

FIERE

LA FIERA DI SAN MICHELE A RIVA

Roberto Fantoni¹ e Attilio Ferla²

¹ Gruppo Walser Carcoforo

² Associazione Culturale Walser Riva Valdobbia - Valle Vogna

Il giorno di San Michele (29 settembre), al termine della stagione d'alpeggio si svolgeva a Riva, sino dal tardo medio evo, una fiera³¹³.

LE ORIGINI

Nelle Alpi occidentali sin dal Trecento sono documentate numerose fiere tra fine agosto e metà ottobre, con una forte concentrazione nei giorni prossimi alla festa di san Michele il 29 settembre (COMBA e DAL VERME, 1996, pp. 22-23)³¹⁴.

³¹³ La fiera di Riva è poco nota in letteratura. I primi documenti sul suo svolgimento furono ritrovati dall'abate Carestia nella seconda metà dell'Ottocento. In una lettera del 22 febbraio 1874, indirizzata all'amico Pietro Calderini, scrive che *in premio della mia pazienza mi venne fatto in questi giorni appunto di fare anche una buona scoperta estranea alla Botanica* (FEDERICI, 2007). La scoperta era costituita dal rinvenimento negli archivi di Riva della conferma della fiera del duca Francesco Sforza del 1451 (d. 2). Il Carestia proseguiva scrivendo che *il meglio che si potrebbe fare sarebbe che tu stesso ti occupassi dell'argomento, per farne ai lettori del Monte Rosa uno di quei graditissimi presenti che la tua colta penna, sempre intinta a patriottismo, sa colla più insinuante persuasiva loro offrire*. Calderini non seguì l'invito dell'amico e i documenti rimasero ignoti, come rimase ignota la fiera di Riva, sino all'attenzione rivolta da RIZZI (1988).

³¹⁴ Nella val Stura di Demonte si tenevano due fiere annuali: a Vinadio il primo di settembre; a Bersezio nei tre giorni seguenti la festa di S. Croce (15-17 settembre). La celebre fiera di Brancon, specializzata nel commercio degli ovini, frequentata almeno dal 1275 da monaci, conversi e *negociorum gestores* dell'abbazia di Staffarda e, almeno dal 1281, dal cellario e da alcuni frati dell'abbazia di Lucedio, si svolgeva in occasione della festa della Natività dal 9 all'11 di settembre.

Ma la maggior parte delle fiere si svolgeva nei giorni prossimi alla festa di san Michele, il 29 settembre. In questa occasione si teneva una fiera a Saint Michel de Maurienne in cui si commerciavano buoi, vacche, cavalli e soprattutto ovini. Nello stesso periodo era documentata la fiera di Oulx in valle Susa. Nel

La fiera di Riva era già riconosciuta da una concessione del duca Filippo Maria Visconti del

Cinquecento è poi documentata la fiera di Vernante, in valle Vermenagna.

Poche altre fiere si teneva nei giorni seguenti. Il primo giorno dopo l'ottava di san Michele si svolgeva la fiera di Aceglio, autorizzata nel 1329 e specializzata nel commercio di montoni. Una delle ultime fiere in calendario era quella di Bussoleno, in val Susa, che aveva inizio il giorno della festa di san Luca, il 18 ottobre, di cui si hanno attestazioni dal 1290, in cui si commerciavano soprattutto ovini, ma anche panni, ferro, cereali e formaggi.

Che la collocazione tra fine settembre ed inizio ottobre fosse ritenuta ottimale nell'ambito del calendario pastorale è testimoniato dallo spostamento in quella data della piccola fiera di Orsières nell'Entremont, autorizzata da Amedeo VI di Savoia nel 1379, che si tenne per un secolo per tre giorni con inizio la festa di san Bartolomeo (dal 24 al 26 agosto) con scarsa affluenza di pubblico e fu poi spostata nell'ottava di san Michele, nel tentativo di trovare una collocazione più idonea alla fiera.

L'elevata concentrazione di fiere in questo periodo suggeriva però frequenti variazioni al calendario fieristico. Così la fiera di Olux si spostò, probabilmente a fine Trecento, dal 29 settembre al 6 ottobre; quella di Sembrancher nell'Entremont, passò dal 6-9 ottobre previsti nel 1239 al 13-15 settembre, stabilita nel 1322. Quella di Vinadio fu spostata nel 1388 dal 1 settembre al 29 agosto. Quella di Bersezio fu anticipata al 14 settembre nel 1397.

Il volume di affari era estremamente differenziato. Per alcune si affermava, come per Orsières a fine Quattrocento, che "non valevano nulla, o comunque assai poco". Altre, come Briancon fra la metà del Trecento e la metà del Quattrocento, scambiavano mediamente ogni anno 6.000 – 7.000 "unità-montone". In anni particolarmente favorevoli, come il decennio 1385-1395, il numero saliva addirittura a 10.000-12.000 unità montone (COMBA e DAL VERME, 1996, pp. 22-23).

Un'altra antica fiera si svolgeva nel giorno della festa patronale dell'Assunta (15 agosto) a Macugnaga (RIZZI, 1988; BERTAMINI, 2005).

1424 agli uomini di Pietre Gemelle³¹⁵ (d. 1). Nel documento si precisa che la fiera era antica ed era già stata riconosciuta da Giovanni Galeazzo Visconti; risulta quindi antecedente al 1402, anno della morte del duca.

Ma la sua origine è probabilmente più antica. Già nel 1321 era fissato nella festa di san Michele la data per la restituzione di un prestito (RIZZI, 1983, d. 11). Altri contratti dei primi decenni del Trecento sono stipulati *super ripam* il 29 settembre (MOR, 1933, dd. LXXXX, LXXXIV)³¹⁶.



Fig. 1 – Documento del 12 luglio 1451 con cui con cui il duca Francesco Sforza conferma agli uomini di Pietre Gemelle il privilegio di Filippo Maria Visconti relativo alla fiera di Riva.

Negli appunti manoscritti il Carestia annotava, in fondo alla trascrizione di un documento del 1403, come l'atto fosse stato stipulato da un notaio varallese l'ultimo giorno di settembre tra due contraenti alagnesi e rilevava che molti altri documenti da lui trascritti recavano la stessa data; ritiene pertanto che molti contratti fossero stipulati in occasione della fiera (*Briciole ...*, p. 243; RIZZI, 1988, nota 26, p. 270;)³¹⁷.

La fiera fu confermata da Francesco Sforza nel 1451 (d. 2).

³¹⁵ Comunità che in quel periodo riuniva gli insediamenti degli attuali comuni di Riva e Alagna.

³¹⁶ Il 29 settembre 1325 Guiglicino della Peccia, figlio di Gualcio di Verdobbia, vende ai suoi fratelli Zanino e Nicolino la metà della nona parte dell'alpe Peccia in Val Vogna per 11 lire imperiali, facendo salvi i diritti di *Enrigetus* de fu Ugone di Macugnaga e degli altri consorti della Peccia (MOR, 1933, dd. LXXXX, LXXXIV).

³¹⁷ Per la fiera salivano occasionalmente a Riva anche i notai di Varallo, come Marco Morondo che in occasione della fiera, il 28 e 29 settembre roga a Riva atti tra valsalesiani e persone di Orta e della pianura novarese relativi ad obblighi di pagamento per l'acquisto di merci o di animali (sASVa, FNV, b. 1480).

La fiera viene infine menzionata nel capitolo 26 dei privilegi concessi agli uomini della Valsesia dal duca Francesco II Sforza nel 1523³¹⁸ (d. 3).

Alla fiera partecipava il Podestà della Valsesia (dd. 1-3).

Il luogo

La più importante fiera valesesiana era ubicata a Riva “a motivo della comunicazione che vi ha colla valle d’Aosta e colla Savoia per mezzo del passo della Valdobbia”³¹⁹ (CASALIS, 1834; LANA, 1840, p. 200).

La fiera si svolgeva in uno spazio appositamente dedicato. Un atto è rogato l'ultimo giorno di settembre del 1499 “*super prato seu in prato ubi fiunt nundina*” (app. ms. Carestia, sASVa, FCa, b. 12). In un documento del 1641 è venduto un appezzamento di terra a prato con piante alla Riva “*ubi dicitur la piana seu ad pratum nundinarum*” (*Briciole ...*, pp. 51-52).

In una memoria del 31 dicembre 1714 il prato della fiera *con il suo castello annesso* risultava venduto da Pietro Chiarino e risultava di proprietà del cappellano, ossia del Beneficio Bertolini. Il prato, di 346 pertiche, confinava *verso mattina la strada comune verso sera il croso della (larice) et la strada dei vicini verso mezzanotte Pietro Bertolino* (ASPRv, b. 149, v. 4, f. 7). Nel 1828 il prato risultava ancora di proprietà del Beneficio Bertolini. Due documenti successivi (del 1835 e del 1849), relativi alla vendita del fondo fatto dalla cappellania alla comunità di Riva per la costruzione del nuovo cimitero, permettono la corretta ubicazione del prato (ASPRv, b. 149, v. 4, f. 7), che risultava quindi situato a nord del paese, al margine della piana ed immediatamente confinante con la riva che ha dato il nome all'insediamento³²⁰.

³¹⁸ La citazione della fiera nei privilegi valesesiani del 1523 è citata in un documento del 1666 (d. 6) ed è ricordata da CASALIS (1834) e LANA (1840, pp. 199-200).

³¹⁹ Il colle di Valdobbia, ubicato a 2480 metri di quota, costituisce la principale via di comunicazione tra la val d’Aosta e le valli del Sesia. La facile accessibilità del passo ha favorito i rapporti tra le due comunità ubicate alla base dei suoi versanti (Gressoney e Riva) ed ha sempre costituito un elemento di rilievo per la storia valesesiana. Gli insediamenti ubicati nella parte superiore della val Vogna (sul lato valesiano) furono fondati durante il Trecento dai coloni gressonari. Il colle di Valdobbia continuò poi ad essere frequentato da mercanti ed emigranti, che portavano soldi, merci e ricordi. Nel 1630, senza saperlo, attraverso il colle portarono anche la peste (FANTONI *et alii*, 2010).

³²⁰ In una nota di inizio Novecento la porzione di prato che non era stata ceduta per la costruzione del cimitero

La fiera

Il documento del 1424 precisava che la fiera durava due giorni (d. 1). Nel 1707 la durata risultava estesa a tre giorni (PECO, 1991, p. 155).

I documenti non forniscono informazioni sugli scambi commerciali e sull'area di provenienza dei commercianti. Sicuramente la fiera costituiva un'importante occasione di incontro per gli abitanti della valle. In un fascicolo a stampa del 1666, che ricostruisce l'origine e la storia della fiera (RIZZI, 1988, p. 269), si afferma che "molti uomini di Riva" praticavano un servizio bancario con l'uso "di prestare a interesse il denaro necessario agli allevatori per fare li affari loro nella fiera". Nel giorno della festa si stipulavano anche contratti importanti, come la concessione da parte di Antonio Scarognini dell'alpe di Rima a consorti alagnesi (nel 1421) (FANTONI e FANTONI, 1995, d. 16).

In questa occasione si stipulavano i contratti di affitto degli alpeggi e si saldavano i pagamenti; Pietro fu Michele di Pedemonte, che il 24 giugno 1321 riceve in prestito da Albertino di Isoello 11 soldi imperiali, si impegna a restituirli alla prossima festa di S. Michele (RIZZI, 1983, c. 11).

Un documento del 1669 riporta che alla fiera "concorrevano bestiame, mercanzie e mercanti da parti lontane, ed in particolare dalla Savoia" (d. 10). L'area d'influenza doveva essere notevolmente ampia se è vero, come viene

affermato in un documento del 1669, che la fiera perse importanza "in seguito all'introduzione di una fiera nel borgo di Susa, ai confini tra il Piemonte, la Francia e Savoia, dove i mercanti forestieri presero a condurre i loro bestiami con maggiore comodità e brevità di viaggio" (RIZZI, 1988, p. 260). Sicuramente partecipavano alla fiera gli uomini delle valli aostane limitrofe (Lys e Ayas). A Riva per la fiera di san Michele si recavano anche notai della val d' Ayas (*Petrus de Vaserio*) che rogavano atti (30 settembre 1427) tra abitanti di Orsia di Gressoney alla presenza di testimoni di Resy abitanti in Herens, di Orsia e di Ayas (BALLETO e MORCHIO, 2001, d. 4, p. 89). Un altro atto è stipulato il 30 settembre 1427 a Pietre Gemelle per la concessione di beni a Gressoney (BATTELLO e MORCHIO, 2005, p. 89, d. 4).

LA COMPETIZIONE IN VALLE

L'indotto della fiera era sicuramente elevato e l'adiacente comunità di Campertogno cercò di trarne benefici, organizzando forme commerciali parallele (RIZZI, 1988, p. 260).

Queste iniziative commerciali diedero luogo a delle liti tra le due comunità (dd. 4-10).

Negli anni 1666-1670 la comunità di Pietre Gemelle era in lite con gli uomini di Campertogno³²¹. Qui, nei giorni della fiera, i

risultava ancora appartenente al Beneficio Bertolini e risultava affittata a Margherita Carestia. In una nota del 6 novembre 1912 relativa alla parte di prato rimasta di proprietà ecclesiastica, si precisava che *il prato della fiera sebbene vicino all'abitato non è in piano ma in terreno alquanto ripido e costituito vicino ai boschi a ponente d'una striscia di prato ove si fa un unico e magro taglio di fieno all'anno.(...) Non è area fabbricabile non solo per la vicinanza al cimitero ma anche perché soggetto alla servitù gravosa della fiera e non immune dal pericolo di valanghe. (...) Aggiungesi che detto prato essendo attraversato dalla strada provinciale Varallo – Alagna va pure soggetto a non lieve danno pel passaggio e conseguente pascolo abusivo delle bovine in primavera ed autunno*. In un altro documento del 1912 si precisava che il "prato della fiera" aveva come confini "a levante Chiesa di S. Rocco, Guglielmina Giovanni e Verno Capitano Michele; a mezzodi sentiero comunale detto Traversai, a ponente Minoja Lucia mar Torra, a notte Minoja Lucia, Guglielmina Giovanni, Cimitero e strada Comunale della Balma".

Nel 1914 l'Amministrazione della Confraternita del SS. Sacramento, sostituita quella del beneficio Bertolini, autorizzava l'alienazione dei propri fondi e i 464 mq del prato furono venduti nel maggio 1920 (ASPRv, b. 149, v. 4, f. 7).

³²¹ Durante il Seicento era dedicata all'attività mercantile la famiglia Gianoli di Campertogno, che esercitava anche fuori dalla valle. La famiglia aveva infatti negozi in valle (Varallo) e ai suoi confini (Romagnano e Gattinara); ma anche in numerosi centri della pianura tra Lombardia e Piemonte (Pavia, Novara, Oleggio, Vicolungo, Casale) e aveva un negozio di seterie ed altri generi a Milano (Tonetti, 1891, s. IV, pp. 131-132). Il padre del pittore Pier Francesco, Giovanni di Pietro, era *publico mercante habitante in P(orta) R(omana)* a Milano nel 1654 (Sitzia e Sitzia, 2001, sd. C!, p. 90). Giovanni, morto nel 1688, era iscritto nel ruolo dei mercanti d'oro, d'argento e sete a Milano (Tonetti, 1891, s. IV, p. 132). Alcuni anni dopo sono ancora documentati come mercanti due dei suoi tre figli (avuti da Caterina Gallizia, Tonetti, 1891, s. IV, p. 132), Giovanni Battista e Giovanni Antonio; risiedono a Milano ma costituiscono società commerciali con altri abitanti, o originari, di Campertogno. Con un altro Gianoli di Campertogno (Bartolomeo di Giovanni), aprono una bottega nel paese natale (1661-1669, dd. C7-C8, C11, C23, pp. 92-94, 23). Con Giovanni Selletto aprono un negozio a Lardirago Pavese (1662, d. C9, p. 93). Nel frattempo continuano a risiedere a Milano (1669, 1667; dd. C26, C43; pp. 103, 110) e a gestire il

mercanti che salivano dal fondovalle, con il pretesto di far sosta nelle osterie del paese, avevano preso l'abitudine di far commercio di bestiame sulla piazza di Campertogno, dando vita con il tempo a una specie di mercato, pregiudizievole alla fiera di Riva.



Fig. 2 - Votum regij fisci in causa Nundinarum Campertonij e Petrarum Gemellarum (20 luglio 1669).

negozio milanese (1660, 1665, dd. C6, C12, pp. 92, 94). Almeno uno dei loro figli, Rocco di Giovanni Battista, continuò a svolgere l'attività mercantile a Milano (1696; d. C59, p. 121). Come lo fu suo padre anche Giovanni Battista fu iscritto nel ruolo dei mercanti d'oro, d'argento e di sete e successivamente lo fu suo figlio Rocco Antonio, succedutogli nel 1705 (Tonetti, 1891, s. IV, p. 132).

In un atto del 1677 si dichiaravano mercanti in Campertogno anche Giacomo Gianoli di Pietro (zio del pittore Pier Francesco) e suo figlio Pietro Antonio (Sitzia e Sitzia, 2001, d. C17, p. 99).

Dalla frazione Piana di Campertogno provenivano numerose famiglie di mercanti che percorrevano già all'inizio del Cinquecento le strade di tutta Europa: Gilardone, Galizia e Gianoli (Ballarè, 2003, p. 20)³²¹.

Mercante a Varallo era Bartolomeo Fassola di Pietro in un documento del 1659 (Sitzia e Sitzia, 2001, d. C4, p. 91). Un'altra famiglia di mercanti era quella dei Gilardoni; Giacomo Antonio era negoziante prevalentemente di stoffe generi di abbigliamento con botteghe a Campertogno e Biandrate (cfr. Sitzia e Sitzia, 2001, d. C60, pp. 121-123).

Le posizioni della comunità di Pietre Gemelle, espresse dall'avvocato Francesco de Pretis, sono raccolte in un fascicolo in cui si sottolinea che la vendita al di fuori della fiera avrebbe provocato forti danni economici alla comunità (d. 5). Le posizioni del Sindaco generale della Valsesia e del Regio Fisco sulla causa sono espone in due documenti del 20 luglio 1669 (dd. 8-9). Anche in questo caso, come a Macugnaga (RIZZI, 1988, p. 262), l'ordinanza del Magistrato ordinario è favorevole al pieno rispetto dell'antichissimo privilegio degli uomini di Pietre Gemelle, intimando a quelli di Campertogno di astenersi nei giorni della fiera di San Michele da qualsiasi forma di mercato. Un decreto del Senato di Milano del 3 agosto 1669 proibiva infatti "alli consoli Comuni e Uomini di qualsiasi comunità e terra della detta Valle il potersi congregare, né congregare sorta veruna di Bestie, giumenti ed animali di qualunque qualità essi sano nel detto luogo e territorio di Campertogno nel tempo nel quale si farà ed eserciterà la recitata fiera nel Comune e meritorio di Pietre Gemelle, ma lascino liberamente seguire il corso a qualunque siasi bestiame alla medesima fiera di Pietre Gemelle acciocché essa provi la frequenza delle mercanzie, e concorrenti praticanti per li passato"³²².

LA DECADENZA

A metà Seicento solo la di S. Michele a Riva è citata dal Fassola (FASSOLA, 1672, in TONETTI, 1891, s. IV, p. 124).

Nel Giornale redatto nel 1707 dal conte di Pralormo, primo pretore piemontese della valle, si annota ancora che "nel luogo detto della Riva che confina col ducato d'Avosta si fa una fiera franca il giorno di San Michele e dura tre giorni e dopo immediatam(en)te si trasporta a Campertogno e dura altri tre giorni" (PECO, 1991, p. 155)³²³.

³²²

³²³ In questo periodo la stessa fonte segnalava che a Varallo "vi sono tre fiere l'anno la prima a 25 aprile giorno di S. Marco, la seconda a 16 8bre giorno di S. Gallo et l'ultima a 11 9bre giorno di S. Martino" (f. 41r, in PECO, 1991, p. 155). Pochi anni prima il Fassola (1672, p. 124) scriveva che "Varallo tiene due mercati la settimana li mercoledì e giovedì. Quattro fiere cioè di: S. Antonio Abate, di S. Marco, di S. Gallo e di S. Martino. La Riva la fierta di S. Michele, il Borgo un mercato nel sabbato, in Valduggia il martedì, e la fierta di S. Rocco e S. Damiano.

Nei Materiali per la compilazione della statistica del Dipartimento dell'Agogna preparati nel 1807 da Melchiorre Gioia si annotavano a Varallo 4 fiere della durata di due giorni: il 1° lunedì di ottobre, il 15 aprile,

La fiera si svolgeva ancora a fine Settecento. Una lettera del pretore Debernardi del 20 settembre 1783 *al primo soldato di Giustizia o meso giurato* ribadiva l'inibizione a *chicchesia di interompere essa fiera ed in specie alla comunità e uomini di Campertogno di trattenere bestie ne altra cosa occorrente alla detta fiera ne di esporne in vendita in tali giorni ... a termini anche dei precedenti ordini e manifesti sotto pena di scudi dieci* (sASVa, FCa, b. 8d)³²⁴.

Un secolo dopo la fiera di Riva e la sua succursale di Campertogno avevano perso la loro importanza. Vincenzo Cuoco nelle sue *Osservazioni sul Dipartimento dell'Agogna* del 1802 scriveva, infatti, che *si tiene una piccola fiera il 29 settembre di ciascun anno nel luogo di Riva* (RIZZI, 1988, nota 49, p. 271). Nei *Materiali per la compilazione della statistica del Dipartimento dell'Agogna* preparati nel 1807 da Melchiorre Gioia la fiera di Riva non è più citata (RIZZI, 1986, p. 104).

Nella letteratura valesiana rimane ancora una traccia negli anni successivi la fiera è ancora citata da CASALIS (1834) e LANA (1840, p. 199).

Il Comune di Riva Valdobbia, sul finire dell'ottocento, per superare la crisi in cui stava versando la fiera di S. Michele, anche a causa della concorrenza di altre fiere valesiane e della fiera di Gressoney, era intenzionato a spostare verso la metà di ottobre, periodo ritenuto più favorevole, la relativa data di svolgimento. In effetti il Consiglio Comunale, su proposta della Giunta, prese tale risoluzione nel 1887, ma, a cause di lentezze di natura burocratica, tale cambiamento tardava ad attuarsi tanto che, poco meno di due anni dopo, lo stesso Consiglio decise di ripristinare la data tradizionale, avendo anche raggiunta la consapevolezza che non sarebbe stato sufficiente, per riportare in auge la fiera, posticiparne il periodo di svolgimento (ASCRv).

Il 16 agosto 1901 il Sindaco del Comune di Riva, rispondendo ad una richiesta del Prefetto di Novara ("Indagine relativa alle fiere e ai mercati che si svolgevano in Provincia - Notizie circa la loro

importanza"), precisava tra le altre cose che la fiera aveva "perso l'importanza che una volta aveva per l'istituzione della fiera di S. Michele a Varallo Sesia" (ASCRv).

LA FIERA OGGI

Tra Ottocento e Novecento la fiera ha prima perso le sue originarie peculiarità ed è stata poi definitivamente abbandonata.

Una decina d'anni fa, la comunità rivese ha deciso di riproporre la Fiera nell'ultimo fine settimana di settembre.

Alla fiera, che si svolge nella giornata di domenica nelle vie del centro di Riva, partecipano attualmente espositori provenienti dalla Valsesia e da altre valli alpine. Curiosando tra i banchi, si possono ammirare le sculture di legno, gli intarsi, gli oggetti di legno lavorati al tornio, le ceste, le pantofole, i puncetti, le lavorazioni della pietra ollare, del vetro, delle candele, della ceramica, dei tessuti, della carta, le pitture, ecc., che propongono, nelle loro belle realizzazioni, il fascino degli antichi mestieri; ma non mancano i prodotti agro-alimentari locali o tipici di altre località montane, quali: formaggi, salumi, prodotti ortofrutticoli, miele.

Il programma della manifestazione, patrocinata dalla Comunità Montana Valsesia, dal Comune e dalla Pro Loco di Riva Valdobbia, prevede solitamente che la rassegna sia preceduta, il sabato sera, da uno spettacolo musicale o teatrale, presso il Teatro della Società di Mutuo Soccorso e Beneficenza. La giornata di domenica, dopo la celebrazione della Messa, è a volte allietata dalla partecipazione di bande musicali; verso mezzogiorno si svolge un pranzo comunitario, solitamente servito nel salone della Società (di Mutuo Soccorso e Beneficenza), a base di piatti tipici locali e stagionali.

La riedizione di una delle più antiche fiere valesiane viene vissuta come un momento di festa per tutta la comunità rivese, ed è già nuovamente entrata a far parte degli appuntamenti più sentiti e tradizionali della valle.

Le altre fiere valesiane

Nell'ultimo decennio la Valsesia è tornata a proporre come nei secoli passati, numerose fiere tra fine settembre ed inizio ottobre.

Scopello propone per il fine settimana prossimo a San Michele una fiera del bestiame organizzata dalla Pro Loco (PRO LOCO SCOPELLO, questo volume).

Anche Campertogno ha ripreso la tradizione fieristica. Nella settimana seguente alla fiera di San

il primo lunedì dopo il 27 settembre e il 2 novembre (RIZZI, 1986, p. 104). Nel 1833 RACCA (p. 34) segnalava 4 fiere: il lunedì e martedì precedenti la festa di S. Marco in aprile; il lunedì e martedì successivi al giorno di S. Bernardo a giugno; il lunedì e martedì precedenti S. Michele a fine settembre; il 3 e 4 novembre.

³²⁴ In nota alla stessa lettera compare un appunto del 1786 in cui si annota il pagamento per la stampa del manifesto per il giorno della festa.

Michele, di domenica, si svolge presso il centro sportivo l'interessante fiera del bestiame, organizzata dal Comune e dalla Pro Loco con il sostegno della Comunità Montana Valsesia. La manifestazione vede la partecipazione dei pastori dell'alta valle che scendono in paese per l'occasione con i loro numerosi e bei capi bovini, caprini, ovini ed equini nonché con i prodotti dell'alpeggio estivo, quest'ultimi offerti in degustazione prima della loro vendita. Durante la giornata si svolgono dei concorsi, con relative premiazioni dei migliori allevatori e produttori. Sono presenti anche gli artigiani, con i tradizionali attrezzi dell'attività agricola e d'allevamento e con altre lavorazioni tipiche.

Nella seconda settimana di ottobre si svolge infine nel gabbio di Doccio (nel comune di Quarona) la "Fiera Valsesiana di ottobre". La manifestazione, che nel 2010 ha raggiunto la 16^a edizione, prevede una mostra zootecnica di bovini, ovicaprini, equini; una mostra interprovinciale di Bovini di razza Bruna; il raduno e la tosatura delle pecore rientranti dagli alpeggi dell'alta valle; un'esposizione di macchine e attrezzature agricole e forestali. Negli ultimi anni era presente anche una "Fattoria dei bambini" con giochi e diverse attività promosse dalle fattorie didattiche della Valsesia.

BIBLIOGRAFIA

BALLETTO L. e MORCHIO G. (2005) – *Atti rogati a Gressoney nei secoli XV e XVI. regesti (dall'Archivio della famiglia di Nicola de La Pierre)*. In Morchio G. (a cura di), "Ayas e Gressoney: due comunità unite da un comune passato. Incontro di approfondimento sugli insediamenti di alta quota nell'area del Monte Rosa. Saint-Jacques 6 agosto 2004. Atti", pp. 83-131.

CASALIS G. (1833-1856) – *Dizionario Geografico Storico-Statistico-Commerciale degli Stati di S.M. il Re di Sardegna*. Ed 1999, CAI Varallo, pp. 502.

COMBA R. e DAL VERME A. (1996) - *Allevamento, transumanza e commercio del bestiame nel Piemonte occidentale*. In Comba R, Dal Verme A e Naso I. (a cura di), "Greggi mandrie e pastori nelle Alpi Occidentali (secoli XII-XX)," Cuneo, pp. 13-31.

FANTONI B. e FANTONI R. (1995) - La colonizzazione tardomedioevale delle Valli Sermenza ed Egua (alta Valsesia). De Valle Sicida, a. VI, n. 1, pp. 19-104.

FANTONI R., FERLA A., NEGRO A. & ZANOLETTI E. (2010) - 1630, Colle di Valdobbia: una via per la peste. In Fantoni R. e Spotorno M. (a cura di), "La Montagna attraversata: pellegrini, soldati e

mercanti. Atti del convegno di Bard 16-17 settembre 2006", Club Alpino Italiano Comitato Scientifico Ligure Piemontese, pp. 55-67.

FASSOLA G.B. (1672) - *La Valle Sesia descritta dal conte Giovanni Battista Feliciano Cavaliere Fassola, alla Serenissima Alteza di Giovanni d'Austria consacrata. 4 agosto 1672*. In Tonetti (1875-1891, s. IV, nn. 1-8, pp. 1-7, 29-32, 43-48, 63-64, 78-93, 105-112, 121-126); ora anche in *de Valle Sicida* (1997, pp. 77-108).

LANA G. (1840) - *Guida ad una gita entro la Vallesesia*. Rist. anast. 1977, Bologna, pp. 389.

MOR C. G. (1933) - *Carte valsesiane fino al secolo XV conservate negli Archivi Pubblici*. Torino, Biblioteca della Società Storica Subalpina, v. CXXIV, pp. 367.

PECO L. (1991) – *Il mutamento di dominio della valle di Sesia con la trascrizione del "Giornale del conte Filippo Domenico Beraudo di Pralorno primo pretore piemontese della valle - Soc. Vals. Cult., pp. 433.*

RACCA (1833) – *Notizie Statistiche e Descrittive della Valsesia dell'abate Carlo Racca di Novara vice rettore del Coll.^o convitto e profess. sost.^o nelle pubbliche scuole di Varallo*. Tip. Manzoni Vigevano, pp. 141-175.

RIZZI E. (1983) - *Sulla fondazione di Alagna*. Boll. St. Prov. Nov., a. LXXIV, f. 2, pp. 335-368.

RIZZI E. (1988) - *Le fiere medioevali di Macugnaga e di Pietre Gemelle e l'evoluzione dell'economia walser nelle valli del Monte Rosa*. In *I walser nella storia della cultura materiale alpina. Atti del V Conv. Inter. di studi walser. Macugnaga, 3-5 luglio 1987*. Anzola d'Ossola, 1988, pp. 231-271.

Fonti archivistiche

ASCRv Archivio Storico del Comune di Riva Valdobbia.

ASMI Archivio di Stato di Milano

ASPRv Archivio Storico della Parrocchia di Riva Valdobbia.

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

FCa Fondo Calderini (sASVa)

DOCUMENTI

1

1424 febbraio 20, Milano.

Il duca Filippo Maria Visconti conferma agli uomini di Pietre Gemelle il privilegio di tenere una fiera nel luogo di Riva, della durata di due giorni, in occasione della festa di San Michele, fiera che si teneva già da molto tempo e già riconosciuta dal duca Giovanni Galeazzo

Visconti. Poichè gli uomini di Pietre Gemelle lamentano che il Podestà della valle, da circa sei anni, aveva preso la consuetudine di intervenire con un seguito di 4-6 uomini e di soggiornare a Riva tre o quattro giorni con i relativi cavalli a spese degli uomini di Pietre Gemelle, il Duca ordina che il Podestà, se vorrà intervenire alla fiera, potrà farlo ma solo con due uomini e a sue spese. (copie in ASMi, Commercio, p.a., cart. 197 e in sASVa, FCa; RIZZI, 1988, nota 15, p. 268, d. B1).

2

1451 luglio 12, Cremona.

Il duca Francesco Sforza conferma agli uomini di Pietre Gemelle il privilegio di Filippo Maria Visconti relativo alla fiera di Riva.

(ASCRv sez. III, Fiere e mercati, b. 126, f. 473³²⁵; copie in ASMi, Commercio p.a., cart. 197; sASVa, FCa; copia del 1874 in ASPRv, Collezione di diritti, ragioni, accordi, convenzioni, estimi e cambi, fine sec. XVI in avanti, b. 3, f. 2; *Briciole*, pp. 224-227; RIZZI, 1983, d. 51; RIZZI, 1988, nota 15, p. 268, d. B2).

3

1523 maggio 8

Il diritto della fiera annuale di S. Michele a Riva viene confermato nel capitolo 26 dei Privilegi concessi dal duca Francesco II Sforza agli uomini della Valsesia.

26. Item, quia in extrema dictae Vallis Parochia appellata super ripa de Petrisgemellis fiunt in festo S. Michaelis singulis annis quaedam pauperes nundinae, et Potestates cum eorum famulis potius causa lucri, quam ex necessitate iuris ministrandi illuc se transferre solent, homines dictae Parochiae, qui antiquis temporibus, potius ex eorum liberalitate, quam obligatione, moderate sumptus ipsis Potestatibus facere consueverant, fuerunt a modico tempore citra per quosdam ex ipsis Potestatibus aliquando super vacuis sumptibus, et excessiuis frustrati, et interdum sub ipsarum expensarum ficto colore indebita summa pecuniarum perpensa: Dignetur Excellentia V. discernere, quod Potestas dictae Vallis non possit sub ipsius sumptus colore ipsos homines dictae Parochiae gravare, nisi solum in quantitate librarum quinque Imperialium pro singulis nundinis, si eum illuc ire contigerit, ne ipsi pauperculi ad ulteriores expensas, vel pecunias ipsa occasione cogantur.

(ASMi, Commercio, p.a., 197; TONETTI 1891, s. IV, p. 94; RIZZI, 1988, nota 15, p. 268, d. B3;).

4

1666 settembre

³²⁵ La pergamena è stata rinvenuta durante il riordino dell'Archivio Storico del comune di Riva nel giugno 2005 all'interno di una pratica ottocentesca a cui era stata allegata, relativa alla Fiera di San Michele. Presso l'Archivio Parrocchiale di Riva Valdobbia è conservata, invece, una copia del sopra citato diploma, redatta nel 1874 dall'allora parroco don Giacomo Mongini. Il Diploma è trascritto anche nel manoscritto dell'abate Carestia (*Briciole*, pp. 224-225).

Esposto degli uomini di Campertogno al Magistrato ordinario contro gli uomini di Pietre Gemelle che avevano lamentato turbamenti all'esercizio della fiera. Campertogno espone come i mercanti diretti alla fiera di Riva avessero preso l'abitudine di fermarsi a Campertogno, sulla piazza e nelle osterie, dando vita spontaneamente a un poco di commercio di bestiame e mercanzie, ma senza dar luogo a nessuna fiera.

(ASMi, Commercio, p.a., 197; RIZZI, 1988, nota 15, p. 268, d. B4).

5

1666

Ricorso di Francesco de Pretis per conto della comunità di Pietre Gemelle contro quella di Campertogno, al fine di ottenere dal Magistrato ordinario la proibizione di qualsiasi vendita del bestiame al di fuori della fiera di San Michele che sarebbe causa di forti danni economici per la comunità.

(Fascicolo a stampa in ASMi, Commercio, p.a., 197; RIZZI, 1988, nota 15, p. 269, d. B5; ASCRv, sez. II, Atti 1520-1870, cause del Comune di Riva, b. 67, f. 285).

6

1669 luglio 3

Promemoria degli uomini di Campertogno sul diritto di comperare e vendere liberamente bestiame, senza pregiudizio per la fiera di Riva.

(ASMi, Commercio, p.a., 197; RIZZI, 1988, nota 15, p. 269, d. B6).

7

1669 luglio 6

Ricorso al Magistrato ordinario della Comunità di Pietre Gemelle contro la pretesa di Campertogno di trattenere con pretesti il bestiame diretto alla fiera di Riva.

(ASMi., Commercio, p.a., 197; RIZZI, 1988, nota 15, p. 269, d. B7).

8

1669 luglio 20

Votum regii fisci in causa Nundinarum Campertonii e Petrarum Gemellarum

Posizioni del Regio Fisco nella causa che vede contrapposte le comunità di Pietre Gemelle e di Campertogno nella definizione della possibilità o meno di vendere il bestiame anche al di fuori della Fiera di S. Michele che si tiene a Riva.

(ASCRv, sez. II, Atti 1520-1870, cause del Comune di Riva, b. 67, f. 283).

9

1669 luglio 20

Memoriale della Valsesia e suo Sindaco Generale contra la Terra di Pregemelle

Posizioni del Sindaco generale della Valsesia nella causa che vede contrapposte le comunità di Pietre Gemelle e di Campertogno nella volontà della prima di impedire la vendita del bestiame al di fuori della fiera di San Michele che si tiene nel suo territorio.

(ASCRv, sez. II, Atti 1520-1870, cause del Comune di Riva, b. 67, 284).

10

1669 agosto 3.

Editto del Magistrato ordinario a favore della fiera di Pietre Gemelle “alla quale concorrevano bestiame, mercanzie e mercanti da parti lontane, ed in particolare dalla Savoia”, con la proibizione ad ogni altra comunità della valle di congregare bestiami nei giorni della fiera di Riva.

(ASMi, Commercio, p.a., 197; RIZZI, 1988, nota 15, p. 269, d. B8; copia in ASCRv, sez. III, Fiere e Mercati, b. 126, f. 473)

11

1669 settembre 12.

Replica della comunità di Campertogno ai precetti penali del Magistrato ordinario in favore degli uomini di Pietre Gemelle.

(ASMi, Commercio, p.a., 197; RIZZI, 1988, nota 15, p. 269, d. B9).

12

1670 gennaio 12.

Replica della comunità di Pietre Gemelle sulla fondatezza, antichità e autenticità dd privilegio della fiera di Riva

(ASMi, Commercio, p.a., 197; RIZZI, 1988, nota 15, p. 269, d. B10).

13

1783 settembre 20, Varallo

Lettera del pretore Debernardi *al primo soldato di Giustizia o meso giurato* con cui si ribadisce l'inibizione *a chicchesia di interrompere essa fiera ed in specie alla comunità e uomini di Campertogno di trattenere bestie ne altra cosa occorrente alla detta fiera ne di esporne in vendita in tali giorni ... a termini anche dei precedenti ordini e manifesti sotto pena di scudi dieci* (sASVa, FCa, b. 8d).

14

1786 14 settembre, Varallo

Nota alla lettera del 20 settembre sul pagamento *per il manifesto del giorno d'oggi della fiera di Riva*. (sASVa, FCa, b. 8d).

LA FIERA DEL BESTIAME A SCOPELLO

Pro Loco Scopello

SCOPELLO E LE FIERE NEI SECOLI PASSATI

Il paese di Scopello, situato circa a metà della Val Grande, in Valsesia, si stende in un punto della valle in cui il fiume ha formato, nei tempi andati, una larga spianata con ampie zone per il pascolo e l'agricoltura sul fondovalle, specialmente lungo la destra idrografica della Sesia, mentre la sinistra è occupata dalla maggior parte delle frazioni e dal nucleo abitato del centro storico. A questo luogo confluiscono sia la strada da Alagna, sia l'antico valico detto "della Boscarola" che conduceva un tempo in Valsessera e nel Biellese. A sovrastare il paese c'è poi la vasta spalla morenica dell'alpe di Mera, esteso territorio di pascolo oggi sede anche di un'importante stazione sciistica invernale.

Fin dai secoli XIII-XIV sono documentati i contratti di affitto che regolavano gli alpeggi di questo versante della montagna valesiana, fra *Campus Argenti* (alpe Camparient di Mera), *Lovay de Mezana* (alpe Ovago in Meggiana di Piode) e *alpis de Axercio* (alpe Nasercio (ancora oggi in territorio di Crevacuore, pur affacciandosi sul versante valesiano del monte). Dagli atti si rileva il valore oggettivo posseduto dai pascoli d'alta montagna fin dal Medioevo, pascoli in cui si ritrovavano pastori provenienti da varie località, biellesi e valesiane, e, più tardi, dal Ducato di Milano e dalle terre dei Savoia, con attriti e dispute che rispecchiavano anche il fronteggiarsi politico dei comuni di Novara e Vercelli. Dopo secoli di attriti, la questione si fece da spinosa a molto seria e, nel 1437, fu deliberato che agli uomini di Scopello, Pila e Failungo fosse concesso "paschulare, stramare, herbam secare et alpizare com bestijs" purché non sconfinassero "super alpibus Ymere et Ovagij Mezane". Lo stesso divieto di sconfinamento fu riservato ai Triveresi sull'altro versante delle cime che discendevano verso il torrente Dolca. Scopello fu dunque comunità dedita alla pastorizia e ad *halpizare* fin dalla sua nascita, essendo poi posta in posizione strategica, sede di fiere storiche che conducevano a questa località di media valle tutti coloro che avevano bisogno di commerciare e trattare affari, quattro volte l'anno. Del resto, proprio per la sua posizione strategica, sono documentati a Scopello,

nel secolo XVIII, ben 17 fra locande, bettole, osterie, alberghi che probabilmente davano ristoro e ricovero a coloro che transitavano lungo la valle, sia diretti verso Varallo e la pianura, sia diretti dalla valle verso il Biellese, la Valle d'Aosta, la Francia. Le quattro fiere storiche avvenivano e avvengono tutt'oggi in date precise: la fiera di San Marco il 25 aprile, la fiera di San Bernardo il 15 giugno, quella di San Michele il 29 settembre e quella detta "dei Santi" prima dell'omonima festa di novembre. Oggi le fiere si svolgono nelle domeniche più prossime alle date ufficiali e non si sono ancora trovati documenti per determinare con certezza se questo avvenisse anche in passato. La memoria storica riporta comunque il fatto che, per la fiera di San Michele, che corrispondeva al passaggio delle mandrie in discesa dagli alpeggi, questa avvenisse di domenica mentre il sabato pastori e greggi transitassero a Riva, dove si svolgeva la storica fiera, anch'essa di San Michele, ampiamente raccontata anche in questo testo da Fantoni e Ferla. E' da supporre, a nostro parere, che anche la fiera di San Bernardo in giugno, si svolgesse in concomitanza con il passaggio in senso contrario di mandrie e greggi diretti verso gli alpeggi, "né a carchè l'alp", andare a caricare l'alpe, come si suol dire in valesiano.

Del resto lo svolgimento delle fiere del bestiame in connessione con i ritmi della monticazione e demonticazione era caratteristica comune di tutte le vallate alpine almeno nell'arco occidentale. Ovunque il mese preferito era ovviamente settembre. Nella prima metà del Trecento, per esempio, nell'alta valle Stura di Demonte si tenevano due fiere annuali: a Vinadio il primo giorno di quel mese e a Bersezio nei tre giorni consecutivi alla festa dell'esaltazione della Croce e cioè il 15, 16 e 17 settembre. Dal 9 all'11 dello stesso mese in occasione della festa della Natività della Madonna, si svolgeva invece la celebre fiera di Briançon, specializzata nel traffico degli ovini. Ma il maggior numero di fiere si teneva ovunque nei giorni prossimi alla festa di San Michele: per esempio ad Oulx nell'alta valle Susa e, almeno nel Cinquecento, anche a Vernante, in Val Vermenagna. Il primo giorno dopo l'ottava di San Michele aveva inizio la fiera di Acceglio in Val

Maira, autorizzata da Federico di Saluzzo nel 1329, poi soppiantata da quella della vicina località di Canosio che si teneva il 12 settembre e che Mons. Francesco Agostino Della Chiesa definì “una delle più celebri fiere di bestiame” che nella prima metà del Seicento si tenessero “in tutte le Alpi”.

Come si è detto, quindi, la fiera di San Michele di Scopello ha radici profonde nel territorio e nella storia di questo luogo, legata non solo al transito di pastori e animali dagli alpeggi ai loro luoghi, ma anche alla cultura e alla modalità di vita degli scopellesi stessi. Le famiglie, da sempre sono documentate come molto povere, di scarse possibilità economiche, dedite all’agricoltura, alla pastorizia, all’alpigione per procurarsi ciò che serve al loro sostentamento e nulla più. Gli uomini si dedicavano talvolta a piccole attività artigianali, per lo più sul territorio stesso del paese o con brevi spostamenti lungo la valle: in maggioranza *calzolari*, ma anche *fabbricanti ferrai*, *minusieri*, *bottai* sono registrati nel censimento del 1807. Gli spostamenti all’alpe con le mandrie e, di conseguenza, le proprietà immobiliari delle famiglie stesse, consistevano in *casère* disposte a diverse altezze, anche sui versanti opposti dei monti che affiancano il paese, dai 600 metri slm di Scopello, ai primi *casòin* posti fra i 900 e i 1000 metri e infine nei luoghi più alti, fra i 1200-1400 metri dell’alpe di Mera e i 1800 metri del Castello e delle Balme sul versante opposto.

LA FIERA OGGI

Negli anni Ottanta del dopoguerra, la fiera perse la sua caratteristica connotazione, oggi ripresa grazie al nuovo impulso dato negli anni scorsi dall’ex sindaco di Scopello, Paolo Ferraris, scomparso prematuramente ed improvvisamente mentre ricopriva la carica nel 2010 e dall’attuale Presidente della Pro Loco locale, Giovanni Mattasoglio, che hanno riportato la fiera, il suo svolgimento, le sue peculiarità, alla tradizione secolare. Le bancarelle dei prodotti più vari e impensati sono disposte sulla piazza principale e lungo le vie e piazze adiacenti, ma il clou della manifestazione si svolge in un bel prato, posto lungo la sponda sinistra della Sesia, a 5 minuti di cammino dalla piazza, in pieno centro. Il caos che provoca il passaggio delle mandrie alle nove del mattino, lungo la strada provinciale e la piazza, per raggiungere il luogo della fiera, fra bancarelle, passanti, automobili, fa parte del folklore e del fascino di questa manifestazione. Tutto si ferma e torna al ritmo lento delle mandrie, scandito dal

suono e frastuono delle decine di campanacci, per l’occasione puliti e lustrati.

Nei pressi del luogo di raduno degli animali poi, fin dall’alba, viene acceso il fuoco sotto i grandi e caratteristici pentoloni in rame per la cottura del minestrone di trippa e del bollito che, sul mezzogiorno, vengono serviti sotto un tendone insieme all’antipasto del pastore (patate bollite e salumi cotti) e al *bagnét*. La scommessa della Pro Loco degli ultimi anni è stata quella di occuparsi prevalentemente di inventare, organizzare, riorganizzare o riproporre manifestazioni molto legate al territorio, alle tradizioni locali, alla cultura del paese, alle tipicità lavorative, cadute in miseria, abbandonate o trascurate: questa fiera, il Pentatlon del Boscaiolo in luglio, il Carnevale in inverno insieme all’omonimo comitato, il Presepio Vivente a Natale. Sono tutte manifestazioni che richiedono grande sforzo organizzativo e una lunga preparazione logistica, onerose per una comunità di trecento anime: oltre ai momenti gastronomici collegati, vanno tagliate piante, costruiti recinti, casette, attrezzati e ricostruiti luoghi e attrezzature del passato, ma proprio lo stare insieme per costruire qualcosa mettendoci tutto l’impegno possibile, ha reso queste manifestazioni forti e uniche e gli sforzi sono stati premiati: alla fiera di San Michele, ogni anno, il numero dei visitatori cresce a vista d’occhio, fino ad arrivare al migliaio di visitatori di quest’anno, con 240 pasti serviti sotto il tendone e più di 200 porzioni di trippa vendute per l’asporto.



Fig. 1 – La cottura della trippa.

Inoltre la fiera riscuote il consenso e l’apprezzamento anche degli allevatori produttori di prodotti caseari che si ritrovano qui per la vendita. Quest’anno erano quattro, per un motivo ben preciso, sottolineato dagli stessi casari: “*alla fiera di Scopello si privilegiano quelli che tengono le bestie, le curano in prima persona, le portano anche all’alpe e fanno i loro prodotti con il loro*

latte. Io vengo solo a questa fiera qui” dice Agnese Ragozzi, di Isola di Vocca, ma originaria di Carcoforo. Ed infatti coloro che vendono i prodotti a Scopello sono davvero produttori locali, piccoli allevatori se si vuole, ma che conservano nelle modalità delle loro produzioni una unicità vera.



Fig. 2 – Vacche di razza bruna alpina.

L’azienda agricola di Agnese Ragozzi ha sede, come detto, in Vocca e conta 36 vacche di razza rossa Oropa, 10 capre, 1 asino e 1 cavallo. Si muove dall’azienda in maggio verso la Val Sermenza per raggiungere le Piane di Folechio (900 m. slm), poi a fine giugno si sposta fino a Carcoforo (1300m) per circa 15 giorni e poi sale agli alpeggi Jacci (1500m), Passone (1600m) e Busacca (2000m): “oggi qui mi fermo solo 15 giorni ma quand’ero piccola si stava su 40 giorni” ricorda. La produzione che presenta in fiera comprende burro, ricotte, tome d’alpeggio, tomini, primo sale, tome aromatizzate con pepe, erba cipollina o peperoncino e il salaniun “che è solo di Carcoforo, lo facciamo solo lì. Prendo la forma dopo 3 o 4 giorni che l’ho fatta e ha buttato fuori tutto il siero e la mischio con le spezie. Una volta lo facevamo in forme grosse, anche la ricotta, chiamate *pastreui*”. La signora Agnese produce e vende anche ricotta affumicata “la faccio solo quando sono in alpeggio perché posso usare legno di larice, ginepro e rododendro. Se la facessi a casa il fumo non avrebbe lo stesso profumo.”

Altra allevatrice produttrice presente in fiera è Maria Antonietta Ferraris, che, in estate, conduce l’azienda agricola Casera Bianca all’Alpe di Mera di Scopello (1500 m). Lei ha fatto una scelta diversa: residente a Campertogno, intorno ai primi di giugno si trasferisce all’alpe e vi rimane fino in settembre per accudire le mandrie al pascolo, coadiuvata dalla sua famiglia, marito e figli, e gestire un piccolo ed accogliente agriturismo e ristorante aperto tutti i giorni fino alla fine di settembre; proprio in occasione della fiera di

Scopello scende dall’alpe con le sue mucche, mentre le capre rimangono ancora a Mera fino ad ottobre inoltrato. Per curarle fa la spola fra il fondo valle e l’alpeggio tutti i giorni, visto che l’Alpe di Mera è oggi comodamente raggiungibile in auto. E’ cresciuta in una famiglia dedita alla pastorizia e fin da piccola saliva all’alpeggio in estate, al Vallone di Campertogno. A Mera gestisce due mandrie di 60 capi bovini, 30 capre e 3 equini. Le vacche di sua proprietà sono 12 di razza bruna alpina, grigia alpina, pezzate, le altre sono bovini da carne e vitelli di proprietà di un allevatore borgosesiano, Fabrizio Beltrametti, che le manda in alpeggio all’ingrasso, solo per l’estate. In fiera Maria Antonietta propone tome di mucca e di capra.

Luisa Pareti è invece titolare dell’omonima azienda agricola delle Piane di Piode. Conduce l’azienda dal 2004, dopo essere cresciuta in una famiglia di allevatori e aver trascorso anche lei le estati dell’infanzia in alpeggio, all’alpe Ruscà di Mera. La sua azienda conta 12 capi bovini di razza bruna alpina, grigia alpina, frisone, jersey e friulane. “Sono razze dal latte grasso, che aumenta la carica dei formaggi, li fa diventare più buoni, il formaggio è più morbido, ma sono migliori anche la ricotta, il burro. Purtroppo sto cercando di ridurre i capi di razza bruna del mio allevamento perché sono più irascibili, irritabili, loro sono mucche che devono muoversi, camminare, andare all’alpe, io invece le tengo giù a casa.” La sua è stata una scelta ancora diversa dalle precedenti, a dimostrazione che la tipologia di vita che si può scegliere di condurre diventando allevatore di animali e casari è oltremodo varia pur mantenendo una qualità superiore nei prodotti gastronomici realizzati per l’offerta. Le sue vacche infatti pascolano solo nei pascoli limitrofi alla sua azienda, ma questo le consente di offrire al pubblico un luogo di acquisto aperto tutto l’anno, facilmente raggiungibile da tutti (è lungo la strada provinciale per Rassa). In inverno nutre le sue bestie con l’erba falciata dei prati e fieno comperato mischiato ad erba medica o *argorda* (secondo taglio di agosto). Evita mangimi e quant’altro e questo conferisce al latte, tutto l’anno, sapori e aromi assolutamente migliori, pur non trattandosi di prodotto d’alpeggio. Per la maturazione approfitta di un’antica *truna* naturale, che conferisce ai prodotti, di nuovo, l’esclusività delle muffe e degli aromi prodotti di un luogo unico ed irripetibile. In fiera propone tome, tomini, primo sale, ricotta, burro, yogurt, ma anche miele di un allevatore di Briga Novarese che porta le sue arnie a Piode, presso l’azienda di Luisa, nel

periodo primaverile-estivo, ricavandone un ottimo miele di taglio, castagno, rododendro.



Fig.3– Vendita di formaggi.

Fin qui abbiamo incontrato tutte allevatrici donne, confermando ancora una volta come, la gestione dell'attività pastorale in valle, sia, per tradizione, mestiere femminile, anche se ci sono giovani che si affacciano all'attività di allevatori e che, per il loro indiscutibile impegno, lasciano ben sperare per un rifiorire futuro di questa attività sul territorio. Fra questi, Francesco Negra, giovane di 23 anni, di Scopello che conduce un allevamento di caprini fin da adolescente, supportato e coadiuvato in questo dal padre e dal fratello minore. Possiede 40 capi caprini di razza Sanen e 7 equini e produce e propone in vendita tutto l'anno tomini freschi e stagionati di capra, ricotta e primo sale. Il suo è un allevamento prevalentemente stanziale, anche se il suo gregge migra da un pascolo all'altro intorno al paese, che gli permette anche di portare avanti un'altra attività lavorativa in inverno, quella del maestro di sci. Ad ascoltarlo è difficile comprendere quale sia il lavoro e quale il passatempo per Francesco, tale è la determinazione e la passione che mette in entrambi le attività. Certo entrambi i lavori lo legano strettamente al territorio in cui vive, ne fanno parte intrinsecamente e forse è proprio questo che porta in lui tutto l'entusiasmo del vivere che, ai giorni nostri, non è sempre facile leggere sul volto dei giovani.

Come lui sono molti i ragazzi tra i 15 e i 25 anni che hanno intrapreso in valle l'attività di allevatore, a volte cominciando come passatempo ma poi riconoscendo in questa attività la propria natura e quindi traducendo l'hobby in un'attività lavorativa vera e propria, come chi ha aperto maneggi, chi alleva asini per trekking someggiati, chi galline di razza sterna, antica razza valsessiana dal tipico piumaggio grigio striato.

Oltre ai produttori di formaggio con i loro capi alla fiera erano presenti altri 6 allevatori di bovini e caprini, 5 allevatori di equini e 4 allevatori di caprini.

L'abbinamento in fiera dell'esposizione dei capi di bestiame alla vendita di prodotti gastronomici si è rivelato una grande attrattiva turistica che ha fatto rifiorire questi avvenimenti in tutta la valle. Tutt'oggi infatti le fiere del bestiame che si tengono in Valsesia nei mesi di settembre e ottobre sono 4: la prima a Scopello, poi a Campertogno, Rimella e Doccio nelle domeniche successive. Va inoltre considerato il fatto che, da quest'anno, il Comune e la Pro Loco hanno reintrodotta anche l'esposizione dei piccoli animali da cortile che gran parte hanno nell'alimentazione valligiana: conigli, galline, anatre, oche, faraone, piccoli animali di cui può prendersi cura anche un bambino e che richiedono davvero poco spazio e poco tempo giornaliero, ma che, oltre ad offrire la carne, producono uova e sono molto utili per il riciclaggio dei rifiuti organici delle nostre tavole. Almeno in montagna e in campagna, dove tutte le famiglie hanno la possibilità di ricavarci un piccolo luogo vicino a casa per questa attività, sarebbe davvero auspicabile che, oltre a tornare in modo naturale e capillare alla cura di un orto, si tornasse ad un allevamento consuetudinario da parte di tutte le famiglie di questi animali, soprattutto per quest'ultima non secondaria motivazione.



Fig. 4 – Mandria in cammino verso Campeertogno nel traffico domenicale.

BIBLIOGRAFIA

NATOLI C. (2007) - *Fonti documentarie per una storia alpestre*. In "Aquila, argento, carbone Indagine sull'Alta Valsessera", Docbi.

COMBA R. e DAL VERME A. (1996) - *Allevamento, transumanza e commercio del bestiame nel Piemonte occidentale*. In Comba R, Dal Verme A e Naso I. (a cura di), "Greggi mandrie e pastori nelle

Alpi Occidentali (secoli XII-XX),” Società per gli studi storici della Provincia di Cuneo – Centro Studi storico-etnografici “Augusto Doro” – Museo

Etnografico Alta Val Tanaro – Ormea, Cuneo, pp. 13-31.

RIMA: LA FESTA CHE CELEBRA LA PATATA

*Sergio Camerlenghi*¹

¹ Pro Loco Rima

A partire dal 1999, nella seconda metà del mese di Settembre, a Rima, frazione superiore del Comune di Rima San Giuseppe, in Provincia di Vercelli, si svolge la “Festa della Patata”, giornata di celebrazione di un ortaggio da sempre coltivato nei campi del paese.

RIMA

Rima è un paese a 1.417 metri sul livello del mare, collocato sul fondo della ramificazione ovest della stretta Val Sermenza, dove la strada carrale termina alle pendici del nucleo abitato, per poi dividersi in stradine pedonali tra case e fontane prima, e ripidi sentieri poi, questi ultimi diretti ad alpeggi e valichi che coronano il fondovalle.



Fig. 1 – L’abitato di Rima.

E’ un luogo certamente particolare, adagiato in una conca naturale e testimone diretto di una realtà montana antica ed attuale, dove le diverse tipologie delle costruzioni e la configurazione di pascoli e boschi, raccontano l’alternarsi dei periodi storici e del percorso civile dei suoi abitanti, portati a contatto con le più importanti realtà europee attraverso l’arte del marmo artificiale che, da questo piccolo nucleo di case di montagna, si è fatta onore nelle maggiori case reali del continente ed è tutt’oggi mantenuta viva con attività

didattiche e divulgative proposte in loco (BERTOLI, 1988, MORNESE, 1995; AXERIO, 2000; AA. VV., 2006).

La storia di Rima è lunga e ricca di avvenimenti.

Nasce da un gruppo di popolazioni walser che, distaccatisi dalla vicina comunità della valle di Alagna, si insediano in sito a fine Trecento (FANTONI e FANTONI, 1995, dd. 8, 16; RIZZI, 2004) edificando un primo nucleo di case in legno e pietra dalle caratteristiche costruttive tipiche dell’architettura montana dell’epoca ed ancora oggi testimonianza visibile e concreta di un percorso storico, evolutosi in costante e stretto rapporto con il clima ed il territorio.

Attorno alle prime case, limitati dal rigore di scarpate, corsi d’acqua e temibili valanghe invernali, altri edifici si sono stretti accanto ad esse, vincendo la pendenza del terreno con imponenti opere in pietra che, sasso su sasso, hanno permesso la creazione di muri e riempimenti per sostenere piazze, strade e gli stessi edifici, in una continua lotta contro un territorio ostile e severo, ma alla fine domato, pur al costo di tanta fatica e sacrificio (CAMERLENGHI, 2006, 2008).

Ed il lungo e paziente lavoro dei rimesi, ha sviluppato nei secoli il primo nucleo di case, fino a realizzarne un vero e proprio borgo, caratterizzato dal ripetersi di edifici a cortina, con muri e coperture di pietra e lobbiali di legno (tutti conservati e riproposti nella conformazione odierna dell’abitato), che hanno difeso il paese dalle abbondanti nevicate e dai rigidi climi invernali che lo isolavano dal resto del territorio per diversi mesi.

La difficoltà di collegamenti con altre valli ed altri insediamenti, dovuta all’impervietà dei sentieri ed ai rigori del clima che specie nei secoli scorsi si imponeva con inverni assai rigidi, ha da sempre richiesto, ancor più alle popolazioni di alta valle come quella di Rima, di doversi rendere autosufficienti nell’approvvigionamento del cibo e della legna.

L’importanza della coltivazione dei prodotti della terra (FANTONI, 2006), assume quindi da sempre

un ruolo di sostentamento diretto, ovvero di necessità primaria per il nutrimento delle persone, prima ancora che per lo scambio e la vendita nei mercati raggiungibili con percorsi faticosi ed agibili solo per alcuni mesi l'anno.

Per questo, ogni casa aveva la stalla per le vacche sotto, il sottotetto per il fieno sopra, le lobbie per la legna e la "vita all'aperto" sul fronte, l'orto per la verdura nelle vicinanze.

GLI ORTI

L'orto pertanto divenne per il rimese un indispensabile accessorio annesso alla propria abitazione che, a differenza dei "campi" (più vasti ed estesi sui declivi del fondo valle e destinate a culture più "intensive" per la produzione finale delle farine), è facilmente raggiungibile, di dimensioni non eccessive, ma tali da poterne ricavare cibo per l'alimentazione quotidiana familiare e l'accantonamento in dispensa durante l'inverno.

Si trasforma di fatto in una sorta di "stanza in più" della casa, e gli orti di Rima sono un'appendice agli edifici del paese, e come tali si presentano quando vi si giunge dalla strada di fondo valle o, dall'alto, quando si discendono i sentieri che dai valichi e dagli alpeggi circostanti, conducono al paese.



Fig. 2 – Gli orti di Rima.

Scomparse ormai dal paesaggio le distese dei campi coltivati a segale, miglio e anche a patate, non si può infatti pensare all'immagine di Rima oggi, senza la presenza di quei geometrici quadrilateri di diversa dimensione, pendenza ed orientamento, delimitati da muretti in pietra a secco (spesso originati da vecchi tracciati di precedenti costruzioni), con finitura superiore in lastre piane sulle quali poter tranquillamente

camminare, a volte di poco sopra il livello del terreno, a volte in cima ad alti e robusti muri di contenimento.

Gli orti a Rima sono come le lobbie delle case, le falde di copertura in piode, i lastricati dei viottoli, le case in legno e quelle in pietra, sono un elemento tipologico di riconoscimento di un luogo e parte integrante di esso, sia dal punto di vista storico che morfologico e paesaggistico, ed indicano da subito, al pari dei pascoli e dei boschi, il rapporto tra l'uomo che abita e la natura che lo sostiene.



Fig. 3 – Gli orti di Rima.

Uno degli ortaggi più coltivati negli orti di Rima, anche se non certo l'unico e nemmeno il primo, è la patata, che per sua natura ben si presta a crescere nelle difficili condizioni climatiche della montagna ed è di facile e molteplice impiego nella preparazione dei cibi.

E' anche quella che ancora oggi è più presente negli orti del paese, in quanto di semplice coltivazione e di soddisfacente resa in termini quantitativi, purché si seguano correttamente i giusti tempi e le poche regole necessarie ad una efficace crescita del tubero.

Tralasciando le argomentazioni circa le proprietà nutrizionali ed organolettiche della patata, lasciate trattare da chi è senz'altro più titolato ed esperto per farlo, si può comunque elevarne le qualità conoscendone i diversi usi impiegati nella storia della cucina rimese e che ancora oggi si cerca di riproporre sulle tavole domestiche.

Tra di esse, molto comune era l'utilizzo delle patate novelle di piccole dimensioni, bollite e mangiate con la buccia assieme a burro salato e formaggio (ricotta o toma fresca) o fatte saltare con burro e porri, o condite con la panna liquida ottenuta dalla lavorazione del latte delle mucche

“di famiglia”, ma assai particolare era l'accoppiamento con il “sanguinaccio” di maiale, per la preparazione del quale veniva a volte impiegata la stessa patata al posto del pane.



Fig. 4 – La semina primaverile delle patate.

Identificativa e peculiarità dei territori di fondo valle, tra i quali appunto Rima, è la patata rossa, caratterizzata dalla colorazione ambrata della buccia e della particolare compattezza della polpa. Oggi il significato dell'orto è decisamente diverso da quello originario, e la sua importanza all'arricchimento delle riserve alimentari della famiglia rimese è indubbiamente ridotta, sia per le caratteristiche del mercato alimentare contemporaneo, sia, aimè, per la scarsità di famiglie che vivono continuativamente in paese, ma resta però intatto il ruolo che assume in termini di elemento morfologico ed architettonico nel contesto del territorio di Rima e come tale si cerca di farlo vivere e produrre.

Chi coltiva l'orto a Rima oggi, è in maggior parte l'appassionato, il buongustaio, l'amante delle cose “vere e pulite” che cerca di ritrovare in esso i tempi ed i silenzi ormai smarriti nella vita di tutti i giorni, anche se di fatto, negli ultimi anni c'è anche chi prova a riaffidare alla coltivazione dell'ortaggio, una possibile economia familiare che possa meglio concretizzare il lavoro dei campi e svilupparne il recupero.

I tempi sono ovviamente cambiati e la società rimese è totalmente diversa da quella di una volta, ma la voglia di non dimenticare le origini, di conservare quanto tramandato dalla storia e di divulgare una piccola ma meravigliosa realtà di montagna, ha fatto sì che, tra tante iniziative proposte a tale scopo, a Rima si desse vita alla “Festa della Patata”, ovvero un' giornata di celebrazione di questo ortaggio, quasi a ricordo e

riconoscenza della sua importanza per la popolazione del passato.

LA FESTA DELLA PATATA

La “festa della Patata”, che l'Associazione Turistica Pro Loco di Rima ha il piacere e l'onore di organizzare, si svolge nel paese di Rima in un periodo collocato solitamente nella seconda metà di Settembre, quando sotto i pochi centimetri di terra scura e dopo circa quattro mesi di crescita nell'alternarsi di giornate umide e calde dettate dall'umore della stagione in corso, la patata è pronta per essere colta e portata nella dispensa.

Sostanzialmente la giornata si articola in due fasi distinte.

La prima vede il ritrovo nella piazza del paese, antistante la chiesa seicentesca, con al centro la caratteristica fontana a due vasche scolpite in altrettante pietre monolitiche, dove a mezzogiorno viene servito un pranzo costituito da pietanze a base di patata utilizzata sia per i primi piatti (a volte gnocchi, a volte ravioli), che per i secondi (salumi caldi con contorni di patate lesse e patate in insalata); il tutto accompagnato da formaggi provenienti dagli alpeggi sopra Rima e dall'immane buon vino della bassa Valsesia.

E' questo un momento di ritrovo, di allegria, di voglia di vivere il paese lontano dai rigori dell'inverno e fuori dagli schemi quotidiani di una vita a volte troppo veloce e programmata, dove mangiare anche accovacciati sulle pietre centenarie di muretti e scalinate, rende più bello il contatto con il luogo e con gli amici.

Le pietanze a base di patata, vogliono come detto rendere una sorta di omaggio a questo tubero, e la successiva evoluzione negli anni della festa, nata con spontaneità e semplice propositività, ha portato a far sì che nella preparazione delle pietanze si adoperassero solo patate e verdure coltivate e raccolte negli orti di Rima, stringendo ulteriormente il legame con il territorio e stimolando nella passione e nell'orgoglio i “coltivatori” del posto, più o meno professionali, ad impegnarsi maggiormente nel lavoro nei campi. Orgoglio e passione che vengono duramente messi alla prova nella seconda fase della festa, ovvero la gara pomeridiana tra gli ortolani di Rima, dove l'allegria e la gogliardia, già createsi durante il pranzo in piazza, alimentano una competizione agguerrita “all'ultima patata”.

Si tratta infatti di una vera e propria gara dove un giudice imparziale, con zappa, carriola e pubblico al seguito, si reca nei diversi orti del paese e, su

sofferta ma precisa indicazione del concorrente e coltivatore del campo, estrae tre piantine ed il relativo carico di patate che, racchiuso in un sacchetto nominale, verrà poi pesato sulla pubblica piazza unitamente a quello di tutti i partecipanti.

Il raccolto più “pesante”, determinerà l’ortolano vincitore al quale spetterà un premio materiale costituito da un attrezzo od accessorio, sempre legati alla patata ed alla coltivazione dell’orto.

La lunga processione tra i campi, l’affacciarsi su di essi sporgendosi sopra i muretti in pietra, i commenti di scherno e meraviglia al veder emergere le patate sotto le piantine prescelte, ed il trovarsi fianco a fianco per ridere scherzare e parlare, consentono di trascorrere un pomeriggio piacevole e rilassante, in un contesto che, se arricchito da una bella giornata di sole, non fa che apprezzare maggiormente il luogo e tutto quello che lo ha formato nel tempo.



Fig.5 – La festa della patata: il pranzo in piazza.

Ma oltre alla festa ed all’allegria, la “festa della Patata” è riuscita talvolta ad accoppiarsi con eventi di tipo culturale e di studio su problematiche legate all’allevamento ed alla caseificazione d’alta quota come quella presente negli alpeggi sopra Rima.

Ne sono stati esempio, in occasione della medesima giornata della “festa della Patata” a Rima, il convegno *Le risorse delle Montagne Walser: “Esperienza e confronto”* (2007) o la valutazione critica effettuata dall’*Associazione assaggiatori di formaggi* (2009, grazie alla collaborazione con Slow Food che da anni patrocina la festa) sulle qualità fisiche ed organolettiche delle diverse Tome d’alpeggio prodotte in valle, oltre al presente convegno *La cucina delle Alpi tra tradizione e rivoluzione*, al quale abbiamo il piacere e l’onore di partecipare con il nostro modesto ma entusiastico contributo.

Siamo convinti infatti, che la montagna debba essere vissuta, apprezzata e goduta, ma vogliamo anche che della montagna si debba parlare, discutere e conoscere, per poi meglio affrontare tutti i problemi ad essa connessi, sia in campo culturale, che sociale, turistico ed agro-silvo-pastorale.

Inoltre, durante la giornata della festa, grazie alla disponibilità di una guida turistica è sempre possibile visitare il paese e le sue attrattive come le chiese seicentesche, le case in legno, la Gipsoteca con le opere dello scultore Della Vedova, il laboratorio del Marmo Artificiale.



Fig.6 – La locandina di un evento associato alla Festa della patata del 2007.

LA 13^A EDIZIONE

Quest’anno, la 13^a edizione della “Festa della Patata” si svolgerà a Rima il 25 Settembre 2011, e prevede alle ore 10, presso la sala frazionale del paese, un incontro dibattito dal tema “una proposta di turismo sostenibile: progetto l’alpeggio servito” in collaborazione con l’Università di Torino ed il “G.A.L. terre del Sesia”.

A seguire, dalle ore 12,00 in poi, si servirà il pranzo con cibi a base di patata da consumarsi nella piazza del paese, in compagnia dei pastori d’alpeggio che per l’occasione venderanno direttamente il proprio formaggio fatto nei precedenti mesi di Luglio ed Agosto durante il pascolo all’alpe, mentre alle ore 15,00 si darà inizio alla gara di raccolto delle patate, girovagando in compagnia per gli orti di Rima.

Anche quest’anno quindi, invitiamo tutti alla “festa della Patata”, diventata in pochi anni un appuntamento speciale ed importante per il paese di Rima, perché riesce a racchiudere in una medesima manifestazione, diversi significati volti tutti assieme alla valorizzazione di un luogo, della sua storia e del suo presente, dove la “festa di

paese“ che si basa su un prodotto della terra, ne ricorda i trascorsi, e ne esalta il paesaggio, dove la partecipazione alla vita di un piccolo borgo di montagna, può portare alla conoscenza del suo passato e delle genti che nei secoli lo hanno faticosamente costruito: giorno dopo giorno, pietra su pietra.

BIBLIOGRAFIA

AA. VV. (2006) – *Storia di Rima*. Anzola d'Ossola, Walser Gruppe Rima - Fondazione Enrico Monti, pp. 208

AXERIO M.C. (2000) – *Rima e il suo territorio. La “perla della Valsesia” tra natura e storia*. Novara, pp. 110.

BERTOLI P.B. (1988) – *Storia di Rima*. Novara, pp. 63.

CAMERLENGHI S. (2006) – *Le case in legno a Rima*. In “Storia di Rima”, Walser Gruppe Rima – Fond. Enrico Monti, pp. 193-210.

CAMERLENGHI S. (2006) - *Il recupero delle case di montagna: qualcosa si toglie, altro si conserva, molto si restituisce*. In Fantoni R. & Ragozzi J. (a

cura di), “Di legno e di pietra. La casa nella montagna valsesiana. Atti del convegno di Carcoforo, 27 e 28 settembre 2008”, Gruppo Walser Carcoforo, pp. 87-93.

FANTONI B. e FANTONI R. (1995) - *La colonizzazione tardomedioevale delle Valli Sermenza ed Egua (alta Valsesia)*. De Valle Sicida, a. VI, n. 1, pp. 19-104.

FANTONI R. (2006) - *La gestione delle risorse in una comunità di frontiera ecologica*. In “Storia di Rima”, Walser Gruppe Rima – Fondazione Enrico Monti, pp. 73-90.

MORNESE C. (1995) – *Rima-Rimmu. Ieri oggi domani*. Novara, pp. 165.

RIZZI E. (2006) - *Rima, insediamento walser nella Valsesia medioevale*. In “Storia di Rima”, Anzola d'Ossola, Walser Gruppe Rima - Fondazione Enrico Monti, pp. 14-47.

