SESSIONE
VARIAZIONI CLIMATICHE, MUTAMENTI DEMOGRAFICI E NUOVE OPPORTUNITÀ ALIMENTARI. DAL SEICENTO AL NOVECENTO

IL CIBO QUOTIDIANO NEGLI ALPEGGI DELL'ALTA VALSESSERA

Mina Novello[1]

[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) - comunissimi in Valsessera e molto ricercati ancor oggi da coloro che frequentano la montagna - e le ortiche.

L'ortica

L'ortica era l'ingrediente fondamemtale, 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 (*ciapülà*) 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 alpigiani 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 Lamiumpurpureum), 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 alpigiani 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 disinfettante. 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 *fiurì* 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, carnosi e dolci, ottimi passati in pastella e fritti, detti nel Biellese *fiur dal büru*, specie considerata dagli alpigiani 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 *marastra* 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 margheritine (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 carnosi 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 alpigiani attendibili previsioni del tempo.

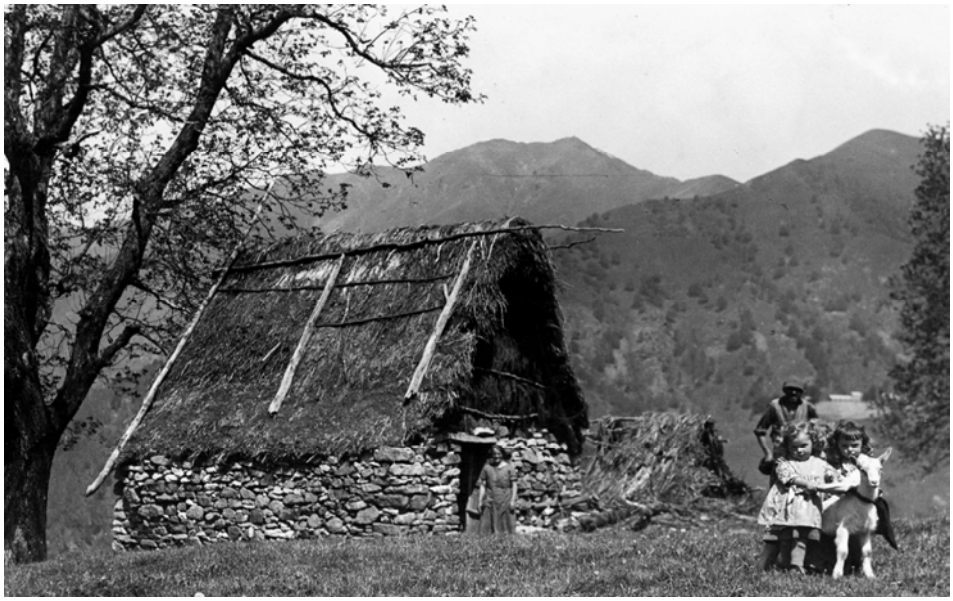

Fig. 1 - Gioco di bimbi all'alpe Baroso, Alta Valsessera, 1938 (foto Matteo Marciandi).

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 *fiurì* (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 abbrustolire 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'é qualche ospite di passaggio si arriva a sacrificare un gallo o un'anatra, ma la carne é 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 alpigiani 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'alpigiana 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 alpigiani 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 (*süpa 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 Camparient, 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 - Alpigiani 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 alpeggi 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 alpeggio 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*, cioé 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 alpigiani 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.

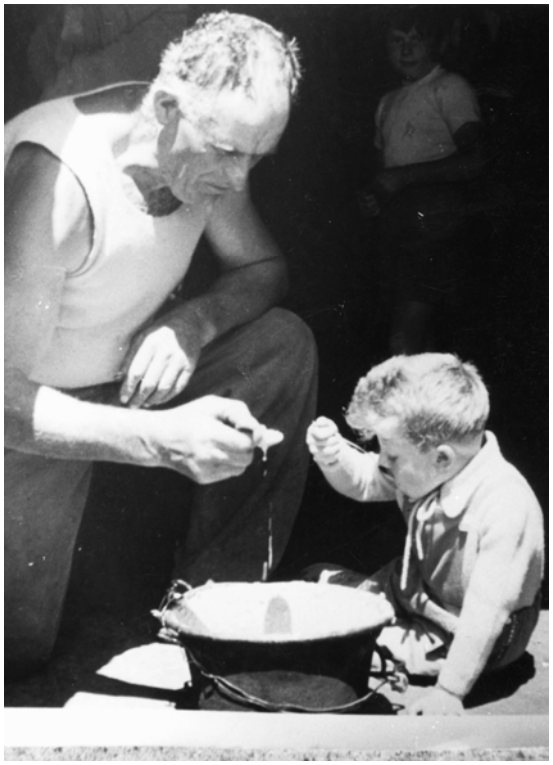

Fig. 4 - Pranzo all'alpe: polenta e latte consumati da Giovanni Ceruetto e da un piccolo ospite all'alpe Campo, Alta Valsessera, 1957 (foto Matteo Marciandi)..

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 fé (la casa del fuoco): l'antivca cucimna 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 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 Vallese e poi in Italia le preziose spezie d'Oriente[167] - 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 riso[168]. 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).

[166] Recentemente ripubblicato in CARETTI e POLLINI (2010).

[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 caffé 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 ambìto; 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 Vigezzo[170]. 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 Settecento[171]. 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 orsino[172].

Fig. 1 – Scarpazza.

[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 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".

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.
BODDINGTTON 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 Novello[1]

[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 alpigiane 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 *sciuët 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 fonduta 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 cumudà*).
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”, *s-ciarette*); parietaria (“frignacule”, *panataria erba di mür*); 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*); piantaggine maggiore (“plantagn lunc”, *piantan-na, erba di canarìn*); 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 Bonomi[1]

[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 ìa 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 gnochi 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 *ristelìne* (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 *cataóre* (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 caffé 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 caffé 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 inzuppavano una fetta di pane in una scodella di latte bollito e zuccherato, con aggiunta di caffé 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 graspìa* 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 sospendeva 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 *graspìa*. 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 paparèle*, tagliatelle fatte in casa. Al brodo potevano essere aggiunti *i fegadìni*, frattaglie di pollo o altri volatili cotti in tegame. Come secondo piatto era comune *el lesso 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 caffé, 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 *scornièle* (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 vedéa* 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 proporzionatamente 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 graspìa* 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.

Puparèle 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.

Minestron 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 ala 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 corpuscolata 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 bucio:* 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 minestro e mangiare calda o lasciarla raffreddare, tagliarla a fette come la polenta e scardarla 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 *frìtole:* 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 triturata; 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 do 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 scopino 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 albume; 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 ammorbidita, 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 rispeto.
Pansa piena no crede quela 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 – tuta 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 catìi 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 Lessina.

IL FATICOSO DEBUTTO DELLA PATATA

Mina Novello[1]

[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 grano[175].

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 incolti 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 delli 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 frammischiato con grossi sassi e in siti scoscesi e precipitosi, resta indispensabilmente necessario pel pubblico pascolamento". Il pascolo è però insufficiente, tanto che gli abitanti "propietari 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 incentivarne la produzione sfruttando a tale scopo gli incolti 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 Valoti[1]

[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 per14.000 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 Vilmaggiore.

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 colturali 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 alimen*tari. 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 aliment*ari. 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 Maculotti[1]

[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 cause 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 320[179] 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 Pirli 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 patati[180]
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 tenedo 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 Monno[181]
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 crüe, foiàde 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 adagerete 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, riportare 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 pucina
Ingredienti
Riso, patate, burro, cipolle, formaggio grattuggiato
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 grattuggiato, 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 Vangelisti[1]

[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 mericonde[182] 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 grattuggiato, 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.

[182] Anche se con la ***e*****,** dalla ricetta che ne fa seguire si comprende che si tratta dello stesso prodotto gastronomico prestinese.

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 canarì* o *Anulì 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

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, culì 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; pomidori 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 cassettine; *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 sarebbee 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 Posta, 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 Giarelli[1]

[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 colombi[183].

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

[183]La 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 qualonque 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 chiocciole 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 satire[184].

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 *notta della robba da provedersi per la venuta dell'Eccellentissimo 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)

gasteropodi[185]. 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 quì 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 suppliscono 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].

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, trinciante 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 lümaga* (*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 troppo[187]. 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 sgusciata e viva, era utilizzata da chi soffriva di ulcere e dolori di stomaco.

[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 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 Ragguagli 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, Trinciante 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 Valliscamonicae 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 capitanato 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 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.
Omissis
Per quelli poi, che fossero trovati ad impresonar lumache sia imposta pena di L 25:- per cadauna persona contrafaciente, 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 impresonarle, cosa introdotta da molti anni in qua da persone avide, ed ingorde.
Resta pure proibito à qualonque persona di che sesso, e condizione esser si voglia il raccoglier lumache, e quelle impresonare sotto pena di L 25:- per cadauna volta, e per cadaun contrafaciente, 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 Alesandro Mavesini Capitano della Vallecamonica col consiglio e partecipazione di infrascritti Spettabili Sindico e deputati Pubblici di Vallecamonica.
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 avenire 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 Campa.ri 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 aplicarsi 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 Bonadonna[1], *Mercedes David*[2], *Federica Antonietti*[3], *Giovanni Peira*[1]

[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 speck[188] 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 mezzena 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 essiccata), 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, sudtirolesi 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 baffe[191]/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 commercio[193], 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'essiccatura 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 ginepro[194].

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 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 1ª qualità (*guetewòrscht*) e di 2ª qualità (*énguéwòrscht*), cotechino (*siedwòrscht*), sanguinacci (*bluewòrscht*) (Gressoney, 1993).*

Alcune testimonianze orali raccolte a Formazza[196] 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 pancetta[197], 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 maiale[198] 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*

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).

[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 choufe de späck tieber frege späck mét em bétz 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 Lys[200]. 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 (*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 *pflutschkärchääs* (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 sostanzioso[203].

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

[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 alemannica del termine.

[201] Un'immagine della preparazione ultimata è riportata in BOVO *et al*. (1993, p. 12).

[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 pancetta[204]. 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 centroccidentale 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.
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.

[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.

ZINGARELLI N. (1986) - *Il nuovo Zingarelli. Vocabolario della lingua italiana.* Zanichelli, Undicesima edizione, pp. 2256.

APPENDICE
SPÄCK ÒN CHNOLLE[205]

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 ALIMEMNTARE 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 repentini 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 *MÈIZÓN*[206] 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 Bétemps, 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 *viandôn*. 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 *crétchèn* 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].

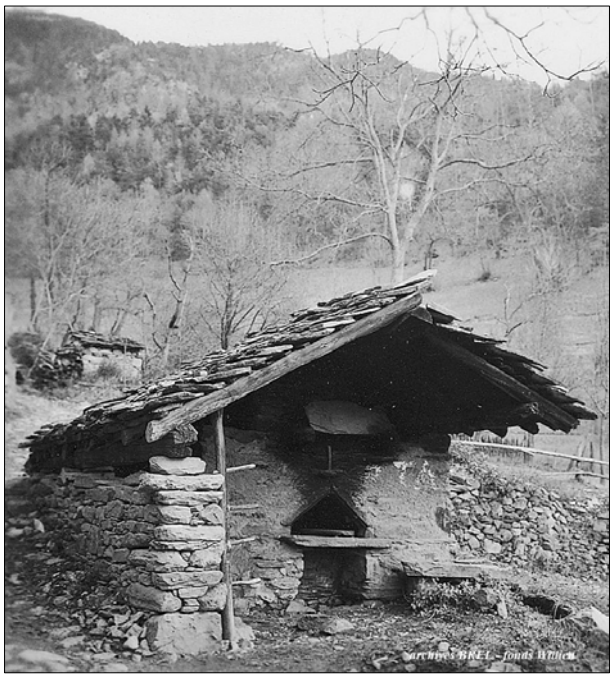

Fig. 2 – Forno a Valmignanaz (Saint-Vincent).

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 Bétemps 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 bocôn*), 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.

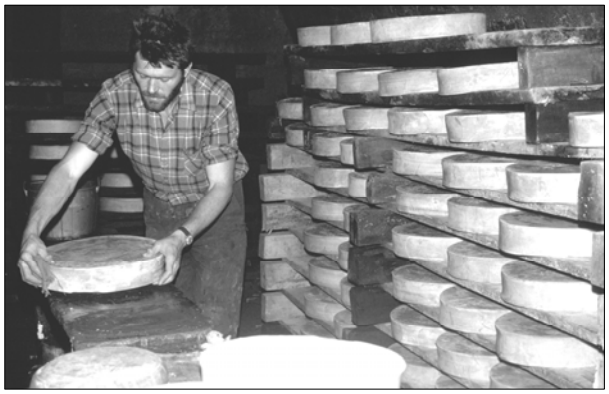

Fig. 4 – La salatura delle fontine.

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 mai[212] 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 *rezoulle* 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 bèye* 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 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 *pachôn*, 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 sostentatore 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 bacìo 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*),

[213] Uova montate a neve i cui albumi sono cotti a bagno maria in uno stampo.

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 (*mèntsôn*), 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-où*, 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 Bétemps (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'essiccamento 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.

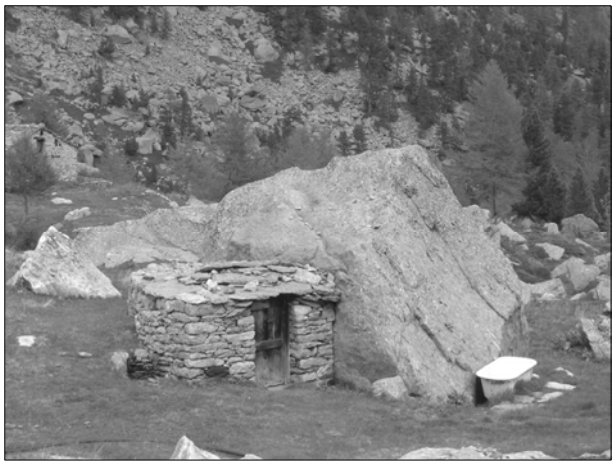

Fig. 8 – Cantina d'alpeggio a Issime.

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'ènfernot, 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 Bétemps, 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 col*à, e dal quale si attingeva con molta moderazione. Il *doille* doveva essere pulito e ben smaltato, per evitare che il burro irrancidisse rapidamente, diventando così utile solo per ungere il cuoio… «*Lo beuro rans s'émpyéive 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-où*.
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 *mèizôn*

Fino alla fine della seconda guerra mondiale, la cucina, in francoprovenzale *mèizôn*, 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 fori[218] e, nell'ultimo dopoguerra, da grosse stufe chiamate *potadjé*.
La *mèizôn* 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 *mèizôn* 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 semini contenuti nelle bacche. La pasta era strizzata all'interno del panno finché non colava un filo di confettura" (CelestinaPraz, Avise).
Le donne vi preparavano anche la *rezin-où*, 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 *solàn*, il solaio: una stanza sotto il tetto, ben arieggiata, tenuto conto dell'isolamento approssimativo dei tetti delle vecchie case. Nel *solàn* 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 unti di strutto o d'olio.
Il prosciutto e la carne salata, invece, restavano nel *solàn*, 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 sistemate 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… Lì 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, essiccamento, 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 essiccatoi 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 "mèizôn" 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'essiccatoio, 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.

Ringraziamemti

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.

BÉTEMPS 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 Regis[1] *e Enrico Pagano*[1]

[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 1945[219] 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 approvigionamemto 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'afta" (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 sempri 'l Bal dla Lum
Cumé 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 articoletto: "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 cucchiai 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"*. Sembrerebbe 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 1° 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^ categoria; 150 grammi nei ristoranti, trattorie ed osterie di 2^, 3^ e 4^ 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° 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 anni[221], non aveva prodotto risultati adeguatii.

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 mischiate"* (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.

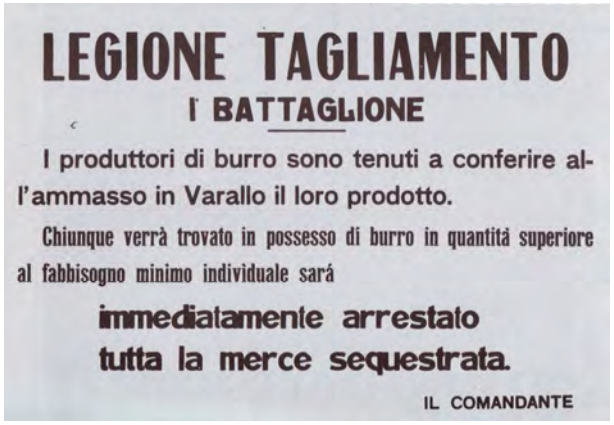
LEGIONE TAGLIAMENTO
I BATTAGLIONE
I produttori di burro sono tenuti a conferire all'ammasso in Varallo il loro prodotto.
Chiunque verrà trovato in possesso di burro in quantità superiore al fabbisogno minimo individuale sarà
immediatamente arrestato
tutta la merce sequestrata.
IL COMANDANTE

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 Fasci 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 sopratutto 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'annonaria*"

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,/ deglutito 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 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*

[223] 1 brenta = 55 litri

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 clemenze 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 Boccioloni 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 beneficare 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 prigionia 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 varallesi 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 6ª 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 paiolo 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*" (GIACHETTI, 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*" (GIACHETTI, 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 alpigiani, 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.*"

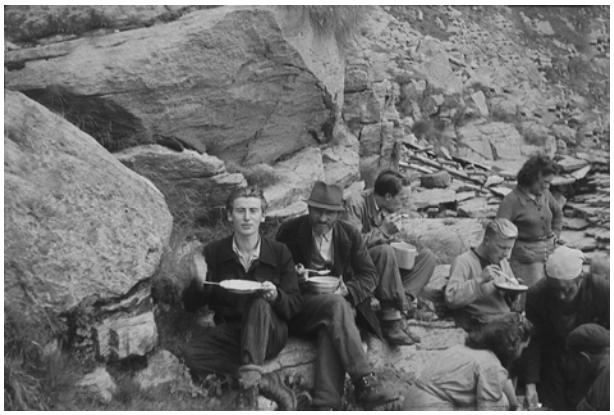

Fig. 6– Un pasto partigiano.

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 continuarono 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 richeista 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 affronatre le difficoltà della guerra perchè 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 rspetto 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

radicali[224]. 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*, Isrsc Bi-Vc, vol.II, pp. 81-103.

GIACHETTI 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*. Isrsc 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^ 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.