Polenta e...

Autor(en): **Renzetti, Emanuela**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Histoire des Alpes = Storia delle Alpi = Geschichte der Alpen**

Band (Jahr): **13 (2008)**

PDF erstellt am: **05.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-2258

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Polenta e ...

Emanuela Renzetti

Zusammenfassung

Polenta und ...

Dieser Beitrag illustriert die Ergebnisse einer Befragung zur traditionellen Ernährung in der Region Primiero (Vanoi- und Cismon-Tal, Trentino) und versucht die einstige Ernährungsweise der lokalen Bevölkerung zu rekonstruieren. Vor dem Hintergrund, dass Polenta erstens einer der wichtigsten Bestandteile der Ernährung war und das Auftreten der Vitaminmangelerkrankung Pellagra zweitens zeitlich nur schwach mit dem Konsum von Polenta zusammenhing, wie offizielle Quellen zeigen, konzentriert sich diese Untersuchung auf die Ernährungsgewohnheiten und stellt die Frage, inwiefern diese die Auswirkungen der Erkrankung einschränken konnte.

Premessa

Il titolo di questo articolo allude ad un particolare modo di consumare la polenta accompagnandola con diversi cibi che forse è stato peculiare di altre zone di montagna,[1] certamente dell'area da me studiata, quella delle valli di Primiero, situate in Trentino Orientale. Già impostando e prendendo parte alle varie fasi di ricerca di un progetto, il cui obiettivo, ben esemplificato dalla denominazione *Sapori e Saperi,* era di delineare il campo dell'alimentazione del passato in questo territorio, mi ero stupita delle molte curiose combinazioni che affioravano dalla memoria degli intervistati. È stato però successivamente, quando si è cominciato a ricostruire storicamente i contesti che la mia curiosità ha iniziato a esigere

risposte a domande più precise. Come mai attorno alla polenta ruota tanta varietà di risorse alimentari? È questa la povera dieta dei montanari descritta sovente come monofagismo maidico? Allora quale è stata l'incidenza della pellagra in tale contesto territoriale?
Nelle valli di Vanoi e del Cismòn, contrariamente a quanto attestato in aree limitrofe,[2] sono quasi sempre le donne le depositarie e le custodi dei saperi relativi alla coltivazione e al consumo del mais, elemento fondamentale del paesaggio, coltura essenziale e protagonista della mensa. A loro era affidata la cura dei campi poiché gli uomini le precedevano nei periodici spostamenti verticali necessari per procurare pascolo e fieno al bestiame.[3] Ne consegue che l'estensione territoriale degli appezzamenti dedicati al granoturco in passato, l'attaccamento mostrato dalla popolazione locale a questo tipo di produzione e la centralità culturale oltre che agricola che il *sórc* ha avuto siano indissolubilmente saldate al lavoro e alla cura femminili.[4]

Il caso

Il paesaggio delle valli che fanno parte del comprensorio di Primiero, soprattutto dopo il 1966, anno di un'ennesima disastrosa alluvione, è radicalmente mutato e solo le parole dei testimoni del passato, le foto d'epoca o le memorie redatte consentono di rappresentarlo veridicamente, così come si presentava all'inizio del secolo scorso, dopo il primo conflitto mondiale. Allo sguardo è oggi impossibile scorgere i masi in quota ormai assorbiti dal bosco. I piccoli e medi appezzamenti coltivati sono stati cancellati e i muri a secco occultati dalla vegetazione, gli abitati si sono estesi e i pascoli si sono ridotti. Emigrazione, guerre, disgrazie hanno mutato il quadro demografico e con esso lo sfruttamento e insieme il mantenimento dell'ambiente montano. Quando gli informatori ne parlano quasi sempre si riferiscono ad attività cessate, ma altrettanto spesso a colture che non esistono più, a frutti della terra non più ricercati, a produzioni ormai dismesse.
Lo spazio di fondovalle o dei pianori in quota veniva utilizzato per coltivare mais; erano sempre le porzioni di terreno più assolate, oltre che pianeggianti, a ospitarne il seme e poiché ben poca parte del territorio gode di tali caratteristiche e notevole era il frazionamento della proprietà fondiaria, risultavano scarse, piccole e insufficienti soprattutto per le famiglie numerose. I «campi di polenta» si seminavano fin dove era possibile, anche a 1000 metri, sfruttando i possedimenti

Tab. 1: *Produzione agricola nella Valle di Vanoi, 1917 (in quintali)*

Frazione	Granoturco	Patate	Frumento	Biade e segale	Orzo	Foraggio
Canale	450	900	25	15	15	6500
Prade	550	1100	30	18	18	14'000
Ronco	389	780	25	12	12	7500
Gobbera	275	550	10	5	5	2000

Fonte: Archivio comunale Canal San Bovo, Pre unitario, 1917, 83.

alle varie altitudini. L'esposizione e soprattutto un cattivo andamento stagionale non ne consentivano sempre la maturazione: «Così fu appunto anche in questo anno 1854, giacché circa la metà di settembre trovasi appena sorgo d'arrostire, in ispecialità per mancanza di caldo ed indi incominciò un caldo d'incirca un mese, che non fu mai sentito di simile nell'estate medesima dimodoché ridusse a maturità competente il grano turco, ciòcchè più non credevasi, non avendo quasi nulla piovuto in queste ultime due metà dei mesi di settembre ed ottobre, riuscì non abbondante, ma buono».[5]

Quasi tutti, vuoi per la scarsa maturazione del prodotto, vuoi per l'insufficienza del raccolto, dovevano mescolare la farina propria con altre che acquistavano e che provenivano o dal Veneto o dall'Emilia, cioè dall'Italia: «Sentita la minaccia di un aumento del dazio sui grani, in considerazione che questo distretto, costretto a provedersi in Italia, perché cosi vuole la sua posizione, non potrebbe sopportare altre imposizioni sui grani che formano il cibo quotidiano della popolazione, la massima parte povera, la Rappresentanza incarica il Capo Comune di adoperarsi con tutto calore e con tutti i mezzi possibili affin che si scongiuri dal paese tanta disgrazia.»[6]

La penuria di terreni adatti a questa coltura era aggravata dalla scelta prevalente di riservare a prato una parte della superficie coltivabile, in modo da garantirsi un'ulteriore quantità di fieno, prezioso quanto il bestiame che lo consumava che doveva avere scorte sicure e ampi spazi di libertà. Uno sguardo alla stima delle varie produzioni locali nella Valle di Vanoi illustra le proporzioni, pressappoco costanti nel tempo, dei differenti raccolti (tab. 1).

Spesso, nelle testimonianze raccolte, i campi di polenta vengono descritti come stretti e lunghi, sia i grandi, sia i piccoli; preferibilmente ritagliati in modo da

avere almeno un lato con accesso da una strada o da un sentiero erano affidati al lavoro delle donne, quando andavano seguiti, infatti, gli uomini erano già impegnati altrove, o ai masi con le mucche, o a falciare, o nei boschi. Le uniche operazioni che riguardassero anche costoro erano l'aratura, o la *sbadilatura*. Non era praticata la rotazione delle colture e la semina poteva avvenire secondo tre differenti metodi: *a bina, a bòt* o *a busa*. Tra gli anni '30 e '50 del secolo scorso i metodi *a bina* e *a bòt* erano di gran lunga più diffusi; quello a *busa,* giudicato dagli intervistati più difficile da eseguire, era stato visto praticare solo da donne più anziane e particolarmente esperte.

Curati con particolare dedizione, concimati abbondantemente, talvolta persino recintati per difenderli da caprioli, galline e capre intraprendenti e sempre dotati di spauracchi di vario tipo che dovevano proteggerli da uccelli predatori, costituivano un aspetto essenziale del paesaggio non solo perché le pannocchie restavano a lungo sulla pianta per sfruttarne al massimo il nutrimento e maturare, ma anche perché, una volta raccolte e *scartocciate,* dovendo ancora asciugare, andavano a guarnire ogni parte protetta e assolata della casa, dando luogo a tipiche esposizioni lungo i ballatoi o le assi dei fienili.

Spesso, attorno al mais si piantavano fagioli che avevano altrettanto bisogno di sole. Non c'era una regola fissa per la disposizione dei legumi: alcune famiglie ne piantavano due file al centro del campo, altre preferivano un solo lato. Tutte però, non potendo destinare ai fagioli un appezzamento specifico a causa della scarsità di terreno, affiancavano le due colture sostenendo che se ne avvantaggiavano entrambe. Se ciò è ormai assodato, è pure certo che chi praticava questa semina mista si risparmiava la fatica di preparare e collocare i sostegni per le piante rampicanti.

Il fagiolo si presta bene all'agricoltura montana e, nel sistema tradizionale, questo legume era coltivato talvolta con la patata. In questo caso, i lavori erano un po' più complicati dato che i semi dovevano essere interrati in epoca successiva, mentre i tuberi li precedevano di qualche settimana. I fagioli venivano piantati anche entro gli orti e, in tal caso, erano disposti circolarmente e si arrampicavano su un unico sostegno centrale dando luogo a una *fasolèra* composta al massimo da quattro piante. Il terreno attorno alle piante veniva sarchiato come quello delle patate e del mais e l'erba che era stata estirpata si dava da mangiare agli animali; poi, quando si rincalzava la terra al piede dei giovani fusti, si sistemavano i sostegni ai quali le piante si sarebbero arrampicate fino ad arrivare ben alte. Nelle valli di Primiero si seminava anche il fagiolino, considerato una varietà bassa di qualità inferiore le cui *tegoline* potevano essere consumate

sia precocemente, sia a maturazione avvenuta. Queste piante venivano ugualmente sorrette, ma da rami non molto alti, spezzati e ampiamente biforcati. Si ricordano qualità eccellenti di fagioli sia per il palato, sia per la resa, tutte purtroppo irrimediabilmente perse.
Colture generalmente meno estese ma presenti in piccoli appezzamenti erano quelle di cavoli e rape. Consumati freschi in insalata, o se la quantità prodotta era sufficiente, conservati in mastelli di legno di larice dopo aver subito una riduzione in piccoli filamenti, i *capusi agri,* più noti come crauti, potevano così essere cotti durante l'inverno. I crauti, dopo essere stati tagliati, venivano salati e stivati nel *mastél* o *brènta dei capusi* in cui fermentavano e di conseguenza inacidivano.
Una volta, i campi di cavoli rappresentavano una certa ricchezza poiché il raccolto costituiva buona merce da barattare con la farina bianca del Veneto. La *capusèra* – il campo di cavoli – era anche un gioco di bimbi che altrove si chiama ad esempio *cocuzzaro,* cioè campo di zucche. Il fatto che in questo territorio il gioco presente in molte regioni italiane si chiamasse così, tratteggia l'ipotesi di una diffusione dei campi di cavoli a scapito di quelli di zucche che, infatti, venivano sì piantate ma preferibilmente vicino alla concimaia, dove trovavano terreno grasso, capace di compensare lo scarso calore. Spesso impiegate come alimento per i maiali, queste cucurbitacee sono citate anche nelle ricette di cucina, quelle di migliore qualità entravano nelle minestre, si friggevano e si sa anche che con la loro polpa si preparava una sorta di pane.
Le rape, invece, erano piantate più estesamente, soprattutto perché le epoche della loro semina potevano essere notevolmente differenziate secondo la quota dato che il tempo di sviluppo della radice oscilla tra i due e i quattro mesi. Steli e foglie inutilizzate dagli uomini erano ottime per il bestiame e la radice era appetita da tutti. Strisce di fiorellini gialli decoravano i campi in giugno o in luglio e, di frequente, la stessa fioritura si ritrovava negli orti. La rapa cresce bene nei terreni ingrassati dal letame e umidi e dato che sarebbe una pianta biennale, anche in questo territorio, quando in autunno si estraevano dal terreno, se ne conservavano alcune *co la so coa* – cioè con parte del fusto – che venivano messe al riparo dal gelo e ripiantate in primavera. In quella stagione, la pianta sviluppandosi rapidamente dava subito nuovo seme che estratto dai baccelli poteva essere interrato. Le varietà che la gente ricorda sono la bianca, l'azzurra e quella rossa. La bianca era rinomata contro la sete e veniva consumata anche cruda, tutte le altre subivano quasi sempre la stessa cottura, arrostite con lardo o strutto.

Seminato esclusivamente da chi aveva appezzamenti particolarmente solatii, era pure il grano da panificazione che arrivava a maturazione completa solo in rari casi, sia per la temperatura, sia per gli uccelli che lo prendevano regolarmente di mira. Anche in questo caso si tendeva, come con il mais, a mescolare la farina di produzione propria con quella acquistata. Ciò nonostante, le donne tenevano molto ad averne almeno un po' «del proprio», così si sobbarcavano l'onere di seminarlo persino due volte l'anno. Eccezionalmente, la farina bianca poteva essere cotta in casa, quando ad esempio la si impastava con la *smórcia* – la schiuma della cottura del burro – o quando si preparava il *pan bòn,* sorta di focaccia con latte, uova, zucchero e lievito. Un altro pasto ricco era quello a base di *pan frisà* – fette di pane fritte nel burro e zuccherate – o quello dalla denominazione tirolese, i *canéderli,* che riciclava avanzi di pane raffermo ammorbidito con latte e impastato con ritagli di lardo e *lugánega,* la salsiccia locale. Infine, va ricordata una minestra le *pape,* un tempo cibo assai comune, che risultava dalla cottura nel latte diluito di farina bianca e farina gialla mescolate assieme, qualche volta anche di sola farina di mais.
Da sempre coltivati e più adatti al clima erano segale e orzo. La prima forniva una farina comunemente usata per la panificazione, il secondo, invece, veniva impiegato in grani sia per il caffè, sia per le minestre. La farina di segale preparata in pani rotondi schiacciati e non di grande pezzatura, poteva essere cotta nel proprio forno e, un tempo, forniva l'unico pane abitualmente consumato in famiglia. Solo chi aveva denaro poteva comprare il *pan biànc,* nelle forme tipiche di *béc* – filoncino –, *ciòpa* che spezzata a metà dava due *panéti* e *còrno,* pure divisibile in *corneti.*
I grani di orzo, oltre che tostati per fornire la bevanda calda citata – consumata solitamente la mattina con il latte, *caffébianc* –, erano anche impiegati per preparare una minestra nutriente e un po' più ricca delle solite se, come vuole la ricetta, venivano accompagnati da qualche fagiolo, qualche pezzo di patata e un po' di lardo battuto. Spesso, tuttavia, non era che un *brót de orth* – brodo di orzo – ispessito da un pugno di farina e con dentro anche qualche grano di mais.
Anche le patate – piantate a quote differenti ma mai su terreno pianeggiante, bensì sulle *rive* perché non venissero *slipie,* piene d'acqua – erano curate dalle donne. Vicino al paese o nei pressi delle *casère* costituivano, in periodi leggermente sfalsati, una delle loro principali preoccupazioni. Infatti, il consumo di patate era altissimo e nella memoria della gente, il prodotto era sufficiente alle esigenze familiari, ma mai eccedente e quindi non vendibile. Le *casère* erano dotate di uno spazio pensato e fatto apposta perché i preziosi tuberi non gelas-

sero o marcissero. La *busa* delle patate, ricavata sotto il pavimento della camera, doveva essere asciutta, veniva rivestita di rami di abete o di ginepro perché i topi stessero lontani, riempita di patate, coperta ancora con rami e poi con paglia o con i resti della gramolatura del lino e chiusa col suo coperchio. Le patate della *busa,* a detta di tutti si conservavano perfettamente, venivano tirate fuori per la nuova semina fresche come appena riposte e erano scorta indispensabile per qualche sostanziosa colazione durante la fienagione, dato che non facevano «venir languido dopo un'ora». In paese la conservazione avveniva in *càneva,* ma la divisione era identica, le piccole per il maiale, quelle che alla raccolta erano state selezionate perché ognuna aveva dato più di una, per il seme, e tutte le altre da friggere nello strutto, da mangiare nella minestra e se si aveva troppo da fare al maso, da mettere nella cenere vicino alla brace del fuoco. Le patate costituivano, assieme alla polenta, l'altro alimento fondamentale della dieta delle persone che vivevano in queste montagne, solo che, mentre il *sórc* – o meglio la farina che se ne ricavava – era spesso acquistata, le patate non lo erano. Le varietà che venivano piantate in zona sono ormai scomparse, ma nel ricordo dei coltivatori c'è chiara memoria di quelle migliori per sapore, resa e qualità che le rendevano adatte all'una o all'altra preparazione. La coltivazione della patata oltre ad essere assai redditizia, era considerata vantaggiosa anche perché la si poteva associare ad altre colture orticole e un simile sfruttamento del terreno corrispondeva alla visione economica dei coltivatori.
Un orto veniva preparato vicino alla casa in paese e un secondo era normalmente approntato anche al maso. Data la particolare struttura abitativa, costretta lungo le strade e generalmente subito in pendio alle spalle della dimora o di fronte ad essa, gli orti a valle erano preferibilmente disposti a fianco, salvo nei casi in cui spazi terrazzati disponibili consentissero di salire o scendere sul retro o sul fronte. Sempre e comunque erano disposti vicino: basti pensare che nel modo di dire comune, per indicare una strada lunga si cita una strada che non è per l'orto. L'*ortesèl* poteva essere di grandezza variabile, ma difficilmente superava i 50 metri quadri e spesso poteva anche essere più piccolo. Ciò si può spiegare considerando che il godimento dei frutti, sia per quello coltivato in paese, sia per quello al maso, era limitato nel tempo per via degli spostamenti. Inoltre, appunto a causa della mobilità verticale, era necessario abbandonarli con il rischio che le verdure – o per la siccità o per i parassiti – andassero sprecate. Infatti la cura era limitata a poche ore durante la discesa settimanale a valle e poco tempo si poteva altresì dedicargli ai masi, quando altri lavori incalzavano. Accuratamente recintato con assi di legno conficcate verticalmente nel suolo perché gli animali

non vi compissero razzie, l'appezzamento destinato all'orto vangato, concimato e seminato, secondo l'ampiezza e il numero dei componenti della famiglia, poteva contenere insalata, radicchio, ma anche fagioli, rape, cappucci e zucche, sedano e cipolla, e persino canapa e lino, se non si possedeva molta terra. Le erbe aromatiche e medicinali erano limitate a salvia, ruta e assenzio. I prati del resto offrivano la possibilità – soprattutto in primavera ma anche oltre questa stagione spostandosi in altitudine e precedendo gli sfalci – di accedere, senza le fatiche della coltivazione, a numerose varietà erbacee, più o meno ricercate per l'alimentazione o a fini terapeutici. Si raccoglieva tarassaco, cioè radicchio selvatico, che si condiva con lardo tostato e aceto, o con uova sode, le *sgamàite,* spinaci selvatici che venivano insaporiti con ricotta affumicata grattugiata e il *suzèl,* silene anch'essa molto apprezzata. A queste erbe vanno aggiunte le *gràsole* – buon Enrico, o colubrina –, lo *scarsòn* – crescione – le *réce de géore* – marrubio – l'asparago di monte e le molte altre meno delicate che, lessate e saltate in padella con un po' di strutto, diventavano un'integrazione alimentare importante per una cucina tanto essenziale. Bastava qualche ortica o un po' di mentastro a cambiare il gusto di una *fortàia* – frittata – o, se si aveva un po' di pazienza, si poteva fare una buona minestra con il luppolo e raccoglierlo anche per farne lievito.

Altre raccolte incontravano l'interesse e il gusto di commercianti e clienti che venivano da fuori e trasportavano vari prodotti a Feltre, a Belluno, a Bassano e a Vicenza. È il caso dei funghi. Un tempo chi li conosceva bene prelevava il *misto,* altrimenti ci si limitava ai *fínferli.* Le richieste esterne però prediligevano *brise* – porcini – e *chiodini* sicché molti, particolarmente le giovani donne, cominciarono a venderli. I funghi, tuttavia, non costituivano in passato un'abitudine alimentare diffusa; eppure già prima che questa si affermasse, altri frutti venivano raccolti in abbondanza e non solo per uso familiare. Mirtilli rossi, *bàbole,* mirtilli neri, *giàsene* e lamponi, *pómbere* erano richiesti da farmacie e distillerie. Non è un caso che, per semplificare questo tipo di prelievo, si ricorresse ad un apposito arnese, il *pettine per bàbole,* fatto in casa e molto pratico anche se poco delicato con le piante.

L'intraprendenza maschile quanto quella femminile poteva o integrare il bilancio – se il prodotto era ricercato –, o semplicemente variare il vitto. Molti catturavano rane e raccoglievano lumache, ma molti pescavano parecchie varietà di pesce e altri ancora andavano a caccia quando i roccoli cessavano di fornire scorte di carne. Alla verdura, nel regime alimentare locale si affiancava la frutta: le mele, i *pómi,* venivano fritte e consumate con la polenta. Si raccoglievano con la *raspa,*

un arnese che «trasportava» il frutto dal ramo alla mano e che la dice lunga sulla necessità di fare in fretta e non rischiare sopra una scala. Anche pere, prugne, *nóss* e nocciole venivano consumate abbondantemente come pure le ciliegie il cui albero cresceva bene anche all'altezza dei masi. Di funghi e piccoli frutti si è parlato a proposito del commercio cui davano luogo, è tuttavia opportuno aggiungere che soprattutto i mirtilli erano ampiamente impiegati anche sul fronte terapeutico come del resto la genziana, la malva, l'arnica, il ginepro, il mugo, la camomilla e una grande varietà di erbe che tuttavia non costituivano un vero e proprio sapere diffuso, ma rientravano nell'esperienza e nel patrimonio comune ai più dediti alla conoscenza botanica.

La pratica alimentare

La rapida rassegna delle coltivazioni e dei prodotti alimentari fin qui compiuta consente di tornare a parlare della polenta con qualche elemento in più sul suo sapore non inteso nel solo senso restrittivo di gusto, ma piuttosto nell'accezione di pratica alimentare. La polenta veniva consumata da tutti e sempre, d'estate e d'inverno; la sola differenza tra un pasto e un altro più o meno nutriente e saporito era determinata da cosa la accompagnava – verrebbe da dire dal companatico –: la si poteva mangiare con il latte, con il formaggio, soprattutto lo *schiz* o *tosella* – formaggio fresco e grasso –, con la ricotta appena fatta o affumicata, oppure con *salata,* insalata di tutti i tipi, o ancora con un qualsiasi *tonco,* un sugo di carne o di pesce; più eccezionalmente e in occasione di lavori particolarmente impegnativi, veniva accompagnata con *lugánega* e con *investíga* – soppressa con all'interno filetto di maiale – ma nell'uso quotidiano veniva consumata anche con frutta fritta o con erbe passate in padella. Avanzata e ormai fredda, dal momento che la si preparava solo per il pasto di mezzogiorno, poteva essere tagliata in fette, abbrustolita e condita, oppure, dopo essere stata ridotta in pezzi, poteva essere ricotta nel latte o in una minestra.
La farina di mais doveva essere sempre in casa e, in assenza di denaro, veniva barattata. Negli anni '30 del Novecento, ad esempio, per un chilo di ricotta se ne avevano cinque chili. Con questa si preparava talvolta anche il pane: quando ad esempio si ammazzava il maiale e si cuoceva il lardo per farne strutto, i resti – detti ciccioli – condivano questo pane che si diceva, allora, *pan cole frìtole* e veniva infornato a casa nel *fornèl a musàt* – la stufa più antica e rustica di quella a *ole,* cioè a legna e in maiolica.

Dato che la polenta è stata unanimemente citata da tutti i soggetti intervistati come alimento di un pasto su tre, se non di due su tre, è forse utile stabilire quali variazioni potessero essere apportate a questo piatto a seconda dei luoghi in cui veniva consumato. Se, infatti, non si sottovalutano i continui spostamenti cui si obbligava la popolazione locale si possono stabilire le differenze tra un pasto che noi chiameremmo al sacco, uno consumato in malga, al maso e, infine, a casa in paese e metterle in relazione con la disponibilità stagionale degli alimenti. Le diverse polente sono così schematizzabili: al sacco, se il lavoro svolto all'aperto è leggero, polenta sola o con formaggio secco; se il lavoro è pesante, con sugo e insalata di fagioli o di erbe, oppure con insaccati e cavoli o rape crudi; in malga, con formaggio fresco o con panna e carne; al maso, con erbe, ortaggi, o legumi e uova, insaccati, lardo o ricotta affumicata, oppure con piccoli frutti o marmellata; a casa, con carne, pesce, rane, lumache o cacciagione e crauti, fagioli o rape cotte o, ancora, con mele e pere. Il regime alimentare veniva completato dalle minestre serali in cui potevano comparire o grani di mais, o polenta cotta nuovamente, o farina unita a fagioli, orzo, patate, altre farine e latte. Dunque, non si può parlare propriamente di monofagia maidica nel caso esaminato, ma piuttosto di un regime alimentare stagionale e altimetrico in cui il *sórc* occupa uno spazio preponderante, ma sempre variamente associato ad altri cibi. Tale regime è assai simile a quello che il medico Lupis aveva registrato nel 1831: «Il vitto ordinario de' nostri villici consiste negli anni ubertosi in polenta formata di grano turco, intrisa anco con un poco di latte, fagioli, rape, patate, ovvero in pane poco fermentato mescolato con piccola porzione di farina di frumento inferiore [...] Si mangia la polenta ordinariamente a pranzo con companatico di saurcraut, di rape, di più sorta di cavoli, e ravanelli ecc.»[7] Nell'area della ricerca, questa pratica alimentare parrebbe essersi mantenuta costantemente per tutto il XIX secolo e per buona parte del XX dando prova di particolare resistenza e soprattutto testimoniando la lunga durata del sistema produttivo finalizzato all'autoconsumo. «Ognuno vuol essere produttore di vino, di grano turco, di frumento, di segale, di orzo, di legumi, di erbaggi [...] perché ognuno vuole essere il consumatore dei suoi prodotti»,[8] lamentava Agostino Perini a metà Ottocento.

La diversificazione delle polente, basata sulla varietà dei cibi che si accostavano ad esse, è certo da mettere in relazione con la coltura promiscua a bassa produttività, che era però adatta a rispondere alle esigenze dei proprietari coltivatori ma anche dei possidenti di Primiero. Michele Angelo Negrelli, ad

esempio, sembra particolarmente orgoglioso e soddisfatto dei raccolti che il sistema agricolo in uso gli frutta nel 1878: «Oltre le ciliege, orzo e frumento, il maso alle Scudelle mi diede delle belle rape, 4 mazzi, sorgo e 20 staia patate eccellenti col solito fieno. Caradena 60 mazzi sorgo ed 8 mazzi al piccolo campo al cimitero [...] Faggiuoli da per tutto, zucche e capucci in grande abbondanza. L'orto, oltre il fieno ed ogni sorta di erbaggi, mi fruttò: libbre 2 fragole, libbre 40 lamponi, libbre 100 uva spinella, molti carcioffi in tutta la stagione, amoli di Spagna libbre 200, susini libbre 500, pesche libbre 4 [...] prugne libbre 1589, pomi libbre 912, peri d'inverno libbre 660, peri d'estate libbre 260, noselle ½ staio, uva nera rovinata dalla malattia e dagli insetti libbre 30, uva bianca libbre 40, cotogni libbre 110, patate americane staia 30, zucche sante e cocumeri in abbondanza e così faggiuoli, rape staia 30, eccetera, eccetera. Peccato che manchi il commercio e che ciò che non si consuma in famiglia si debba strazzare o donare.»[9]

La mancata evoluzione in senso capitalistico di un'agricoltura ancora da antico regime che ha resistito a lungo in tutto il Trentino e che solo tardivamente ha portato alla miseria e alla conseguente diffusione dell'endemia pellagrosa,[10] parrebbe non mostrare ancora in queste contrade segni di cedimento. La coltivazione del mais, sia perché inserita nella promiscuità colturale di cui si è detto, sia perché solo tardivamente oggetto di provvedimenti di politica agraria, non verrà abbandonata nelle valli di Vanoi e del Cismòn nonostante le critiche e gli sforzi di rinnovamento compiuti dal governo austriaco. È tra Otto e Novecento, infatti, che si alza più forte la voce dei riformatori illuminati e degli intellettuali impegnati. Benché tutti considerino la zona buona produttrice di latte, proprio perché particolarmente vocata all'allevamento, nessuno manca di additare, con argomenti uniformi, l'insulsa pratica di coltivare il mais a scapito del foraggio. Gli appunti sembrano dettati però più dall'ottica peculiare di chi pretenda di applicare ovunque un nuovo modello, che dalla reale constatazione di improduttività. Nel 1887, ad esempio, così si esprime Ottone Brentari che pur elencando per quest'area, quasi in modo compiaciuto, le latterie sociali e private, accusa comunque gli abitanti di non incrementare l'industria del caseificio e di non inaugurare il circolo virtuoso (prato, latte, concime) che garantirebbe una crescita economica sicura: «A Fiera di Primiero esiste una latteria sociale a sistema svedese con magazzino di consumo; a Mezzano due latterie private; a Siror una latteria privata. Sulla pastorizia, che in Primiero potrebbe certo essere più fiorente di quello che non sia, il Fratini nota assai giustamente: meglio che alla coltura del grano turco, dovrebbesi pensare in Primiero all'allevamento del

bestiame, ed all'industria del caseificio, che da qualche anno a questa parte è, a dire il vero, in via di progressivo miglioramento. [...] Tanto più quindi ciò è da raccomandarsi al distretto di Primiero, ove tutto concorre per rendere fiorente e produttiva l'industria del caseificio e l'allevamento dei bestiami specialmente bovini. [...] chi era solito a raccogliere poche staia di granoturco immaturo e pellagrogeno dai suoi campi bagnati con il sudore della fronte, non potrà che benedire alla riforma dell'agricoltura, quando dagli stessi suoi campi ridotti a prati fertilizzati cogli ingrassi che si sprecavano prima dietro pallido sorgo, ricaverà quel tanto di foraggio che basti per mantenere in piedi una modesta stalla, ove i bovini non più soggetti al carbonchio perché vaccinati, gli forniranno durante l'annata latticini e carni a sufficienza per far fronte al pericolo dell'immane pellagra che ha travagliato e spento l'esistenza dei suoi avi.»[11]

Per la verità, non erano morti così tanto gli antenati, quanto stavano per morire i discendenti. Nel 1852 l'illustre medico trentino Antonio Faes dichiarava infatti: «Fortunatamente [la pellagra] è detta scarsa nel paese nostro in confronto a quel che si mostra nelle limitrofe province venete e lombarde»[12] mentre 35 anni dopo, proprio a Canal San Bovo, capoluogo della Valle di Vanoi, il quadro era mutato: «[...] Si farà conoscere dietro detti rilievi quante persone siano morte dalla detta malattia fino alla visita del D. Cresini. Dal rapporto di quest'ultimo si deduce consistere l'epidemia in una febbre gastrica – nervosa; cui quella popolazione venne predisposta e dal continuo uso di alimenti cereali nell'anno testè decorso non pervenuti a maturità, e dall'annata precedente soverchiamente calda.»[13]

L'aumento vistoso del numero dei pellagrosi in Trentino si registra appunto in questi anni e, sebbene non si possa certo escludere che la malattia poco riconosciuta nei suoi sintomi e dunque non segnalata colpisse anche prima, va tuttavia considerato che da quando prendono a moltiplicarsi gli sforzi medici per prevenirla e controllarla, le statistiche ne mostrano un'incidenza sul territorio studiato[14] mediamente inferiore rispetto ad altri. Non a caso destavano scalpore i fatti ad essa collegati che per l'eccezionalità finivano sulle pagine dei giornali dell'epoca: «Certo Fontana Gioachino di 45 anni era già da molto tempo affetto da pellagra. La terribile malattia lo ridusse a tal punto di disperazione, che il 30 giugno andò a cercare la morte nelle acque del torrente, donde fu pescato cadavere.»[15] E: «L'altro giorno fu trovato sospeso ad una trave del soffitto di una stalla in Fiamena un contadino trentenne, appartenente alla frazione di Caoria. Causa del suicidio fu la pellagra!»[16] Fanno notizia i suicidi, entrambi verificatisi nella Valle di Vanoi, la più povera delle due e, tempestivamente, si adottano le misure di prevenzione ritenute efficaci. Mentre altrove nascono i pellagrosari,[17]

qui si istituiscono forni e si emanano continui appelli, istruzioni e ingiunzioni per scongiurare la malattia. Le istituzioni, creando il cosiddetto *fondo pellagra,*[18] si occupano della realizzazione di tre forni per essiccare il mais ed edificano due panifici che smerciano pane bianco ad un prezzo politico, per permettere di aggiungere al vitto un alimento che faccia diminuire il consumo di polenta.[19]
Le teorie vigenti sollecitano plurime raccomandazioni che si appiattiscono su identici motivi: «Guai a voi se mangiate polenta che non sia della soprafina! [...] Guai a voi se coltivate la polenta in luoghi alti o di mezza montagna! [...] Guai a voi se non conservate il grano turco e la farina gialla in luoghi perfettamente asciutti! [...] Meglio per voi se lentamente vorrete prepararvi ad un cambiamento del vostro modo di vivere, in modo da fare che la polenta non sia per voi il solo e il principale nutrimento.»[20] In linea con le prime ordinanze emanate dal governo austriaco che fissavano per ogni comune la data a partire dalla quale era consentito iniziare la raccolta, o quelle che obbligavano il controllo sanitario di grani e farine in commercio,[21] anche questi precetti lasceranno inalterata la situazione. Dazi pesanti e farine ugualmente non buone fanno persistere i primierotti nella propria tradizione agraria.[22] La coltura del mais proseguirà addirittura nonostante gli incentivi previsti per chi la abbandonava[23] e comunque persisterà l'abitudine di consumare polenta. Così scriveva Cesare Battisti nel 1923: «Molti sono ancor quelli che possiedono terreni e vogliono da essi ricavare un po' di tutto: un po' di grano turco [...], un po' di fieno per mantenere una bestia, un po' d'orzo, di segala, di patate, ecc. La risultante di simili sistemi si è che i prodotti del campo sono miserabili e bastano solo ad una vita stenta, mentre una coltura esclusivamente dedicata al prato e al bestiame darebbe tal reddito che permetterebbe di comperare e vino e polenta, e i prodotti necessari alla vita in qualità e quantità maggiore.»[24]
Con la lunga durata delle abitudini, si radicherà la presenza della pellagra soprattutto nelle zone pedemontane, là dove il granoturco coltivato più estesamente, perché di miglior resa, sembrerebbe aver dato luogo ad una dieta monotona, quanto semplice e povera.
In alta montagna il vitto, certo non più abbondante ma almeno più vario, e la possibilità ambientale di avere a disposizione tipologie alimentari differenziate, dipendente dalla specifica conduzione agricola ma anche dalle scelte culturali della gente di Primiero, è stato insieme limite per la modernizzazione e barriera per la malattia. Se si tende a prendere in considerazione il complesso delle variabili, tuttavia, da quelle climatiche a quelle economiche, sarà opportuno non dimenticare quella prettamente antropologica citata in apertura. Qui sono le donne

le coltivatrici. Forse proprio dalla particolare relazione che loro avevano saputo instaurare tra prodotti, raccolti e cucina potrebbe essere dipesa sia la caratteristica integrazione alimentare, sia la persistenza dei campi di polenta, oltre le ondate migratorie che sradicarono da Primiero tanta manodopera maschile.

Note

1 I. Da Deppo, «Polenta e pane», *Annali di San Michele,* 19, 2006, pp. 381–391.
2 A. M. Bazzolle, *Il possidente bellunese,* Feltre 1986, p. 22.
3 D. Perco, «Micromobilità e residenza in una comunità alpina del Trentino Orientale», *Annali di San Michele*, 11, 1998, pp. 201–214; E. Renzetti, *Mangiare in movimento,* Rovereto 2006.
4 E. Renzetti, «I saperi del sórc», *Etnoantropologia ondine,* 2, 2007, pp. 191–201.
5 D. Loss, *Istoria cauriense, ossia libro di alcune cose memorabili inscritte da Domenico figlio di Vincenzo Loss di Caoria,* manoscritto, Archivio parrocchiale Siror.
6 Archivio comunale Sagron Mis, Corrispondenza, 1885.
7 G. Lupis, *Topografia medica della città di Trento*, Trento 1831, p. 74.
8 A. Perini, *Statistica del Trentino,* Trento 1852, vol. I., p. 647.
9 M. A. Negrelli, *Giornale della famiglia Negrelli*, manoscritto 1805–1881, archivio privato, Fiera di Primiero.
10 G. Olmi, «La pellagra nel Trentino fra Otto e Novecento», in: M. L. Betri et al., *Salute e classi lavoratrici in Italia dall'Unità al Fascismo*, Milano 1982, pp. 361–390.
11 O. Brentari, *Guida alpina di Belluno, Feltre, Primiero, Agordo, Zoldo,* Bassano 1887, p. 111; F. Fratini, *Le Valli di Primiero e Canal San Bovo. Illustrazione ad uso di guida,* Trento 1884–1885.
12 A. Faes, «Considerazioni topografico-mediche sul Trentino», in: Perini (vedi nota 8), p. 569.
13 Archivio comunale Canal San Bovo, Pre unitario, 1869, 42.
14 G. Probizer, *Le oscillazioni statistiche nel censimento dei pellagrosi del distretto politico di Rovereto. Loro cause e mezzi per rimuoverle,* Rovereto 1903; Archivio comunale di Canal San Bovo, Protocollo sulle visite dei morti, 1902–1907; Archivio comunale Imer, Protocollo sulle visite dei morti, 1901–1906.
15 *Il Popolo,* 70, 1900, p. 3.
16 *Il Popolo,* 818, 1903, p. 3.
17 G. Probizer, *Istruzione popolare contro la Pellagra,* Rovereto 1901; G. B. Gerloni, *Contra pellagram: memoriale agli onorevoli membri dell'Inclito consiglio sanitario provinciale,* Trento 1900; *Cenni istruttivi intorno alla pellagra elaborati per cura dell'Imperial Regia Luogotenenza in Innsbruk,* Rovereto 1905.
18 Archivio comunale Canal San Bovo, Pre unitario, 1907, 61.
19 C. Battisti, *Guida di Primiero,* Trento 1912, p. 42.
20 Probizer (vedi nota 17), p. 7.
21 Tutte queste ordinanze compaiono costantemente nell'archivio di ogni comune ma la consuetudine dei locali, legata all'esperienza, le rendeva praticamente superflue.
22 E. Renzetti, *Campi, mulini, farine e polente,* Seren del Grappa 2007.
23 *La Voce Cattolica,* 203, 1905, p. 3.
24 C. Battisti, *Il Trentino. Saggio di geografia fisica,* Firenze 1923, pp. 592–593.