

LA CUCINA DELLE ALPI TRA TRADIZIONE E RIVOLUZIONE

ATTI DELLA XXI EDIZIONE DEGLI INCONTRI TRA/MONTANI
VALSESIA, 23-25 SETTEMBRE 2011



a cura di Roberto Fantoni, Sergio Del Bello, Giancarlo Maculolotti e Johnny Ragozzi

con contributi di

*Giorgio Anselmetti, Federica Antonietti,
Roberto Bellosta, Alexis Betemps, Alessandro Bonadonna, Ezio Bonomi,
Sergio Camerlenghi, Piero Carlesi, Paola Caretti, Michele Corti,
Mercedes David, Sergio Del Bello, Edoardo Dellarole,
Federica Fanizza, Roberto Fantoni, Attilio Ferla, Irene Foresti,
Cristina Ghiger, Luca Giarelli, Miriam Giubertoni,
Alessandra Iulini, Giancarlo Maculotti, Mina Novello, Alessandro Orsi,
Enrico Pagano, Alfredo Papale, Giovanni Peira,
Pro Loco Fobello, Pro Loco Scopello,
Johnny Ragozzi, Angela Regis, Marta Sasso, Marino Sesone, Silvia Tropea Montagnosi,
Giampiero Valoti, Riccio Vangelisti*

LA CUCINA DELLE ALPI TRA TRADIZIONE E RIVOLUZIONE

ATTI DELLA XXI EDIZIONE DEGLI INCONTRI TRA/MONTANI VALSESIA 23-25 SETTEMBRE 2011

a cura di Roberto Fantoni, Sergio Del Bello, Giancarlo Maculotti e Johnny Ragozzi

*con contributi di
Giorgio Anselmetti
Federica Antonietti
Roberto Bellosta
Alexis Betemps
Alessandro Bonadonna
Ezio Bonomi
Sergio Camerlenghi
Piero Carlesi
Paola Caretti
Michele Corti
Mercedes David
Sergio Del Bello
Edoardo Dellarole
Federica Fanizza
Roberto Fantoni
Attilio Ferla
Irene Foresti
Cristina Ghiger
Luca Giarelli
Miriam Giubertoni
Alessandra Iulini
Giancarlo Maculotti
Mina Novello
Alessandro Orsi
Enrico Pagano
Alfredo Papale
Giovanni Peira
Pro Loco Fobello
Pro Loco Scopello
Johnny Ragozzi
Angela Regis
Marta Sasso
Marino Sesone
Silvia Tropea Montagnosi
Giampiero Valoti
Riccio Vangelisti*



In copertina: *La cucina delle Alpi*, acquarello di Federica Giacobino

a cura di Roberto Fantoni, Sergio Del Bello, Giancarlo Maculotti e Johnny Ragozzi
con contributi di Giorgio Anselmetti, Federica Antonietti, Roberto Bellosta, Alexis Betemps, Alessandro Bonadonna, Ezio Bonomi, Sergio Camerlenghi, Paola Caretti, Piero Carlesi, Michele Corti, Sergio Del Bello, Edoardo Dellarole, Federica Fanizza, Roberto Fantoni, Attilio Ferla, Irene Foresti, Cristina Ghigher, Luca Giarelli, Miriam Giubertoni, Alessandra Iulini, Mina Novello, Alessandro Orsi, Enrico Pagano, Alfredo Papale, Giovanni Peira, Pro Loco Fabbrino, Pro Loco Scopello, Johnny Ragozzi, Angela Regis, Marta Sasso, Marino Sesone, Silvia Tropea Montagnosi, Giampiero Valoti, Riccio Vangelisti.

© Gruppo Walser Carcoforo e Incontri Tra/Montani
Versione provvisoria, pubblicata nel sito www.cucinadellealpi.it il 20 settembre 2011
Prima edizione, dicembre 2011
ISBN 978-88-907995-0-1

È consentita la riproduzione e la diffusione dei testi, previa autorizzazione del Gruppo Walser Carcoforo e dell'associazione Incontri Tra/Montani, purché non abbia scopi commerciali e siano correttamente citate le fonti.

Il Convegno “La cucina delle Alpi tra tradizione e rivoluzione”, XXI edizione degli Incontri tra/montani”, si è svolto in Valsesia dal 23 al 25 settembre 2011

con la collaborazione di

Associazione culturale walser Riva Valdobbia – Valle Vogna
Biblioteca civica Farinone-Centa (Varallo)
CAI Comitato scientifico Ligure-Piemontese
CAI Sezione di Varallo Commissione scientifica
Campertogno arte e cultura onlus
Centro studi walser Rimella
Gruppo walser Carcoforo
Istituto per la storia della Resistenza e della società contemporanea nelle province di Biella e Vercelli
Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione “G. Pastore” (Varallo)
Liberamente (Campertogno)
Pro Loco di Campertogno
Pro Loco di Carcoforo
Pro Loco di Fobello
Pro Loco di Rima
Pro Loco di Riva Valdobbia
Pro Loco di Scopello
Unione Alagnese
ValsesiaIn
Walser Gruppe Rima

con il patrocinio di

Comunità Montana Valsesia
Comune di Scopello
Comune di Varallo
MIUR - USR Piemonte Ufficio scolastico territoriale di Vercelli
Slow food Condotta della Valsesia
Touring Club italiano

con il sostegno organizzativo e finanziario di

ATL Agenzia di accoglienza e promozione turistica locale della Valsesia e del Vercellese
Comune di Campertogno
Comune di Carcoforo
Comune di Fobello
Comune di Mollia
Comune di Rima
Comune di Riva Valdobbia
Parco Naturale Alta Valsesia
Provincia di Vercelli

con il sostegno finanziario di

Distillerie Francoli (Ghemme)
Gelateria – Cioccolateria Frigidarium (Varallo)
Ponti (Ghemme)
Torraccia del Piantavigna Cantine in Ghemme

Comitato organizzatore

Sergio Del Bello (Centro studi e ricerche Archivio Bergamasco), Antonio Gonella (Circolo Culturale Baradello, Clusone), Giancarlo Maculotti (Circolo Culturale Ghislandi, Cividate Camuno);
Hanzi Axerio (Walser Gruppe Rima), Roberto Fantoni (Gruppo Walser Carcoforo), Attilio Ferla (Comune di Riva Valdobbia), Miriam Giubertoni (Comune di Campertogno), Alessandra Iulini (Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione “G. Pastore” Varallo), Piera Mazzone (Biblioteca Civica Farinone Centa Varallo), Johnny Ragozzi (Gruppo Walser Carcoforo), Angela Regis (Istituto per la storia della Resistenza e della società contemporanea nelle province di Biella e Vercelli), Marta Sasso (Pro Loco Scopello).

INDICE

Presentazioni

Marino Sesone

Johnny Ragozzi

Giancarlo Maculotti

La cucina delle Alpi tra tradizione e rivoluzione

Roberto Fantoni, Sergio Del Bello, Giancarlo Maculotti e Johnny Ragozzi

LA CUCINA DELLE ALPI TRA TRADIZIONE E RIVOLUZIONE

ATTI DEL CONVEGNO DI SABATO 24 SETTEMBRE 2011

La *sappa* e la *ranza*. Produzione alimentare e alimentazione in una valle alpina tra Medio evo e nuovo millennio

Roberto Fantoni, Alfredo Papale, Angela Regis e Marta Sasso

SESSIONE ALLEVAMENTO E CEREALICOLTURA NELLE ALPI: L'EREDITÀ TARDO-MEDIEVALE

Nelle terre della polenta, prima del granoturco

Giampiero Valoti

Prima della patata. Storia della rapa in Valle Camonica

Riccio Vangelisti

Il casoncello. Pasta ripiena delle Alpi

Silvia Tropea Montagnosi

L'uso dell'olio di noci nelle Alpi Occidentali

Marta Sasso, Alexis Betemps e Mina Novello

Le vie dell'alimentazione nelle Alpi: monasteri, ospizi e stazioni daziarie

Federica Fanizza

SESSIONE VARIAZIONI CLIMATICHE, MUTAMENTI DEMOGRAFICI E NUOVE OPPORTUNITÀ ALIMENTARI.

DAL SEICENTO AL NOVECENTO

Tradizioni alimentari nell'oriente e nell'occidente dell'arco alpino

Mina Novello

Non di solo pane. Sapori e profumi nell'Ossola del Settecento

Paola Caretti

Il cibo quotidiano negli alpeggi dell'alta Valsessera

Mina Novello

A tavola in Lessinia

Ezio Bonomi

Il faticoso debutto della patata nel Biellese

Mina Novello

La patata in Valle di Scalve

Giampiero Valoti

L'era della patata in Val Canonica

Giancarlo Maculotti

Le mariconde di Prestine

Riccio Vangelisti

Gianina cuciniera delle Alpi

Silvia Tropea Montagnosi

Il consumo della lumaca in Valle Camonica durante l'età moderna

Luca Giarelli

Lo speck nella cultura gastronomica dell'arco alpino italiano

Alessandro Bonadonna, Mercedes David, Federica Antonietti, Giovanni Peira

Il regime alimentare dei contadini valdostani nella prima metà del Novecento

Alexis Betemps

Guerra e pane. L'alimentazione in Valsesia durante il secondo conflitto mondiale

Angela Regis e Enrico Pagano

SESSIONE LE NUOVE CONTAMINAZIONI ALPINE

I formaggi d'alpeggio

Michele Corti

Il patrimonio gastronomico del lago d'Iseo tra valorizzazione e costruzione di un'identità locale

Irene Foresti

Cucina del territorio o cucina della tradizione?

Marta Sasso

Tradizione, innovazione e identità alpina

Edoardo Dellarole

GUIDA ALLE ESCURSIONI

Guida ad un'escursione in val Vogna. L'eredità tardo-medievale: allevamento e cerealicoltura in una valle alpina

Roberto Fantoni, Piero Carlesi e Attilio Ferla

Guida ad un'escursione in valle d'Otro

Roberto Bellosta

Guida ad un'escursione in val d'Egua. Le trasformazioni di un alpeggio medievale

Roberto Fantoni, Johnny Ragozzi e Marino Sesone

Escursione da Mollia a Campertogno. Mulini, torchi e fontane

Miriam Giubertoni

Fobello: la produzione alimentare tra tradizione e nuove contaminazioni alpine

Pro Loco Fobello

LE FIERE

La fiera di San Michele A Riva

Roberto Fantoni e Attilio Ferla

La fiera del bestiame di Scopello

Pro Loco Scopello

La festa della patata a Rima

Sergio Camerlenghi

LA CENA

Da oriente ad occidente, tra tradizione e rivoluzione. La cucina delle Alpi

Alessandro Orsi, Giorgio Anselmetti, Cristina Ghiger, Alessandra Iulini e Angela Regis

CATALOGHI DELLA MOSTRE

I libri sulla cucina delle Alpi

Comitato organizzatore

Mostra di acquarelli di Federica Giacobino

Pro Loco Fobello

Ringraziamenti

PRESENTAZIONI

L’alimentazione delle genti delle Alpi attraverso i secoli ha subito trasformazioni e radicali “rivoluzioni”. Grandi cambiamenti si sono avuti con l’arrivo di specie vegetali provenienti dal Nuovo Continente che, più o meno velocemente, hanno dapprima integrato e poi soppiantato, per facilità di coltivazione e per la maggiore produttività o maggiore resa energetica, i prodotti fino ad allora base dell’alimentazione alle alte quote. Nell’attuale società dell’omologazione si è invece diffuso il luogo comune che alimentazione in montagna sia sempre stata polenta e poco altro!

Nulla di più lontano dalla verità sia attuale che storica.

Grande merito alla rete degli Incontri tra/montani, ai ricercatori provenienti da tutto l’arco alpino, agli organizzatori valsesiani, per aver lanciato un sasso nello stagno e aver smosso le acque a favore di una riscoperta di prodotti, tipicità e particolarità a volte sepolte dai secoli o più semplicemente dimenticate, che sono, o possono divenire, importanti tasselli per la creazione di una nuova identità territoriale.

Un esempio è offerto dal vasto mondo dei prodotti caseari d’alpe: prodotti unici da valle a valle, da alpeggio ad alpeggio, da stagione a stagione, da razza a razza di bovino impiegata. Tutto questo si contrappone all’“omologazione del gusto” imposta dalla produzione industriale e dalla grande distribuzione commerciale a cui si è associata, negli ultimi anni, l’appropriazione di denominazioni tipiche di un territorio da parte della grande produzione di pianura da utilizzare quale falsa tipicizzazione. Questi processi depauperano la montagna e chi vive di montagna in modo corretto!

E’ quindi benvenuto ogni tentativo di valorizzare ogni singola particolarità e tipicità di un territorio con una riscoperta, una rivalutazione ed una promozione della montagna che può solo fare bene ad aree di per sé spesso marginali e marginalizzate.

Marino Sesone

Sindaco di Carcoforo

Quando ci è stato proposto di organizzare la XXI edizione degli Incontri Tra/Montani in Valsesia ho capito subito che poteva essere una bella occasione per far conoscere la mia valle alle persone di tutto l'arco alpino, accomunate dall'interesse per i temi riguardanti il passato, il presente e il futuro della montagna.

Ho capito subito che sarebbe stato un impegno non indifferente, ma sono state talmente tante le idee e le cose a cui abbiamo dovuto pensare, che due anni sono passati in fretta.

Nonostante le difficoltà di carattere organizzativo e burocratico, grazie all'impegno di molti e ai contributi concreti che abbiamo ottenuto, siamo riusciti a confezionare un programma molto vario, capace di raggiungere utenze molto differenziate, senza tralasciare la qualità valorizzando il territorio.

Stabilito l'argomento: "La cucina delle Alpi", è maturata pian piano l'idea di coinvolgere comuni e associazioni per creare un contorno al convegno che si sarebbe svolto a Carcoforo, che come già sperimentato nelle giornate di studio precedenti, offre, oltre al momento culturale, un ricco rinfresco di prodotti locali. Così, per la giornata successiva alla conferenza, sono state proposte manifestazioni già collaudate come la fiera di S. Michele di Riva Valdobbia, la fiera del bestiame a Scopello e la festa della patata a Rima. La cena all'Istituto alberghiero è stata pensata per accogliere i convenuti e la serata musicale per concludere in allegria la giornata dedicata al simposio.

Grazie alle riunioni fatte lungo il percorso, sono scaturite altre proposte, dall'area espositiva prevista sabato a Carcoforo, alla presentazione dei libri di cucina con una piccola mostra di libri su argomenti gastronomici che saranno proposte a Varallo durante la presentazione del convegno. Altri comuni hanno deciso di creare appositi eventi per la domenica in aggiunta a quelli già proposti. Ecco come sono nati il "piccolo sentiermangiando" a Fobello e la passeggiata tra le frazioni di Campertogno e Mollia. Grazie alla collaborazione di tutti sono state affinate tutte le proposte per arrivare ad offrire una manifestazione che riteniamo veramente allettante anche per la sua ricchezza di eventi tradizionali legati al territorio.

Durante il tragitto organizzativo non sono mancati i momenti di delusione che sono stati prontamente superati grazie a persone disponibili e attive.

Il nostro intento è stato quello di creare con il cuore una proposta per mettere in vetrina non solo l'arco alpino ma anche una Valsesia ricca di cultura e tradizione. Ci auguriamo di aver raggiunto lo scopo e di aver dato vita ad un'iniziativa coinvolgente e di aver gettato un seme oggi che, se ben coltivato, potrà dare frutti abbondanti domani.

Johnny Ragozzi

Presidente Gruppo Walser Carcoforo

Gli Incontri Tra/montani sono un'impareggiabile occasione di apprendimento. Si apprende e si conosce soprattutto attraverso il confronto. Il confronto porta a due aspetti fondamentali: somiglianze e differenze tra realtà che hanno gli stessi problemi di base. Chi riesce a seguire tutte le relazioni raccoglie elementi di grande interesse e stimoli in diversi campi del sapere: l'antropologia, la storia, la linguistica, l'organizzazione istituzionale, l'economia, la giurisprudenza, il costume, le tradizioni...

Nel caso della Valsesia il piatto è particolarmente ghiotto poiché, parlando di cibo, si ha la possibilità di tracciare la storia economica di una valle.

Il modello più completo che ci viene proposto è quello di Fantoni, Papale, Regis e Sasso. Lo chiamo un modello perché a mio avviso è da studiare ed imitare per riuscire a capire di più la storia di una valle e delle valli. Non in tutte le realtà alpine la ricerca è stata così completa ed esauriente (anche se, come in tutte le indagini vi è ancora parecchio da scoprire). Per essere più chiaro faccio un esempio: nella mia valle, la Valle Camonica, non abbiamo ancora nessuna idea di come si siano formati i paesi, di quando si sono creati i principali insediamenti, da dove venissero i colonizzatori, del perché si siano collocati a bassa, media o alta quota. Sappiamo che la storia delle Alpi è storia di dissodatori di terreni. Il toponimo ronco è diffuso non a caso in tutto l'arco alpino e sta a dimostrare che il recupero alla coltivazione di zone impervie, la necessità dei terrazzamenti, lo spietramento e il taglio dei cespugli invasivi è stata esperienza condivisa dalle marittime alle carniche. Ma non basta. Bisogna cominciare a mettere delle date, come hanno fatto Fantoni e collaboratori, e a capire come è avvenuto il processo e ad opera di chi. Non solo: è necessario mettere in relazione il clima con i tipi di coltivazione e vedere il perché alcuni prodotti sono diffusi in un luogo piuttosto che in un altro.

Anche il diffondersi di nuove tecnologie (pensiamo alla sostituzione della macina a mano con il mulino o alla produzione di assi con le segherie ad acqua) va datato e possibilmente attribuito a chi ne ha avuto il merito. Lo studio del cibo è sì la ricerca delle ricette, l'elencazione dei prodotti conosciuti e quindi degli ingredienti, ma non può prescindere dalla sequenza storica che permette di ricostruire i percorsi compiuti dalle sementi: la loro provenienza, la loro diffusione, la loro ibridazione.

Tutte le relazioni, a vario titolo, si occupano di queste questioni e ne aprono altre, ma dalla lettura dei testi risalta come in alcune realtà la ricerca sia in uno stadio più avanzato ed in altre sia ancora quasi tutta da compiere. Noi sappiamo che gli interrogativi che nascono dal confronto spronano coloro che vogliono capire meglio e crediamo che sia proprio per questo che gli ITM hanno anche questa volta centrato l'obiettivo.

Giampiero Valoti, parlando delle Valli bergamasche, traccia anche lui una linea del tempo che va dal sorgo, al miglio, al granoturco e mostra, anche a livello linguistico, come ci sia una continuità dalle *pultes* latine alla *polt* alla polenta. La *pult* o *polt* in alta valle Camonica era una polenta molto molle che si serviva con un buco in mezzo dove si metteva il miele. Proprio la sua analisi mi ha fatto sorgere un dubbio. Nei dialetti lombardi esiste l'espressione "pane sordo" che significa pane senza companatico. Nulla a che vedere con la sordità. La spiegazione che ho sentito fino a poco tempo fa era la seguente: pane *sordidus*, vale a dire di pessima qualità. Il pane dei poveri insomma. Non sarà invece che quel *sordidus* derivi invece da sorbo e sia diventato sordo nel tempo quando non si capiva più la vera origine della parola? L'effetto è lo stesso: sempre pane di bassa qualità. Ma alla luce di quanto sostenuto dal relatore mi pare molto più plausibile da derivazione dal cereale di antico uso.

La rapa, lo dimostrano ampiamente i diversi interventi (tra i quali quello di Riccio Vangelisti), era il tubero più usato in montagna prima dell'avvento della patata. Con la rapa si confezionavano diverse pietanze ed entrava persino in alcuni tipi di insaccato a base di carne. Dalla rapa derivano dei cognomi (Rava, Rave, Ravelli, Rapelli) e persino, pare, il nome dei ravioli che anticamente avrebbero avuto un ripieno a base di rape (cfr. Silvia Tropea Montagnosi).

Se si parla di carne il maiale la fa da padrone. Le mucche infatti erano allevate per il latte e mangiate solo se morivano per qualche malattia o per vecchiaia. La carne dei popoli alpini è quella del maiale. Anche quella delle pecore e delle capre non era così usata come si potrebbe pensare. I castrati di pecora e di capra erano fonte di reddito sicuro per i pastori ma venivano venduti ai ricchi o usati per pagare l'affitto dei pascoli, ma difficilmente finivano sulla tavola degli allevatori se non sotto forma di berna o bergna (dal latino *perna*, coscia), la carne essiccata al sole ma quasi sempre ricavata da pecore ferite o ammalate. Peccato che non si sia parlato del caso a parte di Corteno Golgi e della sua tradizione di allevamento di una pecora autoctona da

carne per produrre il *cuz*, ma dal convegno, pur ricchissimo, sono necessariamente rimaste fuori numerose esperienze originali.

E allora la fantasia nella confezione e conservazione del maiale come nel caso dello *spek* e dello *spack* descritto da Bonadonna, David, Antonietti e Peira) e di altri mille prodotti ricavati dai suini.

Altro capitolo è quello della caseificazione e delle tradizioni di conservazione del latte, su cui si è soffermato Michele Corti. La creatività contadina e le diverse circostanze hanno dato vita ad un'infinità di prodotti che oggi, in epoca di forte omologazione indotta dall'industria, si stanno estinguendo di pari passo con la cultura contadina. E' per questo che lo sforzo non sta solo nel recupero della memoria in un grande museo etnografico, ma sta nel capire quali sono gli spazi di sopravvivenza di una tradizione quasi estinta. A nessuno sfugge come il problema non possa che essere politico-culturale.

I confronti con Trentino, la Val d'Ossola, la Lessinia arricchiscono ogni pagina di curiosità e di novità. Non mancano i proverbi, citati da Ezio Bonomi, che mi pare si ritrovino in tutte le valli con poche varianti se non quelle della pronuncia.

Gli atti non solo tracciano una sommaria storia del cibo, ma diventano anche l'Artusi degli Incontri Tra/montani. Sono decine infatti le ricette proposte e non mancherà chi le vorrà sperimentare anche in luoghi diversi dal paese d'origine.

Giancarlo Maculotti

Coordinatore degli Incontri tra/montani

LA CUCINA DELLE ALPI TRA TRADIZIONE E RIVOLUZIONE

Roberto Fantoni¹, Sergio Del Bello², Giancarlo Maculotti³ e Johnny Ragozzi¹

¹ Gruppo Walser Carcoforo, ² Centro Studi e Ricerche Archivio Bergamasco, ³ Circolo Culturale Ghislandi (Cividate Camuno)

GLI INCONTRI TRA/MONTANI

Il gruppo Incontri Tra/Montani (ITM), nato nel 1990 dall'incontro tra alcune associazioni culturali dell'arco alpino, organizza regolarmente dal 1990, in diverse località delle Alpi, incontri di studio dedicati a temi connessi alla frequentazione storica della montagna e alle sue prospettive future:

- 1990 Gardone Val Trompia (Brescia) *Alla ricerca di un'identità culturale delle vallate alpine;*
- 1991 Sonogno Valle Verzasca (Canton Ticino, Svizzera) *La costituzione dell'ambiente montano;*
- 1992 Pieve di Bono (Trento) *Dal comune rurale al comune moderno;*
- 1994 Cividate Camuno - Lozio (Brescia) *Il turismo culturale nelle Alpi. Le prospettive del turismo culturale nelle vallate alpine;*
- 1995 Malè (Trento) *L'impatto del turismo di massa sull'ambiente umano nelle valli alpine;*
- 1996 Tirano (Sondrio) *Valli alpine ed emigrazione;*
- 1997 Gaverina Terme (Bergamo) *Identità delle popolazioni montane tra memoria, isolamento e trasformazione;*
- 1998 Montereale Valcellina (Pordenone) *La memoria come storia. La memoria come risorsa;*
- 1999 Poschiavo (Grigioni, Svizzera) *I problemi di comunicazione tra le valli alpine e le nuove opportunità offerte dall'informatica;*
- 2000 Chiavenna (Sondrio) *Luoghi di incontro e di convivialità nelle Alpi: i crotti di Chiavenna*
- 2001 Acqua Calda (Valle di Blenio - Svizzera) *Le Alpi: l'utopia del parco. Il parco dell'utopia;*
- 2002 Dimaro - Malè (Trento) *La montagna, l'uomo, il sacro. La religiosità nelle valli alpine dalla tradizione alla globalizzazione;*
- 2003 Clusone (Bergamo) *I giochi della tradizione alpina;*
- 2004 Längenfeld - Öztal (Tirolo, Austria) *Agricoltura e pastorizia in montagna;*
- 2005 Condino (Trento) *Recupero dell'artigianato nelle valli alpine: occasione di sviluppo o finzione turistica?*
- 2006 Costa Valle Imagna (Bergamo) *Insediamenti rurali e cultura del paesaggio;*

2007 Carnia (Udine) *Formazione, Informazione e Lavoro: quale possibile sviluppo per i giovani in montagna;*

2008 Valle Camonica (Brescia) *Stregoneria ed intolleranza dai roghi medioevali ad oggi;*

2009 Santo Lucio di Coumboscuro (Cuneo) *La scuola nelle terre alte e nelle minoranze linguistiche;*

2010 Giazza - Selva di Progno (Verona) *Il valore culturale delle lingue e dei dialetti nelle valli alpine.*



Fig. 1 – Il logo della manifestazione, tratto da un acquarello di Federica Giacobino.

IL CONVEGNO “LA CUCINA DELLE ALPI TRA TRADIZIONE E RIVOLUZIONE”

La XXI edizione degli Incontri tra/montani, che si è svolta in Valsesia dal 23 al 25 settembre 2011, è stata dedicata alla “cucina delle Alpi tra tradizione e rivoluzione (fig. 2).

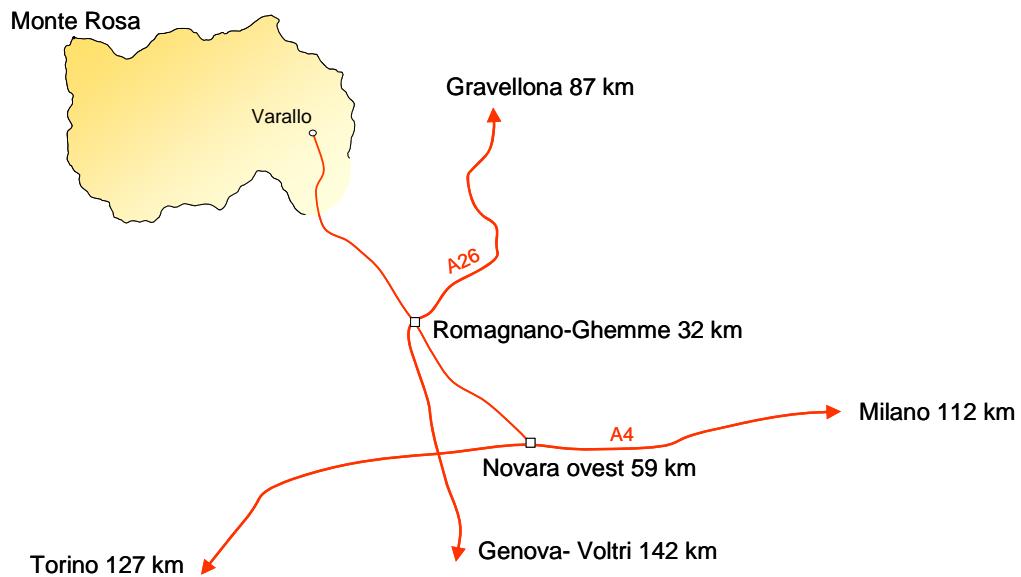


Fig. 2 – La Valsesia, ubicata nel cuore delle Alpi centro-occidentali

Al convegno sono state associate in diverse località della Valsesia, escursioni con visite a musei e partecipazione ad attività agro-pastorali, degustazioni di prodotti alimentari e cene con proposte gastronomiche differenziate nello spazio

e nel tempo, mostre di libri e di acquerelli, rassegne agro-alimentari. (fig. 3).

Di seguito è riportato il programma del convegno.

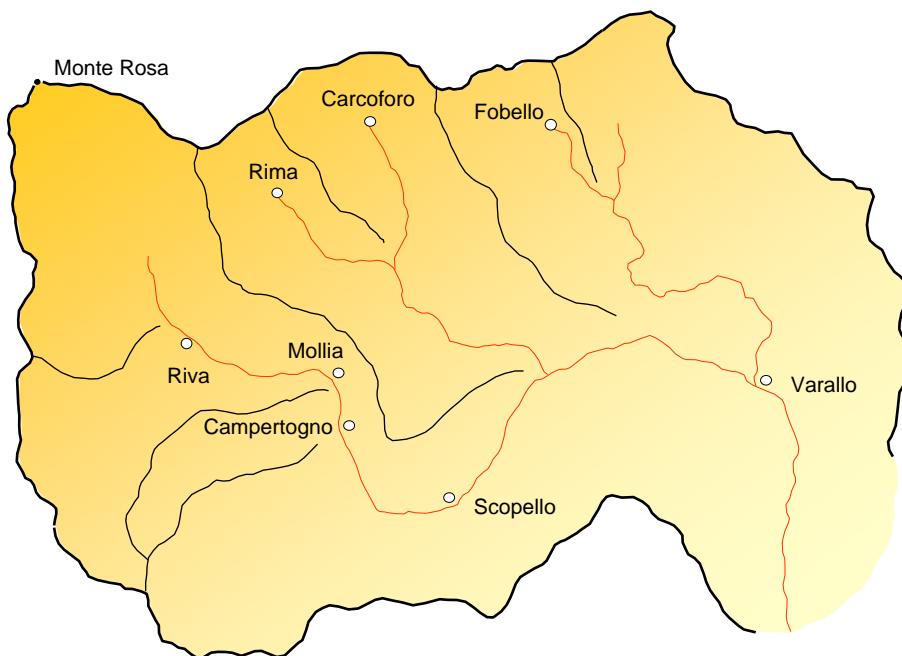


Fig. 3 – Le località valsesiane in cui si sono svolte le manifestazioni della XXI edizione degli Incontri tra/montani

VENERDÌ 23 SETTEMBRE

Varallo

Palazzo d'Adda

- 18.00 apertura della XXI edizione degli Incontri Tra/Montani
saluti di enti ed associazioni
Sergio Del Bello: *Gli Incontri tra/montani*
Johnny Ragozzi: *La XXI edizione degli Incontri tra/montani*
- 18.30 Roberto Fantoni, Alfredo Papale, Angela Regis, Marta Sasso: *La sappa e la ranza. Produzione alimentare e alimentazione in una valle alpina tra Medio evo e nuovo millennio*
- 19.15 Inaugurazione della mostra di libri *La cucina delle Alpi*
- 19.45 Presentazione di libri sulla cucina delle Alpi
Paola Caretti, *Antiche ricette ossolane*
Federica Giacobino ed Eugenio Pol, *La cucina contemporanea di montagna; In cucina con l'orto, il bosco e il prato di montagna*
Sandro Orsi, *I libri sulla cucina valsesiana dell'istituto Alberghiero "G. Pastore" Varallo*
- Istituto Alberghiero "G. Pastore" Varallo
- 20.30 Cena: *Da oriente ad occidente, la cucina delle Alpi: Carnia, Valtellina e Valsesia*

SABATO 24 SETTEMBRE 2011

Carcoforo

Centro polivalente Trasinera

- 9.00-18.00 Esposizione agro-alimentare valsesiana
Rassegna dell'attività editoriale delle associazioni aderenti agli ITM

Convegno *La cucina delle Alpi tra tradizione e rivoluzione*

- 9.00 apertura dei lavori
saluti di enti ed associazioni
Giancarlo Maculotti: *Gli Incontri tra/montani*
Johnny Ragozzi: *La XXI edizione degli Incontri tra/montani*
Roberto Fantoni, Alfredo Papale, Angela Regis, Marta Sasso: *La cucina delle alpi tra tradizione e rivoluzione. Il laboratorio valsesiano*
- 10.00 *Allevamento e cerealicoltura nelle Alpi: l'eredità tardo-medievale*
Giampiero Valoti: Nelle terre della polenta, prima del granoturco
Riccio Vangelisti: Prima della patata. Storia della rapa in Valle Camonica
- 10.40 *Variazioni climatiche, mutamenti demografici e nuove opportunità alimentari. Dal Seicento al Novecento*
Paola Caretti: *Non di solo pane. Sapori e profumi nell'Ossola del Settecento*
Mina Novello: *Il cibo quotidiano negli alpeggi dell'alta Valsessera*
Ezio Bonomi: *A tavola in Lessinia*
Giancarlo Maculotti: *L'era della patata in Val Canonica*
Silvia Tropea Montagnosi: *Il casoncello. Pasta ripiena delle Alpi*
Luca Giarelli: *Il consumo della lumaca in Valle Camonica durante l'età moderna*
Federica Fanizza: *Le vie dell'alimentazione nelle Alpi: monasteri, ospizi e stazioni daziarie*
- 13.00 degustazione gratuita di prodotti alimentari valsesiani
- 14.20 Alessandro Bonadonna, Mercedes David, Federica Antonietti, Giovanni Peira: *Lo speck nella cultura gastronomica dell'arco alpino italiano*
Alexis Betemps: *Il regime alimentare dei contadini valdostani nella prima metà del Novecento*
Angela Regis e Enrico Pagano: *Guerra e pane. L'alimentazione in Valsesia durante il secondo conflitto mondiale.*
- 15.40 *Le nuove contaminazioni alpine*
Michele Corti: *I formaggi d'alpeggio*
Irene Foresti: *Il patrimonio gastronomico del lago d'Iseo tra valorizzazione e costruzione di un'identità locale*
Marta Sasso: *Cucina della tradizione o cucina del territorio?*
Edoardo Dellarole: *Tradizione, innovazione e identità alpina*
- 18.00 – 21.00 Tre ore di libertà per visitare la valle (o i suoi ristoranti)

Varallo, Scuderie di Palazzo d'Adda

- 21.00 *La musica delle Alpi tra tradizione e rivoluzione*
musiche e danze delle Alpi centro-occidentali con il gruppo musicale *Farfadet*,
trio strumentale valsesiano, che propone un repertorio di musiche d'ascolto e da ballo dell'area piemontese,
occitana e franco provenzale: Sara Milanolo (fisarmonica), Simone Stefan (cornamusa e flauto traverso) e
Damiano Valloggia (violino e percussioni).
Degustazione gratuita di grappe valsesiane (Distillerie Francoli, Ghemme) con cioccolato (gelateria
Frigidarium, Varallo)

DOMENICA 25 SETTEMBRE

A Varallo, con inizio alle 8.30, si è svolta una riunione organizzativa dei rappresentanti delle associazioni aderenti agli ITM

Scopello Fiera del bestiame

- 9.00 Transumanza e arrivo delle mandrie e delle greggi
10.00 Passeggiate a cavallo, giri in carrozza, visita dei recinti, dimostrazioni di tosatura delle pecore
assaggio e vendita di prodotti agro-alimentari valsesiani
12.30 Pranzo sotto il tendone con la tradizionale trippa cotta nei pentoloni all'aperto e bollito col bagnetto.
16.00 Spazio ai bambini con le merende di montagna

Mollia-Campertogno Escursione da Mollia a Campertogno: mulini, torchi e fontane

- 9.30 Visita dal mulino di Piana Fontana (Mollia) (972 m)
10.00 Escursione da Mollia (882 m) a Campertogno (820 m)
attraverso le frazioni Rusa, Otra, Carrata e Tetti con tappe eno-gastronomiche
Durante la giornata saranno visitabili la chiesa parrocchiale e il suo museo

Riva Valdobbia Escursione in val Vogna: L'eredità tardo-medievale: allevamento e cerealicoltura in una valle alpina

- 9.00 partenza da Ca di Janzo (1342 m)
S. Antonio (1381), Peccia (1504 m), Piane (1434), Selletto (1537)
Rabernardo (1520 m); visita al museo etnografico
13.00 rientro a S. Antonio
10.00 – 17.00 Fiera di San Michele

Fobello La produzione alimentare tra tradizione e nuove contaminazioni alpine

- 10.30 Visita guidata al caseificio la Giuncà
12.30 Degustazione di prodotti locali tra le vie di Fobello
Mostra di acquarelli di Federica Giacobino
Durante la giornata saranno visitabili il Museo lancia, Il Museo del Puncetto e il Museo Carestia-Tirozzo

Rima Festa della patata

- 10.00 - 17.30 Esposizione di prodotti agro-alimentari valsesiani
10.00 Conferenza Una proposta di turismo sostenibile: progetto l'alpeggio servito
Università di Torino, GAL Terre del Sesia
12.00 *buffet* in piazza con degustazione di piatti tipici a base di patata
15.00 gara di raccolta delle patate
Durante la giornata saranno visitabili gli edifici religiosi, le case in legno e i musei del paese

IL SITO WEB

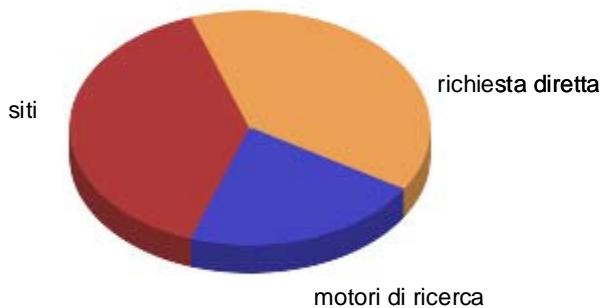
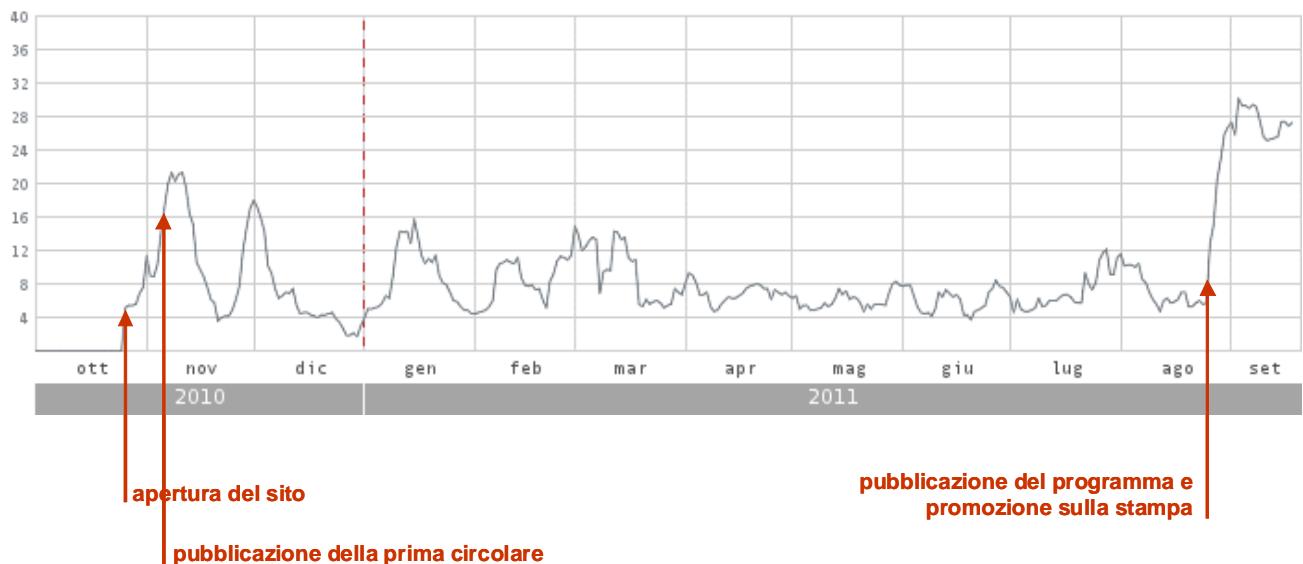
Al tema della XXI edizione degli Incontri tra/montani è stato dedicato il sito www.cucinadellealpi.it.

Il sito è cresciuto come struttura di servizio alla XXI edizione degli Incontri tra/montani, ricevendo visite in occasione della pubblicazione di note informative (fig. 4). La provenienza nel periodo di maggior afflusso (gli ultimi venti giorni prima del convegno, indicano chiaramente un accesso prevalente per imputazione diretta dell'indirizzo (fig. 5). Il raggiungimento del sito per re-

indirizzamento da altri siti indicano una provenienza da *social network*, da siti istituzionali nazionali (CAI e TCI) (fig. 6).

Il sito verrà mantenuto attivo ma si trasformerà in un portale sulla cucina delle Alpi e la sua promozione avverrà cercando di incrementare l'afflusso per re-indirizzamento da portali di montagna e di cucina.

Dal sito è infine possibile scaricare gli Atti del convegno.



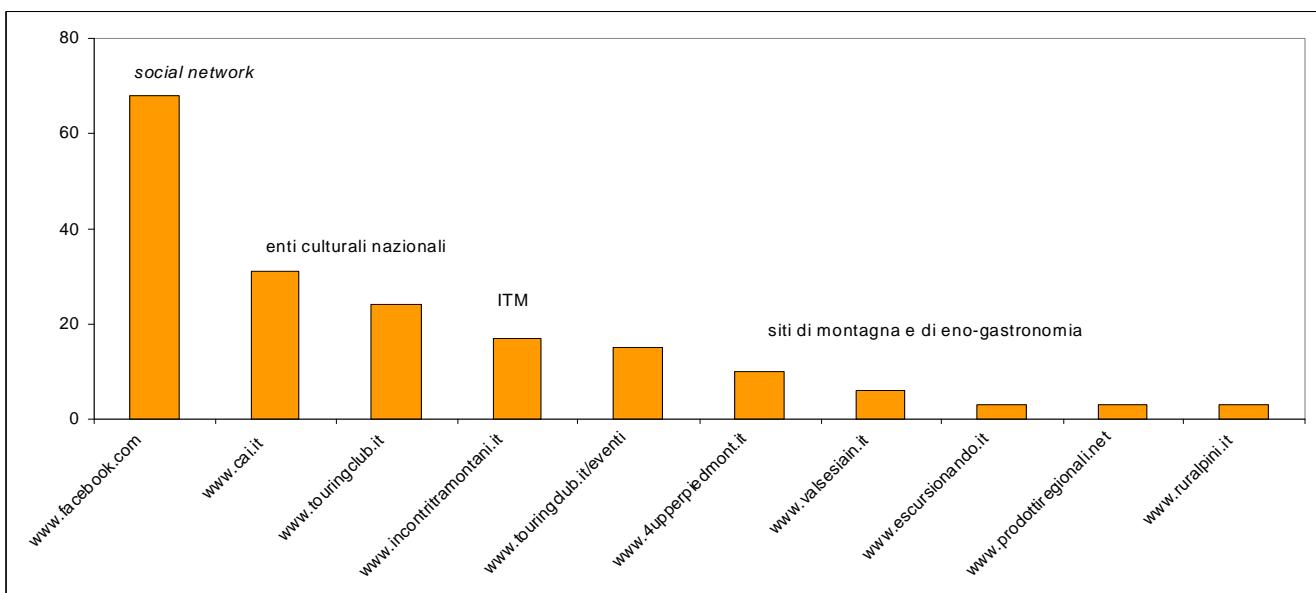


Fig. 6 - Provenienze al sito da altri siti web nei 20 giorni che hanno preceduto il convegno

GLI ATTI DEL CONVEGNO

Questo volume raccoglie articoli relativi a tutte le attività svolte durante la XXI edizione degli Incontri tra/montani: atti del convegno, guide alle escursioni, cataloghi delle mostre.

Nella sezione dedicata agli Atti sono stati inseriti gli articoli delle relazioni presentate in aula e altri testi preparati solo per il volume.

Una versione e provvisoria degli atti è stata pubblicata nel sito www.cucinadellealpi.it il 20 settembre, prima dell'inizio della manifestazione. Questa edizione, che accoglie modifiche e aggiornamenti inviato dagli Autori dopo lo svolgimento del convegno, viene pubblicata a pochi mesi di distanza dalla diffusione della versione provvisoria. In questa versione sono stati inseriti anche alcuni articoli brevi relativi all'introduzione della patata nelle diverse valli alpine, inviati da alcuni Autori in seguito ad una richiesta avanzata durante le discussioni in sede congressuale.

Negli ultimi decenni è cresciuta la consapevolezza che anche nel settore agro-alimentare la marginalità alpina da problema possa diventare

risorsa. La rivalutazione di questa marginalità non può però appiattirsi su un modello alpino globalizzato. La valorizzazione della marginalità alpina può avvenire solo attraverso la riscoperta delle peculiarità di ogni valle.

Il convegno ha analizzato le filiere alimentari in tutto l'arco alpino per conoscere e valorizzare le differenze esistenti tra i diversi settori della catena. Ma ha anche affrontato un arco cronologico estremamente ampio, senza alcun appiattimento su un generico passato, spesso erroneamente ritenuto sempre uguale. La storia della cucina nelle Alpi è stata caratterizzata da grandi cambiamenti. Le prime due sessioni del convegno hanno ricostruito queste trasformazioni (*Allevamento e cerealicoltura nelle Alpi: l'eredità tardo-medievale; Variazioni climatiche, mutamenti demografici e nuove opportunità alimentari. Dal Seicento al Novecento*).

La conoscenza di un passato variegato è la miglior garanzia di un futuro altrettanto variegato. A nuove, ma consapevoli, sperimentazioni (in tutta la filiera alimentare) è dedicata la terza sessione del convegno (*Le nuove contaminazioni alpine*).

LA CUCINA DELLE ALPI
TRA TRADIZIONE E RIVOLUZIONE

ATTI DEL CONVEGNO

LA SAPPA E LA RANZA.
PRODUZIONE ALIMENTARE E ALIMENTAZIONE IN UNA VALLE ALPINA
TRA MEDIO EVO E NUOVO MILLENNIO

Roberto Fantoni¹, Alfredo Papale², Angela Regis³ e Marta Sasso⁴

¹ Gruppo Walser Carcoforo

² Società Valsesiana di Cultura

³ Istituto per la Storia della Resistenza e della Società contemporanea nelle province di Biella e Vercelli
“Cino Moscatelli”

⁴ Pro Loco Scopello

IL PROGETTO COLONICO

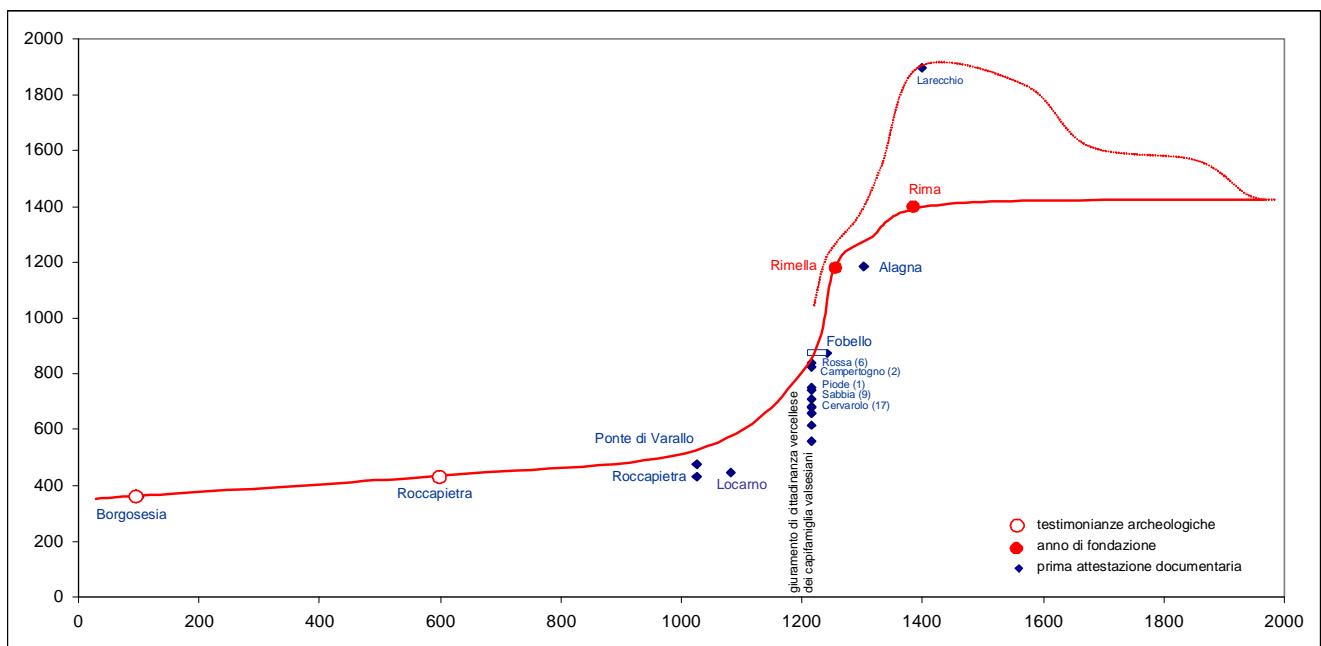
Il processo di popolamento della montagna valsesiana, che concluse la fase di dissodamento iniziata attorno al Mille nelle aree di pianura, si realizzò in un periodo abbastanza lungo ad opera di coloni walser e valsesiani (fig. 1).

Il progetto colonico è chiaramente espresso negli atti di fondazione dei nuovi insediamenti. Nel 1270 il capitolo di S. Giulio d'Orta concedeva a titolo enfeiteutico a coloni walser l'alpe Rimella affinché vi potessero costruire case e mulini e impiantare prati e campi (FORNASERI, 1958, d. CXIII; RIZZI, 1991, d. 89). Un'espressione simile era utilizzata nel 1420 dai testimoni al processo informativo sulle alpi del Vescovo di Novara in alta Valsesia, che asserivano che su queste alpi trasformate in insediamenti permanenti i coloni

creavano *casamenta et haedificia ac prata et campos* (FANTONI e FANTONI, 1995, d. 13).

L'attuazione di questo progetto, tra la metà del Duecento e l'inizio del Quattrocento, permise il popolamento delle testate delle valli sul versante meridionale del Monte Rosa (fig. 2).

L'insediamento di coloni latini a Fobello risale ai primi decenni del Duecento (FANTONI, 2003a). La fondazione collettiva di Rimella, avvenuta a metà Duecento da parte di coloni walser, è documentata dalle pergamene del 1256 e del 1270 (FORNASERI, 1958, dd. C, CXIII). Nello stesso periodo avvenne presumibilmente la colonizzazione di Macugnaga. Ad inizio Trecento risultano già abitate le frazioni di Alagna, fondate, almeno in parte, da coloni provenienti da Macugnaga (RIZZI, 1983), e delle frazioni della Val Vogna, fondate da coloni gressonari (FANTONI, 2008f).



Solo a fine Trecento si realizzò, su beni del vescovo di Novara e di famiglie legate alla mensa vescovile, la colonizzazione multietnica di Carcoforo (RIZZI, 1994; FANTONI e FANTONI, 1995) e la fondazione collettiva di Rima da parte di dieci capifamiglia alagnesi (FANTONI e FANTONI, 1995; RIZZI, 2006). Carcoforo (1305 m) e Rima (1411 m), che costituiscono gli ultimi insediamenti in ordine cronologico, furono i punti più elevati raggiunti dalla colonizzazione valsesiana e walser nelle valli del Sesia. La loro ubicazione, per condizioni morfologiche e climatiche, può essere ritenuta prossima al limite ecologico per una comunità dedita ad agricoltura ed allevamento.

In val d'Otro (1664-1724 m) e al Larecchio in val Vogna (1895 m) gli insediamenti permanenti raggiunsero quote ancora più elevate, che furono però abbandonate verso la fine del Cinquecento, con la retrocessione di queste frazioni ad insediamenti stagionali.

Le forme d'insediamento

Le comunità dell'alta Valsesia sono generalmente costituite da insediamenti sparsi e, solo in alcuni casi, da insediamenti accentrati.

Le valli di Fobello e di Rimella, con decorso N-S, quasi ortogonale alla direzione d'affioramento delle principali unità geologiche, sono caratterizzate da un lato idrografico sinistro, meno ripido e con diffusa copertura morenica, che presenta una vegetazione a latifoglie e un limite superiore del bosco a controllo antropico molto basso; il lato idrografico destro si presenta invece roccioso e ripido, con fitta copertura boschiva.

Nelle due valli gli insediamenti permanenti si distribuiscono su una fascia altimetrica analoga. Il nucleo inferiore, ubicato in entrambi i casi sul fondovalle, è a 883 metri di quota a Fobello (Cadelmeina) e a 961 a Rimella (Grondo); quelli superiori, in entrambi i casi sul versante idrografico sinistro, raggiungono 1247 a Fobello (Ronco) e 1333 metri a Rimella (Villa superiore). In entrambi i casi l'escursione altimetrica complessiva è di circa 400 metri (FANTONI, 2003a).

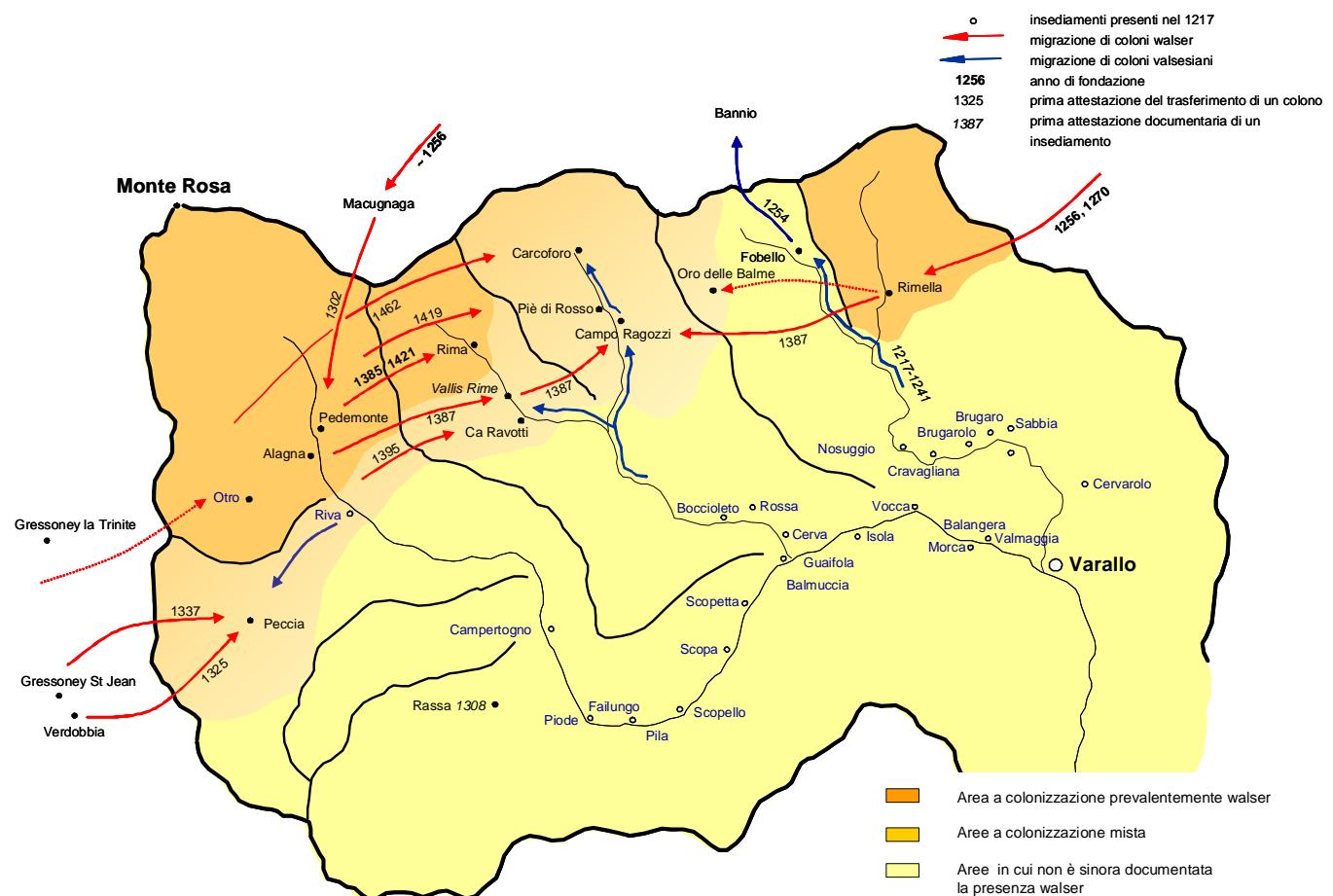


Fig. 2 – I percorsi di colonizzazione della montagna valesiana in età tardo medievale (da FANTONI 2007, modificato)

Il confronto tra le due comunità esaminate evidenzia come, in un territorio con uguali potenzialità agro-pastorali, i coloni valsesiani di Fobello svilupparono forme di insediamento simili a quelle adottate dai coloni walser di Rimella.

Entrambe le comunità sono infatti caratterizzate da un insediamento sparso, con nuclei di entità variabile dal singolo podere unifamiliare alla frazione con una ventina di fuochi. La comunità di Rimella, escludendo gli insediamenti minori, generalmente privi di edifici religiosi, che nell'organizzazione sociale del territorio venivano aggregati alle altre vicinanze, era distribuita in 14 insediamenti, quella di Fobello in 15.

Condizioni simili sono presenti ad Alagna, con una ventina di insediamenti distribuiti tra 1150 e 1386 metri.

La colonia esclusivamente walser di Rima (1411 m) e quella multietnica di Carcoforo (1305 m), ubicate a quote più elevate alla testata delle valli Egua e Sermenza, sono invece caratterizzate da insediamenti accentuati (FANTONI, 2001a, pp. 70-71 e nota 50, p. 108)¹.

Le diverse potenzialità del territorio di queste due comunità sono chiaramente indicate dalla popolazione raggiunta dalle due comunità alla fine del periodo di forte crescita demografica che caratterizzò i secoli successivi alla fondazione, quando ogni comunità raggiunse probabilmente la massima capacità di carico. Nella seconda metà del Cinquecento, in un periodo di campionamento compreso tra 1558 e 1569, sono documentati 35 nuclei familiari a Carcoforo (corrispondenti a circa 200 abitanti) e 27 a Rima (FANTONI e FANTONI, 1995). Nello stesso periodo le comunità stanziatesi a quote inferiori nelle altre testate delle valli del Sesia avevano raggiunto una popolazione nettamente superiore: Fobello e Rimella raggiungevano un numero di abitanti prossimo a mille (FANTONI, 2003a; SIBILLA e VIAZZO, 2004) ed un valore simile è registrato ad Alagna (VIAZZO, 1990, p. 179).

¹ Le comunità ubicate alle quote inferiori di queste valli sono invece caratterizzate da insediamenti sparsi simili al modello fobellese-rimellese. La *Comunitas Vallis Egua* era composta da 10 insediamenti permanenti compresi tra 1084 e 1223 metri, distribuiti sul fondovalle o sui terrazzi morfologici presenti, a diverse quote, sui due versanti della valle. La *Comunitas Vallis Rime* era composta da 10 insediamenti permanenti compresi tra 1044 e 1113 metri, distribuiti quasi prevalentemente sul fondovalle del torrente Sermenza (FANTONI e FANTONI, 1995; 2003b).

LA GESTIONE DELLE RISORSE

Attorno al nucleo abitato, costituito da case che accorpavano le funzioni civili e rurali², gli atti notarili del Quattrocento e Cinquecento presentano un uso del territorio caratterizzato da orti, campi, limidi, gerbidi, prati, meali, pasquate, trasari e pascoli, che denunciano chiaramente la vocazione agricola e pastorale della comunità. Negli inventari cinquecenteschi gli utensili per la lavorazione dei campi figurano a fianco di quelli per l'allevamento e la fienagione: in un elenco di beni della famiglia Viotti di Rima del 1563 sono significativamente citati in sequenza una *sappa* e una *ranza* (sASVa, FNV, b. 8931).



Fig. 3 – La sappa e la ranza (da DE MARCHI, 2006)

I diversi appezzamenti di terra si distribuivano generalmente in fasce concentriche attorno al villaggio. Gli orti erano ubicati quasi esclusivamente presso le case; i campi e i prati nelle immediate vicinanze del paese; le pasquate³ nella fascia intermedia; i pascoli e gli alpeggi nelle zone più lontane ed alte. La conferma della destinazione d'uso per quegli appezzamenti di terra citati serialmente nella documentazione d'archivio sembra indicare la presenza di un modello basato su

² Sull'originaria separazione e sul successivo accorpamento delle funzioni si rimanda alla discussione in FANTONI (2001a, pp. 68-69; 2008d).

³ Termine con cui localmente si identificano i maggenghi.

coltivazioni permanenti, con separazione spaziale tra prati e campi, senza conversione temporale. La proprietà di campi e prati era privata ed individuale; quella degli alpeggi privata ma indivisa. Le selve, salvo alcune eccezioni, rimasero in gran parte di proprietà collettiva.

GLI ORTI

Gli orti, ubicati per lo più presso le case o al margine dell'abitato, erano dedicati alla produzione di ortaggi e legumi. I tipi più diffusi di queste due categorie furono fissati anche da due nomi di famiglia (*Rava*, o *Ravotti*, e *Arbelia*), probabilmente originati dalla trasmissione di un soprannome.

Il primo cognome, che fu assegnato anche ad un piccolo insediamento permanente, è legato alla coltivazione della rapa. Il cognome è documentato dal 1395, quando compaiono *Perrotus filius quondam Zanini Rave et Johannes filius Petri Rave, ambo de Petris Zimellis habitatores vallis Rime* (FANTONI e FANTONI, 1995, d. 3); questi coloni fondarono, in una località ancora priva di nome, l'insediamento che venne in seguito identificato con il loro cognome (Ca Ravotti, in alta val Sermenza)⁴. Le rape ricorrono poi negli inventari dei secoli successivi; in una casa di Oraldo (in bassa valle) nel 1722 compare ad esempio un *muchio di rape* (sASVa, FNV, 9611).

Le rape nel Medio Evo erano i vegetali più frequenti in tutte le mense⁵ e svolgevano il ruolo che sarà successivamente occupato dalla patata (GRAND e DELATOUCHE, 1968, pp. 325-326; NADA PATRONE, 1981, pp. 152-153; CHERUBINI, 1981, 1984, p. 126). Nel 1474 Bartolomeo Platina dedica alla rapa un intero capitolo del suo *De honesta voluptade et valetudine*.

Le rape, non avendo particolari esigenze di terreno e di clima, si adattavano bene anche alla coltivazione in montagna e, per la loro facilità di conservazione, costituivano una valida scorta per i

⁴ Il toponimo *domus de Ravotis* è attestato per la prima volta in un documento del 1482 (FANTONI e FANTONI, 1995, d. 40). La voce ricorre anche nella microtoponomastica (*campus de la raveria* alla Carvaccia in val d'Egua nel 1571, sASVa, FNV, b. 10620).

⁵ I riferimenti a *rapis longis et rotundis* sono consueti anche nella contabilità sabauda (NASO, 1999b, nota 117, p. 124). Negli stessi rendiconti sono frequenti anche i riferimenti a *caulis cabuciis*, *caulis albis*, *caulis viridis* e a generiche *herbe*, che probabilmente includevano diverse varietà di insalata (NASO, 1999b, nota 118).

mesi invernali. La loro coltivazione doveva essere ampiamente diffusa in valle⁶ se la proibizione di commettere danni nei *campum raparum* era oggetto di specifici articoli negli statuti comunali⁷. La zuppa di cavoli e rape, tanto più quando era accompagnata da carne o grassi animali, rappresentava il piatto base dei regimi alimentari invernali (NADA PATRONE, 1981, p. 158).

La rapa costituiva uno degli ingredienti principali, con le carni salate, degli *überlekke*, uno dei piatti tradizionali alagnesi; solo successivamente a queste verdure si sono aggiunte le patate (RAGOZZA, 1983, p. 146).

Delle rape si utilizzava anche le bucce essiccate, che venivano condite con olio in un piatto di cui rimane ancora la memoria storica, le *garrusli*.⁸

La presenza delle arbelie, fissate in un cognome diffuso a Rossa, in bassa val Sermenza, è documentata tra le decime che riscuoteva il prete Zali nel 1617 (FANTONI e CUCCIOLA, 1998, p. 230). La citazione di questi legumi è abbastanza frequente nell'area pedemontana nel tardo medioevo e nei secoli successivi. Nelle carte dell'archivio capitolare di S. Maria di Novara, in un contratto livellario dell'867 l'*herbelja*, che compare insieme con i fagioli, è esentata dai canoni censuari (NADA PATRONE, 1981, pp. 126-127). Negli statuti d'Ivrea le arbelie sono citate insieme ad altri legumi, tra cui compaiono anche le *lantigle*, il che fa supporre che i due legumi non dovessero identificarsi (NADA PATRONE, 1981, p.127). Tra i compensi di due salariati del monastero di S. Spirito di Vercelli del 1356 compaiono due quartaroli e mezzo di *arbeille* (NADA PATRONE, 1981, pp. 125-126).

Le arbelie compaiono infine, a fianco di ceci e cicerchie, fave e vezze, lenticchie e lupini, negli statuti seicenteschi della Val Bormida⁹ (FERRANDO, 1994).

⁶ La coltivazione proseguì sino all'Ottocento (PAPALE, 2007, p. 21-25). Il KING nel 1855 annotava la presenza nell'orto del curato di Carcoforo di "un'aiuola di rape" da cui proveniva un esemplare di oltre un metro di diametro (traduzione in CERRI e CREVAROLI, 1998, p. 133).

⁷ Articolo XX degli Statuti di Crevola del 1289 (MOR, 1924, p. 130).

⁸ Note come *gadoje* nel Biellese.

⁹ Compare come *arbilie* negli Statuti di Cairo del 1604, *arbilia* in quelli di Mallare del 1617 e *erbellias* in quello di Dego del 1620 (FERRANDO, 1994).

La voce arbelia ricorre frequentemente anche in inventari più tardi in area valdostana (REMACLE, 2005)¹⁰.

Alcuni Autori ritengono che con questo termine nel basso medio Evo si identificasse una varietà di lenticchia selvatica o una specie di pisello (NADA PATRONE, 1981, pp. 126-127). MONTANARI (1975, p. 485) identifica le arbelie con una specie di pisello, citando un testo anonimo del X secolo, *Miracula Sancti Colombani*, in cui si indicano esplicitamente “legumen pis quod rustici herbiliam vocant”. La sua appartenenza ai legumi sembra sicura: in un inventario del 1707 (o 1709) di Bosses (nella valle del Gran San Bernardo) si trova la citazione, esplicita, di *quartanes de legume appelles arveillies* (REMACLE, 2005, p. 248; tab. 1, p. 261). Non sembra essere però una lenticchia, in quanto spesso i due legumi compaiono uno a fianco dell’altro.

Il termine è attualmente sconosciuto in valle, ma la radice compone la voce *arbioogn*, pisello (TONETTI, 1894, p. 50).

In altri documenti valsesiani compaiono anche altri legumi. In un inventario di Antonio Verno di Vogna del 1674 è citata ad esempio *una mina di fave et fagioli* (PAPALE, 1988, p. 14)¹¹. Negli inventari coevi della val d’Aosta la presenza dei legumi è estremamente ricorrente (REMACLE, 2005, tab. 1). In un inventario di Oyace del 1754 sono elencati contemporaneamente arbelie, lenticchie, fave, fagioli e *piolet*¹².

La coltivazione e il consumo di legumi è proseguito costantemente nel tempo; REMOGNA (1993) tra i legumi presenti a Rimella cita arbelie, ceci, fagioli e fave.

Il consumo di legumi avveniva in modo molto differenziato. In età medievale dalle fave essiccate si otteneva anche una farina che veniva mescolata con quella di cereali per polente e minestre, come il pulmentario di fave e panico (*faba et panico mixto*)

che compare già in un documento lucchese del 765 (MONTANARI, 1979, p. 158).

I CAMPI: LA CEREALICOLTURA

La distribuzione altitudinale dei cereali coltivati in età tardo-medievale è ricostruibile attraverso l’ampia documentazione disponibile per la Valsesia, costituita dai contratti di affitto con canoni in natura, dalle decime stabilite al momento della fondazione delle parrocchie, dalle norme delle Congregazioni di carità e dalle forme consuetudinarie inserite nelle disposizioni testamentarie.

La segale, caratterizzata da una germinazione rapida anche alle basse temperature e da un breve ciclo vegetativo, era indubbiamente la specie più diffusa anche alle alte quote, ove rimase persistente nel tempo. Ma era presente in maniera diffusa anche l’orzo, che, sebbene meno resistente al freddo della segale, cresceva anche dove il frumento non si adattava bene. Non mancavano inoltre cereali tipicamente medievali, come il miglio e il panico¹³. Solo in alcune località della bassa valle era presente anche il frumento (FANTONI, 2010a).

A Crevola (445 m), in un elenco di fitti in natura del 1323 compaiono *quartatolas biave*¹⁴, *medietas sicalis et alia medietas panici* (MOR, 1933, c. LXXVIII). Sempre a Crevola, tra le disposizioni testamentarie del 1322 di *Alaxia*, compare un legato per la distribuzione annuale di un sestario di segale alla Carità di S. Spirito (MOR, 1933, c. LXXVI).

In un contratto d’affitto del 1563 per un campo nel territorio di Isola di Vocca (521 m) compaiono 24 staia di grano, 8 di segale, 9 di miglio e 7 di panico (FANTONI, 2001, p. 73). In questa comunità i cereali che compaiono tra le decime del parroco in un inventario della metà del Seicento sono panico (8 stare) e segale (6 stare) (ASPVo, b. 136, f. 281).

In un documento del 1327 *Arienta* di Boccioleto (656 m) istituisce un legato di una mina di segale e una mina di panico che i suoi eredi sono tenuti a pagare ogni anno alla Confraternita di S. Spirito (FANTONI e FANTONI, 1995, d. 1b).

¹⁰ In un inventario del 1707 (o 1709) di Bosses (nella valle del Gran San Bernardo) si trova la citazione di *quartanes de legume appelles arveillies*; *une emine d’arvelliie* è menzionata in un inventario di Oyace del 1760. Il legume compare infine in altri due inventari del 1754 (Oyace) e del 1772 (Doues) (REMACLE, 2005, pp. 248, 267; tab. 1, pp. 259-261).

¹¹ Solo il piccolo fagiolo “dell’occhio”, il dolico era conosciuto in età medievale (MONTANARI, 1979, p. 159).

¹² In Val d’Aosta si trova anche la citazione di quest’altro legume attualmente sconosciuto (*piolet* o *piolette*). Anche in questo caso non sembra essere una lenticchia, poiché compare al loro fianco (REMACLE, 2005).

¹³ La diffusione del panico, che sembra essere nettamente inferiore a quella del miglio, anche se i due cereali sono frequentemente citati insieme nei pagamenti in natura, era particolarmente diffusa nel Vercellese, Novarese e Canavese (MONTANARI, 1975; NADA PATRONE, 1981, p. 69).

¹⁴ Termine con cui in ambito pedemontano si indicavano in modo generico tutti i tipi di cereali, ma in particolar modo quelli primaverili o una mistura composta da segale, miglio e panico (NADA PATRONE, 1981, p. 63).

L'ampia gamma di cereali coltivati nei campi delle località più basse e solatie dell'alta valle è fornita dall'elenco delle decime che il prete Zali riscuoteva nel 1617 nel territorio di Rossa¹⁵, costituite da 15 some di *segale*, 13 some di *panico*, ... 2 staia di *formento*, 2 staia di *arbelie et orzo* (FANTONI e CUCCIOLA, 1998, p. 230).

In una "memoria" allegata agli Atti di visita del 1594 risulta che la *Carità detta eleemosina del pane di S.º Spirito* distribuiva nel giorno dell'Annunciazione a Scopello (679 m) *staro uno miglio, mina una miglio, mina una panicho* per un totale di *sachi vinti in cir^a misura novaresa* (ASDN, AVi, v. 24, f. 17r)¹⁶.

Nelle comunità dell'alta valle la produzione era molto meno differenziata.

Il Bescapè, per la Confraternita di S. Spirito di Campertogno (796 m), scriveva che *100 confratelli devono ciascuno uno staio di segale che serve per fare pane da distribuire ai poveri forestieri e del paese* (MOLINO, 2006, p. 121).

Nel testamento del 1516 di Antonia vedova di Giacomo di Spinfoglio di Rassa (923 m) compare la distribuzione ai poveri della valle di Rassa di 15 sestari di segale "confectos in pane" (Briciole, pp. 259-260).

In un documento del 1345, che costituisce la più antica attestazione della coltivazione di cereali in Valsesia, compare a Piè d'Alzarella (frazione di Riva)¹⁷, un appezzamento di terra *colta et seminata cum sicali* (MOR, 1933, d. XCI, pp. 222). In un documento del 1523 un appezzamento di terra a prato e campo nella stessa comunità è gravato dell'onere perpetuo di "starium unum sichali" da consegnare alla Carità di S. Spirito (Briciole, p. 185).

A Rimella¹⁸ una disposizione ricorrente nei testamenti riguardava la distribuzione di staia di segale in forma di pane. Nel testamento rogato il 16 dicembre 1481, Antonio fu Giovanni *Jogli de Scarampogl* disponeva la distribuzione di 8 staia di sale e 40 staia di segale da confezionare in pane da distribuire in tutto il territorio di Rimella; per le anime delle sue consorti il testatore destina ai Rimellesi altre 8 staia di sale e 60 staia di segale. La stessa forma è replicata nel testamento del 7 febbraio 1547 di Biagio fu Giovanni Maria Traglio,

¹⁵ Comunità costituita da insediamenti sparsi, esposti prevalentemente a sud, distribuiti tra 585 e 1059 metri.

¹⁶ Carità di S. Spirito che distribuivano grani sono documentate negli stessi Atti di visita anche a Piode (f. 30r), Campertogno (f. 56r) e Riva (f. 74r).

¹⁷ Insediamento ubicato a 1229 metri.

¹⁸ Comunità costituita da insediamenti sparsi con diversa esposizione, distribuiti tra 969 e 1420 metri.

che disponeva, per l'anima sua e di sua moglie, la distribuzione di 40 staia di segale in forma di pane per l'intero territorio rimellese (VASINA, 2004, pp. 96-97). Ogni famiglia doveva inoltre alla Confraternita di Santo Spirito alcune staia di grani, poi detto "grano dei morti". In un elenco del 13 maggio 1616, *da pagarsi ogni anno a memoria de viventi*, compaiono tutti i contribuenti, che versano quantità variabili tra 0,5 e 7 coppi di segale, per un totale di circa 250 litri di grani (DELLAROLE e PAPALE, 2004, p. 254; TONELLA REGIS, 2004, p. 172). A Rimella è inoltre documentato il toponimo *campum avene* (DELLAROLE e PAPALE, 2004, p. 255).

A Rima¹⁹, negli atti notarili del Cinquecento, viene ripetutamente citato l'appezzamento di terra *intus campos de avena* (o *campos avene*; FANTONI, 2006a, p. 73). La persistenza toponomastica esprime bene il limite ecologico del territorio di Rima. L'avena, oltre ad adattarsi bene ai climi freddi come cereale a semina estiva, può essere facilmente coltivata nei terreni recentemente roncati, in quanto non necessita di zappature profonde. Nonostante l'avena sia uno dei cereali più nutrienti, sicuramente quello con potere calorico più elevato, il suo scarso rendimento in farina ne limitava l'uso prevalentemente all'alimentazione animale e nell'alimentazione umana veniva generalmente impiegata in grani. Anche a Rima, come nel resto della valle, era coltivata la segale. Nel 1612 il BESCAPÈ (ed. 1878, p. 156) scriveva che "di notte cade la neve che danneggia i grani di segale non ancora maturata, e scarsi ivi sono questi grani".

La coltivazione di cereali nelle valli adiacenti a quelle del Sesia raggiunse anche quote superiori (FANTONI, 2010a).

In un documento del 1476, i curatori della chiesa di S. Maria di Macugnaga²⁰, reclamavano il mancato pagamento da circa 23 anni dell'elemosina a favore dei poveri di *staria duo sichalis cocti in pane*, stabilito con legato di Giovanni fu Tomaso Yuineler (RIZZI, 2004, p. 104; 2006, p. 131; BERTAMINI, 2005, v. 1, p. 545; v. 2, pp. 37-38). A Macugnaga secondo quanto riportava una relazione di *Joachim de Annono* del 1553 si riusciva a coltivare solo un *seminario, cioè di segale, o di miglio, o di panico* (BIANCHETTI, 1878). Nella visita pastorale del 1582 veniva annotata la presenza di un'elemosina denominata *Spenda*, che era convertita in pane e formaggio da distribuire ai

¹⁹ Insediamento accentratato ubicato a 1404 metri.

²⁰ Insediamento con capoluogo ubicato a 1317 metri.

poveri della parrocchia e ammontava a 24 emine (circa 390 litri) di segale e 10 libbre (circa 50 kg) di formaggio (BERTAMINI, 2005, v. 1, p. 545).

La coltivazione dei cereali arrivava nella vicina valle di Gressoney sino all'insediamento di Tschaval (1823 m), ove è attestata da un documento del 1440 relativo al pagamento di un canone d'affitto in natura costituito da orzo (RIZZI, 1992, p. 58); il documento censisce i beni colonici che Antonio figlio di Yoglin Vuelchin gode per conto dei Vallaise; tra questi compare un appezzamento di terra a campo nel luogo di Forey, che si stimava potesse produrre 3 quaternari di orzo ogni anno nella misura grossa (RIZZI, 2004, p. 168).

In Valtournanche, a Singlin, è attestata la coltivazione di orzo (1385), *siliginis* (1377, 1385) e avena (1376, 1385) (TOGNAN e LIVIERO, 2003, pp. 133-134).



Fig. 4 - Campi coltivati a fine Ottocento a Riva

Orzo, miglio e panico dovevano essere impiegati per la preparazione di *puls*. La segale era il principale ingrediente per la panificazione, ottenendo un pane di colore scuro che si contrapponeva, anche simbolicamente, al pane bianco di frumento, cibo riservato ai signori (CAPATTI e MONTANARI, 1999, ed. 2008, p. 52).

DAI GRANI ALLA FARINA: I MULINI.

Le scorte cerealicole denunciate negli inventari cinquecenteschi sono costituite quasi esclusivamente dai cereali di cui è documentata la crescita sul luogo. In alta valle sono citate riserve generiche di grani e riserve di segale (ad esempio 30 staia di segale, contenute in un "arca di legno", ad Oro in val Vogna nel 1548; *Briciole*, pp. 227-228). In un altro inventario della val Vogna del 1671 sono esplicitamente citate *stara 5 biada* trovata nei campi (PAPALE, 1988, p. 14).

A Rimella, in un inventario di beni di Giovanni Braga del 1606, compaiono contemporaneamente scorte di grani, farine e pane: 15 staia di segala, 3 di miglio, 6 di pane e 4 di farina di meliga (PIZZETTA, 2004, p. 241).

Poiché le farine si alterano molto più rapidamente dei cereali in granella, la trasformazione veniva effettuata costantemente nell'arco dell'anno in numerosi mulini sparsi su tutto il territorio.

Nel tardo Medio Evo i mulini, definiti da BLOCH un "invenzione medievale"²¹, si diffusero anche nell'area alpina, ove sostituirono le macine a mano, ancora persistenti nel basso Medio Evo e ancora presenti (in abbandono) in alcuni insediamenti della valle²². La prima attestazione di mulini nel Piemonte nord-orientale è costituita da una citazione tra i beni concessi nel 962 da Ottone I nel Cusio alla chiesa di S. Giulio d'Orta (FORNASERI, 1958, c. II). La prima attestazione in Valsesia risale al secolo successivo: un *molendino cum alveis et riva et cum omni utilitatem ad eum pertinentis, quod est constructo in loco ubi dicitur Varale* è donato nel 1083 dal conte Guido all'abbazia di Cluny (MOR, 1933, c. VIII). La prima attestazione in alta valle risale al 1282, quando è documentato un mulino a Bocchorio, nel territorio di Riva (MOR, 1933, c. LVIII).

I mulini compaiono già come parte integrante degli atti di fondazione dei nuovi insediamenti colonici. A Rimella, nel 1256, compariva già uno *ius molendini* (FORNASERI, 1958, d. C). Nella concessione enfiteutica del 1270 era chiaramente indicato il diritto di "costruire case e mulini, impiantare prati e campi" (FORNASERI, 1958, d. CXIII); tra le decime figurava la *blava*. Il contratto univa quindi in modo esemplare il bene (campi), il suo prodotto (*blava*) e il suo strumento di trasformazione in alimento (mulino).

Nei documenti del Quattrocento e Cinquecento compaiono mulini in tutti gli insediamenti permanenti della valle²³.

²¹ "Non bisogna ingannarsi: invenzione antica, il mulino ad acqua è medievale dal punto di vista della sua effettiva diffusione" (BLOCH, 1935a, p. 83). "Talvolta il Medioevo si è limitato a diffondere, sotto la spinta di condizioni sociali nuove, un apparecchio o un procedimento che l'Europa conosceva già da lungo tempo. Tale è il caso del mulino ad acqua" (BLOCH, 1935b, p. 208).

²² Macine a mano erano presenti già nella necropoli romana di Pedemonte presso Gravellona (POLETTI ECCLESIA, 2000, p. 50).

²³ Sui mulini in Valsesia cfr. FANTONI (2010). Sulla distribuzione dei mulini nelle valli Egua e Sermenza nel periodo immediatamente seguente alla colonizzazione si rimanda a FANTONI (2001); per un dettaglio sul

Uso e regolamentazione

Le ruote dei mulini erano generalmente azionate dalla corrente d'acqua di un'opera di derivazione (*rugia* o *aqueductus*); in questo modo si evitava di ostruire l'alveo con strutture ingombranti facilmente soggette al rischio di piene e si controllava la forza dell'acqua. La derivazione di acque per mulini, peste e folle era regolamentata negli statuti della valle e il loro sfruttamento era oggetto di specifiche convenzioni da parte delle comunità di villaggio (FANTONI, 2010b).

La presenza dei mulini e la normativa riguardante l'esercizio della molitura è presente in tutti gli statuti tardomedievali²⁴. Norme sui mulini e sulla regolamentazione della derivazione di acque per mulini, peste e folle sono contenute negli articoli 144-146 del *Liber tertius* degli Statuti della Curia superiore della Valsesia (capp. 144-146; TONETTI, 1887, s. III, pp. 81-82). Il primo di questi articoli (144) stabiliva che nessuno potesse derivare acqua da qualsiasi fiume della Curia superiore prima di essere stato investito di un fitto stabilito dal Consiglio generale della curia. Chi avesse infranto questa norma era soggetto ad una multa di 5 lire e l'opera sarebbe stata confiscata dalla comunità. L'articolo successivo fissava nel giorno di S. Martino la data entro cui pagare il fitto al canepario del Comune; il mancato pagamento era multato con 5 soldi se il contravventore avesse saldato il fitto entro le calende di gennaio; superata questa scadenza decadeva ogni diritto sull'opera che veniva confiscata dal comune. Gli statuti prevedevano obblighi ma anche tutele. Il terzo e ultimo articolo della serie (146) stabiliva che nessuno potesse danneggiare queste rogge e stabiliva in 20 soldi la relativa multa.

A livello locale, per definire le modalità di sfruttamento dell'acqua, venivano stipulate convenzioni tra comunità, gruppi consortili, gruppi familiari e singoli particolari. Per i diritti su una condotta d'acqua, destinata forse allo stesso mulino citato nel 1282, fu stipulata nel 1464 una convenzione tra gli uomini di Boccorio e quelli del Buzzo (sASVa, FCa, b. 15, d. 117)²⁵.

territorio di Rima a FANTONI (2006a). In letteratura sono inoltre disponibili i censimenti degli edifici esistenti sino a tempi relativamente recenti di alcune località valsesiane (MOLINO, 1985, per Campertogno; BELLOSTA e BELLOSTA, 1988, per la Val Vogna; FANTONI, 2001, per la val Cavaione). Nell'ambito del progetto ecomuseale dell'alta Valsesia sono stati recentemente ristrutturati due mulini a Mollia e Alagna.

²⁴ Per l'area piemontese si rimanda al lavoro di NADA PATRONE (1981, pp. 91-97).

²⁵ Numerosi documenti sui mulini presenti in età tardomedievale nel territorio di Pietre Gemelle si trovano

Ad analoghe convenzioni erano soggette anche le derivazioni d'acqua destinate ad altre attività. Nel 1691 una convenzione della comunità locale con *Johannes Bettone ... de Rimascho* stabiliva le regole per la gestione di una *chiusa nel fiume di Rimma quale si serve dell'acqua o sia roggia per la sua fucina* (sASVa, FNV, b. 9772).

Nonostante le convenzioni, sorgevano frequentemente controversie, spesso di lunga durata, sull'utilizzo di rogge e mulini, che divenivano oggetto di complessi arbitrati. Una sentenza di arbitrato riguardante un *edificio molendini prope aqua de traxineri* veniva stipulata, ad esempio, nel 1570 a Carcoforo (sASVa, FNV, b. 10620).

Alcuni mulini erano di proprietà privata, tanto nei principali centri di fondovalle quanto nei piccoli insediamenti dell'alta valle. Nel territorio di Varallo nella gestione dell'attività mulinaria era coinvolta anche la famiglia Scarognini, che nel Quattrocento e Cinquecento possedeva molti opifici che venivano concessi in enfiteusi. Nel 1463 acquistarono da Bartolomeo di Giacomo della Barattina la metà dei diritti di un mulino "alla Riva"; in documenti successivi il mulino è detto "vicino al ponte" e "sotto il ponte". Altri mulini gli Scarognini avevano a Valmaggia (1540), a Doccio (1498, 1561) e alla Bagnola (1585) (FANTONI, 2001). Nel catasto di Varallo del 1536 figurano i diversi mulini che gli eredi di Milano Scarognini possedevano sotto la Riva del torrente Mastallone, alla Scarpola, alla Riva del Bosco (CESA, 1997, p. 42). In val d'Egua l'attività molitoria era gestita dalle famiglie di primo impianto e di maggior censore (FANTONI, 2001).

Ma alcuni mulini erano di proprietà consortile o comunale (FANTONI, 2006a). A Rima un documento del 1698 precisa che un mulino *commune*²⁶ coperto a piode, con acquedotti e ruote, è ubicato su terreno comune ed è indiviso tra diversi consorti (ADTo). In quest'anno di questo

nelle carte raccolte dall'abate Carestia (*Briciole*), ove sono citati i mulini del Gabbio (1518, p. 246), di Ca Verno (1525, p. 280), a Sulla Riva (1531, p. 296) a Vogna (1691, b. 17, dd. 161, 162, 164). Nel 1437 è documentato un mulino *ubi dicitur in gulla Vogna inferiori* (b. 15, p. 74); nel 1518 è citato un *pratus molendoni* al Gabbio di Riva (b. 16, d. 246; nel 1523 citato come *prato apud molendinum*, d. 268); nel 1525 un mulino a Ca Verno (d. 280); nel 1531 un mulino semidistrutto alla *ripa baranzanis* alla Rusa di Alagna (d. 297); nel 1691 due mulini a Vogna (b. 17, dd. 161-162, 164) (FANTONI, 2010b).

²⁶ Citato come *molino comune indiviso con molti consorti* in un altro documento s.d. (b. 134)

mulino comune viene ceduta una quota per 600 lire; nel 1703 Giovanni Giuseppe Viotti riceve 20 lire da Maddalena moglie del fu Antonio De Toma come *a conto della sua rata* (ADTo) e nel 1712 Silvestro Ragozzi si dichiara pienamente soddisfatto del pagamento da parte di Maddalena. Lo stesso Antonio De Toma acquista nel 1703 i diritti spettanti a numerosi rappresentanti della famiglia Giavina per 600 lire (ADTo)²⁷.

Sempre a Rima, una *Nota delle parte del molino* del 1673, relativa al *Molino grande*, elenca i turni distribuiti nelle giornate di due settimane a cui avevano diritto i consorti. Nella prima settimana si succedevano i consorti aventi diritto ad una giornata e mezza: lunedì Pietro fu Antonio Della Vedova, martedì gli eredi di Giacomo Della vedova, giovedì gli eredi di Cristoforo de Alberto Ragozzi, venerdì i De Pauli. Nella seconda settimana i consorti aventi diritto ad una sola giornata: lunedì gli eredi di Cristoforo e Giovanni della Giavina, martedì Pietro fu Giovanni Battista Axerio, mercoledì gli eredi di Zanolo Axerio, giovedì ancora gli eredi di Cristoforo De Alberto Ragozzi, venerdì gli eredi di Giovanni e Antonio Giavina e sabato gli eredi di Giacomo Bastucco (ADTo). Nell'elenco compaiono tutte le famiglie di Rima, con la sola esclusione dei De Toma e dei Viotti, che probabilmente usufruivano dei mulini citati in precedenza.

DALLA FARINA AL PANE: I FORNI

La panificazione veniva effettuata nei forni frazionali già citati nei documenti tardomedievali. Nel territorio di Rossa e Boccioleto sono documentati nel Cinquecento i forni di Oro (1563), di Casetti (1537) e della valle di Piaggiogna (*uno forno et uno stagno et aliis baytis coperte plodis*, 1531). Nel territorio di Rimasco sono documentati un *prato del forno* a Ca Bastucco (1674) e una pezza di terra *retro forno* alla Dorca (1560). Nel territorio della val d'Egua erano presenti forni alla Carvaccia (1588) e Sul Sasso, ove era citato in un documento del 1534 la località *ad campum del forno*. A Carcoforo era citato un prato *ubi dicitur super furni* (1568) (FANTONI, 2001).

²⁷ Si tratta probabilmente della stessa rata dello stesso mulino, *cum suis rotis, molis, ruggis et utensilibus*, che viene donato nel 1743 da Maddalena fu Giovanni Maria Job, moglie del defunto Antonio De Toma, a sua nuora Maddalena, moglie del fu Giovanni De Toma (ADTo). Un altro confesso di pagamento, non datato, di uno dei Giavina verso il De Toma specifica che si trattava del *molino vechio* (ADTo), probabilmente contrapposto ad un mulino nuovo.

Oltre agli edifici esclusivamente utilizzati con questa funzione erano presenti forni anche in alcune abitazioni: in un documento del 1567 di divisione tra i figli di Giovanni *de Pironzollo* di Campo Ragozzi compare una *domus murata solaria cum stufis et capsina et canevello et forno et plodis coperta*. Questa differente ubicazione è osservabile anche in alcune strutture tuttora esistenti in Val Vogna. A fianco dei forni dislocati in edifici appositamente attrezzati, tuttora presenti a Vogna di sotto, Ca di Janzo, Oro, Ca Morca, Sant'Antonio e Rabernardo, erano presenti forni ubicati in locali appositamente destinati nel piano seminterrato di costruzioni polifunzionali, tuttora presenti a Ca Vescovo (BELLOSTA e BELLOSTA, 1988, pp. 59, 71, 77, 89, 97, 103, 112²⁸).

I forni per la panificazione richiedevano un notevole dispendio di combustibile per portarsi in temperatura. Per questo motivo la panificazione veniva concentrata in un numero limitato di occasioni e veniva praticata collettivamente²⁹.

A Macugnaga la panificazione era tradizionalmente praticata nel periodo prenatalizio. Il delegato governativo Gioacchino de Annone il 26 maggio 1553 annotava con meraviglia di aver visto “*ancora del pane di segale duro come un sasso, cotto a Natale, come mi hanno giurato ed anco provato*”. Questo uso era confermato ancora alla fine del Settecento dall'abate AMORETTI (1794), che riferisce che a Macugnaga “*nel sol dì di Santa Caterina* (25 novembre) *si fa pane per tutto l'anno*” (BERTAMINI, 2005, v. 1, p. 477; RIZZI, 2006, p. 136).

Horace-Benedict de Saussure annotava nel suo diario del suo viaggio attorno al Monte Rosa (1796), che a Macugnaga “*questi montanari, anche il loro curato, gli abitanti del villaggio e lo stesso curato si nutrino solo di latticini e di pane di segale che cuociono sei mesi o adirittura un anno prima*” e che si può tagliare solo per mezzo di una scure. Il fatto è confermato anche dal SOTTILE (1810), che scriveva che “*crescendo il freddo si fa il pane, che serve per l'anno intero, senza muffa giammai*”.

²⁸ Un forno era già citato in un documento del 1308 a Isolello (pezza di terra *aput furnum*, ASPRv; MOR, 1933, c. LXVIII, pp. 172-174). Un documento del 1471 è stipulato a Cambiaveto “*coram forno*” (sASVa, FCa, b. 12, *Briciole*, n. 18). Una lista delle spese per la costruzione di un forno del 6 gennaio 1693 a Casa sotto (sASVa, FCa, b. 13a, c. 22), in cui è citata una precedente convenzione del 20 gennaio 1653 per il forno vecchio. Sui forni della Val Vogna cfr. FANTONI *et alii*, questo volume).

²⁹ Sulla panificazione in una comunità alpina cfr. MAGET (1989).

Negli inventari valsesiani compare il pane e compaiono anche gli strumenti adatti a tagliare questo pane, conservato su appositi *rastelli per il pane* (sASVa, FNV, bb. 4509-4516; RAGOZZA, 1983, pp. 130-131). A Rimella in un inventario di beni di Giovanni Braga del 1606 compaiono 6 staia di pane (PIZZETTA, 2004, p. 241); nell'inventario dei beni di Michele Morca in val Vogna del 1741 figura *I coltello per tagliare il pane duro con il suo anello* (sASVa, FNV, bb. 4509-4516; RAGOZZA, 1983, pp. 130-131).



Fig. 5 - La panificazione ad Alagna a fine Ottocento

La panificazione era praticata in un numero limitato di occasioni. Era invece pratica in modo molto più costante nel tempo la produzione di un altro impasto cotto di cereali: le miacce.

LE MIACCE

Le miacce sono probabilmente il prodotto alimentare più noto della Valsesia³⁰.

Guide turistiche, letteratura locale e riviste specializzate propongono diverse ricette delle miacce valsesiane. In un recente volume dedicato

³⁰ Questo capitolo costituisce un aggiornamento di testi precedentemente pubblicati sul periodico *il Varallino* (FANTONI, 2002b), nel volume *Storia di Rima* (FANTONI, 2006) e negli atti del convegno *La gestione delle risorse nelle comunità di frontiera ecologica. Allevamento e cerealicoltura nella montagna valsesiana dal Medio Evo al nuovo millennio* (FANTONI, 2007)

alla cucina valsesiana (AA. VV., 2001, p. 8) sono indicati come ingredienti farina bianca, latte intero, uova intere, panna, poca acqua e sale. Una composizione simile è indicata per Riva Valdobbia da BELLO LANZAVECCHIA (s.d., p. 29). Ma la ricetta indicata da MOLINO (1985, p. 72; 2006b, p. 67; 2006d, p. 36) in un volume dedicato al territorio di Campertogno prevede anche la presenza di farina gialla ed olio³¹. L'utilizzo di farina di granoturco era indicata anche in un articolo comparso sull'*Almanacco Valsesiano* del 1873 (ora anche in DI VITTO, 2004, pp. 187-188) ed è stato riproposto recentemente in un ricettario regionale (ARIAR, 2005, p. 42).

Queste differenze indicano una diversificazione del prodotto nel tempo, che ha mantenuto costante la ricetta ma ha modificato gli ingredienti in funzione della disponibilità locale.

I diversi componenti sono mescolati in un apposito recipiente sino ad ottenere un impasto di media consistenza. La cottura avviene sul fuoco vivo mediante due piastre di ferro. Un cucchiaio dell'impasto viene versato al centro della piastra inferiore e allargato a tutta la superficie dalla pressione esercitata dalla chiusura della piastra superiore. Per esporre tutte le parti al fuoco la miaccia viene ruotata con una paletta piatta e i ferri vengono periodicamente capovolti.

La farina di miglio

L'ingrediente essenziale delle miacce è attualmente costituito da farina di frumento (con l'eventuale aggiunta di mais). In Valsesia la crescita del frumento era circoscritta a qualche campo della bassa valle e l'utilizzo di questa farina era limitato alla quantità di frumento introdotta in valle dalla pianura novarese. L'introduzione della farina di granoturco, avvenne in epoca sicuramente successiva al Seicento, periodo in cui il granoturco

³¹ Le miacce erano note anche nella valle del Lys, ove venivano preparate con gli stessi ingredienti e con le stesse modalità di cottura (NORO DESAYMONET, 2000, p. 114). Le *miasse* (*milljantscha* nel dialetto tedesco) sono ricordate ad Issime anche da RONCO E MUSSO (1998, pp. 120-121), che indicano come ingredienti farina di mais e farina di frumento.

Una ricetta di *miacoi*, con farina di grano tostato, è tramandata per il Cusio da Nazarena S., delle scuole di Casale Corte Cerro (www.lagodorta.net/scheda.asp?contID0189). La cottura della pastella avviene sull'*anvarola* (attrezzo ricordato anche in Valsesia). A Quarna sono noti i *mijecc*, fatti con farina di mais e cotti su una pioda o su una piastra di ferro, di cui rimane memoria storica (MILAN, 2002, p. 69; CECCHETTI, 2002, p. 65); gli Autori ipotizzano che una volta fossero fatte con farina di miglio.

iniziò ad essere coltivato anche in Italia settentrionale.



Fig. 6 - La cottura delle miacce

L'ingrediente principale in passato doveva dunque essere costituito da altri cereali e la voce *migliaccio*, con cui viene comunemente identificato il prodotto nei documenti del Cinquecento, sembra indicare nella farina di miglio il costituente principale.

Il miglio era ampiamente diffuso in tutta Europa durante il Medio Evo, e fu poi soppiantato dalla comparsa di cereali con maggior valore produttivo e qualitativo. Era impiegato in chicchi o in farina; nelle minestre era impiegato in semi interi (assieme al panico e all'orzo) e in semi “pestati” (assieme al panico). La sua farina, grazie alle ottime capacità di lievitazione, era ordinariamente impiegata sino al Seicento nella panificazione e nella produzione di dolci rustici, che ricordano nel nome (*migliaccio*, *pan de mej*) l'ingrediente principale. Un dolce prodotto in Lombardia, indicato dialettalmente come *miascia*, era già descritto da Martino da Como nel suo *Libro de Arte Coquinaria* redatto a metà Quattrocento.

Nonostante le elevate esigenze termiche (che richiedono un minimo termico di 10-12°C per la germinazione e di 17-18°C per la fioritura e la maturazione) il miglio era coltivato anche in alta Valsesia per la brevità del ciclo vegetativo, che si compie in condizioni ottimali in un periodo di 60-80 giorni. Con farina di miglio erano probabilmente

preparati sino al Settecento anche numerosi piatti “tradizionali” a base di farina di granoturco descritti nella letteratura locale³².

Il suo impiego per la preparazione delle miacce non è attualmente documentato ma del suo utilizzo rimane una vaga memoria storica³³.

In un inventario di beni Antonio Verno di Vogna del 1674 compaiono 3 stare di *farina per fare migliazzi* (PAPALE, 1988, p. 14); in quello di Giuseppe Prato delle Piane, redatto nel 1769, è citata *1 mina di farina per far migliacci* (RAGOZZA, 1983, p. 132)³⁴. In entrambe i casi non è indicato il cereale d'origine.

Ferrum ad facendum miliacia

La diffusione delle miacce nell'alimentazione tradizionale valsesiana è confermata da numerose attestazioni documentarie. I ferri per la preparazione delle miacce compaiono infatti tra i pochi utensili presenti nelle case valsesiane in quasi tutti gli inventari di beni redatti dai notai valsesiani a partire dalla fine del Medio Evo³⁵.

RAGOZZA (1983, p. 134) segnala, senza indicarne la fonte e il contesto, la citazione di un *ferrum ad facienda miliacia* in un inventario della fine del Quattrocento. TONETTI (1894) segnala un documento del 1544 in cui sono citati *brandinalem unum cum ferro uno a migliatio et nevarolam unam ferri*. Nel documento i ferri per la cottura delle miacce sono associati ad altri due utensili da focolare: la *varola*, che nel dialetto valsesiano identifica la paletta da fuoco a margini non ripiegati, e il *brandinale*, l'alare dove si appoggiava

³² Per Campertogno si rimanda a MOLINO (1985, p. 71; 2006; per Rimella a REMOGNA (1993, 1994). Anche la polenta, attualmente associata quasi esclusivamente alla farina di granoturco era in origine preparata con farina di miglio. Una *polenta ... con farina di miglio* era citata nel 1569 ad esempio da Agostino Gallo ne *Le venti giornate dell'agricoltura e de piaceri della Villa*.

³³ Anche secondo RAGOZZA (1983, p. 134) le miacce si ottenevano tradizionalmente utilizzando la farina di miglio.

³⁴ Nello stesso inventario sono citati anche *1 coppo di avena pista*, *1 coppo di orzo pisto*, *1 staro di orzo e mellio tutto insieme*, *6 stara di farina di biada*. La diversa consistenza (e il diverso valore) delle riserve cerealicole presenti in un nucleo familiare è deducibile da un altro inventario del 1751 in cui compaiono 121 staia di miglio (che valevano 242 lire) e solo 3 staia di farina di frumento (che valevano 10 lire e 10 soldi) (RAGOZZA, 1983, pp. 132-133). Some, staia e mine sono misure di capacità per aridi; I soma corrisponde a 9 staia; 1 staio a 2 mine. Uno staio equivale a 18,28 litri, che per granaglie corrisponde circa a 32 kg.

³⁵ Ad Alagna sono chiamati *millentschu* (GIORDANI, 1891; ed. 1974, p. 153).

il ferro rovente (TONETTI, 1894, pp. 66, 317; MOLINO, 1985, p. 56).

Durante il Cinquecento le citazioni divengono frequenti. Nell'inventario dei beni degli eredi di Giovanni Francesco di Vogna, redatto nel 1548, sono citati “brandale unum cum ferris tribus a migliazio” (*Briciole*, p. 227). Nell'inventario del 1591 riguardante i beni degli eredi d'Antonio Giadolli del Solivo di Fervento compaiono *paria 2 ferri a miliazz* e ben nove *brandali a miliazz* (sASVa, FNV, b. 8937).

Nel Seicento e Settecento i ferri risultano presenti in quasi tutti gli inventari dell'alta valle. In questo periodo il valore di un servizio completo, costituito da *ferri da miliazie con varola e brandinale*, era indicato in 4 lire (RAGOZZA, 1983, pp. 129-130).

In bassa val Sermenza *un para ferri di migliazzo* compare nell'inventario del 16 marzo 1717 dell'eredità di Marco Avondetti di Guaifola (sASVa, FNV, b. 657) e nell'inventario dell'eredità di Giovanni Pietro Lancia dei Ronchi di Boccioleto, il 10 marzo 1794 sono elencati *li ferri da miliazzo con suo brandinale e varola* (sASVa, FNV, b. 12542). In alta val Sermenza, nell'inventario di Margherita Lancina di San Giuseppe del 10 maggio 1793 erano compresi *una palletta per levare il migliazzo e li ferri da miliazzo con brandinale e varola* (sASVa, FNV, b. 12540); A Rima i ferri delle miacce compaiono negli inventari di Guglielmo appellato Job (*metta de ferri del migliazzo*, 1706, sASVa, FNV, b. 8983) e di Anna Maria Bastucchi, vedova Aixerio (*una cattena da fuoco con li ferri dal migliazzo, brandinale e varola*, 1752, ASPRm, b. 134).

In val Vogna ferri da migliaccio col suo brandinale compaiono in un inventario del 1709 (RAGOZZA, 1983, p. 129). Nel 1778, fra i beni di Maria Domenica Cengo di Rimella, troviamo *un paja di ferri per i migliacci* (sASVa, FNV, b. 5446).

L'attrezzo era presente anche nelle case dei parroci; nel 1737 compare tra i beni di don Antonio Ferraris ad Alagna (RAGOZZA, 1983, p. 132).

I ferri attualmente più utilizzati, prodotti da artigiani locali, sono costituiti da due pesanti piastre circolari incernierate e sostenute da due lunghi manici. Ma gli utensili più antichi, ancora presenti in molte case valsesiane, erano costituiti da due piastre rettangolari, separate, che venivano appoggiate su un apposito supporto.

I ferri da miacce e gli altri utensili citati negli inventari cinquecenteschi erano probabilmente realizzati nelle fucine documentate in alcune località valsesiane. I ferri censiti a Riva ed Alagna provenivano probabilmente dalle officine che producevano ribebbe ed attrezzi in ferro a Mollia e Riva. La produzione è documentata a partire dal

1524 (sASVa, FCa, b. 15, c. 271), ma la presenza di fucine in questo tratto della valle doveva risalire almeno al secolo precedente, quando è attestato il toponimo Piana Fuseria (1433, sASVa, FCa, b. 15, c. 67).

Dal Cinquecento al nuovo millennio

Nell'Ottocento le miacce erano descritte nelle pagine dell'*Almanacco Valsesiano*, erano citate nelle poesie dialettali ed erano ricordate nella corrispondenza degli emigranti³⁶. In una lettera del 26 agosto 1927 dalla Francia, Pietro Rimella scriveva alla sorella Marta ad Alagna che alcuni compaesani gli avevano “dato da mangiare migliacci fatti coi ferri di quegli stessi che tu hai che fanno la forma di fiori con tanti quadrettini” e chiude la frase affermando, soddisfatto, che “è la prima volta che mangio migliaccia in Francia” (APe).

Cinquecento anni dopo la loro prima attestazione prosegue la produzione di questi utensili, che fortunatamente non sono relegati a reperti museali. Ad inizio Novecento erano celebrate dai poeti dialettali e costituivano già la principale attrattiva gastronomica delle feste valsesiane. Ne è un esempio il ruolo centrale sostenuto ad una festa di Carnevale della Famiglia valsesiana di Milano nel 1925 (*Corriere Valsesiano*, 28 febbraio 1925), quando costituirono il piatto unico della serata e furono celebrate da alcune sestine dialettali lette dall'avvocato Vigna. Alcuni anni prima erano state celebrate da un'altra poesia di Cesare Frigolini (*E ciò lu godi voiauti matacci, godi in gremma, i barguulli, i miacci*)³⁷.

Le miacce continuano ad essere prodotte in tutte le località valsesiane. Grazie alla loro facilità di preparazione e alla gran versatilità alimentare sono diventate le protagoniste di tutte le feste valsesiane. Le miacce risultano l'unica produzione alimentare di cui rimane una testimonianza anteriore alla memoria storica fissata dalla recente tradizione orale (REMOGNA, 1993, 1994; MOLINO, 1985, AA. VV., 2001). Proprio per l'antica attestazione documentaria coniugata alla recente affermazione

³⁶ I ferri, nella tradizione popolare, avevano anche capacità divinatorie. Nelle sue note sui pregiudizi popolari in Valsesia l'abate CARESTIA (s.d., p. 17) scriveva che la posizione che assumevano i grani di diversi cereali durante la torrefazione il 1 gennaio indicava le loro variazioni di prezzo nel corso dell'anno: se venivano verso il cucinatore sarebbero diminuiti, se andavano in direzione opposta sarebbero aumentati.

³⁷ A Rima la *millatsch* era celebrata anche in una poesia di Piaru Aixerio (MORNESE, 1995, p. 118).

commerciale, potrebbe essere assunto ad emblema gastronomico della valle³⁸.

PRATI E PASCOLI: L'ALLEVAMENTO

In Valsesia, nel Cinquecento, il patrimonio zootecnico di quasi tutte le aziende agricole monofamiliari era costituito da 3-5 vacche da latte, un paio di manzole e pochi caprini e ovini (FANTONI, 2007a), in accordo con la diffusione generalizzata dell'allevamento bovino registrata in tutte le vallate alpine a partire dal Quattrocento (NASO, 1996, p. 133).



Fig. 7 – Al pascolo (da VALLINO, 1878)

Questo patrimonio medio d'ogni gruppo familiare può essere identificato con quanto inventariato nel 1563 tra i beni lasciati da Pietro Viotti a Rima: tre vacche, due manze, quattro capre e tre pecore (sASVa, FNV, b. 8931). In un altro inventario degli eredi di Giovanni Francesco di Vogna del 1548 compaiono cinque vacche da latte e due manzole (Briciole, pp. 227-228). Una composizione quasi simile avevano quasi tutte le altre aziende documentate³⁹.

³⁸ Nella Deliberazione della Giunta Regionale 15 aprile 2002 nr. 46/5823 (“individuazione elenco aggiornato dei prodotti agroalimentari del Piemonte” ai sensi dell’art. 8 del Digs. 30 aprile 1998, n. 1739) tra le “paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria”, compaiono le “miacce” valsesiane e le “miasse” canavesane. Nella scheda allegata la ricetta delle prime è basata sulla farina bianca e sull’uso degli strumenti recenti; la ricetta delle seconde con farina di granoturco e strumenti tradizionali.

³⁹ Tra i beni degli eredi di Antonio Giadolli di Fervento, nel 1591, comparivano 5 vacche da latte, 3 manze e 6 pecore (sASVa, FNV, b. 8937); 4 vacche costituivano il patrimonio zootecnico della famiglia Peracino a Carcoforo del 1568 e della famiglia Manetta a Piè di Rosso nel 1584 (sASVa, FNV, b. 8931).

Per il mantenimento di questo patrimonio zootecnico si sfruttava accuratamente tutto il territorio. Gli appezzamenti di terreno citati nei documenti del Quattro-Cinquecento erano costituiti, oltre che da orti e campi, da prati, meali, pasquate (maggenghi) e alpi.

L’importanza dell’allevamento è denunciata dal numero di articoli dedicati alla gestione degli alpeggi, dei pascoli e dei prati presenti negli Statuti valesiani (TONETTI, pp. 62-64).

I prati, considerati meno importanti dei campi, occupavano le zone periferiche rispetto agli insediamenti. Nei prati grassi venivano eseguiti due o più sfalci; nei prati magri un solo sfalcio. La qualità del fieno era nettamente diversa e gli inventari distinguono i due tipi di scorte: in un inventario di beni a Fervento del 1594 sono nettamente distinti *rubbi n. 33 feno maijgro, rubbi n. 14 feno grasso* (sASVa, FNV, b. 8937).

Nelle pasquate, voce locale identificante i maggenghi, venivano generalmente praticati sfalci ad anni alterni.

Negli alpeggi, che tra Quattrocento e Cinquecento furono frazionati e sfruttati da gruppi consortili titolari di diritti d’erbatico, veniva praticato quasi esclusivamente il pascolo.

Gli stessi documenti descrivono un accurato sfruttamento delle potenzialità dei prati e dei pascoli affidato ad un adeguato sistema irriguo; frequenti sono gli appezzamenti di terra a prato *cum suis rugis et aqueductibus*, il cui uso era accuratamente regolamentato.

Lo sfruttamento dei pascoli era praticato dalle singole aziende agrarie monofamiliari attraverso una progressiva risalita altitudinale nel corso della stagione estiva, che comportava generalmente tre soste: il maggengo e due stazioni di alpeggio. Un esempio attestato a Rima sino dal Cinquecento è costituito dalla pasquata del Lanceronacco e dalle alpi Lanciole di sotto (1710 metri) e di sopra (1937 metri). In modo analogo veniva sfruttato l’asse Vallaracco (1598 metri), Vallé di sotto (1746 metri) e di sopra (2175 metri) (FANTONI, 2006a).

Gli inventari cinquecenteschi redatti nel periodo invernale indicano, a fianco della composizione del patrimonio zootecnico, le riserve immagazzinate per la sua alimentazione. Nel sopraccitato inventario Viotti di Rima del 1563 si precisava la presenza del fieno sufficiente a “svernare” le bestie presenti nella stalla (sASVa, FNV, b. 8931).



Fig. 8 – La fienagione (da VALLINO, 1878).

LA PRODUZIONE CASEARIA

L'allevamento bovino era destinato prevalentemente alla produzione casearia. Informazioni su questa produzione, prima e dopo la colonizzazione della montagna valsesiana, possono essere ricavati dai canoni annui stabiliti per l'affitto degli alpeggi, generalmente costituiti da una quota in denaro e da una quota in natura, basata su uno o più prodotti provenienti dall'attività esercitata sui beni affittati⁴⁰.

I canoni in natura

La prima citazione di canoni in natura per la Valsesia è costituita dall'atto del 1196 con cui l'abbazia di San Nazzaro di Biandrate, investì alcuni uomini della comunità di Roccapietra dell'alpe Olen per il fitto annuo di 50 soldi imperiali e del latte munto nella festa di S. Quirico (FERRARIS, 1984, p. 330; RIZZI, 2004, p. 106)⁴¹.

In un altro contratto d'affitto dello stesso periodo (1208) la stessa abbazia affittò, per due anni, le sue parti dell'alpe Meggiana e l'alpe Sorbella per il

⁴⁰ Questo capitolo costituisce una sintesi aggiornata di un testo precedentemente pubblicato negli atti del convegno *La gestione delle risorse nelle comunità di frontiera ecologica. Allevamento e cerealicoltura nella montagna valsesiana dal Medio Evo al nuovo millennio* (FANTONI, 2007b).

⁴¹ In un compromesso del 1441 tra i concessionari dell'alpe, Martinolio fu Giovanni Zenda della Rocca e Giovanni fu Pietro Grampa di Campertogno, e i consorti di Alagna viene ancora menzionato l'obbligo di versare all'abbazia il latte della festa di S. Quirico (FERRARIS, 1984, p. 330). Il canone annuo continuò successivamente ad essere confermato nella mungitura delle vacche nel giorno di S. Quirico e solo nel Cinquecento fu convertito in 6 lire imperiali e 20 libbre di "burro cotto bello ed idoneo" come canone annuo immutabile (FERRARIS, 1984, p. 116).

canone annuo di 5 lire imperiali, 36 formaggi e 4 "sarassi" (FERRARIS, 1984, p. 329)⁴².

Il contratto del 1272 con cui l'abate del monastero di S. Graciniano d'Arona concedeva per due anni e mezzo a Reynero de Vrina l'alpe Campello prevedeva un canone annuo di 15 lire, 2 serazzi e la mungitura del latte del giorno (RIZZI, 2004, p. 147)⁴³.

Nel 1285 Guido e Ottone, figli del conte Ruffino, concessero l'alpe Bors a Pietro notaio *de Dulzo* (Doccio), Giacomo Lixia della Rocca e Milano Vasola di Sillavengo per l'affitto di tre lire imperiali e *quator seracios et decem caseos alpe bonos et suficientes* da versarsi nella festa di S. Maria di settembre (RIZZI, 1983, d. 4; RIZZI, 2006, p. 49).

Il contratto d'affitto con cui Tommaso di Boca concesse nel 1337 l'alpe Camino a consorti della Peccia prevedeva un canone in natura di "libras 10 boni casei ad libram grossam de vigintiocto unciis pro libra", che dovevano essere condotti nella festa di S. Maria "in Bugella" (RIZZI, 1983, d. 17; RIZZI, 1991, d. 75).

L'affitto stabilito dalla mensa vescovile di Novara nei primi decenni del Quattrocento per i suoi alpeggi in alta Valsesia era costituito da *casei alpi* (1413; FANTONI e FANTONI, 1995, d. 6)⁴⁴.

In un atto del 1417 relativo ad un altro alpeggio nel territorio di Rima viene citato un canone annuo di *libras sedecim butiri et libras sedecim casei grassi* (FANTONI e FANTONI, 1995, d. 8).

Nel contratto d'affitto delle alpi Cascivere e Gattè del 1421 era stabilito il versamento di "formaggio buono e salato" e "burro bollito" nel giorno di S. Martino (FANTONI e FANTONI, 1995, d. 17).

In due contratti di diverse quote dell'alpe Stella nel 1450 compaiono rispettivamente 6 e 2 libbre di

⁴² In un documento rogato a Doccio nel 1202 risulta che l'abate di S. Nazzaro aveva ricevuto da Lanfranco *quinque caseos* (DEBIAGGI, 2004, p. 24), probabilmente come affitto di un'alpe.

⁴³ Nel 1292 il contratto dell'alpe era costituito da 20 libbre di formaggio (RIZZI, 2004, p. 147); nel 1297 da 7 lire e 60 libbre di formaggio e saracco (RIZZI, 2004, p. 147). Nel 1326 gli alpeggi furono concessi per nove anni a Odorico di Crusinallo, figlio di Ajmerico, per l'affitto di tre fiorini d'oro e un "mascarpino" di otto libbre (RIZZI, 2004, p. 147). I contratti del 1338 e del 1432 per l'affitto delle alpi Capezzone, Pennino e Penninetto in alta Val Strona stabilivano ancora il versamento di 12 libbre di mascarpino (VASINA, 2004b, p. 82; RIZZI, 2004, p. 148; 2005, p. 30).

⁴⁴ 24 libbre per l'alpe di Rima, 16 per l'alpe Alzarella, 30 per l'alpe Auria e 24 per l'alpe Ragozzi.

Nel 1413 il procuratore del vescovo concesse per otto anni l'alpe Auria con il canone annuo di 30 lire imperieli e 30 formaggi buoni dell'alpe (RIZZI, 1983, d. 34; RIZZI, 1991, d. 63; RIZZI, 2004, p. 116).

casei pulcri sucti et salati et bene saxonati
(sASVa, FCa, b. 15, dd. 92-94).

Nell'atto del 1462 con cui Alberto Scarognini investì Milano Peracino dell'alpe di Carcoforo compaiono "formaggio secco salato" e "buttiro cotto" (FANTONI e FANTONI, 1995, d. 33)⁴⁵.

Cinquanta libbre di formaggio buono, salato e ben stagionato costituivano il canone in natura di un contratto del 1514 dell'alpe Dorca, concessa da Milano Scarognini ai consorti della stessa frazione (FANTONI e FANTONI, 1995, d. 54).

Per tutto il Cinquecento continua ad essere attestato il versamento ai concessionari degli alpeggi di canoni in natura costituiti da formaggio e burro cotto (FANTONI e FANTONI, 1995, dd. 99-102, 104).

Tutti i contratti prevedevano quote in denaro e quote in natura, costituite da latte, burro e formaggi. Per questi ultimi i contratti erano generalmente basati sul peso complessivo del prodotto piuttosto che sul numero di forme.

Talvolta la quantità di burro era uguale a quella di formaggio ed entrambe coincidevano con la cifra del canone in denaro (16 lire imperiali, 16 libbre di burro e 16 libbre di formaggio grasso ben stagionato e salato per l'alpe di Rima nel 1421, FANTONI e FANTONI, 1995, d. 16). Altre volte le due quantità erano differenti (100 libbre di formaggio buono e salato e 45 libbre di burro bollito per l'alpe Cascivere nel 1421, FANTONI e FANTONI, 1995, d. 17; 25 libbre di formaggio secco salato e 12 libbre di burro cotto per l'alpe di Carcoforo nel 1462 e nel 1471; FANTONI e FANTONI, 1995, dd. 33, 36).

L'affitto veniva generalmente pagato l'11 novembre, San Martino, festa del passaggio dalla buona stagione all'inverno; le uniche sporadiche eccezioni sono costituite da contratti di affitto che prevedevano il pagamento il giorno della festa della Natività di Maria nel mese di settembre.

L'affitto era da pagarsi, a rischio e pericolo degli affittuari, a casa dei riscossori, e, pena il decadimento del contratto, entro 8 o 15 giorni, entro un mese o entro Natale. Dopo tale data il proprietario (od il concessionario) del bene poteva revocare il diritto di sfruttamento.

Questi contratti esprimono una sostanziale continuità tra i canoni in natura antecedenti alla fase di colonizzazione (versati ai proprietari dei beni dai concessionari provenienti dalla bassa valle) e quelli successivi (versati dai concessionari locali o dagli allevatori locali).

⁴⁵ Il canone annuo della stessa alpe compare nel 1513 anche tra i beni citati nel testamento di Milano Scarognini (d. 55).

Il latte

Solo il contratto d'affitto dell'alpe Olen precedentemente citato ha previsto per un lungo periodo un canone in latte, munto nella festa di S. Quirico⁴⁶ (FERRARIS, 1984, p. 330). La stessa forma era ancora valida nel 1441, quando furono i titolari di aziende agricole alagnesi a versare il canone. Solo nel Cinquecento il contratto fu modificato, con la sostituzione del latte in burro cotto.

In quest'ultima fase il patrimonio zootecnico delle aziende agrarie locali che ottenevano il fondo e versavano il canone in natura era costituito prevalentemente da bovini. Il latte impiegato nella produzione casearia doveva essere quindi prevalentemente, se non esclusivamente, vaccino. Bovino era del resto il latte utilizzato in quasi tutte le produzioni alpine citate da Pantaleone da Cofienza, in un trattato sui latticini del 1477⁴⁷.

La produzione massima giornaliera di latte calcolata per il Cinquecento, dopo un miglioramento genetico delle razze bovine e un incremento della produzione foraggera, non raggiungeva i 4 litri/capo e la resa del latte vaccino al massimo oscillava tra l'8 e il 10% (NASO, 1996, p. 134)⁴⁸.

Gli autori medievali avevano già correttamente compreso che la costituzione del latte era correlata alla specie animale ma anche a fattori climatici e all'importanza del pascolo e dell'alimentazione. Lo stesso Pantaleone dedica due capitoli della sua opera alla diversità del latte "rispetto agli animali

⁴⁶ La festa di S. Quirico, invocato come propiziatore della produzione del latte, cade il 16 giugno, all'inizio del periodo di alpeggio.

⁴⁷ La *Summa lacticiniorum*, stampata a Torino nel 1477, è un trattato quattrocentesco di alto profilo scientifico che costituisce un'autentica enciclopedia dei formaggi dell'Europa tardo-medievale e contiene una grandissima quantità di informazioni sulle tecniche di produzione casearia, sul commercio del formaggio e sulle tradizioni alimentari e sulle scelte dietetiche delle diverse popolazioni (NASO, 1980; NADA PATRONE, 1996, p. 104, nota 32, p. 119). Sulla figura dell'autore della *Summa lacticiniorum*, il medico vercellese Pantaleone da Confienza, si rimanda a NASO (1999b, 2000, 2001) e NADA PATRONE (2001).

⁴⁸ Questi valori rimasero costanti sino al Settecento, quando ogni vacca produceva appena 4-5 kg di latte al giorno. Sino a tutto il Quattrocento inoltre la produzione di latte era strettamente stagionale e concentrata tra primavera ed estate e solo dal Cinquecento divenne più costante nel corso dell'anno (NASO, 1996, nota 51, p. 145, p. 134).

della stessa specie, ma diversi per colore del pelo⁴⁹ (capitolo V, ed. 2001, pp. 53-54) e “rispetto al clima, ai luoghi e al nutrimento” (capitolo IV, ed. 2001, pp. 50-52). In questo capitolo annota che “in luoghi montuosi, dove l’aria è leggera, vediamo che nascono erbe odorose, e che così i formaggi riescono migliori (ed. 2001, p. 51).

La produzione casearia: *casei et seracia*

Tra i canoni in natura compaiono quasi sempre *casei* e *seracia*, ossia formaggi e ricotte. La distinzione tra questi due prodotti compare anche nel trattato di Pantaleone da Confienza del 1477. Formaggi e ricotte (preparate solo con siero o con l’aggiunta di latte fresco), freschi o stagionati, si trovano menzionati nei redditi di molte proprietà signorili, laiche ed ecclesiastiche (NADA PATRONE, 1996, p. 101). *Casei et seracia* erano citati nel Trecento e Quattrocento anche nei rendiconti delle castellanie sabaude (NASO, 1999b, p. 103; NADA PATRONE, 1996, nota 14, p. 118). Potevano venir indicati come *novi* (novelli), oppure *veteri*, se non *putrefacti* (caratteristica che, stando a Pantaleone, non era necessariamente negativa). Spesso venivano acquistati in grande quantità durante le fiere e solo in minima parte erano provenienti dagli allevamenti bovini signorili (NASO, 1999, p. 103).

Casei et seracia sono infine raffigurati negli affreschi del 1480 del castello di Issogne⁵⁰. Nelle lunette sotto le volte del portico d’ingresso sono presenti scene raffiguranti le botteghe del sarto, del fornaio, dello speziale, del pizzicagnolo; la farmacia, la macelleria, il corpo di guardia e il mercato di frutta e verdura.

Nella bottega dei prodotti alimentari si riconoscono chiaramente diversi prodotti caseari (fig. 9). A sinistra sono osservabili due seracchi tagliati aveni pasta bianca e forma a parallelepipedo di grandi dimensioni⁵¹. A destra si

riconoscono due forme intere di un formaggio con caratteristiche analoghe a quelle delle forme attuali di fontina e, sopra a queste, una forma iniziata di toma⁵².



Fig. 9 - Bottega di prodotti alimentari, 1480, Castello di Issogne

Casei

Nella maggior parte dei contratti compare, come principale canone in natura, il formaggio (*caseus*); la produzione consegnata al proprietario dell’alpe era quasi sempre costituita da forme d’alpeggio (*casei alpis*). Nei contratti frequentemente si esplicitava che il formaggio doveva essere buono (*casei boni*), oppure bello (*casei pulcri*), ma soprattutto si ribadiva che doveva essere ben stagionato (*casei bene sesonati, caxeis salati et bene saxonati*)⁵³.

Poiché la riscossione degli affitti avveniva generalmente l’11 novembre, san Martino, festa del passaggio dalla buona stagione all’inverno a casa dei riscossori, i prodotti dovevano essere opportunamente conservati.

Il prelievo di panna destinata al burro doveva essere quantitativamente ridotto, permettendo una produzione casearia a latte intero o solo parzialmente scremato che, secondo il gusto dell’epoca, ribadito dallo stesso Pantaleone, prediligeva il consumo di formaggi grassi.

Nel capitolo IX della seconda sezione, destinato ai “vari modi per confezionare i formaggi”, Pantaleone scriveva che “altri [formaggi] sono

⁴⁹ Il colore del pelo dei capi era frequentemente citato negli atti di vendita. In una permuta del 1498 a Fobello compare una vacca *pili clari* (TONETTI, 1885-1891, s. IV, n. 9, p. 143). In un documento del 1566 a Piaggiogna sono citate due vacche *unius pili albi et aliquis pili nigri* acquistate per *scutos undecim italie et testonum unum argenti* (sASVa, FNV, b. 10439). In un documento s.d. di Rima è citata una vacca rossa del valore di 60 lire (ASPRM, b. 134).

⁵⁰ Un graffito presente nella lunetta del corpo di guardia indica il nome dell’autore, il *magister Collinus*.

⁵¹ Una sezione simile (17x17 cm), ma un’altezza notevolmente più limitata (24 cm) presentano alcune forme documentate in collezioni private provenienti da Gressoney (cfr. ad es. PRIULI, 2004, p. 194).

⁵² Distinzione che rimase in val d’Aosta, dove si sono sempre identificabili *montagnes a gruyere* (poi anche a fontina e *abondance*) e *montagnes a tomme* (JANIN, 1976; ALLOVIO, 2001; AIME, 2002).

⁵³ Nel rinnovo dei contratti delle alpi del vescovo di Novara seguente allo scioglimento della conduzione solidale da parte di un consorzio di alcuni concessionari, l’affitto di ogni alpeggio, indipendentemente dal canone in denaro, che risulta ovviamente variabile, era costante e pari a 12 libbre di formaggio (1425, FANTONI e FANTONI, 1995, d. 20).

rotondi e di grande spessore come quelli che vengono confezionati sui monti presso Novara” (ed. 2001, p. 59), ossia nelle valli dell’Ossola e del Sesia.

Una forma di toma compare sulla tavola imbandita nella cappella XX del Sacro Monte di Varallo (NOVELLO, 2000).



Fig. 10 – Forma di toma

Seracia

Nei contratti compaiono anche quantitativi di *seracium* e di *mascarpa*⁵⁴, voci che identificano la ricotta confezionata con il siero rimasto dopo la fattura del formaggio con aggiunte di latte intero (NADA PATRONE, 1981, pp. 351, 364-35).

Pantaleone nel 1477 citava per la val d’Aosta i “seracchi” dicendo che “sono di grosse dimensioni, di forma esattamente quadrangolare, alti quasi due cubiti⁵⁵, e si conservano nelle condizioni ideali per un anno e alcuni per due”.

Pantaleone fornisce anche le modalità di produzione di questi *seracia*: “si estrae il formaggio, si aggiunge nuovamente una certa quantità di latte insieme a una determinata porzione di acqua acidula di latte, fatta riposare un paio di giorni, si rimescola il tutto con acqua di latte appena prodotta e si mette la marmitta sul fuoco finché non comincia a gorgogliare e a bollire. Così alcune parti si solidificano e

⁵⁴ La voce *seracium*, diffusa in ambito piemontese, viene sostituita in area lombarda dalla voce dialettale *mascarpa*, *mascarpino* (NADA PATRONE, 1996, p. 106). Il termine è ancora ampiamente diffuso in Ossola, ove compare nel Trecento come censo in natura (NADA PATRONE, 1996, nota 51, p. 119). Lo stesso Pantaleone scriveva che la ricotta “presso gli Italici è detta *mascarpone*” (p. 82). In Valsesia erano presenti entrambe le voci.

⁵⁵ Circa 90 cm. Dimensioni simili hanno le forme riprodotte nello stesso periodo negli affreschi de castello di Issogne (fig. 9) ed alcuni stampi ancora presenti in val d’Aosta (fig. 11).

galleggiano in superficie. Si raccoglie questo prodotto detto siero e lo si introduce in uno stampo della forma sopradescritta. Qui dentro le parti acquose si isolano dalle altre, come succede nel formaggio, e siccome talvolta non è disponibile abbastanza materiale per riempire lo stampo, ci voglion due o tre giorni per impastare e portare a compimento un *seracco*” (PANTALEONE DA CONFIERZA, 1477, ed. 2001, pp. 81-82).

Mascarpa e *seracia* potevano essere consumati freschi ma anche stagionati, quando avevano acquistato un gusto simile a quello del formaggio (NADA PATRONE, 1996, pp. 106-107).

Pantaleone sottolineava la differenza con la ricotta prodotta ”in Italia e nelle zone prealpine”, ove si utilizzava il siero senza l’aggiunta di latte, “motivo per cui questi prodotti non sono ne altrettanto grandi, ne altrettanto saporiti” (p. 82).

I medici tardomedievali sconsigliavano però il consumo abituale di ricotta, in quanto era ritenuta “peggiore di ogni sorta di latticino” ed adatta unicamente a “quei che faticano assai che ne potevano mangiare ogni tempo”. Si riteneva che fosse priva di elementi nutritivi; in realtà si tratta di un errore di giudizio tramandato dal Medio Evo sino ai giorni nostri perché la ricotta è invece ricca di tutti i protidi, eliminati dopo la prima cagliatura, che rimangono nel siero (NADA PATRONE, 1996, p. 107; NASO, 1996, p. 131). Pantaleone scriveva invece che questi alimenti “sono di digestione abbastanza facile e per questo le donne [...] li usano normalmente come cibo per i malati, come fanno anche i medici” (p. 82).



Fig. 11 – Forma per la ricotta proveniente dalla val d’Aosta, con dimensioni equivalenti a quelle dei *seracia* raffigurati negli affreschi del castello di Issogne, coincidenti con la descrizione sincrona fornita da Pantaleone da Confienza.

Non veniva disdegnato neanche il *seracium putrefactum*, il formaggio più consumato in alcune

zone montane dai poveri, che potevano utilizzare anche le forme più alterate, secondo una tradizione che in Valsesia si è tramandata sino a tempi recenti⁵⁶. Era un prodotto gustoso che veniva spesso apprezzato anche dai rappresentanti di famiglie nobili: due *seracia putrefacta* furono donati ad Amedio V di Savoia in occasione dell'Epifania a fine Duecento (NADA PATRONE 1981, p. 351; 1996, p. 103).

Il burro

Uno dei prodotti più frequentemente presenti nei contratti d'affitto è il burro.

L'uso alimentare del burro era molto limitato nell'Italia altomedievale (MONTANARI, 1985, p. 628). Secondo NASO (1999, pp. 70-71) il suo utilizzo come grasso di cottura era ancora scarso nel Duecento. La contabilità di casa Savoia ne registra acquisti modestissimi e il burro compare raramente nei ricettari tardomedievali, forse per l'immagine popolare che allora lo contraddistingueva.

Il consumo subì un aumento nel corso del Quattrocento (CHERUBINI, 1981, 1984, p. 177; NASO, 1996, p. 132) e a cominciare dal Cinquecento i testi di cucina prevedono l'impiego di burro come fondo di cottura (FACCIOLI, 1979, pp. 1003-1004, citato in MONTANARI, 1988, p. 55, nota 31).

Secondo NADA PATRONE (1981, p. 347) la preparazione del burro doveva attestarsi solo nelle valli alpine. Le modalità di produzione fornite da Pantaleone non differiscono da quelle ancora usate in valle. I contratti valsesiani indicano sempre la presenza di burro cotto o bollito⁵⁷, che poteva essere conservato per lunghi periodi, permettendone il commercio e il consumo dilazionato nel tempo⁵⁸.

La sua presenza sembra effettivamente aumentare con i contratti quattrocenteschi e la trasformazione del canone in quote di burro cotto per l'alpe

d'Olen sembra confermare l'incremento della richiesta suggerito dagli Autori.

Gli attrezzi

L'attrezzatura utilizzata nella caseificazione è scarsamente considerata nelle fonti tardomedievali⁵⁹.



Fig. 12 – Attrezzi impiegati nella caseificazione

Nella *Summa* Pantaleone cita la *zangola*, usata per la produzione del burro, e un *calderium*, una caldaia che veniva appesa alla catena del focolare per portare al punto di ebollizione la miscela di latte con cui si preparavano i formaggi. L'attrezzo è citato in numerosi inventari valsesiani tra Cinquecento e Settecento. In un elenco di beni degli eredi di Antonio Giadolli di Fervento del 1591 comparivano una *caldona magna* e due *caldaroli* (sASVa, FNV, b. 8937). La differenza tra i diversi recipienti è esplicitata quantitativamente in altri due inventari: nel 1671, tra i beni di Pietro di Morca in val Vogna, compare un *caldarolo* di 3 libbre; nel 1674, tra i beni di Antonio Verno, sempre in val Vogna, compare un altro *caldarolo* che pesa 10 libbre (PAPALE, 1988, p. 14). La distinzione è presente anche nelle voci dialettali *caudera* (caldaia) e *caudrò* (piccola caldaia) (MOLINO, 1985, p. 52)⁶⁰. Associati alla calderola compaiono talvolta anche altri utensili utilizzati nella produzione casearia. In un

⁵⁶ Il prodotto è noto come *salagnun* (MOLINO, 1986, p. 74).

⁵⁷ La produzione di burro cotto era ancora attestata nei decenni centrali del Novecento. Grazie alla facilità di conservazione il burro cotto veniva spedito anche lontano: i genitori, durante la Guerra d'Africa, spedirono ad Alessandro Antonietti di Boccioleto scatole di burro sino in Eritrea (REGIS, 2006, p. 37). Sul suo uso in questo periodo in Val d'Aosta cfr. BETEMPS (questo volume, pp. 158, 163-165).

⁵⁸ Gli statuti di Ivrea vietavano la commercializzazione di quantità superiori ad 1 libbra di *butirum crudum* e di 6 libbre di *butirum coctum* alla settimana, differenziando il burro crudo (quindi non pastorizzato) da quello preparato con latte bollito.

⁵⁹ Per questo periodo risultano più ricche le fonti iconografiche, che raffigurano numerosi strumenti molto simili a quelli ancora in uso nelle montagne piemontesi sino a tempi relativamente recenti (NASO, 1996, p. 138).

⁶⁰ In alcuni inventari sono distinte le caldere presenti negli alpeggi (*una caldera nella Muanda*, 1665, sASVa, FNV, b. 3133).

inventario del 1665 a Rima compare l'*asia per il formaggio e tener il latte* (sASVa, FNV, b. 3133). La voce dialettale indica in genere tutti gli utensili, ma viene utilizzata soprattutto per indicare il secchio per riporre il latte ed altri liquidi (TONETTI, 1894, p. 55). Altre volte compare invece una generica *seggiola* (1674, PAPALE, 1988, p. 14). In un altro inventario viene specificato che si tratta di una *seggiola da latte*; al suo fianco compare anche una *seggiola del cengualino con dentro un poco di cengualino* (caglio?) (RAGOZZA, 1983, p. 130).



Fig. 13 – Caldarola per la cottura del latte

In un inventario del 1748 ad Alagna compaiono anche i contenitori per i sieri: il *vaso di bosco detto in tedesco sourfos* (siero acido) e il *gueglie per mettere la scoccia* (secondo siero⁶¹) (RAGOZZA, 1983, p. 130).

In un inventario di beni di Piana Fuseria del 1743 compare il *garbo* per fare la mascarpa (RAGOZZA, 1983). Questa voce dialettale indica il telaio di legno che funge da supporto per la tela su cui si filtra la ricotta (MOLINO, 1985, p. 52), che potrebbe corrispondere allo *strumento per scolare il latte detto in tedesco ein folla*⁶² che compare in un inventario del 1748 ad Alagna (RAGOZZA, 1983, p. 130).

Frequenti sono le citazioni dei govegli (*govegliolos duos a butiro et goveglios quattuor a colubia*⁶³, 1548, *Briciole*, pp. 227-228).

Frequentemente compaiono anche le facciole⁶⁴ (1548, *Briciole*, pp. 227-228; 1591, sASVa, FNV, b. 8937); in un inventario del 1594 è esplicitamente indicata come *fachiera de formagio* (sASVa, FNV, b. 8937); in un altro del 1741 sono citate 3 *facchiore per fare il formaggio* (RAGOZZA, 1983, p. 130-131).

In un inventario del 1674 in val Vogna figurano una *burola*, una *basla* e tre *tondi di bosco* (PAPALE, 1988, p. 14). La *basla* è un piatto di grandi dimensioni, di terra o di legno, largo e poco profondo (TONETTI, 1894, p. 66), che veniva utilizzato per salare il formaggio (MOLINO, 1985, p. 52). I *tondi di bosco* indicano probabilmente le fasce per confezionare i formaggi.

Oltre agli utensili impiegati nella produzione del formaggio negli inventari sono talvolta citati anche attrezzi per la sua stagionatura. Per la salatura in un documento del 1713 si fa esplicito riferimento ad una “*troghetta per salare il formaggio*” (RAGOZZA, 1983, p. 132). Per la conservazione dei prodotti, in un inventario del 1562 della val Vogna, compare un *gavietum*⁶⁵ per il burro cotto (sASVa, FCa, b. 17, c. 25).

Il consumo

I prodotti caseari hanno mantenuto per tutto il Medio evo la loro centralità nei regimi alimentari contadini, proponendosi come proteina a buon mercato (NASO, 1996, p. 125).

Il formaggio era un utilissimo integratore alimentare nel regime dietetico delle popolazioni montane. Questi gruppi dovettero limitarsi ad un regime monotono e povero, costituito da grani di semina primaverile, da legumi, da castagne, da cavoli e rape, dieta che i principi costitutivi del latte (e del formaggio) arricchivano e completavano (NADA PATRONE, 1996, p. 111).

L’Albini, nel *De sanitatis custodia* composto attorno al 1342, scriveva di aver conosciuto *quemdam agricolam qui vixit per centum annos aut amplius suam etatem lac caprinum semper comedendum* (CARBONELLI, 1906, p. 129) e Pantaleone da Confienza gli faceva eco dichiarando che “su parecchi monti vivono uomini e donne di qualunque età e di diversa costituzione i quali quasi mai mangiano pane e bevono vino, nutrendosi solo di latte, di castagne e di formaggio, e che tuttavia sono sani e rubicondi”

⁶¹ In TONETTI (1894, p. 275) voce dialettale indicante il siero del latte.

⁶² Filtro da latte in GIORDANI (1891, p. 137)

⁶³ *Colubbia*, ogni colaticcio e rimasuglio di cucina che si dà per cibo a maiali (TONETTI, 1894, p. 117); *culubia*, ultimo residuo della lavorazione del latte (da risciacquatura) (MOLINO, 1985, p. 54).

⁶⁴ Grossa ciotola di legno usata nella preparazione del formaggio (MOLINO, 1985, p. 52).

⁶⁵ *Gaviet*, ciotola, vaso da cucina (TONETTI, 1894, p. 10); scodella di legno per dare la forma al burro (MOLINO, 1985, p. 52).

(PANTALEONE DA CONFIENZA, 1477; ed. 2001, p. 99).

Anche Giulio Landi scrive che *pastori e contadini... poco altro mangiano che pane e formaggio e nondimento sono sani, freschi, gagliardi e forti. Onde è nato quel nostro proverbio "La carne fa carne, il formaggio fa forza"* (CAPATTI, s.d., p. 62).

Pure il Bertaldi rileva che *nel Piemonte, nell'Alpi, Savoia e nel paese di Valey (Vallese) et Helvetii non v'è companatico il più frequentato ch'esso (il formaggio) e pur gli huomini sono robusti e gagliardi*, anche perché la loro consuetudine a consumare quotidianamente formaggio ne diminuisce i danni alla salute⁶⁶ (NADA PATRONE, 1996, p. 111).

Negli inventari valsesiani, tra le poche scorte alimentari citate, compaiono abbastanza frequentemente i prodotti caseari. A Rima, nel 1665, tra i beni di Anna Maria Ragozzi, figurano 8 libbre di *formaggio* (sASVa, FNV, b. 3133). Nell'inventario dei beni di Pietro Calcia della Peccia figurano 8 libbre di *butiro* (PAPALE, 1988, p. 14). In un altro inventario del 1769 figurano 7 libbre di *formaggio fresco*, 2 libbre di *mascarpa* e 10 libbre di *butirro fonduto* (RAGOZZA, 1983, p. 132).

La conferma che il formaggio, con il pane, costituisse uno degli elementi di base nell'alimentazione delle comunità insediate sul versante meridionale del Monte Rosa è costituita dalla presenza di questo alimento nel pasto tradizionalmente distribuito ai poveri. In un documento del 2 febbraio 1476 era citata la distribuzione a Macugnaga di *staria duo sichalis cocti in pane e libras sedecim casei vel serati boni et salsi*. Nella visita pastorale del 1582 veniva annotata la presenza di un'elemosina denominata *Spenda*, che veniva convertita in pane e formaggio da distribuire ai poveri della parrocchia e ammontava a 24 emine di segale e 10 libbre di formaggio (BERTAMINI, 2005, v. 1, p. 545; v. 2, pp. 37-38).

Il mercato

La produzione casearia doveva essere in gran parte destinata all'autoconsumo, ma la centralità che assunsero i formaggi nell'alimentazione tardomedievale e la loro celebrazione da parte dei medici originava una forte richiesta dei mercati

cittadini, a cui era sicuramente conferita una parte della produzione⁶⁷.

I medici del tardo Medio Evo lodavano il consumo di formaggio, ponendolo tra i cibi *nutriens et impinguantes* (NADA PATRONE, 1996, p. 98).

Pantaleone sottolinea che in alpeggio "i formaggi riescono migliori" e i *casei alpis* dovevano essere fortemente richiesti nei mercati cittadini.

Lo stesso medico vercellese osservava che ai suoi tempi la maggior parte della produzione casearia proveniva dalle vallate alpine, specie dagli alpeggi. La quantità che eccedeva il fabbisogno familiare poteva quindi essere destinata al mercato e il formaggio era probabilmente uno dei pochi prodotti che varcava i confini della Valsesia⁶⁸.

I formaggi, considerati alimenti indispensabili al vitto quotidiano, rientravano tra le derrate di cui si vietava l'esportazione. Negli statuti di Novara⁶⁹ del 1270 i formaggi grassi o semigrassi figuravano nel blocco minuzioso all'esportazione di generi di prima necessità (NADA PATRONE, 1996, p. 112).

Nella seconda metà del Quattrocento a Novara produttori e mercanti provenienti dal contado e dalla pianura di Biandrate, ma anche dalla Valsesia, dalla Val d'Ossola e dalla riviera d'Orta, portavano giornalmente formaggi e ricotte nella piazza del broletto municipale (NASO, 1996, pp. 126-127)⁷⁰.

⁶⁷ Nei secoli centrali del Medio Evo il formaggio era limitato all'alimentazione contadina (MONTANARI, 2008, pp. 23-27). Alla fine del Medio Evo entrò anche nelle diete delle famiglie ricche. Lo stesso Pantaleone da Confienza scriveva: "in fin dei conti non vedo alcuna ragione per persuadermi che i formaggi siano tutti da detestare, come ritengono alcune autorità, e che gli individui sani non possano cibarsene" e lo stesso autore affermava: "Ho visto coi miei occhi re, duchi, conti, marchesi, baroni, soldati, nobili, mercanti, plebei di entrambi i sessi" nutrirsi volentieri di formaggio (PANTALEONE DA CONFIENZA, 1477). Per il ricco il consumo di formaggio divenne una scelta, mentre per il povero rimase un obbligo, "essendo costretti a mangiarlo al principio, a metà e alla fine del pasto" (PANTALEONE DA CONFIENZA, 1477). Per il ricco era una parte del pasto; per il povero era il pasto.

Sulla diffusione del formaggio negli ultimi secoli del Medio Evo cfr. MONTANARI (2008, capp. 3-5).

⁶⁸ Nelle aree dove era più stretto il legame con i centri di consumo si potevano confezionare pure formaggi freschi e burro. Naturalmente invece nelle alte valli, distanti dalle città, era indispensabile provvedere alla stagionatura dei prodotti caseari (NASO, 1996, p. 132).

⁶⁹ *Statuta comunitatis Novariae*, a cura di A. Ceruti, in *Historiae Patriae Monumenta, Leges municipales*, v. XVI, t. II/1, coll. 696-697, art. 270.

⁷⁰ I formaggi dovevano essere commercializzati anche secondo direttrice intervallive: in un inventario del

⁶⁶ *Regole della sanità et natura de cibi di Ugo Benzo senese arricchite di varie annotazioni e di copiosi discorsi, naturali e morali, dal sign. Ludovico Bertaldi medico delle serenissime Alteze di savoia ...*, Torino, 1620, p. 196.

La produzione nei dintorni della città e nelle vallate a nord di Novara doveva essere quantitativamente rilevante se gli statuti ne regolamentano minuziosamente il commercio⁷¹, imponendo a produttori e mercanti non solo di portare regolarmente i formaggi al mercato del broletto, ma anche di tenerveli esposti per almeno un giorno a disposizione unicamente dei privati. La vendita al dettaglio, che comunque si effettuava a forma intera e che doveva quindi essere limitata alle famiglie agiate, si protraeva fino all'ora nona, cioè alle tre del pomeriggio, quando si aprivano le contrattazioni per rivenditori e mercanti, mentre una guardia vigilava sulla regolarità delle operazioni (NASO, 1996, nota 11, p. 142).

I prodotti della valle potevano giungere a Novara⁷² esenti da dazi secondo i privilegi accordati dai Visconti e dagli Sforza alla Valsesia⁷³.

L'incremento della produzione casearia vide la crescita del numero di addetti al settore e in alcune località pedemontane la loro incidenza economico-sociale fu tale da motivare l'istituzione di corporazioni di settore: nel Trecento ad Ivrea è attestata l'esistenza di un *paraticum formageriorum* che riuniva gli autorizzati alla vendita di *caxeum, seracium vel butirum* (NADA PATRONE, 1981, pp. 347-348, 357; NASO, 1996, nota 4, p. 141; CORTONESI, 2002, p. 107).

La vendita al dettaglio avveniva anche nelle botteghe che smerciavano anche altri generi alimentari (NASO, 1996, p. 125). Un esempio di queste botteghe è raffigurato negli affreschi del castello di Issogne (fig. 9).

GLI ANIMALI DI BASSA CORTE

Nei documenti è rara la citazione degli animali di bassa corte, che evidentemente non rientravano

Seicento della famiglia Morgiazzi di Varallo compare infatti del “formaggio *sbrinzo* d'Antrona” (TONETTI, 1883, p. 125). Nello stesso inventario figura anche formaggio “di pecora, et d'altra sorte”.

⁷¹ *Statuta civitatis Novariae* (PEDRAZZOLI, 1993, p. 359).

⁷² Una parte della produzione era probabilmente destinata al mercato biellese. Il canone dell'alpe Camino del 1337 prevedeva, costituito da 10 libbre di formaggio, doveva essere consegnato “in Bugella” (Briciole; RIZZI, 1983, d. 17; RIZZI, 1991, d. 75).

⁷³ Dalla val d'Aosta scendevano verso l'Eporediese e la Pianura Padana *casei* e *seracia* esplicitamente denunciati come oggetto da esportazione (NADA PATRONE, 1981, pp. 356-357). Questo commercio doveva essere quantitativamente significativo se nei rendiconti dei pedaggi alpini risulta che i *casei* che scendevano dagli alpeggi in primavera ed estate venivano trasportati addirittura sui carri (NADA PATRONE, 1981, pp. 356-357).

nelle compravendite e non erano ritenuti degni di menzione negli inventari. Questi animali dovevano essere comunque presenti, se vengono citati negli statuti tardomedievali e se la loro produzione risulta parte dei canoni d'affitto⁷⁴.

L'articolo LXXXIV, aggiunto nel 1307 agli Statuti di Crevola (MOR, 1924, pp. 16, 149; BIANCHETTI, 1879, ora 1994, p. 206) vietava di tenere più di quattro galline con un gallo. Un contratto d'affitto di beni degli Scarognini a Parone nel 1518 precedeva un canone in natura costituito da due galline ed un pollastro (*Inventario* 1612).

Tra le offerte raccolte per innalzare la chiesa parrocchiale di Boccioleto nel 1535 la raccolta più generosa fu quella delle uova, che superarono le 70 dozzine (FERRI, 1958, n. 11, pp. 4-5; ora in MINONZIO, 2004, a cura di, p. 27).

L'APICOLTURA

Le prime attestazioni sull'apicoltura valsesiana sono relativamente tarde. In un inventario dei beni dei defunti Carlo e Giuseppe Gilodi fu Quirico di Valmonfredo, nel comune di Cellio, in bassa valle, nel 1759 compaiono *numero quattro sechie d'api con sua cera e miele, con api vive* (sASVa, ANV, b. 3202). Altri documenti dello stesso periodo attestano la presenza delle api anche in alta valle: nell'inventario dei beni di Michele Morca in val Vogna del 1741 compaiono *3 vasi di api con entro l'api* (sASVa, FNV, bb. 4509-4516; RAGOZZA, 1983, pp. 130-131) e in quello del prete Cristoforo Prato di Alagna del 1750 figurano 2 vasi per le api (sASVa, FNV, bb. 10220-10210; RAGOZZA, 1983, p. 132).

L'apicoltura come attività integrativa finalizzata all'autoconsumo all'interno dell'azienda agricola familiare è testimoniata in area subalpina da atti notarili e dai catasti che talora elencano le arnie tra i beni oggetto di autodenuncia. Nel catasto di Chieri della metà del Duecento è citato un contribuente che nell'elenco dei suoi beni include un *bucium aveclarum*, stimato ben 10 soldi (NASO, 1999, nota 9, p. 30).

Nel Piemonte settentrionale l'apicoltura era regolamentata dagli statuti delle metà del Quattrocento a Strambino e Lessona, nel Canavese (NADA PATRONE, 1981, p. 372).

Nonostante la scarsa disponibilità di fonti sull'apicoltura si può supporre che nel tardo

⁷⁴ Un confronto tra il valore di diversi beni alimentari appartenenti alla sfera degli animali di bassa corte è fornito da un inventario dei Conti Castellania Biella del 1386 (NADA PATRONE, 1981, p. 294): 12 uova, 1 soldo e 10 denari; un pollo, 5 soldi; 1 gallina, 10 soldi; 1 cappone, 14 soldi; 1 libbra di formaggio, 3 soldi.

medioevo l'uso del miele fosse relativamente diffuso poiché era l'unico dolcificatore facilmente reperibile come prodotto spontaneamente disponibile anche nei favi di api selvatiche.

Il miele non doveva essere destinato solo all'autoconsumo poiché anche in area alpina risultava soggetto al commercio. Risultava ad esempio merce sottoposta a pagamento di pedaggio a Vogogna in Ossola (BIANCHETTI, 1878, v. 2, p. 523 e segg; NADA PATRONE, 1981, p. 773).

LA FRUTTICOLTURA

L'attenzione prestata nei documenti tardo medievali agli alberi da frutta è abbastanza limitata⁷⁵. Oggetto di citazioni esplicite negli atti di compra-vendita e negli inventari sono solo le piante di rilevanza economica. Nel settore della valle immediatamente a monte di Varallo era diffusa la coltivazione della vite e del castagno. Più estesa era la coltura del noce, che ritroviamo con una certa frequenza anche in alta valle. Più rare sono le attestazioni di altre piante.

Vite

In età medioevale la vite è attestata ed ampiamente diffusa nella media valle. *Petia terre vinee* sono attestate in numerose località nel territorio di Crevola in un documento del 1343 (MOR, 1933, c. XC, pp. 212-222). Viti sono documentate a Varallo nel 1517 (RAGOZZA, 1983, p. 67). Un pergolato coperto da una vite esisteva nel 1809 anche a San Marco a Varallo; la vendita delle *uve del Pergolato di S. Marco*, vendute ad un certo Dentoni, fruttarono alla Congregazione di carità di Varallo, che ne era la proprietaria, 115 lire italiane (FRANCHI, 1993, pp. 168-169).

A Morca sono attestate vigne nel 1612; a Valmaggia è documentata una *vigna* in un atto del 1512 (*Inventario*). Nello stesso territorio sono documentate vigne (di proprietà Alberganti) ancora nel 1755 (GARAVAGLIA, 1993, p. 115).

⁷⁵ Sullo scarso sviluppo della frutticoltura nell'alto Medioevo e il suo lento sviluppo nei secoli successivi cfr. MONTANARI (1979; 2008, p. 145). Nel tardo Medioevo la frutta fresca era ancora ritenuta un alimento superfluo e anche nei rendiconti sabaudi appare assolutamente trascurabile nella gerarchia degli approvvigionamenti la posizione della frutta di stagione (NASO, 1981, p. 105). Sembrano marginali anche i riferimenti a pere, mele e altri frutti. Diverso è invece lo scenario offerto dagli affreschi quattrocenteschi del castello di Issogne, ove nella bottega del mercato viene presentata una grande varietà di frutti.

Viti sono menzionate in un documento del 1531 a Cervarolo (*Inventario*).

Nel testamento del 1683 di Pietro de Paulis, ex parroco di Vocca, è citato un appezzamento di terra *canepalis cum vinea annexa* a Vocca *ubi dicitur* alla Carrata (sASVa, FNV, b. 2477). A Vocca appezzamenti a vigna compaiono in numerosi atti notarili ed ecclesiastici. Tra i beni posseduti dall'oratorio della Madonna della Neve di Sassiglioni a metà Seicento compaiono un *prato con piante e vinee al Chioso di Giacomo di Giorgio* e un *prato e vigna a la vigna nova* (ASPVo, b. 136, f. 281, p. 27). Una *petiam una terre Ronchi cum plantis et vinea ... in territorio dicti loci oveche ubi dicitur la vignola* compare in un documento del 1767 (ASPVo, b. 135, f. 143). In un documento del 1712 è citato un *aedificium torchiali cum cella vinaria* (MANNI, 1976, p. 72).

Ma la sua presenza è documentata anche in alta valle, entro l'orizzonte vegetativo del faggio. In un documento del 1399 viene citata *petia una terre campi et vinee* alla Piana nel territorio di Boccioleto (MOR, 1933, p. 309). La frazione si trova alla quota di 980 m, su un ripiano sul lato idrografico sinistro della Val Chiappa. Ma un altro documento del 1331 attesta la presenza quasi incredibile della vite in una zona attualmente compresa nella fascia dell'abete: la frazione alagnese di Pedemonte, ove compaiono *vinee* (Mor, 1933, c. LXXXIII, p. 200-202). In un documento del 1527 compare un *prato de vinea* a Riva (sASVa, FCa, b. 16, p. 285). In un documento del 1538 compare una *petia terre prati vineati cum suis aqueductibus* alla Rusa di Alagna *ubi dicitur intus Boleto* (sASVa, FCa, b. 16, p. 315) e nel 1541 è citata una *petia terre vineata cum suis plantibus* alla Rusa di Alagna *ubi dicitur intus Boden seu in piano* (sASVa, FCa, b. 16, p. 322).

La forma di coltivazione più diffusa era la topia, che ricorre frequentemente nei documenti ed è ancora conservata in pochissime località della valle (ad esempio a Vocca). In un documento del 1343 a Crevola compare *pecia una terre topie cum vitibus* e una *via cum iure faciendi topiam supra viam* (MOR, 1933, c. XC, pp. 212-222). *Topia una cum suis vitiis* è citata a Vocca in un documento del 1566 (sASVa, FNV, b. 10272).

La presenza di viti si associa alla produzione di vino, che compare in un elenco di fitti dovuti in natura al comune di Crevola in un documento del 1323 (*quartaronos vini*; MOR, 1933, c. LXXVIII, pp. 191-192).

Tra le decime della parrocchia di Vocca comparivano anche 7 brente di vino (ASPVo, b. 136, f. 281; MANNI, 1976, p. 72). Nel 1520 la decima era di 15 brente di vino (CRENNNA, 1981) e

Vocca risulavava la parrocchia più elevata in cui comparivano decime in vino⁷⁶.

Castagno

In Valle era diffusa la coltivazione del castagno, che si spingeva a quote superiori di quelle raggiunte dalla coltura della vite, toccando numerose località della media valle.

L'importanza delle piante di castagne era sancita dall'attenzione a loro prestata negli Statuti tardomedievali. L'articolo II degli Statuti di Crevola del 1289 vietava l'incisione e il danneggiamento delle piante di castagne e di noci. L'articolo CIII, aggiunto nel 1323 agli Statuti, proibiva la vendita delle piante di castagno a chi non apparteneva alla vicinanza. Gli *aricera*, i luoghi ove si conservano i ricci da aprire, sono citati negli articoli XVII e XVIII (MOR, 1924, pp. 125, 129, 241, 254).

In numerosi documenti tardomedievali compaiono selve di castagni e piante isolate entro campi e prati, elencate di seguito in ordine di risalita altitudinale.

Nel 1513 una locazione fatta da Milano Scarognini riguarda una "selva di castagne al "Barazone" di Locarno (*Inventario*). Le castagne erano anche parte di fitti corrisposti in natura; nel 1540 è documentata un'investitura fatta da Giovanni Antonio Scarognini a Valmaggia con fitti costituiti dalla "metà delle castagne d'un arbore" (*Inventario*).

In un atto di divisione di beni del 1343 a Crevola sono citate *plantas VIII castanearum* (MOR, 1933, c. XC, pp. 212-222).

Una selva di castagne alle Mogliane di Vocca è venduta nel 1462 (*Inventario*). Nel testamento del 1683 del parroco è citata una *selva castaneorum* a Vocca (sASVa, FNV, b. 2477).

Nel testamento del 1563 di Antonio Silvestri Avondelli di Balmuccia sono citati *arbor castanesar(um) existentis in ... territorio Comuni Comunis Balmutie ubi dicitur pianettam* (sASVa, FNV, b. 8931).

In un atto di vendita del 1340 sono citati due appezzamenti di terra a campo e prato *et arboribus castanearum ... in territorio Scoete ... ubi dicitur ad Costam*. Il primo costituito da prati e campi *cum arboribus castanearum*; il secondo *in orto apud domos* (MOR, 1933, c. LXXXVIII, pp. 209-211). Un appezzamento di terra a prato e campo "con piante di castagne" in località Pianaccia di Scopa viene affittato a Giacomo Pianazza di Scopa

da Milano Scarognini nel 1514 e nel 1532 (*Inventario*).

In un documento del 1340 a Scopello, in località *ad costam*, è menzionato un appezzamento di terra a campo e prato *cum arboribus castanearum* (MOR, 1933, c. LXXXVIII, pp. 209-211).

Piante di castagne (e un campo *intus ciraxas*) sono citate in una divisione di beni *ad pontem de Balmello* a Dughera nel 1532 (sASVa, FNV, b. 14016).

A Campertogno, in località Baraggiolo, è citato un prato con piante di castagne in un documento del 1667 (SITZIA e SITZIA, 2001, d. C17, p. 99).

In un documento del 1566 è citato un appezzamento di terra a zerbido *cum plantibus ac arboris castanearum* nel territorio di Oro di Rossa (di Boccioleto) in località *ad colora* (sASVa, FNV, b. 10439).

In un testamento del 1404 è citata tra i lasciti alla chiesa dell'Annunciazione di Boccioleto un appezzamento di terra a campo con *planta una castanee* nel territorio di Piaggiogna in località *intus planam* (ASPF, b. XVIII, f. 156).

In un documento del 1553 compare un appezzamento di terra a prato *cum suis plantibus castanearum* a Ronchi di Boccioleto in località *intus bondas* (ASPB, b. LIII). In un altro atto del 1566 è citata *planta una arboris castanearum* nel territorio di Ormezzano. Castagne sono documentate a Ormezzano (*planta una arbor castanee*) in *salè* (sASVa, FNV, b. 10439). Tra le offerte raccolte per innalzare la chiesa parrocchiale di Boccioleto nel 1535 figurano anche castagne bianche (FERRI, 1958, n. 11, pp. 4-5; ora anche in MINONZIO, 2004, a cura di, p. 27).

Nel 1591 in un inventario di beni a Fervento sono citati otto *arbores castanearum* in territorio ubi dicitur *in summitate orelli*, *silva una arboris castanearum* e un appezzamento di terra a pasquiero *cum arboribus castanearum* in territorio ubi dicitur *intus uvagum* (sASVa, FNV; b. 893). Nel 1594, in una divisione dei beni degli eredi di Giovanni de Gul.to di Fervento compaiono fondi *cum plantis castanea n. 26 cum planti nuciis* in territorio comunis ubi dr ad pisolam ... et *intus castignola* et *intus desbellinas* (sASVa, FNV, b. 8937).

Ma le castagne, coltivate o importate dalla bassa valle, erano comunque consumate anche in alta valle. Il loro utilizzo è confermato dalla presenza, tra gli utensili domestici, di *caza una a castaneis* in un inventario di beni al Solivo di Fervento del 1591 (b. 8937). *Una cazza per far cuocere le castagne* è presente anche nell'inventario dell'eredità del fu Gaudenzio Sceti di Campertogno del 1698 (sASVa, FNV, b. 10421; in CAGNA, 2001, pp. 207-211). In un inventario di Michele Morca di Ca Morca (Val Vogna) del 1741

⁷⁶ A valle erano presenti ad esempio a Varallo (30 + 30 brente) e Crevola (8 brente).

compare una *padella per le castagne* (RAGOZZA, 1993, p. 130).

Noci

La documentazione medievale denuncia una diffusione del noce in tutta l'area pedemontana (NASO, 1999, nota 34, p. 52).

In Valsesia la coltivazione del noce è attestata con continuità dai contratti di vendita tardomedievali ai rapporti statistici dell'Ottocento. In un atto del 1494 è citato un appezzamento di terra a campo, prato e canepale *con piante di noci* a Valmaggia e nel 1519 è registrata la vendita di *piante di noci* alla Rocca (*Inventario*). Nel 1594, in una divisione di bene a Fervento compare un fondo *cum plantis castanea n. 26 cum planti nucis in territorio comunis ubi dr ad pisolam ... et intus castignola et intus desbellinas* (sASVa, FNV, b. 8937).

Le noci erano destinate anche alla produzione di olio per fini alimentari (SASSO, 2007; SASSO *et alii*, questo volume). Nell'Italia medievale si registra, oltre al consumo di olio d'oliva⁷⁷ e di

grassi animali, anche il consumo di numerosi oli vegetali. NASO (1999, p. 55-59) censisce in ambito subalpino più di cento tipi di olio; ma il prodotto più diffuso era sicuramente quello di noci, che assunse, anche per la qualità – inferiore solo a quella dell'olio d'oliva – una notevole diffusione.

Nel Piemonte tardomedievale si ricorreva per l'oleificazione, oltre che a macine domestiche, a impianti appositamente concepiti per la spremitura delle noci, presso i quali lavoravano *olierii* e *olierie*. L'attività di quest'ultimi era regolamentata puntualmente, con disposizioni non dissimili da quelle che interessavano i mugnai (NADA PATRONE, 1981, p. 200). È attestata anche l'esistenza di venditori di olio di noce (*olearii*), che non meno degli *olierii* richiamavano la sospettosa attenzione degli statutari (NADA PATRONE, 1981, p. 201). A Vercelli, il prezzo dell'olio di noce era fissato dalla normativa comunale in rapporto a quello delle noci stesse (NADA PATRONE, 1981, p. 202).

L'olio di noci era citato anche dal De Crescenzi nel suo *Trattato della Agricoltura* del 1304: "delle noci si fa olio... il quale è molto bello, e dilettevole, messo crudo ne' cibi" (CORTONESI, 2005, nota 197). Bonvesin della Riva nel suo *De Magnalibus Mediolani*, alla fine del Duecento, ricordava come le noci raccolte nell'area milanese

⁷⁷ In area subalpina in età medievale era presente anche l'olio di oliva. Alcune attestazioni risalgono ai secoli centrali del Medio Evo, ma la maggior diffusione si raggiunse nel Duecento e nella prima metà del Trecento (NADA PATRONE, 1981, p. 209). La ricerca dell'autosufficienza sin dai primi secoli del Medio Evo provocò infatti in Italia settentrionale un discreto incremento dell'olivicoltura, che si sviluppò nei secoli centrali del periodo per l'interesse di enti ecclesiastici e di centri di potere laico (NASO, 1999, p. 40).

Diversi statuti tardomedievali contenevano disposizioni che imponevano – talora in rapporto all'estensione dei seminativi e delle vigne possedute – l'impianto di olivi, attestando nitidamente l'attenzione dei ceti dirigenti per tale coltura.

(NADA PATRONE, 1981, p. 209; CORTONESI, 2005). In molti statuti della seconda metà del Duecento si trovano disposizioni per la messa a coltura forzata di una pianta di ulivo e di mandorle, i cui frutti sono ugualmente oleificabili, per determinate estensioni di terra. La Credenza di Ivrea impose a tutti i proprietari di gerbidi e/o di vigne siti sull'attuale collina morenica della Serra l'obbligo di coltivare almeno una pianta di olivo o di mandorlo per ogni *sapatura* di superficie (DURANDO, 1900). Ancora nel Quattrocento le autorità comunali eporediensi promettevano premi a chi piantava ulivi e mandorli nel proprio terreno e gli statuti di Chiaverano contengono norme di protezione epr l'olivicoltura (NADA PATRONE, 1981, p. 209). Per ciascuna pianta in stato fruttifero, il comune riconosceva un premio di due soldi e proibiva il pascolo nei terreni con piante di olivo e di mandorlo (VARESE *et al.*, 2002).

La coltura era quasi sempre limitata a esemplari isolati o a poche piante in campi e vigneti ubicate in località con microclima favorevole (NASO, 1999, p. 40).

Nel settore occidentale dell'arco alpino sono segnalati ulivi in ristretti areali della Valle di Susa e Val Pellice, in Val d'Aosta (a Donnas, Verrès, Pont S. Martin e in genere sulla riva sinistra della Dora) e nella zona di Ivrea (GRIBAUDI, 1955, p. 369 e segg.; NADA PATRONE, 1981, p. 209; NASO, 1999, p. 40; FABBRI, 2006).

Ad Ivrea sono citati in statuti della seconda metà del Duecento (NADA PATRONE, 1981, p. 209); negli statuti del 1341 e in quelli del 1433 (NASO, 1999, pp. 40-41). A Chiaverano sono citati negli statuti quattrocenteschi (NADA PATRONE, 1981, p. 209).

Dal Canavese al Biellese sono numerose le citazioni in documenti e catasti tra il Duecento e il Settecento (NASO, 1999, p. 40; FABBRI, 2006).

In Ossola gli ulivi sono citati in un documentmo del 1148 (FABBRI, 2006). Nell'885 sono documentati uliveti sul Mont'Orfano nei pressi del Lago di Mergozzo (FABBRI, 2006).

Tra i secoli X e XV è testimoniata la presenza della coltura dell'olivo sul Lago Maggiore (a Cannero, Griffa e all'Isola Maggiore delle Borromee, nominata come *insula olivarum* nel 998 (FABBRI, 2006). Negli statuti di San Giulio d'Orta del 1357 compare un articolo riguardante "de olivis et amigdalidis plantandis" (NADA PATRONE, 1981, p. 209).

Nonostante la presenza dell'olivo sul territorio pedemontano la produzione dell'olio d'oliva era destinata a servire un mercato locale, geograficamente limitato e numericamente ristretto, dato che l'accesso agli esigui quantitativi era riservato ad una ristretta cerchia della popolazione.

fornissero un olio molto diffuso in tutta la zona (NASO, 1999, p. 43).

Ciliegi

Ancora più a monte della coltivazione del noce si spingeva la coltivazione del ciliegio. Nel territorio di Riva (a Isolello) in un documento del 1309 è citata la vendita di una *petia terre campi canepalis cum plantis ceresiis* (MOR, 1933, c. CLXVIII, pp. 172-174). I ciliegi erano comunque ampiamente attestati anche nel settore più basso della valle: *arbores ceresarum* sono citate ad esempio a Crevola in un documento del 1343 (MOR, 1933, c. VX, pp. 212-222).

Mele

Sinora non sono stati rinvenuti documenti in cui siano citate piante di mele. Le mele potrebbero essere però presenti nei frutteti richiamati dalla toponomastica. A queste potrebbe essere associato il toponimo, abbastanza ricorrente, di Pomarolo, derivato dal latino *pomarium*, frutteto, che compare ad esempio in un documento del 1389 a Crevola (MOR, 1933, c. CXVII, pp. 277-279).

Sicuramente è documentata la raccolta di questi frutti: in un inventario del 1751 di Piana Ronda (nel comune di Cravagliana) compare una *civera da pomi* (sASVa, FNV, b. 145).

LA CARNE

Negli inventari di beni compaiono in modo relativamente frequente pezzi di carne, generalmente conservati mediante salatura⁷⁸.

In un inventario di beni del 1676 relativo alla Val Vogna sono menzionate 6 libbre di carne generica, ma in un altro inventario della stessa valle del 1671 compare carne salata (PAPALE, 1988, p. 14).

Diversi pezzi di carne salata sono menzionati anche in un inventario del 1635 di Rima (sASVa, FNV, b. 3133). La carne salata compare anche tra le offerte raccolte per innalzare la chiesa parrocchiale di Boccioleto nel 1535 (FERRI, 1958, n. 11, pp. 4-5).

In un Inventario di Alagna del 1748 è esplicitamente citato un *salò per mettere la carne* (RAGOZZA, 1983, p. 130).

⁷⁸ Negli inventari domestici dell'area subalpina compare frequentemente la menzione di *arbe ... pro salando carnes* (NADA PATRONE, 1981, p. 236). Negli inventari domestici, ma soprattutto in quelli signorili che raccoglievano i censi in natura dei beni fondiari, si trovano citati con una certa frequenza numerosi tipi di recipienti esplicitamente dedicati alla salatura delle carni (*tinellelus pro salandi carnes, troyum ad salando carnes, dischum pro saliendo carnes* (NADA PATRONE, 1981, p. 269).

In un manoscritto di fine Seicento contenente "secreti" è citata la ricetta per conservare la carne mediante salatura: *per conservare di carne frescha per mangiare a quando derocha qualche bestia per conservarla bisogna salarla bene e tenerla ben coperta sino che labia ben la sale sia ben dilinguata e poi butargli di sopra asile sopra la carne e si conserva che il moscone non gi va* (MOLINO, 2006b, p. 100).

Una buona parte della carne era di origine suina. Nelle riserve alimentari delle grandi famiglie signorili e degli enti ecclesiastici compaiono frequentemente *bacones, mezene, schinate porci salati e perne* (NADA PATRONE, 1981, p. 236). In un altro documento compare una *tibia porci salata* (p. 267).

Gli insaccati

La carne veniva inoltre conservata sotto forma di insaccati; diversi tipi di insaccati sono raffigurati negli affreschi quattrocentesche del castello di Issogne. La preparazione delle salsicce in questo periodo è attestata anche nella corte sabauda⁷⁹, ove sono documentate anche parti del maiale sottoposte a salatura (NASO, 1999, p. 99).

Nelle fonti pedemontane raramente si trova menzione di forme di regolamentazione nella produzione di insaccati, probabilmente perché l'insaccatura era un'operazione prettamente domestica, che non rientrava nella regolamentazione statutaria. Un'eccezione è costituita dalla citazione di *salcitia* negli statuti di Chivasso (NADA PATRONE, 1981, p. 269).

Le prime attestazioni valsesiane sono tardive. In un inventario delle Piane della val Vogna del 1769 compaiono *4 libre di soscicce*⁸⁰ *seche e 14 libre di*

⁷⁹ Si veda ad esempio la citazione di *petrosillo et sarvia pro sauciciis faciendis* (NASO, 1999, nota 46, p. 116).

⁸⁰ Le salsicce, che erano probabilmente considerate una prelibatezza, ricorrono frequentemente nelle lettere degli emigranti. Anche l'arrivo di prodotti alimentari serviva a mitigare la nostalgia verso il paese natale. In una lettera dell'8 settembre 1867, prima di un viaggio a Vienna, Antonio de Toma suggerisce alla madre cosa inviargli: *'preparate due ho tre casse per mettere dentro tutto il Buttiro che avete poi tutte le salsice che avete in un'altra, e poi il formaggio nella terza, su le mule fargli portare a Varallo, da la gli faremo spedire qui'*. Il 4 dicembre il cibo risulta regolarmente giunto a Vienna. Il 12 settembre la moglie di Antonio scrive alla madre di questi di aver ricevuto con piacere tre salami fatti pervenire attraverso il cugino Viotti. Nel novembre 1871, preannunciando il solito viaggio ad Asti e il passaggio da Varallo, dove spera di vedere la madre, Antonio la esorta, su invito dei figli, a *'non dimenticare le salsicce'*. Il successivo 26 novembre scrive alla madre dicendole che tutta la famiglia è andata alla stazione per

sossice di carne di pecora. In un altro inventario del 1751 compaiono *15 libre di salame* del valore di *lire 15 e soldi 5* (RAGOZZA, 1983, pp. 132-133).

La caccia

Una parte dell'alimentazione a base di carne era assicurata dalla selvaggina⁸¹.

In una trascrizione parziale di un documento del 1451, a fianco di carne di capra e di montone “dovuti ad un tal Antonieto Clerici di Varallo”, compaiono “pezzi di camozza” (*Briciole*, p. 20).

In un inventario di beni di Michele Morca di Ca Morca (Val Vogna) del 1741 compare *1 camossa* (RAGOZZA, 1993, p. 130). L'abate Carestia ricordava la diffusione di questi animali nei secoli passati e segnalava un libretto di memorie in cui Carlo Giacomino riportava che suo padre Antonio ne aveva uccise 302 prima del 1700 e altre 436 ne aveva uccise dal 1700 al 1734 (per un totale di 738). Lo stesso Carlo Giacomino aveva ucciso 180 “camozze” tra il 1723 e il 1760 (*Briciole*, p. 229).

La selvaggina compare frequentemente in un ricettario ossolano della fine del Settecento, in cui sono citati camosci, lepri, tassi e marmotte (CARETTI e POLLINI, 2010, p. 103). La carne di marmotta aveva un ruolo importante nell'alimentazione delle popolazioni alpine nelle valli limitrofe a quelle del Sesia. Ricette con diversi modi di cucinare la carne di marmotta sono ancora ricordate a Gressoney (ANDRE e BARELL, 1998, pp. 86-101, 104-105)⁸². L'arrosto di marmotta, secondo le testimonianze letterarie dei primi viaggiatori del Settecento e Ottocento, era il piatto principale della val Formazza, dove veniva servito regolarmente nelle locande. Nel 1804 il poeta tedesco Friedrich von Matthison scriveva per Formazza che “la più squisita prelibatezza per gli abitanti di questa valle è la marmotta” (RIZZI, 2003, p. 97). Wagner, durante il suo viaggio del 1852, scriveva alla moglie: “tu non immaginerai mai che tipo di arrosto ho mangiato in val Formazza”, firmandosi

ritirare la cassa dei salumi, ‘e ogni pezzo che sortiva dalla cassetta fu una legria’ Con i salami la madre ha inviato, come di consueto, un mazzo di fiori; Antonio, forse soltanto per pura cortesia, le scrive che anche questi hanno suscitato uguale allegria. Benché la moglie Anna Maria si affretti a metterli al fresco, il periodo della loro fioritura non sarà paragonabile alla durata di conservazione dei salami, che invece si manterranno ‘per tutto l'inverno’ (FANTONI e PARISH, 2006).

⁸¹ Sull'importanza della selvaggina nell'alimentazione medievale cfr. CHERUBINI (1981, 1984, pp. 44-45).

⁸² Alcune ricette con questa carne sono riportate in RIZZI (2000, p. 73).

“Riccardo mangiatore di arrosto di marmotta” (RIZZI, 2003, p. 91).

La sua ricorrenza nell'alimentazione delle popolazioni alpine (e dei loro ospiti) implicava un forte prelievo venatorio, che richiedeva una dettagliata normativa. A Macugnaga la caccia veniva regolamentata negli statuti locali. Sette articoli che contengono disposizioni sulla caccia risalgono al 1537 e sono allegati agli statuti del 1687 dei quartieri superiori della comunità (BERTAMINI, 2005, v. 1, p. 493; v. 2, pp. 241-242). Il divieto di caccia ai forestieri era contenuto anche negli statuti di Borca del 1588 (BERTAMINI, 2005, v. 1, p. 495). La caccia alla marmotta era infine oggetto di una convenzione con gli abitanti della valle di Saas nel 1559 (BERTAMINI, 2005, v. 1, p. 493-494)⁸³.

Fu probabilmente l'abbattimento a scopi venatori a ridurre drasticamente la popolazione valsesiana e renderne necessaria la reintroduzione. Nel 1771 il console della comunità di Rimella Francesco Manio, i pro-sindaci Carlo Antonio Vasina e Michele Antonio Cusa, il sindaco Giuseppe Cusa e altri particolari del paese ricordano di aver comprato una coppia di marmotte portate nell'alpe Biserosso e rendono noto che nessuno potrà ammazzare questi animali e la loro prole con lo schioppo per i successivi sei anni, oppure scavarle per dodici anni, sotto la pena di una multa di 16 lire imperiali per ogni animale ucciso. La stessa cosa varrà per le prossime marmotte che la comunità insedierà al Rondo (DELLAROLE e PAPALE, 2004, pp. 270-271).

Anche la carne dell'orso veniva utilizzata in area subalpina per fini alimentari. Negli statuti di Garessio del 1529 sono citate le reti per la cattura di orsi e l'obbligo di portare la carne dell'animale catturato sulla piazza del mercato per la vendita. Anche negli statuti di Vercelli si regola esplicitamente la vendita della carne di orso (NADA PATRONE, 1981, nota 56, p. 307)⁸⁴.

La prima attestazione documentaria della sua presenza in Valsesia risale al Duecento⁸⁵. Giacomo di Civiasco nel 1242 s'impegnava a seguire il conte Goffredo di Biandrate nella caccia alle bestie feroci e in particolare dell'orso (TONETTI, 1891, p. 28; DURIO, 1926, pp. 10-11). La pratica della caccia all'orso da parte dei feudatari locali doveva essere ampiamente diffusa. Nell'investitura data

⁸³ Sulla caccia alla marmotta (modalità e regole) a Macugnaga cfr. anche RIZZI (macugnaga, pp. 99 e segg.).

⁸⁴ Sull'orso e sulla sua caccia in età medievale cfr. ANDREOLLI (1988, ora anche 1998) e MONTANARI (1988, ora anche 1998).

⁸⁵ Sulla presenza dell'orso in Valsesia si riammenda a FANTONI (20002ba).

dal vescovo Uberto ai signori Bruco di Sordevolo nel 1313 tra i diritti del Vescovo figurano quelli sulla pesca e la caccia della selvaggina nobile, ivi compreso l'orso, nei territori di Graglia e Muzzano (CALLERI, 1966, p. 101, nota 30).

LA PESCA

Nelle diete delle popolazioni montane un alimento basilare era costituito dal pesce, attestato dall'epoca romana. Attrezzi per la pesca sono stati rinvenuti nei siti archeologici romani di Pedemonte (Gravellona Toce), nella "casa del pescatore", che prese il nome proprio dal ritrovamento di questi utensili negli strati superficiali, e nella necropoli di Ornavasso (PIOLINI, 2000, p. 55).

In età medievale il consumo di pesce in area alpina doveva essere ampiamente diffuso se il medico Antonio Guainerio, attivo in Piemonte nel Quattrocento, consigliava la cottura del pesce in *oleo nucum ut Pedemontium et Ultra Montes communiter fit* (NADA PATRONE, 1981, pp. 339-340; NASO, 1999c, nota 89, p. 122).

I pesci dei laghetti e dei torrenti alpini sono documentati nei contratti medievali, da Agaro a Davos ad Arosa. Nella concessione dell'affitto ereditario di Davos del 1289 "chi usufruirà del lago dovrà versare 1000 pesci al carnevale vecchio". Nel 1451 compaiono tra i canoni colonici per Arosa 600 (RIZZI, 2003, p. 45; RIZZI, 2005, pp. 106, 122-123).

In numerosi documenti valsesiani del Cinquecento compaiono "pescherie". Si tratta probabilmente delle vasche citate anche da NADA PATRONE (1981, pp. 32-34) come *pescaris* o *pescheriis* o *pescariis*, di proprietà di singoli privati o di piccoli consorzi operanti con l'autorizzazione comunale. Sul corso inferiore del Toce erano costituite da palizzate di tavole di legno che attraversavano il fiume (RIZZI, 2000, p. 81)⁸⁶.

A Boccioleto un pescatore che aveva fatto una nuova rete⁸⁷ diede in elemosina 1 soldo e 6 denari

⁸⁶ Queste peschere erano molto antiche. Nel 978 Ottone II conferma al monastero di San Pietro in Ciel d'Oro di Pavia la corte di Vergonte con la pescheria sul Toce (RIZZI, 2000, p. 40). Tre pescherie (acquistate da Riccardo e Valdrarda) sono donate dal vescovo di Novara Pietro III ai canonici di S. Maria di Novara nel 1025 a Cuzzago, Anzola e "Gagio" nell'Ossola inferiore (BIANCHETTI, 1994, p. 180; RIZZI, 2000, p. 42). Nel 1218 fu investito della pescheria di Anzola Giuliano d'Anzola, che promise al prevosto per l'investitura "una trotella e due oncie di carne" (RIZZI, 2000, p. 4). Sui diritti di pesca sul corso inferiore del Toce si rimanda a RIZZI (2000, p. 81).

⁸⁷ La pesca era già praticata con canna, amo ed esca (*virga et lignolia de setis equorum* citata negli statuti di

affinché S. Pietro, protettore dei pescatori, gli fosse propizio (FERRI, 1958, n. 11, pp. 4-5; ora in MINONZIO (2004, a cura di), p. 25). La prima documentazione di pesca con canna in Valsesia è offerta da una mappa catastale del 1775 di Balmuccia (ASCBa). Nella carta c'è la rappresentazione di un pescatore con cappello e *cavagnola* a tracolla mentre recupera un pesce; la canna e la posizione sono identici a quelli usati per la pesca alla valsesiana (www.flyfishinghistory.com/valsesia/htm DIONIGI e STORTI STORCHI, 2002, p. 29).

Una supplica del 1661 per poter mangiare uova e latticini in tempo di Quaresima precisa la consistenza dell'ittiofauna valsesiana, dicendo che "non si nutrisce daltra sorte di pesci che di qualche truta et temoli quali non bastano all'uso de più" (Briciole, p. 230). La pesca in fiumi e laghetti alpini doveva essere abituale. Nel Libro dei consorti dell'alpe Artogna sono citati due ripopolamenti nei laghi della valle: *17.. a 20 luglio si sono mandate tenche pesci nel lago di Fondo ed in quello delle rane alle Giari; Anno 1741 o sia 1742 a 23 agosto ho mandato io trute alle Giare nel lago di mezzo* (FONTANA, 1989, p. 60; MOLINO, 2006b, p. 39).

Nel Seicento TORROTTI (1686) citava "trotte ... le più deliziose". Sulla tavola imbandita con pezzi in terracotta, terracruda, legno, marmo, cera soffiata, carta pesta, eseguiti tra il 1500 e il 1800, nella cappella XX del Sacro Monte di Varallo, compaiono anche delle trote⁸⁸.

Il pesce era destinato prevalentemente all'autoconsumo o al commercio intravallivo, anche se dovevano esserci richieste dal mercato oltre i confini della valle, se gli statuti tardomedievali ne regolamentavano il commercio. Gli Statuti valsesiani (art. 46, *de pescatoribus, piscibus et selvaticiniis*) precisavano che nessuno poteva portare fuori dalla valle qualsiasi pesce o selvaggina senza licenza del Podestà con multa di 10 lire e confisca del pesce e della selvaggina, che siano metà dell'accusatore e metà del comune. Lo stesso articolo proibiva a qualsiasi pescatore di

Vercelli, NADA PATRONE, 1981, p. 325) e con diversi tipi di reti e nasse. Nell'agiografia medievale compaiono reti per la pesca (ANTI, 1998, p. 142). Oltre a vari tipi di rete si potevano usare cesti di vimini, recinti, oltre alla lenza, alla fiocina e all'arione (ANTI, 1998, pp. 142-143); per le tecniche di pesca e la loro regolamentazione giuridica si rimanda a MIRA (1937) e a MONTANARI (1988, pp. 280-284); sulla regolamentazione dei periodi di pesca e di taglia cfr. anche NADA PATRONE (1981, p. 326).

⁸⁸ Nel 1579 sulla tavola imbandita per Carlo Borromeo in visita pastorale in val Formazza comparvero anche i pesci del lago Toggia (RIZZI, 2003, p. 91).

vendere pesce a chi poteva portarlo fuori dalla valle nè venderlo se non entro i confini del borgo di Varallo e stabiliva che il pesce fosse venduto a 8 denari alla libbra (TONETTI, 1875, p. 29).

LA RACCOLTA

Altri tipi di alimenti sono trasparenti alle consuete fonti documentarie, ma è probabile che il loro uso fosse comune anche in Valsesia.

Nei rendiconti sabaudi compaiono ad esempio i funghi; nel libro del 1499, vengono nominate le *girolles*, i gallinacci, e sono citati abbastanza frequentemente gli *champignons* (NASO, 1999b, nota 120, p. 124). Il loro uso nelle corti nobiliari superava quindi la diffidenza espressa dal cuoco Martino da Como, che nel suo libro *De arte coquinando* del 1450 presenta ricette a base di funghi ma anche rimedi per ridurne la pericolosità. Oltre alla consueta forma di conservazione per essiccamiento, nel Piemonte meridionale è documentata anche la tecnica di salatura: in un contratto d'affitto dei Del Carretto del 1501 è citato *barile uno di fongi salati* (FERRANDO, 1994).

La raccolta si estendeva probabilmente anche a risorse marginali, come le lumache, il cui consumo è ampiamente attestato in altre valli alpine, anche limitrofe alla Valsesia.

La documentazione disponibile per il Seicento e Settecento evidenzia un forte consumo in Val Camonica (GIARELLI, questo volume). Una norma degli statuti del 1593 delle Sette ville del Banale (nelle Giudicarie), che vietava la raccolta delle lumache nei fondi arativi, prativi e vignati, indica evidentemente che la lumaca poteva rappresentare una risorsa alimentare significativa anche in quest'area (FANIZZA, questo volume). La raccolta è documentata anche in Ossola. In un documento del 1677, che fissava le decime della comunità di Ornavasso al barone Visconti, compaiono, oltre a 110 lire imperiali, duemila lumache. Solo nel 1821 si arrivò ad una transazione che escludeva le decime in natura (BIANCHETTI, 1878, ed. 1994, p. 85). Le lumache compaiono in età medievale anche sulle tavole nobiliari.

Nei rendiconti nel 1499 della corte sabauda sono frequenti i riferimenti a *escargot*, soprattutto nei mesi invernali (NASO, 1999, nota 55, p. 118).

Sono naturalmente invisibili alle fonti archivistiche le erbe selvatiche, ma il loro uso, come pietanze crude o bollite e come ingredienti di frittate e minestre, è sicuramente molto antico ed è sopravvissuto sino al nuovo millennio (SASSO, questo volume).

PRODUZIONE ALIMENTARE E ALIMENTAZIONE IN ETÀ TARDOMEDIEVALE

In età tardomedievale le comunità insediate in alta valle erano dediti prevalentemente alla cerealcoltura e all'allevamento. La produzione alimentare era destinata prevalentemente all'autoconsumo; solo una quantità limitata di alcuni prodotti sembra uscire dai confini della valle. Non sono invece emerse tracce di introduzione in valle di prodotti provenienti dalla pianura. In questo periodo si può quindi affermare che l'alimentazione della popolazione valsesiana coincideva con la produzione alimentare della valle.

Un elenco quasi completo di questa produzione è fornito dalle offerte raccolte per innalzare la chiesa parrocchiale di Boccioleto nel 1535 in cui figurano pane, carne salata, capretti, formaggio, formaggelle, cucciole di burro, olio, segale, castagne bianche e uova (FERRI, 1958, n. 11, pp. 4-5; ora in MINONZIO, 2004, a cura di, p. 27).

SEICENTO E SETTECENTO: GLI EFFETTI DI VARIAZIONI CLIMATICHE E MUTAMENTI DEMOGRAFICI

A metà Cinquecento si è completata l'occupazione di tutte le aree a vocazione agro-pastorale della valle. La struttura del territorio rimase poi sostanzialmente invariata per numero d'insediamenti e numero di costruzioni per insediamento, edifici di servizio e sistema viario. Cambiò invece nel tempo l'uso di campi, prati e pascoli.

Il popolamento della montagna valsesiana si è realizzato durante il periodo noto come *Optimum climatico medievale*⁸⁹, caratterizzato dalla

⁸⁹ La climatologia è una scienza relativamente giovane ma in espansione esponenziale. Dopo i primi lavori pionieristici si è assistito, tra la metà degli anni Sessanta e la fine degli anni Ottanta (LE ROY LADURIE, 1967; LAMB, 1977; GROVE, 1988), a una fioritura di studi condotti prevalentemente da storici del clima su basi prevalentemente qualitative. Gli anni Novanta hanno visto la diffusione di studi specialistici nuovi, dettagliati ed estremamente differenziati, che hanno originato nuovi tentativi di sintesi su base quantitativa in costante e veloce aggiornamento (CROWLEY e LOWERY, 2000; BRIFFA *et alii*, 2001; MOBERG *et alii*, 2005).

Le fonti utilizzabili per la ricostruzione dell'andamento nel tempo dei parametri climatici (temperatura, precipitazioni e pressione atmosferica) sono costituite da misure strumentali e da indicatori prossimali. Le rilevazioni strumentali sono iniziate nel Settecento in Europa occidentale; dalla metà di quel secolo sono disponibili le prime misure per l'area alpina, che sono però divenute numericamente consistenti solo dalla metà

fondazione degli insediamenti di alta quota. Il punto più elevato della colonizzazione è stato il Larecchio (1895 m) (fig. 1), che in documenti del Trecento compare come insediamento permanente, e solo successivamente è stato retrocesso ad alpeggio. Queste comunità insediate nell'alta valle erano dediti ad un'attività agro-pastorale esercitata in condizioni di frontiera ecologica.

Queste condizioni climatiche sono variate nel tempo. In fig. 14 è riportata una zonazione climatica basata sull'andamento nel tempo di tre curve della T_{media} annuale (BRIFFA *et alii*, 2001; CROWLY e LOWERY, 2000; MOBERG *et alii.*, 2005). Il periodo successivo, noto in letteratura come *Piccola Età Glaciale*⁹⁰, caratterizzata da una drastica diminuzione della T_{media} annuale, vede la crisi delle comunità dell'alta Valsesia.

L'impatto su queste comunità di frontiera ecologica è ben esemplificato dalla ricostruzione di quanto avvenuto in Valsesia nell'anno 1600 (FANTONI, 2010c). Secondo una nota lasciata su un registro parrocchiale di Riva, la neve rimase *alta fino al collo di un uomo di normale statura* fino a San Marco (25 aprile) e i prati furono liberi dalla neve *solo per la festa di San Bernardo* (15 giugno). *Solo il 17 luglio cominciò il caldo e l'estate a Pietre Gemelle* (ASPRV). In fig. 15 è riportato l'andamento della neve al suolo nel periodo primaverile ed estivo basato su questa memoria; l'andamento è confrontato con le medie di Brusson della prima e della seconda metà del Novecento.

Se si vuole valutare l'impatto sull'agricoltura non è però sufficiente analizzare l'andamento della T_{media} annuale ma si deve ricorrere alla T_{media} del periodo vegetativo. L'esame delle anomalie nella

dell'Ottocento. Il grado di incertezza diviene progressivamente più ampio per i secoli antecedenti, quando le ricostruzioni sono affidate a stime quantitative indirette basate su diversi indicatori prossimali (densità di crescita degli anelli, $\delta^{18}\text{O}$ in carote dei ghiacciai, stalagmiti, foraminiferi, coralli, smalto dei denti), su stime semiquantitative di eventi complessi (oscillazioni glaciali, variazione nelle associazioni polliniche), su ricostruzioni seriali indirette (serie fenologiche, andamento del prezzo del grano) o esclusivamente su informazioni qualitative puntuali (memorialistica).

Attualmente sono disponibili in letteratura numerose curve dell'andamento della T_{media} annuale costruite incrociando in modo diverso diverse misure strumentali e diversi indicatori prossimali. Curve analoghe sono disponibili per altri parametri climatici (precipitazioni, pressione atmosferica, ...) per diverse zone e per diversi intervalli cronologici (FANTONI, 2010c).

⁹⁰ Per un aggiornamento sulla transizione tra i due periodi si rimanda a LJUNGQVIST (2010).

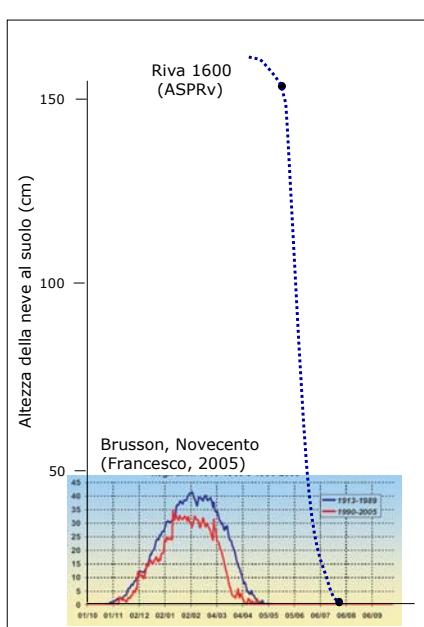
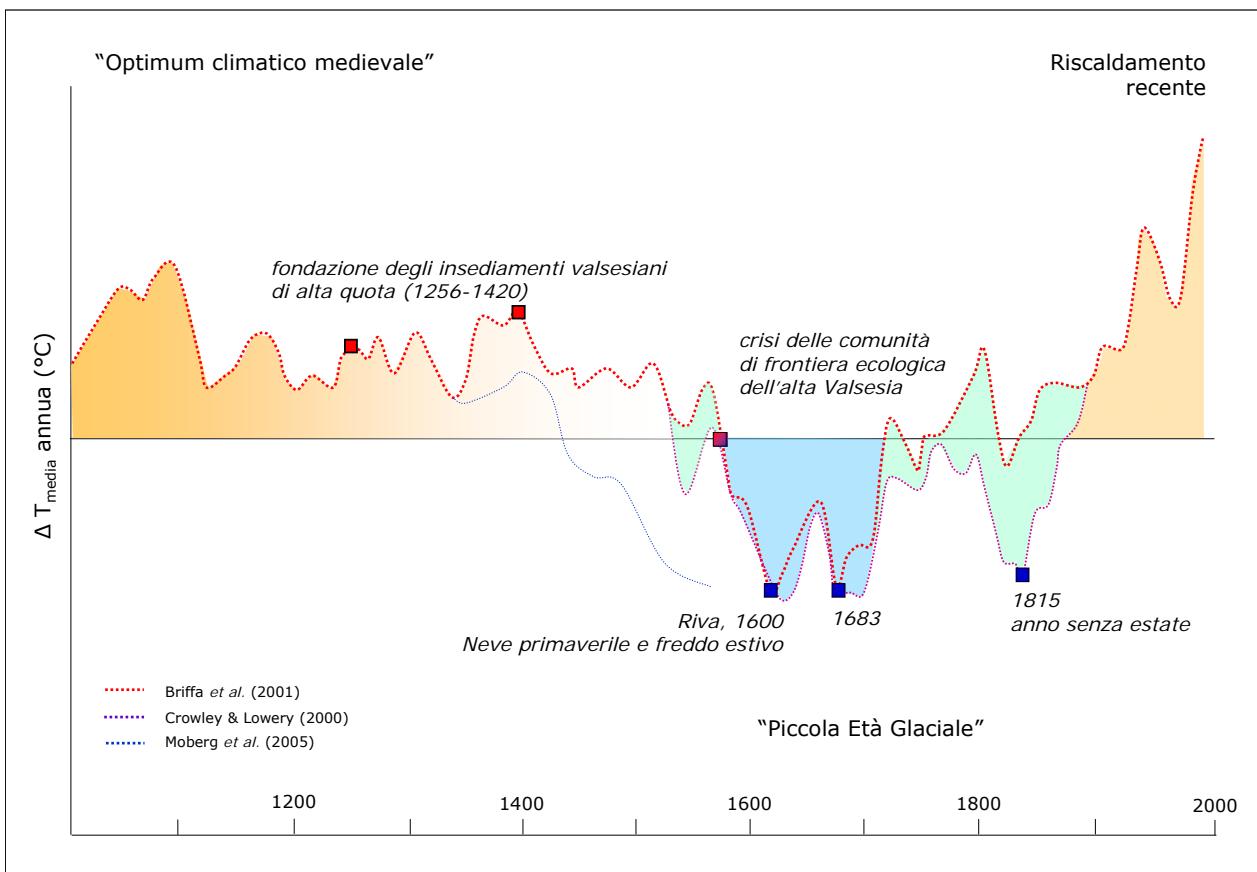
temperatura media estiva in ambito alpino (fig. 16) mostra che condizioni analoghe a quelle riportate nella nota del parroco di Riva si sono ripetute costantemente per molti anni durante le fasi più fredde delle Piccola Età Glaciale (PFISTER, 2005). L'abbinamento di forti precipitazioni nevose invernali e di basse temperature primaverili, che producono la persistenza della neve al suolo nel periodo primaverile origina il fallimento della cerealcoltura e la crisi dell'allevamento, legata alla riduzione del periodo di pascolo nella stagione estiva e alla riduzione del fieno immagazzinato per l'inverno successivo.

VALSESIA, 1563: CHI PARTE, CHI RIMANE, CHI ARRIVA

Il periodo di transizione tra l'*Optimum climatico medievale* e la *Piccola Età Glaciale* coincide con il debutto di un importante fenomeno sociale: l'emigrazione stagionale maschile, che ebbe un impatto notevole sulle attività agropastorali.

Il debutto del fenomeno è stato variamente (e spesso liberamente) citato nella letteratura locale. Un indice sensibile al fenomeno migratorio è offerto dalla stagionalità delle nascite, che negli insediamenti caratterizzati da migrazione stagionale con rientro a dicembre-gennaio (caso diffuso in Valsesia) determina una forte natalità nei mesi di settembre-ottobre. Un forte incremento delle nascite in questo periodo è descritto per Alagna da VIAZZO (1990), a partire almeno dall'ultimo decennio del Cinquecento⁹¹.

⁹¹ Una conferma qualitativa a questa fonte viene dal GIORDANI (1891, p. 7), che riteneva che gli Alagnesi avessero iniziato ad emigrare verso il Seicento.



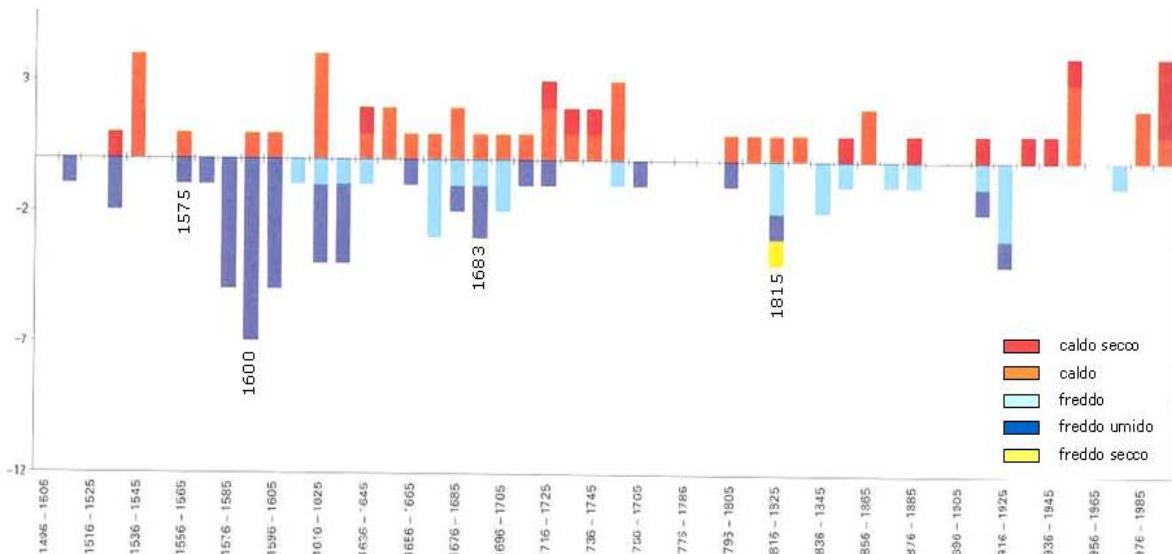


Fig. 16 – Andamento delle anomalie nelle temperature medie estive della Svizzera (da PFISTER, 2005, modificato in FANTONI, 2010c), parametro climatico determinante per il successo dell’attività agro-pastorale

La proporzione delle nascite registrate ad Alagna nel trimestre autunnale nei decenni a cavallo tra fine Cinquecento e inizio Seicento è analoga a quella registrata nell’Ottocento. Valori simili sono stati calcolati per Rima da AXERIO (2002, p. 34).

Un andamento analogo presenta anche la distribuzione mensile delle nascite a Riva (fig. 17)⁹². Questa serie risulta più completa di quella alagnese e permette un’estensione del periodo di campionamento sino ai decenni centrali del Cinquecento (fig. 18); i primi dati alagnesi risalgono infatti al 1590, mentre il primo libro degli atti di battesimo conservato nella parrocchia di Riva inizia nel 1555. La percentuale di nascite nei mesi compresi tra agosto e dicembre negli ultimi decenni del Cinquecento presenta un incremento simile a quella osservato anche per Alagna, anche se risulta maggiormente dilazionato nel tempo. I decenni precedenti, che non sono analizzabili ad Alagna, sono però caratterizzati da una diminuzione di questa percentuale e negli anni centrali del Cinquecento la natalità nei mesi indicati risulta già

leggermente superiore a quella che si sarebbe ottenuta con una popolazione maschile stanziale (FANTONI, 2010). Questi dati indicano la presenza a metà Cinquecento di un fenomeno migratorio ancora contenuto, probabilmente limitato a pochi professionisti del settore edilizio (impresari e architetti), che nella seconda metà del secolo e nel Seicento crebbe in modo discontinuo ma progressivo, trasformandosi in emigrazione di massa.

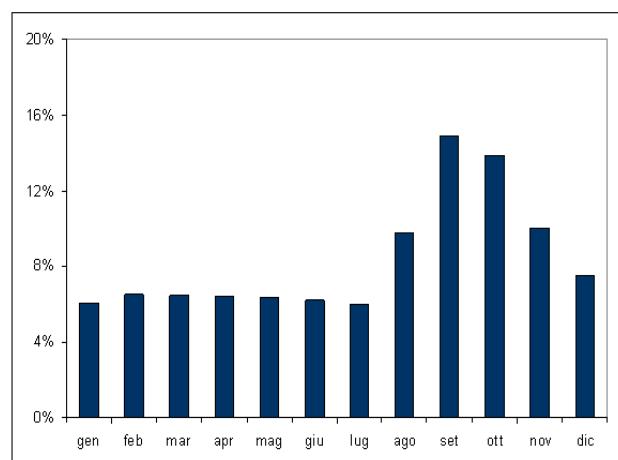


Fig. 17 – Distribuzione mensile delle nascite a Riva tra 1555 e 1915 (fonte: ASPRv, Atti di battesimo) (da FANTONI, 2009)

⁹² ASPRv, Liberi dei battesimi. Ancora più marcata è la concentrazione nella distribuzione dei matrimoni, tanto a Riva come nelle altre località precedentemente indagate. I matrimoni sono concentrati nei mesi di gennaio e febbraio (a Riva, nel periodo compreso tra 1569 e 1929, si sono riscontrate percentuali medie del 52%; 37% a gennaio e 15% a febbraio). Questo indice risulta però legato a scelte imposte da una mediazione culturale, in quanto nei mesi invernali si sposavano anche le persone che rimanevano in valle, per permettere la partecipazione alle nozze degli emigranti.

Un’altra fonte che conferma questa cronologia è costituita dagli atti redatti in occasione delle riunioni assembleari delle comunità di villaggio. Mentre nella prima metà del Cinquecento nei

verbali di questi sindacati compaiono quasi tutti i capifamiglia, dalla fine del secolo sono sempre più frequenti le assenze di rappresentanti di interi gruppi familiari. Nel Seicento e Settecento queste riunioni si svolsero solo nel periodo invernale e nei rari casi di assemblee svoltesi in altre stagioni compaiono rappresentanze quasi esclusivamente femminili (FANTONI e FANTONI, 1995; FANTONI, 2000).

L'analisi comparata dei verbali di visita pastorale redatti a metà Seicento fornisce un quadro dell'intensità dell'emigrazione nei diversi settori della valle. Negli atti di visita d'Antonio Tornielli del 1641 (ASDN, vv. 133-134) si legge che *plerique exeunt* da Alagna, *fere omnes* da Rimasco, *multi* da Riva, Scopello, Scopa, Rimella e Rossa, evidenziando la diffusione del fenomeno nelle comunità dell'alta valle. In contrasto si scopre che gli emigranti dalle comunità della bassa valle erano *nonnulli* a Borgosesia, Cellio, Valduggia, Ferruta, Locarno e Colma, *pauci* a Plezzo, Agnona e Doccio, *nulli* a Foresto (VIAZZO, 1989, p. 82). La distribuzione evidenzia il forte impatto ambientale sul fenomeno, che investe soprattutto le comunità di frontiera ecologica dell'alta valle, analogamente a quanto è documentato in Ossola (MORTAROTTI, 1985, pp. 175-176) ed a quanto è logico aspettarsi in altre aree alpine.

VIAZZO (1989, p. 82), a conferma della persistenza delle stesse condizioni nell'Ottocento, cita LANA (1840), estraendone alcune indicazioni sull'intensa emigrazione nei paesi dell'alta valle in contrasto a quanto avveniva ad esempio nella comunità di Breia (ubicata in bassa valle, sulle colline a nord di Borgosesia), ove i più *si applicano in patria colle donne a tesse tela, all'agricoltura ed alla custodia dell'armento*. Ma, come avvertiva lo stesso Viazzo, lo studio delle variazioni dell'intensità di questo fenomeno nel tempo e l'analisi della proporzione di questa intensità tra alta e bassa valle deve essere approfondito con l'analisi di nuove serie storiche quantitative.

Un'agricoltura di donne

Dalla fine del Cinquecento l'attività agro-pastorale in alta valle fu quindi affidata quasi esclusivamente alla componente femminile, che non era naturalmente in grado di mantenere tutto il carico zootecnico dei secoli precedenti.

Questa drastica riduzione delle risorse umane determinò un sottoutilizzo delle potenzialità agro-pastorali del territorio. I primi fondi ad essere abbandonati furono le stazioni superiori d'alpeggio, caratterizzate da una bassa produttività (per la scarsa qualità del foraggio) e da una gestione più complessa per aziende agrarie basate

prevalentemente su bovine da latte, che avevano bisogno di essere munte quotidianamente. Gli spazi lasciati liberi dalle aziende valsesiane furono immediatamente occupati dai rappresentanti di altre aziende con diverse specializzazioni agrarie, provenienti da un altro settore della catena alpina.

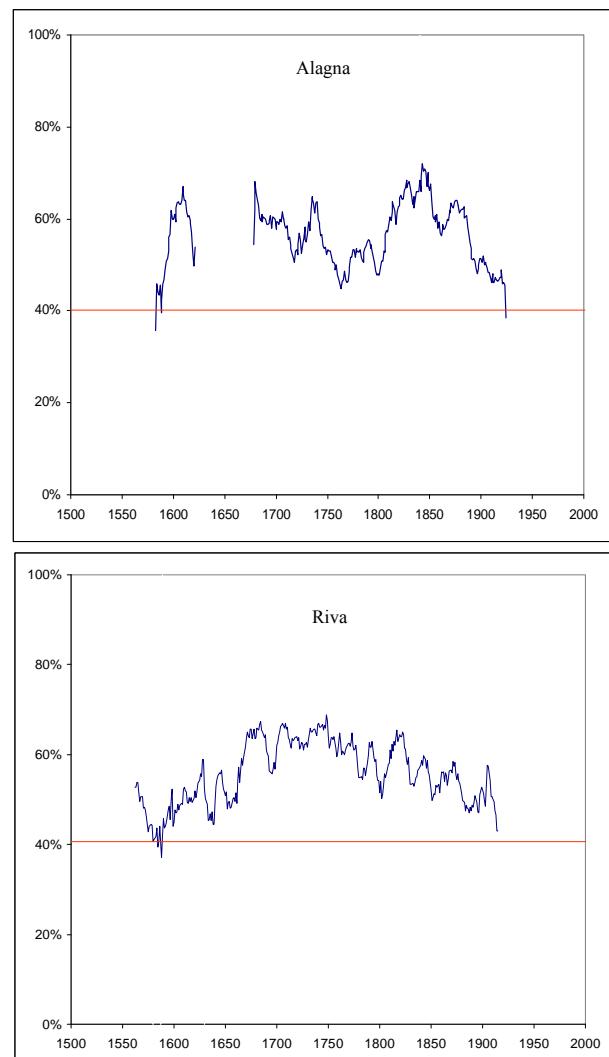


Fig. 18 – Andamento della percentuale di nascite nei mesi compresi tra agosto e dicembre (media mobile a base 10) ad Alagna (in alto) e a Riva (in basso) tra Cinquecento ed inizio Novecento (fonte: ASPRv e ASPAL, Atti di battesimo) (da FANTONI, 2009). La linea rossa indica la percentuale di questi 5 mesi in caso di distribuzione uniforme di nascite nel corso dell'anno.

I pastori orobici

Il capitolo 125 degli Statuti della Curia superiore della Valsesia proibiva il pascolo ai *pastores de extra Vallem Siccidiā*⁹³. Norme analoghe erano poi replicate negli statuti delle comunità di villaggio. Dalla metà del Cinquecento il divieto di accesso ai

⁹³ Ai diritti di pascolo sono dedicati gli articoli 124-132 del *Liber tertius* (TONETTI, 1877, s. III, n. 7, pp. 62-64).

pascoli per i pastori forestieri non è più assoluto ma vincolato alla concessione di una specifica licenza. Un esempio significativo è costituito dalle norme approvate durante un'assemblea del gennaio 1558 dai vicini di Piè di Fagiolo, Sause e Piana Morelli (insediamenti della valle di Rima) in cui si stabiliva che gli uomini di queste località non potessero tenere nel territorio di loro pertinenza nessun gregge forestiero, in nessun periodo dell'anno senza licenza e sotto pena di uno scudo per ogni bestia (FANTONI e FANTONI, 1995, d. 76, p. 83).

Ma dalla seconda metà del Cinquecento l'emigrazione di massa produsse una drastica riduzione delle risorse umane destinate all'attività agro-pastorale e la conseguente diminuzione del carico degli alpeghi, indotta dalla riduzione del numero di bestie affidate alla cura della sola componente femminile delle comunità alpine, non rese più necessaria la rigorosa applicazione di queste norme. Questa opportunità fu sfruttata dai pastori transumanti di pecore provenienti dalle Prealpi orobiche, documentati in Valsesia dagli ultimi decenni del Cinquecento (FANTONI, 2009).

La prima segnalazione in Valsesia di pastori provenienti dall'area orobica è costituita da un documento del 27 gennaio 1563 con cui Antonio Viotti di Piè di Moncucco, nella valle di Rima, a nome suo e dei suoi eredi, nominava suo procuratore Giovanni Gorzallì di Ca' Antonietto per recuperare un credito dagli eredi di Zanino *pastoris de valle Canonica* (FANTONI e FANTONI, 1995, d. 83, p. 85).

Nel 1623 un altro pastore orobico, *Joannes de Nanis Vallis Brembane territoris Civitatis Bergami*, viene investito da Giovanni Antonio Preti di uno dei migliori comprensori alpestri valsesiani, costituito dalle alpi d'Egua, Piane d'Egua e Staffa (sASVa, FNV, b. 9642). Questi fondi sono ubicati alla testata della val d'Egua; negli insediamenti di questa valle sono attestati numerosi pastori che si dichiarano originari di diverse località dell'area orobica ma residenti in questi villaggi valsesiani. Ad inizio Settecento sono documentati il pastore Bartolomeo Pensa *de valle Sogna* (val Brembana), abitante a Campo Ragozzi (1739; ASPCa, b. 121) e *Marcus filius quondam Vincenti Cesalli loci de Parre* (val Seriana) *Diocesis Bergamensis* abitante a Carcoforo (1715; sASVa, FNV, b. 3004).

Tra i testimoni al testamento di Marco Cesalli compare anche un altro pastore orobico, *Petrus filius quondam Chistofori Capella predicti loci de Parre Diocesis Bergamensis* (ASPCa, m. 121, c. 47). Quest'ultimo, anche lui *habitator Carcophori*, perse la vita nel 1735 cadendo presso la cappella di S. Agata a Ca' Forgotti mentre saliva da Varallo

con li suoi sommari per andare a Carcoforo (sASVa, FNV, b. 3004).

Parre, in val Seriana, risulta essere la località da cui proviene la maggioranza dei pastori orobici trasferiti in Valsesia⁹⁴. Da questa località provengono anche i rappresentanti della famiglia Bigoni, che può ritenersi il simbolo della presenza dei pastori orobici in Valsesia. I suoi appartenenti ricorrono negli atti di diverse località valsesiane, in cui spesso stabiliscono la loro residenza. Tra i testimoni presenti alla stesura del più volte ricordato testamento di Marco Cesalli compare *Petrus filius quondam Bartholomei Bigoni*, che viene nominato suo esecutore testamentario; Giovanni fu Benedetto Bigoni di Parre è teste ad un atto rogato del notaio Cristoforo Ragozzi di Rima nel 1724 (ASPRm).

I Bigoni presenti nelle valli Egua e Sermenza sono testimoniati nello stesso periodo anche a Rimella. Il 25 luglio 1725 il notaio Giuseppe Antonio Colombo eseguì la cognizione del cadavere di Giacomo del fu Antonio Bigoni, pastore bergamasco caduto da una rupe. Il Bigoni, un Alessandro fu Pietro e Giacomo Cuminiello, al servizio di un Bonino Bigoni loro compatriota, conducevano un gregge all'alpe Biserosso e un altro all'alpe Capezzone (sASVa, Fondo Notarile Valsesiano; ASPRI, Atti di morte dell'anno 1625, m. 203; REMOGNA, 1997, p. 12; PIZZETTA e PALETTA, 2004). Il 16 settembre 1753 alla frazione Chiesa il cappellano don Giuseppe Antonio Colombo e il notaio Domenico Colombo, fabbriciere e procuratore della chiesa parrocchiale di S. Michele Arcangelo, stipularono un contratto d'affitto di nove anni per gli alpeghi di Capezzone, al canone annuo di 350 lire imperiali, con Bartolomeo Bigoni, pastore proveniente dal paese di Parre in val Seriana, diocesi di Bergamo (DELLAROLE e PAPALE, 2004, p. 260).

I Bigoni sono documentati ad inizio Settecento anche a Riva⁹⁵. Sempre da Parre proveniva un'altra famiglia documentata nei registri parrocchiali di Riva nei primi anni del Settecento, i Mutti⁹⁶.

I pastori orobici raggiunsero anche le valli occidentali del Sesia, confinanti con il distretto

⁹⁴ Nel Settecento a Parre si contavano sino a 40.000 pecore (CARISSONI, 2000, p. 28).

⁹⁵ Nei registri parrocchiali di Riva (ASPRi), tra fine Seicento e Settecento, compaiono gli atti di morte di altre due persone provenienti dalla provincia di Bergamo: Pietro Scaglina (che muore nel 1692 all'età di 63 anni) e Antonio Conti (che muore nel 1770 all'età di 90 anni).

⁹⁶ Benedetto muore a Riva il 9 agosto 1705 all'età 56 anni. Francesco Antonio nasce a Riva il 9 maggio 1715 da Francesco di Parre e Antonia Negro di Riva.

laniero del Biellese. Nel 1634 il pastore bergamasco Giovanni Pietro fu Pietro Bono, proveniente dalla val Seriana, prometteva di consegnare a Giovanni Battista Ubertalli di Portula tutta la lana ricavata dalla tosatura delle sue pecore e di quelle di Domenico Malugano, suo compagno d'alpeggio, per un gregge di 150 capi portati sulle alpi di Mera e Valsessera (DELLAROLE, 1997, pp. 18-19; BOZZALLA PRET, 2008, p. 63).

Pastori bergamaschi erano ancora presenti in val Sorba nell'Ottocento: un piccolo ripiano sopra la cava di marmo del Mazzucco è chiamato *Pian Bergamasch* da quando un pastore bergamasco si gettò nel vuoto dopo che il suo gregge, formato da una quarantina di pecore, fu sterminato dai lupi (DE FABIANI, 2003, p. 31). In quest'area il ricordo dei pastori orobici è fissato anche nella pietra: presso le casere dell'Alpe del Prato (Val Sorba) una lastra rocciosa reca l'iscrizione *Agos. 1751 pastori bergomensis*⁹⁷.

Alcuni documenti offrono informazioni indirette sulla consistenza del gregge, sulla sua conduzione e sulla destinazione dei prodotti dell'allevamento. Il numero di capi doveva essere rilevante: negli atti relativi ad una riunione assembleare della comunità di Rima del 1747 è citata la presenza di *pastores ex loco Brice*⁹⁸ che caricavano settecento pecore e 10 capre (sASVa, FNV, b 8986)⁹⁹. La razza allevata doveva essere naturalmente quella bergamasca, originaria proprio dell'area orobica, considerata la

⁹⁷ Le iscrizioni su roccia documentano la presenza dei pastori orobici anche in altre valli alpine. Su un masso di una località della val Calanca (canton Ticino) nota come *Pas de la scrittura* incisero i loro nomi e le date del loro passaggio (comprese tra 1656 e 1928; CARISSONI, 2000, p. 78).

⁹⁸ Si tratta probabilmente di una storiatura di *Brixie* (Brescia).

⁹⁹ Il procuratore della comunità aveva la facoltà di affittare ai pastori della Ciaffera i pascoli concessi ai pastori bresciani nel caso in cui questi non avessero osservato le regole imposte dalla comunità sul caricamento degli alpeggi o fossero sconfinati nei beni. A Rima l'alpe Ciaffera fu caricata anche nei secoli successivi da pastori di pecore. Nel Libro dei conti della chiesa parrocchiale (ASPRm, m. 112), in tutto il periodo consuntivato (1783-1884) compare nelle entrate una voce qualificata inizialmente come *diritto della montagna*; nel 1797 viene specificato che il denaro è *ricevuto dai pastori per il diritto della montagna*; e infine nel 1799 si specifica ulteriormente che il pagamento viene *ricevuto dai pastori della montagna ciaffera*. Oltre all'affitto in denaro (9 lire) nel Libro compare anche un agnello (che da metà Ottocento compare in un'unica voce); qualche volta compare anche lana (che sembra però costituire un'offerta più che un canone annuo) (FANTONI, 2006a., p. 83).

miglior razza per la produzione di carne e caratterizzata da una produzione di lana molto elevata, anche se di qualità mediocre. Il latte prodotto è totalmente poppato dall'agnello e di conseguenza la produzione casearia risulta assente¹⁰⁰.

La lana era, almeno in parte, venduta sui mercati locali. Oltre al già citato documento del 1634 relativo alla cessione della lana ricavata dalla tosatura delle pecore condotte sulle alpi di Mera e Valsessera, ad inizio Seicento è infatti attestata la vendita di lana sul mercato di Borgosesia da parte dei pastori bergamaschi allo stesso lanaiolo biellese, Giovanni Battista Ubertalli, anche nel 1632¹⁰¹.

In un documento s.d. viene citata una lite tra Pietro Viotti, Antonio Viotti, Pietro Viotti e Antonio Giavina, consorti dell'alpe Scarpia, e i pastori Quirico Marone e suo figlio Giacomo. Poiché le pecore dei Marone, che pascolavano nell'alpe Moanda, avevano sconfinato, furono spinte (e morse) dal cane dei pastori della limitrofa alpe Scarpia e precipitarono dalle balze rocciose che separano i due alpeggi (ASPRm). L'episodio ci fa capire che già allora era consuetudine lasciare le pecore incustodite al pascolo. Nel 1792 il Libro dei conti della chiesa parrocchiale di Rima registrava la cifra di 1.15 lire versata ai pastori della Moanda per aver trovato una pecora, che era stata poi messa all'incanto (ASPRm, b. 112).

A differenza di altre comunità in cui pastori e coltivatori-allevatori costituivano due gruppi separati all'interno della stessa comunità¹⁰², in Valsesia i pastori alloctoni erano ben integrati nella comunità di arrivo. Non erano rari i matrimoni celebrati tra pastori orobici e donne valsesiane e talora i pastori orobici stabilivano nelle comunità di

¹⁰⁰ In passato però le razze ovine lombarde erano utilizzate anche per la produzione di latte destinato alla caseificazione (CORTI, 2007, p. 33).

¹⁰¹ La lana, tosata ad agosto, doveva essere consegnata a Varallo o a Montrigone. Nel 1632 la produzione di lana era stimata in 50 rubbi (più di 4 quintali) e il prezzo stabilito era stabilito in *"tre ducatini et mezzo al rubbo"*. Nel 1634 la produzione, relativa a circa 150 pecore, era stimata in circa 110 rubbi (circa 9 quintali). Sono però questi gli unici esempi sinora documentati di cessioni di lana da parte di pastori orobici a lanaioli biellesi nel corso del Seicento. Nel 1635 l'Ubertalli acquistava la stessa quantità di lana da un altro venditore che conduceva il proprio gregge sui pascoli della Valsesia, Guglielmo Ferraro di Predosa (Alessandria). (BOZZALLA PRET, 2008, pp. 63-64).

¹⁰² Si veda, ad esempio AIME et alii (2001).

approdo anche il loro luogo di sepoltura (FANTONI, 2009).¹⁰³

LA CRISI DELL'AGRICOLTURA DI MONTAGNA

Dalla metà del Cinquecento il persistente abbinamento di forti precipitazioni nevose invernali e di basse temperature primaverili (che producono la persistenza della neve al suolo nel periodo primaverile, fig. 15), coniugato ad una diminuzione delle risorse umane impiegate in agricoltura, ha originato la crisi dell'allevamento, legata alla limitazione del periodo di pascolo nella stagione estiva e alla riduzione del fieno immagazzinato per l'inverno successivo. Il ripetuto protrarsi di estati fredde e umide (fig. 16) determinò invece il quasi completo fallimento della cerealicoltura nelle comunità di frontiera ecologica e i cereali iniziarono ad essere importati in modo consistente dalla pianura novarese.

La riduzione della produzione alimentare locale fu compensata dalle disponibilità di nuove risorse economiche derivanti dal lavoro esercitato fuori dalla valle, che permise l'acquisto di prodotti alimentari importati dalla pianura lombarda e piemontese.

Dal Seicento si registra in valle l'affermazione economica e sociale di mercanti del grano, che raggiunsero posizioni di rilievo nella comunità valsesiana¹⁰⁴.

¹⁰³ Dalla metà del Settecento, con il passaggio della Valsesia sotto la dominazione sabauda, inizia ad essere documentata la sostituzione dei pastori orobici con quelli biellesi (FANTONI, 2009). Le ultime attestazioni risalgono al 1820, quando, in un rapporto del marchese Lafrais, direttore della Regia Società Agraria, si ricordava che i greggi di pecore arrivavano per lo più da Novara, dal Biellese, dal Vercellese e dal "dipartimento del Serio" (PECO, 1983, nota 286, p. 176).

¹⁰⁴ Nel Seicento la famiglia Fassola di Rassa, da cui uscì uno dei reggenti generali della Valsesia (Feliciano, 1683-1684), risulta dedita principalmente all'attività mercantile in Varallo. Mercante in Varallo si definisce nel testamento redatto nel 1652 Giacomo; nel 1669 viene citato come mercante suo figlio Carlo (TONETTI, 1883, pp. 19, 51, 52). Come *mercator de rassa habitator varalli* è documentato nel 1645 anche Giovanni Giacomo il Grosso; mercante era anche suo figlio Bartolomeo (TONETTI, 1883, p. 51; DE VECCHI, 2006, d. 2, p. 13). A quest'ultimo rappresentante della famiglia apparteneva probabilmente la casa in Varallo vecchia in cui è conservato ancora un silos, che reca al livello basale, in un sottopassaggio che disimpegnava alcune apoteche verso il torrente Mastallone, un architrave litico di reimpiego con lo stemma della famiglia Fassola e le iniziali BF.

I cereali provenienti dalla pianura assunsero un ruolo fondamentale nell'alimentazione della popolazione valsesiana e la limitazione alla loro importazione fu uno dei fattori innescanti la rivolta montana del 1678 (TONETTI, 1875, pp. 503-512).

Nella relazione preparata per i funzionari sabaudi nel 1707 il Conte di Pralorno scriveva "che per l'allimento di questi abitanti si sogliono tirare le Granaglie dal Novarese" (PECO, 1991, pp. 142-143).

Dopo il 1563, assunto come data simbolica, si può affermare che in valle non vi fu più una coincidenza quasi assoluta tra produzione alimentare e alimentazione.

TRA SEICENTO E OTTOCENTO: NUOVE OPPORTUNITÀ ALIMENTARI

A partire dal Seicento in valle arrivarono i prodotti tradizionalmente coltivati in pianura e iniziò l'introduzione dei nuovi prodotti importati dall'America.

Il riso

Il riso, di provenienza orientale, raggiunse l'Europa attraverso l'influsso della cultura araba in Spagna. In Lombardia iniziò ad affermarsi dalla fine del Quattrocento. La sua coltivazione rimase confinata alla pianura, ma i suoi prodotti raggiunsero le limitrofe valli alpine.

Dal Seicento è documentata anche negli inventari dell'alta valle la presenza di scorte di riso, che probabilmente sostituì nelle minestre molti cereali tipicamente medievali, come il panico¹⁰⁵. In un inventario del 1674 di Antonio Verno di Vogna compare *staro e mezo di riso* (SASVa. FNV, bb. 9075-9082; PAPALE, 1988, p. 14). In un altro inventario di beni di Michele Morca in val Vogna del 1741 compaiono 3 quartini di riso ancora a fianco di uno *staio di panico* (SASVa, FNV, bb. 4509-4516; RAGOZZA, 1983, pp. 130-131) e una *mina di riso* compare nell'inventario di Giuseppe Prato alle Piane di Vogna del 1769 (RAGOZZA, 1983, p. 132).

Il grano saraceno

Il grano saraceno giunse in Europa ed in Italia alla fine del Quattrocento (FORNI, 2006, pp. 48-51). Raggiunse il settore meridionale delle Alpi nel

¹⁰⁵ Ad Alagna il riso entrò nella preparazione delle minestre (*bangada*) e del risotto al latte (*banitsha*), i cui nomi sono associati da GIORDANI (1891, p. 51) al termine *bangu*, panico. Piatti a base di latte vaccino e riso sono attestati anche nella cucina di Issime (BODO et al., 1998, p. 193). Con il panico si faceva originariamente la paniccia

Quattrocento, secolo in cui è documentato anche in Slovenia (dal 1426) e in Carinzia (dal 1442) (MATTIEU, 1998, ed. 2000, p. 72, con riferimenti bibliografici). Questa pianta, che cresceva anche su terreni poverissimi e si affermò in molti valli alpine, non raggiunse la Valsesia.

Il mais

La pianta del mais fu notata e descritta con precisione da Michele da Cuneo in una relazione redatta già in occasione del secondo viaggio in America di Cristoforo Colombo.

Il mais si affermò nella penisola iberica, dove fu coltivato già nei primi anni del Cinquecento, e da qui si diffuse velocemente in Italia e Francia. I primi esemplari dei semi andini giunsero in Italia nel 1539 e per un decennio è documentata la coltivazione sperimentale in diversi orti botanici. Nel 1554 è già attestata la coltivazione agricola nel Polesine e nel basso Veronese; nel 1592 il mais proveniente dal Trevigiano si commerciava sul mercato di Venezia. Nella seconda metà del Cinquecento il mais è prepotentemente inserito nelle diete contadine e nel 1602 il medico Castore Durante da Guala scriveva che “fanno di questa farina i contadini polenta” (CAPATTI e MONTANARI, 1999, p. 57). Negli anni Quaranta del Seicento comparve nel Bolognese, nel 1641 in Umbria, nel 1677 nel Milanese e ad inizio Settecento in Piemonte (BERNARDI, 2006, p. 16). Nelle valli alpine il mais comparve sporadicamente alla fine del Cinquecento; le prime attestazioni, relative al settore orientale delle Alpi (Stiria e Alto Adige), risalgono agli anni Settanta del Cinquecento e all'inizio del Seicento risulta diffuso in molti settori della catena (MATTIEU, 2000, pp. 72-73). A metà Settecento risulta presente in quasi tutte le valli alpine (MATTIEU, ed. 2000, tab. 3.1, p. 75).

La sua coltivazione giunse anche alle porte della Valsesia, toccando però solo settori inferiori della valle. Si diffuse durante il Settecento con il nome di “meliga”¹⁰⁶; i quadri statistici del 1818 ne attestano già un’importante produzione nei paesi della bassa valle. In quell’anno a Varallo vennero prodotte 950 emine¹⁰⁷ di meliga contro 1574 di segale, 273 di

frumento, 38 di orzo e 40 di grani minuti (miglio e panico). A Roccapietra furono raccolte 1473 emine di meliga contro 1504 emine di segale e quantitativi inferiori di altri cereali. Ad Aranco, sempre nello stesso anno, la produzione di meliga superò quella di segale: 1000 e 956 emine.

Nel suo “rapporto statistico per l’anno 1828” Luigi Noè scriveva che “... la melaga viene seminata più particolarmente nella parte meridionale. Questa siccome non viene a maturità sulle piante, si raccoglie, e spogliandosene le pannocchie mettesi penzolone sui poggi delle case nella parte meglio esposta onde secchino; ma questo mezzo non essendo a ciò sufficiente, la sgranano dalla grannocchia a misura del bisogno, e la fanno seccar nel forno, ed indi la danno al molino, usando le farine per formar polenta e mai pane. Il raccolto totale è di quintali 359” (PECO, 1993)

Anche con il mais la novità venne ricondotta nel solco della tradizione: tra gli usi dei grani si scopre che non si adatta alla panificazione o alle minestre ma si presta bene alla preparazione delle polente¹⁰⁸.

Nell’alta valle, come il riso, il mais fu importato dalla pianura e sostituì tutti gli altri cereali impiegati per la preparazione di polente.

Coltivato in loco o acquistato nei mercati, modificò le abitudini alimentari dei valsesiani e cancellò la memoria di una cucina antecedente. La polenta preparata con la farina di mais si diffuse a tal punto da non lasciare alcuna traccia sulle tavole, o semplicemente nella memoria dei valsesiani, di una polenta fatta con il miglio o con altri cereali.

La patata

Ancora più lenta fu la diffusione della patata. La disponibilità botanica di queste specie non coincise infatti con la sua diffusione agraria e con il suo utilizzo in ambito alimentare. La sua assimilazione culturale fu molto più lenta.

La pianta, descritta dai primi conquistatori spagnoli nei primi decenni del Cinquecento, fu analizzata dal punto di vista botanico nei decenni successivi e alla fine del secolo comparve quasi contemporaneamente in diversi giardini botanici europei (Padova, 1591, Verona, 1608, Montpellier 1598, Parigi 1601, Londra 1596). La prima descrizione botanica avviene nel 1597 per opera del botanico inglese John Gerard. In Italia giunse dalla Spagna nel 1585; fu portata a Genova dai Padri Carmelitani Scalzi e da qui si diffuse in

¹⁰⁶ In Italia assunse nomi diversi: miglio grosso, sorgo, grano grosso, melega. Nell’Italia settentrionale venne chiamato granoturco, intendendo probabilmente il termine “turco” come sinonimo di straniero.

¹⁰⁷ Gli strumenti di misura, a differenza di oggi, si basavano su misure volumetriche e non di peso. L’emina piemontese è una misura che corrisponde al doppio staro valsesiano. Lo staro valsesiano corrisponde a circa 10 chilogrammi di oggi. Vi era anche la quintarola, una

paletta che corrispondeva ad un quinto dello staro. Cfr. la nota metrologica in PAPALE (2007, p. 23).

¹⁰⁸ Già a fine Settecento l’ALBERTAZZI (1790) per l’Ossola scriveva perentoriamente che la polenta “si fa di Gran Turco” (CARETTI e POLLINI, 2010, p. 107).

Toscana e nelle valli piemontesi (HAWKES, 1990; BIADENE, 1996).

Nel Seicento era presente, come specie agricola, in quasi tutta l'Europa occidentale, ma la sua diffusione per scopi alimentari fu estremamente lenta. Solo le dure carestie del Settecento convinsero i contadini ad aggiungere le piante alle coltivazioni dei loro campi e ad inserire il prodotto sulla loro tavola.

Le patate entrarono lentamente nella cultura alimentare, perché risultavano intraducibili (REBORA, 1998, p. 134). I primi tentativi di utilizzo ad uso alimentare furono fallimentari perché erano indirizzati verso un uso consueto per altri alimenti ritenuti simili. Nei suoi dialoghi, il riminese BATTARRA (1778), suggeriva ad esempio di trasformare la farina di patate in pasta¹⁰⁹. La patata rimase ancora per quasi un secolo un ricorso obbligato solo in caso di carestia, da lasciare altrimenti all'alimentazione animale. Il veneziano Francesco Griselini, creatore e curatore del Giornale d'Italia attinente all'Agricoltura¹¹⁰, nel 1765 affermava ad esempio che la patata poteva essere consumata direttamente dall'uomo o data come foraggio agli animali: *in caso di carestia si consiglia appunto di riservare il mais agli uomini e somministrare le patate ai maiali.*

Ancora negli "Annali di Agricoltura del Regno d'Italia" (1809-1814), l'indagine dell'agronomo Filippo Re (1745-1827) mostrava una situazione confusa sull'impiego della patata in alimentazione. I testi di cucina del Piemonte pubblicati nella seconda metà del secolo precedente ignorano la patata: non ne fa menzione *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, stampato a Torino nel 1766, ma neppure le successive e numerose edizioni, anche ottocentesche, de *Il cuoco piemontese ridotto all'ultimo gusto*. Non accenna alla patata neanche l'edizione torinese de *La Cuciniera piemontese* del 1798 (NOVELLO, 2008).

Fu solo una capillare propaganda sollecitata dai poteri pubblici a promuovere l'inserimento della patata nelle abitudini alimentari. Uno dei principali artefici di questa promozione fu il francese Antoine Augustin Parmentier (1737-1813). Quando, nel 1772 l'Accademia di Besançon invitò gli studiosi a

¹⁰⁹ E' lo stesso Battarra ad indicare però anche un altro uso, che diverrà quello consueto, proponendo di mangiarle "allessate e condite con olio sale e aceto all'usanza delle rape".

¹¹⁰ Il Griselini dedicò alla patata cinque pagine del Giornale sotto il titolo: *Della coltura, e degli usi, che fanno varie Nazioni d'Europa delle Patate o Pomi di terra, e di quelli che far ne potrebbero con molto loro utile gli Italiani.*

proporre nuovi alimenti che potessero sostituire i cereali in caso di carestie, tutte le relazioni, aperte da quella di Parmentier, menzionarono la patata. Nel periodo napoleonico, quando le istituzioni, su impulso del Parmentier e dei lombardi Alessandro Volta (1745-1827) e Teresa Castiglioni (1750-1821)¹¹¹, pingevano perché la patata si diffondesse, in Valsesia il tubero appariva già saldamente affermato.

Il notaio Michele Cusa nelle sue *Riflessioni* del 1796 notava infatti come le patate fossero "già da qualche tempo introdotte in Valsesia", anche se lamentava che la loro coltivazione era ancora "molto negligentata" e aggiungeva che "una sola Parrocchia io conosco nella nostra Valle, ed è Rimella mia patria, in cui la serie di questi anni calamitosi abbia spinto gli abitanti a procurarsi coll'aumento della loro coltura qualche maggior agio". Il notaio indicava la patata come uno dei mezzi per "diminuire lo spatriare de' Valsesiani" (SIBILLA e VIAZZO, 2004, p. 278-279, 286).

Pochi anni dopo il canonico Sottile nel suo Quadro della Valsesia del 1803, affermava che *si è introdotto da varj anni l'uso di coltivare dei pomi di terra, ossia tartufi, né poteva farsi cosa più saggia in un paese mancante di grani*. Il canonico, che chiamava la patata "dono prezioso della natura", sottolineava come la patata "regge ai climi più alpestri e freddi, non teme gli insoliti dei venti e delle tempeste e sfida con ugual indifferenza i raggi cocenti del sole, che tutto inaridiscono, e le lunghe piogge a tanti altri frutti nocive". Sosteneva poi lo spirito salvifico della patata: "egli è il più sicuro riparo contro le carestie ed il meno dispendioso" ed afferma che "con questa pianta benefica, e dei poveri amica, più non si vedranno nella Valsesia quei giorni di lutto ... in cui boccheggianti bambini morivano di fame".

Affermato per sfamare, ma poco considerato dal punto di vista gastronomico: infatti il sindaco di Mollia nel "Prospetto del totale raccolto dei generi" del 1805 (sASVa, Vice Prefettura, b. 103) scriveva *che si usa in questo luogo la coltura della patata o sia pomi di terra, cibo assai grossolano che serve a sfamare tante famiglie indigene*.

Nel 1828 era già largamente coltivata visto che Noè, nel suo *Rapporto Statistico*, scriveva: "Molto maggiore di ogni altro raccolto è quello della patata" (PECO, 1993, p. 171).

¹¹¹ In Piemonte la diffusione fu promossa dal cuneese Vincenzo Virginio, avvocato per tradizione familiare ma agronomo per passione, fondatore della Reale Società Agraria di Torino. Coltivò le patate nel suo podere di Pinerolo e presentò la sua produzione i tutti i mercati e in tutte le fiere del Piemonte (SCHENA e RAVERA, 2001, p. 14).

Nel 1840 il Lana potrà affermare che “le patate prosperano a meraviglia sino alla linea più sublime dei paesi, ove a motivo della lunga dimora delle nevi, e della rigidità della temperatura, non reggono che esse, l’erba e le piante selvatiche”.

L’introduzione in valle della patata non fu quindi innescata (o accelerata) dalla carestia del 1815¹¹², come avvenne in molte altre regioni alpine, ma, almeno in parte, la precedette, alleviandone probabilmente gli effetti¹¹³.

¹¹² *l’anno senza estate*, cfr. fig. 14.

¹¹³ La pianta raggiunse le Alpi nella seconda metà del Settecento (MATHIEU, 1998, trad. it. 2000, pp. 72-74; tab. 3:1, p. 75). A differenza del mais, la cui coltivazione si arrestò nei settori inferiori delle valli alpine, la patata si dimostrò idonea alla coltivazione anche negli insediamenti montani.

A metà Settecento era coltivata nel settore esterno delle Alpi (Francia, Svizzera e Austria). Nel settore intreno si diffusero in modo differenziato tra la metà del Settecento e i primi decenni dell’Ottocento.

Nel Cuneese è già presente nei primi anni dell’Ottocento; nel 1802, il Prefetto di Cuneo, De Gregori in una sua relazione scriveva: "...*Una coltivazione molto utile incomincia ad introdursi nelle Valli del Po e della Stura, quella delle patate; io faccio tutto il possibile per diffonderla e per farne conoscere i vantaggi; ho il piacere di vedere che fa progressi ed è da sperare che fra poco tempo sarà d’aiuto al montanaro...*". Pochi anni dopo la voluminosa Statistica del 1835 del Viceintendente di Saluzzo Giovanni Landi evidenzia come la coltivazione della patata fosse ormai ben radicata anche nell’area collinare e montana del saluzzese. (BALDI, s.d., <http://www.vallidicuneo.net/patata.htm>).

In Val d’Aosta *tartifles* sono citate in inventari del 1760 e dal 1774 compaiono *pommes de terre* (REMACLE, 2005, tab. 1). Questi inventari permettono una retrodatazione dell’introduzione della patata in val d’Aosta rispetto a quanto precedentemente documentato da JACQUEMOD (1993, pp. 53-67).

Nel Biellese compaiono nei primi anni dell’Ottocento (NOVELLO, 2008, questo volume).

La prima citazione della patata in Ossola è costituita dalla citazione del 1790 dell’ALBERTAZZI dei “*tartuflì*”, che “chiamasi anche pomi di terra e sono di due sorti, biancastri e rossi” (CARETTI e POLLINI, 2010, p. 34). La coltivazione è menzionata dal SOTTILE, che nel 1810 scriveva che “il piano di Formazza ... non è che un vasto parco intercalato da capelli formati dagli abitanti per raccogliere segale, pomi di terra, ...” e dal FANTONETTI, che nel 1817 scriveva che la “valle di Macugnaga non rende che fieno, segale e pomi di terra”.

Nelle montagne dell’Italia nord-orientale era sporadicamente presente già negli anni Novanta del Settecento ma la sua affermazione avvenne solo con la carestia del 1816-1817. la sua presenza è documentata dai primi decenni dell’Ottocento nelle province di Sondrio, Trento, Bolzano e Belluno (MATHIEU, tab. 3-1,

I fagioli

I fagioli importati dall’America sostituirono quasi completamente i legumi autoctoni. La loro diffusione fu estremamente rapida perché la popolazione era abituata al consumo di leguminose e i fagioli americani, più grossi, resistenti e produttivi, ridussero i fagioli europei al rango di curiosità ed in alcuni casi alla loro completa dimenticanza. Tra i legumi autoctoni citati nei paragrafi precedenti scomparvero le arbelie ma rimasero le fave, che compaiono ad esempio in un inventario di Antonio Verno della Val Vogna del 1674 in cui è citata *una mina di fave et fagioli* (PAPALE, 1988, p. 14).

LA PRODUZIONE ALIMENTARE NELL’OTTOCENTO¹¹⁴

Durante il periodo napoleonico (1800-1814) e durante la Restaurazione, sotto il governo di Carlo Felice (1821-1831), vennero redatti numerosi prospetti statistici da parte delle singole comunità valsesiane, su richiesta delle autorità periferiche (prima del Regno d’Italia, Dipartimento dell’Agogna, Vice Prefettura di Varallo; poi della Vice Intendenza della Valsesia). La più completa di queste rilevazioni è costituita dalle “Risposte alla circolare dell’Ill.mo Signor Vice Intendente della Provincia dell’10 luglio 1828 N° 45 continentì quesiti in oggetto di notizie statistiche del Territorio e della Popolazione”. I questionari, compilati dai singoli Comuni (sASva, Vice Intendenza della Valsesia, bb. 171-172-173), vennero riepilogati nel “Rapporto statistico per l’anno 1828” del Vice Intendente Luigi Noè, manoscritto conservato presso l’Archivio di Stato di Torino, pubblicato da PECO (1993).

Per esaminare la situazione produttiva dei comuni della valle risultano estremamente interessanti le voci dei questionari compilati nel 1828. I dati relativi alla produzione agraria delle comunità valsesiane sono riassunti in tab. 1¹¹⁵.

p. 75 con riferimenti bibliografici). Nei primi decenni dell’Ottocento raggiunse anche le valli orobiche: in Val di Scalve fu introdotta nel 1814 (GRASSI, 1899, p. 51; VALOTI, 1993, questo volume); in val Camonica nel 1816, in seguito alla grande carestia dell’*anno senza estate* (RIZZI, 1870, MACULOTTI, questo volume).

¹¹⁴ Questo capitolo costituisce una sintesi rivista e aggiornata di un testo precedentemente pubblicato negli atti del convegno *La gestione delle risorse nelle comunità di frontiera ecologica. Allevamento e cerealicoltura nella montagna valsesiana dal Medio Evo al nuovo millennio* (PAPALE, 2007).

¹¹⁵ Dell’antica metrologia comune a tutta la Divisione di Novara, comprendente le province di Novara, Lomellina,

Dalla lettura sincrona di questi resoconti appare evidente come scendendo di altitudine, oltre segale e patata, cominciassero a comparire in piccola quantità, sempre che le condizioni del suolo lo permettessero, altri tipi di granaglie, quali il frumento (nella varietà *invernenga*), la meliga, l'orzo, il miglio e il panico (*marzaschi* o *saggina* volgarmente detti), integrati da legumi e da frutti, fra i quali un posto di rilievo spettava alle castagne e alle noci per la produzione rispettivamente della farina e dell'olio, e alla canapa quale pianta tessile e per l'olio.

Da questo importante materiale statistico locale conservato negli archivi statali escono dati sufficienti a farci comprendere quali risorse alimentari potessero essere tratte ad inizio Ottocento dal territorio montuoso valsesiano con produzioni agricole differenziate qualitativamente e quantitativamente.

Sappa e badil

Ovunque, sia nell'alta che nella bassa valle, non poteva essere utilizzato l'aratro nella lavorazione del terreno, bensì solo vanga, zappa e badile, in un faticosissimo lavoro quasi sempre appannaggio delle donne. Così relazionavano i sindaci del 1828: *il mezzo di coltura è quello della zappa* (Agnona); *campi lavorati alla zappa e alle mani* (Breia); *si coltiva col badile e la zappa* (S. Giuseppe); *il genere di coltura che si pratica in rapporto ai beni coltivi sono il badile e la zappa* (Boccioleto); *la coltura è a campo e fatta col mezzo delle braccia* (Rossa); *quivi l'aratro è sconosciuto; la sola zappa e badile sono gli strumenti più conosciuti da questi coltivatori che fanno la vece de buoi nelle vaste pianure della nostra bella Italia ed a forza di concime si ottiene lo scarso raccolto* (Sabbia); *non puotendosi per la montuosità del territorio impiegarsi per la coltivazione dei beni né aratro né bestie, riesce perciò la stessa assai faticosa e di dispendio coll'adoperarsi la zappa e il badile* (Camasco); *nella coltura del terreno s'impiega la zappa ed il badile, non potendosi impiegare per la*

Pallanza, Ossola e Valsesia, ricordiamo; fra le misure di capacità per le materie asciutte, il *moggio di 8 staja di Milano* (litri 146,2343), lo *stajo* (litri 18,2793), il *sacco novarese di 8 emine* (litri 126,4729), l'*emina di 16 coppi* (litri 15,8094); fra le misure di peso, la *libbra grossa di Novara di 28 oncie* (g 759,439), la *libbra piccola di Novara di 12 oncie* (g 325,474), il *fascio di 100 libbre grosse* (kg 75,9439), il *rubbo novarese di 25 libbre piccole* (kg 8,136850). Specifici della provincia di Valsesia, erano lo *spazzo per legna* (metri cubi 3,790), lo *stajo di Varallo* (litri 14,59), il *sacco di Borgosesia* (litri 12,60), la *soma di Varallo* di due brente (litri 120,55), il *rubbo* di 25 libbre piccole (kg 9,036) (PAPALE, 2007)

montuosità l'aratro e le bestie: la coltura quindi si rende assai faticosa e costosa (Civiasco); *le sole braccia dei contadini sono il mezzo usato per la coltivazione* (Roccapietra)¹¹⁶.

La persistenza della segale

La cerealicoltura fu relegata, dalle variazioni climatiche e dalla carenza di risorse umane, ad un ruolo marginale.

Il famoso agronomo Lodovico Mitterpacher, tanto letto, studiato e consultato nelle aree lombarde alla fine del Settecento, affermava che *la segale vien pur essa in terreno forte, ma generalmente suole seminarsi in que' luoghi ove non alligna bene il grano*: ideale quindi a coltivarsi in Valsesia, anche se la quantità di cereale prodotto non era sufficiente ai bisogni alimentari delle popolazioni, specialmente di quelle stanziate alle quote più elevate. Le informazioni contenute nei censimenti d'inizio Ottocento ci fanno immediatamente percepire come il cereale più diffuso in Valsesia fosse effettivamente la segale: “*coltivasi dappertutto*,” scriveva Luigi Noè nel suo rapporto statistico del 1828 relativo alla provincia di Valsesia, “*anzi se ne occupa la maggior parte dei terreni coltivi. Forte è la consumazione di questo vegetale, servendosene del frutto quasi tutte le classi di persone per formare del pane, a cui vi mescolano del grano nella quantità di due sopra otto misure. Il total prodotto del segale viene calcolato a quintali 5.977*” (PECO, 1993).

Una relazione del 1749 mette in evidenza la necessità di una semina precoce della segale in alta valle: *la segala viene tagliata a Riva a fine agosto nei campi e separata dalle spighe in settembre. Si deve subito zappare acciò inseminare li campi a ciò puossino le biade germinare, prender forza per mantenersi l'inverno il che non farebbero quando si seminassero li campi dopo li 8 giorni di settembre per la freddezza del paese; sul principio di settembre in qualche luogo vi è ancora la biada sopra li campi* (RAGOZZA, 1983, p. 135)¹¹⁷.

¹¹⁶ Gli attrezzi agricoli erano quasi sempre prodotti localmente in piccole fucine citate negli stessi Rapporti statistici. A Mollia: *esistono in questa Comune di Moglia fucine con martinetto n° 9, fucinette senza martinetto n° 8; nelle prime si fabbricano falci, vanghe ed altri utensili di campagna, lumi, meule per tagliare il fieno, cazole da muratore e gessatore, zampogne e broccheria e nelle fucinette si fabbrica soltanto brocche*; a Quarona: *fucine n° 3 per zappe e simili che impiegano un uomo per caduna*.

¹¹⁷ Anche a Macugnaga veniva coltivata la segale invernale, seminata in estate e raccolta l'anno successivo (RIZZI, 2003, p. 21). Nell'estimo del 1722 si legge che *i terreni di Macugnaga sono tutti lavorati dai proprietari*.

A Rimasco, nelle risposte ai quesiti statistici del Prefetto del Dipartimento d'Agogna Mocenigo (ASNo, Agogna, b. 2054), nel 1807 il sindaco Carlo Buttone Piazza rispondeva che il poco territorio utile *solo colla zappa in tre giorni era tutto coltivato* e che le uniche produzioni locali annue erano *circa tre stava di segale, circa stava cento di tartuffole, mille rubbi di fieno, circa quaranta rubbi di canape, circa mezzo rubbo di noci in olio*, non certo sufficienti a nutrire una popolazione che era allora di 176 individui, *escluso il cantone di Dorca sottoposto a Fervento*. Ecco perché gli uomini emigravano *tutti, eccettuati li decrepiti*.

A Rimella, secondo una statistica redatta nel 1822 dal consigliere comunale Filippa, controfirmata dal notaio Michele Cusa, si producevano ancora 4 quintali di segale (VERCELLINO, 2004, p. 396).

Giovanni Gnifetti scriveva che ad Alagna “maturano la segale, il pomo di terra, il canape e l'orzo, e tali prodotti e cereali vengono coltivati con molta diligenza, ed i campi in bell'ordine qua e là per quelle chine ridenti ed apriche distribuiti, ti raffigurano altrettanti orticelli lavorati da industre e diligente giardiniere” (GNIFETTI, 1858), sottolineando il fatto che l'agricoltura era a carico prevalentemente delle donne, come del resto avveniva anche negli altri paesi della valle.

L'orzo, a differenza della segale, che veniva impiegata nella panificazione, veniva usato per la preparazione di minestre ed anche, tostato, come surrogato del caffè. Noè diceva che in Valsesia l'orzo si trovava “in scarsissima quantità. Esso coltivasi specialmente nella parte meridionale della provincia. Se ne forma del pane mescolandolo alla segale, e se ne vende agli speziali per uso farmaceutico. Se ne furono raccolti 85 quintali e mezzo” (PECO, 1993).

Sempre secondo Noè, a Riva Valdobbia si produceva anche grano. Casalis, nel suo *Dizionario geografico storico statistico commerciale degli Stati del re di Sardegna* scritto fra il 1834 e il 1856, scriveva invece che il grano, oltre alla segale e all'orzo, si coltivava ad Alagna.

Si semina ogni anno segale che si raccoglie un anno con l'altro... il terreno aratorio o sia zappatorio darà stare tre di segale per pertica compresa la semenza d'uno staro di formento per pertica¹¹⁷. Una testimonianza di questa attività è presente anche nella relazione del Cesati, delegato del Magistrato delle regie entrate del governo di Milano del 26 dicembre 1651: *il raccolto poi non consistere in altro che in un poco di segale, che si semina e raccoglie nel mese di agosto* (BIANCHETTI, ed 1987; RIZZI, 2003, p. 21, con riferimenti bibliografici a p. 59; BERTAMINI, 2006, v. I, p. 18; v. 2, pp. 174-176).

La segale venne integrata a partire dagli ultimi decenni del Settecento dall'introduzione delle patate o pomi di terra nella varietà bianca (*tartiffulli*). Ma i due prodotti per eccellenza dell'Ottocento valsesiano trovano una diversa distribuzione nei diversi settori della valle.

La bassa valle: cereali e castagne a Quarona

Il comune di Quarona, ubicato in bassa valle (406 m), nel 1828 contava 658 abitanti. Il terreno era coltivato a prati, abbondanti in fieno di primo e secondo raccolto, e a campi, che producevano *segale, poco formento, discreto granoturco, volgarmente detto meliga in primo raccolto, e poco panico dopo la segale, quale non giunge sempre a maturità*.

Di seguito si riportano le principali voci contenute nel rapporto statistico.

Produzioni vegetali: *Segale q 320; meliga q 350; paglia q 220; vino acido q 235; panico q 125; fieno q 7800; patate q 320; faggiuoli q 7; canape q 40; castagne verdi q 230; noci q 160; pere e mele q 180; altri frutti pel semplice uso della famiglia*.

Allevamento: *Cavalli 3; mule 6; asini 4; vacche 155; vitelli 90; pecore, compresi gli agnelli, 140.*

Tutti li generi che si producono nel territorio si consumano nel medesimo alla riserva dei seguenti che si smerciano ai mercati di Borgosesia e Varallo, cioè: castagne q 150; fieno q 2800; vitelli ingrassati 80 di libre metriche 65 caduno; pesci q 3; olio di noci prodotto dal suolo q 7; pere e mele q 100.

Importazione generi: *S'importano li seguenti oggetti mancanti nel suolo e necessarj alla popolazione oltre li prodotti del territorio e cioè: la meliga per mesi sei all'anno q 350; segale q 340; formento in natura ed in pasta q 66; vino q 120.*

	Valsesia				val Mastallone				Val Grande				valli Egue e Sermenza						
	Borgosesia	Breia	Quarona	Cravagliana	Rimella	Scopa	Pila	Rassa	Riva	Alagna	Balmuccia	Rossa	Boccioleto	Fervento	Rimasco	S. Giuseppo	Rima	Ferrate	Carcoforo
quota centro (m)	354	809	406	615	1.176	622	686	917	1.112	1.154	560	813	667	791	906	1.113	1158	1304	
abitanti	2.550	711	658	1.200	1.185	845	25	630	200	130	434	740	765	179	265	131	200	238	207
albicocche	1																		
fichi	1																		
pesche	20																6		
prugne	20																		
ciliegie	3																6		
mele	150		600	180					1	2 r							10		
pere	400								8 r								8		
uva	6.000																		
vino	2.000	110	235	14													5		
noci	1.500		160	300													10		
castagne	340	300	230	500													40		
patate	600	569	320	1.600	800	450	30	2800 e	20	300	182	160 e	200	20	10	5	10	18	26
cavoli	3								3										
rape	3								15	200 e							5		
fagioli	60			7															
carote	1																		
granoturco	1.700	2	350																
frumento	25	3								45 st							20 e		
panico e miglio	100		125														80 e		
orzo	12	2															3 e		
segale	1.800	160	320	40	4	2	8	14 s	2	20	150		360 e						
foglie				450	450	20	200 c	30	40	500			378	1000					
paglia	10		220			4		60	100					225					
fieno	17	6840 f	7.800	7.000	15.000	6580 f	200	3000 f	1.000	2.500	2150 f	9000 e	5000	1700	620	1.000	1800	10.000	10.000
buoi	10																		
vache estate	215	238	155	500	200	130	313	200	500	92	230	200	50	55	70	100	80	115	
vacche inverno										335									
vitelli	60	155	90	125	175	160	30	40	50	120	55	100	60	30	15	15	30	50	90
pecore estate	80		100	300		25	150	100	400	45	150	100	80	90	50	100	150	100	170
pecore inverno																			
montoni	216	140		40		310													
agnelli	20		20	50			5	50						40	20		30	25	
capre				250	250	30	150	30	100	40	160	174	100	184	170	30	79	73	
capretti	93		50	60		4	30			60	100						10	20	50
suini			20	40															
equini	93			3															
galline			400	400															
alveari	6 sc		60	40 a															
trofe																			

Tab. 1 - *Produzione vegetale e allevamento in Valsesia nelle "Risposte alla circolare dell'III.mo Signor Vice Intendente della Provincia dell'10 luglio 1828" (SASVa, Viceintendenza della Valsesia, bb. 171-173). La produzione vegetale è espressa in quintali, salvo diverse dindicazioni (b: brente, c: carichi, e: emine, f: fasci, r: rubbi, s: sacchi, st: statia). Per gli alveari a: alveari, sc: sciame (da Papale, 2007)*

Le località esposte al sole: cereali e frutta a Rossa

Il comune di Rossa è ubicato su un versante esposto a sud, con insediamenti permanenti distribuiti tra 600 e 1075 metri. Nel 1828 la comunità contava 740 abitanti.

Nonostante la maggior altitudine, grazie all'ottima esposizione a sud, la produzione alimentare non differisce sostanzialmente da quella dei paesi della bassa valle.

Produzioni vegetali: *Frumento emine 20; segale emine 360; orzo emine 3; panico e miglio emine 80; patate emine 160; fieno emine 9000; canapa emine 30; castagne emine 100; noci emine 30; pere, mele ed altri frutti emine 100.*

Allevamento: *Vacche 230; vitelli 100; pecore 100; agnelli 40; capre 160; capretti 60.*

Importazione generi: *S'importa dalla Provincia quanto manca di prima necessità.*

Le comunità di frontiera ecologica dell'alta valle: patate e segale ad Alagna

Gli insediamenti permanenti del comune sono compresi tra 1154 e 1388 metri di quota. Nel 1828 contava 552 abitanti.

In questa comunità dell'alta valle la produzione, riportata di seguito, era limitata a segale e patate.

Produzioni vegetali: *Segale q 150 circa secondo le annate; fieno circa q 2500; paglia circa q 100; foglie di faggio ad uso de letti circa q 40; legna se ne consuma circa q 130; poche prune e ciriegie selvatiche; patate circa q 300.*

Allevamento. *Vacche 500 d'estate e d'inverno 335; vitelli 120; pecore d'estate 400 e d'inverno 45; capre 100 circa.*

Importazione generi. *Ogni cosa si compra a Varallo.*

Oltre la frontiera: Rima

Il comune costituisce un insediamento accentratato ubicato a 1411 metri di quota. Nel 1828 contava 200 abitanti. La produzione vegetale cala drasticamente e, oltre al fieno, si raccolgono solo 10 quintali di patate.

Produzioni vegetali: *Fieno q 1800; tartufi q 10.*

Allevamento: *Vacche 100; vitelli 30; pecore 150; agnelli 25; capre 30; capretti 20.*

Importazione generi: *Merci importate dalla Provincia cioè: grani q 405; olio q 2; vino q 175; acquavite q 5; canape q 50; carta q 1; ferro q 4; corami q 2; pomi q 2.*

Produzione locale ed importazione

I generi di alimentazione solo in parte erano prodotti localmente mentre le granaglie più pregiate venivano acquistate nella Bassa novarese e nel

Vercellese¹¹⁸. Nelle relazioni dei sindaci dell'Alta valle, sempre nel 1828, si trovano espressioni del tipo: *i prodotti indigeni bastano semplicemente per due mesi circa al mantenimento della popolazione* (Pila); *lo scarso raccolto non basta a nutrire la popolazione tre mesi all'anno* (Sabbia); *il prodotto è appena sufficiente per un quarto dell'annata* (Varallo).

Nella Bassa valle, oltre Varallo, crescendo la possibilità di coltivazione, come si vede dalle statistiche di Quarona e Borgosesia, le produzioni vegetali locali potevano bastare anche per circa quattro o cinque mesi

Il fabbisogno in "grani" era pressoché identico in tutte le comunità dell'alta valle, variando tra 2 e 2,4 quintali/abitante¹¹⁹. Nei paesi in cui veniva registrata in dettaglio la tipologia dei "grani" si può notare come alla sommità delle valli fossero importati segale, mais e riso¹²⁰.

¹¹⁸ Ovunque nei pressi dei villaggi la presenza di corsi d'acqua, Sesia o suoi tributari, dava la possibilità di allestire mulini di potenza variabile secondo la portata, a ruota verticale e asse orizzontale, a funzionamento saltuario per la macina dei cereali, sia quelli prodotti localmente, sia quelli comprati dai mercanti. Sempre dalle relazioni statistiche del 1828: a Pietre Gemelle *molini quattro a due macine, dacchè per giorno otto staja di farina, parte dell'anno stanno ferme; a Mollia molini numero quattro, macine due, una per la meliga e l'altra per la segale: ogni macina si calcola sei staja per giorno; a Campertognetto molini n° quattro a due macine caduno, così dette a vantaggio, cioè per la biada l'una e per la meliga l'altra; ogni macina dà circa uno stajo di farina di peso libbre 29 alle 30 per ogni ora. Non vanno continuamente e in un anno però macinano in totale tra tutti sacchi 160 circa; a Campertogno molini numero cinque, macine due, una per la meliga e l'altra per la segale; ogni macina dà di farina al giorno otto staja valsesiani; a Pila molini n° 2 che macinano uno staro di grano per ogni ora, per giorno staja 12; non vanno però continuamente, per cui non si può precisare quanto macinano per mese, ma tra ambi ponno macinare all'anno sacchi 700 circa travagliando anche per i paesi circonvicini; i suddetti mulini hanno due macine per caduno, cioè una per la segale e l'altra per la meliga; a Civiasco tre mulini a vantaggio per la macina del grano di proprietà di alcuni particolari; a Quarona molini n° 3 a due ruote dritte a coppi: macinano un mezzo staro all'ora.*

¹¹⁹ 565 quintali su 265 abitanti a Rimasco; 405 quintali su 200 abitanti a Rima; 310 quintali su 131 abitanti a S. Giuseppe, 405 quintali su 179 abitanti a Fervento. Per raggiungere questa quota a Boccioleto, ove vi era una produzione locale di 430 quintali, si importavano altri 1334 quintali di "grani".

¹²⁰ Rispettivamente 350, 390 e 40 quintali a Balmuccia; 7, 14 e 20 ettolitri a Ferrate.

Nell'imponente documentazione raccolta dopo l'Unità per gli atti della cosiddetta "Inchiesta Jacini" del 1883, che Federico Tonetti compilò per la parte relativa alla Valsesia, il Circondario di Varallo venne suddiviso in tre zone, in base alla proporzione dei vari generi utilizzati per l'alimentazione (tab. 2).

Confrontando i dati riportati nel censimento del 1828 (tab. 1) con quelli dell'inchiesta sull'alimentazione del 1883 (tab. 2), si può notare come in alta valle perdurò la coltivazione delle segale, che continuava a costituire la base dell'alimentazione in ambito cerealicolo. Scendendo lungo la valle diveniva invece consistente la quota di frumento e di granoturco. L'alta valle fu invece più veloce a recepire la coltura della patata, che alla fine dell'Ottocento costituiva solo l'8% dell'alimentazione in bassa valle, mentre raggiungeva il 22% in alta valle (fig. 22).

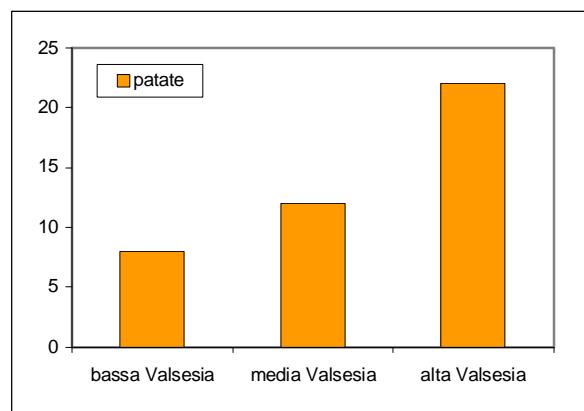


Fig. 22 - Distribuzione percentuale della patata nell'alimentazione nei diversi settori della valle nell'inchiesta Jacini del 1883 secondo i valori riportati in tab. 2

	grani					farinacei			legumi
	frumento	segale	granoturco	riso	totale	patate	castagne	totale	fagioli
bassa Valsesia	20	20	20	15	75	8	7	15	10
media Valsesia	15	25	20	5	65	12	18	30	5
alta Valsesia	5	40	25	5	75	22		22	3

Tab. 2 - Distribuzione percentuale di cereali, farinacei e legumi nell'alimentazione valsesiana alla fine dell'Ottocento (da Papale, 2007)

LA CEREALICOLTURA NEL NOVECENTO¹²¹

Informazioni sulla coltivazione dei cereali nel secolo scorso vengono fornite dalla memoria storica delle generazioni più anziane, che ricordano i campi coltivati a segale (*biàva*) e a mais (*meliga*) sia in bassa val Sermenza, sia in val Grande (nella zona di Scopa e Scopello).

Alcuni testimoni ricordano che la segale si seminava ancora in autunno e si raccoglieva alla fine di luglio dell'anno successivo, come documentato per l'Ottocento nel capitolo precedente. Dopo essere stata colta, veniva legata in mazzetti con fili d'erba e poi veniva stesa, o appesa, nelle lobbie ad essiccare. Quando aveva raggiunto la piena maturazione, veniva sbattuta sopra un asse oppure percossa con un bastone, poi

veniva pulita facendola saltare in un apposito contenitore intrecciato, detto *val*. In parte veniva data intera alle galline, in parte veniva macinata. La farina serviva alla panificazione, a preparare pappette cotte con altri cereali, oppure veniva data alle mucche mescolata ad altri ingredienti¹²².

Il mais si seminava in primavera e si raccoglieva in autunno. Le pannocchie venivano ripulite dalle foglie, eccetto le ultime due o tre che venivano legate, e poi venivano appese al sole fino a completa essiccazione. Se il tempo non era favorevole, il mais, così come avveniva per la segale, veniva appeso nelle cucine dove il calore del fuoco sostituiva quello del sole. Quando era maturo veniva generalmente sgranato a mano¹²³.

¹²¹ Questo capitolo e il successivo costituiscono una sintesi rivista e aggiornata di un testo precedentemente pubblicato negli atti del convegno *La gestione delle risorse nelle comunità di frontiera ecologica. Allevamento e cerealicoltura nella montagna valsesiana dal Medio Evo al nuovo millennio* (REGIS e SASSO, 2007).

¹²² Con la farina di segale, mescolata ad acqua tiepida, si preparava anche il *barvun*, una brodaglia blanda che veniva data alle mucche che avevano appena partorito.

¹²³ Alcuni cercarono di facilitare il loro lavoro costruendosi delle rudimentali macchine per sgranare le pannocchie: ad esempio un signore di Scopetta costruì un contenitore in legno con traversine di metallo, mentre una signora di Rossa mise sul fondo della gerla un'enorme grattugia.

Il mais più bello veniva macinato portandolo al mulino. Sappiamo anche di chi, volendo semplificare l'operazione, si era fatto costruire un apposito macinino, che ancora oggi viene usato, adatto a macinare il granturco in casa.

Anche in alta valle vi erano ancora coltivazioni di cereali: Eberhard Neubronner nel suo libro “La valle nera” ricorda che fino a sessant'anni fa in val Vogna vi erano campi coltivati a grano, orzo, segale e avena.

La produzione cerealicola dell'alta valle nei primi decenni del Novecento era sicuramente inferiore all'Ottocento, ma, pur non essendo sufficiente a soddisfare i bisogni delle famiglie, era ancora importante per l'alimentazione degli animali. A differenza del secolo precedente comprendeva anche il mais, coltivato prima solo nella parte bassa della Valsesia; poiché nel Novecento le coltivazioni si estesero anche a monte di Varallo, possiamo dedurre che sia stato introdotto nella seconda metà dell'Ottocento a scapito del miglio e del panico, di cui non resta quasi più traccia nella memoria degli anziani.

In valle eistevano ancora alcuni mulini: nell'elenco con cui il prefetto della provincia di Vercelli ne decretava la sospensione a partire dal 10 giugno 1943 (per motivi legati al periodo bellico), compaiono cinque mulini valsesiani: ad Alagna, di Spianga Giovanni; a Riva Valdobbia, di Carmellino Lorenzo; a Mollia, di Novarina Benedetto; a Scopello, di Anderi Giocondo e a Rimella, di Rinoldi Gelindo.

La val Sermenza non risulta in questo elenco, ma altri documenti dello stesso periodo attestano la presenza nel 1934 di un mulino a Carcoforo in cui Pietro Ragozzi macinava “prodotti in prevalenza locali e destinati al consumo locale”¹²⁴.

¹²⁴ Se andiamo a ritroso nel tempo vediamo che intorno al Cinquecento a monte di Rimasco, in val d'Egua e in alta val Sermenza, si contavano 30 mulini e, in tempi ben più recenti, solo nella valle del Cavaione, tra Rossa e Boccioleto, vi erano più di 10 mulini (FANTONI, 2001a). Nel 1828 Noè attestava ancora la presenza di molti mulini: a Balmuccia “due molini a due macine” di cui uno “rovinato”, a Rossa “cinque molini a due macine”, a Boccioleto “sette molini a due macine”, a Fervento “due molini a due macine, ma uno inesercito”, a Rimasco “due molini a due macine”, a San Giuseppe “un molino a due macine”, a Rima “due molini a due macine” e a Carcoforo “un molino a due macine” (PECO, 1993). Nel corso dell'Ottocento i mulini restarono a lungo ancora attivi, anche dopo la diminuzione della produzione locale di cereali, perché in un primo momento si importavano dalla bassa valle i grani che venivano macinati in loco. Quando si iniziò ad importare non più le granaglie ma le farine, i mulini

LA MEMORIA STORICA

La memoria storica delle generazioni attuali è diventata purtroppo molto breve. Nella memoria dei valligiani non è rimasta ad esempio alcuna traccia dell'utilizzo del miglio, che ha avuto un'importanza considerevole nell'agricoltura e nella cucina locale. Quanto è stato dimenticato dai nostri non riaffiora però, inconsapevolmente, nelle filastrocche che ci ripetono. Una simpatica storiella di Rossa evidenzia una considerevole produzione di miglio:

*Mariaro? Ciò i faroi.
Garò i masnai? Ciò i garoi.
Muriran? Ciò i faran.
Muriran poi al tem du mej
chi possa gnanca piangi?
Chi piangia an po' una chi go temp!*¹²⁵

Se durante la raccolta del miglio non c'era neppure il tempo per piangere, significa che il lavoro nei campi era davvero cospicuo!

Si è detto che nella memoria dei più anziani non resta traccia delle coltivazioni di miglio; lo stesso si può dire per quelle di panico. Resta invece il ricordo della *panigaa*, la minestra di verdure e panico, perché, quando ormai quest'ultimo non veniva più coltivato e le zuppe si facevano con il riso importato dalla pianura, il termine *panigaa* rimase ancora a lungo nella lingua locale come sinonimo di minestra.

A proposito di zuppe, non possiamo non ricordare che la *paniccia*, cioè la tipica minestra del carnevale valsesiano che oggi viene preparata con il riso, pare venisse preparata proprio con il panico, da cui sembra aver preso il nome.

La presenza di panico e di segale è attestata anche dalla canzone di Rossa, “I quattro stagiogn”, detta anche “Itta d'alfora”, quando parla dei lavori svolti da Margherita durante l'estate e durante l'autunno.

*Da scità l'è a seigu e l'fegn cla va sghe'e [...]
Da brumma [...] panic_e tartuflì, pummi e piscoeuì
La porta a ca' sua ansemma i fascoeuì*¹²⁶

vennero in parte abbandonati, in parte riadattati ad altri usi.

¹²⁵ “Mi sposerò? Lo farò./ Avrò figli? Li avrò./ Moriranno? Lo faranno./Non moriranno poi al tempo della raccolta del miglio/ quando non potrò neppure piangere?/ E' meglio che pianga un po' adesso che ho tempo!”

¹²⁶ In estate, Margherita oltre al fieno mieteva anche la segale; in autunno, insieme alle patate, alle mele e alle pere, portava a casa anche il panico.

Un detto di Balmuccia ci fornisce invece indicazioni sul periodo del raccolto:

*Santa Margarita da cià e da 'd là dl'ava,
qui diavi da 'n Russa i segu già la **biava**!*¹²⁷

Gli abitanti di Balmuccia, per questioni di campanile, erano infastiditi dal fatto che i vicini di Rossa, avendo i campi ben esposti al sole, potessero raccogliere la segale prima di loro, proprio nel periodo della festa della santa patrona del paese, che veniva festeggiata agli inizi di luglio.

Se la memoria storica della generazione attuale è divenuta troppo breve non si può affidare solo a questa fonte il presidio culturale sull'alimentazione della valle. Questo lavoro ha cercato di ricostruire le profonde mutazioni avvenute in un passato ritenuto erroneamente sempre uguale. La conoscenza di un passato variegato è la miglior garanzia di un futuro altrettanto variegato a cui affidare nuove, ma consapevoli, sperimentazioni in tutta la filiera alimentare.

BIBLIOGRAFIA

- ARIAR (2005) – *Arsete Veje. Antiche Ricette della cucina tradizionale piemontese e valdostana*. MIUR Ufficio Scolastico Regionale per il Piemonte, pp. 173
- AA.VV. (1983) - *Alagna Valsesia. Una comunità walser*. Borgosesia, pp. 324.
- AA.VV. (1989) – "Ogni strumento è pane". *L'emigrazione dei Valsesiani nell'Ottocento, Atti del convegno*, Soc. Vals. Cult - Ist. St. Res. e Soc. Cont. Prov. Vercelli, pp 276.
- AA. VV. (2001) - *L'Arte in cucina. Dalle genti del Rosa a quelle di pianura alla scoperta dei piatti tradizionali, e non solo ...*, Borgosesia, pp. 158.
- AIME M., ALLOVIO S. e VIAZZO P.P. (2001) - *Sapersi muovere. Pastori trasnsumanti di Raschia*. Roma, Meltemi, pp. 237.
- AXERIO M.C. (2000) – *Rima e il suo territorio. La "perla della Valsesia" tra natura e storia*. Novara, pp. 110.
- BATTARRA G. A. (1778) - *Pratica agraria, distribuita in varj dialoghi*. Biasini, Cesena.
- BAUEN (1978) – *Sprachgemischter Mundartausdruck in Rimella (Valsesia, Piemont)*. Verlag, Bern Stuttgart; trad. It. a cura di E. Vasina, 1999, pp. 460.
- BELLO LANZAVECCHIA E. (s.d.) – *Riva Valdobbia (Ripa Petrarum Gemellarum). Un angolo poco conosciuto del Piemonte*, pp. 94.
- BERNARDI U. (2006) – *Introduzione all'identità alimentare delle Venezie*. Notiziario Bibliografico, n. 52, pp. 11-16.
- BERTAMINI T. (2005) – *Storia di Macugnaga*. Parrocchia di Macugnaga, vv. 2, pp. 670, 364.
- BERTOLI P.B. (1988) – *Storia di Rima*. pp. 63.
- BIANCHETTI E. (1878) - *L'Ossola inferiore. Notizie storiche e documenti*. Torino, vv. 2; ora anche in "Appunti sull'Ossola inferiore e altri scritti", Fondazione Monti, 1994, pp 322; rist anast. 2009, Torino, vv. 4, pp. 1456.
- BIROLI G. (1809) - *Trattato di agricoltura*. Novara. *Annali dell'Agricoltura del Regno d'Italia*, Milano 1809-1814.
- BOLONGARO P. e FANTONI R. (2006) - *Una comunità di frontiera sociale*. In "Storia di Rima", Walser Gruppe Rima – Fondazione Enrico Monti, pp. 147-150.
- BORASI V. (1960) - *Cenni filologici sulle aggregazioni valsesiane: dagli statuti locali e dalle carte notarili*. Atti e mem. Congr. Varallo Sesia, Soc. Piem. Arch. e Belle Arti, pp. 311-363.
- BORDIGA O. (1882) - *L'agricoltura e gli agricoltori del Novarese*. Novara.
- BORDONE R. (2006) - *Sopravvivenza medievale e innovazione nella cucina piemontese tradizionale*, In Garofani B. e Gherner U. (a cura di), *La cucina medievale tra lontananza e riproducibilità*, Torino, Musei Civici, pp. 66-87.
- BOZZALLA PRET C. (2008) - *Castagnea di Portula e la paleoindustria laniera*. In *Studi e ricerche sull'industria biellese*, v. 2, DocBi.
- BRACCO G. (1997) - *Con ponti e turbini. Lo sviluppo industriale della Valsesia fra Ottocento e Novecento*. Borgosesia.
- BRIFFA K.R., OSBORN T.J., SCHWEINGRUBER F.H., HARRIS. I.C., JONES P.D., SHIYATOV S.G. E. VAGANOV E.A., (2001) - *Low-frequency temperature variations from a northern tree-ring density network*. J. Geophys. Res., v. 106, pp. 2929-2941
- CALLERI G. (1966) – *Alpeggi Biellesi. Tecniche casearie tradizionali. Terminologia. Arte pastorale*. Centro Studio Bielelsi, pp. 167.
- CAPATTI A. (s.d., ma 1991, a cura di) - *Formaggiata di Sere Stentato al serenissimo re della Virtude* di G. Landi, Milano.
- CAPATTI A., MONTANARI M. (1999) – *La cucina italiana. Storia di una cultura*. Società e Storia; Editori Laterza, Economica Laterza, Roma-Bari, 2005, pp. 408.

¹²⁷ "Santa Margherita di qua e di là dell'acqua" (la Sermenza separa i due nuclei abitativi di Balmuccia: il centro e Guaifola) "quei diavoli di Rossa mietono già la segale!".

- CARAMIELLO R. (2004) - *L'adattamento del diverso. Appunti sull'uso alimentare di alcune specie vegetali.* L'alpe n. 9, pp. 18-23.
- CARBONELLI G. (1906) - *Il "de sanitatis custodia" di maestro Giacomo Albini di Moncalieri con altri documenti sulla storia della medicina negli Stati Sabaudi nei secoli XIV e XVI.*, BSSS Pinerolo v. 35, pp. 190.
- CARESTIA (s.d.) - *I pregiudizi popolari della Valsesia. Note dell'Ab. Carestia Ant.* Soc. Vals. Cult., q. 2, pp. 36.
- CHERUBINI G. (1981) - *Le campagne italiane dal XI al XV secolo.* in AA.VV., "Comuni e Signorie: istituzioni, società e lotte per l'egemonia", Torino, pp. 265-448; ora in "L'Italia rurale del basso Medioevo", 1984, Bari-Roma, pp. 1-145, 249-291.
- CECCHETTI G. (2002) - *I cereali nella storia e nella tradizione.* In "Assaggi. Viaggio nella storia e nella radizione della cucina cusiana", Ecomuseo Cusius, Quaderni dell'Ecomuseo, pp. 60-67.
- CIPOLLA C.M. (1974) - *Storia economica dell'Europa preindustriale.* Bologna.
- COMBA R, DAL VERME A e NASO I. (1996, a cura di) - *Greggi mandrie e pastori nelle Alpi Occidentali (secoli XII-XX).* Cuneo, pp. 208.
- COPPO A. (1995) - *Fonti per la storia dell'alimentazione nell'archivio storico del Comune di Novara.* In "Gli archivi per la storia dell'alimentazione. Atti del convegno, Potenza-Matera, 5-8 settembre 1988 Roma.
- CORTI M. (2007) - *I sistemi di produzioni ovicaprini nelle alpi lombarde. La situazione attuale alla luce della loro evoluzione storica e del loro ruolo socioterritoriale.* In "L'allevamento ovino e caprino nelle Alpi. Tra valenze ecoculturali e sostenibilità economica", Sozooalp, quad. 4.
- CORTONESI A. (2005) - *L'olivo nell'Italia medievale.* Reti Medievali Rivista, v. VI, n. 2, http://www.storia.unifi.it/_RM/rivista/saggi/Cortonesi.htm RM
- CROWLEY T.J. e LOWERY T.S. (2000) - *Northern hemisphere temperature reconstruction.* Ambio n. 29, pp. 51-54.
- CUSA M (1807) - *Dei mezzi di diminuire lo spatriare de' Valsesiani che si portano altrove a far valere loro industrie ed i loro talenti.* In "La biblioteca di campagna", Milano.
- DE FABIANI E. (2003) - *Rassa.* Tipolitografia di Borgosesia, Borgosesia, pp. 189.
- DELLAROLE R. (1997) - *Storie di lupi, di briganti e santi. Valsesia, Biellese e Cusio.* Borgosesia, Idea Editrice.
- DELLAROLE R. e PAPALE A. (2004) - *Territorio e strutture comunitarie nella Rimella di antico regime.* in Vasina A. (2004, a cura di) - *Storia di Rimella in Valsesia. "Alpes ville comune parochia",* Borgosesia, Centro Studi Walser, pp. 253-276.
- DE MARCHI S. (2006) - *Album di Ricordi.* Novara.
- DEMATTÉIS L. (1984) - *Case contadine nel Biellese montano e in Valsesia.* Priuli e Verlucca, pp. 127.
- DIONIGI R. e STORTI STORCHI G. (2002) - *la pesca alla valesiana.* Edizioni Cardano, Pavia.
- DI VITTO P. (2004) - *Fatti e fatterelli dell'Ottocento valesiano.* Zeisciù, Magenta, pp. 191.
- DONNA G. (1944) - *Notizie storiche sulla coltivazione dell'olivo in Piemonte.* Annali dell'Accademia di Agricoltura di Torino, n. 87, pp. 61-84.
- FABBRI A. (2006) - *L'olivo nella storia dell'agricoltura dell'Italia settentrionale,* Convegno "L'olio di oliva nel Nord Est", Accademia dei Georgofili, Padova.
- FABBRI A. (2009) - *Olivo in Italia settentrionale.* In: Pisante M., Inglese P., Lercker G. (a cura di) "L'ulivo e l'olio", Bayer Crop Science, pp. 312-325.
- FANTONI R. (2000) - *La Madonna della Neve di Carcoforo. Committenze, devozione popolare e tradizioni orali del Sei-Settecento in Valsesia.* De Valle Sicida, a. XI, n. 1, pp. 237-284.
- FANTONI R. (2001a) - *Case in legno nelle valli Egua e Sermenza.* de Valle Sicida, a. XII, n. 1, pp. 17-112.
- FANTONI R. (2001b) - *La ristrutturazione ottocentesca delle alpi di Rima.* Notiziario CAI Varallo, a. 15, n. 1, pp. 83-87.
- FANTONI R. (2002a) - *Il lupo, la lince e l'orso: animali estinti in Valsesia* - Il Varallino, a. IV, n. 5, pp. 1, 3-5.
- FANTONI R. (2002b) - *Le miacce valesiane.* Il Varallino, a. IV, n. 7, pp. 1-2.
- FANTONI R. (2003a) - *Rimella e Fobello. La competizione latina nella colonizzazione della montagna valesiana.* Remmalju, a. XIV, pp. 19-26.
- FANTONI R. (2003b) - *Origine e sviluppo degli insediamenti della media Val d'Egua.* In Fantoni R. e Guglielmetti L. (a cura di), "Fortuna, decadenza e rinascita di un oratorio valesiano. San Giovanni Battista di Ferrate in Val d'Egua", Parrocchia di Ferrate, pp. 5-17.
- FANTONI R. (2003c) - *Da alpeggio ad insediamento permanente: L'evoluzione del paesaggio antropico in una comunità valesiana.* Notiziario CAI Varallo, a. 17, n. 1, pp. 33-39.
- FANTONI R. (2006a) - *La gestione delle risorse in una comunità di frontiera ecologica.* In "Storia di

- Rima”, Walser Gruppe Rima – Fondazione Enrico Monti, pp. 73-90.
- FANTONI R. (2006b) - *La comunità civile e la comunità religiosa*. In “Storia di Rima”, Walser Gruppe Rima – Fondazione Enrico Monti, pp. 91-98.
- FANTONI R. (2006c) - *Le famiglie di Rima*. In “Storia di Rima”, Walser Gruppe Rima – Fondazione Enrico Monti, pp. 99-104.
- FANTONI R. (2006d) - Tempi e luoghi dell’emigrazione rimese. In “Storia di Rima”, Walser Gruppe Rima – Fondazione Enrico Monti, pp. 113-122.
- FANTONI R. (2007a) – *Le comunità di frontiera ecologica della Valsesia medievale*. In Fantoni R. & Ragozzi J. (2007, a cura di), “La gestione delle risorse nelle comunità di frontiera ecologica. Allevamento e cerealicoltura nella montagna valsesiana dal Medio Evo al nuovo millennio. Atti del convegno di Carcoforo, 11 e 12 agosto 2007”, Gruppo Walser Carcoforo, pp. 15-20.
- FANTONI R. (2007b) – *Attestazioni tardomedievali della produzione casearia valsesiana*. In Fantoni R. & Ragozzi J. (2007, a cura di), “La gestione delle risorse nelle comunità di frontiera ecologica. Allevamento e cerealicoltura nella montagna valsesiana dal Medio Evo al nuovo millennio. Atti del convegno di Carcoforo, 11 e 12 agosto 2007”, Gruppo Walser Carcoforo, pp. 45-51.
- FANTONI R. (2007c) – *Le miacce. Testimonianze documentarie di una secolare tradizione valsesiana*. In Fantoni R. e Ragozzi J. (2007, a cura di), “La gestione delle risorse nelle comunità di frontiera ecologica. Allevamento e cerealicoltura nella montagna valsesiana dal Medio Evo al nuovo millennio. Atti del convegno di Carcoforo, 11 e 12 agosto 2007”, Gruppo Walser Carcoforo, pp. 55-57.
- FANTONI R. (2008a, a cura di) – *Storia di Rimasco. Un insediamento multienico del tardo medioevo alpino*. EOS Editrice, Novara, pp. 143.
- FANTONI R. (2008b) – *Un insediamento multietnico tardomedievale*. In Fantoni R. (a cura di), “Storia di Rimasco. Un insediamento multienico del tardo medioevo alpino”. EOS Editrice, Novara, pp. 14-28.
- FANTONI R. (2008c) – *La gestione del territorio*. In Fantoni R. (a cura di), “Storia di Rimasco. Un insediamento multienico del tardo medioevo alpino”. EOS Editrice, Novara, pp. 29-41.
- FANTONI R. (2008d) - *L’evoluzione della tipologia edilizia in alta Valsesia*. In Fantoni R. & Ragozzi J. (2008, a cura di), “Di legno e di pietra. La casa nella montagna valsesiana. Atti del convegno di Carcoforo, 27 e 28 settembre 2008”, Gruppo Walser Carcoforo, pp. 79-86.
- FANTONI R. (2008e) - *Glossario*. In Fantoni R. & Ragozzi J. (2008, a cura di), “Di legno e di pietra. La casa nella montagna valsesiana. Atti del convegno di Carcoforo, 27 e 28 settembre 2008”, Gruppo Walser Carcoforo, pp. 139-142.
- FANTONI R. (2008f) – *La Val Vogna (Alta Valsesia)*. *Un insediamento multietnico tardomedievale sul versante meridionale del Monte Rosa*. Augusta, pp. 57-62.
- FANTONI R. (2009) – *Pastori orobici sul versante meridionale del Monte Rosa tra Cinquecento e Settecento*. In Viazzo P.P. e Cerri R. (a cura di), “Da montagna a montagna. Mobilità e migrazioni interne nelle Alpi italiane nei secoli XVII-XIX”. Atti del convegno Macugnaga – Kongresshaus Sabato 5 luglio 2008, Zeisci Centro Studi, pp. 130-151.
- FANTONI R. (2010a) – *La cerealicoltura sul versante meridionale del Monte Rosa in età tardomedievale*. Augusta, pp. 58-65.
- FANTONI R. (2010b) – *I mulini ad acqua nella Valsesia tardomedievale*. de Valle Sicida, a. XXI, n 1, pp. 179-200.
- FANTONI R. (2010c) - *Comunità di frontiera ecologica e variazioni climatiche. Esempi dal versante meridionale del Monte Rosa*. Notiziario CAI Varallo, a. 24, pp. 45-50.
- FANTONI R. e AXERIO G. (2006) - *La persistenza della lingua walser*. In “Storia di Rima”, Walser Gruppe Rima – Fondazione Enrico Monti, pp. 129-146.
- FANTONI R. e CUCCIOLA P. (1998) – *Antichi insediamenti della Valsesia. Oro di Boccioleto*. de Valle Sicida, a. IX, n. 1, pp. 205-239.
- FANTONI B. e FANTONI R. (1995) - *La colonizzazione tardomedioevale delle Valli Sermenza ed Egua (alta Valsesia)*. de Valle Sicida, a. VI, n. 1, pp. 19-104.
- FANTONI R., PARISH A. e VECCHIO M.M. (2006a) – *Gli affari e gli affetti*. In “Storia di Rima”, Walser Gruppe Rima – Fondazione Enrico Monti, pp. 123-128.
- FANTONI R., PIZZETTA S., PITTO S. e AMMINISTRAZIONE COMUNALE DI RIMELLA (2006b) – *Sentieri dell’arte sui monti della Valsesia. Rimella. Chiesa (1182 m) – San Giorgio (1420 m). Rimella, le testimonianze storiche, etnografiche ed artistiche dei mutamenti di una comunità walser*. CAI Varallo, Commissione “Montagna Antica, montagna da salvare”, pp. 20.
- FANTONI R. e RAGOZZI J. (2007, a cura di) - *La gestione delle risorse nelle comunità di frontiera ecologica. Allevamento e cerealicoltura nella montagna valsesiana dal Medio Evo al nuovo millennio. Atti del convegno di Carcoforo, 11 e 12 agosto 2007*. Gruppo Walser Carcoforo, pp. 79,

- FANTONI R. e RAGOZZI J. (2007) - *La Valsesia: un laboratorio di cultura alpina*. In Fantoni R. & Ragozzi J. (2007, a cura di), "La gestione delle risorse nelle comunità di frontiera ecologica. Allevamento e cerealicoltura nella montagna valsesiana dal Medio Evo al nuovo millennio. Atti del convegno di Carcoforo, 11 e 12 agosto 2007", Gruppo Walser Carcoforo, pp. 9-11.
- FANTONI R., RAGOZZI J. e SESONE M. con la collaborazione della sezione CAI di Boffalora (2007) - *Guida ad un'escursione da Carcoforo agli alpeggi della val d'Egua*. In Fantoni R. e Ragozzi J. (2007, a cura di), "La gestione delle risorse nelle comunità di frontiera ecologica. Allevamento e cerealicoltura nella montagna valsesiana dal Medio Evo al nuovo millennio. Atti del convegno di Carcoforo, 11 e 12 agosto 2007", Gruppo Walser Carcoforo, pp. 63-78.
- FERRANDO L. (1994) - *A tavola con i Del Carretto*. Biblioteca del Centro Culturale Polivalente, Millesimo.
- FINZI R. (1997) - *La diffusione del mais nell'Italia settentrionale fra il secolo XVI e l'inizio del XIX*. Metodi e Ricerche, n.s. XVI, 2.
- FONTANA E. (1991) - *Storie di antichi inverni*. Club Alpino Italiano sezione di Varallo, pp. 130.
- FONTANA E. (1994a) - *Dal "libro del nuovo oratorio della B.V.M. della Neve del Gabio Grande in Carcoforo*. In "Carcoforo", Fondazione Enrico Monti, pp. 67-70.
- FORNASERI G. (1958, a cura di) - *Le pergamene di S. Giulio d'Orta dell'archivio di Stato di Torino*. Bibl. St. Subalp., v. CLXXX, p. I, pp. 253, Dep. Sub. St. Patria, Torino.
- ERBA G., GUSMEROLI F., RIZZI I. (1986) - *Alpeggi e pascoli in Valtellina*. Servizio provinciale agricoltura, agricoltura, foreste, alimentazione, Sondrio.
- GALLO C. (1892) - *In Valsesia. Note di taccuino* - 2^a ed. con aggiunte e itinerari, rist. anast. S. Giovanni in Persiceto (Bo), 1973, pp. 371.
- GARZINI S. (1957) - *La voce «alp» e i suoi derivati nel dialetti della Svizzera italiana*. VSI, v. I, Lugano.
- GIBELLI L. (2004) - *Memorie di cose. Attrezzi, oggetti e cose del passato raccolti per non dimenticare*, 2 volumi, Pavone Canavese.
- GIOIA M. (1857) - *Discussione economica sul dipartimento del Lario*. Lugano.
- GNIFETTI G. (1858) - *Nozioni topografiche del Monte Rosa ed ascensioni su di esso* - 2^a ed. con note e aggiunte, rist. anast. , pp. 93.
- GORRET A. (1871) - *Da Chatillon ad'Aoste a Domodossola*. Boll. CAI, v. V, n. 18, pp. 236-261.
- GRAND R. e DELATOCHE R. (1968) - *Storia agraria del Medioevo*. Trad. italiana, Milano, Il Saggiatore (ed. francese, Paris, 1950).
- GRIBAUDI P. (1937) - *Sulla produzione agraria del Piemonte nella prima metà del secolo XVII*. Annali della Reale Accademia d'Agricoltura di Torino, v. LXXXI e in "Scritti di varia geografia", Torino, Giappichelli, 1955.
- HAWKES J.G. (1967) - *The history of the potato*. J. Royal Horticultural Society, 91; Part. I, pp. 207-224; Part. II, pp. 249-262; Part III, pp. 288-302; 364-365.
- JACQUEMOD L. (1993) - *Trefolle, tartifles, pommes de terre en Vallée d'Aoste*. Musumeci, Aosta, pp. 280.
- LANA G. (1840) - *Guida ad una gita entro la Vallesesia*. Rist. anast. 1977, Bologna, pp. 389.
- LEVI G. (1979) - *Innovazione tecnica e resistenza contadina: il mais nel Piemonte del '600*. Quaderni storici, 42.
- LJUNGQVIST F. (2010) - *A Regional Approach to the Medieval Warm Period and the Little Ice Age*. In Simard S. (a cura di), "Climate Change and Variability", Intech, pp. 1-26.
- LIZZOLI L. (1802) - *Osservazioni sul dipartimento dell'Agogna*. Milano.
- MAGET M. (1989) - *Le pain anniversaire a Villard d'Arene en Oisans*. Paris, Edition des Archives Contemporaines; trad. It., 2004, *Il pane annuale. Comunità e rito della panificazione nell'Oisans*, MUCGT, pp. 231.
- MARTINO DE ROSSI DA COMO (MAESTRO, 1450) - *De arte coquinaria*.
- MANNI E. (1973-1986) - *I campanili della Valsesia. Note di storia locale*. Ff. VII, pp. 191, 249, 289, 309, 203, 282, 170, 165.
- MATHIEU J. (1998) - *Storia dell'Alpi 1500-1900. Ambiente, sviluppo e società*. Trad. It. 2000, Bellinzona, pp. 310.
- MESSEDAGLIA L. (1927) - *Il mais e la vita rurale italiana*. Federazione Italiana dei consorzi agrari, Piacenza, pp. 446.
- MILAN R. (2002) - *L'alimentazione tradizionale del lago e delle montagne*. In "Assaggi. Viaggio nella storia e nella radizione della cucina cusiana", Ecomuseo Cusius, I quaderni dell'ecomuseo, pp. 68-83.
- MIRA G. (1937) - *La pesca nel medie evo nelle acque interne italiane*. Milano
- MITTERPACHER L. (1784) - *Elementi d'agricoltura*. Milano.
- MOBERG A., SONECHKIN D.M., HOLMGREN KATSENKO. N.M. e KARLÉN W. (2005) - *Highly variable Northern Hemisphere temperatures reconstructed from low- and high-resolution proxy data*. Nature, v. 433, n. 7026, pp. 613 - 617.
- MOLINO C. (1985) - *Campertogno. Vita, arte e tradizioni di un paese di montagna e della sua gente*. pp. 311.

- MOLINO C (2006) - *Campertogno, storia e tradizioni di una comunità dell'alta Valsesia*, Magenta.
- MONTANARI M. (1975) - *Cereali e legumi nell'alto Medio Evo. Italia del nord, sec. IX-X*. Riv. Stor. Ital., n. 87, pp. 62-132.
- MONTANARI M. (1979) - *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*. Liguori, Napoli.
- MONTANARI M. (1988) - *Alimentazione nel Medioevo*. Roma-Bari, pp. 224.
- MONTANARI M. (2002, a cura di) - *Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi*. Società e Storia; Economica Laterza, Roma-Bari, 2002, pp. 204.
- MONTANARI M. (2008) - *Il formaggio con le pere. La storia di un proverbio*. Editori Laterza, Economica Laterza, Roma-Bari, 2010, pp. 162.
- MONTANARI M. (2010) - *L'identità italiana in cucina*. Il nocciolo. Editori Laterza, Roma-Bari, pp. 98
- MONTANARO C. (1967) - *Guida per i viaggi alpini nella Valsesia*. Boll. CAI, v. II, n. 8, pp. 3-45.
- MOR C.G. (1933) - *Carte valsesiane fino al secolo XV*. Soc. Vals. Cult., pp. 367.
- MOR C.G. (1924) - *La vicinia di Crevola Sesia*. Boll. St. Prov. No, a. XVIII, f. I, pp. 6-20; f. II, pp. 125-152; f. III, pp. 236-256.
- MORNESE C. (1995) - *Rima-Rimmo. Ieri oggi domani*. Novara, pp. 165.
- MORTAROTTI R. (1979) - *I walser nell'Ossola. Le colonie tedesco-vallesane di Macugnaga, Formazza, Agaro, Ornavasso e Migiandone*. Libreria Giovanancci, Domodossola, pp. 643.
- NADA PATRONE A.M. (1981) - *Il cibo del ricco ed il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione. L'area pedemontana negli ultimi secoli del Medio Evo*. Biblioteca di "Studi piemontesi", Trino, pp. 562; rist. anastatica, 1989.
- NADA PATRONE A.M. (1996) - *Caseus est sanus quem dat avara manus: Il consumo del formaggio dal XII al XVII secolo*. In COMBA et al. (a cura di), "Greggi mandrie e pastori nelle Alpi Occidentali (secoli XII-XX)", Cuneo, pp. 97-122.
- NADA PATRONE A.M. (2001) - *Pantaleone da Confienza*. Boll. St. Verc., n. 57, pp. 5-19.
- NASO I. (1996) - *Una risorsa dell'allevamento. Aspetti tecnici e culturali della lavorazione del latte nel Quattrocento*. In COMBA et al. (a cura di), "Greggi mandrie e pastori nelle Alpi Occidentali (secoli XII-XX)", Cuneo, pp. 125-148.
- NASO I. (1999a) - *L'olio nel progetto alimentare e terapeutico*. In "La cultura del cibo. Alimentazione, dietetica, cucina nel basso medioevo", Paravia, Torino, pp. 39-59.
- NASO I. (1999b) - *Latte e latticini nella tradizione dietetica*. In "La cultura del cibo. Alimentazione, dietetica, cucina nel basso medioevo", Paravia, Torino, pp. 61-90.
- NASO I. (1999c) - *Proviste alimentari per la mensa del principe*. In "La cultura del cibo. Alimentazione, dietetica, cucina nel basso medioevo", Paravia, Torino, pp. 93-129.
- NASO I. (2000) - *Università e sapori medici nel Quattrocento. Pantaleone da Confienza e le sue opere*. Cuneo-Vercelli.
- NASO I. (2001) - *L'avventura di Pantaleone da Confienza nell'Europa dei formaggi*. In "Pantaleone da Confienza. Trattato dei latticini", Slow food editore, Bra, pp. 7-17.
- NEUBRONNER E. (1999) - *La valle nera*. Magenta, pp. 239.
- NIEL D. 1856) - *L'agriculture physique, économique, technique et industrielle des États Sardes*. Torino.
- NOÈ L. (1828) - *Rapporto statistico per l'anno 1828 della Provincia di Valsesia*, in Peco, 1993.
- NORO DESAYMONET E., FALETTO LANDI L., DI LORETO M.L., MARCO CALCHERA B e IURIER G. (2000) - *Cucina di tradizione della Valle d'Aosta*. Aosta.
- NOVELLO M. (2000) - *Il cibo nelle tavole imbandite*. Riv. Biellese, a. 4, n. 4, pp. 63-67.
- PANTALEONE DA CONFIENZA (1477) - *Summa lacticiniorum*. Trad. it. 2001, Slow food editore, Bra, pp. 119.
- PAPALE A. (1988) - *Introduzione*. In Bellosta e Bellosta, "Valle Vogna. Censimento delle case di legno", pp. 9-17.
- PAPALE A. (2007) - *Produzione agraria e alimentazione in Valsesia fra Antico Regime e Restaurazione*. In Fantoni R. e Ragozzi J. (2007, a cura di), "La gestione delle risorse nelle comunità di frontiera ecologica. Allevamento e cerealicoltura nella montagna valsesiana dal Medio Evo al nuovo millennio. Atti del convegno di Carcoforo, 11 e 12 agosto 2007", Gruppo Walser Carcoforo, pp. 21-25.
- PARMENTIER A. (1789) - *Traité sur la culture et les usages des pommes de terre, de la patate et du topinambour*, Paris.
- PECO L. (1989) - *La grande carta della "Valle di Sesia" del 1759*. Soc. Vals. Cult.
- PECO L. (1991) *Il mutamento di dominio della Valle di Sesia*, Borgosesia.
- PECO L. (1993) - *Dopo la bufera napoleonica. Restaurazione e Provincia di Valsesia. Con il Rapporto statistico per l'anno 1828 del Viceintendente Luigi Noè*. Magenta.
- PECO L. (1995) - *L'alluvione del 14 ottobre 1755 in Valsesia*. s.e.
- Pesi e Misure in uso nelle Province di Novara, Lomellina, Pallanza, Ossola e Valsesia col loro*

- Ragguglio in Misure e Pesi Metrici e viceversa*, s.d. (ma 1849).
- PEDRAZZOLI P. (1993, a cura di) - *Statuta civitatis Novariae. "Gli Statuti di Francesco Sforza"*, Novara.
- PERRONE L. (2006) - *Sonni, diete e divieti dei pellegrini in visita al Sacro Monte di Varallo* in "Il cammino dello spirito, atti della giornata di studi sui pellegrinaggi", Istituto superiore "Piero Calamandrei", Crescentino.
- PLATINA B. (1474) - *De honesta voluptate et valetudine*
- PIZZETTA S. (2004) - *Insediamenti rimellesi in età moderna. Case, ville, vicini e santi*. In Vasina A. (a cura di), "Storia di Rimella in Valsesia. "Alpes ville comune parochia", Centro Studi Walser, Borgosesia, pp. 235-252.
- PIZZETTA S. e PALETTI E. (2004) - *Il restauro di cinque preziose opere custodite nella chiesa varallese di San Giacomo*, 'Corriere Valsesiano', a. 109, n. 42, 12 novembre 2004, p. 12.
- POLELLI M. (1975) - *Analisi della situazione delle alpi nelle comunità montane della Lombardia*. In: Atti dell'incontro "Indagine sui pascoli montani della Lombardia, Milano, 18 dicembre 1974, pp. 65-141.
- PRIULI G. (2004) - *Legni antichi della montagna*. Ivrea, pp. 423.
- RACCA (1833) - *Notizie Statistiche e Descrittive della Valsesia dell'abate Carlo Racca di Novara vice rettore del Coll.º convitto e profess. sost.º nelle pubbliche scuole di Varallo*.
- RAGOZZA E. (1983) - *Comunità civile. Vita religiosa. Gente di Alagna*. In "Alagna Valsesia. Una comunità walser", pp. 15-56, 57-112, 113-160.
- RAVELLI L. (1924) - *Valsesia e Monte Rosa* - vv. 2, pp. 280 e 364, rist. anast. 1980.
- RATTI C. (1907) - *Il XXXVIII congresso degli alpinisti italiani presso la sezione di Varallo* - Riv. Mens. CAI, v. XXVI, n. 10, pp. 425-465.
- RE F. (1817) - *Saggio sulla coltivazione e su gli usi del pomo di terra e specialmente come valga a migliorare i terreni*. Milano
- REBORA G. (1998) - *La cultura della forchetta. Storie di cibi ed cultura*. Editori Laterza, Roma-Bari, ed. 2009, pp. XI, 205.
- REGIS A. (2006) - *Storia e memoria di una comunità in guerra. Boccioleto nella seconda guerra mondiale* Istituto per la storia della Resistenza e della società contemporanea nelle province di Biella e Vercelli "Cino Moscatelli", pp. 191.
- REGIS A. e SASSO M. (2007) - *I cereali in Valsesia: memoria storica e prospettive future*. In Fantoni R. e Ragozzi J. (2007, a cura di), "La gestione delle risorse nelle comunità di frontiera ecologica. Allevamento e cerealicoltura nella montagna valsesiana dal Medio Evo al nuovo millennio. Atti ecologica. Allevamento e cerealicoltura nella montagna valsesiana dal Medio Evo al nuovo millennio. Atti del convegno di Carcoforo, 11 e 12 agosto 2007", Gruppo Walser Carcoforo, pp. 26-32.
- REMACLE C. (2005) - *De la cave au grenier à travers les inventaires après décès (XVIIe-XVIIIe siècles)*. In "Alimentation traditionel en montagne. Actes du colloque d'Introd-Arvier-Sain-Nicolas, 18-19 décembre 2004", Aosta, pp. 241-274.
- REMOGNA M. (1993) - *Il cibo nella vita quotidiana della gente di Rimella*. de Valle Sicida, a. IX, n. 1, p. 283-308.
- REMOGNA M. (1994) - *Cibo e attività agropastorale nella vita quotidiana di Rimella*. Remmalju, a. V, pp. 17-26.
- REMOGNA M. (1997) - *Sentimento della morte e riti connessi, quali presenze nel quotidiano vivere dei rimellesi*. Remmalju, a. VIII, 1997, p. 12;
- RINOLDI L. (2005) - *Storia di Rimella*. Borgosesia.
- RIZZI E. (1983) - *Sulla fondazione di Alagna*. Boll. St. Prov. Nov., a. LXXIV, n. 2.
- RIZZI E. (1991) - *Walser regestenbuch. Fonti per la storia degli insediamenti walser*. Fondazione Arch. Enrico Monti, pp. 351.
- RIZZI E. (1994) - *I walser a Carcoforo*. In "Carcoforo", Fondazione Arch. Enrico Monti, pp. 14-47.
- RIZZI E. (2003) - *Cucina d'alpe*. Fondazione Arch. Enrico Monti, pp. 84.
- RIZZI E. (2006a) - *Storia dei walser dell'ovest*. Fondazione Enrico Monti, pp. 222.
- RIZZI E. (2006b) - *La colonia walser di Macugnaga nella storia*. In "Storia di Macugnaga", Fondazione Maria Giussani Bernasconi, Fondazione Enrico Monti, pp. 51-64.
- RONCO e MUSSO (1998) - *Ricettario*. In "Cultura dell'alimentazione a Issime". Centro di studi e cultura walser della valle d'Aosta, pp. 19-186.
- SAGLIASCHI C. (1996) - *1800-1814. Prato Sesia ed altri luoghi durante l'occupazione napoleonica*, Romagnano Sesia.
- SALAMAN R.N. (1946) *The history and the social influence of the potato*. Cambridge, Cambridge University Press; revision edition with a new introduction by J.G. Hawkes, 1985; trad. it. Milano, 1989.
- SALICE T. (1997) - *La Valchiavenna nel Duecento*. Centro di Studi storici valchiavennaschi, Raccolta di studi storici della Valchiavenna, v. XIV.
- SASSO M. (2007) - *L'olio di noci*. In Fantoni R. e Ragozzi J. (2007, a cura di), "La gestione delle risorse nelle comunità di frontiera ecologica. Allevamento e cerealicoltura nella montagna valsesiana dal Medio Evo al nuovo millennio. Atti

- del convegno di Carcoforo, 11 e 12 agosto 2007”, Gruppo Walser Carcoforo, pp. 52-54.
- SAVINO L. (2002-2003) – *Who holzerne hauser sind und blonde haare, da spricht man deutsh. Dove sono case in legno e capelli biondi, lì si parla tedesco*. Tesi di laurea.
- SCHENA E. e RAVERA A. (2009) *Le Alpi a tavola. Un viaggio attraverso il retrogusto dei saperi e dei sapori della montagna*. Priuli & Verlucca, Ivrea, pp. 159.
- SCUOLA PRIMARIA DI ROSSA (2004-2005) - *La noce della Val Sermenza*.
- SIBILLA P. (1980) – *Una comunità walser delle Alpi*. Biblioteca di “Lares”, nuova serie, vol. LXVI, Firenze, pp. 282.
- SIBILLA P. e VIAZZO P.P. (2004) – *Crescita demografica, emigrazione e organizzazione comunitaria tra XVIII e XIX secolo*. In Vasina A. (2004, a cura di), pp. 277-314.
- SOTTILE N. (1803) - *Quadro della Valsesia*. Novara.
- SOTTILE N. (1810) - *Quadro dell'Ossola*. Novara.
- TOGNA E. e LIVIERO A. (2003) .- *Alamans. Elementi per una storia della colonizzazione walser in Val d'Aosta*. Le Chateau, Aosta, pp. 175.
- TONELLA REGIS F. (2004) – *Geografia culturale e religiosità popolare a Rimella e nel mondo valesiano*. In Vasina A. (a cura di), “*Storia di Rimella in Valsesia. “Alpes ville comune parochia”*”, Centro Studi Walser, Borgosesia, pp. 147-174.
- TONETTI F. (1871) - *Guida storica e pittoresca della Valsesia e del Santuario di Varallo*. Torino.
- TONETTI F. (1875) - *Storia della Valsesia e dell'Alto novarese*. Rist. anast. 1975, Borgosesia, pp. 652.
- TONETTI F. (1875-1891) - *Museo storico ed artistico valesiano*. Ss. II-V, rist. anast. 1973, Borgosesia, pp. 280, 136, 144.
- TONETTI F. (1883) – *Le famiglie Valsesiane. Notzie storiche*. Varallo; rist. anast. 1974, Corradini, Borgosesia, pp. 331.
- TONETTI F. (1894) – *Dizionario del dialetto valesiano*. Rist. anast. 1983, Bologna, pp. 317.
- VALLINO (1878) – *In Valsesia. Album di un alpinista*. Biella; rist anast. 1973, Borgosesia.
- VARESE E. e BONADONNA A. (2011) – *La coltura dell'olivo nel bacino orografico della Dora Baltea*. In Isocrono D., De Maria A. e Gaia Forni E. (a cura di), “*Olivocoltura in aree marginali. Ricerche e prospettive in Nord Italia*”, Dipartimento di Colture Arboree, Università degli Studi di Torino, pp. 48-50.
- VASINA A. (2004) – *Società e vita comunitaria nel Rimeliese fra medioevo ed età moderna*. In Vasina A. (a cura di), “*Storia di Rimella in Valsesia*.
- “Alpes ville comune parochia”, Centro Studi Walser, Borgosesia, pp. 89-102.
- VASINA A. (2004, a cura di) – *Storia di Rimella in Valsesia. “Alpes ville comune parochia”*. Centro Studi Walser, Borgosesia, pp. 505.
- VERCELLINO (2004) – *Vie di comunicazione ed economia locale fra Ottocento e Novecento*. In Vasina A. (2004, a cura di), pp. 389-410.
- VIAZZO P.P. (1990) - *Comunità alpine. Ambiente, popolazione, struttura sociale nelle Alpi dal XVI secolo a oggi*, pp. 427.
- ZANZI L. e RIZZI E. (2002) - *I Walser nella storia delle alpi*. Milano.

Fonti archivistiche

ADTo: Archivio De Toma (Rima).

APe: Archivio Perello (Scopello).

ASCBa: Archivio Storico del Comune di Balmuccia.

ASCR: Archivio Storico del Comune di Riva Valdobbia.

ASDN: Archivio Storico Diocesano di Novara.

ASNo: Archivio di Stato di Novara.

ASPAI: Archivio Storico della Parrocchia di Alagna.

ASPBa: Archivio Storico della Parrocchia di Balmuccia.

ASPBo: Archivio Storico della Parrocchia di Boccioleto.

ASPFe: Archivio Storico della Parrocchia di Fervento.

ASPRv: Archivio Storico della Parrocchia di Riva Valdobbia.

AVi: Atti di Visita (ASDN).

AZa: Archivio Zanni (Vogogna).

Briciole: Briciole di storia patria, manoscritto inedito dell'abate Antonio Carestia, s.d. (ma fine Ottocento) (sAVa, FCa).

MCa: Museo Calderini (sASVa).

FNV: Fondo Notarile Valsesiano (sASVa).

FOSo: Fondo Ospizio Sottile (ASCRv).

Inventario 1612: *Inventario di tutte le Scritture per li Beni di Varallo e Valsesia fatto li 15 Novembre 1612 con aggiornamenti successivi* (ASVa, FdA, s. I, b. 7)

Inventario 1798: *Inventario delle scritture contenute in quest'archivio per li beni di Varallo di ragione della nob. famiglia d'Adda* (ASVa, FdA, v. 308)

Prefettura: Prefettura del Dipartimento dell'Agogna (sASVa).

Vice Prefettura: ice Prefettura di Varallo (sASVa).

Vice Intendenza: Vice Intendenza della Valsesia (sASVa).

sASVa: sezione di Archivio di Stato di Varallo.

SESSIONE
ALLEVAMENTO E CEREALICOLTURA NELLE ALPI:
L'EREDITÀ TARDO-MEDIEVALE

NELLE TERRE DELLA POLENTA, PRIMA DEL GRANOTURCO

Giampiero Valotti¹

¹ Centro Studi e Ricerche Archivio Bergamasco

Ci sono due parole nel lessico alimentare dialettale bergamasco che d'un balzo ci riportano indietro nel tempo, ad un tipo di alimentazione oramai storica, quando il piatto principe della dieta delle popolazioni rurali orobiche ancora non era derivato dalla farina di quel grano «mai prima veduto», giunto dal Nuovo Mondo, dalle rese straordinarie e dai rapidi tempi di accrescimento, come avvenne dopo e sin quasi ai giorni nostri. Sono *polt* e *meassa*.

Entrambe appaiono ormai desuete, come avviene per i nomi delle cose che scompaiono, ma non del tutto perdute.

LA *POLT*

La *polt*, che conserva anche semanticamente l'origine latina delle *pultes*, le farinate di orzo o di farro dei legionari romani, è una polenta tenera realizzata più spesso con un miscuglio costituito da due terzi di farina di mais e da un terzo di farina di frumento che si intridono nell'acqua bollente salata. L'impasto ottenuto si cuoce per una buona mezz'ora rimestandolo continuamente col mattarello, si consuma o condita con formaggio e burro fuso, o, più spesso, con latte crudo. E' l'erede, oggi arricchita, delle polte medievali di farina di miglio o di panico o, nel peggiore dei casi, di sorgo. Del miglio, il vero predecessore del granoturco sui coltivi ai piedi delle Alpi, discorreremo più avanti. Il panico e il sorgo sono due biade primaverili, hanno un ciclo culturale breve, forniscono farine di qualità non eccellente, ma hanno rese superiori a quelle del frumento, ed anche della frumentata, una coltivazione mista di frumento e della più resistente e produttiva segale che pure era in auge nei secoli precedenti l'arrivo del granoturco. Da questi cereali meno pregiati del frumento i contadini traevano le zuppe, le minestre e le polente del loro consumo quotidiano. Ne coltivavano regolarmente appezzamenti significativi accanto al cereale maggiore che nel corso del '500 andò sempre più caratterizzandosi come la biada commerciale per eccellenza, e tale rimase per i secoli successivi, tempi che sono stati

definiti un'«epoca buia» per la classe contadina italiana. Perché «fino all'arrivo del mais, il grosso problema per il contadino era di pagare in grani - e soprattutto in frumento - i tributi al proprietario e, al contempo, di poterne conservare a sufficienza per il consumo suo personale e della sua famiglia e per la prossima semina. Il problema, soprattutto durante gli anni della carestia, era spesso insolubile. La soluzione sarà offerta proprio dal mais che, con il suo alto rendimento, permetterà di pagare (in grano) i tributi dovuti e d'assicurarsi (in mais) il minimo vitale. Ma, appunto, un minimo. Ed espressione di questo minimo rappresentata dall'alimentazione monomaidica saranno la pellagra ed il gozzo» (ROMANO, 1971, p. 56).

Le «biade grosse e minute» compaiono regolarmente nei documenti dell'alto e del basso Medioevo ed all'aprirsi dell'età moderna sui coltivi della pianura e delle valli bergamasche, ma sarà soprattutto la farina di quelle minute ad apparire, confezionata in vari modi, sulle tavole dei contadini. Un contratto di colonia della metà del secolo XVI stipulato in valle Seriana ci offre informazioni al riguardo. Nel giugno 1541 i frati del convento della Ripa di Comenduno, guidati dal loro priore Gio. Battista di Albino affittano per due anni a partire da San Martino al massaro Comino Carrara di Aviatico una casa con aia e il fondo di Perola, non lontano dal convento. Comino si impegna a lavorare con diligenza la possessione: seminerà ogni anno 10 pertiche a frumento, 10 pertiche a trifoglio, 4 pertiche a panico e melica, 12 pertiche a miglio. Il colono doveva consegnare ai Padri in Perola ogni anno, a tempi debiti, metà del frumento, delle biade grosse e minute, del vino e del trifoglio. Questi, dal canto loro avrebbero fornito ogni anno la metà di tutti i semi grossi e minimi. Il massaro non avrebbe potuto tenere più di otto galline (ASBg, FN, b. 1473, c.333). Quali fossero i «tempi debiti» della consegna della metà dei raccolti di pertinenza della parte dominicale e le regalie che per antica consuetudine le spettavano ce lo dicono i contratti di affitto e di mezzadria stipulati in Bergamasca in quei tempi: a San Lorenzo i cereali di semina autunnale, il frumento,

ed eventualmente l'orzo e la segale; a San Michele i grani minuti di semina primaverile: il miglio, il panico e il sorgo; a San Martino, principio e fine dell'anno agricolo nel Bergamasco, i capponi e le galline, ovunque «donazioni comunissime» già nell'alto Medioevo (MONTANARI, 1979, p. 250), nati in primavera e pronti per la mensa, o nel caso delle galline, pronte ad iniziare nei mesi successivi una proficua attività di produttrici di uova. Queste, per altro, compaiono direttamente in molti contratti di colonia, quantificate sulla base del loro valore commerciale, quattro soldi di uova due volte all'anno, ad esempio. I volatili rappresentavano la regalia che il colono doveva annualmente al proprietario, quel donativo che col tempo era divenuto una pratica corrente, protrattasi sino ad anni a noi vicini, era considerato il corrispettivo della utilizzazione dell'orto e del pollaio stesso. Queste regalie, detestate dai mezzadri, furono, tra l'altro, uno dei temi del contendere tra la proprietà e i coloni nella stagione delle lotte mezzadri in nell'immediato primo dopoguerra del secolo scorso e in molti casi conobbero proprio in quel periodo la fine della loro secolare esistenza. Tutta la biada che il colono era tenuto a consegnare direttamente alla residenza dominicale doveva essere *bona et bella et sicca et bene preparata et bene mensurata ad mensuram communis Pergami* (ZONCA, 1998, p. 225), secondo la formula consueta. Bene preparata, cioè mondata da ogni impurità, attraverso le operazioni successive di trebbiatura, di completa essiccazione che avveniva di norma sull'aia¹²⁸, di ventilazione o crivellatura, seguite dalla pilatura, per i grani «vestiti». Pronta insomma per essere affidata al mugnaio. Questi doveva essere altrettanto onesto e coscienzioso: gli statuti della valle Brembana Superiore del 1468 prescrivono che «cadaun molinaro et molinara sia tenuto e debba macinare a qualunque persona che vorra macinare [...] qualche biava o grano bene,

¹²⁸ All'uopo questa era cosparsa di sterco di vacca diluito con acqua, rullata o battuta accuratamente, secondo una pratica antica, comune per tutto il Medio Evo e giunta sino a noi (GRAND e DELATOUCHE, 1968, p.341). Per i tempi recenti cfr. CERIOLI (1996, p.74).

Naturalmente l'aia, *era* in dialetto, doveva ricevere compiutamente e per tutta la giornata i raggi del sole. Una disposizione degli Statuti della Valle Seriana Superiore del 1461, prevedeva che tutti gli alberi, tutte le piantagioni e tutte le fabbriche che ombreggiavano l'aja d'un altro dovessero essere demolite o sradicate, purché detta aja fosse stata fatta un anno avanti codeste fabbriche e piantagioni. Sull'aia, in molti casi, si affacciava una stanza dove la sera, in caso di necessità, si riponevano i cereali che di giorno vi erano stati sparsi per essiccare (cfr. PETRÒ, 1984, p. 129).

fedelmente et legalmente, et restituir e consegnar al patrono a misura [...] di essa biava in farina ben macinata, sia formento, miglio o mistura al peso consegnatoli [...] detratto il callo che deve fare esso grano o biava». E ancora, a ulteriore garanzia degli utenti del mulino: «Niun molinaro o molinara debba mischiare con la farina macinata né con il grano da macinare, sabbione, crusca, scorzo né tridella né alcuna altra cosa malitosamente, o bagnar la farina né il sacco nel quale fosse detta farina»¹²⁹. Anche il volatico, cioè la farina finissima prodotta durante la macinazione che leggera si posava su tutte le superfici del mulino apparteneva al cliente: gli Statuti cinquecenteschi della Valle di Scalve, ad esempio, prescrivevano che il mugnaio non potesse «spazzare in alcuna parte di detto molino per usurarsi la farina che vi fosse, sotto pena di lire cinque per cadauna volta», né potesse in alcun modo «prohibir ad alcun macinatore Originario di spazzare in alcuna parte di detto molino per levar farina, che vi fusse» (BONALDI, 1982, p. 173).

Il panico

Col panico si confezionava una polta, verrebbe da dire una polenta¹³⁰, che Teofilo Folengo chiama *panizza* con la quale i facchini bergamaschi a Venezia si nutrivano regolarmente accompagnandola, nella stagione propizia, alle castagne. Questo cereale primaverile valeva molto meno del frumento, naturalmente, ed anche meno del confratello miglio. Una minestra di panico fa parte del bagaglio professionale della protagonista del poemetto in dialetto bresciano-bergamasco *La massera da bé* che vide la luce a Brescia nel 1554 attribuito a Galeazzo dagli Orzi: la brava massara per mostrare alla padrona le sue abilità culinarie ne descrive la preparazione: dopo aver intriso d'acqua il panico, lo gira e lo rigira nel paiolo; la densa minestra pare che si faccia malta e bisogna starci dappresso perché non si attacchi al fondo, che allora prenderebbe il sapore di bruciato. Per evitare l'inconveniente bisogna metterci del grasso e l'abile cuoca, l'arricchirà col grasso e la carne di un'oca ben pasciuta¹³¹. Per la nobile signora a condire la minestra di panico nulla di meno di

¹²⁹ Gli Statuti della Valle Brembana Superiore del 1468 (in CORTESI, 1994, pp.127-128).

¹³⁰ «Ricordiamo che il panico serviva anche per fare vere e proprie polente: e tutto induce a credere, che polenta di panico si usasse, all'occorrenza, ai tempi del Folengo, in Lombardia» (Luigi Messedaglia, *Vita e costume della Rinascenza in Merlin Cocai* (in BILLANOVICH e BILLANOVICH, 1978, p. 131).

¹³¹ Galeazzo dagli Orzi, *La massera da bé* (in TONNA, 1978, p.77).

un'oca intera, cibo raro sulle mense contadine anche perché, è noto, è di poca giovata, dato che, come sapevano bene le massaie bergamasche, *l'óca l'è buna ma l'è poca*.

Il sorgo

Anche il sorgo, *melega* o *melica*, serviva a far polente; il suo nome dialettale è rimasto a indicare il suo successore, quel granoturco che se in gran parte del Bergamasco si chiama *melgòt*, sui colli dei dintorni di Bergamo, nelle vallate e altrove ha appunto il nome di *mèlga*.

Il sorgo era il cereale della penuria e della carestia, quando gli altri grani più nobili e più atti alla panificazione o alla trasformazione in polente scarseggiavano ed avevano costi esorbitanti. Nell'industriosa val Gandino nel 1477, l'ultimo giorno di settembre, venne la brina in grande quantità così che al mattino tutti i migli che erano in campagna, pronti per la mietitura, caddero a terra, divennero neri e non valevano niente, tanto che non si fece semenza con essi. « Non era in Bergamascha recolto el milio, perché el tempo era nimico di tute le cose fructifere» scrivevano i cronachisti del tempo. Il frumento valeva 28 soldi allo staio, il miglio 20, la segale 25, ma la *melga* solo undici. «E grande quantitate ne fo mangiata dela melga inxi che non era memoria de homo in Gandino che tanta ne fosse mangiata. Grande carestia era de dinari; non era lana da lavorar in Gandino, se non pocha. [...] Mai non se vise tanta crudelitate in la zente come fo in questi doy anni 1476-1477»¹³². Quel grano povero, il cui valore commerciale era di norma inferiore alla metà di quello del frumento ed in tempi normali veniva anche destinato agli animali, aveva offerto la salvezza ai contadini, ai filatori e tessitori della val Gandino.

Il miglio

L'altra parola spia che ci viene in soccorso nella nostra rapida indagine sui piatti dei rustici orobici di qualche secolo fa è *meassa* o *smeassa* o *miascia*. Il termine, conosciuto e diffuso in Bergamasca, con corrispondenti nelle parlate di Venezia, di Vicenza e altrove, deriva da miglio, come ha ben dimostrato MESSEDAGLIA (1927, p. 235). Il miglio fu un grano fondamentale per l'alimentazione contadina, come lo sarà poi il mais. La *meassa* è un dolce povero, un'umile leccornia da giorno di festa, fatta in origine con la farina di miglio che le diede il nome e successivamente, sino a giorni a noi vicini, con la farina di granoturco (Valoti,

¹³² *Cronache Valgandinesi del Quattrocento* (in Gelmi e Suardi, 1996, p. 41).

1994, p. 41). Grano primaverile, di alte rese, il miglio deriverebbe il suo nome da *milium*, con riferimento alle numerosissime cariossidi che compongono la sua ampia spiga lassa. «Allora [il miglio] tenea luogo del sorgo turco» scriveva Gabriele Rosa riferendosi ai tempi precedenti l'arrivo del cereale dal Nuovo Mondo; e lo storico bresciano-bergamasco, ancora nel secolo XIX, gli tributa un elogio convinto, che mette in luce la brevità del suo ciclo colturale, la grande produttività e la convenienza in fatto di tempi di produzione all'interno delle tradizionale rotazioni in atto: « Il miglio migliore si semina in Maggio, tallisce e matura rapidamente, e si può anche coltivare in luglio, facendolo succedere al frumento» (Rosa, 1858, p. 60). Negli anni a cavallo del 1500 e 1600 i due terzi dei coltivi bergamaschi erano condotti a frumento e l'altro terzo competeva ai « grani minuti».

Frumento e miglio rappresentavano normalmente il canone che il colono doveva versare annualmente al proprietario: un contratto siglato nel 1432 per un fondo dell'estensione di circa cento pertiche bergamasche di cui 48,5 aratorie o aratorie con vite e le restanti per lo più a prato, situato nei pressi del castello di Mologno, presso Casazza in Valle Cavallina, prevedeva che il colono dovesse versare a San Martino, 13 sestari di frumento, 13 di miglio, tre lire imperiali e tre capponi (SUARDI, 1995, p. 94).

Nel 1483-84, stante la penuria dominante, a Bergamo il frumento aveva raggiunto il valore di 50 soldi allo staio, il miglio di soldi 34; il sorgo di 22 soldi. In quell'occasione in val Gandino furono mangiati « manzoli, muli, asini per fame; se mangiava pure el panello de la linossa e deli vinazoli, herbe salvatiche. Non se fasiva quarissima per molta gente, ma era più che quarissima per respecto dela fame»¹³³. I contadini furono costretti a macellare animali da tiro e da soma e a nutrirsi di cibi di norma destinati alle bestie di stalla come il panello di linosa, ottenuto dalla spremitura al frantoio dei semi di lino, comunemente destinato ai bovini anche in anni vicini a noi, in genere riservato alle vacche che avevano da poco partorito¹³⁴.

Il miglio era ancora un cereale fondamentale nel 1652 quando Giovanni Pietro Tiraboschi Bombello, commerciante originario di Serina che

¹³³ *Cronache Valgandinesi del Quattrocento* (in Gelmi e Suardi, 1996, p. 55).

¹³⁴ Sulla coltivazione del lino in valle di Scalve, sulle lunghe lavorazioni necessarie a ricavarne la fibra tessile, sui prodotti secondari ottenuti, cfr. Valoti (1993, pp. 87 e segg.)

aveva fatto la sua fortuna a Venezia, dispose nel suo testamento che la somma di 10.000 scudi fosse utilizzata per creare a Serina un deposito di biade da chiamarsi *Monte del Abondanza* costituito da frumento, segale e miglio. La vendita dei grani di quel *solario di biade* doveva garantire entrate da distribuire in favore dei poveri della terra che gli aveva dato i natali (BELOTTI, 1998). Il Bombello avrà certo conosciuto il granoturco che a metà secolo XVII già da tempo si coltivava nelle terre della Serenissima, ma, forse consapevole che nelle vallate bergamasche il nuovo cereale aveva intrapreso da relativamente pochi anni il suo cammino, poi divenuto trionfale, dispose che i grani con cui costituire il deposito fossero quelli tradizionalmente alla base dell'alimentazione delle popolazioni montane del Bergamasco. Nei primi decenni della sua presenza in terra di Bergamo il granoturco fu in tutto equiparato al miglio di cui si apprestava a prendere il posto. Anche i prezzi coincidevano: nell'elenco dei beni posseduti e delle entrate del Monastero che il Convento di S. Maria della Ripa di Comenduno inviò a Roma nel 1650, in conformità a quanto prescritto dalla bolla di Papa Innocenzo X, si trovano 27 some di frumento, 39 some di vino, una soma di «melica rossa», due some di fave ed altri legumi, 12 some di castagne, 9 carra di fieno, 16 carra di legne tra grosse e minute, e 12 some di «miglio et grano d'India» che valgono quattro scudi e mezzo la soma per un totale di 378 lire (ASMi, Fr, b. 3078). Che il miglio fosse ancora nella seconda parte del XVII secolo la biada importante e per certi versi decisiva per alimentazione contadina lo attesta anche un episodio riferito in un documento della Misericordia Maggiore di Bergamo relativo a possedimenti nella zona di Fara d'Adda. Per la vivezza della scena che evoca esso è a suo modo emblematico: siamo nel mese di gennaio, il più difficile e il più lungo per le popolazioni delle campagne che aspettavano con ansia l'aprirsi della bella stagione per poter almeno disporre delle erbe selvagge, che tanta parte hanno avuto nell'alimentazione rurale. Al fattore della Misericordia Maggiore che trattiene il miglio che le spetterebbe in base alla divisione colonica, quale risarcimento dei debiti accumulati negli anni precedenti segnati dai cattivi raccolti, la «massara» di Fara d'Adda osa replicare che quell'atto le «faceva andar via la voglia di lavorare» (PETRÒ, 1971-72, p. 111).

Una persistenza che la dice lunga da un lato sulla tradizionale cautela del mondo rurale nei confronti delle novità, dall'altro sul profondo radicamento che il «grano minuto» per eccellenza aveva instaurato nelle coltivazioni e nell'alimentazione

popolare. Soppiantato dal granoturco nell'alimentazione umana rimase in qualche caso, insieme al panico, in coltivazioni marginali e ridotte destinate a diventare foraggio verde per gli animali di stalla (JACINI, 1856, p. 178).

Ma come si consumava il miglio? Come è noto, nessun cereale è più adatto alla panificazione del frumento anche se con tutti si è fatto pane; non fa eccezione il miglio che nel corso della sua storia nell'alimentazione popolare dei nostri paesi fu, proprio per le sue peculiarità, soprattutto impiegato per la preparazione di pappe, polte, o meglio, di polente. Già Plinio, e poi Columella nominano le *pultes* di panico e di miglio, con indicazioni riprese nei secoli successivi. Plinio, dopo aver asserito che «in molti luoghi si fa pane anche di miglio» e che invece ciò avviene raramente col panico (XVIII, 54) afferma che dal miglio, largamente prodotto in Campania, si ottiene una *puls* bianchissima, consumata anche da altri diversi popoli, mentre il panico era utilizzato nelle Gallie, specie in Aquitania, dai popoli del Ponto e nell'Italia circumpadana, dove era consumato mescolato con le fave (XVIII, 100). Columella dal canto suo (II, 9.17) conferma che in molte regioni i coloni si nutrono di cibi fatti con miglio e panico. E aggiunge: «Col miglio si fa un pane che può essere mangiato senza disgusto, specialmente prima che si raffreddi. Il panico macinato e svestito della cuticola, e anche il miglio, offrono una polentina tutt'altro che disgustosa, mescolati in quella proporzione che si vuole con acqua e, meglio ancora, con latte».

E' documentato il ruolo importante, in molti luoghi determinante, che il miglio già nell'alto Medioevo venne ad assumere nell'ambito dell'alimentazione contadina; un ruolo paragonabile quasi a quello che, più tardi, sarà assunto dal granoturco, pur con le debite distinzioni¹³⁵. Polente dunque di farina di miglio. Più economica, più semplice e più veloce da preparare rispetto al pane, la polenta si qualifica come cibo contadino per eccellenza: prima dell'avvento del granoturco le polente si preparavano con ogni tipo di farina: dei cereali inferiori, di legumi come le fave, di castagne, addirittura di ghiande, in tempo di carestia. Cibo comunissimo per contadini e pastori, la polenta di miglio ne rappresentava l'alimento quasi esclusivo per molti mesi all'anno. Troviamo la testimonianza della persistenza del suo uso in una supplica che alcuni pastori dell'alta valle Seriana ancora a metà

¹³⁵ Sull'argomento cfr. MONTANARI (1979, p. 140), che accoglie parzialmente l'affermazione di Luigi Messedaglia, di un vero e proprio «regno del miglio» durato nell'alta Italia sino al «trionfo del mais».

del secolo XIX rivolgono alle autorità locali chiedendo di poter portare con sé fuori dai confini del Lombardo Veneto, nei Grigioni e nell'Engadina dove si recavano d'estate con le loro greggi secondo una consuetudine antica, la farina di miglio perché, a loro dire, di più lunga e sana conservazione rispetto a quella di granoturco comunemente utilizzata (ASBtg, FIR, b. 3096)¹³⁶. Sono questi ultimi gli eredi dei pastori descritti tre secoli prima da Agostino Gallo, l'umanista bresciano del secolo XVI, che nelle sue *Venti giornate* ci ha consegnato la vivida immagine del pastore delle montagne lombarde: « Ben formato di persona, leggiadro di gamba, potente di braccio, sincero d'animo, e prudente con gli uomini», determinato a difendere da chicchessia le sue pecore e i suoi asini che trasportano i bagagli e la farina di miglio «per fare la polenta di giorno in giorno sera e mattina secondo ch'essi la mangiano». Lo stesso Gallo ci ha lasciato la ricetta per la sua preparazione: «A farne per tre persone si piglia tre libre fin quattro di farina di miglio [...] ponendola nel caldarino che bolle al fuoco con cinque o sei libre d'acqua; facendovi due tagli in croce con un bastone, acciocché ella maggiormente possa passare la farina fino in cima, lasciandola poi bollire finché si gonfia, e si distacca dal fondo. E levata allora dal fuoco si mena benissimo con un bastone tondo e netto finch'è totalmente ben rotta ed affinata; e dipoi tolta fuori dal caldarino, si taglia in bei pezzi sottili con un filo, e si mangia così calda col formaggio o con la ricotta salata» (GALLO, 1775, pp. 302-303). Questa polenta mangiavano i contadini lombardi prima della diffusione del granoturco. Con la cui farina si fece polenta poi per secoli, allo stesso modo, non escluso il segno della croce col bastone nella fase cruciale della preparazione, quando si stempera la farina nell'acqua salata bollente. L'acqua doveva essere salata, per avere buona polenta, ma il sale, elemento raro e pregiato, non sempre c'era. Ai tempi della polenta di miglio era spesso distribuito dalle Misericordie dei vari paesi: si ritrovano frequentemente lasciti che prevedevano la dispensa agli abitanti della contrada di una quantità di sale per un determinato numero di anni. In genere la distribuzione, che avveniva sotto gli occhi vigili dei probi viri, si svolgeva due volte l'anno, a Natale e a Pasqua (CORTESI, 1985, p. 250).

Con il miglio si faceva anche pane; nelle situazioni più remote l'uso perdurò anche dopo l'introduzione del granoturco; si trattava spesso di

¹³⁶ L'idea che il miglio e il panico, riposti ancora nella spiga, dopo adeguata essiccazione, si conservino più a lungo degli altri cereali, è in Columella II, 9.17

pane di mistura, ottenuto unendone la farina a quella di melica o di segale. La già ricordata *massera da bé* a metà Cinquecento, avendo annoverato tutte le faticose occupazioni della sua giornata e ricordato che le uova e i pollastri erano destinati al mercato in città, dichiara di mangiare pane di miglio per risparmiare il frumento che doveva bastare per la prossima semina. Dopo aver raccomandato se stessa, la donna passa a elogiare alla Signora il suo figliolo, «disinvolto, furbo, sempre allegro»; ammette, è vero, che «non può stare digiuno un'ora in tutto il giorno», però è di buona bocca perché è stato abituato a mangiare pane di miglio. In entrambi i casi tale pane è considerato l'alimento comune dei poveri destinato a saziare la fame di ragazzi e adulti.

Gli antichi Statuti della valle di Averara stabilivano che ciascuna famiglia ogni anno, in tre occasioni, il giorno della festa della Madonna di Santa Brigida, in concomitanza con le Rogazioni che si celebravano nei tre giorni che precedevano il giovedì dell'Ascensione¹³⁷ e alla festa di Ognissanti, dovesse portare almeno mezzo quartaro di pan cotto di miglio in offerta alla chiesa (BOTTANI, 1998, p. 39).

CASTAGNE E NOCI

Il miglio, il vino e le castagne sono i prodotti che il Capitano della Serenissima Giovanni Da Lezze indica come propri delle vallate bergamasche: esse però ne producevano in misura ridotta, insufficiente al vivere della numerosa popolazione. Nella sua relazione il Capitano, elencando le risorse delle valli e delle loro singole contrade, non manca di rilevare regolarmente le quantità di vino e di castagne che producono; per quei paesi che ne sono privi segnala scrupolosamente che sono «senza vino e senza castagne» a indicare una situazione economico-alimentare particolarmente svantaggiata. Alimento popolare per eccellenza le castagne rappresentavano una risorsa per gli strati più bassi della popolazione: i poveri, segnala il Capitano, dalle castagne traevano «gran beneficio», come avveniva a Sorisole e Ponteranica all'imbocco della valle Brembana, o ad Albino in valle Seriana, dove si raccoglievano «castagne abbastanza per uso della povertà» (MARCHETTI e PAGANI, 1988, pp. 355, 430). Ancora in anni vicini a noi dopo la bacchiatura delle castagne e la raccolta da parte del proprietario, era consentito alla «poveraglia» di spigolare. In genere la spigolatura era ammessa dopo l'11 di novembre, quando la raccolta poteva considerarsi conclusa.

¹³⁷ Sul tema cfr. AIROLDI (2005).

Nel 1587, il 25 di ottobre, nelle sentenze del Vicario di valle Seriana, vediamo una donna di Pradalunga, accompagnata «dalli putelli» che va a spigolare castagne «come se usa li povereti». E' aggredita e percosso dal figlio del contadino che conduce a mezzadria il castagneto da frutto¹³⁸. Chiederà giustizia al Vicario che per le liti minori fungeva da giudice locale; questi troverà una soluzione di compromesso per una raccolta avvenuta prematuramente, ma giustificata dalla povertà.

In tutti i paesi delle vallate ricchi di castagneti gli statuti locali contemplavano norme severe per la tutela e l'incremento del patrimonio di quell'«albero del pane» che si collocava a cavallo della «foresta» e della «terra arborata», un bosco che produceva nutrimento paragonabile alle biade dei coltivi per quantità e bontà. Un esempio per tutti: gli Statuti del 1564 di Bruntino, contrada posta all'imbocco della valle Brembana ed eminentemente castagnifera ancora oggi, stabiliscono che nessuno, di qualsiasi condizione sociale sia, possa tagliar castagni innestati né piccoli né grandi, sotto pena di uno scudo d'oro per ogni castagno tagliato; che ogni uomo valido del comune contribuisca a mettere a dimora piante di castagno nei beni comunali; che nessuno possa tagliare alcun castagno selvatico atto ad essere innestato, sotto pena di 20 soldi per ogni pianta tagliata (GIMONDI e GIMONDI, 1998, p. 169)¹³⁹.

Per la grangia di Casale di proprietà dell'Abbazia di Vallalta, presso Albino in valle Seriana, nel 1341, i sei affittuari versavano per ognuno dei nove anni di durata del contratto: il primo marzo lire¹⁷; a San Lorenzo sestari 60 tra frumento e segale; a San Michele sestari 60 tra panico e miglio; oltre a lire 7 per la decima; a San Martino 6 capponi e 6 galline; a Natale 24 sestari di castagne secche peste: queste ultime erano il prodotto di uno dei modi generalmente utilizzati per la difficile conservazione delle castagne che prevede la loro esposizione al fumo del seccatoio per diversi giorni e la successiva pilatura per privarle della buccia esterna e dell'amara pellicina interna. Al momento della preparazione culinaria erano bollite in acqua leggermente salata aromatizzata con alcune foglie di alloro e poi consumate spesso insieme allo stesso brodo di

¹³⁸ Ringrazio Giampiero Tiraboschi che cortesemente mi ha consentito di leggere il suo lavoro, di prossima pubblicazione, *Lascio fare alla Giustizia e voglio che sia castigato. Le sentenze del Vicario di Valle della valle Seriana inferiore 1586-1587* dal quale è tratta questa informazione.

¹³⁹ Per altre simili disposizioni relative alla valle Seriana cfr. INNOCENTI (2002).

cottura. Gli altri modi per preparare le castagne sono noti. Vale la pena citare però i *biligòc*, le castagne prima affumicate nel seccatoio e quindi bollite al momento della commercializzazione che avveniva in genere a partire da gennaio protraendosi sin quasi alla primavera.

Degli altri frutti che pure erano presenti sui fondi raramente si trova traccia nei canoni versati dagli affittuari; ad eccezione delle noci, dalle quali, come è noto, si estraeva un olio alimentare di larghissimo uso nel Medioevo¹⁴⁰. Per la contrada di Gerosa, in valle Brembana, la relazione di Giovanni Da Lezze segnala che vi esiste un modesto allevamento bovino e una limitata produzione di carbone di legna e conclude: «Il paese è sterile, non si raccolte se non feno e noci» (MARCHETTI e PAGANI, 1988, p. 259).

Se ne raccoglievano anche in situazioni piuttosto elevate; nella solitaria *val de Gru*, remota valletta laterale della val Vertova, ad esempio, nel 1452, l'affitto di una terra con un rustico, prevedeva un canone annuale di 8 lire, 10 soldi ed uno staio di noci, oltre all'impegno del colono a rifare il tetto della tezza (Acerbis e Invernizzi, 2010, p. 35). Tra le disposizioni previste da un contratto siglato nell'ottobre 1432 in Val Cavallina, a Casazza, oltre ai consueti canoni in cereali e in denaro e l'obbligo per il massaro di impiantare ogni anno 25 gambe di vite col relativo appoggio vivo, in quel caso aceri campestri, il proprietario si riserva un noce per proprio uso esclusivo (SUARDI, 1995, p. 94).

FAVE E RAPE

Accanto ai cereali erano presenti i legumi, le fave in particolare, ben più diffuse di quanto non lo siano oggi nei nostri paesi; essi tenevano il posto dei fagioli, così come le rape svolgevano il ruolo che poi sarà delle patate. In un celebre passo delle sue *Maccaronee* Teofilo Folengo ricorda i facchini bergamaschi a Venezia, grandi mangiatori di castagne e di macco, una sorta di polenta «di fave sguusciate cotte nell'acqua, ammaccate e ridotte in pasta»¹⁴¹.

L'ALLEVAMENTO

L'allevamento bovino e ovino e i prodotti caseari che ne derivavano rappresentavano nelle contrade più elevate la risorsa essenziale per la popolazione.

¹⁴⁰ «L'olio che generalmente viene più usato al di fuori delle regioni mediterranee, è l'olio di noce» scrivono GRAND e DELATOUCHE (1968, p.341).

¹⁴¹ Messedaglia *Vita e costume della Rinascenza*, in BILLANOVICH e BILLANOVICH (1978, p 137).

Erano quei paesi che, per posizione e caratteristiche del suolo producevano quasi solo fieno. Per ottenerne una quantità sufficiente gli allevatori di collina e di montagna sfruttavano tutte le pur minime risorse che il territorio poteva offrire: l'immagine del contadino che in inverno ricopre di piole erbose le roccette affioranti sul limitare del parato stabile, là dove questo confina col bosco, per avere a maggio una manciata di erba in più, è l'emblema di un'economia di pura sussistenza. I formaggi e il burro erano in gran parte destinati alla vendita, il consumo familiare prevedeva per lo più il latte fresco allungato con acqua per preparare minestre e polte, la *macherpa* o il *furiit*, la ricotta fresca o stagionata. Un discorso a sé meriterebbero poi le capre il cui allevamento era l'estrema risorsa delle famiglie più povere che le facevano pascolare sui fondi comunali, negli inculti, nei boschi con la conseguenza di inevitabili contrasti con i proprietari di boschi danneggiati dal loro «morso venefico», specie in quelli di fresca tagliata.

Anche il maiale, il cui allevamento era limitato dalla penuria dei grani, in un certo modo il vorace animale faceva concorrenza agli uomini, forniva alle famiglie meno povere, grassi e proteine per la stagione fredda. I mugnai però potevano permettersi un allevamento suino di una certa consistenza: nel 1639 un mulino da grano a due ruote, con la sua ragione di acqua della roggia Serio piccolo, situato nel paese di Osio Sotto era dato in affitto dietro il versamento annuale di sei some di frumento, tre di miglio e cinque pesi di «animale porcino», vale a dire, mezzo quintale di insaccati, salami e cotechini (PAGANINI, 1985, p. 107).

IL MUTAMENTO

La polenta di farina di miglio o degli altri cereali minori fu l'alimento base delle popolazioni rurali orobiche prima della scoperta del Nuovo Mondo e per molti decenni anche dopo. Quando il nuovo portentoso grano dai porti della Serenissima cominciò il suo lungo cammino nelle campagne della terraferma e giunse sotto l'arco alpino, nel paiolo appeso alla catena del camino la reggitrice della casa preparò quotidianamente una nuova polenta, gialla, di farina di granoturco.

BIBLIOGRAFIA

ACERBIS E. e INVERNIZZI N. (2010) - *Ad domos illorum de Acerbis. Storia di una famiglia e di un territorio*, Bergamo, Sestante Edizioni.

- AIROLDI N. (2005) - *Te rogamus, audi nos. Le Rogazioni in Valle Seriana. Studi e testimonianze*. Villa di Serio (Bg), ed. Villadiseriane.
- ALBORGHETTI R. (1996, a cura di) - Paola Elisabetta Cerioli. *Intervista sulla terra. Da un manoscritto dell'Ottocento le conoscenze agrarie di una donna che per fede si dedicò alla promozione delle classi contadine*. Clusone, Ferrari.
- BELOTTI R. (1998) - *Magnifica communitas Serinae. Momenti luoghi e personaggi della storia di Serina*. Bergamo, Bolis.
- BILLANOVICH E. e BILLANOVICH M. (1978) - *Luigi Messedaglia, Vita e costume della Rinascenza in Merlin Cocai*. Padova, Antenore.
- BONALDI E. (1982) - *Antica Repubblica di Scalve*. Clusone (Bg).
- BOTTANI T. (1998) - *Santa Brigida e l'antica Valle Averara con lo Statuto comunale del 1313*. Clusone (Bg), Ferrari.
- COLUMELLA, *De re rustica*. Trad it. 1977, di Rosa Calzecchi Onesti, Torino, Einaudi.
- CORTESI L. (1985) - *Antica contrada Tor Boldone vicinia di S. Lorenzo della città di Bergamo*. Torre Boldone, Amministrazione Comunale.
- CORTESI M. (1994, a cura di) - *Gli Statuti della Valle Brembana Superiore del 1468*. Fonti per lo studio del territorio bergamasco 1994.
- GALLO A. (1550) - *Le venti giornate dell'agricoltura e de' piaceri della villa*. Ed. 1775, Brescia, Bossini.
- GRAND R. e DELATOUCHE R. (1950) - *Storia agraria del Medioevo*. Paris, trad. it. 1968, Milano, Il Saggiatore.
- GELMI P. e SUARDI B. (1996, a cura di), *Cronache Valgandinesi del Quattrocento*. Amministrazione Comunale di Gandino
- GIMONDI D. e GIMONDI O. (1998) - *Villa d'Almé dalle origini al Seicento*. Clusone (Bg).
- INNOCENTI F. (2002) - *Castagne e castagni in Val Seriana. Storia e tradizione*. Comunità Montana Valle Seriana, Ranica (Bg), Maggioni.
- JACINI S. (1856) - *La proprietà fondiaria e le popolazioni agricole in Lombardi*. Milano e Verona, Civelli, 2a ed.
- MARCHETTI V. e PAGANI L. (1988, a cura di) - *Giovanni Da Lezze. Descrizione di Bergamo e suo territorio 1596*. Fonti per lo studio del territorio bergamasco.
- MESSEDAGLIA M. (1927) - *Il mais e la vita rurale italiana*. Piacenza, Federazione italiana di Consorzi agrari.
- MONTANARI M. (1979) - *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*. Napoli, Liguori.
- PETRÒ G. (1971-72) - *Aspetti e problemi dell'agricoltura bergamasca tra XVI e XVII*

secolo. Tesi di laurea, Università Cattolica di Milano.

PAGANINI M. (1985) - *La Fornace uomini e famiglie nella storia di Osio Sotto*, Osio Sotto (Bg, Grafica Milanese).

PETRÒ G. (1984) - *Colognola al Piano. Territorio e aspetti di vita economica e sociale dall'antichità al 1927*. Bergamo, Monti.

ROMANO R. (1971) - *Tra due crisi: l'Italia del Rinascimento*. Torino, Einaudi 1971(3a ed.) .

SUARDI M. (1995) - *La proprietà tra Quattro e Cinquecento*. In AA. VV., *Casazza. Vicende millenarie tra Chero e Drione*. Comune di Casazza .

TONNA G. (1978, a cura di) - *Galeazzo dagli Orzi. La massera da bé*. Brescia, Grapho 1978.

VALOTI G. (1993) - *Boschi, coltivi e pascoli. Prodotti agricoli ed usi alimentari*. In Angelo Bendotti (a cura di), *Havvi gente buona et laboriosa. Vilminore nel Novecento*. Bergamo, Il Filo di Arianna.

VALOTI G. (1994) - *Polenta e pica sö. Alimentazione contadina nelle valli bergamasche*. Bergamo, Junior.

Rosa G. (1858) - *Notizie statistiche della provincia di Bergamo*. Bergamo, Pagnoncelli.

ZONCA A. (1998) - *Gli uomini e le terre dell'Abbazia di San Benedetto di Vallalta (secoli XII-XIV)*. Comuni di Bergamo e di Albino.

Fonti archivistiche

ASBg Archivio di Stato di Bergamo,

ASMI Archivio di Stato di Milano

FIrd fondo Imperial Regia Delegazione (ASBg)

Fn Fondo notarile (ASBg)

Fr Fondo religione (ASMi)

PRIMA DELLA PATATA. STORIA DELLA RAPA IN VALLE CAMONICA

Riccio Vangelisti¹

¹ Circolo Culturale Ghislandi (Cividate Camuno)

Nelle *Instructiones pro Comunitate Vallis Camonicae circa subsidium cum processu ruinis anni 1520*, il nunzio e procuratore della valle in Venezia, Maffeo Avanzi? di Vezza (MCa, RPu, b. 96, f. 5) così scriveva a proposito del consumo della rapa da parte degli abitanti dell'alta Valle: *sono poy homini grossi et per la sua disgratia sfigurati e gosuti, ossia a natura, o sia per aque, o aiere o forse anchora principalmente per il pessimo vivere, che sono le tre parte dele persone dj tal sorte, et da quellj non se ne ha utilità alchuna, sono quasj a similitudine de bestie senza inzegno o exercitio, non hano virtù che vaglia, et viveno poy de quello viveno lj animalj quadrupedj, che fano sechar dele rave quale al modo lhoro se chiamano passole et tutto lo inverno mangiano de quelle cum qualche laticinio, et al tempo dela primavera vano per lj campi et prati cercando dele erbe, quale cum qualche laticinio tirano via la vita misera lhoro, et stano talj tre mesj che non vedeno dj pan di sorte alchuna, et se havessino in quelle montagne dele fave, lj pareria haver formento et zucharo alle man.*

Circa un secolo dopo Giovanni da Lezze, funzionario veneto, nella descrizione introduttiva alla Valle Camonica nel 1609 evidenziava ulteriormente l'importanza della pianta crocifera nell'alimentazione dei Camuni: *Le entrade de particolari di essa Valle consistono parte in biade, quali sono assai buone, et parte in castagne quali però biade, et castagne con le rape suppliscono à pena per il vivere di essi habitanti per quattro mesi dell'anno, et parte de vini quali però sono puochi, non venendone se non sino à mezza Valle, et in pocca quantità, che non basta per mesi doi dell'anno, non ostante che la maggior parte di contadini bevono la magior parte dell'anno solo acqua, et chi Latte, et molti anco, che si pasceranno solo di rape, et castagne per tre, overo quattro mesi, et dette entrate consistono anco parte in fieni, et parte in monti, che si affittano à malghesi, et pégorari da pascere, et parte anco in legne de boschi, che si vendono per far carboni.*

Sempre dalla lettura del “Catastico”, la relazione che il solerte rettore veneto inoltrava al Senato della Serenissima Repubblica al termine del suo mandato, veniamo a conoscenza di alcuni luoghi dove le rape venivano coltivate prosperando in qualità e quantità, ma anche del costume giunto fino ai nostri giorni, di seminarle dopo aver raccolto le biade favorendo con questa turnazione la qualità di entrambi i raccolti: ... *Descendendo poi alla Terra di Malegno, et indi ascendendo ad un'altro monte si trova il Commun de Ossemo, qual contien due Terre, cioè Ossemo di sopra, Ossemo di sotto. Questo territorio produce bonissime biave, ma un sol raccolto salvo che dopoi le biave seminano delle rape, quali ivi vengono bellissime et grossissime et di esquisita bontà, che in altro luoco non hà pari, quivi ancora vengono assai fave, ma niente di vino, et vi sono due molini. Li habitanti attendono quasi tutti all'agricoltura salvo alcuni pocchi, che attendono al lanificio.*

Et passando qui oltre verso la Valle di Scalvo si trova il Comun di Borno, qual contien solo la Terra di Borno. Questa Terra è molto grossa, e della più popolata di questa Valle, et hà maggior Territorio, che ciascun'altro Commune, quali produce biave assai, ma un raccolto solo, molti fieni, essendo copiosissimo de prati, et pascoli, et produce ancora vini in una parte sola, quali sono grati al gusto, ma fumosi, produce anco gran quantità di rape, ma castagne nissuna, et produce anco fave assai bonissime.

Padre Gregorio Brunelli nella sua ponderosa storia di Valcamonica datata 1698 ci racconta come le rape e i navoni servivano a rinverdire i campi dove erano state raccolte le messi, e come in questa maniera riuscivano saporiti e dolci.

RAPE E AFFINI

Il genere *Brassica* comprende moltissime specie. Alcune di esse sono coltivate per l'alimentazione umana e animale. A seconda della specie e della

varietà se ne consumano le foglie (come della verza), i fiori (cavolfiore) e le radici (rapa). I semi di alcune specie sono usati in modo simile alla senape per l'estrazione di olio (colza).

La *Brassica napus* contempla la colza e il cavolo navone. La *Brassica rapa campestris* denomina il ravizzone mentre la *Brassica rapa rapa* è la rapa comunemente intesa.

Raccolta e conservazione

Le *raje*¹⁴² venivano seminate dopo la raccolta della segale, nel medesimo campo e si raccoglievano dopo le prime gelate coincidenti con le feste dei Santi e dei Morti in quanto il freddo le rendeva più dolciastre. Un proverbio di Monno dice che *se le rape si e strepa prima di Sanc si e strepa grignant se si e strepa dopo i Sanc si e strepa plangiant*: se le rape si estirpano prima della festa di Ognissanti si raccolgono ridendo altrimenti se si estirpano dopo tale festa si raccolgono piangendo (per l'arrivo delle gelate che le rendono più dolci ma provocano l'indurimento del terreno dei campi). Dopo il raccolto, una grossa rapa (*somessal*) era interrata in un vaso posto nella stalla in cantina. Dopo la fioritura, dava i suoi semi che raccolti venivano sparsi nel campo in quantità pari ad un cucchiaio raso per tavola camuna (circa 32 mq). A Sommaprada, frazione di Lozio, per ottenere la semente, si prendeva la rapa, chiamata *pondola*, che presentava alla base un codino (piccola radice). Questa veniva tenuta in un piccolo vaso o bicchiere, posizionato presso la finestra di una cantina o di una stalla. La luce della finestra e l'umidità prodotta nei due ambienti dell'abitazione portava allo sviluppo della pianta e relativa fioritura con produzione dei semi per la successiva semina.

Le rape più piccole, chiamate *pasole*, erano destinate all'alimentazione suina e venivano custodite sui ballatoi lignei dei solai¹⁴³. Esse entravano nell'alimentazione umana in tempi di penuria o di miseria. La parte aerea chiamata *raicia* era pestata e, frammista alle rape, veniva fatta bollire per preparare il pastone dato ai suini.

Le rape, intagliate, servivano anche per confezionare vari tipi di rustici giocattoli.

Nei campi di *raje* cresceva anche la *raja mata* varietà ibrida, priva di ingrossamento alla radice. Dalla sua semente, grande come un pisello, veniva ricavato per spremitura manuale l'*ole de raja mata*. In quel di Monno si narra che il devastante incendio che ridusse in cenere l'abitato, nell'anno 1843, trovò origine in una lucerna alimentata con tale olio locale.

LE RICETTE

Il maestro Arnaldo Canossi (originario di Lozio) nel suo celebre *Animà popolare camuna* (p. 38), a sottolineare quanto siano molto dolci e nutrienti le pàsole o pàciole che i poveri montanari camuni facevano cuocere, riporta queste parole: “*O iè po vè, l'è po' migà mòrta de fam perchè la ga po semper iùt l' cavàgn de le pàciole sòta 'l let*”.

Cornàde dè pàsöle

Giovanni Bignami, valente etnografo bresciano e buon conoscitore della Valle Camonica, in *Tradizioni Popolari Bresciane*, così scrive: *I montanari, in tempi passati, si accontentavano di piatti semplici, con prodotti di casa variamente cucinati*. Tra questi cita *le cornàde dè pàsöle*: *si schiacciano le pàsöle (rape) si aggiunge lievito di segale e farina, a tale pasta gli si dà una forma rotonda e si mette nel forno*¹⁴⁴.

Costine con le rape

Una ricetta, che devo alla cortesia ma soprattutto all'amore per la cucina camuna di un tempo, mi è stata trasmessa dalla Signora Oriana Belotti cuoca, che gestisce con il marito Giacomo Bontempi la *Trattoria la Cantina* di Esine. I coniugi Bontempi fra le altre cose coltivano una varietà di grosse rape in campi di loro proprietà in località Fles sotto il convento dell'Annunciata nel comune di Piancogno. Gli ingredienti per 6 persone sono costituiti da 3 kg. costine di maiale, 8 rape nostrane, un bicchiere di vino bianco secco, olio extra vergine d'oliva, brodo quanto basta, sale e

142 In *Gai* (gergo pastorale) la rapa è denominata *nau'* (navone).

143 La voce dialettale, che individua anche la rapa appassita è all'origine di un soprannome famigliare a Monno: *Pasolù* (gente fiacca, non briosa)

144 Sono inoltre citati lo *splécc* fatto con farina bianca rosolata nel burro, poi con acqua e messa a cottura; il *minùs*, pane grattugiato nel latte; i *frigaröi*, farina bianca intrisa d'acqua e sfregata tra le mani, poi si fa cuocere ottenendo una pappa molto densa, oppure è cotta col latte e ci si mette anche farina gialla e patate; le *fladàrde*, patate cotte impastate con farina bianca uova e panna, se ne formano dei dischi sottili e si friggono nel burro o nell'olio; i *fécc* pezzi di patata cotti con lardo e acqua; il *treàca*, miscuglio di ginepro camedrio e lichene, molto zucchero e lunga cottura.

pepe. Si fanno rosolare le costine in una casseruola dai bordi alti (almeno 10 cm.), poi si sfumano con il vino bianco e si fanno evaporare bene. Si aggiunge il brodo fino a coprire la carne e far cuocere il tutto a casseruola coperta per circa un'ora e mezza, continuando ad aggiungere del brodo. Nel frattempo tagliare a fette le rape e aggiungerle alla carne, continuando la cottura per almeno un'altra ora, fino a che le rape e le costine assumono un bel colore dorato. Asciugato completamente il brodo, la carne dovrebbe staccarsi toccandola con un cucchiaio di legno, questo segnala che il piatto è pronto. Durante la cottura va controllata la sapidità e aggiungere sale e pepe a piacimento. Il piatto deve essere servito molto caldo accompagnato con polenta fumante di farina camuna.

L'INTRODUZIONE DELLA PATATA

Nell'Ottocento iniziò ad essere introdotto in valle l'uso alimentare della patata (trovare fonte). Il tubero fu subito identificato come sostitutivo della rapa. Ma le condizioni di coltivazione, e soprattutto di conservazione, non erano uguali: il primo anno le patate vennero conservate sui solai, come le *pasole*, ma marcirono tutte.

Risolti i problemi di conservazione le patate affiancarono prima e sostituiranno quasi completamente poi, le rape. Un esempio di affiancamento è offerto da un'altra antica ricetta camuna.

Fécc de ràe e patate

La signora Natalina Pennacchio, originaria di Laveno di Lozio, che gestisce con il marito Lino e la figlia Monia il ristorante Montisola a Carzano (frazione dell'omonima isola sul lago d'Iseo) mi ha descritto un piatto a base di rape e patate tipico del suo paese natale il gustoso *Fécc de ràe e patate*¹⁴⁵. Si fanno lessare le rape e le patate. In una padella si prepara un soffritto di cipolle con lardo o burro. Dopo aver sbucciato e tagliato a fette rape e patate, si fanno rosolare nel soffritto. Successivamente si aggiunge latte e formaggio nostrano grattugiato. Questi ultimi due ingredienti amalgamandosi formano una crema. Pochi minuti e il piatto è pronto. Patate e rape, in fette ancora

integre, sono pronte per essere consumate con la crema nella quale hanno completato la cottura.

BIBLIOGRAFIA

- BIGNAMI G. (1971) – *Tradizioni popolari bresciane*. Brescia, ENAL, pp. 103
CANOSSI A. (1930) - *Anima popolana camuna*. Breno, Tipografia Camuna, rist. anast. 1993, Brescia, la nuova cartografica, pp. 266.

Fonti archivistiche

- ACa Archivio Camuno (Breno)
RPu Raccolta Putelli (in ACa)

¹⁴⁵ Testimonianza raccolta nel novembre 2010. La ricetta è passata da madre in figlia; Lina ricorda ancora come l'anziana nonna prima e la mamma poi, si prodigassero in consigli per l'ottima riuscita del piatto.

IL CASONCELLO. PASTA RIPIENA DELLE ALPI

*Silvia Tropea Montagnosi*¹

¹ Circolo culturale Baradello (Clusone, Bg)

È nel Medioevo che la pasta di acqua e farina dei romani, la *lagana*, inizia a prendere forme differenti; la larga sfoglia viene ora preparata corta, lunga, stretta, larga, forata o ripiena.

Anche il metodo di cottura cambia, inizialmente cucinata direttamente nel forno insieme al condimento, ora la pasta è cotta in acqua, brodo o latte e poi condita con formaggio, lardo e dal XV secolo, con burro, zucchero e cannella. Sempre durante il Medioevo anche le torte mutarono forma. Dai grandi involucri di pasta ripieni di vari ingredienti amalgamati ed in particolare di “verdure ... tagliate e torte, cioè strizzate” (PLATINA, 1480; in FACCIOLI, 1985, p. 181), derivarono forme più piccole, i tortelli (SCAPPI, 1570).

Il ripieno era costituito da un impasto chiamato spesso *raviolo*, forse perché un tempo preparato con ricotta e foglie di rapa (detta *rabiola* nel Medioevo), o, come sostiene CUNSOLO (1979), in quanto termine derivante dal latino *gravis*, pieno – pesante¹⁴⁶, o perché inventato dalla famiglia Raviolo di Gavi. I ravioli potevano essere confezionati anche senza pasta (SCAPPI, 1570), avvolti in verdure o rete di animali o altro (FRATI, 1899, pp. 33, 61). Erano cotti in acqua o fritti in grasso di maiale o olio. I due termini tortello e raviolo vennero col tempo utilizzati in modo ambiguo, anche se l’Artusi precisa che *i veri ravioli non si fanno di carne e non si involgono nella sfoglia* (ARTUSI, 1899, p. 55).

In ogni caso base comune di ravioli e tortelli, ma anche di tutte le altre paste ripiene, è l’utilizzo degli avanzi, di quello che si aveva in casa (pane, carne, verdure) e che veniva prodotto nel territorio circostante ed è per questo motivo che le ricette delle paste ripiene sono infinite e variano di famiglia in famiglia, di zona in zona, costituendo preparazioni di sapore nettamente diverso.

IL CASONCELLO

In tutta la zona prealpina dall’Ampezzano al Comasco si diffuse una particolare pasta ripiena: il casoncello. I nomi dialettali con cui vengono chiamati i casoncelli nell’ampia area prealpina sono assai simili, *casonsèl*, *casunsèl*, *casunsei*, *cazunsel*, anche se i ripieni sono molto diversi. Viene spontaneo chiedersi come mai, pur avendo ingredienti così diversi, si chiamino tutti allo stesso modo. Varie sono le ipotesi. Il nome deriverebbe dal latino *caseus*, il cacio, il formaggio essendo l’unico ingrediente comune a tutti i casoncelli; oppure dalla funzione di contenitore comune a tutti questi tipi di pasta ripiena, a mo’ di scatola, casella, *casèla* in alcuni dialetti. La più fantasiosa delle interpretazioni – ma indubbiamente la meno attendibile – è quella che vuole ricollegare il nome alla casualità del ripieno fatto con avanzi diversi in ogni famiglia, dunque a caso. Infine altri sostengono che sia stata la forma simile a un “calzoncino” ad introdurre il termine. L’ipotesi si basa sul fatto che le ricette più antiche (di ravioli) non contemplano l’uso di un disco di pasta piegato a mezzaluna, ma partono da un quadratino o un rettangolo arrotolato e piegato a “ferro di cavallo” in modo da ottenere la forma di un calzoncino o calzettone.

LE CITAZIONI TARDO-MEDIEVALI

Il termine *casonzelus* compare per la prima volta nel *Chronicon Bergomense guelpho ghibellinum* di Castello Castelli, che in data 13 maggio 1386 riferisce che Bergamo festeggiava le imprese di Gian Galeazzo Visconti. Essendo domenica la gente di Santo Stefano in Città Alta (attuale zona di porta San Giacomo) preparò *plusquam tortas C et tarlieros artibolotulorum seu casonzelorum CCC. Et venerunt balantes in civitate Pergami tres et tres et etiam dabat cuique volentibus comedere de dictis certis torti set artebotullis* (“più di cento torte e 300 taglieri di artebotuli gnocchi e casoncelli. E vennero ballando nella città di Bergamo a tre a tre e offrivano torte e artebotuli a

¹⁴⁶ in forma diminutiva e con il mutamento della *gr* in *r*; in dialetto napoletano sono detti tuttora *graviuoli*.

chiunque ne volesse mangiare") (CASTELLI, 1307-1407).

I casoncelli sono nominati anche nella cinquecentesca *Macaronea prima, ossia, Baldus* di Teofilo Folengo, detto Merlin Cocaii, che nel *Proemio* allude, nel descrivere il paese delle Muse ghiottone, a una *caldaria plena casoncellis, macaronibus atque foiadis* (FOLENGO, 1521).

Sempre nel Cinquecento si colloca anche il fantasioso testo di Ortensio Lando *Breve catalogo dell'inventori delle cose che si mangiano e si bevono* dove si cita Melibea da Manerbio come inventrice de casoncelli oltre che donna di grande ardore, e è chiara cosa, che con le proprie mani ammazzò un orso di grandezza mostruosa (LANDO, 1569). Affermazioni fantasiose, certo, ma che ci indicano la presenza e la diffusione di questa pasta ripiena in una zona ben determinata.

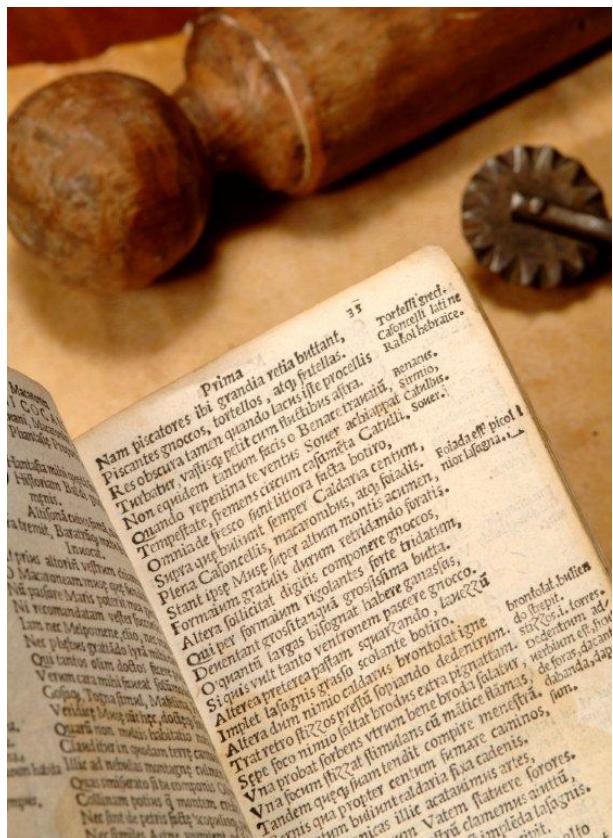


Fig. 1 - La citazione dei casoncelli nella Macaronea prima, ossia Baldus di Teofilo Folengo (1521)

I CASONCELLI E I LORO RIPIENI

Quindi i casoncelli esistevano già nel Trecento nella bergamasca e nel Quattrocento nel bresciano, ma le fonti non ci informano su quali fossero gli ingredienti del ripieno. Nessuno dei trattati di cucina medioevali o rinascimentali sia di autori nazionali che di autori locali, lo specifica; vengono

descritti gli ingredienti di *rafioli, raffioli, raviuoli, ravioli, tortelli e tortelletti*, ma non dei casoncelli. Il motivo è probabilmente che essendo i casoncelli, vivanda essenzialmente di recupero, si differenziavano a seconda dei prodotti di più facile reperimento nei vari territori. Quindi era inutile descriverli perché tutti sapevano come prepararli ed ognuno aveva la sua ricetta, inoltre nell'area della loro diffusione, prevalentemente quella delle Alpi e delle Prealpi, non c'erano signorie o principati con cuochi capaci di scrivere trattati di cucina. Peraltro anche nei manoscritti di fine Settecento inizio Ottocento di carattere locale (ANONIMO, XVII-XVIII secolo) non viene dato spazio alla cucina popolare e quindi non si trovano ricette di casoncelli o di polenta, nonostante fossero sicuramente in uso delle famiglie come dimostrano i documenti già citati.

È nei ricettari regionali dell'Ottocento che sono contenute le prime ricette scritte di casoncelli e vengono precise anche le dosi degli ingredienti, alternando le farce di magro con formaggio, pane e verdure a quelle con carne, pasta di salame, e salsicce.

Il *Nuovo cuoco milanese economico*, di Giovanni Felice Luraschi contiene una versione dei *casoncelli alla bergamasca*, il cui ripieno prevede l'utilizzo di pere spadone, mandorle, cedro candito, amaretti, pane grattato, uova e burro (LURASCHI, 1853). La ricetta è presente anche ne *La cucina degli stomaci deboli* del medico Angelo Dubini. Il condimento indicato da entrambi gli autori è *butirro purgato e cacio grattugiato*.

Nel 1873 il Tiraboschi nel suo *Vocabolario* così descrive i suoi casoncelli, differenziandoli dai precedenti nel ripieno: "*casonsèl o casunsèl*. Raviuolo. Vivanda di erbe, uova, cacio, e altro, chiusa in pezzetti di pasta che, cotti in acqua e sale, si condiscono nel piatto con burro e cacio grattugiato. In Val San Martino *pepè, zavatöl*. Detto scherzosamente anche *capèl de prét*".

Il ripieno varia nuovamente nella *Guida Gastronomica D'Italia* (TCI, 1931): "ravioli con ripieno composto di carne trita, pane grattugiato e pochissimo formaggio, prezzemolo ed aglio... conditi con parmigiano e burro cotto alla salvia. È piatto popolare dei pranzi nuziali e delle altre grandi occasioni (anche nel bresciano)".

Felice Cùnsolo, né *La cucina lombarda* del 1963, descrive una diversa farcia, ma fissa anche la "paternità" bergamasca di questa vivanda: "bergamaschi puri sono invece i casonsei, antichissima vivanda a base di cacio, pere e droghe il cui nome si incontra in documenti della seconda metà del secolo decimo quarto". Anche Carlo Steiner nel suo *Il ghiottone lombardo* fornisce nel

1964 una descrizione dei casoncelli bergamaschi identica a quella del Luraschi di oltre 130 anni prima, riportando nel suo scritto anche un divertente commento: "Stranezze per stranezze, a Bergamo, costruiscono delle curiose caramelle che hanno sapore strano ed esigono una notevole capacità di adattamento palatale. Offrirle ad un meridionale potrebbe essere pericoloso. A proposito di questo piatto, un caro amico, medico e letterato, che vive in un delizioso paesino sulla riva del lago d'Iseo, mi ha, nel corso di una dotta conversazione, spiegato che le ricette per preparare il piatto sono numerosissime e che tra bresciani e bergamaschi esiste una sorda lotta per l'attribuzione definitiva della paternità del piatto. Tuttavia, secondo notizie attendibili, si tratta di una lotta senza ragione. I casonsei sono bergamaschi e vanno preparati in una sola maniera" (STEINER, 1964).

Solo due anni dopo questa pubblicazione il ripieno dei casoncelli viene fissato da CARNACINA e VERONELLI (1966), nella loro *La cucina rustica regionale*, a base di carne. Per la precisione: carne di bue tritata soffritta con aglio, prezzemolo e burro, pangrattato, formaggio, sale, pepe, noce moscata, uova. Nel condimento viene aggiunta la salvia soffritta nel burro oltre al formaggio.

GOSETTI DELLA SALDA (1967), tra le sue *Ricette regionali italiane*, individua come *specialità bresciana* la preparazione di *casōnsèi* con ripieno di salsiccia, parmigiano e mollica di pane ammorbidita nel latte. Mentre i *casōnsèi* della Valle Camonica secondo la Gosetti avrebbero un ripieno composto di patate, erbette, prezzemolo, pane grattato, mortadella, porro o erba cipollina e aglio e uova. Con un poco di fantasia, riporta che «con i dischi di pasta avanzati per insufficienza di ripieno, si fanno le "orecchiette", pizzicando la pasta al centro ed ottenendo una specie di farfallina. Per la difficoltà di confezione dei *casōnsèi* o *casoncelli*, nelle provincie vicine alla Val Camonica, e specialmente nel bergamasco chiamano *casōnsèi* o *casoncelli* queste piccole orecchiette». In realtà queste piccole orecchiette nella bergamasca vengono chiamate *bardèle*. La Gosetti infine trascrive la ricetta dei casoncelli ampezzani o ravioli di magro, i *casumzieei* preparati con una pasta di uova, farina e latte ed un ripieno composto da barbabietole rosse, burro, farina, ricotta, uova, pane grattato, conditi con burro e semi di papavero. Il Cùnsolo (1979, pp. 70-71) invece afferma che il ripieno dei *casonziei ampezzani* è composto di bietole e ricotta affumicata, mentre quello dei *casonziei bellunesi* è a base di prosciutto cotto e spinaci o zucca. Riporta che il ripieno dei *cialzons friulani* è di due

tipologie: in Carnia è di verdura con ricotta affumicata, pane nero, uva sultanina; nei pasei di pianura il ripieno è composto di carne di pollo e cervella di manzo.

Ben tre ricette di casoncelli sono contenute nello storico testo *La Lombardia in cucina* di Ottorina Perna Bozzi. La prima ricetta di *casonsei di San Lorenzo di Rovetta* indica come ingredienti del ripieno salsiccia o cotechino, grana, uova e pangrattato. Questi ravioli vengono conditi con burro, salvia e pancetta. Secondo l'autrice questi casoncelli vengono chiamati anche «*bertù o gai*», che significa orecchie d'asino perché la loro forma a mezzaluna ricorda le orecchie d'asino che a San Lorenzo, appunto, si chiamano *gai*. In effetti, in lingua *gai*, il dialetto dei pastori di quella zona, i ravioli tipici di magro gli *scarpinòcc*, sono chiamati *bertoi*, che letteralmente significa orecchie di asino (*bertole del bertòl*).

La seconda versione di casoncelli contenuta nel ricettario, ripresa anche dal *Ricettario della cucina regionale italiana* a cura dell'Accademia Italiana della Cucina, è quella di Trescore con manzo stufato, salame bergamasco agliato, pan grattato, latte, uovo, e, volendo, una pera spadona passata al setaccio. Prudentemente l'autrice sottolinea che «è meglio non dare le quantità precise perché variano da un paese all'altro», sottolinea però che «la pasta andrebbe tirata a mano, per dare un tono più rustico, e la schiacciatura fatta non con esattezza, ma un po' alla carlona: tre, quattro casonsei sono sufficienti a riempire il piatto di ogni commensale». Precisa la Perna Bozzi che invece «in Valcamonica la farcia è composta di patate lesse, spinaci, un porro e prezzemolo insaporiti nel burro e tritati con salsiccia e salame agliato della valle... pangrattato e cacio». Peraltra a Breno il ripieno tradizionale si arricchisce con noci, amaretto e mortadella (PERNA BOZZI, 1982).

Cotechino tritato, pane grattato, formaggio, prezzemolo, aglio, uovo e latte formano il diverso ripieno dei casoncelli descritti da VALOTI (1995) in *Polenta e pica sö* e conditi con burro, salvia e pancetta, formaggio. Una nuova versione scritta è quella inserita nel testo di CAPELLINI (2003) *Lombardia, la terra, le ricette, i vini* che prevede un ripieno a base di arrosto, pasta fresca di salame, pane grattato, uova, grana grattato, amaretti, sultanina, pera spadona, spezie, scorza limone, aglio, prezzemolo.

Oltre alle innumerevoli versioni contenute nei ricettari pubblicati, vi sono poi le ricette tramandate in famiglia di generazione in generazione e sebbene ogni luogo rivendichi la certezza di possedere la ricetta «vera e migliore», il

casoncello migliore risulta essere quello dei ricordi, quello che porta con sé la dedizione e l'amore di chi l'ha confezionato o il ricordo di bei momenti in compagnia, poiché è simbolo di giorni di festa e di allegria¹⁴⁷.

In molti paesi di area alpina i casoncelli vengono chiamati con nomi simili; troviamo così: *ciarscons* friulani con ricotta, uva passa prezzemolo, pane grattato; *cancì* marebbani con spinaci erba cipollina e pane; *cancì blanc* con patate e ricotta; *cancì checi*, fritti; *cialzons carnici* con spinaci cioccolato, uvetta, cedro candito, pane di segale raffermo, uovo, zucchero, prezzemolo, cannella (pere e susine) conditi con ricotta affumicata, formaggio Carnia, burro e zucchero; *cialzons di Timau* friulani patate, burro, prezzemolo, zucchero, cannella, menta, cipolla, cotti nel brodo e conditi asciutti con burro e formaggio; *casonsei de puina* della Val Trompia, con ripieno di ricotta, uva, grana, Buon Enrico (spinacio selvatico) e pangrattato; *caicc* della Valle Camonica e dell'Alto Sebino, farciti con carne, amaretti, prezzemolo, aglio, uova, pane ammollato nel latte e formaggio.

Alcune ricette di casoncelli sono attualmente tutelate da marchi. La Camera di Commercio di Bergamo ha istituito il marchio *Bergamo Città ... dei Mille Sapori*, fissando la ricetta dei *Casonsei de la Bergamasca*¹⁴⁸ e dei casoncelli di Parre, gli *scarpinòcc*¹⁴⁹, mentre il comune di Barbariga, nel bresciano ha stabilito gli ingredienti del casoncello bresciano De.Co. con pane, formaggio, prezzemolo e aglio ed eventuali aggiunte quali verdure a foglie (erba san Pietro, bietole, spinaci, verza), cipolla, spezie, vino, rigaglie e carni quali pollo, vitello, manzo, maiale arrosto, bollite o in umido.

Recentemente i ristoratori hanno creato versioni inconsuete di casoncello con ripieno di pesce d'acqua dolce o baccalà e con sfoglie a base di polenta e ripieni che valorizzano i formaggi locali quali taleggio, *bagoss*, caprini, Branzi, casera, bitto, Carnia, stracchino ricotte e formaggelle varie.

CONCLUSIONI

Riassumendo in uno schema le varie ricette di casoncelli che si sono rincorse nei secoli sulle Alpi, si può concludere affermando che:

- Per la pasta con 1 kg di farina vengono usate da 0 a 10 uova, con una media di 4 uova per kg di farina. La farina è indicata come bianca, talvolta è mista a semola di grano duro, talvolta a farina 0 o di grano saraceno.
 - Il ripieno è formato in modo vario con una serie di ingredienti che si intrecciano in soluzioni diverse ma sempre piacevoli al palato. Generalizzando si può dire che
 - sulle montagne i casoncelli sono quasi sempre di magro con una base di formaggio, pane grattato o ammollato nel latte, aglio, prezzemolo, uova, alla quale vengono aggiunti a secondo delle località: erbe quali spinaci, Buon Enrico, ortiche, verze, barbabietole, patate, cipolle, erbe aromatiche, cipollina in particolare.
 - nelle valli si arricchisce il ripieno con la carne, spesso di maiale come la pasta di salame, il cotechino, la salsiccia ed anche la mortadella. Si utilizzano anche vitello, manzo e pollo cucinati arrosto, bolliti o brasati. In alcune ricette di famiglia è utilizzato il coniglio.
 - in pianura è rimasto il piacere del sapore dolce di origine Medioevale con l'inserimento nel ripieno di amaretti, uvetta e/o pera.
 - Attualmente sono poco utilizzate le mandorle ed il cedro presenti nella ricetta del Luraschi, ma si adoperavano le noci o le nocciole. Sono presenti varie spezie, in particolare noce moscata, cannella e pepe; permane la buccia di limone grattugiata, mentre sono scomparsi il cacao e la cioccolata.
 - La forma è quasi sempre a mezzaluna, spesso con una tipica pressatura al centro del diametro di piega, che permette una migliore raccolta del condimento. Le dimensioni del diametro della pasta variano da 5 ad 8 cm, ma in alcuni casi arrivano a 15 – 20 cm. Talvolta sono a forma di caramelle, piccoli rettangoli arrotolati o chiusi ad «ala d'uccello».
 - Il condimento è sempre a base di burro eventualmente con salvia e/o pancetta. Quasi sempre viene suggerita una spolverata di grana sui casoncelli prima o dopo il burro.
- Si può affermare che l'evoluzione storica dell'uso del casoncello rispecchia la biodiversità dei prodotti delle singole zone e riporta la storia dei singoli territori, delle contaminazioni e degli incroci che nel tempo ci sono stati tra i vari popoli. Il cibo, infatti, è veicolo per la conoscenza della vita quotidiana dei popoli, ma anche mezzo che restituisce la storia degli stessi.

¹⁴⁷ L'elenco di questi ricettari familiari è riportato in Bibliografia alla voce "Collezioni private").

¹⁴⁸ Ripieno: macinato base per salame, pane grattugiato o grissini privi di sale ed ogni altro elemento aggiuntivo, pere abate d'inverno o spadona d'estate pera spadona, carne bovina arrostita, grana padano grattugiato, uova, uva sultanina, amaretti, spezie, scorza di limone, aglio e prezzemolo).

¹⁴⁹ Grana padano grattugiato, pane grattugiato, prezzemolo, burro, sale, uova, aglio, spezie, latte.

Ringraziamenti

Si ringrazia Marco Mazzoleni (Bergamo) per la fotografia in fig. 1.

BIBLIOGRAFIA

ARTUSI P. (1899) - *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. Landi, Firenze, pp. 55

BENPORAT C. (1990) - *Storia della gastronomia italiana*. Mursia Editore, Milano, p.288.

CAPATTI A. e MONTANARI M. (1999) - *La cucina italiana: storia di una cultura*. Laterza, Roma-Bari, ed. 2005, pp. 59-74

CAPELLINI P. (2003, a cura di) - *Lombardia, la terra, le ricette, i vini*. SESAAB Editrice, Bergamo, pp. 105,151

CARNACINA L. e VERONELLI L. (1966) - *La cucina rustica regionale*, Biblioteca Universale Rizzoli, Milano, pp. 74

CASTELLI C. (1307-1407) - *Chronicon Bergomense guelpho ghibellinum*. In Muratori L.A. (1890, a cura di), *Raccolta degli Storici Italiani*, Bologna pp. 27

CUNSOLO F. (1963) - *La cucina lombarda*. Novedit, Milano, pp. 81

CUNSOLO F. (1979) - *Il libro dei maccheroni*. Mondadori, Milano, pp. 25-33, 70, 71

DUBINI A. (1862) - *La cucina degli stomaci deboli*, Bernardoni, Milano, pp. 79

FACCIOLI E. (1985, a cura di) - *Bartolomeo. Platina. Il piacere onesto e la buona salute*, Einaudi, Torino, pp. 270.

FOLENGO T. (1521) - *Macaronea primaa, ossia Baldus*. Toscolano, Paganini, pp. 35

FRATI L. (1899, a cura di) - *Libro di cucina del secolo XIV*. Livorno, pp. 33,61

GOSETTI DELLA SALDA A. (1967) - *Le ricette regionali italiane*. Milano, Solares, pp. 189

TCI (1931, a cura di) - *Guida Gastronomica d'Italia*. Touring Club Italiano, Milano, 1931, p. 68

LANDO O. (1569) - *Commentario delle più notabili e mostruose cose d'Italia e d'altri luoghi*. Venezia, Giovanni Bariletto, pp. 126

LURASCHI G.F. (1853) - *Nuovo cuoco milanese economico*. Carrara, Milano, p139

MARINI M. (1993) - *La cucina bresciana*. Muzzio, Padova, pp. 87 - 91

PERNA BOZZI O. (1982) - *La Lombardia in cucina*, Giuti Martello, Firenze, pp. 55-61

PLATINA B. (1480) - *De honesta voluptate et valetudine*. Gerardo di Fiandra, Cividale.

SCAPPI B. (1570) *Opera dell'arte del cucinare*. Tramezzino, Venezia, pp. 354, 389

STEINER C. (1964) - *Il ghiottone lombardo*. Bramante, Milano, pp. 55

Tiraboschi A. (1873) - *Vocabolario dei dialetti bergamaschi antichi e moderni*. Bolis, Bergamo, pp. 309

TROPEA MONTAGNOSI S. (2010, a cura di) - *La cucina bergamasca. Dizionario enciclopedico*. Bolis Edizioni, Bergamo, pp. 107, 120,318

VALOTI G. (1995) - *Polenta e pica sö*. Junior, Bergamo, pp.75

Fonti manoscritte

Anonimo (s.d., ma XVII-XVIII secolo) - *Lo Cocho bergamasco alla casalenga*. Civica Biblioteca, Archivi Storici Angelo Mai di Bergamo, Fondo manoscritti.

Collezioni Private

Anonimo (1923) - *Libro di cucina* (Provincia Bergamo).

Domenica Calvi Mazzoleni (1922) - *Ricette scritte in ricordo di suor Faustina*. (Moio de' Calvi.).

Giuseppe Alessandro Terzi di Sant'Agata (s.d, ma primi decenni del Novecento) - *Ricette* (Brembate Sopra).

Maria Rosa Signori (1913) - *Quaderno di Luigina Signor* (Nembro).

Mary Ferraris Leidi (1907) - *Libro dei cuochi di Leidi* (Bergamo).

Milina Roviglio Monzini, Maria Teresa Monzini Rodeschini (dal 1919) - *Per star in cucina. Opera riveduta e corretta* (Bergamo).

L'USO DELL'OLIO DI NOCI NELLE ALPI OCCIDENTALI

Marta Sasso¹, Alexis Betemps² e Mina Novello³

¹ Pro Loco Scopello

² Centre d'Etudes francoprovençales (Saint-Nicolas, Ao)

³ DocBi

Nel vastissimo panorama gastronomico italiano, accanto ad un'innumerabile varietà di oli d'oliva si poteva collocare, almeno fino a qualche decennio fa, anche l'olio di noci, che per le sue caratteristiche organolettiche si avvicina più di ogni altro al succo delle olive.

L'olio di noci ricopriva un ruolo fondamentale nell'alimentazione delle popolazioni delle Alpi occidentali, dove la pianta di noce (*Junglans regia*) cresce spontanea e ad esemplari isolati, fino a un'altitudine di mille metri, prediligendo terreni ben esposti al sole. Questo prodotto di origine vegetale si affiancava ad un altro grasso, di origine animale, il burro.

LA COLTIVAZIONE DI NOCE IN VALSESIA

In Valsesia la coltivazione del noce è attestata con continuità dai contratti di vendita tardomedievali ai rapporti statistici dell'Ottocento.

In un atto del 1494 è citato un appezzamento di terra a campo, prato e canepale *con piante di noci* a Valmaggia e nel 1519 è registrata la vendita di *piante di noci* alla Rocca (sASVa, FdA, *Inventario* ...).

Nel 1594, in una divisione di bene degli eredi di Giovanni de Gul.to di Fervento compare un fondo *cum plantis castanea n. 26 cum planti nuciis in territorio communis ubi dr ad pisolam ... et intus castignola et intus desbellinas* (sASVa, FNV, b. 8937).

Scriveva il NOÈ (1828), parlando della pianta: "Non par vero che in mezzo ai rotti, e dirupi della Valsesia venga così alta e rigogliosa. Sembra che quanto è essa sepolta in mezzo alle montagne altrettanto cerchi d'alzarsi per mostrare al sole le robuste sue cime".

L'avvento dell'industria del mobile di qualità, che ha regalato un ruolo di pregio al legno di noce nazionale, ha ridotto di molte unità il patrimonio coltivo del territorio montano, che in Valsesia poteva stimarsi in migliaia di alberi, vista l'attestata produzione d'olio che si rileva in alcuni censimenti dell'Ottocento.

Vasta, nella tradizione popolare valsesiana e piemontese la citazione delle noci nei proverbi, sia per quanto riguarda il periodo di maturazione e raccolta, sia per quanto riguarda la vita e le tradizioni religiose (SASSO, 2007):

*Tanta fen, pochi nòs
La nusèra ant un autin, a s'nutris d'pan e d'vin
Par Santa Cròs, pan e nòs
Par Santa Cròs, supatta 'l nòs
Batesà a l'euli d' nòs
Pan e nòs, mangè da spòs
Nòs e pan, mangè da can
Essi l'ombra d'la nusèra
Dui nòs ant un sac e due fumbri an cà, fan an bel fracas
Mi j'eu la vòs, ma j'autri a l'han la nòs
Caviggi ad nòs, par i curiòs*

L'OLIO

L'oleificazione delle noci è documentata dal Tre-Quattrocento in Piemonte, dove avveniva con metodi casalinghi o in laboratori artigianali mediante torchiatura dei gherigli (NADA PATRONE, 1981, p. 200; NASO, 1983; CHERUBINI, 1984, p. 180).

La memoria storica più recente racconta dell'oleificazione come di un rito presente in alcuni paesi della Valsesia almeno fino a metà del Novecento e del funzionamento di *peste da noci* mosse ad acqua, ad esempio alla frazione Moline di Boccioleto (SASSO, 2007) e a Nosuggio¹⁵⁰, frazione di Cravagliana (REMOGNA, 1993, p. 302)¹⁵¹.

¹⁵⁰ Il toponimo Nosuggio potrebbe derivare dalla voce *noxiglum* indicante il pannello rimasto dopo la spremitura dei gherigli (NADA PATRONE, 1981, p. 201), ossia il residuo solido che veniva usato per l'alimentazione del bestiame e come combustibile (NASO, 1999, p. 44).

¹⁵¹ La lavorazione dell'olio di noci è citata anche da Molino per Campertogno (1985, p. 144, 167).

Nel Biellese la produzione era affidata ad artigiani, che erano di norma anche venditori, detti oglieri, ogliari o olleari, delle cui attività rimane traccia anche nella toponomastica e nei cognomi (NOVELLO, 2006, p. 9). Ma l'oleificazione delle noci, nel Biellese e in Valsesia, poteva essere eseguita, così come avviene ancora oggi, anche a livello familiare con metodi casalinghi e rudimentali (NOVELLO, 2006; SASSO, 2007).

Le noci raccolte in ottobre, che cadono quasi spontaneamente dall'albero, venivano spogliate del mallo e fatte essiccare al sole; una volta liberate dal guscio e dai setti intermedi venivano schiacciate con rulli appositi o macine in pietra; la poltiglia oleosa veniva tostata su un fuoco leggero in paioli di rame, prestando attenzione ad evitare la bruciatura per non compromettere il risultato finale; una volta raggiunta la giusta tostatura, il tutto veniva pignato in un piccolo torchio simile a quello per la pignatura dell'uva, ma con un peso molto maggiore, fino a rilasciare il prezioso succo. Il rapporto fra il quantitativo di noci e la produzione d'olio poteva variare di anno in anno a seconda di molti fattori: l'essiccazione ben riuscita, un'annata piovosa, una cattiva e poco attenta tostatura, ma si aggirava intorno al 40% del peso delle noci.

Dopo una prima spremitura ne avveniva una seconda (*arcacià*), dalla quale scaturiva un olio meno pregiato e in minor quantità (meno della metà) del primo, il quale veniva usato per lo più per l'illuminazione come combustibile delle *lum*, lucerne di ferro (NOVELLO, 2006; SASSO, 2007).

Il residuo solido della pesta detto *nosuggio* nella parlata locale, derivante con ogni probabilità dal latino *noxilium*, veniva poi utilizzato per l'alimentazione del bestiame (SASSO, 2007), e marginalmente, anche per l'alimentazione umana (NOVELLO, 2006, p. 8). “Usasi di quest'olio tanto per condire le vivande, che per abbruciare. Siccome è fatto con poca attenzione, e non si separano le noci sane dalle guaste, non riesce di buona qualità, anzi bisogna esservi assuefatto per adattarvisi, altrimenti il suo odore ributta. Da taluni però si suole pellare l'anima della noce, giacché vuolsi che la pelle concorra a cagionare il gusto, e l'odore cattivo, e l'olio che se ne forma così è eccellente” (NOÈ, 1828).

Il procedimento per ottenere l'olio di noci è rimasto invariato nel tempo e ancora oggi le famiglie che lo producono sono solite ritrovarsi insieme per la pulitura, tostatura e torchiatura delle noci, anche per ottimizzare ed aumentare il quantitativo finale.

Nella parlata locale le noci più adatte allo scopo sono dette *pik*: sono i frutti di noci cresciuti

spontaneamente e sono caratterizzate da un gheriglio “impiccato”, costretto, quasi legato, da setti lignei resistenti e contorti, tanto da rendere impossibile l'apertura del frutto senza la frantumazione della polpa. Le noci più grandi e più belle, sempre cerebriformi, ma più facilmente apribili, erano consumate probabilmente come cibo vero e proprio, insieme al pane, e riservate a tavole di un certo prestigio.

La produzione

Nel censimento di Luigi Noè del 1828 l'unico olio ancora prodotto, e consumato, in Valsesia, è quello di noci, accanto ad una piccola produzione tratta dalla semente della canapa (SASSO, 2007). La produzione da lui censita in 1345 quintali è avvalorata dalla coeva documentazione d'archivio. Nei documenti presi in considerazione, circoscrivendo la ricerca ai paesi della Val Sermenza, si legge: *prodotti 12 staia noci* (Fervento, 1821); *I torchio d'olio (quintali 10 e più per anno)* (Boccioleto, 1828); *prodotti quintali 10 di noci, olio q. 4* (Fervento, 1828); *acquistati barili 10* (Carcoforo, 1828); *importati olio quintali metrici 3* (Rima, 1835) (sASVa). Anche all'interno dell'alta valle si può distinguere una fascia di paesi produttori (Fervento e Boccioleto) ed una di paesi importatori (Carcoforo e Rima, ubicati rispettivamente a 1305 e 1404 metri). Una parte dell'olio era quindi destinato al mercato: nella statistica del 1828 a Quarona veniva segnalata una produzione di 160 quintali di noci, che venivano spremuti in due torchi che producevano 28 quintali di olio, di cui 7 erano smerciati nei mercati di Varallo e Borgosesia (CAMERONI, 2006, pp. 132-133).

Sempre il Noè nel suo rapporto statistico annota la presenza di 51 torchi distribuiti sulla totalità del territorio valsesiano, torchi “che non girano che durante il tempo necessario per formar l'olio bisognevole all'uso interno delle materie grasse, che l'interno medesimo somministra. Si calcola che essi premano, presa la media, libbre 9 metriche all'ora, 98 al giorno, e quintali 29,40 al mese; il total d'olio formato d'ogni qualità corrisponde al consumo che calcolasi a 4 libbre metriche per individuo, e quindi sopra la popolazione di 33.579 a quintali 1.343,16.”

L'OLIO DI NOCE NELL'ALIMENTAZIONE

Le noci venivano consumate principalmente con il pane (REMOGNA, 1993, 1994). Ma in ambito alimentare dalle noci si ricavava soprattutto l'olio, che era ricordato già nel Quattrocento da Pier de Crescenzi nel suo trattato sull'agricoltura, in cui veniva definito “molto buono e gustoso”. Nell'area

pedemontana era sicuramente l'olio più diffuso (NASO, 1989; 1996, nota 60, p. 153; 1999, nota 134, pp. 106, 126).

Esempi di possibilità di utilizzo dell'olio di noci in piatti tradizionali biellesi sono forniti in NOVELLO (2006)¹⁵².

L'OLIO PER L'ILLUMINAZIONE

L'olio di noci veniva utilizzato anche per l'illuminazione¹⁵³.

Il suo uso era diffuso in Val d'Aosta (BETEMPS e PHILIPPOT, 2005).

In questo settore veniva utilizzato anche in ambito sacro, ove era destinato a particolari pratiche liturgiche, in particolare per le lampade del SS. Sacramento o per quelle che ardevano davanti alle immagini sacre oggetto di particolare devozione (NASO, 1999, p. 39, p. 49, nota 5; nota 30, p. 52).

In Valsesia erano diffusi i lasciti per il mantenimento dell'olio destinato a tenere sempre accesa una lampada davanti all'altare maggiore o all'altare del SS. Sacramento¹⁵⁴.

L'OLIO NELLA MEDICINA POPOLARE

In Val d'Aosta le noci e l'olio di noci avevano anche un ruolo importante nella farmacopea popolare (BETEMPS e PHILIPPOT, 2005).

L'olio di noci era probabilmente il primo rimedio utilizzato per tutti i problemi dei bambini; veniva poi impiegato per sconfiggere la depressione e come rimedio per le indigestioni, le malattie della pelle e per i dolori alle orecchie.

Le noci erano una medicina per gli uomini ma veniva utilizzato anche per gli animali (HENRI, 1991).

LA PRODUZIONE ATTUALE

La ricerca su questo particolare prodotto tipico della nostra terra, condotta dagli alunni della scuola Primaria di Rossa nel 2005, ha permesso di riscoprire e gustare le differenze organolettiche fra una noce e un'altra, e apprezzare le qualità

olfattive fra noce e olio di noce, e fra olio di noce e altri oli.

Nella cucina d'oggi l'olio di noce è prevalentemente impiegato per il condimento della cicoria selvatica, l'erba dei prati che si raccoglie poco dopo la scomparsa delle ultime nevi e si gusta in insalata con le uova sode. Ma non manca chi lo apprezza quale condimento della pasta, o come ingrediente particolarmente sfizioso nell'impasto delle miacce, o ancora come olio per la frittura delle patate.

E' mutato anche l'utilizzo dell'olio della seconda spremitura, adatto alla pulitura e lucidatura dei mobili.



Fig. 16 – Macina e torchio da noci utilizzati per l'oleificazione dalla famiglia Gilardi di Pila

¹⁵² Nel Biellese l'olio di noci era ad esempio usato per condire insalate o pietanze fredde o per la preparazione la *bagna cauda* (NOVELLO, 2006).

¹⁵³ Per illuminazione si utilizzava anche l'olio che si otteneva dai semi di canapa essiccati e passati al frantoi e al torchio; quest'olio veniva utilizzato per l'illuminazione nelle lucerne di ferro (*lum*) (MOLINO, 1985, p. 144; 2006b, p. 157, 167; 2006d, p. 73).

¹⁵⁴ Cfr., ad esempio, FANTONI e FARINETTI (2003), per i lasciti a chiese alagnesi nel Settecento.

goccia sul pane casereccio sprigiona tutto il suo sapore, dolce e persistente, come se si stessero realmente gustando i profumati e gustosi frutti del noce.

Nella memoria è rimasto anche il ricordo di una produzione parallela di olio anche dalle nocciole: avveniva nelle annate in cui questo frutto spontaneo cresceva in abbondante quantità.

Da una piccola indagine in Scopello e Pila ho potuto stimare una produzione annua globale di non più di 10/15 litri d'olio in totale. Le famiglie che lo producono, oltre che per consumo personale, usano portarlo come bene per l'incanto delle offerte nelle feste dei piccoli oratori frazionali, o donarlo in cambio di altri prodotti o piccoli favori ricevuti dai propri compaesani. Questo sistema di "piccolo baratto" è ancora molto in uso nei paesi della valle, ed è un'usanza che esalta negli abitanti il proprio senso di appartenenza e afferma la propria radicalità nel territorio¹⁵⁵.

Al di là delle considerazioni su queste usanze locali, è certamente possibile prospettare un futuro di evoluzione, ripresa e crescita di produzione di questo prodotto, anche alla luce del rinnovato interesse dei consumatori di oggi verso i prodotti biologici e naturali in genere: una rivalutazione dell'olio di noci fra le produzioni alimentari tipiche del territorio valsesiano, prospettando per il futuro una piccola ma pregiata produzione del profumato prodotto della tradizione: "l'olio di noci valsesiane", una nuova D.O.P. nel panorama gastronomico italiano. Nel Biellese sono già presenti piccole produzioni artigiane (NOVELLO, 2006)¹⁵⁶. In Valle d'Aosta la produzione è ripresa solo recentemente ma il prodotto, grazie ad una promozione avviata dai singoli produttori o rivenditori, ha già raggiunto una discreta visibilità.

BIBLIOGRAFIA

BETEMPS A. e PHILIPPOT L. (2005) - *Huile de saveur, de lumière et de santé*. Imprimerie Duc, Aoste.

¹⁵⁵ C'è chi fa "saltare" le caldaroste una volta l'anno per sé e per alcune famiglie del circondario, chi porta un vasetto di miele in cambio di un po' di patate ricevute magari l'autunno precedente, chi offre un cesto di trote in cambio di uova, chi lascia davanti all'uscio di casa una piccola bottiglietta d'olio di noci, a ringraziamento di un favore ricevuto.

¹⁵⁶ Un produttore utililizza un piccolo torchio portatile proveniente da Sordevolo, restaurato e adeguato alle odierni norme igieniche (NOVELLO, 2006, p. 9).

ARMAND H. (1991) - *Vivre et guérir en montagne: plantes, animaux et choses. Leur utilisation à Saint-Nicolas et en Vallée d'Aoste*. Aoste, Centre d'études francoprovençales René Willien, pp. 127.

NADA PATRONE A.M. (1981) – *Il cibo del ricco ed il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione. L'area pedemontana negli ultimi secoli del Medio Evo*. Biblioteca di "Studi piemontesi", Trino, pp. 562; rist anastatica, 1989.

NASO I. (1999) - *L'olio nel progetto alimentare e terapeutico*. In "La cultura del cibo. Alimentazione, dietetica, cucina nel basso medioevo", Torino, pp. 39-59.

NOVELLO M. (1997) – *Sapori da riscoprire: l'olio di noci*. Rivista Biellese, a. 1, n. 1.

NOVELLO M. (2003) – *L'olio biellese era quello di noci*. eBi, ottobre 2003.

NOVELLO M. (2006, a cura di) – *In cucina con l'olio di noce*. DocBi, Sapori Bilelesi, pp. 31.

REMOGNA (1993) – *Il cibo nella vita quotidiana della gente di Rimella*. De Valle Sicida, a. IX, n. 1, p. 283-308.

REMOGNA (1994) – *Cibo e attività agropastorale nella vita quotidiana di Rimella*. Remmalju, a. V, pp. 17-26.

SASSO M. (2007) - *L'olio di noci*. In Fantoni R. & Ragozzi J. (2007, a cura di), "La gestione delle risorse nelle comunità di frontiera ecologica. Allevamento e cerealicoltura nella montagna valsesiana dal Medio Evo al nuovo millennio. Atti del convegno di Carcoforo, 11 e 12 agosto 2007", Gruppo Walser Carcoforo, pp. 52-54.

Fonti archivistiche

sASVa sezione di Archivio di Stato di Varallo
FdA Fondo d'Adda (sASVa)

LE VIE DELL'ALIMENTAZIONE NELLE ALPI: MONASTERI, OSPIZI E STAZIONI DAZIARIE

Federica Fanizza¹

¹ Centro Studi Judicaria

Testi letterari, narrazioni di viaggi e raffigurazioni pittoriche sono le fonti per recuperare informazioni sulle abitudini alimentari delle popolazioni dei secoli scorsi. Si tratta certamente di fonti che riflettono l'idealizzazione del mondo della campagna, impressioni di testimoni estranei alla vita contadina, ma in assenza di ulteriori informazioni e testimonianze dirette, queste costituiscono la fonte principale per ricostruire le vicende alimentari delle campagne dei secoli XIV e XV. Sono i periodi in cui si affermano le raffigurazioni dei *Taquini sanitatis* (DE BATTISTI, 1983), dei ricettari gastronomici e dei primi trattati sugli alimenti nei quali vengono descritte le proprietà dei cibi piuttosto che la loro preparazione, le modalità del consumo in relazione alla caratteristiche di ciascun organismo umano, all'uso anche farmacopeo di ciascun singolo prodotto alimentare.

IL CIBO DEL POVERO: LA PIANURA E LA MONTAGNA

L'alimentazione, e con essa la cucina, è una pratica culturale che dipende dagli approvvigionamenti, dalle condizioni di produzione locali e da comportamenti sociali. Mentre possediamo ricettari di cucina redatti per essere usati nelle cucine dei notabili, la cucina dei poveri, dei contadini, non è stata scritta e, per identificarla, dobbiamo accontentarci di indizi e di riletture al "contrario", ovvero di testi della letteratura dove per sottrazione riusciamo a capire di che cosa si cibasse il contadino o il povero. Il mito del "paese di Cuccagna" nasce proprio da questa esigenza: sognare un mondo ricco di pietanze che erano precluse ai più. Sono proprio i documenti d'epoca che ci danno la descrizione di come doveva essere il cibo nelle tavole: l'ordine gerarchico di appartenenza alle classi sociali doveva rispecchiarsi, oltre che nel posto occupato alla mensa del nobile nella quantità e qualità del cibo. Avanzi del cibo, ma anche cibi guasti, frutti marci e formaggi inaciditi dovevano essere messi da

parte per le elemosine dei poveri (SOLCI, 1955, p. 54).

Così un medico bolognese, Baldassere Pisanelli, nel suo *Trattato della natura de' cibi e del bere per la dieta contadina* del 1583 così prescrive: *Aglio ... è anco buono perchè dona vigore a quelli che menano i remi; cipolla ... è cibo di chi ha le carni dure e molto si affatica.; porco ... nuoce alle persone delicate che vivono in ozio; fava... è buona per le genti rustiche; fagioli... sono pasto da villan; cavoli ... non li devono magiare se non quei che molto faticano; porro ... è pessimo cibo ... e si deve dare ai villani* (PISANELLI, 1583, cc. 8-11, 13)¹⁵⁷. La totale mancanza della connessione dei fattori economici in questa rigida divisione alimentare risulta essere una spia di come il cibo fosse inteso quale strumento di disciplina sociale: i rustici non solo sono tali, ma così devono rimanere come testimoniano le vicende del Bertoldo di Giulio Cesare Croce, che a mangiar vivande gentili e delicate piuttosto che cibi grossi e "selvatici" ci rimette la vita (CROCE, 1596).

Quindi risulta più che mai interessante la descrizione di un pasto popolare in una malga alpina (Tirolo) descritto da un nobile viaggiatore francesce, Jouvin de Rochefort¹⁵⁸, che durante il suo attraversamento delle Alpi nel 1672 descrive un pasto alpestre presso una famiglia di contadini nella quale aveva trovato accoglienza: la malga descritta si collocava in Val di Pejo (Trentino) "Imbarazzatissimi per la presenza di in signore di tanto riguardo i contadini fecero accomodare l'ospite "sulla più bella delle loro sedie, cioè un catino rovesciato e apparecchiarono la tavola su cui non c'erano né tovaglia, né tovaglioli, né coltelli, né forchette, né cucchiai. In una scodella di legno vennero servite delle rape fatte cuocere in una pignatta con della farina, del sale, del burro e

¹⁵⁷ Citato anche in *Et coquatur ponendo* (1996, p. 34).

¹⁵⁸ Jouvin de Rochefort (1640 – 1710), cartografo e funzionario reale a Limoges. Nel 1672 intraprese un lungo viaggio per l'Europa continentale documentata in *Le voyageur d'Europe, où sont Le Voyage d'Allemagne et de Pologne*.

del latte, in un'altra scodella sei uova, mezzo formaggio e qualche pezzo di pane... qualcuno si alzò e portò un piatto di piccoli frutti assai simili all'uva nell'aspetto e nel gusto che crescono nel bosco e sulle montagne... ” (DE ROCHEFORT, 1672-1676, tome III, p. 173).

Documento raro in quanto testimonianza diretta. Pasto frugale ma ben più ricco rispetto alla mensa contadina di pianura dove domina l'elemento vegetariano, zuppe di sfarinati e di legumi che verranno sostituiti dall'introduzione massiccia del mais nelle campagne.

Infatti fino alla metà del Cinquecento il regime alimentare europea è decisamente carnivoro, pur con delle differenze sociali: i ceti superiori continuano a preferire la selvaggina freschissima, privilegiando i volatili, i più poveri riescono ancora a concedersi il consumo di carne di maiale, salata o affumicata, frattaglie e animali da cortile. Dalla seconda metà del Cinquecento comincia il declino del consumo della carne dei ceti contadini.

GLI SCAMBI ECONOMICI

Ma le annotazioni dei viaggiatori permettono anche di percepire una vivacità commerciale lungo i transiti alpini: commercio a lunga distanza fatto anche di prodotti alimentari. Cent'anni dopo il resoconto di viaggio di Rochefort, l'inglese John Geoge Keyssler¹⁵⁹ si avventura nell'Europa centrale riportandoci alcune osservazioni di notevole interesse sull'economia di scambio nell'area tirolese e alpina: la produzione agricola di questi territori era certamente insufficiente a soddisfare la domanda di prodotti alimentari dell'intera regione. A questo deficit, sopperiva una notevole vivacità commerciale con scambi tra i transiti alpini di verdure e frutta anche fresche, frumenti e carni, prodotti delle attività agricolo-pastorali, creando una sorta di equilibrio anche economico tra reddito agricolo e piccole attività commerciali. L'analisi di questi due documenti di viaggio ci permette di affermare che ogni comunità di valle e di montagna si apriva al commercio: quindi non si può parlare di economia agricola chiusa e proprio la carenza di suolo coltivabile delle montagne portava le popolazioni contadine a cercare ulteriori prodotti di scambio di generi di sussistenza alimentare (LEONARDI, 1996, pp. 15-26). Il frumento viene sostituito progressivamente

da culture a più rapida crescita come la spelta e la segala, mentre farina di castagne e farine di legumi venivano sempre più inserite nella produzione di prodotti da forno al posto del pane di cereali. Le estensioni di beni silvo-pastorali posti in quota altimetriche elevate e la frammentazione fondiaria nel fondovalle sono gli elementi che caratterizzano la proprietà nell'arco alpino, elementi che bisogna tener presente per tracciare il quadro in cui vengono a collocarsi le produzioni alimentari e con esse le connotazioni alimentari di quelle popolazioni. Principali destinazioni culturali delle campagne alpine nell'arco tirolese ad esempio sono le coltivazioni di frumento nelle quote più basse, quindi, man mano che ci si alzava in quota subentravano orzi, segale, avena per finire con i cereali di antica tradizione: miglio, sorgo, panico, dominanti nell'alimentazione contadina. Le liste del dazio della Muda di Riva del Garda risalenti al 1458 ma confermate fino al 1679 (SARDAGNA, 1884) offrono una documentazione di prima mano delle attività commerciali di beni alimentari attraverso i transiti: sale, olio, pesce e ortaggi godono di esenzioni in entrata; formaggi, vino e aceto, tagli di carne fresca, pepe, zafferano e zucchero insieme a miele vengono menzionati nella tabella sia in entrata che in uscita dai confini della cinta daziaria municipale. Si denota l'assenza della tariffa daziaria per i cereali in entrata e in uscita: forse veniva considerata merce di prima necessità e, quindi, sottratta alle imposte, o, se ne vietava la commercializzazione? Il fatto che non fosse oggetto di contrabbando fa propendere più per la prima ipotesi¹⁶⁰.

Ma sono proprio le fonti statutarie che offrono indicazioni dirette sulla produzione e gestione delle produzioni agricole di montagna, contrassegnate, come precedente affermato, da un'economia di sussistenza: alternanza di attività pastorali sugli spazi comuni destinati ad uso civico così come la raccolta libera dei prodotti spontanei del bosco, molteplicità di coltivazioni che seguivano l'andamento stagionale, vite e cereali, come ortaggi di lunga conservazione quali rape e zucche. E infatti le norme statutarie tendono a colpire chi ruba erbaggi e viti, così come le norme scritte per la gestione del pascolo danno indicazioni sui tempi di raccolta del foraggio e del libero pascolo di bovini e ovini, con una precisa gerarchia di uso del pascolo residuale; al termine della catena i maiali. Negli statuti delle Sette ville del Banale del 1593

¹⁵⁹ John George Keyssler (1693-1743), archeologo e viaggiatore nonché membro della Royal Society, conosciuto per *Travels through Germany, Hungary, Bohemia, Switzerland, Italy, and Lorrain* (Keyssler, 1758, p. 235-236).

¹⁶⁰ Per la documentazione relativa alle istanze di libero commercio che la comunità di Riva portava innanzi al Principe Vescovo cfr. AST, Atti trentini 8 Riva 1479 – 1755.

(RICCADONNA, 1994, pp. 63-65) viene introdotta una precisa norma (punto 17) che vieta la raccolta delle lumache nei fondi arativi, prativi e vignati; evidentemente la lumaca poteva rappresentare una risorsa alimentare significativa.

Ma la storia dell'alimentazione tra XV e XVI secolo non prescinde dalla storia della scrittura gastronomica. Proprio in questi secoli si afferma la redazione dei ricettari gastronomici. Contrariamente all'idea che la scrittura di ricettari di cucina nascesse nelle corti organizzate europee, i primi ricettari, ossia stesura di ricette sulla modalità di preparazione e cottura di una pietanza, hanno origine nel nord Europa e precisamente in Danimarca e in Inghilterra per poi scendere verso sud con il rotolo del monastero di Sion (Confederazione Elvetica): prime testimonianze scritte di una tradizione delle usanze di cucina per uso quotidiano al di fuori del contesto di produzione letteraria dove abbiamo ampia documentazione sui modi dello stare a tavola sia nella cultura nordica che nell'ambito della tradizione letteraria latina. Del resto le grandi strutture monastiche rappresentavano un mondo autonomo nel contesto della storia dell'economia medievale: strutturate e organizzate in un microcosmo concluso che rifletteva l'organizzazione sociale del tempo con tutte le sue gerarchie anche produttive: la cucina, la cantina, gli orti, la conservazione delle derrate.

GLI SCAMBI CULTURALI

Ma un altro aspetto della tradizione dell'alimentazione attraverso le Alpi lo dobbiamo assegnare all'esistenza degli ospizi lungo le vie di attraversamento dei valichi delle Alpi. Dobbiamo proprio all'organizzazione dell'ospitalità lungo queste vie di comunicazione che vennero a formarsi dinastie di "cuochi" o meglio di appaltatori dei servizi di ristorazione e ricovero lungo la via del Gottardo e della linea di transito del Passo del Lucomagno tra Lombardia e Cantoni tedeschi: cucina che doveva essere necessariamente organizzata in relazione alla tipologia sociale dei viaggiatori sia essi commercianti, nobili o servi addetti ai trasporti. Ad un cuoco originario delle valli del Ticino dobbiamo i primi ricettari redatti secondo precise regole di preparazione dei cibi. Gli abitanti di queste comunità montane sono appartenenti alla diocesi di Milano e dei domini sforzeschi, che per tradizione emigrano verso la capitale del ducato.

Maestro Martino de Rossi¹⁶¹, della Valle del Blenio, discendente dalla Valle di Turre e nato dalla casa di Martino Viduale appartiene ad una di queste famiglie di osti e cucinieri che prestarono la loro opera nelle cucine di corte (BERTOLUZZA, 1993)¹⁶².

Le scarse notizie che i documenti medievali lasciano trapelare suggeriscono che le relazioni tra le vallate alpine e il centro urbano milanese dovesse essere di lunga consuetudine visto il ruolo di attrazione che la capitale svolgeva nei confronti delle valli alpine superiori; e quel poco di documentazione recuperata permette di ricostruire una spiccata tendenza delle popolazioni di quella valle a trasferirsi alla corte milanese con le funzioni di cucinieri. Non ci è dato sapere per quali motivi questi valligiani avessero abbracciato questa professione che presupponeva indiscusse abilità organizzative. Alcuni saggi di Enrico Motta, storico milanese della fine del XIX secolo, ci permettono di ricostruire alcuni percorsi professionali (MOTTA, 1880, 1908). Esemplare è la vicenda del cuoco blenie Giacomo a servizio di Filippo Maria Visconti, che nel 1454 viene innalzato al grado di familiare ducale e nel 1471 podestà della Valle di Blenio. Questo tipo di attività apriva ai ceti rurali delle valli alpine la possibilità di elevarsi socialmente grazie ad attività remunerate di un certo prestigio.

Ecco che la vicenda di Maestro Martino de Rossi è emblematica del percorso di questo tipo di professione che aveva a che fare con l'alimentazione e la preparazione di cibi non limitata alla sola sussistenza. Sappiamo infatti che questo Martino de Rossi ottenne la rettoria dell'ospizio di s. Martino Viduale, posto lungo la "strada francesca" o "maestra", usata da gente a piedi e percorsa dai mercanti in direzione di Bellinzona e del passo del Lucomagno (MOTTA, 1908). Dai registri sforzeschi sappiamo che Martino non rimase molti anni alla guida di quella fondazione ospitaliera. Si trasferì presso la corte ducale già nel 1457 a imbandire la tavola di Francesco Sforza, almeno fino al 1462. Passò poi a Roma alla corte pontificia a servizio del cardinale Trevisan, patriarca di Aquileia, per poi ritornare nelle terre lombarde a servizio di Gian Giacomo

¹⁶¹ Al maestro Martino de Rossi, noto in letteratura come Maestro Martino da Como, si deve la stesura del *Libro de arte coquinaria*, un caposaldo della letteratura gastronomica tardo-medievale. Per un'analisi della sua figura e della sua opera si rimanda agli atti del convegno dedicata a questi temi (*Et conquatur ponendo...* 1996).

¹⁶² Cfr. anche CHIESI (1993); per l'integrale dei ricettari attribuiti a Martino de Rossi cfr. BENPORAT (1996).

Trivulzio signore di Mesocco (ASMi, Sforzesco, Registro ducale, b.127, c. 119r)¹⁶³.

Se è tuttora misterioso il motivo del ritrovamento a Riva del Garda (Tn) di una delle tre redazioni del manoscritto di Maestro Martino¹⁶⁴, tale presenza rimane tuttavia importante a testimonianza di una cucina a cavallo delle Alpi non più tardomedioevale ma ormai compiutamente rinascimentale.

BIBLIOGRAFIA

MONTORFANO E. (1990) - *Maestro Martino da Como e la cultura gastronomica del Rinascimento*, convegno internazionale di studi, Como-Villa Gallia, Campione d'Italia, 1-3 giugno 1989; Milano, Terziario, pp. 158.

Et coquatur ponendo ...: cultura della cucina e della tavola in Europa tra medioevo ed età moderna (1996) - Catalogo della mostra. Prato, Istituto internazionale di storia economica Francesco Datini, pp. 400.

BENPORAT C. (1996) - *Cucina italiana del Quattrocento*, Firenze, Olschki, rist. 2001, pp. 306.

BERTOLUZZA A. (1993) - *Libro di cucina del Maestro Martino de Rossi*, Trento, U.C.T., pp. 375

CHIESI G. (1993) - *Martino Rossi, un cuoco bleniese alla corte ducale*. In Bertoluzza (1993) pp. 11-15.

CROCE G.C. (1596) - *Banchetto dei mal cibati*, Ferrara, Vittorio Baldini, pp. 32

DE BATTISTI (1983, a cura di) - *Libro di casa Cerrutti. Erbe, frutta, cibi naturali ... il taccuino della salute di seicento anni fa*. Mondadori, pp. 176.

DE ROCHEFORT J. (1672-1676) - *Le voyageur d'Europe, où sont Le Voyage d'Allemagne et de Pologne*. Paris, Thierry, pp. 742.

LEONARDI A. (1996) - *L'economia di una regione alpina*. Trento, ITAS, pp. 381

KEYSSLER J. G. (1758) - *Travels through Germany, Hungary, Bohemia, Switzerland, Italy, and Lorrain*. London, Scott, pp. 346.

MOTTA E. (1880) - *Cuochi della valle di Blenio nella cucina ducale in Milano*. Boll. St. della Svizzera Italiana, pp.51-60

MOTTA E. (1908) - *Per la storia dell'ospizio di Camperio sul Lucomagno nei secoli XIV – XV*. Boll. St. della Svizzera Italiana, pp. 7-12.

PISANELLI B. (1583) - *Trattato della natura de' cibi e del bere*. Roma, Bartholomeo Bonfadini, pp.281.

RICCADONNA G. (1994) - *Antichi statuti delle Sette ville del Banale*. S. Lorenzo in Banale (Tn), Comune di S. Lorenzo in Banale, pp. 172

SARDAGNA G. (1884) - *Documenti circa il feudo della Muta in Riva di Trento*. Archivio veneto, s. 2, t. 28, pt. 1/2, pp. 11-35.

SOLCI G., (1995) - *La storia sociale dell'alimentazione nelle terre Ticinesi*. Lugano, pp. 187.

Fonti archivistiche

ASMi Archivio di Stato Milano
AST Archivio di Stato Trento

¹⁶³ "concessa fui licentia eundi usque in vallem Belegni magistro Martino de dicta valle, coquo cameriarum, valitura mense uno proxime futuro"

¹⁶⁴ Attualmente conservato presso la Biblioteca Comunale di Riva del Garda (Tn). Questa città ha dedicato all'arte della cucina un'apposita mostra internazionale nel 1996. Le altre due redazioni sono presso la biblioteca Vaticana e presso un collezionista privato.

SESSIONE
VARIAZIONI CLIMATICHE, MUTAMENTI DEMOGRAFICI
E NUOVE OPPORTUNITÀ ALIMENTARI.
DAL SEICENTO AL NOVECENTO

IL CIBO QUOTIDIANO NEGLI ALPEGGI DELL'ALTA VALSESSERA

Mina Novello¹

¹ DocBi

E' provato che popoli costretti ad usare risorse alimentari ripetitive finiscano per impiegarle sopperendo con la fantasia alla limitata disponibilità di ingredienti: questo ha consentito di elaborare nel tempo un numero notevole di preparazioni e di sfruttare con inventiva tutto quanto la natura offre di commestibile, prime tra tutto le erbe selvatiche.

LE ERBE SELVATICHE

La penuria di verdure fresche a cui era costretta la gente che viveva in alpeggio durante il periodo estivo (non sempre il lasso di tempo consentiva la coltivazione dell'orto e quando ciò era possibile si mettevano a dimora insalate, patate e poco altro) rendeva preziose le cicorie selvatiche (*Taraxacum officinale*) consumate specialmente crude in insalata con le uova sode, ma anche le erbe miste da cucinare in vari modi: i *masüchët*¹⁶⁵ (*Phyteuma ssp*), i *piasciö* (*Hypocheris*), le *verzole* (*Silene inflata*), i germogli di margherite, i *barcöi* (*Chenopodium bonus-henricus*, spinaci di monte) - comuni in Valsessera e molto ricercati ancor oggi da coloro che frequentano la montagna - e le ortiche.

L'ortica

L'ortica era l'ingrediente fondamentale, insieme con il riso e con il latte, di apprezzate minestre serali, che si cucinavano in quantità abbondante in modo da avanzarne per la colazione del mattino successivo, quando venivano rinfrescate con un po' di latte appena munto.

Le cime dell'ortica e le foglie dei *barcöi*, lessate e ripassate nel burro, erano allestite come piatto, oppure, tritate e mescolate con uova, servivano a comporre frittate e *friciulìn* (frittelle) da cuocere nel burro spumeggiante - burro e uova non mancavano di certo in alpeggio - ed erano

ingrediente prezioso in una dieta che, è comprensibile, non abbondava di ortaggi.

L'ortica era consumata anche cruda in insalata, dopo averla sminuzzata (*ciapiùlà*) e condita con abbondante panna, aceto e sale. MB, un'informatrice di Trivero, che la preparava spesso nella stagione estiva quando soggiornava all'alpe Casermette in Valsessera, giudicava questo piatto molto gradevole, saporito e, assicurava, per nulla pungente: l'aggressività dei peli si spegne già durante il lavaggio e si annulla quando si tampona l'ortica con uno strofinaccio per asciugarla (prassi normalmente seguita al tempo in cui non esistevano le centrifughe per l'insalata). Gli alpighiani l'hanno sempre inserita nella loro dieta durante i mesi trascorsi in alpeggio, sfruttando la presenza massiccia di questa pianta, che predilige i suoli azotati, intorno ai letamai e agli scolatoi delle stalle.

Tutti conoscono l'ortica: è pianta che si distingue anche ad occhi chiusi perché il tatto è più che sufficiente ad avvertirci della sua presenza, come già sosteneva l'insigne Pierandrea Mattioli, il più famoso fitologo italiano del 1500; proprio per tale motivo nel Biellese è chiamata scherzosamente *erba di borgnu*, erba dei ciechi. Non sono pochi però coloro che la confondono con il lamio - detto localmente *urtìa salvaga* (ortica selvatica, come se l'altra fosse coltivata!) le cui foglie ricordano nella forma e nei margini dentati quelle dell'ortica, ma questo (*Lamium album* e *Lamium purpureum*), oltre ad essere assolutamente inoffensivo, ha stelo quadrangolare e fiori appariscenti a 'bocca di leone' bianchi o rosa carico che non consentono errori di identificazione visto che quelli dell'ortica sono invece verdastri, piccolissimi, riuniti in infiorescenze del tutto insignificanti.

Gli alpighiani si servivano delle ortiche anche per colare il latte, disponendone le cime a mazzetto nel filtro del colatoio, convinti che, oltre a trattenere le impurità, l'erba con il suo contenuto di acidi, fosse anche un discreto disinettante. Il latte così filtrato acquista un sapore sottile e gradevole che il palato esperto dei mandriani è in grado di distinguere senza esitazione.

¹⁶⁵ La grafia utilizzata per i termini dialettali è ricavata da SELLA (1986).

Con acqua foglie fresche di ortiche ed un poco di sabbia si lavavano le stoviglie e le bottiglie che avevano contenuto il latte sgrassandole e detergendole senza uso di sapone. Le radici poi servivano a comporre la *meisc-tra*, il siero acido che si aggiungeva al latticello in ebollizione per recuperare il *furi* e la *mascherpa* ovvero le ricotte. Con gli esemplari meno teneri tritati e mescolati a crusca e cereali si facevano pastoni per anatre, oche e galline: grazie alla presenza di sali minerali e clorofilla, le loro uova sarebbero state più nutrienti, colorate e saporite.

Sotto molti punti di vista l'ortica è una verdura apprezzabile, ricca di ferro, calcio, potassio, magnesio e vitamine, particolarmente gustosa come s'è visto nelle zuppe e nelle minestre con il riso, nelle frittate e nei ripieni, oltre ad essere squisita come piatto a sé, lessata e poi irrorata con burro spumeggiante. Per gli usi di cucina bisogna raccogliere solo le tenere cime primaverili perché con il trascorrere del tempo tutta la pianta diventa tenace e stopposa, tant'è che dai fusti maturi si possono ricavare fibre tessili con cui si fabbricano tessuti ruvidi e molto robusti.

Le altre erbe

Assai apprezzati sono anche i fiori del trifoglio alpino, carnosì e dolci, ottimi passati in pastella e fritti, detti nel Biellese *fiur dal bür*, specie considerata dagli alpighiani un'ottima erba foraggera, che stimola le vacche a produrre latte abbondante, grasso e profumato, da cui il nome dialettale. C'è chi ritiene che il termine faccia invece diretto riferimento al sapore burroso delle sommità fiorite sapore che risalta quando vengono aggiunte a fine cottura alle minestre di erbe miste -

e soprattutto alla minestra di riso e latte - con il preciso scopo di conferire quella particolare connotazione di gusto (risparmiando al contempo sul burro, con ovvii vantaggi per l'economia famigliare...). Anche i fiori di malva (definita localmente *riundèla*) insieme con le foglie, trovano impiego nelle minestre di riso e latte sia per la loro fragranza delicata sia per sfruttare le proprietà emollienti e antinfiammatorie che, come è noto, questa comune erba possiede. Riso, latte e patate fanno da base anche alla minestra con la Viola tricolor, detta pure erba trinità o viola del pensiero, ma più nota come *malastra* in Valle Cervo (e *marastrà* a Coggiola, in Valsessera): un pugno di petali aggiunti all'ultimo momento trasforma un'ordinaria vivanda in un piatto ricco di sottili profumi. Le fragili corolle dei fiori di primula fanno parte degli ingredienti tradizionali delle frittate d'erbe e delle tenere insalate primaverili così come i capolini delle margherite (Bellis perennis) o i cerulei fiori della borragine, mentre gli steli florali immaturi del latte di gallina (Ornithogalum pyrenaicum) sono cucinati alla stregua degli asparagi e sono popolarmente ritenuti "asparagi selvatici"; allo stesso modo vengono preparate anche le infiorescenze non ancora sbocciate del *Phytheuma* localmente noto come *masüchèt*.

I ricettacoli carnosì della *Carlina acaulis* - *cardùn* o *girasùl* - si mangiano crudi in insalata; la specie vegeta nei pascoli asciutti della zona montana, ha foglie spinosissime e possiede caratteristiche riconosciute e sfruttate di indicatore igroscopico: una pianta di carlina secca appesa alla porta della casera d'alpeggio ha sempre fornito agli alpighiani attendibili previsioni del tempo.



Fig. 1 - Gioco di bimbi all'alpe Baroso, Alta Valsessera, 1938 (foto Matteo Marciandi)

POLENTA E ALTRO

Uova, formaggio e latte sono ingredienti per la più semplice delle fondute, il *fricc dal marghè* che, con l'eventuale aggiunta di foglie di acetosa (*Rumex acetosa*), diventa *fundua d zeile*, o, a seconda delle parlate nelle diverse valli, *fundua d scivula* e *fundua d tigui*; tutte pietanze da mangiare con la polenta, vivanda che in alpeggio rappresenta il punto fermo del pasto di mezzogiorno; polenta che si accompagna a *mascherpa* e *furi* (ricotta), alle uova strapazzate con cipolle e panna, al salame, e più raramente alla carne.

La polenta avanzata dal pasto di mezzogiorno serve la sera per preparare la *bocia* (la sfera farcita di burro o formaggio che si mette ad abbrustolare tra le braci del camino) e rappresenta un'apprezzata alternativa alla consueta minestra a base di latte e riso o alla polentina molle - detta *put* - di latte e farina di riso o latte e farina di mais.

Non di rado il pasto è concluso da una scodella di lamponi o mirtilli ricoperti di panna, frutti comuni in montagna, raccolti specialmente dai bambini durante le ore in cui si accudiscono gli animali al pascolo.

LA PANICCIA

Chi ha vissuto vita d'alpeggio conferma che non ci sono all'alpe cibi per tutti giorni e cibi per i giorni di festa, perché i ritmi e i lavori non cambiano mai e rendono le giornate tutte uguali: in pratica "non ci si accorge che è domenica", ciò non toglie che a volte – è un'eccezione - si prepari un piatto domenicale, ovvero la *paniccia*, ben diversa da quella omonima di pianura perché qui si tratta di riso cotto con latte, burro e panna.

LA CARNE

Solo se c'è qualche ospite di passaggio si arriva a sacrificare un gallo o un'anatra, ma la carne è in genere cucinata raramente e si tratta per lo più di carne di animali morti per incidenti, di solito conservata sotto sale, o in un tunnel di neve se il sinistro avviene negli alpeggi più alti, vicini ai nevai. A tale proposito va ricordato che in Valsessera quando una vacca o una manza rimanevano vittime di infortuni, era consuetudine consolidata che la loro carne venisse ripartita tra i vari alpighiani che soggiornavano nella valle, in modo da suddividere la perdita economica, secondo criteri prestabiliti e vincolanti che corrispondevano di fatto ad un'operazione di mutuo soccorso.



Fig. 2 - L'alpighiana Santina Mina all'alpe Ranzola di Coggiola, Alta Valsessera, 1934 (foto Matteo Marciandi)

Tra le preparazioni tipiche della zona va inclusa la *bergna* che si confezionava in alpeggio disossando la carcassa di una pecora o di una capra, salandone le carni e insaporendole con pepe e aglio: così conciata la carne veniva messa accanto al camino per una leggera affumicatura e poi al sole ad essiccare, di solito sulle lose di pietra del tetto. Aglio e pepe avevano il duplice scopo di insaporire la carne e di tenere lontane le mosche, tanto numerose quanto deleterie. Al taglio la *bergna* si presentava rossa e consistente, magra e molto saporita perciò adatta a far da companatico alla polenta.

RANE (E SERPENTI)

Ingrediente ricercato erano – e sono – le rane di montagna, che vivono nei laghetti e nelle pozze d'acqua fino ad alte quote, hanno dimensioni maggiori rispetto alle comuni rane di pianura, appartengono ad una specie diversa (*Rana temporaria*) e sono dette popolarmente “rane rosse” per il colore bruno-rossastro della pelle. A dire il vero la loro cattura è proibita dalla legge, ma il bracconaggio è a tutt'oggi piuttosto diffuso a conferma della loro appetibilità. Si prendono facilmente con le mani quando i batraci si radunano numerosi nel periodo degli amori o si catturano durante l'estate frugando sotto i sassi o sotto le zolle erbose che costeggiano le pozze d'acqua. Gli alpighiani che praticavano la transumanza le hanno

sempre considerate un cibo ghiotto con cui integrare la dieta durante i mesi trascorsi in alpeggio. Le cucinavano in brodo, fritte, in frittata, nel risotto o in zuppa con il pane (*siupa d ran-e*) condite con lardo o *vantrësca* o in umido con latte e panna. In Alta Valsessera erano particolarmente rinomate quelle che provenivano dal Campariant, un alpeggio situato a 1450 m di altitudine nella valle del Dolca. Sono comunque diffuse in tutto il territorio dove nel periodo del disgelo anche le più piccole pozze d'acqua ospitano le masse gelatinose delle uova dette in dialetto *lëccia*. SELLA (1994) registra la consuetudine praticata in passato in alcune località valsesserine di somministrare le uova di rana alle puerpere “nella convinzione di una loro benefica azione sull'organismo”, analogamente a quanto si faceva nei paesi della pianura biellese nei confronti dei convalescenti. Non potevano sapere i nostri vecchi che i poteri terapeutici delle rane si estendono ben oltre: un gruppo di ricercatori americani dell'Università Cornell capeggiati da Thomas Eisner ha pubblicato pochi anni fa uno studio sul potere afrodisiaco delle cosce di rana; i fantasiosi scienziati suppongono che ciò sia dovuto al fatto che le rane nutrendosi soprattutto di moscerini assorbono una grande quantità di cantaridina, un alcaloide prodotto dal metabolismo di alcune specie di questi fastidiosi insetti. Se la notizia verrà confermata da ulteriori ricerche è possibile prevedere che le odiate zanzare fino ad oggi

combattute con disinfestazioni massicce, vengano in futuro trattate con maggior rispetto e forse finanche allevate.

Notizie attendibili confermano l'impiego sporadico di serpenti come ingrediente della cucina montanara, in particolare del biacco o molordo (*Coluber viridiflavus*, detto localmente *mirauda*), utilizzato per la preparazione del brodo con cui si allestivano poi risotti che, a detta di chi li ha gustati, erano oltremodo squisiti e delicati.



Fig. 3 - Alpighiani all'alpe Calcinone, Alta Valsessera, anni '40 (foto Matteo Marciandi).

IL GATTO E LA MARMOTTA

La seconda transumanza che si effettuava all'inizio di luglio, verso gli alpeghi più elevati (oltre i 1500 m), richiedeva sovente lunghe ore di cammino per il trasferimento della mandria e imponeva la preparazione di un pasto da consumare strada facendo. In tale occasione c'era chi per tradizione allestiva piatti ... davvero speciali. Quando a fine primavera la mamma di R. C. da Castagnea (borgata di Portula in Valsessera) saliva con la figlia al primo alpeghio portava anche la gatta con uno dei gattini dell'ultima figliata (il gatto era indispensabile per catturare i topolini nelle baite); il

piccolo, allevato per alcuni mesi e nel frattempo ormai cresciuto, veniva sacrificato e la vigilia della partenza cucinato arrosto *bel rus*, cioè lasciato colorire a fuoco vivace, per il pranzo dell'indomani. RC lo ricorda come una pietanza assai apprezzata e gustosa, che comunque non era preparata in alcuna occasione diversa da questa.

Altro momento particolare della vita d'alpe era la vigilia della partenza dalla montagna, che vedeva riunite più famiglie di alpighiani per la tradizionale festa del *disalp*, la transumanza di ritorno: la tradizione voleva che si portasse in tavola un piatto del tutto originale, dove l'ingrediente fondamentale era rappresentato dalla carne di marmotta, privata con cura del grasso e cucinata in salmì con erbe e aromi. Da mangiare - manco a dirlo - con la polenta.

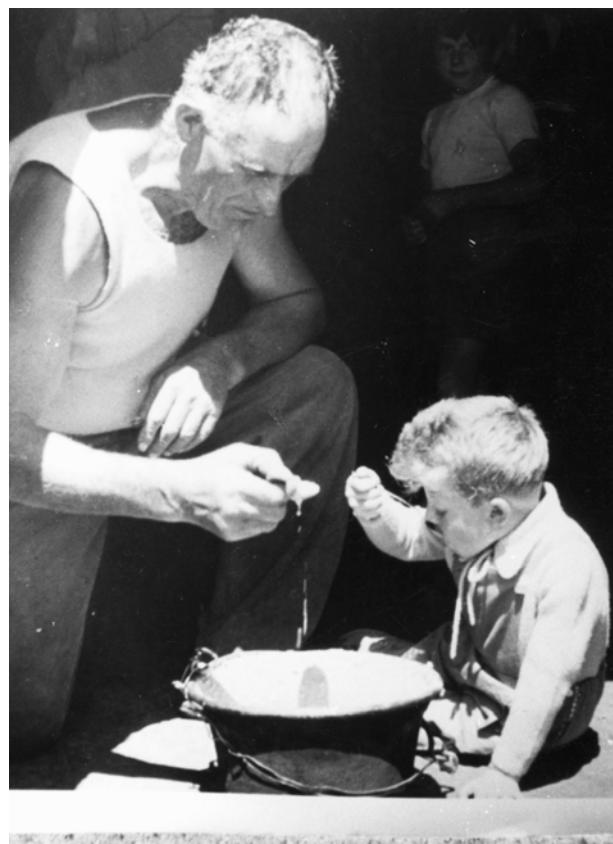


Fig. 4 - Pranzo all'alpe: polenta e latte consumati da Giovanni Ceruetto e da un piccolo ospite all'alpe Campo, Alta Valsessera, 1957 (foto Matteo Marciandi).

BIBLIOGRAFIA

- AA. VV. (2007) - *Il grande libro degli alimenti*. Touring Club Italiano, Milano, pp. 688
 CORTI P. e OTTAVIANO C. (1999, a cura di) - *Fumne Storie di donne storie di Biella*. Cliomedia ed., Biella, pp. 140.

- BURAT T. e LOZIA G. (1989) - *L'an-cà da fè (la casa del fuoco): l'antica cucina biellese.* Giancarlo De Alessi editore, Biella
- Calleri G. (1966) - *Alpeggi Biellesi.* Centro Studi Biellesi, Biella.
- Faccioli E. (2000, a cura di) - *L'arte della cucina in Italia. Libri di ricette e trattati sulla civiltà della tavola dal XVI al XIX secolo.* Einaudi, Torino, pp. pp.XXXIV-878.
- MATTIROLO O. (1919) - *I vegetali alimentari spontanei del Piemonte.* Lattes, Torino, pp. 180.
- NEGRI G. (1964) - *Erbario figurato.* Hoepli, Milano.
- NOVELLO M. (2002a) - *Pesci, esche e pescatori.* Studi e ricerche sull'alta Valsesera, v. 2, pp. 93-.
- NOVELLO M. (2002b) - *La primavera nel piatto.* Rivista Biellese, a. 6, n. 2, pp. 67-
- NOVELLO M. (2003) - *Polenta e put una storia millenaria.* Rivista Biellese, a. 7. n. 1, pp. 76-
- NOVELLO M. (2004) - *Rane di pianura e rane di montagna.* Rivista Biellese, a. 8, n. 1, pp. 79-.
- NOVELLO M. (2005) - *Mangiamo fiori.* Rivista Biellese, a. 9, n. 3, pp. 78-.
- NOVELLO M. (2007) - *In montagna si mangia fantasia.* Rivista Biellese, a. 11, n. 1, pp. 91-96.
- NOVELLO M. (2009) - *Ortiche a colazione.* Rivista Biellese, a. 13, n. 2, pp. 93-96.
- POMINI L. (1953-1962) - *Erboristeria pedemontana.* Camera Commercio Industria Agricoltura Vercelli, l v. II.
- SCAPPI B. (1570) - *Opera di Bartolomeo Scappi, mastro dell'arte del cucinare, divisa in sei libri.* Venezia.
- SELLA A. (1970) - *Raccolta di proverbi e detti popolari biellesi.* Centro Studi Biellesi, pp. 550.
- SELLA A. (1986). *Dizionario Atlante delle Parlate Biellesi.*
- SELLA A. (1992) - *Flora popolare biellese.* Edizioni Dell'Orso, Alessandria, pp. 274.
- SELLA A. (1994) - *Bestiario popolare biellese. Nomi dialettali, tradizioni e usi locali* Edizioni Dell'Orso, Alessandria, pp. XXXIV, 250.
- SELLA A. (1998) - *Modi di dire e proverbi popolari biellesi.* Edizioni Dell'Orso, Alessandria, pp. XXVIII, 552.
- SELLA M. (1964) - *La Bürcsh.* Centro Studi Biellesi, Biella.

NON DI SOLO PANE SAPORI E PROFUMI NELL' OSSOLA DEL SETTECENTO

Paola Caretti

L'assenza di documenti scritti, la mancanza di cuochi degni di corti nobiliari che potessero mettere nero su bianco le loro preziose ricette ha da sempre relegato la cucina di montagna al rango di cucina povera. Povera di alimenti, povera di inventiva, povera di eleganza. La cucina raffinata era prerogativa delle lussuose dimore cittadine, i cui proprietari potevano disporre di cucinieri alla moda, indispensabili per allestire fior di banchetti. In montagna invece, si sa, il lusso è bandito. D'altra parte la difficoltà a coltivare terreni impervi e scoscesi, resi accessibili grazie ai complessi lavori di terrazzamento, rende l'idea della fatica quotidiana che gli abitanti dei monti (donne, per lo più), hanno sempre sopportato per potersi alimentare.

L'Ossola non è dissimile da altri territori alpini, nei quali le conoscenze in materia gastronomica e le abitudini alimentari si trasmettono come le leggende, solo attraverso la memoria e il racconto orale. E spesso, come capita per le fantastiche storie narrate intorno al focolare domestico, il finale cambia, si trasforma, si mescola con la fervida fantasia. Questo è il destino delle numerose ricette di famiglia, trasmesse di madre in figlia, la cui ricostruzione storica è pressoché impossibile. Soltanto i documenti scritti quindi possono essere testimoni sinceri delle pietanze preparate nei secoli addietro.

UN RICETTARIO OSSOLANO DEL SETTECENTO

In Ossola il compito di trascrivere le ricette di casa spettò a Jacopo Antonio Albertazzi di Vogogna, uomo di legge con la passione per l'economia domestica campestre abbinata alla buona tavola. Nel 1790 un editore vercellese gli pubblicò "Il padre di famiglia in casa e in campagna", un saggio suddiviso in sei libri con il quale l'autore intendeva perseguire l'ambizioso progetto di moltiplicare "i comodi della vita e agevolar la via alla social felicità" (ALBERTAZZI, 1790)¹⁶⁶.

Attraverso la meticolosa descrizione di tecniche di allevamento, di coltura, di conservazione e infine

¹⁶⁶ Recentemente ripubblicato in CARETTI e POLLINI (2010).

di preparazione delle vivande, Albertazzi si rivolse ai suoi conterranei con il fine di educarli al gusto. Nessuna ostentazione di lusso, nessuna velleità da *chef* sfiorò la mente del nostro avvocato, che si espresse piuttosto in uno sforzo generoso e consapevole, teso ad imbandire anche nelle povere vallate alpine una tavola degna di un re.

E allora si scopre che la cucina di montagna non era poi così povera.

Stupisce l'enorme varietà di carni e pesci citati nel testo, alcuni ormai scomparsi dalle tavole ossolane come i gamberi di fiume, le anguille, le marmotte, i tassi, gli uccelletti, così come la curiosa abitudine di condire le pietanze con l'agresto, una sorta di succo d'uva acerba, il surrogato del più raro limone.

Il mercato di Domodossola era un vero e proprio crocevia dei prodotti d'importazione: dai porti del Nord Europa giungevano in Valles e poi in Italia le preziose spezie d'Oriente¹⁶⁷ - la cannella, lo zucchero, il pepe, la noce moscata - ed anche baccalà e stoccafissi provenienti dai mari freddi. Dai porti liguri, dal Novarese e Vercellese arrivavano invece le acciughe e il riso¹⁶⁸. Possiamo quindi supporre che gli abitanti del fondovalle, più vicini ai mercati cittadini di Domodossola e Vogogna, avessero maggiori opportunità di variare la propria dieta rispetto agli abitanti delle alte valli, questi ultimi storici produttori di salumi, latticini e carne bovina.

L'Ossola, informa il nostro autore, provvedeva all'enorme consumo di vitelli lattanti nelle città di Novara e Milano e, nel solo castello di Domodossola, se ne macellavano centinaia alla settimana. Per non citare la produzione di burro e formaggio, stimati in quel periodo in circa 300mila chili di fabbricazione casalinga annua e destinati alla vendita (ZUCCAGNI-ORLANDINI, 1838).

¹⁶⁷ Droghe e spezie, informa ALBERTAZZI (1790), erano "sempre più a buon mercato e per lo più di migliore qualità in dentro verso il Valese, dove vi è la corrispondenza coi porti d'Olanda".

¹⁶⁸ Una stima sul consumo di riso viene redatta negli Annali universali di statistica del 1868. L'autore calcola una media di 12 chili annui pro capite in Ossola, Valsesia, Pallanza, Biella e Casale.

A testimonianza dell'esuberanza dei mercati dell'Ossola nel periodo a cavallo tra '700 e '800 vi sono anche numerosi diari di viaggio redatti dai più avventurosi artisti stranieri che intraprendevano il cosiddetto "Grand Tour" alla ricerca di ispirazione, bellezza e avventura nelle terre italiane. Il passaggio obbligato del Sempione li invitava ad una sosta nella prima città al di là delle Alpi: Domodossola. L'immagine che si apriva all'uscita delle gole di Gondo sulla vallata del fiume Toce era un primo assaggio della meravigliosa Italia, così perfettamente descritta da un gentleman inglese: "La solitudine e la desolazione lasciarono il posto alla bellezza, alla ricchezza, alle coltivazioni lussureggianti. Castagni e gelsi fiancheggiavano la strada. Le viti pendevano a garbati festoni da albero ad albero, abbigliandoli con eleganti drappeggi, mentre grappoli scuri pendevano sulla via. Campi di mais, con le loro foglie verdi e la corona china verso terra. Le case bianche che sbirciavano dai pergolati di vite (...) Sentimmo che eravamo entrati in Italia!" (DUNBAR, 1860). Il mercato viene spesso descritto nelle guide per viaggiatori "come un "bazaar orientale, con un'atmosfera di caffè e spezie" (BODDINGTON, 1834)¹⁶⁹ che profumavano l'aria ed eccitavano le voglie dei passanti. D'altra parte l'uso delle spezie in cucina, così come dello zucchero, era un'abitudine antica, un piacere concesso in talune occasioni speciali per far "bella figura" con gli ospiti, per dimostrare il proprio grado di agiatezza. Addolcire le vivande o speziare le carni era considerato un lusso molto ambito; quindi scambiare i propri latticini o i salumi con i pregiati prodotti d'importazione significava concedersi una meritata soddisfazione alle fatiche domestiche.

Verso la metà del '700 un altro alimento prezioso aveva fatto la sua prima comparsa in Ossola ed aveva avuto un successo inatteso: la cioccolata. Il nostro autore si meraviglia – e noi ancor di più – perché persino i ceti meno abbienti avevano preso questa costosa abitudine ed erano disposti a rinunciare al pane quotidiano pur di sorseggiarne una tazza. Ed anche il consumo di un'altra bevanda pregiata, il caffè, si diffuse nella benestante Valle Vigezzo¹⁷⁰. Grazie alle dichiarazioni

dell'Albertazzi conosciamo il lato segreto delle nostre antiche abitudini alimentari, scoprendo anche velleità, ambizioni e desideri della povera gente del fondovalle alpino. Il trattato del nostro autore ha il pregio di svelare l'esistenza di una cucina "ricca" fino ad ora sconosciuta – adatta perlopiù alle famiglie appartenenti alla nascente borghesia di fine secolo - che si abbina e completa la più nota cucina di sussistenza.

Sulle tavole dei meno abbienti un ruolo di rilievo ebbe la patata, coltivata fino a quote elevate a partire dalla fine del Settecento¹⁷¹. Il tubero, facilmente conservabile, risolse gran parte dei problemi di fornitura alimentare nelle terre alte, ma non possiamo ritenere di lunga tradizione (al massimo due secoli) le ricette che comprendono il cosiddetto pomo di terra. Ben diversa è invece la storia legata al consumo di aglio, prediletto dai montanari ossolani perché consumato a scopo quasi terapeutico e probabilmente raccolto nei boschi nella sua versione più rustica, l'aglio orsino¹⁷².



Fig. 1 – Scarpazza

anche le più povere donne lo prendevano prima di andare al lavoro".

¹⁷¹ Secondo il SOTTILE (1810) in Valle Vigezzo: "la coltura dei tartufi, ossia pomi di terra, vi fu promossa con molto impegno. Se ne raccolgono assai che, uniti alle castagne servono per qualche tempo al mantenimento della popolazione".

¹⁷² Da DE SAUSSURE (1796): "Il nostro oste, che non era affatto povero, andava tutte le sere ad aprire una porticina chiusa a chiave e ne traeva degli spicchi d'aglio che distribuiva con solennità alla moglie e ai figli. Era tutto ciò che mangiavano per cena, insieme a pezzi di pane secco che sbriciolavano tra due pietre".

¹⁶⁹ I cosiddetti granturisti lasciarono documenti scritti sul loro transito in Ossola. Sappiamo quindi che le compravendite al mercato non riguardavano solo prodotti caseari, vino o granaglie, bensì un'enorme selezione di beni persino voluttuari.

¹⁷⁰ Da SOTTILE (1810): "Per dare un'idea dell'agiatezza a cui salirono già i comuni di Santa Maria e di Craveggia dirò solo che il caffè vi era venuto tanto in uso che

LE RICETTE DELLA MEMORIA

Ma veniamo alle ricette. E' importante ricordare che la fedele ricostruzione dei profumi e dei sapori di oltre due secoli fa è pressoché impossibile. Alcuni alimenti sono stati banditi dal repertorio gastronomico, come i fragranti "grani di muschio" di origine animale che, essiccati, erano impiegati per aromatizzare i cibi o confezionare profumi, o come la carne di tasso o di marmotta oggi sottoposte a divieto di caccia, o ancora come il "cervellato", un insaccato composto di midollo di manzo, sugna, formaggio e tinto con zafferano.

Nonostante ciò alcune preparazioni hanno sfidato i secoli, adattandosi ai gusti moderni ed inserendo nuovi ingredienti. E' il caso della *cuchela*, una ricetta tipica della Valle Divedro che molto assomiglia alla "olla alla spagnola" menzionata dal nostro autore e adatta a contenere ogni sorta di carne e verdura in una capiente pentola di pietra ollare. La varietà di ingredienti di recupero erano le qualità migliori della olla, che risultava più buona quanto differenti erano gli avanzi di cui era composta.

Anche la "frittura" merita un posto di primo piano nell'elenco delle prelibatezze ossolane. Fegato di manzo, vitello, capra, capretto, castrato o porco si cuocevano in abbondante burro e, talvolta, venivano precedentemente infarinati per renderli più croccanti. La frittura prevedeva anche l'aggiunta di polmone, cuore e cervella infarinate o si cuoceva il solo sangue fresco con il rinforzo di pangrattato. Questo piatto veniva servito subito dopo la macellazione degli animali, in autunno, perché il sapore delle frattaglie con il tempo si sarebbe alterato. Ricette del tutto analoghe all'originale sono oggi conosciute con il nome di *rustiscià* o *torta di sangue*.

Questa è la memoria gastronomica dell'Ossola, una memoria che aiuta a capire il territorio e i suoi abitanti attraverso il patrimonio alimentare.

Oggi la cultura del cibo è all'apice del successo: conosciamo alimenti e piatti di ogni angolo del mondo, siamo attenti all'aspetto nutrizionale e dietetico e quotidianamente vediamo i grandi e piccoli chef proporre le loro creazioni ad un pubblico sempre più vasto. Ma accanto a questi saperi ci vorrebbe una più profonda conoscenza dei prodotti e dei gusti di casa propria. E' altrettanto importante che il fascino semplice della

ricetta della nonna e il buon senso del padre di famiglia che fanno parte dell'antico e decoroso sapere delle genti di montagna vengano conservati con cura, per sentirsi più autentici.



Fig. 2 – *Quaglia ripiena*

BIBLIOGRAFIA

- ALBERTAZZI J.A. (1790) – *Il Padre di famiglia in casa e in campagna*. Vercelli.
- DE SAUSSURE H.B. (1796) – *Voyage dans les Alpes*. Neuchâtel.
- SOTTILE N. (1810) – *Quadro dell'Ossola*. Novara.
- BODDINGTON M. (1834) – *Slight reminiscence of the Rhine, Switzerland and a corner of Italy*. Londra.
- ZUCCAGNI-ORLANDINI A. (1838) – *Corografia fisica, storica e statistica dell'Italia e delle sue isole*. Firenze.
- DUNBAR M.J.M. (1860) – *Art and Nature under an Italian sky*. Londra
- AA.Vv. (1868) – *Annali Universali di statistica, economia pubblica, legislazione, storia, viaggi e commercio*. Milano.
- CARETTI P. e POLLINI I. (2010) – *Antiche ricette ossolane*. Domodossola, Grossi, pp. 268.

TRADIZIONI ALIMENTARI NELL'ORIENTE E NELL'OCCIDENTE DELL'ARCO ALPINO

Mina Novello¹

¹ DocBi

INTRODUZIONE

Una pubblicazione risalente ad oltre quarant'anni fa, edita dall'Istituto Nazionale della Nutrizione, offre lo spunto per una serie di riflessioni che riguardano la cucina del passato nel nostro territorio messa a confronto con quella delle valli carniche. Stampato a Roma nel 1965 e curato dal prof. Carlo Dal Cer, il testo porta il titolo accattivante di *Tradizioni alimentari in alcuni paesi dell'arco alpino orientale* e si presenta come una ricerca dettagliata sulla cucina di montagna a partire dalla fine del '700.

Le montagne dove si svolge l'indagine sono ben lontane da quelle del Biellese, con cui verranno confrontate, e da cui distano qualche centinaio di chilometri ma fin dalla premessa si intuiscono tra i due mondi alpestri analogie alimentari e nel modo di essere: "la gente chiusa nelle sue montagne, trasse dalla rudezza di vita energie fisiche e virtù morali: tenacia nel lavoro, severità di costumi, culto della famiglia..." (DAL CER, 1965). Attraverso le ricette contadine - che rappresentano sempre l'espressione più eclatante dell'ambiente in cui l'uomo vive - è abbozzato un quadro di quotidianità popolare dove non fatichiamo a ritrovare molte analogie con le nostre radici gastronomiche, compreso l'impiego di "sangue di maiale o altro animale, ghiri, gatti, erbe selvatiche" il che non rappresenta niente di nuovo per la cucina biellese del passato dove il sangue - di maiale, coniglio, gallina - coagulato, tagliato a fette e fritto nel burro era considerato un piatto gustoso e nutriente. Ghiri, ricci e gatti (del vicino), poi, costituivano sovente un gradito diversivo alla dieta quotidiana piuttosto povera di carne e fornivano la materia prima per allegre e rumorose conviviali cene.

IL LATTE E IL FORMAGGIO

L'allevamento e la pastorizia erano le attività più diffuse per le popolazioni abitanti l'arco alpino, ovvio quindi che il primo prodotto della stalla - il latte - servisse là e qua oltre che come alimento

anche come base per le minestre "di fagioli, di zucca, di orzo", ma è significativo il fatto che nelle malghe della Carnia, dove il latte era abbondante, si usasse la panna per insaporire il radicchio, così come, in condizioni e habitat analoghi, le donne alpiganie in Valsessera la impiegassero per condire l'insalata di ortiche.

Laddove invece il latte scarseggiava si faceva uso del latticello come ingrediente di morbide polentine ("suf cul lat di pigne"¹⁷³, conosciuto nella nostra provincia come *sciuet ant al lait beru*).

Un rilievo particolare nell'alimentazione assumevano fino al recente passato le castagne, che "venivano mangiate con il latte, lesse o arroste" (per noi: *grulle e lac*) e utilizzate per comporre con il riso corroboranti minestre (di fatto equivalenti alle preparazioni biellesi note come *mnestra ciornia, mac tabe, mac*). L'Autore del testo annota poi: "in autunno le castagne lesse sostituiscono spesso il pane che viene consumato in quantità modeste e confezionato con l'aggiunta di farina di mais" (da noi comunissimo e conosciuto come *pan mejga, pan rubi, pan barbarà*).

Ricetta notissima della Carnia era ed è il "frico" una specie di rustica fondata che può essere confezionata con formaggi diversi, freschi o molto stagionati: "il formaggio affettato o grattugiato viene fritto in condimento abbondante e poi mangiato con la polenta": proprio come i vari *fricc, fricc dal marghé o moja* delle valli biellesi.

LA POLENTA

La polenta, alimento base di tutta la montagna, "fatta con farina di mais a volte miscelata con verdure, accompagnava sempre il latte, il latticello, la ricotta". Se a Sauris si faceva la polenta mescolando nel paiolo la farina con le biete setacciate, nel Biellese la si confezionava allo stesso modo, ma con le erbe selvatiche (*pulenta grisa, sciuet cun j erbe*) e le tradizionali polente della val Tramontina cotte con la zucca gialla e con

¹⁷³ I termini tra virgolette sono ripresi da DAL CER (1965), quelli in corsivo sono in vernacolo biellese secondo la grafia in SELLA (1986).

i fagioli (“suf cun la cavoce”), poco o punto differiscono dalla nostrana *sciambroja*. Così le “meste cuinciade” preparate con una tenera polenta da distribuire in terrina a strati alternati con formaggio grattugiato e burro fuso, anche se per assonanza possono ricordare piuttosto la polenta *cuncia* nella sostanza si avvicinano molto alla polenta pasticciata (*pulenta cumuda*).

Anche nelle Alpi orientali agli ammalati, alle puerpere e ai bambini sono riservate le varie “panade” (ovverosia *panada*, *pan cocc*) a base di pane raffermo fatto cuocere a lungo nell’acqua o nel brodo e poi condite con poco formaggio grattugiato, burro o con un tuorlo di uovo crudo (“panada con l’uf”): nella cultura contadina il pancotto è una minestra emblematica sia per la funzione medicamentosa e ricostituente ad essa attribuita sia perché la sua preparazione sottintende il recupero attento e costante dei più piccoli tozzi di pane che, giustamente manipolati, si trasformano in piatti corroboranti e gustosi (per dirla con la saggezza popolare: *chi c’astrasa l’pan a mor ad fam*, chi spreca il pane muore di fame).



Fig. 1 – *Acetosa* (da LINDMAN, 1970)

LE RAPE

Verze e rape rappresentano, insieme con le patate, le verdure invernali di più ordinario utilizzo per i

contadini della fascia alpina: molto simili le ricette con cui vengono cucinate (stufate, in minestra) e conservate (le rape sotto vinaccia che i friulani chiamano “brovada” erano comunemente preparate anche nelle zone del Biellese in cui si produceva vino). In molte zone del nostro comprensorio delle rape in particolare non si sprecava nulla, neppure le foglie che si consumavano fresche o secche con il nome di *ravisce*, corrispondente delle “viscje” friulane.

LE ERBE SELVATICHE

Le erbe selvatiche - elencate con numerosi errori nella nomenclatura botanica, fatto di per sé degno di rilievo considerata la fonte dell’indagine ovvero l’Istituto Nazionale della Nutrizione - avevano una notevole importanza nella cucina del passato ed erano raccolte in quantità per essere consumate sia crude (in insalata), sia cotte (in minestre, frittate e contorni): “Sotto il nome di ‘lidum’ va per esempio una miscela di varie erbe (in certi paesi ben 57) facilmente reperibili in ogni campo. Questa consuetudine del raccogliere le erbe indica chiaramente che gli ortaggi coltivati erano insufficienti ai bisogni della popolazione”. Alla fine dell’inverno, dopo mesi di dieta ripetitiva e scarsa di verdure fresche, il desiderio di vegetali appena colti e in particolare di insalate crude era molto sentito: questa ragione, unita al fatto che le erbe sono disponibili nei prati e nei campi fin dall’inizio della primavera stagione in cui gli orti delle zone montuose non forniscono ancora quantità significative di verdure, ha assegnato nei secoli alle erbe spontanee un ruolo significativo nell’alimentazione popolare.

Ecco un sommario elenco di quelle raccolte sia in Carnia che nel Biellese; oltre ad avere quasi in ogni caso analogo utilizzo, hanno a volte nomi curiosamente assonanti: acetosa (“asedule, pan e vin di prati”, *erba brüsca, erba cücca*), acetosella (pan e vin di murae”, *pan e vin*); borragine le cui foglie ben sviluppate si mangiano in minestre e fritte (“buraze”, *burasu*), caglio (“ciandelute”, *razzarola*); papavero (“confenòn” *papaver*); crescione d’acqua (“cresson”, *carsùn*); farinello (“farinele”, *farinët*); myosotis (“cussignelut”, *sciarette*); parietaria (“frignacule”, *panataria erba di müür*); portulaca (“jarbe grasse o grassule”, *pursc-lana, erba grassa*); primula, fiori e foglie, (“pestelach”, *viola, galët*) silene (“jerbucis, verzute”, *versola, scrus*); spinacio di monte (“ledrepis”, *barcui*); romice (“lavazut”, *lavassa*); piantagine maggiore (“plantagn lunc”, *piantan-na, erba di canarin*); raponzolo e fiteuma, di cui si utilizzano foglie, radice e stelo florale (“raspanzul”,

masuchet, rampun); rovo (“baraz”, *ruèj*), di cui si colgono solo i più teneri germogli; dente di leone (“ridrichesse, tale”, *sicoria dal prà*); margherita (mi ustu ben mi ustu mal”, *margarita*), licnide (“oregluze di ieur”, *fiur dal cucu*), ortica (“urtie”, *urtia*); luppolo (“urtizon”, *vartis, lavartìn*).



Fig. 2—Dente di leone (da LINDMAN, 1970)

BIBLIOGRAFIA

- DAL CER C. (1965, a cura di) - *Tradizioni alimentari in alcuni paesi dell'arco alpino orientale*. Istituto Nazionale della Nutrizione, Roma.
- NOVELLO M. (2003) - *Polenta e put una storia millenaria*. In Rivista Biellese, a. 7, n. 1, pp. 76-.
- NOVELLO M. (2008) - *Latte et non plus ultra*. In Rivista Biellese, a. 12, n. 3, pp. 83-88.
- NOVELLO M. (1996) - *Ricettario di cucina biellese*. Eventi & Progetti, Biella.
- POMINI L. (1953-1962) - *Erboristeria pedemontana*. Camera Commercio Industria Agricoltura Vercelli, v. II.
- SELLA A. (1970) - *Raccolta di proverbi e detti popolari biellesi*. Centro Studi Biellesi, pp. 550.
- SELLA A. (1986). *Dizionario Atlante delle Parlate Biellesi*.
- SELLA A. (1992) - *Flora popolare biellese*. Edizioni Dell'Orso, Alessandria, pp. 274.
- SELLA A. (1994) - *Bestiario popolare biellese. Nomi dialettali, tradizioni e usi locali* Edizioni Dell'Orso, Alessandria, pp. XXXIV, 250.
- SELLA A. (1998) - *Modi di dire e proverbi popolari biellesi*. Edizioni Dell'Orso, Alessandria, pp. XXVIII, 552.
- SELLA M. (1964) - *La Bürcsh*. Centro Studi Biellesi, Biella.

A TAVOLA IN LESSINIA

Ezio Bonomi¹

¹ Curatorium Cimbricum Veronese (Giazza, Vr)

INTRODUZIONE

La società attuale sembra caratterizzata anche da un dualismo alimentare: da una parte il tentativo di massificazione culinaria (*fast-food* e tavole calde, piatti freddi e cucina internazionale, *fish & chips* e *sushi*, *hamburger* e patatine, pizza e *kebab* ovunque...), dall'altra la spasmodica ricerca e valorizzazione di ogni piatto più caratteristico e locale: agriturismi che propongono ogni tipo di leccornia insolita, feste e sagre che promuovono ogni sorta di prodotto o piatto locale: dalla *renga*, ai *bogoni*, dal *bacalà*, a *l'anara*, dagli *ossi de porco*, al *musso*, dalla *pearà* agli *gnochi sbatui*, dagli asparagi alla zucca, per andare dalla a alla zeta. Sembra che l'uomo comune che per i 5-6 giorni lavorativi deve accontentarsi di addentare in piedi un panino, un tramezzino o un trancio di pizza con aranciata, coca-cola o birra al banco del vicino bar o *self service*, durante le ferie o i fine settimana si trasformi nel *gourmet* più accanito di nuove e originali tentazioni gustative nella più sperduta trattoria o fornite dal piatto più obsoleto della tradizione agreste o contadina. E allora sia i produttori che i ristoratori si sono messi alla caccia dei prodotti e dei piatti più singolari per riproporli ad una clientela sempre più esigente e sofisticata. Io mi ripropongo in questo intervento di ricostruire le abitudini alimentari della popolazione dell'Altopiano della Lessinia (area collinare e montana a nord di Verona e parte di Vicenza), caratterizzata da una doppia etnia: quella di origine latina e quella tedesca, definita 'cimbra'.

LA TRADIZIONE ALIMENTARE DELLA LESSINIA

La cucina degli abitanti della montagna veronese, e quindi anche dei Cimbri, era povera ma dignitosa, essenziale ma completa. Questi montanari conoscevano, più per esperienza che per teoria, l'importanza che nell'alimentazione hanno le proteine e i grassi quanto gli zuccheri, i sali minerali e le vitamine, per cui le loro abitudini alimentari erano molto varie, senza eccedere in nessun senso. I proverbi: sottolineano l'importanza

paritaria che nell'alimentazione veniva attribuita alle carni e alle verdure, cioè alle vitamine, alle proteine, agli zuccheri e ai grassi (*ci ga n'orto, ga on porco, e: ci no ga né orto né porco, vive col muso storto, e: da n'orto e da on porco no te sé mia quanto te magni*).

La disponibilità alimentare

Ogni buona famiglia possedeva una stalla dov'erano allevate mucche, capre o pecore, dal cui latte si ricavava burro, formaggio, ricotta. Raramente veniva mangiata la carne di questi animali, che venivano preferibilmente venduti per essere macellati altrove. Ogni famiglia allevava inoltre almeno un maiale all'anno per garantirsi un valido apporto di grassi, mediante il lardo e lo strutto, e di proteine, mediante *el salado*, *i codeghini*, *le mortadele*, *le morete*, *i brigaldoli*. Di esclusiva pertinenza di ogni buona massaia era *el galinaro*, da cui ottenere carne di pollo e uova per arricchire la dieta della famiglia. Le uova consentivano la preparazione di pasta: sia con *la mescola* che col *torcolo* si preparavano *puparele*, *lasagne*, *bigoli*, *macaroni*, *rufioi*...

Un altro detto recita: *Del porco no se buta ià gnente e da l'orto no se ven mai fora sensa gnente*; vale a dire sia che il maiale viene integralmente sfruttato sia che l'orto, se coltivato con passione, in ogni stagione può offrire qualcosa: patate, insalate, radicchi, fagioli, piselli, lenticchie, zucchine, cetrioli, cavoli, verze, broccoli, carote, sedano, cipolle, rape, navoni, ... e sulla mensa del montanaro non manca mai una bella terrina di verdure o un buon piatto di minestrone. Da non dimenticare poi la verdura che viene conservata: le patate, i fagioli, i crauti, *le biscote*... La patata è arrivata in Lessinia solo agli inizi dell'Ottocento e si è subito largamente diffusa, ampliando le abitudini alimentari dei montanari; da non credere però che lo gnocco sia arrivato in seguito ad essa: da tempo immemorabile erano fatti da noi *i gnocchi sbatùi*, oggi chiamati più comunemente *alla malghese*, impastati senza patate, ma con farina e acqua o *fioreta*, gettati a piccole cucchiaiate in

acqua bollente e conditi con abbondante formaggio grattugiato, burro fuso e ricotta affumicata. Anche la frutta col suo apporto vitaminico ha grande importanza nella dieta del montanaro. I terreni fin dove il clima lo consente sono ricoperti di meli, peri, ciliegi, peschi, susini, albicocchi, viti, fichi... L'esperienza montanara era arrivata a selezionare una varietà di specie tanto variegata da coprire l'intero arco dell'anno. C'erano varierà di mele e di pere che maturavano già in agosto ma che andavano consumati presto perché non duravano a lungo. Ce n'erano altre poi che, venendo necessariamente raccolte in autunno, dovevano essere poste nei granai perché eccessivamente acerbe: qui maturavano e diventavano commestibili anche a maggio o giugno, quand'era ora già di fragole, albicocche, pesche o ciliegie. Vanno inoltre ricordati i marroni, che venivano raccolti in grande quantità e consumati sia crudi che arrostiti o lessati lungo tutto l'inverno e che hanno grandemente aiutato le nostre popolazioni a vincere i morsi della fame.



Fig. 1 – La produzione alimentare in Lessinia

A TAVOLA IN LESSINIA

Colazione

Si faceva colazione abbastanza presto al mattino, mediamente tra le sette e le otto. L'orario poteva cambiare, anche se di poco, tra estate ed inverno, adeguandosi al diverso inizio del dì. I contadini, com'era allora la maggior parte della popolazione, aspettavano di aver terminato *de mondar e guernar* (di mungere e governare il bestiame), anche per avere il latte fresco. Se c'erano dei ragazzi che dovevano portare al pascolo le pecore o le mucche, potevano far colazione prima degli altri. Veniva così effettuato uno stacco tra i lavori della stalla e quelli successivi nei campi o nei prati o nei boschi e la colazione consentiva di programmare le attività della giornata. Per lo più si faceva colazione in cucina, seduti a tavola (chi utilizzava

la scodella) o in piedi (chi mangiava una fetta di pane o di polenta con salame o formaggio).

Durante lo svolgimento di alcune attività agricole si faceva colazione all'aperto. Nel corso della fienagione le *risteline* (donne che aiutavano nella raccolta del fieno) erano solite andare a Messa verso le cinque, al ritorno facevano colazione in fretta a casa e si organizzavano per portarne nei prati tra le sette e le otto ai *segàti* (uomini addetti soprattutto allo sfalcio e al caricamento), che già all'alba erano usciti per iniziare l'attività e per lavorare al fresco. Simil cosa avveniva durante la raccolta delle castagne: le *cataòre* (ragazze che raccoglievano le castagne) si recavano nel bosco di castagni un paio d'ore più tardi rispetto ai *batàri* (giovani che salivano sulle piante a bacchiare i ricci), che le avevano anticipate anche per preparare il lavoro ad esse e per far sì che non dovessero raccogliere sotto le piante che stavano bacchiando.

In una pentola solitamente di alluminio veniva bollito il latte o l'acqua con l'orzo tostato per fare il caffè; dentro vi era sempre un mestolo. L'orzo veniva tostato in casa: nel *brusin* (tostino) a boccia o cilindrico, girato sul fuoco del focolare, o a padella, usato sulla stufa. Per insaporire questo caffè d'orzo qualcuno aggiungeva un cucchiaio *de café bon*. Specialmente nel periodo delle 'sanzioni' inflitte all'Italia durante il periodo fascista, c'era l'abitudine di insaporire questo caffè aggiungendo dei surrogati come *la cicoria*, *l'olandese* o *la Miscela Leone*. Le scodelle erano solitamente di ceramica, ma qualcuno ricorda che ce n'erano pure di legno; i cucchiai erano soprattutto di ottone; quasi mai si usava un coltello e una forchetta a testa: il coltello da cucina serviva per tagliare il salame, il formaggio, il pane o la polenta.

I bambini solitamente inzuppati una fetta di pane in una scodella di latte bollito e zuccherato, con aggiunta di caffè di orzo; qualcuno afferma che il caffè d'orzo poteva essere più del latte, perché questo si preferiva conferirlo al *baito* per ricavarne burro, formaggio e ricotta. Qualche volta si poteva bagnare nel caffelatte anche una fetta di polenta. Spesso per i bambini più piccoli si tostava nel forno della farina di frumento e si aggiungeva al latte del biberon.

In fianco al focolare ci poteva essere la *gràdèla* (graticola) per abbrustolire qualche fetta di polenta. Qualche volta si poteva però fare la stessa operazione direttamente sulla piastra della stufa. Sia uomini che donne potevano mangiare qualche fetta di polenta abbrustolita con del formaggio o mortadella o lardo o *moreta* o *brigaldolo*. Particolarmente saporito insieme alla polenta risultava il salame rosolato nella ricotta. Qualcuno

poteva mangiare un uovo sodo o strapazzato. Per chi non mangiava il latte ma faceva colazione con pane e formaggio o polenta e salame, sulla tavola ci poteva essere qualche bicchiere e una bottiglia d'acqua o di vino o *de grasià* o *de vin de pomo* (sidro). Qualche volta poteva esserci anche una terrina con mele o pere cotte al forno o sotto la cenere.

Pranzo

Quando i lo spartisse, cioè quando il suono delle campane a mezzogiorno divideva la giornata a metà, si suspendeva il lavoro e si andava a casa a pranzare. Se si era impegnati in attività lontane da casa, si mangiava sul posto. Queste erano soprattutto la mietitura del grano o la raccolta del granturco o la fienagione, ma pure la raccolta dei marroni o dell'uva o dell'oliva o di altra frutta. Si poteva mangiare d'inverno nei boschi quando si raccoglieva fogliame o si tagliava legna.

A mezzogiorno arrivava da casa solitamente *la parona* (se gli operai erano tanti, poteva essere aiutata da qualche altro familiare) con *'na ramina col querciolo* (pentola col coperchio) e un cesto di vimini con dentro una tovaglia, le stoviglie e gli alimenti per il pranzo; si sceglieva un luogo all'ombra o riparato, ci si accomodava sull'erba o in un altro luogo pulito e adatto e si consumava il pasto, spesso seduti a cerchio attorno all'unica terrina centrale. Nella *ramina* della *parona* poteva esserci minestrone o gnocchi o lasagne, tutti cibi preparati in casa. In questo caso nel cesto dovevano pure esserci piatti in numero corrispondente alle persone. Se era d'inverno, si poteva accendere un focherello, che oltre a scaldarsi permetteva di abbrustolire qualche fetta di polenta. Se c'era verdura, era in un'unica terrina che veniva messa al centro e tutti vi accedevano. Si raccontava pure che, specie d'estate, quando nella terrina era rimasta poca roba, qualche *segato* burlone, ingordo e poco schizzinoso pigliava con le mani qualche cavalletta o sputacchino che saltava nell'erba, lo buttava nella terrina e velocemente vi dava una mescolata; più nessuna delle *risteline* aveva coraggio di mangiare oltre e restava quindi a lui la terrina da finire, evitando ovviamente gli animaletti. Talvolta si poteva pranzare anche con polenta e baccalà o *renga* (aringa) o pollo con le patate, polenta o pane e formaggio o salame.... Non mancava mai una caraffa o una bottiglia d'acqua e qualche fiasco di vino o *grasià*. Una bevanda caratteristica era *el vin de scornièla*¹⁷⁴.

Pranzando a casa, si poteva trovare minestra in brodo, che risultava più scomoda da portare in giro. Se si era a casa, qualcuno preferiva non bere l'acqua a tavola, ma dopo mangiato andare *ai cansarei* (particolari secchi di rame utilizzati esclusivamente per l'acqua potabile) dentro i quali c'era sempre *la cassa* (apposito mestolo) e bere da quella; più d'uno affermava che *l'acoa dela cassa* aveva un sapore unico e particolarmente gradevole. Il pranzo era sempre preparato dalle donne di casa. Anche il pane, detto *fogassa*, era fatto dalle donne di casa e cotto o nel forno contradale, o sul focolare di casa, coperto da un'apposita *padèla* cui sopra si mettevano braci e cenere; più recentemente nel forno della stufa. La tavola poteva essere imbandita da chiunque di casa, ma i cibi erano preparati dalla *parona*, che era solitamente la più vecchia. Era sempre lei che *manestràa*, cioè che col mestolo distribuiva le parti, spesso badando a darne di più a chi faticava di più o che secondo lei ne aveva maggior bisogno. Lei faceva le porzioni di pasta, di minestrone, di polenta, di formaggio, lei spartiva il pollo ...

Sulla tavola c'era quasi sempre una tovaglia, ma raramente tovaglioli; ad ogni posto a sedere c'era solitamente un solo piatto (fondo o liscio, a seconda del cibo che sarebbe stato servito) con vicino un cucchiaio e una forchetta, raramente il coltello. Quello da cucina era unico per tutti. C'era la *panàra* (tafferia) se veniva servita la polenta, la *ramina* se veniva servito minestrone, la *terina* se venivano serviti gnocchi o lasagne o verdura.

Ricorrenze particolari potevano essere Natale o Pasqua, oppure qualche Matrimonio, Cresima o Prima Comunione. Per queste occasioni si preparava il brodo, fatto con carne mista di pollo e manzo, nel quale venivano cotte *le paparèla*, tagliatelle fatte in casa. Al brodo potevano essere aggiunti *i fegadini*, frattaglie di pollo o altri volatili cotti in tegame. Come secondo piatto era comune *el lessò con la pearà*. Non mancava una terrina d'insalata o altre verdure o patate lesse o al forno. Siccome *la boca no l'è straca - se no la sa da vaca*, si poteva concludere con una fetta di formaggio. Il dolce fatto in casa poteva essere accompagnato da un bicchiere di vino buono e seguito dal caffè, per gli uomini magari corretto con la grappa.

Cena

Solitamente si cenava tra le 19 e le 21, ma anche quest'orario era legato alle stagioni e alle attività.

¹⁷⁴ Si raccolgono *scornièla* (frutti del corniolo) ben mature, quando sono mezze si schiacciano in un

recipiente e si coprono d'acqua. Si lasciano fermentare per una decina di giorni e quindi si travasa).

Si cenava mediamente prima in inverno, ad ore medie in primavera ed autunno, più tardi d'estate. Per esempio d'estate quando si tornava dal prato, i *segati* dovevano sistemare nel fienile il fieno raccolto in giornata e qualche volta tale attività durava *fin che se ghe vedea* e terminava anche dopo le 21. Chi aveva una grossa stalla di mucche, prima di cena ultimava di accudire al bestiame e anche qui faceva spesso tardi. Solo chi non aveva di questi problemi poteva cenare circa alla stessa ora. A sera si ritornava sempre tutti a casa, per cui si cenava normalmente in cucina.

Talvolta si cenava con un piatto di minestrone o di tagliatelle in brodo. Quasi tutti però affermano che a cena su gran parte delle tavole era presente la polenta; prima che col mais, era fatta anche con la farina di grano saraceno: *la polenta mora*. Veniva cucinata ogni sera dalle donne di casa e poi rovesciata fumante sulla *panàra*. Si mangiava col baccalà, con la *renga*, con la frittata, col fegato, con funghi, con formaggio o salame, con qualsiasi altro piatto di carne... Anche a cena non mancava la verdura, soprattutto cotta: fagioli, patate, purè, verze, cavoli, rape, zucchine...; ma anche cruda: radicchi, insalata, pomodori, finocchi, rapanelli... Anche a casa spesso si mangiava la verdura nella stessa terrina che veniva messa al centro della tavola e tutti *i ghe spironàa rento*, vi infilzavano i bocconi con le proprie forchette. Spesso i più veloci mangiavano di più e scusavano la poca creanza col detto: *pegri a magnar - pegri anca a laorar*, cioè: chi è lento nel mangiare, lo è anche nel lavorare, come dire che a chi lavora di più spetta più cibo. Qualche sera si poteva fare *la mosa* e talvolta sia ai bambini che agli anziani si poteva dare la *panà*. Qualcuno ricorda pure che in poche case si versava la polenta direttamente sul tavolo, dopo averlo ovviamente pulito. In mezzo alla polenta fumante veniva versato il condimento (spezzatino, sugo, lardo, aringa o acciughe,...) e tutti i commensali si servivano *scuciarando* con i propri arnesi. Dopo c'era quasi sempre una terrina di mele o pere cotte o castagne. Anche la cena era preparata e servita dalla *parona de casa* aiutata da eventuali *spóse*.

Parecchi affermano che non c'era libero accesso a quanto cibo si desiderasse, ma che questo veniva distribuito per ognuno proporzionalmente all'età o al ritenuto bisogno; per esempio un uovo sodo, ad un uomo adulto poteva toccare intero, metà alle donne o ai ragazzi e un quarto ai bambini. Anche il pane e la polenta venivano assegnati in quantità proporzionale.

Il *filò*

Specialmente nelle lunghe serate invernali, dopo cena si era soliti, in montagna come in altri luoghi, riunirsi nella stalla più capiente della contrada per il *filò*: è la grande riunione serale dove si chiacchiera, si canta, si lavora, si riferiscono notizie, si raccontano storie,... Risultava cosa gradita se qualcuno portava delle mele o delle pere o *na padelà de maroni*... che venivano mangiati in compagnia. Se qualcuno portava poi anche *on fiasco de vin o de graspia* ci si poteva pure bagnare la gola.

APPENDICE A PIATTI DELLA LESSINIA

Vengono proposti alcuni piatti particolari della cucina tradizionale lessinica. Il quadro vuol essere solo esemplificativo dell'economia e dello stile di vita di una volta e non risulterà né completo né esaustivo. So per certo che qualche piatto non potrà essere riproposto ai palati attuali, perché non più adusi a certe piatanze e meno colpiti dalla fame.

Manestra con gratini

Era anche detta "la miseria dele done", perché poteva essere fatta in fretta e con poca fatica. Si faceva un impasto abbastanza duro con 3 o 4 uova e la farina che assorbivano. Si sbriciolava l'impasto con la grattugia e si versava nel brodo o nel minestrone caldo o nel latte. Dopo un minuto circa di bollore è pronta.

Puparède de galina (Brodo con frattaglie)

Pulire bene le budella di pollo insieme alla *requestra* (ventriglio) e alle altre frattaglie, tagliarle a pezzetti e cucinarle in una pentola con lardo o burro, pomodoro, aromi, sale e pepe. Quando tutto è cotto, si aggiunge alla pentola del brodo insieme alle tagliatelle. Si cuoce per alcuni altri minuti e si serve, spolverando con abbondante formaggio grattugiato.

Minestrone con lardo e codeghe

Ingredienti: 4-5 patate, una manciata di fagioli, una cipolla, 2-3 carote, 3 spicchi d'aglio, qualche foglia di verza o cavolo e sedano, 1 hg di lardo, 1 hg di cotiche, sale, pepe, noce moscata.

Preparazione: Mettere tutti le verdure in una pentola d'acqua e portare ad ebollizione. Nel frattempo pestare il lardo e tagliare le cotiche a listelle, mettere in pentola aggiungendovi il sale, il pepe e la noce moscata. Far bollire per almeno 2-3 ore. Vi si può inzuppare il pane o cuocervi dentro pezzi di lasagna maltagliata o altra pasta. Cospargere di formaggio.

Riso e latte

Far bollire un litro di latte, aggiungere 2 hg circa di riso e un pizzico di sale. Lasciar bollire mescolando lentamente fino a cottura del riso, circa 20 minuti. Aggiungere verso la fine del formaggio grattugiato o poco burro per mantecare.

Figà *ala veneta*

Ingredienti: 500 g di fegato a fettine, 3 cipolle, mezzo bicchiere d'olio, succo di 2 limoni, sale, pepe.
Preparazione: far appassire a fiamma moderata con l'olio in un tegame le cipolle tagliate grossolanamente; unire il fegato mescolando in modo che rosoli da ogni parte per 5 minuti; prima di toglierlo dal fuoco aggiungere sale e pepe. Trasferirlo in un piatto di portata, irrorarlo col succo dei due limoni e servire subito.

Anara *col poceto*

Ingredienti: 1 anatra, cipolla, 5 bicchieri di vino bianco, rosmarino, sedano, carota e altri aromi; sale e pepe.
Preparazione: tagliare l'anatra a pezzi e metterla in pentola con il trito di aromi. Mettere a fuoco lento e aggiungere il vino a seconda del bisogno. Quando diventa marroncino l'anatra è cotta (oltre un'ora).

Cunel *in teja*

Ingredienti: 1 coniglio, 1 cipolla, 1 bicchiere di vino bianco, 1 cucchiaio d'olio, 1 dado, sale, pepe, spezie e aromi.
Preparazione: soffriggere in una pentola la cipolla nell'olio, aggiungere il coniglio tagliato a pezzi, col vino bianco, le spezie, il dado, il sale e il pepe. Cuocere per un'ora e mezza a fuoco lento, aggiungendo acqua al bisogno.

Bacalà

Ingredienti: 1 kg di baccalà bagnato, 25 g di burro, 2 cucchiai d'olio, una cipolla tagliata fine, un po' di pomodoro, pepe, sale.
Preparazione: si rosola bene la cipolla con l'olio e il burro, si aggiunge il baccalà tagliato a piccoli pezzi, si aggiunge il pomodoro, il sale, il pepe e si mette a sbollentare a fuoco lento per oltre un'ora, aggiungendo dell'acqua secondo il bisogno. Servire con polenta calda.

Gnochi *sbatui*

Oggi più comunemente detti *alla malghese* perché spesso cucinati dai malghesi durante l'alpeggio. Circa 100 g di farina per persona vengono impastati molli con acqua a circa 60° (in malga al posto dell'acqua era adoperata *la fioreta*, prodotto della caseificazione che affiora prima della ricotta). A cucchiaiate si butta l'impasto nell'acqua bollente; quando tornano in superficie sono cotti. Vengono conditi con abbondante burro fuso, formaggio grattugiato e ricorra affumicata.

Gnochi *todeschi o alla todesca*

Si cuoce circa un chilo di patate lesse e si schiacciano; altrettante vengono finemente grattugiate crude, messe in un canovaccio e strizzate dal liquido che viene raccolto in una terrina. Si impastano energicamente insieme le patate lessate e grattugiate; quando il succo delle strizzate è decantato, si butta il liquido e si aggiunge all'impasto la fecola depositata sul fondo; si può aggiungere dell'altra fecola in polvere e si sala quanto basta. A parte in una capiente padella con molto

burro si rosolano dei cubetti di pane raffermo. Si prende quindi circa un mestolo dell'impasto, gli si mette al centro un cubetto o due di pane imburrato e tostato e si impasta fortemente a palla, se no si squama nella cottura. Gli gnocchi così fatti vengono fatti sobollire a lento per circa un quarto d'ora in abbondante acqua. Vengono raccolti con una schiumarola e conditi con un sugo molto liquido e brodoso (magari preparato il giorno prima) ottenuto con carne mista di maiale, manzo e pollo aromatizzato con spezie (alloro, pepe, noce moscata, tamaro, chiodi di garofano...). Con una spolverata di grana, si possono servire uno o più gnocchi a testa, trattandosi di piatto unico.



Fig. 2 – *Gnochi sbatui*

Sangue *coto*

Mi racconta mia madre novantenne che quando era bambina e sua madre non sapeva con cosa contornare la polenta, suo padre andava in stalla, cavava con un salasso circa 2 litri ad una mucca forte e sana, lo portava in casa dove si attendeva che la parte corporulenta si depositasse e il siero affiorasse. Si versava in acqua bollente il sangue cagliato e si coceva per alcuni minuti. Si tagliava a fette, si passava in teglia con lardo e cipolla dopo di che lo si mangiava.

Mosa

Ingredienti: 2 l di latte (o, più spesso, *latin del buco*: il latticello residuo della lavorazione del burro) 1 manciata di farina di mais e 2 di farina di frumento, sale fino quanto basta.

Preparazione: quando il latte è in ebollizione, versare insieme le farine e mescolare intensamente. Cuocere per circa 20 minuti. Si può scodellare col mestolo e mangiare calda o lasciarla raffreddare, tagliarla a fette come la polenta e scendarla sulla piastra della stufa o su una gratella.

Polenta *maridà*

Ingredienti: circa 3 l d'acqua in un paiolo, 2 hg di riso, mezzo kg di farina di mais, 2 hg di burro, sale e formaggio grattugiato.

Preparazione: Quando l'acqua bolle si butta il riso, si cuoce e si sala. Quando il riso è cotto, si unisce la farina di mais e si lascia cuocere per circa mezz'ora mescolando ogni tanto. A cottura ultimata si versa tutto sulla *panàra*. Quando è raffreddata, con la forchetta si

formano degli gnocchetti che vengono messi in una terrina ma non mescolati. Si fa rosolare il burro in una casseruola, si versa sulla terrina degli gnocchi e si cosparge di abbondante formaggio.



Fig. 3 - Polenta e ricotta

La pearà

Ingredienti: 1 hg di midollo di bue, una noce o più di burro, 3-4 hg di pane grattugiato, brodo di carne (meglio misto di manzo, pollo, tacchino) sufficiente ad ottenere una crema, sale, pepe, olio d'oliva.

Preparazione: sciogliere in un pentolino (anche di terracotta) il burro e il midollo di bue, unire il pane grattugiato e fargli assorbire il grasso, bagnare col brodo e lasciare sobollire lentamente anche per un'ora, aggiungendo l'olio, il sale e abbondante pepe. Accompagnarla calda ad ogni tipo di bollito: manzo, pollo, cotechino, lingua...

La panà

Si taglia a fette del pane raffermo, lo si copre d'acqua o di brodo leggero in un pentolino di terracotta e lo si porta ad ebollizione. Verso la fine si aggiunge una noce di burro, *na crose de ojo bon* (un giro d'olio d'oliva crudo), un pizzico di sale ed eventualmente del formaggio grattugiato. Quando bolle, si sposta dal fuoco vivo e si lascia cuocere molto lentamente sulla cenere calda o in parte sulla stufa senza mescolare mai anche per mezza giornata.

Salame in teja

Tagliare grosse e regolari fette di salame nel numero desiderato. Far appassire in una teglia della cipolla con olio e burro, quindi spegnere il fuoco e aggiungere un bicchiere di aceto rosso con un pizzico di sale. In un'altra padella leggermente unta di olio e burro, scaldare foglie di alloro e rosmarino, mettervi sopra a cuocere le fette di salame, girandole a metà cottura. Cospargere il tutto col soffritto di cipolla e aceto, completare la cottura e servire con polenta calda o abbrustolita.

APPENDICE B DOLCI TRADIZIONALI

Il periodo caratterizzato dal maggior consumo di dolciumi è il Carnevale, durante il quale era d'obbligo fare le *fritole*: al solito impasto morbido si potevano aggiungere delle fette di mela o dell'uvetta o altro. Si mettevano o a mano o a cucchiaiate nello strutto bollente e fritte fino a quando non erano ben dorate. A Carnevale si facevano anche le *sossole*, a Natale molti usavano fare *el nadalin* e a Pasqua *le brassadele o fogasse de Pasqua*.

Tortel (o torta dell'*erba madre* o *maresina*)

Si prepara un impasto morbido con 200 g di farina, 100 g di fecola, un bicchiere di latte, 2 uova, 200 g di zucchero, qualche cucchiaio d'olio o una bella noce di burro, un pizzico di sale. Si amalgama il tutto con un bel pugno di *erba madre* fresca e tritata; si aggiungeva dopo il lievito per dolci. Si versa in uno stampo o in una teglia e si coceva al forno come i dolci soliti. L'*erba madre* è il *Chrysanthemum parthenium*. Le donne facevano spesso questo dolce anche per loro, perché era considerato una panacea per i problemi femminili

Fritole

Ingredienti: 500 g di farina, 4 uova, 2 bicchieri di latte, 3 o 4 cucchiai di zucchero, 3 mele sbucciate e tagliate a pezzettini, un bicchierino di liquore, lievito in polvere e sale.

Preparazione: sbattere le uova con lo zucchero e il sale, aggiungere la farina e pian piano il latte, il liquore, il lievito e infine le mele. Far bollire in una pentola abbondante olio, far cadere a cucchiaiate l'impasto nell'olio e farlo dorare; scolare su una carta assorbente e cospargere di zucchero a velo prima di servire calde.

Struda

Ingredienti: 1 kg di mele, 150 g di farina, 150 g di burro, 200 g di zucchero, 4 uova, 1 bustina di lievito, 1 bustina di vanillina, succo di limone, sale.

Preparazione: mescolare in una ciotola il burro fuso con lo zucchero, aggiungere i tuorli e sbattere fino a ottenere una crema spumosa. Aggiungere la farina con il lievito, la vanillina e il sale. Montare a neve gli albumi e incorporarli al resto. Condire le mele tagliate a pezzi con zucchero, limone e aggiungere all'impasto. Mescolare e versare tutto in una forma foderata con carta forno. Cuocere a 180 ° per poco meno di un'ora.

Fogassa de Pasqua

Ingredienti: 4 bicchieri di farina, 1 bicchiere di latte, 2 uova, 4 cucchiai di zucchero, 2 cucchiai di bicarbonato, 250 g di fichi secchi, 150 g di uvetta.

Preparazione: sminuzzare i fichi secchi e impastare tutti gli ingredienti. Dopo aver fatto un bel braciere sul focolare, spostare le braci dal centro e pulire con scoppino di saggina, mettere l'impasto sui mattoni caldi e coprirlo con la padella apposita. Coprire tutto con braci e cenere e lasciar cuocere per 50-60 minuti.

Nadalin

Ingredienti: 500 g di farina, 200 g di zucchero, 100 g di burro, 2 uova, lievito e sale.

Preparazione: preparare il solito impasto con latte e tutti gli altri ingredienti. Lasciar lievitare in una terrina per un paio d'ore, poi rimpastare dando una forma a stella e lasciar lievitare nuovamente. Pennellare con zucchero e albumi; cuocere a 180° per 30 minuti o più.

Fogassa dela nona

Ingredienti: 200 g di farina, 6 uova, 50 g di burro, 150 g di zucchero, scorza di limone grattugiata, lievito vanigliato, sale.

Preparazione: amalgamare i 6 tuorli con burro, zucchero, farina e buccia di limone. Montare gli albumi a neve e aggiungere all'impasto insieme al lievito vanigliato. Ungere con burro una taglia da forno, versarvi l'impasto e cuocere per circa 40 minuti a 200°.

Fogassa ala mel

Sbattere e unire 125 g di burro con altrettanto miele, due uova complete e il succo di un limone. Quando la miscela è ben amalgamata, aggiungere farina a pioggerella fino ad ottenere un impasto abbastanza consistente. Stendere la focaccia in una tortiera unta con un po' di burro e cuocere a fuoco moderato.

Sugoli

Ingredienti: 6 bicchieri di mosto di vino dolce, 6 cucchiai di farina bianca.

Preparazione: mettere i 6 cucchiai di farina in una casseruola con un bicchiere di vino, mescolando in modo che non faccia grumi e far bollire sul fuoco per 5 minuti. Aggiungere lentamente gli altri bicchieri di mosto continuando a mescolare e cuocere ancora per alcuni minuti. Quando sono cremosi, versare i sugoli in una o più ciotole e farli raffreddare prima di consumarli.

Brigaldoli

Appena ammazzato il maiale, la padrona ne raccoglie dalla giugulare recisa il sangue in un paiolo, mescolandolo intensamente perché non coaguli rilasciando lentamente del sale che tiene nel pugno. Quando si è raffreddato, si cola per eliminare eventuali coaguli. Per 2 l di sangue, si aggiunge circa un litro e mezzo di latte, 3 hg di zucchero, 3 hg di uva passa, 3 hg di pan grattato, un pizzico di pepe e di noce moscata. Si mescola bene il tutto e fin che è ancora liquido, con un imbuto si insacca nelle budella sottili del maiale, badando di mescolare per evitare che si depositi e lasciando un tratto vuoto per evitare che la crescita rompa le budella; si fa bollire per un quarto d'ora in abbondante acqua, forando con un ago per controllare la cottura. Si lascia raffreddare e si mangia a fette da solo o col pane. Si può anche arrostire con della ricorra e mangiare con la polenta.

Rufioi

Preparare la sfoglia con 4 uova, mezzo chilo di farina e acqua quanto basta. Per il ripieno servono: 2 panini grattugiati, 2 hg di uva passa ammorbidente, 1 uovo, 1 bicchiere di latte, 1 cucchiaio di zucchero, 1 pizzico di

noce moscata. Si impasta e si tira la sfoglia col matterello quindi si taglia a quadrati di circa 5 cm di lato. Si amalgamano gli ingredienti per il ripieno, se ne mette un cucchiaino per ogni quadrato e si avvolgono come tortellini. Si cuociono in acqua bollente per 5 minuti e si condiscono con burro fuso o rosolato. È un piatto dolce, ma sta al posto della pastasciutta specie durante il Carnevale.



Fig. 4 – Dolci tipici della Lessinia

APPENDICE C PROVERBI A TAVOLA

A tola e in leto no ghe ol rispetto.

Pansa piena no crede quella uda.

Magar bonora e morir tardi.

Ben magnà e ben beù – naso in tera e cul in su.

El magnar l'è mejo portarlo a schena - che no in te la pansa piena.

Saco udo no sta in pié – ma saco pien no se piega.

Le manestre longhe le sa da fume.

La boca se ghe la sera ai sachi.

La boca no l'è straca se no la sa da vaca.

La pegora che sberla la parde el bocon.

Ci piassè magna da benedetto – piassè spussa da maledetto.

Ci tuto magna – tuto caga.

Ci va in leto sensa sena – tutta note se remena.

Magnar, gratar e brontolar: basta scomissiar.

Ci ga pan no ga denti – ci ga denti no ga pan.

A l'usel ingordo gh'è scopià el gosso.

L'è mejo roba vansa che crepa pansa.

I omeni catii e el vin bon se i mete in preson.

Se i passi i è piassè dei boconi – i è mistéri da cojoni.

Quel che no ingossa, ingrassa.

La roba de campagna – l'è de ci la magna.

La galina che va par cà – se no la beca, l'à becà.

La galina vecia la fa el brodo bon.

Prediche curte e ben dite – lasagne longhe e ben condite.

Ringraziamenti

Le fotografie di Falvio Pettine sono state pubblicate su autorizzazione di Comunità Montana e Parco Naturale Regionale della Lessinia.

IL FATICOSO DEBUTTO DELLA PATATA

Mina Novello¹

¹ DocBi

Due documenti coevi relativi allo stesso argomento mi offrono lo spunto per le pagine che seguono; entrambi riguardano la patata e portano la data del 1801. Dei due quello più noto è senz'altro il piccolo manuale pubblicato a Milano presso la stamperia Galeazzi con il titolo *Della coltivazione delle patate e loro uso. Istruzione di Carlo Amoretti*; l'autore, bibliotecario nell'Ambrosiana e segretario della “Società patriottica d'Agricoltura e d'Arti”, espone in poco più di quaranta pagine i risultati delle sue “ricerche e sperienze” con l'intento di incentivare, su vasta scala e non solo a livello regionale, la coltivazione del tubero al fine di utilizzarlo specialmente come succedaneo del grano¹⁷⁵.

Di ambito prettamente locale è invece il manoscritto *Ordinato della Municipalità di Trivero* recante la data del venti Germile, anno nono della Repubblica Francese, ossia 10 aprile 1801, il cui contenuto riguarda lo sfruttamento di gerbidi e inculti mediante la messa a dimora della patata.

Questo frutto della terra, così comune ed apprezzato ai nostri giorni tanto da trovare impiego ovunque nel mondo in centinaia e centinaia di differenti ricette, all'inizio del XIX secolo incontrava ancora scetticismo e diffidenza anche da parte di quelle popolazioni che di lì a qualche decennio lo avrebbero inserito con abbondanza nella dieta quotidiana.

Oggi in molte nazioni europee, Francia compresa, il consumo di patate è superiore a quello del pane; se ne producono al mondo ogni anno più di trecento milioni di tonnellate – di cui oltre duecento per alimentazione e il resto per usi diversi – ma il *trend* è in costante crescita e sono in molti a credere che sarà proprio l'umile tubero a fornire un aiuto decisivo per contenere il problema della fame nel mondo: a tal proposito è significativo il fatto che le Nazioni Unite abbiano proclamato il 2008 “anno internazionale della patata”. Una bella rivincita per un alimento considerato a lungo

buono solo per i maiali, emblema universale della povertà a tavola, le cui vicende dalla sua introduzione in Europa si configurano irte di difficoltà e incomprensioni.

Addomesticate in Perù da migliaia di anni, le patate giungono nel nostro continente nel XVI secolo; in Italia, e precisamente a Genova, arrivano nel 1585 portate, pare, dai Carmelitani Scalzi che ne consigliano la coltivazione come foraggio per gli animali. Le troviamo poi citate in una annotazione risalente ai primi anni del '600 che sostiene come all'epoca fossero già cucinate e mangiate “in fette a guisa di tartufi, o di funghi, ritte e infarinate o nel tegame con agresto e sono aggradevoli al gusto con sapore di cardoni”¹⁷⁶ ma è proprio questo “sapore di cardoni” che induce a pensare si trattasse piuttosto di topinambur, le cui vicende in Italia ebbero maggior fortuna di quelle della patata. La confusione tra l'una e l'altro continuerà del resto fino alla fine del Settecento, anche nei testi di gastronomia e ben oltre nella parlata volgare, perché ad entrambi verranno dati gli stessi nomi (*tartufi, tartifule, trifule*).

In ogni caso la patata entra in Europa con due percorsi distinti e per lo più senza immediate conseguenze: il primo conduce in Spagna e a Genova, da dove passerà in Piemonte, per approdare poi in Germania e infine in Francia; con il secondo, nel 1588 viene introdotta nelle isole britanniche e da qui nella vicina Irlanda dove fin dalla prima metà del Seicento verrà coltivata per l'alimentazione umana, diventando con qualche latticino “l'alimento quasi esclusivo dei contadini, con il successo e poi la catastrofe che conosciamo bene” (BRAUDEL, 1993).

In generale la patata riuscì ad imporsi in Europa solo verso la fine del 1700 e in alcuni casi addirittura in pieno XIX secolo: i motivi di tanta ostilità – era opinione comune che portasse lebbra, scrofola e sifilide, e potesse al massimo servire come mangime per i porci – furono superati dalla necessità di affrontare le carestie e quando questo si verificò si iniziò ad apprezzarla anche per l'alta

¹⁷⁵ Lavoro precedentemente pubblicato sulla Rivista Biellese (ottobre 2008).

¹⁷⁶ Vitale Magazzini (1625, p. 33, citato in ANGELINI, 2001, pp. 10-11).

resa, la facilità ad essere coltivata in terreni poveri e, essendo quella epoca di ricorrenti conflitti, per la capacità di resistere alle devastazioni della guerra: coperti dalla terra i tuberi infatti possono sopportare, diversamente dai campi coltivati a cereali, i guasti provocati dal passaggio degli eserciti. Naturalmente vi furono eccezioni. Svizzeri, alsaziani, prussiani (sarà proprio durante la prigionia in Prussia che il francese Antoine Auguste Parmentier avrà modo di apprezzare le qualità del tubero e, tornato in patria, farsi paladino della sua divulgazione) e comunità valdesi se ne nutrivano da tempo. Pare che queste ultime nei loro frequenti spostamenti abbiano contribuito a diffonderle fin dal XVII secolo nelle zone protestanti della Svizzera e della Germania e la loro consuetudine a coltivarle per uso alimentare – in netto anticipo rispetto alle altre comunità del Piemonte – è attestata da un documento del 1701 ritrovato a Luserna S. Giovanni (ANGELINI, 2001, DOGLIO, 1990).

I tuberi però fanno ufficialmente la loro comparsa sul pubblico mercato di Torino solo nell'autunno del 1803, con il nome “pomi di terra”, ma non sappiamo esattamente quale accoglienza fu loro riservata in quell'occasione. I testi di cucina del Piemonte pubblicati nella seconda metà del secolo precedente ignorano la patata: non ne fa menzione *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, stampato a Torino nel 1766, ma neppure le successive e numerose edizioni, anche ottocentesche, de *Il cuoco piemontese ridotto all'ultimo gusto...*: il fatto che la patata abbia viaggiato proprio attraverso il Piemonte fin dalla fine del '500 sembra non aver lasciato traccia nella gastronomia locale; stupisce ancor più il confronto tra due libri dati entrambi alle stampe nel 1798: l'edizione torinese de *La Cuciniera piemontese*, che non accenna alla patata, e il testo stampato a Napoli (dove il tubero era approdato molto più tardi rispetto al Piemonte) scritto dal pugliese V. Corrado che invece alla patata e al suo multiforme utilizzo in cucina dedica tutto un volume (CORRADO, 1798).

Tre anni dopo viene pubblicato il manuale di Amoretti cui si faceva cenno all'inizio, dove l'autore dispensa consigli su come coltivare le patate e, suggerendo lo sfruttamento di terreni normalmente non utilizzati per semine quali brughiere e boschi di nuova piantagione, fornisce schematiche indicazioni per cuocerle (lesse, al vapore) e per cucinarle: “mangiansi tagliate a fette, o fritte o in insalata, o miste a manicaretti, come le carote e le rape. Il farle cuocere in buoni brodi e in buone salse è affare della ghiottoneria e del lusso, e non il caso nostro”. Infatti lo scopo principale è

quello di suggerire l'utilizzo della patata nella panificazione, come aveva già fatto Parmentier, al quale Amoretti fa continui riferimenti, ma con qualche innovazione che dovrebbe consentire di ottenere un prodotto da forno più soffice e gradevole.

Il coevo manoscritto triverese ci dà invece un esempio concreto di come alcune comunità fossero ancora restie a iniziare la coltivazione dei tuberi o per lo meno a incentivarne la diffusione. La municipalità discute, “alli 20 Germile”, il “progetto del Commissario di Biella della nove caduto ventoso, collodato dalla Società Agraria, per estendere in questo circondario la coltivazione delle pattate nei siti gerbidi comunali, approvato dalla commissione esecutiva del Piemonte [...] colla successiva circolare del cittadino commissario Marocchetti”. Il consiglio comunale sembra prendere le distanze dal progetto adducendo il fatto che essendo la superficie a pascolo e gerbido di proprietà comunale, non affittata, di circa 2300 giornate “situata in montagna e la massima parte lontano dall'abitato oltre a non essere terreno atto a produrre alcuna sorte di granaglie per essere frammischiatamente con grossi sassi e in siti scoscesi e precipitosi, resta indispensabilmente necessario pel pubblico pascolamento”. Il pascolo è però insufficiente, tanto che gli abitanti “proprietari di lanate e caprine” si vedono “astretti ad affittare altri pascoli nei territori del Vercellese, Novarese e Valsesia come resta pubblico e notorio”. Pertanto si decide che la coltivazione avvenga nei castagneti e gerbidi di privati proprietari, parte dei quali “amanti del bene e dell'umanità ne hanno esibita una porzione di tali siti a poveri e nullatenenti per la coltura di dette pattate a massaricio”. È evidente la riluttanza della comunità triverese ad eseguire quanto previsto dal decreto nonché il tentativo di affidarne ai privati l'applicazione: in ultima analisi la messa a dimora delle patate sarà incombenza dei poveri, alla mensa dei quali paiono verosimilmente destinate.

Al succitato G. B. Marocchetti, Commissario del Governo, è destinata una lettera dello stesso anno con data “16 piovoso” (5 febbraio 1801), stilata dal superiore della Trappa di Sordevolo il quale annota in P.S.: “Speriamo di godere della vostra protezione mentre [...] andiamo a dare nuovi esempi di coltura al paese e mostrargli a ricavare di che vivere anche da terreni più aridi, zappandoli e seminandovi pomi di terra, ecc.” (TORRIONE, 1939). E questo conferma che anche in Valle Elvo la coltivazione delle patate era appena agli inizi.

Nella vicina Valle Cervo la presenza è attestata nei primi anni dell'800 come confermano le note di

incanti a favore dell'oratorio di Oriomosso del 1806 che registrano, tra le altre, anche “collette di tartifole” (BOGGIO GRAND, 1991).

Da allora in poi la diffusione della patata nel Biellese è continuata in maniera ininterrotta tanto da diventare ingrediente di moltissime ricette di cucina tradizionale da sola o in parziale sostituzione di altri componenti ritenuti più pregiati sui quali si riteneva di dover “risparmiare”: sono nati così il *salam patata, grulle e patate*, o la polenta fatta con farina di mais mescolata a patate lesse....

Come accadeva due secoli or sono, oggi c'è di nuovo chi propone di incentivare la produzione sfruttando a tale scopo gli inculti e i gerbidi ghiaiosi: è il caso degli agricoltori di Zimone che puntano su una particolare varietà rossa locale per la quale non nascondono di ambire ad un riconoscimento di Denominazione di Origine Protetta.

BIBLIOGRAFIA

- ANGELINI M. (2011), *La quarantina bianca genovese e le patate tradizionali della Montagna genovese. La strategia di qualificazione di un prodotto locale fra storia, cultura rurale e recupero varietale. Edizione rivista e aggiornata.* Consorzio di tutela della Quarantina bianca Genovese, Genova, pp. 103.
- BOGGIO GRAND V. (1991) - *Le mie pietre e la mia gente*, Ramella, Biella.
- BRAUDEL F. (1993) - *Civiltà materiale, economia e capitalismo*, Einaudi, Torino.
- DOGLIO S. (1990) - *Dizionario di gastronomia del Piemonte*, Daumerie, Montiglio d'Asti.
- CORRADO V. (1798) - *Trattato delle patate ad uso di cibo*, Orsino, Napoli.
- NOVELLO M. (2008) - *Il faticoso debutto della patata*. Riv. Biell., ott. 2008.
- TORRIONE P. (1939) - *Storia della Trappa nei monti del Biellese*, S.A.T.E.B., Biella.

LE PATATE IN VALLE DI SCALVE (BERGAMO)

Giampiero Valoti¹

¹ Centro Studi e Ricerche Archivio Bergamasco

La valle di Scalve è la più settentrionale e la più isolata delle valli bergamasche, al confine con la valle Camonica (Brescia) e con la Valtellina (Sondrio)¹⁷⁷. Un osservatore della seconda metà dell'Ottocento la descriveva così: «E' una valle tutta alpina, pastorale, dove all'altezza dai 1.000 ai 1.300 metri, cessati i noci, i castagni, la vite, il maiz, si coltivano solo il farro, la scandella, il frumento marzuolo, l'orzo, la segale, le patate, le rape, il lino. Ivi sono le selve più belle e meglio coltivate della Lombardia, gareggianti con quelle del confinante Borno» (ROSA, 1874, p. 79). Il suo territorio si estende per 14.000 ettari di cui solo circa 4.000 erano coltivabili. Così la valle poteva produrre solo una piccola parte delle granaglie che consumava, capaci di fornire il vitto per circa un quarto dell'anno alla sua popolazione (PEDRINI, 1895). L'importanza delle patate per l'economia della valle emerge da tutte le fonti, sia orali che scritte: «Se si poteva vivere in val di Scalve era con le patate e con i cibi fatti in casa... In bottega si prendeva il sale, lo zucchero e poco altro. Le patate per noi erano tutto, ne producevamo una montagna, un mucchio che occupava metà della cucina», ricordava una contadina di Vilaggiore. Il medico scalvino Giambattista Grassi autore nella prima metà dell'Ottocento di una memoria sulla sua terra scrive di averle egli stesso introdotte in valle nel 1814 (GRASSI, 1899, p. 51). Si era alla vigilia della terribile carestia che colpì il Bergamasco, così come l'intera Lombardia, il Piemonte, il Canton Ticino e gran parte dell'Europa settentrionale negli anni 1816-1817, per le conseguenze dell'eruzione vulcanica del Tambora nelle Indie Olandesi, che provocò il cosiddetto «anno senza estate». In quell'occasione, testimonia il Grassi, le erbe dei prati e dei boschi rappresentarono il principale alimento della poveraglia. Si mangiavano cotte, «per lo più senza condimento e sovente senza sale: beato chi poteva

aggiungervi un po' di latte, o un pugno di farina». I raccolti di segale e d'orzo andarono quasi completamente perduti. «Fortunatamente -scriveva il Grassi- la Provvidenza ci aveva dato a conoscere le patate, e nella primavera del 1816 ne fu estesa la coltivazione a tutta la valle». L'alto prezzo della semenza, e la sua scarsità tuttavia «non permisero di piantarne la quantità voluta dal bisogno e dal voto universale. Il raccolto però sortì abbondante e salvò i poveri dall'ultima desolazione» (GRASSI, 1899, p. 50).

Ancora oltre un secolo dopo la loro prima apparizione le patate rappresentavano una risorsa imprescindibile per la popolazione della valle di Scalve: nel 1934 il podestà di Vilminore, in una comunicazione diretta alla sezione agricola del Consiglio provinciale dell'Economia Corporativa, ricordando che il dissodamento annuale di appezzamenti di prato per la coltivazione delle patate era una radicata consuetudine locale, le definiva «l'elemento base dell'alimentazione domestica della valle di Scalve»¹⁷⁸. Tale pratica agricola era dettata dall'esperienza e dall'opportunità: il sovescio della cotica erbosa fungeva da concime e il raccolto risultava più abbondante. I tuberi inoltre esercitavano sul terreno una benefica azione rendendolo più sciolto e leggero. Un agronomo lombardo del tempo, profondo conoscitore delle diverse realtà ambientali e culturali della regione, affermava: «I migliori terreni pel pomo di terra sono quelli dei prati vecchi che si rompono, delle cotiche annuali, biennali e triennali sovesciate» (CANTONI, 1855, V. II, p. 8).

Segno dell'importanza vitale delle patate nel regime alimentare della popolazione della valle di Scalve era anche l'abitudine, ricordata dai più anziani, di far benedire l'appezzamento coltivato a tuberi per scacciare da esso gli insetti parassiti che avrebbero potuto compromettere il raccolto.

¹⁷⁷ Articolo tratto da VALOTI G. (1993) - *Boschi, coltivi e pascoli: prodotti agricoli e usi alimentari*. In Bendotti A. (a cura di), "Havvi gente buona et laboriosa. Vilminore nel Novecento", Bergamo, Il Filo di Arianna, pp. 73-130.

¹⁷⁸ *Relazione in merito al vincolo idrogeologico*, 14 giugno 1934, Archivio Comunale di Vilminore, cartella 1934

BIBLIOGRAFIA

ROSA G. (1874) - *Guida topografica, storica, artistica ed industriale al lago d'Iseo ed alle valli Camonica e di Scalve*. Bergamo, Bolis.

PEDRINI E. (1895) - *Memoria storica sulla Valle di Scalve scritta per incarico avuto dal Regio Sotto Prefetto del Circondario di Clusone*. Archivio Comunale di Vilminore di Scalve, ms.

GRASSI G. (1899) - *Alcune notizie sulla Valle di Scalve scritte nel 1843 con aggiunte trascritte nel 1854*, Bergamo, Bolis.

CANTONI G. (1855) - *Trattato completo di agricoltura*, Milano, Vallardi, 2 vv.

VALOTI G. (1993) - *Boschi, coltivi e pascoli: prodotti agricoli e usi alimentari*. In Bendotti A. (a cura di), "Havvi gente buona et laboriosa. Vilminore nel Novecento", Bergamo, Il Filo di Arianna, pp. 73-130.

L'ERA DELLE PATATE IN ALTA VAL CANONICA

Giancarlo Maculotti¹

¹ Circolo Culturale Ghislandi (Cividate Camuno, Bs)

Come tutti sanno la rapa viene in gran parte abbandonata dopo che il mondo contadino, non senza difficoltà a causa dei pregiudizi diffusi verso i prodotti provenienti dall'America, cominciò a coltivare le patate.

La leggenda che fino agli anni Sessanta veniva riportata in tutti i libri di testo della scuola elementare raccontava che un nobile fece circondare il suo campo seminato a patate da numerose guardie armate. I contadini vedendo tale schieramento protettivo si incuriosirono e, eludendo le guardie, andarono a rubare il prodotto così pregiato da essere così ben protetto. Cominciarono così a mangiare i tuberi americani che avevano sempre rifiutato.

Le cose forse andarono nella realtà un po' diversamente. Dopo le guerre napoleoniche ci furono anni di grande crisi e di grande fame. Intere produzioni agricole, soprattutto in montagna, andarono perse a causa del freddo intenso di quegli inverni e di estati cortissime e per nulla temperate. Fu in quegli anni che si superò il pregiudizio verso quel prodotto esotico.

Bortolo Rizzi autore del libro *Illustrazione della Valle Camonica* pubblicato nel 1870, data l'introduzione della patata in Valle Camonica nel 1816: "La Valtellina, in cui si è fatto grandissimo uso di patate, non ha sentita la carestia a quel grado che si è provato in altre parti, avendo le stesse abbondato grandemente. Hanno proposto anche questi abitanti [della Valle Camonica] di introdurre la piantagione o semina delle stesse, quali non vanno soggette a tante peripezie delle stagioni. Vedremo in seguito se tale introduzione basterà a salvarci dalla carestia".

Riccio Vangelisti ha trovato negli archivi del Comune di Cividate un documento che testimonia dell'iniziativa della Municipalità per introdurre le patate nel 1817. Così recita la fonte: "Ritenuto che la spesa per la provista di Pesi 320¹⁷⁹ di patate ad uso di semenza venga fatta coi avanzi dei redditi comunitativi di codesta comune [...] abbia luogo il

sudetto acquisto e la successiva distribuzione ai poveri del comune - 18 aprile 1817" (ASCC). Cominciò così quella che possiamo chiamare l'era della patata.

LE RICETTE

In alta Valle Camonica moltissimi piatti sono caratterizzati da tale ingrediente fino a poter affermare che i principali piatti tradizionali, che sono quindi relativamente recenti, sono a base di patate. Riportiamo alcune ricette tipiche dell'alta valle che lo dimostrano.

Gnock de la Cua

Ingredienti (per 4 persone).

Una manciata di spinaci crude tagliate fini (se possibile spinaci selvatiche chiamate in alta valle *Gumedi* o *Peruk*), 4 hg di farina bianca, 2 patate grosse bollite

Preparazione

Preparare l'impasto con farina, spinaci, patate, un po' di parmigiano-reggiano grattugiato, un pizzico di sale, un cucchiaio di olio extravergine, acqua tiepida (o latte). Si prendono porzioni di mezzo cucchiaio grosso di impasto e si mettono nell'acqua bollente. Quando gli gnocchi vengono a galla sono pronti. Servire in tavola con abbondante formaggio grattugiato (se possibile formaggio di Pirlì o di Viso) e soffritto di burro con salvia e cipolle. Alcuni aggiungono anche pezzetti di pancetta ben rosolata. Si servono, volendo, con dadini di patate lesse da cuocere prima degli gnocchi nella stessa pentola.

I calsù di Pezzo

Ingredienti

Ripieno: cuocere a lungo (almeno 1 h) un cotechino casalino cambiando l'acqua almeno un paio di volte; lessare circa 1 kg di patate; passare patate e cotechino con il passaverdure e aggiungere molto formaggio grattugiato, un pizzico di spezie miste (Suk) e un po' di prezzemolo fresco; amalgamare bene l'impasto e aggiungere, se si vuole, due uova e del sale fino.

¹⁷⁹ 2560 Kg.

Pasta: farina bianca, latte tiepido, un po' di sale, un uovo.

Preparazione

Preparare la sfoglia con macchina per sfoglia o matterello. Inserire circa un cucchiaio di ripieno per ogni calsù nella sfoglia, ripiegare e tagliare con lo stampino o, come facevano ai tempi, con un bicchiere. Bollire in acqua per pochi minuti. Appena a galla raccogliere i calsù e condirli con burro fuso nella salvia e nella cipolla.

Füfa de patati¹⁸⁰

Ingredienti

Una patata grossa a persona, farina bianca, burro, formaggio grattugiato.

Preparazione

Far bollire le patate, schiacciarle bene, impastarle con la farina bianca e con il cucchiaio, amalgamarle assieme (come una polentina). Cuocere a fuoco lento tenendo l'impasto morbido. Mettere il tutto in un'ampia bacinella, formare un foro al centro, cospargere di formaggio e versare il burro tutto attorno e mettere in centro tavola.

Torta dolce di patate

Preparazione

Preparare un purè di patate. Aggiungere abbondante formaggio grattugiato, sale e spezie non piccanti. Miscelare con fichi secchi. Mettere in forno dopo aver posato sopra qualche spicchio di burro. Cuocere fin quando in superficie si forma una crosta dorata.

Veniva usato come piatto unico preferibilmente a cena. Ci sono anche delle varianti senza fichi ma solo con abbondante formaggio grattugiato.

Le piöde di Monno¹⁸¹

Si tratta di un originale primo piatto, asciutto, che ancora oggi viene preparato a Monno nelle case private e nei punti di ristorazione disseminati lungo la Valle del Mortirolo. Il suo nome, cosa alquanto particolare, ha subito una sorta di evoluzione e la tradizione orale conserva attualmente le tre distinte dizioni di: *gnòc de patape criüe, foïàde e piöde*, riferite rispettivamente all'ingrediente principale, alla sfoglia e alla similitudine di forma con le ardesie che ricoprivano i tetti delle case. Dallo stesso Autore mi piace trarre la ricetta originale: "Sbucciate alcune patate, tritatele ancora crude ed unite della farina bianca, senza aggiungere acqua. Lavorate la pastella e stendete tante piccole sfoglie che una alla volta adagiate sul palmo della mano

e dividerete manualmente creando, piccoli, irregolari pezzetti. Immergete le *piöde* così formate in acqua bollente e salata. Dopo alcuni minuti scolatele e condite con burro fuso, salvia e abbondante formaggio grattugiato".

Questa prelibatezza iniziò ad essere gustata dalla nostra gente verso la metà del XIX secolo, successivamente all'arrivo in Alta Valle della patata.

Altre ricette tradizionali, riportate di seguito, sono state quasi completamente abbandonate.

I berdoff

Dolce a base di uova citato negli appunti di Remigio Maculotti raccolti in *Cronache di Pezzo* (1889-1893) a cura di Mauro Berruti. Si preparava nei forni turnari soprattutto in occasione della sagra del 5 agosto. Alle uova sbattute si aggiungeva latte e farina fino a creare un impasto non troppo liquido. Si lasciava cuocere fino a quando si formava una crosta dorata.

La picina

Ingredienti

Riso, patate, burro, cipolle, formaggio grattugiato

Preparazione

Far bollire le patate tagliate a dadini per facilitarne la cottura e schiacciarle bene. Nel frattempo avremo fatto cuocere del riso in una padella colma d'acqua, al quale aggiungeremo le patate. Nella pentola dovremo aggiungere il soffritto di burro e cipolla una manciata di formaggio grattugiato, mescolare bene il tutto fin quando gli ingredienti saranno ben legati tra loro e servire nel piatto come un risotto molto morbido.

CONCLUSIONI

La cucina tradizionale della Valle Camonica è ancora tutta da recuperare e da riproporre. Mentre la nostra valle confinante è riuscita a far decollare alcuni suoi cibi tradizionali come i pizzoccheri e la bresaola che oggi sono universalmente conosciuti e commercializzati, i piatti tradizionali della Valle Camonica vengono proposti solo saltuariamente nei ristoranti locali e non caratterizzano a sufficienza l'offerta gastronomica né all'interno né fuori valle.

BIBLIOGRAFIA

BERRUTI M. (1994, a cura di) – *Cronache di Pezzo (1889-1993). La vita di una comunità alpina di fine Ottocento nelle note di Remigio Maculotti*. Grafo, Brscia, pp. 110.

¹⁸⁰ Ricetta fornita da Yuri Zuelli (Pezzo di Ponte di legno).

¹⁸¹ Ricetta tratta da Melotti (2009).

MELOTTI G. (2009) – *Anima Monni. Tradizione orale e memoria storica dalla Terra di Monno al Passo del Mortirolo*. Tipografia Valgrigna, Esine, pp. 214.

RIZZI B. (1870) - *Illustrazione della Valle Camonica*. Ed. Ghitti Librajo, Pisogne, pp. 302; Ed. 1974, Bornato, Arti Grafiche sardini.

Fonti Archivistiche

ASCC Archivio Storico Comune di Cividate

LE MARICONDE DI PRESTINE

Riccio Vangelisti¹

¹ Circolo Culturale Ghislandi (Cividate Camuno)

Giovanni Bignami, in *Tradizioni Popolari Bresciane*, scriveva *il carattere schietto anche se rude dei bresciani poco tollera che nella loro cucina vi entrino intrugli o tritumi d'ogni sorta, astruse e complicate manipolazioni con eccessive raffinatezze; in genere il bresciano preferisce sostanze e cibi semplici, genuini per freschezza e per qualità. Con ciò non si esclude che vi siano cibarie, che pur prive di fatturazioni e artificiosità ricettarie, al loro assaggio risultano ottime ed appetitose anche ai palati più esigenti.*

Le Mariconde di Prestine sono un esempio di un piatto che risponde per caratteristiche e qualità a quanto sostenuto dall'etnografo bresciano, per altro buon conoscitore della cucina rusticana camuna. Ma mentre il Bignami nel suo pregevole lavoro, inserisce le mericonde¹⁸² tra le minestre, la specialità della piccola terra camuna presenta la peculiarità di essere cotta nell'intingolo prodotto dal grasso del gallo con il quale si cucina.

GALLO CON LE MARICONDE

Le Mariconde di Prestine si ottengono lavorando in modo uniforme un impasto composto di pan grattato, formaggio grattugiato, uova, spezie, sale fino. Dalla massa dell'impasto si ricavano delle polpette piatte e di forma leggermente ovale. Fatto cuocere il gallo a fuoco lento in una casseruola facendone dorare leggermente la carne con burro e/o olio, si aggiunge nell'intingolo rilasciato dalla carne le Mariconde, continuando la cottura sempre a fuoco lento.

La tradizione orale ci ha trasmesso una ricetta più vecchia. Nei tempi in cui la carne rappresentava un lusso, le Mariconde venivano cotte in una casseruola a fuoco lento con del grasso. A cottura avvenuta venivano condite con del burro fuso e con del formaggio.

APPUNTI DI UNA RICERCA

Premesso che le Mariconde di Prestine nella forma attuale sono una tipicità della cucina camuna. Esse sono il risultato di un affinamento della ricetta iniziale, avvenuto attraverso conoscenze empiriche e condizioni di necessità, sicuramente già a partire dalla seconda metà dell'Ottocento.

Ritengo che anticamente abbiano un'origine comune con i canederli dell'Alto Adige e a sostegno di questo riporto quanto trovo scritto in alcune pubblicazioni edite nella seconda metà del Novecento.

Nella *Storia di Brescia* sotto la descrizione delle specialità gastronomiche si parla di minestra di maraconde (ripieno di carne e verdura) (TRECCANI DEGLI ALFIERI p. 975).

In BONETTINI (p. 29) alla voce mariconde scrive che indica oggi una leccornia così come *Léngue dè canari* o *Anuli cola cùa*, ma in passato pare che fossero polpettine di mollica, uova, formaggio e noce moscata. Dopo la cottura venivano servite in brodo, piatto quindi da *Fam lèca* cioè di chi ha voglia di cibo particolarmente delicato.

Riguardo all'etimologia del nome, riporto un'ipotesi suggestiva di Lucio Avanzini, appassionato ricercatore dialettale camuno, secondo il quale il nome mariconda deriva dall'incrocio della parola *marénda* (merenda) con il nome latino *verecundia*, nel significato di vergogna e nudità, essendo le mariconde per forma (originaria antica) simili ai testicoli maschili, considerati per la mentalità arcaica una parte del corpo vergognosa.

E per chiudere "in gloria" ricordo come anche la goliardia valligiana si sia interessata delle nostre mariconde: *àntat che la zia la fà le maricónde me ghè la pónde me ghè la pónde*. Mottèggio più antico rispetto al più conosciuto *àntat che la màma la fà le polpète me ghè la pète, me ghè la pète*, e probabilmente tappa di un percorso a ritroso nel tempo. Un percorso che ha la sua origine nel nome di un piatto comune alla dieta delle comunità alpine, dettato da condizioni di necessità e

¹⁸² Anche se con la *e*, dalla ricetta che ne fa seguire si comprende che si tratta dello stesso prodotto gastronomico prestinese.

conoscenze empiriche, comuni alle stesse comunità che poi si è affinato in *knödel* o *canederli*, *maricónde*, *polpète*.

BIBLIOGRAFIA

BIGNAMI G. (1971) – *Tradizioni popolari bresciane*. Brescia, ENAL, pp. 103.

BONETTINI V. (1983) – *Ricerche dialettali esinesi*. Artogne, Mattia Quetti, pp. 34.

TRECCANI DEGLI ALFIERI G. (1964) – *Storia di Brescia*. Brescia, Morcelliana, v. III, pp. 1174.

GIANINA CUCINIERA DELLE ALPI

*Silvia Tropea Montagnosi*¹

¹ Circolo culturale Baradello (Clusone, Bg)

Un posto fondamentale nella letteratura gastronomica italiana di fine XVIII secolo ebbero le opere di Francesco Leonardi. Nato a Roma, intraprese verso il 1740 il suo noviziato di cuoco a Parigi nelle cucine del maresciallo Richelieu. Successivamente, secondo quanto da lui riportato, lavorò a Napoli presso il principe di Francavilla e viaggiò per tutta Europa al seguito del generale Schouvaloff, gran ciambellano di Russia per poi divenire maestro di casa del principe Orloff a Pietroburgo ed infine cuoco particolare e scalco dell'imperatrice Caterina II. Nel 1781 per motivi di salute rientrò a Roma come cuoco particolare del cardinale de Berni. Successivamente fu a servizio del principe Soltikoff e del duca di Gravina a Napoli; infine operò a Roma nel 1816, quale scalco in occasione della Visita di Stato dell'imperatore d'Austria Francesco I nel sontuoso banchetto offerto da papa Pio VII.

Il testo più importante del Leonardi è *L'Apicio moderno ossia l'arte di apprestare ogni sorta di vivande*, edito a Roma nel 1790. Nei sei tomi che compongono l'opera, sono riportate preparazioni francesi e tedesche ma numerose sono le ricette tipicamente italiane. Scrisse inoltre il *Dizionario ragionato degli alimenti*, contenente note di fisica, chimica, medicina ed altre discipline, *Il pasticcere all'uso moderno* e *Tonkin ossia il credenziere cinese*.

GIANINA

Sempre a Roma nel 1817 pubblicò *La cuciniera delle Alpi*. Nell'introduzione il Leonardi racconta che questo ricettario riporta il contenuto riordinato ed integrato di un manoscritto stilato da Gianina le Wolf Luneville, a lui consegnato nel 1803 dal figlio Enrico. Nella prefazione Gianina narra la sua storia. Nata, attorno al 1750, in Austria a Neustad dove il padre Pietro le Wolf era proprietario di una famosa locanda, divenne una buona *Cuciniera*. Ivi incontrò a sedici anni Monsieur Luneville, giovane cuoco francese e maestro di casa del conte Razumosky, che sposò e seguì inizialmente a Vienna e poi a Cracovia, Varsavia e Pietroburgo.

Morto il conte Razumosky, i coniugi Luneville andarono a Parigi e poi partirono per un viaggio con la Compagnia delle Indie durato quattro anni che, superato il Capo di Buona Speranza, li portò a Goa, Madras, Pondicheri, Sumatra, Borneo, Moluche, Filippine, Nuova Guinea e Nuova Olanda. Al rientro, avendo fatto qualche fortuna con i commerci, Monsieur Luneville e famiglia decisero di imbarcarsi con i Galeoni di Spagna per le Americhe raggiungendo le Isole di Porto Ricco, S. Cristoforo, Porto Reale, Cuba, Vera Cruz, Panama, S. Domingo. Questo viaggio finì con un naufragio sulle coste delle Isole Canarie. Rientrati a Parigi decisero di ripartire per Pietroburgo per poi rientrare a Parigi ed infine a Torino, passando per Mont Cenis, luogo che piacque molto a Gianina. Poi raggiunsero Napoli ove aprirono una "magnifica Locanda nella Gran via di Chiaja". Monsieur Leonville morì ed a quel punto Gianina, vedova a trentotto anni, decise di vendere tutto e di trasferirsi a Mont Cenis con i due figli, Renato di dodici anni ed Adelaide di dieci, dove rilevò il *misero Albergo nel quale si cambiavano i cavalli della Posta* che divenne famoso tra tutti i viaggiatori che vi avevano alloggiato e che ripartivano con dispiacere a motivo del buon trattamento trovato sulla cima delle più alte montagne d'Europa. Era il 1878 e Gianina descrive Mont-Cenis così *aria pura e serena, dove un ameno lago abbondante di Pesci, e segnatamente di Trotte serve di nutrimento ai rozzi abitatori di queste alpestri e solitarie montagne. Oltre alla pesca vi è ancora la caccia, sia di animali terrestri, sia di animali volatili, che in abbondanza sono preda de' Cacciatori, che abitano nelle vicine foreste, dove vivono senza ricchezze, e senza ambizione.*

IL RICETTARIO

Volendo formare del mio figlio un ottimo cuoco ... ed essendo le opere francesi ed italiane troppo voluminose per un ragazzo, decise di scrivere lei un ricettario, ispirandosi alla migliore opera conosciuta, l'Apicio moderno di Francesco

Leonardi frequentato dal marito e da lei a Pietroburgo.

Il testo di Gianina è composto di tre volumi; nel primo sono indicate le “produzioni delle quattro stagioni” e le “minute de’ pranzi e de’ colazioni” suddivisi per stagione, i condimenti, brodi, zuppe, salse di grasso, manzo, vitella mongana, castrato, agnello, capretto, maiale, polleria; nel secondo tomo tratta della minuta per sessantaquattro coperti, dei metodi per servire a tavola, vini forastieri, modi di trinciare, fricassè, termini francesi ed italiani selvaggiume, terrine, composte, ragù, salpicconi, farse e guarnizioni, erbe, uova e creme, gelatine; nel terzo tomo sono raccolte le ricette di pasticceria, arrosti e rifreddi, il magro in generale e la mensa.

A Moncenisio Gianina si procurò tutti gli ingredienti necessari per la sua cucina italiana / francese, e li elenca minuziosamente, documentando così quali prodotti giunti dalle Americhe erano conosciuti ed utilizzati in cucina nel centro Europa a fine Settecento-inizio Ottocento.

Molte sono le ricette di *tocchini* (tacchini), quali: alla *contè*, disossato e riempito; alla *singarà*, farcito con fegato, erbe fine, tartufo; all’*ivoare* cotto insieme a vitello, prosciutto, carote, aglio, cipolla, garofani, scalogno, prezzemolo, sedano, basilico, dragoncello, alloro, sugo limone, vino di sciampagna; alla *perigord*; alla duchessa; allo scarlatto, con burro di gamberi sotto la pelle e ripieno di ragù di animelle e tartufi; alla favorita con animelle di mongana e tartufi; e poi cosce di tacchino alla *sca clù* disossate e riempite; cosce in anitrelle ripiene e lavorate come anitrelle; alla giardiniera; alla *contì*; alla reale; alla regina; *aspic in malbrè*.

Quello di Gianina è uno dei primi ricettari che prevede l’utilizzo dei pomodori, almeno come salsa di accompagnamento ma non come condimento, oppure crudi. Vari i modi per fare le conserve che, specifica Gianina, rendono con un rapporto di 1 a 20. Diverse e particolari le tecniche: pomodoro strizzato, cotto con spezie, passato al setaccio, ricotto, seccato al sole ed infine ridotto in *sfogliette* secche messo in scatole foderate di carta; oppure cotto dolcemente per tre giorni e poi fatto a bastoncelli lunghi da adoperare diluendoli con brodo; anche pomodori spaccati a metà e messi al sole con sale fino rivoltandoli e poi infilati in uno spago. Le ricette di salse d’accompagnamento con i pomodori sono numerose: *culì* di pomodoro con prosciutto, carota, cipolla, sedano, gambo di prezzemolo, scalogno, garofano, aglio, burro, basilico e sale e poi passato; sugo di pomodoro con cipolla, carota, sedano, basilico, aglio, garofani,

scalogni, sale; *consommé* e poi passato. Come ingrediente è utilizzano nella zuppa di riso al pomodoro con brodo, salsa alla *culì* di pomodoro con aggiunta di tuorli, panna, zucchero; per piatti di uova e frittate; nella trippa di manzo con *culì* di pomodoro integrato con cipolla, erbe aromatiche, garofani, aglio, alloro, burro, sale, pepe, culi prosciutto da servire con pane o pasta e parmigiano e menta; con la testa, le orecchie o le escaloppe di mongana; oppure il *culì* di pomodoro servito con cipollette glassate e crostini fritti nel burro; polpette di mongana al *culì* di pomodoro; pomodori in *bignè*; frittata al *culì* di pomodoro; zuppa al sugo di pomodoro a bagno maria. Per i giorni di magro: zuppa al sugo di pomodoro; triglie al sugo di pomodoro; rane al *culì* di pomodoro. Come piatto a sé il pomodoro ripieno, pelato e riempito con animelle ed adagiato sopra a cipolla, carota, lardo e prosciutto.

Oltre ai fagioli di vigna, già presenti nell’area mediterranea, Gianina cucina i fagioli bianchi provenienti dalle Americhe: purè di fagioli con burro, prosciutto e cipolla; salsa *culì* di fagioli con cipolla, dragoncello e mostarda; *gattò* di legumi o meglio tagliolini conditi con burro, parmigiano, sale e pepe, uova, cotto da servire con ragù di legumi; ragù di fagioli bianchi con cipolla, prosciutto, erbe ed aceto

Come nel resto d’Italia si iniziano a cucinare le patate. Nel ricettario compaiono: zuppa al purè di pomi di terra con burro, brodo, panna, dadini di pane fritto, tuorli e parmigiano; salsa alla *culì* di pomi di terra con burro, brodo, prosciutto; *gattò* di pomi di terra, patate lessate ed amalgamate con besciamella, burro, uova, parmigiano; ragù di pomi di terra con cipolla, garofani, prosciutto, latte, aceto; pomi di terra *sufflè*; *pudino* di pomi di terra; crocchette di pomi di terra; pomi di terra in cassettoni; *flanc alla sciantiglì*.

Anche il granoturco entra nel ricettario di Gianina, che cita: polenta alla milanese con farina di *grano d’India* ossia *granoturco*, burro e parmigiano, lasciata raffreddare e tagliata a fette sottili condite con burro, parmigiano e tartufo; *gattò* di polenta alla marescialla a strati con allodole, beccafichi e tartufi; timballo di polenta alla *Perigord*, a fette condita con besciamella, parmigiano, tartufi, cannella, pepe, noce moscata ed allodole; timballo di polenta alla *singarà*, a fette con burro, animelle, tartufi, prosciutto, parmigiano; timballo di polenta all’italiana, con pasta frolla o sfoglia riempita di tagliolini, rossi d’uova e bianchi montati; polenta dolce fritta nell’olio ben caldo.

I peperoni vengono solo inseriti nell'elenco delle verdure estive, ma non vi sono ricette di Gianina che ne contemplino l'utilizzo.

Caffè, cacao e vaniglia sono ingredienti di numerosi dolci: crema *velutè* al caffè con panna e caffè tostato in grani poi filtrato con i *gigiè*; cema, gelatina, bianco mangiare al caffè; crema *velutè* alla cioccolata bianca, con panna, zucchero, cannella, vaniglia e cacao non tanto abbrustolito, filtrato con *gigiè*; crema sbattuta alla cioccolata bianca; crema *velutè* alla cioccolata; crema alla *condè* di cioccolata; gelatina di cioccolata; glassa di cioccolata; crema *velutè* alla vainiglia.

Compaiono la gelatina e la crema di *ananasse*.

Da questa analisi si evince che gli ingredienti giunti dalle Americhe a fine Settecento erano entrati a far parte dei cibi cucinati per la borghesia e la nobiltà del centro Europa. Il ricettario di Gianina, rarissimo poiché pubblicato in una sola edizione, è tra i primi che riporta ricette con questi prodotti.

Questo sarebbe un altro primato di questa donna che rappresenta uno dei pochi esempi di donna imprenditrice di fine Settecento, almeno così parrebbe da quanto affermato nell'introduzione del

Leonardi. Secondo BENPORAT (1990, p.288) l'opera non sarebbe però attribuibile a Gianina, bensì ad una furbizia editoriale dello stesso Leonardi; la prefazione del ricettario sarebbe in realtà un "ameno e fantasioso racconto ispirato alla nascente sensibilità romantica, che perde di ogni credibilità sia a causa di una adulativa affermazione di Gianina nei confronti dell'Apicio del Leonardi ma soprattutto in funzione del fatto che le ricette della pseudo-Gianina non sono che quelle del Leonardi ... opportunamente selezionate".

Diversa l'opinione di CAPATTI e MONTANARI (2005, p.279), che pur riportando come il testo venga attribuito a Francesco Leonardi, prendono Gianina proprio come esempio del mito crescente durante tutto l'Ottocento della "cuoca che rivaleggia nelle case con gli uomini e li supera in finezza, operando una sintesi della cucina popolare e aristocratica, diventando l'erede sempre più esclusiva delle tradizioni familiari ... Gianina non ha nulla della fantesca, ha una piccola biblioteca di opere culinarie ed è l'autrice del libro. L'industria turistica, i circuiti postali sono la premessa della sua vocazione di imprenditrice e di chef".



Fig. 1 - *Hôtel de l'Ancienne Poste*, Mont-Cenis (1907)

Al di là dell'attribuzione a Leonardi o Gianina, ci sono fatti che portano a far ritenere che almeno una parte del racconto contenuto nell'introduzione e nella prefazione del ricettario sia vero: l'albergo Bonne Femme al cui proprietario sig. Barbieri, il figlio di Gianina vendette la locanda di Mont-Cenis nel 1795 dopo la morte di Gianina, era un albergo ben conosciuto all'epoca, posto vicino a piazza Castello sul principio della contrada che tende alla Chiesa di S. Francesco (DEROSSI, 1781, p.143); la famiglia dei conti russi Razumovsky soggiornò a lungo a Vienna, come riferisce Gianina; le trote del laghetto di Moncenisio segnalate da Gianina sono considerate eccellenti anche nella *Nuovissima guida di viaggiatori in Italia* (ARTARIA, 1834, p.100); inoltre una cartolina con timbro postale del 1907 rappresenta un vecchio stabile risalente a molti decenni prima: è l'*Hôtel de l'Ancienne Posta* a Moncenisio.

Come afferma nell'introduzione il Leonardi, nel dare alle stampe il manoscritto di Gianina, ha *supplito ai difetti* dell'opera mancante a suo giudizio *d'ordine, di metodo, e di una regolare distribuzione* e provvedendo altresì con *molte aggiunte, e correzioni*, adattandola *al gusto, ed ai prodotti del suo paese, e con ciò rendendolo più metodico, più preciso, e più istruttivo*. È possibile quindi che lui, grande e famoso cuoco internazionale, intriso di superbia, abbia *corretto* il manoscritto di Gianina salvando quasi esclusivamente le ricette che lei aveva appreso dall'*Apicio*.

Le ricette di Gianina ebbero un ruolo importante nella storia della nostra gastronomia, tanto che Giuseppe Riva, detto il Biondo, autore, 13 anni prima dell'Artusi, di un sostanzioso *Trattato* che codifica ben 336 ricette costituenti un ciclo perfetto ed organico, rivela che "Gianina, la cuciniera delle Alpi, fu una famosa donna di

quest'arte, ed i suoi scritti furono le mie prime istruzioni" (RIVA, 1878, p.51).

Gianina resta quale testimonianza di donna di umile estrazione che sa parlare più lingue e scrivere un testo voluminoso e che oltre due secoli fa, dopo aver girato quattro continenti e restata vedova diviene imprenditrice e organizza una "straordinaria iniziativa turistica che costituisce un indubbio ed indiscutibile primato femminile" (CERINI DI CASTAGNATE, 1983).

La lettura del ricettario di *Gianina, cuciniera delle Alpi*, offre in ogni caso un quadro completo della gastronomia in uso nelle famiglie benestanti di fine Settecento inizio Ottocento di centro Europa.

Ringraziamenti.

Si ringraziano Luisa Berera e Beppe Mazzotti di Bergamo

BIBLIOGRAFIA

DEROSSI O. (1781) - *Nuova guida per la città di Torino*. Torino, pp.143

LEONARDI F. (1817) - *Gianina ossia La Cuciniera delle Alpi*. Roma, pp. analisi completa di tutti i tre tomi

ARTARIA EPINACIO E PASQUALE EDITORI (1834) - *Nuovissima guida di viaggiatori in Italia*. Milano, pp. 66

RIVA G. (1878) - *Trattato di cucina semplice per conservare lo stomaco*. Tipografia Pagnoncelli, Bergamo, pp. 31, 41, 51, 73, 102

CERINI DI CASTAGNATE L. (1983) - *Il gentiluomo in cucina*. Sonzogno, Milano, pp.!

BENPORAT C. (1990) - *Storia della gastronomia italiana*. Mursia Editore, Milano, pp 288

CAPATTI A. e MONTANARI M. (1999) - *La cucina italiana: storia di una cultura*. Laterza, Roma-Bari, ed. 2005, p. 279.

IL CONSUMO DELLA LUMACA IN VALLE CAMONICA DURANTE L'ETÀ MODERNA

Luca Giarelli¹

¹ I.S.T.A.

“Raccoglie questa Valle d'ogni sorte di grano che comunemente gli basta per il viver di mezo anno, compitando le castagne de quali la maggior parte della montagna di detta Valle nutrisce quasi tutta l'invernata. Raccoglie medemamente vino per otto mesi in circa” (TAGLIAFERRI, 1978, p. 77). Bastano queste poche parole, vergate dal Podestà di Brescia Paolo Correr nella sua relazione del 1562, per descrivere la magra situazione alimentare che contraddistinse la Valle Camonica durante tutta l'epoca moderna. A differenza della copiosissima pianura bresciana lodata da Agostino Gallo e dai Rettori veneti per le ricche coltivazioni, questa vallata a settentrione del Lago d'Iseo era tratteggiata senza mezzi termini come un terreno povero e difficile da lavorare. Il Podestà Giovanni da Lezze, nel 1610, annotava nel suo Catastico “Dicendo (il che è verissimo) che li terreni di questa valle sono per l'ordinario magri, secchi e sterili, ma la moltitudine de lavoratori con assidue fatiche, et con grasse et con letami che fanno con le bestie che tengono, li rendono buoni et fruttiferi” (DA LEZZE, 1610, p. 243).

Solamente gli scambi verso la pianura effettuati sui mercati d'Iseo e di Pisogne e le importazioni dall'estero (la Valtellina grigiona o il Principato Vescovile di Trento) permettevano ai valligiani di sopravvivere il resto dell'anno acquistando ciò che non si poteva trovare in loco.

La dieta camuna di fine Seicento comprendeva, secondo Padre Gregorio Brunelli da Canè, frumento, segale, scandella, miglio sorgo turco, orzo, farro, fave, ceci e frumento, ai quali si sommavano soprattutto latticini “d'ogni sorte, nella quale la Val Camonica non la cede a verun altro paese né in quantità né in qualità” (BRUNELLI, 1698, pp. 54-57). Per non contare poi dei carnaggi e della selvaggina: lepri, volpi, tassi, caprioli ovvero camosci, daini, lupi, orsi o marmotte. Più rari, ma presenti, cervi e cinghiali.

I volatili erano ampiamente braccati ed allo stesso modo lo erano i pesci nei torrenti e nel fiume Oglio. Prede talmente ambite che trovano una normativa specifica per la loro conservazione all'interno degli Statuti riformati della Valle

Camonica del 1624. Il Capitolo 409 riporta il proclama generale che il capitano di Valle Camonica, nobile patrizio che giungeva dalla città di Brescia ogni anno, doveva emanare a principio del suo mandato. Tra le regolamentazioni che doveva far rispettare vi era sia il divieto di pescare nei corsi d'acqua con *aliquibus pastis* o le reti dette *strozege*, sia la proibizione di usare le trappole chiamate *coopertoria* per catturare i colombi¹⁸³. Documentazione ancora più interessante emerge tra le carte dell'antica Comunità di Valle Camonica che sono conservate oggi nella Raccolta Putelli presso il Museo Camuno di Breno. Questo archivio custodisce ciò che rimane del corpus dell'antico organo rappresentante il territorio valligiano durante il periodo veneto (XV-XVIII secolo). Nell'esame degli incartamenti sono riemersi dei provvedimenti riguardanti un aspetto alimentare non troppo conosciuto, ma sicuramente curioso: quello del consumo della lumaca.

LA RACCOLTA DELLA LUMACA TRA SEICENTO E SETTECENTO

Tutto il materiale che tratta di questo argomento appartiene alla seconda metà del XVIII secolo ed è rappresentato sia da deliberazioni del Consiglio di Valle, che da specifici provvedimenti del Capitano della Valle Camonica. La data più antica a cui si fa riferimento per la regolamentazione dell'uso delle lumache si trova paradossalmente sul documento più recente: un'ordinanza del Capitano di Valle di fine settecento che richiama a una Parte del General Consiglio del 1639, nella quale si proibiva *di raccogliere, vendere, comperare e far uso di Lumache immature* dal mese di aprile fino ad ottobre (RPu, b. 17, f. 9).

La regolamentazione a cui si fa riferimento è purtroppo andata perduta, ma dalla copia di una minuta delle deliberazioni della Spettabile Valle del 1674 si ottengono maggiori informazioni su

¹⁸³La normativa per la cattura dei volatili chiamati “*pipiones seu columbos*” deriva probabilmente da quella già presente negli Statuti del 1498 al capitolo 334.

questo divieto: *Considerato pure il gran danno ch'apporta il raccoglier le lumache, e quelle impresonare, il che le rende non solo prive della loro natural grassezza à suo tempo, ma anche cagiona talvolta caristia dele medesime, che doverebbero abbondare in questa Patria, il che non procede da altro, che da mera ingordigia de particolari.*” La delibera prosegue segnalando: “*E perché riesce dannoso ancora il raccoglier lumache per impresonarle, cosa introdotta da molti anni in qua da persone avide, ed ingorde. Resta pure proibito à qualunque persona di che sesso, e condizione esser si voglia il raccoglier lumache, e quelle impresonare sotto pena di L 25* (RPu, b. 3, f. 1).

L’importanza, la serietà e l’utilità di questo provvedimento ci è confermato anche dall’*Inventario delle carte utili alla cancelleria* dove, in una lunga lista contenente anche Privilegi e Concessioni ottenuti dalla Serenissima a comodo uso dei Cancellieri, si trova annotato: *1674. Proibizione dell’uccellare a selvatici e di prender Lumache ne tempi marzo, aprile, maggio e giugno* (RPu, b. 41, f. 1).

Al Capitano di Valle Alessandro Mavesini spetta la segnalazione per l’ordinanza più rigorosa. Nel 1753, a causa dell’abuso di *molte persone tropo avide, che nulla considerano il pubblico vantaggio posponendolo al loro privato interesse* che raccolgono le lumache anzi tempo *distrugendo in tal maniera la specie delle medesime e mettendo à rischio la propria salute chiunque ne mangia inanti tempi*, egli stabilisce che nessuno potrà andar a raccogliere le chiocciola fino a tutto luglio e che non sarà possibile mangiarle, venderle o imprigionarle se non sotto pena di Lire 70. Chiunque sarà trovato a raccogliere di frodo i gasteropodi durante il tempo proibito *possa da ministri esser condotto in queste carceri per ivi stare sinchè alla Giustizia parerà* (RPu, b. 17, f. 9).

Questo proclama doveva esser consegnato ai consoli e ai reggitori delle vicinie, gli organi amministrativi rurali che in epoca antica svolgevano anche le funzioni dei comuni. Essi ogni anno, nel mese di marzo, avrebbero dovuto rammentare alla popolazione tale editto. Alle guardie campestri (i campari) era quindi delegato il compito di vigilare il territorio e segnalare eventuali illeciti.

Gli Statuti della comunità di Berzo, Demo e Monte del 1656 indicavano al Cap. 22 *Che alcuno non cerchi lumache nelle possessioni d’altri, sotto pena di soldi dieci per coloro che saranno scovati a cerchar lumage o cavar terra.*

L’ultima delibera, quella del Capitano Giulio Barboglio del 1793 (che fa riferimento alla precedentemente citata Parte del 1639), oltre a sollecitare direttamente i Capi del Comune di far nota la legge ai propri abitanti, sottolinea come la multa comminata all’eventuale reo d’aver raccolto le lumache nei tempi proibiti sarebbe dovuta pervenire per metà alla Spettabile Comunità di Valle Camonica e per metà a colui che denunciava il raccoglitore di frodo (RPu, b. 17, f. 9). Questo accusatore, come spiega la Delibera del 1674, era oltretutto creduto automaticamente sotto giuramento: “*per la qual contrafazione sia creduto ad ogni accusatore con giuramento*”.

Che la lumaca fosse una leccornia ambita pure dalle classi elevate risulta anche dalla lettura delle note di spesa stilate per le visite dei Capitani veneziani che da Brescia salivano in Valle Camonica durante i loro mandati. Il vizio doveva essere ben noto anche nell’area bresciana se il pungente poeta Bartolomeo Dotti (1651-1713) lo segnala all’interno delle sue satire¹⁸⁴.



Fig. 1 - *Ædamus et bibamus quia post mortem / nulla voluptas. / Chi brama esser fedel servo di Bacco. / Mangi ben, beva ben, prenda tabacco.* / 1682 Pittura murale dal Palazzo Ronchi, Breno.

Nella notte della robba da provedersi per la venuta dell’Eccellenzissimo Capitano di Brescia si elencano i beni da acquistare per sostentare la “cavalcata” di Antono Nani del 1708: tra un vitello, dodici formaggelle, un *butiro* (burro) fresco e le trote del Lago d’Arno, si registra anche un peso e mezzo di lumache.

Più goloso sembra esser stato il parente Agostino Nani, anch’egli Capitano, che nella sua visita del 1719 costrinse il cancelliere Luca Cattaneo ad appuntare più volte spese per l’acquisto dei

¹⁸⁴ *Struggo molte pastinache / con la pasta che le intonica / e consumo più lumache / ch’un Vicario in Valcamonica.* (Dotti ed. 1757, p. 56)

gasteropodi¹⁸⁵. Segnaliamo infine il Capitano e Vice Podestà Alvise Mocenigo che durante la sua salita in Valle Camonica nel 1740 potè saziarsi di *16 pesi di Lumache comperate bellissime qualità e grossessa à soldi 15* (RPu, b. 150, f. 5).

IL CONSUMO DELLA LUMACA

Tanta attenzione per un gasteropode potrebbe sembrare eccessiva considerando l'alimento anche solo per le sue dimensioni. La sua importanza locale è però rilevata anche dalla penna di padre Gregorio Brunelli di Valle Camonica, che scrivendo la storia della sua terra per il pubblico colto della pianura, non manca di rilevare): “Verranno in fine ad accrescere piatti le Chiocciole, ò siano Lumache, Bovoli, ò Schiosi, le quali al riferire di Pl[inio] lib.9 c.56 erano tanto desiderate nelle cene de gli antichi, mentre senza ricercarle dalla Sardegna, Libia, Astipalea, Sicilia & Isola di Chio, come facevano i Romani, Val Camonica ne stà provista per se e per varij paesi in quantità e qualità ottimamente. Ve ne sono di quelle, che non la cedono alle chiocciole Pomatie, tanto encomiate da Dioscoride, trovandosene di così grandi, che cinque ò sei pesano una libra; e credo che l'abbondanza che qui regna di Serpolo, Calamento, Pulegio, Origano & altre herbe odorifere (pascolo grato & amico a questi animaletti) conferisca à così loro felice e privilegiata prolificazione. L'abbondanza del Pesce corre l'Estate, cangiandosi in carestia l'Inverno, massime la Quaresima per il freddo; ma all' hora supplicsono le dette Lumache, & Latticinij, che vi sono permessi” (BRUNELLI, 1698, pp. 61-62).

Anche se attento ai precetti quaresimali non troviamo dal colto cappuccino alcun riferimento al divieto biblico di mangiare tali animaletti già presente nel Levitico: “Ed ogni brulicame che brulica sulla terra, è cosa abominevole, non si mangerà; ogni animale che cammina sul ventre ed ogni animale che cammina come i quadrupedi, compresi tutti quelli che hanno molte gambe, tra tutto il brulicare che brulica sulla terra, non li mangerete perché essi sono cosa abominevole”¹⁸⁶.

¹⁸⁵ Per l'esattezza si trovano acquisti di lumache nelle giornate del 25 e del 31 agosto, oltre al 3,7 e 8 settembre.

¹⁸⁶ Padre Gregorio avrebbe potuto leggere in un'edizione contemporanea della Vulgata i versetti 41-42 del capitolo 11: “omne quod reptat super terram, abominabile erit, nec assumetru in cibum. Quidquid super pectus quadrupedes graditur, & multos habet pedes, sive per humum trahitur, non comedetis, quia abominabile est”. La versione italiana da me utilizzata

Ci si può domandare come venissero consumate anticamente le lumache dopo la loro cattura. Il famoso cuoco rinascimentale Bartolomeo Scappi nella sua *Opera di Bartolomeo Scappi mastro dell'arte del cucinare, con la quale si può ammaestrare qualsivoglia cuoco, scalco, trincante o mastro di casa* illustra alcune ricette: “per frigger le lumache & accomodarle in diversi modi”, “per far pottaggio di lumache piccoline bianche” oltre ad altre interessanti varianti mensili come “*lumache purgate e fritte in salsa verde*”, “*lumache vecchie cavate dalla guscia in pottaggio*”, “*lumache cavate dalla guscia, fritte, servite con limoncelli tagliati & petrosemolo sopra*”. Piatti probabilmente da palati sopraffini con ricette che si discostano sicuramente da quelle utilizzate ogni giorno dalla gente comune.

Un'idea del consumo popolare nell'età moderna potrebbe esser suggerita dal ricettario orale in uso nella metà del XX secolo nella media Valcamonica. Secondo le testimonianze raccolte in quel periodo le lumache venivano catturate durante tutto il corso dell'anno a partire da quando uscivano dal letargo invernale. Prese durante il lavoro nei campi o con vere e proprie “battute di caccia” non appena il tempo diveniva piovoso, esse erano ricercate soprattutto lungo i muri e tra le foglie dell'*erba de lumaga (parietaria officinalis)*. I gasteropodi erano successivamente inseriti in speciali casse traforate dove, in un periodo che andava massimo fino agli otto giorni, le lumache avevano il tempo di “purgarsi” nella crusca o segatura. Se si voleva mantenerle in vita più a lungo era necessario nutrirle con erba fresca, per non farle smagrire troppo¹⁸⁷. Quando poi giungeva il momento della cottura gli animaletti erano lavati dapprima in acqua, poi in una mistura di sale ed aceto per pulirli dalla naturale bava. Risciacquati una seconda volta erano messi a bagno nell'acqua fredda che veniva scaldata lentamente per un paio d'ore. Le lumache erano quindi servite a tavola assieme alla polenta e alle “erbe della costa” (*bieta dalla costa bianca*). Il piatto così sostanzioso garantiva un'ottima alternativa alla carne.

Oltre al mero consumo durante i pasti si riteneva infine che la lumaca avesse anche proprietà terapeutiche: si racconta che, inghiottita sguisciata e viva, era utilizzata da chi soffriva di ulcere e dolori di stomaco.

nel testo è ripresa dalla traduzione della Torah di Rav Dario Disegni.

¹⁸⁷ Lo stesso Agostino Gallo vantava nel suo volume di possedere “un vivaio di lumache, come è il mio, il quale al tempo del freddo mi è di gran comodità” (GALLO 1573, p. 401).



Fig. 2 - Lumaca tra le foglie dell'erba de lümaga.

Ringraziamenti

Museo Camuno – Simone Signaroli, Vitalina Mastaglia, Giuseppina e Pierina Ramponi, Valeria Gazzoli.

BIBLIOGRAFIA

- BIBBIA VULGATA (1665) - *Biblia sacrae vulgatae editioni. Sixtus quinti pont. max. iussu recognita atque edita.* Anversa.
- BRUNELLI G. (1698) - *Curiosij Trattenimenti Contenenti Raggiugli Sacri e Profani de Popoli Camuni, opera del P. Gregorio di Valcamonica.* Venezia.
- DA LEZZE G. (1610) - *Il catastico bresciano di Giovanni da Lezze 1609-1610.* Ed. 1973, Brescia.
- DISEGNI D. (2005, a cura di) – *Bibbia ebraica – Pentateuco e Haftaroth.* Firenze, testo eb. e trad. it.
- GALLO A. (1573) - *Le vinti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa.* Venezia.
- SCAPPI B. (1610) - *Opera di Bartolomeo Scappi m. dell'arte del cucinare, con la quale si può ammaestrare qual si voglia Cuoco, Scalco, Trincianti o Mastro di Casa: divisa in sei libri.* Venezia.
- STATUTI (1656) - *Statuti del comune di Berzo Demo,* Ed. 1988, Breno.
- TREBESCHI C. (1974, a cura di) - *Communitatis Valliscamonicæ Statuta.* Brescia 1498, ripr. anast..
- FONTANA E. (1983, a cura di) - *Statuta Vallis Camonicae, nuper ex deliberazione consilii generalis ipsius Vallis, multis de novo additis reformata, et a Serenissimo Principe Venetiarum confirmata.* Brescia 1624, ripr. anast. e trad.it.
- TAGLIAFERRI A. (1978, a cura di) - *Relazioni dei rettori veneti in terraferma, XI - Podestaria e capitano di Brescia.* Trieste.

Riferimenti archivistici

RPu Raccolta Putelli, Breno.

DOCUMENTI

1

4 marzo 1752

Trascrizione di parte della deliberazione della Spettabile Comunità di Valle Camonica in materia di lumache, 1674.

Tratta dalla minuta delle Deliberazioni di questa Sp. Valle dell'anno 1674 da f.° 41 e 44.

Adi 8 marzo 1674.

Congregati etc

Ceteris omissis.

Considerato pure il gran danno ch'apporta il raccoglier le lumache, e quelle imprigionare, il che le rende non solo prive della loro natural grassezza à suo tempo, ma anche cagiona talvolta caristia dele medesime, che doverebbero abbondare in questa Patria, il che non procede da altro, che da mera ingordigia de particolari.

Omissis

Per quelli poi, che fossero trovati ad imprigionar lumache sia imposta pena di L 25:- per cadauna persona contrafacente, et cadauna volta, la qual possa esser accusata con giuramento da chi si sia, e li sia creduto. La qual parte ballottata fù presa à tutti voti.

In Cons.° Generale del dì 9 marzo 1674.

Ceteris omissis

E perché riesce dannoso ancora il raccoglier lumache per imprigionarle, cosa introdotta da molti anni in qua da persone avide, ed ingorde.

Resta pure proibito à qualunque persona di che sesso, e condizione esser si voglia il raccoglier lumache, e quelle imprigionare sotto pena di L 25:- per cadauna volta, e per cadaun contrafacente, ed altre maggiori ad arbitrio per la qual contrafazione sia creduto ad ogni accusatore con giuramento.

La qual parte letta, e contradetta dal Sp. Signor. Avvocato, ballottata restò presa di aff. vi 114- neg. vi 18- Praemissa ominia per mihi fidem ex supracitata minuta ex scribere feci, et quia concordat in fidem etc Breni die 4 marty 1752.

*Bartolomeo Vielmi Cancellario Vallis Camunicae.
(RPu, b. 3, fasc. 1)*

2

18 aprile 1753

Ordinanza del Capitano di Valle Camonica Alessandro Mavesini in materia di lumache.

Nota tergale al documento: *Mandato per le Lumage.*

Noi Alessandro Mavesini Capitano della Vallecmonica col consiglio e partecipazione di infrascritti Spettabili Sindico e deputati Pubblici di Vallecmonica.

Annotandosi(?) il gravissimo e perniziosissimo abuso in molte persone tropo avide, che nulla considerano il pubblico vantaggio posponendolo al loro privato interesse col andar inanti tempi à raccogliere Lumache distrugendo in tal maniera la specie delle medesime e mettendo à rischio la propria salute chiunque ne mangia inanti tempi. Volendo perciò noi por riparo à si scandaloso abuso in essecutione anche dalle parti di questa Spettabile Valle, col tenor delle presenti d'esser pubblicate ed affisse sopra(?) tutte le piazze di questa

Valle à luoghi soliti etc. Comettemo ed espressamente comandiamo che in avenir Niuno, di che stato e condizione esser si voglia abbia ardire dal primo di Aprile sin per tutto luglio andar à raccogliere Lumache ne in molta, ne in poca quantità nè per mangiarle nè per venderle ne per imprigionarle nè in qualunque altra maniera sotto pena a contrafacienti di L 70: per ogni volta, perdita delle Lumache e di proceder criminalmente a chiunque sarà ritrovato con Lumache raccolte entro detto tempo proibito possa da ministri esser condotto in queste carceri per ivi stare sinchè alla Giustizia parerà.

Comettendo innoltre à Consoli e Reggitori delle comunità ad invigilare ed ordinare a loro Campari che invigilino e ritrovato chi avesse tanto ardire siano tenuti a denunziarli in Cancelleria Criminale e siano anche tenuti sempre d'anno in anno nel mese di marzo far noto il tenore del presente proclama nelle loro Vicinie à scanso di quelle scuse potessero aver addotte essendo ferma intenzion nostra e di questo Pubblico, che resti puntualmente eseguito quanto di sopra è espresso. In fede.

Breno li 18 Aprile 1753.

*Exp: Alessandro Mavesini Capitano
Celeri V. Cancelliere
(RPu, b. 17, fasc. 9)*

3

11 aprile 1793

Ordinanza del Capitano di Valle Camonica Giulio Barboglio in materia di lumache.

*Noi Giulio Barboglio Capt. di Valle Camonica
Trascurata in questa Valle la provida parte del General Consiglio 8 Giugno 1639 che proibisce di raccogliere, vendere, comperare e far uso di Lumache immature, che caminano nei mesi di aprile sin ad 8bre in pena di L 50 da applicarsi metà alla Sp: Valle e metà all'accusatore; questi Spettabili Signori Componenti il Corpo Publico con ottimo provvedimento hanno deliberato di richiamarla ad osservanza con nuova parte del General Consiglio parimenti del dì 15 di Xbre ultimo passato.*

Chiamati Noi pertanto, e da gelosi riguardi di sanità, e dal vantaggio che apporta una tale providenza ordiniamo nei modi più risoluti l'esecuzione delle Parti sopra accennate sotto le pene in esse stabilite e di ogni altro a arbitrio nostro.

*Incaricando li Capi di Comune a far nota tale proibizione a tutti gli abitanti; in fede
Anno 11 di aprile 1793.*

*Giulio Barboglio Capitanio
Celeri Vice Cancelliere
(RPu, b. 17, fasc. 9)*

LO SPECK NELLA CULTURA GASTRONOMICA DELL'ARCO ALPINO ITALIANO

Alessandro Bonadonna¹, Mercedes David², Federica Antonietti³, Giovanni Peira¹

¹ Dipartimento di Scienze Merceologiche, Facoltà di Economia, Università degli Studi di Torino

² Gressoney Saint-Jean (Ao)

³ Sportello Walser di Formazza (Vb)

INTRODUZIONE

Il termine “speck” ha origine incerta (DE RACHEWILTZ, 1995, p. 148, nota 161), tuttavia sembra aver avuto sempre uno stretto legame con il maiale e, in particolare, con le sue parti anatomiche grasse. Secondo diverse fonti, in tedesco è utilizzato per qualificare il lardo (BULLE e RIGUTINI, 1896, p. 426; GIACOMA e KOLB, 2009, p. 978) e la pancetta (AA.VV., 2010, p. 620). Nei territori circostanti l’arco alpino esso può assumere diversi significati individuando prodotti alimentari che condividono la medesima origine ma possiedono caratteristiche e peculiarità differenti. In tutto il territorio italiano con la parola speck¹⁸⁸ comunemente si identifica un prosciutto crudo affumicato ottenuto da tagli nobili del maiale (quasi esclusivamente dalla coscia opportunamente preparata) e caratterizzato da un forte legame con il territorio circostante le Alpi Orientali. Esso unisce l’Italia nord orientale (Alto Adige, Trentino, Friuli Venezia Giulia, Veneto) ad alcune regioni dell’Austria (Tirolo, Tirolo Orientale e Carinzia) in una comune tradizione per la lavorazione delle carni suine.

A questa forma comune e riconosciuta si aggiungono però alcune varianti del termine diffuse in alcune vallate del territorio compreso tra la Valle d’Aosta ed il Piemonte. In tali aree risulta essere un termine ormai desueto che permette di identificare il lardo e la pancetta e, più in generale, i tagli anatomici grassi del maiale. Sono documentate alcune varianti della parola quali

spack (GIORDANI, 1927, p. 178), *späck* (WALSER KULTURZENTRUM, 1998, p. 35) e *schpäkcht*¹⁸⁹.

La parola speck (e le sue varianti) ed il suo utilizzo nelle Alpi centroccidentali è da ricondursi alla presenza delle comunità walser in aree circoscritte della Val Sesia (Alagna Valsesia, Carcoforo, Rima S. Giuseppe, Rimasco, Rimella, Riva Valdobbia), del Verbano Cusio Ossola (Baceno, Formazza, Macugnaga, Ornavasso, Premia, Valstrona) e della Valle del Lys (Gressoney Saint Jean, Gressoney La Trinité, Issime)¹⁹⁰ ed al loro antico idioma di origine alemanna. Le varianti sopraccitate (*spack*, *späck*, *schpäkcht*) sono il risultato di trascrizioni effettuate nelle località walser volte a riprodurre le particolarità fonetiche dello stesso termine presente nelle diverse varietà walser. Secondo la grafia comune individuata da un recente progetto linguistico che si è posto il problema di conservare gli elementi fonetici fondamentali di ciascuna parlata walser, esse potrebbero essere trascritte con i seguenti grafemi: *schpakch*, *schpäkch* e *schpäkcht*. (ANTONIETTI, 2010, p. 5)

LO SPECK NELLE ALPI ORIENTALI ITALIANE

Fino al XVIII secolo, nell’area orientale delle Alpi, per indicare il prodotto che tutti oggi riconoscono con il termine speck erano utilizzate parole diverse. Nel medioevo con i termini *bernam porcinam* si faceva riferimento alla mezzana affumicata di suino, indicata dai popoli di lingua germanica con la parola *Suuinbache*. Con il termine latino *berna* veniva identificata anche la pancetta, mentre *perna* era utilizzato per il cosciotto o per il prosciutto posteriore. Il vocabolo probabilmente più antico per designare lo speck in lingua tedesca era *pachen*

¹⁸⁸ Il Dizionario della lingua italiana Devoto/Oli (Le Monnier, Edizione 2000-2001, p. 2010) definisce lo speck “Prosciutto di maiale, disossato, salato e affumicato: specialità altoatesina, tirolese e bavarese”. Il Dizionario della lingua italiana Zingarelli (Zanichelli, Undicesima edizione, p. 1865) ne da una definizione più ampia “Prosciutto crudo disossato salato e affumicato, prodotto tipico della salumeria tedesca”. Entrambi ricordano il significato che in lingua tedesca significa “lardo”.

¹⁸⁹ Secondo la grafia comune, individuata per le parlate walser in una recente pubblicazione (ANTONIETTI, 2010, p.70)

¹⁹⁰ Indicazioni riprese da “Progetto Agenzia Walser: turismo e cultura – Risultati del Progetto”, Iniziativa Cofinanziata con i Fondi dell’Unione Europea Interreg III B Alpine Space, Elaborazione R&P.

o *bachen* (oggigiorno sopravvivono termini quali *pachn*, *pachet*, *speckpachn*) (DE RACHEWILTZ, 1995, pp. 17, 24, 31, 72, 75).

Precedentemente, nei Capitolari di Carlo Magno (IX secolo), vengono menzionati a più riprese *lardum* (lardo) e *siccamen* (carne essiccatà), che non dovevano mai mancare nel *lardarium* (magazzino) a disposizione del re e del suo seguito, nonché *baccones* (mezzene), che facevano parte della dotazione alimentare delle truppe impegnate in campagne militari (DE RACHEWILTZ, 1995, pp. 16-17).

A partire dal XIII secolo, le *spalae porcinae*, le *bernae* o *baccones* sono inserite negli elenchi dei tributi esigibili in epoca feudale e confermano ulteriormente l'elevata conservabilità di queste carni, sottoposte a trattamenti di salatura, affumicatura ed essiccazione. Le mezzene di speck erano utilizzate sia come compenso per i servigi degli amministratori ed i funzionari del Principe Mainardo nonché per taluni operai, agricoltori e pescatori, sia come merenda durante lavori particolarmente duri e faticosi (fienagione); quest'ultima usanza si è protratta nelle campagne tirolesi fino a non molti anni or sono (DE RACHEWILTZ, 1995, p. 20).

Una citazione del termine speck si registra nell'Ordinamento dei Macellai di Trento del 1307 tradotto in tedesco (GRASS, HOLZMANN, 1982, p. 287). DE RACHELWITZ (1995, p. 72) però ricorda che il termine speck traduceva il latino *lardum*, da intendersi come materia prima per la produzione di carne grassa affumicata o addirittura di strutto.

La produzione alimentare in età moderna

Esistono documenti del XVII secolo che riferiscono dati sulla produzione dello speck e le indagini agrarie del periodo napoleonico, agli inizi del XIX secolo, testimoniano la produzione di uno speck riconducibile alla tipologia attuale nelle zone di Bressanone e di Trento (CIS, 2006).

Storicamente tale prodotto era preparato secondo metodi tradizionali codificati (MARZANO e CANTONI, 2006) per il sostentamento della famiglia durante l'inverno. La cultura dello speck coinvolgeva tutta la comunità: l'allevamento infatti era una pratica condivisa dai contadini, dagli artigiani, dai coloni e dai subaffittuari. Il tipo di alimentazione dipendeva dalla disponibilità dell'allevatore: nel caso di allevamento contadino la dieta era costituita dagli avanzi alimentari della famiglia, dalla lavatura delle stoviglie, dal fieno e da cereali di bassa qualità. Il siero del latte, scarto della lavorazione dei formaggi, veniva somministrato soprattutto durante il periodo estivo in concomitanza con gli alpeggi. Se gli scarti

prodotti dalla famiglia non erano sufficienti a garantire il sostentamento dei maiali, si ricorreva alle erbe spontanee o alle castagne. Nel caso di allevamenti gestiti da mugnai l'alimentazione dei suini era costituita dagli scarti dell'attività molitoria: in tal modo i maiali ingrassavano rapidamente e si ottenevano speck di elevata pezzatura con una maggiore presenza di grasso (DE RACHEWILTZ, 1995, p. 78; FINK, 1980, p. 75). Fino alla seconda guerra mondiale, lo speck era un prodotto tipico dei masi tirolesi, sudtirolese e trentini destinato quasi esclusivamente all'autoconsumo in ambienti rurali (CIS, 2006). Successivamente, una paziente e meticolosa opera commerciale da parte dei principali produttori ha permesso di sviluppare il sesto mercato italiano nei salumi per fatturato alla produzione, con una produzione stimata di circa 7 milioni di baffe¹⁹¹/anno (PEIRA *et al.*, 2011, p. 7).

Lo speck prodotto nelle Alpi Orientali (Province di Bolzano, di Trento, di Belluno, di Pordenone e di Udine) è un salume ottenuto dalla baffa (solo raramente viene prodotto partendo da altri tagli di carne quali ad esempio carré e spalla) che può possedere caratteristiche differenti secondo il territorio di provenienza. Le diverse tipologie presenti sono state identificate dalla normativa nazionale in ambito di Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) ed in un caso (Speck Alto Adige o Südtiroler Markenspeck o Südtiroler Speck I.G.P.) si è giunti al riconoscimento dell'Indicazione Geografica Protetta (IGP) che ne prevede la certificazione da parte di ente terzo.

LO SPACK, SPÄCK O SCHPÄKCHT NELLE ALPI CENTROCCIDENTALI ITALIANE

Una tradizione riguardante lo speck, inteso come prodotto ottenuto dal lardo e quindi più vicino al significato originario del termine, è presente anche nel territorio delle Alpi Pennine e Lepontine tra Valle d'Aosta e Piemonte, in corrispondenza delle colonie Walser.¹⁹²

¹⁹¹ Coscia di suino disossata e rifilata secondo tradizione.

¹⁹² Nel territorio considerato comunque non mancano i produttori di speck "convenzionale". Il Dipartimento di Scienze Merceologiche dell'Università degli Studi di Torino in collaborazione con l'Associazione Produttori Suini del Piemonte, per conto della Regione Piemonte, sta svolgendo uno studio finalizzato all'introduzione del suino medio pesante nel settore suinicolo piemontese. In occasione del primo anno di attività, è stata effettuata un'indagine presso tutti i produttori nazionali di speck dalla quale è emersa la presenza di due operatori di medie dimensioni, attivi in Piemonte e in Valle d'Aosta,

Come in tutti gli ambienti rurali e montani, l'allevamento era una pratica diffusa anche nelle famiglie walser: ma se l'allevamento bovino era orientato principalmente alla produzione di formaggio e quindi al commercio¹⁹³, l'allevamento suino era dedicato esclusivamente all'autoconsumo (RONCO e MUSSO, 1998, p. 190). Al termine dell'autunno, ogni famiglia provvedeva all'approvvigionamento di carne per tutto l'anno: si abbattevano e si macellavano i maiali le cui carni venivano salate ed aromatizzate con miscele di spezie e quindi poste nel *fleischspicher* (VERCELLINO, 2004, p. 134) ad asciugare e ad essiccare (MORTAROTTI, 1979, pp. 77-78). In alcuni casi, l'essicatura era preceduta dall'affumicatura (SQUINDO e CYPRIAN, 2010, p. 82) (RONCO e MUSSO, 1998, p. 170), strumento di conservazione utilizzato raramente nella cultura gastronomica Walser. Questo processo è documentato ampiamente a Gressoney (fig. 1), ed in misura minore ad Alagna, dove i salumi di diversa origine e tipologia erano comunque sottoposti ad un trattamento di affumicatura, effettuato principalmente con rametti di ginepro¹⁹⁴.

Un termine uguale per un prodotto diverso

A differenza delle tradizioni alpine dell'area orientale, il termine speck e le sue varianti (*spack*, *späck* e *schpäkcht*) nelle vallate piemontesi e valdostane hanno un significato differente: la parola *spack*, almeno in passato, indicava il lardo

che tra i prodotti a catalogo annoverano anche lo speck. Pur richiamando la tradizione Walser, in un caso utilizzata per denominazione commerciale e nell'altro per la ricetta della salamoia, il prodotto è ottenuto da coscia di suino.

¹⁹³ Firmino Guglielmetti (Campello Monti) ricorda il consumo di carne bovina solo nel caso in cui *qualche bestia andava a ruei (a rotoli)*. Allora tutti ne compravano per solidarietà. Ciascuno così aiutava il proprietario nella disgrazia (VERCELLINO, 2004, p. 131); Pier Attilio Camerlenghi (Rima) sottolinea che i bovini (assieme a capre e pecore) venivano macellati il più delle volte per infortuni registrati durante il pascolo (VERCELLINO, 2004, p. 138). Tali testimonianze evidenziano il valore economico dell'allevamento bovino orientato alla produzione di latte e di formaggi; la produzione di carne era un'attività straordinaria e di ripiego.

¹⁹⁴ La specificità del trattamento utilizzato dalla comunità gressonara è amplificato dalla quasi totale assenza di tale procedimento nella gastronomia tradizionale issimese: “È significativo che in Val d'Aosta questo sistema si ritrovi tipicamente a Gressoney. L'affumicatura non ha invece un ruolo fondamentale nel ricettario issimese” (RONCO e MUSSO, 1998, p. 190).

ad Alagna; a Gressoney con il termine *späck* ancora oggi si identifica il lardo ed i tagli anatomici grassi del maiale (pancetta - *fleischspäck*) così come a Formazza (lardo - *schpäkcht*; pancetta - *schpäkcht mét fleisch*¹⁹⁵).



Fig. 1 - Macellazione del suino per autoconsumo, dalla quale si ricavano prodotti di 1^a qualità (guetewòrscht) e di 2^a qualità (énguéwòrscht), cotechino (siedwòrscht), sanguinacci (bluewòrscht) (Gressoney, 1993)

Alcune testimonianze orali raccolte a Formazza¹⁹⁶ affermano che il lardo (*schpäkcht*) veniva usato sia come condimento per la preparazione di leccornie o di insalate, sia macinato e mescolato con carni di diversa origine per la preparazione dei salami tradizionali (*blötwurschtjé* - sanguinaccio; *geiswurschtjé* - salame di capra o di pecora); analogamente, alcuni testimoni dell'idioma di Macugnaga con il medesimo termine erano abituati ad indicare la pancetta¹⁹⁷, o comunque il lardo, utilizzati principalmente come condimento (ANDRÉ e BARELL, 1998, pp. 142, 191; RONCO e MUSSO, 1998, pp. 162, 164; SASSO, 2007, p. 52). È bene evidenziare che solo in tempi recenti si è proceduto ad una distinzione tra lardo e pancetta nella lingua italiana: in passato con il termine lardo si identificava indistintamente tutto lo strato adiposo del maiale¹⁹⁸ e ancor recentemente la pancetta era definita come “lardo striato di carne” (ZINGARELLI, 1986, p. 1319), definizione peraltro condivisa sia in Val Formazza (*schpäkcht mét*

¹⁹⁵ Negli ultimi tempi, in Val Formazza la pancetta è denominata anche *pantschetta*, secondo l'espressione italiana corrispondente.

¹⁹⁶ Testimonianze raccolte da Berta Ferrera, Giordano Ferrera e Giulio Antonietti.

¹⁹⁷ Testimonianze raccolte da Roberto Marone, Maria Ruppen e Maria Iacchini.

¹⁹⁸ Definizione acquisita consultando il sito dell'Accademia della Crusca, riproduzione del Vocabolario degli Accademici della Crusca del 1612 <http://vocabolario.signum.sns.it/>

fleisch), sia da alcuni gressonari che ancora oggi dal macellaio sono soliti richiedere il lardo con marezzatura di carne (“*Noch hitzotag wenn gamber zem metzger chouse de späck tieber frege späck mét em béz fleisch*”).

Un prodotto: *späck* di Gressoney

Comune un po’ a tutto il territorio, così come per gli altri salumi, era la conservazione del lardo che veniva salato ed aromatizzato con miscele di spezie e aromi e quindi posto nello *spicher*¹⁹⁹ ad asciugare e ad essiccare. (PASCARIELLO *et al.*, 2007, p. 36). Con particolare riferimento all’utilizzo dell’affumicatura, merita di essere menzionato lo *späck* gressonaro (BOVO *et al.*, 1993, p. 13) (AA.VV., GRESSONEY, 1998, p. 191), prodotto tipico del territorio dell’Alta Valle del Lys²⁰⁰. Tradizionalmente, le parti utilizzate per la sua produzione sono quelle grasse (lardo e pancetta), ottenute da maiali allevati in piccole fattorie ubicate nel territorio. Secondo le diverse ricette familiari custodite gelosamente, la salatura è effettuata con una miscela di sale, spezie e piante aromatiche (quali ad esempio pepe, aglio, rosmarino, bacche di ginepro): il lardo in salamoia viene riposto in una madia, quindi massaggiato e rigirato per alcune settimane. Segue l’affumicatura con rami di ginepro per una o più giornate (ANDRÉ e BARELL, 1998, p. 108). Tale produzione, così come accadeva fino a qualche decennio fa in Trentino Alto Adige, è destinata quasi esclusivamente all’autoconsumo.

Alcune ricette: *späck* òn *chnolle* e *Ferdampft häpfla*

Nell’Alta Valle del Lys, lo *späck* non è riservato solo ed esclusivamente alla conservazione tramite salamoia e affumicatura ma, oltre ad essere utilizzato come condimento, è un ingrediente fondamentale per una ricetta che è parte integrante della cultura gastronomica delle famiglie gressonare, lo *späck* òn *chnolle* (fig. 2)²⁰¹. La ricetta, riportata in dettaglio in appendice al lavoro, prevede la cottura, in un brodo appositamente preparato, di diverse tipologie di carni (bovine, caprine, suine), tagli (tra cui lo *späck*) e salumi

¹⁹⁹ Per GIORDANI (1927, p. 178). MORTAROTTI (1979, p. 78) con il termine *spiicher* indica il locale nel quale le carni salate e speziate venivano appese lasciandole essiccare all’aria dei monti. Vedi anche *Fleischspicher*.

²⁰⁰ Qualche chilometro più a valle, nel Comune di Issime, il termine lardo è tradotto nell’idioma locale in *Loard*, abbandonando completamente l’origine alemanna del termine.

²⁰¹ Un’immagine della preparazione ultimata è riportata in BOVO *et al.* (1993, p. 12).

(*bluewòrscht*²⁰², salami affumicati, cotechino) con gusti ed aromi (cipolla, chiodi di garofano, sedano, salvia, alloro, aglio, prezzemolo) accompagnati da *chnolle* (WALSER KULTURZENTRUM, 1998, p. 35; RIZZI, 2003, p. 68), “gnocchi” di granoturco e di frumento cotti nel brodo di cottura delle carni.

In Val Formazza è invece lo *schpäkcht mét fleisch* ad essere utilizzato come ingrediente caratterizzante per la realizzazione di una preparazione tipica del luogo: *Ferdampft häpfla* (Patate stufate).

Lo *schpäkcht mét fleisch* viene posto in una padella, tagliato a cubetti e fatto rosolare con poco burro. Una volta reso croccante dalla rosolatura ad esso si accompagnano patate a pezzi grossolani che vengono salate e quindi stufate con poca acqua. Al termine della cottura, viene aggiunto il *pflutschkärcħäas* (formaggio fresco e molle) che, con le patate e lo *schpäkcht mét fleisch* ancora fumanti, produce i classici “fili” rendendo il piatto particolarmente ricco e sostanzioso²⁰³.



Fig. 2 - Späck òn chnolle e tagliere per pane (bròhacker) con pane di segale (ròckenz bròt) (1986)

CONCLUSIONI

Lo speck dimostra di possedere caratteristiche peculiari definite dalle specificità del territorio e, soprattutto, dalla tradizione delle diverse aree alpine. La parola speck oggi identifica un prodotto alimentare industriale di larga diffusione e consumo (PEIRA *et al.*, 2011, p. 8). Ma se in Italia questo prodotto è realizzato comunemente partendo dalla coscia di suino opportunamente elaborata (baffa), in Austria assume una connotazione più ampia abbracciando prodotti

²⁰² Sanguinaccio (WALSER KULTURZENTRUM, 1998, p. 22).

²⁰³ Ricetta fornita da Anna Maria Bacher.

ottenuti anche da parti anatomiche suine diverse dalla coscia quali, ad esempio, il lardo o la pancetta²⁰⁴. Assimilare il concetto austriaco di speck consente quindi di comprendere meglio il significato dei termini *spack*, *späck* o *schpäkcht* utilizzati nelle Alpi piemontesi e valdostane. Il cambiamento registratosi nelle Alpi orientali, con l'allargamento del paniere delle materie prime utilizzate per la produzione di speck anche alle parti più nobili del maiale (coscia, carré) non si è praticamente verificato nell'area centrooccidentale dell'arco alpino permettendo di mantenere inalterate tradizioni alimentari che arrivano, almeno storicamente, da molto lontano.

Ringraziamenti

Si ringraziano, per le preziose informazioni e testimonianze fornite in relazione al significato della parola speck (ed alle sue varianti) ed all'utilizzo nella cultura gastronomica locale, Enrica Mehr, Gabriella Thedy, Eugenio Squindo e Franco Squindo di Gressoney Saint-Jean; Anna Maria Bacher, Berta Ferrera, Giulio Antonietti e Giordano Ferrera di Formazza; Barbara Ronco e Rosanna Ronco di Issime, Maria Iacchini, Maria Ruppen e Roberto Marone di Macugnaga, Marta Sasso e Davide Filiè (Valsesia).

BIBLIOGRAFIA

ANDRE I. e BERREL A. (1998, a cura di) - *Ricettario*. In "Cultura dell'alimentazione a Gressoney", Centro di studi e cultura walser della valle d'Aosta, pp. 271.

ANTONIETTI F. (2010, a cura di) - *Scrivere tra i Walser. Per un'ortografia delle parlate alemanniche in Italia*. Regione Piemonte, pp. 104. AA.VV. (2010) - *Dizionario di Tedesco. Dizionari Medi* - Garzanti Linguistica, DeAgostini, pp. 1824. BOVO S., SANGUINETTI E. e VOLA G. (1993) - *Valle d'Aosta gastronomica*. Musumeci Editore, pp. 112.

BULLE O., RIGUTINI G. (1896) - *Dizionario Italiano/Tedesco e Tedesco/Italiano*. Ulrico Hoepli/Tauchnitz, Milano/Lipsia, VIII Edizione stereotipata, v. I, pp. 919.

²⁰⁴ Sono numerose le produzioni alimentari austriache che associano il termine "speck" al lardo o alla pancetta: i disciplinari di produzione del Gailtaler Speck g.g.A. e del Tiroler Speck g.g.A., riconosciuti dalla Comunità Europea, consentono di utilizzare come materia prima rispettivamente tutte le parti grasse del suino e la pancetta; il Gurktaler Luftgeselchter Speck, prodotto tradizionale della Valle del Gurk in Carinzia, è realizzato utilizzando anche pancetta; l'Innviertler Surspeck, prodotto tradizionale della area rurale dell'Innviertel nell'Austria Superiore, è ottenuto esclusivamente da lardo.

- CIS A. (2006) - *Le carni lavorate. Tecniche di conservazione secolari per un prodotto di pregio*. Dossier Prodotti Agroalimentari, Supplemento a Economia trentina Rivista trimestrale della C.C.I.A.A. di Trento, Anno LV, n.1-2, pp. 59.
- DE RACHEWILTZ S.W. (1995) - *Lo speck dell'Alto Adige. Un contributo sulle abitudini alimentari del Tirolo*. Provincia Autonoma di Bolzano, Assessorato al Commercio, pp. 158.
- FINK H. (1980) - *Südtiroler Küche, Tisch und Keller* - Bolzano, p. 244.
- GIACOMA L. e KOLB S. (2009) - *Il nuovo dizionario di Tedesco*. Zanichelli/Klett Pons, pp. 2672.
- GIORDANI G. (1927) - *La colonia tedesca di Alagna Valsesia e il suo dialetto*. Testa Unione Tipografica Valsesiana, Varallo Sesia, pp. 201.
- GRASS N. e HOLZMANN H. (1982) - *Geschichte des Tiroler Metzgerhandwerks und der Fleischversorgung des Landes*, Innsbruck, pp. 408.
- MARZANO M. A. e CANTONI C. (2006) - *Gli speck*. In Premiata Salumeria Italiana, Edizioni Pubblicità Italia, n. 5, pp. 29-38.
- MORTAROTTI R. (1979) - *I Walser nella Val d'Ossola*. Libreria Giovannacci, Domodossola, pp. 390.
- PASCARIELLO A., ORSI A. e COMETTO G. (2007) - *Passeggiando nella gastronomia dei Walser* - Ed. Lassù gli Ultimi, Champorcher, pp. 120.
- PEIRA G., BONADONNA A., VARESE E., TESTA G.B. (2011) - *Suino Medio pesante: il Piemonte fa ricerca*. Rivista di Suinicoltura, a. LII, n. 4, pp. 4-12.
- RIZZI E. (2003) - *Cucina d'alpe. Lavori della terra e alimentazione della cultura walser*. Fondazione Enrico Monti, Anzola d'Ossola, pp. 84.
- RONCO I. e MUSSO M. (1998, a cura di) - *Ricettario*. In "Cultura dell'alimentazione a Issime", Centro di studi e cultura walser della valle d'Aosta, pp. 238.
- SASSO M. (2007) - *L'olio di noci*. In Fantoni R. & Ragozzi J. (2007, a cura di), "La gestione delle risorse nelle comunità di frontiera ecologica. Allevamento e cerealicoltura nella montagna valsesiana dal Medio Evo al nuovo millennio. Atti del convegno di Carcoforo, 11 e 12 agosto 2007", Gruppo Walser Carcoforo, pp. 52-54.
- SQUINDO E., CYPRIAN V. (2010) - *Gressoney St.Jean - Méttelteil e Onderteil - Z'Walseer Héers*. Tipografia Duc, Saint Christophe, pp. 246.
- VERCELLINO F. (2004) - *Insediamenti Walser a sud del Monte Rosa. Liberi all'ombra del tiglio* - Priuli&Verlucca, pp. 175.
- WALSER KULTURZENTRUM (1998) - *Greschòneytitsch Worterbuch Titsch/Italiano* - pp. 275.

ZINGARELLI N. (1986) - *Il nuovo Zingarelli. Vocabolario della lingua italiana.* Zanichelli, Undicesima edizione, pp. 2256.

APPENDICE SPÄCK ÖN CHNOLLE²⁰⁵

INGREDIENTI

Brodo: acqua, carne mista di bovino (tagli diversi secondo le disponibilità), carne di capra sottosale (messato: vino rosso, aglio, rosmarino, salvia, alloro, sale, pepe, bacche di ginepro), carne di maiale (diversi tagli tra cui zampino, lardo - spack, costine), cotechino, salame di suino e di manzo affumicati, cipolla, chiodi di garofano, sedano, salvia, due foglie alloro, uno spicchio d'aglio, prezzemolo, sale.

Chnolle: 2/3 Farina di granoturco, 1/3 farina di frumento, 4 uova per chilo di farina, brodo q.b. (fino a che l'impasto abbia la consistenza di una pastella densa).

Sanguinaccio (bluewòrscht)

PREPARAZIONE

Brodo: si porta ad ebollizione l'acqua contenente i gusti e gli aromi, quindi si inseriscono i tagli di carne bovina e di capra sottosale, lo späck, gli zampini, le costine ed i salami affumicati; questi ultimi devono essere sbollentati preventivamente per ridurne il sapore di affumicato. La cottura deve durare per almeno 2 ore.

Chnolle: la farina di granoturco e la farina frumento devono essere mescolate con alcuni mestoli di brodo caldo, cui si aggiungono le uova ed un pizzico di sale, fino ad ottenere una pastella densa. L'impasto ottenuto deve essere ridotto in singole prese con un cucchiaio di legno ed inserito nel brodo bollente delle carni per la cottura. Le chnolle cuociono lentamente per almeno un'ora senza disfarsi.

Sanguinaccio: il sanguinaccio deve essere cotto separatamente nel forno con un cucchiaio di brodo per circa mezz'ora.

PRESENTAZIONE

I tagli di carne, i salami e le chnolle sono serviti caldi su un unico piatto di portata. Il sanguinaccio e lo speck, sempre caldi, vengono serviti separatamente.

²⁰⁵ Ricetta di Mercedes David (Gressoney Saint Jean)

IL REGIME ALIMENTARE DEI CONTADINI VALDOSTANI NELLA PRIMA METÀ DEL NOVECENTO

*Alexis Betemps*¹

¹ Centre d'Etudes francoprovençales (Saint-Nicolas, Ao)

INTRODUZIONE

Dal 1960 in poi, la comunità valdostana ha conosciuto profondi mutamenti: la crisi dell'agricoltura e della società agropastorale, i cambiamenti demografici, lo sviluppo dell'industria e, successivamente, del settore terziario (soprattutto del turismo), l'onnipresenza dei mass-media, l'urbanizzazione estrema, con la conseguente rapida espansione che ha trasformato i comuni di periferia in dormitorio della città... Tutti questi fattori ed altri ancora hanno dato origine ad una trasformazione culturale tanto importante quanto inusitata, mai conosciuta da nessun'altra generazione di Valdostani. I cambiamenti sono stati così repentinii che oggi è diventato difficile far capire ai giovani come si svolgesse la vita quotidiana in Valle d'Aosta prima del 1960!

Si afferma spesso, probabilmente a ragione, che nei nostri villaggi valdostani vi sono stati più cambiamenti negli ultimi cinquant'anni che nell'ultimo millennio, ma è certo che fino a prima del 1950 si poteva ancora parlare di evoluzione graduale della società. Dagli anni Sessanta, invece, in Valle si constata una vera e propria interruzione della continuità culturale, una frattura netta tra il prima ed il dopo. Tutto è cambiato: le gerarchie sociali, le regole di comportamento, le abitudini linguistiche, la composizione etnica, la disponibilità di ricchezza materiale, il tipo di lavoro preponderante. A tutto ciò, bisogna aggiungere la rivoluzione dei mass-media, nonché un altro evento spesso sottovalutato: l'interruzione definitiva della catena di trasmissione della tradizione orale e l'oblio che colpisce conoscenze materiali e spirituali acquisite dalla comunità nel corso dei secoli. Usanze e saperi antichi sono stati abbandonati, dimenticati e sostituiti da conoscenze di massa assimilate in maniera superficiale.

Ciò non accade soltanto in Valle d'Aosta, ma, in maniera più o meno accentuata, in tutte le Alpi Occidentali.

In un contesto in cui tutto è cambiato, è normale che si siano trasformate anche le abitudini alimentari.

INTORNO AL TAVOLO DELLA MÈIZÓN²⁰⁶ ALL'INIZIO DEL XX SECOLO

La società agropastorale valdostana, non ancora del tutto sparita ai giorni nostri, era caratterizzata, come le altre società alpine, da un regime alimentare autarchico. Tutto il necessario doveva essere prodotto *in loco*, salvo qualche rara eccezione: soprattutto sale e spezie e, più di recente, riso, pasta, zucchero, tabacco, cacao e caffè. Circolava poco denaro ed il baratto era usuale. Castagne in cambio di patate, formaggio in cambio di vino, mele in cambio di patate, giornata di lavoro in cambio di giornata di lavoro. "In tempo di guerra, i contadini non hanno patito la fame. Ricordo che la mamma era ad Aosta e trovava da scambiare un chilo di sale per un chilo di burro. Si barattava" (Maria Gontier, Champorcher).

In Valle d'Aosta, regione di montagna, l'economia si è sviluppata sfruttando la pendenza, l'esposizione al sole e le differenze climatiche legate alla quota. Spesso, soprattutto nella valle centrale, le famiglie possedevano terreni in pianura ed in montagna. Potevano così spostarsi in base alle stagioni ed ai lavori da svolgere. In tal caso, trasferendosi di frequente, la famiglia godeva di una maggiore diversità in campo alimentare, grazie ad una produzione più varia, ed il baratto era più limitato. Nelle vallate laterali, la presenza degli alpeggi, la cui proprietà era spesso comune, garantiva risorse a sufficienza a chi non aveva terreni nel fondo valle, permettendo, inoltre, di barattare o di acquistare quegli alimenti che, per motivi climatici, non potevano essere prodotti in alta montagna: vino, olio, mais, grano e frutta.

²⁰⁶ Cucina, in francoprovenzale.

Nel settore dell'alimentazione, i Valdostani si comportavano in maniera abbastanza omogenea; le differenze erano soprattutto legate alle condizioni economiche, anche se nel mondo rurale non vi erano famiglie davvero ricche. Alcune, forse, erano un po' più agiate... La ricchezza si misurava in base al numero di mucche: coloro che non ne avevano e dovevano vivere con una o due capre o pecore erano poveri; coloro che avevano una o due mucche erano la maggioranza ed avevano le risorse necessarie per cavarsela risparmiando in tutti i modi possibili; coloro che possedevano tre, quattro o cinque mucche non avevano di che lamentarsi; coloro che ne possedevano da cinque a dieci, invece, erano considerati benestanti, mentre chi ne aveva più di dieci era ricco...

La vita, tuttavia, era più o meno la stessa per tutti. I più agiati potevano permettersi qualcosa di più, in particolare nei giorni di festa. Non esistevano nemmeno differenze geografiche molto accentuate. La preparazione dei cibi variava sì da un comune all'altro, da una famiglia all'altra, ma in linea di massima tutti, da Pont-Saint-Martin a Courmayeur, mangiavano in modo molto simile.

Nelle nostre campagne, tutto ciò si è protratto fino alla seconda guerra mondiale ed il taglio netto risale agli anni '60. Così, gli ultrasessantenni hanno vissuto una straordinaria rivoluzione alimentare. I ricordi di un tempo sono ancora vivi e le indagini sul campo risultano tuttora produttive. L'analisi presentata in queste pagine si basa su innumerevoli testimonianze orali registrate nei vari comuni valdostani dal 1980 in poi. I testimoni più anziani ci hanno parlato delle loro esperienze di vita agli inizi del XX secolo, facendo riferimento ad un'epoca ancora più remota quando raccontavano dei loro nonni. Altri hanno evocato il periodo compreso fra la prima e la seconda guerra mondiale, ma, nel complesso, possiamo affermare che le differenze sono minime e che, nella prima metà del XX secolo, il regime alimentare dei contadini valdostani non ha subito variazioni rilevanti.

Come già accennato sopra, praticamente tutto ciò che veniva consumato era prodotto sul posto.

Cereali

I cereali rappresentavano una delle produzioni più importanti, come dimostrano i numerosi terrazzamenti tuttora visibili. La crisi della cerealicoltura montana inizia con l'avvento della ferrovia (1886) e dei cereali della pianura padana, ma fino al 1960 numerosi campi continuavano ad essere coltivati, all'incirca fino ai 1800 metri. In quota, vi erano soprattutto segale, orzo ed avena,

mentre in basso si coltivavano frumento e, dal XVIII secolo, anche mais.

Frumento e segale erano utilizzati per la panificazione. L'orzo più di rado: l'espressione "grezzo come un pane d'orzo" sottolinea che si aveva ben poca considerazione per questo cereale. L'orzo, tuttavia, come il frumento, veniva utilizzato anche per fare una specie di zuppa, la *seuppa d'ordzo* o *pelô* e, adeguatamente tostato, serviva anche a fare il *café d'ordzo*.



Fig. 1 – Campi di cereali a Torgnon

Si cuoceva il pane una volta l'anno, solitamente a novembre o dicembre: "Era il pane nero che si cuoceva a novembre e ce n'era per tutto l'anno. Il pane bianco si comprava solo per le feste, e neanche per tutte" (Salerina Perruchon, Ussel, Châtillon).

I più ricchi potevano permettersi alcune infornate in altri periodi. I pani seccavano in soffitta o nel fienile ed erano consumati tutto l'anno. Alcuni aggiungevano castagne, frutta secca o cumino all'impasto.²⁰⁷ Quando il pane era duro, si poteva intingere in acqua, latte o vino. Il pane nero spezzettato nel vino e con un po' di zucchero costituiva una leccornia per adulti nei giorni di festa, chiamata, secondo le zone, *seuppa rodze*, *seuppa frèide* o *seuppa de l'ano*.

Alla fine della cottura del pane, si facevano solitamente alcune pagnotte di pane dolce oppure preparato con fette di pera, di varie forme (spesso un galletto), squisitezza per i bambini chiamata *flantse*. Il pane bianco (*meutse*) si acquistava in città ed era una golosità che, talvolta, si riservava agli ammalati o che si utilizzava nei giorni di festa per fare *sepetta* o *seuppa ou pan*, con brodo di

²⁰⁷ L'abitudine di aromatizzare il pane col cumino esisteva già nell'antico Egitto. "I pani erano di diverse forme, rotondi, ovoidali, triangolari, semicircolari o conici... Questi pani conici erano talvolta cosparsi di semi di cumino" (FLANDRIN e MONTANARI, 1996).

carne, burro, fontina e spezie. “ Dio mio! Un tozzo di pane bianco rappresentava molto di più rispetto ai biscotti che danno oggi ai bambini!” (Silvia Berger, La Thuile).

“ Da bambino a Valgrisenche, quando chiedevo ad uno zio o alla zia “dov’è la mamma?”, spesso mi rispondevano “l’abbiamo venduta per una pagnotta di pane bianco” (Alexis Bétemp, Saint-Christophe).

“Quando cuocevamo il pane, facevamo anche la zuppa al pane, nello stesso forno dove si cuoceva il pane. Non mettevamo cavoli, ma formaggio, pane e molto burro” (Salerina Perruchon, Ussel, Châtillon).

Con la farina di mais, si faceva la *pèilà nèye*, una specie di pappa che, arricchita di pane nero, patate, salumi o formaggio, si chiamava *viandòn*. La *pèilà blantse*, che è sparita progressivamente con l’arrivo del mais, si faceva con farina di frumento. Per variare un po’, alcuni aggiungevano qualche ingrediente: “La mamma faceva spesso la *pèiloù* di farina di mais e aggiungeva del pane di segale sbriciolato fine fine con del burro. Lo versava sulla *pèiloù* e mescolava” (Camilla Brunet, Gressan).

Le *lasseule*, invece, erano una sorta di polenta meno consistente che si mangiava la sera. Ma il piatto forte era la polenta: “La polenta si preparava quasi tutti i giorni” (Wilma Jacquin, Pontboset). Era ben cotta e soda, si tagliava a fette con un filo, si mangiava calda o fredda, magra (*chorda*) oppure grassa (*polenta ou pla*), cioè con burro e fontina, nei giorni di festa. Qualche volta, invece del burro si metteva il *gru*: “Quando si faceva sciogliere il grasso animale, non era come il burro. Rimanevano sempre dei pezzetti duri chiamati *gru* e, quando si faceva la polenta, se ne metteva un pugno per condirla” (Camilla Brunet, Gressan).

La polenta avanzata era consumata il giorno dopo: si tagliava a fette per farla rosolare con un po’ di formaggio (*polenta frecachaye*) o con le patate. La polenta e le patate sostituivano il pane ed accompagnavano un’altra pietanza: “Cinque giorni alla settimana si mangiava polenta con qualcos’altro, cavoli rosolati, magari, verdura cotta o, più raramente, baccalà. Ricordo che con la polenta i bambini mangiavano spesso pere ammezzite, erano pere *crêchén* crude, che si mangiavano con la polenta” (Camilla Brunet, Gressan).

Riso e pasta sono comparsi successivamente, nella seconda metà del XIX secolo. “Poi abbiamo cominciato a fare la pasta, il riso: questo

quand’eravamo bambini noi, non una volta” (Sulpice Frassy e Sylvain Bois, Valgrisenche)²⁰⁸.

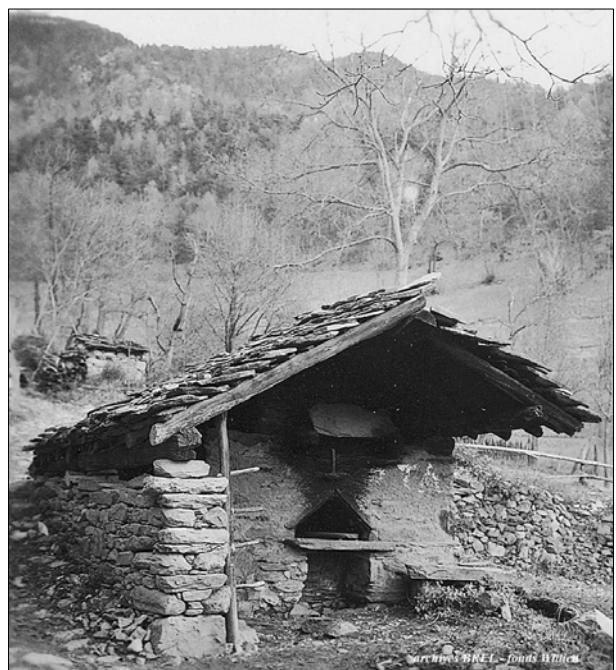


Fig. 2 – Forno a Valmignanaz (Saint-Vincent)

Legumi e ortaggi

L’orto era di competenza della donna che se ne occupava quando poteva: “Gli orti non erano tanto grandi perché si privilegiavano i prati da sfalcio, si aveva bisogno di fieno” (Maria Gontier, Champorcher).

Si puntava soprattutto sui prodotti che si potevano conservare: fagioli, piselli, fave e lenticchie erano seminati sui bordi dei campi e poi messi a seccare; in pianura si piantavano zucche (*couche*); poi si coltivavano aglio, cipolle, barbabietole, carote e porri!

Il sedano era poco diffuso: la gente utilizzava l’*apio*, l’appio o sedano selvatico, le cui piante erano presenti in quasi tutti i villaggi e rappresentavano una specie di proprietà comune, dove ciascuno poteva servirsi liberamente per il brodo o la minestra. Gli ortaggi si mangiavano soprattutto cotti, nella minestra, rosolati con lardo, burro o olio di noci, in *sossa* (diversi ortaggi bolliti, con gusti e un po’ di lardo). D'estate, si mangiavano insalata e fagiolini (*grouille*). Zucchine, pomodori, peperoni e melanzane sono stati introdotti abbastanza di recente.

²⁰⁸ Sulpice Frassy e Sylvain Bois intervistati da Alexis Bétemp nel 1983 in VIÉRIN (1984).

Secondo René Viérin, in base ai documenti consultati all’archivio notarile, riso e mais sono presenti a Valgrisenche dal 1769, mentre le patate compaiono due anni dopo, nel 1771 (BÉTEMPS, 2004).

Vi era anche quanto cresceva spontaneamente in natura: dente di leone (*sicoria*), spinacio selvatico (*vercoueugne* o *arquin*), centinodia bistorta (*lènvabou*), rabarbaro di montagna (*tchouéi* o *lavasse*), acetosella, ortiche, crescione, valeriana, germogli di luppolo (*avorteun*) che si facevano bollire e si passavano in un po' di burro. "In primavera andavamo a raccogliere le erbe dei prati che mettevano le prime foglie. Le facevamo rosolare. Raccoglievamo il timo, le ortiche, l'acetosella, il silene, il fiteuma. Con queste piante facevamo anche delle belle minestre, aggiungendo pasta o riso. Raccoglievamo anche gli spinaci selvatici. Li facevamo rosolare con patate e aggiungevamo un uovo per dare più gusto" (Wilma Jacquin, Pontboset).

Le rape sono state molto importanti prima che fossero introdotte le patate (queste ultime si affermano solo verso la metà del XIX secolo). Le patate relegheranno ingiustamente le rape nel limbo e diventeranno fondamentali nel regime alimentare tradizionale, sia per il sapore sia per le molteplici preparazioni possibili: con la buccia (*perboulia*), lesse (*a bocón*), rosolate (*frecachaye*), con altre verdure (*eun porchon*), con pere cotte e lardo, ecc.



Fig. 3 – La raccolta delle patate

La patata, si diceva, ha scacciato la carestia perché si conserva facilmente (in una fresca cantina di montagna, si può conservare fino al raccolto successivo!). Per i golosi e per il piacere di avere patate fresche un po' prima, si seminavano un po' di quarantine, varietà di patata di forma allungata che matura in quaranta giorni, gustosa ma poco produttiva: "Presto in primavera, si seminavano le quarantine, l'ultima settimana di marzo, così a giugno sono mature, si possono togliere dalla terra e piantare altri ortaggi" (Rosina Blanc, Avise).

Latte e derivati

Il latte di mucca era utilizzato per la minestra chiamata *seuppa blantse* che si alternava a quella di verdure, la *seuppa nèye*. La *seuppa blantse* si faceva con pasta e/o riso, sale, uno stecco di cannella e, talvolta, castagne. Il latte tiepido o caldo poteva essere bevuto a colazione, solitamente con un po' di caffè, al posto della minestra avanzata la sera prima. Con un goccio di vino, il latte era un ottimo ricostituente per i più piccoli ed anche per gli adulti, ma bisognava mescolare senza interruzione per evitare che cagliasse. D'estate, con la polenta, si mangiava latte fresco (*polènta é laséi*) e, qualche volta, latte cagliato (*caillà*), considerato molto rinfrescante. Il latte di capra, invece, era il latte dei poveri, ma veniva anche utilizzato per svezzare i bambini e, a volte, mescolato con quello di mucca, per fare piccoli formaggi molto gustosi. Il burro di panna e quello ottenuto dalla *brossa*²⁰⁹ (meno pregiato), fatta con il latticello residuo della fontina, erano prodotti che si vendevano bene; perciò, rappresentavano un lusso e la famiglia ne consumava solo una piccola parte. Il burro era difficile da conservare a lungo: si poteva lasciare qualche giorno in cantina. Per conservarlo di più, si faceva fondere sul fuoco e si teneva in cantina, in vasi di terracotta chiamati *doil*, dai quali veniva prelevato poco per volta. In questo modo, si poteva conservare anche per un anno. Diverse famiglie fanno ancora fondere il burro che conferisce un sapore particolare al cibo, ma ora viene considerato più indigesto di quello fresco.

Anche la fontina, fatta con latte fresco non spannato, si vendeva bene ed era quindi consumata con moderazione, nei giorni di festa, anche dai produttori. Un tempo la lavorazione di questo formaggio era diversa e la pasta veniva meno dura. Pare che il cambiamento sia dovuto a motivi di commercializzazione. Presso i Valdostani, tuttavia, permane una certa nostalgia per il sapore d'antan ed essi lo ricercano ora in certe fontine di seconda scelta, chiamate ufficialmente "formaggi valdostani" con una sfumatura di disprezzo.

Dopo aver separato la cagliata, con il latticello si faceva ancora il *seré*²¹⁰, che si mangiava fresco oppure che si faceva seccare e rassodare al fumo del focolare, prima di lasciarlo stagionare nelle cantine umide finché si ricopriva di una muffa blu non priva di vermi... Questo formaggio povero,

²⁰⁹ Panna residua ottenuta dalla bollitura del primo siero del latte.

²¹⁰ Latticino ottenuto dalla ricottura del siero di latte residuato dalla fabbricazione della fontina, con aggiunta di siero acido.

poco richiesto sul mercato, faceva parte del menu quotidiano in alpeggio. In Bassa Valle, aromatizzato ad arte, viene chiamato *salignon*: rivalutato, questo prodotto è ora in piena espansione.

Per fare la fontina, è necessaria una notevole quantità di latte. Questo formaggio è, perciò, prodotto in alpeggio o nelle latterie turnarie, dove diversi produttori mettono il latte in comune. D'inverno, quando ogni famiglia lavorava il proprio latte, si faceva formaggio magro: si scremava il latte per fare burro di panna e si faceva il formaggio con ciò che restava.

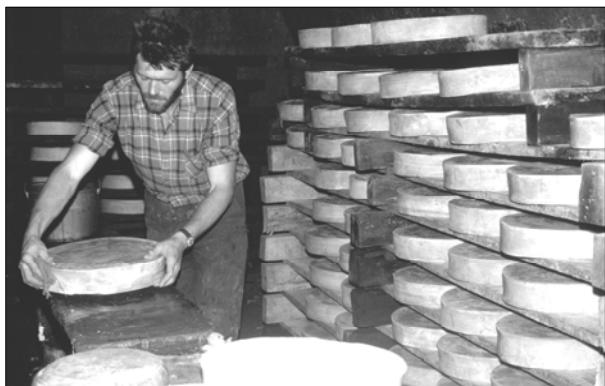


Fig. 4 – La salatura delle fontine

La carne

Riservata ai giorni di festa, la carne si mangiava soprattutto d'inverno. Ad autunno inoltrato, le condizioni climatiche per la conservazione essendo migliori, si macellava il bestiame. Si acquistava una parte di animale da un vicino oppure si uccidevano le bestie più vecchie o malate tra quelle appartenenti alla famiglia. Tutto veniva utilizzato, a partire dal sangue: "Facevano cuocere il sangue, lo mettevano in un recipiente, lo pressavano come pressiamo il formaggio o la fontina... E per tutto l'inverno... Tutto l'inverno, vabbè, finché ne avevano, facevano rosolare il cibo al sangue" (Sulpice Frassy, Valgrisenche)²¹¹.

"Quando papà uccideva una mucca, e spesso anche quando le tirava il sangue, lasciavamo cagliare il sangue e poi lo tagliavamo a pezzi e lo facevamo cuocere. Una volta cotto, lo facevamo rosolare, con la polenta e un po' di patate² (Camilla Brunet, Gressan).

Le ossa servivano ad insaporire il brodo: "Dell'animale non si buttava via niente, tranne gli zoccoli e le corna... Le zampe si tagliavano a pezzi da utilizzare uno per volta per fare il brodo. Le

ossa del maiale si mettevano a seccare: si lasciavano un po' al fresco, poi si appendevano in una stanza chiamata *sala* e d'inverno se ne metteva un pezzo alla volta nella minestra per insaporirla" (Camilla Brunet, Gressan).

Sangue, cuore, rognoni e fegato venivano mangiati entro breve tempo, di solito rosolati; le cosce seccate per l'estate, ciò che restava, carne, ossa e lardo, messo in salamoia o trasformato in salsicce. Con il sangue e le patate, si facevano i sanguinacci. La carne fresca oppure salata si faceva lessa oppure, più raramente, serviva a preparare del fricandò. La carbonada, manzo cotto nel vino con cipolle, rappresentava una pietanza delle feste importanti (Natale). Anche la carne secca veniva cotta, d'estate, per farne bollito. Talvolta si mangiava anche a fette sottili come la *motsetta*, carne secca, teoricamente di camoscio o di stambecco, ma più spesso di capra...

Quando ce lo si poteva permettere, si uccidevano mucche e, soprattutto, capre e pecore. Il maiale era abbastanza raro. Era allevato in alpeggio, con il latticello e la scotta, oggi considerati molto tossici. Una volta sceso dall'alpeggio, il maiale era ingrassato con farina, crusca, patate e castagne. Alcune famiglie allevavano conigli, ma non era usuale.

Di solito, le galline si vendevano e non si mangiavano in famiglia, anche se il brodo di gallina era indicato per gli anziani. "Con le galline si faceva il brodo, se non erano troppo vecchie si facevano in umido o arrostite. Ma la maggior parte della gente le faceva bollire perché la carne di gallina è dura; con il brodo potevano fare il riso o la minestra, quando si aveva pane bianco... e una volta non c'era molto pane bianco" (Wilma Jacquin, Pontboset).

Quando c'era un cacciatore in famiglia, d'estate la marmotta in tavola non mancava mai²¹² e, d'autunno, qualche volta c'erano anche camoscio o stambecco.

I coscritti, e anche altri, catturavano un gatto e lo lasciavano gelare fuori, in pieno inverno, poi lo mangiavano durante una sorta di pasto rituale: "C'era Elviro di Dozolina... Catturava i gatti, li uccideva, li nascondeva sotto la neve per togliere il gusto di selvatico. Poi li portava alla zia Marcella che preparava il fricandò con la polenta. Tutti quelli che passavano al bar potevano prenderne, finché ce n'era... Venivano giovani, uomini sposati, gente di vent'anni, di trenta e anche di quaranta, di tutte le età... c'era un secchio pieno di carne di gatto... E se ce ne fosse stata di più,

²¹¹ Testimonianza raccolta da Alexis Bétemps nel 1983, in VIÉRIN (1984).

²¹² Testimonianza raccolta da Alexis Bétemps nel 1983, in VIÉRIN (1984).

sarebbe stato ancora meglio!” (Letizia Désandré e la figlia Lea Rosset, Saint-Christophe).

Uova e dolci

Il pollaio era di competenza della casalinga. Le uova erano vendute soprattutto perché la donna avesse quattro soldi. D'estate, tuttavia, si facevano vari tipi di frittata. In occasione delle feste, si utilizzavano le uova per fare dolci: le frittelle, chiamate *bognet*, le chiacchiere, chiamate *rezoule* o *merveille* a Carnevale, le *rotche doréye* (croste dorate), fette di pane intinte nell'uovo e fritte in padella: “Il giorno prima della processione al lago Miserin, il 5 agosto, preparavamo le “croste dorate”, poi andavamo nei campi a vedere se il grano iniziava a maturare” (Maria Gontier, Champorcher).

Altri dolci erano le pere *marteun sec* zuccherate e cotte al vino, la panna montata (*fiocca*), tipica della vigilia di Natale, e addirittura l'isola galleggiante.²¹³ Quando si facevano i fieni, si sbattevano le uova con vino, caffè e zucchero, per farne una bevanda fresca ed altamente energetica, *lo bëye* o la *dèbattuya*: “Quando gli uomini andavano a falciare, a metà mattina gli preparavamo la *debattuya*, cioè uova, vino, un po' d'acqua... perché troppo vino avrebbe potuto far loro male, visto che si pativa giù tanto il caldo quando si falciava e si beveva per dissetarsi e per riprendere le forze” (Camilla Brunet, Gressan).

Il miele

Non vi erano molti apicoltori, ma tutte le famiglie conservavano a casa un po' di miele da usare come rimedio. “C'erano apicoltori che d'estate portavano le api in quota, salivano a prendere il miele e lo vendevano a coloro che potevano permetterselo... Un vasetto che si conservava come rimedio” (Silvia Berger, La Thuile).

La frutta

Vi erano soprattutto mele e pere, frutta che si conservava a lungo. “A bassa quota era più difficile coltivare patate oppure gli abitanti del fondo valle pensavano che le patate coltivate in alto erano più buone: si scambiava un cesto di patate con un cesto di mele. Era tutta qui la frutta che si mangiava: una mela di tanto in tanto” (Silvia Berger, La Thuile).

Esistevano numerose varietà locali la cui coltivazione è stata abbandonata da una trentina d'anni (ma si possono ancora trovare vecchi alberi dimenticati in alcuni prati abbandonati). “Avevamo

²¹³ Uova montate a neve i cui albumi sono cotti a bagno maria in uno stampo.

dei *melù*, cioè meli selvatici. I frutti andavano conservati nel fieno di secondo taglio, in fienile. Si mangiavano d'inverno, ma bisognava tenersi talmente erano aspri. Ma, nascosto nel secondo fieno, ad aprile il *melù* diventava buono...” (Alfredo Jacquemod, Runaz, Avise).

Le pere candite, le *pachòn*, cotte lentamente al forno per 48 ore, costituivano spesso la colazione dei bambini. Anche i noci ed i mandorli erano numerosi, soprattutto per la produzione dell'olio. Con il residuo solido della spremitura delle noci si faceva un panello chiamato *troillet*.

Il castagno, invece, merita un discorso a parte: albero sostenitore per eccellenza, era particolarmente diffuso in bassa Valle, dove poteva essere considerato la principale risorsa alimentare. Le castagne erano consumate fresche o secche, arrostite o lesse, accompagnate con latte, lardo o altro ancora. “Pulivamo le castagne fresche, le lavavamo, le mettevamo in una bacinella, poi le facevamo bollire nell'acqua e quando erano ben cotte aggiungevamo la pasta, il burro e talvolta un po' di latte. Si chiamava lo *seuppé*” (Rita Crétier, Montjovet).

Con le castagne secche si faceva anche la farina, utilizzata soprattutto per i dolci.



Fig. 5 – La preparazione dell'olio di noci

Più che un frutto, l'uva veniva considerata la materia prima per fare il vino. I ciliegi sui versanti a bacio ed i fichi su quelli soleggiati fornivano golosità apprezzate, ma purtroppo velocemente deperibili. Il nespolo dava frutti un po' aspri che si facevano maturare sulla paglia a fine autunno. Prugni, albicocchi e peschi erano presenti nei frutteti o nelle vigne, ma sembravano un po' esotici.

I frutti di bosco non venivano raccolti sistematicamente. Se avevano il tempo, le donne li usavano per fare macedonie e marmellate: mirtilli (*loufie*, *breaco*, *ambrocalle*), fragole (*frèye*, *fraté*),

lamponi (*ampon*), more dei rovi (*morette*) ad altri frutti di bosco meno conosciuti (*bonbon rodzo*), quali i mirtilli rossi (*grevalon*), le bacche di pero corvino (*mèntsòn*), le lantane (*tchouèn di tsat*), le prugne selvatiche (*bolossé*), i frutti di pino cembro (*aravé*), quelli del sorbo (*arsalle*), la liquirizia (*fiouzetta, rèi dousse*), ecc. erano raccolti e mangiati soprattutto dai pastori quand'erano al pascolo. Con le bacche di ginepro, si faceva la *dzenevrà*, una marmellata dalle pregiate proprietà officinali. Ai giorni nostri, i Valdostani non la fanno più, ma la comprano in Svizzera... Era l'unica marmellata di frutta che si conoscesse, insieme alla *rézin-ou*, fatta con le pere o con le mele.

I funghi

In Valle d'Aosta non si aveva l'abitudine di mangiare i funghi. Talvolta vi era una famiglia che li mangiava, ma di solito non era vista di buon occhio dagli altri. Sono i Piemontesi ed i Veneti, giunti fra la prima e la seconda guerra mondiale, ad aver iniziato a raccoglierli. Per i Valdostani, è diventata una consuetudine soltanto dagli anni '60. "All'epoca della nonna, nessuno raccoglieva i funghi, eccetto alcune spugnole in primavera. Erano gli stranieri, soprattutto i Piemontesi, che raccoglievano ceste di porcini e tutti dicevano che erano matti o morti di fame" ²¹⁴.

Il pesce

Benché fosse presente sulle tavole borghesi e nonostante i precetti della Chiesa, che raccomandava di mangiarne il venerdì, nelle famiglie contadine il pesce non veniva consumato praticamente mai. Questo si spiega, forse, per il fatto che il diritto di pesca era riservato ai signori. Alcune fonti attestano che si mangiavano le rane, ad esempio a Fornet di Valgrisenche: "Zia Carolina, che faceva la maestra ad Aosta, era esperta nel catturare le rane... Partiva con il bidone del latte... venticinque litri... e lo riempiva in una mattinata. A casa... le mangiavamo... L'ultimo anno di guerra, o appena dopo la guerra, quando non si trovava sapone, abbiamo catturato le rane e ne abbiamo fatto del sapone" ²¹⁵.

Le bevande

Si beveva il vino prodotto dal vigneto di famiglia, barattato o acquistato: era un vinello rosso e aspro, ottenuto da vitigni autoctoni e prodotto

abitualmente fino al 1970 circa. Si torchiava anche la vinaccia per fare un vinello leggerissimo, buono per quando faceva molto caldo si diceva, che si chiamava *piquetta* o *treuillèis*, a seconda dei posti. Per cambiare, si poteva aggiungere altra frutta alla vinaccia: "Papà aveva una macchina per passare le pere: le passava in questa macchina, metteva tutto in una botte, aggiungeva un po' d'acqua, copriva tutto con la vinaccia e faceva cuocere: si otteneva così un vinello leggero da bere durante i lavori in campagna. Si chiamava *piquetta*" (Camilla Brunet, Gressan).

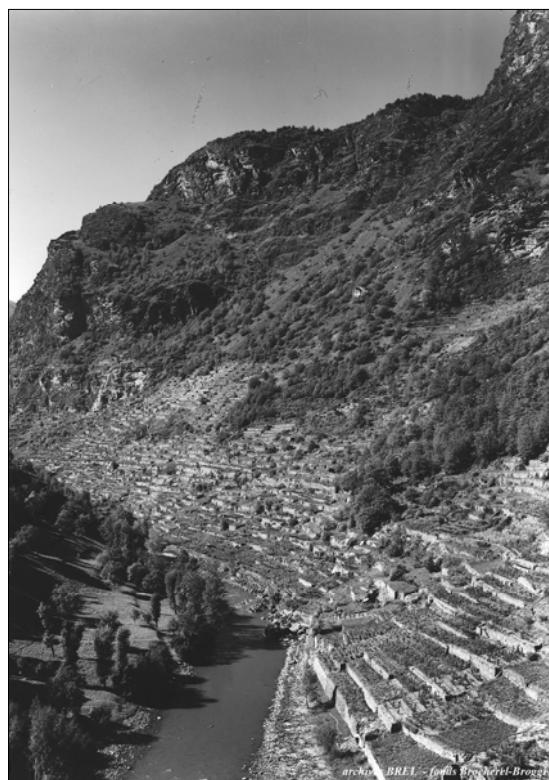


Fig. 6 – Vigneti su superfici terrazzate ad Arvier.

In Valle d'Aosta, la viticoltura e la vinificazione hanno compiuto notevoli progressi: i vini valdostani, molto profumati, hanno perso la tradizionale acidità e sono molto ricercati. È una fortuna, ma alcuni rimpiangono l'antico sapore... Il vinello che si beveva pasteggiando, nei campi, in cantina con gli amici e al bar, talvolta anche un po' troppo... D'estate, accadeva che si aggiungesse un goccio di vino al caffè molto dolce. D'inverno, per riscaldarsi, si beveva brodo bollente con un sorso di vino, o vino caldo e speziato, il "vin brûlé". Era la bevanda dei boscaioli quando rientravano dal lavoro la sera, intirizziti: "Si fa scaldare del vino con zucchero, un po' di cannella e qualche chiodo

²¹⁴ Scuola elementare di Aynavilles (CENTRE D'ETUDES FRANCOPROVENÇALES RENE WILLIEN, 1994

²¹⁵ Interview à six Fornereins par Alexis Bétemp (BETEMPS, 2002).

di garofano. Quando il vino comincia a cuocere, gli si dà fuoco per eliminare l'alcool”²¹⁶.

Con la vinaccia si distillava la grappa, utilizzata nella medicina popolare, ma anche da bere, soprattutto in inverno, quando bisognava lavorare all'aperto.

I caffè era una bevanda conviviale, abbastanza femminile, ma apprezzata anche dagli uomini. Lo si beveva la mattina presto o, d'estate, dopo la pennichella pomeridiana, prima di tornare a lavorare nei campi. Si trattava di un caffè molto leggero, che rimaneva sulla stufa tutto il giorno, sempre pronto per essere offerto agli ospiti, con un po' di zucchero, una noce di burro o un cucchiaino di mandorle tritate. Durante la guerra, non vi era vero caffè: “In tempo di guerra, si tostavano frumento o orzo per preparare il caffè, poiché il caffè che si trovava da comprare bisognava tenerlo come rimedio” (Camilla Brunet, Gressan).

Si facevano anche tisane, non necessariamente quando non si stava bene: menta, melissa, camomilla, ecc.

Il latte si beveva tiepido oppure freddo e si bevevano anche il latticello e la scotta.

Inoltre, si beveva l'acqua delle sorgenti e dei torrenti (quest'ultima con qualche precauzione), poiché l'acqua “sbattuta” non fa mai male.

DA UN RACCOLTO ALL'ALTRO

Laddove la terra riposa per lunghi mesi, la popolazione ha potuto insediarsi stabilmente soltanto dopo aver trovato le risorse per cibarsi tra un raccolto e l'altro.

L'altitudine e la latitudine riducono i tempi utili per la produzione alimentare e dilatano, di conseguenza, quelli in cui è necessario conservare gli alimenti. Nelle Alpi, situate in piena zona temperata, gli uomini hanno saputo darsi un'organizzazione sociale particolare per far fronte alla necessità di nutrirsi ed affinare svariate tecniche di conservazione, talvolta ingegnose. Grazie alla transumanza, essi hanno imparato a sfruttare nell'arco dell'anno le terre comprese tra il fondo valle ed i 2300/2500 metri di quota, tra le vigne e l'alpeggio. Viste le diverse altitudini, potevano contare su una produzione variegata e su maturazioni successive. Le derrate alimentari prodotte erano consumate subito solo in minima parte: la maggioranza, infatti, era destinata alla conservazione, alla vendita o al baratto. Queste ultime due pratiche permettevano alla famiglia di procurarsi beni che non produceva, mentre la

conservazione consentiva di vivere per i lunghi mesi che separano due raccolti.

La casa, edificata per uomini ed animali, prevedeva spazi non soltanto per mangiare e riposare, ma anche per conservare gli alimenti, anch'essi per gli uomini e per gli animali. Tali spazi andavano dalle fondamenta al tetto e sfruttavano le qualità naturali della posizione di ogni livello, determinate dalla distanza dal suolo e dall'esposizione al sole.

La tradizione e l'esperienza hanno insegnato all'uomo e alla donna di montagna diverse tecniche di conservazione, di breve e di lunga durata: il freddo, la salatura, l'affumicatura, la cottura, l'isolamento dall'aria e dalla luce. I montanari avevano anche imparato che, sommando più tecniche, i tempi di conservazione aumentavano: la salatura della carne, ad esempio, garantiva già una buona conservazione, ma l'essiccamiento della carne salata prolungava ancora notevolmente i tempi. La si poteva inoltre isolare dall'aria e dalla luce, appendendola in una grande madia. I contadini valdostani avevano anche appreso che alcuni alimenti, trasformati in maniera opportuna, si potevano conservare per più di un anno, come il latte, prodotto estremamente deperibile, trasformato in formaggio oppure la segale trasformata in pane.



Fig. 7 – La preparazione dell'impasto del pane

In cantina

La cantina, spesso interrata, era il luogo più fresco della casa. In alcuni centri abitati, quali Aosta ed i borghi della valle centrale, vi potevano addirittura essere più piani di cantine. Esse erano fresche tutto l'anno, mai veramente fredde. Le poche persone

²¹⁶ Scuola elementare di La Thuile (CENTRE D'ÉTUDES FRANCOPROVENÇALES RENÉ WILLIEN, 1994).

che possedevano lo spazio necessario potevano trasformare una piccola parte della cantina in ghiacciaia, riempiendola di ghiaccio durante l'inverno. Questo rendeva possibile una conservazione migliore e più duratura. Il ghiaccio poteva anche arrivare da lontano: i contadini di Courmayeur e di La Salle lo trasportavano di notte fino ad Aosta per le ghiacciaie della città. Esistevano altresì, ma erano rare, alcune grotte naturali poco distanti dai villaggi, dove il ghiaccio invernale durava fino all'estate, come a Baulin di Avise: "Noi, su a Baulin, conoscevamo un posto dove il ghiaccio si conserva, dove si prepara la panna montata in estate. Andavamo a prendere il ghiaccio per metterlo intorno al paiolo, in cantina, perché la panna affiorasse bene in superficie" (Celestina Praz, Avise).

Le cantine, specie quelle che si trovavano in quota, non erano soltanto fresche, ma anche umide. Ciò rappresentava un inconveniente per la conservazione di alcuni alimenti, poiché l'umidità poteva farli ammuffire. Bisognava quindi prestare molta attenzione. D'altra parte, però, le cantine presentavano un altro vantaggio per la conservazione oltre alla temperatura: erano riparate dalla luce.

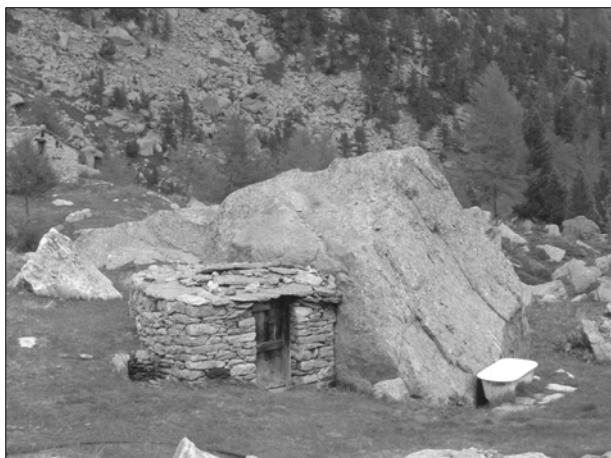


Fig. 8 – Cantina d'alpeggio a Issime

La cantina era perciò il luogo ideale per conservare il vino ed i formaggi, che risultano l'uno dalla trasformazione dell'uva e gli altri da quella del latte. Il vino, contenuto in grosse botti ed in fusti, veniva conservato nell'enfervot, la parte più profonda della cantina. Tutto il necessario per la vinificazione, invece, era solitamente stipato al piano terreno. Il vino inacidito veniva utilizzato come aceto e lo si conservava nelle tinozze in cantina. Generalmente l'aceto era di vino, ma laddove la vigna non cresceva bene o per niente, si produceva sidro e si otteneva aceto di mele.

"Qualcuno faceva l'aceto con le mele ravèntse, le più piccole, quelle un po' macchiate: si faceva una specie di sidro, che era conservato in piccoli fusti. A quell'epoca, si faceva ancora il pane e, per fare l'aceto, mettevano un po' d'impasto crudo: non c'era niente di meglio per farlo inacidire. L'aceto veniva poi conservato in una damigiana, una di quelle con il collo lungo, e veniva prelevato col mestolo. Non avevamo soldi per comprare l'aceto e, qui in collina, non avevamo vigne" (Brunetto Bétemp, Saint-Marcel).

Nonostante la presenza di numerosi meli, il sidro, tuttavia, non era molto considerato in Valle d'Aosta, terra produttrice di vino per eccellenza.

I formaggi si conservavano bene nelle cantine umide ed erano sistemati su scaffali (*pantéye*) posti contro il muro. "I formaggi erano conservati sugli scaffali: venivano posati lì e poi si salavano e di tanto in tanto si pulivano con un apposito panno. Le mensole dello scaffale erano di castagno" (Rita Crétier, Montjovet).

Il formaggio già tagliato, particolarmente a rischio per via dei topi, veniva messo su un'asse appesa al soffitto oppure in un armadio a muro protetto da una rete, fuori dalla portata dei roditori. Si utilizzavano trappole e, più raramente, veleno, la *metsón di rat*.

In cantina vi era anche il *doille*, un vaso di terracotta dove si conservava il burro fuso, *lo beuro colà*, e dal quale si attingeva con molta moderazione. Il *doille* doveva essere pulito e ben smaltato, per evitare che il burro irrancidiscesse rapidamente, diventando così utile solo per ungere il cuoio... «*Lo beuro rans s'empéyéive pè vouèndre lè soque ou lè bote é lè corrèye di melet*. - Il burro rancido si usava per ungere gli zoccoli o le scarpe e le cinghie del mulo» (Efisio Vittaz, Châtillon).

Anche il burro fresco si conservava in cantina, sapientemente modellato a forma di palla, in un secchio d'acqua fredda: "A Baulin, tutte le famiglie facevano il burro con la panna. Andavi nelle cantine e vedevi grandi forme di burro. C'era un'asse con un perno in mezzo e quando si lavorava il latte si metteva il burro attorno al perno, con le mani, conferendogli una forma rotonda... La palla di burro fatta in questo modo, praticamente, si conservava sempre fresca, poiché il burro del giorno prima veniva sempre coperto da quello del giorno stesso" (Celestina Praz, Avise).

Accanto al *doille* del burro, vi poteva essere quello dell'olio di noci e quello della *rézin-ou*.

Le patate, invece, venivano conservate in grandi buche. Ai 1500 metri di quota, le si poteva conservare tra un raccolto e l'altro, ma bisognava aver cura di togliere loro i germogli nei mesi di giugno o luglio. Questo lavoro veniva spesso

affidato ai bambini. Le castagne fresche venivano conservate in cantina, senza togliere i ricci: “C’era un’unica varietà di castagne che non usciva naturalmente dal riccio. Si prendevano e si portavano in cantina dove si conservavano fresche tutto l’inverno. Si raccoglievano nei cesti o nelle gerle, utilizzando piccole forche di legno, e si portavano in cantina” (Wilma Jacquin, Pontboset). Sempre in cantina, ma per periodi più brevi, si conservavano gli ortaggi, leggermente interrati nella sabbia o nella terra fine: rape, barbabietole, carote, porri, cavoli, indivia.

Anche il recipiente per la carne salata trovava posto in cantina: il coperchio veniva caricato di pietre per pressare il contenuto fino a che la salamoia non avesse ricoperto la carne. “La carne si mangiava in salamoia, secondo i pezzi, bollita, arrostita ed anche cruda. Si conservava carne di mucca, di manzo e anche di camoscio o di stambecco”²¹⁷.

Il lardo era conservato con la medesima tecnica: “Si metteva il lardo in un recipiente di terracotta, uno strato di lardo, poi uno di timo, aglio, sale, rosmarino e via di seguito fino a riempire il vaso. Poi, si caricava con un peso e si conservava tutto l’anno. Se ne andava a prendere un pezzo alla volta” (Salerina Perruchon, Ussel, Châtillon).

Poiché dell’animale non si buttava via niente, anche la mammella veniva salata: “Si metteva la mammella sotto sale fino a quando fosse ben salata, poi si tirava fuori e si faceva cuocere con patate oppure si affettava e si mangiava come una bistecca” (Camilla Brunet, Gressan).

Per quanto riguarda la cervella, invece: “La cervella era molto apprezzata. Chi poteva mangiarne un pezzo era privilegiato. Si puliva perché era coperta da una pellicina che bisognava togliere. Si impanava con pan grattato e si faceva friggere” (Camilla Brunet, Gressan).

Con la salatura, i cavoli potevano essere trasformati in crauti e messi in piccoli recipienti: “Una volta si piantavano molti cavoli e si facevano i crauti. Si mettevano prima in una grande pentola d’acqua salata che si faceva appena appena bollire. Poi, si tiravano fuori i cavoli per farli raffreddare, si facevano sgocciolare in un cesto o in un sacco, si aggiungevano un po’ di gusti, come aglio o cipolla e, infine, si disponevano a strati: uno strato di cavoli ed uno di sale. I cavoli erano conservati in recipienti di legno caricati con un peso: perché i cavoli si conservassero, la salamoia doveva ricoprirli completamente. D’inverno, si facevano

friggere e si mangiavano con la polenta” (Rosina Blanc, Avise).

Diversi contadini avevano anche una dispensa, una sorta di anti-cantina, meno fredda e meno umida, dove gli alimenti venivano conservati per un periodo di tempo inferiore: latte, ortaggi freschi, frutta estiva, avanzi tra un pasto e l’altro. “Un tempo, la dispensa era utilizzata per conservare gli ortaggi. Allora, l’inverno durava più a lungo e, dove il terreno restava gelato fino alla primavera, si mettevano in dispensa porri, cavoli, ecc. Si scavava un solco e si interravano in dispensa” (Rosina Blanc, Avise).

Nella *mèizône*

Fino alla fine della seconda guerra mondiale, la cucina, in francoprovenzale *mèizône*, era caratterizzata da un imponente focolare, sovrastato da un trave, la *landa*, al quale si appendeva la cremagliera che sosteneva una pentola oppure un paiolo. In questo vano, la famiglia lavorava il latte, preparava i pasti e mangiava. Per la cottura del cibo, il focolare verrà poi sostituito progressivamente da piccole stufe di ghisa a tre o quattro fori²¹⁸ e, nell’ultimo dopoguerra, da grosse stufe chiamate *potadjé*.

La *mèizône* non era, perciò, un luogo di conservazione, salvo un’eccezione molto particolare. In Valle d’Aosta, non si aveva l’abitudine di affumicare gli alimenti per conservarli, tranne che nella valle del Lys. L’affumicatura non era solitamente praticata nelle nostre comunità, forse perché il sapore del fumo non era particolarmente apprezzato o perché la tecnica non era ben conosciuta. Si vedevano tuttavia, nelle nostre abitazioni e, soprattutto, in alpeggio, dei *seré* freschi posati volutamente sulla *landa* perché il fumo li rassodasse. Successivamente, venivano portati in cantina con gli altri formaggi per la fine dell’invecchiamento.

La *mèizône* non era solo la stanza dove si consumavano i pasti, ma anche un luogo di trasformazione. Le casalinghe vi facevano fondere il burro in grandi pentole, a fuoco lento e continuo: “Si faceva fondere il burro a luglio, quando in alpeggio c’erano i fiori più belli. Vi garantisco che adesso non si trova più quel burro lì. Anche fuso, in inverno non induriva troppo. C’era sempre un

²¹⁷ Scuola elementare di Aynavilles (CENTRE D’ÉTUDES FRANCOPROVENÇALES RENÉ WILLIEN, 1994).

²¹⁸ “Le prime stufe che hanno avuto a Valgrisenche venivano dalla Savoia. Ricordo che uno zio di mia moglie, un tale Justin, diceva che era stato lui a portare la prima stufa... L’ha portata dalla Savoia sulla schiena. Era la fabbrica “Ariance” che faceva quelle stufe a quattro buche. Qui ancora non si conoscevano”. Testimonianza di Sylvain Bois, nato nel 1916, raccolta da Alexis Bétemps nel 1983, in VIÉRIN (1984).

po' di liquido in mezzo al secchio, poiché il burro si metteva in secchi smaltati all'interno, quelli blu. Si conservava in cantina e se ne prendeva una scodella per volta, da tenere nella credenza" (Salerina Perruchon, Ussel, Châtillon).

Lo si faceva cuocere fino a quando diventava trasparente: "Per capire se è cotto a sufficienza, bisogna aspettare che il burro diventi come uno specchio" (Camilla Brunet, Gressan).

Quando la casalinga preparava il burro fuso, era un giorno di festa per i bambini, che ricevevano sempre questa piccola leccornia: "Quando il burro era quasi cotto, la mamma metteva dei tozzi di pane nero e duro nel burro. Non ne metteva tanti, per evitare di assorbire troppo il burro. Li tirava fuori dopo due secondi e per noi era una vera leccornia" (Camilla Brunet, Gressan).

Nella *mèizôn*, le casalinghe preparavano anche la *dzenevrà*, una sorta di confettura di ginepro, ottimo rimedio contro le indigestioni: "Un tempo, il mal di pancia si curava con la confettura di ginepro. Bisognava cuocere le bacche con un po' d'acqua, a fuoco molto lento, per dodici ore. Dopo, si strizzava il tutto dentro un panno, per eliminare i semi contenuti nelle bacche. La pasta era strizzata all'interno del panno finché non colava un filo di confettura" (Celestina Praz, Avise).

Le donne vi preparavano anche la *rezin-ou*, una marmellata di pere o di mele molto concentrata; facevano sciogliere il grasso per fare la *sondze*, lo strutto; facevano tostare il caffè verde e l'orzo; preparavano, fino a poco tempo fa, tutte le marmellate e le conserve di ortaggi da mettere poi in cantina. L'abitudine di preparare conserve è molto recente: "La preparazione delle conserve in casa risale all'ultimo dopoguerra. Negli anni Cinquanta si è cominciato a fare salse, giardiniere. Prima si preparavano i cavoli, il crauti" (Camilla Brunet, Gressan).

In solaio

La parte della casa più indicata per l'essiccamento era il *solân*, il solaio: una stanza sotto il tetto, ben arieggiata, tenuto conto dell'isolamento approssimativo dei tetti delle vecchie case. Nel *solân* si appendevano i salumi per l'essiccamento, si affinavano i prosciutti o la carne salata in generale. L'essiccamento dei salumi è sempre stato un'operazione delicata, poiché bisognava badare che la carne non seccasse troppo velocemente e, soprattutto, che non gelasse.

Le salsicce ed i sanguinacci non dovevano diventare troppo secchi, ma rimanere morbidi. Un buon essiccatoio era indispensabile, in particolare per i salumi, spesso molto grassi, che diventavano

rancidi più facilmente: "Della mucca si mangiava tutto, tranne gli zoccoli e le corna. La trippa era utilizzata per fare le salsicce: si tritava, si aggiungeva il polmone, il cuore e a volte un po' di carne particolarmente grassa, lardo, spezie, come per le salsicce normali. Per farle seccare, si appendevano; si mangiavano d'inverno, per prime perché rischiavano di irrancidire rapidamente. Si facevano cuocere sulle patate, alle quali davano sapore" (Camilla Brunet, Gressan).

Al momento opportuno, si spostavano salsicce e sanguinacci, che venivano poi conservati isolandoli dall'aria e dalla luce. Un tempo, li si nascondeva sotto un mucchio di grano e, più di rado, di sabbia; più di recente, erano messi in vasi, dopo averli untati di strutto o d'olio.

Il prosciutto e la carne salata, invece, restavano nel *solân*, dove venivano appesi alle travi, fuori della portata dei topi; si doveva anche evitare che fossero attaccati dalle mosche. Venivano mangiati d'estate - generalmente bolliti - nei giorni di festa. Quando erano abbastanza secchi, potevano essere appesi in grandi madie, al riparo dalle correnti d'aria, dalla luce e dai roditori. Spesso, nella mansarda, erano sistamate le madie per la conservazione dei cereali e, successivamente, della pasta e del riso. "All'epoca non c'erano strade e quando c'era un metro di neve... In soffitta avevamo le madie ed in autunno le riempivamo: una di pasta, un'altra di riso ed un'altra ancora di castagne secche" (Salerina Perruchon, Ussel, Châtillon).

In primavera, si mettevano le patate di seconda scelta sul pavimento, per lasciarle avvizzire in un angolo riparato dalla luce: "In primavera si mettevano sul pavimento in un angolo in ombra le patate meno belle. Dopo, si andavano a prendere di tanto in tanto: si toglievano i germogli, a volte molto lunghi, e si facevano cuocere. Quant'erano buone! Si mangiavano col riso o la pasta" (Efisio Vittaz, Châtillon).

Bisognava pensare anche agli animali: si facevano seccare piccoli fasci di foglie di barbabietola, semi di mais ed anche ortiche: "Le ortiche si facendo rosolare e, in primavera, si mettevano nella minestra. La mamma ne raccoglieva un mucchio e, d'inverno, le disfaceva per darle alle galline, quando non c'era più erba. Così le ortiche si mescolavano al pastone delle galline" (Salerina Perruchon, Ussel, Châtillon).

Se non si aveva un solaio abbastanza ampio per mettere gli alimenti ad essiccare, si utilizzava anche un angolo del fienile o un granaio, chiamato *granéi* in alta Valle e *rascar* in bassa Valle. Vi si conservava il pane di segale, spesso da un anno all'altro, su grandi rastrelliere appese al soffitto, al

riparo dai topi. Vi si mettevano ad essiccare anche i legumi - fave e fagioli - e le erbe medicinali che devono seccare all'ombra. Quando i legumi erano secchi, si mettevano in sacchi di canapa: "Si mettevano i fagioli a seccare senza togliere il baccello, per terra o in cassette." Durante l'inverno, si toglievano i baccelli e i fagioli si conservano in piccoli sacchi" (Camilla Brunet, Gressan).

Anche i baccelli venivano conservati: "baccelli dei fagioli, di quei bei fagioli bianchi e ricurvi, erano messi a seccare nei fienili, ed anche le bucce di rapa, infilzate su fili tesi. In seguito si mettevano nell'acqua e si facevano bollire; erano buoni, cucinati con le patate" (Prosperina Foudon, Verrayes).

Spesso, in autunno, vi si conservavano le patate e, alla fine della stagione, vi si mettevano a maturare le nespole o le pere *marteun sèque*, adagiate su fieno o paglia: "Conservavamo le pere *marteun sèque* sulla paglia, contro il muro, le mettevamo lì, sulla paglia" (Alfredo Jacquemod, Runaz, Avise).

Dopo essere rimasto appeso a lungo alle balaustre dei balconi, esposto al vento e al sole, il mais ben secco veniva conservato nel fienile o in soffitta. Lo stesso si poteva fare con le cipolle: "Non era difficile conservare le cipolle. D'autunno, si legavano insieme e si appendevano ai balconi. Bisognava che seccassero bene. Una volta secche, erano conservate nei cesti" (Rosina Blanc, Avise).

In pianura l'innevamento durava meno a lungo e alcuni ortaggi si potevano anche conservare in un angolo dell'orto (porri, indivie, cavoli, sedano, carote): li si copriva di foglie secche e, con quattro assi di legno, si costruiva una protezione per evitare che la neve li schiacciasse. "I cavoli, i porri, noi li coprivamo di foglie, in giardino, e facevamo loro un tettuccio" (Celestina Praz, Avise).

"A volte avevamo delle belle carote, ma non riuscivamo mai a mangiarle a fine autunno o d'inverno. Le conservavamo in cantina, sotto un mucchio di sabbia, fine e asciutta, oppure sotto la segatura. Così le potevamo conservare. Adesso le metto nei cartoni... Li dentro si conservano abbastanza bene. Il cartone trattiene l'umidità. Verso la metà dell'inverno, quando il cartone comincia a essere umido, lo sostituisco. Ma ci sono persone che le lasciano fuori e le coprono di foglie secche. Durante l'inverno, le tirano fuori e sono belle fresche. Ma rimanendo in terra rischiano di mettere i vermi" (Rosina Blanc, Avise).

CONCLUSIONI

I processi di conservazione degli alimenti utilizzati dai contadini valdostani agli inizi del XX secolo

sono sorprendentemente numerosi: trasformazione, freddo, cottura, essiccamiento, salatura, affumicatura, isolamento dall'aria o dalla luce. Questi metodi non derivano da una conoscenza scientifica dei fenomeni, ma da un sapere empirico, tradizionale, basato su un'esperienza secolare e accompagnato da alcune credenze, a dire il vero non molte, quali l'influenza della luna e dei pianeti sulla conservazione o il valore officinale di alcuni prodotti trattati e conservati in un certo modo. Accade anche che queste credenze abbiano qualche fondamento scientifico appurato, ma coloro che le utilizzano lo fanno senza molta cognizione di causa.

A conti fatti, che fossero scientifici o meno, i metodi tradizionali funzionavano. Poteva ovviamente accadere che i prodotti andassero a male perché il processo non era stato perfettamente rispettato o perché le condizioni di lavorazione non erano state ottimali. Alcune cantine potevano essere inadatte per certi tipi di conservazione ed alcuni essiccati potevano rivelarsi pessimi. Pur rispettando alla lettera il processo di conservazione, per mancanza di abilità o negligenza non si era mai veramente protetti dalle intossicazioni alimentari che erano sicuramente più frequenti rispetto ad oggi. Ciò nonostante, queste tecniche tradizionali hanno permesso ad una popolazione relativamente numerosa di vivere per secoli dignitosamente in un ambiente difficile.

Gli eredi delle antiche tradizioni, coloro che ancora conoscono e continuano ad applicare alcuni procedimenti, adattando le novità tecnologiche alle nuove necessità di conservazione, sono ancora abbastanza numerosi in Valle d'Aosta. Ma, pur ispirandosi alla tradizione, rispettano veramente sempre tutti i passaggi previsti con la cura necessaria? Dedicano all'operazione il tempo indispensabile oppure, presi nel turbine della vita moderna, tendono spesso ad accorciare o saltare alcuni passaggi. La tendenza generale, comunque, non va nella direzione della promozione di antichi saperi che, inoltre, non sono più talvolta necessari. D'altra parte, il complesso di leggi che si sta costituendo sulla conservazione alimentare tende a complicare sempre di più l'utilizzo dei metodi tradizionali, con lo scopo evidente di ostacolarlo. Spesso, non a torto, visto che questi antichi processi, come è stato detto, non garantivano sempre il consumatore. Il futuro non appare quindi favorevole per questi saperi ancestrali, ma bisognerebbe che le nuove soluzioni proteggessero realmente i cittadini.

Ai giorni nostri, lo abbiamo detto e ripetuto, tutto è cambiato.

La disponibilità economica e la presenza sul territorio di numerosi punti di vendita abbondantemente riforniti non rendono più indispensabile lo stoccaggio di derrate alimentari per lunghi periodi: esse, infatti, si possono acquistare comodamente una volta alla settimana o addirittura quotidianamente. Tutte le famiglie valdostane di origine contadina posseggono ormai un frigorifero ed un congelatore. Nonostante i cambiamenti socioeconomici, perciò, la consuetudine di conservare non è scomparsa. Oggi, tuttavia, il congelamento sostituisce quasi del tutto le varie possibilità tradizionali. Il lavoro risulta notevolmente semplificato poiché si può affermare, esagerando un po', che l'unico sapere necessario è quello di collegare il frigo o il congelatore alla corrente! La casa diventa così improvvisamente più grande, poiché non è più necessario riservare tanto spazio alla conservazione degli alimenti. Questi spazi liberi, inoltre, sono provvidenziali per le nuove esigenze imposte dalla vita moderna.

Non tutto però si rivela altrettanto positivo. Passato l'entusiasmo per le novità, ci si accorge sempre più che l'uomo moderno ha perso numerose conoscenze. Inoltre, nel caso dell'alimentazione, ha perso anche il controllo delle operazioni di conservazione. Prima si partiva da un prodotto fresco oppure già trasformato in casa, cui si applicavano tecniche adeguate di conservazione, con la consapevolezza del loro effetto e della loro durata. Ora, la maggior parte delle volte, l'uomo si ritrova a conservare alimenti già sottoposti da altri a tecniche di conservazione, ignorando da quanto tempo e con quali metodi, anche se queste informazioni dovrebbero essere contenute per iscritto sul prodotto stesso. È noto che la maggioranza dei prodotti è conservata grazie al surgelamento, sotto vuoto, con la sterilizzazione o l'aggiunta di prodotti chimici autorizzati dalla legge. Periodicamente, poi, l'ignaro consumatore scopre che tali additivi sono messi fuori legge e sostituiti da altri perché nocivi.

Il periodo di conservazione garantito dal venditore è spesso stampato sul prodotto stesso: giorno, mese, anno, con una precisione sconcertante. Il consumatore deve allora fidarsi di questi dati e non più delle proprie conoscenze, rinunciando così ad un pezzetto di libertà, in cambio di una maggiore comodità. I casi di intossicazione sono ormai rari; tuttavia, quando si verificano, non riguardano più un numero ristretto di persone, bensì numerosi consumatori, ossia tutti coloro che hanno utilizzato il prodotto prima che ci si accorgesse del suo deterioramento. In tal caso, i cittadini sono tutelati dalle leggi ed il problema viene risolto da medici,

burocrati e avvocati... È il minimo, visti i benefici garantiti ai distributori dal nuovo sistema.

Ci si può chiedere, a questo punto, se gli abitanti delle nostre comunità montane godano al giorno d'oggi di una maggior sicurezza oppure se, un tempo, fossero più protetti. La questione divide gli etnologi, ma non ci riguarda in quest'ambito. Siamo più sicuri o meno sicuri di ieri? Non possiamo rispondere, ma è certo che la moderna "sicurezza" ci obbliga sempre a rinunciare a qualcosa. Ad esempio ad una varietà di sapori: il formaggio proveniente dalla cantina ha un altro gusto rispetto a quello preso dal frigorifero; il vino tirato dalla botte non è paragonabile al vino in bottiglia, per non parlare di quello conservato nei tetrapak; i salumi hanno perso il sapore particolare conferito dallo strutto o dall'olio; la frutta e la verdura del frutteto e dell'orto sono meno belle di quelle che si comprano, spesso provenienti da altri continenti, ma sono più gustose e sappiamo esattamente come sono state trattate.

È forse per questo che molti di coloro la cui attività principale non è più rappresentata dall'agricoltura continuano comunque a praticarla. È forse per lo stesso motivo che i nostri contadini, a tempo pieno o parziale, hanno imparato a coniugare l'antico e il moderno, senza rinunciare in blocco alla tradizione ed adottando le nuove soluzioni offerte dalla modernità. Nelle nostre comunità semi-rurali, la cantina ha perso molte delle funzioni tradizionali, ma rimane tuttora un luogo conviviale, dove gli amici s'incontrano intorno alla botte o ai fusti eventualmente in materiale sintetico, a qualche bottiglia, ad alcuni formaggi e ad un pezzo di fontina, ai contenitori delle conserve e dei salumi conservati sotto vuoto. Le patate sono stipate nelle scatole. I "doil" sono spariti, talvolta trasformati in portaombrelli, perché non si preparano più né burro fuso né crauti, salvo qualche rara eccezione. Le persone che conservano le verdure interrate in cantina sono sempre meno numerose, come coloro che conservano le castagne nel riccio. Più spesso viene utilizzato un grande congelatore bianco, colmo di prodotti dell'orto, ma anche del supermercato. La "mèizòn" non esiste più: è stata sostituita da cucine moderne, dove le casalinghe, tuttavia, continuano a preparare le verdure da mettere in congelatore o da trasformare in conserve. Non c'è più ricotta sul trave del focolare né burro in padella, né caffè verde che viene tostato, né confettura di ginepro. Quest'ottimo rimedio contro le indigestioni viene ormai acquistato nelle farmacie svizzere, dove i Valdostani sono considerati ottimi clienti. L'essiccatore, nel fienile o in soffitta, è praticamente scomparso dalle abitazioni moderne,

ma si fanno ancora salsicce e sanguinacci, si cuoce ancora il pane di segale come un tempo, per alternarli con lo speck o con il pane bianco, perché il piacere di gustare questi antichi sapori è ancora vivo. Per farli seccare, si utilizzano stanze ben arieggiate all'interno di vecchie case spesso disabitate. Ma non si vedono quasi più legumi secchi, madie con scorte di pasta o di riso, fasci di foglie appesi ad essiccare per gli animali. Le cipolle ed il mais fissati alle balaustre dei balconi appartengono ormai agli antichi ricordi.

Nonostante tutto, la tradizione continua, anche se profondamente mutata. Questo rappresenta senz'altro un aspetto positivo in quest'epoca dove il processo di globalizzazione sembra inevitabile. Questo legame salutare con il passato, sia in campo alimentare sia negli altri settori, riuscirà a mantenersi in futuro? Riteniamo che sia questa la vera posta in gioco del domani.

Ringraziametni

Le fotografie nelle fig. 1-3, 5-7 sono di proprietà dell'archivio BREL; la fotografia in fig. 4 è di M. Lambot.

BIBLIOGRAFIA

BETEMPS A. (2002) - *Entre ciel, terre et eau.* Aosta, Tipografia La Vallée.

BETEMPS A. (2004) - *À la recherche d'anciens mots. Un glossaire inédit de René Viérin.* In *Aux racines du francoprovençal.* Atti del convegno annuale sull'attività scientifica del Centro di Studi Francoprovenzali, Aosta, Tipografia ITLA.

BETEMPS A. (2010) - *La vita negli alpeggi valdostani.* Ivrea, Priuli & Verlucca editori, pp. 208.

BETEMPS A. e PHILIPPOT L. (1995) - *L'alimentation à Verrayes.* In "Società e cultura in Valle d'Aosta tra ottocento e novecento: Pierre Louis Vescoz", Imprimerie Valdôtaine, Aoste, pp. 219-226.

BETEMPS A. e PHILIPPOT L. (2005) - *Da un raccolto all'altro.* In L. Saudin e S. Favre (a cura di), *Conserver le souvenir.... se souvenir pour conserver.* Imprimerie Duc, Aoste.

BREL (2009, a cura di) - *Les quatre saisons de la cuisine valdôtaine. De la tradition à la création.* Le Château Edizioni, Aoste, pp. 158.

CENTRE D'ETUDES FRANCOPROVENÇALES RENE WILLIEN (1994, a cura di) - *Mets et recettes.* Quart, Musumeci Editore, pp. 264.

FLANDRIN J.L. e MONTANARI M. (1996, a cura di) - *Histoire de l'alimentation.* Paris, Fayard.

VIERIN R. (1984) - *Vie quotidienne à Valgrisenche de 1879 à 1921.* Aosta, Tipografia Valdostana.

GUERRA E PANE.

L'ALIMENTAZIONE IN VALSESIA DURANTE IL SECONDO CONFLITTO MONDIALE

Angela Regis¹ e Enrico Pagano¹

¹ Istituto per la storia della Resistenza e della società contemporanea nelle province di Biella e Vercelli “Cino Moscatelli”

INTRODUZIONE

A livello nazionale sono pochi gli studi monografici sull'alimentazione dei civili durante la seconda guerra mondiale. Nulla esiste a livello locale.

Questa ricerca analizza in scala locale gli effetti che la guerra ha avuto sull'alimentazione in una valle alpina, la Valsesia. La fonte principale del lavoro è costituita da un settimanale locale, il “*Corriere Valsesiano*” (CV). Sono stati consultati tutti i numeri usciti dal 1940 al 1945²¹⁹ con risultati più che soddisfacenti. Dopo un'accurata analisi del materiale disponibile, sono stati intervistati alcuni testimoni che durante la guerra abitavano nella media valle, a monte di Varallo.

Questo lavoro, finalizzato alla definizione delle modalità di approvvigionamento alimentare in Valsesia durante il secondo conflitto mondiale, è basato sull'integrazione di queste fonti.

PRIMA DELLA GUERRA

L'introduzione della carta annonaria

La guerra per l'Italia ebbe inizio il 10 giugno 1940, ma la lunga storia dei divieti e delle restrizioni in campo alimentare inizia qualche mese prima, il 10 gennaio, quando tutti gli italiani furono dotati di una carta annonaria individuale che regolava il razionamento del cibo.

Pochi giorni dopo, il 13 gennaio 1940, il *Corriere Valsesiano* spiegava ai lettori che “*La carta annonaria – che è valida solo per la persona cui è intestata, e non è cedibile - si compone di una parte fissa (troncone) – contenente l'indicazione dell'intestatario e il suo indirizzo - e di una parte staccabile, mediante taglio, composta:*

1 - di 9 cedole (di cui 3 per prelievi mensili) contrassegnate da numeri a ciascuno dei quali corrisponderà un determinato prodotto;

2 - di buoni di prelevamento, di cui 3 mensili, affiancati alle cedole di prenotazione”.

L'introduzione della carta è ricordata anche dai testimoni: “*la tessera annonaria fu distribuita a tutte le famiglie dal comune dietro rigoroso controllo dei burocrati: camicie nere e podestà. La tessera era composta da tanti bollini staccabili diversi per ogni tipo di genere alimentare. La durata di un foglio era di un mese. I bollini non utilizzati venivano caricati sulla nuova tessera*” (PC).

L'articolo continua con una lunga spiegazione sull'uso pratico della tessera annonaria: “*Ove sia disposto il razionamento di un prodotto, l'intestatario della carta annonaria che intende provvedersene dovrà presentare la carta al suo abituale fornitore di detto prodotto nei giorni che verranno stabiliti, dopo aver firmato, trasversalmente la cedola di prenotazione corrispondente al genere razionato. L'esercente, all'atto della presentazione della carta, staccherà [...] la cedola di prenotazione firmata dall'intestatario (o chi per lui) e apporrà il timbro della sua ditta, o la sua firma, sul buono di prelevamento [...]. Tale buono [...] deve rimanere attaccato alla carta fino al momento in cui l'intestatario della carta effettuerà l'acquisto della razione del genere spettategli. Questo acquisto potrà effettuarsi, secondo i casi, ogni mese, ogni settimana od ogni giorno. All'atto della consegna della razione, l'esercente ritirerà il relativo buono di prelevamento*”.

Tutto era soggetto ad un assoluto rigore. Rigore per chi acquistava e rigore per chi vendeva: “*L'esercente è obbligato a fornire le quantità prenotate durante l'intero orario di apertura del negozio e in qualunque giorno del mese*”; inoltre “*E' assolutamente vietata la cessione delle cedole di prenotazione mensile e dei buoni di prelevamento*”.

²¹⁹ La stampa è stata sospesa dal febbraio del 1944 al mese di maggio 1945.

In un altro articolo, sempre della stessa settimana, si precisava che “Le misure adottate dall’Italia hanno [...] quel carattere di prudenza e di precauzione richiesto dalla posizione di vigile attesa che il nostro Paese ha assunto”.

Dati i rapporti fra Italia e Germania era infatti impensabile che la “non belligeranza” italiana potesse trasformarsi in neutralità: bisognava essere pronti all’intervento armato.

I surrogati del caffé

La tessera annonaria in un primo momento serviva solo per l’acquisto del caffè che ormai scarseggiava. “Trovare il caffè vero era un problema” (MV).

Al suo posto si usavano l’orzo, il malto, la cicoria ed anche le ghiande delle querce. I testimoni lo ricordano bene.

“Il caffè era caffè per modo di dire, caffè che diventava nero mettendo l’olandese e l’orzo che si comperava e poi si tostava nel camino, con il “brusat”. Mi ricordo anche che il papà metteva nel forno della stufa la radice della cicoria, ben pulita. Mi ricordo che diventava nera, l’affettava e la macinava per fare il caffè “d’la casarola”. La cicoria si comperava anche nelle scatole” (MV).

“Il caffè si faceva con la cicoria o con l’olandese: vendevano un caffè fatto con le radici della cicoria, nelle scatolette, il caffè Frank. Oppure si usava l’olandese: era duro, si tagliava a pezzetti e si metteva nel caffè per farlo diventare nero. Il caffè forte mia mamma lo ha fatto solo per le mucche, quando avevano l’afra” (MNA).

“Il caffè si faceva con l’orzo maturo, che noi seminavamo, che si tostava in un apposito strumento, il “brusat”, poi si macinava e si otteneva un ottimo caffè. Il caffè si otteneva pure con le ghiande della quercia essiccate, tostate e poi macinate. Veniva mescolato con l’orzo perché era molto amaro. Questa miscela la si beveva quasi amara: solo quelli che possedevano le api potevano addolcirla un po’. Si usava anche la cicoria; la comperavamo nei pacchetti: erano tavolette lunghe, pressate, era come un caramello e si tagliava a pezzettini” (PC).

Al posto del caffè si usavano anche miscele, di cui troviamo la pubblicità sulle pagine del Corriere Valsesiano: “Cafital, tostato speciale per caffè e caffè e latte”, con il quale si otteneva “una bevanda economica e squisita” aggiungendo “1/3 di caffè coloniale a 2/3 di cafital” (CV 6 aprile 1940); “la Miscela Speciale Edera, frutto della secolare esperienza della S.A. Luigi Rossa, la prima fabbrica italiana di surrogati [...] prodotto squisitamente autarchico” (CV 14 dicembre 1940); “La Miscela superiore La Perla”, con cui si

otteneva “un’eccellente bevanda che non ha nulla da invidiare al caffè coloniale [...] una bevanda sana, aromatica e nutritiva, che è squisita anche nel caffelatte e che, data la forte quantità di zuccheri che contiene [...] consente un notevole risparmio di zucchero nella dolcificazione” (CV 20 gennaio 1940).

E il risparmio dello zucchero era d’obbligo visto che “dal 1° febbraio, oltre al caffè, sarà razionato anche il consumo dello zucchero. La razione individuale è fissata in gr. 500 al mese [...]. La prenotazione dello zucchero per il mese di febbraio deve essere fatta presso l’abituale fornitore entro oggi 27 gennaio mediante la presentazione della carta annonaria” (CV 27 gennaio 1940).

Il carnevale del 1940

Erano tempi duri, ma era anche tempo di carnevale in tutti i paesi della valle, e al carnevale non si poteva rinunciare. Alcuni comuni cercarono di ridimensionare le manifestazioni: “Anche se i tempi sono come si dice, tristi e inducono poco all’allegria, tuttavia non si è voluta lasciar perdere la bella tradizione della Paniccia” (Roccapietra, CV 10 febbraio 1940). “Il nostro carnevale sarà un carnevaletto così così, senza niente, all’infuori di qualche fagiolata in paese e nelle frazioni e di qualche veglia danzante Dopolavoro” (Serravalle, CV 3 febbraio 1940).

Altri invece non badarono al risparmio: “Il bilancio della tradizionale Paniccia si è chiuso con la distribuzione di trecento abbondanti razioni di carne, salami, pane, minestra e vino, che hanno formato la gioia di tante famiglie” (Mollia, CV 10 febbraio 1940).

A Carnevale non si poteva certo rinunciare alle panicce, ma neppure ai balli, e quello più importante era, e ancora rimane, il ballo *d’la Lum*, che si svolgeva allora presso il Teatro Civico di Varallo.

Una pubblicità, sul *Corriere Valsesiano* del 3 febbraio 1940, invitava tutti al ballo con una poesia dialettale che inizia con questi versi:

“Passu j’agn a cent a cent
Ven la pas o fan la guerra
Passa l’fort e l’preputent,
Ma però ‘ntla nostra terra
Resta sempre ‘l Bal dla Lum
Cumè al temp dal bun custum”²²⁰.

²²⁰ Passano gli anni a cento a cento / Viene la pace o fanno la guerra / Passa il forte e il prepotente / Però nella nostra terra / Resta sempre il Ballo della Lum / Come nel buon tempo passato.

Verso il conflitto

Il tempo passava, l'entrata in guerra si avvicinava, e le restrizioni aumentavano.

La carne, ad esempio, in un primo momento non si poteva più vendere o somministrare nei ristoranti e nelle trattorie il giovedì e il venerdì; poi, a partire dal 24 aprile, neppure il mercoledì (CV 20 aprile 1940).

Due settimane dopo, il 4 maggio, sul Corriere Valsesiano il divieto venne commentato con tono polemico nel seguente articolo: “Ridurre il consumo della carne … molto bene, soprattutto per la salute. Però questa limitazione dovrebbe essere regolata con tesseramento e non con i giorni di vendita. Se no, chi ha denaro e una buona ghiacciaia può avere tutti i giorni la sua bella bistecca”.

Apparentemente la vita procedeva come sempre; in realtà si respirava ormai l'aria di guerra. Il 22 aprile 1940 a Varallo si svolse la fiera di San Marco, la prima fiera varallese dell'anno, che vide “una notevole affluenza di genti dalle valli e dalla bassa”; ma gli affari non furono proporzionati alla grande affluenza di ambulanti perché, spiega il “Corriere Valsesiano” del 27 aprile, “persistono le difficoltà del momento e gli affari non possono essere stati abbondanti”.

Nulla era più come prima.

L'ITALIA ENTRA IN GUERRA

Le nuove restrizioni

Con l'inizio del conflitto contro la Francia e la Gran Bretagna furono emanati i provvedimenti di guerra, con l'imposizione di ulteriori restrizioni e il conferimento obbligatorio dei generi alimentari. Inoltre entrò in vigore il blocco dei prezzi di beni e servizi.

Restrizioni e tesseramento facevano ormai parte della quotidianità.

A partire dal 30 luglio, la vendita delle carni e la somministrazione di pietanze a base di carne venne vietata anche il martedì, con la precisazione che “sabato, domenica e lunedì nessuna limitazione sussiste per quanto concerne la vendita delle carni in genere; martedì è permessa soltanto la vendita del prosciutto, delle carni insaccate e salate, di pollame, coniglio, cacciagione e frattaglie; mercoledì, giovedì, venerdì è permessa la vendita soltanto delle frattaglie e del coniglio” (CV 3 agosto 1940).

Con l'arrivo dell'inverno, per fortuna, la vendita delle carni ovine e caprine, per concessione del Ministero delle Corporazioni, venne permessa in tutti i giorni della settimana.

Con il passare del tempo le restrizioni aumentarono: alcune pesavano, di altre invece, come la vendita di pasticceria fresca e di gelati solo nei giorni di sabato, domenica e lunedì, forse non ci si accorgeva neppure, infatti, scriveva il *Corriere Valsesiano*, “si tratta di una lieve rinuncia a generi niente affatto indispensabili, rinuncia imposta dall'opportunità di destinare materie prime importantissime per l'alimentazione, come farine, uova, zucchero e burro, ad altri usi più necessari” (CV 28 giugno 1940).

Anche per i dolci fatti in casa ci si doveva adattare. Significativa è la ricetta della torta Lorena ricordata da Enzo Barbano nel suo diario: “Impastare bene i 500 g. di farina con 100 g. di burro fresco che avrete fatto fondere prima. 25 g. di zucchero, 3 rossi d'uovo, e una bustina di lievito alsaziano. Aggiungete 10 cucchiali di latte, 3 bianchi d'uovo battuti a neve e un po' di scorza di limone. Mettete la pasta così ottenuta entro uno stampo a bordi bassi e imburrato. Poi mettete in forno per 25 minuti circa”. Sembra una normale ricetta se non fosse per la seguente precisazione: “In caso di eventi bellici e di razionamento alimentare usate farina di polenta. Ingozza un po' ma, se avete fame e tredici anni, la troverete squisita” (BARBANO, 1985, p. 35).

A partire dal 1º ottobre il tesseramento fu esteso a burro, olio, lardo e strutto, che, secondo quanto precisava il *Corriere Valsesiano* del 5 ottobre 1940, non potevano “essere venduti o acquistati se non colla carta annonaria”, con razioni individuali mensili molto limitate, che si aggiravano intorno ai 150/200 grammi di burro, 1 o 2 decilitri di olio, 50/70 grammi di lardo.

Racconta Maria Noemi che con la tessera si poteva comperare un olio di semi molto scadente, olio di *raviciun*, probabilmente olio di colza. In casa però si consumava l'olio di noci di produzione familiare; la raccolta era molto abbondante e la produzione arrivava ad alcuni quintali.

Anche altri testimoni ricordano l'olio di noce fatto in casa. “C'era poco olio e allora si faceva l'olio di noci. Olio di noci e insalata dei prati: oh che cosa buona! Mangiavo anche il nosuggio, quando facevamo l'olio: diventava duro e poi si tagliava” (CG). “L'olio d'oliva non c'era. Per l'insalata si usava l'olio di noci” (MV).

Pino ricorda che l'olio, oltre che dalle noce, si ricavava anche dalle nocciole ed “era buono!”. La famiglia di Pino però, a differenza di quanto raccontano gli altri testimoni, non faceva l'olio in casa. “I gherigli si portavano alla frazione Nosuggio di Cravagliana, passando dalla bocchetta di Vocca, ma bisognava fare molta

attenzione, perché non era legale. Lì venivano pressati e tostati. Si otteneva un ottimo olio che usavamo per condire l'insalata di tarassaco e per friggere. Una parte veniva usata anche per l'illuminazione nelle case, visto che il petrolio, soggetto a calmiere, era scarso” (PC).

L'uso del burro era limitato. *“Per condire usavamo il lardo e il grasso di maiale, poco burro” (MV).*

Il burro serviva per il baratto: in genere lo si scambiava con il sale. *“Durante la guerra c'era poco sale. A volte i carrettieri portavano farina e sale. Passavano e si faceva lo scambio: uno o due chili di burro per un chilo di sale” (CG).* *“Ci mancava il sale. Tante volte la mamma andava a Varallo, a piedi, con un chilo di burro e faceva cambio con il sale” (MV).* *“Il sale era introvabile. Io ho avuto la fortuna di conoscere il figlio del guardiano della fabbrica Zerboni dove facevano stoffa per i militari e il sale lo usavano per fissare i colori. Mi presentavo con la parola d'ordine “bocia” e mi aprivano; mi davano 3 o 4 chili di sale rosso, sporco, che si doveva poi lavare, proveniente dal fondo delle saline. Io, in cambio, portavo un chilo di burro” (PC).*

Le restrizioni non riguardavano solo i privati, ma anche coloro che avevano esercizi pubblici. Onde evitare inutili sprechi, il Ministero delle Corporazioni decise infatti di *“disciplinare il consumo del pane nei ristoranti, nelle trattorie e nelle osterie con cucina”* dando precise disposizioni riguardo al quantitativo di pane che poteva essere fornito ad ogni consumatore per ogni pasto: *“80 grammi negli esercizi di lusso e di 1^a categoria; 150 grammi nei ristoranti, trattorie ed osterie di 2^a, 3^a e 4^a categoria”*. Si precisava inoltre che *“la disposizione si riferisce al pane di qualsiasi forma, compresi i grissini”*; e ancora *“Il pane dev'essere servito in forme non superiori ai 50 grammi o in piccole dosi bene affettate o tagliate”* (CV 3 agosto 1940).

Dal 1^o febbraio 1941 il tesseramento della pasta, della farina e del riso venne esteso anche *“ai pubblici esercizi e assimilati, e pertanto la somministrazione della minestra ai clienti potrà farsi soltanto previa presentazione della carta annonaria per pasta, farina e riso, che è unica [...] Dato che il buono è giornaliero, la sua validità è limitata ad una sola volta, e perciò il cliente che se ne sarà valso per il pasto del mezzogiorno non potrà consumare la minestra di pasta, farina e riso nel pasto serale e viceversa”* (CV 1 febbraio 1941).

Le scorte alimentari

Al fatto che la guerra potesse essere di breve durata ormai non credeva più nessuno ed era chiaro a tutti che avrebbero vissuto tempi sempre più difficili. Chi poteva provvedeva facendo scorte di cibo. Non per nulla il *“Corriere Valsesiano”* del 3 agosto 1940 pubblicava il seguente articolo, dal titolo *“Preciso dovere dei consumatori”*: *“La continuazione della guerra fino alla vittoria completa impone precisi doveri, non solo alle categorie produttive e commerciali, ma anche ai consumatori. Le disposizioni concernenti i consumi non significano affatto riduzione o mancanza di disponibilità dei generi razionati o disciplinati ma doverosa oculatezza nell'evitare sperperi [...] le norme che disciplinano i consumi non possono e non devono venire frustrate da quei consumatori i quali, valendosi di un più elevato potere d'acquisto, credono di fare cosa da previdenti costituendosi notevoli scorte di derrate non deperibili”*.

Maria Noemi ricorda che suo padre aveva fatto scorta di cibo prima dell'inizio della guerra: riso, che avevano messo in damigiane perché si conservasse, e pasta *“Agnesi”*, in cassette da 5/10 Kg. *“Quando è finita la guerra avevamo ancora una damigiana di riso da 50 litri”* (MNA). Era tutto nascosto in una piccola cantina, alla quale si accedeva dalla cucina, la cui porta era celata da una credenza.

Il padre di Maria Noemi, reduce della prima guerra mondiale, fu previdente e fece scorta di cibo con largo anticipo; altri invece la fecero appena appresero la notizia dell'inizio del conflitto. *“Quando è scoppiata la guerra [...] ognuno ha cominciato a pensare di nascondere ciò che aveva, di accaparrare più che poteva, specialmente da mangiare, anche se Mussolini era da tempo che faceva la sua propaganda falsa di non accaparrare niente, che non mancava niente”* (Carlo Viani; testimonianza in REGIS, 2006, p. 40).

La panificazione

A settembre il Ministero delle Corporazioni dispose che *“la farina da impiegare nella panificazione venga estratta dal grano in ragione dell'85%. Questa disposizione ha lo scopo di rendere possibile una notevole economia nel consumo del frumento, in relazione con le necessità dell'attuale periodo di guerra. Il nuovo tipo della farina darà luogo alla produzione del pane integrale”* (CV 28 settembre 1940).

Fu l'inizio della degenerazione della produzione del pane. Dal 1 dicembre, in seguito a proposta della Corporazione dei cereali, il pane venne confezionato con farina di grano e di granoturco.

La notizia, comparsa sul *Corriere Valsesiano* del 30 novembre, fu accompagnata dalla seguente rassicurazione: “*L'introduzione di una percentuale di farina di granoturco non altera le qualità panificabili della farina, né quelle nutritive del pane*”.

Il problema della panificazione non era comunque nato con la guerra, ma aveva origini lontane, perché il frumento in Italia, nonostante “*La battaglia del grano*” perseguita dal regime fascista per cinque anni²²¹, non aveva prodotto risultati adeguati.

Già alla fine del 1937 il governo aveva imposto di panificare mescolando alla farina di frumento il 10% di farina di granturco. E, nello stesso periodo, alcuni studi presero in considerazione la possibilità di usare anche alte farine, meno nobili, come la segale, il sorgo, il grano saraceno, in dosi però limitate: non più del 10% (MARESCALCHI, 1938).

D'altra parte il pane era l'alimento più diffuso tra la popolazione italiana, tanto che già nel 1928 il regime istituì una giornata dedicata alla “*Celebrazione del Pane*”. Per quell'occasione Mussolini, compose un poemetto dedicato ovviamente al pane:

“*Italiani/Amate il pane/cuore della casa/profumo della mensa/gioia dei focolari.*

Rispettate il pane/sudore della fronte/orgoglio del lavoro/poesia di sacrificio.

Onorate il pane/gloria dei campi/fragranza della terra/festa della vita.

Non sciupate il pane/ricchezza della patria/il più soave dono di Dio/
il più santo premio alla fatica umana”.

In quell'occasione mai e poi mai avrebbe potuto immaginare che, tanti anni dopo, sarebbe stato deriso dagli italiani attraverso una barzelletta che parla proprio di pane. Ce la racconta Enzo Barbano nel suo diario.

“*Mussolini chiama il capo dell'OVRA e si lamenta.*

- Ma come? Tu sei il capo della polizia segreta e non mi riferisci mai niente. Non vieni mai a sapere nulla. Mi lasci assolutamente disinformato. Per esempio: il pane. Ecco, dimmi, cosa dicono gli italiani del pane?

- Ah! Duce, gli italiani del pane parlano proprio male. Dicono che è scarso, nero, duro, immangiabile. Dicono che il pane è uno schifo ...

- Ah sì? E di me, dimmi, cosa dicono di me, gli italiani?

- O di Te, Duce, gli italiani sono entusiasti. Sono tutti pronti a morire per Te. Ti ammirano e Ti

venerano. Dicono che sei buono come il pane!” (BARBANO, 1985, p. 129)

Durante la guerra il pane era davvero “*scarso, nero, duro, immangiabile*”. Il pane buono, quello impastato interamente con la farina di frumento, non si poteva più fare. Così imponeva il regime. Quando potevano però, quando cioè riuscivano a procurarsi farina bianca, i fornai cuocevano pane bianco. In genere per sé, o per pochi amici.

Racconta Maria Noemi che in famiglia erano amici dei proprietari del negozio-panetteria del paese e potevano comperare, senza i limiti della tessera, tutto ciò che serviva loro. La tessera era solo pro forma. Anche quando dovevano fare la spesa più consistente per andare all'alpeggio non avevano problemi. “*Ogni tanto la Linda racimolava qualche sacco di farina bianca e allora faceva il pane bianco e ce ne dava un po*””. Altrimenti “*il pane era solo pane di nome: era duro, nero, con farine mischiata*” (MNA).

A volte però il pane fatto interamente con la farina di frumento veniva messo in vendita. Chi poteva comperarlo faceva festa, chi non poteva magari denunciava il fatto. Sul *Corriere Valsesiano* del 14 agosto 1941 possiamo leggere la seguente notizia: “*Denunciato un panettiere che produceva pane bianco*”. E relativo commento. “*Vendere pane bianco in questo periodo è cosa troppo poco comune, perché non dia subito nell'occhio*”.

Ma come si poteva rinunciare all'acquisto di pane buono quando ogni giorno si mangiava pane “*fatto con ogni farina possibile. Il più appetitoso era quello fatto con la farina di riso, bianco, croccante, se mangiato entro 10 minuti dalla cottura. Dopo diventava marmo, lo si rompeva col martello, e ci si rompevano i denti*” (MORA, 2008, p. 125).

“*Il pane era un misto di grano duro e granturco, oppure veniva fatto solo con farina di riso. Era un pane pesante, duro e insipido*” (PC). Inoltre era scarso: “*Ci davano forse un panino a testa, non di più*” (MV).

Anche se il pane non era buono lo si mangiava ugualmente: o per fame, o come alternativa alla solita polenta. “*Facevano il pane con la farina di riso, pane con la farina di granoturco. Era molto secco e non era tanto buono. Però ... altrimenti si mangiava polenta!*” (MV)

Vendite lecite e vendite illecite

I commercianti sapevano benissimo che erano obbligati a vendere solo attraverso le tessere annonarie e sapevano anche di dover rispettare i prezzi imposti, ma non sempre ciò avveniva, anzi, in base al numero di denunce e di processi subiti dai rivenditori riportati dal *Corriere Valsesiano*

²²¹ Dal 1926 al 1931.

viene da pensare che i contravventori fossero proprio tanti. Il 30 novembre 1940 il giornale scriveva: “*La settimana scorsa sono stati discussi alla Pretura di Varallo i procedimenti a carico di commercianti della città e della valle messi in contravvenzione per aver venduto a prezzi superiori a quelli di listino, generi alimentari e soggetti al calmiere*”.

Il fenomeno non era sicuramente limitato alla Valsesia, era generalizzato, se l’11 gennaio 1941 tutti i commercianti all’ingrosso e al minuto di generi alimentari, in tutta Italia, furono “*convocati a rapporto per comunicare loro importanti decisioni interessanti la categoria*” (CV 18 gennaio 1941).

Le infrazioni però continuavano.

Il 12 luglio 1941 il *Corriere Valsesiano* scriveva che una commerciante di Serravalle “*Ha dovuto comparire dinanzi al Tribunale di Vercelli [...] per rispondere d’infrazione del listino dei prezzi, avendo venduto mezza dozzina di uova in ragione di £ 14,10 la dozzina, anziché £ 11,50 come fissato da listino. Il Tribunale l’ha condannata a £ 75 di multa, tasse e spese processuali*”.

Il 19 luglio dello stesso anno riportava la denuncia fatta ad una negoziante “*perché vendeva pane di segala al prezzo ragguagliato di £ 4,50 al chilo*”. Specificando: “*Un po’ troppo, veramente!*”

Per ovviare al problema “*Il segretario del partito ha disposto che, per ogni Fascio di Combattimento, sia istituito un Comitato comunale per il controllo dei prezzi*” (CV 9 agosto 1941).

Nelle varie edizioni dei mesi successivi compaiono elenchi di negozianti in contravvenzione.

Per tenere sotto controllo la situazione vennero create squadre di vigilanza annonaria; nel mese di febbraio del 1942 a Grignasco venne “*creata una squadra di vigilanza su tutto quanto concerne il funzionamento di vendita di derrate, prezzi, ecc*” (CV 28 febbraio 1942).

A Varallo “*Girò la voce che [...] stava trafficando una spia della polizia annonaria la quale bussava a tutte le porte e offriva il caffè. Chi accettava veniva poi denunciato*” (BARBANO, 1985, p. 110).

Le contravvenzioni comunque non riguardavano solo i prezzi delle derrate, ma anche il libero mercato, tanto che sul *Corriere Valsesiano* del 13 settembre 1941, nella pagina di Serravalle, troviamo scritto: “*E’ proibito d’ordine dell’autorità comunale, acquistare prodotti alimentari e ortofrutticoli dai produttori diretti. Le massaie rurali devono vendere i loro prodotti soltanto ai negozi, sul mercato o sulla bancarella nei luoghi ove è consentito. E’ proibito pure ai venditori ambulanti portare la merce nelle case degli acquirenti*”.

Nonostante le proibizioni il commercio illecito continuava, anche perché certi prodotti sembravano assolutamente introvabili seguendo le vie lecite. Da Quarona, ad esempio, scrivevano: “*Il latte è diventato nel nostro paese l’argomento del giorno. Sembra sia sparito come la proverbiale araba fenice. [...] Non si sa proprio dove battere la testa per poterlo trovare*” (CV 4 luglio 1942).

Dalla montagna alla pianura

Quando il cibo scarseggiava, e non era più possibile sfamarsi ricorrendo solo agli acquisti fatti attraverso la carta annonaria, si ricorreva al mercato nero: era una pratica largamente diffusa ovunque, anche in Valsesia.

Si comperava e si vendeva. In genere erano gli abitanti della montagna che scendevano in pianura con burro e formaggio per barattarli con riso e farine.

Qualche volta, però, avveniva anche il contrario. Nel dicembre del 1941 “*I carabinieri di Varallo avevano avuto sentore che un agricoltore di Brina faceva clandestinamente commercio di generi alimentari razionati. Uno di questi giorni, in seguito ad appostamento, l’uomo è stato fermato [...] egli venne trovato in possesso di una valigia contenente un pane di burro, 12 chili di farina e 3 chili di riso. [...] il burro trovatogli egli l’aveva avuto da una donna di Parone in cambio di farina*” (CV 13 dicembre 1941).

Sulle edizioni dei mesi seguenti compaiono denunce per trasporto illecito o vendita illecita, tanto che “*per ovviare a talune forme di evasione della disciplina dei generi soggetti a razionamento, severe operazioni di controllo sono state e vengono tuttora eseguite alle stazioni ferroviarie da parte di agenti*” (CV 11 aprile 1942).

Visto che le stazioni erano così controllate, molti usavano la bicicletta. A Serravalle “*I nostri carabinieri hanno sorpreso altra gente a trasportare, soprattutto in bicicletta, generi annonari razionati (patate, grano, riso, ecc)*” e, ovviamente, “*hanno sequestrato la merce*” (CV 14 novembre 1942).

“*Mio papà in tempo di guerra è andato più di una volta a Lenta e a Ghislarengo in bicicletta a prendere riso e farina*” (MV).

“*Una volta, con un mio amico di Quarona che conosceva il gestore di un ristorante che riforniva merce al mercato nero, sono andato a Lenta. Avevo nello zaino del burro e, sul portapacchi, una cesta con del formaggio. Passando dalla postazione fascista all’entrata di Varallo nessuno mi ha detto niente, neppure durante il tragitto. A Lenta ho consegnato il burro e le tome e il gestore*

del ristorante mi ha dato 6 chili di riso e 10 chili di farina e la moglie mi ha dato un bel pezzo d'oca. Quando sono arrivato a Varallo, alla postazione è uscito un fascista che mi ha ordinato di fargli vedere quello che avevo. Mi voleva sequestrare tutto perché diceva che lo portavo ai partigiani. Poi è uscito un tedesco che ha allontanato il fascista e mi ha preso il riso, la farina invece me l'ha lasciata. Allora tutto spaventato mi sono allontanato di corsa per evitare il peggio". "Tutta la compravendita era controllata, anche la legna dovevamo portarla a Varallo, e pagavano un prezzo basso, tanto per dare qualcosa. C'erano i gerarchi fascisti che controllavano" (PC).

Occorreva fare molta attenzione perché i controlli erano parecchi e i processi, per coloro che non rispettavano le regole, non erano cosa rara. Ricorda Maria Noemi che una signora di Scopelle, andata in valle, in un alpeggio, a prendere un po' di burro, è stata fermata e ha subito un processo a Vercelli.

A volte bastavano però un po' di coraggio e tanta faccia tosta. *"Io portavo il burro a Varallo, ad un amico di mio papà, un capo della fabbrica Rotondi. Una volta mi hanno fermata e mi hanno chiesto se avevo burro. Ho risposto di no, decisa e mi hanno lasciata andare" (MNA).*

Ci voleva anche una buona dose di fortuna.



Fig. 1 – Manifesto per il conferimento all'ammasso del burro

I furti

I costi dei generi alimentari venduti attraverso il mercato nero erano tali che spesso si cercavano altre soluzioni al problema: furti e furtarelli di varia entità vengono raccontati di frequente sulle pagine del *Corriere Valsesiano*.

Un abitante di Cellio *"ha denunciato ai carabinieri che nella notte di sabato scorso gli sono stati rubati otto conigli dalla conigliera [...] i conigli erano belli e grassocci, e sono oggi tanta grazia di Dio" (CV 19 luglio 1941).* *"In questi giorni che precedono le feste di Natale è segnalata una certa*

recrudescenza di furti di pollame: roba che, naturalmente, va tanto bene per la mensa natalizia." (CV 24 dicembre 1941).

Ancora a Cellio un contadino lamentava *"un furto di 40 cavoli, piantati nella sua campagna." (CV 2 gennaio 1943).* A Borgosesia una signora *"Ha denunciato ai carabinieri che nella notte di venerdì scorso ignoti hanno asportato da un suo campo [...] circa due quintali di patate". Il cronista precisa *"Un furto che in questi tempi ha la sua importanza."* (CV 28 agosto 1943).* Ancora *"Un grosso tacchino è stato rubato durante le passate feste ad una bottega quaronese."* (CV 8 gennaio 1944).

Non sempre i furti rispondevano ad immediata necessità, a volte erano eseguiti con altri scopi, infatti a Varallo venne rubata *"una cassa contenente 46 chili di burro conferito all'ammasso e riposta in una delle celle frigorifere della fabbrica di ghiaccio artificiale in Sottoriva"* (CV 18 luglio 1942), sicuramente per essere venduta.

A Isolella dei ladri entrarono in una stalla, staccarono una vitella di 10 mesi e di 190 chili di peso dalla greppia e la macellarono a 300 metri dalla stalla, lasciando sul posto solo *"la testa, le quattro zampe, gli intestini, la pelle e perfino la catena"* (CV 2 gennaio 1943).

LA VITA IN MONTAGNA

Allevamento di polli e conigli in casa

Più il reperimento di generi alimentari diventava difficile, più aumentava la necessità di inventarsi ogni possibile modo per procurarsi il cibo. Durante il conflitto, oltre ai famosi orti di guerra, presero piede anche gli allevamenti casalinghi di polli e conigli. In nome della politica autarchica e della guerra, le brave massaie venivano invitate ad allevare in casa polli e conigli. Anche le donne varallesi raccolsero l'invito, tanto che, nell'estate del 1940, la Sezione delle Massaie Rurali del Fascio Femminile di Varallo, che aveva circa 1000 socie, poteva *"vantare la migliore "Conigliera di Gruppo", con gabbie di forma moderna e razionale, in numero sufficiente per un proficuo allevamento, provviste delle migliori razze da carne e da pelliccia"* (CV 27 luglio 1940).

Qualche mese più tardi, a novembre, la Federazione dei Faschi Femminili istituì premi di incoraggiamento per le massaie rurali che avevano migliorato le conigliere o che ne avevano istituite di nuove. Il premio era esteso anche alle massaie che possedevano apiari (CV 23 novembre 1940).

Possiamo immaginare invece che i pollai di guerra a Varallo non abbiano avuto la stessa fortuna, visto che il segretario del partito sul *Corriere Valsesiano*

del 5 luglio 1941 comunicava: “E’ necessario che sia svolta assidua e fattiva azione per diffondere piccoli allevamenti animali da cortile e particolarmente polli anche nei centri urbani usufruendo dei cortili, terrazzi e soprattutto giardini. Queste iniziative, opportunamente coordinate e sollecitate, potranno assicurare alle famiglie residenti nella città un sicuro contributo alimentare, con conseguente giovamento dell’economia famigliare”.

E il 4 ottobre del 1941, compariva, sempre sul *Corriere Valsesiano*, la seguente esortazione a caratteri cubitali: “DONNE ALLEVATE GALLINE IN CASA! Farete il vostro utile e aiuterete la Nazione in guerra. Rivolgetevi alla Federazione dei Fasci Femminili, alle Sezioni Massaie Rurali. Vi saranno dati consigli ed istruzioni. Tutte debbono e possono allevare galline”.

Censimento del bestiame ed ammasso

Gli allevatori, quelli veri, non quelli casalinghi, dopo l’entrata in guerra, oltre a dover denunciare il numero dei capi di bestiame, furono obbligati anche, con decreto del Ministero per l’Agricoltura e per le Foreste, a “tenere vincolata fino al 30 giugno 1941-XIX una quota del 30 per cento del peso vivo di bestiame posseduto superiore ai kg 180 per capo, per soddisfare al fabbisogno delle Forze armate e della popolazione civile”. Inoltre entro il limite della quota del 30 per cento i detentori erano tenuti a “conferire obbligatoriamente il bestiame stesso al settore per la zootecnia, il quale [...] provvederà [...] ad eseguire i necessari controlli, la raccolta e il ritiro dei capi e la vendita per conto dei rispettivi detentori” (CV 28 giugno 1940).

In altre parole, gli allevatori non potevano più disporre liberamente di una parte del loro bestiame ed erano costretti a consegnare periodicamente un animale vivo. Ovviamente, trattandosi di animali vivi, era impossibile rispettare la quota del 30 per cento e, non potendo certo consegnare una quota inferiore, si “sacrificava” più del dovuto.

“Tu avevi tre, quattro, cinque, mucche: arrivava il momento che dovevi darne una, non potevi evitarlo e prendevano la più bella. Con preavviso di otto giorni arrivavano dei funzionari fascisti con un macellaio a prelevare una bovina a loro piacere, mai una vacca vecchia, dando una misera ricompensa. Ho visto gente alla disperazione, vedendosi portare via una manza giovane: per questi poveretti era il loro futuro, la speranza che desse poi un vitello e in seguito il latte” (PC).

“Una volta – avevamo già portato diverse bestie – è arrivato l’avviso che bisognava andare ancora. Avremmo dovuto portare una bella vitella, che era

da allevare, e mia mamma era disperata. Piangeva. Allora ho preso le carte di quello che avevamo già dato e la denuncia degli animali che avevamo e sono andata giù. E’ risultato che avevamo già dato di più di quello che dovevamo dare!” (MNA).

Qualche volta però si riusciva ad evadere i controlli.

“I propri animali non si potevano macellare: bisognava portarli al macello, ma lo si faceva clandestinamente, in accordo con altre famiglie; visto che era molto rischioso si faceva di notte. Questo valeva solo per gli animali grossi, compresi i capretti. Non valeva per i conigli e le galline” (PC). “All’ammasso si portava anche la lana delle pecore. Noi ne avevamo una sola e, visto che mia mamma andava all’alpe, io ho detto in comune che di pecore non ne avevamo” (MNA).

Tutti gli animali di media e grossa taglia dovevano essere registrati presso gli uffici comunali. Infatti sul *Corriere Valsesiano* del 6 luglio 1940, nella pagina della città di Borgosesia, si legge che il podestà “considerata la necessità di fare il censimento generale del bestiame bovino, ovino e suino del comune, ordina ai possessori di bestiame di consegnare all’ufficio comunale entro il 15 luglio corr. tutto il bestiame posseduto”. Questo avveniva in tutti i comuni, ma a Borgosesia forse qualcuno aveva consegnato, nel senso più letterale del termine, all’ufficio comunale qualche mucca o qualche pecora, visto che il corrispondente puntualizzava: “I possessori di bestiame sono invitati a non prendere alla lettera l’ordinanza, al fine di non trasformare l’ufficio comunale incaricato del censimento predetto, in un’arca di Noè”.

Ricordi di sopravvivenza

Nella poesia di Luigi Peco intitolata “Ricordi di sopravvivenza”, troviamo gli stenti della guerra, le privazioni, la quotidiana ricerca del cibo, che si concretizzano in immagini dai contorni nitidi” (BARBANO, 1985, p. 68).

La borsa nera: “Cinquanta chilometri /in bicicletta /per comperare/ sui campi di Pratosesia/ trenta/ chili di patate”.

La paura di essere scoperti: “Giri contorti/ per evitare/ il controllo/ dell’anonaria”

Le lunghe code per gli acquisti: “L’eterna pazienza/ di mia madre/ che sta in coda/ con cento persone/ per mezzo chilo/ di farina gialla/ al posto del pane”.

Gli orti improvvisati: “e passa poi/ la sua giornata/ nell’orto/ fonte/ della possibile sopravvivenza”.

I “pollai di guerra”: “L’uovo delle galline/ dell’improvvisato pollaio”

Le merci introvabili: “Il sale acquistato/ talvolta/ di straforo/ come pietra preziosa,/ contrabbandato,/ si diceva/ d’oltre frontiera”.

L’accontentarsi di ogni tipo di cibo: “La nera/ forma/ del sangue coagulato/ in blocchi rettangolari,/ degluttito lentamente/ al posto/ della carne/ sempre assente”.

Gli espedienti per avere qualcosa in più: “Gli avari/ frutti/ delle nostre/ tre piante/ mai potate,/ le marmellate/ fatte in casa/ con saccarina/ o con niente”.

Il cibo autarchico: “Il cioccolato/ autarchico alla nocciola/ mangiato al mattino”.

Barbano parla spesso di cibo e di mancanza di cibo nel suo diario. In un brano racconta: “Il Lupi: alias Luigi Peco, mio cugino. Più anziano di me di due anni. Alto e magro era anch’egli nel periodo dello sviluppo. La sua preoccupazione fondamentale in quegli anni erano le esigenze dello stomaco. Aveva sempre fame. Sognava in continuazione: fette di pane e burro e piatti di riso” (BARBANO, 1985, p. 71). Sognare ciò che non si poteva avere non era sicuramente una cosa strana, perché per i più, durante la guerra, la carenza di cibo è stata una realtà quotidiana: dove il reperimento dei generi di prima necessità era basato solo sull’acquisto delle varie derrate alimentari, la fame si faceva sentire inesorabilmente.

La reazione della montagna

Diversa era invece la realtà per coloro che non erano costretti ad acquistare tutto il cibo che serviva quotidianamente perché producevano parte di ciò che necessitava per il loro sostentamento.

Era questa la condizione tipica delle genti di montagna, che vivevano dei prodotti della terra di loro proprietà – più o meno abbondanti a seconda del territorio, a volte addirittura scarsi, ma comunque esistenti – e di allevamento. Infatti, per i testimoni ascoltati per questa ricerca, la guerra non fu sinonimo di fame. “Noi con la campagna non abbiamo sentito la crisi del cibo. Avevamo le mucche, quindi il latte e il formaggio, le galline, i conigli, il maiale, che veniva ucciso tutti gli anni. Avevamo poi l’orto e i campi. A noi personalmente non è mai mancato niente, spiace persino dirlo per i poveri che hanno patito la fame” (MNA).

“Fame non ne abbiamo fatta perché avevamo le bestie: i conigli, le galline, le mucche, il maiale, le capre e le pecore” (MV). “Noi avevamo mucche, pecore, capre e il maiale. Fame non ne abbiamo patita” (CG).

“In tutte le case c’erano una o due mucche; in tutte le famiglie c’era anche un maiale; e poi capre e pecore” (MV). “A chi aveva del bestiame non mancavano il latte, il formaggio, il burro. Chi

aveva del pollame aveva uova e un po’ di carne. I più fortunati erano quelli che allevavano il maiale: ne ricavavano salami, sanguinacci, cotechini, lardo” (PC).



Fig. 2 – Donne al lavoro (frazione Scopetta, Scopa)

E poi c’erano i campi, la cui produzione serviva sia per la famiglia che per gli animali. “Avevamo tanti campi: a Scopelle, all’inizio di Varallo e a Cervarolo. Coltivavamo patate, rape e verze. Anche granoturco, segale e frumento. La segale si dava alle mucche che avevano partorito, poi si usava la paglia per coprire le due cascine che avevamo coperte così, i “taragn”. Io andavo a scuotere il tetto in paglia della cascina per prendere i ghiri da mangiare. Si facevano in umido, con le patate, come lo spezzatino. E come era buona quella carne! Mangiavo anche i ricci. Li prendevo e poi mia zia me li faceva cuocere” (CG). “Piantavamo segale, mais e patate e poi, per le bestie, anche le rape e i ravogn”²²².

Il granoturco veniva coltivato perché serviva per fare farina da polenta, ma veniva utilizzato anche come mangime per le galline. “Per fare la polenta si macinava il nostro granoturco: avevamo tanti campi” (MV). “A Piaggiogna, al mulino di Giulio Pianta, portavamo a macinare la segale, il frumento, l’orzo, la “melga”, cioè il granturco, prodotti nei nostri campi, e le castagne. La farina di segale la usavamo per il bestiame, quella di frumento per le miacce, gli “sparoi”, e i tortelli; quella d’orzo per il caffè e le minestre, quella di meliga per fare polenta, e così pure quella di castagne, che si usava anche per il castagnaccio” (PC).

Anche la produzione di frutta era importante. “Si coltivavano anche peri e meli, i cui frutti venivano conservati per l’inverno. Il papà faceva anche il vino con le mele: era un vino leggero, un po’

²²² Rape grosse, arancioni, che si davano ai maiali e alle mucche

acerbo. Ne faceva poco. Non si conservava tanto. Si beveva con le castagne, non a tavola. Si usavano le mele più acerbe, quelle che non si potevano mangiare” (MV). “*Avevamo anche tante mele e poi con la nostra uva facevamo sempre sei o sette brente*²²³ *di vino, vino americano che si beveva volentieri d'estate, ben fresco*” (CG).

Ci si sfamava anche con i frutti che crescevano spontaneamente. “*Quando andavamo a guardare le capre mangiavamo le ciliegie selvatiche e le fragole*” (MV). “*E poi c'erano le castagne, a quintali*” (CG) che per la media valle furono uno degli alimenti più importanti della dieta quotidiana, infatti quasi tutte le sere si mangiavano castagne: fresche in autunno e secche, “*barguletti*”, nel restante periodo dell'anno. “*Quando arrivava l'ora delle castagne, immancabilmente, tutte le sere c'era il “caudroo”, la marmitta, delle castagne bollite*” (MNA). *A me piaceva tanto la minestra con le castagne secche e il latte: si facevano cuocere le castagne e poi si metteva il latte e dopo il riso*” (MV). Ciò che emerge chiaramente dalle testimonianze è il fatto che “*C'era poco da mangiare, ma non si pativa la fame*” (CG).



Fig. 3 – *Al ritorno dalla fienagione (frazione Scopetta, Scopa)*

La dieta degli abitanti della montagna

La dieta dei montanari è sempre stata povera, fatta di cibi semplici: in epoche lontane l'alimentazione coincideva con la produzione alimentare; negli ultimi secoli si mangiava in prevalenza ciò che si produceva e si comperava solo ciò che non veniva prodotto in loco, come ad esempio il riso, o quello che si produceva solo in minima quantità, come i cereali (FANTONI *et alii*, questo volume). Era una dieta che, prima della guerra poteva essere

²²³ 1 brenta = 55 litri

considerata povera e sempre uguale a se stessa, ma che durante la guerra acquistò un valore inestimabile: permetteva di sfamarsi nonostante il razionamento del cibo, le carte annonarie e i vari divieti.

Per coloro che possedevano campi, orti e animali la guerra quindi non significò fame. Sicuramente non possedevano tutti lo stesso patrimonio: i più fortunati possedevano molti animali - due, tre o quattro mucche, qualche capra e qualche pecora, il maiale, le galline e conigli - campi di cereali, patate, fagioli, rape, verze - e orti, dove coltivavano le verdure che servivano prevalentemente per le minestre. Altri possedevano molto meno; alcuni solo l'indispensabile. I meno abbienti ad esempio non avevano le mucche, tanto che un proverbio dice “*La crava l'è la vacca dal pouru*”, cioè la capra è la mucca del povero. Ma il modo di alimentarsi era, più o meno, lo stesso: non c'era grande differenza fra chi aveva di più e chi aveva di meno. I cibi erano sempre gli stessi; cambiavano sicuramente le quantità e i condimenti, ma il tipo di dieta non variava.

“*I pasti erano sempre i soliti: polenta, pasta o riso, minestra e castagne.* (MNA).

La colazione

“*A colazione solo i giovani bevevano il latte, una scodella di latte e mezzo panino; per tutti gli altri, invece, c'era minestra della sera riscaldata, alla quale, a volte, si aggiungeva una manciata di farina bianca o gialla e un poco di latte, per renderla più consistente, e si faceva cuocere ancora*” (PC). Invece Maria, che in tempo di guerra era bambina, dice “*A casa mia il caffelatte non lo mangiavo*” (MV).

A colazione si mangiava spesso la polenta del giorno prima. “*Mi ricordo che il papà tagliava la polenta, la faceva bella secca nel forno e al mattino la mangiava con il caffè*” (MV).

Maria Noemi invece dice che, a casa loro, il caffè e il latte non sono mai mancati e non c'era l'abitudine di mangiare minestra a colazione. Anche Carlo ricorda che “*Il latte non è mai mancato*” (CG).

Maria Noemi ricorda anche che verso le nove del mattino si faceva una seconda colazione a base di caffè e burro.

Il pranzo

“*A pranzo c'era la polenta con il formaggio o la polenta arrostita. A volte pasta con il burro e con l'aglio. Non c'era il parmigiano. A volte, quando era bella dura, si grattugiava la toma*” (MNA).

Maria invece ricorda che non mangiava la pasta. “*A pranzo si mangiava polenta tutti i giorni. Pasta*

non c'era, non c'era l'abitudine di mangiare pasta. Si mangiava polenta, riso e patate” (MV). “A pranzo si mangiava polenta o riso. Poche volte pasta” (CG).

Pino fa un elenco dettagliato: “*a pranzo, fino a quando si aveva farina, si mangiava polenta con il latte parzialmente scremato, di rado con della panna, oppure con formaggio, ricotta o con due uova al burro o con patate lesse condite con del lardo fuso, raramente con un pezzo di salame o salsiccia; in estate con cornette, arrostite o lessate e in insalata. A volte si mangiava polenta e “pucia”: si mettevano in una padella poca acqua, burro e formaggio, si faceva fondere bene il formaggio amalgamando tutto e poi si intingeva tutti la polenta calda nella stessa padella.*

Quando c'era brutto tempo, e non si usciva in campagna, si facevano le miacce, con poca acqua, latte, panna, farina bianca e una manciata di farina da polenta; si farcivano con pezzetti di lardo, formaggio o ricotta, oppure si mangiavano con il latte.

A volte la polenta si faceva in modo diverso: con della polenta appena cotta si formava una palla e in mezzo si mettevano del burro e del formaggio. Ben chiusa si nascondeva poi sotto la cenere e le braci fin tanto che prendesse un bel colore dorato e bruciacchiato.

Altre volte si mangiava la polenta con della cotica del maiale abbrustolita sulle braci, oppure con del formaggio duro anch'esso abbrustolito sulla brace o con salsiccia di capra dura.

Buona era anche la crosta della polenta: si versava del latte nel paiolo e la crosta si staccava. La polenta “concia” invece si faceva poco, perché costava troppo: si adagiava sul fondo di una pentola di ferro del burro, uno strato di fette di polenta di tre centimetri, uno strato di burro e formaggio, poi un altro strato di polenta e così via, a piacere. Si chiudeva la pentola, la si adagiava sul focolare coperta di ceneri e braci e la si lasciava per più di un'ora, finché tutto si era fuso e si era formata una crosta dorata” (PC).

La merenda e la cena

Maria Noemi ricorda che a merenda si faceva di nuovo il caffè e si metteva la panna. “*La sera si mangiavano castagne o patate bollite*” (CG). “*La sera immancabilmente si mangiava minestra con il latte, i fagioli e le patate, oppure con pasta o riso. A volte si mangiava minestrone di verdura. Il formaggio c'era sempre. Quando iniziava l'ora delle castagne, immancabilmente, tutte le sere, c'era il “caudroo” delle castagne bollite e poi la minestra e bon*” (MNA). “*A cena la minestra era quasi d'obbligo: riso e latte; riso, castagne e latte;*

riso e patate a pezzetti; riso ed erbe dei prati; riso e rape; pasta e fagioli; patate e fagioli; minestra di verdure; minestra d'aglio e cipolle (ava coccia); zuppa con pane di segale; all'alpe riso e “bargoi”, cioè spinaci selvatici, con latte. Le minestre si condivano con burro, o lardo fuso, o lardo tritato, oppure cotenna del maiale. Oppure si faceva il “buiet”, cioè la polenta molle condita con il latte e la panna (poca) o con il burro o il formaggio; se si metteva il burro fuso e conservato nei vasi era più buono. Oppure castagne bianche (castagne secche) cotte nel latte. O verdure bollite con frattaglie fritte. Con la farina di castagne si faceva anche una polenta: era un po' dolce, ma con il latte freddo era buona. Ne facevamo tanta” (PC).

I pasti degli abitanti della montagna erano sempre gli stessi; alcune cose variavano a seconda della stagione, ma ci si nutriva sempre di polenta e polentine, minestre, patate, castagne, latte, formaggio, uova, verdure degli orti o selvatiche. Pochi erano gli insaccati e pochissima la carne.

Il risparmio quotidiano

Comunque, anche quando non c'era carenza di cibo, non si sprecava, si risparmiava, a volte si lesinava.

“*Nonostante le mucche a colazione c'era la minestra della sera con una manciata di farina per allungarla. Mi ricordo quando ho fatto la prima comunione, abbiamo fatto colazione dal parroco: ho mangiato una bella scodella di caffelatte. A casa mia non lo mangiavo. La carne si mangiava quando moriva qualche vitello, di due, tre giorni. Era carne sana e si mangiava. Galline e conigli si uccidevano per le feste. Però c'erano le uova, più che altro strapazzate con la polenta o strapazzate con i pomodori, quando c'erano*” (MV). “*Si uccideva una gallina solo quando non faceva più le uova: il brodo era buono, ma la carne di legno. I conigli si allevavano solo per la carne: ma se ne uccideva uno ogni tanto, alle feste principali e quando venivano i parenti. La carne di mucca si mangiava solo a Natale e a Pasqua*” (PC).

E non si sprecava nulla: ad esempio, le patate venivano lessate con la buccia, perché dopo la cottura si scartava solo una sottile pellicola. Si recuperava tutto ciò che si poteva recuperare, come le bucce delle rape che venivano essiccate, in genere sulla stufa, e poi conservate per mesi (“garusli”); poi, prima di essere cucinate, con il lardo o pezzetti di cotica, venivano messe in ammollo in acqua.

Risparmiare era normale, prima e durante la guerra, era la forma mentale dei montanari: bisognava sempre pensare ai tempi peggiori. Forse per questo la gente di montagna seppe affrontare le

difficoltà della guerra: vivere con poco, risparmiare, non sprecare non erano una novità ma una consuetudine antica.

Chi pativa la fame

Anche nei paesi c'era chi pativa la fame.

“Quelli che facevano più fatica erano gli anziani. Qui c'erano due o tre persone anziane e la mamma ogni tanto ci mandava con un pentolino con dentro un po' di minestra, oppure brodo o patate, perché non avevano proprio niente, non erano più in grado di fare niente, neanche di zappare l'orto. Purtroppo era così” (MV).

La sopravvivenza era garantita dalla coltivazione dei campi e degli orti e dall'allevamento: chi aveva terreni, animali e braccia per lavorare se la cavava discretamente; chi non aveva niente di tutto ciò pativa la fame. *“Chi non aveva terra, cioè non aveva la possibilità di coltivare e allevare bestiame pativa la fame: ho visto gente che ha fatto miseria, ho visto famiglie povere che dovevano sfamarsi solo con minestre di erbe dei prati e della clemenza della gente che donava. C'era chi si sfamava catturando volpi, ghiri e perfino topi”* (PC). Dalle testimonianze emerge chiaramente che *“chi non aveva niente faceva miseria”* (PC).

Per fortuna nei paesi ci si aiutava, i poveri non erano abbandonati a se stessi: non solo era consuetudine portare il pentolino della minestra, il burro, il formaggio, o altri generi di prima necessità a chi aveva bisogno, ma in alcuni paesi era sopravvissuta la pratica della spigolatura: *“Per tradizione, tutti i possidenti dei campi, al momento del raccolto ne lasciavano una parte, così i bisognosi potevano recarsi nei campi a recuperare quel poco lasciato”* (PC).

Questo consentiva almeno di non morire di fame.

Il superfluo

In tempo di guerra tutto era misurato. Bisognava risparmiare su ogni cosa. Ci si concedeva ancora qualche divertimento, ma nulla era più come prima. Neppure i matrimoni. I banchetti nuziali, i *“signorili ricevimenti”*, lasciavano ormai spazio a semplici rinfreschi serviti in casa.

Tutto veniva visto con gli occhi della fame, anche i più innocenti divertimenti. Ricorda Barbano: *“Non so più in che ricorrenza, forse per la festa dell'Oratorio, cioè di S. Luigi, si svolgeva di solito il gioco delle pignatte. [...] Alcune piene di cenere, o di acqua. Altre con dentro piccole cose. Per lo più un salamino. [...] Non so come una volta io vinsi un salamino. Era un salamino da far cuocere veramente buono. Ebbi l'impressione che non si avesse avuto piacere che il salame l'avessi vinto*

io. Alcuni pensavano che giustamente sarebbe stato meglio che il salame l'avesse vinto qualcuno più affamato di me” (BARBANO, 1985, p. 118).

Neppure il carnevale era lo stesso. Il 15 febbraio del 1941 si leggeva sul *“Corriere Valsesiano”* *“La vecchia benefica tradizione varallese torna anche quest'anno, ma solo per compiere la sua azione di attesa carità presso i poveri, i cronici e i carcerati. Essa si sfronda quest'anno di tutte le vivaci allegrie, che l'hanno sempre caratterizzata, e della secolare usanza carnevalesca rimarrà soltanto ciò che è soccorso, è aiuto, è bontà [...] La Paniccia verrà cotta in piazza Carlo Bocciononi domenica 23 febbraio (e non martedì, giacché quest'anno il martedì grasso e la giobiaccia devono venire cancellati anche dal ricordo, tanta è la severità dei tempi che si vivono)”*.

Nel 1942 il carnevale varallese scomparve del tutto *“E' passato, anche quest'anno, il carnevale. E' passato inosservato, dimenticato [...] Già l'anno scorso il carnevale era passato in silenzio. Però, in esso era sopravvissuta un'usanza benefica: la Paniccia. E molte centinaia di persone poterono, per un giorno, avere un gustoso abbondante piatto di minestra, oltre ad una buona razione di carne ed altri generi di conforto”* (CV 21 febbraio 1942) Pino Cucciola ricorda che anche a Boccioleto il carnevale venne sospeso, come in altri paesi della valle.

Le mense scolastiche

A Varallo e in molti paesi della valle funzionava la refezione scolastica, generalmente attiva solo nei mesi invernali, di cui beneficiavano gli alunni delle scuole elementari, bisognosi e non. Per i bisognosi era un pasto assicurato, per gli altri una comodità: quando c'era la neve non sempre era possibile rientrare a casa per il pranzo e poi tornare a scuola in tempo utile.

Da Rimella scrivevano: *“Quest'anno, per la prima volta, la GIL del nostro paese può beneficiare i suoi piccoli organizzati con la benefica assistenza della refezione. Preparata con assiduo lavoro dei dirigenti della GIL essa ha avuto inizio il 19 gennaio, colla ripresa della scuola. Ben 40 sono i bimbi che tutti i giorni ricevono minestra in nome del nostro Duce”* (CV 31 gennaio 1942; REGIS, 2004, p. 415)

Maria racconta che *“La mensa a Scopa c'era per l'asilo. Quando d'inverno c'era tanta neve c'era la refezione anche per la scuola elementare. A cucinare c'erano le suore e una signora. Facevano la minestra. La minestra era più buona di quella di casa. Al mattino invece a scuola portavamo un pezzettino di formaggio; a volte c'era un fico e bon. O uno o l'altro”* (MV).

La refezione consisteva principalmente in un piatto di minestra, preparato dalle bidelle o dalle suore; a volte venivano distribuiti anche pane e marmellata. *“Alla mensa mangiavamo pastasciutta o minestra o risotto. Non c’era tanto, solo un piatto e un pezzo di pane”* (CG).

Nell’anno scolastico 1941/1942 venne protratta fino alla fine delle scuole, e l’anno seguente, per ordine diretto del Duce, iniziò con la riapertura delle scuole.

Il 10 ottobre 1942 sulla pagina di Varallo il *Corriere Valsesiano* riportava: *“Alle ore 12 è stata inaugurata nel palazzo delle scuole in piazza Ferrari la refezione scolastica [...]. Il fatto che la refezione scolastica abbia avuto inizio ovunque con l’anno scolastico, cioè con due mesi di anticipo sulla data abituale, è pieno di un alto significato morale, che sta a testimoniare la vasta portata cui è assunta l’assistenza all’infanzia voluta dal Partito”*.



Fig. 4 – Gli orti a scuola (Scopa, primi anni Quaranta)

I VENTI MESI DELLA RESISTENZA

La guerra aveva allontanato dalla valle molti giovani di leva, ma non si era ancora presentata nei risvolti drammatici che avrebbe assunto dal settembre del ‘43.

Qualche presenza militare, marginale, sul territorio vi era stata, ma i ricordi sono tenui: *“Mi ricordo che avevo 7 o 8 anni e c’erano i soldati nel caseggiato. Poi è scoppiata la guerra e gli è arrivato l’ordine di rientrare. I soldati mi davano sempre le gallette dure”* (CG).

“Nel 1940 a Scopa c’erano i militari nel campo sportivo e mi ricordo che il papà andava su con un secchiello e prendeva la roba che avanzavano per il maiale. C’era quella pasta lunga! Poi gli davano su quelle gallette e mi ricordo che lui le mangiava a colazione nel caffè” (MV).

Dopo l’armistizio

La situazione cambiò dopo l’annuncio dell’armistizio. La dispersione del regio esercito

provocò il rientro in famiglia dei militari che si trovavano nelle caserme del territorio nazionale, la formazione di gruppi di sbandati che non potevano fare altrettanto, la presenza di soldati alleati liberatisi dai campi di prigione della pianura. La valle era frequentata da nuovi soggetti, in un’atmosfera di attesa degli eventi e con un problema prioritario: sfamarsi.

Iniziò allora un’azione organizzata da gruppi di antifascisti, sacerdoti e figure istituzionali ancora formalmente legate al regime ma in concreto dissenso, come il podestà di Varallo Giuseppe Osella, per l’aiuto ai militari alleati destinati a varcare il confine svizzero passando per i valichi valsesiani e ossolani; si calcola che lungo i sentieri valsesiani, tra settembre e ottobre del ’43, siano passati da trecento a quattrocento di questi soldati, con la scorta di guide alpine locali. Alcuni si fermarono a combattere nelle file partigiane, altri rimasero nascosti in attesa del passaggio, che avvenne anche a distanza di un anno dall’armistizio. Questa presenza, quantitativamente significativa, non determinò particolari problemi logistici, sia per la breve durata della permanenza in valle, sia per l’efficienza della rete organizzativa che poteva contare su importanti coperture istituzionali.

Dopo la ricostituzione dello stato fascista nella versione della Repubblica sociale italiana e l’emanazione di nuovi bandi di arruolamento nell’esercito che avrebbe continuato la guerra al fianco dei tedeschi per i militari dell’esercito italiano e per i giovani delle classi di leva chiamate *ex novo* si pose il dilemma della scelta. Molti decisero di rifugiarsi in montagna, in attesa di sviluppi: fu in questo periodo, tra la fine di settembre e di novembre del ’43, che si formarono alcuni gruppi di renitenti, non ancora determinati a dare vita al movimento resistenziale, ma già convinti a non proseguire la guerra fascista.

E’ difficilissimo quantificarne la dimensione: in questa prima fase il controllo territoriale di fascisti e tedeschi era blando ed era possibile per i diversi gruppi sopravvivere senza ricorrere a particolari strategie per garantirsi i rifornimenti: il tessuto economico alimentare della valle risentiva limitatamente delle restrizioni tipiche dei periodi bellici; si poteva contare sull’aiuto dei primi comitati di liberazione nazionale e, per qualche gruppo senza troppi scrupoli, anche sull’arte di arrangiarsi: *“Una volta all’alpe sono passati e hanno portato via tutto quello che hanno trovato, hanno addirittura rovesciato i secchi della gremma pronta per fare il burro. I secchi li abbiamo poi ritrovati nel bosco. Non hanno lasciato più niente,*

non avevamo neanche più gli aghi per cucire!" (MNA).

Si formano le bande

Dalla fine di ottobre del '43 però cominciarono a cambiare le cose: l'arresto di Moscatelle da parte dei carabinieri di Borgosesia per ordine del comando tedesco e la successiva liberazione ad opera degli antifascisti borgosesiani provocò il passaggio alla clandestinità dei protagonisti dell'episodio: sugli alpeggi del monte Briasco si costituì la prima banda partigiana locale, ben presto affiancata dal gruppo di varalesi che dall'alpe Piane di Cervarolo si era trasferito a Camasco e dal gruppo grignaschese: se prima di questo evento era possibile per gli antifascisti dedicarsi ad azioni preliminari alla guerriglia rimanendo comunque in famiglia, sul modello dei *maquis* francesi, dal mese di dicembre si avviò decisamente la vita partigiana di banda, le cui prime necessità erano quelle di reperire armi e viveri.

La consistenza ancora limitata quantitativamente di questi nuclei consentì di ridurre l'impatto con la realtà alimentare non florida dell'economia di guerra. Al vitto quotidiano si poteva provvedere anche con la raccolta dei prodotti naturali. Come testimonia il comandante partigiano biellese Annibale Giachetti nel suo memoriale "C'era una volta la Resistenza" riferendosi all'esperienza della banda del monte Cucco e poi del primo nucleo del distaccamento Piscane nella valle dello Strona di Postua, i primi partigiani raccoglievano funghi e castagne in grande abbondanza, tanto da proporli come merce per lo scambio con altri generi alimentari con la popolazione; inoltre, i torrentelli alpini fornivano un considerevole quantitativo di trote, che contribuivano ad apportare qualche variazione al menù partigiano.

Il primo inverno partigiano

La situazione si complicò più avanti, nel primo inverno partigiano, quando le bande, ingrossatesi, si insediarono in ambiti territoriali coincidenti con le due comunità di Rimella e Rassa.

Nel primo caso la decisione di ritirarsi in alta Valmastallone fu presa alla fine di gennaio '44, dopo la distruzione delle basi partigiane alle pendici del Briasco in seguito a rastrellamento: inizialmente la banda partigiana era composta da una settantina di elementi, ma presto divenne polo di attrazione per altri renitenti alla leva fascista e, dopo un mese di permanenza, la dimensione quantitativa salì a più di 200 uomini, cifra che consentì di fondare la 6^a brigata partigiana garibaldina, intitolata ad Antonio Gramsci. La

concentrazione di un numero così significativo di combattenti in un territorio delimitato pose oggettivamente alcuni problemi di convivenza, mediati dall'azione del parroco don Buratti, essenziale per provocare se non la piena integrazione quantomeno una tolleranza forzata ma pacifica. Questa fu interpretata come complicità dalle autorità fasciste e nel rastrellamento che si avviò all'inizio del successivo mese di aprile tutto il territorio rimellese fu messo a ferro e fuoco.

Il secondo riferimento è relativo al trasferimento in Valsesia dei partigiani biellesi, circa 200 uomini, attestati nei dintorni del Bocchetto Sessera, investiti da un imponente rastrellamento alla fine di febbraio del '44. Anche in questo caso l'impatto con la comunità locale si rivelò meno teso di quanto prevedibile e la presenza partigiana venne accettata senza particolari reazioni, come testimonia il sacerdote don Alfio Cristina, che svolse funzione di mediazione come il collega di Rimella: «*I partigiani il mangiare se lo procuravano. Non penso che abbiano portato via delle cose, oppure se han preso quello che avevano bisogno, han pagato; magari, non so, qualche vitello, qui poi tutti avevano le mucche però non era un problema se qualcuno chiedeva un vitello che ammazzavano. Per il pane non so, se lo facevano venire su da Scopello o da Campertogno e come se lo procuravano non lo so. Io a Rassa andavo un giorno sì e un giorno no, e io andavo e venivo con la massima libertà e nessuno mi ha mai dato fastidio, mi hanno sempre rispettato. Tante volte andavo lì appunto dalla Gina a far colazione e venivano dentro anche i partigiani. Loro si mettevano in un tavolo, io ero da un'altra parte, parlavano così come si parla, come van le cose, bene, male. Ed al posto di blocco mi han sempre lasciato passare di giorno e di notte [...] E nel periodo in cui i partigiani sono stati qui da noi la popolazione si è lamentata di niente, non ci hanno dato fastidio, sapevamo che c'era questo posto di blocco*» (MORANINO, 1994, pp. 47-48). I partigiani biellesi si allontanarono da Rassa in seguito ad un massiccio attacco nazifascista che si svolse il 12 e 13 marzo del '44, nel corso del quale si registrarono 18 vittime fra i resistenti; la maggior parte dei garibaldini riuscì a sganciarsi, ma dovette superare i valichi verso il Biellese muovendosi tra la neve alta, i proiettili dei nemici, la relativa inesperienza dei luoghi e la fame. Racconta infatti Luigi Moranino "Pic": "[...] i partigiani, superate le frazioni Oro, Ortigoso, Piana, Rassetta e Fontana, tutte abitate ma che non davano segno di vita, giunsero a Mezzanaccio (m 1.294), l'ultima frazione di Rassa in val Gronda. Erano le 18 e la fatica per arrivare fin lassù, anche se essi avevano

trovato la pista nella neve alta già battuta dai valligiani, non era stata poca. Di mangiare non se ne parlava. Nessuno oltre alle coperte e agli effetti personali aveva ritenuto opportuno prendere pasta, farina da polenta, riso o patate dalle cucine dei reparti. Ad un certo punto saltò fuori un mastello da cinque chili di marmellata autarchica che fece il giro fra i presenti: ad ognuno ne toccò un cucchiaio” (MORANINO, 1994, p. 55). Il già citato Annibale Giachetti ricorda invece così il trasferimento verso l'alpe di Mera “*Vedemmo in lontananza apparire una baita. Per noi era la salvezza. Facemmo gli ultimi metri quasi di corsa [...] Primo di tutti, ad arrivare alla porta, fu Don Chisciotte. Arrivò di slancio e la porta, trovandosi solo accostata, si aprì di colpo e lui, mancando l'appoggio, cadde dentro Cadendo aveva sfiorato un paio che si trovava su di una panca, e questo gli era crollato addosso. Il recipiente conservava nel fondo uno strato di polenta, cotta da chissà quanto tempo, e per lui, notarlo, sprofondare la mano, portare un boccone alla bocca, fu tutt'uno. Purtroppo non c'era altro da mangiare, ma ormai eravamo fuori dal baratro. Mettemmo tutto all'aria: credenze, cassoni e recipienti, senza trovare nulla. A far bene attenzione, in fondo al cassone c'erano alcune decine di granelli di riso. Eravamo una quindicina e ci demmo da fare per accendere il fuoco e fondere neve. Almeno bevemmo liquido caldo, che ci ristorò*” (GIACCHETTI, 2000, p.88). Il gruppo raggiunse poi Mera, trovando dovizia di rifornimenti “prelevati” senza troppi ripensamenti “*Con grande prudenza ci avvicinammo alla prima villa; non sentivamo rumori, non c'erano cani di guardia, nostri eterni nemici. Tutto liscio. Coi fucili puntati entrammo nella lussuosa dimora. Porte aperte, almeno alcune. Erano aperte anche la dispensa e la cantina, con il tesoro più ambito. C'era di tutto, in considerevole quantità. Ci munimmo di federe e le facemmo gonfiare con riso, farina gialla, pasta e scatolame. Ghepeù trovò anche sale, zucchero, pepe e spezie varie e fu parco nel prelevarne. Dovetti impedire a Becco e Maciste di asportare una grossa damigiana di vino. Ne scelsi una più piccola ed in compenso aggiunsi una bottiglia d'olio di oliva e una bottiglia d'aceto. Grande festa quando giungemmo alla baita*” (GIACCHETTI, 2000, p.88-89).

Dopo la zona libera

Altro episodio in cui si registra una particolare concentrazione partigiana in un'area valsesiana si riferisce al luglio '44, nella zona di Alagna, negli eventi che seguono l'esperienza della zona libera, durata dal 10 giugno '44 alla fine del mese, in cui

si registrò l'afflusso in massa dei renitenti ai bandi della RSI scaduti alla fine di maggio con cui si chiamavano in guerra le classi fino al primo scaglione del 1926.

Per far fronte alle esigenze alimentari createsi si dovette organizzare il servizio di intendenza, che raccolse e nascose tra Rassa e Riva Valdobbia almeno 18 quintali di viveri. Fu individuato come responsabile del servizio Spartaco Albertinetti, un giovane industriale di Gattinara, che sperimentò le proprie attitudini *in medias res*. Di lui, infatti, parlano alcune memorie ricordandolo in piazza ad Alagna a distribuire viveri ad ogni recluta prima di intraprendere la marcia per lo sganciamento. La controffensiva nazifascista infatti era incominciata e già il 10 luglio la notizia dell'imminente arrivo ad Alagna aveva fatto scattare i piani di fuga dei nuovi arruolati, quasi tutti senza armi, che sfioravano il migliaio. Lo sganciamento non avvenne secondo i piani concordati fra i comandanti partigiani; la maggior parte dei garibaldini, anziché uscire dall'attacco attraverso i sentieri che comunicano col Biellese fu indotta ad avventurarsi lungo la mulattiera del Turlo, dove si potevano vedere, secondo alcune testimonianze, viveri abbandonati da chi, non avvezzo o non attrezzato alle marce di montagna, aveva pensato di liberarsi del carico. Altri protagonisti dell'episodio raccontano di aver addentato per la fame patate crude, provocandosi seri malesseri e di avere incontrato la solidarietà degli alpighiani, generosi di latte e polenta.



Fig. 5 – La preparazione del rancio

I nuclei partigiani dispersi sul territorio fra Valsesia e Biellese si ricompattarono alla fine dell'estate, quando fu deciso lo spostamento dei comandi verso la fascia collinare, fenomeno che viene definito con il termine di “pianurizzazione”. La scelta di abbandonare la montagna fu determinata, oltre che da ragioni strategiche, dalla necessità di avvicinarsi ai centri di produzione

agricola e zootecnica della pianura per agevolare il lavoro di rifornimento delle risorse da parte del servizio di intendenza, che doveva garantire a tutte le formazioni un'equa distribuzione di generi alimentari, tabacco, scarpe e vestiario. In montagna rimasero alcuni gruppi di piccole dimensioni, una sorta di retroguardia che aveva il compito di garantire assistenza ai partigiani che rientravano dalle nuove zone occupate.

Fino alla fine della guerra il peso del sostentamento dell'esercito partigiano ricadde sull'Intendenza, che aveva trovato un accordo con il direttore della Sepral di Novara per ottenere informazioni circa gli spostamenti delle merci alimentari o sull'iniziativa delle singole brigate.

Fame e fantasia

Difficile immaginare qualcosa di più lontano tra la fantasia dei cuochi partigiani e la realtà; ne è testimonianza un allegro articolo apparso su La Stella Alpina del 25 novembre 1945 corredato da immagini scattate dal fotografo partigiano Lucien, alias Luciano Giachetti, in cui si legge. *“La prima cura di ogni comando che si rispetti è sempre stata quella di assicurare a tutti un bel fuoco e sul fuoco una bella polenta. Dove per bella s'intende piena, si capisce. Ecco qui Mario alle prese con il classico pentolone. Egli non perde il suo tempo a sofisticare sul menù, che non risente certo della eccessiva fantasia delle “Mille e una notte”, né della cerebrale e morbosa varietà dei “Contes fantastiques”. Lunedì: riso; martedì: riso e mercoledì, invece, riso. Così di seguito non c'è proprio da ridere... I suoi listini, però, egli avverte, hanno tutto il fascino dei romanzi gialli, perché l'inatteso può sopravvenire da un momento all'altro. “Mario, sii vario” ammoniscono i commensali, ma egli scherza con leggerezza e le sue minacce sono sempre platoniche.”*

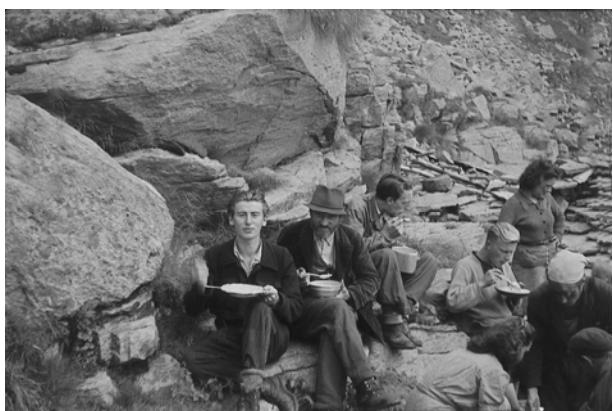


Fig. 6 – Un pasto partigiano

Un “fortunato” ritrovamento durante un’azione muove l’appetito di una squadra partigiana che, convinta di aver sequestrato una damigiana d’olio, si dedica alacremente al taglio delle patate per farle friggere: purtroppo il liquido si rivela d’olio di ricino e le patate, che acquistano sapore di muffa, devono essere buttate (MASUERO, 2003, p. 34).

Giulio Quazzola, partigiano della “Musati”, racconta un singolare stratagemma contro i morsi della fame: *“Eravamo una piccola squadra senza viveri ma dotati di un grammofono con un unico disco, Valencia. Ci siamo accordati così: appena qualcuno di noi si fosse lamentato per la fame, l’addetto al grammofono doveva far partire il disco. Quel giorno le note di Valencia risuonarono ininterrottamente fino allo sfinimento...”* (GQ). In un’altra circostanza, secondo il racconto di Giulio, al termine di una marcia notturna nella neve alta, il rinvenimento in una baita di un’abbondante scorta di mele provocò nei partigiani, digiuni da un paio di giorni, un incontrollato appetito, con serie conseguenze poiché i frutti erano gelati. Il comandante partigiano Dino Vicario “Barbis” ricordava ancora con disgusto il brodo ottenuto cuocendo la carne di una capra macellata nella Valgrande ossolana, che gli provocò febbre e infermità (DV). Le disavventure alimentari erano davvero frequenti e non a caso tra le note di una canzone partigiana si cantava “Siamo i ribelli della montagna/viviam di stenti e di patimenti...”

“In una bella mattina di sole a Varallo comparve una pattuglia di partigiani. [...] comprarono quello che trovarono e, per prudenza, cercarono un posto appartato per pranzare. Una torma di curiosi e di ragazzini, tra cui io, li seguiva. [...] Si sedettero per terra in circolo ed aprirono una grossa scatola circolare di latta. Conteneva acciughe sotto sale, roba di poco prezzo, ma pregevole per quei tempi.

Cominciarono a mangiare le acciughe con delle grosse pagnotte di pane facendosi girare un fiasco di vino. [...] I partigiani scherzavano parlando in dialetto e mangiando avidamente, mentre una schiera di ragazzi stava a guardarli.” (BARBANO, 1985, p. 38).

Insomma, la cucina dell'esercito partigiano risentiva delle congiunture belliche senza poter garantire soddisfazione alimentare a stomachi che la giovane età faceva particolarmente esigenti. Il cibo doveva essere acquistato o requisito, qualche volta anche sottratto, anche se, specialmente dopo la primavera del '44 la disciplina partigiana risultava molto rigorosa nei confronti di chi si fosse macchiato del reato di furto. Ma accadde spesso anche che la popolazione divise le proprie

risorse con i partigiani e che i produttori occultarono carni e merci destinate all'ammasso consegnandole ai partigiani dell'intendenza o ai responsabili dei comitati di liberazione nazionale.



Fig. 7 – La distribuzione del latte

LA FINE DELLA GUERRA

Verso la fine della guerra la situazione si era fatta più critica. L'autore di una lettera, spedita da Varallo il 4 marzo 1945, riportata da Barbano nel suo diario, scriveva che: *“Qui nessuna coda perché non si vende nulla. Di latte ne arriva pochissimo e per tutto il marzo non l'avrò. La carne da un gran pezzo non la vendono. Abbiamo avuto la fortuna il mese scorso della distribuzione di due etti di lardo e un etto di burro a testa. Il sale non arriva ai tabaccai e bisogna prenderlo dai privati pagandolo immensamente. £. 1600 per due chili di sale. La pasta non arriva più,”...* “Oggi M. è andata a Cervarolo per comperare da una donna le castagne secche (40 lire al chilo)” (Varallo, 4 marzo 1945, BARBANO, 1985, p. 127)

Finita la guerra la situazione migliorò leggermente; si legge sul *“Corriere Valsesiano”* del 14 maggio che il vettovagliamento in tutta la Valsesia, da Quarona in su, *“è arduo, ma molto è già stato fatto, e infatti la roba comincia ad arrivare”*.

Per alcuni mesi continuaron ancora le restrizioni. Agli inizi di giugno sempre il *“Corriere Valsesiano”* riportava: *“Fino a nuovo ordine del Governo Militare Alleato, l'attuale sistema di razionamento resterà in vigore”* (CV 2 giugno 1945).

Ci volle molto tempo prima di tornare ad una situazione di normalità; gli strascichi della guerra si fecero sentire ancora a lungo. Poco per volta gli uomini tornarono alle loro case e si cominciarono a contare i vivi e i morti. Ognuno riprese i propri compiti: durante la guerra erano state le donne, con l'aiuto degli uomini più anziani e dei ragazzini, a mandare avanti l'economia della valle.

Dopo il rientro degli uomini e la ripresa di una vita meno dura, tutto sembrò tornare come prima, ma fu solo una parentesi. La valle riuscì a vivere di allevamento e di agricoltura ancora per pochissimo tempo, poi le cose cambiarono in modo radicale: nei paesi si ridusse drasticamente la popolazione, perché intere famiglie emigrarono, o nei paesi di fondo valle o addirittura più lontano, dove c'erano le industrie che permettevano di avere un lavoro che assicurasse entrate sufficienti al mantenimento della famiglia. La montagna non era invece più in grado di assicurare il pane quotidiano ai suoi abitanti. Nella media e nell'alta valle a fare gli allevatori e gli agricoltori rimasero solo i più anziani. Per fortuna non tutti se ne andarono: molti restarono a vivere nei paesi scendendo però a valle tutti i giorni per lavorare nei centri più grossi.

Fu l'inizio della trasformazione della Valsesia ed anche della trasformazione delle sue abitudini alimentari, proiettate sempre di più verso l'esterno. Questo appartiene però ad un'altra pagina di storia, la nostra, per il momento, si conclude qui.

CONCLUSIONI

In Valsesia la produzione alimentare riuscì quasi sempre a soddisfare la richesta locale, quindi, a differenza di quanto avvenne nelle città di pianura, il razionamento incise marginalmente sulle abitudini alimentari delal popolazione. Lo affermano gli stessi testimoni: *“noi con la campagna non abbiamo sentito la crisi del cibo”* (MNA).

La gente di montagna seppe affrontare le difficoltà della guerra perché da sempre abituata a risparmiare: vivere con poco, non sprecare non erano una novità ma una consuetudine antica.

Le modifiche al regime alimentare interessarono quindi quasi esclusivamente i generi sussidiari e per gli abitanti della valle non comportarono variazioni di lungo periodo.

Anche la parziale assenza degli uomini, impegnati al fronte o nella Resistenza, non ebbe un gran effetto in valle, dove l'agricoltura era da secoli praticata quasi esclusivamente dalla componente femminile della comunità, poiché la componente maschile praticava un'emigrazione stagionale primaverile-estiva.

Nella città di fondovalle (Varallo) le restrizioni ebbero un peso maggiore rispetto alla media e all'alta valle, ma furono relativamente calmierate dalla possibilità di scambio locale.

La trasformazione della valle in uno scenario di guerra durante la Resistenza, pur avendo reso più precaria la situazione della produzione e delle disponibilità alimentari, non determinò mutamenti

radicali²²⁴. Sarà invece la trasformazione dell'emigrazione stagionale in emigrazione permanente, che caratterizzerà il dopoguerra, a determinare il progressivo abbandono dell'agricoltura e il conseguente mutamento delle abitudini alimentari della popolazione valsesiana.

Ringraziamenti

Si ringraziano i testimoni per la loro disponibilità; Sara Zanoni per il lavoro di ricerca dei vari articoli sul “Corriere Valsesiano” svolto presso la Biblioteca “Farinone Centa” di Varallo Sesia, la redazione del “Corriere Valsesiano” e la biblioteca della sezione CAI di Varallo.

BIBLIOGRAFIA

- CERETTA L. (2010) - *Le donne e la cucina tra le due guerre*. Susalibri, Sant’Ambrogio (To), pp. 158.
- BARBANO E. (1985) - *Il paese in rosso e nero, diario 1943-1945*. Comune di Varallo, Borgosesia, pp. 173.
- BERMANI C. (1995) - *Pagine di guerriglia*, Irsrsc Bi-Vc, vol.II, pp. 81-103.
- GIACCHETTI A. (2000) - *C’era una volta...la Resistenza*. Editore, pp. 82-90.
- MARESCALCHI (1939) - *L’agricoltura italiana e l’autarchia*. Torino, pp.
- MASUERO G. (2003) - *I ricordi del partigiano Cok*. Anpi Cossato-Vallestrona, pp. 34-37.
- MORANINO L. (1994) - *Il primo inverno dei partigiani biellesi*. Irsrsc Bi-V, pp. 72.
- MORA P.G. (2008) - *La grande casa rossa*. Neos Edizioni, Beinasco (To), pp. 191.
- REGIS A. (2004) - *Rimella durante la seconda guerra mondiale*. In Vasina A. (a cura di), “Storia di Rimella in Valsesia”, Centro studi walser, Borgosesia, pp. 411-430.
- REGIS A. (2006) - *Storia e memoria di una comunità in guerra*. Istituto per la storia della Resistenza e della società contemporanea nelle province di Biella e Vercelli, “Cino Moscatelli”, pp. 191.

Fonti orali

MNA Maria Noemi Arcardini, nata a Rossa il 22 settembre 1920; durante la guerra residente a Vocca (frazione Molliane). Intervista del 28 aprile 2011 (Vocca, frazione Molliane).

PC Giuseppe Cucciola detto Pino, nato a Borgosesia (frazione Agnona) l’8 luglio 1926; durante la guerra residente a Boccioleto (frazione Oro). Intervista del 22 luglio 2011 (Boccioleto, frazione Oro).

CG Carlo Guglielmina, nato a Varallo (frazione Scopelle) il 17 agosto 1934; durante la guerra residente a Varallo (frazione Scopelle). Intervista del 4 maggio 2011 (Scopa, frazione Scopetta).

MV Maria Valenti, nata a Scopa il 27 aprile 1932; durante la guerra residente a Scopa (frazione Scopetta). Intervista del 4 maggio 2011 (Scopa frazione Scopetta).

GQ Giulio Quazzola, nato a Varallo il 3 maggio 1928, partigiano della brigata Strisciante Musati. Intervista del settembre 2003 (sede Anpi, Varallo).

DV Dino Vicario, nato a Varallo il 26 ottobre 1920 e ivi deceduto il 23 ottobre 2010, comandante partigiano della 119^ª brigata “Gastaldi”. Intervista del settembre 2003 (Varallo).

²²⁴ Incise in certa misura sul medio e lungo periodo invece la distruzione di baite e casere durante i rastrellamenti, che provocò l’abbandono definitivo di alcuni alpeggi e la riduzione delle superfici economicamente attive.

SESSIONE
LE NUOVE CONTAMINAZIONI ALPINE

IL FORMAGGIO D'ALPEGGIO

Michele Corti¹

¹ Dipartimento di Protezione dei Sistemi Agroalimentare e Urbano e Valorizzazione delle Biodiversità, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Milano

UNA ‘MODA’ CHE FA BENE ALLA SALUTE (E HA UN’ASCENDENZA DI DUE-TRE MILA ANNI DI STORIA)

Non molti anni fa²²⁵ i montanari lamentavano che il formaggio d'alpeggio (o di malga²²⁶) spuntasse sui mercati locali prezzi inferiori al formaggio invernale, da sempre ritenuto di minore qualità. Abituatisi ai gusti ‘addomesticati’ dei formaggi industriali (o comunque ottenuti con latte pastorizzato) anche i consumatori locali – tranne qualche irriducibile – si erano allineati alla nuova grammatica del gusto che penalizzava prodotti dal colore intenso (giallo) e da altrettanti intensi aromi. Poi, sull’onda del *revival* per i prodotti ‘di nicchia’, ‘tradizionali’, si è assistito ad una rivalutazione che si è tradotta nella proliferazione di sagre, iniziative, convegni sul tema del “formaggio d’alpeggio” assurto a paradigma di eccellenza. In un convegno del 2002 dell’Accademia della cucina sul tema “L’Insubria a tavola”, Vincenzo Fiori, metteva giustamente in rilievo come questa ‘scoperta’ un po’ modaiola fosse in realtà una finta scoperta. Il periodo del declino del formaggio d’alpeggio è durato una frazione di secondo, se considerato alla luce di una storia casearia che risale all’età del ferro, e anche prima.

Il recente successo, su vasta scala, del formaggio d’alpeggio potrebbe essere interpretato da un osservatore moderno come una conseguenza della

²²⁵ Dieci-venti, in funzione del coinvolgimento, fattosi sempre più rapido, nei processi economici e culturali di quelle aree che si definivano ‘periferiche’.

²²⁶ La voce ‘malga’ è diffusa nelle alpi centro-orientali. ‘Alpe/Alpeggio’ e ‘malga’ sono geosinonimi nonostante i tentativi della burocrazia di utilizzare i due termini con significati differenti, ‘abradendo’ tradizioni linguistiche radicate (a dimostrazione della perdurante scarsa considerazioni di tecnici e burocrati per le valenze storico-identitarie dei sistemi di produzione agroalimentare tradizionale, compresi quelli che – come l’alpeggio – vantano ascendenze millenarie. Per la discussione sull’origine e l’uso di queste voci come di altre correlate al fenomeno dell’alpeggio cfr. CORTI (2004, pp.37-55).

genuinità ‘arcaica’ di questo tipo di prodotto in un’epoca in cui gli anodini formaggi industriali, a base di latte pastorizzato, sono diventati la norma sulla nostra tavola. La tesi è suggestiva, ma un raffronto con il passato suggerisce cautela: l’eccellenza del formaggio d’alpe è stata sempre riconosciuta. La sua ‘scoperta’ è in realtà una riscoperta dopo un periodo abbastanza breve di relativo oblio (FIORI, 2002).

Segnali culturali

Il cibo non è solo un mezzo per soddisfare bisogni fisiologici, ma anche bisogni sociali, di comunicazione, di rappresentazione di identità e adesione a valori. Quel colore giallo intenso, quegli aromi intensi e quei gusti decisi erano rigettati in quanto riflessi di un mondo percepito come ‘arcaico’, fatto di fatiche, di ‘sporco’, di ‘vitto frugale alloggi poco confortevoli e supporti tecnologici inadeguati’ (JANIN, 1980, citato da SIBILLA, 1991, p. 222). Un mondo che, con l’arrivo delle ‘comodità’ anche nei paesi di montagna si voleva lasciare alle spalle buttando via “il bambino con l’acqua sporca”. Si ‘buttava via’ anche l’alimentazione al pascolo e i metodi tradizionali di produzione casearia che garantivano (quando preparati a regola d’arte) prodotti dagli eccellenti caratteri organolettici in favore di prodotti realizzati con conservanti, ottenuti dal latte di ‘macchine da latte’ alimentate con insilati (a volte maleodoranti) e discutibili sottoprodotto dell’industria alimentare globale²²⁷.

Tutti gli aspetti dell’alpeggio finivano per costituire altrettanti minusvalori culturali, in un contesto in cui i montanari si identificavano con i modelli urbani della ‘modernità alimentare’, veicolati e incarnati anche dai latticini industriali, standardizzati, confezionati, asettici reclamizzati in Tv²²⁸.

²²⁷ Ricordiamoci l’uso della farina di carne per l’alimentazione delle vacche da latte e le sue tristi conseguenze.

²²⁸ *E nön in Italia viagiàvum in Cinceent e cambiàvum tanti röpp a segùnda del veent, rüvàva el carosello cun*

In anni più vicini a noi, il declino della ‘società di massa’ ha comportato, in controtendenza con i fenomeni degli anni ’60-’80 del secolo scorso, la differenziazione dei modelli di vita e di consumo e il bisogno di affermare forme di identità personale, territoriale e di gruppo attraverso specifiche scelte di consumo e gusti alimentari (CODELUPPI, 2005). Scoperti dai consumatori ‘evoluti’ delle nuove classi medie urbane, i formaggi d’alpe hanno rapidamente riguadagnato prestigio anche a livello locale, grazie ai sempre più rapidi e frequenti interscambi e “ibridazioni” tra culture urbane e rurali.

Con il rischio che dietro l’etichetta ‘formaggio d’alpeggio’, quasi sinonimo di una produzione casearia prestigiosa venga contrabbandato quello che non lo è o che, sfruttando la propensione per il prodotto dalle apparenze ‘arcaiche’, si propino al consumatore produzioni di scarsa qualità.

LE COMPONENTI DI UNA ‘RISCOPERTA’

Il successo del ‘formaggio d’alpeggio’ è in realtà dovuto alla combinazione di diversi elementi. Ne possiamo individuare almeno tre: gusto, fascinazione eco-culturale, aspetto salutistico.

L’aspetto salutistico

L’ultimo aspetto continua a riguardare cerchie abbastanza ristrette di professionisti e consumatori ‘evoluti’, anche se è dagli anni ’90 che le proprietà nutraceutiche dei formaggi d’alpeggio sono note. Qualcuno ha voluto intravedere nel consumo di formaggi d’alpeggio (di pascolo più in generale) la spiegazione di un cosiddetto ‘paradosso svizzero’, così definito in analogia al ‘paradosso francese’ consistente nella ‘scoperta’ all’inizio degli anni ’80 del secolo scorso (ST LEGER *et alii*, 1979; RICHARD *et alii*, 1981) della scarsa incidenza di patologie cardiache acute nella popolazione francese, che pure indulge ad una cucina ricca di grassi animali ma che consuma anche vino rosso ricco di fattori protettivi. Il ‘paradosso svizzero’ è stato enunciato molto più di recente (HAUSWIRTH e SCHEEDER, 2004) ma, da allora – e sino ad oggi – sono state accumulate evidenze cliniche e analitiche a suo supporto. Il formaggio ottenuto dal latte di animali alimentati al pascolo rappresenta una fonte di acidi grassi poli-insaturi e in particolare di ALA (acido alfa-linolenico; C18:n3). Consumare prodotti con alto piuttosto che basso contenuto di ALA significa assicurare un effetto protettivo nei confronti delle più gravi patologie cardiache.

tiucc i nuvità che nòn el dé dopu nàvum a crumpà (Van de Sfroos, 2001, *Television in “E semm partii”*).

Ma le proprietà cardioprotettive del formaggio d’alpeggio non si limitano all’ALA: vi sono meno grassi saturi (in particolare palmitico), vi sono in generale più acidi grassi ω-3 a corta catena e un miglior rapporto omega6: omega3, vi è un maggior contenuto di acido linoleico coniugato (CLA) che ha anche capacità di inibire la cancerogenesi oltre che di proteggere le coronarie. Va osservato che integrando la razione delle bovine con olio di semi di lino (fonte di omega3) la quota di ALA nel formaggio resta al di sotto della metà di quella del formaggio d’alpeggio “naturale”. La maggiore concentrazione di ALA, CLA, ma anche di fattori anti-ossidanti quali carotenoidi e polifenoli dei latticini ma anche della carne degli animali alpeggiati, ovvero alimentati con l’erba di pascoli alpini caratterizzati da grande biodiversità botanica è stata verificata in diverse prove sperimentali come conferma una recente review sull’argomento (BELE *et alii*, 2010).



Fig. 1 - Attrezzi tradizionali per la lavorazione del latte in una baita dell’Alpe Cavizzola (Mezzoldo, Bg). Si noti l’argano girevole in legno (masna)

Alpeggio, paradigma di una mitica ‘genuinità’

Verrebbe da chiedersi se questo aspetto così importante, ancora poco colto da un consumatore cui l’industria casearia non ha di certo interesse a far arrivare queste informazioni, non risulti in qualche modo correlato all’aspetto – apparentemente distante – legato alla ‘tradicionalità’ all’appeal di un prodotto ‘fatto come una volta’. In realtà il consumatore, specie quello che non conosce e non consuma abitualmente i formaggi d’alpeggio dimostra di confondere in un indistinto concetto di genuinità, ciò che comprende sia la “naturalità” che l’“artigianalità”. In una nostra indagine sul campo di qualche anno fa avevamo riscontrato come le aspettative nel confronto del formaggio d’alpeggio variassero notevolmente a seconda che gli intervistati (escursionisti che percorrevano itinerari

pedonali di accesso agli alpeggi) fossero consumatori saltuari o frequenti degli stessi (CORTI, 2004).

Nel campione aggregato si osservava come la motivazione più importante appaiva l'apprezzamento del carattere genericamente tradizionale e artigianale della produzione "realizzata come una volta" (36% delle risposte), seguita dal tipo di alimentazione "a base di erba di pascolo" (29%). Le caratteristiche sensoriali rappresentano la motivazione principale per l'acquisto e il consumo di formaggi d'alpe per il 20% degli intervistati. Nel consumatore abituale le motivazioni relative alle caratteristiche organolettiche dei prodotti e all'alimentazione delle lattifere assumevano un peso maggiore (37,5%) che nel consumatore saltuario (29,6%), dove prevaleva nettamente quella legata alla tecnica di lavorazione "come una volta" (41,4% contro 12,5% nel consumatore abituale). Evidentemente chi consuma solo occasionalmente i formaggi d'alpe ripone le proprie aspettative di qualità in una generica 'genuinità' assicurata da un processo produttivo tradizionale e non è molto consapevole della specificità rappresentata dall'alimentazione a base di erba cui, invece, attribuisce, più importanza l'*abituée* (31,2% contro 19,7%). Ne discende l'esigenza di mettere maggiormente in evidenza nella comunicazione rivolta ai potenziali consumatori il nesso – da non dare per scontato - tra formaggio d'alpeggio e alimentazione a base di erba di pascolo.

Perché non è scontato? Perché da anni c'è una fiera contesa tra i 'produttivisti' (che sostengono la necessità di 'aiutare' le vacche da latte somministrando loro i mangimi anche in alpeggio) e i 'puristi' (che sostengono che l'uso dei mangimi modifica la qualità dei formaggi e condiziona negativamente il buon utilizzo del pascolo compromettendo la produzione quanti-qualitativa delle stagioni d'alpeggio future). Alcuni disciplinari di produzione limitano al 10% del fabbisogno energetico la quota di mangimi (Capitolati di affitto delle malghe della Comunità Montana di Asiago, VI, formaggio Ticino d'Alpe Dop – che comunque pone un tetto assoluto in 2 kg di sostanza secca), altri si limitano a fissare un tetto assoluto massimo (il Bitto Dop 3 kg di sostanza secca). Più macchinoso il metodo previsto dal nuovo disciplinare del Castelmagno Dop (peraltro non ancora approvato) che lega la produzione di latte e quindi di formaggio marchiabile alle potenzialità di ciascun pascolo.

Una recente sperimentazione svizzera condotta su ben sedici alpeggi che producono Ticino d'Alpe Dop (HALDEMANN, 2010) ha mostrato che anche

quando l'integrazione è modesta (1 kg o meno di sostanza secca per vacca e per giorno) la concentrazione nel formaggio degli grassi di interesse salutistico (ALA, CLA omega-3) si riduce in modo statisticamente significativo. Andrebbe pertanto escluso un semplice effetto diluitivo (come un tempo postulato) a favore di un'ipotesi (da verificare sperimentalmente) di un effetto di biomodulazione da parte di componenti di cui è ricca l'erba di pascolo (terpeni) sulle trasformazioni biochimiche ruminali che – agendo sugli acidi poli-insaturi dell'erba – sono alla base della favorevole composizione acidica del grasso del latte e dei formaggi d'alpeggio.



Fig. 2 - Tradizionale metodo di affioramento della panna (con raffreddamento 'ad aria') a Malga Valgabbia (Esine, Bs)

Il senso profondo della 'tradizionalità'

Le recenti acquisizioni tecnico-scientifiche confermerebbero che la tradizionalità (qualificata da 'arcaicità' dai fautori del produttivismo agricolo a tutti i costi)²²⁹ rappresenta un elemento di garanzia di qualità, almeno sul fronte della materia prima: il latte ottenuto in alpeggio. Ma la 'tradizionalità' ha anche una componente tecnologica. Il formaggio d'alpeggio è ricercato perché "non ha il gusto piatto del formaggio pastorizzato industriale". Qui si aprono una serie di questioni: è lecito definire 'formaggio d'alpeggio' o 'di malga' quello ottenuto termizzando il latte, aggiungendovi fermenti selezionati che 'pilotano' le fermentazioni riducendo la biodiversità microbiologica 'selvaggia' (con tutto quello che comporta in semplificazione e addomesticamento dei processi fermentativi e di riduzione delle sostanze aromatiche prodotti finali del metabolismo microbico stesso?).

²²⁹ Per il dibattito sul produttivismo applicato all'alpeggio cfr. CORTI (2003).

È da ritenersi equivalente un formaggio ottenuto lavorando il latte sul posto (spesso utilizzando il latte ancora caldo di mungitura) rispetto ad un latte ‘anestetizzato’ dai trattamenti di refrigerazione e che è stato sottoposto a trasporti di decine di km con autocisterna. È lecito definire ‘di alpeggio’ o ‘di malga’ il latte miscelato di parecchie malghe e lavorato a valle in un caseificio industriale?

Sono questioni aperte. La Svizzera definisce con un’ordinanza federale dell’8 novembre 2006 concernente le designazioni «montagna» e «alpe» per i prodotti agricoli e per i prodotti agricoli trasformati (Ordinanza sulle designazioni «montagna» e «alpe», ODMA)²³⁰. Un’ordinanza più recente ha stabilito che per fregiarsi della designazione “alpe” i prodotti devono essere ottenuti rispettando le condizioni di alimentazione stabilite dall’ordinanza sui contributi d’alpeggio del 2007²³¹ che stabilisce che l’erba di pascolo può essere integrata con 100 kg di fieno per Unità di carico (Unità bestiame grosso per 100 giorni) e 100 kg di alimenti concentrati. Il che significa non più di un kg di mangime al giorno per vacca da latte. Per il resto la Svizzera definisce una ‘regione alpestre’ che esclude i fondovalle anche quando siti a quote elevate (es. alta Engadina a 1.800 m). Per il resto il ‘formaggio d’alpe’ può essere realizzato anche in caseifici ultratecnologici e termizzando il latte (circostanza altamente caldeghiata in Svizzera anche sugli alpeggi dal momento che chi caseifica latte crudo deve sottoporsi a stringenti e severissimi controlli).

Elementi di ambiguità

La Svizzera salvaguardia la dimensione “naturalità” e “salutistica” del formaggio d’alpeggio ma, sulla scorta della cultura igienistica ‘nordica’, scarsamente attenta agli aspetti organolettici, non si preoccupa di salvaguardare elementi di ‘tipicità’²³². Del resto anche in Italia, dove la qualifica ‘d’alpeggio’ riguarda solo alcuni formaggi Dop, può essere ‘formaggio d’alpe’ anche solo quello prodotto sopra i 1.000 m (vedi Raschera Dop e Castelmagno Dop). Di più, vi sono anche presidi Slow Food in cui il formaggio ‘di

malga’ (contrassegnato da una M) è ottenuto dal latte refrigerato e trasportato in autocisterne ai caseifici industriali comprensoriali dove viene miscelato e addizionato di fermenti ‘autoctoni’ ma comunque standardizzati. Questa situazione si verifica per il Puzzone di Moena e per il Vezzena. Gli effetti sulla qualità del formaggio d’alpeggio determinati dalla fedeltà o meno ad aspetti tradizionali del processo di produzione (attrezzi, additivi, tempi di lavorazione, pretrattamenti del latte) non è oggetto di sperimentazioni sistematiche come nel caso dell’integrazione con alimenti extra-pascolo. Sul tema, però si segnala una forte conflittualità che vede ‘puristi’ e ‘modernisti’ schierati su fronti avversi (CORTI, 2003). Il caso più noto ed emblematico di confitto in materia è quello del Bitto dove, al prodotto Dop si contrappone, da parte di un gruppo di produttori ‘ribelli’ fieri eredi di una comunità di pratica e di un sistema di saperi secolari, un Bitto ‘storico’ (CORTI, 2006b, 2008b, 2011).

La dimensione ‘artigianale’ che si concretizza in pratiche affinate nel tempo e adattate ai luoghi, trasmesse da generazione in generazione è spesso associata, proprio nel caso dei formaggi d’alpeggio a una dimensione ‘arcaica’. Ma l’arcaicità è di per sé garanzia di qualità? E di una storia realmente significativa, ininterrotta, fatta di scambi di saperi e di un continuo perfezionamento?



Fig. 3 - Il latte mantenuto in movimento durante la cottura (Alpe Graglio, Vercana, Co)

Storicità

La rivendicazione del Bitto quale formaggio ‘storico’ introduce la dimensione della durata e impone di considerarla in modo non astratto. Gli alpeggi esistono da millenni e da millenni si produce formaggio. Ma questo significa che tutti i formaggi arcaici sono di eccellenza?

“L’ancrage historique d’un produit est souvent annoncé comme une entité abstraite pouvant être, au besoin, coupée de la situation contemporaine.

²³⁰ <http://www.admin.ch/ch/i/rs/9/910.19.it.pdf>

²³¹ http://www.admin.ch/ch/i/rs/910_133/index.html

²³² Va segnalata una lodevole eccezione il Berner Alpkäse. In questo caso, per salvaguardare i tradizionali chalet in legno strutturale in cui viene realizzata la produzione e la maturazione del formaggio si è consentito non solo di utilizzare ambienti di produzione con le pareti in legno ma anche di caseificare nello stesso locale dove la famiglia contadina consuma anche i pasti. <http://www.blw.admin.ch/themen/00013/00085/00094/00134/index.html?lang=it>

Or, cet ancrage passe également par l'identification et la transmission des savoirs et pratiques techniques mis en oeuvre et de leur évolution. La profondeur historique doit être associée à des savoir-faire collectifs et transmis jusqu'à la période actuelle, la transmission n'excluant pas l'évolution. Faute de quoi, l'histoire risque de se voir utilisée pour légitimer des productions pseudo-patrimoniales, tirant simplement parti de la notoriété d'un lieu sans renvoyer à la spécificité » (BERARD e MARCENAY, 2004, p. 22).

Se è vero che l'eccellenza di *alcuni* formaggi d'alpe è sempre stata riconosciuta bisogna anche saper distinguere tra i prodotti che si costruirono una reputazione nel tempo e che furono da secoli oggetto di commerci anche a lunga distanza da quelle produzioni che restarono confinate nel quadro dell'economia di sussistenza in cui non importava se il prodotto fosse conservabile, privo di difetti, di buona qualità mercantile dal momento che il prodotto caseario era realizzato fondamentalmente per assicurare la conservazione delle proteine del latte, dilazionandone il loro consumo rispetto all'epoca in cui lo sviluppo vegetativo dei pascoli consentiva un'abbondante produzione di latte. Nel quadro delle economie d'alpeggio di sussistenza per lungo tempo il prodotto destinato alla vendita era il burro, che andava smerciato il più rapidamente possibile. Per produrne la massima quantità e ottenere un ricavo monetario indispensabile a comprare il sale, un po' di farina e a pagare le tasse (comprese quelle di pascolo) il latte veniva spesso scremato all'estremo durante giorni e giorni di 'sosta' durante i quali l'acidità saliva alle stelle (e non c'erano i prodotti chimici attualmente disponibili per correggerla). I formaggi magrissimi divenivano presto verdastri e di consistenza pietrificata. Anche le tipologie di stracchini, formaggini e formaggette 'grasse' non erano esenti, però, dai problemi di una caseificazione 'casalinga' quando l'obiettivo era l'autoconsumo o il racimolare un misero introito monetario.

Le evidenze storiche

Questa premessa è necessaria quando si passa a considerare il carattere di 'prodotto di prestigio' che i formaggi d'alpeggio hanno storicamente goduto. Nell'alto medioevo, quando il commercio era divenuto molto limitato i potenti potevano procurarsi i prodotti di prestigio solo conducendo essi stessi grandi aziende agricole con fondi dislocati in varie aree geografiche, dalle Alpi alla pianura, passando per gli uliveti lacustri. Il monastero di S. Ambrogio a Milano, sin dall'anno 835 possedeva la *curtis* di Dubino in bassa

Valtellina (PEZZOLA, 2005, pp. 145-147). La *pars massaricia* era sfruttata con convenzioni con i conduttori locali che pagavano gli affitti con animali, prestazioni d'opera e, soprattutto, con i formaggi. Queste grandi proprietà comprendevano anche gli alpeggi e d'altra parte, non vi possono essere dubbi sul fatto che formaggi stagionati e duri, in grado di viaggiare dalla Valtellina a Milano fossero d'alpeggio. Il motivo è semplice: fino a due secoli fa la produzione di latte nelle aree alpine (le sole sino alla fine del medioevo a disporre di larghe quantità di latte vaccino) era concentrata in estate, sugli alpeggi. In inverno le bovine, erano in asciutta e scarsa produzione si otteneva in primavera e in autunno, quando i singoli proprietari accudivano direttamente i loro capi (CORTI, 2008a). Il formaggio (inteso nel senso specifico di 'forme' di alcuni kg di peso) 'nasce' in alpeggio (almeno nel nostro contesto geografico e culturale) per il semplice motivo che solo in qui, per un lunghissimo periodo che va dalla preistoria a due secoli fa si trovavano radunate un numero di vacche in grado di fornire la quantità di latte tali da consentire di confezionare forme di formaggio di dimensione tale da conservarsi a lungo.



Fig. 4 - La fase di salagione del formaggio d'alpeggio a Malga Vaia (Bagolino, Bs). Oggi l'uso della salamoia ha spesso sostituito la classica salatura a secco.

Purtroppo i documenti antecedenti al mille sono scarsissimi. Cita espressamente gli alpeggi, invece, un contratto di permuta di beni fra l'arcivescovo di Milano e l'abbazia dei Ss. Gratiniano e Felino di Arona, avvenuta il 22 giugno 999 (BIANCHETTI, 1878, v. II, d. VII). Tra le varie "alpicellas" della valle Anzasca (Ossola) si nomina quella di "Macuniaga". Di latticini si contratta invece espressamente pochi anni più tardi, quando il vescovo di Novara, il 12 luglio 1006, affitta a tale Grimaldo i beni della pieve di S. Vincenzo a

Vergonte (sempre in Ossola), in cambio del canone annuo di cento libbre di formaggi.

Dal XII secolo in poi i documenti che citano contratti d'affitto basati sul pagamento in tutto o in parte con formaggio d'alpeggio diventano numerosi in area lombarda e piemontese (FANTONI, 2007, pp. 42-51; COMBA *et alii*, 1996; RUFFONI, 2009, pp. 12-20). Il commercio del formaggio proveniente dagli alpeggi della valle del Bitto e delle limitrofe è ben documentato tra XIII e a XIV secolo quando ingenti quantitativi di formaggio dalle valli orobiche del Terziere inferiore (l'attuale bassa Valtellina o Valtellina di Morbegno) prendevano le vie per gli altri centri della valle, del Lario, per le città di Como o Milano" (RUFFONI, 2009, p. 18). I documenti dell'epoca testimoniano in diverse aree l'uso del formaggio come vera e propria moneta di scambio, molto frequentemente usata per il pagamento degli affitti.

Ai grandi proprietari ecclesiastici (vescovi e abati dell'area pedemontana e della stessa pianura) subentrarono gradualmente i feudatari laici. Il rango elevato dei soggetti che nei secoli hanno mantenuto il controllo degli alpeggi è un indice molto significativo del valore degli alpeggi stessi, a sua volta legato a quello del formaggio.



Fig. 5 -Messa in forma all'interno della fascera della cagliata del Bitto (Alpe Pescegallo Lago, Gerola alta, So)

COME SONO CAMBIATE NEL TEMPO LE CARATTERISTICHE DEL FORMAGGIO D'ALPEGGIO?

Non disponiamo di testimonianze medioevali relative alle caratteristiche del formaggio, ma dalla circostanza che potesse essere trasportato sino alle città²³³ della pianura è facilmente deducibile che

fosse ben stagionato e duro. Fantoni riferisce che nei contratti d'affitto si precisava che il formaggio (*casei alpis*), oggetto dei canoni di affitto, "doveva essere buono (*casei boni*), oppure bello (*casei pulcri*), ma soprattutto si ribadiva che doveva essere ben stagionato (*casei bene sesonati, caxeis salati et bene saxonati*). Poiché la riscossione degli affitti avveniva generalmente l'11 novembre, san Martino, festa del passaggio dalla buona stagione all'inverno a casa dei riscossori, i prodotti dovevano essere opportunamente conservati" (FANTONI, 2007).

Analogamente, in Valtellina, quando nel 1244 i Vicedomini di Domofole acquistano dal monastero di Piona il feudo di Pedesina e lo danno in affitto ai figli di "ser Gervaso venuto da Taleggio", chiedono come fitto annuale di detti beni "un centenaro di formaggio buono, bello e salato, pesato senza frode alla stadera di Como, da pagare alla festa di Santo Stefano, che è il giorno dopo il Natale" (RUFFONI, 2009). Il suo consumo locale era limitato, legato a un segmento molto ristretto della società composto da nobili, mercanti, ecclesiastici e notai. Per il resto affluiva verso le città della pianura.

Notizie più precise sulle caratteristiche del formaggio d'alpe appaiono solo più tardi. FIORI (2002) osserva che, rispetto al passato, la dimensione delle forme è diminuita. Egli, riferendosi al Bettelmat cita un viaggiatore del XVIII secolo, Karl Viktor von Bonstatten, che indica come misura normale per un formaggio d'alpeggio ticinese diciotto libbre da trentadue once, cioè quasi diciotto chili e il famoso tecnico caseario di inizio XX secolo, Giuseppe Fascetti, che nel 1918 indicava addirittura in circa trenta chilogrammi il peso medio di una forma di "Battelmatt". Oggi invece una forma di formaggio di alpeggio dell'Ossola o del Canton Ticino supera difficilmente i sette chili. L'ordinanza sul formaggio Ticino d'alpe Dop stabilisce un peso variabile tra tre e dieci kg, un *range* che più che un formaggio identifica una categoria di formaggi, i formaggi d'alpe, per l'appunto.²³⁴ La stessa tendenza parrebbe essere stata seguita dal Bitto Dop e da un suo 'figlio minore' il Formmai de Mut Dop, nato quando la tradizione del Bitto, già fiorente sugli alpeggi dell'alta val Brembana, si era

stagionatura dei formaggi d'alpeggio. In essa possiamo individuare siti di 'colletta' all'interno delle valli o affacciati sui grandi laghi prealpini, siti di stagionatura e smistamento dei flussi commerciali. Tra i primi possiamo indicare Locarno, Morbegno (in Valtellina), Branzi (in alta val Brembana), varallo (Vc); tra i secondi Arona, Bra, Rovato (Bs), Como, Bergamo.

²³³ Sarebbe interessante ricostruire per tutto l'arco alpino la geografia dei trasporti e della commercializzazione e

²³⁴ http://www.switzerland-cheese.ch/it/uploads/media/TessinerALP_pflichtenheft_i.pdf

limitata alle valli del versante orobico occidentale valtellinese in seguito alla crisi dell'alpicoltura brembana (CORTI, 2011). Il Formai de Mut prevede un peso tra 8 e 12 kg. Il peso del Bitto, era indicato da vari autori del XX secolo tra 15 e 30 kg (CORTI, 2009). Per il Melazzini, vero 'padre del Bitto moderno' il peso del prestigioso formaggio variava tra i 16 e i 40 kg (CORTI, 2009). Con l'estensione dell'area di produzione del Bitto dop a tutta la provincia di Sondrio, decisa inopinatamente a tavolino da politici e tecnoburocrati, per facilitare la 'promozione' a Bitto di quelle che erano produzioni locali di formaggio d'alpe grasso molto meno prestigiose e – più in generale - l'estensione della produzione ad alpeggi piccoli e meno organizzati, si è stabilito nel disciplinare di abbassare sia i limiti minimi che massimi portando il minimo a soli 8 kg e annaspando anche il massimo a 25 kg. Questa tendenza ha riflettuto un periodo di decadenza del formaggio d'alpeggio e della stessa apicoltura ma non dobbiamo credere che in passato i formaggi d'alpe sia stati sempre di queste pezzature. È molto probabile che in un passato più lontano lòe forme fossero più piccole e che poi siano aumentate di peso con l'apertura al mercato di lunga distanza. Se facciamo riferimento al Bitto il libro dei conti di Giovanni Spadrio, consultato dal Ruffoni, indica che esse nei primi anni del XVIII pesano mediamente 15 libbre (12 kg) (1705-1712) (RUFFONI, 2009, p. 54). Qualche anno più tardi, però, nel 1743, Orlando Curtoni di Gerola (un altro imprenditore d'alpe che ci ha lasciato un libro dei conti) vende a Cuso in Val Brembana una partita di 84 forme del peso medio di 20 kg (RUFFONI, 2009, p. 58). Oggi, almeno nel caso delle produzioni più prestigiose come il Bitto 'storico' si assiste ad un ritorno alla produzione di forme di 25 kg e oltre. Forme 'fuorilegge' agli occhi del disciplinare della Dop che, in molti punti, ha stravolto pesantemente la tradizione. La tendenza è associata al desiderio – nell'ottica di tornare a livelli altissimi di rinomanza e di prestigio del prodotto - di avviare un significativo numero di forme alla lunga stagionatura (sino a dieci anni e oltre). Un'altra differenza rispetto al passato riguarda le specie zootechniche da cui proviene il latte utilizzato per la caseificazione. Oggi l'alpeggio è quasi sinonimo di mandrie di vacche, mentre in passato era norma accompagnare le vacche con greggi di capre e di pecore, che permettevano di sfruttare i terreni più impervi. Tutti i formaggi erano in un lontano passato ottenuti da latti misti, poi con l'età moderna e il boom della bovinocoltura - legato alle trasformazioni dell'economia agricola della pianura e all'instaurarsi di forme diverse di

transumanza (CONTI, 2006c) vi è stato un progressivo e graduale passaggio alla produzione di formaggi d'alpeggio vaccini. Il Bagoss, come ci informa il famoso agronomo bresciano Agostino Gallo, nel corso del XVI era solo in alcuni casi ottenuto da latte misto vaccino ed ovino (CORTI, 2006c) mentre solo all'inizio del XIX secolo l'Asiago diventerà da pecorino che era²³⁵. Il Bitto è tutt'ora ottenuto con l'aggiunta di latte di capra, obbligatoria nella misura del 10-20% nel caso del Bitto storico, facoltativa nella misura del 0-10% i quello del Bitto dop 'generalista'. I formaggi misti 'archetipici' a 'tre lati' resistono nell'area più conservativa delle valli cuneensi (marittime per lo più). Anche da questo punto di vista, però, si assiste a un ciclo di lungo periodo. Negli alpeggi del Piemonte occidentale le pecore da latte non mostrano segni di cedimento mentre sulle malghe venete e friulane non è raro trovare pecore da latte (Sarde). Le capre hanno ovunque (da ovest a est) riguadagnato terreno sugli alpeggi dopo la fase della 'guerra alle capre' che ha contraddistinto l'età moderna e contemporanea (CONTI, 2006a). Oggi, sugli alpeggi, si producono parecchi formaggi (più spesso formaggelle e formaggini). Un revival che ha toccato tutte le regioni dell'arco alpino.

Un'ultima tendenza storica che è giusto ricordare e che attiene le caratteristiche del formaggio riguarda il suo contenuto in materia grassa. Con l'avvento di una economia monetaria (XIX secolo) i montanari sono stati spinti a scremare, spesso all'estremo, i loro formaggi d'alpeggio al fine di produrre più burro possibile. Era quella la derrata (insieme ai vitelli) oggetto di vendita da cui dipendevano le sempre più indispensabili entrate in moneta. La fase ascendente del burro si è protratta a lungo nel XX secolo, sino ad un declino legato alla diffusione della margarina e poi alla grande disponibilità di burro di origine industriale di provenienza centro-nord europea. Un ulteriore colpo all'economia del burro è stato inferto dall'applicazione da parte delle ASL del D.P.R. 54/97

"Regolamento recante attuazione delle Dir. 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte". L'ondata igienistica, che per fortuna ha perso negli anni parte del *furore* iniziale, ha travolto la produzione di burro – considerato poco meno che un brodo di coltura di germi patogeni – più di quella del formaggio che, specie se stagionato oltre sessanta giorni, è stato meno criminalizzato. Solo

²³⁵ Il formaggio Asiago più stagionato e piccante viene ancora chiamato "pegorin".

in anni molto recenti il burro d'alpeggio, ottenuto da panna di affioramento, è stato 'riabilitato'. Queste tendenze hanno, in ogni caso, determinato un notevole 'ingrassamento' dei formaggi d'alpeggio. Difficile trovare oggi formaggi d'alpeggio ottenuti da latte che hanno sostato più di 24 ore. I 'semigrassi' sono diventati dei 'quasi grassi' e si sono diffusi, molto più che nel passato, i grassi. La tendenza parrebbe oggi arrestata.



Fig. 6 - Tradizionali metodi di compressione della pasta del formaggio per favorire lo spurgo del siero (Alpe Nesdale, Plesio, Co)

L'IMPORTANZA DELLA PRODUZIONE DI FORMAGGIO D'ALPEGGIO E LE SUE PROSPETTIVE

Il maggior favore del consumatore per i formaggi d'alpeggio è legato a fattori ben più profondi di quelli legati alla ricerca di una 'nuova frontiera' del gusto. Vi sono fattori che vanno oltre la 'moda' (che pure c'è o c'è stata). Al di là delle informazioni salutistiche (ancora poco diffuse), il consumatore cittadino individua nell'alpeggio e nei prodotti d'alpeggio espressione di un salutare 'rimettere i piedi per terra'. Spaventato da una sequela di scandali alimentari, turbato dalla prospettiva del cibo geneticamente modificato, inquieto per un futuro in cui il cibo a buon mercato della società industriale tornerà ad essere un ricordo, il consumatore intuisce che associati all'alpeggio e ai suoi prodotti vi è anche una 'riserva valoriale' che sta per tornare preziosa. Anche quando l'alpeggio pareva un modello agricolo e culturale in crisi irreversibile l'antropologo Paolo Sibilla ricordava che, nonostante la gravità della crisi: "tuttavia sembra lecito aggiungere che l'esercizio dell'alpeggio richiede ancor oggi la condivisione di quei valori culturali che determinano una sostanziale disponibilità ad accettarne i limiti oltre che i benefici" (SIBILLA, 1991).

Laddove si è continuato a trasformare il latte direttamente in alpe e a produrre formaggi di qualità, l'alpeggio da "palla al piede", "tanto per prendere i contributi" è divenuta - a detta di tanti (alpeggianti, amministratori locali, tecnici) - una realtà "che da ossigeno alle aziende", "che fa quadrare il bilancio". La forbice di prezzo tra formaggi d'alpe si è allargata e sempre più gli alpeggianti stanno imparando a valorizzare il loro prodotto attraverso il canale delle vendite che consentono di ricavare prezzi di trasformazione interessanti.

Il formaggio d'alpeggio è tornato, almeno in parte, a rappresentare una risorsa importante. Ma è una risorsa di cui molti vorrebbero approfittare in modo parassitario, svuotandola.

Puntare su un prodotto d'alpeggio non confondibile con altri e ben identificabile diventa una condizione chiave per il futuro dell'azienda agricola alpina di medie e medio-piccole dimensioni (quella, per intenderci, che non punta a seguire insensatamente i modelli padani). Non solo sarebbe importante impedire l'abuso della denominazione 'alpeggio' 'malga' ma sarebbe anche importante attribuire un elemento identificabile univoco che superi la giungla dell'attuale sistema che prevede etichette di svariati colori (blu, rosse, verdi) (CORTI, 2007) per distinguere, anche nell'ambito ufficiale delle Dop, i formaggi d'alpeggio (o sedicenti tali) da quelli 'normali' con la stessa denominazione di origine.

Laddove la strategia di valorizzazione della produzione casearia di montagna segue gli interessi degli allevatori, la scelta di tornare a produrre solo in estate e solo in alpeggio quei formaggi che ora sono prodotti anche in inverno (ma che sono nati in alpeggio) potrebbe rivelarsi quanto mai saggia.

Si tratterebbe di una inversione a 180° rispetto alla tendenza che si è verificata negli ultimi decenni e che si è estrinsecata anche nella modifica di disciplinari di produzione di formaggi Dop nati come esclusivamente d'alpeggio e poi 'sdoppiati'²³⁶. Per un quadro della produzione di formaggi d'alpeggio, che mette in evidenza lo scarso numero di formaggi prodotti esclusivamente in alpeggio, si rimanda alla tab. 1. In inverno, oltre che a stagionare e a commercializzare bene i formaggi d'alpeggio, ci si può dedicare (sia nei caseifici aziendali che nei caseifici locali) a riscoprire produzioni "minori" o a sperimentare

²³⁶ Caso emblematico il Formai de Mut (in bergamasco: "formaggio d'alpeggio") Dop, che era nato come esclusivamente d'alpeggio e che poi ha visto 'nascere' una versione invernale di caseificio contraddistinta da una serigrafia rossa sul piatto.

prodotti innovativi frutto della creatività artigianale. Lo sanno bene quegli alpegiatori-casari più evoluti che in inverno si dedicano anche ad altre attività (legate al turismo, alla filiera del legno) e preferiscono tornare a concentrare la produzione delle loro bovine in estate, ristagionalizzando i parti come un tempo, concentrandoli in primavera come si faceva sino all'inizio XIX secolo (a differenza di quanto si affermò alla fine dello stesso secolo quando si affermarono i parti autunnali per rifornire di latte le nuove latterie di paese).

C'è un segmento di mercato che va incoraggiato a riscoprire (nel formaggio come nei prodotti vegetali) come l'eccellenza è anche il risultato della ricerca di una sincronia con i ritmi delle stagioni, che in ogni stagione il latte è diverso e può essere trasformato al meglio solo se lo si impiega in lavorazioni diverse, con esigenze di condizioni di maturazione diverse. Anche questa è una delle condizioni per conferire al formaggio un'anima. A fornire formaggio sempre uguale ci pensano già in tanti.

Riuscire ad assicurare il consumatore, che non può sempre recarsi sul luogo di produzione ad effettuare i suoi acquisti, che quello che gli è offerto in vendita è "vero formaggio d'alpeggio" non è una fisima da *gourmand*, ma una condizione chiave per la sostenibilità dell'economia di molte comunità alpine. Costruire un sistema di qualità favorisce innanzitutto un mercato di formaggi di qualità è condizionato alla possibilità di orientare prodotti con caratteristiche diverse verso mercati differenziati e di mettere in condizione rivenditori, ristorazione, consumatori finali di operare delle scelte consapevoli, sulla base di informazioni trasparenti (a questo riguardo è emblematica la più volte citata vicenda del Bitto). Valorizzando e tutelando il vero formaggio d'alpeggio si salvaguardano e si implementano veri e propri 'giacimenti gastronomici' e sistemi di beni culturali materiali e immateriali che rappresentano un elemento decisivo nella scelta della destinazione turistica oltre che di rafforzamento dell'identità.

	<i>Esclusivamente in alpeggio</i>	<i>Anche in inverno</i>
Valle d'Aosta	Toma di Gressoney	Fontina dop.
Piemonte	Bettelmat, GrassoValvigezzo (1)	Raschera dop (2) Castelmagno dop (1)(2)(3), Toma di Lanzo, Macagn (2)(4), Sola (1), Plaisentif, Blu Moncenisio (1)
Lombardia	Bitto dop (1), Bitto storico(1)(3), Lariano d'alpe (1)	Bagoss (3), Nostrano di Valtrompia dop, Silter, Tombea, Formai de Mut dop (2), Formaggelle, Scimudin (1).
Canton Ticino	Ticino d'alpe dop (1)	
Trentino	Nostrano di malga	Casolèt, Vezzena, Spressa delle Giudicarie, Nostrano d'allevo, Puzzone di Moena.
Veneto		Asiago dop (3), Agordino, Monte Veronese dop (2)(3), Morlacco del Grappa (3).
Friuli		Montasio dop (2)(5), Carnia.

Tab. 1 – Principali formaggi d'alpeggio (di latte esclusivamente o principalmente vaccino).

(1) = formaggi ottenuti con aggiunta di latte caprino od ovino; (2) formaggi dop che attraverso etichette o altri contrassegni consentono la distinzione di una produzione d'“alpeggio” o sedicente tale; (3) formaggi per i quali è stato istituito un Presidio Slow Food esclusivamente per la produzione d'alpeggio; (4) esiste anche il Maccagno o Toma di Maccagno prodotta da caseifici industriali della pianura (5) il Montasio, che si produceva solo in caseifici e tutto l'anno dal 2010 ha visto la rinascita della produzione di malga, alla Malga Montasio.

BIBLIOGRAFIA

BELE B., ÖSTERLIE M. e NORDERHAUG A. (2010) - *Quality of food products from species-rich alpine pastures*. In: Grassland in a changing world. Proceedings of the 23rd General Meeting of the European Grassland Federation, Kiel, Germany, 29th August - 2nd September

2010, European Grassland Federation, pp. 773-775.

BERARD L. e MARCHENAY P. (2004) - *Les produits de terroir entre cultures et règlements*. Cnrs, Paris.

BIANCHETTI E. (1878) - *L'Ossola inferiore. Notizie storiche e documenti*. Torino; v. II.

CODELUPPI V. (2005) - *Manuale di sociologia dei consumi*. Carroci, Roma.

- COMBA R., DAL VERME A. e NASO I. (1996, a cura di) - *Greggi mandrie e pastori nelle Alpi Occidentali (secoli XII-XX)*. Cuneo.
- CORTI M. (2003) - *Produrre latte e formaggi in alpeggio: dilemmi tecnici e visioni sociali*. Caseus, a. VIII, n. 6, pp. 36-43, http://www.ruralpini.it/file/Alpeggi/Documenti%20Corti%20Formaggi/Produrre_latte_e_formaggi_in_alpeggio_Dilemmi_tecnici_e_visioni_sociali.pdf
- CORTI M. (2004a) - Süssura de l aalp. *Il sistema d'alpeggio nelle Alpi lombarde*. Annali di S. Michele, v. 17, pp. 31-156.
- CORTI M. (2004b) - *Formaggi d'alpe: attenzione alle attese del consumatore!* Caseus, a. IX, n.1, pp. 22-26.
- CORTI M. (2006a) - *Risorse silvo-pastorali, conflitto sociale e sistema alimentare: il ruolo della capra nelle comunità alpine della Lombardia e delle aree limitrofe in età moderna e contemporanea*. Annali di S. Michele, v. 19, pp. 235-340.
- CORTI M. (2006b) - *Bitto: una storia esemplare, una questione aperta*. Caseus, a. XI, n. 3, pp. 19-30.
- CORTI M. (2006c) - *I bergamini e la transumanza bovina lombarda*. Atti del I seminario di studio sulla transumanza e l'alpeggio, Asiago, VI, settembre 2006, <http://www.ruralpini.it/file/Alpeggi/Documenti%20Corti%20Storia/Documenti%20Corti%20Storia/I%20bergamini%20e%20la%20transumanza%20bovina%20lombarda.pdf>
- CORTI M. (2007) - *Mission impossibile*. Caseus, anno XII, n. 4, pp. 22-23.
- CORTI M. (2008a) - *Gli animali degli alpeggi*. Ersaf, Milano.
- CORTI M. (2008b) - *Per una politica non distruttiva delle risorse dell'economia montana: alcune riflessioni a partire dalla tutela del formaggio Bitt*. Confronti. Autonomia lombarda: le idee, i fatti, le esperienze, Regione Lombardia, a. 7, n. 3, pp.103-113.
- CORTI M. (2009) - *Il formaggio Bitto*. in Corti M. Ruffoni C. (a cura di), "Il formaggio Val del bitt: la storia, gli uomini, gli alpeggi: come nasce un mito caseario", Milano, Ersaf, pp. 83-111.
- CORTI M. (2011) - *I ribelli del bitto. Quando una tradizione casearia diventa eversiva*. Slow Food editore, Bra.
- CORTI M. e RUFFONI C. (2009) - *Il formaggio Val del bitt: la storia, gli uomini, gli alpeggi: come nasce un mito caseario*. Milano, Ersaf.
- FANTONI R. (2007) - *Attestazioni tardomedievali della produzione casearia valsesiana*. In Fantoni R. & Ragozzi J. (2007, a cura di), "La gestione delle risorse nelle comunità di frontiera ecologica. Allevamento e cerealicoltura nella montagna valsesiana dal Medio Evo al nuovo millennio. Atti del convegno di Carcoforo, 11 e 12 agosto 2007", Gruppo Walser Carcoforo, pp. 45-51.
- FIORI V. (2002) - *Antichi formaggi d'alpeggio tra le Alpi Lepontine e il Milanese*. In "Insubria a tavola: atti del convegno, Varese, 1 giugno 2002", Milano, Accademia italiana della cucina, pp. 93-105.
- HALDEMANN J. (2010) - *Caratterizzazione generale dei formaggi d'alpe ticinesi DOP. Informazioni tecnico-scientifiche*. Alp science, n. 535, Stazione di ricerca Agroscope Liebefeld-Posieux ALP, Berna.
- HAUSWIRTH C.B. e SCHEEDER M.R.L. (2004) - *High omega3 Fatty Acid Content in Alpine Cheese The Basis for an Alpine Paradox*. Circulation, n. 109, pp. 103-107.
- ST LEGER A.L., COCHRANE F. e MOORE F. (1979) - *Factors associated with cardiac mortality in developed countries with particular reference to the consumption of wine*. Lancet, n. 1, pp. 1017-1020.
- MENANT F. (1993) - *Campagnes lombardes du Moyen Age : l'économie et la société rurales dans la région de Bergame, de Cremona et de Brescia du 10. au 13. Siecle*. Ecole française de Rome, IX, Roma.
- PEZZOLA R. (2005) - *Uno sguardo dal castello di Domofole: materiali e riflessioni per una storia della bassa Valtellina nel Medioevo (sec. 9 - 12)*. Comunità montana di Morbegno, Tipografia Ignizio, Morbegno (So).
- RICHARD J.L., CAMBIEN F. e DUCIMETIÈRE P. (1981) - *Epidemiologic characteristics of coronary disease in France*. Nouv Presse Med, n. 10, pp. 1111-1114.
- RUFFONI C. (2009) - *La storia degli alpeggi e del formaggio Bitto. La grande svolta: l'età moderna*, in Corti M. e Ruffoni C. (a cura di), "Il formaggio Val del bitt: la storia, gli uomini, gli alpeggi: come nasce un mito caseario", Milano, Ersaf, pp. 21-72.
- SIBILLA P. (1991) - *L'alpeggio nella tradizione culturale delle Alpi Occidentali*. In Cerulli E. (a cura di), "Tra uomo e animale", Dedalo, Bari pp. 203-224.

IL PATRIMONIO GASTRONOMICO DEL LAGO D'ISEO TRA VALORIZZAZIONE E COSTRUZIONE DI UN'IDENTITÀ LOCALE

Irene Foresti

La tutela, la conservazione e la valorizzazione del patrimonio gastronomico rivestono particolare importanza per un paese come l'Italia, caratterizzato da una forte variabilità locale degli usi, delle tradizioni e della cultura alimentari: ogni zona, ogni territorio e addirittura ogni paese possono vantare delle specialità gastronomiche, spesso uniche ed introvabili in altri luoghi.

Il comparto alimentare locale, oltre a possedere un notevole valore economico, rappresenta la cultura e l'identità delle varie zone d'Italia. Un'identità gastronomica che rischia l'estinzione stenperandosi, nelle abitudini alimentari ormai globalizzate e restando un appannaggio per turisti e per pochi curiosi ed intenditori.

Conservare e tutelare il patrimonio gastronomico è quindi importante per salvaguardare la ricchezza e l'eterogeneità territoriale italiana e con esse la storia, la cultura e le identità locali.

Una tutela, tuttavia, non facile. La numerosità delle produzioni e microproduzioni alimentari tipiche del Bel Paese, infatti, è talmente elevata e frammentata sul territorio da essere difficilmente quantificabile. Per questo è fondamentale che la tutela del patrimonio gastronomico si realizzi soprattutto a livello locale, con interventi di promozione turistica e culturale.

In questo lavoro verrà esaminato l'esempio del Lago d'Iseo (o Sebino), piccolo bacino idrico situato nel cuore delle Prealpi Orobie fra le province di Bergamo e Brescia, conta 14 comuni costieri e 5 comuni lacustri per oltre 30 produzioni tipiche, senza contare le ricette tradizionali. Un patrimonio gastronomico in apparenza limitato, ma decisamente importante per un'area geografica così ristretta, soprattutto se si considera che il Sebino possiede delle caratteristiche storico-alimentari del tutto particolari.

FAME O BENESSERE?

La storia alimentare del Lago d'Iseo presenta dei tratti comuni con la storia delle zone limitrofe, ma anche aspetti diversi e contrastanti, che verrebbe quasi da definire "anomalie" rispetto al panorama storico-gastronomico bergamasco e bresciano.

La prima anomalia è ravvisabile nella somiglianza fra la gastronomia sebina e la tradizione alimentare tipica dell'Italia centro-meridionale. Basti pensare alla cultura lacustre dell'olio d'oliva, nata e cresciuta accanto a quella dei grassi animali tipici del nord Italia (burro, strutto e lardo) e quasi sconosciuta nelle zone settentrionali, ad esclusione degli altri bacini idrici.

Un'altra anomalia sta nella discordanza fra le cronache locali e gli eventi tipici della storia alimentare dei secoli scorsi. Il Lago d'Iseo, infatti, non porta memoria di episodi seri di carestia e fame.

Pare quasi scontato dire che queste anomalie sono dovute alla particolare ricchezza alimentare del territorio, garantita dalla presenza del lago e dal suo clima mite, che metteva a disposizione della popolazione locale derrate alimentari varie, tutto sommato abbondanti e, soprattutto, disponibili anche in tempo di carestia, come il pesce e le risorse boschive.

I prodotti ittici lacustri, in particolare, hanno rivestito un ruolo di assoluto primo piano nella prevenzione di un deficit nutrizionale che, in passato, ha flagellato gli abitanti delle campagne lombarde, ma che non ha interessato il Lago d'Iseo: la pellagra. Si tratta di una malattia dovuta alla carenza di un amminoacido essenziale, il triptofano, e causata da un'alimentazione ricca di mais e povera di proteine animali, quindi particolarmente diffusa nelle zone vociate al consumo quasi esclusivo di polenta, quando la carne ed i prodotti animali erano un privilegio per pochi, soprattutto in tempo di carestia. A quei tempi, invece, la popolazione sebina era una mosca bianca nel cuore dei territori pellagrosi: il pesce di lago, ricco di proteine nobili, a costo zero (se non per lo sforzo di doverlo pescare) e abbondante anche in tempo di penuria, divenne un fattore protettivo determinante nei confronti della pellagra.

Altra risorsa fondamentale per la lotta contro la fame era il bosco, dal quale si potevano attingere liberamente le risorse minori: i frutti selvatici (fragole, more di rovo, lamponi, cornioli, prugnoli, more di gelso, nespole, frutti del bagolaro e del biancospino), le erbe selvatiche (cicoria, erba di

prato, acetosa, asparagi selvatici) e le chiocciole, importanti per il loro contenuto proteico.

La notevole disponibilità di derrate alimentari in tempi decisamente difficili è facilmente intuibile se si effettua una valutazione nutrizionale retrospettiva delle abitudini alimentari della popolazione lacustre.

Senza avere la pretesa di ottenere dati certi e statisticamente affidabili, si può dire con buona approssimazione che l'alimentazione dei sebini di un tempo era pressoché completa sotto il profilo dell'apporto qualitativo di nutrienti (la polenta, le castagne e, più raramente, le patate fornivano i carboidrati complessi, mentre il pesce, il salame, lo stracchino e, occasionalmente le uova, erano fonti proteiche e lipidiche importanti), anche se carente dal punto di vista quantitativo. L'apporto energetico era infatti piuttosto basso rispetto ai fabbisogni visto che, per quanto il cibo fosse vario, le quantità consumate erano decisamente scarse.

Questo significa che la popolazione sebina ha patito la fame come è successo a molte altre comunità, ma si trattava di una fame di livello leggero e superabile con minori difficoltà.

Testimone ed esempio del fatto che la paura della fame incombeva comunque, nonostante il territorio fosse ricco di risorse alimentari, è il fiorire delle tecniche di conservazione delle materie prime deperibili. Tecnologie alimentari come l'essiccazione, la salatura, l'affumicatura, la messa sott'olio o sott'aceto, la preparazione in conserva e la fermentazione, oggi ricercate per motivi di gusto, sono nate allo scopo di garantire la disponibilità di cibo lungo tutto l'arco dell'anno e volte a preservare le rare eccedenze.

La gastronomia tipica sebina, infatti, è ricchissima di prodotti conservati. Dalle sardine essiccate e messe sott'olio alle alborelle seccate e conservate tali e quali oppure in salamoia; dal *Salame di Montisola* allo *Strinù* che, come tutti gli insaccati, sono il più classico esempio di conservazione della carne tramite la salatura ed, eventualmente, l'affumicatura; dall'essiccazione delle castagne per consumarle poi bollite o per farne farina e *Turta de Schèlt* (polenta dolce di castagne), alle abbondanti amarene selvatiche conservate sotto zucchero per la preparazione della *Turta dè Marene* (torta di amarene).

Un po' di benessere nel pur sempre temibile scenario della fame e delle ristrettezze alimentari, quindi, ha caratterizzato l'alimentazione storico-tradizionale del Lago d'Iseo e dei suoi abitanti.

LE PAROLE DEL CIBO

Che il cibo sia importante per l'essere umano, ieri come oggi, è indubbio. Per sopravvivere è necessario mangiare e quanto più il cibo diventa una preoccupazione, tanto più permea il nostro modo di comportarci e di esprimerci. Oggi chi è ossessionato dal cibo spesso ne parla in continuazione; in passato, invece, la paura della fame ed il continuo rischio di penuria alimentare erano talmente al centro dell'attenzione quotidiana da condizionare il lessico ed i modi di dire.

L'esempio più rappresentativo è dato dal fatto che nel dialetto lacustre, bergamasco-bresciano, le parole "cibo" e "alimento" non esistono, si dice semplicemente "Ol mangià" ("Il mangiare"), a sottolineare che era più importante l'atto alimentare in sé rispetto a ciò che in realtà c'era nel piatto: ciò che contava era almeno riuscire a mangiare.

Per questo, il dialetto bergamasco-bresciano è da considerarsi un ottimo indicatore degli aspetti culturali legati al cibo.

Ci sono molti alimenti il cui nome italiano non possiede la corrispondente traduzione dialettale, probabilmente perché questi cibi non erano presenti nell'alimentazione ai tempi in cui si parlava quasi esclusivamente il dialetto.

Alcuni prodotti, inoltre, godono di un lessico molto più ricco rispetto ad altri, a riprova della maggiore importanza, e del maggior consumo, di cui godevano presso la popolazione. Per esempio, la terminologia locale legata al pane è molto più variegata della terminologia riferibile alla pasta. Si portava in tavola *Pà dè mèlga* (pane di mais), *Pà dè mestira* (pane di "mistura", ossia di segale e frumento), *Pà trìt* (minestra di pane grattugiato), *Panada* (minestra di pane raffermo e cotto in acqua e lardo) e *Pà cole grèpole* (pane con i ciccioli del maiale), contro una semplicissima *Paṣta o Paṣtaṣota* (pasta e pastasciutta), prodotto decisamente meno diffuso nell'alimentazione popolare.

Pensiamo poi al lessico legato alla carne, in cui lo stesso termine "carne" non esiste, così come non esistono i nomi dei vari tagli di carne di maiale, cavallo e manzo, forse perché troppo costosi e non consumati. *Conécc* (coniglio), *Polaṣter* (pollo), *Puli* (tacchino), *Nèdra* (anatra), *Šalam* (salame), e *Lart* (lardo) erano le derrate carnee presenti nella dieta storica del Sebino, quindi presenti nel dialetto.

L'importanza del cibo nella vita quotidiana, identificabile a livello linguistico locale, è presente anche nell'onomastica dialettale, ricchissima di soprannomi a sfondo alimentare. Solo per fare un esempio, eccone alcuni: *Oa ſeca* e *Gamba dè ſeleno* (alborella secca e gamba di sedano, detto di persone

molto magre), *Maiamigole* (mangiabriciole), *Bustòmec* (buono stomaco), *Maiadina* (mangiatina), *Pabianc* (pane bianco), *Gnal* (uovo invecchiato), *Pà e salam* (pane e salame).

DALLA GASTRONOMIA DELLA FAME ALLA GASTRONOMIA DI NICCHIA

Come già detto, la paura della fame affliggeva anche gli abitanti del Lago d'Iseo, nonostante l'indubbia condizione di leggero benessere alimentare che contraddistingueva queste zone rispetto ad altri luoghi della Lombardia.

Come si è verificato quasi ovunque, anche la gastronomia sebina porta in sé le tracce di come, dalla paura della fame e dall'ingegno dell'uomo, possono nascere prodotti che oggi possiamo definire non solo tipici, ma anche di nicchia. Si tratta di prodotti particolarmente rari o addirittura in via di estinzione, presenti quasi esclusivamente nelle zone lacustri o nei comuni prospicienti il lago. Primo fra tutti lo *Stracchino Bronzone*, oggi in corsa per ottenere il marchio DOP e molto ricercato dai buongustai locali (che spesso si avventurano in lunghe camminate in montagna per comprare le preziose forme direttamente presso i casari), ma in passato alimento base dell'alimentazione sebina, secondo solo al pesce. Presente ogni giorno sulla tavola e frequentemente abbinato alla polenta, ma diffusissimo anche in molte ricette locali di sapore tipicamente popolare che testimoniano quanto questo prodotto permeasse la vita di tutti i giorni. Le due ricette più famose a base di stracchino sono *ol strachì ruštì* (stracchino arrostito, ossia fuso in padella con lo strutto e consumato assieme alla polenta) e *ol strachì paràt* (stracchino "parato", preparato come il precedente, ma con l'aggiunta di uova).

Altro prodotto scaturito dalla gastronomia della fame è la *Folaga in salmì*, preparazione che a un primo sguardo può suscitare perplessità. Come mai un volatile acquatico era così consumato dalla popolazione? Gli uccelli, acquatici e non, erano infatti appannaggio della cucina dei ricchi, che spesso ponevano il divieto di cattura di queste specie, come appunto la nobile famiglia Oldofredi di Iseo che, nel '300, aveva a Montisola (una delle isole del Sebino) la propria residenza per la caccia alle anatre (fonte?). La folaga, tuttavia, era disdegnata dalle classi alte per il suo sapore di pesce e alghe e per le sue carni scure e dure, entrando così a far parte dell'alimentazione popolare che, ancora una volta, poté trarre dal lago una risorsa alimentare proteica molto importante.

Dulcis in fundo, pare proprio il caso di dirlo, la *Sfongada*. È un classico esempio di come

l'inventiva popolare sapeva trasformare un cibo semplice e quotidiano come il pane in un prodotto elaborato e raro, consumato una sola volta l'anno in occasione delle festività.

La *Sfongada*, infatti, è un pane dolce che entra a pieno titolo nella categoria dei "Pani di festa" nati, in quasi tutta l'Italia, con un preciso scopo: poter avere un dolce o un prodotto più gustoso almeno nei giorni di festa o nelle occasioni speciali sfruttando le poche risorse disponibili, ossia arricchendo il pane quotidiano con ingredienti inusuali. C'è chi ha usato i fichi, chi l'uvetta, chi i ciccioli del maiale; i sebini, invece, usarono le uova e lo zucchero per preparare questo panino dolce celebrativo della Pasqua e lo personalizzarono ulteriormente abbinandolo al salame.

IL MAIS SUL LAGO D'ISEO: UN PRODOTTO TIPICO E DUE PERSONAGGI IMPORTANTI

La Lombardia, si sa, è terra di mais. Oltre alla vocazionalità della zona per la coltivazione di questo cereale, è caratteristica la variabilità locale delle specie maidicole e la conservazione di alcuni mais antichi. Si tratta dei mais a cariosside rostrata un tempo molto diffusi, ma oggi a rischio di estinzione a causa degli incroci con il mais giallo dentato coltivato ormai ovunque.

Anche il Lago d'Iseo ha il suo mais antico tipico, il *Mais spinusa*, (con il quale si prepara la *Polenta spinusa*, di colore nero), una varietà a cariosside piccola, rostrata e di colore rosso scuro-violaceo, coltivato per anni su un'altura della Valcamonica ed isolato da altre maiscolture, salvandosi così dall'estinzione causata dall'ibridazione con altre varietà.

La storia maidicola del Sebino, tuttavia, non finisce qui. Il Lago d'Iseo ha anche dato i natali a due personaggi importanti per l'introduzione e lo sviluppo della maiscoltura sul lago e nella bergamasca in genere. Prima di tutto il nobile Pietro Gaioncelli, cui spetta il primato dell'introduzione del mais sul Sebino (e forse nella bergamasca in genere), che pare sia ascrivibile al 1630 circa, quando Gaioncelli, di ritorno a Lovere dopo un viaggio nelle Americhe, portò con sé alcune cariossidì di mais e le piantò nel proprio orto, dando così il via alla coltivazione lacustre del mais.

Secondo, ma non meno importante, personaggio legato alla storia agricola del mais, è il botanico Professor Luigi Fenaroli. Nativo del paese lacustre di Tavernola Bergamasca, nei primi decenni del '900 divenne una figura di spicco in ambito accademico agrario per la direzione della Stazione di Maiscoltura di Bergamo e per i suoi lavori scientifici sul mais: dalla selezione di varietà ibride

ad alta resa necessarie per sostenere lo sviluppo post bellico alla conservazione delle varietà locali.

UN PICCOLO LAGO PER DEI GRANDI PRODOTTI

Il Lago d'Iseo, piccolo rispetto agli altri bacini idrici dell'Italia settentrionale, accanto ai prodotti tipici scaturiti dalla gastronomia della fame, poco conosciuti oltre le sponde lacustri, offre anche produzioni conosciute e di eccellenza.

I territori meridionali del Sebino fanno parte di due zone di produzione vinicole importanti e famose in tutto il mondo: la Franciacorta (un tempo chiamata, appunto, *Valle dell'Iseo*) e la Valcalepio. Accanto al vino, un'altra produzione rinomata: *l'Olio extravergine d'oliva laghi lombardi Sebino DOP*.

Un angolo di mediterraneo all'interno delle Alpi, reso possibile non solo dal clima mite del lago e dai suoi terreni morenici, favorevoli ad entrambe le coltivazioni, ma soprattutto dalla forte presenza monastica nella zona. È stato proprio grazie al lavoro agricolo dei monaci franciacortini e calepini se la viticoltura e l'olivicoltura sono sopravvissute fino ai giorni nostri in queste zone, senza decadere a seguito della caduta dell'Impero Romano e del

diffondersi dell'economia zootecnico-forestale "barbara", come è successo in altre zone d'Italia.

COSA C'È ANCORA DA FARE

La tutela e la valorizzazione del patrimonio gastronomico del Sebino, nonostante sia sostenuta da numerose e lodevoli iniziative, ha ancora molta strada da fare.

Manca, purtroppo, un senso di identità territoriale che accomuni tutti i paesi del lago, oggi visto come due unità frammentate, Alto Sebino e Basso Sebino. Lo sforzo comune di amministrazioni pubbliche, istituzioni, ristoratori e produttori potrebbe essere quello di costruire un'immagine unica ed omogenea ed una rete di interventi tutelativi del patrimonio gastronomico volti a far conoscere i prodotti tipici lacustri oltre i confini dei comuni rivieraschi ed a dare al turista, o comunque a chi viene da fuori, un'idea di coesione e di identità gastronomica ben definita e condivisa.

BIBLIOGRAFIA

FORESTI I. (2011) - *Cibi, Gusti e Sapori tra monti e lago*. Edizioni Sebinus; Sarnico, pp. 160.

CUCINA DELLA TRADIZIONE O CUCINA DEL TERRITORIO?

Marta Sasso¹

¹ Pro Loco Scopello

TRASFORMAZIONI NELLE ABITUDINI ALIMENTARI DEL XX SECOLO

In tutte le case di oggi, italiane e straniere, di montagna o di pianura, di città o campagna esiste un luogo ben preciso deputato alla conservazione e al ricovero dei cibi e dei prodotti che hanno bisogno di essere protetti dal deperimento: il frigorifero. Oggi diamo a questo elettrodomestico l'onore della creazione del ghiaccio, strumento per la conservazione conosciuto da secoli, anzi fin dalla preistoria, quando l'uomo intuì il potere di conservazione del freddo sui generi deperibili. Prima dell'avvento del frigorifero le case, almeno in campagna ed in montagna, possedevano un luogo interrato, la cantina, *truna* a Scopello, in cui gli alimenti potessero essere ritirati almeno al "fresco" in ogni periodo dell'anno e in cui, in inverno, in appositi buchi, venivano ricavate anche delle vere e proprie ghiacciaie dove gli alimenti erano conservati durante l'estate. Vi erano poi altri metodi di conservazione: l'essiccazione, l'affumicatura, la conservazione sotto grasso, sott'olio, sott'aceto e in agrodolce, la stagionatura, operazioni a carico di specialisti ma anche delle massaie di un tempo. Oggi al frigorifero si è aggiunto il congelatore che permette di conservare per mesi surgelati, carni, verdure, preparati. Frigorifero e congelatore sono solo due dei fattori che hanno cambiato radicalmente le abitudini alimentari dell'uomo contemporaneo; bisogna ricordare infatti anche lo sviluppo delle industrie alimentari che producono prodotti intermedi che un tempo erano preparati artigianalmente come la farina, l'olio, lo zucchero, l'aceto. Altre imprese oggi preparano cibi e condimenti pronti al consumo quando una volta erano prodotti dai contadini o dalle massaie: salse, burro, formaggio, marmellate, conserve. Pensiamo anche al lavoro femminile: di per sé non è stata una innovazione della rivoluzione industriale, poiché, anche in epoca antica, le donne hanno sempre lavorato altrettanto se non più degli uomini, ma si trattava, in genere, di un lavoro a domicilio che permetteva loro di occuparsi sia della casa, del cibo e delle

faccende domestiche che dei lavori utili a contribuire all'incremento del reddito familiare. Oggi le donne dispongono di meno tempo da dedicare alla preparazione dei pasti e inoltre, visto che il loro stipendio glielo permette, possono comprare ciò che un tempo producevano da sole. Inoltre bisogna tenere in considerazione lo sviluppo dell'industria della ristorazione: un tempo si andava al ristorante per un'occasione speciale, una ricorrenza da condividere con amici o parenti; si cominciava con l'antipasto, poi il primo, il secondo e, siccome la *bocca l'è mia stracca sa la sa not ad vacca*, si proseguiva con un pezzo di formaggio ed infine si concludeva con il dolce. All'origine della nascita dei punti di ristoro stava la necessità di nutrirsi per chi era in viaggio, lontano da casa. Oggi invece si va al ristorante anche nella pausa pranzo dal lavoro; si consuma spesso un piatto unico, raramente più di una portata; si scelgono una volta ristoranti con cucina toscana, trattorie tipiche, un'altra ristoranti cinesi, indiani, giapponesi: lo sviluppo mondiale dei trasporti e del commercio ha portato nella nostra alimentazione gusti e cibi nuovi. Ma quest'epoca contemporanea di profondi cambiamenti porta con sé un paradosso: "una serie di apparenti contraddizioni tra l'evoluzione delle cose e l'evoluzione degli atteggiamenti. Nel momento in cui la popolazione rurale si è ridotta drasticamente il XX secolo ha curiosamente valorizzato modelli contadini di alimentazione. Nello stesso tempo, mentre in tutta Europa gli Stati-nazione si formano e cercano di unirsi culturalmente, si manifesta un vero interesse per le cucine locali, come testimoniano le guide gastronomiche e turistiche, per esempio, e la moltiplicazione delle raccolte delle ricette regionali" (FLANDRIN e MONTANARI, 1996).

Tutto questo avviene anche in Valsesia, ma mi sento di dire più genericamente, in montagna. Solo in Internet sono decine i siti sulla gastronomia valsesiana e piemontese, numerosissime le voci che riportano, per esempio, ad una ricetta di cucina come i *caponeit*²³⁷, siano essi tradizionali della

²³⁷ Le ricette dei caponetti valsesiani che si trovano su Internet non sono molto diverse dalle ricette dei

cucina valsesiana o di quella piemontese. A partire dagli anni Sessanta-Settanta del secolo scorso, il cambiamento è divenuto radicale con la fine di alcune tradizioni familiari secolari come l'uccisione del maiale, la conservazione della carne sotto sale, la preparazione degli insaccati in casa, la raccolta periodica dei frutti spontanei, il mantenimento familiare di piccoli animali da cortile.

Gli alimenti e i piatti che sono direttamente legati a queste usanze, che un tempo facevano parte delle consuetudini alimentari stagionali, oggi, fanno parte della "tradizione". D'altro canto è anche vero che la ricerca "nostalgica" dei sapori perduti, va anche attribuita a una certo bisogno salutista di oggi di tornare a sapere cosa si consuma, considerato che spesso, il progresso nella trasformazione degli alimenti ha portato ad eccessi che lasciano parecchi dubbi sulla qualità dei prodotti finali.

NECESSITÀ, CONSUETUDINE E TRADIZIONE IN CUCINA

Suppongo che in ogni luogo delle Alpi i prodotti naturali, siano essi raccolti, coltivati, cacciati o allevati, siano stati elaborati poi con piccole e grandi differenze, sono sempre uguali.

caponetti di altre cucine piemontesi che mi è capitato di assaggiare, per esempio, nel Canavese. Sono invece particolari e molto diversi i caponetti di Scopello e paesi limitrofi: sono involtini di foglie di *lavassa* (rabarbaro selvatico) che contengono per lo più verde (essenzialmente indivia, scarola, lattuga, biete lessate e prezzemolo fresco) raccolto nell'orto quando è in abbondanza e non si riesce a consumarlo in altro modo, quindi per non sprecarlo ancora una volta. Sono insaporiti con le erbe spontanee dell'estate come il *buras* (borragine) e con un pezzo di mortadella e una salamella, una volta con avanzi di arrosto o altra carne, ma in quantità davvero limitata rispetto al "verde" che contraddistingue il particolare ripieno; e poi uova, più uova se mancano altri ingredienti, parmigiano grattugiato, pane secco ammollato nel latte. Tutto è tritato a mano grossolanamente e, una volta avvolto nella foglia di *lavassa*, cotto in padella con poco condimento, lentamente, per circa mezz'ora, rivoltando una volta i caponetti durante la cottura. Questi caponetti sono davvero diversi e particolari e, per i turisti, poche sono le opportunità di assaggiarli: possono acquistarli negli incanti delle offerte delle feste patronali o alla festa delle Pietre Grosse di Piode in Settembre, o assaggiarli se invitati a casa di qualcuno del posto, o partecipando al pic-nic della festa della Madonna Nera a Mera, il 5 agosto di ogni anno.

Oggi la *carn salàa*, cioè conservata sotto sale, si compra ogni tanto dal macellaio, magari dopo averla ordinata almeno 15 giorni prima, ma si è certi di trovarla intorno al periodo di carnevale e, in alcuni ristoranti "storici" di tutta la valle è consuetudine trovarsi una volta l'anno per la *ceina d'la carn salàa*, dove si gustano in genere *ji ossëtti* (ossette), parti del maiale rimaste dopo la preparazione di salami, mortadelle, cotechini, pancetta, lardo e sanguinacci, conservate sotto sale per almeno 20 giorni, dissalate per un giorno e una notte in acqua e bollite. Nelle case private invece, sotto sale, si conserva, per tradizione, anche carne di cacciagione: in genere di camoscio.



Fig. 1 - Cacciatori davanti all'Oratorio della Madonna Nera. All'alpe di mera (3 Settembre 1906).

La *camussa* è per eccellenza l'animale tipico dei piatti di selvaggina valsesiani. Nella tradizione vi erano altri animali cacciati di frequente e per necessità alimentare: fagiani, marmotte, uccelli in genere. Il camoscio è un animale endemico, mai estinto dal territorio valsesiano, nonostante la spietata caccia che se ne fece soprattutto nei periodi di carestia e durante i due conflitti mondiali; estinzione che fu invece del cervo e del capriolo già nell'Ottocento, reintrodotti a partire dagli anni Settanta del secolo scorso²³⁸.

²³⁸ La caccia all'animale selvatico che vive in individuo singolo, è una pratica sportiva molto radicata nella valle, sia nei metodi che nella tipologia delle prede; testimonianza ne sia la difficoltà che hanno i cacciatori valsesiani nell'avventurarsi in cerca del cinghiale che devasta il territorio vallivo da alcuni decenni: una caccia diversa, che richiede collaborazione, a cui i cacciatori valsesiani non sono più abituati, da quando l'estinzione del lupo ha favorito invece una caccia solitaria, o al più, in coppia, alla ricerca e all'inseguimento di un capo prima individuato e poi, piano piano avvicinato, in una lotta tra uomo e animale, sempre impari ma comunque, a suo modo, rispettosa della dignità dell'animale, in cui

I contorni tradizionali di tutti i piatti di carne sono ovviamente la polenta e le patate, di solito lessate intere e con la buccia, cioè *bruai*, ma anche fritte, cioè saltate in padella con tanto condimento.

Nei ristoranti piatti tradizionali come polenta e capriolo, polenta e cervo, polenta e cinghiale, si trovano ovunque su tutto l'arco alpino, ma in realtà la carne, il più delle volte, proviene sottovoato da Paesi lontani, dall'estero e se rimangono le maniere tradizionali di cucinarli, per esempio con la *saleggia* (timo selvatico) e le bacche di ginepro, poco c'è in quel piatto di valsesiano; sicuramente non la materia prima. Avere la possibilità di assaggiare la polenta cotta sul fuoco della stufa a legna, con quel lieve sentore di fumo, è un privilegio di pochi che riescono a scovare quelle trattorie dove ancora c'è una stufa in cucina o che riescono a farsi invitare a casa di un abitante della montagna, perché la stufa, ma non credo ancora per molto, c'è ancora in molte cucine della valle. E da dove arrivi la farina con cui la polenta è preparata è ancora una volta, tutta un'altra storia.

Nelle lettere di un emigrante di Alagna in Francia, Pietro Rimella²³⁹, i riferimenti nostalgici al cibo di

è l'uomo a dover uscire dal proprio mondo ed avventurarsi solo in cerca della sua preda, seppur con un fucile in mano. A suggellare l'avvenuta cattura della preda tanto agognata, in Valsesia i cacciatori organizzano fra loro, ma invitando anche amici, una cena al ristorante; cena in cui si consuma la carne saporita e forte dell'ungulato, cotta con metodi tradizionali, con l'aggiunta di tutte le forti erbe che possono indebolire e coprire l'aroma di "selvatico", e la frittura, cioè le interiora dell'animale come antipasto. Sono entrate nella leggenda anche altre cene che prevedono la portata in tavola degli animali più diversi animali perlopiù protetti, ma se si interrogano i valligiani, soprattutto coloro che sono appassionati di caccia e i frequentatori abituali di osterie, non mancheranno di dirvi di aver già assaggiato *al tàs o 'l tasun, la marmotta, la volp, e persino gait*.

²³⁹ Le citazioni provengono da un carteggio di 37 lettere di Pietro e Giuseppe Rimella, emigranti il primo in Francia e il secondo in Svizzera, alla loro sorella Marta vedova Guala o ai suoi figli Antonio, Marianna e Letizia, fra il 1927 e il 1938, dopo che la prematura morte del marito lasciò sola la loro sorella con i tre figli piccoli; famiglia della quale i due fratelli, pur lontani, si presero cura. Interessante anche il suggerimento che Pietro Rimella dà al nipote Antonio sulla strada da intraprendere per il suo futuro: "...Bisogna pensare ad un mestiere che tu possa esercitare in Italia. Mestiere per cui tu possa procurarti lavoro continuo ad Alagna non ne vedo, perciò bisogna cercare altrove. Come mi scrive tua mamma, se per esempio vorresti imparare fare il cuoco. Questo sarebbe forse il mezzo per farti mangiar bene per tutta la tua vita, non saresti esposto

casa sono numerosi e ripetuti: *spero che la buona aria dell'alpe ti abbia fatto bene, anche quel buon latte spesso, mi par vederlo ma ne son ben lontano. ...In questi ultimi tempi io lavoro in casa di grandi signori che hanno 3 o 4 servente (...) Colorisco la loro cucina e vedo che non fanno altro che mangiare polli e dolci d'ogni genere ecc. ecc...a loro manca niente.*

...Qua il mio ½ litro di latte per la colazione lo pago £ 0,60, ma non è buono come quello dell'alpe. ...Io c'ho ancora tutti i miei denti per mangiare patate.

...Speriamo pel Natale prossimo di poter mangiare tutti insieme rape che cresceranno Fum Blatte²⁴⁰ ...

...Non dimenticate di cogliere eivurlebe (erba bianca) e non dimenticherete di mettermene nella minestra in questo prossimo inverno.

...Vi auguro di trovare molte patate.

...Spero che abbiate lasciata l'acqua nel lavandino della casa grande dove speriamo che il nostro cuoco abbia a servirsene in questo prossimo inverno. Prima di rimpatriare cercherò di avvertirlo che quest'anno bisognerà cucinare oltre le marmotte...anche i camosci!

...Cercate di approfittarne voi del giardino e seminate un po' di quelle carote violette²⁴¹ per fare l'insalatta.

Anche un altro fratello, Giuseppe Rimella, scrive alla sorella ad Alagna riferendosi con nostalgia ai cibi di casa: *domani vado in città e voglio comperare un po' di seme di rape per seminare Fum Blatten, là vengono belle grosse, ed al*

alle intemperie e credo non sarebbe un mestiere troppo faticoso per te. In servizio militare se per caso fosti addetto alla cucina del tuo reggimento, potresti scansarti tante marce faticose che in servizio militare si debbono fare. E non si sa mai, più tardi, quando tu fosti un buon cuoco che non riusciresti ad impiegarti negli Hotel ad Alagna durante le stagioni estive? Il cuoco, secondo me, è un mestiere che potrei consigliarti, considerata pure la tua costituzione...e statura... perché te che sei alto potresti sempre vedere il fondo della marmitta anche se essa sia posta su una stufa alta! Naturalmente questo mestiere non è tutto materiale ma ci vuole anche un po' d'istruzione, bisogna saper contare, conoscere bene i pesi per non mettere un kg di sale in una minestra per 10 persone... e saper distinguere bene la carne di maiale da quella delle pecore... e le patate dalle carote!».

²⁴⁰ Stazione inferior di alpeggio a monte di Alagna (1675 m)

²⁴¹ Oltre alla coltura cerealicola del passato, anche molte altre semine sono oggi del tutto superate o quasi, come quella di queste citate "carote violette" o quella delle rape. Se, infatti, a volte le rape vengono ancora cucinate, seppur raramente, quasi mai vengono anche coltivate.

raccolto non dimenticarmene due per me quest'inverno. Proverò di mandartele per campione postale. In una lettera successiva continua: *non mi dici nulla riguardo delle rape, sono forse rimaste fum Blatte? Sarebbe peccato, perché d'inverno sono molto buone specialmente con la carne di becco caprino.* La bontà delle patate, la semina delle rape che a Blatte vengono così buone, il desiderio di consumare insieme l'*überlekke*. Tutte le testimonianze parlano di semplici cibi, semplici sapori e non di una gran varietà di alimentazione. Anche mia madre, Perello Diana, nata a Riva Valdobbia, ricorda: “*quanta carne salata mangiavo dalla nonna al Ronch*²⁴², *invece a Riva, dagli altri nonni, mi ricordo che si mangiava anche coniglio, ma galline mai. Non mi ricordo galline ad Alagna: solo miacci, raviole, carne salata, torta di Alagna*”. E ancora spesso ricorda di *non aver mai mangiato salami morbidi, tutto era sempre duro*. Eppure spesso, nelle pubblicazioni, il *salam d'la duja* è riportato fra gli antipasti tipici della cucina walser; a Scopello, invece, posto in media valle, distante da Alagna solo 20 chilometri, ma paese di origine culturale diversa, l'usanza di conservare sotto grasso i salami esisteva. Ad Alagna e Riva invece, i salami, una volta “asciugati”, si conservavano appesi²⁴³.

Dalla cucina della tradizione alla cucina del territorio

Andrebbe indagata quindi a fondo la parola “tradizione”, che non si riferisce propriamente ai cibi, ma sostanzialmente al metodo di cucinare un particolare prodotto. Passare da una cucina tradizionale che propone metodo antichi di preparazione e cottura, ad una cucina del territorio che esalta e controlla anche la provenienza dei prodotti stessi è, probabilmente, la sfida futura. Andrebbero forse incentivati ed aiutati i ristoratori che, nei propri esercizi, si sforzano di andare a cercare i cosiddetti “prodotti a km 0”, di nicchia, impossibili da porre su un mercato globale che li vedrebbe esauriti in poco tempo, ma pregiatissimi per l'unicità dei sapori.

Pensiamo a questo proposito ai formaggi, alla toma valsesiana. Due anni fa mi capitò di portare a casa da un'escursione all'Alpe Seccio di Boccioleto una toma prodotta, evidentemente con metodi appresi da tempo dai genitori, dalla signora che detiene l'uso dei pascoli intorno all'alpeggio nei mesi

estivi, da maggio a ottobre. Ebbene, poche volte mi è capitato di sentire in bocca un tale sapore di erba, di prato fiorito, un aroma così intenso che, chiudendo gli occhi mi pareva di sentire i campanacci delle mucche nelle orecchie. Il sapore ed il valore di una toma, di ogni toma è dato dall'unicità di ogni forma. Pensiamo ai fattori che influenzano il sapore di ognuna di queste: innanzi tutto cambiano le razze da latte stesse, cambiano le erbe mangiate dagli animali munti, sia perché cambia il luogo di pascolo, sia perché cambiano le stagioni e le fioriture; cambia la temperatura e l'umidità dell'erba stessa, il clima di ogni giorno, lo stato di salute della vacca, l'ambiente in cui avviene la caseificazione, la temperatura che raggiunge il latte, il tempo di cagliatura, la pressatura, la salagione, i tempi di maturazione, il luogo in cui la toma viene conservata... come possono risultare uguali due tome fatte in giornate diverse anche dallo stesso casaro? Impossibile. Anche comprare una toma amara è una certificazione di genuinità. Se la toma è un prodotto d'alpeggio, prodotto quindi solo in estate, come possiamo trovare un formaggio con questo nome tutto l'anno, in quantità industriali, nei supermercati? E se invece possiamo chiamare toma un formaggio che si produce tutto l'anno, quanti sono gli allevatori che cibano le loro mandrie in inverno con fieno e *argorda* (secondo taglio) provenienti da segagione dei prati valsesiani? Se si vuole tutelare veramente chi produce ancor oggi “prodotti della tradizione in modo tradizionale”, come unicità del proprio territorio, forse andrebbero riviste con ben più attenzione tutte le politiche di tutela dei prodotti di un territorio e non permettere che questi siano trovabili ovunque, dalle fiere gastronomiche fino a Paesi estremamente lontani, come avviene per esempio per il Castelmagno: formaggio D.O.P sulla cui bontà non si discute, formaggio d'alpeggio che, in teoria, dovrebbe essere prodotto solo dalle vacche d'alpeggio che pascolano in alta Val Maira (poche decine oggi), e che, vanto di Slow Food, si trova anche nelle gastronomie di Tokio!

UNA CUCINA SOSTENIBILE

Tornare ad una cucina del territorio e non solo tradizionale, è forse un ambizioso ed utopico obiettivo, ma certamente suggestivo e invitante. E forse gli sforzi pagherebbero, soprattutto se fossero prima di tutto sforzi al recupero di uno stile di vita assolutamente economico, come si suol dire oggi: sostenibile.

²⁴² frazione Ronco di Alagna

²⁴³ Un modo di dire valsesiano che inneggia alla ricchezza, recita: *Ti t' gai i salaim tacai su an t'la casina*.

Una cucina senza avanzi

Nelle case contadine, nelle case di montagna, non si buttava via niente: ripensiamo alle patate cotte con la buccia che permettono infatti il minor scarto possibile del prodotto, poiché la buccia cotta si stacca facilmente in una pellicina sottilissima, diversamente da quanto avviene se la patata viene sbucciata prima di essere cotta.

Un tempo, e qualcuno lo fa anche oggi, la buccia stessa era consumata, così come le bucce delle rape nel piatto “tradizionale” dei *garusli*, bucce di rapa essicate fatte rinvenire in acqua e poi saltate in padella. La cucina di un tempo era una cucina dove non c’erano avanzi, e, con la parola tempo, mi riferisco al periodo che va dall’insediamento delle prime famiglie colonizzatrici fino a primo decennio dopo la seconda guerra mondiale, poiché i secoli che si sono susseguiti in questo lungo arco temporale, hanno sempre visto le famiglie della nostra valle soggette a difficoltà di sostentamento, dovute alle cause più diverse: una volta le epidemie, un’altra la scarsità dei raccolti, le variabili climatiche, l’aumento demografico, i mutamenti di dominio, le guerre. Negli anni Settanta del secolo scorso il “boom economico” invece, raggiunse anche le montagne e qui in Valsesia provocò l’abbandono di alcune pratiche come la capacità di sfruttare tutte le risorse fino all’osso, di inserire nella propria dieta quotidianamente tutto ciò che era possibile e di utilizzare per il proprio sostentamento e per quello della propria famiglia, tutto ciò che si trovava, nell’orto, in pollaio, nel campo, nei boschi, nei prati, in casa, in cantina, in solaio.

L’utilizzo anche degli “avanzi”, ciò che oggi noi siamo abituati a scartare nel piatto quando addirittura non vengono già scartati prima del servizio, è una caratteristica della cucina tradizionale; ciò che oggi siamo abituati a scartare e che, un tempo, buttare via sarebbe stato un sacrilegio, un’offesa a Dio. Ciò che oggi è uno sfizio, una rarità, un tempo era la necessità, anzi, la consuetudine di ogni giorno di sfamarsi con tutto quanto si aveva, poco o tanto che fosse.

L’ALIMENTAZIONE TRADIZIONALE A SCOPELLO

Tutte queste considerazioni prendono ancora più consistenza se andiamo a considerare, rispetto al territorio valsesiano intero, una piccola porzione di esso. Spesso infatti, nelle ricerche storiche che si effettuano sulla Valsesia, siano esse di carattere sociale, demografico, etimologico, culturale, si tende a generalizzare parlando di Valsesia come di un territorio in cui basti prendere in considerazione 3-4 luoghi relativamente distanti fra loro per poter

adattare i risultati della propria ricerca a tutta la valle, ma non è così. Spesso piccole ma sostanziali differenze ci sono anche solo fra casa e casa, a qualche centinaio di metri di distanza, certamente da comunità a comunità e queste differenze, a me pare di coglierle tutt’ora nei comportamenti, nel carattere, negli atteggiamenti delle persone.

Così avviene nella lingua parlata, il dialetto valsesiano: accenti, vocali, inflessioni sono molto diversi, per esempio, fra Rossa e Boccioleto, o Scopa e Scopello, con lievi diversità che non impediscono a tutti di capirsi, bensì permettono di identificare ognuno senza bisogno di spiegazioni ulteriori e ognuno è ben fiero delle proprie diversità che significano appartenenza, radicalità al proprio Municipio.

Così è nel costume tradizionale femminile, sostanzialmente simile nelle parti che lo compongono e nella fattura, ma diverso nei colori, a volte nel portamento, nelle legature e per l’acconciatura.

Così avviene in cucina. Quando mi chiedono la ricetta delle miacce, io dico la mia, che è quella che ho appreso da mio nonno, nato a Riva Valdobbia ed abitante ad Alagna, ma so che ne esistono molte altre, ognuno ha la sua. Non si può parlare di una ricetta per le miacce valsesiane²⁴⁴. Il

²⁴⁴ La ricetta per le miacce che ho adottato è quella che mi è stata tramandata da mio nonno, Ernesto Perello di Riva Valdobbia (1914-1987), che imparò il mestiere del cuoco fin dall’età di 11 anni, andando a Torino; ricetta che gli ho visto preparare molte volte in prima persona: mescolo usando un frustino, un uovo con un pizzico di sale, aggiungo poco a poco un litro di latte e farina quanto basta (circa mezzo chilogrammo), un cucchiaio di farina gialla, panna se ne ho in casa, qualche cucchiaio d’olio. L’olio è un’aggiunta, o meglio, un cambiamento che ho elaborato io stessa: prima i ferri di cottura erano unti ogni volta che si introduceva un nuovo mestolo di pasta per la cottura, ma il gusto del lardo è veramente “pesante” per i palati di oggi, così, perché la pastella non si attacchi ai ferri utilizzo questo stratagemma. La pastella è pronta quando scende a filo spesso ma continuo, dal mestolo. Se ne mette un mestolo per volta nei ferri ben caldi, si girano i ferri una volta durante la cottura che dura circa 2 minuti a fuoco medio-basso. Per cuocere 30 miacce col metodo tradizionale ci si impiega circa un’ora, ma non hanno niente a che vedere con quelle vendute sottovuoto e che si possono trovare in molti bar, nonostante siano buone e simili alle originali. Il ferro sul fuoco da tutto un altro sapore, sapore che c’è anche nelle ricette di tutti gli altri paesi, perché quello che accomuna, che è tradizione, è l’uso dei ferri per la cottura. A Rima le uova non le mettono, a Scopello ho visto preparare la pasta per le miacce dagli alpini che ogni anno le vendono nel loro chiosco durante il periodo natalizio: nel loro metodo, oltre ad esserci un mucchio di uova, cambia anche il

segreto sta nell’usanza, nella tradizione di farle, nei ferri usati per cuocerle, poi ognuno le faccia un po’ come vuole. D’altronde *i miacci*²⁴⁵ esistono in molte culture dell’arco alpino, e non sono molto dissimili da altre produzioni come la piadina romagnola, il chapati indiano, i blini russi. Anche le modalità tradizionali di consumo sono le stesse dei blini, focacce morbide e sottili a base di farina che si gustano con salumi e marmellate; intorno ad un tavolo con gli amici, le miacce sono un cibo conviviale per eccellenza e si gustano per cena o per pranzo, sono un vero e proprio pranzo completo. Così vuole la tradizione. Cito sempre dalle lettere dell’emigrante Pietro Rimella alla sorella: “*Oggi sono andato lavorare in campagna dove ho mangiato in casa di paesani che mi hanno dato da mangiare migliacci... fatti coi ferri di quegli stessi che tu hai che fanno la forma di cuori con tanti quadrettini... ne ho mangiate basta... ed ho pensato pure a te e a tutti. E’ la prima volta che mangio migliaccia in Francia.*”

Le uova, cibo nutriente e sostanzioso, erano sempre disponibili, poiché l’allevamento di qualche gallina era patrimonio di tutti, anche delle famiglie più povere, e dove non c’era la carne, certamente le uova soddisfacevano, almeno in parte, il fabbisogno proteico dei ceti più deboli. Ecco che quindi le uova appaiono più numerose nelle ricette tradizionali di paesi come Scopello, Pila, Piode, certamente più poveri rispetto ad altri della valle, da quanto si rileva nei documenti notarili e nei censimenti dei secoli XVIII e XIX. Accanto al nome di molte donne delle famiglie censite a Scopello nel primo Ottocento, compare più spesso la parola “limosina” o “contadina” come indicatore del lavoro di sussistenza della famiglia stessa. Il parroco De Dominici, che stilò l’elenco degli abitanti di Scopello nel censimento del 1807, fece un’annotazione significativa a fianco della prima pagina: “*quasi tutte le donne vivono stentatamente lavorando la campagna, filando, portando carichi su per la vallata, quali bestie condannate alla soma. La maggior parte vive di poche farine, il pane non si usa comunemente ed è di biada. Si fa qualche uso di pane di frumento ma per regalare ai fanciulli qualche volta alla festa.*”

Gli atti testamentari, gli inventari, le doti attestano anch’essi questa povertà estrema di mezzi, attribuendo valore ad oggetti di nessuna considerazione: *manicha rotta per una pignatta, I paio di calzette fruste, caddregha vechia, meula*

procedimento... eppure l’alpino Sergio Cottura “le fa come le faceva sua mamma”.

²⁴⁵ Sulle miacce in Valsesia cfr. FANTONI (2007)

alquanto usata. In una società così travagliata e debole, che conta fra gli animali posseduti al massimo un capo di bovino, due capre, qualche gallina, non c’è da stupirsi se, anche sulla tavola, si facesse estrema attenzione a tutto. Ed ecco forse spiegato il perché dell’uso di più uova nella preparazione di alcuni piatti rispetto a quante usate in altri paesi, dove forse si poteva contare su altri ingredienti. Anche la *gremma* (panna del latte) certamente scarseggiava e nessuna casa possiede una cantina, fra quelle descritte nei 40 inventari dei beni che ho consultato, riferibili al periodo fra la fine del XVIII e l’inizio del XIX secolo. A che serviva la cantina nelle case di famiglie che non avevano nulla da conservarvi? In altri paesi delle valle invece, la cantina è presente e si ritrova in molti inventari, così come le merci che vi venivano depositate: vino nelle botti, tini in legno per la salagione delle carni, fascere per la produzione di formaggi, vari contenitori in legno o latta per la conservazione di cereali e farine. Sono case certamente di persone più facoltose, *case da nobili* vengono chiamate negli inventari.

Nelle famiglie più povere di Scopello, che sono la maggioranza della popolazione, pranzi e cene non sono consumati al tavolo almeno fino all’Ottocento. Non ci sono sedie né tavoli censiti nei documenti che ho indagato. Poche sono anche le pentole per cucinare. In genere è una sola la pentola sul fuoco dentro la *cà d’la fum*: un calderone che bolle, riscalda l’ambiente e cuoce i poveri ingredienti che contiene. Certamente polenta, il più delle volte: i bambini mangiano tenendo in mano la scodella con il latte o il *bujet*²⁴⁶ e un cucchiaio. Il tavolo e le posate fanno la loro comparsa solo più tardi.

Molto eloquente quanto recita un antico proverbio valsesiano: “*Polenta spura la sodisfa mìa la credura*”. La polenta è diventata un classico della “tradizione montanara”, anche se solo dall’Ottocento ha sostituito definitivamente le polentine che venivano cotte in precedenza con altri cereali coltivati in valle; da un’indagine condotta da alcuni bambini della scuola di Scopello attraverso un’intervista ai nonni nel 2009, le fette di polenta fredda erano una delle merende, o meglio delle colazioni più frequenti nella prima

²⁴⁶ Il *bujet* è detto anche *pot* in altri paesi della valle: ha la consistenza dell’odierno semolino, di cui si ha traccia fin dai primi documenti sulla cucina rinvenuti in Valsesia, anche nei paesi di origine walser delle testate vallive. Se dall’avvento della coltivazione o acquisto del mais, questo ne è l’ingrediente principale, prima era costituita da altri cereali in grano come miglio e panico. Come detto, a Scopello, veniva fatto anche con la farina di castagne.

metà del Novecento; i bambini stessi l'hanno provata insieme ad altri classici che sono nella memoria storica di molti: miacce secche, uovo sbattuto, pane-burro-zucchero, pane-burro-sale, noci, *lat-buru*, castagne e latte, fruttino, *caffè-buru*. Se queste merende ci riportano ad un periodo che va dal 1930 al 1960, periodo in cui i nonni intervistati avevano 7 anni come i loro intervistatori, certo ci porta a riflettere anche sul termine merenda, poiché molti intervistati hanno dichiarato che, nella loro infanzia, questa non esisteva. Il termine, i più lo fanno derivare da *merére*, cioè meritare, guadagnare perché avrebbe designato il pasto dato in benemerenza di lavoro fatto in più e quindi meritato. Oppure, sempre dal citato *merére* ma nel senso di aver la sua parte, affine al greco *meris*: porzione, parte. La merenda è comunque il mangiare vespertino, che si fa tra il desinare e la cena. Uno dei castighi classici per i ragazzi, fino alla fine del secolo scorso, era la privazione della merenda. Chi ricorreva a questa punizione non intendeva certo privare il ragazzo di qualcosa che gli fosse indispensabile. Semplicemente pensava di concedergli una cosa che, essendo un di più, doveva meritarsi. Facile capire come prima, non sempre, “un di più” fosse disponibile, così che i ragazzi, fin da piccoli, il “di più” imparavano a cercarselo da soli. Ricordo cosa mi raccontò Maria Giacinta Zanzani Canavese (Scopello, 1910-2010), in una delle tante conversazioni con cui mi ha intrattenuto: “quando ero piccola, noi bambini andavamo spesso fuori dell’Hotel Pastori, dove c’era il giardinetto con i tavolini. Nel pomeriggio le belle signore ospiti dell’albergo, francesi e inglesi, prendevano il tè in giardino e, quando vedevano noi mocciosi gironzolare lì intorno, ci regalavano un cioccolatino ciascuno. Noi poi andavamo di corsa giù al ponte dove ci incontravamo con quelli di Chioso: a volte davamo loro il cioccolatino e loro ci davano quello che avevano: more, fragole amarene, noci”.

Certamente la “merenda” come spuntino e piccola pausa durante il lavoro, è un momento della giornata del contadino, come del boscaiolo e di tutti coloro che lavorano all’aperto. Se negli uffici è consuetudine ormai la “pausa caffè”, così è tradizione la pausa per un piccolo pasto per i lavoratori di questi mestieri antichi, facili da cogliere ancor oggi in montagna. Contadini e boscaioli iniziano presto al mattino, così come muratori, falegnami e artigiani in genere e, a circa metà mattina, consumano un breve pasto frugale a base di formaggio, salame e pane, sedendosi per qualche istante direttamente sul luogo di lavoro, poggiando per un momento la motosega o la falce.



Fig. 2 - Camillo Topini incontra la famiglia Lesna e loro servitù al pic-nic per la festa del 5 Agosto all’alpe di mera (secondo dopoguerra).

PER UN RICETTARIO VALSESIANO

I frutti della natura, di prati e boschi, alberi e arbusti, spontanei ma anche coltivati, erano e sono una gran parte dell’alimentazione tradizionale. Insieme a loro la selvaggina, gli animali allevati e i prodotti di trasformazione da questi. Forse un metodo nuovo di costituire una sorta di “ricettario” potrebbe essere quello di procedere mese per mese o almeno per brevi periodi, alla ricerca di quelle peculiarità stagionali che hanno creato la cucina tradizionale in un tempo in cui, come dicevamo all’inizio, conservare era più problematico, cogliendo le differenze tra luogo e luogo, e conservando ciò che più amiamo di ogni piatto, del gusto che fa parte del nostro animo perché ingrediente ancestrale della nostra identità.

Con un curioso e personale tentativo, alla luce sia delle informazioni pubblicate sinora sull’alimentazione e la cucina valsesiana in genere, sia raccolte in interviste, mi sentirei di stilare una lista di proposte di assaggio tipicamente del territorio e della tradizione, alcune decisamente inusuali, lasciando poi al gusto e al piacere di ognuno la sperimentazione e la ricerca delle ricette o dei prodotti, badando soprattutto ad un attento ed oculato reperimento degli ingredienti esclusivamente sul territorio valsesiano o nella pianura appena precedente; la cucina che si legge nell’elenco proposto a conclusione di questa mia relazione, raccoglie semplici ma ricorrenti piatti tipici, valsesiani di nascita o d’importazione, ma certamente cucinati nei tempi indietro a Scopello, così come ancora oggi. Molti di essi sono presenti nei tanti ricettari valsesiani pubblicati e sul dizionario del dialetto valsesiano del TONETTI (1894).

Assaggiarli può rivelarsi un modo nuovo di scoprire sapori sconosciuti ai più, ma integri nella

nostra tradizione, che qualcuno, con gioia, determinazione e caparbietà, sta lentamente facendo rifiorire, portando questa semplice cucina sui tavoli del proprio ristorante.

Tutte le voci sono state fornite da due principali “informatici” di Scopello che portano nella loro cucina le esperienze d’infanzia e l’elaborazione negli anni del proprio gusto personale. Adottando informazioni da altre persone, l’elenco aumenterebbe a dismisura: ognuno apporrebbe variazioni ad ogni piatto, tutti avrebbero correzioni da fare. Ritengo perciò efficaci e valide le loro informazioni, viste anche le “credenziali” del loro curriculum culinario²⁴⁷.

I piatti che mi sono stati raccontati, non sempre sono stati in lingua valsesiana, ma così ho voluto io invece trascriverli tutti. Ovviamente fin dal 1960-70 molte donne hanno modificato il modo di esprimersi e le ricette si sono adeguate al linguaggio dei tempi; il dialetto è stato sostituito semplicemente con l’italiano; vale questo discorso, ad esempio, per “l’insalata dei prati”, un classico dell’alimentazione primaverile da marzo a giugno. Lungo il territorio, man mano che si sciolgono le nevi, vive tuttora la consuetudine molto radicata di raccogliere il tarassaco giovane nei prati, così che è facile scorgere, risalendo la valle in automobile, col bel tempo, le donne chine sul prato con coltellino in mano e sacchetto al fianco. Ho voluto trascrivere i piatti e le ricette che mi sono state date, tutte in dialetto valsesiano: immagino che pochi saranno i valsesiani d’oggi che abbiano assaggiato tutti i piatti citati, io per prima.

PICCOLA GUIDA GASTRONOMICA AI SAPORI SCOPELLESI

Primavera

Minestra d’erbëtti: in primavera la minestra conteneva tutte le erbe selvatiche che si raccolgo nei prati dopo lo scioglimento delle nevi: primule, cicoria, varzòle, lengui, spinaich, barcoi, tigheui, vartighi, ecc.

Ris e vartighi: con le punte delle ortiche piccole e fresche, si condiva anche il risotto.

Frittàa d’vartighi: frittata con le ortiche

²⁴⁷ Diana Perello, abitante a Scopello ma originaria di Riva Valdobbia: nata nel 1945, ha passato parte della sua infanzia nelle case dei nonni materni del Ronco di Alagna e paterni, a Riva. Il padre, cuoco di professione, gestì l’Albergo Deblasi, oggi Ristorante Al Cantuccio a Scopello, dal 1946 al 1970.

Silvana Antonini, abitante a Scopello fin dalla nascita nel 1942; ha gestito l’alimentari “Sorelle Antonini” situato nel centro del paese dal 1963 al 1996, occupandosi in prima persona del settore gastronomia.

Garusli: piatto composto dalle bucce di rapa essicate, fatte rinvenire in acqua (come si fa oggi per i funghi secchi) e saltate in padella. Si consumavano il Venerdì Santo.

Caprët a rost: si consumava a Pasqua.

Barcoi e tigòi: venivano raccolti a fine primavera, inizio estate, sono erbe primaverili d’alta montagna, dei pascoli. La consuetudine della raccolta è tutt’ora presente.

Sparc salvaighi con buru e ovi: sono famosi oggi quelli di Parone, ma l’asparago selvatico, raccolto ancora in tutta la valle, è più amaro e saporito di quello coltivato. Si mangia anche in insalata e si conserva anche sott’aceto.

Salata di praji con l’oliu ‘d nôs e ovi: l’insalata dei prati è il tarassaco giovane, di cui la parte più prelibata è la radice. Si consuma oggi come un tempo in tutta la valle. L’olio di noce, estratto oggi in quantità molto limitate, oltre che per l’insalata, si usa per condire la pasta, la pastella delle miacce, o semplicemente versato sul pane.

Polenta e truti: le trote, ben asciugate e infarinate, devono esser cotte lentamente in padella con burro e salvia e spolverate di prezzemolo alla fine.

Polenta e rani: le rane sono catturate nei laghetti di montagna nel periodo della loro transizione da un luogo all’altro delle montagne. La primavera è anche il periodo della riproduzione che ne vieta quindi la cattura; il valsesiano, da sempre interessato a che la specie abbia comunque modo di riprodursi, quando cattura un cavalèt, cioè due rane nel momento dell’accoppiamento, raccoglie le uova e le deposita in un bòru, cioè uno stagno in cui queste compiono la loro metamorfosi completa. Si dice che la rana, dopo due anni di peregrinazione, torni allo stagno in cui è venuta al mondo per riprodursi a sua volta. Le rane di montagna sono più grosse e polpose di quelle di risaia e vengono cotte con burro e prezzemolo.

Miacci: nel secolo scorso erano consumate in realtà tutto l’anno ed erano diffuse su tutto il territorio valsesiano. Calde e appena cotte, erano spennellate di burro per essere consumate. Il burro, per conservarsi di più, veniva infatti cotto, da cui il nome *buru bui*.

Fraighi, marene, ciresi, grafiun: frutti stagionali. La frutta era sempre qualcosa in più, l’equivalente del dolcetto di oggi, per i bambini, come ottenere una caramella.

Canestrëi: i dolci nella cucina valsesiana erano decisamente pochi e si consumavano solo nelle feste più importanti dell’anno o in occasioni particolari.

Estate

Arsumàa: si consumava al ritorno dal taglio del fieno, per recuperare le forze; composta principalmente di uova sbattute con lo zucchero a cui viene aggiunto il vino, è infatti una bevanda molto sostanziosa.

Sucoit an sausa in dòc e brusch: l'agrodolce è un metodo molto antico di conservazione, utilizzato molto anche per verdure tagliate a tocchetti.

Caponeit: involtini tipici delle merende sui prati e di alcune feste tradizionali: il 5 d'Agosto a Mera e la Madonna delle Pietre Grosse a Piode.

Pan ad biava e mascarpa, formaggju 'd crava, vacciarin, salaniun.

Friceui: le polpette di patate erano un altro modo di consumare questo prezioso tubero alla base dell'alimentazione tradizionale.

Truti an brusch: le trote in carpione si conservano anche per un mese; il carpione è anch'esso un intingolo antichissimo, di origine medioevale.

Lengua e anciui an salsa verda: il bagnetto accompagnava i piatti di carne lessata, come in tutta la cucina piemontese.

Salatta mista, patati e sicoria, corneutti: patate e insalata erano un piatto povero ma formavano un pranzo completo. Poiché le patate erano saltate in padella ed abbondantemente condite, per esempio, con lo strutto.

Polenta e ania, anjun, polenta e conì, polenta e gal: polenta in accompagnamento a piccoli animali da cortile era un mangiare consueto. A Scopello polenta e gallo è detto "stuà".

Lumaighi: il metodo di cottura era in umido e senza guscio, diversamente da oggi, in cui è entrato in uso il metodo parigino. Le lumache non erano mai tante e quindi non erano un cibo consueto e ricorrente, ma qualcosa di speciale.

Pòm ad San Jacco, larioin, mòri, frambos, bargnòli: frutti di stagione

Pan e mél: gli allevatori di api, proprio come mestiere, erano diffusi su tutto il territorio.

Autunno

Vardura sòt oliu e sòt asei: ancora oggi i funghetti porcini di taglia più piccola si mettono sott'olio, in genere i chiodini sott'aceto.

Pan e nòs: un noto proverbio recita: "Pan e nos mangè da spos, nos e pan mangè da can", a seconda della disponibilità dei frutti che erano e sono molto apprezzati. Sono infatti molto più profumati e dal sapore più intenso rispetto a quelli acquistati. Esistono delle noci molto difficili da sgusciare, dette *pik*, erano quelle usate maggiormente per l'olio, mentre quelle che si sgusciano più facilmente erano consumate come cibo.

Minestron 'd vardura: la verdura è tagliata in modo grossolano. La sostanza è data soprattutto dai fagioli. Non era un primo piatto una volta, ma un pasto completo e giornaliero, perché consumato la sera, ogni giorno.

Pan ceutch: il pane secco consumato nelle minestre è un classico di tutte le cucine e di tutte le stagioni per il pranzo serale. Anche se il pane avanzato non era certo di tutti i giorni. Più che altro, in origine, era pane secco che veniva veramente ammollato appunto per essere consumato, quindi pane di segale.

Raviole: sono ricordate solo ad Alagna. Come fattura e modalità di cottura, ricordano i famosi canederli di un'altra zona dell'arco alpino.

Agnolòit: erano il cibo della festa per eccellenza e corrispondono agli odierni ravioli. Il ripieno era costituito da carne arrosto di bovino o anche di gallina e salame; si consumavano in brodo o conditi con il sugo dell'arrosto stesso. Dopo i ravioli si consumava l'arrosto o la gallina bollita. Tradizionali al pranzo di Natale.

Gnuchet: gnocchi di patate conditi con burro fuso e salvia.

Risott con i func: i funghi non erano granché apprezzati; certo non avevano il valore, anche economico, che gli diamo oggi. In estate si trovavano soprattutto le gallinelle, in autunno gli altri: porcini, pette del lupo, mazze di tamburo e, sul finire della stagione, quando gli altri non si trovano più, i chiodini.

Buseucca: è il nome tradizionale della minestra con la trippa, cioè l'intestino di mucca.

Ris e ravi: le rape erano una leccornia, visto che sostituivano le consuete polente o le patate di tutti i giorni; si raccoglievano in autunno e si conservavano abbastanza facilmente per tutto l'inverno.

Peuri e patati: minestra di porri e patate, consueta ancor oggi.

Ris, lat e barguli: riso, latte e castagne secche, ma anche solo latte e castagne o riso e latte. Questa minestra era consumata in autunno ed inverno in alternativa alle altre.

Polenta e funch: raro e non tradizionale.

Bestij a la caciatora: camoscio, lepre, marmotta, tasso.

Fogliolo: altra parte dell'intestino che veniva cucinato in umido e consumato con la polenta.

Ovi al cerighin: uova al burro cotte in tegamino

Fondua: la fonduta era ovviamente fatta con la toma sciolta in un calderolo con un po' di latte e burro.

Polenta concia: è lo sposalizio classico fra due ingredienti principe della tavola giornaliera, la polenta e il formaggio.

Polenta e brasà: brasato e arrosto, tipici della cucina piemontese, richiedevano lunghe cotture sulla stufa e sono quindi presenti anche in Valsesia, sempre che fosse disponibile la carne.

Rugacc: composto di polenta avanzata e patate lesse tagliate a pezzetti; si facevano rosolare nel burro o nel lardo, poi sopra si scioglieva la toma. E' il piatto antenato della polenta concia.

Pommi, piseui: frutti di stagione

Pan e pommi: si faceva in una teglia una strato di pane secco ammollato nel latte un po' zuccherato, poi si metteva uno strato di fette di mele, poi un altro strato di pane ammollato; un po' di zucchero sopra e si infornava nella stufa. Merenda molto apprezzata dai bambini di tutte le case scopollesi.



Fig. 3 – La raccolta delle mele

Inverno

Anciui rossi: il bagnetto in cui sono intinte le acciughe è a base di conserva di pomodoro.

Saracchi: altro pesce sotto sale che si acquistava comunemente.

Pan e lard, pan, buru e anciui: merende e spuntini quando si lavorava fuori casa.

Pasta e faseui: minestra con i fagioli e qualsiasi formato di pasta corta dopo l'arrivo della pasta nei negozi di alimentari della valle. Nell'alimentazione valsesiana entrano prima lasagne e cannelloni, come cibi della festa, citati anche nel dizionario del TONETTI (1894), mentre il consumo della pastasciutta è molto più tardo, a partire dagli anni Sessanta.

Ava còcia: nell'alimentazione più povera era composta di semplice acqua in cui bollivano una cipolla e qualche altra erba o verdura. Il

condimento dopo la bollitura era sempre un pezzo di burro, che non mancava mai nei piatti per "dare un po' di sostanza". Vi si spezzettava dentro il pane secco.

Panicia: minestrone tipico del Carnevale. Il termine tradisce la presenza originaria del "panico" in questa che è una minestra tradizionale, poi sostituito dal riso e, in alcuni paesi, dalla pasta.

Bujétt o Pôt: è un polentina molle, cotta anche nel latte, che poteva anche essere fatta con la farina di castagne piuttosto che quella di granturco. Probabilmente permetteva di mettere "meno sostanza" che per un piatto di polenta vero e proprio e richiedeva meno tempo di cottura.

Panigàa: termine valsesiano genericamente riferibile all'italiano "minestra" che contiene almeno un cereale in grani; in walser "bangada".

Ravàa: zuppa di rape.

Carn salàa: a Scopello si metteva sotto sale principalmente carne di pecora. Gli altri animali davano latte e formaggi, mentre della pecora si utilizzavano la lana e la carne.

Osseutti: carne di maiale, soprattutto "costine" conservate sotto sale dopo la produzione degli insaccati.

Galina buìa: dava anche il brodo e si consumava nei pasti importanti, come il Natale.

Faseui: ingrediente principe delle minestre, facilmente conservabile secco, nutriente e proteico. Si coltiva bene, oggi come un tempo, in abbinamento alle patate.

Purè

Salam, codighin, mortadella, pancieutta e patati broai: l'antipasto caldo che si serve ancora oggi, comprendeva un tempo anche la pancetta bollita, ed era un pasto completo. Il sanguinaccio era invece consumato a parte, in genere nel pasto serale. Esso si conserva anche per minor tempo, e comunque, anche oggi, si cuoce in un recipiente diverso da quello in cui si lessano gli altri salumi.

Polenta e camussa

Polenta e ovi

Polenta e fritura: le interiora di tutti gli animali sono cotte in padella con abbondante cipolla; vengono consumate subito dopo l'uccisione dell'animale perché è breve il loro tempo di conservazione, mentre la carne richiede un buon periodo di frollatura.

Polenta e marluss: un tempo il merluzzo costava molto meno di tutte le altre carni e per questo era un cibo molto consumato, tipico delle cucine povere.

Ravi e lùganiga: con la salsiccia si usavano come contorno le rape, che venivano cucinate nella stessa padella e di cui raccoglievano tutto il grasso rilasciato. Dalla fusione di questo piatto e del

piatto tipico del Venerdì Santo nasce l’erronea scrittura della ricetta dei “garusli” come sono intesi oggi.

Versa e costini: o oca con la verza.

Nôs, niciòli, nespoli: frutti stagionali

Cafè con la gremma: che festa per i piccoli quando i grandi avanzavano un po’ di caffè, di solito ottenuto dalla bruciatura dell’orzo, quindi un surrogato, e le nonne ne offrivano loro un po’ con la panna data dalla scrematura del latte!

Vin caud: l’attuale vin brûlé

Tortèi ad Carlavée e tortèi ad Sant’Isép.

BIBLIOGRAFIA

AA.VV. (2010) - *Cultura contadina in Piemonte. Volume 1*. Edizioni Bonechi.

ISTITUTO ALBERGHIERO PASTORE DI VARALLO-GATTINARA (2001, a cura di) - *L’arte in cucina. Dalle genti del Rosa a quelle di pianura. Alla scoperta dei piatti tradizionali, e non solo*. Idea Editrice, Borgosesia, pp. 158

FANTONI R. (2007) – *Le miacce. Testimonianze documentarie di una secolare tradizione valsesiana*. In Fantoni R. & Ragozzi J. (2007, a cura di), “La gestione delle risorse nelle comunità di frontiera ecologica. Allevamento e cerealicoltura nella montagna valsesiana dal Medio Evo al nuovo

millennio. Atti del convegno di Carcoforo, 11 e 12 agosto 2007”, Gruppo Walser Carcoforo, pp. 55-57.

FANTONI R. & RAGOZZI J. (2007, a cura di) - *La gestione delle risorse nelle comunità di frontiera ecologica. Allevamento e cerealicoltura nella montagna valsesiana dal Medio Evo al nuovo millennio. Atti del convegno di Carcoforo, 11 e 12 agosto 2007*. Gruppo Walser Carcoforo, pp. 79.

FANTONI R. & RAGOZZI J. (2008, a cura di) - *Di legno e di pietra. La casa nella montagna valsesiana. Atti del convegno di Carcoforo, 27 e 28 settembre 2008*. Gruppo Walser Carcoforo, pp. 153.

FLANDRIN J.L. e MONTANARI M. (1996, a cura di) - *Histoire de l’alimentation*. Paris, Fayard; trad. it. “Storia dell’alimentazione”, Editori Laterza.

RIZZI E. (2003) - *Cucina d’alpe. Lavori della terra e alimentazione nella cultura walser*. Fondazione Enrico Monti, Anzola d’Ossola, pp. 84

PASCARIELLO A., ORSI A. e COMETTO G. (2007) - *Passeggiando nella gastronomia walser*, Edizioni Lassù gli ultimi, Aosta, pp. 120.

TONETTI F. (1894) – *Dizionario del dialetto valsesiano*. Varallo, rist. anast. 1983, Bologna, pp. 334.

TRADIZIONE, INNOVAZIONE E IDENTITÀ ALPINA

Edoardo Dellarole¹

¹ CAI sezione di Varallo

“La scoperta di un piatto nuovo
è più preziosa per il genere umano
che la scoperta di una nuova stella”

Brillat Savarin

La frase di Brillat Savarin sintetizza come la cucina, ancor più di altre espressioni culturali di una popolazione, sia fondamentalmente e necessariamente dinamica, in un continuo e quasi spasmodico mutamento. Proprio per questo la definizione dei termini, Tradizione, Innovazione e Identità, che compongo il titolo del presente articolo, è quanto mai complessa e degna di essere approfondita.

TRADIZIONE

Si è soliti riferirsi alla tradizione con una connotazione eminentemente temporale, definendo tradizionali le ricette tramandate dalle mamme o dalle nonne, come se fossero sempre esistite immutate nel tempo.

Sotto questo punto di vista statico la tradizione non esiste, perché nulla esiste immutabile da sempre, e non è altresì possibile stabilire un confine temporale, che tracci un limite culturale tra ciò che è tradizione e ciò che non lo è.

Alcuni esempi potrebbero essere utili a chiarire meglio questo aspetto fondamentale. Il primo e più lampante è sicuramente la patata (SCENA e RAVERA, 2001), originaria del sud America, inizialmente impiegata in Europa come pianta ornamentale per la forma ed il colore particolare dei fiori. Il tubero è stato a lungo considerato al più cibo per i maiali ed oggetto di molte diffidenze. Solo le crisi alimentari del XVIII e XIX secolo lo imposero all'uso alimentare umano, anche se con molte resistenze. Divenne però di uso comune, e per altro molto gradito, solo quando, a partire dalla prima metà dell'Ottocento, si inventarono preparazioni della cucina sia povera, sia “alta”, capaci di farla apprezzare ed integrare nella cultura gastronomica esistente (LAZZARI TURCO, 2005). È stata la nuova dimensione culturale in cui veniva identificata la patata a farla diventare tradizionale

per la cucina alpina. Non sono quindi dei confini temporali a definire ciò che è tradizionale, ma frontiere culturali in continua mutazione ed evoluzione.

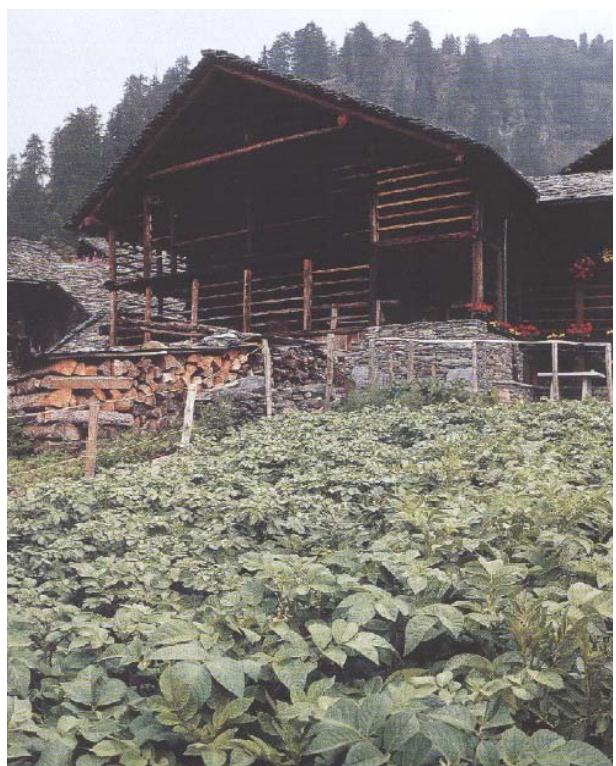


Fig. 1 - Coltivazioni di patate all'alpe Scarpia, Val d'Otto, Valsesia (da L'Alpe, n. 9, p. 33).

Un secondo interessante esempio può essere trovato non più nei prodotti della cucina, ma nel modo in cui questi sono preparati. Fino al Medio Evo le preparazioni avevano basi agri come pure le salse di condimento, eredità della cucina romana; solo più tardi iniziò a diffondersi un gusto diverso più orientato a tendenze dolci, con preparazioni e salse a base grassa (panna e burro nell'area alpina) (AA. VV, 1987; GUERRA DI GIROLAMO, 2011). Anche in questo caso è una variazione del modo di percepire la cucina a modificare il gusto antico e creare ciò che oggi chiamiamo tradizionale. Si potrebbe dire che è proprio in questo continuo

evolversi che la tradizione alpina trova la sua ragione di essere. Se si arrestasse il processo, essa perirebbe, mentre sopravvive solo innovandosi (STANDAGE, 2010).

INNOVAZIONE

È opportuno a questo punto definire cosa s'intende con innovazione culinaria, per evitare pericolosi fraintendimenti. La semplice creazione di nuove e intriganti ricette non basta per creare l'innovazione, al più si può parlare di interessanti invenzioni o scoperte gastronomiche, che sono condizione necessaria, ma non sufficiente, all'innovazione vera e propria, sia questa incrementale o drastica.

Anche in questo caso qualche esempio può essere di aiuto. Si prenda il caso del grano saraceno, introdotto nel Seicento principalmente in Sud Tirolo e Valtellina. Per il suo uso può apparire un sostituto banale di altri cereali; in realtà è appartenente alla famiglia delle polygonacee e per questo motivo si presenta come una pianta ben differente dalle altre graminacee; inoltre per la sua raccolta e preparazione impiega molte più energie e tempo per divenire commestibile. I primi ad introdurlo nelle vallate alpine hanno certo portato una significativa scoperta nella cucina, ma è solo col passare del tempo, quando i vantaggi di questa pianta, dal ciclo vegetativo breve e con buona resistenza a freddo e parassiti, vengono più universalmente apprezzati, che il grano saraceno diviene una vera innovazione culinaria, fino a diventare un simbolo della cucina valtellinese (CARAMIELLO, 2003).

Un bell'esempio di innovazione incrementale la troviamo nell'arte casearia (SCHENA e RAVERA, 2004). Ogni nuovo metodo o sistema di preparazione del formaggio che un singolo allevatore o casaro adotta è di per sé un'invenzione. Alcune possono risultare anche molto interessanti e appaganti dal punto di vista del risultato finale. Non si è però in presenza di una innovazione fino a quando quel nuovo processo non incomincia ad essere utilizzato ed apprezzato da molti altri casari, fino a renderlo parte della cultura casearia di una determinata popolazione.

IDENTITÀ

Per quanto esposto sopra si può giungere alla conclusione di come, sia la Tradizione, sia l'Innovazione siano sostanzialmente due facce della stessa medaglia, e rappresentino due modi di interpretare la frontiera culturale della cucina alpina, che a questo punto sarebbe opportuno

chiamare Identità. L'Identità culinaria rappresenta ciò che lega la cucina al territorio, alle sue genti, alla sua storia, al modo in cui ci si relaziona con gli altri e con se stessi, sia che la si guardi alla luce di ciò che è rimasto immutato, sia che la si analizzi per ciò che nel tempo è cambiato.



Fig. 2 - Grano Saraceno (*Fagopyrum esculentum*) famiglia delle Polygonacee.

Il miglior esempio di questo lo troviamo in quello che è forse il più famoso stereotipo della cucina alpina: la polenta. L'utilizzo di grani germinati per la preparazione di pappe, le *puls*, è documentato a partire dagli antichi Romani. Questo uso continuerà in epoca medievale dove saranno orzo, farro e soprattutto panico e miglio a costituire la base dell'antico *pulmentum*. A partire dal Settecento con il diffondersi del mais, la polenta gialla prese il sopravvento sulle altre preparazioni fino a diventare nel corso dell'Ottocento l'alimento quasi unico di una grossa fetta della popolazione alpina. In questo percorso troviamo molti aspetti che sono rimasti simili nel tempo ed altri che si sono aggiunti strada facendo, cambiando di non poco l'alimentazione alpina (FORNI, 2003).

Ciò che però traccia la storia della polenta è il profondo legame culturale che essa ha avuto ed ha con la popolazione alpina, fino al punto di divenire un'indicazione della popolazione stessa: "i mangia polenta". Ancor oggi il modo di fare la polenta distingue i diversi valligiani, chi usa farine più grezze, chi più fini, chi usa farine miste con altri grani, come il grano saraceno in Valtellina, chi le preferisce bianche piuttosto che gialle. Ovvero, sotto qualunque prospettiva la si guardi, la polenta rappresenta un forte elemento di identità alpina, che ben rappresenta l'intrinseco dinamismo di una delle più intime manifestazioni culturali di una popolazione: la cucina.



Fig. 3 - Pietro Longhi – La Polenta (1741), uno dei piatti che meglio identifica la cucina alpina.

NUOVE CONTAMINAZIONI?

Alla luce di quanto analizzato sopra è possibile cercare di esaminare le possibili tendenze future della cucina alpina attraverso le due dimensioni che maggiormente la caratterizzano, ovvero da un lato i prodotti della montagna, dall'altra parte le preparazioni culinarie. La bussola che indicherà la via da seguire sarà chiaramente il rispetto dell'identità alpina.

Dal lato dei prodotti della cucina si sta assistendo globalmente a due tendenze dominanti che si collocano completamente agli antipodi: l'internazionalizzazione dei commerci che rende tutto più "disponibile" e la riscoperta dei prodotti del territorio a kilmetro zero.

La globalizzazione alimentare in senso stretto non appare molto in sintonia con l'identità culinaria alpina. La cucina delle alpi ha sempre preferito prodotti, o che conosceva bene, o che con il tempo aveva imparato a fare propri. L'utilizzo di prodotti in arrivo da altri continenti utilizzati tali e quali, per quanto stia sempre più popolando le ricette dei cuochi delle grandi metropoli, non riuscirà a superare la sana "diffidenza" alpina verso ciò che non si riesce a conoscere fino in fondo e quindi neanche ad apprezzare.

Diverso discorso va fatto se si pensa all'introduzione di specifici prodotti nelle economie alpine. Da questo punto di vista la montagna, come tutte le economie di frontiera, è pronta ad accettare tutti quei prodotti in grado di spingere la frontiera un po' più in là. A tal proposito basta ricordare gli esempi sopra riportati: il mais, la patata, il grano saraceno e molti altri. È quindi immaginabile l'introduzione di nuove razze bovine e ovine estere che ben si adattano alle alte quote ed a pascoli più limitati di estensione e meno nobili, per tipo di foraggio. Un esempio abbastanza recente è l'introduzione in varie vallate alpine di vacche *Highland* (o scozzesi), adatte a climi freddi poco esigenti per quanto concerne ripari e foraggi ed in grado di produrre discrete quantità di latte sebbene la loro designazione primaria sia la produzione di carne. Anche l'introduzione di popolazioni più esotiche non è da escludere a priori, ad esempio pionieristici tentativi di allevamento di *yak* sono già stati tentati, ma almeno per ora la frontiera è ancora un po' distante.



Fig. 4 - Transumanza di vacche Scottish in Valchiavenna, nuove razze iniziano a colonizzare le Alpi.

La tendenza che però meglio si sposa con la gastronomia alpina è sicuramente la riscoperta dei

prodotti dimenticati e possibilmente a kilometro zero (DELLA RAGIONE, 2010). Questa nuova tendenza culinaria enfatizza, attraverso la produzione ed il consumo di prodotti fortemente legati al territorio, il legame culturale tra il territorio stesso e le sue genti, rafforzandone l'identità. Proprio per questo motivo è su questo filone che si stanno osservando le maggiori innovazioni culinarie alpine a livello di cucina sia popolare sia “alta” (POL e GIACOBINO, 2008; BIONDA e VISCHI, 2005; KOMPATSCHER e SCHMALZL, 2008; BLIN, 2004).

Sta crescendo e crescerà sempre più l'impiego delle piante alimurgiche, in quanto, accanto al loro impiego in cucina, si sta diffondendo sempre più la conoscenza di erbe e piante spontanee commestibili, ed addirittura tentativi di coltivazione (MICHELI, 2007; POL e GIACOBINO, 2009; LUCIANO e GATTI, 2008; MARENghi, 2003). Anche l'impiego di mieli, formaggi, carni si lega sempre più al territorio, superando, non di rado, in termini qualitativi i dettami dei vari disciplinari produttivi, ove questi siano presenti. Si vanno ad impiegare quindi prodotti unici, fortemente legati al territorio di provenienza ed all'esperienza dei produttori, in grado di regalare esperienze culinarie veramente nuove. Unica pecca o forse grande merito di questa tendenza è la creazione di un'identità culinaria alpina estremamente frammentata e locale, come del resto è anche la stessa identità culinaria italiana (MONTANARI, 2010), per cui probabilmente questa mancanza di omogeneità non sarà un grave ostacolo alla continua diffusione di questa tendenza.

Dal lato delle preparazioni culinarie negli ultimi trent'anni si è assistito ad una serie di tendenze gastronomiche che, malgrado abbiano influenzato pesantemente il modo di cucinare e di percepire il cibo, hanno inciso molto poco sulla cucina alpina. Fra questi si possono citare l'utilizzo di modelli di cucina rapida, l'attenzione alla dietetica e, forse sintesi di tutto, la *nouvelle cuisine*.

Se si analizzano queste tendenze alla luce dell'identità culturale alpina si può capire il perché del limitato successo. I paradigmi della “cucina nuova” possono essere sintetizzati nei seguenti punti: i tempi di cottura sono brevi e precisi; le salse devono essere leggere e poco speziate; le porzioni sono snellite e le portate ridotte; l'estetica della presentazione è altrettanto importante rispetto alla preparazione. Per contro la cucina alpina ha ancora un po' di tempo a sua disposizione per preparazioni un po' più lunghe, inoltre non è certo sparita l'abitudine di “cucinare” per conservare; qualche caloria in più è concessa, sia come

porzione sia come contenuto intrinseco della preparazione, ed infine la “sostanza” conta molto più della “forma” e quindi le presentazioni continuano ad avere una posizione di secondo piano, sebbene non siano più, come un tempo, quasi del tutto trascurate. In buona sostanza *nouvelle cuisine* e gastronomia alpina parlano linguaggi culturali diversi e per questo motivo trovano pochi punti di incontro, anche se alcuni esperimenti di cucine “stellate” alpine dimostrano che non è impossibile a patto di conoscere bene la frontiera culturale dell'identità alpina e non volerla superare a tutti i costi (PASCARIELLO, ORSI e COMETTO, 2007; BIONDA e VISCHI, 2005).

Scarsa affinità è immaginabile per un'altra tendenza gastronomica contemporanea: la cucina *fusion*. Questo modello, in grossa parte figlio della riduzione delle distanze tra le culture, è sempre più diffuso specie nelle grosse metropoli o negli stati multi etnici, fino quasi a diventare per queste realtà la cucina di riferimento (FUMEY e ETCHEVERRIA, 2010); si pensi ad esempio a Singapore, alla Malesia o all'Australia. La realtà alpina però sposa un modello di integrazione che è più “*salad bowl*” rispetto a “*melting pot*”; dove le differenze culturali non sono assimilate e fuse tra loro, ma rimangono distinte, pur facendo parte di un'unica realtà, basti pensare ad esempio alle innumerevoli minoranze linguistiche e dialettali che popolano le vallate alpine, sempre in stretto contatto, ma sempre distinte. L'unico modo di interpretare una possibile *fusion* alpina è quello di un viaggio attraverso le Alpi, dove i piatti delle varie identità sono solo accostati, gustati magari nello stesso pasto, ma senza mai mescolarli (SCHENA e RAVERA, 2009).

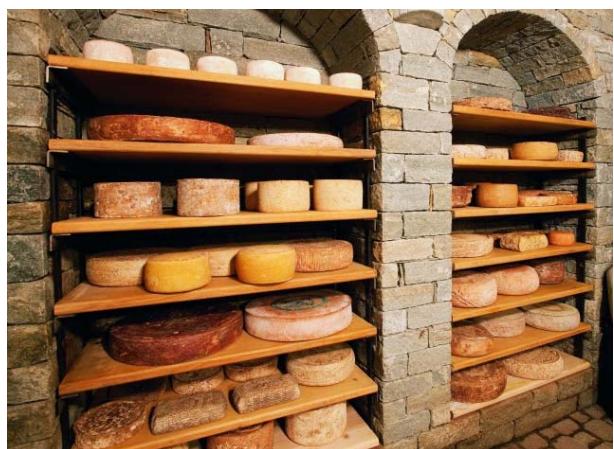


Fig. 5 - Una degustazione dei vari formaggi delle alpi, il miglior modo di interpretare la fusion alpina.

L'ultima tendenza culinaria contemporanea, ed anche la più discussa, è la cosiddetta cucina

molecolare. A primo impatto si sarebbe portati a considerare questa disciplina come lontana ed avulsa dalla cucina alpina; in realtà forse è una delle tendenze che meglio potrebbe integrarsi con la gastronomia di montagna. La gastronomia molecolare ha come obiettivo studiare le trasformazioni che avvengono negli alimenti durante la loro preparazione, allo scopo di migliorare la cucina attraverso una miglior conoscenza di cibi e cotture. L'indagine delle conoscenze culinarie popolari, la ricerca di nuove ricette e l'introduzione di nuovi ingredienti e processi in cucina, tutti principi della cucina molecolare, avvengono a partire dal confine della attuale identità culinaria, con lo scopo di andare un po' più là, ma senza dimenticare da dove si arriva. Da questo punto di vista la cucina alpina, cucina di frontiera per necessità e vocazione, è quanto mai affine alla cucina molecolare, come lo sarebbero stati cultori della cucina come Apicio e Brillat-Savarin. Evitando gli eccessi della cucina destrutturata (FERRAN *et alii*, 2010), o della ricerca della perfezione totale (BLUMENTHAL e CARISS, 2009), è possibile aspettarsi che proprio da questa nuova tendenza, nascano le idee in grado di mantenere in vita la tradizione, stimolare l'innovazione ovvero conservare e diffondere l'identità culinaria alpina.

BIBLIOGRAFIA

- AAVV. (1987) - *La cucina e la tavola – Storia di 5000 anni di gastronomia*. Edizioni Dedalo.
- BIONDA D. e VISCHI C. (2005) - *Flipot e la cucina di montagna*. Edizioni Gribaudo.
- BLIN A. (2004) - *Cucina di montagna*. Fabbri editori.
- BLUMENTHAL H. e CARISS P. (2009) - *In search of total perfection*. Bloomsbury.
- CARAMIELLO R. (2003) - *L'adattamento del diverso – Appunti sull'uso alimentare di alcune specie vegetali*, L'Alpe, n. 9, pp 18-23.
- DALLA RAGIONE I. (2010) - *Frutti ritrovati – 100 varietà antiche e rare da scoprire*. Mondadori arte.
- FERRAN A., ALBERT A. e JULI S. (2010) - *Un giorno a elBulli. Alla scoperta delle idee, le tecniche e la creatività di Ferran Adrià*. Phaidon.
- FORNI G. (2003) - *La civiltà della zappa – Alle radici della cerealicoltura alpina*. L'Alpe, n. 9, pp 24-31.
- FUMEY G. e ETCHEVERRIA O. (2010) - *Atlante mondiale della gastronomia*. A. Vallardi Editore.
- GUERRA DI GIROLAMO G. (2001) - *A tavola nei millenni*. Edizioni Re Nudo.
- KOMPATSCHER A. e SCHMALZL T. (2008) - *Una montagna di saperi*. Folio editore.
- LAZZARI TURCO G. (2005) - *L'antico Focolare – Ricette di montagna dell'Ottocento*. Reverduto Edizioni.
- LUCIANO R. e GATTI C. (2008) - *Erbe spontanee commestibili*. Araba Fenice.
- MARENGHI L. (2003) - *Cucinare con i fiori*. Priuli e Verlucca editori.
- MICHELI C. (2007) - *Piante spontanee in cucina*. Editrice Aam Terra Nuova.
- MONTANARI M. (2010) - *L'identità italiana in cucina*. Editori Laterza.
- PASCARIELLO A., ORSI A. e COMETTO G. (2007) - *Passeggiando nella gastronomia dei Walser*. Edizioni Lassù gli ultimi.
- POL E. e GIACOBINO F. (2008) - *La cucina contemporanea di montagna*. Blu edizioni.
- POL E. e GIACOBINO F. (2009) - *In cucina con l'orto, il bosco e il prato di montagna*. Blu edizioni.
- SCHENA E. e RAVERA A. (2001) - *Patata sovrana*. Blu edizioni.
- SCHENA E. e RAVERA A. (2004) - *Formaggi di montagna*. Blu edizioni.
- SCHENA E. e RAVERA A. (2009) - *Le Alpi a tavola*. Priuli e Verlucca editori.
- STANDAGE T. (2010) - *Una storia commestibile dell'umanità*. La biblioteca delle scienze.

GUIDA ALLE ESCURSIONI

GUIDA AD UN'ESCURSIONE IN VAL VOGNA.

L'EREDITÀ TARDO-MEDIEVALE: ALLEVAMENTO E CEREALICOLTURA IN UNA VALLE ALPINA

Roberto Fantoni¹, Piero Carlesti² e Attilio Ferla³

¹ Gruppo Walser Carcoforo

² Touring Club Italiano

³ Associazione Culturale Walser Riva Valdobbia - Valle Vogna

La Val Vogna, che si estende da Riva Valdobbia allo spartiacque con la valle del Lys, costituisce una delle più lunghe valli laterali dell'alta Valsesia. La parte inferiore della valle è caratterizzata dalla presenza di insediamenti permanenti; quella superiore da maggenghi e alpeggi. La

conservazione dell'architettura del territorio, affiancata da una grande ricchezza di fonti documentarie, consente un'accurata ricostruzione delle modalità di occupazione degli spazi e della gestione delle risorse in età tardomedievale (fig. 1).

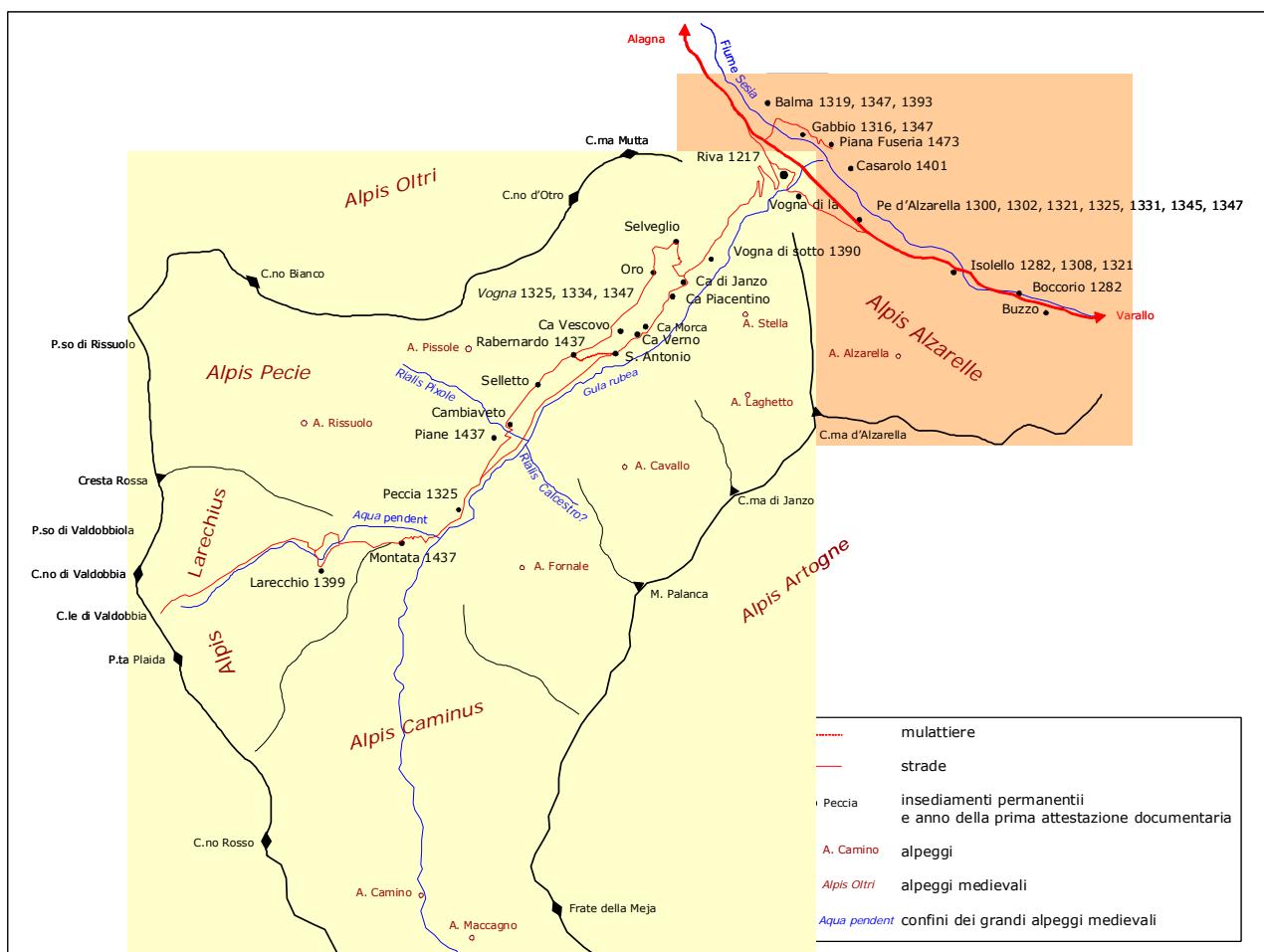


Fig. 1 - Alpeggio ed insediamenti permanenti a Riva e in Val Vogna in età tardo medievale (da FANTONI, 2008)

DA RIVA ALLA MADONNA DELLE POSE

Dal centro di Riva (1112 m) una strada e una mulattiera (che in parte si interseca alla strada) risalgono la Val Vogna²⁴⁸. La mulattiera raggiunge le cappelle di S. Michele, contenente un affresco con *S. Michele che inforca il diavolo*, e della Beata Panacea, recante la data 1671 (FERLA, sd). La via interseca quindi la strada in prossimità dell’oratorio della Madonna delle Pose (1225 m).

I luoghi della peste

L’oratorio presenta la classica struttura valsesiana con portale centrale sormontato da un timpano spezzato a nicchia, finestrelle rettangolari ai lati e lunotto centrale, tetto a capanna coperto a piode con un campanile emergente da terra con loggia campanaria. La pala d’altare raffigura la *Madonna col Bambino tra i santi Michele, Giovanni e Antonio*; sulle pareti del presbiterio erano presenti due tele seicentesche raffiguranti la *Visitazione* e l’*Annunciazione*. La trabeazione in legno a metà navata reca la data 1655. I bellissimi cornicioni e rosoni sono opera dei gessatori valsesiani. (FERLA, sd; SASSO e MOSSELLO RIZZIO, 2000).

Nel 1630 la peste raggiunse la Val Vogna (FANTONI *et alii*, 2006). Le comunità minacciate dall’epidemia invocarono la protezione divina durante il contagio e manifestarono il loro ringraziamento per lo scampato pericolo dopo la sua scomparsa²⁴⁹.

²⁴⁸ L’escursione viene proposta da oltre dieci anni nell’ambito dei “sentieri dell’arte”; ideati dalla commissione “Montagna antica Montagna da salvare” della sezione CAI di Varallo (FANTONI, 2010); recentemente è stata inserita anche tra le escursioni dell’Ecomuseo della Valsesia.

²⁴⁹ I santi ricorrenti nelle intitolazioni degli edifici e nelle opere pittoriche e statuarie sono quelli tradizionalmente invocati a protezione delle epidemie. Le figure eredite dalla tradizione medievale (Sebastiano, spesso associato a Fabiano, e Defendente) sono frequentemente affiancate o addirittura sostituite da quella di un santo affermatosi nel corso del Cinquecento (Rocco). I segni di questa devozione sono distribuiti lungo la strada del colle, dalle frazioni alte della val Vogna al fondovalle del Sesia.

Alla peste è probabilmente associata la costruzione della cappella della Madonna del Lancone, ubicata tra la frazione Montata e gli alpeggi del Larecchio, che custodisce all’interno un quadro con i santi Rocco e Sebastiano ai lati della Vergine (ELGO, 2006, p. 80).

A Selvaggio, gli abitanti scampati alla peste fecero ricostruire, come ex voto, l’oratorio di san Defendente (BELLOSTA e BELLOSTA, 1988, pp. 64-65). Alla peste potrebbe essere dovuta anche la costruzione, avvenuta

Nell’oratorio della Madonna delle Pose, ubicato all’inizio della Val Vogna, via d’ingresso della peste, fu costruita la cappella di san Giuseppe. Sull’altare è ancora leggibile l’iscrizione *per voto fatto dalla Parrocchia di Pietre Gemelle nell’anno 1630 per l’occasione della peste et compito nell’anno 1631 costruire la cappella di S. Giuseppe* (fig. 2) (FANTONI *et alii*, 2006).



Fig. 2 - *Iscrizione nella cappella di san Giuseppe nell’oratorio della Madonna delle pose.*

RAVELLI (1924, p. 245) scriveva che presso l’oratorio era presente un bastione, di cui ai suoi tempi si scorgevano ancora alcune tracce, costruito come cordone sanitario in tempo d’epidemia. SASSO & MOSSELLO RIZZIO (2000) scrivono che in

nel 1635, della cappella di san Defendente nella frazione Vogna di là (ELGO, 2006, p. 56).

Come in molte altre località anche a Riva fu eretto un oratorio dedicato a S. Rocco, che in un documento del 1641 viene definito *novo* (Briciole, ... p. 52). STEFANI PERRONE (1985, pp. 280-281) lo dice iniziato nel 1640 e terminato l’anno seguente. In facciata sono affrescati san Rocco (con i santi Fabiano e Sebastiano ai lati, restaurati o ridipinti il 28 agosto 1830, secondo l’iscrizione che compare sotto l’architrave. All’interno è presente un altare barocco in legno dorato con le statue lignee della Vergine, e dei santi Rocco e Sebastiano. Sull’arco sovrastante l’altare un motto latino ricorda il patronato del santo invocato contro la fame, la peste e la guerra (*a peste fame et bello / preservans veneratur / in hoc sacello*) (ELGO, 2006, p. 62-65).

Statue in legno indorato di san Rocco e san Sebastiano, che avevano sostituito un’ancona con la Vergine negli anni successivi alla peste, sono segnalate anche nella chiesa parrocchiale di Riva in un inventario del 1697 (MANNI, 1979, f. VII; pp. 50-51).

Alla peste del 1630 potrebbe essere associato anche il quadro di *san Rocco con la Vergine e san Pietro* presente nell’oratorio di san Pietro alla frazione Balma (ELGO, 2006, p. 67).

questa località venivano posti restelli per il controllo delle bollette di sanità. In realtà si tratta delle fortificazioni erette a fine Seicento per scopo militare, di cui sono conservati i disegni nell'archivio Borromeo (CERRI, com. pers.; FANTONI *et alii*, 2006)²⁵⁰.

LE FRAZIONI INFERIORI DELLA VAL VOGNA

La strada prosegue oltre l'oratorio, lasciando sulla sinistra la frazione Vogna sotto (1271 m), costituita da una dozzina di case in legno, un forno, delle fontane e una cappella dedicata a S. Germano (BELLOSTA e BELLOSTA, 1988, pp. 53-59). Quest'ultima, fedelmente ricostruita nel 1993, presenta all'interno un altare con colonne ritorte, decorato e dipinto prevalentemente d'azzurro, sormontato da Dio Padre. Sopra l'altare, una tela raffigurante la *Vergine con il Bambino tra S. Germano e S. Michele*; sotto, palotto in tela con immagine di S. Germano. Le case recano una singolare concentrazione di date della prima metà del Settecento (1730 e 1731, 1733, 1741, 1720, 1765, 1744, 1704); una casa costruita, a differenza delle altre, in muratura, reca la data 1836.

Una lapide tuttora presente presso la strada, caratterizzata da una bella croce con la data 1630 e le iniziali PP, costituisce la memoria collettiva di tutti i morti per peste della Val Vogna (FANTONI *et alii*, 2006).

Ca di Janzo: la residenza della Regina Margherita

La strada giunge a Ca di Janzo (1354), frazione costituita da sette case, dalla fontana, un forno da pane e una cappella dedicata a S. Antonio, recante sulla facciata la data 1663, che un tempo conservava una lapide del 1458 rinvenuta ad Oro dall'abate Carestia.

²⁵⁰ I punti di controllo sanitario, indicati in documenti degli anni successivi, erano probabilmente attivi alla Peccia. Negli anni seguenti le frontiere rimasero costantemente presidiate. Una lettera spedita da Varallo il 13 dicembre 1638, avvisava che il *supremo tribunale della sanità del stato di Milano* continuava a non *admettere alcuna persona animali ne robba che venga dalle parti verso il Valese et Lione* (sASVa, FCa, b. 8, c. 5). La vigilanza sanitaria ai confini della valle è ancora attestata nel 1670 e nel 1720 (RAGOZZA, 1983, p. 39). La Val Vogna rimase anche successivamente un punto di sorveglianza nei periodi di contagio. Nel 1747, in occasione della diffusione di un'epidemia bovina in val d'Aosta e nei dintorni di Ivrea, fu ripristinata la guardia al restello di Vogna (sASVa, FCa, b. 8h, c. 27).

Una casa della frazione, ancora attualmente destinata a ristoro e pernottamento, a fine Ottocento era sede di un albergo, gestito dalla famiglia Favro, che ospitò nei giorni 19 e 25 settembre 1898 la Regina Margherita (BELLOSTA e BELLOSTA, 1988, pp. 67-68; FERLA, s.d.).

L'albergo fu iniziato nel 1871 sotto gli auspici di Riccardo Enrico Budden (RAGOZZA, 1983, p. 295). L'idea venne al Budden di ritorno, il 7 settembre 1870, dall'inaugurazione dell'Osservatorio meteorologico al Colle di Valdobbia. Grazie all'appoggio della sezione di Varallo del CAI sorse nel 1883 una semplice *buvette* che poi s'ingrandì rimodernando una casa attigua grazie al proprietario Giovanni Favro (ANONIMO, sd, p. 81; citato in NEUBRONNER, 1999, p. 107; BELLO LANZAVECCHIA, s.d., p. 56).

L'albergo è già citato in BOBBA e VACCARONE (1896, v. II, p. II, pp. 403, 475), che lo definivano *a foglia svizzera*.

A fine Ottocento una *Guida illustrata* (ANONIMO, sd, p. 81) lo descrive come un fabbricato con *vaste e ben aerate camere, una vasta sala da pranzo ... un salone per le feste e per balli, sale di lettura e di biliardo, gabinetto da bagno, e camera oscura per i fotografi*. L'albergo, aperto tutto l'anno, era dotato di luce elettrica; vi era annesso un ufficio postale e la posta veniva distribuita due volte al giorno. Vi era annessa anche una cappella. Da questa descrizione non si discosta sostanzialmente quella in RAVELLI (1924, v. 2, p. 245).

Una lapide, nella sala da pranzo con un'iscrizione dettata dal conte Giochino Toesca di Castellazzo ricorda il pernottamento della regina (già citata nella *Guida*, p. 81):

S. MAESTÀ MARGHERITA DI SAVOIA
REGINA D'ITALIA
VALICATI CON VIGOR DI PROVETTA
ALPINISTA

I COLLI DI VALDOBbia E DEL MACCAGNO
NEI GIORNI 19-25 SETTEMBRE 1898
DEGNAVASI ENTRAMBE LE VOLTE
FERMarsi PERNOTTANDO
IN QUESTO ALBERGHETTO
RALLEGGRANDO ANGELO DI PACE E DI BONTÀ
QUESTI SITI ALPESTRI
DELL'AUGUSTO ED INEFFABILE SUO SORRISO

All'albergo soggiornarono i partecipanti al XXXVIII congresso degli alpinisti italiani svoltosi presso la sezione di Varallo nel 1907. Nella relazione (ROTTI e VALBUSA, p. 349) si legge che era *ben meritata la fama del premuroso proprietario sig. Giovanni Favro per la sua cucina copiosa e singolarmente squisita*.

L'albergo era ancora attivo nel 1940 con 47 posti letto con pensione giornaliera di 18-28.000 lire (Guida d'Italia TCI Piemonte, p. 657). Nel 1942 è divenuto casa privata (SAGLIO e BOFFA, 1960, p. 85), proprietà di un Istituto della Diocesi di Casale (BELLO LANZAVECCHIA, sd, p. 57) e attualmente, completamente ristrutturato, è nuovamente attivo come Casalpina “Regina Margherita”.

Alla fine di giugno del 1890 giunse all'albergo dall'Irlanda Mary Jane Corrigan. Mary strinse amicizia con Clorinda (cognata del Favro) ed avviò il commercio del puncetto, a cui collaborarono sino a sessanta ragazze. L'avventura si concluse con la scomparsa di Mary nel 1907 (NEUBRONNER, 1999, pp. 178-186)²⁵¹.

I forni

Il forno frazionale è stato recentemente ristrutturato e viene utilizzato in alcune particolari occasioni di festa, per la cottura del pane e della pizza. In molte frazioni della valle erano attivi forni dislocati in edifici appositamente attrezzati, tuttora presenti a Vogna di sotto, Ca di Janzo, Oro, Ca Morca, Sant'Antonio e Rabernardo (recentemente sono stati oggetto di recupero e vengono saltuariamente utilizzati i forni di S. Antonio e Vogna Sotto) (BELLOSTA e BELLOSTA, 1988, pp. 59, 71, 77, 89, 97, 103, 112). Raderi di un forno distrutto da valanga si trovano anche alla Peccia, in un prato sotto la chiesa di S. Grato.

DA SELVEGLIO A RABERNARDO

Da Ca di Janzo, imboccato il sentiero a segnavia 10, si risale ripidamente tra boschi e prati sino alla frazione Selveglie (1536 m).

Selveglie: le cappelle e le meridiane

All'imbocco dell'abitato si trova la cappella della Madonna del Carmine. L'edificio, a pianta irregolarmente esagonale, presenta il tetto a due falde con un piccolo campanile ancora dotato di campanella. L'ingresso è delimitato da un cancello

²⁵¹ La prima citazione esplicita del puncetto è contenuta nella nota di una scherpa del 13 luglio 1685 di Lucia Margherita Bertolini (di Scopello?) (sASVa, FNV, b. 9647) (S.I.A., 2006): *due tovaglie da pioggia con punchietto*.

Per l'iconografia, forse da Gaudenzio Ferrari in poi cfr. (S.I.A., 2006).

Nella ritrattistica, per lo più come bordo del collo delle camicie o dei polsini, dal quadro di “Margherita Termignone d'anni 67 di Giovanni Avondo in avanti (S.I.A., 2006).

L'esecuzione del puncetto compare in un quadro di Pier Celestino Gilardi, della seconda metà dell'Ottocento (Esposizione Pinacoteca di Varallo), che raffigura le figlie (S.I.A., 2006).

Per Riva il ritratto di Carolina Tribola del 1839 (S.I.A., 2006).

Sempre in Val Vogna il quadro proveniente dall'oratorio di san Grato alla Peccia della metà del Settecento raffigura la Beata Panacea in costume valesiano con camicia in puncetto (S.I.A., 2006).

in legno, chiuso da un chiavistello in ferro battuto. Sulla parete verso valle è dipinta la data 1681; sul muro verso ponente vi sono i resti di una meridiana. All'interno è presente un altare ligneo dorato con colonne ritorte, un paliotto con la *Madonna col Bambino*; sulle pareti si possono osservare due tele logore, raffiguranti *S. Michele* e il *Battesimo di Gesù*. Sull'altare vi sono due piccoli dipinti.

Numerosi edifici della frazione, originariamente composta da una quindicina di grandi case rurali sono stati distrutti da due incendi; il primo, scoppiato nel marzo 1853 distrusse quattro edifici in legno di uno dei due gruppi di case che costituiva la frazione; l'unica casa superstite fu travolta da una valanga nel 1912. Un altro incendio colpì la frazione nel 1930 (BELLOSTA e BELLOSTA, 1988, p. 62; FANTONI, 2001). Tra le case si trovano alcune fontane con vasche in tronchi di larice, coperte da un tetto in piode.

Al fondo della frazione è presente un'altra cappella, dedicata a S. Defendente, fatta costruire come ex voto durante la peste del 1630 (FANTONI *et alii*, 2006). Sulla facciata sono presenti i resti di un affresco. Sulle pareti esterne si distinguono tre belle meridiane recenti le scritte: *Initium sapientiae timor Domini; Nemini dedit spatum peccandi / Eccl 15 I.P.I.C. Fecit 1809; Pensate a l'ultima Gio. Pietro Giuseppe Carestia 1813.* (BELLOSTA e BELLOSTA, 1988, p. 62; FERLA, sd).

All'interno è presente un altare in legno stuccato in oro e azzurro con una statuetta recente del *S. Cuore di Gesù* (FERLA, sd).



Fig. 3 - Dettaglio di un loggiato in una casa in legno della Val Vogna

Oro

A Selveglie si abbandona il percorso a segnavia 10 che sale alla Cima Mutta (2135 m) e, superati il rio

Janzo e il rio Oro, si prosegue in piano per Oro (1500 m.), con ampi panorami sulla valle. (Circondata dal verde di quelli che una volta erano i pascoli che salivano sino al Corno d’Oro), la frazione è attualmente formata da solo sette case, salvate dall’incendio del novembre 1913. Le case presentano date comprese tra la fine del Cinquecento e il primo Ottocento (1718 e 1622, 1829, 1700, 1660, 1599, 1718, 1634; BELLOSTA e BELLOSTA, 1988, p. 62).

Tra le case si distingue un forno ormai cadente del 1634, due vasche scavate in tronchi di larice e una fontana coperta da un tetto in piode.

L’oratorio di S. Lorenzo fu eretto nel 1706 sopra una preesistente cappella per richiesta degli abitanti; fu benedetto nel 1719. Sulla facciata è dipinta una croce e la data 1744. Nei verbali di vista del 1760 l’oratorio risultava intitolato alla Beata Vergine Maria. L’oratorio presenta una volta a spicchi con rosone centrale; con volta a spicchi è anche il presbiterio con lunotti e decorazioni al centro. All’interno si trovano un’acquasantiera in sasso e un confessionale in legno sormontato da una croce lignea. Sopra l’altare è presente un quadro, attorniato da una decorazione in stucchi con angioletti, con una tela raffigurante S. Lorenzo di Novara. Sotto l’altare si trova un paliotto in tela con S. Lorenzo e il pozzo. Alle pareti sono presenti due grandi cornici ovali in legno con tele raffiguranti S. Michele e S. Giuseppe col Bambino. La trabeazione in legno dipinto e decorato presenta uno stemma e la data 1745. Completano l’arredo un quadretto raffigurante la Madonna col Bambino e un quadretto a stampa (FERLA, sd).

Gli edifici rurali

Alcuni edifici presentano una separazione tra basamento in pietra e parte superiore lignea realizzata con l’inserimento di un’intercapedine di circa 60 cm. Questa struttura, presente quasi esclusivamente in edifici sviluppati su due soli piani, caratterizzava le costruzioni con funzione esclusivamente rurale. L’intercapedine preservava dall’umidità del terreno i locali destinati all’essiccazione e alla conservazione delle risorse agricole; era invece assente negli edifici polifunzionali, per consentire al primo piano ligneo, destinato alle camere, di sfruttare il calore proveniente dal fuoco e dagli animali presenti al piano inferiore. La separazione tra i due piani era realizzata mediante diverse serie di pilastri svasati verso l’alto, a base e tetto rettangolari, che sostenevano le travi longitudinali (FANTONI, 2008).

In Val Vogna questa soluzione è adottata ad Oro, in una casa su due piani, con loggiato su tre lati e

fronte a quattro moduli (1+2+1), e a Vogna Sotto, in una costruzione a due piani con loggiato su tre lati e con fronte a sei moduli (1+4+1). Al Selletto invece i pilastri di legno sono disposti con asse maggiore trasversale a sostenere travi trasversali. Infine, un’intercapedine caratterizza anche una grande costruzione posta nel centro di Riva, tuttora ben conservata (BELLOSTA e BELLOSTA, 1998, pp. 30, 58, 78; FANTONI, 2008).

Gli edifici rurali e le sezioni rurali degli edifici polifunzionali accoglievano il fieno e le scorte cerealicole, costituite quasi esclusivamente dai cerali di cui è documentata la crescita sul luogo. Negli inventari cinquecenteschi sono citate riserve generiche di grani e riserve di segale (ad esempio 30 staia di segale, contenute in un’”arca di legno”, ad Oro in Val Vogna nel 1548; *Briciole*, pp. 227-228; FANTONI, 2010). In un altro inventario del 1671 della Val Vogna sono esplicitamente citate *stara 5 biada* trovata nei campi (PAPALE, 1988, p. 14).



Fig.4 – Edificio rurale al margine della frazione Oro

Ca Vescovo: altri forni

Superato un altro impluvio si raggiunge, attraverso pascoli e prati, la frazione Ca Vescovo (1466 m.). La frazione, ubicata a mezza costa, sopra S. Antonio, è costituita solo da cinque edifici in legno.

Nel basamento in pietra di una casa è inserito il forno IN PIETRA (BELLOSTA e BELLOSTA, 1988, p. 97)²⁵². A fianco dei forni dislocati in edifici

²⁵² Nel territorio di Riva un forno era già citato in un documento del 1308 a Isolello (pezza di terra *aput furnum*, ASPRV; MOR, 1933, c. LXVIII, pp. 172-174). Un documento del 1471 è stipulato a Cambiaveto “coram forno” (sASVa, FCa, b. 12, *Briciole* ...). Una lista delle spese per la costruzione di un forno del 6 gennaio 1693 a Casa sotto (sASVa, FCa, b. 13a, c. 22),

appositamente attrezzati, tuttora presenti a Vogna di sotto, Ca di Janzo, Oro, Ca Morca, Sant'Antonio e Rabernardo (BELLOSTA e BELLOSTA, 1988, pp. 59, 71, 77, 89, 97, 103, 112), erano infatti presenti anche forni ubicati in idonei locali del piano seminterrato di costruzioni polifunzionali.

Rabernardo

Proseguendo in costa si raggiunge Rabernardo (1500 m), collegato con S. Antonio da una bella mulattiera. La frazione, relativamente grande, è divisa in tre gruppi di case (Tetto di Rabernardo, Rabernardo e Sotto Rabernardo²⁵³) ed è costituita complessivamente da oltre quindici case, tre fontane, tre forni e una cappella dedicata alla Madonna della Neve. Alcune case recano date comprese tra 1644 e 1769. Una delle fontane ha una vasca in pietra datata 1734.

L'oratorio, dedicato alla Madonna della Neve, è costituito da un edificio a pianta quadrata irregolare, con portichetto in facciata (che si congiunge alla casa di fronte) e campanile leggermente inclinato. L'ingresso è chiuso da un cancello in legno. Sul lato destro si scorgono le tracce di una meridiana il cui disegno è ormai scomparso. Sulla trave di colmo del portico è incisa la data 1643. All'interno è presente un altare ligneo policromo di stile barocco con tre scomparti decorati in stucco oro, azzurro e rosso, nelle cui nicchie si trovavano altrettante statue che sono state rubate. La volta è a spicchi, con lunotti e stucchi. Sulle pareti sono appese le riproduzioni di due tele (attualmente conservate nell'oratorio di S. Antonio) raffiguranti la *Madonna col Bambino* e *S. Giuseppe e S. Giovanni Battista* (FERLA, sd).

Il Museo etnografico: le *domus nove*

Una delle case di Rabernardo è stata adibita a Museo etnografico da Carlo Locca di Crevacuore. L'edificio, visitabile su richiesta (www.museostorianaturale.org), reca la data 1640; è disposto su quattro piani e costituisce un ottimo esempio delle *domus nove*.

Durante il Cinquecento si realizzò una variazione sostanziale della tipologia edilizia, con l'innalzamento delle costruzioni, che iniziarono a svilupparsi su tre livelli, con una ridistribuzione della destinazione d'uso dei locali e con

in cui è citata una precedente convenzione del 20 gennaio 1653 per il forno vecchio. Per una trattazione più estesa sui forni in Valsesia si rimanda a FANTONI (2010; questo volume, pp.).

²⁵³ Probabilmente corrispondente all'insediamento di Casa Ferrario, che compare in documenti antichi. Questo gruppo di case viene chiamato ancora attualmente *Ca del ferè*.

l'introduzione di un piano destinato quasi esclusivamente alle camere, ubicato tra la sezione rurale (stalla) abbinata alla *domus ab igne* al piano terreno e l'altra sezione rurale (costituita da fienile e granaio) ubicata al piano sommitale (fig. 5). Questa fase di rinnovo del patrimonio edilizio è attestata dalla presenza di numerosissime citazioni nei documenti del Cinquecento di *domus nove* (FANTONI, 2008).

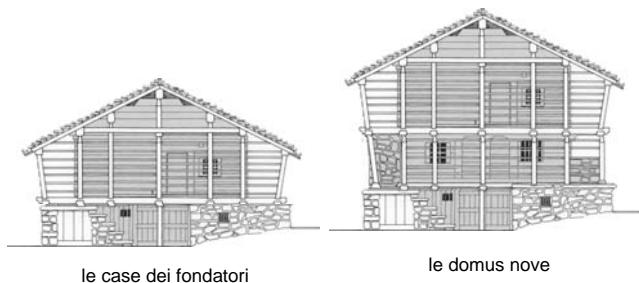


Fig. 5 – Schema di innalzamento delle *domus nove* (da FANTONI, 2008)

Se è difficile ricostruire con sicurezza la destinazione d'uso delle case della prima fase di colonizzazione è più semplice ricostruire quella delle *domus nove* edificate su tre livelli a partire dalla fine del Cinquecento, per la loro conservazione sino a tempi recenti e per la ricchezza di fonti documentarie. Gli atti di vendita, ma soprattutto gli inventari e le divisioni di beni, offrono dettagliate descrizioni degli edifici e della destinazione d'uso degli ambienti che li componevano.

Il piano basale seminterrato ospitava il locale in cui si faceva fuoco (*domus ab igne; ca da focho* nel dialetto valsesiano; *firhus* nel dialetto walser alagnese), il locale per la lavorazione del formaggio e la stalla (*capsina*). In alcune aree la stanza di soggiorno era costituita direttamente dalla *domus ab igne*; in altre un'area adiacente alla stalla, separata da un tramezzo basso in legno e disposta su un assito, ospitava la *stufa*. Spesso un'appendice ospitava la cantina dei formaggi (*truna*). Al piano superiore si trovavano le camere e all'ultimo fienili, magazzini e locali per la lavorazione e la conservazione di cereali²⁵⁴.

La casa adibita a museo etnografico segue questa scansione. Al piano seminterrato si trovano la truna per la conservazione di carne e salumi, al piano terra il locale per la lavorazione casearia, la truna per la conservazione dei formaggi, i laboratori artigianali, la stalla e la cucina separata da un

²⁵⁴ Sulla diffusione dei cereali in Valsesia cfr. FANTONI (2007a).

muretto basso. Al primo piano si trova il locale per la tessitura, la camera da letto, la dispensa per il pane e i cereali. Al secondo piano l'aia per la battitura dei cereali; attualmente sono allestiti anche il laboratorio di falegnameria e tornitura del legno e una raccolta di attrezzi per l'agricoltura e l'apicoltura.

I mulini

I ruderi presenti presso il rio Grande, a nord dell'abitato, sono i resti dell'antico mulino di Rabernardo, di cui si sono conservate le piode del tetto e alcune mole (BELLOSTA e BELLOSTA, 1988, p. 142).

Quasi tutte le frazioni avevano, in gran parte distribuiti in prossimità dei rii che confluiscono nel torrente Vogna, un mulino ad acqua. Nella valle vi sono ancora tracce di una decina di edifici: il Mulino del Cattivo tempo, presso il rio delle Pose; il Mulino della Gola (lungo il torrente Vogna); i mulini di Ca Morca, Ca Verno e Rabernardo; il Mulino del Masere (lungo il rio di Cambiaveto); il Mulino del Vas e quello della Guglia (di competenza rispettivamente delle frazioni Piane e Peccia); un mulino sotto le case di Peccia e quello della Montata lungo il torrente Solivo (BELLOSTA e BELLOSTA, 1988, pp. 141-143).

Altri ruderi poco distanti dall'abitato sono ancora indicati come la sede di un opificio in cui si fabbricavano serrature e ribebbe, e dove si trovava anche un altro forno.

La colonizzazione della parte inferiore della Val Vogna

Le frazioni appartenenti a questo polo insediativo dalla bassa Val Vogna sono documentate dal Trecento. Dal 1325 compaiono persone che si dichiarano *de Vogna*; con questo nome si identificava probabilmente tutto il territorio che raggruppa le frazioni inferiori.

Già nel 1325 i suoi abitanti dichiarano solo la residenza, senza indicare una diversa provenienza, facendo presupporre un insediamento risalente perlomeno ad una generazione precedente.

Solo dalla fine del secolo iniziano a comparire indicazioni specifiche dei singoli insediamenti. In un documento del 1390 è citato per la prima volta un abitante *de vogna inferiore* (l'attuale Vogna sotto). Nel 1399 compare *domo inferioris*, che assunse poi il nome S. Antonio. Nel 1399 compare il cognome *Gaya*, indicando probabilmente l'esistenza dell'insediamento che dalla famiglia prese il nome, ubicato poco prima di S. Antonio. Nel 1415 compare un *de Morcha de Vogna*, che probabilmente trasmise a sua volta il nome alla

frazione in cui risiedeva. Nel 1380 compare “Johannes dictus piacentinus fq Gilglo de ema de Vogna” che trasmise il suo soprannome all'insediamento omonimo, che compare in forma esplicita per la prima volta solo nel 1505 (“domum illorum de piacentino”). Rabernardo è documentato per la prima volta nel 1440. La prima documentazione di Cambiaveto risale al 1459, di Oro al 1475. L'insediamento “super saxum” compare solo nel 1474 (*Briciole*; sASVa, FCa, bb. 15-16).

Anche per questi insediamenti l'età relativamente tarda della prima documentazione non fornisce informazioni sulla provenienza dei fondatori. Tutte le frazioni sono però caratterizzate, anche nel Quattrocento e Cinquecento, da continui spostamenti di coloni dalle frazioni lungo il Sesia. Nel 1475 si dichiara “habitor ori vogni” Giacomo Giacobini di Pe de Alzarella (*Briciole*, pp. 46-47). I Verno, documentati alla frazione Balma dal Trecento raggiunsero la Val Vogna nel 1516, quando è documentato Pietro Verno del Sasso di Vogna (sASVa, FCa, b. 15, c. 239). Pochi anni dopo comparirà per la prima volta la frazione Ca Verno (1552, sASVa, FCa, b. 16, c. 280)²⁵⁵.

La famiglia Carmellino giunse in Val Vogna dalla frazione Boccorio. Il cognome si trasmise probabilmente dal soprannome di Inco de Bersano detto Carmellino (1521, sASVa, FCa, b. 16, c. 261)²⁵⁶. Dalle frazioni inferiori giunsero anche gli Jacmino della frazione Boccorio²⁵⁷.

DA RABERNARDO A CAMBIAVETO

Uscendo da Rabernardo si entra in prati, si attraversa il Croso Grande e il Croso del Cavallo e si raggiunge il Selletto (1537 m). Al centro del prato è presente un'altra costruzione in legno con intercapedine. I margini del prato costituiscono ottimi punti panoramici verso la parte inferiore e superiore della valle.

Cambiaveto

Proseguendo in quota si raggiunge Cambiaveto (1499 m), costituito attualmente solo da 4 case

²⁵⁵ Nel 1641 portano questo cognome 4 fuochi a Ca Verno, 1 a Vogna sotto, 1 a Rabernardo; nel 1690 anche alle Piane e alla Peccia (ASPRv, *Status animarum*).

²⁵⁶ Nello *Status animarum* del 1641 (ASPRv) compaiono solo a Boccorio, ove costituiscono 5 delle 15 famiglie presenti. Nel 1690 i Carmellino a Boccorio sono 59 su 94 abitanti ed un nucleo con questo cognome compare anche ad Oro in val Vogna. Nel 1814 anche a Ca vescovo e alle Piane.

²⁵⁷ Nel 1641 sono documentati a Ca Piacentino, Ca Morca, Oro e Selveglio (ASPRv, *Status animarum*).

ubicate sul margine del canalone del croso che scende dal vallone del Forno. Una casa reca la data 1692. Rispetto alla situazione ottocentesca, rilevabile dalla mappa del catasto Rabbini, sono scomparsi due edifici rurali e il forno (ma recentemente un edificio è stato integralmente ristrutturato e un altro praticamente ricostruito) (BELLOSTA e BELLOSTA, 1988, p. 116).

A nord dell'abitato, così come a Rabernardo e all'alpe del Giass, sono stati rinvenuti delle coppelle e dei segni incisi su pietra che si ritengono espressione di rituali magici – religiosi praticati dagli antichissimi abitanti del luogo (FERLA, sd).



Fig. 6 - Edificio rurale isolato al Selletto

GLI INSEDIAMENTI NELL'ALPE PECCIA: PIANE E PECCIA.

Superato il canalone entro cui scorre il rio di Cambiaveto, citato nei documenti medievali come *Rialis Pixole* (dal nome dell'alpe a monte) si entra nel territorio un tempo corrispondente al comprensorio dell'alpe Peccia (fig. 1)²⁵⁸.

²⁵⁸ L'alpe Peccia era gestita dalla famiglia Bertaglia/Scarognini/d'Adda. I suoi confini sono indicati in un documento del 1325 (MOR, 1933, d. LXXX): *a mane rialis Pixole, a meridie rialis de Calcestro, a sera aqua pendantis et alpis que appaellatur Caminus et a monte alpis que appellatur laregius*. Di quest'alpe facevano parte anche i valloni ubicati sul lato idrografico destro della valle; in un documento del 1465 viene infatti citato un alpe “*Fornalis superioris de la pecia*” (Briciole, p. 46). Le stesse coerenze sono ancora confermate in un documento del 1634: nella parte superiore il *pons aque pendantis*, in quella inferiore il croso di Cambiaveto (precedentemente nominato come croso pissole), a mattina *montes Artonie*; verso ovago la *sumitates montium Otri Alanie* (sASVa, FCa, b. 8h). L'alpe, come

Piane: prati e campi

Sul ciglio opposto del canalone erano presenti un'antica cappella, dedicata alla Madonna della Neve e una casa consortile del 1719 (chiamata in loco *Ca' di Peccia*), distrutte da una valanga nel 1986 (FERLA, sd).

La mulattiera lascia a valle le Piane di sotto (1480 m) e raggiunge le Piane di sopra (1511 m); ubicate in un vasto pianoro prativo²⁵⁹, sono complessivamente costituite di nove case rurali.

A monte della frazione è presente un robusto paravalanghe in pietra su cui è incisa la data 1560. Dalle Piane il sentiero prosegue lungo un versante attualmente a prato recante ancora le tracce dei terrazzamenti che sostenevano i campi, ampiamente citati nei documenti del Quattrocento e Cinquecento.

Peccia: neve e valanghe

Per prati e residui di campi sostenuti da muretti a secco si raggiunge la mulattiera di fondovalle in prossimità della Peccia (1449 – 1529 m).

La frazione è attualmente costituita da sette edifici in legno. Le case dell'insediamento sono state più volte distrutte dal peso della neve o dalle valanghe. Carestia (Briciole, pp. 125-126) riporta le cronache di inverni nevosi trovate tra le carte di famiglia. Il 3 marzo 1628 il peso della neve fece crollare sette case alla Peccia. Entrò due di queste provocò sette feriti e danni al bestiame. L'estensore della nota²⁶⁰ concludeva affidandosi ai due santi protettori della Peccia: “*pregiamo ancora il bon san gratto et il bon*

molte altre unità tardo-medievali valsesiane, si estendeva dunque sui due lati idrografici della valle.

²⁵⁹ Il primo documento in cui compare la frazione risale al 1437 e l'insediamento è citato come “*Planis de la petia*” (Briciole, p. 150); la stessa forma compare anche in un altro atto nel 1503 (sASVa, FCa, b. 15, c. 199). L'appartenenza della frazione al consorzio della Peccia è continuamente ribadita nel tempo; nel libro del “*Livello della Peccia*” (sASVa, FCa, b. 8h), in cui sono annotati i pagamenti effettuati agli agenti della famiglia d'Adda e al parroco di Riva, compaiono sino al Settecento pagamenti effettuati dai “*consorti della Peccia e Piane di Vogna*”.

Anche il primo abitante documentato, “*Zanonus Antonietus de Cauza*” (1475, Briciole, p. 46) riafferma la connessione con la Peccia, ove la famiglia Calcia è documentata dal 1388 (Briciole, pp. 46, 146).

Seppur in assenza di un'evidenza documentaria diretta, si può plausibilmente ritenerne quindi che la fondazione delle Piane sia avvenuta da parte dei coloni stanziati alla Peccia ad inizio Trecento (FANTONI, 2008).

²⁶⁰ Si tratta probabilmente di Giacomo, figlio di Michele Carestia, di 31 anni, che sullo stesso foglio dichiarava di essere andato ad abitare alla Peccia il primo giugno dello stesso anno.

santo nicola che pregano per noi che dio ne guardi da ogni pericolo de neve e sassi e da ogni male". Non era la prima volta; i vecchi ricordavano infatti di aver visto in precedenza un paio di casi simili.

FONTANA (1983, p. 10; 1991, pp. 36-37) riporta l'evento, citando come fonte un documento conservato da Guglielmo Gazzo di Alagna. L'Autore precisa che nel Libro dei morti sono annotate le vittime, appartenenti a due famiglie: Giacomo De Graulis di 26 anni, sua moglie Antonia di 28 anni e la loro bambina di pochi mesi; Michele de Michelis di 49 anni, sua moglie Domenica de Rubeis di 53 anni, la loro figlia Caterina di 12 anni e la madre di Michele, Caterina, di 70 anni.

Sul retro dello stesso foglio volante recante la nota del 1628 (*Bricole*, pp. 125-126), si legge invece che il 17 gennaio 1658 "è venuto il grande nevale alla peccia che ha rotto nove colmegne". La valanga, scesa "da lovago", pur danneggiando metà frazione fortunatamente non recò vittime²⁶¹. Il fatto è ricordato in FONTANA (1983, p. 11; 1991, p. 37; che cita sempre come fonte la copia di Guglielmo Gazzo).

In un documento s.d. contenente la richiesta di separazione della carità della Val Vogna da quella di Riva sono elencati le vittime di quattro valanghe scese negli anni seguenti il 17 aprile 1699, il 1° febbraio 1728, nel gennaio 1742 e il 26 dicembre 1742 (sASVa, FCa, b. 8h, c. 60).

Il 17 aprile 1699 muoiono, travolti da una valanga presso il croso di Cambiaveto, Pietro Calcia, di 50 anni, e Caterina Raiga di Morca, di 40 anni; furono sepolti il 22 dello stesso mese (Fontana, 1991, nota 3, p. 37; p. 81). Nel 1845 è nuovamente colpita da una valanga la Peccia (FONTANA, 1991, pp. 37-39). L'evento è ricordato anche in un'iscrizione del 23 febbraio 1846 del fabbriciere Giuseppe Marchetti, presente nell'oratorio della Madonna delle Pose ed emersa dopo il furto di una tela (FONTANA, 1983, p. 31). Secondo l'iscrizione il 16 gennaio 1845 una valanga danneggiò gravemente anche l'oratorio, che fu restaurato nel 1846 dallo stesso fabbriciere²⁶². Un'altra vittima della valanga, caduta in località "i ruselli" della Peccia nel febbraio 1870, fu Giacomo Clerino, soldato di Napoleone e primo custode dell'Ospizio Sottile.

²⁶¹ La nota fu scritta da Pietro, figlio del precedente Giacomo.

²⁶² Le ultime vittime di valanghe in val Vogna sono registrate nel 1935. Il 4 febbraio, sulla strada verso la Valle Vogna, in regione Roggia Grande, -tra Vogna sotto e le Pose- una valanga travolge due boscaioli intenti a far scorrere dei tronchi. Giovanni Lazier viene stito in pieno dalla valanga e trascinato nel Vogna (FONTANA, 1991, p. 105).

Alla Peccia (BELLOSTA e BELLOSTA, 1988, p. 126) ricordano inoltre numerose distruzioni di case provocate da incendi²⁶³.



Fig. 7 - Prati e campi tra le frazioni Piana e Peccia; sul fondo l'oratorio di S. Grato alla Peccia

La colonizzazione tardomedievale

La colonizzazione della Val Vogna fu, almeno in parte, opera di coloni di origine gressonara documentati alla frazione Peccia a partire dai primi decenni del Trecento. Le relazioni genealogiche e i percorsi di colonizzazione sono ricostruibili grazie alla declinazione negli atti notarili del luogo di provenienza, del luogo di residenza (quando risultava diverso dal precedente) e della discendenza patrilineare (con relativa località di origine).

In un documento del 29 settembre 1325 compare un *Guiglincinus de la Peccia filius quondam Gualci de Verdobia*²⁶⁴, che vende ai suoi fratelli

²⁶³ Le case in legno degli insediamenti della val Vogna furono ripetutamente colpiti dal fuoco. Da un incendio fu colpita la frazione Montata nel 1899 (BELLOSTA e BELLOSTA, 1988, p. 131). Un incendio nel marzo 1853 distrusse quattro case a Selvaglio (sASVa, Viceintendenza, b. 192); un altro incendio colpì la frazione nel 1930 (BELLOSTA e BELLOSTA, 1988, p. 62). Altri incendi in Val Vogna sono segnalati a Ca Piacentino, Ca Vescovo, Rabernardo e Oro (p. 137). Sugli incendi negli insediamenti con case in legno in alta Valsesia cfr. l'Appendice 1 in FANTONI (2001).

²⁶⁴ In un documento del 1302 compare un *Petrus Gualcius de Petris Gemellis* che riceve da *Anrigetus Alamanus de Aput Mot* la dote di sua figlia Imelda (MOR, 1933, d. LXIV). Il documento mostra la presenza di un Gualcio di Pietre Gemelle (probabilmente della Peccia) che crea una famiglia con la figlia di un colono della frazione alagnese di Pedemonte, che in altri documenti coevi si rivela proveniente da Macugnaga. La scomparsa della discendenza di questo Pietro dalla val Vogna è imputabile al fatto che si impegna a far parte della comunione familiare.

Zanino e Nicolino la metà della nona parte dell'alpe Peccia (MOR, 1933, d. LXXX). Alla Peccia si era trasferita, probabilmente con lo stesso Gualcio di Verdobbia, tutta la sua discendenza.

In un documento di pochi anni dopo anche *Nicolino filius quondam Gualci de Apud Verdobia* si dichiarava infatti *habitator Pecie* (MOR, 1933, d. LXXXIV). In questo atto del 1334 Nicolino, suo figlio Giovanni e i figli di suo fratello Zanino (Giovanni e Giacomo), acquistano la terza parte dei beni e una torba di un altro abitante della Peccia proveniente da Gressoney: *Johannes filius quondam Perni Zamponali de Graxoneto*. Nello stesso documento compare infine come teste anche un altro rappresentante di quest'ultima famiglia di Gressoney trasferitasi nel territorio di Pietre Gemelle: *Johannes filius quondam Anselmini Zamponali*.

Il 27 aprile 1337 il notaio Alberto Bertaglia²⁶⁵ e suo nipote Antonio del fu Milano investono *Nicholinus filius quondam Gualci de Apud Verdobiam* e suo figlio Giovanni, i fratelli Giovanni e Giacomo figli del fu Zanino Gualcio, Giovanni detto Iano, i fratelli Girardo, i fratelli Giacomo e Guglielmo figli del fu Anselmino Zampognari (anche a nome di Petrino loro fratello), Giovanni fu Giovanni detto Zenero, di *una petia terre alpis que appellatur la Pezza* in val Vogna per il canone annuo di 20 lire imperiali e cento libbre di formaggio a san Martino (sASVa, FdA, s. I, b. 9). In documenti dell'ultimo decennio del Trecento (MOR, 1993, dd. CXIX, CXXII) viene confermata la presenza alla frazione della discendenza di Nicolino.

I documenti di questo periodo, ed in particolare l'atto di investitura del 1337, permettono l'individuazione del gruppo dei fondatori dell'insediamento sorto all'interno del comprensorio tardo-medievale della Peccia, a cui appartenevano:

- i figli di Gualcio, provenienti da Verdobbia, con la loro discendenza.
- due appartenenti al casato degli Zamponali, che si dichiarano provenienti da Gressoney
- Giovanni de Zano e Giovanni fu Giovanni detto Zenero che non dichiarano una provenienza diversa dal luogo di residenza.

La provenienza gressonara dei coloni è individuabile anche nei segni culturali, come l'intitolazione a S. Grato della cappella della Peccia. In un documento del 1491 è citato un fondo “in territorio de la petia subtus capellam S. Grati cui coheret ab una parte strata communis ab alia strata antiqua” (*Briciole*, p. 152). Si presume che l'edificio sia stato costruito con un orientamento

²⁶⁵ Sul ruolo della famiglia Bertaglia /Scarognini/D'Adda nella gestione degli alpeggi valsesiani cfr. FANTONI e FANTONI (1995).

opposto a quello attuale e con un campanile più basso. Le prime notizie vengono però dalla visita pastorale del vescovo Visconti avvenuta nel 1697 (ASDN, AVi). L'edificio era molto malandato e fu ricostruito innalzando il campanile²⁶⁶. Attualmente l'edificio si presenta con il fronte tipico valsesiano, con il tetto a capanna coperto a piode, il portale d'ingresso, sormontato da timpano spezzato con nicchia e finestre rettangolari alla base. Il campanile alto e svettante è quadrangolare, parte da terra e ha la loggia campanaria²⁶⁷. All'interno troviamo una riproduzione della pala d'altare in tela raffigurante la *Madonna con S. Grato e la Beata Panacea* e sotto l'altare un palio con *S. Grato* (l'originale è custodito nella Parrocchiale di Riva). Le pareti dell'oratorio presentano un cornicione con stucchi ornamentali; la volta è doppia, a spicchi di vela, con lunotti e due rosoni. L'altro edificio, una cappella che conserva la sua architettura tardomedievale, è dedicata a S. Nicolao, un santo particolarmente diffuso tra le comunità tedesche presenti non solo sul versante meridionale del Monte Rosa, ma anche a nord nell'area di Zermatt.

L'oratorio dedicato a S. Grato si presume sia stato costruito prima del 1600; le prime notizie vengono dalla visita pastorale del vescovo Visconti avvenuta nel 1697. L'edificio ha il fronte tipico valsesiano, con il tetto a capanna coperto a piode, il portale d'ingresso, sormontato da timpano spezzato con nicchia e finestre rettangolari alla base. Il campanile alto e svettante è quadrangolare, parte da terra e ha la loggia campanaria. All'interno troviamo una riproduzione della pala d'altare in tela raffigurante la *Madonna con S. Grato e la Beata Panacea* e sotto l'altare un palio con *S. Grato* (l'originale è custodito nella Parrocchiale di Riva). Le pareti dell'oratorio presentano un cornicione con stucchi ornamentali; la volta è doppia, a spicchi di vela, con lunotti e due rosoni.

L'altro edificio, una cappella che conserva la sua architettura tardomedievale, è dedicata a S. Nicolao, un santo particolarmente diffuso tra le comunità tedesche presenti sul versante meridionale del Monte Rosa.

In questo settore della Val Vogna, in cui è documentata la fondazione di insediamenti permanenti da parte di coloni gressonari, sono ancora presenti toponimi di origine tedesca²⁶⁸.

²⁶⁶ Si vede ancora le vecchia cella campanaria più bassa oggi murata.

²⁶⁷ La campana reca la data di fusione 1694.

²⁶⁸ I toponimi erano già citati da Carestia (*Briciole*), che copiava senza commento da documenti della seconda metà del Cinquecento i toponimi “intus Biju (alla Peccia)”, “ad stoch (alla Peccia)”, “ad pratum del Vaut” e “intus Theige” (sempre alla Peccia), “ad pasquerium

A monte dell'oratorio di S. Grato un sentiero risale per radi boschi di conifere e per prati sino alla frazione Montata (1739 m) e al Larecchio (1895 m), punto più elevato raggiunto dalla colonizzazione tardomedievale valsesiana²⁶⁹.

A monte del Larecchio il sentiero prosegue sino al Colle di Valdobbio (2480 m), sede dell'Ospizio Sottile.

Un altro sentiero si inoltra invece nel vallone del Maccagno, dove è ubicata l'alpe (2188 m) che da il nome al formaggio omonimo.



Fig. 8 - Loggiato con panca e tavolino ribaltabile in una casa alla Peccia

de girte”, “a schos”, “ad Stoz”, “intus venghes (In Dinti)” e da GALLO (1881, p. 379), che segnala le voci *Wassre, Hoch, Platte, Grubo, Tanne, Stotz, Garte e Scilte*. Recentemente alcuni toponimi walser (*fat, fiela, garte, grubo, tanne, venghe, austock, tretto*) sono stati segnalati anche da CARLESI (1987, 1988). Per alcuni toponimi citati esiste anche un'antica attestazione documentaria. La voce *grubo*, fosso, compare in un documento del 1571 relativo al territorio della Peccia (sASVa, FNV, b. 10420). La voce “*tanne*”, abete (GIORDANI, 1891, p. 174) compare in un altro atto del 1491 nel territorio della Montata (*Briciole*). Inoltre due documenti del 1483 (*Briciole*, p. 23) e del 1589 (sASVa, FCa, b. 17) nominano rispettivamente un appezzamento di terra a prato e campo e un croso *de Staffo* oltre Vogna (FANTONI, 2008).

²⁶⁹ Gli insediamenti ubicati a monte della Peccia, inseriti all'interno del comprensorio tardomedievale dell'alpe Larecchio, compaiono in documenti di fine Trecento e Quattrocento (FANTONI, 2008). Da metà Quattrocento è attestata la Montata (1638 m). Nei documenti il nome della frazione (*Montata larechi*) è sempre abbinato a quello dell'alpe di appartenenza. In un documento del 1399 MOR, 1933, d. 130) sembra essere citato come insediamento permanente anche il Larecchio (1900 m), successivamente retrocesso prima ad insediamento stagionale e poi ad alpeggio.

I luoghi della caccia

Le parti più impervie dei valloni laterali erano sfruttati anche per la caccia. In un inventario di Michele Morca di Ca Morca del 1741 compare *l'camossa* (RAGOZZA, 1983, p. 130). L'abate Carestia nel suo manoscritto inedito (*Briciole*, p. 229) evidenziava la loro abbondanza nel Settecento e segnalava che in un libretto di memorie Carlo Giacomino riportava che suo padre Antonio ne aveva uccise prima del 1700 302 e altre 436 ne aveva uccise dal 1700 al 1734 (per un totale di 738). Lo stesso Carlo Giacomino aveva ucciso 180 “camozze” tra il 1723 e il 1760 FANTONI et alii, questo volume).

GLI INSEDIAMENTI DI VERSANTE TRA S. ANTONIO E CA DI JANZO

Il percorso proposto ritorna invece verso Riva seguendo la mulattiera che unisce le frazioni a quota inferiore e raggiunge il ponte di S. Bernardo (1354 m), ove è possibile superare il torrente Vogna per raggiungere i maggenghi situati sull'opposto versante idrografico e salire negli alpeggi del vallone del Fornale.

Presso il ponte esisteva una cappella dedicata al santo distrutta da una valanga; recentemente è stata sostituita da una piccola cappella in nicchia di roccia ricavata dentro un grande masso; nella nicchia è riposta una statua del santo (FERLA, sd).

S. Antonio: la casa del cappellano

Proseguendo lungo la strada, tra larici e maggiociondoli, si arriva a S. Antonio (1381 m). L'abitato è composto da sei case, un forno e una fontana con tetto in piode. Davanti alla fontana è posta una vasca monolitica datata 1692.

L'oratorio di S. Antonio, di impianto seicentesco, fu ampliato a metà Ottocento e nuovamente benedetto il 10 ottobre 1851. La chiesetta ha il tetto a capanna coperto a piode e campanile emergente da terra a pianta quadra, con porticina d'ingresso, loggia campanaria, orologio, meridiana e la data 1733. Il fronte è tipico valsesiano, con portale centrale e finestre ai lati; in alto, sopra il timpano a triangolo spezzato, il lunotto. Al centro della facciata, sopra il timpano, in finta nicchia, *S. Antonio Abate* e ai lati *S. Michele* e *S. Bernardo*; sopra la trabeazione, la *Madonna Immacolata*. L'interno è a pianta rettangolare e nel transetto su quattro colonne affrescate che terminano con capitelli a stucco si appoggia una bella cupola, mentre la volta dell'abside si presenta a spicchi di vela. Sul bell'altare di legno scolpito e dipinto con colonne ritorte, si trovava una tela raffigurante la

Madonna con Bambino tra S. Michele e S. Antonio Abate; si segnalano, inoltre, il paliotto raffigurante *S. Antonio* e le tele originali portate da Rabernardo raffiguranti la *Sacra Famiglia e S. Giovanni Battista*. L’oratorio era anche ricco di ex voto. Completa l’insediamento l’ex casa coadiutoriale, attualmente trasformata in punto di ristoro. Nell’edificio sono ancora conservate le tracce dell’antica residenza del cappellano, con due stufe in pietra ollare²⁷⁰, un ritratto settecentesco e un armadio datato 1775 in cui erano archiviate le carte del Beneficio e della comunità della Val Vogna (BELLOSTA e BELLOSTA, 1988, p. 101).

Ca Verno: le osterie

Proseguendo nella discesa si sottopassano i ruderi di Ca Gaja e si raggiunge Ca Verno (1387 m), abitato costituito da quattro case con un mulino a cui è annesso un granaio. Le case recano le date 1656, 1668 e 1720.

Su una casa è ancora leggibile l’iscrizione “Cantina del Maccagno”; sulla stessa costruzione, recante la data 1720 sulla trave di colmo, è presente una meridiana siglata e datata *DTV 1849*. Sulla via d’Aosta emigranti e viaggiatori trovavano anche altri luoghi per rifocillarsi e pernottare. Soprattutto i viaggiatori, che potevano permettersi una pianificazione dei loro itinerari, transitavano per il colle senza fermarsi a pernottare, preferendo raggiungere i comodi alberghi dei paesi di fondovalle. Due osterie erano già aperte nel 1800; nel documento citato da RAGOZZA (1980) relativo alle vettovaglie cedute ai soldati austriaci e francesi transitati per il colle nel mese di maggio di quell’anno, sono menzionate l’osteria di Maria Doni Carestia e dell’oste Giacomo Antonio Morca. Alla Montata esisteva un’osteria che fu rilevata da Giacomo Clerino, primo custode dell’Ospizio Sottile. L’osteria bruciò durante l’incendio che colpì la frazione nel 1899²⁷¹ e non fu più ricostruita (FONTANA, 1990, nota 1, p. 254; note 16, 19, p. 255). E’ rimasta nella memoria collettiva come la *Ca dal Clarin*.

Altre osterie erano attive nei villaggi della bassa Val Vogna a Ca Morca e a Ca Verno. A Ca Verno era aperta la *Cantina del Maccagno*, di cui rimane ancora traccia dell’insegna. A Ca Morca era aperta l’Osteria degli amici (CARLESI, p. 125), che era ancora attiva nel 1965 e chiuse nel 1975, quando

era proprietario Silvio Jachetti (NEUBRONNER, 1999, p. 93).

A Riva centro (in fronte alla casa dell’abate Carestia), era attiva l’“Osteria del Maccagno”, dotata di stalla.



Fig. 9 – S. Antonio: la casa del cappellano e l’oratorio in un disegno di VALLINO (1878)

Superato il rio Verno, dove sono ancora visibili i ruderi di un vecchio mulino, si raggiunge Ca Morca (1378 m), con case antiche ma ampliamente trasformate; due recano date cinquecentesche (1511 e 1580; FERLA, sd). Anche in questa frazione è presente una cappella in cui è conservato un affresco della *SS. Trinità*.

Nei prati sotto la strada si nota una grande casa con tetto a padiglione.

Sopra la strada, tra Ca Morca e Ca Piacentino, l’originaria frazione Sul Sasso (1395) è ormai ridotta ad una sola casa rurale a tre piani, mentre sono ancora visibili i ruderi di altre quattro costruzioni e della cappella dedicata alla Madonna. (FERLA, sd).

Proseguendo si raggiunge Ca Piacentino (1361 m), costituita da quattro case e dalla ricostruita cappella che recentemente ha sostituito il vecchio edificio, dedicato a S. Anna, demolito nel 1985 durante i lavori di realizzazione della nuova sede stradale.

Dopo un breve tratto di strada il percorso si chiude circolarmente a Ca di Janzo (1354 m).

BIBLIOGRAFIA

BELLO LANZAVECCHIA E. (s.d.) – *Riva Valdobbia (Ripa Petrarum Gemellarum). Un angolo poco conosciuto del Piemonte.* pp. 94.

BELLOSTA S. e BELLOSTA R. (1988) - *Valle Vogna. Censimento delle case di legno.* pp. 189.

²⁷⁰ Una stufa reca l’incisione di un’ aquila, simbolo della Valsesia.

²⁷¹ In realtà il Clerino nelle sue memorie stampate nel 1864 accenava già all’incendio della propria casa (RAGOZZA, 1980, a cura di, p. 27).

- CARLESI P. (1987) - *Indagine toponomastica in Valle Vogna. 1^a parte - area di Peccia*. Notiziario C.A.I. Varallo, a. 1, n. 1, pp. 18-24.
- CARLESI P. (1988) - *Indagine toponomastica in Valle Vogna. 2^a parte - area della Montata*. Notiziario C.A.I. Varallo, a. 2, n. 2, pp. 23-28.
- CARLESI P. (1990) - *Indagine toponomastica in Valle Vogna. Area di Rabernardo e Cambiaveto*. Notiziario C.A.I. Varallo, a. 4, n. 1.
- CARLESI P. (1991) - *Indagine toponomastica in Valle Vogna. Area di Vogna di sotto*. Notiziario C.A.I. Varallo, a.5, n. 2.
- CARLESI P. (1993) - *Indagine toponomastica in Valle Vogna. Area di Vogna di sotto. Area di Piane* Notiziario C.A.I. Varallo, a.7, n. 1.
- CARLESI P. (1991) - *Fra i villaggi della Valle Vogna*. In "In montagna a occhi aperti", Commissione scientifica CAI Milano, pp. 33-39.
- ELGO C. (2006) - *I tesori delle Pietre Gemelle*. Novara.
- FANTONI R. (2001) - *Case in legno nelle valli Egua e Sermenza de Valle Sicida*, a. XII, n. 1, pp. 17-112.
- FANTONI R. (2008a) - *La Val Vogna (Alta Valsesia). Un insediamento multietnico tardomedievale sul versante meridionale del Monte Rosa*. Augusta, pp. 57-62.
- FANTONI R. (2008b) - *Censimento delle case in legno dell'alta Valsesia*. In Fantoni R. & Ragozzi J. (2008, a cura di), "Di legno e di pietra. La casa nella montagna valsesiana. Atti del convegno di Carcoforo, 27 e 28 settembre 2008", Gruppo Walser Carcoforo, pp. 27-37.
- FANTONI R. (2008c) - *L'evoluzione della tipologia edilizia in alta Valsesia*. In Fantoni R. & Ragozzi J. (2008, a cura di), "Di legno e di pietra. La casa nella montagna valsesiana. Atti del convegno di Carcoforo, 27 e 28 settembre 2008", Gruppo Walser Carcoforo, pp. 79-86.
- FANTONI R. (2010) - *I mulini ad acqua nella Valsesia tardomedievale*. de Valle Sicida, a. XXI, n. 1, pp. 179-200.
- FANTONI B. e FANTONI R. (1995) - *La colonizzazione tardomedioevale delle Valli Sermenza ed Egua (alta Valsesia)*. de Valle Sicida, a. VI, n. 1, pp. 19-104.
- FANTONI R., FERLA A., NEGRO A. e ZANOLETTI E. (2006) - *1630, Colle di Valdobbia: una via per la peste*. Notiziario CAI Varallo, a. 20, pp. 61-64; (2007) Augusta, pp. 41-48; (2010) in Fantoni R. e Spotorno M. (a cura di), "La Montagna attraversata: pellegrini, soldati e mercanti. Atti del convegno di Bard 16-17 settembre 2006", Club Alpino Italiano Comitato Scientifico Ligure Piemontese, pp. 55-67.
- FANTONI R., RAITERI O. & PITTO S. (2010) - *I sentieri dell'arte sui monti della Valsesia*. In Costa L. Faccini F. e Fantoni R. (a cura di). "Con passo sicuro. Stato dell'arte e nuove proposte per un escursionismo consapevole e sicuro. Atti del convegno di Santa Margherita Ligure 23 ottobre 2010", CAI Comitato scientifico Ligure-Piemontese e Parco di Portofino, pp. 17-23
- FERLA A (s.d.) - *Sentieri dell'arte sui monti della Valsesia. Val Vogna. Alta via dei walser (a quota 1500 m)* - CAI sez. Varallo, Commissione "Montagna Antica, montagna da salvare", pp. 17.
- FONTANA E. (1983) - *Inverni valsesiani*. Edizioni Palmiro Corradini, Borgosesia, pp. 199.
- FONTANA E. (1991) - *Storie di antichi inverni*. Club Alpino Italiano sezione di Varallo, pp. 130.
- GALLO C. (1892) - *In Valsesia. Note di taccuino*. 2^a ed. con aggiunte e itinerari, rist. anast. 1973, S. Giovanni in Persiceto, pp. 371.
- GIORDANI G. (1891) - *La colonia tedesca di Alagna Valsesia e il suo dialetto*. Rist. anast. 1974, Sala Bolognese, pp. 201
- MANNI E. (1979) - *I campanili della Valsesia. Note di storia locale*. Varallo
- MOR C.G. (1933) - *Carte valsesiane fino al secolo XV*. Soc. Vals. Cult., pp. 367
- NEUBRONNER E. (1999) - *La Valle Nera. Genti del Piemonte. Un approccio*. Zeisciu, Magenta, pp. 239.
- PAGLIANO E. (1907) - *Riva Valdobbia e la Valle Vogna*. Torino.
- RAGOZZA E. (1983) - *Comunità civile. Vita religiosa. Gente di Alagna*. In "Alagna Valsesia. Una comunità walser", pp. 15-56, 57-112, 113-160.
- RAVELLI L. (1924) - *Valsesia e Monte Rosa* - Novara; rist. anast. Arnaldo Forni editore, Sala Bolognese, 1980, vv. 2, pp. 280 e 364.
- SASSO M. e MOSSELLO RIZZIO D. (2000) - *Madonna delle pose*. De Valle Sicida, a. XI, n. 1, pp. 78-80.
- TOESCA DI CASTELLAZZO G. (1908) - *La Valle Vogna e Ca di Janzo*. Torino.
- VALLINO (1878) - *In Valsesia. Album di un alpinista*. Biella; rist anast. 1973, Borgosesia.

Fonti archivistiche

ASCR	Archivio Storico del Comune di Riva Valdobbia.
ASDN	Archivio Storico Diocesano di Novara.
ASNo	Archivio di Stato di Novara.
ASPAI	Archivio Storico della Parrocchia di Alagna.
ASPRv	Archivio Storico della Parrocchia di Riva Valdobbia.
AVi	Atti di Visita (ASDN).

Briciole

Briciole	<i>Briciole di storia patria</i> , manoscritto inedito dell'abate Antonio Carestia, s.d. (ma fine Ottocento)(sAVa, FCa).
FCa	Fondo Calderini (sASVa).
FNV	Fondo Notarile Valsesiano (sASVa).
FOSo	Fondo Ospizio Sottile (ASCRv).
sASVa	sezione di Archivio di Stato di Varallo.

GUIDA AD UN'ESCURSIONE IN VALLE D'OTRO

Roberto Bellosta¹

¹ Magazeno Storico Verbanese

L'OLTER STIGA

L'antica mulattiera che conduce in Valle d'Otro ha il suo inizio nel centro di Alagna, accanto alla sede dell'Unione Alagnese (1186 m).

L'antico piede d'alpeggio di Pè d'Otro

Il tracciato, lasciate le ultime case di Riale superiore (*Oubre Grobe*), giunge al limite del bosco, intersecando la strada carrozzabile per la frazione *In d'Ekk*, nei pressi dell'area dove sorgeva un tempo la frazione di Pè d'Otro, distrutta il 28 febbraio 1719 da una grande frana e della quale oggi non rimane alcuna traccia materiale²⁷².

Qui durante il Medio Evo, quando Otro era un semplice alpeggio estivo, era collocato il piede d'alpeggio, ovvero l'insediamento temporaneo (maggengo) dove sostavano le mandrie, e gli uomini che le accudivano, in primavera e in autunno, durante il percorso di transumanza dalle zone di pianura dove svernavano agli alti pascoli estivi.

Poco oltre, nei pressi di una cappelletta posta presso il punto di incontro con il sentiero che sale dalla frazione Resiga - che ricorda nel proprio nome l'attività delle segherie che traevano la forza motrice per il proprio funzionamento dalle acque del torrente Otro -, la mulattiera inizia a inerpicarsi con percorso gradinato e tortuoso. Dopo avere oltrepassato le case sparse della località Raverio, una delle quali, poco oltre il ponticello che attraversa il rio *Rofer*, reca sulla trave di colmo la data 1640, e avere lasciato alla propria sinistra la traccia di sentiero che conduce alla caldaia d'Otro, la mulattiera sale verso le frazioni di Otro.

Cappelle e piloni votivi lungo la salita d'Otro

Lungo il ripido tracciato, contrassegnato dal segnavia CAI numero 3, si incontrano una serie di cappellette e piloni votivi: la cappella dedicata alla Madonna Nera, risalente alla fine del Seicento, ubicata presso l'incrocio tra la mulattiera d'Otro e

il sentiero proveniente dalla frazione Resiga (1228 m); poco più in alto l'antica edicola dedicata alla Madonna del Rosario, eretta nel 1609 per volere della famiglia alagnese dei Guala *Tocks* (1295 m); poi la cappella della famiglia *Staffe*, presso le case della località Raverio (1354 m). Più in alto lungo la mulattiera, oltre il bivio dal quale si dirama il sentiero che conduce all'alpe *d'Sender*, troviamo invece la cappella del Crocifisso, conosciuta anche come cappella degli Abramo (1507 m), dal nome di un'altra antica famiglia alagnese (BELLOSTA, in stampa). Per arrivare infine alla cappelletta dedicata a Sant'Antonio Abate, a breve distanza ormai dalla piana d'Otro e dalle case di Follu.

LA PIANA DI OTRO

Raggiunta la piana di Otro, la mulattiera conduce alla chiesetta della Madonna della Neve e alle case di Follu. Da qui si gode un bel panorama sulla valle, dominata dalla mole del Corno Bianco (3320 m), e sulle frazioni più basse: Feglierec, Follu, Ciucche e Dorf.

Le frazioni

L'insediamento di Otro è suddiviso in sei frazioni, disseminate nell'ampio e verdeggianto pianoro a un'altitudine compresa tra i 1664 e i 1726 metri sul livello del mare. Le case che compongono le frazioni risalgono ai secoli XVI-XIX e sono costruite secondo i canoni dello stile tipico della casa lignea alagnese, caratterizzato da una struttura con basamento in muratura e parte superiore in legno a *blockbau*, circondata, generalmente su tre lati, da un ampio loggiato ligneo, e coperta da tetto in piode a due falde (DAVERIO, 1985).

Feglierec (1677 m), la frazione situata all'estremità orientale del pianoro, è composta da soli cinque edifici, sopravvissuti al furioso incendio che vi divampò nel marzo 1930 e che provocò la distruzione di alcune case, delle quali rimane traccia delle mura perimetrali; in questa frazione era ubicata un tempo la *Trattoria alpina*, gestita, negli anni tra le due guerre mondiali, dalla famiglia Fanetti.

²⁷² Sull'antico insediamento di Pè d'Otro (citato nella documentazione dell'epoca come *apud Olterum* o *Pedis Oltri*) cfr. FONTANA (1983, pp. 20, 22); BELLOSTA (2008, p. 52).

Follu (1665 m), con la chiesetta seicentesca dedicata alla Madonna della Neve, con il rifugio ospitato nell'edificio della vecchia latteria (*zar Senni*; GHIGHER, 2008), con le sue case raccolte attorno alla fontana dalla vasca in pietra, protette verso occidente dal possente muraglione paravalanga, è il simbolo di Otto: in parte forse per il fatto di trovarsi allo sbocco della mulattiera e di essere il primo punto di contatto con la valle per ogni visitatore, in parte per la innegabile bellezza del luogo, immortalato in mille fotografie.



Fig. 1 - Il rifugio e punto di ristoro *zar Senni* a Follu, sullo sfondo le case della frazione Dorf

Alle sue spalle, sulla sommità del dosso roccioso che le dà il nome (*fum Tschukke* - sul Sasso), in uno dei luoghi più favorevoli della valle per esposizione e soleggiamento, si trova la frazione Ciucche (1705 m), le cui case furono in gran parte danneggiate da una valanga nel 1805²⁷³.

Oltre la frazione Follu, al di là dei prati spazzati in primavera dalla valanga di *Blattjini* sorge Dorf (1698 m): qui siamo nel cuore dell'insediamento di Otto. La frazione, con le sue undici case rurali, è il vero centro dell'insediamento, il villaggio (*dorf* appunto) per eccellenza; probabilmente proprio in questo luogo erano situati gli edifici dell'antico alpeggio medievale che fu di proprietà dei conti di Pombia e, in seguito, dei monaci cluniacensi (BELLOSTA, 2008, con bibliografia).

Proseguendo oltre Dorf si raggiunge Scarpia (1726 m): la frazione forse più suggestiva, con le sue antiche case, risalenti ai secoli XVI-XVIII, protette verso monte dai caratteristici speroni spartavalanga in muratura a secco.

L'ultima frazione della valle è Weng (1715 m), raggiungibile con un sentiero che si separa a sinistra dalla mulattiera che risale la valle.

I forni comunitari

Quasi ogni frazione era dotata di un proprio forno comunitario per la cottura del pane: a Otto sono ancora oggi visibili forni comunitari tra le case delle frazioni Feglierec, Dorf, Scarpia e Weng. La preparazione e la cottura del pane aveva luogo soltanto due volte l'anno, generalmente all'inizio della stagione invernale e alla fine della primavera. Il pane prodotto veniva poi consumato, giorno dopo giorno, nei mesi successivi, anche quando era ormai diventato talmente duro e raffermo da dovere essere spezzato con l'ausilio di un apposito tagliere a lama fissa chiamato nella lingua walser alagnese *Schnida*.

Il forno di Dorf, restaurato nel 1972, reca la data 1803. Questo forno – o talvolta quello della vicina Scarpia - ritorna in funzione per la cottura del pane, proprio come avveniva un tempo, ogni autunno, durante il mese di ottobre, in occasione dell'annuale festa del pane. Già il giorno che precede la festa fervono le attività per la preparazione dell'impasto e per la sua lievitazione, mentre il forno viene acceso con largo anticipo così da trovarsi alla giusta temperatura per il momento della cottura delle pagnotte. Tra le vecchie case delle frazioni di Otto si diffonde la fragranza del pane appena sfornato, profumi e sapori d'altri tempi offerti ai partecipanti a questa suggestiva festa.



Fig. 2 - Le ultime case della frazione Follu, protette da un muro paravalanghe e, in alto, gli antichi edifici lignei di Ciucche

Gli orti e i campi: ortaggi, cereali e patate

Il paesaggio entro il quale sono collocate oggi le frazioni di Otto è caratterizzato dalla presenza di vasti prati circondati da ampie aree boschive. Ma

²⁷³ Per la storia delle valanghe a Otto si rimanda a FONTANA (1983, p. 97, nota 2. p. 99; 1991, nota 10, pp. 29.-30).

non fu sempre così. Anzi, il paesaggio rurale, nel corso dell'ultimo secolo, è molto cambiato. Un tempo i terreni più vicini alle frazioni non erano prati, ma campi. Nelle località *in d' Holte*, *ds Chriesalti* e *zam Stock*, ad esempio, attorno a Ciucche e tra questa e Feglierec vi erano numerosi campi coltivati a segale, patate, orzo: ora i terreni sono in parte abbandonati, mentre nei pochi rimasti si coltivano ancora patate, segale e ortaggi.

Un'altra zona, un tempo ampiamente coltivata e oggi invece ormai da tempo incolta e in parte riconquistata dalla boscaglia è quella di *fum Acher*, a valle della mulattiera di Otro, alcune centinaia di metri prima di giungere a Follu. Anche il questo luogo vi erano numerosi campi coltivati a cereali e patate. La presenza dei campi era in questo caso talmente rilevante da lasciare una traccia indelebile nella toponomastica: *fum Acher* significa infatti *al campo* (FERRARIS, 2009).

Molti terreni coltivati si trovavano anche intorno a Dorf: in località *in d' Mure* e qualche campo anche in località *im Oubre Boude*. Attorno a Scarpia: in località *im Taife Acher* (al campo profondo) e *z' Arammutschukke*. E anche presso Weng, in località *ds Tschimmultis*, dove ora prevale l'incanto, si trovavano alcuni campi coltivati.



Fig. 3 - La frazione Weng con alcuni campi ancora oggi coltivati

L'agricoltura a Otro è sempre stata un'attività marginale: l'alta quota dei terreni non consentiva che la coltivazione di cereali poveri e l'ottenimento di misere rese agricole. Un miglioramento delle rese fu possibile grazie all'introduzione della coltura della patata, nel corso del XVIII e soprattutto del XIX secolo. Tale innovazione fu però accolta con sospetto e, contrariamente a quanto accadde in altre aree geografiche – anche sul territorio della stessa Valsesia –, faticò a diffondersi, malgrado gli evidenti vantaggi in

termini di rese e di miglioramento del livello dell'alimentazione in generale²⁷⁴.

In occasione del raccolto autunnale a Otro, ormai da alcuni anni, si tiene la festa della patata: un concorso aperto a tutti i coltivatori locali che assegna un premio alla più grossa patata bianca, alla più grossa patata rossa, alla patata dalla forma più strana, alla più originale composizione fatta con le patate.

I prati: l'allevamento del bestiame

Le attività agricole però, da sole, non erano in grado di fornire risorse sufficienti alla sopravvivenza in questi territori d'alta quota; i prodotti di questa agricoltura povera e di sussistenza, dovevano essere necessariamente integrati con quelli resi disponibili dall'altra importante fonte di sostentamento: l'allevamento del bestiame.

L'alimentazione era dunque basata sui due pilastri costituiti dai cereali e dal latte con i suoi derivati. Tale situazione è confermata, ad esempio, dalla celebre testimonianza di Horace-Benedict de Saussure che, al tempo del suo viaggio attorno al Monte Rosa, durante il suo soggiorno a Macugnaga nel 1789, si lamentava della carenza di viveri, al di fuori di quelli che aveva fatto portare da Vanzone, poiché «gli abitanti del villaggio e lo stesso curato si nutrivano infatti esclusivamente di latticini e di pane di segala cotto una o due volte all'anno e talmente raffermo da dover essere spezzato con l'ascia» (DE SAUSSURE, 1989, p. 76). Ma l'importanza, anzi l'imprescindibilità, del latte e dei latticini nell'alimentazione di queste popolazioni risulta ancora più evidente da un'altra testimonianza: il documento con il quale nel 1512 il vescovo di Novara concedeva agli alagnesi una deroga al divieto di cibarsi di latticini durante la quaresima in vigore in tutte le altre terre della diocesi (AA.VV., 1983, p. 84)

L'allevamento del bestiame ha lasciato una notevole impronta sulla conformazione del territorio. Le aree vicine alle frazioni, che non erano utilizzate per le colture, erano impiegate come prati da sfalcio: il fieno, portato a completa essiccazione grazie all'esposizione sulle pertiche dei loggiati delle case, al riparo da pioggia e umidità, era poi immagazzinato negli ampi fienili e doveva garantire il nutrimento degli animali durante la primavera, dalla loro salita a Otro nella seconda metà di marzo, fino al momento in cui i pascoli erano in grado, dopo la lunga e nevosa pausa invernale, di fornire loro erba fresca.

²⁷⁴ Sull'introduzione della patata in Valsesia cfr. PAPALE (2007).

IL FONDOVALLE E IL TORRENTE OTRO

Scendendo lungo il sentiero, contrassegnato dal segnavia CAI n. 1, dai prati ai piedi della frazione Follu, oppure, più avanti, da Scarpia, oltrepassando la frazione Weng, si raggiungono il torrente Otre e le aree del fondovalle in località *in d'Putteru* e *d'Sender*. Qui un tempo sorgevano alcuni mulini comunitari per la macinatura dei cereali.

I mulini

I mulini sorgevano lungo il corso del torrente Otre, del quale sfruttavano la forza della corrente per azionare il movimento delle macine. Utilizzati a pieno regime ancora durante il XIX secolo, furono poi progressivamente abbandonati: l'ultimo di essi era ancora in funzione durante il periodo della Seconda Guerra Mondiale.

La terribile alluvione del settembre 1948 danneggiò gravemente alcuni di essi, mentre ne distrusse quasi completamente altri. Uno di questi mulini, che sorgeva in località *in d'Putteru* e che era tra tutti il meglio conservato, fu recuperato negli anni '70 del Novecento per opera della commissione *Montagna antica, montagna da salvare* del CAI di Varallo, che si occupò del restauro della struttura e del suo ripristino. Questo mulino, che secondo una tradizione tramandatasi oralmente era utilizzato da un consorzio composto dagli uomini di Follu e Feglierec, fu poi distrutto in anni recenti, nell'ottobre 2000, da un'altra disastrosa alluvione.

Tutti questi mulini erano del tipo con ruota a pale ad asse verticale, sul quale si innestava a trazione diretta il gruppo della macina, senza bisogno di ingranaggi di raccordo. La loro gestione era affidata a un consorzio che si occupava della manutenzione e che organizzava le operazioni di macinatura, che avevano luogo una sola volta all'anno, nel periodo tra fine ottobre e inizio novembre: quando cioè i cereali raccolti a fine estate erano pronti per la macinatura e il torrente si trovava nel momento della sua massima portata d'acqua prima del gelo invernale.

Oggi di tutti questi mulini rimangono ormai poche labili tracce: alcuni di essi sono andati competamente distrutti; di altri, come quello della località *in d'Putteru* (ancora identificabile pochi metri a monte della passerella che attraversa il torrente, sulla sponda destra orografica, lungo il sentiero che scende al torrente Otre dai prati di Follu), resta qualche traccia di muratura a secco e i resti delle canalizzazioni; di altri ancora – come quello ai piedi del costone boscoso di *im Route Tschukke* (visibile dai prati ai piedi dell'alpe

d'Sender, al di là del torrente) o quello in località *ds Zimmer* (alcune decine di metri a monte della passerella che attraversa il torrente Otre, alla sua sinistra orografica, lungo il sentiero che unisce la frazione Weng all'alpe Farinetti) rimane invece parte della struttura, ormai in rovina e semicrollata (BELLOSTA, in stampa).



Fig. 4 - Ruderdi di mulino in località ds Zimmer

GLI ALPEGGI

Proseguendo invece da Scarpia lungo la mulattiera di Otre, con percorso in leggera salita, oltrepassando la quota limite della vegetazione di alto fusto si raggiungono i pascoli di Pianmisura. Dopo avere superato un primo gruppo di tre casere (1822 m) si raggiunge Pianmisura piccola (1782 m). Sull'ultima costruzione dell'alpeggio è presente un'iscrizione risalente ai primi anni del Novecento a memoria della distruzione causata da un incendio e della successiva ricostruzione dell'edificio: *GF' 1893, INC^{TA} 1903, RIC^{TA} 1904*. Dopo aver superato il torrente che scende dal Passo Foric si raggiungono le casere di Pianmisura grande (1854 m) e l'oratorio di S. Giacomo.

La gestione degli alpeggi e gli erbatici

La storia di questi ricchi e importanti alpeggi ci riporta indietro nel tempo fino quasi all'anno Mille. Il 10 giugno 1025, il re d'Italia Corrado donava alla chiesa vescovile di Novara il monastero di S. Felice di Pavia, detto anche della regina, i comitati di Pombia e dell'Ossola e numerosi altri beni nella Riviera d'Orta e in Valsesia: tra questi ultimi Rocca, il ponte di Varallo e l'alpe d'Otre²⁷⁵. I beni elencati nell'atto

²⁷⁵ *Concedimus itaque comitatum de Plumbia et alium de Oxula cum sua integritate [...], et corticellam de Cavalli regis, quam tenet Richardus, cum alpe de Otre, simul etiam cum ponte de Uarade, et Roccam Huberti*

di donazione facevano parte del patrimonio di un certo Riccardo, vicino per legami di parentela alla famiglia dei conti di Pombia, a cui avrebbero dovuto essere confiscati a causa dell'appoggio da questi fornito ad Arduino d'Ivrea contro gli imperatori di Germania.

Il 6 marzo 1083 Guido dei conti di Pombia, in punto di morte nel suo castello di Olengo, donò l'alpe d'Otto, insieme a molti altri beni da lui posseduti in Valsesia, all'abbazia borgognona di Cluny²⁷⁶ (BELLOSTA, 2008).

In seguito, alla fine del Duecento, si stabilirono in questi luoghi i coloni walser, provenienti probabilmente dalla valle del Lys, che vi fondarono un insediamento permanente.

Le attività di pascolo del bestiame in Valle d'Otto erano regolamentate – come in tutta la Valsesia e in buona parte dei territori dell'arco alpino – da un rigoroso quanto ingegnoso sistema di gestione per quote. Nella valle tutte le terre produttive erano di proprietà privata. I singoli proprietari gestivano tutte le terre in consorzio, in ragione di una suddivisione in quote, dette erbatici. Gli erbatici non rappresentavano una misura di superficie, ma esprimevano invece l'estensione teorica di pascolo necessario al sostentamento di un bovino adulto – oppure di due giovenche o di tre vitelli – ed erano quindi di estensione diversa a seconda della fertilità, dell'esposizione, delle caratteristiche morfologiche del terreno, insomma in relazione alla resa in foraggio di ogni singolo terreno (da un minimo di tre a un massimo di circa cinque ettari ciascuno). Il numero degli erbatici, derivanti dalla suddivisione in quote degli antichi diritti dell'alpeggio medievale, rappresentava anche il carico massimo di capi di bestiame che potevano essere condotti nella valle: a Otto esistevano oltre 200 erbatici che corrispondevano dunque a un carico massimo di altrettanti capi di bestiame

estivabili. Ogni terreno corrispondente a un erbatico era delimitato tramite termini lapidei, era denominato con un suo toponimo specifico e poteva appartenere a un unico proprietario o essere suddiviso tra più proprietari, che ne godevano i diritti di pascolo in ragione del numero di quote di erbatico possedute: un sistema di partizione che prevedeva una suddivisione in trenta parti, dette *trentenari*, già documentato in una serie di atti notarili risalenti al XVI e XVII secolo.

Il godimento degli erbatici avveniva in consorzio: ogni proprietario poteva condurre un numero di capi di bestiame pari al numero di erbatici posseduti, tuttavia – poiché lo sfruttamento dei pascoli era collegato al ciclo vegetativo annuale e prevedeva lo spostamento del bestiame dai pascoli situati alle quote intermedie verso quelli situati più in alto all'inizio dell'estate e in senso opposto nella seconda metà della stagione – poteva accadere che un proprietario non possedesse terreni contigui o situati a quote diversificate, tali da consentire il sostentamento dei capi durante l'intero anno. Fu così escogitato un complesso e ingegnoso sistema di rotazione – peculiare di questa valle e non riscontrabile nel resto del territorio alagnese –, grazie al quale ogni proprietario partecipante al consorzio avrebbe condotto il proprio bestiame ogni anno in un'area di pascolo diversa seguendo una sequenza preordinata (FARINA, 2006). Il complicato sistema, del quale rimane memoria tramite le registrazioni effettuate in una serie di libri mastri del consorzio risalenti fino al XVIII secolo, era organizzato in turni: nella zona delle frazioni di Otto erano stabiliti cinque differenti turni di pascolo di diversa durata (da otto a dodici anni); mentre nell'area di pascolo di Pianmisura i turni, di sette anni ciascuno, erano impostati in sette partite, tre nella zona di Foric e quattro nella zona di Strailing, ognuna delle quali comprendeva 17 erbatici.

de valle Sesedana et omnia predia que ipse retinet in predicta valle et in Seticiano (BRESSLAU 1909, doc. 38, p. 42; MOR, 1933, doc. IV, pp. 7-9). Donazione confermata tre anni dopo nel 1028 (BRESSLAU 1909, doc. 118, p. 164; MOR, 1933, doc. V, pp. 9-11).

²⁷⁶ *Ideoque, ego, qui supra Wido comes, dono et offero, a presenti die, in eodem monasterio, pro anime mee mercede, id sunt, aliquantis rebus juris mei, que subter nominavero: mee portiones de ecclesia una que nominantur Sancti Dionixii, que est constructa in Val que dicitur Sesedana, et mansoras sedecim, et alpes duas, et silvis buscaleis, et mee portiones de monte uno [...]. Prima Alpe esse videtur in ipsa Val Sesedana, nomina Lavozoso; secunda in jam dicta Val, nomina Oltro* (BERNARD - BRUEL, 1888, doc. 3600, pp. 757-758; SANT'AMBROGIO, 1907, pp. 327-337; MOR, 1933, doc. VIII, pp. 14-17).

Le aree di alpeggio estivo

Le grandi aree del pascolo estivo dei bovini erano dunque quelle poste a monte delle frazioni di Otto, sulle pendici meridionali del monte Torro, e via via più a ovest attorno a Pianmisura, fino agli alti pascoli di Foric, Zube, Cultiri e Granus; oltre alle altre, minori, estensioni dei pascoli di *d'Sender* e Tailli. Tutti questi pascoli erano riservati ai capi di bestiame bovino: a capre e pecore era proibito di pascolare in queste aree durante l'estate.

Le capre, presenti in numero modesto in valle e affidate a un pastorello che abitava durante la stagione estiva in un baitello situato presso Pianmisura Piccola, pascolavano sui terreni marginali e più poveri, per non sottrarre foraggio ai

bovini; ogni sera rientravano alla casera per la mungitura quotidiana.

Le pecore invece – radunate nel mese di maggio in un grande gregge, che poteva raggiungere anche i trecento capi, nel fondovalle, presso la Sesia, in località *im Andre Berg* – salivano in valle e, fino alla metà di luglio, pascolavano in località *im Olter Ebi*; si inerpicavano quindi in alta quota sui pascoli sopra l’alpe Tailli, compiendo un ampio giro in senso orario a monte degli alpeghi di Granus prima e di Zube poi, per giungere, verso la fine di agosto in località *in d’Blattjini*, sopra il Belvedere. A questo punto le pecore percorrevano un itinerario in senso contrario e a quote più basse, sui pascoli ormai lasciati liberi dalle mandrie di bovini, consumando la poca erba rimasta, per essere poi riportate a valle per la tosatura in ottobre (BELLOSTA, 2011).

Attualmente i verdi prati di Otro e i pascoli di Pianmisura non sono più utilizzati come in passato per l’allevamento stanziale del bestiame. Ci sono però tre aziende agrarie, che si dedicano principalmente alla produzione del formaggio *Macagn*, che conducono qui durante l'estate le loro mandrie di bovini: l’azienda Lidia Fresco, di Callabiana nel biellese, a Dorf; Ugo Venara, di Guardabosone, a Scarpia e Pianmisura Grossa; Lidia ed Edoardo Ferla a Scarpia.

Le aree di pascolo poste a quote più elevate non sono invece più utilizzate per la monticazione del bestiame bovino da oltre mezzo secolo: nel periodo tra luglio e settembre tuttavia un pastore di origini biellesi conduce ancora un gregge di pecore (circa 700 capi) nel territorio degli alpeghi di Granus e Zube.

BIBLIOGRAFIA

AA. Vv. (1983) - *Alagna Valsesia. Una comunità walser*. Borgosesia, pp. 324

AA. Vv. (1979) - *Guida degli itinerari escursionistici della Valsesia. Vol I. Comuni di Alagna Valsesia e Riva Valdobbia*. Varallo, CAI Varallo, pp. 64

BELLOSTA R. (2008) - *Le trasformazioni di un insediamento alpino: la val d’Otro tra Medioevo e nuovo Millennio*. In Fantoni R. & Ragozzi J. (2008, a cura di), «Di legno e di pietra. La casa nella montagna valsesiana. Atti del convegno di Carcoforo, 27 e 28 settembre 2008», Gruppo Walser Carcoforo, pp. 50-55

BELLOSTA R. (in stampa) – *Otro-in Olter. Abitare, lavorare, vivere in una comunità walser dell’alta Valsesia*.

BERNARD A., BRUEL A. (1888) - *Recueil des chartes de l’Abbaye de Cluny formé par Auguste*

Bernard, complété, révisé et publié par Alexandre Bruel. Paris, v. IV (1027-1090), pp. 831

BRESSLAU H. (a cura di) (1909) - *Conradi II. Diplomata*. «Monumenta Germaniae Historica» (MGH), *Diplomata regum et imperatorum Germaniae*, Hannoverae et Lipsiae, v. IV, pp. 554

DAVERIO A. (1985) - *Alagna Valsesia. Censimento delle antiche case in legno*. Regione Piemonte, rist. anast. 2006, Parco Naturale Alta Valsesia, Regione Piemonte, Unione Alagnese, pp. 205

DE SAUSSURE H.-B. (1989) - *Viaggi intorno al Monte Rosa*. Anzola d’Ossola, Fondazione arch. Enrico Monti, pp. 142

FARINA T. (2006) - *Otro, l’alpe della par condicio*. «Piemonte Parchi, mensile di natura, ambiente e territorio», n. 158, Regione Piemonte; <http://www.regione.piemonte.it/parchi/ppweb/rivista/2006/158/otro.htm>

FERRARIS P. (2009) - *Ourdnome van Im Land. I nomi di luogo di Alagna Valsesia*. Torino, Il Leone Verde, pp. 242

FONTANA E. (1983) - *Inverni valesiani*. Borgosesia, Edizioni Palmiro Corradini, pp. 199

FONTANA E. (1991) - *Storie di antichi inverni*. Vartallo, Club Alpino Italiano, sezione di Varallo, pp. 130

GHIGER C. (2008) – *La casa del lattaio (Otro, 1915)*. In Fantoni R. & Ragozzi J. (2008, a cura di), “Di legno e di pietra. La casa nella montagna valsesiana. Atti del convegno di Carcoforo, 27 e 28 settembre 2008”, Carcoforo, Gruppo Walser Carcoforo, pp. 121-125

LOMAGLIO E. (1991) - *La Valle d’Otro*. De Valle Sicida, a. II, pp. 27-28

MOR C. G. (1933) – *Carte Valsesiane fino al secolo XV conservate negli Archivi Pubblici*. Torino, Biblioteca della Società Storica Subalpina, v. CXXIV, pp. 367

PAPALE A. (2007) - *Produzione agraria e alimentazione in Valsesia fra Antico Regime e Restaurazione*. In Fantoni R. e Ragozzi J. (a cura di), “La gestione delle risorse nelle comunità di frontiera ecologica. Allevamento e cerealicoltura nella montagna valsesiana dal Medio Evo al nuovo millennio. Atti del convegno di Carcoforo, 11 e 12 agosto 2007”. Gruppo Walser Carcoforo, pp. 21-25

RAVELLI L. (1924) - *Valsesia e Monte Rosa. Guida alpinistica, artistica, storica*. Varallo, Zanfa, rist. anast. Arnaldo Forni editore, Sala Bolognese, 1980, vv. 2, pp. 280 e 364

RIZZI E. (1983) - *Sulla fondazione di Alagna*. “Boll. St. Prov. Novara”, a. XXIV, f. 2, pp. 335-368

SANT’AMBROGIO D. (1907) - *Donazione al monastero di Cluny nel 1083 della chiesa di S. Dionigi e di beni diversi in Val Sesia*. Rivista di

storia, arte e archeologia di Alessandria, n. XVI,
pp. 327-337

GUIDA AD UN'ESCURSIONE IN VAL D'EGUA.

TRADIZIONE E RIVOLUZIONE NELLA GESTIONE DELL'ALPEGGIO

Roberto Fantoni¹, Johnny Ragozzi¹ e Marino Sesone¹

¹ Gruppo Walser Carcoforo

CARCOFORO²⁷⁷

L'ingresso in paese (1305 m) è costituito dall'Arco della Buona Accoglienza, una porta dell'abitato estremamente insolita in un centro montano, forse eretta in emulazione della porta costruita pochi anni prima all'ingresso di Varallo. L'opera fu costruita nel 1743, data riportata al centro dell'arco, nell'ornato aggiunto in corrispondenza del restauro che i carcoforini eseguirono nel Novecento, ponendovi a ricordo una targa datata 18 agosto 1929.

Gli edifici rurali tardomedievali

Nella parte inferiore dell'insediamento (*in fondo alla Villa*) è presente un edificio in legno che presenta il colmo parallelo alla linea di massima pendenza e il fronte esposto a sud (FANTONI, 2001a, p. 49)²⁷⁸. La base in pietra e il piano superiore in grossi tronchi non squadrati sono separati da un'intercapedine di circa 60 cm, realizzata tramite una serie di pilastrini, che sostengono la travatura del pavimento del piano superiore, allineati sui due lati del block-bau. I pilastrini sono costituiti dalla base di grossi tronchi lavorati ad accetta a dare elementi svasati verso il basso, con pianta di 35 x 20 cm.

L'accesso al piano basale avviene attualmente dal lato E, contiguo ad una delle vie principali del paese, verso cui è stata anche prolungata una

tettoia in lamiera ad estendere il portico, attraverso una porta di recente apertura.

Il loggiato avvolge i quattro lati dell'edificio; in posizione frontale è articolato in quattro moduli (1+2+1). Attualmente piedritti e pertiche presentano un estremo disordine, frutto di sistemazioni occasionali. L'accesso avviene sul lato a monte (N) mediante una breve scala a tre gradini. Sul lato ovest due larghe porte nel block-bau consentono l'accesso al locale destinato a fienile. La struttura del tetto è costituita da 5 travi simmetriche rispetto al colmo.

L'edificio è attualmente utilizzato unicamente con funzione rurale, con stalle e gabbie per piccoli animali al piano inferiore e fienile al piano superiore.

In questo tipo di edifici la presenza di un'intercapedine preservava dall'umidità del terreno i locali destinati all'essicazione e alla conservazione delle risorse agricole. L'intercapedine è invece assente negli edifici polifunzionali, per consentire al primo piano ligneo, destinato alle camere, di sfruttare il calore proveniente dal fuoco e dagli animali presenti al piano inferiore²⁷⁹.

Il giardino del parroco

A destra, lungo la via principale che risale l'abitato, è presente l'oratorio di Santa Maria delle Grazie e la vecchia casa parrocchiale. L'edificio e il suo giardino furono ristrutturati nel Settecento

²⁷⁷ Questo articolo costituisce una sintesi rivista e aggiornata di un testo precedentemente pubblicato negli atti del convegno *La gestione delle risorse nelle comunità di frontiera ecologica. Allevamento e cerealicoltura nella montagna valsesiana dal Medio Evo al nuovo millennio* (FANTONI *et alii*, 2007).

²⁷⁸ Nella stessa parte dell'insediamento, in corrispondenza dell'edificio attualmente presente a SE dell'abside della chiesa parrocchiale, esisteva sino alla seconda guerra una costruzione con il piano superiore in cui era conservato sul lato ONO la struttura lignea. La casa era nota come *ca d'Tossu* (casa del tessitore).

²⁷⁹ Edifici rurali caratterizzati dalla presenza di un'intercapedine tra il piano inferiore in pietra e quello superiore in legno sono presenti a Tetto (val Cavaione), Ca Ravotti (alta val Sermenta), Dorca (val d'Egua), Oro, Riva, Vogna sotto e Selletto (val Vogna), Goreto, Merletti e Ronco superiore (Alagna). Per ulteriori dettagli si rimanda a FANTONI (2001a, pp. 22-24; con la discussione sulla separazione delle funzioni negli edifici più antichi alle pp. 68-69).

In tutti gli edifici valsesiani l'intercapedine è creata con semplici piedritti, senza la lastra di pietra sovrastante che caratterizza invece la maggior parte degli edifici presenti nelle valli adiacenti a quelle del Sesia.

dal parroco Pietro Maria Allegra²⁸⁰ (fig. 1). Al termine della ristrutturazione fece dipingere sopra la porta di accesso al giardino della casa parrocchiale la scena arcadica con un motto tuttora presente, facendo riportare il suo nome e l'anno di immissione in possesso della cura della parrocchia (1734 A... 16 R.P.P Allegra).



Fig. 1 – L'orto del parroco in un'incisione di Eugenio Rappa di fine Ottocento

La ricezione alberghiera ottocentesca

Risalendo lungo la via centrale si supera, a destra, la chiesa parrocchiale dedicata a Santa Croce, e si giunge ad una piazza su cui si affacciava uno degli alberghi attivi a Carcoforo nell'Ottocento.

Il paese era inserito negli itinerari seguiti nell'Ottocento dai viaggiatori inglesi impegnati in lunghi viaggi attorno al Monte Rosa (CERRI e CREVAROLI, 1998).

²⁸⁰ La singolarità del giardino della casa parrocchiale, trasformato dall'Allegra, venne conservata dai parroci suoi successori. Un secolo dopo la sua ristrutturazione il giardino riscuoteva ancora l'ammirazione di un viaggiatore inglese, il rev. King, che visitando Carcoforo nel 1855 scriveva: *ero stato colpito dal suo giardino quando entrammo a Carcoforo, ed egli fu giustamente orgoglioso di mostrarcelo. Sebbene fosse molto piccolo, esso era magnificamente tenuto, e dimostrava una notevole perseveranza contro la sfavorevole combinazione di clima e posizione. ... L'intero luogo era tenuto nel più lindo ordine, e curato da lui stesso; e ogni parte di esso mostrava abilità pratica e inventiva, con una attenzione per la comodità domestica più inglese di quanto avevamo incontrato altrove* (KING, 1858, in CERRI e OSSELLA CREVAROLI, 1998, pp. 133-135). Parroco era Martino Ceruti, che resse la parrocchia dal 1849 al 1856 (ASPCa, b. 123).

Il reverendo protestante Samuele K. King (1821-1868)²⁸¹ visitò Carcoforo nel 1855, lasciandone la descrizione nella sua opera pubblicata a Londra dall'editore Murray nel 1858: *Italian valley of the Pennine Alps: a tour through all the romantic and less frequented "Vals" of Northern Piedmont from the Tarentaise to the Gries*. Giunse a Carcoforo risalendo la valle da Rimasco e proseguì per Fobello attraverso il Colle d'Egua: *entrammo nel villaggio attraverso un rozzo ponte, per un ingresso ad arco quasi pretenzioso; il pulito, fiorente aspetto dell'angusta e irregolare strada ci sorprese. ... L'intero luogo era tenuto nel più lindo ordine ...*

Per Carcoforo passò, durante il suo secondo viaggio nelle Alpi, Jane Freshfield, che seguì l'itinerario di King (CERRI e OSSELLA CREVAROLI, 1998, p. 267). Il 18 giugno 1861 raggiunse Carcoforo Francis Fox Tuckett. Per il paese transitò nel 1871 anche l'abate Amé Gorret, che descrisse il passaggio nel suo *Viaggio da Chatillon a Domodossola* (GORRET, 1871, p. 256). Tra i visitatori italiani si segnala Achille Ratti, futuro papa Pio XI, che visitò il centro della val d'Egua nell'estate 1896²⁸².

Il passaggio per Carcoforo fu inserito nelle prestigiose guide pubblicate dall'editore londinese Murray: *Handbook for travellers in Switzerland and the Alps of Savoy and Piedmont*, pubblicata in 19 edizioni dal 1838 al 1914²⁸³. La guida segnalava la presenza di un albergo; nell'edizione del 1858 si diceva che *benchè rustico era abbastanza buono per dormirvi*; in quella del 1861 veniva invece definito un *povero albergo, ma non troppo malvagio*. In un'altra guida John Ball nel 1863 scriveva che l'albergo era migliore di quello di Rimasco e che sarebbe stato ulteriormente migliorato (traduzione in CERRI e CREVAROLI, 1998, p. 68). Nel diario della sua visita del 18 giugno 1861 Francis Fox Tuckett descriveva una *“graziosa piccola locanda, un gioiello d'albergatore, abbondanza di latte fresco ed eccellente vino d'Asti”*. La moglie Elisabeth, scriveva invece di aver trovato con sorpresa *“un piccolo cabaret molto accogliente, tenuto da un certo Pietro Bertolini. Si possono ottenere buon vino, latte, formaggio, miele, pane e due letti e, cosa di gran lunga migliore, grande educazione e*

²⁸¹ Su King e il suo viaggio attorno al M. Rosa cfr. CERRI e OSSELLA CREVAROLI (1998, pp. 99-178).

²⁸² La data è riportata nella targa datata 18 agosto 1929 collocata sull'arco della Buona Accoglienza.

²⁸³ Il passaggio per Carcoforo è descritto nell'itinerario 123 (traduzione in CERRI e CREVAROLI, 1998, p. 44-47).

vera pulizia” (traduzione in CERRI e CREVAROLI, 1998, pp. 251-252).

Il passaggio per Carcoforo era consigliato anche nelle guide italiane; VALLINO (1878, p. 8) scriveva: *chi fa il giro del Monte Rosa, invece del tragitto Alagna-Macugnaga, scelga il tragitto Alagna-Rima-Carcoforo-Macugnaga*.

MONTANARO, nella sua *Guida per viaggi alpini nella Valsesia* (1867, p. 81), citava un albergo di proprietà di Pietro Bertolini. Pochi anni dopo è documentata l’Osteria del Monte Moro, riprodotta in un disegno di Vallino raccolto nell’Album di un Alpinista pubblicato nel 1878 (fig. 2) e citata dall’abate GORRET (1871, p. 256) e da BOBBA e VACCARONE, nella loro Guida delle Alpi Occidentali (1896, v. II p. II, sez. 3, p. 465). TONETTI (1891, p. 342) lo descrive come un *discreto albergo*²⁸⁴.

Le case in legno nella parte superiore dell’abitato

Nella parte centrale dell’insediamento (*in mezzo la Villa*) è presente un altro edificio in legno (DEMATTÉIS, 1984, f. 18, p. 18; f. 196, p. 102;

²⁸⁴ L’esercizio, ancora attivo nel Novecento, è poi citato in RAVELLI (1924, v. 2, p. 118). Nella *Guida pratica ai luoghi di soggiorno e cura d’Italia* dedicata alle *Stazioni del Piemonte e della Val d’Aosta* del 1934 si parla di Carcoforo come di un villaggio *frequentato per villeggiatura*; vi compare ancora l’albergo del Monte Moro, aperto tutto l’anno con 8 camere e 13 letti. Si registra inoltre per la prima volta la presenza di appartamenti da affittare. BERTARELLI (1940), nel volume della *Guida d’Italia* dedicata al *Piemonte*, lo diceva dotato di 10 camere. Nell’immediato dopoguerra un altro esercizio si affianca a quello ottocentesco. BURLA e LOVA (1950, p. 160) indicano infatti la presenza a Carcoforo di due alberghi: Monte Moro e Cacciatori.

Le guide turistiche degli anni Sessanta registrano la scomparsa del vecchio albergo del Monte Moro. Al suo posto compare un nuovo esercizio, l’albergo Villa Rosa, citato nella *Guida pratica dei luoghi di soggiorno* del Touring Club Italiano (1966). L’albergo disponeva di 20 camere e 2 bagni. Nello stesso periodo PERETTI e BOSSI (1969, p. 26) forniscono per il nuovo esercizio, di IV categoria, indicazioni simili (27 camere, 40 letti, 2 bagni). L’albergo fu realizzato negli anni Cinquanta al posto di un’antica casa di legno (FANTONI, 2001a, p. 48); ricevette nel marzo 1958 dall’ente provinciale per il turismo di Vercelli un assegno di 1.8 milioni di lire nel VII concorso alberghiero (VIETTI, 1958) e, negli anni Ottanta, fu ristrutturato ed utilizzato come condominio. Nel 1982 erano attivi a Carcoforo due punti di ristoro: *l’Albergo Ristoro Valsesia*, nel centro del paese, e *Al Lamone*, un nuovo bar-ristorante costruito in località Tetto Minocco.

FANTONI, 2001a, p.49). La parte a monte dell’edificio è visibile in un disegno della seconda metà dell’Ottocento (VALLINO, 1878; fig. 2). L’edificio presenta un fronte a schema classico (1+2+1) esposto a sud. Dimensioni e struttura sono simili a quelle dell’edificio presente nella parte inferiore dell’abitato ma la costruzione si sviluppa su tre livelli ed è priva di intercapedine. Sul lato sud presenta un’appendice al piano basale, con una tettoia che si estende sino alla casa a sud. Presenta due piani inferiori in pietra e piano superiore in legno, circondato da loggiato su 4 lati. L’accesso al loggiato avviene sul lato a monte (N), mediante una breve scala in posizione centrale a 3 gradini. Un’altra scala accede al loggiato sullo stesso lato in corrispondenza della galleria laterale del loggiato. L’accesso al locale superiore avviene dallo stesso lato attraverso un’apertura del blockbau attualmente priva di porte; a sinistra dell’accesso è presente una piccola finestra. I piedritti ai bordi del loggiato presentano una leggera inclinazione verso l’esterno. L’orditura del loggiato è attualmente irregolare e costituita prevalentemente da pertiche inchiodate internamente ai piedritti.

Nel 1995 il comune di Carcoforo ha rifatto il tetto in piode e posto sulla costruzione il vincolo di interesse storico ed artistico come casa walser.



Fig. 2 – La casa in legno e l’osteria del Monte Moro in un disegno di VALLINO (1878)

I segni dell’incendio del 1867

La parte superiore dell’abitato (*In cima la Villa*) fu interessata dall’incendio del 28 dicembre 1863²⁸⁵.

²⁸⁵ L’incendio fu appiccato da Pietro Giovanni Jostì, appena rientrato in paese dopo aver scontato una pena di

Tutte le case distrutte furono ricostruite completamente in pietra e due edifici risparmiati dal fuoco furono ammantati da un rivestimento litico, al cui interno è ancora osservabile la struttura in legno.

Un edificio presenta il piano superiore in grossi tronchi (analoghi a quelli degli altri edifici) rivestito esternamente in pietra. La costruzione ha orientamento, dimensioni e struttura uguale a quella dei due edifici descritti in precedenza. Internamente è ancora presente il legno del blockbau sul lato ovest, mentre sul lato est è stato recentemente rimosso; il loggiato originariamente presente sul fronte (S) è attualmente chiuso con tamponature a graticcio e presenta nuovi balconcini esterni. L'accesso al piano superiore, adibito a fienile, avviene ancora attualmente da due porte sul lato nord. Il piano inferiore era adibito a cucina, stalla e cantina. Davanti alla casa è ancora ben conservata la *curte*.

L'altro edificio presenta, ancora osservabile, il lato N e parte del lato E del piano superiore in legno in grossi tronchi analoghi a quelli delle altre costruzioni. Sul lato E è stata aggiunta un'appendice muraria in corrispondenza della galleria del loggiato; internamente sono ancora presenti le pareti in legno anche su questi due lati (FANTONI, 2001, p. 50).

Orti e campi

Nella parte centrale del paese sono ancora osservabili gli orti ricavati in alcuni spazi tra le case, talvolta nei sedimi di vecchi edifici crollati, secondo una tradizione già testimoniata dai documenti del Cinquecento (FANTONI, 2001).

Il versante immediatamente a monte del paese presenta ancora estesi terrazzamenti che permettevano l'impianto di campi, ancora osservabile nelle fotografie dell'inizio del Novecento (fig. 3). Lo spazio circostante era destinato a prato. I campi sono stati abbandonati ed i prati sono utilizzati solo parzialmente. Durante l'estate il colore evidenzia gli appezzamenti in cui è stato appena praticato lo sfalcio, quelli ancora in attesa del taglio e quelli in cui è tornato l'incolto.

La mulattiera a segnavia 122 sale a tornanti sul versante alle spalle dell'abitato, supera un bottino dell'acquedotto e raggiunge la cappella delle torbe. Nella sottostante gola del torrente Egua era attiva una cava di pietra ollare; il materiale era destinato

sei mesi nel carcere di Varallo. L'incendio bruciò completamente una ventina di costruzioni. (*Il Monte Rosa*, 1 e 8 gennaio 1864; DIONISOTTI, 1871, p. 33; MANNI, 1980, f. IV, p. 238; DEMATTEIS, 1984, p. 18; G.M., 1989; FONTANA, 1994, p. 133).

alla produzione di *lavecc*²⁸⁶ e alla fabbricazione delle stufe (localmente note come *fornetti*) presenti in numerose case di Carcoforo (FANTONI, 2001, pp. 83-84).



Fig. 3 - Campi e prati a Carcoforo ad inizio Novecento

LA VAL D'EGUA

Superato un ultimo tornante la mulattiera inizia ad addentrarsi nel vallone d'Egua, che da questo punto si presenta in quasi tutta la sua estensione²⁸⁷.

²⁸⁶ La diffusione dei *lavecc* è documentata a Carcoforo anche negli atti notarili. In un inventario di beni della famiglia Peracino del 1568 compaiono *lavezia lapidibus* (sASVa, FNV, b. 8931).

²⁸⁷ Numerose guide escursionistiche riportano itinerari parzialmente simili a quello proposto in questa sede (BUSCAINI, 1991; CARLESI, 1979; CARNISIO *et al.* 1990; RAVELLI, 1924; SAGLIO e BOFFA, 1960). Sono dedicate esclusivamente a questo settore della Valsesia numerose guide di recente realizzazione:

- CAI Sezione di Varallo (1992), *Guida degli itinerari escursionistici della Valsesia vol. 3° Comuni di Rossa Boccioleto Rimasco Rima S. Giuseppe Carcoforo, Comunità Montana "Valsesia"*, pp. 96.

- Comunità Montana Valsesia (1982), *Parco Naturale Alta Valsesia*. Regione Piemonte, pp. 63.

- Parco Naturale Alta Valsesia (1999), *Parco Naturale Alta Valsesia. Itinerari e notizie utili*, Novara, pp. 207.

La base topografica dell'area è costituita dai fogli 30 IV N.O. (Macugnaga), 30 IV N.E. (Bannio), 30 IV S.O. (Rima S. Giuseppe) e 30 IV S.E. (Fobello) della Carta d'Italia alla scala 1:25.000 dell'Istituto Geografico Militare. In scala 1:50.000 sono le carte Kompass (foglio 88, Monte Rosa) e IGC (foglio 10, Monte Rosa Alagna e Macugnaga). Una base cartografica aggiornata e dettagliata è costituita dalla Carta Tecnica della Regione Piemonte (sezioni alla scala 1:10.000, foglio 72050).

Un'indicazione aggiornata della rete sentieristica e dei relativi segnavia compare in alcune cartografie recenti. La carta allegata alla "Guida degli itinerari escursionistici della Valsesia", realizzata dalla sezione di Varallo del CAI nel 1992 è riprodotta in scala 1:25.000 senza curve di livello. Un'altra carta, realizzata

La mulattiera prosegue poi in leggera salita al margine di una selva di larici²⁸⁸. A destra si separa il sentiero che sale nel bosco in direzione dell'alpe Passone.

Le pasquate

Sotto la mulattiera si può osservare l'Alpe Brüc (1453 m), che da alcuni anni ospita un'azienda agrituristica.²⁸⁹ Questa pasquata compariva in un documento del 1584 tra i beni di Antonio Ragozzi (pasquierio *del bruch*; sASVa, FNV, b. 8937).

Poco oltre il sentiero supera il rio Passone, le cui acque precipitano in cascata in un piccolo laghetto, e prosegue entro prati solcati da rigagnoli che talora si allargano ad invadere il pendio. Nel prato sotto il sentiero sono presenti le costruzioni dell'Alpe Giacc (1523 m)²⁹⁰. Sull'altro lato del vallone è possibile osservare, lungo il sentiero che sale dalla località Rivetto, un'altra serie di costruzioni rurali (le Piane 1559, m).

Brüc, Giacc e Piane sono pasquate, insediamenti temporanei generalmente noti come maggenghi, in cui si praticava la fienagione e il pascolo nel periodo antecedente l'inalpamento.

Poco a monte il sentiero si raggiunge l'alpe Casera bianca (1558 m); un'iscrizione nella calce indica il probabile anno di ristrutturazione: *V1911R*.

L'alpe Egua

A monte delle alpi Giac e Casera bianca inizia il vasto comprensorio dell'alpe Egua.

L'alpe *Eygua* è citato per la prima volta tra i confini dell'alpe Olocchia in Valle Anzasca in un documento stipulato a Vogogna il 25 marzo 1372 (AZa) (fig. 4).

Una serie di documenti dei primi decenni del Quattrocento stabilisce l'appartenenza dell'alpe

nello stesso periodo (“Parco Naturale Alta Valsesia Itinerari fauna vegetazione”), utilizza la stessa scala e lo stesso tipo di rappresentazione.

La carta escursionistica allegata alla guida del Parco realizzata nel 1999 riporta, alla scala 25.000, anche le curve di livello.

²⁸⁸ Il bosco era già censito, con i numeri d'ordine 170 e 171 nella *Carta della Valsesia* del 1759 ed era costituito da “piante di larice di diametro on. 6” (PECO, 1989).

²⁸⁹ L'azienda, che ha sede in Carcoforo, sfrutta i pascoli di fondovalle nel periodo primaverile ed autunnale ed utilizza l'alpe Pianelli nel periodo estivo. Il patrimonio zootechnico è costituito da 15 bovini di razza pezzata rossa d'Oropa e valdostana, 40 caprini e 10 ovini.

²⁹⁰ Il toponimo, estremamente diffuso in Valsesia, sia nell'accezione valsesiana che in quella walser (*jatz*) deriva dalla voce *giac*, che ricorre molto frequentemente nei contratti di locazione o di vendita di alpeggi sin dall'epoca tardomedievale, dove compare a fianco di *casere* e *casoni*, con *rogge* e *andamenti*.

alla mensa vescovile di Novara (FANTONI e FANTONI, 1995, dd. 9-11). I suoi confini, secondo quanto indicato nel processo informativo del 30 luglio 1420, erano costituiti *ab una parte Macugnagha ab alia alpis Carcofori*. L'alpe si estendeva dunque a tutto il vallone d'Egua a monte di Carcoforo²⁹¹.

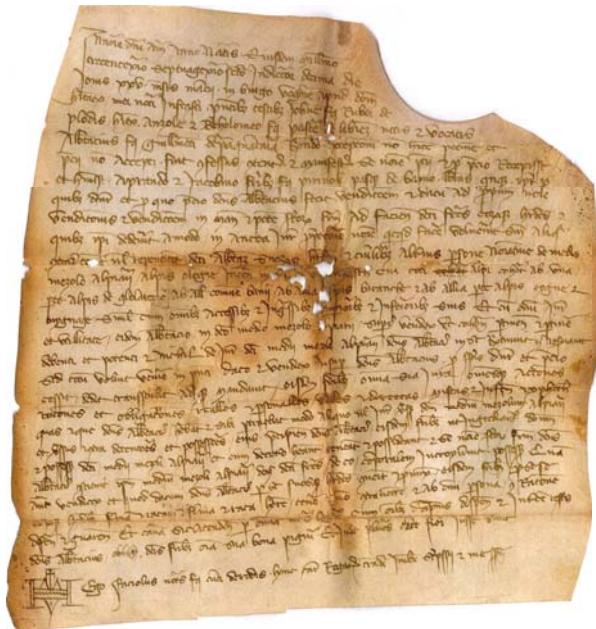


Fig. 4 – La pergamena del 1372 contenente la prima citazione dell'alpe Egua

Il processo del 1420, che coincide con la fase di trasformazione delle stazioni inferiori d'alpeggio in insediamenti permanenti, ribadi l'incremento del canone annuo d'affitto del 50%. Gli alpeggi della mensa vescovile di Novara in alta Valsesia, erano sfruttati da un consorzio di cinque concessionari (Martinolo della Rocca, Giorgio di Podogno, Giovanni Manetta, Giacomo Petarelli di Ragozzi e Durio di Rima; FANTONI e FANTONI, 1995, d. 9). Nel 1425 i concessionari sciolsero l'impegno di conduzione solidale e ripartirono tra loro gli alpeggi; l'alpe Egua fu divisa in quattro parti

²⁹¹ La restante parte del territorio di Carcoforo era costituita da altri alpeggi appartenenti al Vescovo di Novara o a famiglie legate alla mensa vescovile (fig. 21). L'alpe Trasinera, alla destra idrografica delle testata di valle, fu concessa nel 1416 a Milano Scarognini (FANTONI e FANTONI, 1995, d. 7). L'alpe di Carcoforo, probabilmente corrispondente ai valloni del Massero e della Giovanchera, apparteneva alla famiglia Scarognini (d. 7); nel 1462 fu affittata a Milano Peracino di Carcoforo (d. 33). Per una sintesi relativamente aggiornata sulle attestazioni in età medievale degli alpeggi valsesiani si rimanda a FANTONI e FANTONI, 1995, pp. 22-27, con bibliografia).

assegnate a Giorgio di Podogno, Giacomo Ragozzi, Durio di Rima e Giovanni Manetta (d. 20). Due di questi concessionari (Giacomo Ragozzi e Giovanni Manetta) si stabilirono nei nuovi insediamenti fondati in val d'Egua; di Giorgio di Podogno si persero successivamente le tracce; Durio di Rima è difficilmente identificabile negli altri documenti del periodo. Martinolio fu Giovanni Zenda della Rocca, concessionario del diritto di sfruttamento di numerosi alpeggi valsesiani appartenenti a diverse signorie laiche ed ecclesiastiche, non ricevette nel 1425 alcuna quota dell'alpe Egua, ma probabilmente acquisì successivamente le quote di Giorgio di Podogno o di Durio di Rima.

Questa divisione in lotti stabilì una ripartizione in “quartieri” che rimase a lungo nei documenti successivi, quando i concessionari affittarono l'alpe a uomini e gruppi consortili di Carcoforo. L'assegnazione del diritto di sfruttamento a consortrie di valligiani determinò il frazionamento territoriale dell'alpe e la divisione degli alpeggi in quote (diritti di erbatici per capi di bestiame), consentendo la ripartizione della capacità di carico del bene tra i rappresentanti di diverse comunità e di diversi gruppi consortili.

I quattro “quartieri” che insistevano entro i confini tardomedievali dell'alpe, articolati in diverse stazioni d'alpe, furono utilizzati in modo differenziato. I discendenti della famiglia Ragozzi sfruttavano direttamente il loro lotto; in una divisione di beni del 1576 tra i fratelli Silvestro, Cristoforo, Giacomo e Domenico, figli del fu Giovanni Silvestro, compare il diritto di erbatico di 34 vacche e la proprietà di casere nelle alpi *super giacio inferiori Eigue*, Egua e *super selletus* (sASVa, FNV, b. 8937). Altrettanto fecero i discendenti della famiglia Manetta, il cui “quartiere” era costituito dall'alpe *intus ciletus*, che viene citato in un documento del 1524 con i suoi confini (*l'alpis quarteri de medio Eigue* da una parte e *l'alpis Paxoni* dall'altra; sASVa, FNV, b. 10368)²⁹². I discendenti di Martinolio della Rocca, concessionari del quartiere “de medio alpe egua”, affittavano invece il loro lotto ad allevatori di Fervento e di Carcoforo (1521, 1534, FANTONI e FANTONI, 1995, dd. 57, 69).

La concessione del diritto di sfruttamento, permetteva ai coloni la cessione delle loro quote di

²⁹² I confini sono ulteriormente dettagliati in un documento del 1563: *ab una parte Alpis de Piovale ab alia Alpis de Giaceto et del Corno illorum de Jacometo, in summitate culma Vallanzasche, in fundo pasqueriu illorum de Regucis* (FANTONI e FANTONI, 1995, d. 85).

alpeggio (FANTONI e FANTONI, 1995, d. 34); con la cessione non scompariva però l'obbligo di pagamento del fitto annuo ai concessionari, che continuarono a riscuotere l'affitto (d. 69).

Ad inizio del Seicento anche l'alpe Egua, come altri fondi valsesiani, iniziò ad essere frequentata dai pastori orobici (FANTONI, questo volume, pp. 15-20). Nel 1623 un rappresentante della famiglia Preti investì *Joannes de Nanis Vallis Brembane territoris Civitatis Bergami* delle alpi d'Egua, Piane d'Egua e Staffa (sASVa, FNV, b. 9642).

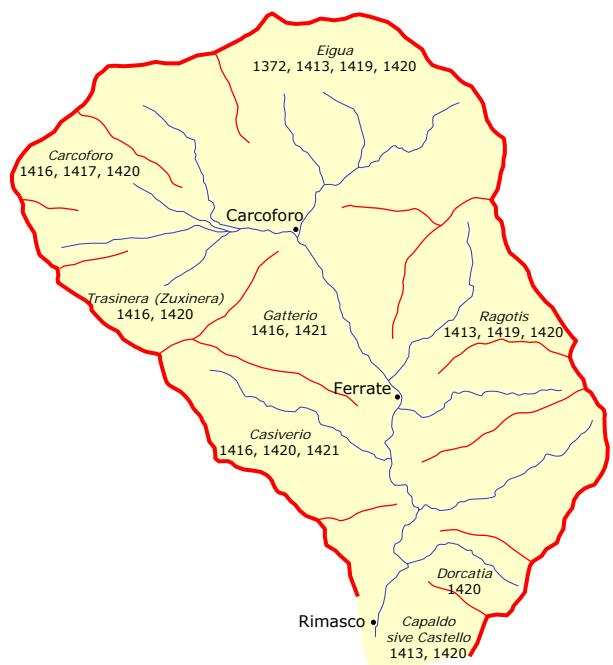


Fig. 5 – Gli alpeggi documentati in età medievale in val d'Egua

Nel Seicento il dominio diretto era passato alla famiglia Preti di Boccioleto²⁹³, che nel 1687 lo cedette ai conti Silvestro e Lorenzo Olivieri di Torino. Nell'atto di vendita erano citati anche gli obblighi del censo perpetuo di 28 lire alla mensa vescovile di Novara e di 3 lire e 8 soldi a Gerolamo Maria d'Adda, successore dei diritti della famiglia Scarognini di Varallo. Nel documento si affermava che l'anno precedente il fondo, comprendente gli “alpi d'Egua, del Ciletto, Piana dell'Orso²⁹⁴, Giacci

²⁹³ Sulla famiglia Preti e sul suo rappresentante più noto, il *Giacomaccio*, cfr. FANTONI e FANTONI (1995, pp. 59-61).

²⁹⁴ A Carcoforo il toponimo Piana dell'orso è legato ad un'antica tradizione secondo cui un'alpigiana si difese da un orso, che riuscì a sfondare l'uscio di casa, accecandolo con un tizzone ardente; l'animale andò a morire nel pascolo nella valle del Pissone che da allora ricorda in un toponimo l'episodio. In realtà nel territorio

e del Piovale”, contava i diritti d’erbatico di ben 125 capi bovini ed era stato affittato a diversi conduttori di Carcoforo per un canone complessivo di 642 lire (RIZZI, 1994, p. 43).

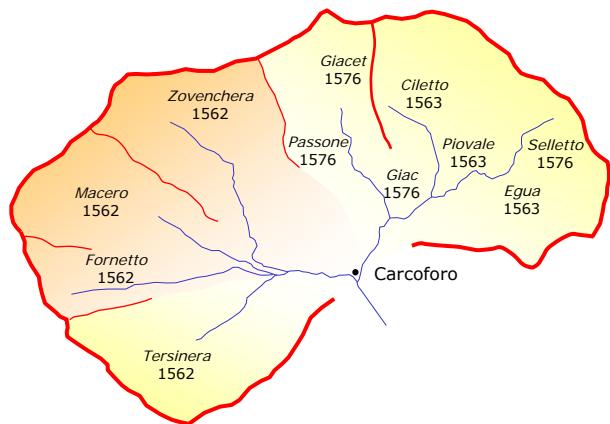


Fig. 6 - La frammentazione cinquecentesca dei grandi alpeggi medievali di Carcoforo (Trasinera, Carcoforo ed Egua).

Negli anni successivi l’alpe fu oggetto di nuovi passaggi di proprietà. Con atto del 16 gennaio 1750 fu infatti venduta dal conte Gaetano e dai suoi cugini Antonio e Giovanni Castellani di Borgosesia al teologo Giovanni Battista Gianoli²⁹⁵ di Campertogno per 21.250 lire imperiali. Le alpi furono poi lasciate dal Gianoli alla Congregazione di Carità di Campertogno, secondo le disposizioni contenute nel testamento del 21 giugno 1749 rogato dal notaio Lambertengo di Milano (TONETTI, 1891, s. IV, p. 133)²⁹⁶. Dopo la sua

di Carcoforo la toponomastica legata alla presenza dell’orso è antica e persistente nel tempo. La prima attestazione compare in una nota inserita in un inventario di beni del 1570, in cui era citato un *pra et campo donta se dis a campo da lorno* (ASVa, FNV, b. 8937). In un documento del 1576 relativo all’alpe d’Egua compare il toponimo *ad brusà d’orso* nel luogo de *Planis* (ASVa, FNV, b. 8937). Il toponimo Piana dell’Orso è poi presente in un atto del 20 febbraio 1687 di vendita dell’alpe Egua. Nella *Carta topografica in misura della valle di Sesia* del 1759 (PECO, 1989) compaiono lungo il crinale che separa il vallone della Giovanchera da quello del Pissone i toponimi *Cima dell’Orso* e *Piana dell’Orso*. Sulla presenza dell’orso in Valsesia cfr. FANTONI (2002a).

²⁹⁵ Il teologo apparteneva ad una delle principali famiglie di Campertogno, dedita all’attività mercantile in valle ed a Milano (TONETTI, 1891, s. IV, pp. 132-134; SITZIA e SITZIA, 2001).

²⁹⁶ DE VECCHI (2002, p. 10) riporta che il Gianoli acquistò beni per 27.000 lire e lasciò un quarto del patrimonio alla manutenzione della chiesa parrocchiale, un quarto all’Ospedale di S. Carlo, un quarto ai poveri e un quarto per la fondazione di una cappellania nella

morte, avvenuta nel 1750, l’eredità fu oggetto di un contenzioso legale che si risolse solo nel 1789 (MOLINO, 2006, p. 108, 123) ed il lascito venne accolto solo nel 1804 (PECO, 1993, p. 201). L’alpe fu successivamente gestita dalla Congregazione di carità, che operava unitamente all’Ospedale di san Carlo.

Nei secoli successivi l’alpe d’Egua continuò ad essere frequentato dagli alpighiani locali e dai pastori di pecore provenienti dal Biellese.

Le stazioni inferiori d’alpeggio

Il sentiero a segnavia 122 supera il rio Cileto e raggiunge l’alpe Piovale (1637 m), costituito da una mezza dozzina di costruzioni distribuite sui due lati della mulattiera. L’alpe costituiva, e costituisce tuttora, la stazione inferiore del comprensorio Piovale-Egua e ogni titolare di diritti di erbatico vi possedeva una casera. Sull’architrave di una di queste è visibile l’iscrizione a colore *Festa Francesco*.

Il rifugio della sezione CAI di Boffalora

Alcune centinaia di metri sopra l’alpe è presente il rifugio “G. Paolo Majerna” della sezione CAI di Boffalora (1685 m).

L’edificio fu costruito dal comune di Campertogno, proprietario dell’alpe negli anni Cinquanta del Novecento; l’edificio non fu mai utilizzato dai pastori, che preferirono continuare ad utilizzare le vecchie casere dell’alpe Piovale. Nel 1981 la sezione CAI di Boffalora stipulò un contratto decennale con il comune di Campertogno e il 15 marzo di quell’anno iniziarono i lavori di ristrutturazione; il rifugio fu inaugurato il 19 luglio dello stesso anno ed il giorno seguente fu aperto al pubblico. Il contratto fu successivamente rinnovato con cadenza decennale.

La struttura centrale è composta da un salone, adibito a sala da pranzo ed un locale adibito a cucina; al piano superiore sono presenti due camere con 30 cuccette ed un bagno. Adiacente alla cucina, con un ingresso indipendente, è presente il locale invernale (con 5 posti letto, una stufa e una dotazione di base di stoviglie). Sul retro della struttura principale si trova l’edificio originariamente destinato alle stalle, composto da due vani; uno è adibito a deposito e dispensa; l’altro a sala giochi per i ragazzi. Sul fondo delle stalle sono state ricavate altri due servizi con doccia. Il fienile sovrastante è stato adibito a dormitorio.

frazione Piana per il bene spirituale dei frazionisti e per l’insegnamento scolastico dei ragazzi poveri.

Il rifugio dispone complessivamente di 49 posti letto in cuccette in camerette ubicate nella struttura centrale e nel caseggiato adiacente; i servizi sono dotati di doccia con acqua calda. L'energia elettrica è fornita da pannelli solari e da un generatore a gasolio.

Il rifugio rimane aperto nei fine settimana tra l'inizio di giugno alla metà di settembre e tutto il mese di agosto. Gli escursionisti impegnati in percorsi lunghi, soprattutto stranieri e soprattutto di lingua tedesca, utilizzano il rifugio prevalentemente come punto di ristoro. I pernottamenti sono pochi e sono più frequenti tra gli escursionisti che provengono da Carcoforo e sono diretti a Fobello o in valle Anzasca. Quelli che compiono il giro in senso opposto preferiscono scendere al punto tappa GTA a Carcoforo. Il rifugio è frequentato soprattutto da soci della sezione di Boffalora e da altri gruppi provenienti prevalentemente da altre sezioni dell'ovest milanese (per fine settimana o per periodi plurigiornalieri ad agosto). La struttura è utilizzata anche da alcune sezioni CAI per settimane dedicate all'alpinismo giovanile.

La sezione di Boffalora offre, oltre all'ospitalità, la collaborazione all'organizzazione di attività escursionistiche e culturali.

Le stazioni superiori d'alpeggio: l'alpe Egua

Superate le casere dell'alpe Piovale il sentiero percorre un piano poco inclinato e si porta poi in quota, supera il rio di Pian delle Ruse ed entra nell'ampio ripiano dell'alpe Egua.

La bellezza delle alpi d'Egua è stata enfatizzata dalla letteratura ottocentesca. A metà Ottocento MONTANARO (1867, p. 32) ricordava la vastità e la ricchezza dei pascoli. Alcuni anni dopo BOBBA e VACCARONE (1896, p. 463-466) ribadivano che questi pascoli erano tra i più belli ed estesi della Valsesia. TONETTI, nella sua guida del 1871, scriveva che *questo ricco e vasto tenimento alpestre ci presentò una scena d'effetto incantevole. Onda fresca, erba verde, ed aura soave godono le eccelse e fortunate cime. Foltissimi boschi accerchiano in parte gli ubertosi pascoli, e il torrente scorre rumoreggiando in mezzo a loro. I numerosi gruppi di capanne sparsi qua e là, imprimono un aspetto grazioso ed attraente a quei luoghi, dove appare nel suo vero la giocondità della vita pastorale.*

Alla sommità del prato, sulla soglia di una conca marginale a ridosso dell'emiciclo roccioso della Cima Pianone, si trovano le casere dell'alpe (1799

m)²⁹⁷. Lo sfruttamento dei pascoli negli alpeggi, ove non era praticata la fienagione, richiedeva solo lo sviluppo di costruzioni per il ricovero degli animali (*cassine, giacis*), per la trasformazione dei prodotti caseari (*casere*) e per il soggiorno dei pastori (*casoni*), ampiamente citati negli atti notarili. Nei documenti cinquecenteschi era talora distinta anche la costruzione di piccole dimensioni che ospitava la stalla per le capre; in un documento di divisione di beni della famiglia Ragozzi nel 1576 relativa al comprensorio d'Egua erano citate *cassine cum cassinella una a capris* sul Selletto, *cassinelli caprarum* ai Giacc inferiori, una *cassina a capris* alla Piana (b. 8937). In alcuni documenti era citato anche il locale per la conservazione dei formaggi: il *canevello*²⁹⁸ citato in un documento del 1576 ai Giacc e alla Piana (sASVa, FNV, b. 8937). Questo locale è ancora conservato sia all'alpe Egua e che al Piovale.



Fig. 7 – La famiglia Festa Rovera all'alpe Egua ad inizio Novecento

Sulla pietra di una costruzione è incisa la data 1816. Un'altra reca, sull'architarve all'ingresso della stalla, l'iscrizione *Festa Giovanni 1866*. Il cognome era presente anche in un'iscrizione su una casera all'alpe Piovale. Questo comprensorio era infatti utilizzato dalla famiglia Festa,

²⁹⁷ Le costruzioni sono state rovinate da una valanga scesa nella primavera 1986; una casera era già stata abbattuta da un'altra valanga nel 1972.

²⁹⁸ La voce, corrispondente a quella più diffusa di *truna*, identifica la cantina, il locale per la conservazione dei formaggi ed altri generi alimentari presente nelle residenze permanenti e nelle costruzioni d'alpeggio.

proveniente dalla frazione Barbato di Trivero. La presenza di pastori biellesi era già citata nell'Ottocento da GORRET (1871) e BOBBA e VACCARONE (1896, p. 463-466). Sino agli anni Ottanta del Novecento la famiglia raggiungeva la valle con un lungo spostamento senza mezzi motorizzati; nel periodo invernale la mandria veniva trasferita, con un percorso di otto giorni, nei pressi di Valenza (DEMATTÉIS, 1984, p. 63). La famiglia frequentò l'alpe sino agli anni Novanta ed attualmente utilizza i pascoli dell'alpe Giovanchera, ubicati in un altro vallone del comune di Carcoforo.

L'alpe è attualmente affittata da un'azienda agricola del Vercellese, che utilizza i pascoli di un vasto comprensorio esteso alle alpi Piovale, Egua, Selletti e Pian delle Ruse. Nel 2006 erano stati monticati 52 capi bovini (40 pezzate rosse d'Oropa, 9 pezzate rosse e 3 meticce), 6 equini, 16 caprini e 840 ovini.

La Madonna dei pastori

La tradizione vuol che presso l'alpe, accanto ad un ruscello (o in una cavità nella roccia), sotto la prima neve autunnale, sia stata trovata dai pastori d'Egua una statua della Madonna. Lasciato l'alpeggio coperto dalla neve i pastori scesero a valle con tutti i loro animali, portando con sé anche la statua della Madonna; superato Carcoforo si fermarono nel gabbio a valle dell'abitato, ma quando decisero di ripartire non riuscirono ad alzare il sacco contenente la statua, che fu lasciata per tutto l'inverno nella chiesa parrocchiale di S. Croce. L'anno seguente decisero però di costruire, con il concorso dei carcoforini, una cappella nel luogo oltre il quale non riuscirono a proseguire con la statua. L'evento, anche nella memoria storica, non ha una precisa collocazione temporale, anche se la presenza nel racconto di pastori transumanti che scendono a valle di Carcoforo sembrerebbe collocarlo dopo la fine del Cinquecento. In realtà una cappella nel Gabbio grande a valle di Carcoforo era già attestata a metà Cinquecento (FANTONI, 2000, d. 1)²⁹⁹.

In passato il trasporto del trono alla chiesa parrocchiale dall'interno della chiesa al sagrato era affidato ai pastori d'Egua mentre il trasporto dal sagrato della parrocchiale al suo interno era affidato ai carcoforini. La tradizione rimarca, oltre all'ovvio legame dei carcoforini con la

²⁹⁹ Sulla cappella cinquecentesca dedicata a S. Maria e sul successivo oratorio settecentesco dedicato alla Madonna della neve cfr. FONTANA (1994) e FANTONI (2000).

parrocchiale, anche l'antica associazione dell'oratorio al consorzio pastorale esterno.

Il legame con i pastori d'Egua è confermato da attestazioni documentarie. Nel Libro dei conti dell'oratorio, soprattutto negli anni immediatamente seguenti la nuova erezione del 1744, sono spesso citati ricavi per la vendita di prodotti dell'attività pastorizia offerti in occasione della festa del titolo o nel periodo di scarico degli alpeggi a metà settembre: *lana* (venduta il 3 gennaio 1745), *libbre 3 mascarpa* (5 agosto 1746), *un agnellootto messo all'incanto* (20 settembre 1747), *un castrato* (5 agosto 1748), *un agnello* (11 e 16 settembre 1749). Alcune voci rivelano uno dei benefattori di questo tipo di donazioni, il pastore Andrea Bigoni, detto Borretto, che il 3 novembre 1758 aggiunse a questi contributi in natura una cospicua offerta di oltre 103 lire, destinata alle opere di ricostruzione dell'oratorio³⁰⁰. La tradizione del regalo dell'agnello si interruppe nel 1925, quando Jacu Festa Rovera, pastore d'Egua³⁰¹, portò per l'ultima volta l'omaggio in occasione del restauro della facciata³⁰² (FANTONI, 2000, pp. 260-262).

Una splendida vista sul Monte Rosa

Dall'alpe Egua il sentiero a segnavia 122 sale all'alpe Selletti³⁰³ (1915 m) e raggiunge il colle d'Egua (2239 m)³⁰⁴, che comunica con la testata della val Mastallone e, attraverso il colle di

³⁰⁰ Il pastore Bigoni apparteneva ad una famiglia di pastori bergamaschi documentati a Carcoforo dall'inizio del Settecento (cfr. FANTONI, questo volume, pp. 15-20).

³⁰¹ per decenni *maggior domo di questa casa della Madonna* (MANNI, 1980, f. IV, p. 251)

³⁰² Sull'anta laterale dell'organo sono presenti numerosi iscrizioni a matita di rappresentanti della famiglia Festa e di altri pastori, compresi i *pastori dell'alpe Gate*, con date dei primi giorni di agosto corrispondenti alla festa tra fine Ottocento e inizio Novecento.

³⁰³ Un tempo una canaletta permetteva il convoglio del latte da Selletti ad Egua. Il fatto suscitò una grande impressione sugli abitanti della valle, che ancora adesso la citano come vanto della "tecnologia" dei pastori d'Egua.

³⁰⁴ In un documento del 1521 tra i confini dell'alpe compare *in summitate Culma* (FANTONI e FANTONI, 1995, d. 57), ulteriormente specificata come *Culma vallazasche* in un altro documento del 1563 (d. 85). Nei documenti del Quattrocento e Cinquecento la quasi completa assenza di toponimi relativi a cime è evidente nella descrizione dei confini delle alpi poste alla testata della valli principali del Sesia, ove il limite costituito dalle creste dei monti non è espresso da nomi propri ma dalla comunità o dall'alpe ubicata oltre lo spartiacque. Sui nomi delle montagne valsesiane prima dell'avvento di naturalisti e alpinisti cfr. FANTONI (2002).

Baranca, con la val Olocchia (valle laterale della valle Anzasca)³⁰⁵.

Tutti i viaggiatori che sono transitati per il colle hanno esaltato la visione del Monte Rosa che compare progressivamente a chi sale a monte dell'alpe Selletti. Il primo a celebrarne la veduta fu il De Saussure, che transitò per il colle il 5 agosto 1789, scrivendo che “la vista che si gode sulla catena in cui domina il Monte Rosa è stupenda”. La guida di John Ball del 1863 segnalava una “vista magnifica” sul Monte Rosa (CERRI e CREVAROLI, 1998, p. 68). Il King, che percorse questo itinerario nel settembre 1855, si rammaricò invece di non essere riuscito a vedere il panorama tanto decantato nelle guide a causa del maltempo (CERRI e CREVAROLI, 1998, p. 137). Francis Fox Tuckett nel 1861 scriveva che la salita era bella e che la vista dal colle era “estremamente grandiosa e incantevole” (CERRI e CREVAROLI, 1998, pp. 251-252).

Gli alpeggi nei valloni laterali

Il nostro percorso abbandona il sentiero a segnavia 122 ed imbocca, a valle dell'alpe Selletti, il sentiero a segnavia 122a, che volge a NO su un versante coperto di pietraie colonizzate da vegetazione arbustiva, rattraversa il rio di Pian delle Ruse in corrispondenza di smottamenti nella copertura morenica³⁰⁶ e raggiunge l'alpe Pian delle Ruse (2025 m). Sono attualmente presenti solo due casere affiancate, che presentano uguale tipologia costruttiva, con il piano basale occupato dalle stalle. Gli edifici furono costruiti a fine Ottocento dai pastori d'Egua, in sostituzione di altre casere diroccate.

Da Pian delle Ruse si può scendere, lungo tracce di sentiero sul ripido versante erboso, nel sottostante vallone del Ciletto e raggiungere l'alpe omonima (1845 m). Il fondo è sfruttato, con la stazioni superiori dei Giacett e delle Pisse belle, da due aziende agricole che nel 2006 hanno condotto congiuntamente in alpeggio 30 capi bovini (2

³⁰⁵ Il sentiero è inserito nella variante *walser* della Grande Traversata delle Alpi (Gta).

³⁰⁶ La voce *rusa* nel dialetto valsesiano identifica le frane in terra (TONETTI, 1894, p. 262). Pian delle Ruse sono chiamati due alpeggi in val d'Egua e in val Nonai. Le intense piogge che originarono l'alluvione del 1755 furono probabilmente anche la causa di due grosse frane non ancora rimarginate presenti in alta Val d'Egua: la frana del Mazzuccone, descritta nelle memorie di Giovanni Battista Ragozzi (FONTANA, 1994, p. 91) e ricordata da CASACCIA (1898, p. 253), e la frana della valle del Lampone, già censita nella carta del 1759 (PECO, 1989) con il toponimo *la Rusa*.

brune alpine, 19 pezzate rosse d'Oropa, 3 pezzate rosse e 6 meticce) destinati alla produzione di latte con caseificazione in alpeggio.

Dall'alpe Ciletto un sentiero scende verso valle sino a raggiungere la mulattiera principale in fronte al rifugio Boffalora (1667 m).

Alle spalle delle casere di Pian delle Ruse il sentiero a segnavia 122a guadagna invece quota e passa presso alcune piccole costruzioni costituenti piccoli ricoveri per animali. Il sentiero prosegue, perimetrandola testata del vallone, e giunge all'alpe Giacett (2128 m), un'ampia costruzione ben sistemata affiancata da alcuni caseggiati minori. Un buon sentiero, privo di segnavia, collega le alpi Giacett e Ciletto, sfruttate dagli stessi conduttori. Un sentiero traversa in quota la testata del vallone e raggiunge le Pisse Belle (2093).

Il nostro itinerario scende invece, lungo il sentiero a segnavia 121, alla Busacca del Passone (1988 m) e raggiunge le alpi Passone (1748 m), ubicata al centro della piana, e l'alpe Pianelli (1752 m), ubicata sulla sua soglia. A fianco del sentiero, alla base del versante idrografico destro, è ancora conservata una roggia alimentata dal torrente che consente l'irrigamento del pascolo e, attualmente termina in un piccolo laghetto. La presenza di rogge nei prati ed anche nei pascoli alpini ricorre frequentemente nei documenti del Cinquecento.

L'alpe Passone è utilizzata, con la stazione inferiore dei Giacc e quella superiore della Busacca del Passone, da un'azienda agricola di Vocca, che nel 2006 ha condotto in alpeggio 21 capi bovini (2 brune alpine, 11 pezzate rosse d'Oropa, 7 pezzate rosse e 1 meticcio), 2 equini, 4 caprini e 71 ovini. Il latte è utilizzato nella trasformazione casearia in alpeggio.

Anche il limitrofo alpe Pianelli è tuttora frequentato. Sfrutta i pascoli l'azienda agricola di Carcoforo che gestisce anche l'agriturismo dell'alpe Brüc. Nel 2006 l'alpeggio è stato caricato da 15 bovini (di razza pezzata rossa), 31 caprini e 10 ovini. Anche quest'azienda utilizza il latte per la trasformazione casearia in alpeggio.

Dall'alpe Pianelli un sentiero scende a tornanti entro un loriceto sino alla mulattiera principale.

BIBLIOGRAFIA

BOBBA G. e VACCARONE L. (1896) – *Guida Alpi Occidentali (volume II – parte II) - Sezione terza. Valtournanche-Ayaz-Gressoney-da Ivrea a Biella-Valle del Cervo-Valsesia-Macugnaga-Antrona-Bognaco-Sempione*. CAI, Torino, pp. 337-553.

- BUSCAINI G. (1991) - *Monte Rosa*. Guida dei Monti d'Italia, CAI-TCI, pp. 688.
- CARLESI P. (1979) - *La Valsesia*. pp. 163.
- CARNISIO V., LAZZARIN P. E SOSTER M. (1990) - *Guida alla Valsesia*. pp. 239.
- CASACCIA P. (1898) - *Qua e là in Valsesia. Descrizioni-racconti-leggende* - pp. 301.
- CERRI R. e OSELLA CREVAROLI L. (1998) - *The Queen of the Alps. Girovagando a sud del Monte Rosa. Escursionisti, alpinisti e turisti inglesi dell'Ottocento in Valsesia e dintorni*. Magenta, pp. 479.
- DIONISOTTI (1871) - *La valle Sesia e il Comune di Romagnano*. Torino; rist anast., Novara, 1972.
- DEMATTÉIS L. (1984) - *Case contadine nel Biellese montano e in Valsesia*. Priuli e Verlucca, pp. 127.
- FANTONI R. (2000) - *La Madonna della Neve di Carcoforo. Committenze, devozione popolare e tradizioni orali del Sei-Settecento in Valsesia*. De Valle Sicida, a. XI, n. 1, pp. 237-284.
- FANTONI R. (2001) - *Case in legno nelle valli Egua e Sermenza*. de Valle Sicida, a. XII, n. 1, pp. 17-112.
- FANTONI R. (2002) - *Il lupo, la lince e l'orso: animali estinti in Valsesia* - Il Varallino, a. IV, n. 5, pp. 1, 3-5.
- FANTONI B. e FANTONI R. (1995) - *La colonizzazione tardomedioevale delle Valli Sermenza ed Egua (alta Valsesia)*. de Valle Sicida, a. VI, n. 1, pp. 19-104.
- FANTONI R., RAGOZZI J. e SESONE M. CON LA COLLABORAZIONE DELLA SEZIONE CAI DI BOFFALORA (2007) - *Guida ad un'escursione da Carcoforo agli alpeggi della val d'Egua*. In Fantoni R. e Ragozzi J. (2007, a cura di), "La gestione delle risorse nelle comunità di frontiera ecologica. Allevamento e cerealicoltura nella montagna valsesiana dal Medio Evo al nuovo millennio. Atti del convegno di Carcoforo, 11 e 12 agosto 2007", Gruppo Walser Carcoforo, pp. 63-78.
- FONTANA E. (1994) - *Dal "libro del nuovo oratorio della B.V.M. della Neve del Gabio Grande in Carcoforo*. In "Carcoforo", Fondazione Enrico Monti, pp. 67-70.
- GORRET A. (1871) - *Da Chatillon ad'Aoste a Domodossola*. Boll. CAI, v. V, n. 18, pp. 236-261.
- MANNI E. (1980) - *I campanili della Valsesia. Note di storia locale. La Valsermenza* - f. IV. 2^a ediz., pp. 309.
- MOLINO C (2006) - *Campertogno, storia e tradizioni di una comunità dell'alta Valsesia*, Magenta.
- MONTANARO C. (1967) - *Guida per i viaggi alpini nella Valsesia* - Boll. CAI, v. II, n. 8, pp. 3-45.
- PECO L. (1989) - *La grande carta della "Valle di Sesia" del 1759*. Soc. Vals. Cult.
- RAVELLI L. (1924) - *Valsesia e Monte Rosa* - vv. 2, pp. 280 e 364, rist. anast. 1980.
- RATTI C. (1907) - *Il XXXVIII congresso degli alpinisti italiani presso la sezione di Varallo* - Riv. Mens. CAI, v. XXVI, n. 10, pp. 425-465.
- RIZZI E. (1994) - *I walser a Carcoforo*. In "Carcoforo", Fondazione Arch. Enrico Monti, pp. 14-47.
- SAGLIO S. e BOFFA F. (1960) - *Monte Rosa*. Guida dei Monti d'Italia, CAI-TCI, pp. 575.
- TONETTI F. (1875-1891) - *Museo storico ed artistico valsesiano* - ss. II-V, rist. anast. 1973, Borgosesia, pp. 280, 136, 144.
- TONETTI F. (1891) - *Guida della Valsesia* - Varallo, Camaschella e Zanfa; rist. anast. 1995, pp. 533.
- VALLINO (1878) - *In Valsesia. Album di un alpinista*. Biella; rist anast. 1973, Borgosesia.

GUIDA AD UN'ESCURSIONE DA MOLLIA A CAMPERTOGNO MULINI, TORCHI E FONTANE

Miriam Giubertoni¹

¹ *Comune di Campertogno*

MOLLIA

Punto di partenza e ritrovo della visita sarà la chiesa parrocchiale di San Giovanni Battista di Mollia. Descritta da don Luigi Ravelli (1924) come un “*paesetto temerario che ha sfidato la collera della montagna e si è posto lì quasi sulla via delle valanghe, come un monello imprudente che si fa sberleffi del pericolo*” Mollia è certamente uno dei più pittoreschi paesi della Valsesia, circondato da una catena di piccole frazioni e terreni da pascolo e impreziosita da un ricco patrimonio artistico, come dimostrano i numerosi oratori e le cappelle sparse su tutto il territorio, che trova la sua più alta espressione proprio nella chiesa parrocchiale.

Semplice ed elegante, la chiesa venne riedificata su una precedente modesta costruzione e terminata entro il 1734. Al suo interno sono custodite molte importanti opere degli artisti che rappresentano l'eccellenza dello stile e della cultura artistica valsesiana a cavallo tra Seicento e Settecento: Carlo Borsetti e Antonio Orgiazzì il Vecchio, esponenti di gusto tardo barocco e rococò. Particolarmente pregiati sono alcuni arredi lignei all'interno, come lo stallone del coro, l'altare dedicato alla Madonna del Rosario e il credenzone della sacrestia. Adiacente alla chiesa sorge la scenografica Via Crucis, affrescata tra il 1764 e il 1774 da Lorenzo Peracino il Vecchio, celebre pittore valsesiano nativo di Cellio che a Mollia eseguì una delle sue opere più mature e, certamente, più famose.

CASACCE: LA SCUOLA

Lasciati i tesori artistici del centro di Mollia si proseguirà verso frazione Casacce. Qui i visitatori saranno accolti dall'imponente ed elegante Casa Belli, dimora dell'omonima importante famiglia moliese che diede vita ad una scuola elementare ubicata proprio nel piano terreno dell'edificio e che rimase attiva grazie alla volontà degli eredi fino

alla metà del Novecento. La villa è una testimonianza perfetta dello stile architettonico valsesiano del pieno XVIII secolo e darà modo di approfondire le tematiche principali relative alle emergenze più importanti della frazione oltre che allo stile di vita di tutta Mollia.

IL MULINO DI PIANA FONTANA

In questo modo verrà introdotta la visita al sito eco museale di località Piana Fontana (MOLINO e CARMELLINO, 2004). Qui si trova, infatti, un antico mulino fucina risalente al 1600, una vera e propria “fabbrica” che asseconda il getto di un piccolo rio dal quale trae l'energia motrice per il suo funzionamento. La sua peculiare caratteristica, unica in valle, si trova nel fatto che in una sola struttura sono concentrate attività di produzione diverse quali fucina, mulino, forno, falegnameria e deposito per le granaglie. Dal momento che anche il territorio di Mollia come, più in generale, quello dell'Alta Valsesia, è stato per secoli luogo di estrazione di pietra e di ferro, è del tutto naturale che proprio qui venissero forgiati e lavorati svariati utensili commerciali anche a livello internazionale: chiodi, *lümm*³⁰⁷ e soprattutto ribebbe, un oggetto molto simile agli scaccia-pensieri siculi e sardi e la cui produzione è ormai scomparsa. Al primo piano si potranno osservare trovano ben due macine in pietra che preparavano le farine dai cereali coltivati in zona (in particolare segale e miglio) e che venivano azionate grazie al meccanismo innescato da una possente ruota meccanica posta al piano terreno. In un locale adiacente si trova il forno per la cottura del pane mentre, al secondo piano, stanno una piccola lobbia e una piccola alcova per il riposo di chi lavorava all'interno del mulino-fucina. Completa la struttura un piccolo locale

³⁰⁷ *Lümm*: lucerna alimentata con olio di noce (*öliu 'd nös*) o di semi di canapa (*öliu 'd canvósa*). (www.giannimolino.it, *Gli oggetti di vita quotidiana*)

aperto e arieggiato per l'essiccazione e la conservazione di cereali e fieno. Probabilmente qui venivano svolte alcune attività che non richiedevano particolari attrezzi o macchinari come, ad esempio, la lavorazione della canapa.

DA MOLLIA A CAMPERTOGNO: LE FRAZIONI OLTRE SESIA

Dopo la visita all'Ecomuseo di Mollia l'escursione proseguirà verso il ponte di frazione Rusa di Campertogno, considerato il confine tra i comuni di Campertogno e Mollia, storicamente uniti fino al 1722. La piccola e ridente frazione di Rusa è caratterizzata da costruzioni vicine e arroccate sul rilievo a monte e ha dato i natali ad un altro celebre pittore valsesiano, Camillo Verno.

Attraversando le frazioni di Otra e Carata si giungerà in frazione Tetti. Da qui si diparte il sentiero che porta all'alpeggio Argnaccia (e che costituisce uno degli otto *Sentieri dell'Arte* (DE VECCHI *et alii*, sd; FANTONI *et alii*, 2010) attraverso un'antica mulattiera dove sono ancora visibili le vasche per l'ammollo della canapa. La canapa, fonte di fibre vegetali, era molto importante all'interno della vita quotidiana di questi paesi montani. Da essa si ottenevano tessuti, cordame ed olio. I tessuti e il cordame, in particolare, venivano ottenuti grazie alla separazione delle fibre vegetali dal fusto legnoso di questa pianta che, a sua volta, veniva prima fatto essiccare per poi essere messo a macerare. Una volta ottenute le fibre venivano "pettinate" su speciali pettini con chiodi, progressivamente più fitti, e separate in base alla qualità del filato. Quello più fine veniva filato e tessuto mentre quello più "grezzo" veniva utilizzato per la produzione del cordame ma anche per le *trai* degli *Scapiñ*³⁰⁸ (valsesiani). Per quanto riguarda l'olio estratto da questa pianta veniva utilizzato per i *lum* o donato alla Chiesa per l'illuminazione (SASSO *et alii*, questo volume).

Riprendendo la mulattiera si raggiungerà la piccola chiesa di San Marco, dove è conservata una statua lignea seicentesca di San Marco, attribuita al Ravelli. La facciata venne affrescata dalla bottega

³⁰⁸ *Scapiñ*: calzature tipiche, un tempo diffusamente usate. La tomaia era formata da molti strati sovrapposti di stoffa, trapunti insieme con filo, in forme diverse per l'uomo e per la donna (per questa l'imboccatura era rotonda, mentre nella versione maschile vi era anteriormente una specie di linguetta), con bordo orlato di tela o di velluto. La suola, formata a sua volta da diversi strati di stoffa, era trapuntata (antralà) con fibre di canapa (*trai*). (www.giannimolino.it, *Gli oggetti di uso personale*).

degli Orgiazzi nel Settecento e completata successivamente da quella ottocentesca degli Avondo.

Durante il percorso si avrà modo di notare le numerosissime fontane che punteggiano i sentieri e le strade e che da sempre rappresentano un importante punto di riunione e socializzazione.

CAMPERTOGNO

Giunti sul ponte di pietra sarà doverosa una piccola sosta per ricordare un episodio particolarmente doloroso nella storia del comune di Campertogno avvenuto durante il periodo napoleonico. In seguito alla conquista francese del Regno di Savoia e alla scorporazione dell'*Universitas Valsesiana*, il fiume Sesia venne utilizzato come confine di Stato tra il Regno d'Italia e la Francia e la dogana venne posta proprio sul ponte di pietra. In questo modo le frazioni campertognesi, poste sia a destra che a sinistra del fiume, rimasero separate fino al 1829. Grande fu la tribolazione di chi viveva su una sponda ma possedeva gli armenti nell'altra. Ancora oggi la popolazione ricorda questo evento con la frase "ricorda che quando muori vai in Francia", riferendosi al fatto che il cimitero di Campertogno è posto sulla "sponda francese".

L'escursione terminerà arrivando nella piazza dedicata a Pier Celestino Gilardi, un altro importantissimo pittore valsesiano e campertognese che nel corso dell'Ottocento divenne anche professore alla Regia Accademia Albertina.

Si potrà quindi visitare il grande e maestoso Complesso di San Giacomo Maggiore. Al suo interno troveremo una ricchissima raccolta di tele cinquecentesche e una delle più ricche raccolte visitabili di opere di arte sacra lignea valsesiana, realizzati da diversi scultori conosciuti ed apprezzati anche in casa Savoia.

Nel Museo (BALLARÈ, 2002), ospitato nei locali soprastanti la chiesa e allestito entro il 2006, si conserva anche il modello ligneo originario della chiesa progettato nel Settecento da Guarino Guarini e successivamente modificato dallo Juvarra, grazie al quale gli architetti locali poterono ampliare la chiesa, rendendola ancora più imponente.

BIBLIOGRAFIA

- BALLARÈ E. (2002) - *San Giacomo Maggiore Campertogno. Inventario del Museo.* pp. 144.
DE VECCHI P.C., ASSOCIAZIONE "AMICI DI RASSA-CRUGGIA DA SPINFOJ, PITTO S. E FANTONI R. (s.d., ma 2005) – *Sentieri dell'arte sui monti*

della Valsesia. Rassa (917 m). Mezzanaccio (1294 m). CAI Varallo, Commissione “Montagna Antica, montagna da salvare”, pp. 15.

FANTONI R., RAITERI O. & PITTO S. (2010) - *I sentieri dell'arte sui monti della Valsesia*. In Costa L. Faccini F. e Fantoni R. (a cura di). “Con passo sicuro. Stato dell'arte e nuove proposte per un escursionismo consapevole e sicuro. Atti del convegno di Santa Margherita Ligure 23 ottobre 2010”, CAI Comitato scientifico Ligure-Piemontese e Parco di Portofino, pp. 17-23

MOLINO C. (1985) – *Campertogno. Vita, arte e tradizioni di un paese di montagna e della sua gente*. pp. 311.

MOLINO C (2006) - *Campertogno, storia e tradizioni di una comunità dell'alta Valsesia*. Zeisciu, Magenta.

MOLINO C. (2006) – *Le terre alte di Campertogno. Organizzazione pastorale di una comunità alpina*. Zeisciu, Magenta, pp. 256.

MOLINO C. (2006) – *Mollia. Tre secoli di storia di un paese dell'alta Valsesia*. Zeisciu, Magenta, pp. 272.

MOLINO C. E CARMELLINO M. (2004) – *Mollia e il suo ecomuseo*. Borgomamnero, pp. 63.

RAVELLI L. (1924) - *Valsesia e Monte Rosa* – Novara; rist. anast. Arnaldo Forni editore, Sala Bolognese, 1980, vv. 2, pp. 280 e 364

FOBELLO: LA PRODUZIONE ALIMENTARE TRA TRADIZIONE E NUOVE CONTAMINAZIONI ALPINE

Pro Loco Fobello

Fobello, un piccolo comune di montagna in cui risiedono poco più di duecento abitanti, offre una qualificata produzione alimentare nel settore della panificazione e della caseificazione.

Entrambe le attività risultano emblematiche di una rinascita alpina: sono state avviate in tempi relativamente recenti da persone provenienti dalla pianura lombarde e da altre zone della montagna piemontese e propongono una produzione con una forte caratterizzazione territoriale, che riscopre una nuova identità attraverso un rinnovamento della tradizione.

LA PANIFICAZIONE

A Fobello è attivo dal 1998 il panificio Vulaiga³⁰⁹, gestito da Eugenio Pol.

Eugenio, milanese di origini veneziane, impara a conoscere fin da giovane la Valsesia e, nonostante un diploma in chimica, alla prima occasione, nel 1983, tenta un'esperienza di lavoro in un paese della valle (Rima). Una piccola osteria con annesso spaccio alimentare, dove si lavora d'estate durante la stagione turistica e poi si patisce l'isolamento e il silenzio delle grandi nevicate. Il lavoro non gli consente la sopravvivenza, così dopo quattro anni torna a Milano, ma lì fatica a riadattarsi alla vita della città e, nell'attesa di tornare in montagna, cerca di impiegare il suo tempo approfondendo le competenze, cercando di affinare le sue conoscenze sul cibo, sulle materie prime, sulle ricette e le tecniche di cucina. Dopo un'esperienza in due ristoranti milanesi nel 1991, alla prima occasione, torna in Valsesia per cucinare al Muntisel di Varallo. Dopo un inizio un po' stentato il ristorante ha un buon successo, in cucina Pol utilizza la migliore qualità, ma il pane non gli sembra all'altezza di tutto il resto, così comincia a interessarsi di farine, macinature, varietà di cereali e a sperimentare la panificazione tradizionale a fermentazione naturale.

Nel 1997 abbandona la ristorazione ed avvia la nuova attività di panificatore a Fobello³¹⁰. Nel suo laboratorio alpino non smette di sperimentare, utilizzando antiche varietà di grani biologici ricercati, miscelati e macinati a pietra dal mugnaio Renzo Sobrino di La Morra, un altro custode dell'identità alimentare, che ha saputo abbinare la tradizione all'innovazione e con il quale fa parte di un contratto di filiera per valorizzare il lavoro dal campo al prodotto finale, ottenendo così una tracciabilità totale. Oltre al mulino Sobrino ci sono alcune aziende agricole in Toscana, Abruzzo, Sicilia e Austria, che forniscono ad Eugenio altre antiche varietà di grani.

La panificazione avviene con l'antica tecnica della fermentazione naturale, metodo che salvaguarda le biodiversità dei lieviti e dei batteri endemici e che non è altro che la fermentazione naturale di farina con acqua. Tale tecnica richiede molta energia ed attenzione, essendo la pasta madre viva e sensibile il prodotto è sempre diverso. Al panettiere "sono richiesti fiuto, mestiere ed esperienza. Conta l'attenzione alle cose normali, l'aria e l'acqua, il sole e la pioggia... Il mestiere diventa una speciale alchimia che si compie in modo sempre diverso guidata dal buon auspicio di una giornata di sole e vento, dall'aria elettrica di un temporale estivo, dalla pioggia battente di primavera o dalla prima neve che cade leggera come farina e si chiama in dialetto vulaiga, che è anche il nome scelto da Eugenio per il suo laboratorio".

In questo modo vengono prodotte diverse tipologie di pane: pane di segale (il tipico cereale montano coltivato un tempo in tutta l'alta Valsesia); pane alle erbe montane; pane di farro e di frumento monococco, cereale antenato del farro che cresceva spontaneo 15.000 anni fa nella mezzaluna fertile; pane di grano duro Senatore Cappelli; pani ottenuti con antiche miscele di grani teneri e pani prodotti con avena, grano saraceno nonché con noci,

³⁰⁹ In dialetto locale il termine che indica la neve quando scende leggera come farina.

³¹⁰ Eugenio Pol è anche Autore di due libri, pubblicati con la moglie Federica Giacobino: *La cucina contemporanea di montagna* (2008), *In cucina con l'orto, il bosco e il prato di montagna* (2009).

nocciole, uvetta, spezie, pomodori, olive, capperi...tutti provenienti da piccole aziende agricole biologiche.

LA CASEIFICAZIONE

Dal oltre dieci anni è attivo a Fobello il caseificio la Giuncà.

Il caseificio è gestito da Bruno Giovannacci, proveniente dalla pianura lombarda.

La sede è stata per anni nella frazione Roj; nell'estate 2011 la sede è stata spostata nel centro del paese.

La Giuncà produce formaggi nella Latteria di Roj che è una piccolissima frazione del comune di Fobello situata a 1100 metri nel Parco Naturale Alta Valsesia e in particolare nella Val Mastallone. Poiché per raggiungere il caseificio la strada è impervia, nel periodo invernale quando la neve cade in abbondanza, spesso diventa molto difficile riuscire a portare il latte in latteria, così invece di usare il piccolo mezzo per il trasporto del latte, quest'ultimo deve essere travasato nei vasi utilizzati un tempo e trasportati con una jeep. La stessa cosa deve essere fatta con il formaggio che deve essere stagionato.

Il caseificio produce ricotte, burro, formaggi freschi e formaggi stagionati.

L'azienda trasforma latte vaccino e caprin. Tutti i formaggi sono ottenuti con la lavorazione di latte crudo.

Con il latte vaccino vengono realizzate diverse tipologie di formaggi: le "Béole" dalla tipica forma che ricorda le pietre locali utilizzate per la copertura dei tetti, salate in salamoia, con un periodo di stagionatura di 60 giorni; i "Laciarin d'la paja" dalla consistenza molle e dal tipico colore paglierino, il "Blu di Roj", una toma di 7 kg erborinata; la "Toma Valsesia"; il "Res", stagionato un mese; il Cappuccetto Rosso, formaggio dal gusto di sottobosco con un'attenta lavorazione molto particolare, a cremosità intensa e stagionatura di quaranta giorni.

La stagionatura viene effettuata nelle piccole cantine distribuite sotto le case del paese, e la cura dei formaggi spetta a Ileana.

“SENTIERMANGIANDO”

Nel 2000 Comune e Pro Loco di Fobello, nell'ambito di un progetto di recupero e valorizzazione della rete sentieristica che unisce le frazioni, ha promosso la fruizione di alcuni

percorsi denominati *Antichi sentieri*³¹¹. Nel mese di maggio del 2001, durante un "incontro del venerdì sera" che i membri della Pro Loco di Fobello e altri simpatizzanti sono soliti tenere il primo venerdì del mese, è nata l'idea di abbinare alla passeggiata lungo questi sentieri una degustazione di cibi tipici di Fobello. In questo modo è nato il progetto "Sentiermangiando", che prevede un percorso attraverso le frazioni con 9 tappe enogastronomiche³¹².

Tutte le proposte culinarie sono preparate sul posto e nonostante ogni anno partecipi alla manifestazione un numero molto elevato di persone non si ricorre a cibi preparati industrialmente. Così si possono assaggiare le eccellenze alimentari fobellesi (il pane del Vulaiga e i formaggi della Giuncà), altri prodotti valsesiani (i biscotti dello Zichinèe di Civiasco); torte e budini preparati nelle case di Fobello e Cervatto; vini delle Terre del Nebbiolo e digestivi alla genziana preparati da personale della Proloco

La prima edizione di Sentiermangiando si è svolta nel 2001. Per riuscire a dare a tutti gli avventori il giusto riguardo si era deciso di contenere il numero di partecipanti. Ma alle pressanti richieste, visto lo spirito promozionale di Sentiermangiando, chi raccoglieva le prenotazioni non ha rispettato rigorosamente le indicazioni e il numero fissato è stato ampiamente sfornato. Con qualche attimo di panico e molte maledizioni a chi aveva accettato tante prenotazioni, il primo anno più di 230 persone hanno partecipato alla manifestazione.

Negli anni successivi il numero è andato via via crescendo, sino ad arrivare all'edizione del 2011, tenutasi domenica 11 luglio, che ha visto la presenza di quasi 700 persone.

³¹¹ I sentieri sono descritti in un opuscolo pubblicato nel 2000 che raccoglie 20 schede che catalogano i sentieri che si snodano tra le frazioni di Fobello. Ogni scheda riporta la descrizione di quanto è visibile lungo il percorso, i tempi di percorrenza e le difficoltà presenti.

³¹² Il percorso proposto per l'edizione del 2011 è riportato in Appendice.



Fig. 1 – La locandina dell'undicesima edizione di Sentiermangiando (Fobello, domenica 10 luglio 2011).

In occasione del convegno, dopo una visita guidata alla nuova sede del caseificio, viene proposta una edizione ridotta di Sentiermangiando, che si svolgerà nelle vie del paese.

APPENDICE PROGRAMMA DELL'11 EDIZIONE DI SENTIERMANGIANDO



Fig. 2 – Il percorso di Sentremangiando, sviluppato lungo il tracciato degli 'antichi sentieri'.

1° tragitto Fobello-Circolo Oltracqua.

Partenza dal ponte del cimitero. Un esempio di fine boungusto dell'architettura fobellese, ricostruito dopo la grande alluvione del 1923. Il percorso costeggia il Mastallone, il fiume che da il nome alla valle. Concluderete la passeggiata dopo appena 5 minuti nella nuova area ricreativa polifunzionale. Una perla che pochi paesi dell'alta valle possono vantare.

Tappa al circolo Oltreacqua: aperitivo con miacce, la più classica delle specialità valesiane.



Fig. 3 – La partenza della 11 edizione.

2° tragitto da Fobello a Cervatto.

Il percorso prosegue nell'unica salita impegnativa del tracciato. Vi lasciate Fobello alle spalle e salite nello Smeraldo dell'Conca. Sbucherete dopo circa 10 min ai piedi del castello di cervatto. Costruzione pittoresca della fine dell'800. Percorrerete le vie pittoresche di Cervatto con un panorama mozzafiato verso le frazioni.

Tappa a Cervatto: selezione di salumi dell'azienda agricola Valsesia con assaggi di pane a lievitazione naturale del panificio Vulaiga di Fobello.

3° tragitto da Cervatto a Torno.

Ancora un ultimo sguardo alle belle case e giardini di Cervatto. Passerete sul retro della Villa Cervattina, appartenuta ai Borsalino (proprio quelli dei famosi cappelli) e proseguirete in un bosco ombreggiato e fresco fino ad una radura. Dopo qualche passo nel prato ecco spuntare le prime case del Torno.

Tappa a Torno: filetti di trota in carpione e fritattaima alel rbe di prato.

4° tragitto da Torno a Roy.

Dal Torno parte un bel sentiero pianeggiante attrezzato per i disabili. Il sentiero rientra nel progetto Mountain Fitness. In base al tempo di percorrenza potrete scoprire le calorie che avete smaltito. Sarà sufficiente dopo tutto ciò che finora

si è mangiato? Non preoccupatevi siete quasi a Roy. C'è ancora parecchia strada da fare e molti formaggi da assaggiare.

Tappa a Roy: selezione di formaggi della latteria *La Giunca* con miele e marmellate.

5° tragitto da Roy al Ponte del Bus.

Si scende lungo un sentiero che fino a pochi anni fa era la strada che utilizzavano abitualmente i frazionisti per raggiungere Roy. Si lascia la frescura del bosco per avvicinarsi al Fiume.

Tappa al punt dal bus: sorbetto e allegria



Fig. 3 – *Tappa a Roy: selezione di formaggi della latteria La Giunca con miele e marmellate.*

6° tragitto al Ponte del Bus a Boco Inferiore.

Il percorso ora costeggia il Mastallone, il fiume che da il nome alla valle. Concluderete la passeggiata nel giardino di Villa Rizzetti, illustre abitante di Fobello e senatore del Regno nei primi anni del Novecento.

Tappa al Boco inferiore: polenta alla Fobellina (con porri e patate) e spezzatino.

7° tragitto Boco Inferiore a Campelli.

Attraverso una semplice mulattiera in mezzo ad un ampio e suggestivo bosco in circa 10 minuti di cammino giungerete nella Museo Tirozzo, in cui è esposto l'Erbario dell'abate Carestia. Il percorso segue un antico sentiero in un bosco pianeggiante di faggi e noccioli che alcuni chiamano *Busc dal strii* (Bosco delle streghe) perchè la leggenda narra che la frazione Campelli fosse abitata da potenti streghe e stregoni.

Tappa ai Campelli: torte e dolci rigorosamente preparate dai Fobellesi e persone che hanno Fobello nel cuore.

8° tragitto da Campelli a Villa Lancia.

Tappa a Villa Lancia: ancora una coccola prima della conclusione: macedonia di vino e pesche con Biscotti speziati di Zichinèe, pasticceria di montagna (Civiasco).

9° tragitto da Villa lancia alla piazza di Fobello.

Scenderete in paese dal bel fagotto della Montà fino al palazzo delle ex scuole, costruito per volere di Vincenzo Lancia. Dall'alto scenderete per le vie del paese. Potrete ammirare le Capelle della Via Crucis attribuite all'Orgiazzi e al Borsetti così come la policroma facciata della chiesa di S.Giuseppe, da dove con una piccola deviazione di percorso potrete visitare la mostra del Puncetto, il tipico merletto Valsesiano.

Tappa a Fobello: per finire caffè con panna (una delizia) e l'immancabile *pusacafè*.

FIERE

LA FIERA DI SAN MICHELE A RIVA

Roberto Fantoni¹ e Attilio Ferla²

¹ Gruppo Walser Carcoforo

² Associazione Culturale Walser Riva Valdobbia - Valle Vogna

Il giorno di San Michele (29 settembre), al termine della stagione d'alpeggio si svolgeva a Riva, sino dal tardo medio evo, una fiera³¹³.

LE ORIGINI

Nelle Alpi occidentali sin dal Trecento sono documentate numerose fiere tra fine agosto e metà ottobre, con una forte concentrazione nei giorni prossimi alla festa di san Michele il 29 settembre (COMBA e DAL VERME, 1996, pp. 22-23)³¹⁴.

³¹³ La fiera di Riva è poco nota in letteratura. I primi documenti sul suo svolgimento furono ritrovati dall'abate Carestia nella seconda metà dell'Ottocento. In una lettera del 22 febbraio 1874, indirizzata all'amico Pietro Calderini, scrive che *in premio della mia pazienza mi venne fatto in questi giorni appunto di fare anche una buona scoperta estranea alla Botanica* (FEDERICI, 2007). La scoperta era costituita dal rinvenimento negli archivi di Riva della conferma della fiera del duca Francesco Sforza del 1451 (d. 2). Il Carestia proseguiva scrivendo che *il meglio che si potrebbe fare sarebbe che tu stesso ti occupassi dell'argomento, per farne ai lettori del Monte Rosa uno di quei graditissimi presenti che la tua colta penna, sempre intinta a patriottismo, sa colla più insinuante persuasiva loro offrire*. Calderini non seguì l'invito dell'amico e i documenti rimasero ignoti, come rimase ignota la fiera di Riva, sino all'attenzione rivolta da RIZZI (1988).

³¹⁴ Nella val Stura di Demonte si tenevano due fiere annuali: a Vinadio il primo di settembre; a Bersezio nei tre giorni seguenti la festa di S. Croce (15-17 settembre). La celebre fiera di Brancon, specializzata nel commercio degli ovini, frequentata almeno dal 1275 da monaci, conversi e *negociorum gestores* dell'abbazia di Staffarda e, almeno dal 1281, dal cellario e da alcuni frati dell'abbazia di Lucedio, si svolgeva in occasione della festa della Natività dal 9 all'11 di settembre.

Ma la maggior parte delle fiere si svolgeva nei giorni prossimi alla festa di san Michele, il 29 settembre. In questa occasione si teneva una fiera a Saint Michel de Maurienne in cui si commerciavano buoi, vacche, cavalli e soprattutto ovini. Nello stesso periodo era documentata la fiera di Oulx in valle Susa. Nel

La fiera di Riva era già riconosciuta da una concessione del duca Filippo Maria Visconti del

Cinquecento è poi documentata la fiera di Vernante, in valle Vermenagna.

Poche altre fiere si teneva nei giorni seguenti. Il primo giorno dopo l'ottava di san Michele si svolgeva la fiera di Acceglio, autorizzata nel 1329 e specializzata nel commercio di montoni. Una delle ultime fiere in calendario era quella di Bussoleno, in val Susa, che aveva inizio il giorno della fetsa di san Luca, il 18 ottobre, di cui si hanno attestazioni dal 1290, in cui si commerciavano soprattutto ovini, ma anche panni, ferro, cereali e formaggi.

Che la collocazione tra fine settembre ed inizio ottobre fosse ritenuta ottimale nell'ambito del calendario pastorale è testimoniato dallo spostamento in quella data della piccola fiera di Orsières nell'Entremont, autorizzata da Amedeo VI di Savoia nel 1379, che si tenne per un secolo per tre giorni con inizio la festa di san bartolomeo (dal 24 al 26 agosto) con scarsa affluenza di pubblico e fu poi spostata nell'ottava di san Michele, nel tentativo di trovare una collocazione più idonea alla fiera.

L'elevata concentrazione di fiere in questo periodo suggeriva però frequenti variazioni al calendario fieristico. Così la fiera di Olux si spostò, probabilmente a fine Trecento, dal 29 settembre al 6 ottobre; quella di Sembrancher nell'Entremont, passò dal 6-9 ottobre previsti nel 1239 al 13-15 settembre, stabilita nel 1322. Quella di Vinadio fu spostata nel 1388 dal 1 settembre al 29 agosto. Quella di Bersezio fu anticipata al 14 settembre nel 1397.

Il volume di affari era estremamente differenziato. Per alcune si affermava, come per Orsières a fine Quattrocento, che "non valevano nulla, o comunque assai poco". Altre, come Briancon fra la metà del Trecento e la metà del Quattrocento, scambiavano mediamente ogni anno 6.000 – 7.000 "unità-montone". In anni particolarmente favorevoli, come il decennio 1385-1395, il numero saliva addirittura a 10.000-12.000 unità montone (COMBA e DAL VERME, 1996, pp. 22-23).

Un'altra antica fiera si svolgeva nel giorno della festa patronale dell'Assunta (15 agosto) a Macugnaga (RIZZI, 1988; BERTAMINI, 2005).

1424 agli uomini di Pietre Gemelle³¹⁵ (d. 1). Nel documento si precisa che la fiera era antica ed era già stata riconosciuta da Giovanni Galeazzo Visconti; risulta quindi antecedente al 1402, anno della morte del duca.

Ma la sua origine è probabilmente più antica. Già nel 1321 era fissato nella festa di san Michele la data per la restituzione di un prestito (RIZZI, 1983, d. 11). Altri contratti dei primi decenni del Trecento sono stipulati *super ripam* il 29 settembre (MOR, 1933, dd. LXXXX, LXXXIV)³¹⁶.



Fig. 1 – Documento del 12 luglio 1451 con cui con cui il duca Francesco Sforza conferma agli uomini di Pietre Gemelle il privilegio di Filippo Maria Visconti relativo alla fiera di Riva.

Negli appunti manoscritti il Carestia annotava, in fondo alla trascrizione di un documento del 1403, come l'atto fosse stato stipulato da un notaio varallese l'ultimo giorno di settembre tra due contraenti alagnesi e rilevava che molti altri documenti da lui trascritti recavano la stessa data; ritiene pertanto che molti contratti fossero stipulati in occasione della fiera (Briciole ..., p. 243; RIZZI, 1988, nota 26, p. 270;)³¹⁷.

La fiera fu confermata da Francesco Sforza nel 1451 (d. 2).

³¹⁵ Comunità che in quel periodo riuniva gli insediamenti degli attuali comuni di Riva e Alagna.

³¹⁶ Il 29 settembre 1325 Guiglincino della Peccia, figlio di Gualcio di Verdobbia, vende ai suoi fratelli Zanino e Nicolino la metà della nona parte dell'alpe Peccia in Val Vogna per 11 lire imperiali, facendo salvi i diritti di *Enrigetus de fu Ugone di Macugnaga* e degli altri consorti della Peccia (MOR, 1933, dd. LXXXX, LXXXIV).

³¹⁷ Per la fiera salivano occasionalmente a Riva anche i notai di Varallo, come Marco Morondo che in occasione della fiera, il 28 e 29 settembre roga a Riva atti tra valslesiani e persone di Orta e della pianura novarese relativi ad obblighi di pagamento per l'acquisto di merci o di animali (sASVa, FNV, b. 1480).

La fiera viene infine menzionata nel capitolo 26 dei privilegi concessi agli uomini della Valsesia dal duca Francesco II Sforza nel 1523³¹⁸ (d. 3). Alla fiera partecipava il Podestà della Valsesia (dd. 1-3).

Il luogo

La più importante fiera valsesiana era ubicata a Riva “a motivo della comunicazione che vi ha colla valle d'Aosta e colla Savoia per mezzo del passo della Valdobbia”³¹⁹ (CASALIS, 1834; LANA, 1840, p. 200).

La fiera si svolgeva in uno spazio appositamente dedicato. Un atto è rogato l'ultimo giorno di settembre del 1499 “super prato seu in prato ubi fiunt nundina” (app. ms. Carestia, sASVa, FCa, b. 12). In un documento del 1641 è venduto un appezzamento di terra a prato con piante alla Riva “ubi dicitur la piana seu ad pratum nundinarum” (Briciole ..., pp. 51-52).

In una memoria del 31 dicembre 1714 il prato della fiera *con il suo castello annesso* risultava venduto da Pietro Chiarino e risultava di proprietà del cappellano, ossia del Beneficio Bertolini. Il prato, di 346 pertiche, confinava *verso matina la strada comune verso sera il croso della (larice) et la strada dei vicini verso mezzanotte Pietro Bertolino* (ASPRv, b. 149, v. 4, f. 7). Nel 1828 il prato risultava ancora di proprietà del Beneficio Bertolini. Due documenti successivi (del 1835 e del 1849), relativi alla vendita del fondo fatto dalla cappellania alla comunità di Riva per la costruzione del nuovo cimitero, permettono la corretta ubicazione del prato (ASPRv, b. 149, v. 4, f. 7), che risultava quindi situato a nord del paese, al margine della piana ed immediatamente confinante con la riva che ha dato il nome all'insediamento³²⁰.

³¹⁸ La citazione della fiera nei privilegi valsesiani del 1523 è citata in un documento del 1666 (d. 6) ed è ricordata da CASALIS (1834) e LANA (1840, pp. 199-200).

³¹⁹ Il colle di Valdobbia, ubicato a 2480 metri di quota, costituisce la principale via di comunicazione tra la val d'Aosta e le valli del Sesia. La facile accessibilità del passo ha favorito i rapporti tra le due comunità ubicate alla base dei suoi versanti (Gressoney e Riva) ed ha sempre costituito un elemento di rilievo per la storia valsesiana. Gli insediamenti ubicati nella parte superiore della val Vogna (sul lato valsesiano) furono fondati durante il Trecento dai coloni gressonari. Il colle di Valdobbia continuò poi ad essere frequentato da mercanti ed emigranti, che portavano soldi, merci e ricordi. Nel 1630, senza saperlo, attraverso il colle portarono anche la peste (FANTONI *et alii*, 2010).

³²⁰ In una nota di inizio Novecento la porzione di prato che non era stata ceduta per la costruzione del cimitero

La fiera

Il documento del 1424 precisava che la fiera durava due giorni (d. 1). Nel 1707 la durata risultava estesa a tre giorni (PECO, 1991, p. 155). I documenti non forniscono informazioni sugli scambi commerciali e sull'area di provenienza dei commercianti. Sicuramente la fiera costituiva un'importante occasione di incontro per gli abitanti della valle. In un fascicolo a stampa del 1666, che ricostruisce l'origine e la storia della fiera (RIZZI, 1988, p. 269), si afferma che "molti uomini di Riva" praticavano un servizio bancario con l'uso "di prestare a interesse il denaro necessario agli allevatori per fare li affari loro nella fiera". Nel giorno della festa si stipulavano anche contratti importanti, come la concessione da parte di Antonio Scarognini dell'alpe di Rima a consorti alagnesi (nel 1421) (FANTONI e FANTONI, 1995, d. 16).

In questa occasione si stipulavano i contratti di affitto degli alpeggi e si saldavano i pagamenti; Pietro fu Michele di Pedemonte, che il 24 giugno 1321 riceve in prestito da Albertino di Isolello 11 soldi imperiali, si impegna a restituirli alla prossima festa di S. Michele (RIZZI, 1983, c. 11). Un documento del 1669 riporta che alla fiera "concorrevano bestiame, mercanzie e mercanti da parti lontane, ed in particolare dalla Savoia" (d. 10). L'area d'influenza doveva essere notevolmente ampia se è vero, come viene

risultava ancora appartenente al Beneficio Bertolini e risultava affittata a Margherita Carestia. In una nota del 6 novembre 1912 relativa alla parte di prato rimasta di proprietà ecclesiastica, si precisava che *il prato della fiera sebbene vicino all'abitato non è in piano ma in terreno alquanto ripido e costituito vicino ai boschi a ponente d'una striscia di prato ove si fa un unico e magro taglio di fieno all'anno. (...) Non è area fabbricabile non solo per la vicinanza al cimitero ma anche perché soggetto alla servitù gravosa della fiera e non immune dal pericolo di valanghe. (...) Aggiungesi che detto prato essendo attraversato dalla strada provinciale Varallo - Alagna va pure soggetto a non lieve danno pel passaggio e conseguente pascolo abusivo delle bovine in primavera ed autunno.* In un altro documentmo del 1912 si precisava che il "prato della fiera" aveva come confini "a levante Chiesa di S. Rocco, Guglielmina Giovanni e Verno Capitano Michele; a mezzodì sentiero comunale detto Traversai, a ponente Minoja Lucia mar Torra, a notte Minoja Lucia, Guglielmina Giovanni, Cimitero e strada Comunale della Balma".

Nel 1914 l'Amministrazione della Confraternita del SS. Sacramento, sostituente quella del beneficio Bertolini, autorizzava l'alienazione dei propri fondi e i 464 mq del prato furono venduti nel maggio 1920 (ASPRV, b. 149, v. 4, f. 7).

affermato in un documento del 1669, che la fiera perse importanza "in seguito all'introduzione di una fiera nel borgo di Susa, ai confini tra il Piemonte, la Francia e Savoia, dove i mercanti forestieri presero a condurre i loro bestiami con maggiore comodità e brevità di viaggio" (RIZZI, 1988, p. 260). Sicuramente partecipavano alla fiera gli uomini delle valli aostane limitrofe (Lys e Ayas). A Riva per la fiera di san Michele si recavano anche notai della val d'Ayas (*Petrus de Vaserio*) che rogavano atti (30 settembre 1427) tra abitanti di Orsia di Gressoney alla presenza di testimoni di Resy abitanti in Herens, di Orsia e di Ayas (BALLETTO e MORCHIO, 2001, d. 4, p. 89). Un altro atto è stipulato il 30 settembre 1427 a Pietre Gemelle per la concessione di beni a Gressoney (BATTELLO e MORCHIO, 2005, p. 89, d. 4).

LA COMPETIZIONE IN VALLE

L'indotto della fiera era sicuramente elevato e l'adiacente comunità di Campertogno cercò di trarne benefici, organizzando forme commerciali parallele (RIZZI, 1988, p. 260).

Queste iniziative commerciali diedero luogo a delle liti tra le due comunità (dd. 4-10).

Negli anni 1666-1670 la comunità di Pietre Gemelle era in lite con gli uomini di Campertogno³²¹. Qui, nei giorni della fiera, i

³²¹ Durante il Seicento era dedita all'attività mercantile la famiglia Gianoli di Campertogno, che esercitava anche fuori dalla valle. La famiglia aveva infatti negozi in valle (Varallo) e ai suoi confini (Romagnano e Gattinara); ma anche in numerosi centri della pianura tra Lombardia e Piemonte (Pavia, Novara, Oleggio, Vicolungo, Casale) e aveva un negozio di seterie ed altri generi a Milano (Tonetti, 1891, s. IV, pp. 131-132). Il padre del pittore Pier Francesco, Giovanni di Pietro, era *publico mercante habitante in P(orta) R(omana)* a Milano nel 1654 (Sitzia e Sitzia, 2001, sd. C!, p. 90). Giovanni, morto nel 1688, era iscritto nel ruolo dei mercanti d'oro, d'argento e sete a Milano (Tonetti, 1891, s. IV, p. 132). Alcuni anni dopo sono ancora documentati come mercanti due dei suoi tre figli (avuti da Caterina Gallizia, Tonetti, 1891, s. IV, p. 132), Giovanni Battista e Giovanni Antonio; risiedono a Milano ma costituiscono società commerciali con altri abitanti, o originari, di Campertogno. Con un altro Gianoli di Campertogno (Bartolomeo di Giovanni), aprono una bottega nel paese natale (1661-1669, dd. C7-C8, C11, C23, pp. 92-94, 23). Con Giovanni Selletto aprono un negozio a Lardirago Pavese (1662, d. C9, p. 93). Nel frattempo continuano a risiedere a Milano (1669, 1667; dd. C26, C43; pp. 103, 110) e a gestire il

mercanti che salivano dal fondovalle, con il pretesto di far sosta nelle osterie del paese, avevano preso l'abitudine di far commercio di bestiame sulla piazza di Campertogno, dando vita con il tempo a una specie di mercato, pregiudizievole alla fiera di Riva.

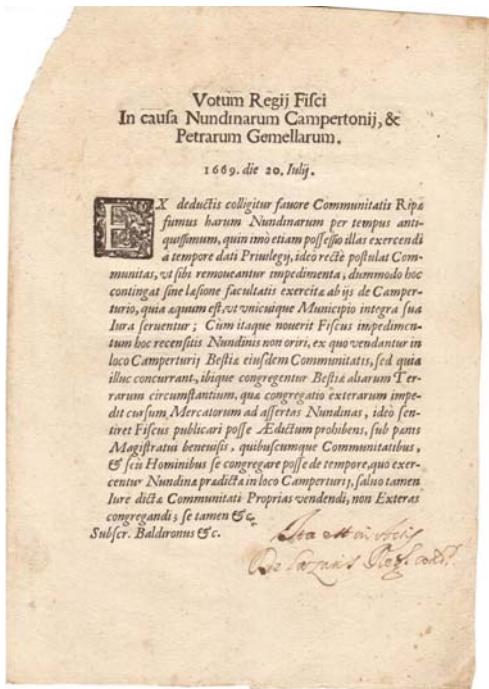


Fig. 2 - Votum regii fisci in causa Nundinarum Campertonii e Petrarum Gemellarum (20 luglio 1669)

negozi milano (1660, 1665, dd. C6, C12, pp. 92, 94). Almeno uno dei loro figli, Rocco di Giovanni Battista, continuò a svolgere l'attività mercantile a Milano (1696; d. C59, p. 121). Come lo fu suo padre anche Giovanni Battista fu iscritto nel ruolo dei mercanti d'oro, d'argento e di sete e successivamente lo fu suo figlio Rocco Antonio, succedutogli nel 1705 (Tonetti, 1891, s. IV, p. 132).

In un atto del 1677 si dichiaravano mercanti in Campertogno anche Giacomo Gianoli di Pietro (zio del pittore Pier Francesco) e suo figlio Pietro Antonio (Sitzia e Sitzia, 2001, d. C17, p. 99).

Dalla frazione Piana di campertogno provenivano numerose famiglie di mercanti che percorrevano già all'inizio del Cinquecento le strade di tutta Europa: Gilardone, Galizia e Gianoli (Ballarè, 2003, p. 20)³²¹.

Mercante a Varallo era Bartolomeo Fassola di Pietro in un documento del 1659 (Sitzia e Sitzia, 2001, d. C4, p. 91). Un'altra famiglia di mercanti era quella dei Gilardoni; Giacomo Antonio era negoziante prevalentemente di stoffe generi di abbigliamento con botteghe a Campertogno e Biandrate (cfr. Sitzia e Sitzia, 2001, d. C60, pp. 121-123).

Le posizioni della comunità di Pietre Gemelle, espresse dall'avvocato Francesco de Pretis, sono raccolte in un fascicolo in cui si sottolinea che la vendita al di fuori della fiera avrebbe provocato forti danni economici alla comunità (d. 5). Le posizioni del Sindaco generale della Valsesia e del Regio Fisco sulla causa sono esposte in due documenti del 20 luglio 1669 (dd. 8-9). Anche in questo caso, come a Macugnaga (RIZZI, 1988, p. 262), l'ordinanza del Magistrato ordinario è favorevole al pieno rispetto dell'antichissimo privilegio degli uomini di Pietre Gemelle, intimando a quelli di Campertogno di astenersi nei giorni della fiera di San Michele da qualsiasi forma di mercato. Un decreto del Senato di Milano del 3 agosto 1669 proibiva infatti "alli consoli Comuni e Uomini di qualsiasi comunità e terra della detta Valle il potersi congregare, né congregare sorta veruna di Bestie, giumenti ed animali di qualunque qualità essi sano nel detto luogo e territorio di Campertogno nel tempo nel quale si farà ed eserciterà la recitata fiera nel Comune e meritorio di Pietre Gemelle, ma lascino liberamente seguire il corso a qualunque siasi bestiame alla medesima fiera di Pietre Gemelle acciocché essa provi la frequenza delle mercanzie, e concorrenti praticanti per li passato" (d. 10)³²².

LA DECADENZA

A metà Seicento solo la di S. Michele a Riva è citata dal Fassola (FASSOLA, 1672, in TONETTI, 1891, s. IV, p. 124).

Nel Giornale redatto nel 1707 dal conte di Pralormo, primo pretore piemontese della valle, si annota ancora che "nel luogo detto della Riva che confina col ducato d'Avosta si fa una fiera franca il giorno di San Michele e dura tre giorni e doppo immediatamente si trasporta a Campertogno e dura altri tre giorni (PECO, 1991, p. 155)³²³.

³²²

³²³ In questo periodo la stessa fonte segnalava che a Varallo "vi sono tre fiere l'anno la prima a 25 aprile giorno di S. Marco, la seconda a 16 8bre giorno di S. Gallo et l'ultima a 11 9bre giorno di S. Martino" (f. 41r, in PECO, 1991, p. 155). Pochi anni prima il Fassola (1672, p. 124) scriveva che "Varallo tiene due mercati la settimana li mercoledì e giovedì. Quattro fiere cioè di: S. Antonio Abate, di S. Marco, di S. Gallo e di S. Martino. La Riva la fiesta di S. Michele, il Borgo un mercato nel sabbato, in Valduggia il martedì, e la fiera di S. Rocco e S. Damiano.

Nei *Materiali per la compilazione della statistica del Dipartimento dell'Agogna* preparati nel 1807 da Melchiorre Gioia si annotavano a Varallo 4 fiere della durata di due giorni: il 1° lunedì di ottobre, il 15 aprile,

La fiera si svolgeva ancora a fine Settecento. Una lettera del pretore Debernardi del 20 settembre 1783 *al primo soldato di Giustizia o meso giurato* ribadiva l'inibizione *a chicchesia di interrompere essa fiera ed in specie alla comunità e uomini di Campertogno di trattenere bestie ne altra cosa occorrente alla detta fiera ne di esporni in vendita in tali giorni ... a termini anche dei precedenti ordini e manifesti sotto pena di scudi dieci* (sASVa, FCa, b. 8d)³²⁴.

Un secolo dopo la fiera di Riva e la sua succursale di Campertogno avevano perso la loro importanza. Vincenzo Cuoco nelle sue *Osservazioni sul Dipartimento dell'Agogna* del 1802 scriveva, infatti, che *si tiene una piccola fiera il 29 settembre di ciascun anno nel luogo di Riva* (RIZZI, 1988, nota 49, p. 271). Nei *Materiali per la compilazione della statistica del Dipartimento dell'Agogna* preparati nel 1807 da Melchiorre Gioia la fiera di Riva non è più citata (RIZZI, 1986, p. 104).

Nella letteratura valsesiana rimane ancora una traccia negli anni successivi la fiera è ancora citata da CASALIS (1834) e LANA (1840, p. 199).

Il Comune di Riva Valdobbia, sul finire dell'ottocento, per superare la crisi in cui stava versando la fiera di S. Michele, anche a causa della concorrenza di altre fiere valsesiane e della fiera di Gressoney, era intenzionato a spostare verso la metà di ottobre, periodo ritenuto più favorevole, la relativa data di svolgimento. In effetti il Consiglio Comunale, su proposta della Giunta, prese tale risoluzione nel 1887, ma, a cause di lentezze di natura burocratica, tale cambiamento tardava ad attuarsi tanto che, poco meno di due anni dopo, lo stesso Consiglio decise di ripristinare la data tradizionale, avendo anche raggiunta la consapevolezza che non sarebbe stato sufficiente, per riportare in auge la fiera, posticiparne il periodo di svolgimento (ASCRv).

Il 16 agosto 1901 il Sindaco del Comune di Riva, rispondendo ad una richiesta del Prefetto di Novara ("Indagine relativa alle fiere e ai mercati che si svolgevano in Provincia - Notizie circa la loro importanza"), precisava tra le altre cose che la fiera

il primo lunedì dopo il 27 settembre e il 2 novembre (Rizzi, 1986, p. 104). Nel 1833 Racca (p. 34) segnalava 4 fiere: il lunedì e martedì precedenti la festa di S. Marco in aprile; il lunedì e martedì successivi al giorno di S. Bernardo a giugno; il lunedì e mertedì precedenti S. Michele a fine settembre; il 3 e 4 novembre.

³²⁴ In nota alla stessa lettera compare un appunto del 1786 in cui si annota il pagamento per la stampa del manifesto per il giorno della festa.

aveva "perso l'importanza che una volta aveva per l'istituzione della fiera di S. Michele a Varallo Sesia" (ASCRv).

LA FIERA OGGI

Tra Ottocento e Novecento la fiera ha prima perso le sue originarie peculiarità ed è stata poi definitivamente abbandonata.

Una decina d'anni fa, la comunità rivese ha deciso di riproporre la Fiera nell'ultimo fine settimana di settembre.

Alla fiera, che si svolge nella giornata di domenica nelle vie del centro di Riva, partecipano attualmente espositori provenienti dalla Valsesia e da altre valli alpine. Curiosando tra i banchi, si possono ammirare le sculture di legno, gli intarsi, gli oggetti di legno lavorati al tornio, le ceste, le pantofole, i puncetti, le lavorazioni della pietra ollare, del vetro, delle candele, della ceramica, dei tessuti, della carta, le pitture, ecc., che propongono, nelle loro belle realizzazioni, il fascino degli antichi mestieri; ma non mancano i prodotti agro - alimentari locali o tipici di altre località montane, quali: formaggi, salumi, prodotti ortofrutticoli, miele.

Il programma della manifestazione, patrocinata dalla Comunità Montana Valsesia, dal Comune e dalla Pro Loco di Riva Valdobbia, prevede solitamente che la rassegna sia preceduta, il sabato sera, da uno spettacolo musicale o teatrale, presso il Teatro della Società di Mutuo Soccorso e Beneficenza. La giornata di domenica, dopo la celebrazione della Messa, è a volte allietata dalla partecipazione di bande musicali; verso mezzogiorno si svolge un pranzo comunitario, solitamente servito nel salone della Società (di Mutuo Soccorso e Beneficenza), a base di piatti tipici locali e stagionali.

La riedizione di una delle più antiche fiere valsesiane viene vissuta come un momento di festa per tutta la comunità rivese, ed è già nuovamente entrata a far parte degli appuntamenti più sentiti e tradizionali della valle.

Le altre fiere valsesiane

Nell'ultimo decennio la Valsesia è tornata a proporre come nei secoli passati, numerose fiere tra fine settembre ed inizio ottobre.

Scopello propone per il fine settimana prossimo a San Michele una fiera del bestiame organizzata dalla Pro Loco (PRO LOCO SCOPELLO, questo volume, pp.).

Anche Campertogno ha ripreso la tradizione fieristica. Nella settimana seguente alla fiera di San Michele, di domenica, si svolge presso il centro

sportivo l'interessante fiera del bestiame, organizzata dal Comune e dalla Pro Loco con il sostegno della Comunità Montana Valsesia. La manifestazione vede la partecipazione dei pastori dell'alta valle che scendono in paese per l'occasione con i loro numerosi e bei capi bovini, caprini, ovini ed equini nonché con i prodotti dell'alpeggio estivo, quest'ultimi offerti in degustazione prima della loro vendita. Durante la giornata si svolgono dei concorsi, con relative premiazioni dei migliori allevatori e produttori. Sono presenti anche gli artigiani, con i tradizionali attrezzi dell'attività agricola e d'allevamento e con altre lavorazioni tipiche.

Nella seconda settimana di ottobre si svolge infine nel gabbio di Doccio (nel comune di Quarona) la "Fiera Valsesiana di ottobre". La manifestazione, che nel 2010 ha raggiunto la 16^a edizione, prevede una mostra zootecnica di bovini, ovicaprini, equini; una mostra interprovinciale di Bovini di razza Bruna; il raduno e la tosatura delle pecore rientranti dagli alpeggi dell'alta valle; un'esposizione di macchine e attrezature agricole e forestali. Negli ultimi anni era presente anche una "Fattoria dei bambini" con giochi e diverse attività promosse dalle fattorie didattiche della Valsesia.

BIBLIOGRAFIA

BALLETTO L. e MORCHIO G. (2005) – *Atti rogati a Gressoney nei secoli XV e XVI. regesti (dall'Archivio della famiglia di Nicola de La Pierre)*. In Morchio G. (a cura di), "Ayas e Gressoney: due comunità unite da un comune passato. Incontro di approfondimento sugli insediamenti di alta quota nell'area del Monte Rosa. Saint-Jacques 6 agosto 2004. Atti", pp. 83-131.

CASALIS G. (1833-1856) – *Dizionario Geografico Storico-Statistico-Commerciale degli Stati di S.M. il Re di Sardegna*. Ed 1999, CAI Varallo, pp. 502.

COMBA R. e DAL VERME A. (1996) - *Allevamento, transumanza e commercio del bestiame nel Piemonte occidentale*. In Comba R, Dal Verme A e Naso I. (a cura di), "Greggi mandrie e pastori nelle Alpi Occidentali (secoli XII-XX)," Cuneo, pp. 13-31.

FANTONI B. e FANTONI R. (1995) - La colonizzazione tardomedioevale delle Valli Sermenza ed Egua (alta Valsesia). *De Valle Sicida*, a. VI, n. 1, pp. 19-104.

FANTONI R., FERLA A., NEGRO A. & ZANOLETTI E. (2010) - 1630, Colle di Valdobbia: una via per la peste. In Fantoni R. e Spotorno M. (a cura di), "La Montagna attraversata: pellegrini, soldati e mercanti. Atti del convegno di Bard 16-17

settembre 2006", Club Alpino Italiano Comitato Scientifico Ligure Piemontese, pp. 55-67.

FASSOLA G.B. (1672) - *La Valle Sesia descritta dal conte Giovanni Battista Feliciano Cavaliere Fassola, alla Serenissima Alteza di Giovanni d'Austria consacrata. 4 agosto 1672*. In Tonetti (1875-1891, s. IV, nn. 1-8, pp. 1-7, 29-32, 43-48, 63-64, 78-93, 105-112, 121-126); ora anche in *de Valle Sicida* (1997, pp. 77-108).

LANA G. (1840) - *Guida ad una gita entro la Vallesesia*. Rist. anast. 1977, Bologna, pp. 389.

MOR C. G. (1933) - *Carte valsesiane fino al secolo XV conservate negli Archivi Pubblici*. Torino, Biblioteca della Società Storica Subalpina, v. CXXIV, pp. 367.

PECO L. (1991) – *Il mutamento di dominio della valle di Sesia con la trascrizione del "Giornale del conte Filippo Domenico Beraudo di Pralorno primo pretore piemontese della valle* - Soc. Vals. Cult., pp. 433.

RACCA (1833) – *Notizie Statistiche e Descrittive della Valsesia dell'abate Carlo Racca di Novara vice rettore del Coll.^o convitto e profess. sost.^o nelle pubbliche scuole di Varallo*. Tip. Manzoni Vigevano, pp. 141-175.

RIZZI E. (1983) - *Sulla fondazione di Alagna*. Boll. St. Prov. Nov., a. LXXIV, f. 2, pp. 335-368.

RIZZI E. (1988) - *Le fiere medioevali di Macugnaga e di Pietre Gemelle e l'evoluzione dell'economia walser nelle valli del Monte Rosa*. In *I walser nella storia della cultura materiale alpina. Atti del V Conv. Inter. di studi walser. Macugnaga, 3-5 luglio 1987*. Anzola d'Ossola, 1988, pp. 231-271.

Fonti archivistiche

ASCRv	Archivio Storico del Comune di Riva Valdobbia.
ASMI	Archivio di Stato di Milano
ASPRv	Archivio Storico della Parrocchia di Riva Valdobbia.
Briciole ...	<i>Briciole di storia patria</i> , manoscritto inedito dell'abate Antonio Carestia, s.d. (ma fine Ottocento) (sAVa, FCa.)
FCa	Fondo Calderini (sASVa)

DOCUMENTI

1

1424 febbraio 20, Milano.

Il duca Filippo Maria Visconti conferma agli uomini di Pietre Gemelle il privilegio di tenere una fiera nel luogo di Riva, della durata di due giorni, in occasione della festa di San Michele, fiera che si teneva già da molto tempo e già riconosciuta dal duca Giovanni Galeazzo Visconti. Poichè gli uomini di Pietre Gemelle lamentano che il Podestà della valle, da circa sei anni, aveva preso

la consuetudine di intervenire con un seguito di 4-6 uomini e di soggiornare a Riva tre o quattro giorni con i relativi cavalli a spese degli uomini di Pietre Gemelle, il Duca ordina che il Podestà, se vorrà intervenire alla fiera, potrà farlo ma solo con due uomini e a sue spese. (copie in ASMi, Commercio, p.a., cart. 197 e in sASVa, FCa; RIZZI, 1988, nota 15, p. 268, d. B1).

2

1451 luglio 12, Cremona.

Il duca Francesco Sforza conferma agli uomini di Pietre Gemelle il privilegio di Filippo Maria Visconti relativo alla fiera di Riva.

(ASCRv sez. III, Fiere e mercati, b. 126, f. 473³²⁵; copie in ASMi, Commercio p.a., cart. 197; sASVa, FCa; copia del 1874 in ASRV, Collezione di diritti, ragioni, accordi, convenzioni, estimi e cambi, fine sec. XVI in avanti, b. 3, f. 2; *Briciole*, pp. 224-227; RIZZI, 1983, d. 51; RIZZI, 1988, nota 15, p. 268, d. B2).

3

1523 maggio 8

Il diritto della fiera annuale di S. Michele a Riva viene confermato nel capitolo 26 dei Privilegi concessi dal duca Francesco II Sforza agli uomini della Valsesia.

26. *Item, quia in extrema dictae Vallis Parochia appellata super ripa de Petrisgemellis fluit in festo S. Michaelis singulis annis quaedam pauperes nundinae, et Potestates cum eorum famulis potius causa lucri, quam ex necessitate iuris ministrandi illuc se transferre solent, homines dictae Parochiae, qui antiquis temporibus, potius ex eorum liberalitate, quam obligatione, moderate sumptus ipsis Potestatibus facere consueverant, fuerunt a modico tempore citra per quosdam ex ipsis Potestatibus aliquando super vacuis sumptibus, et excessiuis frustrati, et interdum sub ipsarum expensarum ficto colore indebita summa pecuniarum perpensa: Dignetur Excellentia V. decernere, quod Potestas dictae Vallis non possit sub ipsis sumptus colore ipsos homines dictae Parochiae gravare, nisi solum in quantitate librarum quinque Imperialium pro singulis nundinis, si eum illuc ire contigerit, ne ipsi pauperculi ad ulteriores expensas, vel pecunias ipsa occasione cogantur.*

(ASMi, Commercio, p.a., 197; TONETTI 1891, s. IV, p. 94; RIZZI, 1988, nota 15, p. 268, d. B3;).

4

1666 settembre

Esposto degli uomini di Campertogno al Magistrato ordinario contro gli uomini di Pietre Gemelle che

³²⁵ La pergamena è stata rinvenuta durante il riordino dell'Archivio Storico del comune di Riva nel giugno 2005 all'interno di una pratica ottocentesca a cui era stata allegata, relativa alla Fiera di San Michele. Presso l'Archivio Parrocchiale di Riva Valdobbia è conservata, invece, una copia del sopra citato diploma, redatta nel 1874 dall'allora parroco don Giacomo Mongini. Il Diploma è trascritto anche nel manoscritto dell'abate Carestia (*Briciole*, pp. 224-225).

avevano lamentato turbamenti all'esercizio della fiera. Campertogno espone come i mercanti diretti alla fiera di Riva avessero preso l'abitudine di fermarsi a Campertogno, sulla piazza e nelle osterie, dando vita spontaneamente a un poco di commercio di bestiame e mercanzie, ma senza dar luogo a nessuna fiera.

(ASMi, Commercio, p.a., 197; RIZZI, 1988, nota 15, p. 268, d. B4).

5

1666

Ricorso di Francesco de Pretis per conto della comunità di Pietre Gemelle contro quella di Campertogno, al fine di ottenere dal Magistrato ordinario la proibizione di qualsiasi vendita del bestiame al di fuori della fiera di San Michele che sarebbe causa di forti danni economici per la comunità.

(Fascicolo a stampa in ASMi, Commercio, p.a., 197; RIZZI, 1988, nota 15, p. 269, d. B5; ASCRv, sez. II, Atti 1520-1870, cause del Comune di Riva, b. 67, f. 285).

6

1669 luglio 3

Promemoria degli uomini di Campertogno sul diritto di comperare e vendere liberamente bestiame, senza pregiudizio per la fiera di Riva.

(ASMi, Commercio, p.a., 197; RIZZI, 1988, nota 15, p. 269, d. B6).

7

1669 luglio 6

Ricorso al Magistrato ordinario della Comunità di Pietre Gemelle contro la pretesa di Campertogno di trattenere con pretesti il bestiame diretto alla fiera di Riva.

(ASMi, Commercio, p.a., 197; RIZZI, 1988, nota 15, p. 269, d. B7).

8

1669 luglio 20

Votum regii fisci in causa Nundinarum Campertonii e Petraru[m] Gemellarum

Posizioni del Regio Fisco nella causa che vede contrapposte le comunità di Pietre Gemelle e di Campertogno nella definizione della possibilità o meno di vendere il bestiame anche al di fuori della Fiera di S Michele che si tiene a Riva.

(ASCRv, sez. II, Atti 1520-1870, cause del Comune di Riva, b. 67, f. 283).

9

1669 luglio 20

Memoriale della Valsesia e suo Sindico Generale contra la Terra di Pregemelle

Posizioni del Sindaco generale della Valsesia nella causa che vede contrapposte le comunità di Pietre Gemelle e di Campertogno nella volontà della prima di impedire la vendita del bestiame al di fuori della fiera di San Michele che si tiene nel suo territorio.

(ASCRv, sez. II, Atti 1520-1870, cause del Comune di Riva, b. 67, 284).

10

1669 agosto 3.

Editto del Magistrato ordinario a favore della fiera di Pietre Gemelle “alla quale concorrevano bestiame, mercanzie e mercanti da parti lontane, ed in particolare dalla Savoja”, con la proibizione ad ogni altra comunità della valle di congregare bestiami nei giorni della fiera di Riva.

(ASMi, Commercio, p.a., 197; RIZZI, 1988, nota 15, p. 269, d. B8; copia in ASCRv, sez. III, Fiere e Mercati, b. 126, f. 473)

11

1669 settembre 12.

Replica della comunità di Campertogno ai precetti penali del Magistrato ordinario in favore degli uomini di Pietre Gemelle.

(ASMi, Commercio, p.a., 197; RIZZI, 1988, nota 15, p. 269, d. B9).

12

1670 gennaio 12.

Replica della comunità di Pietre Gemelle sulla fondatezza, antichità e autenticità dd privilegio della fiera di Riva

(ASMi, Commercio, p.a., 197; RIZZI, 1988, nota 15, p. 269, d. B10).

13

1783 settembre 20, Varallo

Lettera del pretore Debernardi *al primo soldato di Giustizia o meso giurato* con cui si ribadisce l’inibizione *a chicchesia di interompere essa fiera ed in specie alla comunità e uomini di Campertogno di trattenere bestie ne altra cosa occorrente alla detta fiera ne di esporni in vendita in tali giorni ... a termini anche dei precedenti ordini e manifesti sotto pena di scudi dieci* (sASVa, FCa, b. 8d).

14

1786 14 settembre, Varallo

Nota alla lettera del 20 settembre sul pagamento *per il manifesto del giorno d’oggi della fiera di Riva.* (sASVa, FCa, b. 8d).

LA FIERA DEL BESTIAME A SCOPELLO

Pro Loco Scopello

SCOPELLO E LE FIERE NEI SECOLI PASSATI

Il paese di Scopello, situato circa a metà della Val Grande, in Valsesia, si stende in un punto della valle in cui il fiume ha formato, nei tempi andati, una larga spianata con ampie zone per il pascolo e l'agricoltura sul fondo valle, specialmente lungo la destra idrografica della Sesia, mentre la sinistra è occupata dalla maggior parte delle frazioni e dal nucleo abitato del centro storico. A questo luogo confluiscono sia la strada da Alagna, sia l'antico valico detto "della Boscarola" che conduceva un tempo in Valsessera e nel Biellese. A sovrastare il paese c'è poi la vasta spalla morenica dell'alpe di Mera, esteso territorio di pascolo oggi sede anche di un'importante stazione sciistica invernale.

Fin dai secoli XIII-XIV sono documentati i contratti di affitto che regolavano gli alpeggi di questo versante della montagna valsesiana, fra *Campus Argenti* (alpe Camparient di Mera), *Lovay de Mezana* (alpe Ovago in Meggiana di Piode) e *alpis de Axercio* (alpe Nasercio (ancora oggi in territorio di Crevacuore, pur affacciandosi sul versante valsesiano del monte). Dagli atti si rileva il valore oggettivo posseduto dai pascoli d'alta montagna fin dal Medioevo, pascoli in cui si ritrovavano pastori provenienti da varie località, biellesi e valsesiane, e, più tardi, dal Ducato di Milano e dalle terre dei Savoia, con attriti e dispute che rispecchiavano anche il fronteggiarsi politico dei comuni di Novara e Vercelli. Dopo secoli di attriti, la questione si fece da spinosa a molto seria e, nel 1437, fu deliberato che agli uomini di Scopello, Pila e Failungo fosse concesso "paschulare, stramare, herbam secare et alpizare com bestijs" purché non sconfinassero "super alpibus Ymere et Ovagij Mezane". Lo stesso divieto di sconfinamento fu riservato ai Triveresi sull'altro versante delle cime che discendevano verso il torrente Dolca. Scopello fu dunque comunità dedita alla pastorizia e ad *halpizare* fin dalla sua nascita e, essendo poi posta in posizione strategica, sede di fiere storiche che conducevano a questa località di media valle tutti coloro che avevano bisogno di commerciare e trattare affari, quattro volte l'anno. Del resto, proprio per la sua posizione strategica, sono documentati a Scopello,

nel secolo XVIII, ben 17 fra locande, bettole, osterie, alberghi che probabilmente davano ristoro e ricovero a coloro che transitavano lungo la valle, sia diretti verso Varallo e la pianura, sia diretti dalla valle verso il Biellese, la Valle d'Aosta, la Francia. Le quattro fiere storiche avvenivano e avvengono tutt'oggi in date precise: la fiera di San Marco il 25 aprile, la fiera di San Bernardo il 15 giugno, quella di San Michele il 29 settembre e quella detta "dei Santi" prima dell'omonima festa di novembre. Oggi le fiere si svolgono nelle domeniche più prossime alle date ufficiali e non si sono ancora trovati documenti per determinare con certezza se questo avvenisse anche in passato. La memoria storica riporta comunque il fatto che, per la fiera di San Michele, che corrispondeva al passaggio delle mandrie in discesa dagli alpeggi, questa avvenisse di domenica mentre il sabato pastori e greggi transitassero a Riva, dove si svolgeva la storica fiera, anch'essa di San Michele, ampiamente raccontata anche in questo testo da Fantoni e Ferla. E' da supporre, a nostro parere, che anche la fiera di San Bernardo in giugno, si svolgesse in concomitanza con il passaggio in senso contrario di mandrie e greggi diretti verso gli alpeggi, "*né a carghè l'alp*", andare a caricare l'alpe, come si suol dire in valsesiano.

Del resto lo svolgimento delle fiere del bestiame in connessione con i ritmi della monticazione e demonticazione era caratteristica comune di tutte le vallate alpine almeno nell'arco occidentale. Ovunque il mese preferito era ovviamente settembre. Nella prima metà del Trecento, per esempio, nell'alta valle Stura di Demonte si tenevano due fiere annuali: a vinadio il primo giorno di quel mese e a Bersezio nei tre giorni consecutivi alla festa dell'esaltazione della Croce e cioè il 15,16 e 17 settembre. Dal 9 all'11 dello stesso mese in occasione della festa della Natività della Madonna, si svolgeva invece la celebre fiera di Briançon, specializzata nel traffico degli ovini. Ma il maggior numero di fiere si teneva ovunque nei giorni prossimi alla festa di San Michele: per esempio ad Oulx nell'alta valle Susa e, almeno nel Cinquecento, anche a Vernante, in Val Vermenagna. Il primo giorno dopo l'ottava di San Michele aveva inizio la fiera di Acceglie in Val

Maira, autorizzata da Federico di Saluzzo nel 1329, poi soppiantata da quella della vicina località di Canosio che si teneva il 12 settembre e che Mons. Francesco Agostino Della Chiesa definì “una delle più celebri fiere di bestiame” che nella prima metà del Seicento si tenessero “in tutte le Alpi”.

Come si è detto, quindi, la fiera di San Michele di Scopello ha radici profonde nel territorio e nella storia di questo luogo, legata non solo al transito di pastori e animali dagli alpeggi ai loro luoghi, ma anche alla cultura e alla modalità di vita degli scopellesi stessi. Le famiglie, da sempre sono documentate come molto povere, di scarse possibilità economiche, dediti all’agricoltura, alla pastorizia, all’alpignore per procurarsi ciò che serve al loro sostentamento e nulla più. Gli uomini si dedicavano talvolta a piccole attività artigianali, per lo più sul territorio stesso del paese o con brevi spostamenti lungo la valle: in maggioranza *calzolari*, ma anche *fabbri ferrai*, *minusieri*, *bottai* sono registrati nel censimento del 1807. Gli spostamenti all’alpe con le mandrie e, di conseguenza, le proprietà immobiliari delle famiglie stesse, consistevano in *casère* disposte a diverse altezze, anche sui versanti opposti dei monti che affiancano il paese, dai 600 metri slm di Scopello, ai primi *casòin* posti fra i 900 e i 1000 metri e infine nei luoghi più alti, fra i 1200-1400 metri dell’alpe di Mera e i 1800 metri del Castello e delle Balme sul versante opposto.

LA FIERA OGGI

Negli anni Ottanta del dopoguerra, la fiera perse la sua caratteristica connotazione, oggi ripresa grazie al nuovo impulso dato negli anni scorsi dall’ex sindaco di Scopello, Paolo Ferraris, scomparso prematuramente ed improvvisamente mentre ricopriva la carica nel 2010 e dall’attuale Presidente della Pro Loco locale, Giovanni Mattasoglio, che hanno riportato la fiera, il suo svolgimento, le sue peculiarità, alla tradizione secolare. Le bancarelle dei prodotti più vari e impensati sono disposte sulla piazza principale e lungo le vie e piazze adiacenti, ma il clou della manifestazione si svolge in un bel prato, posto lungo la sponda sinistra della Sesia, a 5 minuti di cammino dalla piazza, in pieno centro. Il caos che provoca il passaggio delle mandrie alle nove del mattino, lungo la strada provinciale e la piazza, per raggiungere il luogo della fiera, fra bancarelle, passanti, automobili, fa parte del folklore e del fascino di questa manifestazione. Tutto si ferma e torna al ritmo lento delle mandrie, scandito dal

suono e frastuono delle decine di campanacci, per l’occasione puliti e lustrati.

Nei pressi del luogo di raduno degli animali poi, fin dall’alba, viene acceso il fuoco sotto i grandi e caratteristici pentoloni in rame per la cottura del minestrone di trippa e del bollito che, sul mezzogiorno, vengono serviti sotto un tendone insieme all’antipasto del pastore (patate bollite e salumi cotti) e al *bagnét*. La scommessa della Pro Loco degli ultimi anni è stata quella di occuparsi prevalentemente di inventare, organizzare, riorganizzare o riproporre manifestazioni molto legate al territorio, alle tradizioni locali, alla cultura del paese, alle tipicità lavorative, cadute in miseria, abbandonate o trascurate: questa fiera, il Pentathlon del Boscaiolo in luglio, il Carnevale in inverno insieme all’omonimo comitato, il Presepio Vivente a Natale. Sono tutte manifestazioni che richiedono grande sforzo organizzativo e una lunga preparazione logistica, onerose per una comunità di trecento anime: oltre ai momenti gastronomici collegati, vanno tagliate piante, costruiti recinti, casette, attrezzati e ricostruiti luoghi e attrezzature del passato, ma proprio lo stare insieme per costruire qualcosa mettendoci tutto l’impegno possibile, ha reso queste manifestazioni forti e uniche e gli sforzi sono stati premiati: alla fiera di San Michele, ogni anno, il numero dei visitatori cresce a vista d’occhio, fino ad arrivare al migliaio di visitatori di quest’anno, con 240 pasti serviti sotto il tendone e più di 200 porzioni di trippa vendute per l’asporto.



Fig. 1 – La cottura della trippa

Inoltre la fiera riscuote il consenso e l’apprezzamento anche degli allevatori produttori di prodotti caseari che si ritrovano qui per la vendita. Quest’anno erano quattro, per un motivo ben preciso, sottolineato dagli stessi casari: “alla fiera di Scopello si privilegiano quelli che tengono le bestie, le curano in prima persona, le portano anche all’alpe e fanno i loro prodotti con il loro

latte. Io vengo solo a questa fiera qui" dice Agnese Ragozzi, di Isola di Vocca, ma originaria di Carcoforo. Ed infatti coloro che vendono i prodotti a Scopello sono davvero produttori locali, piccoli allevatori se si vuole, ma che conservano nelle modalità delle loro produzioni una unicità vera.



Fig. 2 – Vacche di razza bruna alpina

L’azienda agricola di Agnese Ragozzi ha sede, come detto, in Vocca e conta 36 vacche di razza rossa Oropa, 10 capre, 1 asino e 1 cavallo. Si muove dall’azienda in maggio verso la Val Sermenza per raggiungere le Piane di Folecchio (900 m. slm), poi a fine giugno si sposta fino a Carcoforo (1300m) per circa 15 giorni e poi sale agli alpeggi Jacci (1500m), Passone (1600m) e Busacca (2000m): “oggi qui mi fermo solo 15 giorni ma quand’ero piccola si stava su 40 giorni” ricorda. La produzione che presenta in fiera comprende burro, ricotte, tome d’alpeggio, tomimi, primo sale, tome aromatizzate con pepe, erba cipollina o peperoncino e il salaniun “che è solo di Carcoforo, lo facciamo solo lì. Prendo la forma dopo 3 o 4 giorni che l’ho fatta e ha buttato fuori tutto il siero e la mischio con le spezie. Una volta lo facevamo in forme grosse, anche la ricotta, chiamate pastreui”. La signora Agnese produce e vende anche ricotta affumicata “la faccio solo quando sono in alpeggio perché posso usare legno di larice, ginepro e rododendro. Se la facessi a casa il fumo non avrebbe lo stesso profumo.”

Altra allevatrice produttrice presente in fiera è Maria Antonietta Ferraris, che, in estate, conduce l’azienda agricola Casera Bianca all’Alpe di Mera di Scopello (1500 m). Lei ha fatto una scelta diversa: residente a Campertogno, intorno ai primi di giugno si trasferisce all’alpe e vi rimane fino in settembre per accudire le mandrie al pascolo, coadiuvata dalla sua famiglia, marito e figli, e gestire un piccolo ed accogliente agriturismo e ristorante aperto tutti i giorni fino alla fine di settembre; proprio in occasione della fiera di

Scopello scende dall’alpe con le sue mucche, mentre le capre rimangono ancora a Mera fino ad ottobre inoltrato. Per curarle fa la spola fra il fondo valle e l’alpeggio tutti i giorni, visto che l’Alpe di Mera è oggi comodamente raggiungibile in auto. E’ cresciuta in una famiglia dedita alla pastorizia e fin da piccola saliva all’alpeggio in estate, al Vallone di Campertogno. A Mera gestisce due mandrie di 60 capi bovini, 30 capre e 3 equini. Le vacche di sua proprietà sono 12 di razza bruna alpina, grigia alpina, pezzate, le altre sono bovini da carne e vitelli di proprietà di un allevatore borgosesiano, Fabrizio Beltrametti, che le manda in alpeggio all’ingrasso, solo per l'estate. In fiera Maria Antonietta propone tome di mucca e di capra.

Luisa Pari è invece titolare dell’omonima azienda agricola delle Piane di Piode. Conduce l’azienda dal 2004, dopo essere cresciuta in una famiglia di allevatori e aver trascorso anche lei le estati dell’infanzia in alpeggio, all’alpe Ruscà di Mera. La sua azienda conta 12 capi bovini di razza bruna alpina, grigia alpina, frisone, jersey e friulane. “Sono razze dal latte grasso, che aumenta la carica dei formaggi, li fa diventare più buoni, il formaggio è più morbido, ma sono migliori anche la ricotta, il burro. Purtroppo sto cercando di ridurre i capi di razza bruna del mio allevamento perché sono più irascibili, irritabili, loro sono mucche che devono muoversi, camminare, andare all’alpe, io invece le tengo giù a casa.” La sua è stata una scelta ancora diversa dalle precedenti, a dimostrazione che la tipologia di vita che si può scegliere di condurre diventando allevatore di animali e casari è oltremodo varia pur mantenendo una qualità superiore nei prodotti gastronomici realizzati per l’offerta. Le sue vacche infatti pascolano solo nei pascoli limitrofi alla sua azienda, ma questo le consente di offrire al pubblico un luogo di acquisto aperto tutto l’anno, facilmente raggiungibile da tutti (è lungo la strada provinciale per Rassa). In inverno nutre le sue bestie con l’erba falciata dei prati e fieno comperato mischiato ad erba medica o *argorda* (secondo taglio di agosto). Evita mangimi e quant’altro e questo conferisce al latte, tutto l’anno, saperi e aromi assolutamente migliori, pur non trattandosi di prodotto d’alpeggio. Per la maturazione approfitta di un’antica *truna* naturale, che conferisce ai prodotti, di nuovo, l’esclusività delle muffe e degli aromi prodotti di un luogo unico ed irripetibile. In fiera propone tome, tomimi, primo sale, ricotta, burro, yogurt, ma anche miele di un allevatore di Briga Novarese che porta le sue arnie a Piode, presso l’azienda di Luisa, nel

periodo primaverile-estivo, ricavandone un ottimo miele di tiglio, castagno, rododendro.



Fig.3– Vendita di formaggi

Fin qui abbiamo incontrato tutte allevatrici donne, confermando ancora una volta come, la gestione dell’attività pastorale in valle, sia, per tradizione, mestiere femminile, anche se ci sono giovani che si affacciano all’attività di allevatori e che, per il loro indiscutibile impegno, lasciano ben sperare per un rifiorire futuro di questa attività sul territorio. Fra questi, Francesco Negra, giovane di 23 anni, di Scopello che conduce un allevamento di caprini fin da adolescente, supportato e coadiuvato in questo dal padre e dal fratello minore. Possiede 40 capi caprini di razza Sanen e 7 equini e produce e propone in vendita tutto l’anno tomini freschi e stagionati di capra, ricotta e primo sale. Il suo è un allevamento prevalentemente stanziale, anche se il suo gregge migra da un pascolo all’altro intorno al paese, che gli permette anche di portare avanti un’altra attività lavorativa in inverno, quella del maestro di sci. Ad ascoltarlo è difficile comprendere quale sia il lavoro e quale il passatempo per Francesco, tale è la determinazione e la passione che mette in entrambi le attività. Certo entrambi i lavori lo legano strettamente al territorio in cui vive, ne fanno parte intrinsecamente e forse è proprio questo che porta in lui tutto l’entusiasmo del vivere che, ai giorni nostri, non è sempre facile leggere sul volto dei giovani.

Come lui sono molti i ragazzi tra i 15 e i 25 anni che hanno intrapreso in valle l’attività di allevatore, a volte cominciando come passatempo ma poi riconoscendo in questa attività la propria natura e quindi traducendo l’hobby in un’attività lavorativa vera e propria, come chi ha aperto maneggi, chi alleva asini per trekking someggiati, chi galline di razza sterna, antica razza valsesiana dal tipico piumaggio grigio striato.

Oltre ai produttori di formaggio con i loro capi alla fiera erano presenti altri 6 allevatori di bovini e caprini, 5 allevatori di equini e 4 allevatori di caprini.

L’abbinamento in fiera dell’esposizione dei capi di bestiame alla vendita di prodotti gastronomici si è rivelato una grande attrattiva turistica che ha fatto rifiorire questi avvenimenti in tutta la valle. Tutt’oggi infatti le fiere del bestiame che si tengono in Valsesia nei mesi di settembre e ottobre sono 4: la prima a Scopello, poi a Campertogno, Rimella e Doccio nelle domeniche successive. Va inoltre considerato il fatto che, da quest’anno, il Comune e la Pro Loco hanno reintrodotto anche l’esposizione dei piccoli animali da cortile che gran parte hanno nell’alimentazione valligiana: conigli, galline, anatre, oche, faraone, piccoli animali di cui può prendersi cura anche un bambino e che richiedono davvero poco spazio e poco tempo giornaliero, ma che, oltre ad offrire la carne, producono uova e sono molto utili per il riciclaggio dei rifiuti organici delle nostre tavole. Almeno in montagna e in campagna, dove tutte le famiglie hanno la possibilità di ricavarsi un piccolo luogo vicino a casa per questa attività, sarebbe davvero auspicabile che, oltre a tornare in modo naturale e capillare alla cura di un orto, si tornasse ad un allevamento consuetudinario da parte di tutte le famiglie di questi animali, soprattutto per quest’ultima non secondaria motivazione.



Fig. 4 – Mandria in cammino verso Campeertogno nel traffico domenicale

BIBLIOGRAFIA

NATOLI C. (2007) - *Fonti documentarie per una storia alpestre*. In “*Aquile, argento, carbone Indagine sull’Alta Valsessera*”, Docbi.

COMBA R. e DAL VERME A. (1996) - *Allevamento, transumanza e commercio del bestiame nel Piemonte occidentale*. In Comba R, Dal Verme A e Naso I. (a cura di), “*Greggi mandrie e pastori nelle*

Alpi Occidentali (secoli XII-XX)," Società per gli studi storici della Provincia di Cuneo – Centro Studi storico-ethnografici "Augosto Doro" – Museo

Etnografico Alta Val Tanaro – Ormea, Cuneo, pp. 13-31.

RIMA: LA FESTA CHE CELEBRA LA PATATA

Sergio Camerlenghi¹

¹ Pro Loco Rima

A partire dal 1999, nella seconda metà del mese di Settembre, a Rima, frazione superiore del Comune di Rima San Giuseppe, in Provincia di Vercelli, si svolge la “Festa della Patata”, giornata di celebrazione di un ortaggio da sempre coltivato nei campi del paese.

RIMA

Rima è un paese a 1.417 metri sul livello del mare, collocato sul fondo della ramificazione ovest della stretta Val Sermenza, dove la strada carrale termina alle pendici del nucleo abitato, per poi dividersi in stradine pedonali tra case e fontane prima, e ripidi sentieri poi, questi ultimi diretti ad alpeggi e valichi che coronano il fondovalle.



Fig. 1 – L'abitato di Rima

E' un luogo certamente particolare, adagiato in una conca naturale e testimone diretto di una realtà montana antica ed attuale, dove le diverse tipologie delle costruzioni e la configurazione di pascoli e boschi, raccontano l'alternarsi dei periodi storici e del percorso civile dei suoi abitanti, portati a contatto con le più importanti realtà europee attraverso l'arte del marmo artificiale che, da questo piccolo nucleo di case di montagna, si è fatta onore nelle maggiori case reali del continente ed è tutt'oggi mantenuta viva con attività

didattiche e divulgative proposte in loco (BERTOLI, 1988, MORNESE, 1995; AXERIO, 2000; AA. VV., 2006).

La storia di Rima è lunga e ricca di avvenimenti. Nasce da un gruppo di popolazioni walser che, distaccatisi dalla vicina comunità della valle di Alagna, si insediano in sito a fine Trecento (FANTONI e FANTONI, 1995, dd. 8, 16; RIZZI, 2006) edificando un primo nucleo di case in legno e pietra dalle caratteristiche costruttive tipiche dell'architettura montana dell'epoca ed ancora oggi testimonianza visibile e concreta di un percorso storico, evolutosi in costante e stretto rapporto con il clima ed il territorio.

Attorno alle prime case, limitati dal rigore di scarpate, corsi d'acqua e temibili valanghe invernali, altri edifici si sono stretti accanto ad esse, vincendo la pendenza del terreno con imponenti opere in pietra che, sasso su sasso, hanno permesso la creazione di muri e riempimenti per sostenere piazze, strade e gli stessi edifici, in una continua lotta contro un territorio ostile e severo, ma alla fine domato, pur al costo di tanta fatica e sacrificio (CAMERLENGHI, 2006, 2008).

Ed il lungo e paziente lavoro dei rimesi, ha sviluppato nei secoli il primo nucleo di case, fino a realizzarne un vero e proprio borgo, caratterizzato dal ripetersi di edifici a cortina, con muri e coperture di pietra e lobbiali di legno (tutti conservati e riproposti nella conformazione odierna dell'abitato), che hanno difeso il paese dalle abbondanti nevicate e dai rigidi climi invernali che lo isolavano dal resto del territorio per diversi mesi.

La difficoltà di collegamenti con altre valli ed altri insediamenti, dovuta all'impervietà dei sentieri ed ai rigori del clima che specie nei secoli scorsi si imponeva con inverni assai rigidi, ha da sempre richiesto, ancor più alle popolazioni di alta valle come quella di Rima, di doversi rendere autosufficienti nell'approvvigionamento del cibo e della legna.

L'importanza della coltivazione dei prodotti della terra (FANTONI, 2006), assume quindi da sempre

un ruolo di sostentamento diretto, ovvero di necessità primaria per il nutrimento delle persone, prima ancora che per lo scambio e la vendita nei mercati raggiungibili con percorsi faticosi ed agibili solo per alcuni mesi l'anno.

Per questo, ogni casa aveva la stalla per le vacche sotto, il sottotetto per il fieno sopra, le lobbie per la legna e la "vita all'aperto" sul fronte, l'orto per la verdura nelle vicinanze.

GLI ORTI

L'orto pertanto divenne per il rimese un indispensabile accessorio annesso alla propria abitazione che, a differenza dei "campi" (più vasti ed estesi sui declivi del fondo valle e destinate a culture più "intensive" per la produzione finale delle farine), è facilmente raggiungibile, di dimensioni non eccessive, ma tali da poterne ricavare cibo per l'alimentazione quotidiana familiare e l'accantonamento in dispensa durante l'inverno.

Si trasforma di fatto in una sorta di "stanza in più" della casa, e gli orti di Rima sono un'appendice agli edifici del paese, e come tali si presentano quando vi si giunge dalla strada di fondo valle o, dall'alto, quando si discendono i sentieri che dai valichi e dagli alpeggi circostanti, conducono al paese.



Fig. 2 – Gli orti di Rima

Scomparse ormai dal paesaggio le distese dei campi coltivati a segale, miglio e anche a patate, non si può infatti pensare all'immagine di Rima oggi, senza la presenza di qui geometrici quadrilateri di diversa dimensione, pendenza ed orientamento, delimitati da muretti in pietra a secco (spesso originati da vecchi tracciati di precedenti costruzioni), con finitura superiore in lastre piane sulle quali poter tranquillamente

camminare, a volte di poco sopra il livello del terreno, a volte in cima ad alti e robusti muri di contenimento.

Gli orti a Rima sono come le lobbie delle case, le falde di copertura in piode, i lastricati dei viottoli, le case in legno e quelle in pietra, sono un elemento tipologico di riconoscimento di un luogo e parte integrante di esso, sia dal punto di vista storico che morfologico e paesaggistico, ed indicano da subito, al pari dei pascoli e dei boschi, il rapporto tra l'uomo che abita e la natura che lo sostenta.



Fig. 3 – Gli orti di Rima

Uno degli ortaggi più coltivati negli orti di Rima, anche se non certo l'unico e nemmeno il primo, è la patata, che per sua natura ben si presta a crescere nelle difficili condizioni climatiche della montagna ed è di facile e molteplice impiego nella preparazione dei cibi.

E' anche quella che ancora oggi è più presente negli orti del paese, in quanto di semplice coltivazione e di soddisfacente resa in termini quantitativi, purché si seguano correttamente i giusti tempi e le poche regole necessarie ad una efficace crescita del tubero.

Tralasciando le argomentazioni circa le proprietà nutrizionali ed organolettiche della patata, lasciate trattare da chi è senz'altro più titolato ed esperto per farlo, si può comunque elevarne le qualità conoscendone i diversi usi impiegati nella storia della cucina rimese e che ancora oggi si cerca di riproporre sulle tavole domestiche.

Tra di esse, molto comune era l'utilizzo delle patate novelle di piccole dimensioni, bollite e mangiate con la buccia assieme a burro salato e formaggio (ricotta o toma fresca) o fatte saltare con burro e porri, o condite con la panna liquida ottenuta dalla lavorazione del latte delle mucche

“di famiglia”, ma assai particolare era l'accoppiamento con il “sanguinaccio” di maiale, per la preparazione del quale veniva a volte impiegata la stessa patata al posto del pane.



Fig. 4 – La semina primaverile delle patate

Identificativa e peculiarità dei territori di fondo valle, tra i quali appunto Rima, è la patata rossa, caratterizzata dalla colorazione ambrata della buccia e della particolare compattezza della polpa. Oggi il significato dell'orto è decisamente diverso da quello originario, e la sua importanza all'arricchimento delle riserve alimentari della famiglia rimese è indubbiamente ridotta, sia per le caratteristiche del mercato alimentare contemporaneo, sia, aimè, per la scarsità di famiglie che vivono continuativamente in paese, ma resta però intatto il ruolo che assume in termini di elemento morfologico ed architettonico nel contesto del territorio di Rima e come tale si cerca di farlo vivere e produrre.

Chi coltiva l'orto a Rima oggi, è in maggior parte l'appassionato, il buongustaio, l'amante delle cose “vere e pulite” che cerca di ritrovare in esso i tempi ed i silenzi ormai smarriti nella vita di tutti i giorni, anche se di fatto, negli ultimi anni c'è anche chi prova a riaffidare alla coltivazione dell'ortaggio, una possibile economia familiare che possa meglio concretizzare il lavoro dei campi e svilupparne il recupero.

I tempi sono ovviamente cambiati e la società rimese è totalmente diversa da quella di una volta, ma la voglia di non dimenticare le origini, di conservare quanto tramandato dalla storia e di divulgare una piccola ma meravigliosa realtà di montagna, ha fatto sì che, tra tante iniziative proposte a tale scopo, a Rima si desse vita alla “Festa della Patata”, ovvero un giornata di celebrazione di questo ortaggio, quasi a ricordo e

riconoscenza della sua importanza per la popolazione del passato.

LA FESTA DELLA PATATA

La “festa della Patata”, che l'Associazione Turistica Pro Loco di Rima ha il piacere e l'onore di organizzare, si svolge nel paese di Rima in un periodo collocato solitamente nella seconda metà di Settembre, quando sotto i pochi centimetri di terra scura e dopo circa quattro mesi di crescita nell'alternarsi di giornate umide e calde dettate dall'umore della stagione in corso, la patata è pronta per essere colta e portata nella dispensa.

Sostanzialmente la giornata si articola in due fasi distinte.

La prima vede il ritrovo nella piazza del paese, antistante la chiesa seicentesca, con al centro la caratteristica fontana a due vasche scolpite in altrettante pietre monolitiche, dove a mezzogiorno viene servito un pranzo costituito da pietanze a base di patata utilizzata sia per i primi piatti (a volte gnocchi, a volte ravioli), che per i secondi (salumi caldi con contorni di patate lesse e patate in insalata); il tutto accompagnato da formaggi provenienti dagli alpeggi sopra Rima e dall'immancabile buon vino della bassa Valsesia. E' questo un momento di ritrovo, di allegria, di voglia di vivere il paese lontano dai rigori dell'inverno e fuori dagli schemi quotidiani di una vita a volte troppo veloce e programmata, dove mangiare anche accovacciati sulle pietre centenarie di muretti e scalinate, rende più bello il contatto con il luogo e con gli amici.

Le pietanze a base di patata, vogliono come detto rendere una sorta di omaggio a questo tubero, e la successiva evoluzione negli anni della festa, nata con spontaneità e semplice propositività, ha portato a far sì che nella preparazione delle pietanze si adoperassero solo patate e verdure coltivate e raccolte negli orti di Rima, stringendo ulteriormente il legame con il territorio e stimolando nella passione e nell'orgoglio i “coltivatori” del posto, più o meno professionali, ad impegnarsi maggiormente nel lavoro nei campi. Orgoglio e passione che vengono duramente messi alla prova nella seconda fase della festa, ovvero la gara pomeridiana tra gli ortolani di Rima, dove l'allegria e la gogliardia, già createsi durante il pranzo in piazza, alimentano una competizione agguerrita “all'ultima patata”.

Si tratta infatti di una vera e propria gara dove un giudice imparziale, con zappa, carriola e pubblico al seguito, si reca nei diversi orti del paese e, su

sofferta ma precisa indicazione del concorrente e coltivatore del campo, estrae tre piantine ed il relativo carico di patate che, racchiuso in un sacchetto nominale, verrà poi pesato sulla pubblica piazza unitamente a quello di tutti i partecipanti.

Il raccolto più “pesante”, determinerà l’ortolano vincitore al quale spetterà un premio materiale costituito da un attrezzo od accessorio, sempre legati alla patata ed alla coltivazione dell’orto.

La lunga processione tra i campi, l’affacciarsi su di essi sporgendosi sopra i muretti in pietra, i commenti di scherno e meraviglia al veder emergere le patate sotto le piantine prescelte, ed il trovarsi fianco a fianco per ridere scherzare e parlare, consentono di trascorrere un pomeriggio piacevole e rilassante, in un contesto che, se arricchito da una bella giornata di sole, non fa che apprezzare maggiormente il luogo e tutto quello che lo ha formato nel tempo.



Fig.5 – La festa della patata: il pranzo in piazza

Ma oltre alla festa ed all’allegria, la “festa della Patata” è riuscita talvolta ad accoppiarsi con eventi di tipo culturale e di studio su problematiche legate all’allevamento ed alla caseificazione d’alta quota come quella presente negli alpeggi sopra Rima.

Ne sono stati esempio, in occasione della medesima giornata della “festa della Patata” a Rima, il convegno *Le risorse delle Montagne Walser: “Esperienza e confronto”* (2007) o la valutazione critica effettuata dall’*Associazione assaggiatori di formaggi* (2009, grazie alla collaborazione con Slow Food che da anni patrocina la festa) sulle qualità fisiche ed organolettiche delle diverse Tome d’alpeggio prodotte in valle, oltre al presente convegno *La cucina delle Alpi tra tradizione e rivoluzione*, al quale abbiamo il piacere e l’onore di partecipare con il nostro modesto ma entusiastico contributo.

Siamo convinti infatti, che la montagna debba essere vissuta, apprezzata e goduta, ma vogliamo anche che della montagna si debba parlare, discutere e conoscere, per poi meglio affrontare tutti i problemi ad essa connessi, sia in campo culturale, che sociale, turistico ed agro-silvo-pastorale.

Inoltre, durante la giornata della festa, grazie alla disponibilità di una guida turistica è sempre possibile visitare il paese e le sue attrattive come le chiese seicentesche, le case in legno, la Gipsoteca con le opere dello scultore Della Vedova, il laboratorio del Marmo Artificiale.



Fig.6 – La locandina di un evento associato alla Festa della patata del 2007

LA 13^A EDIZIONE

Quest’anno, la 13^a edizione della “Festa della Patata” si svolgerà a Rima il 25 Settembre 2011, e prevede alle ore 10, presso la sala frazionale del paese, un incontro dibattito dal tema “una proposta di turismo sostenibile: progetto l’alpeggio servito” in collaborazione con l’Università di Torino ed il “G.A.L. terre del Sesia”.

A seguire, dalle ore 12,00 in poi, si servirà il pranzo con cibi a base di patata da consumarsi nella piazza del paese, in compagnia dei pastori d’alpeggio che per l’occasione venderanno direttamente il proprio formaggio fatto nei precedenti mesi di Luglio ed Agosto durante il pascolo all’alpe, mentre alla ore 15,00 si darà inizio alla gara di raccolto delle patate, girovagando in compagnia per gli orti di Rima.

Anche quest’anno quindi, invitiamo tutti alla “festa della Patata”, diventata in pochi anni un appuntamento speciale ed importante per il paese di Rima, perché riesce a racchiudere in una medesima manifestazione, diversi significati volti tutti assieme alla valorizzazione di un luogo, della sua storia e del suo presente, dove la “festa di

paese“ che si basa su un prodotto della terra, ne ricorda i trascorsi, e ne esalta il paesaggio, dove la partecipazione alla vita di un piccolo borgo di montagna, può portare alla conoscenza del suo passato e delle genti che nei secoli lo hanno faticosamente costruito: giorno dopo giorno, pietra su pietra.

BIBLIOGRAFIA

- AA. VV. (2006) – *Storia di Rima*. Anzola d’Ossola, Walser Gruppe Rima - Fondazione Enrico Monti, pp. 208
- AXERIO M.C. (2000) – *Rima e il suo territorio. La “perla della Valsesia” tra natura e storia*. Novara, pp. 110.
- BERTOLI P.B. (1988) – *Storia di Rima*. Novara, pp. 63.
- CAMERLENGHI S. (2006) – *Le case in legno a Rima*. In “Storia di Rima”, Walser Gruppe Rima – Fond. Enrico Monti, pp. 193-210.
- CAMERLENGHI S. (2006) - *Il recupero delle case di montagna: qualcosa si toglie, altro si conserva, molto si restituisce*. In Fantoni R. & Ragozzi J. (a cura di), “Di legno e di pietra. La casa nella montagna valsesiana. Atti del convegno di Carcoforo, 27 e 28 settembre 2008”, Gruppo Walser Carcoforo, pp. 87-93.
- FANTONI B. e FANTONI R. (1995) - *La colonizzazione tardomedioevale delle Valli Sermenza ed Egua (alta Valsesia)*. De Valle Sicida, a. VI, n. 1, pp. 19-104.
- FANTONI R. (2006) - *La gestione delle risorse in una comunità di frontiera ecologica*. In “Storia di Rima”, Walser Gruppe Rima – Fondazione Enrico Monti, pp. 73-90.
- MORNESE C. (1995) – *Rima-Rimmu. Ieri oggi domani*. Novara, pp. 165.
- RIZZI E. (2006) - *Rima, insediamento walser nella Valsesia medioevale*. In “Storia di Rima”, Anzola d’Ossola, Walser Gruppe Rima - Fondazione Enrico Monti, pp. 14-47.

LA CENA

DA ORIENTE AD OCCIDENTE, TRA TRADIZIONE E RIVOLUZIONE LA CUCINA DELLE ALPI

Alessandro Orsi¹, Giorgio Anselmetti¹, Cristina Ghiger¹, Alessandra Iulini¹ e Angela Regis¹

¹ Istituto professionale per i servizi alberghieri e della ristorazione “G. Pastore” (Varallo)

L’ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE “G. PASTORE”

L’Istituto professionale per i servizi alberghieri e della ristorazione “G. Pastore” (IPSSAR) è stato fondato in Valsesia il 1° ottobre 1964 per rispondere alla richiesta formativa per giovani da avviare alla professione: le nuove correnti turistiche avevano infatti reso necessario qualificare sempre più la mano d’opera in questo settore.

L’attività in ambito alberghiero ha in Valsesia un’antica tradizione: un alto numero di cuochi, camerieri e imprenditori valsesiani, sin dall’Ottocento, portarono nel mondo le loro qualità professionali; la stessa valle riuscì a trovare risorse per sopravvivere e per frenare il flusso migratorio, così devastante per il tessuto sociale, proprio nel settore turistico.

Il legame con la tradizione risiede anche nella sede dell’Ipssar di Varallo: l’edificio che accoglie l’Istituto fu costruito, per opera di intraprendenti valsesiani al ritorno da anni di lavoro all’estero, alla fine dell’Ottocento ed ospitò il “Grande Stabilimento Idroterapico e Climatico” e lo “Splendid Park Hotel”, capaci di ricettare duecento clienti. Nel periodo della “Belle époque” lo stabilimento fu rinomato centro di una clientela internazionale, dando lustro e lavoro a Varallo e alla Valsesia (ORSI, 1995).

Attualmente l’offerta formativa supera i confini della valle. La Valsesia è diventata così il polo di una formazione in campo turistico alberghiero estesa alle provincie limitrofe, incluse quelle della pianura piemontese. Considerando lo slittamento verso la pianura di importanti servizi e attività, l’Ipssar rappresenta invece una delle entità, in controtendenza, di attrazione verso la zona montana.

La forte domanda proveniente dall’area vercellese, novarese, biellese di una sede più facilmente

raggiungibile e la valorizzazione del territorio vinicolo hanno portato all’apertura, nell’anno scolastico 2000-2001, della sede associata di Gattinara, dedicata a Mario Soldati.

L’Istituto si è dedicato anche alla promozione culturale, collaborando alla redazione di numerosi libri sulla cucina territoriale in cui sono stati coinvolti insegnati e studenti (ISTITUTO ALBERGHIERO, 2001, 2002; PASCARIELLO *et alii*, 2007).



Fig. 1 – La sede varallese dell’Istituto professionale per i servizi alberghieri e della ristorazione “G. Pastore”

IL PROGETTO DIDATTICO “LA CUCINA VALSESIANA TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE”.

In occasione della XXI edizione degli Incontri tra/montani l’IPSSAR “G. Pastore” di Varallo Sesia nel corso dell’anno scolastico 2010-2011 ha avviato il progetto “La cucina valsesiana tra tradizione e innovazione”, con l’obiettivo di far conoscere ai ragazzi le trasformazioni della cucina valsesiana dal Medioevo ai giorni nostri, per poter creare con consapevolezza ricette legate alla tradizione ma aperte all’innovazione.

Sono stati coinvolti diversi ragazzi frequentanti il quarto e quinto anno appartenenti sia all’indirizzo turistico che a quello ristorativo. I ragazzi

partecipanti sono stati selezionati in base al rendimento scolastico e all'interesse manifestato nei confronti delle tematiche affrontate.



Fig. 2 – Manifesto pubblicitario dello Stabilimento Idroterapico e Climatico” di Varallo

Storia, scienza, alimentazione e cucina

Il progetto è stato suddiviso in due fasi: la prima caratterizzata da lezioni frontali di storia, scienze, alimentazione e cucina al fine di preparare i ragazzi rispetto alla realtà locale; la seconda caratterizzata da incontri con esponenti valsesiani del settore agro-alimentare e ristorativo che hanno saputo coniugare tradizione e innovazione.

Durante le lezioni di cucina è stato inoltre proposto ai ragazzi un confronto con la gastronomia di altre realtà alpine, in particolare con le tradizioni culinarie della Valtellina e della Carnia evidenziandone analogie e differenze.

Numerose ricette tradizionali sono state rielaborate alla luce delle attuali conoscenze relative alla cucina molecolare italiana.

Le lezioni frontali sono state tenute da docenti della scuola in orario extrascolastico ed hanno riguardato dapprima un'analisi storica relativa agli insediamenti della Valsesia, a partire dall'anno Mille, esaminando le diverse origini e le loro peculiarità soprattutto da un punto di vista produttivo e alimentare. Successivamente sono state prese in considerazione le caratteristiche ambientali del territorio valsesiano che hanno

influito sullo sviluppo delle tradizioni alimentari locali. In seguito è stato affrontato il tema dell'evoluzione delle abitudini alimentari dei valsesiani dal Medioevo ai giorni nostri, ponendo particolare attenzione agli aspetti nutritivi dei singoli alimenti.

La seconda fase ha previsto alcune uscite didattiche presso produttori valsesiani. Questi incontri si sono articolati in visite ai laboratori e in discussioni con i produttori, che hanno spiegato ai ragazzi l'importanza della qualità delle materie prime da cui si parte per ottenere un prodotto di qualità ed hanno invitato i ragazzi ad avviare nuove attività legate al territorio valsesiano. Troppo spesso accade infatti che le nuove generazioni non diano importanza alle risorse locali perdendo grandi opportunità.

A conclusione di tale progetto i ragazzi sono giunti all'elaborazione di un menù in grado di far apprezzare la cucina delle Alpi approdando a scelte innovative attraverso la rivisitazione di alcune ricette tradizionali.

Tradizione e innovazione, infatti, non sono in antitesi, ma, come dice Montanari, (2008, p. 10) la tradizione è “innovazione ben riuscita” e la cultura di un popolo “è l'interfaccia tra le due prospettive”. Infatti “è tradizione in quanto costituita dai saperi, dalle tecniche, dai valori che ci vengono tramandati. E' innovazione in quanto quei saperi, quelle tecniche e quei valori modificano la posizione dell'uomo nel contesto ambientale, rendendolo capace di sperimentare realtà nuove”.

LA CENA

Da questo studio è scaturito il menù della cena proposta all'Istituto Alberghiero venerdì 23 settembre:

Antipasti

Prosciutto affumicato di Sauris (Carnia)
Bresaola (Valtellina)
Mocetta (Valsesia)

Primi

Cjalsons (Carnia)
Sciatt (Valtellina)
Capuneit (Valsesia)

Secondi

Pernici alla moda della Carnia
Sminuzzato di cervo con ribes (Valtellina)
Uberlekke (Valsesia)

Formaggi

Montasio e Frico con patate (Carnia)

Valtellina Casera e Scimudin (Valtellina)
Maccagno e *Salagnun* (Valsesia)

Dolci

Gubana (Carnia)
Bisciola (Valtellina)
Fioca (Valsesia)



Fig. 3 – Un tavolo della sala delle feste all’Istituto alberghiero

Cjalsons

I *cjalsons*, piatto tipico della Carnia, sono una sorta di agnolotti con ripieno di ricotta e molti altri componenti. Si caratterizzano per il loro sapore agrodolce, fino a dolce. All’agro concorrono, in carenza di agrumi e di aceto di vino, menta, melissa, lops, cipolla, cacao amaro, zenzero e altro. Alla soavità del dolce concorrono erba cipollina, scalogno, uva passa e sultanina, cannella e zucchero.

Ingredienti (4 persone) per la pasta: 300 gr. patate 200 gr. farina 00, 1 uovo, noce moscata, prezzemolo; per il ripieno: 100 g. salsiccia fresca od affumicata, 1/2 bicchierino vino bianco, 1 uovo sbattuto; per il condimento: 200 gr. ricotta fresca, 2 dl. di latte, pepe in grani

Preparazione: preparare la pasta lessando le patate ben lavate con la buccia, pelarle e passarle al setaccio lasciandole raffreddare. Impastare il passato con l’uovo, la farina, la noce moscata ed il prezzemolo. Per fare il ripieno, rosolare la salsiccia fresca (o affumicata) sbriciolata, bagnarla con il vino bianco e lasciare evaporare. Stendere la pasta sottile sulla spianatoia infarinata e, stando attenti che non si attacchi, tagliare dei dischi di 6 cm. di diametro, quindi riempire ognuno con un cucchiaio di ripieno. Ripiegare i dischi e richiuderli bene premendo sui bordi. Cuocerli in acqua bollente salata per alcuni minuti, quindi scolarli. A parte preparare una crema tiepida frullando la ricotta con il latte caldo. Versare su ogni piatto questa salsa,

sei *cjalsons* caldi e spolverare con pepe appena pestato grossolanamente nel mortaio.

Sciatt

Sciatt in dialetto valtellinese significa rospo, ma in realtà non hanno niente a che vedere con questi animali, solamente la forma della pietanza finita è simile ad un rospo. Gli *sciatt* sono croccanti frittelle di grano saraceno di forma tondeggiante con un cuore di formaggio fuso, il tutto fritto e solitamente accompagnato da cicoria. Il formaggio più utilizzato per tali preparazioni è il Bitto o il Valtellina Casera.

Gli *sciatt* sono adatti sia come antipasto sia come primo piatto, ma tradizionalmente si consumavano anche come stuzzichino.

Ingredienti (4 persone): 200 gr. di farina di grano saraceno, 100 gr. di farina bianca, 250 gr. di formaggio Valtellina Casera o Bitto, 1 bicchierino di grappa della Valtellina, acqua minerale gassata, olio per friggere, sale, cicoria o songino a seconda delle stagioni, olio e aceto (a piacere anche balsamico).

Preparazione: in un recipiente largo miscelare le farine, la grappa e un poco di sale. Aggiungere acqua minerale sino ad ottenere un impasto non troppo morbido. Lasciar riposare l’impasto per circa due ore. Immergere nella pastella il formaggio casera DOP precedentemente tagliato a cubetti di circa 2 cm. di lato.

Con un cucchiaio raccogliere un cubetto di formaggio alla volta, assicurarsi che sia en ricoperto dall’impasto, e lasciarlo cadere nell’olio bollente, precedentemente preparato in una pentola abbastanza larga o nella friggitrice.

Gli *sciatt* saranno pronti quando galleggeranno nell’olio ben coloriti. Scolarli e disporli su carta assorbente per eliminare l’olio in eccesso. Distribuirli in piatti su cui precedentemente avrete sistemato l’insalata tagliata finemente e condita con olio, aceto e sale. Servire ben caldi.

Capuneit

I *capuneit*, specialità piemontese e valsesiana, sono involtini il cui ripieno si ottiene mescolando pane ammollato nel latte, parmigiano, numerose erbette, sia selvatiche che dell’orto, ed avanzi di carne o mortadella di Bologna. Il ripieno così ottenuto si avvolge in foglie di rabarbaro selvatico o in alternativa foglie di bieta o verza. Una variante alla ricetta tradizionale piemontese si può gustare a Scopello, paese dell’alta Valsesia, dove tale piatto viene preparato utilizzando come ripieno soprattutto prodotti di origine vegetale e limitando

al minimo l'utilizzo della carne (SASSO, questo volume).

Ingredienti (4 persone): 150 g porri, 150 g erbette, 50 g prezzemolo, 100 g pan grattato, 100 g parmigiano, 10 foglie di bietta da costa o se stagione verza

Preparazione: preparare un impasto con porri, erbette, cipolle e prezzemolo tritati finemente, pane secco e formaggio parmigiano grattugiat, uova, carne trita (oppure salsiccia o mortadella), sale e pepe. Formare polpettine e avvolgerle con cura (lasciando la costina della foglia all'interno) in foglie di cicoria o di erbette (vanno bene anche quelle di verza) preventivamente sbollentate nell'acqua. Friggere quindi le polpette nell'olio.

Pernici alla moda della Carnia

In Carnia, la Pernice bianca è abbastanza frequente, anche se in diminuzione, e si trova comunemente sui ghiaioni, sullo sfasciume roccioso e sulle creste che dominano i pascoli alpini. L'intero piumaggio della Pernice bianca presenta variazioni cromatiche pressoché continue nel corso dell'anno. Il suo nome deriva dal fatto che, dal tardo autunno alla fine dell'inverno, adulti e giovani mantengono una livrea interamente bianca, tranne le penne della coda che restano sempre nere.

La pernice rientra tra la selvaggina a penna. La sua carne, di colore bianco, è molto digeribile, fine, ricchissima di proteine e povera di grassi.

Ingredienti (4 persone): 2 pernici, fette di lardo sottilissime, gr. 50 di carne di vitello, gr. 50 di salsiccia, gr. 50 di prosciutto, gr. 40 di burro o margarina, 2 foglie di alloro e le fogliette di un rametto di rosmarino tritato, olio, sale, pepe.

Preparazione: spiumate, fiammeggiate e passate con un panno le pernici, tenendo da parte i fegatini, che triterete con la carne di vitello e il prosciutto. Mettete il ricavato in una terrina e aggiungete la salsiccia spellata e sbriciolata, il trito di alloro e rosmarino, sale e pepe. Amalgamate bene il tutto e riempite con questo composto le pernici, cucitele con filo incolore, salatele, avvolgetele con le fettine di lardo e legatele.

Appoggiatele sulla placca del forno ben unta, mettettele in forno a 200° C circa e bagnatele di tanto in tanto col loro sugo di cottura. A cottura ultimata, tagliate le pernici in due parti, nel senso della lunghezza e disponetele su un piatto di portata caldo col loro sughetto.

Sminuzzato di cervo

Il cervo è il più grande mammifero presente in Italia. L'altezza varia da 100 cm al garrese fino ai 140 cm. Il raggio di misure così ampio è dovuto al

fatto che le dimensioni variano notevolmente, all'interno della specie, tra il maschio, più alto e robusto, e la femmina, solitamente molto più piccola ed esile. Altra differenza fondamentale tra maschio e femmina è la presenza del palco che possiedono solamente i maschi e che perdono durante la primavera. Subito dopo la caduta inizia il processo di ricrescita di un nuovo palco. Come i maschi riescano a produrre una così grande massa di materiale osseo in soli tre o quattro mesi è stato da sempre un mistero in quanto il cibo assunto in quel periodo non può in alcun modo soddisfare tali esigenze. Oggi sappiamo che la grande quantità di calcio che serve a sviluppare il palco viene riassorbita dall'animale dal sistema scheletrico, come se si trattasse di un utilizzo immediato di risorse accumulate in precedenza. Si spiega, dunque, come la bellezza e l'imponenza del trofeo, nei maschi adulti, dipenda molto anche dallo stato generale di salute durante tutto il periodo dell'anno.

Il cervo rientra tra la selvaggina a pelo. La sua carne ha un alto contenuto proteico e un basso contenuto calorico. È un'ottima fonte di ferro e vitamina PP (niacina) ed ha un contenuto lipidico ridotto.

Ingredienti (4 persone): 8 bacche di ginepro, 2 chiodi di garofano, 2 scalogni, burro, 600 gr di sminuzzato di cervo, 1 cucchiaino di sale, pepe, 2 dl di vino bianco, 2 cucchiaini di amido di mais, 2 dl di fondo di selvaggina, 1 dl di panna, 40 g di confettura di mirtilli, 100 g di ribes rosso.

Preparazione: preriscaldare il forno a 60 °C. Frantumare i chiodi di garofano e le bacche di ginepro nel mortaio e tritare finemente gli scalogni. Riscaldare il burro in una padella antiaderente e rosolarvi la carne in porzioni, condirla, toglierla e metterla in caldo. Rosolare poi lo scalogno e le spezie frantumate nel fondo di cottura, aggiungere il vino e lasciar evaporare. Unire l'amido sciolto in un po' d'acqua, il fondo di selvaggina, la panna, la confettura e continuare la cottura mescolando di tanto in tanto fino ad ottenere una salsa densa. Aggiungere infine la carne, riscalarla e insaporire con sale e pepe.

Uberlekke

L'Uberlekke è un tipico piatto della cultura walser. Anticamente era costituito da carni di vitello, manzo, capra, maiale, pecora e marmotta che, nella buona stagione, venivano messe sotto sale per essere consumate nei mesi invernali. Dissalate sotto acqua corrente, le carni venivano bollite con l'aggiunta di cotechino, testina, cottenne, sanguinacci, lingua, patate, rape, carote, cavoli (si doveva fare attenzione che i vari ingredienti

venissero aggiunti in base alla durata di cottura). Il piatto, molto sostanzioso, veniva servito caldo durante le festività invernali o in particolari occasioni.

Ingredienti: 1,5 Kg di carne di manzo e di vitello, 1 stinco di prosciutto crudo, 1 cotenna di maiale, rape, patate, carote.

Preparazione: Mettere le carni di manzo e di vitello sotto sale e lasciarvele per 10 - 15 giorni. Fate cuocere la carne assieme ad uno stinco di prosciutto crudo. Servite la carne con rotolini, brasati e poi affettati, di cotenna, ben condita di droghe piccanti ed assieme a rape, patate e carote lessate.

Montasio e frico con patate

Il Montasio è un formaggio DOP caratteristico del Friuli-Venezia-Giulia e del Veneto. È un formaggio a pasta cotta, semidura, ottenuto esclusivamente con latte vaccino.

Il suo utilizzo è caratterizzato da quattro livelli di stagionature: fresco (oltre i 60 giorni di stagionatura), semistagionato (oltre i 4 mesi di stagionatura), stagionato (oltre i 10 mesi di stagionatura), stravecchio (oltre i 18 mesi di stagionatura).

Le caratteristiche organolettiche del Montasio sono diverse a seconda della stagionatura. Infatti mangiato fresco, ha un sapore morbido e delicato; mezzano, i sapori risultano essere più decisi; stagionato, assume gusti particolarmente aromatici con piccantezza non eccessiva adatto ai consumatori che preferiscono gusti forti e decisi.

Il frico è formaggio locale stagionato di cinque o sei mesi (Montasio), fritto nel grasso del formaggio stesso, senza l'apporto di burro, olio o grasso.

Ingredienti: 300 gr. formaggio stagionato 3 o 4 mesi, 4 patate grosse, 1 cipolla, 150 gr. pancetta affumicata, sale e pepe

Preparazione: Rosolare in una casseruola la pancetta tagliata a pezzettini piccoli assieme alla cipolla affettata sottilissima. Aggiungere le patate a pezzetti, il sale il pepe ed un po' d'acqua. Coprire e lasciar cuocere per una trentina di minuti. A cottura ultimata aggiungere lentamente il formaggio tagliato a fettine ed amalgamare. Passarlo in un altro tegame cercando di togliere il grasso eccedente. Rosolare bene da ambo le parti formando una crosta ben dorata. Servire caldo accompagnato da radicchio condito con aceto e pancetta fritta calda o polenta.

Valtellina Casera e Scimudin

Il Valtellina Casera è un prodotto DOP tipico della Valtellina. È un formaggio semigrasso, a pasta cotta, prodotto con latte vaccino parzialmente

scremato proveniente da due mungiture: il latte conferito la sera viene lasciato riposare in bacinelle e successivamente scremato, mentre quello della mattina seguente viene aggiunto intero.

Lo *Scimudin*, formaggio a pasta cruda, prodotto con latte vaccino intero, è tipico della Valtellina. *Scimudin*, in dialetto locale significa "piccolo *scimud*" cioè piccolo formaggio. Nato probabilmente come formaggio caprino, seguendo il progressivo abbandono dell'allevamento della capra, è oggi prodotto esclusivamente con latte vaccino. Lo *Scimudin* è il più classico dei formaggi "fatti in casa" e un tempo veniva prodotto in piccole quantità per i bisogni familiari. Contrariamente agli altri formaggi valtellinesi, tutti di prolungata stagionatura, lo *Scimudin* si distingue per la breve maturazione (3-4 settimane).

Maccagno e Salagnun

Il Maccagno, formaggio a pasta semi-cotta, è tipico della Valsesia e del Biellese. Il formaggio viene prodotto esclusivamente con latte vaccino intero, proveniente da una sola mungitura e normalmente viene sottoposto ad una media stagionatura.

Il Maccagno trae le sue origini dall'omonimo alpe Maccagno, situato nel comune valesiano di Riva Valdobbia (2188 m), a confine tra Valsesia, Biellese e Valle d'Aosta (cfr. FANTONI e FERLA, questo volume)

La presenza di passi e bocchette che mettevano in comunicazione le vallate biellesi e la Valsesia ha fatto sì che fin da tempi remoti s'instaurasse un rapporto tra margari biellesi e valesiani.

Poiché i pastori che alpeggiavano presso l'alpe Maccagno erano transumanti e nella maggior parte di origine biellese, ben presto la produzione di Maccagno si diffuse in numerose località della provincia di Biella. In seguito a questo evento il termine Maccagno non identificò più un formaggio originario dell'alpe Maccagno bensì il processo tecnologico per la sua produzione.

Il *Salagnun*, particolare formaggio prodotto in Valsesia, è una preparazione nata dall'esigenza di recuperare gli scarti ed i pezzi di formaggi (in genere forme che per motivi diversi non potevano essere stagionate o conservate). Si procede allo sminuzzamento del formaggio e si aggiungono abbondanti spezie (sale, pepe, cannella, a volte chiodi di garofano, noce moscata). L'impasto va ben mescolato e posto a riposare in un particolare contenitore di legno con coperchio.

Gubana

La *gubana* è un dolce a base di pasta lievitata con un ripieno di noci, uvetta, pinoli, zucchero, liquore, scorza grattugiata di limone.

Ha una caratteristica forma a chiocciola.

Ingredienti: 12 gherigli di noci, 30 gr. di mandorle pelate, 70 gr. di uva sultanina, vino marsala, 60 gr. di pinoli, 35 gr. di cedro candito, 30 gr arance candite, 40 gr. di pan grattato, 50 gr. di burro, limone, arance, 2 uova, zucchero, cannella, noce moscata, 700 gr. di pasta sfoglia.

Preparazione: far ammorbidente l'uvetta nel marsala. Nel mixer tritare finemente noci e mandorle, quindi unire la frutta candita, i pinoli, la scorza grattugiata degli agrumi, l'uvetta ben strizzata e i pinoli, e tritare ancora. Mettere l'impasto in una ciotola e unire il pangrattato (precedentemente soffritto nel burro fino a farlo schiumare), una buona grattugiata di noce moscata, un pizzico di cannella in polvere e un cucchiaio di zucchero. Mescolare a lungo, quindi unire un tuorlo e il suo albumone montato a neve. Stendere la sfoglia con il mattarello. Disporsi il ripieno al centro, sul lato più lungo, e avvolgere la pasta su se stessa, dandole una forma a spirale. Porre la *gubana* sulla placca imburrata e infarinata, spennellarla con il tuorlo sbattuto e spolverizzarla di zucchero. Mettere in forno a 190 °C per 45 minuti. Si può mangiare sia calda che fredda.

Bisciola

La *bisciola*, chiamata anche *Pan di Fich* o panettone valtellinese, è il dolce valtellinese per eccellenza. Si ottiene arricchendo con frutta secca (uvetta, noci e fichi) un impasto base di farina di frumento e grano saraceno. Viene spesso offerta in occasioni delle festività natalizie in sostituzione del panettone e del pandoro.

Ingredienti: 200 gr. di farina bianca, 2 uova, 50 gr. di burro, 50 gr. di zucchero, 100 ml. di latte, 1/2 bustina di lievito per dolci, 1 pizzico di sale, 100 gr. di uva sultanina, 100 gr. di noci, 50 gr. di nocciola, 150 gr. di fichi secchi, 20 gr. di pinoli, scorza di un limone grattugiato

Preparazione: versare in un contenitore la farina, le uova, il burro ammorbidente, lo zucchero, il latte, il lievito e un pizzico di sale. Lavorare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo; aggiungere al composto la frutta secca accuratamente sminuzzata e la scorza di limone. Dopo aver amalgamato bene l'impasto versarlo sul tavolo o sulla spianatoia precedentemente infarinata e lavorarlo sino a dargli la forma di una pagnotta allungata. Sistemarlo in una teglia antiaderente, pennellare accuratamente la pagnotta con l'uovo sbattuto e cuocere in forno a 180 °C per 40 minuti.

Fioca

Ingredienti: 300 gr. panna liquida, 10 g caffè macinato

Preparazione: montare leggermente la panna e unire il caffè macinato. Servire su miaccia.

Le miacce sono cialde tipiche della cucina valsesiana (FANTONI, 2007, con bibliografia). Si possono farcire con salumi, formaggi, burro fuso, marmellata o panna. Per la loro preparazione è tuttavia necessario avere a disposizione il tipico "ferro delle miacce" formato da due piastre di ferro circolari con lunghi manici.

Ingredienti: 1 Kg di farina di frumento 00, 1,25 l di latte intero, 2 uova intere, sale, 1 bicchiere di acqua 125 ml panna (a piacere).

Preparazione: in una ciotola mescolare farina, uova e sale. Aggiungere lentamente il latte e l'acqua evitando la formazione di grumi. Infine aggiungere la panna. La pastella ottenuta deve avere una consistenza semiliquida. Versare sugli appositi ferri, precedentemente riscaldati e unti con lardo, un mestolo del composto. Tenere premute le due piastre del ferro e provvedere a far cuocere la cialda (miaccia) su ambedue le facciate, ponendo a diretto contatto con la fiamma entrambe le piastre.

BIBLIOGRAFIA

FANTONI R. (2007) – *Le miacce. Testimonianze documentarie di una secolare tradizione valsesiana*. In Fantoni R. & Ragozzi J. (2007, a cura di), "La gestione delle risorse nelle comunità di frontiera ecologica. Allevamento e cerealicoltura nella montagna valsesiana dal Medio Evo al nuovo millennio. Atti del convegno di Carcoforo, 11 e 12 agosto 2007", Gruppo Walser Carcoforo, pp. 55-57.

ISTITUTO ALBERGHIERO PASTORE DI VARALLO-GATTINARA (2001, a cura di) - *L'arte in cucina. Dalle genti del Rosa a quelle di pianura. Alla scoperta dei piatti tradizionali, e non solo*. Idea Editrice, Borgosesia, pp. 158.

ISTITUTI ALBERGHIERO ZEGNA E PASTORE (2002, a cura di) - *Le Valli del Rosa in cucina. Mossa, Sessera e Sesia nei piatti della tradizione*. Idea Editrice, Borgosesia, pp. 158.

MONTANARI M. (2005) – *Il cibo come cultura*. Editori Laterza, Roma-Bari, pp. VIII, 170.

ORSI A. (1995) - *Splendid Park Hotel*. Borgosesia pp. 127.

PASCARIELLO A., ORSI A. e COMETTO G. (2007) – *Passeggiando nella gastronomia walser*. Lassù gli ultimi, Aosta, pp. 120.

CATALOGHI DELLE MOSTRE

LA CUCINA DELLE ALPI

MOSTRA DI LIBRI

Comitato Organizzatore

LA VALSESIA E IL MONTE ROSA

autori	titolo	editore	luogo	anno di stampa	pp.
AA. VV.	Cultura dell'alimentazione a Issime	Centro studi e cultura walser	Issime	1998	238
AA. VV.	Cultura dell'alimentazione a Gressoney	Centro studi e cultura walser	Issime	1998	270
Giorgio Perrone	Ricettario valsesiano	Valsesia Editrice	Borgosesia	sd	sip
Istituto Alberghiero Pastore di Varallo-Gattinara (a cura di)	L'arte in cucina. Dalle genti del Rosa a quelle di pianura. Alla scoperta dei piatti tradizionali, e non solo	Idea Editrice	Borgosesia	2001	158
Istituto Alberghiero Zegna e Pastore	Le Valli del Rosa in cucina. Mosso, Sessera e Sesia nei piatti della tradizione	Idea Editrice	Borgosesia	2002	
Enrico Rizzi	Cucina d'alpe. Lavori della terra e alimentazione nella cultura walser	Fondazione Enrico Monti	Anzola d'Ossola	2003	84
Istituto Alberghiero Pastore	Progetti di lavoro per un modulo professionale interdisciplinare. Überlekke: piatto della cucina walser	Ist. Alberghiero	Varallo	1997	
Adolfo Pascariello, Alessandro Orsi, Giancarlo Cometto	Passeggiando nella gastronomia walser	Lassù gli ultimi	Aosta	2007	120
AA. VV.	L'antica cucina dei Walser	L'Appunto	Borgosesia	2009	
AA. VV.	Assaggi. Viaggio nella storia e nella tradizione della cucina cusiana	Ecomuseo Cusius	Pettenasco	2002	100

LE ALPI

autori	titolo	editore	luogo	anno di stampa	pp.
Eugenio Pol e Federica Giacobino	In cucina con l'orto, il bosco e il prato di montagna	Blu Edizioni	Torino	2009	
Eugenio Pol e Federica Giacobino	La cucina contemporanea di montagna	Blu Edizioni	Torino	2008	
Wolftraud De Concini	Le minoranze in pentola. Storia e gastronomia delle 10 minoranze linguistiche delle Alpi italiane	Daniela Piazza Editore	Torino	1997	193
Wolftraud De Concini	I musei da mangiare e da bere. Collezioni enogastronomiche delle Alpi, dalla Francia alla Slovenia	Daniela Piazza Editore	Torino	1998	208
Elma Schena, Adriano Ravera	Le Alpi a tavola. Un viaggio attraverso il retrogusto dei saperi e dei sapori della montagna	Priuli & Verlucca	Ivrea	2009	152
AA.VV	Cucina montanara.		Firenze	2005	128
AA.VV	La cucina delle Alpi.	Bortoli editore	Milano	2007	139
Eva Pellisier	Piatti tradizionali di montagna	Musumeci		2004	64
M. Sentieri	Cucina di montagna		Genova		110
Cristina Grasseni	La reinvenzione del cibo. Culture del gusto fra tradizione e globalizzazione ai piedi delle Alpi	QuiEdit	Verona	2007	175

LE ALPI (DA OCCIDENTE A ORIENTE)

autori	titolo	editore	luogo	anno di stampa	pp.
L. Patria	Sapori di montagna in alta Val di Susa nel Delfinato di qua dai monti		Torino	1997	164
Bianca Rosa Gremmo Zumaglini	Merenda sinoira	Graphot	Torino	2009	124
Istituto Comprensivo "C. Gouthier" Perosa Argentina (a cura di)	Valli Chisone e Germanasca - Le ricette della tradizione		Pinerolo	2009	124
Elma Schena, Adriano Ravera	La cucina di "Madonna Lesina". Ricette tradizionali delle valli cuneesi	L'Arciere	Cuneo	1988	143
F. Valla, A. Bertino (a cura di)	Recetari Occitan	Edizioni Ousitanio Vivo		1997	113
Fedo Valla e Andrée Sessau Bertino	18 menu d'Occitanie	Edizioni Chambra d'Oc		2006	296
AA. VV.	Quattro stagioni della cucina valdostana dalla tradizione alla creazione	Le Chateau	Aosta	2009	158
Laura Zenti	Balade gourmande au fil du temps	Le Chateau	Aosta		
Marisa Calcio Gaudino	Antiche ricette delle valli Orco e Soana	Blu Edizioni	Torino	2008	63
Domenico Musci	100 anni di menu nelle Valli di Lanzo e Canavese.	Grafica Santhiase editrice	Santhia	2006	326
Domenico Musci	Vecchi menu delle Valli di Lanzo e del Cavanese	GC&R	Torino	1997	
Fiore Belletti	Cucina del Canavese. I piatti della tradizione nelle ricette di un passato presente. Arsete dla tradssion	Priuli & Verlucca	Ivrea	2006	143
AA. VV.	Biella & Buone. Viaggio fra le bellezze e le bontà del Biellese	Provincia	Biella	2006	
Anita Zordan, Giorgio Lozio	An vèggia. Leggende e antiche ricette dell'Alta Valle Cervo	Tipografia ElleEsse	Biella	2007	
Mina Novello	Ricettario di cucina biellese. I menu dell'Oasi Zegna	Eventi & Progetti	Vigliano B.	1997	
Mina Novello (a cura di)	In cucina con le bielline	Arti Grafiche Biellesi	Biella	2002	23
Mina Novello	Centouno ricette tra territorio e innovazione	BieBi editrice	Biella	2005	132
Mina Novello	In cucina con l'olio di noce	Sapori Biellesi	Biella	2006	31
Coldiretti Vercelli e Biella	Racconti a Tavola: "La cultura nel piatto"	Edizioni Saviolo	Vercelli	2006	
Chiara Abrardi	Ei nòstr mangé	Grafica Santhiase	Santhia	1994	
		Grafica Santhiase	Santhia	2009	168
Camillo Brero	Arsetar dla cusina piemontèisa	Piemonte in Bancarella	Torino	s.d.	
Alessandro Molinari Pradelli	La cucina piemontese	Newton & Compton	Roma	1998	624
				2007	606
Enzo Cavallero	I malnutri. Storia del cibo e della povertà in Piemonte con 180 ricette dimenticate della cucina popolare	Daniela Piazza Editore	Torino	2006	432
AA. VV.	Cucina di tradizione della val d'Aosta	Priuli & Verlucca	Ivrea	2007	368
ARIAR	Arsete Veje. Antiche Ricette della cucina tradizionale piemontese e valdostana	MIUR Ufficio Scolastico Regionale per il Piemonte	s.l.	2005	173
Giampietro Morreale	Novaria alimentaris. Appunti per una grammatica storica della cucina novarese	Stampa Club	s.l.	s.d.(ma 1995)	155
Associazione Pro Ghemme	La cucina rustica ghemese	Tip. S. Gaudenzio	Novara	1985	
Paola Caretti, Ivano Pollini	Antiche ricette ossolane	Grossi	Domodossola	2010	268
Sergio Bartolucci	Quaderno delle ricette ossolane	Grossi	Domodossola	2010	
Sergio Bartolucci e Fabio Pizzichero	Ricette Ossolane	Giubetta Editore			
Riccardo di Corato	A tavola nell'Ossola				1985
Centro Internazionale di Documentazione Alpina "Terre alte - Oscellanea"	I sapori della provincia azzurra	Provincia del Verbano Cusio Ossola. Assessorato al Turismo		2004	112
Associazione cuochi Valtellina e Valchiavenna	Valtellina e Valchiavenna in tavola	Alpina		2003	184
Guido Margiotta	Valtellina e Valchiavenna riscoperta di una cucina	Bissoni	Sondrio	1978	
Silvia Tropea Montagnosi, Elio Ghisalerti, Roberto Vitali, Laura Bruni	la cucina bergamasca. Dizionario enciclopedico	Bolis	Bergamo	2010	500
Irene Foresti	Cibi, Gusti e Sapori tra monti e lago	Edizioni Sebinius	Sarnico (BG)	2011	160
Cantarelli F. (a cura di)	I sapori della Lessinia. Qualità alimentare per la qualità della vita	Comunità Montana della Lessinia, Parco Naturale Regionale della Lessinia		2008	129
AA. VV.	Cucina veneta di montagna	Terra ferma		2009	140
Aldo Bertoluzza	Gli antichi mangiatori trentini	UCT		2003	144
Giorgio Nardelli, Danilo Moresco, Giuseppe Principe	La cucina delle nostre valli. 100 ricette creative nel rispetto delle tradizioni trentine	Curcu & Genovese Ass		2005	256
Anneliese Kompatscher	La cucina delle Dolomiti	Athesia	Bolzano	2010	135
Heinrich Gasteiger, Gerhard Wieser, Helmut Bachmann	Cucinare nelle Dolomiti	Athesia	Bolzano	2002	536
Anna Erler Zanol, Daniela Kofler	La vera cucina casalinga nelle Dolomiti	Athesia	Bolzano	2003	1996
Anneliese Kompatscher, Tobias Schmalz	Una montagna di sapori. Ricette semplici e raffinate dell'Alto Adige	Folio		2006	160
Rosmarie Pescosta	La vera cucina ladina	Pantagruel		1992	171
Maria Drewes	Cucina tirolese	Athesia	Bolzano	1994	96
Hanna Perwanger	Cucina tradizionale del Sudtirolo	Athesia	Bolzano	1993	127
Pietro Adami	La cucina carnica	Gruppo Editoriale Muzzio			300
Adriano Del Fabbro	Quaderno delle ricette delle Terre Carniche. Mangia Cjargnel	Edizioni Del Baldo	Castelnuovo del Garda (Vr)	2009	65
Adriano Del Fabbro	Quaderno delle ricette delle Terre Friulane raccolte tra borghi, malghe e osetrie	Edizioni Del Baldo	Castelnuovo del Garda (Vr)	2009	127
Mario Castagnaviz	Carnia agroalimentare	Chiandetti Editore	Reana del Rojale (ud)	1991	
Gianni Cosetti	Vecchia e nuova cucina di Carnia	LithoStampa	Pasian di Prato (Ud)	2001	
Gianni Cosetti	Vecchia e nuova cucina di Carnia	Arti Grafiche friulane	Udine	1995	

MOSTRA DI ACQUARELLI DI FEDERICA GIACOBINO

Pro Loco di Fobello

FEDERICA GIACOBINO

Federica è una valsesiana vera, per origine e per cultura, ma il suo legame con Torino, dove è nata e dove è tornata per frequentare le scuole superiori, l'hanno abituata, fin da giovane, a guardare anche oltre la realtà della valle e ad aprirsi a nuove esperienze. Vive a Fobello, in alta Val Mastallone, con il marito Eugenio e tre simpatici cani (Ercole, Tabui e Kidu), che le tengono compagnia quando dipinge, e lavora a Varallo, come insegnante presso la scuola primaria di Roccapietra.



Fig. 1 – Federica al lavoro in un giardino in Bretagna

GLI ACQUARELLI

Ha iniziato a dipingere una decina di anni fa sotto la guida dell'acquarellista torinese Alessandra Bruno, senza immaginare che quest'attività sarebbe diventata per lei una vera passione.

Amante della sua valle, che ha sempre difeso a denti stretti, ritrae paesaggi di montagna, ambienti domestici e animali, ma predilige l'illustrazione botanica.

A volte usa le matite colorate, ma, in genere, preferisce acquerellare perché, dice, "gli acquarelli sono leggeri e trasparenti".

Le opere di Federica riflettono il suo modo di essere, sanno cogliere la realtà nel profondo con

mano leggiadra: sono un tocco di poesia nella quotidianità.



Fig. 2 – Gli acquarelli

MOSTRE E LIBRI

Le sue opere sono state esposte a:

- Albergo della Posta (Fobello) 2009
- Castello del Valentino (Torino) 2010
- Locanda delle idee, Crocetta (Torino) 2010
- Spazio Orlandi (Milano) 2011
- Museo alpino di Usseglio (Val di Lanzo) 2011

Molti acquarelli sono stati pubblicati in tre libri, pubblicati dalla Blu Edizioni (Torino); i primi due, realizzati nel 2008 e nel 2009 con il marito (Eugenio Pol), sono dedicati alla cucina di montagna (*La cucina contemporanea di montagna*; *In cucina con l'orto, il bosco e il prato di montagna*). Il terzo, preparato con Francesco Passalacqua (2011), è dedicato a *La cucina delle stagioni in città*.

LE MONTAGNE



Fig. 3 – Il Monte Rosa



Fig. 4 – Ghiacciai e vigneti



Fig. 5 – Rimella



Fig. 6 - Otro

LA CUCINA DELLE ALPI



Fig. 7 - *La primavera*



Fig. 8 - *L'estate*



Fig. 9 - *L'autunno*



Fig. 10 - *L'inverno*

Ringraziamenti

Roberto Fantoni, Sergio Del Bello, Giancarlo Maculotti e Johnny Ragozzi ringraziano:

- enti ed associazioni che hanno partecipato alla progettazione e alla realizzazione del progetto (Associazione culturale walser Riva Valdobbia – Valle Vogna, Biblioteca civica Farinone-Centa, CAI Comitato scientifico Ligure-Piemontese, CAI Sezione di Varallo Commissione scientifica, Campertogno arte e cultura onlus, Centro studi walser ribella, Gruppo walser Carcoforo, Istituto per la storia della Resistenza e della società contemporanea nelle province di Biella e Vercelli, Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione “G. Pastore” (Varallo), Liberamente (Campertogno), Pro Loco di Campertogno, Pro Loco di Carcoforo, Pro Loco di Fobello, Pro Loco di Rima, Pro Loco di Riva Valdobbia, Pro Loco di Scopello, Società Operaia di Mutuo Soccorso, Unione Alagnese, Walser Gruppe Rima);

- gli amministratori dei comuni di Campertogno, Carcoforo, Fobello, Mollia, Rima e Riva Valdobbia, che hanno creduto in questo progetto culturale, contribuendo organizzativamente e finanziariamente, nell’ambito delle limitate risorse economiche, alla realizzazione della manifestazione;

- le Pro Loco di Scopello, Rima e Riva Valdobbia, che hanno inserito le loro manifestazioni tradizionalmente collocate nel terzo fine settimana di settembre, nel progetto;

- Distillerie Francoli (Ghemme), Gelateria – Cioccolateria Frigidarium (Varallo), Ponti (Ghemme) e Torraccia del Piantavigna Cantine in Gemme, per aver permesso la sopravvivenza economica del progetto, contribuendo a ridurre le spese con forniture gratuite dei loro prodotti

- gli Autori degli articoli, delle guide alle escursioni e dei cataloghi delle mostre (Giorgio Anselmetti, Federica Antonietti, Roberto Bellotta, Alexis Betemps, Alessandro Bonadonna, Ezio Bonomi, Sergio Camerlenghi, Paola Caretti, Michele Corti, Mercedes David, Sergio del Bello, Edoardo Dellarole, Federica Fanizza, Roberto Fantoni, Attilio Ferla, Irene Foresti, Cristina Ghiger, Luca Giarelli, Alessandra Iulini, Giancarlo Maculotti, Mina Novello, Alessandro Orsi, Enrico Pagano, Alfredo Papale, Giovanni Peira, Pro Loco Fobello, Pro Loco Rima, Pro Loco Scopello, Johnny Ragozzi, Angela Regis, Marta Sasso, Marino Sesone, Silvia Tropea Montagnosi, Giampiero Valoti e Riccio Vangelisti);

- le associazioni culturali che hanno sostenuto finanziariamente la partecipazione dei loro affiliati come relatori al convegno;

- Federica Giacobino, per la concessione ad utilizzare i suoi acquarelli in tutto il materiale promozionale e nel sito dedicato al convegno;

- l’ATL, per il sostegno finanziario alla diffusione su supporto informatico dell’edizione preliminare di questi Atti;

- Alessandro Orsi, Paola Caretti ed Eugenio Pol, per la presentazione dei loro libri nella giornata di apertura del convegno (Varallo, 23 settembre)

- Alessia Caresana, per la gestione della degustazione di prodotti alimentare a Carcoforo

- Giuseppe Russo e Vincenzo di Garbo (Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione “G. Pastore”, Varallo), per l’organizzazione della cena *da oriente ad occidente, la cucina delle Alpi: Carnia, Valtellina e Valsesia*

ValsesiaIn, per la gestione delle prenotazioni alberghiere;

- l’Albergo Italia di Varallo, per la concessione della sala per la riunione delle associazioni aderenti agli ITM domenica 25 settembre;

- Edoardo Dellarole, Cristina Ghiger, Miriam Giubertoni, Angela Regis; Giovanna Riva e Marino Sesone, che si sono adoperati in modo straordinario per risolvere tutti i problemi che sono sorti durante le ultime frenetiche fasi della manifestazione;

- Andrea Bramati, Ines Sala, Luigi Sormani, Cecilia Bertolini, Mariangela Provasi e Marino Sesone, per la gestione del convegno e dell'esposizione di Carcoforo (sabato 24 settembre)
- Emma Dellavedova, Renata Maiandi e Vanda Negri per l'assistenza fornita in occasione dell'apertura della manifestazione (Varallo, 23 settembre) e del concerto con degustazione di grappe (Varallo, 23 settembre);
- la Pro Loco di Fobello per l'organizzazione di un'inconsueta edizione autunnale del "Sentiermangiando". Katia Tapella per la gentilezza offerta durante tutte le fasi organizzative;
- Carlo Locca, per la consueta disponibilità ad aprire il suo museo di Rabernardo in Val Vogna; Piero Carlesi, per l'accompagnamento nel territorio della Peccia (Val Vogna);
- Il Touring Club Italiano - in particolare le aree Reti e Attività Territoriali e Touring On line - per le comunicazioni sulla rivista e sul sito, per gli omaggi ai relatori e per la mostra di libri. Marta Della Vedova e i Consoli Touring Giuseppe Manzone e Piera Mazzone per il coinvolgimento del TCI nel progetto;
- tutte le donne che, spontaneamente, hanno espresso la loro identità culturale indossando, in occasione di diversi eventi della manifestazione, il loro vestito più bello, il costume tradizionale della loro comunità;
- Sergio Del bello, per la puntuale verifica dell'"osservanza" tra/montana;
- Alessia Zachei; Stella e Renza, per la collaborazione nella promozione della manifestazione
- Marta Sasso, che nella bolgia della fiera del bestiame di Scopello è riuscita a promuovere la XXI edizione degli Incontri tra/montani, raccogliendo le firme (con indirizzi e-mail) di più di 300 persone.
- Claudine Remacle, Mina Novello e Giampiero Valoti, per il materiale bibliografico ed inedito fornito dopo lo svolgimento del convegno, secondo le indicazioni scaturite durante la discussione al termine di una delle sessioni di lavoro, sull'arrivo della patata nelle località delle Alpi di propria competenza (Val d'Aosta, Biellese e Val di Scalve).

dicembre 2011

Gruppo walser Carcoforo
Incontri Tra/Montani

