Zeitschrift: Quaderni grigionitaliani
Herausgeber: Pro Grigioni Italiano
Band: 84 (2015)
Heft: 4

Vorwort: Editoriale
Autor: Marchand, Jean-Jacques

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 14.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Editoriale

Il nostro pane quotidiano

Il recente interesse per un'alimentazione a base di prodotti di prossimità ci ha portati a ricordare come fino alla metà del secolo scorso gran parte della popolazione delle valli vivesse in quasi completa autarchia economica, e dunque anche alimentare. Si sarebbe addirittura tentati di pensare che i pochi ingredienti provenienti dai prodotti del suolo o dall'allevamento di ovini, vaccini e suini, fossero rimasti immutati attraverso i secoli e i millenni, e che in tutte le valli alpine ci si nutrisse sempre nello stesso modo.

Con questo nostro numero monografico costituito da una dozzina di saggi non intendiamo affrontare questa vasta problematica nell'insieme delle sue coordinate spazio-temporali, ma ci proponiamo più modestamente di offrire, grazie alla collaborazione di specialisti in varie materie, alcuni spunti per capire meglio l'evoluzione dell'alimentazione nelle valli alpine nel corso dei secoli, nonché la diversità, a seconda dei luoghi, dei modi di trasformare i prodotti agricoli e più ampiamente della natura in cibo, vivande, medicine e addirittura oggetti di rito, di socializzazione, di convivenza, e ovviamente di commercio.

Grazie alle ricerche archeologiche e storiche si è preso coscienza che fin dai primi insediamenti umani sul territorio, dedicati alla coltivazione, alla raccolta e poco dopo all'allevamento di bestiame, alcuni millenni fa, varie caratteristiche alimentari sono rimaste costanti fino ai giorni d'oggi. Come pure si sono tramandati di secolo in secolo i modi di conservare tali prodotti, ed in particolare quelli dell'allevamento, grazie alla cottura, l'essiccazione, l'affumicatura, la salagione, la fusione di grassi, l'uso dell'aceto, dell'olio e dei distillati...), nonché dei derivati del latte (formaggini, formaggi a pasta dura, burro fuso). Ma certi alimenti, che sembrano avere sempre fatto parte della dieta dei valligiani, sono giunti invece molto più tardi dell'epoca preistorica. I Romani in particolare hanno introdotto il castagno e la vigna (nelle parti più basse delle valli) nel primo secolo della nostra era, contribuendo ad un arricchimento notevole del potere nutritivo, sia quantitativamente che qualitativamente, con un impatto notevole sulla ripartizione tra foresta e terre coltivate. Alla fine del Medioevo giunge il grano saraceno coltivabile ad altitudini maggiori rispetto agli altri cereali, grazie anche alla rapidità della sua crescita. A partire dal Seicento, il mais consente un nuovo e decisivo salto di qualità nell'apporto nutrizionale, consentendo alla popolazione di affrontare con minore difficoltà e con maggiore diversificazione le carestie e le carenze alimentari per tutte le età. Infine, la patata, che viene coltivata nelle valli solo a partire dall'Ottocento, reca un altro notevole contributo in calorie per compiere i duri lavori della terra.

Su questa base di risorse alimentari, praticamente ogni valle sviluppa preparazioni di bevande e di piatti particolari, che variano inoltre in funzione delle stagioni e delle circostanze, ora in quanto piatti quotidiani – consumati in casa, nei campi o sugli alpeggi –, ora in quanto pranzi di solennità: battesimi, matrimoni, funerali, Pasqua, Natale, feste

patronali... Da questa produzione di alimenti e dalla loro trasformazione in piatti contadini tipici deriva poi una ricca e diversificata cucina regionale o locale, che il nuovo turismo di prossimità, preoccupato di ecologia e di gusti genuini, tende a riscoprire, dando occasioni, o almeno speranze, di un nuovo sviluppo economico "responsabile" delle valli, sia in quanto commercializzazione di prodotti locali, sia in quanto opportunità per soggiorni diversi da quelli proposti dai "tour operators" e dal "fast food".

Con questo intento di ricerca diversificata sia geograficamente che cronologicamente, abbiamo raggruppato i contributi scientifici secondo ognuna delle tre regioni grigionitaliane e delle due valli italiane limitrofe: la Valchiavenna e la Valtellina.

In una intervista condotta da Mathias Picenoni, Elvira Salis, già nota per avere partecipato alla redazione del libro *La nossa storia*, evoca le principali fonti di sostentamento nella Bregaglia, ed in particolare nella Sottoporta, più favorevole a certe coltivazioni come il castagno. Dando alcuni punti di riferimento storici, come la prima coltivazione della patata nel 1717 ad opera di Rudolf von Salis nel suo castello di Maschlins (una coltivazione che con scopi alimentari intervenne quasi un secolo dopo), Elvira Salis trae, per esempio, dai suoi ricordi interessanti informazioni sulle "erbe" raccolte nei prati che contribuivano alla preparazione dei piatti e delle minestre: ortiche, germogli di luppolo, denti di leone, spinaci selvatici, ecc., per non parlare di tutte le bacche che permettevano la preparazione di dolci, sciroppi e marmellate. Importante era tutta l'attività di essiccazione dalle castagne alle pere, le mele, le ciliegie, le prugne, il tiglio, la malva..., o più ampiamente di conservazione: la cenere o la segatura per le uova, i contenitori di maiolica per il burro, i recipienti di legno per i crauti; la salamoia, l'essiccazione e l'affumicatura per le carni, e in tempi più recenti la sterilizzazione. È un'occasione per ricordare le differenze di attività fra uomini e donne, e per citare molti termini dialettali che designano i vari prodotti del suolo.

In Valchiavenna, e in un tutt'altro contesto sociale, il palazzo Vertemate Franchi di Piuro, consentiva ai suoi abitanti, grazie a campi, selve, vigneti, castagneto, peschiera ed orti, di vivere in una quasi completa autarchia. Guido Scaramellini spiega come alla metà del Cinquecento i fratelli Luigi e Guglielmo Vertemate fecero costruire questa villa dagli interni lussuosi, circondandola da tutto quanto servisse alla sussistenza di coloro che ci vivevano. Il palazzo con tutte le adiacenze si è conservato attraverso i secoli, sfuggendo tra l'altro alla terribile frana del 1618 che distrusse quasi interamente la vicina Piuro. Grazie ad una generosa donazione è diventato museo, mentre tutti gli insediamenti circostanti, splendidamente restaurati, danno la preziosa testimonianza di un complesso architettonico concepito per la sua autosussistenza.

Per quanto riguarda il Moesano, i due articoli iniziali permettono di ricostruire il modo di vivere degli abitanti delle due valli dalla Preistoria al Medioevo. Il contributo di Maruska Federici-Schenardi studia più precisamente *L'alimentazione degli abitanti di Castaneda nella preistoria*, fin dal terzo millennio prima di Cristo. In occasione di rinvenimenti fatti negli anni 1979-1980, sono state attestate tracce di aratura, compiute con un vero e proprio aratro (e non un semplice bastone); fra i numerosi reperti compaiono frammenti di artefatti in selce, cristallo di rocca e quarzo, mentre è stato possibile individuare resti di cereali carbonizzati. Da confronti con altri luoghi simili, si può supporre che su quell'altipiano venissero coltivati: l'orzo, il

farro e la spelta. Il vasellame di terracotta, di cui sono stati trovati frammenti sul sito, serviva alla conservazione dei cereali e alla cottura degli alimenti. L'autrice integra inoltre le informazioni desunte da altri rinvenimenti per immaginare la probabile diversificazione dell'alimentazione a base di cereali con leguminose, come piselli, fave, lenticchie, oleaginose (il lino in particolare, da cui si traevano olio, farina e fibre tessili) e bacche varie. Inoltre già nel Neolitico le comunità alpine praticavano, oltre alla caccia, l'allevamento di ovini, caprini, bovini e, in minor numero, suini, con notevoli variazioni da regione a regione. In quanto allo spostamento del bestiame in alta quota durante l'estate per lasciare liberi i campi alla coltivazione, esso risale addirittura ad un periodo collocabile tra il quarto e il terzo millennio prima di Cristo.

Aixa Andreetta evoca l'interesse storico dello studio delle tombe medioevali, ed in particolare del materiale osteologico di sedici aree situate in Ticino e in Mesolcina. Tali indagini, condotte con le tecniche più sofisticate della scienza, recano infatti preziose informazioni circa l'alimentazione, le patologie, la statura, la demografia, la natalità e la mortalità; ma anche sull'ambiente in cui è vissuta la persona: il clima e la vegetazione. Per quanto riguarda l'alimentazione, se ne può dedurre che in caso di penuria dei raccolti interveniva in minima parte un'importazione dei grani di pianura, mentre un'eventuale sovrapproduzione nelle valli trovava canali di vendita in pianura; la selvaggina e i pesci erano abbondanti, venivano coltivati cereali minori e allevati animali nei boschi (suini e caprovini), mentre le bocche da sfamare non erano in così gran numero come in secoli più recenti. Due allegati dedicati a Mesocco e a Roveredo, ed un ampia bibliografia, consentono inoltre di approfondire l'argomento per quanto riguarda il Grigioni italiano.

Il saggio di Giorgio Tognola, intitolato *Nella scoldella dei Calanchini*, permette di ricostituire, grazie alle testimonianze di antiche carte di Rossa e di Santa Maria (chiamata anticamente Villa), l'alimentazione nella Val Calanca dal Cinque al Novecento. Ovviamente i latticini e i loro derivati sono pure in questo caso le componenti maggiori dell'alimentazione, ma anche la pesca e la caccia sono determinanti, grazie a condizioni molto favorevoli per i valligiani che possono cacciare e pescare liberamente mentre nella maggior parte dell'Europa dell'Antico Regime queste due attività sono prerogative della nobiltà. I cereali non venivano solo dal piano, ma erano coltivati anche nei campi della Calanca, come testimoniano tracce di antichi mulini. A partire dall'inizio dell'Ottocento, accanto alle verze e ai porri, le patate fanno pure la loro comparsa negli orti. A Santa Maria, invece, l'allevamento prevaleva sui cereali: a ciò contribuiva il saggio abbinamento fra proprietà privata dei campi e dei prati e proprietà collettiva degli alpi, dei pascoli e dei boschi, a cui si aggiungevano gli alberi da frutta privati e le selve di castagni su terreni ora privati ora comunitari. Il contributo di Giorgio Tognola permette pure, come la maggior parte degli articoli di questo numero, di arricchire la conoscenza di termini dialettali, propri talvolta ad ogni valle, usati per designare i prodotti del suolo (come le sette varietà di pere) e degli infiniti cibi e bevande che venivano confezionati con essi (come quelle ricordate da Giuseppina Losa-Berta in un colloquio del 2005 con l'autore).

Più tecnico, ma non meno interessante, è l'articolo degli ingegneri Marco Conedera e Patrik Krebs su *Il castagno: l'albero del pane*. Dopo aver evocato il valore nutrizio-

nale e salutistico del frutto, gli autori ricordano che furono i Romani a fare entrare la regione insubrica e le valli del Grigioni italiano nella "civiltà del castagno": un albero che offrendo non solo i frutti, ma anche il legno, le foglie, i fiori e il miele, divenne indispensabile alla sopravvivenza di intere popolazioni. Da alcune testimonianze, sappiamo che il consumo nelle nostre valli fino alla fine dell'Ottocento superava i 100 kg a testa. L'importanza della coltivazione di questo frutto compare anche dall'impatto sulla lingua (fin dal Medioevo si designava il castagno con il nome di "arbore" per antonomasia), sulle tradizioni (per es. le castagne offerte come dono di nozze), il diritto (regolamentazione sulla proprietà e la raccolta), la diversificazione della specie (fino a 20 varietà per tutte le valli dei Grigioni, per sfruttare meglio le caratteristiche del territorio), la tipologia e la frequenza degli essiccatoi, come edifici a se stanti. Il declino della castanicoltura, che ci può sembrare recente, risale addirittura al Settecento, sia in seguito alla diversificazione dell'alimentazione sia a causa di gravi gelate. La diffusione del mais e della patata, ma anche altri fattori, come lo spostamento di manodopera dalle zone rurali a quelle industriali in Svizzera e all'estero, ne accelerarono il declino nell'Ottocento. La mancata sorveglianza e manutenzione dei castagneti favorì la diffusione di malattie e facilitò la crescita di altre essenze concorrenziali. Dopo gli anni Sessanta del secolo scorso, il consumo di castagne si limitò ad alcune preparazioni di nicchia (caldarroste, vermicelles, dolci...) e cadde a meno di un kg a testa. Solo negli ultimissimi decenni è avvenuta una riscossa con l'intenzione di creare una gestione "multifunzionale e duratura" dei castagneti.

Una minaccia molto grave per i castagni, che si è manifestata all'inizio di questo secolo con la rapida diffusione del cinipide, causa di un letale deperimento dell'albero, ha potuto forse essere contrastata dall'altrettanto rapida diffusione – provocata dall'uomo, sebbene in modo non del tutto controllato – del suo antagonista. È ciò che studia in un bell'articolo, risultato di un lavoro di maturità compiuto sotto la guida di Stefano Peduzzi, il giovane Riccardo Valenti, che la Redazione è stata felice di accogliere in questo numero monografico. L'autore passa in rassegna le caratteristiche biologiche del parassita, i sintomi d'infestazione (creazione di galle) e i danni per il castagno, i vari metodi di lotta studiati per contrastarlo, l'origine e l'espansione dell'antagonista e le sue caratteristiche biologiche. L'autore conclude il saggio nel prognosticare il sopravvento dell'antagonista sul parassita entro cinque anni, pur lasciando aperta la questione dei rischi di una diffusione praticamente incontrollata dell'aggressore, che potrebbe attaccarsi ad altri insetti o ibridarsi.

Loreta Ferrari Zanetti con *Poschiavo e alimentazione* apre la terza ed ultima sezione, dedicata alla Valposchiavo e alla Valtellina. Dopo aver ricordato che nel Medioevo a Poschiavo la dieta era piuttosto ridotta e ripetitiva, dato che si limitava a minestre di orzo, pane di segale e formaggio, l'autrice nota che la diversificazione avvenne solo nei secoli seguenti grazie a scambi con regioni limitrofe tra carne e formaggio delle valli e farina e riso della pianura: prodotti che sono alla base dei *taiadin* e del *ris cönsc* di oggi. Nel Seicento arriva anche il mais, ma per ragioni climatiche non può essere coltivato in Valle, di modo che esso non si sostituisce ai precedenti cereali o alle verdure ma si aggiunge ad essi; invece il grano saraceno viene coltivato in Valle fin dal Cinquecento come seconda coltura, grazie ad un ciclo vitale molto breve. La

patata introdotta nel primo Ottocento, s'impose nel corso del secolo come alimento alternativo dopo le grandi carestie e alluvioni. Nella seconda parte dell'articolo viene illustrata, anche con riproduzioni fotografiche, la grande varietà dei piatti valposchiavini nati dalla creatività culinaria a partire da una quantità piuttosto ristretta di prodotti locali: pietanze "condite", minestre, dolci. Dopo gli anni Cinquanta del secolo scorso i grandi mutamenti economici portano ad un declino dell'attività contadina e all'abbandono dei piatti tipici. Felicemente controcorrente il progetto *Dal campo alla tavola* lanciato nel 2008 tende a far rivivere le tradizioni e i sapori di un tempo, coinvolgendo luoghi tipici di Poschiavo come la Casa Tomé (caratteristica della vita contadina di un tempo) e Palazzo de Bassus-Mengotti, mentre il Museo Poschiavino ospita fin dal 2015 un'interessante mostra su "I frutti della terra". Mariagrazia Marchesi narra la sua riscoperta – dopo le esperienze gi gioventù con la nonna - delle erbe e delle bacche colte nei campi e nei boschi per la creazione di una cucina naturale innovativa. In seguito ad un lungo studio delle possibilità gastronomiche di questi prodotti, che l'ha portata ad utilizzare fino a 60 specie di piante selvatiche che crescono in Valle, l'autrice è in grado di conciliare sapori antichi e moderni per il più grande piacere suo e dei suoi ospiti.

Kaspar Howald spiega come il marchio "100% Poschiavo" lanciato nell'agosto scorso miri a dare un plusvalore commerciale e turistico ai prodotti provenienti dalla Valle ed elaborati sul posto. Puntando sull'interesse di un nuovo turismo "responsabile", rispettoso dell'ambiente e alla ricerca del genuino e del salutare, pronto a spendere anche di più per usufruire di questi vantaggi, è stata elaborata una carta, in cui gli albergatori e ristoratori firmatari si impegnano a riservare all'interno della loro offerta uno spazio privilegiato ai prodotti locali. La carta non viene concepita solo come uno scopo in sé, ma come l'inizio di una dinamica "virtuosa" che dovrebbe portare produttori e albergatori/ristoratori/negozianti a collaborare per fare corrispondere meglio le offerte alle richieste, per creare iniziative turistiche che permetterebbero agli stranieri di seguire la filiera del prodotto dal campo alla tavola, sia direttamente in un agriturismo, sia indirettamente con visite commentate per turisti in albergo, e per legare meglio di quanto lo si faccia fino adesso promozione turistica e scoperta di prodotti locali; in futuro tutto l'ambito della falegnameria della valle potrebbe essere coinvolto nel progetto. Diego Zoia traccia un ampio panorama a tutto campo della produzione viti-vinicola in Valtellina, che ricalca le orme del volume da lui pubblicato su *Vite e vino in Valtellina e Valchiavenna* (oggi esaurito, ma ottenibile in cd). Sebbene la coltivazione della vigna risalga all'inizio della nostra era, la prima menzione che se ne ha per la Valtellina è dell'anno 837. Attraverso citazioni di numerosi documenti originali, l'autore ricostruisce la storia della viticoltura nella Valle dall'alto Medioevo alla fine dell'Ottocento, completandola per gli ultimi due secoli con i racconti dei nonni e dei genitori e con i propri ricordi. L'autore passa in rassegna tutta la filiera produttiva: dall'uva in tutte le sue varietà, venduta e consumata anche in quanto tale; al vino nelle sue diverse forme di consumo, anche mescolato al latte, all'uovo (il *ciapèl*), al tè, all'acqua, oppure scaldato e mescolato a miele e spezie ad uso curativo (vin brûlé), bevuto in casa, sull'alpe, nelle bettole, sulle piazze; all'aceto e ai distillati (anche per la conservazione degli ortaggi e della frutta).

Con passione e con vena poetica, con erudizione e senso della filosofia, Ennio Galanga evoca il mondo magico dei funghi e del rapporto dell'uomo con essi. Il contatto avviene fin dall'infanzia sotto la guida degli anziani, poi continua un lungo apprendimento – per il quale viene addirittura chiamato in causa il filosofo Hegel – che in realtà non ha mai fine, e che lascia sempre spazio alla curiosità del nuovo, alla passione della scoperta, al piacere della degustazione. Il fungo è ovviamente un alimento un po' particolare, per le sue caratteristiche alimentari, ma anche perché vanno evitate le specie velenose e perché bisogna saperlo preparare, dalla pulitura alla cottura. L'articolo si conclude con quanto si accompagna al consumo dei funghi: la convivialità da una parte nel rito della condivisione e l'immaginario religioso dall'altra, con l'uso dei funghi allucinogeni fin dalle cerimonie religiose di popolazioni preistoriche, attestate da alcuni disegni pervenutici.

Infine Giulia Bresesti rende conto di una recente esperienza artistica intitolata "cibArti", nell'ambito della giovane associazione sondriese creARTI, che coinvolge i prodotti alimentari nell'arte. A questa esperienza partecipa il designer ecuadoriano Javier Pérez che, alla Galleria d'Arte di Sondrio, ha allestito una mostra intitolata "Cintascotch". Le opere di Pérez, realizzate secondo una tecnica "grafico-rappresentativa", sono il risultato, secondo l'autrice, di "una sapiente fusione di elemento estetico e materia quotidiana (come fiori, dischi, mani, chiodi, frutti, farfalle, matite, oppure ancora monete)", che permette di "scovare la musicalità degli oggetti".

Jean-Jacques Marchand