

# La bachicoltura in Italia

## CENNI STORICI

La comparsa della bachicoltura in Italia risale al Medioevo, intorno al XII secolo. L'allevamento dei bachi e la correlata coltivazione dei gelsi (delle cui foglie i bachi si nutrono) iniziarono a svilupparsi in Sicilia e in altre regioni meridionali, prima di diffondersi anche nelle regioni del Centro e Nord Italia, in particolar modo Emilia-Romagna, Veneto e Lombardia.

Tra il XIV e il XVI secolo la bachicoltura raggiunse un ruolo economico di primo piano, consentendo all'Italia di presentarsi come primo produttore europeo di seta. Una crescita resa possibile da una serie di circostanze favorevoli, come la promulgazione di norme che favorirono (e in taluni casi imposero) la coltivazione di gelsi, il miglioramento dell'efficienza degli allevamenti e la scoperta di cure per alcune malattie che mettevano in pericolo bachi e gelsi.

All'inizio del Novecento, nelle campagne erano presenti vaste piantagioni di gelsi con relative produzioni di bachi da seta. Con l'avvento della Prima guerra mondiale, però, la bachicoltura subì una prima crisi, interrotta dalle misure autarchiche del ventennio fascista che riuscirono a riportare il settore a livelli produttivi pari e persino superiori a quelli d'inizio secolo.

La Seconda guerra mondiale provocò una nuova crisi, stavolta irreversibile, che colpì gravemente il settore. La ripresa post-bellica, infatti, comportò una progressiva industrializzazione con l'abbandono delle campagne e la meccanizzazione delle pratiche agricole che spinse all'abbattimento dei gelsi. La diffusione di fibre artificiali che imitavano la seta naturale e la concorrenza internazionale proveniente dall'estremo oriente sono gli altri fattori che portarono alla quasi scomparsa della bachicoltura in Italia. Le produzioni, oggi, sono molto limitate e concentrate, soprattutto, in Veneto e in Calabria.

## NUOVO IMPULSO

Negli ultimi decenni si sta assistendo a un tentativo di reintrodurre la bachicoltura come alternativa alle attività agricole più comuni. Le ragioni di questo rinnovato interesse sono molteplici: la necessità di diversificare le colture, l'attenzione crescente verso la **sostenibilità** e l'evoluzione delle tecniche di allevamento, oltre agli spazi che si sono aperti nel mercato internazionale per prodotti serici di **alta qualità**.

In particolare, lo sviluppo e la razionalizzazione dei **metodi di allevamento** hanno permesso una significativa riduzione della manodopera richiesta rispetto al passato, con conseguente diminuzione dei costi di produzione. La messa a punto di un alimento artificiale, in grado di sostituire le foglie di gelso, consente inoltre di programmare gli allevamenti in diversi periodi dell'anno; l'aggiunta di specifiche sostanze funzionali permette di ottenere effetti positivi sulla fisiologia del baco e sui risultati produttivi. Ne deriva una **resa molto più elevata** e un profitto interessante anche su lotti di dimensioni contenute.

A ciò si aggiunge la difficoltà, da parte delle produzioni cinesi (la Cina è il primo produttore) nel garantire uniformità e standard qualitativi elevati. Questo spinge le aziende che si rivolgono al **segmento del**



*Frutti del gelso nero a inizio maturazione.*

**Iusso** a ricercare fornitori in grado di offrire seta naturale di qualità superiore e costante. In quest'ottica, la bachicoltura può mantenere un carattere di nicchia: non deve puntare sulla quantità, ma sulla **qualità**, sulla **tracciabilità** e sulla costruzione di una filiera corta e sostenibile. Il risultato sarebbe una seta italiana biologica di altissimo livello, destinata ai marchi del lusso.

## PROGETTI SPERIMENTALI

La seta è al centro di alcuni interessanti progetti sperimentali. In particolar modo, è la fibroina (proteina costituente la seta) che viene isolata e lavorata per diversi scopi.

- **Seta contro lo spreco alimentare.** Si sta sviluppando una pellicola edibile e impercettibile a base di fibroina di seta che può prolungare significativamente la durata degli alimenti freschi. La tecnologia utilizza solo acqua e sali per rigenerare le proteine della seta, ottenendo una soluzione applicabile per immersione o spray. Una volta asciutta, la fibroina forma una barriera trasparente, insapore e commestibile che riduce la permeabilità a ossigeno e vapore acqueo, rallentando i processi naturali di degradazione. Per alcuni prodotti, si può ottenere un aumento della *shelf life* fino al 200%.
- **Stabilizzante per farmaci.** Secondo gli studi, la fibroina è in grado di stabilizzare molecole bioattive, preservando l'efficacia di farmaci e vaccini anche quando sono esposti a temperature elevate (esposizione prolungate superiori ai 60 °C). Sfruttando questa proprietà si potrebbero realizzare sistemi di conservazione termostabili, utili nelle aree dove è complesso gestire correttamente la catena del freddo.

## Il gelso

I gelsi sono piante appartenenti alla Famiglia delle *Moraceae*, genere *Morus*. Possono essere bianchi (*Morus alba* L.) o neri (*Morus nigra* L.). Originari dell'Asia centrale e orientale, sono stati importati in Europa nel Medioevo, insieme ai bachi da seta. Sono piante rustiche che si sviluppano in qualsiasi tipo di terreno, anche argilloso e pesante, pur preferendo quelli più umidi; difficilmente sono vittime di parassiti o malattie.

Le loro foglie sono ampie e di colore verde lucente; per l'allevamento del baco, sono raccolte in primavera, consentendo così una seconda vegetazione della pianta e una seconda raccolta estiva. È possibile anche una terza raccolta, autunnale, impiegata per l'alimentazione bovina in quanto non adatta a quella del baco. Per l'alimentazione del baco sono preferibili le foglie del gelso bianco, in ogni caso provenienti da piante non trattate con antiparassitari che potrebbero nuocere alla salute dei bachi.



Si possono trovare le piante di gelso nei parchi, soprattutto accanto alle zone di acqua dolce, con funzioni ornamentali.



Frutti del gelso bianco (*Morus alba* L.), il più adatto per l'allevamento del baco da seta.