccoglievano quattro o cinque mannelle unendole con una pianta verde di canapa e si procedeva a scavezzare (*scavzèr*), per spezzare l'interno duro della pianta. In tempi più remoti questa operazione veniva eseguita tramite battitura a mano con bastoni (Fig.14), mentre più di

Fig.15. Scavezzatrice meccanica (cilindro) esposta al Museo della Civiltà Contadina di San Marino di Bentivoglio (foto Mauro Filippini).



Fig.16. In primo piano gramolatura con i grametti, sullo sfondo la 'figna' della canapa da gramolare (da Fondo Fotografico Canapa del Ministero delle Politiche Alimentari e Forestali <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/6016>)



Fig. 17. Gramolatrice meccanica ('gramadórá'). (Immagine esposta al Museo della Civiltà Contadina di San Marino di Bentivoglio; foto Mauro Filippini).



Fig. 18. Angolo degli stecchi accanto al focolare, all'interno della cucina contadina presente nel Museo della Civiltà Contadina di San Marino di Bentivoglio (foto Mauro Filippini).



Fig. 19. 'Mazóla' costituita da 'ciòpi' e 'ciupòn' (da Fondo Fotografico Canapa del Ministero delle Politiche Alimentari e Forestali <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/6016>).



recente con il cilindro (*zilèndar*) a fuoco e poi a motore (Fig.15). A questo punto le piante venivano piegate in due e disposte in '*fégna*', per poi passarle, dopo averle sbattute per allontanare parte degli stecchi, al '*gramèt*' a mano (Fig.16) o alla '*gramadóra*' (Fig.17), al fine di espellere tutti gli stecchi (*stèk/sték*), destinati al '*cantòn di stèk*' (Fig.18) posto a fianco del focolare. Rimaneva così la parte fibrosa pulita della pianta, che si univa alle altre '*a ciòpa*' (due mannelle raddoppiate e girate su sé stesse). Quattro '*ciòpi*' formavano un '*ciupòn*',

mentre una ventina di questi formavano una mazzuola (*mazóla*) bella compatta e liscia (Fig.19). Le mazzuole venivano poi riposte in un apposito locale senza pareti (casella) o in un '*ciùs*' (locale parzialmente chiuso) (Fig.20). Se il tempo era buono, tutto questo si portava a termine entro il 21 settembre per '*San Mattia*' (S. Matteo), giorno di grande festa per la località in cui viveva Albertina. Dopo aver prelevato la canapa migliore per i propri filati, si inviava quella restante agli ammassi per la vendita (Fig.21) in varie località.

Fig.20. In primo piano operai che portano la canapa alla scavezzatrice meccanica e sullo sfondo il '*ciùs*' (da Fondo Fotografico Canapa del Ministero delle Politiche Alimentari e Forestali <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/6016>).



Fig.21. Carri diretti all'ammasso della canapa per la vendita (da GIULIANO BAGNOLI, *Il grande libro delle tradizioni contadine*).



La canapa veniva poi destinata per le lavorazioni successive a diverse filande. Nella valle del Reno ricordiamo quella della Canonica di Casalecchio (Fig.22), attiva nella seconda metà del XIX secolo, quella di Pioppe (8) e quella di Porretta Terme (9).

E' interessante ricordare, nella storia della famiglia di Guglielmo Marconi, che l'acquisto della Villa Griffone a Pontecchio (dove il giovane scienziato nel 1895 a 21 anni fece con successo i primi esperimenti di comunicazione senza fili) è legata alla commercializzazione della canapa che veniva lavorata a Porretta. Come racconta lo storico

Alfeo Giacomelli (nella rivista "al sâs" n.16 del 2007 a pag. 136) il nonno di Guglielmo, Domenico Marconi, viveva fra il 1800 e il 1830 in località Le Croci di Capugnano, a pochi chilometri da Porretta. Domenico «...esercitava attività molteplici e di rilievo... cui abbinò attività artigianali mercantili connesse anzitutto alla tessitura e commercializzazione della canapa... Soprattutto Domenico avviò attività bancarie e di prestito che gli permisero di inserirsi, ancora da Capugnano, anche nel contesto cittadino e di porre le premesse per l'acquisizione, in diverse fasi, della tenuta di Pontecchio - Montechiaro, poi ulteriormente ampliata dai figli...».

Fig.22. Filanda della Canonica di Casalecchio di Reno (cartolina, collezione privata).



Fig.23. Gargiolai intenti alla pettinatura della canapa (immagine esposta al Museo della Civiltà Contadina di San Marino di Bentivoglio; foto Manuela Righi).



Fig.24. Pettine ('grâfi') per pettinare la canapa, esposto al Museo della Civiltà Contadina di San Marino di Bentivoglio (foto Mauro Filippini).

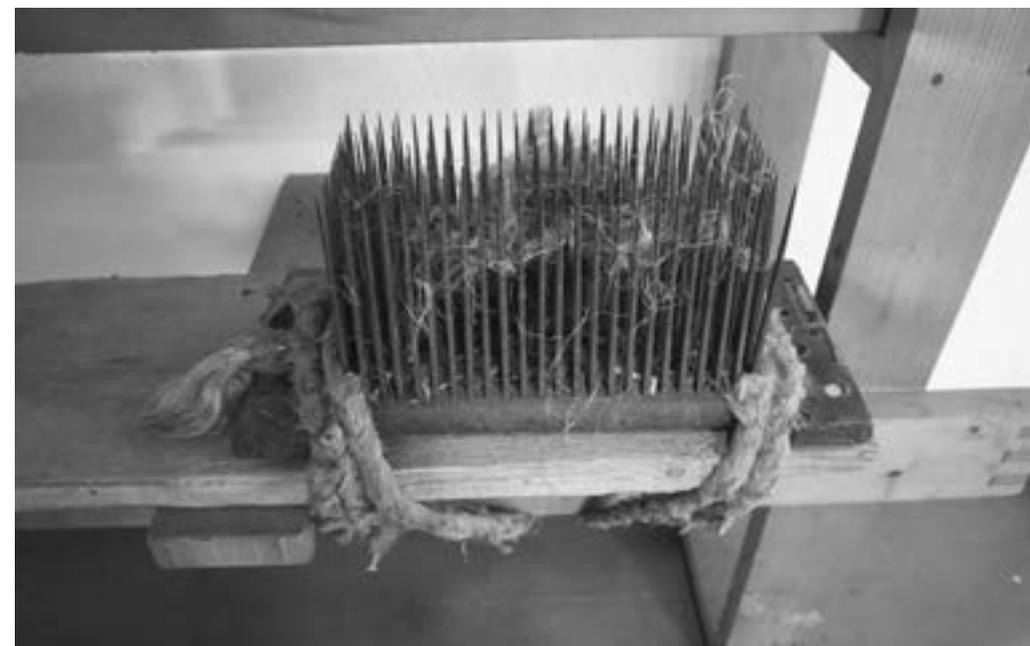


Fig.25. Filatura con rocca e fuso (immagine esposta al Museo della Civiltà Contadina di San Marino di Bentivoglio; foto Mauro Filippini).



La filatura

L'esperto garzaiolo o gargiolaio (*cunzéin*) (Fig.23), sottoponeva la canapa ai '*grâfi*' (una serie di pettini dal più grosso al più fine) (Fig.24), dai quali dapprima si otteneva la stoppa (*stôpa*), poi la '*stupléna*', quindi il fine '*garzôl/ randèl*', e in ultimo il più fine '*murèl*'.

La famiglia Masina commissionava anche cordami al '*cunzéin*', che utilizzava un apposito attrezzo per filare ed attorcigliare la fibra. Si ottenevano così la robusta '*sàuga*', per legare i carri, il '*ciâp*' per legare le corna dei buoi al timone del carro e il '*ligâm*' (la corda più scadente). Si passava poi a filare con la rocca

Fig.26. Filatura con rocca e filarino (in questo caso, trattandosi di stoppa, è sufficiente un sottile bastone invece della rocca per reggere il ciuffo da filare) e successiva realizzazione della matassa con l'aspo (particolare di immagine tratta da PAUL SCHEUERMEIER, *Contadini del Bolognese 1923-1928*).



(ròca) (10) e il fuso (Fig.25), più avanti sostituito dal filarino (con la sua 'parpaia', alette che ruotano per torcere il filo). Quindi con la 'mulinèla' (aspo) si avvolgeva il filato in matasse (Fig.26). Occorreva poi effettuare il lavaggio, per togliere le scorie rimaste, tramite

Fig.27. Dopo la lavatura, la matassa è posta sull'arcolaio per l'avvolgitura delle canne e delle cannelle per mezzo dell'incannatoio (particolare di immagine tratta da PAUL SCHEUERMEIER, *Contadini del Bolognese 1923-1928*).



Fig.28. Canne pronte per la successiva fase dell'orditura esposte al Museo della Civiltà Contadina di San Marino di Bentivoglio (foto Mauro Filippini).



Fig.29. Fase iniziale dell'operazione dell'orditura (incannatura e orditura filo di canapa, San Giovanni in Persiceto 1910, da G. PEDROCCO e P. D'ATTORE, *Archeologia Industriale in Emilia Romagna e Marche, 1991*).



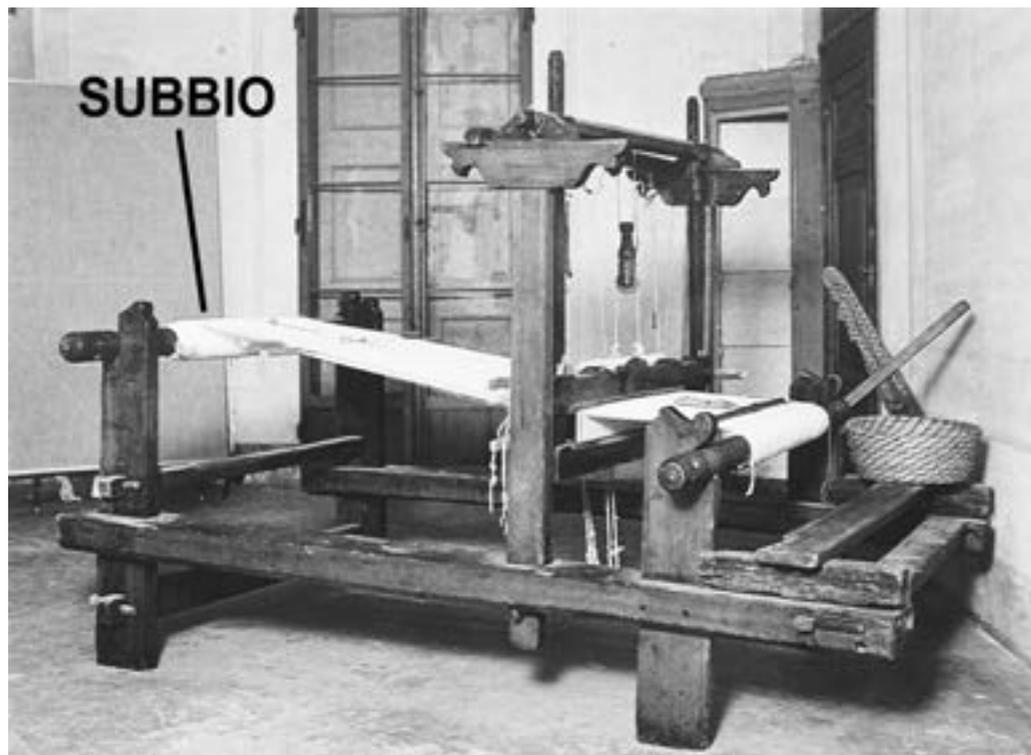
la *'inzindrèda'*: in una mistura di acqua e cenere, si passavano le matasse, che si lasciavano poi in un mastello per due giorni. Quindi vi si versava dell'acqua bollente, rinnovandola per qualche giorno. Infine si risciacquava via la cenere nel macero. Si lasciava poi ad asciugare. La canapa ne usciva schiarita, pur mantenendo un colore giallastro. Ogni matassa veniva poi posta nell'arcolaio (*dvanadôr/ dvanadàur*), per riavvolgerla tramite l'incannatoio (*canarein*) (Fig.27) nelle canne (*canôn*) (Fig.28) per l'ordito (*urdî/ urdé*) e nelle cannelle (*canèli*) per la tessitura.

La tessitura

La tessitura al telaio era preceduta dalla complessa (11) operazione dell'orditura (Fig.29) finalizzata ad avvolgere tutti i fili dell'ordito sul subbio (*sébal*) (Fig.30). Per facilitarne lo scorrimento nella trama, si doveva passare l'ordito nella bozzima (*bósmá*, una colla che si otteneva cuocendo acqua e farina), tramite due spazzole (*busmaróli*), una sopra e una sotto i fili dell'ordito.

Si procedeva quindi alla tessitura al telaio (Fig.30), che spesso Albertina doveva eseguire, in aggiunta alle necessità della famiglia, anche per conto terzi.

Fig.30. Telaio per tessere la tela con l'ordito montato sul subbio (cartolina del Museo della Civiltà Contadina di San Marino di Bentivoglio; foto Mauro Filippini).



Con la stoppa si confezionavano i sacchi per il grano e i *'pisóun'* ("piscioni"; pezze) per le cuscine dei neonati. Con la *'stupléna'* si tessevano asciugamani, asciugapiatti e anche gli abiti (Fig.31). Elio Pagani ci descrive il *'rigadéin'*, una specie di giacca lunga al ginocchio, rigata spesso in blu, che il capofamiglia indossava in estate. Con il fine *'garzôl'* si tessevano le lenzuola e le federe. Una volta

terminata la tela destinata alla biancheria, la si doveva appunto imbiancare. Per questo veniva stesa (*tiréda*) sull'erba pulita e lasciata al sole per dieci, dodici giorni.

Oggi ci godiamo i freschi e robusti lenzuoli di canapa che Albertina ci ha regalato e, dopo aver ascoltato il suo racconto, siamo tentati di conservarli come autentiche opere d'arte, preziosi manufatti d'antiquariato.

Fig.31. Abiti di canapa esposti al Museo della Civiltà Contadina di San Marino di Bentivoglio (foto Mauro Filippini).



Note

(1) Albertina Breveglieri è la madre di Mauro Filippini, coautore del presente articolo.

(2) Elio Pagani ha lavorato per alcuni anni al Consorzio Nazionale Produttori Canapa di Bologna. È inoltre il protagonista dell'articolo di Manuela Righi "Il mondo di Lilliput a Sasso Marconi. La produzione artistica di oggetti in miniatura di Elio Pagani", pubblicato sul n.35-36 (anno 2017) della rivista "al sâs" pag. 162.

(3) Gianni Masina è stato assessore all'agricoltura del Comune di Sasso Marconi e ha operato nella ex Comunità Montana Cinque Valli Bolognesi di Pianoro.

(4) La coltivazione della canapa era tanto importante in pianura, che il campo era denominato 'canvêr' (canapaio) anche quando era destinato ad altre coltivazioni.

(5) Le piante femminili (canvâz), una volta private dei semi, venivano macerate successivamente alla canapa. La fibra, che era più scadente di quella della canapa, veniva rimossa a mano (tirer i canvâz) dalle ragazze la sera, ricevendo la visita dei ragazzi del luogo.

La canna interna che rimaneva veniva utilizzata intera per farne arelle (arléin) e croci per le testate dei campi sulle quali nel giorno di Santa Croce (3 maggio) sarebbe stato posto l'ulivo benedetto.

La canna spezzettata veniva invece usata per farne dei solfanelli imbevendo i singoli stecchi nello zolfo.

(6) La famiglia Masina, nel dopoguerra, cominciò ad utilizzare le piante rimaste dalla selezione, le più sottili (canvléin), per legare i mazzi di asparagi, destinati al mercato di Bologna.

(7) Si tenga presente che in pianura, dove le pendenze sono molto lievi (circa 3 cm ogni 100 m) non è semplice, come è in montagna, capire dove scorre l'acqua e quindi come realizzare degli immissari e degli emissari di un bacino.

(8) A Pioppe ha lavorato dalla fine del XIX secolo il canapificio Turri (Medici, Sidoli, Venturini, "Là dove scorre il Reno"). Nella "botte" dell'opificio il 1° ottobre 1944 furono uccisi dai tedeschi 45 civili (Paolo Pezzino, <http://www.straginzafasciste.it>).

(9) Nell'area di Porretta la lavorazione della canapa era già sviluppata nel XVI secolo. Nella Piazza delle Tele (oggi Piazza Garibaldi) si svolgeva di sabato un fiorentino mercato delle tele di canapa qui prodotte (Roberto Daghini, "La Lavorazione della canapa a Porretta e Bologna (secoli XVI-XIX)", pubblicato su Nueter n. 61)

(10) Nel n.35-36 di "al sâs" (anno 2017), a pag.172 è pubblicata la foto della rocca per filare la canapa, in grandezza naturale, realizzata da Pagani; a pag. 174 c'è il suo racconto sul significato del dono della rocca da parte del fidanzato perché la ragazza capisse che era ora di realizzare la dote (dóta) per il matrimonio.

(11) Un proverbio dice: "Mama mia, avrév imparèr a têsar, ma a tachèr e a finîr a n'g vrév mai êsar" ("Mamma mia vorrei imparare a tessere, ma a cominciare e finire non ci vorrei mai essere"). Per "cominciare" s'intende fare l'ordito e per "finire" quando l'ordito avvolto sul subbio è terminato, ma bisogna tessere anche la parte che è rimasta tra quello già tessuto e il subbio stesso.