

LE MIACCE

TESTIMONIANZE DOCUMENTARIE DI UNA SECOLARE TRADIZIONE VALSESIANA

Roberto Fantoni

Le miacce sono probabilmente il prodotto alimentare più noto della Valsesia. Grazie alla loro facilità di preparazione e alla gran versatilità alimentare sono diventate le protagoniste di tutte le feste valesiane⁷².

La loro preparazione richiede l'utilizzo d'appositi ferri, la cui diffusione è attestata in Valsesia dal Cinquecento⁷³. Le miacce risultano quindi l'unica produzione alimentare di cui rimane una testimonianza anteriore alla memoria storica fissata dalla recente tradizione orale (REMOGNA, 1993, 1994; MOLINO, 1985, AA. VV., 2001).

LE MIACCE

Guide turistiche, letteratura locale e riviste specializzate propongono diverse ricette delle miacce valesiane⁷⁴. In un recente volume dedicato alla cucina valesiana (AA. VV., 2001, p. 8) sono indicati come ingredienti farina bianca, latte intero, uova intere, panna, poca acqua e sale. Una composizione simile è indicata per Riva Valdobbia da BELLO LANZAVECCHIA (s.d., p. 29). Ma la ricetta indicata da MOLINO (1985, p. 72; 2006b, p. 67; 2006d, p. 36) in un volume dedicato al territorio di Campertogno prevede anche la presenza di farina gialla ed olio⁷⁵. L'utilizzo di

farina di granoturco era indicata anche in un articolo comparso sull'*Almanacco Valsesiano* del 1873 (ora anche in DI VITTO, 2004, pp. 187-188). Queste differenze indicano una diversificazione del prodotto nel tempo, che mantenne costante la ricetta ma modificò gli ingredienti in funzione della disponibilità locale.

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

LA FARINA DI MIGLIO

L'ingrediente essenziale delle miacce è attualmente costituito da farina di frumento (o di mais). In Valsesia la crescita del frumento era circoscritta a qualche campo della bassa valle e l'utilizzo di questa farina era limitato alla quantità di frumento introdotta in valle dalla pianura novarese.

L'introduzione della farina di granoturco, avvenne in epoca sicuramente successiva al Seicento, periodo in cui il granoturco iniziò ad essere coltivato anche in Italia settentrionale.

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

⁷² Questo articolo costituisce un aggiornamento di un testo precedentemente pubblicato sul periodico *il Varallino* (FANTONI, 2002b) e nel volume *Storia di Rima* (FANTONI, 2006).

⁷³ Dal punto di vista della cultura materiale sono interessanti le diverse forme e grandezze delle piastre, variabili da zona a zona: prevalentemente rotonde in Valsesia, nel Piemonte occidentale sono quadrangolari con orecchie agli spigoli per potere meglio essere afferrate con un rampino o con uno stecco di legno (*scòt da mijasse*): frequenti anche, e localmente diversificati, i *ricami* posti al centro della piastra per marcare con un'impronta particolare la miaccia stessa.

⁷⁴ Ad Alagna sono chiamati *millentschu* (GIORDANI, 1891; ed. 1974, p. 153).

⁷⁵ Le miacce erano note anche nella valle del Lys, ove venivano preparate con gli stessi ingredienti e con le stesse modalità di cottura (NORO DESAYMONET, 2000, p. 114). Le *miasse* (*milljantscha* nel dialetto tedesco) sono ricordate ad Issime anche da RONCO E MUSSO (1998, pp. 120-121), che indicano come ingredienti farina di mais e farina di frumento.

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

Il miglio era ampiamente diffuso in tutta Europa durante il Medio Evo, e fu poi soppiantato dalla comparsa di cereali con maggior valore produttivo e qualitativo. Era impiegato in chicchi o in farina; nelle minestre era impiegato in semi interi (assieme al panico e all'orzo) e in semi "pestati" (assieme al panico). La sua farina, grazie alle ottime capacità di lievitazione, era ordinariamente impiegata sino al Seicento nella panificazione e nella produzione di dolci rustici, che ricordano nel nome (*migliaccio*, *pan de mej*) l'ingrediente principale. Un dolce prodotto in Lombardia, indicato dialettalmente come *miascia*, era già descritto da Martino da Como nel suo *Libro de Arte Coquinaria* redatto a metà Quattrocento. Nonostante le elevate esigenze termiche (che richiedono un minimo termico di 10-12°C per la germinazione e di 17-18°C per la fioritura e la maturazione) il miglio era coltivato anche in alta Valsesia per la brevità del ciclo vegetativo, che si compie in condizioni ottimali in un periodo di 60-80 giorni. Con farina di miglio erano probabilmente preparati sino al Settecento anche numerosi piatti "tradizionali" a base di farina di granoturco descritti nella letteratura locale⁷⁶.

Il suo impiego per la preparazione delle miacce non è attualmente documentato ma del suo utilizzo rimane una vaga memoria storica⁷⁷.

In un inventario di beni Antonio Verno di Vogna del 1674 compaiono 3 stare di *farina per fare migliazzi* (PAPALE, 1988, p. 14); in quello di Giuseppe Prato delle Piane, redatto nel 1769, è citata *1 mina di farina per far migliacci* (RAGOZZA, 1983, p. 132)⁷⁸. In entrambe i casi non è indicato il cereale d'origine.

⁷⁶ Per Campertogno si rimanda a MOLINO (1985, p. 71; 2006; per Rimella a REMOGNA (1993, 1994). Anche la polenta, attualmente associata quasi esclusivamente alla farina di granoturco era in origine preparata con farina di miglio. Una *polenta ... con farina di miglio* era citata nel 1569 ad esempio da Agostino Gallo ne *Le venti giornate dell'agricoltura e de piaceri della Villa*.

⁷⁷ Anche secondo RAGOZZA (1983, p. 134) le miacce si ottenevano tradizionalmente utilizzando la farina di miglio.

⁷⁸ Nello stesso inventario sono citati anche *1 coppo di avena pista*, *1 coppo di orzo pista*, *1 staro di orzo e mellio tutto insieme*, *6 stara di farina di biada*. La diversa consistenza (e il diverso valore) delle riserve cerealicole presenti in un nucleo familiare è deducibile da un altro inventario del 1751 in cui compaiono 121 staia di miglio (che valevano 242 lire) e solo 3 staia di farina di frumento (che valevano 10 lire e 10 soldi) (RAGOZZA, 1983, pp. 132-133). Some, staia e mine sono misure di capacità per aridi; 1 soma corrisponde a 9 staia; 1 staio a 2 mine. Uno staio equivale a 18,28 litri, che per granaglie corrisponde circa a 32 kg.

FERRUM AD FACENDUM MILIACIA

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

RAGOZZA (1983, p. 134) segnala, senza indicarne la fonte e il contesto, la citazione di un *ferrum ad facienda miliacia* in un inventario della fine del Quattrocento. TONETTI (1894) segnala un documento del 1544 in cui sono citati *brandinalem unum cum ferro uno a migliatio et nevarolam unam ferri*. Nel documento i ferri per la cottura delle miacce sono associati ad altri due utensili da focolare: la *varola*, che nel dialetto valesiano identifica la paletta da fuoco a margini non ripiegati, e il *brandinale*, l'alare dove si appoggiava il ferro rovente (TONETTI, 1894, pp. 66, 317; MOLINO, 1985, p. 56).

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

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

In bassa val Sermenza un *para ferri di migliazzo* compare nell'inventario del 16 marzo 1717 dell'eredità di Marco Avondetti di Guaifola (sASVa, FNV, b. 657) e nell'inventario dell'eredità di Giovanni Pietro Lancia dei Ronchi di Boccioleto, il 10 marzo 1794 sono elencati *li ferri da miliazzo con suo brandinale e varola* (sASVa, FNV, b. 12542).

In alta val Sermenza, nell'inventario di Margherita Lancina di San Giuseppe del 10 maggio 1793 erano compresi *una palletta per levare il migliazzo e li ferri da miliazzo con brandinale e varola* (sASVa, FNV, b. 12540); A Rima i ferri delle miacce compaiono negli inventari di Guglielmo appellato Job (*metta de ferri del migliazzo*, 1706, sASVa, FNV, b. 8983) e di Anna Maria Bastucchi, vedova Axerio (*una catena da*

*fuoco con li ferri dal migliazzo, brandinale e varola, 1752, ASPRm, b. 134*⁷⁹.

In val Vogna ferri da migliaccio col suo brandinale compaiono in un inventario del 1709 (RAGOZZA, 1983, p. 129). In data 26 luglio 1778, fra i beni di Maria Domenica Cengo di Rimella, troviamo *un paja di ferri per i migliacci* (sASVa, FNV, b. 5446).

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

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

I ferri da miacce e gli altri utensili citati negli inventari cinquecenteschi erano probabilmente realizzati nelle fucine documentate in alcune località valsesiane. I ferri censiti a Riva ed Alagna provenivano probabilmente dalle officine che producevano ribebbe ed attrezzi in ferro a Mollia e Riva. La produzione è documentata a partire dal 1524 (sASVa, FCa, b. 15, c. 271), ma la presenza di fucine in questo tratto della valle doveva risalire almeno al secolo precedente, quando è attestato il toponimo Piana Fuseria (1433, sASVa, FCa, b. 15, c. 67).

I ferri documentati nelle valli Egua e Sermenza potevano invece provenire da una fucina documentata a Boccioleto nel 1566 (sASVa, FNV, b. 10439; FANTONI, 2001, p. 80).

Nell'Ottocento le miacce erano descritte nelle pagine dell'*Almanacco Valsesiano*, erano citate nelle poesie dialettali ed erano ricordate nella corrispondenza degli emigranti⁸⁰. In una lettera del 26 agosto 1927 dalla Francia, Pietro Rimella scriveva alla sorella Marta ad Alagna che alcuni compaesani gli avevano "dato da mangiare migliuca fatti coi ferri di quegli stessi che tu hai che fanno la forma di fiori con tanti quadrettini" e chiude la frase affermando, soddisfatto, che "è la

prima volta che mangio migliuca in Francia" (APe).

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

Le miacce continuano ad essere prodotte in tutte le località valsesiane e sono costantemente proposte in quasi tutte le feste tradizionali ed il prodotto, proprio per l'antica attestazione documentaria coniugata alla recente affermazione commerciale, potrebbe essere assunto ad emblema gastronomico della valle⁸¹.

Ringraziamenti

Si ringraziano Alfredo Papale, per la segnalazione dei documenti relativi alla presenza di ferri per la preparazione delle miacce in alcuni inventari settecenteschi, e Piera Mazzone, per la segnalazione delle pagine del *Corriere Valsesiano* in cui compaiono poesie e cronache in cui sono presenti le miacce.

⁷⁹ A Rima la *millatsch* era celebrata anche in una poesia di Piaru Axerio (MORNESE, 1995, p. 118).

⁸⁰ I ferri, nella tradizione popolare, avevano anche capacità divinatorie. Nelle sue note sui pregiudizi popolari in Valsesia l'abate CARESTIA (s.d., p. 17) scriveva che la posizione che assumevano i grani di diversi cereali durante la torrefazione il 1 gennaio indicava le loro variazioni di prezzo nel corso dell'anno: se venivano verso il cucinatore sarebbero diminuiti, se andavano in direzione opposta sarebbero aumentati.

⁸¹ Nella Deliberazione della Giunta Regionale 15 aprile 2002 nr. 46/5823 ("individuazione elenco aggiornato dei prodotti agroalimentari del Piemonte" ai sensi dell'art. 8 del Digs. 30 aprile 1998, n. 1739) tra le "paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria", compaiono le "miacce" valsesiane e le "miasse" canavesane. Nella scheda allegata la ricetta delle prime è basata sulla farina bianca e sull'uso degli strumenti recenti; la ricetta delle seconde con farina di granoturco e strumenti tradizionali.

LA GESTIONE DELLE RISORSE NELLE COMUNITÀ DI FRONTIERA ECOLOGICA.
ALLEVAMENTO E CEREALICOLTURA NELLA MONTAGNA VALSESIANA
DAL MEDIO EVO AL NUOVO MILLENNIO

ATTI DEL CONVEGNO DI CARCOFORO, 11 E 12 AGOSTO 2007

a cura di Roberto Fantoni e Johnny Ragozzi

con contributi di

Michele Corti

Roberto Fantoni

Alfredo Papale

Johnny Ragozzi

Angela Regis

Mario Remogna

Marta Sasso

Marino Sesone

Carcoforo
2007