

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

ATTI DEL CONVEGNO DI CARCOFORO, 11 E 12 AGOSTO 2007

*a cura di Roberto Fantoni e Johnny Ragozzi*

*con contributi di*

*Michele Corti*

*Roberto Fantoni*

*Alfredo Papale*

*Johnny Ragozzi*

*Angela Regis*

*Mario Remogna*

*Marta Sasso*

*Marino Sesone*

Carcoforo  
2007

In copertina: *Al pascolo*, dettaglio della mappa catastale di Balmuccia  
(carta acquerellata a mano, 100 x 45 cm)  
recante il titolo *OTRA MAPPA PRIMA* e l'iscrizione *1775 in Agosto (ASCBa)*.

© Gruppo Walser Carcoforo, 2007  
Prima edizione luglio 2007  
Seconda edizione, riveduta e corretta, ottobre 2007

È consentita la riproduzione e la diffusione dei testi, previa autorizzazione del Gruppo Walser Carcoforo,  
purché non abbia scopi commerciali e siano correttamente citate le fonti.

## ASSOCIAZIONI ED ENTI ORGANIZZATORI E PATROCINATORI



COMUNE DI CARCOFORO



GRUPPO WALSER CARCOFORO



PRO LOCO CARCOFORO



PARCO NATURALE ALTA VALSESIA



COMUNITÀ MONTANA VALSESIA



PROVINCIA DI VERCELLI



CAI SEZIONE DI BOFFALORA



WALSERTREFFEN ALAGNA 2007



IL TURISMO DEGLI ALPEGGI



## INDICE

Presentazioni	
<i>Marino Sesone</i>	6
<i>Paolo Casagrande</i>	7
La Valsesia: un laboratorio di cultura alpina	
<i>Roberto Fantoni e Johnny Ragozzi</i>	9
ALLEVAMENTO E CEREALICOLTURA NELLA MONTAGNA VALSESIANA DAL MEDIO EVO AL NUOVO MILLENNIO.	
RIASSUNTI DELLE COMUNICAZIONI DEL CONVEGNO DI SABATO 11 AGOSTO 2007	13
Le comunità di frontiera ecologica della Valsesia medievale	
<i>Roberto Fantoni</i>	15
Produzione agraria e alimentazione in Valsesia fra Antico Regime e Restaurazione	
<i>Alfredo Papale</i>	21
I cereali in Valsesia: memoria storica e prospettive future	
<i>Angela Regis e Marta Sasso</i>	26
Aspetti storici e prospettive di rifunzionalizzazione dei sistemi d'alpeggio: la realtà valsesiana nel contesto alpino centro-occidentale.	
Considerazioni sull'evoluzione "parallela" dell'alta Valsesia e della Valchiavenna	
<i>Michele Corti</i>	33
LA PRODUZIONE ALIMENTARE	39
L'alimentazione a Rimella, una comunità dell'alta Valsesia	
<i>Mario Remogna</i>	41
Attestazioni tardomedievali della produzione casearia valsesiana.	
<i>Roberto Fantoni</i>	44
L'olio di noci	
<i>Marta Sasso</i>	52
Le miacce: testimonianze documentarie di una secolare tradizione valsesiana	
<i>Roberto Fantoni</i>	55
Degustazione di prodotti alimentari valsesiani	
<i>a cura di Johnny Ragozzi</i>	59
GUIDA AD UN'ESCURSIONE DA CARCOFORO AGLI ALPEGGI DELLA VAL D'EGUA	61
<i>Roberto Fantoni, Johnny Ragozzi e Marino Sesone,</i> <i>con la collaborazione della sezione CAI di Boffalora</i>	
Bibliografia generale	75
Fonti archivistiche	78
Ringraziamenti	79

## PRESENTAZIONI

Testimoni ed eredi della presenza secolare dell'uomo in queste amene e difficoltose, ma al tempo stesso, spettacolari ed affascinanti terre di montagna, *nostro compito è quello di salvaguardare e trasmettere alle future generazioni i molteplici aspetti della vita, della cultura e della cultura materiale di questi luoghi.*

*Sicuramente quelle che un tempo erano attività agro-silvo-pastorali di pura, o quasi, sussistenza, oggi giorno debbono integrarsi ed interagire con le opportunità fornite dalla facilitazione delle comunicazioni e le risorse fornite dalla fruizione turistica della valle.*

*Per valorizzare queste risorse si deve parlare di prodotti agro-pastorali unici e dalle caratteristiche nutritive e nutraceutiche irripetibili e inimitabili dai prodotti di origine industriale, prodotti strettamente legati al territorio di origine; solo così riusciremo a conservare e a gestire, unitamente a nuove e più ottimali forme di gestione territoriale e fondiaria e all'impiego di un appropriato tipo di meccanizzazione, quanto ci è stato trasmesso, con inimmaginabile fatica, dalle generazioni che ci hanno preceduto.*

*Quali significati e sentimenti susciterebbe Carcoforo agli occhi dei suoi abitanti e del turista di lungo tempo senza la sua conca erbosa affienata e pascolata, i suoi campi e i suoi alpeggi?*

*Probabilmente gli stessi che suscita un'antica ghiviola che fa bella mostra di se nel salotto buono di una qualsivoglia villa di una qualsivoglia città: un semplice oggetto di antiquariato, del quale, probabilmente, non si comprende neppure quale possa essere stato il suo uso!*

*Non si tratta solamente di un discorso legato al sentimento e al ricordo del passato; la conservazione e la rifunzionalizzazione delle attività agro-silvo-pastorali sono alla base della preservazione del territorio e della tutela sociale dei suoi abitanti.*

*Ecco quindi l'importanza dello studio e della divulgazione delle forme di cultura materiale ed immateriale rivolti sia alla creazione di forme di turismo "sostenibile" che alla formazione di un'identità nella comunità locale, che con il turismo deve appropriatamente interagire senza però dimenticare le proprie origini.*

*Un sentito ringraziamento agli organizzatori e a quanti hanno dato il loro contributo agli atti del presente convegno, che unitamente ad altre iniziative intraprese, quali la collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università di Torino, delineano il percorso da seguire se si vuole continuare a far sì che Carcoforo, come molti altri paesi di montagna, possa continuare ad essere un paese vivo!*

*Marino Sesone*

Sindaco di Carcoforo

*Nella seconda metà dell'Ottocento l'abate valdostano Aimé Gorret scriveva che "un viaggiatore che parta per la montagna lo fa perché cerca la montagna, e credo che rimarrebbe assai contrariato se vi ritrovasse la città che ha appena lasciato".*

*L'intuizione, che precorse notevolmente i tempi, rimase per lungo tempo ignorata nella discussione sulla frequentazione turistica della montagna e un secolo dopo la sua formulazione in gran parte dell'arco alpino si andavano affermando modelli urbanistici e sociali che replicavano quelli cittadini.*

*Solo negli ultimi decenni è cresciuta la consapevolezza che la marginalità alpina da problema potrebbe divenire risorsa e, significativamente, la citazione della frase dell'abate Gorret è divenuta sempre più frequente nei dibattiti sulla vocazione turistica dell'area alpina.*

*La rivalutazione di questa marginalità non può però appiattirsi su un modello alpino globalizzato in cui tutte le case sono "baite walser" e la cucina tradizionale è costituita sempre, e solo, da polenta concia. La valorizzazione della marginalità alpina può avvenire solo attraverso la riscoperta delle peculiarità di ogni valle della catena.*

*La Valsesia, grazie alle numerose testimonianze di cultura materiale e all'estrema ricchezza delle fonti documentarie, costituisce un ottimo laboratorio per quest'approccio.*

*Il convegno di Carcoforo fornisce un prezioso contributo alla riscoperta della peculiarità agropastorali ed alimentari della Valsesia; la successione delle comunicazioni ricostruisce accuratamente le trasformazioni avvenute nel territorio, senza alcun appiattimento su un passato spesso ritenuto sempre uguale, e i singoli interventi valorizzano adeguatamente il ricco patrimonio valesiano.*

*Il percorso per trasformare la Valsesia in un laboratorio di cultura alpina, supporto indispensabile ad una nuova vocazione turistica della valle, è lungo, ma questo convegno ne ha indicato la strada.*

*Paolo Casagrande*

Assessore alla Cultura  
della Comunità Montana Valsesia





## LA VALSESIA: UN LABORATORIO DI CULTURA ALPINA

Roberto Fantoni e Johnny Ragozzi

La colonizzazione delle vallate alpine concluse, tra Duecento e Trecento, la fase di dissodamento iniziata attorno al Mille nelle aree di pianura. Il progetto colonico, anche in queste aree, era basato essenzialmente su allevamento ed agricoltura. Nelle testate delle valli ubicate alle quote più elevate la realizzazione di questo processo avvenne in condizioni di frontiera ecologica e la gestione delle risorse fu soggetta, nei secoli successivi, a grandi trasformazioni.

La ricerca storica per le valli del versante meridionale del Monte Rosa, uno dei punti più elevati raggiunti dalla colonizzazione alpina, si è soffermata principalmente sulla dinamica del popolamento, dedicando particolare attenzione alla componente walser. In un libro recente Enrico Rizzi chiudeva però il capitolo su quattrocento anni di storiografia walser scrivendo che *occorre oggi ripartire dalla "micro-storia", valle per valle, tema per tema – come già una nuova generazione di validi ricercatori sembra aver iniziato a "dissodare" – per poter ricondurre domani nuovi e vecchi studi "locali" ... ad una compiuta storia dei walser*. La Valsesia, grazie alle numerose testimonianze di cultura materiale e all'estrema ricchezza delle fonti documentarie, costituisce un ottimo laboratorio per quest'approccio sistematico e dettagliato.

Alla gestione delle risorse in queste comunità di frontiera ecologica è dedicato il convegno organizzato a Carcoforo nell'estate 2007. Il programma, distribuito su due giornate (11 e 12 agosto), offre una serie di proposte culturalmente differenziate in grado di raggiungere un'utenza estremamente diversificata. Questo quaderno, distribuito in occasione del convegno, raccoglie i contributi relativi alle tre sezioni del programma (conferenze, degustazioni ed escursioni guidate).

Il convegno, dedicato ad *Allevamento e cerealicoltura nella montagna valesiana dal Medio Evo al nuovo millennio*, ripercorre le trasformazioni avvenute nelle comunità valesiane (fig. 1).

Il progetto colonico, basato su allevamento e cerealicoltura, fu realizzato negli insediamenti dell'alta Valsesia in età tardomedievale in condizioni di frontiera ecologica (FANTONI, questo volume, pp. 15-20). La fondazione e la veloce espansione delle colonie presenti sul

versante meridionale del Monte Rosa si realizzò tra la metà del Duecento e la prima metà del Cinquecento. Ai primi decenni di questo secolo risalgono le ultime sporadiche comparse, nelle fonti documentarie, di nuovi insediamenti (FANTONI E FANTONI, 1995). L'esaurimento delle possibilità d'espansione delle risorse agropastorali coincise con un sensibile deterioramento dei parametri climatici che regolavano le potenzialità di allevamento e campicoltura, che subirono una forte contrazione.

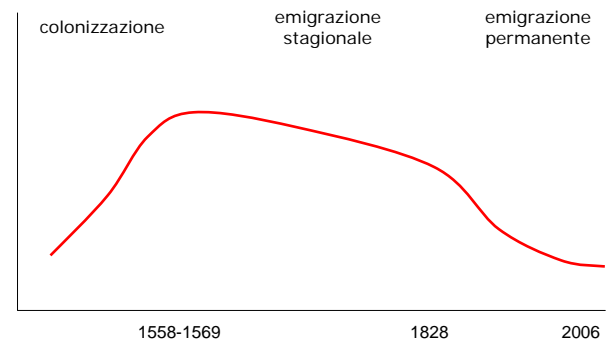


Fig. 1 - Le tre fasi di gestione della montagna valesiana esemplificate attraverso l'andamento del patrimonio zootecnico della comunità di Carcoforo.

Questo periodo di generale deterioramento climatico, è caratterizzato dal cambio di regime demografico, determinato dall'inizio dell'emigrazione stagionale, e dalla lenta introduzione in valle dei prodotti importati in Europa dopo la rivoluzione colombiana. All'emigrazione valesiana sono stati dedicati numerosi articoli e convegni, che si sono soffermati soprattutto sul periodo compreso tra la fine del Settecento e la metà del Novecento (AA.VV., 1989, con bibliografia). Ancora poco conosciute sono invece l'entità del fenomeno e l'età del suo debutto. Un metodo indiretto per stimare il volume dell'emigrazione stagionale è costituito dall'analisi degli effetti demografici, secondo un metodo introdotto in letteratura da VAN DE WALLE (1975) per gli insediamenti ticinesi che, come quelli valesiani, fornivano soprattutto risorse umane per l'industria edile (VIAZZO, 1990). Nelle comunità valesiane la stagionalità dell'emigrazione era caratterizzata da un rientro in valle nel periodo invernale. L'entità

dell'emigrazione stagionale, stimata per Alagna tra la fine del Cinquecento e l'Ottocento sulla base degli indici di natalità e di nuzialità, sembra essere superiore alla metà della componente maschile in età lavorativa (VIAZZO, 1990). Valori simili sono stati calcolati per Rima (AXERIO, 2000) ed i dati sinora analizzati per altre località valesiane (Riva e Carcoforo) mostrano andamenti simili.

La sottrazione della mano d'opera maschile all'attività agro-pastorale, praticata tra primavera ed autunno, fu quasi totale ed il lavoro fu affidato quasi esclusivamente alla componente femminile di queste comunità. Anche quando la dimensione economica dell'emigrazione raggiunse livelli tali da rendere ininfluenza il reddito agricolo, il legame della componente femminile che rimaneva sul posto con l'attività agro-pastorale rimase alto. Ne è un chiaro esempio la difficoltà che l'imprenditore Antonio De Toma incontrò nel dissuadere prima la moglie poi la madre ad abbandonare la pratica dell'alpeggio (FANTONI *et alii*, 2006a).

Queste trasformazioni incisero sulle modalità di gestione delle risorse e determinarono un cambiamento nella produzione agraria e nelle forme di alimentazione della popolazione valesiana (PAPALE, questo volume, pp. 21-25).

La riduzione dell'attività agricola provocò una drastica riduzione della produzione alimentare locale. Questa diminuzione fu compensata dalle risorse economiche derivanti dal lavoro esercitato fuori dalla valle, che permise l'acquisto di prodotti alimentari importati dalla pianura lombarda e piemontese. I cereali prodotti dalla pianura assunsero un ruolo fondamentale nell'alimentazione della popolazione valesiana e la limitazione alla loro importazione fu uno dei fattori innescanti la rivolta montana del 1678 (TONETTI, 1875, pp. 503-512). Oltre ai cereali usati nella panificazione e nella preparazione di pappe e polente, nel Seicento è documentata anche negli inventari dell'alta valle la presenza di scorte di riso, che probabilmente sostituì nelle minestre molti cereali tipicamente medievali. A fianco dei prodotti tradizionalmente coltivati in pianura furono introdotte in valle anche le coltivazioni importate dall'America. La disponibilità botanica di queste specie non coincise però con la loro diffusione agraria. Il mais comparve sporadicamente in alcune vallate alpine alla fine del Cinquecento, si diffuse durante il Seicento e si affermò solo nel corso del Settecento, con forti differenze tra i diversi settori della catena alpina. Ancora più lenta fu la diffusione della patata, che raggiunse le Alpi solo nella seconda metà del Settecento (MATHIEU, 1998, trad. it. 2000, pp. 72-

74; tab. 3:1, p. 75). A differenza del mais, la cui coltivazione si arrestò nei settori inferiori della valli alpine, la patata si dimostrò però idonea alla coltivazione anche negli insediamenti montani.

Nel corso del Novecento l'emigrazione divenne permanente, determinando un veloce abbandono di tutte le tradizionali attività agro-pastorali. Il lento ma progressivo declino della cerealicoltura si è concluso, con la sua scomparsa totale, nel secondo dopoguerra. Il ricordo della produzione cerealicola e il suo utilizzo nell'alimentazione, soprattutto in alta valle, non è ancora completamente scomparso dalla memoria storica della popolazione valesiana. La sua rinascita, affidata per ora ad esperimenti marginali ed estemporanei, potrebbe trovare una valorizzazione nell'ampliamento del progetto ecomuseale dell'alta Valsesia e nel conferimento della produzione ad operatori locali della trasformazione alimentare, del settore commerciale e della ristorazione (REGIS e SASSO, questo volume, pp. 26-32). L'allevamento e la produzione casearia, tuttora presenti in valle, possono essere rilanciati con un'adeguata rifunzionalizzazione dei sistemi d'alpeggio (CORTI, questo volume, pp. 33-37).



Fig. 2 - "Al pascolo", dettaglio della mappa catastale di Balmuccia (carta acquerellata a mano, 100 x 45 cm) recante il titolo OTRA MAPPA PRIMA e l'iscrizione 1775 in Agosto (ASCBa).

Ad un altro evento del programma, costituito dalla degustazione di prodotti alimentari valesiani, è associata la seconda sezione del volume (*La produzione alimentare*), in cui sono analizzate alcune produzioni valesiane storicamente significative. Lo studio sull'alimentazione in una comunità dell'alta valle, Rimella, evidenzia la permanenza di ricette antiche in cui gli ingredienti tradizionali sono stati però quasi completamente sostituiti dai prodotti provenienti dalla pianura o da quelli introdotti in valle dal Settecento con l'affermazione della rivoluzione colombiana

(REMOGNA, questo volume, pp. 41-43). L'alimentazione rimase in gran parte dipendente dalla produzione lattiero-casearia, di cui esistono attestazioni documentarie dal tardo Medio Evo (FANTONI, questo volume, pp. 44-51).

Tra i cereali tradizionali rimase l'uso, sino in tempi relativamente recenti, solo della segale, impiegata prevalentemente nella panificazione; il mais sostituì invece i cereali tardomedievali nella preparazione di pappe e polente e il riso sostituì il panico nelle minestre. Anche nella preparazione delle miacce, il prodotto alimentare più noto della valle, l'ingrediente originale, molto probabilmente costituito dal miglio, fu sostituito dal frumento e dal mais (FANTONI, questo volume, pp. 55-57). Altre produzioni, come quella dell'olio di noci, sono praticamente scomparse (SASSO, questo volume, pp. 52-54).

Il programma si conclude con un'escursione guidata in val d'Egua. L'itinerario, che si svolge su sentieri agevoli che raggiungono alpeggi ancora frequentati, permette l'osservazione delle forme di conduzione degli alpeggi analizzate nelle comunicazioni del convegno. La *Guida*

*all'escursione* costituisce la terza ed ultima sezione del volume (pp. 63-73).

La Valsesia, come molte valli alpine, vanta un'antica tradizione agro-pastorale. La Valsesia, come poche altre valli alpine, conserva numerose tracce di questa secolare attività e dispone di un patrimonio documentario, solo parzialmente esplorato, in grado di valorizzare queste tracce.

La permanenza della popolazione in valle, come in molte altre zone alpine, è prevalentemente legata all'offerta turistica. Ma la vocazione turistica in queste comunità alpine non può essere disgiunta dalla preservazione della vocazione agro-pastorale, come aveva già intuito l'abate valdostano Aimé Gorret, che già nella seconda metà dell'Ottocento scriveva che "un viaggiatore che parta per la montagna lo fa perché cerca la montagna, e credo che rimarrebbe assai contrariato se vi ritrovasse la città che ha appena lasciato".



ALLEVAMENTO E CEREALICOLTURA  
NELLA MONTAGNA VALSESIANA  
DAL MEDIO EVO AL NUOVO MILLENNIO.

RIASSUNTI DELLE COMUNICAZIONI  
DEL CONVEGNO DI SABATO 11 AGOSTO 2007



# LE COMUNITÀ DI FRONTIERA ECOLOGICA DELLA VALSESIA MEDIEVALE

Roberto Fantoni

## IL PROGETTO COLONICO

Il processo di popolamento della montagna valesiana, che concluse la fase di dissodamento iniziata attorno al Mille nelle aree di pianura, si realizzò in un periodo abbastanza lungo ad opera di coloni walser e valesiani (fig. 3). Il progetto colonico è chiaramente espresso negli atti di fondazione dei nuovi insediamenti. Nel 1270 il capitolo di S. Giulio d'Orta concedeva a titolo enfiteutico a coloni walser l'alpe Rimella affinché vi potessero costruire case e mulini e impiantare prati e campi (FORNASERI, 1958, d. CXIII; RIZZI, 1991, d. 89). Un'espressione simile era utilizzata nel 1420 dai testimoni al processo informativo sulle alpi del Vescovo di Novara in alta Valsesia, che asserivano che su queste alpi trasformate in insediamenti permanenti i coloni creavano *casamenta et haedificia ac prata et campos* (FANTONI e FANTONI, 1995, d. 13).

L'attuazione di questo progetto, tra la metà del Duecento e l'inizio del Quattrocento, permise il popolamento delle testate delle valli sul versante meridionale del Monte Rosa.

L'insediamento di coloni latini a Fobello risale ai primi decenni del Duecento (FANTONI, 2003a). La fondazione collettiva di Rimella, avvenuta a metà Duecento da parte di coloni walser, è documentata dalle pergamene del 1256 e del 1270 (FORNASERI, 1958, dd. C, CXIII). Nello stesso periodo avvenne presumibilmente la colonizzazione di Macugnaga. Ad inizio Trecento è documentato il popolamento delle frazioni alagnesi, da parte di coloni provenienti da Macugnaga, e delle frazioni della Val Vogna, da parte di coloni gressonari (RIZZI, 1983).

Solo a fine Trecento si realizzò, su beni del vescovo di Novara e di famiglie legate alla mensa vescovile, la colonizzazione multi-etnica di Carcoforo (RIZZI, 1994; FANTONI e FANTONI, 1995) e la fondazione collettiva di Rima da parte di dieci capifamiglia alagnesi (FANTONI e FANTONI, 1995, dd. 8, 16; RIZZI, 2006).

Carcoforo (1305 m) e Rima (1411 m), che costituiscono gli ultimi insediamenti in ordine cronologico, furono i punti più elevati raggiunti dalla colonizzazione valesiana e walser nelle valli del Sesia. La loro ubicazione, per condizioni morfologiche e climatiche, può essere ritenuta

prossima al limite ecologico per una comunità dedita ad agricoltura ed allevamento.

In val d'Otro (1664-1724 m) e in val Vogna (Larecchio, 1895 m) gli insediamenti permanenti raggiunsero quote ancora più elevate, che furono però abbandonate verso la fine del Cinquecento con la retrocessione di queste frazioni ad insediamenti stagionali.

## Le forme d'insediamento

Le comunità insediate in alta Valsesia sono generalmente costituite da insediamenti sparsi e, solo in alcuni casi, da insediamenti accentrati.

Le valli di Fobello e di Rimella, con decorso N-S, quasi ortogonale alla direzione d'affioramento delle principali unità geologiche, sono caratterizzate da un lato idrografico sinistro, meno ripido e con diffusa copertura morenica, che presenta una vegetazione a latifoglie e un limite superiore del bosco a controllo antropico molto basso; il lato idrografico destro si presenta invece roccioso e ripido, con fitta copertura boschiva.

Nelle due valli gli insediamenti permanenti si distribuiscono su una fascia altimetrica analoga. Il nucleo inferiore, ubicato in entrambe i casi sul fondovalle, è a 883 metri di quota a Fobello (Cadelmeina) e a 961 a Rimella (Grondo); quelli superiori, in entrambe i casi sul versante idrografico sinistro, raggiungono 1247 a Fobello (Ronco) e 1333 metri a Rimella (Villa superiore). In entrambe i casi l'escursione altimetrica complessiva è di circa 400 metri.

Il confronto tra le due comunità esaminate evidenzia come, in un territorio con uguali potenzialità agro-pastorali, i coloni valesiani di Fobello svilupparono forme di insediamento simili a quelle adottate dai coloni walser di Rimella. Entrambe le comunità sono, infatti, caratterizzate da un insediamento sparso, con nuclei di entità variabile dal singolo podere unifamiliare alla frazione con una ventina di fuochi. La comunità di Rimella, escludendo gli insediamenti minori, generalmente privi di edifici religiosi, che nell'organizzazione sociale del territorio venivano aggregati alle altre vicinanze (SIBILLA, 1980, p. 41), era distribuita in 14 insediamenti, quella di Fobello in 15. Condizioni simili sono presenti ad Alagna, con una ventina di insediamenti distribuiti tra 1150 e 1386 metri.

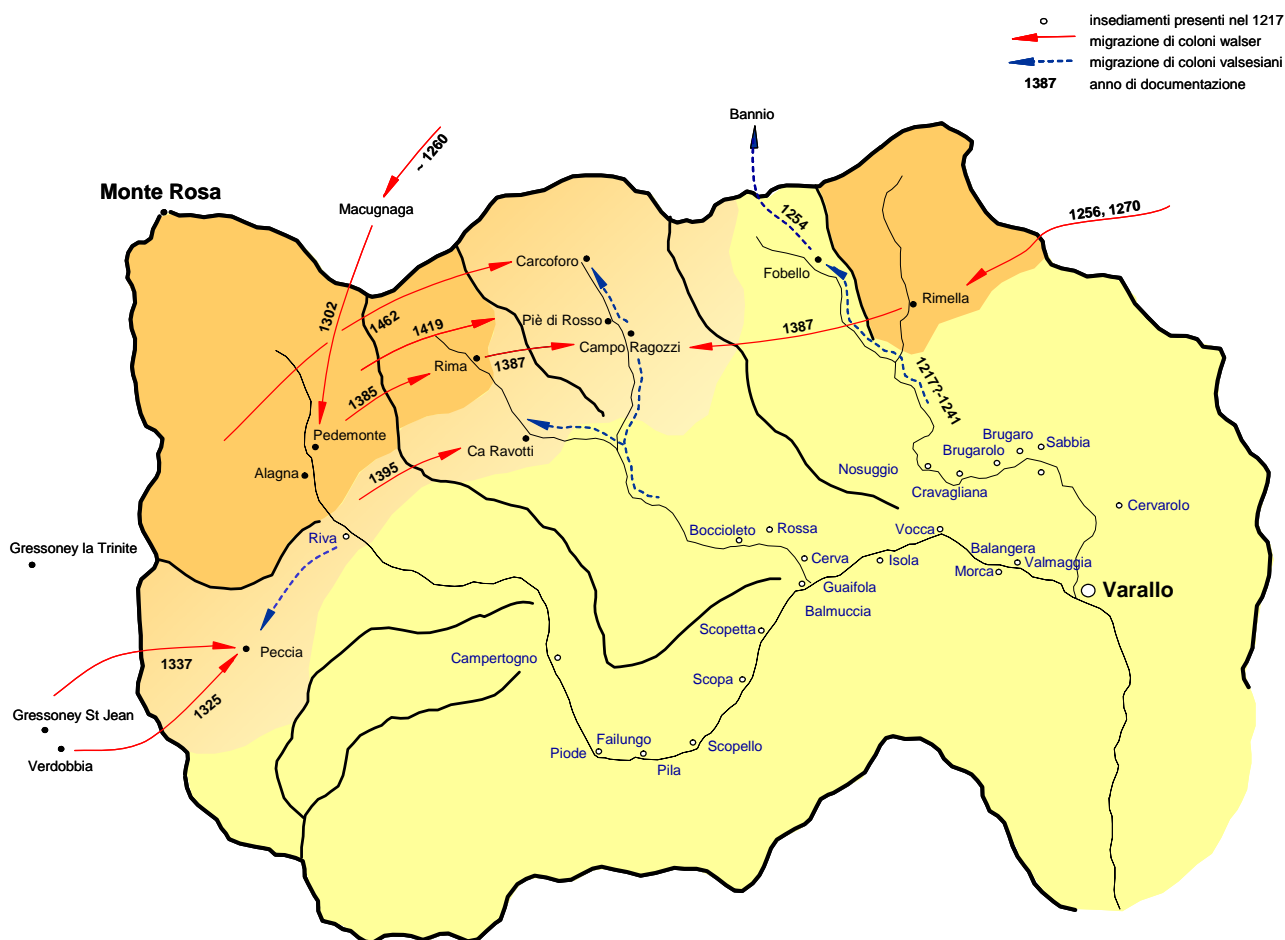


Fig. 3 – I percorsi di colonizzazione della montagna valesiana in età tardomedievale

La colonia esclusivamente walser di Rima (1411 m) e quella multietnica di Carcoforo (1305 m), ubicate a quote più elevate alla testata delle valli Egua e Sermenza, sono invece caratterizzate da insediamenti accentrati (FANTONI, 2001a, pp. 70-71 e nota 50, p. 108)<sup>1</sup>.

Le diverse potenzialità del territorio di Rima e Carcoforo sono chiaramente indicate dalla popolazione raggiunta dalle due comunità alla fine del periodo di forte crescita demografica che caratterizzò i secoli successivi alla fondazione, quando ogni comunità raggiunse probabilmente la massima capacità di carico. Nella seconda metà

del Cinquecento, in un periodo di campionamento compreso tra 1558 e 1569, sono documentati 35 nuclei familiari a Carcoforo (corrispondenti a circa 200 abitanti) e 27 a Rima (FANTONI e FANTONI, 1995). Nello stesso periodo le comunità stanziatesi a quote inferiori nelle altre testate delle valli del Sesia avevano raggiunto una popolazione nettamente superiore: Fobello e Rimella raggiungevano un numero analogo di abitanti, prossimo a mille (FANTONI, 2003a; SIBILLA e VIAZZO, 2004) ed un valore simile è registrato ad Alagna (VIAZZO, 1990, p. 179).

## LA GESTIONE DEL TERRITORIO

Attorno al nucleo abitato, costituito da case che accorpavano le funzioni civili e rurali (FANTONI, 2001a)<sup>2</sup> gli atti notarili del Quattrocento e Cinquecento presentano un uso del territorio caratterizzato da orti, campi, limidi, gerbidi, prati,

<sup>1</sup> Le comunità ubicate alle quote inferiori di queste valli sono invece caratterizzate da insediamenti sparsi simili al modello fobellese-rimellese. La *Comunitas Vallis Eigue* era composta da 10 insediamenti permanenti compresi tra 1084 e 1223 metri, distribuiti sul fondovalle o sui terrazzi morfologici presenti, a diverse quote, sui due versanti della valle. La *Comunitas Vallis Rime* era composta da 10 insediamenti permanenti compresi tra 1044 e 1113 metri, distribuiti quasi esclusivamente sul fondovalle del T. Sermenza (FANTONI e FANTONI, 1995; 2003b).

<sup>2</sup> Sulla originaria separazione e sul successivo accorpamento delle funzioni si rimanda alla discussione in FANTONI (2001, pp. 68-69).



meali, pasquate, trasari e pascoli, che denunciano chiaramente la vocazione agricola e pastorale della comunità. Negli inventari cinquecenteschi gli utensili per la lavorazione dei campi figurano a fianco di quelli per l'allevamento e la fienagione: in un elenco di beni della famiglia Viotti di Rima del 1563 sono significativamente citati in sequenza una *sappa* e una *ranza* (sASVa, FNV, b. 8931).

I diversi appezzamenti di terra si distribuivano generalmente in fasce concentriche attorno al villaggio. Gli orti erano ubicati quasi esclusivamente presso le case; i campi e i prati nelle immediate vicinanze del paese; le pasquate nella fascia intermedia; i pascoli e gli alpeggi nelle zone più lontane ed alte. La conferma della destinazione d'uso per quegli appezzamenti di terra citati serialmente nella documentazione d'archivio sembra indicare la presenza di un modello basato su coltivazioni permanenti, con separazione spaziale tra prati e campi, senza conversione temporale.

La proprietà di campi e prati era privata ed individuale; quella degli alpeggi privata ma indivisa. Le selve, salvo alcune eccezioni, rimasero in gran parte di proprietà collettiva.

### Gli orti

Gli orti, ubicati per lo più presso le case o al margine dell'abitato, erano dedicati alla produzione di ortaggi e legumi. I tipi più diffusi di queste due categorie furono fissati anche da due nomi di famiglia (*Rava*, o *Ravotti*, e *Arbelia*), probabilmente originati dalla trasmissione di un soprannome. Il primo cognome, che fu assegnato anche ad un piccolo insediamento permanente, è legato alla coltivazione della rapa. Il cognome è documentato dal 1395, quando compaiono *Perrotus filius quondam Zanini Rave et Johannes filius Petri Rave, ambo de Petris Zimellis habitatores vallis Rime* (FANTONI e FANTONI, 1995, d. 3); questi coloni fondarono, in una località ancora priva di nome, l'insediamento che venne in seguito identificato con il loro cognome (Ca Ravotti; alta val Sermenza)<sup>3</sup>.

Nel Medio Evo le rape, grazie alla loro facilità di coltivazione e di conservazione, erano, insieme ai cavoli, i vegetali più frequenti in tutte le mense e svolgevano un ruolo successivamente occupato dalla patata (CHERUBINI, 1981, 1984, p. 126; NADA PATRONE, 1981, pp. 153, nota 108). La

<sup>3</sup> Il toponimo *domus de Ravotis* è attestato per la prima volta in un documento del 1482 (FANTONI e FANTONI, 1995, d. 40). La voce ricorre anche nella micro-toponomastica (*campus de la ravera* alla Carvaccia in val d'Egua nel 1571, sASVa, FNV, b. 10620).

rapa costituiva uno degli ingredienti principali, con le carni salate, degli *uberlekke*, uno dei piatti tradizionali alagnesi; solo successivamente a queste verdure si sono aggiunte le patate (RAGOZZA, 1983, p. 146). La loro coltivazione doveva essere ampiamente diffusa in valle<sup>4</sup> se la proibizione di commettere danni nei *campum raparum* era oggetto di specifici articoli negli statuti comunali<sup>5</sup>.

Le arbelie, fissate in un cognome diffuso a Rossa, in bassa val Sermenza, corrispondevano probabilmente ad una o più specie di legumi. In questo territorio la loro presenza è documentata tra le decime riscuoteva che il prete Zali nel 1617 (FANTONI e CUCCIOLA, 1998, p. 230).

### Campi e mulini: la cerealicoltura

La diffusione dell'agricoltura anche in alta valle è testimoniata, durante il Quattrocento e il Cinquecento, dall'elevato numero d'appezzamenti di terra a campo citati negli atti notarili.

Nei documenti compaiono diversi tipi di cereali microtermici. La specie più diffusa (anche alle alte quote, ove rimase persistente nel tempo) era la segale, caratterizzata da una germinazione rapida anche alle basse temperature e da un breve ciclo vegetativo. La più antica attestazione in Valsesia è costituita dalla citazione, in un documento del 1345, di un appezzamento di terra *colta et seminata cum sicali* a Piè d'Alzarella (MOR, 1933, d. XCI, pp. 222). Ma era presente in maniera diffusa anche l'orzo, che, sebbene meno resistente al freddo della segale, cresceva anche dove il frumento non si adattava bene. Non mancavano inoltre cereali tipicamente medievali, come il miglio, il panico e l'avena. Solo in alcune località della Val Grande e della bassa Val Sermenza era presente anche il frumento.

L'ampia gamma di cereali coltivati nei campi delle località più basse e solatie è fornita dall'elenco delle decime che il prete Zali riscuoteva nel 1617 *nel territorio di Rossa*, costituite da 15 some di *segale*, 13 some di *panico*, 10 rubbi di *canapo*, 2 staia di *formento*, 2 staia di *arbelie et orzo* (FANTONI e CUCCIOLA, 1998).

Nelle comunità dell'alta valle la produzione era molto meno differenziata. A Rimella la tradizione

<sup>4</sup> La coltivazione proseguì sino all'Ottocento (PAPALE, questo volume, p. 21-25). Il King nel 1855 annotava la presenza nell'orto del curato di Carcoforo di "un'aiuola di rape" da cui proveniva un esemplare di oltre un metro di diametro (traduzione in CERRI e CREVAROLI, 1998, p. 133).

<sup>5</sup> Articolo XX degli Statuti di Crevola del 1289 (MOR, 1924, p. 130).

vuole che vi crescessero solo segale e orzo (ms. Rinoldi, 1943, in BAUEN, 1978, p. 416)<sup>6</sup>. Ma la coltivazione di cereali nelle valli adiacenti a quelle del Sesia raggiunse anche quote superiori. A Macugnaga, secondo quanto riportava una relazione di *Joachim de Annono* del 1553 *non si fa salvo che un seminerio, cioè di segale, o di miglio, o di panico* (BIANCHETTI, 1878). La coltivazione dei cereali arrivava nella vicina valle di Gressoney sino all'insediamento di Tschaval (1823 m), ove è attestata da un documento del 1440 relativo al pagamento di un canone d'affitto in natura costituito da orzo (RIZZI, 1992).

A Rima, negli atti notarili del Cinquecento, viene ripetutamente citato l'appezzamento di terra *intus campos de avena* (o *campos avene*<sup>7</sup>; sASVa, FNV, bb. 10366-10368, 8931-8934). La persistenza toponomastica esprime bene il limite ecologico del territorio di Rima. L'avena, oltre ad adattarsi bene ai climi freddi come cereale a semina estiva, può essere facilmente coltivata nei terreni recentemente roncati, in quanto non necessita zappature profonde. Nonostante l'avena sia uno dei cereali più nutrienti, sicuramente quello con potere calorico più elevato, il suo scarso rendimento in farina ne limitava l'uso prevalentemente all'alimentazione animale e nell'alimentazione umana veniva generalmente impiegata in grani. Ma anche a Rima, come nel resto della valle, era coltivata la segale. Nel 1612 il BESCAPÈ (ed. 1878, p. 156) scriveva che "di notte cade la neve che danneggia i grani di segale non ancora maturata, e scarsi ivi sono questi grani".

Le scorte cerealicole denunciate negli inventari cinquecenteschi sono costituite quasi esclusivamente dai cereali di cui è documentata la crescita sul luogo. In alta valle sono citate riserve generiche di grani e riserve di segale (ad esempio 30 staia di segale, contenute in un'"arca di legno", ad Oro in val Vogna nel 1548; *Briciole*, pp. 227-228). In un altro inventario del 1671 della val Vogna sono esplicitamente citate *stara 5 biada trovata nei campi* (PAPALE, 1988, p. 14).

<sup>6</sup> Una disposizione ricorrente nei testamenti di questa località riguardava la distribuzione di staia di segale in forma di pane (1481, 1547; VASINA, 2004, pp. 96, 97). Ogni famiglia doveva alla Confraternita di Santo Spirito alcune staia di grano. In un elenco del 13 maggio 1616 compaiono tutti i contribuenti, che versano quantità di segale variabili tra 0,5 e 7 coppi di segale, per un totale di circa 250 litri di grani (DELLAROLE e PAPALE, 2004, p. 254; TONELLA REGIS, 2004, p. 172).

<sup>7</sup> Il toponimo *campus avene* è documentato anche a Rimella (DELLAROLE e PAPALE, 2004, p. 255).

L'importanza delle cerealicoltura è confermata dalla diffusione dei mulini, che compaiono già come parte integrante degli atti di fondazione dei nuovi insediamenti colonici. A Rimella, nel 1256, compariva già uno *ius molendini* (FORNASERI, 1958, d. C). Nella concessione enfiteutica del 1270 era chiaramente indicato il diritto di "costruire case e mulini, impiantare prati e campi" (FORNASERI, 1958, d. CXIII); tra le decime figurava la *blava*, termine con cui in ambito pedemontano si indicavano in modo generico tutti i tipi di cereali, ma in particolar modo quelli primaverili o una mistura composta da segale, miglio e panico (NADA PATRONE, 1981, p. 63). Il contratto univa quindi in modo esemplare il bene (campi), il suo prodotto (*blava*) e il suo strumento di trasformazione in alimento (mulino)<sup>8</sup>.



Fig. 4 – Al pascolo (da VALLINO, 1878)

### Prati e pascoli: l'allevamento

Durante il Cinquecento il patrimonio zootecnico medio d'ogni gruppo familiare può essere identificato con quanto inventariato nel 1563 tra i beni lasciati da Pietro Viotti a Rima: tre vacche, due manze, quattro capre e tre pecore (sASVa, FNV, b. 8931). In un altro inventario degli eredi di Giovanni Francesco di Vogna del 1548 compaiono cinque vacche da latte e due manzole (*Briciole* ..., pp. 227-228). Una composizione

<sup>8</sup> Sulla distribuzione dei mulini nelle valli Egua e Sermenza nel periodo immediatamente seguente alla colonizzazione si rimanda a FANTONI (2001). Per un dettaglio sul territorio di Rima si rimanda a FANTONI (2006a). In letteratura sono inoltre disponibili i censimenti degli edifici esistenti sino a tempi relativamente recenti di alcune località valsesiane (MOLINO, 1985, per Campertogno; FANTONI, 2001, per la val Cavaione). Nell'ambito del progetto ecomuseale dell'alta Valsesia sono stati recentemente ristrutturati due mulini a Mollia e Alagna.

quasi simile avevano quasi tutte le altre aziende documentate<sup>9</sup>.

Per il mantenimento di questo patrimonio zootecnico si sfruttava accuratamente tutto il territorio. Gli appezzamenti di terreno citati nei documenti del Quattro-Cinquecento erano costituiti, oltre che da orti e campi, da prati, meali, pasquate (maggenghi) e alpi.

I prati, considerati meno importanti dei campi, occupavano le zone periferiche rispetto agli insediamenti. Nei prati grassi venivano eseguiti due o più sfalci; nei prati magri un solo sfalcio. La qualità del fieno era nettamente diversa e gli inventari distinguono i due tipi di scorte; in un inventario di beni a Fervento del 1594 sono nettamente distinti *rubbi n. 33 feno maijgro*, *rubbi n. 14 feno grasso* (sASVa, FNV, b. 8937).

Nelle pasquate, voce locale identificante i maggenghi, venivano generalmente praticati sfalci ad anni alterni.

Negli alpeggi, che tra Quattrocento e Cinquecento furono frazionati e sfruttati da gruppi consortili titolari di diritti d'eratico, veniva praticato quasi esclusivamente il pascolo.

Gli stessi documenti descrivono un accurato sfruttamento delle potenzialità dei prati e dei pascoli affidato ad un adeguato sistema irriguo; frequenti sono gli appezzamenti di terra a prato *cum suis rugis et aqueductibus*, il cui uso era accuratamente regolamentato.

Lo sfruttamento dei pascoli era praticato dalle singole aziende agrarie monofamigliari attraverso una progressiva risalita altitudinale nel corso della stagione estiva, che comportava generalmente tre soste: il maggengo e due stazioni di alpeggio. Un esempio attestato a Rima sino dal Cinquecento è costituito dalla pasquata del Lanceronacco e dalle alpi Lanciole di sotto (1710 metri) e di sopra (1937 metri). In modo analogo veniva sfruttato l'asse Vallaracco (1598 metri), Vallé di sotto (1746 metri) e di sopra (2175 metri) (FANTONI, 2006a).

Gli inventari cinquecenteschi redatti nel periodo invernale indicano, a fianco della composizione del patrimonio zootecnico, le riserve immagazzinate per la sua alimentazione. Nel sopraccitato inventario Viotti di Rima del 1563 si precisava la presenza del fieno sufficiente a

“svernare” le bestie presenti nella stalla (sASVa, FNV, b. 8931).



Fig. 5 – La fienagione (da VALLINO, 1878).

### **VALSESIA, 1563: CHI PARTE, CHI RIMANE, CHI ARRIVA**

A metà Cinquecento l'occupazione di tutte le aree a vocazione agro-pastorale si era completata. La struttura del territorio rimase poi conservata per numero d'insediamenti e numero di costruzioni per insediamento, edifici di servizio e sistema viario. Cambiò invece nel tempo l'uso di campi, prati e pascoli. Un impatto notevole ebbe sulle attività agropastorali il fenomeno dell'emigrazione stagionale, il cui debutto è stato variamente (e spesso liberamente) citato nella letteratura locale. Un indice sensibile al fenomeno migratorio è offerto dalla stagionalità delle nascite, che negli insediamenti caratterizzati da migrazione stagionale con rientro a dicembre-gennaio (caso diffuso in Valsesia) determina una forte natalità nei mesi di settembre-ottobre. Un forte incremento delle nascite in questo periodo è descritto da VIAZZO (1990), a partire almeno dall'ultimo decennio del Cinquecento. Una conferma qualitativa a questa fonte viene dal GIORDANI (1891), che riteneva che gli Alagnesi avessero iniziato ad emigrare verso il Seicento. La proporzione delle nascite registrate ad Alagna nel trimestre autunnale nei decenni a cavallo tra fine Cinquecento e inizio Seicento è analoga a quella registrata nell'Ottocento. Valori simili sono stati calcolati da AXERIO (2002) per Rima ed i dati sinora analizzati per altre località valesesiane (Riva e Carcoforo) mostrano andamenti simili.

Un'altra fonte che conferma questa cronologia è costituita dagli atti redatti in occasione delle riunioni assembleari delle comunità di villaggio. Mentre nella prima metà del Cinquecento compaiono quasi tutti i capifamiglia, dalla fine del secolo sono sempre più frequenti le assenze di rappresentanti di interi gruppi famigliari. Nel

<sup>9</sup> Tra i beni degli eredi di Antonio Giadoli di Fervento, nel 1591, comparivano 5 vacche da latte, 3 manze e 6 pecore (sASVa, FNV, b. 8937); 4 vacche costituivano il patrimonio zootecnico della famiglia Peracino a Carcoforo del 1568 e della famiglia Manetta a Piè di Rosso nel 1584 (sASVa, FNV, b. 8931).

Seicento e Settecento queste riunioni si svolsero solo nel periodo invernale e nei rari casi di assemblee svoltesi in altre stagioni compaiono rappresentanze quasi esclusivamente femminili (FANTONI, 2000).

L'analisi di un documento quasi sincrono fornisce un quadro dell'intensità dell'emigrazione in Valsesia. Negli atti di visita d'Antonio Tornielli del 1641 (ASDN, vv. 133-134) si legge che *plerique exeunt* da Alagna, *fere omnes* da Rimasco, *multi* da Riva, Scopello, Scopa, Rimella e Rossa, evidenziando la diffusione del fenomeno nelle comunità dell'alta valle. In contrasto si scopre che gli emigranti dalle comunità della bassa valle erano *nonnulli* a Borgosesia, Cellio, Valduggia, Ferruta, Locarno e Colma, *pauci* a Pello, Agnona e Doccio, *nulli* a Foresto (VIAZZO, 1989, p. 82). La distribuzione evidenzia il forte impatto ambientale sul fenomeno, che investe soprattutto le comunità di frontiera ecologica dell'alta valle, analogamente a quanto è documentato in Ossola (MORTAROTTI, 1985, pp. 175-176) ed a quanto è logico aspettarsi in altre aree alpine.

VIAZZO (1989, p. 82), a conferma della persistenza delle stesse condizioni nell'Ottocento, cita LANA (1840) estraendone alcune indicazioni sull'intensa emigrazione nei paesi dell'alta valle in contrasto a quanto avveniva nella comunità di Breia, ove i più *si applicano in patria colle donne a tessere tela, all'agricoltura ed alla custodia dell'armento*. Ma, come avverte lo stesso Viazzo, lo studio delle variazioni dell'intensità dell'emigrazione e l'analisi della proporzione tra intensità nell'alta e nella bassa valle deve essere approfondito con l'analisi di serie storiche quantitative.

Dalla fine del Cinquecento l'attività agro-pastorale in alta valle fu quindi affidata quasi esclusivamente alla componente femminile di queste comunità. La diminuzione del carico degli alpeggi, indotta dalla riduzione del patrimonio zootecnico, affidato alla cura della sola componente femminile delle comunità alpine, fu sfruttata dai pastori transumanti di pecore, la cui presenza è documentata dalla fine del Cinquecento. In origine questi pastori furono di provenienza esclusivamente orobica e solo successivamente furono sostituiti da pastori di provenienza biellese.

Pastori d'origine orobica sono documentati a Rima (1563, Zanino *pastoris de valle Camonica*) e a Carcoforo, ove sfruttavano le alpi d'Egua (1623, *Joannes de Nanis Vallis Brembane territoris Civitatis Bergam*). Alcuni di loro si trasferirono definitivamente in valle: nel suo testamento del

1715, *Marcus Cesalli loci de Parre Diocesis Bergamensis habitator Carcoffori*, che aveva sposato Maria Maddalena Josti, stabilì la sua sepoltura nel cimitero della chiesa parrocchiale di S. Croce. Dalla stessa località (Parre) proveniva anche *Petrus Capella*, anche lui *habitor Carcoffori*, che perse la vita nel 1735 cadendo presso la cappella di S. Agata a Ca Forgotti (val d'Egua), proveniente *da Varallo con li suoi sommari per andare a Carcoforo*. Nello stesso periodo è documentata anche la presenza di *Bartholomei Pensa de valle Sogna pastoris habitantis eius dicti loci Campi Regutii*, ove aveva sposato Maria Maddalena Zuccalla. Il pieno inserimento di questi pastori nella comunità è testimoniato dall'elezione di *Pietro Bigoni pastore* a perito di parte in un contenzioso per i confini tra i consorti delle alpi Selva Bruna e Trasinera e quelle delle alpi Chignolo, Mazza e Fornetto nel 1714 (FANTONI, 2000, 2006a). Questi pastori erano presenti anche nella valli laterali prossime al Biellese. Nel 1634 il pastore bergamasco Pietro de Bono prometteva di consegnare a Giovanni Battista Ubertalli di Portula tutta la lana ricavata dalla tosatura delle sue pecore e di quelle di Domenico Malugano, suo compagno d'alpeggio, per un gregge di 150 capi portati sulle alpi di Mera e Valsessera (CESA, 1997). Presso le baite dell'Alpe del Prato (Val Sorba) una lastra rocciosa reca l'iscrizione *Agos. 1751 pastori bergomensis*. Dalla metà del Settecento inizia ad essere documentata la sostituzione dei pastori orobici con quelli biellesi. A Rimella, dieci anni dopo il contratto d'affitto del 1753 ad un Bigoni, è infatti, documentato l'arrivo di altri affittuari. Il 7 settembre 1763 Giuseppe Antonio Colombo e Domenico Colombo si accordarono con il pastore Costanzo Giardino di Trivero per l'affitto *del pascolo ed erbatico dell'alpe del Capezzone, Bosaracche, Lavezzaro et Bisarosso*<sup>10</sup>.

---

<sup>10</sup> L'accordo avvenne con la previa affissione degli avvisi a stampa per la locazione dell'alpeggio nelle città di Casale Monferrato, Vercelli e Novara e nel borgo di Omegna. Anche il nuovo contratto ebbe una durata di nove anni ed un canone annuo di 350 lire *senza verun appenditio di formaggio peccorino* (DELLAROLE e PAPALE, 2004).

## PRODUZIONE AGRARIA E ALIMENTAZIONE IN VALSESIA FRA ANTICO REGIME E RESTAURAZIONE

Alfredo Papale

Désiré Niel nella sua opera “L’agriculture physique, économique, technique et industrielle des États Sardes” (1856), classificava *région forestière* il territorio della Valsesia, demograficamente la più piccola delle 39 province continentali del Regno (con soli 35.879 abitanti in un vasto territorio di 75.500 ettari, dei quali solo 3.659 erano fruttuosamente coltivabili). In valle era praticata dunque un’agricoltura montana di scarso valore, abbandonata al lavoro delle donne, senza investimenti e attrezzature.

### LE FONTI

Durante il periodo napoleonico (1800-1814), soprattutto in occasione dell’inchiesta del 1807, e successivamente, durante la Restaurazione sotto il governo di Carlo Felice (1821-1831), vennero redatti numerosi prospetti statistici da parte delle singole comunità valesiane, su richiesta delle autorità periferiche (prima del Regno d’Italia, Dipartimento dell’Agogna, Vice Prefettura di Varallo; poi della Vice Intendenza della Valsesia). La più completa di queste rilevazioni è costituita dalle “Risposte alla circolare dell’Ill.mo Signor Vice Intendente della Provincia delli 10 luglio 1828 N° 45 continenti quesiti in oggetto di notizie statistiche del Territorio e della Popolazione”. I questionari, compilati dai singoli Comuni e tuttora conservati a Varallo (sASva, *Vice Intendenza della Valsesia*, bb. 171-172-173), vennero riepilogati nel “Rapporto statistico per l’anno 1828” del Vice Intendente Luigi Noè, manoscritto conservato presso l’Archivio di Stato di Torino, pubblicato da PECO (1993).

Da questo importante materiale statistico locale conservato negli archivi statali escono dati sufficienti a farci comprendere quali risorse alimentari potessero essere tratte dal territorio montuoso valesiano con produzioni agricole differenziate qualitativamente e quantitativamente.

### IL TERRITORIO

Le potenzialità del territorio sono chiaramente espresse nelle risposte del questionario del 1828 per il comune di Carcoforo, caratterizzato da *suolo di terreno montuoso, leggero, composto di sassi, ghiaioso e di terra sciolta, che senza concime e lavoro non produce spontaneamente che poche erbe e piante*.

### *Sàppa e badìl*

Ovunque, sia nell’alta che nella bassa valle, non poteva essere utilizzato l’aratro nella lavorazione del terreno, bensì solo vanga, zappa e badile, in un faticosissimo lavoro quasi sempre appannaggio delle donne. Così relazionavano i sindaci del 1828: *il mezzo di coltura è quello della zappa (Agnona); campi lavorati alla zappa e alle mani (Breia); si coltiva col badile e la zappa (S. Giuseppe); il genere di coltura che si pratica in rapporto ai beni coltivati sono il badile e la zappa (Boccioleto); la coltura è a campo e fatta col mezzo delle braccia (Rossa); quivi l’aratro è sconosciuto; la sola zappa e badile sono gli istrumenti più conosciuti da questi coltivatori che fanno la vece de buoi nelle vaste pianure della nostra bella Italia ed a forza di concime si ottiene lo scarso raccolto (Sabbia); non puotendosi per la montuosità del territorio impiegarsi per la coltivazione dei beni né aratro né bestie, riesce perciò la stessa assai faticosa e di dispendio coll’adoperarsi la zappa e il badile (Camasco); nella coltura del terreno s’impiega la zappa ed il badile, non potendosi impiegare per la montuosità l’aratro e le bestie: la coltura quindi si rende assai faticosa e costosa (Civiasco); le sole braccia dei contadini sono il mezzo usato per la coltivazione (Roccapetra)<sup>11</sup>.*

### *Biàva e tartiffuli*

Le informazioni contenute nei censimenti d’inizio secolo ci fanno immediatamente percepire come la coltivazione principale di cereali in Valsesia, e pressoché unica nei territori delle comunità a più alta quota, fosse quella della segale (*biàva*), *che coltivasi dappertutto, anzi se ne occupa la maggior parte de’ terreni coltivati* (PECO, 1993, p. 170).

A Rimasco, nelle risposte ai quesiti statistici del Prefetto del Dipartimento d’Agogna Mocenigo (ASNo, *Agogna*, b. 2054), in data 23 agosto 1807 il sindaco Carlo Buttone Piazza rispondeva che il

<sup>11</sup> Gli attrezzi agricoli erano quasi sempre prodotti localmente in piccole fucine. A Mollia: *esistono in questa Comune di Moglia fucine con martinetto n° 9, fucinette senza martinetto n° 8; nelle prime si fabbricano falci, vanghe ed altri utensili di campagna, lumi, meule per tagliare il fieno, cazole da muratore e gessatore, zampogne e broccheria e nelle fucinette si fabbrica soltanto brocche; a Quarona fucine n° 3 per zappe e simili che impiegano un uomo per caduna*.

poco territorio utile *solo colla zappa in tre giorni era tutto coltivato* e che le uniche produzioni locali annue erano *circa tre staia di segale, circa staja cento di tartuffole, mille rubbi di fieno, circa quaranta rubbi di canape, circa mezzo rubbo di noci in olio*, non certo sufficienti a nutrire una popolazione che era allora di 176 individui, *escluso il cantone di Dorca sottoposto a Fervento*. Ecco perché gli uomini emigravano *tutti, eccettuati li decrepiti*.

Il famoso agronomo Lodovico Mitterpacher, tanto letto, studiato e consultato nelle aree lombarde alla fine del Settecento, affermava che *la segale vien pur essa in terreno forte, ma generalmente suole seminarci in que' luoghi ove non alligna bene il grano*: ideale quindi a coltivarsi in Valsesia, anche se la quantità di cereale prodotto non era sufficiente ai bisogni alimentari delle popolazioni, specialmente di quelle stanziato alle quote più elevate.

La segale venne integrata a partire dagli ultimi decenni del Settecento dall'introduzione delle patate o pomi di terra nella varietà bianca (*tartiffuli*), per pregiudizi vari coltivate tardivamente a migliorare le avare risorse alimentari del territorio solo dopo oltre due secoli che erano state conosciute durante l'esplorazione delle Americhe. Ancora negli "Annali di Agricoltura del Regno d'Italia" (1809-1814), l'indagine dell'agronomo Filippo Re (1745-1827) mostrava una situazione confusa sull'impiego della patata in alimentazione. Tuttavia, già nel periodo napoleonico quando le istituzioni, su impulso del francese Antoine-Augustin Parmentier (1737-1813), dei lombardi Alessandro Volta (1745-1827) e Teresa Castiglioni (1750-1821) e, localmente, del notaio rimellese Michele Cusa (1771-1855) spingevano perché la patata si diffondesse, rispetto ad altre aree, in Valsesia il tubero appariva già saldamente affermato, certamente per la estrema penuria di altre produzioni vegetali, al punto che il citato compendio statistico del 1828 asseriva essere *molto maggiore d'ogni raccolto quello delle patate* (PECO, 1993, p. 171). Affermato per sfamare, ma poco considerato dal punto di vista gastronomico: infatti il sindaco di Mollia nel "Prospetto del totale raccolto dei generi" del 1805 (sASVa, *Vice Prefettura*, b. 103) scriveva *che si usa in questo luogo la coltura della patata o sia pomi di terra, cibo assai grossolano che serve a sfamare tante famiglie indigene*. Lo stesso canonico Sottile nel suo Quadro della Valsesia del 1803, mentre affermava che *si è introdotto da varj anni l'uso di coltivare dei pomi di terra, ossia tartufi, né poteva farsi cosa più saggia in un paese mancante di grani*, sotto sotto lasciava capire che la patata era

solo un rimedio utile a non morir di fame, poiché la coltivazione della solanacea in Valsesia era *tanto più necessaria che il Valsesiano, solito a guadagnarsi il pane col suo ostinato lavoro, non sa adattarsi a mendicarlo come gli abitanti delle altre valli*; e del resto questo era stato anche il pensiero del Mitterpacher quando affermava che *la patata o pomo di terra è quasi il solo cibo de' poveri*.

Dalle risposte ai quesiti del 1807, compilate dai sindaci valsesiani su invito del Prefetto dell'Agogna Mocenigo *per la migliore amministrazione delle Comuni e del Dipartimento, importando conoscerlo sotto tutti li rapporti*, emerge bene la povertà dei suoli e la loro scarsa attitudine a proficue coltivazioni (ASNo, Agogna, b. 2054): *pochi campi sterili ed arenosi di poca quantità* (Campertogno); *pochi campi dai quali si ricava il frutto di tartuffole e canape* (Carcoforo); *i campi sono molto rari perché non adattati al clima* (Rima); *la quantità dell'aratorio è pochissima* (Balmuccia); *l'aratorio è pochissimo e quel poco è di qualità arenosa, sassosa ed inferiore* (Camasco); *aratorio leggero e freddo* (Quarona).

## LA PRODUZIONE ALIMENTARE

Per esaminare la situazione produttiva dei comuni della Valle risultano estremamente interessanti le voci dei questionari compilati nel 1828. I dati relativi alla produzione agraria delle comunità valsesiane sono riassunti in tab. 1.

Dalla lettura sincrona di questi resoconti appare evidente come scendendo di altitudine, oltre segale e patata, cominciasse a comparire in piccola quantità, sempre che le condizioni del suolo lo permettessero, altri tipi di granaglie, quali il frumento (nella varietà *invernenga*), la meliga, l'orzo, il miglio e il panico (*marzaschi* o *saggina* volgarmente detti), integrati da legumi e da frutti, fra i quali un posto di rilievo spettava alle castagne e alle noci per la produzione rispettivamente della farina e dell'olio, e alla canapa quale pianta tessile e per l'olio.

### La bassa valle: cereali e castagne a Quarona

Il comune di Quarona, ubicato in bassa valle (406 m), nel 1828 contava 658 abitanti. Il terreno era coltivato a prati, abbondanti in fieno di primo e secondo raccolto e a campi, che producevano *segale, poco formento, discreto granoturco, volgarmente detto meliga in primo raccolto, e poco panico dopo la segale, quale non giunge sempre a maturità*.

Produzioni vegetali: *Segale q 320; meliga q 350; paglia q 220; vino acido q 235; panico q 125; fieno q 7800; patate q 320; faggiuoli q 7; canape q 40;*

	bassa Valsesia				val Mastellone				Val Grande					valli Egua e Sermenza					
	Borgosesia	Breia	Quarona	Cravagliana	Rimella	Scopa	Pila	Rassa	Riva	Alagna	Balmuccia	Rossa	Bocciolo	Fervento	Rimasco	S. Giuseppe	Rima	Ferrate	Carcoforo
quota centro (m)	354	809	406	615	1.176	622	686	917	1.112	1.154	560	813	667	791	906	1.113		1158	1304
abitanti	2.550	711	658	1.200	1.185	845	25	630	200	130	434	740	765	179	265	131	200	238	207
albicocche	1																		
fichi	1																		
pesche	20												6						
prugne	20																		
ciliegie	3																		
mele	150	600	180				1	2 r				100 e	6						
pere	400						8 r						10						
uva	6.000												8						
vino	2.000	110	235	14							16 b		5						
nocci	1.500	160	300	300							5 s	30 e		10					
castagne	340	300	230	500							150 s	100 e		40					
patate	600	569	320	1.600	800	450	30	2800 e	20	300	182	160 e	200	20	10	5	10	18	26
cavoli	3												3					9	3
rape	3						15	200 e						5					
FAGIOLI	60		7			3													
carote	1																		
granoturco	1.700	2	350																
frumento	25	3						45 st				20 e							
panico e miglio	100	125										80 e	430						
orzo	12	2							20			3 e							
segale	1.800	160	320	40	4	2	8	14 s		150		360 e							
foglie				450	450		20	200 c	30	40	500		378	1000					
paglia	10		220				4		60	100			225						
fieno	17	6940 f	7.800	7.000	15.000	6580 f	200	3000 f	1.000	2.500	2150 f	9000 e	5000	1700	620	1.000	1800	10.000	10.000
buoi	10																		
vacche estate																			
vacche inverno	215	238	155	500	500	200	130	313	200	500	92	230	200	50	55	70	100	80	115
viteili	60	155	90	125	175	160	30	40	50	120	55	100	60	30	15	15	30	50	90
pecore estate											150	100	80	90	50	100	150		
pecore inverno	80	216	140	100	300	310	25	150	100	400	150	100	80	90	50	100	150	100	170
montoni					40					45									
agnelli	20			20	50		5	50				40	20			30	25		
capre				250	250	30	60	150	30	100	40	160	174	100	184	170	30	79	73
capretti	93			50	60		4	30				60	100	15	10	20	80	50	
suini				20	40														
equini	93		13			3													
galline				400	400														
alveari		6 sc		60	40 a						1		1	0,5	1				
trout																			

Tab. 1 - Produzione vegetale e allevamento in Valsesia nelle "Risposte alla circolare dell'Ill.mo Signor Vice Intendente della Provincia del 10 luglio 1828" (sASVa, Viceintendenza della Valsesia, bb. 171-173). La produzione vegetale è espressa in quintali, salvo diverse indicazioni (b. brente, c. carichi, e. emine, f. fasci, r. rubbi, s. sacchi, st.staia). Per gli alveari a. alveari, sc. sciami.

castagne verdi q 230; noci q 160; pere e mele q 180; altri frutti pel semplice uso della famiglia. Allevamento: Cavalli 3; mule 6; asini 4; vacche 155; vitelli 90; pecore, compresi gli agnelli, 140. Tutti li generi che si producono nel territorio si consumano nel medesimo alla riserva dei seguenti che si smerciano ai mercati di Borgosesia e Varallo, cioè: castagne q 150; fieno q 2800; vitelli ingrassati 80 di libbre metriche 65 caduno; pesci q 3; olio di noci prodotto dal suolo q 7; pere e mele q 100.

Importazione generi: S'importano li seguenti oggetti mancanti nel suolo e necessari alla popolazione oltre li prodotti del territorio e cioè: la meliga per mesi sei all'anno q 350; segale q 340; formento in natura ed in pasta q 66; vino q 120.

### Le località esposte al sole: cereali e frutta a Rossa

Il comune di Rossa è ubicato su un versante esposto a sud, con insediamenti permanenti distribuiti tra 600 e 1075 metri. Nel 1828 contava 740 abitanti.

Produzioni vegetali: Frumento emine 20; segale emine 360; orzo emine 3; panico e miglio emine 80; patate emine 160; fieno emine 9000; canapa emine 30; castagne emine 100; noci emine 30; pere, mele ed altri frutti emine 100.

Allevamento: Vacche 230; vitelli 100; pecore 100; agnelli 40; capre 160; capretti 60.

Importazione generi: S'importa dalla Provincia quanto manca di prima necessità.

### Le comunità di frontiera ecologica dell'alta valle: patate e segale ad Alagna

Gli insediamenti permanenti del comune sono compresi tra 1154 e 1388 metri di quota. Nel 1818 contava 552 abitanti.

Produzioni vegetali: Segale q 150 circa secondo le annate; fieno circa q 2500; paglia circa q 100; foglie di faggio ad uso de letti circa q 40; legna se ne consuma circa q 130; poche prune e ciriegie selvatiche; patate circa q 300.

Allevamento. Vacche 500 d'estate e d'inverno 335; vitelli 120; pecore d'estate 400 e d'inverno 45; capre 100 circa.

Importazione generi. Ogni cosa si compra a Varallo.

### Oltre la frontiera: Rima

Il comune costituisce un insediamento accentrato ubicato a 1411 metri di quota. Nel 1828 contava 200 abitanti.

Produzioni vegetali: Fieno q 1800; tartuffi q 10.

Allevamento: Vacche 100; vitelli 30; pecore 150; agnelli 25; capre 30; capretti 20.

Importazione generi: Merci importate dalla Provincia cioè: grani q 405; olio q 2; vino q 175; acquavite q 5; canape q 50; carta q 1; ferro q 4; corami q 2; pomi q 2.

### Mulìn e molinè

Ovunque nei pressi dei villaggi la presenza di corsi d'acqua, Sesia o suoi tributari, dava la possibilità di allestire mulini di potenza variabile secondo la portata, a ruota verticale e asse orizzontale, a funzionamento saltuario per la macina dei cereali, sia quelli prodotti localmente, sia quelli comprati dai mercanti. Sempre dalle relazioni statistiche del 1828: a Pietre Gemelle molini quattro a due macine, dacchè per giorno otto staja di farina, parte dell'anno stanno ferme; a Mollia molini numero quattro, macine due, una per la meliga e l'altra per la segale: ogni macina si calcola sei staja per giorno; a Campertogno molini n° quattro a due macine caduno, così dette a vantaggio, cioè per la biada l'una e per la meliga l'altra; ogni macina dà circa uno stajo di farina di peso libbre 29 alle 30 per ogni ora. Non vanno continuamente e in un anno però macinano in totale tra tutti sacchi 160 circa; a Campertogno molini numero cinque, macine due, una per la meliga e l'altra per la segale; ogni macina dà di farina al giorno otto staja valesesiani; a Pila molini n° 2 che macinano uno staro di grano per ogni ora, per giorno staja 12; non vanno però continuamente, per cui non si può precisare quanto macinano per mese, ma tra ambi ponno macinare all'anno sacchi 700 circa travagliando anche per i paesi circonvicini; i suddetti molini hanno due macine per caduno, cioè una per la segale e l'altra per la meliga; a Civiasco tre mulini a vantaggio per la macina del grano di proprietà di alcuni particolari; a Quaronna molini n° 3 a due ruote dritte a coppi: macinano un mezzo staro all'ora.

	grani				totale	farinacei		totale	legumi
	frumento	segale	granoturco	riso		patate	castagne		fagioli
bassa Valsesia	20	20	20	15	75	8	7	15	10
media Valsesia	15	25	20	5	65	12	18	30	5
alta Valsesia	5	40	25	5	75	22		22	3

Tab. 2 - Distribuzione percentuale di cereali, farinacei e legumi nell'alimentazione valesesiana alla fine dell'Ottocento



## L'ALIMENTAZIONE: PRODUZIONE LOCALE ED IMPORTAZIONE

I generi di alimentazione solo in parte erano prodotti localmente mentre le granaglie più pregiate venivano acquistate nella Bassa novarese e vercellese.

Nelle relazioni dei sindaci dell'Alta valle, sempre nel 1828, si trovano espressioni del tipo: *i prodotti indigeni bastano semplicemente per due mesi circa al mantenimento della popolazione* (Pila); *lo scarso raccolto non basta a nutrire la popolazione tre mesi all'anno* (Sabbia); *il prodotto è appena sufficiente per un quarto dell'annata* (Varallo). Nella Bassa valle, oltre Varallo, crescendo la possibilità di coltivazione, come si vede dalle statistiche di Quarona e Borgosesia, le produzioni vegetali locali potevano bastare anche per circa quattro o cinque mesi.

Il fabbisogno in "grani" era pressoché identico in tutte le comunità dell'alta valle, variando tra 2 e 2,4 q/abitante<sup>12</sup>.

Nei paesi in cui veniva registrata in dettaglio la tipologia dei "grani" si può notare come alla sommità delle valli fossero importati segale, mais e riso<sup>13</sup>.

### Tra tradizione ed innovazione

Nella imponente documentazione raccolta dopo l'Unità per gli atti della cosiddetta "Inchiesta Jacini" del 1883, che Federico Tonetti compilò per la parte relativa alla Valsesia, il Circondario di Varallo venne suddiviso in tre zone, in base alla proporzione dei vari generi utilizzati per l'alimentazione (tab. 2).

Confrontando i dati riportati nel censimento del 1828 con quelli dell'inchiesta sull'alimentazione del 1883 si può notare come in alta valle perdurò la coltivazione delle segale, che continuava a costituire la base dell'alimentazione in ambito ceralico. Scendendo lungo la valle diveniva invece consistente la quota di frumento e di granturco (tab. 2).

L'alta valle fu invece più veloce a recepire la coltura della patata, che alla fine dell'Ottocento costituiva solo l'8% dell'alimentazione in bassa valle, mentre raggiungeva il 22% in alta valle (fig. 6).

<sup>12</sup> 565 quintali su 265 abitanti a Rimasco; 405 q. su 200 abitanti a Rima; 310 q. su 131 abitanti a S. Giuseppe, 405 q. su 179 abitanti a Fervento. Per raggiungere questa quota a Bocchieleto, ove vi era una produzione locale di 430 quintali, si importavano altri 1334 quintali di "grani".

<sup>13</sup> Rispettivamente 350, 390 e 40 quintali a Balmuccia; 7, 14 e 20 ettolitri a Ferrate.

## NOTA METROLOGICA

Dell'antica metrologia comune a tutta la Divisione di Novara, comprendente le province di Novara, Lomellina, Pallanza, Ossola e Valsesia, ricordiamo; fra le misure di capacità per le materie asciutte, il *moggio di 8 staja di Milano* (litri 146,2343), lo *stajo* (litri 18,2793), il *sacco novarese di 8 emine* (litri 126,4729), l'*emina di 16 coppi* (litri 15,8094); fra le misure di peso, la *libbra grossa di Novara di 28 oncie* (g 759,439), la *libbra piccola di Novara di 12 oncie* (g 325,474), il *fascio di 100 libbre grosse* (kg 75,9439), il *rubbo novarese di 25 libbre piccole* (kg 8,136850).

Specifici della provincia di Valsesia, erano lo *spazzo per legna* (metri cubi 3,790), lo *stajo di Varallo* (litri 14,59), il *sacco di Borgosesia* (litri 12,60), la *soma di Varallo* di due brente (litri 120,55), il *rubbo* di 25 libbre piccole (chilogrammi 9,036).

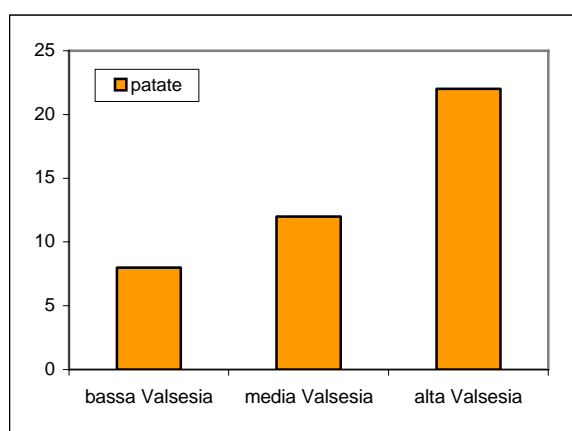


Fig. 6 - Distribuzione percentuale della patata nell'alimentazione nei diversi settori della valle nell'inchiesta Jacini del 1883.

# I CEREALI IN VALSESIA: MEMORIA STORICA E PROSPETTIVE FUTURE

Angela Regis e Marta Sasso

## INTRODUZIONE

La coltura dei cereali risale agli albori della civiltà contadina, quando gli uomini del neolitico abbandonarono la vita nomade in favore di una vita sedentaria, basata su un'economia prevalentemente agricola. Affiancando alla caccia e alla raccolta di frutti la coltivazione dei terreni resero più eterogenea la loro dieta imparando a trasformare le granaglie in farina e a mescolare la farina con l'acqua per preparare pappette, più o meno dense, e farinate cotte sul fuoco. La scoperta della lievitazione naturale, e la conseguente produzione del pane, avvenne solo successivamente. Oggi oltre la metà delle terre coltivate è occupata dai cereali: nonostante vengano consumati poco nei paesi ricchi, sono spesso l'unica fonte di sostentamento per le popolazioni più povere.

I cereali si differenziano dalle altre graminacee perché sono in grado di fornire farine. Da un punto di vista agrario, nella grande famiglia delle graminacee si possono distinguere due grandi gruppi: cereali da granella e cereali da foraggio. Oggetto di questa relazione sono i cereali appartenenti al primo gruppo coltivati in passato in Valsesia. A loro volta possono essere suddivisi in altri tre gruppi: 1) gruppo del frumento, che comprende grano (detto anche frumento), segale, orzo e avena; 2) gruppo del granoturco, che comprende granoturco (detto anche frumentone o meliga), miglio e panico; 3) gruppo del riso, che comprende solo il riso.

Molto più interessante è un altro tipo di classificazione: quella fra cereali microtermi e macrotermi, a seconda del fabbisogno termico delle diverse specie. Microtermi sono il frumento, la segale, l'orzo e l'avena: germinano e compiono le prime fasi di sviluppo nella stagione autunno-primavera, per concludere il loro ciclo produttivo in primavera-estate; per questo vengono detti anche cereali autunno-vernini. Macrotermi sono il mais, il miglio ed il panico; poiché hanno bisogno di circa 10 gradi in più rispetto ai primi, il loro ciclo produttivo si compie in primavera-estate: vengono quindi chiamati cereali estivi.

I documenti, a partire dall'età medioevale, distinguono invece i cereali in due diverse categorie: "grani grossi" e "grani minuti", a prescindere dalla grandezza del chicco. I primi, che corrispondono ai microtermi, venivano

venduti e acquistati nel periodo estivo; i secondi, che corrispondono ai macrotermi, erano messi sul mercato in autunno.

## LE PIÙ ANTICHE COLTIVAZIONI VALSESIANE

In Valsesia per diversi secoli sono stati coltivati cereali appartenenti ad entrambi i gruppi.

La più antica attestazione di coltura cerealicola risale al 1345: è una pergamena che descrive la vendita di un appezzamento di terra *colta et seminata cum sicali* a Piè d'Alzarella (MOR, 1933, d. XCI), una frazione del territorio di Riva Valdobbia attualmente scomparsa. La segale fu certamente coltivata dalle popolazioni valesiane e walser insediatesi in tutte le testate delle valli del versante meridionale del Monte Rosa perché sopporta bene il freddo e si adatta ai terreni magri; le colture inoltre erano favorite dal clima particolarmente secco negli insediamenti a quota più elevata.

Oltre alla segale, in Valsesia erano presenti in maniera diffusa anche l'orzo, il miglio, il panico e l'avena. Documenti del Cinquecento e del Seicento attestano che questi cereali continuarono ad essere coltivati in varie zone della valle e che in alcune località della Val Grande e della bassa Val Sermenza si coltivava, seppure in minor quantità, anche il frumento (FANTONI, questo volume, pp. 13-18).

## IL LENTO DECLINO DELLE COLTIVAZIONI<sup>14</sup>

A partire dal Seicento la coltivazione dei cereali cominciò a diminuire, soprattutto a causa dell'aggravarsi delle condizioni climatiche.

Una relazione del 1749 mette in evidenza la necessità di una semina precoce della segale in alta valle e di un raccolto tardivo a causa del clima rigido: *la segala viene tagliata a Riva a fine agosto nei campi e separata dalle spighe in settembre. Si deve subito zappare acciò inseminare li campi a ciò puossino le biade*

<sup>14</sup> Le fonti documentarie di questo paragrafo sono costituite dal fondo *Vice Intendenza della Valsesia* (sASVa): Qualità delle colture, stato indicativo Boccioleto (b. 125), Panificazione, produzione di farina e molini, Boccioleto (b. 126), Denuncia delle colture Rossa (b. 165), Censimenti agricoli Rossa (b. 166), Quadri statistici dei comuni (b. 171-173).

*germinare, prender forza per mantenersi l'inverno il che non farebbero quando si seminassero li campi dopo li 8 giorni di settembre per la freddezza del paese; sul principio di settembre in qualche luogo vi è ancora la biada sopra li campi* (RAGOZZA, 1983, p. 135).

Proprio a causa del peggioramento del clima, tra il Seicento e la prima metà dell'Ottocento ci furono annate di carestia che costrinsero molti valesiani ad emigrare in cerca di lavoro, il che causò una diminuzione della mano d'opera nei campi e il relativo abbandono di molte colture. Aumentò così l'acquisto di granaglie e farine nei mercati della bassa valle.

La coltivazione dei cereali continuò comunque ancora per alcuni decenni nell'Ottocento, seppure in misura contenuta. Frumento, segale, miglio, orzo, panico comparivano ancora nei rapporti statistici.

Il cereale più diffuso era la segale: "coltivasi dappertutto," scriveva Luigi Noè nel suo rapporto statistico del 1828 relativo alla provincia di Valsesia, "anzi se ne occupa la maggior parte dei terreni coltivati. Forte è la consumazione di questo vegetale, servendosi del frutto quasi tutte le classi di persone per formare del pane, a cui vi mescolano del grano nella quantità di due sopra otto misure. Il total prodotto del segale viene calcolato a quintali 5.977" (PECO, 1993).

### **La val Grande e la val Mastallone**

In val Grande, nei primi decenni dell'Ottocento, troviamo una produzione di segale da Scopa ad Alagna, con la differenza che nella zona di Scopa e di Scopello accanto alla segale venivano coltivati anche miglio, panico e frumento, mentre nei paesi dell'alta valle sebbene in quantitativi inferiori, veniva coltivato l'orzo.

Giovanni Gnifetti scriveva che ad Alagna "maturano la segale, il pomo di terra, il canape e l'orzo, e tali prodotti e cereali vengono coltivati con molta diligenza, ed i campi in bell'ordine qua e là per quelle chine ridenti ed apriche distribuiti, ti raffigurano altrettanti orticelli lavorati da industrie e diligente giardiniere" (GNIFETTI, 1858), sottolineando il fatto che l'agricoltura era a carico prevalentemente delle donne, come del resto avveniva anche negli altri paesi della valle.

L'orzo, a differenza della segale che veniva impiegata nella panificazione, veniva usato, seguendo la tradizione walser, per la preparazione di minestre ed anche, tostato, come surrogato del caffè. Noè diceva che in Valsesia l'orzo si trovava "in scarsissima quantità. Esso coltivasi specialmente nella parte meridionale della provincia. Se ne forma del pane mescolandolo alla

segale, e se ne vende agli speciali per uso farmaceutico. Se ne furono raccolti 85 quintali e mezzo" (PECO, 1993).

Sempre secondo Noè, a Riva Valdobbia si produceva anche grano. Casalis, nel suo *Dizionario geografico storico statistico commerciale degli Stati del re di Sardegna* scritto fra il 1834 e il 1856, scriveva invece che il grano, oltre alla segale e all'orzo, si coltivava ad Alagna. Per quanto riguarda la Val Mastallone, mentre Noè non citava alcun tipo di coltivazione, Casalis, attestava la coltivazione di segale a Fobello, sebbene in piccola quantità, a Cravagliana e a Cervarolo; inoltre affermava che in quest'ultimo paese si producevano anche frumento e gran turco, sebbene in misura limitata.

### **La val Sermenza**

Riguardo alla val Sermenza Noè scriveva che Balmuccia "vicino agli abitati presenta ottima coltura. Vi si seminano con profitto i cereali, eccetto però il grano turco; ma esso è di poca considerazione", a Rossa vi erano "piccoli campi di diversa figura [...] coltivati a grano, a segale" e a Carcoforo veniva coltivato il miglio.

Il resoconto di Noè però non è completo, come completo non è il resoconto di Casalis: i quadri statistici dei comuni relativi alla prima metà dell'Ottocento ci danno, a volte, qualche notizia in più (PAPALE, questo volume, pp. 19-23).

Incrociando i dati, emerge che la val Sermenza da un punto di vista agricolo, così come da un punto di vista geografico e climatico, si presentava divisa in due zone: la parte più a valle, che comprendeva Balmuccia, Boccioleto e Rossa, e la parte a monte, che comprendeva Rimasco, S. Giuseppe, Rima, Ferrate e Carcoforo. Quest'ultima, tolta la produzione di miglio a Carcoforo di cui parla Noè, non produceva alcun cereale. Una produzione cerealicola la troviamo invece a Balmuccia, a Boccioleto e a Rossa. A Balmuccia sicuramente si produceva la segale, e probabilmente anche altri cereali, a Boccioleto si coltivavano segale, orzo, miglio, frumento e a Rossa segale, orzo, miglio, frumento e panico.

La produzione più abbondante era quella della segale. Del miglio e del panico, considerati insieme e chiamati *saggina*, termine che comunemente viene invece usato per indicare il sorgo, Noè diceva che in Valsesia "vi esiste in maggior quantità" rispetto ad altri cereali. "Di essa si fa pur del pane frammischiandola la povera gente. [...] E' seminata più particolarmente nella parte meridionale della provincia, eccettuati ben pochi comuni della parte settentrionale, e ciò

perché questa pianta ama il caldo. Il total raccolto fu di quintali 359”.

## LA MEMORIA STORICA

Nella memoria dei valligiani non è rimasta traccia dell'utilizzo del miglio in cucina, ma è facile ipotizzare che fosse usato per preparare polente e polentine: prima dell'introduzione del mais, visto che era un'abitudine diffusa in tutta l'Italia settentrionale in alternativa all'uso del grano saraceno, e forse anche dopo.

E' certo che, in un'epoca antecedente, il miglio ha avuto un'importanza considerevole nell'agricoltura locale e, quasi sicuramente, nella cucina, visto che una simpatica storiella di Rossa evidenzia una considerevole produzione di miglio, non riportata nei documenti relativi all'Ottocento.

*Mariaroi? Cìd i faroi.*

*Garò i masnai? Cìd i garoi.*

*Muriran? Cìd i faran.*

*Muriran poi al tem du mej*

*chi possa gnanca piangi?*

*Chi piangia an po' una chi go temp!<sup>15</sup>*

Se durante la raccolta del miglio non c'era neppure il tempo per piangere, significa che il lavoro nei campi era davvero cospicuo!

Si è detto che nella memoria dei più anziani non resta traccia delle coltivazioni di miglio: lo stesso si può dire per quelle di panico. Resta invece il ricordo della *panigaa*, la minestra di verdure e panico, perché, quando ormai quest'ultimo non veniva più coltivato e le zuppe si facevano con il riso importato dalla pianura, il termine *panigaa* rimase ancora a lungo nella lingua locale come sinonimo di minestra.

A proposito di zuppe, non possiamo non ricordare che la *paniccia*, cioè la tipica minestra del carnevale valesiano che oggi viene preparata con il riso, pare venisse preparata proprio con il panico, da cui sembra aver preso il nome. La presenza di panico e di segale è attestata anche dalla canzone di Rossa, “I quattro stagiogn”, detta anche “Itta d'alfora”, quando parla dei lavori svolti da Margherita durante l'estate e durante l'autunno.

*Da sctà l'è a seigu e 'l fegn cla va sghe'e [...]*

<sup>15</sup> “Mi sposerò? Lo farò./ Avrò figli? Li avrò./ Moriranno? Lo faranno./Non moriranno poi al tempo della raccolta del miglio/ quando non potrò neppure piangere?/ E' meglio che pianga un po' adesso che ho tempo!”

*Da brumma [...] panic\_e tartuflì, pummi e piscioeu  
La porta a ca' sua ansemma i fascoeu!<sup>16</sup>*

Un'ulteriore conferma della produzione di segale a Rossa e a Balmuccia ci è data da un detto di Balmuccia:

*Santa Margarita da cià e da 'd là dl'ava,  
qui diavi da 'n Russa i segu già la biava!<sup>17</sup>*

Agli abitanti di Balmuccia, per questioni di campanile, bruciava il fatto che i vicini di Rossa, avendo i campi ben esposti al sole, potessero raccogliere la segale prima di loro, proprio nel periodo della festa della santa patrona del paese, che veniva festeggiata agli inizi di luglio.

A differenza della produzione di segale, la produzione del frumento non era rilevante per la val Sermenza. A tal proposito Noè scriveva: “Il grano però siccome vuole un terreno grasso ben in pochi luoghi della provincia vien coltivato. Al di là di Varallo verso settentrione non coltivasi poi che in alcune esposizioni a pieno meriggio. Di qui avviene che il suo prodotto è di niun riguardo, e viene considerato più per un pregio del sito, dove coltivasi, che un mezzo di utilità; e difatti a soli 129 quintali elevasi il prodotto totale per tutta la provincia”.

Altra produzione di scarsa importanza era quella dell'orzo che serviva prevalentemente, fino alla prima metà del Novecento, per la preparazione di un surrogato del caffè, previa tostatura fatta in casa con un apposito attrezzo, il *brusat*, che ancora oggi è possibile trovare in alcune case della valle.

## L'INTRODUZIONE DI NUOVI PRODOTTI

I cereali prodotti in val Sermenza naturalmente non erano sufficienti a soddisfare il fabbisogno locale per cui era necessario importarli dalla bassa valle. Si importavano segale e, in misura assai minore, riso, frumento e miglio.

Veniva acquistato anche, in quantitativi abbastanza significativi, il mais. Portato in Europa da Cristoforo Colombo al ritorno dal suo primo viaggio oltre oceano, rimase a lungo un prodotto marginale, usato tutt'al più come foraggio per gli animali, prima di diffondersi ampiamente. Anche in Italia si diffuse lentamente, assumendo nomi diversi: miglio grosso, sorgo, grano grosso,

<sup>16</sup> In estate, Margherita oltre al fieno mieteva anche la segale; in autunno, insieme alle patate, alle mele e alle pere, portava a casa anche il panico.

<sup>17</sup> “Santa Margherita di qua e di là dell'acqua” (la Sermenza separa i due nuclei abitativi di Balmuccia: il centro e Guaifola) “quei diavoli di Rossa mietono già la segale!”.

melega. Nell'Italia settentrionale venne chiamato granoturco, intendendo probabilmente il termine "turco" come sinonimo di straniero. In Valsesia si diffuse, con il nome di "meliga", probabilmente durante il Settecento, visto che i quadri statistici relativi al 1818 ne attestano già un'importante produzione nei paesi della bassa valle.

A Varallo, sempre nel 1818, vennero prodotte 950 emine<sup>18</sup> di meliga contro 1574 di segale, 273 di frumento, 38 di orzo e 40 di grani minuti (miglio e panico). A Roccapietra furono raccolte 1473 emine di meliga contro 1504 emine di segale e quantitativi inferiori di altri cereali. Ad Aranco, sempre nello stesso anno, la produzione di meliga superò quella di segale: 1000 e 956 emine.

Nel suo rapporto Noè scriveva che "... la melaga viene seminata più particolarmente nella parte meridionale. Questa siccome non viene a maturità sulle piante, si raccoglie, e spogliandosene le pannocchie mettesi penzolone sui poggi delle case nella parte meglio esposta onde secchino; ma questo mezzo non essendo a ciò sufficiente, la sgranano dalla grannocchia a misura del bisogno, e la fanno seccar nel forno, ed indi la danno al molino, usando le farine per formar polenta e mai pane. Il raccolto totale è di quintali 359."

Coltivato in loco o acquistato nei mercati, il mais modificò le abitudini alimentari dei valesiani e cancellò, o quasi, la memoria di una cucina antecedente. La polenta preparata con la farina di granturco si diffuse a tal punto da non lasciare alcuna traccia sulle tavole, o semplicemente nella memoria dei valesiani, di una polenta fatta con il miglio o con altri cereali.

In un paio di secoli le consuetudini alimentari dei valligiani si trasformarono adattandosi ai nuovi prodotti, coltivati in loco o importati. Il discorso vale non solo per il mais, ma anche per la patata: chi oggi pensa ad una cucina tipica senza le patate? Eppure la loro storia valesiana ha circa un paio di secoli o poco più. Risultando difficile immaginare una prima diffusione della patata in Valsesia come pianta ornamentale, come avvenne altrove, possiamo pensare che sia stata introdotta in un'epoca in cui ormai la sua importanza a livello alimentare e la sua resistenza al nostro clima non lasciavano più margine al dubbio. Nel 1828 era già largamente coltivata visto che Noè

---

<sup>18</sup> Gli strumenti di misura, a differenza di oggi, si basavano su misure volumetriche e non di peso. L'emina piemontese è una misura che corrisponde al doppio stero valesiano. Lo staro valesiano corrisponde a circa 10 chilogrammi di oggi. Vi era anche la quintarola, una paletta che corrispondeva ad un quinto dello staro. Cfr. la nota metrologica in PAPAIE (questo volume, p. 23).

scriveva: "Molto maggiore di ogni altro raccolto è quello della patata".

Mais e patate trovarono posto sulle tavole dei valesiani quando vennero adattati alla tradizione culinaria locale e alle esigenze di una cucina poco costosa. Non per nulla Noè precisava che: "Esse mangiansi in modo diverso. Alla tavola del ricco compaiono ben condite; a quella del povero solamente cotte nell'acqua o sul fuoco". Le patate quindi venivano mangiate, dalla gran parte della popolazione valesiana, dopo essere state lessate proprio come avveniva per la pastinaca, chiamata in dialetto *pastinaa*, un'ombrellifera dalla radice simile alla carota, e ricca di zuccheri amidi, che probabilmente era largamente consumata in un'epoca precedente.

Anche il riso si inserì sempre più nella cucina locale prendendo il posto di altri cereali: presumibilmente fu durante la seconda metà dell'Ottocento, quando ormai il panico in valle non veniva più coltivato, che si diffuse ovunque l'abitudine di accompagnarlo alle verdure nella preparazione delle minestre.

Quando gli antichi cereali, che contenevano vitamina B, furono sostituiti dal mais, che ne è totalmente privo, in Europa dilagò la pellagra. Anche se non si sono trovati riferimenti specifici della diffusione di questa malattia in Valsesia, è ancora ricordato ad Alagna il modo di dire "Al gà la pellagra" per indicare bambini magri o visibilmente di salute cagionevole, usato fino ai primi decenni del Novecento.

## LA CEREALICOLTURA TRA OTTOCENTO E NOVECENTO

Per quanto riguarda la seconda metà dell'Ottocento possiamo solo fare delle ipotesi perché non abbiamo trovato né documenti scritti, né relazioni, come è avvenuto per la prima metà del secolo, che possano aiutare nella ricostruzione dell'evolversi della situazione.

Per fare delle ipotesi dobbiamo, per forza di cose, considerare innanzi tutto i primi decenni del Novecento.

I documenti relativi alle denunce delle colture e i censimenti agricoli, almeno per quanto riguarda i paesi della val Sermenza, non ci danno alcun aiuto perché non sono stati compilati. Potrebbe trattarsi di una mancanza effettiva di colture significative o di inadempienza da parte di coloro che erano addetti alla compilazione.

Un maggior aiuto ci viene dato dagli anziani che ricordano i campi coltivati a segale (*biàva*) e a mais (*meliga*) sia in bassa val Sermenza, sia in val Grande, nella zona di Scopa e Scopello.

Alcuni testimoni ricordano che la segale si seminava in autunno e si raccoglieva alla fine di luglio dell'anno successivo. Dopo essere stata colta, veniva legata in mazzetti con fili d'erba e poi veniva stesa, o appesa, nelle lobbie ad essiccare. Quando aveva raggiunto la piena maturazione veniva sbattuta sopra un asse oppure percossa con un bastone, poi veniva pulita facendola saltare in un apposito contenitore intrecciato, detto *val*. In parte veniva data intera alle galline, in parte veniva macinata. La farina serviva alla panificazione, a preparare pappette cotte con altri cereali, oppure veniva data alle mucche mescolata ad altri ingredienti. Con la farina di segale, mescolata ad acqua tiepida, si preparava anche il *barvun*, una brodaglia blanda che veniva data alle mucche che avevano appena partorito.

Il mais si seminava in primavera e si raccoglieva in autunno. Le pannocchie venivano ripulite dalle foglie, eccetto le ultime due o tre che venivano legate, e poi venivano appese al sole fino a completa essiccazione. Se il tempo non era favorevole, il mais, così come avveniva per la segale, veniva appeso nelle cucine dove il calore del fuoco sostituiva quello del sole. Quando era maturo veniva generalmente sgranato a mano<sup>19</sup>.

Il mais più bello veniva macinato portandolo al mulino.

Sappiamo anche di chi, volendo semplificare l'operazione, si era fatto costruire un apposito macinino, che ancora oggi viene usato, adatto a macinare il granturco in casa.

Anche il alta valle vi erano ancora coltivazioni di cereali: Eberhard Neubronner nel suo libro "La valle nera" ricorda che fino a sessant'anni fa in val Vogna vi erano campi coltivati a grano, orzo, segale e avena, e un documento del 1934 riporta che Pietro Ragozzi nel suo mulino, a Carcoforo, macinava "prodotti in prevalenza locali e destinati al consumo locale".

La produzione cerealicola dell'alta valle nei primi decenni del Novecento era sicuramente inferiore all'Ottocento, ma, pur non essendo sufficiente a soddisfare i bisogni delle famiglie, era ancora importante per l'alimentazione degli animali. A differenza del secolo precedente comprendeva anche il mais, coltivato prima solo nella parte bassa della Valsesia; poiché nel Novecento le

---

<sup>19</sup> Alcuni cercarono di facilitare il loro lavoro costruendosi delle rudimentali macchine per sgranare le pannocchie: ad esempio un signore di Scopetta costruì un contenitore in legno con traversine di metallo, mentre una signora di Rossa mise sul fondo della gerla un'enorme grattugia.

coltivazioni si estesero anche a monte di Varallo, possiamo dedurre che sia stato introdotto nella seconda metà dell'Ottocento a scapito del miglio e del panico, di cui non resta quasi più traccia nella memoria degli anziani.

E' certo quindi che nella prima metà del Novecento in Valsesia, a monte di Varallo, si producevano ancora cereali, seppure in quantitativi limitati. Esistevano infatti ancora alcuni mulini: nell'elenco dei mulini di cui il prefetto della provincia di Vercelli decretava la sospensione a partire dal 10 giugno 1943 (per motivi legati al periodo bellico) compaiono cinque mulini valesiani: ad Alagna, di Spianga Giovanni; a Riva Valdobbia, di Carmellino Lorenzo; a Mollia, di Novarina Benedetto; a Scopello, di Anderi Giocondo e a Rimella, di Rinoldi Gelindo.

La val Sermenza non risulta in questo elenco, ma altri documenti dello stesso periodo attestano la presenza del mulino di Ragozzi Pietro, già citato in precedenza, probabilmente l'unico funzionante in tutta la valle<sup>20</sup>.

#### **IPOTESI PER UNA FUTURA CEREALICOLTURA VALSESIANA**

Oggi in val Sermenza non vi è più traccia dei tanti mulini: resta qualche rudere che ai più nulla dice; pochi ricordano quale importanza hanno avuto, pochi sanno che là dove oggi vediamo solo terreni incolti, o boschi, un tempo c'erano coltivazioni di cereali.

---

<sup>20</sup> Se andiamo a ritroso nel tempo vediamo che intorno al Cinquecento a monte di Rimasco, in val d'Egua e in alta val Sermenza, si contavano 30 mulini e, in tempi ben più recenti, solo nella valle del Cavaione, tra Rossa e Boccioleto, vi erano più di 10 mulini (FANTONI, 2001a).

Nel 1828 Noè attestava ancora la presenza di molti mulini: a Balmuccia "due molini a due macine" di cui uno "rovinato", a Rossa "cinque molini a due macine", a Boccioleto "sette molini a due macine", a Fervento "due molini a due macine, ma uno inesercito", a Rimasco "due molini a due macine", a San Giuseppe "un molino a due macine", a Rima "due molini a due macine" e a Carcoforo "un molino a due macine" (PECO, 1993). Nel corso dell'Ottocento i mulini restarono a lungo ancora attivi, anche dopo la diminuzione della produzione locale di cereali, perché in un primo momento si importavano dalla bassa valle i grani che venivano macinati in loco. Quando si iniziò ad importare non più le granaglie ma le farine, i mulini vennero in parte abbandonati, in parte riadattati ad altri usi.

La seconda metà del Novecento ha cancellato completamente le colture cerealicole dell'alta valle, fatta eccezione per qualche campicello di mais e di avena che ha continuato a sopravvivere forse più per l'ostinazione di qualche valligiano che per effettiva necessità.

Lo spopolamento della valle negli anni cinquanta non solo trasformò lo stile di vita di chi rimase, ma cancellò anche la memoria: il fatto di guardare al futuro come portatore di una vita più facile e meno carica di fatiche spinse a dimenticare il passato, con il risultato che oggi solo pochi anziani ancora ricordano ciò che è appartenuto alla cultura della montagna.

Per i più è scontato che la montagna, con i suoi terreni impervi, resti abbandonata a se stessa. Coltivarla costa fatica e poco se ne ricava: oggi i pastori abbandonano addirittura la fienagione locale preferendo acquistare foraggio più economico all'estero.

Eppure, ad Alagna, negli ultimi anni, Diego Rossetti e Pietro Enzo, a cui si sono aggiunti altri appassionati, hanno ricominciato la semina del più noto e più diffuso cereale dei secoli passati, la segale. E' una coltivazione ancora sperimentale e di pochi metri di terreno, per la quale si usano però gli antichi metodi di semina con la messa a dimora delle cariossidi in ottobre, appena dopo la raccolta delle patate, prima delle nevicate invernali, in modo da favorire una germinazione primaverile precoce. La semina di quest'ultimo anno è stata effettuata in un campo accanto alla frazione Follu e in vari appezzamenti intorno alla frazione Weng, nel Vallone d'Otro. Purtroppo qualche animale si è cibato, nei mesi autunnali o nell'inverno, di parte della semente posta a dimora perché il numero delle piantine è sicuramente minore di quanto seminato, ma già nel mese di luglio i fusti superano il metro di altezza e le spighe risultano piene e ben formate. Accanto alla segale viene piantato anche l'orzo, che viene poi o tostato per farne un surrogato del caffè o tenuto per le minestre, come da tradizione. La Val d'Otro, pur presentando un'altitudine maggiore rispetto all'abitato di Alagna, garantisce un clima più secco e asciutto del fondovalle, proprio come in passato<sup>21</sup>. Bisogna comunque ricordare che semine di avena o segale sono state sempre

---

<sup>21</sup> Negli ultimi anni si può leggere sul territorio una lenta ripresa delle coltivazioni: aumenta il numero di campi coltivati riportati all'antica lavorazione, mentre purtroppo si riducono le zone adatte al pascolo, sia per la vegetazione arbustiva che avanza, sia per la presenza di specie erbacee infestanti poco apprezzate o addirittura rifiutate dal bestiame, come il rabarbaro selvatico e l'iperico.

effettuate, ad annate alterne e in campi diversi nella zona di Alagna ed anche in Val Vogna. Infatti la segale viene seminata in quei campi di patate che diminuiscono la produzione, per "far riposare il terreno", poiché la patata impoverisce d'azoto la terra, rendendola, a lungo andare, meno produttiva.

Il raccolto del 2006 di questi pionieri della coltivazione ad alta quota, proprio come furono pionieri gli antichi colonizzatori walser nei secoli precedenti, ha reso circa 50 chilogrammi di prodotto. La segale raccolta viene legata in fasci di circa 15/20 cm di diametro; poi si passa alla fase della battitura con le cariossidi che sono raccolte in un telo. In una giornata ventosa i chicchi vengono fatti saltare in un cesto largo e senza bordi, chiamato *val*, perché il vento stesso li liberi della pula. Purtroppo la successiva fase della macinazione non può avvenire a Otro dove non ci sono mulini funzionanti<sup>22</sup>, ma avviene ad Alagna, utilizzando piccole macine in pietra a funzionamento elettrico. Una volta ottenuta la farina, questa viene riportata in valle d'Otro, dove viene utilizzata per produrre il pane nei mesi estivi, lievitato con il cosiddetto lievito madre, e cotto nel forno frazionale come da tradizione. Ogni frazione di Otro è ancora provvista del proprio forno funzionante. Per la macinazione, nei tempi passati, si scendeva comunque lungo il corso del torrente Otro, dove sono ancora rintracciabili almeno 10 siti dove l'acqua veniva incanalata e utilizzata come fonte di energia per muovere macine, peste, segherie e presse. Se solo uno di questi mulini fosse riportato alla funzionalità, il ciclo potrebbe chiudersi e rendere pressoché autosufficienti i piccoli abitati della splendida valle d'Otro, almeno nei mesi estivi, in cui una discreta popolazione risiede stabilmente.

Il progetto ecomuseale della Comunità Montana Valsesia, negli ultimi anni ha ripristinato all'uso due mulini: uno a Mollia alla frazione Piana Fontana, dove sono perfettamente funzionanti due macine, e un altro a Uterio, frazione di Alagna, anche qui con due macine azionate ad acqua. E' forse utopia pensare a un futuro in cui queste macine ridurranno in farina i cereali prodotti in terra valseseana, magari proprio nei campi circostanti i mulini, per arrivare a riproporre sulle tavole di pochi fortunati il pane di segale, o pane nero, o *pan ad biava* della tradizione e le originarie minestre con il panico o l'orzo?

---

<sup>22</sup> L'ultimo mulino, in località Puttero fu distrutto da un'alluvione nel 1970, quando era stato da poco rimesso in funzione.

Forse potrebbe accelerare questo processo la domanda sempre crescente degli avventori dei ristoranti, attenti alla tipicità valsesiana, di piatti antichi, oggi proposti con ingredienti sicuramente alternativi a quelli originali, come il riso o il mais. Perché non pensare, ad esempio, al riutilizzo del panico, che in walser era detto *bangu*, da cui il termine *bàngada* usato per indicare genericamente la minestra; analogamente in val Sermenza troviamo il termine *panigaa* per minestra, che deriva dal panico, così come probabilmente ne deriva la *paniccia*, la minestra tipica del carnevale. Molte altre sono poi le ricette di cucina tradizionali, rivisitate e studiate con attenzione anche dai ragazzi dell'Istituto Alberghiero di Varallo (AA. VV., 2001): le ricette walser *mailginiturta* e *ràviole* recentemente preparate con farine di mais e di grano tenero, la *wallisschuppa* e la *skilà* con fette di pane di segale, l'*erz millentscha* una specie di polenta condita con il latte.

Anche a Rimella si ricorda una zuppa, *beneciu*, fatta in origine con il panico, e una polentina molle attualmente confezionata con farina di mais che veniva prima tostata e poi cotta (*magru*), che si ritrova anche ad Alagna con il nome di *put* o in altri paesi della valle come *pot* o *buiet*.

La ricetta più conosciuta è certamente quella delle miacce o migliacci, diffuse in tutto il territorio, oggi preparate con farina bianca ma un tempo probabilmente preparate con farina di miglio, come indica il nome stesso (FANTONI, questo volume, pp. 55-57). Prodotto in tutta la valle era il *pan ad biava* con farina di segale, che veniva cotto in grosse forme da conservare per mesi e che veniva poi ammorbidito nel brodo o nell'acqua.

Tutti i piatti a base di farina di mais, a cominciare dalla polenta, sono certamente più recenti oppure sono rivisitazioni di piatti più antichi: la tradizione conserva ad Alagna il ricordo di una polentina molle di farina di miglio e latte che si consumava a colazione, ma anche l'orzo appare nelle ricette alagnesi (nella minestra d'orzo, *gersta*, o nella *broda* che gli anziani bevevano la mattina, fatta con orzo tostato).

Se il cibo di montagna offerto in prevalenza oggi è la polenta, non è raro scorgere, percorrendo la Valsesia in automobile, piccole coltivazioni di mais, che arriva a discreta maturazione, anche se con difficoltà quando sopraggiungono annate particolarmente piovose. Anche oggi, come in passato, le piante di mais vengono lasciate a dimora fino ad autunno inoltrato e, una volta raccolte, le pannocchie si mettono ad asciugare al sole. Un giovane coltivatore di Failungo Superiore, Andrea Fabris, di 17 anni, sperimenta

questa coltivazione da tre anni (18 chilogrammi la produzione del 2006), utilizzando semi trattati provenienti dalla pianura e semi naturali, provenienti dai suoi precedenti raccolti. E' certamente difficile per un giovane appassionarsi alla coltivazione degli antichi cereali di montagna, se le scuole più vicine che i ragazzi valsesiani possono frequentare sono a Vercelli, a Novara e a Romagnano, zone evidentemente votate a coltivazioni molto diverse da quelle montane. Va evidenziato infatti che solo alla Facoltà di Agraria di Torino, nel dipartimento Agrisilver, ci si forma specificamente sull'agricoltura e sull'allevamento in montagna, una branca di studi assolutamente differente da quella della pianura. E' auspicabile che in un prossimo futuro sia possibile, anche per le scuole superiori, aprire almeno una sezione distaccata in Valsesia, o in un'altra vallata alpina vicina, che si dedichi prevalentemente allo studio delle caratteristiche di questo settore di agricoltura, permettendo ai giovani appassionati di formarsi adeguatamente per l'attività che vogliono intraprendere, soprattutto perché oggi non si tratta più di continuare un'attività già esistente, ma di riqualificare un territorio coltivo e di pascolo molto degradato: i futuri agricoltori potranno farlo se si daranno loro i mezzi, le risorse e se potranno costruirsi le giuste competenze.

### Ringraziamenti

Ringraziamo i bambini che hanno frequentato la scuola elementare di Boccioleto nell'anno scolastico 2003-2004, con i quali abbiamo condotto una prima ricerca sulla coltivazione dei cereali in Val Sermenza, all'interno di un più ampio lavoro di conoscenza e valorizzazione del territorio. Durante l'intero anno scolastico, grazie anche all'aiuto delle loro famiglie, abbiamo raccolto materiali e informazioni che hanno portato dapprima alla elaborazione di un libretto scolastico, poi alla realizzazione di uno spettacolo teatrale, dove sono state rappresentate scene di vita tipiche dell'inizio del Novecento, ed infine hanno stimolato successivi approfondimenti.

### Fonti orali

Maria Noemi Arcardini, frazione Molliane, Vocca, nativa di Rossa.

Luca Cucchi, frazione Weng in Otro, Alagna.

Pino Cucciola, frazione Oro, Boccioleto.

Berti Enzo, frazione Follu in Otro, Alagna.

Francesco Enzo, frazione Dorf in Otro, Alagna.

Albino Ghiger, frazione Follu in Otro, Alagna.

Carlo Guglielmina, frazione Scopetta, Scopa.

Michele Podini, frazione Weng in Otro, Alagna.

Eugenio Sasso, Pila, nativo di Musoit, frazione di Pila.

Maria Valenti, frazione Scopetta, Scopa.



**ASPETTI STORICI E PROSPETTIVE DI RIFUNZIONALIZZAZIONE DEI SISTEMI D'ALPEGGIO:  
LA REALTÀ VALSESIANA NEL CONTESTO ALPINO CENTRO-OCCIDENTALE.  
CONSIDERAZIONI SULL'EVOLUZIONE "PARALLELA" DELL'ALTA VALSESIA E DELLA  
VALCHIAVENNA**

*Michele Corti*

Il sistema alpicolturale dell'alta Valsesia è caratterizzato dalla presenza di numerose piccole alpi pascolive di proprietà privata "sociale" indivisa; solo una quota ridotta dei beni silvo-pastorali è di proprietà comunale. Se si prende in esame l'area complessiva delle Alpi centro-occidentali tale situazione è certamente meno diffusa rispetto a quella, prevalente, in cui i comuni o i *patriziati*<sup>23</sup> detengono la maggior parte degli alpeggi.

**I SISTEMI D'ALPEGGIO DELLA VALSESIA E DELLA VALCHIAVENNA**

Il confronto con le aree dove si riscontra lo stesso assetto fondiario che connota gli alpeggi valesiani può, a nostro avviso, risultare utile per capire la genesi e l'evoluzione di questo particolare sistema di gestione dell'alpeggio. Per comprendere sino a che punto sia possibile stabilire analogie con il sistema valesiano è opportuno precisare che in Valsesia, come altrove (tipicamente in Valchiavenna), la proprietà del diritto di sfruttamento del pascolo e quella fondiaria coincidono mentre in altre valli sono rimaste separate e la seconda è rimasta in capo al comune o al *patriziato*.

L'assegnazione di diritti di pascolo a singoli vicini su singole alpi con godimento perpetuo è frequente sulle alpi della Vallemaggia e Valverzasca (in Canton Ticino) e della Poschiavina (Grigioni) (GARZINI, 1957). In questo, caso, però, oltre a restare la proprietà fondiaria ai *patriziati*, il diritto d'alpeggio è (era) legato alla proprietà dei maggenghi sottostanti in misura proporzionale alla loro estensione. In questi contesti i *patriziati* si riservavano la concessione del terreno per la costruzione di cascine ed altri fabbricati. La presenza di consorzi di gestione di alpeggi con suddivisione in quote del diritto di pascolo in presenza di proprietà fondiaria comunale è presente anche in Valgerola (versante orobico valtellino).

---

<sup>23</sup> Gli enti che, nella Lombardia elvetica, hanno continuato a svolgere il ruolo di proprietari dei beni silvo-pastorali in precedenza svolto, anche altrove, dalle *vicinie*.

Anche se le forme di gestione dell'alpeggio in tutti questi casi tendono ad essere simili è in Valchiavenna che il sistema di gestione e di proprietà degli alpeggi presenta maggiori analogie con la Valsesia<sup>24</sup>. Senza pervenire ad interpretazioni deterministiche è interessante osservare come l'alta Valchiavenna (Val S. Giacomo) presenti, ancor più che la Valsesia, un sistema d'alpeggio basato su una forma di migrazione stagionale alpina che vedeva i titolari dei diritti d'alpeggio sui vastissimi pascoli dell'alta valle scendere in inverno verso alcuni centri dei Piani di Chiavenna, Spagna e di Colico (questi ultimi in provincia di Como). Vale la pena osservare che mentre oggi tale migrazione assume i contorni di una "salita all'alpeggio" di allevatori del piano essa, storicamente, rappresentava una "transumanza inversa": dall'alta valle al piano<sup>25</sup>, come indica la stretta affinità linguistica (il "dialetto del bri" con forti connotati lombardo-alpini<sup>26</sup>) tra le comunità dell'alta valle e quelle di alcuni centri del piano (SCUFFI, 2005, p. 21)<sup>27</sup>.

Pur se non interessata da forme di colonizzazione walser del tipo della Valsesia, la Valchiavenna, limitrofa a zone di colonizzazione walser nella Valle del Reno, ha conosciuto forme di infiltrazione e di influenza walser nel periodo in

---

<sup>24</sup> Per la discussione del sistema di proprietà condominiale degli alpeggi nell'insieme delle Alpi lombarde cfr. CORTI (2004).

<sup>25</sup> "In alcune comuni, come nella valle S. Giacomo, il cui raccolto non basta per due mesi all'anno, quasi tutto il popolo esce dal paese, e ad imitazione d'Abramo e di Lot cacciando avanti il bestiame, va errando per le comuni vicine, e gran parte ne viene sul territorio Lombardo". Per "territorio lombardo" si devono intendere le zone dell'alto lago di Como attualmente in provincia di Como e di Lecco; la Valchiavenna, infatti era allora un territorio ex-Grigione e la sua unione alla Lombardia fu sancita solo nel 1814 con il Congresso di Vienna (GIOIA, 1857, p. 43).

<sup>26</sup> Si tratta di varianti linguistiche lombarde con elementi di transizione al retoromancio affini ai dialetti più settentrionali della Lombardia elvetica (J.G. Bosoni, comunicazioni personali).

<sup>27</sup> Tale varietà delle parlate lombardo-alpine presenta affinità con quelle delle vallate più settentrionali del Canton Ticino (Val di Blenio).

cui i signori feudali<sup>28</sup> sollecitavamo e favorivano lo stanziamento di colòni.

La storia dei diritti di erbatico sulle alpi della Val S. Giacomo non è stata, però, ancora delineata con la dovizia di particolari con la quale è stata messa a fuoco quella dell'alta Valsesia<sup>29</sup>. Vi sono, però, sempre nel Duecento, indicazioni di forme di affidamento in concessione (*afidamentum alpium*) di grandi alpeggi a signori feudali (SALICE, 1997, p. 35). La scarsa rilevanza demica delle comunità residenti negli insediamenti permanenti, l'accentuazione della migrazione stagionale (qui però con continuità secolare di carattere agropastorale e verso i piani sottostanti), l'abbandono di alcune sedi permanenti ed il loro ritorno alla funzione di alpeggio<sup>30</sup> rappresentano altrettanti elementi (accentuati ed anche indotti dal deterioramento climatico noto in letteratura come "Piccola Età Glaciale"), che hanno qui scoraggiato un ruolo attivo esercitato attivamente altrove dai comuni e dalle *vicinie* con il loro subentro nella proprietà fondiaria degli alpeggi ai precedenti proprietari (laici ed ecclesiastici).

Nel tempo, nei confronti di una proprietà fondiaria lontana, i diritti degli allevatori transumanti si sono rafforzati, tanto da ottenere l'affrancazione dal versamento di canoni d'affitto e conseguire la piena proprietà. Va comunque osservato che i motivi che, nel prosieguo dei secoli, hanno consentito il rafforzamento della posizione dei titolari dei diritti di pascolo sono da mettere in relazione anche alle condizioni giuridiche (contratti a livello, enfiteusi) in grado di attirare inizialmente i colòni ad operare dissodamenti, bonifiche, realizzazione di fabbricati e, in tempi successivi, di mantenere l'esercizio dell'alpicoltura in periodi di regresso demografico e di peggioramento climatico.

Le analogie tra l'alta Valsesia e la Valchiavenna si estendono alla tipologia dei fabbricati. Più che le caratteristiche costruttive<sup>31</sup> è il carattere delle

costruzioni d'alpeggio, in quanto funzionali alla gestione autonoma ed autosufficiente di un'azienda familiare, che pone sostanziali elementi di somiglianza<sup>32</sup>. Più che in Valsesia, dove il numero di fabbricati è sempre limitato, l'alpeggio in Valchiavenna assume sovente la tipologia del villaggio accentrato con decine di baite. La presenza di strutture comunitarie (fontane, spazi comuni, chiesette per il culto domenicale) accentua questo carattere. A volte, però, l'alpeggio è costituito da nuclei sparsi di poche baite od anche da fabbricati isolati sparsi sul pascolo. Invece che la frammentazione di grandi alpi in unità autonome più piccole, come in Valsesia, qui le unità sono rimaste molto ampie ma, spesso, con più nuclei di fabbricati piuttosto distanti e le proprietà dei Consorzi attuali mantengono ancora spesso queste dimensioni.

In tutti i casi, sparsi od accentrati che fossero, questi insediamenti erano abitati da intere famiglie che si trasferivano per tutto il periodo estivo. La crisi dell'alpeggio (manifestatasi in Valsesia attraverso la "femminilizzazione"<sup>33</sup>, con l'affermarsi dell'emigrazione stagionale a partire dal Seicento, e la contemporanea concessione dei pascoli ai pastori ovisini transumanti) in Valchiavenna è risultata molto meno rilevante tanto che, nell'Ottocento, il patrimonio bovino ha conosciuto una fortissima espansione che si è riflessa sul sovraccarico degli alpeggi, sull'aumento dei titolari dei diritti di pascolo e sul loro frazionamento.

Già nel 1907 in comune di Madesimo si contavano 220 comproprietari all'Alpe Andossi (360 vaccate) e 150 all'Alpe Borghetto (195 vaccate), mentre in diverse alpi più piccole il numero dei soci era spesso superiore a quello delle quote. Ciò rappresentava l'effetto delle divisioni ereditarie che possono avere per oggetto frazioni di quota<sup>34</sup>. Successivamente la polverizzazione è andata vieppiù crescendo. L'Alpe Corte Terza, in comune

---

<sup>28</sup> L'influenza di alcune casate signorili si estendeva su un'area che comprendeva insieme alla Valchiavenna le limitrofe vallate dell'attuale Canton Grigioni interessate alla colonizzazione walser.

<sup>29</sup> Per la storia dell'alpeggio in Valsesia ci siamo riferiti a FANTONI e FANTONI (1995), FANTONI (2001, 2003, 2006a, BOLONGARO e FANTONI, 2006).

<sup>30</sup> Un caso emblematico è rappresentato da S. Sisto (1600 m) in comune di Campodolcino. Una retrocessione di insediamenti permanenti ad alpeggi (o a insediamenti stagionali) è documentata anche in Valsesia (Larecchio in Val Vogna, Otro nella valle omonima, Seccio in val Cavaione).

<sup>31</sup> L'ampio uso del legno strutturale (qui la struttura *blockbau* è designata a *carden*) è comune nelle aree di

---

influenza walser, anche se va osservato come esso sia diffuso in Valtellina anche a prescindere da essa.

<sup>32</sup> Va osservato che i fabbricati assumono in Valchiavenna un carattere poco specializzato, non si osservano casere e la produzione casearia è (era) legata prevalentemente all'autoconsumo. L'alpe è costituita da una sola stazione.

<sup>33</sup> In Valchiavenna il passaggio alla gestione degli alpeggi da parte dell'elemento femminile si è verificata in tempi molto più recenti, ovvero negli anni Sessanta del Novecento con l'aumento delle occasioni di lavoro extra-agricolo specie nel settore edile e dell'energia.

<sup>34</sup> Si arrivava a suddividere le vaccate in "frazioni" di vacca, denominate suggestivamente "corno", "piede" ecc.

di Gordona, nel 1972 era utilizzata da 150 ditte individuali (POLELLI, 1975), un numero enorme se si considera che un'indagine di qualche anno successivo censiva 83 Uba (ERBA *et alii*, 1986, p. 85)<sup>35</sup> e che le baite sono meno di trenta. A tutt'oggi le quote ("vaccate") possono essere non solo vendute ma anche affittate. In alcuni casi i condòmini hanno diritto di prelazione.

In anni più vicini gli effetti della polverizzazione delle quote di proprietà non ha più comportato conseguenza sulla gestione in quanto all'aumento dei proprietari corrisponde una drastica riduzione del numero degli utilizzatori effettivi del pascolo (molti titolari di quote sono interessati solo alle abitazioni trasformate in seconde case, altri sono emigrati permanentemente).

Il censimento delle alpi valtellinesi del 1978-80 metteva in evidenza come la diminuzione del bestiame e degli alpeggiatori avesse portato nel 20% delle alpi in condominio all'utilizzo da parte di un limitato numero di condòmini mentre molte erano gestite da uno solo di essi (ERBA *et alii*, 1986, p. 14).



Fig. 7 – Donna con il carpiun (da GALLO, 1892)

### LE TRASFORMAZIONI IN ATTO

La sorte degli alpeggi posseduti da consorzi è dipesa dalla qualità dei pascoli, dalla loro estensione e, soprattutto, dalla loro accessibilità. Alcuni alpeggi (Montespluga, Teggate, Andossi), grazie alla collocazione sulla strada statale n. 36 del Passo dello Spluga, sono tuttora caricati in modo soddisfacente. Qui, mentre molti proprietari hanno trasformato le baite in case di vacanza, altri, che nei paesi del Piano hanno nel frattempo realizzato stalle moderne, hanno a volte costruito

<sup>35</sup> Uba = Unità bovino adulto.

nuovi ricoveri per il bestiame e strutture abitative. Due latterie (una privata, l'altra consortile) lavorano buona parte del latte di questi alpeggi. Negli ultimi anni anche la gestione delle mandrie e la mungitura del latte hanno iniziato ad essere oggetto di una gestione di tipo cooperativo.

Questi sviluppi non sono sempre positivi perché la facilità di trasporto e il conferimento del latte alle strutture collettive di trasformazione hanno innescato una tendenza a riprodurre in alpeggio l'orientamento all'intensificazione produttiva, con il crescente impiego di mangimi, l'uso di fermenti selezionati di provenienza industriale per la caseificazione, la monticazione di vacche di razza Holstein e Brown Swiss ad elevata specializzazione (e con elevate esigenze nutrizionali). Le tradizionali produzioni casearie sono state abbandonate e oggi in Valchiavenna (dove non in un solo alpeggio si produceva in passato formaggio grasso) si realizza una buona parte della produzione del Bitto dop<sup>36</sup>.

L'alpeggio, in queste condizioni, finisce per essere un'appendice dell'azienda intensiva di pianura a scapito della buona utilizzazione dei pascoli e della qualità dei prodotti caseari.

Dove gli accessi sono difficili, e lo stesso spazio disponibile per ampliare i fabbricati è limitato (come nel caso degli insediamenti con numerose baite addossate le une alle altre), gli alpeggi sono caricati con equini o ovicaprini e i fabbricati sono in stato di abbandono; se vi è accessibilità, ma le condizioni del pascolo non consentono una gestione zootecnica ad una scala ritenuta remunerativa dagli imprenditori che salgono dal Piano, le baite sono oggetto di trasformazioni "vacanziere" che alterano profondamente le caratteristiche costruttive originarie sino all'affronto delle perlinature, delle zoccolature ad *opus incertum* ed altri oltraggi. Tali fenomeni hanno compromesso in modo irrimediabile un patrimonio edilizio di grande valore storico che, in diversi siti, recava ancora indelebile l'impronta della colonizzazione tardomedievale. Solo in tempi recenti, con il miglioramento degli standard di reddito legato al frontalierato e con una certa diffusione della cultura del restauro conservativo (o comunque del rispetto dei valori estetici

<sup>36</sup> Il fatto paradossale è che sono dovuti venire dei tecnici e dei casari delle aree di produzione tradizionale ad "insegnare" a produrre il Bitto, che dovrebbe essere un prodotto tradizionale radicato nei saperi trasmessi informalmente. Con il risultato di una forte flessione del prezzo (e di uscita di produttori dal Consorzio di tutela), dopo anni di euforia e di allargamento della produzione del Bitto a numerosi alpeggi.

tradizionali), si è osservato qualche segno di miglioramento. Troppo tardi.

La proprietà privata “sociale” da parte di numerose famiglie che si erano tramandate per generazioni i diritti di pascolo, e che aveva rappresentato uno strumento per una colonizzazione pastorale intensiva diretta al miglior sfruttamento delle risorse, non ha in generale consentito un facile adattamento alla transizione tra l’alpicoltura tradizionale (esercitata nel quadro di una economia agropastorale di sussistenza) e quella attuale, che presuppone strutture atte alla gestione unitaria di mandrie di una certa consistenza e alla lavorazione delle relative produzioni di latte. In Valsesia come in Valchiavenna va anche ricordato come, al sostanziale egualitarismo del passato che rendeva meno difficili forme elementari di cooperazione (lavorazione del poco latte in comune a piccoli gruppi di alpigiani, affidamento del bestiame minuto a pastorelli a turno tra le famiglie, esecuzione di attività comuni di manutenzione delle opere di viabilità, delle opere idrauliche, dello spietramento, decespugliamento ecc.) sia subentrata una disparità di condizioni (a partire dal numero di capi posseduti) che ha corroso i meccanismi di solidarietà ed accentuato quelli di invidia e diffidenza.

Questo individualismo, esasperato dalle precarie condizioni economiche tra Ottocento e Novecento, non è venuto meno con le migliorate condizioni economiche degli anni del boom e con il “consumismo” e la “fuga dall’agricoltura” che hanno per molto tempo creato forti condizioni di disparità economica e culturale (che oggi si stanno di nuovo riducendo).

I problemi della gestione “dissociata” del pascolo, dell’adeguamento dei locali di lavorazione del latte alle normative igienico-sanitarie, del mantenimento del patrimonio edilizio e della sua rifunzionalizzazione, nel rispetto dei valori estetico-culturali da esso rappresentati, negli alpeggi gestiti da consorzi non sono comunque facilmente risolvibili. Basti pensare a quante difficoltà di conservazione e rifunzionalizzazione degli alpeggi si incontrano anche nell’ambito delle proprietà comunali (in grado di mobilitare risorse finanziarie e di assumere più facilmente le decisioni).

In Valsesia è forse meno accentuato rispetto alla Valchiavenna il dualismo tra alpeggi proiettati in un rinnovato ruolo produttivo/produttivista (con il rischio di snaturarne l’identità e, alla lunga, di compromettere una valorizzazione economica che non può consistere solo nella *quantità* di formaggio prodotta). Le unità produttive che possono operare nel contesto della struttura

pascoliva della Valsesia sono comunque di dimensioni contenute e hanno dovuto operare una differenziazione di orientamenti zootecnici<sup>37</sup>. Alla prevalenza (in termini economici, ma anche di prestigio sociale) del bovino è subentrata da qualche decennio a questa parte una rivalutazione positiva e salutare dei piccoli ruminanti ed in particolare delle capre che possono consentire produzioni su piccola scala ma di elevato valore aggiunto. La sostituzione di bestiame bovino da latte con bestiame da carne va invece giudicata negativamente ed è giustificabile solo in un contesto di transizione in cui si desidera evitare un abbandono dei pascoli tale da risultare poi difficilmente reversibile. Le modalità di pascolamento dei bovini da carne, che sfruttano in modo molto disomogeneo le risorse foraggere dei pascoli, qualora – come normalmente avviene per non aggravare i costi di manodopera – siano mantenuti in condizioni di pascolo libero, inducono a non promuoverne la diffusione sugli alpeggi.

#### **PROSPETTIVE DI RIFUNZIONALIZZAZIONE DEGLI ALPEGGI VALSESIANI**

Il mantenimento di strutture di ridotte dimensioni, in grado di operare la trasformazione artigianale del latte (bovino o caprino) rappresenta una condizione per valorizzare, al di là dell’elemento quantitativo, la produzione zootecnica in senso qualitativo, costituendo un elemento di incentivo per la frequentazione turistica del territorio. In questo senso come riconosce lo stesso Piano Pastorale<sup>38</sup> l’organizzazione della gestione alpicolturale per Comprensori di pascolo che riuniscano i piccoli alpeggi, pur comportando evidenti vantaggi (centralizzazione delle strutture di trasformazione) rischia di svalutare la funzione delle piccole unità di gestione pastorale in grado di svolgere un servizio di manutenzione territoriale più capillare. Semmai va anche pensato un ruolo dichiaratamente “di servizio” ed integrativo delle unità “stanziali” da parte di greggi ovis transumanti, già presenti in alcuni alpeggi valesiani, che possono prestarsi egregiamente al recupero di pascoli degradati come indicano diverse esperienze in atto sull’arco alpino, grazie alla elevata mobilità (nel corso della stagione

---

<sup>37</sup> *Il Piano pastorale*, In: Regione Piemonte, Assessorato Economia Montana e Foreste. Settore Politiche Forestali. Progetto GESMO. Area Forestale n. 38 Valle Sesia. Studio per il Piano Forestale Territoriale. Gruppo di lavoro ALPIFOR, p. 271 e segg..

<sup>38</sup> Vedi nota precedente

d'alpeggio) e alla realizzazione di carichi di pascolo istantanei molto elevati.

Mantenere attive realtà anche di ridotte potenzialità produttive, oltre a massimizzare l'efficacia dell'azione di manutenzione territoriale del sistema pastorale locale, può anche contribuire alla produzione di ulteriori valenze multifunzionali. Il valore del formaggio *Macagn* d'alpeggio (come per altri prodotti che intendono differenziarsi dalle produzioni industriali) è legato anche alla possibilità di organizzare visite guidate e degustazioni sui siti di produzione. Queste ultime attività possono anche rappresentare di per se stesse l'induzione di una sia pure modesta corrente turistica che può poi però determinare effetti moltiplicativi in una rete ben coordinata di agriturismi e *bed & breakfast* (albergo diffuso), rivendite di prodotti alimentari, ristoranti. In questo contesto diventa più sostenibile economicamente l'intervento di conservazione, tutela e valorizzazione del patrimonio di testimonianze materiali costituito, oltre che dai fabbricati, dall'intero paesaggio antropico.

Quella che alla luce di una considerazione monofunzionale dell'alpeggio appariva la "condanna senza appello" del sistema dei piccoli alpeggi consortili della Valsesia e degli analoghi alpeggi della Valchiavenna può, alla luce delle considerazioni svolte, essere rivista se non ribaltata. Rispetto a molti alpeggi a gestione unitaria, che da un secolo a questa parte hanno visto la realizzazione di fabbricati "funzionali" sulla base di progetti e di concezioni standard e che da mezzo secolo fa in qua sono stati deturpati da brutte costruzioni in cemento armato, coperture in lamiera, gli alpeggi consortili, spesso sottoutilizzati o a rischio di abbandono rappresentano un patrimonio di "architettura spontanea" attraverso il quale leggere l'interazione di fatti storici, etnici, ecologici. Non sarà certo possibile trasformare tutti questi insediamenti dando loro nuova vita, ma, a fianco di nuovi piccoli caseifici e di quelle strutture strettamente necessarie alle moderne esigenze dell'attività alpicolturale, le bellissime costruzioni in legno e in pietra, possono tornare ad essere abitate e "adottate" da chi è originario delle valli o da quei "turisti" che per una certa parte dell'anno vivono in città, ma tornano costantemente e frequentemente ogni anno nella stessa valle e sono parte di una "comunità allargata".

Turista e consumatore sono categorie cui il consumismo assegna un ruolo rigido, ma che possono svolgere un ruolo più attivo che non quello legato al solo spendere e consumare, magari dando una mano a tenere puliti i pascoli, a

sistemare i sentieri e - perché no? - le stesse costruzioni d'alpeggio in cambio della disponibilità degli alloggi risistemati. Nuove forme di associazionismo sono oggi necessarie per la montagna: associazioni fondiarie per superare la frammentazione e (ri)gestire collettivamente beni che la gestione privata non riesce più a custodire e trasmettere alle generazioni future, associazioni tra pastori e consumatori (ancora "adozioni", ma anche soccide etiche", acquisti anticipati e/o collettivi ecc.).

C'è finalmente una rottura di schemi da troppo tempo fossilizzati; va bene (entro certi limiti, si intende) l'industria alimentare, ma la tecnologia consente anche di "tornare indietro", di rifornirsi del latte crudo dell'ultima munta, igienicamente sicuro, presso l'allevatore del villaggio con una semplice distributrice automatica, come quelle recentemente installate a Varallo e ad Alagna, che risparmia trasporti e confezioni a perdere da smaltire e incenerire. E anche per la vacanza e l'acquisto di formaggi e altri prodotti perché non "vivere l'alpeggio" e fare turismo, cultura, vita all'aria aperta, alimentazione genuina tutto in un colpo solo?

Coproduttori ma anche coabitanti, la montagna oggi ha bisogno di nuove figure e nuove istituzioni inedite di cooperazione di nuovo comunitarismo. L'istituzione dell'alpeggio consortile rappresenta un esempio da reinterpretare.



Fig. 8 – La fienagione (da VALLINO, 1878)



# LA PRODUZIONE ALIMENTARE





## L'ALIMENTAZIONE A RIMELLA, UNA COMUNITÀ DELL'ALTA VALSESIA

*Mario Remogna*

Non ritengo di poter trattare di alimentazione rimellese in senso lato, ampliando il discorso alle epoche storiche più antiche, per due motivi: anzitutto perché in altri scritti, relatori qualificati dimostrano di aver già fatto ricerche in merito e poi perché le mie notizie provengono tutte ed esclusivamente dalla voce viva e sincera di anziani all'inizio degli anni Novanta dello scorso secolo, selezionati per disponibilità e acume.

Quasi tutti sono ora scomparsi, facendo 'si che la loro testimonianza, dopo soli tre lustri, abbia già un valore documentario significativo e insostituibile.

E' indubbio che la maggior parte delle usanze rimellesi è riscontrabile anche in aree affini o confinanti, pur con varianti che ho verificato addirittura all'interno della comunità in questione, essendo questa composta di agglomerati mai in tutto sovrapponibili.

Le possibilità alimentari che ho raccolto sono complessivamente scarse, in racconti che approssimativamente coprono gli ultimi cento anni. Manca ad esempio qualsiasi citazione di segale, avena, miglio, orzo, panico e sorgo. Fra i legumi nessuno ha più memoria di arbeglia (lenticchia selvatica), cece, fava, cicerchia. Eppure si tratta di cereali e legumi di documentata diffusione nell'area alpina.

Due sono i prodotti della terra basilari per questo popolo walser: la farina di mais di possibile importazione dal Seicento, per il basso costo, la facile preparazione e l'abbinamento a qualsiasi cibo e la patata di relativamente semplice coltivazione, dall'Ottocento. Questi sono infatti gli alimenti che ho trovato citati e utilizzati dagli ultimi abitanti odierni e di cui loro sapevano raccontare, per la loro quotidianità.

Lo sfaldamento di questo regime alimentare già variato nei secoli ma pur costantemente alpino e conseguente alle peculiari caratteristiche socioeconomiche, è avvenuto irreversibilmente a metà Novecento. In quel periodo è anche cessata la panificazione con la chiusura dell'ultimo forno di Grondo.

Ma la gente mia amica, oltre a dirmi della polenta arrivata dopo la scoperta dell'America e della patata introdotta a inizio Ottocento anche per il convinto patrocinio del notaio Michele Cusa, mi ha parlato a volte con minuzia, del proprio orto.

Nelle vecchie fotografie dei prati degradanti da Villa Superiore a Grondo, non ci si finisce di stupire di un'attenta suddivisione del territorio in cui la pendenza viene addolcita in piccoli appezzamenti che nelle immagini hanno differenti tonalità di grigio, sorretti da muri a secco in pietra, dovuti alla maestria dei famosi muratori rimellesi. Quel paesaggio così diligentemente antropizzato, segnala l'utilizzo intensivo di tratti di territorio soleggiato, in cui gli orti domestici, il più possibile adiacenti alle abitazioni, producevano (ora purtroppo non più) gli ortaggi possibili: rapa, cavolo, cipolla, aglio, carota, spinacio, zucca, scarsa insalata, purché la voracità di capre sfuggite al controllo, non ne facesse strage.



*Fig. 9 – Davanti all'orto*

Le piante da frutto che solitamente scandiscono gli spazi degli orti di pianura, qui mancano o sono ricordate come una rarità ininfluente per la loro inproduttività.

La pastorizia ha un ruolo fondamentale nella modesta economia rimellese e tuttavia i prodotti alimentari ottenuti finiscono per essere a volte di utilizzo marginale in loco. E questo non tanto per la scarsità di produzione, quanto perché il meglio, ciò che è più nutriente e commercializzabile, rappresenta una primaria e irrinunciabile fonte di sostentamento familiare tramite la vendita e gli scambi con il mercato e i negozi di Varallo: luogo primario di riferimento. Ne consegue che il latte intero utilizzato per il formaggio e il burro ottenuti da un'impetosa scrematura, si riduca spesso ad un

utilizzo saltuario e occasionale per persone in particolare necessità (partorienti, bambini e malati) o per opportunità sociali (matrimoni, battesimi, veglie funebri) o per cadenze religiose che ritmano l'esistenza della comunità (Natale, festa patronale). Non manca mai l'attribuzione al cibo così selezionato, di un significato anche sacro: benevolenza verso il prossimo e gratitudine al cielo, in uno spirito di vita comunitaria che si richiama all'insegnamento evangelico.

E' fatale che per l'uso quotidiano non resti granchè: *anumelich* che è il siero ottenuto per separazione durante la produzione del burro, acidulo, equivalente ad uno yogurt magro, *kukkrà* colostro di mucca dalle prime quattro mungiture dopo il parto, ricotta come residuo finale dell'utilizzazione del latte, formaggini di capra.

Si salvano alcune poche ricette tradizionali<sup>39</sup> (*màgru*, *malbunfànnu*, *niokkà*, *tuttra*, *zigru*) in cui è concessa al latte una presenza più significativa e sostanziale.

Se contenuto è il consumo del latte e dei suoi derivati, decisamente penalizzato è quello della carne. Dell'attività venatoria si può dire che è limitata a camoscio e marmotta in brevi stagioni e per pochi cacciatori.

L'animale da stalla morto invece accidentalmente viene sempre consumato in loco: ceduto sottocosto o regalato con la richiesta di suffragio per i defunti.

Questa dei morti è una presenza costante in moltissime manifestazioni del quotidiano e un riferimento sentito che, esorcizzandone la scomparsa, accomuna i trapassati alla vita che prosegue e che avevano condiviso.

Alla vendita esternamente alla comunità sono destinati gli animali sani (bovini – caprini – ovis), mentre il pollame viene consumato, coriaceo, al termine della produzione di uova. I suini spesso allevati all'alpeggio e trasferiti con mille attenzioni, subiscono l'annuale sacrificio.

C'è un solo pezzo di carne bovina, dall'anca o dal dorso (*làffu*) che non va mai regalata a chi possiede bestie perché potrebbero ammalarsi e morire.

Ecco un'alimentazione - tipo quotidiana per chi svolge una comune attività lavorativa: *màgru* al mattino (la classica polentina di farina di mais in acqua o acqua e latte ed eventuali burro o vino, associabile a patate), a pranzo polenta e latte scremato e/o formaggio, alla sera minestra di verdura. Ogni altra aggiunta è scarsamente influente per la sua eccezionalità. Un simile apporto alimentare calorico non va oltre le 1500 – 1800

calorie/die e questa sarebbe la necessità di un addetto a lavori sedentari, leggeri.

Per un rimellese addetto a lavori agropastorali, o edili (i più tipici di questa comunità), dovremmo salire a 2500 – 2800 calorie/die, quota solitamente irraggiungibile.

Fra le componenti alimentari, le più penalizzate sono le proteine animali, per quanto dicevo a proposito delle carni, del latte e dei suoi derivati. La compensazione che potrebbe conseguire all'introduzione di legumi risulta in definitiva inadeguata (valore ormai solo documentario e storico hanno infatti arbeglia, cece, fava, fagiolo *dolichos melanophthalmos* d'epoca romana, non l'attuale).

Più appropriata la quota dei carboidrati per l'utilizzo prioritario della farina di mais.

La terza componente alimentare, quella lipidica non poteva che essere animale essendo i grassi vegetali impensabili, fatta eccezione per l'olio di noci, acquisito al più nei paesi limitrofi della Valle Mastallone, e non si disdegnava un tempo il grasso di pecora e di capra conservati fusi in recipienti di vetro (*schmàlts*) ma da tempo negletti e in totale disuso. L'utilizzo del burro che sarebbe stata una primaria fonte calorica, ha sempre subito le limitazioni di cui dicevo.

L'apporto vitaminico era condizionato dalla cottura degli alimenti e quindi riferibile al solo uso degli ortaggi, mancando del tutto la produzione frutticola. Un sostituto valido della vitamina D antirachitica, avrebbe potuto essere l'elioterapia dei brevi mesi estivi, se il popolo non avesse sempre avuto l'usanza di coprirsi molto, sottraendo quindi importanti spazi cutanei all'azione benefica calciofissatrice sulle ossa dei raggi solari.

Di alimenti "voluttuari" non si parlerà certamente in un clima di tanta austerità, se si pensa che il caffè, oltre che dall'orzo, poteva derivarsi dalle radici di cicoria essiccate, tostate e macinate finemente.

Da tutto ciò la certezza di trovarsi di fronte ad una situazione di sotto-alimentazione squilibrata quanto a componenti e ipocalorica nella sua globalità, fonte di possibili disturbi carenziali, con innegabili conseguenze negative sulla mortalità infantile, sulla durata della vita media e sullo stato di salute della gente, poco e male curata, la cui iponutrizione, l'esposizione a un clima rigido in ambienti domestici precari e l'assogettarsi a lavori gravosi, rendevano preda di patologie ingravescenti anche seriamente invalidanti.

Una magra consolazione può venire dalla sicura assenza di obesità con associati diabete e ipertensione anche per l'intensa attività motoria (salvo eventuali endocrinopatie non riconoscibili),

<sup>39</sup> Per una trattazione più diffusa si rimanda a REMOGNA (1993, 1994).

come dalla assenza di disturbi cardio-circolatori da dislipidemie, mancando sedentarietà, stress da consumismo e affanno esistenziale e iperalimentazione raffinata.

A conferma scrive il LIZZOLI (1802): “Il suolo è generalmente poco fruttifero... le malattie dell’alto novarese e della Valsesia... quasi tutte debbono credersi nate da mancanza di buona nutrizione, perché la maggior parte cedono al solo migliorare del metodo di vita... una debolezza ereditaria e la mancanza di nutrimento producono i gozzi e le scrofole”.

Che poi il problema alimentare avesse un riscontro anche estetico ce lo dice il TONETTI: “Il magro vitto... rende le loro sembianze irregolari e le loro facce dimagrate. Le donne che da giovani hanno visi gentili, sono robuste e belle, ma perdono presto questa loro bellezza, ed invecchiano innanzitempo fra gli strapazzi di una vita durissima”.

Trattare dell’alimentazione a Rimella in definitiva è ragionare su una grande capacità di adattamento e su un’utilizzazione accorta e parsimoniosa di risorse d’alta montagna scarse e insufficienti al sostentamento umano, per qualità e quantità.

Un contesto di austerità e di povertà accompagna quello che è soddisfacimento di bisogni vitali ma anche gratificazione per un lavoro compiuto, partecipazione alla vita di famiglia, riaffermazione

di affetti e di intesa domestica, in una visione religiosa dell’esistenza umana in cui il rapportarsi col soprannaturale appare consolatorio e dispensatore di giustizia e pace.

Credenze e superstizioni non raramente dannose al benessere fisico costituiscono una ritualità che assieme al sentimento religioso è andata sbiadendo al confrontarsi con l’avanzamento della civiltà esterna, distruttiva di un mondo sempre più marginalizzato.



*Fig. 10 – In cucina (da VALLINO, 1878)*

## ATTESTAZIONI TARDOMEDIEVALI DELLA PRODUZIONE CASEARIA VALSESIANA

Roberto Fantoni

### LE FONTI

Il canone annuo stabilito per l'affitto degli alpeggi valesiani in età tardomedievale era generalmente costituito da una quota in denaro e da una in natura, generalmente basata su uno o più prodotti provenienti dall'attività esercitata sui beni affittati. La prima citazione di canoni in natura per la Valsesia è costituita dall'atto del 1196 con cui l'abbazia di San Nazzaro di Biandrate, investì alcuni uomini della comunità di Roccapietra dell'alpe Olen per il fitto annuo di 50 soldi imperiali e del latte munto nella festa di S. Quirico (FERRARIS, 1984, p. 330; RIZZI, 2004, p. 106)<sup>40</sup>.

In un altro contratto d'affitto dello stesso periodo (1208) la stessa abbazia affittò, per due anni, le sue parti dell'alpe Meggiana e l'alpe Sorbella per il canone annuo di 5 lire imperiali, 36 formaggi e 4 "sarassi" (FERRARIS, 1984, p. 329)<sup>41</sup>.

Il contratto del 31 agosto 1272 con cui l'abate del monastero di S. Graciniano d'Arona concedeva per due anni e mezzo a Reyner de Vrina l'alpe Campello prevedeva un canone annuo di 15 lire e 2 serazzi di formaggio e la mungitura del latte del giorno (RIZZI, 2004, p. 147)<sup>42</sup>.

<sup>40</sup> In un compromesso del 1441 tra i concessionari Martinolio fu Giovanni Zenda della Rocca e Giovanni fu Pietro Grampa di Campertogno da una parte e i consorti di Alagna dall'altra viene ancora menzionato l'obbligo di versare all'abbazia il latte della festa di S. Quirico (FERRARIS, 1984, p. 330). Il canone annuo continuò successivamente ad essere confermato nella mungitura delle vacche nel giorno di S. Quirico e solo nel Cinquecento fu convertito in 6 lire imperiali e 20 libbre di "burro cotto bello ed idoneo" come canone annuo immutabile (FERRARIS, 1984, p. 116).

<sup>41</sup> In un documento rogato a Doccio nel dicembre 1202, che l'abate di S. Nazzaro aveva ricevuto da Lanfranco *quinque caseos* (DEBIAGGI, 2004, p. 24), probabilmente come affitto di un'alpe.

<sup>42</sup> Nel 1292 il contratto era costituito da 20 libbre di formaggio (RIZZI, 2004, p. 147); nel 1297 da 7 lire e 60 libbre di formaggio e saracco (RIZZI, 2004, p. 147).

Nel 1326 gli alpeggi furono concessi per nove anni a Odorico di Crusinallo, figlio di Ajmerico, per l'affitto di tre fiorini d'oro e un "mascarpino" di otto libbre (RIZZI, 2004, p. 147). I contratti del 1338 e del 1432 per l'affitto delle alpi Capezzone, Pennino e

Nel 1285 Guido e Ottone, figli del conte Ruffino, concessero l'alpe Bors a Pietro notaio *de Dulzo* (Doccio), Giacomo Lixia della Rocca e Milano Vasola di Sillavengo per l'affitto di tre lire imperiali e *quator seracios et decem caseos alpe bonos et suficientes* da versarsi nella festa di S. Maria di settembre (RIZZI, 1983, d. 4; RIZZI, 2006, p. 49).

Il contratto d'affitto con cui Tommaso di Boca concesse nel 1337 l'alpe Camino a consorti della Peccia prevedeva un canone in natura di "libras 10 boni casei ad libram grossam de vigintiocto unciis pro libra", che dovevano essere condotti nella festa di S. Maria "in Bugella" (RIZZI, 1983, d. 17; RIZZI, 1991, d. 75).

L'affitto stabilito dalla mensa vescovile di Novara nei primi decenni del Quattrocento per i suoi alpeggi in alta Valsesia era costituito da *casei alpi* (1413; FANTONI e FANTONI, 1995, d. 6)<sup>43</sup>.

In un atto del 1417 relativo ad un altro alpeggio nel territorio di Rima viene citato un canone annuo di *libras sedecim butiri et libras sedecim caseri grassi* (FANTONI e FANTONI, 1995, d. 8)

Nel contratto d'affitto delle alpi Cascivere e Gattè del 1421 era stabilito il versamento di "formaggio buono e salato" e "burro bollito" nel giorno di S. Martino (con caducità dell'investitura otto giorni dopo) (FANTONI e FANTONI, 1995, d. 17).

In due contratti di diverse quote dell'alpe Stella nel 1450 compaiono rispettivamente 6 e 2 libbre di *casei pulcri sucti et salati et bene saxonati* (sASVa, FCa, b. 15, dd. 92-94).

Nell'atto del 1462 con cui Alberto Scarognini investì Milano Peracino dell'alpe di Carcoforo compaiono "formaggio secco salato" e "buttiro cotto" (FANTONI e FANTONI, 1995, d. 33)<sup>44</sup>.

Penninetto in alta Val Strona stabilivano ancora il versamento di 12 libbre di mascarpino (VASINA, 2004b, p. 82; RIZZI, 2004, p. 148; 2005, p. 30).

<sup>43</sup> 24 libbre per l'alpe di Rima, 16 per l'alpe Alzarella, 30 per l'alpe Auria e 24 per l'alpe Ragozzi.

Nel 1413 il procuratore del vescovo concesse per otto anni l'alpe Auria con il canone annuo di 30 lire imperiali e 30 formaggi buoni dell'alpe (RIZZI, 1983, d. 34; RIZZI, 1991, d.63; RIZZI, 2004, p. 116).

<sup>44</sup> Il canone annuo della stessa alpe compare nel 1513 anche tra i beni citati nel testamento di Milano Scarognini (d. 55).

50 libbre di formaggio buono, salato e ben stagionato costituivano il canone in natura di un contratto del 1514 dell'alpe Dorca, concessa da Milano Scarognini ai consorti della stessa frazione (FANTONI e FANTONI, 1995, d. 54)

Per tutto il Cinquecento continua ad essere attestato il versamento ai concessionari di canoni in natura costituiti da formaggio e burro cotto da parte degli affittuari (FANTONI e FANTONI, 1995, dd. 99-102, 104).

Tutti i contratti prevedevano quote in denaro e quote in natura, costituite da latte, burro e formaggi. Per questi ultimi i contratti erano generalmente basati sul peso complessivo del prodotto piuttosto che sul numero di forme.

Talvolta la quantità di burro era uguale a quella di formaggio ed entrambe coincidevano con la cifra del canone in denaro (16 lire imperiali, 16 libbre di burro e 16 libbre di formaggio grasso ben stagionato e salato per l'alpe di Rima nel 1421, FANTONI e FANTONI, 1995, d. 16). Altre volte le due quantità erano differenti (100 libbre di formaggio buono e salato e 45 libbre di burro bollito per l'alpe Cascivere nel 1421, FANTONI e FANTONI, 1995, d. 17; 25 libbre di formaggio secco salato e 12 libbre di burro cotto per l'alpe di Carcoforo nel 1462 e nel 1471; FANTONI e FANTONI, 1995, dd. 33, 36).

L'affitto veniva generalmente pagato l'11 novembre, San Martino, festa del passaggio dalla buona stagione all'inverno; le uniche sporadiche eccezioni sono costituite da contratti di affitto che prevedevano il pagamento il giorno della festa della Natività di Maria nel mese di settembre.

L'affitto era da pagarsi, a rischio e pericolo degli affittuari, a casa dei riscossori, e, pena il decadimento del contratto, entro 8 o 15 giorni, entro un mese o entro Natale. Dopo tale data il proprietario (od il concessionario) del bene poteva revocare il diritto di sfruttamento.

## LA PRODUZIONE CASEARIA

Nei contratti esiste una sostanziale continuità tra i canoni in natura antecedenti alla fase di colonizzazione (versati ai proprietari dei beni dai concessionari provenienti dalla bassa valle) e quelli successivi (versati dai concessionari locali o dagli allevatori locali).

In quest'ultima fase il patrimonio zootecnico delle aziende agrarie locali che ottenevano il fondo e versavano il canone in natura era costituito prevalentemente da bovini (FANTONI, questo volume, p. 15-20)<sup>45</sup>. Il latte impiegato nella

<sup>45</sup> In Valsesia, nel Cinquecento, il patrimonio zootecnico delle aziende agricole monofamigliari era

produzione casearia doveva essere quindi prevalentemente, se non esclusivamente, vaccino. Bovino era del resto il latte utilizzato in quasi tutte le produzioni alpine citate da Pantaleone da Cofienza, in un trattato sui latticini del 1477<sup>46</sup>.

La produzione massima giornaliera di latte calcolata per il Cinquecento, dopo un miglioramento genetico delle razze bovine e un incremento della produzione forraggera, non raggiungeva i 4 litri/capo e la resa del latte vaccino al massimo oscillava tra l'8 e il 10% (NASO, 1996, p. 134)<sup>47</sup>.

Gli autori medievali avevano già correttamente compreso che la costituzione del latte era correlata alla specie animale ma anche a fattori climatici e all'importanza del pascolo e dell'alimentazione. Lo stesso Pantaleone dedica due capitoli della sua opera alla diversità del latte "rispetto agli animali della stessa specie, ma diversi per colore del pelo"<sup>48</sup> (capitolo V, ed. 2001, pp. 53-54) e "rispetto al clima, ai luoghi e al nutrimento" (capitolo IV, ed. 2001, pp. 50-52). In questo capitolo annota che "in luoghi montuosi, dove l'aria è leggera, vediamo che nascono erbe

---

costituito da 4-5 vacche da latte, un paio di manzole e pochi caprini e ovini (FANTONI, questo volume, pp. 15-20), in accordo con la diffusione generalizzata dell'allevamento bovino registrata in tutte le vallate alpine a partire dal Quattrocento (NASO, 1996, p. 133).

<sup>46</sup> La *Summa lacticianorum*, stampata a Torino nel 1477, è un trattato quattrocentesco di alto profilo scientifico che costituisce un'autentica enciclopedia dei formaggi dell'Europa tardo-medievale che contiene una ricchezza di informazioni sulle tecniche di produzione casearia, sul commercio del formaggio e sulle tradizioni alimentari e sulle scelte dietetiche delle diverse popolazioni (NASO, 1980; NADA PATRONE, 1996, p. 104, nota 32, p. 119). Costituisce la fonte più completa ed attendibile sull'argomento (NASO, 1996, p. 126).

Sulla figura del medico vercellese Pantaleone da Confienza si rimanda a NASO (1999b, 2000, 2001) e NADA PATRONE (2001).

<sup>47</sup> Questi valori rimasero costanti sino al Settecento, quando ogni mucca produceva appena 4-5 kg di latte al giorno. Sino a tutto il Quattrocento inoltre la produzione di latte era strettamente stagionale e concentrata tra primavera ed estate e solo dal Cinquecento divenne più costante nel corso dell'anno (NASO, 1996, nota 51, p. 145, p. 134).

<sup>48</sup> Il colore del pelo dei capi era frequentemente citato negli atti di vendita. In una permuta del 1498 a Fobello compare una vacca *pili clari* (TONETTI, 1885-1891, s. IV, n. 9, p. 143). In un acquisto del 1566 a Piaggiogna due vacche *unius pili albi et aliquis pili nigri per scutos undecim italie et testonum unum argenti* (sASVa, FNV, b. 10439). In un documento s.d. di Rima è citata una vacca rossa del valore di 60 lire (ASPRM, b. 134).

odorose, e che così i formaggi riescono migliori (ed. 2001, p. 51).

### Il latte

Solo il contratto d'affitto dell'alpe Olen ha previsto per un lungo periodo un canone in latte, munto nella festa di S. Quirico<sup>49</sup> (FERRARIS, 1984, p. 330). La prima documentazione per quest'alpe risale al 1196, quando l'abbazia di S. Nazzaro investì alcuni concessionari della bassa valle. La stessa forma era ancora valida nel 1441, quando furono i titolari di aziende agricole alagnesi a versare il canone. Solo nel Cinquecento il contratto fu modificato, con la sostituzione del latte in burro cotto.

### La produzione casearia: *caseus et seracium*

Tra i canoni in natura compaiono quasi sempre *casei* e *seracia*, ossia formaggi e ricotte. La distinzione tra questi due prodotti compare anche nel trattato di Pantaleone da Confienza del 1477.

Formaggi e seracchi (preparati solo con siero o con l'aggiunta di latte fresco), freschi o stagionati, si trovano menzionati nei redditi di molte proprietà signorili, laiche ed ecclesiastiche (NADA PATRONE, 1996, p. 101). *Casei et seracia* erano citati nel Trecento e Quattrocento anche nei rendiconti delle castellanie sabaude (NASO, 1999b, p. 103; NADA PATRONE, 1996, nota 14, p. 118).

Potevano venir indicati come *novi* (novelli), oppure *veteri*, se non *putrefacti* (caratteristica che stando a Pantaleone non era necessariamente negativa). Spesso venivano acquistati in grande quantità durante le fiere e solo in minima parte erano provenienti dagli allevamenti bovini signorili (NASO, 1999, p. 103).

*Casei et seracia* sono infine raffigurati negli affreschi del 1480 del castello di Issogne<sup>50</sup>. Nelle lunette sotto le volte del portico d'ingresso sono presenti scene raffiguranti le botteghe del sarto, del fornaio, dello speziale, del pizzicagnolo; la farmacia, la macelleria, il corpo di guardia e il mercato di frutta e verdura).

Nella bottega dei prodotti alimentari si riconoscono chiaramente diversi prodotti caseari (fig. 11). A sinistra sono osservabili due seracchi tagliati aventi pasta bianca e forma a parallelepipedo di grandi dimensioni<sup>51</sup>. A destra

si riconoscono tre forme intere di un formaggio identico all'attuale fontina e, sopra a queste, una forma iniziata di toma<sup>52</sup>.



Fig. 11 - Bottega di prodotti alimentari, 1480, Castello di Issogne

### *Caseus*

Nella maggior parte dei contratti compare, come principale canone in natura, il formaggio (*caseus*); la produzione consegnata al proprietario dell'alpe era quasi sempre costituita da forme d'alpeggio (*casei alpis*). Nei contratti frequentemente si esplicitava che il formaggio doveva essere buono (*casei boni*), oppure bello (*casei pulcri*), ma soprattutto si ribadiva che doveva essere ben stagionato (*casei bene sesonati, casei salati et bene saxonati*).

Poiché la riscossione degli affitti avveniva generalmente l'11 novembre, san Martino, festa del passaggio dalla buona stagione all'inverno a casa dei riscossori, i prodotti dovevano essere opportunamente conservati.

Il prelievo di panna destinata al burro doveva essere quantitativamente ridotto, permettendo una produzione casearia a latte intero o solo parzialmente scremato che, secondo il gusto dell'epoca, ribadito dallo stesso Pantaleone, prediligeva il consumo di formaggi grassi.

Nel rinnovo dei contratti delle alpi del vescovo seguente allo scioglimento della conduzione solidale da parte di un consorzio di alcuni concessionari, l'affitto di ogni alpeggio, indipendentemente dal canone in denaro, che risulta ovviamente variabile, era costante e pari a

<sup>49</sup> La festa di S. Quirico, invocato come propiziatore della produzione del latte, cade il 16 giugno, all'inizio del periodo di alpeggio.

<sup>50</sup> Un graffito presente nella lunetta del corpo di guardia indica il nome dell'autore, il *magister Collinus*.

<sup>51</sup> Una sezione simile (17x17 cm), ma un'altezza notevolmente più limitata (24 cm) presentano alcune

forme documentate in collezioni private provenienti da Gressoney (cfr. ad es. PRIULI, 2004, p. 194).

<sup>52</sup> Distinzione che rimase in val d'Aosta, dove si sono sempre identificabili *montagnes a gruyere* (poi anche a fontina e abundance) e *montagnes a tomme* (JANIN, 1976; ALLOVIO, 2001; AIME, 2002).

12 libbre di formaggio (1425, FANTONI e FANTONI, 1995, d. 20).



Fig. 12 – Forma di toma

Nel capitolo IX della seconda sezione, destinato ai “vari modi per confezionare i formaggi”, Pantaleone scriveva che “altri [formaggi] sono rotondi e di grande spessore come quelli che vengono confezionati sui monti presso Novara” (ed. 2001, p. 59), ossia nelle valli dell’Ossola e del Sesia.

### Seracium

Nei contratti compaiono anche quantitativi di *seracium* e di *mascarpa*<sup>53</sup>, voci che identificano la ricotta confezionata con il siero rimasto dopo la fattura del formaggio con aggiunte di latte intero (NADA PATRONE, 1981, pp. 351, 364-35).

Pantaleone nel 1477 citava per la val d’Aosta i “seracchi” dicendo che “sono di grosse dimensioni, di forma esattamente quadrangolare, alti quasi due cubiti<sup>54</sup>, e si conservano nelle condizioni ideali per un anno e alcuni per due”.

Pantaleone fornisce anche le modalità di produzione dei seracchi: “si estraie il formaggio, si aggiunge nuovamente una certa quantità di latte insieme a una determinata porzione di acqua

acidula di latte, fatta riposare un paio di giorni, si rimescola il tutto con acqua di latte appena prodotta e si mette la marmitta sul fuoco finché non comincia a gorgogliare e a bollire. Così alcune parti si solidificano e galleggiano in superficie. Si raccoglie questo prodotto detto siero e lo si introduce in uno stampo della forma sopradescritta. Qui dentro le parti acquose si isolano dalle altre, come succede nel formaggio, e siccome talvolta non è disponibile abbastanza materiale per riempire lo stampo, ci vogliono due o tre giorni per impastare e portare a compimento un seracco” (ed. 2001. pp. 81-82).



Fig. 13 – Forma per la ricotta proveniente dalla val d’Aosta, con dimensioni equivalenti a quelle dei seracia raffigurati negli affreschi del castello di Issogne, coincidenti con la descrizione sincrona fornita da Pantaleone da Confinza.

Pantaleone sottolineava la differenza con la ricotta prodotta “in Italia e nelle zone prealpine”, ove si utilizzava il siero senza l’aggiunta di latte, “motivo per cui questi prodotti non sono ne altrettanto grandi, ne altrettanto saporiti” (p. 82).

*Mascarpa* e *seracium* potevano essere consumati freschi ma anche stagionati, quando avevano acquistato un gusto simile a quello del formaggio (NADA PATRONE, 1996, pp. 106-107).

I medici tardomedievali sconsigliavano il consumo abituale di ricotta, in quanto “è peggiore di ogni sorta di latticino” ed è adatta unicamente a “quei che faticano assai che ne potevano mangiare ogni tempo”. Si riteneva che fosse priva di elementi nutritivi; in realtà si tratta di un errore di giudizio tramandato dal Medio Evo sino ai giorni nostri perché la ricotta è invece ricca di tutti i protidi, eliminati dopo la prima cagliatura, che rimangono nel siero (NADA PATRONE, 1996, p. 107; NASO, 1996, p. 131). Pantaleone scriveva invece che i seracchi “sono di digestione

<sup>53</sup> La voce *seracium*, diffusa in ambito piemontese, viene sostituita in area lombarda dalla voce dialettale *mascarpa*, *mascarpino* (NADA PATRONE, 1996, p. 106). Il termine è ancora ampiamente diffuso in Ossola, ove compare nel Trecento come censo in natura (NADA PATRONE, 1996, nota 51, p. 119). Lo stesso Pantaleone scriveva che la ricotta “presso gli Italici è detta mascarpone” (p. 82). In Valsesia erano presenti entrambe le voci.

<sup>54</sup> Circa 90 cm. Dimensioni simili hanno le forme riprodotte nello stesso periodo negli affreschi de castello di Issogne (fig. 11) ed alcuni stampi ancora presenti in val d’Aosta (fig. 13).

abbastanza facile e per questo le donne [...] li usano normalmente come cibo per i malati, come fanno anche i medici (p. 82).

Non veniva disdegnato neanche il *seracium putrefactum*, il formaggio più consumato in alcune zone montane dai poveri, che potevano utilizzare anche le forme più alterate, secondo una tradizione che in Valsesia si è tramandata sino a tempi recenti<sup>55</sup>. Era un prodotto gustoso che veniva spesso apprezzato anche dai rappresentanti di famiglie nobili: due *seracia putrefacta* furono donati ad Amedeo V di Savoia in occasione dell'Epifania a fine Duecento (NADA PATRONE 1981, p. 351; 1996, p. 103).

### Il burro

Uno dei prodotti più frequentemente presenti nei contratti d'affitto è il burro. Le modalità di produzione fornite da Pantaleone non differiscono da quelle ancora usate nelle vallate alpine.

L'uso alimentare del burro, di scarso consumo nell'Italia altomedievale (MONTANARI, 1985, p. 628), subì un aumento nel corso del Quattrocento (CHERUBINI, 1981, 1984, p. 177; NASO, 1996, p. 132).

Secondo NASO (1999, pp. 70-71) l'uso del burro come grasso di cottura era ancora basso nel Duecento-Quattrocento; la contabilità di casa Savoia ne registra acquisti modestissimi e il burro compare raramente nei ricettari tardomedievali, forse per l'immagine popolare che allora lo contraddistingueva. Il burro assumerà una maggior importanza nell'alimentazione dei ceti dominanti nel tardo Quattrocento. A cominciare dal Cinquecento i testi di cucina prevedono l'impiego di burro come fondo di cottura (FACCIOLI, 1979, pp. 1003-1004, citato in MONTANARI, 1988, p. 55, nota 31).

Secondo NADA PATRONE (1981, p. 347) la preparazione del burro doveva attestarsi solo nelle valli alpine. I contratti valesiani indicano sempre la presenza di burro cotto o bollito<sup>56</sup>, che poteva essere conservato per lunghi periodi, permettendone il commercio e il consumo dilazionato nel tempo<sup>57</sup>.

<sup>55</sup> Il prodotto è noto come *salagnun* (MOLINO, 1986, p. 74).

<sup>56</sup> La produzione di burro cotto era ancora attestata nei decenni centrali del Novecento.

<sup>57</sup> Gli statuti di Ivrea vietavano la commercializzazione di quantità superiori ad 1 libbra di *butirum crudum* e di 6 libbre di *butirum coctum* alla settimana, differenziando il burro crudo (quindi non pastorizzato) da quello preparato con latte bollito.

La sua presenza sembra effettivamente aumentare con i contratti quattrocenteschi e la trasformazione del canone in latte in quote di burro cotto per l'alpe d'Olen sembra confermare la l'incremento della richiesta suggerito dagli Autori.

### Gli attrezzi

L'attrezzatura utilizzata nella caseificazione è scarsamente considerata nelle fonti tardomedievali<sup>58</sup>.



Fig. 14 – Attrezzi impiegati nella caseificazione

Nella *Summa* Pantaleone cita la *zangola*, usata per la produzione del burro, e un *calderium*, una caldaia che veniva appesa alla catena del focolare per portare al punto di ebollizione la miscela di latte con cui si preparavano i formaggi. L'attrezzo è citato in numerosi inventari valesiani tra Cinquecento e Settecento. In un elenco di beni degli eredi di Antonio Giadoli di Fervento del 1591 comparivano una *caldona magna* e due *caldaroli* (sASVa, FNV, b. 8937). La differenza tra i diversi recipienti è esplicitata quantitativamente in altri due inventari: nel 1671, tra i beni di Pietro di Morca in val Vogna, compare una *caldarolo* di 3 libbre; nel 1674, tra i beni di Antonio Verno, sempre in val Vogna, compare un altro *caldarolo* che pesa 10 libbre (PAPALE, 1988, p. 14). La distinzione è presente anche nelle voci dialettali *caudera* (caldaia) e *caudrò* (piccola caldaia) (MOLINO, 1985, p. 52). In alcuni inventari sono distinte le caldere

<sup>58</sup> Per questo periodo risultano più ricche le fonti iconografiche, che raffigurano numerosi strumenti molto simili a quelli ancora in uso nelle montagne piemontesi sino a tempi relativamente recenti (NASO, 1996, p. 138).



presenti negli alpeggi (*un caldera nella Muanda*, 1665, sASVa, FNV, b. 3133).

Associati alla calderola compaiono talvolta anche altri utensili utilizzati nella produzione casearia. In un inventario del 1665 a Rima compare l'*asia per il formaggio e tener il latte* (sASVa, FNV, b. 3133). La voce dialettale indica in genere tutti gli utensili, ma viene utilizzata soprattutto per indicare il secchio per riporre il latte ed altri liquidi (TONETTI, 1894, p. 55). Altre volte compare invece una generica *seggia* (1674, PAPALE, 1988, p. 14). In un altro inventario viene specificato che si tratta di una *seggia da latte*; al suo fianco compare anche una *seggia del cengualino con dentro un poco di cengualino* (caglio?) (RAGOZZA, 1983, p. 130).



Fig. 15 – Calderola per la cottura del latte

In un inventario del 1748 ad Alagna compaiono anche i contenitori per i sieri: il *vaso di bosco detto in tedesco sourfos* (siero acido) e il *gueglio per mettere la scoccia* (secondo siero<sup>59</sup>) (RAGOZZA, 1983, p. 130).

In un inventario di beni di Piana Fuseria del 1743 compare il *garbo* per fare la mascarpa (RAGOZZA, 1983). Questa voce dialettale indica il telaio di legno che funge da supporto per la tela su cui si filtra la ricotta (MOLINO, 1985, p. 52), che potrebbe corrispondere allo *strumento per scolare il latte detto in tedesco ein folla*<sup>60</sup> che compare in un inventario del 1748 ad Alagna (RAGOZZA, 1983, p. 130).

Frequenti sono le citazioni dei govegli (*govegliolos duos a butiro et goveglios quattuor a colubia*<sup>61</sup>, 1548, *Briciole...*, pp. 227-228).

<sup>59</sup> In TONETTI (1894, p. 275) voce dialettale indicante il siero del latte.

<sup>60</sup> Filtro da latte in GIORDANI (1891, p. 137)

<sup>61</sup> *Colubbia*, ogni colaticcio e rimasuglio di cucina che si dà per cibo a maiali (TONETTI, 1894, p. 117);

Frequentemente compaiono anche le facciore<sup>62</sup> (1548, *Briciole...*, pp. 227-228; 1591, sASVa, FNV, b. 8937); in un inventario del 1594 è esplicitamente indicata come *fachiera de formagio* (sASVa, FNV, b. 8937); in un altro del 1741 sono citate *3 facciore per fare il formaggio* (RAGOZZA, 1983, p. 130-131).

In un inventario del 1674 in val Vogna figurano una *burola*, una *basla* e tre *tondi di bosco* (PAPALE, 1988, p. 14). La *basla* è un piatto di grandi dimensioni, di terra o di legno, largo e poco profondo (TONETTI, 1894, p. 66), che veniva utilizzato per salare il formaggio (MOLINO, 1985, p. 52). I tondi di bosco indicano probabilmente le fasce per confezionare i formaggi.

Oltre agli utensili impiegati nella produzione del formaggio negli inventari sono talvolta citati anche atrezzi per la sua stagionatura. Per la salatura in un documento del 1713 si fa esplicito riferimento ad una “troghetta per salare il formaggio” (RAGOZZA, 1983, p. 132). Per la conservazione dei prodotti, in un inventario del 1562 della val Vogna, compare un *gavietum*<sup>63</sup> per il burro cotto (sASVa, FCa, b. 17, c. 25).

## IL CONSUMO

La produzione casearia doveva essere in gran parte destinata all'autoconsumo, ma la centralità dei formaggi nell'alimentazione tardomedievale e la loro celebrazione da parte dei medici originava una forte richiesta dei mercati cittadini, a cui era sicuramente conferita una parte della produzione.

### L'autoconsumo

I prodotti caseari hanno mantenuto per tutto il Medio evo la loro centralità nei regimi alimentari, proponendosi come proteina a buon mercato (NASO, 1996, p. 125).

La conferma che il formaggio, con il pane, costituisse una degli elementi di base nell'alimentazione delle comunità insediate sul versante meridionale del Monte Rosa è costituita dalla presenza di questo alimento nel pasto tradizionalmente distribuito ai poveri. In un documento del 2 febbraio 1476 era citata la distribuzione a Macugnaga di *staria duo sichalis cocti in pane e libras sedecim casei vel serati*

---

*culubia*, ultimo residuo della lavorazione del latte (da risciacquatura) (MOLINO, 1985, p. 54).

<sup>62</sup> Grossa ciotola di legno usata nella preparazione del formaggio (MOLINO, 1985, p. 52).

<sup>63</sup> *Gaviet*, ciotola, vaso da cucina (TONETTI, 1894, p. 10); scodella di legno per dare la forma al burro (MOLINO, 1985, p. 52).

*boni et salsi*. Nella visita pastorale del 1582 veniva annotata la presenza di un'elemosina denominata *Spenda*, che veniva convertita in pane e formaggio da distribuire ai poveri della parrocchia e ammontava a 24 emine di segale e 10 libbre di formaggio (BERTAMINI, 2005, v. 1, p. 545; v. 2, pp. 37-38).

Il formaggio era un utilissimo integratore alimentare nel regime dietetico dei poveri, in cui il consumo di carne "grossa" o "minuta", anche se talora accompagnato da quello della selvaggina, era ridotto. Questi gruppi dovettero limitarsi ad un regime monotono e povero, costituito da grani di semina primaverile, da legumi, da castagne, da cavoli e rape, dieta che i principi costitutivi del latte (e del formaggio) arricchivano e completavano (NADA PATRONE, 1996, p. 111).

L'Albini scriveva di aver conosciuto *quemdam agricolam qui vixit per centum annos aut amplius suam etatem lac caprinum semper comedendum* (CARBONELLI, 1906, p. 129) e Pantaleone da Confienza gli fa eco dichiarando che "su parecchi monti vivono uomini e donne di qualunque età e di diversa costituzione i quali quasi mai mangiano pane e bevono vino, nutrendosi solo di latte, di castagne e di formaggio, e che tuttavia sono sani e rubicondi" (ed. 2001, p. 99).

Anche Giulio Landi scrive che *pastori e contadini... poco altro mangiano che pane e formaggio e nondimento sono sani, freschi, gagliardi e forti. Onde è nato quel nostro proverbio "La carne fa carne, il formaggio la forza"* (CAPATTI, s.d., p. 62).

Pure il Bertaldi rileva che *nel Piemonte, nell'Alpi, Savoia e nel paese di Valey (Vallese) et Helvetii non v'è companatico il più frequentato ch'esso (il formaggio) e pur gli huomini sono robusti e gagliardi*, anche perché la loro consuetudine a consumare quotidianamente formaggio ne diminuisce i danni alla salute<sup>64</sup> (NADA PATRONE, 1996, p. 111).

Negli inventari valesiani, tra le poche scorte alimentari citate, compaiono abbastanza frequentemente i prodotti caseari. A Rima, nel 1665, tra i beni di Anna Maria Ragozzi, figurano 8 libbre di *formaggio* (sASVa, FNV, b. 3133). Nell'inventario dei beni di Pietro Calcia della Peccia figurano 8 libbre di *butiro* (PAPALE, 1988, p. 14). In un altro inventario del 1769 figurano 7 libbre di *formaggio fresco*, 2 libbre di *mascarpa* e

10 libbre di *butirro fonduto* (RAGOZZA, 1983, p. 132).



Fig. 15b - La produzione del burro (da VALLINO, 1878)

### Il mercato

I medici del tardo Medio Evo lodavano il consumo di formaggio, ponendolo tra i cibi *nutriens et impinguantes* (NADA PATRONE, 1996, p. 98).

Pantaleone sottolineava che in alpeggio "i formaggi riescono migliori" e i *casei alpis* dovevano essere fortemente richiesti nei mercati cittadini.

Lo stesso medico vercellese osservava che ai suoi tempi la maggior parte della produzione casearia proveniva dalle vallate alpine, specie dagli alpeggi. La quantità che eccedeva il fabbisogno familiare poteva quindi essere destinata al mercato e il formaggio era probabilmente uno dei pochi prodotti che varcava i confini della Valsesia<sup>65</sup>.

I formaggi, considerati alimenti indispensabili al vitto quotidiano, rientravano tra le derrate di cui

<sup>64</sup> *Regole della sanità et natura de cibi di Ugo Benzo senese arricchite di varie annotazioni e di copiosi discorsi, naturali e morali, dal sign. Ludovico Bertaldi medico delle serenissime Alteze di savoia ...*, Torino, 1620, p. 196.

<sup>65</sup> Nelle aree dove era più stretto il legame con i centri di consumo si potevano confezionare pure formaggi freschi e burro. Naturalmente invece nelle alte valli, distanti dalle città, era indispensabile provvedere alla stagionatura dei prodotti caseari (NASO, 1996, p. 132).

si vietava l'esportazione. Negli statuti di Novara<sup>66</sup> del 1270 i formaggi grassi o semigrassi figuravano nel blocco minuzioso all'esportazione di generi di prima necessità (NADA PATRONE, 1996, p. 112).



Fig. 15c – Al mercato (da GALLO, 1892)

Nella seconda metà del Quattrocento a Novara<sup>67</sup> produttori e mercanti provenienti dal contado e dalla pianura di Biandrate, ma anche dalla Valsesia, dalla Val d'Ossola e dalla riviera d'Orta, portavano giornalmente formaggi e ricotte nella piazza del broletto municipale (NASO, 1996, pp. 126-127).

La produzione nei dintorni della città e nelle vallate a nord di Novara doveva essere quantitativamente rilevante se gli statuti<sup>68</sup> ne regolamentano minuziosamente il commercio, imponendo a produttori e mercanti non solo di portare regolarmente i formaggi al mercato del broletto, ma anche di tenerveli esposti per almeno un giorno a disposizione unicamente dei privati. La vendita al dettaglio, che comunque si effettuava a forma intera e che doveva quindi essere limitata alle famiglie agiate, si protraeva fino all'ora nona, cioè alle tre del pomeriggio, quando si aprivano le contrattazioni per

rivenditori e mercanti, mentre una guardia vigilava sulla regolarità delle operazioni (NASO, 1996, nota 11, p. 142).

I prodotti della valle potevano giungere a Novara esenti da dazi secondo i privilegi accordati dai Visconti e dagli Sforza alla Valsesia<sup>69</sup>.

L'incremento della produzione casearia vide la crescita del numero di addetti al settore e in alcune località pedemontane la loro incidenza economico-sociale fu tale da motivare l'istituzione di corporazioni di settore: nel Trecento ad Ivrea è attestata l'esistenza di un *paraticum formageriorum* che riuniva gli autorizzati alla vendita di *caxium*, *seracium* vel *butirum* (NADA PATRONE, 1981, pp. 347-348, 357; NASO, 1996, nota 4, p. 141; CORTONESI, 2002, p. 107).

La vendita al dettaglio avveniva anche nelle botteghe che smerciavano anche altri generi alimentari (NASO, 1996, p. 125). Un esempio di queste botteghe è raffigurato negli affreschi del castello di Issogne (fig. 11).

Il commercio doveva essere quantitativamente significativo se nei rendiconti dei pedaggi alpini sono indicate *casei* che scendevano dagli alpeggi in primavera ed estate, trasportate addirittura sui carri (NADA PATRONE, 1981, pp. 356-357).

<sup>66</sup> *Statuta comunitatis Novariae*, a cura di A. Ceruti, in *Historiae Patriae Monumenta, Leges municipales*, v. XVI, t. II/1, coll. 696-697, art. 270.

<sup>67</sup> Una parte della produzione era probabilmente destinata al mercato biellese. Il canone dell'alpe Camino del 1337 prevedeva, costituito da 10 libbre di formaggio, doveva essere consegnato "in Bugella" (*Briciole ...*; RIZZI, 1983, d. 17; RIZZI, 1991, d. 75).

<sup>68</sup> *Statuta civitatis Novariae* (PEDRAZZOLI, 1993, p. 359).

<sup>69</sup> Dalla val d'Aosta scendevano verso l'Eporediese e la pianura *casei* e *seracia* esplicitamente denunciati come oggetto da esportazione (NADA PATRONE, 1981, pp. 356-357).

## L'OLIO DI NOCI

Marta Sasso

Nel vastissimo panorama gastronomico italiano, accanto all'innumerevole varietà di oli d'oliva che regalano un primato di produzione di olio extravergine di altissima qualità a livello europeo, con l'olio d'oliva che occupa un ruolo primario nella cosiddetta "dieta mediterranea", si può collocare, o si poteva collocare almeno fino a qualche decennio fa, anche l'olio di noci, oggi quasi del tutto scomparso dalle tavole italiane.

L'olio di noci ricopriva un posto fondamentale nell'alimentazione, soprattutto per quanto riguarda le popolazioni montane e pedemontane, dove la pianta di noce, *Junglans regia*, cresce spontanea e ad esemplari isolati, fino a un'altitudine di mille metri, prediligendo terreni ben esposti al sole.

Durante una breve vacanza in Toscana, chiacchierando con un olivicoltore, mi ha sorpreso scoprire che non aveva mai sentito parlare di questa strana usanza "di cavar olio dalle noci" come invece si faceva e si fa in ambito valesiano.

### LE PIANTE

Scrivendo il NOÈ (1828), parlando della pianta: "Non par vero che in mezzo ai rocchi, e dirupi della Valsesia venga così alta e rigogliosa. Sembra che quanto è essa sepolta in mezzo alle montagne altrettanto cerchi d'alzarsi per mostrare al sole le robuste sue cime".

L'avvento dell'industria del mobile di qualità, che ha regalato un ruolo di pregio al legno di noce nazionale, ha ridotto di molte unità il patrimonio coltivo del territorio montano, che in Valsesia poteva stimarsi in migliaia di alberi, vista l'attestata produzione d'olio che si rileva in alcuni censimenti dell'Ottocento. Si risale fino al tardo Medio Evo per ritrovare documentate piante di noci di proprietà che venivano registrate in contratti di vendita e acquisto o come beni d'inventario, così come negli inventari compaiono i nomi dei recipienti per contenere l'olio o le misure per quantificarlo: *rubbia, tola da olio, mezzo rubbo*.

Vasta, nella tradizione popolare valesiana e piemontese la citazione delle noci nei proverbi, sia per quanto riguarda il periodo di maturazione e raccolta, sia per quanto riguarda la vita e le tradizioni religiose<sup>70</sup>:

*Tanta fen, pochi nòs*

*La nusèra ant un autin, a s'nutris d'pan e d'vin*

*Par Santa Cròs, pan e nòs*

*Par Santa Cròs, supatta 'l nòs*

*Batesà a l'euli d' nòs*

*Pan e nòs, mangè da spòs*

*Nòs e pan, mangè da can*

*Essi l'ombra d'la nusèra*

*Dui nòs ant un sac e dui fumbri an cà, fan an bel fracàs*

*Mi j'eu la vòs, ma j'autri a l'han la nòs*

*Caviggi ad nòs, par i curiòs*

### L'OLIO

Prima della diffusione dell'uso del burro a fianco di altri grassi animali come il lardo e la sugna, nell'area pedemontana e montana del Piemonte tardomedievale l'olio di noci era certamente il tipo di condimento più diffuso e più usato nell'alimentazione, anche perché più facilmente reperibile, quando non prodotto in loco e quindi meno costoso di altri oli vegetali. "L'olio di noci, che per le sue caratteristiche organolettiche si avvicina più di ogni altro al succo delle olive, era prodotto dovunque con una certa abbondanza e veniva impiegato anche in farmacia, oltre che per l'illuminazione, per le lampade votive e per talune lavorazioni artigianali". (NASO, 1999).

Nel censimento di Luigi Noè del 1828 l'unico olio ancora prodotto, e consumato, in Valsesia, è quello di noci, accanto ad una piccola produzione tratta dalla semente della canapa. Anzi, il Noè deduce che la notevole quantità d'olio registrata proviene dalla spremitura di tutta la produzione di noci dell'area valesiana, produzione insufficiente a soddisfare le necessità della popolazione, costretta quindi all'acquisto di altro olio fuori dal territorio. La produzione da lui censita in 1345 quintali è avvalorata dalla coeva documentazione d'archivio. Nei documenti presi in considerazione, circoscrivendo la ricerca ai paesi della Val Sermenza, si legge: *prodotti 12 stiaia noci*

---

di olio di noci che si era ottenuta, e serviva all'accensione perenne di una lucerna per l'altare maggiore, in particolare per le lampade del SS. Sacramento.

---

<sup>70</sup> Gli anziani ricordano anche che "la decima" che si pagava alla Chiesa era la decima parte della produzione

(Fervento, 1821); *I torchio d'olio (quintali 10 e più per anno)* (Boccioleto, 1828); *acquistati barili 10* (Carcoforo, 1828); *importati olio quintali metrici 3* (Rima, 1835); *prodotti quintali 10 di noci, olio q. 4* (Fervento, 1828); *olio acquistato barili 5* (Balmuccia, 1835) (sASVa).

Sempre il Noè nel suo rapporto statistico annota la presenza di 51 torchi distribuiti sulla totalità del territorio valesiano, torchi “che non girano che durante il tempo necessario per formar l'olio bisognevole all'uso interno delle materie grasse, che l'interno medesimo somministra. Si calcola che essi premano, presa la media, libbre 9 metriche all'ora, 98 al giorno, e quintali 29,40 al mese; il total d'olio formato d'ogni qualità corrisponde al consumo che calcolasi a 4 libbre metriche per individuo, e quindi sopra la popolazione di 33.579 a quintali 1.343,16.”

La memoria storica più recente racconta dell'oleificazione come di un rito presente in alcuni paesi almeno fino a metà del secolo scorso e del funzionamento di *peste da noci* mosse ad acqua, ad esempio alla frazione Moline di Boccioleto, almeno sino alla fine dell'Ottocento e a Nosuggio, frazione di Cravagliana, ancora nel Novecento.

L'oleificazione delle noci poteva essere eseguita, così come avviene ancora oggi, anche a livello familiare con metodi casalinghi e rudimentali.

Le noci raccolte in ottobre, che cadono quasi spontaneamente dall'albero, venivano spogliate del mallo e fatte essiccare al sole; una volta liberate dal guscio e dai setti intermedi venivano schiacciate con rulli appositi o macine in pietra; la poltiglia oleosa veniva tostata su un fuoco leggero in paioli di rame, prestando attenzione ad evitare la bruciatura per non compromettere il risultato finale; una volta raggiunta la giusta tostatura, il tutto veniva pigiato in un piccolo torchio simile a quello per la pigiatura dell'uva, ma con un peso molto maggiore, fino a rilasciare il prezioso succo.

Il rapporto fra il quantitativo di noci e la produzione d'olio poteva variare di anno in anno a seconda di molti fattori: l'essiccazione ben riuscita, un'annata piovosa, una cattiva e poco attenta tostatura, ma si aggirava intorno al 40% del peso delle noci. Dopo una prima spremitura ne avveniva una seconda (*arcacià*), dalla quale scaturiva un olio meno pregiato e di minor quantità (meno della metà) del primo, il quale veniva usato per lo più per l'illuminazione come combustibile delle *lum*, lucerne di ferro.

Il residuo solido della pesta detto *nosuggio* nella parlata locale, derivante con ogni probabilità dal latino *noxilium*, da cui il toponimo della omonima

località in Val Mastallone, veniva poi utilizzato per l'alimentazione del bestiame o come combustibile. “Usasi di quest'olio tanto per condire le vivande, che per abbruciare. Siccome è fatto con poca attenzione, e non si separano le noci sane dalle guaste, non riesce di buona qualità, anzi bisogna esservi assuefatto per adattarvi, altrimenti il suo odore ributta. Da taluni però si suole pellare l'anima della noce, giacché vuolsi che la pelle concorra a cagionare il gusto, e l'odore cattivo, e l'olio che se ne forma così è eccellente” (NOÈ, 1828).

Il procedimento per ottenere l'olio di noci è rimasto invariato nel tempo e ancora oggi le famiglie che lo producono sono solite ritrovarsi insieme per la pulitura, tostatura e torchiatura delle noci, anche per ottimizzare ed aumentare il quantitativo finale.

Nella parlata locale le noci più adatte allo scopo sono dette *pik*: sono i frutti di noci cresciuti spontaneamente e sono caratterizzate da un gheriglio “impiccato”, costretto, quasi legato, da setti lignei resistenti e contorti, tanto da rendere impossibile l'apertura del frutto senza la frantumazione della polpa. Le noci più grandi e più belle, sempre cerebriformi, ma più facilmente apribili, erano consumate probabilmente come cibo vero e proprio, insieme al pane, e riservate a tavole di un certo prestigio.

Anche REMOGNA (1993, 1994), nelle sue interviste, raccoglie testimonianze a proposito del consumo di noci, che, assaporate intere col pane, erano ritenute “una leccornia” anche a Rimella.

## LA PRODUZIONE ATTUALE

La ricerca su questo particolare prodotto tipico della nostra terra, condotta dagli alunni della scuola Primaria di Rossa nel 2005, ha permesso di riscoprire e gustare le differenze organolettiche fra una noce e un'altra, e apprezzare le qualità olfattive fra noce e olio di noce, e fra olio di noce e altri oli.

Nella cucina d'oggi l'olio di noce è prevalentemente impiegato per il condimento della cicoria selvatica, l'erba dei prati che si raccoglie poco dopo la scomparsa delle ultime nevi e si gusta in insalata con le uova sode. Ma non manca chi lo apprezza quale condimento della pasta, o come ingrediente particolarmente sfizioso nell'impasto delle miacce, o ancora come olio per la frittura delle patate.

E' mutato anche l'utilizzo dell'olio della seconda spremitura, adatto alla pulitura e lucidatura dei mobili.

Nella produzione di oggi, effettuata in ambito familiare, ma ancora diffusa soprattutto nei paesi della media valle, si dà origine a un prodotto che si potrebbe definire “di nicchia”: pochi decilitri di prodotto dal caratteristico aroma, di un giallo limpido ma intenso, di leggera densità. Gustato a goccia sul pane casereccio sprigiona tutto il suo sapore, dolce e persistente, come se si stessero realmente gustando i profumati e gustosi frutti del noce.

Nella memoria è rimasto anche il ricordo di una produzione parallela di olio anche dalle nocciole: avveniva nelle annate in cui questo frutto spontaneo cresceva in abbondante quantità.



*Fig. 16 – Macina e torchio da noci utilizzati per l’oleificazione dalla famiglia Gilardi di Pila*

Da una piccola indagine in Scopello e Pila ho potuto stimare una produzione annua globale di non più di 10/15 litri d’olio in totale. Le famiglie che lo producono, oltre che per consumo personale, usano portarlo come bene per l’incanto delle offerte nelle feste dei piccoli oratori

frazionali, o donarlo in cambio di altri prodotti o piccoli favori ricevuti dai propri compaesani. Questo sistema di “piccolo baratto” è ancora molto in uso nei paesi della valle, ed è un’usanza che esalta negli abitanti il proprio senso di appartenenza e afferma la propria radicalità nel territorio<sup>71</sup>.

Al di là delle considerazioni su queste usanze locali, è certamente possibile prospettare un futuro di evoluzione, ripresa e crescita di produzione di questo prodotto, anche alla luce del rinnovato interesse dei consumatori di oggi verso i prodotti biologici e naturali in genere: una rivalutazione dell’olio di noci fra le produzioni alimentari tipiche del territorio valsesiano, prospettando per il futuro una piccola ma pregiata produzione del profumato prodotto della tradizione: “l’olio di noci valsesiane”, una nuova D.O.P. nel panorama gastronomico italiano.

#### **Fonti orali**

Germano e Franca Gilardi, frazione Failungo di Pila.

Dario Sasso, frazione Rua di Scopello.

Franca Antonini, frazione Rua di Scopello.

Sonia Viotti, frazione Casa Pareti di Scopello.

---

<sup>71</sup> C’è chi fa “saltare” le caldarroste una volta l’anno per sé e per alcune famiglie del circondario, chi porta un vasetto di miele in cambio di un po’ di patate ricevute magari l’autunno precedente, chi offre un cesto di trote in cambio di uova, chi lascia davanti all’uscio di casa una piccola bottiglietta d’olio di noci, a ringraziamento di un favore ricevuto.

## LE MIACCE

### TESTIMONIANZE DOCUMENTARIE DI UNA SECOLARE TRADIZIONE VALSESIANA

Roberto Fantoni

Le miacce sono probabilmente il prodotto alimentare più noto della Valsesia. Grazie alla loro facilità di preparazione e alla gran versatilità alimentare sono diventate le protagoniste di tutte le feste valesiane<sup>72</sup>.

La loro preparazione richiede l'utilizzo d'appositi ferri, la cui diffusione è attestata in Valsesia dal Cinquecento<sup>73</sup>. Le miacce risultano quindi l'unica produzione alimentare di cui rimane una testimonianza anteriore alla memoria storica fissata dalla recente tradizione orale (REMOGNA, 1993, 1994; MOLINO, 1985, AA. VV., 2001).

#### LE MIACCE

Guide turistiche, letteratura locale e riviste specializzate propongono diverse ricette delle miacce valesiane<sup>74</sup>. In un recente volume dedicato alla cucina valesiana (AA. VV., 2001, p. 8) sono indicati come ingredienti farina bianca, latte intero, uova intere, panna, poca acqua e sale. Una composizione simile è indicata per Riva Valdobbia da BELLO LANZAVECCHIA (s.d., p. 29). Ma la ricetta indicata da MOLINO (1985, p. 72; 2006b, p. 67; 2006d, p. 36) in un volume dedicato al territorio di Campertogno prevede anche la presenza di farina gialla ed olio<sup>75</sup>. L'utilizzo di

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

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

#### LA FARINA DI MIGLIO

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

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

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

---

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

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

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

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

---

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

Il miglio era ampiamente diffuso in tutta Europa durante il Medio Evo, e fu poi soppiantato dalla comparsa di cereali con maggior valore produttivo e qualitativo. Era impiegato in chicchi o in farina; nelle minestre era impiegato in semi interi (assieme al panico e all'orzo) e in semi "pestati" (assieme al panico). La sua farina, grazie alle ottime capacità di lievitazione, era ordinariamente impiegata sino al Seicento nella panificazione e nella produzione di dolci rustici, che ricordano nel nome (*migliaccio*, *pan de mej*) l'ingrediente principale. Un dolce prodotto in Lombardia, indicato dialettalmente come *miascia*, era già descritto da Martino da Como nel suo *Libro de Arte Coquinaria* redatto a metà Quattrocento. Nonostante le elevate esigenze termiche (che richiedono un minimo termico di 10-12°C per la germinazione e di 17-18°C per la fioritura e la maturazione) il miglio era coltivato anche in alta Valsesia per la brevità del ciclo vegetativo, che si compie in condizioni ottimali in un periodo di 60-80 giorni. Con farina di miglio erano probabilmente preparati sino al Settecento anche numerosi piatti "tradizionali" a base di farina di granoturco descritti nella letteratura locale<sup>76</sup>.

Il suo impiego per la preparazione delle miacce non è attualmente documentato ma del suo utilizzo rimane una vaga memoria storica<sup>77</sup>.

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

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

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

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

## FERRUM AD FACENDUM MILIACIA

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

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

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

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

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

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



*fuoco con li ferri dal migliazzo, brandinale e varola*, 1752, ASPRm, b. 134)<sup>79</sup>.

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

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

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

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

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

Nell'Ottocento le miacce erano descritte nelle pagine dell'*Almanacco Valsesiano*, erano citate nelle poesie dialettali ed erano ricordate nella corrispondenza degli emigranti<sup>80</sup>. In una lettera del 26 agosto 1927 dalla Francia, Pietro Rimella scriveva alla sorella Marta ad Alagna che alcuni compaesani gli avevano "dato da mangiare migliuca fatti coi ferri di quegli stessi che tu hai che fanno la forma di fiori con tanti quadrettini" e chiude la frase affermando, soddisfatto, che "è la

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

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

Le miacce continuano ad essere prodotte in tutte le località valsesiane e sono costantemente proposte in quasi tutte le feste tradizionali ed il prodotto, proprio per l'antica attestazione documentaria coniugata alla recente affermazione commerciale, potrebbe essere assunto ad emblema gastronomico della valle<sup>81</sup>.

### Ringraziamenti

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

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

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

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

## DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI VALSESIANI

*a cura di Johnny Ragozzi*

### ALLEVAMENTO E CERALICOLTURA

Le produzioni alimentari delle comunità valesiane dedite ad allevamento e cerealicoltura erano costituite essenzialmente dai generi lattiero-caseari e dal pane. La trasformazione casearia, già attestata in età tardomedievale (FANTONI, questo volume, pp. 44-52), è proseguita sino ai nostri giorni, con lavorazione e commercializzazione eseguite dalle singole aziende agricole o da consorzi locali.

La panificazione è proseguita sino a tempi relativamente recenti (REGIS E SASSO, questo volume, pp. 26-32) e solo con il Novecento è iniziata l'introduzione in valle di pane proveniente da lavorazioni industriali. Recentemente sono però ricomparsi produttori artigianali che hanno riscoperto produzioni autoctone e differenziate, recuperando i cereali originariamente diffusi sul territorio.

L'olio di noci costituisce l'unico grasso vegetale utilizzato nella cucina valesiana (SASSO, questo volume, pp. 53-54). La sua produzione è attualmente limitata ad un ambito familiare. La produzione di miele è invece ancora ampiamente diffusa in valle.

Una goccia di olio di noci ed un cucchiaino di miele attribuiscono ad una fetta di pane o ad un pezzo di formaggio un sapore nuovo e delicato. I vini delle colline vercellesi, area di transizione tra le valli del Monte Rosa e la Pianura Padana, si accostano superbamente a questi cibi.

### I PRODUTTORI DI FORMAGGIO

#### **Azienda agricola zootecnica "Brüc" di Alessia Caresana (Carcoforo)**

L'azienda, attiva fin dai primi anni Cinquanta, ha sede in Carcoforo, ove utilizza una superficie agraria di circa sessanta ettari di terreno. Nel 1997, dopo la ristrutturazione di una costruzione dell'alpe Brüc, si trasforma in azienda agrituristica e, nel 2001, entra nel regime biologico.

Il patrimonio zootecnico dell'azienda è costituito da 15 bovini di razza pezzata rossa d'Oropa e valdostana, 40 caprini e 10 ovini. L'azienda utilizza i pascoli presso il paese (nel periodo primaverile e autunnale) e quelli dell'alpe Pianelli (1752 m) (nel periodo estivo).

La produzione lattiero-casearia è costituita da toma di Carcoforo, tomini di capra freschi e stagionati, burro, ricotta fresca e affumicata; secondo una

tradizione del paese viene inoltre fatto il *salagnün*, un formaggio fresco mescolato con spezie ed erbe aromatiche sapientemente dosate stagionato in mastelli di legno.

*Azienda agricola di Alessia Caresana*  
*Località Casa del Ponte, 1*  
*13026 Carcoforo (VC)*  
☎ 0163 95600

#### **Azienda agricola di Agnese Ragozzi (Vocca)**

L'azienda, attiva dal 1986, ha attualmente sede in Vocca. Il patrimonio zootecnico dell'azienda è costituito da 30 bovini di razza pezzata rossa d'Oropa e bruna alpina, 6 caprini e 80 ovini. L'azienda utilizza il pascolo primaverile delle Piane di Rossa mentre in estate frequenta gli alpeggi Giacc, Passone e Busacca del Passone in val d'Egua (Carcoforo).

La produzione lattiero-casearia è costituita da toma di Carcoforo, burro, ricotta fresca e affumicata, e *salagnün*, un formaggio fresco mescolato con spezie ed erbe aromatiche sapientemente dosate stagionato in mastelli di legno.

*Azienda agricola di Agnese Ragozzi*  
*Località Isola, 10*  
*13026 Vocca (VC)*  
☎ 3288121437

### I PRODUTTORI DI PANE

#### **Azienda artigianale di panificazione "Vulaiga" (Fobello)**

L'azienda sperimenta impasti a lievitazione naturale per pagnotte celebri anche fuori dell'Italia. Eugenio Pol, dopo anni di lavoro ai fornelli del suo ristorante, ha deciso di cambiare vita e di diventare mastro panificatore. È un vero artigiano dallo spirito ecologista ritiratosi in Valsesia, per sperimentare lieviti e farine nel giusto microclima e con a disposizione un ingrediente d'eccellenza: l'acqua pura di sorgente, povera di sali e perfetta per non alterare i processi fermentativi dei cereali macinati e impastati. Pol lavora a Fobello, quasi a mille metri sul livello del mare, ed è così bravo che è diventato famoso anche all'estero. Le sue pagnotte sono distribuite addirittura in Giappone perché grazie alla lievitazione naturale di cui Pol è maestro il pane vive a lungo. Basta confezionarlo nel cartone, un involucro traspirante che trattiene

l'umidità. E infatti è proprio questo il *plus* della produzione dell'eremita Eugenio: adopera solo pasta madre, ovvero farina e acqua lasciati fermentare, per far gonfiare le sue pagnotte da due chili. Come si faceva un tempo e come oggi non accade quasi più. Inoltre, banditi i lieviti di birra e tutti gli additivi chimici, nel forno di Eugenio entrano solo ingredienti biologici. Di questa lavorazione, antica come l'uomo, vanno fieri i clienti fedelissimi di Eugenio: negozi biologici e ristoratori eccellenti del calibro di Aimò e Nadia o Massimiliano Alajmo che per accompagnare i loro manicaretti hanno scelto il pane di Fobello. Così il prode mastro panettiere ogni settimana carica la sua grande auto tutta infarinata e scende a valle per consegnare la merce tra Domodossola e Milano. "Per il lungo raggio mi affido ai corrieri così mi resta più tempo per sperimentare nel mio piccolo laboratorio, il Vulaiga che nel dialetto locale significa: neve a fiocchi radi. E da me, con tutta la farina che volteggi nell'aria, sembra proprio che nevichi sempre, adagio". La tecnica di panificazione naturale richiede molta concentrazione. Ogni volta, infatti, il risultato cambia perché la pasta madre è viva e sensibile all'umidità dell'aria, alla temperatura dell'acqua e anche a quella delle mani. Ma il risultato per il palato è insuperabile. Non solo, questa è una lavorazione "etica" perché a sostegno della biodiversità. Infatti consente a lieviti e batteri specifici, cui si deve l'originalità di ciascun pane, di sopravvivere. Sono milioni, diversi da luogo a luogo e a quanto pare quelli di Fobello sono davvero insuperabili.

*Azienda artigianale di panificazione "Vulaiga"*  
Via Pizzetti, 22  
Fobello (VC)  
☎ 0163 55901

## I PRODUTTORI DI MIELE

### **Apicoltura Strena – Apiario, regione Mongo (Quarona)**

L'azienda apistica, di livello poco più che hobbistico, è ubicata al centro della verde Valsesia, dove le nostre laboriose api, bottinano una flora ancora immune dall'inquinamento. Con lo spostamento di pochi chilometri degli alveari, sia a valle che a monte, vengono prodotte diverse qualità di miele: in pianura acacia, nella bassa valle (Quarona) castagno, in alta valle tiglio e, nelle annate favorevoli, rododendro.

*Apicoltura Strena di Alfredo Strena ed Enrico Zoia*  
Alfredo Strena  
Via B. Garibaldi, 43/c

*13019 Varallo Sesia (VC)*

☎ 0163 52712  
Enrico Zoia  
Via Mazzini, 28  
13017 Quarona (VC)  
☎ 0163 431112

*Associazione Apicoltori della Provincia di Vercelli (già Associazione Comprensoriale Apicoltori della Valsesia-Valsessera fondata nel 1980)*  
Viale Varallo, 35  
13011 Borgosesia (VC)

## I PRODUTTORI DI OLIO DI NOCI

### **Le famiglie di Scopello e Pila**

La produzione di olio di noci in Valsesia è attualmente limitata ad alcune famiglie di Scopello e di Pila, che ne producono circa 10-15 litri per autoconsumo e piccoli baratti

## I PRODUTTORI DI VINO

### **Azienda vitivinicola Nervi (Gattinara)**

L'azienda vitivinicola, fondata nei primi anni del Novecento da Luigi Nervi e rilevata nel 1991 dalla famiglia Boccione di Valduggia, è attualmente una delle più importanti realtà operanti nel campo produttivo e commerciale del vino di Gattinara. Il 30%, dell'intera zona collinare adibita a vigneto per il Gattinara DOCG (circa 33 ettari) è di proprietà azienda; all'interno della proprietà si trova fra l'altro l'intera zona dei rinomati vigneti "Molsino".

Le antiche cantine e gli stabili ottocenteschi dell'azienda sono situati alle porte della cittadina vercellese e rappresentano il cuore del processo produttivo e selettivo dei vini, il punto di arrivo di una lunga e sapiente opera condotta a regola d'arte, nel pieno rispetto della tradizione secolare. Qui le uve nebbiolo vengono immagazzinate, pigiate, fatte fermentare in appositi tini di rovere ed infine fatte riposare per almeno tre anni nelle botti di rovere di Slavonia adibite all'invecchiamento. I risultati produttivi e commerciali sono ben delineati: il rispetto e la cura per la terra e le vigne all'insegna di una qualità unica, prima di tutto le uve, unitamente ad una gamma di prodotti altamente selezionati consentono una costante ricerca del giusto equilibrio tra rinnovamento e tradizione.

*Azienda Vitivinicola Nervi*  
c.so Vercelli, 117  
13045 Gattinara (VC)  
☎ 0163 833228



GUIDA AD UN'ESCURSIONE DA CARCOFORO  
AGLI ALPEGGI DELLA VAL D'EGUA



## GUIDA AD UN'ESCURSIONE DA CARCOFORO AGLI ALPEGGI DELLA VAL D'EGUA

*Roberto Fantoni, Johnny Ragozzi e Marino Sesone  
con la collaborazione della sezione CAI di Boffalora*

### CARCOFORO

L'ingresso in paese (1305 m) è costituito dall'Arco della Buona Accoglienza, una porta dell'abitato estremamente insolita in un centro montano, forse eretta in emulazione della porta costruita pochi anni prima all'ingresso di Varallo. L'opera fu costruita nel 1743, data riportata al centro dell'arco, nell'ornato aggiunto in corrispondenza del restauro che i carcoforini eseguirono nel Novecento, ponendovi a ricordo una targa datata 18 agosto 1929.

#### **Gli edifici rurali tardomedievali**

Nella parte inferiore dell'insediamento (*in fondo alla Villa*) è presente un edificio in legno che presenta il colmo parallelo alla linea di massima pendenza e il fronte esposto a sud (FANTONI, 2001a, p. 49)<sup>82</sup>. La base in pietra e il piano superiore in grossi tronchi non squadrati sono separati da un'intercapedine di circa 60 cm, realizzata tramite una serie di pilastri, che sostengono la travatura del pavimento del piano superiore, allineati sui due lati del block-bau. I pilastri sono costituiti dalla base di grossi tronchi lavorati ad accetta a dare elementi svasati verso il basso, con pianta di 35 x 20 cm.

L'accesso al piano basale avviene attualmente dal lato E, contiguo ad una delle vie principali del paese, verso cui è stata anche prolungata una tettoia in lamiera ad estendere il portico, attraverso una porta di recente apertura.

Il loggiato avvolge i quattro lati dell'edificio; in posizione frontale è articolato in quattro moduli (1+2+1). Attualmente piedritti e pertiche presentano un estremo disordine, frutto di sistemazioni occasionali. L'accesso avviene sul lato a monte (N) mediante una breve scala a tre gradini. Sul lato ovest due larghe porte nel block-bau consentono l'accesso al locale destinato a

<sup>82</sup> Nella stessa parte dell'insediamento, in corrispondenza dell'edificio attualmente presente a SE dell'abside della chiesa parrocchiale, esisteva sino alla seconda guerra una costruzione con il piano superiore in cui era conservato sul lato ONO la struttura lignea. La casa era nota come *ca d'Tossu* (casa del tessitore).

fienile. La struttura del tetto è costituita da 5 travi simmetriche rispetto al colmo.

L'edificio è attualmente utilizzato unicamente con funzione rurale, con stalle e gabbie per piccoli animali al piano inferiore e fienile al piano superiore.

In questo tipo di edifici la presenza di un'intercapedine preservava dall'umidità del terreno i locali destinati all'essiccazione e alla conservazione delle risorse agricole. L'intercapedine è invece assente negli edifici polifunzionali, per consentire al primo piano ligneo, destinato alle camere, di sfruttare il calore proveniente dal fuoco e dagli animali presenti al piano inferiore<sup>83</sup>.

#### **Il giardino del parroco**

A destra, lungo la via principale che risale l'abitato, è presente l'oratorio di Santa Maria delle Grazie e la vecchia casa parrocchiale. L'edificio e il suo giardino furono ristrutturati nel Settecento dal parroco Pietro Maria Allegra<sup>84</sup> (fig. 17). Al

<sup>83</sup> Edifici rurali caratterizzati dalla presenza di un'intercapedine tra il piano inferiore in pietra e quello superiore in legno sono presenti a Tetto (val Cavaione), Ca Ravotti (alta val Sermenza), Dorca (val d'Egua), Oro, Riva, Vogna sotto e Selletto (val Vogna), Goreto, Merletti e Ronco superiore (Alagna). Per ulteriori dettagli si rimanda a FANTONI (2001a, pp. 22-24; con la discussione sulla separazione delle funzioni negli edifici più antichi alle pp. 68-69).

In tutti gli edifici valesiani l'intercapedine è creata con semplici piedritti, senza la lastra di pietra sovrastante che caratterizza invece la maggior parte degli edifici presenti nella valli adiacenti a quelle del Sesia.

<sup>84</sup> La singolarità del giardino della casa parrocchiale, trasformato dall'Allegra, venne conservata dai parroci suoi successori. Un secolo dopo la sua ristrutturazione il giardino riscuoteva ancora l'ammirazione di un viaggiatore inglese, il rev. King, che visitando Carcoforo nel 1855 scriveva: *ero stato colpito dal suo giardino quando entrammo a Carcoforo, ed egli fu giustamente orgoglioso di mostrarcelo. Sebbene fosse molto piccolo, esso era magnificamente tenuto, e dimostrava una notevole perseveranza contro la sfavorevole combinazione di clima e posizione. ... L'intero luogo era tenuto nel più lindo ordine, e curato da lui stesso; e ogni parte di esso mostrava abilità pratica e inventiva, con una attenzione per la comodità domestica più inglese di quanto avevamo incontrato*

termine della ristrutturazione fece dipingere sopra la porta di accesso al giardino della casa parrocchiale la scena arcadica con un motto tuttora presente, facendo riportare il suo nome e l'anno di immissione in possesso della cura della parrocchia (1734 A... 16 R.P.P Allegra).

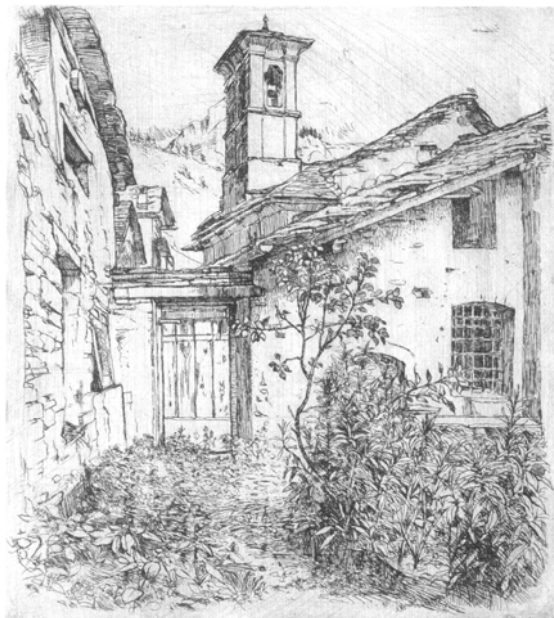


Fig. 17 – L'orto del parroco in un'incisione di Eugenio Rappa di fine Ottocento

### La ricezione alberghiera ottocentesca

Risalendo lungo la via centrale si supera, a destra, la chiesa parrocchiale dedicata a Santa Croce, e si giunge ad una piazza su cui si affacciava uno degli alberghi attivi a Carcoforo nell'Ottocento.

Il paese era inserito negli itinerari seguiti nell'Ottocento dai viaggiatori inglesi impegnati in lunghi viaggi attorno al Monte Rosa (CERRI e CREVAROLI, 1998).

Il reverendo protestante Samuele K. King (1821-1868)<sup>85</sup> visitò Carcoforo nel 1855, lasciandone la descrizione nella sua opera pubblicata a Londra dall'editore Murray nel 1858: *Italian valley of the Pennine Alps: a tour through all the romantic and less frequented "Vals" of Northern Piedmont from the Tarentaise to the Gries*. Giunse a Carcoforo risalendo la valle da Rimasco e proseguì per Fobello attraverso il Colle d'Egua: *entrammo nel villaggio attraverso un rozzo ponte, per un ingresso ad arco quasi pretenzioso; il pulito, fiorente aspetto dell'angusta e irregolare strada ci*

*altrove* (KING, 1858, in CERRI e OSELLA CREVAROLI, 1998, pp. 133-135). Parroco era Martino Ceruti, che resse la parrocchia dal 1849 al 1856 (ASPCa, b. 123).

<sup>85</sup> Su King e il suo viaggio attorno al M. Rosa cfr. CERRI e OSELLA CREVAROLI (1998, pp. 99-178).

*sorpese. ... L'intero luogo era tenuto nel più lindo ordine ...*

Per Carcoforo passò, durante il suo secondo viaggio nelle Alpi, Jane Freshfield, che seguì l'itinerario di King (CERRI e OSELLA CREVAROLI, 1998, p. 267). Il 18 giugno 1861 raggiunse Carcoforo Francis Fox Tuckett. Per il paese transitò nel 1871 anche l'abate Amé Gorret, che descrisse il passaggio nel suo *Viaggio da Châtillon a Domodossola* (GORRET, 1871, p. 256). Tra i visitatori italiani si segnala Achille Ratti, futuro papa Pio XI, che visitò il centro della val d'Egua nell'estate 1896<sup>86</sup>.

Il passaggio per Carcoforo fu inserito nelle prestigiose guide pubblicate dall'editore londinese Murray: *Handbook for travellers in Switzerland and the Alps of Savoy and Piedmont*, pubblicata in 19 edizioni dal 1838 al 1914<sup>87</sup>. La guida segnalava la presenza di un albergo; nell'edizione del 1858 si diceva che *benchè rustico era abbastanza buono per dormirvi*; in quella del 1861 veniva invece definito un *povero albergo, ma non troppo malvagio*. In un'altra guida John Ball nel 1863 scriveva che l'albergo era migliore di quello di Rimasco e che sarebbe stato ulteriormente migliorato (traduzione in CERRI e CREVAROLI, 1998, p. 68). Nel diario della sua visita del 18 giugno 1861 Francis Fox Tuckett descriveva una "graziosa piccola locanda, un gioiello d'albergatore, abbondanza di latte fresco ed eccellente vino d'Asti". La moglie Elisabeth, scriveva invece di aver trovato con sorpresa "un piccolo cabaret molto accogliente, tenuto da un certo Pietro Bertolini. Si possono ottenere buon vino, latte, formaggio, miele, pane e due letti e, cosa di gran lunga migliore, grande educazione e vera pulizia" (traduzione in CERRI e CREVAROLI, 1998, pp. 251-252).

Il passaggio per Carcoforo era consigliato anche nelle guide italiane; VALLINO (1878, p. 8) scriveva: *chi fa il giro del Monte Rosa, invece del tragitto Alagna-Macugnaga, scelga il tragitto Alagna-Rima-Carcoforo-Macugnaga*.

MONTANARO, nella sua *Guida per viaggi alpini nella Valsesia* (1867, p. 81), citava un albergo di proprietà di Pietro Bertolini. Pochi anni dopo è documentata l'Osteria del Monte Moro, riprodotta in un disegno di Vallino raccolto nell'Album di un Alpinista pubblicato nel 1878 (fig. 18) e citata dall'abate GORRET (1871, p. 256) e da BOBBA e VACCARONE, nella loro Guida delle Alpi

<sup>86</sup> La data è riportata nella targa datata 18 agosto 1929 collocata sull'arco della Buona Accoglienza.

<sup>87</sup> Il passaggio per Carcoforo è descritto nell'itinerario 123 (traduzione in CERRI e CREVAROLI, 1998, p. 44-47).



Occidentali (1896, v. II p. II, sez. 3, p. 465). TONETTI (1895, p. 342) lo descrive come un *discreto albergo*<sup>88</sup>.

### Le case in legno nella parte superiore dell'abitato

Nella parte centrale dell'insediamento (*in mezzo la Villa*) è presente un altro edificio in legno (DEMATTEIS, 1984, f. 18, p. 18; f. 196, p. 102; FANTONI, 2001a, p.49). La parte a monte dell'edificio è visibile in un disegno della seconda metà dell'Ottocento (VALLINO, 1878; fig. 18). L'edificio presenta un fronte a schema classico (1+2+1) esposto a sud. Dimensioni e struttura sono simili a quelle dell'edificio presente nella parte inferiore dell'abitato ma la costruzione si sviluppa su tre livelli ed è priva di intercapedine. Sul lato sud presenta una appendice al piano basale, con una tettoia che si estende sino alla casa a sud. Presenta due piani inferiori in pietra e piano superiore in legno, circondato da loggiato su 4 lati. L'accesso al loggiato avviene sul lato a monte (N), mediante una breve scala in posizione centrale a 3

<sup>88</sup> L'esercizio, ancora attivo nel Novecento, è poi citato in RAVELLI (1924, v. 2, p. 118). Nella *Guida pratica ai luoghi di soggiorno e cura d'Italia* dedicata alle *Stazioni del Piemonte e della Val d'Aosta* del 1934 si parla di Carcoforo come di un villaggio *frequentato per villeggiatura*; vi compare ancora l'albergo del Monte Moro, aperto tutto l'anno con 8 camere e 13 letti. Si registra inoltre per la prima volta la presenza di appartamenti da affittare. BERTARELLI (1940), nel volume della *Guida d'Italia* dedicata al Piemonte, lo diceva dotato di 10 camere. Nell'immediato dopoguerra un altro esercizio si affianca a quello ottocentesco. BURLA e LOVA (1950, p. 160) indicano infatti la presenza a Carcoforo di due alberghi: Monte Moro e Cacciatori.

Le guide turistiche degli anni Sessanta registrano la scomparsa del vecchio albergo del Monte Moro. Al suo posto compare un nuovo esercizio, l'albergo Villa Rosa, citato nella *Guida pratica dei luoghi di soggiorno* del Touring Club Italiano (1966). L'albergo disponeva di 20 camere e 2 bagni. Nello stesso periodo PERETTI e BOSSI (1969, p. 26) forniscono per il nuovo esercizio, di IV categoria, indicazioni simili (27 camere, 40 letti, 2 bagni). L'albergo fu realizzato negli anni Cinquanta al posto di un'antica casa di legno (FANTONI, 2001a, p. 48); ricevette nel marzo 1958 dall'ente provinciale per il turismo di Vercelli un assegno di 1.8 milioni di lire nel VII concorso alberghiero (VIETTI, 1958) e, negli anni Ottanta, fu ristrutturato ed utilizzato come condominio.

Nel 1982 erano attivi a Carcoforo due punti di ristoro: *l'Albergo Ristoro Valsesia*, nel centro del paese, e *Al Lampona*, un nuovo bar-ristorante costruito in località Tetto Minocco.

gradini. Un'altra scala accede al loggiato sullo stesso lato in corrispondenza della galleria laterale del loggiato. L'accesso al locale superiore avviene dallo stesso lato attraverso un'apertura del blockbau attualmente priva di porte; a sinistra dell'accesso è presente una piccola finestra. I piedritti ai bordi del loggiato presentano una leggera inclinazione verso l'esterno. L'orditura del loggiato è attualmente irregolare e costituita prevalentemente da pertiche inchiodate internamente ai piedritti.

Nel 1995 il comune di Carcoforo ha rifatto il tetto in piode e posto sulla costruzione il vincolo di interesse storico ed artistico come casa walser.

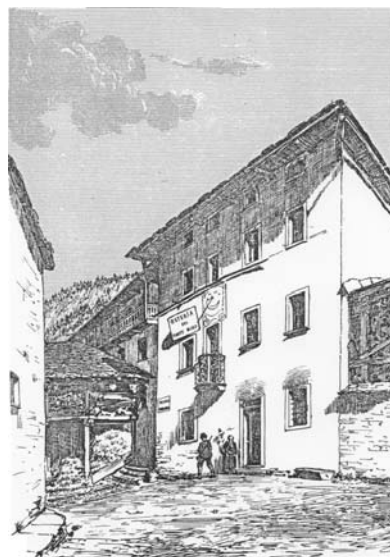


Fig. 18 – La casa in legno e l'osteria del Monte Moro in un disegno di VALLINO (1878)

### I segni dell'incendio del 1867

La parte superiore dell'abitato (*In cima la Villa*) fu interessata dall'incendio del 28 dicembre 1863<sup>89</sup>. Tutte le case distrutte furono ricostruite completamente in pietra e due edifici risparmiati dal fuoco furono ammantati da un rivestimento litico, al cui interno è ancora osservabile la struttura in legno.

Un edificio presenta il piano superiore in grossi tronchi (analoghi a quelli degli altri edifici) rivestito esternamente in pietra. La costruzione ha orientamento, dimensioni e struttura uguale a quella dei due edifici descritti in precedenza.

<sup>89</sup> L'incendio fu appiccato da Pietro Giovanni Josti, appena rientrato in paese dopo aver scontato una pena di sei mesi nel carcere di Varallo. L'incendio bruciò completamente una ventina di costruzioni. (*Il Monte Rosa*, 1 e 8 gennaio 1864; DIONISOTTI, 1871, p. 33; MANNI, 1980, f. IV, p. 238; DEMATTEIS, 1984, p. 18; G.M., 1989; FONTANA, 1994, p. 133).

Internamente è ancora presente il legno del blockbau sul lato ovest, mentre sul lato est è stato recentemente rimosso; il loggiato oginariamente presente sul fronte (S) è attualmente chiuso con tamponature a graticcio e presenta nuovi balconcini esterni. L'accesso al piano superiore, adibito a fienile, avviene ancora attualmente da due porte sul lato nord. Il piano inferiore era adibito a cucina, stalla e cantina. Davanti alla casa è ancora ben conservata la *curte*.

L'altro edificio presenta, ancora osservabile, il lato N e parte del lato E del piano superiore in legno in grossi tronchi analoghi a quelli delle altre costruzioni. Sul lato E è stata aggiunta una appendice muraria in corrispondenza della galleria del loggiato; internamente sono ancora presenti le pareti in legno anche su questi due lati (FANTONI, 2001, p. 50).

### Orti e campi

Nella parte centrale del paese sono ancora osservabili gli orti ricavati in alcuni spazi tra le case, talvolta nei sedimi di vecchi edifici crollati, secondo una tradizione già testimoniata dai documenti del Cinquecento (FANTONI, 2001).

Il versante immediatamente a monte del paese presenta ancora estesi terrazzamenti che permettevano l'impianto di campi, ancora osservabile nelle fotografie dell'inizio del Novecento (fig. 19). Lo spazio circostante era destinato a prato.



Fig. 19 - Campi e prati a Carcoforo ad inizio Novecento

I campi sono stati abbandonati ed i prati sono utilizzati solo parzialmente. Durante l'estate il colore evidenzia gli appezzamenti in cui è stato appena praticato lo sfalcio, quelli ancora in attesa del taglio e quelli in cui è tornato l'incolto.

La mulattiera a segnavia 122 sale a tornanti sul versante alle spalle dell'abitato, supera un bottino dell'acquedotto e raggiunge la cappella delle torbe.

Nella sottostante gola del torrente Egua era attiva una cava di pietra ollare; il materiale era destinato alla produzione di *lavecc*<sup>90</sup> e alla fabbricazione delle stufe (localmente note come *fornetti*) presenti in numerose case di Carcoforo (FANTONI, 2001, pp. 83-84).

### LA VAL D'EGUA<sup>91</sup>

Superato un ultimo tornante la mulattiera inizia ad addentrarsi nel vallone d'Egua, che da questo punto si presenta in quasi tutta la sua estensione. La mulattiera prosegue poi in leggera salita al margine di una selva di larici<sup>92</sup>. A destra si separa

<sup>90</sup> La diffusione dei *lavecc* è documentata a Carcoforo anche negli atti notarili. In un inventario di beni della famiglia Peracino del 1568 compaiono *lavezia lapidibus* (sASVa, FNV, b. 8931).

<sup>91</sup> Numerose guide escursionistiche riportano itinerari parzialmente simili a quello proposto in questa sede (BUSCAINI, 1991; CARLESÌ, 1979; CARNISIO *et al.* 1990; RAVELLI, 1924; SAGLIO e BOFFA, 1960). Sono dedicate esclusivamente a questo settore della Valsesia numerose guide di recente realizzazione:

- CAI Sezione di Varallo (1992), *Guida degli itinerari escursionistici della Valsesia vol. 3° Comuni di Rossa Bocciololetto Rimasco Rima S. Giuseppe Carcoforo*, Comunità Montana "Valsesia", pp. 96.

- Comunità Montana Valsesia (1982), *Parco Naturale Alta Valsesia*. Regione Piemonte, pp. 63.

- Parco Naturale Alta Valsesia (1999), *Parco Naturale Alta Valsesia. Itinerari e notizie utili*, Novara, pp. 207.

La base topografica dell'area è costituita dai fogli 30 IV N.O. (Macugnaga), 30 IV N.E. (Bannio), 30 IV S.O. (Rima S. Giuseppe) e 30 IV S.E. (Fobello) della Carta d'Italia alla scala 1:25.000 dell'Istituto Geografico Militare. In scala 1:50.000 sono le carte Kompass (foglio 88, Monte Rosa) e IGC (foglio 10, Monte Rosa Alagna e Macugnaga). Una base cartografica aggiornata e dettagliata è costituita dalla Carta Tecnica della Regione Piemonte (sezioni alla scala 1:10.000, foglio 72050).

Un'indicazione aggiornata della rete sentieristica e dei relativi segnavia compare in alcune cartografie recenti. La carta allegata alla "Guida degli itinerari escursionistici della Valsesia", realizzata dalla sezione di Varallo del CAI nel 1992 è riprodotta in scala 1:25.000 senza curve di livello. Un'altra carta, realizzata nello stesso periodo ("Parco Naturale Alta Valsesia Itinerari fauna vegetazione"), utilizza la stessa scala e lo stesso tipo di rappresentazione.

La carta escursionistica allegata alla guida del Parco realizzata nel 1999 riporta, alla scala 25.000, anche le curve di livello.

<sup>92</sup> Il bosco era già censito, con i numeri d'ordine 170 e 171 nella *Carta della Valsesia* del 1759 ed era costituito da "piante di larice di diametro on. 6" (PECO, 1989).

il sentiero che sale nel bosco in direzione dell'alpe Passone.

### Le pasquate

Sotto la mulattiera si può osservare l'Alpe Brüc (1453 m), che da alcuni anni ospita un'azienda agrituristica.<sup>93</sup> Questa pasquata compariva in un documento del 1584 tra i beni di Antonio Ragozzi (pasquiero *del bruch*; sASVa, FNV, b. 8937).

Poco oltre il sentiero supera il rio Passone, le cui acque precipitano in cascata in un piccolo laghetto, e prosegue entro prati solcati da rigagnoli che talora si allargano ad invadere il pendio. Nel prato sotto il sentiero son presenti le costruzioni dell'Alpe Giacc (1523 m)<sup>94</sup>. Sull'altro lato del vallone è possibile osservare, lungo il sentiero che sale dalla località Rivetto, un'altra serie di costruzioni rurali (le Piane 1559, m).

Brüc, Giacc e Piane sono pasquate, insediamenti temporanei generalmente noti come maggenghi, in cui si praticava la fienagione e il pascolo nel periodo antecedente l'inalpamento.

Poco a monte il sentiero si raggiunge l'alpe Casera bianca (1558 m); un'iscrizione nella calce indica il probabile anno di ristrutturazione: *V1911R*.

### L'alpe Egua

A monte delle alpi Giac e Casera bianca inizia il vasto comprensorio dell'alpe Egua.

L'alpe *Eygu*a è citato per la prima volta tra i confini dell'alpe Olocchia in Valle Anzasca in un documento stipulato a Vogogna il 25 marzo 1372 (AZa) (fig. 20).

Una serie di documenti dei primi decenni del Quattrocento stabilisce l'appartenenza dell'alpe alla mensa vescovile di Novara (FANTONI e FANTONI, 1995, dd. 9-11). I suoi confini, secondo quanto indicato nel processo informativo del 30 luglio 1420, erano costituiti *ab una parte Macugnagha ab alia alpis Carcofori*. L'alpe si estendeva dunque a tutto il vallone d'Egua a monte di Carcoforo<sup>95</sup>.

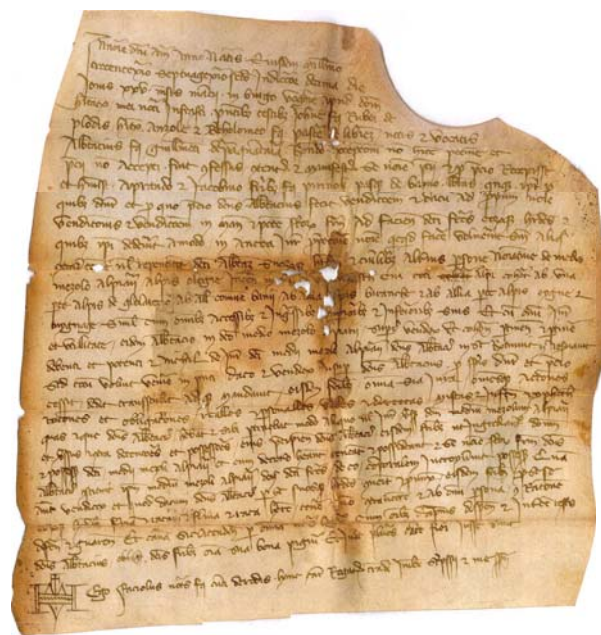


Fig. 20 – La pergamena del 1372 contenente la prima citazione dell'alpe Egua

Il processo del 1420, che coincise con la fase di trasformazione delle stazioni inferiori d'alpeggio in insediamenti permanenti, ribadì l'incremento del canone annuo d'affitto del 50%. Gli alpeggi della mensa vescovile di Novara in alta Valsesia, erano sfruttati da un consorzio di cinque concessionari (Martinolo della Rocca, Giorgio di Podogno, Giovanni Manetta, Giacomo Petarelli di Ragozzi e Durio di Rima; FANTONI e FANTONI, 1995, d. 9). Nel 1425 i concessionari sciolsero l'impegno di conduzione solidale e ripartirono tra loro gli alpeggi; l'alpe Egua fu divisa in quattro parti assegnate a Giorgio di Podogno, Giacomo Ragozzi, Durio di Rima e Giovanni Manetta (d. 20). Due di questi concessionari (Giacomo Ragozzi e Giovanni Manetta) si stabilirono nei nuovi insediamenti fondati in val d'Egua; di Giorgio di Podogno si persero successivamente le tracce; Durio di Rima è difficilmente identificabile negli altri documenti del periodo. Martinolio fu Giovanni Zenda della Rocca, concessionario del

<sup>93</sup> L'azienda, che ha sede in Carcoforo, sfrutta i pascoli di fondovalle nel periodo primaverile ed autunnale ed utilizza l'alpe Pianelli nel periodo estivo. Il patrimonio zootecnico è costituito da 15 bovini di razza pezzata rossa d'Europa e valdostana, 40 caprini e 10 ovini.

<sup>94</sup> Il toponimo, estremamente diffuso in Valsesia, sia nell'accezione valesesiana che in quella walser (*jatz*) deriva dalla voce *giac*, che ricorre molto frequentemente nei contratti di locazione o di vendita di alpeggi sin dall'epoca tardo-medievale, dove compare a fianco di *casere* e *casoni*, con *rogge* e *andamenti*.

<sup>95</sup> La restante parte del territorio di Carcoforo era costituita da altri alpeggi appartenenti al Vescovo di Novara o a famiglie legate alla mensa vescovile (fig.

21). L'alpe Trasinera, alla destra idrografica delle testate di valle, fu concessa nel 1416 a Milano Scarognini (FANTONI e FANTONI, 1995, d. 7). L'alpe di Carcoforo, probabilmente corrispondente ai valloni del Massero e della Giovanchera, apparteneva alla famiglia Scarognini (d. 7); nel 1462 fu affittata a Milano Peracino di Carcoforo (d. 33). Per una sintesi relativamente aggiornata sulle attestazioni in età medievale degli alpeggi valesesiani si rimanda a FANTONI e FANTONI, 1995, pp. 22-27, con bibliografia).

diritto di sfruttamento di numerosi alpeggi valesiani appartenenti a diverse signorie laiche ed ecclesiastiche, non ricevette nel 1425 alcuna quota dell'alpe Egua, ma probabilmente acquisì successivamente le quote di Giorgio di Podogno o di Durio di Rima.

Questa divisione in lotti stabilì una ripartizione in "quartieri" che rimase a lungo nei documenti successivi, quando i concessionari affittarono l'alpe a uomini e gruppi consortili di Carcoforo. L'assegnazione del diritto di sfruttamento a consorzio di valligiani determinò il frazionamento territoriale dell'alpe e la divisione degli alpeggi in quote (diritti di erbatici per capi di bestiame), consentendo la ripartizione della capacità di carico del bene tra i rappresentanti di diverse comunità e di diversi gruppi consortili.

I quattro "quartieri" che insistevano entro i confini tradomedievali dell'alpe, articolati in diverse stazioni d'alpeggio, furono utilizzati in modo differenziato. I discendenti della famiglia Ragozzi sfruttavano direttamente il loro lotto; in una divisione di beni del 1576 tra i fratelli Silvestro, Cristoforo, Giacomo e Domenico, figli del fu Giovanni Silvestro, compare il diritto di erbatico di 34 vacche e la proprietà di casere nelle alpi *super giaccio inferiori Eigue, Egua e super selletus* (sASVa, FNV, b. 8937). Altrettanto fecero i discendenti della famiglia Manetta, il cui "quartiere" era costituito dall'alpe *intus ciletus*, che viene citato in un documento del 1524 con i suoi confini (*l'alpis quarteri de medio Eigue* da una parte e *l'alpis Paxoni* dall'altra; sASVa, FNV, b. 10368)<sup>96</sup>. I discendenti di Martinolio della Rocca, concessionari del quartiere "de medio alpe egua", affittavano invece il loro lotto ad allevatori di Ferrate e di Carcoforo (1521, 1534, FANTONI e FANTONI, 1995, dd. 57, 69).

La concessione del diritto di sfruttamento, permetteva ai coloni la cessione delle loro quote di alpeggio (FANTONI e FANTONI, 1995, d. 34); con la cessione non scompariva però l'obbligo di pagamento del fitto annuo ai concessionari, che continuarono a riscuotere l'affitto (d. 69).

Ad inizio del Seicento anche l'alpe Egua, come altri fondi valesiani, iniziò ad essere frequentata dai pastori orobici (FANTONI, questo volume, pp. 15-20). Nel 1623 un rappresentante della famiglia Preti investì *Joannes de Nanis Vallis Brembane*

<sup>96</sup> I confini sono ulteriormente dettagliati in un documento del 1563: *ab una parte Alpīs de Piovale ab alia Alpīs de Giaceto et del Corno illorum de Jacometo, in summitate culma Vallanzasche, in fundo pasqueriu illorum de Regucis* (FANTONI e FANTONI, 1995, d. 85).

*territoris Civitatis Bergami delle alpi d'Egua, Piane d'Egua e Staffa* (sASVa, FNV, b. 9642).

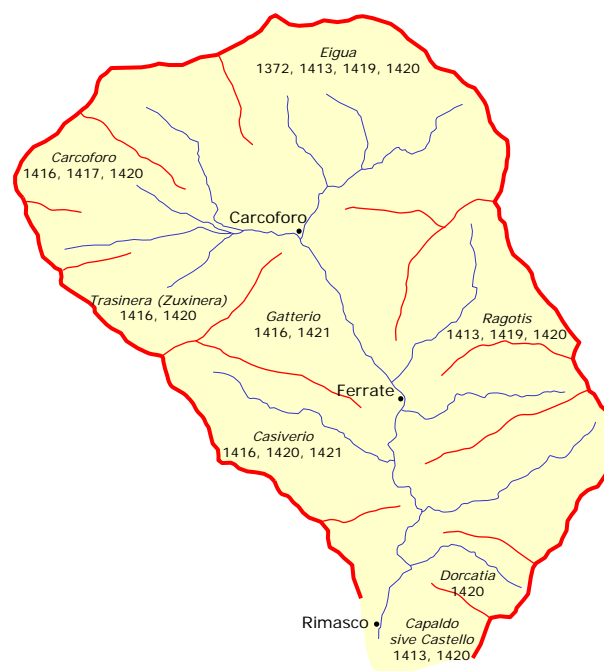


Fig. 21 – Gli alpeggi documentati in età medievale in val d'Egua

Nel Seicento il dominio diretto era passato alla famiglia Preti di Boccioleto<sup>97</sup>, che nel 1687 lo cedette ai conti Silvestro e Lorenzo Olivieri di Torino. Nell'atto di vendita erano citati anche gli obblighi del censo perpetuo di 28 lire alla mensa vescovile di Novara e di 3 lire e 8 soldi a Gerolamo Maria d'Adda, successore dei diritti della famiglia Scarognini di Varallo. Nel documento si affermava che l'anno precedente il fondo, comprendente gli "alpi d'Egua, del Ciletto, Piana dell'Orso"<sup>98</sup>, Giacci e del Piovale", contava i diritti

<sup>97</sup> Sulla famiglia Preti e sul suo rappresentante più noto, il *Giacomaccio*, cfr. FANTONI e FANTONI (1995, pp. 59-61).

<sup>98</sup> A Carcoforo il toponimo Piana dell'orso è legato ad un'antica tradizione secondo cui un'alpigiana si difese da un orso, che riuscì a sfondare l'uscio di casa, accecandolo con un tizzone ardente; l'animale andò a morire nel pascolo nella valle del Pissone che da allora ricorda in un toponimo l'episodio. In realtà nel territorio di Carcoforo la toponomastica legata alla presenza dell'orso è antica e persistente nel tempo. La prima attestazione compare in una nota inserita in un inventario di beni del 1570, in cui era citato un *pra et campo donta se dis a campo da lorso* (ASVa, FNV, b. 8937). In un documento del 1576 relativo all'alpe d'Egua compare il toponimo *ad brusà d'orso* nel luogo *de Planis* (ASVa, FNV, b. 8937). Il toponimo Piana dell'Orso è poi presente in un atto del 20 febbraio 1687

d'erbatico di ben 125 capi bovini ed era stato affittato a diversi conduttori di Carcoforo per un canone complessivo di 642 lire (RIZZI, 1994, p. 43).

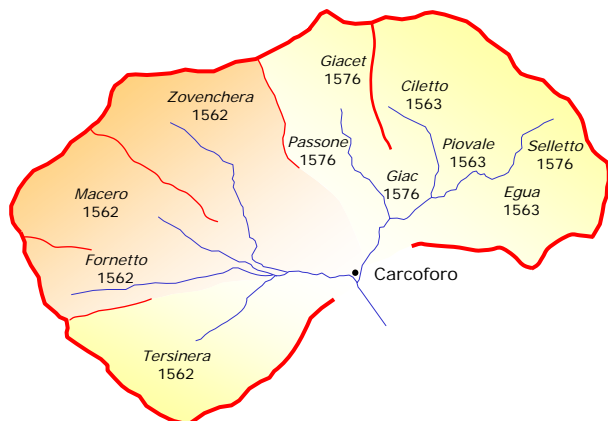


Fig. 22 - La frammentazione cinquecentesca dei grandi alpeggi medievali di Carcoforo (Trasinera, Carcoforo ed Egua).

Negli anni successivi l'alpe fu oggetto di nuovi passaggi di proprietà. Con atto del 16 gennaio 1750 fu infatti venduta dal conte Gaetano e dai suoi cugini Antonio e Giovanni Castellani di Borgosesia al teologo Giovanni Battista Gianoli<sup>99</sup> di Campertogno per 21,250 lire imperiali. Le alpi furono poi lasciate dal Gianoli alla Congregazione di Carità di Campertogno, secondo le disposizioni contenute nel testamento del 21 giugno 1749 rogato dal notaio Lambertengo di Milano (TONETTI, 1891, s. IV, p. 133)<sup>100</sup>. Dopo la sua morte, avvenuta nel 1750, l'eredità fu oggetto di un contenzioso legale che si risolse solo nel 1789 (MOLINO, 2006, p. 108, 123) ed il lascito venne accolto solo nel 1804 (PECO, 1993, p. 201). L'alpe fu successivamente gestita dalla Congregazione di

di vendita dell'alpe Egua. Nella *Carta topografica in misura della valle di Sesia* del 1759 (PECO, 1989) compaiono lungo il crinale che separa il vallone della Giovanchera da quello del Pissone i toponimi *Cima dell'Orso* e *Piana dell'Orso*. Sulla presenza dell'orso in Valsesia cfr. FANTONI (2002a).

<sup>99</sup> Il teologo apparteneva ad una delle principali famiglie di Campertogno, dedite all'attività mercantile in valle ed a Milano (TONETTI, 1891, s. IV, pp. 132-134; SITZIA e SITZIA, 2001).

<sup>100</sup> DE VECCHI (2002, p. 10) riporta che il Gianoli acquistò beni per 27.000 lire e lasciò un quarto del patrimonio alla manutenzione della chiesa parrocchiale, un quarto all'Ospedale di S. Carlo, un quarto ai poveri e un quarto per la fondazione di una cappellania nella frazione Piana per il bene spirituale dei frazionisti e per l'insegnamento scolastico dei ragazzi poveri.

carità, che operava unitamente all'Ospedale di san Carlo.

Nei secoli successivi l'alpe d'Egua continuò ad essere frequentato dagli alpigiani locali e dai pastori di pecore provenienti dal Biellese

### Le stazioni inferiori d'alpeggio

Il sentiero a segnavia 122 supera il rio Ciletto e raggiunge l'alpe Piovale (1637 m), costituito da una mezza dozzina di costruzioni distribuite sui due lati della mulattiera. L'alpe costituiva, e costituisce tuttora, la stazione inferiore del comprensorio Piovale-Egua e ogni titolare di diritti di erbatico vi possedeva una casera. Sull'architrave di una di queste è visibile l'iscrizione a colore *Festa Francesco*.

### Il rifugio della sezione CAI di Boffalora

Alcune centinaia di metri sopra l'alpe è presente il rifugio "G. Paolo Majerna" della sezione CAI di Boffalora (1685 m).

L'edificio fu costruito dal comune di Campertogno, proprietario dell'alpe negli anni Cinquanta del Novecento; l'edificio non fu mai utilizzato dai pastori, che preferirono continuare ad utilizzare le vecchie casere dell'alpe Piovale. Nel 1981 la sezione CAI di Boffalora stipulò un contratto decennale con il comune di Campertogno e il 15 marzo di quell'anno iniziarono i lavori di ristrutturazione; il rifugio fu inaugurato il 19 luglio dello stesso anno ed il giorno seguente fu aperto al pubblico. Il contratto fu successivamente rinnovato con cadenza decennale.

La struttura centrale è composta da un salone, adibito a sala da pranzo ed un locale adibito a cucina; al piano superiore sono presenti due camere con 30 cuccette ed un bagno. Adiacente alla cucina, con un ingresso indipendente, è presente il locale invernale (con 5 posti letto, una stufa e una dotazione di base di stoviglie). Sul retro della struttura principale si trova l'edificio originariamente destinato alle stalle, composto da due vani; uno è adibito a deposito e dispensa; l'altro a sala giochi per i ragazzi. Sul fondo delle stalle sono state ricavate altri due servizi con doccia. Il fienile sovrastante è stato adibito a dormitorio.

Il rifugio dispone complessivamente di 49 posti letto in cuccette in camerate ubicate nella struttura centrale e nel caseggiato adiacente; i servizi sono dotati di doccia con acqua calda. L'energia elettrica è fornita da pannelli solari e da un generatore a gasolio.

Il rifugio rimane aperto nei fine settimana tra l'inizio di giugno a la metà di settembre e tutto il

meze di agosto. Gli escursionisti impegnati in percorsi lunghi, soprattutto stranieri e soprattutto di lingua tedesca, utilizzano il rifugio prevalentemente come punto di ristoro. I pernottamenti sono pochi e sono più frequenti tra gli escursionisti che provengono da Carcoforo e sono diretti a Fobello o in valle Anzasca. Quelli che compiono il giro in senso opposto preferiscono scendere al punto tappa GTA a Carcoforo. Il rifugio è frequentato soprattutto da soci della sezione di Boffalora e da altri gruppi provenienti prevalentemente da altre sezioni dell'ovest milanese (per fine settimana o per periodi plurigiornalieri ad agosto). La struttura è utilizzata anche da alcune sezioni CAI per settimane dedicate all'alpinismo giovanile.

La sezione di Boffalora offre, oltre all'ospitalità, la collaborazione all'organizzazione di attività escursionistiche e culturali.

### Le stazioni superiori d'alpeggio: l'alpe Egua

Superate le casere dell'alpe Piovale il sentiero percorre un piano poco inclinato e si porta poi in quota, supera il rio di Pian delle Ruse ed entra nell'ampio ripiano dell'alpe Egua.

La bellezza delle alpi d'Egua è stata enfatizzata dalla letteratura ottocentesca. A metà Ottocento MONTANARO (1867, p. 32) ricordava la vastità e la ricchezza dei pascoli. Alcuni anni dopo BOBBA e VACCARONE (1896, p. 463-466) ribadivano che questi pascoli erano tra i più belli ed estesi della Valesia. TONETTI, nella sua guida del 1871, scriveva che *questo ricco e vasto tenimento alpestre ci presentò una scena d'effetto invantevole. Onda fresca, erba verde, ed aura soave godono le eccelse e fortunate cime. Foltissimi boschi accerchiano in parte gli ubertosi pascoli, e il torrente scorre rumoreggiando in mezzo a loro. I numerosi gruppi di capanne sparsi qua e là, imprimono un aspetto grazioso ed attraente a quei luoghi, dove appare nel suo vero la giocondità della vita pastorale.*

Alla sommità del prato, sulla soglia di una conca marginale a ridosso dell'emiciclo roccioso della Cima Pianone, si trovano le casere dell'alpe (1799 m)<sup>101</sup>. Lo sfruttamento dei pascoli negli alpeggi, ove non era praticata la fienagione, richiedeva solo lo sviluppo di costruzioni per il ricovero degli animali (*cassine, giacis*), per la trasformazione dei prodotti caseari (*casere*) e per il soggiorno dei pastori (*casoni*), ampiamente citati negli atti notarili. Nei documenti cinquecenteschi era talora

distinta anche la costruzione di piccole dimensioni che ospitava la stalla per le capre; in un documento di divisione di beni della famiglia Ragozzi nel 1576 relativa al comprensorio d'Egua erano citate *cassine cum cassinella una a capris* sul Selletto, *cassinelli caprarum* ai Giacc inferiori, una *cassina a capris* alla Piana (b. 8937). In alcuni documenti era citato anche il locale per la conservazione dei formaggi: il *canevello*<sup>102</sup> citato in un documento del 1576 ai Giacce e alla Piana (sASVa, FNV, b. 8937). Questo locale è ancora conservato sia all'alpe Egua e che al Piovale.



Fig. 23 – La famiglia Festa Rovera all'alpe Egua ad inizio Novecento

Sulla pietra di una costruzione è incisa la data 1816. Un'altra reca, sull'architrave all'ingresso della stalla, l'iscrizione *Festa Giovanni 1866*. Il cognome era presente anche in un'iscrizione su una casera all'alpe Piovale. Questo comprensorio era infatti utilizzato dalla famiglia Festa, proveniente dalla frazione Barbatto di Trivero. La presenza di pastori biellesi era già citata nell'Ottocento da GORRET (1871) e BOBBA e VACCARONE (1896, p. 463-466). Sino agli anni Ottanta del Novecento la famiglia raggiungeva la valle con un lungo spostamento senza mezzi motorizzati; nel periodo invernale la mandria veniva trasferita, con un percorso di otto giorni, nei pressi di Valenza (DEMATTEIS, 1984, p. 63).

<sup>101</sup> Le costruzioni sono state rovinare da una valanga scesa nella primavera 1986; una casera era già stata abbattuta da un'altra valanga nel 1972.

<sup>102</sup> La voce, corrispondente a quella più diffusa di *truna*, identifica la cantina, il locale per la conservazione dei formaggi ed altri generi alimentari presente nelle residenze permanenti e nelle costruzioni d'alpeggio.

La famiglia frequentò l'alpe sino agli anni Novanta ed attualmente utilizza i pascoli dell'alpe Giovanchera, ubicati in un altro vallone del comune di Carcoforo.

L'alpe è attualmente affittata da un'azienda agricola del Vercellese, che utilizza i pascoli di un vasto comprensorio esteso alle alpi Piovale, Egua, Selletti e Pian delle Ruse. Nel 2006 erano stati monticati 52 capi bovini (40 pezzate rosse d'Oropa, 9 pezzate rosse e 3 meticce), 6 equini, 16 caprini e 840 ovini.

### La Madonna dei pastori

La tradizione vuol che presso l'alpe, accanto ad un ruscello (o in una cavità nella roccia), sotto la prima neve autunnale, sia stata trovata dai pastori d'Egua una statua della Madonna. Lasciato l'alpeggio coperto dalla neve i pastori scesero a valle con tutti i loro animali, portando con sé anche la statua della Madonna; superato Carcoforo si fermarono nel gabbio a valle dell'abitato, ma quando decisero di ripartire non riuscirono ad alzare il sacco contenente la statua, che fu lasciata per tutto l'inverno nella chiesa parrocchiale di S. Croce. L'anno seguente decisero però di costruire, con il concorso dei carcoforini, una cappella nel luogo oltre il quale non riuscirono a proseguire con la statua. L'evento, anche nella memoria storica, non ha una precisa collocazione temporale, anche se la presenza nel racconto di pastori transumanti che scendono a valle di Carcoforo sembrerebbe collocarlo dopo la fine del Cinquecento. In realtà una capella nel *Gabbio grande* a valle di Carcoforo era già attestata a metà Cinquecento (FANTONI, 2000, d. 1)<sup>103</sup>.

In passato il trasporto del trono alla chiesa parrocchiale dall'interno della chiesa al sagrato era affidato ai pastori d'Egua mentre il trasporto dal sagrato della parrocchiale al suo interno era affidato ai carcoforini. La tradizione rimarca, oltre all'ovvio legame dei carcoforini con la parrocchiale, anche l'antica associazione dell'oratorio al consorzio pastorale esterno.

Il legame con i pastori d'Egua è confermato da attestazioni documentarie. Nel Libro dei conti dell'oratorio, soprattutto negli anni immediatamente seguenti la nuova erezione del 1744, sono spesso citati ricavi per la vendita di prodotti dell'attività pastorizia offerti in occasione della festa del titolo o nel periodo di scarico degli alpeggi a metà settembre: *lana* (venduta il 3

<sup>103</sup> Sulla cappella cinquecentesca dedicata a S. Maria e sul successivo oratorio settecentesco dedicato alla Madonna della neve cfr. FONTANA (1994) e FANTONI (2000).

gennaio 1745), *libbre 3 mascarpa* (5 agosto 1746), *un agnellotto messo all'incanto* (20 settembre 1747), *un castrato* (5 agosto 1748), *un agnello* (11 e 16 settembre 1749). Alcune voci rivelano uno dei benefattori di questo tipo di donazioni, il pastore Andrea Bigoni, detto Borretto, che il 3 novembre 1758 aggiunse a questi contributi in natura una cospicua offerta di oltre 103 lire, destinata alle opere di ricostruzione dell'oratorio<sup>104</sup>. La tradizione del regalo dell'agnello si interruppe nel 1925, quando Jacu Festa Rovera, pastore d'Egua<sup>105</sup>, portò per l'ultima volta l'omaggio in occasione del restauro della facciata<sup>106</sup> (FANTONI, 2000, pp. 260-262).

### Una splendida vista sul Monte Rosa

Dall'alpe Egua il sentiero a segnavia 122 sale all'alpe Selletti<sup>107</sup> (1915 m) e raggiunge il colle d'Egua (2239 m)<sup>108</sup>, che comunica con la testata della val Mastallone e, attraverso il colle di Baranca, con la val Olocchia (valle laterale della valle Anzasca)<sup>109</sup>.

Tutti i viaggiatori che sono transitati per il colle hanno esaltato la visione del Monte Rosa che compare progressivamente a chi sale a monte dell'alpe Selletti. Il primo a celebrarne la veduta fu il De Saussure, che transitò per il colle il 5

<sup>104</sup> Il pastore Bigoni apparteneva ad una famiglia di pastori bergamaschi documentati a Carcoforo dall'inizio del Settecento (cfr. FANTONI, questo volume, pp. 15-20).

<sup>105</sup> per decenni *maggiordomo di questa casa della Madonna* (MANNI, 1980, f. IV, p. 251)

<sup>106</sup> Sull'anta laterale dell'organo sono presenti numerosi iscrizioni a matita di rappresentanti della famiglia Festa e di altri pastori, compresi i *pastori dell'alpe Gate*, con date dei primi giorni di agosto corrispondenti alla festa tra fine Ottocento e inizio Novecento.

<sup>107</sup> Un tempo una canaletta permetteva il convoglio del latte da Selletti ad Egua. Il fatto suscitò una grande impressione sugli abitanti della valle, che ancora adesso la citano come vanto delle "tecnologia" dei pastori d'Egua.

<sup>108</sup> In un documento del 1521 tra i confini dell'alpe compare in *summitate Culma* (FANTONI E FANTONI, 1995, d. 57), ulteriormente specificata come *Culma vallazasche* in un altro documento del 1563 (d. 85). Nei documenti del Quattrocento e Cinquecento la quasi completa assenza di toponimi relativi a cime è evidente nella descrizione dei confini delle alpi poste alla testata della valli principali del Sesia, ove il limite costituito dalle creste dei monti non è espresso da nomi propri ma dalla comunità o dall'alpe ubicata oltre lo spartiacque. Sui nomi delle montagne valslesiane prima dell'avvento di naturalisti e alpinisti cfr. FANTONI (2002).

<sup>109</sup> Il sentiero è inserito nella *variante walser* della Grande Traversata delle Alpi (Gta).

agosto 1789, scrivendo che “la vista che si gode sulla catena in cui domina il Monte Rosa è stupenda”. La guida di John Ball del 1863 segnalava una “vista magnifica” sul Monte Rosa (CERRI e CREVAROLI, 1998, p. 68). Il King, che percorse questo itinerario nel settembre 1855, si rammaricò invece di non essere riuscito a vedere il panorama tanto decantato nelle guide a causa del maltempo (CERRI e CREVAROLI, 1998, p. 137). Francis Fox Tuckett nel 1861 scriveva che la salita era bella e che la vista dal colle era “estremamente grandiosa e incantevole” (CERRI e CREVAROLI, 1998, pp. 251-252).

### **Gli alpeggi nei valloni laterali**

Il nostro percorso abbandona il sentiero a segnavia 122 ed imbocca, a valle dell'alpe Selletti, il sentiero a segnavia 122a, che volge a NO su un versante coperto di pietraie colonizzate da vegetazione arbustiva, riattraversa il rio di Pian delle Ruse in corrispondenza di smottamenti nella copertura morenica<sup>110</sup> e raggiunge l'alpe Pian delle Ruse (2025 m). Sono attualmente presenti solo due casere affiancate, che presentano uguale tipologia costruttiva, con il piano basale occupato dalle stalle. Gli edifici furono costruiti a fine Ottocento dai pastori d'Egua, in sostituzione di altre casere diroccate.

Da Pian delle Ruse si può scendere, lungo tracce di sentiero sul ripido versante erboso, nel sottostante vallone del Ciletto e raggiungere l'alpe omonima (1845 m). Il fondo è sfruttato, con la stazioni superiori dei Giacett e delle Pisse belle, da due aziende agricole che nel 2006 hanno condotto congiuntamente in alpeggio 30 capi bovini (2 brune alpine, 19 pezzate rosse d'Oropa, 3 pezzate rosse e 6 meticce) destinati alla produzione di latte con caseificazione in alpeggio.

Dall'alpe Ciletto un sentiero scende verso valle sino a raggiungere la mulattiera principale in fronte al rifugio Boffalora (1667 m).

Alle spalle delle casere di Pian delle Ruse il sentiero a segnavia 122a guadagna invece quota e

passa presso alcune piccole costruzioni costituenti piccoli ricoveri per animali. Il sentiero prosegue, perimetrando la testata del vallone, e giunge all'alpe Giacett (2128 m), un'ampia costruzione ben sistemata affiancata da alcuni caseggiati minori. Un buon sentiero, privo di segnavia, collega le alpi Giacett e Ciletto, sfruttate dagli stessi conduttori. Un sentiero traversa in quota la testata del vallone e raggiunge le Pisse Belle (2093).

Il nostro itinerario scende invece, lungo il sentiero a segnavia 121, alla Busacca del Passone (1988 m) e raggiunge le alpi Passone (1748 m), ubicata al centro della piana, e l'alpe Pianelli (1752 m), ubicata sulla sua soglia. A fianco del sentiero, alla base del versante idrografico destro, è ancora conservata una roggia alimentata dal torrente che consente l'irrigamento del pascolo e, attualmente termina in un piccolo laghetto. La presenza di rogge nei prati ed anche nei pascoli alpini ricorre frequentemente nei documenti del Cinquecento.

L'alpe Passone è utilizzata, con la stazione inferiore dei Giacc e quella superiore della Busacca del Passone, da un'azienda agricola di Vocca, che nel 2006 ha condotto in alpeggio 21 capi bovini (2 brune alpine, 11 pezzate rosse d'Oropa, 7 pezzate rosse e 1 meticcica), 2 equini, 4 caprini e 71 ovini. Il latte è utilizzato nella trasformazione casearia in alpeggio.

Anche il limitrofo alpe Pianelli è tuttora frequentato. Sfrutta i pascoli l'azienda agricola di Carcoforo che gestisce anche l'agriturismo dell'alpe Brüc. Nel 2006 l'alpeggio è stato caricato da 15 bovini (di razza pezzata rossa), 31 caprini e 10 ovini. Anche quest'azienda utilizza il latte per la trasformazione casearia in alpeggio.

Dall'alpe Pianelli un sentiero scende a tornanti entro un lariceto sino alla mulattiera principale.

---

<sup>110</sup> La voce *rusa* nel dialetto valesiano identifica le frane in terra (TONETTI, 1894, p. 262). Pian delle Ruse sono chiamati due alpeggi in val d'Egua e in val Nonai. Le intense piogge che originarono l'alluvione del 1755 furono probabilmente anche la causa di due grosse frane non ancora rimarginate presenti in alta Val d'Egua: la frana del Mazzuccone, descritta nelle memorie di Giovanni Battista Ragozzi (FONTANA, 1994, p. 91) e ricordata da CASACCIA (1898, p. 253), e la frana della valle del Lampone, già censita nella carta del 1759 (PECO, 1989) con il toponimo *la Rusa*.



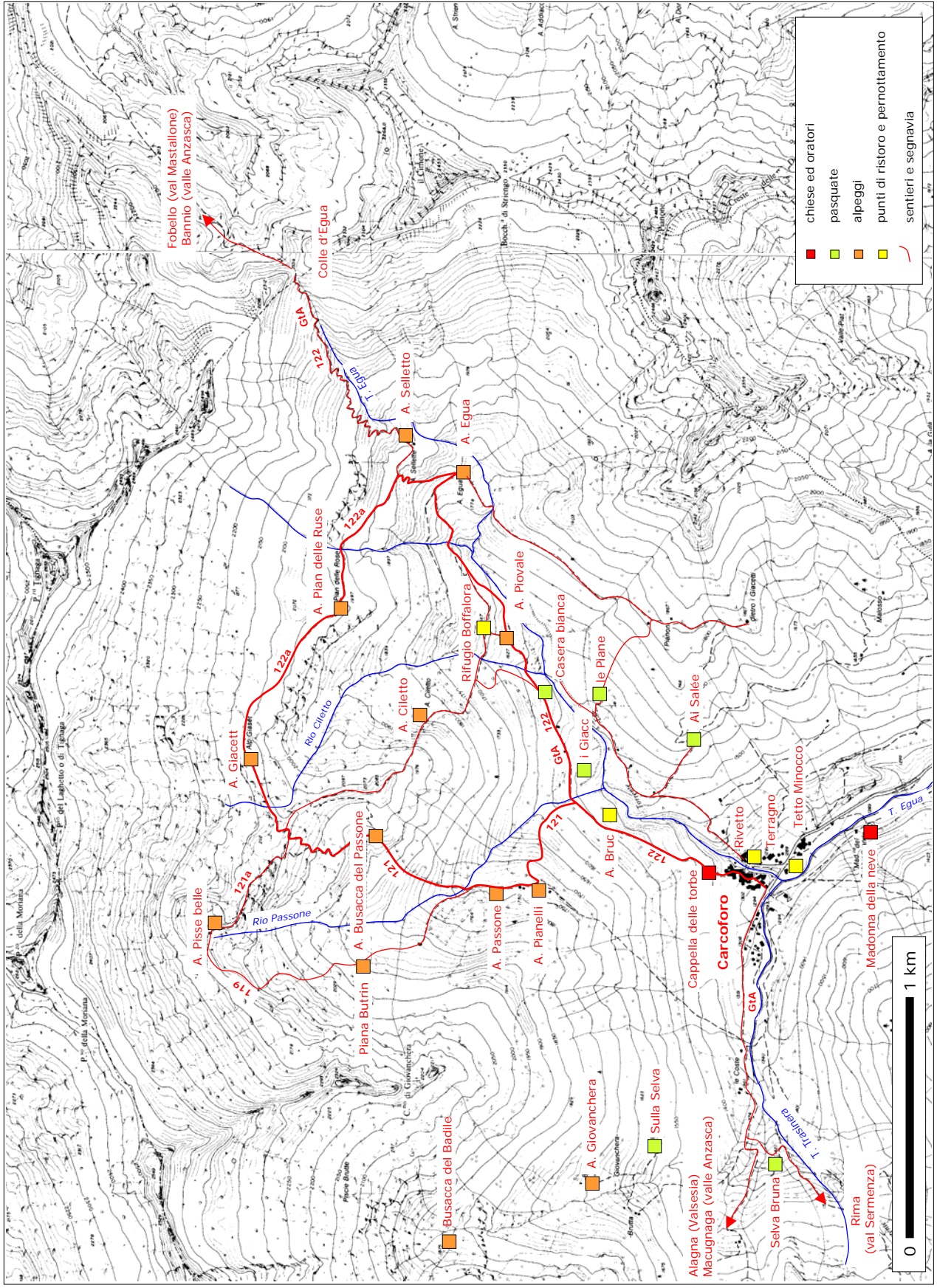


Fig. 24 – Guida ad un'escursione agli alpegi d'Egua



## BIBLIOGRAFIA GENERALE

- AA.VV. (1983) - *Alagna Valsesia. Una comunità walser*. Borgosesia, pp. 324.
- AA.VV. (1989) - "Ogni strumento è pane". *L'emigrazione dei Valsesiani nell'Ottocento*, Atti del convegno, Soc. vals. Cult-Ist. St. Res. e St. Cont. Prov. Vercelli, pp. 276.
- AA. VV. (2001) - *L'Arte in cucina. Dalle genti del Rosa a quelle di pianura alla scoperta dei piatti tradizionali, e non solo ...*, Borgosesia, pp. 158.
- AXERIO M.C. (2000) - *Rima e il suo territorio. La "perla della Valsesia" tra natura e storia*. Novara, pp. 110.
- BAUEN (1978) - *Sprachgemischter Mundartausdruck in Rimella (Valsesia, Piemont)*. Verlag, Bern Stuttgart; trad. It. a cura di E. Vasina, 1999, pp. 460.
- BELLO LANZAVECCHIA E. (s.d.) - *Riva Valdobbia (Ripa Petrarum Gemellarum). Un angolo poco conosciuto del Piemonte*, pp. 94.
- BERTOLI P.B. (1988) - *Storia di Rima*. pp. 63.
- BIANCHETTI E. (1878) - *L'Ossola inferiore. Notizie storiche e documenti*. vv. 2.
- BIROLI G. (1809) - *Trattato di agricoltura*. Novara. *Annali dell' Agricoltura del Regno d'Italia*, Milano 1809-1814.
- BOBBA G. e VACCARONE L. (1896) - *Guida Alpi Occidentali (volume II - parte II) - Sezione terza. Valtournanche-Ayaz-Gressoney-da Ivrea a Biella-Valle del Cervo-Valsesia-Macugnaga-Antrona-Bognaco-Sempione*. CAI, Torino, pp. 337-553.
- BOLONGARO P. e FANTONI R. (2006) - *Una comunità di frontiera sociale*. In "Storia di Rima", Walser Gruppe Rima - Fondazione Enrico Monti, pp. 147-150.
- BORASI V. (1960) - *Cenni filologici sulle aggregazioni valsesiane: dagli statuti locali e dalle carte notarili*. Atti e mem. Congr. Varallo Sesia, Soc. Piem. Arch. e Belle Arti, pp. 311-363.
- BORDIGA O. (1882) - *L'agricoltura e gli agricoltori del Novarese*, Novara.
- BRACCO G. (1997) - *Con ponti e turbini. Lo sviluppo industriale della Valsesia fra Ottocento e Novecento*. Borgosesia .
- BUSCAINI G. (1991) - *Monte Rosa. Guida dei Monti d'Italia*, CAI-TCI, pp. 688.
- CAPATTI A. (s.d., ma 1991, a cura di) - *Formaggiata di Sere Stentato al serenissimo re della Virtude* di G. Landi, Milano.
- CARAMIELLO R. (2004) - *L'adattamento del diverso* *Appunti sull'uso alimentare di alcune specie vegetali*. L'alpe n. 9, pp. 18-23.
- CARBONELLI G. (1906) - *Il "De sanitatis custodia" di maestro Giacomo Albini di Moncalieri*, BSSS v. 35, Pinerolo.
- CARESTIA (s.d.) - *I pregiudizi popolari della Valsesia. Note dell'Ab. Carestia Ant.<sup>o</sup>*. Soc. Vals. Cult., q. 2, pp. 36.
- CARLESIO P. (1979) - *La Valsesia*. pp. 163.
- CARNISIO V., LAZZARIN P. E SOSTER M. (1990) - *Guida alla Valsesia*. pp. 239.
- CERRI R. e OSELLA CREVAROLI L. (1998) - *The Queen of the Alps. Girovagando a sud del Monte Rosa. Escursionisti, alpinisti e turisti inglesi dell'Ottocento in Valsesia e dintorni*. Magenta, pp. 479.
- CHERUBINI G. (1981) - *Le campagne italiane dal XI al XV secolo*. in AA.VV., "Comuni e Signorie: istituzioni, società e lotte per l'egemonia", Torino, pp. 265-448; ora in "L'Italia rurale del basso Medioevo", 1984, Bari-Roma, pp. 1-145, 249-291.
- CECCHETTI G. (2002) - *I cereali nella stroia e nella tradizione*. In "Assaggi. Viaggio nella storia e nella radizione della cucina cusiana", Ecomuseo Cusius, Quaderni dell'Ecomuseo, pp. 60-67.
- CIPOLLA C.M. (1974) - *Storia economica dell'Europa preindustriale*. Bologna.
- COMBA R, DAL VERME A e NASO I. (1996, a cura di) - *Greggi mandrie e pastori nelle Alpi Occidentali (secoli XII-XX)*, Cuneo, pp. 208.
- CORTI M. (2004) - *Süssura de l aalp. Il sistema d'alpeggio nelle Alpi lombarde*. Annali di S. Michele, v. 17, pp. 31-156.
- CUSA M (1807) - *Dei mezzi di diminuire lo spatriare de' Valsesiani che si portano altrove a far valere loro industrie ed i loro talenti*. In "La biblioteca di campagna", Milano.
- DE FABIANI (2003) - *Rassa*. Borgosesia, pp. 189.
- DELLAROLE R. e PAPALE A. (2004) - *Territorio e strutture comunitarie nella Rimella di antico regime*. in Vasina A. (2004, a cura di), pp. 253-276.
- DEMATTEIS L. (1984) - *Case contadine nel Biellese montano e in Valsesia*. Priuli e Verlucca, pp. 127.
- DI VITTO P. (2004) - *Fatti e fatterelli dell'Ottocento valsese*. Zeisciu, Magenta, pp. 191.
- FANTONI R. e CUCCIOLA P. (1998) - *Antichi insediamenti della Valsesia. Oro di Boccioleto*. de Valle Sicida, a. IX, n. 1, pp. 205-239.
- FANTONI B. e FANTONI R. (1995) - *La colonizzazione tardomedioevale delle Valli Sermenza ed Egua (alta Valsesia)*. de Valle Sicida, a. VI, n. 1, pp. 19-104.
- FANTONI R. (2000) - *La Madonna della Neve di Carcoforo. Committenze, devozione popolare e tradizioni orali del Sei-Settecento in Valsesia*. De Valle Sicida, a. XI, n. 1, pp. 237-284.
- FANTONI R. (2001a) - *Case in legno nelle valli Egua e Sermenza*. de Valle Sicida, a. XII, n. 1, pp. 17-112.

- FANTONI R. (2001b) – *La ristrutturazione ottocentesca delle alpi di Rima*. Notiziario CAI Varallo, a. 15, n. 1, pp. 83-87.
- FANTONI R. (2002a) – *Il lupo, la lince e l'orso: animali estinti in Valsesia* – Il Varallino, a. IV, n. 5, pp. 1, 3-5.
- FANTONI R. (2002b) – *Le miacce valsesiane*. Il Varallino, a. IV, n. 7, pp. 1-2.
- FANTONI R. (2003a) – *Rimella e Fobello. La competizione latina nella colonizzazione della montagna valseseana*. Remmalju, a. XIV, pp. 19-26.
- FANTONI R. (2003b) – *Origine e sviluppo degli insediamenti della media Val d'Egua*. In Fantoni R. e Guglielmetti L. (a cura di), "Fortuna, decadenza e rinascita di un oratorio valseseano. San Giovanni Battista di Ferrate in Val d'Egua", Parrocchia di Ferrate, pp. 5-17.
- FANTONI R. (2003c) - *Da alpeggio ad insediamento permanente: L'evoluzione del paesaggio antropico in una comunità valseseana*. Notiziario CAI Varallo, a. 17, n. 1, pp. 33-39.
- FANTONI R. (2006a) - *La gestione delle risorse in una comunità di frontiera ecologica*. In "Storia di Rima", Walser Gruppe Rima – Fondazione Enrico Monti, pp. 73-90.
- FANTONI R. (2006b) - *La comunità civile e la comunità religiosa*. In "Storia di Rima", Walser Gruppe Rima – Fondazione Enrico Monti, pp. 91-98.
- FANTONI R. (2006c) - *Le famiglie di Rima*. In "Storia di Rima", Walser Gruppe Rima – Fondazione Enrico Monti, pp. 99-104.
- FANTONI R. (2006d) - *Tempi e luoghi dell'emigrazione rimese*. In "Storia di Rima", Walser Gruppe Rima – Fondazione Enrico Monti, pp. 113-122.
- FANTONI R. e AXERIO G. (2006) - *La persistenza della lingua walser*. In "Storia di Rima", Walser Gruppe Rima – Fondazione Enrico Monti, pp. 129-146.
- FANTONI R., PARISH A. e VECCHIO M.M. (2006a) – *Gli affari e gli affetti*. In "Storia di Rima", Walser Gruppe Rima – Fondazione Enrico Monti, pp. 123-128.
- FANTONI R., PIZZETTA S., PITTO S. e AMMINISTRAZIONE COMUNALE DI RIMELLA (2006b) – *Sentieri dell'arte sui monti della Valsesia. Rimella. Chiesa (1182 m) – San Giorgio (1420 m). Rimella, le testimonianze storiche, etnografiche ed artistiche dei mutamenti di una comunità walser*. CAI Varallo, Commissione "Montagna Antica, montagna da salvare", pp. 20.
- FONTANA E. (1991) - *Storie di antichi inverni*. Club Alpino Italiano sezione di Varallo, pp. 130.
- FONTANA E. (1994a) – *Dal "libro del nuovo oratorio della B.V.M. della Neve del Gabio Grande in Carcoforo*. In "Carcoforo", Fondazione Enrico Monti, pp. 67-70.
- FORNASERI G. (1958, a cura di) – *Le pergamene di S. Giulio d'Orta dell'archivio di Stato di Torino*. Bibl. St. Subalp., v. CLXXX, p. I, pp. 253, Dep. Sub. St. Patria, Torino.
- ERBA G., GUSMEROLI F., RIZZI I. (1986) - *Alpelli e pascoli in Valtellina*. Servizio provinciale agricoltura, agricoltura, foreste, alimentazione, Sondrio.
- GALLO C. (1892) – *In Valsesia. Note di taccuino* – 2<sup>a</sup> ed. con aggiunte e itinerari, rist. anast. S. Giovanni in Persiceto (Bo), 1973, pp. 371.
- GARZINI S. (1957) - *La voce «alp» e i suoi derivati nel dialetti della Svizzera italiana*. VSI, v. I, Lugano.
- GIBELLI L. (2004) - *Memorie di cose. Attrezzi, oggetti e cose del passato raccolti per non dimenticare*, 2 volumi, Pavone Canavese.
- GIOIA M. (1857) - *Discussione economica sul dipartimento del Lario*. Lugano.
- GNIFETTI G. (1858) – *Nozioni topografiche del Monte Rosa ed ascensioni su di esso* - 2<sup>a</sup> ed. con note e aggiunte, rist. anast. , pp. 93.
- GORRET A. (1871) – *Da Chatillon ad'Aoste a Domodossola* . Boll. CAI, v. V, n. 18, pp. 236-261.
- LANA G. (1840) - *Guida ad una gita entro la Vallesesia*. Rist. anast. 1977, Bologna, pp. 389.
- LIZZOLI L. (1802) - *Osservazioni sul dipartimento dell'Agogna*. Milano.
- MANNI E. (1973-1986) - *I campanili della Valsesia. Note di storia locale*. Ff. VII, pp. 191, 249, 289, 309, 203, 282, 170, 165.
- MATHIEU J. (1998) – *Storia dell'Alpi 1500-1900. Ambiente, sviluppo e società*. Trad. It. 2000, Bellinzona, pp. 310.
- MILAN R. (2002) – *L'alimentazione tradizionale del lago e delle montagne*. In "Assaggi. Viaggio nella storia e nella radizione della cucina cusiana", Ecomuseo Cusius, I quaderni dell'ecomuseo, pp. 68-83.
- MITTERPACHER L. (1784) - *Elementi d'agricoltura*, Milano.
- MOLINO C. (1985) – *Campertogno. Vita, arte e tradizioni di un paese di montagna e della sua gente*. pp. 311.
- MOLINO C (2006) - *Campertogno, storia e tradizioni di una comunità dell'alta Valsesia*, Magenta.
- MONTANARI M. (1988) – *Alimentazione nel Medioevo*. Roma-Bari, pp. 224.
- MONTANARO C. (1967) – *Guida per i viaggi alpini nella Valsesia*. Boll. CAI, v. II, n. 8, pp. 3-45.
- MOR C.G. (1933) - *Carte valsesiane fino al secolo XV*. Soc. Vals. Cult., pp. 367.

- MORNESE C. (1995) – *Rima-Rimmu. Ieri oggi domani*. Novara, pp. 165.
- NADA PATRONE A.M. (1981) – *Il cibo del ricco ed il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione. L'area pedemontana negli ultimi secoli del Medio Evo*. Biblioteca di "Studi piemontesi, Trino, pp. 562; rist. anastatica, 1989.
- NADA PATRONE A.M. (1996) – *Caseus est sanus quem dat avara manus: Il consumo del formaggio dal XII al XVII secolo*. in COMBA et al. (a cura di), "Greggi mandrie e pastori nelle Alpi Occidentali (secoli XII-XX)", Cuneo, pp. 97-122.
- NADA PATRONE A.M. (2001) – *Pantaleone da Confienza*. Boll. St. Verc., n. 57, pp. 5-19.
- NASO I. (1996) – *Una risorsa dell'allevamento. Aspetti tecnici e culturali della lavorazione del latte nel Quattrocento*. in COMBA et al. (a cura di), "Greggi mandrie e pastori nelle Alpi Occidentali (secoli XII-XX)", Cuneo, pp. 125-148.
- NASO I. (1999a) - *L'olio nel progetto alimentare e terapeutico*. In "La cultura del cibo. Alimentazione, dietetica, cucina nel basso medioevo, Torino, pp. 39-59.
- NASO I. (1999b) – *Latte e latticini nella tradizione dietetica*. In "La cultura del cibo. Alimentazione, dietetica, cucina nel basso medioevo, Torino, pp. 61-90.
- NASO I. (2000) – *Univesrità e sapori medici nel Quattrocento. Pantaleone da Confienza e le sue opere*. CUNEO-VERCELLI.
- NASO I. (2001) – *L'avventura di Pantaleone da Confienza nell'Europa dei formaggi*. In "Pantaleone da Confienza. Trattato dei latticini", Slow food editore, Bra, pp. 7-17.
- NEUBRONNER E. (1999) - *La valle nera*. Magenta, pp. 239.
- NIEL D. 1856) - *L'agricolture physique, économique, technique et industrielle des États Sardes*. Torino.
- NOÈ' L. (1828) - *Rapporto statistico per l'anno 1828 della Provincia di Valsesia*, in Peco, 1993.
- NORO DESAYMONET E., FALETTO LANDI L., DI LORETO M.L., MARCO CALCHERA B e IURIER G. (2000) - *Cucina di tradizione della Valle d'Aosta*. Aosta.
- PANTALEONE DA CONFIZIENZA (1477) – *Summa lacticiniorum*. Trad. it. 2001, Slow food editore, Bra, pp. 119.
- PAPALE (1988) – *Introduzione*. In Bellosta e Bellosta, "Valle Vogna. Censimento delle case di legno", pp. 9-17.
- PARMENTIER A. (1789) - *Traité sur la culture et les usages des pommes de terre, de la patate et du topinambour*, Paris.
- PECO L. (1989) - *La grande carta della "Valle di Sesia" del 1759*. Soc. Vals. Cult.
- PECO L. (1991) *Il mutamento di dominio della Valle di Sesia*, Borgosesia.
- PECO L. (1993) - *Dopo la bufera napoleonica. Restaurazione e Provincia di Valsesia. Con il Rapporto statistico per l'anno 1828 del Viceintendente Luigi Noè*. Magenta.
- PECO L. (1995) – *L'alluvione del 14 ottobre 1755 in Valsesia*. s.e.
- Pesi e Misure in uso nelle Provincie di Novara, Lomellina, Pallanza, Ossola e Valsesia col loro Ragguaglio in Misure e Pesi Metrici e viceversa*, s.d. (ma 1849).
- PEDRAZZOLI P. (1993, a cura di) - *Statuta civitatis Novariae. "Gli Statuti di Francesco Sforza"*, Novara.
- PERRONE L. (2006) - *Sonni, diete e divieti dei pellegrini in visita al Sacro Monte di Varallo* in "Il cammino dello spirito, atti della giornata di studi sui pellegrinaggi", Istituto superiore "Piero Calamandrei", Crescentino.
- PIZZETTA S. (2004) – *Insedimenti rimellesi in età moderna. Case, ville, vicini e santi*. In Vasina A. (2004, a cura di), pp. 235-252.
- POLELLI M. (1975) - *Analisi della situazione delle alpi nelle comunità montane della Lombardia*. In: Atti dell'incontro "Indagine sui pascoli montani della Lombardia, Milano, 18 dicembre 1974, pp. 65-141.
- PRIULI G. (2004) – *Legni antichi della montagna*. Ivrea, pp. 423.
- RACCA (1833) – *Notizie Statistiche e Descrittive della Valsesia dell'abate Carlo Racca di Novara vice rettore del Coll.<sup>o</sup> convitto e profess. sost.<sup>o</sup> nelle pubbliche scuole di Varallo*.
- RAGOZZA E. (1983) - *Comunità civile. Vita religiosa. Gente di Alagna*. In "Alagna Valsesia. Una comunità walser", pp. 15-56, 57-112, 113-160.
- RAVELLI L. (1924) - *Valsesia e Monte Rosa* - vv. 2, pp. 280 e 364, rist. anast. 1980.
- RATTI C. (1907) – *Il XXXVIII congresso degli alpinisti italiani presso la sezione di Varallo* - Riv. Mens. CAI, v. XXVI, n. 10, pp. 425-465.
- RE F. (1817) - *Saggio sulla coltivazione e su gli usi del pomo di terra e specialmente come valga a migliorare i terreni*. Milano .
- REMOGNA (1993) – *Il cibo nella vita quotidiana della gente di Rimella*. de Valle Sicida, a. IX, n. 1, p. 283-308.
- REMOGNA (1994) – *Cibo e attività agropastorale nella vita quotidiana di Rimella*. Remmalju, a. V, pp.17-26.
- RINOLDI L. (2005) - *Storia di Rimella*. Borgosesia.
- RIZZI E. (1983) - *Sulla fondazione di Alagna*. Boll. St. Prov. Nov., a. LXXIV, n. 2 .

RIZZI E. (1991) - *Walser regestenbuch. Fonti per la storia degli insediamenti walser*. Fondazione Arch. Enrico Monti, pp. 351.

RIZZI E. (1994) - *I walser a Carcoforo*. In "Carcoforo", Fondazione Arch. Enrico Monti, pp. 14-47.

RIZZI E. (2003) - *Cucina d'alpe*. Fondazione Monti, Ornavasso 2003 Fondazione Arch. Enrico Monti, pp. 84.

RONCO e MUSSO (1998) - *Ricettario*, in "Cultura dell'alimentazione a Issime". Centro di studi e cultura walser della valle d'Aosta, pp. 19-186.

SAGLIO S. e BOFFA F. (1960) - *Monte Rosa*. Guida dei Monti d'Italia, CAI-TCI, pp. 575.

SAGLIASCHI C. (1996) - *1800-1814. Prato Sesia ed altri luoghi durante l'occupazione napoleonica*, Romagnano Sesia.

SALAMON R. (1989) - *Storia sociale della patata*, Milano.

SALICE T. (1997) - *La Valchiavenna nel Duecento*. Centro di Studi storici valchiavennaschi, Raccolta di studi storici della Valchiavenna, v. XIV.

SAVINO L. (2002-2003) - *Who holzerne hauser sind und blonde haare, da spricht man deutsh. Dove sono case in legno e capelli biondi, lì si parla tedesco*. Tesi di laurea.

SCUFFI S. (2005) - *Nü 'n cuštümáva. Vocabolario dialettale di Samolaco*, IDEEV, Sondrio.

SCUOLA PRIMARIA DI ROSSA (2004-2005) - *La noce della Val Sermenza*.

SIBILLA P. (1980) - *Una comunità walser delle Alpi*. Biblioteca di "Lares", nuova serie, vol. LXVI, Firenze, pp. 282.

SIBILLA P. e VIAZZO P.P. (2004) - *Crescita demografica, emigrazione e organizzazione comunitaria tra XVIII e XIX secolo*. In Vasina A. (2004, a cura di), pp. 277-314.

SOTTILE N. (1803) - *Quadro della Valsesia*, Novara

TONELLA REGIS F. (2004) - *Geografia culturale e religiosità popolare a Rimella e nel mondo valesiano*. In Vasina A. (2004, a cura di), pp. 147-174.

TONETTI F. (1871) - *Guida storica e pittoresca della Valsesia e del Santuario di Varallo*. Torino.

TONETTI F. (1875) - *Storia della Valsesia e dell'Alto novarese*. Rist. anast. 1975, Borgosesia, pp. 652

TONETTI F. (1875-1891) - *Museo storico ed artistico valesiano*. Ss. II-V, rist. anast. 1973, Borgosesia, pp. 280, 136, 144.

TONETTI F. (1894) - *Dizionario del dialetto valesiano*. Rist. anast. 1983, Bologna, pp. 317.

VALLINO (1878) - *In Valsesia. Album di un alpinista*. Biella; rist. anast. 1973, Borgosesia.

VASINA A. (2004) - *Società e vita comunitaria nel Rimellese fra medioevo ed età moderna*. In Vasina A. (2004, a cura di), pp. 89-102.

VASINA A. (2004, a cura di) - *Storia di Rimella in Valsesia. "Alpes ville comune parochia"*. Centro Studi Walser, Borgosesia, pp. 505.

VERCELLINO (2004) - *Vie di comunicazione ed economia locale fra Ottocento e Novecento*. In Vasina A. (2004, a cura di), pp. 389-410.

VIAZZO P.P. (1990) - *Comunità alpine. Ambiente, popolazione, struttura sociale nelle Alpi dal XVI secolo a oggi*, pp. 427.

ZANZI L. e RIZZI E. (2002) - *I Walser nella storia delle alpi*. Milano.

#### FONTI ARCHIVISTICHE

APe Archivio Perello (Scopello).

ASCBa Archivio Storico del Comune di Balmuccia.

ASCR Archivio Storico del Comune di Riva Valdobbia.

ASDN Archivio Storico Diocesano di Novara.

ASNo Archivio di Stato di Novara.

ASPAI Archivio Storico della Parrocchia di Alagna.

ASPBo Archivio Storico della Parrocchia di Boccioleto.

ASPRv Archivio Storico della Parrocchia di Riva Valdobbia.

AVi Atti di Visita (ASDN).

AZa Archivio Zanni (Vogogna).

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

FCa Fondo Calderini (sASVa).

FNV Fondo Notarile Valesiano (sASVa).

FOSo Fondo Ospizio Sottile (ASCRv).

Prefettura Prefettura del Dipartimento dell'Agogna (sASVa).

Vice Prefettura Vice Prefettura di Varallo (sASVa).

Vice Intendenza Vice Intendenza della Valsesia (sASVa).

sASVa sezione di Archivio di Stato di Varallo.

#### Sigle e abbreviazioni

b. busta  
d. documento  
f. fascicolo  
p. pagina  
s. serie

## Ringraziamenti

Si ringraziano:

- il comune di Carcoforo, per il sostegno morale e finanziario dell'evento
- il comune di Balmuccia, per l'autorizzazione alla riproduzione in fig. 2 del dettaglio della Mappa catastale di Balmuccia (carta acquarellata a mano, 100 x 45 cm, recante il titolo *OTRA MAPPA PRIMA* e l'iscrizione *1775 in Agosto*; Archivio del Comune di Balmuccia);
- Silvano De Marchi per l'autorizzazione a riprodurre la fotografia in fig. 9 (fotografia Marco Giannina, fine Ottocento, collezione Silvano De Marchi, pubblicata in *Album di Ricordi*, 2006, Novara);
- Massimo Martini, per l'autorizzazione a riprodurre le fotografie nelle figg. 13-15, pubblicate nel sito [www.inalto.org/temi/sapori/formaggi/caseomuseo/viista.shtml](http://www.inalto.org/temi/sapori/formaggi/caseomuseo/viista.shtml);
- Alessandro Zanni, per la segnalazione e la trascrizione della pergamena del 1372 e per l'autorizzazione alla sua riproduzione (fig. 19);
- la sezione CAI di Boffalora, per le informazioni sul rifugio all'alpe Piovale;
- Maurilio Dellavedova, per le informazioni su Carcoforo e le alpi d'Egua;
- Piera Mazzone, per il coordinamento del convegno e la successiva segnalazione di materiale inedito, parzialmente accolto nella seconda edizione degli atti;
- Edoardo Dellarole e Riccardo Cerri per la revisione del testo della seconda edizione;

La stampa degli atti del convegno è stata sostenuta dalla Comunità Montana Valsesia.

Stampato nell'ottobre 2007 da Grafiche Gamberoni (Gemonio, VA)  
Gruppo Walser Carcoforo

Comune di Carcoforo  
*www.comunecarcoforo.it*  
Via Centro - 13026 Carcoforo (VC)  
tel. 0163 95614  
fax 0163 95125  
*info@comunecarcoforo.it*  
*carcoforo@walser.it*