Strategie di conservazione del cibo nella montagna bellunese tra Otto e Novecento

Autor(en): **Perco, Daniela**

Objekttyp: **Article**

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

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

PDF erstellt am: **26.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-2253

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

Strategie di conservazione del cibo nella montagna bellunese tra Otto e Novecento

Daniela Perco

Zusammenfassung

Strategien zur Lebensmittelkonservierung in den Bergregionen von Belluno im 19. und 20. Jahrhundert

Die traditionelle Konservierung der Lebensmittel in der alpinen Region um Belluno war eine sozioökonomische Antwort auf die Wirtschaftsweise, in welcher die agrarische Produktion auf wenige Monate des Jahres konzentriert war. Die Strategie zielte darauf ab, jene Zeitspanne ausdehnen zu können, in der die Lebensmittel konserviert werden mussten.
Eine erfolgreiche Konservierung hing dabei nicht nur von den verwendeten, erprobten Techniken ab, sondern auch davon, ob auf lange Sicht betrachtet geeignete Flächen mit geeigneten Sorten bepflanzt wurden. Aussehen und Geschmack der Lebensmittel konnten sich ändern, aber das wirkte sich nicht auf die Gesundheit der Bergbevölkerung aus.

All'interno di ogni sistema alimentare la conservazione del cibo è al centro di preoccupazioni costanti, poiché ne va della sopravvivenza del gruppo. È per tale motivo che il «conservare», soprattutto fino al passaggio epocale segnato in area alpina dagli anni '60 del Novecento, non è solo un atto tecnico, ma una strategia sociale che riguarda l'intera comunità. Tale strategia, che si riflette sulle scelte di carattere economico, sull'uso dello spazio, sui rapporti sociali, sulla salute, sembra assumere un particolare rilievo nei contesti alpini e prealpini.
Riferendosi alla Valle d'Aosta, Alexis Bétemps e Lidia Philippot osservano: «Laddove la terra riposa per lunghi mesi, la popolazione ha potuto insediarsi

stabilmente soltanto dopo aver trovato le risorse per cibarsi tra un raccolto e l'altro. L'altitudine e la latitudine riducono i tempi utili per la produzione alimentare e dilatano, di conseguenza, quelli in cui è necessario conservare gli alimenti.»[1]

È anche vero che il reperimento di risorse alimentari non era affidato esclusivamente alla produzione, derivando in certa misura dallo scambio di prodotti con l'esterno, o dal loro acquisto grazie alle rendite provenienti da attività economiche remunerative come quelle boschive o quelle legate alle frequenti migrazioni stagionali.[2] Per la montagna veneta, ad esempio, l'ossessione alimentare per il mais non spingeva solo a sperimentarne la coltivazione a quote elevate,[3] ma innescava anche una serie di baratti con la fascia prealpina e con la pianura (mais in cambio di fagioli, piselli, fave e, ancor di più, mais in cambio di burro e formaggio).[4] Questo limitava, almeno in parte, i problemi connessi a lunghi periodi di conservazione degli alimenti.

È opportuno altresì ricordare che, in presenza di eccedenze alimentari improvvise (la morte di una mucca, la disponibilità di selvaggina), si mettevano in atto forme di scambio e di distribuzione del cibo all'interno della comunità, che riducevano notevolmente la necessità di conservare grandi quantità di prodotti deperibili.

Ellen Wiegandt, parlando della Svizzera, rileva come l'economia alpina di sussistenza fosse una «cultura dell'immagazzinamento», e ciò era facilmente visibile nell'abbondante presenza di fienili, cantine, granai.[5] Se circoscriviamo le nostre osservazioni alla zona alpina della provincia di Belluno, compresa tra il Cadore, lo Zoldano e l'Alto Agordino, rileviamo che la conservazione e lo stoccaggio delle derrate alimentari non si traducono nella presenza capillare di edifici destinati a tali scopi, se non per quanto riguarda il foraggio per gli animali. Pur essendo presenti strategie diversificate nella gestione delle risorse, la coltivazione dei prati da fieno per l'allevamento bovino e ovino interessava, infatti, la maggior parte dei terreni disponibili.[6] Significativa appare comunque la presenza di imponenti strutture lignee per la maturazione e l'essiccazione della fava e dei cereali *(arfe, favèr)*[7] e di piccoli mulini destinati alla molitura dei cereali e alla pilatura dell'orzo.

La conservazione delle derrate alimentari era dunque relegata prevalentemente nello spazio abitativo. La casa era un fabbricato polifunzionale, una parte del quale era destinato alla trasformazione dei prodotti ai fini della conservazione e una parte alla conservazione vera e propria: la cantina in muratura *(càneva, ciàneva, ciàuna, cània),* il ripostiglio *(canevét),* la sof-

fitta *(sofita)*[8] e qualche altro locale *(canbra, canbrìn)* a seconda del bisogno. Particolare cura veniva riservata alla costruzione e alla manutenzione della cantina, non di rado semi-interrata, in quanto molte abitazioni seguivano le curve di livello del terreno. Avere una buona cantina, con temperatura fresca e costante, era un vanto per la famiglia, in quanto significava garanzia per una corretta conservazione delle riserve carnee (insaccati), dei grassi animali, dei formaggi e dei vegetali che non potevano sopportare temperature troppo basse (patate, mele, rape, eccetera). Nel ripostiglio *(canevét),* generalmente vicino alla cucina, si trovavano le forme di formaggio e altri generi di consumo frequente, riposti in un apposito armadio o in scaffalature lignee *(scafe).* Altre stanze asciutte della casa potevano diventare spazi per conservare la carne essiccata, la frutta, le farine, i cereali condividendo queste funzioni con la soffitta. Essendo tuttavia quest'ultima aperta, per assicurare la ventilazione era necessario, durante l'inverno, spostare altrove i prodotti deteriorabili col gelo. Accadeva che anche le camere da letto accogliessero, insieme alle persone, una parte delle derrate alimentari. Nel rustico *(tabià, toulà),* che poteva essere separato dall'abitazione, si conservavano cereali e legumi (fave e fagioli).[9]
C'erano poi degli spazi «transitori» per la conservazione: i poggioli lignei *(pióì, sorèi),* passaggio obbligato per completare la maturazione e l'essiccazione dei cereali e dei legumi, prima dello stoccaggio nelle soffitte o in altri spazi appositi; la cucina, dove la presenza invadente del fumo assicurava l'essiccazione delle ricotte (messe su graticci intorno al focolare) e delle carni (ossa di maiale, pezzi di carne di capra, o di selvaggina). In un'apposita madia, talvolta con scomparti interni, veniva riposta la farina, la cui conservazione si riteneva facilitata dalla presenza di un oggetto di ferro (un falcetto consumato o un chiodo).[10]
Fuori della casa, gli spazi di conservazione degli alimenti erano le ghiacciaie *(giathère),* talvolta semplici buche riempite di ghiaccio e di segatura, in altri casi vere e proprie costruzioni di pietra oppure anfratti rocciosi, piccole caverne con temperature favorevoli. Buche scavate in prossimità delle case o negli orti potevano servire per interrare cappucci e rape durante l'inverno.
Robert Mc Netting considera le produzioni alimentari delle Alpi delle «varianti d'alta quota» rispetto al modello agrario del Vecchio mondo, presente dal subcontinente indiano alle coste atlantiche dell'Irlanda. Esso prevede la combinazione di cereali da pane e prodotti caseari.[11] Tali varianti d'alta quota mettono in gioco latticini e cereali, un apporto di carne estremamente ridotto, integrazioni significative di leguminose e patate, che soprattutto nel XIX secolo risolvono situazioni di grave carenza alimentare. Per quanto riguarda i prodotti vegetali,

essi sono stati oggetto di particolare attenzione per individuare le varietà più redditizie, quelle più appetibili, ma anche quelle più facilmente conservabili. Generalmente la selezione delle sementi era affidato alle donne.[12]
A proposito della diffusione della patata nelle Alpi, Paul Guichonnet osserva: «Essa offriva il vantaggio [...] di crescere in terreni mediocri e di poter essere consumata subito, senza bisogno di essiccamento o di macinatura preliminare.»[13]
Trattandosi, in origine, di una coltura di montagna, la patata si adattò presto alle altitudini alpine, a crescere in campi ripidi, poco consoni alla coltivazione dei cereali. Offriva inoltre il vantaggio di non richiedere investimenti elevati per la coltivazione e di fornire, per un appezzamento di 100 metri quadrati, il triplo di calorie della segale.[14]
Le patate *(patate, peštòrte, piére, sansòni, cartùfole)* fecero la loro comparsa nel Bellunese nei primi anni dell'Ottocento e la coltivazione si affermò rapidamente soprattutto nel Cadore e nell'Agordino,[15] aree in cui il granoturco cresceva con difficoltà. Esse diventavano cibo prezioso nei momenti più critici dell'anno e cioè quando le scorte di cereali si esaurivano. Si diffusero varietà che rispondevano a differenti esigenze colturali, di sapore, di conservabilità, come per esempio le patate *roàne* a buccia viola, che cominciavano ad essere gustose in primavera.[16]
La possibilità di lunga conservazione dei frutti è sicuramente uno dei criteri che contribuirono all'affermazione, nelle aree alpine e prealpine del Bellunese, di varietà di mele *(pom de la roséta, pom del canadà, pon de l'òio)* e di pere *(per spadoni, per del diaol, per del lat)* che presentavano tale requisito.[17] Mele e pere potevano anche essere essiccate o entrare nelle composte insieme alle rape.
Naturalmente patate, mele e pere dovevano trovar riparo in cantine adeguate, non troppo umide, buie, col pavimento in terra battuta. Per le patate si potevano predisporre in cantina apposite buche, talvolta rivestite di pietre, raggiungibili con una scaletta, oppure cassoni lignei a scomparti *(canòciu* in Comelico) dove tener distinte la patate da semina e le altre varietà.
Anche la selezione di ortaggi e tuberi da coltivare teneva conto delle possibilità di conservazione degli stessi: non a caso in tutto l'arco alpino i cappucci, prima della diffusione della patata, sembravano contemperare perfettamente le esigenze di conservazione, la facilità di coltivazione, l'essere una coltura tardiva.[18] Lo stesso vale per le diverse varietà di rape (bietola rossa – *erberave,* rapa – *raf),* che si potevano tenere per alcuni mesi in cantina, magari interrate, oppure conservare sotto sale. Le foglie di rapa e le rape più scadenti, dopo

essere state sbollentate, venivano esposte al gelo in appositi recipienti lignei *(biscotèr),* per essere utilizzate nella preparazione delle minestre.[19]
Per quanto riguarda i cereali e i legumi, la soffitta dell'abitazione o l'ultimo piano del *tabià* erano gli spazi privilegiati per la conservazione, che veniva facilitata dall'uso di contenitori adatti: sacchi di canapa o di lino, casse o altri recipienti di legno. La conservazione non poteva inoltre prescindere dall'adozione di una lotta senza quartiere contro parassiti o animali dannosi, in particolare contro i roditori, i vermi, le tignole.[20]
L'altra importante categoria di alimenti nella dieta delle popolazioni alpine, in combinazione con i cereali e le patate, era quella dei latticini e dei grassi animali. La produzione dei latticini era strettamente legata alla capacità di conservazione del foraggio, che condizionava i modi dell'abitare tra il fondovalle, i pascoli di media quota e i pascoli alti. Il passaggio dal fresco al conservato prevedeva per il latte e i suoi derivati una serie di fasi intermedie: nei periodi di eccedenza di latte o quando dopo l'alpeggio le latterie non avevano ancora riaperto, si lasciava inacidire il latte per prolungarne di alcuni giorni la conservazione *(late peòu/à, tonbola).* La ricotta *(puìna)* e le formaggelle *(thìgar)* ottenute con il latticello potevano essere consumate in giornata o conservate a lungo, tramite salagione, essiccazione e affumicatura, acquistando la consistenza necessaria per essere grattugiate.
I formaggi, una volta portati a casa dalla latteria sociale cooperativa o dalla *casèra,* venivano trattati con regolarità: «Ogni settimana pulivo, grattavo bene, poi lavavo con l'acqua e poi ungevo con l'olio; ogni settimana bisogna pulire.»[21] Il burro si conservava in parte in acqua fredda, dopo averlo ben lavorato per togliere i residui di latticello, oppure si sottoponeva a cottura in capienti caldiere. La cottura era lunga ed il burro doveva sobbollire, fare la schiuma *(sgàia)* per due volte ed assumere un colore oro bruno: «Lo mettevano nelle caldiere di rame, tutte le famiglie dopo la guerra, lo cucinavano. Lo mettevano a bollire finché diventava color oro, che butta un po' sul marroncino, ma non troppo altrimenti il burro sapeva da bruciato. E sotto rimanevano le *naze,* sotto c'era il deposito di questo burro, perché cucinandolo rimanevano delle impurità.»[22]
Una volta raffreddato, il burro cotto veniva versato nei recipienti in pietra *(piére da vont)* o in terracotta, dove si manteneva integro per diversi mesi. Un altro grasso animale di cui si faceva ampio uso nella cottura era lo strutto, ottenuto attraverso la cottura della cotica e del lardo di maiale, e la sua filtratura in modo da trattenere i ciccioli. Anche lo strutto si riponeva in cantina.[23]

Più complessi erano i trattamenti per la conservazione del lardo e delle carni, pur entrando questi in misura ridotta nel regime alimentare delle popolazioni alpine bellunesi. L'uccisione del maiale e la preparazione degli insaccati erano un momento rituale importante, gestito quasi esclusivamente dagli uomini. Una parte della carne veniva messa sotto sale, in un mastello di legno, con spezie (cannella, chiodi di garofano, pepe) e quindi affumicata oppure essiccata in soffitta. Lo stesso trattamento si riservava alla carne di pecora e alla selvaggina, quando era in eccedenza. Terminata l'essiccazione e l'affumicatura, le *pendole* di carne si tenevano dapprima in stanze asciutte *canbre,* poste nei piani superiori delle case, e poi eventualmente in cantina. Queste *pendole* erano usate soprattutto per insaporire le minestre, ma si potevano consumare tagliandole a fette sottili con il pane o la polenta.

La carne meno pregiata, risultante dalla macellazione del maiale, veniva macinata per farne salsicce e salumi, in genere con l'aggiunta di carne bovina, di cavallo, di capra e, talvolta, di selvaggina. Anche il sangue, dopo essere stato cotto e condito, poteva essere conservato in salsicce, preventivamente asciugate al fumo. La salatura e una leggera affumicatura si riservavano anche agli ossi del maiale, sui quali veniva lasciato un esiguo strato di carne, e nella zona di Sappada, alla lingua del suino, la quale si conservava appositamente per il consumo pasquale, dopo averla portata a benedire in chiesa.[24]

La conservazione degli alimenti provocava una trasformazione dei sapori: la cottura, l'affumicatura, la salagione, il ricorso a spezie, l'essiccazione creavano nuovi cibi, in molti casi particolarmente appetitosi, in altri tollerabili. A fronte delle medesime materie prime, la differenza nelle dosi, negli accostamenti, nelle tecniche rendeva i prodotti finali alquanto diversi. Complessivamente, i sistemi di conservazione erano efficaci, anche nella difficile filiera della carne. Come rileva Augusto Chatel, dopo aver analizzato alcuni prodotti tipici valdostani ottenuti secondo tecniche tradizionali, i saperi e gli esperimenti di generazioni consentivano di ottenere prodotti garantiti dal punto di vista della salubrità e della sicurezza alimentare.[25] Il fatto che tali tecniche continuino ad essere usate ancora oggi è un'ulteriore conferma della loro efficacia, che non è inficiata da qualche incidente di percorso (ogni tanto i grassi irrancidivano, le farine talvolta ammuffivano, il formaggio poteva riempirsi di parassiti). Questi problemi tuttavia avevano scarsa incidenza sul piano della salute, se non in periodi di grave crisi come le guerre. Normalmente la gente si ammalava per carenza di cibo o per squilibri nella dieta, piuttosto che a causa di qualche muffa o parassita.

Per concludere, la messa a punto di tecniche efficaci e la capacità di combinarle (salagione con affumicatura, isolamento dalla luce e dall'aria, congelamento per esposizione) aumentavano la possibilità di prolungare i tempi di conservazione del cibo. Riprendendo le parole di Netting: «Senza le tecniche che permettevano di conservare i prodotti estivi per il consumo invernale e di accumulare scorte che garantissero la sussistenza negli anni difficili e nei periodi di fluttuazione climatica, sulle Alpi una vita contadina continuata sarebbe stata impossibile.»[26]

Note

1 A. Bétemps, L. Philippot, «Da un raccolto all'altro», in: L. Saudin, S. Favre (a cura di), *Conserver le souvenir … se souvenir pour conserver*, Aosta 2005, p. 100. Gli studi sulle tecniche tradizionali di conservazione del cibo in area alpina non sono numerosi, mentre quelli sull'evoluzione storica delle tecniche industriali di conservazione sono abbastanza diffusi. Tra gli altri, segnaliamo almeno G. Pedrocco, «La conservazione del cibo: dal sale all'industria agro-alimentare», in: A. Capatti, A. De Bernardi, A. Varni (a cura di), *L'Alimentazione, Storia d'Italia,* Annali, 13, Torino 1998, pp. 379–447.

2 Per la provincia di Belluno si rimanda a F. Modesti, *Emigranti bellunesi dall'800 al Vajont. Sfruttamento, burocrazie, culture popolari,* Milano 1987. È interessante notare la specializzazione di alcuni migranti nel settore alimentare: gelatai e peracottai zoldani, salsicciai e panettieri agordini, fino al caso estremo delle balie da latte.

3 Nello Zoldano il granoturco era coltivato con un certo successo nella conca di Zoldo, fino a Casàl (1'100 metri sul mare), ma arrivava anche con qualche piccolo appezzamento ai 1252 metri della frazione di Chiesa. Cf. E. Migliorini, A. Cucagna, *La casa rurale nella montagna bellunese,* Firenze 1969, p. 102.

4 Cf. A. Lazzarini, F. Vendramini (a cura di), *La montagna veneta in età contemporanea. Storia e ambiente. Uomini e risorse,* Roma 1991.

5 E. Wiegandt, *Communalism and Conflict in the Swiss Alp,* tesi non pubblicata, Università del Michigan, Ann Arbor 1977, citata da R. McC. Netting, *In equilibrio sopra un Alpe. Continuità e mutamento nell'ecologia di una comunità alpina del Vallese,* trad. it., Roma, San Michele all'Adige 1996, p. 57.

6 Cf. D. Perco (a cura di), *Malgari e pascoli. L'alpeggio nella provincia di Belluno,* Feltre 1991.

7 A. Cucagna, «Area di diffusione della fava da seme e delle seccaiole nelle Alpi Carniche e Dolomitiche», *Rivista Geografica Italiana,* XII, 1955, pp. 135–138; D. Perco (a cura di), *Fava, patata, fagiolo, papavero: sistemi e tecniche di coltivazione e di utilizzazione nel Bellunese,* Feltre 1988.

8 Cf. Migliorini/Cucagna (vedi nota 3).

9 Sulla tipologia dei fienili/stalla della fascia dolomitica bellunese e sulla presenza al loro interno dell'*èra* (aia) per la battitura dell'orzo, si rimanda a Migliorini/Cucagna (vedi nota 3), capp. III e IV.

10 G. B. Rossi, *Civiltà agricola agordina. Appunti etnografico-linguistici,* Belluno 1982, p. 31.

11 McC. Netting (vedi nota 5), p. 32.

12 Le dinamiche di questi processi di selezione non sono facili da documentare. Per l'area bellunese si veda: AA. VV., *Biodiversità coltivata nel Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi. Indagini agronomiche ed etnobotaniche sulle varietà dell'agricoltura tradizionale,* Feltre 2006. Il possidente Antonio Maresio Bazolle, sul finire del secolo scorso, scrive a proposito dell'orzo: «La qualità dell'orzo qui usuale (nella Val Belluna) è quella la cui spiga ha quattro righe; talvolta però viene

seminato anche di quello da due righe soltanto, e che è quello che si usa nell'Agordino. Quest'ultimo orzo ha il grano più grosso dell'altro, e così ha la paglia più consistente [...]. Si aggiunga che per seminare l'orzo da due righe bisogna farne venire la semente dall'Agordino, e questa costa cara, perché colassù si esige sorgo turco per orzo, peso per peso.» Cf. A. Maresio Bazolle, *Il possidente bellunese,* vol. II, a cura di D. Perco, Belluno 1987, p. 67.

13 P. Guichonnet, *Storia e civiltà delle Alpi. Destino umano,* Milano 1984, p. 81.

14 McC. Netting (vedi nota 5), cap. 7.

15 Perco (vedi nota 12), vol. II, p. 72.

16 Intervista a Evangelista De Martin Pinter, Padola (Comelico), inverno 2004, ril. Iolanda Da Deppo.

17 Queste varietà erano addirittura oggetto di esportazione, proprio in virtù della possibilità di conservarsi a lungo. Cf. AA. VV. (vedi nota 12).

18 Guichonnet (vedi nota 13), p. 81. Alla riduzione dei cappucci in fette sottili, seguiva la pestatura nelle botti a doghe. Questa operazione era in genere affidata ai bambini, che per facilitare il lavoro indossavano zoccoli di legno. Intervista a Mirta Pilotto, Laggio di Cadore 2003, ril. I. Da Deppo.

19 Cf. G. B. Rossi, *Vocabolario dei dialetti ladini e ladino-veneti dell'Agordino,* Belluno 1992, s. v. «biskotèr».

20 Sulla persistenza, selezione e conservazione dei cereali si rimanda a P. Schilperoord, «Entstehung, Rückgang und Zukunft alpiner Getreidelandsorten», *Annali di San Michele,* 19, 2006, pp. 145–153.

21 «Ogni setimana fée mónt, gratàe polito, pó laàe co l aiva e pó lo ondée co l oio, ogni setimana bisogna fa mónt.» Intervista a Ines e Bruna Costantin, Campo (Forno di Zoldo) 2003, ril. I. Da Deppo.

22 «I lo metèa te le ciàudiere de rame, era dute le fameie dopo guera, i lo cusinàa. I lo metèa sóte l bóie, l butiro l dovèa vénì che l tiràa n tin color oro, che l tirà n tin maroncino, ma no massa che se no l butiro savèa da brusòu, l savèa da brusòu. E sóte i ciamàa le naze, sóte era l deposito de stó butiro cusinandolo e sóte restàa le naze.» Intervista a Franco De Michiel, Lorenzago di Cadore 2003, ril. I. Da Deppo.

23 Anche i semi oleosi costituivano un'integrazione alimentare interessante ed entravano in alcuni piatti di largo consumo: i semi di papavero, di chiara influenza austriaca, accompagnavano gnocchi e paste ripiene, nonché numerosi dolci; i semi di canapa, oltre essere utilizzati per ottenere olio, potevano condire pasta o patate. Cf. G. Menegus, «La coltivazione del papavero nell'Alto Bellunese», in: D. Perco (vedi nota 7), pp. 15–131.

24 Intervista a Luigi Kratter e Maria Fontana, Sappada 2004, ril. I. Da Deppo.

25 A. Chatel, «Caratteristiche dei prodotti alimentari tradizionali e controlli dei rischi sanitari», in: *Alimentation traditionelle en montagne,* Aosta 2005, p. 45.

26 McC. Netting (vedi nota 5), p. 57.