

IL CIBO E GLI UOMINI

*L'alimentazione nelle collezioni
etnografiche lombarde*

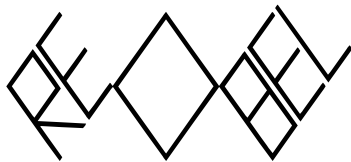
A cura di LUIGI MARIANI
e MASSIMO PIROVANO



IL CIBO E GLI UOMINI

*L'alimentazione nelle collezioni
etnografiche lombarde*

A cura di LUIGI MARIANI
e MASSIMO PIROVANO



Rete Musei e Beni Etnografici Lombardi

Testi di

GIANCORRADO BAROZZI, GAETANO BOGGINI, MICHELA CAPRA,
LUIGI DEGANÒ, VITTORIO DELL'ORTO, ACHILLE DE VECCHI,
OSVALDO FAILLA, GAETANO FORNI, SERENA GIANOLA, GIORGIO GRANDI,
TOMMASO MAGGIORE, LUIGI MARIANI, FABRIZIO MERISI,
ANNAMARIA PICCINELLI, MASSIMO PIROVANO, ELENA TURETTI

A cura di

LUIGI MARIANI E MASSIMO PIROVANO

Progetto grafico

GUIDO BERTOLA – smarketing^o

Carta

PAPYRUS RECYSTAR NATURE, riciclata al 100%.

Finito di stampare nell'ottobre 2012

FANTIGRAFICA – Via delle Industrie 38, 26100 Cremona

© REBÈL in collaborazione con il Parco Monte Barro – MEAB
di Galbiate (LC)

ISBN: 978-88-90-47621-1

Con il contributo di



Regione Lombardia

Istruzione, Formazione e Cultura

Hanno aderito all'iniziativa:



Indice

Introduzione..... 7

Mangiare **I 2**

tecniche, usi e relazioni sociali

Produrre..... I 4
Cucinare..... 24
Conservare..... 34
Mangiare 44

Cibi **56**

storia, storie e attualità

Dal mais alla polenta..... 59
Dal frumento al pane..... 70
I cereali in montagna 80
Il riso 88
Il pesce..... 98
Il latte e i formaggi..... I I 2
Il vino I 24
Gli ortaggi..... I 34
La frutta I 44
Le castagne..... I 54
La carne bovina..... I 66
I salumi..... I 78

Musei **I 88**

parlare di culture e di colture

Museografie dell'alimentazione I 90
Didattica dell'alimentazione nei musei etnografici..... 202
La Rete dei Musei e dei Beni Etnografici Lombardi: sei anni dopo .. 210
Profili biografici..... 217

Presentazione

La “civiltà materiale” si è ormai imposta all’attenzione della storiografia come fonte per la più fedele interpretazione di un territorio, di un periodo, di una popolazione. Il tema del cibo, poi, dalla sua produzione al consumo, agli aspetti simbolici e culturali, rappresenta forse l’aspetto più importante del rapporto tra uomo e ambiente. Nel coltivare, trasformare, distribuire e scambiare i prodotti alimentari, nel cucinare, preparare e consumare i cibi, nel costruire gusti e sapori, ricette e tradizioni gastronomiche, l’uomo ha da sempre espresso la sua laboriosità e la sua creatività, e nel mangiare si sono manifestate le relazioni sociali più immediate.

Una regione grande e composita come la Lombardia è un’inesauribile miniera di tracce di questa civiltà, che percorrono la sua storia e la sua geografia. Nel suo territorio si producono e consumano – ancor oggi in tempi di globalizzazione, anche alimentare – decine e decine di cibi tipici, originali, preparati in modi che si tramandano da generazioni. Studiare, tutelare e tramandare questi saperi è dunque un obbligo cui non è lecito sottrarsi.

Nel 2015 Milano e la Lombardia accoglieranno milioni di visitatori da tutto il mondo per l’Expo, il cui tema sarà “Nutrire il pianeta, energia per la vita”. Ancora una volta l’ambito dell’agricoltura, del cibo e del nutrimento si rivela di stringente e talora drammatica attualità.

Quest’opera che ripercorre la storia e le tecniche dei nostri cibi è un prezioso aiuto ad approfondire anche in senso culturale questi argomenti: trovo particolarmente importante – inoltre – che siano descritti e valorizzati i musei che testimoniano il valore dell’alimentazione in Lombardia. Un museo è tale solo se riesce a collegarsi al territorio e a documentare e raccontare la sua essenza: in questo senso è preziosa anche la sezione del libro che illustra le tecniche di didattica museale dedicate a questi temi specifici.

È per tutti questi motivi che sono lieta di presentare quest’opera “Il cibo e gli uomini”, frutto di un progetto che ha fruito di un finanziamento di Regione Lombardia nell’ambito del “bando” per attività museali (l.r. 39/1974) dell’anno 2011, e che grazie all’impegno della Rete Beni e Musei Etnografici Lombardi, testimonia la vitalità e l’eccellenza dei nostri istituti culturali.

VALENTINA APREA

Assessore all’Istruzione, Formazione e Cultura

REGIONE LOMBARDIA

Introduzione

“Spesso il cibo e la cucina rappresentano un modo per porre in relazione diversi piani di analisi: ecologico, tecnico, sociale e simbolico.”

Aime, *Il primo libro di antropologia*, Torino 2008

Nell'estate del 2011 i referenti scientifici dei musei e dei sistemi museali di REBÈL (Rete dei Beni e dei Musei Etnografici Lombardi) decisero di elaborare un progetto che avesse come tema di ricerca il cibo per rispondere al bando regionale a sostegno delle iniziative culturali e delle ricerche dei musei della regione.

Non fu facile, a quel punto dell'anno, reperire presso gli enti proprietari nei musei le risorse atte ad ottenere il sostegno finanziario della Regione Lombardia. Tuttavia i nostri argomenti a favore di un'iniziativa su quell'argomento – visto nella prospettiva più ampia dell'organizzazione di una mostra itinerante sul tema - ebbe successo per varie ragioni.

Si partiva dalla considerazione che il cibo è percepito da ognuno di noi come un elemento fondamentale, seppur consueto, della vita quotidiana. Al tempo stesso uno studio dell'alimentazione tradizionale, della sua varietà e delle sue trasformazioni, avrebbe permesso di mostrare la complessità anche dei fenomeni apparentemente più 'normali' per gli aspetti economici¹, tecnologici, sociali, simbolici che ne accompagnano la storia e la vita, in rapporto alle donne e agli uomini che producono, maneggiano, consumano e pensano al cibo. Una complessità che i musei DEA cercano di cogliere con le loro indagini e di rappresentare ai loro visitatori, offrendo conoscenze, suggerendo domande e occasioni di confronto e di riflessione sulla vita quotidiana di ieri e di oggi.

Per cogliere la valenza generale di questo progetto in campo etnoantropologico è utile richiamare le parole dello storico Massimo Montanari, secondo il quale “il cibo è cultura *quando lo si produce, quando lo si prepara e quando lo si consuma*”. Quando cacciano, pescano, coltivano, raccolgono,

1 Montanari M., 2010, *Il cibo come cultura*, Roma-Bari, Laterza.

trasformano e commerciano i beni naturali che sono alla base del cibo: gli uomini esprimono infatti una cultura complessa e lo fanno attingendo ad un vasto corpus di conoscenze ad un tempo naturalistiche (vegetali, animali e relativi ecosistemi) e tecnologiche (tecnologie impiegate nelle attività in questione). Il cibo è cultura anche quando lo si prepara, perché la trasformazione dei beni naturali è soggetta alle regole ed alle tecniche derivate dalla tradizione e dalle norme sociali. Il cibo, infine, è cultura quando lo si consuma perché, in quel momento e in quelle occasioni, noi esprimiamo delle scelte che rimandano ai gusti e agli stili di comportamento acquisiti o maturati dal gruppo umano a cui apparteniamo, ai valori nutrizionali, ai valori simbolici che assegniamo ad un certo alimento e ad un certo piatto, spesso utilizzando ciò che mangiamo anche per affermare un'identità culturale che comunichiamo agli altri.

Un'osservazione preliminare sul patrimonio dei musei della Rete risulta altresì importante per giustificare la scelta attuata: tutti i musei dispongono di oggetti impiegati per produrre o procurare alimenti, per prepararli o da usare nel momento del consumo. Accanto a questi reperti materiali, talora collocati in ambienti che a loro volta documentano come si cucinava e dove si lavoravano o si consumavano gli alimenti, c'è poi il patrimonio preziosissimo dei documenti - iconografici, fotografici, sonori e filmati - che aiutano a ricostruire i contesti sociali e i significati culturali legati alla produzione e all'uso di determinati cibi.

Pertanto abbiamo cominciato a lavorare nell'individuazione di una serie di prodotti di origine vegetale e animale che hanno caratterizzato storicamente o ancora caratterizzano le diverse zone della Lombardia.

Il progetto, che abbiamo intitolato *Il cibo e gli uomini. L'alimentazione nelle collezioni etnografiche lombarde*, si è quindi realizzato coinvolgendo sia ricercatori legati ai diversi musei della Rete sia studiosi attivi nella facoltà di agraria dell'Università degli Studi di Milano o ad essa collegati, in virtù ai rapporti storici tra questa istituzione e il Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura di Sant'Angelo Lodigiano².

In generale si è voluto valorizzare il patrimonio di conoscenze acquisite dagli autori nel corso delle loro ricerche e dei loro studi, anche grazie alle ricerche e ai materiali dei musei: molti hanno utilizzato fonti più consuete per lo storico, sia di tipo primario come documenti d'archivio, relazioni tecniche, materiali iconografici, documenti di interesse arqueo-

2 Si veda in proposito il documentario di Forni G., Pirovano M., 2008, *E abbiamo seminato. Testimonianze sul Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura*, Museo di Sant'Angelo Lodigiano.

logico, sia di tipo secondario basando le loro sintesi sulla letteratura tecnico-scientifica italiana ed internazionale. Altri ricercatori hanno lavorato prevalentemente sulla documentazione da fonti orali, fondamentali per le discipline etnoantropologiche, rielaborando i dati di indagini precedenti o compiendo rilevazioni nuove con interlocutori esperti nelle zone di pertinenza dei musei della Rete³.

Si è lavorato su molti dei principali alimenti prodotti e consumati in Lombardia, anche se l'elenco che risulta dall'indice non è certamente esauriente: si pensi ad esempio alla selvaggina frutto della caccia e dell'uccellazione, agli ingredienti delle bevande calde e dei dolci che hanno accompagnato la modernizzazione dei consumi in occidente (il caffè, lo zucchero, il cioccolato, il miele, ecc.), alle bevande alcoliche (grappe, liquori, ecc.) o alle paste ripiene (tortelli, ravioli, ecc.).

Si è voluto però anche contestualizzare le notizie sugli alimenti parlando di produzione, toccando temi assai bene documentati nei nostri musei, che appaiono spessissimo come musei del lavoro o dei lavori, della preparazione dei piatti e della conservazione dei cibi, per arrivare al consumo, come momento di particolare significato sociale. Naturalmente si è dato spazio anche alle proposte didattiche e agli allestimenti dedicati all'alimentazione, offrendo al lettore svariati spunti di confronto e di riflessione.

Il libro è anche l'esito della collaborazione tecnica con un grafico, Guido Bertòla, che ha lavorato all'impaginazione ed alla scelta delle fotografie fornite da autori e musei con lo scopo di far conoscere la Rete e i suoi soggetti ad un pubblico più vasto. Al volume sarà affiancato un sito curato da Michela Capra, di cui da tempo si sentiva la necessità e che dovrebbe rivelarsi prezioso per segnalare le numerose e varie attività – dalla ricerca agli allestimenti, dalla divulgazione alla formazione, dalla didattica alla promozione sociale e culturale – degli istituti culturali aderenti alla nostra associazioni di musei.

Non è stato possibile realizzare, per il momento, il dvd che ci si propone di montare per la mostra, destinata ai musei della rete o ad altri istituti interessati, anche in occasione dell'Expo 2015. I filmati raccolti ed i documenti orali, già in possesso dei vari musei e selezionati per l'occasione, costituiranno l'apparato audiovisivo dell'esposizione, dando spazio in maniera evidente al patrimonio dei beni immateriali, essenziali per i

3 Nel riportare i testi in dialetto raccolti dalle fonti orali si è seguito il sistema proposto in Sanga G., 1977, *Sistema di trascrizione semplificato secondo la grafia italiana*, in "Rivista italiana di dialettologia", 1, pp. 167-176. Per i termini ripresi da altre opere a stampa si è mantenuta la grafia originaria.

musei DEA come i nostri.

Per motivi economici non è stato al momento possibile pensare a quella traduzione in lingua inglese del testo che si rivelerebbe essenziale per la fruizione dal parte del pubblico che frequenterà Expo 2015. Ci auguriamo che si possa rimediare per tempo a tale lacuna.

Il progetto complessivo è stato redatto da Michela Capra e Massimo Pirovano, con la collaborazione di Luigi Mariani e Fabrizio Merisi, cui si sono aggiunti anche gli altri referenti scientifici dei musei e dei sistemi in fase di progettazione del volume. Esso si è potuto realizzare per il sostegno economico inizialmente fornito dal Museo Etnografico dell'Alta Brianza – Parco Monte Barro di Galbiate (LC), dal Museo del Lino di Pescarolo e Uniti (CR), dal Museo Etnografico di Premana (LC), dal Sistema Museale della Valle Camonica (BS), dal Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura di Sant'Angelo Lodigiano (LO) e dal Museo della Valle di Cavargna (CO). Ad essi sono seguiti i finanziamenti della Regione Lombardia, e quindi del Museo Polironiano di San Benedetto Po (MN), del Museo "Bergomi" di Montichiari, della Provincia di Brescia e del Museo del Pane di Sant'Angelo Lodigiano (LO) – quest'ultimo entrato nella rete REBÈL proprio in occasione di questo lavoro.

Hanno inoltre patrocinato il progetto una serie di operatori del settore delle produzioni agroalimentari e precisamente il Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto, il Consorzio Provinciale di Tutela dei Vini Mantovani ed il Consorzio di Tutela del Moscato di Scanzo.

Ora ci si augura, con la mostra che abbiamo in programma, di trovare una nuova forma di divulgazione per fare conoscere la Rete e i suoi musei, le sue ricerche e la documentazione prodotta in particolare sul cibo, in cui l'approccio storico e quello etnografico si affianchino per dare evidenza agli elementi di continuità e agli aspetti di rottura presenti nelle abitudini di ognuno di noi, a cui concorrono fattori materiali e fattori simbolici, regole sociali e scelte individuali.

LUIGI MARIANI
MASSIMO PIROVANO

Mangiare

tecniche, usi e relazioni sociali

Giuseppe Monti, norcino di Missaglia, lavora il maiale. Barzanò (LC) 1992 (foto Lele Piazza – Archivio MEAB)



Produrre

*Analisi funzionale e significato dell'agricoltura*¹

GAETANO FORNI

Il concetto di simbiosi uomo/ambiente biologico riassume il modo di essere dell'uomo sul pianeta: l'agricoltura potenzia questa simbiosi al fine di incrementarne la produttività, in particolare quella alimentare. Spina dorsale della simbiosi alimentare è il ciclo del carbonio; infatti la chimica organica, base della chimica alimentare, è la chimica del carbonio. Il carbonio entra nella simbiosi mediante l'assorbimento del suo composto gassoso atmosferico praticato dalle piante. Il perno di questa simbiosi è spesso costituita da una o poche specie di piante, la cui coltivazione modifica l'uomo e impronta la sua cultura. Essa varia in Italia di epoca in epoca, da regione a regione. In Lombardia all'epoca del frumento e della veccia dal neolitico all'Età romana è subentrata nell'Età moderna l'epoca del mais e della patata. La maggiore produttività di queste ultime specie ha determinato quel forte incremento demografico che ha permesso all'Europa di colonizzare il mondo e di avviare la stessa Rivoluzione industriale.

La simbiosi uomo-pianta: un primo approccio

In seconda elementare l'insegnante ci spiegava: il nostro corpo è una macchina, come nell'automobile il babbo deve introdurre benzina per farla muovere, così noi dobbiamo introdurre il cibo perché il nostro corpo possa muoversi, vivere.

Tutto ciò è vero, ma è solo un aspetto della realtà globale, come lo è lo scheletro nei confronti dell'intero corpo e della persona nella sua in-

¹ Ringrazio Luigi Mariani della Facoltà di Scienze Agrarie dell'Università degli Studi di Milano, per la lettura critica del contributo ed i preziosi suggerimenti.

terezza. Basti considerare, anche solo a proposito del cibo, che il pane, la minestra di miglio, d'orzo, di riso, la polenta, la torta, il frutto con cui noi ci alimentiamo non ci entrano in bocca solo per caso, ma rappresentano la risultante di un incontro globale di una compenetrazione uomo-piante che deriva da una profonda convivenza con reciproca rielaborazione multimillenaria.

Come nella coltivazione la pianta plasma l'uomo

Questa reciproca rielaborazione può essere compresa riflettendo sul fatto che le piante da cui derivano quel pane, quelle minestre, quei risotti che costituiscono il perno della nostra alimentazione sono state modellate, trasformate dall'uomo in modo da migliorarne la produttività ed aspetti quali l'odore e il sapore (da cui l'adagio "l'uomo creò le sue piante"), ma anche su quello che le piante coltivate plasmano a loro volta l'uomo.

La mentalità e il comportamento del coltivatore sono infatti così diversi da quelli dei cacciatori, che questi ultimi non vi si adeguano spontaneamente. Infatti popoli eminentemente cacciatori come i Boscimani, i Pigmei, gli Andamanesi e gli Aborigeni australiani non sono sostanzialmente mai diventati coltivatori, se non per imposizione dei governi colonizzatori. Ciò soprattutto perché coltivare – il rapporto dell'uomo con le piante – modifica la mentalità dell'uomo. Inoltre va detto che, ad esempio, la mentalità del coltivatore di frumento è diversa da quella del viticoltore. Quest'ultimo, infatti, deve possedere una visuale molto dilatata nel tempo con capacità di programmare la propria attività per decenni. Le aspettative e l'atteggiamento del coltivatore di frumento differiscono, a loro volta, da quello dei coltivatori di mais. Il mais, infatti, non è seminato a spaglio ma alla postarella e in file rettilinee, e quindi chi per tutta la vita coltiva mais acquisisce una mentalità ritmica e geometrico-lineare. Questa stessa mentalità nei coltivatori di frumento è acquisita, anche se in forma diversa, solo qualche millennio dopo l'inizio della granicoltura, con l'introduzione dell'impiego dell'aratro. Tutto ciò ci fa capire che la pianta plasma l'uomo anche in forma indiretta, facendogli ideare strumenti che soddisfano le esigenze coltivatorie della specie vegetale. L'uso di questi strumenti modifica l'uomo. L'aratrocoltore concepisce la realtà in quadrati e rettangoli. Le capanne degli aratrocoltori sono in genere rettangolari mentre quelle degli zappicoltori sono in genere rotonde.

Nell'ambito della conoscenza occorre liberarci dalle limitazioni inconscie imposteci dall'evoluzione

Si dice che non conosciamo gli eventi, le cose, ma solo le loro interpretazioni. Ciò non significa che una interpretazione valga l'altra, ma la nostra interpretazione dev'essere il più possibile completa e oggettiva. Quindi *in primis* tener presente le limitazioni imposteci dall'evoluzione della nostra specie, a partire dallo spirito di gregge che ci fa inconsciamente imitare ciò che fanno gli altri ed eseguire ciò che vuole il capo. Di recente è stato scoperto che esistono nel nostro cervello dei neuroni *specchio*, causa specifica di questo comportamento. Questo comportamento è socialmente necessario per evitare la disgregazione, ma del tutto negativo nell'ambito della conoscenza. Egualmente ai fini dell'operare rapido e concreto l'evoluzione ha enormemente potenziato sia la visione settoriale, unilaterale, ristretta, sia quella superficiale, immediata dei fatti e delle cose. Quella specialistica ha poi raggiunto livelli estremi nell'ambito scientifico. Quando nel comitato direttivo della *Rivista di Storia dell'Agricoltura* mi venne richiesto qual era la mia specifica specializzazione: antichista? Medievista? Modernista? Risposi: verticalista. L'interrogante fece un sorrisino ironico. Si dimenticava che è assolutamente necessario che qualcuno connetta i vari settorialismi per trarne una indispensabile visione d'insieme. Ecco quindi che se ci occupiamo di cibo dalla produzione al consumo, dobbiamo innanzitutto evitare errori rilevanti anche se istintivi e comuni. Ad esempio, quando è iniziata l'agricoltura e cioè la produzione di cibo distinta da quella derivante da caccia e raccolta? Qui non dobbiamo limitarci – come impone la prassi usuale – alle sole risultanze dell'archeologia (che al più potrebbe indicare per l'Italia una vetustà dell'agricoltura di 7-8 mila anni al massimo) ma dobbiamo viceversa fare appello al portato dell'etologia umana, la scienza delle costanti nel comportamento umano. Quest'ultima scienza ci informa che una di queste costanti è il riprodurre intenzionalmente gli eventi utili spontanei ma troppo rari in natura. Ad esempio se l'incendio spontaneo della macchia, della steppa o della foresta prodotto dalla caduta di un fulmine provoca poi lo sviluppo massiccio di erbe e germogli commestibili per l'uomo ed inoltre attira un gran numero di animali erbivori favorendone la cattura, possiamo arguire che non appena l'uomo fu in possesso dell'uso del fuoco, ineluttabilmente fu spinto a provocare intenzionalmente incendi di steppe e boscaglie. Da ciò deriva che l'inizio dell'agricoltura come sistema per la produzione di cibo è molto probabilmente da porsi centinaia di migliaia di anni prima dell'epoca proposta dalla documentazione archeologica di piante e animali domestici.

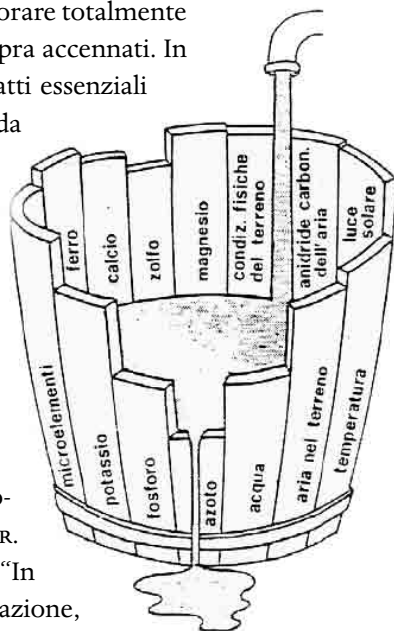
Scopriamo i veri significati dell'agricoltura e del cibo

Un'analoga consueta superficialità sta nel limitarci a considerare il lavoro del contadino solo nei suoi aspetti immediati senza comprenderne il significato più essenziale: zappatura, concimazione, irrigazione, lotta contro le erbacce e gli insetti parassiti, il tutto per sviluppare le sue piante con le loro fronde. Ma cosa comporta lo sviluppo delle fronde, con le loro foglie e alla fine coi loro frutti? Qui sempre ci dimentichiamo che le piante e i loro frutti sono costituiti soprattutto (a parte l'acqua) da carbonio e che questo proviene per mezzo delle foglie *esclusivamente* dall'aria, nella quale è contenuto in forma gassosa (CO_2). Di conseguenza è ovvio, e nessuno può avere in merito il minimo dubbio, che la CO_2 costituisce il più essenziale e rilevante nutrimento per le piante e che coltivare le piante significa svilupparne la fronda, gli apparati fogliari al fine di potenziare l'assorbimento di tale fondamentale nutrimento. Il che evidentemente è in radicale antitesi con la politica ecologica mondiale volta a ridurre drasticamente la disponibilità per le piante di tale nutrimento. Come si spiega questa incredibile contraddizione? Certamente a ben riflettere con le limitazioni conoscitive cui per sua natura, come abbiamo sottolineato, l'uomo è soggetto.

Più in dettaglio possiamo aggiungere che la politica ecologica mondiale si basa essenzialmente sulle concezioni dei fisici e astrofisici (NASA ecc.) ispiratori, grazie al loro enorme prestigio tecnologico, dei protocolli di Kyoto. Scienziati che, di fatto, dimostrano di ignorare totalmente i cardini più essenziali della biologia agroalimentare sopra accennati. In tal modo vengono dimenticati o ignorati anche altri fatti essenziali connessi alla questione che stiamo trattando, a partire da quello che gli antenati delle piante alimentari sono nati in periodi geologici in cui il carbonio nell'aria assorbibile dalle piante era molto più abbondante di adesso. Il che spiega come centinaia e centinaia di esperimenti da quelli di N. De Saussure (1804) ad oggi dimostrano che la maggioranza, o comunque un buon numero di piante, traggono grande vantaggio dal suo incremento nell'atmosfera (cfr. *Enciclopedia Agraria Italiana*, voce *concimazione carbonica*).

E soprattutto viene ignorata la scultorea dichiarazione (2011, p. 141) del massimo esponente del nostro C.N.R. per l'ambito climatologico, il professor Franco Prodi: "In materia della scienza del clima... non abbiamo la spiegazione,

Nella pianta, secondo la legge del minimo di Liebig, il livello di sviluppo dipende dal livello del nutriente meno disponibile, ad esempio la CO_2 . Analogamente nel mastello di Dobeneck (così chiamato dal nome del maestro rurale tedesco che lo ideò per illustrare ai suoi studenti la legge di Liebig) il livello del contenuto è determinato dalla dogia più bassa.



non abbiamo la previsione”. Il che significa che non sappiamo se, come, quanto e quando la CO₂ possa riscaldare il clima. Ciò non giustifica, per un elementare principio di precauzione (che di solito viene applicato alla rovescia), la scelta di limitare la disponibilità dell’alimento base per le piante per una umanità affamata, con costi immani. Non conviene invece concentrarsi sull’eliminazione dei gas veramente e drammaticamente nocivi: ossidi di zolfo, di azoto, polveri sottili etc.? In conclusione è chiaro che solo considerando questi fatti possiamo capire appieno il significato e la fisiologia reale dell’agricoltura nel suo ruolo di nutrice del mondo e il modo più efficace per potenziare questa risorsa.

L’interazione sinergica e creativa uomo-pianta.

La pianta alimentare, chiave di spiegazione del mondo

Abbiamo accennato al concetto di simbiosi uomo/pianta, simbiosi che il coltivatore realizza quando semina, coltiva la pianta e ne ottiene i prodotti. Il momento di genesi di questa simbiosi fu, secondo Volhard e la sua scuola, il più incisivo e creativo e si caratterizzò per un rapporto uomo/pianta molto intenso e intimo. È un tipo di relazione che si avvicina un po’ a quella che ben conosce chi coltiva con passione in vaso sul balcone o negli orti due, tre, poche piante, ne segue lo sviluppo, germoglio dopo germoglio, foglia dopo foglia, e, nello sbocciar del primo fiore, l’aprirsi di un petalo dopo l’altro. Egli conosce esattamente il colore, il sapore, l’odore, la forma di ogni particolare di queste piante. Come la mamma, osservando attentamente, intensamente, istante dopo istante, il comportamento del suo neonato, intuendone le minime esigenze, così il coltivatore, in questo stadio iniziale, intuisce i bisogni delle sue piante e inventa le tecniche più efficaci per il loro sviluppo. È con questo genere di rapporti ripetuti per generazioni di piante e di uomini che è avvenuta, alle origini dell’agricoltura, quella profonda interazione uomo-pianta che Frobenius e Volhard suo discepolo (1949 pp. 554 e 561) hanno efficacemente documentato e illustrato tra i primitivissimi coltivatori da loro studiati. È lì che si sono originati i primordi di determinate tecniche, che richiedono appunto dei rapporti “personali” uomo-pianta, quali la potatura e la scacchiatura dei germogli ascellari, la curvatura e l’incisione dei rami, il diradamento di foglie e frutti, l’innesto (nato dall’osservazione di innesti spontanei per approssimazione), la concimazione, l’irrigazione, il sommovimento del suolo per renderlo più soffice (dissodamento) analogo a quello delle aree naturalmente disturbate (caso dei detriti di frane, di aree devastate da incendi spon-



L'evoluzione ha munito le piante di foglie per potenziare l'assorbimento del carbonio, presente come composto gassoso (CO_2) in misura tuttora limitata (0,04 %) nell'atmosfera.

tanei per la caduta dei fulmini e così via) nelle quali si assiste poi alla crescita allo stato selvatico di alcune fondamentali piante utili, quali ad esempio il frumento.

Secondo l'analisi di questi autori fu durante questa fase di interazione sinergica uomo/pianta che:

- sarebbe sorta l'idea dell'uso coltivatorio di strumenti prima utilizzati per altri fini, quali il bastone da scavo dei raccoglitori preagricoli, impiegato poi dagli agricoltori come vanga o piantatoio oppure l'ascia e altri strumenti a percussione dei cacciatori impiegati dagli agricoltori come zappa.
- sarebbero nate le pratiche della semina, del trapianto, della moltiplicazione per talea, margotta, propaggine.

E dalla moltiplicazione per seme o per via vegetativa ebbe inizio la cosiddetta "selezione massale" che consiste nella scelta ai fini della riproduzione di semi, noccioli, tralci, bulbi, tuberi, rizomi derivanti dalle piante più vigorose, più sane e più produttive e qualitativamente migliori. Solo di recente, con la scoperta delle leggi sull'ereditarietà dei caratteri (leggi di Mendel), la selezione massale è stata affiancata da quella operata su base scientifica.

I progressi sopra illustrati emersero in varie forme in alcune regioni del mondo ove si verificarono tutte le condizioni necessarie. In ognuna di queste regioni ciò avvenne con poche specifiche piante alimentari locali. È così che nel Vicino Oriente si ebbero i primordi della civiltà del grano, in America quelli della civiltà del mais, in Cina quelli della civiltà del riso e così via.

Gli effetti dell'adozione della trazione animale

Con il passaggio dalla aiuola libera, in cui le piante utili, spontanee e disseminate o piantate intenzionalmente crescevano attorno alle abitazioni senza ordine fisso, all'aiuola ben delineata e solo più tardi - grazie soprattutto all'impiego della trazione animale - al campo, si è verificata una trasmutazione delle tecniche grazie alla quale il lavoro di coltivazione, da raffinata operazione di cesello si è trasformato in attività svolta in serie, standardizzandosi in poche forme elementari ed essenziali, come la piantagione e la raccolta. Ciò ha comportato l'esclusione di operazioni non indispensabili e che solo più tardi sarebbero state recuperate grazie al perfezionamento delle tecniche di coltivazione.

Tale processo ha avuto luogo in modo più rilevante alla fine del neolitico, con l'addomesticazione degli animali da tiro (bovini) e poi nell'età del Bronzo degli equini. Occorre anche riflettere sul fatto che il tracciamento di sequenze di solchi rettilinei per mezzo dell'aratro abbia stimolato la nascita della geometria, così come la semina ritmata, ad esempio del mais, in buchette a distanze uguali fra loro, abbia costituito il presupposto di quel lavoro in serie che avrebbe portato molto tempo dopo alla catena di montaggio.

Ciò comportò comunque un forte incremento di produzione, per cui il *surplus* prodotto degli agri/coltori (*ager* = campo geometrico) non più solo coltivatori di airole prive di forma fissa, permise l'emergere di non coltivatori (artigiani, mercanti, ecc.) e quindi il passaggio dal villaggio di soli coltivatori alla borgata e poi alla città. In America tale processo poté verificarsi anche senza l'impiego di animali da tiro grazie all'intrinseca più elevata potenzialità delle piante alimentari locali, in particolare mais e patata. Quando, dopo Colombo, in Europa si poterono assommare le potenzialità dell'agricoltura all'aratro con quelle del mais e della patata, l'esplosivo incremento di produttività determinò un enorme sviluppo demografico. A questo sono pertanto da legare due conseguenze di enorme rilevanza: la colonizzazione europea del mondo e la rivoluzione industriale.

Nella campagna lombarda la sintesi delle civiltà agrarie di tutti i continenti

Non si può capire il significato della nostra agricoltura di oggi se non ci rendiamo conto del fatto che ogni tipo di coltivazione (mais, frumento, riso ecc.) che troviamo nelle nostre campagne, è il frutto di una specifica civiltà agraria emersa in una data regione del mondo e pervenuta nel nostro Paese in una particolare epoca storica. Tutto questo ci fa capire che l'odierna agricoltura lombarda è il risultato di un lungo processo per cui ogni tipo di coltivazione, introducendosi nel nostro Paese, si è amalgamata ed armonicamente integrata con le precedenti. Di solito i musei presentano il mondo agricolo tradizionale "come se fosse così da sempre" e cioè con uno spessore storico meramente epidermico. Si trascura dunque il fatto che tale mondo è il frutto di almeno cinque grandi epoche storiche coltivatorie e alimentari che hanno scandito il divenire della nostra agricoltura e che costituiscono i tasselli dell'immenso mosaico che sostanzia le campagne lombarde.

Le cinque epoche sono:

1. **Il selvatico pre-agricolo.** La recente massiccia industrializzazione che dagli anni '50-'60 del secolo scorso, investendo il nostro Paese con la cappa opprimente dell'urbanizzazione, ha determinato per reazione una ossessiva corsa al selvatico, al verde, all'ambientalismo romantico, estremamente utopico in quanto l'epoca geologica in cui viviamo è quella dell'*Antropocene*, e l'avvento di una nuova era comporta la naturale scomparsa di alcune specie dell'era precedente. Da qui il pullulare di libri e libretti sull'uso delle erbe spontanee dei prati: la cucina delle minestre a base di ortiche, le insalate di sonco (*Sonchus oleraceus*), tarassaco e così via (Forni 2011), alimenti vegetali spontanei di cui verosimilmente si nutrivano i nostri antenati paleolitici mesolitici, non ancora integralmente agricoltori. A ciò si aggiungono i cereali poveri spontanei, come il bromo, l'avena fatua, certamente consumati in abbondanza in quelle lontanissime epoche e così pure i frutti selvatici del melo del pero e così via.
2. **La civiltà del grano.** Con il neolitico e poi lungo la preistoria si ebbe l'introduzione del classico cereale mediterraneo, il frumento. All'inizio si trattava di varietà vestite, poi a grano nudo, comunque sempre con il loro ricco corteggio di leguminose: pisello, veccia, lenticchia, ceci, fava. Tutti prodotti che venivano poi consumati come minestre, pappe, polente (*puls*) spesso miscelate con latte. Il termine latino *farrago* (farragine) indicante mescolanze di foraggi per il bestiame, originariamente si riferiva a minestre di cereali diversi miscelati con leguminose.



Frumento
(Mattioli, 1744)



Miglio e panico
(Mattioli, 1744)



Mais (Mattioli, 1744)

3. **La civiltà del miglio e del panico.** Già alla fine dell'Età del Bronzo nei ceti popolari si diffuse la coltivazione del miglio e poi, nell'età del Ferro, quella del panico. La rapidità di sviluppo e la rusticità di questi cereali ne determinarono, nei secoli di decadenza della nostra agricoltura (Alto Medioevo), il massiccio accoglimento in sostituzione del frumento, cereale certamente molto esigente sotto il profilo della coltivazione. La diffusione di cognomi come Meazza e Panizza documenta la rilevante presenza sino al Rinascimento di bottegai, spesso ambulanti, che si dedicavano alla produzione e smercio di focacce prodotte con questi cereali poveri. Ad essi si aggiunse nel tardo medioevo anche il grano saraceno diffuso in certe località montane. Il suo assai rapido sviluppo ne permetteva nelle aree più temperate di mezza montagna la coltivazione come secondo raccolto, dopo la mietitura del frumento.
4. **La civiltà del mais e della patata.** La rivoluzione agro-alimentare più radicale si verificò tuttavia solo dopo la scoperta dell'America con l'introduzione in Europa delle colture del mais e della patata, formidabili produttrici di cibo. Basti pensare che nell'agricoltura tradizionale un campo di patate rendeva in carboidrati quattro / cinque volte quello che rendeva un campo di frumento. Il mais un po' meno, ma in compenso rispetto alla patata era più ricco in proteine. A ciò si aggiunga che le colture del mais e della patata (che essendo seminate a righe consentono la zappatura o la sarchiatura, efficacissime per la lotta alle malerbe), contribuirono in modo decisivo ad eliminare il maggese che consisteva nella sospensione per un intero anno delle colture con lo scopo immediato di combattere le malerbe cui si aggiungevano gli obiettivi più generali di ripristinare la fertilità e, nel solo caso di climi aridi, immagazzinare l'acqua. L'eliminazione del maggese permise di aumentare l'area produttiva almeno di un terzo o un quarto. Ciò determinò quell'incremento demografico da cui derivò, come abbiamo accennato, da un lato la colonizzazione europea del mondo e dall'altro la Rivoluzione industriale. L'acclimatazione del mais, spesso lo dimenticano i nostri storici, richiese svariati decenni in quanto le varietà introdotte da Colombo erano improduttive in Europa in quanto specifiche dei Tropici (si veda in proposito il capitolo dedicato alla polenta). Ovviamente tale problema non si determinò nelle fasce tropicali di Africa e Asia, ove la coltivazione del mais poté iniziare ben prima che da noi, per cui per lungo tempo alcuni geobotanici credettero che il mais fosse pianta importata in Europa da questi continenti e non dall'America. Anche ciò può aver contribuito a denominare come "granturco" il mais.

5. **La globalizzazione.** L'attuale grande epoca è quella della globalizzazione. Con essa dovrebbe essere possibile reperire nelle nostre campagne quasi tutte le principali piante alimentari provenienti dai vari continenti, riso incluso. Purtroppo ciò non sempre avviene, causa il prevalere, spesso quasi come monocultura, del mais, impiegato non solo come mangime per le vacche lattifere nelle aziende agro-zootecniche, ma anche per l'incosciente impiego come materia prima per produrre energia alternativa.

Concludo queste righe con l'auspicio che il mio tentativo di presentare l'agricoltura e il suo principale prodotto, il cibo, come scoperta del loro significato più vero e profondo – obiettivo cui ho dedicato tutto me stesso dalla prima giovinezza – sia pienamente compreso e si concreti negli autori e fruitori del presente progetto.

Bibliografia sintetica

- Forni G., 2001, *Dalla storia delle piante coltivate il significato della simbiosi uomo/ambiente biologico*, in Failla O., Forni G., *Le piante coltivate e la loro storia. Dalle origini al transgenico in Lombardia nel centenario della riscoperta della genetica di Mendel*, Milano, F. Angeli, pp. 331-372
- Forni G., 2002, *Pensare nel segno della pianta. La concezione del mondo dei primi agricoltori*, in Forni G., Marcone A., *Storia dell'agricoltura italiana*; vol. 1, Firenze, Polistampa
- Forni G., 2011, *Lo strumento più antico per la coltivazione delle insalate: il fuoco*, in *Le insalate: botanica, storia e arte, alimentazione...*, Milano, Bayer CropScience
- Frobenius L., 1938, *Antiche forme di pensiero dell'umanità*, in "Scientia", pp. 135 ss
- Mattioli P.A., 1744, *Discorsi di Pietro Andrea Mattioli Sanese, Medico cesareo, ne' sei libri di Pedacio Dioscoride Anazarbeo*, Venezia, presso Niccolò Pezzana, 842 pp.
- Prodi F., 2011, *Cambiamenti climatici*, in Rosati A., a cura di, *Clima, energia, società*, Milano, 21° Secolo
- Rizzolatti G., 2006, *So quel che fai: il cervello che agisce e i neuroni specchio*, Milano, Cortina
- Volhard, E., 1949, *Il cannibalismo*, Torino, Einaudi

Cucinare

Dai cibi ai piatti

MASSIMO PIROVANO

Le risorse alimentari di origine animale, vegetale e minerale offerte dalla natura vengono scelte dalle comunità per essere destinate alla produzione di cibo sulla base di un quadro complesso di conoscenze e credenze. Grazie al fuoco, alle apparecchiature e agli utensili per la preparazione e la cottura, gli esseri umani fanno cucina da epoche remote, seguendo tradizioni orali o ricette scritte, usanze familiari o rapporti sociali più allargati. Che sia quotidiano o che sia festivo, il pasto segue abitudini evidenti ma anche strategie raramente esplicitate, eppure condivise, che prescrivono tecniche e processi di accostamento e di lavorazione degli elementi impiegati. Su queste regole, che costituiscono anche uno strumento di assicurazione collettiva e di riconoscimento reciproco, occorre indagare ancora per passare dall'etnografia del locale ad una comparazione e ad un'interpretazione antropologiche.

In una recente introduzione all'antropologia culturale, Marco Aime (2008) ha dedicato un capitolo al tema dell'alimentazione proponendo alcune importanti considerazioni di carattere generale desunte dagli studi di diversi etnologi. Esse ci offrono, implicitamente, riferimenti concettuali ed indicazioni utili per una ricerca come quella che, con questo libro, appare solo avviata, circa le ragioni sociali delle nostre abitudini alimentari.

L'antropologo comincia il suo ragionamento affermando che "esiste un dato universale, ed è che noi, per sopravvivere, dobbiamo assumere circa duemila calorie al giorno, pena il deperimento fisico e poi la morte. In natura ci sono sostanze velenose per l'uomo, e questo è un altro dato che esclude dal potenziale panorama alimentare una serie di prodotti. Per il resto, l'umanità si nutre tutt'oggi grazie a una lista di alimenti, vegetali e animali, domestici nel Neolitico, ma non tutti mangiano tutto e non solo per mancanza di disponibilità: in molti casi si tratta di scelte legate ad abitudini o a regole culturalmente costruite." (Aime 2008: 76/77)

Buono da mangiare

Il gusto collettivo che coincide con ciò che una società ritiene buono da mangiare non nasce quindi da un'attitudine innata, ma è il prodotto di una costruzione culturale, entro cui si dispongono le preferenze individuali.

Ciò si verifica – lo ha notato Roland Barthes, richiamando la distinzione tra *langue* e *parole* coniata da De Saussure – nel caso del cibo, come nel caso della lingua. La *langue* è il sistema convenzionale di segni vocalici di una qualunque lingua, uguali per tutti i parlanti, che appare esterno all'individuo ed alle sue scelte; mentre la *parole* rappresenta l'aspetto individuale e creativo del sistema, che ciascun individuo può realizzare, producendo di continuo atti unici, irripetibili e personali.

“La Lingua alimentare [ovvero la *langue*] è costituita: 1) dalle regole di esclusione (tabù alimentari); 2) dalle opposizioni significanti di unità ancora da determinare (per esempio del tipo: *salato/zuccherato*); 3) dalle regole di associazione, sia simultanea (al livello di una pietanza), sia successiva (al livello di un menu; 4) dai protocolli d'uso, che forse funzionano come una specie di *retorica* alimentare. Per quanto concerne la <<parola>> alimentare, molto ricca, essa comprende tutte le variazio-

La cucina,
un ambiente
multifunzionale
Dipinto di Giovanni
Piazza (foto
Archivio MEAB)



ni personali (o familiari) di preparazione e di associazione (si potrebbe considerare la cucina di famiglia, soggiacente e un certo numero di abitudini, come un idioletto). Il *menu*, per esempio, esemplifica molto bene la funzione della Lingua e della Parola: ogni menu è costruito in riferimento a una struttura (nazionale, regionale, e sociale), ma questa struttura è riempita diversamente a seconda dei giorni e degli utenti, proprio come una <<forma>> linguistica è riempita dalle libere variazioni e combinazioni di cui un locutore necessita per un messaggio particolare.” (Barthes 1966: 29).

Chi lavora sul campo con degli interlocutori reali, incontra sempre delle pratiche particolari e in parte contingenti. Riconoscendo delle ricorrenze, l’etnografo è portato ad indagare sulle ragioni che possono spiegarle.

Studiare una cultura alimentare tenendo conto anche delle differenti predilezioni dei singoli è impresa evidentemente impossibile, mentre la lista dei cibi utili, buoni, inutili o disgustosi è alla portata di uno studio etnografico, come si vede nelle pagine di questo volume.

Ricerche e riflessioni come quelle di Mary Douglas potrebbero mettere in luce il ruolo dell’alimentazione e delle sue regole nella definizione di un “sistema dietetico” o addirittura di un sistema di pensiero, ordinato attorno ad alcuni principi condivisi, che svolga una funzione culturalmente rassicurante anche nel nostro contesto.

Tale sistema risente anche dell’influenza dei tabù¹ o delle scelte legate ad una determinata opzione religiosa, anche se queste motivazioni apparentemente simboliche possono risultare, ad un’analisi più raffinata, il frutto di un complesso calcolo economico ed ecologico (Harris 1990).

In questo capitolo, tuttavia, più che di *cibi* vorremmo parlare – seppur sommariamente – di *cucina*, ovvero di quell’insieme di operazioni preparatorie del pasto che sembrano distinguere gli uomini dagli animali.

Un marchio di umanità

Nella nostra cultura, o meglio secondo le abitudini più comuni nelle tradizioni lombarde, gli alimenti allo stato naturale hanno un valore gastronomico inespresso. Infatti solo una parte molto limitata di ciò che mangiamo viene assunto senza interventi preparatori, culinari o – più ambiziosamente – gastronomici: essenzialmente la frutta, molto più comunemente della verdura.

¹ Si pensi ad esempio all’uso per scopi alimentari degli insetti o dei molluschi.

Mangiamo infatti quasi solo alimenti cucinati, in varie forme, o lasciati fermentare, e in queste operazioni che conducono al consumo sembra risiedere un marchio di umanità.

Sono infatti gli animali, da cui pensiamo di distinguerci, a mangiare vegetali e carni crude. Noi uomini 'civilizzati', invece, siamo figli del lavoro *di* cucina o addirittura di una serie di attività che si svolgevano *in* cucina. Scrive infatti Robert J. Forbes: "Molti metodi di preparazione e molte apparecchiature tecniche hanno avuto in cucina la loro culla. Alla culinaria dobbiamo i forni e i fornelli, gli apparecchi per macinare e frantumare, l'uso dei fermenti alcoolici, i metodi di conservazione e l'estrazione dei liquidi mediante spremitura da semi e da frutti. I metodi di preparazione degli alimenti hanno subito uno sviluppo evolutivo dall'epoca paleolitica, quando l'unico procedimento a cui venivano sottoposti era l'arrostitimento. La bollitura fu possibile quando s'inventarono recipienti adatti. (...) Nel periodo neolitico (...) la bollitura era effettuata in recipienti riscaldati per diretto contatto col fuoco. Scaldando cereali in acqua bollente si preparava una specie di zuppa" (Forbes 1992: 274-275).

Dopo l'arrostitimento, che poteva avvenire con il contatto diretto della fiamma o di una pietra riscaldata con l'alimento e più tardi mediante uno spiedo fatto da un ramo dritto di legno verde, venne la bollitura dei liquidi e dei cibi solidi in essi contenuti, che si otteneva grazie al contatto diretto di contenitori prima di ceramica e poi di metallo o anche con l'immersione di pietre arroventate nell'acqua con gli alimenti. Di tutte queste tecniche e della loro distribuzione possediamo una ampia documentazione etnografica (Leroi-Gouhan 1994: 109-115).

Riprendendo le parole di Robert Zigg, etnologo che aveva studiato i Tarahumara, una popolazione messicana, Claude Lévi-Strauss in *Il crudo e il cotto* scrive di una penetrante analisi applicabile a molte altre popolazioni: "A differenza del cervo, il Tarahumara non mangia l'erba, ma interpone fra l'erba e il suo appetito animale un complicato ciclo culturale che esige l'impiego e l'allevamento degli animali domestici... E il Tarahumara non è nemmeno come il coyote, che si accontenta di strappare un brandello di carne da una bestia ancora viva, carne che esso mangia cruda. Fra la carne e la fame che egli sente, il Tarahumara inserisce tutto il sistema culturale della cucina." (Lévi-Strauss 1980: 439).

In tale sistema, che è sia tecnologico sia simbolico, ha una enorme importanza il dominio e l'uso del fuoco, notoriamente considerato come una delle scoperte fondamentali dell'umanità.

Evidenze sull'uso controllato del fuoco da parte dei nostri antenati sono venute accumulandosi nel tempo, tanto che James (1989), in base



Stufa e focolare
al MEAB (foto
Massimo Pirovano)

all'analisi delle fonti archeologiche collocava la “scoperta del fuoco” in un'epoca compresa fra 1.7 e 0.2 milioni di anni orsono. Secondo una recentissima scoperta avvenuta nella caverna di Wonderwerk in Sudafrica (Berna et al., 2012), gli ominidi nostri antenati utilizzavano il fuoco già un milione di anni fa per riscaldarsi ed allontanare gli animali predatori. Non è da escludere, inoltre, che i nostri remoti progenitori ricorressero al fuoco per arrostiti le carni di animali in modo da renderle più digeribili.

In epoche più vicine alla nostra il fuoco è stato utilizzato dagli ominidi più evoluti ed in particolare dalla nostra specie (*Homo sapiens sapiens* L.), per essiccare i cibi, per disboscare e fertilizzare i campi e per illuminare le notti, dilatando il tempo delle conversazioni *vis a vis* e favorendo così l'evoluzione del linguaggio. Al Neolitico risale poi l'invenzione dei contenitori in terracotta o in pietra ollare, capaci di sopportare il calore del fuoco e che consentirono per la prima volta la cottura di cibi senza esposizione diretta alla fiamma. Le pentole in bronzo sarebbero venute molto tempo dopo, in età romana, prima che nel medioevo comparissero quelle di ferro.

Sinonimo di abitazione e persino di famiglia, a causa della sua centralità spaziale e funzionale, il fuoco ancora per gran parte dell'età moderna

è trattenuto in focolari centrali senza camino. Per addossare il focolare ad una parete, occorre una abitazione o almeno una parte in muratura o in pietra, pena il rischio di incendi. Forni e piccole cucine erano per questo spesso realizzati all'esterno. Se il caminetto fu inventato a Venezia nel XII-XIII secolo, la sua diffusione fu molto limitata per parecchio tempo. Anche le stufe – inizialmente di pietra, mattoni o argilla – che sembrano essere state inventate nella parte meridionale delle Alpi, si diffusero solo nell'Europa centrale e settentrionale per il riscaldamento, mentre le stufe economiche in metallo vennero molto più tardi sulla lenta scia dell'invenzione di Benjamin Franklin a metà del '700 (Sarti 2003: 111-113).

La storia delle pentole e quella degli apparati per riscaldare e cucinare vanno tenuti presenti per arrivare al lavoro di cucina del tardo Ottocento e del Novecento cui si dedica l'etnografia dei nostri musei, per ciò che possono dirci le fonti materiali e le fonti orali.

A partire dall'*Opera dell'arte del cucinare* di Bartolomeo Scappi stampato a Venezia nel 1570, Massimo Montanari parla di utensili e materiali destinati a non mutare per quattrocento anni: "Di ferro sono i coltelli, i cucchiaini, gli spiedi, i piedi e i treppiedi, le padelle per friggere; di rame stagnato tutte le pentole. (...) Metalli buoni conduttori fanno sì che i coperci non solo proteggano il cibo ma riverberino il calore". Lo scrivono Capatti e Montanari (2005: 289-290), che aggiungono "Dalla cucina escono soprattutto manufatti. Impastare, mescolare, tritare, frullare, polverizzare, pestare sono tutte operazioni affidate alle mani, che solo nell'Ottocento cominceranno ad esser supplite dalle macchine."

Pertanto si dovrà attendere il secolo appena finito per assistere alla diffusione delle cucine economiche, con la loro capacità di erogare un calore più stabile e sicuro. Il focolare con camino, come si vede nelle ambientazioni dei musei etnografici lombardi, quasi tutti realizzati in zone rurali, e nella documentazione fotografica che ci interessa per l'epoca e il contesto sociale (Moscatelli 1992; Scheuermeier 2001 sgg.; Muzzi 2003), resterà almeno fino agli anni '30 del Novecento, ma anche oltre, il luogo fondamentale del riscaldamento e della cottura degli alimenti nella società contadina, cui la stufa in ghisa e in altri metalli si affiancherà progressivamente.

Tradizioni orali e ricette scritte

Se dalle fonti archeologiche e storiche sull'alimentazione, relative ai secoli più lontani, ci avviciniamo a quelle che l'etnografo considera come sue proprie, ci si accorge che le testimonianze orali ci parlano dei piatti,

oltre che dei singoli prodotti, a differenza di quanto facevano gli studiosi – agronomi, medici, economisti, statistici - che dall'età napoleonica al Novecento si sono occupati delle condizioni delle nostre popolazioni e della loro dieta. È ciò che ho potuto constatare occupandomi della Brianza lecchese (Pirovano 1995).

L'altra fonte interessante per verificare la presenza di alcune costanti in quella che potremmo chiamare la *gastronomia diffusa* sono, naturalmente, i libri di cucina. Appannaggio in origine delle classi letterate, alcune delle loro ricette sono passate progressivamente nell'uso comune, grazie alla "serva cuciniera" (come suona uno di questi almanacchi ottocenteschi) che lavorava presso nobili e borghesi, o al personale delle trattorie: piatti quotidiani per le classi abbienti diventavano piatti festivi per le famiglie meno facoltose, nelle occasioni in cui si poteva disporre degli ingredienti necessari.

Occorre qui aprire una parentesi circa la questione del genere di coloro che preparano le vivande e le cucinano. Oggi pensiamo, secondo una tradizione secolare che continua a prevalere, che siano le donne ad occuparsi della cucina mentre i grandi chef maschi guidano le preparazioni nei ristoranti, tanto più se di fama. Bisogna però precisare che – almeno in età moderna – le famiglie altolocate si sono sempre affidate agli uomini per sovrintendere e spesso anche per lavorare nella cucina, dove dalla preparazione delle vivande dipendeva la vita del padrone: tale scelta derivava da un'atavica diffidenza verso le donne, ritenute inaffidabili per difetto di pulizia, fedeltà e intelligenza, quando non addirittura sospette di stregoneria – diffidenza acuita dalla origine estranea alla famiglia del personale di servizio (Sarti 2003: 198).

Presso le classi popolari, invece, in ragione della rigida divisione dei compiti e delle varie attività produttive dentro il nucleo familiare, i lavori di casa toccavano alla donna, specie dopo il matrimonio, anche se dopo la rivoluzione industriale l'occupazione in fabbrica impediva alle donne più giovani, per gran parte del giorno, di lavorare alla preparazione degli alimenti. La cucina – in quanto unico locale riscaldato della casa rurale – serviva nelle giornate fredde a diverse funzioni, che dovevano svolgere principalmente le donne di casa: qui la madre e le sue eventuali aiutanti si occupavano dei figli più piccoli, in culla, nel girello o a terra, seguivano i compiti di scuola dei più grandi, provvedevano all'igiene e alla pulizia, eseguivano i lavori di rammendo, di cucito a mano o a macchina, di maglieria (Negri e Pirovano 2009). Solo la sera alcuni di queste attività si svolgevano in stalla. È significativo che in alcuni dialetti lombardo-occidentali la cucina venisse indicata con una sineddoche: la *ca* (casa).

Prospettive di ricerca

Una ricerca sistematica e coordinata tra i musei della rete REBÈL sulla *gastronomia diffusa* nelle rispettive zone di indagine, al di là degli alimenti impiegati, è ancora da fare, ma alcune ipotesi di lavoro emergono dai primi sondaggi fatti, come nel caso della Brianza.

Le interviste fatte in anni recenti a testimoni anziani di origine contadina, di cui generalmente si parla nei musei etnografici, ci propongono per i pasti di ogni giorno, fino alla seconda guerra mondiale e oltre, ricette con ingredienti di modesto valore economico e nutritivo, basate sui vegetali – come per la polenta e le minestre - e condimenti derivati dal maiale, che costituiva spesso anche lo scarso companatico, accanto al formaggio fresco di produzione domestica, per chi aveva almeno una mucca, o a qualche uovo. In generale la carne del pollame e quella bovina erano riservate ai pranzi festivi, mentre il pesce – salvo che nelle zone immediatamente a ridosso dei laghi – si mangiava solo il venerdì, giorno di magro. Le ricette dei piatti festivi, che ritroviamo nei libri di gastronomia del territorio, sono state raccolte nelle trattorie della prima metà del Novecento, a conferma di un fenomeno culturale diffuso in molte società, come la ‘discesa’ di abitudini e modelli borghesi verso il basso (Perna Bozzi 1979).

Un discorso più articolato dovrebbe considerare che, specie in una regione come la nostra, precocemente industrializzata, le condizioni di vita e dell'alimentazione del proletariato di fabbrica erano sovente più misere di quelle dei contadini, che a loro volta si distinguevano notevolmente a seconda del rapporto che avevano con la proprietà della terra. Chi poteva contare solo su bassi salari, magari stagionali, ed aveva la necessità di approvvigionarsi per l'alimentazione nelle botteghe del paese o della città, mangiava peggio di chi aveva la campagna o la lavorava come affittuario (Della Peruta 1992, Sorcinelli 1992).

Nella preparazione quotidiana di quelli che, con una evidente enfasi, chiamiamo piatti come nella cucina delle feste, la cuoca doveva saper scegliere gli utensili più adatti – paioli, padelle, pentole, graticole - per materiale, per forma e per dimensione, secondo il principio onnipresente dell'economia di ingredienti, di combustibili, di tempo.

Se la polenta e la minestra di verdure nei giorni feriali non mancavano mai, si capisce che il processo di bollitura degli ingredienti era quotidiana-



Frontespizio de
"La serva cuciniera
e credenziera", 1826

no: in genere avveniva sul focolare del camino con la sovrintendenza di un addetto alla mescolatura, che poteva essere una persona anziana della famiglia. Lo stesso procedimento si impiegava se si poteva lessare qualche pezzo di bovino o una gallina per avere il brodo del *lès*, che poi sarebbe servito per un risotto. Quando si disponeva di una carne di minor valore, la si rosolava con un condimento, cui poi si aggiungevano patate, cipolle o fagioli, per una cottura lenta a pentola coperta in cui i cibi vengono stufati dall'azione del vapore. L'espressione *mèt là*, che indica - più che non *mèt sö* - l'atto di affidare alla stufa, senza bisogno di una sorveglianza continua, in tal senso è significativa. Anche alcuni pesci erano cucinati in maniera analoga, come l'anguilla o la tinca, magari con i piselli, mentre alborelle, agoni e altri pesci di dimensioni più modeste erano infarinati e fritti (*rustiti*) nell'olio oppure venivano arrostiti sulle graticole poste sopra la brace del focolare. I piatti basati sull'arrostitura (*a ròst*) ovvero sulla cottura rapida con il fuoco vivo, che esige un occhio esperto e una capacità di intervento veloce per evitare la carbonizzazione degli alimenti, erano preparati più comunemente nei giorni festivi: la domenica nelle famiglie dove anche le donne lavoravano in fabbrica, c'era più possibilità di attenzione e di cura per la preparazione delle vivande. Nonostante le forti differenze nella qualità e nella varietà dell'alimentazione tra famiglie di condizione differente, in generale, la domenica si mangiava meglio che nei giorni feriali della settimana. Per alcune feste del ciclo dell'anno, poi, si sceglievano menu tradizionali, come per la trippa della notte di Natale, in cui gli ingredienti erano fatti rosolare e poi cotti per molte ore.

I dolci preparati e cotti in casa si sono diffusi con l'uso delle stufe economiche ed erano consumati nei giorni di festa, come il Natale o la Pasqua. Il forno della casa colonica, utilizzato anche per cuocere il pane, poteva servire allo scopo, ma nei paesi ci si giovava dell'opera dei fornai, dai quali inoltre si acquistava, nei giorni speciali, il pane bianco. Alla vigilia della festa dedicata ai morti erano preparate in tutte le case le castagne lessate.

Fino a quando non arrivò l'acqua corrente nelle case, un elemento essenziale per cucinare come per lavare alimenti, stoviglie e tessuti era l'acqua, del cui approvvigionamento si occupavano sempre le donne. Come bevanda l'acqua era per tutti, mentre il vino era destinato agli uomini per cui rappresentava un alimento energetico tanto più essenziale nei lavori pesanti quanto povera era la dieta ordinaria. Un testimone nato nel 1925 a Canzo (Co), ha dichiarato che il vino "era la nostra droga".

Le donne avevano diritto a un po' di vino, almeno in alcune famiglie, dopo il parto. La dieta della puerpera doveva consentirle di riacquistare

le forze, con il privilegio di cibi e piatti insoliti come il pane bianco, lo zabaione, la gallina lessata, e di avere una abbondante lattazione attribuita all'assunzione di zuppa, minestra, pancotto, latte, cui in ambiente urbano si aggiungeva la birra (Negri 2010).

Basterebbe questo breve elenco di bevande e di cibi per capire quante operazioni, quante conoscenze, quante abilità, quanti strumenti e quanto tempo fossero necessari in una società tradizionale per la preparazione e la cottura di ciò che si mangiava e si beveva, prima che se ne occupasse l'industria alimentare fornendo alla 'cuoca' di oggi elettrodomestici, alimenti surgelati e piatti precotti.

Riferimenti bibliografici

- Aime M., 2008, *Il primo libro di antropologia*, Torino, Einaudi
- Barthes R., 1966, *Elementi di semiologia*, Torino, Einaudi
- Capatti A., Montanari M., 2005, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari, Laterza
- Berna F. et al., 2012, *Microstratigraphic evidence of in situ fire in the Acheulean strata of Wonderwerk Cave, Northern Cape province, South Africa*, in "Proceedings of the National Academy of Sciences", April 2, pp. 1-6
- Della Peruta F., 1992, *L'alimentazione dei contadini nella Lombardia dell'Ottocento*, in "Il Risorgimento", 2, pp. 187-200
- Douglas M., 1975, *Purezza e pericolo. Un'analisi dei concetti di contaminazione e tabù*, Bologna, Il Mulino
- Douglas M., 1985, *Il cibo come sistema di comunicazione*, in *Antropologia e simbolismo. Religione, cibo e denaro nella vita sociale*, Bologna, Il Mulino, pp. 193-229
- Forbes R.J., 1992, *Chimica, culinaria, cosmetica*, in Singer. C. et al., a cura di, *Storia della tecnologia*, vol. 1, Bollati Boringhieri, pp. 140-302
- Harris M., 1990, *Buono da mangiare. Enigmi del gusto e consuetudini alimentari*, Torino, Einaudi
- James S. R., 1989, *Hominid Use of Fire in the Lower and Middle Pleistocene*, in "Current Anthropology", 30,1, pp. 1-26.
- Leroi-Gouhron A., 1994, *Ambiente e tecniche*, Milano, Jaca Book
- Lévi-Strauss C., 1980, *Mitologica. Il crudo e il cotto*, Milano, Il Saggiatore
- Moscatelli R., 1992, *Cucciago: fotogrammi di storia. Fotografie di Giovanni Fossati*, Cucciago, Biblioteca comunale
- Muzzi G.B., 2003, *La memoria delle cose. Il lavoro e i giorni delle genti della montagna bresciana*, Brescia, Grafo
- Negri R., 2010, *Riti e pratiche del ciclo della vita*, in Pirovano M., a cura di, *Storia della Brianza. Le culture popolari*, vol. v, Oggiono, Cattaneo, pp. 1-61
- Negri R., Pirovano M., 2009, *Saperi femminili. Ambienti, oggetti e pratiche. La donna della classi popolari nella tradizione della Brianza*, Galbiate, Museo Etnografico dell'Alta Brianza
- Perna Bozzi O., 1979, *Vecchia Brianza in cucina*, Milano, Martello
- Pirovano M., 1995, *Aspetti dell'alimentazione popolare nella Brianza lecchese tra Otto e Novecento*, in "Storia in Lombardia", 3, 1995, pp. 33-55
- Sarti R., 2003, *Vita di casa. Abitare, mangiare, vestire nell'Europa moderna*, Roma-Bari, Laterza
- Scheuermeier P., 2001, 2002, 2007, *La Lombardia dei contadini. 1920 - 1932*, a cura di Bonfadini G., Caltagirone F., Sordi I., 3 voll., Brescia, Grafo
- Sorcinelli P., 1992, *Gli italiani e il cibo. Appetiti, digiuni e rinunce dalla realtà contadina alla società del benessere*, Bologna, CLUEB

Conservare

Modi e tecniche per trattare gli alimenti

FABRIZIO MERISI

Spàra spàragna el luf el la magna¹

Cusìna gràsa, testamèent màagher

Cusìna picula fà la cà gràanda

Chi crùmpa la pansèta, l'à de crumpàa ànca la cùdegà

Fin dai primordi il problema della conservazione e trasformazione delle riserve alimentari si pone come nodo essenziale per la sopravvivenza e lo sviluppo. Nelle epoche che hanno preceduto la società industriale i materiali per la costruzione dei contenitori sono i più diffusi in natura: argilla, legno, fibre tessili, arbusti intrecciati, pelli animali, vetro e ferro. Forma e struttura, anche in rapporto alla scarsa mobilità delle merci, devono corrispondere soprattutto a criteri di durabilità e robustezza. Le terrecotte erano particolarmente preziose per solidità, traspirazione, resistenza al passaggio della luce e adatte sia per la conservazione sotto sale, aceto, grasso, sia per gli acidi e anche per la fermentazione alcoolica. In epoca moderna diventano invece determinanti elementi di leggerezza, trasparenza per invogliare all'acquisto, praticità d'uso e visibilità degli involucri in funzione pubblicitaria. Le tecniche di refrigerazione che prima si limitavano all'uso empirico del ghiaccio idrico, registrano un enorme e decisivo sviluppo.

Evoluzione di forme e tecniche di conservazione

La maggior parte delle informazioni sulle culture che si sono succedute nel tempo è dovuta al paziente lavoro di scavo e di drenaggio dei

¹ *Risparmia risparmio e il lupo se la mangia* (Nella salagione non essere avaro altrimenti va tutto alla malora).

detriti, operato dagli archeologi negli strati di depositi abbandonati dai nostri antenati.

Con la ricomposizione di innumerevoli frammenti di argilla modellata prendono corpo olle, anfore, giare; orci e orcioli e vasi; pentole e boccali che ci permettono di risalire alle modalità di cottura e di conservazione dei cibi e di conoscere comportamenti sociali e religiosi in gran parte collegati alle abitudini alimentari.

Durante i millenni che hanno preceduto la rivoluzione industriale le tecniche di conservazione e la struttura dei contenitori di derrate alimentari sono legate alle caratteristiche della società rurale, poco specializzata e in parte autarchica, dove l'autoproduzione e l'auto consumazione giocano un ruolo essenziale, in un mondo ritmato dalle stagioni. Fin dai primordi, il problema dello stoccaggio dei prodotti e delle riserve, alimentari e non, si pone come nodo essenziale per la sopravvivenza e lo sviluppo.

I materiali più diffusi per la fabbricazione dei contenitori, sempre riutilizzabili, sono la terracotta, il vetro, pelli di animali per otri, fi bre tessute per sacchi, legno per barili e botti, rami e arbusti intrecciati per ceste.

La scarsa mobilità delle merci impone criteri di robustezza e durabilità più che di leggerezza. La scelta dei materiali è funzionale alle necessità di contenimento e conservazione. Un prodotto diffuso largamente in natura come l'argilla (che si iniziò a cuocere in vicinanza del fuoco ma, già nel neolitico, nei forni) assicura un ottimo riparo dalla luce e nello stesso tempo un certo grado di traspirazione: una moderata ossigenazione permette al vino di maturare, all'olio e ai grassi di non irrancidire, alle granaglie di non ammuffire e all'acqua di mantenersi fresca, in giare, olle, orci e vasi.

È nella società artigianale e proto-industriale che materiali e forme iniziano a evolversi. La commercializzazione crescente induce al trasporto dei prodotti dal luogo di produzione al luogo di acquisto e di consumo.

Perciò ai requisiti tradizionali di un recipiente, contenere e proteggere il contenuto mantenendone a lungo l'integrità, si aggiungono ora le condizioni di trasporto che vengono a determinare le forme: all'esigenza di robustezza si deve abbinare una maggior leggerezza e un minor ingombro.

Il termine olandese *pak*, che stava ad indicare la balla di lana, diventa *pacco* come sinonimo di involucri in tela, carta o cartone: leggero e poco costoso, che si è poi evoluto nel *sacco di carta* prodotto con una macchina brevettata da Charles Stillwell nel 1883.

Progressivamente poi, a incidere sempre di più sulla selezione di forme e materiali, saranno i minori tempi e costi di produzione.



Peso per
terracotta invetriata
per la conservazione
di sottaceti,
secolo XIX / XX.

La forma si semplifica e si razionalizza, per rispondere alle esigenze della catena produttiva, trovando un equilibrio fra prestazioni e costo dei materiali.

Nel 1810, l'inglese Peter Durand mette a punto la produzione di una scatola cilindrica in latta (sottile lamiera di ferro rivestita su ambo le facce di uno strato di stagno) che si impone universalmente per la perfetta capacità di conservare prodotti alimentari preventivamente sterilizzati (col metodo di H. Appert).

La scatola da conserva ha inciso radicalmente sulle strategie di vetovagliamento nelle lunghe spedizioni civili e militari ed è tuttora largamente diffusa: inalterabile nel tempo, non lascia passare la luce, resistente agli urti, leggera ed economica.

Un'importante variante formale venne introdotta da J. A. Wilson che nel 1875 brevettò la scatola a sezione rettangolare per la conservazione della carne che permette uno stoccaggio che riduce al minimo lo spreco di spazio.

Nella prima metà del '900 saranno invece soprattutto i sistemi di chiusura di scatole, vasi e bottiglie che evolveranno rapidamente per agevolare sia la tenuta che la semplicità di produzione e praticità di apertura: importantissima, per esempio, l'invenzione del tappo a corona (W. Painter, 1892); o il tubo flessibile, in una lega di piombo e stagno, chiuso a un'estremità da un tappo di sughero, realizzato dai fratelli Lefranc nel 1840, per contenere pigmenti in polvere già impastati con olio di lino cotto. La duttilità del materiale permette di spremere solo la quantità di colore voluta preservando il resto dal contatto con l'aria. È in virtù di questo piccolo involucro che la pittura impressionista *en plein air* ha potuto essere attuata con la velocità che la caratterizza.

Con lo sviluppo del mercato non si affermano solo la leggerezza e la razionalità di protezione e di conservazione. Anche la quantità di prodotto contenuto si riduce e si adatta alle nuove esigenze di consumo familiare e individuale programmato per tempi più ridotti e si diffonde ovunque l'uso delle bottiglie di plastica e dei Tetra Pak. L'alta tecnologia raggiunta nella fabbricazione di alcuni tipi di Tetra Pak consente di conservare cibi per diversi mesi senza bisogno di refrigerazione. In questo caso l'involucro è composto da una sovrapposizione di strati di materiali diversi: un sottile strato di alluminio è inserito fra due strati di polietilene, a cui se ne aggiunge uno di cartoncino ricoperto di polietilene. Anche i fogli di alluminio o di pellicola di plastica in rotolo, per avvolgere e proteggere resti di cibo nel frigorifero, diventano una esigenza comune.

Inoltre con il declino della civiltà arcaica e lo sviluppo delle dinamiche commerciali, anche la concorrenza diventa un fattore di primo piano.



Terracotta invetriata per sottaceti (*piarèra*), secolo XIX / XX.

I contenitori si rivestono di un involucro che non è protettivo ma serve a reclamizzare il contenuto e a proporlo nella forma più vistosa e appetitosa al consumatore. L'industria delle etichette e del design diventa un elemento fondamentale per la diffusione e riconoscibilità del marchio di produzione.

Per stimolare, sedurre e indurre all'acquisto, anche la trasparenza e la visibilità dell'interno diventano importanti: il cliente può scegliere la merce osservando le confezioni trasparenti attraverso il vetro dei freezer. Il bisogno di riparare l'alimento dalla luce, che per millenni era stata una regola basilare per una buona conservazione, viene soppiantato dalla introduzione dei conservanti alimentari.

La scoperta di materiali nuovi, prima il cellophane, prodotto derivato dalla cellulosa, attraverso cui si può mostrare (dal greco *diá - pháinein*), e poi quella dei materiali plastici hanno incentivato enormemente questa tendenza: la barriera fra consumatore ed elemento conservato diventa sempre più evanescente, una sorta di interfaccia minimale fra interno ed esterno. A volte addirittura l'involucro diventa esso stesso commestibile.

Per facilitare l'uso del prodotto il recipiente diventa interattivo e la sua qualità di contenere e proteggere si coniuga con il modo di usarne al meglio il contenuto: era così con il tubetto duttile dei colori a olio Le-franc e ora per infiniti altri prodotti in pasta.

La conservazione in ambito rurale, fra XIX secolo e la prima metà del '900

Per la conservazione in ambito rurale facciamo riferimento alla collezione di terrecotte del Museo del Lino, tutte di produzione locale, cioè dell'area cremonese-casalasca; considerando però che tecniche di conservazione e forme di recipienti sono in gran parte generalizzabili. I contenitori in terracotta smaltata, in dialetto cremonese *li teràgni* sono nel loro complesso ascrivibili al XIX secolo o alla prima metà del XX: di grande qualità estetica, arricchita anche dalle erosioni provocate sugli smalti dagli aceti e dalle muffe di cantina. Il museo ne possiede numerose varianti, quasi tutte usate per la conservazione, a cui si aggiungono una quarantina di esemplari, in gran parte per la cottura, provenienti dalla donazione Ghisleri.

Possiamo distinguere le terrecotte per la conservazione in base agli alimenti che dovevano contenere e alle tecniche conservative usate, che ne determinano in parte la forma e la capacità.

Fondamentalmente venivano conservati nei contenitori di terracotta smaltata gli alimenti sottoposti a salagione, come pesce (acciughe) o

carni (oca sotto sale); o posti in una soluzione concentrata di sale (olive in salamoia) oppure di acqua salata e aceto (giardiniera di varie verdure tagliuzzate, cipolline); o immersi nell'aceto puro come peperoni e cetrioli, tenuti sommersi a mezzo di pesi di terracotta spesso di bella fattura. Proprio per rendere funzionali i pesi, le terrecotte per i sottaceti si distinguono per la forma rigorosamente cilindrica, sormontata da coperchio.

Le terrecotte per la conservazione di carni sotto sale o sotto grasso, quello dell'animale stesso disciolto durante la cottura, hanno in genere una forma panciuta provvista di anse. Simili erano anche quelle in cui si conservavano le uova che, introdotte nel contenitore con molta delicatezza per non incrinarle, venivano poi sommerse da un bagno di acqua e calce che, impedendo la traspirazione, le manteneva fresche per tutto l'inverno.

Lo strutto (grasso del maiale disciolto durante la cottura) o il grasso d'oca venivano conservati solitamente in appositi contenitori o, riduttivamente, in pentole per la cottura. Le terrecotte per i grassi sono rivestite di smalto bianco spesso contraddistinte da una decorazione a fascia blu con l'aggiunta di una o più righe dello stesso colore; solitamente cilindriche ma anche a forma svasata. Quasi sempre prive di coperchio, venivano chiuse con carta oleata tenuta ferma da uno spago annodato e stretto in una apposita scanalatura appena al di sotto della bocca. Come contenitore dello strutto era molto usata anche la vescica di maiale. L'olio poi, solitamente olio di lino, era conservato in orci e orcioli dalla caratteristica invetriatura di colore verde intenso.

Le grandi terrecotte con la tipica invetriatura a chiazze verdi, a forma di mastello, venivano usate durante la produzione di conserve e per la canditura della frutta nella preparazione delle mostarde.

Li teràgni erano tenute dalle famiglie contadine in estrema e quasi religiosa considerazione non solo perché vi era contenuta la loro sopravvivenza ma anche perché assieme alle altre scorte di semi, farine e vino, rappresentavano visivamente il frutto del durissimo lavoro durato tutta l'annata: nei campi, nell'orto, nella vigna, nella stalla.

Durante il restauro delle terrecotte del Museo del Lino, in molti casi si è potuto verificarne l'uso specifico attraverso l'analisi di tracce dei cibi contenuti o delle concrezioni ad anello di sali di calcio sulle pareti interne che ne attestano l'uso per la conservazione di uova. Vistosi sollevamenti di parti invetriate e spesso anche sfaldamento di strati argillari denunciano la conservazione in salamoie acetose.

Inoltre la povertà di risorse e la conseguente estrema preziosità anche di materiali poveri come l'argilla, è testimoniata dai numerosi e diversificati interventi al fine di prostrarne l'uso: dalle stuccature in cera colo-



Vescica di maiale
per la conservazione
dello strutto,
(collezione
Fulvio Burgazzi)

rata, a ricuciture con punti di ferro per rimediare alle fratture, operate con uno strumento antichissimo, il trapano a corda detto anche *firufàru*.

Con questo strumento venivano ricomposte anche le rotture nei lavaggi in pietra ollare in Val Malenco, poi rifinite con la *bèrfa*, calcina impastata con albume a cui si mescolava cenere per armonizzarne il colore. Il Guatelli invece cita l'uso nel parmense di pasta di lievito per l'otturazione di buchi in paioli e recipienti in ferro smaltato.

Tecniche di refrigerazione

Un capitolo rilevante è costituito dalle tecniche di refrigerazione. Prima dell'avvento dell'elettricità si erano sviluppati, soprattutto nell'Italia settentrionale, vari modi di stoccaggio della neve e del ghiaccio che durante i mesi invernali si addensava sulla superficie di fiumi e laghi.

Nelle cascate cremonesi era uso comune approntare a ridosso di muri esposti a nord, rudimentali igloo per la conservazione di derrate alimentari. Ma da numerose testimonianze si evidenzia il ruolo primario delle ghiacciaie, in dialetto cremonese *giassèri*, suggestive costruzioni di cui ancora oggi si possono scoprire diversi esemplari presso cascate isola-

Ghiacciaia (*giasséra*),
loc. Castelnuovo
del Vescovo,
Pescarolo (CR),
secolo XIX,
(foto Alzira
Stefanini, 2007)



te o inserite in paesi. Purtroppo spesso deformate per l'adattamento a nuovi utilizzi e senza alcuna protezione da parte delle soprintendenze. Caratteristica è la forma a pianta circolare, con pareti di mattoni a vista e copertura di coppi sorretti da una volta e sormontati da uno sfiatatoio a comignolo. Quasi sempre le costruzioni sorgono isolate a lato di altri edifici ma anche inglobate in sottoportici, come nel caso dell'esemplare della cascina *Dosso Pallavicino*, databile alla fine del XVIII secolo. In genere di difficile datazione, certamente non posteriori al XIX secolo, meriterebbero uno studio accurato e una mappatura sistematica.

A differenza di altri impianti, per esempio quelli recuperati lungo le sponde del lago di Varese, che sfruttavano il ghiaccio che si forma sulla superficie del lago (le *giazzère*, il cui ghiaccio accumulato sarebbe servito soprattutto a conservare, nei mesi caldi, il pesce di lago durante il trasporto verso i mercati lombardi), le ghiacciaie del territorio cremonese venivano caricate con la neve pressata all'interno e ricoperta da uno strato isolante di foglie secche, per cui si tratta propriamente di neviere. Venivano utilizzate per il fabbisogno delle grandi cascine ma anche presso i caseifici, per la conservazione del burro. Come per esempio la ghiacciaia di Gabbioneta che faceva parte del complesso del caseificio Auricchio. Gli Auricchio possedevano una cinquantina di caseifici sparsi in varie zone della penisola ed anche nel napoletano, dove, come riferisce Giandomenico Auricchio, in mancanza della neve il burro veniva conservato inglobandolo in uno strato di formaggio.

Agli inizi del '900 si diffonde l'uso domestico del ghiaccio idrico che nei paesi rurali veniva distribuito da addetti che trasportavano le stecche avvolte in teli di iuta, in genere a mezzo di tricicli a pedali.

Le fabbriche del ghiaccio idrico erano dislocate nel capoluogo e nei grandi paesi della provincia. I generatori di ghiaccio erano costituiti da vasche metalliche riempite di una soluzione salina (salamoia) il cui punto eutettico è al disotto di -10°C e perciò resta liquido anche a temperature di -6°C , -8°C . Nella salamoia erano immerse file di stampi metallici riempiti dall'alto di acqua potabile che si solidifica per l'estrazione del suo calore operata dalla salamoia fredda circolante a contatto delle superfici esterne degli stampi.

Le famiglie povere ne facevano un uso ridotto e limitato nel tempo, spezzettandolo in secchi o piccoli mastelli. I più abbienti possedevano la ghiacciaia, un contenitore costruito con pesanti masselli di rovere o noce, rivestito all'interno con lastre di piombo.

Poi con l'avvento dell'energia elettrica si impongono i frigoriferi, fino ai moderni frigo-freezer, ad uso casalingo, nei punti di vendita, nei grandi



Moscaiola
(*muscaróola*),
secolo xx anni '60,
(collezione
Fulvio Burgazzi)

magazzini di stoccaggio delle merci e nei container per ogni tipo di trasporto.

Essiccamento

Dai tempi più remoti un metodo diffusissimo di conservazione di svariati alimenti (dai fichi alle albicocche, all'uva, alle castagne, ai pomodori, ai fagioli, a granaglie, carni e pesce) è l'esposizione al sole in modo da provocare una progressiva disidratazione ed essiccamento.

Solo nel 1935 trova applicazione industriale il metodo della liofilizzazione, cioè della totale disidratazione di una sostanza acquosa attraverso varie fasi di trattamento. Alla fine il prodotto alimentare avrà per-

so fino al 90% del suo peso e potrà essere conservato sotto vuoto a temperatura ambiente per un tempo pressoché illimitato, con una rapida riconversione al momento dell'uso con la semplice reintegrazione della parte acquosa.

Moscaiole e trappole

Oltre i problemi creati dalla deperibilità organica, era da sempre presente il bisogno di preservare gli alimenti accantonati dalla contaminazione di insetti, mosche e mosconi, e dalla voracità dei roditori. Una difesa valida era rappresentata dalle moscaiole (*muscaróoli*), contenitore costituito da una intelaiatura di assicelle di legno rivestita di una fitta rete metallica. In genere veniva appesa nel retrocucina, staccata dai muri per evitare l'assalto dei topi. I topi erano ovunque anche se contrastati dai gatti. I contadini, per tentare di catturarli, non di rado, nel tempo libero, costruivano essi stessi delle trappole utilizzando materiale di scarto, spesso con risultati di grande suggestione estetica.

Bibliografia

- Caramella L., a cura di, 1999, *Ghiacciaie – giazér – giassere – nevere – cunsèrt*, Varese, Lucina Caramella
- Ceriotti M. C., 2010, *Relazione sul restauro delle terrecotte invetriate conservate nel Museo del Lino*, in Merisi F. (a cura di), *Conservazione e restauro nei musei etnografici lombardi*, Pescarolo, Museo del Lino, pp. 135–137
- Del Nunzio B., 1968, *Ghiaccio* in *Grande dizionario enciclopedico*,. vol. VIII, Torino, UTET, pp. 865–866
- Escaig B., 1994, *Des matériaux pour l'emballage: une haute technologie quotidienne*, in *Emballage, Emballages*, Paris, Cité des Sciences et de l'Industrie, pp. 67–88
- Guatelli E., 1996, *Si riparava tutto*, in Merisi F., a cura di, *Il rattoppo*, Pescarolo, Museo del Lino, pp. 3–38
- Lurati O., 1996, *Rattoppi e exempla: dell'anelito dell'uomo al non sciupare*, in Merisi F. (a cura di), *Il rattoppo*, Pescarolo, Museo del Lino, pp. 99–110
- Merisi F., 2005, *Li teràgni*, Pescarolo, Museo del Lino
- Picchi F., Strina M., 1994, *Les créateurs d'emballages*, in *Emballage, Emballages*, Paris, Cité des Sciences et de l'Industrie, pp. 23–52
- Pisani F., a cura di, 1997, *Le origini degli alimenti e la loro conservazione nel mondo. Una nuova sezione del Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura*, Milano, Regione Lombardia
- Volatier J. L., 1994, *L'emballage, miroir de nos modes de vie*, in *Emballage, Emballages*, Paris, Cité des Sciences et de l'Industrie, pp. 9–22

Mangiare

A tavola: pratiche di convivio e di sopravvivenza

ELENA TURETTI

Mangià cuma 'n bò

beer cuma 'n àzen

pissà cuma 'n ca

'l se mantegn l'òm sa¹

L'appetito rientra contemporaneamente nell'ordine del bisogno e del desiderio, buon appetito è l'espressione d'ouverture e di buon augurio quasi di benedizione che sigilla e rende plausibile tutto quanto può avvenire, ed è molto, attorno alla tavola, tutto quanto giace, transita, accade e talvolta è messo in scena sulla tavola in occasione del convivio. Buon appetito quindi, a tutti quanti siedono attorno a questa tavola per quanto estranei essi siano, buon appetito in ogni caso anche se la fame non sarà sedata o il gusto sconfinerà nel disgusto. Buon Appetito! Non sarà né la signora Moreau, né madame Lespinguette a dircelo ma tutt'al più nostra nonna.

Pensiamo alla tavola come una cornice e un piano orizzontale e un esatto confine fisico e temporale. E osserviamo come alimenti, pratica culinaria, fame, appetito, gusto, arte dell'imbandigione, etichetta siano diversamente condensati entro i suoi confini.

Scorriamo tavole aristocratiche, piccolo borghesi, contadine, tavole di rappresentanza, tavole Luigi xiv, tavole all'aperto, tavole di ristorazione collettiva per filantropi, autorità, scienziati, operai, tavole domestiche, tavole d'osteria, tavole da refettorio, tavole di fame e di sazietà, tavole d'oriente e d'occidente, tavole di strada tutte unite dall'assolvere una funzione, essere il luogo in cui ci si alimenta ma altresì così diverse.

¹ Sta in *Sapori e storie della cucina bresciana*, 1999, Brescia, Grafo.



Famiglia contadina
a tavola, 1970,
Cascina La Motta,
Vho di Piadena (CR)
(foto Giuseppe
Morandi)

In un gioco spietato di contrapposizioni pare eloquente la distanza tra le tavole dell'abbondanza esacerbata e messa in mostra, dell'abbondanza colpevole, della privazione afflitta, della parsimonia e della fame, della dieta alimentare, dell'ecologia alimentare.

Si rende quindi necessario definire i limiti entro i quali la nostra riflessione potrà e vorrà muoversi mettendo l'accento su alcune proprietà o condizioni singolari dello stare a tavola in una comunità prevalentemente contadina nella prima metà del Novecento.

Innanzitutto la fame o almeno la non abbondanza. La fame è motore di invenzione, muove la creatività umana posta di fronte alla necessità di procurarsi cibo e di garantirsi la sopravvivenza. La stessa fame continuamente chiamata in causa e demistificata da una iconografia dell'abbondanza che ritrae la plebaglia dinnanzi a piatti ricolmi di ogni ben di dio, il luco-re dei lori visi e quella esplicita espressione di soddisfazione propria della sazietà e dell'averla avuta vinta rispetto ad una vita stentata da "forzate morigeratezze" o dalle fiabe popolari ricolme di tovaglioli magici che a richiesta svelano leccornie d'ogni specie o ceste che si ricolmano di cibarie.

La fame, la necessità di mangiare per far fronte al bisogno fisiologico di energia indispensabile allo svolgimento di un lavoro prevalentemen-

te fisico e improbo e l'istante in cui questa necessità è sedata e placata è illuminante sul carattere cruento dell'alimentarsi, sul suo essere un atto feroce di distruzione di un essere la cui soppressione coincide con la nostra e vostra sopravvivenza anche quando questo gesto si compie entro i limiti all'apparenza innocui della tavola di casa, basta osservare e isolare i tratti e i tempi del convivio per rimanerne esterrefatti.

Poi scegliamo di considerare la dimensione domestica, privata del convivio ricordando che è storicamente possibile solo a partire dall'interno borghese ottocentesco allorchè, così come descritto da Walter Benjamin, l'abitazione diviene uno spazio distinto dai luoghi della rappresentazione sociale del padrone e della padrona di casa ora spinta oltre i confini dell'immeuble nei passage, nei caffè e nei gabinetti di pubblica lettura.

Se poi l'ambiente domestico che pensiamo di descrivere sta in una civiltà a struttura matriarcale e la famiglia è allargata e contadina, l'istinto materno di nutrire, di fare in modo che il nutrimento sia sufficiente e che il desinare sia un momento di riunione della famiglia definiranno i modi con cui la madre prepara e porta in tavola la cena; la sua capacità di dissimulare quantità e varietà del cibo e la cura nella presentazione su un tavolo pulito non ha niente a che fare con l'arte dell'imbandigione di Carême ma è pur sempre un sapere esperto, un savoir faire coltivato e maturato e trasmesso di generazione in generazione. Nulla a che vedere con un servizio all'italiana, alla russa o alla francese ma fatto da piccoli gesti ripetuti e significanti; da un unico paiolo o laveggio o tagliere verranno serviti in ordine gli uomini e i giovani in età lavorativa, gli anziani e i bambini, le donne, ciascuno con le proprie e meditate dosi.

E ora contempliamo quanto lo spazio, la stanza, che rimarrà la cucina per molto tempo, gli arredi - la tavola e le sedie - le loro dimensioni e proporzioni, gli utensili e le suppellettili a corredo del desinare - il loro numero e la loro varietà - designano e sollecitano la qualità del convivio.

La tavola potrebbe chiamare a muoversi su un stesso terreno musei d'arte applicata o d'arte decorativa e musei etnografici, se non fosse che la storia dell'architettura anche d'interni sia una storia aristocratica e poi borghese e per lungo tempo urbana e l'etnografia abbia posto per molto tempo al centro della propria attenzione l'alterità, il diverso da un modello noto o il subalterno e quindi le due museografie non abbiamo mai avuto modo di incontrarsi; non abbiamo un Praz della filosofia dell'arredamento contadino.

Ma forzando alla vicinanza una stanza della Red House morrisiana, un stanza delle comunità Shakers (entrambe rinvenibili in una buona storia dell'arredamento) e una stanza di una casa rurale delle valli prealpine lombarde del secondo dopo guerra qualcosa succede.

Andando appena oltre lo stupore di fronte alla sovrapponibilità e coincidenza di alcuni pezzi, le denota e accomuna la dimensione intima, le proporzioni degli spazi, la stimug quale sentimento di dimestichezza e comfort insieme, proprio delle stanze della vita quotidiana e che non ha nulla a che fare con il lusso; la sobrietà del disegno degli arredi prevalentemente di legno di essenze diverse a seconda delle risorse boschive disponibili e esito di capacità artigianali trattenute con cura perché proprie di un luogo o di una comunità; l'intelligenza del disegno frutto maturo della necessità di rispondere ad una funzione e della capacità di trasmettere e conservare pratiche affinate nel tempo.

La cucina è il luogo prediletto del desinare, ma non l'unico, lo vedremo più avanti. La cucina è calda, lì c'è il fuoco attorno al quale ruotano un sacco di attività: cucinare quale ampio spettro di attività per rendere il cibo edibile, fare il bucato, e magari anche cagliare il latte. Il desco è piccolo, di legno, piuttosto alto, vi si addensano attorno sedie, panche, sgabelli, la scodella scavata da un unico pezzo di legno cederà il posto ad una fondina di ceramica, la scodella di legno più piccola e profonda cederà il posto al bicchiere di vetro, per ciascun invitato una forchetta o un cucchiaino d'alluminio, mentre un unico coltello da cucina è ad uso comune.

Nel piatto pietanze non esattamente riproducibili poiché non rinvenibili anche nelle migliori guide della tavola regionale, nonostante lo sforzo compiuto anche in Italia attorno ai primi anni dell'ottocento e per tutto il XIX secolo per raccogliere e cingere la differenza delle cucine locali da Leonardi, Agnoletti, Cavalcanti, Luraschi e poi Cougnet. Sono il frutto di un sapere femminile, che si tramanda oralmente, che fatica ad uscire dalle pareti domestiche, profondamente legato al territorio.

Per immaginarci questa tavola scegliamo strumentalmente due pietanze, almeno due famiglie: le zuppe o minestre e le polente, due alimenti e due attitudini chiare del desinare rurale.

Entrambe si presentano sulla tavola in un unico recipiente, un laveggio o un tagliere. Entrambe vengono dal fuoco, sono figlie del focolare, e spesso ne portano sulla tavola il profumo e i segni, sono state cotte sul fuoco non senza perizia e in un tempo non breve.

La zuppa esprime in modo chiaro un'attitudine, la capacità di esaltare e accogliere la diversità, e più precisamente di ammettere le variazioni e di essere il frutto della somma di più sapori la cui gerarchia è continuamente messa in discussione dalla cuoca di casa.

La zuppa registra, è sintesi geografica e climatica, distingue la cucina rurale di pianura e di montagna. Orzo, avena, riso, raramente pasta più altro. Quest'altro in montagna racconta un vero calendario di rac-



Pranzo di nozze.
Abbadia Lariana,
1968 (Archivio
MEAB, Galbiate)

colte di erbe selvatiche che iniziava alla fine di febbraio e continuava con le erbe di largo consumo sino a giugno, e per le aromatiche proseguiva sino all'autunno.

Ortica, valerianella, cicoria, silene, spinacio selvatico, rabarbaro alpino, borsa del pastore, luppolo, e barba di capra si aggiungono agli ortaggi, alle fave e alle rape ancora prima delle patate.

La zuppa è servita calda, nelle fondine, meglio se ricolme; molto lontano da un cultura orientale che vede nella chiarezza e leggerezza del brodo la sua eccellenza, la zuppa è apprezzata se densa, variegata, unta; la zuppa è mangiata poggiando la scodella sul tavolo o tra le gambe.

La polenta è un alimento base, è abbondante, sta ad un grande numero di invitati, sorda la fame quanto basta e presuppone il companatico; leggiamo pure le espressioni *Pulènta e uzéi che óla* (polenta e uccelli scappati), *pulènta sórda* (polenta senza null'altro), *pulènta cu' 'n ma sola* (polento con una sola mano), *pulènta e pica sôt* (polenta, e battigli sotto!), come denuncia di una mancanza.

La polenta è portata in tavola con un gesto ampio e repentino insieme, il paiolo è rovesciato, rialzato e poi allontanato di netto per evitare che la fuliggine cada nel bel mezzo della massa compatta e fumante da cui tutti

sottrarranno la loro porzione per mezzo di un filo di canapa o di un coltello di legno. Il gesto sapiente è proporzionale alla sorpresa dei convitati nel vedere nascere una geometria perfetta da un poltiglia informe, il profumo sale alle narici e inonda la stanza e lusinga il palato, c'è chi controlla la consistenza della crosta del paiolo per esprimere un giudizio ancor prima dell'assaggio, e il convivio ha inizio. La celebrazione della polenta collima con la possibilità di assistere alla sua scomparsa, alla sua fine.

Ma non v'erano solo profumi a tavola, v'erano odori oggi rimossi dal gusto collettivo o sepolti dalla voglia di dimenticare, che si devono a difetti che si incontravano nel piatto: *rans* rancido, *fört* fermentato, *brüsat* e *strinät*, bruciato, *acid fënich* acido fenico, *cagi* i latticini acidi, *pis* urina.

I companatici: *pulënta* e *pócio* (polenta e intingolo), *pulënta* e *furma*i (polenta e formaggio), *pulënta* e *salàm* (polenta e salame) *pulënta* e *cirighi* (polenta e uovo al tegamino), *pulënta* e *rënc*h (polenta e aringa) che penzolava da uno spago sul tavolo della cucina e serviva da companatico per tutta la famiglia che inumidiva il boccone della polenta nel sapore salato del pesce, *pulënta* e *puina*, *pulënta* e *mascherpa*, *pulënta* e *fiuri* (*puina*, *fiuri*, *mascherpa* indicano la ricotta più o meno pregiata e colta nelle diverse fasi dell'affioramento), *pulënta* *rustida*, *polenta* *arrostita*, *pulënta* *cónsa*, *pulënta* *redada*, *pulënta* *ónta* (*cónsa*, *redada*, *ónta* indicano diversi modi di condire la polenta), se nella cupola gialla si formano tante fossette e si riempiono di burro fuso e ogni commensale vi tinge la sua razione, diventa la *panicia*.

Se ci addentriamo nelle pieghe della dimensione ordinaria e quotidiana del vivere, il desinare ci appare come un'attività mutevole che risente in primis della dimensione chiusa di un'economia di autosufficienza in cui non era così marcata la distinzione tra spazi e tempi di lavoro e di vita, in cui il concetto di famiglia allargata si complicava grazie alla formazione spontanea di gruppi di famiglie che univano le forze in coincidenza con la fienagione, la vendemmia, la raccolta delle patate o delle castagne, l'alpeggio, a cui si aggiungano i precetti imposti dalla chiesa cattolica e la costante necessità di integrare l'alimentazione al tavolo per compensare un poco la fame imperante. La polenta diventa una palla farcita di formaggio perfettamente trasportabile e da abbrustolire sul fuoco all'occorrenza o da mangiare in fetta, fredda con un pezzo di formaggio, si mangia al campo e non si tratta certo di un picnic all'aria aperta quanto di una colazione frugale e veloce necessaria ad immagazzinare l'energia sufficiente a proseguire il lavoro, allora capita che le donne e i bambini consumino a casa la loro colazione e poi la portino agli uomini impegnati nelle prime ore del mattino a segare l'erba o ad battacchiare le piante di castagne che le donne provvederanno poi a raccogliere. In



Bue da condurre al macello in processione durante la settimana di Pasqua, Canneto (MN), secolo xx anni '50

alpeggio la minestra diventa di riso, nel latte, la cena si sposta a tarda ora al termine del lavoro di mungitura o della raccolta e dell'immagazzinamento del fieno. Radici, rizomi, erbe e frutti masticati e masticabili in piedi: *sücamara*, *dolcicla*, *gigole*, *brügnöi*, *migola*, *scampadüghe*, *mòre*, *baghe*, *premuntà*, *pumì de zervènech* divengono utili integratori di energia.

Fuori dall'ordinario, nei giorni di festa legati al calendario liturgico - a Pasqua e a Natale - o alla ritualità civile - matrimonio, battesimo, carnevale - il convivio si allunga, sulla tavola si fa spazio a pasti agognati e pantagrueliche visioni legate alla voglia di abbondanza, una messe di piatti che si trasformano e si travestono da una valle all'altra, dalla pianura alla montagna e comprendono paste diversamente ripiene, carni arrosto o allo spiedo - capretti, conigli selvatici, animali da cortile, selvaggina- pesci, salumi, inaffiati da un buon vino e intrisi di buon umore che trova la sua massima espressione nel canto e nella figura rituale della conversazione.

Bibliografia

- Bourdieu P., 1983, *La distinzione. Critica sociale del gusto*, Bologna, Il Mulino
- Brillat-Savarin A., 1967, *Physiologie du Gout*, vol. 1, Torino, Alpignano
- De Certeau M., Giard L., Mayol P. 1990, *L'invention du quotidien. Habiter, cuisiner*, vol. II, Paris, Gallimard
- Elias N., 1982, *La civiltà delle buone maniere*, Bologna, Il Mulino
- Flandrin J., Montanari M., 1997, *Storia dell'alimentazione*, Roma-Bari, Laterza
- Marini M., 1999, *Pietanze per stomaci forti*, in *Sapori e storie della cucina bresciana*, Brescia, Grafo, pp. 40-44
- Seppilli T., 1994, *Per una antropologia dell'alimentazione. Determinazioni, funzioni e significati psico-culturali della risposta sociale a un bisogno biologico*, in "La ricerca folklorica", 30, pp. 7-14
- Praz M., 2009, *Filosofia dell'arredamento*, Milano, Tea Arte
- Tognali D. M., 2004, *La mia terra, la mia gente*, Breno, s.e.

Il cibo dei morti e riti pasquali

Brani da un'intervista su nastro di Fabrizio Merisi a Fausto Scalvini.¹

Giovedì 12 luglio 2012, Ristorante dei Cacciatori, Canneto (MN).

F.M. - Ricordo che durante il nostro incontro di qualche anno fa nella Chiesa dei morti, qui a Canneto, mi avevi accennato ad alcuni riti del mangiare in rapporto al culto dei morti. Potremmo riparlare?

F. S. – Qui c'è la tradizione del legame e del ricordo degli antenati, e non solo perché c'è la chiesa dei morti e non solo per la vigilia di Natale. Specificamente, per la vigilia di Natale c'è l'usanza rituale di preparare la tavola davanti al camino, con un posto in più. Si fa ancora oggi, non tutti lo fanno, io lo faccio ancora, per ricordare i miei genitori. E l'ho trasmesso ai miei figli, lo stesso che hanno trasmesso a me i nonni.

F. M. – Dunque tu riservi un posto libero a tavola per i morti di famiglia?

F. S. – Questa è la preparazione: c'è un posto in più a tavola come se ci fosse un commensale in più, ma in realtà non c'è. Nel frattempo, o prima o dopo la cena della vigilia (io vado dopo perché mi hanno abituato così, infatti trovo anche della gente) il cimitero è aperto. Quindi dopo la cena c'è la visita al cimitero, questo per rinsaldare questa tradizione, questa ritualità. Nel passato, adesso si fa molto meno, c'è però chi lo fa ancora, si lasciava tutto addobbato, il tavolo non veniva spreparato, ma lasciato così anche per la convinzione che gli antenati, in questa notte magica che coincide più o meno con il solstizio d'inverno, ritornino nel proprio luogo d'origine, nella loro casa e quindi si lascia tutto predisposto. Questa è la tradizione e alla sera si va al cimitero.

F. M. – Al ritorno dal cimitero la tavola rimaneva o rimane imbandita anche durante la notte fino al mattino?

F. S. – Sì, sì, imbandita proprio, con il fuoco acceso, il focolare, *el fugulèr*, questo grande ceppo che deve durare fino a Natale e ovviamente il tavolo imbandito così come veniva lasciato, con tutto sopra, con i cibi. Tutta la storia è legata, qui le autorità hanno tentato di chiudere

¹ Fausto Scalvini nasce nel 1945 da famiglia originaria di Canneto (MN) dove da sempre risiede. Terminati gli studi presso l'Accademia di Belle Arti di Brera insegna materie artistiche alle scuole superiori fino alla pensione. È presidente del Museo Ecologico Oglio Chiese che ha sede a Canneto.

il cimitero per la vigilia di Natale ma c'è stata una sollevazione, hanno preso parolacce dappertutto.

Secondo me è legato tutto a tradizioni molto più antiche. Questa visita al cimitero si ripete in diversi momenti dell'anno: abbiamo la chiesa dei morti, l'Ottavario dei morti; il periodo della fiera, la fiera si apre con l'Ufficio dedicato ai morti. C'è chi lo fa anche nei paesi qui vicini, a Piadena per esempio. Anche per la convinzione che la comunità era tale se era unita, la comunità dei vivi e la comunità dei morti: come dire, la memoria, il ricordo delle precedenti generazioni che hanno lasciato un segno e diciamo la continuità con le nuove generazioni.

Questa comunità è andata avanti fino a poco tempo fa. Qui per esempio, davanti alla chiesa dei morti, dedicata a Santa Croce, c'era addirittura una fiera, una piccola fiera.

F. M. – In che periodo?

F. S. – In settembre.

F. M. – Anche la processione delle Rogazioni per la benedizione dei campi avveniva il giorno di Santa Croce.

F. S. – No, quella è di marzo. C'è un'altra Santa Croce in marzo. Qui le Rogazioni non le fanno più, le facevano quando io ero bambino. C'era una piccola processione alla messa prima, alle cinque del mattino. Dopo la messa si usciva dalla chiesa e la benedizione avveniva nei quattro punti cardinali.

Poi c'è tutta la tradizione gastronomica che è tuttora molto diffusa, legata sempre ai morti. Per i santi e per i morti si mangiano i fagiolini con le cotiche, *fasùliin de 'l òc cun li cùdegghi*; il pane dei morti, un pane dolce in cui alcuni mettono anche dei canditi e gli ossetti dei morti, *usét de mòrt*, che sono biscotti a forma di osso, *fàt cun tànta ciàra d'öf*, con molto albume, in modo che diventino piuttosto duri e difficili da consumare o da consumare lentamente. Inoltre fino alla seconda guerra mondiale davanti al cimitero si vendevano ceci, lupini e castagne abbrustolite.

F. M. – A proposito del mangiare sarebbe interessante analizzare il comportamenti dei commensali in rapporto alla loro estrazione sociale: i tempi del mangiare, l'addobbo della tavola, il modo di servire il cibo e l'uso differenziato di posate e stoviglie.

F. S. – Ovviamente bisogna fare una distinzione fra la cultura popolare e quella borghese. È evidente, certe forme di galateo non sono proprie della tradizione popolare, mentre ci sono rituali tipicamente popolari. Per esempio il rito del *béer en vén*, cioè bere gli agnoli che

venivano gustati con il lambrusco. Usanza che si ripeteva per Natale per Pasqua e per la fiera. Da noi era così ma anche sul cremonese, ricordo le mie zie che lo facevano anche loro, a me è rimasta impressa proprio questa immagine ancora da bambino. Prima di sedersi a tavola veniva gustata questa scodella, la scodella non il piatto. Perché dico la scodella, perché rimanevano in piedi. La scodella veniva riempita con un mestolo di agnoli e versato sopra il vino, poi il formaggio grana grattugiato. Tutti gli adulti in piedi. Dove? Davanti al camino, *al camén*. Finito il tutto mettevano la scodella sull'architrave del camino e poi si mettevano a tavola e incominciavano a mangiare.

Io ho pensato molto al perché di questa usanza, secondo me è un rituale legato proprio al focolare che era il centro della casa, era il luogo della trasmissione tra le generazioni, il luogo sacro, per dire il rosario o raccontare le storie. Non per niente per Pasqua si rinnovava il focolare e si portava a casa il tizzone del sabato santo per accendere il fuoco.

Il sabato santo, prima della messa, c'era la benedizione dell'acqua e del fuoco e fuori dalla chiesa, davanti al sagrato c'era, e ancora adesso c'è, il braciere: si prende l'ulivo, si brucia assieme ad altra legna; la cenere viene raccolta e poi usata per la quaresima, per le ceneri.

Inoltre le donne *li tudiva sö la scaldina* e ci mettevano dentro della brace considerata sacra e benedetta e se la portavano a casa. Prima c'era tutta la pulizia del camino, il mercoledì e il giovedì santo: si pulivano le catene, i bambini *i sgürava li cadèni*, si metteva a posto tutto il camino e poi si riaccendeva con la brace consacrata. *Adès gh'è pö gnàn i camèn*, ma fino al dopoguerra c'era tutta questa attenzione verso il camino che effettivamente era il cuore pulsante della casa. E quindi anche il rito del *béer en vén* era legato a questa funzione altrimenti non aveva senso, potevano farlo anche a tavola: era proprio in piedi, attorno al camino.

F. M. – Ho saputo da Stefana che nella vostra chiesa parrocchiale è conservato un gruppo ligneo della Passione che per Pasqua veniva portato in processione...

F. S. – Si tratta del Compianto. Fino quasi a ieri veniva portato in processione. Ma dopo il restauro la Soprintendenza ha detto “adesso basta”. Però fino ad allora si prendeva il Cristo morto e lo si portava in processione, si arrivava qui in mezzo alla piazza e si accendeva il falò del venerdì santo.

La processione, anche questa una cosa tra pagano e cristiano, passava davanti ai negozi che erano tutti addobbati, più che a livello sacro con grande ricchezza di cibo. *I metiva mia fòra apéna* la serie di lumini o di lumache con lo stoppino al posto della lucernetta ma i negozianti, per esempio il macellaio metteva fuori tutte le mezzene squartate in bella vista. Compresi i capretti che erano per la borghesia. I capretti che magari, io mi ricordo che allora c'era l'antagonismo fra Coppi e Bartali, li vestivano con le due magliette sulle biciclettine. Passavi davanti ai negozi: le uova, i capponi già spennati, i tacchini. Era una anticipazione della festa di Pasqua. Cioè tu quando passavi vedevi questa straroba di carne e c'era anche tutto il rito che facevano il mercoledì della settimana di Pasqua o addirittura alla domenica delle Palme, del bue pasquale, l'uccisione del bue, che poi era quello che era esposto. Questo bue veniva portato al macello, proprio il bue che usavano per arare, tutto infiorettato, e c'era una specie di processione, seguita più che altro dai ragazzi e portavano questo bue al macello, per essere macellato, per preparare la carne e poi per i piatti della domenica di Pasqua. Ci sono anche le foto.

Allora immagina questa processione seria, triste perché c'è addirittura la musica con brani funebri, con queste vetrine tutte accese dove c'era un'alternanza di soggetti religiosi e molti altri del tutto profani. Poi incominciava la festa. È come se fosse stata già la Resurrezione. C'era una anticipazione della resurrezione. Anticipavano la festa nel senso che erano tutti contenti.

Dopo, il prete, nella fase conciliare, ha proibito tutto.

Cibi

storia, storie e attualità

Grande vaglio per cereali. Omate 1959 (foto Temistocle Franceschi, ALI - Archivio MEAB)



Andò addirittura, secondo che aveva disegnato, alla casetta d'un certo Tonio, ch'era lì poco distante; e lo trovò in cucina, che, con un ginocchio sullo scalino del focolare, e tenendo, con una mano, l'orlo d'un paiolo, messo sulle ceneri calde, dimenava, col matterello ricurvo, una piccola polenta bigia, di gran saraceno. La madre, un fratello, la moglie di Tonio, erano a tavola; e tre o quattro ragazzetti, ritti accanto al babbo, stavano aspettando, con gli occhi fissi al paiolo, che venisse il momento di scodellare. Ma non c'era quell'allegria che la vista del desinare suol pur dare a chi se l'è meritato con la fatica. La mole della polenta era in ragion dell'annata, e non del numero e della buona voglia de' commensali: e ognun d'essi, fissando, con uno sguardo bieco d'amor rabbioso, la vivanda comune, pareva pensare alla porzione d'appetito che le doveva sopravvivere. Mentre Renzo barattava i saluti con la famiglia, Tonio scodellò la polenta sulla tafferìa di faggio, che stava apparecchiata a riceverla: e parve una piccola luna, in un gran cerchio di vapori. Nondimeno le donne dissero cortesemente a Renzo: – volete restar servito? –, complimento che il contadino di Lombardia, e chi sa di quant'altri paesi! non lascia mai di fare a chi lo trovi a mangiare, quand'anche questo fosse un ricco epulone alzatosi allora da tavola, e lui fosse all'ultimo boccone.

Alessandro Manzoni, *I promessi sposi*, capitolo 6

Dal mais alla polenta

LUIGI MARIANI

L'abitudine di sottoporre a cottura in acqua le farine di cereali o leguminose è consuetudine antica che rimanda alla *puls*, antico piatto dei popoli italici. In questa sede ci limiteremo tuttavia a trattare della polenta a base di mais, cereale originario dell'America Centrale, coltivato in Italia dal XVI secolo ed indicato anche come granoturco, termine frutto dell'antica abitudine di chiamare "turchi" i prodotti d'oltremare che nel medioevo affluivano in Italia dall'Oriente attraverso la Turchia. Negli ultimi sessant'anni questo cereale tradizionale è stato al centro di un'imponente innovazione tecnologica che ne ha fatto una coltura ad altissima produttività ed i cui prodotti sono suscettibili di una vasta gamma di impieghi, la maggior parte dei quali esula dal settore alimentare. Il mais trova ad esempio impiego nell'industria della carta, delle materie plastiche biodegradabili, dei prodotti farmaceutici, dei medicinali, dei prodotti tessili e dei materiali per l'edilizia.

La coltivazione del mais in Lombardia: storia e attualità

Il mais, il cui nome botanico è *Zea mays* L., è pianta erbacea annua frutto della domesticazione del progenitore selvatico, *Zea mays* subsp. *Parviglumis* (noto come teosinte da teocintli, termine della lingua Nahuàti che sta per "seme degli dei"). La domesticazione del mais, avvenuta circa diecimila anni fa' per merito degli indios preistorici, segnò la rivoluzione neolitica in terra americana e l'avvento della civiltà del mais, fra le cui espressioni citiamo le civiltà monumentali dei Maya, degli Aztechi e degli Inca.

"Io Messer Pietro Martire d'Anghiera ho ricevuto in dono dall'ammiraglio Colombo alcuni chicchi di un nuovo tipo di granaglia, gialli o rossi e disposti in mirabile ordine su una pannocchia": questa testimonianza indica che il mais giunse in Europa nel 1493 a seguito del primo viaggio di Colombo, il quale inviò alcuni campioni alla Sede pontificia in Roma e di lì ad alcuni principi italiani tra cui il milanese Ascanio Sforza. Tuttavia i semi portati



Trasporto
del granoturco
in Brianza
(foto Giorgio
Pennati)

da Colombo appartenevano a varietà brevidiurne¹ e dunque incapaci di fiorire in Europa per cui si dovette attendere l'arrivo delle varietà foto-indifferenti verosimilmente prelevate da Amerigo Vespucci in Argentina durante il suo viaggio del 1501. Per inciso è da tali varietà che deriva la vitrosità caratteristica della granella dei nostri mais da polenta, simile a quella dei mais Plata diffuse anche oggi in Argentina.

Le fonti storiche indicano che la coltivazione del mais in Italia ebbe inizio dal Nord Italia alla fine del XVI secolo. Nel 1580 era già seminato in pieno campo nel basso veronese, nel Polesine nel ferrarese ed il suo arrivo in Lombardia si colloca all'inizio del XVII secolo allorché compare nel bresciano, nel bergamasco e nello stato di Milano. A livello mondiale il mais è oggi una delle principali colture cerealicole ed in termini di superficie è sopravanzato dal frumento che invece precede in termini di produzione. In Lombardia la sua coltura da granella occupa oggi 350.000 ha di

¹ Nelle specie e varietà vegetali sensibili al fotoperiodo l'induzione florale, evento chiave per la produzione dei frutti, dipende dalla lunghezza del giorno. Più in particolare nelle specie o varietà brevidiurne l'induzione ha luogo solo se le ore di luce giornaliere sono inferiori a 12-14. Le specie fotoindifferenti non sono invece sensibili al fotoperiodo.

Il mais è pianta monoica in quanto ogni individuo presenta fiori di ambo i sessi, quelli maschili posti in un'infiorescenza apicale (il pennacchio, in termini botanici una pannocchia) e quelli femminili posti in una spiga, comunemente chiamata pannocchia, posta lungo il fusto, all'ascella di una foglia ed avvolta da foglie specializzate (brattee, il cosiddetto cartoccio).

I fiori maschili liberano il polline che va a depositarsi sull'apice dello stilo (sete o barbe) dei fiori femminili i quali, una volta fecondati, si trasformano in cariossidi (ogni filamento delle sete si collega ad un chicco della spiga). I frutti sono cariossidi lucide che a seconda della varietà presentano gamme cromatiche che vanno dal bianco al giallo al rosso e al violaceo e forme che vanno dal rotondeggiante al dentato (forma che ricorda quella di un dente molare) al rostrato.

Le varietà odierne raggiungono in media i 2-3 metri d'altezza e per la crescita necessitano di temperature superiori a 8-10°C e di parecchia acqua (nella pianura lombarda su un intero ciclo colturale si praticano in media 4-6 irrigazioni).

Il mais è cereale a ciclo primaverile-estivo e nella pianura lombarda viene di norma seminato in primavera (intorno a marzo-aprile) oppure a maggio dopo la raccolta

della loiessa (una graminacea da foraggio) o ancora a giugno dopo la raccolta dei cereali a semina autunnale (frumento o orzo). Il ciclo consta di una fase vegetativa che si caratterizza per lo sviluppo di un fusto, che presenta nodi e internodi e che di norma è dotato di 12-18 foglie.

Nella terza decade di maggio iniziano a svilupparsi gli organi riproduttivi (infiorescenze maschili e femminili) e la fioritura nella pianura lombarda ha luogo nella prima decade di luglio. Alla fecondazione dei fiori segue lo sviluppo della granella che attraversa una serie di fasi caratteristiche (fase latte, fase cerosa). La raccolta avviene in genere a fine estate quando la granella ha raggiunto la maturazione fisiologica, segnalata dalla comparsa alla base delle cariossidi di un caratteristico setto nero che si individua asportando con un'unghia il tegumento alla base del seme e la cui presenza indica che il seme stesso ha ormai interrotto i contatti con la pianta che lo ha generato.

Alla raccolta della granella, il mais presenta di norma un'umidità (20-30%) troppo elevata per la conservazione. Pertanto per evitare lo sviluppo di muffe è necessario essiccarlo il che avviene oggi con essiccatoi mentre tradizionalmente avveniva esponendo le pannocchie o la granella all'aria aperta.

cui 240.000 sono da granella e 110.000 da trinciato integrale per l'insilamento. La gran parte del mais prodotto in Lombardia è destinato all'alimentazione animale, e all'industria dell'amido e, recentemente, alle bioenergie, mentre una quota decisamente minoritaria è oggi destinata alla produzione di polenta e prodotti per colazione.

Il mais è **coltura da rinnovo** in quanto occupa tradizionalmente il primo posto nella rotazione (rinnovo) ed è inoltre considerato coltura miglioratrice in quanto da un lato si giovava particolarmente delle arature relativamente profonde e del letame, pratiche in grado di dar luogo ad un miglioramento della fertilità, e dall'altro viene seminato a righe e pertanto era passibile di sarchiatura per il controllo delle malerbe. Ad esempio la classica rotazione delle aree cerealicolo-zootecniche del lodigiano si articolava su 7 anni con la seguente sequenza: 1° anno: mais (rinnovo); 2° anno: frumento (depauperante), 3° anno mais, 4°, 5° e 6° anno trifoglio ladino (miglioratrice prattense); 7° anno frumento (depauperante). Il ladino trovava la sua ragione nella necessità di valorizzare terreni sciolti mentre nei terreni argillosi e profondi del vogherese e del mantovano veniva di regola sostituito dall'erba medica. La coltivazione del mais da polenta non presenta sostanziali differenze rispetto alla coltivazione del mais per altri impieghi. Le due colture si differenziano per la varietà scelta, per la concimazione

(più parca nella varietà da polenta, meno produttive), e per le successive lavorazioni. Le varietà tradizionali da polenta (es: Marano vicentino, Nostrano dell'isola, Scagliolo 23A, Rostrato Cajo Duilio, San Pancrazio, Taiolone, Pignoletto, gli Ottofile, ecc.) si differenziano dagli ibridi dentati farinosi moderni poiché alla molitura presentano frattura vitrea. Inoltre oggi sono disponibili ibridi vitrei derivati o non dalle tradizionali varietà da polenta.

Le varietà di mais da polenta tradizionali sono meno produttive rispetto agli ormai classici mais ibridi, i quali nella pianura lombarda presentano oggi produttività medie di 11 – 13 t/ha mentre le rese delle varietà tradizionali da polenta sono di 1,5-2,5 t/ha. Gli ibridi vitrei d'anzì segnalati consentono invece di raggiungere produzioni sensibilmente più elevate e quantificabili in 5,0-7,0 t/ha, per cui possono in molti casi rappresentare una soluzione in grado di conciliare le esigenze qualitative con le necessità di reddito del produttore.

Gli impieghi tradizionali del mais vedevano l'uso della granella macinata per l'alimentazione umana (polente), il tutolo ed il fusto utilizzati come combustibile e le foglie utilizzate per l'alimentazione del bestiame o per riempire materassi, gli stocchi come lettiera. Tuttavia il mais è pianta plastica per eccellenza e le relevantissime attività di miglioramento genetico condotte negli ultimi settant'anni ne hanno fatto una pianta caratterizzata da produttività altissime (fino a 6-8 volte quelle delle varietà tradizionali) e suscettibile di un numero elevatissimo di impieghi. L'amido di mais trova impiego nell'industria cartaria, dolciaria, nel tessile, nell'in-

dustria delle fermentazioni, nell'edilizia (ritardante per cementi speciali) e nell'industria della plastica biodegradabile. Nel settore farmaceutico derivati del mais sono utilizzati per produrre antibiotici, vitamine, soluzioni fisiologiche o come eccipiente nella formulazione dei medicinali.

La raccolta e la macinazione

Il mais da polenta viene in prevalenza raccolto con le normali mietitrebbie da mais e solo nel caso di piccole produzioni si raccolgono a mano le spighe, che saranno sgranate previa essiccazione. Quest'ultima pratica, pur essendo assai dispendiosa in termini di manodopera, permette ad esempio di procedere ad una cernita manuale prima delle successive fasi di lavorazione. Dopo queste operazioni la granella è pronta per la macinazione.

La farina integrale, ottenuta per mezzo della macinazione artigianale nei mulini di pietra, conserva l'intera frazione grassa. Tuttavia in tal caso i grassi e gli enzimi provenienti dal germe di mais riducono sensibilmente la conservabilità.

I mulini a palmenti o a rulli permettono invece di separare il germe e la crusca con un rendimento alla macinazione di circa l'80%. Mentre la

Preparazione
dei mazzi
di pannocchie
in Brianza
(foto Giorgio
Pennati)



crusca viene utilizzata per l'alimentazione animale, la farina da polenta, in base a finezza e composizione, viene distinta in:

- farina bramata, ricavata dalla frazione vitrea della cariosside, è più conservabile, assorbe meglio l'acqua ed è di più pronta cottura rispetto a quella integrale;
- farina comune o fioretto, ricavata dalla frazione farinosa della cariosside, contiene pochissimi grassi ed è di rapida cottura.
- farina nostrana, ottenuta dalla frazione farinosa e da quella vitrea della granella, è poco granulosa e cuoce più rapidamente di quella bramata.

Formentón, melgón, carlón: tanti nomi per una stessa pianta

LUIGI MARIANI

È raro trovare per altre piante un tale sbizzarrirsi nell'individuare nomi coloriti e spesso accrescitivi. Segno certo del fatto che l'immaginario collettivo era stato colpito profondamente dalle dimensioni del mais, dalla sua produttività e dalla sua rilevanza economica.

Nei dialetti di gran parte della Lombardia il mais è correntemente designato con nomi sulla cui origine si nutrono ben pochi dubbi. Mi riferisco a *formentón* (nome che associa il mais al frumento) o *melgón* (con richiamo diretto alla *mélga*, termine che designa la saggina), per cui si riscontrano a seconda dei luoghi d'uso diverse varianti fonetiche.

Più complesso è darsi ragione dell'origine del termine *Carlón*, con cui è designato il mais in una vasta area prealpina che comprende le provincie italiane di Varese, Lecco e Como e lo svizzero Canton Ticino. Sull'origine di tale termine si è scritto parecchio e le ipotesi in campo sono diverse. In premessa dirò che San Carlo Borromeo (Arona, 1538, Milano, 1584), una delle più

eminenti figure della Controriforma, era assai noto ed amato nella vastissima diocesi di Milano (che comprendeva anche buona parte del Canton Ticino) anche grazie alle sue ripetute visite pastorali nelle parrocchie.

San Carlo muore nel 1584 e di soli pochi anni dopo (1592) è ad esempio il documento di Mesocco che comprova l'uso del termine *carlone* recitando fra l'altro che “*e più per sacchi no 4 carloni haut esso signor [...] messer N.T. deve dare per sacho uno carlon haut lei di marzo 1592*” (Iannacaro, 2002).

E qui sottolineo che le due date, 1584 e 1592, paiono a prima vista del tutto compatibili con l'ipotesi sostenuta da svariati autori che vuole il nome *carlón* associato a San Carlo. Tuttavia, ci porta ad escludere una tale ipotesi un atto notarile comasco del 1511, che richiama un contratto di locazione del 1508, citato da Mascetti (2002) e segnalatomi da Giorgio Grandi.

In tale documento, conservato presso l'Archivio di Stato di Como (Fondo notarile, Malacrida Francesco, c.169), il mais già

La preparazione ed il consumo della polenta

Fin dall'epoca pre-romana presso le popolazioni rurali era invalsa la tradizione di fare polenta con farine di cereali (panico, spelta, ecc.), castagne e semi di leguminose, che a differenza del frumento tenero e duro non potevano essere panificate. Se a ciò si aggiunge che il mais presentava una produttività decisamente superiore a quella dei cereali coltivati in precedenza, per di più prestandosi ad esser coltivato in piccoli appezzamenti non soggetti al controllo padronale, si comprendono i motivi del succes-

compare tra i beni in natura richiesti dal locatore Gian Antonio Riva al contadino fittavolo Stefano da Garzeno, abitante a Ronago, per il pagamento dell'affitto di terreni in quel Pertanto, a soli sedici anni dalla scoperta dell'America, il mais non solo era già arrivato in quel di Ronago, ma la sua produzione era considerata interessante. E soprattutto – ed è questa la novità sorprendente sotto il profilo linguistico – era chiamato frumento carlone, trent'anni prima che nascesse san Carlo.

Occorre allora ripiegare su altre ipotesi. Una prima è quella che individua l'origine del nome nell'antico tedesco *karl*, un aggettivo appunto che significa “grosso”, tant'è vero che laddove non si è adottato per qualificare il “frumento grosso”, esso ha trovato un corrispondente surrogato nell'accrescitivo di frumento o meliga: *formentón* o *melgón*.

Altre ipotesi sono quelle che associano il termine carlone a nomi illustri come Carlo v (sovrano cui si collega l'importazione del mais dalle Americhe) oppure Carlo Magno. Quest'ultima ipotesi, segnalatami dall'amico Tommaso Maggiore, merita una

spiegazione: i primi mais introdotti erano molto “disordinati”: altezze diverse, spighe inserite anche a diverse altezze, colori delle cariossidi molto vari. Una ragione sufficiente forse per definirlo “alla carlona” ovvero alla moda di Carlo Magno. È infatti noto che l'imperatore era molto disordinato nel vestire da cui il termine “alla carlona” (Pianigiani, 1907).

Un'ulteriore ipotesi è quella espressa da Ottavio Lurati (Iannaccaro, 2002) il quale fa' riferimento alla forma (S)Karr che indica “spuntone, fusto, torsolo” da cui quel (S) Karrulu che sarebbe alla base di (S)carlo da cui (S)carlone.

Questi possibili etimi rendono ragione della difficoltà insita nello stabilire l'origine del termine carlone a soli pochi secoli dalla sua genesi.



Sgranatura del mais, Biglio di Valgrehentino (LC) (foto Lele Piazza)

so della polenta di mais nel mondo contadino, ove si diffuse rapidamente a partire dal XVII secolo.

Occorre peraltro qui rammentare che il mondo rurale fu ben lontano dagli stereotipi idilliaci che oggi la pubblicità televisiva diffonde a piene mani. Un esempio emblematico in tal senso è dato da una grave malattia legata al mais. Infatti, le diete povere di carne e basate quasi unicamente su mais favorirono, a partire dal XVII secolo, l'insorgere della pellagra, una malattia caratterizzata da desquamazioni, ruvidità della pelle e disordini neurologici, la quale è causata dalla carenza di niacina (vitamina PP) e probabilmente enfatizzata dalla presenza di tossine dovute ai funghi che si sviluppavano sulle cariossidi in campo o nella fase di conservazione.

Riconosciuta come malattia a sè dal medico spagnolo Gaspar Casal Juslian (1735), la pellagra fu indicata per la prima volta con tale termine in un libro del medico Francesco Frapolli, pubblicato in Milano nel 1771. Nell'Italia del Nord la pellagra costituì nel XIX secolo e agli inizi del XX una piaga sociale che colpiva le popolazioni contadine più povere. L'inchiesta nazionale del Ministero dell'Agricoltura pubblicata nel 1880 indicava nella Lombardia una delle regioni più colpite dal fenomeno, con valori più elevati nelle provincie di Brescia, Bergamo, Milano e Cremona.

Sulla causa di tale patologia si confrontarono a lungo due ipotesi, una che additava come responsabile il mais in sé ed eventualmente le sue farine avariate e l'altra che indicava come causa la monotonia alimentare. In tale patologia è forse da ricercare l'origine di una certa diffidenza delle popolazioni settentrionali per l'alimentazione a base di polenta.

Fra le polente tipiche delle montagna lombarda ricordiamo anzitutto la *polenta taragna*, ottenuta da una miscela di farina di mais e di grano saraceno e che si ritrova nella cucina valtellinese, camuna e delle valli bergamasche e bresciane.

La *polenta cròpa* è una polenta *taragna* originaria di Arigna, valle al centro delle Alpi Orobie Valtellinesi. La sua particolarità consiste nell'essere cotta nella panna e di prevedere l'aggiunta di formaggio.

La *pulenta ùncia* viene cucinata sul lago di Como. Una volta che la polenta *taragna* è cotta, viene condita con un soffritto di abbondante burro, aglio e salvia cui vengono aggiunti formaggi locali (*semüda* o formaggio semigrasso d'alpeggio) fino ad ottenere un composto omogeneo.



Preparazione
della polenta in
un momento festivo,
Sirone (LC)

Polenta e bruscitti è piatto tipico del Varesotto e dell'Alto Milanese a base di polenta e carne sminuzzata.

La *puult* è una polentina molto molle preparata sul lago di Como mischiando farina di mais e di frumento. Viene cucinata soprattutto d'estate e la si mangia intinta nel latte freddo.

La polenta con i ciccioli è diffusa nella maggior parte dell'Italia settentrionale ove assume diverse denominazioni locali. I ciccioli sono aggiunti alla polenta durante la cottura o aggiunti successivamente in una fetta di polenta abbrustolita, come nel caso della *pulènta e grèpule*, tipica del Mantovano.

La polenta con il merluzzo in umido o l'aringa affumicata si afferma nel XIX secolo grazie ai commerci che portavano nel Nord Italia il pesce pescato in Atlantico (*Bartagnin* – originario della Bretagna – è il nome dialettale con cui vengono spesso indicati lo stoccafisso o il baccalà).

Un posto tradizionalmente di riguardo viene riservato alla polenta nella cucina degli avanzi. Ad esempio la polenta avanzata dal pasto di mezzogiorno può essere consumata a cena, abbrustolita o meno ed intinta nel latte oppure accompagnata da carne o formaggio.

Essiccazione
del granoturco
in Brianza
(foto Giorgio
Pennati)



Ringraziamenti

Si ringraziano Gaetano Forni e Tommaso Maggiore (Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura – Sant'Angelo Lodigiano) e Giorgio Grandi (Museo Della Valle – Cavargna) per i consigli ricevuti in fase di stesura e per la verifiche effettuate sul testo.

Bibliografia consultata

- Bonciarelli F., 1978, *Agronomia*, Bologna, Edagricole
- Brandolini G.V., 2008, *Una sola polenta? No, ce ne sono tante quante le varietà di mais*, in "Bergamo economica", 3, pp. 26-31.
- Iannaccaro G., 2002, *Carlo, Carlone*, Bellinzona, Centro di Dialettologia della Svizzera Italiana
- Maggiore T., a cura di, 2007, *Il mais: botanica, storia e arte, alimentazione ...*, Milano, Bayer Cropscience, Bologna, Script
- Maggiore T., Bertolini M., 2001, *Breve storia del mais*, in Failla O., Forni G., *Le piante coltivate e la loro storia. Dalle origini al transgenico in Lombardia nel centenario della riscoperta della genetica di Mendel*, Milano, F. Angeli, pp. 96-124
- Mais in Lombardia: varietà tradizionali*, 2002, Milano, Regione Lombardia, Bergamo, Istituto sperimentale per la cerealicoltura,
- Mascetti M., 2002, *Il Mugnaio*, Como, Nodo Libri
- Ministero di agricoltura, industria e commercio, 1880, *La pellagra in Italia*, in "Annali di agricoltura", 18, pp. 325-327
- Montanari M., 1999, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Roma-Bari, Laterza
- Pianigiani O., 1907, *Vocabolario etimologico della lingua italiana*, Milano, Società Editrice Dante Alighieri
- Romani M., 1963, *Un secolo di vita agricola in Lombardia (1861-1961)*, Milano, Giuffrè

Sitografia

- Scuola in fattoria, URL: www.schub.ch/index.html?&page_id=39&node=25&level=0&l=4, ultima consultazione: 12 maggio 2012
- Voce *Mais* in URL: www.taccuinistorici.it, ultima consultazione: 12 maggio 2012
- Voce *Polenta*, in Wikipedia URL: it.wikipedia.org/wiki/Polenta, ultima consultazione: 12 maggio 2012
- Voce *Pellagra*, in wikipedia URL: it.wikipedia.org/wiki/Pellagra, ultima consultazione: 12 maggio 2012

Dal frumento al pane

GAETANO BOGGINI

“Il pane appartiene alla mitologia”

Ippocrate

Nessuna pianta, come il frumento, ha influenzato la storia dell'uomo, condizionando gli eventi che hanno portato all'attuale assetto della geografia sociale e politica mondiale. Il frumento è il cereale più coltivato nel mondo. L'uomo inizia l'utilizzazione alimentare del frumento raccogliendo le spighe ancora immature, causa la loro fragilità una volta secche ed a seme vestito. Con la selezione di forme con spighe meno soggette alla frantumazione ed a seme nudo, inizia la coltivazione del frumento da parte dell'uomo; coltivazione che ha subito notevoli evoluzioni fino ad arrivare ad agrotecniche sempre più mirate allo sfruttamento della massima produttività ed all'ottenimento di farine e semole sempre più rispondenti alle esigenze della loro trasformazione in pane o pasta.

La citazione da Ippocrate ricorda il fatto che, se si cerca di scoprire da quando l'uomo si alimenta con il pane, non si trovano documentazioni che possano dare una risposta esauriente. La scoperta del pane si confonde infatti con la scoperta che l'uomo fa di se stesso nella sua lenta e graduale ascesa alla civiltà. Un ruolo fondamentale in questa ascesa hanno assunto, a seconda delle civiltà, la scoperta e la coltivazione di una o due piante alimentari principali. La civiltà mediterranea, in particolare, si è caratterizzata per la coltivazione del frumento e dell'orzo. Sin dall'inizio della coltivazione di tali cereali (6000-5000 a.C.), la loro utilizzazione avvenne sotto forma di: pane, minestra e birra. La tecnica di preparazione era sostanzialmente unica: si trattava infatti di partire da cariossidi (così viene botanicamente chiamato il frutto – seme – dei cereali) macinate e addizionate con acqua. Variando le proporzioni dell'acqua aggiunta e



Martino Affanati detto Pinin miete nel campetto di Giuseppe Farina, intorno alla metà del xx secolo (foto Giuseppe Morandi)

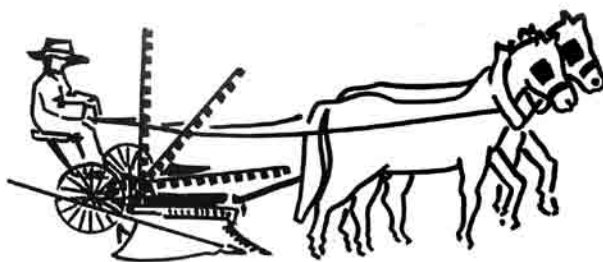
la cottura, si otteneva pane o minestra. Se la minestra non veniva consumata subito, fermentava, trasformandosi in una bevanda dissetante e inebriante: la birra.

Da sempre l'impatto che il frumento ha avuto nella storia dei popoli è scritto in una serie di avvenimenti riconducibili innanzitutto alla necessità di soddisfare i bisogni alimentari delle popolazioni attraverso i millenni.

Le origini del frumento e la coltivazione nel nord Italia

Con il nome di frumento si intendono diverse specie di graminacee appartenenti al genere *Triticum*, che furono tra le prime piante, nel vicino e medio Oriente, ad essere coltivate nell'era Neolitica. Da questa regione i frumenti si sono evoluti e diffusi in tutti i paesi a clima temperato del continente eurasiatico e africano, per poi raggiungere ed essere coltivati anche nei continenti di nuova scoperta.

Le numerose specie di questo genere si sono evolute attraverso complessi meccanismi di ibridazione naturale, tra ed entro le varie forme selvatiche di *Triticum*, e successiva selezione empirica operata dall'uomo.



Dalla mietitura
a mano a quella
meccanizzata,
movimentata
da animali
(Museo del grano e
del pane, S. Angelo
Lodigiano)

L'ibridazione e la selezione hanno portato alla costituzione dei frumenti coltivati, tra loro caratterizzati da assetti cromosomici molto diversi:

- Frumenti diploidi ($2n = 14$; genoma AA): *Triticum monococcum* (piccolo farro);
- Frumenti tetraploidi ($2n = 28$; genoma AABB): *T. dicoccum* (farro medio), *T. durum* (frumento duro) e *T. turgidum* (frumento turgido);
- Frumenti esaploidi ($2n = 42$; genoma AABBDD): *T. spelta* (farro grande), *T. aestivum* (frumento tenero).

I farri sono chiamati anche grani vestiti, perché con la trebbiatura la cariosside rimane tenacemente avvolta dalle glumelle della spighetta e, per essere utilizzati richiedono di essere sottoposti ad una operazione di decorticazione, con la quale le cariossidi vengono separate dalle glumelle.

I frumenti furono portati in Europa, circa 8000 anni fa, come miscugli in cui il farro medio era il costituente principale, il farro piccolo era in quantità significative, mentre i frumenti esaploidi e tetraploidi nudi erano costituenti minori; non erano presenti frumenti esaploidi vestiti. La velocità della prevalenza di una forma rispetto alle altre, fu influenzata da diversi fattori, quali, innanzitutto, la necessità ad adattarsi alle differenti condizioni climatiche delle zone di coltura. Proprio in conseguenza delle differenti caratteristiche climatiche della nostra penisola, il frumento tenero si è ampiamente diffuso nell'Italia settentrionale e nelle aree interne del centro, mentre il frumento duro nell'areale meridionale ed insulare.

Il frumento è il cereale più coltivato nel mondo: gli sono destinati oltre 214 milioni di ettari, con una produzione di circa 650 milioni di t., con netta prevalenza del tenero (196 milioni di ha), rispetto al duro (14 milioni di ha).

Attualmente in Italia prevale la superficie a frumento duro (1,1 milioni di ha), mentre quella a tenero, prima predominante, ha subito, nella

seconda metà del secolo scorso, una progressiva riduzione, quale conseguenza dell'introduzione di premi comunitari alla coltivazione del grano duro, del maggiore prezzo di questo cereale e della contemporanea disponibilità di varietà resistente al freddo invernale ed in grado di garantire rese equivalenti a quelle del tenero.

Il frumento tenero attualmente occupa circa 450.000 ha, dei quali più del 70% è compresa nelle regioni Emilia Romagna, Piemonte, Lombardia e Veneto. La regione Emilia è al primo posto con il 28% della superficie coltivata. In Lombardia la coltura occupa attualmente circa 58.000 ha, con una produzione di circa 34.000 t.

La produzione nazionale di frumento tenero (280.000 t) è destinata alla produzione di pane (65%), prodotti dolciari (12%), pizze e ad altri usi alimentari domestici (5%) mentre la quota destinata alla produzione di pasta è ridotta (1%). La produzione è inoltre deficitaria per cui annualmente importiamo circa il 60% del nostro fabbisogno nazionale. In funzione di tale situazione non si intravedono, per il futuro, prospettive di destinare la nostra produzione alla trasformazione in bioetanolo, come invece sta avvenendo in altri Paesi dell'Unione Europea.

Forno a legna con
pane appena cotto
(foto Luigi Briselli)



Il frumento è una pianta annuale il cui ciclo è diviso in fasi fenologiche: germinazione ed emergenza, accestimento, levata, fioritura, granigione e maturazione. Dal punto di vista fotoperiodico è specie longigiurna, che avvia i processi di formazione dell'infiorescenza (spiga) nella stagione in cui i giorni si allungano rapidamente. Sotto l'aspetto termico è una specie microterma che non necessita di alte temperature per crescere, svilupparsi e produrre. Per questi motivi il frumento viene coltivato tra 30° e 60° latitudine N e 25° latitudine S. Nei climi mediterranei dove l'inverno è sufficientemente mite, è coltivato in semina autunnale e raccolto a fine primavera / inizio estate. Nelle regioni a clima microtermo (montagna) si semina a fine inverno e si raccoglie in estate avanzata. Le moderne varietà di frumento sono il frutto di un lavoro di miglioramento genetico svolto, a partire dagli inizi del secolo scorso da Nazareno Strampelli, allo scopo di selezionare genotipi caratterizzati da elevata produttività e qualità, oltre che idonei ad una agrotecnica sempre più meccanizzata. In particolare, nel corso degli anni si è operato, sui seguenti caratteri:

- **Accestimento** (capacità delle piante di frumento di sviluppare dalle gemme basali nuovi culmi in aggiunta a quello principale, ognuno dei quali di norma può portare una nuova spiga). Rispetto alle vecchie varietà, le nuove costituzioni presentano una minore capacità di accestimento, garantendo in tal modo una contemporaneità di maturazione delle spighe ed anche un maggiore peso unitario delle cariossidi.
- **Precocità**. La precocità è risultata vantaggiosa perché ha consentito di sfuggire ai pericoli della siccità e delle malattie fungine che colpiscano la pianta dalla fase di levata sino alla maturazione.
- **Resistenza all'allettamento** (e cioè alla piegatura del fusto, per azione del vento o della pioggia, con piante che di conseguenza si adattano al suolo dando luogo a gravi danni alla produzione). È stata realizzata riducendo la taglia delle piante sfruttando geni "nanizzanti" che riducono la lunghezza degli internodi dei culmi, senza ridurne il numero.
- **Resistenza al freddo**. La disponibilità di varietà resistenti al freddo ha ridotto il pericolo di mortalità invernale e ha consentito di attuare la semina autunnale in regioni dove tradizionalmente si effettuava quella primaverile.
- **Resistenza alle malattie**. La resistenza o la tolleranza genetica alle avversità patologiche è risultata la migliore strategia per evitare perdite di produzione ed il peggioramento della qualità, senza dover ricorrere a trattamenti anticrittogamici.
- **Qualità della granella**. Le attuali varietà risultano rispondenti ai vari utilizzi del frumento tenero, in particolare l'attitudine alla panificazione, e alla pastificazione del frumento duro.

La coltivazione

L'uomo inizia l'utilizzazione alimentare del frumento raccogliendo le spighe di varie forme selvatiche ancora immature, causa la loro fragilità una volta secche, ed a seme vestito. Con la selezione di forme caratterizzate da spighe meno soggette alla frantumazione ed a seme nudo, inizia la coltivazione del frumento da parte dell'uomo, coltivazione che nei secoli ha subito una notevole evoluzione tecnologica fino ad arrivare alle attuali agrotecniche mirate a massimizzare la produzione, senza provocare danni all'ambiente culturale e salvaguardando la salubrità e la qualità della granella prodotta.

Il frumento trae notevoli vantaggi dall'avvicendamento culturale essendo in grado di utilizzare molto bene il residuo di fertilità lasciato da precedenti colturali "da rinnovo" come mais, bietola, ortive, girasole, leguminose da granella e riso. Non è invece molto idoneo per utilizzare l'elevata fertilità lasciata dai prati pluriennali. La successione alle colture da rinnovo permette, inoltre, una lavorazione meno profonda del terreno. La tecnica culturale del frumento, nel nord Italia, è costituita da diversi interventi, di seguito brevemente discussi.

Scelta della varietà. Uno dei mezzi del successo della coltura è la scelta della varietà idonea all'ambiente di coltivazione ed alla destinazione d'uso (pane, biscotti, prodotti a lunga lievitazione per il frumento tenero; pasta per il duro). Le varietà vanno scelte sulla base di passate esperienze, ma pure molto utili risultano le liste di varietà raccomandate derivanti dai risultati di prove sperimentali.

Semina. Generalmente è autunnale, su terreni ben preparati tali da garantire una buona germinazione dei semi ed evitare eventuali ristagni idrici. Negli ultimi anni si sta sempre più diffondendo la semina su terreno minimamente lavorato o non lavorato.

Quantità di seme. La tendenza odierna è di impiegare, per il tenero, quantità di seme germinabile pari a circa 450-500 cariossidi/m², per il duro 350-450 cariossidi/m².

Concimazione. Per la concimazione potassica e fosfatica ci si basa sulla dotazione del terreno. Per la concimazione azotata si ha la tendenza a forzarla, considerando però i pericoli dell'allettamento. Le varietà attuali possono ricevere fino a 150-200 kg/ha di azoto. La concimazione azotata oltre ad aumentare la produzione di granella favorisce anche un maggiore contenuto proteico del seme.

Diserbo. Indispensabile per evitare la competizione con le infestanti e garantire produzioni elevate. Sono attualmente disponibili diserbanti a largo spettro di azione e con basso impatto ambientale.

Raccolta. La raccolta avviene quando tutta la pianta è secca, generalmente da fine giugno a metà luglio. Le rese del frumento tenero raggiungono, con una adeguata tecnica colturale, anche le 9-10 t/ha, con una media nell'Italia del nord di 6,5-7 t/ha, mentre per il duro le rese sono leggermente inferiori.

La macinazione

Il frumento produce una granella rivestita da un tegumento, ricco di fibre, e da una parte interna (endosperma) ricca di amido e, in misura minore, di proteine. Componente della granella è pure il germe, che si differenzia dalle altre parti del seme per essere ricco di grassi. Proprio per la sua composizione questa parte ha costituito, per i primi cerealicoltori, il principale ostacolo alla conservabilità del prodotto; l'intuizione li spinse ad eliminare con interventi empirici questa parte del seme. Da questo processo, quasi come logica conseguenza, derivò la migliore utilizzazione della granella come prodotto frantumato: ebbe così inizio il processo della macinazione.

I primi attrezzi di frantumazione furono le mandibole umane, sostituite poi della frantumazione per mezzo di pestelli di pietra, prevalentemente eseguita dalle donne. Ai piccoli pestelli seguirono pestelli sempre più grossi (le macine) movimentati dagli schiavi, poi dagli animali, fino ad arrivare alla movimentazione ad opera dell'acqua, del vento e infine dall'energia elettrica. Durante questo lungo arco di tempo, la macinazione si è sempre più evoluta e con essa anche i prodotti derivati dal chicco di frumento.

Dopo l'eliminazione del germe, si provvede anche all'eliminazione delle parti tegumentali, in quanto anch'esse influenzano negativamente la conservabilità del macinato. Nasce pertanto l'esigenza di affiancare alle macine strumenti in grado di separare le frazioni farinose dell'endosperma dalle frazioni tegumentali. Ha così origine l'operazione della vagliatura, prima a mano, poi con il vento, fino all'attuale eseguita da sofisticati setacci (plansichter) in grado di produrre diverse tipologie di farine.

Dalla macinazione delle cariossidi di frumento tenero si ottengono: la **farina**, la **crusca**, il **farinaccio** ed il **germe**. La crusca, il farinaccio e il germe sono destinati prevalentemente all'alimentazione animale mentre solo in piccole quantità sono utilizzati come prodotti dietetici in quanto ricchi di fibre, sali minerali e vitamine. La farina assume, tramite il setacciamento, classificazioni diverse corrispondenti anche ad una diversa composizione chimica. Da qui deriva la suddivisione: **due**, **uno**, **0** (zero)



Impastatrice da pane, a motore, con possibilità di movimentazione manuale (Museo del grano e del pane, S. Angelo Lodigiano)



Trasporto del pane
in gerle di vimini
(Museo del pane e
del grano, S. Angelo
Lodigiano)

e **00** (doppio zero), oltre al tipo **integrale**. Il tipo **due** è, rispetto al tipo **00**, meno raffinato, di un colore più paglierino e con un maggiore contenuto in sali minerali e proteine. Le farine più commercializzate sono la **0** e la **00**, in quanto il consumatore, che trova in altri prodotti vegetali diversificati apporti di fibre e di sali, si è spinto sempre più verso un pane il più bianco possibile.

La panificazione

La prima panificazione creata dall'uomo consisteva nel mescolamento della farina con acqua e successiva essiccazione al sole dell'impasto. Nel Neolitico il processo fu perfezionato, riscaldando le pietre che servivano da supporto all'impasto e quindi coprendo lo stesso con ceneri roventi. Fino a quel momento l'uomo prepara-

va un pane non lievitato (azzimo); solo nell'antico Egitto, 2500 anni a.C., fu appresa l'arte della preparazione del pane lievitato, casualmente scoperta a causa di un impasto "andato a male" a seguito di conservazione dell'impasto in un ambiente umido e caldo. Il pane così ottenuto risultò più gustoso, più digeribile e più conservabile del pane non lievitato.

La rivoluzione industriale e le scoperte scientifiche degli ultimi secoli hanno portato ad una continua evoluzione della panificazione. Le principali fasi di questo sviluppo sono state:

- **passaggio dai mulini a palmenti a quelli cilindrici**, con conseguente maggiore raffinazione della farina;
- **introduzione delle impastatrici meccaniche e dei forni elettrici**, che rendono più agevole il lavoro dei panificatori e consentono una maggiore igienicità del panificio;
- **avvento del lievito industriale**, che consente una maggiore praticità della panificazione ed il controllo di eventuali inquinanti microbici;
- **uso delle celle ferma-lievitazione**, che riducono notevolmente il lavoro notturno del panificatore e permettono di ottenere pane fresco in qualsiasi momento della giornata.

I pani tipici lombardi

Nella nostra penisola esiste una grande varietà di forme di pane: nelle regioni settentrionali il pane è per lo più prodotto e consumato in forme piccole, croccanti e compatte o anche molto lievitate; nel centro-sud, inve-

ce, il consumo privilegia pagnotte più grandi, magari sciape come in Toscana, di impasto più consistente e fatte per durare a lungo. Oggi questa differenza geografica non è più così delimitata ed il panino, pur con nomi diversi, si ritrova in tutte le regioni. Ciononostante sono oltre duecento le forme di pane ancora oggi prodotte, a conferma della sopravvivenza di tradizioni locali legate a questo principe degli alimenti.

In Lombardia sono circa una ventina le tipologie di pani tradizionali ancora prodotte e tra queste le più rinomate, fatte con solo grano tenero, sono: *al panòn* (area di produzione: Viadana e zone limitrofe del cremonese e mantovano), “baule mantovano o ricciolina” (mantovano), “chizolina o schiacciata” (mantovano), “la tera” (mantovano), *lùvadèl* (Mantova), “maggiolino” (tutta la Lombardia), “mantovano” (mantovano), “pane di Como” (Como), “pavese o miccone” (oltrepò pavese), “busella” (bergamasco), “ciabatta” (tutta la Lombardia), “michetta” (tutta la Lombardia), “stradella” (oltrepò pavese). Pure molto diffuse sono forme di pane fatte con grano duro quali le “banane di semola” (tutta la Lombardia), o forme fatte con miscele di frumento ed altri cereali o altri vegetali, quali: la “brazzadella” (con segale – provincia di Sondrio), “pagnotta di grano saraceno” (Valtellina), “pane di mais o pan gialde” (bergamasco), “pan con fichi” (con mais, fichi secchi – milanese), “pane di riso” (lomellina), “pane di segale” (provincia di Sondrio), “pane di zucca” (Viadana – MN).

A queste tipologie di pani tradizionali si stanno oggi aggiungendo diverse tipologie di pani speciali o la comparsa nei panifici lombardi di pani tipici di altre regioni, a conferma di una moltiplicazione dei gusti che caratterizza la società contemporanea.

Bibliografia consultata

- Blanco A. et al., 2007, *Il grano. Botanica, storia e arte, alimentazione...*, Milano, Bayer Cropsience
- Fondazione Morando Bolognini, 2002, *Museo del pane e del grano*, Rotary Club Belgioioso, Sant'Angelo Lodigiano
- Istituto nazionale di Sociologia Rurale, a cura di, 1995, *Atlante dei prodotti tipici: il pane*, Milano, Franco Angeli
- L'Italia del pane. Guida alla scoperta e alla conoscenza...*, 2002, Bra, Slow Food Editore
- Luraschi A., 1970, *Il pane e la sua storia*, s.n.t.

I cereali in montagna

MICHELA CAPRA

Per secoli, orzo, frumento, avena, segale e grano saraceno hanno occupato un ruolo centrale nell'agricoltura di piccola scala e nell'alimentazione delle popolazioni delle Valli bresciane. La capacità di resistere ai climi più freddi, la facilità di conservazione e gli alti valori nutrizionali ne hanno favorito la coltivazione e il consumo. L'articolo ci conduce attraverso le tecniche colturali di questi cereali, dalla preparazione del terreno alla mietitura e alla trebbiatura, e le modalità con cui venivano trasformati e cucinati sottoforma di chicchi integrali o di sfarinati mediante molitura.

Fino agli anni Sessanta del Novecento, nelle aree montane alpine e pre-alpine del territorio bresciano la piccola agricoltura di sussistenza destinata all'autoconsumo familiare andava ad integrare le attività legate alla fienagione, all'allevamento del bestiame e alla produzione lattiero-casearia. La coltivazione del suolo era assai più faticosa che in pianura, a causa delle sfavorevoli caratteristiche morfologiche del terreno e delle condizioni climatiche più rigide determinate dall'altitudine. I contadini erano obbligati ad intervenire sui terreni disposti in pendio con terrazzamenti sostenuti da terrapieni, alti da uno a tre metri, per aumentare la superficie coltivabile, arginare il dilavamento delle piogge e, quindi, evitare lo smottamento del suolo. Ad ogni appezzamento era attribuito un toponimo dialettale per distinguerlo dagli altri, derivato dalla localizzazione, dalle peculiarità del terreno, dalle caratteristiche colturali e dalla presenza di elementi distintivi.

Le principali colture erano costituite da una discreta varietà di cereali adatti alle quote elevate, al clima rigido e alla mancanza di irrigazione: orzo, frumento, avena, segale e grano saraceno. Il granoturco, specie cerealicola che abbisogna di molta acqua e che non cresce oltre i mille metri di altitudine, poiché la produzione dei fondovalle non era sempre sufficiente veniva spesso acquistato presso le aziende agricole della pianura o scambiato con legna e castagne, e portato a macinare nei mulini per il rifornimento di farina gialla con cui cucinare la polen-



Mietitura nella montagna bresciana, anni '60 del xx secolo (foto Piero Vistali)

ta, a partire dalla seconda metà del Seicento alimento base della popolazione contadina.

La preparazione del terreno, la coltivazione e la mietitura

Per rendere fertile il terreno, era necessario procedere con alcune operazioni preliminari alla semina. In autunno, prima del gelo, bisognava concimarlo con il letame ottenuto dalla decomposizione della lettiera e degli escrementi del bestiame e condotto dal mucchio di deposito al campo. Il letame, solitamente trasportato a spalle entro una gerla, veniva rovesciato sul terreno e sparso omogeneamente con la forca a quattro rebbi. Poiché raramente nelle zone montane si poteva usare l'aratro a causa della morfologia degli appezzamenti piccoli e ripidi, il taglio e il rivoltamento della terra per interrare lo stallatico e renderla più soffice venivano effettuati con la vanga, impugnando il manico con entrambe le mani, premendo con un piede su uno dei bordi superiori della lama e scalzando le zolle. Dopo il livellamento della terra, effettuato con erpici rudimentali formati da sterpi e fascine legati ad un telaio di legno, la terra era pronta per ricevere la semente, che, contenuta in una cassetta portata sottobracc-

Preparazione
dei terreni
nella montagna
bresciana, anni '60
del xx secolo
(foto Piero Vistali)



cio, veniva distribuita a mano con la tecnica detta “a spaglio”, ovvero in volata. Nel corso dell’inverno, la neve consentiva di proteggere le giovani piantine dal gelo invernale mantenendo il suolo ad una temperatura relativamente più alta.

Agli inizi dell’autunno venivano seminati i cereali appartenenti alla famiglia delle Graminacee: orzo (*Hordeum vulgare* L.), frumento (*Triticum aestivum* L.), avena (*Avena sativa* L.), segale (*Secale cereale* L.). Il grano saraceno (*Fagopyrum esculentum*), cereale estivo appartenente alla famiglia delle Poligonacee, veniva seminato dopo la raccolta del frumento. In primavera, durante le prime fasi di crescita dei cereali, era necessario smuovere la terra ed eliminare le erbe infestanti; l’operazione veniva effettuata con la zappa, formata dal manico in legno, abbastanza lungo da permettere di lavorare con la schiena diritta e inserito nell’occhio della lama. La medesima operazione poteva essere eseguita col sarchiello, una piccola zappa il cui ferro era formato da due parti contrapposte, l’una a forma di zappa e l’altra a forma di piccone terminante a punta.

Tra la fine di giugno e gli inizi d’agosto, a seconda della quota, avveniva la mietitura, quando le spighe d’orzo, frumento, avena e segale erano divenute dure e ben salde per evitare che si aprissero e sgranassero; in autunno, era invece la volta del grano saraceno.

Al raccolto partecipava tutta la famiglia contadina. Con la mano sinistra si afferravano piccoli fasci di spighe, che si tagliavano a circa dieci centimetri da terra mediante la falce messoria, impugnata con la mano destra. Lo strumento era formato da un breve manico in legno, solitamente di sambuco¹, alla cui sommità era conficcata una lama d’acciaio stretta, sottile e molto arcuata, munita di costola di rinforzo, da affilare periodicamente con la pietra cote. Le basi degli steli venivano interrate dalla successiva vangatura. Più mannelli venivano legati con lunghi steli di paglia in covoni, cioè fasci un po’ più grandi, che, posizionati in verticale sul campo, venivano lasciati asciugare per più giorni. Ad essiccazione avvenuta, venivano trasportati nelle gerle portate a spalle fino alla cascina.

Dopo la raccolta, i mannelli venivano caricati sui poggiali per favorirne l’essiccazione. Quando erano ben secchi, dopo circa quindici giorni, sullo spiazzo antistante la cascina le spighe venivano trebbiate. L’operazione era eseguita col correggiato, un attrezzo formato da un lungo manico in abete rosso, alla cui estremità era legato con una cordicella in ca-

¹ Informazione raccolta presso Costanzo Caim n. a Pezzaze (BS) nel 1925. Reg. di Michela Capra. Villa Carcina, 14/03/2001. Archivio privato Michela Capra.

napa o un frammento di cuoio un bastone di dimensioni inferiori di legno duro, solitamente corniolo o nocciolo. Impugnando l'attrezzo lungo il manico, con slanci circolari si faceva battere la vetta sulle spighe favorendo la fuoriuscita dei chicchi dalle spighe di frumento, di orzo e di segale e dalle pannocchie di avena. Per evitare che i chicchi si frapponessero tra i sassi del selciato e andassero perduti, alla vigilia della trebbiatura il terreno veniva reso compatto e uniforme con un apposito strumento di legno, il battitoro, e, laddove il terreno era particolarmente irregolare, con dello sterco bovino secco battuto sul selciato².

Quindi si procedeva con la setacciatura dei chicchi: quest'operazione, solitamente svolta dalle donne, consisteva nella separazione dei chicchi da residui di paglia, pula, sassi, polvere e grani meno buoni. Veniva eseguita con un crivello, formato da un telaio ligneo circolare sul cui fondo era assicurata una reticella di fili metallici o in cuoio forato, oppure con un ventilabro. Impugnando il telaio del crivello o del ventilabro e scuotendolo in senso circolare e verticale, si favoriva l'eliminazione dei corpi estranei che venivano trasportati dalla brezza, mentre i chicchi, di peso maggiore, ricadevano sul lenzuolo che era stato disteso ai piedi dell'operatrice. I due attrezzi potevano anche essere usati in abbinamento: il ventilabro veniva sorretto sulla testa con l'aiuto di entrambe le mani ed i grani ivi contenuti venivano fatti cadere all'interno del crivello da cui poi ricadevano sul telo steso a terra. I chicchi venivano quindi insaccati e pesati con la stadera o misurati entro appositi stai di diversa capacità.

La trasformazione e il consumo

I cereali avevano un ruolo centrale nella dieta degli abitanti delle montagne, erano considerati il cibo per eccellenza ed erano tenuti in grande considerazione sia per la facilità di conservazione sia per il loro elevato valore nutrizionale. Infatti, se i chicchi vengono consumati integrali, cioè con crusca e germe, oltre a fornire la maggior parte della propria energia nutritiva come carboidrati, sono anche importanti fonti di proteine, fibre, acidi grassi, vitamine e sali minerali. Se, ancora meglio, vengono consumati in associazione ai legumi, apportano alcuni amminoacidi essenziali il cui valore biologico è paragonabile a quello delle proteine della carne,

2 Informazione raccolta presso Costanzo Caim n. a Pezzaze (BS) nel 1925. Reg. di Michela Capra. Villa Carcina, 14/03/2001. Archivio privato Michela Capra. Si veda anche Scheuermeier P., 1980, *Il lavoro dei contadini. Cultura materiale e artigianato rurale in Italia e nella Svizzera italiana e retoromanza*, vol. 1, Milano, Longanesi, 1980, pp. 119-120.

che nel mondo contadino alpino veniva consumata saltuariamente per il suo costo elevato e la sua facile deperibilità.

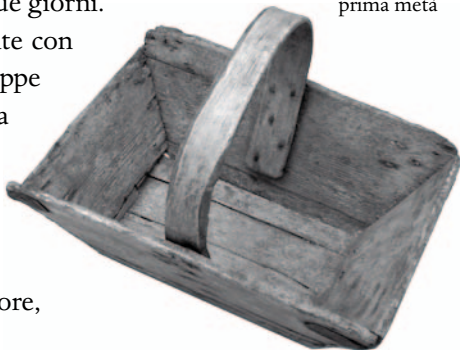
Per farne farina, venivano di volta in volta portati al mulino, a seconda del fabbisogno familiare. La paglia veniva data in pasto al bestiame mista al fieno, oppure usata come strame della lettiera. L'orzo non veniva macinato, ma per renderlo commestibile era portato in un opificio, detto pila, dove i chicchi venivano separati dall'involucro esterno: dopo essere stati bagnati, venivano versati mezzo quintale alla volta in grosse vasche di pietra, in cui erano collocati dei pesanti pestelli lignei che si muovevano in senso verticale grazie all'energia trasmessa da una ruota idraulica esterna, senza schiacciare i chicchi ma rimuovendone le glume, ottenendo il cosiddetto orzo perlato. Portati a casa, dovevano essere vagliati per separarli dalle glume residue. Riposti in un recipiente venivano lanciati in aria con destrezza: le glume venivano portate via dalla brezza, mentre i chicchi ripuliti cadevano su un lenzuolo sottostante.

Prima della cottura, i cereali andavano per prima cosa lavati bene sotto l'acqua corrente e, quindi, ad eccezione del grano saraceno, messi in ammollo a temperatura ambiente con uguale quantitativo d'acqua per permettere l'idratazione dei chicchi. Era consuetudine lasciarli in ammollo per una notte, o comunque per un tempo inferiore alle dieci ore perché a quel punto avrebbe avuto inizio il processo germinativo. La stessa acqua di ammollo veniva utilizzata per la cottura.

Per cucinare delle buone zuppe, specialmente di orzo perlato, era consuetudine far fondere il burro su cui venivano fatti rosolare i chicchi finché diventavano bruni; quindi veniva aggiunta l'acqua. Il sale, assieme agli aromi, andava invece aggiunto a fine cottura, per evitare che i chicchi restassero duri. Nel corso della cottura non era necessario né consigliabile mescolare per poter togliere con un mestolo forato la schiuma in eccesso. Le zuppe venivano consumate in semplici scodelle intagliate nel legno, riparate con del filo di ferro in caso di rotture della sponda. Il tempo di conservazione delle zuppe di cereali poteva variare dai due ai tre giorni, mentre nel caso del grano saraceno non più di due giorni.

Con la farina di frumento unita ad acqua bollente con l'aggiunta di erbe selvatiche si preparavano delle pappe semiliquide. Inoltre, si faceva la pasta, che sostituiva circa una volta alla settimana la polenta e le zuppe: l'impasto di farina bianca, uova e acqua veniva spianato sull'asse con il mattarello, ripassandolo con spolverate di farina bianca per renderlo meno attaccaticcio; quando aveva raggiunto il giusto spessore,

Cassetta
per la semina
(*casèta*), montagna
bresciana, secolo xx
prima metà





l'impasto veniva arrotolato e tagliato per ottenere le tagliatelle da consumare in brodo.

L'avena, contenente grassi che la rendono assai nutriente ed energetica, nota come una delle principali risorse dell'alimentazione animale e specialmente di muli e cavalli, veniva in realtà usata anche per la preparazione di zuppe o come ingrediente per insaporire ed arricchire il pane e altri prodotti da forno, mescolandone la farina a quella di frumento.

Con la farina di segale si facevano delle pappe semiliquide da consumare insieme al latte e un pane tondo o a ciambella, dal sapore rustico e denso, caratterizzato da un indice di conservazione maggiore rispetto al pane di frumento, anche se meno digeribile. Cotto nel forno circa una volta al mese e conservato in una madia posta accanto al focolare, veniva estratto all'occorrenza, tagliato su un'asse a cui era agganciato un coltello immanicato, la cui lama, usata a mo' di leva, permetteva di imprimere maggiore forza per tagliare il pane duro e secco, che veniva consumato a fette sottili accompagnate alle zuppe o al latte.

Il grano saraceno, caratterizzato dall'alto valore biologico delle sue proteine, ebbe grande diffusione nelle regioni alpine per la sua capacità di adattarsi ai climi più freschi, costituendo l'ingrediente principale nella preparazione di piatti locali come, in Lombardia, la polenta *taragna* e i pizzoccheri della Valtellina. Nelle valli bresciane, la farina di grano saraceno unita all'acqua veniva consumata sottoforma di *pult*³, talora mista a quella di granoturco o mais quarantino⁴. Infine, l'orzo, previamente pregerminato, tostato sul fuoco e quindi macinato nell'apposito macinino, veniva consumato come bevanda sostitutiva del caffè.

Se l'evoluzione socio-economica, l'avvento dell'industrializzazione e l'abbandono delle tradizioni rurali ed alimentari della montagna hanno contribuito a dimenticare alcuni cereali in favore del solo consumo di prodotti a base di frumento raffinato e, anche se raramente, di mais, oggi l'esigenza di una migliore qualità dell'alimentazione e la predilezione per cibi sani stanno portando a riscoprire la varietà e l'alto valore nutritivo di questi cereali. Grazie alla crescente richiesta di alimenti naturali, sono in costante aumento le aziende, specialmente a conduzione biologica, che decidono di praticare la coltura di cereali, in particolare di quelli erroneamente considerati "minori" (orzo, avena, segale e grano saraceno) solo perché non largamente coltivati, spesso di varietà dimenticate, or-

³ Polenta dalla consistenza molto tenera.

⁴ Tipo di mais dal breve ciclo vegetativo.

mai rinvenibili non solo nei negozi di alimentazione naturale ma anche nei mercati contadini e in certi casi anche nei supermercati della grande distribuzione. È auspicabile che tale tendenza si estenda, come in parte sta già avvenendo, anche alle aree alpine, favorendo così la creazione di nuovi posti di lavoro, il ripopolamento dei borghi montani, l'ordine e la varietà del paesaggio, e quindi un tipo di agro-turismo consapevole, naturalistico-ambientale ed eno-gastronomico, capace di apprezzare le peculiarità che anche e soprattutto i territori non toccati dal turismo di massa sanno offrire.

Riferimenti bibliografici

- Le Alpi, il Trentino e il lavoro dell'uomo*, 1995, "SM Annali di San Michele", 8, San Michele all'Adige (TN), Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina
- Berruti G., 1998, *Clima e comunità alpine. L'alta Valle Camonica e l'alta Valle Trompia tra il XIV e il XIX secolo*, Brescia, Grafo
- Capra M., 2008, *Per seminare guardavamo la luna. Testimonianze di vita contadina e cultura materiale rurale nel Parco delle Colline di Brescia*, Brescia, Grafo
- Cattaneo C., 1975, *Saggi di economia rurale*, Torino, Einaudi
- Delamarre M., 2001, *Vita agricola e pastorale nel mondo*, Ivrea (TO), Priuli & Verlucca
- Dematteis L., 1992, *Case contadine nelle valli bergamasche e bresciane*, Ivrea (TO), Priuli & Verlucca
- Frugoni C., 2003, *Da stelle a stelle. Memorie di un paese contadino*, Roma-Bari, Laterza
- Muzzi G.B., 2003, *La memoria delle cose. Il lavoro e i giorni delle genti della montagna bresciana*, Brescia, Grafo
- Museo Giacomo Bergomi. Beni demologici del mondo agricolo alpino e padano. Guida*, 2007, a cura di Barozzi G., Capra M., Comune di Montichiari (BS)
- Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina – Guida*, 2004, a cura di G. Kezich, E. Eulisse, A. Mott, San Michele all'Adige (TN), Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina
- Sereni E., 1961, *Storia del paesaggio agrario italiano*, Bari, Laterza
- Scheuermeier P., 1980, *Il lavoro dei contadini. Cultura materiale e artigianato rurale in Italia e nella Svizzera italiana e retoromanza*, a cura di Dean M. e Pedrocco G., 2 voll., Milano, Longanesi
- Scheuermeier P., 2001, *La Lombardia dei contadini. 1920-1932. Le province di Brescia e Bergamo*, a cura di Bonfadini G., Caltagirone F., Sordi I., Brescia, Grafo
- Sebesta G., 1991, *Scritti etnografici*, San Michele all'Adige (TN), Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina
- Sebesta G., 1997, *La via dei mulini. Dall'esperienza della mietitura all'arte di macinare*, San Michele all'Adige (TN), Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina
- Slicher Van Bath B.H., 1972, *Storia agraria dell'Europa occidentale. 500-1850*, Torino, Einaudi
- Togni R., Forni G., Pisani F., 1997, *Guida ai musei etnografici italiani*, Firenze, Olschki
- Turci M., a cura di, 1994, *Antropologia dell'alimentazione*, "La ricerca folklorica", 30, Brescia, Grafo
- Viazzo P.P., 2001, *Comunità alpine. Ambiente, popolazione, struttura sociale nelle Alpi dal XVI secolo ad oggi*, Roma, Carocci

Il riso

LUIGI MARIANI

*Qual Dio? Qual uomo? Celesti Muse, quale
Del consiglio, o del caso opra felice
Providamente a noi questo condusse
Tanti secoli prima ignoto seme?*

G. B. Spolverini, dal poema "Della coltivazione del riso" (1758)

Il riso è un cereale tropicale che nel suo centro genetico, la penisola indocinese, convive felicemente con il banano e la noce di cocco. Dopo i primi contatti con la nostra cultura che risalgono all'impresa di Alessandro Magno, il riso è rimasto per 1800 anni circa un cibo esotico e raro e solo negli ultimi secoli è assurto ad essere uno degli elementi essenziali dell'agricoltura padana e della nostra dieta. Una tale evoluzione è la risultante di una serie di fattori storici, culturali, geografici, genetici ed agronomici fra cui si rammentano le peculiarità della specie e dei nostri ambienti, l'attenzione riservatagli dai duchi di Milano, le tecniche colturali che vedono nell'irrigazione per sommersione il loro aspetto più caratteristico, l'efficacissima opera di selezione avviatasi oltre cent'anni orsono ed a cui si devono le grandi varietà di riso italiane ed infine il fatto che il riso si sia affermato come coltura chiave per alcuni distretti risicoli, Lomellina in primis.

Riso, frumento e mais sono oggi i tre cereali chiave per l'alimentazione della popolazione mondiale. In particolare il riso è consumato dal 50% della popolazione mondiale e rappresenta un quinto delle calorie totali consumate dall'umanità.

L'areale d'origine del riso (*Oryza sativa*, L.) si colloca nella penisola indocinese, ove condivide il territorio con specie esotiche quali il banano e la noce di cocco. Un cereale tropicale, domesticato circa 6000 anni fa', è potuto divenire specie cardine per la nostra agricoltura ed ingredien-

La principale peculiarità del riso è quella di prediligere la coltura in sommersione. Ciò deriva dal fatto che i fusti e le radici presentano cavità (i parenchimi aeriferi) che consentono all'aria di fluire verso il basso raggiungendo le parti sommerse della pianta che evitano così di morire per asfissia. Per la crescita le varietà tradizionali di riso necessitano di temperature superiori a 12°C e di sommersione. Il riso è cereale a ciclo primaverile-estivo e nella pianura lombarda viene di norma seminato in primavera (intorno ad aprile). Alla semina segue il germogliamento con la fuoriuscita dal seme della prima foglia (piumetta) e della radichetta. Quando la pianta ha sviluppato le prime tre foglie ha

inizio la fase di accestimento, nel corso della quale dal germoglio principale della pianta si sviluppano germogli secondari, ognuno in grado di originare una pannocchia. A giugno ha inizio la cosiddetta fase di levata, nel corso della quale si sviluppano gli organi riproduttivi (infiorescenze maschili e femminili) seguita dalla fioritura che nella pianura lombarda ha luogo nel mese di luglio-agosto in dipendenza della lunghezza del ciclo e dell'epoca di semina. Alla fecondazione dei fiori segue lo sviluppo della granella che attraversa una serie di fasi caratteristiche (fase lattea, fase cerosa). La raccolta avviene in genere a fine estate quando la granella ha raggiunto la maturazione fisiologica.

te fondamentale per la nostra cucina per una serie di ragioni storiche ed agronomiche che in estrema sintesi possiamo così riassumere:

- la capacità del riso di garantire produzioni alte e superiori a quelle delle sue zone d'origine, in virtù dell'elevata durata del giorno nelle nostre zone durante il periodo estivo (fino a 15 ore contro le 12-13 ore tipiche della fascia intertropicale);
- la possibilità di valorizzare terreni sortumosi o acidi¹ non utilizzabili per altre grandi colture come mais e frumento, in virtù della possibilità del riso di ben adattarsi all'ambiente sommerso;
- la possibilità, sempre in virtù della sommersione, di sfuggire agli abbassamenti estivi delle temperature prodotte dai temporali e che sarebbero altrimenti deleteri per la produzione in quanto causa di sterilità degli organi florali maschili;
- le qualità alimentari apprezzate fin dall'antichità allorché il riso, merce rara e frutto di importazione dall'oriente, era commercializzato dagli speciali per la cosmesi e l'alimentazione.

¹ La sommersione ha il grande vantaggio di correggere l'acidità riportando l'ambiente di coltura alla neutralità.

La storia dell'avvicinamento del riso all'occidente è lunga e tortuosa. Pare che il mondo greco sia entrato per la prima volta in contatto con il riso grazie all'impresa di Alessandro Magno (iv secolo a.C.). Infatti secondo la descrizione lasciataci da Aristobolo, compagno di Alessandro nelle spedizioni in Asia, il riso era coltivato nella Battriana (Afghanistan) e nelle terre del basso corso del Tigri e dell'Eufrate. Teofrasto, infine, contemporaneo di Alessandro, descrisse il riso nel suo trattato sulla storia delle piante.

In Sicilia il riso fu forse² portato dagli arabi mentre al centro Italia la coltura sarebbe stata per la prima volta attuata a Pisa nel 1567.

Bisogna tuttavia giungere al xv secolo per trovare le prime prove concrete della coltivazione del riso nell'Italia settentrionale. Intorno al 1470 infatti il duca di Milano Galeazzo Maria Sforza (1444-1476) avviò la coltura del riso nella sua tenuta di Villanova di Cassolnovo Lomellina, particolarmente ricca d'acqua. Il 27 settembre 1475 il duca Galeazzo scrisse una lettera all'ambasciatore degli Estensi in Milano, Nicolò de Roberti, nella quale gli anticipava l'invio di dodici sacchi di semente di riso per le aree umide del ferrarese, dal quale se ne sarebbero potuti ricavare dodici per sacco contro i sette ricavabili nel caso del frumento. Lo stesso duca, con lettera successiva, ordinava la consegna dei dodici sacchi e con rescritto dava permesso di uscita dei sacchi stessi all'Ufficiale dei Parchi G. Guascono. Pare inoltre che lo stesso duca di Milano abbia inviato semente di riso anche ai Gonzaga di Mantova per fare prove nelle loro zone paludose.

Inoltre una disposizione emanata dal duca Lodovico detto "il Moro" nel 1498 riguarda gli operai che lavoravano alla pilatura del riso nel contado novarese, il che significa che il cereale aveva già un certo rilievo nell'economia della zona, tale da richiedere normative specifiche.

Una graduale espansione della coltura del riso si registrò nei secoli successivi, talora contrastata dall'instabilità politica sfavorevole all'approntamento ed alla manutenzione delle opere per la gestione delle acque e dal fatto che la risaia contribuisse, secondo alcuni, a rendere malsano l'am-

2 Il "forse" si giustifica con l'estrema vaghezza delle fonti relativa alla coltivazione a scopo commerciale del riso in Sicilia. In particolare l'unica fonte del tempo è data dagli scritti di Al Idrisi, geografo arabo del xii secolo che fa un riferimento assai vago e generico alla presenza del riso in Sicilia, riferimento recepito ad esempio da Watson (1983) e Niccoli (1902). A ciò si aggiunga che l'ambiente siciliano è senz'altro adatto alla coltura del riso dal punto di vista termico e radiativo ma che il vero problema è costituito dal soddisfacimento delle grandi necessità idriche legate alla coltura in sommersione. Da non trascurare infine il fatto che la Sicilia all'epoca della dominazione araba potrebbe essere stata un crocevia commerciale importante per il riso nel Mediterraneo.



biente favorendo il diffondersi della malaria³. In proposito si ricorda una grida del 1573 del governatore spagnolo di Milano, Antonio de Guzmán Marchese di Ayamonte, con la quale si faceva divieto di coltivare riso a meno di cinque miglia dalla città.

La grande espansione della risicoltura risale al XIX secolo, allorché fra Piemonte e Lombardia si svilupparono le grandi opere irrigue in grado di erogare tutta l'acqua necessaria alla sommersione delle risaie.

Molto interessante sul piano storico è anche discutere per sommi capi l'evoluzione delle varietà di riso coltivate in ambito padano. In proposito occorre anzitutto dire che a livello mondiale il riso coltivato appartiene alle due sottospecie di *Oryza sativa* note come indica e japonica. La prima si caratterizza per cariossidi più allungate e che si mantengono molto compatte anche dopo la cottura e la seconda per cariossidi più rotondeggianti e che dopo la cottura si rivelano più morbide. Marginale è invece il

Manodopera
femminile impegnata
nel trapianto del riso
in pianura padana,
intorno alla metà
del XX secolo (foto
Francesco Crescini)

³ Nel nostro Paese la malaria ha mietuto numerose vittime fino ai primi decenni del XX secolo.

ruolo di un'altra specie (*Oryza glaberrima*) localmente coltivata in Africa e in Asia e di quattro graminacee del genere *Zizania*, parenti prossime del riso e le cui cariossidi erano tradizionale oggetto di raccolta da parte delle tribù indiane del Canada.

Il riso tradizionalmente coltivato in Italia appartiene in maggior misura alla sottospecie japonica e fino al XIX secolo non esisteva alcuna suddivisione in varietà, per cui si parlava genericamente di riso Nostrale. Nel XIX secolo si registrò l'introduzione dalla Cina della varietà Chinesa Originario, che costituisce il capostipite della varietà attuali. Il XX secolo è il secolo del miglioramento genetico sui cereali ed in tale contesto spicca l'avvio nel 1925 di una serie di incroci presso la Stazione di Riscoltura di Vercelli, i quali portarono a costituire le varietà oggi considerate di riferimento per la nostra cucina. La prima ad essere selezionata fu il Vialone Nano, tuttora coltivata prevalentemente nel mantovano, cui seguì ad

Il riso: note agronomiche

Gaetano Forni, nella sua nota introduttiva, invita a “pensare nel segno delle pianta” valutando cioè le tracce indelebili che ogni coltura lascia su chi la coltiva. Da questo punto di vista l'elemento peculiare dell'agrotecnica del riso è costituito dalla necessità di governare con grande perizia l'acqua, tanto a livello comprensoriale che aziendale e di singolo campo (camera).

A livello comprensoriale il governo dell'acqua implica la messa in opera e la manutenzione delle opere di adduzione idrica, con canalizzazioni capillari e che debbono apportare acqua con regolarità.

L'acqua per la risicoltura e più in generale per le colture irrigue, proviene da un sistema idrico che per la Lombardia si basa in maggioranza sui grandi laghi prealpini alimentati dalle precipitazioni di cui la catena alpina è particolarmente ricca. Oggi tali laghi sono regolati da dighe in grado di

stabilizzare il deflusso durante la stagione culturale verso gli emissari, i quali alimentano una vasta e capillare rete di canali deputati all'irrigazione. Non regolati da laghi sono il Sesia, il Terdoppio e l'Agogna che apportano acqua alla Lomellina così come non regolati da laghi sono i canali che alimentano la risicoltura piemontese (es: canale Cavour).

A livello aziendale il governo dell'acqua si sostanzia nella realizzazione e gestione delle reti idriche aziendali e nell'attività di costituzione delle camere di risaia e di livellamento del suolo all'interno delle camere. Quest'ultima attività è cruciale in quanto la lama d'acqua deve presentare un livello costante all'interno della camera onde evitare altezze eccessive (nel qual caso il riso morirebbe) ovvero zone non raggiunte dall'acqua. Nel caso si disponga di acque “fredde” all'ingresso della camera vengono

esempio nel 1945 il Carnaroli, sulla cui genesi riportiamo la testimonianza inedita del signor Achille De Vecchi.

Le necessità di specifiche opere di gestione delle acque necessarie alla sommersione e di attrezzature specializzate per il livellamento del suolo, le operazioni colturali, la raccolta e la successiva trasformazione da risone in riso, ha fatto sì che la coltura del riso in pianura padana si sia tradizionalmente insediata in distretti risicoli specializzati (Vercellese, Lomellina, Ferrarese). In Lombardia il distretto risicolo più tradizionale è rappresentato dalla Lomellina (provincia di Pavia) anche se una significativa presenza della coltura si registra tradizionalmente nelle province di Mantova e di Milano. Occorre peraltro segnalare che negli anni più recenti l'introduzione di varietà che non richiedono sommersione e che possono quindi essere gestite con normali irrigazioni, in modo del tutto simile a cereali estivi come il mais, anche se con maggiori volumi di ac-

predisposte le caldane, dove l'acqua vien fatta "girare" per incrementarne la temperatura, prima di immetterla nella camera stessa. La semina, svolta in genere con spandiconcime rotativo (girello), avviene di norma con risaia allagata e ricoperta da una lama d'acqua di circa 5 cm, utilizzando seme precedentemente ammolato in acqua affinché vada a fondo.

Una volta insediata la coltura, il governo dell'acqua prevede una prima asciutta atta a favorire il radicamento, cui segue una fase al livello idrico costante intorno ai 15 cm. Una seconda asciutta viene svolta a giugno quando inizia a formarsi il primordio della pannocchia (inizio levata). In tale fase viene di norma eseguita una concimazione azotata. Dopo aver ripristinato una lama d'acqua di circa 10 cm, la stessa potrà essere temporaneamente innalzata qualora siano previsti cali delle temperature dovuti a temporali. Circa 15-20 giorni prima della maturazione si effettua l'allontanamento dell'acqua

ancora presente nelle camere in modo da predisporre il terreno alla raccolta, che oggi si svolge con mietitrebbie.

Un altro elemento che pesa non poco sulle abitudini di chi coltiva riso sono le necessità della pianta legate all'eventuale trapianto (pratica oggi completamente abbandonata) o al rinettamento della coltura dalle malerbe temibili come i giavoni, le cyperacee e le alismataceae, in grado se non controllate di ridurre in modo sostanziale la produzione. Fino a 50 anni orsono trapianto e monda erano eseguiti a mano, per lo più da personale femminile, le mondine. Si trattava di attività massacranti, peraltro tutt'ora in uso in vari paesi in via di sviluppo dediti alla coltura del riso. In Italia fin dagli anni '60 le attività di monda sono state sostituite dal diserbo chimico che alla luce di quanto detto dev'essere letto come un rilevante elemento di progresso.

Questa varietà è stata costituita da Ettore De Vecchi, appartenente ad una famiglia di risicoltori di Vialone (Pavia). Il dottor Ettore, laureato in agraria, coltivava una forte passione per la sperimentazione; realizzava incroci tra varietà diverse, selezionava le nuove linee, interpretava gli esiti del raccolto e prospettava nuove soluzioni: in buona sostanza, viveva per il riso. Con la sua sperimentazione voleva arrivare ad una varietà di taglia non troppo alta (inferiore a quella del Vialone), resistente all'allettamento e con un chicco perfetto e una buona tenuta alla cottura. Ma era uomo di studi e analisi; sui campi ci andava un suo collaboratore, che era poi l'adacquirente della sua cascina, e che si chiamava di cognome Carnaroli. Questi, un giorno, sconfortato e spazien-

tito dall'ultimo esito, che ancora una volta non dava il chicco perfetto di riso, si volse verso il padrone e gli disse: «*Dutùur, 'se fèmm?*»; il dottore lo squadro e gli disse: «Insistiamo, se troviamo la qualità che dico io, darò a quel riso il tuo nome». Un giorno il dottore osservò contropiede un chicco, proveniente da una linea derivata dall'incrocio Vialone x Lencino, e se ne fece portare altri dallo stesso campo: era della qualità che lui cercava da tempo e, come promesso, diede a quel riso il nome “Carnaroli”, appunto quello del suo adacquirente. Quel brevetto passò al cugino Achille De Vecchi, che ne fu il legittimo erede per anni: poi al fine di mantenerne la purezza, cioè preservarlo dagli inquinamenti delle altre varietà, lo cedette all'Ente Risi.

qua, sta consentendo alla coltura di svincolarsi dai tradizionali distretti risicoli e di espandersi verso nuovi territori della pianura.

La raccolta, l'essiccazione e la lavorazione in riseria

Alla raccolta il riso presenta un contenuto in umidità del 20-30% per cui è necessario avviarlo all'essiccoio per ridurre la sua umidità al livello ottimale per la conservazione (13% circa). La conservazione in silos prevede trattamenti volti a contrastare insetti, muffe, batteri che possono danneggiare anche irreparabilmente il prodotto⁴. Per inciso è possibile eliminare qualsiasi trattamento con prodotti chimici ricorrendo a silos refrigerati.

⁴ Quello della conservazione del raccolto e delle strutture a ciò deputate è un aspetto che l'uomo si è trovato ad affrontare fin dagli albori dell'agricoltura, tecnologia la cui caratteristica cruciale è quella di produrre grandi quantità di cibo, ma solo in occasione del raccolto, imponendo dunque la genesi di efficaci strategie di conservazione.

Il riso è un cereale vestito, in cui cioè il seme (risone) è protetto dagli involucri florali, ricchi di silice e pertanto non commestibili. Per il consumo del cereale si rende dunque necessaria anzitutto la sbramatura, che consiste nell'asportazione degli involucri florali (la cosiddetta lolla) giungendo così al riso semigreggio. Sul semigreggio vengono poi effettuate ulteriori lavorazioni volte ad esempio ad asportare il germinello o altri involucri del seme o ancora a rendere più bianco il prodotto finale. Tutte queste operazioni sono svolte in un'industria agraria detta riseria.

Una particolare forma di lavorazione è costituita dai trattamenti a vapore atti ad ottenere il riso parboiled (dall'inglese *partially boiled*, parzialmente bollito) il quale rimane al dente anche se cotto più a lungo e presenta un più elevato contenuto di micronutrienti (vitamine e sali minerali). Il riso Parboiled ha un riflesso giallastro, ma con la cottura diventa bianchissimo.

Nei risi nazionali la lunghezza della cariosside lavorata ("granello") è ritenuta dal consumatore uno dei caratteri di qualità più importanti.

Caratteristiche e tipiche forme di consumo in Lombardia per le principali varietà di riso

GAETANO BOGGINI

In Lombardia il riso è tradizionalmente commercializzato in cinque classi qualitative tra loro differenti in funzione della forma del chicco e della sua composizione (amidacea in particolare).

Riso tondo: ha chicchi piccoli e tondeggianti. Cuoce in 12-13 minuti e durante la cottura tende a rilasciare amido, il che lo rende adatto alla preparazione di minestre in brodo, timballi e dolci. Le varietà più conosciute sono Auro, Balilla, Cripto, Elio, Originario, Pierrot, Raffaello, Rubino e Selenio.

Riso semifino: i suoi chicchi sono tondeggianti, semiallungati e di media grandezza, la sua buona capacità di rilasciare l'amido fa sì che si presti alla preparazione di minestroni, timballi e risotti in cui è prevista la mantecatura, nella tipica preparazione "all'onda".

Cuoce in 13-15 minuti. Tra le varietà si segnalano Italico, Lido, Maratelli, Padano, Romeo, Rosa Marchetti e Vialone nano.

Riso fino: ottimo per timballi e supplì, i suoi chicchi sono affusolati e lunghi. Cuoce in 14 minuti ed è molto apprezzato per la sua estrema versatilità in cucina. Le varietà sono Ariete, Cervo, Drago, Europa, Loto, Razza 77, URB, Ribe, Ringo, Rizzotto, Sant'Andrea, Smeraldo e Veneria.

Riso superfino: dai chicchi grandi e molto lunghi, tiene bene la cottura e rilascia pochissimo amido, tanto da lasciare acqua di cottura quasi limpida. Per questo è indicato nella preparazione di insalate, in cui i chicchi debbono rimanere ben sgranati. Tra le sue varietà si contano Arborio, Baldo, Carnaroli, Corallo e Roma.

È opportuno cogliere l'occasione per riflettere sul fatto che il riso, il mais, e gli altri cereali, come pure la patata e in genere tutti i prodotti vegetali, anche se eventualmente in misura minore, sono ricchi in carbonio: in media la sostanza secca delle piante è costituita da carbonio (=C) per il 50%. Il carbonio è quindi un fondamentale costituente dei nostri principali alimenti: pane, pasta, risotti, gnocchi, eccetera. Inoltre C entra pure nella composizione della generalità di tutti gli altri alimenti, anche se a base di proteine (es: la carne) o di grassi (es: burro, olio). È utile ricordare, al fine di un approccio globale, che la chimica degli alimenti è la chimica organica, detta anche chimica del carbonio perché questo, come si è detto sopra, è sempre presente nella generalità dei cibi e negli altri composti organici.

Sempre per un approccio globale, bisogna tener ben presente: 1) l'unica fonte di carbonio per le piante che l'assorbono mediante

fotosintesi e tramite loro per tutti i viventi, è l'anidride carbonica. 2) se il carbonio è un componente di tutti i nostri alimenti, ne consegue che, soprattutto per questo motivo, il nostro cibo direttamente o indirettamente, parzialmente o totalmente, deriva dalle piante.

Inoltre dovrebbe essere ovvio che prima di ridurre per qualsiasi motivo la disponibilità di carbonio per le piante è assolutamente necessario che la motivazione sia del tutto certa, e anche in questo caso discuterne prudentialmente e ampiamente la convenienza. Fatto questo che attualmente non risulta verificarsi né con il dovuto approfondimento, né con la necessaria e larga trasparenza. A tale proposito giova riflettere sul fatto che se per ipotesi si riducesse il contenuto di CO₂ dell'atmosfera riportandolo a quello del periodo pre-industriale, la produzione agricola mondiale calerebbe del 20-40% (Araus et al., 2003) causando una crisi alimentare globale di portata inaudita.

Pertanto per le nostre varietà tradizionali si distinguono il riso comune (lunghezza inferiore a 5.2 mm), il semifino (lunghezza fra 5.2 e 6.4 mm) il fino (lunghezza superiore a 6.4 mm) e il superfino (lunghezza superiore a 6.4 mm ed appartenenza a varietà di pregio merceologico superiore).

La preparazione ed il consumo del riso

In Lombardia il riso è tradizionalmente utilizzato per risotti, minestrone, minestre in brodo e timballi. Le varietà idonee alle diverse preparazioni sono elencate nello specifico box della pagina precedente, ove vengono evidenziate anche le caratteristiche che le rendono adatte alle diverse preparazioni culinarie.

I risotti presentano una elevata varietà di ricette fra cui ricordiamo ad esempio il risotto alla milanese e quello alla pilota.

Svariati dolci sono a base di riso, dalle torte ai biscotti.

Da ricordare infine una forma di consumo recente del riso in forma di cereale soffiato, particolarmente adatto per la colazione o per le merende. Per la “soffiatura” le varietà più adatte sono quelle nel gruppo merceologico dei risi tondi che per tale ragione hanno registrato un’espansione nelle superfici investite del tutto impensabile fino a alcuni decenni orsono.

Bibliografia consultata

- Airolti et al., 2008, *Il riso: botanica, storia e arte, alimentazione...*, Milano, Bayer CropScience
- Araus et al., 2003, *Productivity in prehistoric agriculture: physiological models for the quantification of cereal yields as an alternative to traditional Approaches*, “Journal of Archaeological Science”, 30, pp. 681–693
- Ciferri, R., 1959, *Lineamenti per una storia del riso in Italia*, Milano, Tipografia Artigianelli
- Niccoli V., 1902, *Saggio storico e bibliografico dell’agricoltura italiana dalle origini al 1900*, Torino, UTET
- Staffansson J., 2010, *Biological Innovation: The new explanation of agricultural growth*, in “Rural History”, (disponibile online al sito <http://www.ruralhistory2010.org/Papers/Staffansson.pdf>)
- Watson A.M., 1983, *Agricultural innovation in the early Islamic world*, Cambridge University Press

Sitografia

- Costantini L., Costantini Biasini L., *Le origini del riso in Asia e la sua diffusione nel Mediterraneo e in Italia*, in “Museo d’Arte Orientale “Giuseppe Tucci”, Roma, URL: www.beniculturali.it/mibac/multimedia/MiBAC/minisiti/alimentazione/sezioni/origini/articoli/riso.html (sito visitato il 17 giugno 2012)

Il pesce

MASSIMO PIROVANO

Chi pèsca cun la cana/ patés la fam tûta la settimana//

chi pesca cun l'am/ patés la fam töt l'an

(Chi pesca con la canna/ patisce la fame tutta la settimana//

chi pesca con l'amo/ patisce la fame tutto l'anno)

Proverbio in uso tra i pescatori di mestiere a Brivio (LC)

Alimento prezioso, disponibile da sempre in natura, ritenuto provvidenziale secondo le prescrizioni religiose come sostituto della carne, il pesce ha il limite della facile deperibilità. Ciò costringe necessariamente ad adottare metodi efficaci di conservazione e spiega perché i consumi siano avvenuti per millenni a ridosso dei laghi e dei corsi d'acqua, dove gli uomini hanno utilizzato tecniche e strumenti specifici per la cattura delle loro prede. La possibilità di pescare, peraltro, è stata molto spesso limitata da privilegi e diritti esclusivi. Questo spiega come mai anche in Lombardia il pesce sia considerato, dalla gran parte dei consumatori, un prodotto prevalentemente marittimo, nonostante la diffusione della pesca sportiva ma, soprattutto, la resistenza e l'importanza della pesca di mestiere sui laghi maggiori.

Tracce di storia

La Lombardia è una terra ricchissima di laghi, fiumi, canali e corsi d'acqua che devono la loro presenza e la loro conformazione alle condizioni naturali ma, in molti casi, anche al lavoro degli uomini che sono intervenuti sul territorio e sui tracciati di torrenti e fiumi per soddisfare le esigenze dell'agricoltura, della navigazione, della produzione di energia elettrica, dell'attività estrattiva e della pesca.

Le zone bagnate o percorse dalle acque risultano quindi favorite per la presenza di varie specie di pesce, presenti da secoli nelle nostre acque

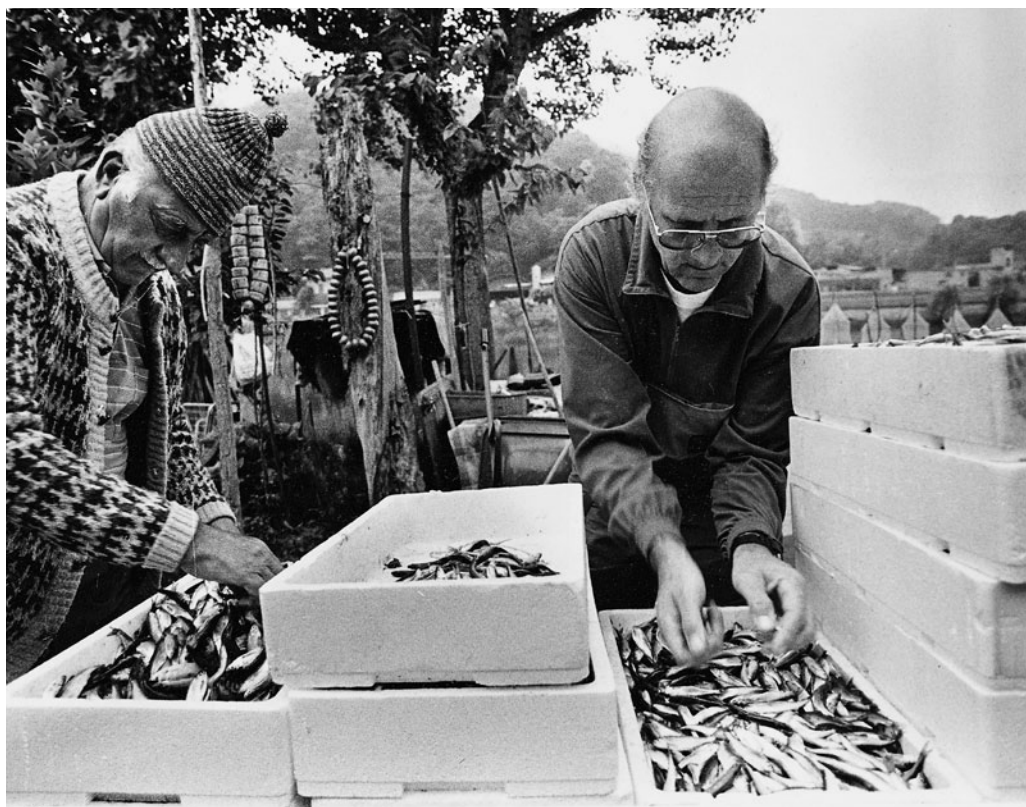
o immesse in epoche recenti, che hanno costituito e rappresentano tuttora una risorsa alimentare importante per gli abitanti della nostra regione.

Il fatto che molti insediamenti umani, in età preistorica, si siano collocati presso i corsi d'acqua e i bacini lacustri fa capire che tra le attività più remote di sfruttamento dei prodotti spontanei della natura, antecedenti al sorgere dell'agricoltura, ci siano state la caccia e la pesca. I siti palafitticoli del lago di Varese scoperti nel 1863 hanno fatto emergere cuspidi di giavellotti e frecce, pesi da reti in serpentino o in arenaria, ma anche vertebre di luccio per infilare collane.

Plinio il Vecchio, nato a Como all'inizio dell'era cristiana, parla del pigo che si trovava in "due laghi, ai piedi delle Alpi, che si chiamano Lario e Verbano" o delle anguille del Benaco, da cui esce il Mincio dove "annualmente, all'incirca nel mese di ottobre, quando il lago è in burrasca per effetto, com'è chiaro, della costellazione autunnale, le anguille vengono a densi gruppi trascinate dai flutti, in numero impressionante, a tal punto che nei recipienti di quel fiume, fabbricati proprio per questo motivo, se ne trovano degli ammassi di un migliaio ciascuno."



Pescatore con tre bertovelli, Olginate (LC) 1938 (foto Ugo Pellis Alli, Archivio MEAB)



Il pescatore Renato
Riva ripartisce con
un amico le alborelle
dopo la pesca con
i bertovelli sui gerali,
Pescarenico
di Lecco, 1995
(foto Lele Piazza)

Ma è soprattutto dall'alto medioevo che cresce l'importanza della pesca e della piscicoltura nelle acque interne, per il peso che nell'alimentazione acquistano le risorse derivanti dalla raccolta dei frutti spontanei, dalla caccia e dalla pesca con la diffusione delle culture barbariche, con il regresso demografico e la diffusione del paesaggio non coltivato. La testimonianza storica di questo periodo più significativa in Lombardia è costituita dai reperti dell'insediamento gotico del Monte Barro, presso Lecco, che risale ai secoli v e vi, dove sono venuti alla luce 165 resti di lucci, anguille, trote, scardole, savette, cavedani, barbi e tinche che potevano provenire sia dal lago di Annone, sia dal lago di Como, sia dal fiume Adda che, da tre lati, circondano la montagna.

Nella valorizzazione dell'alimento ittico, un cibo proteico alternativo alla carne, ha avuto poi una grande influenza la diffusione del cristianesimo con i suoi precetti. Fin dalla regola di san Benedetto, infatti, il monaco fa voto di non cibarsi della carne (dei quadrupedi, in particolare), mentre è considerato lecito il consumo del pesce. Inoltre, nel medioevo, tutti i cristiani erano tenuti a rispettare l'astinenza dalla carne per 120-130 giorni

l'anno (per qualcuno addirittura per 160 giorni), cioè in media un giorno su tre. Come scrive Massimo Montanari, "vi erano infatti compresi tutto il periodo dell'avvento e della quaresima; i giorni che precedevano le principali feste liturgiche; il venerdì e il sabato di ogni settimana".

Questo spiega la titolarità fino al Settecento di particolari diritti di pesca da parte di istituzioni religiose come i monasteri o i capitoli delle cattedrali cittadine, che intendevano garantirsi un rifornimento costante di pesce. La pesca era per questi enti, per le autorità amministrative o politiche locali e centrali, un'attività da regolamentare, al fine da un lato di garantire il godimento e la distribuzione di un'importantissima risorsa alimentare ai diversi soggetti sociali e dall'altro di assicurare la tutela o l'incremento del patrimonio ittico. Questi temi emergono dai documenti statutari delle varie comunità dei laghi lombardi ma anche da opere meno tecniche e pure interessanti come *Le meraviglie di Milano* scritto nel XIII secolo da Bonvesin della Riva: "Più di diciotto pescatori pescano ogni giorno nei laghi del nostro contado ogni genere di pesci, trote, dentici, capitoni, tinche, temoli, anguille, lamprede, granchi, infine ogni qualità di pesce grosso e minuto; più di sessanta pescano ne' fiumi; coloro che poi portano in città il pesce delle infinite acque correnti assicurano di essere più di quattrocento."

Il diritto al pesce e i modi della pesca

La possibilità di cibarsi con il pesce è dipesa dalla disponibilità di attrezzi e di tecniche efficaci, ma - specialmente dal medioevo - anche dall'accesso ai diritti di pesca. A tal proposito le controversie tra comunità grandi e piccole, istituzioni signorili statuali o locali, civili o religiose, compagnie di pescatori professionisti (come quelle organizzate degli "originari" attive sul Garda o a Pescarenico), privati facoltosi definiti come 'padroni' di parti o di interi laghi, singoli pescatori di frodo, istituzioni recentemente sorte a rappresentare il diritto di pesca dei dilettanti, accompagnano la storia lungo i secoli alternando protagonisti ed esiti differenti a seconda dei luoghi e delle epoche.

Le indagini sulla cultura materiale compiute in maniera sistematica soprattutto negli ultimi due secoli ci parlano di attrezzature che rimandano a modalità e a strumenti noti in molti casi fin dalla preistoria o perlomeno dall'antichità. Platone nel *Sofista*, 400 anni prima di Cristo, passa in rassegna categorie di attrezzi e sistemi di cattura che ancora oggi sono riconoscibili nella pratica piscatoria. Il testo del filosofo greco, infatti, parla della 'caccia acquatica' fatta colpendo la preda a colpi d'amo

Questo ricordo si riferisce ad un fiume appenninico (la Trebbia) e dunque ad una zona a rigore non lombarda ma che rappresenta una delle tante zone di confine di cui è ricchissimo il nostro Paese. La Trebbia è un fiume con letto ghiaioso e con forte variabilità di portata, massima nelle stagioni autunnali e primaverili. D'estate la portata del fiume è molto ridotta e l'acqua si concentra in "laghi" di profondità anche considerevole. Molti anni orsono, nella stagione estiva, ho praticato la pesca notturna delle anguille con i cordini, palamiti i cui ami avevano piccoli pesci come esca. I cordini, il cui scopo era quello di catturare le anguille che di notte percorrono in lungo e in largo il fiume in cerca di preda, venivano posati la sera dopo le 22 e recuperati nella notte, dopo le 3 e prima che iniziasse ad albeggiare.

Per inciso di tale pesca ricordo la quasi assoluta inefficacia in quanto ormai le anguille non montavano quasi più dal Po (si diceva per effetto di un stramazzo costruito a valle di un ponte ferroviario).

Il ricordo più indelebile che mi è rimasto di quella pesca è quello relativo alle notti sul fiume, notti senza luna e dunque buie come pece, con il timore dei guardiapesca (la pesca con i cordini era proibita) che si traduceva in un'attenzione spasmodica a tutti quei rumori (ed erano tanti) che si coglievano sul greto. Fra i rumori ricordo i primi canti dei galli dalle cascine vicine, i quali, eseguiti in un buio ancora assoluto, preludevano al primo schiarirsi del cielo verso oriente e dunque al momento in cui ci si sarebbe in tutta fretta dileguati. Per muoversi in questo mondo notturno, che il buio rendeva del tutto di-

verso rispetto a quello diurno, ci si aiutava con una lampadina portatile che non era infrequente trovare completamente ricoperta di efemere, insetti che sfarfallano di notte e che erano attirati dalla luce.

Il risultato della pesca con il cordino, dicevo, era assolutamente insoddisfacente. Infatti nei tre anni che ho posato cordini ho catturato una sola anguilla che poi ho subito liberato trattandosi di un esemplare di taglia assai ridotta. Perché facevo tutto ciò? Non solo per il gusto del proibito e per fedeltà ad una tradizione che mi era stata trasmessa da un zio (Luigi Tagliaferri) che a tale tecnica si era dedicato da giovane ma anche per ansia di dialogo con la notte, dialogo che per me riecheggiava il millenario rapporto dei nostri antenati con il buio vero. Il buio vero - del tutto diverso dal "buio" di oggi che è perennemente ferito dalle luci elettriche - era l'unico in grado di evocare gli spiriti e i folletti che poi popolavano i raccolti che la gente faceva nelle "veglie" invernali nelle stalle (unici luoghi caldi ed accoglienti di lunghi inverni per lo più trascorsi in ambienti poco riscaldati).

Per inciso sul mio fiume (ma questo l'ho solo sentito raccontare da persone più anziane di me) si praticava un tempo un'altra pesca notturna e cioè quella con la fiocina, svolta utilizzando la lampada al carburo come attrattivo per i pesci che restavano "imbambolati" di fronte ad una luce tanto potente. Chi me ne ha parlato mi ha raccontato di pesche "miracolose", tanto abbondanti che i pescatori erano poi costretti a mettere in carpione il pesce per conservarlo.

o di tridente (la fiocina), della cattura dei pesci fatta con chiusure, dell'uso delle nasse, delle reti, dei lacci o di altre trappole, oltre alla pesca notturna fatta "col fuoco". Tutti metodi attestati ancora oggi nella pratica o nei ricordi di professionisti, bracconieri o dilettanti con licenza, oltre che nei documenti d'archivio e negli scritti di molti studiosi.

Le ricerche etnografiche ci dicono che i pescatori si distinguono da chi catturava e cattura il pesce da riva con un'attività occasionale, in genere con la canna e la lenza, in quanto lavorano con la barca e con le reti, strumenti distintivi del mestiere, cui un tempo si affiancavano fiocine, palamiti fatti di lenze lunghissime con centinaia di ami e complessi edifici di pesca realizzati in modo da intrappolare i banchi di pesce durante i loro spostamenti. Alcune di queste attrezzature 'professionali' erano poi usate dai bracconieri, che impiegavano anche sostanze chimiche di origine vegetale o minerale, o addirittura esplosivi, per catturare grandi quantità di pesce in un sol colpo.

Le reti, a loro volta, si distinguono per forma, dimensioni complessive o delle maglie, nonché per le modalità del loro uso. Ci sono (ma dovremmo dire c'erano, poiché sono oggi vietate) grandi reti a maglia semplice da tiro, con o senza 'sacco' di una rete più fitta nella parte terminale, che venivano gettate e issate quasi sempre da due barche e manovrate da almeno quattro pescatori e reti a catino di grandi dimensioni di cui si chiudeva il bordo inferiore intrappolando il banco di pesce soprastante. Ancora in uso nella pratica professionale sono le reti cosiddette volanti che lavorano in perpendicolare rispetto al pelo dell'acqua grazie a galleggianti montati nella parte alta e a pesi disposti lungo la parte bassa della rete, che vengono calate nel lago, in genere prima del tramonto, e lasciate libere di spostarsi durante la notte per essere recuperate all'alba. Reti analoghe possono essere fissate per una o entrambe le estremità in certi punti del lago o del fiume, ed allora si parla di reti da posta. Di quest'ultima categoria di reti fanno parte anche i bertovelli o altri tipi di nassa adatti ai bassi fondali. Si tratta in questo caso di reti prevalentemente di forma conica, nei quali sono inserite altre reti coniche aperte, in cui i pesci entrano e da cui non riescono più ad uscire.

Uno strumento particolare fatto di tre reti appaiate è il tramaglio: la rete centrale a maglie strettissime è quella in cui il pesce incappa finendo di slancio in una delle grandi maglie delle due reti esterne, determinando una sorta di sacchetto in cui rimane intrappolato.

Legnai e pietraie realizzate appositamente per attirare il pesce durante la riproduzione, attorno a cui si disponevano apposite reti, gueglie, barriere e peschiere complesse come quelle che si trovavano nella zona della



Agoni (*sardéne*)
esposte ad essiccare,
Montisola (BS) 2011
(foto Massimo
Pirovano)

Tresa e del Ticino che inducevano il pesce – ed in particolare le anguille, durante le loro migrazioni verso i laghi di Lugano o Maggiore, dopo la riproduzione in mare a rimanere intrappolate.

Altri attrezzi usati sulle acque di limitata profondità – nei fiumi, nei canali, ma anche negli stagni e nei laghi, presso le rive - erano le fiocine, che servivano per arpionare i pesci di discreta o notevole dimensione dalla barca o da una posizione sopraelevata rispetto al pelo dell'acqua, avendo avvistato la preda. Per la pesca alla trota sui laghi dalla barca in movimento si impiega la tirlindana, una lunga lenza piombata di 100 metri e più da cui si dipartono dei 'rami' con esche artificiali, rappresentate da pezzetti di metallo sagomate in modo da sembrare piccoli pesci.

Uno strumento che funziona come la rete a catino usata in barca è la bilancia, che si impiega specialmente nei fiumi dal corso lento, nei canali ma anche nei laghi, specie da parte dei dilettanti. Anche in questo caso occorre che i pesci si avvicinino alle rive dove lo strumento viene impiegato. Va detto per inciso che se il periodo del fregolo, per i pesci che si riproducono nei bassi fondali e presso le rive, è sempre stato un momento idoneo per grandi catture fatte anche con retini, casse, sacchi e persino con le mani, i pescatori interessati a mantenere il patrimonio ittico e con esso un lavoro produttivo, hanno sempre cercato di limitare le catture indiscriminate durante la riproduzione, che si possono rivelare autolesionistiche.

Come si vede, l'impiego di certi strumenti piuttosto che di altri dipende da vari fattori: non solo alimenti preferiti dalle diverse specie ittiche in base ai quali si scelgono o si preparano le esche e che sono spesso legati agli habitat prediletti con le loro profondità e la loro vegetazione, ma anche le esigenze e i tempi della riproduzione, che determinano movimenti e posizionamenti differenti a seconda dei vari tipi di pesce.

La preparazione e il consumo

Pescato dai professionisti per la vendita o da chi ha altri mestieri per il consumo domestico, il pesce rappresenta un alimento particolarmente deperibile, almeno quando viene conservato integro con la sua 'pelle'. Per secoli i pescatori hanno venduto il prodotto del loro lavoro sulla riva del fiume o del lago, conservando solo prede di particolare valore o re-

sistenza - specie la tinca e l'anguilla - in vivai immersi nell'acqua, dentro botti forate o altri contenitori che consentissero ai pesci di nuotare. In genere il pescato fresco veniva venduto e acquistato a pezzi interi, che poi il consumatore preparava privatamente a casa propria. Molti pescatori però, hanno aggiunto nel corso dei secoli un servizio di trasporto alla clientela, praticato verso le città in battello o anche in treno per notevoli quantità di pescato, a piedi e nel corso del Novecento in bicicletta, in molti casi anche grazie all'ausilio dei familiari del pescatore che riforniva trattorie e ristoranti, consumatori benestanti e sacerdoti divenuti clienti affezionati, luoghi di mercato in cui si ritrovavano persone di diversa provenienza, abitati rurali raggiungibili nel giro di qualche ora con il pesce fresco.

Prima della diffusione dei frigoriferi il consumo del pesce avveniva dunque spesso nell'arco della giornata di pesca. Per sfuggire a tale rilevante limitazione sono nati tutta una serie di metodi di lavorazione o di preparazione del pesce che ne consentono la conservazione più a lungo, come la salatura, l'essiccazione, la preparazione fritta con l'aggiunta di aceto, ortaggi e altri aromi (*pès in carpión*), per non dire dell'attuale trattamento sottovuoto di filetti e di pesci essiccati.

Questi trattamenti permettevano e permettono di dilatare i tempi e di allargare gli spazi del consumo ittico. A lungo la limitazione del diritto di pesca su molti laghi e la facile deperibilità dell'alimento hanno confinato l'abitudine a mangiare pesce nei giorni e nei periodi che la Chiesa definiva di magro, come il venerdì e la quaresima.

Era poi spesso il pesce di mare a raggiungere i mercati e le botteghe, seguendo percorsi sorprendenti se si immagina un passato di prodotti consumati presso i luoghi di raccolta e produzione, e di borghi e uomini isolati. Ne parla, a proposito delle aringhe salate, Fernand Braudel, ricordandoci che dal Baltico e dal mare del Nord si diffusero verso l'Europa occidentale e meridionale, dall'XI secolo, quando si perfezionano i metodi di conservazione attraverso l'uso di sottoporre il pesce a salagione, o di essiccarlo, o di affumicarlo, o di metterlo sott'olio, facendo la fortuna delle città anseatiche, trasportato per via di mare, lungo i fiumi, con carri o con bestie da soma, anche fino a Venezia. Lo storico francese aggiunge che, alla fine del Quattrocento, il nuovo grande protagonista del mercato ittico diventa il merluzzo, con la scoperta dei ricchissimi banchi di Terranova e la conseguente lotta per il loro sfruttamento da parte di baschi, francesi, olandesi, inglesi, che essiccavano il pesce a bordo o a terra. Seccati all'aria o anche salati, lo stoccafisso e il baccalà, costituiranno "una presenza assidua sulla mensa dei ceti popolari, soprattutto delle città" fino ad anni recenti.

Una tecnica analoga è praticata per la preparazione degli agoni salati, essiccati e pressati, noti sul lago di Como come *missoltini*.

I pescatori lariani vantano una tradizione speciale nella produzione degli agoni essiccati, prodotti anche sul Sebino e sul Garda. Secondo i vecchi del lago di Como, per fare un buon missoltino ci vogliono le tre esse: sale, sole e sassi. Con questa formula si allude ai tre momenti della lavorazione: la salatura del pesce fresco eviscerato, l'esposizione al sole che essicca il pesce nel giro di qualche giorno, la pressatura – un tempo in piccoli tini e oggi in scatole di metallo – sotto la pressione di un torchio, che ha sostituito i sassi, necessari a far lavorare la leva. La qualità e il prezzo degli agoni così lavorati variava a seconda del periodo di cattura con le reti, in relazione al ciclo riproduttivo del pesce.

Le alborelle essiccate e salate, considerate un pesce povero, facevano parte anche della dieta dei pescatori del Garda e del lago di Lugano: nel primo caso si parla di *àole salè* (Vedovelli) e nel secondo di *pesit sech* (Ortelli Taroni), ma la preparazione era del tutto analoga a quella praticata sul lago di Como.

Ben altro pregio avevano e hanno i salmonidi, ed in particolare la trota di lago, considerata dai pescatori di mestiere il pesce più pregiato da destinare alla vendita. Nel suo libro dedicato al Benaco, Foreste Malfer scrive: “Per eccezionale saporosità delle carni, per la ponderosità de’ muscoli e per il senso di selvaggia superiorità che la domina in ogni atto, la trota è degna dell’eminente posto che occupa nel concetto di tutti e può essere proclamata la *regina del lago*.” Tuttavia sul Garda godeva di stima analoga il carpione, che compariva ben di rado sulla mensa dei pescatori in quanto oggetto di vendita.

Diverse testimonianze della Brianza e del Lecchese parlano del luccio richiesto e servito alle mense di monasteri e di parroci, anche per i loro ospiti di riguardo.

Oggi sui laghi italiani conservano un notevole valore commerciale e un pregio riconosciuto il pesce persico e, nei bacini di notevole profondità come sul Lario e nel lago di Bolsena, i coregoni, noti nelle due varietà del lavarello e della bondella, che si consumano interi o filettati.

I gusti alimentari, come si sa, hanno una storia e la domanda dei cibi è condizionata anche dal tempo che si può dedicare alla cucina per la loro preparazione: oggi si consumano più raramente pesci interi e si cercano i cosiddetti *filetti*, privi di lisce, cucinabili rapidamente come una bistecca. Varietà di pesce bianco come il pigo, la scardola e il cavedano, proprio perché fornite di molte lisce e di carni apparentemente scipite, sono ormai ignorate dai dilettanti, mentre i professionisti ne ricavano paté e filetti affumicati.



Aldo Mandelli intento ad eviscerare e filettare il pescato, Brivio (LC) 1993 (foto Lele Piazza)



Guadino (*rusóol*)
per la cattura
di piccoli pesci,
anni '50 (Archivio
Museo del Lino)

Pesci un tempo apprezzati come il luccio, l'anguilla, la tinca o la carpa, hanno oggi una richiesta limitata e circoscritta a certe zone o a certi periodi dell'anno. Solo in alcune località, come Clusane sul lago d'Iseo, "paese della tinca al forno", i ristoratori hanno saputo valorizzare queste specie, che bisogna sapere trattare in cucina.

Conoscendo le tecniche adottate per la cattura delle diverse varietà di pesce secondo le stagioni, sono in alcuni casi gli stessi pescatori a proporre piatti a base di specie poco note ma di notevole gusto, nel ristorante o nel negozio specializzato che la loro famiglia gestisce.

Bibliografia

- Cetti, G. 1862 *Il pescatore del Lario. Descrizione delle reti e dei vari generi di pesca in uso sul lago di Como con sei tavole*, Como, Ostinelli (rist. anastat. 1999, Como, Dominioni)
- Colosio, R. 1989 *Fra Culture d'Acqua Dolce la Vita. Montisola. Sotto il cielo del Lago d'Iseo*, Foligno, Edizioni dell'Arquata
- Gottardi, G. 1996 *Pescatori, persici e principi. Vita e opinioni di un vecchio pescatore del Lago Maggiore*, a cura di Patrucco V., Verbania, Tararà.
- Grimaldi, E. 2001 *I pesci del lago Maggiore e degli altri grandi laghi prealpini: Orta, Lugano Como Iseo Garda*, Verbania, Alberti
- Malfer, F. 1927 *Il Benaco*, Verona, Accademia di Agricoltura, Scienze e Lettere (rist. anast. 1992 Bologna, Forni)
- Montanari, M. 1994, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Bari-Roma, Laterza
- Morganti, M. 1982, *Gente del lago, Iseo*, Edizioni del Sebino.
- Ortelli Taroni, G. 1989 *Il Ceresio e la sua gente*, Lugano, Ed. Gaggini-Bizzozero SA
- Parisi, L. 1996 *Il Garda in pentola. La cucina del pesce di lago*, Verona, Provincia di Verona, Garda, Cooperativa fra Pescatori
- Pirovano, M., Batinti, A. 1998, a cura di, *La pesca di mestiere sui laghi lombardi. Storia cultura attualità, prospettive*, Lecco, Provincia di Lecco, Atlante Linguistico dei Laghi Italiani
- Pirovano M. 1996, *Pescatori di lago. Storia, lavoro, cultura sui laghi della Brianza e sul Lario* Oggiono, Cattaneo
- Vedovelli, G. 1991 *Pescatori del Garda*, Torri del Benaco (VR), Centro Studi per il Territorio Benacense

F. M. – Ferruccio, vai ancora a caccia di rane?

F. C. – Le rane lungo i fossi ci sono ancora ma pochi vanno a catturarle.

Noi ragazzi di Pieve ci andavamo spesso, *se 'ndiva a ràani*.

A volte usavamo le fiocine, *li sfròseni*, a quattro punte che si usano anche per il pesce, ma più spesso le fabbricavamo noi, come questa del museo. Fissavamo a un manico una rondella ritagliata nel legno, su cui impiantavamo una ventina di punte ricavate da fil di ferro o dalle bacchette degli ombrelli. La fiocina normale lacerava la carne, invece questa con tante punte sottili le infilava bene senza troppi danni.

Si andava di sera e soprattutto quando i fossi erano pieni per irrigare i campi e l'acqua tracimava sulle carraie: stavi sulla carraia allagata e si prendevano bene senza bisogno di entrare nei fossi. La tecnica era quella di andargli davanti con i lumi ad acetilene che ci portavamo appresso. Le incantavi e poi le infilavi con la fiocina, addirittura potevi prenderle anche con le mani. Se si interrava vedevi l'acqua che si intorbidava e capivi che era lì sotto e allora colpivi. Poi c'era la tecnica per pulirle. Non dovevi essere debole di stomaco, perché quando le aprivi avevano dentro tutti gli insetti e veniva fuori una puzza tremenda. Prima tagliavi *el bèch*, la testa, e le zampe, poi si spellava e la si apriva. Quando le gettavi nel secchio di acqua pulita, continuavano ancora a muoversi.

Da noi la rana si mangia frita, impanata con pane grattugiato e uovo, *óf e pàn triit*. Veniva *incusàada*, cioè le cosce venivano incrociate in modo che l'impanatura fosse più compatta. Quando ci si sedeva nell'aia con le gambe incrociate si diceva: mi sembri *na rana incusàada*. Le mettevi nel latte per ammorbidirle e poi si impanavano.

F. M. – E le lumache, tu vai ancora a lumache?

F. C. – Sì certo. Per esempio adesso è molto tempo che non piove e se viene un bel temporalone le lumache vengono fuori e ne puoi prendere in abbondanza. Anche se è proibito fino a settembre, perché sono ancora nel periodo riproduttivo. Invece in autunno incomincia a fare freddo e ne prendi meno. In inverno poi non se ne parla, perché vanno in le-

¹ Ferruccio Carasi, nato nel 1951 a Pieve Terzagni, fraz. di Pescarolo, è stato impiegato tecnico presso la centrale elettrica di Piacenza ed è ora pensionato. Fa parte del gruppo di persone che lavorano attivamente nel Museo del Lino, Pescarolo (CR).



Fiocina per rane,
secolo xx anni '50
(Collezione Museo
del Lino)

targo e si interrano e per prenderne poche devi smuovere il terreno attorno alle radici degli alberi lungo le rive ed è faticoso.

Per essere sicuri di trovarle bisogna andare dove ci sono le ortiche e dove ci sono pezzi di terreno incolti, *i restaióoi*, dove cioè non mettono diserbanti che fanno morire anche le lumache. Le trovi anche lungo le rive senza dover scendere nei fossi, perché quando piove loro salgono, si dice *li vèn in sò 'l sùtil*, cioè vengono dove l'erba è un po' bassa, vengono fuori per mangiare.

F. M. – Perché quando non piove restano nei loro nascondigli...

F. C. – E sì, per stare al fresco. A volte quando piove molto e c'è tanta acqua in giro le vedi che si arrampicano *sò li sòchi*, sulle ceppaie e *sò i bròch*, sui rami, fino a una certa altezza perché non possono stare nell'acqua. Ci sono due tipi di lumache, io prendo quelle grosse. Quelle più piccole, che tirano al grigio, con delle righe più sottili, sono quelle di vigna, quelle che mangiano in Francia e che chiamano *les petits gris*.

F. M. – E quando le prendi cosa fai, le cucini subito?

F. C. – Le tengo almeno tre o quattro giorni a spurgare nella farina gialla poi dopo averle lavate bene in un *benasóol*, bacinella, le getti vive nell'acqua bollente per dieci minuti per farle morire, poi con uno spillone le cavi dal guscio e le ripulisci dalle interiora, la parte nera.

F. M. – C'è chi ce le lascia per il gusto amaro che hanno...

F. C. – Ci sono le interiora con dentro ancora i residui digestivi, io invece le tolgo e tengo solo il muscolo. Una volta pulite le faccio bollire per un'oretta in un brodo di verdura, che poi butto, fatto con cipolle, carote e sedano. Poi se voglio cucinarle, bene, altrimenti le metto in freezer.

Quando è il momento di cucinarle, normalmente le faccio andare in un sugo di pomodoro fresco e un misto di erbe, c'è la menta, la mentuccia non quella forte, il timo e la maggiorana e un po' di peperoncino. Fai il soffritto con cipolla, niente aglio, poi i pomodori, il sale, il peperoncino. Quando il sugo è pronto butti dentro le lumache e le erbe aromatiche. Le chiamano alla romana per l'aggiunta del peperoncino al posto del pepe ma comunque anche da noi si è sempre usato farle andare col sugo di pomodoro.

Però il vecchio modo alla cremonese era quello di fare cuocere le lumache nel solito brodo di verdura e poi aggiungere una notevole quantità di spinaci e l'usanza era anche di lasciare attaccate le interiora. Per accontentare mia moglie che è francese a volte le faccio *à la bourguignonne*. Devi preparare la crema fatta di burro ammorbidito con il cucchiaino di legno, poi fai un pesto di sale, prezzemolo e aglio fine

fine e lo mescoli con la crema di burro. Poi prendi dei gusci puliti e in ognuno metti dentro una lumaca e la copri con questo composto premendolo con un dito. Naturalmente le lumache devono essere precedentemente cotte nel brodo di verdura. Poi le metti al forno e le servi caldissime.

Da ragazzi quando andavamo a lumache le facevamo cuocere vive sulla brace, un po' come le castagne arrosto. Poi toglievi il guscio quasi carbonizzato, un po' come togliere il guscio all'uovo cotto e dentro la lumaca rimaneva cotta ma intatta e le mangiavamo con tutte le interiora, con solo un po' di sale. Ad ogni modo si fanno anche alla graticola. Si mettono le lumache vive in un cestello e si cospargono con una mistura di sale e pepe e si tengono così per tre o quattro giorni poi si mettono vive su una graticola, ma in genere si usano quelle piccole di vigna.

F. M. – Andavate anche a pescare?

F. C. – Da ragazzi andavamo a pescare *ambulina*, alborelle, *bòs*, gobbioni, e *šèrli*, cobiti, con cui si faceva una frittura mista; *scàrdule*, scardole, *vairòon*, pesciolino con la pancia arrotondata meno sottile dell'alborella e *i stric'*, lasche. Poi c'erano le anguille, *i lös*, i lucci, le carpe: il pesce d'acqua dolce, nei nostri fossi e nell'Aspice, ce l'avevamo tutto. Andavamo a prendere *bòs* e *šèrli* e altri pesci piccoli con *el rusóol*, piccola rete a maglie fitte a spinta, e con *el rivàal* quando sapevamo che c'era il pesce grosso. Il *rivàal* è una rete rettangolare di circa un metro per un metro e mezzo: si prendeva, uno di qua uno di là e dal fondo del fosso si andava su verso il pelo dell'acqua, tenendo premuta la base contro la riva e ogni tanto si scuoteva per districare i pesci dall'erba. Bisognava stare attenti se c'erano delle anguille perché scappavano dappertutto. Con questa tecnica se ne prendeva moltissimo. Si andava anche *a sügàa i fòs*: Nei piccoli fossi tra i campi c'era sempre dentro acqua: con la terra della riva facevamo una *ciöta*, una chiusa, in un punto e un'altra più avanti in modo da isolare un tratto di fosso e poi lo svuotavamo e così i pesci, tantissimi, rimanevano all'asciutto. Ma era un lavoraccio.

Poi c'erano *i speltiin*, gamberetti, che trovavi dove ci sono le carogne che galleggiano sull'acqua. Per prenderli facevamo dei *masóoi de lègna fina*, fascine di rametti, con inframmezzati dei pezzetti di carne. Li lasciavi nell'acqua un paio di giorni e quando li tiravi su erano pieni di gamberetti, senza lavorare tanto. Ma adesso è molto raro trovarli. E c'erano anche i gamberi, ora ci sono questi grossi gamberi asiatici, i gamberi *Killer*.

Il latte e i formaggi

LUIGI DEGANO

La fabbricazione del formaggio di grana non si poteva stabilire che ad incivilimento inoltrato perché suppone un territorio sottoposto all'irrigazione da lungo tempo e per effetto di leggi provvide, di lunghe fatiche e molto ingegno. Non si hanno notizie intorno all'epoca del suo stabilimento. Solo si sa che nel 1500 i prati, le irrigazioni e la fabbricazione di questo formaggio fiorivano già nei contorni della città di Lodi

Luigi Cattaneo, 1834

Il latte in natura nutre il neonato di mammifero e gli fornisce una prima protezione immunologica. Da millenni l'uomo alleva alcune specie di mammiferi da cui ottiene il latte che utilizza direttamente o trasforma in formaggio sfruttando il mirabile processo naturale della coagulazione, ovvero della separazione acida o enzimatica delle frazioni insolubili. Il coagulo, attraverso le successive manipolazioni condotte dall'uomo e l'incessante influenza dei microrganismi e degli enzimi, diventa con il tempo formaggio, e così l'arte continua da millenni. In particolare in Lombardia si sono consolidati nei secoli importanti legami con il territorio che hanno dato origine a numerosi e prestigiosi formaggi Dop apprezzati nel mondo intero

Alle origini

Recentemente (Dunne J. et al., 2012) una missione archeologica italo-britannica ha scoperto nel Sahara le più antiche tracce di trasformazione del latte nei frammenti di un vaso del sito neolitico di Takarkori in Libia sud-occidentale. I pastori africani del neolitico già nel 5200 a.C. lavoravano il latte vaccino per ottenere derivati, portavano al pascolo gli animali, mungevano le vacche ed erano grandi mangiatori di yogurt, formaggi e burro.



Ricostruzione
del locale adibito
alla lavorazione
del latte nel Museo
etnografico
di Premana (foto
Davide Magnaghi)



Strumenti
per la lavorazione
del latte (Museo
lombardo di storia
dell'agricoltura
di Sant'Angelo
Lodigiano)

La scoperta, insieme all'analisi di resti di accampamenti, monumenti funerari e pitture parietali, ha risvolti etnografici e antropologici, perché fornisce ulteriori informazioni sulla vita quotidiana e le abitudini di questa popolazione.

La domesticità di alcune specie animali è associata alla coltivazione delle prime piante; pertanto l'allevamento di questi animali e l'agricoltura sarebbero sorti con gli insediamenti permanenti (villaggi e città) e sarebbero legati alla radicale trasformazione dell'uomo da cacciatore-coglitore in agricoltore-allevatore (*rivoluzione neolitica*).

La tecnica di mungitura ha subito una lunga evoluzione. In Babilonia il mungitore si poneva dietro la vacca, il vitello di fronte, ma pressoché contemporaneamente in Egitto veniva munta di lato, il vitello di fronte, come avviene ancora oggi in gran parte dell'Africa; ciò perché la vista del vitello provoca un riflesso condizionato favorevole alla eiezione del latte. La tecnica di mungitura si mantenne rozza e primitiva fino quasi ai giorni nostri (e in gran parte del mondo lo è ancora). L'estrazione del latte dalla mammella richiede la cooperazione dell'animale, in assenza

della quale esso viene trattenuto e la mungitura riesce difficile, incompleta e dannosa. La ritenzione del latte è comune a tutti i bovini primitivi (ad es. il bufalo), e per prevenirla la mungitura va eseguita in presenza del vitello o di un suo simulacro. Negli allevamenti tecnicamente progrediti la mungitura viene oggi eseguita meccanicamente, con una tecnica che richiede una certa conoscenza della fisiologia della eiezione del latte.

Una antichissima forma di utilizzazione del latte, anche oggi tra le più diffuse, è quella dei latti di fermentazione, ottenuti sottoponendo il latte a particolari fermentazioni acide o acidoalcoliche. I latti di fermentazione acida sono preparati con latte di vacca o di pecora (*yogurt*, *lebén*, *gioddù*, ecc.) ma anche di renna (*pruira* lappone); i latti di fermentazione acidoalcolica sono prodotti con latti di specie diverse: il *kefir* del Caucaso è preparato con latte di pecora, di capra o di vacca, nell'Asia centrale il *kumiss* con latte di cavalla, e con esso per distillazione si ottiene una bevanda alcolica (*araka* o *raki*).

I latti concentrati, ottenuti per disidratazione parziale, sono conosciuti da tempi remoti, e da alcune popolazioni indiane vengono tuttora preparati con tecniche tradizionali. Marco Polo, verso la fine del 1200, riferisce ne "Il Milione" che il latte condensato costituiva una parte della razione delle truppe tartare.

Anche la panna, il cui impiego è largamente diffuso specialmente nel mondo anglofono ed in quello di lingua tedesca, scandinava e slava, e assai meno presso i popoli latini, è nota in India da tempi remoti.

Il burro è fra i più antichi latticini. È ricordato nel Libro dei Veda (2000-1400 a.C.) ed è dimostrata la sua origine con la recente scoperta del succitato sito neolitico di Takarkori in Libia (5200 a.C.).

Omero, nell'Odissea, narra in maniera dettagliata della tecnica con cui si preparava il formaggio, l'equivalente di quello che oggi chiamiamo pecorino. Egli descrive infatti il ciclope Polifemo all'interno della sua grotta, tutto intento ad operazioni di mungitura di pecore belanti; al latte aggiunge poi il caglio e dopo aver atteso un pò, depone la cagliata, appena rappresa, nelle fuscelle. Sempre in Grecia, Ippocrate, primo medico nella storia dell'umanità, parla del formaggio definendolo "forte, molto riscaldante e nutriente" e, insieme a Galeno definisce il latte animale alimento non appropriato per l'uomo consigliandolo solo per uso medicinale e sottolineando i numerosi pericoli dell'uso consueto alimentare. Tali giudizi erano determinati anche da motivi di carattere climatico-ambientale che favorivano la rapida degradazione del prodotto. Aristotele descrive la tecnica di coagulazione del latte tramite l'utilizzo di succo di fico. L'arte della preparazione del formaggio e le tecniche di

Il pascolamento (utilizzo dell'erba effettuata direttamente dall'animale), è la più antica forma di gestione delle risorse foraggere. In Lombardia tale attività è indicata come attività d'alpeggio e viene oggi quasi esclusivamente svolta nel malghe alpine ed interessa in prevalenza bestiame bovino anche se sono talora presenti ovi-caprini. L'attività di alpeggio trae in ultima analisi origine dal fatto che i rilievi alpini e prealpini presentano una buona produttività estiva dei pascoli come conseguenza delle ottime disponibilità idriche frutto sia della vivace attività temporalesca sia degli apporti idrici da scioglimento delle masse nevose. Come conseguenza gli alpeggi più bassi sono tradizionalmente caricati con il bestiame intorno a fine maggio mentre in quelli più alti il caricamento avviene a fine giugno e cioè circa 40 giorni dopo la completa scomparsa del manto nevoso¹. Nell'antichità i circuiti d'alpeggio coinvolgevano anche il bestiame allevato in pianura con transumanze che coprivano annualmente centinaia di chilometri (es: direttrice Valli bergamasche – bassa valle dell'Adda) e seguivano tradizioni antichissime e che risalgono forse al tardo paleolitico allorché i cacciatori seguivano i branchi di erbivori selvatici nei loro spostamenti stagionali dal monte al piano. Negli ultimi secoli i circuiti d'alpeggio si sono sensibilmente ridotti in estensione limi-

tandosi al solo bestiame allevato nei fondovalle alpini e rispondendo con ciò alla logica per cui nella stagione estiva i prati di fondovalle sono destinati alla produzione di foraggi da conservare per il consumo invernale.

In Lombardia gli alpeggi costituiscono un esteso sistema territoriale che occupa all'incirca 220.000 ettari di superficie (Regione Lombardia, 2004). Tale sistema coinvolge le province della montagna alpina e prealpina delle Lombardia e risponde all'opportunità di sfruttare le risorse pascolive che si rendono disponibili nella stagione estiva e a quote elevate dopo lo scioglimento delle nevi (1500-2500 m) mentre i prati di fondovalle vengono di regola utilizzati per la produzione del foraggio necessario per l'alimentazione invernale del bestiame.

I prodotti lattiero caseari ottenuti in malga si caratterizzano per gli elevati livelli di qualità che sono frutto in particolare dalle caratteristiche delle essenze erbacee presenti in alpeggio² e che possono essere sfruttate solo attraverso il pascolo. Purtroppo la durezza della vita in malga e gli elevati costi di produzione che inevitabilmente incidono sul prezzo del prodotto finale (latte, formaggi) stanno determinando una progressiva contrazione dello sfruttamento degli alpeggi, con considerevoli ripercussioni anche di carattere ambientale.

¹ Al contrario la pianura padana si caratterizza per un minimo pluviometrico estivo; durante il quale la produttività dei prati si riduce in modo sensibile e le produzioni foraggere si rivelano possibili solo grazie all'irrigazione.

² Tali specie afferiscono a svariate famiglie (leguminose, graminacee, ombrellifere, crucifere, labiate, ecc.) e contribuiscono a conferire ai prodotti lattiero-caseari ottenuti in alpeggio caratteri del tutto originali (Bailoni et al., 2004).

caseificazione, soprattutto con l'uso di cagli vegetali, erano conosciute anche agli Etruschi. Ma furono soprattutto i Romani a perfezionare la tecnica casearia e a diffonderla in tutto l'Impero. La connotazione popolare del formaggio è attestata da scrittori e agronomi di epoca romana, da Catone a Varrone, a Columella, a Plinio, a Virgilio. Nella maggior parte di questi testi l'ambito sociale di utilizzo dei latticini appare decisamente 'povero'. Columella invece distingue: il formaggio «serve a nutrire i contadini» (*agrestis saturat*) e «a ornare le mense eleganti». Sulle tavole umili costituisce un piatto forte, una fonte primaria di sostentamento; sulle tavole ricche compare solo come 'abbellimento', ossia come ingrediente di vivande più elaborate.

Nel medioevo e oltre

Mentre oggi è scontato, nella nostra cultura, identificare il latte animale soprattutto con quello di vacca, nell'Antichità e nel Medioevo il latte per eccellenza era quello di pecora (o di capra). Fino al tardo Medioevo e ai primi secoli dell'Età moderna l'allevamento bovino ebbe un ruolo piuttosto marginale; di gran lunga preponderante era la pastorizia di 'bestie minute', suini e caprovini. Il latte di pecora e di capra era ritenuto migliore sul duplice piano del sapore e delle virtù nutritive. «Il latte - scrive nel xv secolo l'umanista Bartolomeo Sacchi, detto Platina, riassumendo concetti e valutazioni ampiamente condivise - ha le stesse proprietà dell'animale da cui viene munto: si reputa ottimo quello di capra, per secondo viene quello di pecora, per terzo quello di mucca. Resta comunque inteso che «l'uso eccessivo del latte non è consigliabile». Giudizio condiviso dal medico Pantaleone da Confienza, autore del più antico trattato conosciuto sul latte e i latticini, la *Summa lacticiniorum*, pubblicata nel 1459. Pochi bevevano latte, ma l'uso di trasformarlo in formaggio era pressoché universale: ciò che, fra l'altro, costituiva un ottimo modo per provvedere alla sua conservazione nel tempo.

L'immagine del formaggio come alimento popolare si nobilita nel medioevo con il modello alimentare monastico che impone la rinuncia, parziale o totale, al consumo di carne: proibita per principio ai monaci, sia pure con molte eccezioni, essa viene rimpiazzata da cibi sostitutivi quali il pesce, le uova o, appunto, il formaggio. Le rendite in natura, che i monasteri riscuotono dai loro affittuari, spesso comprendono quote di formaggi: il monastero di Santa Giulia di Brescia - ci informa un inventario redatto sul finire del ix secolo - riscuote cospicui canoni in formaggio dai contadini dislocati in vaste corti della Lombardia e dell'Emilia.



Zangola usata per preparare il burro quando la panna era poca (Museo etnografico di Premana)

Le richieste sono espresse talvolta in peso, con l'indicazione delle libbre di *caseum* da corrispondere, talvolta in numero di forme. Analoga attenzione per i formaggi troviamo in un altro inventario monastico del IX secolo, quello dell'abbazia di San Colombano di Bobbio, sull'Appennino emiliano, importante snodo sulla strada Francigena di pellegrinaggio da Canterbury a Roma.

Il formaggio si usava molto anche in cucina. Tra i formaggi da grattugiare, già nel Medioevo si conquistò un primato indiscutibile il Parmigiano (ma allora erano altrettanto celebri il piacentino e il lodigiano). Il successo di questo tipo di formaggio, che già nel Trecento troviamo esportato fuori d'Italia, è legato anche all'affermarsi, dal Duecento in poi, di un manufatto alimentare che con esso si sposa particolarmente bene: la pasta. Boccaccio, come è ampiamente noto, si sofferma a descrivere come una delle attrattive principali dell'utopico Paese di Bengodi la *«montagna tutta di formaggio Parmigiano grattugiato, sopra la quale stavano genti che niuna altra cosa facevan, che fare maccheroni e raviuoli e cuocergli in brodo di capponi»*.

Come già Platina, Pantaleone individua come migliori formaggi italiani il *«marcelinus»* ossia *«marzolino»* o *«fiorentino»* e il *«piacentino»*, detto anche *«parmigiano»*. Il primo è fatto col latte di pecora, il secondo col latte di vacca.

Anche se in quest'epoca la zootecnia ovina prevaleva su tutte le altre, perché sostenuta dall'industria laniera di Signorie e Comuni italiani, presso i monasteri l'allevamento bovino stanziale e di riflesso la produzione casearia subirono un forte impulso.

I motivi di questi nuovi usi erano riconducibili a diverse fattori: l'insegnamento benedettino (*ora et labora*), le esigenze del regime alimentare di magro, l'applicazione su larga scala della rotazione agraria che prevedeva l'alternanza fra cereali e colture da foraggio.

Dal XII secolo ca. vennero alla luce formaggi come: Montasio, Grana e Mozzarella, invenzioni rispettivamente Abbazie di Moggio Udinese, Chiaravalle e San Lorenzo di Capua.

Questo non fu solo un fenomeno italiano ma europeo, tanto che dall'Alsazia ai Pirenei i pellegrini trovavano ristoro nei monasteri con pani e formaggi dei più diversi.

Furono soprattutto gli ordini monastici, i Cistercensi e i Benedettini, ad applicarsi alla tecniche casearie, consentendo così la persistenza di queste tecniche e dei prodotti fino ai nostri giorni.

Il Grana è il formaggio "inventato" dai monaci cistercensi, che dopo aver bonificato la Pianura Padana per renderla salubre e coltivabile, han-



Stampi per
il burro (Museo
lombardo di storia
dell'agricoltura
di Sant'Angelo
Lodigiano)

no cercato il modo di conservare il latte delle bovine, utilizzate non solo per il lavoro agricolo, ma anche per la produzione di letame, elemento indispensabile per la fertilizzazione delle terre recuperate. È così spiegato il motivo delle dimensioni elevate di questo formaggio. I monaci disponendo di molto latte, assai più di quello consumato dalle popolazioni del tempo, avevano la necessità di produrre formaggi adatti ad una lunga stagionatura: proprio per queste ragioni è nato un formaggio a pasta dura, semigrasso e di dimensioni elevate. La tipica tecnologia produttiva, che sembra aver avuto inizio presso l'abbazia di Chiaravalle situata nei pressi di Milano, ha avuto facile diffusione attraverso la rete dei conventi in un territorio privo di ostacoli naturali.

Ma l'intera organizzazione produttiva delle campagne lombarde, soprattutto della Bassa, era stata profondamente segnata dall'ordinata distribuzione dell'acqua. La diffusione delle pratiche irrigue aveva dato avvio a un vasto processo di ricomposizione fondiaria, favorendo la formazione di compatte aziende agrarie gestite spesso in affitto. Questa organizzazione agraria negli anni favorì l'accumulazione di capitali, capacità tecniche e

attitudini imprenditoriali, elementi che portarono alla grande trasformazione ottocentesca. Le condizioni ambientali ideali di larga disponibilità di foraggio incentivò i bergamini nella transumanza delle loro mandrie dalle prealpi alla Bassa e favorì l'avvio della produzione di "cascio". La lavorazione del latte era confinata all'interno delle aziende agrarie nei "casaroni" e al casaro era affidata larga parte del successo economico dell'attività agricola, tant'è vero che le partite di formaggio erano chiamate "sorte", quasi che la qualità fosse dovuta al capriccio del caso. Depositari di un sapere consuetudinario fondato su oscure pratiche e tramandato per generazioni, i casari hanno operato per anni nel più rozzo empirismo. Dalla metà del 1800 si riconobbe che i segreti inspiegabili della caseificazione dovessero essere chiariti con l'aiuto della chimica, della fisica e con ragionate sperimentazioni, non essendo più possibile sostenere le spese dovute all'enorme percentuale di scarti di merce e non essendo parimenti più accettabile che esse fossero dovute unicamente alla "sorte". Furono quindi riformati i caseifici e istituiti laboratori e istituti di ricerca che facilitassero lo scambio di informazioni tecniche con gli operatori con incontri sul territorio. La pianificazione di questa attività di supporto e sperimentazione che superasse l'empirismo portò presto a risultati eclatanti con incremento della produttività delle mandrie, della qualità del latte e delle rese di trasformazione, con gli scarti che si ridussero dal

Palette per levare la panna dalle conche e metterla nella centrifuga (Museo etnografico di Premana)



50% e oltre al 10-12% in pochi anni, creando così i presupposti per la nascita dei caseifici industriali. La facoltà di Agraria di Milano e l'Istituto lattiero-caseario di Lodi, istituiti nel 1870 e nel 1871 rispettivamente, diedero un concreto contributo allo sviluppo del settore.

Il settore in Lombardia

Le attività legate alla produzione e alla lavorazione del latte costituiscono uno dei settori più ricchi e fiorenti dell'economia lombarda, che vanta un'industria lattiero-casearia tra le più sviluppate e importanti non solo a livello nazionale ma anche in ambito europeo. Se il trattamento del latte è attività preminente nel triangolo Crema-Soncino-Soresina (in particolare quest'ultima è sede di importanti latterie) e le grandi aziende per la produzione di burro, mascarpone, grana padano, si trovano a Lodi e provincia (Casalpusterlengo, Codogno), in tutta la campagna della Lombardia prevale il modello della cascina agricola-zootecnica per la produzione del latte e dei suoi derivati. Inoltre, la Lombardia è produttrice di numerose ed eccellenti qualità di formaggi, alcuni dei quali conosciuti in tutto il mondo: la crescenza, il gorgonzola, il grana, il mascarpone, la robiola e il taleggio sono solo alcune delle specialità lombarde entrate a far parte della tradizione gastronomica italiana, prodotte industrialmente in grandissima quantità e commercializzate su tutta la rete di distribuzione italiana. Certamente le caratteristiche uniche del grana, sottoforma di Grana Padano e Parmigiano-Reggiano, gli garantiscono ancor oggi il grande successo che merita. È il formaggio "per tutte le occasioni" potendosi trasformare, a seconda delle necessità, da splendido antipasto, a sostanzioso, quanto digeribile piatto forte a gustoso dessert al termine del pasto. Le caratteristiche organolettiche mutano molto a seconda della stagionatura: le "riserve" oltre i venti mesi assumono la veste più interessante, quando le note lattiche di burro fuso e le sensazioni di frutta fresca si evolvono, lasciando emergere sentori speziati e di frutta secca, in particolar modo di noce. Aumenta anche la friabilità e compaiono i tipici cristalli di tiroxina indice di proteolisi avanzata ed elevato valore nutrizionale e digeribilità.

Nel corso dell'anno 2011 la Lombardia ha prodotto 3.207.644 forme di formaggio Grana Padano sulle 4.658.907 forme totali, pari al 68,85% e 347.192 forme di Parmigiano-Reggiano sulle 3.231.915 forme totali, pari al 10,74%. La produzione di formaggi a pasta dura a lunga stagionatura tipo grana ha assorbito in Lombardia nel corso del 2011 quasi 2,1 milioni di tonnellate di latte. Mediamente il 22,27% della produzione dei due formaggi è stata esportata.

Ci sono poi tantissime varietà di formaggi tipici di zone circoscritte, prodotte seguendo metodi di lavorazione ancora legati alla tradizione artigianale, meno conosciute ma assolutamente ottime: il formaggio piccante di Besozzo, il San Carlin, i caprini di Asso, la semuda della valli del Liro e del Livo, i formaggi sott'olio di Montevicchia, il 'bagòss', il panerone, unico esempio di formaggio a latte crudo e senza sale, e molte altre specialità. I formaggi lombardi sono ottenuti quasi esclusivamente da latte di vacca; fanno eccezione gli squisiti formaggi caprini. La preparazione dei formaggi è generalmente complessa e si svolge con modalità assai varie, che comunque prevedono la trasformazione del latte, mediante l'aggiunta del caglio, nella cagliata, cioè una massa bianca e consistente; a seconda del tipo di formaggio che si intende preparare, la cagliata viene poi trattata in modi diversi: manipolata, salata, sminuzzata, poi cotta a lungo o sistemata al naturale negli stampi che, nella maggior parte dei casi, servono per consentire una buona stagionatura del formaggio e per dargli la forma con cui, alla fine, viene presentato al consumatore.

Attualmente il territorio della Lombardia ospita le produzioni dei seguenti prestigiosi e rinomati formaggi a denominazione d'origine protetta (DOP):

FORMAGGI DOP DELLA LOMBARDIA	REGOLAMENTO	PRODUZIONE 2011 (t)
Bitto (DOP)	Reg. CE n. 1263/96 (GUCE L. 163/96 del 02.07.1996)	213
Formaggella del Luinese (DOP)	Reg. CE n. 375/2011 (GUCE L. 102/11 del 16.04.2011)	n.d.
Formai de Mut dell'Alta Val Brembana (DOP)	Reg. CE n. 1107/96 (GUCE L. 148/96 del 21.06.1996)	74
Gorgonzola (DOP)	Reg. CE n. 1107/96 (GUCE L. 148/96 del 21.06.1996)	50.335
Grana Padano (DOP)	Reg. CE n. 1107/96 (GUCE L. 148/96 del 21.06.1996)	176.500 (121.520 in Lombardia)
Parmigiano Reggiano (DOP)	Reg. CE n. 1107/96 (GUCE L. 148/96 del 21.06.1996)	133.768 (14.367 in Lombardia)
Provolone Valpadana (DOP)	Reg. CE n. 1107/96 (GUCE L. 148/96 del 21.06.1996)	7.017
Quartirollo Lombardo (DOP)	Reg. CE n. 1107/96 (GUCE L. 148/96 del 21.06.1996)	3.732
Selva Cremasco (DOP)	Reg. CE n. 1377/2011 (GUCE del 23/12/2011)	n.d.
Taleggio (DOP)	Reg. CE n. 1107/96 (GUCE L. 148/96 del 21.06.1996)	8.542
Valtellina Casera (DOP)	Reg. CE n. 1263/96 (GUCE L. 163/96 del 02.07.1996)	1.245

Bibliografia

- Bailoni L. et al., 2005, *Qualità del latte e del formaggio d'alpe, caratteristiche sensoriali, tracciabilità e attese del consumatore*, in "Quaderno SOZOOALP", 2, pp. 59-88
- Dunne J. et al., 2012, *First dairying in green Saharan Africa in the fifth millennium BC.*, in "Nature », 486, 21, pp. 390-394
- Regione Lombardia, 2004, *Piano regionale degli alpeggi* (deliberazione n. VII/16156 del 30 gennaio 2004) in "B.U.R.L.", 7, 1° supplemento straordinario

Sitografia

- CLAL, URL: www.clal.it, ultima consultazione: 16.06.2012
- Consorzio Tutela Grana Padano, URL: www.granapadano.it, ultima consultazione: 16.06.2012
- Direzione Generale Agricoltura Regione Lombardia, URL: www.agricoltura.regione.lombardia.it, ultima consultazione: 16.06.2012
- Parmigiano-Reggiano, URL: www.parmigiano-reggiano.it, ultima consultazione: 16.06.2012

Il vino

OSVALDO FAILLA

*ma per le vie del borgo/ dal ribollir de' tini/
va l'aspro odor de i vini/ l'anime a rallegrar.*

Giosuè Carducci, San Martino, da Rime nuove (1861-1887)

Il vino, propriamente detto, è prodotto attraverso la fermentazione del mosto d'uva (*Vitis vinifera* L.). Nel corso della lunga storia dell'umanità esso rappresenta la bevanda fermentata di frutta che ha avuto più successo rispetto a numerose altre. La storia della viticoltura inizia almeno seimila anni fa nell'Anatolia orientale e nel Caucaso. Con l'Impero Romano la vitivinicoltura completa la sua diffusione in Europa. Nel corso dei secoli, in tutta l'Europa ove climaticamente era possibile coltivare la vite, si sono sviluppati modelli vitivinicoli assai differenti in relazione alle varietà coltivate e alle tipologie di vino prodotte. Ancora oggi la viticoltura moderna risente di questa impronta storico-geografica riconosciuta commercialmente nei vini a denominazione di origine.

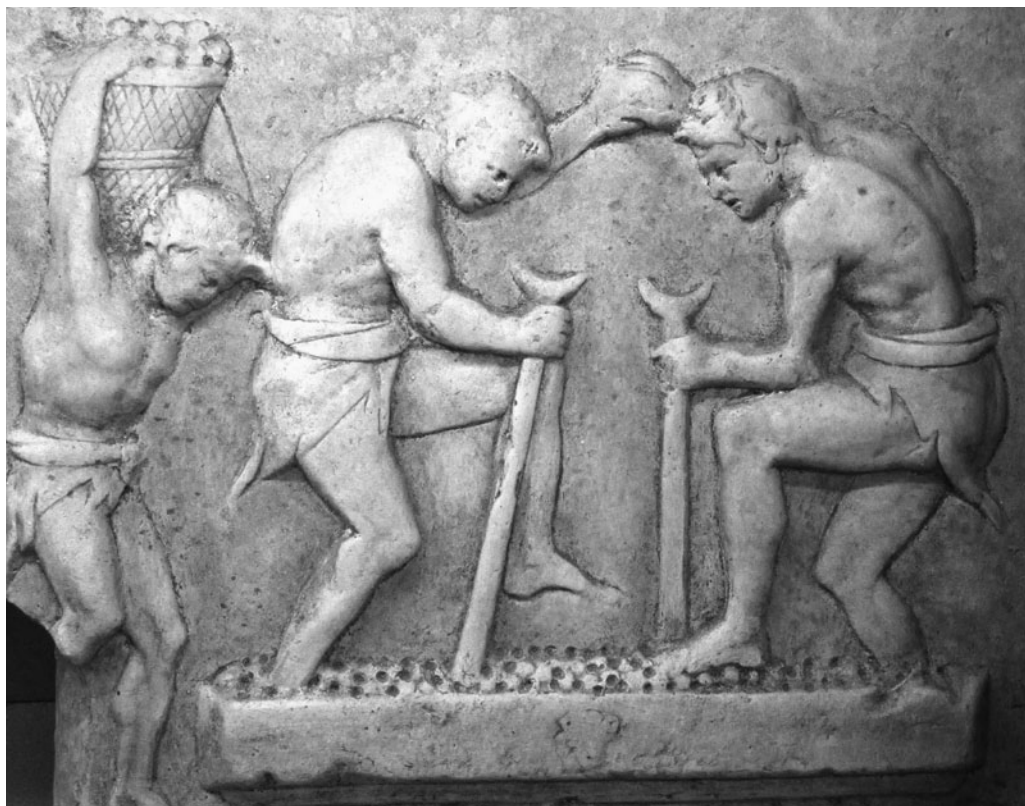
I vini di frutta, il vino d'uva

Il vino, come viene comunemente inteso, è la bevanda alcolica prodotta con l'uva, ossia con il frutto della vite, definita, appunto, *vinifera*. In una prospettiva storico-geografica peraltro il *vino d'uva* è solamente uno fra i tanti *vini*, prodotti con frutti polposi e zuccherini, che hanno accompagnato, e accompagnano ancora, la storia dell'umanità. Ad esempio, sulla base dei dati archeologici, si ritiene che le popolazioni padane della tarda età del bronzo (secondo millennio a.C.) fossero grandi raccoglitrici di more di rovo, fragole e soprattutto corniole (oltre che di uva di vite selvatica) per la produzione di bevande vinose e di conserve alcolizzate. La frutta polposa rappresenta un'importante fonte alimentare; ha però il grave inconveniente di non potere essere conservata fresca: può essere essiccata oppure ammostata in contenitori impermeabili di varia origine



Paesaggio viticolo
dell'Oltrepò pavese.
Dintorni di Torricella
Verzate (pv) ripresi
nel giugno 2010.
(foto Osvaldo Failla)

(otri di pelle, vasi di terracotta) al fine di favorire il processo naturale della fermentazione alcolica. Si tratta di un fenomeno del tutto spontaneo, sostenuto da microorganismi presenti in ogni ambiente, i lieviti, che si alimentano con lo zucchero presente nella frutta, trasformandolo in alcol etilico e in anidride carbonica. Al termine della fermentazione, l'alcol e la naturale acidità del prodotto, derivante dagli acidi organici presenti nella frutta, manterranno la bevanda, o la conserva, nel tempo preservandole da possibili contaminazioni di batteri o altri microorganismi pericolosi per la salute umana. In definitiva pertanto la vinificazione è una tecnica di conservazione degli alimenti. L'alcol etilico oltre a rappresentare una fonte calorica utile per l'alimentazione ha un effetto stimolante e inebriante di grande importanza per la socialità e più in generale per la salute umana. Non vanno comunque sottaciuti gli effetti negativi dell'abuso di alcol, sia dal punto di vista salutistico che sociale, che senz'altro erano molto chiari ai nostri progenitori.



Riproduzione,
esposta presso
il Museo
Lombardo di Storia
dell'Agricoltura,
di bassorilievo
raffigurante una
scena di pigiatura
(originale presso
Museo Archeologico
di Aquileia,
forse I secolo d.C.)

Come si affermò la supremazia del vino d'uva

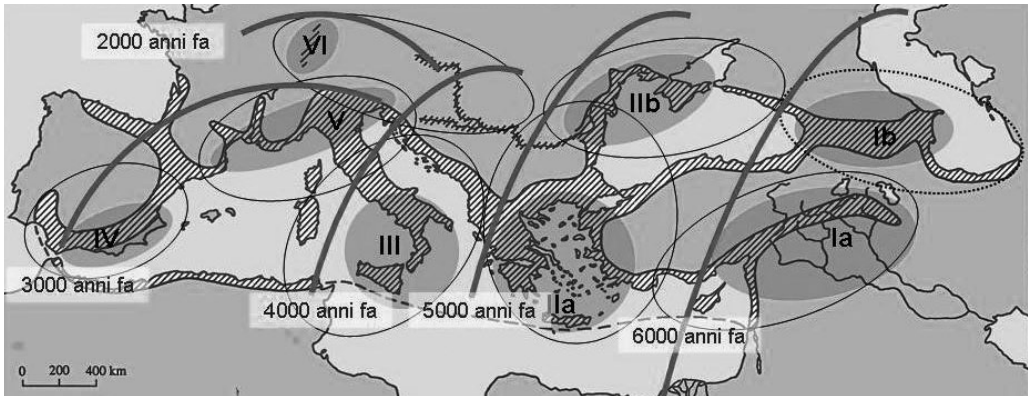
La vite selvatica ha uva assai meno succosa rispetto a quella domestica; inoltre i grappoli sono piccoli, con poche bacche che a maturità, e quindi durante la raccolta, tendono a sgranarsi dal rachide disperdendosi a terra. I grappoli di vite domestica sono invece di grandi dimensioni con grossi acini succosi ricchi di zucchero e facili da ammostare. Il processo di domesticazione della vite, modificando profondamente la produttività e le caratteristiche qualitative del frutto, ha posto le basi per il suo successo "enologico".

Le prime evidenze archeologiche relative alla domesticazione della vite risalgono all'età del bronzo; e sono connesse con la sedentarizzazione delle comunità umane a sua volta legata all'introduzione dell'aratro. La nascita dei primi borghi stabili avrebbe favorito, secondo il *Dump Heap Model* (teoria degli immondezzai), le condizioni d'innesco del fenomeno di domesticazione vero e proprio. Infatti, negli immondezzai venivano accumulati i semi delle piante alimentari selvatiche. Le piante nate dai

semi accumulatisi negli immondezzai, ai margini dei borghi, avrebbero costituito oggetto di proto coltivazione per protezione, selezione e di successiva moltiplicazione di quelle migliori. In questo modo la pressione selettiva esercitata dall'uomo, nella scelta delle piante da moltiplicare, avrebbe consentito dapprima di fissare, e in seguito di migliorare progressivamente, quei caratteri utili alla produttività (fiore ermafrodita, dimensione della bacca e dei grappoli) e alla qualità del prodotto (accumulo zuccherino, resistenza alla siccità).

Dal punto di vista cronologico questi processi si sarebbero verificati più precocemente nella regione siro-anatolico circum-mesopotamica e caucasica. Il vino d'uva fu fin dalle origini un bene prezioso per i commerci. Le zone di produzione acquisirono fama per i loro vini e conseguentemente anche per i loro vitigni. I mercati occidentali divennero particolarmente attivi nell'importazione di vini quando la stratificazione sociale, conseguente al consolidamento dell'aratrocoltura, favorì la nascita di un'aristocrazia agraria, pronta a recepire gli stili di vita "orientali" secondo i quali il consumo e la produzione di beni di lusso, e del vino in particolare, avevano un ruolo sociale di rilievo. Fu così inevitabile che, attraverso i flussi commerciali e mediante i movimenti dei coloni, i vitigni, e in modo particolare quelli più rinomati, si diffondessero dalla zona di origine. Il processo di domesticazione si sarebbe quindi ripetuto, secondo la cronologia riportata nella figura sottostante, anche in altre regioni quali la Grecia, l'Italia settentrionale e centro meridionale, la Francia meridionale e l'Iberia sud orientale e settentrionale. In questi areali di domesticazione secondaria, il processo fu accelerato e guidato dagli influssi culturali prima e, successivamente, dagli apporti diretti delle attività che i coloni greci, fenici e punici esercitarono nel bacino occidentale del Mediterraneo. Si può dunque ritenere che, negli areali di distribuzio-

Aree di
paradomesticazione
(aree cerchiate)
ec entri
di domesticazione
(aree ombreggiate)
secondo la
cronologia della
espansione della vite
domestica da oriente
verso occidentale.
L'areale tratteggiato
rappresenta
l'attuale ambito
di distribuzione
della vite selvatica.
Carta disegnata
da Gaetano Forni
in accordo con le
fonti scientifiche di
natura paleo-etno-
botaniche, paleo-
agronomiche ed
etno-archeologiche



ne della vite selvatica, l'introduzione, prima del consumo del vino e poi della viticoltura vera e propria, si sia sovrapposta al preesistente substrato culturale locale, caratterizzato da uno stadio di proto domesticazione della vite oltre che da un'enologia primitiva, basate solo marginalmente sulla vite selvatica, le cui tracce sono spesso documentate anche dall'archeologia. È peraltro importante notare che la viticoltura fu rapidamente introdotta anche al di fuori dell'areale della vite selvatica e in particolare modo in Mesopotamia ed Egitto; analogamente sovrapponendosi ad un'enologia che utilizzava anche altri frutti quali il melograno e i fichi. Dagli areali secondari di domesticazione e di viticoltura, le viti domestiche si spostarono ulteriormente, sia verso occidente, consolidandosi nell'Italia meridionale, che a ritroso verso oriente, grazie ai coloni greci e alla cosiddetta via danubiana. La Magna Grecia, la Sicilia, il sud della Francia e l'Iberia sud-occidentale divengono quindi un ulteriore trampolino di lancio della vite domestica. In questo modo i vitigni orientali incontrano, intorno all'età del ferro (1000 a.C.) la proto-viticoltura etrusca e celtica. L'affermazione del dominio romano sul Mediterraneo prima, e sull'Europa centrale successivamente, completano il quadro intricato della diffusione progressiva delle viti domestiche e del loro incontro con quelle proto-domestiche locali dal quale si sarebbe originata la moltitudine di vitigni che ancora oggi coltiviamo.

Recente evoluzione e lineamenti della filiera vitivinicola lombarda

L'attuale viticoltura ed enologia della Lombardia è dunque il risultato di un lungo percorso iniziato grazie al contributo della tradizione greca, etrusca e latina che si giovarono della mediazione celtica. Ma è durante la romanizzazione che emerge la specificità locale. Essa si conserva durante le invasioni barbariche e si rafforza durante il Rinascimento. Nel corso della seconda metà dell'Ottocento la viticoltura lombarda attraversa una profonda crisi, conseguenza di una pluralità di fattori legati a mutamenti politici, economici, tecnologici, ma anche a cause biologiche, ovvero alla diffusione delle avversità parassitarie introdotte dall'America: due malattie provocate da funghi (oidio, peronospora) e gli attacchi letali per gli apparati radicali da parte di un insetto (la fillossera). In questo periodo con notevoli differenze nelle diverse aree lombarde, si modificò significativamente la struttura della vitivinicoltura. Ciò nonostante all'inizio del Novecento in Lombardia, la superficie viticola a coltura specializzata risultava quasi doppia di quella attuale, 43.000 ettari nel 1911 rispetto ai 22.300 ettari censiti nel 2010. Oltre alle superfici a vigneto specializzato era de-

stinata alla viticoltura anche un'estesissima superficie a coltura promiscua (205.000 ettari ca. nel 1911) con una produzione complessiva di vino più che doppia di quella odierna (3 milioni di ettolitri nel 1911 rispetto agli 1,3 milioni di ettolitri attuali - 2010).

Il quadro viticolo lombardo dell'inizio del secolo peraltro risentiva delle gravi crisi che avevano colpito la viticoltura europea nel corso della seconda metà dell'Ottocento: ovvero la diffusione dell'oidio (1845), della peronospora (1879) e della fillossera (1878). Gli esiti della diffusione di questi parassiti avevano accelerato l'abbandono della viticoltura specializzata nelle aree di pianura, sia nell'alta che nella bassa pianura, ove la viticoltura non reggeva alla concorrenza economica della cerealicoltura e della foraggicoltura.

La viticoltura promiscua era invece sopravvissuta e caratterizzava il paesaggio agrario di pressoché tutta la Lombardia. La piantata lombarda nelle diverse varianti locali era spesso caratterizzata dalle alberate di viti maritate all'olmo, all'acero, al gelso.

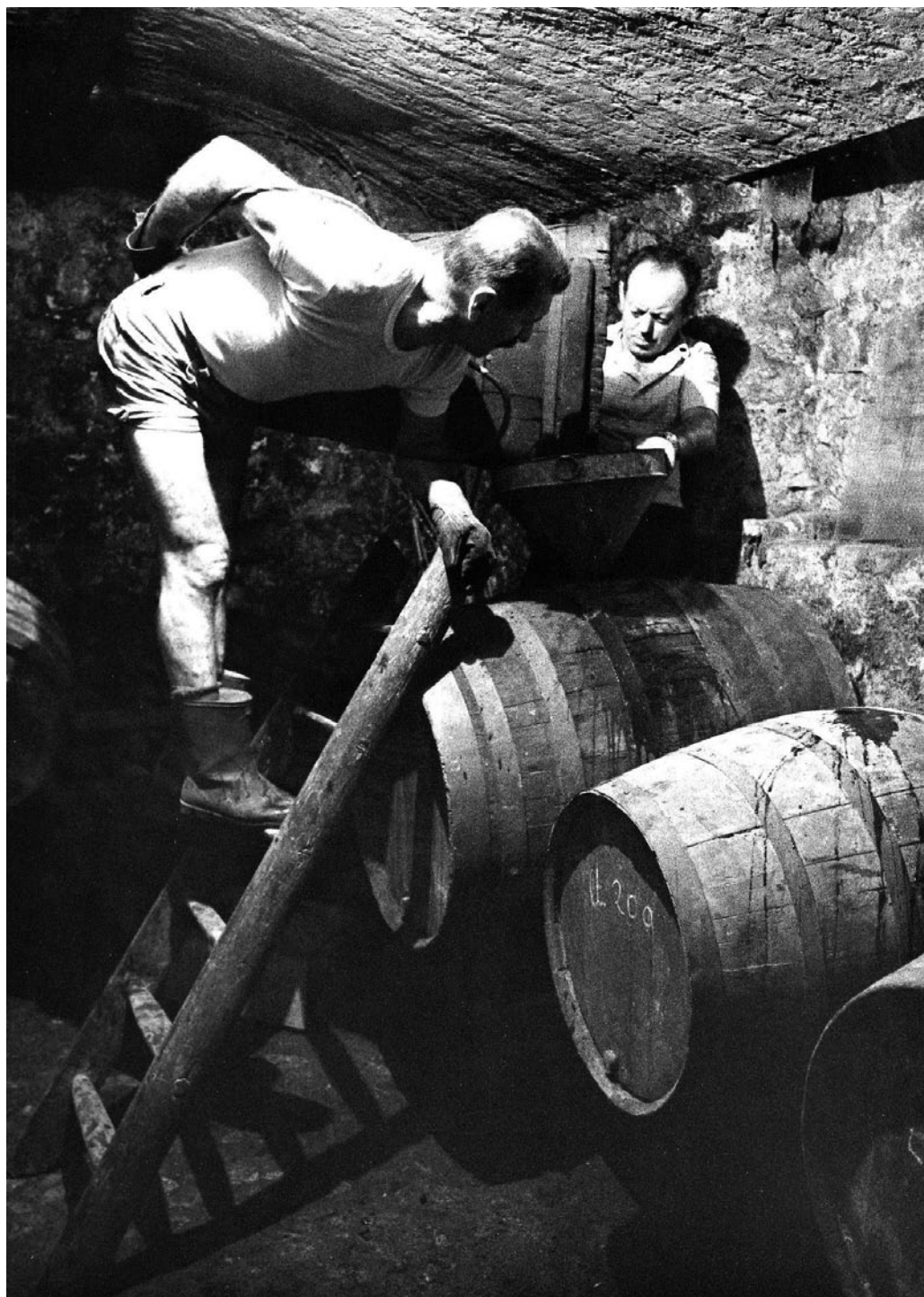
La viticoltura specializzata era importante in Valtellina, ove non si differenziava sostanzialmente da quella attuale. Era infatti basata sulla coltivazione del vitigno *Nebbiolo*, ivi chiamato *Chiavennasca*, allevate in razionali controspalliere lungo tutto il versante esposto a sud della valle, terrazzato per opera dell'uomo nel corso dei secoli precedenti. La produzione era di vino di buona qualità prevalentemente destinato all'esportazione in Svizzera.

Nelle alte vallate delle province di Brescia, Bergamo e Como invece la viticoltura specializzata si era molto ridotta e le varietà tradizionali (*Groppello*, *Rossera* e *Schiava*) erano state sostituite dalle viti americane (*Isabella* e *York Madeira*). L'uva prodotta era destinata alla produzione di vino per l'autoconsumo e il commercio locale.

La viticoltura delle colline prealpine e dell'alta pianura lombarda era assai più importante di quella attuale. La Brianza, i colli bergamaschi e bresciani, l'alto Mantovano, rappresentavano importanti zone di produzione soprattutto di vini rossi. Vini che, in relazione alle caratteristiche delle varietà coltivate, erano di bassa gradazione, con poco corpo e colore ed adatti al consumo immediato (*Schiava*, *Rossara*) ovvero più alcolici, ricchi in estratto e in colore e quindi più serbevoli (*Marzemino* e *Groppello*). I vini qui prodotti rifornivano il mercato delle città lombarde. In piccola parte sopravviveva anche una viticoltura specializzata nella bassa pianura cremonese e soprattutto mantovana, specie nelle aree non irrigue e sui



Particolare della sala dedicata alla Viti-enologia presso il Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura inaugurata nel 2010 (foto Osvaldo Failla)



Travaso del mosto, Lecco 1990 (foto Lele Piazza – Archivio MEAB)

terreni marginali e poco fertili. Le varietà coltivate (*Fortana*, *Lambrusco*, *Negrera*) davano vini di poco valore per il mercato locale. Grande rilevanza, allora come ora, aveva la viticoltura dell'Oltrepò Pavese. Si trattava di una viticoltura specializzata ma molto arretrata tecnicamente. Era basata sulla coltivazione di vitigni locali ormai abbandonati (*Moradella*, *Croà-Vermiglio*) o molto ridotti per importanza (*Ughetta-Vespolina*), oltre che su quella del *Barbera*, all'epoca da non molto introdotto dal Monferrato e della *Croatina*, vitigno locale ancora importante per l'Oltrepò Pavese. All'inizio del secolo, l'uva prodotta con tecniche di allevamento e potatura molto onerose oltre che irrazionali era prevalentemente venduta tal quale e vinificata altrove (Lodigiano, Milanese).

Nel corso del Novecento e con un'accelerazione progressiva, l'evoluzione della viticoltura lombarda si è caratterizzata per:

- la scomparsa delle coltivazioni promiscue;
- la scomparsa della viticoltura specializzata in pianura, sia nell'alta pianura che nella bassa, con l'eccezione del basso mantovano ove è sopravvissuta la coltivazione del Lambrusco;
- la scomparsa della viticoltura nelle alte valli di Bergamo, Brescia e Como;
- la contrazione della viticoltura valtellinese, che peraltro non ha modificato i sistemi di coltivazione;
- la scomparsa della viticoltura della Brianza;
- la contrazione e la totale riconversione varietale di quella dei colli bergamaschi ora in prevalenza basata sulla coltivazione di due vitigni di origine francese (*Cabernet sauvignon* e *Merlot*) per la produzione di un vino ottenuto con il taglio dei vini prodotti con le due varietà (taglio bordolese);
- la contrazione e la significativa riconversione varietale della viticoltura gardesana (Bresciano e alto Mantovano);
- il forte ampliamento e rinnovamento della viticoltura e dell'enologia delle colline moreniche della Franciacorta, ora famose per il vino spumante prodotto con il metodo classico della rifermentazione in bottiglia (metodo *Champenoise*) a partire da uve di *Chardonnay*;
- il mantenimento della viticoltura dell'Oltrepò Pavese e di San Colombano, che oltre a completare il rinnovamento varietale già in atto all'inizio del secolo ha introdotto e valorizzato altri vitigni per la produzione di vini bianchi e spumanti (Pinot nero, Riesling italico).

Gli elementi caratterizzanti la filiera vitivinicola lombarda odierna sono il *legame con il territorio*, la *tipicità* e la *qualità* delle produzioni. Le aree vitate in Lombardia sono diverse: Oltrepò Pavese, Valtellina, Franciacorta, Garda Bresciano e Mantovano, Colline Bresciane e Bergamasche, Oltrepò Mantovano, San Colombano al Lambro e paesi limitrofi,

Val Camonica. Esistono poi anche piccole realtà desiderose di espandersi nelle province di Lecco, Como e Varese.

Queste aree sono per la maggior parte ufficialmente riconosciute quali zone a Denominazioni di Origine Controllata (DOC) e Controllata e Garantita (DOCG), ovvero, in minor misura, come Indicazioni Geografiche Tipiche (IGT). Le zone viticole lombarde si differenziano in modo significativo sia per quanto riguarda gli aspetti più strettamente vitivinicoli che in relazione alle caratteristiche sociali ed economiche.

I modelli vitienologici sono variabili in relazione a:

- risorse ambientali (climi e pedo-paesaggi);
- modelli colturali (assortimenti varietali, sistemi d'impianto e modalità di gestione);
- modelli enologici (tipologie e stili di vini prodotti).

Gli ambienti di coltivazione spaziano dalle vallate endoalpine (Valtellina, Val Camonica) alle zone moreniche (Franciacorta, Garda Bresciano, Alto Mantovano), alla fascia delle prime colline prealpiniche (Colline bergamasche e bresciane), fino alle basse e medie colline appenniniche (Oltrepò Pavese), agli antichi terrazzi appenninici (San Colombano al Lambro) a alla Piana alluvionale del Po (Basso Mantovano). Gli assortimenti varietali sono più o meno ampi in relazione alle zone così come variabili sono le tipologie d'impianto e di gestione. In relazione alle tipologie di vini prodotti vi sono zone con una gamma ristretta (Valtellina, Franciacorta, Basso Mantovano) e altre con una variabilità elevatissima (Oltrepò Pavese). Altre differenze riguardano poi la struttura produttiva viticola ed enologica. In alcune zone, quali ad esempio la Valtellina, prevalgono le piccolissime aziende che conferiscono l'uva a poche cantine private, in altre zone quale l'Oltrepò Pavese prevalgono le piccole aziende che conferiscono l'uva alle cantine sociali a cantine private. In altre zone ancora, Franciacorta per esempio, le aziende piccole, medie o grandi vinificano direttamente le uve prodotte. Questa pluralità di situazioni si riflette anche sugli aspetti sociali che differenziano marcatamente le figure professionali coinvolte nella filiera produttiva: viticoltori part-time, coltivatori diretti che operano in aziende viticole specializzate o in aziende miste, imprenditori che dirigono aziende capitalistiche con ricorso a personale tecnico e operai con diversi livelli di qualificazione. Altrettanto variegata è anche la filiera enologica che comprende grandi, medie e piccole cantine sociali, in prevalenza ma non esclusivamente cooperative, nonché private. La pluralità della vitivinicoltura lombarda si riflette anche sui paesaggi agrari nei quali essa è inserita, che vanno dai versanti montuosi e collinari più o meno intensamente terrazzati, ai paesaggi delle colline

a vigneto, o a bosco, seminativi e vigneti, fino ai paesaggi della pianura irrigua a cereali e foraggiere con frammisti vigneti a portamento espanso e alberate con viti maritate.

Bibliografia consultata

Failla O., Forni, G., a cura di, 2001 *Le piante coltivate e la loro storia*. Milano, Franco Angeli

Forni G., 1990, *Gli albori dell'agricoltura. Origine ed evoluzione fino agli Etruschi ed Italici*, Roma,

REDA

Forni G., 2004, *Il cammino della vite dall'oriente all'occidente. Dall'origine della viticoltura alla sua introduzione in Italia e nel Friuli in particolare. I suoi rapporti con il mondo islamico*, in Del Zan F., Failla O., Scienza A., a cura di, *La vite e l'uomo: dal rompicapo delle origini al salvataggio delle reliquie. Evidenze storico-ampelografiche per ripercorrere il viaggio della vite da Oriente alle soglie dell'Occidente*, Gorizia, ERSa, pp. 19-97

Gli ortaggi

TOMMASO MAGGIORE

*Fece la strada che gli era stata insegnata, e si trovò
a porta orientale [...] Lì c'era una colonna, con sopra una croce,
detta di san Dionigi: a destra e a sinistra, erano orti cinti di siepe
e, ad intervalli, casucce, abitate per lo più da lavandai.*

Alessandro Manzoni, *I promessi sposi*.

L'orticoltura è una forma di agricoltura di origini arcaiche e che costituisce da sempre una fonte di alimenti importante per la dieta di gran parte delle popolazioni umane. Viene qui proposto un excursus storico che mette in luce alcune fasi chiave per l'orticoltura lombarda, da quella romana a quella medioevale a quella rinascimentale ed infine a quella moderna. L'attualità viene presentata a partire dalle produzioni orticole periurbane degli anni '50 del xx secolo per giungere alla situazione attuale che vede la Lombardia interessata da un relevantissimo flusso commerciale di prodotti ad orto e coinvolta nei processi d'innovazione che vedono l'affermarsi dei prodotti di quarta gamma.

Per convenzione si definiscono ortaggi (gastronomicamente verdure) le specie vegetali un tempo coltivate quasi esclusivamente nell'orto. Nel mondo si considerano ortaggi oltre 300 specie, ma di queste in Italia se ne coltivano circa 150, senza considerare le numerose piante aromatiche e i funghi.

Le piante orticole, in dipendenza della parte impiegata nell'alimentazione, si classificano come segue:

- da frutto: pomodoro; melanzana, peperone, zucca, zucchini, cetriolo, fragola, melone, anguria, fagiolino;
- da fiore: carciofo, cavolfiore, broccolo;
- da seme: fava, pisello, fagiolo, cece, cicerchia, lupino;
- da foglia: lattughe, radicchio, indivia, borragine, spinacio, catalogna, bietola da coste, valerianella, rucola;



Porzione di orto domestico, Annone (LC) 2010 (foto Massimo Pirovano)



Milano alla fine
del XVI secolo.

Si noti la diffusa
presenza di orti tra
la cerchia dei navigli
e le mura spagnole

- da fusto e foglia: sedano, finocchio, cardo;
- da radice: sedano rapa, carota, ravanella, bietola da orto;
- da tubero: patata, topinambur;
- da bulbo: cipolla, aglio, scalogno;
- aromatiche (si citano le più importanti): prezzemolo, basilico, origano, salvia, rosmarino, aneto, zafferano, cumino, melissa, menta, anice, valeriana, zenzero.

Le coltivazioni possono avvenire su terra o su substrati vari e utilizzando metodiche convenzionali, biologiche (agricoltura organica).

Le colture su terra si dividono in:

- protette (in serra fredda o riscaldata);
- semiprotette (con apprestamenti protettivi non praticabili);
- non protette (in pieno campo)

Le colture su substrato presentano diverse tipologie di coltivazione:

- su substrati naturali (ad es. su torbe)
- su substrati sintetici (polistirolo espanso, argilla espansa, agriperlite...)

Le colture con soluzioni nutritive possono essere svolte:

- in corrente di soluzione nutritiva (con acqua a perdere o riciclata);
- in soluzione nutritiva con strutture di galleggiamento (floating).

Pur non restando tracce degli albori dell'orticoltura, un'ipotesi affascinante è quella per cui l'orticoltura sarebbe nata già con il nomadismo e dunque prima della vera agricoltura e si sarebbe fondata sulla costatazione da parte dei nostri progenitori dediti a caccia e raccolta che nelle aree prossime ai loro insediamenti, ove per ragioni igieniche venivano accumulati rifiuti di diversa natura, era facile assistere alla nascita ed al rapido sviluppo di piante orticole che in quell'ambiente, reso fertile dalle deiezioni umane e da altri materiali organici, davano abbondante prodotto.

Le evidenze documentali ci mostrano che dall'epoca greca e romana fino agli anni '50 del secolo scorso le colture ortive per il mercato del fresco erano confinate in piccoli appezzamenti in prossimità dei fabbricati rurali o intorno ai nuclei abitati.

Più specificamente se si parla di orticoltura lombarda si possono intravedere quattro successivi periodi storici, ognuno caratterizzato da particolari eventi: l'epoca romana, la medioevale, la rinascimentale e la moderna.

Nell'**epoca romana** molte verdure utilizzate nell'alimentazione sono di specie spontanee non ancora domestiche, raccolte nei campi lasciati a pascolo o ai bordi di quelli coltivati, ma anche, facendo sicuramente eccezione, poichè già coltivate, cipolle, aglio e talune leguminose (piselli, cicerchia, e vigna – un tipo di “fagiolo” allora coltivato). In altre aree italiane, centrali e meridionali, alcune leguminose, di cui si raccoglieva il seme (fava, cece e lenticchia), venivano coltivate in pieno campo in avvicendamento con i cereali non solo per sfruttarne i vantaggi agronomici ma anche perché le quantità erano molto più alte di quelle ottenibili nei piccoli orti.

Nell'**epoca medievale** troviamo due tipi di orto, quello del colono (*hortus massaricius*) e quello del padrone (*hortus dominicatus*), sempre di grandi dimensioni (1.000-4.000 m²). Il primo non era soggetto a canone da parte del proprietario delle terre e i prodotti non erano soggetti a decima. Nel secondo tipo si producevano ortaggi in abbondanza. L'orto era pertanto una “zona franca” a completa disposizione del coltivatore e svolgeva un ruolo di primo piano per l'alimentazione della famiglia, che era basata prevalentemente sui prodotti dell'orto.

L'orto poi ebbe un ruolo particolare nella cultura monastica legata all'ideale vegetariano e all'osservanza della regola che imponeva un grande consumo di ortaggi e legumi.

L'orto monastico fu anche orto medicinale (orto dei semplici), fornitore dei componenti essenziali dei farmaci medicinali. Le erbe officinali

erano coltivate anche nei due tipi di orti cui si è fatto cenno, ma solo perché entravano nell'alimentazione quotidiana come aromatizzanti.

Gli ortaggi (olera) si distinguevano in erbe (herbes) e radici (radices) in dipendenza dello sviluppo della loro parte commestibile: sopra o sotto terra.

Ai tempi di Carlo Magno, venivano coltivate ben 72 specie diverse di ortaggi e piante medicinali:

- alimentari: fagiolo dall'occhio, cece, fava, pisello, cocomero, melone, zucca, lattuga, finocchio, indivia, bietola, carota, pastinaca, cavolo-rapa, cavolo cappuccio, cipolla, porro, ravanello, aglio, scalogno...
- medicinali: giglio, rosa, fieno greco, salvia, ruta, cumino, rosmarino, dragoncello, giaggiolo, anice, girasole, ruchetta, bardana, nasturzio, mentuccia, prezzemolo, sedano, levistico, aneto, senape, santoreggia, menta, erba gatta, papavero, coriandolo, cerfoglio... molte delle quali usate anche in cucina.

A queste si aggiungevano ai bordi dell'orto quelle che si possono definire industriali in quanto usate nella lavorazione dei tessuti: la robbia per tingere e il cardone per cardare.

Tuttavia si puntava su alcune specie particolarmente apprezzate in cucina:

- porro, aglio e cipolla: gruppo di ortaggi più coltivato, data la facilità di conservazione;
- cavolo-rapa e cavolo cappuccio: materiale di base per le zuppe, venivano considerati gli ortaggi per eccellenza;
- rapa: coltivata sia negli orti sia in pieno campo per l'alta resa, le modeste esigenze colturali, la facile conservazione.

Nell'**epoca rinascimentale**: patata, pomodoro, peperone, mais, fagioli e cacao arrivarono dalle Americhe, caffè e tè dall'Oriente: sono queste le novità che modificheranno profondamente le abitudini alimentari. Tuttavia, arrivati in Europa, ebbero bisogno di molto tempo prima di affermarsi. Ad esempio la patata, inizialmente fu destinata all'alimentazione animale e solo nel Settecento fu scoperta come cibo.

L'**epoca moderna** infine si caratterizza per le grandi innovazioni scientifiche e conseguentemente tecnologiche sia nel settore agricolo (miglioramento genetico e delle agrotecniche con l'impiego di macchine, fertilizzanti e agrofarmaci) sia in quello della conservazione (frigoconservazione, appertizzazione¹, surgelazione, liofilizzazione) e della distribuzione (confezionamento, trasporto, logistica, grande e media distribuzione).

¹ Sterilizzazione a caldo in recipienti ermeticamente chiusi.

L'orticoltura lombarda fino alla metà degli anni '50 del secolo scorso era organizzata intorno agli agglomerati urbani e quindi vicina ai mercati generali e regionali servendo circa il 50% della popolazione, quindi "a chilometro zero" dai cittadini, come è di moda dire oggi. Il restante 50% della popolazione abitava in campagna e in complessi rurali, e, almeno nella pianura irrigua, era costituita prevalentemente da salariati agricoli. Questi coltivavano direttamente e utilizzavano degli orticelli posti in prossimità dei fabbricati rurali e assegnati dalla proprietà o dall'affittuario in ragione di uno per famiglia.

Al contrario nella pianura asciutta, gestita con un contratto misto, di affitto e mezzadria, l'orto era collocato vicino alle altre colture ed era di dimensioni più modeste, sia perché toglieva spazio alle colture cereali-cole sia perché si avevano maggiori difficoltà per l'irrigazione. In collina e in montagna gli orti trovavano posto, sempre su superfici limitate, ove era possibile disporre del terreno più fertile e posto in posizione comoda. In ogni caso sia gli orti periurbani condotti da orticoltori professionisti sia quelli familiari erano gestiti manualmente con un impiego consistente di manodopera (in quelli periurbani in media erano necessari 10-12 uomini per ettaro coltivato almeno per 6-7 mesi l'anno). Il terreno di norma veniva preparato a zappa, la concimazione era con letame, le piantine da trapiantare erano preparate in semenzaio su letti freddi o caldi, le operazioni di trapianto, irrigazione, raccolta e confezionamento per il mercato erano tutte effettuate manualmente).

Negli orti familiari le specie allevate erano le stesse presenti in quelli periurbani, ma con rapporti diversi; infatti nei primi prevalevano ortaggi come le patate o i pomodori, le prime come alimenti ad alto contenuto di energia, sostitutivi dei cereali, e i secondi da utilizzare sia per le insalate sia per le salse fresche e da conservare. Il terzo ortaggio per importanza era la cipolla seguita in tutto il periodo autunno-vernino dal cavolo verza. Sempre nei piccoli orti, ma talvolta anche in quelli grandi e specializzati, le colture erano "concatenate" ovvero spesso nell'interfila prima della raccolta di una specie se ne trapiantava un'altra; vi era cioè la presenza nella stessa area di più colture in stadi diversi di crescita il che si traduceva in una elevata intensificazione. Ad esempio tra i filari del pomodoro (rigorosamente allevato con canne o con pali e fili di ferro) o della melanzana potevano essere trapiantate lattughe o cicorie.



Una coltivazione di valerianella in tunnel per produzioni di quarta gamma in fase di raccolta

In ogni caso in tutti i periodi considerati la superficie agricola destinata ad ortaggi in Lombardia è stata sempre modesta e di conseguenza, date le difficoltà dei trasporti specie di materiali voluminosi e ricchi di acqua, anche i consumi erano modesti.

È anche da ricordare che raramente nel periodo invernale erano coltivate insalate e ciò sia perché il clima non lo consentiva sia perché non si disponeva di strutture protettive adatte allo scopo. A Milano per esempio la specie più utilizzata durante l'inverno come insalata, affettata e condita con olio e aceto, era il cavolo verza, il quale componeva anche moltissime pietanze.

Dagli anni '50 in poi si verificano via via fenomeni che fanno evolvere l'orticoltura e tra questi i più importanti sembrano essere: una maggiore facilità dei trasporti con conseguente localizzazione delle colture delle varie specie negli areali ritenuti più idonei; il consumo di tutti gli ortaggi lungo tutto l'arco dell'anno e non più per periodi limitati; il notevole aumento dei consumi dovuto anche alla propaganda della dieta mediterranea; la messa a disposizione del consumatore di nuovi prodotti per un "rapido utilizzo" (la cosiddetta quarta gamma²).

Attualmente, mentre l'orticoltura lombarda occupa sempre superfici modeste (3,3% della nazionale) i consumi sono elevati sia perché in Regione vive il 16,25% della popolazione italiana sia perché quelli unitari di verdure sono via via aumentati. Per inciso le superfici apparirebbero di gran lunga più ridotte se si togliessero dal calcolo quelle destinate al pomodoro da industria, al melone e al cocomero, che da sole coprono il 72% della totale superficie destinata a colture ortive.

L'orticoltura lombarda di oggi si può descrivere considerando con attenzione i dati riportati in figura 1 nella quale sono esposte le superfici investite con le più importanti specie da orto in piena aria e le produzioni totali. A queste vanno aggiunte le superfici coperte da serre e le relative produzioni riportate in figura 2.

Il pomodoro, se si esclude il poco da tavola, non è più presente nell'orto in quanto si produce, in avvicendamento con le colture cerealicole e foraggere, in pieno campo, ove viene trapiantato, fertirrigato, diserbato e difeso dai parassiti con agrofarmaci, raccolto a macchina e trasferito a un'industria di grandi dimensioni. Anche la patata, peraltro oggi poco presente in Lombardia, raramente si trova nell'orto, mentre, sempre inserita in diversi avvicendamenti colturali, si trova, quella destinata alla tavola, nel

2 Le verdure di quarta gamma sono verdure fresche, lavate, asciugate, tagliate e confezionate in vaschette o in sacchetti di plastica e pronte dunque per essere messe in tavola.

Figura 1 – Colture orticole in coltura protetta (serra e tunnel)

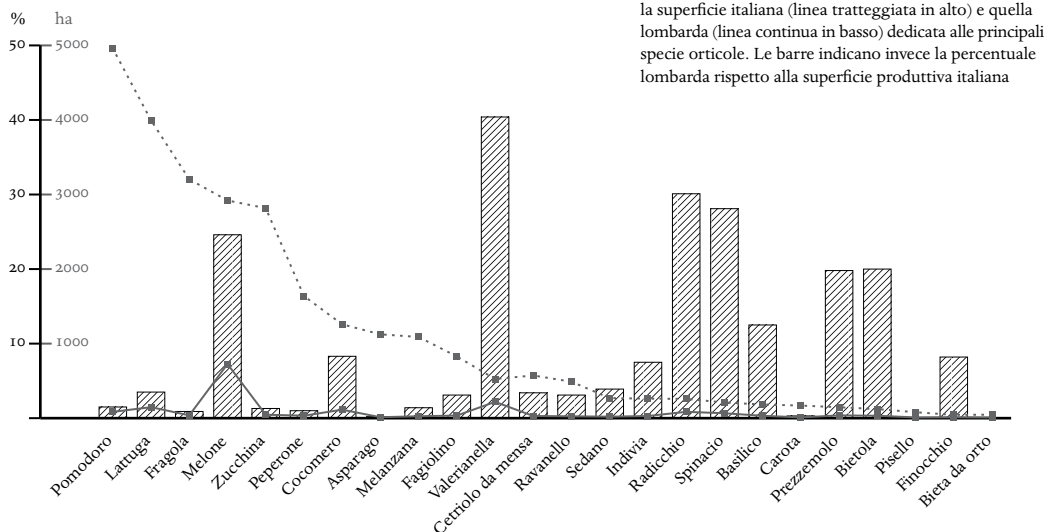
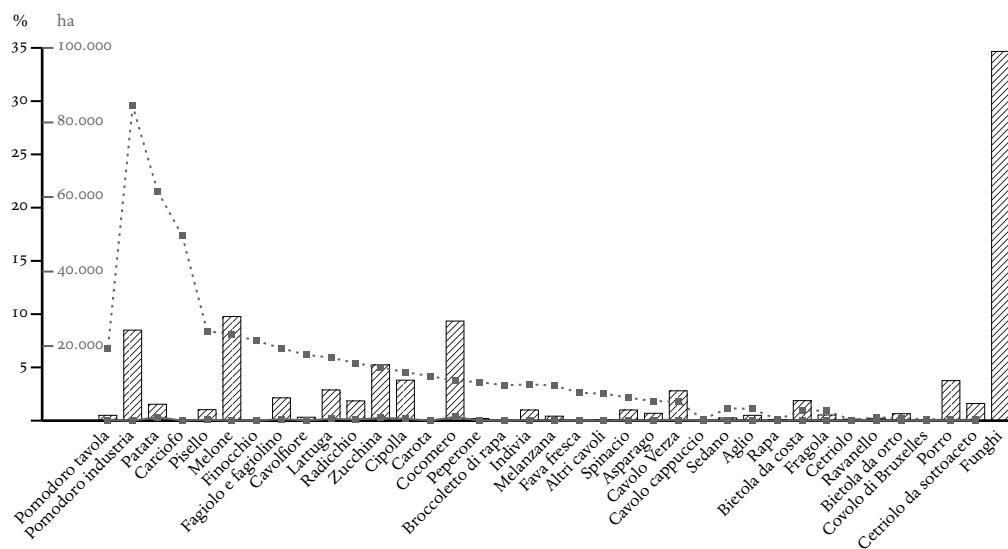


Figura 2 – Colture orticole di pieno campo



vogherese e in parte nel mantovano, mentre una parte consistente della produzione ha una destinazione industriale come a Cremona e a Mantova.

Melone e cocomero occupano una consistente superficie nel mantovano, dove il primo si può fregiare del marchio IGP. Complessivamente occupano anche una consistente superficie coperta da tunnel-serra, che rappresenta circa il 34 % sulla totale superficie investita a serre. Dai dati della figura 1 appare evidente che la maggior parte delle colture presen-

Nomi scientifici degli ortaggi

Aglio – *Alium sativum* L.

Aneto – *Anethum graveolans* L.

Anguria – *Citrullus lanatus* (Thunb) Matsum e Nakai

Anice – *Pimpinella anisum* L.

Basilico – *Ocimum basilicum* L.

Bietola da costa – *Beta vulgaris* L. var. *cycla* (L.) Ulrich

Bietola da orto – *Beta vulgaris* L. var. *cruenta* (L.) Salisb.

Borragine – *Borrago of cinalis* L

Broccolo – *Brassica oleracea* L. var. *italica*

Cardo – *Cynara cardunculus* L. var. *astilis* DC

Carciofo – *Cynara cardunculus* L. var. *scolymus* (L.) Hayek

Carota – *Daucus carota* L. var. *sativus* (Hoffm.) Arcang.

Catagnola – *Cichorium intybus* L.

Cavolfiore – *Brassica oleracea* L. var. *botritis*

Cavolo cappuccio – *Brassica oleracea* L. var. *capitata* L.

Cece – *Cicer aretinum* L.

Cetriolo – *Cucumis sativus* L.

Cicerchia – *Lathirus sativus* L.

Cipolla – *Alium cepa* L.

Cumino – *Cuminum cyminum* L.

Fagiolo dell'occhio – *Vigna unguiculata* L.

Walp. Var. *unguiculata*

Fagiolo – *Phaseolus vulgaris* L.

Fagiolino – *Phaseolus vulgaris* L.

Fava – *Vicia faba* L.

Finocchio – *Foeniculum vulgare* Mill

Fragola – *Fragraria vesca* L.

Indivia – *Cichorium endivia* L.

Lattuga – *Lactuca sativa* L.

Lupino – *Lupinus luteus* L.

Melanzana – *Solanum melonogena* L.

Melissa – *Melissa of cinalis* L.

Melone – *Cucumis melo* L.

Menta – *Menta spp*

Origano – *Origanum vulgare* L.

Patata – *Solanum tuberosum* L.

Pastinaca – *Pastinaca sativa* L.

Pomodoro – *Solanum lycopersicum* L.

Peperone – *Capsicum annuum* L.

Pisello – *Pisum sativum* L.

Porro – *Alium porrum* L.

Prezzemolo – *Petroselinum crispum* (Mill.)

Nym. Ex A.W.Hill

Radicchio – *Cichorium intybus* L.

Ravanello – *Raphanus sativus* L. var. *radicula* Pers.

Rosmarino – *Rosmarinus of cinalis* L.

Rucola – *Eruca sativa* Mill

Salvia – *Salvia of cinalis* L.

Sedano – *Apium graveolans* var. *dulce* (Mill.) Pers.

Sedano rapa – *Apium graveolans* L.

var. *rapaceum* (Mill.) Gaudich

Scalogno – *Alium ascalonicum* L.

Spinacio – *Spinacia oleracea* L.

Valeriana – *Valeriana of cinalis* L.

Topinambur – *Heliantus tuberosus* L.

Valerianella – *Valerianella locusta* (L.) Later

Zafferano – *Crocus sativus* L.

Zenzero – *Zingiber of cinalis* L.

Zucca – *Cucurbita pepo*, *maxima*, *moschata* L.

Zucchini – *Cucurbita pepo* L.

tano percentuali di superficie, rispetto a quella nazionale, che non superano il 3%.

Anche in Lombardia le aziende dove le colture ortive sono preponderanti rispetto alle altre possono essere di tre tipi: solo in pieno campo, in pieno campo e sotto strutture protette, solo sotto strutture protette. In queste ultime il paesaggio è caratterizzato dalla presenza delle coperture in plastica delle strutture impiegate per proteggere le colture o per anticipare o posticipare l'immissione dei prodotti sul mercato. Certamente la presenza diffusa di queste strutture è qualcosa di artificiale ed appare agli occhi di molti poco naturale, talvolta addirittura deturpante per il paesaggio. Proprio per questa ragione oggi in alcuni comuni, ove la presenza si è molto sviluppata, si tende a vietare i tunnel. Questo provvedimento costringe i produttori a spostare l'attività in altri comuni o peggio in altre Regioni, anche molto lontane dai luoghi di consumo, dove non vengono poste limitazioni allo svi-

luppo della serricoltura. Ciò si sta verificando in alcuni comuni lombardi ove di recente si è sviluppata la coltivazione delle insalate per la quarta gamma.

Le zone lombarde dove oggi si trovano le più vaste colture di insalate in pieno campo sono in provincia di Mantova al confine con le provincie di Brescia e Cremona come per esempio nei comuni di Asola e Guidizzolo, che presentano terreni molto sciolti, ben dotati di sostanza organica e con profili colturali non molto profondi, posti su ghiaie più o meno grossolane, capaci di sostenere il rapido susseguirsi delle colture e dunque adatti ad una orticoltura intensiva. Altre aziende si trovano a macchia di leopardo nei dintorni di Milano. Queste sono nate di recente e sono collegate a strutture di commercializzazione atte a servire in modo puntuale la grande distribuzione.

Le colture in serre-tunnel sono presenti con una certa densità in alcune aree del Bergamasco e del Bresciano, quasi alla base delle Prealpi, ma nella maggior parte già in pianura e destinate prevalentemente alle insalate da quarta gamma. Aziende dedicate alle colture da quarta gamma si trovano anche nelle provincie di Mantova, Cremona e Milano. Si può stimare che più della metà delle serre presenti in regione siano destinate a questa tipologia di colture.

Fra gli ortaggi di solito si inseriscono i funghi, prodotti in apposite strutture in cui si realizzano le condizioni pedoclimatiche ideali per tale produzione. In Lombardia la produzione risulta consistente, con quasi il 35% di quella nazionale.

Negli ultimi decenni il desiderio di disporre di una piccola superficie dove realizzare un orto ha portato all'occupazione di molte aree marginali, spesso a ridosso di strade anche molto trafficate. Questi orti vengono spesso irrigati con acque dalle provenienze più diverse e non sempre tali da garantire la salubrità dei prodotti. Considerata questa esigenza alcuni comuni lombardi hanno organizzato orti cittadini forniti di acqua potabile e da assegnare in particolare ai pensionati che ne fanno richiesta. Dato che gli utilizzatori sono sovente privi della benché minima cultura agronomica sarebbe bene che i Comuni si attrezzassero per offrir loro assistenza coinvolgendo anche a tempo parziale agronomi in grado di orientare le scelte tecniche degli hobbisti in modo da tutelarne quantomeno la salute.

Bibliografia

- Bianco V. V., Pimpini F., 1990, *Orticoltura*, Bologna, Pàtron
Le insalate: botanica, storia e arte, alimentazione ..., 2011, Milano, Bayer Crop Science
Montanari M., 2012, *Gusti del Medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola*, Roma-Bari, Laterza
La patata: botanica, storia e arte, alimentazione ..., 2011, Milano, Bayer Crop Science, Bologna, Script
Il pomodoro: botanica, storia e arte, alimentazione ..., 2010, Milano, Bayer Crop Science, Bologna, Script

La frutta

OSVALDO FAILLA

“Se si considera la struttura dei denti dell’Uomo [...], la naturale inclinazione dei Ragazzi, l’affinità con le Scimmie, si concluderà che i frutti sono il primario, e più adatto cibo degl’uomini ...”

Ottaviano Targioni Tozzetti 1810-1814 *Lezioni di agricoltura specialmente toscana*, 6 voll., Firenze, Tipografia Piatti.

La frutta comprende un’ampia gamma di alimenti tipicamente prodotti da piante arboree. La frutticoltura richiede all’agricoltore elevate competenze tecniche e grande impegno di lavoro. La domesticazione delle piante da frutto, successivo di alcuni millenni alle origini della cerealicoltura, avvenne in diverse regioni dell’Asia occidentale e centrale. Per secoli la frutticoltura è rimasta confinata nel contesto urbano, sub-urbano e nei pressi delle case rurali, sia povere che patrizie. Nel corso della seconda metà del XIX secolo è sorta la frutticoltura industriale e successivamente le tecnologie della conservazione frigorifera che hanno consentito di portare la frutta su tutte le mense nel corso di tutto l’anno.

Frutta e piante da frutto

“Frutta” è un nome collettivo che definisce un’ampia gamma di alimenti. Tipicamente si tratta dei frutti, che in botanica vengono definiti “carnosi”, prodotti da numerose piante arboree, arbustive e talvolta erbacee. Una seconda categoria di “frutta” è invece rappresentata dalla cosiddetta “frutta secca”, o meglio “frutta in guscio”. In questo caso si tratta dal punto di vista botanico di “semi” contenuti in frutti definiti “secchi” (es. nocciola e castagna) o contenuti in frutti carnosi (es. noce e mandorla) la cui parte “carnosa” (mallo), di regola non è commestibile.

La vite, per la produzione di uva da vinificare, e l’olivo per la produzione dell’olio, tra le piante da frutto, assumono un significato del tutto proprio.

Tralascieremo in questa breve nota, per motivi di sintesi, la frutta polposa delle piante erbacee (melone, anguria, fragola), cespugliose e arbu-



stive (more di rovo, lamponi, mirtilli, ribes, uva spina), per dedicarci alle piante arboree da frutto. Si tratta in generale di piante degli ambienti a clima temperato, o, nel caso degli agrumi, di origine tropicale e sub-tropicale, che d'altra parte si adattano agli ambienti mediterranei.

Filare campestre
di meli allevati
a vaso libero
impalcato a circa
un metro di altezza,
Bagnaria (pv) 1996
(foto Osvaldo Failla)

Le piante da frutto e la frutticoltura: le origini

Nessuna delle piante arboree da frutto che coltiviamo con successo nei frutteti del nostro paese e in generale nell'Europa occidentale deriva dalla domesticazione delle forme selvatiche, quando presenti, della nostra flora. I dati archeologici segnalano che fino all'Età del Ferro (x secolo a.C.) le popolazioni dell'Italia settentrionale consumavano numerosi frutti, tra i quali ghiande (*Quercus sp.*), nocciole (*Corylus avellana* L.), bacche di sambuco (*Sambucus nigra* L. e *S. racemosa* L.), corniole (*Cornus mas* L.), more di rovo (*Rubus fruticosus* L.), lamponi (*Rubus idaeus* L.), prugne (*Prunus spinosa* L.), uva (*Vitis vinifera* L.), mele (*Malus sylvestris* L.), fichi (*Ficus carica* L.), pero (*Pyrus communis* L.). Si trattava però di frutti selvatici raccolti in



Scale a pioli usate
in frutticoltura,
Bagnaria (pv) 1996
(foto Osvaldo Failla)

natura, anche in gran quantità, e forse anche oggetto di proto-coltivazione negli ambienti limitrofi agli insediamenti umani. È nel corso della prima metà dell'ultimo millennio avanti Cristo che appaiono le prime evidenze archeologiche e proto-storiche dell'introduzione dal Vicino Oriente delle prime piante da frutto con caratteri domestici, quale conseguenza dei sempre più stretti rapporti tra le sponde orientali e occidentali del Mediterraneo. Si tratta di uva, fico, melo e pero domestici, noce (*Juglans regia* L.), melograno (*Punica granatum* L.), susino (*Prunus domestica* L.). Il quadro della frutticoltura italiana si arricchisce ulteriormente successivamente alle campagne militari romane, al volgere del I secolo a.C., nei Balcani, in Grecia e nel Vicino Oriente, con l'introduzione di pesco (*Prunus persica* L.), albicocco (*Prunus armeniaca* L.), mandorlo (*Prunus dulcis* Mill.) cotogno (*Cydonia oblonga* Mill.), cedro (*Citrus medica* L.), limone (*Citrus limon* L.) e delle forme domestiche di castagno (*Castanea sativa* L.).

Giungeranno solo successivamente gli altri agrumi, dal sud-est asiatico, il fico d'India, dal Messico, e il kiwi, dalla Cina attraverso la Nuova Zelanda.

Gli attuali paesaggi agrari di tante regioni del nostro paese, caratterizzati da estesi frutteti, sono un fatto del tutto recente e che si origina sul finire del XIX secolo, quando anche in Italia nasce la cosiddetta frutticoltura industriale, in analogia a quanto era già accaduto nel nord America e in Europa centrale, quale effetto dello sviluppo dei grandi agglomerati urbani e delle conseguenti richieste d'abbondanti approvvigionamenti di derrate alimentari. Fino ad allora, invece, in Italia come altrove, coesistevano due modelli di frutticoltura: uno intensivo, nei pomari, nei broli, negli orti; e uno estensivo, rurale e campestre, basato sulle *piante sparse* nei campi, nelle siepi, nelle alberate, maritate o meno alle viti, nei vigneti e nei pressi delle case rurali. Fino dalle origini, la coltivazione delle piante da frutto introdotte in Italia dal bacino orientale del Mediterraneo, si sviluppa, intensifica e raffina in ambiente urbano, sub-urbano o comunque nei pressi delle case rurali, sia povere che patrizie. Gli orti, i giardini, i broli delle case signorili e della gente comune sono i luoghi di coltivazione. Nel corso della crisi demografica, agraria e sociale del Basso Medioevo sono i grandi monasteri a dare un contributo fondamentale alla conservazione delle piante agrarie e delle relative tecniche di coltivazione in Europa; ed è dai monasteri che riparte la diffusione dell'agricoltura attraverso le bonifiche e le sistemazioni agrarie nei territori di pianura e di collina prima abbandonati. L'appoderamento delle campagne, che prende avvio nel Rinascimento, diffonde le piante da frutto anche in ambito agrario. I coloni e i mezzadri sono incentivati, e spesso addirittura obbligati, all'impianto e alla cura delle piante da frutto, per assicurare alla proprietà ecclesiasti-

ca o signorile un adeguato rifornimento di frutta. La frutticoltura intensiva era dunque praticata tanto dalle classi agiate, nei pomari e nei broli, quanto dalle popolazioni contadine e periurbane, negli orti e nei cortili. Le piante da frutto coltivate erano numerosissime, così come numerose erano le varietà presenti per ciascuna specie, sia di presunta origine locale, che introdotte da altre regioni d'Europa. Ad esempio a Milano nel '400, le dimensioni dei frutteti variavano da poche migliaia di metri quadri fino a diversi ettari, come nel caso dell'estesa proprietà *Gentilino* di 13 ettari, della famiglia Borromeo, sita in periferia, in una zona ricca di acqua, nella quale venivano coltivati centinaia di peschi, peri, ciliegi dolci e acidi, susini, meli, noccioli, alcuni noci e fichi. Le piante da frutto venivano prese in affitto dai *fruttaroli* che si dedicavano a tutte le cure colturali fino ovviamente alla raccolta e alla vendita dei frutti.

La nascita e lo sviluppo della frutticoltura industriale: il caso della Lombardia

All'inizio del secolo scorso in Lombardia si era solo agli albori dello sviluppo della frutticoltura industriale. Un caso particolare di frutticoltura "specializzata" nella Lombardia del XIX secolo, era rappresentata dalle limonaie del Garda che per caratteristiche ed organizzazione rappresentavano una vera e propria coltivazione in ambiente protetto, destinata a produrre frutti di elevata qualità per i mercati di Vienna e di Milano.

Nella seconda metà dell'Ottocento il progresso dei trasporti e l'aumento della richiesta dei mercati cittadini, aveva stimolato, in tutta Europa, lo sviluppo di una frutticoltura specializzata di pieno campo (frutticoltura industriale), che, anche in Lombardia, seppure in modo meno intenso rispetto ad altre regioni italiane, anche confinanti (Piemonte, Veneto, Emilia), si andava diffondendo. In questo periodo vengono impiantati frutteti specializzati, specie intorno alle grandi città. In Lombardia la Brianza diviene un'importante area frutticola che rifornisce il mercato di Milano. Nel 1925 la Lombardia contribuisce per il 4% ca. (12.300 t) alla produzione nazionale di mele e pere e per l'1% ca. (2.700 t) a quella di pesche. La produzione proviene ancora in gran parte da filari di piante da frutto alternati alle colture erbacee e dalle cosiddette "piante sparse" collocate per lo più nei pressi delle case rurali. L'innovazione colturale e culturale della frutticoltura industriale è apportatrice di profonde trasformazioni del paesaggio agrario, conseguenti ad opere di bonifica e di sistemazione superficiale dei suoli; nonché di trasformazioni di carattere sociale ed economico, connesse allo sviluppo della cooperazione,

all'innalzamento dei redditi e delle capacità imprenditoriali delle aziende agrarie. Seppure con diversità, le Cattedre Ambulanti (servizi di assistenza tecnica all'agricoltura sorti per iniziativa privata sul finire dell'Ottocento), rappresentano spesso una guida importante nel processo di innovazione tecnica e culturale. In Lombardia le cattedre che più s'impegnano sul fronte frutticolo sono quelle di Brescia, Voghera e Como. L'attività di promozione della frutticoltura si concretizza in due linee di intervento: favorire il «sorgere dei primi impianti razionali a carattere veramente specializzato industriale» e recuperare le «vecchie piante da frutta esistenti». Ciò sfocerà rapidamente in un forte incremento del potenziale produttivo. I nuovi impianti vennero realizzati un po' ovunque in provincia, così come gli interventi di razionalizzazione delle tecniche colturali delle piante già esistenti. Le innovazioni colturali della frutticoltura industriale riguardarono la scelta delle specie, al fine di valorizzare la vocazionalità dei diversi territori provinciali; la scelta della varietà, privilegiando le nuove cultivar, più produttive e con frutti di maggior qualità rispetto a quelle tradizionali; la scelta delle tipologie d'impianto, rivolte verso gli impianti specializzati, mono-specifici su ampie superficie, con sesti regolari e forme di allevamento di volume ridotto, anche grazie, ove

Fiori di pesco
visitati da un'ape
(*Apis mellifera* L.),
impollinatore
d'elezione per
la maggior parte
delle piante
da frutto coltivate.

L'ape è a tutti
gli effetti un animale
domestico in quanto
la selezione operata
dagli apicoltori
in circa 5000 anni
di allevamento
(sarebbe stata
domesticata
in Egitto intorno
al 3000 a.C.)
l'ha resa assai diversa
dal progenitore
selvatico



possibile, a portinnesti nanizzanti. Alle varietà locali andavano affiancandosi varietà di pregio “europee” quali, nel melo, le Renette, le Calville, la Carla; nel pero le Butirre, le Decana, la Williams, la Passacrassana; ed anche, nel pesco e susino, varietà introdotte dall’America (per esempio J.H. Hale nel pesco, Santa Rosa nel susino). I sistemi di allevamento, fino ad allora intensivi solo nei broli, divennero intensivi anche in pieno campo con l’adozione di forme di allevamento in volume (Vaso e Piramide) e delle contraspalliere (cordoni verticali, orizzontali ed obliqui). Nella prima metà del Novecento l’evoluzione verso la frutticoltura industriale in Lombardia fu comunque lenta e non si delinearono areali nei quali questa si affermasse in modo particolare, il che si innescò invece a partire dall’ultimo dopoguerra.

Nel 1952 le statistiche segnalano 1.351 ettari di coltura specializzata di melo e 454 di pero, a fronte rispettivamente di 28.300 e 32.600 ettari di coltura promiscua. Se quest’ultima si può ritenere fosse ubiquitaria in tutta la regione, quella specializzata era invece in prevalenza localizzata in Valtellina per il melo, e tra il Mantovano ed il Cremonese per il pero.

Negli anni sessanta accelera quel processo di profonda trasformazione dell’agricoltura lombarda che porta rapidamente alla scomparsa della frutticoltura promiscua ed alla radicale trasformazione di quella specializzata. Nel 1975 questo processo si può considerare pressoché completato. La frutticoltura consociata in Lombardia non compare più nelle statistiche. Sono censiti 1.645 ettari di meleli specializzati (Valtellina soprattutto) e 1.275 ettari di pereti (Mantovano e Cremonese). In questo periodo e progressivamente fino ai giorni nostri, la melicoltura si è notevolmente rinnovata in relazione alle varietà, ai portinnesti, alle forme di allevamento e alle densità d’impianto.

Attualmente (2010) la superficie lombarda a melo è di 1.916 ettari di cui 2/3 in Valtellina e quella a pero di 1.036 ettari di cui 3/4 nel Mantovano, con una produzione che a livello nazionale incide per entrambe le specie per il 2% circa. Le varietà di melo dominanti sono due (Golden Delicious e Red Delicious) coltivate su portinnesto moltiplicato per via vegetativa (clonale) e di ridotto vigore, secondo la forma di allevamento a fusetto. Sono però in progressiva espansione varietà di più recente costituzione (Gala, Fuji, Braeburn). Analoga evoluzione ha subito la pericoltura della bassa pianura mantovana, sebbene in questo caso l’assortimento varietale, a livello regionale così come a livello nazionale, pur modificandosi con l’affermarsi di poche cultivar (Abate Fetel e Williams nel caso lombardo) non ne vede comparire di nuove.

Le specificità della coltivazione delle piante arboree da frutto

Le specificità nelle caratteristiche biologiche delle piante arboree da frutto aiutano a spiegare il ritardo, rispetto a numerose piante agrarie erbacee, con cui l'uomo le ha domesticate, modificandone, inizialmente inconsapevolmente, le caratteristiche produttive. Può infatti apparire sorprendente constatare che passarono alcuni millenni tra la rivoluzione neolitica e la domesticazione delle prime piante arboree da frutto quali la vite, l'olivo, il fico, il melograno e la palma da datteri e almeno altri duemila anni tra la loro piena domesticazione e quella di altre specie da frutto come melo, pero, mandorlo, susino, ciliegio, albicocco e pesco. La motivazione di questo immenso ritardo va ricercato nelle caratteristiche biologiche dei due gruppi di specie e nello sviluppo relativamente tardo della tecnica di propagazione per innesto. La prima ondata di domesticazione delle piante da frutto si ritiene sia stata favorita dalla sedentarizzazione delle popolazioni di cerealicoltori, inizialmente nomadi o seminomadi, grazie all'introduzione dell'aratro. La nascita di villaggi stabili nel tempo avrebbe dunque favorito i processi di domesticazione delle prime piante arboree, che rispetto a quelle erbacee hanno cicli di vita e di fruttificazione lunghi. Vite, olivo, fico, melograno e palma da dattero hanno in comune la facilità con cui è possibile moltiplicarli attraverso la radicazione di organi vegetativi diversi: talea o propaggine di ramo di un anno (vite, fico e melograno), ovuli (= gemme avventizie particolari presenti alla base del tronco nell'olivo), o polloni radicati (palma da dattero e fico). Questa attitudine genetica venne precocemente compresa dall'uomo e sfruttata per fissare attraverso la loro clonazione le varianti genetiche (mutanti) più produttive e qualitativamente più pregevoli delle specie medesime. Le specie da frutto che vennero domesticate successivamente non possiedono in modo così spiccato l'attitudine alla moltiplicazione vegetativa per radicazione. Fu solo con la tecnica dell'innesto che divenne possibile la loro propagazione vegetativa in modo efficace. La tecnica dell'innesto forse era già nota in area mesopotamica nel secondo millennio prima di Cristo ma non aveva un'applicazione routinaria nella coltivazione delle specie arboree già domesticate, proprio perché non essenziale. Nel Vicino Oriente la moltiplicazione per innesto sembrerebbe essersi affermata con l'introduzione, nel corso della prima metà del primo millennio a.C., della coltivazione nella regione persiana delle nuove specie da frutto e specificatamente di melo e pero, i cui areali primari di domesticazione si collocano nelle regioni dell'Asia centro-occidentale. È verosimile ritenere che il processo di domesticazione delle specie arboree recalcitranti alla radicazione sia dunque avvenuto grazie all'a-

Il termine mostarda, dall'espressione latina *mustum ardens*, letteralmente si riferisce all'impiego di mosto e senape, nella preparazione di salse e per la conservazione della frutta.

In Italia con il termine *mostarda* ci si riferisce a prodotti a base di frutta conservati con miele o zucchero, mosto o senape. In Sicilia, Calabria, Piemonte ed Emilia, si privilegia l'uso di mosto cotto privo di senape, mentre le mostarde tipiche cremonesi e mantovane utilizzano solo la polvere di semi di senape o l'olio essenziale che se ne ricava per distillazione.

La mostarda cremonese incomincia ad affermarsi come prodotto agroalimentare tipico già dal medioevo, raggiungendo all'inizio del '900 una notevole importanza industriale. Ciò non ha impedito la diffusione anche di prodotti artigianali di grande qualità, con ricette "segrete" basate su differenti dosaggi degli ingredienti di base e sui tempi di canditura dei frutti.

La ricetta che segue è utilizzata da Enrica Mariotti per confezionare la mostarda ser-

vita durante il pranzo e la cena che da anni il Museo del Lino di Pescarolo (CR) organizza presso l'Oratorio Campestre della Senigola per autofinanziarsi.

La mostarda (*mustàarda*) della Senigola

Ingredienti: 1 Kg di frutta al netto, raccolta un po' acerba, 600 g di zucchero, 10 gocce di senape. **Preparazione:** sopra la frutta, pulita e tagliata, si versa lo zucchero, poi il succo di un limone, per aromatizzarla. Dopo 24 ore lo zucchero è stato assorbito dalla frutta che ha buttato fuori tutta la sua acqua. Il liquido zuccherino, separato dalla frutta, filtrato e fatto bollire per circa un'ora viene di nuovo versato, ancora bollente, sulla frutta. L'operazione si ripete due volte fino a che il liquido si riduce a meno della metà. Il terzo giorno si rimette lo sciroppo sul fuoco e quando raggiunge il bollore gli si versa dentro la frutta, togliendola quasi subito dopo una rimestata. Si lascia raffreddare, si invasa e infine si aggiunge la senape direttamente nel vaso, capovolgendolo alcune volte per agevolarne l'assorbimento uniforme.

dozione della tecnica dell'innesto; tecnica che parrebbe essersi sviluppata più precocemente in Cina, forse in associazione alla domesticazione degli agrumi e che da lì si sarebbe irradiata verso occidente innescando i processi di vera e propria domesticazione, oltre che del melo e del pero nell'Asia occidentale, anche di mandorlo, ciliegio e susino nell'areale anatolico.

La necessità di ricorrere all'innesto per la moltiplicazione di molte piante da frutto ha anche stimolato la selezione dei portinnesti più idonei per adattare le piante alle diverse condizioni di suolo e di selezionare portinnesti capaci di ridurre lo sviluppo delle piante e più adatti ai modelli di frutticoltura intensiva.

La preziosità dei frutti, destinati alle mense più ricche, e la correlata coltivazione delle piante da frutto secondo modelli intensivi, nei pomari e nei giardini, ha inoltre favorito la messa a punto delle tecniche di potatura di allevamento e di produzione che caratterizzano tutt'ora la coltivazione delle piante arboree da frutto. La potatura di allevamento, contrastando l'habitus arboreo di crescita delle piante, favorisce un'architettura della chioma favorevole alla fruttificazione della pianta e alla produzione di frutti di elevata qualità; la potatura di produzione invece, oltre a mantenere l'efficienza della forma di allevamento, attenua la naturale tendenza all'alternanza produttiva degli alberi da frutto favorendo produzioni costanti negli anni.

Il consumo

La frutta polposa fresca è un alimento poco calorico, ricco in acqua e zuccheri, povero di proteine e praticamente privo di grassi. Dal punto di vista nutrizionale è fonte di importanti componenti utili per la salute umana quali vitamine (provitamina A, vitamine del gruppo B, vitamina C), sali minerali (potassio), acidi organici (acido malico), sostanze antiossidanti (polifenoli) e fibra alimentare. Se essicata, la frutta polposa diviene un alimento ricco di energia per la concentrazione degli zuccheri. La frutta in guscio invece dal punto di vista alimentare rappresenta una vera risorsa per l'umanità grazie agli elevati contenuti in carboidrati, grassi e proteine.

La frutta fresca estiva è in generale poco conservabile e dopo avere raggiunto la maturità deperisce per fenomeni di disorganizzazione dei tessuti vegetali (senescenza) e per attacchi di muffe. La frutta a maturazione autunnale è più conservabile o addirittura raggiunge la maturità di consumo gradualmente nel corso dell'inverno in seguito ai processi di stramaturazione (ammazzamento). Alcune varietà di cotogno, pero e melo richiedono la cottura per essere commestibili.

La deperibilità della frutta estiva e la difficoltà di conservare quella autunnale deve fare ritenere che la frutta prodotta fosse consumata fresca, appena raccolta, solo molto parzialmente, e ciò accadeva soprattutto nelle mense dei ceti abbienti. La frutta che non poteva essere conservata in fruttai per essere consumata fresca successivamente, veniva seccata al sole o in forno, e poi consumata cotta come companatico. Si ritiene inoltre che i contadini portassero al mercato i frutti di prima scelta, per destinare all'autoconsumo la parte restante della produzione. Quella avariata e immatura era invece destinata al foraggiamento degli animali. Un impiego alternativo, ma limitato a piccole quantità, per il costo e l'impe-

gno lavorativo, era quello della produzione di conserve, in forma di salse, mostarde, marmellate, nonché di sciroppi. La produzione di sidri e aceti poteva essere invece di maggiore rilevanza.

La frutta in guscio ha avuto un ruolo decisamente diverso. Si rimanda al capitolo apposito per quanto riguarda il ruolo delle castagne nell'alimentazione umana. L'altra frutta in guscio è sempre stata fonte di materia prima per la confezione di paste dolci, torroni e per l'estrazione di olio alimentare e per l'illuminazione (olio lampante).

Attualmente la frutta polposa è prevalentemente prodotta per essere commercializzata allo stato fresco, anche grazie alla frigoconservazione; quella in guscio è prevalentemente destinata all'industria dolciaria.

Bibliografia consultata

- Bertinelli Spotti C., Saronni A., 2001, *La mostarda di Cremona*, Cremona, Cremonabooks
- Failla O., 2006, *Le cattedre ambulanti e la frutti-viticultura*, in Failla O., Fumi G.P., a cura di, *Gli agronomi in Lombardia: dalle cattedre ambulanti ad oggi*. Milano, Franco Angeli, pp. 365-376
- Failla O., Forni G., a cura di, 2001 *Le piante coltivate e la loro storia*. Milano, Franco Angeli, pp. 382
- Forni G., 1990, *Gli albori dell'agricoltura. Origine ed evoluzione fino agli Etruschi ed Italici*, Roma, REDA
- Flandrin J. L., 1996, *L'alimentazione contadina in un'economia di sostentamento*, in Flandrin J. L., Montanari M., a cura di, *Storia dell'alimentazione*, Roma-Bari, Laterza, pp. 465-489
- Janick, J., 2005 *The origin of fruit, fruit growing, and fruit breeding*. Plant Breeding Reviews, vol. 25, pp. 255-320
- Simmonds, N.W., a cura di, 1976 *Evolution of crop plants*, London & New York, Longman
- Zohary, D., Hopf M. 2000 *Domestication of plants in the old world*, Oxford, Oxford University Press

Le castagne

SERENA GIANOLA

Quant che i risc' ai stà sù dric', còl castégn nòs paghe òl fic'

(Quando i ricci non piegano i rami, con il raccolto delle castagne non si paga neppure l'affitto della selva)

Il castagno è specie circum-mediterranea adatta a suoli acidi, sul cui areale d'origine è oggi difficile pronunciarsi a causa della diffusione che ne ha fatto l'uomo fin da antichissima data, in virtù dell'utilità di questa pianta per la produzione di legname da opera e per scopi alimentari. Nello specifico le castagne hanno per secoli costituito un'insostituibile base alimentare per le popolazioni della montagna alpina ed appenninica, rappresentano anche un'importante merce di scambio con i prodotti agricoli della pianura come ad esempio il mais da polenta. Da qui un robusto radicamento nelle tradizioni alimentari montane di cui si vuol render conto in questo scritto.

L'albero del pane

La castagna è il frutto di un albero a foglie caduche della famiglia delle *Fagaceae*, cui appartengono anche il faggio e la quercia. Caratteristico dei boschi di mezza montagna dell'area mediterranea, il castagno europeo, identificato con il nome scientifico di *Castanea sativa* L., è considerato una specie autoctona dell'area italiana, la quale costituì una delle aree di "rifugio" della specie stessa durante l'ultima glaciazione (Conejera et al., 2004).

Dai riferimenti alla coltivazione del castagno nella letteratura latina si evince che in Italia la coltivazione del castagno si diffuse in epoca romana nel I secolo d.C. Proprio in questo secolo lo scrittore latino Plinio il Vecchio, comasco, nella sua opera *Naturalis Historia* distingueva già 8 raggruppamenti varietali pregiati caratteristici di diverse regioni italiane. In questo contesto la regione Insubrica, con ogni probabilità, costituì un centro privilegiato della coltivazione del castagno non solo per le



Veduta di un castagneto. (Archivio Museo etnografico di Premana)

*Per quasi tut ol' an
ol temp le sta balòrd
per quèst al'è andaa mal
a la fin ogni racolt.*

*L'ha comenzaa in ginèèr
a fa suc e mai fiocà,
al ruave mighe l'aque
in quasi tut el cà (...)*

*Pöo de lùì l'è tacaà ol suc
e i prèè ai brustolive.
De degoor no am n'a veduu
la verdure a la passive.*

*I patati e el castegn
l'è la risorse di pitòch,
ma quest'an le andade sbuse
tra carcài e bambaiòch (...)*

*Un ann gramm** di Virginia Fazzini Tenderini,
in *Un mazzet de ciocheer*

favorevoli condizioni climatiche ma anche perché la rete di laghi e fiumi permetteva un facile trasporto del legname verso la pianura padana. Il bosco ceduo castanile era infatti prezioso per la produzione di legname da opera facile da lavorare, con buone caratteristiche estetiche e di lunga durata. Inoltre la paleria di castagno trovava largo impiego in viticoltura.

Oltre alla qualità del frutto e del legno, la presenza sempre più rilevante dei castagneti nell'economia antica era motivata dai legami con l'apicoltura e la raccolta dei sottoprodotti del bosco ceduo. In particolare i funghi erano considerati le fruttificazioni delle radici del castagno e delle querce.

Proprio per la sua evidente utilità, la messa a coltura del castagno si praticò estensivamente, a partire dal x-xi secolo, in tutti i territori prealpini a discapito di altre specie arboree come la quercia. In tali secoli la spinta demografica portò alla erosione del bosco inteso come “selva incolta”, ter-

reno ideale di un sistema produttivo di tipo silvo-pastorale, a favore del sistema di tipo agrario, che comportava la messa a coltura di nuovi campi.

Contemporaneamente il bosco stesso venne messo a coltura, addomesticato, con la diffusione del castagneto da frutto. L'importanza della castagna in questo periodo storico è evidente: la castagna è una risorsa amidacea da cui si può ottenere farina e il suo ruolo alimentare è assimilabile a quello dei cereali. Il castagno è infatti chiamato *albero del pane*.

In *La fame e l'abbondanza* Massimo Montanari rileva che tra il xii e il xiii secolo nasce una ideologia “cortese” del cibo, in virtù della quale mangiare certe cose non è più solo frutto di una abitudine o di una scelta ma segno di una identità sociale che si è tenuti ad osservare correttamente per non minare l'equilibrio delle gerarchie sociali esistenti. Il parallelismo che nasce fra cibi e società, tra gerarchia degli alimenti e gerarchia degli uomini colloca le castagne nella sfera popolare. La loro abbondanza, il particolare impiego alimentare e la loro conservabilità non rendono le castagne idonee, a differenza di tutti i frutti degli alberi, alla mensa signorile rinascimentale.

Fino all'inizio del XIX secolo, quando la patata e il mais si impongono come i cibi più comuni nell'alimentazione popolare, le castagne sono considerate, specialmente nelle zone montane più isolate, il vero e proprio pane dei poveri. Con lo sviluppo del capitalismo agrario si assiste ad una progressiva "semplificazione" della dieta popolare delle zone di pianura dove si pratica una agricoltura più intensiva. Il consumo di pochi generi alimentari – mais, patate – in modo sempre più massiccio e univoco comporta un reale impoverimento di queste classi sociali rispetto al passato. Tuttavia nelle zone di montagna le pratiche pastorali e la raccolta delle castagne contribuiscono a rendere più equilibrato e abbondante il regime alimentare e di conseguenza ad assicurare una migliore qualità di vita. La coltura del castagno contribuisce in questo periodo a preservare le popolazioni di collina e media montagna dalle crisi acute dovute ai cambiamenti del regime alimentare cui sono soggette le zone di pianura.

Utilizzato come simbolo di inferiorità negli ambienti aristocratici romani, il frutto del castagno mantiene, attraverso la storia, la connotazione di cibo popolare: per scelta ideologica nelle mense rinascimentali, come importante fonte di sostentamento nelle economie agricole montane dell'Ottocento e della prima metà del Novecento. In questi due secoli la castagna diventa l'elemento di distinzione tra città e campagna, tra cittadino e montanaro, tra pianura e montagna.

L'abbandono delle campagne nella seconda metà del Novecento provoca l'inselvaticamento dei castagneti agevolando il diffondersi di attacchi parassitari (cancro della corteccia) e il ridimensionamento complessivo della qualità del prodotto. Nuovi assetti economici e sociali sanciscono la fine di un'agricoltura faticosa e grama. Della ultramillenaria presenza castanile nelle province prealpine della Lombardia (Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia), rimangono i caratteristici paesaggi delle selve, i toponimi, la storia e la cultura, le usanze e le tradizioni nonché le potenzialità economiche connesse alle produzioni legnose e alle multifunzionalità delle selve fruttifere.

In ambito alpino, prealpino ed appenninico il castagno è presente dai 200-300 metri di quota spingendosi fino ai 900 metri nei rilievi più interni. La grande diffusione della specie è dovuta alla mano dell'uomo che non solo l'ha coltivata nei luoghi e negli ambienti ad essa congeniali ma anche in quelli estremi, dove mai sarebbe potuta crescere spontaneamente. In questo l'uomo è stato favorito dalla grande adattabilità della pianta: le quote minime e massime toccate da piccole selve o singoli soggetti da frutto marciano il limite storico della sua convenienza econo-

*** Un anno gramo**
 Per quasi tutto
 l'anno/ il tempo è
 stato balordo/ per
 questo è andato
 a male / alla fine
 ogni raccolto.//
 È cominciato in
 gennaio / a far secco
 e non nevicare/
 non arrivava l'acqua
 / in quasi tutte le
 case. [...la poesia
 passa in rassegna
 tutti i mesi...]//
 Poi a luglio è
 cominciato il secco/
 i prati bruciavano
 (seccavano al
 sole)/ Erba di
 secondo taglio
 non se n'è vista/ la
 verdura appassiva
 (nell'orto).// Patate
 e castagne / sono la
 risorsa dei poveretti/
 ma quest'anno è
 andata buca / solo
 castagne vuote e
 senza polpa (...)

mica. Dove la produzione non era possibile o eccessivamente aleatoria per ragioni climatiche, il castagno non veniva impiantato e quindi non ha modificato l'originaria vegetazione forestale. Questa azione condotta da generazioni di contadini, che è stata definita ciclopica per il notevole impatto che "il grande albero" ha portato nel paesaggio agrario e forestale italiano, trova i suoi riferimenti in una delle zone fitoclimatiche di Pavari con le quali si suole suddividere il paesaggio: il *Castanetum*, che si colloca tra il *Lauretum freddo* (limite della coltura dell'olivo sui laghi prealpini) ed il *Fagetum*.

Nei sistemi agricoli tradizionali è tipico l'uso multiplo delle risorse naturali che assume tratti particolari in diversi contesti geografici; la coltivazione della castagna da frutto ha rappresentato per secoli un anello fondamentale in un sistema agricolo in cui si inserivano l'allevamento bovino e ovi-caprino, la viticoltura, la produzione di frutta, i cereali (segale, grano saraceno, orzo e, in misura minore, frumento) e l'utilizzazione delle risorse forestali. Durante alcuni periodi storici e in diverse regioni

Le caldarroste a
"Premana rivive
l'antico"



d'Europa la coltivazione del castagno è divenuta così dominante e indispensabile per la sopravvivenza delle popolazioni di montagna che alcuni autori hanno identificato queste culture come “civiltà di castagno”, dove alla base di tutte le pratiche legate alla coltivazione, alla conservazione e trasformazione e al consumo alimentare della castagna, ci sono competenze popolari tramandate oralmente e con l'esempio.

Coltura e raccolta della castagna

*Dall'intervista a Caterina Fazzini, pensionata,
raccolta a Premana il 12 giugno 2012*

La *sêlve* non era terreno incolto. L'*èrbol* (castagno) era piantato, coltivato, concimato, innestato. Era importante per una famiglia possedere insieme bestiame ovino, caprino, bovino, campi per i cereali e le verdure, prati nei maggesi per la scorta di fieno invernale e il ricovero delle bestie durante le mezze stagioni, la selva per le castagne e i suoi sottoprodotti (fieno e strame). Le famiglie che non possedevano la selva e non avevano i mezzi per affittarla erano le più esposte alla fame.

Il sottobosco della selva è falciato d'estate, almeno una volta l'anno. Richiede minore cura del prato, dove il fieno è tagliato due e in alcuni casi anche tre volte all'anno. In caso di eccessiva pendenza ci possono essere dei terrazzamenti con dei muri a secco e nella parte bassa del possesso è spesso necessario costruire la *scése*, il riparo o meglio l'argine costruito con assi oppure con rami intrecciati a pali conficcati nel terreno. La *scése* è necessaria per raccogliere lo strame e i ricci che tendono a rotolare verso valle.

La mondata del terreno avviene in primavera, dopo il disgelo, per pulire il sottobosco da rami caduti e altre impurità accumulate d'inverno. Con l'estate si procede con il taglio dell'erba, più dura dell'erba dei prati perché tagliata una volta sola all'anno, ma ugualmente preziosa per i capi di bestiame. Il mantenimento del sottobosco è funzionale anche alla raccolta delle castagne: più agevole in un terreno pulito anche se scosceso e ripido.

L'*èrbol* è ampiamente concimato in autunno con letame e orina bovini trasportati dalle stalle dei maggesi vicini. “Nella stalla l'orina delle mucche si incanalava e finiva in un crogiolo. Con la *càzze* (mestolo) e il secchio la raccoglievamo per portarla assieme al letame ad ingrassare il



Il frutto del castagno



Pelà castégn
a "Premana rive
l'antico"

castagno". Alla base dell'albero (nella parte a monte, perché a valle inevitabilmente il concime si disperde verso il basso), viene ammassato il letame delimitato da un riparo di rami intrecciati. Nelle prime settimane di ottobre i ricci maturi cadono sul terreno raccogliendosi nelle anse o nella *scése*. Per facilitare la raccolta delle castagne i ricci non ancora aperti vengono rastrellati e ammassati per poi essere pestati con rastrello e *picarisc* (pestaricci). Una volta tolti i ricci pestati e vuoti le castagne si raccolgono sul fondo del terreno.

Le giovani piante vengono innestate. La varietà coltivata è la "Caravina", varietà precoce. Questo permette di distinguere *el castégn salvàdech* dal *castégn giüméstech*. "Mi capita talvolta di mangiare castagne selvatiche: mi sembrano buone come le altre. Forse il castagno non più curato e concimato produce frutti meno buoni. Che si confondono oramai con il frutto "selvatico".

La raccolta delle castagne è generalmente a carico delle donne e dei bambini. Unico strumento è il *quàc'* o *voidarööl*: il grembiule cucito o semplicemente ripiegato a formare una sacca sul davanti. Quando il *gèrlo* o i sacchi sono pieni le castagne si portano a Premana o nei *lööch* immediatamente circostanti dove vengono immagazzinate per seccare spargendole nell'*agràa*, graticcio di listelli di legno che le espone al calore e al fumo oppure all'aria e al sole. Nel primo caso, nella *ca dal fööch*, si seccavano le castagne costruendo l'*agràa* al di sopra di un focolare posto nell'ambiente sottostante.

Nel secondo caso, l'*agràa* era ricavato nel sottotetto delle abitazioni. Tempo permettendo – vento e sole – le castagne erano secche in poche settimane. Ogni tanto con il rastrello era necessario dare una rimestata per favorire l'essiccazione. "L'astuzia sta nel lasciare le castagne appena raccolte ammassate qualche giorno prima di spargerle sul graticcio. In questo modo *el castégn aglie boi* (cominciano a fermentare) e i *gèi* (l'episperma, la seconda pellicina delle castagne), si staccheranno più facilmente una volta secchi".

Pestà el castégn: le castagne secche si puliscono dalla buccia principale e secondaria battendole nel *pestacastégn* o in un sacco. *El pestöli*, le castagne secche sbucciate, sono pronte per essere bollite o conservate fino all'anno successivo. "Se *el pestöli* sono ancora marroni – con la pellicina – una volta bollite sono più buone, anche se necessitano di una ulteriore pulitura dopo la cottura: la pellicina va tolta perché amara". Battere le

I castagneti della Val Cavargna sono di estremo interesse storico – naturalistico per alcune varietà individuate da recenti ricerche. Le stirpi con denominazione locale sono: la *luina*, il *mariocc*, l'*orena*, la *viapiana* e la *pinca*. Quest'ultima presenta l'areale di distribuzione incentrato sulla Val Cavargna (salvo marginalmente estendersi in Val d'Intelvi). Un esemplare della *pinca* di notevoli dimensioni si trova a Cusino, nei prati di Lugone.

Dopo la raccolta iniziava una serie di operazioni necessarie per garantire la conservazione e la disponibilità delle castagne per l'intero anno. Per queste operazioni aveva particolare importanza l'essiccatoio (*secadiur*), inteso sia come impianto sia come compendio dell'edificio medesimo.

Nel tardo autunno gli essiccatoi erano messi in funzione in certi edifici rurali utilizzati stagionalmente, con un focolare al piano terra senza canna fumaria e più in alto un ripiano formato da una griglia di legno dove le castagne venivano stese a strati di trenta quaranta centimetri ad essiccare al calore uniforme del fuoco sottostante che bruciava costantemente e lentamente.

L'essicazione, che comportava di tanto in tanto il rivolta-

mento dello strato delle castagne, durava almeno due o tre settimane, fino a quando le castagne diventavano secche.

Dopo l'essiccazione per staccare la buccia delle castagne si utilizzavano diversi metodi, secondo la tradizione del luogo.

A Cusino le castagne erano percosse con una mazza a stella all'interno di una pila, un grande mortaio, costituito da un tronco cavo alto 50, 70 centimetri.

A San Bartolomeo, San Nazzaro e Cavargna le castagne contenute in un sacco di canapa lungo e stretto, riempito solo parzialmente, erano sbattute sopra una superficie come una panca di legno, un ceppo o un masso.

Un altro sistema consisteva nello sbattere le castagne all'interno di una superficie circoscritta, una scatola o un cassetta, con un arnese di legno chiamato spadigia, una tavoletta di legno quadrata di circa 40 centimetri di lato, intagliata a punta di diamante e munita di un manico.

Dopo la battitura le castagne erano poste nel vaglio, che le donne agitavano all'aria per separarle dallo scarto, e poi conservate in cassoni.



Mazza



Vaglio



Pestà castégn, strumento a percussione per rompere la buccia secca delle castagne senza danneggiare il frutto (Museo etnografico di Premana)



Pestà castégn a denti (Museo etnografico di Premana)

castagne con il sacco esige un'azione forte e decisa ma è più efficace che usare il *pestacastégn*. Una giornata ventosa rende secca la buccia e favorisce una pulitura migliore. Il *val* infine permette di separare le castagne dallo scarto. La castagna secca è cibo primario durante tutto l'arco dell'anno. In estate sugli alpeggi si portano sacchi di castagne che sono ottime per il *menüz de castégn* (castagne bollite e latte).

“La Miglie dol Maso aveva un *pestacastégn* a tamburo: però non era conveniente per me pagare per pestare le castagne, molte delle quali andavano al maiale. Anche ai bovini si danno le castagne: meglio però se senza pelle perché la buccia fa asciugare la mucca da latte”.

La scorta di castagne durava di norma fino all'anno successivo. Quelle più vecchie di un anno acquistano un sapore forte “ma le mangiavamo lo stesso, basta non buttare niente”.

Dopo la raccolta delle castagne a ottobre - novembre, anche lo strame è raccolto per tenere pulita la selva e viene portato in stalla per *fà ol léc* (fare la lettiera) ai bovini. “Il vento poteva risparmiarti parte del lavoro se aveva già ammassato lo *stramiüsc* in un angolo della selva o nella *scése*. C'era chi comunque si lamentava: se lo strame volava via nella proprietà di altri non era più possibile recuperarlo.” Ogni sera e ogni mattina si pulisce la stalla raccogliendo il vecchio strame assieme agli escrementi e spandendone di nuovo. Questo permette di tenere la stalla pulita e produrre letame che verrà sparso nei prati e nelle selve l'anno successivo in primavera (o in autunno, prima delle nevicate).

La castagna è importante nell'alimentazione: il possedere una selva di castagni permette un raccolto sufficiente per soddisfare il bisogno annuale di una famiglia. Le castagne cadute sulla proprietà di altri vengono raccolte dai proprietari del castagno. Mentre lo strame e la cura del sottobosco è a cura del proprietario del terreno.

Tutto è ben definito e codificato: la proprietà così come la cura della selva. Mondare, falciare, concimare, raccogliere: anche la coltivazione della selva si inserisce in un ciclo produttivo e in una economia volta allo sfruttamento “intensivo” del territorio, dalle zone più pianeggianti alle più scoscese, dai castagni del fondovalle ai prati dei *lööch* (maggesi) fino ai pascoli sui *mont* (alpeggi) dove vige ancora l'istituto dell'uso civico.

Conservazione

La castagna costituisce una preziosa scorta alimentare, se correttamente trattata si conserva per oltre un anno. Nonostante se ne sia celebrata finora la predisposizione alla conservabilità va sottolineato che la castagna va lavorata o consumata entro pochi giorni, pena il suo deperimento. In oltre un millennio di storia i castanicoltori lombardi hanno sviluppato una serie di tecniche per massimizzare le produzioni del loro impianto. Attraverso la tecnica dell'innesto sono state selezionate molteplici varietà rispondenti ciascuna a differenti esigenze: gusto, tempo di maturazione, predisposizione alla conservazione. Le selve lombarde diventano degli aggregati di castagni di differenti varietà: maturazioni scalari e produzioni eterogenee favoriscono le operazioni di raccolta e la diversificazione dell'utilizzo dei frutti.

La ricciaia (*risér, riséra, riscè, riscera, mota de risc*: tutti termini diffusi nella sponda orientale del Lario) è il metodo di conservazione più semplice e antico. I ricci ancora chiusi vengono stoccati nella selva, in grotte naturali o in un angolo fresco della casa e vengono poi ricoperti, a seconda dei casi, con terra, foglie o frasche. In questo modo per effetto di fermentazioni naturali le castagne si conservano per qualche mese. Al momento opportuno i ricci vengono liberati dalle castagne con un rastrello ligneo senza denti: *batér* a Montemezzo, *sbatador* a Livo. (*Castagne e castagneti* 2003)

Con la cura in acqua fredda le castagne vengono completamente immerse in acqua a temperatura ambiente per nove giorni. I microrganismi aerobi agenti delle muffe vengono inibiti e si innesca una leggera fermentazione lattica. Al termine del trattamento si elimina l'acqua e le castagne vengono fatte asciugare stendendole e rivoltandole ripetutamente. Si conservano poi in ambiente fresco e asciutto.

L'essiccazione è il metodo di conservazione più diffuso, praticato in tutta la montagna lombarda. Gli essicatori sono localmente denominati *gré* (Livo), *cà del fòch* (Cremia), *cassina di castègne* (Montemezzo), *graa* (Valbrona), *agràa* (Premana). Nell'agricoltura di sussistenza della montagna lombarda la coltura della castagna è praticata diffusamente a livello familiare: in questo caso i metodi di conservazione si riducono all'esposizione delle castagne al sole e all'aria nei sottotetti aerati o in ballatoi lignei (*lòbia* o *lòlbie*) che fungono anche da deposito delle castagne.



Vaglio a tamburo per pulire le castagne (Museo etnografico di Premana)

Nella tradizione le castagne sono state durevole riserva glucidica per buona parte dell'anno e cibo prezioso per generazioni di contadini e montanari. Sulle magre pendici montane la coltivazione della selva permette una produzione calorica per ettaro 2-3 volte superiore a quella dei cereali tradizionali, ad esempio la segale.

Le ricette tradizionali lombarde rimandano a piatti poveri e semplici realizzati con ingredienti di produzione locale o addirittura familiare. Le caldarroste (*biröl, büröl, büür, mondéi*), castagne fresche arrostiti sul fuoco in apposite padelle forate, rappresentano la pietanza che più comunemente viene associata alla castagna, influenzando l'immaginario collettivo attraverso fiabe, leggende e la figura del venditore ambulante di caldarroste nelle strade cittadine. *Farù o früü* sono le castagne fresche lessate a fuoco lento. *Pelèe, pelàa, peladéli* sono le castagne fresche lessate precedentemente sbucciate. Le castagne secche, *pestöli*, sono sempre lessate e consumate con latte o panna. A Premana si usavano anche *bes-cöc'*, secche cotte al forno da tenere in bocca come caramelle e *belònech* secche e lessate con la buccia.

In alcune pietanze tipiche della Valtellina (castagne e verze, castagne e porri) le castagne vengono lessate e poi scottate nel tegame con il burro e le verdure in una sorta di *cazzöla* o *cassöla* dei poveri dove l'apporto energetico è affidato alle castagne invece che alla carne (Riva, Nistri, Paolazzi 1997).

La castagna ha oggi scarsa importanza nell'economia regionale della Lombardia salvo che per i frutti di varietà più grossa (i *marroni*) ricercati come prodotto di qualità per il consumo familiare e per l'industria dolciaria. Nel complessivo mutamento del regime economico e quindi alimentare la castagna non serve più per riempire lo stomaco della povera gente e la sua qualità sta oggi nell'essere un cibo sano e genuino, capace di evocare l'ambiente e la cultura da cui nasce. È un frutto povero di lipidi ed è rivalutato nelle moderne diete. Zuccheri e amidi prevalgono su tutti gli altri nutrienti mentre l'assenza delle proteine progenitrici del glutine rende la farina di castagne non panificabile: solo l'aggiunta di farine di cereali permetteva in passato di ottenere pani misti, polente dense, minestre.

Ringraziamenti

Si ringraziano, per la preziosa consulenza e collaborazione, Caterina Fazzini, Samuele Codega, Stefano D'Adda, Giorgio Grandi. Quando si parla di castanicoltura si tratta di un patrimonio di conoscenze e tecniche indissolubilmente legato agli ambienti, ai paesaggi, ai manufatti. La conoscenza e la documentazione di questo patrimonio è fondamentale per tutelare la forte identità territoriale di questa risorsa, in cui la cultura locale e le risorse naturali si sono strettamente intrecciate. Il progetto Interreg di cooperazione transfrontaliera "I castagneti dell'Insubria" raccorda le provincie di Como, Lecco, Varese, Brescia con i Cantoni della Svizzera italiana e prevede sia azioni di rete che interventi territoriali. Il sito www.castagnetidellinsubria.eu raccoglie la documentazione relativa al progetto.

Bibliografia

- Bellati A., 2007, *Dizionario dialettale Etnografico di Premana. De cent in - t-une, la favola di una Comunità*, Premana, Il Corno, Tirano, IDEVV
- Castagne e castagneti delle terre lariane. *Manuale tecnico e descrittivo...*, 2003, Bergamo, Corponove
- Conedera M. et al., 2004, *The cultivation of Castanea sativa (Mill.) in Europe from its origin to its diffusion on a continental scale*, in "Veget Hist Archeoboot", 13, pp. 161-179
- D'Adda S., 2009, *Luoghi e castagni nel triangolo lariano. Quaderno divulgativo e turistico...* Milano, Regione Lombardia, Como, Provincia
- Montanari M., 1999, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Roma-Bari, Laterza
- Montanari M., 2012, *Il tempo delle castagne*, in *Uomini, paesaggi, storie*, Siena, Salvietti & Barabuffi editori
- Riva M., Nistri R., Paolazzi M., 1997, *Per un codice della cucina lombarda. Atlante tipologico e nutrizionale di 85 formulazioni regionali*, Milano, Regione Lombardia
- Val Cavargna: la memoria delle tradizioni. Dalla raccolta degli oggetti del Museo della Valle le testimonianze della vita quotidiana e dell'ingegnosa..., 2006, Besana Brianza, Associazione Amici di Cavargna

La carne bovina

VITTORIO DELL'ORTO

Macelàr de manzèt macelàr puerèt

(Macellaio di manzette, macellaio poveretto)

San Martin la carne la stà in sül rampìn

(A San Martino la carne sta appesa)

Nonostante il principale bacino di produzione di animali da carne sia rappresentato dalla Pianura Padana, solo il 60% della carne bovina consumata in Italia è di origine nazionale. Dal secondo dopoguerra ai primi anni '90 si è assistito ad un costante aumento del consumo di carne, salvo poi registrare un trend inverso. Nel corso degli anni c'è stata una profonda mutazione delle esigenze del consumatore e dell'offerta di carni: un tempo venivano predilette carni con un buon contenuto in grassi e idonee per una lunga cottura (stufati, bolliti, brasati), acquistate rigorosamente presso il macellaio del paese, vero e proprio artigiano del mestiere che provvedeva direttamente alla macellazione dei bovini. Oggigiorno invece le preferenze sono indirizzate verso carni magre e per cui sia necessaria di una breve preparazione, acquistate per lo più presso la grande distribuzione.

Il sistema di allevamento

La carne bovina consumata in Italia è per il 60% circa di origine nazionale, ovvero prodotta a partire da animali allevati per tutto il ciclo vitale, o per parte di esso, sul territorio nazionale, mentre il restante 40% è rappresentato da carni importate, principalmente da: Francia, Paesi Bassi, Germania, Polonia e Irlanda. I bovini da carne presenti sul territorio nazionale, circa 2.350.000, sono per lo più rappresentati da bovini da ristallo



(vitelli nati e allevati fino allo svezzamento nella stalla d'origine, per poi essere ceduti ad allevamenti di ingrasso, dove vengono appunto stallati e allevati fino alla maturazione necessaria per essere macellati) provenienti da paesi esteri (Francia, Irlanda, Austria e Polonia in ordine decrescente di importanza), che dopo l'importazione, ad un peso variabile da 200 a 500 kg e un'età compresa tra i sei e i dodici mesi, vengono allevati in strutture specializzate nell'ingrasso.

Il principale bacino produttivo, dal quale provengono circa i tre quarti della carne bovina nazionale, è rappresentato da Veneto, Piemonte, Lombardia ed Emilia Romagna ed è caratterizzato da una gestione della mandria di tipo intensivo. L'intensivizzazione dell'allevamento è un processo postumo all'industrializzazione degli anni '50 e '60 del secolo scorso, mentre prima di tale epoca le carni bovine erano prodotte in tutta Italia mediante allevamento di tipo estensivo. Tale modalità di allevamento, che prevede il pascolamento o comunque la disponibilità di ampi spazi per gli animali e regimi nutrizionali a minor contenuto energetico rispetto al precedente, rappresenta ancora oggi il sistema produttivo maggiormente adottato sia nelle zone a minore vocazione zootecnica (Centro e Sud Italia), sia per le produzioni di nicchia, siano esse di tipo convenzionale

Vitellone di razza
Limousine, allevato
dai fratelli Redaelli
e premiato alla Fiera
di Sant'Andrea,
Oggiono (Lc)
anni '80

La storia della zootecnia è strettamente legata all'addomesticamento e all'allevamento degli animali, tant'è che la rivoluzione neolitica coincise con la domesticazione di animali e piante. L'uomo neolitico già allevava diversi animali: il primo tra tutti fu il cane, il quale conviveva con i branchi umani nomadi da qualche millennio, nutrendosi dei loro rifiuti. Successivamente fu la volta del suino, seguito poi dal bue, dagli ovi-caprini e dagli equidi, asino e cavallo (come illustra l'apposita figura).

Le razze bovine odierne sono un interessante descrittore della storia dell'agricoltura e dell'allevamento. In tal senso si possono ricordare i grandi buoi bianchi di epoca romana, da cui derivano importanti razze italiane (Romagnola, Marchigiana, Chianina) o le razze rosse giunte a noi con le invasioni barbariche, da cui origina, ad esempio, la razza Reggiana.

Unica razza bovina autoctona ancora oggi allevata in Lombardia è la Varzese, la cui area d'origine abbraccia la zona appenninica dell'Oltrepò Pavese. La quasi totale scomparsa delle razze bovine autoctone lombarde è verosimilmente da imputare al fatto che la zootecnia lombarda è da sempre fortemente orientata al mercato. Tale propensione ha portato gli allevatori a sostituire rapidamente le razze autoctone meno produttive con quelle economicamente più interessanti. Per quanto riguarda la produzione di latte, Frisona (di origine olandese) e, soprattutto nelle zone alpine e sub-alpine, Bruna (di origine svizzera) rappresentano i principali tipi genetici, mentre per

quanto concerne la produzione di carne a farla da padrona sono le razze francesi, sia perché selezionate per la produzione di carne sia a causa del fatto che l'Italia è deficitaria nella produzione di vitelli da ingrasso di razze da carne.

Caso singolare è quello della razza Piemontese, la quale origina dallo zebù pakistano, appartenente sempre al genere dei bovini (*Bos*), ma di specie *indicus*, differente rispetto ai *Bos taurus* comunemente allevati in Europa, America e Oceania. Gli zebù successivamente sono andati incontro ad incroci con razze taurine già presenti sul territorio piemontese, originando l'attuale razza.

Per quanto concerne invece gli ovi-caprini, numerose sono le razze ovine autoctone lombarde: la pecora di Corteno che prende il nome dal comune in cui è diffusa (Corteno Golgi nel bresciano), la Bergamasca, la Ciavenasca in val Chiavenna, la Brianzola, la Finarda (ottenuta dall'incrocio tra la pecora Bergamasca e la pecora Biellese), la Livo dell'alto lago di Como, la Cinta, la Varesina e la Primitiva residuale dell'alta Lombardia occidentale.

Le razze caprine autoctone, sempre in buon numero, sono rappresentate da capra Alpina (diffusa in tutto l'arco alpino), Bionda dell'Adamello (nelle provincie di Brescia, Bergamo e Lecco, da cui si ricava il pregiato formaggio fatuli), Frisa valtellinese (provincie di Sondrio, Lecco e Bergamo), Bormina sempre in provincia di Sondrio, Lariana nel comasco, Orobica nel bergamasco, Ciavenasca e Verzaschese nel comasco e nel varesotto.

o biologico. Come detto, la maggior parte delle carni bovine, di vitellone (maschio) e scottona (femmina) soprattutto, viene prodotta a partire da giovani animali importati, mentre numericamente meno importante risulta la produzione a partire da animali nati in Italia, sia da allevamenti di vacche di razze da carne autoctone (Piemontese, Marchigiana, Chianina, Romagnola, Podolica e Maremmana, in ordine di importanza numerica) o estere (Limousine e Charolaise), sia di vacche allevate per la produzione di latte, principalmente di razza Frisona, ed in misura minore di razza Bruna Alpina (i cui soggetti maschi però hanno scarso valore per l'ingrasso) e Pezzata Rossa.

La carne bovina, oltre che dall'ingrasso di vitelloni, origina anche dall'allevamento di vitelli a carne bianca e dalla macellazione di bovine a fine carriera. Nel primo caso trattasi, ad oggi, di un animale alimentato con latte ricostituito ed alimenti solidi secondo le indicazioni imposte dalla normativa europea e di età inferiore agli otto mesi, motivo per cui la sua carne risulta particolarmente chiara e tenera. Il vitello a carne bianca affonda le sue radici in Piemonte, ove veniva prodotto il cosiddetto "sanato piemontese", un vitello di razza Piemontese cresciuto a latte vaccino e uova, al fine di ottenere una carne caratterizzata da colore bianchissimo, gusto delicato ed estrema tenerezza. Tale produzione era possibile in quanto le aziende agricole erano rappresentate dalla tipica "cascina lombarda", realtà produttiva di quasi tutta la Pianura Padana, dove oltre alla produzione principale (mais, frumento, orzo, riso o latte), ve ne erano molte di collaterali, utili a garantire un'alimentazione quanto più completa possibile alla famiglia dell'agricoltore. Infatti in tutte le cascine venivano allevati vitelli maschi, suini tipicamente macellati a partire dall'ultima settimana di ottobre, in maniera tale da avere a disposizione la materia prima per cucinare la tradizionale *cassöla* del *di di mòort* (commemorazione dei defunti), conigli, galline, da cui ricavare appunto le uova, polli ed altri avicoli (oche, anatre, faraone e i capponi, polli castrati in estate per esser consumati durante le festività natalizie). Le bovine a fine carriera, sono per lo più rappresentate da animali da latte a fine ciclo produttivo. La carne ottenuta da tali animali, di minore pregio per colore e tenerezza, una volta veniva comunemente consumata, specialmente come bolliti o stracotti, soprattutto da parte della popolazione meno abbiente. Ad oggi invece tale carne viene destinata soprattutto all'industria di trasformazione per la produzione di prodotti di carne bovina (hamburger) o elaborati a base di essa (carne in scatola, farciture, ragù e trasformazioni gastronomiche).

L'allevamento del bestiame per la produzione di carne, latte e altri derivati (lana, pelli, ecc.) ha tradizioni antichissime in Lombardia ed in passato si rivolgeva in genere a razze a triplice attitudine (da carne, latte e lavoro per i bovini, da latte, carne e lana per gli ovi-caprini). Negli ultimi 60 anni invece, grazie anche al rapido diffondersi della meccanizzazione e della selezione genetica in agricoltura, la zootecnia bovina si è indirizzata verso l'allevamento di razze appositamente selezionate per la produzione di carne ovvero di latte, il che non esclude che anche nei casi di allevamento da latte si registri una quota di vitelli ingrassati per essere destinati alla produzione di carne, alla quale sono peraltro destinate le vacche a fine carriera. Nel caso di ovini e caprini, in virtù della perdita d'interesse economico per la lana, il reddito deriva oggi per lo più dalla produzione di latte, cui si aggiunge quella di agnelli e capretti destinati alla macellazione. Nello specifico gli ovi-caprini sono caratterizzati da un ritmo riproduttivo stagionale: nei soggetti femminili, infatti, i calori si manifestano a partire dalla fine dell'estate, di conseguenza, essendo la gravidanza della durata media di 5 mesi circa, i parti risulteranno per lo più concentrati nel periodo invernale (gennaio-marzo). Gli animali vengono quindi allattati dalle madri,

oppure alimentati a latte in polvere ed alimenti solidi, fino ad un peso di circa 10-12 kg, raggiunto generalmente in circa 2 mesi, in coincidenza con le festività pasquali.

In Lombardia le incisioni rupestri camune narrano oltre un millennio di storia dell'allevamento di bestiame (Frediani et al., 1992). In particolare il Primo masso di Cemmo (Val Camonica – Brescia) pone in evidenza le fasi successive della civiltà del cervo (tardo Neolitico, fra la fine del quarto e l'inizio del terzo millennio a.C.), della civiltà degli allevatori di suini (l'allevamento brado di suini si affianca a quello dei cervi), della civiltà dei caprovini (dal 2600 al 2000 a.C. con capre e pecore, nuove specie che venivano dall'oriente, allevate e talora rappresentate in associazione con stambecchi e camosci, caprini indigeni selvatici) ed infine della civiltà dell'aratro, delle volpi e dei pugnali (si colloca in piena età del bronzo e le raffigurazioni proprie di tale era vedono volpi, animali totemici e pugnali associati per la prima volta ad una coppia di buoi (*Bos taurus brachiceros*) aggiogati ad un aratro reso malamente riconoscibile dall'erosione). Aratri trainati da buoi dalle lunghe corna (*Bos taurus macroceros*) compaiono in altre scene d'aratura quale quella riportate nelle incisioni in località Dos Cui e in località Bagnolo.

Trasformazione e distribuzione

Terminata la fase di allevamento gli animali vengono ceduti all'industria di macellazione che provvede alla successiva commercializzazione delle carni destinate al consumatore oppure ancora all'industria di trasformazione.

Nell'età del Bronzo la pastorizia assunse un carattere preminente nell'economia dell'area padano-alpina ove si affermò un'attività pastorale propriamente detta, imperniata sull'allevamento ovino e basata sulla transumanza stagionale fra il piano e la montagna (alpeggio) lungo i tradizionali itinerari della pianura e gli assi vallivi ad essi collegati. Tali spostamenti coprivano annualmente centinaia di chilometri, collocandosi ad esempio sulla direttrice valli bergamasche – bassa valle dell'Adda, e seguivano tradizioni antichissime e che risalgono forse al tardo paleolitico allorché i cacciatori seguivano i branchi di erbivori selvatici nei loro spostamenti stagionali dal monte al piano. I romani, dal canto loro, allevavano quasi tutte le specie di animali domestici e possedevano un vasto complesso di cognizioni che sono riportate negli scritti dei georgici latini e da cui si evidenzia fra l'altro l'indissolubile legame fra zootecnia e fertilità garantito dal letame. In epoca romana la transumanza subì un sostanziale potenziamento e si diffuse il latifondismo con greggi per il tempo enormi e che raggiungevano talora anche i 700-800 capi. Alla caduta dell'Impero romano le invasioni barbariche e la diffusione del brigantaggio causarono un generale regresso delle attività zootecniche ed i pascoli abbandonati si trasformarono ben presto in selve impenetrabili. L'affermarsi della zootecnia come attività

stanziale di tipo intensivo negli areali della pianura lombarda è strettamente legato alla disponibilità dell'irrigazione come fattore essenziale per garantire la produzione foraggera estiva. In tal senso si deve evidenziare l'importanza dello sfruttamento delle risorgive tramite i prati marcioi, iniziatisi nel Basso Medioevo ad opera dei cistercensi di Chiaravalle e Morimondo e degli Umiliati di Viboldone e di Mirasole. Sempre nel Basso Medioevo si registra la nascita di un'efficiente rete irrigua che ad esempio nel lodigiano consentì già dal XII secolo l'affermarsi del prato irriguo come base per l'allevamento intensivo di bovini e ovi-caprini. A quei tempi i proprietari delle mandrie di pecore provenivano dal Bergamasco ed affittavano i prati del lodigiano in cambio di una somma in denaro e di un compenso in formaggi, come attesta un documento del 1325 e come confermano vari documenti successivi (Giudici et al., 1989; Pisani, 1994).

Nel XIX secolo si registra la progressiva diffusione anche nelle stalle di pianura della razza bruno-alpina che si afferma grazie alla sua maggiore produttività associata alle doti di rusticità. Ciò porta alla rapida sostituzione per incrocio delle razze pre-esistenti, un fenomeno questo che si ripresenta dalla metà del XX secolo ai danni della Bruna, la quale viene surrogata dalla Frisona.

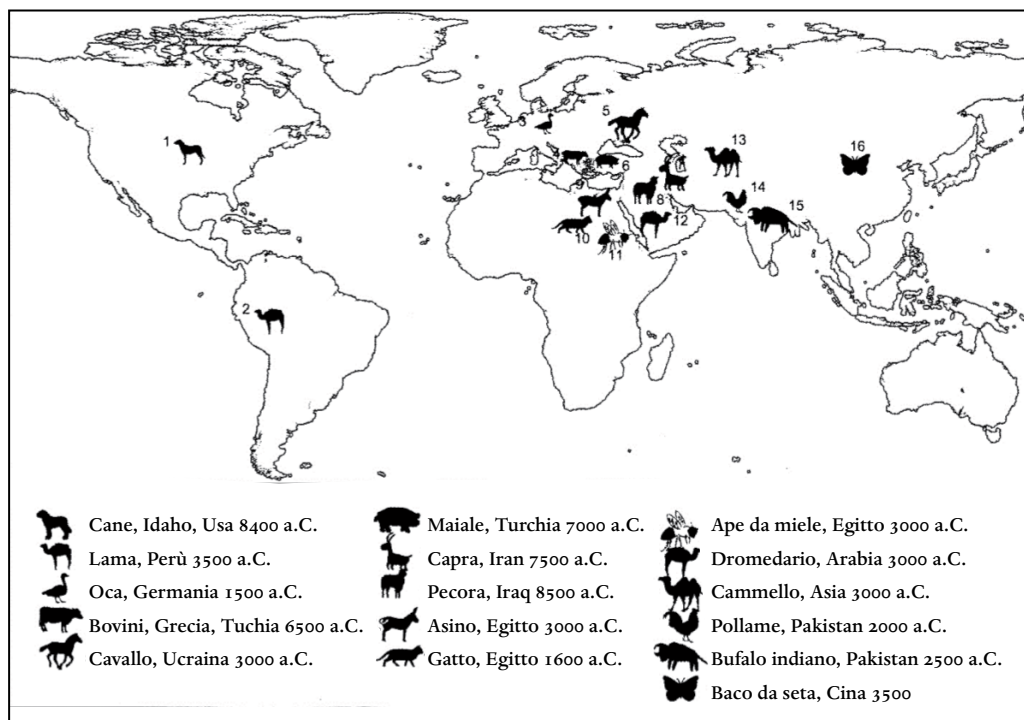
Dalla macellazione al consumo è necessario garantire un lasso di tempo utile affinché il muscolo diventi carne, essenzialmente grazie all'azione di enzimi proteolitici che degradano la struttura proteica del muscolo, garantendo quindi una maggiore tenerezza. Tale processo prende il nome di frollatura. Ad oggi attuata per brevi periodi per ragioni di costi di rifilatura

e stoccaggio, in passato invece veniva garantita fino anche ad un mese di maturazione per i quarti posteriori, in quanto destinati ad esser consumati come bistecche o tagliate. Il macellaio, tradizionalmente, valutava la tessitura del muscolo (in gergo grana), accarezzando le porzioni di muscolo esposte, al fine di determinare il grado di tenerezza di un quarto o di una mezzena, disossandola e lavorandola solo quando avesse raggiunto il livello idoneo.

Attualmente la distribuzione è caratterizzata da due tipologie di esercizio dell'attività: da una parte la distribuzione moderna, costituita da discount super- ed ipermercati che detiene circa il 65% della quota di mercato per quanto concerne le carni bovine, e dall'altra la distribuzione tradizionale (macellerie, negozi di alimentari ed ambulanti) che detiene il restante 35%.

Un tempo invece le macellerie tradizionali presentavano, annesso al negozio, il proprio macello, dove il titolare ed i pochi collaboratori provvedevano alla macellazione degli animali acquistati direttamente dall'allevatore, generalmente nella giornata di lunedì, quando il punto vendita, la cosiddetta *butèga*, era aperto solo per la mattinata. Nel resto della settimana invece l'orario di apertura andava dalle 7.00 alle 12.00 e dalle 16.00 alle 19.00 da martedì a sabato e dalle 7.00 alle 12.00 la domenica. Nei paesi, soprattutto nel primo dopoguerra, non era raro che la dome-

Luoghi ed epoca di domesticazione degli animali in America e in Eurasia.



Preparazioni tipiche: il violino di capra

Salume artigianale ricavato dalla spalla e dalla coscia della capra, deve il nome alla forma che ricorda lo strumento musicale ed al fatto che l'arte salumaia vuole che per affettarlo lo si maneggi come un vero e proprio violino, appoggiandolo sulla spalla sinistra e utilizzando il coltello alla stregua di un archetto. Di forma appiattita e piuttosto triangolare, il violino di capra è un piccolo prosciutto crudo di capra, di peso variabile fra un chilogrammo e mezzo, se prodotto a partire dalla spalla, e tre chilogrammi e mezzo circa se ricavato dalla coscia.

Il violino di capra è prodotto principalmente nei principali comprensori di allevamento caprino lombardo, vale a dire le valli del Luinese in provincia di Varese e la Val Chiavenna in provincia di Sondrio. Per ottenere un violino di capra a regola d'arte è fondamentale utilizzare cosce e spalle di animali di grossa taglia (pecore e capre adulte). Le spalle e le cosce fresche vengono sottoposte a toelettatura e snervatura, successivamente si procede a un'accurata salatura a mano con un composto a base di sale arricchito solitamente con essenze

aromatiche (chiodi di garofano, alloro, coriandolo, bacche di ginepro, pepe e aglio, cannella, rosmarino, timo), a cui fa seguito un periodo di riposo che può andare dagli 8 ai 15 giorni, al termine dei quali i violini vengono spazzolati e massaggiati. Talvolta, prima della collocazione negli ambienti di affinamento, viene praticata una leggera affumicatura utilizzando braci di pino, abete o larice.

Conclusa l'affumicatura i violini sono destinati, dopo una breve asciugatura all'aria, alle cantine fresche e ben aerate prive di condizionamenti forzati dove soggiornano per almeno tre mesi.

Al fine di ottenere una corretta stagionatura è indispensabile che gli ambienti dove essa viene effettuata siano caratterizzati da una temperatura quanto più possibile costante e inferiore 12 °C, onde evitare alterazioni microbiche e un'eccessiva essiccazione delle porzioni superficiali. A tale scopo era un tempo adibito l'anticrotto, luogo tradizionale della stagionatura, con un livello di umidità inferiore al crotto (grotta) e più adatto a una stagionatura lenta.

nica mattina avvenisse la vendita della cosiddetta "bassa macelleria", ovvero frattaglie di basso valore ed animali macellati d'urgenza.

Così come l'allevamento, anche macellazione e lavorazione delle carni erano considerate una vera e propria arte¹, tramandata dai più anziani

¹ A Milano esisteva addirittura un'università per macellai, o beccai come era uso chiamarli tempi addietro, la "Rionale Carni", e le prime documentazioni di ordinanze comunali relative alla carne bovina risalgono al 1211



Bestiame in alpeggio
(foto Luigi Mariani)

ai loro aiutanti, i cosiddetti garzoni, grati di poter apprendere un mestiere un tempo fonte di sicuro reddito. Macellaio e collaboratori infatti, al fine di evitare di rovinare anche minimamente le carcasse, eseguivano le operazioni più delicate della fase di macellazione, iugulazione soprattutto, in maniera minuziosa. Altrettanta perizia veniva posta nella scuoiatura, in quanto la vendita del pellame rappresentava, soprattutto negli anni del boom economico trainato dall'industria automobilistica, un'importante entrata economica, a differenza di oggi. Stessa arte veniva poi impiegata nella gestione della frollatura, nel disosso e nella lavorazione delle carni, alla ricerca sia della riduzione dello scarto, sia della massima valorizzazione del prodotto. Maniacale era la cura del taglio, da operare trasversalmente alla fi bra muscolare (in gergo "filo"), in maniera tale che, con la masticazione, si potesse penetrare

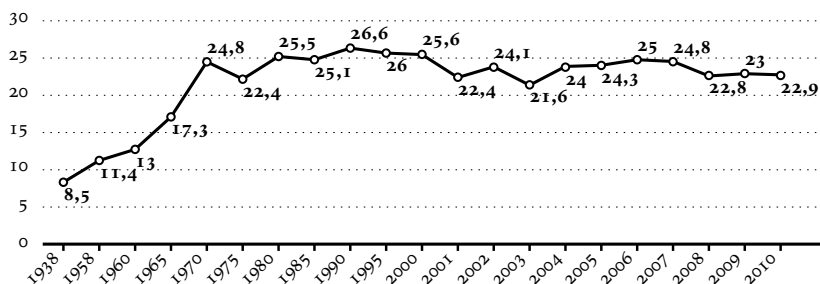
facilmente all'interno del muscolo, percependo la massima tenerezza.

Oggi purtroppo tanta di questa professionalità si è perduta, con il diffondersi delle tecniche industriali. È sempre più raro, infatti, trovare operatori esperti e con competenze approfondite che spazino dall'animale vivo alle tecniche di lavorazione e cottura, in grado quindi di valorizzare al massimo il prodotto e consigliare nel migliore dei modi l'acquirente. Nonostante ciò, permangono ancora qua e là, con punti vendita tradizionali, dei baluardi dell'antica arte, veri e propri artigiani e fini conoscitori della materia. Il progresso tecnico-scientifico e la selezione genetica, hanno reso e rendono possibile, ad oggi, la produzione di carni caratterizzate da migliori standard igienico-sanitari e da una maggiore costanza delle caratteristiche qualitative rispetto al passato, grazie allo sviluppo di specifiche normative in materia di igiene riguardanti tutti gli attori della filiera, dall'allevamento alla commercializzazione e all'industrializzazione dei processi di allevamento e trasformazione.

Le richieste del consumatore e le modalità di cottura

A partire dal dopoguerra si è assistito, a seguito del miglioramento delle condizioni economiche, ad un progressivo incremento dei consumi di carne bovina, i quali hanno raggiunto l'apice nei primi anni '90 del secolo scorso. Da quel momento in avanti, invece, è in atto un lento ma progressivo declino dei consumi, dovuto principalmente alle due ondate di BSE ("mucca

Andamento dei consumi pro-capite di carne bovina dal 1938 ad oggi (Kg) — ISTAT, ISMEA



pazza”) nella seconda metà degli anni ’90 e nel 2001, mal gestite dal punto di vista informativo, nonché alle diffuse tendenze nutrizionali vegane.

Nel corso degli anni anche le richieste del consumatore sono mutate profondamente, fino ad una quarantina di anni fa infatti, il macellaio era uso esporre le frattaglie, soprattutto il polmone nuovamente riempito di aria ed il grasso perirenale, per dimostrare di aver macellato un animale sano e grasso, quindi ritenuto di elevato pregio da parte del consumatore. Il consumatore infatti prediligeva carni dall’elevato tenore lipidico perché, oltre che saporite, presentavano un maggior valore energetico, prezioso in quanto le carni erano consumate di rado. L’esatto opposto accade nel caso del consumatore odierno il quale richiede, in maniera talvolta esasperata, la magrezza, sia perché non necessita più di elevati apporti energetici, sia soprattutto per il mantenimento del proprio peso corporeo, pur non essendo le carni un alimento di per sé ricco di grassi. Tale preferenza del consumatore ha condizionato ovviamente il mercato a discapito di tenerezza ed aroma delle carni stesse. Tempo addietro, per ragioni di natura economica, venivano diffusamente consumate anche le frattaglie, specialmente fegato e stomaci, ma anche reni, cervello, midollo spinale, polmone, milza, mammella, diaframma e carni quali i maseteri (il famoso *ganasin*, principe del bollito piemontese), mentre oggi il loro consumo è assai più esiguo e limitato unicamente ad alcune di esse.

Oltre alla riduzione del consumo di frattaglie è cambiato anche il modo di cucinare la carne. Tempo fa, soprattutto nella Pianura Padana, le carni bovine erano cucinate con metodi che prevedevano lunga cottura, in quanto, sempre per ragioni economiche, la gran parte della popolazione acquistava soprattutto i tagli del quarto anteriore, più economici ma anche caratterizzati da un maggior contenuto in collagene, il quale necessita di una cottura umida prolungata al fine di gelatinizzare e rendere più facilmente masticabile la carne.

Oggigiorno invece, sia per ragioni di tempo che di gusto, piatti quali bolliti, brasati e stracotti, trovano sempre meno spazio nei consumi tradizionali domestici, lasciando il campo alla bistecca classica ed ai preparati industriali cotti o pronti a cuocere, salvo poi rappresentare il vero e proprio cavallo di battaglia di tanti ristoranti e trattorie tradizionali, in grado ancora di valorizzarli al meglio.

Principali razze bovine da carne allevate in Italia e paese di provenienza del vitello

RAZZA	ATTITUDINE	PROVENIENZA
Bruna Alpina	Latte	Italia
Frisona		Italia
Simmenthal – Pezzata Rossa	Latte-Carne	Italia – Austria – Germania
Pezzata Nera Polacca		Polonia
Aubrac, Saler, Charolaise,	Carne	Francia (autoctone)
Limousine, Gascon e loro incroci		Irlanda (importate)
Angus, Hereford e Shorthorn e incroci con razze da carne		Irlanda e Gran Bretagna
Romagnola, Chianina, Marchigiana, Podolica, Maremmana		Italia
Blond d'Aquitaine		Francia
Blanc Blue Belga		Francia
Piemontese	Carne (tipicamente a ipertrofia muscolare)	BeNeLux (autoctona)
		Gran Bretagna e Irlanda (importata)
		Italia

Riferimenti bibliografici

- Bigi D., Zanon A., 2009, *Atlante delle razze autoctone. Bovini, equini, ovicapri, suini allevati in Italia*, Bologna, Edagricole
- Centro Ricerche Produzioni Animali, 2011, *Costo di produzione e di macellazione del vitellone da carne*, Opuscolo 2.66, 7
- Frediani G. et al., 1992, *Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura*, Milano, Federico Garolla Editore
- L'economia, 1989, in *Lodi: la storia: dalle origini al 1945*, vol. III, Lodi, Banca Popolare di Lodi, pp. 55-246
- Masnini R., 1928. *Nota delle ordinationi attinenti all'Università de' macellari della città e corpi santi di Milano*. Università Rionale Carni.
- Pisani F., 1994. *Percorsi tematici per un museo di agricoltura, uno schema per il museo di Sant'Angelo lodigiano*, La pastorizia, in "Acta Museorum Italicorum Agriculturae", 14, pp. 17-20

Sitografia

- Buona Lombardia, URL: www.buonalombardia.it; ultima consultazione: 10.07.2012
- ISTAT, Istituto Nazionale di Statistica, URL: www.istat.it > I consumi delle famiglie, ultima consultazione: 10.07.2012
- Istruzione agraria online, URL: www.agraria.org; ultima consultazione: 10.07.2012
- RARE, Associazione italiana Razze Autoctone a Rischio Estinzione, URL: www.associazionerare.it; ultima consultazione: 10.07.2012



Salumeria e alimentari confezionati Minoretti, Sirone (LC) anni '60

I salumi

Dialogo di Fagiolino, filosofo, e di Sandrone, norcino

GIANCORRADO BAROZZI

In memoria di

*Giovanni Tassoni, folklorista,
e Francesco Campogalliani, burattinaio*

Nell'Italia rurale il maiale era considerato il “salvadanaio del contadino”. Era tenuto all'ingrasso per un anno intero per essere poi macellato in una sorta di cruento rito sacrificale compiuto nel periodo invernale a opera di uno specialista (il norcino). Nel dialogo, Fagiolino e Sandrone, due caratteristici personaggi del teatro dei burattini, impersonano i ruoli del cittadino acculturato e del campagnolo-norcino (*ma-salin*). Quest'ultimo rivelerà al compare i segreti della sua “arte”, fatta di esperienza diretta e di cognizioni scaturite da un sapere pratico. La conversazione affronterà infine anche temi di più ampia portata antropologica, segnalando la presenza di profonde, inconciliabili divergenze nei valori simbolici attribuiti al medesimo animale dalle varie culture.

F: Oh, finalmente sei giunto, erede di Crisippo!

S: Scusa il ritardo, ma ora dimmi chi mi ha lasciato i suoi beni?

F: Ma come? Non sai che egli fu discepolo del filosofo Cleante e alla sua morte gli succedette come terzo scolarca della *stoà*?

S: Che vuoi che ne sappia un semplice norcino come me di quel filosofo della stufa che tu conosci!

F: Macchè stufa d'Egitto! La *stoà* è la *stoà poikilè*: il portico di Atene dipinto da Polignoto, dove per primo Zenone, il filosofo ellenista, e dopo di lui Cleante di Asso e in seguito Crisippo di Soli tennero lezione di fronte a un immenso pubblico.

S: E cosa c'entro io con Crispino, con Cialtrone e con quel portico di Ignoto?



San Cataldo
di Borgoforte (MN)
1982. Maialatura
tradizionale.
L'animale viene
trascinato fuori
dal porcile (foto
Elena Montanari)

F: C'entri, eccome! Devi sapere che Crisippo fu autore di oltre settecento libri di argomento filosofico che ebbero nell'antichità una vasta circolazione e godettero di una eccelsa fama, anche se in seguito, purtroppo, tutte le sue opere andarono perdute e di esse non ci è rimasto che un unico frammento.

S: E io dovrei conoscerlo?

F: Sì, perché riguarda proprio il tuo mestiere.

S: Con le tue chiacchiere mi hai incuriosito.

F: Devi sapere che quel frammento di Crisippo, nel corso dei secoli, è stato più volte citato anche da altri autori, tra i quali l'oratore latino Cicerone e il poeta di Recanati.

S: Ma vèh! A Recanati ci sono passato col treno un paio d'anni fa mentre andavo sull'Adriatico a farmi le sabbature per i dolori reumatici! C'era il capostazione col fischietto e la paletta, ma non ho visto il poeta!

F: Ma valla a raccontare a un altro! Dimmi tu cosa c'entra il capostazione col sommo Leopardi?

S: Sarà scappato dallo zoo?!



Dissetolatura e raschiatura della cotenna del maiale macellato (foto Elena Montanari)

F: Ma chi?

S: Il leopardo!

F: Macchè, animale! Io mi riferisco a Giacomo Leopardi, l'autore dei Canti e delle Operette Morali.

S: Avrà vinto il disco di platino?!

F: Ma cosa stai dicendo?

S: Con le sue canzonette e operette avrà venduto un sacco di dischi e avrà fatto soldi a palate!

F: Ma con te non si può parlare!

S: E perché? Non è quello che adesso stiamo facendo?

F: Sì, ma senza ricavarne alcun costrutto.

S: Ah, se la metti così, lo strutto io so bene cos'è. Adesso te lo spiego.

F: Taci! Non voglio saperlo! Lasciami finire il discorso che avevo iniziato.

S: Quello sul frammento di Crispino?

F: Crisippo!

S: Sì, insomma, quello lì.

F: Adesso seguimi!

[Fagiolino fa un passo e Sandrone gli va dietro].

F [voltandosi]: Ma cosa fai?

S: Sto seguendoti!

F: Ma non così, intendevo in senso figurato!

S: Ah, ma allora ci vuole l'album!

F: Quale album d'Egitto?!

S: Quello delle figurine.

F: Te le do io le figurine! Mettiti qui, di fronte a me e sta ad ascoltarmi.

S: Dai! Finisci il tuo discorso! Che poi attacco col mio.

F: Ah, ci vuole del bello e del buono per capirti!

S: Tu preoccupati del bello, che al buono *ghe pensi mè*! Ci penso io. Io me, Sandrone Pavirone, *masalin*, norcino di campagna, alto ufficiale della confraternita del salame casolino!

F: Bum!

S: Cos'è scoppiata? Una vescica di budello gentile?

F: No! Sei tu che le spari troppo grosse!

S: Senti chi parla! Ma se è mezz'ora che fai sproloqui a vanvera: prima tiri in ballo i filosofi della stufa, poi la stazione di Recanati, poi mi metti paura con l'animale fuggito dallo zoo, e poi ti metti a parlare di canzonette e di operette. Ma, insomma, non vorrai farmi credere che il tuo sia un discorso sensato, col capo e la coda!

F: Sei tu che fraintendi le cose!

S: Adesso lascia stare i frati, e anche i preti e le suore, che qui non c'entrano niente. Quel che dico io invece sì che ha il capo e la coda, insomma... un codino, corto e riccio.

F: Come quello del maiale! Vedo che finalmente sei rientrato in argomento, perché è proprio del maiale che tratta il frammento di Crisippo citato da Cicerone e riportato dal Leopardi in uno dei suoi celebri dialoghi delle Operette Morali.

S: Eh?

F: Zitto adesso, non fiatare. Fammi fare la citazione: "i porci, secondo Crisippo, erano pezzi di carne apparecchiati dalla natura a posta per le cucine e le dispense degli uomini, e, acciocché non imputridissero, condite colle anime, invece di sale".

S: Io credo al contrario che se Crisippo avesse avuto nel cervello un poco di sale in vece dell'anima, non avrebbe immaginato uno sproposito simile.

F: Bravo Sandrone! Ciò che hai appena detto è esattamente quel che replicò lo gnomo al folletto nel dialogo leopardiano! Mi sa che tu sappia più cose di quel che lasci intendere a prima vista.

S: Sicuro! Anche se, ti giuro, io non so nulla dei discorsi che gli gnomi tengono ai folletti. Ma ci vuol poco, basta avere un pizzico di sale in zucca per apparire più saggio di quel Crispino-ippopotamo, o come diavolo si chiama. E tu non andare a dire in giro che quel tizio è mio parente. Il mio povero nonno, che non aveva scritto neanche un quaderno, la sapeva più lunga di lui e dei suoi settecento libri andati perduti.

F: Ma, Sandrone, adesso parli come un libro stampato!

S: E ti meravigli? Se tu mi avessi lasciato dire, senza interrompermi in continuazione, ti avrei già comunicato quello che so sull'argomento.

F: Sono ansioso di udirti!

S: Ascoltami bene e non interrompermi più con le tue storie di gnomi e folletti.

F: Mi taccio! Su, dimmi!

S: Devi sapere che il maiale (*nimal*) e le sue carni insaccate sono oggetti di discorso che alludono alla corporeità, all'abbondanza, alle attività del ciclo dell'anno, ai canti di questua, alle manifestazioni spontanee del dono.

F: Dici bene! Natura-lavoro-cultura, formano un composto inscindibile che si declina ogni volta in forme variabili, secondo le aree geografiche e i contesti sociali di riferimento, dando vita a ben precisi nuclei tematici identitari, caratteristici di una determinata comunità.

S: Trovo che il tuo pensiero, caro il mio filosofo, è un po' troppo generico. Qui da noi, per la precisione, il nesso maiale-norcino-insaccati di

carne suina forma un insieme che unisce realtà naturale (l'animale), sapere immateriale (le conoscenze della norcineria) e lavoro materiale (il mestiere del *masalin*). Da tutto questo si ottengono alimenti sostanziosi, pregiati e destinati a una lunga conservazione.

F: Salami! Salamelle! Cotechini!

S: Adesso sì, caro il mio filosofo, *ch'at parli com'at màgni* (che parli come mangi)! *Salàm, salamèle, codghìn!*

F: Che belle parole ti escono di bocca!

S: Parole saporite, soprattutto! Che solo a pronunciarle mettono l'acquolina. Conosci il proverbio mantovano che regola i tempi di stagionatura e di consumo degli insaccati?

F: No, dimmi tu qual è?

S: Devo dirtelo in dialetto.

F: Tu dillo come ti viene e io proverò a tradurlo.

S: *Salamèle par Nadàl/ codghìn par Carnoàl/ e salàm par Pasqua.*

F: Salamelle per Natale/ cotechino a Carnevale/ e salame per Pasqua.

S: *An gh'è nìsün c'as guasta.*

F: Non c'è nessuno che si guasti. Nei proverbi è racchiusa la saggezza dei popoli!

Impastatura
delle carni suine
macinate (foto
Elena Montanari)



S: E anche quella degli ignoranti.

F: Che acuta osservazione!

S: Parola di Sandrone! Parola di *masalìn*! La stagione della maialatura è l'inverno e il suo momento più propizio cade intorno al giorno di Sant'Andrea (30 novembre): "*Par Sant'Andrea/ ciàpa l'pòrch par la sèia*".

F: Per Sant'Andrea/ acchiappa il porco per le setole. Il calendario contadino è governato dai santi.

S: Oltre a Sant'Andrea ce ne sono degli altri, di santi, che hanno a che fare coi maiali. I salariati agricoli (*salarìa*) erano soliti anticipare di qualche settimana la macellazione del porco che avevano allevato a soccida (a *sòsda*) prima che venisse a scadenza per San Martino (11 novembre) il contratto da loro stipulato col padrone di casa e quindi prima di dovere affrontare il trasloco delle masserizie di famiglia ad altra corte (*far San Martin*). In ogni caso la tradizione locale sconsigliava di uccidere il maiale a luna crescente (*luna növa*) e nella ricorrenza di sant'Antonio Abate (17 gennaio), il protettore degli animali, tradizionalmente effigiato in compagnia di un porcellino.

F: Ma che proprietà di linguaggio che hai acquistato! Mi meravigli! Parli meglio di Frate Indovino!

S: Sarà perché quel che adesso ti sto dicendo è frutto della mia esperienza diretta e quando le cose le fai in prima persona trovi anche le parole giuste per esprimerle! L'uccisione domestica del maiale si svolgeva dunque negli spazi aperti della corte rurale e cominciava di buon mattino, poco prima dell'alba. Io arrivavo sul posto in bicicletta coi miei ferri del mestiere avvolti in un fagotto e gli uomini di casa mi davano man forte facendo uscire il maiale dal porcile posto sotto il forno esterno che dava sull'aia. Con un rapido gesto infilavo l'accoratoio (*al cörär*) nello sterno dell'animale e, a quel punto, si precipitava fuori dall'abitazione la massaia con una teglia di rame (*tégia*) per raccogliere il sangue che sprizzava dalla ferita mortale. Quel sangue non andava assolutamente sprecato e lo si utilizzava per confezionare una specie di torta (*torta 'sangh*), condita con spezie e gherigli di noce e addensata con farina. Le operazioni successive consistevano nel dissanguamento dell'animale, nella dissetolatura e pelatura della cotenna gettandovi sopra dell'acqua bollente, scaldata all'aperto in un paiolo di rame, e raschiandola con l'aiuto di un apposito attrezzo: la raspa, nello squartamento a colpi d'accetta (*sguröt*), nella pesatura a occhio delle mezzene (*s-ciàpe*), nell'asportazione, lavatura e cucitura, da parte delle donne di casa, delle budella, che serviranno a insaccare la carne macinata. Le ulteriori fasi di preparazione delle carni di maiale, in vista della loro

conservazione, si svolgevano invece all'interno dell'abitazione rurale. Staccavo le due mezzene del 'nimàl sospese alla scala a pioli appoggiata al muro del portico esterno, che faceva da provvisorio sostegno, le portavo a spalle in cucina, le mettevo sull'asse della pasta (*as da sfõi*) e mi mettevo a lavorarle con cura.

F: In che modo?

S: Prima di tutto tagliavo la carne a morsi, ne facevo tre mucchi distinti che insaporivo con droghe, la cui composizione tengo ancora segreta, e li macinavo nella ruota del tritacarne. Con la polpa più magra facevo i salami, infilando con un imbuto il macinato nel budello. Con la parte minore, tritata più finemente, insaccavo le salsicce nelle budella minute dell'animale, dividendole in rocchi. Con le carni meno pregiate (orecchie, cotiche, muscoli) passate almeno due volte nel tritacarne confezionavo i cotechini, da consumarsi entro un paio di mesi, prima che prendessero a irrancidire. Prima di essere riposti al fresco nella camera dei salami, gli insaccati venivano messi per circa una settimana ad asciugare al tepore del fuoco del camino, appesi a pertiche fatte penzolare dalle travi della cucina.

F: Mi hai fatto un bel quadro della maialatura tradizionale. Sei meglio di un pittore naïf!

S: E non ti ho ancora detto che nella vescica del maiale (*fsiga*), accuratamente detersa e gonfiata, ci mettevo lo strutto (*unt, duléch*) e che la lingua, staccata dal frenulo e ben lavata, l'infilavo nel salame rituale da cuocere lessa, a scopo propiziatorio, per la festività dell'Ascensione. "*Al di dl'Ascensa / as magna 'l salàm dla léngua / par mia pèrdar la sménsa*".

F: La semenza di che?

S: Ma del prossimo porcello, quello che verrà "fatto su" l'anno venturo.

F: Non hai ancora menzionato le *grépole*!

S: Questa è una bella curiosità filosofica, che ti fa onore, Fagiolino! Sai che del maiale non si getta via niente?! La carne grassa, di scarto, rimasta dalla lavorazione degli insaccati, la facevo bollire in un paiolo di rame (*paröl*) per estrarne lo strutto da mettere a conservare nella vescica naturale o dentro a pentole di coccio (*pignàte 'd tèra*). Poi la carne non liquefatta, rimasta sul fondo del paiolo, la estraevo con una mestola forata, la strizzavo in una tovaglia di canapa grezza e la pressavo tra due legni appiattiti ricavandone un rimasuglio di ciccioli, le famose *grépole*, da condire ancora calde con droghe e da consumare poi accompagnandole con fette di polenta abbrustolita.

F: Ah, i sapori di una volta!

S: E i rituali perduti!

F: Quali rituali? Alludi al sacrificio cruento del porco?

S: Non solo. Penso alla cena collettiva che immancabilmente concludeva la laboriosa giornata della maialatura. Per consuetudine, come tutti i norcini, anch'io mi fermavo a consumare le primizie del suino assieme ai padroni di casa, e allora non si sfuggiva alla burlesca usanza del *Martinòn*.

F: Il *Martinòn*?

S: Il nome, secondo alcuni, deriva da quello del santo del giorno (san Martino), per altri viene invece da quello col quale per tradizione veniva chiamato il Maiale. Queste informazioni non le trovi di certo nei tuoi libri di filosofia, solo chi come me ha vissuto in prima persona quei momenti li può rievocare con precisione. Stammi pure a sentire. Mentre ce ne stavamo a tavola a leccarci i baffi unti dal grasso dello zampetto e del musetto del maiale, fuori dal portone si levavano gli strepiti improvvisi di una comitiva di questuanti che intonavano un canto di richiesta. Per tutta risposta, dietro l'uscio serrato noi che banchettavamo davamo delle risposte per le rime a quelle profferte, esortando i questuanti a restarsene fuori di casa a "*cantàr al Martinòn*", fino a che, al termine del rito canoro, dopo una lunga sequela di battute, da una parte e dall'altra, che si facevano sempre più insistenti e beffarde, veniva cantata dall'interno della casa l'ultima strofa accompagnandola con un gesto di accoglienza: l'uscio si spalancava e venivano sturate alcune bottiglie di vino novello. A questo punto le eccedenze della cena venivano elargite ai nuovi ospiti che si fermavano con noi a veglia fino a tarda notte.

F: Così i legami comunitari ne uscivano rinsaldati, grazie al circuito del dono e della reciprocità studiato, anche in altri contesti, da antropologi e etnologi.

S: Le cose che tu citi dai libri non sono che il pallido riflesso di quel che io ho vissuto come mia esperienza diretta. Vuoi mettere la differenza?!

F: D'accordo, caro *masalin*, ma la cultura, quella con la C maiuscola, è altra cosa da quel che tu dici. Non bastano i salami e i canti di questua per farti sapiente.

S: Ma sai che sei un bel tipo! Prima, solo a sentirmi nominare *grépole* e carni insaccate, ti brillavano gli occhi e adesso, invece, che il pasto è finito, ti forbisci la bocca e riprendi a fare il difficile. Macchè maiuscole e minuscole! La cultura, quella vera, ti dico è una sola! Viene dal basso



Preparazione degli insaccati: riempitura del budello (foto Elena Montanari)

e non disprezza i cibi genuini, senza fare distinzione alcuna tra i detti dei tuoi filosofi greci e i miei canti del *Martinòn*.

F: Eh no, caro Sandrone, qui ti sbagli! La cultura non è, come credi, quel caos di cose indistinte che hai in mente tu, ma il suo fondamento sta nella distinzione. Il maiale che tanto decanti e le cui carni, quando vado a tavola, gusto anch'io con gastronomico piacere, non è solo un animale buono da mangiare, ma dà anche da pensare. Può diventare un elemento di divisione, si tramuta in un animale simbolico, di cui alcuni si nutrono avidamente, ma che altri evitano di avvicinare per timore di contaminarsi, secondo gli opposti dettami di convinzioni e convenzioni identitarie, dietetiche e religiose, in sintesi: differenze di cultura.

S: Ma che cultura sarà mai quella che disprezza il maiale? Non può esserci cultura che si opponga ai cotechini!

F: E qui casca l'asino, o nel tuo caso, il porcello!

S: Se mi casca nel piatto non mi dispero affatto!

F: Dovresti riconoscere che non tutti possono avere i tuoi stessi gusti e che quel che tu e i tuoi compari del *Martinòn* apprezzate, ad altri può procurare invece solo ripulsa e disgusto. Te l'ho già detto: si tratta di differenze di cultura.

S: Ma, da che mondo è mondo, il maiale è sempre stato un cibo prelibato e chi afferma il contrario è un incivile.

F: Incivile sarai tu!

S: Non offendermi! Se non la smetti ti do un fracco di legnate, filosofo dei miei stivali!

F: Guarda che con le offese hai cominciato tu per primo!

S: Chi? Io?

F: Sì, il tuo orizzonte è talmente limitato che non vedi oltre a un palmo dal tuo naso!

S: Se continui su questo tono, il naso te lo rompo io!

F: Ecco, vedi, come sei fatto? Non accetti il dialogo, parli in dialetto, mangi salami e vuoi menare le mani.

S: Perché a te i salami fanno schifo? Non sarai diventato vegetariano o mussulmano?!

F: No, a tavola, anch'io li apprezzo come te, ma ammetto che altri abbiano il sacrosanto diritto di comportarsi diversamente e di considerarli tabù.

S: Basta che non mi obblighino a fare come loro, si accomodino pure, prego! Così gli insaccati me li papperò tutti io.

F: Bravo, Sandrone, vedo che adesso stai cominciando a ragionare come un vero filosofo! Stai per diventare un essere razionale e tollerante, quasi come me.



Il riposo del norcino
a lavoro concluso
(foto Elena
Montanari)

S: Fagiolino, andiamoci a sbafare un cotechino in compagnia.

F: [allontanandosi a braccetto di Sandrone]: Sandrino, Sandruccio, sei come il divino Eumeo, il fedele porcaro di Odisseo...

S: D'ora in poi ti proibisco di nominare tizi che non conosco.

F: Sei troppo ignorante, amico mio, lascia un po' che ti dirozzi con le mie parole.

S: Se non la smetti di dire delle fesserie ti dirozzero io con una bella botta sul groppone!

F: [tira, per tutta risposta, un calcio negli stinchi di Sandrone].

S: [strappa il berretto dalla testa di Fagiolino].

Continuando il loro litigio i due amici si incamminano verso la trattoria all'insegna del "porco arrosto".

Musei

*parlare di culture
e di colture*

Casa Museo della Gente di Lozio, Sistema Museale della Valle Camonica (BS)



Museografie dell'alimentazione

GAETANO FORNI, MICHELA CAPRA,
MASSIMO PIROVANO, ELENA TURETTI

Il testo che segue è nato sollecitando gli operatori della Rete a presentare esperienze e idee sulle nostre pratiche di museografia/museologia in materia di alimentazione.

Vi proponiamo le considerazioni di quattro autori, che hanno deciso di parlare – seppure in uno spazio limitato - di attività già realizzate o in corso di realizzazione nei rispettivi musei o sistemi museali, riferendo delle pratiche di ricerca, di documentazione, di allestimento, di formazione sui temi del cibo e delle attività ad esso legate.

Iniziative culturali agroalimentari al museo

GAETANO FORNI

Secondo quanto si legge nel catalogo, la missione del nostro museo è quella di “rendere consapevoli i visitatori del significato dell’agricoltura come simbiosi dell’uomo con l’ambiente biologico. Simbiosi in cui l’uomo sviluppa piante e animali, *ne trae nutrimento, e nel contempo ne viene a sua volta plasmato e ricreato*. Tutto ciò costituisce il nocciolo di una feconda civiltà, quella agraria, caratterizzata da una ricca variegatura nel tempo e nello spazio”.

Nel nostro istituto l’agricoltura *è da sempre considerata perno dell’alimentazione*, tanto che la sua intitolazione sarebbe: “Museo dell’agricoltura e dell’alimentazione”, il che rimase implicito perché l’alimentazione si basa sulla produzione *del cibo*. Nel suo progetto originario il Museo avrebbe dovuto avere *un’impronta supernazionale euro-mediterranea* e come primo soggetto espositivo l’emergere dell’agricoltura nell’ambito dell’evoluzione dell’umanità. Di qui si sarebbe illustrato il suo successivo sviluppo, grazie agli Etruschi e soprattutto ai Romani – come si deduce dai principali scrittori georgici, da Catone a Virgilio e Columella – per segui-

re il progresso apportato nel Rinascimento da sommi agronomi, quali Agostino Gallo e Camillo Tarello.

Venendo ai tempi recenti, uno studio prolungato, che potremmo definire “accanito”, è stato dedicato all’esplosione quantitativa negli anni tra i ’60 e ’70 dei musei contadini come reazione alla massiccia industrializzazione del Paese dal nostro *Centro Studi e Ricerche di Museologia Agraria* creato dall’*Istituto Nazionale di Storia dell’Agricoltura* a conclusione del I congresso nazionale di museologia agricola, da esso organizzato con la collaborazione dell’Università di Bologna (1979). Queste indagini, che insieme ad uno studio poliennale sui principali musei agricoli mondiali condotto di volta in volta nelle rispettive sedi, hanno costituito le basi di partenza per la successiva realizzazione del nostro Museo, sono documentate su AMIA, l’Annuario del Centro. Ben centoventi note di museologia agraria risultano già nell’indice poliennale del 2002. Esse costituiscono al riguardo una straordinariamente ricca enciclopedia. Valido collaboratore è stato Roberto Togni, docente di museologia all’Università di Trento. Con lui pubblicammo nel 1997, presso il prestigioso editore fiorentino Leo Olschki, la *Guida ai Musei etnografici italiani* che

Museo vivente:
la trebbiatura
del frumento
a Sant’Angelo
Lodigiano (foto
Gaetano Forni)





La sezione
"La cucina"
del Museo
"Giacomo Bergomi"
di Montichiari

ebbe amplissima rilevanza internazionale. Un ruolo ancor più determinante in tutte queste attività ebbe Francesca Pisani, in precedenza valida collaboratrice scientifica del Nobel Giulio Natta. A lei è ora stato intitolato il nostro Centro in quanto ne è stata sino alla morte l'effettivo motore operativo.

Una sintesi delle nostre indagini sul processo di musealizzazione della nostra agricoltura è stata edita dall'Unesco in francese, inglese, russo e arabo nel 1999.

Questi studi vennero accompagnati da tentativi di raggruppare i musei in associazioni nazionali e regionali (ad es. l'Associazione Musei Agricoli Presidente Roberto Togni), affiancati da mostre collettive, alcune itineranti nelle scuole. Quella di Verona sboccò nel II Congresso di Museologia agraria, i cui atti vennero pubblicati nel 2000.

Elenchiamo altre attività significative:

- Censimento delle cascine storiche del Lodigiano accompagnato dalla raccolta di alcune migliaia di attrezzi tradizionali, in gran parte catalogati, in collaborazione con l'architetto Giacomo Bassi.
- In dialogo con il dottor Eugen Mewes di Bucarest, ricerche sulla tipologia di questi Musei.

- Gemellaggio con il Museo di Premana (Lecco) e poi con il Museo Nazionale Preistorico Etnografico “Luigi Pigorini” di Roma e realizzazione della sala dedicata all’agricoltura e all’alimentazione nel Mondo.
- Partecipazione ai Congressi Mondiali triennali dei Musei di Agricoltura (CIMA UNESCO) ed in particolare partecipazione all’organizzazione del 10°, svoltosi in Italia.
- Indagini sugli interessi dei visitatori (J. Cuisinier) e sulla professione di museologo.
- Partecipazione alle iniziative della Facoltà di Agraria di Milano per l’EXPO 2015 (obiettivo *Nutrire il Mondo*) e conseguente difesa della CO₂, nutrimento base di partenza (ciclo del carbonio) nella nutrizione dei viventi, fatto questo spesso ignorato dai fisici dell’atmosfera.
- Campagne di conservazione dei monumenti storici dell’agricoltura, quale l’abitazione cinquecentesca del sommo agronomo Camillo Tarello.
- Ricerche di storia, museologia e antropologia pubblicate in Amia, nella Rivista di storia dell’agricoltura e negli atti di svariati congressi.

La cucina e l’alimentazione nel Museo “Giacomo Bergomi”

MICHELA CAPRA

Il Museo “Giacomo Bergomi” di Montichiari (BS) conserva ed espone numerosi reperti afferenti all’economia domestica, databili tra la seconda metà del XIX e la prima metà del XX secolo, provenienti prevalentemente dalle aree montane del territorio bresciano. Il pittore e collezionista Giacomo Bergomi (Orzinuovi 1923-Cellatica 2003), a cui il Museo è intitolato, dedicò particolare attenzione alla raccolta di oggetti d’uso quotidiano del mondo femminile, ed in particolare agli utensili per la preparazione ed il consumo dei pasti.

L’allestimento del Museo, curato nel 2004 da Giancorrado Barozzi e da chi scrive, non poteva quindi prescindere dalla sensibilità di Bergomi, evidente anche in molti soggetti dei suoi dipinti aventi come protagoniste donne del mondo contadino e non solo, còlte nelle diverse età della vita. Il percorso museale si apre dunque “al femminile”: le prime sezioni sono dedicate al bucato e al lavoro delle lavandaie, ai lavori della filatura e della tessitura, alla cura dei più piccoli della famiglia e, naturalmente, alle attività della cottura e della preparazione dei pasti. Quest’ultima sezione, semplicemente intitolata “La cucina”, attira l’attenzione su di sé grazie ad una grande riproduzione di una fotografia in bianco e nero, risalente agli anni Venti del Novecento, del fotografo camuno Simone Magnolini, che ritrae una massaia col grembiule, intenta nella cura del focolare e della zuppa messa a cuocere nel grande paiolo in rame pendente

te dal camino. Pochi altri oggetti campeggiano nella fotografia di quella povera ed essenziale cucina: accanto al fuoco, da una parte la catasta di legna, dall'altra il lavello in pietra, sopra il quale sono messi a gocciolare secchi, mestoli, schiumaiole, cucchiaini di legno; sotto la finestra, una sedia impagliata. Se per rendere didatticamente efficaci i pannelli dedicati ai cicli produttivi rurali (il bosco, l'allevamento e il pascolo, le colture) si è cercato di spiegarne sinteticamente le principali fasi lavorative, in questo caso si è preferito evocare l'ambiente e le attività che si svolgevano nelle cucine contadine attraverso la citazione di un testo dello storico e antropologo Piero Camporesi, poetico e documentativo ad un tempo¹.

Disposti su una pedana e su appositi sostegni e accompagnati da didascalie in italiano, dialetto e inglese, troviamo paioli di diverse dimensioni e fogge, in rame o in laveggio, cucchiaini anch'essi intagliati nel legno, macinacaffè, un rudimentale quanto esteticamente attraente schiacciapate, portaposate ricavate dall'intreccio di rami di nocciolo, portasale che, data la preziosità del contenuto, recano incisi rosoni a sei petali e stilizzate figure solari, mortai e pestelli, semplici grattugie in legno e in ferro, tagliapane con la lama assicurata su un lato per agevolare il taglio del duro pane di segale, e i vari oggetti per l'illuminazione in uso prima dell'avvento dell'energia elettrica, che nelle località più isolate giunse relativamente tardi, talora addirittura negli anni Sessanta del secolo scorso: candele di sego, lumi per contenere l'olio di lino e le più recenti lucerne a petrolio. Nelle scodelle di diverse dimensioni intagliate nel legno che, nelle aree montane, fino alla prima metà del xx secolo contenevano i tre pasti quotidiani, sono stati messi chicchi di vari cereali, farina gialla, castagne, fagioli, a richiamo della frugale alimentazione di un tempo. Gli oggetti non sono stati volutamente messi sotto una teca, per renderne la presenza più vicina e concreta. Pur nella sua essenzialità, l'esposizione risulta efficace nella comunicazione, sia per chi decide di visitare liberamente il Museo sia per chi preferisce essere condotto da una guida. Per le scolaresche, appositi percorsi didattici dedicati all'alimentazione contadina si snodano attraverso la visita guidata, la manipolazione diretta di oggetti ed utensili e il laboratorio, dedicato alla sgranatura del mais, alla macinazione e infine alla cottura della polenta.

Nel corso dell'anno, il Museo è animato da degustazioni guidate di prodotti locali e da corsi per adulti di manualità e saperi rurali, come la cesteria, l'impagliatura delle sedie, l'intaglio del legno e, più attinenti alla

1 Camporesi P., 1980, *Alimentazione folklore società*, Parma, Pratiche editrice



Scorcio
dell'allestimento
interattivo al MEAB

sfera dell'alimentazione, da corsi di cucina delle quattro stagioni e di riconoscimento delle piante selvatiche commestibili, che nella passata edizione hanno riscosso notevole partecipazione di pubblico.

Alimentazione e società al MEAB

MASSIMO PIROVANO

Nel 1991, Giuseppe Panzeri, intraprendente e lungimirante presidente del Parco Monte Barro, mi chiamò per avere un parere sulla possibilità di fondare un museo della civiltà contadina a Galbiate. Gli proposi denominare la nuova istituzione, che venne configurandosi nel 1998 con un suo statuto ed una sua missione, *Museo etnografico dell'Alta Brianza*.

Il territorio di riferimento scelto era quello delle pievi della Brianza più antica, collocate in gran parte in zone di collina, ma soprattutto si sceglieva di caratterizzarlo per la *disciplina che ne doveva ispirare le ricerche* piuttosto che per dei contenuti socioeconomici specifici legati all'espressione 'civiltà contadina'.

Si trattava quindi di indagare la *vita quotidiana* degli uomini e delle donne che *vivono* in Brianza, e non solo di quelle che erano vissute qui: in que-

sto senso il museo si doveva occupare della storia sociale recente, fondamentale per comprendere il presente in cui vivono e lavorano i portatori della cultura diffusa – ma si deve parlare di *culture*, al plurale – che gli etnoantropologi incontrano, osservano e con cui interagiscono, sul campo.

Già nel convegno del 1991 si prospettava la necessità di procedere ad una raccolta di oggetti e strumenti significativi per conoscere la vita quotidiana dei brianzoli, ma anche di immagini dipinte, stampate o fotografate, e soprattutto di voci e gesti mediante una documentazione sonora e filmata. Il Parco, anche con l'aiuto della Provincia di Lecco, investì molto sulla documentazione filmata ma ci si giovò anche del materiale sonoro raccolto in anni precedenti, concesso dall'AESS e da chi scrive o da altri ricercatori.

La storia economica e sociale del territorio ma anche l'individuazione degli oggetti emblematici di alcune attività tradizionali importanti nella nostra zona ci indusse ad allestire le prime sezioni del museo, dedicandole alla bachicoltura, alla coltura del granoturco, alla fienagione e all'allevamento, ai trasporti, alla viticoltura e alla vinificazione, alla costruzione e all'uso del flauto di Pan. Nel 2006 fu aperta una nuova sezione staccata del MEAB dedicata alla caccia e all'uccellazione e nel 2011 venne inaugurata la sezione sull'alimentazione tradizionale e le sue trasformazioni, in un ambiente del museo usato in passato come cucina.

Quasi tutte le sezioni del museo appaiono legate a delle attività produttive mentre il momento festivo risulta essere secondario, anche se le voci che si ascoltano nel museo spesso propongono musiche, canti o racconti accanto alle descrizioni dei momenti lavorativi. Però, gli attrezzi, le immagini, fisse o in movimento dei protagonisti delle riprese, si legano ad operazioni finalizzate alla produzione del cibo: agricoltura con i suoi prodotti, allevamento, caccia e uccellazione. Anche nelle proposte di laboratorio didattico si parla di polenta, di minestre, di pecore, di latte e di formaggi.

L'allestimento del 2011 sull'alimentazione si concentra esplicitamente sul tema che qui ci interessa, proponendo in forma multimediale ed interattiva un ipertesto dal titolo *Dalla fame all'abbondanza. La cultura alimentare tradizionale e le sue trasformazioni nella Brianza e nel Lecchese*.

Il visitatore, sedendosi alla tavola che era stata di un'osteria, può muovere un mouse collegato ad un computer e ad un televisore, che gli offrono un testo corredato da dipinti, foto storiche, immagini recenti sugli ambienti, gli oggetti, gli strumenti usati in cucina, alcuni prodotti dell'agricoltura o dell'allevamento, documenti cantati o raccontati che parlano del cibo e, soprattutto, una settantina di sequenze di videointerviste raccolte con otto testimoni di varie zone dell'alta Brianza, che – tra l'altro –

documentano la presenza di varie forme dialettali. Ognuno dei brani di videointervista è caratterizzato da un titolo, che permette al visitatore/ spettatore di scegliere i documenti da vedere ed ascoltare. Il testo che lega i vari e numerosi documenti si articola in questi capitoli:

1. La cucina ovvero *la ca*
2. Altri ambienti del consumo alimentare
3. Gli strumenti e gli oggetti
4. I cibi nel corso dell'anno
5. Mangiare durante la giornata
6. Nell'arco della vita: il cibo delle diverse età
7. Le trasformazioni dell'alimentazione
 - 7.1 *Un'economia più lontana dalla terra*
 - 7.2 *I fattori del cambiamento*
 - 7.3 *I segni del cambiamento e le domande di oggi*

Con questo nuovo allestimento che tenta di coniugare varie forme di divulgazione già sperimentate dal MEAB con dei documenti e delle produzioni di ricerca differenti, abbiamo lavorato tenendo conto di diversi obiettivi:

1. presentare *un ambiente storicamente significativo* per le abitudini dei brianzoli;
2. esporre *oggetti e strumenti di lavoro* legati alle attività che si sono svolte per secoli nelle cucine della nostra zona, legati al cibo ma non solo (trattandosi di un ambiente multifunzionale);
3. offrire informazioni su produzione, preparazione, conservazione, consumo dei cibi, raccolte in *un testo* di collegamento *leggibile a video*, mediante fotografie, che documentano usi che vanno dai primi del '900 agli anni del boom economico ma anche ad oggi, dipinti, *documenti sonori* raccolti prima che il museo nascesse, e *testimonianze* registrate negli ultimi due anni, attraverso *lunghe interviste* da cui sono stati tratti 69 brani con 8 testimoni, a cui abbiamo dato altrettanti *titoli* che ne suggerissero i temi più significativi;
4. dare la *possibilità al visitatore di muoversi* nel nuovo ambiente (fisicamente e soprattutto virtualmente) secondo le sue curiosità, le sue esigenze di conoscenza, i suoi tempi;
5. dare informazioni *sull'alimentazione tradizionale* (con le sue trasformazioni e le sue varietà) ma anche sui *cambiamenti radicali* che si sono verificati per tutti, soprattutto negli ultimi 60 anni;
6. proporre *alcune domande sul nostro rapporto attuale con il cibo*, legate al nostro ruolo di consumatori piuttosto che di produttori, alla nostra consuetudine con il consumo di alimenti prodotti non più localmente,

alla perdita di un rapporto essenziale con le produzioni delle diverse stagioni o all'influenza della pubblicità e delle mode sulle nostre consuetudini alimentari.

Perciò abbiamo inserito nella cucina di un tempo *tre elementi fisici estranei* e del nostro tempo: 6 faretti di illuminazione, il computer collegato con il televisore, 5 sedie pieghevoli in materiale plastico destinate al pubblico.

Parlavamo del visitatore al singolare. Effettivamente in questo allestimento, un punto debole dipende dal fatto che il computer di comando è uno solo e solo un visitatore per volta può scegliere quali testi leggere e quali documenti vedere o ascoltare. Chi si trova nel locale, seduto o in piedi può però vedere e ascoltare sul grande schermo ciò che si scopre attraverso il mouse.

L'allestimento, curato da Massimo Pirovano con la collaborazione di diversi volontari impegnati nella raccolta dei materiali e della documentazione, potrebbe dar luogo anche ad un dvd che metta a disposizione del visitatore la ricca documentazione di ricerca che nella cucina non è possibile vedere, leggere ed ascoltare per intero nell'arco di una normale visita.

L'ipertesto porta poi come sottotitolo *Una ricerca aperta*, in quanto si intende incrementare la quantità e la varietà delle informazioni, dei documenti e delle riflessioni sul tema del cibo, già disponibili presso il museo con questo allestimento. Il progetto della nostra rete *Il cibo e gli uomini. L'alimentazione nelle collezioni etnografiche lombarde*, per cui stiamo scrivendo, si inserisce in questo programma di lavoro.

Interrogando la cultura alimentare nel soggiorno della casa delle muse

ELENA TURETTI

Fredi Drugman nelle ultime righe della sua introduzione a *Culture in mostra. Poetiche e politiche dell'allestimento museale*, l'ormai celebre raccolta di saggi a cura di Ivan Karp e Steven D. Lavine nata dalla conferenza organizzata nel settembre del 1988 da una delle più importanti istituzioni museali, la Smithsonian Institution, ci sprona ad interrogare le culture nel soggiorno della casa delle muse. Lui stesso ci pone dinnanzi importanti interrogativi. Tutti gli oggetti sono portatori di cultura, ma non hanno voce: chi romperà il silenzio; quale voce prevarrà nell'esposizione? Quella dell'artefice dell'oggetto, quella del curatore, dell'allestitore? Il pubblico deve esser guidato a riconoscere e intercettare le "risonanze" ossia le forze culturali complesse e dinamiche da cui l'oggetto è emerso? O potrà felicemente, spensierato, godersi la meraviglia, il potere che l'oggetto ha di arrestare l'osservatore sui propri passi comunicandogli un senso di unicità che lo afferra?



Laveggi e paioli,
Museo 'L. Zuf
di Vione, Valle
Camonica (foto
Luigi Sterli)

Il museo molto spesso è una rappresentazione miniaturizzata della realtà, una sorta di casa di bambola in cui la riduzione non è solo spaziale - si concentrano in poche sale intere porzioni di civiltà - ma anche temporale, si riduce a spettacolo immobile una realtà in continuo cambiamento; l'alterità esito di questa doppia forzatura spiega in parte la difficoltà del progetto di allestimento di rispondere al doppio obiettivo di educare e di evocare un mondo ormai scomparso.

Se poi come nel caso dell'alimentazione, il fenomeno da raccontare è di per sé molto esteso, difficilmente tematizzabile se non drasticamente - museo del riso, museo del vino, museo della patata - o forzabile entro rigide categorie - la produzione, la preparazione, il consumo del cibo continuamente messe in crisi dalla fitta rete di relazioni che l'una lega o contrappone all'altra - la questione si complica.

Trattando del caso specifico del sistema dei musei di Valle Camonica la riflessione si arricchisce di molti ed altri ingredienti: la natura di museo spontaneo o museo "selvaggio" frutto del lavoro attento e appassionato di raccolta ad opera di un singolo o di una comunità si alterna a quella di museo progettato e allestito ad hoc, a cui però a sua volta si aggiunge la condizione di casa museo molto diversa da quella di raccolta eterodossa



Schiumarole,
Museo 'L Zuf
di Vione, Valle
Camonica (foto
Luca Casonato)

di oggetti, strumenti, utensili e macchine posta entro i confini di un contenitore pressoché neutro. In tema di museografia dell'alimentazione le case museo costituiscono senz'altro un particolare ambito esperienziale: la casa museo di Cerveno è una dimora, percorrerla è come stare dentro il ventre di una grande mammifero, dall'aia alla camera, alla cucina, al fienile; attraverso una soglia alla stalla e su per le scale ad altre camere, alla loggia fino al solaio. Tante stanze tutte diverse ciascuna vocata ad un'incombenza quotidiana, ad un mestiere, ad una consuetudine. La cucina è allestita con pochi arredi e oggetti scelti, la tavola non è apparecchiata, il fuoco è spento ma un ambiente sonoro costruito ad hoc ci informa dell'atmosfera che in quelle stanze poteva esserci. La casa museo di Ossimo è una casa vertebrata, intessuta: valicata la soglia inizia la *promenade* disegnata dalla spina centrale fatta ora di

tre gradini e poi via dritto, ora di sette gradini e poi a girare, a ritroso, su un terrazzo che guarda dentro, e poi giù per una rampa sino all'orto concluso o alla cantina, o su per una scala tra due muri sino alla cappella. La cucina è ammobiliata con gusto e equipaggiata per porre rimedio a qualsiasi necessità; il conservatore del museo riproduce e mette in scena per gli avventori più fortunati l'arte della panificazione. La casa museo di Lozio, casa irta ad assecondare il pendio, ha stanze private colme di trini, merletti, scrigni a protezione della dote, letti, culle, vesti da giorno e da notte, suppellettili e panoplie; la cucina, dominio muliebre e solitario, è ricolma di vasellame, stoviglie, pignatte tutte poste attorno al focolare.

Ciascuna casa è un'esperienza unica e irriproducibile, e forse un'esperienza che ci ricorda come il desinare domestico sia inscindibilmente legato alla qualità ambientale di quelle stanze che riproducono, non senza difficoltà, uno speciale legame con i luoghi, la topofilia, e che dichiarano gli evidenti limiti di uno *still life*, anche la più attenta ricostruzione incappa poi nella mutezza delle cose e nell'opacità della scena, condizione forse solo in parte ammendabile dalla capacità di introdurre una certa parvenza di vita grazie alla scelta accurata degli oggetti e alla cura maniacale del dettaglio, nonché all'introduzione di trappole informative che rompano l'eccessiva familiarità del quadro.

Ben diverso è il caso in cui il museo sia una scuola elementare, convertita a luogo atto ad ospitare una mastodontica collezione di cose, strumenti, utensili, ammennicoli, carabattole, giochi, divertissement,

costruita negli anni, per accumulo e con pertinacia, da un unico soggetto; è il caso del Museo 'l Zuf di Vione, è il caso del maestro Marino Tognali. Lì il focolare poggiato al muro contrae l'idea di cucina in un solo pezzo, l'idea di multiplo è portata alla sua massima espressione con molte e appena diverse versioni di una stessa cosa: paiolo, tostacaffè e tostaorzo, treppiede per il fuoco, scodella, grattugia, ramaiole, lavaggio, tagliere, lume, mortaio. Entro questa moltitudine si nascondono materiali e geometrie in via d'estinzione, saperi intrasmissibili e *petite madeleine*, ma non ci si ritrova tra le comode membra di un sapere codificato e univoco.

La raccolta continua, la collezione è sicuramente una via di conoscenza; quasi una sfida a quanto di inattuabile c'è al mondo, e forse potrebbe, più di altre pratiche, essere una via per ovviare ad una questione annosa: mentre fuori tutto muta, il museo è immutabile. Allora, mentre fuori si lavora per reintrodurre specie coltivate quasi estinte, per allungare la sopravvivenza di pratiche di manutenzione del territorio a basso impatto ambientale, si organizzano mercati agricoli "a chilometro zero", si rendono possibili filiere corte, si promuovono diverse forme di *slow life* la raccolta continua potrebbe e dovrebbe recare a sé almeno una traccia di quanto sta accadendo.

Didattica dell'alimentazione nei musei etnografici

ANNAMARIA PICCINELLI

*“Si chiamino a svolgere l'attività didattica...
non soltanto gli esperti della materia, ma...
i conoscitori di altre discipline.”*

Franco Russoli – Già direttore della Pinacoteca di Brera

L'approccio sistemico ai diversi ambiti del reale è un interessante apporto della cultura del xx secolo che ha visto applicazioni originali in varie scienze tra cui quelle fisiche e biologiche. Ad una logica sistemica si ispira la presente analisi che mira a proporre schemi secondo cui operare per impostare una didattica dell'alimentazione (come visita guidata e/o come laboratorio) nei musei etnoantropologici ed in particolare nei musei di REBÈL. Infatti lo scritto è arricchito da esempi che traggono spunto dall'attività svolta “sul campo” dall'autrice e calati nella realtà rurale lombarda.

Metodi, contenuti e paradigmi culturali

Al museo le attività didattiche sull'alimentazione possono realizzarsi come visita guidata o come laboratorio, oppure abbinando le due modalità. Dopo un'introduzione sulla storia della collezione e eventualmente del contenitore museale, l'intervento orientato alla frontalità tende a concentrarsi sui singoli oggetti: se ne spiega la funzione, il funzionamento, l'uso, se ne sottolineano gli aspetti curiosi come i segni della lunga usura, gli interventi di rammendo e manutenzione, si possono raccontare aneddoti che li riguardano. Il secondo tipo di percorso può inaugurarsi con un'introduzione analoga, per poi sfociare in attività concreta. Anche a scuola sono sempre più frequenti momenti di attività manuale come cucinare o coltivare l'orto, ma è ai contesti non formali, musei, botteghe, fattorie,

che la Scuola rivolge le maggiori aspettative in fatto di partecipazione attiva, manipolativa, laboratoriale, quella che i servizi educativi dei musei chiamano metodologia *Hands-on*. Spesso anche il museo, complice forse l'appel che queste attività hanno su ragazzi e insegnanti, immagina il laboratorio di educazione alimentare come esperienza di produzione di un cibo, arricchita dall'uso di oggetti analoghi a quelli della collezione, ad esempio il setaccio, la gramola, il matterello.

La grande attenzione rivolta agli aspetti metodologici può mettere in secondo piano il fatto che sia il percorso didattico frontale che quello laboratoriale sono spesso accomunati da un contenuto dominante, quello, come si diceva, della funzione, del funzionamento e dell'uso di singoli oggetti. Del resto nella nostra vita siamo circondati da una moltitudine di oggetti che ci servono a qualcosa e quindi è naturale trasferire questo approccio anche all'oggetto musealizzato, tanto più che qui molte cose risultano insolite e incuriosiscono. Ma non solo. La logica classica di derivazione aristotelica come anche la scienza classica, per secoli, ci hanno insegnato che l'approccio cognitivo più sicuro e proficuo è quello che procede per semplificazione dei fenomeni, per *scomposizione e riduzione*

Una visita guidata
al MEAB, condotta
da Romeo Riva



della realtà in unità il più possibile elementari (Morin, 2008). Analogamente viene naturale proporre il fenomeno Museo riducendolo alle sue componenti. Tuttavia a partire dal xx secolo sia branche della scienza che della filosofia hanno incominciato a mettere in discussione l'approccio classico contrapponendogli quello sistemico. In fisica ad esempio ci si è resi conto che indagando il nucleo atomico solo attraverso lo studio delle singole componenti subatomiche si perde il senso del nucleo stesso perché mentre, presi separatamente, i protoni si respingono e i neutroni sono instabili, *organizzati* nel nucleo si attraggono con la forza più grande finora conosciuta. In biologia l'idea di materia vivente lascia il posto a quella di *organizzazione vivente*: le molecole sono inorganiche, ma organizzate in cellule cominciano a presentare attività metabolica e riproduttiva. Nascono anche nuove scienze sistemiche come l'Ecologia, Le Scienze della Terra, la Cosmologia e un nuovo modo di fare preistoria (Morin, 2001). Contemporaneamente viene messa a punto la teoria dei sistemi. In questo modo sono i nostri paradigmi culturali più profondi a essere messi in discussione, il nostro guardare fuori e dentro di noi. Anche il Museo a parer mio dovrebbe essere attento e permeabile a queste rivoluzioni, lente e silenziose, ma essenziali per le nostre strutture cognitive e quindi per le nostre esistenze.

Oggetto-sistema alimentare

Il museo etnografico è, mi sembra, tra quelli più facilitati ad offrire un approccio sistemico perché, come è stato detto, esso è un *museo di società* (Duclos, 2002), ossia un museo che ricostruisce in modo immediato un quadro di civiltà, un sistema appunto sociale, economico, mitologico. Anzi, poiché questa tipologia museale ci parla di un periodo ancora arretrato in fatto di trasporti e telecomunicazioni, il sistema sociale che essa delinea lascia anche intravedere molto bene sul suo sfondo l'eco-sistema di cui fa parte. Considerando inoltre che ogni essere vivente tende ad asservire e a essere asservito dalla zona in cui si nutre, risulta evidente la vocazione del museo etnografico a documentare le relazioni sociali ed ecologiche in particolare attraverso gli oggetti attinenti l'alimentazione umana. Tali strumenti dunque sono oggetti in senso stretto, ma contemporaneamente parti di un sistema alimentare che è parte di un sistema sociale umano che è parte di un eco-sistema.

Per incominciare a capire meglio e tradurre l'approccio teorico in prassi, dobbiamo innanzitutto farci un'idea più precisa del come nella realtà si può intrecciare questa fittissima rete di relazioni, in un secondo momen-

to ne ricercheremo le tracce negli oggetti museali e infine abbozzeremo un possibile percorso didattico in grado di far percepire tale complessità.

Partiamo da un oggetto alimentare il più possibile circoscritto e unitario, ad esempio una polenta cremonese dell'ultimo quarto dell'800. Si tratta di una preparazione, per bollitura, di farina di mais, acqua e sale. Immaginiamo ora una tavola preparata per una famiglia e al centro una grande polenta con, a seconda che si tratti della colazione, del pranzo o della cena, un po' di formaggio o qualche cipolla o un po' d'insalata e acqua. Immaginiamo ora una tavola preparata per una famiglia e al centro una grande polenta con, a seconda che si tratti della colazione o del pranzo, formaggio, uova o panbiscotto e sostituita per cena da una minestra in brodo, e da bere acqua e un po' di vino (Marengi, 1882). È già abbastanza chiaro che la stessa polenta assume due significati diversi sulle due tavole: sulla prima è in sostanza l'unico elemento sfamante e nutritivo della giornata, nella seconda è affiancata e/o sostituita da altri alimenti importanti come le uova, i preparati a base di frumento e magari un po' di vino.

Ma ora entriamo dentro in queste due polente perché nonostante siano fatte con gli stessi ingredienti, in realtà risultano diverse. La prima polenta è probabilmente molto poco salata, fatta di farina di mais quarantino e forse non è nemmeno molto cotta, la seconda sarà senz'altro più salata, fatta con farina di mais grosso o mista e ben cotta. Dunque il nostro oggetto non solo cambia relazionandosi con gli oggetti che ha intorno, ma esso stesso è diverso a seconda della sua organizzazione interna.

A questo punto possiamo supporre che la prima polenta si trovi nella cucina di una famiglia di *contadini disobbligati*, con termine moderno potremmo dire operai precari, la seconda polenta nella cucina di *famiglie*, forse cavallari o bifolchi, i capireparto, o addirittura del *fattore*, il dirigente (Marengi, 1882). Dunque il nostro oggetto si è realmente svelato solo all'interno di una struttura alimentare che a sua volta ci ha fatto entrare in un assetto sociale. Ma il mais, grosso o quarantino, e la quantità disponibile di legna per cuocere sono elementi che contemporaneamente ci conducono fuori da quelle case, nel paesaggio circostante dove cercheremo di capire perché su quelle tavole contadine, anche su quella più agiata, c'erano così poche cose da mangiare. La campagna cremonese del tempo era spesso coltivata per un quarto a lino, un quarto a prato, un quarto a frumento, un quarto a granoturco grosso e sul confine dei campi correavano file di gelsi. Alcune case poi avevano adiacente un orto (Jacini, 1882). Dunque anche nei campi non si trovavano molte cose da mangiare: il lino era coltivato per essere venduto da parte del proprietario all'industria tessile, mentre il prato serviva come fo-

raggio per l'allevamento e l'industria casearia. La foglia dei gelsi serviva ad allevare i bachi per l'industria della seta e anche il frumento era coltivato per il commercio. Solo il mais in sostanza e poco altro arrivava ai contadini come paga per il loro lavoro. Questo rigido *dualismo culturale* tra colture rivolte al mercato e quelle utilizzate come merci-salario per i contadini fu uno degli effetti della profonda trasformazione che questa zona aveva subito nel passaggio dalla mezzadria al capitalismo (Capatti, Bernardi, Varni, 1998). Questo passaggio non è estraneo a sua volta alle potenzialità idrogeologiche e agronomiche della zona: i laghi, serbatoi d'acqua, una fitta rete di canali e la fertilità del terreno. Queste potenzialità poterono essere valorizzate da un enorme impegno di capitali rivolti alle opere irrigue le quali, tra l'altro, potevano essere redditizie solo se applicate a grandi appezzamenti di terreno. Così la mezzadria, in cui le coltivazioni erano varie e in buona parte rivolte al consumo familiare del mezzadro, lascia il posto al lavoro salariato con grandi estensioni di colture rivolte al mercato. Tra l'altro, si ridussero di molto le viti e il vino e il legname da ardere tanto che i contadini lo integravano con i tuffi del mais che tuttavia erano meno efficaci. In questo quadro poi l'area cremonese presenta un'ulteriore particolarità. Essendo posta tra i fiumi Adda e Oglio, che alimentano i canali lodigiani e il bresciani, quest'area, rispetto a tutte le altre irrigue, si presentò, specie nella parte meridionale, meno ricca d'acqua e particolarmente adatta, più che a risaie e marcite, alla coltura del lino (Jacini, 1882). Poiché il lino veniva raccolto alla fine di giugno, per sfruttare il campo prima dell'autunno vi si piantava mais quarantino, una varietà di più veloce sviluppo e meno pregiata del mais grosso la quale, alle porte dell'autunno, correva il rischio di non maturare bene e di non raggiungere una buona essiccazione. Ne conseguiva che il mais dato come salario ai contadini fosse prevalentemente quarantino (Marenghi, 1882). Dunque la polenta da cui siamo partiti è in relazione anche con l'organizzazione fondiaria, l'assetto socio-economico e con le caratteristiche ambientali.

È anche da notare che questa fittissima rete di relazioni non ha carattere vettoriale, ma ad anello, quindi ricorsivo. La natura del territorio ha facilitato un certo intervento umano il quale a sua volta ha fortemente modificato il territorio stesso.

Una bozza di percorso

Adesso che abbiamo cercato di ricostruire uno spaccato della complessità a cui può rimandare un oggetto, nella fattispecie un oggetto alimen-

tare, è giunto il momento di trovare negli oggetti musealizzati le tracce di queste relazioni e su di esse abbozzare un possibile percorso didattico. Tenendo come esempio la nostra ricostruzione, un primo passo può consistere nell'individuare nel museo tutti gli oggetti riguardanti la polenta. Troveremo il *paiolo* e i vari dispositivi usati per tenerlo fermo durante il rimescolamento, dal *treppiedi* di ferro, all'*anello* di ferro fissato dietro nel muro e sostenuto davanti da un piede, alla *tegola* ecc. I possibili *mescoli* usati per girare la polenta, da quello classico, un lungo manico di legno appiattito in fondo e un po' ricurvo, a altri più ingegnosi. Il *tagliere*, il più delle volte rotondo, per versare la polenta calda e la *palettina* di legno usata per darle forma. Le *graticole* per abrostolire la polenta sia quella orizzontale che quella semicurva in cui si posizionano le fette verticalmente. Ci si può poi allargare, pur rimanendo in cucina, agli oggetti per la farina (*mobile da farina*, *setaccio*, *sessola*, *piatto in legno con i bordi* e il *beccuccio*) o

Le piante: il sole di tutti i sistemi alimentari

Se chiediamo a bambini, giovani e anche adulti perché le piante sono importanti, ci sentiamo prontamente rispondere: "Perché producono ossigeno". Come si diceva nel primo paragrafo, spesso si privilegiano "pezzi" dei fenomeni piuttosto che considerarne l'insieme. Se la pianta durante la fotosintesi trasforma l'anidride carbonica (CO_2) e l'acqua (H_2O) producendo ossigeno (O_2), che fine fanno "la C" e "la H" ossia il carbonio e l'idrogeno? La pianta unisce carbonio, idrogeno e ossigeno, tre elementi inorganici, in composti organici detti appunto *carboidrati*. La pianta è l'unica "macchina" in grado di trasformare sostanza inorganica in sostanza organica quindi è all'origine di tutto il mondo dei composti organici e quindi di tutti gli alimenti. Infatti è vero che le sostanze organiche come i grassi e le proteine possono essere sintetizzate dai vari organismi, ma sempre partendo da una base

organica quindi in stretta dipendenza dalle piante. Senza di loro gli animali, compreso l'uomo, non esisterebbero, a meno che non si adattassero a mangiare acqua, terra e gas. Dunque le piante non sono solo, come evidenziano i sussidiari di scuola, "le fabbriche dell'ossigeno" ma anche, "le fabbriche del cibo" (non si dimentichi che i carnivori mangiano erbivori che a loro volta mangiano piante). Le piante sono la fonte prima dell'energia chimica, ossia alimentare, per tutti gli esseri viventi. Parlando di cibo, il museo etnografico ha l'opportunità e il dovere di evidenziare queste relazioni ecosistemiche e anche le grandi e attualissime questioni politico-economiche ad esse legate, come mostra Gaetano Forni nello scritto introduttivo (dedicato a produzione e raccolta) quando parla dell'importanza per le piante dell'anidride carbonica presente nell'aria.

per il sale, *scodellina* in legno posta sopra al camino, il *secchio* dell'acqua e così via (Scheuermeier, 1980). L'oggetto offre diverse possibilità di lettura; piuttosto divertente è cercare di capire a cosa serve. Il paiolo ad esempio: perché sarà in rame e non in legno o terracotta? Perché avrà un manico centrale ad arco e non uno orizzontale o due laterali opposti? Perché sarà svasato verso l'alto? Perché avrà bisogno di un dispositivo per essere tenuto fermo? Anche attraverso prove pratiche con l'oggetto e il confronto con oggetti di altre forme (ad esempio la *pignatta* stretta in alto e panciuta in fondo) si arriva a capire che quell'oggetto doveva stare a lungo sul fuoco, che il suo contenuto doveva essere a lungo mescolato e così via fino a concludere che era usato per cucinare la polenta. Un successivo sguardo può essere di natura quantitativa. Se nel museo si è ricostruito l'ambiente della cucina, si potrà sollecitare i ragazzi a una piccola indagine "economica" volta a capire che gli oggetti legati al consumo della polenta sono quantitativamente protagonisti mentre altri sono a contorno come la *pignatta* per la minestra, il *contenitore in fil di ferro* per scuotere insalata e verdure ecc. Quando è possibile, interessante è il confronto tra cucine di due contadini posti a un livello diverso nella gerarchia sociale, ad esempio un bracciante disobbligato e un cavallaro. Nella seconda ci saranno oggetti che nella prima non ci sono ad esempio un *vaso in terracotta* per la conservazione del lardo, la *pignatta* per minestra, la *padella* per soffritti, uova, arrosti, il *tegame su treppiede* per stufati (Scheuermeier, 1980). Un tipo di approccio sempre realizzabile e di natura più generale può essere quello del confronto con le cucine di oggi: che differenze ci sono? Si noterà immediatamente il fatto che ci sono molti meno oggetti e mobili, che non è utilizzata la plastica, o altre curiosità come la mancanza della moca del caffè. Più eclatanti la mancanza di qualsiasi elettrodomestico e in particolare il frigo da cui si può invitare a immaginare come avveniva la conservazione, per capire che in fondo c'era poco da conservare, mentre oggi in casa (almeno nella nostra parte di mondo) conserviamo, in diversi modi, scorte alimentari abbondanti e varie.

Una volta che attraverso gli oggetti della cucina e le comparazioni si è portato il visitatore a capire la struttura alimentare contadina, è opportuno uscire dalla cucina e prendere in considerazione gli attrezzi tipici per la lavorazione del mais e del lino. Volendo arrivare all'importante capitolo dell'irrigazione, non si fatica a trovare dispositivi di sbarramento come *pale d'acqua* e *cateratte*, o di sollevamento come *gru idrauliche* e *bindoli* con le loro *ruote dentate*, *tamburi*, *cassetti* e *canaletti* (Scheuermeier, 1980). Con questi oggetti si possono fare attività analoghe a quelle viste sopra ossia cercare di capire, manipolandoli e con piccoli esperimenti, a

cosa servono e perché sono così frequenti, in modo da ricostruire attraverso di essi l'ambiente circostante. Alla fine del percorso tutti gli oggetti saranno entrati in relazione tra loro rappresentando la complessità ad un tempo fisica, biologica e culturale del reale.

Naturalmente, lo ribadisco, quello proposto è solo un esempio di percorso: ogni scelta didattica è fortemente condizionata dalla realtà museografica e dall'utenza. In comune rimane la missione, immediatamente evidente nei musei etnografici, di ricostruire un quadro di civiltà, una complessità, un tutto legato insieme in cui nulla è separato dal resto e questo non solo può rendere questi musei all'avanguardia rispetto all'approccio cognitivo, ma conferisce loro anche una particolare responsabilità, essi "assumono una funzione epocale che non è conciliante (il passato come nostalgia), ma cognitiva, disturbante, anche scioccante" (Clemente, 2002).

Bibliografia

- Capatti A., De Bernardi A., Varni A., 1998, *Introduzione*, a *L'alimentazione*, in *Storia d'Italia, Annali* 13, Torino, Einaudi, pp. xvii-lxiv
- Clemente P., 2002-2003, *È pietà per l'avvenire*, in "Antropologia museale", 1, 3, pp. 92-93
- Duclos J. C., 2002, *La ricerca etnologica e il museo*, in "Antropologia museale", 1, 2, p. 23
- Jacini S., 1882, *La regione della bassa pianura*, in *Atti della giunta per l'inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola*, vol. vi, Tomo I, Roma, Forzani e C., pp. 99-156
- Marengi G., 1882, *Il circondario di Cremona*, in *Atti della giunta per l'inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola*, vol. vi, Tomo I, Roma, Forzani e C., pp. 381-525
- Morin E., 2001, *Il Metodo. 1. La Natura della natura*, Milano, Cortina, pp. 105-174
- Morin E., 2008, *Il Metodo. 4. Le idee: habitat, vita, organizzazione usi e costumi*, Milano, Cortina, pp. 185-226
- Piccinelli A., 2003-2004, *Società rurale cremonese e alimentazione tra le possibili riflessioni del locale museo "Il Cambonino vecchio"*, tesi, Master-Cultura dell'alimentazione, Università degli studi di Bologna
- Russoli F., 1981, *Il museo nella società. Analisi proposte interventi 1952-1977*, Milano, Feltrinelli, p. 11.
- Scheuermeier P., 1980, *Il lavoro dei contadini*, vol. 1, Milano, Longanesi, pp. 18-59
- Scheuermeier P., 1980, *Il lavoro dei contadini*, vol. 11, Milano, Longanesi, pp. 78-85,

La Rete dei Musei e dei Beni Etnografici Lombardi: sei anni dopo

MASSIMO PIROVANO

Tra il 2005 ed il 2006 è nata, per iniziativa di alcuni ricercatori e conservatori attivi nei musei della regione, la *Rete dei Musei e dei Beni Etnografici Lombardi* (REBÈL) con lo scopo di attuare obiettivi comuni in campo scientifico, promozionale e didattico.

Tale rete si è costituita attraverso l'accettazione da parte degli enti proprietari dei vari musei aderenti, di un protocollo d'intesa che compendia le finalità dell'associazione¹.

L'idea di dar vita a REBÈL ha preso le mosse dalla constatazione che i musei etnografici lombardi possiedono un patrimonio documentario di grande valore scientifico e di notevole significato sociale, in virtù del lavoro di raccolta, di ricerca, di studio e di divulgazione che questi istituti hanno svolto negli anni e continuano a svolgere – spesso grazie all'opera fondamentale di appassionati e di personale volontario.

Alla creazione di REBÈL non è altresì estranea la coscienza della condizione di debolezza e di fragilità di questi musei rispetto a quelli dedicati ad altri beni culturali, come quelli archeologici, storici, artistici o scientifici, che dispongono di una tradizione di tutela più antica.

La Rete si giova tuttavia di rapporti scientifici con la *Società Italiana per la Museografia e i Beni Demo-Etno-Antropologici* (SIMBDEA), con l'Associazione

¹ Ringrazio Giancorrado Barozzi, Gaetano Forni e Giorgio Grandi per le loro osservazioni sul testo, che offrirà lo spunto per una ulteriore discussione all'interno della Rete sulle sue prospettive di lavoro. La responsabilità delle affermazioni e delle valutazioni presentate in questo contributo, resta evidentemente di chi lo firma.



Alcuni ricercatori
fondatori di REBÈL,
Pescarolo 2008 (foto
Massimo Pirovano)

Italiana per le Scienze EtnoAntropologiche (AISEA) e con l'Associazione dei Musei Agroetnografici (AMA), con l'Archivio della Comunicazione Orale (ACO) e l'Archivio di Etnografia e Storia Sociale (AESS) della Regione Lombardia, oltre che con autorevoli centri universitari di ricerca e musei nazionali ed internazionali. La Rete persegue i seguenti obiettivi:

1. *coordinare i servizi di informazione al pubblico sui singoli musei e raccolte museali e sulla loro attività, anche grazie all'attivazione in internet di una rete virtuale;*
2. *sviluppare il lavoro di catalogazione dei beni materiali e dei documenti sui beni immateriali, custoditi nelle collezioni e negli archivi cartacei, sonori e visivi dei singoli musei;*
3. *realizzare un thesaurus degli inventari e dei cataloghi dei reperti materiali e dei documenti sui beni immateriali posseduti dai singoli musei;*
4. *verificare la possibilità di realizzare una struttura centralizzata per la bonifica e il restauro degli oggetti della cultura materiale dei vari musei;*
5. *promuovere un seminario permanente per la formazione e l'aggiornamento del personale, per il coordinamento delle ricerche, per la riflessione sui problemi e il ruolo sociale dei musei etnografici nella società contemporanea;*

6. *realizzare progetti coordinati di ricerca e di esposizione*, mettendo in rete le competenze scientifiche presenti nei musei e sviluppando i rapporti con le Università e i musei DEA (Demo-Etno-Antropologici), anche a livello nazionale e internazionale;
 7. *coordinarsi con musei di altro genere (archeologico, storico, naturalistico, artistico, tecnologico, ecc.)* per sviluppare approcci interdisciplinari ai temi indagati dai musei etnografici lombardi;
 8. *promuovere i contatti e gli scambi con i musei antropologici* presenti sul territorio nazionale, favorendo lo sviluppo di iniziative condivise;
 9. *proporsi come interlocutrice a tutti gli enti pubblici* preposti alla valorizzazione dei beni DEA, e in particolare alla Regione Lombardia ed alle Soprintendenze per il patrimonio storico, artistico ed etnoantropologico, in modo da concorrere alla qualificazione scientifica degli investimenti e dell'attività dei musei etnografici lombardi;
 10. *coordinare le proprie azioni con quelle di altri Gruppi di lavoro della Regione Lombardia* impegnati nella qualificazione del ruolo e dei servizi museali.
- La Rete, che mira a coinvolgere nella propria opera altri musei lombardi del settore demo-etno-antropologico, è oggi costituita dalle seguenti istituzioni:
1. *Museo Etnografico dell'Alta Brianza* – Galbiate (LC) – ENTE CAPOFILA
 2. *Sistema Museale della Valle Camonica* – Breno (BS)
 3. *Rete dei Musei del Lavoro* – Provincia di Brescia
 4. *Museo della Valle* – Cavargna (CO)
 5. *Sistema Museale della Valle Trompia* – Gardone (BS)
 6. *Museo “Giacomo Bergomi”* – Montichiari (BS)
 7. *Museo del Lino* – Pescarolo e Uniti (CR)
 8. *Museo Etnografico* – Premana (LC)
 9. *Museo Civico Polironiano* – San Benedetto Po (MN)
 10. *Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura* – Sant'Angelo Lodigiano (LO)
 11. *Museo del Pane* – Sant'Angelo Lodigiano (LO)
 12. *Museo Etnografico* – Schilpario (BG)

REBÈL ha fino ad oggi prodotto una serie di ricerche coordinate ed alcuni documentari video dedicati sia alle collezioni sia ai protagonisti e testimoni dei musei aderenti.

Quest'ultima iniziativa ha contribuito a presentare i fondatori delle collezioni stesse e i portatori delle culture documentate e messe in scena nei singoli musei della Rete.

Il coordinamento di REBÈL è stato svolto fino ad oggi da Massimo Pirovano, direttore del *Museo Etnografico dell'Alta Brianza*. La Rete ha inoltre promosso due convegni che hanno costituito altrettante importanti occa-

sioni di autoformazione e di aggiornamento, contribuendo alla messa a punto di un linguaggio disciplinare comune, dando luogo però e favorendo anche un confronto di esperienze e di competenze che arricchisce il lavoro in atto. Gli atti dei due incontri sono disponibili nei seguenti volumi: M. Pirovano, a cura di, *Dal 'campo' al museo. Esperienze e buone pratiche nei musei etnografici lombardi*, Museo Etnografico dell'Alta Brianza, Galbiate (LC) 2009; F. Merisi, a cura di, *Conservazione e restauro nei musei etnografici lombardi*, Museo del Lino, Pescarolo ed Uniti (CR) 2011.

Il sito internet realizzato in occasione della pubblicazione del presente volume rappresenterà un passo fondamentale per far conoscere i musei della Rete, con le loro raccolte e le loro attività, a un pubblico più vasto per sollecitare i visitatori ad apprezzare le specificità tematiche e i differenti tipi di allestimento che li contraddistinguono.

L'analisi stessa della documentazione pubblicata nel sito rende evidente il fatto che prevale ancora in molti dei nostri istituti una tendenza alla conservazione e allo studio dei reperti e dei saperi del passato, rispetto alle pratiche comunitarie di oggi. Ciò induce un gran numero di visitatori a intendere il museo etnografico come una sorta di museo storico. Il recente impiego nei nostri musei e nel nuovo sito di REBEL delle fonti orali e degli apparati multimediali sembra tuttavia favorire oggi una maggiore consapevolezza delle specificità della ricerca etnografica, e dei peculiari rapporti tra diacronia e sincronia che la caratterizzano, oltre al ruolo fondamentale del lavoro di campo, del rapporto tra ricercatore e portatori di culture 'altre' rispetto alla sua.

Da parte della Rete servirà un maggiore impegno per lo sviluppo ed il coordinamento della catalogazione dei beni, sia di quelli materiali che di quelli immateriali, ambito in cui la gran parte dei nostri musei tende ancora a muoversi in ordine sparso. Ciò ha in parte frenato la realizzazione programmata di un *thesaurus* degli inventari e dei cataloghi dei reperti concreti e dei documenti audiovisivi posseduti all'interno dei vari "nodi" della Rete.

Se non sono mancate ricerche coordinate tra singoli operatori e soggetti della Rete, non si è ancora realizzata fin qui una proposta espositiva che coinvolga tutti i nostri musei, obiettivo che, proprio sui temi di questo volume, ci si propone di attuare a breve con una mostra itinerante. Occasionali sono stati anche i rapporti con studiosi e musei di altri settori di ricerca come quelli, ad esempio, interessati alle tecnologie.

La Regione Lombardia ha fin qui sostenuto gran parte delle proposte elaborate, mentre continua ad essere sporadico il rapporto con le Soprintendenze per il patrimonio storico, artistico ed etnoantropologico, che, com'è noto, non dispongono – se non in rarissimi casi, an-

che a livello nazionale – di personale formato nelle discipline DEA. Si potrebbe - e a nostro avviso si dovrebbe - fare di più per coinvolgere la Rete nei gruppi di lavoro e nei progetti che la Regione Lombardia promuove nella qualificazione del ruolo e dei servizi museali. I contatti e gli scambi con i musei antropologici presenti sul territorio nazionale sono fin qui rimasti iniziative di singole attività di REBEL, mentre sono stati attivati in varie occasioni confronti e progetti dei musei della Rete con studiosi del settore etnoantropologico, che operano nell'università, anche nella prospettiva della formazione di giovani antropologi, forse destinati a rimpiazzare progressivamente la generazione dei fondatori o degli studiosi che hanno avviato l'opera dei nostri musei del lavoro e della vita quotidiana.

Se l'accademia, in Lombardia, deve dedicare più spazio alla ricerca ed alla documentazione nell'ambito di quella che Pietro Clemente chiama "l'antropologia dell'Italia", tocca però agli amministratori locali promuovere una politica culturale sorretta da adeguati investimenti, che consentano di dotare i nostri istituti di personale qualificato, dinamico e stabile, capace di far vivere dei musei che siano strumenti di analisi critica dei nostri costumi e di crescita sociale, e non solo dei musei del "buon ricordo".

Presentazione
del volume
sulla conservazione
e il restauro,
Pescarolo 2011



Profili biografici

Giancorrado Barozzi è storico di formazione e tra il 1986 e il 2000 ha diretto l'Istituto Mantovano di Storia Contemporanea. Ha condotto ricerche di etnografia e storia sociale per conto della Regione Lombardia e di altri enti. Ha progettato la realizzazione del Museo etnografico "Giacomo Bergomi" di Montichiari e del rinnovato allestimento del Museo Poliriano di San Benedetto Po. È autore di numerose pubblicazioni, anche multimediali, e videodocumentari sulla cultura contadina e la memoria operaia. Dirige una collana editoriale di studi demologici.

Gaetano Boggini ha svolto attività di miglioramento genetico dei cereali a paglia ed in particolare del frumento tenero e duro. Nel corso di tale attività ha collaborato alla costituzione di diverse nuove varietà di frumento, tra le quali il primo frumento tenero di forza (di alta qualità) coltivato in Italia (il Salmone) e di un frumento duro (il Bronte) che ha avuto notevole successo e diffusione in Grecia. È stato tra i primi miglioratori genetici, a livello internazionale, ad avviare ricerche genetiche sull'attitudine alla panificazione del grano duro. È autore di oltre 300 pubblicazioni scientifiche su riviste nazionali ed internazionali.

Michela Capra è ricercatrice ed operatrice nel settore dei Beni culturali etnoantropologici, in particolare per la cultura materiale rurale del territorio montano della provincia di Brescia. È conservatrice e responsabile delle attività educative del Museo Demologico “Giacomo Bergomi” di Montichiari (BS) e del Museo del Ferro di Brescia. Ha svolto ricerche di storia orale sui ronchi di Brescia e in alta Valle Trompia, e condotto campagne di catalogazione di cultura materiale a Brescia, Montichiari, Mairano (BS), Galbiate (LC) e Aicurzio (MB). È autrice del volume *Per seminare guardavamo la luna. Testimonianze di vita contadina e cultura materiale rurale nel Parco delle Colline di Brescia* (Brescia, 2008).

Luigi Degano, laureato in Scienze Agrarie è il direttore della Fondazione Morando Bolognini di Sant’Angelo Lodigiano. Già direttore dell’Istituto Sperimentale Lattiero-Caseario di Lodi è vice-Presidente dell’Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali di Milano e Segretario-Tesoriere dell’Associazione dei laureati in Scienze Agrarie del Lodigiano. Socio di diverse società scientifiche è cultore di materie agrarie ed autore di pubblicazioni scientifiche e divulgative su riviste nazionali e internazionali.

Vittorio Dell’Orto è direttore del Dipartimento di Scienze veterinarie per la salute, la produzione animale e la sicurezza alimentare dell’Università degli Studi di Milano e docente di Nutrizione animale nel corso di laurea in Medicina Veterinaria presso il medesimo ateneo. Vanta una decennale esperienza nell’alimentazione dei ruminanti e del bovino da carne in particolare. Le sue principali linee di ricerca sono rivolte allo studio degli aspetti fisiologici e patologici della nutrizione del bovino da carne, con particolare riferimento al ruolo della nutrizione sullo stato sanitario, sulla risposta immunitaria, sulle performance di crescita e sulla qualità dei prodotti.

Osvaldo Failla, laureato in Scienze Agrarie e Dottore di Ricerca, è docente di Viticoltura e di Coltivazioni Arboree dell’Università degli Studi di Milano. Attualmente coordina un progetto europeo dedicato alla conservazione e valorizzazione della biodiversità della vite. La sua attività di ricerca riguarda la viticoltura territoriale, l’eco-fisiologia e la genetica della vite e dell’olivo. È direttore del Museo Lombardo di Storia dell’Agricoltura. È autore di oltre cento pubblicazioni scientifiche su riviste, atti di convegni, manuali e monografie nazionali ed internazionali.

Gaetano Forni è direttore del Centro Studi e Ricerche di museologia, storico-antropologico-agraria “Francesca Pisani” presso l’Università degli Studi di Milano. Cofondatore e per un ventennio direttore del Museo Lombardo di Storia dell’Agricoltura Milano – Sant’Angelo Lodigiano. Honorary member (1995) dell’AIMA (UNESCO). Ha tenuto corsi in università svizzere e olandesi (Gröningen). Premio Michelangelo Mariani (2008). Premio Costantino Nigra (2007), “Michetta d’argento”, Milano (2006). Socio dell’Accademia dei Georgofili, Firenze. Membro del comitato scientifico della Rivista di Storia dell’Agricoltura. Autore di oltre trecento pubblicazioni archeo-storico-antropologico e museologico-agrarie.

Serena Gianola è conservatore del Museo Etnografico di Premana dal 2006. Attualmente si occupa di progetti di valorizzazione e promozione del territorio capaci di ricadute positive in campo economico, sociale e culturale partendo dalle radici e dai tratti caratteristici della comunità locale.

Tommaso Maggiore è presidente del Museo Lombardo di Storia dell’Agricoltura di Sant’Angelo Lodigiano. Professore ordinario di Agronomia Generale e Coltivazioni Erbacee presso il Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali dell’Università degli Studi di Milano, è inoltre vicepresidente della Federazione Italiana dei Dottori in Scienze Agrarie e Forestali e vicepresidente della Società Agraria di Lombardia.

Luigi Mariani è agronomo libero professionista specializzato in agrometeorologia. Professore a contratto di Agronomia presso il Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali dell’Università degli Studi di Milano, è condirettore del Museo Lombardo di Storia dell’Agricoltura di Sant’Angelo Lodigiano. Autore di oltre 170 pubblicazioni scientifiche e divulgative, le sue attività di ricerca mirano in particolare allo studio delle interazioni fra piante coltivate e variabili atmosferiche ed all’analisi dei rapporti fra clima e storia dell’agricoltura.

Fabrizio Merisi ha instaurato un rapporto organico tra il suo fare artistico e le ricerche nel campo museografico. È tra i fondatori del Museo del Lino di Pescarolo (CR) e ne è direttore. È tra i fondatori di REBÈL. Ha condotto ricerche sui fuochi rituali e sulle pratiche di riaggiustaggio e recupero degli scarti nella cultura contadina. Ha curato numerosi volumi editi dal Museo del Lino fra cui *Dei tesori nascosti*, 1994; *Il Rattozzo*, 1996; *Catalogo del Museo del Lino*, 1999; *I fuochi rituali*, 2005; *Il falò di Pescarolo*, 2005; *Restauro e Conservazione nei Musei Etnografici Lombardi*, 2011.

Annamaria Piccinelli, dopo la laurea in Lettere, consegue due master nell'area della cultura materiale. Rivolge i suoi interessi in particolare alla didattica: lavora nell'ambito delle Fattorie Didattiche come operatore e formatore di insegnanti e imprenditori; per alcuni anni svolge attività didattica presso il museo specializzato del patrimonio industriale, Museo del Bijou di Casalmaggiore. Collabora con vari musei etnoantropologici tra cui il Museo Ettore Guatelli di Ozzano Taro e il Museo Civico Polironiano di San Benedetto Po. Di recente pubblica, in collaborazione con l'Università della Valle d'Aosta, *Extraterrestri in Campagna. Quando insegnanti e ragazzi sbarcano in fattoria didattica*, Mantova, 2012.

Massimo Pirovano ha condotto ricerche sul folklore, la cultura materiale – in particolare dei pescatori –, le pratiche alimentari e rituali, l'antropologia dello sport e la museologia, temi a cui ha dedicato saggi, documentari, cd musicali e mostre. Dirige dalla sua origine il Museo Etnografico dell'Alta Brianza (Galbiate) e le collane Ricerche di etnografia e storia e Quaderni di etnografia. Ha promosso la Rete per i Musei e i Beni Etnografici Lombardi (REBÈL), che coordina. Di recente ha curato il volume della *Storia della Brianza* (Oggiono-Lecco), dedicato a *Le culture popolari*.

Elena Turetti, PHD presso il Politecnico di Milano, ha partecipato a ricerche di livello europeo e nazionale, è responsabile del Sistema dei Musei di Valle Camonica per il quale ha scritto e condotto diversi progetti sul patrimonio di cultura materiale e immateriale.

