

da festa e da magro

Per una storia dell'alimentazione nella Valsugana

Fiorenzo Degasperi



croXarie
progetto
memoria

Il quadro alimentare che esce dalla secolare storia della Valsugana non è quello di una valle "affamata" e "povera", come si è erroneamente pensato. Non bisogna mai dimenticare che la valle era attraversata da una delle più importanti arterie di comunicazione tra i paesi del nord, i Balcani e l'Oriente, con tutto quello che ne consegue in termini economici di scambi, relazioni e contatti: il numero delle locande era tra i più alti dell'arco alpino, in sintonia con le strade di passo e di valico. Per secoli molte case possedevano i loro forni per far pane. La stessa presenza, per secoli, della comunità ebraica in paesi come Pergine, Borgo e Strigno, indica che si trattava di una valle dinamica e attenta ai cambiamenti.

In questa valle, attraversata orizzontalmente e verticalmente in modo incessante, la cucina è un'arte combinatoria, di manipolazione più che di invenzione, i cui processi avvengono sotto il segno della variazione più che della creazione pura. La storia della cucina in Valsugana, comune alla maggior parte delle valli alpine, è fondamentalmente storia della morfologia delle pietanze piuttosto che creazione ex novo. Ma è anche storia della sua gente, economia, tradizione, folklore.

Fiorenzo Degasperi ci accompagna con perizia in un viaggio attraverso materie prime, lavorazioni e piatti svelando le radici profonde della valle, da restituire alla contemporaneità come patrimonio identitario di valore da offrire con orgoglio, anche attraverso il ricettario che completa la ricerca, a quanti abitano il territorio, a chi lo visita e a chi ne riconosce un elemento essenziale per produrre economia e benessere.

croXarie
progetto memoria

Da festa e da magro
Per una storia dell'alimentazione nella Valsugana
Parte prima: la storia
Fiorenzo Degasperi

Prima edizione: giugno 2019
Collana Progetto memoria
In collaborazione con:
Ecomuseo della Valsugana - Dalle sorgenti di Rava al Brenta
Alta formazione professionale
dell'Istituto alberghiero di Rovereto e Levico Terme
Fondazione De Bellat
Fondazione Caritro
Terre del Lagorai
Stampa Litodelta giugno 2019
Stampato in Italia - Printed in Italy
Tutti i diritti riservati
© 2019 C R O X A R I E
Piazza Santi, 6
38059 - Castel Ivano (TN)
www.croxarie.it - www.ecovalsugana.net

Da festa e da magro

Per una storia dell'alimentazione
nella Valsugana

di Fiorenzo Degasperi

Un altro libro di cucina? No, o meglio, non solo. Si tratta di una storia che riguarda il cibo, questo sì. C'è un ricettario (nel secondo volume), materie prime, preparazioni e tutto quanto ci potremmo aspettare da un libro di cucina. Tuttavia l'opera che avete in mano, o leggete dal tablet, dallo smartphone o da qualche altra diavoleria (ah, la tecnologia!) ha obiettivi diversi.

Qualche indizio in proposito lo ritroviamo nel titolo del bando della Fondazione Caritro che ci ha permesso di realizzare questa entusiasmante ricerca: "progetti di recupero e valorizzazione della memoria delle comunità".

Parliamo di memoria allora, e parliamo di comunità. In una parola: "identità". Una comunità senza memoria non può definirsi tale. Sarebbe un agglomerato umano unito dalle circostanze o da un pericolo esterno, pronta a dissolversi al venir meno del fattore aggregante. Una comunità è tale perché ricorda, lascia sedimentare, si lascia permeare, arriva a trasformare comportamenti, saperi, eventi, abitudini, necessità, credenze in un unicum che ci rende speciali, unici, preziosi non come singole persone ma come parte viva di un insieme che è modo di vita, relazioni e territorio.

Identità non è chiusura, semmai il contrario. Siamo convinti da sempre che una comunità senza memoria è dominata dalla paura e si chiude in se stessa. Una comunità che ricorda cosa è non teme l'estraneo, include, accetta con curiosità chiunque porti con sé altre memorie, altre storie.

A volte la memoria affievolisce, sfuma, diluisce in un brusio indistinto che pare essere il portato principale di una comunicazione di massa che ci vorrebbe standard come i panini di un

McDonald's. è questo il momento in cui la fiammella va ravvivata per ritrovare nuova forza.

Non si tratta solo di rinsaldare legami comunitari ma anche di valorizzare e dare nuova linfa e gambe a un tessuto economico unico, fatto di territorio, paesaggio, competenze.

Deve avere avuto in testa pensieri simili il gruppo di agricoltori che nell'agosto 2016 ha deciso di unirsi fondando la sua cantina e riprendendo l'antica cultura vitivinicola della Valsugana. Gente caparbia, abbarbicata ai pendii della valle come le uve pregiate che coltiva, gente che ricorda.

Dagli avvolti del Castello di Ivano, dove questo gruppo si riunisce e ha creato una cantina di stoccaggio, abbiamo imparato che la memoria, l'identità di un luogo, può diventare economia, un tesoro che non è sepolto ma si mostra con orgoglio, produce ricchezza e qualità di vita.

L'idea di realizzare questo progetto ci viene dalla loro esperienza e vuole essere un nuovo mattoncino per riappropriarci della nostra cultura trasformandola in un fattore di sviluppo territoriale.

Per questo ci siamo affidati agli studi alla sensibilità di Fiorenzo Degasperì, e alle abili mani di Germana Borgogno, che hanno dato forma e parole nuove a una storia antica che può costruire traiettorie di futuro. Una storia di cibo (eh sì), di genti, tradizione, folklore. Una storia nostra perché, in fin dei conti, vale sempre il vecchio detto: "siamo quello che mangiamo".

Andrea Tomaselli

Il paesaggio alimentare della Valsugana dal medioevo all'età moderna

C'era una volta la Valsugana,¹ ovvero la latina *Vallis Ausuganea*, la *valle di Ausugum*, l'antico nome latino di Borgo. Si potrebbe iniziare questa ricerca come principiavano un tempo le favole. Perché la terra in cui scorre la Brenta, la latina *Brinta – Brint* la chiamano ancor oggi le antiche famiglie tedesche di Roncegno e Ronchi –, almeno fino alle grandi bonifiche ottocentesche formava un paesaggio completamente diverso, plasmato dal logorio millenario dei ghiacciai che hanno modellato la valle, facendosi strada tra i calcari meridionali e i porfidi settentrionali, e da quella insistente presenza dell'acqua/palude che ha occupato per secoli il fondovalle a partire, geograficamente, dal “confine” Levico-Lochere (Panarotta-Piz di Levico o Cima Vezzena), impossessandosi delle terre verso oriente, fino a Campese, nei pressi di Bassano del Grappa. La Brenta era, visivamente, un lungo e ampio serpente che, a seconda della caduta delle piogge e dello scioglimento delle nevi, allargava o restringeva le sue spire, creando isole, isolotti – e ne ritroviamo la traccia nel toponimo della località *Isolotto*, a pochi chilometri da Ospedaletto² –, ghiaie e conoidi. Si tratta di luoghi in cui era impossibile una coltivazione razionale e continuativa nel tempo ma adatti ad altre microeconomie, dalla pastorizia

1 Ancor oggi è dibattuta la suddivisione della Valsugana in *Alta Valsugana*, il Perginese con la zona dei laghi di Levico e Caldonazzo, e *Bassa Valsugana*, cioè la parte di valle che si estende tra Novaledo e Primolano. In questo lavoro si è preso in considerazione il territorio che inizia a Pergine e termina a Primolano, con particolare riguardo alla Valsugana orientale, con incursioni nelle convalli laterali e sull'altopiano di Vezzena-Marcésina dove, da secoli, i villaggi valsuganotti possiedono pascoli e selve.

2 Il nome deriva da un laghetto dove si svolgeva la pesca sportiva, con un isolotto al centro. Bonificato il laghetto, su questo lembo di terra sorse, il 28 novembre 1978, una famosa balera.

alla pesca, dalla caccia all'uccellazione, dal ricavo di legname e canne alla fluitazione del legname. Lo stesso nome "Valsugana" i valsuganotti lo fanno risalire ad una antica leggenda che narra di quando la valle era un'enorme distesa d'acqua che formava un lago terminante alla chiusa di Grigno. Si raccontava che nelle strapiombanti pareti di quelle che vengono chiamate *Alpi di Mezzogiorno* – Cima Dodici, Caldiera, Ortigara, ecc. – vi fossero infissi centinaia di anelli atti a legare le barche, unico mezzo di collegamento. Al tempo la valle era abitata stabilmente soltanto da poche famiglie, tra cui quella di tre fratelli che svolgevano il lavoro di battellieri: Margherita, Vendemiano e Ermete, tre personaggi diventati santi e andati ad ingrossare le file delle figure fondanti del cristianesimo, la nuova religione in valle. A santa Margherita sono dedicate chiese a Pergine e Castelnuovo, ai piedi del Monte Civerone; a san Vendemiano la chiesa-eremo a Fracena, a sant'Ermete la vetusta chiesetta a Calceranica. È una leggenda che va di pari passo con quella di Lorenzo, Biagio, Silvestro, Osvaldo e Nicolò, fondatori delle cinque chiese omonime di Roncegno e fautori della sacralizzazione di diversi luoghi della valle.

Poi l'acqua si ritirò e la valle si "asciugò" e per questo fu detta *Val Sugana*, valle asciutta. Ma il ricordo dell'acqua, di tanta acqua, rimase impresso anche nelle filastrocche che fino a pochi anni fa si cantavano ai bambini mentre questi giravano in cerchio tenendosi per mano (all'ultima parola si accucciavano per terra): *Zia Maria/la barca no l'è mia/la è de quel mercante/che vende le naranze/che vende i nanzini/adio ai birichini*. I *nanzini* sono le arance, un tempo merce assai rara sulle tavole scarsamente imbandite, un sogno per i bambini che le vedevano apparire soltanto nei mesi freddi, portate da santa Lucia, da Babbo Natale o dalla Befana.

I santi di queste leggende sono antichissimi, sono santi fondatori, colonizzatori e protettori della valle; attraverso le malattie per cui la gente chiedeva la loro intercessione e attraverso il loro intervento nel "paese della fame secolare"³ possiamo ri-

3 *Son 'na vecia maledeta/bato tre volte al dì a la porta/la mattina, a mezzodì e a la sera/Chi sonte?* Ovviamente la risposta è la fame. Era un indovino assai comune nelle valli trentine.

costruire l'alimentazione del tempo. Santa Margherita aiutava i moribondi, le partorienti e gli agricoltori; san Vendemiano (o Vendemiale) interveniva affinché non mancasse l'acqua per le coltivazioni e propiziava la crescita dei bachi da seta; sant'Ermete era invocato contro le malattie mentali ma anche contro il tremendo fuoco di sant'Elmo, altresì chiamato fuoco di sant'Antonio, l'*herpes zoster* o fiamme di Satana, assai comune nelle nostre terre dove l'alimentazione era povera; san Lorenzo è patrono dei cuochi oltre che dei diaconi; san Biagio è protettore della gola; san Silvestro, cristianizzatore dei territori abitati dai draghi-pagani, aiutava i tagliapietre e i muratori; sant'Osvaldo, portato in valle dai minatori tedeschi, stendeva la sua protezione sulla casa; e infine san Nicolò, patrono degli zattieri, di bambini, ragazzi e ragazze, scolari e mercanti.

Percorrere il fondovalle, soprattutto dopo le piogge, le ricorrenti *brentane* o le abbondanti neviccate, non era semplice. Qualche viaggiatore preferiva imboccare l'arduo sentiero del *Lanzin* – o i vari *menadori* che salivano da Levico –, attraversare l'altopiano di Lavarone e scendere nella val d'Astico per raggiungere Vicenza piuttosto che inoltrarsi nella bassa Valsugana in balia degli eventi meteorologici: così fece il pellegrino Hans Porner, che nel Quattrocento, scendendo dalla città di Braunschweig, in Sassonia, e diretto a Gerusalemme, annota: ... *Dopo tre miglia arrivammo a Neumarkt e dopo altre quattro miglia a Trento: ci fermammo "alla Corona". È la prima città italiana, ma appartiene all'Austria. Poi salimmo su un monte altissimo detto Lavarone; quindi dopo nove miglia di brutta strada, giungemmo a Vicenza, una bella città ...*⁴

Tra Novaledo (*Novalis*, terreno da poco messo a coltura)⁵ fin quasi alle porte di Borgo, una distesa acquitrinosa accoglieva il viandante: lì si trova il famoso e leggendario *Lagomorto* o *Lagolongo*, oggi scomparso. Già il toponimo offre un significativo indizio sull'inquietudine che aleggiava in questi luoghi. Il

4 Claudio Marchesoni, *La Valsugana dei viaggiatori*, Curcu&Genovese, Trento, 2012, p. 14.

5 A Novaledo sorge il longobardo Maso San Desiderio, ancora leggibile nelle sue medioevali strutture, con annesso il cippo che definiva i confini tra la Diocesi di Trento e quella di Feltre.

ricordo di questa natura che imponeva la sua volontà si ritrova in diverse leggende: a Novaledo, così come a Marter, è rimasta viva la memoria di una città distrutta dalle furie dei torrenti in piena e di ciò si accusavano le montagne che sovrastano Roncegno, soprattutto la val Larganza, generatrici di bufere e uragani. Ma anche il toponimo del paese di Agnedo ricorda che in quel luogo ci si trovava in presenza di un grande acquitrino: il nome deriva da *aneus*, che vuol dire *ontano*, un albero tipico del terreno paludoso e che ricopriva la zona acquitrinosa che si estendeva fino ad Ospedaletto.⁶ In queste terre si sviluppò una cultura economica legata alle *palù*, alle *isce*, di cui abbiamo dimenticato l'importanza. Questo territorio paludoso vide, fino alle bonifiche ottocentesche, la presenza della malaria, che metteva numerose vittime soprattutto nell'Alta Valsugana.

Una valle quindi, come ci ricorda il boemo Adolf Schmidl, transitandovi attorno al 1830, che *non è gradevole né particolarmente fertile*.⁷ La grande distesa di meleti che noi vediamo scorrere tra Pergine, Caldonazzo e Levico, fino agli anni Sessanta non esisteva, così come le coltivazioni di mele e piccoli frutti sorte sui conoidi di Strigno-Spera, Ospedaletto, Selva di Levico o arrampicate sulle balze del colle di Tenna.

Dove non c'era l'acqua c'era la foresta che occupava le balze che scendevano ripide dai monti, talvolta impraticabili perfino per la raccolta del legname. La valle era quindi scarsamente abitata, comprese le convalli laterali del Lagorai, frequentate dai cacciatori a partire dall'età mesolitica, quindi dai carbonai, dai pastori, dai tagliatori di legna, dai minatori e da un popolo "segreto" formato da spiriti, streghe, stregoni, gnomi e fate, che hanno arricchito le leggende e le storie narrate attorno al fuoco. I centri si trovavano a mezza costa, al riparo da inondazioni e frane, come testimoniano il sistema viario, la romana *Claudia Augusta Altinate* in primis, e il toponimo del nucleo *Belvederi* a Grigno – i *balvéri* (dal vicentino *vere*, vedere) –, e sempre a mezza costa si trovava la maggior parte delle coltivazioni.

6 Sull'origine del nome Agnedo esiste un'altra interpretazione che fa riferimento alla presenza di agnelli (si veda la leggenda riportata nel relativo capitolo).

7 Claudio Marchesoni, op. cit. p. 191.

E poi c'erano i villaggi che non potevano usufruire né dei vantaggi della pianura né di quelli della montagna, come ad esempio Tenna, tra il lago di Caldonazzo e quello di Levico. Per secoli gli abitanti del piccolo borgo sono stati presi in giro con una cantilena, che recitava:

*Pori mostri quei de Tena:
en mezo ai laghi senza acqua,
en mezo ai monti senza legna.
Pori mostri quei de Tena!*

I paesaggi della valle erano quindi diversificati, stratificati, oscillanti tra una natura difficile da addomesticare e interventi umani. Per secoli il paesaggio agrario condivideva il territorio con il paesaggio dell'allevamento e della monticazione – non senza qualche difficoltà di “convivenza” –, gli edifici si inserivano nel territorio in maniera funzionale al risparmio della terra perché si cercava di dedicare ogni lembo di superficie alla coltivazione, le terre alte e le foreste erano gestite comunitariamente attraverso le Carte di Regola, oggi da Comuni, Consortele, Amministrazioni separate, ASUC (Usi Civici), Consorzi. Questa gestione è stata via via rinnovata e aggiornata nel corso dei secoli con regolamenti, norme e consuetudini frutto di una intelligente visione dei beni comuni, per scongiurare le innumerevoli liti che nascevano tra gli abitanti, tra paese e paese, tra gente di fondovalle e gente di montagna, tra i valsuganotti e gli abitanti cimbri dei Sette Comuni appartenenti alla Serenissima. Storicamente la valle fu per secoli sottoposta alla diocesi di Feltre, contesa dal principato vescovile di Trento e dalla Serenissima. Le influenze venete sono accertate non solo da “i” dialetti, attribuiti da Lidia Flöss⁸ al sottogruppo vicentino (a Novaledo passa il confine tra i dialetti del Trentino centrale, con influsso lombardo, e i dialetti del Trentino orientale, di influenza veneta) ma anche dalla cucina (congiunzione tra una cucina d'influenza vicentina e bassanese e una più legata alla valle dell'Adige e all'influenza veronese-lombarda).

8 Lidia Flöss, *I nomi locali dei comuni di Novaledo, Roncegno, Ronchi Valsugana*, Provincia Autonoma di Trento, Servizio Beni librari e archivisti, Trento, 1998.

Se in Trentino, agli inizi del Novecento, il territorio era suddiviso tra il 20% occupato da colture agrarie e il 19% da pascoli montani, con il restante costituito da terreni incolti di tipo boschivo, vallivo e di pianura, la Valsugana, con il suo territorio prevalentemente montano, presentava percentuali ancor più ridotte di produttività, con una notevole percentuale di terreni incolti, sfruttati saltuariamente o legati ad un'economia spontanea come la caccia, l'uccellazione, ecc. Il primo timido sviluppo si ebbe a partire dal 1902, quando il sistema cooperativo si estende in tutte le valli interessando le famiglie cooperative (ben 167 in tutto il Trentino), le casse rurali (131), i caseifici sociali e turnari, cantine sociali, consorzi elettrici.

In questo panorama estremamente frammentario, mentre in Trentino si coltiva il mais soltanto a partire dal 1800, in Valsugana, nelle campagne ai piedi di Castel Telve, la coltivazione è attestata già nel 1635. Dopo un periodo di abbandono coincidente con il boom economico degli anni Sessanta dello scorso secolo, il mais è stato recentemente ricoltivato nelle campagne di Caldonazzo nella varietà *Spin*, oggi diventata famosa e di nicchia. La selezione è avvenuta grazie ad un ricercatore della Valsugana, con incarico presso l'Istituto sperimentale di cerealicoltura di Bergamo, che lo ha selezionato da una ricca collezione che comprendeva molti altri ecotipi di mais un tempo coltivati in diverse zone del Trentino.

Altre coltivazioni in valle vedono l'orzo, la segale – soprattutto nell'areale del Colle di Tenna, fra i laghi di Caldonazzo e di Levico –, il frumento, l'avena, il grano saraceno (da cui si ricavava la *farina negra* o *farina de mari*, quindi la polenta nera o *polenta mòra*, molto utilizzata in valle come alternativa alla polenta gialla e a quella di patate),⁹ le patate – inizialmente usate soltanto per il bestiame –, le diverse varietà di ortaggi, la vite, castagne, noci, ciliegie, pere e mele.

⁹ Il grano saraceno era molto presente in valle, nonostante ne venisse scongiata la produzione. Tal Riccadonna scriveva nel 1812 negli *“Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia”* che su sette anni, in un solo anno arriva a perfetta maturazione. Questo grano è molto malsano e sarebbe meglio che non lo si coltivasse, ma siccome rende di più degli altri grani e si coltiva fra mezzo ancora delle patate, cavoli, cappucci, zucche, fagioli, ecc. il contadino allettato da quest'utile non vuole tralasciarne la coltivazione.

Per secoli le decime venivano pagate con frumento e segala, i due frutti della terra più resistenti e quindi più presenti nelle campagne, sebbene il frumento, da cui si ricavava il pane, fosse riservato solitamente agli ammalati o ai signori. Il popolo preferiva di gran lunga consumare la polenta – o vi era costretto –, inizialmente ricavata da un mix di farina d'orzo e altri cereali, poi dal solo mais.

Da questi prodotti, quando il raccolto era propizio – e l'aiuto dei santi era quotidianamente richiesto –, dall'allevamento e dalla monticazione, senza dimenticare commerci e scambi, nasce la cucina quotidiana della Valsugana, fatta di contaminazioni, mescolamenti, adattamenti a seconda del censo e del luogo. Non dimentichiamo che il cibo è una forma di linguaggio e questo ci aiuta a capire la società, l'individuo, i suoi bisogni, le sue esigenze, i suoi sogni, le speranze.

Soltanto negli anni Sessanta e Settanta, con l'avvento dell'industria, delle nuove colture agricole, delle scienze zootecniche e degli interventi pubblici a sostegno dell'agricoltura e dell'allevamento di montagna, si assisterà alla “modernizzazione” – ma anche alla globalizzazione e all'uniformizzazione – dell'alimentazione. Senza dimenticare l'importante ruolo svolto per secoli dai Consorzi agricoli, sostenitori di un'agricoltura che andasse al di là della mera autarchia e sopravvivenza e veicoli di informazioni, novità e sperimentazioni.

Comunque il quadro alimentare che esce dalla secolare storia della Valsugana non è quello di una valle “affamata” e “povera”, come si è erroneamente pensato. Non bisogna mai dimenticare che la valle era attraversata da una delle più importanti arterie di comunicazione tra i paesi del nord, i Balcani e l'Oriente, con tutto quello che ne consegue in termini economici di scambi, relazioni e contatti: il numero delle locande era tra i più alti dell'arco alpino, in sintonia con le strade di passo e di valico. Per secoli *molte case possedevano i loro forni per far pane* (1511). La stessa presenza, per secoli, della comunità ebraica in paesi come Pergine, Borgo e Strigno, indica che si trattava di una valle dinamica e attenta ai cambiamenti. Quindi la Valsugana si trova in linea con una generale situazione alpina in cui la fame era sempre dietro la porta ma in cui si riuscivano a mettere in campo strategie, private e pubbliche, per evitare che il problema si inasprisse. Rispetto alla Valsugana altre valli

dimostrano minor capacità di fronteggiare la povertà: ad esempio, negli stessi secoli, la val di Non, oggi considerata una valle economicamente ricca, si trovava in una situazione sicuramente peggiore. Anche per quanto riguarda l'emigrazione dalla Valsugana, la fame non ne è l'unico motore ma molteplici sono le cause: si va dalla ricerca di un miglioramento della propria esistenza e della propria condizione – se non da un desiderio di variazione di status –, ad un surplus di popolazione non sostenibile dalla porzione di territorio realmente produttivo (vaste erano le estensioni occupate da ampi letti di torrenti non curati, da paludi e frane), a situazioni endemiche di “preariato” ambulante, ecc. Ricorrenti sono gli anni di carestia ma altrettanti gli anni di abbondanza (1540 *anno senza neve e con un raccolto abbondante*). La carestia, quando si verificava, era un fattore comune a molte valli del Trentino tirolese ma anche del vicino Veneto.

E non è certamente un revival politico-nostalgico – si evince dai documenti – sostenere che quando la Valsugana apparteneva all'impero austroungarico le condizioni di vita, facendo le proporzioni del caso, erano migliori e l'alimentazione era regolata, controllata e incentivata da una amministrazione attenta al territorio attraverso una ramificazione di associazioni, confraternite, enti e comuni. Pensiamo soltanto alle norme che regolavano l'acquisto e la vendita della carne nelle *beccherie* dei paesi, norme – di igiene, di conservazione, di macellazione – che soltanto di recente sono state introdotte a livello europeo in ambito gastronomico.

In questa valle, attraversata orizzontalmente e verticalmente in modo incessante, la cucina è un'arte combinatoria, di manipolazione più che di invenzione, i cui processi avvengono sotto il segno della variazione più che della creazione pura. La storia della cucina in Valsugana, comune alla maggior parte delle valli alpine, è fondamentalmente storia della morfologia delle pietanze piuttosto che creazione *ex novo*.

In generale si può affermare che, dal medioevo alla fine al famoso “boom” economico, l'alimentazione quotidiana della gente legata alla terra consisteva in un unico piatto, uno a mezzogiorno e l'altro a sera. Un regime alimentare non ricco, scarso di proteine, che però variava sensibilmente secondo le stagioni e i bisogni legati ai lavori più faticosi e secondo i ri-

tuali delle feste (battesimi, matrimoni, carnevale, domeniche), diminuendo l'apporto calorico progressivamente in autunno e in inverno per rialzarsi poi lentamente in primavera e toccare il culmine durante la stagione estiva. L'estate era il periodo del duro lavoro, il contadino arrivava a lavorare fino a 18 ore al giorno e di conseguenza abbisognavano di una dieta alimentare robusta, fatta di minestre, polente, uova, salumi e vino. La dieta invernale invece si riduceva alla prima colazione fatta con un pezzo di formaggio, pane e vino, pranzo e cena. Per dirla con Piero Camporesi, *bisogna però fare attenzione a non confondere la quotidianità con l'eccezionalità, la norma con lo straordinario, le poche e sparse isole del benessere alimentare con la carenza generalizzata. Per molti, per tanti secoli, la storia alimentare è stata la storia della ricerca del pane e di una alimentazione cerealicola fondata sulle innumerevoli derivazioni cucinarie legate al pane e ai cereali inferiori: una storia alimentare con profonde implicazioni sociali e socio-economiche, culminanti nel macroscopico contrasto città-campagna di cui i dislivelli e le differenziazioni, o le esclusioni alimentari sono un illuminante indice. È indubbio infatti che la gerarchia sociale si rifletteva come in uno specchio nella gerarchia alimentare sia dei consumi sia della qualità dei prodotti, influenzando direttamente anche le tecniche della cucina e la preparazione dei cibi.*¹⁰

A differenza del passato, oggi il cibo rimane sì una forma di linguaggio ma completamente slegato dalla condizione sociale o dall'appartenere o meno ad una categoria sociale, sia di contadini o di operai, classe media o imprenditoriale. In piedi in attesa del kebab troviamo tutti, indistintamente, al di là di ogni censo, razza, religione. Non si può più dire, come nel medioevo, che il *potens* mangia molto e chi mangia molto è un *potens*, mentre il *pauper* mangia (può mangiare) di meno. La pizza, il kebab o il panino hamburger è trasversale a classi, ceti e gruppi sociali.

¹⁰ Piero Camporesi, *Alimentazione, folclore, società*, Pratiche Editrice, Parma, 1980, p. 95.

Roncadori, minatori, pastori, agricoltori, carradori e zattieri

Tra le valli trentine la più trafficata nel corso dei secoli fu, dopo la valle dell'Adige, la Valsugana. Lo testimoniano i diari di viaggio, a partire dal 1400, di mercanti, ambasciatori, pellegrini, fedeli, regine, re e soldati, ecc. che scelsero l'antica strada Claudia Augusta Altinate per dirigersi chi a Roma, chi al porto di Venezia per imbarcarsi per Gerusalemme, chi nei Balcani via Aquileia. Molti di questi viandanti lasciarono nero su bianco le impressioni ricevute attraversando questa valle, scrivendo di ospitalità, gastronomia, difesa, contrabbandieri, ladri, alluvioni, strutture alberghiere, qualità della vita, ecc. I diari di viaggio sono dei veri e propri "racconti" antropologici da cui si possono estrapolare, ancor oggi, molte informazioni.

I paesi di fondovalle, soprattutto Borgo, hanno visto nel corso dei secoli una mescolanza della popolazione con elementi provenienti da tutto l'impero austroungarico e dalle vicine terre della Serenissima. Basta scorrere i nomi delle *famiglie forestiere* accasate a Borgo tra il 1573 e il 1700 per comprendere come lo spostarsi e il fermarsi – previa autorizzazione delle autorità locali – non fosse per niente inconsueto. Ad esemplificazione ecco l'elenco relativo agli anni 1610 e 1611: Casotto da Bassano, Calza veronese, Checcher de Longa salisburghese, Colombecola Michele del fu Gianmaria veronese, Compagno da Telve, Dal Dosso da Ronchi, de Silvestro da Ceole, Dorigato da Scurelle, Fachino da Ivano, Giancesini di Giuliano di S. Pietro di val d'Astico, Hauser da Castagnè di Torcegno, Pasqualino da Ospedaletto, Zambello da Castellano, Giorgio Zaberle alemanno, Matteo Paolo Fitzler da Pergine, Cofler di Rain pieve di Taufers (l'odierna Campo Tures in val Aurina), de Morosini detti Follador da Cavaso (presero il nome di Ambrosi), Ghirardi da Mori, Luciano del Primiero, Holzhauser Giorgio da Gredig (Salisburgo), Pisthumer dalla Carinzia, Premion da Castelnuovo, ecc.

I primi ad arrivare in valle furono i *knappen*, i canopi, e i *roncadori* bavaresi e sudtirolesi, chiamati dai vari principi vescovi tridentini. I *knappen* furono invitati dal principe vescovo Federico Vanga (1207-1218) per sfruttare le numerose miniere presenti in valle dei Mocheni, nelle terre alte del gruppo Flavort-Panarotta, sul Monte Calisio/Argentario e sull'altopiano

che si estende tra Montevaccino e Fornace. I *roncadori* furono “importati” dalla val d’Ultimo e dalla val Venosta dai signori di Pergine per disboscare e roncare le grandi distese di terre incolte e renderle atte alla coltivazione e all’allevamento. Dei *roncadori* rimangono la strutturazione “a maso” di territori come quelli di Roncegno e della sua montagna, Ronchi, e la parlata ormai in estinzione del tedesco altomedioevale, sopravvissuta nell’altopiano cimbro di Luserna.

È interessante capire la tipologia insediativa perché la capacità economica, nel corso dei secoli, ha dimostrato una potenzialità che è andata al di là della stretta sussistenza. L’attività agricola e l’allevamento per il consumo personale riuscivano a soddisfare i bisogni di chi abitava nel maso e a fornire quel minimo surplus utile per lo scambio-baratto. Gli abitanti di questi masi, grazie anche ad un miglioramento del clima a partire dall’anno Mille che aveva permesso coltivazioni a quote relativamente alte di cereali e a un lento ma continuo sviluppo delle tecnologie applicate alla terra, hanno vissuto per secoli in una situazione economica, pur quotidianamente faticosa e in balia degli eventi meteorologici, sufficiente a mantenere stabile la loro presenza.

Quando una di queste famiglie si insediava, il fine era lo sfruttamento del bosco e dell’allevamento, mentre la coltivazione era collaterale e legata alla sussistenza. La stessa strutturazione architettonica del maso nasce in quest’ottica: intorno all’edificio originario se ne sviluppano altri, formando degli insediamenti a “scala” o a “schiera”, e il territorio di Ronchi ha assunto lentamente l’aspetto che noi oggi vediamo, formato da una miriade di microinsediamenti composti da poche o pochissime case d’abitazione e da edifici accessori per l’attività agricola. Grazie a questo assetto Roncegno e la sua montagna rappresentano in valle il modello “tedesco” – accomunabile alla vicina val dei Mòcheni –, con uno scarso numero di case accentrate, la presenza della chiesa di Santa Brigida, innalzata su di un piccolo promontorio e discosta dal paese, di diverse cappelle e del palazzotto comunale.

Questi insediamenti corrispondono agli *Schwaighöfe* sudtirolesi: sono toponimi molto antichi, risalenti al XIII secolo, che incontriamo nel Tirolo e nelle Alpi bavaresi. Sugli alpeggi fino allora deserti e improduttivi i signori installavano in altura un

gregge da cinquanta a cento bestie, vacche e pecore, e lo affidavano a una famiglia di pastori. Questa sistemava un orto e sottraeva qualche piccolo campo al pascolo, ma viveva soprattutto di latte, di prodotti spontanei e di un po' di grano fornito dal padrone, al quale consegnava come canone tutti gli anni parecchie centinaia di formaggi e una ventina di chili di burro.

La presenza medioevale in Valsugana di maestranze tedesche, di cultura continentale d'oltralpe, e delle loro abitudini alimentari si sovrappone, sfumandola, alla tradizione gastronomica romana – quindi mediterranea ma mediata dalla vicina cultura paleoveneta – giunta in valle durante i secoli della permanenza di quest'ultimi. Le contaminazioni, le influenze e le sovrapposizioni hanno evitato ogni dura contrapposizione: una politica spontanea che coniuga i due estremi rappresentati nel medioevo dall'Imperatore Ottone I di Sassonia, gran mangiatore di carne e poco amante dei cibi vegetali, e dal *rex Grecorum* Niceforo, *sempre parco e ghiotto di ortaggi*, come lo descrive nel X secolo Liutprando di Cremona.¹¹

Di questa presenza “nordica” rimangono molte ricette, recuperate recentemente e pubblicate nel bel libro del Bersntoler Kulturinstitut/Istituto Culturale Mòcheno *Bos kock ber*, ovvero *Alcune ricette della Valle del Fersina*, di Cristina Moltrer, Erika Laner e Ingrid Petri Anderle. Conosciamo così il *Pinz*, un dolce povero che si preparava nel periodo autunnale o durante le festività natalizie, fatto di latte, zucchero, farina e un pizzico di sale. Ci sono poi i *kukeler*, tipici di Palù dei Mòcheni, con la base sempre di latte e farina, la *trisa*, una crema ottenuta dal latte e dalla farina a cui si aggiungono formaggio e burro fuso, e i *urigeler*, un piatto tipicamente autunnale – composto da dei fregolotti di farina impastati con il latte e poi lasciati cuocere in altro latte, a cui si poteva aggiungeva del riso già cotto (chi ne aveva) – che accompagnava di solito le castagne che si inzupparono direttamente.

Assai comune alle genti di montagna, pastori, allevatori e agricoltori, era invece la *panada*: il pane secco viene messo in una pentola piena d'acqua fino a quando è ben imbevuto, poi si

11 Federico Roncoroni (a cura di), *Storia Augusta*, Edizioni Rusconi, Milano, 1972, p. 25.

aggiungono burro e sale e si lascia cuocere a lungo fino a quando si forma una crostina croccante. La si dava agli ammalati, ai bambini e alle puerpere. Nelle lunghe serate invernali veniva servita nelle cucine delle genti che non avevano molto da mettere in tavola. Quando ero dai miei nonni a Vigolo Vattaro, la sera si mangiava spesso la *panada*, che mio nonno Domenico Nicolussi Castellan aveva portato in dote dalle cultura alimentare acquisita a Luserna. Non era un piatto che faceva felici noi bambini, tutt'altro, anche perché si ripresentava monotona-mente sera dopo sera, inevitabilmente, con nessuna variazione.

Alle genti tedesche della valle dei Mòcheni e a quelle dei masi dei Ronchi erano assai noti i *krapfen*, con varianti a seconda dei villaggi, nati dall'antica tradizione nordica, una sorta di ravioli fatti di verze, porri, burro, olio, formaggio e amalgamati con la farina di segale. Ci sono poi i *miasl pet pfifferleng*, i *polzmuas*, le *trippn*, le trentine trippe, talvolta accompagnate in Valsugana con polenta e fagioli, oppure fatte in brodo o, nella parte bassa della valle con influenze venete, alla parmigiana. Le *tripe* erano un piatto che si ritrovava spesso nelle locande nate sulle numerose vie di transito della Valsugana, preparate in enormi pentoloni e riscaldate di volta in volta.

Troviamo poi i *pratler*, ciccioli nati dal grasso di maiale, un piatto che serviva per arricchire e insaporire la polenta, la pinza o i crauti. Per dolce si serviva l'ottimo *stelzer*, ottenuto con le uova, la farina, lo zucchero, il tutto riscaldato in padella e fritto, inserendovi delle fettine di mele; alla fine una spruzzata di cannella in polvere. Corrisponde alla valsuganotta *fortaia* o, in altri paesi, *fortàgia* (derivato dal vicentino ma comune anche al dialetto gradese). In valle si usa dire anche *voltar la fortaia* – sebbene sia stata ormai sostituita dall'espressione *voltar la fritata* – per indicare chi vuol volgere il discorso a proprio favore, oppure è ricorrente dire *co i ovi ghe ho preparà 'na fortaia*.

Non bisogna dimenticare il dolce *turt va proat*, i *krapfen* tipici di Roveda ma comuni in molti villaggi dell'altopiano del Salto in Sudtirolo, i *kiachln*, il *lemonpai* – una torta a base di limoni – e l'immane *schmòrm*, tipico piatto dolce che, servito con mirtilli rossi, si ritrova ancor oggi in tutti i *gasthof* e le malghe del Sudtirolo.

Non si deve poi sottovalutare lo scambio di informazioni tra luoghi diversi svolto dai pastori che transitarono in valle. Ed

erano numerosi, così come numerose erano le vie della transumanza che, come una ragnatela, attraversano ancor oggi la Valsugana e le sue montagne, quelle vicine dell'Altopiano dei Sette Comuni e le pianure venete; i pastori non si lasciavano scoraggiare né dal dislivello né dalle difficoltà, dal cattivo tempo, dalla presenza inquietante dei lupi, dai numerosi briganti, ecc. E i pastori combattono oggi con le continue lamentele per il passaggio delle greggi.¹²

La pastorizia transmigraante rimane una delle più antiche e diffuse attività dell'uomo economico e il presupposto di una produzione e alimentazione casearia viaggiante. C'erano i pascoli vicini e quelli lontani, le malghe di sotto, di mezzo e di sopra, a seconda delle stagioni e del pascolo. Ogni Regola o Consortela aveva i suoi terreni alpestri e d'estate le montagne si popolavano. In basso, dove c'erano le malghe, si trovavano i bovini; più in alto era il territorio degli ovini e delle capre.

I passaggi transumanti lungo la Brenta dalle pianure venete e viceversa, quelli dal Tesino verso il canale di Brenta e quelli dei mòcheni che preferivano percorrere in lungo e in largo la catena del Lagorai per approdare infine alle fertili terre nebbiose della pianura veneziana, hanno formato per secoli un sistema altamente produttivo e culturalmente fruttuoso. Si lavoravano, si vendevano o si scambiavano le *formagelle*, ricercate per la

12 *Ormai gli agricoltori quando vedono arrivare i pastori conettono a una cosa... danni malanni distruzione... gente poco di buono! Addirittura ormai i pastori danno fastidio anche se fanno il recinto in una stoppia... per non parlare dei vigneti!!! Ogni anno succedono casini per i vigneti! E l'inghippo è proprio nel mezzo... Vai a parlare con gli agricoltori e loro ti dicono: "Non voglio più vedere i pastori perché l'anno scorso uno è entrato e ha fatto danni!" Poi senti un altro: "Basta a morte i pastori perché una volta uno è entrato nella mia medica appena piantata..." e così via! Poi vai da tutti i pastori e loro ti dicono: "Eh tizio ha fatto danni e allora non posso più entrare nei vigneti." Vai da un altro è ti dice "caio è passato in centro paese a fine giornata e hanno smerdato tutta la piazza e allora quest'anno ci rimetto anch'io perché hanno messo il divieto!" Anche qua per uno pagano sempre tutti! Si sa chi fa i malanni però poi vai a parlare con loro e ti dicono che i danni li hanno fatti altri! Un continuo scaricarsi le colpe! Qua nel Triveneto i pastori sono talmente mal visti che arrivano a farsi la guerra tra loro invece che aiutarsi. Se nasce un nuovo pastore giovane che ha voglia, i più vecchi se possono lo distruggono! È una realtà dura! Triste!", interviste raccolte da www.pascolovagante.wordpress.com.*

loro qualità, il *pecorino*, la *poina* (ricotta), la *tosela*, ecc. La formaggella – *formaièla* in valsuganotto – è un formaggio leggero, tenero, confezionato in piccole forme dai pastori, equivalente al vicentino *formagela* e al fassano-ladino *formaggella*.

Sono loro, i pastori, che hanno portato i sapori forti della carne di castrato sulle nostre tavole, un piatto fondamentale della tradizione, caduto nel dimenticatoio per anni e oggi, fortunatamente, ritornato in auge grazie al recupero di antichi sapori da parte di alcuni ristoratori. Si tratta di carne di pecora di età superiore ai sei mesi e inferiore ai due anni, sottoposta a castrazione se maschio e che non abbia partorito se femmina (*'l castrado l'è bon co la polenta*): va macellata prima dell'età adulta in modo che non assuma quel sapore pesante di selvatichezza.

E sempre i pastori, probabilmente quelli mocheni, hanno dato il nome alla malga Baessa, in val Calamento: *baissa* (da *bais*, contrazione del tedesco *weiss*, bianco) nel gergo dei pastori vuol dire *ricotta* quindi per estensione malga Baessa è quella dove si produce ricotta.¹³

Tutti questi scambi, anche linguistici, contaminano e plasmano un modo di alimentarsi, di coltivare, di commerciare, di essere al mondo. Si trattava di informazioni che venivano scambiate durante le fiere, nei mercati stagionali, nelle numerose locande e taverne che costellavano le vie di transito, sui passi che collegavano le diverse valli, lungo le piste dei contrabbandieri e sopra le acque della Brenta frequentate dagli zattieri da Borgo fino a Venezia. Oppure erano raccolte dagli innumerevoli eserciti e mercenari che qui transitarono, provenienti dalle più svariate zone d'Europa e del vicino Oriente. Tra i tanti esempi pensiamo all'incontro, a Pergine, Borgo e Strigno, della cucina ebraica *askezanita* – di provenienza tedesca e slava – con quella sefardita, di cultura iberica: due modi di considerare il cibo diversi ma

13 Sarebbe interessante risalire all'origine di molti toponimi di malghe, alpeggi, laghi e torrenti presenti nella catena del Lagorai o sull'Altopiano di Marcesina e dei Sette Comuni: si scoprirebbero nomi e derivazioni ormai caduti nell'oblio. Vedere, tra i molti lavori e dizionari, la ricerca di P. Mura-Maria Teresa Vigolo, *Dialetto cimbro e gergo dei pastori veneti: varietà linguistiche a contatto*, in corso di stampa in *Quaderni del Dipartimento dell'Università della Calabria*, Sezione di Linguistica.

ambidue mediati dalla tradizione del Talmud o del *Casherut*, ovvero dalle regole sull'adeguatezza degli alimenti derivanti dalle leggi dettate nel Pentateuco.

Cucina di campagna, cucina di montagna

Per capire quali fossero i prodotti alimentari consumati in Valsugana bisogna rifarsi agli *urbari*, la registrazione della messa a coltura di terreni dissodati da parte dei contabili dei proprietari. In Valsugana gli *urbari* riportano anche le prestazioni dovute al feudatario. Tra le prime testimonianze ci sono le rendite vescovili – Diritti di Vescovado, 1250 – spettanti al principe vescovo di Trento che gli abitanti di Levico dovevano consegnare ai gastaldi locali e gli *Urbari* del 1432-1449 riguardanti le prestazioni dovute dagli abitanti di Spera ai proprietari di Castel Ivano.

Da questi documenti si ricava una preziosa serie di informazioni relative alla politica fondiaria medioevale e, di conseguenza, anche sull'alimentazione. Sappiamo che si coltivavano il *sorgum vulgare*,¹⁴ la segale, il miglio (*panicum miliaceum*, detto in dialetto valsuganotto *panizo*, *megio*), la biada e l'avena. Oggi, in Valsugana e più in generale in tutto il Trentino, tra i cosiddetti cereali nobili non troviamo più traccia del miglio e dell'orzo utilizzati per fare la polenta,¹⁵ che pure aveva nutrito innumerevoli generazioni di "villani". Il miglio in valle lo si co-

14 Il nome *sorgo* lo troviamo già nel medioevo e nel 1845 si scriveva, a proposito del *formentaz*, che in Valsugana il grano viene denominato *sorgo*: *Attenendosi nei giornali al nome botanico latino, che quasi sempre consona coll'italiano ci sfuggirebbero molte confusioni, o ognor si potrebbe per più intelligenza, aggiungere anche il vernacolo. Così il grano qui denominato come sopra, si chiama in Valsugana sorgo, altrove zaldo, o giallo, grano turco, di Spagna, o d'America, da dove ci pervenne originariamente, a Milano melgone, a Legnago sorgo turco, a Venezia granon, a Trieste ed in molte altre città formentone, ed anche cucurz...* in *Giornale agrario dei distretti trentini e roveretani*, Trento, lì 27 maggio 1845.

15 *Prima arrostito e poscia macinato, senza altri miscugli*, ricorda Castore Durante. La polenta d'orzo era un po' più raffinata rispetto a quella un po' dura di miglio che andava ammorbida o con il formaggio o con il burro. *Noi, scrive sempre il Durante, facciamo la polenta pigliando il fiore della farina d'orzo, et la mescoliamo con acqua, aggiuntovi un poco di sale, et cotta a lento fuoco, vi si aggiunge del zucchero.*

nosceva già in età preistorica: in molti scavi archeologici – Pergine-Madrano-Serso, Borgo-Ronchi-Castel S. Pietro, Colfatero a Strigno, S. Ippolito a Castel Tesino, ecc. – sono emerse notevoli quantità di semi di questa pianta. Il miglio forniva anche un tipo di pane utilizzato, in tutta Italia, dai montanari. Lo ricorda Castore Durante nel suo *Herbario nuovo* (1585): *i carbonari et altri cittadini di boschi non vivono di altro che di mangiar con il latte la polenta di farina di miglio*. Gio. Battista Barpo ricorda – *Le delitie, et i frutti dell'agricoltura, e della villa*, Venezia, 1634 – *che della sua farina si fa la polenta o sugoli in tempo di carestia: si mangia con latte, caseo, ricotta, carne fritta, o concia a guida di maccheroni¹⁶ con butiro e caseo, è ottima vivanda per chi molto si fatica, per minerali, boschieri e conduttori di legnami per acque, o altissimi monti*. Il miglio poi faceva parte della dotazione alimentare di ogni castello, come viene documentato nell'inventario dei viveri (e dei mobili e degli utensili di casa) di Castel Telvana: *Nel giorno di SS. Simone e Giuda – corrispondente al giorno 28 ottobre – dell'anno 1456 è stato annotato e scritto quanto esistente nei castelli di Telvana e S. Pietro e che Otten Höniger procuratore del signor Giacomo Trapp ha avuto in consegna, quando Joachin von Montani, per desiderio del suo grazioso Signore di Trento lo ha consegnato al medesimo Otten Höniger*.

Telvana:

1. Idem di biade e farine

Joachin von Montani ha notato:

LXXXXIX staia di miglio

LXXXIII staia di fagioli¹⁷

XXIII staia di panico¹⁸

16 I maccheroni erano gnocchi di farina di frumento o di mistura cotti nel latte. Il risultato era una minestra che assumeva carattere rituale quando si dava in famiglia in occasione della nascita di un figlio maschio.

17 Non sono i fagioli che quotidianamente noi conosciamo e usiamo, ovvero quelli importati dalle Americhe soltanto nel XVI secolo. Un tempo si usava il termine *phaselus-i* per i legumi come ceci, fave, lenticchie, ecc.

18 Il *panico* (*Setaria italica*) appartiene alla stessa famiglia del miglio, cioè quella delle graminacee. Un tempo utilizzato per fare polente e minestre, oggi viene coltivato soltanto per alimentare i volatili.

LXIII staia di segale
LXIII staia di frumento
III II staia di farina macinata
XXX staia di biade macinate a S. Pietro
2. *Idem tutti i vini appartenenti a Telvana.*¹⁹

Verso la fine del secolo XII si coltiva in piccole quantità anche il *siligo*, una varietà di frumento piuttosto scadente, oggi scomparsa sia in Italia che in Europa, già in uso presso i romani da cui si presume derivi la coltivazione in valle, descritta da Plinio nel libro XVIII, cap. 85-92. Dall'*Urbario* di Castel Ivano del 1531 si ricava che, oltre al vino (*brascatto*) e alle castagne (*un'opera di prato a castagnar novaza*), quelli di Spera dovevano *frumento, segale, miglio*,²⁰ *spalla di porco, focaccia di farina di frumento, gallina, uova e*, nel 1653-1679, *capretti, agnelli, fava*,²¹ *orzo*,²² *formenton, sorgoturco, sorgo rosso, panizzo*.

Dai documenti vescovili inerenti Castel Selva si comprende che il frumento rimase, almeno fino al 1500, una cultura di eccezione, quasi di lusso, riservata al Vescovo insieme ad alcune specie di selvaggina. Degli elenchi castellani fanno parte anche il vino e la tanto ricercata quanto prelibata spalla di maiale, la parte superiore della zampa anteriore: solitamente veniva cotta a fuoco lento finché la carne si staccava dalle ossa. Per quanto

19 Luciano Brida – Gian Piero Sciocchetti, *Castel Telvana e il Borgo*, Amici della Storia Pergine, Pergine, 1995, pp. 198-9.

20 L'uso del miglio era di *molto sollevamento ai villani*; con esso i contadini preparavano anche gnocchi detti *strozzapreti*. Vincenzo Tanara, *Economia del cittadino in villa* (Venezia, 1687, p. 409).

21 Un tempo la fava, oltre che cibo per le bestie, serviva ai contadini per la minestra: intera o franta che fosse – con la prima si preferiva la pasta, con la seconda la cipolla –, era un legume di prima necessità, molto usato anche per la confezione del pane *misticato* (miscelato). Vincenzo Tanara, op. cit. p. 389, scrivendo della fava, ricorda che *si riduce ancor la fava in compagnia del grano in farina, per farne pane per contadini, ottimo qual non sarà tanto nero, di meglio gusto se prima infranta la fava, si libererà da' gusci e poi col grandio si macinerà, ma in qual si voglia modo è pasto da faticanti ...*

22 L'orzo ... *non si dà a cavalli né si pillà per minestra o altro, ma si riduce in farina per uso de' contadini*, Vincenzo Tanara, op. cit. p. 412.

riguarda il vino sappiamo che i produttori della gastaldia di Levico, sempre nel 1250, erano ben 35 e fornivano al Vescovo 42 urne di *vinum rubeum*, pari a circa 33 ettolitri. *Levico doveva dare ancora 24 spalla (porci) che servivano spesso come prezzo d'affitto per casamenta o sedimina.*²³

Sempre dagli *Urbari* sappiamo come veniva remunerato chi era costretto a lavorare per i signori dei vari castelli. I signori di Castel Telvana obbligavano *li borghesi a lavorar le chiusure sotto il Castello, arare, coltivare, segare, tagliare, piantare, dare altani e pali, vendemare, mietere, e ligare insieme, sec-care, condur in Castello e fare tutto ciò c'occorre, niente eccettuato, con ogni miglioramento, per il che se gli dà pane,*²⁴ *vino e menestra, (Urbario del 1503);* tali regole vennero riproposte nel 1654. In alcuni *Urbari* al posto della minestra troviamo la parola *suppa*.²⁵

Altre fonti documentarie sono le *Carte di Regola* dei vari villaggi: dal medioevo agli inizi dell'Ottocento le comunità si ressero su un'organizzazione economica in larga misura autonoma, che aveva come scopo lo sfruttamento controllato della proprietà collettiva e la tutela degli ambiti privati di ciascun nucleo familiare.²⁶ Dai tariffari dei Dazi conosciamo invece la merce

23 Adolfo Cetto, *Castel Selva e Levico nella storia del Principato Vescovile di Trento*, Comune di Levico Terme, 1979, p. 78.

24 *Che il pane debba essere fatto di buona biada e non di fecchie; che il vino sia dato sano e non guasto, perché il pane non è mangiabile nemmeno per le bestie* si evince da una rimostranza del Comune di Borgo al dinasta Giovanelli datata 17 aprile 1665.

25 La differenza tra zuppa e minestra consiste negli ingredienti utilizzati per la preparazione. La zuppa deriva dal gotico *suppa* e sta ad indicare la fetta di pane che veniva messa nelle ciotole prima di versarvi il brodo. Nella minestra non vengono mai inseriti né riso né pasta e la pietanza viene accuratamente servita solamente con pezzetti di pane abbrustolito o crostini, variabili nella dimensione. Da qui il detto *se non è zuppa è pan bagnato*. Durante il Medioevo la fetta di pane serviva anche come posata.

26 Ogni "regola" era inserita in un distretto amministrativo detto "giurisdizione" o "giudicatura", cioè una porzione di territorio entro la quale un'autorità – il principe vescovo, il conte del Tirolo o, per essi, una famiglia nobile infeudata –, esercitava tramite propri rappresentanti, la potestà giudiziaria insieme a una serie di altri diritti signorili, in *L'antica comunità di Levico e Selva*, Provincia Autonoma di Trento-Comune di Levico Terme, Mori (Tn), 2003, p. 12.

che transitava per la valle: *smalzo*,²⁷ lo strutto, di burro grasso o strutto fuso, *olio, sale, galete, seta, cipole, alio, ecc.*²⁸ Lo *smalzo* valsuganotto era molto richiesto sul mercato di Trento, dove lo si utilizzava per una ricetta tipica della città, le tagliatelle saltate con lo *smalzo*.

Sicuramente c'era una differenza tra le coltivazioni di fondovalle e quelle di montagna, per via del clima, dell'altitudine e dell'esposizione solare, sebbene le proprietà del "basso" e dell'"alto" appartenessero magari allo stesso feudo. Ad esempio la giurisdizione di Castellalto occupava e sfruttava sia parte del fondovalle che il bosco e, più in alto, il pascolo (diritto del *tonsaticum*, il diritto di usufrutto dei pascoli per la produzione laniera). Diverse tra loro erano l'alimentazione di chi viveva nel fondovalle e di chi in montagna, sebbene ci fossero comunque continui interscambi grazie ai ricorrenti mercati: non bisogna dimenticare che in passato c'era un commercio estivo e invernale molto più vivo di quello che comunemente si possa supporre.

In entrambe le culture spettava comunque alla donna, alla *mare*, amministrare 'l *magnar*. In caso di malattia la mano passava alla sposa più anziana. Che fosse cibo di montagna o cibo di pianura, spettava a lei fare le parti a tavola, *primi i omeni, dopo le done e i putei*, e nella capacità di graduare companatico, polenta e farina su tutto l'arco dell'anno si fondava per una famiglia la garanzia di sfuggire alle ristrettezze e alla fame, in particolare nella stagione fredda. Così come spettava alla donna la cura del pollaio e degli animali domestici: galline, polli, anatre, oche e conigli. E tutti soggiacevano alla regola *se laora per magnar e se magna per laorar*, il cerchio della vita senza inizio e senza fine, sempre uguale, nel tempo e nello spazio tra casa, campi e stalla.

27 Dal tedesco *Schmalz*, in cimbri *schmaltz*: in passato era il condimento principale per le famiglie contadine. A Scurelle e Spera, secondo Angelico Prati, si ricorda anche il termine *conziero*, in *L'Italiano e il parlare della Valsugana; Confronti per l'insegnamento della lingua nei comuni valsuganotti*, Editori Maglione e Strini, Roma, 1917.

28 *Tariffa del Dacio di Levico*, Archivio di Stato di Trento, pubblicata durante il governo del principe vescovo Giovanni Michele Spaur (1697-1725).

La cultura del castagno

Nella fascia che, a mezza costa, si dilunga da Roncegno a Ronchi Valsugana, Torcegno, Telve e Spera, transitando per gli antichi masi dove la cultura dei canopi si mescola a quella dei pastori transumanti e delle genti del posto, troviamo la coltura della castagna. La località *Castagnè*, situata nei pressi di Torcegno, sotto i ruderi di castel San Pietro, è l'evidente testimonianza della coltivazione della castagna.

Un tempo questa fascia costituiva l'area di produzione di castagni più estesa del Trentino. Si narra che la cultura della castagna sia stata importata in valle dai romani, i quali a loro volta l'avevano introdotta dall'Asia Minore, chiamando inizialmente il frutto *noce nude*, come troviamo *De Agricoltura* di Catone il Censore. Già Marco Terenzio Varrone, nel *De Re Rustica*, lo chiama *castanea*: era un frutto che i ragazzi offrivano alle ragazze di cui erano innamorati.

La fascia del castagno è rivolta a mezzogiorno e cresce su roccia di origine porfirica, una pietra che trattiene il calore accumulato durante il giorno e che la notte lo rilascia lentamente. A Roncegno, alla fine di ottobre – nel 2018 siamo arrivati alla 39^a edizione – si tiene la festa dedicata a questo frutto che fa parte dei prodotti tipici dell'agricoltura di montagna. Un tempo la castagna veniva chiamata anche il *cereale che cresce sull'albero*, visti la ricchezza nutrizionale e l'apporto calorico che per molti secoli, almeno fino allo scoppio della prima guerra mondiale, l'hanno resa una delle principali fonti dell'alimentazione contadina. La storia della coltivazione del castagno in queste terre, per diversi secoli, si intreccia con quella dell'industria mineraria: nel periodo di massima espansione estrattiva – fino al XVI secolo –, a causa della necessità di legname per le varie fasi del processo di lavorazione, la superficie coltivata a castagno subì una forte flessione. In seguito la Dieta di Innsbruck dettò nuove regole per la sua coltivazione e gestione, permettendo alla castagna di essere nuovamente valorizzata quale fonte alimentare di rilievo. La castagna era un frutto che si poteva conservare per lunghi periodi nelle "ricciaie"; veniva utilizzata poi durante l'inverno e la primavera – momenti in cui la terra non offriva quasi niente – come integrazione alla magra dieta alimentare. La farina di castagna si affiancava a quella ottenuta dalla macinazione della

caròbola –*na volta magnavimo le carobole* –, la medioevale *caruba*, termine già presente nella parlata veneziana del 1300.

Dalle castagne si ottenevano, previa macinatura, delle farine sottilissime che, da sole o accompagnate da altri cereali, erano la base dell'ottimo pane, i famosi "castagnacci", ad alto valore nutritivo. Per questo in valle questa farina la si chiamava *farina degli alberi*.

La maggior parte della produzione di qualità di questa fascia geografica, assieme alle castagne di Caldonazzo e di Centa San Nicolò, veniva venduta nelle città dell'impero asburgico e c'era una certa competizione in valle per stabilire chi avesse le castagne migliori. Anche i contadini di Vigolo Vattaro entrarono in concorrenza con i vari centri della Valsugana. Già il Mariani, nel 1673, nel suo *Trento con il Sacro Concilio et altri notabili* scrive che su *'l tener di Calzeranica vengono trà gli altri Frutti, Castagne così grandi e qualificate, che di queste ne vâ alla Corte di Cesare*. Qualche secolo dopo l'Hippoliti, in un testo pubblicato nella *Memoria sull'Agricoltura della Valle Sugana nel dipartimento dell'Alto Adige* (1811) sottolineava che *uno dei fruttari che nei nostri paesi meritano un particolare rimarco è il castagno, che qui più che altrove si distingue per la bontà del frutto, il quale viene anche trasportato all'estero*.

A Vienna, racconta Claudio Marchesoni, *si potevano leggere, esposti in più negozi, dei cartellini con la scritta: "castagne di Spera"*.²⁹

La produzione di castagne era così importante che durante la prima guerra mondiale fu emanato un decreto da parte dell'amministrazione civica imperial-regia in tutti i comuni di produzione di castagne:

15.11.1917 Castagne, Sequestro

A tutti i comuni di produzione di castagne e stazioni di polizia imperial-regie.

Dietro autorizzazione dell'ufficio imperial-regio per l'alimentazione del popolo ed approvazione del HGK FM conte v. Conrad, il consiglio reclama come da decreto l'intero raccolto di castagne del 1917, indipendentemente se lo stesso si trovi ancora a disposizione del produttore o già presso

²⁹ Claudio Marchesoni, *Cronache della Valsugana dell'Ottocento*, Edizioni Curcu&Genovese, Trento, 2018.

grossisti, o se deve essere consegnato a comitati comunali d'approvvigionamento, uffici di sussistenza e simili istituzioni municipali come da contratti di fornitura o sia già stato consegnato agli stessi, ed obbliga gli attuali autorizzati a disporre alla consegna delle castagne presso l'ufficio d'approvvigionamento provinciale per il Tirolo ad Innsbruck, che effettuerà la distribuzione tenendo ragionevolmente conto dei contratti di fornitura stipulati dai singoli comitati di sussistenza. Questa disposizione si basa sul paragrafo 6 della ordinanza imperiale del 24.317, RGB 131.

Dopo la seconda guerra mondiale, con l'avvento del boom economico e il trasferimento in città di molti abitanti della valle, i castagni sparirono quasi del tutto e soltanto in questi ultimi anni si è provveduto a rinnovare la loro coltivazione. Mario Dalsasso e Adele Groff hanno dato voce ai ricordi, raccolti da Renzo Maria Grosselli e Piero Cavagna:³⁰ *A Maso Stràleri c'erano tanti castagni. Il maso che ne aveva di più era Maso Scali ma anche qui ce n'erano, ce n'era uno che sovrastava il tetto della casa. Era grande come quello. Qui siamo a 650 metri più o meno.*³¹ *Sopra un certo livello il castagno non cresce bene. Ce ne sono, ma di quelli selvatici. Anche quelli però erano importanti, per la "foia", che era usata per gli animali, per il letame. Quelle piante danno castagne piccole, non si raccoglievano, oppure si davano agli animali. Qui attorno ci saranno stati forse 100 castagni... Già quando io ero bambino la mia famiglia vendeva le castagne. Anche oggi vendiamo le castagne, c'è il Consorzio. E a Roncegno c'è la Festa della castagna. A quei tempi noi vendevamo le castagne a dei commercianti, venivano dal*

30 Renzo Maria Grosselli, Piero Cavagna, *Roncegno. Un paese a cavallo del millennio*, Edizioni Nicolodi, Rovereto, 2002, p. 126.

31 Adele Groff: *era all'inverno, quando le castagne erano secche che si cuocevano nell'acqua. Io sono del Maso Gròfi, che oggi è un maso morto. È più alto rispetto a questo (Maso Stràleri), sta forse a 900 metri. Non c'erano castagni, c'erano quelli "salvaighi". Noi li tenevamo per la "foia, farghe el lèto a le vache". Si raccoglievano poche castagne. Si mondavano e si davano ai maiali, porchi dicevamo noi. "E se èra bramòsi" e qualcuna la mangiavamo pure noi. Quando andavamo a scuola, "marciàr co 'n pugno de castègne e magnàr i mondolini a mèzda matina", Renzo Maria Grosselli, Piero Cavagna, op. cit. p. 127.*

Padovano e dal Veneziano. Sono venuti qui sino a dieci anni fa. Fino a quando non fu creato il Consorzio. Non c'era niente altro che rendeva danaro. Era la lira che si guadagnava, senza lavoro quasi. Solo quello della raccolta.

Molti sono i modi di dire e le storie legati alla castagna, un frutto che matura tra la fine d'agosto e novembre e che veniva raccolto entro la ricorrenza dei Morti perché, da quel giorno in poi, era consentita la spigolatura, a discrezione del borgomastro se a tutti oppure a chi ne aveva bisogno. Ad esempio abbiamo un editto del 1614 riguardante la spigolatura delle castagne nel paese di Kortsch (*Dofbuch Kortsch*), in val Venosta, che recita: *la spigolatura deve essere permessa solo ai poveri residenti nel comune, quando i borgomastri danno l'ordine ai guardiani delle vigne ...* (cioè ai Saltner, i saltari, n.d.a.). In Valsugana si usava il termine *spiolâr* (son 'ndada a spiolar ...), un lascito della cultura romana da cui il termine deriva: *spica, spicae, spiga*, come dire raccogliere spiga per spiga, spigolare. La spigolatura era una regola giuridica consuetudinaria che derivava dall'Antico Testamento: *quando mieterete la messe della vostra terra, non mieterete fino ai margini del campo, né raccoglierete ciò che resta da spigolare della messe; quanto alla tua vigna, non coglierai i racimoli e non raccoglierai gli acini caduti: li lascerai per il povero e per il forestiero. Io sono Yhwh, vostro Dio*, recita il Levitico (19, 9-10), e nel Deuteronomio (24, 20-22) si ribadisce che *bacchierai i tuoi ulivi, non tornare a ripassare i rami. Sarà per il forestiero, per l'orfano e per la vedova. Quando vendemmierai la tua vigna, non tornerai indietro a racimolare. Sarà per il forestiero, per l'orfano e per la vedova. Ricordati che sei stato schiavo nella terra d'Egitto; perciò ti comando di fare questo.*

Il 1° novembre era un rito domestico il sedersi a tavola la sera tutti assieme: si cuocevano le castagne all'imbrunire e si mettevano a riposare avvolte in uno straccio sul bordo del forno, per renderle più morbide. Recitato il rosario, venivano offerte a tutti i partecipanti alla veglia con un bicchiere di vino nuovo.

A Telve di Sopra si ricorda la storia di una ragazza: *'N dì na tosa la era drio a magnar le castagne, quando la à sentì dar l'ultimo de funzion. Alora la se à stugià e la à meso le castagne calde ta carsela soto l gurgnale, e via de corsa in ciesa. Ma intanto la funzion le castagne calde le fumava e le rendeva la tosa inquieta, e le femenate vizine, che no le saveva*

gnente no, le à scomenzià a far passaparola disendo che de calde le n'aveva viste, ma che fumava mai ...

C'erano tanti modi per mangiare le castagne. Appena colte veniva arrostita in apposite padelle e mangiate la sera attorno al fuoco, con un bicchiere di vino novello. Oppure, una volta seccate, venivano tenute come alimento integrativo da consumare durante l'anno, soprattutto in primavera quando le scaffalature della dispensa erano quasi vuote, badando bene di tenerne via un po' per mangiarle lessate il giorno di san Filippo e Giacomo, il primo maggio, per essere così preservati durante l'anno dal morso delle vipere, delle bisse. Tutti lo facevano qui attorno. Le mangi durante il giorno. Anche a casa dei miei, non c'era nessuna formula, preghiera, si sapeva che era per le bisse. Qui al maso lo fanno ancora, racconta Gemma Dalsasso, vedova Montibeller, del Maso Montibèleri, là sulla montagna sopra Roncegno. Così come Guido Dalsasso, del Maso Stràleri di Sopra, ricorda che agli Stràleri avevamo una quindicina di castagni, "calmi" e "salvàighi"... Nelle annate buone ne raccoglievamo due o tre quintali. I le batèa dzò. Poi veniva la tardiva e avrebbero potuto ghiacciarsi. Cos'è la tardiva? Chiamavano così l'autunno. Si mettevano sulla soffitta, sparpagliate. Anche nei ricci, duravano di più. Facevamo la "rizara", un mucchio di ricci di castagne. Poi si mangiavano. Erano il pasto. Si consumavano a cena, brustolaè sul fògo. A volte le facevano lesse, le sghiacciavano e si mangiavano castagne lesse e patate. Le castagne erano più dolci delle patate e quindi costituivano un companatico. Le castagne selvatiche, o quelle piccole, si davano alle mucche. No, non serviva pelarle, le vacche mangiavano anche i ricci. Credo bene! Li mangiano anche adesso se sentono l'odore della castagna, quando se ghe fa lèto.³²

Una tradizione scomparsa da anni è quella riguardante l'esposizione di un riccio di legno in chiesa. Il riccio è considerato da tempi immemorabili simbolo dell'utero – il feto trova nell'utero la stessa sicurezza che la castagna trova nel riccio – e quando

³² Renzo Maria Groselli, *op. cit.*, p. 127.

le donne avevano dolori si pregava sant'Anna³³ o la Madonna e se i dolori all'utero cessavano le donne offrivano in segno di riconoscenza una palla di legno piena di spine. In moltissimi santuari del Tirolo si trovano esposti questi ricci di legno come offerte votive: tradizione che rimane, sfidando il tempo, in certi paesi dell'alta val Venosta.

Le noci

Una coltivazione che interessava sia il fondovalle che le pendici montane era quella del noce, della cosiddetta specie "Feltrina", leggermente differente dal più famoso noce *bleggiano*, del Bleggio, nel Trentino occidentale. Ogni casa e ogni maso aveva una *nogàra – vizin a casa i g'ha 'na gran nogara –*, piantata in modo che l'ombra non cadesse sulla casa stessa.

È un albero resistente al freddo – sopporta fino a 20 gradi sotto zero – e alle calde e torride giornate estive. Da albero sacro agli dèi e simbolo religioso delle nozze – le noci erano offerte agli invitati ai banchetti nuziali e venivano sparse dallo sposo, dopo la cerimonia, sul cammino della coppia verso il talamo, come augurio di fertilità e fortuna – è passato a pianta maledetta: nel VII secolo il vescovo di Benevento Barbato ordinò l'abbattimento di un centenario noce perché vi venivano celebrati il *sabbah* ed altri riti satanici e al suo posto fu edificata una chiesa. Ancor oggi gli anziani trentini – ma è credenza comune in ogni luogo del Mediterraneo – dicono che chi si addormenta all'ombra di un noce va incontro a malanni e che tale pianta provoca il mal di testa a chi vi si sdraia sotto.

A Strigno si coltivavano talmente tanti alberi di noce da aver garantito un raccolto estremamente ricco ed abbondante e da consentirne la vendita sui mercati dell'impero assieme alle castagne. Oltre ad essere utilizzate come cibo – *pan e nos magnar da spos –*, per arricchire e guarnire i dolci e per il suo

33 Dopo Maria, è a lei che le donne incinta o partorienti si rivolgono, oltre a chi prega per la salute degli infermi e degli afflitti: *S. Mater Anna ora pro nobis, nunc et in ora mortis nostrae*. A Borgo Valsugana l'ordine delle Clarisse aveva dedicato la propria chiesa a San'Anna (1673-1782).

valore dietetico, l'olio che se ne ricava, l'òio,³⁴ era ed è sfruttato in campo estetico³⁵ e si utilizzava il gheriglio per ricavarne olio per i lampioni che illuminavano le strade e per i fanali delle carrozze. Questo commercio era molto sviluppato e veniva consigliato già nel 1841 dall'*Enciclopedia del negoziante ossia Gran Dizionario del Commercio, dell'Industria, del banco e delle Manifatture* (Venezia). A Ronchi di Roncegno c'era un piccolo mulino, al Maso Stràleri, il quale serviva per macinare le noci e fare l'olio in casa. Rosa Oberosler ricorda che *prima si doveva rompere le noci ed estrarre i "catòni", si pulivano. Li portavano qui e prendevano l'olio e la "pinza de nòsa". Qui c'erano due pietre, quasi come al mulino, ma "i le parava a man". Ne usciva una poltiglia. Allora era necessaria una padella e questa si metteva a riscaldare. Diventava più molle. Si metteva questa roba nella pezza e poi avevano una specie di torchio, si metteva sotto la pezza con dentro questa poltiglia e schiacciavano sino a che veniva fuori l'olio. C'era un "bandèlo" dove si raccoglieva ma poi si metteva nelle bottiglie. Era buono. Ora non vengono più le noci. Anche il marito Guido ricorda quei tempi: lo facemmo anche negli anni '50, ma poi si smise. Era un olio buono, ne bastava poco per condire. C'era olio nelle botteghe ma si comprava poco, si usava quello di noci. Lo portavano tutti o a noi o ai Groff, al Maso Vèstri. Anche loro facevano l'olio. Forse fu mio padre ad andare là a vedere come lo facevano e poi si fece il torchio.*³⁶

Da una tabella che raccoglie la produzione di noci in quintali in Trentino nel 1888, sappiamo che in Valsugana se ne producevano 150 quintali, 900 nella val d'Adige, 200 nell'Anaunia,

34 *I ghe a dato l'io santo*, scrive Gianni Gentilini nel II volume del *Dizionario del Dialetto Valsuganotto*, voce òio.

35 Oltre che come abbronzante – un'esigenza che un tempo sicuramente non sentivano – veniva utilizzato come protettivo e dal mallo della noce veniva ricavato un colorante per ottenere riflessi rosso-bruni nei capelli. Più in generale dal mallo veniva ricavata la tintura per tingere tessuti e tappeti, come avevano insegnato i persiani ai romani.

36 Renzo Maria Grosselli, Piero Cavagna, op. cit. p. 59.

120 nella valle dell'Avisio e ben 920 nella valle del Sarca.³⁷ È ancora Mario Dalsasso del Maso Stràleri, a Ronchi, che ricorda che i pali per battere *le nòse* ce li ha ancora: *il palo peserà 5-6 chili, 10 chili, ma si può maneggiare con una certa facilità.*

Nella medicina popolare le foglie del noce venivano utilizzate contro i foruncoli e le pelli grasse (infuso, decotto e lavaggi) e il decotto lo si assumeva contro l'acidità di stomaco. Le stesse foglie, macerate, erano utili come insettifugo per gli animali e si applicavano sulle parti doloranti delle persone per tenere lontano le sciatalgie.

Ma le noci furono anche oggetto del contendere tra la comunità di Borgo e i signori di Castel Telvana. Nel 1665 si scatenò una lite che durò anni riguardo a dei noci presenti ai lati della strada che dal centro del villaggio conduceva al castello: *che il luogo dei sentieri del Castello ove sono le nogare è proprietà comunale del Borgo, e che perciò il Comune ha diritto di pascolare e di raccogliere le noci e non il castellano, e che non si può tollerare che ci sia tolto il diritto con lo scacciare via i Borghesani o menarli in prigione in castello. Che avendo il Comune tagliato una nogara e fatta segare, l'Agente la voleva per forza che fosse del castello.*

La noce veniva utilizzata anche come cura per l'otite. Si bruciava una noce inzuppata nell'olio comune raccogliendo quello che colava su un po' di cotone per metterlo poi nell'orecchio del paziente. Era pur sempre preferibile alla cura utilizzata nei paesi dell'altopiano di Pinè, dove il bambino che soffriva di otite veniva condotto presso una donna che aveva appena partorito e che si prestava ad introdurre il capezzolo di una mammella nell'orecchio sprizzando un po' di latte.

I contadini sapevano poi che il mallo della noce è tossico per cani e cavalli e quindi li tenevano ben lontani nel periodo in cui si *bacchiavano* gli alberi.

37 *Relazione del Cav. De Pizzini sui conchiusi del Comitato nominato per studiare e proporre i mezzi atti a favorire l'incremento del commercio della frutta, dal Bollettino della Sezione di Trento del Consiglio provinciale d'agricoltura per il Tirolo, marzo 1889 pp. 60-61.*

Radicchio di Bieno

La coltivazione del Radicchio Rosso precoce a Bieno è assai recente ma in pochi anni si è fatta conoscere grazie alla qualità “montana” dello stesso. La prima coltivazione è datata 1992, anno in cui il padre di Igor Busarello decise di coltivare a radicchio 500 mq di terreno a quota 800 metri, sulle pendici meridionali del Lagorai. Dopo anni di lavoro e di selezione si è arrivati ad un riconoscimento ufficiale di questo prodotto. La coltivazione del radicchio nelle sue varie declinazioni tipologiche si è estesa quindi alla vicina conca del Tesino.

In una recente intervista, riportata dal quotidiano “Trentino” (6 luglio 2014), Igor Busarello ricorda che *abbiamo selezionato delle varietà tardive che trapiantiamo per averle pronte per l’ultima decade d’agosto quando ancora in Veneto a causa del caldo è impossibile averle pronte e il nostro mercato principale è proprio il vicino Veneto ma anche i mercati che di solito coprono i veneti quando hanno il loro prodotto*. Una sapiente gestione di questo prodotto ha permesso di allestire per la 13^a volta la “Festa del Radicchio”, che si tiene in ottobre a Bieno. Ovviamente il pezzo forte della festa sono i piatti a base di radicchio, diventati una vera e propria squisitezza: gnocchi alla Bienata, risotto al radicchio, luganeghetta al sugo di radicchio, radicchio al forno, torta con crema dolce di radicchio, radicchio sott’olio, strudel con radicchio.

Altri prodotti del bosco e della terra

Dagli Statuti della città di Trento del 1714 sappiamo che erano molto richiesti i *finferli* (dal tedesco *Pfifferling*)³⁸ e, in autunno, le *finferle*, ritenuti allora un genere di prima necessità. Venivano trasportati dai paesi della Valsugana fino alla città con apposite gerle aerate e caricate sui *biròci*. A Trento, un tempo, il mercato si teneva al Cantone; negli anni precedenti la seconda guerra mondiale venne quindi spostato in via Roggia Grande e

38 In Valsugana, così come in molte parti delle valli alpine, venivano cucinati in umido, usando del burro e una semplice trifolatura con aglio e prezzemolo.

ora si svolge in piazza Vittoria. Ancor oggi i contadini della valle dei Mocheni scendono in città per offrire quanto raccolto nei boschi della valle, mantenendo viva una tradizione secolare.

Fino al 1700, prima dell'avvento della coltivazione della patata, in valle si coltivavano le rape (*Brassica rapa rapifera*), chiamate in dialetto *ràvo/ràvi* (*ho comprà 'n ravo*), termine comune al vicentino. Sembra strano ma uno dei furti considerati più gravi e condannati con pene pesanti era proprio il furto della comunissima rapa che, nelle sue varianti rossa e bianca, era uno dei principali componenti dell'alimentazione e era caricata quindi di un valore che oggi noi non possiamo nemmeno immaginare: *Inoltre ordiniamo, che chiunque rubberà Rappe, ovvero Erbe commestibili, ovvero Rose, Gigli e cose simili, dalle Vigne, Orti, Chiusure, Prati, ò Beni altrui, paghi Libre due di Marano. Se li Frutti rubbati valeranno due grossi, ò meno di due grossi: ma se valeranno di più, la pena sii di Libre 4, & un giorno alla Berlina, se sarà di giorno, se di notte il doppio, e si rifaci il danno al dannificato parimento doppio, e cadaun si accusatore, & abbi la metà della pena, e si creda ad un Testimonio di buona fama, e come sopra delli Pali.*³⁹

In ogni orto, infatti, non potevano mancare le rape bianche, seminate all'inizio dell'estate e raccolte da metà settembre in poi; si procedeva alla semina nei campi dopo il raccolto, sulle stoppie. Un tempo si diceva che per poterle mangiare tenere e buone dovevano essere seminate *ne' mesi di giugno e luglio*; *Se ben vuole la rapa aria, e stagione fredda, perché reprimendo il freddo il crescer in foglie sono sforzate a convertire la sostanza in ingrossare la radica, e la rapa di più da brine fredde ne viene tenera, e dolce, come disse un poeta.*⁴⁰

Solitamente venivano mangiate cotte e utilizzate come contorno ai piatti di carne porcina. C'era un modo di dire legato alla rapa: *trar el sac dré ale rave*, cioè perduto il più, si era tentati di buttare via anche quel sacco che serviva per contenere

39 *Statuto di Trento. Libro II de' Sindici del 1714*, stampato in Trento, MDCCXIV, nella Stamperia di Giovanni Antonio Brunati.

40 *L'economia del cittadino in villa del signor Vincenzo Tanara*, Libri VII, Venezia, 1674, p. 282.

le rape. Inoltre un detto popolare recitava: *le rape rosse danno forza ai deboli e coraggio ai timidi*.

L'acqua ricavata quando la rapa veniva messa sotto aceto – talvolta assieme ai cavoli – era utilizzata come rimedio naturale antinfiammatorio. In Valsugana la rapa veniva usata per arricchire la zuppa d'orzo assieme al formaggio e la si mangiava di solito il venerdì come piatto da magro.

La presenza di alberi fruttiferi in valle e fino ad un'altitudine relativamente elevata è antichissima ma soltanto a partire dall'Ottocento inizia quel processo di specializzazione che è ancor oggi in corso. Il pero era già presente in età preistorica, mentre la vite sembra essere giunta grazie agli scambi commerciali con gli Etruschi; il castagno, il melo, il ciliegio e il pesco con i Romani. Queste specie sono sopravvissute nel corso dei secoli grazie alla loro resistenza mentre altre piante, come il cotogno, l'albicocco – *armelin*, *'l g'aveva 'n albero de armelini*, parola comune in tutto il Veneto e in buona parte del Trentino meridionale – e il pesco, *pèrsego*, subirono un andamento altalenante. Dopo una consistente presenza durante l'età romana e una quasi sparizione nei secoli dell'alto medioevo, furono reintrodotte nel Quattrocento. In particolare il pesco – *le mace de persego no le vien pu via* – era coltivato come capofila dei filari di vite, ma oggi non v'è più traccia di questa usanza.

Fino alla prima guerra mondiale il pero ha goduto di maggiori favori rispetto a qualsiasi altra specie frutticola per poi essere sostituito, lentamente ma quasi totalmente, dal melo. Omero definiva il pero uno dei *doni degli dèi* cresciuto nel giardino reale di Alcinoò, re dei Feaci. Era noto dalla Cina fino a tutto il bacino Mediterraneo e se ne contavano ben 500 varietà. Durante il medioevo furono i monaci a mantenere viva la sua coltivazione: infatti non mancava mai nei loro orti. Per la tradizione popolare la pera, per via della sua conformazione, era assimilata al ventre femminile e quindi era considerata un frutto erotico. Questo lo si sapeva già nell'antico Egitto e in Grecia: sia la dea egiziana Isis che la dea greca Era (la romana Giunone) venivano rappresentate da questo frutto, considerato quindi sacro. La cristianizzazione dei simboli lo trasformò nell'amore di Cristo per l'umanità.

Le specie coltivate di pero sono le stesse che la gente si tro-

vava sulle tavole: *Williams, Decana del Comizio, Abate Fetel, Conferenze, Spadon e Kaiser*, chiamata altresì *ruggine* per via della buccia chiazzata di rosso. Delle mele si conoscono le varietà *Mantovani, Calamani, Massanzeri, Dolzani e Rosmarini*.

Per quanto riguarda le mele qualcuno ipotizza che in passato in Valsugana questo frutto si dividesse in mele di montagna – dette *mele di sant’Anna*, perché raccolte a partire dal 26 luglio, giorno della santa – e *mele di san Giovanni* (24 giugno), coltivate in fondovalle. Probabilmente appartenevano alla stessa specie, ovvero a quella chiamata in valle *Seslaroi*: il nome viene ripreso da *sesla*, il falchetto con cui si mietevano i cereali. Questa denominazione starebbe ad indicare il periodo di raccolta in concomitanza con la mietitura.

Tecniche di controllo e conservazione

*Compare comar
g’ho tanto de far
la liscia ‘n del forno
e ‘l pan de lavar:
salvè la somenza⁴¹
compare, comar!*

La conservazione dei cibi, dal latino *cum e servare*, nel significato di “custodire”, costituiva un’esigenza insopprimibile in un’economia prevalentemente di autoproduzione.

Ma prima di conservare e preparare gli alimenti bisognava occuparsi della salvaguardia e del controllo del territorio, funzione svolta dal saltaro. Ogni villaggio del Tirolo aveva la propria

41 *Somenza*: solitamente intesa come seme, semenza, in Valsugana, nell’area centrale, si utilizzava per chiamare il lievito unito a farina messo nella madia a riprodursi per il prossimo pane; cfr. Umberto Raffaelli, *‘Na volta gh’era... ninne nanne, cantilene, filastrocche del Trentino*, Edizioni Giunti-Martello, Firenze, 1984, p. 33.

“guardia campestre”, pagata dal *Commun* e scelta dall’assemblea dei *vicini*, alla quale partecipavano i rappresentanti di ciascuna delle famiglie antiche e di quelle successivamente entrate a far parte della comunità. Ad esempio la comunità di Levico aveva più di un saltaro e il tempo della durata della sua carica variava da paese in paese. Nella carta di regola di Levico Terme del 1559 – *Renovatio ordinum et regulamentorum hominum Levigi et Silvae* – si esplicitano gli obblighi del saltaro della campagna: *Li quali saltari della campagna siano et debbiano essere al continuo diligenti in custodire la campagna, campi et prati, si in monte, come in piano, alli tempi debiti dalli danni che si danno, sì de dì, come de notte, et subito trovato alcun dannadore (danneggiatore), lo debbiamo denunciare alli patroni delli loghi in penna de carantani dodese per cadaun saltaro et cadauna volta sarà contrafatto. Item che per alcun modo non debbiamo, né possino andar in opera ad aggiutar ad alcuno (prestare lavoro per aiutare qualcuno), ma debbiano esser con assidua diligenza intenti a diffender la campagna et prati dalli danni che si danno, et ogni volta saranno ritrovati andar in opera caschino in penna de lire due per cadaun saltaro et cadauna volta saranno ritrovati*

Strano personaggio il saltaro. Il suo nome deriva da *saltuarius*, ovvero da *saltus*, che significa “pascolo o luogo di pascolo in montagna” – il nome *Saltuari* deriva da questa antica funzione ed è assai comune in Trentino come nel vicino Sudtirolo –, solitamente veniva assunto a partire dal giorno di san Giacomo, il 25 luglio (o dal giorno di san Lorenzo, il 10 agosto, a seconda degli ambiti produttivi), e aveva l’obbligo di restare nella zona assegnatagli, detta *regula*, sino alla fine dei raccolti. Vista l’importanza del loro ruolo di controllori erano anche dispensati dall’andare in chiesa. Si addobbavano in una strana maniera, in modo da impaurire e scacciare gli animali, innanzitutto gli uccelli. Veri e propri spauracchi, i saltari nascono con le *Leges barbarorum*, le norme del diritto tribale germanico risalenti al periodo tra il V e l’VIII secolo, che trovarono applicazione nelle nostre valli. In Valsugana il saltaro dei paesi di fondovalle, tra i tanti compiti, doveva tener sotto controllo il livello del fiume Brenta in caso di temporali minacciosi, ispezionare i camini (e la loro pulizia onde evitare disastrosi incendi) e vigilare sul rispetto della quiete notturna.

Il suo aspetto esteriore – e non solo l’abbigliamento – lo conosciamo grazie alle stampe antiche in cui è rappresentato questo personaggio che doveva essere “celibe, integro, sobrio e non frequentare ragazze”. Portava con sé un corno per creare rumore e scacciare gli animali ma anche per avvisare la comunità di eventuali pericoli. Ad esempio gli abitanti di Cortaccia, nella valle dell’Adige, nel 1545 vietavano al loro saltaro di suonare il corno di notte senza un buon motivo, a meno che egli non abbia avvistato un cinghiale, un cervo o qualche altro animale selvatico: in tal caso è autorizzato a suonare il corno per mettere in fuga la bestia.⁴² Il suo abbigliamento poteva essere arricchito da monete in metallo cucite sulla stoffa – il riflesso dei raggi di sole scacciava i piccoli uccelli – e poteva dotarsi di un’alabarda o, in seguito, di un fucile. Il vivere giorno e notte nella natura lo costringeva a convivere con le forze demoniache che vi abitavano e i talismani di cui si circondava servivano proprio a tener lontani diavoli, folletti, streghe ed essere fatati. L’inglese John Ray (1628-1705), della Royal Society, in viaggio nella nostra regione diretto a Merano, rimase stupito e sbigottito di fronte ad una scena che sembrava lo proiettasse in un accampamento pellerossa piuttosto che in un vigneto. Durante la vendemmia un folto gruppo di contadini danzava tra le vigne. Non erano indiani Pueblo intenti a mettere in scena il rituale del serpente, così ben narrato da Aby Warburg. La danza sfrenata e apparentemente ricca di movenze casuali era condotta da un uomo addobbato in maniera curiosa, con un copricapo elaborato fatto di stoffa e piume. Portava sul proprio corpo amuleti e delle croci dotate di poteri magici. Si dimenava sbattendo le mani, scuotendo ripetutamente e ritmicamente le variegata e colorate piume del cappello. Si muoveva veloce tra i filari e ogni tanto sparava verso il cielo un colpo di pistola.

Ma non sempre il saltaro era ligio al proprio dovere, stando alle tante cronache e ai processi che lo vedono in prima fila a rubare il prodotto che avrebbe invece dovuto proteggere. Ripetutamente nelle Regole dei vari villaggi si fissavano diritti e doveri del saltaro e, soprattutto, le sanzioni previste nel caso in cui non li avesse rispet-

42 Nikolaus Grass-Hermann Holzmann, *Geschichte des Tiroler Metzgerhandwerkes*, Innsbruck, 1982, p. 324.

tati.⁴³ Il capitolo XX della Regola di Borgo (1677), dal titolo *Che li Saltari non debbano far danni si pronuncia con rigore che niun Saltaro ar dica far danno in luochi d'altri, massime in portar a casa frutti o altro, massime dalle Campagne che han in sua custodia, né di quelli, darne ad altri. Eccetto che, se un viandante forestiero dimandasse, alli medesimi, dell'Uva, che possa dar a ciaschedun viandante graspi due d'Uva, senza però alcun premio; e chi contrafarà, sii condannato in lire tre da Maran; la metà sia del Comun, l'altra del'accusatore...* Si arrivò anche alla loro abolizione da parte dei Sindaci di Borgo Giuseppe Fattori e Andrea Giuseppe Bruni (1751) *visto che attendono più ai loro affari di famiglia che a compiere il loro dovere, e ne viene dato l'incarico agli sbirri riconoscendo loro un salario di 300 troni e la quarta parte dei pegni.*⁴⁴

Una volta che si superava il tempo del raccolto – e scacciati i numerosi ladri, vagabondi, soldati, ecc. che s'aggiravano per i campi –, si passava ad occuparsi della conservazione dei prodotti, sia frutta, verdura, granaglie e cereali che carne e formaggi. Se non ci fosse un conservante non ci sarebbe nemmeno la famosa *verde del Tesino*, ovvero i crauti *verdi* o *verdole*, il cui colore deriva dalla fermentazione lattica controllata di foglie di cavolo cappuccio tagliate a filamenti sottili e in frammenti che vanno da mezzo centimetro a un centimetro di diametro. Ed ecco l'importanza fondamentale dell'utilizzo del sale in cucina e in cantina, il locale fresco, luogo privilegiato della conservazione. Se non ci fosse il sale la dieta alimentare – per l'uomo e per gli animali – sarebbe ben povera, legata strettamente alla produzione e al consumo immediato che, per la Valsugana, vorrebbe dire da maggio a ottobre; per il consumo di carne l'assenza di conservanti costringerebbe a consumare velocemente un intero animale.

43 I saltari non erano tutti degli esempi di virtù e onestà, stando alle cronache del passato. Nel 1603 il Comune di Borgo si lamenta: *visto che ogni anno si fanno spese superflue dai sindaci, regolani, maori, e salteri quando vanno in sopralluogo alli Vaoni con grave danno della Comunità perché portano con sé molte persone, e quelle entrano nelle osterie "a mangiare e beber a spalle del Comune", così si decide di pagare la giornata con trenta carantani ciascuno.*

44 Per onor di cronaca tale editto fu ritirato l'anno seguente perché gli sbirri erano troppo occupati per poter svolgere anche il lavoro dei saltari.

Il sale era talmente importante da entrare nei riti liturgici pagani e cristiani. I romani, fin dall'epoca del re Numa, usavano offrire agli dèi la mistura di farro tostato e sale, la *mola salsa*, con cui successivamente si cominciò a cospargere la fronte delle vittime sacrificali: di qui il termine *immolare*. Il sale, per la sua importanza chiamato *oro bianco*, era importante anche per la gastronomia funebre. Infatti i Mani, le anime dei defunti, come ci ricorda Ovidio si accontentano di modeste offerte: corone, biade, una mica di sale, pane bagnato nel vino e viole. Le offerte talora venivano fatte penetrare all'interno stesso della tomba attraverso fori praticati nella lastra di copertura (le sudtirolesi *seelenloch*, le pietre dell'anima, ritrovate a Gratsch e a Rifiano, ambedue nei pressi di Merano).

La sacralità del sale si perpetuò per secoli e ancor oggi ci sono "ritagli" di cultura popolare in cui il sale è parte integrante di una ritualità atta a garantire un buon rapporto e un'armonia tra la terra e il cielo. D'altronde gli abitanti delle valli alpine hanno visto usare il sale nella sua funzione rituale dai primi sacerdoti missionari arrivati in queste terre a portare la "buona novella". Tra i tanti riti in cui si impiegava il sale c'era anche quello di fondazione del tempio religioso, in cui il sale era usato per posare la prima pietra, magari recuperando gli stessi sassi del precedente tempio pagano e riutilizzandoli dopo la loro benedizione e consacrazione.

In valle il sale proveniva sia da Venezia, sale marino, che dalle miniere di salgemma della Halltal, nella catena del Karwendelgebirge nei pressi di Innsbruck. Il salgemma era chiamato dai veneziani con il nome di *macinato*, *molito*, perché sembra uscito dalle macine di un mulino. Mentre il sale marino risultava pieno di impurità, come quello di Chioggia chiamato *sale grigio*, quello alpino spiccava per il suo biancore e a parità di volume pesava esattamente la metà essendo privo di umidità. Angelo Massarelli, segretario durante il Concilio di Trento, in un suo viaggio in Germania al seguito del Cardinale Girolamo Aleandro registra sul suo diario, a riguardo di Trento, che qui si trova *il sale, a vilissimo prezzo, bianco e bellissimo, proviene da Ala (Hall), presso Innsbruck*. Questo tipo di sale era ricercatissimo perché permetteva una migliore conservazione rispetto a quella del sale marino; inoltre il vantaggio dell'uso del salgemma – conosciuto anche dai romani con il termine di

sal fossilis o fossicius; melior fossilis quam marinus, scrive Marco Terenzio Varrone nel *De re rustica* – era evidente nella salagione di formaggi e carni, dal momento che non lasciava tracce terrose sui prodotti.

Per assurdo attraverso la Valsugana transitava moltissimo salgemma diretto proprio a Venezia, mentre il sale marino, quello *scuro*, non raffinato e di seconda scelta, veniva dato al bestiame: durante l'estate lo si portava sulle spalle fino ai pascoli alti e lo si lasciava sulle pietre piatte affinché capre, pecore, mucche e vitelli se ne alimentassero integrando così la dieta altrimenti scarsa di sale (metodo oggi sostituito nei pascoli della Marcesina e del Lagorai dai blocchi di sale infissi nel terreno o appesi sugli alberi).

Nelle case contadine della valle, così come in tutto il Trentino e nei masi tirolesi, la salagione avveniva in due modi. La *salagione a secco* era utilizzata per la produzione di salumi, formaggi e pesci (questi ultimi assai raramente nel nostro territorio): i salumi si cospargono ripetutamente di sale quando sono freschi e poi si lasciano stagionare all'aria mentre i pesci vengono posti, coperti di sale e pressati, in opportuni contenitori. La *salamoia* consiste invece nell'immergere l'alimento in una soluzione di acqua e sale, di solito in proporzione del 10%. È utilizzata principalmente per la conservazione di ortaggi, come i crauti – *ai Ronzegneri i ghe ciamava i magnacrauti* – o la *verde del Tesino*, ecc. Si usava e si usa ancora per la lingua salmistrata o per lo speck. Per quest'ultimo prodotto vale la regola *poco sale, poco fumo e molta aria*. Anche nei masi di Ronchi, d'impronta tedesca, c'era una piccola stanza predisposta per l'affumicatura dei salumi, altra tecnica di conservazione degli alimenti insieme alla stagionatura, ad esempio quella del formaggio.

In una terra con un'alta percentuale di bestie da latte – ovini, caprini e bovini – fare il formaggio in malga o nei masi era un obbligo morale prima ancora che una patica funzionale a soddisfare la fame e le formagelle di formaggio fresco erano utilizzate come moneta di scambio nei commerci e nei pagamenti. Il formaggio aveva tanto bisogno di sale. Lo si adoperava quando si estraeva la cagliata, ponendola ad asciugare in un panno: allora si salava e si aromatizzava, mettendola poi nelle apposite forme che normalmente in passato pesavano circa un chilo. La salatura era una parte assai difficile e non erano ammessi errori, altrimenti

le *armentare* che andavano consegnate ai proprietari come fitto non sarebbero state buone e quindi si sarebbero incolpati i casari di non saper fare il proprio lavoro. Se non peggio: mediamente si dovevano consegnare circa 300 *armentare* al proprietario-signore e se queste non soddisfacevano il palato si incorreva in guai grossi; il conte Mainardo II del Tirolo ne mandava parecchie al suo amico Alberto della Scala a Verona e non poteva certo fare una brutta figura. Il sale si usava anche per il formaggio pecorino e caprino, utilizzato molto come alimento soprattutto sugli alpeggi. Particolare attenzione meritava la formaggetta piccante *Zigher*, a forma di pera, derivata dal siero o anche dal latticello, famosa specialità del Tirolo nominata già nel 1558: la lavorazione speciale e una calibrata salatura l'avevano resa popolare.

In Valsugana, terra di confine tra l'impero austroungarico e la Serenissima, dire sale equivaleva a dire contrabbando. Il 4 gennaio 1821, per l'ennesima volta, fu emanata, dall'imperial Regio Governo del Tirolo e Vorarlberg, a nome del Conte Carlo di Chotek e di Lorenzo Schwarzhober, governatore e Consigliere di Governo, la circolare *Relativa all'inasprimento della pena contro i Capocontrabbandieri di merci poste fuori di commercio, e contro i loro cooperatori, e partecipanti*. Vi si leggeva: *L'Eccelsa Imp. Reg. Camera Aulica universale di concetto coll'I.R. Commissione per il Commercio ha determinato, che uniformemente alle disposizioni di legge vigenti nel Regno Lombardo-Veneto, anche nel Tirolo e Vorarlberg, le contravvenzioni nei casi, in cui trattasi di merci poste fuori di commercio, oltre alla perdita della merce istessa siano da punirsi col "raddoppiato importo della stima della stessa merce" e che a questa multa del raddoppiato imposta sia da sottomettersi non solo il Capocontrabbandiere, ma ben anche separatamente ciascuno dei cooperatori e partecipanti*.

Quasi tutte le regioni di confine hanno una storia particolarmente movimentata per quanto riguarda i commerci. Il sale era monopolio del principe territoriale in Tirolo ma anche negli altri stati l'oro bianco era sempre e comunque di proprietà dello Stato. Parallelamente alle vie ufficiali, quelle in cui s'incontravano i dazi, si possono rintracciare le vie dei contrabbandieri. È come trovarsi al cospetto di due realtà parallele, che ogni tanto s'incrociavano quando i finanziari fermavano qualche contrabbandiere. Succedeva anche che le guardie di finanza, consapevoli

che il contrabbando era la conseguenza delle difficili condizioni economiche, benché fosse illegale in realtà spesso tacitamente lo consentissero. È quello che avveniva ai confini meridionali tra l'impero austroungarico e l'Italia, sui monti Lessini.

Il camminare dei contrabbandieri, circospetto e lento, diverso da quello estivo e da quello invernale, soppesando i pesi ed equilibrando il corpo e la merce, veniva chiamato in tedesco *Samerschlag*, battere più lentamente.

Oltre al sale i contrabbandieri valsuganotti e quelli vicentini – soprattutto i *canaloti*, così erano chiamati gli abitanti del Canale di Brenta o della Valsugana vicentina – trasportavano zucchero, caffè, cacao, garofani, mais, noci moscate, pepe bianco e nero, zenzero, vaniglia, cannella, tabacco, ecc. La Repubblica di Venezia, vista l'importanza commerciale del tabacco, impose un dazio sulla sua importazione e con un decreto del 1654 ne vietò la semina, l'impianto e la vendita privata; si sviluppò quindi un forte contrabbando verso le terre austriache: l'Austria si serviva di quel tabacco per la fabbricazione della *polvere da fiuto*.

Ancor oggi si possono percorrere i numerosi sentieri utilizzati per secoli dai contrabbandieri, quelli valsuganotti che portavano il sale nei territori della Serenissima e quelli del Canale di Brenta che portavano invece il tabacco: una storia durata secoli, fino alla grande guerra e oltre, e conclusasi definitivamente soltanto nel secondo dopoguerra.

Una di queste vie, ancor oggi chiamata la *via traversa*,⁴⁵ collega Enego, sull'altopiano dei Sette Comuni (Vicenza), con Tezze Valsugana, nel Seicento giurisdizione del conte Wolkenstein. I soldati della Serenissima eressero nel 1639, a metà strada, un casello per il controllo della sanità e per impedire il passaggio dei contrabbandieri. Nel 1644 fu firmato un ulteriore accordo fra Venezia e l'arciduchessa Claudia Medici, reggente la contea del Tirolo (1632-1646), per porre fine alle ruberie, ai sequestri – tanto di animali quanto di legnami – e alle continue scorrerie

45 Da Primolano il sentiero portava a Giardinetto, passava per Coldarco e Frizzon per poi scendere nel Vallone e, risalendo dalla parte opposta, transitava per la contrada dei Celesti, Masi Ornè e Tezze di Grigno; v. Fabio Cerato-Egidio Fontana, *Seguendo i cippi*. Associazione Storico Culturale "Dalla Brenta all'Ortigara", Enego, 2015.

di contrabbandieri tra la Valsugana e l'altopiano dei Sette Comuni. *Taglio dei passi* venne chiamato il controllo dei sentieri che, attraverso le vie della Lanzola e di Porta Manazzo, permettevano il passaggio non controllato dalla Valsugana ad Asiago.

Vista l'importanza alimentare del sale per una equilibrata alimentazione degli uomini e degli animali, in quasi tutte le Comunità si provvedeva a distribuirne una parte ai poveri e alle donne rimaste vedove. Di solito la quantificazione del sale necessario alla sopravvivenza e la sua distribuzione erano legati per lo più a lasciti testamentari di privati profondamente devoti e pii, quindi sensibili alla realtà della povera gente. Questi benefattori vivevano di solito di commerci e quindi si erano arricchiti anche grazie allo scambio di sale: non è un caso che le testimonianze di questi lasciti si trovino per lo più presso sedi mercantili. Però con il trascorrere del tempo tale pratica era diventata una consuetudine e se non c'erano mercanti, lasciti o donazioni ci pensava l'amministrazione pubblica ad intervenire in caso di bisogno.

Nei centri più importanti erano le Congregazioni di carità a farsi carico delle donazioni di sale e di beni di prima necessità. Tali Congregazioni avevano un *fondo poveri* o *Armenfond* e talvolta erano chiamate Congregazioni dei poveri. Erano state istituite durante il governo austriaco e le autorità napoleoniche, assai attente al problema della pubblica assistenza e beneficenza, ne normarono la presenza con Decreti Vicereali. Il primo di questi fu emanato il 15 febbraio 1811. All'articolo 2 si stabiliva che *in ogni comune del Dipartimento dell'Alto Adige e dei Cantoni di Tobiano⁴⁶ e Primiero tutti gli spedali, orfanotrofi, luoghi pii, lasciti e fondi di pubblica beneficenza ... avranno una sola e medesima amministrazione che prenderà il titolo di Congregazione di carità*. Tra i tanti beni che le Congregazioni distribuivano c'era innanzitutto il sale e poi la cosiddetta legna dei poveri. Quest'ultima veniva consegnata nella prima settimana di dicembre e l'elenco dei poveri aventi diritto veniva esposto nelle chiese.

Nei paesi, soprattutto quelli trentini, sono diverse le donazioni che troviamo in lasciti, testamenti e regalie. Si può quasi dire che in ogni paese c'è stato qualcuno che lasciava il denaro

46 Oggi Dobbiaco.

per acquistare il sale per i poveri e anche questo ci dà la misura dell'importanza di questo elemento per la vita quotidiana. A Spera troviamo il legato⁴⁷ di Simone Paterno che obbligava i figli maschi della sorella Maria a distribuire due libbre di sale ad ognuna famiglia del paese, oltre a far celebrare una messa mattutina celebrare in suo onore il 2 di maggio: *I Valandro Giuseppe e Domenico fu Giacomo, Baldassare Valandro per sé e qual procuratore di Giuseppe e Pietro fu Giuseppe Valandro di Spera, ai quali insolidamente incombeva l'obbligo di distribuire due libbre di sale a ciascuna famiglia di Spera, e di far celebrare una Messa bassa annua la vigilia di Santa Croce di maggio.*

La conservazione di un alimento nel tempo era un'assicurazione sulla vita, una piccola goccia di ottimismo in una vita di per sé precaria. Oltre al sale si utilizzava anche l'aria, il vento, che riusciva ad essiccare le carni, la frutta e talvolta anche le verdure. Molti masi della Valsugana, tipologicamente, sono costruiti con un grande e vasto sottotetto utilizzato per lo stoccaggio del fieno, per appendere le pannocchie lungo le balconate e per stivare alcuni prodotti della terra. Ampie finestre garantivano corrente d'aria: il freddo autunnale e invernale ritardava il deterioramento dei prodotti (in passato furono sfruttate anche grotte naturali e, nel territorio montano di Roncegno, le vecchie gallerie delle miniere) e vi si conservavano il *butiro* – il burro, chiamato in dialetto trentino anche *botër* –, il pollame, le carni appese e qualche raro pesce. L'essicazione era utilizzata generalmente nelle malghe valsuganotte e tesine, nel "baito" chiamato *caserin*, per la stagionatura dei formaggi: le forme venivano adagiate su un piano di larice o di abete e girate regolarmente. Soltanto le famiglie più facoltose acquistavano l'estate il ghiaccio venduto in pani dagli ambulanti e portato a spalla. Famosi erano i venditori di ghiaccio cimbri dell'altopiano dei Lessini, i quali rifornivano non soltanto Verona ma, attraverso l'altopiano dei Sette Comuni, anche la Valsugana fino a Bassano del Grappa.

47 Il legato si trova depositato nell'ASTn, Notai in Borgo, Grandi Giacomo, busta unica, n. 1175. Per una cronistoria vedere Claudio Fedele, *Spera, storia di una comunità*, Comune di Spera-Ecomuseo Valsugana, Litodelta, Scurelle (Tn), 2014, pp. 130-1.

Un'ulteriore possibilità di conservazione era data dall'affumicatura, una pratica proveniente dai paesi nordici e scandinavi, importata in valle dai canopi bavaresi stanziati in val dei Mòcheni e nella fascia alta dei masi di Roncegno e Torcegno. Si affumicavano parti del maiale, come gli stinchi, oppure particolari formaggi. È arrivata fino a noi la *tosellina affumicata* prodotta nella Malga Montagna Granda (m 1574) in Panarotta dai casari Rino e Elisabetta Beber. L'affumicatura era un'arte. A seconda del risultato che si voleva ottenere si adoperava un legno specifico: il faggio secco garantisce un fumo leggero e rende la carne "dolce", il larice, la quercia, il castagno e il carpino producono un fumo sottile e odorifero ed erano accompagnati dall'utilizzo di legni aromatici tipo il lauro e il rosmarino o dalle bacche secche del ginepro. Invece venivano evitati tutti i legni resinosi – pino, abete, conifere in generale – perché provocavano troppo fumo che lasciava sentori sgradevoli nel cibo.

Le uova, soprattutto l'estate, venivano invece conservate nella calce, immerse a punta in giù. In un antico ricettario familiare denominato *Libro di Cucina*,⁴⁸ scritto nell'Ottocento probabilmente a cavallo fra la Valsugana Veneta e quella Trentina e conosciuto anche nell'area veronese, si trova descritto il metodo per conservare le uova: *500 g di calce bianca spenta per 5 litri d'acqua e per eliminare l'odore si aggiunge 30 g di sale grosso. Si versava il tutto nel recipiente con le uova già da prima preparate, tenendo il recipiente in luogo fresco e coperto dalla polvere; meglio usare una pentola di terra: per 150/200 uova erano sufficienti 5 litri d'acqua; badare che le uova siano fresche, pulite e di guscio resistente.*

Uno degli elementi più importanti per l'alimentazione era il lardo: lo si trovava in tutte le cucine, dei ricchi e dei meno ricchi, in quella plebea e rurale e in quella urbana. Ma andava conservato. Una ricetta utilizzata fino a qualche anno fa nei masi dell'Ampezzano illustra la tecnica di conservazione in uso in buona parte dell'arco alpino: *si pestava sale grosso, si univa*

48 È un libro di 92 pagine, una sorta di quaderno con 10 fogli volanti, scritto a mano con grafia chiara e leggibile e contenente innumerevoli ricette, alcune molto rare, soprattutto quelle di pasticceria legate alla tradizione popolare e non. Il libro è in possesso di un antiquario privato di Bassano del Grappa.

pepe, aglio, foglie di salvia, bacche di ginepro, rosmarino. Con questo miscuglio si strofinava bene il lardo e si metteva in un mastello di legno appoggiato su di uno sgabello. Il mastello aveva un cocchiume da dove ogni giorno si toglieva la salamoia che si formava con il sale sciolto e si riversava sopra i pezzi di lardo. Questo per 15/20 giorni: si toglievano poi al mastello i pezzi di lardo e si appendevano al soffitto della cucina su appositi paletti. Per cinque, sei sere si affumicava... con dei rami di ginepro messi in un paiolo. Si faceva asciugare ancora per qualche giorno e si trasportava poi in cantina. Si cominciava a consumare il lardo dopo cinque, sei mesi, quando dopo Pasqua diveniva idoneo.⁴⁹

Dal vicino feltrino deriva l'uso del lardo pesto. Si otteneva macinando il lardo, legandolo con sale, arricchendolo d'aglio, scalogno e altri odori e insaccando il tutto in un budello o, più diffusamente, conservandolo in vasetti. A Feltre si usava metterlo nel *pendolòn*, un bollito di fagioli mescolato con patate e con l'aggiunta della farina di granoturco – in certe famiglie lo si mescolava con la farina di frumento –, che andava cucinato come la classica polenta in paiolo. In fase di cottura si aggiungeva un bel po' di cipolla lasciata imbiondire in un bagnetto di lardo pesto. Chi l'aveva, aggiungeva l'acciuga salata o un pezzo di aringa affumicata. Anticamente il *pendolòn* veniva preparato dai pastori lamonesi (di Lamon) in transito attraverso il Tesino e il Primiero per raggiungere i pregiati e ricchi (anche per il costoso canone di affitto) pascoli della val di Fassa. Per comodità durante il viaggio lo sistemavano dentro una manica della giacca, da cui il termine *pendolòn*, penzolante.

Il grasso invece, chiamato *strutto*, doveva essere cotto a lungo finché non si condensava e quindi veniva riposto in un otre di terracotta, il *pitâr*. Veniva utilizzato per quasi tutto l'anno in sostituzione del burro per friggere. Gli scarti di quel grasso, le *zìtole*, venivano recuperati e fritti con le patate o altri ortaggi.

Quando alla fine di dicembre si uccideva il maiale: i pezzi che si potevano utilizzare subito, come le puntine, il muso e la coppa, venivano messi in un mastello di legno (*orna*, dal latino

49 Rachele Padovan, *La cucina ampezzana. Storia e ricette*, Edizioni Orme/Tarka, 2012.

urna, i ha vendù 'na orna de vin) e coperti con un brodo di salamoia formato solitamente da vino, aromi e qualche spezia. Si teneva in *moia* (o *smoia*, dal latino *mollis*) per un paio di settimane, poi si levavano i pezzi per appenderli e ultimare così il processo di conservazione. Talora venivano affumicati con rami di ginepro fresco, appena tagliati. Era il momento in cui il fumo invadeva i locali ma era fondamentale che il ginepro bruciasse lentamente.

Carne profana e pesce sacro: caccia e pesca in valle

Se la gola è il primo dei vizi, come ci hanno insegnato Adamo ed Eva mangiando la mela colta dall'albero della conoscenza, il digiuno sarà la prima delle virtù. Ce lo ricorda san Girolamo (347-419/20 d. C.), teologo, biblista e monaco, quando predica che *il digiuno non è una virtù perfetta, ma è il fondamento di tutte le altre virtù*: successivamente la Chiesa fece suo questo enunciato trasformandolo in un dogma tacito, valido per gli ordini monacali e ordinari. Le scelte che per le classi sociali collocate al limite della sopravvivenza erano obbligate, ad esempio di servirsi del pane d'orzo anziché di quello di frumento, per dargli un diverso valore venivano rigirate dai monaci e dai diaconi in scelte di penitenza, riconducibile alla scarsa bontà del pane d'orzo e alla scelta di un tipo *arido* di pane, come scrivono continuamente e sottolineano i Padri del deserto.⁵⁰

Non dimentichiamo poi che per i Padri della Chiesa e per i teologi l'Eden era vegetariano. Dopo la creazione di Adamo ed Eva, Dio assegnò loro per sostenersi *ogni pianta che fa seme, su tutta la superficie della terra, e ogni albero fruttifero, che fa seme*, come si legge in Genesi I, 29. Quindi non la carne degli animali: questa fu consentita a Noè e agli uomini soltanto dopo il diluvio, in considerazione dell'umana debolezza e dell'incapacità dell'uomo di reprimere il proprio istinto di sopraffazione e violenza sugli altri esseri viventi. Il digiuno che ha attraversato i secoli del cristianesimo occidentale si colloca

⁵⁰ *Vita e detti dei Padri del deserto*, Roma, Edizioni Paoline, 1968, p. 134.

all'interno di un senso di "nostalgia" per un paradiso perduto dove ancora non si uccideva per mangiare e per l'epoca d'oro delle origini.

La presenza in Valsugana dell'Ordine delle Clarisse nel monastero di Sant'Anna a Borgo Valsugana, datata a partire dal 18 novembre 1668, anno in cui fu posata la prima pietra,⁵¹ dell'Ordine dei Frati Minori Francescani sempre a Borgo, introdotti il 14 dicembre 1603,⁵² e dell'Ordine dei Frati Minori Francescani a Pergine (a partire dal 18 settembre 1606), si collegava a quella dei monasteri fondati a Feltre (dalla cui diocesi la Valsugana dipendeva) e influenzava, attraverso prediche, confessioni, rapporti, questue,⁵³ ecc. il modo di alimentarsi della popolazione, condizionando i pasti del giorno, della settimana e dell'anno. L'influenza degli ordini religiosi era così forte che per tutto il Seicento e parte del Settecento le famiglie signorili di Borgo vestivano i cadaveri con l'abito francescano se uomini e se donne coll'abito da monaca: perfino una bambina morta all'età di un anno venne seppellita indossando i paramenti da monaca.

Soprattutto dopo il Concilio di Trento (1545-1563) e la conseguente Controriforma, l'ombra del "religioso" penetra nella cucina come mai era accaduto prima nei paesi cattolici. Nel cattolicissimo impero asburgico i mille tentacoli della fede si insi-

51 Il monastero si affiancava a quelli già esistenti di San Michele (divenuto poi Santa Chiara) e Santa Trinità a Trento e di San Carlo a Rovereto.

52 Nel 1598 il barone Sigismondo Welsperg, dinasta di Castel Telvana, appoggiò la richiesta degli abitanti di Borgo Valsugana di chiedere ai Padri riformati veneti di fondare in paese un convento in modo da soddisfare i bisogni spirituali della popolazione. Ne seguì una supplica a Papa Clemente VIII il quale acconsentì con l'edito *Exigit pietas* del 13 novembre 1598, da consegnarsi al vescovo di Feltre dalla cui diocesi la Valsugana dipendeva. A Don Federico Bettini, parroco di Telve e cancelliere vescovile, su richiesta del vescovo di Feltre, toccò il compito di eseguire il mandato. Il 27 luglio 1599 piantò la croce nel luogo dove stava la chiesetta di S. Cristoforo, sopra il paese, e il 24 maggio 1600 benedisse la prima pietra. La chiesa dedicata a san Francesco d'Assisi fu consacrata il 19 novembre dal vescovo Simone Feurstein, suffraganeo di Bressanone. Nel 1810 il convento fu soppresso.

53 Il compito di vigilare sull'osservanza religiosa delle famiglie spettava ai frati questuanti che andavano di casa in casa e di maso in maso portando la buona novella, riscuotendo regalie e doni, controllando l'applicazione dei divieti e dei tabù religiosi della vita quotidiana, ricevendo in cambio alimenti. Un ruolo questo ancora tutto da studiare e a cui accenneremo tra poco.

nuano ovunque. L'altare e il tavolo della cucina, suo equivalente profano, sono la forma in cui si esprime più compiutamente la dimensione del religioso e del liturgico-devozionale.

S'infoltisce una fitta rete di tabù inerenti la mensa. L'orologio di cucina si regola su quello della sacrestia. *La settimana alimentare viene "evangelizzata" con una intransigenza e una metodicità sconosciute in passato... Le carni rosse indietreggiano, sconfitte dalle bianche...s'incrementa la produzione e il consumo di dolci rituali e patronali nei quali l'offerta e l'augurio delle religioni antiche s'intrecciano sincretisticamente con la nuova devozione dei santi e la "nominatio" dei celesti protettori.*⁵⁴

Erano tanti gli obblighi che ogni fedele era tenuto ad osservare in giorni e periodi definiti: innanzitutto il mercoledì e il venerdì di ogni settimana – giorni previsti fin dal I-II secolo d.C. –, poi c'erano le vigilie di importanti festività, quindi le *quattro Tempora* che scandivano le quattro stagioni dell'anno, in corrispondenza dei solstizi e degli equinozi, come ringraziamento per i frutti della terra, e infine la Quaresima, i quaranta giorni precedenti la Pasqua, memoria del digiuno di Gesù nel deserto. Facendo un calcolo veloce si può dire che l'astinenza era prevista per un terzo dell'anno, fino a 150-160 giorni secondo gli usi locali, alternandosi fra giorni *grassi* e giorni *magri*.

È anche vero che ogni qualvolta si affacciava il problema della Quaresima, in relazione al precetto cristiano dell'astinenza, la Comunità di Borgo cercava sempre di sfuggire alle limitazioni alimentari. Più di una volta, sentiti i pareri del medico

54 Piero Camporesi, *La carne impassibile*, Edizioni Garzanti, Milano, 1994, pp. 76-7. Questo interessantissimo e colto libro, che ci aiuta a capire l'ossessione della carne e l'ansia della salvezza, è una conturbante discesa nelle viscere della Controriforma in un periodo in cui il corpo era lo specchio di un universo corruttibile, verminoso e putrescente, centro ossessivo di un immaginario tutto rivolto alla speranza della vita ultraterrena e alla "impassibilità" beata della carne santificata e incorruttibile.

e dell'arciprete, si richiedeva la dispensa dal precetto.⁵⁵ Tali richieste venivano fatte al vescovo di Feltre, da cui il paese dipendeva, ma vista la difficoltà di vederle accolte venivano presentate alla *Nunciatura di Vienna* e poi al Vescovo di Trento. Le richieste di esonero venivano motivate dalla scarsità e dall'alto prezzo dei cibi quaresimali – cioè burro,⁵⁶ olio, smalto, uova, pesce e verdure –, dalla presenza di malattie fra la popolazione – e quindi dalla necessità di cibi nutrienti per contrastarle –, dalla mancanza di denaro e *per titolo di buona economia*.

L'uomo contadino inoltre era legato più di altre categorie sociali al corso delle stagioni ed era sensibile alla simbologia del cristianesimo, verso il vino e il pane, l'acqua e il fuoco, la luce e l'oscurità. La santificazione delle domeniche attraverso la partecipazione alla messa e la sospensione per quel giorno dei lavori manuali rinviabili era scrupolosamente seguita. Le inosservanze suscitavano la disapprovazione dei vicini.

Non sappiamo invece se i monaci questuanti dei monasteri della Valsugana si comportassero come i loro confratelli sudtirolesi, i frati cappuccini di Vipiteno del Convento di Santa Maria Maddalena, che fino alla fine degli anni Settanta del secolo scorso regalavano il *Lecke* ai contadini di montagna delle valli Ridanna, Fleres e Vizze. Il *Lecke* era una mistura di polvere di fieno benedetta. Questa polvere svolgeva la funzione dell'acqua benedetta: veniva bruciata nel fuoco in caso di tempesta o si mescolava al foraggio e al sale per preservare le bestie dalle epidemie e dalle disgrazie. I cappuccini lo donavano ai contadini durante le questue che effettuavano in autunno nei masi del circondario; ai bambini regalavano degli anellini e alle donne il rosario, che veniva recitato in suffragio dei poveri morti (*Seelen Rosenkranz*) due volte al giorno, a mezzogiorno e alla sera. Aldo Gorfer, a proposito del *Lecke* dato al bestiame, chiese alla Bäuerin del maso Pau-

55 *Nel periodo in cui è stato possibile esaminare questo fenomeno, cioè dal 1764 al 1792, sono solo nove gli anni nei quali non viene richiesta la dispensa dell'astinenza quaresimale, scrive don Armando Costa in Ausgum. Note per una storia del Borgo della Valsugana, Voll. II., p. 398.*

56 *Nel 1792 vennero acquistate circa 4000 libbre di burro dalla valle di Primiero, e nel 1793 ben 2000 libbre di smalto, ACB. Vol 40, 4.11.1792-9.8.1793.*

lkeisshof di Mareta in val Ridanna – era il 10 febbraio 1972 – se i contadini credessero a questo atto apotropaico che vedeva il fieno e il sale mescolato per tener lontani i mali dalla stalla. Con sereno criterio lei rispose: *Sì, ci crediamo. Siamo contenti che i padri Cappuccini ci diano questo regalo, per il bestiame ci vuole un pizzico di fortuna perché può sempre saltar fuori qualche malattia. Noi abbiamo fiducia.*⁵⁷

A Borgo i frati francescani facevano la questua del pane il mercoledì e il sabato di ogni settimana mentre a Castelnuovo, Telve, Roncegno, Scurelle e Strigno veniva praticata una volta al mese, da quanto si desume dagli appunti *Questue d'uso* del 1862. Una volta al mese invece c'era la questua del granoturco, raccolto in tutti i paesi della valle ad esclusione dei paesi del Tesino. Oltre al mais si raccoglievano le uova e i fagioli, soprattutto ad Olle, Marter e Castelnuovo.⁵⁸ E poi continuavano con gli altri prodotti, dal *brascà* (mosto) alle castagne (fruttuosa la questua in quel di S. Brigida, Roncegno, Ronchi, Torcegno, Telve, Spera, Samone e Bieno), alla legna e ai formaggi.

Sulle montagne, tra malghe e casere, non c'erano soltanto i frati che questuavano: troviamo anche i *romiti*, gli eremiti, che in certi periodi dell'anno avevano il permesso di lasciare temporaneamente il loro eremo e dedicarsi alla raccolta di offerte che permettessero loro di sfamarsi. Desumiamo anche che tale "cerca" non la compievano necessariamente da soli, ma potevano essere accompagnati – e serviti – da un ragazzo e che, entrambi, questuavano ben oltre la valle.

Dagli atti di un processo tenuto il 20 luglio 1712 a Borgo si desume che il romito di San Lorenzo, sull'Armentera, andava alla cerca (alla questua): *martedì passato a otto, nella mattina dopo scoltata*

57 Aldo Forfer, *I segni della Storia. Genti e paesaggi dell'Alto Adige*, Edizioni Saturnia, Trento, 1982.

58 Un estratto dei documenti riguardanti il Convento di Borgo (Archivio Convento Borgo, Direttorio guardianale 1862 e Direttorio 1923 per il convento di Borgo Valsugana nonché *Libro Cronaca del Convento di Borgo Valsugana*, Ms 31 e 34, ora segn. VII 1 e IV A 1) è pubblicato da Franco Gioppi in *Sull'Agricoltura della Valsugana*, Associazione Agraria di Borgo Valsugana, Litodelta, Scurelle, 2018, pp. 78-82. V. anche Remo Stenico OFM, *I Frati Minori a Borgo Valsugana Convento di S. Francesco e Monastero Clarisse San Damiano*, Trento, 2001.

la Messa prima in Telve, circa le dieci, io et mia donna madre ci siamo messe in viaggio et sulla strada da monte per andar in Pastronezze (è una montagna della val Calamento, n.d.r.) dell'illustrissimi Baroni Buffa per vedere del nostro bestiame, perché mi haveva mandato a dire il Pastore che si era ammalata una delle nostre capre. Et quando fussimo arrivate sulla strada da monte di Telve, di là dentro Costa ci ha sopraggiunto et passato dinanzi il Romito di San Lorenzo del Borgo quale era con un putto che gli portava il cargosso ossij zerla perché andava alla cerca per le montagne di questi circondorni, come esso Romito si salutò, et poi ci disse di seguirlo per andare in compagnia oltre dentro per strada sin dentro al prato dell'ill. Baron Buffa detto al Pupille, et poi esso Romito ha seguitato la strada verso Fiemme, et noi siamo voltate per andar alla volta di Pastronezze.

Ritornando al nostro convento delle Clarisse, esso fu soppresso dal decreto Imperiale di Giuseppe II del 1782, che abolì tutti i conventi di quest'ordine – e non solo – nel territorio dell'impero. Il 25 febbraio alle 8 del mattino il capitano del circolo Giuseppe Trentinaglia, accompagnato da Filippo Murman daziale di Grigno, intimò alle monache l'abolizione del convento di Sant'Anna.⁵⁹

59 Già l'Imperatrice Maria Teresa aveva iniziato a smantellare certi privilegi ecclesiastici presenti nell'Impero, ma fu il figlio Giuseppe II che, sull'onda riformatrice, decretò la chiusura di decine e decine di monasteri (compreso quello molto caro anche ai trentini di Pietralba). Come scrisse padre Maurizio Morizzo nelle sue *Cronache di Borgo e della Valsugana*, ogni considerazione religiosa è messa da parte. Il metro adottato è più affine alla luce del secolo: è l'utilità sociale, non si poteva ammettere un'istituzione dedicata puramente alla fede e alla contemplazione. I dispacci sovrani lo dichiarano sembra ambagi: "la considerazione che gli ordini religiosi dediti unicamente a vita contemplativa, per effetto di questa, nulla visibilmente contribuiscono al bene del prossimo e della società civile, mi ha determinato a ordinare in tutti i miei stati la soppressione di tutti simili religiosi che non fanno scuola, non assistono ammalati e moribondi, non predicano, né ascoltano confessioni e non distinguonsi tampoco nei loro studi...". A questo scopo devono servire le sostanze confiscate: a finanziare le nuove attività statali.

Come le cronache riportano, nel 1984 le Clarisse sono ritornate a Borgo Valsugana, fondando il monastero di San Damiano, in via per Torcegno, sull'antica via che conduce a Castel Telvana, e nel 1997 la comunità ha raggiunto il numero di sorelle sufficiente a garantire una vita interna autonoma.

Le sorelle Clarisse, all'interno del proprio convento – ma l'influenza sui fedeli era molto forte, soprattutto nell'ambito femminile – perseguivano una sorta di ritualizzazione del cibo, alternando il magro ed essenziale cibo con i digiuni. Il primo scopo della rinuncia al cibo, il più semplice e immediato, è la mortificazione del corpo, il rifiuto di quel fardello di materialità che ostacola l'elevazione dello spirito verso Dio: il cibo del corpo si contrappone al cibo dell'anima. Era una spiritualità somatica che si accompagnava ad una devozione emotiva con un coinvolgimento personale con Gesù: alcuni storici indicano che ci troviamo di fronte ad una “santa visione” dell'anoressia e l'esempio più noto riguarda la santità di santa Caterina da Siena.⁶⁰ Nel Medioevo e fin quasi all'Ottocento, il controllo, le rinunce e le torture al proprio corpo erano intesi non tanto come rigetto del proprio fisico, ma come modalità di accesso al divino. Gradualmente le manifestazioni di rinuncia al corpo divennero una peculiarità delle donne, per cui il periodo in cui si diffuse questa esperienza mistica è stato definito “delle *sante anoressiche*”. Non sappiamo se il corpo delle Clarisse in valle fosse portato ad esempio di santità ma è certo, e forse non è un caso, che le cosiddette *zitelle* di un tempo fossero estremamente magre. Infatti il corpo della donna veniva vissuto come espressione di attributi sessuali, come le forme arcuate e il seno prominente, che si pensava fossero autoprodotte, mentre il corpo maschile era *forgiato da Dio* dall'esterno. Questa supposizione era confermata dall'estrema predisposizione del corpo della donna a manifestare cambiamenti sia in senso di chiusura o limitazione – come la facilità alla trance, alla levitazione, ai blocchi catatonici e alla evidente predisposizione molto rapida all'ascetismo e all'anoressia – che di apertura o produzione spontanea – come la lattazione, l'essudazione di sangue e le stigmate (presenti in almeno 15 sante con sanguinamento al momento di assumere l'eucarestia, mentre nei santi sono comparse nella storia solo in san Francesco e in padre Pio) e infine la conservazione del corpo dopo la morte. Non dimenti-

60 Per approfondire vedi Rudolph Bell, *La Santa Anoressia*, Laterza, Bari, 1987, e Elena Brambilla, *Corpi invasivi e viaggi dell'anima*, Edizioni Viella, Roma, 2010

chiamoci che la santa spagnola Teresa d'Avila, di genitori ebrei *conversos*, usava quotidianamente un ramoscello d'ulivo per indurre il vomito e liberare totalmente lo stomaco per ricevere degnamente l'ostia consacrata che divenne la sua unica fonte di sostentamento. Un capitolo, questo delle Clarisse in Valsugana, ancora tutto sta studiare ma che ha sicuramente influenzato il sistema alimentare delle donne valligiane e parte dello stesso commercio: ad esempio il pesce era la base dell'alimentazione delle monache, la cui richiesta rappresentava quindi una fonte di guadagno certa per i pescatori locali.

Prima ancora di questi ordini, nel XII secolo furono i monaci benedettini ad insegnare ai contadini della valle a sfruttare, ad esempio, la coltivazione delle castagne o a "raffinare" la viticoltura, introducendo la lavorazione dell'acquavite e l'erboristeria, ovvero la cura attraverso le piante cercate e coltivate appositamente. La presenza di questi ordini religiosi influenzò l'alimentazione, qui in Valsugana come in qualsiasi altro luogo in cui si stabilirono. La stessa parola *pietanza* deriva da *pietas*, che designa il supplemento di cibo che la pietà dei fedeli offriva ai religiosi, e si pensa che siano stati proprio i frati benedettini ad introdurre in Europa l'alambicco, utilizzato per scopi farmaceutici e, non secondario, per fare l'*acqua di vita*, la nostra *sgnapa*. Da *collationes* deriva la nostra *colazione*, un pasto leggero. I benedettini la facevano i giorni di digiuno, dopo aver effettuato la lettura delle *Conferenze* di Cassiodoro: un cantuccio di pane inzuppato in un po' di vino. E anche questa pratica "gastronomica" è entrata nelle case di ogni famiglia dell'arco alpino.

Ed erano sempre i religiosi a distinguere gli alimenti "buoni" da quelli "cattivi", intendendo per buoni quelli che permettevano l'entrata, se non in paradiso, almeno in purgatorio e per cattivi quelli che ti condannavano alle pene dell'inferno. Introdussero anche una certa liturgia che presiedeva al pasto familiare: la società civile si è ispirata all'etichetta utilizzata nei monasteri e nei cenobi e lo fa ancora oggi a distanza di più di mille anni.

La Chiesa arrivò perfino a differenziare il *poco cotto* (*coctum modice*) dal *cotto*, raccomandando il primo. Scegliere il poco cotto significava non sprofondare nella cultura del piacere, fermarsi al "limite", al "confine" se non del lecito almeno del cristianamente possibile, non farsi catturare dall'artificio e dalla perdita

di tempo. Eppure la nostra cucina, fino agli anni Cinquanta, è stata una cucina del tanto cotto, che equiparava la cottura nella pentola a quella dello stomaco, nella convinzione che la salute derivasse dai cibi ben cotti e ben digeriti, perché se i cibi si cucinano bene, fanno buona digestione, se invece non si cuociono bene appesantiscono lo stomaco e il ventre.⁶¹ Una lunga cottura la si raccomandava per la farina utilizzata per fabbricare l'ostia, altrimenti non avrebbe potuto essere utilizzata nella celebrazione eucaristica: *se l'amido rimane crudo, non può essere materia del sacramento*, annota Tommaso d'Aquino (*Sententias IV*, dist. II, 9.2, art. 2, *Opera Omnia* 7, p. 643).

L'esser ligi ad un calendario, un tempo scandito da innumerevoli divieti e proibizioni, poteva aprire un'ulteriore porta verso la salvezza dell'anima oltre che a quella del corpo. È il modello di comportamento monastico che prevede la proibizione e l'astensione del mangiar carne fino ad arrivare ad una vera e propria mortificazione alimentare. Sono gli ordini monastici che promuovono il pesce a cibo ammesso alla tavola tutto l'anno, un pasto che inizialmente, nell'alto medioevo, era l'emblema della dieta quaresimale, a discapito della carne. Una scelta quella del pesce che, durante i secoli, fece sorgere malumori e contrasti anche tra i religiosi, come annota il frate minore Giangrisostomo Tovazzi, nel suo *Diario secolare e monastico*, redatto nel 1760 (Trento, Fondazione Biblioteca di San Bernardino, 2006, vol. 1, p. 6): *Il Papa Clemente XIII ha negato la licenza di poter mangiar carne generalmente in tempo di Quaresima col rescritto "Lectum et amplius". Ad ogni modo il nostro vescovo Francesco Felice la diede a chiunque la dimandi anche senza allegar alcun motivo; sebbene essendosi opposti li nostri PP. Confessori, si astennero molti dal mangiare, ed il vescovo la dispensò con più riserva.*

Non dimentichiamo che fin dal primo medioevo esisteva una scala gerarchica anche per gli alimenti: ad esempio i volatili furono considerati cibi signorili più adatti alle classi di alto rango. Il pregio di piante e animali era stabilito dalla posizione che

61 Antimo, *De observatione ciborum*, in *Anthimi De observatione ciborum ad Theodoricum Regem Francorum epistula*, Akademie Verlag, Berlino, 1963, p. 46. La *ribollita* toscana è un chiaro esempio di lunga cottura.

questi assumevano all'interno di questa scala gerarchica; chiaramente a godere di maggior apprezzamento erano gli esseri che si collocavano più in alto e dunque più vicini al mondo divino. In quest'ottica, gli alimenti più bassi, cioè quelli a contatto con il terreno come radici, cipolle, porri o rape, costituivano il nutrimento primario dei contadini, mentre i frutti degli alberi, come le pesche, le mele e le ciliegie, erano più adatti alle tavole dei nobili. Con il passare del tempo tutte queste distinzioni sociali portarono all'affermazione di un nuovo tipo di potere, non più legato alle abilità militari ma agli aspetti amministrativi. Ciò si evidenziava anche nei banchetti dei signori, dove quello che veramente contava non era più la capacità di mangiare abbondantemente ma di organizzare attorno a sé un apparato di cucina e di tavola sapientemente orchestrato, di far sedere attorno a sé le persone giuste, ad ammirare – prima ancora che mangiare – la quantità di cibo preziosamente elaborato che il proprio denaro e la fantasia dei cuochi e dei cerimonieri avevano saputo concentrare sulla tavola. I ceti meno abbienti, ovviamente, rimanevano esclusi da queste cerimonie; potevano però osservare le pietanze, che prima di essere servite ai signori venivano fatte circolare nelle piazze, allo scopo di mettere in evidenza il potere dei nobili e dei signori. Tutta questa bellezza suscitava nel popolo il desiderio di vivere in un mondo immaginario, chiamato *Paese di Cuccagna*, un paese dove l'abbondanza e la perfezione erano all'ordine del giorno.

Questa politica alimentare degli ordini religiosi, stranamente, non trovava sempre appiglio nell'aristocrazia asburgica, di solito legata ai comandamenti religiosi. Quando raggiunse la maggiore età l'arciduca Ferdinando Carlo d'Asburgo, figlio dell'arciduca Leopoldo V del Tirolo (1619-1632) e dell'arciduchessa Claudia de Medici, si tenne ad Innsbruck, secondo il costume, un banchetto in cui erano invitati i due principi-vescovi di Trento e Bressanone, la nobiltà dei Cavalieri e gentiluomini in gran quantità oltre che i rappresentanti delle Città e delle giurisdizioni. Diversi di questi gentiluomini erano della Valsugana o avevano interessi in valle, come il barone Sigismondo de Welsperg, *con altro bastone rosso pure lavorato a guisa dell'altro con un pomo grosso d'argento in cima, come scalco maggiore*, il conte Leopoldo de Wolkenstein che portava in mano *una bacchetta da cavallo, come maestro di stalla* e il barone Massimiliano Trapp come cancelliere.

Ebbene, come narrano le testimonianze documentarie, ecco come si svolse tale banchetto, in barba a tutte le esortazioni cristiane alla povertà e alla morigeratezza.

Così preparata la tavola, entrarono le Loro Altezze che dalle mani del trinciante stesso ricevettero l'acqua, e dal maggiordomo gli asciugatoi. Poi tutti sedettero a mensa. Le Loro Altezze erano servite dagli officianti ereditari vestiti di insegna.

Le tavole nel salone erano disposte così: nel mezzo una tavola lunga alla quale sedevano gli Stati e alcuni cavalieri, in tutto 53 coperti con 44 piatti replicati quattro volte: da un lato la tavola degli officianti ereditari di 17 posti, anche qui 44 portate oltre quelle che erano lasciate passare dalla tavola delle Loro Altezze; dall'altro lato la tavola dei gentiluomini che erano in numero di 14, e anche qui lo stesso numero di pietanze; continuavano poi altre 8 tavole rotonde occupate dai deputati e dai rappresentanti le giurisdizioni in numero di 120; così che sommati tutti insieme erano in 214; e i piatti, senza gli arciducali, e tolte le confetture, arrivarono a 352.

Le loro altezze brindarono tre volte: la prima agli ambasciatori dei Vescovadi di Trento e di Bressanone e ai deputati d'ambo i Capitoli, la seconda ai prelati, cavalieri e gentiluomini; la terza agli interventi per le giurisdizioni e a ogni altro coaderente.

Le Loro Altezze stettero a tavola più di un'ora e mezzo, e ritiratesi nelle loro stanze, tutti gli altri stettero a tavola fermi. Anche la musica arciducale, che durante il pasto suonava e cantava sopra un eminente palco, uscì le Loro Altezze, uscì anch'ella per lasciar luogo ad altri suonatori in numero di sei con violini, citare, e viole; e suonarono fin terminato il banchetto; e i convitati perseveravano a bere con molta allegria, parte dei quali si partì alle tre, chi alle quattro, chi alle cinque, chi alle sei, e alcuni lasciarono le tavole alle otto e più.

Soltanto nel salone furono consumate diciassette orne di vino, oltre quello consumato nelle stanze della gente di corte.

Questa sessione di Dieta durò circa tre settimane.

Come si desume da questa testimonianza, i precetti ecclesiastici vengono qui aggirati, arrivando perfino a ricorrere ad ingegnosi trucchi culinari che dissimulano cibi vietati sotto spo-

glie innocue. Proprio in quegli anni scrive Francesco Ridolfi: *mi ricordo di aver veduto di Quaresima a'conviti de' grandi ecclesiastici, dove non si vuole scandolezzare, minestre bianche, triglie, linguattole e trote: ma le prime eran lance di cappon liquefatte, le seconde polpe di starne, di francolini e fagiani composte in forme di pesci....* E la gente comune, durante i periodi di carestia – anche se di vera e propria carestia in Valsugana non si può mai parlare, dicono gli storici,⁶² nemmeno durante le tremende siccità degli anni 1778 e 1784 –, arrivava a mangiare *polenta di crusca e tritume di canne di sorgo, donde malattie; per sovvenire ai bisogni il comune provvede a Bassano mille stara di grano* (1650).

La carne tra il diavolo e l'acquasanta

La carne cadeva quindi sotto l'egida del peccato e della paura e il cibarsene era una trasgressione che poteva mettere in crisi l'ordine cosmico.⁶³ Così anche il piacere della gola era vissuto come vizio e colpa. Nonostante ciò la carne, nell'immaginario della gente, rappresentava benessere e ricchezza.⁶⁴ Anche per la Valsugana valeva il detto che il valore di un banchetto si giudicava dal numero degli ossi lasciati sotto il tavolo, secondo il galateo del tempo. Erano lontani i tempi in cui nutrirsi di carne era l'unica alternativa a non nutrirsi affatto. La carne procurata con la caccia è stata assieme alla pesca il primo cibo dell'uomo, prima dell'avvento dell'agricoltura. In un verso

62 *La discreta situazione alimentare della popolazione, possiamo supporre, deriva in primo luogo dalla distribuzione della proprietà che consentiva ai moltissimi enfiteuti di ridurre al minimo le spese delle colture agricole e del mantenimento del bestiame, e permetteva coltivazioni orticole nelle particelle lavorate in proprio.* Armando Costa, *Ausugum. Note per una storia del Borgo della Valsugana*, Edizioni della Cassa Rurale di Olle, Voll. II, 1994, p. 399.

63 *L'abate spiegherà ai fratelli che voler mangiare la carne va bene, ma astenersi è meglio*, viene detto nella Regola del Maestro (VI secolo), 53, 27, un'antica regola monastica di autore anonimo.

64 A metà dell'Ottocento in Trentino c'erano 2000 cavalli, 3300 asini e muli, 500 tori, 22600 buoi, 62000 vacche, 14300 vitelli sopra l'anno, 111000 pecore, 56 mila capre e 7 mila maiali.

cinquecentesco di Francesco Colle troviamo condensato tutto quello che i diseredati pensavano della carne: *la carne ingrassa ognun e fa forte e robusto/dà forza più ardua e ancor amorosa...*

La dieta della popolazione della valle era prevalentemente legata a cereali, ortaggi, uova e formaggi. Si mangiava carne quando gli animali morivano per malattia o per vecchiaia; la carne di vitello o di manzo appariva raramente sulla mensa, sia dei poveri che dei ricchi. La carne era sinonimo di festa, di banchetto nuziale. Quando si poteva, erano molti i modi per cucinarla: bollita, arrostita, fritta, stufata. In passato la tecnica della bollitura – *bôjer* o *boîr* – era la più praticata, forse perché rendeva la carne, soprattutto quella selvatica, più morbida e tenera. I ricettari del XVII secolo – ma la tecnica era già conosciuta dai romani – consigliavano la cottura doppia se non plurima, consistente nel bollire preliminarmente le carni prima di passare ad altri eventuali trattamenti (arrosto, fritto, umido). La bollitura fungeva anche da sterilizzazione preventiva e inoltre consentiva di ottenere il brodo, da consumare o da riutilizzare come base per ulteriori cucinature o per la preparazione di salse, che accompagnavano di norma la carne. Si faceva un uso massiccio di aromi e di spezie. Uno dei trattati più famosi e più applicati in fatto di alimentazione e di dietetica, il *De observatione ciborum*, è del medico bizantino Antino, vissuto attorno al 511 d.C.: per il bollito ricorda che per la cottura *in iuscello*, brodo ristretto, si devono aggiungere all'acqua aceto, erbe, spezie e miele. Addensato a fuoco lento, il liquido dovrà intridere la carne, che verrà poi ulteriormente imbevuta di altre spezie, tritate in un mortaio con il vino e gettate anch'esse nella pentola. Un tempo l'utilizzo di spezie e aromi non serviva a mascherare i cattivi odori di una carne avariata ma era una scelta gastronomica che cercava sapori forti e robusti.

Dagli ordinamenti comunali di Borgo, rilasciati dai sindaci Bressanini e Baldissare e dallo speciale Gasperotti nel 1617, si ricava il consumo nel territorio di carne venduta non solo nelle macellerie ma anche nel Macello pubblico che, a Borgo, si trovava proprio in piazza: vitelli, agnelli, capretti, castrati tedeschi e nostrani, buoi tedeschi e nostrani, pecore, capre, montoni, testa di vitello, cordella (cordone) di vitello con la sua rata di fegato, trippa di castrato, bècco.

Ricorrenti erano gli ordinamenti che interessavano *beccari* e *pistori* per quanto riguardava i prezzi calmierati e il controllo igienico. Da parte dei *Soprastanti* dei vari comuni c'era infatti un'assidua sorveglianza sul commercio delle carni, perché la maggior parte della carne, per secoli, era provenuta da mercati esterni alla valle. I bovini arrivavano dalla val Pusteria o perfino dalla Germania e giungevano in loco *per le montagne di Fassa e Gardena*.⁶⁵ I castrati invece venivano allevati direttamente dai macellai del posto che, durante l'estate, li affidavano ai pastori che pascolavano sui prati di Cagnon o di Lanzola – nel caso dei macellai di Borgo –, *essendo l'affitto di queste malghe, una di 376 troni, l'altra 100, già compreso nel contratto di locazione*.⁶⁶

Nel VI Capitolo del Regolamento di Borgo del 1614 si obbligano i *Soprastanti* *aver diligente cura nelle Beccarie che non siano ammazzati animali difettati o febricitanti, o che possano causare infezione, il che si può conoscere dalla carne gialla o livida, et ciò ritrovando si facciano levare dette carni et gettare alli cani et siino puniti per ogni volta in L. 25.*

Se noi scorriamo le entrate di Castel Telvana nel corso del Seicento e del Settecento, notiamo che prima si parla di biade, cereali, vino e acquavite e poi di carne: agnelli, capponi⁶⁷ – famosi quelli del Tesino –, pollastri, porcelletti, vacche, carne di porco, selvaggina e, per ultime, *pesche nella Brenta e Lago*. Nel linguaggio della caccia i cervi erano chiamati *animali rossi* e i cinghiali (*cignali*) invece *animali neri*.

Sulla tavola dei contadini dei masi di montagna del territorio di Roncegno era presente l'agnello con le rape. Lo ricordava

65 ACB, vol. 38, 22.3.1772.

66 Per Borgo sappiamo che *da Pasqua a San Prospero* (seconda domenica di luglio) e *dal 1 novembre fino a Carnevale* venivano ammazzati uno o due manzi alla settimana. Durante il 1791 vennero ammazzati oltre cento bovi da *Macello*. Interessante il fatto che con il grasso residuo i macellai stessi preparavano anche candele.

67 *'Na volta de Nadale se magnava 'l capon*. Come ricorda Gianni Gentilini nel suo *Dizionario del dialetto valsuganotto, ancora nella prima metà nel secolo scorso non era infatti del tutto scomparsa la professionalità di chi integrava i propri guadagni andando di casa in casa a privare i galli dei loro attributi*, Vol. I, alla voce *Capòn*.

Antonietta Montibeller, detta *Papaoli* per via di una balbuzie che la portava a pronunciare il suo nome *Pa-Paoli*, del Maso Montibèleri: *in inverno si mangiavano i crauti,⁶⁸ in estate le verdure dell'orto. Fagioli che lavoravamo d'estate, li seccavamo. Poi patate. Carne? Alla tardiva uccidevano un agnello, in autunno, per farlo con le rape. Prendevano questo pezzo di agnello e lo cuocevano assieme alle rape, tagliate fine, cole el capusso, e le cuocevano fino a quando rilasciavano acqua e la carne era cotta. Nella maggioranza delle famiglie si usava. Noi il porco lo tenevamo, si uccideva a dicembre. Si facevano le lucaniche, i cotechini, il lardo per condire i crauti. Poi lo strutto, "el colà", si usava come oggi il burro. Non c'era tanto burro. Anche le ossa del porco si tenevano e se i brava dzò còi crauti e se i netava dzò co la polenta. Carne di vacca mai. Cacciagione, ma i miei non erano appassionati e nessuno andava a caccia. Ma tanti sulla montagna cacciavano. Le lumache non si mangiavano, nemmeno le rane. Funghi sì, andavamo sempre a raccogliere funghi. Ma li vendevamo perché avevamo bisogno di comperare un paio di scarpe o un ombrello o un grembiule... Carne di gallina se ne mangiava. Ma solo quando la gallina aveva qualche problema, "no ò'era tanto al vèrso i la rivava via"... Quando una donna partoriva, a volte uccidevano una gallina. Altrimenti era zuppa arrostita, panada. La panada si faceva col pane, acqua, un poco di burro e si aspettava che fosse come una pappa, molle.⁶⁹*

Il possesso del maiale era una sicurezza di sopravvivenza per la famiglia. Anzi, nel 1852 si consigliava ai Tesini di incrementare le razze di porci, considerate *razze di ottima riuscita che dovrebbero esser più estese in paese nonostante ci fossero ancora dubbi sui metodi d'ingrassamento di questo utilissimo animale che lasciano ancor molto a desiderare.*⁷⁰ Il maiale è l'animale per eccellenza della tavola dal medioevo fino al boom

68 I crauti di un tempo non avevano molto a che fare con quelli a cui oggi noi siamo abituati. Si utilizzavano pochi cavoli mescolandoli con le rape e non era raro che per dar loro sapore si aggiungessero fagioli. Le famiglie più povere invece dei cavoli utilizzavano le verze.

69 Renzo Maria Grosselli, Piero Cavagna, *op. cit.* p. 95.

70 A. Perini, *Statistica del Trentino*, vol. I, 1852, pp. 671-2.

economico degli anni Sessanta e alle seguenti mode dietiste, vegetariane e vegane. Lo sapevano i vari dinasti che si sono succeduti a Castel Telvana, Castel Ivano e Castellalto. Mentre per le altre specie di animali – galline, polli, tacchini, oche, conigli, pecore, capre, ecc. – richiedevano una quota parte, la cosiddetta *decima*, per i porci pretendevano un *numero certo* che fosse sufficiente per tutto l'anno. Il maiale, opportunatamente trattato o messo a *pendere* in appositi locali, spesso tagliato in due sole metà longitudinali o *baccones* (le *mezene* dei documenti italiani), costituiva per tutto l'anno la fonte principale di approvvigionamento carneo, quello su cui si sarebbe comunque potuto contare, a prescindere da ogni altro eventuale apporto. Cavalli e buoi servivano ad alleviare la fatica dell'uomo, le pecore e i maiali a nutrirlo.

L'uccisione del maiale era un rito familiare tra i più importanti nell'intero arco dell'anno e ciò valeva per qualsiasi famiglia, in tutte le latitudini e longitudini in cui tale animale era allevato. La "festa del porco" è diventata la festa per eccellenza della società contadina e della società cristiana, unica fra le comunità del Libro a riconoscersi nel consumo di sangue e di maiali.

Renzo Maria Grosselli e Paolo Cavagna riportano nel loro libro dedicato al paese di Roncegno *L'addio del porco in un pomeriggio di sole del mesto inverno*.⁷¹ Sono due pagine di scrittura cruda, di una schiettezza quasi brutale, che riescono a mettere in luce, senza tanti riguardi e freni ideologici, quello che per secoli si è fatto nelle case dei contadini. Non me ne vogliano gli autori ma quelle pagine le ripropongo qui perché ci aiutano a capire la mentalità e la ritualità del contadino:

Le poche ore di sole di un pomeriggio di inizio marzo. Un infelice 5 di marzo. Per il porco. Su alle Pòze, poco meno di 1500 metri sul livello del mare, una piccola azienda agricola nuova, modello, ben tenuta e moderna. È l'azienda di Dario Zottele "Rincher": bovini, pecore, capre, galline, un cavallo. E una femmina di capriolo. La portarono dagli Zottele quando era piccola. Qui la accudirono, la crebbero anche con l'uso del biberon. [...] Due spiccano sugli altri in cortile:

71 Renzo Maria Grosselli, Piero Cavagna, *op. cit.* pp. 94-95.

Giacomo Sveizer, originario di Mezzano ed ora cittadino di Novaledo, e Giustino Zottele di Roncegno. Hanno visi contadini ma oggi, forse perché sappiamo della loro funzione, dai loro occhi pare sprigionare una luce giacobina e vendicativa, una luce da giustizieri. A pochi metri da loro, chiuso ancora nella stalla, il porco. O meglio il porcone, la loro vittima designata. Un tempo li ammazzavano tutti così ed era una festa della famiglia contadina e di montagna: la non abbondante carne che avrebbe accompagnato i pasti scarni dell'annata. Oggi, se non si tratta dell'“ultimo porco” poco ci manca.

Urla l'animale quando lo portano fuori della stalla. Lui sa che va a morte. Rino Montibeller è in quel cortile: “Un tempo lo facevano urlare molto, anche per ammazzarlo lo facevano urlare. Volevano farsi sentire da quelli delle altre case, nei masi della montagna. Senti che pòrcano avrebbero detto gli altri, quasi con invidia”.

Un colpo secco di coltello, lungo ed affilatissimo, nel collo della bestia. Ed è già la sua fine, non c'è tempo per urlare in questa giornata appena tiepida. Il grande corpo è caricato sulla “slita”. Questa è quella che si attaccava dietro al cavallo, specie per trasportare il fieno da monte a valle. Ma là vicino, nello stesso cortile, c'è anche la slitta a mano, quella con le “punte arrotondate all'insù”, come un mocassino d'Oriente. Che erano a presa per il contadino che trascinava a valle l'arnese carico di fieno, facilitato dalla pendenza e, quasi sempre, dalla strada ghiacciata o innevata. Sulla slitta hanno messo la “vandùgola”, quasi una fontana scavata in un tronco di legno. Là dentro sarà pelato il porco.

L'animale è stato legato con le catene. “Quando ammazzavano il porco – ricorda Fabrizio Sandri che è di Agnedo – da noi mandavano bimbi e ragazzetti a prendere “el curarèce”. L'unico che disponeva dell'attrezzo era il tal uomo, sempre quello che abitava dall'altra parte del paese, il più lontano possibile. Ma, talvolta, anche lui al momento non disponeva del “curarèce” e spediva il bambino ancora più lontano. Finalmente nella nuova casa qualcuno consegnava al visitatore un sacco sigillato in cui era stato celato un peso, spesso una grande pietra. E il bambino, responsabilizzato dai familiari che gli avevano detto di far in fretta, correva su

e giù per la montagna, a perdifiato. E finalmente giungeva in casa, dove tutti stavano lavorando al porco, per portar il suo contributo insostituibile, “el curarèce”. E tutti lo prendevano in giro e ridevano a crepapelle.”

Il sangue del porco oggi non lo usano più per fare i “bal-dòni”, i sanguinacci cioè ed anche il pelo va gettato mentre un tempo era usato per fare i pennelli per la barba.

Lavano quel corpo chiaro e morto nell’acqua calda. E là ve lo lavorano. Poi lo issano. Ormai c’è la catena e ci sono le carrucole. “Ma fino a cinque anni fa qualcuno lo faceva ancora con le sole funi di cuoio. Il sistema era detto le taie”. Il porco va su a testa in giù. Ed ancora i coltelli di Giacomo e Giustino lavorano sulla sua pelle: “Visto che lustro che l’è vegnèsto?”.

Nella “vandùgola”, un tempo, il maiale sarebbe ritornato, sotto forma di lucanica, salamino, immerso nei chicchi di mais. “El sorgo l gà l’ òio”, tiene morbide e umide le lucaniche.

Dario Zottele spiega che prima della macellazione ha dovuto far giungere sino a qui il veterinario, per vedere la bestia. Ma anche dopo dovrà essere chiamato. E racconta che una volta ne uccise tre di maiali, in una sola tornata. Venne il veterinario prima dell’esecuzione ma il giorno dopo, purtroppo si ammalò. Dovettero venire qui in Valsugana da Rovereto e le bestie le portarono a Trento, sequestrate per tre giorni. Anche così muore la montagna, con tutti questi impedimenti e lacci.

I due macellatori pongono un tappo nell’ano della carcassa del porco. Quasi un rito da battaglia vinta. Giacomo veste il grembiule bianco, di gomma. Ed incomincia a tagliare e sezionare l’animale. Ecco la milza, “coradèla”, che è appesa sopra il porco: domani, quando verrà il veterinario, la analizzerà.

Il sole va giù, velocemente, e la brezza che spira verso il monte si fa fredda. Il freddo di un cinque marzo di tristezza. Per il porco, a 1430 metri di altitudine. Altitudine di Valsugana, Trentino.

È quasi tutto nuovo in questa azienda del “Rincher”, tinteggiato anche. All’esterno, sopra la porta della stalla, c’è però una nota antica, una immagine di S. Antonio, il protettore degli animali. [...]

Sono le 17 e 25 minuti e il porco, diviso in due metà, è appeso a due ganci. Si va a festeggiare dunque. Come festeggiano contadini e montanari, col cibo. S'è ammazzato il porco, non c'è penuria oggi. E si va via col pane, col formaggio, col salame, col vino abbondante. Mentre si fa notte.

Un'altra importante fonte di approvvigionamento alimentare era la cacciagione. In Valsugana e sulle sue montagne la caccia ha il respiro millenario, ad iniziare da quella praticata dai cacciatori mesolitici lungo le dorsali della catena del Lagorai e dai cacciatori di stambecchi sulla Marcesina.

I resti della caccia rinvenuti in quello che oggi è chiamato Riparo Dalmeri – dal nome dell'archeologo scopritore dell'abitato preistorico – risalgono ad oltre 11.000 anni fa e il sottoroccia fu occupato sia da gruppi di cacciatori-raccoglitori che, alternativamente, da animali carnivori come l'orso. Nei pressi fu scoperto anche un bivacco occasionale di cacciatori mesolitici, risalente a 9.000 anni fa, la Grotta di Ernesto. Se scorriamo i toponimi della zona riusciamo a leggere le storie di un passato totemico, in cui anche il nutrirsi cadde sotto l'egida della ritualità e della sacralità: Scoglio del Cane, Busa del Wolf, Valle e Bosco dei tre Pali, Malga Campo Capra, Colle dei Colombi, Grotta dell'Orso. Nel Riparo Dalmeri doveva vivere, nel corso della bella stagione, un gruppo di cacciatori nomadi, forse una famiglia composta da 8-10 persone al massimo, che si dedicava ad un'intensa attività venatoria. Il riparo è stato utilizzato per più generazioni, come prova l'assenza di strati sterili. Tra le curiosità, il ritrovamento di diversi dentini da latte, che fa pensare ad una pratica rituale legata alle fasi di sviluppo infantile, come avviene ancor oggi quando cade il primo dente da latte.

Tra i resti di animali rinvenuti compaiono circa 46 frammenti di *Ursus arctos*, l'orso bruno, che risulta il carnivoro più rappresentato. Tra i frammenti ossei si trovano falangi, ossa lunghe della parte mediana della zampa e resti di denti, spesso attribuibili ad animali giovani probabilmente predati dall'uomo. Su alcuni di questi resti ossei compaiono segni e tracce di macellazione, che provano l'uso di strumenti per separare carne, ossa, tendini, ecc. Gli animali che venivano mangiati finivano anche dipinti su una serie di ciottoli ritrovati in loco: ben 217 pietre dipinte con l'ocra rossa. I soggetti raffigurati sono i più

diversi: si va dalle figure zoomorfe, ai disegni stilizzati, ai motivi antropomorfi. Si intravedono i lineamenti di un grande erbivoro, forse un uro intento a brucare l'erba, uno stambecco, un camoscio, un lupo o un orso, un cervo o un capriolo in movimento, una figura umana stilizzata, diverse decorazioni ramificate. Il colore ocra ci porta al simbolismo del sangue e della fertilità. Questa materia è stata utilizzata intenzionalmente per colorare le tombe, per dipingere il corpo dei viventi, per simbolizzare in maniera generale il sangue e di conseguenza la vita, quella del morto in particolare. Le immagini simboliche ci conducono ad un'arte profondamente concettuale in cui l'uomo aveva un rapporto molto profondo con la realtà esterna, soprattutto con il mondo animale dal quale traeva il sostentamento quotidiano, e con la natura, i cui fenomeni spesso imprevedibili dovevano suscitare non pochi interrogativi nella mente dei nostri avi. Il Riparo Dalmeri è una porta aperta sulla sacralità degli antenati, sul loro rapporto con gli animali, con il sangue, con il cibo, con la vita e con la morte.

Lo stesso discorso vale per le centinaia di ritrovamenti effettuati nei bivacchi dei cacciatori mesolitici emersi sui due versanti del Lagorai, quello settentrionale (val di Cembra e di Fiemme) e quello meridionale (val dei Mòcheni, Valsugana, val Calamento, val Campelle, Tesino). Dai laghetti di Colbricon al Passo Manghen, sul Col di San Giovanni, a forcilla Ravetta, al Lago delle Buse, ai Montesei di Serso, al Passo Redebus e in decine di altre località sono innumerevoli i resti emersi come residui della cacciagione di camosci, stambecchi, cervi, marmotte, ecc. Gli stessi strumenti trovati, in osso e in selce, testimoniano il loro utilizzo per tagliare, affettare e strappare durante la preparazione del cibo. Si parla di bande di cacciatori nomadi – alcuni provenivano perfino dal Riparo Gaban, nei pressi di Martignano, Trento – che nella stagione estiva salivano in quota per catturare, scuoiare e macellare gli animali per poi trasportarli nei loro accampamenti. I siti estivi non erano lontani dai siti di caccia, vale a dire quelle aree in cui le varie specie animali venivano catturate, a seconda delle stagioni, in primis i laghi dove si trovava pesce in abbondanza. In questi bivacchi sono state trovate tracce di fuochi, quindi si ipotizza che parte della carne venisse cotta al momento. La macellazione dell'animale catturato veniva effettuata in loco,

separando testa e zampe: i resti ossei trovati ci danno informazioni circa il tipo di carne consumata, le forme del taglio, il grado di cottura e l'età degli animali cotti.

Al contrario, non è facile avere dati significativi sulla raccolta dei vegetali: possiamo conoscerla solo indirettamente, studiando le tracce lasciate dai vegetali sulla punta degli strumenti di selce. Anche lo studio della dentatura umana è un buon indicatore del regime alimentare e ha permesso di accertare un elevato consumo di vegetali, contro la credenza comune che i gruppi di cacciatori divorassero solo carne. Infine le tracce del consumo di pesce sono molto più difficili da individuare, per ovvie ragioni.

Pensando ai cacciatori mesolitici mi viene in mente un episodio che risale agli anni in cui insegnavo all'istituto alberghiero di Levico Terme: durante le udienze un genitore, proprietario di una malga-ristorante in val Calamento e famoso cacciatore, esordiva sempre dicendomi "*Per elo, profesor, el camoz fresco el ghe sempre, el se ricorda*"; era una frase che mi lasciava perplesso visto che il camoscio sottostava alla regolamentazione della caccia ed era quindi cacciabile soltanto in certi periodi dell'anno. In seguito scoprii che si trattava del più famoso bracconiere della valle, però non potevo fare a meno di pensare a lui come a uno degli eredi dei cacciatori mesolitici che, libero, scorrazzava di valle in valle, di forcella in forcella, alla ricerca della preda.

Questi sono gli antenati dei cacciatori d'oggi e gli uomini mesolitici sono stati, per quanto ne sappiamo, i primi allestitori di mense e i primi ad elaborare "ricette" gastronomiche.

Bisognerà aspettare secoli per trovare testimonianze cartacee legate alla pratica venatoria.

La caccia nei boschi era riservata ai *Cacciatori Dinastiali e patentati da sua Ecc.za nostro Dinasta*, però competeva alle Comunità concedere, *verso una congrua ricognizione*, il permesso di *uccelare a lacci, vizio ed archetti*. I Signori cacciavano animali di grossa taglia, soprattutto il cervo per il suo valore simbolico, per via della rigenerazione del palco e del colore della pelliccia che risultava essere chiara, assimilabile alla chioma bionda degli angeli. Dal nome del cervo deriva la parola castigliana *cerveza*, in italiano *cervogia*, ovvero la birra, perché si identificava l'animale con il sole e la luce, come troviamo nell'*Edda*: *a sud vidi il cervo solare muovere, i suoi piedi*

*stanno sulla terra, ma le corna raggiungono i cieli.*⁷² Al popolo rimanevano i cinghiali e la piccola selvaggina, come lepri, pernici, fagiani, quaglie, volatili di ogni tipo.

Oltre all'integrazione della dieta, la cacciagione svolgeva la funzione di contenimento dei danni che gli animali provocavano nei campi. Nel 1674 i sindaci di Borgo presentano al dinasta Carlo Vincenzo Giovanelli le lamentele del popolo per i danni arrecati alle campagne da cervi e "cignali": *la primavera divorano i formenti, le segale, gli orzi, e le altre biade; nell'estate dannificano le viti, le fave, l'erba, il sorgoturco, e i prati, e per fin in Sella divorano il fieno, le verze, i capussi: così non si arriva a pagare le còlte in Castello, le spese ordinarie e straordinarie dello stesso, le imposizioni della Provincia, che così i cervi arrivano a torci quello che ci resta a nostro sostentamento. Ora, essendo dovere dei Giurisdicenti, e in assenza, del loro Capitano, di essere sollevati di tale gravissimo danno, col far uccidere detti cervi in ogni tempo e stagione, supplichiamo, giusta il Decreto Sovrano del 1668, e ricusando, noi non pagheremo le decime dei terreni dannificati, e uccideremo noi tali animali, seanche non avremo licenza.*⁷³

In questo documento si legge l'esplicita rivendicazione, ferma e decisa, della facoltà di porre fine alle scorribande dei cervi che mettevano in pericolo non solo gli introiti dei contadini ma anche quelli del castellano stesso, il dinasta. E le entrate non erano poche per i signori di Telvana: *biada d'ogni sorte stari 5200 a troni 4 1/2 poiché vi entra più di 1200 stari di scandella, formento e panizzo, ragnesi 5200 – vino in brascà orne 500 a troni 9, r. 1000 – ecc.*

72 Non stupisce dunque la grande diffusione e importanza di questo animale nelle mitologie indoeuropee: dalla Grecia ove era consacrato a dèi della purezza e della luce (Apollo, Atena, Diana), all'India in cui rappresenta la cavalcatura del dio del canto Vayu. Nella cosmologia scandinava i quattro cervi sull'albero del mondo rappresentano i quattro venti; nel mondo celtico esistono veri e propri dei-cervi (per es. Cernunnos, il dio gallo-celtico) e divinità che conducono carri trainati da cervi; ancora oggi chi visita in Irlanda luoghi come Coole, nella contea di Clare, rimarrà colpito dalla profonda reverenza e dal rispetto tributati dagli abitanti a questi stupendi animali.

73 Documento riportato da Armando Costa, *Ausugum. Note per una storia del Borgo della Valsugana*, Volume II, Iniziativa Editoriale della Cassa Rurale di Olle in Valsugana, 1994, p. 85.

Dopo quelli di Borgo furono quelli di Strigno a inviare un memoriale a Sua Altezza Serenissima chiedendo di permettere loro l'uccisione dei cervi che tutto divorano nei campi. A cui si aggiunsero quelli di Castelnuovo e Roncegno, nel cui Memoriale è scritto: È vero, le cacce sono riservate a Sua Altezza Serenissima, ma è anche vero che Sua Altezza Serenissima mai non viene a cacciare, et perciò si domanda che senza le riserve espresse nei Mandati passati, si possa uccidere cervi e cignali, e questo perché essendo la Giurisdizione di Telvana posta sui confini dello Stato, ne ha assai delle molestie e dei danni dai continui latrocinii che le vengono fatti da quei dei Sette Comuni; et che col permettere la caccia oltre risentire il bene il Comune, bene ne avrebbe anche il castello per la decima delle biade: che ai detti Comuni non importa, purché loro venga permessa la caccia di detti animali ne consegnerebbero la preda al Cacciatore Cesareo. Il dinasta Giovanelli dispose che si potessero uccidere non più di dodici cervi, che si ammazzassero pure i cinghiali, ma che i cervi venissero pagati alla Camera con questa tariffa: se il cervo era giovane fiorini 2, se adulto fiorini 4. Da questi atti si evince che gli animali cacciati soggiacevano alle ferree regole dell'equilibrio alimentare ed economico.

I risvolti simbolici della caccia si riscontrano più nella vita quotidiana signorile o ecclesiale che non in quella della gente comune. Pensiamo a sant'Uberto, protettore dei cacciatori: secondo una tradizione, durante una battuta di caccia aveva ricevuto la visione di un crocifisso tra le corna di un cervo che lo avrebbe invitato ad abbandonare la sua vita dissoluta e a convertirsi; si tratta di un racconto agiografico tardo medioevale assai conosciuto tra l'aristocrazia e che soltanto alla fine dell'Ottocento prende piede anche nelle altre classi sociali. Oppure ricordiamo che le corna e il membro del cervo – animale considerato dalla Chiesa particolarmente lussurioso – comparivano spesso sulle tavole dei signori e i cuochi li trasformavano in manicaretti appetitosi: con le corna dure si facevano vari tipi di gelatine *molto gustose al palato*, secondo l'opinione di Francesco Redi (Arezzo, 1626-Pisa, 1698), medico, scienziato e scrittore.

Non sappiamo se anche i serpenti venissero cacciati per finire sulle mense. Uccisi sicuramente sì. Ai serpenti, da tempi immemorabili, si è attribuita la capacità di rigenerarsi continuamente, di morire e rinascere ogni anno, da cui l'identificazione

della carne di vipera con l'elisir di lunga vita, come ricorda Plinio il Vecchio. Queste credenze persistono fino ai primi decenni dell'Ottocento e, in qualche paese della Valsugana, come Telve di Sopra, fino agli anni Trenta e Quaranta del Novecento.

Il pesce in tavola

Le aringhe, *rènghe*, come il baccalà, erano cibi “di magro” e dunque da consumare il venerdì e in Quaresima. A dir il vero nei primi secoli del cristianesimo anche il pesce era escluso dalla mensa, poi lentamente si fece strada un atteggiamento di tacita tolleranza che non lo prescriveva ma neppure lo vietava, fino ad arrivare all'esplicito permesso di mangiarlo del tardo medioevo. Qualche critica si muoveva ancora riguardo i *pesci grassi* (una volta balene e delfini venivano considerati a torto pesci) ma quei pesci non arrivarono mai sulle tavole dei valsuganotti. Leopoldo II d'Asburgo, con decreto del 16 dicembre 1790, permise il libero commercio e il consumo di pesci esteri, dietro pagamento del dazio: *aringhe fumate, per ogni centinajo brutto fni. 3 kni, Dette in salamoia per un barile di due centinaja e mezzo, brutto fni. 4 kni, Cabiglj, Laperdoni, Merluzzi, Baccalà, Rombetti asciutti e Sfoglie, per ogni centinajo fni. 2 kni*. Nel dì 11 marzo si dichiarò che gli *Stochfisch ed Aringhe potevano essere introdotti e daziati presso qualunque Stazione di dogana*.

Nella cucina della Valsugana, in assenza del pesce marino troppo costoso e di difficile conservazione – se non sotto sale o essiccato, come lo stoccafisso (*stochfisch*) o l'aringa –, prevaleva il pesce di fiume e di lago, definito un alimento *da magro* e consumabile il mercoledì, giorno in cui Giuda accettò l'infame compenso dei trenta danari, e il venerdì, giornate a cui si aggiunge anche il sabato, in memoria della morte di Maria, madre di Gesù.

La prima testimonianza in valle di un pescatore la troviamo nel 1220 quando si cita un *Olderico piscator*: si desume che l'attività di pescatore era considerata un vero e proprio lavoro.

Il frate francescano Vincenzo Coronelli, transitando per la Valsugana nel 1696, ricorda nella sua opera *Viaggi del Coronelli* che *Diciotto miglia da Trento, 32 da Bassano, 10 da*

Grigno, è situato borgo di Val Sugana, reso delizioso, e comodo dalla Brenta, ove particolarmente abbonda di Trutta, e d'altro esquisito Pesce. Qualche viaggiatore però non fu molto soddisfatto del pesce consumato nelle locande della Valsugana, come capitò ad August Lewald (Königsberg, 1792-Monaco di Baviera, 1871), amico di Heinrich Heine, che transitando per Levico ricorda: *la vicinanza del lago ci spinse a decidere per del buon pesce e poiché, in aggiunta, era giorno di magro, lo chiedemmo cotto e arrostito. Il piatto che ci fu servito era la degna copia della cena al covolo, o del supposto Primolano – dove mangiò un pollo cotto in un olio puzzolente e maccheroni, duri come gallette e preparati con una poltiglia nera del colore della carta assorbente grigia –. Non lo potemmo toccare perché non volevamo rischiare di ammalarci. I pesci non erano freschi e l'olio era così puzzolente che fummo costretti ad alzarci.*⁷⁴

Il pesce rientrava anche nel canone delle decime, i pagamenti che i contadini dovevano al dinasta di turno. Non dimentichiamo che da Carlo Magno in poi tutti i prodotti della terra, dell'acqua e del cielo diventano di proprietà imperiale e la pesca nei fiumi si può praticare solo da chi è investito di questo diritto o dai suoi tributari.

In un accordo del 28 maggio 1664, stipulato fra l'arciprete di Strigno Gasparo Facchinelli e gli eredi del conte Haldringer, al tempo proprietari di Castel Ivano, il Facchinelli si impegna a pagare cento uova che il dì di Pasqua l'arcipretura doveva dare al castello, ma in cambio riceveva ben cinque libbre di pesce.

La moltitudine di laghi presenti in valle, da quelli notevoli per ampiezza come Levico e Caldonazzo alle decine e decine di laghetti che arricchiscono i circoli glaciali del Lagorai, a quelli di Canzolino e Madrano, al fiume Brenta, al torrente Fersina, al torrente Maso in val Calamento e al Ceggio a Telve, ha offerto da tempi immemorabili una ricca quantità di pescato.

74 Tyrol, vom Glockner zum Orteles, und vom Garda zum Bodensee, Monaco di Baviera, 1835.

Come il vino, il pane,⁷⁵ il legname, la selvaggina ecc., anche il pesce cadeva sotto l'egida di lotte continue tra i vari dinasti succedutisi alla direzione dei castelli della valle e i Comuni. Nel 1668 i borghesani disputarono ferocemente con il dinasta Carlo Vincenzo Giovanelli perché quest'ultimo non avrebbe avuto diritto di proibire la pesca con le *bennuzzole*,⁷⁶ né *l'uccellar con il vischio*,⁷⁷ *archetti, lacci et ciarabottane*.⁷⁸

Fin dal Medioevo i laghi e i fiumi venivano ripopolati in modo da garantire l'approvvigionamento un prodotto fondamentale soprattutto nei periodi di carestia e di magra. La predilezione per il pesce era del resto legata anche a motivi di ordine culturale, in una società come quella agreste che lo vedeva come soluzione al divieto ecclesiastico di mangiare carne.

Quelli delli Masi di Novaledo sono tenuti a rompere il ghiaccio del lago ad ogni richiesta della Signoria (in questo caso dei signori di Castel Telvana) et portar il pesce in Castello, e quando rompono il ghiaccio si dà a ciascheduno una libbra di farina da polenta, come nell'Urbario vecchio et possesso; questa clausola fu accettata dal Comune di Borgo: correva l'anno 1654. Il lago di Novaledo venne prosciugato nel

75 La produzione di pane cadeva sotto i rigidi controlli della Comunità che sorvegliava tutta la filiera del pane, dall'acquisto dei cereali, al determinare i prezzi al numero e compiti dei fornai. Il 16.7.1775 la Comunità del Borgo, sollecitata da un'ordinanza circolare, *deliberò di erigere un Magazzino de Grani, e la Banca del Pane*. Il magazzinoiere, nella sua veste anche di direttore del magazzino, doveva comperare durante l'estate i cereali – frumento e segala – e distribuirli *di tempo in tempo ai Pistori verso il dovuto pagamento in pronto*, rendendo conto alla Comunità del denaro amministrato, costringendo quindi i fornai all'obbligo di acquistare i prodotti unicamente al pubblico magazzino, pagandoli *in pronti contanti*. Il magazzinoiere durava in carica un biennio, ricevendo uno stipendio di 150 fl. annui.

76 Il termine *bennuzzole* non compare nei vari dizionari e vocabolari dialettali; forse deriva dal termine *benèla* o *benèle*, cestino in vimini molto ovale e traforato usato per il trasporto di patate, frutta ed altri prodotti della campagna, che, utilizzato a mo' di nassa, poteva servire per la cattura dei pesci.

77 Il vischio è attaccaticcio e per questo motivo è entrato nella parlata popolare con il termine *invisciar*: *no sta invis'ciarte 'n quella facenda che l'è mejo*. Anche il vocabolo trentino *bacheton* deriva dall'uso della bacchetta cosparsa di vischio per catturare gli uccellini.

78 Il termine *ciarabottane*, si trova citato nella poesia priapea di Nicolò Franco (1541) *Clivi: ... e con balestre, e con ciarabotane*.

1818, come testimonia il viaggiatore tedesco F. C. Weidmann in *Handbuch für Reisende durch Tyrol und Vorarlberg* (Haendel's Verlag, Leipzig, 1854, libro depositato presso la Biblioteca di Stato di Monaco di Baviera): la bonifica portò ad un aumento dell'estensione prativa (pascolo) e della campagna ma alla perdita del ricco pescato e dell'allevamento ittico che vi si praticava da secoli.⁷⁹

In Valsugana, ad iniziare dai laghetti montani, si allevava il salmerino alpino, assai apprezzato dall'imperatore Francesco Giuseppe, e nel fiume Brenta si pescava la rustica e solitaria trota marmorata, assai difficile da allevare. Accanto a queste specie si pescava la trota fario, forse la più comune e molto diffusa anche oggi, mentre bisognerà aspettare la fine dell'Ottocento per trovare la trota iridea e il salmerino di fonte, ambedue originari del Nordamerica. Sicuramente il pesce che appare nel grande affresco dell'*Ultima Cena*, nella chiesa di Sant'Ippolito a Castello Tesino, adagiato su di un piatto sopraelevato, ha tutte le caratteristiche della trota, la *trùta* (*l'ha pescà 'na mucia de trute*, si usa dire in valle).

Oltre alle prelibate specie di trote si pescavano i lucci, il persico reale, i cavedani, le grosse carpe e qualche raro boccalone e coregone, le tinche, le scardole e, nel limaccioso fondo del lago di Levico, le anguille. I pescatori sapevano che le anguille, dal mare, risalivano lungo la Brenta fino al lago di Levico. Molto fantasiose erano le credenze popolari riguardo la riproduzione delle anguille: si pensava che i crini di cavallo gettati nell'acqua si gonfiassero per tramutarsi in giovani anguille oppure che nascessero dalla melma e dalla putredine. Le anguille del lago di Levico, nonostante la quantità assai limitata, erano molto ricercate sul mercato della città di Trento: nel 1797 1 libbra di anguillotti veniva pagata ben 16 carantani.

Nelle terre Tirolesi era severamente proibito condurre le vetovaglie fuori dal territorio del principato ma si facevano ponti d'oro a tutti coloro che, all'opposto, portavano a Trento viveri

79 Ai signori di Telvana spettava anche il diritto di pesca nel lago di Masi, detto anche Lago San Silvestro, nel Lago Morto e in un altro laghetto sopra Roncegno, oltre al diritto di pesca nel torrente Brenta. Questi laghi sono documentati nell'*Atlas Tyrolensis* di Peter Anich (1774).

provenienti da altri luoghi. Pure i pesci della Valsugana avevano le porte aperte in quel di Trento; il pesce, trasportato in capienti vasi contenitori e in ceste di vimini, veniva venduto in città non nel consueto slargo detto *Cantone*, alla confluenza di via San Pietro, San Marco, Santa Maria del Suffragio e contrada Lunga, dove si è tenuto per secoli il mercato giornaliero, ma veniva obbligatoriamente portato al banco di pietra eretto in piazza del Duomo.⁸⁰

Nei torrenti e nei laghi con acqua fresca e pulita erano (e sono) famosi i gamberi rossi o gamberi d'acqua dolce (*gambaro*), oggi specie protetta, e in Valsugana particolarmente ricercati erano i gamberi della Brenta.⁸¹

Questi piccoli crostacei erano conosciutissimi fin dalla preistoria e per secoli hanno allietato le tavole imbandite delle *Ultime Cene* affrescate nelle chiese dell'arco alpino, nonostante nell'Antico Testamento fossero considerati animali il cui consumo era vietato, come troviamo scritto nel *Levitico* (11, 10): *di tutti gli animali, che si muovono o vivono nelle acque, nei mari e nei fiumi, quanti non hanno né pinne né squame, li terrete in abominio.*

80 *In oltre ordiniamo, ch'alcuna persona non vada alli Laghi, nè ad altri luoghi a comprare Pesci per rivenderli, eccettuando, che al Lagho di Riva di Trento: ne anco nella Città di Trento possi comprare Pesce per rivenderlo, ne fare Società, ò altro contratto con alcun Pescatore, ò altro Venditore di Pesci: e chi contrafarà paghi carentani sedeci alla Comunità, e perda li Pesci, e si creda come sopra, e l'inventore abbi la parte, come sopra, recita lo Statuto della Città di Trento del 1714.*

81 In una ricetta medioevale assai comune nel nord Italia troviamo: *per cuocere gamberi provvedi a lessarli mettendovi un po' d'acqua e aceto, in parti eguali e sale abbondante, perché da loro stessi producono dell'acqua. Provedi a farli bollir sino a quando emaneranno una schiuma e, per conoscere quando sono cotti, fa attenzione a quando il brodo uscirà due o tre volte dalla pentola. Solo allora potranno essere cotti a perfezione, ma per saperlo esattamente li potrai assaggiare perché così non sarai ingannato, da un ricettario del Maestro Martino de Rubeis da Riva del Garda, Libro de cosina composto et ordinato per lo egregio homo Martino de Rubeis de la valle de Bregna, mediolanensis diocesis descenduto de la valle de Turre, nato de la casa de Sancto Martino ridualis coquo dell'Illustre Signore Joanne Jacobo Trivulzio ecc. expertissimo in questa arte et come leggeray prudentissimo, libro stampato a Venezia nel 1475, di cui una copia è depositata presso l'Archivio Storico Comunale di Riva del Garda.*

Il gambero era uno dei cibi prelibati ricercati per le nobili mense, in primis durante il periodo quaresimale, come ci ricorda il frate Bonvesin da La Riva⁸² nel suo trattato *Carmina de mensibus* (p. 31): *abbondano in modo incredibile i gamberi; i pescatori stessi, fatti esattissimi calcoli, dichiarano che, dalla quaresima a San Martino, se ne mangiano ogni giorno in Milano più di sette moggia, e perché nessuno rimanga in dubbio circa la portata del moggio, sappia che esso da noi vale otto staia e corrisponde al peso d'un uomo di grossa corporatura*. Il gambero era il simbolo della passione e della resurrezione, il carapace grigio diventa rosso acceso dopo la cottura, come il Cristo Risorto passa con la morte dall'aspetto umile della vita nelle terre di Palestina allo splendore di un corpo trasfigurato nella pienezza della divinità. L'origine di questa idea di metamorfosi la si trova già in Plinio il Vecchio secondo il quale l'aragosta, come il granchio, in primavera si priverebbero del vecchio involucro per rinnovare il proprio guscio.

Per gli amanti di dell'attività ittica è possibile oggi praticare la pesca sportiva in diversi luoghi della valle e ogni volta che si getta la lenza si rinnova un atto e un rito secolare.⁸³ Inoltre, forse ricordando antichi tempi di magra, a Tezze Valsugana, comune di Grigno, nel mese di maggio si tiene in località Prà dei Minati la "Festa del Pesce", con menù a base di frittura e baccalà alla veneta.

Storicamente documentato è l'utilizzo nella mensa di anfibi come la rana di pianura – presente in maniera massiccia nelle paludi di fondovalle – e quella di montagna o rana temporaria, abitatrice dei laghetti tra i 1500 e i 2200 metri. La rana di montagna fa parte del cosiddetto gruppo delle rane rosse, più

82 Bonvesin da La Riva o Bonvicinus de Ripa, nato a Milano prima del 1250, frate del terzo ordine (quindi laico), morto nella città ambrosiana attorno al 1315.

83 La trota è simbolo della purezza delle acque. In Valsugana sono diversi gli impianti ittici dove si pratica anche la pesca sportiva: "Associazione Pesca Sportiva Lago Stefy", via Prima Paludi, 18, Novaledo (da aprile a novembre); "Al Laghetto", Località Musiera, Telve Valsugana; "Sella Agricola", Località Val di Sella, Borgo Valsugana; "Al Pescatore", Località Tollo, Grigno; "Associazione Pesca Sportiva Triticoltura Sille", Località Sille di Madrano, Pergine Valsugana.

piccole delle cugine verdi che popolano i fondovalle. Ancor oggi la rana di montagna si può incontrare nell'Oasi WWF di Valtrigona o nei dintorni di Malga Agnelezza, sul versante fiemmeso del Lagorai, e presso l'omonimo laghetto situato più a monte. L'uso delle rane in valle è stato introdotto dal vicino Veneto, ad iniziare dal veronese, dove ancor oggi si trovano molte risaie nella zona di Isola della Scala. I giovani di Roncigno salivano fino a malga Colo e al laghetto vicino (m 1700), in località Desene, per catturare le rane da mettere in padella. Era un alimento dei poveri, ricco di proteine e di ottima digeribilità. In Valsugana la gente le trovava frequentemente nel piatto, almeno fino al boom economico degli anni Sessanta del secolo scorso; oggi solo i buongustai si cimentano nel "gustarle". La rana è specie protetta e quelle che troviamo sulla nostra tavola provengono dalla Romania o dai paesi balcanici.

A Strigno c'era il divieto di lavare nella fontana indumenti, trippe e rane. Nei vicini villaggi dell'area bassanese la rana veniva accompagnata dal *risoto* mentre in Valsugana era d'uso la polenta. La rana faceva parte degli animali "segnatempo", infatti si usava dire *la rana piange quando fa bel tempo e dov'è la rana l'acqua non è lontana*. Un proverbio vicentino ci ricorda che *rane, donne e oche sembran tante anche se son poche*. A Madrano, dove troviamo il lago Pudro, ricco di rane e oggi biotopo, si usava recitare la *Ranéla de San Zoan: Ranéla de San Zoan/to sta paiöla 'n man/di 'n padre nostro e 'n avemaria/che te laso saltar via*.

Per quanto riguarda il pesce in generale, in valle il fabbisogno era maggiore di quanto prodotto in loco. Allora ci si rivolgeva al vicino mercato di Bassano (1634) dove si acquistavano *sardelle di Lissa una al soldo; sardelle di Spagna una al soldo, caviale soldi 3 quattrini l'oncia, marona⁸⁴ troni 1, renghe per ogni una soldi 3, anguille*.

84 Il *marona*, altresì chiamato *morone* è il persico spigola, della famiglia dei Moronidae.

L'uccellazione (L'uselàda)

Ai frequentatori autunnali del mercato cittadino di Trento, ubicato al *Cantone*, si presentava una strana sfilata: decine e decine di uomini provenienti dalla Valsugana portavano con sé carri carichi di gabbie di uccelli. L'intero mercato era avvolto da innumerevoli cinguettii che si sovrapponevano l'uno all'altro dando la sensazione di assistere ad un concerto cacofonico o di musica dodecafonica piuttosto che ad una esecuzione musicale armonica e melodica. Tra il canto di un pettirosso e il cinguettare delle cinciarelle si alzava la voce del venditore che esibiva un vero e proprio catalogo ornitologico: oltre ai già citati pettirossi e cince, erano presenti lucherini, fringuelli, merli, tordi, cinciallegre, cince more, codirossi, ecc. Tutti uccelli di piccolo peso. Il loro destino, come ricorda un articolo apparso sul *Bote Für Tirol und Vorarlberg*⁸⁵ era quello di finire sulle tavole imbandite dei cittadini di Trento. E guai a trasportare al mercato gli uccelli fuori dalle gabbie o, peggio ancora, celarle sotto le vesti: *tutti coloro che portavano a vendere nella città di Trento formaggio, ricotta, uova, frutta, carni di bestie selvatiche, o selvaggina, erano obbligati a portarli al Cantone, apertamente o pubblicamente, senza celarle sotto le vesti, allo scopo di evitare qualsiasi frode, o aumento dei prezzi. Per i contravventori c'era un'ammenda di 8 Carantani.*⁸⁶ E a coloro che vendevano gli uccelli in altri luoghi veniva applicata una multa di 8 carantani, con la perdita di tutta la merce venduta. Stessa multa per chi li vendeva dopo l'ora nona (ovvero dopo le ore 15).

Presumibilmente le scene che avvenivano in piazza nel periodo autunnale fino al XIX secolo non avevano nulla da invidiare a quanto avveniva nei mercati medioevali, come se il tempo non fosse mai trascorso.

Sul mercato cittadino di Trento arrivava soltanto una parte di quanto catturato in Valsugana e i rifornimenti riguardavano il periodo che andava dai primi di settembre al giorno dei Santi, quando la caccia era ammessa. I periodi di caccia agli uccelli

85 Editato ad Innsbuck il 16 ottobre 1879.

86 *Statuto di Trento. Libro II de' Sindici del 1714*, cap. 49.

non erano sempre rispettati, come emerge dai documenti in possesso dell'archivio di Borgo. Molte volte il Comune e il vice capitano di Castel Telvana polemizzavano tra loro, come avvenne nel lontano 1655 quando il dottor Giorgio Fusio, vice capitano, riprese il Comune di Borgo pubblicando un editto che proibiva ai Borghesani e a ciascuno della giurisdizione di uccellare nei tre mesi di maggio, giugno e luglio nelle campagne, proibendo anche di catturare uccelli dal nido. Il 10 maggio il Comune protestava a sua volta, dicendo che tale comando era contrario alle ragioni e ai diritti della Comunità. Il 3 giugno il dottor Fusio rispose per ordine del dinasta che da lì in avanti sarebbe stata inoltrata al Comune una copia di ogni proclama fatto dal castello (Telvana, n.d.r.) e che, in caso di aggravii presenti nei proclami, il Comune avrebbe potuto ricorrere al dinasta stesso.

Non ci è dato sapere se gli interessi del castellano rientrassero in una logica "ecologica" di salvaguardia della natura: prendere le uova o gli uccelli dai nidi voleva dire mettere una seria ipoteca sulla loro conservazione e lasciare carta bianca avrebbe significato ridurre la presenza, se non estinguere, di specie intere di uccelli. D'altra parte, sebbene piccoli, gli uccelli erano ricercati per integrare il magro pasto e si aspettava con ansia l'arrivo della primavera per questa ricchezza del tutto gratuita. Inoltre cibarsi di questi animali non comportava rimorso di coscienza se perfino Rabano Mauro, nel suo *De clericorum institutione* (vol. II, 27), diceva che *il consumo di volatili credo che sia stato consentito dai Padri perché essi furono creati di natura simile ai pesci*.

Molti uccelli, *usèi* o *osèi*,⁸⁷ finivano direttamente in padella e sulle povere tavole delle famiglie degli "uccellatori": la *polenta e osei* era – ed è – considerato un pasto prelibato, ricercato, che poteva soddisfare il palato dei buongustai oppure incrementare l'obbligata dieta dei poveri: *non v'è nobil benestante o bottegajo, che durante quella stagione non abbia giornalmente*

87 *La me mama la ne fava i usei scampai.*

sulla tavola un piatto d'uccelletti o salvaggiame per arrosto.⁸⁸ Ad un gustoso e saporito piatto di polenta e osei non rinunciavano neppure i prelati, stando ad una relazione stesa nel 1873 dai gendarmi di un paese della Valsugana: un parroco aveva predisposto nel bosco più di duecento lacci senza aver pagato la tassa comunale e, per giunta, prima che fosse aperto il periodo delle catture. L'attento informatore di tal malefatta è il *Bote für Tirol und Vorarlberg* del 22 settembre 1873. Sulle tavole finivano comunque tutti i tipi di uccelli, da quelli piccoli a quelli grandi, perfino qualche gru di passaggio venne arrostita con il risultato di un gran disgusto nel palato.

Il viaggiatore francescano Vincenzo Coronelli, nell'opera *Viaggi del Coronelli* (stampata a Venezia nel 1697), passando per la valle ricorda che è fertile di Pesca differenti, e frequentato da Uccelli, rende delizioso il soggiorno.

Si catturavano e si mangiavano allodole, tordi, fringuelli, viscarde, frisoni, pispole, cardellini, quaglie, ecc. Si spennavano gli uccelli a mano – lavoro solitamente femminile – e si passavano attraverso la fiamma per strinare le penne rimaste. Si tagliavano le zampe e si toglievano le interiora. Si metteva il tutto in una padella e si rosolava con un po' di strutto. Chi se lo poteva permettere arricchiva il tutto con una fettina di lardo o pancetta ed una foglia di salvia, una bacca di ginepro e del rosmarino. Come contorno l'immane polenta oppure le patate.

Risale ad un documento del 1681 la stipula di un contratto d'affitto di un'uccelliera tra tal Gaspare Pietro Buffa, proprietario, e Fabian Furlan di Telve. Quest'ultimo prometteva di consegnare al Buffa come canone annuale 500 *uccelli finchi et simili di grandezza, bel pellati, scotati e governati et posti nel pitaro ... con la sua salvia finocchio e canezo dentrovi*, mentre al proprietario spettava la fornitura del vaso, dell'aceto

88 Giacomo Gotifredo Ferrari, *Aneddoti piacevoli e interessanti occorsi nella vita di Giacomo Gotifredo Ferrari, da Roveredo, operetta scritta da lui medesimo*, vol. I, Londra, 1830, p. 13. Per un approfondimento si consiglia la lettura del capitolo *Il Popolo dell'aria finisce in padella* di Claudio Marchesoni in *Cronache dalla Valsugana dell'Ottocento*, Edizioni Curcu&Genovese, Trento, 2018, pp. 27-31.

necessario per la conservazione e del vischio.⁸⁹ D'altronde la Valsugana aveva antiche tradizioni a riguardo dell'economia dell'uccellazione. Forse il più antico documento in valle che ricorda questa pratica è datato 1284 quando il vecchio Odorico III di Strigno, assieme al fratello Willelmo, acquista dai Signori di Trento, Geremia, Aprono, Federico e Francesco di Nicolò, da certo Galvagno di Gherardo (sempre da Trento) nonché dal Signor Placabello di Scurelle, molti masi e le decime che questi tenevano in Bieno e dintorni. È da tener conto che in quel di Samone e di Ospedaletto la famiglia di Strigno possedeva già masi, terreni e decime in quantità considerevole: così nel piano come nel monte di Strigno, ora godevano di tutti i diritti di feudo: caccia, pesca, uccellazione, pascolo e decime.⁹⁰

La pratica dell'uccellazione avveniva sia per mezzo della cattura con il vischio cosparso su bacchette, solitamente di nocciolo – consuetudine ancora diffusa tra i giovani fino a non molti anni fa, anche se solo per divertimento o come sorta di rito d'iniziazione –, sia sparando a pallettoni (metodo però assai costoso), sia utilizzando dei lacci fatti di crine di cavallo, sia attraverso i ben più complessi *roccoli*. Quest'ultimi, di proprietà di gente benestante visti i costi di allestimento e di gestione dell'intricato sistema meandrico per catturare gli uccelli di passo, erano sottoposti a tassazione dalla normativa tirolese riguardante la caccia e l'uccellazione. Il *roccolo* (o *rocolo* o *uselièra*) era costituito da un insieme di siepi e pergolati tra cui erano sistemate delle reti; gli uccelli venivano attirati con richiami nelle siepi e quindi sospinti nelle reti agitando uno spauracchio in modo da imitare l'attacco di un rapace.

Gli uccelli che si nutrono a terra, come storni e allodole, venivano attirati con richiami – *zimbelli*, *zambei* – e con esche in un punto ben preciso e venivano quindi catturati da due reti mobili che si chiudevano a scatto una verso l'altra contro il terreno.

89 Cristoph Gasser, *L'uccellanda della famiglia Buffa a Scurelle in Valsugana*, in AA.VV., *L'uccellanda dei baroni Buffa a Scurelle in Valsugana*, Provincia Autonoma di Trento, Soprintendenza per i Beni Architettonici, Trento, 2011, p. 89.

90 Adone Tomaselli, *Strigno. I signori di Castelrotto*, Comune di Strigno, Edizioni Litodelta, Scurelle (Tn), 2005, p. 38.

Fino alla chiusura dei *roccoli*, avvenuta in Tirolo nel 1899 su ordine del governo austriaco a fronte di proteste degli “animalisti” del tempo ma anche degli stessi agricoltori che vedevano scomparire i predatori naturali dei parassiti e degli insetti nocivi, in Trentino si contavano più di 200 strutture atte a catturare gli uccelli. I *roccoli* furono riattivati in valle dopo la fine della I guerra mondiale, esattamente nel 1920 con decreto del Regno d'Italia, e la strage di uccelli durò fino al 1970 per quanto riguarda la cattura di uccelli attraverso le reti e fino al 1991, anno in cui la Legge provinciale n. 24 introdusse il divieto di ogni forma di uccellazione con la sola eccezione di prelievi per scopo scientifico.⁹¹

Nell'*oselera* eretta all'estremità orientale del colle di Brenna, nel comune di Tenna, probabilmente di proprietà dei baroni Trapp di Caldonazzo, tra settembre e novembre venivano catturati da alcune centinaia fino ad oltre 2000 uccelli di passo, per un totale stimabile tra 4000 e 7000 uccelli. A partire dal Settecento la famiglia Buffa di *roccoli* ne possedeva ben quattro, sparsi nel territorio di Telve e Scurelle, mentre i Giovanelli ne avevano fatto costruire uno sopra Castel Telvana nel 1694.

Una bella descrizione del funzionamento del *roccolo* che sorgeva nei prati sottostanti Castellalto, a Telve, si trova nel diario di viaggio di Georg von Martens, *Reise nach Venedig* (pubblicato nel 1824), tradotto da Claudio Marchesoni nel suo *La Valsugana dei viaggiatori*,⁹² in cui l'autore racconta che *l'uccellazione rappresenta un grande divertimento e spesso una vera passione, vengono catturati ogni autunno milioni di uccelli, in particolare fringuelli e tordi; una singola persona può arrivare a catturarne da 100 a 200 al giorno.*

A Roncegno c'erano quattro *ròcoli*: uno sopra il Còlo, uno alla Mèscola, quello del Pèndola e quello del Bafo. A Borgo

91 Da non perdere la visita al roccolo del Sauch, a monte del suggestivo paese di Faedo e nei pressi dell'omonimo rifugio, oggi gestito dal Museo Trentino di Scienze Naturali che organizza visite guidate. In autunno il roccolo è oggetto di un'interessante attività di inanellamento degli uccelli migratori. In Trentino opera anche un roccolo provinciale, sulla collina di Trento, lungo la strada che da Cortesano raggiunge Maso Saracini.

92 Edizioni Curcu&Genovese, Trento, 2012, p. 185.

avevano un'uccelliera la famiglia Ippoliti sulla Rocchetta e Giuseppe Dordi ai piazzzi di Piagaro.⁹³

Ma c'erano anche i ròcoi di piccole dimensioni, eretti di volta in volta a seconda della stagione. Emanuele Avancini di Roncigno ricorda che suo padre e suo zio gli insegnarono a *tirar su le sachète*, le reti. Le mettevano sopra le vigne, sapendo che gli uccelli sarebbero arrivati per beccare l'uva: "Non ucciderli, non scacciarli, prendili così, altrimenti muoiono subito, li rovini". Io non ne mangiavo uccelli. Lui sì e quelli che non mangiava subito, li cucinava con la polenta, invitava a casa i suoi sòci.... Si prendeva uccelli di passo: finchi, tordi, garde-ne, qualche francolin, ecc. ... Erano reticelle quelle per evitare che mangiassero l'uva. Le stendevamo solo all'autunno, in settembre, ottobre. Una volta che avevano vendemmiato non ne vedevi più di uccelli.

A Novaledo c'era il rocolo dei Mazi e quello dei Pieri, quest'ultimo i ghe chiamava anca rocolo del fringuello o rocolo seco: arrivai live vezini bisognava taser o parlar pian pian, per no sparuta i oseleti, racconta Pierino di Novaledo... Allora 'l Remo 'l neva z onte 'l rocolo, 'l ghe deva 'n strucco nte 'stomego a sti oseleti per coparli, e per portarli ntel casoto, 'l li meteva 'n la sbòza dela camisa. Ntei momenti de calma i li 'nfilzava con a stropa 'n numero de dodese, e i li meteva ntei sachi. Po' con a slita i li portava 'n zo ai Masi e i li vendeva ai becari de Levego e 'n giro. 'N disnar de polenta e oseleti l'era nà specialità!⁹⁴

Gli uccellatori non potevano però invadere i campi coltivati a biada, a miglio e panico, né per catturare uccelli né per tendervi delle reti. Ogni paese prevedeva nel proprio statuto o regolamento anche la pena pecuniaria, e il risarcimento del danno cagionato. Il divieto di uccellare era attivo fino alla data ufficiale dell'apertura della caccia, l'8 settembre, festa della natività della Vergine Maria.

In Valsugana, così come in tutta Italia, l'uccellazione fu vietata il 31 marzo 1969; il passero e il fringuello si poterono

93 ACB, vol. 40, 16.3.1787

94 Periodico *Novaledo*, a cura del Comune, anno 7, n. 1, giugno 2017, in cui si trova la descrizione del funzionamento del rocolo.

cacciare sino al 1991, quando la legge provinciale impedì ogni caccia, come abbiamo scritto poc'anzi. Da quell'anno in poi la cattura degli uccelli fu proibita. E, come ha scritto Alberto Folgheraiter, da quel giorno i buongustai si dovettero accontentare di *osèi scampàdi*, involtini di carni bianche co pancetta e salvia al posto degli uccellini.

A detta degli anziani della valle, l'unico uccello che non veniva catturato era il cuculo. Forse per via del fatto che il suo canto, tra la fine di marzo e i primi di aprile, annuncia la primavera oppure perché pare sappia predire l'avvenire e sia quindi considerato un uccello vaticinante. Le ragazze contavano il numero di volte in cui sentivano l'uccello cantare: i cucù ascoltati corrispondevano agli anni che mancavano al matrimonio. Lo ricorda anche un detto di Telve: *Cuco cuco bel uselo/ti le piume e mi 'l capelo/ti cantar e mi sonar/ quanti ani me àsitu da maridar*.

Un capitolo a parte meriterebbe l'allevamento di colombi o piccioni. Già nel 1633 in Valsugana si *costuma far colombari nei muri delle case*: diversi toponimi geografici derivanti dall'allevamento di colombi si trovano spesso nel vicino bassanese (Cittadella), veronese (necropoli Colombara) e vicentino (Mason Vicentino), oltre che a Pergine, ecc. Di carne molto scura, dal sapore intenso, il piccione è conosciuto fin dall'antichità – il romano Marrone parla di colombaie con la presenza di ben 5000 esemplari – e ritenuto una prelibatezza. Gli escrementi poi venivano utilizzati come fertilizzanti. Nel vicino vicentino la ricetta dei *toresani in tecia*, colombini arrostiti, era assai diffusa in tutti gli strati sociali. Si definiva *toresano* quello allevato sulle torri dei castelli o in piccionaie apposite fatte costruire dalle famiglie nobili o benestanti, ma la povera gente si ingegnava in mille modi per catturarli e farli finire in padella. In molte famiglie della bassa Valsugana si usava la stessa ricetta della cucina vicentina, che vedeva il piccione accompagnato dalla polenta.

Le isce

Isce, palù – nelle sue varianti di *paludèt, paludèi, ecc.* –, *ghiaie* e *fontanazzi* sono toponimi che indicano un paesaggio agrario umido, praterie bagnate e nebbiose o luoghi, temporanei o permanenti, nati da esondazioni di torrenti e fiumi o dalla

bonifica di laghi “morti”. Questi toponimi sono sopravvissuti fino ad oggi: troviamo *Ischia* a Pergine Valsugana, *via Paludi* sempre a Pergine, *Paludi* a Borgo,⁹⁵ *Palù* a Grigno, Ghiaie a Santa Giuliana, *Paludi alla Torre* a Marter, *Paludi della Brenta* a Novaledo, *Fontanazzo* a Grigno, ecc. A Santa Giuliana, oggi frazione di Levico sulla destra del fiume Brenta, un tempo esisteva una chiesa medioevale, documentata nel 1467, denominata *Santa Giuliana in Palude*.

In Valsugana, come ci ricorda Giuseppe Andrea Montebello,⁹⁶ si parla delle bonifiche delle zone umide solo recentemente. Innumerevoli erano le zone interessate da acquitrini, spesso intesi come boschi umidi, luogo di rifugio per bestie e uomini. Tra Pergine e Martincelli, quando la Brenta non era ancora un canale e svolgeva invece le sue meandriche spire creando aree che apparivano e scomparivano a seconda della portata d'acqua, le *isce* erano numerose. Erano luoghi malsani, zone di malaria. Lo stesso Montebello ricordava che *effetto di questa palude era, che la gente di Pergine, e di qualche vicino villaggio l'estate andava spesso soggetta alle febbri... Il basso di Novaledo è assaissimo paludoso; ivi si forma un lago tutto circondato da paludi, e perciò l'aria vi è molto insalubre: in quel di Roncegno ci sono pure nuove paludi, tra le quali un laghetto assai paludoso, e con quest'ordine si prosiegue per buon tratto anche nel distretto di Borgo*. Nelle paludi si accedeva attraverso piccoli sentieri, strade sterrate e carrarecce, solitamente mimetizzati dalla vegetazione, spesso presentati come strade-labirinto. Le *isce* sono leggibili in filigrana, come il rovescio di una medaglia trasparente. La loro fondazione avviene in primo luogo – proprio nel concetto di non-abitato, di luogo da non-abitare – in opposizione agli abitati adiacenti.

Già nel 1777 avevano avuto inizio i lavori di prosciugamento del lago di Caldonazzo, l'ulteriore scavo di abbassamento del torrente Brenta e la creazione di un sistema di canalizzazione

95 Prima della bonifica il terreno era di proprietà della Comunità e destinato prevalentemente al pascolo pubblico. Si poteva pascolare da maggio *al solito tempo d'autunno*.

96 Giuseppe Andrea Montebello, *Notizie storiche, topografiche e religiose della Valsugana e di Primiero*, Rovereto,

di scolo della zona paludosa che circondava a mezzogiorno dei laghi di Caldonazzo e Levico. Questi lavori vennero terminati nell'Ottocento e proseguirono lungo l'asta del torrente fino al confine a Primolano, prosciugando il lago Longo a Novaledo, quello di Roncegno e quelli esistenti tra Borgo⁹⁷ e Castelnuovo. In tal modo nuovi terreni furono conquistati all'agricoltura e la malaria venne definitivamente debellata.

Ma queste *isce, ischie*, avevano anche dei risvolti positivi. Come ci ricorda sempre il Montebello, erano utili *nel pascolo del bestiame, e nelle carici per fagli letto, della vendita delle quali le Comunità ricavano qualche provento*.⁹⁸ Erano comunque luoghi un po' misteriosi, luoghi dove si "entra", in cui "si va giù", sono in "basso", dei piccoli inferni circondati da leggende, storie e racconti. Ai piccoli si proibiva categoricamente di frequentarle, per via della loro pericolosità data da sabbie mobili, buche, marcite, terreno instabile e melma.

Le si frequentava in inverno per tagliare le canne che servivano poi per impagliare le sedie – *E'l palù? Na volta i impaièa le carèghe col palù* –, ma soprattutto erano considerate dei beni comunali e quindi oltre ad essere sfruttate per la pastura di pecore e capre, per il legnatico e per l'escavazione della creta (*quando che la a strùca la resta ferma, la fa bale dure* dicevano quelli di Campese, vicino a Bassano del Grappa), erano territorio di caccia e pesca, attività che in periodi di carestia o di guerra potevano portare sulla tavola gli alimenti bastanti a non morire di fame. Si cacciavano i germani, le anatre, i colombacci, i merli, le allodole, le beccacce, le starne, i tordi bottacci, i fagiani, le cesene, ecc. Inoltre in queste aree si trovavano volpi, caprioli, cervi, mufloni

97 Giuseppe Andrea Montebello: *Ma l'opera più rimarchevole fu incominciata in Borgo in agosto del 1789. Ad onta di anteriori coltivazioni restava ancora un gran tratto di palude comunale, di cui buona parte era assai umida, male accresciuto dall'enorme tortuosità della Brenta, che scorre per quel sito, e da una piccola selva di orni, nella quale l'acqua stagnava, e da un canale per edifizj, che spandeva acqua per il terreno spugnoso. Si venne dunque alla risoluzione di asciugare tutta questa palude. Fu rad-drizzato l'alveo della Brenta, la selva fu atterrata, il canale distrutto, e il terreno già in gran parte diviso. In tutti questi luoghi divisi, attesa la diligenza dei coltivatori, ora si mirano campi e prati, e l'aria a salute degli abitanti v'è notabilmente migliorata*, op. cit. p. 170.

98 Giuseppe Andrea Montebello, op. cit. p.169.

e lepri, che finivano tutti ad integrare la dieta. Si pescavano trote marmorate, trote fario, trote iridea, il temolo, il più raro scazzone e, nella parte del fiume confinante con il vicentino, il più familiare marsòn, un tempo cacciato nelle acque basse, rivoltando i sassi ed infilzandolo con delle fiocine casalinghe. Poi c'erano le rane, appetitose nella loro versione frita.

Inoltre molti vi conducevano al pascolo *oche e polli d'India*, in modo così consistente ed "anarchico" da costringere i comuni ad assegnare un sito apposito per evitare che la percorressero tutta.

Un tempo le *isce* erano territori di caccia dei signori della valle che qui si divertivano. Il conte di Wolkenstein, ospite in valle, attorno al 1600 riferisce entusiasta della presenza di fosse d'acqua colme di *ogni specie di pesci, tra cui carpe da 15 e 20 libbre, grossi lucci, tinche del peso di 9-10 libbre, anguille, alose e agoni, molti gamberi ed altri crostacei, rane, tartarughe, fragole ed altri ancora.*

Il Calendario agrario e il cibo: riti, santi e feste

Manipolare il cibo era prevalentemente compito femminile. All'uomo, e non sempre, spettava quello di accendere il fuoco. La cucina, luogo cardine dell'esistenza di un tempo, era lo spazio del passaggio dalla natura alla cultura, con la preparazione e cottura delle vivande. La donna, più che l'uomo, sapeva interpretare la fiamma, vi leggeva pronostici di brutto o bel tempo, di partenze o arrivi. La *fornasela* era l'altare domestico: durante i giorni natalizi, sacri e propiziatori, si suscitavano faville in cui indovinare la promessa di nascite nelle stalle e nei pollai. E la cenere raccolta veniva sparsa nella campagna per avere un migliore raccolto, oppure veniva conservata in casa per esporla durante i temporali in modo da impedire alla grandine di colpire la terra.

Le donne alpine erano profondamente pie e la loro devozione si esprimeva anche nei tempi, nei riti e negli spazi interni alla casa e esterni alla casa come la stalla, l'orto e il forno quando questo si trovava fuori, come in molti masi sudtirolesi. Pensiamo al pane: quando lo si faceva, solitamente a luna calante, garanzia di buona conservazione, era la donna a seguire la lievitazione, a impastare, a manipolare e a controllare. E una volta

portato il pane sulla tavola, era sempre la donna che aveva il compito di tagliarlo⁹⁹ dopo aver effettuato con mano sicura due incisioni, una verticale e una orizzontale, in modo da formare una croce. Il gesto era l'equivalente femminile di quanto facevano i boscaioli quando tagliavano un albero: sul ceppo rimasto, con l'ascia, incidevano una croce. Ambedue gli atti erano comportamenti liturgici e rituali che richiamavano lì, sul luogo in cui avveniva il sacro gesto, la fertilità, la benignità del Divino e che, al tempo stesso, tenevano lontani spiriti, demoni e presenze indesiderate.

Erano sempre le donne a scandire lo scorrere del tempo e a segnare la differenza tra festa e quotidianità attraverso ciò che si portava in tavola. Per la festa c'era sempre qualcosa di gustoso e prelibato, in modo da fare notare che il tempo non scorre sempre uguale ma che può anche essere sospeso e interrotto attraverso un dolce o un piatto arricchito da uvetta passa.

In certi periodi dell'anno, nei giorni festivi, spettava agli uomini e ai ragazzi effettuare le questue, il pellegrinaggio di casa in casa e di maso in maso. Questa pratica non era limitata al centro del paese, dove comunemente si svolge la festa, ma si estendeva alle strade e per i masi isolati della comunità, in modo da creare e mantenere legami e relazioni tra le persone. In cambio di doni (solitamente dolci), i questuanti auguravano salute e prosperità, talvolta cantando come in val dei Mòcheni; se non ricevevano nulla non mancavano le maledizioni.

Il nostro viaggio all'interno del calendario agrario inizia l'11 novembre, giorno di san Martino. In quella data si chiude l'annata agricola, di pari passo con il termine dell'anno liturgico, e si pagavano debiti e affitti. Quel giorno era caro ai contadini e ai "servi" perché chi aveva lavorato in campagna otteneva il pagamento e, anche se non sempre, il rinnovo del contratto. La conferma della continuità lavorativa dipendeva dal raccolto, in termini di quantità e di qualità (*se fa bel da san Martin i pastori i magna l'agnelin*).

99 In certe valli alpine il primo taglio di ogni forma di pane spettava al capofamiglia, il quale ringraziava sant'Antonio per richiamare la sua attenzione sul raccolto affinché questo fosse ricco e abbondante: *Deh! O sant'Antonio porgi al povero, che pio ti prega, il pan che improvvida sorte gli nega, non v'è chi partasi mesto da te, o sant'Antonio prega per me.*

Inoltre il giorno di san Martino si iniziava a macinare il grano raccolto d'estate, come recita il detto *dai santi 'l forment l'è 'n trà i campi; e da san Martin el va drit 'n del molin*.

Con l'11 novembre la campagna riposava in attesa della neve e anche l'uomo si prendeva il tempo per curare meglio la propria casa, la stalla, gli animali – da lì a qualche giorno si sarebbe ucciso il maiale –, effettuare lavori di manutenzione, produrre qualche attrezzo nuovo.

In Valsugana non si festeggia san Nicolò, la sera del 5 dicembre non si vedono le scorribande dei *krampus*,¹⁰⁰ i diavoli, imperversare lungo le strade in attesa che il bianco mantello del santo appaia scacciandoli e relegandoli, per un altro anno, oltre i confini del paese. L'influenza veneto-vicentina in valle è forte e i bambini saltano ancor oggi l'appuntamento con san Nicolò. Sarà santa Lucia ad offrire loro la possibilità di mangiare qualche dolcetto. Niente cori di ragazzi per le vie, non si intona *San Nicolò da Bari, la festa dei scolari, la festa dei putèi, evviva i campanei*. Fa eccezione Borgo Valsugana ma lì erano soltanto i *foli dei siori* a ricevere regali e a ricordare san Nicolò. Un'altra eccezione, come mi ricorda Federico Fratton da Telve di Sopra, avveniva proprio a Telve: i *krampus* arrivavano per i maschietti, mentre per le femmine c'era santa Lucia.

Neppure a Centa San Nicolò si festeggia il 5 dicembre: lì la festa del patrono è il giorno dell'Assunta, il 15 agosto, in piena canicola, mentre forte è il ricordo in val dei Mòcheni, dove a Palù arriva puntuale san Nikolaus scortato da un corteo di diavoli, i *Klabau*, e da un Angelo (*Taivel*), portatore di regali.

Oggi i *krampus* hanno riacquisito notorietà, richiamano turisti e quindi benessere e ogni paese si attrezza per la festa. D'altronde san Nicolò è il protettore, tra i tanti altri lavoratori, anche degli zattieri e per secoli la Brenta fu una delle vie commerciali fluviali più importanti di questa parte delle Alpi, assieme al fiume Adige e alla Piave. Con il ritorno dei *krampus*

100 San Nicolò si festeggia in tutta l'area tedesca, in val di Fassa – per secoli appartenente al principato vescovile di Bressanone – e nel Primiero (tradizione importata dai canopi d'oltralpe), con qualche sconfinamento nel vicino Feltrino e Bellunese dove i ragazzini, rincorsi dai diavoli, gridavano *Sa' Nicolò da Bari, la festa de i scolari; se i scolari no fa festa ghe tajeròn la testa, i oci un par banda, le budèle su 'na stanga*.

ritornano anche il suono dei campanelli, il rumore delle catene, il rincorrere le ragazze, lo sporcar le facce a destra e a manca, le caramelle e i doni per i bambini.

Il 13 dicembre è il giorno di santa Lucia. La sera precedente i ragazzi preparavano il piatto con la semola e il sale – e qualche carota – e lo posavano sul davanzale esterno delle finestre, verso la strada, affinché l'asinello della santa si fermasse a mangiare dando così tempo a santa Lucia di depositare i regali vicino al piatto. A Levico, Novaledo, Caldonazzo e Borgo Valsugana si usava recitare la filastrocca *Santa Luzia, mama mia: Santa Luzia, mama mia/porta roba 'n casa mia./Se la mama no la ghe 'n mete/resta vode le scudelete./Con la borza de la zia/Santa Luzia scampa via./Con la borsa del papà,/Santa Luzia vegnerà!* Ancor oggi a Levico e a Caldonazzo, il giorno di santa Lucia, corre per le vie la *strozegada*. Le *strozeghe* sono formate da un lungo filo di ferro e spago infilato in barattoli di latta e lattine e vengono trascinate lungo le strade del paese dai ragazzi. Il rumore serve a richiamare e guidare santa Lucia, che è cieca, e a risvegliare gli spiriti dormienti della natura.

A Caldonazzo, oltre alla *strozegada*, ancor oggi c'è l'usanza della *scampanelada de S. Luzia*: la notte prima dell'arrivo della santa i ragazzi passano per le vie del paese suonando i campanelli per poi nascondersi quando gli anziani gridano loro contro per aver avuto interrotto il placido sonno, dimenticando che *a sete ani s'è putèi, a setanta ancora quèi*. Una volta questi percorsi rientravano nel rito della questua per ricevere dolci e qualche soldo.

Il giorno di santa Lucia era importante per la valle perché era l'ultima possibilità dell'anno per gli uomini di recarsi al grande mercato che si teneva a Trento, l'ultima fiera in cui si poteva vendere qualche cosa. La fiera si teneva attorno alle strade della *Contrada Todesca*, in via San Pietro e nelle strade limitrofe: il luogo era stato scelto spontaneamente dai mercanti perché nella gotica chiesa di San Pietro c'è una statua di santa Lucia, patrona dei ciechi, molto visitata e venerata dalla gente per via dell'intercessione per la guarigione dalle malattie degli occhi. Sulle bancarelle i contadini di Roncegno e Telve vendevano le castagne, facendo concorrenza a quelli di Albiano.

Per conservarle venivano affumicate e poi essiccate sotto la cappa del camino.

Oggi la fiera di Santa Lucia occupa tutto il centro storico della città di Trento e non esiste più la proibizione di tenerla nei giorni festivi – giorni in cui le sovrane disposizioni asburgiche proibivano fiere e mercati – ma si scelgono proprio il sabato e la domenica in modo da permettere alla gente di accorrere.

Ma quali erano i dolci che si preparavano per santa Lucia? A seconda delle possibilità economiche, si andava dalle povere *frolle di Santa Luzia* a Vigolo Vattaro, a Luserna e in altri paesi della valle, al panpepato delle famiglie benestanti. Per i dolci di pastafrolla si usava dire *meti en piocio 'n la farina che 'l crederà de èser 'n molinàr* (Metti un pidocchio nella farina che lui crederà di essere diventato un mugnaio). I biscotti di panpepato – in Sudtirolo si chiamano *Lebkuchen* –, di origine orientale e portati in valle dai romani, maestri della raffinatezza e del piacere, sono solitamente caratterizzati dalla presenza dello zenzero, un tempo assai costoso. Talvolta le famiglie lo sostituivano con la più comune cannella, chiodi di garofano e noce moscata. Le forme del panpepato, come quelle delle frolle, seguivano la simbologia natalizia: stelle, abeti, casette, fiocchi di neve, qualche renna o cervo per i più bravi nel ritagliare, o l'omino di neve, il tedesco *Gingerman*. Già dagli anni Ottanta e Novanta questi dolci sono stati sostituiti da mandarini, fichi preconfezionati, noccioline americane e noci californiane. La velocità della preparazione del piatto notturno d'oggi, in assenza di donne casalinghe o di nonne che passino ore ai fornelli, ha preso il sopravvento.

La notte lunga del solstizio invernale (21 dicembre) non è lontana. Al Santo Natale ci si preparava con la comunione, con astinenze e digiuni. La notte del 24, la Vigilia, era d'obbligo la santa messa di mezzanotte, introdotta negli anni Sessanta e che chiudeva l'Avvento. Nelle fredde navate delle chiese si radunavano tutti gli abitanti del paese e perfino quelli dei masi alti scendevano per l'occasione. La messa era un momento di ritrovo e di socialità, lo scambio degli auguri diventava l'occasione per riallacciare rapporti allentati, per ricucire strappi familiari. Unica eccezione trentina alla messa della vigilia la troviamo a Borgo Valsugana: qui la vigilia si celebrava la *messa del privilegio*, concessa il 24 novembre 1751 da papa Benedetto XIV (1740-1758) per, come si legge nel documento, *le umilissime preghiere dell'illustrissimo e reverendissimo signore, signor*

Giovanni Battista Bortoli, vescovo di Feltre e conte.¹⁰¹ Il vescovo in questione aveva chiesto al papa che la comunità di Borgo potesse, una volta terminato l'*Angelus* serale della vigilia, *cantar anche la prima messa di Natale*. Tale privilegio fu tolto con il concilio Vaticano II, ma la messa di mezzanotte continuò ad essere celebrata.

Anche il cenone della vigilia è usanza recente. Fino al concilio Vaticano II erano molti i divieti legati al cibo, da rispettare rigorosamente pena il cadere nel peccato (veniale). Il concilio tolse i digiuni e le astinenze, aprendo la porta al cenone familiare e al divertimento, almeno per chi se lo poteva permettere.

Per il pranzo di Natale la famiglia si riuniva al completo attorno al tavolo insolitamente imbandito – e all'immane presepio –, con il vino e il tradizionale *zelten* d'origine tedesca nella sua variante valligiana, il *selten*. La differenza tra il dolce sudtirolese e quello trentino sta nella morbidezza di quest'ultimo rispetto alla pasta dura di quello tedesco. La parola *selten* racchiude in sé il senso stesso di questo dolce: vuol dire *raramente, di rado*. Era un dolce molto ricco, quindi costoso, e veniva servito in tavola soltanto a Natale dopo che era stato preparato nelle serate dell'Avvento. Nelle famiglie povere al posto delle mandorle venivano messi, dopo averli rotti uno per uno, gli ossi delle pesche, le *miòle dei perseghi*, seccati su un foglio di giornale durante le calde giornate estive.

Si portava in tavola il coniglio o la gallina e, chi lo aveva, un pezzo di maiale che per l'occasione era stato *conciato per le feste*, il tutto accompagnato dall'immane polenta *mora* di grano saraceno. Appariva sulla tavola anche il succulento e sostanzioso – oggi schifato e oramai quasi del tutto scomparso – *brust*, il sanguinaccio ricco di calorie e di proprietà nutritive. In certe famiglie il *brust* era il regalo di Natale dato alle famiglie povere. E mentre si mangiava si soleva dire *da Nadal el pass dien gal, da l'Epifania el pass de 'na stria, da Pasquetta el pass de 'na vacchetta*.

La notte dell'ultimo dell'anno, una volta tanto, si faceva un po' di baldoria con balli, mangiate di trippe e di carne di vitel-

101 Don Armando Costa, *La Pieve di S. Maria del Borgo*, Edizioni Artigianelli, Trento, 1989, p. 67.

lo salmistrata arricchita con peperoni e accompagnata da vino freddo e caldo. I prestinai, i panettieri, usavano regalare una focaccia alle famiglie loro clienti. I parroci obbligavano tutti a partecipare al *Te Deum* di ringraziamento per l'anno che finiva, ma non tutti erano disposti a “gelarsi” in chiesa la sera.

Il primo giorno dell'anno, dopo il pranzo e i festeggiamenti iniziati la mattina con il rituale legato alla prima persona che s'incontra – *se te 'ncrosi 'n gobèt l'è 'n an benedèt, se te 'ncrosi en fratòn l'è 'n an propri bon* –, la donna di casa tirava fuori dalla credenza posta nella stanza più fredda, utilizzata come frigorifero ante litteram, gli acini di uva che aveva precedentemente messo da parte. Erano acini ormai avvizziti e secchi, da aggiungere all'impasto delle torte oppure da mangiare da soli, soddisfacendo il palato e obbedendo ad un vecchio rito propiziatorio: *Se te magni en po' de ua el prim de l'an te te sbèsoli¹⁰² tut l'an* ovvero “se mangi un po' d'uva il primo gennaio, guadagnerai denaro tutto l'anno”.

Il giorno dell'Epifania i ragazzi andavano per il paese chiedendo la “buona cortesia” agli abitanti più abbienti.

Ed ecco arrivare il 17 gennaio, giorno in cui si festeggia sant'Antonio (*dal porcel*), protettore degli animali, soprattutto delle vacche. Quel giorno ogni donna andava a messa portando con sé un pugno di sale per le bestie per farlo benedire dal prete; quando tornava a casa ne dava un pizzico agli animali della stalla e qualche granello lo metteva nella minestra, ma un mucchietto lo poneva nel cassetto dove si custodivano le medicine: quando qualche animale stava male gli si dava un pizzico di sale “*e Sant'Antoni e il veterinario rimangono a casa loro*”. Il santo è patrono di Olle e ancor oggi lo si festeggia con calore da parte della comunità. Nella notte di sant'Antonio, come in quelle di Natale e di Capodanno, si pensava che gli animali parlassero, ma gli uomini non dovevano ascoltarli, pena il castigo, anche se in val di Fassa si origliava per sapere cosa dicessero di loro, ma guai farsi scorgere perché le bestie avrebbero smesso i loro colloqui.

E poi ecco arrivare il carnevale con le sue feste in piazza, le sfilate, i giochi e gli scherzi. Da Pergine a Borgo, da Levico a

102 *Sbezolâr*, dalla voce “bez”, mezzo soldo.

Strigno e a Martincelli, ancor oggi si festeggia tra maccheronate, *bigolade* e gnoccolate, carri allegorici e stand gastronomici. Sono i giorni in cui il mondo si rovescia e si dà fondo alle riserve in attesa della quaresima, dei digiuni e delle penitenze.

A Borgo, nel periodo del carnevale, si dilettavano a *tirar il collo all'oca*. Il gioco si svolgeva *col sospendere nella contrada maggiore un'oca viva e vincitore era riputato colui che, adagiato sopra un cavallo, gli riusciva di strapparle la testa, usanza che ora (1880) di rado vien praticata e sembra essere posta in oblio* riporta F. Ambrosi in *Usi e costumanze di Borgo, Roncegno, Scurelle e Tesino*.¹⁰³

Durante il carnevale, alla sera, gruppi di ragazzi goffamente mascherati andavano per le case e nei filò, improvvisando delle rustiche pantomime. Il giovedì grasso, sulla piazza di Strigno convenivano le maschere del paese e dei paesi vicini, a piedi o sui carri, e tutti partecipavano alla "sbigolada", spaghetti conditi con olio e sardelle. La gente tutta, portandosi piatto e forchetta, ne mangiava a piacimento, ricevendo anche vino in abbondanza. C'erano poi diversi giochi: la corsa dei sacchi, l'albero della cuccagna, il prisma: un aggeggio di forma triangolare, lungo quattro metri, in bilico tra due palchi, sul quale si doveva passare tenendosi in equilibrio, per non finire sopra un mucchio di paglia piena di terra colorante da cui si usciva completamente impiasticciati. I premi erano costituiti da lucaniche, bottiglie di vino, utensili di casa, scampoli di stoffe. La banda suonava tutto il giorno, mentre i signori battagliaivano tra di loro lanciandosi, attraverso la piazza, delle arance, con grande gioia dei ragazzi che si affrettavano a raccoglierle.

L'ultima sera di carnevale sulle alture si accendevano fuochi, simbolo della fine del divertimento: sul rogo finiva ogni svago e allegria. Il giorno dopo, primo giorno di quaresima, vi era digiuno, e durante la messa il sacerdote poneva un pizzico di cenere sul capo dei devoti. Alcuni mattacchioni, in bisboccia dal giorno avanti, giravano per le strade del paese ancora mascherati, con un gran vassoio di aringhe salate e una coppa di cenere che offrivano alla gente come segno dell'iniziata quaresima. I giorni di

103 BCT, ms 2870, gruppo II, fasc. II, ripubblicato in N. Lucca, *Tradizioni Tesine in tre manoscritti ottocenteschi*, Centro Tesino di cultura, 1996, p. 54.

quaresima erano chiamati anche *i di de la renga*¹⁰⁴ perché era obbligatorio mangiare da magro e la lista delle cose da portare in tavola era assai striminzita. Il vero companatico della povera gente, emblema della tristezza del periodo, era lei, l'umilissima aringa, dal forte sapore e odore e, soprattutto, economica.

Il mercoledì delle Ceneri si assiste nei paesi al girovagare delle compagnie con tanto di fiocchi sui cappelli o "*scopetoni*", come li chiama Angelico Prati, cioè aringhe salate, sempre intese come simbolo della quaresima. Intonano canti e tengono in mano un cesto colmo di cenere, si fermano a bere nelle osterie o nelle cantine dei privati. Vi prendono parte anche uomini anziani e fanno scherzi e goliardate.

Il sabato santo i sacerdoti andavano a benedire le case, il pane e le focacce, accompagnati dal chierichetto che raccoglieva in un cesto le uova che, secondo un'antica tradizione, ogni famiglia era tenuta a offrire alla canonica. E poi arrivava la Pasqua.

Il giorno di Pasqua era una festa per tutti. Forse l'unico che si rattristava in questo periodo era il padre a cui era nato il primo bambino dopo Pasqua: aveva l'obbligo di portare al decano un capretto vivo. Era un impegno economico non da poco e se la famiglia era povera ci pensava l'arciprete a consegnare ai genitori i soldi per acquistare il capretto da dare in dono all'atto del battesimo; ovviamente nel più completo riserbo.

Fatta la santa comunione e ascoltata la messa cantata con accompagnamento di organo, violini ed altri strumenti a corda, si consumava un buon pasto e si mangiavano uova col radicchio novello. Era quello il giorno delle uova. Dappertutto nelle osterie, in piazza, per le strade e nei cortili si giocava alle uova. Si gareggiava a "*battidò*" (gettare), sbattendo due uova sode una contro l'altra: quella che si rompeva nell'urto aveva perso; oppure si tirava, con un soldo, all'uovo posto sul pavimento, alla distanza di tre metri: se in tre tentativi si riusciva a piantare il soldino nell'uovo, si aveva vinto l'uovo, altrimenti si perdeva. Questo gioco è oggi ritornato in auge a Borgo, quando durante

104 Quando la *renga* appariva sulla tavola era una festa: la si metteva al centro, condita con goccio d'olio, e poi tutti, a turno, vi intingevano (*pociavano*) la polenta. Più di questo il convento non passava.

il Mercatino di Pasqua, si organizza il torneo di *scocchetta*. È una gara che si consuma nell'arco della giornata e che vede le uova sode colorate delicatamente picchiate contro quelle dell'avversario: il primo guscio che si rompe automaticamente decreta la vittoria dell'altro che, acquisito l'uovo rotto, continuerà a sfidare i vicini. Gli anziani più esperti insegnano ai giovani a riconoscere al tatto le uova più robuste, che faranno guadagnare un buon bottino. Oggi la *scocchetta* è un'antica tradizione recuperata in un giorno di festa, ma nella povera economia alimentare della civiltà contadina del passato dalla vittoria dipendevano addirittura i pasti di alcune giornate.

Marzo è il periodo del risveglio della natura, il mese in cui, a Roncegno, s'*ncontramarzo*, un canto dedicato all'erba che cresce, che è il cibo del fratello bovino, del fratello animale, che a sua volta – come scrive Renzo Maria Grosselli – *era il cibo del montanaro: il latte, il burro, il formaggio, la scarsa carne, ma anche la pelle per le funi*.¹⁰⁵ I ragazzini coscritti di Borgo, Telve, Novaledo, Roncegno, Strigno e Ospedaletto scorrazzavano per le vie dei paesi gridando a più non posso: *erba su, che fèn no ghe n'è pu* (erba cresci, che il fieno ormai è finito). È un canto che chiude definitivamente l'inverno e si apre alla speranza della nuova stagione, di un nuovo raccolto, di una nuova vita. Anche in questo periodo gli animali diventano la cartina tornasole del tempo meteorologico: *'ncontramarzo buon che sia, cagni all'erba e boi all'ombria*, come dire è meglio ancora tener le mucche in stalla. E poi c'era il *tratamarzo*, l'entrar nel mese di marzo, fatto di grida serali, urla e frasi tra ironia, diletteggio e presa in giro, una ritualità tipicamente giovanile ma riconducibile ad un culto che affonda le radici in un substrato romano. Si usava, al termine dell'Ave Maria serale, salire su un dosso e, dopo aver acceso un falò, gridare giù al paese gli amori e i tradimenti delle persone, i possibili accoppiamenti e i nomi di chi era farabutto o avaro. Perfino il cardinale Carlo Gaudenzio Madruzzo (1600-1629) cercò di vietare questo rito, inviando una lettera al Vicario di Levico il 24 febbraio 1612 contro il *cridar marzo*. Stessa cosa successe nei paesi che dipendevano dal Vicario di Telvana il quale, nel 1712, vietò il rito

105 Renzo Maria Grosselli, *op. cit.*, p. 100.

dell'*Intra marzo*, visto come una cosa *pessima, scandalosa, scostumata*. Dal dosso del *Tegazzo*, a *Pergine*, i giovani urlavano: *entra Marzo e buon'ora sia. I cani all'erba e i cavalli all'ombria, la pecorella giù per la vallicella. In questo Marzo chi è la più bella tra le putte da maridàr? A chi la vogliamo dar?* Ovviamente si proponevano improbabili accostamenti tra persone agli opposti.

All'avvicinarsi del giorno di Pasqua tutto taceva, niente feste e festeggiamenti, niente divertimenti.

Per l'Ascensione, la quinta domenica dopo Pasqua, ritornavano in campo le uova. Quelle, almeno, c'erano quasi sempre e su di loro si sono accumulati simboli e metafore religiose e profane. In ambito cristiano si fa il paragone fra Gesù, che risorge dalla tomba, e il pulcino, che esce dal guscio: il colore bianco del guscio simboleggia purezza e perfezione. Inoltre è simbolo primaverile ed è per questo che si usa l'uovo di Pasqua come segno del risveglio della fertilità naturale.

In alcuni luoghi delle Alpi si pensava che l'uovo avesse un forte potere taumaturgico: se deposto il venerdì santo andava conservato perché era in grado di guarire dal veleno dei morsi delle vipere e di proteggere gli uomini della famiglia dalla caduta delle scale quando erano impegnati nella potatura degli alberi.¹⁰⁶ Nei paesi del Tirolo del nord l'uovo svolge invece una funzione apotropaica: viene deposto il giovedì prima di Pasqua, poi benedetto e sotterrato. Per proteggere dal fulmine esso può essere gettato anche al di là del tetto della casa e sotterrato nel punto in cui cade.

A Strigno, nel giorno di Pasqua, c'era l'usanza che i signori di Castel Ivano distribuissero sulla piazza carne, pane ed uova per i poveri. Però, come spesso accade, questi beni finivano nelle tasche sbagliate, in mano ai prepotenti che si prendevano quanto consegnato con la violenza. Fu così deciso, con decreto giudiziale del 1833, di sopprimere questa consuetudine e si

106 *Nel giorno dell'Ascensione le donne raccolgono l'ova fatti in quel giorno dalle loro galline e li danno a bere agli uomini, dicendo che non possono essere feriti dalle armi, o che non può succedere loro alcun male, o cose simili; oppure si servono di essi quando tempesta, mettendoli sulla porta della casa o finestra*, in C. Corrain-P. Zampini, *Documenti etnografici e folkloristici nei sinodi diocesani italiani*, Forni, Bologna, 1970, p. 113.

assegnò l'equivalente del capitale alla Congregazione di Carità con obbligo di provvedere ai bisogni dei poveri.

Con l'arrivo della bella stagione il cibo era più abbondante in tavola e durante le feste. La fine di aprile era tempo di processioni e di rogazioni: il 25 aprile iniziavano le rogazioni "maggiori", quelle di San Marco; il 3 maggio era la festa della "Santa Croce" – festa soppressa dalla liturgia nel 1960, e a Trento si teneva e si tiene ancora la famosa *fèra delle scale* –, quindi, tre giorni prima dell'Ascensione, si celebravano le rogazioni "minori".

Ogni volta che si arrivava alla conclusione di queste processioni, inevitabilmente si finiva con il festeggiare, tra osterie e pietanze che ognuno portava con sé: l'atto rituale religioso si trasformava in una vera e propria festa. D'altronde le processioni, i pellegrinaggi e le rogazioni erano i momenti in cui si tessavano relazioni, si incontravano donne e uomini, ci si innamorava, ci si fidanzava e ci si procurava lavoro. Tutto ruotava attorno al ballo, al vino, al ristorarsi.

Il 10 di maggio, giorno di san Giobbe, chiamato in valle *san Giopo*, venivano benedette le *somenze dei cavalgeri*, i semi dei gelsi per i bachi da seta, perché si pensava che i vermi che lo avevano straziato nel letamaio miracolosamente si fossero trasformati in bachi da seta.

Da maggio alla fine dell'estate, a parte sagre e feste paesane, non si aveva il tempo di dedicare molto spazio al pasto collettivo. Gli uomini stavano nelle malghe, oppure erano occupati nei boschi o c'era chi partiva in primavera e tornava in autunno, recandosi a lavorare chi in Italia chi nei paesi dell'impero austro-ungarico. Era questo un periodo – solitamente dal 26 giugno, festa di san Vigilio, patrono della città di Trento e del principato vescovile tridentino, al 10 agosto, giorno di san Lorenzo – in cui l'assenza della maggior parte degli uomini coincideva con un detto: *da San Vili le mosche da zento le diventa mili. Da San Lorenzo da mili le diventa zento*. La gente tutta era occupata nei campi o sui pascoli e la sera si era troppo stanchi per dedicarsi al divertimento. Inoltre gli occhi erano sempre rivolti verso l'alto, in attesa dell'acqua che avrebbe interrotto il periodo di siccità, oppure ci si rivolgeva alla Madonna perché interrompesse le piogge che potevano rovinare il raccolto. Gli stessi detti erano quasi tutti volti a misurare il tempo meteorolo-

gico: *l'acqua de San Lorenz lè ancor 'n temp; se la vèn da la Madona (15 agosto) l'è ancora bona; se la ven da San Mattio (21 settembre) i pòl tacàrsela de drio.*

Si riprendeva alla fine dell'estate quando, nei masi della valle in cui veniva coltivato il *formenton* o mais, si ripeteva il rito delle pannocchie. Dopo averle raccolte a mano e averle scartocciate – quasi una festa il rito familiare dello *sfoiar* le pannocchie sull'aia o nelle *are*¹⁰⁷ – si appendevano al sole sui balconi delle case. Gli *sfoiazzi* venivano seccati quindi utilizzati per imbottire i materassi.

La sera d'Ognissanti, scrive Angelico Prati ne *I Valsuganotti* (1923) si radunavano i familiari e gli ospiti attorno al tavolo. *Si versava dell'acquavite in quantità in una tortiera, in mezzo si poneva la cima d'un pane di zucchero. Accesa l'acquavite, questa scioglieva gradatamente lo zucchero. La caramella, che ne restava, erano i "carampàmpoli", che ancora usano vendere nei caffè del Borgo.*

La scienza astuta del mugnaio

A cambiar molinar se cambia ladro. Fin dall'antichità il mugnaio è sempre stato considerato un potenziale ladro e le *minette* o *minèle* – antica misura di grano, equivalente a 1,32 litri – erano continuamente controllate. Il capitolo XIII del Regolamento di Borgo, datato 1614, era esaustivo: *che detti Soprastanti siano tenuti dare per li Molini et reveder le minette se sono giuste o false, ovvero se in altro conto useranno malizia o fraude; et ritrovando le minelle false, o qualche una litiza o grande notabile, siino puniti per ciascheduna volta in L. 25.*

Il giudizio espresso nei secoli sui mugnai non è stato generoso, anzi, per lo più questi uomini che operavano in solitudine, in caseggiati ubicati nelle forre e nelle umide gole, sono stati messi in cattiva luce. Carlo Ginzburg scrive che *la secolare ostilità tra contadini e mugnai aveva consolidato un'immagine del molinaro furbo, ladro, imbroglione, destinato alle pene*

107 *Ara*, termine dialettale che indica un grande stanzone all'entrata della casa, adibito a magazzino del materiale utilizzato in campagna.

infernali.¹⁰⁸ Il mugnaio speculava sul grano e sugli altri cereali che i contadini gli affidavano. In caso di cattivo raccolto anticipava i cereali necessari alla vita quotidiana, riprendendosene una maggiore quantità quando le annate erano buone. Era amico e confidente, ma temuto e a volte anche odiato. Assieme al fabbro – entrambi abitavano al limitar tra il noto e l'ignoto, tra la civiltà e l'inciviltà dell'acqua e della foresta –, ha dato adito a una storia e ad una letteratura ricca di racconti, novelle, fiabe, aneddoti, proverbi e tradizioni popolari. Anche i mugnai della Valsugana erano per lo più vincolati ai loro padroni, i dinasti, che erano i principali detentori della molitura.¹⁰⁹

La Valsugana è terra di acque: sono innumerevoli i torrenti e i rii che segnano ancor oggi il territorio. Ogni villaggio aveva uno o più molini – *molin*, in dialetto locale¹¹⁰ – per macinare i cereali, atti a soddisfare le esigenze locali.

A Bieno di molini ce n'erano ben tre: c'era il Molin de Gaetanelo, presso la chiesa parrocchiale, uno a est del paese e uno nei pressi del ponte sul rio Lusumina, il Mulino Melchiori, ancor oggi visitabile e in cui sono esposti gli strumenti del mugnaio. A Strigno c'era il molino di *Squaldo* sul torrente Chieppena. A Carzano nel 1563 esisteva un *molendino a tribus rotis duabus a molenda et una pro pistandum panicium*¹¹¹ e a Telve due mulini con quattro mole e uno *fologno sive pistapanico*. Tra il Tesino e Grigno le acque del torrente Grigno facevano gira-

108 Carlo Ginzburg, *Il formaggio e i vermi: il cosmo di un mugnaio del '500*, Einaudi, Torino, 1976, p. 138.

109 L'importanza dei molini era talmente fondamentale che fin dall'età longobarda se ne attribuì la proprietà ai Signori. Nell'Editto di Rotari, del 643, si legge: *Capitolo CXLVIII – Dell'incendio di un mulino. Se qualcuno avrà incendiato un mulino altrui per odio, cioè volontariamente, restituisca il triplo del valore della cosa con tutto quanto era in esso contenuto.*

Capitolo C.L. – De mulino danneggiato. Se qualcuno avrà danneggiato un mulino altrui od avrà rotto una chiusa senza l'autorizzazione del giudice, paghi dodici soldi al proprietario del mulino. E se avrà interpellato il giudice avrà rimandato il giudizio, od avrà dato alla parte avversa l'autorizzazione ad abbattere il mulino, paghi venti soldi al palazzo del re direttamente allo stolesalz (tesoriere).

110 A *'ndar al molin se se 'nfarina*, cioè ad andare al mulino ci si infarina, ci si sporca; come dire che chi va con il lupo impara a ululare.

111 A.F.F.S.B.T., M. Morizzo, Documenti riguardanti la Valsugana, 1, p. 270.

re le pale di diversi mulini, tra cui quello famoso situato a est dell'abitato di Cinte Tesino, il mulino Pianari. Sempre a Grigno si trovava il mulino dei *Meni* (i ruderi sono ancor oggi visitabili).

Fino agli anni Quaranta del XX secolo questi mulini producevano farina gialla e farina bianca che andava a finire sulle tavole in forma di polenta.

Da un inventario delle rendite vescovili di Levico del 1250 si desume che al molino locale venivano consegnati sorgo – *la saggina o melega o sorgo del quale fanno i villani farina e de quella pane assai zotico e ruvido*¹¹² –, segala, miglio, biada ed avena. A Scurelle c'era invece un molino che pestava orzo.

A Borgo le caratteristiche macine venivano fatte girare dalle grandi ruote esterne a pale o a cassette, mosse dall'acqua della Brenta e dei canali che venivano appositamente creati per far funzionare i molini. Lo statuto di Borgo stabiliva che al mugnaio spettasse *una minella per staro* e che fosse condannato all'esborso di un *ragnese se*, conducendo la farina al padrone, vi sedesse sopra. Oggi i molini borghesani sono tutti scomparsi. C'era quello dinastiale, il più vecchio molino di Borgo, chiamato molino Sartorelli – ma prima era gestito da Tomaso Zanollo e quindi da Giacomo Stefani –, sito in via della Gora, appartenente ai dinasti di Castel Telvana, venduto poi al Comune. Il molino scomparve alla fine della I guerra mondiale. Un altro molino era quello Pasqualini (o Pasqualin: *1657: in gennaio di quest'anno il dinasta, Michele Fedrigazzi, rivendica il molino alla rosta del Borgo comperato dal Pasqualin. Costui si oppone dicendo che il molino è sua proprietà, ma deve cedere a seguito di decreto Arciducale*), vecchio di quattro secoli e appartenente alla nobile famiglia Welsperg. Nel 1961, sempre a Borgo, rimanevano due molini e macinavano granoturco sia d'importazione sia di produzione locale, mentre i germi (embrioni) del grano venivano spediti a ditte specializzate – tra cui l'Oleificio Costa di Rovereto – per l'estrazione dell'olio. Le cronache dicono che questi molini risalivano all'anno 1550 e che per secoli dalle loro macine erano uscite le farine che, caricate sugli asini, riconsegnavano ai masi di montagna quello che era arrivato sotto forma di semi.

112 M.P.A. Matthioli, *Il Dioscoride dell'ecc. dott. Medico M.P. And. Matthioli*, Venezia, 1604, p. 433.

Un altro molino borghesano era quello di Giovanni Anesi in piazza Romani; l'esondazione della Brenta durante l'alluvione del 1966 causò a questo molino forti perdite e Andrea Rigo, su "L'Adige" di venerdì 11 novembre, scrisse: *anche qui una desolante fila di derrate da buttare: pasta, farina, grano tutto andato a male. I motori sono fermi, prima di una ventina di giorni neanche parlare di rimetterli in moto.*

Le acque del torrente Centa muovevano le pale di diversi molini che servivano sia il paese di Caldonazzo che quello soprastante di Centa San Nicolò. Sono sopravvissuti alle intemperie e alla dimenticanza dell'uomo i ruderi di uno di questi, il *Moli Novo*, datato 1758, con il forno del pane. È invece ancora produttivo, dopo più di 230 anni, il molino gestito dalla famiglia Agostini, soprannominati *i molinar*: avevano acquistato il terreno nel lontano 1788 dai conti Trapp di Caldonazzo e le macine oggi sono smosse dall'energia elettrica.

A Levico il molino era alle *Case Faite* (1720) mentre a Carzano ne è testimoniato uno fin dal 1559.

Per farsi un'idea di come fosse un molino e di come funzionasse basta recarsi a Marter, comune di Roncegno, e visitare il Mulino Angeli, mosso dalle acque della Brenta, diventato oggi il Museo degli Spaventapasseri che raccoglie la mostra permanente del fotoreporter Flavio Faganello.¹¹³ In un documento del 1909 si descrivono, in località ai Brustolai di Roncegno Terme, nei pressi di Marter, le proprietà e pertinenze del Mulino Angeli: un enorme edificio costruito in una terra paludosa, da sempre avvolta nelle nebbie invernali, il che ha dato adito a storie e leggende senza tempo. Laggiù ci andavano a lavorare i coraggiosi che osavano sfidare la solitudine o le inclemenze del tempo, in questo caso le "brentane" del torrente che ricorrentemente spazzavano il fondovalle. Quel luogo era stato scelto per motivi funzionali: l'acqua serviva a far muovere le macine dei mulini o i mantici dei fabbri. Nonostante l'ostilità del sito, lì ai Brustolai si narra che un tempo ci fosse un grande e fiorente abitato, talmente ampio da toccare il paese di Roncegno. Non si sa se la sua scomparsa sia da attribuire ad una terribile e antica alluvione o alla avidità degli abitanti – eran tempi in cui sui monti si estraeva minerale prezioso –, sta di fatto che

113 www.lacasadeglispaentapasseri.net

per secoli li rimasero soltanto paludi e pochi uomini intrepidi. Tra cui quelli del Mulino, gli Angeli. Questo edificio era ammantato da una strana “fama”: le macine ruotando scandivano il passaggio del tempo, erano una sorta di calendario in cui venivano riproposte le rotazioni del grande mulino universale.

Inoltre, poiché le macine schiacciano in maniera omogenea tutti i chicchi, il mulino era assimilato alla giustizia del destino che macina tutte le anime in maniera uguale. Da questa simbologia nacquero le famose danze macabre in cui la Dama nera, la Signora della morte, accomunava nel taglio della sua falce cardinali, papi, mercanti e povera gente.

Per tutti questi motivi, e per salvare la memoria storica, il mulino è stato acquistato e restaurato dal Comune di Roncigno Terme e trasformato in un museo che racconta la storia della macinatura e al contempo apre uno squarcio nella storia agricola e folklorica di questa parte della Valsugana. Ha finito di macinare nel 1959, anno della morte dell'ultimo mugnaio, Guglielmo Iobstraibizer. Vi venivano macinati diversi tipi di mais, da quello *rumeno* caratterizzato da grani grossi, allo *spin* con chicchi rossi e a punta, dal *merano* con chicchi di colore giallo, al *plata* importato dall'America, fino al *mais bianco* coltivato nel vicino Veneto, usato per fare la polenta bianca.

Nei periodi di carestia, quando ogni farina scarseggiava, le macine del mulino ruotavano trasformando in farina qualsiasi cosa potesse risultare utile ad ingannare i morsi del ventre vuoto. E questo avveniva in ogni luogo d'Europa. Il Canonico bolognese Giovanni Battista Segni, considerato il massimo trattatista sulla fame, nel suo *Discorso sopra la carestia e fame* (1591) segnala che si faceva farina di *segature sottile d'arbori giovani, come peri, meli, ceriegi e scorze loro in forno polverizzate. Verbi gratia tanto di questa polvere, tanto di gramigna preparata e tanto di tritello con un caldaro de rape sfarinate, ben passate per sedaccio, con finocchio e prima fermentato, si compone una specie di pane, che essendo ben cotto, sostiene i poveri. Di sarmenti colti verdi, seccati e polverizzati, di castagne, di giande, di farina d'ogni sorta di biade e di legumi tanto dell'uno quanto dell'altro, con bollitura di zuccher o vernaccie impastato, e prima fermentato e poscia ben cotto, si cava una sorta di pane. Di radici d'erbe, come carchiofali, rinci, e carlina, di pan porcino, pan casiuoli e torsi di cavoli prima ben*

lavati, seccati e con altrettanta semmola o fritello o farina di legumi o di biade si può far pane, ben cuocerlo e sostentarsi.

Il mulino, la macina, la farina e il pane sono anche gli elementi che maggiormente esemplificano la lunghissima battaglia tra poveri e possidenti, tra contadini e nobili: pane bianco di frumento per i ricchi e i cittadini, pane scuro, nero, meno nero o nerissimo per le *bocche da biada*, i contadini e in parte il proletariato urbano. Non esiste infatti nella storia dell'uomo nient'altro che abbia così profondamente segnato il divario classista quanto la disponibilità e la varietà degli alimenti, che condiziona la qualità della cucina e della vita.

Il cibo e la morte nella tradizione folklorica della valle

A Vigolo Vattaro, quando i parenti e gli amici venivano a rendere l'ultimo saluto al defunto e a porgere le condoglianza alla famiglia, veniva offerto loro lo *smacafam*, con all'interno pezzi di lucanica o di mele o di pere, a seconda di quello che si trovava in dispensa. L'offerta avveniva nella parte della casa detta la *stua* – in inverno, oltre alla cucina, era anche la parte più calda della casa – e i piatti con lo *smacafam* venivano adagiati sulla migliore tovaglia che si aveva in casa, quella che si adoperava nelle grandi occasioni, fatta ad uncinetto dalla nonna o dalla bisnonna, di pizzo bianco. In mancanza della tovaglia si usava stendere la *veletta nera* che le donne usavano mettere in testa quando entravano in chiesa.

Nei paesi della Valsugana, come in tutto il Tirolo, a partire dalla seconda metà del XVIII secolo si usava allestire un banchetto funebre dopo il funerale. La pratica rimase in auge fino alla fine del XX secolo.¹¹⁴

114 Ancor oggi il panificio di Sandra Zambanini a San Lorenzo in Banale prepara il pane per i funerali che vengono celebrati a Stenico, Sclemo e Seo. Ce lo ricorda Aldo Gorfer ne *Le Terme di Comano* (Manfrini, 1976): *si faceva di solito circa trecento pezzi (spaccate da 150 grammi), ma per la quantità si guarda all'età del defunto (se è un giovane si prevede grande folla e si predispongono anche 700-800 pezzi di pane), alla notorietà della famiglia, e si tiene conto se il funerale avviene in giornate con bel tempo o al sabato, quando è probabile una maggiore partecipazione all'obito. L'ordine del pane viene fatto dai congiunti direttamente al servizio di pompe funebri.*

Del tutto scomparsa in valle è la distribuzione della *tronda*, un pane a forma rotonda che si faceva confezionare appositamente, così come è estinta l'antichissima consuetudine di offrire il *pranzo dei morti* ai parenti il giorno dei funerali. Fino a non molti anni fa nei paesi del pinetano si portavano una o due forme di pane – *dar l'obito* – alla famiglia del morto mentre una volta terminato il funerale si distribuiva il sale; questo rito lo racconta Aldo Gorfer in *Vigo Pinè nel folclore (Strenna Trentina, 1973, p. 55)*. Allo stesso modo è caduto nell'oblio l'uso di chiamare attorno al letto del defunto le donne del Tesino, le *prefiche*, specializzate nel pianto rituale, una consuetudine che avvicinava le nostre valli alla grande ritualità mediterranea così ben approfondita da Ernesto De Martino (*La morte e pianto rituale*). Le *prefiche* si radunavano attorno al defunto e iniziavano levando un lamento intervallato da lunghi assoli tesi ad inveire contro la morte, la Dama Nera, che osava portar via con sé la pia vita di quel figliolo o figliola, per concludere con l'elencazione delle virtù e dei fatti più importanti accorsi quando era in vita. A mezzanotte i più stretti parenti del trapassato distribuivano ai devoti un pane di frumento se benestanti, di segale se erano poveri. Nel Tesino e nei paesi della Valsugana questo rito scomparve verso la metà dell'Ottocento mentre sopravvisse fino ai primi anni del Novecento a Luserna.¹¹⁵

È andato perduto anche il rito che si teneva sul sagrato delle chiese e delle cappelle di ogni paese a partire dalla metà di ottobre fino al novembrino giorno dei morti: vi veniva posto un recipiente di legno, il *cèver* o *zèver*, in cui chi aveva campi coltivati a vigna lasciava una *congial de brascà* (una bigoncia di graspatò di uve appena colte e pigiate con il *mostadòr*). Finita la vendemmia, il *brascà* andava all'asta e tutti potevano concorrere mettendo in una busta chiusa il prezzo ipotetico. Si chiamava il *brascà dele anime* e, per quanto si sa, non rimase mai sul sagrato a marcire.

È rimasto vivo invece il suono delle campane, che intonano un mesto rintocco per diversi minuti ricordando alla comunità la

115 Per approfondire vedere C. De Strobele, *Usi e costumanze di Tesino* in G. Granello, *Note su antiche tradizioni valsuganotte e tesine*, in *Studi Trentini*, LIX, 1980, p. 57.

scomparsa di uno dei suoi membri. In alcuni paesi, il 2 novembre i ragazzi suonavano le campane *a morto* per diverse ore durante la notte e per tenersi svegli e caldi bevevano il *carampampoli*. Come scrive Alberto Folgheraiter ne *La terra dei padri* (p. 288), si trattava di *una mistura di caffè bollente, zucchero e liquore. Inventata per i suonatori dei morti è divenuta digestivo dei vivi* – oggi anche paramapoli – *segnatamente di coloro che frequentano il rifugio Cruccolo in val Campelle*.

In diversi paesi della valle permane il rito del bicchiere di vino bevuto nel locale bar dopo il funerale. A Trento il bar che si trova ancor oggi in via Rosmini, nei pressi del cimitero, si fregiava del soprannome di *bar delle condoglianze* perché lì si tenevano le bevute tra parenti e amici, ultimo addio al ricordo del defunto alzando il calice in suo onore.

Non dimentichiamo che la morte di un familiare doveva essere comunicata a tutti i parenti, vicini e lontani, i quali dovevano essere invitati al rito funebre, pena contrasti e disaccordi che si sarebbero trascinati per anni.

Oltre alle cerimonie durante l'anno in occasione dei decessi, la commemorazione dei defunti ricorreva il primo e il due di novembre: erano i giorni in cui si richiamavano dall'aldilà i conoscenti per rinnovarne il ricordo e la memoria. Un tempo si credeva che i morti ritornassero in quei giorni per incontrare i propri familiari e si dovevano accogliere le loro anime nel miglior modo possibile, imbandendo una tavola con prelibatezze. Il cibo offerto in dono ai morti stabiliva con essi un'interazione basata sullo scambio, sul dare e ricevere: lo stesso cibo nutre i vivi e i defunti, salvando l'anima di entrambi.

C'è sempre stato uno stretto rapporto tra la società agraria e contadina e i morti. I contadini, tramite l'agricoltura, riproducono la vita, e i morti sono particolarmente attratti da questo mistero della rinascita, della fecondità senza posa. Simili ai semi sepolti nella terra, i morti aspettano di tornare alla vita sotto nuova forma. Per questo, ricorda Mircea Eliade, *si accostano ai vivi, specie nei momenti in cui la tensione vitale delle collettività raggiunge il massimo, cioè nelle feste dette della fertilità, quando le forze generatrici della natura e del gruppo umano sono evocate, scatenate, esasperate dai riti, dall'opulenza, dall'orgia. Le anime dei morti hanno sete di ogni esuberanza biologica, di ogni eccesso organico, perché questo traboccare*

*della vita compensa la povertà della loro sostanza e li proietta in una impetuosa corrente di virtualità e di germi.*¹¹⁶

Le famiglie dei paesi della valle non disponevano di un menù definito e preciso per questi giorni. Il giorno dei morti e quello di Ognissanti si utilizzavano i prodotti che la stalla, il pollaio e l'orto fornivano. Così a fianco delle uova e di qualche lucanica si mettevano in tavola castagne, zucca, legumi e fave, se ce n'erano. In Tesino era la verza, *la verde*, uno dei contorni per eccellenza del giorno dei morti: dopo averla tagliata a piccole listarelle veniva cotta assieme al burro e alla cipolla, si aggiungeva del brodo fino a farla diventare una minestra cremosa, quindi dei gherigli di noce e infine si serviva a tavola.

A Strigno, sempre il giorno dei morti, le famiglie si radunavano in cucina a recitare le loro preghiere, il rosario e le orazioni per i defunti. La sera si portavano in tavola le nuove castagne e si beveva il vino novello. Le donne riempivano i secchi di acqua credendo che i morti, la notte, sarebbero ritornati a bere e che se non avessero trovato l'acqua avrebbero tirato i piedi di chi dormiva in casa. Sempre in quel giorno, i ricchi offrivano ai poveri fave – da non confondersi con i dolci, squisiti biscottini a base di mandorla che si preparano per la commemorazione dei defunti dalla Pianura Padana fino alla Sicilia¹¹⁷ –, fagioli e farina. I prestinaï, i fornai, preparavano il pane fatto con la farina di granoturco.

Strigno, la presenza ebraica e la cucina kosher

Dopo le tempestose vicende conseguenti alla morte del piccolo Simone Unverdorben a Trento, nel 1475, che condussero a bruciare sul rogo una quindicina di ebrei cittadini per volontà dell'allora principe vescovo Giovanni Hinderbach, la presenza ebraica nel principato tridentino dovette aspettare diversi anni per potersi nuovamente insediare con una parvenza di sicurezza.

116 Mircea Eliade, *Trattato di storia delle religioni*, Edizioni Boringhieri, Torino, 1954, pp. 363-4.

117 Le fave dei morti sono morbidi biscotti tipici di tante regioni italiane, preparati in occasione delle festività di Ognissanti. La tradizione racconta che tra l'uno e il due novembre i defunti vengano a visitare il mondo dei vivi; per celebrarli vengono preparati questi deliziosi dolcetti.

Per quanto riguarda invece Trento, città considerata dagli ebrei *herem* (o *cherem*), maledetta, rimase l'interdizione agli ebrei di risiedervi fino al 1 febbraio 1967.¹¹⁸

Tra il XV e il XVIII secolo incontriamo piccole comunità ebraiche a Riva del Garda, Pergine, Borgo e Strigno e, in minor misura, in altri villaggi del Trentino. Erano comunità di origine *Askenazim*, ovvero tedesche, scese dall'Oltralpe nel Quattrocento e nel Cinquecento – un vero e proprio esodo – per sfuggire alle persecuzioni in terra germanica.¹¹⁹

In realtà nemmeno nei villaggi a mezzogiorno delle Alpi gli ebrei erano ben accolti, nemmeno nelle pur appartate terre della Valsugana. In un documento depositato presso l'Archivio di Borgo Valsugana e datato 1610 si legge che i sindaci Francesco Semperpergher e Paolo Carraro fanno di tutto perché gli ebrei *partano dal Borgo*. Anzi in quel borgo gli ebrei proprio non li volevano. Quando nel 1633 i borghesani seppero che gli ebrei di Strigno stavano tentando di stabilirsi lì a Borgo, vantando dei diritti sopra un certo luogo al *Moggio* – al limitar del villaggio di Olle –, luogo che in passato era stato il cimitero ebraico, si spaventarono a tal punto che ricorsero direttamente all'arciduchessa Anna de' Medici, consorte di Ferdinando Carlo, perché impedisse loro di ritornare in questa giurisdizione. Da questa richiesta si desume che in quella data non c'erano più ebrei a Borgo mentre la loro presenza era testimoniata a Strigno e a Telve (1656).

118 Simone Unverdorben, un bambino di due anni e mezzo, fu trovato morto annegato in una roggia presso il mercato cittadino della conceria, sito un tempo nell'attuale piazza Cesare Battisti a Trento. Il bambino non morì, come venne scritto, per mano della comunità ebraica avida di sangue cristiano da adoperare per celebrare la *Pesach*, la Pasqua ebraica: semplicemente scivolò nell'acqua, lì perì e fu mangiato dai ratti. Ma la Chiesa lo santificò e il suo culto si estese molto nell'area tedesca. La maledizione sulla città fu tolta dopo ben seicento anni, dopo che nel 1965 il vescovo Alessandro Maria Gottardi, acquisiti gli approfonditi studi di monsignor Iginio Rogger, soppresse il culto del Simonino. Correva l'1 febbraio 1967 quando la Consulta rabbinica italiana cancellò l'*herem* sulla città di Trento; era lo stesso anatema pronunciato contro Baruch Spinoza per le sue derive libertine, e comportava l'interdizione agli ebrei a risiedere in città.

119 Per un veloce inquadramento dell'esodo *askenazita* verso il nord Italia leggere, di Nikolaus Vielmetti, *Gli ebrei di nazione tedesca* in AA.VV. *La Comunità ebraica di Riva del Garda sec. XV-XVIII. La tipografia di Jacob Marcaria*, Provincia Autonoma di Trento e Comune di Riva del Garda, Riva del Garda, 1991 e, più in generale, Ariel Toaff, *Pasque di sangue*, Il Mulino, Bologna, 2007.

Gli ebrei potevano svolgere l'attività di credito attraverso i banchi di prestito oppure il commercio delle *strazzerie*, ovvero lo smercio di stoffe, vestiti e oggetti usati di ogni genere. La Valsugana, importantissima arteria commerciale, vedeva la presenza di ben tre comunità ebraiche in tre punti strategici: Pergine¹²⁰ per via dell'industria mineraria, Borgo Valsugana per

120 A riguardo della comunità ebraica di Pergine è stato rinvenuto, presso la Biblioteca Marciana di Venezia, un documento di otto pagine riportante un poemetto in ventiquattro ottave dei primi del Seicento dal titolo *Compassionevole caso occorso su'l Trentino nel Castello di Perzine. Dove s'intende lo assassinamento, che fece un'hebreo a un padre, e una figliola, e come per miracolo della Madonna fu scoperto, e giustiziato*, autore Giovan Battista Fidelli, ferrarese. Sappiamo che gli ebrei a Pergine rimasero fino al 1648, quando vennero espulsi, e che in quel centro funzionava una sinagoga, riportata negli atti visitali del vescovo di Feltre Rovelio in visita a seguito di una supplica del 1596. Alessandro Dell'Aira ha così riassunto la storia accaduta nel borgo. Tre sono i protagonisti: il ricco vedovo Guido Dinelli, di professione orefice, sua figlia Ardelia, giovane di rara bellezza, e l'ebreo Sansone, innamorato pazzo di Ardelia. La ragazza non vuole saperne di Sansone e lui le tende una trappola. Il giorno di san Benedetto di un anno non precisato, certamente non lontano dall'anno di ristampa dell'opuscolo bolognese, Sansone si nasconde sotto il letto di Ardelia per insidiarla. Lei grida aiuto, lui la lega al letto e le usa violenza, poi le taglia la lingua con un coltello. Il padre sente i gemiti della figlia e si precipita nella stanza. Sansone salta addosso all'orefice, lo atterra, gli cava gli occhi e fugge. Il padre non ha visto l'aggressore, la figlia non può accusarlo. Le due vittime restano senza soccorso per tutta la notte: "... lui chiama Ardelia per non aver occhi, lei non risponde per non aver lingua". Il giorno dopo accorre molta gente, i vicini soccorrono le due vittime e si chiedono chi sia l'autore del delitto. Il vecchio Guido si appella alla Madonna e la Madonna gli appare in sogno per metterlo in guardia: il malfattore è il primo che lo saluterà. Così avviene: Guido si reca in chiesa e s'imbatte in Sansone che gli dice "Vi son servitore". Guido riacquista prodigiosamente la vista, accusa Sansone e lo insegue "per strade ritorte" insieme con la gente di Pergine che acciuffa l'ebreo e lo porta davanti al podestà. Sansone ammette le sue colpe. Ed ecco un secondo miracolo: Ardelia sopraggiunge col padre mentre Sansone sta per essere giudicato e nel vederlo riacquista la parola. Il reo confesso è condannato al taglio della lingua, ad essere accecato e strangolato con la stessa fune con cui aveva legato Ardelia. Il suo destino è segnato: sarà bruciato pubblicamente. "Non si volendo il crudo far cristiano", è accompagnato in piazza da più di trenta ebrei e prima di essere mutilato della lingua grida due volte: "Adonai", il nome con cui era lecito chiamare Dio nella sua religione. È accecato, impalato, strangolato e bruciato. L'autore del poemetto ha un intento didascalico che si fa più evidente nella conclusione: "Chi non vol dal demonio esser gabato" si dimostri restio nel fare il male e non agisca contro il voler di Dio.

la fluitazione del legname e centro commerciale dell'intera valle, e Strigno, ove la strada, l'antica via romana Claudia Augusta Altinate, si separava in due rami, uno diretto nel Primiero o nel Feltrino attraverso il Tesino, l'altro diretto a Bassano del Grappa e a Venezia. Un mercante poteva così comodamente viaggiare da Bolzano a Bassano del Grappa incontrando sulla propria strada diversi punti di credito.

Le comunità ebraiche di Strigno e di Bassano del Grappa, oltre che occuparsi dell'esercizio del credito e della *strazzeria*, potevano commercializzare materie prime come la lana e il vino, e questa era un'eccezione. In particolare veniva commercializzato dagli ebrei di Strigno il vino locale, il famoso *vino di Strigno*, che si mesceva alla Corte imperiale di Vienna. La lana era invece ricercatissima dai commercianti bassanesi e la Valsugana e il Tesino erano territori famosi per l'allevamento di pecore e di conseguenza per la produzione di una lana pregiata.

A Strigno gli ebrei sono testimoniati fino al 1779 e abitavano in un palazzo e nelle case adiacenti. Il palazzo, dopo la loro dipartita, fu venduto nel 1830 al feudatario conte Wolkenstein, dal quale fu poi acquistato nel 1843 dal governo austriaco, che lo restaurò e lo adibì a sede del Giudizio (Pretura) con aggiunta delle prigioni, funzione che svolse fino al 1914.

Non sappiamo se gli ebrei di Strigno, come quelli di Borgo e di Pergine, fossero obbligati a portare il segno di riconoscimento imposto dall'arciduca Ferdinando II (1564-1595) nel 1573,¹²¹ un cerchio di stoffa accompagnato da un disegno. Chi si tratteneva nella contea del Tirolo, stando al documento, doveva obbligatoriamente portare questo segno sul vestito e la disposizione fu rinnovata nello statuto del 1603. Anche i vescovi di Feltre decretarono ripetutamente l'obbligo per gli ebrei residenti in Valsugana di portare un berretto di color rosso (se donne un panno dello stesso colore sulla testa). Inoltre deliberarono che non potessero abitare vicino alla chiesa e possibilmente che vivessero in case separate da quelle dei cristiani, che nei tre giorni prima di Pasqua non uscissero in pubblico né svolgessero, e nemmeno facessero svolgere, alcuna opera servile nei

121 Il documento è depositato presso la Biblioteca provinciale Dr. Friedrich Tessmann di Bolzano, contrassegnato dai numeri 274402 e 39.755.

giorni di domenica e festa (decreto del vescovo di Feltre Giacomo Rovellio, del 23 maggio 1596), invitando inoltre i *signori baroni di Borgo e Strigno e Fortunato Madruzzo signore di Pergine* a scacciare gli ebrei dai loro domini.

Da Strigno transitò un famoso personaggio ebreo *askenazita*, Manno di Pavia, figlio di Aberlino di Manno da Ulm, il quale diventò uno dei maggiori banchieri dello stato lombardo dopo aver operato a Bassano del Grappa e a Vicenza. Un altro personaggio ebreo di Strigno assunto alle cronache fu tal *Ignatio Filippo Bricio Manfredo Nicolò Todescho, nato hebreo et nominado Abram di Giosepe Todescho venetiano*, rabbino di Strigno, convertito al cristianesimo dopo una dura lotta con il locale parroco Giovanni Gaspare Ubaldo Facchinelli. Il fatto è testimoniato dal francescano Giangrisostomo Tovazzi.¹²² L'atto di battesimo ci racconta che *Ignatio doppo haver servito qualche mese in casa deli hebrei di Strigno [...] abborita la giudaica perfidia, et instruito nella S. Fede catholica romana* fu battezzato dal Fachinelli di Santa Giustina, arciprete di Strigno, il 22 maggio 1704.¹²³ Un atto questo di cristianizzazione “psicologicamente forzata” che andava contro le leggi dell’Impero, le quali contemplavano la libertà di culto per gli ebrei.¹²⁴

122 Giangrisostomo Tovazzi, *Parochiale Tridentinum*, a cura di padre Remo Stenico, Trento, 1970, p. 612: *Is [Giovanni Gaspare Ubaldo Facchinelli, parroco di Strigno] ad Christianam Religionem convertit insignum Rabbinum Hebraeorum Strignensium.*

123 Decanato di Strigno, Parrocchia di Strigno Immacolata Concezione di Maria, Registro dei nati, pacco 180 (aa. 1682-1711), microfilmato in ADT. Dopo la conversione Ignazio si trasferì a Rovereto, come si legge nel testo di Christian Zendri, *Un giurista e il tramonto dell’antico regime: Giovanni Battista Todeschi (1730-1799)* in Accademia Roveretana degli Agiati, www.agiati.it/UploadsDocs/12430_art03_zendri.pdf.

124 Alla fine del ‘700 fu rilasciato in Tirolo un regolamento per tutti gli insegnanti che indicava nei minimi dettagli come comportarsi nei confronti di bambini ebrei durante le lezioni. Si impose di prendere in considerazione la fede ebraica e di non obbligare bambini ebrei a frequentare le messe nonché altre pratiche religiose. Inoltre è notevole, dopo secoli di obbligo per gli ebrei di contraddistinguersi, che gli insegnanti fossero tenuti a far sì che i bambini ebrei non si distinguessero da altri bambini nell’abbigliamento; v. TLA, Archivio Provinciale Tirolese, Innsbruck, Pestarchiv, XXIV/96, *Gedruckte Vorschrift für die Gymnasiallehrer über die Judenkinder*, documento non datato della fine del ‘700.

I cristiani di origine ebraica erano chiamati *conversos* e sono molte le conversioni di ebrei al cristianesimo testimoniate dai documenti depositati presso l'archivio di Feltre, conversioni sollecitate se non obbligate da parte dei vari pievani che si sono succeduti nella parrocchia di Strigno. Il clima in cui vivevano gli ebrei non era sicuramente tranquillo e disteso, anzi si può dire che la loro vita si conduceva quotidianamente sul filo del rasoio; erano malvisti dai vicini, osteggiati dalle categorie mercantili e vilipesi dalla Curia stessa: nel 1628 il vescovo di Feltre Giovanni Paolo Savio decreta *che alli cristiani sia homini che donne sia fatta espressa prohibitione sotto pena di interdetto della chiesa che non servino in casa degli ebrei di Strigno*. Alla figlia appena nata di una puerpera ebrea fu persino negata la possibilità di essere allattata da una cristiana nonostante fosse in pericolo di morte e nonostante il padre, *Consiglio Hebreo*, si fosse rivolto direttamente al Vescovo di Feltre.¹²⁵ Anche il latte, sangue bianco, alimento primario per la sopravvivenza, denso di umori e di vita, cadeva sotto l'egida della discriminazione religiosa.

Ma cosa portavano in tavola gli ebrei delle comunità di Borgo e Strigno? Scrive Pellegrino Artusi, nel suo *La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene* (1891), a proposito della cucina ebraica: *Entrò invece, con un tocco d'esotismo, il cuscussù, minestra degli israeliti, che hanno sempre avuto buon naso più de' cristiani*. Noi non sappiamo se anche in Valsugana arrivò il cuscussù, come veniva chiamato un tempo il *cous cous*; di sicuro sappiamo che veniva mangiata la trippa, che, per la lunghezza della sua cottura, entrò nei ricettari della vecchia cucina ebraica per il giorno del riposo mentre, per l'umiltà del taglio, venne sempre esclusa dai pranzi importanti. La trippa (*trîpa*) trentina veniva cucinata assieme a numerose verdure sminuzzate.

125 *Mi trovo qui a Strigno accasato con moglie e figli, con licenza del conte Wolkenstein, con poca mia industria e con qualche beneficio della plebe. La moglie è inferma e in pericolo di morte; ha una creaturina che latta... altrimenti la creatura perirà perché in questi luoghi non si trovano nutrici ebreë*. Archivio Vescovile di Feltre, vol. 87, p. 603. Per ulteriori approfondimenti rimando al breve ma significativo capitolo di Ferruccio Romagna, *Ebrei a Strigno*, in *Il Pievado di Strigno*, Edizioni Campanili Uniti, Strigno, 1981.

Ai pasti, dopo averlo benedetto, si beveva il vino locale¹²⁶ – nella *Toràh* il vino è chiamato anche *tirosh*, mosto – il quale accompagnava il ben più importante pasto pasquale della Pesach. Quattro bicchieri di vino venivano versati obbligatoriamente nel *kiddùsh* e bevuti dal capofamiglia durante lo Sabbath, la festa del Sabato, mentre era proibito berlo durante i giorni di lutto personale, dal primo giorno ai successivi tre pasti. I bicchieri sono quattro perché col primo si consacra la festa della Pasqua, col secondo si ricorda come dio ha liberato gli ebrei dall’Egitto, col terzo si ricorda l’agnello immolato per segnalare all’angelo della morte le case degli ebrei, col quarto si ringrazia dio per avere eletto il popolo di Israele fra tutti i popoli della terra.

Anche nelle comunità ebraiche di Strigno e di Borgo era in uso che i coniugi rompessero il bicchiere vuoto dopo aver bevuto il vino, per ricordare che nessuna gioia può essere completa senza la ricostruzione di Gerusalemme e del suo Santuario, il Tempio.

In valle abbiamo altre testimonianze che ci aiutano a capire cosa mangiavano gli ebrei: i dipinti e gli affreschi delle *Ultime Cene*, che noi troviamo ancor oggi nelle chiese della Valsugana (e non solo).¹²⁷ Osservando queste opere si arguisce che in tutti questi secoli l’alimentazione ebraica non è cambiata: ancor oggi si festeggia nello stesso identico modo, utilizzando pane azzimo, erbe amare *charoset*, agnello arrostito e vino, gli stessi piatti di un tempo. Se osserviamo la tavola imbandita dell’affresco del XIV secolo presente nella chiesa di San Lorenzo sull’Armentera, oppure l’Ultima Cena, dello stesso secolo, dipinta nella chiesa dei minatori tedeschi dedicata a Santa Brigida a Ronce-

126 Il termine *Shekhar*, bevanda alcolica, è contrapposto a *Iaiin*, che indica il vino allungato con l’acqua, mentre *Shekhar* indica il vino puro o quello vecchio, così come il termine aramaico *Hamar*, usato in Deuteronomio, XXXI, 14 nell’ultima cantica di Mosè.

127 Una recente ricerca sulle *Ultime Cene* eseguite dal 1000 al 1700 ha evidenziato che le dimensioni delle pietanze sono aumentate del 69%, quella dei piatti del 66% e che il pane servito in tavola è cresciuto del 23%, il pesce del 18%, l’agnello del 14%, il maiale del 7% e che, in quantità minore, si vede la presenza di pollo e gamberi. Sulle tavole imbandite delle opere rinascimentali ci sono lepri ma non conigli.

gno,¹²⁸ si noteranno gli elementi gastronomici utilizzati e ancor oggi rispettati, ad iniziare dal pane azzimo (*mazzot*), senza lievito, preparato con farina di cereali e acqua in modo che non subisca il processo di fermentazione.

Un tempo si metteva la pagnotta a cuocere su pietre arroventate o la si depositava nella cenere calda; c'erano anche le azzime biscottate, gli *schimmuzim*, le cosiddette *azzime solenni*, preparate con una cura particolare, forate e bucherellate dalle dita del padrone di casa, della sua consorte e della servitù prima di essere infornate.¹²⁹ È un pane che si mantiene nel tempo e veniva preparato perché durasse per tutti i giorni della settimana pasquale (dal 15 al 21 di Nisan), per ricordare l'uscita precipitosa del popolo ebreo dall'Egitto. La preparazione del pane azzimo spettava ai Leviti; nelle comunità ebraiche di Strigno e Borgo spettava alle donne casalinghe. Così come il pane non si gonfiava, altrettanto doveva fare la persona: non gonfiare il proprio Io e il proprio orgoglio.

Poi c'erano le erbe amare (*maror*): erano composte da lattuga, usata già come antipasto nei banchetti romani, germogli di cicoria selvatica o sedano o, dove presenti, bietole; il tutto andava mangiato rigorosamente crudo. Nell'*Ultima Cena* nella chiesa di San Lorenzo sull'Armentera si vedono chiaramente le erbe amare presenti nella ciottola. Queste erbe sono considerate salutari perché aiutano la digestione ma in questo caso ricordano l'amarrezza del periodo di schiavitù trascorso in terra egiziana. Che le erbe amare si intingessero in un bicchiere contenente acqua lo ricorda il Vangelo di Matteo: *Colui che ha intinto con me la mano nel piatto, quello mi tradirà*; ma questo gesto ha anche un altro significato: le goccioline che cadono sulla tavola dal bastoncino di sedano intinto nell'acqua ricordano le lacrime versate in Egitto. Vicino troviamo la salsa *charoset*, una confettura di frutta fresca e secca (mele, pere, noci e mandorle) impastata

128 Per ogni ulteriore approfondimento sulle *Ultime Cene* in Valsugana rimando ai testi di Vittorio Fabris, *I dipinti dell'Ultima Cena in Valsugana e dintorni* in Atti del Convegno *L'Ultima Cena ed il suo simbolismo: da Roncegno alla cultura europea*, Roncegno Terme, 2011 e a *I dipinti dell'Ultima Cena in Valsugana e dintorni*, Edizioni Litodelta, Scurelle (Tn), in via di pubblicazione.

129 Ariel Toaff, *Mangiare alla giudea. La cucina ebraica in Italia dal Rinascimento all'età moderna*, Il Mulino, Bologna, 2000, pp. 147-149.

con il vino che doveva rappresentare il materiale da costruzione usato dal popolo d'Israele durante la cattività in Egitto; il *charoset* andava consumato durante la cena pasquale ed era considerato memoriale del sangue: in altre parole l'argilla e la malta con cui gli ebrei avevano costruito la città in riva al Nilo si erano mescolate con il sangue sgorgato dai loro corpi piagati e sofferenti.

Quindi arriviamo all'agnello, presente nell'*Ultima Cena* affrescata nella chiesa dei Santi Ippolito e Cassiano a Castel Tesino (1437). L'agnello poteva essere anche sostituito da una coscia di capretto. Si mangiava per ricordare quando dio annunciò al popolo di Israele che lui lo avrebbe liberato dalla schiavitù in Egitto dicendo *in questa notte io passerò attraverso l'Egitto e colpirò a morte ogni primogenito egiziano, sia fra le genti che tra il bestiame*; ordinò inoltre al popolo d'Israele di marcare lo stipite delle loro porte con del sangue d'agnello, in modo che lui o l'Angelo sterminatore fossero in grado di riconoscere chi colpire col castigo e chi no.

Sempre nell'*Ultima Cena* di Castel Tesino notiamo anche diversi pesci – tagliati in tre pezzi, e questo è già un tocco cristiano che richiama la Trinità – predisposti su ampie terrine. Sono permessi solo quelli che hanno pinne e squame mentre sono proibiti molluschi e crostacei: quelli qui dipinti assomigliano a trote. Sempre in questo affresco si nota che Giuda, dalla cui bocca esce un diavoleto, tiene un pesce nella mano destra.

Nell'affresco di Lorenzo Naurizio (1568) – parrocchiale dei Santi Bartolomeo e Andrea a Torcegno – appaiono sulla tavola diversi gamberi rossi di fiume. Non fanno parte dell'alimentazione ebraica, essendo rigorosamente vietati: essi sono una concessione cristiana al simbolismo dell'imminente passione e morte di Gesù. Oppure la presenza dei gamberi (*gàmbari* in dialetto) richiama l'eresia, in quanto secondo la credenza popolare camminano all'indietro, vanno in senso contrario. Talvolta il gambero assomiglia ad uno scorpione, allusione al tradimento di Giuda e dei Giudei. L'interpretazione anti giudaica nasce dalla lettura del passo del Levitico 11, 10: *di tutti gli animali, che si muovono o vivono nelle acque, nei mari e nei fiumi, quanti non hanno né pinne, né squame, li terrete in abominio*. Sarebbe quindi un simbolo antiebraico e l'opera pittorica diventa in tal modo un canale popolare di trasmissione ideologica. I pittori Baschenis, operanti tra le Giudicarie, la val Rendena, la

val di Sole e la val di Non, hanno utilizzato molto la presenza iconografica dello scorpione nei loro affreschi.¹³⁰

Nell'*Ultima Cena* della chiesa di San Biagio a Levico, affrescata nel XIV secolo da un pittore veneto itinerante, appaiono delle ciliege rosse, rosse come il sangue della passione di Cristo. Sono una testimonianza delle coltivazioni medioevali di questo frutto, oggi coltivato in tutta la Valsugana, nelle varietà Kordia e Regina.

Per quanto riguarda il consumo della carne nelle comunità ebraiche, in quella che Fernand Braudel definisce l'*Europa dei carnivori*, la sua preparazione doveva seguire regole rigide e rituali ben precisi, racchiusi sotto il termine *kosher* (o *kasher*), per realizzare cibi secondo le regole della Torah ebraica che il popolo ebraico segue fedelmente da oltre 3000 anni e di cui ancor oggi i rabbini, nelle comunità ebraiche sparse per il mondo, verificano il rigoroso rispetto. Gli animali che si possono mangiare devono avere lo zoccolo fesso, ossia spaccato in due parti (quindi ruminanti come mucche, vitelli, capre e agnelli). Agli ebrei è vietato mangiare carne di maiale, cavallo e coniglio; sono ammessi i polli, le oche, le anatre e i tacchini. L'elemento principale della cucina *kosher* è la macellazione rituale, la *shechitah*: l'animale non deve soffrire (se è già morto per motivi naturali o ucciso da altre mani non verrà macellato) e si deve eseguire la salatura per privare la carne del sangue. Questo perché gli ebrei credono che l'anima sia contenuta anche nel sangue e quindi ingerire il sangue dell'animale implicherebbe l'assorbimento anche della sua anima.¹³¹ L'ebreo mangia-

130 Per un approfondimento della presenza dello scorpione nella pittura trentina (e non solo), rimando al bel testo di Silvia Vernaccini *Baschenis de Averaria. Pittori itineranti nel Trentino*, Editrice Temi, Trento, 1989, specialmente le pagine 153-159.

131 Non dimentichiamo che, fin dai primordi, all'interno dell'ebraismo ci sono correnti mistiche in cui viene contemplata la trasmigrazione dell'anima e l'idea che un essere disincarnato potesse penetrare nel corpo di qualcun altro era perfettamente naturale per gli uomini del Medioevo, che ritenevano il corpo un contenitore altamente permeabile: per loro l'atto del mangiare era carico di possibilità pericolose e, al tempo stesso, era dotato di un potenziale di redenzione. Mangiare con il *kavvanah* (intenzione) appropriato e con santità poteva produrre l'elevazione di un'anima buona incarnata nel cibo. Per ogni approfondimento rimando all'esauriente libro di J. H. Chajes, *Posseduti ed esorcisti nel mondo ebraico*, Edizioni Bollati Boringhieri, Torino, 2010.

va molta più carne del suo contemporaneo cristiano e per la corretta macellazione c'era un *beccai*o del quale gli ebrei della valle si servivano che, molto probabilmente, aveva bottega in un grosso centro come Borgo Valsugana o Pergine ma che si recava anche a Strigno – visto l'esile numero di ebrei presenti – e si incaricava di smaltire i residui della macellazione ebraica ai consumatori cristiani. Potrebbe sembrare assurdo, ma in assenza di un macellaio in grado di seguire le regole *kosher* la comunità poteva spostarsi in un'altra località. Le autorità locali erano sollecitate dalle stesse comunità ad autorizzare la macellazione *kosher* e a permettere la vendita, da parte dei beccai, dei residui e degli scarti ai loro clienti cristiani. Questa seconda circostanza proteggeva gli ebrei dal pericolo che il prezzo della carne *kosher* superasse quello di calmiere, fissato per tutti i consumatori dalle magistrature annonarie.

Dell'alimentazione ebraica o della sua influenza sulla cucina della Valsugana nulla è rimasto se non le testimonianze iconografiche, vere e proprie porte aperte sulla storia di queste comunità che non sempre hanno trovato qui la pace e la serenità che un popolo merita.

Il ricordo della loro presenza ha lasciato una traccia, fino a non molti anni fa, nel carnevale di Telve di Sopra: i giovani maschi mascherati facevano il giro delle case, dei masi e delle stalle – dove la gente si ritrovava la sera per fare il *filò* –, recitando la storia dell'*Ebreo Errante* in cambio dell'offerta di qualche frutto o di *grostoli*. Il testo veniva interpretato da tre ragazzi – il signore, l'amico e l'ebreo errante – ed è stato raccolto e raccontato da Tarcisio Trentin nel suo *Il diario della vita. Telve di Sopra e la sua Comunità*;¹³² lo riporto qui, essendo il libro ormai esaurito e quindi introvabile.

Signore:

*Attenti amici ad ascoltare
Un fatto strano vi vò a narrare
E qui vedrete come Dio
Punisce l'uomo superbo e rio.*

132 Pp. 400-2.

*Or ve lo spiego in brevi accenti
Porgete orecchi e state attenti.*

*Un dì nel Belgio, là nel Brabante
Passava un vecchio ben stravagante
Che da ogni parte si inoltrava
Tutta la gente lo rimirava
E in tutto il Belgio non fu mai veduto
Un simil uomo così barbuto.*

*Una zimarra già molto usata
Portava indosso ben rattoppata
E sul davanti come un artista
Un grembialone di tela mista.
Nelle mani un grosso bastone
E sulla testa un gran cappellone.*

Amico:

*Buongiorno amico di buon'umore
Io vi vò chiedere un gran favore
Di rimanere un breve istante
E di narrarci i fatti più importanti
E ci farete cosa gradita
A raccontarci la vostra vita.*

*Sostate mio buon forestiero il vostro passo lungo la via
E accettate vi prego di entrare in casa mia.
Dove tutto quello che potremo
Di cuore noi vi offriremo
Dove potrete altresì riposare
E le vostre forze così ristorare.
Dove per voi sarà un posto a sedere
Per rimanere con noi a mangiare e bere.*

Ebreo Errante:

*Accetto di cuore mio caro amico di rimanere
E di consumare con voi qualche bicchiere
"Ma sempre in piè devo rimanere"*

*senza sedere
Se mi sedessi un sol momento
Per me sarebbe un gran tormento*

*Ben volentieri o signor mio
Prenderò parte al vostro desìo
Di raccontarvi il viver mio
Ma dir vi devo che son condannato
A marciar sempre per un peccato.*

*“Quindici anni avevo quando nacque Cristo
pensiero tristo”*

*Là sulla strada che porta al Calvario
Io di una casa fui proprietario
E mentre passava sotto la Croce
Gesù mi chiese a bassa voce
“Sei tu contento
Ch’io mi riposi un sol momento?”
Vattene le dissi da questa porta
Che se sei stanco a me non importa
Vattene le dissi pien di sdegno
Che di pietà tu non sei degno
E dove tu passi
Farò lavar perfino i sassi.*

*Gesù mi rispose:
“Tu pure andrai finché vivrai
Senza riposare mai e poi mai
E se riposerai un sol momento
E finirà solo il tuo supplizio
Nell’ulti dì del gran giudizio”*

*Da quel momento incominciarono per me
Pene, tormenti e guai
Che non finiranno mai e poi mai.
Ho due soldi ogni tre ore
Per tutto quello che mi occorre*

Ho girato in largo e in lungo il mondo intero

*L'ho percorso da in fondo in cima
Sono arrivato perfino in Cina.
Là dove abbondan le febbri gialle
E dove il periglio era più forte
Io mi inoltrai per sfidar la morte
Ho girato l'America, l'Asia e l'Europa ancora
Ma son sempre vivo, per mia malora.*

*Ora amici vi devo lasciare
Non conosce l'ore il mio camminare
Ma prima di tutto vi voglio ringraziar
Di tutto quello che mi avete voluto donar
E per il tempo che mi avete voluto ascoltar.
Spero possa essere stato per voi fecondo*

“Arrivederci all'altro mondo”.

Dalla cucina casalinga alla cucina di massa

L'orto tradizionale

Ogni maso e casa della Valsugana possedeva un orto, un piccolo frammento di Eden, un giardino creato da dio, elemento fondamentale per l'integrazione della dieta quotidiana, crocevia di ortaggi, piante aromatiche – non mancavano mai la menta, la salvia (*no g'ha paura de la mort chi g'ha salvia en te 'l so ort*), l'iperico,¹³³ il basilico, il rosmarino, l'alloro e il prezzemolo – ed ornamentali, quest'ultime presenti soprattutto negli orti di fondovalle o di mezzacosta,. Gli orti si trovavano accanto ad ogni tipo di abitazione, fosse essa ricca o povera.

L'orto era parte integrante del maso fin dall'insediamento dell'uomo in strutture abitabili. Il 31 dicembre 1324 il Capitolo del Duomo di Trento rinnovava a *Odorico del fu Toldo ferarius* da Roncegno la concessione di un maso in loco composto da un edificio di legno con orto e giardino e una serie di pezzi di terra tra i quali 3 vigneti.

Non esisteva, come oggi, l'incolto: tutto era coltivabile. Le Carte di Regola disciplinavano anche le *fratte*, i terreni marginali e incolti, il cui dissodamento veniva concesso di tanto in tanto – ad esclusione dei forestieri – secondo le singole necessità, facendo però attenzione a non causare al territorio danni che potessero ripercuotersi sul suo equilibrio naturale. In tempi più remoti è possibile che costituissero essi pure un bene indiviso e che fossero assegnati sorteggiandoli di volta in volta tra i diversi *fuochi*.

Gli orti comunitari, una volta seminati, andavano obbligatoriamente preservati dall'accesso di forestieri e animali. Diversi

133 L'iperico o *hypericum perforatum*, l'erba di San Giovanni o scacciadiavoli, era considerato magico fin dall'antichità: *no me taiar, no me rostir, che d'ogni mal te voi guarir*.

commi delle Carte di Regola riguardavano proprio la salvaguardia degli orti da ruberie o da danni provocati da chicchessia, comprese le bestie che andavano al pascolo e che, sfuggite al controllo, si ingrassavano con le piante che lì trovavano. Per questo le Regole obbligavano i proprietari ad allestire *vaioni* o *portelle* che chiudessero i varchi; in questo modo si evitava qualsiasi conflitto tra *vicini* per gli sconfinamenti del bestiame. I *saltari dei campi* sovrintendevano al rispetto delle norme.

Quando non pioveva, l'orto veniva annaffiato quotidianamente, quindi concimato con le deiezioni degli animali della stalla. I fiori coltivati servivano ad abbellire la casa, la tavola imbandita o venivano portati in chiesa, e per la ricorrenza dei Defunti si faceva in modo di avere nell'orto asteracee, peonie, gladioli o dalie. L'orto era anche il punto di ritrovo delle *comari* – per parlare, scambiarsi informazioni e consigli –, luogo di socializzazione e di interruzione dal tran tran domestico.

Oggi la coltivazione dell'orto sta ritornando in auge, dopo anni di trascuratezza o dimenticanza a causa dell'intensa cementificazione a cui neppure i paesi sono sfuggiti. Molte biblioteche della valle organizzano corsi per allestire un orto biologico secondo natura, insegnando le tecniche di coltivazione e spiegando l'importanza della rotazione, dell'equilibrio delle consociazioni, dell'influenza della luna, della difesa spontanea delle piante, ecc.¹³⁴

Gli orti “segnavano” geometricamente e urbanisticamente il territorio e la maggior parte di essi era delimitata da svariate tipologie di recinzione che servivano a delimitare il fuori dal dentro e a proteggere dalle bestie e dai malintenzionati: steccati in legno, in pietra,¹³⁵ steccati allestiti con materiali di riporto, muretti in ciottoli recuperati dal fiume Brenta o da qualche torrente. A partire dagli anni Sessanta sono state introdotte le reti

134 A Pergine Valsugana opera da anni l'associazione *La Pimpinella*, con lo scopo di tutelare la biodiversità, recuperare le antiche varietà di piante coltivate e incentivare la ricerca sulle piante selvatiche commestibili e sulla loro coltivazione.

135 Famoso ma ormai scomparso da qualche decennio un recinto di pietre infisse nel terreno nell'orto di un maso in località Pozze (Roncegno), sul sentiero per andare al Rifugio Serot. Sembravano menhir, silenziosi guardiani, guardinghi, erano lì per tener lontano il bestiame ma anche i fantasmi delle caccie selvagge del Beatrik che qui scorrazzavano volentieri.

metalliche, che hanno sostituito gli arcaici steccati lignei, più o meno lavorati.

Anche la disposizione geometrica dell'orto era importante e seguiva delle logiche ben precise che caratterizzavano la civiltà rurale di un luogo: doveva essere rivolto a mezzogiorno in modo da carpire maggiormente i raggi del sole durante l'anno (ultimamente per prolungare la stagione della coltivazione o per preservare alcuni prodotti si utilizza la serra), posto al riparo dal vento, vicino a casa e all'acqua – a Vigolo Vattaro i vecchi dicevano che *l'acqua fa l'orto* –, in un luogo in cui non ci fossero piante arboree che potessero fare ombra e ci fossero invece pietre che rilasciassero calore durante la notte.

La gestione dell'orto spettava alla donna di casa, che svolgeva una funzione centrale nella vita quotidiana pur trovandosi al secondo posto nella gerarchia familiare, addirittura subalterna ai figli maschi adulti. L'uomo si affiancava alla donna nei lavori orticoli soltanto quando diventava anziano e non era più in grado di dedicarsi a lavori faticosi. Accanto alla donna c'erano i figli piccoli che davano una mano, quando non andavano a scuola: *l'zobia l'era vacanza, ma i nostri genitori i gaveva sempre qualcosa de darne de far a seconda de le stagioni: laorar si te l'orto, binar su sarmentei, pelar zo i fasoï bassi e alti*, ricorda il Pierino di Maso Desiderio a Novaledo. Per la donna l'orto rigoglioso era anche un vanto, sfoggio di abilità: in ogni paese si sa quale è la massaia che ha il maggior numero di piantine, quella che ha le migliori insalate per trapianto, quella che ha i fiori più belli.¹³⁶

Era sempre la donna a scendere dai paesi e dai masi per la festa di San Prospero a Borgo Valsugana o per le sagre valligiane, dove vendeva i prodotti dell'orto per integrare il magro reddito.¹³⁷ Era sempre lei a percorrere chilometri e chilometri

136 Giuliana Sellan, *L'orto: etnografia di uno spazio addomesticato*, in Michela Zucca (a cura), ... *La civiltà alpina (r)esistere in quota ...*, Volume 1, Centro di Ecologia Alpina, Trento, pp. 151-65.

137 La presenza delle donne al mercato risale al medioevo: erano dette *hortolane* e a loro veniva riservata un'area del mercato nella quale ogni giorno, persino la domenica, potevano vendere ortaggi senza pagare il plateatico. In molti paesi del nord Italia sopravvivono ancora i toponimi legati al mercato delle donne (*Mercà dle fomne*, a Saluzzo, in Piemonte).

a piedi, carica di prodotti, per poi ritornare a casa la sera e consegnare il poco guadagnato al marito che non ci pensava due volte a “berselo” in qualche osteria. Inoltre era la donna a conoscere i segreti delle piante e a detenere i saperi legati alla luna e all’influenza dell’astro notturno sulla coltivazione.

C’erano semine da effettuare con la luna vecchia, ovvero calante: aglio, bietole, carote, cavoli, cavolfiori, cicoria, cipolle, finocchi e patate, tutte piante per le quali era importante il periodo vegetativo antecedente alla fioritura. Il peperone, il pomodoro e la melanzana invece erano da seminare con la luna nuova, crescente. Sempre con la luna nuova si potevano trapiantare il basilico, il cavolo, il cavolfiore, la cipolla, la lattuga, la melanzana, il peperone, il pomodoro, il porro e il sedano. Inoltre nel fondovalle si coltivavano anche carciofi, nonostante l’origine mediterranea, chiamati dialettalmente in valle *artichiochi*: lo sappiamo perché il 24 giugno 1660 viene denunciato un furto di *artichiochi*. La pianta del carciofo ha la capacità di resistere per almeno dieci anni, e ama soprattutto i terreni profondi, freschi e ben letamati. Oggi la Cooperativa Contadini Alta Valsugana li ha reintrodotti assieme agli asparagi.

Legata ai ritmi lunari c’era una moltitudine di modi di dire, come *l’inverno non è finito finché non è passata la luna di aprile oppure chi taglia di luna nuova non sa quello che trova* o ancora la più estrosa *se la luna ha l’alone attorno o fa vento o fa brutto*. Attorno al raccolto nascevano anche filastrocche, come quella che si recitava a Borgo Valsugana quando si raccoglieva la zucca (la dialettale *zuca* da cui deriva il termine *zucòn*) e la si accantonava per poi mangiarla in gennaio, nel periodo “buio” in cui la terra dormiva:

*Gira fogo, gira brasa
ma no brusa la me casa
la me costa ‘n carantan
ma la comprerò doman
su le porte de Verona
dove i bala, dove i sona
dove i pesta l’erba bona
l’erba bona fa bon fien
da tegnir per l’an che vien.
Caterina tra de ocio
tra de ocio e de peluca
che l’è meio de ‘na zuca*

*de la zuca e del zucaro
che se magna de genaro
de genaro se le cose
par le fiore e par le spose
ma nen magna anca 'l padron
e mi vago a sbrindolon
a cercar la carità
ma gnanca 'n soldo a mi no i dà.*

Quando per le terre, i monti e le acque della Valsugana si muovevano gli dèi romani, a difendere l'orto e i suoi prodotti ci pensava Priapo, divinità agreste venerata fino all'idolatria. Era un dio giunto dalla Grecia, associato al culto di Dioniso, simbolo di forza e vitalità, capace di assicurare fecondità e prosperità a uomini, animali e vegetali. Priapo teneva lontani anche i ladri, come recita un priapeo romano: *Quando dei fichi ti attrarrà la dolcezza/e vorrai allungare la tua mano,/guardami bene, ladro, e fa una stima:/quanto pesa per te questa mia minchia?/Ecco, devi cacarla tutta intera!*¹³⁸

Con la cristianizzazione della valle le statue lignee di Priapo furono sostituite dagli "spauracchi", ovvero gli spaventapasseri, di cui il Mulino Angeli a Marter possiede una collezione materiale e una fotografica lasciata dall'impareggiabile fotografo Flavio Faganello (Casa Museo degli Spaventapasseri).¹³⁹ Negli orti e nelle campagne ancor oggi si stagliano queste sagome dalle sembianze umane, vestite nei modi più diversi: servono a tener lontani gli uccelli dal raccolto e dai seminativi (soprattutto i corvi), a scacciare i demoni notturni e le paure diurne o a favorire la crescita delle piante. Di spauracchi ne sono stati creati di tutti i tipi: sonori, dalle forme che incutono spavento, semoventi, riflettenti la luce e odorosi (magari utilizzando il pelo di pecora che tiene lontano i caprioli e i cervi). Nati per sopravvivere generalmente solo per un ciclo del raccolto stagionale, si offrono annualmente in tutta la loro diversità e creatività umana.

138 Per il culto priapeo legato agli orti e ai giardini, alle poesie e alle odi, agli scherzi e ai lazzi rivolti ai ladri, rimando ai *Carmina Priapea*, Biblioteca Universale Rizzoli, Milano, 2001, da cui è tratto il carne riportato.

139 www.lacasadegliSpaventapasseri.net

La cucina fra tradizione e rinnovamento

Per secoli la cucina valsuganotta rimase immutata, subendo alti e bassi, seguendo l'andamento stagionale in balia della meteorologia e delle malattie parassitarie. In cucina la presenza della polenta era quasi quotidiana. Più della metà dei fondi di pianura e di mezza collina era coltivata a granoturco, chiamato il *sorgo-turco*; tuttavia la produzione non riusciva a soddisfare pienamente il fabbisogno delle comunità e si doveva quindi accedere ai vicini mercati del bassanese, con ulteriore aggravio di dazi, gabelle e spese. Il surplus della produzione veniva immagazzinato dai pochi possidenti nobili terrieri, in attesa che i prezzi salissero: la risposta a tutto ciò fu un'intensificazione del contrabbando anche di questo prodotto. La carenza alimentare riguardava anche, a seconda delle annate, il *butiro* e il *formajo*: burro e formaggio scarseggiavano negli anni di magro raccolto del foraggio, quando il bestiame deve essere ridotto di numero per l'impossibilità di alimentarlo e di conseguenza si riduceva anche la produzione di latte. E quando il mal bovino faceva strage di animali, allora si ricorreva al commercio con il vicino Veneto.

Insomma pane o polenta, formaggio e un po' di carne erano il vitto della maggioranza dei valsuganotti, a cui si sommava un'abbondante consumo di legumi, coltivati direttamente o acquistati nel vicino Tesino, e di verdure durante la stagione estiva. Una concessione alla gola erano le *frittole* o i *buzzolai*, sorta di dolci tipici di cui era proibita la vendita fuori dai tempi di fiere e sagre, perché *rendono il Paese goloso e specialmente la Gioventù*;¹⁴⁰ parimenti il pane fatto di farina, burro e zucchero, smerciato così rapidamente da costringere la Comunità di Borgo a proibirne la vendita per non compromettere il consumo di pane venale.

Soltanto dall'ultimo quarto dell'Ottocento, l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige (1874) e il Consiglio Provinciale d'Agricoltura (1882) – con la ramificazione dei Consorzi Agrari Distrettuali e i docenti delle *cattedre ambulanti* – iniziarono una vasta azione d'informazione e di promozione tra i piccoli proprietari, che portò ben presto a diffondere colture più razionali

¹⁴⁰ ACB, vol. 35, 18.9.1757, AAB, Busta 12, fasc. *Istituto Poveri 1787-1830*.

e redditizie in molte vallate del Trentino, oltre che in Valsugana. A questo proposito è interessante lo studio di Franco Gioppi, *Sull'Agricoltura della Valsugana. Notarelle tra Otto e Novecento*,¹⁴¹ che delinea il fondamentale ruolo svolto dei Consorzi per il miglioramento della qualità alimentare in valle.

L'alimentazione durante la prima guerra mondiale

La grande guerra, come tutte le precedenti, portò con sé distruzione e abbandono. Gli uomini, inquadrati nell'esercito dei Kaiserjäger, erano occupati sui fronti orientali; alle donne spettava mandar avanti i campi, accudire i pochi animali e cercar di tener assieme la famiglia. Il patrimonio bovino, suino ed ovino, già depauperato dalle truppe austroungariche scese a più riprese a requisire dai monti retrostanti, disparve gradualmente con le successive requisizioni e le consegne forzate ai reparti della sussistenza italiana, impegnati nel difficile compito di garantire il sostentamento alle truppe operanti. Basti pensare che durante la guerra in Trentino vennero distrutti 154 caseifici, 130 alberghi, 140 chiese, migliaia di edifici civili, strade, ponti e ferrovie. Industrie ed opifici erano in rovina, le campagne abbandonate o piene di mine. Il passaggio dalla corona austriaca alla lira¹⁴² causò un peggioramento della situazione economico-finanziaria, già di per sé precaria.

Chi ci guadagnò, stando alle cronache di padre Maurizio Morizzo, furono i commercianti di vino e frutta che facevano ottimi affari per la presenza di numerose truppe in valle. Ed è anche vero che *nelle case dove erano acuartierati i soldati c'era*

141 Volume edito a cura dell'Associazione Agraria di Borgo Valsugana, Edizioni Litodelta, Scurelle (Tn), 2018.

142 La corona austriaca fu cambiata a 40 centesimi di lira. Tale cambio comportò di fatto la svalutazione del 40% del denaro contante in circolazione. Il danno per l'economia trentina fu notevole: dal 5 al 9 aprile 1919 si susseguirono sul "Nuovo Trentino" numerosi articoli di protesta, in gran parte censurati, cfr. Vincenzo Cali, *Lo stato liberale e l'avvento del fascismo*, in *Storia del Trentino contemporaneo*, Trento, 1978, vol. I, p. 10. Questa situazione contribuì ad un generale clima di ostilità, soprattutto nelle valli, nei confronti dell'annessione, un disagio concentrato nel famoso modo di definire i trentini, ancor oggi in uso: *taliani ciapàdi co'l sciòp*.

abbondanza di viveri, data la generosità della sussistenza militare. Molti si recavano a Strigno dove nelle macellerie militari si potevano ottenere larghi scarti di carne che non servivano alla truppa.

Storia valsuganotta della pellagra

In Trentino, e in Valsugana in particolare, la maggior parte della popolazione viveva a contatto col rischio di malattie endemiche, pestilenze, tremende e disastrose alluvioni (ad esempio quelle del 1649, del 1748 e del 1851), carestie (come quelle del 1570 e del 1816, *l'an de la fam*) guerre, malaria e, se non bastasse, invasioni di insetti: nel 1542 passarono in valle locuste in quantità talmente elevata da oscurare il sole, divorando biade ed erba fino a Bassano. Tutti questi fattori costrinsero ripetutamente la popolazione ad accontentarsi del poco che si riusciva a produrre, come il mais. Il risultato era una dieta alimentare povera di vitamine del gruppo B, che si trovano nei prodotti freschi, nel latte, in verdure e cereali. Il grande consumo di mais (o sorgo in altre province) non aiutava certamente. La pellagra, *el mal del mais*, assieme alla tisi (il cui insorgere dipende anche dalla malnutrizione) e alla presenza dell'imponente gozzo in moltissime persone denutrite,¹⁴³ fu uno di questi effetti; è una malattia che influisce pesantemente sul sistema nervoso e comporta gravi disturbi psichici, oltre a rientrare nel quadro clinico definito *delle tre D*: demenza, dermatite e diarrea. Un decreto del 5 giugno 1835 obbligava i malati di pellagra ad essere ricoverati nel manicomio di Hall, presso Innsbruck e, per quanto riguarda i trentini valsuganotti, non più nelle Case di Pietà di Verona, nell'ospedale dei Santi Giovanni e Paolo, nei manicomi di San Servolo o San Clemente a Venezia, facenti parte del Regno lombardo-veneto. La pellagra, come tante altre malattie, veniva considerata, fino alla prima metà dell'Ottocento, non tanto una patologia da curare ma una devianza sociale da controllare e

143 Per molto tempo si attribuì la colpa del gozzo prominente alla qualità dell'acqua, ma quando la gente poté nutrirsi in maniera equilibrata – dopo la prima guerra mondiale – questo lentamente ritornò alle sue dimensioni normali.

reprimere. Grazie ad un forte movimento d'opinione, guidato dalle famiglie dei tanti pazienti, sorto in Trentino e materializzato nel famoso discorso tenuto da monsignor Andrea Strosio di Rovereto alla Dieta di Innsbruck – il 12 ottobre 1874 –, fu decisa la costruzione a Pergine Valsugana di un manicomio.¹⁴⁴ Entrò in funzione il 19 settembre 1882 e per molti anni – il manicomio fu chiuso definitivamente nel 2002 –, almeno fino alla fine della prima guerra mondiale, furono innumerevoli i ricoverati non per pazzia, depressione o altre malattie mentali ma per alcoolismo e, per molti anni, pellagra.

La pellagra non era diffusa soltanto in Valsugana ma in tutto il Trentino: interessò ben 191 comuni. Le più colpite erano le donne e la malattia registrava dei picchi in certi periodi dell'anno, come la primavera e l'autunno. A. Tschurtschenthaler, medico e autore di un illuminante saggio pubblicato sul *Bollettino dell'associazione medica tridentina* (n. 7, luglio 1910, p. 152) dal titolo *Considerazioni sulla mortalità per pellagra nel distretto capitanale di Trento*, metteva sotto accusa il sistema alimentare fortemente squilibrato della classe contadina: *il nostro contadino si nutre troppo male per difetto non già di viveri, ma di varietà di cibo. All'infuori del piatto riservato per la sagra, non si sa o non si usa preparare che la polenta con qualche magro e punto variato appresso. Il minestrone non lo si conosce più. La marmitta stessa, in cui lo si preparava, è passata nelle mani dell'antiquario. L'orzo è bandito già da anni dal desco del contadino. Il riso, i farinacei, i fagioli, le aringhe vanno sempre più scomparendo. Le lenticchie, le fave, appartengono alla mitologia. Il pasto dei contadini consiste di polenta ed insalata.* Per assurdo nei periodi an-

144 Queste pressanti richieste trovarono adeguata risposta soltanto il 12 ottobre 1874, quando la Dieta tirolese deliberò di rinunciare ad un possibile ampliamento della struttura di Hall e di costruire invece un secondo manicomio nel territorio del Tirolo italiano. Venivano così finalmente recepiti gli appelli di Proch e di mons. Strosio che miravano a garantire l'assistenza psichiatrica ai sudditi di lingua italiana nel territorio d'origine e a risolvere la cronica mancanza di spazio riscontrata nella struttura di Hall, in Marco Andreass-Giuliana Campestrin, *L'ospedale psichiatrico di Pergine Valsugana: alcune note storiche*, sito del Comune di Pergine Valsugana, p. 2.

tedenti il XIX secolo si mangiava in modo sicuramente non migliore ma più diversificato e quindi più equilibrato, seguendo una dieta spontanea che causava minori conseguenze negative. La mortalità era alta ma a causa di carestie, guerre e pestilenze e non a causa della malnutrizione (che, quando c'era, era comunque conseguenza degli eventi poc'anzi citati, basti pensare agli innumerevoli eserciti che hanno attraversato la Valsugana o a quanto è successo durante la prima guerra mondiale).

Guido De Probizer rimarcava questa carenza di varietà nel suo testo *Considerazioni sulla pellagra avuto riguardo speciale alla sua diffusione nel distretto politico di Rovereto* (1896): *la base d'alimentazione dei nostri contadini, tanto benestanti quanto poveri, è la polenta. Essa compare a tutte le ore del giorno, ora calda, ora fredda, secondo i vari pasti. Per i contadini poveri si ha la polenta a colazione, a pranzo ed a cena, oppure qualche volta patate, più raramente fagioli.*

La terapia per gli ammalati di pellagra consisteva in una dieta equilibrata a base di carne e verdure e in diversi bicchieri di acqua arsenico-ferruginosa proveniente dalle sorgenti di Levico, Vetriolo e Roncegno, da bere con parsimonia, *come ricostituente, con ottimo effetto ma mai a dosi alte.*¹⁴⁵ Il medico di Roncegno Paoli ne consigliava l'uso, approvato anche dal medico Corrado Godwurm che così scrive nel suo breve testo *Guida al bagno minerale di Roncegno*:¹⁴⁶ *gli esperimenti contro la clorosi e la pellagra, con uso interno ed esterno, hanno avuto un esito favorevole e viene incoraggiato l'uso.*

Per contrastare la malattia si arrivò perfino a distribuire, anche in Valsugana, il famoso *pane di sangue*, impastato con farina di segala, sangue di bue e sale.

Esito di una cattiva alimentazione era anche l'insorgenza della gotta o della gobba. La gotta è una malattia reumatica che attaccava sia i signori – Carlo Magno, Luigi XIV, Leonardo da

145 Guido De Probizer, *Asilo di pellagrosi in Rovereto. Relazione sull'andamento dell'Istituto 1900*, Rovereto, 1901, p. 29. Vedere anche Gianpaolo Martina, *L'alimentazione a Levico nell'Ottocento ed il fenomeno della pellagra*, in *Levico, i segni della storia*, a cura di Nino Forenza e Massimo Libardi, vol. I, 2000, pp. 349-380.

146 Il edizione, Borgo, Edizioni Marchetto, 1880.

Vinci, ecc. – che i poveri, una forma di artrite dolorosa dovuta ad un eccesso di acido urico nel sangue e nei tessuti, derivante dalla digestione di alimenti ricchi di purine (acciughe, cervello, fegato, reni, gamberi, sarde), di grassi e proteine. In passato la gobba era una malformazione ossea dovuta prevalentemente alla malnutrizione e era assai comune nei paesi di montagna. A Levico e dintorni si cantava una filastrocca dal titolo *Qua l'è quel gobetino*:

Qua l'è quel gobetino/chiamato Gelsomino/paron dela bogtega/paron del so giardin./En soldo per la pipa/ en altro pel tabaco:“L'è ver che son macaco/ma son da rispetar./L'è ver che g'ho la goba./ma me la tegno cara/perché l'è cosa rara/che tuti no i la g'ha./Se tuti ce l'avessero/sarebbe 'na gelosia/la goba l'è la mia/e me la tegno mi./Col me gobino 'n dosso/io faccio quel che posso:/quando non posso più/ciapo la goba/e la volto 'n su”. Cucurucù.

Ricordo ancora che nel paese dove ho trascorso la mia infanzia, Vigolo Vattaro, quando un gobbo passava per la strada mio padre e mia madre mi prendevano in braccio per farmi arrivare a toccargli la gobba, dicendomi che portava fortuna; il malcapitato accettava volentieri, mi sorrideva, e diceva: *dai dai toca chi, che porta soldi*. Col senno di poi, oggi mi vergognerei profondamente a ripetere quel gesto, ma allora – parlo di sessant'anni fa – per il gobbo quello era un modo di sentirsi parte integrante della comunità, di avere un suo ruolo, che gli derivava da quello del gobbo-buffone medioevale, un “segnato” che con le sue battute, spesso sagaci e taglienti, divertiva la corte. La tradizione di toccare la gobba probabilmente si è andata affermando in seno a questa collocazione del gobbetto-buffone, caricandosi di notevoli valenze simboliche in ragione di una pratica tipica della magia simpatica.

La cucina di città invade la valle, ovvero l'alimentazione di massa

Con il boom economico degli anni Sessanta e le profonde trasformazioni sociali avvenute negli anni del dopoguerra – pendolarismo, abbandono delle campagne, trasferimento in città o comunque nei grossi centri della valle (Pergine Valsugana, Borgo),

si verifica nelle famiglie un cambiamento del concetto di tempo. È una modificazione che si potrebbe riassumere con delle semplici parole: *la piastra de la fornasela la se spegne*. Ovvero *no l'è pù ora de 'mpizar la fornasela*. La conseguenza prima di questo spegnimento è la scomparsa dei cibi a “lunga cottura” come i minestrone, gli spezzatini, i crauti. Tutti gli alimenti che avevano bisogno di accudimento – pensiamo alla polenta, la cui media di cottura è 45 minuti – subiscono una riduzione del consumo se non una scomparsa; non c'è più bisogno del *tabiel*, il tagliere di legno di faggio, perché la polenta precotta si taglia direttamente nel piatto. Al tempo stesso sparisce anche la vecchia padella in coccio, la famosa “pignatta della nonna”, che riusciva a tenere il bollore per molto tempo e rimandava a carni e verdure contenute il loro sapore. Non dimentichiamo che nel paiolo si cuoceva un po' di tutto, dalle polente (anche quella *bigia* di grano saraceno) alle zuppe, alle minestre lente che costituivano, insieme al pane e alla verdura, le pietanze servite quotidianamente. Per il secondo piatto, quando c'era – ma il “secondo” faceva parte d'un rituale alimentare cittadino e borghese –, si ricorreva agli umidi e agli stufati, nel cui sugo s'intingevano abbondante pane o la solita polenta.

Il cibo non è più una priorità, non si mangia più per sostenersi, il sedersi a tavola è scandito dal tempo-mensa e talvolta è un vero e proprio sfizio. Non c'è più bisogno di *far da disnar* perché a casa non c'è quasi più nessuno.

Ci si incammina a grandi passi verso la globalizzazione anche sulla tavola. Con la nascita dei supermercati e degli ipermercati piombiamo in piena destagionalizzazione dell'alimentazione: sparisce l'importanza dello scorrere del tempo e con essa quella delle primizie di stagione e sugli scaffali troviamo tutto l'anno ogni tipo di frutta e verdura. E ci basta qualche passo per immergere la gola in cibi esotici ed etnici una volta impensabili: dalla proliferazione di chioschi di kebab, al sushi, al chili, il mondo irrompe fin nei più piccoli paesi della valle. I cibi precotti e il fast food vanno di pari passo con la moderna società dell'informazione e della connessione in rete che ci proietta in un solitario mondo virtuale.

Forse l'unico elemento che ha saputo mantenere un pur timido legame con il proprio passato – coniugando l'utilità di una informazione tempestiva, diffusa e alla portata di tutti – sono le

sagre che si tengono ogni anno nei paesi della valle. Le sagre vedono una forte partecipazione popolare, sia degli abitanti residenti che dei turisti che accorrono fin da lontano per *gustare* piatti che, seppur non particolarmente ricercati, concorrono a formare “socialità”. Grandi tendoni vengono eretti, le panche si dilungano come serpenti strizzando l’occhio alle grandi giornate della birra – un tempo soltanto popolari e oggi interclassiste – che si tengono a Monaco di Baviera. La sagra, unendo antico e moderno, ci aiuta a non dimenticare. È vero che è ormai soltanto un ricordo la scelta delle vivande legata alle festività e alla stagionalità, scelta intimamente legata al rapporto uomo-natura-stagione, alle opere e ai giorni, ma è anche vero che alcuni prodotti ritornano prepotentemente a farsi “centro” e “soggetto” su cui costruire una festa.

Sebbene il fuoco sia spento – e difficilmente si riaccenderà nelle case moderne, nelle quali non è previsto nemmeno il posto per installare la *fornasela* – non significa che si sia eclissata del tutto la cucina di un tempo. Scomparsa e desacralizzata è la settimana alimentare “cristiana”, cioè l’alternarsi di risparmio e abbondanza, corrispondente al ciclo carnevale-quaresima. Nonostante tutte le nuove varianti gastronomiche, l’“uomo moderno” ritorna a ricercare una cucina arcaica e genuina, accantonata ma mai eliminata del tutto, per riscoprire una rinnovata cultura dello stare a tavola.

Pensiamo alla Sagra di San Leonardo – patrono di carcerati, partorienti, fabbri, carrettieri, agricoltori e del bestiame –¹⁴⁷ che si tiene ogni anno nel grande tendone riscaldato di viale Venezia a Castelnuovo, solitamente la seconda settimana di novembre. È un appuntamento gastronomico che, dopo secoli, ci permette di continuare a gustare le tipiche *pezate de agnelo* cucinate secondo la ricetta di un tempo. Passato e presente si ritrovano, diventano una cosa sola, al di là del tempo e dello spazio. Sono centinaia e centinaia le persone che accorrono dai luoghi più

147 San Leonardo (496 d.C. circa – 559 d.C), per via dei suoi patronati, è uno dei santi più cari alla religiosità popolare europea; nella *Vita di San Leonardo* troviamo: *ricordatevi che è scritto che val meglio il poco del giusto che le ricchezze di tutti gli empi, e che un sbocconcello di duro pane, mangiato nella gioia di una coscienza pura, è da preferirsi alle abbondanti e svariate provviste di quelle case ove regna la discordia.*

disparati del nord Italia per sedersi a tavola, bere un buon bicchiere di vino locale e mangiare questo piatto prelibato ormai difficile da trovare perfino nei ristoranti, nelle malghe o negli agriturismi. In tre giorni di sagra si arriva a consumarne fino ad otto quintali, vendute crude e servite cotte. La *pezata de agnelo*, o semplicemente *pezata*, è stata inserita nei prodotti tradizionali nazionali con decreto ministeriale pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 18 luglio 2000. Era questo un piatto che si consumava solitamente in famiglia; soltanto in un secondo tempo venne proposto nei ristori pubblici. Alla fine dell'Ottocento erano quattro le locande di Castelnuovo che le servivano cotte: la Locanda al Vapore, gestita dalla famiglia Campestrin, la Trattoria alla Vigna, la Trattoria della Marta e, dopo la seconda guerra mondiale, il Circolo Dopolavoro dell'Enal. Si racconta che i buongustai arrivassero a piedi da Telve, da Olle, da Borgo e perfino da Levico e da Bassano del Grappa. Ora non ci sono più le quattro locande che forniscono la pregiata *pezata* ma ci sono la locale Pro Loco e un'infinità di volontari che si prodigano affinché una tradizione dalle salde radici non cada nell'oblio.

Lo stesso vale per la Festa della Castagna, a Roncigno, festa che nel 2018 ha visto la 39^a edizione.¹⁴⁸ Rispetto alla sagra dei SS. Pietro e Paolo, che si tiene dal 29 giugno al 1 luglio, festa un tempo rilevante perché riguardava due santi meteorologici – *San Pietro e San Paolo piovosi, per trenta giorni son dannosi* si recitava –, per quelli del paese oggi è più importante la festa della castagna, un frutto che ha una tradizione più che millenaria. A fine ottobre i ristoranti e gli agriturismi della zona propongono un menù a tema con la castagna e tutte le sue varianti, mentre per le vie del centro si vendono caldarroste e dolci a base di castagne. L'odore delle caldarroste si mescola con i fumi del vin brulé e gli anziani ricordano che il momento più adatto per la *bacchiatura* è quello in cui i ricci “mostrano i

148 In quest'anno i due giorni della Festa della Castagna (27 e 28 ottobre) sono stati organizzati grazie al lavoro di più di 80 volontari e sono state oltre 600 le torte che Luigi Montibeller e il suo staff – una quindicina di persone – hanno sfornato: *torte di diversi tipi ma tutte a base di castagna o con castagne al loro interno. La novità di quest'anno è stata lo strudel di mele e castagne*. Una mano l'hanno data anche i ragazzi del quarto anno dell'Istituto Alberghiero di Levico Terme.

denti”, cioè si aprono tanto da lasciar intravedere i frutti lucenti. Dopo anni di abbandono i castagni sono nuovamente curati e coltivati dai contadini della zona, circa una trentina, i quali riescono a produrre più di 40 quintali di castagne e anche di più nelle annate migliori. Famosa rimane ancor oggi la sagra di San Michele Arcangelo che si tiene a Telve il 29 settembre. Si narra che la festa esista fin dal 1474, quando la chiesa venne dedicata al santo con la lancia e con la bilancia, difensore della cristianità e pesatore delle anime. La specialità gastronomica è quella del *tonco de ponteselo*, una ricetta tipica trentina, fatta, secondo Ferruccio Gasperetti – *Strenna Trentina, 2005* –, con *fetèle de sopressa vicentina sul fondo de la tecia, come dito, senza butiro. ‘N cuciaro de farina co ‘n po’ de bro’ e smissia ben, polito che no le tache; po’ la polentina... e quando che te senti odor de frito, trà sul taiero che te magnerà ‘n magnar che, te digo mi, che l’è da re*. Ma a Telve (di Sopra e di Sotto), ogni famiglia ha la sua ricetta particolare, eseguita con un tocco di fantasia e varianti adatte ad ogni palato.

L’importanza di questa sagra telvana non è data soltanto dal *tonco de ponteselo* o da san Michele, patrono dei droghieri, ma dal fatto di svolgersi nel giorno in cui una storia è diventata una leggenda che si è tramanda per secoli, quella del *sasso del sècio e dela sècia* o *sasso de la polsa*. Chi sale da Telve verso Castellalto per il *rivòz*, il sentiero, che si diparte dal maso Belvedere, potrà notare sul bordo sinistro una grossa pietra di granito: portata dai ghiacciai in movimento provenienti da Cima d’Asta, presenta incisi due cerchi che han fatto pensare, in passato, che tale pietra fosse magica, o comunque avesse degli strani poteri. Qui si riposò un contadino che portava il vino delle decime al signore di Castellalto. Questi lo vide e lo accusò di annacquare il vino. Il pover’uomo rispose: *che i secchi che ho deposti sul sasso rimangano ad esso attaccati, se ciò non avverrà significa che ho io rubato*. Ovviamente i secchi rimasero attaccati ed ecco spiegata la presenza dei due cerchi incisi.¹⁴⁹ Comunque il

149 Fiorenzo Degasperì, *Il maniero nella leggenda. Castellalto, il Castrum de Alto a controllo delle vie e dell’anima*, in *Castellalto in Telve. Storia di un antico maniero*, a cura di Lorenza Trentinaglia, Edizioni Litodelta, Scurelle, 2012, p. 27.

29 settembre si festeggia con *tonco de ponteselo e buon vino*, ricordando che un tempo quel giorno era famoso perché era quello in cui i signorotti del castello ricevevano dai sudditi le parti stabilite dei raccolti e le decime degli animali da cortile. Inoltre a san Michele avveniva la dismonticazione – la *desmontegada* –: il bestiame dall'alpeggio scendeva a valle ed era la festa del “giudizio” e del pagamento degli interessi calcolati in burro e formaggio, i prodotti dell'alpeggio. Il bestiame vi era salito nel giorno di san Giorgio (*San Giorgio el porta e San Mechel porta via*), in cui si sottoscrivevano i contratti dei pastori. Michele è santo del tempo, per quelli di Telve, che dicevano che in quel giorno *‘l cald ‘l va en ziel* e scommettevano sulle previsioni future: *se el dì de San Micel lì è bon temp, sarà bel fin a Nadal*.

Del tutto slegata dal mondo delle sagre, ma non per questo meno importante per il suo valore enogastronomico, è la Festa del Radicchio che si tiene a Bieno tra la prima e la seconda settimana di ottobre, arrivata nel 2018 alla sua 13^a edizione. È l'occasione per valorizzare un prodotto locale e della conca del Tesino che negli ultimi anni è riuscito a conquistare una importante porzione di mercato. Basti pensare che, come riportato nel capitolo dedicato al “Radicchio di Bieno”, nel 1990 le coltivazioni sperimentali interessavano soltanto 500 metri quadrati ubicati nei dintorni del paese con circa 3000 pianticelle poste a dimora, mentre oggi si parla di oltre 80.000 metri quadrati complessivi con più di 55.000 pianticelle, declinate in radicchio rosso precoce, radicchio di Chioggia e tardivo.¹⁵⁰ Il radicchio di Bieno e del Tesino è riuscito a conquistare una fetta del mercato veneto, lombardo, emiliano e laziale in virtù del fatto di essere coltivato ad un'altitudine compresa tra gli 800 ed i 1100 metri, dove l'escursione termica conferisce al prodotto una particolare croccantezza e fragranza e dove il raccolto avviene qualche settimana dopo quello effettuato, ad esempio, nel trevisano. Alla sagra del 2010 fu cucinata una maxi torta per mille persone alla crema dolce di radicchio.

150 L'azienda agricola Busarello di Bieno Valsugana ha iniziato quattordici anni fa l'avventura nel mondo del radicchio.

Modelli di civiltà a confronto tra diete, colesterolo e farmaci

L'alimentazione in Valsugana, come in tutto l'Occidente, è passata dal piacere di mangiare, solitamente in modo comunitario, tipico della civiltà contadina, alla paura, tutta figlia del boom economico, di nutrirsi troppo e soprattutto male. L'alimentazione basata sulle attività silvo-pastorali – allevamento brado, caccia, pesca –, che riguardava tutti gli strati sociali della Valsugana, trova la definitiva battuta d'arresto a seguito dell'invasione martellante, attraverso televisione, riviste, libri, conferenze, ecc. delle diete e dell'ossessione per la linea, dell'utilizzo di integratori, del timore per lo spauracchio chiamato colesterolo. Sta succedendo quanto era già avvenuto tra il medioevo e la controriforma, con la cultura monastica che imponeva una rigida disciplina alimentare. Si può affermare quindi, come abbiamo visto, che la fissazione per le diete non è assolutamente una novità per la storia dell'alimentazione. Anche nel 1757 si proibiva di tener banchetti di dolci – *buzzolai* e *bracedelli*¹⁵¹ – sulle piazze di Borgo, perché i bambini, oltre a sviluppare una malsana golosità, per comperarsi simili leccornie si abituavano a compiere furti in casa. Oggi assistiamo ad un revival alimentare monastico (i vegetariani, i vegani e tutte le sfumature della renitenza culinaria) visto sotto l'aspetto laico e profano.

Uno dei primi piatti che subì l'esilio dalle tavole valsuganotte fu la *torta de fregoloti*, un dolce un tempo tanto desiderato, tipicamente trentino e citato già nei documenti del 1700; compariva sulle tavole delle genti della Valsugana solitamente la domenica, nelle feste delle grandi occasioni e per i compleanni. Ovviamente ogni valle, se non ogni paese, aveva le sue varianti e anche qui gli ingredienti mutavano a seconda che la cucina fosse quella di una famiglia agiata o meno: in qualcuna c'era più burro, in altre si vedeva la presenza di mandorle, altre volte – nelle cucine più

151 *Bracedelli*, pani a forma di ciambella cotti sulle braci, solitamente benedetti, di origine lombarda, di solito accompagnati con il vino. D'origine medioevale, sono ricordati già nel 1189 e nel 1196, quando a proposito di un pellegrinaggio compiuto al santuario di Santa Maria del Monte (Varese) e della seguente distribuzione alimentare si parla di *dantur vinum vel bracedelli*.

povere – si aboliva perfino il lievito. La parola *fregoloti* significa “grosse briciole”: il tipo di impasto e i tempi di cottura rendevano la torta friabile e molto fragrante, soprattutto se si mangiava dopo alcune ore dall’uscita dal forno. Una volta cotta non andava assolutamente tagliata ma spezzettata di volta in volta con le mani; in questo procedere assomiglia alla famosa *sbrisolona* mantovana. Ovviamente con il terrorismo alimentare, le malattie cardiovascolari in aumento e le diete fai da te, la ricetta di questa torta assai cara alle nostre nonne è andata a finire nel ripostiglio per essere quasi del tutto dimenticata. Ciò che una volta si presentava come rito festivo – su questo piatto aleggiava un non so che di sacro e di ossequioso – è diventato, a partire dagli anni Novanta, il diavolo in persona. La linea e la forma del corpo si scontrano con la bellezza, e il sapore del dolce e la gioia di assaporarlo subiscono uno scacco matto per mano della monacale rinuncia ai grassi e del terrore del colesterolo che aleggia oramai su tutti i piatti. Il burro, per via della sua cattiva fama, è stato dimenticato ed esorcizzato – non parliamo poi dello strutto –, sostituito da inesistenti olii vegetali della cui provenienza nulla sappiamo, così come della loro coltivazione, della quantità di crittogamici, veleni e diserbanti utilizzati per produrli. Eppure il burro fu il primo ad essere ammesso come alternativa all’olio per i giorni di magro. In un capitolare di Carlo Magno il *butirum* è registrato tra i prodotti *quaresimali* confezionati o raccolti nelle aziende regie. Fino alle maledizioni lanciate su di lui, il consumo del povero burro portò in passato a mutamenti importanti nell’economia e nello sviluppo della zootecnia e a una rinnovata attenzione agli animali da latte, anche in Valsugana.

Soltanto in questi ultimi anni la torta di *fregoloti* è ritornata sulle tavole di certe famiglie che hanno voluto recuperare, assieme alla sua storia, i propri ricordi e il piacere di sentire nuovamente la cucina invasa da un delizioso profumo che faceva e fa venire l’acquolina anche ai più integerrimi difensori delle astruse diete.

Un altro piatto tipico in uso in valle fin dal XVIII secolo – scomparso per anni per via dell’interdizione e degli anatemi vegetariani –, è il *barbusto*, figlio del sangue del maiale. È un insaccato residuo: quando in inverno si macellava il maiale la carne più nobile veniva utilizzata per produrre il salame e le lucaniche, mentre le frattaglie, levato il fegato che si consumava fresco, venivano utilizzate, mescolate con la carne, per fare il

barbusto. La parola deriva dal tedesco *Schwarz-wurst*, ovvero “lucanica nera”, un colore che richiama intensamente il sangue da una parte e la terra nera e fertile dall’altra (equiparata alle fertili Madonne Nere, come quella di Loreto che incontriamo poco prima di Strigno). Ma non tutte le speranze sono scomparse. Una macelleria di Castelnuovo, con coraggio e dedizione, ha ripreso già da molti anni la produzione del *barbusto*, un tempo in uso in quasi tutte le famiglie della Valsugana orientale che possedevano un maiale.

Due piatti, due modi di intendere la vita, due civiltà a confronto: la geografia dei grassi e l’avanzata degli olii. Il tempo ha dimostrato che le cose buone (e sane, se mangiate con parsimonia), sono vincenti perché la felicità non si misura con lo slogan *sentirsi leggeri per sentirsi vivi*.

Stessa la fine, ovvero la scomparsa per dimenticanza, del piatto di *patate rostide*, ottenute con le patate avanzate il giorno prima, lessate, gettate nella padella di ferro e fatte soffriggere nello strutto, il grasso di maiale, conservato di solito in cucina al fresco in appositi orci panciuti di terracotta di color marrone. Lo strutto è diventato il diavolo da esorcizzare, un attentatore continuo al nostro colesterolo.

Non dobbiamo dimenticare neppure *el tonco de ponteselo*, di cui abbiamo già parlato a proposito della sagra di Telve e che ogni famiglia valsuganotta trovava sulla tavola la domenica o nei giorni di festa, preparato con tanto amore dalle donne di casa. È un piatto molto antico: è uno spezzatino di carni miste e lucanica fresca (generi non sempre presenti sulle tavole), con il quale si crea un intingolo (pietanza con sugo abbondante) denso e grumoso, assimilabile ad una geografia culinaria del sapido, in cui si affondavano ripetutamente, quasi ritmicamente, i bocconi di polenta o, per chi lo aveva, di pane. L’adagiarlo sulla lingua era un inno al sapore, quello consistente e materiale che ti abbraccia tutto il palato per scendere deliziando l’esofago.

Scomparso del tutto l’uso di intingere il pane nel vino zuccherato (oppure non zuccherato, a seconda delle possibilità) o, per chi se lo poteva permettere, arricchito dal caffè di cicoria, consuetudine soprattutto delle donne, nei pochi momenti in cui riuscivano a sedersi a tavola: *pan’ vin e zòca e lassa pur che ’l fioca* (pane, vino e legna in abbondanza e lascia pur che ne vichi). Si pensava che bevendo il vino le vene si riempissero

di sangue, e il sangue a sua volta è considerato l'essenza della vita: nel medioevo era ritenuto l'umore principale, da cui tutti gli altri derivavano. Infatti un antico proverbio italiano recita *pane e vino mangiare fino, vino e pane mangiare da cristiani*. La tradizione di "mangiare" il vino è un retaggio medioevale: per l'iniziazione dei monaci si *condiva* il vino con erbe, spezie e aromi di vario genere o lo si serviva *temperato* con miele e assenzio.¹⁵² Prima ancora erano i romani che lo utilizzavano per i riti funebri: una volta che il corpo aveva finito di bruciare su di una pira, i parenti più stretti spegnevano le braci con acqua o vino. Le ossa rimaste venivano raccolte, innaffiate con vino e latte, asciugate e collocate in un'urna che veniva trasportata al sepolcro.

Talvolta, in inverno, il vino veniva riscaldato – ma non era il vin brulè attuale dagli aromi pungenti di chiodi di garofano e cannella – in modo che il fisico ne traesse maggior beneficio.¹⁵³ Questo appagamento, assai povero, era comune alle genti dell'arco alpino, almeno lì dove si coltivava la vite. È una tradizione che dura ancor oggi nel vicino Veneto dove sono diverse le feste tradizionali popolari dedicate al *pan e vin*, solitamente legate all'Epifania, in segno di augurio per un anno di abbondanza, cantando, attorno ai falò che si accendevano, *pan e vin, la pinsa sotto il camin. Faive a ponente panoce gnente, faive a levante panoce tante*.

Inoltre si utilizzava il *vin cotto*, anticamente chiamato in valle *sapa*, derivante dal tipo di lavorazione del mosto (è una variante del *passito*). In particolare il sostantivo femminile "*sapa*" – che è la continuazione del latino *sapa*, a sua volta da ricondurre probabilmente a *sapere* "aver sapore" e a *sapidus* "saporito" – indica un particolare tipo di mosto, cotto e concentrato per ebol-

152 Per certi ordini monastici, come i cistercensi, perfino il pane inzuppato nel vino era considerato un lusso da evitare. L'uso di *vina delibuta melle, pigmentorum respersa pulveribus* fu rimproverato ai cluniacensi dalle sferzanti parole di Bernardo di Chiaravalle. Pietro il Venerabile con i suoi *Statuti* lo proibì, consentendo solo di bere vino con miele il Giovedì Santo (*omni mellis ac specierum cum vino confectio, quod vulgari nomine pigmentum vocatur*).

153 Non dimentichiamo che nelle case di un tempo ci si riscaldava in cucina con la *fornasela* e con una piccola olle nella stanza degli anziani. Nelle altre stanze ci si accontentava del "mattone caldo" o della *scaldina* di rame.

lizione, già in uso presso gli antichi romani come condimento. Presso i romani venivano prodotti e variamente consumati diversi tipi di mosti o vini cotti: fra quelli più frequentemente menzionati nelle fonti scritte si devono ricordare il *caroenum*,¹⁵⁴ il *defrutum*¹⁵⁵ e la *sapa*. Tutti e tre questi mosti venivano concentrati tramite ebollizione e si differenziavano a seconda della percentuale di acqua residua, secondo quanto descritto, per la *sapa* e il *defrutum*, in un documento di Varrone.¹⁵⁶

Gli anni Novanta e Duemila hanno visto l'abbandono di tutti questi piatti, incriminati dalla politica anoressica del magro e slanciato. Viceversa siamo disposti a pagare molto salato un sacchettino di crusca di pochi grammi acquistato in farmacia o nelle botteghe omeopatiche perché aiuti il nostro intestino che ormai non riesce, se non con difficoltà, a smaltire nemmeno gli alimenti precotti.

Come scrive Piero Camporesi, acuto indagatore di alimenti e religione, *anche le merendine sintetiche, i fuori-pasto, le fette biscottate ai tre, ai cinque, ai cento cereali di tutti i mulini bianchi del mondo, tutto il paniere di meraviglie sfornato dalla dietetica industriale per consolare l'ansia delle madri pensose della crescita bilanciata dei pargoli perennemente assetati e per alleviare la fatica alle stremate mogli italiane non basteranno a colmare né il deficit calorico né il disinganno dello stomaco*. Perfino gli scienziati alimentaristi si stanno lentamente ricredendo, scoprendo, ad esempio, *che nel vino rosso si cela il prodigioso enzima che combatte con successo il colesterolo (beati i secoli che ne hanno ignorato l'esistenza) e l'infarto. Cosa che, non diciamo la medicina prescientifica e il pensiero magico premoderno, ma qualunque carrettiere o fittavolo aveva sempre saputo nella sua beata ignoranza*.¹⁵⁷

154 Isidoro di Siviglia, *caroenum eo quod fervendo parte careat; tertia enim parte musti amissa quod remanserit caroenum est*.

155 Vittorino Grammatico, *in defruto apicem secundae syllabae imponere debetis, nam defervendo et decoquendo fit tale <vel> quod defrudetur, id est fraudetur coctura et minuatur*.

156 Varrone, *Thesaurus linguae latinae: sapatam appellabant quod de musto ad mediam partem excoxerant; defrutum, si ex duabus partibus ad tertiam redegerant defervefaciendo*.

157 Piero Camporesi, *Le vie del latte*, Edizioni Garzanti, Milano, 1993, p. 115.

Così come si acquista un prodotto per la disinfezione del biberon per i neonati, pagandolo fior di quattrini, quando basterebbe mettere un cucchiaino di varechina in un litro d'acqua per avere una pulizia e una disinfezione totale e duratura.

Dalla sacralità dell'alimentazione allo scarto

La fame, o comunque il non aver mai la pancia piena e sa-tolla, era così comune e generalizzata che questo stato permanente di attesa del cibo è entrato a far parte integrante, per secoli, di tutto l'immaginario fantastico della gente comune. Nella Valsugana centrale – Levico, Roncegno, Novaledo, Marter – si usava cantare la filastrocca *I dedi* (Le dita), in cui la mamma gioca con le dita del bambino e nel frattempo gli insegna a distinguerle:

El dis el polese: “Son famà”.

El dis l'indese: “Mi no ghe n'ho”.

El dis el medio: “Va a comprar”.

El dis l'anulare: “Mi gh'ho en panin 'n del casetin”.

El ziga el mignol: “Damelo a mi che son el pù picenin!”.

Il mondo e la cultura contadina ruotavano intorno al cibo, alla tavola. Attorno alla *fornasela* si giocava l'astuzia e l'intelligenza creativa della donna-cuoca nel saper sfruttare al massimo quel poco che si possedeva. Non è un storiella quella che si prendeva uno scappellotto dal proprio padre se si spezzava il pane fuori dal piatto, facendo cadere le briciole sulla tavola o, peggio ancora, sul pavimento: il pane era sacro, così come ogni altro alimento, e sprecarlo voleva dire guadagnarsi una sberla che ti faceva rimanere la guancia rossa per un bel po', monito visivo per gli altri che ti chiedevano cosa ti fosse successo.

L'alimentazione entrava perfino nel gioco, nel *zugar de na volta*, come dimostra questa “conta” che si faceva per star sotto nel gioco del nascondino (*sconderse, scondirola, scondile-*

ver)¹⁵⁸ e per il gioco della *dàrsela*, il toccarsi con una mano e poi scappare per non farsi prendere:

*Pan un, pan doi, pan trei, pan quater, pan zinc,
pan sei, pan set, pan ot,
pan cot, 'na bina de pan biscot, esco, badesco,
tira fòra e méti dentro questo.*

oppure

*Aneghe, tàneghe spiza lugàneghe,
spaca borei, chi ghe toca al vintritrèi,
el ventritrèi l'è già passa,
conteren al vintiquatro:
un, doi, trèi, quatro.*

e ancora

*Un, due, tre, la Bepina la fa 'l caffè,
la fa 'l caffè con la cioccolata,
la Beppina l'è meza matta.
Un, due, tre, e stavolta tocca a te.*

Nemmeno le ossa dei frutti sfuggivano ad un uso “giocosso” e venivano utilizzate dalle bambine nel gioco *ai ossi*. Era un gioco di abilità: dopo aver mangiato le ciliege si ponevano le ossa per terra e si lanciavano in alto prima uno, poi due, poi tre noccioli; mentre si raccoglievano gli altri rimasti a terra, si dovevano acchiappare al volo quelli per aria.

158 Nei paesi della bassa Valsugana si usava gridare *gringhingaia ciaperò/soto paia/soto bò/chi che scampa*.

Il continuo stato di precarietà alimentare è invece, insieme ad altri fattori,¹⁵⁹ all'origine dell'emigrazione¹⁶⁰ e il ricordo di quel dolore non poteva essere che un pezzo di pane: *se l'pan dei servidori e dei famèi 'l gà sete groste come che i ne dis quante ghe n'averàl par tuti quei che va via dal so paes con la valis? Con 'na valis de legn e poche strace, i ga girà per mari e continenti, me par ancor de veder quele face partir e dal dolor stinger i denti.*¹⁶¹

Dal sacro al profano, dalla ristrettezza all'abbondanza e alla ricchezza culinaria dello spreco. Una volta non si possedeva il bidone dell'organico per la raccolta differenziata, tutto veniva riciclato in casa: quel poco che avanzava o veniva bruciato nella *fornasela* o veniva dato alle galline o al maiale (*el pastòn*), mentre le bucce (*scorze*) arricchivano il pasto delle mucche (nel *beoròn*). Il resto si gettava sulla *grassa*, il letamaio che ogni famiglia aveva nei pressi della stalla.

Fino a qualche anno fa, prima dell'educazione al riciclo, si assisteva alla dispersione di quintali di cibo che finivano inevitabilmente in discarica. Dalla società dei "magri" alla società degli "obesi". Lo spreco, il residuo e lo scarto erano intesi, errone-

159 Basta leggere gli articoli riportati su *La Voce Cattolica* per capire le cause reali dell'emigrazione dalla valle: *quante famiglie, che possedevano da vivere, lavorando, sufficientemente, ad un tratto furono del tutto denudate e discesero al più miserevole proletariato! V'hanno paesi in cui tali casi succedono quasi a decine in un anno. Le piccole ma libere proprietà si distruggono, forestieri, uccelli di rapina immancabili ad ogni terzo incanto, diventano possessori nel paese...* (15 maggio 1875).

160 Dalla Valsugana emigrarono in moltissimi. Ecco qualche cifra: Vigolo Vattaro 400 persone stabilitesi nell'America del Sud e 100 in quella del Nord, Madrano quasi 100, Caldonazzo circa 50, per lo più nei cotonifici della Baviera, Centa più di 250 per le Americhe, senza contare l'emigrazione all'interno dell'impero oppure nella vicina Baviera, Novaledo più di 400, Borgo Valsugana ogni anno 200 persone, Roncegno 150 persone all'anno per una somma di 1500 abitanti, Castelnuovo dal 1870 al 1888 vide l'emigrazione di 260 persone e molte di più nel 1889, Grigno 200 persone per il Brasile e 172 nel 1888, Ospedaletto circa 100 uomini girano l'inverno per la Francia a vendere stampe, circa 300 ragazze vanno a lavorare nei cotonifici di Bludenz, ecc. Per approfondire v. Ottone Brentari, *Le valli del Trentino*, vol. 1.

161 La frase è stata scritta negli anni Cinquanta da Abramo Andreatta, maestro e sindaco di Bedollo, sull'altopiano di Pinè, in ricordo di chi è partito e di chi non è più tornato.

amente, come il termometro del benessere di una società: più sulla tavola apparivano vivande, rigorosamente enumerate in aperitivo, antipasto, prima portata, seconda portata, contorno, dolce, amaro, ecc., e più il piatto diventava una sorta di status symbol, al pari dell'auto lucidata ogni sabato. Non sono lontani gli anni – in India ancor oggi è così – in cui l'obesità era segno di disponibilità alimentare, dove il surplus di grassi è assimilabile allo stato sociale-economico-finanziario dell'agiatezza, e in cui sul mercato dei matrimoni una persona con il suo bel girovita, da far invidia ad un salvagente del Titanic, era preda ambita e desiderata.

Dalla riscoperta dei piatti tradizionali allo slow food e alle cure termali

Negli ultimi anni alimentazione e contesto territoriale sono sempre più un binomio inscindibile. Affinché non si dimentichi la tradizione, diverse associazioni sono nate per difendere la produzione locale e per individuare e pubblicizzare quei prodotti che, per tutta la filiera, possano garantire qualità e eliminazione di prodotti chimici. Tra queste associazioni, una gode di prestigio a livello internazionale ed è tesa, citando il suo slogan, a difendere e a ridare il giusto valore al cibo, nel rispetto di chi produce, in armonia con ambiente ed eco-sistemi, grazie ai saperi di cui sono custodi i territori e le tradizioni locali: Slow Food.¹⁶²

Tra le tante riscoperte alimentari abbiamo il pane che i contadini usavano preparare per la propria tavola. Un tempo il pane veniva fatto con qualunque miscela di granaglie e di biade: orzo, miglio, veccia, segala, avena, frumento. Il pane nero era per la gente non abbiente e il pane *negrissimo* per i poveri. In periodi di carestia si arrivava ad utilizzare ghiande di quercia, rovere, cerro e simili. Oggi si assiste ad un recupero e ad una valorizzazione dei vari tipi di pane. Pensiamo all'apertura di un'azienda altoatesina in quel di Borgo come quella del Dr. Schär, un colosso della produzione di prodotti senza glutine e da sempre attenta alla tradizione e alla qualità del pane.

162 www.slowfood.it

Altro comparto importante è quello delle marmellate ottenute da coltivazioni biologiche. A Spera troviamo le *Terre di Ecor*, un'azienda agricola nata nel 1985 che coltiva frutta biologica come mele e pere. Ma sono molte le aziende che producono ormai delle ottime marmellate, così come miele o erbe aromatiche. Basta aggirarsi tra gli stand delle molte fiere che si tengono nei vari paesi oppure all'Expo Valsugana Lagorai (Palalevico), una delle fiere più interessanti e complete nel panorama regionale, *una rassegna che fa della tradizione e della sua capacità di rinnovarsi la sua peculiarità. Un forte legame tra il passato e il futuro, un vero confronto generazionale*, con i piedi ben appoggiati nella terra della Valsugana dove si valorizzano prodotti come vini, grappe, salumi, formaggi, miele, piccoli frutti, confetture, ecc., si legge nella presentazione, con un occhio di riguardo ai prodotti trentini biologici.

Gli agriturismi, le malghe e i ristoranti stanno recuperando e proponendo vegetali che da secoli hanno impreziosito le tavole di ricchi e poveri, come le *sierle*, il tarassaco, da condire con le *fricole*, un soffritto di lardo e aceto, mentre tra le minestre spiccano quelle estive ottenute con il crescione raccolto lungo i numerosi corsi d'acqua della valle, oppure i molti piatti che vedono l'ortica far da padrona.

Tra i prodotti entrati di diritto nell'elenco Slow Food c'è il *Mais spin*, arrivato in valle dalle vicine pianure venete e a sua volta approdato dai paesi del Sud America. Il primo territorio interessato ancora secoli fa è stato l'areale di Caldonazzo. La farina che se ne ricava è finalizzata alla produzione di polenta.

Altri prodotti presi in considerazione sono la *mortadella* di Caldonazzo, il *radichio* di Bieno, *la verde* del Tesino, la *tega gnocca* (patate e fagioli), i *capussi Ciauschi* di Pinè, le *ciliegie Durone* di Costasavina, il *castagno* di Roncegno, il *pane cucular* mòcheno. Poi ci sono i vini e i vitigni recuperati con anni di ricerca, lavoro e cura del territorio – pensiamo ai terrazzamenti del colle di Tenna o quelli che s'inerpicano sulle balze boschive verso il Bus e il pinetano –: *Blanc de Sers* (Bianco di Serso), *Persen Rosso* (Rosso di Pergine), *Balasi*, *Paolina* (Canzolino), *Portoghese* (Madrano), *Pavana Bell*, *Pavana Rosso*, *S. Lorenzo*, *Ross del Sers* (Serso e Viarago). Nella Valsugana orientale troviamo poi il *Solaris*, nato dall'omonimo vitigno, e un *Pinot Nero* “di montagna”, entrambi invecchiati nelle arcaiche cantine di Castel Ivano.

A questi prodotti si affiancano gli animali, come la capra pezzata mòchena. E non dimentichiamo un prodotto nato direttamente dalle malghe del Lagorai: il formaggio. Il Lagorai è una tra le catene più affascinanti delle Alpi, inizia ai confini della città di Trento con il Calisio per terminare al cospetto delle ripide pareti dolomitiche delle Pale di San Martino. È una montagna porfirica, figlia delle intemperie vulcaniche, e le sue rocce trattengono il calore notturno. Sono molte le valli che si dipartono dal displuvio, sia nel settore settentrionale (val di Cembra e di Fiemme) sia in quello meridionale (Valsugana e Tesino). Le prime malghe sono testimoniate nel XII secolo e, inizialmente, il formaggio prodotto dai pastori e dai casari a cui venivano affidati gli animali (bovini, ovini, caprini) serviva per soddisfare l'esigenza degli allevatori e contadini di fondovalle. La qualità di questi formaggi però divenne ben presto nota ben oltre i confini della valle e molto ricercata dai mercanti che commerciavano sui mercati della città di Trento, alla fiera della *Casolarà* in primis, e del Veneto, transitando per Bassano e Vicenza. Il formaggio del Lagorai è un formaggio di malga a latte crudo semigrasso, prodotto da giugno a settembre. Le forme variano da 4 a 6 kg, con lo scalzo che varia tra i 12 e i 14 cm. Il latte munto la sera, da vacche di razza grigio alpina, bruno alpina e pezzata rossa, viene scremato e lasciato in contenitori di acciaio nel *casélo* – un locale fresco e semibuio dove lo si lascia a riposo dopo la mungitura –, per aggiungerlo poi a quello munto il mattino successivo. La caseificazione avviene solo con il caglio naturale, senza l'utilizzo di fermenti selezionati, il cui impiego si sta diffondendo tra le produzioni casearie di malga del nostro Paese. La stagionatura del formaggio del Lagorai avviene nel *casarin* – una cantina buia, fresca ma non fredda, fatta di pietra a vista –, dove viene appoggiato su tavole di larice o di abete, senza l'impiego di nessun tipo di conservante. Oggi i malghesi si sono associati nella *Libera associazione malghesi e pastori del Lagorai*: nata nel 2004, riunisce alcune malghe delle venti ora attive nei comuni di Roncegno, Torcegno e Telve. Sei di questi malghesi fanno anche parte del presidio Slow Food e si impegnano a stagionare il loro formaggio almeno per quattro mesi, spuntando così un prezzo migliore: in questo modo si garantisce una redditività a coloro che si adoperano per il recupero di un territorio di incredibile bellezza. In dicembre, presso

le volte di Castel Ivano, si tiene la rassegna “Formaggi di malga della Valsugana”, dove presentano i loro prodotti ben ventuno malghe, sia della Bassa Valsugana e Tesino che dell’Alta Valsugana e Bersntol. Di queste, quattro sono gestite da donne e altrettante hanno una donna come casaro. Un’occasione per far conoscere la propria attività ed i formaggi di alta qualità.

Anche le acque minerali sono parte integrante di una sana ed equilibrata dieta alimentare. Anzi, un tempo i nostri nonni sapevano benissimo distinguere le potenzialità di un’acqua rispetto a quelle di un’altra e utilizzarle in funzione di un bisogno. Dalle acque di certi laghi fortemente arrossate per via della presenza del ferro perfino gli animali si tengono lontani e non ne bevono. Questo avviene ad esempio nelle acque paludose del Seemoos nei pressi della famosa miniera di San Martino in alta val Passiria, oppure nei laghi Nero, Bianco e Blu che circondano la zona tra il Villanderberg e il Wenderstein, in val Sarentino, luogo di miniere di ferro (ancor oggi visibile l’entrata), di leggende dei birilli d’oro e di pentole piene d’oro.

Oltre alle già famose acque arsenicali-ferruginose di Levico-Vetriolo e di Roncegno, sappiamo che a Bieno c’erano due sorgenti d’acqua ferruginosa, *Le Presene*, a valle del centro abitato, e *l’Acqua de fero* presso il rio Lusumina, a 910 m circa. Anche queste acque partecipano di diritto a garantire una qualità della vita che vede la cura del proprio fisico andare di pari passo con quello della psiche e oggi sono dei veicoli turistico-economici di primo piano. Pensiamo alle *acque forti*¹⁶³ e alle *acque deboli* di Vetriolo, conosciute già nel Medioevo e, data la loro elevata acidità e il forte contenuto in minerali, utilizzate sia per dissetarsi che per uso terapeutico. Sono le stesse acque che interessano la montagna di Roncegno e che la gente del posto ha da sempre impiegato fin da quando sono state scoperte in una grotta montana nel lontano 1857. Le terme nate attorno a questa “miniera d’oro liquida” attirano centinaia di persone che vengono a curarsi per malattie cardiovascolari,

163 Acqua altamente mineralizzata, solfata, fortemente acida, ferruginosa, arsenicale, ricca di minerali di rame e zinco. Svolge funzioni disinfettanti e antiinfiammatorie, è stimolante sulle cellule epiteliali, ha azione trofica sulle mucose e azione miorilassante e stabilizzante del tono dell’umore.

dell'apparato gastroenterico, otorinolaringoiatriche e delle vie respiratorie, disturbi ematologici, affezioni dermatologiche e artroreumatiche. Oltre all'aspetto termale, alla Casa Raphael di Roncegno ha trovato un suo spazio un modo di intendere il soggiorno e l'accoglienza turistica legato al benessere nel suo senso più ampio e profondo. La cucina offre ai propri clienti prodotti biologici a km zero, menù classici, vegani, vegetariani e adatti ad ogni tipo di intolleranza, nella consapevolezza che durante un periodo di cura è fondamentale un regime alimentare personalizzato, così da favorire il processo di disintossicazione e di recupero dell'equilibrio delle forze vitali in minor tempo. L'uso dell'erboristeria è ormai una prassi consolidata, così come la concezione della vita per cui l'alimento è considerato sia come momento organico che spirituale, parte del nostro mondo: *L'alimentazione è come il modo di parlare, di incidere nella vita, di relazionarsi con gli altri, una questione molto personale e individualizzata. Questo è in gran parte legato al fatto che l'uomo attraverso il cibo entra in contatto con la vita dell'intera terra. Non solo della terra che fornisce il suolo fertile a cui si embricano le radici ma anche del cosmo che con le forze del sole, della luna e degli altri pianeti permette fotosintesi e crescita del vivente. La cucina che ci accompagna dovrebbe cambiare con noi, con la nostra vita, evolvere in un cammino non punitivo ma di risveglio e piacere dei sensi e al tempo stesso di coscienza e rispetto della vita del pianeta e nostra.*¹⁶⁴

L'economia in cucina di ieri, la cronaca di oggi

Quelli di ieri erano piatti desiderati, anelati, preparati, mangiati e partecipi di un'economia dell'essenzialità e della povertà quotidiana; con il tempo sono diventati preziosi, ricercati e venduti assieme all'immaginario che da sempre ha circondato queste pietanze.

Ad esempio la polenta è oggi rivalutata nelle sue molte varianti, anche sofisticate. Un tempo era cibo monotono e che

164 www.casaraaphael.com, alla voce "Alimentazione e Antroposofia".

se ne mangiasse tanta col latte lo dimostra anche la filastrocca *Bela manota*, recitata a Levico e nei dintorni:

*Bela manota
'n do setu stada?
Dala me nona.
'sa t'ala dato?
Polenta e late.
Gate, gate, gate!*

Polenta e latte la consumavano spesso gli anziani che non avevano più denti o che facevano fatica a masticare. In questo modo si riciclava la polenta avanzata; in alternativa la si *brustolava* sulla *fornasela* o in una padella e per arricchire il tutto si passava, a pizzichi, lo zucchero. I vicentini e i veronesi usavano dire: *ricòrdate che ghe sarà tanti magnari, ma gnente lè piassè della polenta e del late. D'altronde la polenta l'era tuto, primo e secondo, l'era na bendedission, na medessina che paraa fora tuti i malani, persino i vermi se te la magnai calda e molesina.*

Stando ai ricordi di Tarcisio Trentin di Telve, la polenta di granoturco, il *pane dei poveri*, veniva accompagnata dai più svariati *companadeghi*: *polenta e formai, polenta e capusi, polenta e luganeghe, polenta e fasoi in salsa, polenta e teghe (fagiolini verdi), polenta e zucoi, polenta e poina frita, polenta e formai frito, polenta e fortaia, polenta conzà, bogìa, polenta e vin coto, polenta e perseche in umido, polenta e zuchero, polenta e late, polenta e scòlo coto.* Per risparmiare poi si preparavano la *polenta de patate, le mose* – si mangiavano la mattina o la sera, erano il pasto soprattutto degli anziani e delle donne – e i *pestarèi*, una sorta di mosa (zuppa) fatta con farina gialla e bianca insieme.

La farina bianca invece si usava per fare gli *gnochi*: di sola farina, di farina mista a patate e di farina con pane raffermo e erbe, una variante dei più famosi *strangolapreti*. Sempre con la farina bianca, fatta rosolare, si otteneva il *bro brusà*. C'era poi il semolino, detto *griez*, utilizzato in primis per i bambini o per gli ammalati.

C'erano poi le patate. Anche con queste si poteva preparare un'infinità di varianti. Oltre a *l pendolon*, un purè di patate

arricchito dal condimento di grassi animali (principalmente lo strutto), c'era la *medelana*, il purè con l'aggiunta di fagioli che venivano schiacciati assieme, e le *patate e senelo*, alle quali al posto dei fagioli venivano aggiunti dei gambi di sedano tagliuzzati per poi condire il tutto con il solito *strutto* o con il burro. Per gli anziani e gli ammalati c'era il solo purè di patate. Quando ero piccolo, a Vigolo Vattaro, cinque volte su sette la sera mi portavano in tavola il purè, una montagna di purè – a dir il vero con pochissimo burro –, e per farlo durare di più creavo delle gallerie con il cucchiaino o delle piste, consolidando nella montagna di patate dei gironi “infernali”, e poi vi facevo scorrere il latte: cambiare il tragitto delle piste era il mio modo per illudermi di cambiare tipo di pietanza. Le patate lessate venivano utilizzate per accompagnare i *fasoi* in insalata (i *fasoi* sostituivano la carne, ed erano chiamati anche *la carne del campo*), la *poina*, il *radicio* condito con il lardo rosolato con un goccio di aceto, versato sopra caldo, la *zicorgia* (cicoria), e il *late*; semplici ma buone erano le patate in insalata e quelle *soto le zendre* (sotto le ceneri).

Il *formai frito* era una variante dell'alimentazione a base di latticini. Solitamente si mangiava il formaggio fresco e solo in seconda battuta lo si friggeva nello strutto o nel burro, arricchendolo con le cipolle, le uova, la ricotta o i funghi.

I bambini andavano invece matti per i fiori delle zucche impanati e rosolati, i *zucoi*, serviti come companatico nel periodo estivo. Le zucche troppo cresciute, così come le zucchine o le barbabietole – in tempi di guerra il contadino sapeva estrarre da queste lo zucchero –, venivano date al maiale o al bestiame da latte.¹⁶⁵

Un altro alimento di ieri diventato oggi prelibato è la *panada*, un cibo di una povertà disarmante fatto con il pane vecchio. Essendo il pane assai costoso, e raramente presente sulle tavole della maggioranza della popolazione, la *panada* veniva data alle puerpere, che dovevano stare riguardate nel corpo e nello spirito. Per prima si provvedeva alla salute del corpo, dando loro

165 Molti i modi di dire dialettali riguardanti le zucche, ad esempio, *esser na zuca baruca*, avere una zucca dura, oppure *g'aver la zuca voda*, avere la testa vuota.

per una settimana la *panada*, una *supa* integrata assai di rado con del condimento, che poteva essere burro o formaggio grattato. Era d'uso che vicini, conoscenti e parenti che si recavano in visita alla puerpera portassero in regalo *'na bina de pan* per fare la *panada*. Per guarire lo spirito invece la puerpera doveva recarsi in chiesa per *purificarsi* quaranta giorni dopo aver partorito. Era di rigore organizzare un pranzo quando la puerpera si alzava dal letto: in quell'occasione il marito invitava i parenti vicini e il compare per un giorno di festa, organizzata per rallegrare il neonato. Di solito i parenti accettavano l'invito portando con sé dei regali in natura, come uova, qualche capone o una gallina, mentre toccava al compare portare il pane. La *panada* si dava anche ai bambini e agli anziani o a persone ammalate e debilitate, per via della sua facile digeribilità. Oggi la *panada* è ritornata di moda – la riportiamo in allegato con le altre ricette – e la troviamo sempre più spesso nei piatti fondi o nelle ciotole degli agriturismi e anche in qualche ristorante.

Un altro piatto recuperato dall'oblio della tradizione è la *peveràda*.¹⁶⁶ Non sappiamo se il valsuganotto Gian Battista Peverada¹⁶⁷ prendesse il nome dal piatto medesimo ma sicuramente troviamo testimonianza di questo prelibato cibo nella un tempo famosa sagra di San Giorgio che si teneva a Vigolo Vattaro durante il carnevale (oggi alla fine di aprile). La sagra, che durava tre giorni e culminava nella processione con la statua di san

166 *Per far 'n bona peverada ghe vol 'n bon brodo, pever e pan gratà/per fare una buona salsa al pepe è necessario un buon brodo, pepe e pane grattugiato. Il termine deriva dal latino piper, diventato in dialetto valsuganotto e trentino pever. Il piatto è di influenza tipicamente veneta e per la precisione rimanda alla pearà veronese – sebbene presente anche nella cucina veneziana –, nella quale si usa il brodo di carne e di midollo osseo di bovino come base liquida alla quale vanno aggiunti in cottura il pan grattato e il pepe. In Trentino si trova il termine attorno al 1400 a Rovereto, probabilmente approdato nella terra lagarina durante la dominazione veneziana (1416-1509).*

167 Il convento di San Francesco a Borgo Valsugana, con la soppressione del 1810, passò nelle mani del conte Giovanni Welsperg, che lo affittò ai privati. Al termine della soppressione il conte non cedette il convento se non dietro pagamento di 2000 fiorini; tale somma fu pagata nel 1818 da Gian Battista Peverada, il quale lo regalò poi ai frati; Remo Stenico OFM, *I Frati Minori a Borgo Valsugana. Convento di S. Francesco e Monastero Clarisse San Damiano*, Trento, 2001, pp. 593.

Giorgio per le vie dell'abitato, si fregiava proprio del nome di *sagra della peveràda*. Nell'archivio parrocchiale del paese di Vigolo, ora facente parte della comunità di Valle Alta Valsugana e Bersntol, si legge che ai vigolani, per altro tenaci lavoratori e sobri nei giorni feriali, piaceva rifarsi della dura fatica dei campi con lunghe sedute domenicali nelle taverne del luogo *giocando a carte e dadi*, abbandonandosi spesso smodatamente a *libagioni, gozzoviglie e litigi*. Si lasciavano andare ancor di più nella sagra della *Carità* o *Peveràda*, che vedeva l'accorrere da tutti i paesi, vicini e non, *curiosi di ciò vedere*. E la fitta schiera degli spettatori, esclusa dal godimento della mensa, faceva da variopinta cornice alla folla di Vigolani famelici che tumultuavano attorno ai *tre grandi paroli di peverada: si costumò dalli Regenti di questa Comunità racolier, col impiego di settimane intiere, senza veruno frutto, annualmente sudeti legati e poi, venduta buona parte di detto formento, tutta la segalla e milio, si compra con questo denaro tanta carne et altro bisognevole e si fanno tre grandi paroli di peverada e col resto poi di formento si fa tanto panne; e questo e quello poi come anche la carne cotta e vino viene distribuito in giorno di festa al tempo di carnevale a tutti li Vicini di Vigolo*.¹⁶⁸ La sagra, per onor di cronaca, dava adito a libagioni e conseguenti *risse et homicidi, unico parto di simile concorso di pubblico*. Per porre un freno ai disordini si bandì dalla sagra la pietanza che richiamava tutta quella gente, ossia la *peverada* stessa, e si impose di distribuire soltanto pane e vino. Per non dimenticare la salvezza della propria anima, il denaro risparmiato sulla *peverada* fu utilizzato per far dire messe alla memoria dei legatari defunti.

Un gruppo di Telve¹⁶⁹ ha recuperato l'antica *moretta*, una salsiccia tipica della Bassa Valsugana conosciuta già nel XVII

168 Avfm Atti vitali anno 1556, vol. 32, fol. 32. Vedere anche Corrado Bassi, *Sguardo al passato. Vattaro, Vigolo e Bosentino nel corso dei secoli*, Comune di Vattaro, Edizioni 31, Trento, 2008.

169 Sono ben 13 i fondatori dell'Accademia della Moretta, chiamati anche Cavalieri della Grassina. Si ritrovano abitualmente presso il bar-ristorante Hotel Aurai in val Calamento per discutere di alimentazione e vecchi sapori ma soprattutto per mangiare la *moretta* accompagnata da un buon bicchiere di vino della valle.

secolo e utilizzata come primo piatto a colazione da cacciatori, contadini e carrettieri, lavoratori che avevano bisogno di un forte apporto calorico. Si preparava, e si prepara ancor oggi, utilizzando le parti interne del maiale (cuore, polmoni e lingua) con l'aggiunta di guanciale, carne della testa e pancetta; il tutto viene macinato e salato e si uniscono aromi e spezie. Si insacca quindi in un budello di maiale scelto appositamente, molto più fine di quello che si usa comunemente per la lucanica. La *moretta* viene cotta sulla griglia, ama il fuoco e si accompagna alla polenta gialla *de sorgo* o al pane croccante. Veniva data anche ai bambini sia per la sua digeribilità sia perché va consumata velocemente per via della sua deperibilità.

Anche i dolci sono stati recuperati all'interno dell'alimentazione contemporanea, soprattutto negli agritur e in alcuni ristoranti che hanno mantenuto vive le tradizioni. In primis lo *zelten* alla trentina, poi i comuni *grostoi* e la rara *pinza* pasquale. La *pinza* è un dolce veneto arrivato in valle grazie alla presenza medioevale dei frati benedettini provenienti dal monastero di Campese (dal cimbro *kan wisen*, ai prati) a Bassano del Grappa ma amministrativamente appartenente alla federazione dei Sette Comuni di Asiago, per molti secoli il più importante centro religioso, culturale ed economico del Canale di Brenta. La *pinza* di pane è un dolce sostanzioso che appartiene alla cucina "povera" della tradizione contadina. Chi se lo poteva permettere lo accompagnava con il *vin sant* o con un passito liquoroso. Nei vicini paesi del Canale di Brenta si mangia il giorno della Befana, seguito da abbondanti bevute di vino, e rientrava nelle celebrazioni del *panevin*, dei roghi propiziatori nelle campagne tramite i quali si voleva cacciare l'anno vecchio per accogliere quello nuovo, corrispondenti ai roghi della befana o della *vecia* nei paesi del Trentino.

Si preparava in questo modo (salvo le varianti familiari, una delle quali è riportata in allegato):

C'erano poi le *frittelle* di mele e la torta di castagne. Una volta all'anno si faceva la *torta de colostro* con il latte appena munto da una mucca che aveva appena partorito, il colostro appunto, un latte molto più denso e nutriente, di un bel colore giallo; nel Cadore veniva chiamata *torta de jusa* o *juscia*, termine che indica il colostro. Quindi c'erano la torta cotognata (a base di mele cotogne) e il tremendo zucchero d'orzo, che noi

bambini, colti da golosa frenesia, cercavamo di leccare subito lasciandoci la lingua appiccicata per il calore. Chi proprio non aveva niente di tutto ciò, in special modo i ragazzi, si accontentava di andare nei campi a raccogliere il *trifolium pratense*, chiamato altresì *erba da latte*, per staccarne i fiori e succhiarli: *i pancuchi e la raisa dolza*; oppure si coglieva l'acetosa, detta *panevin* in Valsugana, *pancòt* in altre zone del Trentino e scientificamente chiamata *rumex acetosa*: *'l panevin l'è 'na erba che se pol magnarla*, si usa dire in valle.

- La Scuola Alberghiera a Levico Terme La nascita della scuola alberghiera a Levico Terme

Ogli allievi sperimentano nelle cucine l'incontro tra piatti internazionali e locali, cercando di volta in volta di innovarne il linguaggio. Questi studenti, una volta ritornati nelle loro case e nei loro paesi, portano la cultura della cucina all'interno di un sistema culturale più ampio, rinnovando, in certe situazioni anche radicalmente, il mondo della gastronomia. Passato e presente, valorizzazione delle proprie radici, rivalutazione di antiche ricette, utilizzo dei prodotti nati in questa terra, instaurando una relazione con l'economia locale, sono tutti elementi che a partire dagli anni Settanta, sotto la direzione dello chef Luciano Lucchi, hanno piano piano inciso sull'alimentazione. La scuola, diretta attualmente da Federico Samaden, con la creazione del corso in Hospitality Management ha gettato le basi per un nuovo futuro non solo gestionale ma anche alimentare, per un'economia turistica volano della crescita e di una diversa cultura del territorio, dove il turista ritorni ad essere chiamato, come un tempo, *ospite*.

All'*ospite* del ristorante, della trattoria, dell'agritur o della malga viene così proposto uno spettro di piatti che coniugano la tradizione con l'innovazione. Un capitolo questo del rapporto scuola-territorio tutto da studiare ma che nel corso degli anni ha dato evidenti risultati quantitativi e qualitativi. Unendo il *fare* con l'*imparare* e partendo dalla terra per arrivare alla tavola, la scuola mira a rinnovare il passato nella consapevolezza che la cucina non deve soccombere alla difesa incondizionata di un mitico "ieri", non è qualcosa di immutabile, ma deve modificarsi

per non ripiegarsi su se stessa, aprirsi all'innovazione e quindi alla scienza, senza dimenticare la creatività.

Se in questi ultimi anni la qualità della ristorazione e dell'alimentazione di molte famiglie è migliorata, potenziando l'aspetto nutrizionale rispetto alla quantità, è anche grazie alla presenza di questo istituto professionale che ha valorizzato l'importanza fondamentale della connubio cibo-salute.

Per una storia del formaggio della Valsugana

*Man, man morta
tireghe de porta
tireghe de gai
dame 'na peza de formai.*

Ninna nanna valsuganotta (Levico)

La creazione e lavorazione del formaggio tra fantasia e realtà: dall'homo selvadego al casaro

In un'età senza tempo, il primo casaro che si trovò a lavorare il latte nella malga non era solo. C'era con lui, ad insegnargli e ad accompagnarlo nella difficile arte casearia, l'uomo *selvatico* o *homo selvadego*, il *Salvan* ladino, il *Wildermann*, il *Massarol* o *Mazarol* (Primiero) ovvero il valsuganotto *Salvanèlo*.¹⁷⁰ L'uomo selvatico lo troviamo in tutte le tradizioni popolari, soprattutto alpine e appenniniche, dove assume nomi diversi.

È un uomo, come dice la parola stessa, ricoperto di pelo, quindi nudo, abitatore del bosco, e vive in una caverna o in una piccola casa fatta di frasche. Solitario e pacifico, talvolta si innamora di donne umane ma viene da queste rifiutato per via del suo stato selvaggio.¹⁷¹ Secondo Armando Scandellari nella

170 *'L Salvanelo 'l vien a portarse via i denti che casca.*

171 In questo ci ricorda il gigante/ciclope Polifemo, *uomo vestito di poderoso vigore, selvaggio, ignaro di giustizia e di leggi*, allevatore di pecore e di capre, quando s'innamora di Galatèa sulla spiaggia piena di alghe: *O bianca Galatèa, perché respingi chi ti ama? Più bianca a vedersi del latte coagulato, più tenera di un agnello, più allegra di un vitello, più lucente dell'uva acerba... Mi innamorai di te, fanciulla, nel momento in cui venisti con mia madre a cogliere i giacinti dal monte ed io vi facevo strada. Ti vidi anche in seguito, ma smettere di amarti non posso da allora* (Teocrito, *Idillio*, XI).

grotta in cui abita custodisce dei grandi tesori.¹⁷² È il maestro per eccellenza dell'arte casearia. Al casaro ha insegnato la burrificazione e a fare il formaggio utilizzando il caglio. Una leggenda narra che stava per insegnare anche come trarre la cera dal siero del latte ma il segreto rimase tale perché venne messo in fuga dai cattivi scherzi umani.

Anche dopo aver insegnato a fare i formaggi, qualche volta si aggirava per le malghe di montagna per controllare che la lavorazione seguisse i tempi e i ritmi giusti: in caso contrario compariva alla finestra per correggere gli errori commessi. Non lo si vedeva soltanto quando tirava forte il vento, che lo infastidiva non poco. A proposito del tempo, si dice che rida quando c'è brutto tempo perché sa che poi arriverà il sereno e, viceversa, che pianga quando c'è il bel tempo perché poi arriverà il maltempo. Possiede un gregge numeroso di capre dalla lana ben cotonata, guarisce il bestiame, conosce le erbe medicamentose e l'utilizzo della forgia per lavorare il ferro.

Oggi è il casaro che fa il formaggio, circondato da mille diavolerie tecnologiche. In quota resiste ancora qualche "malgaro" – chiamato *malghese* nelle nuove diciture economico-turistiche – che si ostina, giustamente, a versare il latte nelle *mastèle* o nelle *caradte* per fare la ricotta, la *poina*. Per fare il burro si girava a mano il grande mestolo che scuoteva il latte nella *calgera* in rame, contenitore che poteva anche arrivare a contenere cinque quintali di latte, e poi si prendeva la *pigna* (la zangola). Ancor oggi il casaro è avvolto da un alone di magia, perché è trasformatore degli elementi naturali. Nonostante sia finito il tempo in cui i prodotti della malga erano portati in paese sulle spalle nelle *gerle* o con la *cresela*, oggi si ritorna a produrre il formaggio direttamente là dove pascolano le mucche, le capre e le pecore: i prati che contengono una gran quantità di erbe e di fiori medicinali, assieme all'aria limpida e frizzante, apportano al latte caratteristiche esclusive e pregiate, offrendoci burro

172 Armando Scandellari, *Leggende della Valsugana e del Canal di Brenta*, Edizioni Tassotti, 1984.

e formaggio di alta qualità.¹⁷³ Sebbene l'allevamento e la pastorizia in Valsugana non siano più quelli di un tempo, la scelta di molti malgari di puntare alla qualità e ad un'economia legata all'agriturismo risulta essere vincente sia per il mantenimento del territorio che per il lavoro che per un turismo di qualità.

Attorno alla lavorazione del latte ovino, fin dall'antichità, è nata una cultura del latte che ha formato la struttura antropologica delle popolazioni che sull'economia ovina avevano creato, se non proprio il benessere, sicuramente la possibilità di sopravvivere. È una cultura che è andata via via spegnendosi, sostituita da quella del latte di vacca, fino a che anche quest'ultima si è ridotta notevolmente, a causa della difficoltà di reggere all'impatto dell'economia turistica del "mordi e fuggi", dei costi, delle regole, della burocrazia.

173 Formaggi tipici (DOP) e tradizionali trentini:

Zona di produzione	Formaggi prodotti
Tutto il territorio provinciale	Nostrano di malga, Nostrano de Casel, Nostrano, Caprino, Dolomiti, Fontal, Misto capra, Tosèla, DOP Grana Padano-Trentingrana, DOP Asiago, DOP Provolone Valpadana
Val di Fiemme	Puzzone di Moena o Spretz Tsaorì, Ricotta di capra fresca o affumicata
Primiero	Nostrano di Primiero, Casàda, Ricotta, Ricotta affumicata, Ricotta di capra fresca o affumicata
Bassa Valsugana	Provola e Caciotta a pasta filata, Vezzena
Alta Valsugana	Montagna, Vezzena
Valle dell'Adige	Montagna, Provola e Caciotta a pasta filata
Valle di Sole	Casolèt
Alto Garda e Ledro	Monte Baldo, Monte Baldo Primo Fiore
Vallagarina	Canestrato, Monte Baldo, Monte Baldo Primo Fiore, Tre Valli, Vezzena
Val di Fassa	Puzzone di Moena o Spretz Tsaorì
Val Giudicarie, Val di Ledro, Val Rendena	DOP Sprezza delle Giudicarie
Val di Non	Monteson

Il latte ovino era considerato un tempo una fonte perenne di forme vitali, centro di culto arcaico a partire dal neolitico preindoeuropeo, elemento rigenerante per l'uomo, per la natura – offerte di latte e cerimonie di mungitura per invocare la pioggia s'incontrano dai Balcani alla Baviera – e per un affollato pantheon fatto di dee lattaie e di Madonne del latte.

Il latte di pecora, assieme a quello d'asina, considerato per molti secoli l'alter ego del sangue – si pensava che l'unica diversità consistesse nel colore – lo si definiva *princeps alimentorum, saluberrima e optima medicina* contro la consunzione e l'etisia (tubercolosi polmonare). Dalla tradizione dei malgari sappiamo che in valle il latte di capra si mescolava a quello di vacca per stemperarne la forza e il carattere, per ottenere da questo connubio formaggi non troppo forti.

Le potenzialità del latte nella polivalenza sacrale dell'acqua/latte si esprimevano nel culto arcaico, ma sopravvissuto nelle campagne e nelle chiese alpestri fino a pochi decenni or sono – nel sud Italia e in Sardegna ancor oggi –, delle acque galattofore, personificato nella versione cristiano-cattolica nelle *madonne del latte*, così care alla cultura religiosa bizantina, con l'obiettivo di far tornare alle madri il latte perduto. Per secoli le donne si sono recate nella chiesa di San Biagio a Levico, quella eretta sulla collina in vista dell'acqua scura del lago, a pregare le due Madonne in trono con il Bambino intento a succhiare il nettare bianco della vita. Soprattutto la Madonna bizantina era venerata, affinché la secrezione latte languenta o scomparsa tornasse ad arricchire la già scarsa alimentazione del pargolo. Si pregava che avvenisse il miracolo del latte: l'intervento della Madonna era richiesto nei delicati periodi dell'allattamento nelle società agrarie e pastorali, nelle quali lo stato d'ansia e di paura per la crisi alimentare sempre incombente rendeva la lattazione uno dei momenti di maggior debolezza per le famiglie e i gruppi sociali. La preoccupazione per questo periodo emerge prepotentemente nelle leggende e nelle forme devozionali, quasi a sottolineare l'urgenza perentoria di proteggere questa bianca linea della vita, la liquida via latte terrestre, anello indispensabile della trasmissione e della continuità dell'esistere.

La vita casearia tra Regole, Vicinie e Comunità

I maggiori pascoli in possesso dei comuni della Valsugana si trovano sul gruppo montuoso del Lagorai; altri sono sull'altopiano della Marcesina, al confine con la provincia di Vicenza e con il comune di Asiago. La frequentazione dei pascoli del Lagorai risale già al Medioevo: è nel XII secolo che troviamo moltissime malghe di proprietà dei feudatari locali date in concessione o locate ai privati.

Le Carte di Regola dei vari paesi regolamentavano in modo preciso il funzionamento dell'alpeggio, specificando l'importanza della divisione tra ovini, caprini e bovini. Infatti al pascolo di pecore e capre erano riservati i luoghi più impervi, mentre i prati più rigogliosi erano destinati ai bovini. A causa dei danni che erano in grado di provocare alle piante, pecore e capre dovevano essere rigorosamente custodite e tenute lontane da boschi e coltivazioni, pena severe multe: *Che niuno ardisca di andar a pascolar con capre da niun tempo dentro il distretto della regola di campagna. E ciò sotto la pena di soldi dieci per capra, d'applicarsi la quarta parte al saltaro ed il resto come in fine all'ultimo capitolo – e rifar il danno al padrone*, recita lo *Statuto della comunità di Telve di Sopra* (1780).¹⁷⁴

Nel 1800 la maggior parte delle malghe passò di diritto dai feudi ai comuni, tranne quelle allodiali – ancor oggi si ritengono le migliori sia come posizione che come pascolo –, di proprietà privata, che rimasero tali. Tutte in passato erano visitate dalla questua dei frati francescani, che iniziava il 13 giugno, giorno di sant'Antonio, sulle malghe di mezza costa poste sui declivi meridionali del Lagorai e appartenenti alle comunità di Roncegno, Ronchi e Torcegno, per poi spostarsi più in alto nella prima decade di agosto, toccando tutti gli alpeggi della val Calamento, delle Spinelle e di val Campelle, senza farsi sfuggire i pascoli del Serto e quelli del Fravort. *Roncegno offre una caserata abbondante, e chiede una Messa di gratificazione. Ha nello Statuto la caserata pel Convento e per questo chiede la Messa*, viene riportato nel *Libro Cronaca del Convento di Borgo Valsugana*. I malgari erano ben felici di consegnar loro latticini

174 Biblioteca Civica di Rovereto, manoscritto 46.43, registro cartaceo.

d'ogni sorta pur di ingraziarsi la salute – materiale e spirituale – propria e degli animali: si davano la *tosela*, il *butiro* (burro, dal tedesco *Butter*), il *casoleto*, il *formai vecio*, la *puina* (ricotta).

Beda Weber, il padre benedettino che transitò per la Valsugana lasciando traccia del suo viaggio nel libro *Das Land Tirol – Ein Handbuch für Reisende* (III volumi, 1837-1838), parlando di Torcegno, oltre a dire che *pochi raggiungono una venerando età*, annota che *i prodotti della terra consistono in frumento, segale, canapa, patate della migliore qualità e in molto granoturco. Il commercio si limita al bestiame, ai prodotti dell'alpeggio, ai cavoli, al mosto, e un po' anche al vino, alla frutta e a eccellenti carciofi. [...] L'allevamento è qui più fiorente che altrove, con bovini, pecore, capre, ma nessun cavallo. La maggior parte dei pascoli si trova sui monti a settentrione. Le mucche salgono agli inizi di maggio verso i pascoli più bassi e lì rimangono fino a metà giugno: poi si spostano sui pascoli alti fino al 24 agosto, quando tornano nei pascoli bassi dove restano fino ad ottobre. Le malghe appartenenti al vecchio giurisdicente e i pascoli per le pecore vengono dati in affitto per 300 fiorini annui. Gli affittuari accolgono bestiame in malga dietro pagamento in denaro o in prodotti dell'alpeggio. Diversamente le malghe dei comuni di Torcegno e Ronchi sono gestite dai comuni stessi e chi vi partecipa paga i malgari. A conclusione della stagione dell'alpeggio la produzione viene spartita in proporzione alle quote latte. In questi pascoli fanno la loro comparsa orsi e lupi pericolosi per le greggi ma subito abbattuti da tiratori precisi.*

Ritornando alle nostre malghe, ricordiamo che soltanto il comune di Telve ne possedeva ben 40 e in tutto il Trentino negli anni '30 c'erano 300 caseifici, più di uno per paese, risultato di una politica che aveva portato la trasformazione del latte dalle malghe ai paesi di fondovalle. Ancora fino alla vigilia della prima guerra mondiale, in Valsugana, la lavorazione del latte sulle malghe era preminente rispetto a quella nei caseifici, in ordine alla qualità del formaggio e quindi alla possibilità di venderlo strappando anche prezzi più elevati: la qualità sarebbe stata determinata dalla migliore alimentazione del bestiame al pascolo e confermata, statisticamente, dal fatto che al mercato di Trento e a quelli di Bassano del Grappa, Vicenza e Treviso si smerciavano i formaggi delle malghe piuttosto che quelli dei caseifici.

Franco de Battaglia, nel suo lungimirante libro dedicato al Lagorai (Edizioni Zanichelli, Bologna, 1989) faceva notare come *le comunità del Lagorai sapessero conquistarsi la libertà attraverso la fatica del lavoro, ma anche con la capacità di elaborare – o conservare – specifici strumenti di solidarietà. Legnatico, pascoli comuni, uso a rotazione di certe malghe, ospitalità fornivano un substrato capace di fornire a tutti almeno uguali possibilità di partenza.*¹⁷⁵

Tra le malghe zootecniche oggi in funzione in bassa Valsugana ci sono: Malga Cagnon di Sopra e di Sotto, Malga Casabolenga, Malga Casapinello, Malga Caserina di Dentro, Malga Cenon di Sopra, Malga Colo, Malga Montalon, Malga Scura, Malga Setteselle, Malga Trenca, Malga Valpiana, Malga Valsoleri di Sotto, Malga Valtrighetta e, sull'Altopiano della Marcesina, Malga Scura e Malga val Coperta di Sotto.

Nella maggioranza delle 38 malghe attive in Valsugana alpeggiano vacche da latte e si produce un formaggio generalmente più magro rispetto a quello di altri territori alpini; la passione per il profumato burro di malga qui confezionato è ancora forte fra i valligiani e i cultori di questo prodotto.

La *tosela*, caratteristica del Primiero, trovò ben presto terreno fertile anche nelle malghe delle valli limitrofe, da quelle ubicate sui pascoli delle Vette Feltrine, al Tesino, alla Valsugana, all'altopiano di Asiago. Il motivo della sua diffusione era dato dall'utilizzo del latte residuo dalla lavorazione dei formaggi. La *tosela* doveva essere consumata entro due-tre giorni (non viene effettuata nes-

175 *Alcune comunità come quelle del Tesino avevano saputo elaborare e conservare fino ad Ottocento inoltrato, fino alla vigilia della grande migrazione, terreni di proprietà comunale che venivano assegnati secondo il reale bisogno delle famiglie, o dei singoli anziani, e, ad ogni scadenza trentennale (ad ogni generazione), venivano ricomposti e riassegnati. Ogni villaggio aveva così una parte di terreno a coltura vicino al paese, dove la terra era più facilmente raggiungibile e coltivabile. Il Comune si preoccupava di ampliare questo terreno attraverso accorpamenti di fondi ed orti contigui o permutate: a chi cedeva un terreno accorpabile alla parte comune veniva assegnato un appezzamento più esteso in una zona più lontana dal paese. Questa terra comune ogni 30 anni veniva divisa in parti uguali fra tutti i fuochi, fra tutte le famiglie, così che non vi fosse nessun nucleo che non avesse almeno un pezzo di campo od orto da coltivare. Almeno la sussistenza era così garantita a tutti, anche alle vedove e agli orfani.*

suna salatura) e sua caratteristica peculiare è il sapore di latte, di freschezza e di elasticità che promana dopo averla tagliata a fette e cotta nel burro. Era ed è accompagnata dalla polenta.

Il formaggio prodotto nel Lagorai era utilizzato per lo più per la sussistenza dei numerosi contadini locali, i quali affidavano al capomalga i propri animali affinché trascorressero la stagione estiva in alpe. Il formaggio era però molto ricercato anche dagli affinatori di valle, che lo stagionavano nelle cantine buie e profonde dei paesi della Valsugana e lo commerciavano poi nella città di Trento e nel Veneto.

Un tempo la lavorazione del latte avveniva in paese nei caselli turnari. Ogni famiglia conferiva il poco latte prodotto, lo faceva lavorare al casaro e ne otteneva in cambio burro e formaggio: le cagliate venivano assegnate a turno in rapporto alla quantità di latte che ogni socio conferiva nel corso dell'anno. Gli stessi soci eleggevano annualmente un responsabile per il controllo della contabilità nonché il casaro, che riceveva uno specifico compenso sul lavoro giornaliero svolto e al quale venivano assegnati determinati compiti, come la pulitura e la custodia dei formaggi.

L'importanza delle fiere

Dicesi fiera un grande mercato di tutti i generi di merci naturali o artificiali che si tiene in alcune città o grosse borgate a certe stabilite epoche, dove concorrono molti da molte parti per vendere o comprare (da un Prontuario del 1868).

Le fiere erano fondamentali per l'economia alimentare, per il suo sviluppo e miglioramento. Erano il luogo degli scambi commerciali ma anche degli incontri relazionali. Ogni paese ci teneva ad avere una fiera o un mercato perché avrebbe così attirato commercianti, allevatori, agricoltori e visitatori.¹⁷⁶

176 Dalla *Statistica del Trentino* di A. Perini, vol II, p. 434: *v'erano fiere annuali e mercati tra la settimana, aveva pesi e misure proprie e il comune aveva sulle fiere e sui mercati alcuni diritti: 1. Chiedere per lo stallo nelle fiere una tassa da quelli che non erano aggregati alla cittadinanza, 2. Impedire costoro che non possono vendere al minuto nei mercati tra la settimana, 3. Il dazio su certe merci che si esponevano in vendita.*

C'era quindi una differenziazione tra fiera, solitamente legata al santo patrono e che poteva durare anche fino a quaranta giorni come quelle che si tenevano a Bolzano o a Trento, e mercato, che durava al massimo un paio di giorni. In entrambi i casi le botteghe dovevano chiudere o spostarsi all'aperto. I portici, presenti in molte città – come Bolzano, Glorenza, Merano o via Suffragio a Trento –, svolgevano la funzione di negozio all'aperto ma riparato.

Questi mercati erano incentivati e richiesti da parte dei comuni perché davano la possibilità di imporre dazi, *mude* e quant'altro, anche se i controlli erano assai rigidi e le regole da rispettare severe. Ogni comune doveva comunicare all'Imperial Regio Capitanato del Circolo di Trento, il quale inoltrava al Magistrato politico economico, le fiere e i mercati che si tenevano nel proprio centro, la loro durata e cosa veniva commercializzato: *sono stati portati recentemente diversi reclami per l'inesattezza del prospetto delle fiere annuali inserite nel calendario agrario ed in altri. Essendo quest'oggetto di grande importanza pel commercio generale, la Deputazione centrale della Società agraria ha fatto istanza che per l'edizione del calendario agrario le venisse comunicato un genuino prospetto di tutte le fiere annuali che esistono di fatto nel Tirolo e Vorarlberg. S'incarica perciò in seguito di ossequiata ordinanza dell'Eccelso Presidio di Governo il Magistrato polieconomico di presentare a questa Carica entro 20 giorni un preciso ed esatto prospetto delle fiere annuali esistenti di fatto nel suo distretto, indicando il giorno dell'incominciamento e la durata delle medesime.*¹⁷⁷

Il 24 settembre 1653 l'arciduca Ferdinando Carlo (1646-1662) concede a Borgo il privilegio di due mercati franchi e liberi da dazio per tutti gli animali allevati in Valsugana; il primo il dì di san Giorgio, ovvero il 23 aprile, e l'altro il giorno di santa Caterina, 25 novembre, con quattro giorni seguenti. Infatti la fiera durava in media dai tre ai dieci giorni, in modo da permettere a tutti di raggiungere il luogo e di lasciarlo. Si noti che a quest'epoca vi erano già qui, a Borgo, le fiere di San Lorenzo (10 agosto) e di San Matteo (21 settembre). Le fiere di

¹⁷⁷ Editto emanato il 6 maggio 1842, in AsCT, Atti Civici, VII, 1843.

San Giorgio e di Santa Caterina furono confermate nel 1663 dall'arciduca Sigismondo Francesco (1662-1665) e successivamente dall'imperatore Leopoldo I (1665-1705). Nel 1732 l'imperatore Carlo VI, oltre alle fiere sopracitate, concede al Borgo il privilegio di un mercato franco al mese, il primo lunedì.

Allora non c'era quella odierna di San Prospero – seguita il lunedì dal mercato di San Prospereto – che si tiene dal venerdì al lunedì la seconda settimana di luglio, con punti di ristoro con prodotti locali, mercato, giochi e intrattenimenti. Oggi il mercato si tiene nelle strade del centro mentre un tempo si sviluppava nel Prà del Marcà, già *Prà dela fabrica*.

Pochi sanno che una delle richieste più assidue ai sindaci, durante le fiere e i mercati, era la concessione dell'appalto per la raccolta del letame lasciato dagli animali che venivano venduti: il letame era fondamentale per la campagna e quindi poteva essere rivenduto a caro prezzo ed era sempre ricercato. E altri non sanno che le maggiori lamentele sollevate dai proprietari dei “banchi” erano rivolte contro la prepotenza degli sbirri: *Il Comune si lamenta con la Superiorità del castello perché i suoi sbirri maltrattano con percosse e orrende bestemmie quelli che vendono frutti e tengono banchi in piazza durante le solite fiere perché pretendono dai venditori più di quello che è costume dar loro* (1756).

Le più importanti fiere erano ovviamente quelle che si tenevano a Trento, dove convergevano mercanti, venditori, contadini e allevatori da tutte le valli del circondario e anche da oltre confine. Ogni valle portava delle specialità. Ad esempio dall'altopiano di Pinè arrivavano gerle fatte d'abete e noccioli mentre i rastrelli fatti col regolo traverso munito di denti erano portati dagli artigiani di Folgaria e da quelli pinetani di Stramaio. Abbiamo già visto che dalla Valsugana arrivavano a Trento i funghi (finferli) e i formaggi, oltre che i piccoli uccelli. A Trento, fin dal medioevo, si teneva la *Casolara*, ritornata in auge in questi ultimi anni dopo un periodo di assenza. Si teneva l'ultimo giorno di carnevale fino alla prima domenica di quaresima. Era chiamata *fiera delle Ceneri* ma è conosciuta ai più con il nome di *Casolara*, che deriva dal latino *casearia*, luogo dove si fa il formaggio, la *casèra* nel dialetto trentino e in quelli più generalmente alpini; *caseolarius* o *casolarius* è nel latino medioevale il formaggio e *caseolaria* l'ambiente adibito al de-

posito e alla stagionatura dei formaggi. La *Casolara* era allestita al Foro Boario, cioè dei “buoi”, oggi Corso Buonarroti. Durava otto giorni e trattava inizialmente formaggi ovini e caprini, poi anche bovini, e via via si allargò anche agli animali stessi. Nell’Ottocento era considerata la più importante fiera regionale di primavera, con grande afflusso di forestieri, e le autorità cittadine garantivano ai mercanti locali e forestieri piena libertà di commercio. Le merci erano soggette a bollatura da parte di commissari comunali: quelle non bollate erano sequestrate e il mercante processato per contrabbando. Dall’elenco delle merci vendute in questa fiera possiamo risalire al tipo di formaggio che si produceva nelle nostre valli e che troviamo descritto negli Statuti di Trento (1754, p. 53): *formai che pizzega, formai coi busi, formai coi cozzi*,¹⁷⁸ *formai de rava, formai gras, formai magro, formai tarà, formai lodesan, formai misturin, formai pegorin*.

Ottobre era il mese delle fiere dedicate al bestiame perché questo era stato ormai portato giù a valle. Una delle fiere più antiche è sicuramente quella della *villa* di Strigno, documentata fin dal 1422 con privilegio dell’imperatore Massimiliano: durava diversi giorni ed era arricchita da una fiera settimanale che si teneva il sabato, concessa dall’arciduca Sigismondo nel 1473 ma che si tenne saltuariamente viste le ricorrenti guerre che avevano coinvolto la valle. Soltanto verso la fine del XVI secolo si ebbe testimonianza del suo allestimento.¹⁷⁹

Poteva capitare anche che a causa di qualche contagio le fiere e i mercati s’interrompessero o si vietassero. Con le merci e i mercanti viaggiavano anche le malattie. Quando alcuni contadini di Levico si recarono a Trento nel 1575 per la fiera di San Giovanni portarono con sé il bacillo della peste, scatenando un’epidemia che dimezzò la popolazione. Il fatto si ripeté nel 1636 e la pestilenza durò ben quattro anni.

178 Chiamato in valle *formai coi brigoloti*, era un formaggio fermentato nel quale si erano formate delle larve. Per ragioni di carattere sanitario la vendita di questo formaggio venne proibita ancora nei primi del Novecento, sebbene qualche cultore lo prepari ancora. Talvolta c’erano così tanti vermi che si usava dire *che a le volte da tanti che i era ‘l caminava*.

179 Don Remo Pioner, *Strigno. Appunti di cronaca locale*, Campanili Uniti, 1982; v. anche Guido Suster, *Del Castello d’Ivano e del borgo di Strigno*, 1886.

Alle fiere e ai mercati non mancavano mai i soprastanti che si aggiravano per controllare qualsiasi cosa, dalla freschezza delle bestie e delle biade fino alle unità di misura e al valore della moneta. Infatti questi non erano mai precisi, non soltanto perché qualcuno imbrogliava, ma perché le misure cambiavano molto di valle in valle e, qualche volta, perfino di paese in paese. Il 23 novembre 1806, alla fiera di Borgo, *i soprastanti hanno da fare assai più che per il solito degli altri anni in causa di diverse mutazioni del corso delle monete. Per questo hanno dal Comune una remunerazione maggiore.*

Oggi quasi tutti i giorni c'è un mercato che interessa i paesi della Valsugana nel quale i contadini della zona possono vendere i loro prodotti direttamente ai consumatori. Ad Ospedaletto il mercato è bisettimanale (lunedì e giovedì), a Roncegno Terme si tiene il lunedì tutto l'anno, a Torcegno il martedì tutto l'anno, a Borgo Valsugana il mercoledì tutto l'anno,¹⁸⁰ a Grigno il giovedì tutto l'anno, a Bieno e Telve il venerdì tutto l'anno, a Castelnuovo e Strigno il sabato tutto l'anno, a Novaledo la domenica dal 1/5 al 30/9. Al Palalevico di Levico Terme, tra la fine di aprile e il 1 maggio, si tiene l'Expo Valsugana Lagorai, la Fiera per la casa, gli arredi e il benessere. Alcune sale sono dedicate ai prodotti della terra, in primis il settore biologico e le produzioni naturali.

A Castelnuovo il giorno di san Matteo (24 settembre) si tiene un'importante mostra bovina. Nell'ultima edizione c'erano ben 35 allevatori con i loro 158 capi, esposti presso il Centro Ippico De Bellat in località Spagolle. Gli allevatori rappresentano un settore che in Valsugana conta più di 4500 bovini e i premi consegnati, come da tradizione, per le migliori vacche di razza grigia alpina, bruno alpina, razza rendena e frisona italiana, testimoniano una vitalità che da secoli ha reso questa valle una delle più dinamiche nel campo della zootecnia.

180 Nell'importante centro della Valsugana si tengono, oltre al già citato mercato del mercoledì che vede la presenza di un banco del settore alimentare – su otto – dedicato ai produttori agricoli e di un banco per la vendita di prodotti per la vinificazione, quello del sabato dedicato ai prodotti agricoli (tre banchi per la vendita di prodotti ortofrutticoli e/o erbe officinali di propria produzione) e il mercato stagionale dei prodotti agricoli biologici (dal 15 gennaio al 30 novembre).

Conflitti, dazi, *mude*, confini e recinzioni

Il 18 gennaio 1779 una lettera del comune di Strigno obbligava a consegnare al magazzino del paese una libbra e mezza di burro per ogni vacca estera. I comuni del Tesino se ne lamentarono presso le autorità. Furono liberati da quest'onere il 17 agosto 1797 ma l'anno seguente quelli di Strigno ritornarono alla carica, imponendo nuovamente ai tesini la consegna della quota di *butirro*; l'esito della lite fu che il prezzo del burro crebbe a tal punto che veniva pagato niente meno che 36 carantani la libbra, *con grande danno degli artigiani e poveri*. Dietro a questi conflitti che ricorrentemente ritornavano in superficie c'erano liti per i confini, per *termini* spostati, per pascoli invasi.

La Valsugana orientale era terra di confine con la Serenissima e arteria trafficatissima di merci e persone e il sistema assurdo di tassazione interessava la maggioranza delle merci sia in uscita che in entrata. Questa tassazione si aggiungeva al dazio interno al Tirolo, sui generi come il vino, il sale, l'acquavite e il tabacco. Una doppia tassazione che terminò nel 1775, anno in cui si cercò di fare dell'impero un unico grande mercato, spezzando le autarchie locali. Questa politica, voluta dall'imperatrice Maria Teresa, aumentò notevolmente l'importanza del dazio di confine a Grigno, ma questo non bastò a scoraggiare i commerci con l'Italia a favore di quelli locali. I vari comuni della valle dovettero comunque lottare continuamente con il governo del Tirolo, ricorrendo molte volte a Vienna direttamente, per *essere liberati dal Dazio intrinseco della nuova Tariffa rispetto al vino, acquavite, aceto e Tabacco che viene tradotto da una all'altra di queste Giurisdizioni, tra le quali per altro giusta lo Statuto nostro fu sempre libero il Commercio*.¹⁸¹

Il Comune interveniva calmierando i prezzi durante le pestilenze o in periodo di carestia, impedendo in tal modo che il paese rimanesse senza vettovaglie.

Nel 1749 il dinasta Gaetano Giovanelli proibisce l'esportazione di biade in quel di Borgo: *in esecuzione de' Graziosi Comandi dell'Eccelsa Rappresentazione e Camera Aulica Superiore e Inferiore. Si fa sapere a tutti e cadauno essersi*

181 ACB, vol. 38, 7.5.1780.

scoperta la trasgressione di più Comandi Generali in virtù di quali era proibito qualunque monopolio e estradizione di Biade e d'altre vettovaglie, frutti, e anche bestiame e polli, quantunque ciò non fosse mai stato posteriormente permesso, e riesca al presente per la carestia che si sperimenta gravosa e intollerabile. E volendosi che simili viveri non bastanti alla necessità degli abitanti debbano condursi ai mercati fuor di Paese, Laonde per levare tanto disordine vengano rinnovati i prefati Ordini, Comandi e, Inibizioni di far simili private compere ed estradizioni di qualunque sorta di viveri, così anche degli animali e delle pelli eccettuati solamente fino ad altro ordine i cavalli senza la facoltà dell'Eccelsa Rappresentazione e Camera Aulica sotto pena della confiscazione e altre corporali e alla Denunzia dello stesso Supremo Tribunale. Delle quali pene un terzo sarà del Denunziante e il rimanente della Cassa di Polizia.

Non era facile vivere tra innumerevoli balzelli che, stando alle cronache, colpivano un po' tutti i prodotti alimentari e non (legna, ecc.) che transitavano per un paese. Il 25 ottobre 1896 viene emanata, nell'impero austroungarico, una legge che specifica quali fossero le imposte indirette che venivano riscosse, previo consenso della Giunta distrettuale, da agenti incaricati dal Capocomune. Le imposte si dividevano in tasse di consumo e in tasse diverse. Le tasse di consumo erano quelle sul pane, sulla birra, sul consumo di vino e delle carni. Fra le tasse diverse vanno invece annoverate principalmente quelle sulla caccia e sull'uccellazione, sui cani, sulle segande di fieno, sui prodotti di castagni, sugli affitti di pascoli e malghe, sulla macellazione del bestiame, sulla foglia morta e infine la tassa scolastica e quella medica.

Inoltre molti erano i conflitti con i vicini abitanti dell'altopiano di Asiago che spesso scendevano a valle per rubare il bestiame. Il 5 dicembre 1609 viene inviata una lettera di protesta al cavalier Gheli da Vicenza perché si interessasse presso i Rettori di quella città in favore dei comuni di Borgo e Castelnovo per l'estirpazione dei ladri di Foza che rubarono più di 130 pecore in Sella, portandole via insieme ai pastori. Nel 1696 ci fu un processo che vide imputato tal Giacomo Pasino: *fu rubato in Musiera un bue dal Pasino, era un homo di statura piccola, moretto, vestito da contadino con capelli neri ligati, discalzo*

con un paio di gambarotto, con due martelli da falze sopra le spalle. Egli lo condusse in Sella e voleva passar li confini di Manazzo, ma fu fermato da pastori di Manazzo. Ma il Pasino, piangendo, disse ai pastori che il bue era suo. I pastori risposero che il bue non glielo davano, ma che prima volevano andare al Borgo ad accertarsi se il bue era suo. Allora il ladro fuggì nel territorio dei Sette Comuni. Sembrerebbe che l'altopiano dei Sette Comuni godesse quasi di una sorta di extraterritorialità oppure, più semplicemente, la dura vita dei contadini di montagna faceva sì che ogni forma di approvvigionamento, da qualsiasi parte arrivasse, fosse la benvenuta. Eppure il controllo a Porta Manazzo era costante. Già dal Duecento i vicentini, tramite il potente clan familiare dei Vivaro, avevano propri custodi sui passi delle montagne di *Mella*, *Zovo*, *Manazo*, *Pozze*, *Galmarara* e *Portule*, attraverso i quali si svolgeva il normale movimento di transumanza di pastori e greggi tra la Valsugana e l'Altopiano.

Annose contese ci furono anche per i monaci di San Felice di Vicenza, che volevano difendere i dipendenti che lavoravano nei loro possedimenti di Gallio (Asiago) da eventuali aggressioni *ab illis de Grigno et de Valsugana et de Feltre*. L'ambitissimo altopiano di Marcesina poi fu per diversi secoli al centro di conflitti, soprattutto tra pastori, per i possedimenti, i pascoli o per il dazio sulla merce che scendeva a valle. Nel 1288 si ritrovarono a pascolare a Marcesina genti di Arsiè, Cismon, Romano, Valrovina, Solagna, Angarano, Bassano e ben tre eneghesi; i rappresentanti del comune di Vicenza in quello stesso anno si accordavano con quelli del vescovado di Feltre per un'onorevole definizione sul campo di una linea confinaria che ponesse fine a violenze e rappresaglie.¹⁸² Questo confine fu ribadito in seguito negli anni 1351 e 1365 di fronte a testimoni – alcuni di questi si fecero vanto di aver catturato e perfino mangiato pecore dei grignesi – ed è ancor oggi in vigore: *esso va dal monte detto Frontale, non lontano dall'attuale punta Molina, fino all'altro chiamato Acqua Aperta; di qui proseguiva di cresta*

182 V. Sante Bortolami-Paola Barbierato, *L'altopiano di Asiago nel medioevo. Un microcosmo composito di "latini" e "teutonici"*, Cierre Edizioni, Verona, 2012, p. 53, in cui è riportato anche il documento in questione.

*in cresta fino al Poosum del Vomere o del Vomerio; da questo sito raggiungeva la Forca di Frizzon e da quest'ultima la valle di Enego, per scendere finalmente al Brenta pressappoco all'altezza dell'odierna Primolano.*¹⁸³ Nel 1752 l'altopiano della Marcesina fu delimitato con trenta cippi marcati dal millesimo ancor oggi esistenti in loco.

Per evitare scorribande e furti e per non far passare i ladri di bestiame, più di una volta quelli di Borgo distrussero le strade che, attraverso la val di Sella e l'attuale Porta Manazzo, conducevano sull'altopiano dei Sette Comuni. Ma la legge e i confini non fermarono mai il contrabbando. I contrabbandieri si rifornivano nei paesi della Valsugana di grano e di altri generi alimentari per trasportarli per ardui sentieri fino ai villaggi dell'altopiano dove mancava tutto. Ripetutamente la città di Vicenza cercò un accordo con il Tirolo per interrompere questo commercio ma non ci riuscì mai. I trasporti illeciti, controllabili sulle strade del fondovalle attraverso i dazi di Primolano, sfuggivano a ogni controllo quando si inerpicavano sui ripidi sentieri dell'Altopiano: *Nulla di meno* – ammetteva il podestà Giovanni Cavalli nel 1617 – *non si ha potuto oviare a contrabbandieri, qual o di giorno o di notte ne portano, non ostante le sudete provvigioni, et ciò per il maggior utile che ne cavano come esser questi la maggior parte de Sette Comuni, che per esser situati nelle più alte cime dell'aspre montagne di quelli confini non vi si può provvedere in tutto, come anco perché ne Sette Comuni et contorni vi sono moltissimi passi che con facilità et prestezza passano nel contado del Tirol.*¹⁸⁴

Tra il 1750 e il 1753 una commissione formata dai rappresentanti veneti e da quelli austriaci stabilì definitivamente il corso dei confini tra i rispettivi domini. Nel 1777, con un trattato fra monarchia austriaca e principato vescovile di Trento, alcuni dazi “vescovili” di confine, come quello del *Menador*,¹⁸⁵ vennero po-

183 Ibidem, p. 54. Per approfondire consultare di A. Tagliaferri, *Podestaria e Capitaniato di Vicenza*, soprattutto il capitolo *Relazioni dei rettori veneti di Terraferma*, Milano, 1976, voce *Confini*.

184 *Relazioni dei rettori veneti in Terraferma*, 1976, p. 246

185 Preistorico passaggio di collegamento e di contrabbando dal Trentino al Vicentino attraverso i paesi di Lavarone-Folgaria o per la variante Vezzena-Asiago.

sti sotto il controllo e la sorveglianza di un *controleur* austriaco. Neppure il fondovalle sfuggiva ai continui conflitti, in special modo tra contadini e allevatori, come nei miglior film western americani. Ad esempio in un documento del 10 aprile 1633 si legge che, nonostante le numerose proibizioni, molti privati mandano a pascolare porci, pecore, capre, nei vigneti, nelle campagne e nei prati altrui: il Comune ordina quindi che chiunque trovi al pascolo *quegli animali in detti luoghi li possa ammazzare impunemente*.

La microconflittualità legata al ladrocinio di beni alimentari era dovuta alla scarsità delle risorse presenti in valle o alla pesantezza dei dazi. Le Carte di Regola paesane in diversi punti si occupano di questi furti e delle pene previste per le persone colte in flagrante. In quella di Levico, datata 1777, a riguardo dei furti di frutta e verdura che avvenivano negli orti si legge: *Capitolo 49. Frutti, uve, legumi et altre robbe non esser tolta da logi d'altri. Che niuno ardischa furtivamente da logi d'altri tuor uva, pomi, perri, persegi, figi, rave et altra sorte de frutti, né legumi o vero minutti (prodotti minuti), sotto penna de carantani otto per cadauno et cadauna volta, da esser applicada al commun; la notte il doppio, et reffar il danno al patron, et a tali li saltari et regolan maggior et minor debbian metter il pegno secondo il solito, et possin torgher la robba tolta et il medemo possi far il patron delli frutti tolti, trovando il danador (il danneggiante).*¹⁸⁶

Le politiche della montagna

Con il sorgere delle industrie tessili, le genti di Strigno e di parte della Valsugana e del Tesino, abbandonarono la pastorizia, come avevano fatto prima con i vigneti. Sparirono così quasi del tutto le pecore, la lana e la tessitura a mano. Le capre che un tempo, con il loro latte, davano il principale alimento alle famiglie povere, vennero eliminate d'autorità a

186 Archivio comunale di Levico Terme, n. 1, *Renovatio ordinum et regulamentorum hominum Levigi et Silvae*, 1559 (copia del XVII secolo, 1777, registro cartaceo legato in pergamena).

favore della tutela e dell'incremento delle foreste. I bovini diminuirono per l'abbandono dei pascoli, dei prati e delle malghe. Pensiamo soltanto che la comunità di Strigno nel 1850 possedeva oltre 50 malghe e cascinali, dove pascolavano dai 4500 ai 5000 bovini, 16000 pecore ed oltre 1000 capre. A Telve di Sopra, agli inizi degli anni '50, c'erano dalle 200 alle 250 mucche da latte, 80-100 manze, 100-150 capre con altrettante pecore.

Un tempo l'alpeggio era parte della civiltà rurale, una sorta di campagna alta funzionale alla vita di fondovalle. Negli ultimi anni quest'ottica è cambiata, sulla scia dei nuovi modelli antropologici che considerano la montagna uno dei nodi cruciali e fondamentali della "tenuta" della civilizzazione della montagna stessa tesa a mantenere l'impronta della civiltà dell'alpeggio. In questo modo l'ambiente naturale è visto come spazio di molteplici interazioni e processi di adattamento in cui sviluppare un'identità disposta a modificarsi e a modernizzarsi nel corso degli anni. Si parla della montagna come eco-sistema, eco-storia, e si presta molta attenzione all'equilibrio tra i fatti "culturali" e quelli "naturali", che sono da considerarsi in incessante interazione reciproca, senza cadere nell'errore di privilegiare in via esclusiva ora determinismi arbitrari in chiave "culturale", ora determinismi altrettanto arbitrari in chiave "naturale". All'interno di questa cornice, di grande importanza è la differenziazione di un sistema autonomo di ruralizzazione montana imperniato esclusivamente o prevalente sul pascolo alpino nei confronti di un sistema unicamente alternativo o integrativo delle attività rurali di pianura. Per esempio la cultura del "caglio" in Valsugana ha portato in questi ultimi anni a valorizzare e pubblicizzare la già citata *Libera Associazione Pastori e Malghesi del Lagorai* che ruota sulla produzione del formaggio di malga, tesa a riportare al palato tutti i profumi dei pascoli d'alta quota, proiettando in una società massificata e globalizzata la specialità e l'individualità di un formaggio con tutte le sue molteplici caratteristiche e recuperando al tempo stesso la memoria storica attraverso la riconquista dei metodi antichi di produzione e di conservazione, rispettando il sistema artigianale, con la cagliatura effettuata nella *calgiera* di rame, la stagionatura nel *caserin* su piano di larice o di abete, elementi questi abbandonati dalla produzione che soggiace alle regole della "quantità".

Sono formaggi che hanno trovato sul mercato una loro nicchia specifica: quella del formaggio da consumare fresco, a differenza ad esempio del già famoso *Vezena* che nasce come formaggio da stagionare.

Collegata a questa esperienza, è stata istituita in Valsugana in autunno – periodo in cui le pecore, le capre e le mucche ritornano a valle – la Rassegna dei formaggi di malga della Valsugana (nel 2018 ha raggiunto la 10^a Edizione) che si tiene nella suggestiva cornice delle arcaiche mura di Castel Ivano. La Rassegna è stata voluta con caparbia determinazione dalla Fondazione de Bellat¹⁸⁷ e ha visto la partecipazione di oltre 30 formaggi prodotti da 20 malghe della valle, formaggi freschi e stagionati del 2017 provenienti dagli alpeggi delle *Vezenne* e del *Lagorai*.

Inoltre la *Libera Associazione Pastori e Malghesi del Lagorai* è attenta al recupero edilizio delle malghe: *attraverso un'analisi minuziosa delle attività che si svolgevano in malga, tentammo di spiegare e valorizzare quelle particolarità costruttive, stabilendo così un nesso metodologico consigliabile ad ogni operatore che volesse, nel suo intervento edilizio, salvare questi elementi del passato capaci di dar vita e calore agli involucri abitativi oggi troppo spesso semplificati ed inepressivi.*¹⁸⁸

La Comunità Valsugana e Tesino ha inoltre attivato un “Fondo strategico territoriale” per valorizzare la montagna a fini turistici, dotandosi di tutta una serie di regole, regolamenti e norme che ne supportino la politica economico-culturale. Si va dall'istituzione del Parco agricolo del Castagno alla rete di Riserve

187 La Fondazione de Bellat gestisce il lascito di Agostino de Bellat di Borgo Valsugana. Con le rendite della Fondazione elargisce borse di studio per giovani che vogliono occuparsi dell'agricoltura e aiutare i volenterosi agricoltori della Valsugana. Più in generale attende al sostegno e allo stimolo di attività che siano espressione del mondo rurale della valle.

188 La *Libera Associazione Pastori e Malghesi del Lagorai* nasce per volontà di Laura Zanetti, che ha redatto anche un vademecum etico a cui l'associazione stessa si deve attenere, tra cui, al punto 5, troviamo il *ripristino dei sistemi tradizionali di lavorare il latte: fuoco a legna, calgiera in rame, piane d'abete per la conservazione del formaggio*, v. Laura Zanetti, *Per una Libera associazione dei malghesi e dei pastori del Lagorai*, in AA.VV., *Il destino delle malghe*, Annali di San Michele, Museo degli Usi e Costumi della gente trentina, n. 17, anno 2004, pp. 239-242.

Lagorai,¹⁸⁹ all'albergo Rurale ai progetti di aree interne come il Tesino per valorizzare un turismo *slow*, considerando che nella Valsugana passa uno dei principali itinerari ciclabili d'Europa, l'antica romana Via Claudia Augusta, un'asse culturale che collega Augsburg/Augusta, nei pressi del Danubio, con l'antico porto e centro commerciale di Quarto d'Altino, affacciato sul mare Adriatico. Inoltre i comuni di Novaledo, Roncegno Terme, Ronchi Valsugana e Torcegno si stanno coordinando per dar vita alle *Vacanze in Baita*, accompagnate dalla valorizzazione del territorio attraverso il recupero delle malghe, l'ottenimento del presidio *slow food* per il formaggio di malga, l'ottenimento del marchio Family da parte di numerose strutture e il percorso partecipato per la creazione del Parco agricolo del castagno. Moltissime altre iniziative concorrono a proiettare la Valsugana odierna all'interno di un flusso turistico ed economico europeo, mantenendo al contempo la specificità e valorizzando le differenze con i territori limitrofi.

Il calendario dei pastori e dei casari tra santi apotropaici, paure ataviche e superstizioni

Attorno al formaggio, fin dai tempi antichi, si sono create storie, leggende, modi di dire, paure e superstizioni, alimentati da personaggi come Agostino che, nel suo testo *La città di Dio* (pp. 1050-1053), riferendosi ad un fatto sentito raccontare in Italia, racconta di donne albergatrici che con arti sacrileghe davano da mangiare ai viandanti qualcosa nel formaggio *per cui all'istante venivano cambiati in giumenti, e, come tali, portavano addosso tutto ciò che a loro si metteva; indi, terminata l'operazione tornavano uomini.*

189 "La Rete di Riserve converte in termini istituzionali il concetto di rete ecologica, sistema interconnesso di habitat, di cui salvaguardare la biodiversità creando e/o rafforzando collegamenti ed interscambi tra aree ed elementi naturali isolati, andando così a contrastare la frammentazione. La loro filosofia generale si basa su partecipazione, sussidiarietà responsabile e integrazione tra politiche di conservazione e sviluppo sostenibile locale. Introdotte in Trentino con la L.P. 11/07 «Governo del territorio forestale e montano, dei corsi d'acqua e delle aree protette», le Reti di riserve istituite ad oggi sono 9."

Il latte svolgeva un ruolo importante in quei villaggi in cui il sole, per un certo periodo dell'inverno, svaniva per poi affacciarsi nuovamente: si aspettava il primo raggio di sole con una ciotola di latte in mano, come avveniva fino a poco tempo fa a Vizze, nell'omonima valle, e a Selva Molini, in valle Aurina. Un'altra pratica superstiziosa era quella di preparare una ciotola di latte per lasciarla a disposizione delle anime del Purgatorio che tornavano a salutare i vivi nel giorno dei morti. Secondo Hans Fink il latte faceva parte di quei *tre elementi bianchi* che possedevano proprietà magiche. Quante volte il pastore o il casaro veniva punito quando sprecava il latte: doveva espiare la colpa trasformandosi in un serpente o era condannato a succhiarlo alle vacche. Questo lo si racconta ancor oggi a Lazfons, in val d'Isarco.

Inoltre non si doveva assolutamente mescolare il latte con un oggetto appuntito o un coltello: era come pugnalare la mammella della pecora e il latte si sarebbe sicuramente tinto di rosso come il sangue. Invece se il latte non si rapprendeva perché era sotto l'effetto di un maleficio scagliato da qualche strega, allora mentre si faceva il burro si doveva prendere uno spiedo, farlo arroventare e conficcarlo nella zangola: così facendo si bruciava la strega e il latte poteva rapprendersi.

Se per disattenzione il latte bollendo fuoriusciva dal pentolino, si bruciava la mammella della pecora, della capra o della mucca. Anche versarlo poteva comportare delle sfortune: come minimo le bestie avrebbero dato meno latte perché sprecare il cibo è considerato sempre un peccato.

Poi c'era il divieto assoluto per le donne mestruate non solo di occuparsi della lavorazione del latte ma perfino di avvicinarsi: si pensava infatti che soltanto guardandolo il latte sarebbe inacidito, così come fiatandoci sopra.

Diverse erano le storie che riguardavano la tirchieria dei pastori. Chi aveva il cuore di pietra, chi rifiutava un bicchiere di latte, un pezzo di formaggio o di pane al viandante che transitava per la casera o per il pascolo. Un viandante non comune: solitamente sotto le spoglie dei vestiti stracciati c'era in realtà dio stesso mascherato. Come punizioni per l'avarizia o per l'essere stati allontanati in malo modo c'erano la dispersione delle greggi, la caduta in rovina della malga e i ghiacciai che si espandevano occupando tutti i pascoli d'alta montagna costrin-

gendo il pastore a vagare senza pace fino al giorno del Giudizio Universale.

Queste superstizioni incutevano terrore e timore nei confronti di uno dei più importanti comandamenti che regolavano la vita quotidiana, quello della carità cristiana, che non doveva essere mai violato, soprattutto in una società, quella montana, che viveva sul filo del rasoio tra povertà e sopravvivenza.

Anche i formaggi cadevano sotto l'egida del male e della contaminazione. Come i bambini e in generale tutte le forme tenere, morbide e viventi, anche il formaggio poteva essere *docchiato*, poteva subire il maleficio dell'occhio malvagio, del malocchio. *Probabilmente veniva sentito alla stregua d'un organismo fresco, molle, tenero, palpitante, delicatamente vivente, come una creatura (o creazione) da proteggere con un rituale apotropaico in un mondo ansioso, gravido d'insidie, percorso da innumerevoli paure, dove tutto era facilmente deteriorabile, minacciato e corroso da oscuri pericoli, da insidie subdole.*¹⁹⁰

Per non parlare poi dei contenitori dei formaggi: gli stam-
pi venivano "marcati" con segni e decorazioni simboliche che richiamassero il sole, la vita, la speranza, la fiducia. A seconda della bravura dell'artigiano l'ornamento si esprimeva con motivi elaboratissimi o più semplici, talvolta molto ingenui; in ogni caso questi decori avevano un'origine antichissima, superstiziosa o religiosa. Emblemi floreali, geometrici, animali e cristiani, spesso associati a marchi di famiglia, iscrizioni, iniziali e nomi interi: tutto un mondo da scoprire, da studiare, da riportare in superficie.

Poi c'era il problema della stagionatura, della conservazione dei formaggi, che richiedeva cure, protezioni e incantesimi, così come la conservazione di tutte le cose deperibili sottoposte non solo al pericolo della putrefazione ma anche all'attacco d'imponderabili forze malefiche contro cui le tecniche di conservazione erano ritenute insufficienti. Quanti scongiuri ormai dimenticati affinché i topi non mangiassero il loro formaggio, quante voci innalzate verso il cielo dalle contadine perché *si salvi il formaggio fatto l'istesso giorno dell'Ascensione*.

190 Piero Camporesi, *Le officine dei sensi*, Edizioni Garzanti, 1985, pp. 48-9.

Ma i pastori avevano anche grandi capacità di cogliere ogni mutamento atmosferico. Alcuni di loro sostenevano che bastasse “odorare” l’aria per capire cosa il tempo stava per riservare loro.

Infatti i pastori conoscevano tutti i venti che soffiano. Tale conoscenza accomuna tutti i pastori della terra. Anche per gli accompagnatori delle greggi di renne era necessario conoscere i venti, pena la morte. Olao Magno scrive, nel 1558, nel suo *Historia de gentibus septentrionalibus*, che *quando le nubi rosseggiano ad occidente promettono che il giorno seguente sarà sereno. Se invece al sorgere del giorno si diffondono parte ad Austro (sud) parte ad Aquilone (nord), anche se il cielo attorno a loro è sereno, preannunciano pioggia e vento. [...] Se le nubi si addensano prima del sorgere del sole, preannunciano pioggia violenta; se si spostano da oriente ad occidente, il sereno. Se circondano il sole, che tuttavia resta puro e sereno, il tempo sarà torbido; se il cerchio intorno al sole sarà duplice, tanto più violenta sarà la tempesta. [...] Se i raggi del sole si mostrano prima del suo sorgere, portano pioggia e vento. Se intorno al sole che tramonta ci sarà un cerchio candido, di notte si avrà una lieve perturbazione. Se nebbia, una più forte. [...] La luna al suo quarto giorno deve essere osservata con pari attenzione: se sorgendo risplende di puro fulgore, si ritiene che annunci il sereno; se è rossa porta il vento; se nera la pioggia.* (1, 7).

Inoltre sapevano leggere il “sole”, utilizzando le montagne cosiddette astronomiche per cogliere l’ora. Pensiamo all’importanza per i pastori e per i contadini della Valsugana di Cima Undici e Cima Dodici: un vero e proprio orologio di pietra collocato al limitar del cielo. A questa capacità di lettura del tempo solare seguì una conoscenza del cielo, del territorio e dei suoi fenomeni che permise anche lo sviluppo di una cosmologia destinata a contaminare pesantemente ogni aspetto della vita quotidiana, da quella religiosa a quella lavorativa e professionale.

Nel mese di settembre – mese in cui iniziavano le fiere e i mercati di bestiame in valle – i pastori riportavano a valle le proprie greggi (*desmontegada*). Quel giorno era considerato quasi festivo, vista l’importanza dell’evento, e le bestie venivano ornate a festa. Se da soli i pastori non riuscivano a prepararle, visto il gran numero di animali, c’era sempre qualcuno che sali-

va ai pascoli. L'abbellimento valeva per capre, mucche e montoni ma non per le pecore. Si predisponavano corone di fiori, si lustravano i campanacci, i ragazzi e le ragazze si addobbavano i cappelli con piume e fiori. Si formava un corteo che terminava il suo percorso in piazza, dove i padroni venivano a riprendersi le loro bestie per riaccompagnarle nelle rispettive stalle affinché vi trascorressero l'inverno.

Sulle corna delle mucche, nei paesi di lingua tedesca, vengono posti dei piccoli specchi atti a proteggerle dalle streghe che potrebbero vuotare le loro mammelle trasformandole in animali sterili. Quanto sono riccamente decorati questi animali che vivono un giorno di festa, così "poveri" e "logori" sono gli indumenti indossati dai pastori, per testimoniare di non aver avuto mai, durante l'alpeggio, il tempo di badare a se stessi. Se durante l'estate in paese è morto il proprietario di una mucca, quella porterà un velo nero sulle corna. Se invece durante l'alpeggio c'è stata una moria, per l'incuria del pastore o per il maltempo, il ritorno a valle sarà mesto e silenzioso.

Le pecore scese a valle, riconsegnate ai loro proprietari dai pastori che in tal modo si liberavano di una grossa responsabilità incassando le loro spettanze, si trattenevano per alcuni mesi nei pascoli di *piano*, così detti perché situati nelle immediate vicinanze del paese. Ora potevano brucare tranquillamente senza temere di distruggere i raccolti, accompagnate dai ragazzi o dalle ragazze della famiglia. Erano anzi le benvenute sui campi, così come qualsiasi altro animale eccetto forse le distruttive capre, perché concimavano la terra, altrimenti assai carente di elementi minerali per via del tipo di roccia presente e dello sfruttamento intensivo. Quando le bestie avevano brucato anche l'ultima erba sui prati, terminava pure la stagione del pascolo al *piano*; la preparazione per la transumanza invernale veniva regolamentata dalle disposizioni interne delle Regole e dalle Comunità.

Nel frattempo, nel mese di novembre, si svolgeva l'importante rito della tosatura. Un tempo era tradizione effettuare la tosatura della lana due volte all'anno, in primavera ed in autunno, ottenendone per ogni capo circa 2,5-3 chilogrammi e ricavando un discreto guadagno, considerato che era uso equiparare (barattare) un chilogrammo di lana con un chilogrammo di formaggio. La lana costituiva una delle maggiori entrate

economiche, per questo la tosatura era anche una piacevole occasione di festa. Spettava alle donne tosare le pecore e lavare la lana. Era invece compito maschile il cardarla e ancora femminile il filarla, in una successione temporale che metteva in evidenza gestualità e funzionalità della donna e dell'uomo, in una ritualità e divisione di ruoli antica quanto l'uomo stesso. Per prima cosa si lavava la pecora, poi, legata per tre zampe, la si poneva distesa su una pietra piatta o su una grande coperta. Quindi aveva inizio il taglio, con una apposita forbice o con un coltello. Gli animali più miti si lasciavano tosare anche con le zampe libere. Chissà se i primi pastori strappavano la lana con le mani come accadeva a Mari, l'importante città mesopotamica nata attorno alla fine del IV millennio a.C. sul medio corso del fiume Eufrate, come è riportato nei documenti che parlano di *pecore strappate*.

La lana, oltre ad essere utilizzata come moneta nel complesso sistema del baratto, veniva lavorata in casa per la produzione di feltro artigianale. Questa tecnica, partendo dalla lana cardata, permetteva di realizzare diversi oggetti: pantofole, cappelli, borse, oggettistica varia. Diversi elementi del costume derivavano proprio dalla lavorazione della lana.

Le pecore venivano comunque tosate sul calo di luna perché si credeva che altrimenti la lana sarebbe stata aggredita più facilmente dalle tarme: un'usanza questa rimasta fino ai primi anni del secolo scorso tra i pastori di Cortina d'Ampezzo.

Quindi si attendeva il giorno in cui il pastore si faceva nuovamente sentire con il suo corno, radunando ancora le pecore per ripartire verso luoghi dove la neve non avrebbe ricoperto del tutto l'erba dei prati o delle paludi.

Il formaggio: dai divieti religiosi all'etnogastronomia turistica

Scava un'aurea fontanella/per la gregge, da due parti,/
donde il gregge l'acqua beva,/lecchi il miele a poco a poco/
pe' capezzoli gonfiati,/per le turgide mammelle,/
sì che vibrino le vene,/sì che scorra il latte a rivi,/
sgorghi il latte a ruscelletti/e trabocchi qual fumana,/
si diffonda in canaletti,/in rigagnoli giù sprizzi,/

*per largire in ogni tempo,/ per sgorgare ad ogni volta./
del malevolo a dispetto,/non ostante i malefici ...*

Kalevala, 32° runo

Il latte venne eletto dai venti della controriforma a liquido mutato da streghe, folletti, maliarde signore dei temporalisti. Personaggi che occupavano, nottetempo, la *cosina*, compiendo i loro misfatti. I pastori temevano queste orde inquiete, incontrollate, *incubus* notturno. La solitudine acuiva uno stato psichico che rifletteva, nelle nebbie incombenti, la propria alterità rispetto alla sedentarietà. Quando dormivano nei loro *baiti* (*i è 'ndai su 'n baita/sono andati nel rustico su in montagna, dal gotico *baggwitha**), prima di cadere addormentati prendevano tutte le precauzioni possibili, tra fumigazioni, spicchi d'aglio, mazzetti d'erba lunaria appesi al collo e osceni amuleti apotropici.

Considerato un alimento adatto a popoli barbari dai romani, semplice e privo di raffinatezza, fu carattere distintivo dell'alimentazione dei popoli nomadi delle steppe che, lungo la via lattea come qualcuno la definì,¹⁹¹ approdarono nell'Europa postromana, imprimendo sulla cultura materiale occidentale il loro marchio fatto di decorazioni, simboli e segni. Eppure lo stesso Marco Terenzio Varrone è pieno d'ammirazione per le donne dei pastori, che condividevano con i loro uomini una dura vita di selvaggia fatica, partorendo da sole all'aperto tornando a casa col nuovo frutto appena uscito dal ventre come se l'avessero *più tosto trovato che partorito* (*De de rustica*, II, 10).

Bisognerà aspettare Rousseau e la cultura settecentesca per esaltare il latte attribuendogli l'alta qualità nutritiva ed elevandolo ad alimento per eccellenza.

Il formaggio contiene un insieme di sapori, spesso intensi ed unici, delle erbe e dei fiori della montagna. Un tempo, quando la miseria era diffusa, il formaggio con il *lisp*, la patina untuosa

191 *Il regime alimentare di Sciti, Tartari, Turchi, Mongoli, fondato quasi esclusivamente su latte e carni lessate nel latte o arrostiti, variato con riso bollito nel latte ed essiccato poi al sole, agiva da propellente dinamico, da acceleratore di energie latenti, da catalizzatore d'inquieti mobilità e di avventurosa, aggressiva errance*, Piero Camporesi, *Le vie del latte. Dalla Padania alla steppa*, Edizioni Garzanti, Milano, 2006, pag. 28.

in dialetto, assieme alla polenta o alle patate lesse, rappresentava la base alimentare e la fonte indispensabile di proteine nobili, che ha consentito la crescita di bambini sani e robusti.

A mezza estate i proprietari avevano il bestiame al monte. Un tempo il malgaro che teneva le bestie al pascolo doveva anche preparare il burro e il formaggio. Metteva in una grande scodella il latte e lo lasciava lì finché non faceva la panna, la toglieva via con un cucchiaino di legno e utilizzava la panna per fare il burro.

Il latte senza panna veniva adoperato per fare il formaggio. Si metteva a scaldare in un gran paiolo appeso alla *caèna* – la trentina *zigosta* – e gli si aggiungeva il caglio che faceva fermentare il latte. Poi si separava la *tosèla* dal liquido che rimaneva, si pressava tenendola dentro una garza e per ultimo la si schiacciava nelle forme. Queste venivano tenute al fresco, di solito in cantina o comunque nella parte interrata della malga, ad invecchiare. Quando il formaggio era pronto si dava ai proprietari come rendimento della bestia.

I diversi tipi di formaggio costituivano un elemento importante nell'alimentazione di tutti i ceti sociali, perciò questi latticini hanno lasciato numerose tracce nei *Weistümer*, libri contabili, di diversi paesi. In alcune località i signori sono costretti ad includere del formaggio nel vitto offerto ai servi, come si riscontra negli *Urbari* di Castel Selva a Levico, Castel Telvana a Borgo, Castell'Alto a Telve e Castel Ivano a Fracena.

Con il formaggio si poteva pagare o saldare i debiti. Nelle *Regole* si trova scritto ripetutamente che per un piccolo gregge trovato a pascolare su un terreno vietato si pagava in denari oppure con una forma di formaggio.

Per la gente di montagna, soprattutto per quella povera, il latte era di grandissima importanza. Un detto popolare ricordava che *chi ha api e pecore può starsene tranquillo a dormire*. Avere sempre a disposizione questo alimento faceva la differenza tra la fame e lo star bene. In un'economia già di per sé difficile, preda delle bizzarrie meteorologiche, la condizione umana veniva talvolta appesantita anche dall'intervento della Chiesa nella vita quotidiana. Ne è un esempio l'introduzione dei latticini tra i cibi proibiti durante la Quaresima da parte del cardinale Nicolò Cusano, vescovo di Bressanone tra il 1460 e il 1464, nel suo severo precetto di digiuno e astinenza.

Altre regole ecclesiastiche accompagnavano il fedele dalla nascita fin dai primi secoli della cristianizzazione del territorio e vennero accentuate durante l'alto medioevo. Queste regole, che a partire dal II secolo d.C. si occupano anche del latte, sono per noi fonte primaria per la conoscenza della funzione dell'alimento all'interno della scansione del tempo religioso. All'inizio i giorni di digiuno erano soltanto due, in preparazione della Pasqua. Via via che il cristianesimo si impone, il digiuno diventa sempre di più legato ad una teologia legalistica ed al concetto di *opere meritorie*. È con il X secolo che in Occidente, e anche in Valsugana, diventa obbligatorio il digiuno in tempo di Quaresima, obbligo influenzato dal forte movimento monastico e dal suo stile di vita essenziale, scarno, che sostituisce il martirio, come abbiamo visto nel capitolo dedicato.

Secondo il diritto canonico le giornate di digiuno erano i quaranta giorni prima di Pasqua e i mercoledì, venerdì e sabati delle Quattro tempora,¹⁹² cui si aggiungevano una lunga serie di digiuni da praticare nei giorni di vigilia di certe festività, come ad esempio quelle in onore degli Apostoli e della Madonna e dell'Esaltazione della Santa Croce (14 settembre), e naturalmente tutti i venerdì. Ulteriori digiuni decorrevano dal 13 di dicembre a Natale.

Durante il digiuno si doveva assumere un solo pasto al giorno e ci si doveva astenere dal consumare piatti a base di carne di animali a sangue caldo, latte e latticini. Invece le minestre e i dolci a base di uova – il misterioso simbolo della vita e della

192 Le Quattro tempora sono, nel rito romano, dei giorni legati alla santificazione del tempo nelle quattro stagioni – *ieiunium vernum, aestivum, autumnale et hiemale* (digiuno di primavera, d'estate, d'autunno e d'inverno) – e sono menzionate per la prima volta negli scritti di san Filastrio, vescovo di Brescia (morto nel 387). Sono una derivazione dalle quattro feste celtiche: festa di Samhain (1° novembre), di Imbolc (1° febbraio), di Beltine (1° maggio) e di Lugnasadh (1° agosto). Si tratta di quattro distinti gruppi di giorni, un gruppo per ogni stagione. Ogni singolo gruppo si compone delle medesime giornate, ossia il mercoledì, venerdì e sabato di una stessa settimana. Le Tempora d'inverno cadono fra la terza e la quarta domenica di Avvento, le tempora di primavera cadono fra la prima e la seconda domenica di Quaresima, le tempora d'estate cadono fra Pentecoste e la solennità della Santissima Trinità e le tempora d'autunno fra la III e la IV domenica di settembre, cioè dopo l'Esaltazione della Santa Croce del 14 settembre.

nascita – erano accettate perché piatti strettamente legati ai riti della Pasqua, festa di primavera profana prima che cristiana, di rinascita e di rinnovamento della vita vegetale.

La rigida dieta pasquale non aiutava i contadini e i pastori delle regioni alpine e la chiesa di Roma accettò un compromesso. Il papa concesse la dispensa dal divieto di consumare latticini dietro pagamento di un'offerta di denaro. Per questo i vescovi di Bressanone che seguirono la reggenza di Nicolò Cusano inoltrarono una domanda di dispensa a Roma per i fedeli delle loro diocesi, dispensa che il Cusano si era rifiutato di chiedere, sostenendo che le persone dovevano acquistare olio di oliva. Questa sua affermazione comportò non pochi conflitti tra il cardinale, i sudditi e buona parte del clero, almeno quello più vicino ai fedeli, i quali videro in questa affermazione un segno di arroganza e disinteresse nei confronti della miseria della gente comune.

Nel periodo della quaresima, salvo particolari dispense concesse dall'autorità ecclesiastica a singoli ammalati o all'intera popolazione in occasioni di epidemie o carestie, era obbligo per il cristiano astenersi dal mangiare carne e berne il brodo. Erano invece permessi i vegetali, le uova, il latte e i suoi derivati, i pesci e i molluschi; nel XIII secolo era assolutamente proibito macellare o far macellare animali, venderne la carne o introdurne in città. Nei secoli passati esistevano a Trento negozi specializzati in prodotti caseari e la fiera della *Casolara* rappresentava per i pastori delle valli un'occasione da non perdere per incrementare i propri affari. Al mercato trentino della *Casolara* era dunque possibile acquistare il formaggio necessario per il periodo quaresimale e la scelta era ampia: si potevano comperare formaggi non solo di produzione locale ma anche di altri luoghi, freschi e stagionati. Nei documenti dell'epoca sono citati il *formài brentegano* (di Brentonico o comunque dell'altipiano del Baldo), il *rabbiano* (di Rabbi, nella valle omonima, laterale della val di Sole), il *veronese*, il *pressano* (di Brescia), il *lodigiano* (di Lodi), il *parmigiano*, il *paesano*, la *spressa* (di Roncone, in val del Chiese), il *marzolino* (una specie di mozzarella), la *poina de montagna de vacha*, la *poina de pegora*, i *pegorini de Val di Bon* (Pieve di Bono, in val del Chiese) e il formaggio *Vezzena* (dell'omonimo altopiano), l'unico formaggio in Trentino utilizzato come condimento su

zuppe e canederli e uno dei formaggi preferiti dall'imperatore Francesco Giuseppe.

La situazione cambiò soltanto con il Concilio Vaticano II, quando Paolo VI (17 febbraio 1966) introdusse una nuova normativa del digiuno ecclesiastico, limitandolo a due giorni dell'anno, il Mercoledì delle Ceneri e il Venerdì Santo. Ma per secoli la "dieta" della Chiesa pesò sulla tavola e sulle coscienze dei valsuganotti, così come di tutte le genti alpine.

Le vie del vino

*Cavalchiamo la sera fino al Borgo, una cittadina già austriaca, dove abbiamo pernottato e abbiamo bevuto un vino rosso stupendo, per niente forte, fresco e genuino, come io da lungo tempo non ne assaggiavo, vivace e gustoso come il nostro vino del Neckar, annota nel suo diario di viaggio Samuel Kiechel nel 1589.*¹⁹³

Da Civezzano, quando la valle si apre, fino a Primolano, dove si restringe nuovamente, il viandante d'oggi si trova nella stessa situazione di Samuel Kiechel: sulle tavole delle osterie e delle locande non manca mai del buon vino. Kiechel, partito da Ulm nel 1585 e diretto in pellegrinaggio a Gerusalemme, transitando per la Valsugana – proveniente dal porto di Venezia, dove era sbarcato alcuni giorni prima –, così scrive di Borgo e del suo vino: *Borgo, una cittadina già austriaca, dove abbiamo pernottato e abbiamo bevuto un vino rosso stupendo, per niente forte, fresco e genuino, come io da lungo tempo non ne assaggiavo, vivace e gustoso come il nostro vino del Neckar; m'ero convinto di togliermi dalla gola la febbre che mi era venuta proprio quel giorno e che m'aveva lasciato così debole e spossato al punto da pensare di dover abbandonare la compagnia.* Usando parole da vero e proprio sommelier, tesse le lodi del vino prodotto sulle balze porfiriche che dall'antico centro di Borgo Valsugana si alzano verso il Monte Ciolino, circondando Castel Telvana.

Il vino era così ricercato che perfino i banditi che scorrazzavano per la Valsugana lo mettevano al primo posto, come racconta Bortolo Perino al signore di Castel Ivano (1642): *Voglio dire a Vostra Signoria quello che è occorso a me ad Agnedo, ed è*

193 Partito nel maggio 1585, fece ritorno a Ulm dopo quattro anni trascorsi in un viaggio che lo condusse in Europa, Egitto e Medio Oriente, transitando per la Valsugana come era d'uso per chi si recava a Venezia ad imbarcarsi per l'oriente.

che una volta passaron dalla mia casa li Salli ed Orso¹⁹⁴ e il signor Gasparo da Treviso – questi erano banditi – di notte, mi chiamarono volendo che io li dasse da bere e da mangiare, e perché io non vuolsi mai aprire la porta cominciarono a batter dentro con gli archibugi per volerla aprire e perché non la poteron mai aprire, per dispetto mi tagliaron in pezzi una scala che era ivi i fuora, e andaron via per li fatti suoi. E da lì a un mese tornarono a passare dalla mia casa, ed essendo con loro il Paneevino da Grigno, il detto Paneevino al quale io aveva prima parlato, sapendo che era suo amico acciò facesse officio con loro, che li lasciasseron in pace, venne a casa mia e mi disse che dovesse darli un bicchiere di vino, e mi prometteva che non mi avrebbero dato travaglio, e così per il dubbio, acciò fosseron per offendermi, se non gli dava allora il detto vino, dissi al Paneevino, che averia dato a lui il vino da portarli, perché io non voleva venire fuori da casa, né volevo andare dove erano loro. Siccome poi diedi il vino al medesimo Paneevino, e lui fu quello che gli diede da bere; e poi mise il boccale sopra della mia porta et andarno per li fatti suoi verso Grigno, de compagnia del medesimo Paneevino e Orso.

La Valsugana era una valle famosa per la produzione di vino ma ci sono stati anni di grave crisi in cui la viticoltura stava per scomparire. Il primo grande mutamento si è avuto con la prima guerra mondiale, la conseguente distruzione di molti vigneti nei territori sul fronte di combattimento e la mancata cura dei campi, visto che gli uomini erano arruolati e i civili internati. La viticoltura subì gravi e spesso irreversibili conseguenze. Con

194 I fratelli Tomaso e Andrea Sale e Lorenzo Orso erano stati allontanati da Feltre nel 1640 con Bando fatto pervenire anche alle varie Giustizie della Valsugana: *Tomaso e Andrea fratelli Sale e Lorenzo Orso sieno banditi da Feltre e Feltrino e da tutte le altre Città, Terre del Serenissimo Dominio, dell'inclito Dogado in perpetuo; e se rotti i confini capiteranno nelle forze della giustizia, sieno condotti prima alla porta del Pretorio, dove a cadauno di essi per il Ministro della Giustizia sia tagliata la mano più valida, sì che si separi dal braccio, e poi con quella appesa al collo, condotto al luogo solito della Medema Giustizia, ivi, sopra un paro di eminenti forche, sia impiccato per la gola, sì che mora; et il suo cadavere sii appeso nella Campagna di Nervoi, dove stare debba sino alla totale consumatione....*

l'annessione al Regno d'Italia poi, il Trentino passa da regione meridionale di un grande impero mitteleuropeo, nel quale i vini trentini erano richiesti e apprezzati, a territorio settentrionale di una nazione ricca di territori vitivinicoli caratterizzati da condizioni climatiche e morfologiche ben più favorevoli alla produzione di grandi quantità di vino. La seconda frattura, come tante altre valli trentine – Vallarsa, val di Gresta, val di Cembra, ecc. –, la Valsugana la subisce negli anni Cinquanta-Sessanta, con l'abbandono delle campagne durante il boom economico e la conseguente deruralizzazione dei paesi, con decine di centinaia di persone che abbandonano il proprio paese e la propria terra per riversarsi nelle industrie nascenti nell'area urbana di Rovereto, Trento e Bolzano. La campagna, in quegli anni, diventa il luogo da cui fuggire perché il lavoro era duro, scarsi i risultati, grandi i disagi e eccessiva la fatica, nonostante lo sforzo profuso dai Consorzi di valle.¹⁹⁵

C'era però un tempo in cui in Valsugana, come in tutto il territorio a sud delle Alpi, il vino era la bevanda di gran lunga più prodotta e consumata: non costituiva quindi un genere di lusso e non mancava mai sulla tavola del ricco come su quella del povero. Al suo successo aveva contribuito la molteplicità degli usi, da quello alimentare a quello terapeutico e liturgico. Inoltre il vino costituiva spesso un'efficace difesa dai freddi invernali, fornendo calorie a buon mercato al suo consumatore. Grazie al suo notevole apporto calorico diveniva quindi non di rado un sostitutivo del pane stesso. Né va sottovalutata la funzione del vino nel tempo libero, come forma di evasione, nella ricreazione e nel divertimento, bevuto in casa o con gli amici all'osteria. Nella scolorita locanda del periodo il vino era quindi protagonista, apprezzato e indispensabile. In Valsugana, dal medioevo alla fine della prima guerra mondiale, il vino si trova ovunque: nella chiesa, all'osteria e al bordello, nella bottega dello speziale ed al capezzale dell'ammalato. Alla mensa del signore e nel ballo paesano, all'aria aperta, viene ingollato senza parsimonia. La Valsugana risulta esser stata, per secoli, una delle più pro-

¹⁹⁵ Per la storia e l'importanza dei Consorzi in Valsugana rimando alla recente pubblicazione di Franco Gioppi, *Sulle vicende agricole della Valsugana*, edito dall'Associazione Agraria di Borgo, 2018.

duttive valli in fatto di viticoltura dell'intero principato vescovile tridentino.

Ogni versante esposto a mezzogiorno, sulla sponda sinistra del lago di Caldonazzo, sopra quello di Levico, sul Colle di Brenta, lungo le fasce terrazzate tra Caldonazzo e Castel Ivano fino ad arrivare a Strigno e ai ritagli soleggiati di Ospedaletto e Grigno, era tutta una coltivazione di viti, suddivise in sistema *a palo secco* e *a ritocchino*, ovvero con i filari disposti lungo la linea di massima pendenza.

La testimonianza più antica proviene da un documento del 1212 nel quale si registra che due arimannie del paese di Vigolo Vattaro tributavano al vescovo di Trento del vino (*in officio et Decania Viguli sunt due Hermanie et solvunt vinum*).¹⁹⁶ Per quanto riguarda il resto della valle troviamo diversi documenti che testimoniano la coltivazione della vite: “urbari” castellani e scritture relative alle decime dovute, ai pagamenti di parroci e quant'altro. A Samone esistevano vigne già nel 1220,¹⁹⁷ a Carzano nel 1285,¹⁹⁸ ecc. Ogni campo, ogni prato e ogni declivio che conduceva ai castelli era coltivato, offrendo un paesaggio viticolo estremamente diversificato, condizionato dall'altitudine, dall'inclinazione dei versanti, dal reticolo della viabilità interpodereale, dalla presenza di manufatti e dai materiali impiegati per gli stessi.

I Comuni della valle difendevano il proprio vino con dazi e gabelle nei confronti della concorrenza – *che nessuno osi introdurre in paese vini forestieri, fino a tanto che non saranno*

196 Biblioteca Comunale di Trento, Ms 2605, I, fol. 257; vi è riportata questa citazione, proveniente da un ulteriore documento andato perduto dell'Archivio Vescovile. V. Claudio Marchesoni, *La vite in Valsugana*, Edizioni S.A.T. Caldonazzo, 2010, p. 10.

197 *Cavaza, Borsella e Giovanni del fu Riprandino* dichiarano a *Oldericus* da Seiano di essere tributari anche di 2 opere, una delle quali alla vigna; in Emanuele Curzel (a cura di), *I documenti del capitolo della cattedrale di Trento, Regesti, 1147-1303*, Società di Studi Trentini di Scienze Storiche, Trento, 2000, p. 125.

198 Conosciamo questa data grazie ad una verifica voluta dal vescovo di Feltre e Belluno Eleazaro su alcune proprietà che possedeva in Valsugana, tra cui *de una domo cum curte e orto, e una nogaria, e arbori bus e vitibus prope dictam domum sytam in predicta villa Carzani*; Giuseppe Andrea Montebello, *Notizie storiche, topografiche e religiose della Valsugana e di Primiero*, Rovereto, 1793, pp. 39-40.

esibiti quelli delle entrate del suo castello (Castel Telvana) –, soprattutto quella dei vini importati dal vicino Veneto, visto che l'industria vinaria era l'unica in valle che avesse una destinazione commerciale che andasse al di là del consumo interno. Perfino gli osti difendevano strenuamente la vendita del loro vino nelle locande e nelle taverne, opponendosi a quello venduto nelle case private ed entrando in conflitto con le ordinanze del Comune; ma non sempre l'avevano vinta: *in settembre gli osti vendevano vino all'ingrosso a forestieri e specialmente a quelli di Fiemme. Per questo gli osti non volevano vendere vino al minuto a quelli che andavano a comperarlo per berlo in casa, ma pretendevano che si fermassero all'osteria per berlo e che prendessero anche i pasti. Il Comune ciò saputo, proibisce agli osti di vendere il vino all'ingrosso ordinando che diano il vino al minuto anche a quelli che vogliono bere in casa, sotto la pena di una multa di lire trenta e di non poter più tenere osteria per dieci anni.* Tale decisione fu presa dal dinasta Gianbenedetto Giovanelli nel 1766.

La Comunità fissava la tassa alla fine di ogni anno in base alla quantità del raccolto secondo la *nota* comunicata dalla superiorità del castello (ACB, vol. 36, 26.11.1762). Dal 1771 i prezzi del *brascato* o *graspato* venivano decisi dagli *Eccelsi Tribunali* di Innsbruck e dovevano essere concordati fra le comunità di Telvana, Castell'Alto e Ivano. I contadini della Valsugana vendevano molto vino a quelli di Primiero e del Tesino oppure ai forestieri che lo commerciavano, tramite la val di Fiemme, nel Tirolo.¹⁹⁹ E in valle arrivavano da tutti i villaggi dei dintorni per acquistare il vino, soprattutto gli abitanti dell'altopiano di Lavarone che un tempo possedevano diverse campagne nei pressi di Caldonazzo, poi vendute perché troppo lontane e perché la loro coltivazione comportava costi eccessivi. Però non smisero di scendere in Valsugana per comperare. Nel 1559 abbiamo

199 Per quelli della Valsugana il mercato più redditizio era quello del vicino Primiero, terra dove non si coltivava nessun tipo di vite per via del clima. La Comunità di Borgo chiese ripetutamente al governo tirolese di ottenere esenzioni speciali per vendere il vino in quei paesi e, allo stesso tempo, chiese di proibire ai primierotti di acquistare vino italiano da quelli di Bassano o di Vicenza e che *la povera Valsugana venga sollevata dal Dazio intrinseco del vino ed acquavite, che dalla medesima passa in Primiero.*

testimonianza che un tal *Paulus Nicolaj Brusamarelli de Rozio* (il cimbro Rotzo, sull'altopiano di Asiago), un *mulatiere*, sarebbe arrivato da uno dei tanti sentieri che precipitano a valle – tra i più famosi quelli del *Lanzin* e del *Menador* – *essendo stati a Pergine per comprar del vino*. Ma i muli non portavano soltanto il vino comperato legalmente. Il 10 aprile 1748 padre Angelo Maria Zatelli così annota: *Ieridì furono da' birri di Trento in Pinè levati undeci mulli carichi di aquavita a contrabandieri di Sover caricata in Pergine; uno di questi fu colpito con archibugiata e morto e un altro fu imprigionato*.

D'altronde il contrabbando era un elemento fondamentale per la sopravvivenza e per l'economia stessa. Soprattutto nella parte bassa della valle, nei pressi del confine con la Serenissima, il contrabbando era molto vivace e, come abbiamo visto nel capitolo dedicato a questo tema, inutilmente si era tentato nel corso dei secoli di debellarlo. Proprio sul confine, a Primolano, al Covelò del Rio Malo, c'era una piccola stazione daziaria ove si riscuoteva il dazio per conto del vescovo di Trento. La riscossione è documentata a partire dal 1276, in un atto notarile di passaggio di proprietà dalla famiglia Mercato, nella persona di Aldrighetto Passo, ai fratelli trentini Belenzani, i quali avevano il diritto di trattenersi la terza parte delle entrate. La tassa riguardava anche il trasporto del vino. Era una tassa onerosa e il contrabbando di vino, così come di sale, risultava molto vantaggioso.

La maggior parte del vino però veniva portata sull'altopiano di Lavarone tramite la mulattiera del Lanzin, usata fin dal XII secolo e testimoniata in un documento del 1192 dove è indicata con il nome di *Lanzin*, in seguito *Encinum* nella Carta di Regola della Comunità di Caldonazzo (1260). Nei secoli successivi sarà calpestata dai fedeli di Luserna e dell'altopiano di Lavarone che si recavano al Santuario della Comparsa a Montagnaga a Pinè per chiedere grazia e, le donne, per auspicare la fertilità del proprio ventre. Era una mulattiera ardua e pericolosa soprattutto in inverno, per via della neve e delle valanghe. Lo ha ben impresso Heinrich Schickhardt, architetto tedesco, il quale la percorse nel febbraio del 1598: *martedì 7 febbraio partiamo da Trento e procedemmo per 12 miglia italiane fino a Lavarone. Pernottamento a Colmann (?) che si trova a Lavarone. Alla mattina 4 buoi e 4 uomini con vanghe e pale*

ci hanno fatto un po' di strada nella neve, ma la strada era talmente miserevole che dovevo condurre il cavallo per le redini e ad ogni passo pensavo che i cavalli dovessero essere lasciati nella neve. In tutto il giorno siamo andati avanti solo di due miglia. Ci fermammo a Forni dove inizia il dominio veneziano e dove ci sono il primo posto di guardia e il controllo della fede, a 4 miglia tedesche da Trento.

Le uve che si coltivavano a palo erano per lo più uve nere come la schiava, il pavano, il grossaro e l'albaro e per le uve bianche c'erano l'albaro e il cinese. Nel 1497, in Valsugana, compare il *vin pavan*. Lo si trova citato in un elenco riguardante le entrate di Castellalto, a monte di Telve di Sopra. Negli stessi elenchi, nel 1661, viene nominato nuovamente il *raspato cinese*, un vitigno chiamato altresì *pavana bianca* – evidenti i legami con la terra padovana, soprattutto con i Colli Euganei dove era coltivato –, *vernaccia bianca* o *vernaccia trentina*, *cenese*, *senese*. Recenti studi condotti sulla sua provenienza hanno attribuito questo vitigno alle terre trevigiane, lungo le sponde del fiume Piave. Lì il vitigno veniva chiamato *bianchetta trevigiana*. Non offriva un vino prelibato e raffinato, il grado alcolico era scarso, ma la pianta attecchiva e viveva anche nei climi freddi e umidi come quello della Valsugana, che era un corrispondente ambientale del territorio posto lungo il canale del Piave, porta aperta sui freddi venti del nord e attraversato dalle umide nebbie della pianura veneta.

Nell'Ottocento è Carlo Felice Hippoliti a testimoniare i vini presenti in questa valle: *Le specie migliori d'uve che qui riescono sono le seguenti: la pavana, la schiava nera, l'albera e marcimina, che sono tutte nere; la cinese, la schiava, l'albera e biancazza, che sono bianche. Se ne hanno circa ventiquattro altre specie, che per brevità ometto, giacché si coltivano più per ottenere qualche grappolo d'uva per mangiare di quello sia per formarne quantità sufficiente onde far vino particolare.*²⁰⁰

200 Carlo Hippoliti, *Memoria sull'agricoltura della Valle Sugana nel Dipartimento dell'Alto Adige del signor Carlo Hippoliti*, in *Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia*, 1811, XI, pp. 241.

Era d'uso vendemmiare le uve anche quando non erano del tutto mature, senza distinzione di sorta con quelle mature: le vendemmie infatti, secondo una consuetudine diffusa nel Trentino, erano regolate dalla Comunità, che faceva pubblicare il giorno per la raccolta dell'uva: *prima per i Saltari e Decimali poi per la Vendemmia generale*. A Borgo la vendemmia avveniva sempre nei primi 15 giorni di ottobre; ovviamente c'erano sempre i trasgressori. Il mosto veniva pigiato con i piedi o utilizzando dei pali con delle tavole piatte in fondo, quindi veniva messo nelle botti e lì lasciato per due mesi. Il vino si conservava anche per 3-4 anni, come ricorda Carlo Hippoliti nel suo libro.²⁰¹

Paesaggio naturale e paesaggio culturale della vite

Salendo da Borgo Valsugana verso il Passo Manghen, dove una quarantina d'anni fa non c'erano altro che sterpaglie e campagne in abbandono, oggi sorgono dei rigogliosi vigneti. A dir il vero nella parte a mezzogiorno della valle c'è tutta una fascia coltivata a vitigno, che parte dove termina il castagno e non finisce neppure dove la valle si restringe e il sole sparisce per qualche settimana all'anno. Il paesaggio d'oggi, in via di continua modificazione, si sta riappropriando dei connotati che aveva fino alla grande malattia causata dai parassiti dell'uva nel 1851, che fece strage nei vitigni del vicino Veneto ma che fortunatamente preservò quelli della Valsugana. Era il tempo in cui la vite la faceva da padrona in valle, offrendo scenografie naturali ed equilibri armonici. Se l'epidemia del 1851 gettò sul lastrico decine e decine di contadini veneti, qui il prezzo del graspatto crebbe notevolmente, offrendo ai contadini un'imprevista opportunità di guadagno: si vendeva il graspatto di Samone perfino a 9 fiorini austriaci all'emero – *eimer*, unità di misura di Vienna, pari a litri 56,57 – ed il vino buono a 50. In quegli anni entrarono in Valsugana notevoli capitali che non portarono però ad un miglioramento risolutivo della condizione economica dei contadini ma soltanto una boccata d'aria, stando alle cronache

201 Carlo Hippoliti, *op.cit.*, pp. 264-5.

del tempo. Dopo il 1880 la malattia colpì anche i vigneti della valle e lentamente, ma inesorabilmente, la coltivazione venne pian piano abbandonata. Nonostante tutto questo, nel 1893 nasce la Cantina sociale di Borgo Valsugana.

Questa tragedia si sommava alla grande gelata del 1709, al termine di una “piccola glaciazione”, e alla drammatica calamità della fillossera nel 1907. Tutto questo – unito alla crisi economica e demografica a partire dalla seconda metà dell'Ottocento, con l'avvio di migrazioni di massa delle popolazioni rurali e la progressiva scomparsa della viticoltura dalla valle, nella quale si conservava la maggior diversità genetica del Tirolo – ha trasformato il territorio della Valsugana portandolo fino all'urbanizzazione massiccia iniziata negli anni Sessanta/Settanta, continuata fino agli anni Novanta e poi, fortunatamente, razionalizzata con progetti finalizzati a costruire un futuro in equilibrio tra l'uomo e la natura.

Oggi si è passati dalla coltivazione promiscua alla viticoltura specializzata, attenta alla ricerca, al recupero della tradizione, ad una coltura di valori e non solo strettamente economica, grazie anche al continuo appoggio dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige e della Fondazione Edmund Mach.²⁰²

Il lato sinistro della valle della Brenta è caratterizzata da declivi, alture e terrazzamenti posti a media altezza, tutte zone avocate alla produzione di vini. Si è venuto così a creare un territorio che è anche scenario che “emoziona”, da cogliere non solo con gli occhi ma anche con gli altri sensi. Il paesaggio della Valsugana è un libro sulle cui pagine sono stati scritti – e ancora ci sono pagine bianche da scrivere – i messaggi che gli

202 *Su impulso della Dieta tirolese di Innsbruck, e nel contesto più generale di una volontà di modernizzazione dell'agricoltura nell'impero austroungarico, nel 1874 nasceva a San Michele all'Adige una scuola agraria con annessa stazione sperimentale. Questo modello, che faceva convivere ricerca, didattica e consulenza, ricalcava precedenti esperienze come quella prestigiosa di Klosterneuburg, presso Vienna. Obiettivo dell'Istituto, fin da subito, fu la crescita qualitativa del settore vitivinicolo attraverso la formazione di viticoltori e tecnici, e la razionalizzazione della coltivazione e della produzione di vino*, in Alessandro de Bertolini, (a cura di), *Terre coltivate. Storia dei paesaggi agrari del Trentino*, Fondazione Museo Storico del Trentino, Trento, 2013, p. 164.

avi hanno tramandato generazione dopo generazione. Sta in noi la capacità di prendersi cura dei valori in gioco. La terra ha offerto per millenni il sostentamento dell'uomo che ci abita, condizionandone le attività e viceversa venendo plasmata da esso. Oggi non si parla più di quantità, si parla di qualità, di sensibilità, di una terra ricca di stimoli che può offrire una nuova qualità della vita tramite un'enogastronomia ragionata, ricercata e curata. Non vogliamo quindi che solo una parte del paesaggio sia rispettata, lasciando ancora qualche spazio all'abbandono e al degrado. Il paesaggio è un bene comune, porta con sé storie, leggende, modi di essere, di vivere, di mangiare, di bere: è un paesaggio culturale e sempre più si sta facendo strada la consapevolezza che va tutelato anche in questa sua dimensione. Di questo paesaggio la storia dell'alimentazione è parte integrante, ha modellato la terra, il bosco, la montagna e la pianura, ha deviato fiumi e bonificato laghi e paludi. Oggi è il tempo di recuperare tutto questo e di proporre al mondo dell'ospite, dell'amante viaggiatore, del cultore d'arte e del buongustaio, la storia alimentare della Valsugana racchiusa in pochi ma significativi piatti.

Se alcuni paesaggi in valle sono scomparsi – quello del gelso, del tabacco, del grano saraceno – altri ne stanno prendendo il posto e le coltivazioni un tempo considerate residuali, come quelle dei piccoli frutti, della ciliegia, della castagna, della noce, unite all'apicoltura, oggi costituiscono per la Valsugana unità paesaggistiche fonte di reddito e di cultura. Diverse leggi, europee,²⁰³ statali e provinciali, ne tutelano l'identità.

Luoghi e storie tra rossi e bianchi

Il vino porta con sé un'infinita di storie, è una sorta di termometro che misura e scandisce la vita quotidiana della gente. Il vino era terapeutico, aiutava ad arrivare al giorno seguente, serviva a dimenticare, portava allegria e tristezza. La Chiesa non sembra-

203 La Convenzione Europea del Paesaggio (2006) lo definisce così: *“Paesaggio” designa una determinata parte di territorio, così come è percepita dalle popolazioni, il cui carattere deriva dall'azione di fattori naturali e/o umani e dalle loro interrelazioni.*

va vedeva di buon occhio le occasioni in cui la gente si radunava in modo promiscuo e il Vescovo arrivò a vietare le rogazioni perché al termine delle processioni, che toccavano e sacralizzavano i confini rinnovandone i “limiti” e le “aspettative”, finivano sempre in risse, in balli scostumati e in amori non sempre leciti. Soprattutto per i giovani, rogazioni, processioni, pellegrinaggi e devozioni in chiese al di fuori del proprio comune conducevano immancabilmente a situazioni di certo non “cristiane” e, talvolta, poco civili. A Bieno ne troviamo un esempio: un gruppo di fedeli, parroco in testa, inviò una petizione al vescovo di Feltre perché *i ragazzi e le donzelle, dopo la funzione, si fermavano nelle osterie, bevevano e ballavano fino a tarda notte [...] che avessero bevuto anche le donzelle lo si sentiva dall’alito che puzzava di vino; una volta erano talmente fradici che hanno rimesso.*²⁰⁴

Lo stesso nome di Castel Telvana, a Borgo Valsugana, vien fatto risalire ad una storia di vini. Johann Jakob Staffler (San Leonardo in Passiria, 1783-Innsbruck, 1868), segretario governale ad Innsbruck e grande viaggiatore, nel suo libro *Das deutsche Tirol un Vorarlberg, topografisch mit geschichtlichen Bemerkungen in zwei Bänden* (Innsbruck, 1847) racconta che *la produzione del vino, abbondante in questa giurisdizione, le procurò probabilmente il nome di Thal/Dej/Wein e corrotto poi di Thalvana, o Telvana. Il vino si produce al piano, ed alle falde della montagna esposta alla benefica influenza del mezzodì, ed in generale riesce buono e distintamente salubre. Nelle colline di Borgo, Roncegno, Novaledo riescono i migliori vini. L’annua produzione del vino nel distretto è della approssimativa quantità di emeri 24000. [...] I vini e l’acquavite eccedenti il consumo del distretto si vendono in massima parte nella Valle di Tesino, e qualcosa anche in Germania.*

Al vino venivano riconosciute moltissime proprietà terapeutiche oltre che alimentari. *21 ottobre 1747. S.A. ha perduto un occhio. Se avesse per tempo chiamati i medici, non sarebbe ridotto a tale stato, ma ha voluto medicarsi da se stesso con acqua vita, vin bianco ed orina, cose tutte perniciose, scrive*

204 ADT, *Curazie*, 7B, n. 1/A, 1877.

padre Angelo Maria Zatelli nel suo *Diario delle cose accorse (1747-1779)*. Curarsi con il vino è una tecnica molto antica. Il vino stimola l'appetito e, in dosi basse, funziona da ansiolitico. Se consumato quotidianamente ma in piccole dosi stimola la circolazione e aiuta l'eliminazione del colesterolo. Antica è la credenza che il vino possa alleviare gli effetti del diabete. E si era anche consapevole che l'ebbrezza che dà beatitudine si sarebbe potuta trasformare in ubriacatura che dà terrore. Il XIX secolo vede consolidarsi la posizione scientifica che il vino occupa nella civiltà occidentale. Alla tradizione contadina, a proverbi, detti e citazioni, si affiancano i contributi di studiosi come Louis Pasteur, che nel suo scritto *Études sur le vin* afferma che *il vino è la più salutare ed igienica di tutte le bevande*. Sono passati più di 150 anni da questi studi e il tempo non lo ha ancora smentito. Il vino è una bevanda salutare per l'uomo, a condizione che venga assunta in quantità moderate: un bicchiere al pasto (*un po' di vino lo stomaco assesta, offende il troppo vin stomaco e testa*); così si ha un effetto positivo sul sistema cardiovascolare, riducendo i rischi di malattie cardiache. Inoltre recenti studi hanno dimostrato che, fra coloro che si recano in viaggio nei paesi in cui sono frequenti le infezioni alimentari, i turisti che consumano vino sono meno soggetti ad attacchi di dissenteria rispetto a coloro che consumano acqua anche se imbottigliata.

D'altronde tutta una ricca tradizione sacra attribuisce al vino grandi capacità di aiutare il nostro fisico e il nostro spirito. In Babilonia gli dèi si ubriacavano prima di fissare i destini alla festa del nuovo anno. Perfino nel Corano si legge che i timorati del Signore approderanno in paradiso, un paesaggio celeste in cui scorrono *fiumi di acqua e che non si corrompe e di latte dal sapore inalterabile, fiumi di vino che sarà una delizia per chi lo berrà, e fiumi di miele purificato* (Sura, XLVII, 15).

Nella medicina popolare l'uso del vino era quotidiano, per grandi e piccoli, uomini e donne. Si riteneva infatti che il vino – assieme a cibi come il miele e altri prodotti dell'alveare, lo zucchero, le uova, gli oli e le erbe (aglio, cipolla, prezzemolo, salvia, rosmarino, menta, verza, cetriolo, malva, camomilla) – possedesse particolari proprietà medicamentose, per cui il suo uso in cucina non era solo dettato da motivi di ordine gastronomico ma anche da ragioni di ordine terapeutico, preventivo

e curativo. L'unica differenza che si faceva in Valsugana, così come in tutto l'arco alpino, era tra il vino bianco, considerato adatto alle donne, e il vino rosso, consumato prevalentemente dagli uomini, una divisione che ancor oggi perdura stando alle statistiche riguardanti il consumo.²⁰⁵

Per i bambini affetti da enuresi notturna (pipì a letto) veniva proposta l'assunzione di una piccola quantità di vino in cui era stata lasciata per una settimana una vescica di maiale. Malattie croniche come la tubercolosi, che portano alla morte per lento deperimento, sono bisognose di dosi appropriate di vino che *fa sànge* e di una buona *rosümäda* come colazione del mattino: uovo sbattuto, tuorlo e poi albume, zucchero e vino, come si usa ancor oggi in Valtellina. In val dei Mocheni la tubercolosi veniva combattuta con l'utilizzo di potentilla messa per alcuni giorni a macerare nel vino.

L'oligo-ipomenorrea si curava con pratiche rituali, rinnovando quotidianamente biancheria di bucato (il bianco attira il sangue) o assumendo due bicchieri al giorno di una pozione preparata con due manciate di camomilla in un litro di vino bianco, macerata all'ombra per 10 giorni e filtrata. Per le contusioni bisognava applicare un cataplasma caldo di foglie di prezzemolo cotte nel vino ed era bene lavare due o tre volte la parte lesa con spirito di canfora. Per le scottature invece si utilizzava olio di oliva sbattuto insieme con vino (detto anche *balsamo del Vangelo* o *del Samaritano*). La linfa della vite veniva spalmata sugli occhi nella convinzione che avesse delle proprietà che potevano lenire la congiuntivite ed altre infezioni.

Nelle manifestazioni di peste bubbonica, fin dall'apparizione della famosa Peste nera del 1348, per disinfettare il viso e le mani si usava invece l'aceto, liquido a cui si attribuiva un'azione "pesticida". Quando le cure terapeutiche effettuate con il vino escono dal campo della superstizione – un piede comunque ci rimane sempre – per entrare nei ragionamenti empirici, compiendo i primi passi nella razionalità, si infoltisce anche la letteratura paramedica. Soprattutto nel Seicento le librerie iniziano a vendere trattati di cura in cui il vino è il soggetto prediletto.

205 Claudio Cataldo, *Il consumo di vino bianco e di vino rosso: una ricerca delinea caratteristiche e differenze*, 31/3/2015, www.igrandivini.com.

Tra i tanti, uno dei più famosi è sicuramente quello scritto da Cesare Crivellati, *Trattato dell'uso et modo di dare il vino nelle malattie acute, contra il costume de nostri tempi*, pubblicato a Roma nel 1600, un'opera che si inserisce nel filone della letteratura gastronomica in stretto legame con i precetti della dietetica e della buona salute. Vi si esaminano i casi in cui si deve concedere o vietare il vino agli ammalati, partendo dai precetti di Ippocrate e di Galeno.

Era anche vero che, se non si seguivano le pratiche corrette per la vinificazione, il vino talvolta veniva additato come portatore di malattie. In un documento dell'ottobre 1831, redatto ad Arco dal Giudizio e diretto al Signor Capo Comune di Drena, si legge che è stato rapportato che codesto comune abbia fissato d'incominciare dimani le proprie vendemie, quantunque le uve sieno affatto immature. Consultato il parere medico, ed anche quello del Sig. Medico Circolare che per visite famigliarie trovassi qui, sulla circostanza se il vino prodotto da uve immature possa essere pregiudicevole alla salute, vie risultò che le uve immature danno una fermentazione più tarda e più lenta, e producono un vino più acido, e che l'uso d'un tal vino non può che essere nocivo, e quel che è più predisponente alla minacciata cholera. Avendo per giudizio togliere ciò che in queste circostanze può minacciare la salute trova di ordinargli di proibire a vista la stabilita vendemmia e di non permetterla, che quando dal Comune, in concorso della già attivata commissione sanitaria sarà rilevato, che le uve sono giunte a quella maggior maturità, che si può aspettare in codesto Comune. Nel dare notizia al pubblico di questa disposizione, lo avvertirà anche che ciò si fa unicamente per visite sanitarie e per nulla ommettere, onde ottenere, che stia al possibile lontano il cholera da noi, lusingandoli che ognuno sarà ben contento e soddisfatto del esenzione del presente se lo tiene personalmente responsabile.

Un'altra funzione del vino era quella di coadiuvare la polvere di alicorno (unicorno) a percepire le alterazioni di altre materie o prodotti: era infatti opinione comune che, mescolata al vino, la polvere di alicorno aggiunta a un qualsiasi liquido avvelenato avrebbe indicato la presenza di veleno, facendo gorgogliare e ribollire il liquido stesso.

I vigneti scomparsi: storie di recuperi e salvataggi

Per secoli la coltivazione della vite e la vinificazione hanno fatto riferimento solo ai generici termini di *vinum album* o *vinum rubrum*, vino bianco o vino rosso, aggiungendo semmai la località di provenienza, come ad esempio *vino dei Ronchi* e *vino di Brenta*. Nel 1497 si testimoniano la coltivazione e la produzione del *vin pavan* mentre nel 1661, in un urbario riguardante le entrate di Castellalto, si cita il *graspato cinese*. Sicuramente il vino più diffuso in Valsugana era la *pavana*, un vino color rosso rubino, oggi sapido, fruttato, erbaceo, un tempo aspro e sincero. La *pavana* veniva chiamata altresì *vicentina*, *nera gentile*, *di Fonzaso* – località sulla strada per il Primiero e per Feltre –, *nostrana nera* (a Belluno), *Vesentinel*a (a Verona), *Vesentinel*a della Val d'Illasi, *Pelose*ta nera, *Visentina trentina*. In un documento del '500, redatto in latino e conservato a Trento, si legge: *tres mastellos cum dimidio vini pavani in zarpias*. Nella città tridentina e nel territorio del principato vescovile il vitigno è arrivato dal Veneto attraverso la Valsugana, sebbene la sua origine si debba ricercare nelle terre orientali del Caucaso. Qualche anno fa la *pavana* era considerata una reliquia che sopravviveva ai confini con il feltrino e con l'alto vicentino.

Scorrendo il *Giornale Agrario dei Distretti Trentini e Roveretani* – anno primo, n. 30, Trento, 28 luglio 1840 – si trova un elenco di vini che già al tempo si consideravano in via di estinzione o comunque poco coltivati e i cui nomi oggi ci dicono poco se non addirittura ci sono del tutto sconosciuti:

La Negrara, è poco coltivata perché scarso è creduto il prodotto in confronto della Schiava nera; in ciò s'ingannano perché confondono le due qualità che abbiamo di una tal vite. [...]

La Pavana, uva nera simile alla schiva nera con buccia più dura, con acini quasi ovali, più rari e meno succosi: grappolo lungo ramificato alla base. Produce abbondante raccolto, dà un vino molle, alquanto aspro, ma di poca forza, che passato l'anno si migliora di molto. È primaticcia, a fiorire e maturare, cresce in siti umidi o terreno pingue; poco frutta alle colline magre, riesce al selvatico, ma è soggetta a seccare ad una temperatura fredda; getta però molti rimessitici, che nell'anno seguente danno vendemmia. Questa specie è coltivata molto

nelle parrocchie di *Baselga, Terlago e Cavedine* ed anche nel comune di *Lasino*.

La Rossara, nella qualità simile alla precedente, è forse più abbondante nel prodotto. Questa specie è rara, e non è coltivata che frammista colle altre viti. Sul monte però di *Cavedine* mi si dice, che si trovi in abbondanza, ma che a ragione da qualche anno venga dai più intelligenti possessori distrutta: da ciò forse la cagione, che in *Cavedine* il vino buono sia più raro anziché nò, e di fatto questa specie d'uva produce un vino debole, poco gustoso e poco colorato.

La Vernazza, uva bianca e poco coltivata ed assai meno della *Nosiola*; ritrovasi in qualche quantità nel piano del *Sarca* e sul monte di *Calavino* sparsa fra le altre viti, ma viene di mano in mano distrutta colle nuove propagini. È più conosciuta nel distretto di *Trento*.

La Verd'albara, uva bianca, è poco coltivata, dà prodotto buono, e quando matura bene è rossiccia, dolce e dà buon vino. Ritrovasi frammischiata ad altre uve, ma nelle propagini viene distrutta per sostituirvi la *Schiava-nera*, e così si può dire di tutte le uve bianche.

La Garganega, ossia *Molinara*, che dà un vino leggiero, molle ed abbondante; ma è alla sorte di tutte le altre uve bianche, ed al presente si trova in poca quantità, e così si può dire della *Romana*, della *Sòpurella* e della *Paolina*, di cui esistono poche viti e vengono sempre più distrutte restando soltanto ne' luoghi alpestri e lungo le strade.

La Spurella, che solo trovasi per quanto è a mia cognizione in *Vezzano* e *Padergnone* e poca nei paesi limitrofi, è uva di un gusto detestabile, di prodotto assai scarso, e posta anche nella più clemente e soleggiata situazione è sempre ributante, e perciò stesso a mano a mano viene sterpata, per cui non si veggono presentemente che pochissime vigne. Essa non merita dunque alcuna attenzione.

Non così della *Romana*. Quest'uva avanti quarant'anni era molto coltivata nel nostro distretto, e più ancora nei distretti di *Arco* e di *Riva*; si coltiva lungo le strade per esser poco desiderata dal viandante: essa cresce però in qualunque situazione, anche in luoghi acquosi e nei prati; produce frutto abbondante, non primaticcio e solo dov'è ben soleggiata, e in clima buono riesce d'un dolce acido, altrimenti conserva

un aspro non però dispiacente; conservasi fresca lungamente quantunque di grappoli grandiosi e di acini molto fitti, i quali di fiocine alquanto duri crescono dalla parte del sole in maggior estensione, onde alla parte opposta formasi un angolo ottuso. [...] Il mosto è di color acqueo, assai spumante, e il vino, quando è invecchiato, diviene molto gustoso con un grato piccante, specialmente se l'uva fu maritata con altra specie più zuccherosa. Generalmente colla Romana si fa il mezzovino, che nella stagione calda è del gusto di una limonea, e benché nel colore sembri acqua, ha della forza ed è spumoso.

Dott. Eligio Marchesini
Deputato agr. del Distretto di Vezzano

Da una ventina d'anni si è ritornati a coltivare la vite e a ricercare e produrre il vino con rinnovato entusiasmo. Dal *Blanc de Sers* delle Cantine Monfort, ottenuto dai vitigni coltivati sugli arsi terrazzamenti porfirici di Serse, alla *Pavana* (rosso e rosé) dei Sicconi dell'Associazione Tutela e Valorizzazione antichi vitigni della Valsugana (località Campregheri, Centa San Nicolò), allo *Spumante Lagorai* dell'Azienda Agricola Fratelli Romanesse di Levico Terme, al vitigno *Rebo* (*Le Piantae*) dell'Azienda Agricola Dario Zottele di Roncegno, passando per lo *Chardonnay* e il *Rebo* dell'Azienda Agricola Franco Ferrai di Telve, per finire con la neonata associazione "Terre del Lagorai"²⁰⁶ con il *Solaris*, *Chardonnay* e *Pinot Nero*, oggi la valle si presenta

206 In una calda giornata di agosto del 2016, mese in cui la brezza dei monti ammorbidisce il clima di fondovalle e Borgo Valsugana si offre in tutto il suo splendore estivo, otto agricoltori che da anni tengono viva la cultura vitivinicola della Valsugana si trovano e fondano l'associazione "Terre del Lagorai". Questi otto caparbi imprenditori coltivano uve pregiate in terreni ubicati tra i 300 e i 700 metri, situati tra Telve, Castel Ivano, Borgo, Spera e Scurelle: una fascia di pregio di ben 66 ettari che offre due bianchi – *Chardonnay Trentino doc* e *Solaris* – e un rosso – *Pinot Nero* – che fanno da traino turistico e culturale della valle, recuperando antiche tradizioni che affondano le radici nelle uve pregiate esportate nell'impero austroungarico. Per questa sua particolare storia si sono scelti, come cantina di stoccaggio, gli arcaici avvolti di Castel Ivano, là dove il fresco della mezza montagna si sposa con storie e leggende che danno sapore allo scorrere del tempo in questa parte della Valsugana.

come un calderone di iniziative, sperimentazioni e progetti in campo vinicolo che valorizzano come un tempo la propria terra e la propria tradizione vitivinicola.

La grappa

Strana storia quella della distillazione delle *graspe*. I primi distillatori furono gli egizi, in un contesto in cui la vite non cresceva spontaneamente, sebbene una fiorente industria per la preparazione del vino sia comparsa nel Delta del Nilo già dalla terza dinastia (circa 2700 a.C.), alimentata da un intenso commercio tra l'Egitto e la Palestina. Sorprende comunque che la scoperta della distillazione non sia stata fatta propria né dai Greci né dai Romani, nonostante la notevole diffusione dei prodotti distillati in quell'epoca storica. Solo con grande difficoltà è possibile seguire le vicende della distillazione nei tempi che seguirono alla caduta dell'impero romano; è unicamente dall'XI secolo che si hanno documentazioni storiche sulla conoscenza di liquori alla corte imperiale di Bisanzio ed è in questo periodo che di solito si colloca l'inizio delle pratiche sistematiche di distillazione.

Tra chi, attraverso le traversie della storia, ha mantenuto alta la cultura dell'acquavite, troviamo i monaci. Tra gli storici è consuetudine attribuire a loro l'importazione dell'alambicco in Europa e, tra balsami, unguenti e tisane, l'aver mantenuto le *acque di vita*²⁰⁷ e i *cordiali*, tanto apprezzati, a fianco dei profumi e della farmacopea in genere. L'acqua di melissa è stata inventata a Parigi, da Carmelitani scalzi italiani, l'acqua di fiori d'arancio dai robusti monaci-soldati dell'Ordine di Malta, i Gesuati di Venezia avevano meritato il soprannome di *Padri dell'Acquavita*. Un buon numero di liquori ha un'origine monastica. È il caso della *Benedectine*, fabbricata a partire dal 1510 da un padre veneziano – laicizzata nel secolo scorso –, della celebre Chartreuse, della Trappistina, dell'Acqua d'Arquebusade, del Cènacole (che è circcestense), dell'Aiguebelle (cistercense)

207 Termine derivato dal latino *aqua vitae* e assunto nel linguaggio degli alchimisti per indicare qualunque prodotto ricavato dalla distillazione di liquidi contenenti zuccheri o alcool provenienti dalla fermentazione degli zuccheri.

anch'essa), dei liquori di Trefontane, di Fossanova e di Casamari, della Centerbe, della Gemma d'Abete, creata dai Serviti e promossa e venduta nei loro Santuari (compreso quello di Pietralba). Lo stesso whisky è nato in un monastero scozzese, per non parlare poi delle ottime birre "trappiste".

Un tempo si pensava che bevendo un quantitativo di grappa pari a quanto ne conterrebbe un'avellana – ovvero una noce della Campania – l'uomo si sarebbe liberato dall'epilessia e da ogni altra infermità interna che derivasse da frigidità, oppure che un buon sorso avrebbe liberato dai calcoli alla vescica e sarebbe stato di giovamento contro le coliche. Si riteneva persino che facesse recuperare la memoria e veniva prescritta come metodo efficacissimo contro gli stiramenti di nervi, contro i dolori degli occhi, contro la tigna, contro le fistole e le piaghe: un vero e proprio elisir di lunga vita. Serviva perfino a scacciare il veleno di scorpione o di ragno, cioè di animali dotati di veleno freddo.

Si ritiene che il termine "grappa" – la trentina *sgnapa*, la valsuganotta *grāpa* – derivi da *grappulus*, ossia "grappolo d'uva" in latino medioevale, che a sua volta ha influenzato la parola tedesca *schnaps*, che letteralmente significa acquavite o distillato.

Da un inventario del 1627 sappiamo che a Castel Telvana c'era un volto dell'acquavite.²⁰⁸ D'altronde un tempo vino, tabacco e acquavite erano considerati, per i soldati, alla stregua degli alimenti e questo lo conferma Michel'Angelo Mariani quando scrive, nel suo *Trento con il Sacro Concilio et altri notabili* (1773, ristampa anastatica Trento, 1989): *tante Acque vite che si fabbricano, e spacciano all'ingrosso in tempo massime di guerra, come al presente; essendo l'Aqua Vita, Medicina propria de' Soldati non men che il Tabacco*. Molti anni prima, nel 1519, un *lambico* fu sequestrato al notaio Bernardo Barezia da Levico. Che cosa ne facesse un notaio di un alambicco non ci è dato sapere, ci indica però che in valle si distillava già l'acquavite. Nei secoli successivi più di una volta i mercanti, gli osti e i bottegai della valle chiesero ai rispettivi castellani la libera vendita dell'acquavite ma la richiesta fu sempre

208 *Descrizione del Castello di Telvana*, in *Voci Amiche*, XII, 2, 1967, Borgo Valsugana.

respinta. Uno spiraglio si ebbe nel 1721 quando fu permesso ai commercianti della valle di esportare in esclusiva vino e grappa verso il Primiero.²⁰⁹

Di certo c'è che in Valsugana la produzione di grappa era capillare e andava di pari passo con quella vitivinicola. Nel 1758 nel comune di Caldonazzo troviamo attive ben 16 distillerie, a Strigno ce ne sono 3 e via di seguito, di paese in paese, di maso in maso. Vino e grappa erano comuni merci di scambio. Anzi, per avere della grappa si avanzavano anche bizzarri pretesti, come quel tal Antonio Pasquali che nel 1789 accettò l'incarico di rinforzare le fondamenta dell'altare di sant'Antonio nella chiesa parrocchiale di San Sisto di Caldonazzo: disse che prima di iniziare i lavori bisognava spostare i cadaveri lì sotto sepolti e la comunità del paese lo pagò 50 troni per il lavoro e gli assegnò *due bozze di acquavite per preservarsi dalle infezioni delle esalazioni del sepolcro dei Confratelli, sopra il quale si erge l'altare*.²¹⁰ Una produzione che, sebbene non abbia mai raggiunto i livelli e la quantità di quella riscontrata per anni nella valle di Cembra, era comunque notevole e quotidianamente presente non solo nelle osterie e nelle taverne ma anche nelle dispense di ogni casa.

Dall'uva si ottiene circa l'80% di mosto e solo il restante 20%, costituito da bucce, semi e raspi, costituisce la vinaccia – che può esser bianca, rossa, vergine o fermentata –, poi utilizzata per la produzione di grappa; la produzione venne quindi meno con la drastica riduzione della viticoltura: le *graspe*, materia prima per la distillazione, non si trovavano più.

Tra le curiosità menzioniamo la distilleria di Paolo Segnana di Borgo Valsugana, in produzione attorno agli anni 1860. Prima di approdare ad un vero e proprio stabilimento, per anni caricava alambicchi e caldaie su di un carro e girava di paese in paese, di maso in maso, offrendo la sua opera e la sua attrezzatura. In questo Segnana assomigliava agli *acquavitari* medio-

209 Maurizio padre Morizzo, *Cronaca di Borgo e della Valsugana*, edito in cd, Borgo Valsugana, 2018.

210 Archivio Parrocchiale di Caldonazzo, trascritto in parte da Luigi Brida, *La parrocchiale di S. Sisto in Caldonazzo*, in Studi Trentini di Scienze Storiche, Annata LX, Sezione Seconda, n. 1, Edizioni Temi, Trento, 1981, nota 69, p. 81.

evali che fabbricavano e vendevano l'acquavite esercitando il loro commercio sia nelle botteghe che per strada, percorrendo le vie della città e portando una cassetta appesa al collo con bottiglie e bicchieri. Agli inizi del Novecento si stabilì a Borgo aprendo l'omonima distilleria, azienda che operò fino al 1982, anno in cui i fratelli Lunelli acquisirono il marchio e trasportarono l'attività a Ravina, assieme alla produzione dello spumante Lunelli. In valle rimane ancor oggi la distilleria Carlo Vettorazzi di Levico, fondata nel 1896 e gestita oggi dai nipoti, facente parte dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino.

In Valsugana, e oltre i suoi confini, è diventato famoso il *Parampampoli*, inizialmente una bevanda tipicamente invernale da sorbire dopo cena o attorno al fuoco, nata nelle sale del Rifugio Crucolo della val Campelle. È composto da caffè, grappa, vino e zucchero caramellato e viene servito caldo e alla fiamma.

Alimentazione e cura contadina

Il parziale isolamento di molti paesi della Valsugana, soprattutto nei mesi invernali, ha permesso di mantenere e conservare le tradizioni di una medicina popolare legata alla conoscenza delle erbe, conoscenza che ogni famiglia possedeva e che veniva tramandata dai genitori ai figli. In alcuni testi e atti riguardanti l'Inquisizione e gli Atti Visitali si fa riferimento a *villani* terapeuti, cioè a quei contadini e pastori che trasferiscono la conoscenza del corpo del quadrupede all'uomo e che applicano la medesima tecnica diagnostico-terapeutica all'uno e all'altro. Donne e *villani* terapeuti, botaniche specializzate nella conoscenza e raccolta delle piante (ad uso privato o per le spezierie e le officine farmaceutiche) e medici che si rifacevano all'antica sapienza delle erbe²¹¹ compongono il variegato mondo che aveva individuato nei prodotti della terra l'elemento fondamentale per affrontare i mali e approntare i possibili rimedi.

Le virtù delle erbe e dei fiori, che ben conoscevano le donne – *domina herbarum* era la definizione inquisitoriale della strega dei campi –, per il loro uso terapeutico erano sottratte agli spiriti arborei, ai demoni della selva, del campo, delle terre alte, ed erano reinserite nel pantheon dei santi cristiani, strumenti e intermediari del Creatore, potente e misericordioso. Al di là dei divieti del Concilio di Trento e della Controriforma, per i conta-

211 Nel ricordo di una levatrice, era proprio il vecchio medico a consigliare, forse assecondando le abitudini locali, l'uso moderato ma anche continuo e polivalente dell'olio di ricino e non si può dubitare che il consiglio abbia incentivato una pratica autonoma. Come si legge nella cartella 202 depositata nell'Archivio di Stato di Trento, Sanità, 1847: *I conteggi del dotto Pastorini di Pieve Tesino sottomessi con un rapporto, sono stati respinti con un Governiale Decreto... Fu di sorpresa all'Ecc.mo Dicastero che il detto pratico nel periodo di tre quartali non ha prescritto se non olio di ricino et china e non ebbe a trattare fra i poveri del suo Fisicato se non coliche e febbri perniciose, in nove mesi null'altro avendo prescritto pei detti individui se non una volta il cremor tartaro*. Per approfondire Emanuela Renzetti-Rodolfo Taiani, *Sulla pelle del villano*, Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, S. Michele all'Adige, 1988.

dini c'è sempre stato un rapporto, una consonanza intima, un patto segreto antichissimo, fra il mondo celeste e quello terrestre, e questo rapporto individuava nel sole il cuore cosmico che faceva pulsare le linfe vegetali e i cuori animali.

La raccolta di piante aromatiche e salutari dava la possibilità ai ragazzi di guadagnare qualche soldo e integrare il magro reddito della famiglia. Si divertivano ad andare nei boschi e sui prati di alta montagna a raccogliere erbe, fiori medicinali come l'arnica, oppure radici, licheni ed erba peverella o erba pepe (la santoreggia, per insaporire pietanze difficilmente digeribili), da vendere poi a Borgo durante la festa di San Prospero, che si teneva nella seconda domenica di luglio, ancor oggi la più importante festa della valle.

Tutti cercavano erbe medicinali, come ci ricorda la siora Adelina:²¹² *si cercava di tutto per racimolare qualche soldo, si raccoglievano martel (granteni, mirtilli rossi), arnica, bacche di ginepro, licheni, radici di genziana, vischio, gemme di pino. Allora ci si curava con le erbe, anche perché il medico e le medicine costavano.*

A proposito delle bacche di ginepro, queste erano molto utilizzate nella farmacopea del tempo, come dimostra un proclama in materia di igiene pubblicato il 19 marzo 1735 dal dinasta Giampaolo Giovanelli di Castel Telvana: *In esecuzione agli eccelsi mandati della Reggenza dell'Austria Superiore in data 26 gennaio, col tenor del presente proclama si fa noto a chiunque come, avendo i medici che furono per curare le malattie che regnano in questa Provincia data relazione delle ragioni per le quali i morbi possono essere comunicati, e dei preservativi che devono usarsi, restino per regola di ognuno prescritti i seguenti rimedi: 1. Che ogni Padrefamiglia, massime ove vi sono malati, con tutti i suoi domestici, ogni mattina a buon'ora pigli in bocca cinque o sei bacole di ginepro che per 24 ore siano state infuse in aceto, ovvero in ogni caso anche secche, le mastichi, e dopo averle per buon tempo ritenute in bocca, le sputi fuori se non vuol inghiottirle. 2. Debban più volte al giorno ben profurmarsi le camere con legno di ginepro. [...] 4. Alli ammalati, perché abbino*

212 AA.VV., *Storie dimenticate? La siora Adelina la ne conta.*

maggior forza, si dia del brodo di carne, al qual effetto pei poveri sarà provveduto.

Tarcisio Trentin, attento raccoglitore delle storie e cronache legate alla sua terra, Telve di Sopra, elenca le principali erbe che ogni famiglia conservava nei vasi o appese in un angolo della soffitta:

- arnica, usata nelle distorsioni e contusioni;
- camomilla, la madre di tutte le erbe e medicine; la tisana applicata sugli occhi come antinfiammatorio;
- malva, ottima per ogni male, antinfiammatorio;
- ortica, depurativo del sangue e cura per le artriti e i reni, mentre il succo fresco è un ottimo emostatico (*le ortiche le fa ben per i reumi o con le raise de le ortiche se fa decoti perché no casche i cavei*);
- coda cavallina, chiamata anche *Equiseto dei campi*, cura la ritenzione di urina;
- fiori di acacia e di sambuco, ottimi contro il mal di corpo; la marmellata di sambuco è efficace contro tosse e raucedine;
- fiori di tiglio, per la cura delle malattie bronchiali;
- gemme di pino, trasformate in sciroppo contro la tosse;
- bacche di ginepro, ottime per fumenti e per la cura del mal di stomaco;
- fiorume di fieno – la parte più fine del fieno, quella che rimaneva sul pavimento dei fienili, ricca di semi –, ottimo per fumenti contro l'intasamento delle vie respiratorie;
- salvia, bollita con latte e miele era la prima cura contro la tosse ed il mal di gola;
- *nosiol* o valeriana, contro gli stati ansiosi;
- *cargedo* (cumino) e maggiorana, usati per fare fumenti ai bambini quando avevano mal di pancia; la maggiorana era usata per curare l'*arioma*: si faceva un infuso come il tè e lo si dava a chi era nervoso;
- menta, per favorire le digestioni difficili;
- *erba perforata* o *erba sbusa*, ovvero l'iperico (noto anche col nome di erba di S. Giovanni), cicatrizzante, antisettica, utilizzata contro le infezioni polmonari, bronchiti e asma; il suo olio è un ottimo rimedio contro le scottature, le artrosi, il torcicollo ed il mal di schiena. Era considerata l'erba delle streghe (*erba de strie*);

- semi di lino, di orzo e di avena, ottimi lassativi ed antiinfiammatori e utilizzati per preparare degli impacchi; il decotto di semi di lino veniva usato a scopo depurativo con le mucche che avevano appena partorito, gli impacchi servivano contro gli ascessi;
- aglio e cipolla, bolliti con il latte costituivano un potente vermifugo;
- aceto, ottimo contro gli svenimenti, il mal di testa e come disinfettante nei gargarismi per il mal di gola;
- *bon maistro* (parola dialettale dell'area trentino-veneta, altresì *artemisia vulgaris*), ottimo, unito alla *songia* di maiale (il grasso), per favorire la guarigione delle fratture attraverso impacchi;
- *rasa*, ovvero resina di pino, utilizzata per favorire la guarigione di malattie della pelle;
- *lainon* (tanaceto), il decotto veniva fatto bere ai bambini contro i vermi;
- stella alpina, in decotto per problemi gastrointestinali, sia per l'uomo che per i vitelli appena nati;
- mugo, cotto e trasformato in marmellata veniva adoperata contro la tosse e il catarro, messo nella grappa per uso digestivo;
- sorgo (mais), si utilizzavano le barbe. Il decotto svolgeva una funzione diuretica, per eliminare l'acido urico e curare varie infezioni, come la gotta;
- uva ursina, stimola la diuresi;
- piantaggine (a foglia rotonda), messa sulle ferite per cicatrizzarle;
- *lagrimo* (resina dell'abete bianco), utilizzata per impacchi contro la tosse, il catarro e le contusioni;
- *alo*, tritato assieme alla *songia*, veniva adoperato per impacchi contro le slogature;
- bardana, contro la gotta, i reumatismi e le morsicature di vipere;
- mandorla del pesco, data ai bambini contro i vermi.

A queste si aggiungono altre piante (o le stesse) utilizzate per l'alimentazione dell'uomo ma anche degli animali:

- sgrisole (silene), mangiate come insalata, utilizzate per preparare gli gnocchi;

- ravizole (spinaci di montagna), utilizzate sempre per fare gli gnocchi o lessate e mangiate;
- farinele (farinello), utilizzato per gli gnocchi;
- ortiche, per preparare gnocchi, minestrone, frittate o come integrazione ai pastoni dei maiali; quando non c'erano gli spinaci, gli strangolapreti venivano fatti con le ortiche;
- grenteni (mirtillo rosso), per fare le marmellate;
- cargedo (comino), per insaporire i crauti, messo nelle braci per profumare le stanze;
- dente di cane (tarassaco), per le insalate;²¹³
- raisata dolza (felce dolce), masticata ha un sapore che somiglia a quello della liquirizia;
- erba dei maggi, per dar sapore al brodo;
- erba porcellana (portulaca), per l'alimentazione dei maiali, da cui prende il nome;
- bon maistro (assenzio), veniva dato ai conigli per mantenerli sani;
- manota de Sant'Antoni, utilizzato per stimolare il periodo di calore delle vacche.²¹⁴

La grappa era considerata un generale toccasana, usato per tutti i mali interni ed esterni. Si diceva che prolungasse la vita, combattesse gli umori dannosi e tonificasse il cuore.

Se in famiglia qualcuno aveva i vermi (ascaridi), cosa assai ricorrente, erano molti i rimedi che si mettevano in campo, dal bollire l'aglio e scioglierlo nel latte al porre una zolletta di zucchero imbevuta di petrolio in bocca, fino ad arrivare all'uso della felce maschio (*feles*, da cui la famosa Madonna del *Feles* a

213 Nell'anno 1816, passato alla storia come *an dela fam*, il dente di cane fu una delle piante che salvarono dalla fame assoluta intere famiglie della valle. In seguito, in tempi migliori, le radici del tarassaco venivano servite in una terrina contenente aceto, rigorosamente casalingo e ricavato dal vino scadente nel quale veniva collocata *la mare*, una specie di fungo che aveva proprietà acidificanti, su cui venivano versati dadi di lardo soffritti, le famose *zitole*. Un vero e proprio alimento da "leccarsi i baffi", diventato oggi un ricercato piatto nei migliori agritur e malghe della valle.

214 Per ogni approfondimento si rimanda al II volume de *Le piante officinali nei territori degli Ecomusei del Trentino. Guida alla scoperta di saperi, tradizioni e itinerari. Ecomuseo del Lagorai*, edito da Artimedia, Valentina Trentini Editore, Trento, 2014.

Bosentino), della *santolina* e della *somenzina*, a massaggi sulla pancia dopo averla unta di petrolio, fino a far indossare attorno al collo una collana di spicchi d'aglio. Per *el sangue da nas* si introduceva nelle narici succo di cipolla o di porro oppure si facevano inalare, coprendo la testa con un asciugamano, i fumi del decotto di coda cavallina essiccata.

Quando apparivano sulla pelle delle piaghe, si applicavano degli impiastri il cui contenuto era formato da cera vergine, resina di larice (la famosa *largà*) e olio d'oliva, quando c'era. Si arrivava perfino a cospargere la piaga con la polvere ricavata dalle *slofe de ors*, le comuni vescie. Noi da piccoli ci divertivamo a calpestare quelle secche che rilasciavano una vera e propria nube marrone di polvere sporale.

Oltre a questi saperi legati alle erbe c'erano le credenze e le superstizioni. Erano molte e scandivano la vita quotidiana. Non bisognava tener il pane capovolto perché portava sfortuna e le vecchie gettavano il sale nel fuoco durante il temporale per tener lontano la grandine. Maria Nicolussi, di Vigolo Vattaro, bruciava mazzetti di olivo preso durante la messa della domenica delle Palme per tener lontano l'imperversare delle bufere. *Con le patate endolère “radice del panporcino”²¹⁵ si curano le gàngole (éndole).*²¹⁶ *Basta, a tale intento, tenerle nella tasca; anzi alle Tezze son dette éndole le radici stesse*, scrive Angelico Prati. Il giorno 27 di ogni mese e di venerdì non si doveva seminare. Non si dovevano tagliare le unghie ai bambini prima del battesimo perché sarebbero cresciute loro delle *onge mate*. Quando un bambino aveva la tosse canina, per farlo guarire si consigliava di farlo mangiare in una scodella dove mangiava un cane; siamo qui all'interno di un contesto di magia simpatica in cui si “scarica” la malattia sull'oggetto che ne porta il nome. Si pensava che mangiare lucertole guarisse il cancro, che i serpenti si attaccassero ai capezzoli delle vacche e ne succhiassero il latte e che le vipere invece, per bere il latte, introducessero la coda nella bocca di un poppante lasciato solo in campagna: in questo modo gli avrebbero fatto vomitare il latte succhiato dalla mamma così loro avrebbero potuto berlo.

215 O *panporzin*, *panporchin*, il nome dialettale del ciclamino. È così chiamato perché della sua radice tuberosa sono ghiotti i maiali.

216 Gli indolenzimenti o l'indebolimento.

In questi ultimi anni si assiste ad un ritorno e ad una riscoperta di saperi e tradizioni legati alle piante officinali grazie anche all'Ecomuseo del Lagorai e al Servizio Agricoltura (Ufficio per le produzioni biologiche), all'interno del programma Interreg Sud-Est Europa, un progetto comunitario "SY_CULTour – Sinergia tra cultura e turismo: utilizzo dei potenziali culturali nelle zone rurali svantaggiate". Nella consapevolezza che la Valsugana ospita una straordinaria ricchezza floristica e grazie ad un rinnovato interesse per la medicina naturale e per la fitoterapia, alcune aziende si sono dedicate alla coltivazione di piante officinali e di erbe aromatiche: angelica per realizzare liquori e in pasticceria, cannella per l'industria dolciaria, liquori e prodotti cosmetici, gelsomino per cosmetici e profumi oltre che per la sua proprietà euforizzante, lavanda per la cosmesi e profumi, taglio per le proprietà aromatiche, vaniglia (l'unica orchidea che produce un frutto commestibile) per la produzione dolciaria e cosmesi. Altre piante coltivate sono aglio, alloro, basilico, sedano prezzemolo, rosmarino, maggiorana, menta, origano, salvia, timo e peperoncino. Oltre a queste coltivazioni se ne trovano altre che interessano la porzione di territorio che va dal fondovalle all'alta montagna: arnica (antibatterica e antinfiammatoria), biancospino (attività vaso-dilatatoria e regolazione della frequenza cardiaca e dell'ipertensione arteriosa), calendula (antinfiammatoria per mucose e cute, immunostimolante, cicatrizzante e disinfettante), carciofo (azione diuretica, lassativa, digestiva ed epato-protettiva, combatte inoltre la cellulite), finocchio (antispasmodico, rinfrescante e digestivo), mirtillo nero (per fragilità capillare, varici, disturbi oculari, infezioni alle vie urinarie e ulcere), ortica (diuretica e antinfiammatoria), rosa canina (antiossidante, diuretica e ricca di vitamina C), valeriana.

Noti e ricercati nei boschi in primavera anche i cosiddetti "asparagi di monte", germogli di *Aruncus dioicus*, come del resto i "bruscardoli," germogli di luppolo che crescono lungo le stradine e i muretti delle campagne. Altre specie sono invece note solo agli anziani o agli appassionati che ne stanno riscoprendo gli utilizzi. A Roncegno ha sede l'Associazione "Montagna e Benessere", che raggruppa le principali aziende produttrici di erbe officinali della Valsugana. Lo stesso paese è divenuto punto d'incontro tra operatori turistici e aziende e annualmente vi si tiene a fine luglio la *Festa delle Erbe Officinali*, all'interno del Parco delle Terme.

Si può certamente affermare che la farmacopea popolare fosse più funzionale alla cura delle malattie – sicuramente non era dannosa se si rispettavano le dosi – che non i rimedi di certi medicastri del tempo che somministravano elisir di lunga vita o infusi che nei casi più estremi potevano portare anche alla morte. Di quest'ultimi ce n'erano diversi, se lo stesso dinasta Gianpaolo Giovanelli di Castel Telvana dovette intervenire con un proclama (19 marzo 1735): *Comanda l'eccelsa Reggenza dell'Austria superiore come essendosi dalla stessa scoperti vari disordini per via di Chirurghi, che fuori della propria professione s'avanzano a medicar mali interni, massime col mezzo di Vomitori e purganti violenti appresso le donne con pregiudizio e danno, resti una volta per sempre proibito ai Chirurghi il somministrare simili medicine come anco la cura di mali interni, che già questo non appartiene alla loro professione, massimamente appresso le donne ancor nubili.*

C'era una volta ...

Leggende, storie, fantasie e fiabe attorno al mondo alimentare valsuganotto

La storia dell'alimentazione è storia dell'agricoltura e dell'allevamento. Una storia accompagnata, soprattutto nelle "terre alte" dove la solitudine conviveva con il selvaggio, da credenze, leggende, storie e aneddoti. Parole sacre e parole profane mescolate assieme scaturivano da questo mondo magico, divino e favoloso, che si è materializzato nella religiosità alpina da una parte, nel folklore dall'altra. Lo spaventoso, l'orrido, il paranormale, l'evento eccezionale è nell'aria di ogni vallata, nella vita domestica quotidiana di pastori, allevatori, agricoltori, cacciatori, raccoglitori di funghi, ecc. Mito e magia sono parti inseparabili di un tutto e la Valsugana, con le sue storie di minatori, contrabbandieri, transumanze e coltivazioni al limite dell'impossibile è una grande produttrice di miti e leggende. Qualsiasi atto, comportamento e atteggiamento diventa segno e indizio e si lega al folklore etnico originario dando significati che vanno al di là della realtà ma che fanno parte di un processo del superamento stesso della realtà per una visione totalizzante dove razionalità e irrazionalità si fondono nel piccolo gesto e nel semplice pensiero quotidiano. Così tutta una moltitudine di presenze tra il selvatico e l'umano diventano segnale di archeologiche presenze e le nebbie che sovrastano il fondovalle diventano processioni di anime, mentre la vipera che attraversa il sentiero ad una persona porterà gravi disgrazie alla sua famiglia e il canto del cuculo annuncia invece la fertilità della primavera.

Abbiamo raccolto qui alcune leggende, fiabe, filastrocche e storie valsuganotte che ci possono far comprendere il substrato psicologico di una popolazione che, secondo i viaggiatori del passato, era considerata *primitiva, assai schietta, priva di smancerie nella vita e nel modo di vestire. Per via delle fatiche fisiche nel duro lavoro dei campi in pochi raggiugono*

una veneranda età; così scriveva il padre benedettino Beda Weber nel suo *Das Land Tirol – Ein Handbuch für Reisende* (1837-1838).

Gh'è 'na Rosina che fa de bon

Gh'è 'na Rosina che fa de bon
volta la carta che gh'è 'n limon,
gh'è 'n limon tanto garbato,
volta la carta che gh'è 'n pomato,
gh'è 'n pomato che fa fruti
volta la carta che gh'è do puti,
gh'è do puti che zuga a la bala
volta la carta che gh'è 'na cavala,
gh'è 'na cavala che bala ben,
volta la carta che gh'è del fen,
gh'è del fen da dar ai cavai,
volta la carta che gh'è do gai,
gh'è do gai dal colo rosso,
volta la carta che gh'è 'n bel pozo,
gh'è 'n bel pozo coi serci longhi,
volta la carta che gh'è do colombi,
gh'è do colombi che vola via,
volta la carta che gh'è 'na stria,
gh'è 'na stria che fila lin,
volta la carta che gh'è 'l Meneghin,
gh'è 'l Meneghin che fa spazadore,
volta la carta che gh'è do siore,
gh'è do siore che va a spas
volta la carta che gh'è 'l Tomas,
gh'è 'l Tomas che fa la tela
volta la carta che gh'è 'na candela,
gh'è 'na candela che fa lum
volta la carta e non gh'è pù nessun.

Un, due, tre

Un, due, tre
Papa no l'è re
Re no l'è Papa
pan no l'è fugaza
fugaza no l'è pan

*ancoi no l'è diman
diman no l'è ancoi
tripe no l'è fasoi
fasoi no l'è tripe
rave no l'è ravize
ravize non l'è rave
el buso no l'è la ciave
la ciave no l'è 'l buso
la roca non l'è 'l fuso
el fuso non l'è la roca
el lin no l'è la stopa
la stopa no l'è lin
en soldo no l'è 'n quattrin
en quattrin no l'è 'n soldo
en prà non l'è 'n broilo
en broilo no l'è 'n prà
stofis no l'è zervellà
zervellà no l'è stofis
'na lanza no l'è 'n bis
en bis no l'è 'na lanza
en baston no l'è 'na stanga
'na stanga no l'è 'n baston
chi no lo dopera l'è 'n gran mincion.*

La buona caccia

(Viarago)

Era da molto tempo che tre amici avevano deciso di andare assieme a caccia di lepri e finalmente un giorno, nel pieno dell'autunno, riuscirono ad organizzarsi e a partire che era ancora notte.

Dopo una bella camminata, i cacciatori giunsero sul limitare di un bosco nei pressi della Faida, in una posizione dalla quale si poteva dominare il prato del Barchét, luogo prediletto dalle lepri. Sguinzagliarono i cani e rimasero in attesa, silenziosi e immobili, che le prede arrivassero a portata di fucile. Il cielo stava cominciando piano piano a rischiararsi, quando i tre videro alcune misteriose ombre salire su per il prato, fermarsi a calpestare le siepi che lo recingevano e mettersi a danzare, rincorrendosi in cerchio.

- Andiamocene, amici – sussurrò spaventato a morte uno dei tre, – torniamo a casa, ch  questa non   notte per lepri! Quelli sono diavoli e non c'  da fidarsi...

I cacciatori fecero per alzarsi, quando un'improvvisa risata e un crepitio di fucili li obblig  a riacciucciarsi a terra per non essere visti. Il pi  giovane e il pi  spavaldo dei tre, a quel punto, si port  le mani alla bocca e url :

- Cacciatori della buona caccia, portatene anche a noi!

Nessuno rispose, anche perch  le ombre si bloccarono immobili come tante statue trasparenti e svanirono velocemente nell'aria gelida del primissimo mattino. Gli uomini, ancor pi  spaventati, abbandonarono la loro postazione e corsero gi  per la montagna, finch  non raggiunsero una baita e vi si rinchiusero. Attesero alcune ore, tremando per la paura e per il freddo; poi, quando ormai il sole era alto in cielo, lentamente aprirono la porta e uscirono con passo incerto dal nascondiglio. L'ultimo dei tre si gir  per chiudere la porticina, quando vide, appeso al battente dell'uscio, un piede umano con accanto una scritta di sangue:

- Rispettate la notte dei *fum nti*!

C'  da giurare che i poveri cacciatori, da quel giorno, si guardarono bene dall'andare a caccia di volpi e di lepri in quella notte cos  misteriosa e piena di fantasmi diabolici!²¹⁷

Le tre fave

(Val dei Mocheni, Lago di Erdèmolo)

Erano molte, un tempo, le storie che circondavano il piccolo lago di Erdèmolo. Le donne pi  anziane della valle raccontavano, ad esempio, che quando lass  transitavano i carri trainati dai buoi, spesso un incantesimo li obbligava a fermarsi proprio in riva al laghetto e una forza misteriosa li trasformava in rocce, quelle stesse che ancor oggi circondano lo specchio di Erdèmolo!

Fu anche per questo che i carrettieri della val dei Mòcheni decisero di cambiare strada: se dovevano recarsi a Borgo, avrebbero scelto la strada pi  lunga, ma senz'altro la pi  sicura. Tutti furono d'accordo, tranne un carrettiere dei Tass ineri che decise di chiedere aiuto a una vecchia megera, mezza donna e mezza strega.

217 Mauro Neri, *Mille leggende del Trentino. Trentino orientale*, Casa Editrice Panorama, Volume I, Trento, 1997, p. 204.

- Sai dirmi come possono portare il mio carro fino al lago di Erdèmolo e da lì scendere a Borgo, senza farlo trasformare assieme ai buoi in statue di pietra?

- Oh, è semplice – fece la donna, che abitava in un vecchio mulino a due ruote nei pressi dei Sigismondi. – Porta con te tre fave, ma stai bene attento: dovranno essere una rossa, una bianca e la terza nera. Hai capito bene? Se, giunto al lago, i buoi verranno trasformati in roccia, scendi subito dal carro e metti in bocca al primo bue la fava rossa e in bocca al secondo quella bianca. Poi mangia tu la terza, quella nera, risali in cassetta e ordina ai tuoi animali di riprendere il viaggio. Tu fa' così e vedrai che ogni cosa si sistemerà!

Il carrettiere obbedì: arrivato al lago, s'accorse subito che i buoi stavano per fermarsi e in meno di un istante furono trasformati in due enormi massi di granito. Scese dal carro, introdusse le due prime fave nelle bocche fredde e immobili dei buoi trasformati in statue, mise nella sua bocca la terza, risalì a bordo del carro, afferrò la frusta e ...

- *Uhh... moro, uuh... brun... che avén magnà tre fave sul digiùn...* (Uhh... moro, uhh... bruno... che abbiamo mangiato tre fave a digiuno...).

Come per incanto il sortilegio del lago di Erdèmolo si ruppe: i buoi tornarono di carne e ossa e ripresero il loro viaggio in direzione di Borgo.²¹⁸

L'uomo selvatico

(Roncegno)

In una notte d'estate – il cielo era illuminato da una grossa luna rotonda – un pastore con la sua figlioletta stava dormendo in una baita ai Tòneri, quando un improvviso rumore lo svegliò.

Facendo attenzione a non disturbare la bambina, l'uomo si avvicinò alla porta, la socchiuse e guardò fuori. Il gregge era sparso qui e là nel prato attorno, mentre un'ombra saltellava ridicola tentando di afferrare una pecora.

Il pastore riconobbe immediatamente l'uomo selvatico, di cui parlavano spesso le comari nei *filò*: era grande e grosso, vestito di cenci, senza scarpe ai piedi e con una lunga barba

218 Mauro Neri, op. cit. p. 253.

sporca. Borbottava strane parole, il selvatico, ma alla fine riuscì ad abbrancare una pecora e, tenendola ferma sotto al braccio destro, cercò di mungerla. Non avendo però un secchiello per raccogliere il latte, si tolse il cappellaccio, che mise sotto all'animale: quando quell'improvvisato recipiente fu pieno, il selvatico lo appoggiò a terra, da una tasca tolse un po' di caglio e, acceso un focherello, preparò del formaggio, che mangiò in quattro e quattr'otto. Poi si rimise il cappello e scomparve nella selva, dimenticandosi però il caglio accanto al fuoco.

Il pastore, in questo modo, era sì rimasto senza il latte di una pecora, ma in compenso aveva scoperto il segreto per fare il formaggio: divenne l'uomo più ricco di Roncegno e visse felice per il resto dei suoi giorni.

Dell'uomo selvatico, invece, non si seppe più nulla: probabilmente è ancora su, ai Tòneri, a cercare il caglio dimenticato in quella notte d'estate!²¹⁹

Il segreto del Salvanèl

(Roncegno)

Se per ubriacare un Orco ci voleva una cantina intera di vino, per far perdere la conoscenza a creature più piccole era sufficiente un bicchiere colmo. Lo sapeva bene quel pastore, al quale il *Salvanèl* era solito rubare, di notte, il latte che teneva al fresco, sotto la tettoia della stalla.

Fu così che l'uomo, una sera, riempì il secchio di vino e andò a dormire più tranquillo del solito. Al mattino, infatti, trovò il povero *Salvanèl* – come sempre vestito di frasche e di cortecce – che ronfava sorridente e beato con la testa appoggiata alla parete della stalla.

- Ah, mascalzone – urlò il pastore piombandogli addosso e bloccandolo, – ti ho preso, finalmente! Adesso ti faccio vedere io, che cosa succede a chi ruba il latte degli altri!

Il *Salvanèl* fece per scappare, ma il peso dell'uomo era troppo, per lui, e quindi passò alle armi dell'astuzia.

- D'accordo, d'accordo – ansimò il poveretto –, ma per prima cosa alzati dal mio petto, altrimenti muoio soffocato. Oh, grazie! Senti, mi dici che cos'era quella buona cosa che hai messo nel secchio?

219 Mauro Neri, op. cit., pp. 137-8.

Il pastore, sospettoso com'era, si guardò bene dal dire la verità a un *Salvanèl*. “Non si sa mai – pensò, – se viene a sapere che è vino, non me ne libero più!”.

- Oh, niente: è semplicemente linfa di pruno!

- Sul serio? – disse meravigliato l'altro, – allora sai che ti dico? Prego il Signore affinché il pruno che dà questa buona linfa metta subito radici là dove arrivano le punte dei suoi germogli e così nascano nuove piante. Sei contento?

Il pastore non sapeva che cosa aveva messo in moto con questa panzana: se avesse detto la verità, oggi non ci sarebbe più bisogno di rovinarsi le mani e la schiena per togliere i rovi dai campi e per sostituirli con piantine di vite. I vigneti crescerebbero ovunque rigogliosi e spontanei, proprio come fanno, invece, i rovi!

Ma tant'è: ormai il danno era fatto. E fu l'uomo, allora, a interrogare il *Salvanèl*.

- Spiegami per quale motivo vieni qui ogni notte a rubare il mio latte!

- Oh è semplice – rispose l'altro. – Vedi, io devo usare tutto il latte delle mie vacche e delle mie capre per fare il formaggio e non me ne resta nemmeno un gocciolo da bere!

- Senti – propose il pastore, – prometto di lasciarti andare libero, se mi insegni come si fa il formaggio.

Il *Salvanèl* non se lo fece ripetere e in breve spiegò all'uomo tutto quello che doveva sapere per ottenere dal latte buon formaggio, burro e anche *poina* (cioè ricotta). Quando il pastore fu sicuro di aver imparato bene, tenne fede alla promessa e liberò il *Salvanèl*, che però corse via urlando:

- Sciocco! Sei uno sciocco! Se tu mi avessi tenuto prigioniero ancora per un po', ti avrei insegnato ad ottenere anche la cera, col siero del latte!

Poi scappò nella foresta, lasciando il pastore con un palmo di naso.²²⁰

220 Mauro Neri, op. cit., pp. 147-8.

La povera anguana

(Ronchi Valsugana)

Un giovane malgaro stava portando di buon mattino il suo carro verso la malga, quando vide sul ciglio della strada una bella *Anguana*,²²¹ che gli chiese di poter salire a cassetta per tornare alla sua grotta.

Il malgaro fermò il carro, la aiutò a prender posto accanto a lui e riprese il viaggio. I due chiacchiararono del più e del meno, quando vennero interrotti dal tremendo urlo del *Beatrik*. L'*Anguana* impallidì e si strinse al giovane.

- Ti prego – lo supplicò con le lacrime agli occhi, – aiutami! Non permettere che il *Beatrik* mi catturi, altrimenti sarà la mia fine!

- E che cosa posso fare, io contro il *Beatrik*?

- Presto, prendi quel sasso e traccia un cerchio per terra, tutto attorno al carro. E poi, qualunque cosa dica il mostro, non cancellare nemmeno un trattino di quel segno! Non è a te che vuol fare del male, ma odia a morte noi buone *Anguane*! Se mi obbedirai, ti prometto di farti ricco e felice, sarò la tua serva e... se lo vorrai... diverrò anche tua moglie!

Il giovane, ammaliato da quegli occhi azzurri e da quei capelli lunghi, biondi e sottili, balzò da cassetta, prese il sasso e corse intorno al carro tracciando per terra un segno circolare. Appena in tempo, ché dalla boscaglia vicina venne fuori urlando e sbuffando il cacciatore selvaggio, che si fermò proprio sul limitare del cerchio.

- Piccolo sbruffoncello – berciò il mostro, sputando veleno a ogni parola. – Vieni subito qui e cancella questo segno per terra: te lo ordina il *Beatrik*! Se non farai come dico, brucerò la tua malga, ucciderò tutte le tue bestie e finché vivrai le tue mani toccheranno per sempre solo latte avvelenato! Hai capitooooo?

221 *L'anguana* – o *angana*, *gana*, *aquana* – è una ninfa giovane e bella, solitamente buona, che vive nei pressi di fonti, sorgenti o luoghi acquatici e in grotte. Sono comunque donne legate all'acqua. A seconda delle storie, sono raffigurate come dee, streghe, fate, buone o orribili: il loro nome romano, *anguis*, significa serpente. Hanno i "piedi di capra", rubano il bucato, si innamorano degli umani e li sposano insegnando loro i segreti della natura, ma l'uomo non dovrà mai vederle fare il bagno oppure impedirgli di andar a far visita ai loro parenti.

Il malgaro non sapeva più che fare: da un lato c'era quell'essere diabolico e feroce che poteva rovinarlo; dall'altro quella fanciulla, che gli aveva promesso ricchezza e felicità... ma che se ne faceva, lui, del denaro, se non avesse più potuto toccare nemmeno un goccio di latte? E poi di donne ne conosceva già tante, prima o poi avrebbe incontrato senz'altro quella che faceva per lui...

- No! Non farlo! – gridò la ragazza, che aveva intuito la decisione del giovane. – No, non è giusto... – singhiozzò, lanciando un ultimo e triste sguardo a chi avrebbe potuto salvarla.

Il malgaro si avvicinò al segno tracciato per terra e, allungando un piede, ne cancellò un buon mezzo metro. Tanto bastò, al *beatrik*, per piombare all'interno del cerchio, afferrare l'*Anguana* per i capelli, portarla nel prato lì vicino e lacerarla in mezzi pezzi. Poi, sempre sbuffando e urlando, sparì nella foresta, lasciando il giovane in preda a mille pensieri.

Oh, certo: col passare degli anni divenne ricco e trovò, anche, una buona moglie. Tuttavia, malgrado i suoi sforzi, non fu mai felice e solo lui sapeva il perché.²²²

Le cinque chiesette

(montagna di Roncegno)

Ogni territorio ha i suoi simboli di fondazione. Tra insediamenti spontanei e pianificati – come potrebbe essere l'arrivo dei *canopi* dalle valli sudtirolesi e bavaresi – ci sono uomini diventati santi, tra storia e leggenda, tra mito e metafora, che concorrono a “cristianizzare” un territorio che fondamentalmente rimase pagano nei riti, negli usi e costumi almeno fino alla fine della prima guerra mondiale. Con l'adozione di questi uomini-santi, la valle si dota e si mette sotto la protezione di divinità, numi o santi tutelari, i quali diventano i protettori a cui si erigono chiese, cappelle, si alzano preghiere e invocazioni. Il caso della leggenda delle “cinque chiesette” di Roncegno è un esempio di questo atteggiamento che collega la terra al cielo. E, nello stesso tempo, leggendo o raccontando la vita di questi personaggi, si trasmettono anche i valori alimentari, in primis quel desiderio della chiesa cristiana di “eremitaggio” gastronomico come veicolo per approdare ai sognanti paesaggi del Paradiso.

222 Mauro Neri, op. cit., pp. 150-1.

Si narra che, durante una brutta epidemia di peste che mieteva innumerevoli vittime, cinque giovani fratelli di Roncegno sopravvissero a famigliari ed amici. Scoraggiati dal quella fatale piaga decisero di fare tutti il medesimo voto: se questa fosse cessata presto, si sarebbero ritirati in eremitaggio in luoghi diversi. Così avvenne e l'epidemia piano piano scomparve del tutto.

Fu così che tutti e cinque i fratelli, intenzionati a mantenere il loro voto, si salutarono e presero strade diverse. Tuttavia i giovani erano molto legati e per diminuire il dolore del distacco idearono un sistema per tenersi sempre in contatto: ognuno di loro avrebbe addomesticato un corvo che avrebbe potuto portare le notizie agli altri fratelli. Muniti solo di bisaccia e poveri stracci si incamminarono sostenuti dalla loro incrollabile fede.

Lorenzo, arrivato nella fertile piana di Borgo Valsugana, si stabilì in un boschetto sopra ad un'impervia rupe e si dice fosse in grado di tenere lontano gli spiriti maligni dalla montagna, per permettere alla gente di salirvi senza pericoli.

Silvestro si stabilì su un piccolo monte nei pressi di Marter e si dice che ogni giorno benediva la terra sassosa e scoscesa per i contadini di montagna.

Osvaldo prese il proprio eremo sull'alto di una collina presso Cinquevalli e si dice favorisse e proteggesse i viandanti, affinché non incorressero in malattie o pericoli lungo il loro viaggio.

Biagio si stabilì vicino al paese di Tesobbo e si dice guarisse le malattie della gola.

Nicolò costruì il suo rifugio su un alto dosso presso i vigneti del Precipizio e si occupava di assistere e rincuorare i pastori.

Durante la bella stagione i cinque eremiti erano in grado di sostentarsi grazie all'abbondante cibo che potevano trovare nei boschi e nei prati, ma l'arrivo dell'inverno mise a dura prova i giovani che però riuscirono a sopravvivere miracolosamente alla morsa del freddo. Ogni anno assistevano a dei miracoli che permettevano loro di superare il rigido inverno e di rimanere nei luoghi prescelti, portando conforto e protezione alla gente delle valli.

Ogni tanto i cinque fratelli si incoraggiavano e si confortavano tra loro grazie ai messaggi che affidavano ai rispettivi corvi e così passarono anni sereni, finché gli altri fratelli notarono che

il corvo di Nicolò non si levava più in volo da parecchio tempo. Una alla volta le anime dei pii fratelli furono chiamate a Dio e i corvi smisero di volare.

In una bella giornata uno dei pastori di Cinquevalli si accorse che il corvo di Osvaldo continuava a tornare all'eremo recando nel becco dei piccoli rametti. Incuriosito si recò con altri uomini del paese a controllare lo strano comportamento dell'animale e all'interno dell'eremo trovarono il corpo senza vita di Osvaldo. Il corvo aveva ricoperto il corpo con innumerevoli rametti, come nel tentativo di darvi degna sepoltura e questo era accaduto per tutti e cinque i pii fratelli.

Gli abitanti decisero così di dare degna sepoltura ai corpi dei sant'uomini e di costruire, nei luoghi dove questi avevano vissuto, cinque piccole chiesette che ancora oggi ricordano San Osvaldo, San Biagio, San Nicolò, San Lorenzo e San Silvestro.

Le strie del Sasso Rotto²²³

(Torcegno)

L'alimentazione era strettamente legata al raccolto e il raccolto era in balia degli eventi meteorologici. Bastava una grandinata per distruggere il lavoro e la speranza di un anno di lavoro. Era quindi inevitabile affidarsi alla protezione dei santi affinché il tempo non faccia le bizze e, al contempo, maledire chi, secondo la credenza del tempo, aveva scatenato il putiferio distruttivo: le *strie*. E queste abitavano sul Sasso Rotto, la montagna che dà sulla val Calamento da una parte e sull'alta val dei Mòcheni dall'altra, territorio magico da tempi immemorabili, percorso da nani minatori, *strie*, stregoni (lago d'Erdemolo), viandanti, contrabbandieri, pellegrini.

Si trova qui infatti disposta in semicerchio una grandiosa ruina di grossissimi massi staccatisi dal monte vicino che qui sopra s'alza quasi a picco per più di 300 metri (Cima Sette Selle). I sassi, bizzarramente accatastati, inclinati, pendenti taluni da sembrar che debbano precipitare al più lieve tocco, formano grotte ed antri in fondo ai quali rumoreggiano, allo sciogliersi delle nevi, i ruscelli che alimentano il vicino lago

²²³ A cura di L. Cesarina Sforza, *Archivio folcloristico*, in *Pro Cultura*, I, 1910, p. 411.

di Ezze o si riversano per la china dei pascoli sottostanti. La vetta cupa spesso e minacciosa del monte, inaccessibile da questo lato, e le buie caverne sprofondantesi sotto i macigni ciclopici erano ben degna dimora delle streghe. Qui infatti tenevano i loro conciliaboli e davano le loro feste, qui macinavano e vagliavano la gragnola (grandine) che a manate veniva poi riversata nella valle, sui boschi, sui prati e sui campi. E nell'affaccendarsi incompsto delle streghe avveniva talora che qualcuna di esse perdeva delle ciocche di capelli, che venivano poi rinvenute dai gratificati contadini nei grossi chicchi di grandine.

Questo è il poco che qui si racconta circa le malefatte delle streghe ma della loro abilità e potenza resta nei pressi del Sasso Rotto una prova tangibile e indiscutibile anche per gli increduli. In vari punti del piano ondulato dove crescono magri e stentati gli ultimi fili d'erba, si scorgono dei sassi di grossezza pressoché eguale, disposti l'uno accanto all'altro e formanti archi e cerchi concentrici. Segnavano confini o erano dei fertilizzanti? Qui nessuno lo sa e certi pastori spregiudicati fanno entrare nei recinti stregati le pecore a passarvi la notte.

Il capitolo dei versori

(Ospedaletto)

Essendo il tempo dell'aratura, due poveri uomini dovevano arare il loro campo, ma era giorno di festa. Uno d'essi non volle perciò disubbidire al comandamento di Dio, e non andò ad arare. L'altro, al contrario, volle arare il suo campo. Attaccò i bovi all'aratro, ma nonostante tutti gli sforzi che lui facesse per far andare avanti le due bestie, esse non si muovevano: vi era il diavolo, il quale teneva fermi i loro piedi e il bifolco non poté arare. Il dì dopo, quello che aveva santificato la festa si recò al suo campo per arare ma lo trovò già arato.

Due angeli avevano fatto il lavoro. Per ricordare il miracolo fu eretto là accanto un tabernacolo, detto *Capitèlo dei Versori*, ossia *il tabernacolo degli Aratri*, nel quale si può vedere ancora un'effigie raffigurante il fatto. Il tabernacolo è a sinistra della strada che da Agnedo porta all'ospedale, e precisamente in un tratto dell'antica via che, risalendo la valle del Brenta, si dirigeva a Borgo.

Il villaggio scomparso di *borgo de Carèn* e la carità

(Ospedaletto)

Chi transita nel fondovalle in direzione di Ospedaletto non potrà evitare di notare, sulla sinistra, una grandiosa frana che si dilunga dai piedi del Monte Lefre, presso Strigno, fin quasi alla strada che collega Ospedaletto con Agnedo.

I massi che la compongono sono di una tinta scura, dovuta al tempo, e in gran parte sono assai grandi, alcuni anzi raggiungono la lunghezza di 10-15 metri. Forse il più grande di essi sta dove termina la frana ed è detto *Sasso del Can*. La frana è chiamata *le Masgere* e nella Valsugana il nome *masgera*, derivato dal latino *macéria*, significa appunto “luogo pieno di sassi”. Tra i macigni vi sono degli spazi liberi di terreno che, specialmente dagli abitanti di Agnedo, dappprincipio al certo con gran fatica, furono trasformati in piccoli vigneti, detti pur essi *masgere* e *masgeròte*.

Queste *Masgere* formano un paesaggio singolare e vario e da esse si ammira la Valsugana in tutta la sua bellezza, coi suoi castelli in parte diroccati, coi suoi boschi di pioppi e di ontani, coi suoi villaggi distesi nel piano o arrampicati su per le colline.

È credenza comune che sotto la rovina di Lefre sia sepolto un antico paese, chiamato *borgo de Carèn*. La fine del paese fu improvvisa e sopra le sue macerie nacque un ricordo a metà strada tra realtà e leggenda.

Una volta venne a Careno un povero per chiedere la carità. Girò per tutto il paese, andò per ogni casa, ma nessuno volle dargli niente. Giunse finalmente sopra il paese in una casa abitata da una vedova con alcuni piccini. Al vecchio, che le domandava qualche cosa per ristorarsi, la povera donna rispose che gli avrebbe dato volentieri qualche cosa, ma che non aveva niente, che aveva messo nel fuoco due pietre, facendo credere ai suoi bambini che esse fossero due stacciate da cuocere. Il povero però insistette, si sedè e disse alla vedova di levare le pietre dal fuoco. Lei ubbidì e con sua grande sorpresa vi trovò due stacciate. Il povero le chiese pure del vino. *Le botti sono vuote* – gli rispose lei – *e vino non ne ho. Va' e attingine*, soggiunse il vecchio. La donna andò e con sua meraviglia poté cavare da una botte del vino, che portò allo sconosciuto mendico. Questo le disse poi che durante la notte essa avrebbe udito un gran fracasso, ma le consigliò di non muoversi, ché altrimenti le sarebbe avvenuto qualche cosa di

male. Il povero si allontanò e lei andò coi bimbi a dormire. A un tratto la donna udì un rovinio tremendo. Dapprima si trattenne dal guardare, ma poi cedette alla curiosità e si affacciò alla finestra. Enormi massi rotolavano giù per la china del monte, che si era sfasciato, e una scheggia la colpì in un occhio, che rimase cieco. La mattina tornò da lei il vecchio e la rimproverò di aver scordato il suo consiglio. Egli si unse un dito con la sua saliva, lo sfregò sull'occhio malato della vedova, che subito risanò. Careno, i cui abitanti avevano rifiutato la carità al povero vecchio, restò sepolto sotto la rovina, eccetto la casa della povera vedova, che fu salva. Quel povero era Gesù.

Il Sanguanèlo e la conta delle pecore

(Tezze)

Tre pastori lavoravano ormai da anni sul medesimo pascolo e ogni sera radunavano le rispettive greggi in un unico ovile. Era, quello, un modo semplice per risparmiare fatica e per tenere al sicuro le pecore. Malgrado ciò, una mattina i tre si accorsero che la porta dell'ovile era stata aperta nottetempo da qualche scriteriato e che le pecore pascolavano in disordine sul pascolo.

- Chi sarà stato a tirarci questo brutto tiro?
- Il fatto strano è che non manca nemmeno una pecora!
- Sentite, stanotte montiamo la guardia e forse sapremo che cosa sta succedendo.

Quando giunse la mezzanotte in punto, i tre pastori, nascosti dietro alla loro piccola capanna, videro un esserino tutto vestito di rosso uscire dal bosco vicino, avvicinarsi all'ovile, aprirne la porta e sospingere le pecore all'aperto.

- Una pecora... due pecore... tre pecore... – cominciò a contare il *Sanguanèlo*, perché proprio di lui si trattava, il nanetto dispettoso che si diverte a burlarsi dei contadini e dei pastori.

- Adesso ti facciamo vedere noi! – urlarono i tre, balzando all'improvviso fuori dal loro nascondiglio.

Alla vista dei pastori, il *Sanguanèlo* lasciò perdere la conta, saltò giù dallo steccato dell'ovile e corse di filato nel boschetto dal quale era venuto.

Bene, da quella notte i guardiani delle greggi vigilarono a turno e non appena, a mezzanotte, arrivava il nanetto rosso, ancor prima che cominciasse la conta lo facevano fuggire con urla e schiamazzi d'ogni tipo.

Le cose proseguirono così per un paio di mesi, quando a una delle pecore nacque un agnellino... senza orecchie!

- E che me ne faccio d'una bestia così ridicola! - si disse il pastore proprietario della pecora. - Per adesso me la tengo, poi si vedrà... - concluse con una scrollata di spalle e rimandando il piccolino da sua madre.

Quella notte, come sempre ormai, giunse il *Sanguanèlo*, e purtroppo il pastore di guardia s'era addormentato così profondo, che il nanetto poté avvicinarsi all'ovile, aprire la porta, invitare le pecore a uscire e...

- Una pecora... due pecore... tre pecore... e tu chi sei? - esclamò il *Sanguanèlo*, quando sotto ai suoi occhi trotterellò l'agnellino senza orecchie. - E tu chi sei? - ripeté, scoppiando a ridere. - Non... non ho mai visto una pecora così bizzarra... ah! ah! ah!... oddio... non sono più capace di contare... non mi ricordo più a che numero sono arrivato... uh! uh! uh!

Quelle risate sghignazzanti riscossero dal sonno i tre pastori, che si precipitarono all'ovile, si resero conto di quanto era successo e misero in fuga l'esserino rosso.

Da allora non ci fu più alcun problema. Per evitare che il *Sanguanèlo* contasse le pecore disperdendo il gregge, fu sufficiente attaccare l'agnellino senza orecchie alla porta dell'ovile e i tre pastori poterono riprendere a dormire tranquillamente, notte dopo notte. Fu un po' difficile, è vero, abituarsi alle risate di quel birbone, che riempivano il pascolo a ogni mezzanotte in punto, ma almeno il gregge era al sicuro!²²⁴

Villa Agnedo

Si narra, fin dai tempi antichi, che in quel luogo, prima ancora che il cristianesimo si affacciasse in valle, arrivò un gruppo di pastori con numerosi greggi formati da pecore assai feconde. Il risultato fu una moltitudine di agnelli che scorrazzavano lungo i pendii erbosi che digradavano verso la Brenta. Dalla presenza di questi candidi agnellini nacque il nome del villaggio.

224 Mauro Neri, op. cit., pp. 166-7.

Il capitello dei Versòri²²⁵

(Villa Agnedo)

La domenica, come tutti sanno, è il giorno dedicato al Signore e al riposo. Ad Agnedo i contadini ben lo sapevano, e anche se era il tempo dell'aratura, al sabato sera ognuno ripose nel capanno degli attrezzi il proprio aratro e si preparò a celebrare degnamente il giorno festivo.

- Ehi, tu, ma non lo sai che bisogna andare a messa, stamane? – disse uno di Agnedo, vedendo passare per la strada un suo amico con i buoi pronti per il consueto lavoro nei campi.

- Vacci tu, in chiesa – rispose bruscamente l'altro, – e se proprio vuoi, prega anche per me. Io non ho tempo da perdere, perché domani voglio seminare prima che cambi la luna!

- Ma è un peccato mortale, lavorare nel giorno del Signore!

- Peccato o non peccato, oggi finisco di arare il mio ultimo campo e poi mi riposo! – concluse l'altro, incitando i buoi a proseguire il cammino.

Successes, però, che quando il sacrilego giunse nel suo campo e provò a piantare l'aratro nel terreno, non riuscì neppure a scalfire il suolo! Provò e riprovò, sudando e imprecando, ma non ci fu nulla da fare. Frustò quasi a sangue le due povere bestie, ma ogni tentativo si rivelò inutile. Quando scese la sera, era ancora lì con le mani piene di vesciche, senza fiato e col cuore rabbioso più che mai.

Il giorno seguente fu l'amico ad andarlo a trovare a casa sua.

- Hai fatto un bel lavoro, ieri vero? E oggi puoi già seminare...

- Mmmh – grugnì l'altro, cercando di nascondere le mani fasciate.

- Beh, vorrà dire che entro sera mi metterò in pari io e do mani potrò cominciare a seminare. Ti saluto, io vado...

Il fatto è che quando il buon uomo giunse nel suo campo, lo trovò tutto arato, con solchi perfetti che correvano paralleli da un capo all'altro! Erano stati due angeli inviati dal Signore a compiere il lavoro e in ricordo di quel miracolo il contadino fece erigere una cappelletta che prese il nome di *Capitello dei versòri*.²²⁶

225 *Capitello* degli aratri.

226 Mauro Neri, op.cit., p. 173.

Bibliografia

ACB Archivio Comunale di Borgo Valsugana

ACB Archivio Convento Borgo Valsugana

ACL Archivio Comunale di Levico Terme

APC Archivio Parrocchiale di Caldonazzo

AsCS Archivio di Stato di Trento

ADT, Catasto Trento

ASC Archivio Storico Comunale di Riva del Garda

Archivio della Comunità (1511-1797), Feltre

ASB Archivio di Stato di Belluno

Sezione d'Archivio di Bassano del Grappa

Tiroler Landesarchiv Innsbruck

Biblioteca Civica di Rovereto

Biblioteca Civica di Trento

Biblioteca Archivio Storico di Bolzano

Notiziari e Bollettini dei vari Comuni della Valsugana

Giornale agrario dei distretti Trentini e Roveretani, Trento, 1840-1848, (Biblioteca di Trento, TPF 83)

La Valsugana: giornale d'istruzione popolare, agricoltura, economia e commercio, Borgo Valsugana, 1877 (Biblioteca di Trento, TPF 252)

Il Messaggero tirolese, 1817-1823 (Biblioteca di Trento, TPF 31/1-6)

Almanacco agrario: pubblicato per cura della sezione di Trento del Consiglio provinciale d'agricoltura, Trento, 1883-1993 (Biblioteca di Trento, TPF 192/1-34)

Statuto di Trento. Libro II de' Sindici del 1714, stampato in Trento, MDCCXIV, nella Stamperia di Giovanni Antonio Brunati

- AA.VV., *Castellalto in Telve. Storia di un antico maniero*, a cura di Lorenza Trentinaglia, Edizioni Litodelta, Scurelle, 2012
- AA.VV., *L'Ultima Cena e il suo simbolismo: da Roncegno alla cultura europea*, Atti del Convegno, Roncegno Terme, 2011
- AA.VV., *L'uccellanda dei baroni Buffa a Scurelle in Valsugana*, Provincia Autonoma di Trento, Soprintendenza per i Beni Architettonici, Trento, 2011
- AA.VV., *Il castagno e il noce nella provincia di Trento*, Provincia Autonoma di Trento, Assessorato all'Agricoltura, Foreste, Turismo e Promozione, Trento, 2007
- AA.VV., *Storia del Trentino*, VI volumi, Istituto Trentino di Cultura-Edizioni il Mulino
- AA.VV., *Il destino delle malghe*, Annali di San Michele, Museo degli Usi e Costumi della gente trentina, n. 17, anno 2004
- AA.VV., *Sussidiario di cucina trentina. Le ricette dell'Osteria Tipica Trentina* Camera di Commercio di Trento, 2003
- AA.VV., *La Comunità ebraica di Riva del Garda sec. XV-XVIII. La tipografia di Jacob Marcaria*, Provincia Autonoma di Trento-Comune di Riva del Garda, 1991
- Antimo, *De observatione ciborum*, in *Anthimi De observatione ciborum ad Theodoricum Regem Francorum epistula*, Akademie Verlag, Berlino, 1963
- Bassi Corrado, *Sguardo al passato. Vattaro, Vigolo e Bosentino nel corso dei secoli*, Comune di Vattaro, Edizioni 31, Trento, 2008
- Bell Rudolph, *La Santa Anorexia*, Laterza, Bari, 1987
- Brambilla Elena, *Corpi invasi e viaggi dell'anima*, Edizioni Viella, Roma, 2010
- Brentari Ottone, *Guida del Trentino*, Bassano, 1891-2
- Brida Luciano-Sciocchetti Gian Piero, *Castel Telvana e il Borgo*, Edizioni Associazione Amici della Storia, Pergine, 1995
- Carmina Priapea*, Biblioteca Universale Rizzoli, Milano, 2001

- Chajes J.H., *Posseduti ed esorcisti nel mondo ebraico*, Bollati Boringhieri, Torino, 2010
- Camporesi Piero, *Alimentazione, folklore, società*, Pratiche Editrice, Parma, 1980
- Camporesi Piero, *Le officine dei sensi*, Edizioni Garzanti, 1985
- Camporesi Piero, *Le vie del latte*, Edizioni Garzanti, Milano, 1993
- Camporesi Piero, *La carne impassibile*, Edizioni Garzanti, Milano, 1994
- Cerato Fabio-Fontana Egidio, *Seguendo i cippi*. Associazione Storico Culturale “Dalla Brenta all’Ortigara”, Enego, 2015
- Cetto Adolfo, *Castel Selva e Levico nella storia del Principato Vescovile di Trento*, Comune di Levico Terme, 1979
- Cipriani Mattia-Sannelli Massimo, *L’Ultima Cena e il suo simbolismo. Da Roncegno alla cultura europea*, Atti del Convegno, La Finestra Editrice, Lavis (Tn), 2011
- Corrain Cleto-Zampini Pierluigi, *Documenti etnografici e folkloristici nei sinodi diocesani d’Italia*, Forni Editore, Bologna, 1970
- Costa Armando, *Ausugum. Note per una storia del Borgo della Valsugana*, III Volumi, Iniziativa Editoriale della Cassa Rurale di Olle in Valsugana, 1994
- Costa Armando, *La pieve di S. Maria del Borgo*, Edizioni Artigianelli, Trento, 1989
- Curzel Emanuele (a cura di), *I documenti del capitolo della cattedrale di Trento, Regesti, 1147-1303*, Società di Studi Trentini di Scienze Storiche, Trento, 2000
- de Battaglia Franco, *Lagorai*, Edizioni Zanichelli, Bologna, 1989
- de Bertolini Alessandro (a cura di), *Terre coltivate. Storia dei paesaggi agrari del Trentino*, Fondazione Museo Storico del Trentino, Trento, 2013

Degasperi Fiorenzo, *Le vie del sale nel Tirolo storico*, Edizioni Curcu&Genovese, Trento, 2012

Degasperi Fiorenzo, *Le vie del vino nel Trentino-Sudtirolo*, Edizioni Curcu&Genovese, Trento, 2017

Degasperi Fiorenzo, *La Cuoca in cucina, ovvero virtuose novelle molto dilettevoli e nutritive*, Edizioni Curcu&Genovese, Trento, 2017

De Probizer Guido, *Asilo di pellagrosi in Rovereto. Relazione sull'andamento dell'Istituto 1900*, Rovereto, 1901

Eliade Mircea, *Trattato di storia delle religioni*, Edizioni Boringhieri, Torino, 1954

Fabbris Vittorio, *Immagini dell'Ultima Cena in Valsugana e dintorni*, Edizioni Litodelta, Scurelle, 2019

Fabbris Vittorio, *La Valsugana orientale e il Tesino*, 2 volumi, Sistema Culturale Valsugana Orientale, Litodelta, Scurelle (Tn), 2011

Fedele Claudio, *Speera, Storia di una comunità*, Ecomuseo Valsugana, 2014

Ferrari Gotifredo Giacomo, *Aneddoti piacevoli e interessanti occorsi nella vita di Giacomo Gotifredo Ferrari, da Roveredo, operetta scritta da lui medesimo*, vol. I, Londra, 1830

Flöss Lidia-Emanuele Curzel, *I nomi locali dei comuni di Novaledo, Roncegno, Ronchi Valsugana*, Trento, Provincia Autonoma di Trento, Servizio Beni librari e archivistici, 1998

Folgheraiter Alberto, *La terra dei padri*, Edizioni Curcu&Genovese, Trento, 2002

Folgheraiter Alberto, *I Figli della Terra*, Edizioni Curcu&Genovese, Trento, 2004

Gentilini Gianni, *Dizionario del Dialetto Valsuganotto*, Il volumi, Edizioni Sylvi, Scurelle (Tn), 2010

Ginzburg Carlo, *Il formaggio e i vermi: il cosmo di un mugnaio del '500*, Einaudi, Torino, 1976

Gioppi Franco, *Sull'Agricoltura della Valsugana*, Associazione Agraria di Borgo Valsugana, Litodelta (Scurelle), 2018

- Gorfer Aldo, *Le valli del Trentino. Trentino orientale*, Edizioni Manfrini, Calliano (Tn), 1977
- Gorfer Aldo, *I segni della Storia. Genti e paesaggi dell'Alto Adige*, Edizioni Saturnia, Trento, 1982
- Granello Gianfranco, *Note su antiche tradizioni valsuganotte e tesine*, Studi Trentini, LIX, 1980
- Grass Nicolaus-Hermann Holzmann, *Geschichte des Tiroler Metzgerhandwerkes*, Innsburck, 1982
- Grosselli Renzo M.-Cavagna Piero, *Roncegno. Un paese trentino a cavallo del millennio*, Edizioni Nicolodi-Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, Rovereto, 2002
- Hippoliti Carlo, *Memoria sull'agricoltura della Valle Sugana nel Dipartimento dell'Alto Adige del signor Carlo Hippoliti*, in *Annali dell'Agricoltura del Regno d'Italia*, 1811, XI.
- Lucca Narcisa, *Tradizioni Tesine in tre manoscritti ottocenteschi*, Centro Tesino di Cultura, 1996
- Marchesoni Claudio, *La vite in Valsugana*, S.A.T. Caldonazzo, 2010
- Marchesoni Claudio, *La Valsugana dei viaggiatori*, Edizioni Curcu&Genovese, Trento, 2012
- Mary Albert, *Le piante officinali nei territori degli Ecomusei del Trentino. Guida alla scoperta di saperi, tradizioni e itinerari*, Trento, 2014
- Martina Gianpaolo, *L'alimentazione a Levico nell'Ottocento ed il fenomeno della pellagra*, in *Levico, i segni della storia*, a cura di Nino Forenza e Massimo Libardi, vol. I, 2000
- Matthioli M.P.A., *Il Dioscoride dell'ecc. dott. Medico M.P. And. Matthioli*, Venezia, 1604
- Montanari Massimo, *Alimentazione e cultura nel medioevo*, Editori Laterza, 1988
- Montebello Giuseppe Andrea, *Notizie storiche, topografiche e religiose della Valsugana e di Primiero*, Rovereto, 1793
- Morizzo padre Maurizio, *Cronache di Borgo e della Valsugana*, 5 Volumi (cd), Comune di Borgo Valsugana, 2018

- Negri Francesca, *La storia nel piatto. Trentino-Alto Adige*, Edizioni Curcu&Genovese, Trento, 2007
- Padovan Michele, *La cucina ampezzana. Storia e ricette*, Edizioni Orme/Tarka, 2012
- Perini Agostino, *Statistica del Trentino*, Volumi I e II, Tipografia fratelli Perini, Trento, 1852
- Pioner don Remo, *Strigno. Appunti di cronaca locale*, Campanili Uniti, 1982
- Prati Angelico, *L'Italiano e il parlare della Valsugana; Confronti per l'insegnamento della lingua nei comuni valsuganotti*, Editori Maglione e Strini, Roma, 1917
- Ravera Adriano-Elma Schena, *Le Alpi a tavola. Un viaggio attraverso il retrogusto dei saperi e dei sapori della montagna*, Quaderni di Cultura alpina, Priuli&Verluccha editori, Ivrea, 2009
- Raffaelli Umberto, *'Na volta gh'era... ninne nanne, cantilene, filastrocche del Trentino*, Edizioni Giunti-Martello, Firenze, 1984
- Renzetti Emanuela-Taiani Rodolfo, *Sulla pelle del villano*, Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, S. Michele all'Adige, 1988
- Riccabona Vittorio, *Delle condizioni economiche del Trentino*, Borgo, 1880
- Romagna Ferruccio, *Il pievado di Strigno*, Edizioni Campanili Uniti, Strigno, 1981
- Roncoroni Federico (a cura di), *Storia Augusta*, Edizioni Rusconi, Milano, 1972
- Scandellari Armando, *Leggende della Valsugana e del Canal di Brenta*, Edizioni Tassotti, 1984
- Sellan Giuliana, *L'orto: etnografia di uno spazio addomesticato*, in Michela Zucca (a cura), *La civiltà alpina (r)esistere in quota ...*, Volume 1, Centro di Ecologia Alpina, Trento, 1998
- Stenico OFM Remo, *I Frati Minori a Borgo Valsugana Convento di S. Francesco e Monastero Clarisse San Damiano*, Trento, 2001
- Suster Guido, *Del Castello d'Ivano e del borgo di Strigno*, 1886

Trentin Tarcisio, *Il diario della vita. Telve di Sopra e la sua comunità*, Artigianelli, Trento, 2000

Tanara Vincenzo, *Economia del cittadino in villa*, Venezia, 1687

Tomaselli Adone, *Strigno. I signori di Castelrotto*, Comune di Strigno, Edizioni Litodelta, Scurelle (Tn), 2005

Toaff Ariel, *Pasque di sangue*, Il Mulino, 2007

Toaff Ariel, *Mangiare alla giudea. La cucina ebraica in Italia dal Rinascimento all'età moderna*, Il Mulino, Bologna, 2000

Tovazzi Giangrisostomo, *Parochiale Tridentinum*, Trento, 1970

Vernaccini Silvia, *Baschenis de Averaria. Pittori itineranti nel Trentino*, Editrice Temi, Trento, 1989

Zanetti Laura, *Per una Libera associazione dei malghesi e dei pastori del Lagorai*, in AA.VV., *Il destino delle malghe*, op. cit.

Zanghellini Carlo, *Strigno e la bassa Valsugana alla luce di antiche cronache*, Tipografica Editrice Temi, Trento, 1972

Utilissimo per la consultazione bibliografica il libro di Luciano Brida, *Bibliografia della Valsugana orientale e del Tesino*, Associazione Amici della Storia Pergine e Sistema Culturale Valsugana Orientale, Pergine, 2006.

Indice

Il paesaggio alimentare della Valsugana dal medioevo all'età moderna	7
Roncadori, minatori, pastori, agricoltori, carradori e zattieri	16
Cucina di campagna, cucina di montagna	22
La cultura del castagno	27
Le noci	32
Radicchio di Bieno	35
Altri prodotti del bosco e della terra	35
Tecniche di controllo e conservazione	38
Carne profana e pesce sacro: caccia e pesca in valle	50
La carne tra il diavolo e l'acquasanta	61
Il pesce in tavola	73
L'uccellazione (L'uselàda)	80
Le isce	86
Il Calendario agrario e il cibo: riti, santi e feste	89
La scienza astuta del mugnaio	101
Il cibo e la morte nella tradizione folklorica della valle	106
Strigno, la presenza ebraica e la cucina kosher	109
Dalla cucina casalinga alla cucina di massa	123
L'orto tradizionale	123
La cucina fra tradizione e rinnovamento	128
L'alimentazione durante la prima guerra mondiale	129
Storia valsuganotta della pellagra	130
La cucina di città invade la valle, ovvero l'alimentazione di massa	133
Modelli di civiltà a confronto tra diete, colesterolo e farmaci	139
Dalla sacralità dell'alimentazione allo scarto	144
Dalla riscoperta dei piatti tradizionali allo slow food e alle cure termali	147
L'economia in cucina di ieri, la cronaca di oggi	151
La Scuola Alberghiera a Levico Terme	157

Per una storia del formaggio della Valsugana	159
La creazione e lavorazione del formaggio tra fantasia e realtà: dall' homo selvadego al casaro	159
La vita casearia tra Regole, Vicinie e Comunità	163
L'importanza delle fiere	166
Conflitti, dazi, mude, confini e recinzioni	171
Le politiche della montagna	175
Il calendario dei pastori e dei casari tra santi apotropaici, paure ataviche e superstizioni	178
Il formaggio: dai divieti religiosi all'etnogastronomia turistica	183
Le vie del vino	189
Paesaggio naturale e paesaggio culturale della vite	196
Luoghi e storie tra rossi e bianchi	198
I vigneti scomparsi: storie di recuperi e salvataggi	203
La grappa	206
Alimentazione e cura contadina	211
C'era una volta ...	219
Leggende, storie, fantasie e fiabe attorno al mondo alimentare valsuganotto	219
Bibliografia	235

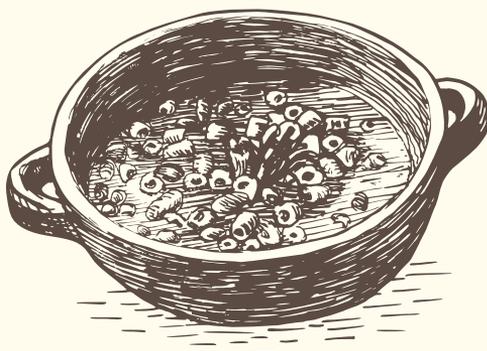
FIorenzo DEGASPERI Nasce a Trento nel 1955, vive e lavora a Sacco. Ha raccontato, per più di trent'anni, i suoi viaggi compiuti all'interno dell'arte, nel paesaggio mitologico e nella geografia sacra della cultura alpina sulla rivista "Trentino Mese", sui quotidiani "Trentino", "Alto Adige" e ora sul quotidiano "L'Adige". I suoi ormai numerosi libri nascono dal cammino attraverso innumerevoli sentieri della storia, dell'arte, dell'immaginario fantastico. Una scrittura tesa a ricostruire i legami interrotti tra gli esseri umani e la natura, tra l'uomo e ciò che ha prodotto nel corso dei secoli: arte, folklore, leggende, racconti. Da tutto questo nasce una geografia dell'interiorità e dell'identità della cultura alpina.

Alcuni suoi libri – ne ha pubblicati più di trenta –, sono vincitori di premi nazionali – finalista Premio Itas 2007 per "Cavae. Le miniere in Trentino Alto Adige tra storia e leggenda" e Primo Premio Gambirinus A. Mazzotti 2009 per "Santuari e pellegrinaggi dei ladini e delle genti mòchene e cimbre" – e regionali – 2010, Secondo Premio autori da scoprire-Ambientazione Alto Adige con "Archeologia in Trentino Alto Adige. Quando i Santi si chiamavano dèi" e, nel 2011, vincitore, nello stesso concorso, del Primo Premio con "Le vie del sale nel Tirolo storico". Nel 2012 riceve il premio d'onore "Caterina De Lia Bellati Canal", Belluno, per il libro "I vecchi dei nostri vecchi erano pastori".

Per la ORF/AT (Televisione Austriaca) ha collaborato alla realizzazione dei documentari *Heilige Grenze* (2017) e *Grenzen, Steine und Mauerwerk* (2018).



Fiorenzo Degasperì ci accompagna con perizia in un viaggio attraverso materie prime, lavorazioni e piatti disvelando le radici profonde della valle, da restituire alla contemporaneità come patrimonio identitario di valore da offrire con orgoglio, anche attraverso il ricettario che completa la ricerca, a quanti abitano il territorio, a chi lo visita e a chi ne riconosce un elemento essenziale per produrre economia e benessere.



FONDAZIONE
CARITRO
CASSA DI RISPARMIO DI TRENTO E ROVERETO



9 788898 612277