

BUR MA SELLO CO

QUADERNO
DI CULTURA
POPOLARE

SPECIALE
SAPORI DI CASA NOSTRA

Febbraio 2007

BURIASCO MA MACELLO

è una pubblicazione a cura degli Assessorati alla Cultura e dei Consigli di Biblioteca
dei Comuni di Buriasco e Macello.

INDICE

- 1..... Editoriale
di Serena Mainero
- 2..... Appunti per una storia delle tradizioni agroalimentari del
Pinerolese
di Valter Careglio
- 22..... Le antiche varietà di mele e dolci con le mele
di Marzia Verona
- 43..... I formaggi d'autore dell'azienda Callholait
di Serena Mainero
- 47..... Un mestiere può nascere da una tradizione
di Irene Bertoli
- 49..... Cibo e altro
di Luigi Priotti
- 53..... Saperi di casa nostra
Corso itinerante di avviamento all'enogastronomia pinerolese

Hanno collaborato a questo numero: Irene Bertoli, Valter Careglio, Silvano Galfione, Gemma Genta, Serena Mainero, Luigi Priotti, Marzia Verona.

Un ringraziamento particolare a Elena Dibella, funzionario dell'Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Torino.

Immagine di copertina, impaginazione e grafica: Andrea Priotti.

Edizione febbraio 2007.

EDITORIALE

A un anno di distanza dall'ultima uscita torna il Buriasco-Macello, nuovamente in versione monografica, come già accaduto qualche anno fa in occasione del numero dedicato all'alluvione del 2000.

La scelta dell'argomento di questo numero è stata determinata da una serie di fattori concomitanti, originati – oltre che dal Salone del Gusto recentemente conclusosi con la forte proposta di Terra Madre - dal grande successo ottenuto dal corso di cultura del territorio "Sapori di casa nostra", organizzato dagli Assessorati alla Cultura dei nostri due comuni, svoltasi nell'autunno 2006 e quindi terminato poco tempo fa.

Alcuni lettori conoscono, per avervi partecipato, le modalità di questi incontri; per gli altri, le pagine del Buriacello forniranno tutte le informazioni e soddisferanno (speriamo!) ogni curiosità.

In questo editoriale preme semplicemente spiegare il perché di questa scelta: valorizzare, promuovere e far conoscere ad un numero sempre maggiore di persone la storia, la cultura materiale e i prodotti tipici del territorio pinerolese perché, diciamocelo, noi siamo quello che mangiamo.

Buona lettura!

Il presidente del Consiglio di Biblioteca di Macello
Serena Mainero

APPUNTI PER UNA STORIA DELLE TRADIZIONI AGROALIMENTARI DEL PINEROLESE

di Valter Careglio

L'EVOLUZIONE STORICA DELLA REGIONE

Un'area di confine variegata

L'area pinerolese, composta oltre che dal capoluogo e dalla pianura, dalle tre valli Pellice, Chisone e Germanasca, dalla val Lemina e dalla val Noce, presenta due caratteristiche territoriali fondamentali che ne hanno condizionato l'evoluzione storica ed economica nei secoli e pertanto anche quella agricola ed alimentare.

La prima è che ci troviamo di fronte a un territorio pedemontano e per questo motivo assai variegato, all'interno del quale convivono nei secoli produzioni agroalimentari di natura diversa, strettamente connesse al clima e alla conformazione dei suoli di pianura, di collina e di montagna.

La seconda caratteristica, che accomuna il Pinerolese a tante altre regioni alpine, è quella di essere un'area di confine a ridosso con la vicina Francia: ciò ha comportato nel corso dei secoli un costante traffico di persone e merci, determinato spesso da felici ragioni commerciali che ne valorizzarono il territorio agricolo e le sue merci con significativi scambi; meno frequentemente, da attraversamenti militari che in molti casi devastarono il territorio e determinarono significativi cambiamenti nell'assetto produttivo agroalimentare.

Esiste tuttavia una terza ragione "culturale" che rende particolare la storia del Pinerolese: la presenza di una consolidata comunità protestante, quella dei Valdesi, che fin dal Medioevo si è radicata nelle sue vallate alpine, riuscendo a sopravvivere nel corso di tutta l'età moderna a prezzo di pesanti



Buco del Diavolo e Canale di Bibiana (foto Careglio)

tributi di sangue pagati alle persecuzioni religiose, ma anche grazie all'aiuto dell'Europa protestante, dalla quale alla lunga non sono giunti solo capitali, ma anche notevoli apporti culturali che hanno finito per caratterizzare l'agricoltura e l'alimentazione delle valli.

La presenza di istituzioni monastiche sul territorio segna profondamente la storia dell'agricoltura e lo sviluppo del paesaggio agrario: i monaci si accaparrano molto presto in montagna il controllo delle produzioni carnee e lattiero-casearie con il possesso dei pascoli migliori, e in collina e pianura ridisegnano il paesaggio agrario con un massiccio intervento di opere di bonifica e regimazione delle acque attraverso la costruzione di grandi canali, tra i quali spiccano il Rio Moirano che attraversa Pinerolo e il Canale di Bibiana che, per portare l'acqua del Pellice a Cavour, impegnò contadini e ingegneri benedettini in una perforazione del monte Caborna, così ardita da diffondere addirittura la leggenda che fosse stato il diavolo a scavare quel buco in cambio dell'anima di un monaco.

Tra Medioevo ed età moderna

Gli inventari dei beni delle Castellanie medievali pinerolesi ci forniscono in effetti un quadro dettagliato delle produzioni nel Medioevo. Sembra, ad esempio, che il più antico insediamento agricolo medievale della pianura risalga ai primi anni del Trecento e sia da rintracciarsi nel territorio del Musinasco, nell'attuale Comune di Villafranca, allora alle dipendenze dell'Abbazia di Santa Maria. Questo territorio, situato nelle vicinanze del fiume Po e del torrente Pellice, e per giunta sulla linea delle risorgive, era all'epoca ancora molto acquitrinoso e quindi per la sua messa a coltura fu necessario che i monaci e qualche signore del luogo effettuassero massicce opere di bonifica idraulica che furono effettivamente realizzate: infatti nei Conti della Castellania del 1328 il terreno coltivato superava abbondantemente le 1600 giornate e sappiamo per certo che su di esso si coltivavano già cereali quali avena, segale, saggina (o meliga) miglio e panico e legumi quali fave, fagioli, ceci, cicerchie. Meli, peri, noci, nocciole e ciliegi contribuivano inoltre a disegnare il paesaggio agrario e non mancavano estemporanee presenze della vite che – ovviamente, considerando l'umidità dei suoli – non doveva comunque essere troppo diffusa.

Se continuiamo a prendere come riferimento cronologico il basso medioevo, non si deve comunque pensare che i prodotti agricoli coltivati nell'area collinare pinerolese differissero poi così vistosamente da quelli di pianura. I conti della Castellania di Bricherasio comprendono infatti tutti i principali prodotti agrari dell'epoca quali frumento, segale, avena, vino, canapa e fieno. Qui, come vedremo, si conferma semmai fin dal medioevo una maggiore vocazione vitinicola, unitamente a una presenza consistente di allevamenti di ovini che discendono dagli alpeggi alla fine della stagione estiva.

Dai conti della Castellania di Perosa apprendiamo che anche nella bassa val Chisone la coltura della segale continuava a rivestire una certa importanza, oltre che a Perosa, Pinasca, Villar, San Germano, Porte e Pramollo,

ove ai campi di segale si affiancavano quelli di orzo. Negli stessi comuni una buona fonte di reddito per i signori del luogo era rappresentata da una cospicua presenza di vigneti. Non diversa appare la situazione nella confinante val Lemina.

Risalendo poi lungo la val Germanasca, ancora una volta ci imbattiamo in una serie di entrate in natura dei conti della Castellania della val San Martino - appunto la val Germanasca - provenienti da avena, segale e vino.

La presenza di allevamenti ovini e bovini comincia a far sentire la propria consistenza man mano che ci spostiamo verso l'area montana. Il traffico di mandrie che circolavano negli alpeghi era così consistente che le Abbazie di Staffarda e Cavour ne intravidero presto i preziosi redditi che potevano derivarne e per questo se ne accaparrarono lo sfruttamento ottenendoli in concessione. Nel corso dell'età moderna tuttavia, le guerre di religione crearono qualche problema circa il loro controllo in val Pellice, motivo per cui, con il pagamento di una tantum, il loro possesso e la loro gestione venne affidata definitivamente alle comunità locali che da ciò trassero grande giovamento.

Ciò soprattutto in considerazione del fatto che ai Valdesi non era concesso di espandere le proprie attività economiche al di sotto di un certo limite altimetrico. La loro crescita demografica li costrinse perciò ad industriarsi nello sfruttamento dei pascoli più elevati.

Una risorsa fondamentale per le popolazioni di montagna - specie in val Pellice - fu rappresentata per lungo tempo dagli alberi da frutta e fra questi in testa il castagno, considerato l'albero nazionale dei Valdesi, perché negli anni di persecuzione costituì di fatto quasi l'unico cibo sicuro per le popolazioni di queste valli. Secondo uno studio di Giorgio Roletto dell'inizio del XX secolo, quest'albero deve aver avuto origini molto antiche ed è probabile che, dopo la sua comparsa, i valligiani abbiano cercato di diffonderlo ove possibile, anche perché le castagne, oltre che un prodotto di autoconsumo, costituivano anche un'importante merce di scambio.

Ancora oggi i tipi di castagna maggiormente diffusi in val Pellice sono la "Gevigliasca" e la "Nera"; più rari i "Marroni" e le "Savatue".

La poca terra posseduta dai montanari imponeva una coltura intensiva che non prevedeva fasi "riposo" per i terreni. Ciò richiedeva un costante reperimento di concime che veniva raccolto lungo le strade frequentate dal bestiame o, nella stagione estiva, addirittura negli alpeghi.

Oltre ai cereali che abbiamo fin qui menzionato vale la pena di segnalare anche l'usanza di coltivare il barbariato, cioè una miscela di un terzo di frumento e due terzi di segale.

I prodotti alimentari ricavati dai cereali erano essenzialmente il pane, le zuppe, la polenta, le torte salate e i dolci.

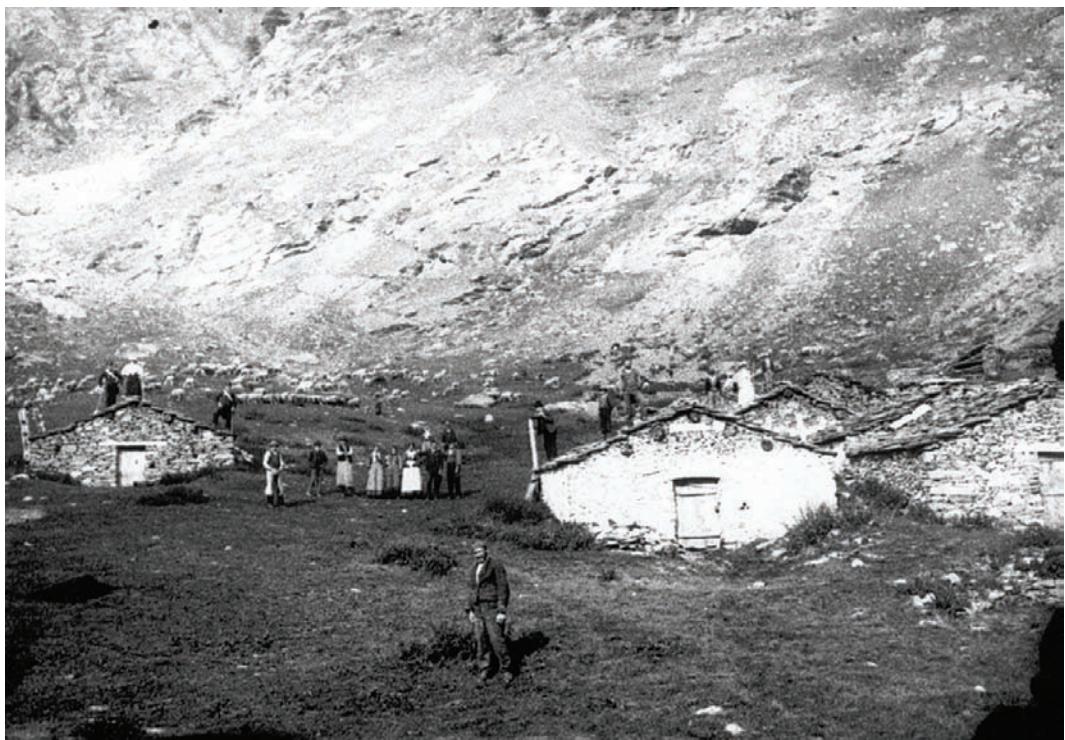
Uova e formaggio toma, con patate grattugiate, cipolle bianche e prezzemolo, impastate con farina di segale in forma di pallottoline e cotte in brodo davano come risultato la classica "calhetta" della val Chisone che poteva essere servita in minestra o al sugo. Si tratta sicuramente di un piatto antico attestato anche nei conti esattoriali di Pinerolo del XVII secolo.

Dal Settecento ad oggi

Il censimento generale dell'Intendente del Regno Sabaudo di metà Settecento ci permette di fotografare la situazione economica del Pinerolese a quel tempo. Il quadro che ne emerge è quello di una regione interamente organizzata in funzione della produzione agricola. Frumento, segale e granoturco, accanto al prato stabile, continuano a disegnare il paesaggio agrario di pianura e il raccolto dei cereali inferiori supera di gran lunga quello del frumento. Ovunque sono inoltre presenti alteni, cioè una coltura promiscua di alberi, viti e cereali.

Nella fascia collinare comincia invece a delinearsi come prevalente quella cultura vitivinicola nata nel Medioevo. La campagne militari del generale Catinat hanno spesso devastato, nel corso del XVII secolo, i vigneti, ma nonostante ciò mezzo secolo dopo, Bibiana, Bricherasio e Roletto figurano tra i comuni esportatori di vino. In collina si produce ovviamente di tutto (dalla segale agli ortaggi) ma esclusivamente destinati all'autoconsumo familiare. Tuttavia la val Pellice (e in particolare l'area tra Bibiana, Angrogna e Villar Pellice) alimenta un consistente flusso di castagne dirette verso la pianura e anche l'area pedemontana pinerolese comincia a produrre un surplus di frutta e ortaggi che confluiscano nei locali mercati del mercoledì e del sabato.

La vite resiste anche nella media e alta valle. Le zone di montagna esprimono in ogni caso una forte vocazione nella produzione di foraggi che



L'Alpe del Pra' in una rara fotografia del 1888 conservata nell'Archivio della Società di Studi Valdesi di Torre Pellice.

non alimentano più solo mandrie di ovini e caprini, ma anche e soprattutto bovini da carne e da latte, presenti peraltro questi ultimi anche nell'area di pianura che interessa i comuni di Cavour, Villafranca e Vigone.

Questa agricoltura che stenta ancora a decollare, nel giro di un secolo, vedrà la messa a coltura di nuove superfici destinate al pascolo dei bovini, l'introduzione di leguminose nelle rotazioni dei campi, la riduzione degli spazi destinati ai cereali poveri a favore del grano e del granoturco e - come vedremo - della patata.

Se per tutto il XIX secolo l'area coltivata continua a crescere in tutto il Pinerolese, non altrettanto si può dire per il Novecento. L'insediamento di complessi industriali nei fondovalle e a Pinerolo incoraggia infatti lo spopolamento montano che produce quale effetto l'abbandono delle colture che, fin dai censimenti degli anni Trenta del Novecento, colpisce vistosamente la val Germanasca e i valloni di Pramollo, Inverso Porte e Luserna. Se l'irrigazione prende piede un po' ovunque in pianura, anche grazie all'impianto di pompe centrifughe che si diffondono delle seconda metà dell'Ottocento, al contrario in montagna si registra un progressivo abbandono di canali che riduce progressivamente l'area irrigua. L'area montana è veramente lasciata a se stessa se si pensa che mentre in pianura nell'Ottocento l'aratro sostituisce l'antica sloira, e alla fine del secolo fanno la loro comparsa le prime trebbiatrici a vapore, a metà del Novecento l'aratro semplice, il piccone, la vanga e la zappa restano gli strumenti prevalenti dell'agricoltura montana. Qui, più che altrove, permangono tecniche e rotazioni agricole tradizionali.



Trebbiatura a Buriasco (Archivio Galfione).

All'inizio del Novecento frumento, segale, avena, patate e fagioli erano le sole coltivazioni diffuse in montagna. Il granoturco era ancora diffuso in tutta la val Pellice, ma non in val Chisone dove scompariva lentamente poco sopra Perosa. Frumento e granoturco prevalevano invece sulla segale, sull'orzo e sulle patate nella zona collinare e in pianura il frumento occupava addirittura metà della superficie destinata a seminativi.

Nel corso dei primi cinquant'anni del secolo pianura e collina non registrarono significativi cambiamenti a fronte di una pianura che si avviava lentamente verso la monocoltura cerealicola di mais e grano. Un fenomeno che determinò tra l'altro la scomparsa dei seminativi arborati e di una viticoltura promiscua a lungo sopravvissuta in quest'area: solo le zone di Cavour, Campiglione e Bibiana, a contatto tra la pianura e la collina, scoprirono una nuova vocazione agricola, quella della frutticoltura specializzata di qualità, spesso combinata, a Bibiana, Bricherasio e San Secondo, a una viticoltura di pregio destinata a crescere, proprio nel momento in cui declinava invece nell'area collinare pinerolese e frossaschese. Di questi orientamenti culturali - seppur secondo modalità e contesti diversi - è ancora debitore tutto il Pinerolese nella sua attuale fisionomia agricola.

LA CULTURA DELLA CARNE

Se ci avviciniamo al XX secolo possiamo fare un po' il punto su ritmi e consumi alimentari. Nella bassa val Pellice, ad esempio, il consumo della carne era diffuso sia tra le classi borghesi che tra i contadini come racconta questo testimone di estrazione borghese, che si riferisce soprattutto agli anni precedenti l'ultimo conflitto mondiale: "C'era l'anneccchia o il manzo, e qui c'era la bestia grossa, ma c'era il sanato: tutti comprano il sanato, il



Suini al mercato in via Virginio a Pinerolo, XIX secolo (Archivio Eco del Chisone).

più misero si fa la fettina di sanato e questo costa. Qui la carne è sempre stata un alimento abituale dell'alimentazione meno la pasta. Le galline si mangiavano, oltre a fare le uova, ancorché a quel tempo lì il pollame era un cibo di lusso e casa mia quando veniva un amico a cena si faceva il pollo, perché era considerato più fine, più elegante, più da offrire che non una fetta di carne".

Certo non doveva essere così nelle alte valli e in pianura, anche se la presenza di bovini, ovini, caprini, suini e avicole è ampiamente attestata tanto nelle fiere di montagna di Luserna, Torre Pellice o Perosa Argentina, che di pianura o di Pinerolo.



Mercato dei bovini e delle granaglie in piazza Roma a Pinerolo (Foto Filippo Seves, Archivio Mario Gontier).

Nel capoluogo la carne non mancava anche se talvolta, nel corso dei secoli, la domanda poteva superare l'offerta e si doveva magari ricorrere all'importazione, come spiega Cristina Maccari in un suo lavoro relativo al Settecento: "L'allevamento del bestiame era fondamentale, ma in alcuni momenti si ebbe difficoltà ad avere carni di vitello: si legge infatti in ordinato rivolto ai macellai affinché '... potessero distribuire quanto più si potrà di carni di buoi, moggia e altre bestie grosse, cui si supplisca alla mancanza di vitelli..."

Nella cultura sia alpina che di pianura poi, il sangue è sempre stato considerato un alimento importante e con esso si confezionavano i cosiddetti "budin", i sanguinacci. Per molto tempo essi sono stati erroneamente assimilati a un prodotto particolare della val Pellice, sul quale vogliamo invece soffermarci per evidenziarne le differenze e le sue peculiarità.

La Mustardela della val Pellice

In qualsiasi cultura agricola tradizionale l'allevamento del maiale rappresenta una risorsa fondamentale che consente di garantire una sopravvivenza alimentare della famiglia contadina soprattutto nei mesi invernali. Nelle Valli Valdesi l'uccisione del maiale coincideva con un momento di festa denominato "la festa colirinoira" o "lou festin" che poteva assumere nelle borgate di montagna anche una dimensione sociale durante la quale gli abitanti, raccolti attorno al forno del villaggio, valutavano le caratteristiche dell'animale. Del maiale, come è noto, non si buttava via niente. Ne sono un chiaro esempio l'usanza dell'ensavouroou, cioè di spolpare le ossa e conservarle per insaporire – usandole ripetutamente – zuppe e minestre e la mustardela, un salume prodotto dopo la lavorazione di prosciutti e salami con quanto di "meno nobile" rimaneva del maiale (testa, lingua, cotenna, grasso molle, frattaglie prima bolliti e poi soffritti con cipolle e porri) e con l'aggiunta del sangue.

Proprio quest'ultimo ingrediente ha a lungo ingenerato confusione tra i sanguinacci, i cosiddetti budin, diffusi anche nelle aree di pianura, e la nostra mustardela che, secondo un'edotta ed originale ricerca di Alessandro Barbero, rappresenterebbe invece un "fossile alimentare", conservatosi in una zona a lungo isolata come la val Pellice, di una tradizionale lavorazione dei salumi ampiamente attestata – seppur con molte varianti locali – in tutta l'Italia medievale, denominata mortadella e mortito e basata appunto sulla lavorazione degli scarti del maiale ai quali venivano aggiunte spezie e poi fritti in padella.

Lo storico pinerolese fa notare tra l'altro che se nelle attestazioni medievali il sangue è assente quando si parla di mortadella, esso presenta addirittura attestazioni letterarie illustri, quando si parla di mortito. Riflettendo sull'evoluzione etimologica del termine è tuttavia lecito chiedersi come dall'originaria murtadela (priva di sangue), si possa essere passati alla singolare ed unica mustardela e Barbero spiega che se è vero che la mostarda e il mosto non figurano tra gli ingredienti è tuttavia possibile che "il colore violaceo del prodotto abbia provocato un accostamento spontaneo col colore del mosto" e ricorda "che mustarda nei dialetti del Piemonte è usato scherzosamente per designare il sangue...".

Volendo infine rintracciare una matrice culturale più antica, in cui sia evidente il rapporto tra un salume fatto di cotenne e frattaglie, cipolle, porri e il sangue, il nostro autore segnala notevoli parentele con il boudin basque e la morcilla basca concludendo che la mustardela della val Pellice potrebbe pertanto rappresentare la sopravvivenza di una cultura alimentare addirittura preindoeuropea.

Dalla notte dei tempi torniamo alla lavorazione così come la conoscono ancora oggi i produttori. Marzia Verona che ha intervistato in occasione della ricerca molti testimoni, al di là delle differenze segnala gli ingredienti comuni del nostro prodotto: oltre alla testa, alla cotenna, alla lingua e alle frattaglie, che vengono bollite e poi tritate grossolanamente, il sangue, i ciccioli e il vino, utilizzato sia come anticoagulante in aggiunta al sangue

ancora caldo, che per aromatizzare l'impasto, unitamente a spezie e aglio.

Facendo fondere il grasso più morbido che non era stato possibile utilizzare come lardo o per la preparazione dei salami, dopo averlo tagliato a pezzetti, si ricavano i ciccioli (grassette, fricule, friscule, grissiliun); infine dopo aver soffritto porri e cipolle, una volta tritati, saranno aggiunti all'impasto di carne. "Gli ingredienti - spiega Verona - vengono quindi uniti al sangue (che dovrebbe assolutamente essere usato entro le 8 ore dall'uccisione del maiale) e si completa l'impasto prima di insaccare nel budello e legare le mustarde in modo che siano lunghe 20 cm." Un tempo il prodotto era consumato fresco, oppure veniva appeso come i salami e stagionato secco. Altri stagionavano in recipienti con del grasso ma ciò aveva spesso il grave inconveniente di irrancidire alterando così il gusto del salume. Tradizionalmente realizzata in inverno, "è un piatto da consumarsi nella stagione fredda - conclude l'agronoma pinerolese specializzata in tradizioni culinarie - passato in padella con le cipolle, oppure bollito ed accompagnato da patate, purè o polenta. Però trova un momento di utilizzo anche con le prime patate novelle in estate o ancora con contorno di patate del burro rosolate ed aromatizzate con rosmarino."



Mustardela della Val Pellice.

LA TRADIZIONE ENOLOGICA

Nel Medioevo

Gli studi di Ferdinando Gabotto, Rinaldo Comba e di altri studiosi locali, ci illuminano sul panorama viticolo della regione nel Medioevo a cavallo tra XIII e XIV secolo. Si tratta ovviamente di vigne signorili dei principi Savoia-Acaia, collocate a ridosso della collina Pinerolese, tra gli attuali comuni di Roletto, Pinerolo e Porte la cui estensione ricopriva all'epoca circa 10 ettari di terreno nei quali erano coltivate viti di beaune, moscatello e nebbiolo, che secondo il Caffaro era una presenza consistente da lunga data e potevano impegnare parecchi salariati nei lavori connessi con i cicli stagionali di manutenzione della vite, il cui momento culminante era

ovviamente la vendemmia. Fissata nello stesso giorno per tutti dalle autorità cittadine, che in questo modo cercavano di prevenire i furti e ottenere un vino, per quanto possibile, qualitativamente omogeneo, la vendemmia coinvolgeva nelle operazioni di raccolta tutti gli abitanti del luogo.

L'incremento del consumo di vino sulle tavole dei principi nel corso del Trecento stimolò evidentemente l'impianto di nuovi vigneti ma soprattutto una produzione di qualità incoraggiata dai signori del luogo che contribuirono alla diffusione di vitigni più pregiati in un'area ben più ampia di quella immediatamente a ridosso di Pinerolo, tale da raggiungere ai suoi estremi confini Cumiana, verso Torino, la val Germanasca verso la Francia, Moretta verso Saluzzo e la bassa val Pellice. Un caso particolarmente documentato è appunto quello di Bricherasio dove i principi, nella propria azienda detta "Del Molare", impiantarono negli anni Venti del Trecento nuovi vigneti di nebbiolo, importati dalla vicina Campiglione dove essi erano già assai diffusi, inaugurando così una tradizione enologica in quel comune che dura fino ad oggi.

Parallelamente alla diffusione di nuovi vitigni e all'aumento della produzione di vino, la città di Pinerolo tese anche a regolamentarne il commercio. Già dai primi anni Trecento abbiamo notizia di norme statutarie che vietano l'importazione di vini forestieri e di tutta una serie di provvedimenti a favore di deroghe per i residenti che posseggano vigne nei vicini territori della val Lemina o di Roletto. L'obiettivo di assegnare alla città il monopolio pressoché totale del commercio del vino aprì anche un contenzioso commerciale alla fine degli anni Ottanta del Trecento con il Comune di Frossasco, che da lunga data esportava vini di un certo pregio verso la val Chisone, attraversando le terre del Comune di Pinerolo e contravvenendo perciò alla norma che vietava l'introduzione di vini forestieri nel territorio del Comune. Un contrasto che venne sanato solo con l'intervento del Principe che, al di là delle dichiarazioni di principio, accettò di fatto la tesi di Pinerolo, che vietava l'introduzione del vino frossaschese nella città, ma ne consentiva l'attraversamento dietro il peggio di onerose gabelle. Da questo piccolo esempio possiamo concludere alle soglie dell'età moderna il vino pineroiese aveva una sua fama tanto da essere esportato addirittura al di là delle Alpi. Sappiamo che molta della produzione era destinata all'autoconsumo delle famiglie contadine e una forte domanda veniva dalle taverne pinerolesi.

Giovanni Visentin ha provato ad elencare le osterie e locande più famose che si sono succedute in età moderna e la cui esistenza è documentata: a cominciare dalla più antica, l'Osteria del Moro (documentata per tutta la prima metà del XVI secolo) fino all'Osteria dell'Orso (risalente all'epoca napoleonica) esse sono quasi una trentina. Erano probabilmente frequentate dai militari che si alternarono nella difesa della città. "In qualcuna di queste osterie - scrive lo studioso pineroiese - fu probabilmente ospitato (nei tre soggiorni pinerolesi: 1665, 1669, 1671) - Charles de Baatz signore di D'Artagnan".

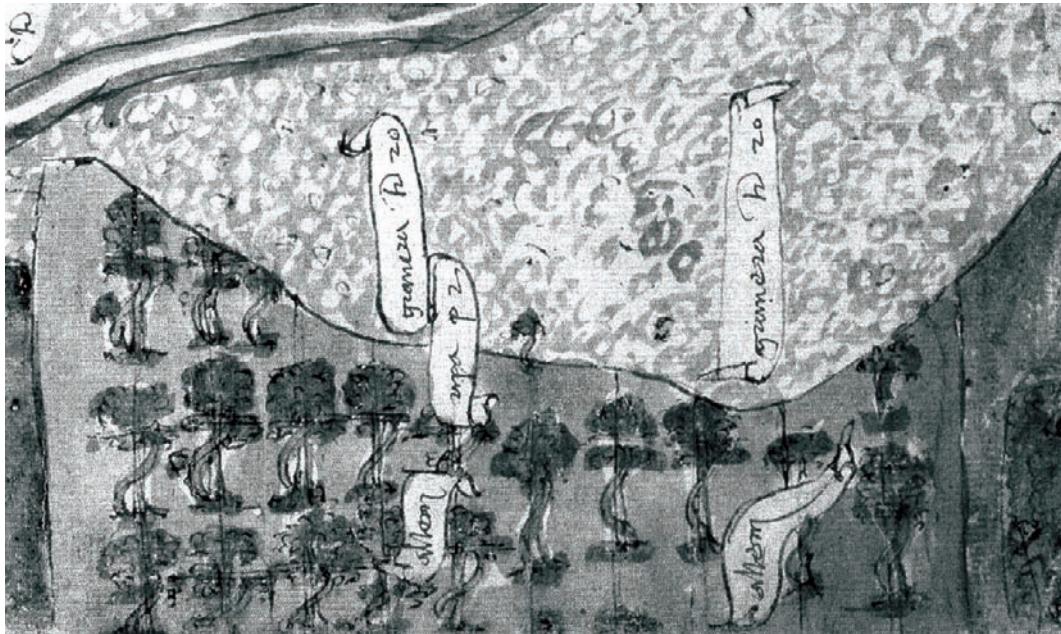
L'alteno

Una costante del paesaggio agrario pinerolese che si afferma soprattutto in pianura e nella prima collina a partire dal basso medioevo è rappresentata da una rilevante presenza dell'alteno. Sull'etimologia del termine che nella versione dialettale ha il suo equivalente in "autin", si ipotizza che sia fondamentale la radice "aut", "alto", che starebbe ad indicare che la vite era coltivata con sostegni a palo alto, a differenza della vite coltivata ad alberello o a palo basso. Secondo Rinaldo Comba, esso rappresenta comunque uno dei tratti più originali del paesaggio subalpino di fine Quattrocento e inizio Cinquecento, per molti versi affine alle "piantate" emiliane e alle "alberate" toscane e umbro-marchigiane.

Relativamente al pinerolese è una mappa dell'agrimensore Bertino Riveti che ci consente di visualizzare questa modalità di coltivazione della vite che, come spiega Comba, era coltivata "in filari, con doppio pergolato pensile costituito da pertiche orizzontali appoggiate ciascuna a un albero tutore".

L'alteno era una coltura che sfruttava intensivamente le capacità del terreno, come testimonia anche una relazione di fine Settecento dell'Intendente Sabaudo che sottolineava come da una giornata di alteno, nella quale si combinavano molte colture (persino le rape) si poteva ricavare anche una carra e mezzo di vino, mentre se ne ricavano solo due da una giornata di vigna. Inoltre non bisogna dimenticare che gli alberi producevano frutti e, oltre al sostegno, garantivano anche una certa protezione contro le gelate primaverili e la grandine.

Lo sviluppo dell'alteno raggiunse l'apice nel XVIII secolo, quando si registrò invece un'inversione di tendenza con ritorno ai tutori morti.



Alteni in una mappa pinerolese del XVI secolo dell'agrimensore Bertino Riveti conservata presso la Biblioteca Civica di Pinerolo.

Nell'Ottocento

Nel 1881 si tenne a Pinerolo una grande esposizione ampelografica dalla quale emerse che su 628 vitigni più della metà provenivano dalla provincia di Torino.

Circa una sessantina delle uve presenti erano coltivate e vinificate con buon esito nel circondario di Pinerolo. Tra queste: Avarengo grosso, Avanà, Doux d'Henry, Nebbiolo, Neretto e Casciarolo bianco di Frossasco, Barbera, Bonarda, Dolcetto e Freisa; il Carcheirone dal quale sembra che a Luserna si ricavasse un ottimo vino; infine i vitigni "forestieri": Cabernet, Chasselas e Malbeck.

Il Campiglione (fatto con nebbiolo, avarengo e plassa) godeva di una certa celebrità tra gli intenditori tanto da essere accostato al Barolo e al Barbaresco e Bricherasio veniva considerato come uno dei comuni enologicamente più importanti del Piemonte.

Di tale successo qualitativo fu testimone anche Edmondo De Amicis che ebbe occasione di assaggiare tanto i vini di Campiglione che di Bricherasio e ne fu così positivamente colpito da lasciarci un ampio dettagliato resoconto nel suo reportage "Alle porte d'Italia": "Mi misero una bottiglia di Bricherasio a destra e una di Campiglione a sinistra, e mi fecero cenno tutti e due, che significava: "Giusto giudizio dal tuo labbro caggia". Ma come fare a dare un giudizio? Ero incerto davvero. Dentro di me davo sempre la palma all'ultimo. Mi trovavo come un giudice tra due litiganti egualmente arguti e facondi, che prova un gusto matto a sentirli, e li fa ripigliar daccapo cento volte, fingendo di non aver capito. Eran due vini superbi, qualche cosa che abbracciava lo stomaco, e andava giù fino alle caviglie, accomodando per via tutti gli affari dell'anima e del corpo".

Tra la fine del Settecento e la prima metà dell'Ottocento, si realizzò dunque in Piemonte un grande salto di qualità nella produzione enologica che coinvolse parzialmente anche l'area pinerolese, seppur più con un crescita quantitativa che qualitativa, almeno stando al giudizio che negli anni Ottanta dell'Ottocento diedero i due relatori pineroleesi dell'Inchiesta Jacini, Fracasso e Fabris, i quali, nell'indicare un'estensione della vite su ormai 7400 ettari di terreno, non mancavano al contempo di rimarcare come la vigna rivestisse soprattutto un'importanza locale e raramente fosse oggetto di esportazione. Nonostante ciò essi ammettevano che si fosse registrato un certo progresso nella scelta delle viti cercando di impiantare quelle che meglio si adattavano al clima e al suolo.

Il consumo del vino in ogni caso era notevole e produceva già all'epoca effetti che finirono presto per interessare l'autorità giudiziaria. Da un attento esame effettuato dagli studenti dell'Istituto Agrario di Osasco sulle frodi daziare commesse a Pinerolo nel XIX secolo, risulta ad esempio che nel 1857 il contrabbando contestato relativo al vino riguardasse il 10% del suo volume complessivo scambiato nell'anno e può essere ancora più interessante notare come l'azzardo fosse notevole: nel mese di maggio, ad esempio, due astigiani tentarono in un sol giorno di introdurre abusivamente in città più di 11 ettolitri di vino. Anche i militari dovevano essere dei buoni bevitori di frodo dal momento che il primo marzo del 1859 fu multato persino il

cantiniere della scuola militare di cavalleria, sorpreso a introdurre un carro con più di sei ettolitri di vino senza averli dichiarati al dazio.

Ma era soprattutto nelle osterie e in occasione delle feste paesane che si misuravano gli effetti più nefasti del consumo di vino. Ne era ben consapevole il prefetto che in un'ordinanza del 1817 aveva segnalato come luoghi particolarmente pericolosi "gli alberghi, le osterie e le locande", invitando i sindaci ad una maggiore repressione poliziesca. Gli effetti di un'eccessiva bevuta potevano avere risvolti umoristici che sotto l'effetto dell'alcool vedevano i protagonisti lasciarsi andare a schiamazzi notturni, ad insulti o alla "guida spericolata", diremmo oggi, di carri trainati da cavalli, come attesta un verbale redatto a Osasco dalla guardia municipale. Purtroppo durante le feste paesane gli insulti potevano degenerare anche in risse con conclusioni infelici, come avvenne in una frazione di Cavour nel 1887, quando l'intervento dei carabinieri invece di placare i litigiosi si trasformò in una vera e propria rivolta contro l'arma, costringendo un agente a sparare, uccidendo un padre di famiglia di cinque figli, e i colleghi a prostrarre in arresto più di 20 persone. Altre volte era proprio in osteria che per futili motivi di gioco, e delle alterazioni prodotte dall'alcool, il passo dalle mani al coltello omicida diventava breve, come accadde a Macello nell'aprile del 1887.

Il Ramè

Le vigne della val S. Martino un tempo abbracciavano un territorio più ampio di quello odierno che comprendeva tutto il versante sinistro orografico del bacino compreso tra gli odierni comuni di Pomaretto, Perrero e Massello. Qui si producevano un tempo due vini: il Ramè (7-9 gradi alcoolici) ed il vino di Ricopànsø aspro e di bassa gradazione, ricavato dalle vigne omonime. Di questo vino si diceva che per poterlo assaggiare erano necessarie almeno tre persone: alla prima veniva affidato l'incarico di bere, mentre le altre due avevano il compito di trattenere il malcapitato, scosso da forti tremori determinati dall'asprezza della bevanda. I vigneti del Ramè, seppur ridimensionati rispetto ad un tempo, sono ancora oggi sfruttati. Esso trae il nome dalle cataste di ramaglie ammucchiate ai bordi delle vigne, dopo la potatura delle viti.

Sulle caratteristiche di questo vino si esprime anche Goffredo Casalis nel 1847, affermando che "bevuto eziandio con qualche intemperanza, lascia libera la testa, ma vacillano le gambe a chi ne fa uso alquanto smodato...". Esso era sicuramente diverso dal ramè attuale dal momento che alla fine del XIX secolo un'epidemia di fillossera distrusse la maggior parte dei vitigni originali e quelli odierni derivano da portainnesti di provenienza americana. Prima di questo cambiamento figurano nei documenti d'epoca vitigni con nomi anche dialettali che componevano in percentuali diverse il ramè: Blanchet (uva bianca), Bojole, Lambrusco, Avarenc, Bërlo d'ciabro, Avënai, Neirét e Pérveiral; queste erano, in percentuali diverse, le uve componenti il Ramè.



La viticoltura "eroica" del Ramè a Pomaretto (Foto Gianvittorio Avondo).

Molti vignaioli seguono ancora oggi il procedimento tradizionale di vinificazione secondo il quale l'uva, dopo aver riposato un po' di tempo nel tino, viene poi pigiata una prima volta grossolanamente con l'ammostatoio (l'ènmoûtòou), un apposito attrezzo in legno di frassino, dotato di un manico, dal quale si diramavano una serie di spuntoni utili a dilacerare e diraspare i grappoli. Dopo aver eliminato la vinaccia (lâ rappo, che veniva utilizzata per ottenere un vino più leggero e alla fine della spremitura cosparsa nei vigneti) il vino veniva lasciato riposare per una decina di giorni, dopo i quali, con otri ricavati dalla pelle delle capre, veniva trasportato in cantine, dove veniva posto ad invecchiare in botti di rovere o roverella.

Quando tutto il vino era stato messo in botte cominciava la festa nella quale non mancava la carne: polli e conigli, consumati con patate lesse e salate (o più raramente grattugiate e cotte nel forno con un soffritto a base di burro, lardo e cipolla). Il tutto accompagnato ovviamente da una buona, anzi abbondante, bevuta di Ramè.

Le DOC pinerolesi e la cantina sociale di Bricherasio

Il Ramè di Pomaretto si colloca nel panorama delle DOC pinerolesi a fianco dei Rosso, Rosato, Barbera, Bonarda, Freisa, Dolcetto e Doux d'Henry. Quest'ultimo deriva il suo nome dall'omonimo vitigno che lo compone oggi per l'85%, mentre in passato pare che fosse vinificato con altre varietà della zona o addirittura commercializzato come uva da tavola. Sull'origine del nome molti farebbero riferimento al re di Francia Enrico IV

che, in occasione di un suo soggiorno in val di Susa nel XVII secolo per la firma di un trattato con Carlo Emanuele I di Savoia, sarebbe stato entusiasmato dall'assaggio di un vino amabile poi ribattezzato appunto "dolce d'Enrico". In questi ultimi anni viene vinificato perlopiù in purezza ottenendo un vino di colore rosato, profumo fresco e fruttato, sapore gradevole.

Il riconoscimento della DOC pinerolese per questi vini nel 1996 ha sicuramente contribuito al rilancio della viticoltura pinerolese che ha ormai da più di quarant'anni un punto di riferimento fondamentale nella Cantina Sociale di Bricherasio, sorta nei primi anni Sessanta. Di recente la vinificazione e la commercializzazione dei prodotti della cooperativa è stata affidata ad una società con capitale pubblico denominata "Il Tralcio".

L'ALIMENTAZIONE IN PIANURA

Nel nostro discorso abbiamo accennato solo sommariamente alle colture e all'alimentazione pianura. Vorremmo tuttavia sgombrare il campo in quest'ultimo paragrafo da un possibile equivoco che riguarda l'idea che lo sviluppo agricolo registrato nella piana pinerolese a partire dal XIX secolo abbia fondamentalmente liberato le popolazioni che lì vivevano da una condizione di fame atavica. Questo può essere vero a partire dalla metà del Novecento ma è sufficiente scorrere la relazione dell'Inchiesta Jacini di fine Ottocento per rendersi conto che la pianura viveva una condizione alimentare molto simile alla montagna: "Il pane di frumento e la polenta fatta con farina di melica sono i due cibi di cui il contadino, tanto della pianura che della collina, fa maggior consumo. Una volta era in uso fra i campagnoli mescolare qualche altra farina di minor valore a quella del frumento per la confezione del pane, ma su questo punto fuvvi evidente progresso. Ora tutti mangiano pane di frumento puro che ciascuna famiglia prepara in casa; quasi ogni proprietà ha poi il rispettivo forno, altrimenti si va al forno pubblico, ove con pochi centesimi e portando fascine per riscaldarlo, se ne eseguisce la cottura.

In estate il contadino fa un primo pasto verso le otto di mattina, mangiando nel campo ove lavora, del pane asciutto; verso le undici ritorna a casa ove lo attende sul parco desco la polenta, che egli mangia con qualche po' di companatico, consistente in latticini od insalata, o con qualche mal condita pietanza d'ortaggi: qualche volta nelle feste accompagna la polenta con della salsiccia.

La carne è quasi sconosciuta al contadino il quale ne compra solo in occasione della festa patronale del paese, quando soglionsi invitare i parenti, oppure nel caso che qualche bestia muoia di qualche malattia contagiosa, nel qual caso la si vende a bassissimo prezzo. D'estate si fa anche merenda, che cade tra le tre e le quattro pomeridiane; in essa il contadino fa gran consumo di cipolle, di agli, cocomeri, lattughe, peperoni ecc., che i più abbienti mangiano con dell'olio, mentre i più meschini condiscono col solo sale.

La sera si fa nuovamente la polenta, oppure si fa una minestra di fagioli sempre con riso oppure con patate grossolane.

I contadini per quanto possono tengono un maiale di cui vendono una parte, mentre l'altra riservano per loro. Fanno venire a casa il salumaio che fa loro le salsiccie e i salami casalinghi che consumano poi nelle feste grosse. Col lardo condiscono la minestra.

Questa è l'alimentazione del contadino in discreta condizione economica; però il povero bracciante avventizio non di rado, quando trovasi senza lavoro, deve contentarsi di mangiare per vari giorni pane o polenta asciutta.[...]

Nella pianura i bovari, ed i loro servi vaccari, ecc., difficilmente bevono vino, salvo quando il proprietario ne dia qualche litro in occasione dei grandi lavori."

La baciaia di Cercenasco

Concludiamo questo breve excursus sulla pianura, con un dolce, la baciaia. Secondo gli abitanti del luogo la sua origine risalirebbe alla prima metà del XIX secolo, quando una perpetua nei giorni precedenti la Pasqua, dopo aver ultimato la preparazione delle ostie per le funzioni religiose, avrebbe arricchito l'impasto con altri ingredienti come zucchero, cioccolato e grasso e, cotti con la stessa tecnica delle ostie (sul ferro e sul fuoco), avrebbe ottenuto un dolce croccante.

La preparazione dell'impasto (oggi farina bianca di grano, zucchero, farina di granturco, cacao in polvere, grasso di maiale, burro, limoni e uova), che tradizionalmente precede i giorni di Pasqua, avviene di norma la sera prima della cottura. Il giorno seguente l'impasto viene arrotolato in palline che saranno poste a cuocere, su fuoco vivo acceso nei cortili, su piastre di ferro. Oltre che nelle pasticcerie locali è possibile assaggiare le baciaie l'ultima domenica di giugno, in una sagra paesana ad esse dedicata.



La preparazione delle baciaie (Foto Gianvittorio Avondo).

BIBLIOGRAFIA

- AA.VV., Come vivevano... Pinerolo, val Chisone e Germanasca fin de siecle (1880-1920), Torino, Claudiana, 1981.
- AA.VV., Cultura alpina e presenza protestante nelle valli Pinerolesi, Ivrea, Priuli & Verlucca, 1991.
- AA.VV., Il mercato di Pinerolo nell'Ottocento tra quotidianità e trasgressione, Istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente di Osasco, Provincia di Torino, 2003.
- AA.VV., L'alimentazione. Storia d'Italia, Einaudi, Torino, Annali, vol.13.
- AA.VV., Nonna Dorita racconta e consiglia, Edizioni Associazione Culturale "Il frutto permesso", Bibiana, 1999.
- AA.VV., Recetari Occitan, Ousitano Vivo, Valli occitane, 1997.
- AA.VV., Piemonte vigneto tutto DOC, Gribaudo, Cavallermaggiore, 2002.
- AA.VV., Ricerche sulla regione metropolitana di Torino. Il Pinerolese, a cura del Laboratorio di Geografia Economica della Facoltà di Economia e Commercio, Arti Grafiche P. Conti & C., Torino 1971.
- AA.VV., Studi Pinerolesi, Tipografia Chiantore Mascarelli, Pinerolo, 1899.
- AA.VV., Valli Chisone e Germanasca. Le ricette della tradizione, Ist. Comprensivo, "F.Gouthier", Alzani Editore, Pinerolo, 2002.
- AA.VV., Viticoltura in provincia di Torino, Provincia di Torino, Torino, 1999.
- Accademia Agricoltura di Torino, Banca dei terreni dal calendario georgico, 1997.
- Accastello Elio, Evoluzione delle colture nel territorio di Cavour, Tesi di diploma, Istituto Professionale Statale per l'agricoltura e l'Ambiente di Osasco, a.s.1998-99.
- Ambrosoli Mauro, Fiere e mercati in un'area agricola piemontese fra Sette e Ottocento, in Dal feudalesimo al capitalismo, Annali 1, Storia d'Italia, Torino, Einaudi, 1978, pp. 661-711.
- Anghilante D., Recetari Ocitan, Piasco, 1997.
- Antonelli Gianfranco, Gli Statuti della Comunità di Villafranca, Biblioteca Comunale Villafranca Piemonte, 1988.
- Arghittu Daniele e Paola Molino, E' "tipico" il Pinerolese, in "Ecomese", Pinerolo, Ottobre 2002.
- Armand Hugon Augusto, Torre Pellice. Dieci secoli di storia e di vicende, seconda edizione aggiornata, Società di Studi Valdesi, Torre Pellice, 1980.
- Avondo Gianvittorio, Tra vigne e chabot, Comunità Montana Valli Chisone e Germanasca, s.l. s.d.
- Barberis Corrado e Picchi Graziella, L'atlante dei prodotti tipici: i formaggi, INSOR, Franco Angeli, Milano, 1991.
- Baret Guido, Pomaretto in val Perosa, Pomaretto, 1979.
- Baudi di Vesme B., Le origini della feudalità nel Pinerolese, in "Studi Pinerolesi", Pinerolo, 1899.
- Baussano A. A., Sapori, aromi e cultura. Fare impresa nell'artigianato alimentare in Piemonte, Regione Piemonte, Stendhal, Torino, 2001.
- Barella Ermanno, Baudenasca, Macello, Buriasco S.Luigi, Cavour, 1980.
- Bellion G., Società ed economia in una comunità contadina del Settecento: San Giovanni, Tesi di Laurea. Sintesi in Bollettino della Società di Studi Valdesi, n.149, giugno 1981, pp.39-78.
- Beltramino (a cura di), La cascina- Mostra di fotografie, documenti, utensili e strumenti inerenti la casa del mondo contadino ieri e oggi. Comune di Volvera, Consiglio di biblioteca, Gruppo Ricerca di Piscina, 1987.
- Berger Silvio, Visentin Giovanni, Itinerario gastronomico pinerolese, Edizioni Pro Loco, Pinerolo, 1973.
- Bertani Agostino, Inchiesta sulle condizioni sanitarie dei lavoratori della terra, 1878-88.
- Bertero Giancarla, Paesaggio agrario a Buriasco nel secolo XV, in: "Buriasco-Macello. Quaderno di cultura popolare", Dicembre 1997.
- Bertero Giancarla, Riva di Pinerolo nel Medioevo, in Una comunità e la sua Chiesa. S.Barbara in Riva di Pinerolo, Pinerolo, 1986.
- Bertin M., Brondino M., Vin coech e poutia. Memoria della cucina contadina, Comune di Angrogna, Quaderni del Centro di Documentazione, 1997.
- Bertinetto Valerio, Storia di una cascina: Il Sordello, Tesi di diploma, Istituto Professionale Statale per l'agricoltura e l'Ambiente di Osasco, a.s.1998-99.
- Bignami Romolo, Codutti Maria Grazia, Gli uomini e l'acqua, l'Arciere, Cuneo, 1980.
- Bocca C., Centini M., Saraceni nelle Alpi: storia, miti e tradizioni di una invasione medievale, Priuli & Verlucca Editori, Ivrea.
- Bollea L.C., Il mercato di Pinerolo nel sec.XIV, Torino, Tipografia Vissio, 1929. Estratto dal Bollettino Bibliografico Subalpino, Anno XXXI - III-IV 1929, Torino.
- Bricherasio, Bibiana, e Fenile Campiglione, Pinerolo, Tipografia Sociale, s.d.
- Buffa di Perrero, Per la valle del Chisone, Pinerolo, 1877.
- Bulferetti L., Luraghi R., Agricoltura, industria e commercio in Piemonte dal 1814 al 1848, Torino, Istituto per la Storia del Risorgimento, 1966.
- Caffaro P., Notizie e documenti della Chiesa Pinerolese, Pinerolo 1903.
- Caffaro A., Pinerolensia, Pinerolo, 1906.
- Careglio Valter, Il paesaggio lo disegnarono i frati, in "Ecomese", giugno 2000.
- Careglio Valter, Reati "campestri" nel comune di Macello nella seconda metà dell'Ottocento, in: Comune di Macello, Il documento e la storia,

- Gruppo del Melograno, Macello, 1991.
- Careglio Valter, Storie di furti, di risse e di coltello, in "Ecomese", febbraio 2000.
- Carutti, D., Storia della città di Pinerolo, Pinerolo 1893.
- Casalis Goffredo, Corografia e storia della città e provincia di Pinerolo, Tipografia Marzorati, Torino, 1847.
- Casalis Goffredo, Dizionario geografico degli Stati di S.M. il Re di Sardegna, Torino, 1842.
- Chiatone Gianni, Macello: notizie e documenti religiosi, Pinerolo, Copisteria "Lo scriba", 1986.
- Centini Massimo, L'uomo selvaggio. Antropologia di un mito della montagna, Priuli & Verlucca, Ivrea, 2000.
- Città di Pinerolo, Regolamento e tariffe per l'occupazione di spazi ed aree pubbliche, Tipografia Chiantore e Mascarelli, Pinerolo, 1890.
- Civra Giulio, Storie e leggende, Scuola Tipografica Cottolengo, Pinerolo, 1950.
- Colangelo Marta, Lo spazio contadino. La cascina. Memorie di uomini e di donne della pianura pinerolese prima della seconda guerra mondiale, Pinerolo, Alzani, 1999.
- Colangelo Marta e Careglio Valter, Al tempo del grano, Alzani, Pinerolo, 2002.
- Comba Rinaldo, Industria rurale e strutture agrarie: il paesaggio del Pinerolese nella prima metà del XV secolo, in: "Annali dell'Istituto Alcide Cervi", X (1988).
- Comba Rinaldo, Contadini, signori e mercanti nel Piemonte medievale, Roma-Bari, 1988.
- Comba Rinaldo, Per una storia economica del Piemonte medievale. Strade e mercati dell'area sud-occidentale, Torino, 1984, Biblioteca della Società Storica Subalpina.
- Comba Rinaldo, Dal Verme Annalisa, Naso Irma, Greggi, mandrie e pastori nelle Alpi Occidentali secoli XII-XX, Cuneo, Rocca de Baldi, 1996.
- Comba Rinaldo e Panero Francesco, Il seme, l'aratro, la messe: coltivazioni frumentarie in Piemonte dalla preistoria alla meccanizzazione agricola, Società per gli studi storici, archeologici ed artistici della Provincia di Cuneo, 1996.
- Comba Rinaldo, Vigne e vini nel Piemonte medievale, L'Arciere, Cuneo, 1990.
- Comba Rinaldo, Vigne e vini nel Piemonte rinascimentale, L'Arciere, Cuneo, 1991.
- Comba Rinaldo, Le villenove del principe. Consolidamento istituzionale e iniziative di popolamento fra i secoli XIII e XIV nel Piemonte sabaudo, in: AA.VV., Piemonte medievale. Forme del potere e della società. Studi per Giovanni Tabacco, Einaudi, Torino, 1985, pp. 123-141.
- Comune di Macello, Archivio Storico, Servizio campestre prestato presso detto Comune di notte e di giorno dal 10 agosto 1881 a tutto il mese di Settembre 1883.
- Comune di Macello, Archivio Storico, Regolamento di Polizia urbana rurale, Pinerolo, Tipografia Giuseppe Chiantore, 1854.
- Comunità Montana val Pellice, Guida della val Pellice, Kosmos, Torino, 1994.
- Croset-Mouchet G., Pinerolo antico e moderno e i suoi dintorni, Chiantore, Pinerolo, 1854.
- Dal Verme Annalisa, Lo sfruttamento della val Germanasca nel basso Medioevo, Tesi di Laurea, Università degli Studi di Torino, a.a.1983-84.
- De Amicis Edmondo, Alle porte d'Italia, A.Sommaruga E.C., Roma, 1884 (ristampa anastatica di Albert Meynier, Torino, 1985).
- Demo Carlo, Il Rio Moirano, in: AA.VV., Studi Pinerolesi, Tipografia Chiantore Mascarelli, Pinerolo, 1899.
- De Stefanis G., Calendario amministrativo e statistico degli Stati Sardi, Torino, 1855.
- Di Francesco Giorgio, Ai bachi foglie sei volte al giorno, in: "Eco del Chisone", Pinerolo 14 marzo 1985.
- Fantino Daniela, Menusan Nadia (a cura di), Il territorio disegnato. Le mappe antiche, Biblioteca Civica Alliaudi, Pinerolo, 1999.
- Fantino Daniela, Menusan Nadia, Pinerolo nell'Ottocento. Tra modernità e mondanità, Scopriamo le carte, Città di Pinerolo, 2002.
- Fratini Marco, Il paesaggio delle Valli valdesi fra realtà e rappresentazione, in: "La Beidana. Cultura e storia nelle Valli valdesi", Società di Studi Valdesi, Torre Pellice, n.23, giugno 1995, pp.29-43.
- Gabotto Ferdinando, L'agricoltura nella regione saluzzese dal secolo XI al XIV, in Miscellanea Saluzzese, Chiantore Mascarelli, Pinerolo, 1901.
- Gabotto Ferdinando, Le streghe di Buriasco e di Cumiana, opuscolo s.d.
- Gabotto Ferdinando, Per la storia del costume nel Medioevo subalpino, in "Bollettino Storico Bibliografico Subalpino", XIII, 1908.
- Gavuzzi Giuseppe, Vocabolario Piemontese -Italiano, Tipografia Fratelli Canonica, Torino 1896.
- Ghisleni P.L., Le coltivazioni e le tecniche agricole in Piemonte dal 1831 al 1861, Torino, 1961.
- Gontier Mario, Filippo Seves. Un fotografo per Pinerolo e dintorni, Remo Caffaro, Studio Fotografico Immagine, Edizione l'Artistica Savigliano, Savigliano, 1993.
- Grande Stefano, Gli ottocento anni di storia di Villafranca Piemonte, Tipografia Stefano Calandri, Moretta, 1953.
- Grande Stefano, Gualtiero Brazzelli, La storia di Villafranca Piemonte, Cavour, Grafica Cavourrese, 1977
- Gribaudo Dino, Breve Storia del Paesaggio agrario Piemontese, in: "Storia del Piemonte", AA.VV., Torino, 1931.
- Gribaudo P., Sulla produzione agraria del Piemonte nella prima metà del secolo XVII, in: "Annali della Reale Accademia d'Agricoltura di Torino", LXXXI (1937) e in "Scritti di varia geografia", Torino, Giappichelli, 1955.
- Grimaldi PierCarlo, Il calendario rituale contadino. Il tempo della festa e del lavoro fra

- tradizione e complessità sociale, Milano, Franco Angeli, 1994.
- Grossi Amedeo, Corografia della città e provincia di Pinerolo, Stamperia Pane e Barberis, Torino, 1800.
- Gruppo di ricerca di Piscina, Architetture rurali in val Pellice, Centro arti e tradizionali popolari. 'L Rubat - Piscina, Voci di un tempo, Alzani, Pinerolo, 1998.
- "La Gure Matte" Gruppo Riscoperta Cultura e Tradizione Popolare, 1953-1993 Quarant'anni della Cooperativa Latteria Sociale di Bobbio Pellice, Società Cooperativa Latteria Sociale Alta Val Pellice, Tipografia Subalpina, Torre Pellice, s.d.
- La lanterna del Pinerolese, periodico anni 1884-1905.
- L'Eco del Chisone, anni periodico 1906-1949.
- Maccari Cristina, Ricerche sul Comune di Pinerolo nel sec.XVIII, Tesi di Laurea, Rel. Prof. G.S.Pene Vidari, Università degli Studi di Torino, a.a.1997-98.
- Malanot Barbara, Boschi a Villar Pellice tra XVII e XIX secolo, in: "La Beidana. Cultura e storia nelle Valli Valdesi", Società di Studi Valdesi, Torre Pellice, n.27, Ottobre 1996.
- Manassero M., Forme insediative e paesaggio agrario nella campagna pinerolese negli ultimi secoli del medioevo sulla base di un'antica mappa conservata nell'Archivio Comunale di Pinerolo, Torino, 1975-76, datt.
- Manifesto della R.Camera de' conti portante pubblicazione dei regolamenti e tariffe per riordinamento dei Dazi di Consumo..., Stamperia Ghighetti, Pinerolo, 1833.
- Marini Riccardo Adalgiso, Gli statuti di Villafranca Piemonte (1384) con altri documenti e memorie storiche del luogo, in: Miscellanea di Storia Italiana, Terza Serie, Torino, Bocca, 1918, pp.1-269.
- Marino Ugo, Storia di Pinerolo, Tipografia Vescovile PP.Giuseppini, Pinerolo, 1966.
- Marocco Paolo, Podere Pignatelli dalle origini a oggi. Documentazione storico-amministrativa, Torino, Scuola Grafica Salesiana, 1981.
- Martina C., Cerrato E., Luserna attraverso i tempi, Alzani, Pinerolo, 1978.
- Martinatto Gianfranco, Paesaggi e uomini di Piossasco, L'Arciere, Cuneo, 1996.
- Massi Cirillo, Prosopopea e storia della città e provincia di Pinerolo, Torino, 1833.
- Mattalia Pasquale, Vigone: notizie storiche, civili e religiose, Torino, De Rossi, 1912.
- Meardi Francesco, Atti della giunta per la Inchiesta Agraria sulle condizioni della classe agricola, Vol.VIII, Roma, Forzani & C., 1883.
- Merlo Grado G., Unità fondiarie e forme di coltivazione nella pianura pinerolese all'inizio del XIV secolo, Deputazione Subalpina di Storia Patria, Torino, 1974.
- Merlo Laura, Piccato Manuela, Il Molino di Macello: luogo del lavoro ieri, contenitore vuoto oggi. Ipotesi di riuso in ecomuseo, Tesi di Laurea, Rel. Prof.Cesare Romeo, Facoltà di Architettura, Politecnico di Torino, a.a. 2000-2001.
- Moine Luigi, Talucco. Memorie storiche, Pinerolo, 1997.
- Molinengo Aldo, Orto di casa, antico segno alpino della famiglia contadina. Tra ortaggi, piante aromatiche ed ornamentali, Quaderni di cultura alpina , Ivrea, Priuli e Verlucca , 2000.
- Montanari Massimo, Campagne medievali, Torino, Einaudi, 1984.
- Montanari Massimo, La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa, Bari, Laterza, 1997.
- Nada Patrone Anna Maria, Il cibo del ricco ed il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione. L'area pedemontana negli ultimi secoli del Medio Evo, Torino, 1981.
- Nigra C., Saggio lessicale di basso latino curiale compilato su estratti di statuti Medievali Piemontesi, in: "Bollettino Storico-Bibliografico Subalpino", Anno XIV, n.1-III, Torino, 1909.
- Nuovo Regolamento e tariffa per l'occupazione di spazi ed aree pubbliche e per la privativa del bancaggio approvati dal Consiglio Comunale in seduta 24 novembre 1882, Tip. G.Lobetti-Bodoni, Pinerolo, 1883.
- Papini Carlo, Come vivevano... Pinerolo, val Chisone e Germanasca, Claudiana, 1981.
- Pascal Elena, Gli alpeghi di Massello, in: "La Beidana.Cultura e storia nelle Valli Valdesi", n.30, ottobre 1997, Società di Studi Valdesi, Torre Pellice (To).
- Patrucco Carlo, I dintorni di Pinerolo, Tipografia sociale editrice, Pinerolo, 1910.
- Peyran Osvaldo, La vendemmia in val Germanasca, in "Novel Temp" n° II, Sanpeyre sett./1979.
- Percivati Giancarlo, "Albergian", sapore di valli, in: "Ecomese", Dicembre 1993.
- Peyron Giovanni, Cavour. Notizie storiche in breve sintesi, Tipografia Artistica di Savigliano, 1991.
- Peyron Giovanni, Castello di Cavour assedio-resa-riconquista, Cavour nella morsa di Catinat, Tipografia Artistica di Savigliano, 1988.
- Peyronel Ettore, Gli alpeghi della val Germanasca nel XIV secolo, in: "La Valaddo", Villaretto Chisone, Marzo 1999.
- Peyronel Ettore, La castellania di Val S.Martino, Alzani, Pinerolo, 2000.
- Piton Ugo Flavio, Lou cor de ma gent, collana "Ma gent", n.1, Cavour, 1980.
- (II) Pinerolese nel Medioevo. Atti del Convegno tenuto presso il Castello di Macello, Comitato Comprensoriale di Pinerolo, 1985.
- Picco Leila, Tra filari e botti. Per una storia economica del vino in Piemonte dal XVI al XVIII secolo, G.Giappichelli Editore, Torino, 1989.
- Pinerolo e il Pinerolese. Guida illustrata di

- Pinerolo e circondario, Tipografia Sociale, Pinerolo, 1912.
- Pittavino A., Pinerolo e il Pinerolese. Saggio geografico, Pinerolo, Tipografia Sociale, 1920.
- Pittavino A., Storia di Pinerolo e del Pinerolese, Milano 1964.
- Pittavino Arnaldo, Storia di Pinerolo e del suo circondario, Ed.Bramante, Milano 1963-66.
- Pittavino Carlo, Pinerolo e il Pinerolese. La valle di San Martino o della Germanasca, Tipografia Sociale, Pinerolo, 1908.
- Pollano Flavio, Da pane dei poveri a frutto d'élite, in: "Ecomese", Pinerolo, Dicembre, 2001.
- Pons Teofilo G., Vita montanara e folklore nelle Valli Valdesi, Claudiana, Torino, 1978.
- Pons Teofilo G., Vita montanara e tradizioni popolari alpine, Claudiana, Torino, 1979.
- Pons Teofilo G., Brevi cenni sulla "patata" in Europa dal XVI al XX secolo, in: Bollettino della Società di Studi Valdesi, n.156, Torre Pellice, Gennaio 1985.
- Prato Giuseppe, La vita economica in Piemonte a mezzo il secolo XVIII, Officine Grafiche della Società Tipografico-Editrice Nazionale, 1908.
- Primo elenco regionale dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Piemonte (ai sensi dell'articolo 8 del D.L. 30 aprile 1998, n. 173), in: "Quaderni della Regione Piemonte", n.22, giugno 2000.
- Prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Piemonte (ai sensi dell'art. 8 del Dlgs. 30 aprile 1998, n. 173), "Quaderni della Regione Piemonte", n.26, Aprile 2001.
- Priotti Luigi, Cascine e ciabòt, in "Buriacello. Quaderno di cultura popolare", Consigli di Biblioteca dei Comuni di Buriasco e Macello, 1996.
- Priotti Luigi, Colture agricole di ieri, di oggi... e di domani, in: "Buriasco-Macello. Quaderno di cultura popolare", Consigli di Biblioteca dei Comuni di Buriasco e Macello, Dicembre 1997.
- Prot Luca, È "tipico" il Pinerolese, in: "Ecomese", Pinerolo, Ottobre 2002.
- Reinaldi Giuseppe, Villafranca Piemonte: porto e ponte sul Po, Pinerolo, Società Storica Pinerolese, 1984.
- Reinaldi G. (a cura di), Gli statuti della comunità di Villafranca (1384), Villafranca Piemonte, Biblioteca Comunale, 1988.
- Relazione sulla esposizione ampelografica di Pinerolo per Luigi Provana di Collegno, Torre Pellice, Tipografia Alpina, 1882.
- Roletto G.B., Le condizioni geografiche delle fiere di Pinerolo, "La Geografia", Novara, 1921.
- Roletto Giorgio B., Ricerche antropogeografiche sulla val Pellice, in: Memorie Geografiche di Giotto Dainelli pubblicate come supplemento alla "Rivista Geografica Italiana", n.35, Firenze, Giugno 1918.
- Rotelli Claudio, Una campagna medievale. Storia agraria del Piemonte tra il 1250 e il 1450, Torino, 1973.
- Rossetti Brezzi Elena, La vite e il vino nella cultura figurativa quattro e cinquecentesca del Piemont e dell'immediato Oltralpe, in: Comba Rinaldo, Vigne e vini nel Piemonte rinascimentale, L'Arciere, Cuneo, 1991.
- Ruffino Claudio, La Marsaglia. Studio di un'unità di paesaggio della bassa pinerolese, Tesi di diploma, Istituto Professionale Statale per l'agricoltura e l'Ambiente di Osasco, a.s.1997-98.
- Santini Pietro e Chiantore Giuseppe, Pinerolo e circondario, Chiantore, Pinerolo, 1865.
- Segre Luciano, Agricoltura e costruzione di un sistema idraulico nella pianura piemontese (1800-1880), Milano, Banca Commerciale Italiana, 1983 («Studi e Ricerche di Storia Economica italiana nell'età del Risorgimento»).
- Sereni Emilio, Agricoltura e mondo rurale, in "Storia d'Italia", I, Einaudi, Torino, 1972.
- Sereni Emilio, Storia del paesaggio agrario italiano, Laterza, Bari, 1993.
- Sereno Paola, Vigne ed alteni in Piemonte nell'eta moderna, in: Rinaldo Comba (a cura di), Vigne e vini nel Piemonte Moderno. Atti del convegno tenutosi a Alba nel 1992, L'Arciere, Cuneo, 1992.
- Sibile Paolo, Il sapore della terra, Edizioni Paoline, Milano, 1989.
- Somogyi Stefano, L'alimentazione nell'Italia unita, in: Storia d'Italia Einaudi, vol.5 I documenti, Einaudi, Torino, 1973.
- Timbaldi Luigi, Vecchia Pinerolo, Torre Pellice, 1953.
- Tosel Paolo, L'abbazia di S.Maria di Cavour, in: Monasteri in alta Italia dopo le invasioni saracene e magiare (sec.X-XII). Relazioni e comunicazioni presentate al XXII Congresso storico subalpino, III Convegno di Storia della Chiesa in Italia (Pinerolo 6-9 settembre 1964), Torino Deputazione Subalpina di Storia Patria, 1966
- Trivero Quirino, Guida storica e commerciale del circondario di Pinerolo, Pinerolo, 1887.
- Tourn Giorgio, I Valdesi. La singolare vicenda di un popolo-chiesa, Claudiana, Torino, 1977.
- Tourn Giorgio, Le valli valdesi, Claudiana, Torino, 2002.
- Tourn Giorgio, Viaggiatori britannici alle valli valdesi (1753-1899), Claudiana, Torino, 1994.
- Viazzo Pier Paolo, Comunità alpine. Ambiente, popolazione, struttura sociale nelle Alpi dal XVI secolo a oggi, Bologna, il Mulino, 1990.
- Vigone nel primo centenario della Chiesa Parrocchiale di S.Maria del Borgo (1838-1938), Pinerolo, Tipografia Alzani, 1938.
- Viotto G., La stagione dei bachi da seta, in: "Informa Vigone", settembre 1992.
- Visentin Giovanni, 996 di mercati a Pinerolo, Alzani, Pinerolo, 1996. Vizzardi Mario, Maffeis Piero, Formaggi italiani. Storia e tecniche di preparazione, Edizioni agricole, Bologna, 1996.
- Zanelli Renato, Il Pinerolese, Pinerolo, 1945.

LE ANTICHE VARIETÀ DI MELE E DOLCI CON LE MELE

di Marzia Verona

La coltivazione degli alberi da frutta, il melo in primo luogo, appartiene al paesaggio tipico caratteristico del Pinerolese e delle aree collinari limitrofe. Oggi come un tempo, anche se in modo molto diverso, la disposizione, la quantità e la forma degli alberi è un elemento di forte impatto paesaggistico.



Vecchio albero di melo a Rorà, Val Pellice (foto Marzia Verona).

UN PO' DI STORIA ANTICA

Tra i ritrovamenti effettuati nelle palafitte neolitiche del bacino del Ticino sono numerosi i semi di melo. In Svizzera, Austria e Svezia sono state trovate anche mele già tagliate in piccoli pezzi, pronte per l'essiccazione e la conservazione. Le mele, insieme a castagne, fichi, ciliegie ed uva, sono tra i primi frutti utilizzati come fonti di nutrimento dalle comunità che abitarono la penisola italica nella preistoria. Mele essiccate sono presenti nella tomba di Ramsete III (XII sec. a.C.), questi frutti venivano coltivati nelle fertili pianure del Nilo. Autori greci (Saffo, Ippocrate, Teofrasto) descrivono la bellezza e le qualità delle mele.

Nell'antica Roma, sono quattro gli autori latini che ci informano sulla frutticoltura in epoca romana: Catone, Varrone, Columella e Plinio. Di Columella (I sec. d.C.) ci è giunto il "De rustica", il più completo trattato di

agricoltura dell'antichità: In quest'opera l'autore descrive dettagliatamente la coltivazione dei campi, della vite e degli alberi, l'allevamento, i doveri dei proprietari e la coltivazione di orti e giardini.

E nel Medioevo? In Piemonte, fin dal secolo IX, si raccolgono mele... ma anche pere, fichi, castagne ed uva da piante spontanee. Nei Capitolarii di Carlo Magno sono contenuti consigli e raccomandazioni per coltivare meli a frutti dolci ed acidi, profumati e di lunga conservazione.

In Piemonte sono gli ordini monastici cluniacensi e cistercensi che si dedicano a coltivare e migliorare le varietà già esistenti nel periodo romano. Quindi, i pochi segni di una vera e propria frutticoltura si ritrovano solo nei vasti giardini delle Abbazie e dei Conventi.

Fino al XIII – XIV secolo i fruttiferi sono considerati alberi ornamentali, hanno bisogno di grandi spazi per la crescita e trovano la loro collocazione ideale nei giardini delle dimore signorili. Se ne apprezza soprattutto l'aspetto estetico della fioritura e della fruttificazione. La frutta è un privilegio, un bene pregiato, ma anche un cibo superfluo destinato alla classe nobile.

Il Rinascimento vede un rinnovato interesse per la frutticoltura: per la prima volta possiamo parlare di una vera e propria ricerca della varietà. Nel 1566 il bresciano Agostino Gallo fornisce brevi descrizioni varietali nella sua opera "Le tredici giornate della vera agricoltura".

Alcune varietà iniziano ad avere un'origine documentata: Margherita di Foix porta in dote la mela Grenoble nel 1492 in occasione del suo matrimonio con Ludovico II Marchese di Saluzzo.



Affresco nel Castello a Manta (Cn) con alberi di melo (foto Marzia Verona).

Verso la fine del 1400 si estende la coltivazione: i pomi non sono più soltanto un “cibo di élite”, ma si diffondono in tutte le fasce sociali. Si può dedurre il loro valore da documenti riguardanti le multe per furto:

- pari a pere, ciliegie e prugne;
- inferiore a quello di castagne e mandorle (più facilmente conservabili);
- superiore a quello di pesche e fichi (probabilmente più abbondanti e diffusi).

Il diffondersi della stampa nel Rinascimento favorisce la circolazione dei primi trattati di agricoltura. Si assiste ad un forte sviluppo della frutticoltura, principalmente in Toscana alla Corte Medicea e presso le Ville Ducali: sorgono frutteti con varietà selezionate di pregio e condotti con tecniche innovative

Il pittore Bartolomeo Bimbi, operante presso la corte di Cosimo III de Medici ritrae tutta la frutta presente nel Granducato, tra cui 53 varietà di mela.

È soprattutto la Francia ad influenzare le corti italiane. Tra il 1650 ed il 1789 i frati della Chartreuse de Paris moltiplicano più di un milione di piante. Questa attività costituisce il principale introito della Certosa.

Dal XIII al XVII secolo in Piemonte l'interesse per le nuove varietà sembra limitato ai poderi sabaudi: il Valentino, Mirafiori, Regio Parco... sorti in prossimità di Torino per volere di Emanuele Filiberto e Carlo Emanuele I. Qui si coltivano le migliori varietà di fruttiferi per l'approvvigionamento delle mense reali.

La frutticoltura piemontese nasce solo sul finire del 1700. Attraverso i Savoia vengono introdotti i modelli culturali e le varietà di fruttiferi presenti già da tempo in Francia.

STORIA DELLA FRUTTICOLTURA PINEROLESE

Tra le aree ad alta vocazione frutticola in Piemonte, quella pinerolese è sempre stata una delle principali, se non quella che in assoluto può vantare una lunga tradizione storica, ampiamente consolidata e supportata da numerose testimonianze. Bisogna però innanzitutto definire i suoi limiti territoriali, che vanno al di là degli attuali confini rappresentati dalle Province e dalle Comunità Montane. Pertanto, ogni volta che si farà riferimento al “Pinerolese frutticolo”, si prenderà in considerazione un'ampia fascia di pianura - fondovalle - territorio pedemontano, che, nel tempo, ha visto variazioni di colture e di tecniche colturali, con una maggiore concentrazione in alcune aree a scapito di altre.

Come si potrà osservare nelle testimonianze storiche raccolte, quest'area non è limitata ai dintorni della cittadina di Pinerolo, ma ha le sue estremità nella provincia di Cuneo con la bassa Valle Po, Barge e Bagnolo, in pianura comprende i Comuni intorno a Cavour (Gemerello, Babano, Garzigliana, Osasco), con Bibiana e Luserna entra nella Val Pellice, continuando poi per Bricherasio, Prarostino e San Secondo verso Pinerolo e proseguendo lungo la pedemontana fino a Cumiana, passando per San Pietro Val Lemina, Roletto, Frossasco e Cantalupa.

LA FRUTTICOLTURA COME ELEMENTO BASE DELL'ECONOMIA PINEROLESE

Il paesaggio agricolo pinerolese colpì illustri scrittori, che ne lasciano testimonianza nelle loro opere. È il caso di Edmondo De Amicis, che così lo vede durante i suoi viaggi per l'Italia:

... 3 giorni dopo, infatti, una bella mattina dorata di settembre, mi trovavo sul treno di Torre Pellice, con due buoni amici pinerolesi (omissis); tutto contento di rivolare un'altra volta a traverso a quella vasta campagna così verde e buona, coperta da una rete infinita di canali, di rigagnoli, di strade, di siepi, di file di alberi, e chiusa all'orizzonte da quelle grandi montagne di color celeste...

...eravamo arrivati a Bricherasio. È un bel modellino di piccola città campagnola, che fa i conti delle sue rendite, beatamente, ai piedi d'una collinetta da giardino, coronata d'una chiesetta candida, in mezzo ad una benedizione di frutteti e di vigneti, tutti bianchi d'ombrellifere, che metton sete e fame a guardarli...

...Passato Bricherasio s'apre con maestà graziosa la bella Valle del Pellice dai due lati della quale s'alzano il Vandalino, superbo e triste e la Gran Guglia, e i monti di Angrogna, e il Frioland, una verità di cime cinerine azzurre che sorgono dietro ad altre alture verdi, di cime azzurre che si drizzano sopra le cinerine... fino al confine con la Francia; e tutt'intorno, dalle rive del torrente affollate di pioppi, su per le falde coperte di gelsi e di alberi fruttiferi, vigneti sopra vigneti...e su tutta questa bellezza una gran pace.

Guardi là... Campiglione e Fenile. Terre da vigna. Ci abbiamo delle uve eccellenti da queste parti: c'è nebiolo, avarengo, del negretto anche del freisa. Se si dessero un pò dattorno a perfezionare i metodi, che non la vogliono intendere, potrebbero fare dei vini numero uno. Ciascuna parte ha la sua specialità..... Vada invece a Bibiana: c'è l'estrazione dell'alcool dalle rasche...¹

È un paesaggio ricco di ricordi quello di Piero Jahier, originario di San Germano Chisone:

...da tempo esaurita la provvista di mele e patate. Si scendeva noi ragazzi in cantina con la candela a visitare le ultime sulla loro lettiera di paglia, ma le mele erano grinzose e maculate che a cattivarle non restava nulla...

Com'era il paese, com'era? Le giornate sempre nuove sotto la responsabilità del sole e del vento, e addormentarsi pensando: se ripasserà il muro il papilio del giardino accanto, se premono il vino aspro di mele (bisogna squarciarle con il mazzolo allora, diventano nere)...

¹ De Amicis E., Alle porte d'Italia, Albert Meynier Editore, ristampato a Torino, 1985 (edizione originale del 1892).

...scuoto tre volte i susini e mi faccio la marinara piena; ma sono appannate, così livide e fredde che bisogna farle scaldare al sole per poterle mangiare.²

...il pero gigantesco mai scalato fino in vetta che faceva tanti miria...
...i perini nani, allineati destr-riga, che offrivano, ritta sul sedere grassoccio, la pera burrina scaricata nella notte...³

Dal punto di vista più rigorosamente scientifico, la frutticoltura piemontese è documentata da un gran numero di fonti, che ne attestano l'importanza, la distribuzione sul territorio e le diverse fasi evolutive. Negli anni '50-'60, numerosi sono i testi a firma del professor Carlone, dove vengono riportati dati storici a questo proposito.

...Poche altre regioni possono vantare al pari del Piemonte condizioni così propizie ai fruttiferi sia per ciò che riguarda il clima che il suolo, sicché nell'assortimento sono rappresentate tutte le specie arboree da frutto delle zone temperate: dal pero al melo, dal pesco all'albicocco, al susino ed al ciliegio, e dal noce al nocciolo, ecc. Esse si trovano nelle ricche pianure, come lungo i pendii, sia nelle vallate che nelle alture, fino a 1000 metri di altitudine.

Nell'agricoltore piemontese è profondamente radicata la passione per gli alberi in genere e per quelli da frutto in modo particolare, passione antica ereditata dai padri e che viene tramandata ai figli. Le origini della frutticoltura nella regione sono abbastanza remote, risalendo ai tempi dei romani... (omissis)

Nel 1700, con la fine delle invasioni e delle pestilenze che funestarono il Piemonte, ritorna la floridezza nelle campagne e rifiorisce la frutticoltura, la cui totale produzione nel 1750 fu di oltre 83.000 quintali. L'estensione dei frutteti dell'epoca non sempre rispecchia nei luoghi l'attuale frutticoltura, comunque sappiamo che a Torino si producevano 6.400 quintali di frutta, a Pinerolo 8.500, a Ivrea 6.000, a Mondovì circa 7.000 (omissis). Invece negli attuali maggiori centri frutticoli la frutta era di appena 1.500 quintali ad Alba, 5.000 a Saluzzo e soltanto 26 quintali a Cuneo.⁴

Una delle prime fonti autorevoli dirette che attestano la vocazione frutticola sono i testi del Gallesio (1772 – 1839), giurista e diplomatico, pubblico funzionario ed agricoltore, fortemente interessato al mondo vegetale che studiò costantemente nel corso dei suoi viaggi, fino ad arrivare alla Pomona italiana, monumentale opera sul patrimonio frutticolo, agrumicolo, olivicolo e viticolo dell'Italia del primo Ottocento. Notizie sull'area in oggetto di studio, vengono anche da "I giornali dei viaggi"⁵, dove il Gallesio descrive

² Jahier P., *Ragazzo – Il paese delle vacanze*, Vallecchi Ed., Firenze 1967.

³ Jahier P., *Ragazzo – Visita al paese*, Vallecchi Ed., Firenze 1967.

⁴ Raffaele Carlone, "Situazione attuale ed orientamenti per una progredita frutticoltura piemontese", 1961.

⁵ Giorgio Gallesio, "I giornali dei viaggi – Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini", Firenze 1995.

le varietà di frutta incontrate nel corso della sua visita a Pinerolo del 10 agosto 1823. Vengono citate diverse varietà di fichi coltivati nei giardini della collina e di peri.

...Ho trovato a Pinerolo delle pere conosciute a Torino sotto il nome di Brutte e Buone di Giavenne e che qui si chiamano Dovetti: esse sono di due sorti, una picciola e l'altra grande...

Il 12 agosto del 1823 il Gallesio è a Torino e sulla piazza del mercato vede fichi, pere, pesche (...Le pesche cominciano ad essere comuni, la piazza ne è piena e non sono più pesche portate da Genova...). Inoltre aggiunge:

...Tre viaggetti che ho fatti longo le falde dell'Alpe da Saluzzo a Valperga nel Canavese mi hanno fatto conoscere anche meglio i frutti di questi paesi. In queste colline, riparate dal nord dalle alte Alpi, si trovano delle bellissime pesche, ma massima parte spiccagnole bianche ma belle e saporite. Pinerolo è il luogo dove ne ho vedute le più belle.

Vi ho vedute pure molte razze di fichi...

I successivi viaggi in Piemonte del 1826 e 1828 avvengono in primavera ed in autunno, ad ottobre; in questo secondo momento Gallesio parla nuovamente della frutta che si può reperire sulla piazza di Torino, proveniente dalle aree collinari circostanti, soprattutto pere e mele. Il 25 settembre 1834 è a Pinerolo, di cui scrive ampiamente a riguardo dei vini, ma anche:

...Il territorio di Pinerolo è della stessa natura di quello di Saluzzo. Situato ai piedi dei monti che formano la falda dell'Appennino, gode di una bella pianura dinanzi e della collina di dietro, quindi riunisce tutti i prodotti del piano e del colle. (omissis) La pianura, poi, è un giardino: tutte le valli che dividono gli ultimi contraforti dell'Alpe sono sgorganti di acque perenni e provvedono dei canali inesauriti che portano la ricchezza in molte miglia d'intorno. (omissis)

I contorni di Pinerolo sono popolati di piante fruttifere: vi sono molti peri, per la maggior parte Martin secchi e Virgolosi, due varietà fecondissime...

Negli stessi anni, viene pubblicato il "Dizionario geografico – storico – statistico – commerciale"⁶, dove la produzione di fruttiferi compare per i Comuni di San Secondo, Prarostino e Cumiana: "molto saporite sono le frutta di varie sorta, che vi si raccolgono e si vendono, in gran parte, a Torino".

Ricerche condotte negli archivi dei paesi del pineroiese non fanno che confermare la vocazione alla produzione frutticola di tutta l'area. Alcuni di questi sono stati raccolti nel primo capitolo di un'opera dedicata ai commercianti di mele di Cumiana⁷: vengono riportati stralci di relazioni sui danni da grandine in diversi Comuni (Cumiana, San Secondo) ed i dati delle

⁶ Casalis G., Dizionario geografico, storico, statistico, commerciale, Torino 1838-1845.

⁷ Marzia Verona, Pom Pien. Viaggio nella storia della frutticoltura pineroiese con i frutasè di Cumiana, Alzani Editore, Pinerolo 2002.

statistiche agrarie di inizio secolo (Cavour, San Secondo, Bricherasio), dai quali si evidenzia la coltivazione delle ciliegie, delle susine, delle pesche, ma soprattutto di pere e mele.

Una monografia su Cumiana del 1879 afferma la grande importanza della frutticoltura sul territorio⁸:

Fra i fruttiferi i pometi formano la principale ricchezza del borgo. Il territorio piuttosto asciutto rende più gustosa la frutta e di facile conservazione. Ne va sparsa per tutto il mondo...

Dati più precisi sulle produzioni tra 1800 e 1900 e sulla loro successiva destinazione sono nuovamente dati dal prof. Carbone:

Progressi veramente cospicui nel campo frutticolo furono raggiunti alla fine del 1800, periodo in cui la produzione delle mele e delle pere nell'Ovest-Piemonte (soprattutto a Barge e Bagnolo), nel pinerolese e nel canavese assommava a cifre elevate per quei tempi. Nell'Ovest-Piemonte dai numerosi meleti, per lo più formanti frutteti famigliari, la produzione delle sole mele superava già la media annua di 30.000 quintali, costituiti da frutta pregiata che alimentava intanto i mercati italiani, mentre una notevole parte, di oltre 20.000 quintali, era collocata sui mercati stranieri. La Germania, l'Austria, la Svizzera ed anche la vicina Francia erano in ordine d'importanza le destinazioni delle mele "Gamba Fina", "Bianca di Gabiola", "Rossi fini", "Losa", "Morella", ecc. di Barge e di Bagnolo, e le richieste, in considerazione della rinomanza acquistata dalla frutta, non sempre potettero essere soddisfatte. Anche dal pinerolese provenivano le mele e le pere esportate...⁹

Dopo aver descritto approfonditamente la produzione di ogni specie frutticola in tutte le province piemontesi, Carbone torna ad occuparsi del Pinerolese:

Se si vuole descrivere geograficamente le zone dove maggiormente prospera la frutticoltura torinese si può dire che esse sono comprese nel grande arco che partendo da Cavour segue la zona pedemontana e venendo verso oriente passa per Pinerolo e Giaveno, indi si diffonde per le Valli di Susa e di Lanzo... (omissis).

La zona del pinerolese è forse la più intensamente frutticola, si estende da Cavour a Cumiana e comprende numerosi comuni, tra i quali eccellono Bibiana, Bricherasio, Luserna, Campiglione, Fenile, San Secondo e Frossasco; in tali contrade si possono ancora trovare antiche varietà locali ("Magnana", "Runse", "Liscia", ecc.) che vanno via via cedendo il posto a nuovi impianti di varietà più note e commercialmente più richieste dal mercato (omissis).

Si può anzi prevedere, dal momento che il criterio di adottare un numero ristretto di varietà, che tra non molto tutta la zona del pinerolese sarà in grado di abbinare all'eccellente qualità dei suoi

⁸ Bertolotti A., Cumiana. Notizie storiche, corografiche e biografiche, Firenze 1879.

⁹ Raffaele Carbone, "Situazione attuale ed orientamenti per una progredita frutticoltura piemontese", 1961.

frutti anche una produzione di massa, capace di affermarsi sui principali mercati nazionali ed esteri.

Nel pinerolese anche la coltura del pero occupa un posto importante e via via con i nuovi impianti si tende sempre più a sostituire le piante sparse in mezzo ai prati con frutteti specializzati, allevati secondo i dettami della migliore frutticoltura.¹⁰

Poco oltre, il Carbone cita ancora il pesco, coltivato sulle colline intorno a Pinerolo, Campiglione, Bibiana e Cumiana, oltre che nei terreni pianeggianti intorno ai torrenti Pellice e Chisone, ma afferma che la produzione di questo frutto è di gran lunga inferiore a quella di mele e pere.

Spostandoci verso la provincia di Cuneo, la situazione è la medesima: anche qui troviamo testimonianze di un'intensa attività legata alla frutticoltura. L'incipit dell'opuscolo dedicato all'Ottobrata Bargese del 1934 non lascia spazio a dubbi:

Tutte le frutta che si producono sui pendii delle prealpi che si distendono tra le Province di Cuneo e Torino, hanno caratteristiche particolari che le fanno bene accette al consumatore. Dalle castagne saporite e prelibate, alle pere profumate gigantesche serbevoli, alle pesche colorite e vellutate, alle susine morbide e delicate, a l'uva fragrante, alle noci, all'albicocche, alle ciliegie, alle fragole che invitano ad assaporarle lontane un miglio.¹¹

Le quantità prodotte erano ingenti, tanto che poco più avanti si legge: Le statistiche ci dicono che centinaia di vagoni di mele partivano ogni anno da Barge e da Bagnolo, diretti all'estero, fonte cospicua di cambio e di oro.

Una delle varietà tipiche di Barge era la Renetta Grigia di Torriana: ...si conoscono i dati di produzione, ammontante tra il 1910 e il 1920 in media a circa 2.000 quintali annui. Più rapida fu la diffusione dal 1920 in poi; l'area di coltivazione si estese anche ai territori dei vicini comuni di Revello, Envie, Bagnolo, Cavour, ecc., e in breve tempo la produzione media globale si elevò fino ai 12 mila quintali annui.¹²

Citiamo ancora una volta in professor Carbone, che nel 1955 scrive¹³: In Piemonte, tutta la fascia pedemontana è quanto mai propizia alla frutticoltura, ma indubbiamente è nella parte più occidentale della pianura padana, alle falde delle Alpi Cozie e all'ombra dei monti Bracco e Media, dove giacciono Barge e Bagnolo, con, più avanti nella pianura, Cavour, che le piante da frutto trovano le condizioni ideali per dare quelle produzioni assurte ormai a rinomanza internazionale.

¹⁰ Raffaele Carbone, "Situazione attuale ed orientamenti per una progredita frutticoltura piemontese", 1961.

¹¹ Lissone E.G., Ottobrata Bargese, Torino 1934.

¹² Carbone R., La mela "Renetta grigia di Torriana".

¹³ Carbone F., Le gloriose tradizioni e le possibilità future della frutticoltura nell'Ovest Piemonte. Relazione alla mostra frutticola di Barge, Saluzzo 1955.

In tutti e tre i territori, la coltivazione dei fruttiferi in generale e del melo in particolare ha una antichissima tradizione, quindi, si può dire che la passione per l'arte sacra a Pomona gli agricoltori ce l'hanno nel sangue, tramandata com'è da padre in figlio.

In Italia soltanto il Trentino Alto-Adige può vantare una esperienza di secoli come l'hanno i frutticoltori di questo Ovest-Piemonte e non andiamo errato se affermiamo che la frutticoltura (omissis) ha radici così lontane nel tempo da precedere anche quella, in verità ben più splendida, sorta in Francia sotto il Re Sole...



Mele di varietà Carla (foto Marzia Verona).

LA BIODIVERSITÀ FRUTTICOLA DEL PINEROLESE

A questo punto possiamo affermare senza ombra di dubbio che la frutticoltura pinerolese attuale si fonda su una base storica ben definita, supportata da testimonianze orali e scritte che risalgono ai secoli scorsi. Bisogna però ricordare che la storia, in questo settore, è comunque recente. È solo dal 1700 che si hanno le prime basi scientifiche in campo frutticolo per quanto riguarda l'area piemontese, grazie alla corte dei Savoia che introduce nei giardini reali tecniche culturali e varietà dalla Francia. Per avere una frutticoltura organizzata, con veri e propri frutteti, dobbiamo

aspettare la seconda metà del secolo scorso; ancora agli inizi del 1900, si scriveva: "Sono sempre coltivate le frutta fresche, ma poco razionalmente ed accuratamente"¹⁴.

Quella che però non mancava, era l'enorme biodiversità: sul territorio si potevano incontrare centinaia di diverse varietà di mele e di pere, differenti per sapore, colore, epoca di maturazione, possibilità di impiego in ambito alimentare, modalità di conservazione, ecc.

La biodiversità rappresenta un enorme patrimonio in termini di specie, razze, cultivar ed ecotipi variamente distribuiti nei differenti ecosistemi. La moderna società direttamente o indirettamente è legata a tale diversità, che risulta sempre più essere sinonimo di salvaguardia di ambiente, salute, benessere e sicurezza alimentare.¹⁵

Ancora oggi il territorio pinerolese si presenta come molto ricco in termini di biodiversità, anche se molte volte una varietà può essere ritrovata soltanto più in pochissime località, talvolta facendo riferimento anche solo ad una singola pianta.

Alla fine del 1800 il Piemonte contava centinaia di varietà diffuse, ma già nel 1950 il numero si era ridotto ad un centinaio. L'introduzione di varietà non autoctone, di origine nord americana e asiatica, ha portato ad un'ulteriore riduzione.

Le nuove esigenze di massimizzazione della produzione e la necessità di avere frutti standardizzati di grosse dimensioni e dalle caratteristiche estetiche costanti ha contribuito al drastico abbandono di tutte quelle varietà locali che non rispondevano alle esigenze di mercato, vuoi per la pezzatura, vuoi per l'alternanza di produzione o per la scarsa resa.¹⁶

L'elevata biodiversità è comunque sintomo di uno spiccato interesse nei confronti di questo settore da parte degli agricoltori locali. Quando si ritrovava una pianta selvatica che manifestasse caratteristiche di pregio, si provvedeva al prelievo delle marze ed all'innesto di altri alberi, favorendone così la diffusione. Le persone che detenevano la capacità di praticare gli innesti erano il principale veicolo di propagazione delle varietà che via via venivano selezionate.

Molte delle cosiddette "vecchie varietà", il cui apprezzamento da parte del pubblico ha comunque mantenuto una certa importanza nel corso degli anni e che attualmente vengono riscoperte e valorizzate, possono vantare un'origine pinerolese. La mela "Morella", conosciuta un po' in tutta Italia, ma anche all'estero, parrebbe avere avuto i suoi natali proprio su queste terre.

¹⁴ Mattalia F., Pinerolo ed il Pinerolese, Pinerolo 1911.

¹⁵ Bounous G., Peano C., Strategie di salvaguardia e valorizzazione della biodiversità frutticola, Dipartimento di Colture Arboree, Università degli Studi di Torino, Atti del convegno tenutosi presso la Scuola Malva-Arnaldi, Bibiana, 29 giugno 2001.

¹⁶ Marzia Verona, Pom Pien. Viaggio nella storia della frutticoltura pinerolese con i frutasè di Cumiana, Alzani Editore, Pinerolo 2002.

A questo proposito, citiamo uno studio del prof. Carlone¹⁷:

Tra le diverse varietà di melo però quella che sovrasta a tutte le altre per le complicazioni pomologiche che sta creando è indubbiamente la Rome Beauty - denominata in Italia Bella di Roma o Bellezza di Roma, ma che nelle diverse plaghe frutticole del paese è conosciuta, a torto o a ragione, pur col nome Morgenduft (profumo del mattino), Imperatore, Morella, Bagnolo, Bella d'America, Carlin, Mela Sole, Decio Benetti, ecc. (omissis)

Da molto tempo, fin da epoca imprecisata del secolo scorso, nel Bargese, in Provincia di Cuneo, si coltiva la Morella che, tranne qualche lieve differenza nel colore, nella forma del frutto e nel portamento della pianta, si può considerare identica alla Rome Beauty. Originariamente era conosciuta con il nome di Rosso della Morella, specificando così il colore rosso del frutto ed il cognome della proprietaria del podere dove fu coltivata per primo la pianta capostipite. (Nel comune di Bibiana ancora oggi il cognome Morello è molto diffuso. Femminilizzare il cognome, quando si riferisce ad una donna, è di uso in alcune località agricole del Piemonte; e poiché il podere apparteneva ad una certa signora Morello, la varietà fu chiamata Russ d'la Môrella). In seguito fu indicata col semplice nome di Morella.

Molti vecchi frutticoltori della plaga ricordano che quand'erano giovani la Morella era già conosciuta nei vicini territori di Bagnolo e Bibiana, e che le varietà che allora si coltivavano erano tutte locali; perciò mentre escludono in modo assoluto che la Rome Beauty possa essere stata colà importata dall'America, pensano che sia invece un cavallo di ritorno. La varietà cioè sarebbe originaria di Bibiana, e poi portata da un emigrante della zona in America, di dove, ribattezzata (il nome di Rome = Roma tradirebbe lo scrupolo del... padrino), avrebbe fatto ritorno successivamente in Italia.

Che la varietà fosse già coltivata nella seconda metà del secolo scorso a Bibiana e a Bagnolo trova conferma nella documentata testimonianza del signor Fassino di Torino, vecchio esportatore e noto intenditore di frutta piemontese. Egli ricorda di aver visto nel 1897 la pianta capostipite di Morella in un podere situato nelle vicinanze di Bibiana; l'albero allora poteva avere l'età di 35-40 anni. In quell'epoca la varietà era già abbastanza diffusa tanto che gli fu possibile spedire un vagone di mele Morella nel Lussemburgo, dove fu molto apprezzata. In seguito la esportò a Berlino col nome di Rossi Reali, sembrandogli quello di Morella poco altisonante.

Nel 1900 l'importatore di frutta di Berlino, Emilio Plaumann, entusiasta dei pregi commerciali della varietà, si fece mandare dal Fassino alcune marze che innestò in un suo frutteto di Lana, nell'Alto Adige, e quando

¹⁷ Carlone R., Sulla presumibile origine della varietà di melo piemontese "Morella", Estratto dagli atti del III Congresso Nazionale di Frutticoltura e Mostra di frutta, Ferrara 9-16 ottobre 1949, Vallecchi, Firenze 1950.

le piante cominciarono a fruttificare, da buon commerciante provvide subito a dare un bel nome tedesco alla Morella, chiamandola Morgenduft. (omissis)

In quello stesso anno la Cassa Rurale di Bagnolo, inviò delle marze a Cuorgnè, le quali furono innestate nei frutteti del vicino comune di Canischio. Quivi la Morella fu chiamata col nome di Bagnolo, suo luogo di provenienza.

A poco a poco la coltivazione di questa varietà si estese ad altre zone frutticole dell'Italia Settentrionale e Centrale...

Anche la conosciuta ed apprezzata mela Runzè ha origini pinerolesi; nell'archivio di Cavour si trovano tracce di una corrispondenza tra il Sindaco del paese ed il prof. Carlone:

Da alcune testimonianze fin dal 1925-27 già esistevano filari di alberi di "runzè" (alla cascina "Palazzo Arena"), alberi già allora di grossissimo fusto.

Sempre da informazioni degne di fede risulta che il runzè sarebbe nato nelle frazioni Babano - San Michele di Cavour, appunto verso il 1870.¹⁸

È stata trovata la pianta madre della mela "Dominici" a Bricherasio, ci sono mele che nel nome portano scritto il paese o la frazione di provenienza ("Bella di Barge", "Rus d'la Cavalota", "Grigia di Torriana"...).

Così si parla della biodiversità nel 1934:

...verso la fine del secolo scorso cominciarono le mele di Barge a moltiplicarsi in numerevoli varietà e sottovarietà, prendendo nomi diversi, generalmente dal luogo ove una pianta con caratteristiche nuove veniva trovata o in omaggio al nome di colui che la raccolse e la coltivò per primo.¹⁹

Una delle varietà che porta scritta nel nome la località di provenienza è la già citata Mela Grigia di Torriana.

La pianta capostipite, abbattuta nel 1928, ebbe origine nel territorio di Torriana, frazione di Barge, un comune di antiche e gloriose tradizioni frutticole, situato nell'Ovest-Piemonte, al confine nord.occidentale della provincia di Cuneo. Il primo a coltivarla fu un frutticoltore locale, tale Recco Francesco, nella sua cascina detta della "Fontana del Brusco", ma non si sa con esattezza l'anno in cui nacque la pianta madre. È accertato invece che essa era già nota nel primo decennio di questo secolo e che la produzione era così irrigoria da non essere statisticamente rilevabile. In verità allora le piante di Renetta Grigia di Torriana dovevano essere proprio poche e tutte esistenti nella zona di origine. I vecchi frutticoltori dei territori circostanti la ricordano soltanto negli anni successivi al 1910, ed è a cominciare

¹⁸ Testimonianza riportata da Verona M., op. cit.

¹⁹ Lissone E.G., Ottobrata Bargese, Torino 1934.

da questo periodo che si conoscono i dati di produzione...²⁰

Interessante anche vedere come l'elevata biodiversità della zona possa essere confrontata con altre aree d'Italia. Tra gli atti del III Congresso Nazionale di Frutticoltura e Mostra di frutta che si tenne a Ferrara nel 1949, compare un "Elenco per provincia delle varietà di melo diffuse fino al 1929, in produzione o non in produzione nel 1948 e preferite nei nuovi impianti²¹". La provincia di Torino è quella che, in assoluto, conta un numero di varietà maggiori, seguita a poca distanza da quella di Cuneo. Se poi si vanno a vedere le zone di produzione, si leggono i nomi dei comuni di Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour, Cumiana, Frossasco, Garzigliana, Osasco, Luserna S.G., Macello, Buriasco, Pinerolo, Perosa Argentina, Pinasca, Villar Perosa, San Germano Chisone, S. Pietro Val Lemina, S. Secondo di Pinerolo, Torre Pellice, Cantalupa, Roletto, Roccapiatta, Piscina. L'altra area interessata è quella del Canavese e della bassa Val di Susa. Per la provincia di Cuneo, compaiono Barge, Bagnolo, Envie, Costiglione, Martiniana, Paesana, Sanfront, Saluzzo, Lagnasco e pochi altri centri all'imbocco delle principali vallate alpine.

Facendo riferimento a studi recenti, ben 48 delle 60 varietà di mele studiate nell'ambito del germoplasma ortofrutticolo della Regione Piemonte provengono dal Pinerolese – Val Pellice – Val Chisone.²²

LA FRUTTA PINEROLESE SUL MERCATO: LA PROVENIENZA COME GARANZIA

La produzione frutticola aveva un buon mercato, non solo interno, ma anche molto esteso anche al di fuori dei confini nazionali. Intorno all'attività produttiva, era essenziale il ruolo dei commercianti, che contribuirono ad estendere la fama di mele, pere e pesche che venivano coltivate da Barge a Cumiana. Proprio questi due comuni svolsero un importante ruolo per quello che riguarda la commercializzazione. Il primo era servito dalla ferrovia, il secondo si trovava all'incirca a metà strada tra l'area pinerolese ed il mercato di Torino. Fu così che nacquero le figure dei frutasè, che acquistavano le mele dai singoli produttori, anche in piccole partite, per poi rivenderle a Torino o addirittura fuori dall'Italia.

Scrive ancora il professor Carlone²³:

Poche regioni possono vantare le nobili tradizioni frutticole e il ricco assortimento di specie e di cultivar del Piemonte. (omissis) Pletorico è soprattutto il numero di quelle appartenenti al melo, parecchie

²⁰ Carlone R., La mela "Renetta grigia di Torriana".

²¹ Breviglieri N., Elenco per provincia delle varietà di melo diffuse fino al 1929, in produzione o non in produzione nel 1948 e preferite nei nuovi impianti, Firenze 1950.

²² AA.VV., Germoplasma ortofrutticolo del Piemonte, Regione Piemonte Assessorato all'Agricoltura.

²³ Carlone R., La mela "Renetta grigia di Torriana".

delle quali furono create sul posto mediante la cosiddetta “seminazione”, una consuetudine molto in auge nel passato tra i frutticoltori piemontesi, perché, mentre soddisfaceva il desiderio, allora vivissimo per le novità nel campo pomologico, li esimeva dall’innesto, una pratica che pare non fosse molto gradita a quei coltivatori. La Losa, la Rosso Dominici, la Magnana, e tante altre ancora più o meno note, ebbero origine da seme, talvolta caduto a caso nel terreno, ed è appunto con la produzione di queste cultivar che, fino a non molto tempo addietro, la frutticoltura piemontese, alimentando le sue forti correnti di traffico verso l’interno e l’esterno del Paese, contribuì non poco alla rinomanza della frutta italiana sui principali mercati mondiali.

Frutta italiana, ma soprattutto frutta pinerolese.

Quelle che sul mercato di Torino erano vendute come “mele di Cumiana” erano in realtà mele provenienti da tutta l’area del pinerolese, acquistate ed immagazzinate dai frutasè cumianesi, che poi si recavano a venderle ai Mercati Generali. Questa attività risale agli inizi del 1800, se non ad epoche ancora precedenti.

L’opera del Bertolotti del 1879²⁴ parla di 100 anni circa di attività, ma in una guida su Cumiana del 1913²⁵ si indica ugualmente un inizio del commercio risalente ad un secolo prima.

Un’ampia testimonianza riguardante il commercio della frutta è contenuta nell’opera “Pom Pien”²⁶, dove viene evidenziata il ruolo maggioritario dei cumianesi all’interno di questa professione rispetto ad altri comuni. La buona nomea della frutta commerciata fece sì che le esportazioni fossero dirette a tutto il mondo:

Ne va sparsa per tutto il mondo; basti dire che nell’anno 1875 il signor Cirio di Torino, in marzo, ebbe ancora a spedire pere e mele di Cumiana a Calcutta, Bombay e Pietroburgo, per cui ne aveva comperate oltre centomila franchi da una trentina di negoziandi di frutta cumianina. Questi per soddisfare a tutte le domande si provvedono anche di frutta dai comuni vicini.

Pare che il gran traffico risalga a non oltre 100 anni, nel qual tempo si cominciò a portare a Torino su asinelli della frutta in cestelli, la quale, apprezzata, diede svolgimento all’attuale commercio, che porta ora al comune oltre L. 200 mila annue.²⁷

²⁴ Bertolotti A., Cumiana. Notizie storiche, corografiche e biografiche, Tipografia della Gazzetta d’Italia, Firenze 1879.

²⁵ Bianchi V. e Ceratto L., Guida storica, amministrativa e commerciale di Cumiana, Cumiana 1913.

²⁶ Marzia Verona, Pom Pien. Viaggio nella storia della frutticoltura pinerolese con i frutasè di Cumiana, Alzani Editore, Pinerolo 2002.

²⁷ Bertolotti A., Cumiana. Notizie storiche, corografiche e biografiche, Tipografia della Gazzetta d’Italia, Firenze 1879.



Mele di varietà Grigia di Torriana (foto Marzia Verona).

L'opuscolo illustrativo dell'Ottobrata Bargese²⁸ dedica un apposito capitolo alle "Mele di Barge":

...Ma la frutta che finora maggiormente si è imposta sul mercato nazionale ed internazionale, che ha data speciale rinomanza alla terra che la genera, che anzi prende il nome dal centro che in grande copia la produce, è la mela, il frutto tentatore di Eva, sacro a Giunone, causa di discordie, ma pur anche capace di fruttare fior di quattrini al solerte coltivatore.

La mela di Barge ha fragranza speciale, resistenza ineguagliabile alla conservazione, sopporta con serena passione gli strapazzi dei viaggi, conquista i mercati e siede superba su tutte le mense, in ogni stagione, in ogni angolo di mezzo il mondo.

Conosciute sui principali mercati del Piemonte, Liguria e Lombardia... (omissis)

Rallentatosi il commercio, colla guerra mondiale, si fece più intenso nel periodo post-bellico. Allora le mele da ogni parte d'Italia venivano da abili intercettatori e speculatori stranieri spedite a Barge e da questa Città partivano col marchio d'origine per ogni dove, perfino per l'Egitto.

Fu così che in vent'anni le mele di Barge si fecero conoscere più che nei tempi passati e che permisero ai frutticoltori di raggruzzolare non indifferenti guadagni.

²⁸ Lissone E.G., Ottobrata Bargese, Torino 1934.

Da queste frasi emerge l'importanza del nome e della provenienza dei prodotti. Si sta già parlando di un'operazione commerciale che lega un prodotto al territorio di produzione, creando un'immagine di qualità per l'acquirente e per il consumatore. Il nome resta anche con il passare del tempo:

Come in tutte le cose però, il tempo delle vacche grasse è passato, ed anche per le mele di Barge, e, mentre ne rimane inalterata la fama, è scemata l'incetta a causa delle restrizioni doganali internazionali, e quello che è peggio, è diminuita in modo preoccupante la produzione...

Di straordinaria attualità un articolo comparso sulla "Gazzetta della Sera" nel 1951²⁹:

...A proposito della mela "runzè" e di ogni altra fine qualità sarebbe veramente augurabile che venisse varata la legge, tempo fa ventilata, con la quale si faccia obbligo ai venditori, sia all'ingrosso che al minuto, di apporre il nome della varietà di frutta posta nelle relative cassette o ceste. Si eviterebbe così un inganno dei consumatori dei grandi centri i quali si fidano quasi esclusivamente dei loro occhi e mangiano spesso mele dall'aspetto bellissimo ma di nessun sapore. (omissis)



Mele di varietà Runzè (foto Marzia Verona).

²⁹ articolo avente per titolo "Premiati i vincitori della mostra frutticola", 20 novembre 1951, riportato da Verona M., op.cit.

NELL'AREA PINEROLESE

Nel corso del 1900, numerose furono le iniziative volte ad incrementare, migliorare e cercare di tutelare la frutticoltura ed i produttori. All'inizio del secolo furono organizzati i primi corsi per l'istruzione degli agricoltori, mentre negli anni Trenta in tutti i Comuni del Pinerolese si tenevano periodiche conferenze sulla frutticoltura a cura di professori dell'Università di Agraria, durante le quali gli iscritti sarebbero stati istruiti sulle modalità di coltivazione, di lotta alle patologie e sugli ultimi ritrovati in materia di meccanizzazione.

Per volontà testamentaria dei signori Liborio Malva e Virginia Arnaldi, agli inizi degli anni Trenta nasce a Bibiana la Scuola Malva-Arnaldi. Lo statuto attribuisce all'Ente il compito di "istruire, con i più rudimentali principi di agraria ed educazione morale, associando alla teoria esercitazioni pratiche di innesto, potatura, coltura di alberi da frutta e manutenzione di strade campestri". Negli anni Quaranta, presso questa struttura si organizzarono diversi "corsi di avviamento agricolo a programmi ridotti". L'attività della Scuola prosegue poi fino alla metà degli anni Cinquanta per opera del professor Enrico Delleani: vengono condotte numerose sperimentazioni in campo frutticolo, viticolo e cerealicolo, oltre ad ospitare l'attività della Cattedra Ambulante di Frutticoltura.

È nel 1950 che a Cavour si tiene per la prima volta una Mostra Frutticola. Alcuni documenti di archivio testimoniano i risultati delle mostre che ebbero luogo in quegli anni:

Il Presidente del Comitato Organizzatore l'8 Novembre 1950 scrive in una lettera all'On. Camera di Commercio e Agricoltura di Torino: "Questa prima mostra non ha grandi pretese; si tratta sostanzialmente di un inizio di una prova. Per ora piccola, ci auguriamo che coll'anno prossimo s'ingrandisca e s'imponga all'attenzione di molti (...)."

E così sarà, infatti. L'Eco del Chisone del 17/11/51 titolerà infatti "La 2° mostra frutticola di Cavour - Esito superiore ad ogni previsione" Martedì 13 Novembre 1951: una data memorabile nella storia della frutticoltura cavourese. La seconda Mostra frutticola, allestita con tanta cura, ha rappresentato per le molte migliaia di visitatori, convenuti a Cavour per la fiera si S. Martino, uno spettacolo quale non si era mai visto in questa regione sia per completezza che per eleganza. Uno spettacolo in tecnicolor che abbagliava chiunque entrasse nelle sale. Vivaci colori e delicate sfumature quali solo il pennello di un grande artista poteva fare, collocati in un'elegante sala illuminata a luce riflessa da 45 lampade. Infine altre sale, tutte belle.

Alle 9 del mattino si è svolta l'inaugurazione, alla presenza del Prof. Della Beffa, dei rappresentanti della Camera di Commercio, Industria ed Agricoltura, della Provincia, dell'Ispettorato Agrario, di vari Sindaci di Comuni vicini, di tutte le Autorità locali e degli espositori.

Subito dopo i locali della Mostra venivano letteralmente invasi da una

folla enorme che per tutta la giornata, e fino a tarda ora, si assiepava per ammirare questa completa rassegna della nostra produzione frutticola. Bisogna dare atto, per dovere di giustizia, del buon gusto anche degli espositori. La grandissima parte aveva infatti confezionato le cassette con finezza ed eleganza.(omissis)

Alla Mostra del 1951 si affiancava un “Concorso Frutteti”, che prevedeva premi in denaro per i vincitori, così come anche per gli espositori. La mostra del 1952 invece era riservata ai soli produttori del Comune di Cavour.³⁰

Gli anni '50-'60 vedono un forte cambiamento nella frutticoltura, con un progressivo ammodernamento.

Nel 1952 i Comuni di Barge, Bagnolo, Cavour e Paesana costituirono il CIFOP (Consorzio Incremento Frutticoltura Ovest Piemonte), finanziato dai Comuni stessi e dalle Camere di Commercio di Cuneo e Torino, sorto al fine di “incrementare e valorizzare con intendimenti e metodi la frutticoltura nella zona occidentale del Piemonte, promovendo e coordinando tutte le iniziative atte a valorizzare la frutticoltura locale”. I tecnici del CIFOP visitavano i frutteti, davano consigli sulle varietà da impiantare, sulla corretta concimazione e sulla lotta antiparassitaria. Inoltre si organizzavano corsi di aggiornamento e veniva pubblicato un bollettino da distribuirsi gratuitamente tra i frutticoltori. È grazie a questo consorzio che nel 1952 e 1953 a Cavour si tennero due edizioni della “Mostra della Frutticoltura”, mentre a Barge si organizzò la “Mostra Frutticola-Agricola” nel 1954. Al CIFOP aderirono poi altri comuni del Pinerolese: negli anni Sessanta entrarono Bibiana, Campiglione Fenile, Luserna San Giovanni, Cumiana, Sanfront, Envie, Pinerolo, Bricherasio ed Osasco. Il consorzio fu poi tra i principali promotori della rassegna “Tuttomele” di Cavour (tenutasi per la prima volta nel 1980, grazie anche all’opera della Proloco), di altre mostre di dimensioni minori nei vari paesi di produzione, di gite istruttive in Italia ed all'estero e di convegni di studio di interesse sovraregionale. Ecco un estratto da “Il coltivatore Piemontese” del 26/12/66 a firma di Piero Latino (tecnico CIFOP) avente per titolo “Echi della mostra frutticola”.

Allestire la mostra frutticola è cosa periodica e comune per il Centro Incremento Frutticoltura Ovest Piemonte. Difatti diverse sono state le edizioni, diversi i capoluoghi sedi di tali mostre: ...Barge, Bagnolo, Bibiana, Cavour, Pinerolo, Cumiana e poi ancora Cavour. (omissis) La nostra zona dotata di tutte le migliori condizioni ambientali per produzioni di qualità superiori, ha forse avuto il torto in passato ed in seguito lo svantaggio di essere nata zona a vocazione frutticola, prerogativa questa che ha influita negativamente per un certo lasso di tempo su una pronta adeguazione a quelle che sono le nuove tecniche colturali. L’opera del CIFOP ha avuto una precisa funzione per ovviare a questo inconveniente; le mostre ne hanno dato la più

³⁰ Verona M., op.cit.

chiara conferma. Chi avesse avuto la possibilità di seguire queste esposizioni allestite nel tempo, potrebbe adesso dire che anche nella nostra zona si è arrivati ad una frutticoltura d'avanguardia. Forse non si è ancora raggiunta la perfezione nella preparazione commerciale del prodotto ma l'avere raggiunto il livello qualitativo e varietale pari ad altre località più progredite si può già considerare un ambito traguardo. (omissis)

Confrontando lo stand di cultivar presenti si notava che queste erano scese a 6 (per le sole mele) e tutte di tipo pregiato a cominciare dalla Golden Delicious, incontrastata regina dei nuovi frutteti, alle ultime arrivate e ben accette varietà della serie Spur, mentre nelle prime edizioni, realizzate nel 1955-56, solo le varietà locali arrivavano alla trentina. Se si pensa che le frutta esposte nelle prime mostre sopracitate, erano tutte provenienti da frutteti estensivi di vecchia costituzione e che la produzione attuale è costituita esclusivamente da frutta di frutteti nuovi specializzati, si deve convenire che il cammino percorso è stato enorme. (omissis)

I 300 e più ettari di frutteto specializzato esistenti oggi in questo comprensorio sono ormai l'indice di un'economia agricola decisamente improntata sulla frutticoltura, tradizione tramandata e riveduta per un domani sicuro.

Gli espositori nel 1966 furono 90, provenienti dai vari Comuni del circondario; quelli costituenti il CIFOP erano Cavour, Pinerolo, Cumiana, Luserna San Giovanni, Bibiana e Campiglione.³¹

Attualmente il CIFOP garantisce un'assistenza tecnica specializzata ai frutticoltori per un totale di oltre 250 aziende nei comuni associati (Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour, Garigliana, Luserna S. Giovanni, Lusernetta, Osasco, Pinerolo, San Secondo di Pinerolo).

Un opuscolo a cura della Provincia di Torino, negli anni Ottanta fa menzione ai primi tentativi di recupero e catalogazione delle vecchie cultivar di melo, grazie ad una collaborazione tra Università, Istituto Professionale per l'Agricoltura di Osasco, CIFOP, il CATAc di San Secondo di Pinerolo ed alcuni altri centri di assistenza tecnica agricola della provincia.³²

Queste iniziative hanno portato all'attuale riscoperta, anche da parte del mercato, di varietà di frutta antiche, strettamente legate al territorio di produzione e di origine.

In conclusione di questo excursus storico nella tradizione frutticola pinerolese, meritano una nota finale il lavoro di recupero e catalogazione svolto dalla Scuola Teorico Pratica Malva – Arnaldi di Bibiana, la creazione ad opera di Slow Food del presidio delle Antiche Mele Piemontesi (quattro delle quali hanno una dimostrata origine pinerolese), l'inserimento di tali vecchie varietà tra i Prodotti Tipici della Provincia di Torino. Sono state elette

³¹ articolo riportato da Verona M., op.cit.

³² AA.VV., Pomicoltura in Provincia di Torino, Provincia di Torino, Assessorato all'Agricoltura, Torino 1989.

a far parte del presidio: Buras, Calvilla bianca, Carla, Dominici, Gamba fina, Grigia di Torriana, Magnana, Rùnsè.

Il 18 dicembre 2002 è stata ufficialmente costituita l'Associazione Antiche Mele Piemontesi, con sede presso la Scuola Malva.



Il marchio dell'Associazione Antiche Mele Piemontesi.

I FRUTASÈ DI CUMIANA

Il rilievo speciale che, in passato, viene attribuito particolarmente alle "mele di Cumiana" è da far risalire all'attività dei frutasè, che acquistavano la frutta dai produttori dei vari Comuni per poi andarla a vendere sui mercati generali di Torino. Le testimonianze più antiche sull'attività dei frutasè risalgono alla fine del 1700. Si andava a vendere a Torino con il carton tirato dal cavallo o dalla mula, ma agli inizi era solo l'asino con due cavagne sul dorso. Le "mele di Cumiana" erano quelle acquistate nei paesi limitrofi. Questo Comune, a metà strada tra comuni come Bibiana, San Secondo, Bricherasio... e Torino, diventò il centro del commercio e dell'immagazzinamento dalla metà del 1800 fino al dopoguerra.

Le case dei frutasè erano appositamente strutturate, con i cambrun particolarmente adatti per l'immagazzinamento e la conservazione della frutta. Dagli anni '50 - '60 molti dei frutasè iniziarono a diventare essi stessi produttori e poco per volta l'attività del commercio si modificò: alcuni tra i giovani si attrezzarono per espandere l'attività. Nuovi mezzi di trasporto portarono i frutasè cumianesi a spostarsi verso



Fassetta Flavio, frutasè a Cumiana (foto Marzia Verona).

altre aree di produzione: il Trentino (già negli anni '30), successivamente la Valle d'Aosta, il Veneto, il Ferrarese ed il Modenese.

Alcuni anni fa è nato un libro per non dimenticare: i Pom Pien del titolo di quest'opera erano il dolce tipico di Cumiana e rischiano di scomparire anch'essi, insieme a tutte le attività legate alla frutticoltura. Sono quasi scomparse anche le Soelie, le mele tipiche di Cumiana (compaiono come raneta soli in una guida su Cumiana del 1913), classificate come "Liscia di Cumiana": Erano le mele più adatte per cucinare i Pom Pien.

LE VARIETÀ DI MELE

Il ventaglio varietale rimane pressoché stabile fin dopo la prima metà degli anni '50, dopo di che inizia la progressiva diminuzione. Da circa 100 diverse varietà diffuse nel 1948 alle 3-4 che oggi costituiscono il 90% degli impianti, per la maggior parte di origine non locale. Negli ultimi anni, come si è già detto, si è assistito ad un progressivo recupero delle antiche varietà e, parallelamente, sono state impiantate anche cultivar di tipo diverso, per ampliare l'offerta verso le diverse esigenze del consumatore. I nomi e le forme delle antiche varietà di mele sono molteplici: alcuni fanno riferimento a toponimi, a cognomi, a soprannomi o ancora alle caratteristiche del frutto stesso.

LE MELE IN CUCINA

La mela può essere presente in tutto il menù, dall'antipasto al contorno, ma è soprattutto nei dolci che trova la sua espressione migliore. Dalle preparazioni più tradizionali appartenenti alla cucina povera a dolci molto ricercati, ricchi di ingredienti diversi, la mela la fa da padrona, anche perché può essere conservata a lungo ed è quindi disponibile per un periodo di tempo maggiore rispetto ad altra frutta. Torte di mele sono presenti nei ricettari di tutto il mondo, ma soprattutto in quelli appartenenti alla cultura Nord-europea, dove questo frutto è prodotto in grandi quantità. L'applepie e l'apple crumble inglesi, l'apfelstrudel in Austria, Germania e Svizzera sono le più conosciute, ma poi si hanno infinite varianti di crostate, torte, mele ripiene, frittelle, charlotte e così via.

I FORMAGGI D'AUTORE DELL'AZIENDA CALLHOLAIT

di Serena Mainero

L'azienda Callholait nasce dieci anni fa. Per Silvano Galfione gli studi compiuti in precedenza si unirono allora alla passione e all'interesse legati alla complessa ed antica interazione che lega l'animale al pascolo, della quale entrambi hanno bisogno non vivendo l'uno senza l'altro: ne seguì l'acquisto delle prime pecore ed il successivo avviamento della società produttrice di formaggi.

L'azienda, gestita oggi in società con Francesco Gamna, ha la sede invernale a Buriasco, in Regione Canali 8, e conta circa 500 esemplari ovini, che vivono sempre liberi al pascolo, sia in pianura che in alpeggio.

La stagione alpicola inizia a partire dal 20 aprile: in questo periodo e fino al 5 maggio le pecore vengono portate in val Germanasca a 1400 metri nelle valli pinerolesi, in particolare a Maniglia di Perrero, dove è localizzata una unità produttiva con la sala di mungitura e i locali per la lavorazione del latte. In val Chisone, presso il lago del Laux, pascolano invece le pecore "asciutte" (teoricamente che hanno terminato la lattazione) e le agnelli gravide. Gli animali vivono in montagna per tutto il periodo estivo e vengono riportati in pianura a fine settembre: da qui fino a fine novembre scatta il periodo del parto e del pascolo in pianura. Le pecore, sempre all'aperto, mangiano fieno, erba e anche mais (quest'ultimo in quantità razionata: gli animali ne sono molto golosi e si nutrirebbero solo di quello!) e vengono fatte dormire al riparo solo in caso di maltempo. Naturalmente dopo il parto segue il periodo della mungitura e, se è possibile, una nuova gravidanza: l'altro periodo di parto si colloca tra febbraio e marzo e prepara la stagione dell'alpeggio.

Negli alpeggi in quota, dove gli animali sono liberi di nutrirsi al meglio, è diffusa un'orchidea spontanea usata un tempo come caglio naturale: la callholait appunto, da cui deriva il nome dell'azienda.

Dal latte prodotto al pascolo e lavorato artigianalmente a crudo derivano i formaggi freschi e stagionati e i deliziosi yogurt, sottoposti a un costante controllo di igiene e qualità.

Queste le tipologie di formaggio prodotte, che i partecipanti al corso "Sapori di casa nostra" hanno potuto degustare nel corso della serata del 24 ottobre 2006.

BLU COZIE. È un formaggio erborinato dal carattere robusto e dal sapore marcato, più o meno piccante a seconda della stagionatura. Per la sua produzione il latte viene riscaldato fino a 32°, quando si aggiunge il caglio. Dopo circa 30 minuti la pasta viene rotta con la lira e posta a scolare su stuioie. Dopo circa un'ora viene messa in forma e rivoltata per due giorni. La salatura è effettuata a secco con sale grosso. La stagionatura avviene in cantina. Le forme sono di circa 4 Kg, ed esternamente si presentano con

un colore che va dal paglierino al rosso. Interamente la pasta è bianca e più o meno abbondantemente erborinata a seconda della stagionatura. La consistenza è buona, con pasta leggermente friabile che tende a indurirsi con la stagionatura. È un formaggio da tavola, adatto a insaporire numerose preparazioni in cucina, caratterizzato da una complessità di aromi dovuti alla varietà dell'ecosistema vegetale alpino.

TOMA. Variante della toma piemontese, questo formaggio dolce e gustoso ha un sapore prima delicato e poi più marcato, con un sentore di piccante a stagionatura molto avanzata. Il latte è cagliato a 38°, riposa un'ora e poi è rotto, riscaldato e delicatamente lavorato fino a 42°. Messo in forma non viene pressato ma salato con sale grosso a secco e rivoltato frequentemente. Le forme variano da un peso di 2/3 kg a un massimo di 6/10. Il colore esterno delle forme va dal paglierino al giallo carico: internamente la pasta passa dal bianco, al paglierino al giallo a seconda della stagionatura. La consistenza è elastica e tende a indurirsi con l'età. Per la complessità e l'eleganza degli aromi può gareggiare con i migliori formaggi alpini.



I formaggi dell'azienda Callholait.

TOMETTA. Di forma simile alla caciotta, dolce, gustosa e dall'aroma pecorino poco pronunciato. Il latte viene riscaldato fino a 38° quando si aggiunge il caglio. Dopo circa un'ora la pasta è rotta con la lira e delicatamente

sminuzzata e riscaldata fino a 42°, messa in forma e salata con sale grosso a secco. La forma è rotonda, di circa 13 cm di diametro, con scalzo di 8/12 cm più o meno bombato. Il colore esternamente va dal paglierino al beige, internamente la pasta passa dal bianco latte al giallo carico con l'aumento della stagionatura. Talvolta in alcune forme si ha una leggera erborinatura. È un tipico prodotto da tavola, ma per la capacità di fondere può avere vari utilizzi in cucina: le forme più stagionate possono essere utilizzate da grattugia.

TOMETTA SOTTO VINACCE. Di lavorazione, forma e consistenza identiche alla tometta, si caratterizza per la crosta, che viene conciata e parzialmente rivestita di vinacce. Al gusto della tometta stagionata si sovrappone il caratteristico aroma: il risultato è un formaggio da tavola con gusto originale e giovane.

BASIN. Tenero, morbido, dal sapore delicato e acidulo inconfondibile aroma di yogurt: da qui il nome, "bacio" in piemontese. È uno dei pochissimi formaggi prodotti senza uso di caglio: il latte è acidificato per circa 15 ore e quindi messo delicatissimamente nelle forme, dove rimane per due giorni. Salato a secco è passato in stagionatura a 12°. Color panna fresco, paglierino con crosta fiorita a stagionatura più avanzata: la pasta rimane sempre bianca. È un formaggio unico, la cui "ricetta" è un'esclusiva dell'azienda.

CRUTIN. Formaggio dall'originale consistenza granulosa e dal sapore leggermente acidulo, dà il meglio di sé col progredire della stagionatura. È ottenuto miscelando due tipi diversi di cagliata, che vengono poi lasciati sgrondare per 1 o 2 ore in sacchi di tela, ed infine messi in forma e salati a secco. Stagionatura a 12° in cantina, come dice appunto il nome. La pasta è leggermente marezzata e tende a colorarsi col passare del tempo.

SFRISÀ. Formaggio dal sapore marcato più o meno piccante. Il latte viene riscaldato a 38° e aggiunto di caglio. Si estraе la cagliata e si pone a riposare su delle stuovie per 6/8 ore, quindi si taglia a fette grossolane e si mette a bagno nel siero per circa 2 giorni. Dopo 48 ore si estraggono le fette di cagliata e si pongono a scolare per alcune ore, quindi si macina la pasta in un tritacarne e la si mette in forma. Salato con sale fino, si lascia in fasciera per 2/3 giorni e si passa in locali di stagionatura: il risultato è un formaggio a pasta macinata, dalla tessitura inconfondibile. Le forme si presentano esternamente di colore che va dal paglierino al grigio scuro, la pasta è friabile e tende a indurirsi con la stagionatura.

SUUPÀ. Nonostante il nome poco impegnativo ("non so" in patois), questo formaggio ha un sapore caratteristico, delicato e leggermente acidulo da giovane, ricco di note aromatiche una volta stagionato. Il latte è acidificato a partire da sieri prodotti in azienda, quindi viene addizionato di piccole quantità di caglio e lasciato riposare per 18 ore, messo in forma, rivoltato per 2 giorni e salato a secco. Color bianco da fresco, paglierino con crosta fiorita a stagionatura più avanzata, pasta morbida e cremosa, è un formaggio da tavola.

VELLUTATA. Robiola dal gusto giovane e fresco nei primi giorni, più dolce e marcato a maturazione avanzata. Il latte crudo viene inoculato di siero a 23° e mantenuto a questa temperatura per circa un giorno. Quindi la cagliata viene posta delicatamente in forma e rivoltata numerose volte per due giorni, salata a secco con sale fino e messa a stagionare in cantina. Peso circa 250 grammi, colore che va dal bianco latte al beige.

LA SÀRASO. Ricotta compatta, con lieve aggiunta di latte, dalla caratteristica forma globosa, ricoperta di fieno d'alpeggio. Il peso è di circa 1/1,5 Kg. Servita anche stagionata, è ottima per ripieni in cucina.

MEDIEVALE. Formaggio che deve il suo nome alla forma antica, diversa dalle altre. È di limitata produzione, partendo dal Sàraso: la lunga stagionatura dà come risultato un sapore deciso e piccante. Ideale con gelatine dolci, il peso è di circa 700 grammi per forma.

L'azienda Callholait vende i suoi formaggi soprattutto all'ingrosso, ma anche a negozi e ristoranti, e ha partecipato a manifestazioni importanti come CHEESE a Bra e SALONE DEL GUSTO a Torino. Negli ultimi anni le richieste sono aumentate in proporzione dal desiderio delle persone di riscoperta dei sapori tradizionali, a riprova del fatto che la società non solo cerca ma ha bisogno di spazi meno legati alla modernità.



Silvano Galfione e le sue pecore in alpeggio.

UN MESTIERE PUÒ NASCERE DA UNA TRADIZIONE

di Irene Bertoli

Un mestiere può nascere da una tradizione, o da una vocazione. Mettere in pratica ciò che per anni si è visto fare, attorno a sé, in famiglia o sul territorio; oppure rimanere affascinati da qualcosa che si pensa possa diventare proprio, al quale si crede di poter contribuire.

Proprio come è accaduto a Luca Allasia, ventitreenne di Buriasco che, già mentre frequentava l'Istituto Agrario, cominciava a elaborare l'idea di un mestiere che avrebbe costituito il suo futuro lavorativo. Prima d'estate, poi attraverso l'apprendistato presso alcune macellerie di Pinerolo, Luca ha imparato il lavoro del macellaio.



Luca Allasia al lavoro nella sua macelleria.

Ma il suo progetto non era completo. Per poter sviluppare un progetto originale, offrire un prodotto "tipico" e far conoscere le proprie capacità, ha deciso di mettersi per conto proprio, investendo in modo importante. Con quel pizzico di incoscienza e di imprevedibilità che contraddistingue qualunque progetto imprenditoriale.

Così, sedici mesi fa (a luglio del 2005), ha aperto una macelleria in centro a Pinerolo: la sua specialità è la carne di vitella piemontese. "Ho scelto questo tipo di carne per la sua qualità e la tenerezza, anche se i maschi, che hanno un altro sistema di assimilazione del cibo, rendono il 7,8% in più nella macellazione - spiega Luca - Le vitelle che macello hanno dai 10 ai 15 mesi e sono per la maggior parte legate".

Dopo la macellazione la carne (che per legge non può essere venduta prima di tre giorni) viene fatta stagionare per 10-15 giorni nelle celle frigorifero appositamente predisposte.

Le aziende dalle quali il macellaio buriaschese si rifornisce sono tutte di Buriasco, Macello e Pinerolo. A lui spetta la scelta dell'animale nell'azienda agricola, animale che viene successivamente macellato, sempre dalla medesima persona, e portato direttamente nel laboratorio retrostante il negozio. "Macello 2-3 vitelle a settimana e lavoro tutti i giorni, anche la domenica e nelle ore di chiusura del negozio, per poter garantire ai miei clienti la qualità, la varietà e la disponibilità dei prodotti e soddisfare le loro esigenze e richieste", continua Luca, che produce diverse lavorazioni proprie.

La macelleria, nella quale attualmente lavorano anche il fratello ed una commessa, vende anche altri prodotti, tutti provenienti dai nostri territori: "Non c'è convenienza a rifornirsi altrove, ed inoltre è preferibile che gli animali non vengano trasportati".

Dai salami cotti, crudi, o da far cuocere, alle pancette (normali e con le erbe), al "carpaccio alle erbe", un particolare pezzo di vitella che viene posto a marinare nel sale e nelle erbe, da servire crudo, condito con olio.

Oltre a polli, agnelli e capretti (questi ultimi, ovviamente, soprattutto nel periodo Pasquale), e buoi a Natale (anch'essi comprati da un'azienda agricola di Buriasco).

CIBO E ALTRO

di Luigi Priotti

Altro è il parlar di cibo, altro il non averne a sufficienza. Noi, oggi, prescindendo dalle disponibilità finanziarie per l'acquisto, possiamo trovare di tutto e dappertutto, almeno alle nostre latitudini occidentali: però il superfluo di oggi non dovrebbe illuderci circa un'abbondanza infinita. Certi fatti accaduti in tempi passati paiono cronaca di un altro mondo. Alla fine del 1800 l'esercito spara ancora sulla folla per sedare tumulti di piazza conseguenti alla mancanza di pane; i cadaveri, a testimoniare questi momenti bui della nostra storia, si conteranno a decine. A fine 1945 si paventano altre rivolte dovute a mancanza di pane e companatico. La guerra da poco finita ha accentuato la mancanza di cibo e creato estese sacche di povertà, inoltre tardive gelate primaverili hanno falcidiato la produzione di grano. Tutto ciò aggiunto ai fenomeni speculativi di "borsa nera" preoccupa non poco le nuove Autorità italiane, che, temendo rivolte di piazza, chiedono aiuto agli Stati Uniti. Il momento è delicato. I nuovi equilibri politici creatisi con la fine della guerra sono tutt'altro che consolidati: perciò nuovi moti di piazza dovuti a penuria di "pane" sono pericolosi e potrebbero provocare effetti a catena.

I nostri Governanti pellegrinanti oltre Oceano troveranno accolte le loro richieste, anche e soprattutto (si dirà) per i buoni auspici dell'italo-americano Fiorello La Guardia, Sindaco di New York, per cui alcune navi americane cariche di grano verranno dirottate verso l'Italia fugando così pericoli di disordini. Grazie a ciò e al maggior controllo dei fenomeni speculativi da parte delle Prefetture il prezzo della farina che aveva sfiorato le 30.000 lire il quintale diminuì rapidamente. Non so se Fiorello La Guardia fosse appassionato di ricerca botanica o se fu l'Italia a rendere omaggio a questo suo intercessore. Una varietà di grano dalle ottime qualità molitorie e in uso fino a due decenni fa portava il nome "Fiorello" e si diceva nome dato a ricordo di quanto sopra descritto. Sul quotidiano torinese "La Stampa" nel maggio 1945 diversi trafiletti composti da una decina o poco più di righe, fanno riferimento a disponibilità o meno di generi alimentari di prima necessità. Uno di questi così recita: "Si porta a conoscenza della popolazione che le macellerie che effettueranno sabato 26 e domenica 27 corrente la prima distribuzione di grasso bovino alimentare, venderanno tale prodotto a lire 12 l'etto".

Molti episodi relativi al periodo della guerra potremmo qui descrivere circa la mancanza di cibo in generale, e nello specifico di pane, alimento "principe" per noi, tanto che per sottolineare miseria e privazioni era d'uso dire: "Manca il pane", "non c'è pane", "non hanno più pane".

È ricordo di "ieri" il vedere le spigolatrici chine sui campi di stoppie o lungo le strade a raccogliere le spighe di grano cadute accidentalmente, per racimolare un po' di materia prima a garanzia di pane per l'inverno. Gestì poveri, frammenti di miseria, pur tuttavia pervasi di una certa religiosità

nei confronti del cibo; a sancire tale religiosità chi ha frequentato l’asilo dalle suore ricorda bene la preghiera che si doveva recitare prima di sedersi a tavola per consumare un piatto di minestra e poche, per alcuni, povere cose portate nel cestino. Anteriormente, un altro gesto considerato di una certa religiosità era la distribuzione pubblica della minestra da parte di enti di assistenza o per munificenza di privati, distribuzione rivolta agli indigenti o viventi di accattonaggio.

Ho ricordo dei gesti e delle parole di una madre, il cui figlio lontano causa la guerra dava, quand’era possibile, notizie tutt’altro che rassicuranti: gesti consistenti nel dare un piatto di minestra calda e un riparo per la notte a chi viveva di stenti e miserie con la speranza che qualcuno in terre lontane usasse uguale misericordia verso suo figlio.

Povere madri! A quante di loro la “misericordia” non ha saldato il debito. Sono cose che paiono appartenere ad altri mondi in questo nostro momento di festività, valutata in base al consumismo finale, ma che in altri mondi, - purtroppo - sono ancora regola piuttosto che eccezione.

E talvolta mi chiedo se sia descrivibile per chi non l’ha provata, la fame unita alla prigionia di quanti sono passati attraverso il crogiolo della guerra.

In passato la commensalità, cioè il mangiare tutti allo stesso tavolo e nello stesso locale era momento di aggreganza e unità familiare; e lo è ancora oggi per i popoli meno evoluti sul piano tecnologico.

Sempre nel passato nelle grandi famiglie si stava a tavola con un preciso ordine gerarchico e ci si sedeva generalmente su panca comune e non su sedie individuali.

In epoche precedenti, e ancora oggi, i grandi banchetti con abbondanza di cibo sono teatralmente momenti ideali per ostentare ricchezza e potere.

I ritmi di vita, gli orari del mangiare e soprattutto le disponibilità economiche hanno creato differenze fra “élites” e classi popolari; quindi ritmi e orari variabili in base allo stato sociale, al tipo di lavoro, ai periodi stagionali. Altra differenza fra nobiltà e popolo è evidenziata dal consumo di carne, che per le classi superiori è costituito in prevalenza da selvaggina, piuttosto che altre specie di allevamento domestico. Girovagando per il mondo ancora oggi, quante curiosità, differenti modi di produrre, conservare e usare il cibo; i gesti rituali ad esso legati, il consolidarsi di economie e relazioni sociali, ma anche l’emergere di lotte e sopraffazioni, tutto ciò costituenti le “culture diverse”.

Nei mercati africani, ancora oggi, si possono vedere donne accovacciate per terra accanto alle proprie mercanzie poste in vendita tra cui spicca un piatto di cavallette fritte. E sempre in Africa è d’uso presso certi popoli il mettere nella tomba dei defunti abbondante cibo perché li accompagni nell’aldilà. E ancora in Africa, tra i vari gruppi etnici che compongono il popolo etiopico, si dice che i “Guraghe” siano i migliori produttori e commercianti di burro, materia prima alimentare e rituale. In queste aree geografiche pare che il burro fresco venga usato in parte dalle donne per l’acconciatura dei capelli, mentre il restante viene posto a invecchiare sotto terra in buche scavate negli orti e rivestite di foglie e sassi. L’invecchiamento

va dai 5 ai 30 anni e pare che tale burro venga poi offerto agli ospiti. Il burro più vecchio è offerto all'ospite di maggior riguardo. Quasi come si usa da noi col miglior vino.



Nomade tibetano ripreso dall'obiettivo circa 70 anni fa nel suo "burrificio". L'otre di pelle di pecora ripieno di latte richiede un energico scuotimento di quasi due ore prima che il burro venga alla luce (da "Segreto Tibet" di F. Maraini, Ed. Dall'Oglio).

In estremo Oriente è ancora d'attualità il cucinare carne di cane anziché di coniglio; d'altra parte, nell'immediato dopoguerra era ancora in uso da noi mangiare il gatto (povera bestiola!) nelle festività natalizie, e forse qualche cane in tempo di guerra è pure finito in stomaco umano. Nell'arcipelago delle isole Filippine, quando muore un componente del clan familiare, è d'uso macellare un paio di suini: servono per dare da mangiare a parenti e conoscenti venuti a rendere visita e omaggio al defunto, visite che possono durare almeno una settimana e comunque il tempo necessario per consumare il cibo a ciò preparato. E solo finite queste scorte alimentari il defunto verrà sepolto e parenti e amici torneranno alle loro case.

In certi popoli l'ospitalità è congiunta all'offerta di cibo e l'ospite, rifiutandolo, reca offesa al padrone di casa. Fosco Maraini, in viaggio attraverso il Tibet nel secolo scorso, annota tra le tante cose, l'ospitalità nelle tende dei nomadi locali; il cibo offertogli, basato quasi esclusivamente su latte, burro, latticini e yogurt ricavati dall'allevamento dello yak, bovino dal lungo pelo nero, pascolante fino a 4000 metri d'altitudine. Il foraggio di queste altezze, pieno di fiori nella breve stagione estiva da un sapore particolare a latte e derivati. Annota Maraini: "Oggi abbiamo mangiato yogurt dal sapore quasi divino", ma annota anche, a sottolineare l'estrema carenza

di norme igieniche: "Ci sono stati offerti dolci secchi, frammisti ad essi notiamo peli di topo. Il rifiutarli sarebbe offesa all'ospitante, il mandarli giù operazione disgustosa a cui - purtroppo - non possiamo sottrarci".

Tra i paesi che compongono l'area mediterranea, l'Italia, data la posizione geografica, ha sempre avuto ruolo preminente: il clima, la vicinanza del mare per gli scambi commerciali, i prodotti alimentari tra i quali primeggiano: grano, olio, vino, agrumi, ortaggi, carni, e latte ottenuti in maggioranza dalle greggi e mandrie pascolanti.

Quindi la nostra appartenenza alle cosiddette "Civiltà del Mediterraneo" magistralmente descritte da F. Braudel, affonda le radici in epoca assai lontana. Oggi, nonostante la rivoluzione tecnologico-scientifica, nel produrre, conservare e trasportare i beni alimentari, non può dirsi eliminata la frattura fra civiltà diverse che sul piano alimentare oppone il popolo degli obesi ai denutriti.

Riuscirà la "Terra", sempre più sfruttata, saccheggiata, vilipesa e violentata a garantire cibo equamente distribuito per i suoi abitanti in continuo aumento? C'è chi dice di sì, adducendo alla propria tesi semplici rimedi: dirottare gran parte dei cereali usati per nutrire animali al consumo umano. In parte può essere vero, ma non può garantirci dal creare altri squilibri. La tesi contrapposta punta il dito sull'aumento della popolazione senza limiti e conseguente pressione sulle risorse della Terra che è una sola e per ora non ampliabile. La Luna, Marte e altri pianeti non ci garantiscono ancora aree di espansione planetaria.

E intanto le nostre città e paesi continuano un'espansione, sì programmata, ma apparentemente fuor d'ogni limite: quasi una corsa in vertiginosa discesa per "consumare" il più in fretta possibile la maggior quantità di territorio e risorse.

Esiste una terza via? Forse, se le Società più evolute rinunceranno a qualcosa del loro superfluo, investendolo nello sviluppo dei sistemi produttivi, nella creazione di strutture e infrastrutture nei Paesi carenti: è una questione morale!

Come pure non può prescindere da una questione morale l'attività di chi preposto a produzione e manipolazione di generi alimentari carburanti dell'umanità; e se è vero il detto che un buon carburante garantisce un buon funzionamento del motore, così il cibo "sano" è per l'organismo umano.

L'assise mondiale di Terra-Madre tenutasi a Torino a fine ottobre, evocando il concetto di Terra quale madre e allo stesso tempo divinità, oltre che a far conoscere fra loro le diverse Comunità a livello mondiale preposte alla ricerca scientifica, alla produzione del cibo, alla salvaguardia dell'ambiente e della conseguente salute umana, aveva tra i propri scopi anche quello di far conoscere al grande pubblico i "Saperi e Sapori" prima che molti di essi spariscano definitivamente dalla faccia della Terra causa standardizzazione mondiale.

Saperi e Sapori sono oggi - purtroppo- insidiati da forze dirompenti quali: leggi economiche, concorrenzialità, inquinamento ambientale e il prevalere dei più forti nell'ambito del commercio.

“SAPORI DI CASA NOSTRA”

CORSO ITINERANTE DI AVVIAMENTO ALL'ENOASTRONOMIA PINEROLESE

SETTEMBRE-DICEMBRE 2006

LE RAGIONI DEL CORSO

Valorizzare i prodotti

In questi anni si registra una domanda sempre più crescente verso i prodotti del territorio, per la loro qualità e tipicità ma anche per la loro “tracciabilità”, in quanto molto spesso reperibili direttamente dai produttori. A questa domanda la Regione Piemonte, l’Assessorato all’Agricoltura della Provincia di Torino, in collaborazione con l’Istituto Agrario di Osasco, i Presidi Slow Food ed altri enti, hanno risposto con una politica di valorizzazione di tali prodotti attraverso il “Panier dei prodotti tipici della Provincia di Torino”, il censimento dei produttori e ricerche che mettono in evidenza le origini storiche e il contesto antropologico nel quale certi prodotti sono nati, nonché le varianti delle tecniche di lavorazione.

Mentre i produttori cercano sempre maggiore visibilità attraverso cooperative, consorzi e marchi di qualità, enti quali la Scuola Malva-Arnaldi di Bibiana e il Museo del Gusto di Frossasco, svolgono un’intensa attività di ricerca, conservazione, valorizzazione e promozione della biodiveristà in campo agroalimentare.

Conoscere il territorio

Il Comune di Macello, attraverso i corsi realizzati dal Consiglio di Biblioteca, è stato impegnato in questi ultimi anni nella promozione della storia e della cultura materiale del territorio pinerolese, con particolare riguardo alla pianura sotto angolazioni diverse: riscoprendo ad esempio gli antichi paesaggi agrari, le vie d’acqua, le regolamentazioni dell’agricoltura nei secoli o l’organizzazione degli assi viari in funzione delle strategie commerciali dei prodotti del luogo.

Ciò ha aperto una riflessione, condivisa dall’Amministrazione comunale di Buriasco, sulla possibilità di un recupero di vecchie tradizioni agroalimentari che, con l’avvento della Politica Agraria Comunitaria del 2006, potrebbero anche rimettere in discussione l’intero assetto a vocazione monoculturale cerealicola del territorio.

Con queste premesse gli Assessorati alla cultura dei due Comuni intendono proseguire i corsi sulla “cultura del territorio”, nella convinzione che quando si parla di “cultura materiale” ad essa vadano ascritti anche i prodotti agroalimentari che quella cultura produce.

LA STRUTTURA DEL CORSO

- ▶ Martedì 26 settembre 2006, Macello, Sala Consiliare.
PRESENTAZIONE DEL CORSO.
LE TRADIZIONI ENOGASTRONOMICHE DEL PINEROLESE.
Relatore Valter Careglio.
Degustazione di formaggi a cura dell'azienda "Il Ciabot" di Buriasco.
- ▶ Martedì 10 ottobre 2006, Castello di Buriasco.
I VINI DE "IL TRALCIO" DI BRICHERASIO.
In abbinamento con salumi di Luca Allasia, formaggi e dolci offerti dal Castello di Buriasco.
Relatore Michelfranco Sbarato.
- ▶ Martedì 24 ottobre 2006, Tenuta "La cascinetta", Buriasco.
I FORMAGGI D'ALPEGGIO.
Relatore Silvano Galfione.
- ▶ Martedì 7 novembre 2006, Castello di Macello.
LE ANTICHE VARIETÀ DI MELE E DOLCI CON LE MELE.
Relatrice Marzia Verona.
- ▶ Martedì 21 Novembre 2006, Buriasco, Agriturismo "Rivalba".
LA BACIAIA DI CERCENASCO.
Relatore Germano Dealessandri.
- ▶ Martedì 5 Dicembre 2006, Macello, Trattoria "Il Filo di Canapa".
LA "MUSTARDELA" DELLA VAL PELLICE.
Relatore Dario Martina.
- ▶ Martedì 19 dicembre, Centro "L'Argal" di Frossasco.
VISITA GUIDATA AL MUSEO DEL GUSTO.



Una serata del corso "Sapori di casa nostra", presso "Il filo di canapa" di Macello: il prof.Dario Martina illustra le tradizioni storiche e le tecniche di lavorazione della "Mustardela".

HANNO DETTO DEL CORSO..

Credo che questa iniziativa ci abbia dato l'opportunità prima di tutto di conoscerci e di scoprire luoghi per alcuni mai visitati, abbinandoli a dei prodotti conosciuti superficialmente; invece, con queste serate, ci siamo addentrati nella produzione e nella sperimentazione (vedi i formaggi). Sarò di parte, ma la serata dei formaggi, presentata da Silvano Galfione è stata la mia preferita. Un ringraziamento ai promotori e in modo particolare all'assessore alla cultura del Comune di Macello per l'impegno profuso. Speriamo sia solo l'inizio di un percorso comune di Macello e Buriasco. Grazie.

Le serate sono state veramente bene organizzate. Complimenti al coordinatore e ai relatori che, oltre ad averci trasmesso la passione per il loro lavoro, hanno saputo recuperare prodotti e lavorazioni di un tempo, permettendo così la conservazione della memoria storica ed il recupero di tradizioni che altrimenti andrebbero sicuramente perse. Ottima e calorosa l'accoglienza nelle strutture proposte. L'iniziativa è senz'altro positiva e da ripetere, in quanto ha permesso di trascorrere piacevoli serate in compagnia di persone simpatiche e soprattutto di conoscere ed apprezzare prodotti e attività commerciali del nostro territorio.

I contenuti del corso sono stati esaurienti e gli esperti ci hanno presentato in modo appassionato e coinvolgente i prodotti del territorio. La serata riguardante "I formaggi d'alpeggio" è risultata particolarmente interessante, il relatore Silvano Galfione ci ha fornito informazioni sugli alpeggi, sulle pecore e sui formaggi. È stata presentata una gran varietà di prodotti che abbiamo degustato, accompagnati da un buon vino della cantina "Il Tralcio" di Bricherasio.

Questo corso è stato molto coinvolgente ed interessante; mi ha permesso di scoprire sapori, persone, tradizioni del nostro territorio. Ho fatto dei buoni propositi, quali comprare il formaggio d'alpeggio e non l'emmenthal Kraft o il Philadelfia, vorrei piantare delle varietà di antiche mele e preferire i vini del nostro territorio a quelli delle ben più rinomate Langhe. Vorrei ringraziare chi ha pensato ed organizzato questo corso non fatto solo di parole ma anche di cose "concrete".

Partecipare a questo corso di avviamento all'enogastronomia pinerolese è stato molto interessante, mi ha permesso di conoscere nel dettaglio le caratteristiche dei prodotti del territorio e la loro degustazione ne ha dimostrato un'elevata qualità. Durante la serata dei vini de "Il Tralcio" di Bricherasio, il relatore ha fornito in dettaglio notizie sui vigneti e sulle uve del territorio pinerolese, abbiamo potuto degustare diversi vini tra cui il Doux D'Henry, il Barbera, il Briché ed assaggiare una varietà di dolci, preparati da cuochi del castello di Buriasco. Mi auguro che il corso continui, presentando altri prodotti del territorio pinerolese.

Questo corso è stato una piacevole sorpresa, interessante e di tendenza! È stato curioso conoscere e riscoprire alcuni prodotti tipici del

nostro territorio, in particolare ho gradito la serata sulle antiche varietà di mele. Grazie davvero all'Amministrazione comunale che lo ha organizzato, in particolare all'Assessore alla cultura, che ha introdotto con competenza e simpatia tutte le serate.

Sono felice di aver partecipato a questo corso che mi ha permesso di trascorrere delle belle serate in buona compagnia imparando ad apprezzare i nostri prodotti tipici. Un plauso particolare al sig. Chiesa del castello di Buriasco che ci ha offerto una gustosissima serata!

Che bella iniziativa quella del corso "Sapori di casa nostra", serate alla riscoperta di prodotti e gusti del nostro territorio. Interessante sentire parlare i produttori dei loro prodotti, ascoltare gli esperti raccontarne le origini storiche e i politici spiegarci come intendono valorizzarli. Colpisce la bellezza delle strutture che ci ospitano, l'accoglienza dei padroni di casa è più che cordiale. Queste serate, che avrebbero potuto essere noiose ed accademiche, sono invece piacevolissime. È uno spunto, un pretesto che uscire di casa, incontrarsi e scambiare quattro chiacchiere, assaggiando cose buone, magari imparando qualcosa. Un bravo a tutti quanti: a chi ha avuto l'idea, a chi l'ha sostenuta, a chi la sta portando avanti! Spero ci saranno iniziative simili in seguito...



Gli ingredienti per la preparazione delle baciaie in bella mostra sul tavolo del relatore durante la serata di Cercenasco.

SAPORI DI CASA NOSTRA



è un'iniziativa a cura di

ASSESSORATI ALLA CULTURA DEI COMUNI DI BURIASCO E MACELLO
ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA DELLA PROVINCIA DI TORINO
ISTITUTO PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE DI OSASCO

in collaborazione con:

AGRITURISMO RIVALBA

Regione Rivalba 8 - Buriasco, tel. 0121 56221.

AZIENDA AGRICOLA CALLHOLAIT

Regione Canali 11 - Buriasco,
tel. 0121 5067777, cell. 347 0586219.

AZIENDA AGRICOLA IL CIABOT

Via Macello 15 - Buriasco, tel. 0121 56222.

CASTELLO DI BURIASCO

Via Macello 11 - Buriasco, tel. 0121 56143.

CASTELLO DI MACELLO

Via Castello 9 - Macello, tel. e fax 0121 340591.

MACELLERIA LUCA ALLASIA

Via Buniva 75 - Pinerolo, tel. 0121 321061.

MACELLERIA SALUMERIA MICHELIN-SALOMON GIOVANNI

Via Maestra 68 - Bobbio Pellice, tel. 0121 957880.

TENUTA LA CASCINETTA

Via Pinerolo 9 - Buriasco, tel. 0121 368040.

TRATTORIA IL FILO DI CANAPA

Via Garzigliana 7 - Macello, tel. 0121 340102.



di una grande banca

**A VOLTE
RESTARE FERMI
È UN GRANDE
PASSO AVANTI.**

***Prezzo bloccato fino al 2010
su tutti i conti Genius.***

Scopri il conto della gamma Genius più adatto a te.

www.unicreditbanca.it | 800.32.32.85 | FOGLI INFORMATIVI IN AGENZIA

 **UniCredit Banca**
Posso contarci.