

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

NELLE TERRE DELLA POLENTA, PRIMA DEL GRANOTURCO

Giampiero Valoti¹

¹ Centro Studi e Ricerche Archivio Bergamasco

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

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

LA POLT

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

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

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

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

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

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

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

Il panico

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

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

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

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

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

Il sorgo

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

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

Il miglio

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CASTAGNE E NOCI

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

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

¹³⁷ Sul tema cfr. AIROLDI (2005).

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

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

Per la grangia di Casale di proprietà dell'Abbazia di Vallalta, presso Albino in valle Seriana, nel 1341, i sei affittuari versavano per ognuno dei nove anni di durata del contratto: il primo marzo lire 17; a San Lorenzo sestari 60 tra frumento e segale; a San Michele sestari 60 tra panico e miglio; oltre a lire 7 per la decima; a San Martino 6 capponi e 6 galline; a Natale 24 sestari di castagne secche peste: queste ultime erano il prodotto di uno dei modi generalmente utilizzati per la difficile conservazione delle castagne che prevede la loro esposizione al fumo del seccatoio per diversi giorni e la successiva pilatura per privarle della buccia esterna e dell'amara pellicina interna. Al momento della preparazione culinaria erano bollite in acqua leggermente salata aromatizzata con alcune foglie di alloro e poi consumate spesso insieme allo stesso brodo di

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

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

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

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

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

FAVE E RAPE

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

L'ALLEVAMENTO

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

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

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

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

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

IL MUTAMENTO

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

BIBLIOGRAFIA

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

AIROLDI N. (2005) - *Te rogamus, audi nos. Le Rogazioni in Valle Seriana. Studi e testimonianze*. Villa di Serio (Bg), ed. Villadiseriane.

ALBORGHETTI R. (1996, a cura di) - Paola Elisabetta Cerioli. *Intervista sulla terra. Da un manoscritto dell'Ottocento le conoscenze agrarie di una donna che per fede si dedicò alla promozione delle classi contadine*. Clusone, Ferrari.

BELOTTI R. (1998) - *Magnifica communitas Serinae. Momenti luoghi e personaggi della storia di Serina*. Bergamo, Bolis.

BILLANOVICH E. e BILLANOVICH M. (1978) - *Luigi Messedaglia, Vita e costume della Rinascenza in Merlin Cocai*. Padova, Antenore.

BONALDI E. (1982) - *Antica Repubblica di Scalve*. Clusone (Bg).

BOTTANI T. (1998) - *Santa Brigida e l'antica Valle Averara con lo Statuto comunale del 1313*. Clusone (Bg), Ferrari.

COLUMELLA, *De re rustica*. Trad. it. 1977, di Rosa Calzecchi Onesti, Torino, Einaudi.

CORTESI L. (1985) - *Antica contrada Tor Boldone vicinia di S. Lorenzo della città di Bergamo*. Torre Boldone, Amministrazione Comunale.

CORTESI M. (1994, a cura di) - *Gli Statuti della Valle Brembana Superiore del 1468*. Fonti per lo studio del territorio bergamasco 1994.

GALLO A. (1550) - *Le venti giornate dell'agricoltura e de' piaceri della villa*. Ed. 1775, Brescia, Bossini,.

GRAND R. e DELATOCHE R. (1950) - *Storia agraria del Medioevo*. Paris, trad. it. 1968, Milano, Il Saggiatore

GELMI P. e SUARDI B. (1996, a cura di), *Cronache Valgandinesi del Quattrocento*. Amministrazione Comunale di Gandino

GIMONDI D. e GIMONDI O. (1998) - *Villa d'Almé dalle origini al Seicento*. Clusone (Bg).

INNOCENTI F. (2002) - *Castagne e castagni in Val Seriana. Storia e tradizione*. Comunità Montana Valle Seriana, Ranica (Bg), Maggioni.

JACINI S. (1856) - *La proprietà fondiaria e le popolazioni agricole in Lombardia*. Milano e Verona, Civelli, 2a ed.

MARCHETTI V. e PAGANI L. (1988, a cura di) - *Giovanni Da Lezze. Descrizione di Bergamo e suo territorio 1596*. Fonti per lo studio del territorio bergamasco.

MESSEDAGLIA M. (1927) - *Il mais e la vita rurale italiana*. Piacenza, Federazione italiana di Consorzi agrari.

MONTANARI M. (1979) - *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*. Napoli, Liguori.

PETRÒ G. (1971-72) - *Aspetti e problemi dell'agricoltura bergamasca tra XVI e XVII*

secolo. Tesi di laurea, Università Cattolica di Milano.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Fonti archivistiche

ASBg Archivio di Stato di Bergamo,

ASMI Archivio di Stato di Milano

FIrd fondo Imperial Regia Delegazione (ASBg)

Fn Fondo notarile (ASBg)

Fr Fondo religione (ASMi)

PRIMA DELLA PATATA. STORIA DELLA RAPA IN VALLE CAMONICA

Riccio Vangelisti¹

¹ Circolo Culturale Ghislandi (Cividate Camuno)

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

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

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

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

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

RAPE E AFFINI

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

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

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

Raccolta e conservazione

Le *raje*¹⁴² venivano seminate dopo la raccolta della segale, nel medesimo campo e si raccoglievano dopo le prime gelate coincidenti con le feste dei Santi e dei Morti in quanto il freddo le rendeva più dolciastre. Un proverbio di Monno dice che *se le rape si e strepa prima di Sancc si e strepa grignant se si e strepa dopo i Sancc si e strepa plangiant*: se le rape si estirpano prima della festa di Ognissanti si raccolgono ridendo altrimenti se si estirpano dopo tale festa si raccolgono piangendo (per l'arrivo delle gelate che le rendono più dolci ma provocano l'indurimento del terreno dei campi).

Dopo il raccolto, una grossa rapa (*somessal*) era interrata in un vaso posto nella stalla in cantina. Dopo la fioritura, dava i suoi semi che raccolti venivano sparsi nel campo in quantità pari ad un cucchiaio raso per tavola camuna (circa 32 mq). A Sommaprada, frazione di Lozio, per ottenere la semente, si prendeva la rapa, chiamata *pondola*, che presentava alla base un codino (piccola radice). Questa veniva tenuta in un piccolo vaso o bicchiere, posizionato presso la finestra di una cantina o di una stalla. La luce della finestra e l'umidità prodotta nei due ambienti dell'abitazione portava allo sviluppo della pianta e relativa fioritura con produzione dei semi per la successiva semina.

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

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

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

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

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

LE RICETTE

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

Cornàde dè pàsöle

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

Costine con le rape

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

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

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

L'INTRODUZIONE DELLA PATATA

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

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

Fécc de ràe e patate

La signora Natalina Pennacchio, originaria di Laveno di Lozio, che gestisce con il marito Lino e la figlia Monia il ristorante Montisola a Carzano (frazione dell'omonima isola sul lago d'Iseo) mi ha descritto un piatto a base di rape e patate tipico del suo paese natale il gustoso *Fécc de ràe e patate*¹⁴⁵.

Si fanno lessare le rape e le patate. In una padella si prepara un soffritto di cipolle con lardo o burro. Dopo aver sbucciato e tagliato a fette rape e patate, si fanno rosolare nel soffritto. Successivamente si aggiunge latte e formaggio nostrano grattugiato. Questi ultimi due ingredienti amalgamandosi formano una crema. Pochi minuti e il piatto è pronto. Patate e rape, in fette ancora

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

BIBLIOGRAFIA

BIGNAMI G. (1971) – *Tradizioni popolari bresciane*. Brescia, ENAL, pp. 103

CANOSI A. (1930) - *Anima popolana camuna*. Breno, Tipografia Camuna, rist. anast. 1993, Brescia, la nuova cartografica, pp. 266.

Fonti archivistiche

ACa Archivio Camuno (Breno)

RPu Raccolta Putelli (in ACa)

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

IL CASONCELLO. PASTA RIPIENA DELLE ALPI

Silvia Tropea Montagnosi¹

¹ Circolo culturale Baradello (Clusone, Bg)

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

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

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

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

IL CASONCELLO

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

LE CITAZIONI TARDO-MEDIEVALI

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

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

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

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

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



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

I CASONCELLI E I LORO RIPIENI

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

In molti paesi di area alpina i casoncelli vengono chiamati con nomi simili; troviamo così: *ciarscons* friulani con ricotta, uva passa prezzemolo, pan grattato; *cancì* marebbani con spinaci erba cipollina e pane; *cancì blanc* con patate e ricotta; *cancì checi*, fritti; *cialzons carnici* con spinaci cioccolato, uvetta, cedro candito, pane di segale raffermo, uovo, zucchero, prezzemolo, cannella (pere e susine) conditi con ricotta affumicata, formaggio Carnia, burro e zucchero; *cialzons di Timau* friulani patate, burro, prezzemolo, zucchero, cannella, menta, cipolla, cotti nel brodo e conditi asciutti con burro e formaggio; *casonsei de puina* della Val Trompia, con ripieno di ricotta, uva, grana, Buon Enrico (spinacio selvatico) e pangrattato; *caicc* della Valle Camonica e dell'Alto Sebino, farciti con carne, amaretti, prezzemolo, aglio, uova, pane ammollato nel latte e formaggio.

Alcune ricette di casoncelli sono attualmente tutelate da marchi. La Camera di Commercio di Bergamo ha istituito il marchio *Bergamo Città ... dei Mille Sapori*, fissando la ricetta dei *Casonsei de la Bergamasca*¹⁴⁸ e dei casoncelli di Parre, gli *scarpinòcc*¹⁴⁹, mentre il comune di Barbariga, nel bresciano ha stabilito gli ingredienti del casoncello bresciano De.Co. con pane, formaggio, prezzemolo e aglio ed eventuali aggiunte quali verdure a foglie (erba san Pietro, bietole, spinaci, verza), cipolla, spezie, vino, rigaglie e carni quali pollo, vitello, manzo, maiale arrosto, bollite o in umido. Recentemente i ristoratori hanno creato versioni inconsuete di casoncello con ripieno di pesce d'acqua dolce o baccalà e con sfoglie a base di polenta e ripieni che valorizzano i formaggi locali quali taleggio, *bagoss*, caprini, Branzi, casera, bitto, Carnia, stracchino ricotte e formaggelle varie.

¹⁴⁷ L'elenco di questi ricettari familiari è riportato in Bibliografia alla voce "Collezioni private").

¹⁴⁸ Ripieno: macinato base per salame, pane grattugiato o grissini privi di sale ed ogni altro elemento aggiuntivo, pere abate d'inverno o spadona d'estate pera spadona, carne bovina arrostita, grana padano grattugiato, uova, uva sultanina, amaretti, spezie, scorza di limone, aglio e prezzemolo).

¹⁴⁹ Grana padano grattugiato, pane grattugiato, prezzemolo, burro, sale, uova, aglio, spezie, latte.

CONCLUSIONI

Riassumendo in uno schema le varie ricette di casoncelli che si sono rincorse nei secoli sulle Alpi, si può concludere affermando che:

- Per la pasta con 1 kg di farina vengono usate da 0 a 10 uova, con una media di 4 uova per kg di farina. La farina è indicata come bianca, talvolta è mista a semola di grano duro, talvolta a farina 0 o di grano saraceno.

- Il ripieno è formato in modo vario con una serie di ingredienti che si intrecciano in soluzioni diverse ma sempre piacevoli al palato. Generalizzando si può dire che

- sulle montagne i casoncelli sono quasi sempre di magro con una base di formaggio, pane grattato o ammollato nel latte, aglio, prezzemolo, uova, alla quale vengono aggiunti a secondo delle località: erbe quali spinaci, Buon Enrico, ortiche, verze, barbabietole, patate, cipolle, erbe aromatiche, cipollina in particolare.

- nelle valli si arricchisce il ripieno con la carne, spesso di maiale come la pasta di salame, il cotechino, la salsiccia ed anche la mortadella. Si utilizzano anche vitello, manzo e pollo cucinati arrosto, bolliti o brasati. In alcune ricette di famiglia è utilizzato il coniglio.

- in pianura è rimasto il piacere del sapore dolce di origine Medioevale con l'inserimento nel ripieno di amaretti, uvetta e/o pera.

- Attualmente sono poco utilizzate le mandorle ed il cedro presenti nella ricetta del Luraschi, ma si adoperavano le noci o le nocciole. Sono presenti varie spezie, in particolare noce moscata, cannella e pepe; permane la buccia di limone grattugiata, mentre sono scomparsi il cacao e la cioccolata.

- La forma è quasi sempre a mezzaluna, spesso con una tipica pressatura al centro del diametro di piega, che permette una migliore raccolta del condimento. Le dimensioni del diametro della pasta variano da 5 ad 8 cm, ma in alcuni casi arrivano a 15 – 20 cm. Talvolta sono a forma di caramelle, piccoli rettangoli arrotolati o chiusi ad «ala d'uccello»

- Il condimento è sempre a base di burro eventualmente con salvia e/o pancetta. Quasi sempre viene suggerita una spolverata di grana sui casoncelli prima o dopo il burro.

Si può affermare che l'evoluzione storica dell'uso del casoncello rispecchia la biodiversità dei prodotti delle singole zone e riporta la storia dei singoli territori, delle contaminazioni e degli incroci che nel tempo ci sono stati tra i vari popoli. Il cibo, infatti, è veicolo per la conoscenza della vita quotidiana dei popoli, ma anche mezzo che restituisce la storia degli stessi.

Ringraziamenti

Si ringrazia Marco Mazzoleni (Bergamo) per la fotografia in fig. 1.

BIBLIOGRAFIA

ARTUSI P. (1899) - *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. Landi, Firenze, pp. 55

BENPORAT C. (1990) - *Storia della gastronomia italiana*. Mursia Editore, Milano, p.288.

CAPATTI A. e MONTANARI M. (1999) - *La cucina italiana: storia di una cultura*. Laterza, Roma-Bari, ed. 2005, pp. 59-74

CAPELLINI P. (2003, a cura di) - *Lombardia, la terra, le ricette, i vini*. SESAAB Editrice, Bergamo, pp. 105,151

CARNACINA L. e VERONELLI L. (1966) - *La cucina rustica regionale*, Biblioteca Universale Rizzoli, Milano, pp. 74

CASTELLI C. (1307-1407) - *Chronicon Bergomense guelpho ghibellinum*. In Muratori L.A. (1890, a cura di), *Raccolta degli Storici Italiani*, Bologna pp. 27

CUNSOLO F. (1963) - *La cucina lombarda*. Novedit, Milano, pp. 81

CUNSOLO F. (1979) - *Il libro dei maccheroni*. Mondadori, Milano, pp. 25-33, 70, 71

DUBINI A. (1862) - *La cucina degli stomaci deboli*., Bernardoni, Milano, pp. 79

FACCIOLI E. (1985, a cura di) - *Bartolomeo. Platina. Il piacere onesto e la buona salute*, Einaudi, Torino, pp. 270.

FOLENGO T. (1521) - *Macaronea prima, ossia Baldus*. Toscolano, Paganini, pp. 35

FRATI L. (1899, a cura di) - *Libro di cucina del secolo XIV*. Livorno, pp. 33,61

GOSETTI DELLA SALDA A. (1967) - *Le ricette regionali italiane*. Milano, Solares, pp. 189

TCI (1931, a cura di) - *Guida Gastronomica d'Italia*. Touring Club Italiano, Milano, 1931, p. 68

LANDO O. (1569) - *Commentario delle più notabili e mostruose cose d'Italia e d'altri luoghi*. Venezia, Giovanni Bariletto, pp. 126

LURASCHI G.F. (1853) - *Nuovo cuoco milanese economico*. Carrara, Milano, p.139

MARINI M. (1993) - *La cucina bresciana*. Muzzio, Padova, pp. 87 - 91

PERNA BOZZI O. (1982) - *La Lombardia in cucina*., Giusti Martello, Firenze, pp. 55-61

PLATINA B. (1480) - *De honesta voluptate et valetudine*. Gerardo di Fiandra, Cividale.

SCAPPI B. (1570) *Opera dell'arte del cucinare*. Tramezzino, Venezia, pp. 354, 389

STEINER C. (1964) - *Il ghiottone lombardo*. Bramante, Milano, pp. 55

Tiraboschi A. (1873) - *Vocabolario dei dialetti bergamaschi antichi e moderni*. Bolis, Bergamo, pp. 309

TROPEA MONTAGNOSI S. (2010, a cura di) - *La cucina bergamasca. Dizionario enciclopedico*. Bolis Edizioni, Bergamo, pp. 107, 120,318

VALOTI G. (1995) - *Polenta e pica sö*. Junior, Bergamo, pp.75

Fonti manoscritte

Anonimo (s.d., ma XVII-XVIII secolo) - *Lo Cocho bergamasco alla casalinga*. Civica Biblioteca, Archivi Storici Angelo Mai di Bergamo, Fondo manoscritti.

Collezioni Private

Anonimo (1923) - *Libro di cucina* (Provincia Bergamo).

Domenica Calvi Mazzoleni (1922) - *Ricette scritte in ricordo di suor Faustina*. (Moio de' Calvi.).

Giuseppe Alessandro Terzi di Sant'Agata (s.d, ma primi decenni del Novecento) - *Ricette* (Brembate Sopra).

Maria Rosa Signori (1913) - *Quaderno di Luigina Signor* (Nembro).

Mary Ferraris Leidi (1907) - *Libro dei cuochi di Leidi* (Bergamo).

Milina Roviglio Monzini, Maria Teresa Monzini Rodeschini (dal 1919) - *Per star in cucina. Opera riveduta e corretta* (Bergamo).

L'USO DELL'OLIO DI NOCI NELLE ALPI OCCIDENTALI

Marta Sasso¹, Alexis Betemps² e Mina Novello³

¹ Pro Loco Scopello

² Centre d'Etudes francoprovençales (Saint-Nicolas, Ao)

³ DocBi

Nel vastissimo panorama gastronomico italiano, accanto ad un'innumerabile varietà di oli d'oliva si poteva collocare, almeno fino a qualche decennio fa, anche l'olio di noci, che per le sue caratteristiche organolettiche si avvicina più di ogni altro al succo delle olive.

L'olio di noci ricopriva un ruolo fondamentale nell'alimentazione delle popolazioni delle Alpi occidentali, dove la pianta di noce (*Junglans regia*) cresce spontanea e ad esemplari isolati, fino a un'altitudine di mille metri, prediligendo terreni ben esposti al sole. Questo prodotto di origine vegetale si affiancava ad un altro grasso, di origine animale, il burro.

LA COLTIVAZIONE DI NOCE IN VALSESIA

In valsesia la coltivazione del noce è attestata con continuità dai contratti di vendita tardomedievali ai rapporti statistici dell'Ottocento.

In un atto del 1494 è citato un appezzamento di terra a campo, prato e canepale *con piante di noci* a Valmaggia e nel 1519 è registrata la vendita di *piante di noci* alla Rocca (sASVa, FdA, *Inventario* ...).

Nel 1594, in una divisione di bene degli eredi di Giovanni *de Gul.to* di Fervento compare un fondo *cum plantis castanea n. 26 cum planti nuciis in territorio comunis ubi dr ad pisolam ... et intus castignola et intus desbellinas* (sASVa, FNV, b. 8937).

Scrivendo il NOÈ (1828), parlando della pianta: "Non par vero che in mezzo ai rocchi, e dirupi della Valsesia venga così alta e rigogliosa. Sembra che quanto è essa sepolta in mezzo alle montagne altrettanto cerchi d'alzarsi per mostrare al sole le robuste sue cime".

L'avvento dell'industria del mobile di qualità, che ha regalato un ruolo di pregio al legno di noce nazionale, ha ridotto di molte unità il patrimonio coltivo del territorio montano, che in Valsesia poteva stimarsi in migliaia di alberi, vista l'attestata produzione d'olio che si rileva in alcuni censimenti dell'Ottocento.

Vasta, nella tradizione popolare valsesiana e piemontese la citazione delle noci nei proverbi, sia per quanto riguarda il periodo di maturazione e raccolta, sia per quanto riguarda la vita e le tradizioni religiose (SASSO, 2007):

Tanta fen, pochi nòs

La nusèra ant un autin, a s'nutris d'pan e d'vin

Par Santa Cròs, pan e nòs

Par Santa Cròs, supatta 'l nòs

Batesà a l'euli d' nòs

Pan e nòs, mangè da spòs

Nòs e pan, mangè da can

Essi l'ombra d'la nusèra

Dui nòs ant un sac e dui fumbri an cà, fan an bel fracas

Mi j'eu la vòs, ma j'autri a l'han la nòs

Caviggi ad nòs, par i curiòs

L'OLIO

L'oleificazione delle noci è documentata dal Tre-Quattrocento in Piemonte, dove avveniva con metodi casalinghi o in laboratori artigianali mediante torchiatura dei gherigli (NADA PATRONE, 1981, p. 200; NASO, 1983; CHERUBINI, 1984, p. 180).

La memoria storica più recente racconta dell'oleificazione come di un rito presente in alcuni paesi della Valsesia almeno fino a metà del Novecento e del funzionamento di *peste da noci* mosse ad acqua, ad esempio alla frazione Moline di Boccioleto (SASSO, 2007) e a Nosuggio¹⁵⁰, frazione di Cravagliana (REMOGNA, 1993, p. 302)¹⁵¹.

¹⁵⁰ Il toponimo Nosuggio potrebbe derivare dalla voce *noxigilium* indicante il pannello rimasto dopo la spremitura dei gherigli (NADA PATRONE, 1981, p. 201), ossia il residuo solido che veniva usato per l'alimentazione del bestiame e come combustibile (NASO, 1999, p. 44).

¹⁵¹ La lavorazione dell'olio di noci è citata anche da Molino per Campertogno (1985, p. 144, 167).

Nel Biellese la produzione era affidata ad artigiani, che erano di norma anche venditori, detto oglieri, ogliari o olleari, delle cui attività rimane traccia anche nella toponomastica e nei cognomi (NOVELLO, 2006, p. 9). Ma l'oleificazione delle noci, nel Biellese e in Valsesia, poteva essere eseguita, così come avviene ancora oggi, anche a livello familiare con metodi casalinghi e rudimentali (NOVELLO, 2006; SASSO, 2007).

Le noci raccolte in ottobre, che cadono quasi spontaneamente dall'albero, venivano spogliate del mallo e fatte essiccare al sole; una volta liberate dal guscio e dai setti intermedi venivano schiacciate con rulli appositi o macine in pietra; la poltiglia oleosa veniva tostata su un fuoco leggero in paioli di rame, prestando attenzione ad evitare la bruciatura per non compromettere il risultato finale; una volta raggiunta la giusta tostatura, il tutto veniva pigiato in un piccolo torchio simile a quello per la pigiatura dell'uva, ma con un peso molto maggiore, fino a rilasciare il prezioso succo. Il rapporto fra il quantitativo di noci e la produzione d'olio poteva variare di anno in anno a seconda di molti fattori: l'essiccazione ben riuscita, un'annata piovosa, una cattiva e poco attenta tostatura, ma si aggirava intorno al 40% del peso delle noci.

Dopo una prima spremitura ne avveniva una seconda (*arcacià*), dalla quale scaturiva un olio meno pregiato e in minor quantità (meno della metà) del primo, il quale veniva usato per lo più per l'illuminazione come combustibile delle *lum*, lucerne di ferro (NOVELLO, 2006; SASSO, 2007).

Il residuo solido della pesta detto *nosuggio* nella parlata locale, derivante con ogni probabilità dal latino *noxilium*, veniva poi utilizzato per l'alimentazione del bestiame (SASSO, 2007), e marginalmente, anche per l'alimentazione umana (NOVELLO, 2006, p. 8). "Usasi di quest'olio tanto per condire le vivande, che per abbruciare. Siccome è fatto con poca attenzione, e non si separano le noci sane dalle guaste, non riesce di buona qualità, anzi bisogna esservi assuefatto per adattarvisi, altrimenti il suo odore ributta. Da taluni però si suole pellar l'anima della noce, giacché vuolsi che la pelle concorra a cagionare il gusto, e l'odore cattivo, e l'olio che se ne forma così è eccellente" (NOÈ, 1828).

Il procedimento per ottenere l'olio di noci è rimasto invariato nel tempo e ancora oggi le famiglie che lo producono sono solite ritrovarsi insieme per la pulitura, tostatura e torchiatura delle noci, anche per ottimizzare ed aumentare il quantitativo finale.

Nella parlata locale le noci più adatte allo scopo sono dette *pik*: sono i frutti di noci cresciuti

spontaneamente e sono caratterizzate da un gheriglio "impiccato", costretto, quasi legato, da setti lignei resistenti e contorti, tanto da rendere impossibile l'apertura del frutto senza la frantumazione della polpa. Le noci più grandi e più belle, sempre cerebriformi, ma più facilmente apribili, erano consumate probabilmente come cibo vero e proprio, insieme al pane, e riservate a tavole di un certo prestigio.

La produzione

Nel censimento di Luigi Noè del 1828 l'unico olio ancora prodotto, e consumato, in Valsesia, è quello di noci, accanto ad una piccola produzione tratta dalla semente della canapa (SASSO, 2007). La produzione da lui censita in 1345 quintali è avvalorata dalla coeva documentazione d'archivio. Nei documenti presi in considerazione, circoscrivendo la ricerca ai paesi della Val Sermenza, si legge: *prodotti 12 staia noci* (Fervento, 1821); *1 torchio d'olio (quintali 10 e più per anno)* (Boccioleto, 1828); *prodotti quintali 10 di noci, olio q. 4* (Fervento, 1828); *acquistati barili 10* (Carcoforo, 1828); *importati olio quintali metrici 3* (Rima, 1835) (SASVa). Anche all'interno dell'alta valle si può distinguere una fascia di paesi produttori (Fervento e Boccioleto) ed una di paesi importatori (Carcoforo e Rima, ubicati rispettivamente a 1305 e 1404 metri). Una parte dell'olio era quindi destinato al mercato: nella statistica del 1828 a Quarona veniva segnalata una produzione di 160 quintali di noci, che venivano spremuti in due torchi che producevano 28 quintali di olio, di cui 7 erano smerciati nei mercati di Varallo e Borgosesia (CAMERONI, 2006, pp. 132-133).

Sempre il Noè nel suo rapporto statistico annota la presenza di 51 torchi distribuiti sulla totalità del territorio valsesiano, torchi "che non girano che durante il tempo necessario per formar l'olio bisognevole all'uso interno delle materie grasse, che l'interno medesimo somministra. Si calcola che essi premano, presa la media, libbre 9 metriche all'ora, 98 al giorno, e quintali 29,40 al mese; il total d'olio formato d'ogni qualità corrisponde al consumo che calcolasi a 4 libbre metriche per individuo, e quindi sopra la popolazione di 33.579 a quintali 1.343,16."

L'OLIO DI NOCE NELL'ALIMENTAZIONE

Le noci venivano consumate principalmente con il pane (REMOGNA, 1993, 1994). Ma in ambito alimentare dalle noci si ricavava soprattutto l'olio, che era ricordato già nel Quattrocento da Pier de Crescenzi nel suo trattato sull'agricoltura, in cui veniva definito "molto buono e gustoso". Nell'area

pedemontana era sicuramente l'olio più diffuso (NASO, 1989; 1996, nota 60, p. 153; 1999, nota 134, pp. 106, 126).

Esempi di possibilità di utilizzo dell'olio di noci in piatti tradizionali biellesi sono forniti in NOVELLO (2006)¹⁵².

L'OLIO PER L'ILLUMINAZIONE

L'olio di noci veniva utilizzato anche per l'illuminazione¹⁵³.

Il suo uso era diffuso in Val d'Aosta (BETEMPS e PHILIPPOT, 2005).

In questo settore veniva utilizzato anche in ambito sacro, ove era destinato a particolari pratiche liturgiche, in particolare per le lampade del SS. Sacramento o per quelle che ardevano davanti alle immagini sacre oggetto di particolare devozione (NASO, 1999, p. 39, p. 49, nota 5; nota 30, p. 52).

In Valsesia erano diffusi i lasciti per il mantenimento dell'olio destinato a tenere sempre accesa una lampada davanti all'altare maggiore o all'altare del SS. Sacramento¹⁵⁴.

L'OLIO NELLA MEDICINA POPOLARE

In Val d'Aosta le noci e l'olio di noci avevano anche un ruolo importante nella farmacopea popolare (BETEMPS e PHILIPPOT, 2005).

L'olio di noci era probabilmente il primo rimedio utilizzato per tutti i problemi dei bambini; veniva poi impiegato per sconfiggere la depressione e come rimedio per le indigestioni, le malattie della pelle e per i dolori alle orecchie.

Le noci erano una medicina per gli uomini ma veniva utilizzato anche per gli animali (HENRI, 1991).

LA PRODUZIONE ATTUALE

La ricerca su questo particolare prodotto tipico della nostra terra, condotta dagli alunni della scuola Primaria di Rossa nel 2005, ha permesso di riscoprire e gustare le differenze organolettiche fra una noce e un'altra, e apprezzare le qualità

olfattive fra noce e olio di noce, e fra olio di noce e altri oli.

Nella cucina d'oggi l'olio di noce è prevalentemente impiegato per il condimento della cicoria selvatica, l'erba dei prati che si raccoglie poco dopo la scomparsa delle ultime nevi e si gusta in insalata con le uova sode. Ma non manca chi lo apprezza quale condimento della pasta, o come ingrediente particolarmente sfizioso nell'impasto delle miacce, o ancora come olio per la frittura delle patate.

E' mutato anche l'utilizzo dell'olio della seconda spremitura, adatto alla pulitura e lucidatura dei mobili.



Fig. 16 – Macina e torchio da noci utilizzati per l'oleificazione dalla famiglia Gilardi di Pila.

¹⁵² Nel Biellese l'olio di noci era ad esempio usato per condire insalate o pietanze fredde o per la preparazione della *bagna cauda* (NOVELLO, 2006).

¹⁵³ Per illuminazione si utilizzava anche l'olio che si otteneva dai semi di canapa essiccati e passati al frantoio e al torchio; quest'olio veniva utilizzato per l'illuminazione neel lucerne di ferro (*lum*) (MOLINO, 1985, p. 144; 2006b, p. 157, 167; 2006d, p. 73).

¹⁵⁴ Cfr., ad esempio, FANTONI e FARINETTI (2003), per i lasciti a chiese alagnesi nel Settecento.

Nella produzione di oggi, effettuata in ambito familiare, ma ancora diffusa soprattutto nei paesi della media valle, si da origine a un prodotto che si potrebbe definire "di nicchia": pochi decilitri di prodotto dal caratteristico aroma, di un giallo limpido ma intenso, di leggera densità. Gustato a

goccia sul pane casereccio sprigiona tutto il suo sapore, dolce e persistente, come se si stessero realmente gustando i profumati e gustosi frutti del noce.

Nella memoria è rimasto anche il ricordo di una produzione parallela di olio anche dalle nocciole: avveniva nelle annate in cui questo frutto spontaneo cresceva in abbondante quantità.

Da una piccola indagine in Scopello e Pila ho potuto stimare una produzione annua globale di non più di 10/15 litri d'olio in totale. Le famiglie che lo producono, oltre che per consumo personale, usano portarlo come bene per l'incanto delle offerte nelle feste dei piccoli oratori frazionali, o donarlo in cambio di altri prodotti o piccoli favori ricevuti dai propri compaesani. Questo sistema di "piccolo baratto" è ancora molto in uso nei paesi della valle, ed è un'usanza che esalta negli abitanti il proprio senso di appartenenza e afferma la propria radicalità nel territorio¹⁵⁵.

Al di là delle considerazioni su queste usanze locali, è certamente possibile prospettare un futuro di evoluzione, ripresa e crescita di produzione di questo prodotto, anche alla luce del rinnovato interesse dei consumatori di oggi verso i prodotti biologici e naturali in genere: una rivalutazione dell'olio di noci fra le produzioni alimentari tipiche del territorio valesiano, prospettando per il futuro una piccola ma pregiata produzione del profumato prodotto della tradizione: "l'olio di noci valesiane", una nuova D.O.P. nel panorama gastronomico italiano. Nel Biellese sono già presenti piccole produzioni artigiane (NOVELLO, 2006)¹⁵⁶. In Valle d'Aosta la produzione è ripresa solo recentemente ma il prodotto, grazie ad una promozione avviata dai singoli produttori o rivenditori, ha già raggiunto una discreta visibilità.

BIBLIOGRAFIA

BETEMPS A. e PHILIPPOT L. (2005) - *Huile de saveur, de lumière et de santé*. Imprimerie Duc, Aoste.

¹⁵⁵ C'è chi fa "saltare" le caldarroste una volta l'anno per sé e per alcune famiglie del circondario, chi porta un vasetto di miele in cambio di un po' di patate ricevute magari l'autunno precedente, chi offre un cesto di trote in cambio di uova, chi lascia davanti all'uscio di casa una piccola bottiglietta d'olio di noci, a ringraziamento di un favore ricevuto.

¹⁵⁶ Un produttore utilizza un piccolo torchio portatile proveniente da Sordevolo, restaurato e adeguato alle odierne norme igieniche (NOVELLO, 2006, p. 9).

ARMAND H. (1991) - *Vivre et guérir en montagne: plantes, animaux et choses. Leur utilisation à Saint-Nicolas et en Vallée d'Aoste*. Aoste, Centre d'études francoprovençales René Willien, pp. 127.

NADA PATRONE A.M. (1981) - *Il cibo del ricco ed il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione. L'area pedemontana negli ultimi secoli del Medio Evo*. Biblioteca di "Studi piemontesi, Trino, pp. 562; rist. anastatica, 1989.

NASO I. (1999) - *L'olio nel progetto alimentare e terapeutico*. In "La cultura del cibo. Alimentazione, dietetica, cucina nel basso medioevo", Torino, pp. 39-59.

NOVELLO M. (1997) - *Sapori da riscoprire: l'olio di noci*. Rivista Biellese, a. 1, n. 1.

NOVELLO M. (2003) - *L'olio biellese era quello di noci*. eBi, ottobre 2003.

NOVELLO M. (2006, a cura di) - *In cucina con l'olio di noci*. DocBi, Sapori Biellesi, pp. 31.

REMOGNA (1993) - *Il cibo nella vita quotidiana della gente di Rimella*. De Valle Sicida, a. IX, n. 1, p. 283-308.

REMOGNA (1994) - *Cibo e attività agropastorale nella vita quotidiana di Rimella*. Remmalju, a. V, pp. 17-26.

SASSO M. (2007) - *L'olio di noci*. In Fantoni R. & Ragozzi J. (2007, a cura di), "La gestione delle risorse nelle comunità di frontiera ecologica. Allevamento e cerealicoltura nella montagna valesiana dal Medio Evo al nuovo millennio. Atti del convegno di Carcoforo, 11 e 12 agosto 2007", Gruppo Walser Carcoforo, pp. 52-54.

Fonti archivistiche

sASVa sezione di Archivio di Stato di Varallo
FdA Fondo d'Adda (sASVa)

LE VIE DELL'ALIMENTAZIONE NELLE ALPI: MONASTERI, OSPIZI E STAZIONI DAZIARIE

Federica Fanizza¹

¹ Centro Studi Judicaria

Testi letterari, narrazioni di viaggi e raffigurazioni pittoriche sono le fonti per recuperare informazioni sulle abitudini alimentari delle popolazioni dei secoli scorsi. Si tratta certamente di fonti che riflettono l'idealizzazione del mondo della campagna, impressioni di testimoni estranei alla vita contadina, ma in assenza di ulteriori informazioni e testimonianze dirette, queste costituiscono la fonte principale per ricostruire le vicende alimentari delle campagne dei secoli XIV e XV. Sono i periodi in cui si affermano le raffigurazioni dei *Taquini sanitatis* (DE BATTISTI, 1983), dei ricettari gastronomici e dei primi trattati sugli alimenti nei quali vengono descritte le proprietà dei cibi piuttosto che la loro preparazione, le modalità del consumo in relazione alle caratteristiche di ciascun organismo umano, all'uso anche farmacopeo di ciascun singolo prodotto alimentare.

IL CIBO DEL POVERO: LA PIANURA E LA MONTAGNA

L'alimentazione, e con essa la cucina, è una pratica culturale che dipende dagli approvvigionamenti, dalle condizioni di produzione locali e da comportamenti sociali. Mentre possediamo ricettari di cucina redatti per essere usati nelle cucine dei notabili, la cucina dei poveri, dei contadini, non è stata scritta e, per identificarla, dobbiamo accontentarci di indizi e di riletture al "contrario", ovvero di testi della letteratura dove per sottrazione riusciamo a capire di che cosa si cibasse il contadino o il povero. Il mito del "paese di Cuccagna" nasce proprio da questa esigenza: sognare un mondo ricco di pietanze che erano precluse ai più. Sono proprio i documenti d'epoca che ci danno la descrizione di come doveva essere il cibo nelle tavole: l'ordine gerarchico di appartenenza alle classi sociali doveva rispecchiarsi, oltre che nel posto occupato alla mensa del nobile nella quantità e qualità del cibo. Avanzi del cibo, ma anche cibi guasti, frutti marci e formaggi inaciditi dovevano essere messi da

parte per le elemosine dei poveri (SOLCI, 1955, p. 54).

Così un medico bolognese, Baldassere Pisanelli, nel suo *Trattato della natura de' cibi e del bere per la dieta contadina* del 1583 così prescrive: *Aglio ... è anco buono perchè dona vigore a quelli che menano i remi; cipolla ... è cibo di chi ha le carni dure e molto si affatica.; porco ... nuoce alle persone delicate che vivono in ozio; fava... è buona per le genti rustiche; fagioli... sono pasto da villan; cavoli ... non li devono mangiare se non quei che molto faticano; porro ... è pessimo cibo ... e si deve dare ai villani* (PISANELLI, 1583, cc. 8-11, 13)¹⁵⁷. La totale mancanza della connessione dei fattori economici in questa rigida divisione alimentare risulta essere una spia di come il cibo fosse inteso quale strumento di disciplina sociale: i rustici non solo sono tali, ma così devono rimanere come testimoniano le vicende del Bertoldo di Giulio Cesare Croce, che a mangiar vivande gentili e delicate piuttosto che cibi grossi e "selvatici" ci rimette la vita (CROCE, 1596).

Quindi risulta più che mai interessante la descrizione di un pasto popolare in una malga alpina (Tirolo) descritto da un nobile viaggiatore francese, Jouvin de Rochefort¹⁵⁸, che durante il suo attraversamento delle Alpi nel 1672 descrive un pasto alpestre presso una famiglia di contadini nella quale aveva trovato accoglienza: la malga descritta si collocava in Val di Pejo (Trentino) *"Imbarazzatissimi per la presenza di in signore di tanto riguardo i contadini fecero accomodare l'ospite "sulla più bella delle loro sedie, cioè un catino rovesciato e apparecchiaron la tavola su cui non c'erano né tovaglia, né tovaglioli, né coltelli, né forchette, né cucchiari. In una scodella di legno vennero servite delle rape fatte cuocere in una pignatta con della farina, del sale, del burro e*

¹⁵⁷ Citato anche in *Et coquatur ponendo* (1996, p. 34).

¹⁵⁸ Jouvin de Rochefort (1640 – 1710), cartografo e funzionario reale a Limoges. Nel 1672 intraprese un lungo viaggio per l'Europa continentale documentata in *Le voyageur d'Europe, où sont Le Voyage d'Allemagne et de Pologne*.

del latte, in un'altra scodella sei uova, mezzo formaggio e qualche pezzo di pane... qualcuno si alzò e portò un piatto di piccoli frutti assai simili all'uva nell'aspetto e nel gusto che crescono nel bosco e sulle montagne..." (DE ROCHEFORT, 1672-1676, tome III, p. 173).

Documento raro in quanto testimonianza diretta.

Pasto frugale ma ben più ricco rispetto alla mensa contadina di pianura dove domina l'elemento vegetariano, zuppe di sfarinati e di legumi che verranno sostituiti dall'introduzione massiccia del mais nelle campagne.

Infatti fino alla metà del Cinquecento il regime alimentare europea è decisamente carnivoro, pur con delle differenze sociali: i ceti superiori continuano a preferire la selvaggina freschissima, privilegiando i volatili, i più poveri riescono ancora a concedersi il consumo di carne di maiale, salata o affumicata, frattaglie e animali da cortile. Dalla seconda metà del Cinquecento comincia il declino del consumo della carne dei ceti contadini.

GLI SCAMBI ECONOMICI

Ma le annotazioni dei viaggiatori permettono anche di percepire una vivacità commerciale lungo i transiti alpini: commercio a lunga distanza fatto anche di prodotti alimentari. Cent'anni dopo il resoconto di viaggio di Rochefort, l'inglese John Geoge Keyssler¹⁵⁹ si avventura nell'Europa centrale riportandoci alcune osservazioni di notevole interesse sull'economia di scambio nell'area tirolese e alpina: la produzione agricola di questi territori era certamente insufficiente a soddisfare la domanda di prodotti alimentari dell'intera regione. A questo deficit, sopperiva una notevole vivacità commerciale con scambi tra i transiti alpini di verdure e frutta anche fresche, frumenti e carni, prodotti delle attività agricolo-pastorali, creando una sorta di equilibrio anche economico tra reddito agricolo e piccole attività commerciali. L'analisi di questi due documenti di viaggio ci permette di affermare che ogni comunità di valle e di montagna si apriva al commercio: quindi non si può parlare di economia agricola chiusa e proprio la carenza di suolo coltivabile delle montagne portava le popolazioni contadine a cercare ulteriori prodotti di scambio di generi di sussistenza alimentare (LEONARDI, 1996, pp. 15-26). Il frumento viene sostituito progressivamente

da culture a più rapida crescita come la spelta e la segala, mentre farina di castagne e farine di legumi venivano sempre più inserite nella produzione di prodotti da forno al posto del pane di cereali

Le estensioni di beni silvo-pastorali posti in quota altimetriche elevate e la frammentazione fondiaria nel fondovalle sono gli elementi che caratterizzano la proprietà nell'arco alpino, elementi che bisogna tener presente per tracciare il quadro in cui vengono a collocarsi le produzioni alimentari e con esse le connotazioni alimentari di quelle popolazioni. Principali destinazioni colturali delle campagne alpine nell'arco tirolese ad esempio sono le coltivazioni di frumento nelle quote più basse, quindi, man mano che ci si alzava in quota subentravano orzi, segale, avena per finire con i cereali di antica tradizione: miglio, sorgo, panico, dominanti nell'alimentazione contadina. Le liste del dazio della Muda di Riva del Garda risalenti al 1458 ma confermate fino al 1679 (SARDAGNA, 1884) offrono una documentazione di prima mano delle attività commerciali di beni alimentari attraverso i transiti: sale, olio, pesce e ortaggi godono di esenzioni in entrata; formaggi, vino e aceto, tagli di carne fresca, pepe, zafferano e zucchero insieme a miele vengono menzionati nella tabella sia in entrata che in uscita dai confini della cinta daziaria municipale. Si denota l'assenza della tariffa daziaria per i cereali in entrata e in uscita: forse veniva considerata merce di prima necessità e, quindi, sottratta alle imposte, o, se ne vietava la commercializzazione? Il fatto che non fosse oggetto di contrabbando fa propendere più per la prima ipotesi¹⁶⁰.

Ma sono proprio le fonti statutarie che offrono indicazioni dirette sulla produzione e gestione delle produzioni agricole di montagna, contrassegnate, come precedente affermato, da un'economia di sussistenza: alternanza di attività pastorali sugli spazi comuni destinati ad uso civico così come la raccolta libera dei prodotti spontanei del bosco, molteplicità di coltivazioni che seguivano l'andamento stagionale, vite e cereali, come ortaggi di lunga conservazione quali rape e zucche. E infatti le norme statutarie tendono a colpire chi ruba erbaggi e viti, così come le norme scritte per la gestione del pascolo danno indicazioni sui tempi di raccolta del foraggio e del libero pascolo di bovini e ovini, con una precisa gerarchia di uso del pascolo residuale; al termine della catena i maiali. Negli statuti delle Sette ville del Banale del 1593

¹⁵⁹ John George Keyssler (1693-1743), archeologo e viaggiatore nonché membro della Royal Society, conosciuto per *Travels through Germany, Hungary, Bohemia, Switzerland, Italy, and Lorraine* (Keyssler, 1758, p. 235-236).

¹⁶⁰ Per la documentazione relativa alle istanze di libero commercio che la comunità di Riva portava innanzi al Principe Vescovo cfr. AST, Atti trentini 8 Riva 1479 – 1755.

(RICCADONNA, 1994, pp. 63-65) viene introdotta una precisa norma (punto 17) che vieta la raccolta delle lumache nei fondi arativi, prativi e vignati; evidentemente la lumaca poteva rappresentare una risorsa alimentare significativa.

Ma la storia dell'alimentazione tra XV e XVI secolo non prescinde dalla storia della scrittura gastronomica. Proprio in questi secoli si afferma la redazione dei ricettari gastronomici. Contrariamente all'idea che la scrittura di ricettari di cucina nascesse nelle corti organizzate europee, i primi ricettari, ossia stesura di ricette sulla modalità di preparazione e cottura di una pietanza, hanno origine nel nord Europa e precisamente in Danimarca e in Inghilterra per poi scendere verso sud con il rolo del monastero di Sion (Confederazione Elvetica): prime testimonianze scritte di una tradizione delle usanze di cucina per uso quotidiano al di fuori del contesto di produzione letteraria dove abbiamo ampia documentazione sui modi dello stare a tavola sia nella cultura nordica che nell'ambito della tradizione letteraria latina. Del resto le grandi strutture monastiche rappresentavano un mondo autonomo nel contesto della storia dell'economia medievale: strutturate e organizzate in un microcosmo concluso che rifletteva l'organizzazione sociale del tempo con tutte le sue gerarchie anche produttive: la cucina, la cantina, gli orti, la conservazione delle derrate.

GLI SCAMBI CULTURALI

Ma un altro aspetto della tradizione dell'alimentazione attraverso le Alpi lo dobbiamo assegnare all'esistenza degli ospizi lungo le vie di attraversamento dei valichi delle Alpi. Dobbiamo proprio all'organizzazione dell'ospitalità lungo queste vie di comunicazione che vennero a formarsi dinastie di "cuochi" o meglio di appaltatori dei servizi di ristorazione e ricovero lungo la via del Gottardo e della linea di transito del Passo del Lucomagno tra Lombardia e Cantoni tedeschi: cucina che doveva essere necessariamente organizzata in relazione alla tipologia sociale dei viaggiatori sia essi commercianti, nobili o servi addetti ai trasporti. Ad un cuoco originario delle valli del Ticino dobbiamo i primi ricettari redatti secondo precise regole di preparazione dei cibi. Gli abitanti di queste comunità montane sono appartenenti alla diocesi di Milano e dei domini sforzeschi, che per tradizione emigrano verso la capitale del ducato.

Maestro Martino de Rossi¹⁶¹, della Valle del Blenio, discendente dalla Valle di Turre e nato dalla casa di Martino Viduale appartiene ad una di queste famiglie di osti e cuochieri che prestarono la loro opera nelle cucine di corte (BERTOLUZZA, 1993)¹⁶².

Le scarse notizie che i documenti medievali lasciano trapelare suggeriscono che le relazioni tra le vallate alpine e il centro urbano milanese dovesse essere di lunga consuetudine visto il ruolo di attrazione che la capitale svolgeva nei confronti delle valli alpine superiori; e quel poco di documentazione recuperata permette di ricostruire una spiccata tendenza delle popolazioni di quella valle a trasferirsi alla corte milanese con le funzioni di cuochieri. Non ci è dato sapere per quali motivi questi valligiani avessero abbracciato questa professione che presupponeva indiscusse abilità organizzative. Alcuni saggi di Enrico Motta, storico milanese della fine del XIX secolo, ci permettono di ricostruire alcuni percorsi professionali (MOTTA, 1880, 1908). Esempio è la vicenda del cuoco bleniese Giacomo a servizio di Filippo Maria Visconti, che nel 1454 viene innalzato al grado di familiare ducale e nel 1471 podestà della Valle di Blenio. Questo tipo di attività apriva ai ceti rurali delle valli alpine la possibilità di elevarsi socialmente grazie ad attività remunerate di un certo prestigio.

Ecco che la vicenda di Maestro Martino de Rossi è emblematica del percorso di questo tipo di professione che aveva a che fare con l'alimentazione e la preparazione di cibi non limitata alla sola sussistenza. Sappiamo infatti che questo Martino de Rossi ottenne la rettoria dell'ospizio di s. Martino Viduale, posto lungo la "strada francesca" o "maestra", usata da gente a piedi e percorsa dai mercanti in direzione di Bellinzona e del passo del Lucomagno (MOTTA, 1908). Dai registri sforzeschi sappiamo che Martino non rimase molti anni alla guida di quella fondazione ospitaliera. Si trasferì presso la corte ducale già nel 1457 a imbandire la tavola di Francesco Sforza, almeno fino al 1462. Passò poi a Roma alla corte pontificia a servizio del cardinale Trevisan, patriarca di Aquileia, per poi ritornare nelle terre lombarde a servizio di Gian Giacomo

¹⁶¹ Al maestro Martino de Rossi, noto in letteratura come Maestro Martino da Como, si deve la stesura del *Libro de arte coquinaria*, un caposaldo della letteratura gastronomica tardo-medievale. Per un'analisi della sua figura e della sua opera si rimanda agli atti del convegno dedicata a questi temi (*Et conquatur ponendo...*1996).

¹⁶² Cfr. anche CHIESI (1993); per l'integrale dei ricettari attribuiti a Martino de Rossi cfr. BENPORAT (1996).

Trivulzio signore di Mesocco (ASMi, Sforzesco, Registro ducale, b.127, c. 119r)¹⁶³.

Se è tuttora misterioso il motivo del ritrovamento a Riva del Garda (Tn) di una delle tre redazioni del manoscritto di Maestro Martino¹⁶⁴, tale presenza rimane tuttavia importante a testimonianza di una cucina a cavallo delle Alpi non più tardomedioevale ma ormai compiutamente rinascimentale.

BIBLIOGRAFIA

MONTORFANO E. (1990) – *Maestro Martino da Como e la cultura gastronomica del Rinascimento*, convegno internazionale di studi, Como-Villa Gallia, Campione d'Italia, 1-3 giugno 1989; Milano, Terziario, pp. 158.

Et coquatur ponendo ...: cultura della cucina e della tavola in Europa tra medioevo ed età moderna (1996) - Catalogo della mostra. Prato, Istituto internazionale di storia economica Francesco Datini, pp. 400.

BENPORAT C. (1996) - *Cucina italiana del Quattrocento*, Firenze, Olschki, rist. 2001, pp. 306.

BERTOLUZZA A. (1993) - *Libro di cucina del Maestro Martino de Rossi*, Trento, U.C.T., pp. 375

CHIESI G. (1993) - *Martino Rossi, un cuoco bleniense alla corte ducale*. In Bertoluzza (1993) pp. 11-15.

CROCE G.C. (1596) - *Banchetto dei mal cibati*, Ferrara, Vittorio Baldini, pp. 32

DE BATTISTI (1983, a cura di) - *Libro di casa Cerrutti. Erbe, frutta, cibi naturali ... il taccuino della salute di seicento anni fa*. Mondadori, pp. 176.

DE ROCHEFORT J. (1672-1676) - *Le voyageur d'Europe, où sont Le Voyage d'Allemagne et de Pologne*. Paris, Thierry, pp. 742.

LEONARDI A. (1996) - *L'economia di una regione alpina*. Trento, ITAS, pp. 381

KEYSSLER J. G. (1758) - *Travels through Germany, Hungary, Bohemia, Switzerland, Italy, and Lorrain*. London, Scott, pp. 346.

MOTTA E. (1880) - *Cuochi della valle di Blenio nella cucina ducale in Milano*. Boll. St. della Svizzera Italiana, pp.51-60

MOTTA E. (1908) - *Per la storia dell'ospizio di Camperio sul Lucomagno nei secoli XIV – XV*. Boll. St. della Svizzera Italiana, pp. 7-12.

PISANELLI B. (1583) - *Trattato della natura de' cibi e del bere*. Roma, Bartholomeo Bonfadini, pp.281.

RICCADONNA G. (1994) - *Antichi statuti delle Sette ville del Banale*. S. Lorenzo in Banale (Tn), Comune di S. Lorenzo in Banale, pp. 172

SARDAGNA G. (1884) - *Documenti circa il feudo della Muta in Riva di Trento*. Archivio veneto, s. 2, t. 28, pt. 1/2, pp. 11-35.

SOLCI G., (1995) - *La storia sociale dell'alimentazione nelle terre Ticinesi*. Lugano, pp. 187.

Fonti archivistiche

ASMi Archivio di Stato Milano

AST Archivio di Stato Trento

¹⁶³ “concessa fui licentia eundi usque in vallem Belegni magistro Martino de dicta valle, coquo cameriarum, valitura mense uno proxime futuro”

¹⁶⁴ Attualmente conservato presso la Biblioteca Comunale di Riva del Garda (Tn). Questa città ha dedicato all'arte della cucina un'apposita mostra internazionale nel 1996. Le altre due redazioni sono presso la biblioteca Vaticana e presso un collezionista privato.

