



SAPORI  
SAPERI

STORIA E MEMORIA DELL'ALIMENTAZIONE A PRIMIERO

Quaderno realizzato dal Comprensorio di Primiero a conclusione della prima fase della ricerca *Sapori e Saperi* commissionata dal Caseificio comprensoriale di Primiero, dal Parco Paneveggio Pale di San Martino e dal Comprensorio, in collaborazione con l'Università della terza età e del tempo disponibile.

Testi di Quinto Antonelli, Gianfranco Bettega, Adriano Cazzetta, Elisa Faoro ed Emanuela Renzetti.

Cura e impaginazione di Gianfranco Bettega.

Tonadico, marzo 2003.

# SOMMARIO

<i>Qui comincia l'avventura...</i>	p. 5
<i>Indizi della memoria a Imer</i> di Emanuela Renzetti	p. 7
<i>Manoscritti: autobiografie, ricettari, quaderni di scuola e registri</i> di Quinto Antonelli	p. 27
<i>Prodotti, ricette, preparazioni e consumi</i> di Adriano Cazzetta e Gianfranco Bettega	p. 33
<i>... aggiustare il tiro</i>	p. 41



# QUI COMINCIA L'AVVENTURA...

## Cos'è Saperi e Saperi?

Saperi e Saperi è un progetto di ricerca sulla storia e sulla memoria dell'alimentazione a Primiero. Esso intende indagare le fonti scritte e orali disponibili con l'intento di fornire a operatori e studiosi i materiali per la conoscenza e lo studio della filiera alimentare in tutto il suo sviluppo: dal territorio al clima, dalle razze allevate e le specie coltivate alle raccolte e agli scambi, dalle materie prime ai prodotti e da questi alle preparazioni, per giungere fino alle occasioni, ai fruitori e ai luoghi di consumo.



Preparazione dei campi a Molare (7 maggio 1941)

## Come inizia?

Fin dal 2001 il Parco Paneveggio Pale di San Martino ha avviato la progettazione di un itinerario denominato *Da Tonadico al Cimerlo. Sul cammino della storia*. L'intervento, già in attuazione, prevede anche due strutture dedicate alla storia e alla promozione di prodotti alimentari locali, il miele e i latticini: *Coltivare le api* (realizzato in località Pian della Lotta) e *Dal territorio al piatto* (presso la Malga Pradidali).

Nel febbraio-marzo 2002 il Parco e il Comprensorio hanno poi collaborato con la Provincia Autonoma di Trento per inserire dei prodotti di Primiero nell'*Atlante dei prodotti tipici* nazionale. Risultato di quel lavoro è stata la registrazione di 21 prodotti tipici di Primiero, avvenuta con decreto del Ministero delle politiche agricole e forestali del 14 giugno 2002.

A questa operazione concorse, come diretto

interessato, anche il Caseificio comprensoriale di Primiero che, già da tempo, opera per la tutela dei propri prodotti e in particolare della *tosella*.

La breve ma efficace collaborazione ha fatto intravedere un'inaspettata ricchezza locale in campo agro-alimentare sia dal punto di vista storico, sia da quello della tradizione orale ancora viva.

È a seguito di queste prime iniziative che i tre *partners* hanno deciso di aderire anche alla proposta di istituzione di una *Strada dei Saperi* (secondo i dettami della legge provinciale 19/9/2001, n. 11) che interesserà le valli di Fiemme, Fassa e Primiero. Ed è in prospettiva di questa istituzione che hanno anche deciso di avviare una più approfondita ricerca sul tema, secondo tre fasi principali:

- un'indagine storico-archivistica sul tema agro-alimentare;



Ricevuta di pagamento in sorgo (23 marzo 1847)

- una campagna di interviste per documentare le testimonianze orali ancora disponibili su prodotti, preparazioni e modalità di consumo;
- un'attenta analisi e sintesi tecnico-gastronomica dei dati raccolti.

## Chi partecipa?

Sulla base di queste premesse, Comprensorio, Parco e Caseificio hanno sottoscritto una convenzione di collaborazione che prevede

un dettagliato programma di ricerca e la partecipazione di diversi operatori ed esperti.

Il Programma è stato stilato dagli storici Quinto Antonelli e Rodolfo Taiani (del *Museo Storico in Trento*) e da Emanuela Renzetti ricercatrice di antropologia culturale presso l'*Università di Trento*. I tre studiosi si sono anche impegnati nella formazione degli operatori e nel coordinamento dei lavori che hanno visto il diretto coinvolgimento degli studenti dell'*Università della terza età e del tempo disponibile* di Primiero.

Le operazioni di ricerca e di raccordo con l'*Università* sono state curate da Elisa Faoro e Gianfranco Bettega.

Infine, le prove pratiche di analisi e sintesi tecnico-gastronomica, sono state affidate ad Adriano Cazzetta, docente di Modelli organizzativi, linguaggio e comunicazione presso l'Istituto alberghiero di Tesero.

### Come si è svolta la ricerca?

L'accordo prevedeva una prima fase di lavoro con i seguenti obiettivi finali:

- Organizzare una raccolta sistematica della documentazione disponibile.
- Ordinare la documentazione secondo criteri omogenei e di facile accessibilità.
- Rendere disponibile il materiale per lo studio e per successivi approfondimenti.
- Produrre una prima sintesi dei dati, formulando quesiti e proposte di ricerca.

Il fascicolo che avete in mano è proprio questa prima sintesi dei risultati raggiunti.

Le prime tre sezioni rispecchiano i vari campi d'indagine sopra accennati e tratteggiano, attraverso le voci dei curatori, lo stato dell'arte.

L'ultima sezione vuole invece abbozzare qualche proposta per il proseguimento del lavoro.

(G.B. - E.F.)

Pranzo in piazza a Fiera (24 febbraio 1914)



In occasione del ultimo di Carnevale 24. 2 14 in Fiera di Primiero.

# INDIZI DELLA MEMORIA A IMER

di Emanuela Renzetti

A chi non è capitato almeno una volta di scegliere un luogo per consumare un pasto attratto da un'insegna che dichiarava "cucina locale", o quanti sono riusciti a sottrarsi all'accattivante richiamo di un "menu tipico" del luogo in cui si trovavano a passare, o, ancora, chi non si è lasciato sfuggire almeno una volta nella vita il giudizio che la dice lunga sull'inculturazione alimentare di ciascuno di noi "dalle mie parti lo fanno meglio"?

E' davvero difficile recidere il legame tra territorio e cultura alimentare! Tutte queste situazioni e mille altre, sono ottime esemplificazioni di quanto i fatti alimentari abbiano a che fare con un determinato ambiente: vuoi perché siamo consapevoli che ad ogni microcosmo territoriale e produttivo può corrispondere un microcosmo cucinario, vuoi perché giustamente, pensiamo che il cibo possa avvicinarci meglio, o più di altre esperienze, a realtà che non conosciamo, vuoi perché, ed è una posizione che assumiamo altrettanto di frequente, ci piace cimentarci con il gusto che, in ultima analisi, altro non è se non il nostro senso di appartenenza alimentare.

In un tempo in cui le contaminazioni, le ibridazioni, le multiculturalità alimentari, e non solo, sono di gran moda, ma in cui sono altresì all'opera raffinate tecniche di persuasione per imporre i prodotti delle grandi industrie alimentari in un regime di abbondanza e di spreco, i richiami alla produzione biologica, alla genuinità tradizionale, ai marchi di qualità si moltiplicano e, non a caso, tutti in relazione alla territorialità.

Le zone tipiche, i prodotti tipici, le lavorazioni, le conservazioni, gli invecchiamenti tutto, insomma, rinvia a luoghi produttivi, spazi abitativi, cucine e culture alimentari peculiari di certe aree geografiche. Il fenomeno, certamente non in questi termini, né con identica funzione è da sempre esistito; se oggi serve a difendere produzioni e a permetterne la commercializzazione in mercati più ampi ed è, quindi, un portato del declinarsi dei processi di globalizzazione postindustriale da un lato, e di quelli di reidentificazione locale,

dall'altro, un tempo era di segno differente.

Nel secolo scorso e anche in quello precedente le diversità economiche, sociali e culturali influenzavano a tal punto le disponibilità e le pratiche alimentari da rendere possibile agli abitanti delle diverse zone e comunità di percepire se stessi e gli altri proprio attraverso il discrimine dei consumi. La popolazione di un paese poteva essere denominata in base a quello che era il suo cibo abituale e non sempre tale denominazione era priva di una vena critica o talora ingiuriosa.

Quello che più conta, però, è che una simile concezione degli altri e di sé oltre a confermare un'incredibile varietà culinaria anche all'interno di una stessa area geografica, conferma che anche per il passato esisteva la consapevolezza di una stretta identificazione tra disponibilità e comportamenti alimentari.

L'identificazione con un cibo, un piatto, una pianta aromatica, una maniera di cucinare, una tecnica di conservazione, un modo di consumare gli alimenti si afferma nel corso di un lungo periodo segnato da penurie e esperimenti alimentari, da abbondanza e privazioni, da necessità e scelte.

Il lungo periodo costituisce un contesto di riferimento irrinunciabile per la comprensione del passato, mentre l'idea di "durevole" che se ne deriva applicata ad esempio allo sviluppo dell'economia parte dal presente e si applica al futuro. La nozione di lungo periodo appare dunque strettamente connessa a quello di sviluppo durevole, in una sorta di continuum, saldato dal presente. E' a questa concezione che ci si è ispirati nell'avviare la ricerca sui "sapori e i saperi".

Questo saggio raccoglie i testi che hanno costituito le tracce di discussione per gli incontri con i frequentanti l'*Università della terza età e del tempo disponibile di Primiero* e le rielaborazioni di parte delle interviste rilasciate dagli informatori privilegiati. L'interesse e la disponibilità di Delia Brandstetter, Corona Daldon, Antonio Nicolao e Francesca Tomas lo hanno reso possibile e a loro va innanzitutto il mio rin-

graziamento, ma, non meno importante è stato il contributo di vera passione che alla ricerca hanno portato Gianfranco Bettega e Elisa Faoro.

## LA FORMAZIONE ALLA RICERCA

L'individuazione del confine territoriale della ricerca risulta essere fondamentale per stabilire che entro una certa area le consuetudini alimentari e i consumi si orientavano in maniera omogenea e, poiché l'identità (anche quella alimentare) si definisce solo in rapporto all'alterità, sarà opportuno innanzitutto stabilire chi e dove mangiava in modo diverso.

Una volta delimitato lo spazio entro cui ha senso si svolga l'indagine, sarà necessario frazionarlo in sottoaree che potrebbero essere distinte per parlata (modo di chiamare determinati cibi e/o ingredienti), per usi (modi di preparare determinati cibi), per consumi (maggiore abbondanza di certi alimenti in rapporto alla fascia altimetrica o alle caratteristiche del terreno), o per altre variabili ancora.

Entro ogni sottoarea sarà necessario individuare le fonti documentarie (scritte, orali e iconografiche), analizzarle, e eventualmente riprodurle.

Si dovrà successivamente procedere alla realizzazione di schede descrittive dei prodotti, degli alimenti e degli usi alimentari, contenenti informazioni su: localizzazione, cronologia, posizione spaziale rispetto ai fruitori, caratteri tipologici, limiti al consumo e norme di tutela, trasformazioni d'uso e/o riconversioni, patrimonio di memoria.

Sarà inoltre necessario delineare una mappatura cronologica e altimetrica che evidenzi i principali prodotti alimentari a seconda dell'epoca e della posizione altimetrica, il loro consumo interno, la loro vendita e l'impiego dei ricavi per l'acquisto di altri prodotti alimentari provenienti dall'esterno del territorio preso in esame.

Legata alla mappatura della produzione locale è la mappatura dei luoghi di lavorazione, trasformazione, commercializzazione degli stessi (ad esempio localizzazione dei vecchi caselli, molini ecc.) come la mappatura degli antichi luoghi di acquisto dei prodotti provenienti dall'esterno (osterie, spacci, botteghe).

Sistemi di conservazione e sistemi di cottura

costituiscono un aspetto fondamentale e spesso trascurato delle ricerche sull'alimentazione, prevedono anche l'individuazione di momenti spesso collettivi di preparazione e immagazzinamento dei cibi, come pure la evidenziazione di luoghi disposti strategicamente sul territorio, nei paesi, e/o in casa per cuocere e/o conservare.

Boschi, prati e orti forniscono buona parte degli alimenti nell'economia di sussistenza della montagna; tutto ciò che non proviene da campi o stalle ha origine in uno di questi spazi verdi sicché in ogni zona è possibile individuare, talvolta anche nei toponimi, luoghi particolarmente indicati per raccogliere... e spazi particolarmente adatti per mettere...

Tra le possibili variabili che debbono essere tenute presenti in questo tipo di ricerca si elencano:

- le abitudini alimentari in rapporto al corso dell'esistenza, diete particolari, alimenti riservati.
- le abitudini alimentari in rapporto al corso delle stagioni, carenza o eccedenza di determinate risorse e *regimen sanitatis*.
- alimenti religiosità e devozione, cibi rituali e riti alimentari.
- grandi trasformazioni nel campo alimentare dovute all'introduzione di nuove produzioni (patata) o altre piante americane.
- grandi trasformazioni dovute all'introduzione di tecnologia (il gas e la decadenza del focolare sempre acceso, il frigo e la conservazione del cibo).
- impoverimenti dietetici tragici: la guerra, le calamità naturali...

Aspetti da non trascurare che si aggiungono a quelli già presi in considerazione sono:

- la modificazione del gusto, spezie, erbe aromatiche, più dolce e più salato, l'agro-dolce, accostamento di ingredienti e/o cibi, i condimenti.
- la modificazione dei consumi alimentari da pochissima carne a... polenta... riso e ...pasta.
- le influenze dei flussi migratori, i cibi portati dai tedeschi, i cibi venuti dal Veneto, ecc.
- le bevande.
- le ricette.

Descrizione del territorio: dove si coltiva,

dove si raccoglie.

Descrizione del territorio per colture speciali.

Descrizione della produzione e della raccolta, della conservazione, della preparazione e del consumo

### **Regole d'oro per gli intervistatori... ma anche per gli informatori**

Gli informatori cercano in genere di sottrarsi all'intervista nel timore di non saper rispondere a chissà quali richieste difficili (anche se le ragioni possono essere anche non voler perdere tempo, timore di essere criticati per quello che si dice dalla famiglia o da altri membri della comunità ecc.).

Spesso tuttavia le persone tendono a escludere di avere cose interessanti da dire riguardo a ciò che viene indagato.

E' necessario quindi avere buoni strumenti di persuasione oltre ad essere certi di scegliere momenti opportuni e garantire l'innocuità delle domande e delle eventuali risposte.

Un trucco per coloro che intervisteranno e una misura delle proprie competenze per coloro che informeranno è ad esempio iniziare l'intervista con una fotografia in mano che costituirà lo stimolo a parlare per l'informatore.

Potrà essere una foto della campagna vicina al paese se si vorrà iniziare ad avere informazioni sul territorio e le colture, ma potrà anche essere la fotografia di un matrimonio se ci si vuole documentare sui cibi legati a determinate cerimonie.

O, ancora, potrà essere un gruppo di persone all'osteria se si vogliono indagare i punti un tempo frequentati per la mesquita e l'acquisto di bevande, ma anche una foto in cui si veda l'insegna di un negozio di generi alimentari scomparso è adatta a ricordare quali cose si compravano e quali no, come, quella di una fontana è ideale per indagare dove si andava a prendere l'acqua migliore da bere o addirittura a scoprire antiche fonti dimenticate ritenute capaci di far bene per qualcosa.

Oltre ad aprire il discorso, a far rompere facilmente il ghiaccio e a rendere consapevole l'informatore di essere all'altezza delle richieste dell'intervistatore, costui se volesse, potrebbe

addirittura scoprire che, con una serie di fotografie ben congegnata, potrebbe condurre un'intera intervista.

Naturalmente non solo una foto può servire da stimolo, nel nostro caso, a seconda delle competenze che si immaginano più sedimentate in un informatore, ci si può presentare a lui con un ramoscello di un'erba commestibile in mano, oppure con un utensile da cucina in disuso, oppure ancora con un cibo preparato oggi da consumare insieme...

Premesso che ogni intervistatore avrà informato precedentemente della visita l'informatore sarà bene chiarire che è necessario dare solo informazioni piuttosto vaghe, all'inizio, sulla ricerca limitandosi a chiedere la solidarietà e la collaborazione di ciascuno su qualcosa che verrà spiegato il giorno dell'appuntamento, evitando in tal modo che tra l'avviso e la visita la persona in questione si prepari, selezionando anticipatamente le cose da dire e quelle da tralasciare.

Interviste condotte con queste tecniche sono conversazioni piuttosto libere, il ricercatore non ha bisogno di intervenire molto e può limitarsi a mantenere il colloquio sui temi evocati e evocabili dallo stesso strumento.

Non è importante che gli argomenti affrontati seguano lo stesso ordine in ogni intervista, ma è importante che partendo dall'argomento di maggior competenza dell'intervistato, l'intervistatore lo conduca comunque anche verso quelli rispetto ai quali gli sembra di non poter dire nulla.

Un elenco tematico può fungere da espediente mnemonico molto utile e di seguito ne forniamo uno suscettibile di integrazioni successive introdotte dagli intervistatori stessi (che trovano un argomento dimenticato nella propria esperienza) o a seguito dell'intervento di un informatore (che racconta di qualcosa mai sentito prima e impone dunque il controllo dell'informazione al ricercatore).

*Nella pagina seguente: tabella-traccia per la conduzione delle interviste.*

## Cercare cosa?

### **Territorio**

#### *Produzione*

Cosa si coltivava  
Dove si coltivava  
Quando si coltivava  
Fino a quando  
Spazi vicini, spazi lontani  
Spazi speciali per produzioni speciali  
Chi coltivava e quanto dipendeva dalla sua abilità o dalle particolarità del terreno

#### *Raccolta*

Cosa si raccoglieva  
Dove si raccoglieva  
Quando si raccoglieva  
Fino a quando  
Spazi noti e meno noti  
I segreti del territorio

#### *Chi raccoglieva*

#### *Allevamento*

Cosa si allevava  
Dove si allevava  
Quando si allevava  
Con quali alimenti si allevava  
Quali erano gli alimenti derivati dall'allevamento

#### *Come si trasformavano*

#### *Come si conservavano*

#### *Come si consumavano*

#### *Quando si uccidevano gli animali*

#### *Come si conservavano*

#### *Come si consumavano*

#### *Chi era noto per allevare bene*

#### *Chi era noto per trasformare bene*

#### *Chi era noto per conservare bene*

#### *Caccia e pesca*

#### *Quando si cacciava e come*

#### *Quando si pescava e come*

#### *Quali erano le zone speciali del territorio per queste attività*

#### *Quali consumi di selvaggina e pesce entravano nella dieta*

#### *Esistevano sistemi di conservazione e quali erano*

#### **Conservazione**

#### *Gli alimenti che si deterioravano prima*

#### *Gli alimenti che reggono l'invecchiamento*

#### *Metodi e strategie*

#### *I luoghi adatti*

#### *Cure e controlli*

#### *Affumicatura*

#### *Stagionatura*

#### *Essiccazione*

#### *Salmistrare*

#### *Far composte*

#### *Deposito ecc.*

#### **Usi alimentari e commercio**

#### *Vendita*

Quali prodotti o dell'agricoltura o della raccolta  
o dell'allevamento  
o della caccia e della pesca si vendevano

Quali prodotti invece venivano esclusivamente conservati per il fabbisogno interno

#### *Acquisto*

Quali prodotti venivano acquistati

Quelli ritenuti indispensabili e

Quelli ritenuti un lusso

#### *I luoghi*

Dove si vendeva

Chi vendeva

Dove si comprava

Chi comprava

Alla ricerca dei luoghi del territorio ormai scomparsi o ancora esistenti dove si conservava in modo speciale e dove si comprava qualcosa di speciale che veniva da...

#### **La trasformazione dei prodotti**

I luoghi di trasformazione

Mulini, caselli e...

Quali i migliori e perché

Metodi di trasformazione normali e eccellenti

#### **Commestibile non commestibile**

Piante spontanee o altri prodotti "lavorati" per diventare "buoni"

Quando e perché (per fame, per terapie, perché effettivamente nutriente e abbondante..)

#### **Bevibile non bevibile**

Acqua fontane e sorgenti

Buone e speciali, cattive e non potabili,

Preparati di derivazione vegetale,

Dal vino alla birra,

Dal sidro alla tisana

Dall'orzo al caffè

#### **Stagioni clima età e alimentazione**

Quando e chi doveva e poteva mangiare cosa

Le stagioni e le risorse

L'età e le risorse

Le attività e le risorse

Condizioni speciali e alimenti speciali

#### **Le occasioni speciali**

Feste e cibi

Cerimonie e cibi

#### *Riti e cibi*

#### **La dispensa e la cucina**

Cosa c'era sempre cosa non c'era

Quali contenitori, quali utensili quali ingredienti

I fuochi quali e fino a quando

Le pentole quali e fino a quando

I tipi di cottura: vapore, bollitura, frittura, arrosto ecc.

#### **Il cibo di ogni giorno**

#### *Ingredienti*

Acqua e grassi

Farine

Paste e riso

Verdure e ortaggi

Cereali

Legumi

Uova

Latte e suoi derivati

Carni e pesce

Zucchero, sale, spezie e aceto

#### *Preparazioni*

I tempi e i modi

Chi cucina meglio

L'economia e la bontà vanno d'accordo

L'economia e il bisogno di nutrimento vanno d'accordo

Di necessità virtù modi di cucinare...  
imposti e soluzioni eccellenti

#### *Il menù tradizionale*

Dalla mattina alla sera quali alimenti

Il colore dei cibi, proviamo a pensare quale era il colore che più frequentemente si presentava nel piatto e proviamo a pensare a cosa lo si accostava per variare

Proviamo a pensare a un odore che c'era spesso e a come si cercava di correggerlo

#### *Le ricette*

Quelle di tutti e quelle di qualcuno

Segreti di preparazione

Segreti di cottura

Quell'ingrediente in più

Le dosi

Bello da vedere e buono da mangiare

## IL LAVORO DEI GRUPPI

### Gruppo A: I pubblici esercizi

I membri del gruppo debbono occuparsi di intervistare *almeno* un soggetto per ogni tipo di categoria sotto elencata (ovviamente solo se presente nell'area interessata dalla prima fase d'indagine)

1. chi abbia gestito o sia stato occupato all'interno di un **negozio di generi alimentari** (Famiglia cooperativa altro). Scopo dell'intervista deve essere quello di mettere in luce chi fossero i frequentatori abituali del luogo, quali generi alimentari venissero acquistati e in che misura, quale fosse la qualità richiesta per specifici generi, in che periodo e come si sia modificata la richiesta relativa a certi generi alimentari, quali le forme di pagamento ammesse. Se la bottega in questione servisse un bacino di utenza più esteso del paese e perché, se era famosa per un certo prodotto, come e dove si rifornisse, se e quando ha incrementato, modificato o cessato la propria attività. Quali tipi di consumi si concentravano in una determinata stagione e perché. Se si vendevano o erano richiesti particolari generi o prodotti alimentari in occasioni particolari e perché.

2. chi abbia gestito o sia stato occupato in una **locanda**. Scopo dell'intervista deve essere quello di mettere in luce chi fossero i frequentatori del locale, se ce ne fossero di abituali o rapsodici, quali pasti venivano serviti e quali bevande, chi li preparava e con quali prodotti (cosa si comprava e cosa si produceva direttamente), se la locanda fosse particolarmente frequentata in un periodo dell'anno e perché. Come era la cucina, strumenti, utensili, stoviglie e pentole e come il luogo dove si consumavano i pasti, quali i prezzi e quali le trasformazioni subite nel tempo e dagli ambienti e dalle vivande. Quali siano state le ragioni degli ammodernamenti, della continuità, o dell'interruzione dell'attività. Quali le novità che si possono ricordare (o un piatto mai preparato prima ma richiesto o imparato e offerto, o un pasto che per la prima volta è stato consumato o da un gruppo familiare o da un gruppo di paesani amici in quel luogo, ecc.) quali segreti di successo o insuccesso.

3. chi abbia gestito o sia stato occupato in

un'**osteria**. Scopo dell'intervista deve essere quello di mettere in luce chi fossero i frequentatori del locale, se ce ne fossero di abituali o rapsodici, quali bevande venivano servite, chi le mesceva e chi le serviva, se l'osteria fosse particolarmente frequentata in un periodo dell'anno e perché, se fosse aperta a tutte le ore del giorno o meno, se nel tempo sia mutata la qualità delle bevande come e perché. Quali le novità memorabili.

4. chi abbia gestito o sia stato occupato in un **albergo**. Scopo dell'intervista deve essere quello di mettere in luce chi fossero i frequentatori dell'albergo, se ce ne fossero di abituali o rapsodici, quali pasti venivano serviti e quali bevande, chi li preparava e con quali prodotti (cosa si comprava e cosa si produceva in loco), se l'albergo fosse particolarmente frequentato in un periodo dell'anno e perché. Come era la cucina, strumenti, utensili, stoviglie e pentole e come il luogo dove si consumavano i pasti, quali i prezzi e quali le trasformazioni subite nel tempo e dagli ambienti e dalle vivande. Quali siano state le ragioni degli ammodernamenti, della continuità, o dell'interruzione dell'attività. Quali le novità che si possono ricordare (o un piatto mai preparato prima ma richiesto o imparato e offerto, o un pasto che per la prima volta è stato consumato o da un gruppo familiare o da un gruppo di paesani amici in quel luogo, ecc.) quali segreti di successo o insuccesso.

5. chi abbia gestito o sia stato occupato in una **rivendita bar-tabacchi**. Scopo dell'intervista deve essere quello di mettere in luce chi fossero i frequentatori abituali del luogo, quali generi alimentari venissero acquistati e in che misura, quale fosse la qualità richiesta per specifici generi (es. il sale era sempre quello grosso o no?), in che periodo e come si sia modificata la richiesta relativa a certi generi alimentari, quali le forme di pagamento ammesse. Se la bottega in questione servisse un bacino di utenza più esteso del paese e perché, se era famosa per un certo prodotto, come e dove si rifornisse, se e quando ha incrementato, modificato o cessato la propria attività. Quali tipi di consumi si concentravano in una determinata stagione e perché. Se si vendevano o erano richiesti particolari generi o prodotti alimentari in occasioni particolari e perché.

## Gruppo B: Trasformatori

I membri del gruppo debbono occuparsi di intervistare *almeno* un soggetto per ogni tipo di categoria sotto elencata

1. chi abbia lavorato in un **caseificio**, deve descrivere la qualità e la quantità dei prodotti, il metodo di lavorazione degli stessi, il tipo di consumo cui erano destinati e la vendita, i momenti di massima e minima attività, la trasformazione delle lavorazioni quando e perché, prodotti speciali o riuscite speciali, la conservazione dove e come.

2. chi abbia lavorato in un **mulino**, deve descrivere la qualità e la quantità dei prodotti, il metodo di lavorazione degli stessi, il tipo di consumo cui erano destinati e la vendita, i momenti di massima e minima attività, la trasformazione delle lavorazioni quando e perché, prodotti speciali o riuscite speciali, la conservazione dove e come.

3. chi abbia lavorato nella **panificazione**, deve descrivere la qualità e la quantità dei prodotti, il metodo di lavorazione degli stessi, la cottura e i suoi problemi, il tipo di consumo cui erano destinati e la vendita, i momenti di massima e minima attività, la trasformazione delle lavorazioni quando e perché, prodotti speciali o riuscite speciali, un segreto.

4. chi abbia lavorato nella **macellazione del maiale**, deve descrivere come si procedeva per la preparazione dei vari prodotti, se era particolarmente abile in certe preparazioni, quanti lo chiamavano nel paese e fuori, se ha mantenuto sempre la stessa modalità di preparazione e perché, se e quando ha cominciato a diminuire la propria attività e perché, qualche cosa di specialmente prelibato. La conservazione dove e come.

## Gruppo C: Casalinghe

I membri del gruppo debbono occuparsi di intervistare *almeno* un soggetto per ogni tipo di categoria sotto elencata

1. Una casalinga che **aveva** una madre o una nonna (o altra parente) nota entro la comunità per la sua **perizia culinaria**.

2. Una casalinga che **ha** attualmente questa

**fama.**

3. Una casalinga che possiede ancora un **orto** e lo coltiva.

4. Una casalinga che appartiene a una famiglia che possedeva un **orto particolarmente ricco**.

5. Una casalinga che ha o aveva un **pollaio** e altri animali da cortile.

6. Una casalinga che ha sempre avuto l'abitudine (o il cui marito ha sempre avuto l'abitudine) di andare a **raccogliere** erbe o frutti del bosco, per venderli o conservarli.

7. Una casalinga il cui marito è appassionato **pescatore**.

8. Una casalinga il cui marito è appassionato **cacciatore**.

Tutte queste interviste sono volte a mettere in luce gli aspetti specifici legati alla preparazione e conservazione del cibo o dei cibi che le signore in questione preparavano, e preparano oggi, evidenziando trasformazione di ingredienti e materie prime, di strumenti e utensili, di modalità di consumo e di approvvigionamento ecc.

Inoltre nel corso dei colloqui sarà opportuno tenere presente che bisognerà far riferimento ai cibi ordinari (quelli del quotidiano: colazione, pranzo, merenda e cena); al menù settimanale (quali cibi si prevedeva che fossero preparati più volte, che avanzassero, che si trasformassero in altri ecc); al pasto domenicale; ai cibi straordinari (quelli che si preparavano solo in certe festività, in certe occasioni lavorative, quelli rituali, di magro, di digiuno, ecc.) a quelli per anziani, bambini e malati e qualsiasi altro tipo di cibo consumato in periodi di abbondanza o di penuria. Tutto dovrà poi essere rapportato all'oggi cercando di far emergere cosa si fa come un tempo e cosa no, quali sono i vantaggi e gli svantaggi, quale il tempo che si dedicava una volta e quale il tempo di oggi, ecc.

Dovranno anche essere messi in evidenza i piccoli segreti delle massaie legati alla preparazione, a particolari ingredienti, all'economia, alla correzione dei sapori, alla invenzione, all'accostamento con altri cibi, all'impoverimento o al rafforzamento delle capacità nutritive, alla terapia di particolari malanni o alla prevenzione degli stessi ecc.

## Gruppo D: Coltivatori

I membri del gruppo debbono occuparsi di intervistare *almeno* un soggetto per ogni tipo di categoria sotto elencata

1. chi coltivava **campi**
2. chi coltivava **orti**
3. chi **allevava**
4. chi custodiva animali al **pascolo**

Questo gruppo di interviste deve far emergere il volto del territorio e insieme il quadro dei luoghi dove i prodotti della terra erano migliori o lo erano quelli dell'allevamento o da esso derivati (latte, carne, uova), sicché è importante che i colloqui siano incentrati sulle tecniche particolari di coltivazione e allevamento, sulle caratteristiche dei terreni e sulla loro esposizione, concimazione e irrigazione, sull'alimentazione degli animali e i suoi effetti, e su ogni altro aspetto significativo riguardante la buona o cattiva qualità di un prodotto (sole, pioggia, altitudine ecc.). Ai fini dell'indagine servono anche le rilevazioni delle primizie o delle cose tardive, dei raccolti abbondanti o miseri, del tempo e della fatica dedicata a certe attività perché fossero produttive, del modo migliore per..., del modo sbagliato di..., delle se-

menti e degli innesti, dei tentativi, dei fallimenti, e dei successi ecc.

Gli intervistati debbono cercare di ricordare le trasformazioni del paesaggio coltivato, quando sono scomparse certe colture e da cosa sono state sostituite, come si sono modificati gli spazi coltivati e se sono stati dimenticati luoghi speciali per far crescere cose speciali, come si difendevano raccolti preziosi e come si tenevano lontani predatori ecc.

## Gruppo E: Gli esperti dei luoghi, le buone forchette e i buoni bicchieri

I membri del gruppo debbono occuparsi di intervistare *almeno* un soggetto per ogni tipo di categoria sotto elencata

1. chi possa essere considerato un esperto del territorio e sappia descrivere **fonti e sorgenti** di acqua particolarmente leggera, buona, benefica o pesante, cattiva ecc. **zone di raccolte** speciali, luoghi che avevano **nomi** particolari per ciò che producevano, per qualità visibili o invisibili ecc.

2. chi sappia dove e chi e possibilmente anche perché era in grado di **conservare** meglio di altri determinati prodotti, dai formaggi - alle



La campagna di Prade e Cortea prima del 1953

rape, si tratta di ricavare non solo un elenco di luoghi ma di caratteristiche e di metodi di conservazione che rendevano più che commestibili, buoni i cibi.

3. i **buongustai** possono fornire infinite informazioni su cose buone mangiate in casa, fuori o in giro per il mondo e magari che hanno chiesto o provato a rifare loro stessi; la stessa cosa vale per **chi ama bere** e ovviamente non solo alcolici, quindi si tratta di stimolare al racconto persone che forse hanno dimenticato ma ricorderanno in fretta un sapore particolare, un gusto unico.

## LA RICERCA

### La mappa

Ogni territorio rappresenta, prima di tutto per chi lo abita, qualcosa di molto più complesso di una semplice superficie caratterizzata dalla presenza di determinati attributi come una certa popolazione, insediamenti, vie di comunicazione, elementi naturali e paesaggistici. Il territorio non

è solo il terreno su cui si vive e si lavora, ingloba anche la storia di quanti vi hanno abitato e lavorato in passato e le tracce materiali (modifiche del paesaggio o delle tipologie costruttive...) o immateriali (leggende, particolarità linguistiche...) che i nostri predecessori gli hanno consegnato.

Di questo patrimonio diffuso, di questa notevole ricchezza che è più di un insieme di beni, fanno parte anche le abitudini gastronomiche ed enologiche e tutte quelle pratiche e quei *savoir faire* legati alla cultura materiale che mantengono tra loro una fitta rete di interrelazioni.

La consapevolezza dell'esistenza di questo complesso patrimonio locale, materiale e immateriale, strettamente legato al territorio è il *genius loci*, ciò che in ultima analisi rende felice o infelice una persona di abitare in un certo posto, ciò che gliene fa conoscere la specificità, identificare le abitudini buone o cattive che siano, ciò che gli rende familiari determinati odori o sapori, quanto peculiari paesaggi, o colture, o alberi, o animali.

La ricerca che si è prefissa lo scopo di far emergere la densa trama culturale che unisce tra



loro gli elementi che hanno a che fare con l'alimentazione tipici di questo territorio può, da un lato, consolidare l'identità locale e, dall'altro, creare le premesse per qualsiasi azione di sviluppo che voglia essere compatibile con il patrimonio culturale di Primiero e del Vanoi.

Proprio perché nell'affrontarla ci si è resi conto che sarebbe stato necessario uno strumento duttile e potente si è scelto di ricorrere a una mappa culturale; la mappa culturale, infatti, non è un inventario ma un *topos* su cui è possibile dare evidenza e spazio alle relazioni invisibili, e, inoltre, la mappa culturale non è data, va costruita e arricchita progressivamente e in ciò è indispensabile l'opera di chi vive sul territorio, ne conosce le caratteristiche e ha visto le sue trasformazioni.

Non solo, dunque, la mappa non si riduce ad essere una fotografia e prevede al contrario che ci si pongano continuamente quesiti sul procedimento con cui si fotografa, ma richiede di più che dialetticamente si confrontino passato e presente, per un'attenta selezione delle reali emergenze culturali da preservare e valorizzare.

### **Dalla mappa al sapore**

Se è vero come è vero che il campo di questa ricerca è particolarmente ampio, è anche vero che i ricercatori coinvolti in quest'impresa sono speciali perché, in molti casi, sono soggetti e oggetti, intervistatori e intervistati, fotografi e fotografati. Questa è stata una seconda fondamentale ragione che ci ha spinto ad adottare un procedimento, in grado di garantire che lo studio si autosostenesse, in una certa misura, dimostrando visivamente cosa era ancora spazio bianco, vuoto, e, progressivamente si estendesse a tutti gli elementi essenziali al quadro definitorio introducendo contestualmente la distanza necessaria tra cose da studiare e protagonisti.

In realtà si deve arrivare a parlare di come le abitudini alimentari si siano modificate in un certo territorio, consentendo ai soggetti che lo testimoniano di recuperare non solo la propria memoria ma anche il proprio gusto. L'espedito della mappa si è rivelato estremamente vantaggioso anche in questo caso.

Partiamo ad esempio dai luoghi di cui fin qui è stato possibile ricostruire le storie: gli alberghi,

le trattorie, le locande e i bar sono stati chiamati a raccontare cosa si mangiava e cosa si è mangiato fino ad un certo momento, sono stati questi luoghi (distanza) attraverso coloro che li frequentavano e prima, e poi, a permettere di tratteggiare il consumo di cibi diversi e le modifiche indotte nelle abitudini dei locali (gusto forte/gusto meno forte, prodotti locali/prodotti che vengono dall'esterno o comunque da più lontano).

Ma la stessa cosa è accaduta esaminando le vendite e gli acquisti fatti alla Famiglia cooperativa, prima della guerra, durante e dopo la guerra.

Così, sullo schema semplificato e ben disegnato di Imer si è cominciato a mettere qualche punto della futura mappa. Ora, la modalità seguita per dar conto del lavoro fin qui svolto è, per così dire, una modalità sintetica: si sforza cioè di fornire, nel quadro tendente al complessivo, una rapida accentuazione degli elementi di rilievo estrapolati dalla ricerca sul materiale fotografico, archiviato e letto, da quella sui ricettari, ugualmente classificati, e da quella sulle interviste anch'esse indicizzate e trascritte. Lo sforzo dunque è di ricondurre a discorso unitario ciò che appartiene a ordini di discorso diversi.

### **La famiglia cooperativa**

Generi e consumi ante-guerra

*Negli anni 40 la famiglia cooperativa era stata diretta dal maestro Checco, allora aveva 4 dipendenti e doveva avere dentro tutto, qualsiasi genere, perché non c'erano altri posti dove comprare.*

*Si comprava, allora, giorno per giorno, un cucchiaino di conserva che veniva preso dal vaso grande e messo nella carta, e le spese erano: il pane che era misurato, soprattutto in tempo di guerra, dopo lo zucchero,  $\frac{1}{4}$  di chilo o  $\frac{1}{2}$  chilo, poi la pasta, gli spaghetti, lunghi il doppio di quelli di oggi, che venivano avvolti nella carta blu,*

*c'erano anche conchigliette e maccheronetti ma si comprava la pasta per qualche ricorrenza, delle conchigliette facevano minestra e nel minestrone mettevano anche i maccheroni o spaghetti.*

*Si comprava anche l'orzo se non ce ne era in casa, c'era il Frank e l'Olandese, e poi il Mec*

*bon che si mescolava all'orzo per migliorarne il sapore.*

*Il caffè si comprava ancora da tostare, si comprava il caffè crudo, erano chicchi bianchi e dopo andava abbrustolito e bisognava saperlo fare perché altrimenti diventava cattivissimo, se lo davano a noi ragazzi figurati come veniva, bisognava girare, guardare il fuoco.*

***C'erano due tipi di macinini uno lungo che aveva una boccia fuori, in cima che si gira con i manici avanti e indietro, l'altro che è come una***

*no solo di due tipi, i wafer che erano grandi e quadrati e molto buoni e i savoiardi. Caramelle erano i fruttini siciliani che anche quelli erano ottimi, neanche parenti di quelli di oggi che sanno di acqua, poi c'era l'olio, l'aceto che pure si vendeva, anche vino ma allora c'era anche la cantina del Mattio e andavano più da lui perché credo che costasse meno, e perché aveva i libri e annotava la spesa e pagavano quando riuscivano a vendere una vacca, nessuno pagava in contanti.*



*Inaugurazione della Famiglia Cooperativa di Imer ammodernata nel 1952*

***pentola che si mescolava. Ma caffè era più facile farlo nel secondo che nel primo. Caffè buono ne facevano poco, ce ne doveva essere proprio bisogno.***

*La carne, la cooperativa non la vendeva allora, bisognava andare a Mezzano da Aristide e rimane il discorso che si comprava solo un po' di carne da brodo anche lì solo quando ce ne era bisogno.*

*Altri generi alimentari che la cooperativa vendeva erano i fagioli, chi ne aveva in più li dava alla cooperativa e chi non ne aveva poteva comprarli, e i biscotti, per esempio, che c'era-*

***Anche farina si comprava, perché se è vero che la farina di polenta c'era in casa, è vero pure che non sempre bastava e era un problema enorme perché costava tanto e perché era difficile tirar fuori i soldi per comprare mezzo quintale di farina che era assolutamente necessaria.***

***Allora i campi di sorgo erano tantissimi ma bisognava comunque tenere anche i prati per l'erba per le vacche e non si compensava mai, allora si doveva ricorrere alla cooperativa e quella ha sempre aiutato tanto.***

*E' venuta incontro ai bisogni della gente, solo qualche volta erano costretti a incassar il*

*libro perché magari il debito era grande o perché magari quelli che avevano fatto il debito non avevano la possibilità di pagare.*

*Mi ricordo però che la prima cosa che facevano quando vendevano una vacca era andare a pagare il libro. La gente andava tutta alla cooperativa e però non c'era mica chissà quanta gente perché la spesa era quotidiana e ridotta solo al necessario, quindi si comprava poco.*

*Come pure tante volte si andava a far la spesa con le uova, cinque uova e si prendevano tre panini, o quel che veniva. Per questo la cooperativa ha aiutato tanto, non solo con il credito, ma anche con il baratto.*

*Perché una volta se non si vendeva la vacca, soldi non ce ne erano, magari c'era il volt pieno di formaggio ma neanche un soldo per comprare un po' di sale o i fiammiferi. Quelli che avevano soldi allora erano i segantini chi lavorava e prendeva a fine mese, magari poco, ma quei tanti soldi, dopo forse non avevano neanche un litro di latte in casa ma per noi contadini stavano meglio.*

*Bisogna anche dire che allora si riciclava tutto quello che c'era di vecchio, e per quello si comprava poco. Ricordo che si acquistava il bombace, il cotone povero per far la tela, perché facevano lino e bombace, ordivano in bombace, e tramavano in lino e venivano tele un po' più morbide e economiche.*

*La cooperativa vendeva la lana che era poi lana per far calzettini e in un secondo tempo per far le canottiere ma allora se si aveva qualche pecora in casa si portava la lana da filare in filanda e si aveva in cambio quella filata solo grigia o grezza. Si facevano allora canottiere e calze. La cooperativa vendeva anche il filo di cotone per fare uncinetto.*

*Si comprava un po' di più e la spesa era più grande quando si partiva per esempio per la Vederna o si andava su per i prati, allora si prendeva 20 o 30 pezzi di pane o quello che serviva di qualche altra cosa perché era troppo lontano per scendere ogni giorno, di solito, dopo si scendeva il giovedì, a metà settimana a comprare il pane o qualcosa che mancava. Anche quando si era sui prati su là, solo con la differenza che quelli più vicini alla Gobera andavano a comprare alla cooperativa della Gobera.*

*La cooperativa vendeva anche roba di braccia, bracciatura cioè tele per esempio di cotone. Ricordo quelle bellissime della De Angeli Frua e le donne compravano per farsi i grembiuli, quelli senza maniche e poi compravano per farsi le blusette o le giacchette che portavano, oppure altre tele per farsi la biancheria, biancheria che allora non esisteva, le canottiere per esempio non c'erano mica.*

*C'erano le camicie da fare e le carpette (le sottovesti) che d'inverno erano di mollettone e d'estate erano più leggere, così pure le camicie, si facevano in genere con le spalline larghe, ma se si aveva freddo, perché allora non c'erano tante cose per coprirsi, si facevano anche con la mezza manica.*

*Poi vendeva anche veli da testa, anche di belli, vendeva taccuini, libri da messa e tutte quelle robe che si troverebbero nei bazar. Zoccoli, dalmede, dalmede belle che parevano scarpe, poi bròche e chiodini di tutti i tipi e sulla parete c'era uno scaffale con tutte cassette con dentro i chiodini dalla testa grande per quando bisognava fermare la tomaia alle dàlmede, quelli senza la testa, quelli da 5, quelli da 7, quelli da 10, ogni cassetta ne aveva dentro di diversi, poi c'erano le bròche della zata che costavano tanto che se se ne perdeva una era bene andarsela a cercare. Allora gli zoccoli erano appesi al soffitto e c'erano anche quelli per i piccoli.*

*Sarebbe più facile dire quello che la cooperativa non vendeva perché c'era veramente di tutto, c'erano i pallini per il fucile, poi seghe, poi spaghi tutto quello che era necessario alla vita del paese. I clienti della cooperativa dunque non erano solo le donne che facevano la spesa perché c'erano tante cose che servivano agli uomini, martelli, scalpelli, le sóghe (corde).*

*Le commesse avevano sempre da impacchettare e pesare e misurare perché allora non c'era niente di pronto.*

*I fornitori della cooperativa erano, da Trento, Eller per la ferramenta, la cooperativa aveva anche padelle e paioli oltre a tutto il resto e, da Feltre, Dalla Favera che dava tutto quello che era il mangiare e il bere, veniva circa una volta al mese.*

***Prodotti particolari erano i cospetói, l'arinja affumicata, e lo stoccafisso e questo ultimo lo***

*vendevano il venerdì ma soprattutto il Venerdì santo e le Ceneri.*

*Altrimenti i ragazzi si industriavano a andare a marsò, magnerone.*

*A Natale normalmente era polenta e capùssi e magari, invece che darti qualche scorzéta, ti davano anche un pezzo di lugànega bona, ma no una intera perché non ce n'era per tutti e il maiale sarebbe durato poco.*

Generi e consumi durante la guerra

*Poi, quando è venuta la guerra è cominciata la tessera e c'erano i bollini e più di tanti non si poteva averne e le commesse li attaccavano e alla fine del mese dovevano mandarli all'annonaria.*

*Allora è stato un periodo di ristrettezze veramente per tutti compresa la cooperativa che non poteva comprare niente. Per fortuna Dalla Favera che era sempre stato fornitore della cooperativa e conosceva bene la commessa più vecchia che era la zia Francesca, vedeva di procurarle almeno quel quintale di zucchero e di farina quel po' di pasta in modo da non lasciarli proprio nei guai. Solo che, una volta che la commessa ha fatto arrivare tre quintali di zucchero, mi ricordo che il direttore l'ha sgridata, dicendole che come si poteva fare a comprare tre quintali come si poteva fare a pagarli! Ma quell'acquisto si rivelò una fortuna perché zucchero non se ne trovò per un bel po'.*

*Anche il pane era una cosa...! quando si metteva nel caffè che allora non si chiamava caffèlatte ma caffèbianc, venivano a galla pagliuzze, perché non so ma credo fosse fatto anche con la paglia, e anche qualche tarma bella grossa, quello era il pane allora.*

*Ricordo che anche il mugnaio di Imer il Tita Pistor fece una crisi perché non sapeva come farlo era misurato dall'annonaria e lui faceva anche pane buono col burro finché ha potuto farlo, poi è diventato quello che ho detto.*

*Durante il fascismo che c'era l'autarchia abbiamo avuto anche il riso perché ce n'era tanto, si adoprava ma si faceva in brodo o con il latte, si adoprava più riso che pasta perché quella, l'ho detto, era per le feste, con la pòina.*

*La guerra era la guerra e per fortuna che c'era anche la possibilità di comprare alla mano nera e che cosa hanno rischiato quelli che andavano a comprare di nascosto in Veneto!*

*Anche la grappa, ad esempio, che ho dimenticato di dire che la cooperativa vendeva insieme al Brugnol (grappa ottima allora) e Fernet. La farina, lo zucchero, il sale e mi ricordo che a comprare un chilo di zucchero non bastava un chilo di burro.*

*Nel 45, a gennaio, abbiamo preso in casa un bambino a cui era morta la mamma e ci voleva anche lo zucchero per questo bambino e la mamma mi mandava a prenderlo. Allora bisognava assolutamente industriarsi per non consumarne troppo e usare al suo posto un po' di sale nel caffèbianc.*

*La cooperativa ha cercato di aiutare anche grazie a un altro fornitore di Trento che gli portava le tele e quel che poteva. Mio fratello si è sposato nel 44 e grazie a questa commessa anziana è riuscito ad avere il raion bello che sembrava seta per il soprabito della sposa e un po' di panno bianco e blu a quadretti per la sua camicia, grande fortuna, che non tutti potevano avere.*

*Dopo, più avanti ci si industriava anche a fare gli ortopedici cosa che la cooperativa non aveva, io avevo un fratello che era bravissimo a farli, lavorava il legno leggero di tek e faceva*



*Il vecchio Mulino a cilindri di Imer*

la sagoma e dopo noi signorinette con i tappi di sughero lo rivestivamo.

Al tempo dei partigiani allora ci sono state perdite, danni e anche paura, perché i partigiani di qui di spirito partigiano proprio non ne avevano affatto e alla mattina alle 4 andavano dalla zia che sapevano che aveva la chiave e si facevano aprire e caricavano tutto quello che volevano sempre con il mitra imbracciato e le perdite erano grandi calcolando che era anche difficile avere la roba.

Ci sono stati momenti di grande lavoro, quando c'è stata l'occupazione tedesca, abbiamo avuto una grande fortuna noi qui, perché portavano la farina bianca dal Veneto e il sorgo e allora bisognava portare i sacchi di sorgo a macinare al mulino (che era su sopra la chiesa e lo chiamavano a cilindri e era di Marcon e era a acqua) e riportare i sacchi di sémole e di farina e la gente dato che non era stata razionata aveva tutta per le case la farina bianca e anche noi portavamo al Pistor la farina un po' di burro e un po' strutto e ci facevamo fare il pane.

Anche al mulino andavamo, mi ricordo che in tempo di guerra coltivavamo il frumento e portavamo a macinare questi grani che non erano maturi e se li schiacciavi veniva fuori latte e la mamma diceva "tosàti chi sa che farina che faranno, al latte" poi portavamo anche l'orzo, la segàla per far il mangiare agli animali e il mulino si pagava in roba, su un quintale di sorgo tratteneva tante minèle di farina, era a percentuale.

Dopo la guerra

Un anno si è cominciato a modernizzare, perché nel locale c'era un gran fornellone a legna e tutto era rivestito di legno e dentro nelle intercapedini c'erano anche delle belle pantegane che giravano. C'era poi una scala stretta che non era neanche larga un metro per scendere nel vòlt dove c'erano il formaggio, i sacchi delle sémole e tutto il resto.

Il casello esisteva, era dove c'è oggi l'ufficio turistico di Imer,

**e la cooperativa comprava formaggio sia dal casel sia dalla malga, dalla Agnerola e dalla Neva, aveva sempre queste due qualità.**

Allora si comprava tutto sciolto, cioè c'era la damigiana di olio, la damigiana di vino, il litro

di aceto

**L'aceto a casa si usava, si usava agro quando si era su per i pràdi ma a casa si usava l'aceto, magari scaldato con la pancetta e il lardo in modo da ammorbidire il radicchio, soprattutto quello che era un po' più duro,**

niente era venduto confezionato e chiuso, con la pompa si attingeva il quantitativo desiderato.

Man mano poi si è modificato, hanno eliminato la pompa dell'olio, hanno cominciato ad avere qualche confezione di alimentari.

Alla cooperativa andava la gente del paese ma per le imbracciature veniva anche gente di Canale, altrimenti quelli del paese, perché tanto, ogni paese aveva la sua cooperativa, e avevano tutti le stesse robe; io qualche volta sono andata alla cooperativa di Mezzano, per esempio per comprare quelle forchette di osso, allora le chiamavano i guccioli, per tenere le trecce, perché in quel momento a Imer non ce ne erano, ma tanto le cose erano le stesse perché i fornitori erano quelli e perché la gente chiedeva le stesse cose e non poteva del resto permettersi di più.

Poi c'era un'altra ragione per non spostarsi, ed era che le distanze in Valle erano grandi, oggi sembra incredibile a dirsi ma era così. Si andava per esempio a la Fiera sempre a piedi o in bicicletta e era lontano.

Sono stata otto anni commessa alla cooperativa di Imer. Una volta le signorine non andavano mica a lavorare, oppure andavano via del tutto in Svizzera, dunque ho avuto un gran coraggio, anche perché andavo persino ad aiutare il macellaio che ammazzava gli animali proprio sotto la cooperativa; tenevo le corde di animali di sette o otto quintali e lui li ammazzava con la pistola. Una volta uno si è rivoltato e io sono finita dentro un brènt.

**La cooperativa di Imer faceva i crauti da sola, veniva un camioncino dalla Val di Fiemme e li portava e ci volevano 15 o 20 giorni a mettere via i crauti e anche io salavo, veniva tanta gente anche che non era paesana.**

Sono andata alla cooperativa nel 51 e vendeva di tutto, nel 52 hanno fatto quella nuova, si è trasferita al teatro con le cantine, perché si vendeva per esempio l'olio e bisognava cavarlo

a mano. C'erano le pompe, due, una per l'olio d'oliva e l'altra per quello di semi, ma burro non ricordo di averlo venduto, strutto si vendeva, si vendeva l'ammoniaca, i colori, la roba per fare il sapone a mano.

**Il sapone si faceva con i grassi animali che c'erano in casa, ci voleva la pece, la soda caustica e il talco e si faceva bollire e meno deposito faceva più bravi si era a farlo.**

Anche il vino si comprava sempre sfuso, si teneva nelle botti c'era di tre quattro qualità e bisognava sempre andarlo a prendere in cantina. C'era una confusione terribile allora nel negozio, c'erano i chiodi sopra la pasta, stava nei contenitori di legno perché si vendeva sciolta, c'erano le brocche delle dalmede, di tutti i tipi che rischiavano di cadere appunto dentro la pasta.

Dopo, quella nuova è stata tutta in ordine, l'hanno fatta i falegnami i Martinòti.

La verdura era fornita da Melchiori, qualche volta portavano i funghi o insalata, la verdura si incartava con la carta blu si vendeva 5 o 10 lire di conserva, la marmellata nella carta oleata, formaggi non ce ne erano di tanti tipi, mi ricordo uno dei primi che non fosse nostrano è stato il **gorgonzola**, altrimenti tutti del posto.

Avrò girato 250 o 300 forme di formaggio perché così tanto ce n'era e bisognava curarlo una volta alla settimana con acqua e sale.

Vendevamo 250 grammi di zucchero e dicevamo alla gente compratene un chilo che non prendete quattro volte la carta, ma non potevano, compravano a credito, ce n'era bisogno, e la cooperativa è stata molto solidale. In tanti anni da quelle famiglie numerose credo che abbia tollerato anni di debiti, avranno forse scritto qualche volta dopo tanto tanto tempo. Il maestro Bettega era comprensivo.

Alla cooperativa si vendevano le farine, le scatolette di carne e il riso, le lugàneghe, scorzète, pessàti in salamoia nei mastelli, poi c'era la biancheria, le mercerie, perché la gente non andava mica via a comprare, poi le cose che vendeva erano belle, poi ancora c'erano i candròti de la polenta.

Un giorno alla settimana bisognava far pulizia nel magazzino e dare la caccia ai topi perché con tutte quelle sémole e quelle robe da mangiare bisognava starci dietro. C'erano le pedane di legno e sopra tutti i sacchi di juta, allora bisognava spostare i sacchi, alzare le pedane e lavare tutto sotto con la gomma dell'acqua, e con le scope



L. Albergo all'Ancora di Imer (poi sede della Cooperativa, inizi del Novecento)

*bisognava ammazzarli, perfino il prete chiamavamo a maledirli.*

I cambiamenti e gli altri negozi di generi alimentari

*Verso gli anni 50 è diventato direttore della cooperativa il Remo Gubert e è stato là due o tre anni e dopo si è messo in proprio e le ha fatto una concorrenza spietata e veramente, sarà stato che metteva dentro qualche cosa di diverso che la cooperativa non aveva, sarà stata la novità, saranno stati i tempi che cambiavano, sarà stato che c'era la gente che faceva la diga alla Noana, ha lavorato e stralavorato.*

*C'è da dire che non c'era nessuno, a parte l'Arcangelo che aveva i suoi clienti, anche lui con un piccolo negozio di alimentari frequentato soprattutto dagli abitanti più vicini che compravano lì il pane, i sacchi di farine ma poche cose. Anche i privati facevano credito e anche il povero Vettorin del Arcangelo ha subito la concorrenza del Gubert.*

*A quei tempi sopravvivevano anche quei piccoli negozietti che dopo, con tutte le complicazioni della contabilità, sono stati costretti a chiudere.*

*Dopo il 68 volevo fare il bar bianco dove non si bevevano alcolici ma non sono mai stata capace di prendere la licenza, allora ho deciso di fare alimentari e siccome era una zona popolata tanto, hanno contato le persone e mi hanno dato la licenza anche di verdura e di cartoleria e ho lavorato benissimo fino a due o tre anni dopo che si è sposata mia figlia.*

*Ho cercato di curare il banco degli affettati e dei formaggi e mi ero fatta una clientela affezionata, anche i forestieri venivano a chiacchierare e ho avuto sempre grandissima soddisfazione anche adesso se c'è qualcuno che ancora viene. Ho smesso quando non ce l'ho fatta più e nell'89 la cooperativa ha assorbito la licenza e ha continuato altri due anni.*

*Bisogna pensare che in quegli anni è cambiato tutto, non si avevano più i maiali a casa, hanno rimesso a posto le abitazioni, si affittavano a Imer anche 120 appartamenti che erano tanti, prima dell'alluvione.*

*Era un turismo di classe e anche convinto, venivano da Milano e è stato un periodo d'oro. I*

*soldi che si prendevano venivano reinvestiti per far migliorie, i turisti partecipavano alla vita del paese, si facevano cose insieme.*

*Dal punto di vista alimentare è cambiato tutto, hanno abbandonato prima i pràdi, poi i campi perché hanno visto che non c'era la necessità di correre come matti per star dietro a un campo di patate o un campo di sorgo perché costava meno un chilo di farina che andare a seminare e si è avuta la fortuna se si aveva un negozio di vendere molto, appunto perché erano cambiati i modi di vivere.*

*In quel periodo Imer è stato veramente fiorente non dico il paese più fiorente della Valle ma quasi, dopo siamo tornati indietro molto ma la concezione economica anche se siamo andati indietro è rimasta quella.*

*Uno cerca per tutta la Valle e anche fuori se vuole un certo prodotto e credo che sia veramente difficile tenere un negozio di alimentari. Anche quando si è ingrandita la cooperativa di Mezzano, quando c'era Enrico, che era bravo e corretto, lui mi ha detto guarda che adesso quando avrò ingrandito ti faccio morire. E è vero anche perché la nostra gente tendeva ad andare dalla cooperativa di Imer a quella di Mezzano, via da me no, ma dalla cooperativa si, e non so il perché, dato che là non vendevano mica per meno, forse anche per via di qualche commesso, o non so per quale altra ragione sta di fatto che ci andavano.*

*Grazie al turismo prima di tutto c'è stata questa trasformazione perché mi ricordo che intorno alla fine degli anni cinquanta non si era capaci di starci dietro, non c'erano abbastanza appartamenti e allora i soldi erano soldi, non bisognava mica dichiarare niente.*

## **Gli alberghi**

La locanda antica

*I miei suoceri e prima di loro i loro genitori avevano questa locanda dove c'era anche il cambio dei cavalli, la posta, era tutto uno, e morti i bisnonni i figlioli hanno diviso: uno ha tenuto la posta, e l'altro ha tenuto le camere e l'osteria dove la gente passava e mangiava **il brodo, le trippe, i canederli, un piatto unico**, non facevano tante robe ma si era prima del '18 era uno*

dei primi posti dove si poteva sostare, era il più antico del paese forse. Serviva ai paesani e alla gente che passava con le carrozze che si fermava una notte e si accontentava del brodo anche se era troppo magro, dicevano!

La signora Aurelia, mia suocera, era famosa per il cibo abbondante che serviva, era friulana d'origine e chiamava sempre uno del Friuli a fare le sopresse i salami e le scorzette.

**Serviva anche tanti sottaceti, mi ricordo che quando sono entrata in casa io, nel 1962, metteva via tante verdure; una volta si poteva farlo in casa, aveva un bell'orto e aveva sedano, carote, ravi bianchi e rossi, zuchéti, fasoi, capùssi agri.**

Si mangiava quello che si cucinava per casa niente di diverso, faceva le cose di sempre, veniva la gente da messa, beveva il brodo, mangiava ste trippe, faceva una partita a carte, si ritrovava e poi andava a casa. Era un punto d'incontro.

Allora ci si arrangiava con la conduzione familiare, poi si prendeva qualche donna a lavare, perché quello serviva. Mia suocera si riforniva di vino da Trento ma tutto il resto lo comprava in cooperativa, anche la carne sempre qui.

Il menù era programmato per 15 giorni ma prendeva tutto fresco giorno per giorno. Dopo non è bastato più un menù solo e allora è cam-

abbiamo fatto altri due piani e trenta camere. Prima ce ne erano sette solo.

Noi eravamo aperti sempre, tutto l'anno e tutti i giorni, a quei tempi c'erano anche tante riunioni, si riunivano quelli del consorzio, si riunivano i contadini, i cacciatori, e si stava aperti fino a tardi e la mattina si cominciava a buon'ora.

**Bevevano allora tanto vin brulé, sgnapa, poi è cambiato e bevevano gli amari, i caffè col vino.**

Il lavoro alla locanda era quasi minore d'estate che d'inverno una volta, perché la gente saliva ai masi d'estate e quindi veniva meno, c'era un po' di turismo ma non compensava ancora.



Dal Ricettario di Maria Pradè di Tomalico (1955-56)

L'albergo era per i turisti, luglio e agosto, soprattutto, ma qualcuno capitava anche fuori stagione, invece la locanda funzionava sempre.

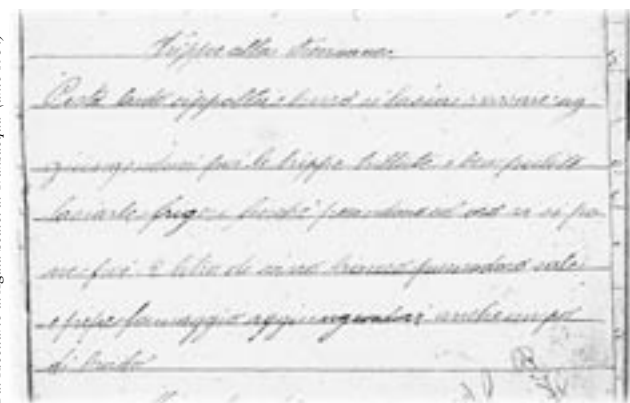
La nostra clientela era sempre quella per l'albergo, e la stagione era mica tanto lunga. Una volta mandavano prima i bagagli magari i bauli e la valigia poi loro arrivavano con la corriera, il 25 giugno era il primo cliente.

In cucina però sempre noi, prima mia suocera poi io. Trippe e brodo erano rimasti il pasto della domenica ma facevamo altre cose, cose tradizionali, le paste in casa, le minestre d'orzo e tutte le carni. Il pollo il giovedì perché veniva da Feltre.

Ricordo ancora che la cucina aveva poche cose, il frigo no, si usava la cantina e la moscaròla ma avevamo il gas già nel 60.

Tutto quello che conservavamo era all'inizio in cantina nella moscaròla grande, anche

Dal Ricettario di Agata Scaler di Transacqua (ante 1934)



biato tutto. Non ricordo che mia suocera usasse molto il riso, al massimo due volte nel menù quindicinale, faceva riso e latte.

Mi ricordo che quando mi sono sposata mio suocero ha rimodernato, perché prima c'erano i fili elettrici quelli di una volta, intrecciati.

La locanda degli anni sessanta

Quando sono entrata in casa io avevano fatto già dei lavori, c'era il secondo piano, e poi

*formaggio, e carne ma sempre cotta!*

*Prima trasformazione della cucina è stata la nafta, era un traffico perché bisognava conservare i fusti, dopo è arrivato il gasolio. Ricordo anche che si cercava di usare lenzuola piccole per sotto fino a quando non c'è stata la lavatrice, perché si faceva fatica a lavare. Prima avevamo un bagno per quattro camere, dopo non andava più, eppure avevamo già negli anni 60 la nonna della termocucina!*

*Per spiegare quante poche cose si cucinassero e si conoscessero allora ricordo che, nel periodo dopo l'alluvione, facevano il ponte di San Silvestro, c'erano qui operai della Val d'Arno che mangiavano da noi; io non son mai stata brava a far dolci, me ne faceva sempre mia mamma anche per l'albergo, e invece alcuni mi chiesero se per la sera facevo la zuppa inglese. Doveva essere il 68-69, e io ho detto sì pensando che fosse una minestra, ho cercato tra le ricette e non l'ho trovata e allora sono andata dal messo comunale che sapevo essere stato cuoco anche*

*in grandi alberghi e gli ho chiesto la ricetta. Ho scoperto così che dovevo fare il pan di Spagna e poi le fettine e le varie creme e il liquore insomma sò che in qualche modo l'ho fatta, tutto per non dire che non sapevo cosa fosse.*

*Avevo delle ricette erano in un quaderno nero grosso che è andato perso, non lo usavo molto perché andavo tanto anche a occhio. Tanto vuol dire anche la mano, bisogna provare a fare.*

**Il turismo aumenta**

*Anche quando è aumentato il turismo in verità la nostra clientela non voleva altro che il cibo tradizionale, volevano le lugàneghe, il burro fresco, si andava a prendere la tosèla. Però poi, negli ultimi anni (ho smesso nel 95) i clienti si erano viziati:*

***il latte sapeva di erba, ci voleva quello pastorizzato, il burro sapeva di rancido e così abbiamo dovuto lasciare tutto quello di qui e abbiamo dovuto smettere di prendere quei grossi pani di burro che adopravamo.***



*Il vecchio Albergo Pavione di Imer (ante 1918)*

*E' stato traumatico perché abbiamo fatto tutto nel giro di una stagione perché crescevano continuamente le lamentele.*

*A quel tempo poi cominciavano a venire con le macchine non più con le corriere, non c'erano i parcheggi e allora era un caos e anche tante cose che prima si potevano fare non si son potute più fare per esempio le tavole all'aperto, con il traffico non potevano stare, e anche le feste non si potevano svolgere alla buona come si faceva prima, le cacce al tesoro, che finivano con le polentate ma era tutto familiare collaboravano anche i turisti, anche le gite che si facevano tutte a piedi con la gente del posto.*

*Dicono che la mia specialità fosse l'arrosto bavarese era anche molto apprezzato nelle feste degli anziani il polpettone:*

***carne macinata sale pepe, un po' di cipolla e un po' di aglio, salvia e rosmarino tritati fini, uova, impastato e al forno, bagni un attimo, e poi le patate in umido con il prezzemolo e il gulasch.***

*Con gli anziani di Preganziol (un gruppo si è distaccato perché non voleva andare a Molve-no) che volevano stare da noi perché si trovavano bene, si faceva anche la gita al Cant del Gal e allora si portava su la polenta con lo spezzatino e anche i funghi ma a loro piaceva anche il baccalà che io facevo soprattutto bianco. Ecco, il baccalà è sempre andato. I primi tempi lo compravo secco, poi ho cominciato a prendere quello bagnato in cooperativa.*

***Cipolla, baccalà, sale e pepe, in ultimo il prezzemolo, bagnato con un po' di latte o anche acqua e con le patate a parte. Se no con il pomodoro, non usavo molte droghe, il cibo con il suo sapore.***

*Usavo anche zuzèl, la sassifraga, facevo anche gli gnocchi con le ortiche, e usavo le ortiche al posto degli spinaci, saltate.*

***Di funghi ne facevo tanti, c'era l'Elvira Antonioli che veniva portando ceste, e portava il misto, dopo di lei non ne ho mangiati più di così buoni, perché portavano o finferli o brise e non è come il misto con tanti, tutti sicuri ma diversi di sapore.***

*Poi magari i bambini andavano a raccogliere giàsene (mirtilli) e allora si facevano le torte, le crostate o magari i clienti chiedevano se si mette-*

*vano via sotto sgnàpa, e allora si appiccavano su per le finestre. Poi anche mio marito li accompagnava a far le gite e anche a raccogliarli.*

*Le trote le portavano anche i pescatori e una volta ricordo di averne preparata una per il Vescovo, farcita. Dopo più avanti ho cominciato anche a far sogliole, le compravo, ma prima no. Piatto tipico era anche la tosèla, quella anche prima quando c'era mia suocera. Per un po', poi non è andata più, poi tutto un colpo l'hanno rivoluta. Quella però non c'era sempre, solo quando la facevano quelli che avevano le vacche e altrimenti d'estate, quando erano in alto, si andava in malga alla Agnerola e si prendeva.*

*Quando si saliva su allora, l'estate, si prendeva anche la panna perché piaceva tanto polenta e panna,*

***panna fresca montata e polenta era un piatto molto richiesto.***

*Pane si tostava anche quello vecchio, per colazione per esempio, perché non ce n'era sempre fresco.*



*Lallo Gradenz: fotomontaggio pubblicitario per la trattoria Al Ponte (1956)*

**La locanda Al Ponte**

*Nel 1932 mia madre è andata al Ponte faceva locanda, mangiare e alloggio, ed era aperta tutto l'anno, ma i passanti erano pochi allora, soprattutto erano commercianti di bestiame, oppure di legname. Quella locanda era la casa paterna. Dopo papà ha comprato la trattoria Montanara mentre suo fratello ha continuato con il Ponte.*

**La trattoria Montanara**

**Guerra e primo dopoguerra**

*Mio padre aveva acquistato la Montanara*

*pensando che fosse locanda, invece la licenza era scaduta e allora fu costretto a comprare la licenza di Marcello Doff Sotta nel 38 e fece il bar. Negli anni 40 si consumava tanto al bar ma soprattutto vino e sgnàpa, poi dopo gli anni 50 è cominciata la moda degli amari erano clienti abituali, venivano da Mezzano da Imer, facevano tardi, si doveva segnare quello che consumavano perché venivano a pagare ogni tanto; nel bar non c'era neanche l'acqua corrente i primi tempi.*

*La sera giocavano a morra e si lavorava tanto con il gioco delle carte. Durante la guerra il papà faceva la grappa con l'alambicco e si arrangiava tanto a trasportare legname in Veneto, tornando portava su la farina, il vino, se ne riforniva dal Feltrino. Aveva carro e cavallo in prestito e portava su farina gialla, farina bianca, zucchero, e dava per pagamento dell'affitto un po' di quel che trasportava.*

*Fino al 51 siamo andati avanti così, poi in quell'anno abbiamo rinnovato il bar e costruito le camere così abbiamo cominciato anche a far trattoria.*

*In cucina c'era un tavolo c'era lo spolèr dell'albergo al Bivio e niente acqua calda, un secèr, una desgozaròla, mio papà l'aveva fatta di*

*legno per mettere tutte le padelle di alluminio, e poi basta.*

*La sala da pranzo era bella non era grande ma bella. La biancheria comprata nel trevigiano era tutta bianca e di cotone, niente alle pareti se non le appliques, era pavimentata di legno e aveva gran finestroni, c'erano 6 tavoli, ci tenevamo piatti e bicchieri e la porta di fondo metteva sul poggiolo dove c'era il gabinetto. Prima che fosse pensione c'erano due gran tavoli con le panche.*

*Nel 51 non c'era niente di particolare, aveva preparato un menù settimanale, faceva spezzatino, brasato, stracotto, le paste, era brava a far pesce lesso, la trota nel tovagliolo con la maionese fatta da noi. Comprava da chi pescava.*

*Faceva minestrone, minestra de orzo, faceva gnocchi buoni sempre con il burro fuso e salvia e formaggio grana.*

*Verdura non ne comprava mai faceva solo quella del suo orto, spinaci, insalata, carote, patate, cavoli e non ha mai servito nemmeno carne di maiale. Qualche volta faceva brasato di manzo e qualche bistecca o roostbeef ma mai maiale, serviva soprattutto vitello. Facevamo il maiale per noi, non per i clienti, inoltre il papà*



*Interno della trattoria Montanara (1952)*



Corso alberghiero presso l'Albergo Primiero di Tonadico (1954)

***aveva conigli ma solo per casa. Tutto quello che compravamo era dalla cooperativa e compravamo anche i funghi.***

Le trasformazioni degli anni sessanta

*Le camere erano otto e nel '54 le hanno fatte con il lavandino, l'acqua fredda e il bidet mobile; nel '60 abbiamo fatto il bagno a servizio delle stanze e fino al '75 abbiamo proseguito nell'attività, poi quell'anno abbiamo fatto garnì, notte e prima colazione, e poi nel '76 la mamma ha cessato l'attività e ha ceduto a mia sorella che ha tenuto solo il bar fino all'86. Il Bivio, che ha aperto nel '63, faceva spendere per la pensione completa 2500 in luglio e l'agosto 3000 lire, allora abbiamo fatto il conto che negli anni in cui abbiamo aperto noi, '54 o '55, poteva essere 1500, 1700 lire, per la pensione completa. Venivano famiglie e sempre gli stessi clienti dal '59 al '71 ricorrono sempre gli stessi nomi.*

*Era tutto a conduzione familiare io facevo la cameriera, l'aiuto cuoca e la mamma cucinava. Quando ero in cucina con la mamma una sorella faceva la cameriera e l'altra era sempre al bar. Qualche cameriera è venuta, una cugina. Al massimo c'erano 35 persone da servire e cercavamo di arrangiarci tra noi. Ma era soprattutto lavoro estivo.*

*Il bar funzionava sempre, ricordo che quan-*

*do ha cominciato la macchina del caffè, negli anni '60, c'era la fila per berlo, bisognava stare almeno un'ora fissi alla macchina, e c'era la fila anche per il telefono a scatti, un'altra cosa che faceva lavorare continuamente il bar che era aperto dalla mattina fino a mezzanotte, sempre. Molti giocavano a carte o a morra e sia gli operai di fuori che i paesani litigavano tra loro soprattutto per il gioco della morra. Non era il vino che li faceva litigare ma il gioco. Bevevano ogni partita mezzo litro di vino cinque bicchieri, quattro, c'erano le misure.*

*E dopo magari si faceva qualche pranzo per i pompieri, per gli alpini, qualche matrimonio, ma eccezionalmente perché altrimenti la trattoria d'inverno era chiusa.*

*Erano i tempi delle colonie, della diga e c'erano tanti operai, poi c'erano anche i turisti, venivano soprattutto dal Veneto, ma anche da Milano.*

***Mia mamma aveva un suo libro di ricette, era stata all'albergo Orsingher a Fiera e aveva imparato lì.***

*Quando c'erano le colonie e venivano i familiari dal Veneto la domenica la mamma preparava il brodo, gli si lasciava il posto in giardino e la roba calda la prendevano da noi anche se si portavano da mangiare.*

# MANOSCRITTI: AUTOBIOGRAFIE, RICETTARI, QUADERNI DI SCUOLA E REGISTRI

di Quinto Antonelli

Una delle attività proposte all'interno del progetto "Saperi e Sapori" riguardava la ricerca e la raccolta di una vasta e differenziata documentazione scritta, in grado di offrire informazioni dirette o meno sul tema generale dell'alimentazione (provenienza, coltivazione, trasformazione dei prodotti alimentari). Si trattava di avviare delle ricerche d'archivio: negli archivi familiari dei partecipanti, o dei loro conoscenti, innanzitutto, valorizzando il complesso delle scritture autobiografiche e domestiche (diari, memorie personali, autobiografie, epistolari, ricettari, ma anche agende contabili delle entrate e delle uscite, libri di famiglia); negli archivi privati di enti o di imprese economiche (i registri della compravendita dei negozi alimentari e degli alberghi); negli archivi scolastici (i quaderni dei temi o dei diari settimanali - suggeriti dalla pratica didattica degli anni Trenta -; le programmazioni dei maestri; i corsi serali di economia domestica); negli archivi comunali.

Questa prima fase di ricerca, che ha privilegiato prevalentemente i piccoli archivi familiari e privati, si è conclusa con buoni risultati.

Vediamo.

1. L'autobiografia, per altri versi già nota, di Michele Angelo Negrelli (riguarda il periodo che va dalla nascita (1764) alla metà dell'Ottocento) contiene moltissime informazioni circa la vita quotidiana, le coltivazioni e la circolazione delle merci. I riferimenti sono ai commerci (di burro, caffè, castagne, formaggio, frumento, granaglie, limoni, mais, olio, pesce, tabacco, vino); ai cibi e alle bevande (troviamo le *bisse di pasta*, bomboni, brazedèi, buzzolà, focaccine, vari tipi di formaggi, salsicce, pane di segale, olio di oliva, birra, vino, grappa); alle preparazioni culinarie (anatra lessa, baccalà, capretto arrosto, vitello stufato, folaghe, minestre, trippe, uova sode, polenta, riso nel latte, cioccolata, cròfani, stràuli, torte); alle varie occasioni rituali e festive in cui vengono consumati

## San Martino di Castrozza, luglio 1779

*"Regnava in Primiero l'antichissima consuetudine delle così dette sagre di S. Martino in Castrozza, dove per tre volte l'anno l'amministratore di quel Priorato dar doveva due pasti a quanti fossero intervenuti, trattandoli a norma del loro grado e della loro condizione, sieno terrieri o fossero esteri.*

*Si facevano ordinariamente tre tavole, una cioè per li poveri e tutti gli altri della plebe, una per gli artigiani e contadini qualificati e la terza per li signori, tra i quali concorrevano alcuni membri della famiglia dinastiale Welspergg, tra i quali per lo più v'interveniva anche il signor arciprete de Carneri, per vedere come dall'amministratori veniva trattato quell'affare. In una delle sagre di luglio, la canonica doveva portarsi colà procisionalm[e]nte] e v'interveniva molti abitanti delle comuni che, dopo aver ascoltato la santa messa in canto e di aver ben pranzato, ritornavano processionalmente alla Parrocchia.*

*Tali sagre e tal funzione furono dimesse nell'anno 1780 e si investì in parte la spesa delle medesime a beneficio delle introdotte Scuole normali sotto l'Impero della augusta*

*e pia Maria Teresa di sempre grata e gloriosa memoria, ed alla quale successe poi suo figlio primogenito Giuseppe secondo, il quale, se per la feraggine delle sue nuove leggi dato aveva del travaglio a suoi popoli, dall'altro canto non si può negare ad esso la lode che si è meritata per la sua attività ed imparziale giustizia.*

*Io colsi adunque quest'occasione per appagare il mio genio di vedere anche S. Martino e quindi, avendomelo concesso li miei genitori ed affidatami da mio padre la sua bella cavalla, andai la sera antecedente a S. Martino in compagnia di mio germano Padre Giuseppe che pur venne cavalcando una delle nostre mulle.*

*Collassù erano pur giunti li signori conti, l'arciprete ed altri signori di Fiera coi quali abbiamo cenato, avendo prima veduto a cenare tutta l'altra moltitudine che poi sbandò tra quei boschi a procurarsi un qualche riparo ed era, più tardo, un bel spettacolo a vedere per tutti quei d'intorni a lumeggiare dei fuochi che sembravano seminati per tutt'attorno quelle vaste località.*

*La mattina susseguente, dopo di essere statto su di quel campanile a suonar campanò, andai incontro alla processione che veni-*

*va e, con essa giunto alla chiesa, ascoltai la S. Messa durante la quale si preparavano sul prato le mastelle piene di minestra di fave per le truppe; ed ogni mastella servir doveva per sette persone, alle quali si davano inoltre polenta e formaggio a sazietà; e la sera antecedente davansi le pappe di latte, una pagnotta di segalla ed una tagliatura di formaggio.*

*Finita dunque la messa ed uscito il popolo di chiesa, vi era uno dei serventi che, ad alta voce, gridava: «chi mangia, mangi»; ed allora tutti si precipitavano sulle mastelle che ad ogni sette venivano assegnate dai direttori e le divoravano come tanti lupi affamati; ma mai tutte le mastelle restavano affatto vuotte ma, per lasciarvi degli avanzi, li più poveri, cavandosi dalle braccia le maniche della camicia e legata l'estremità, rovesciando il liquido che rimaneva nella mastella, collocavano le fave asciutte nelle maniche della camicia e le portavano a casa.*

*Dopo di questo, succedeva la tavola degli artigiani e contadini distinti ed indi la tavola dei signori; e, dopo qualche riposo, la processione partiva per ritornare alla Parrocchia e la sagra era finita."*

Angelo Michele Negrelli, *Memorie*, c. 31

dei cibi tipici (battesimo, cresima, corteggiamento, fidanzamento, matrimonio; e poi ognissanti, natale capodanno, carnevale, quaresima).

Non tutte le memorie personali sono ricche, articolate e complesse come questa di Negrelli, ma non per questo alla fine risulteranno meno utili. La sobria autobiografia di Angelo Turra (Tonadico 1868 - Bolzano 1957) che mette a fuoco soprattutto gli anni giovanili (i vent'anni tra il 1868 e il 1888), ricostruisce i periodi estivi trascorsi nelle malghe della zona, i luoghi dell'alpeggio, la gerarchia dei rapporti, la divisione del lavoro e l'alimentazione povera e ripetitiva (polenta e formaggio: "Un estate ancor da ragazzo ho custodito io stesso sul Castellaz una 50 di vitelli destinati al pascolo colà, mi partivo alla mattina per tempo dalla malga Vezzana, dopo di aver presa la consueta colazione - consistente questa in polenta formaggio e latte bollito - senonché un po' di polenta ed un pezzettino di formaggio in un sacchetto che doveva servirmi per il disinare lassù sul Castellaz").

## 2. I ricettari reperiti presso le famiglie del

*Distretto N. 2*

Recipe	Ingredients	Price
Minestrina	gr. 500 fave 250 legumi 50 patate 2 carote	1 30 4 00 4 50 9 50
Dolce	una libbra di mandorle mandorle unite gr. 100 formaggio	1 50 1 50 3 05
Salsina	gr. 500 di patate 1/2 libbra di carote gr. 50 sale per stucco	13 50 7 50 4 50
Contorno	gr. 1 libbra di patate 200 patate 50 carote gr. 50 sale gr. 50 sale	5 00 1 00 1 50 1 00 1 00
Dolce	gr. 200 mandorle 1 libbra di mandorle 50 formaggio 1/2 libbra di carote 1/2 libbra di patate 1/2 libbra di sale	1 25 4 00 4 50 3 00 3 50 3 50
	Totale	49 25

Quaderno d'igiene di Maria Seppi (1930 circa)

Primiero sono davvero numerosi: 17 tra brevi e meno brevi e il numero è destinato a crescere. Sono quaderni (spesso di scuola) su cui vengono a depositarsi in occasioni e situazioni diverse de-

cine di ricette, quasi sempre riflesso del "nuovo" o del "diverso". E ancora, i ricettari non possono venir letti immediatamente come la testimonianza di una pratica culinaria, quanto piuttosto di una circolazione di una cultura alimentare (ma anche di un immaginario) che supera confini geografici e barriere doganali. Vediamone qualche esempio.

2.1. Frutto del "nuovo" sono senza dubbio i ricettari che chiameremo "didattici". Così il ricettario-quaderno di igiene di Giulia Seppi è l'esito finale di un corso serale di economia domestica che l'ONAIR (Opera Nazionale Assistenza Italia Redenta) andava organizzando negli anni Trenta anche nella valle del Primiero. Non ci dilungheremo sulle caratteristiche di questi corsi serali, qui basterà rilevare che da un lato avevano lo scopo di nazionalizzare (italianizzare) culturalmente un territorio a lungo rimasto sotto il dominio austriaco e dall'altro di modernizzare usi, costumi e anche abitudini alimentari, contrastando le tradizioni locali.

Il quaderno quindi contiene una serie di istruzioni sull'arte della "massaia": dalla contabilità familiare a come si accudisce un ammalato, dalle nozioni di puericultura al modo di apparecchiare la tavola o a come si puliscono le macchie dai vestiti.

Quanto alla cucina, le ricette riflettono, anche in questo caso, sia la situazione politica ed economica degli anni Trenta (l'autarchia) insistendo sul consumo e la conservazione di erbe ed ortaggi, sia sulla "modernizzazione" dei consumi: ecco le ricette di vari risotti e quelle a base di carne (l'Italia negli anni Trenta è un paese sostanzialmente vegetariano).

Per qualche verso simile è il ricettario di Maria Pradel, risultato del "Corso cuoche" tenuto a Tonadico dal cuoco Mario Silvestrini di Tesero nel 1955/56. La cucina che viene insegnata, destinata a caratterizzare l'offerta alberghiera della zona, enfatizza la sua origine nazionale e la pluralità regionale italiana (visibile fin dal titolo delle ricette: risotto alla milanese, zuppa pavese, ravioli all'uso di Romagna, stracciatelle alla romana, trippe alla trentina, pizza alla napoletana). Nel ricettario della Pradel, ben ordinato (per successione di ricette dalle minestre ai dolci)



Corso d' economia domestica 1935-1936

sul modello dei ricettari a stampa, troviamo di nuovo l'insistenza sul riso e la carne (scaloppe alla milanese, ossi buchi alla milanese, fegato alla vicentina, manzo alla veneziana, costate alla fiorentina).

2.2. Anche il quaderno di ricette di Ardemia Simoni, cuoca dell'Albergo Venezia, si riferisce agli anni Cinquanta e Sessanta e a quella cucina piuttosto standardizzata, riflettendo fedelmente i corsi di preparazione professionale (tutto è *alla piemontese, alla milanese, alla pavese, alla bolognese, alla genovese, alla romana, alla siciliana*, ecc. mentre il riferimento alla cucina trentina si trova solo per le trippe e i canederli). È una cucina che risponde anche alle richieste dei turisti italiani, come risulta dalle interviste fatte ad alcune albergatrici della zona (le quali disegnano un andamento di questo tipo, cronologicamente ancora non ben definito: ad una prima fase nella quali i turisti si accontentavano di una cucina casalinga dai tratti localmente tipici - latte, formaggio/tosella e burro di malga -, ne segue una seconda caratterizzata dalla richiesta di alcuni parametri standard, e poi una terza, tutt'ora in corso, domi-

nata dall'apprezzamento del "prodotto tipico").

2.3. Il ricettario di Maddalena Lucian in Segat di Siror, scritto tra il 1945 e il 1950, è diviso nettamente in due sezioni: nella prima compaiono decine di ricette di primi e secondi piatti senza alcuna successione ordinata; nella seconda solo ricette di pasticceria. Maddalena Lucian, detta "Nena còga", lavora come domestica in case signorili a Padova e a Roma, per poi ritornare nel Primiero continuando a fare la cuoca in occasioni di matrimoni e di cene. Questa sua competenza professionale e questo suo ruolo (di cuoca delle "grandi occasioni") caratterizza il ricettario che appare, soprattutto nella parte dei dolci, particolarmente "festoso".

2.4. Se i ricettari fin qui presi in considerazione si possono qualificare, per ragioni diverse, come "italiani", Margherita Alberti, contadina di Mezzano (1890-1954), ci ha invece lasciato un ricettario "austriaco", antecedente la prima guerra mondiale, significativamente influenzato, appunto, dai suoi soggiorni stagionali nel Vorarlberg. Vi troviamo le molte conserve e composte di frutta

Gennaio 1935

	Riporto da	
		67.65
8	4 kassandari su di buro (4.)	50 - 50
	legumi	15.30
9	uova	2.40
	verdure	2.-
10	giornali	6.20 120
12	Taselli	4.-
	uova	12.40
13	verdure	2.-
	buro	2.-
	giornali	2.41
16	verdure	2.-
	uova	8.40
	Telp	9.60 96
	latte	94.60
17	uova	24.85
19	aranci	3.40
	buro	10.-
	verdure	6.80
	trasporto polli	5.- 2.4
	zatt'aceti	8.-
20	lunari	7.-
	filo	0.80 080
23	verdure	1.-
	arricchiti	150
24	diversi generi	10.-
26	verdure e frutta	5.-
	latte	60
	Trasporto a	
		286.80 2540

Registro di uscite dell'Albergo Aquila Nera (1934-1935)

("Auflauf di marmellata"), i dolci ("Kuchen Kugluf") e poi pietanze varie semplici e meno semplici ("Wein Schnecken", "Griess-Nudel"; "Milch-Nudel"). Ma non è il solo: altri ricettari presentano qualche traccia della cucina tirolese, come quello di Maria Seppi, per altro nativa di



Corso di cucina (1953-1956)

Cortaccia (ecco lo "Schmarn" - Schmarren - di Griess o di riso o i "Chifel"); di Erminia Maria Scalet di Trasacqua (che include perfino alcune diverse ricette per la "Sacher Torta", ora assai nota).

2.5. Un caso a parte è quello dei ricettari di Catia Koch Boschieri (Primiero 28 agosto 1882 - Transacqua 20 settembre 1980) che visse fino al 1914 a Primiero e poi a Venezia. Signora della buona società, i suoi quaderni -ricettari-diari sono il riflesso di una vasta rete di rapporti che si concretizzano nell'invio di una ricetta. Ma escono, come si può ben capire, dai nostri interessi più diretti e limitati alla zona del Primiero.

3. Tra i manoscritti raccolti c'è anche il quaderno di scuola di Antonietta Tomas di Imer (classe quinta, anno scol. 1931-1932). È interessante per più motivi: intanto contiene il diario settimanale dell'alunna, dove dà conto anche di ciò che avviene nella sua vita quotidiana (i lavori nei campi, l'alimentazione ordinaria e straordinaria delle grandi feste - la pratica didattica del diario pretende che gli alunni parlino di sé e della propria vita e dunque questa è una fonte storica assai preziosa che andrebbe, se possibile, incrementata). E poi un ulteriore interesse sta nel fatto che il quaderno si trasforma, nella seconda metà, nel ri-



L'Italia di Mario Silvestrini: corso di cucina 1955-1956

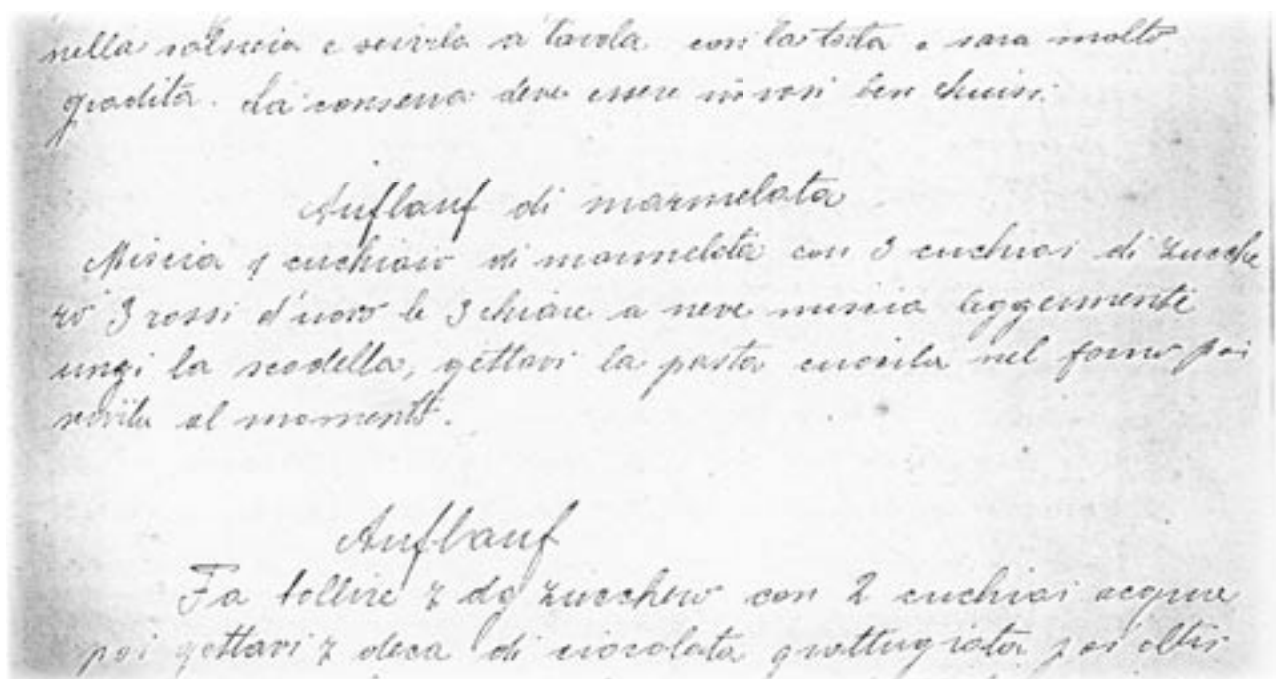
cettario della madre Teresa Doff Sotta (che oscilla tra ricette “effimere” e ricette più quotidiane: di qualche interesse quelle per fare il pane).

4. Un'altra fonte manoscritta ricca di informazioni è costituita dai registri delle entrate e delle uscite dei vari negozi di alimentari e degli alberghi. Ci sembrano particolarmente interessanti i registri dell'Albergo “Aquila nera” di Fiera di Primiero (1922/1924; 1934/1935) che disegnano anno dopo anno un panorama alimentare inedito e descrivono le abitudini commerciali. Tra i consumi (che fanno riferimento al territorio) notiamo la forte presenza della selvaggina (uccelli e lepri), del pollame, di lumache e di rane, del maiale e dei suoi derivati, dei formaggi locali e in primo luogo della tosella, degli ortaggi, dei funghi e dei frutti di bosco. Dall'esterno si porta il vino, il baccalà, il caffè, il cacao e poco altro.

5. Concludendo questo breve censimento accompagnato da una lettura impressionistica, rimane ancora da condurre uno studio appro-

fondito dei ricettari e dei documenti che darà, ne siamo sicuri, risultati (in termini di conoscenza della produzione e del commercio alimentari) molto interessanti.

Per quanto riguarda i ricettari, in particolare, dovremo riconoscere con più precisione gli influssi culturali (non basta far riferimento ad un generico “nord” tirolese o un “sud” italiano; così come dovremo ricostruire meglio le politiche alimentari del regime fascista); ricostruire i processi di formazione (costituiscono, i ricettari, l'esito di letture? riviste, libri? di una trasmissione orale? di una esperienza formativa o professionale?); fare un'indagine linguistica per sciogliere certe denominazioni che ricorrono nei testi anche con qualche variante. E poi bisognerà capire quali ricette erano messe in pratica e quali no (i ricettari sono un deposito, un archivio anche di desideri) e qui ci soccorrono le interviste. Si tratta di intraprendere un lavoro di studio e di riflessione che per ora rimandiamo ad una seconda fase del progetto.



Dal ricettario di Margherita Alberti di Mezzano (1908-1914)

# PRODOTTI, RICETTE, PREPARAZIONI E CONSUMI

di Adriano Cazzetta e Gianfranco Bettega

Il progetto *Sapori e Saperi* ha dato dei risultati che vanno ben oltre quanto ci si attendeva al suo avvio. La mole e l'importanza dei documenti e delle informazioni raccolte è tale da costituire già ora, a soli 9 mesi dall'avvio del progetto, un importante archivio storico dell'alimentazione a Primiero.

Ciò è stato possibile grazie all'attiva collaborazione sia di molti degli studenti dell'Università della Terza età e del Tempo Disponibile, sia di alcune persone esterne.

Così, oggi disponiamo di ben 46 manoscritti che ci parlano dell'alimentazione a Primiero tra Settecento e Novecento, affiancati più di fotografie che illustrano i vari aspetti della storia e della tradizione agro-alimentare locali. A questi documenti cartacei si affiancano 8 interviste registrate in questi mesi che ben illustrano quella parte di storia che non è rimasta depositata nelle *carte*.

Particolarmente preziosi, per quanto riguarda gli aspetti più strettamente tecnico-gastronomici dei quali qui ci occupiamo, sono i 17 ricettari raccolti che contengono complessivamente ben 1835 ricette.

I manoscritti vanno dal 1900 al 1985 ma contengono numerose ricette del secolo precedente. Come ben si sa, il ricettario è stato il *compagno di vita* di molte casalinghe che, nel corso degli anni, vi apportavano integrazioni, correzioni e revisioni. Da un lato, questa è una ricchezza che fa assomigliare il ricettario a un diario; da un altro punto di vista, la corretta comprensione del testo esige che ciascuna annotazione sia il più precisamente possibile collocata nel tempo.

Anche la provenienza delle varie ricette arricchisce e complica ciascun ricettario. Se, in alcuni casi, è esplicitamente annotato il nome della persona che ha fornito la ricetta, per la maggior parte delle preparazioni occorrerà confrontarle con i ricettari a stampa dell'Otto-Novecento.

Insomma, i ricettari sono degli scritti complessi e *stratificati* e richiedono una *decifrazione* attenta e laboriosa che tenga conto anche di al-

cuni fattori esterni. Nel leggerli sorgono infatti spontanee alcune domande:

Chi sono le donne che scrivono? contadine o benestanti, semplici massaie o cuoche specializzate, ragazze che frequentano corsi di cucina?

Quando realizzano questi piatti? Quotidianamente? Per i giorni di festa? Per se? Per ospiti?

Quante volte sarà stata realizzata quella specifica ricetta?

Con quali sostituzioni di ingredienti troppo *esotici* o non disponibili?

E quante ricette saranno rimaste sulla carta?

Che rapporto ha avuto tutto ciò con lo *ndàr a polènta* quotidiano di gran parte dei primierotti dove il concetto stesso di *ricetta* fu per lungo tempo misconosciuto?

Perché, almeno in teoria, potremmo scrivere una *biografia*: nascita, sviluppo e variazioni, abbandono, eventuali riprese, scomparsa definitiva...

E noi vorremmo, in futuro, provare a scrivere almeno qualcuna di queste *biografie* e, magari, proporre delle *riletture*.

Si capisce subito che si tratterà di un lavoro lungo e delicato, ma anche affascinante e *gustoso*.

Per ora, senza la pretesa di esaurire nessun argomento, ci limiteremo a *dare* letteralmente *un assaggio* di questa raccolta di ricette.

È con questo spirito che è stato costruito il Menu che segue:

Mangiare non è solo sfamarsi ma anche, conoscere il cibo e saperlo giudicare ricercandone la qualità, pagarne il giusto prezzo, dividerne il consumo con persone a noi gradite e consapevoli, in ambienti piacevoli e accoglienti. Per questo vogliamo di illustrare brevemente i criteri con sui abbiamo selezionato i piatti che compongono il menu: un menù pensato per dare il giusto valore alla storia e alle conoscenze ri-scoperte da una ricerca che è stata impegnativa ma anche soddisfacente.

Pranzo del 30 marzo 2003

MENU

Aperitivo

Trota affumicata  
salsa al *crèn*  
*Antipasto magro*  
Quenelles di ricotta

*Simoni 1951-1985, m. 3, c. 270*

*Pasta tricolore in brodo*  
Gnocchetti bianchi e verdi con *poïna*

*Seppi 1930 ca, m. 20, c. 5*

*Boschieri 1942-1976, m. 34, c. 10*

Baccalà stufato e polenta  
Pollo ruspante ripieno  
patate Macaire  
radicchio al lardo

*Seppi 1919-1981, m. 18, c. 18*

*Silvestrini 1955-1956, m. 29, c. 120*

*Dolce di panna e fragole ghiacciato*  
*Cròfeni*

*Boschieri 1942-1976, m. 34, c. 74*

*Boschieri 1970-1976, m. 40, c. 11*

*Rosolio al caffè*

*Boschieri 1900-1953, m. 38, c. 42*

Abbiamo, innanzitutto, cercato di mettere in risalto la *profondità storica* della tradizione alimentare di Primiero sottolineandone, al tempo stesso, l'*evolutiveità*. Così, abbiamo riproposto i *cròfeni* già presenti nel '700, ma anche la *minestra tricolore* che viene dalla *Grande Cuisine* francese dell'Ottocento, ma fu promossa in Italia attraverso i *Corsi di igiene* del periodo autarchico. Al momento stesso, abbiamo però riproposto il baccalà, cibo di lungo periodo strettamente legato alle tecniche di conservazione e alla necessità di mangiare pesce e l'onnipresente-invadente-monotona-provvizionale polenta.

Vorremmo anche, almeno un po', stimolare la *memoria* dei sapori e dei profumi radicati nelle esperienze di ciascuno e in quel grande paiolo comune che è la memoria collettiva. Ma quanto ci riusciremo a partire dagli attuali ingredienti? Perché mangiare è anche aggiornare continuamente il nostro personale *archivio mentale di profumi e sapori*...

Proprio per cercare di avvicinarci a questa memoria abbiamo voluto ri-proporre delle preparazioni che si fondano su *prodotti offerti – oggi o nel recente passato - dal nostro territorio* cercando di valorizzarne qualità e peculiarità: patate, erbe di montagna, ricotta, burro, trote, farina da polenta, pollame, lardo e via elencando.

Ma altrettanto importante è la reperibilità stagionale. Abbiamo perciò cercato di usare *prodotti freschi di stagione*, al di là della disponibilità di mercato derivante da sistemi di conservazione industriali e tecnologici. Così, ci sentiamo autorizzati a proporre la torta alle fragole perché a marzo le fragole sono reperibili fresche sul mercato.

Ci siamo posti, per forza di cose, anche il problema dell'*adattabilità delle vecchie ricette alla cultura gastronomica attuale* che comporta l'esclusione di condimenti e fritti con grassi animali, di frattaglie proibite dalle normative e di sistemi di cottura oggi considerati non igie-

nicamente sicuri. Sono anche cambiati, rispetto qualche decennio fa, i tempi a disposizione per i pasti e il fabbisogno energetico, ma anche i riferimenti estetici e culturali che spingono verso un approccio più *salutistico* al cibo.

In particolare ci siamo misurati con le esigenze di *corretta alimentazione dal punto di vista nutrizionale*, in rapporto al tipo di utenza - la Terza età - cercando di equilibrare gli apporti nutrizionali e di limitare i piatti troppo calorici e ricchi di grassi animali. Anche se, occorre ricordarlo, ogni età dell'uomo ha le sue specifiche esigenze in questo campo.

Nonostante questa complessa maglia di vincoli e le limitate risorse tecniche a disposizione, abbiamo voluto proporre un menù doppio per dare l'opportunità di assaggiare almeno due piatti per portata (minestra in brodo/asciutta, pesce/carne, dolce freddo/caldo) e così *arricchire il panorama di degustazioni*.

Proprio per favorire una piacevole contemplazione di questo panorama, abbiamo cercato di *dare una coerente successione alle preparazioni*, in base all'attuale concetto di gusto e di associazione di sapori, che saranno arricchite da presentazioni, commenti e dimostrazioni durante il pranzo. Si tratta di un approccio molto distante dagli usi locali di appena qualche decennio fa che, tuttavia, ha il grande vantaggio di valorizzare i piatti ri-proposti e di evitare scontate e falsificanti rievocazioni da sagra turistico-paesana.

Con questo speriamo anche di riuscire a dare soddisfazione estetica ai commensali, valorizzando anche l'aspetto visivo delle preparazioni, *buone da mangiare ma anche belle da vedere*.

Ma, se per un semplice pranzo occorrono tante accortezze, quale sarà il lavoro necessario per valorizzare opportunamente i risultati della nostra ricerca?

Sarà, lo abbiamo già detto, un'operazione lunga e complessa.

Sarà innanzitutto necessario procedere all'*edizione* - cioè la *trascrizione*, ma anche la corretta *comprensione* - delle ricette.

Occorrerà poi procedere al loro *studio e contestualizzazione*: da dove vengono? quale è stata la loro evoluzione storica e geografica? che persone hanno coinvolto? quali le culture che hanno

prodotto queste testimonianze? che influenza hanno avuto l'ambiente locale, le possibilità di coltivazione, gli aspetti economici e sociali su questi saperi? Si tratterà, probabilmente, di capire quali sono le aree e i tempi di diffusione di ciascuna ricetta così da verificare quali e quanti sono gli apporti esterni e quali e quanti gli elementi radicati nella tradizione locale.

Per ciascuna preparazione, si tratterà poi di *comparare criticamente le ricette* rinvenute cercando, in qualche modo, di desumerne sia il *tipo* più consolidato, sia le *varianti* più significative.

Solo dopo queste operazioni potremo tentare *riletture e traduzioni* nel nostro *linguaggio gastronomico* attuale sempre partendo dalla qualità dei prodotti e mirando a una sempre maggiore consapevolezza dell'importanza dell'intera *filiera alimentare* nel determinare quanto mangiamo: *dal territorio al piatto*. Ma, per fare ciò, sarà opportuno, a scanso di equivoci, partire da una chiara definizione di *tradizione alimentare* (cioè praticata in un determinato territorio, senza soluzione di continuità, da un numero significativo di anni) e di *prodotto tipico* (cioè fortemente legato al suo territorio di origine e ivi replicato in modo sensibile).

Per dare un'idea pratica di questa operazione abbiamo cercato, in forma del tutto provvisoria, di *mettere in fila* le informazioni che abbiamo raccolto su un cibo quasi dimenticato - i *cròfeni* - che avremo modo di assaggiare il 30 marzo.

DE CRÖFEN IN VRI CRÖFEN

- CRODAROL** = sm. rocciatore, alpinista che si arrampica sulle rocce  
**CROFEN** = sm. dolce a forma di palla, fatto con pasta lievitata frita nel grasso e contenente della marmellata (ted. Krapfen)  
 I *cröfen* erano i dolci, poi i confetti, che gli sposi distribuivano il giorno delle nozze - V. *Birci*  
**CRÖIZ** = agg. senza cervello, scemo (M) - V. *Cröiz*  
**CROLAR** = vb. crollare, rovinare  
**CRÖLO** = sm. deperimento, declino improvviso e rapido, intellettuale e fisico d'un individuo per malattia o per età  
 'L à fat en crölo che no 'l se tira pè su = ha

*Cröfen da mangiàre coi crante*  
 Per 6 persone, circa 2½ etti farina - 1½ in cotta - sale - un pol pizzico di aceto - ha molto diluita con un bicchiere vino di latte caldo - far la pasta schiacciata sottile prima di stropicia e tagliarla colla rotella, freggere in olio caldo - 1 crante cotti in poca acqua e conditi prima di ritirarli dal fuoco con una salsuccia di olio -

*Cröfari*  
 ½ kg farina ¼ uovo d'uovo 3 bicchieri latte 3 soldi burro 12 denari zucchero e polverina crante.

*Cröfen della casa Giustina*  
 Tagliare in due bicchieri di latte un pezzo di burro come un uovo e far la pasta sul terzolo con 11 uovo (62 denari) farina - 2 rotte e una chessa - lavare ripetere un po' e far aggiungere un altro pezzo di burro come l'autocollante e maneggiare la rotte.  
 Tagliare a piccoli quadrati e farli in olio d'oliva con l'olio di mandorle dolci, conione di limone, cedrina, garofani, anella, latte fritto e un uovo per incorporare la freggere nel burro rotte.

*Cröfen di casa di casa di casa*  
 40 gr burro - 1 uovo intero e 3 rotte - 5-6 cucch. di latte, 2 cucch. zucchero - scottare fin d'uovo e circa 325 gr di farina che avete passato tre volte allo staccio con 20 gr. (una ventina) di spirito di sale. Tira la pasta sul terzolo tricolore alla portata di una moneta da 5 lire tagliata con un profano intagliare il pol. col. con chessa e imp. col. di marmellata poro fiorendoli e intenerire un altro chessa con farina di pol. ad. freggere colla rotte sopra olio coperto e troncato - in freggere.

*Cröfen di casa di casa*  
 200 gr farina - 80 gr burro, un po' di latte e farina gialla 1 uovo. far la pasta sul terzolo e stropicia a quadretti della pasticcina di circa 5 cent. di diametro al lavoro in terzolo uovo, mandorle dolci - scottare - chessa e garofani - cernella fuoco nel freggere.

- BIRARIA** = sf. birreria  
 Località in comune di Sirór dove una volta c'era una fabbrica di birra  
**BIRBA - BIRBO** = agg. furbo, birbante  
**BIRBANTADA** = sf. birbonata  
**BIRCI** = sm. pl. involtini di pasta dolce, contenenti mezzo gheriglio di noce, fritti nell'olio; - anche: *Cröfen* (M)  
**BIRE BIRE!** = voce di richiamo per le galline quando alla sera devono rientrare nel pollaio (*Bèrb*) - *Méter a punèr*  
**BIRI BIRI BIRI; TOI TOI TOI!** = come sopra, ma per i polli  
**BIRUI BIRUI!** = è invece un richiamo per i pulcini - *Birùl* = pulcino  
**BIRCA** = ... fem. acina E anche nome dato a

Alcune delle ricette di cröfeni esaminate in queste pagine

## I CRÒFENI

19 aprile 1787

Angelo Michele Negrelli ed Elisabetta Wurtemberg, futuri genitori di Luigi Negrelli, si sposano. Dopo la cerimonia...

*... spuntava già l'aurora ed uscimmo di chiesa taciturni, senza che alcun altro ci vedesse, ed il signor cappellano, ch'era uscito con noi, quando giunti alla soglia di mia casa, tolta per mano la sposa, la presentò a mia madre che lietamente l'accolse e cordialmente l'accettò e l'introdusse qual altra figlia.*

*Mia sorella, che prima era uscita di chiesa, preparata ci aveva una buona colazione e, siccome il giorno aveva lavorato di crofani qual segno di nozze e ne aveva distribuiti ad alcune famiglie parenti o amiche di casa, così anche in quella mattina fornito aveva la tavola con un bel piatto degli stessi croffani; e questa fu l'unica dimostrazione delle mie nozze, per le quali non cesserò mai di lodare e di ringraziare il Supremo largitor d'ogni bene.*

*Partiti gli altri che prima [erano] stati invitati di venire con noi all'ora solita ad un pranzo frugale, la timida e smarrita sposa rimase con noi quasi perduta di coraggio e, dopo ch'io fui ad ascoltare un'altra santa messa in Parrocchia, mi portai al Maso di Pieve.*

*[...] Travagliai sino al suono della campana del mezzodì e, dimesso il mio lavoro, ritornato in casa, trovai che tutti li commensali erano già ad aspettarmi per farmi le loro congratulazioni.*

*A quel pranzo, tra il quale non mancarono dei soliti evviva e la lettura dei sonetti che il germano padre Giuseppe mandati qui aveva dal Borgo, non vi erano, oltre i miei genitori, mia sorella e li due sposi, non vi rimasero che il signor zio di Bettina, la frailla Renata, l'amico Bastia ed il signor santolo primissario Pastorini.*

*Tutto passò con buon ordine ed allegria e, finito il pranzo, io passai tosto a ripigliare il mio lavoro della impiantaggione dei Gelsi al Maso di Pieve...*

I *cròfani* erano dunque, a fine Settecento e per una famiglia di commercianti di Fiera, un *cibo di festa* e quasi l'unico *segno alimentare* di rottura della monotonia del pasto quotidiano in occasione del matrimonio.

Evidentemente il loro uso era diffuso, magari con varianti semplificate, anche nelle classi meno abbienti se, ancora nel 1976, nel suo *Dizionario primierotto*, Livio Tissot ci spiega che il *cròfen* è un *dolce a forma di palla, fatto con pasta lievitata frita nel grasso e contenente della marmellata (ted. Krapfen)*.

Ma precisa anche che *i cròfeni erano i dolci, poi i confetti, che gli sposi distribuivano il giorno delle nozze e rinviava alla voce Birci*.

Alla voce *Birci*, spiega poi che si tratta di *involtini di pasta dolce, conteneti mezzo gheriglio di noce, fritti nell'olio*.

Come si vede, vi è per l'autore (che probabilmente non era un esperto gastronomo) una sovrapposizione

tra due preparazioni anche se evidentemente differenti: confusione forse ingenerata dall'uso ormai abbandonato di questi dolci festivi.

Questo è tutto quanto si conosceva all'inizio della nostra ricerca.

Ma, ad arricchire le nostre conoscenze, ha contribuito il classico colpo di fortuna che, a partire da un indizio labile e poco promettente ci ha portato a scoprire una vera e propria *miniera di cròfeni*.

Raccontiamo in breve.

Nel 1971, Mariù Salvatori de Zuliani pubblica, per i tipi della Franco Angeli, il suo *A tola co i nostri veci. La cucina veneziana*. Il libro, tra le 942 ricette, riporta anche alcune preparazioni attribuite all'informatrice Catia Boschieri, tra le quali dei *crofeni da magnar co i crauti todeschi* (a pagina. 306, ricetta detta *de Fiera de Primiero*) e dei *crofanéti de la siora Giustina* (p. 392).

A partire da questi due esili indizi, grazie alla collaborazione di una studentessa dell'Università, scopriamo che la misteriosa Catia Boschieri non è altri che Caterina Koch detta Catia e sposata Boschieri. Catia era figlia del più famoso Enrico Koch (che fu borgomastro di Fiera) e naque a Primiero il 18 agosto 1882.

Il nostro vero colpo di fortuna è stato scoprire che la figlia di Catia, Teresita vive e risiede ancora a Biadene. Di qui la decisione di prendere contatto con la signora Teresita e di farle visita. Già nel primo incontro, la signora si è rivelata una fonte importantissima di memorie su Primiero e Fiera in particolare poiché la sua famiglia continuò a frequentare regolarmente la valle fino a pochi decenni or sono. Con grande disponibilità la signora Teresita ci ha ricostruito le vicende di famiglia (del nonno, della mamma e della zia Maria che visse sempre e morì a Fiera) e ci ha messo a disposizione ben sette ricettari manoscritti.

È da quei ricettari (importanti anche per la *rete* di donne e ricette che permettono di ricostruire) che trascriviamo le seguenti ricette dei *cròfeni*.

Crofenetti della siora Giustina

*Sciogli in due bicchieri di latte un pezzo di burro come un uovo e fa la pasta sul tavogliere con 18 oncie (63 deca) farina – 3 rossi e una chiara – lasciala riposare un po' e poi aggiungivi un altro pezzo di burro come l'antecedente e manipola tre volte. Tagliala a piccoli quadrati e poni in essi il ripieno che preparerai con 8 soldi (!) di miele – mandorle peste, cortecce di limone, cedrini, garofani, canella tutto pesto e un uovo per incorporare. Da friggere nel burro cotto.*

Catia Koch Boschieri, man. 38, 1900-1953, c. 071

Crofeni da mangiare con crauti

*Per circa 3 etti di farina 2 etti di ricotta oppure 1 etto ricotta e la parte fissa di 1 l di latte lasciato inacidire. Un pizzico di anici o finocchi – sale. Fatta la pasta sul tavogliere lasciar riposare e poi stenderla a mezzo cent. e friggere nell'olio. (Per 6 persone circa).*

Catia Koch Boschieri, man. 35, 1918-1929, c. 054

#### Crofeni di lievito di soda (Turcato)

70 gr. di burro – 1 uovo intero e 3 rossi – 5-6 cucch. di latte, 2 cucch. zucch.- scorzette finissime, e circa 325 gr. di farina che avrete passata tre volte allo staccio con 20 gr. (una cartina) di lievito di soda. Fate la pasta sul tagliere tirandola alla grossezza di una moneta da 5 Lire. Tagliatela con un bicchiere intingendone gli orli colla chiara e riempiteli di marmellata sovrappo- nendo a ciascuno un altro disco comprimendo gli orli.

Friggere nello strutto od olio, coprendo e scuotendo la padella.

Catia Koch Boschieri, man. 35, 1918-1929, c. 070

#### Crofeni da mangiare coi crauti

Per 6 persone circa 2, 1/2 etti farina - 1, 1/2 ricotta - sale - un bel pizzico di anici. La ricotta diluita in un bicchiere circa di latte caldo. Far la pasta lasciandola riposare prima di tirarla e tagliarla colla rotella. Friggere in olio caldo.

I crauti cotti in sola acqua e conditi prima di ritirarli dal fuoco con una misuretta d'olio.

Catia Koch Boschieri, man. 34, 1942-1976, c. 013

#### Crofanì Valeria ridotti

280 gr. farina - 80 gr. burro, un po' di latte o panna sale, 1 uovo. Si fa la pasta sul tavoliere e si taglia a quadri della grandezza di circa 5 cent. che si riempiono col seguente miscuglio: miele, mandorle peste - scorzette - cedrini - garofani - cannella - 1 uovo indi si friggono.

Catia Koch Boschieri, man. 34, 1942-1976, c. 069

#### Crofanetti della signora Giustina

Sciogli in due bicchieri di latte un pezzo di burro come un uovo e fa la pasta sul tavoliere con 18 oncie (63 deca) farina – 3 rossi e una chiara – lasciala riposare un po' e poi aggiungivi un altro pezzo di burro come l'antecedente e manipola tre volte.

Tagliata a piccoli quadrati e poni in essi il ripieno con 8 soldi di miele – mandorle peste – cortecce di limone, cedrini, garofani, cannella, tutto pesto e un uovo per incorporare. Da friggere nel burro cotto.

Catia Koch Boschieri, man. 40, ante1976, c. 011

#### Crofanì (buonissimi)

28 deca farina, 8 deca burro, 1 uovo, un po' di latte e sale.

Fa la pasta sul tavoliere, e volendo si può riempirla col ripieno dei crofanetti della sign. Giustina. (A pag. 11).”

Catia Koch Boschieri, man. 40, ante1976 c. 017

Come si può osservare, alcune ricette ritornano su ricettari differenti, talvolta con leggere varianti. Altre riportano i nomi di chi le ha fornite: Giustina, Valeria, Turcato. Altre ancora commenti sulla riuscita della preparazione: *buonissimi*. Per non parlare della

sorprendente presenza di *crofeni* agrodolci...

Tutte testimonianze della continuità dell'uso della preparazione in casa Koch Boschieri e dintorni, ma anche delle sue variazioni nel tempo e nello spazio.

Ci rimaneva anche un altro dubbio. Che i *crofeni* fossero comunque sempre un cibo *de sióri*?

Ma a fugare questo sospetto è arrivato una altro provvidenziale ritrovamento: il ricettario di Margherita Alberti (1890-1954) di Mezzano. Di origine contadina, prima di sposarsi (nel 1924), Margherita si recò in Austria presso la sorella per aiutarla nelle faccende domestiche. In questo periodo lavorò anche stagionalmente a San Martino di Castrozza, presso gli alberghi del Gran Turismo dell'epoca. Margherita aiutò in cucina anche la zia, detta la Maria Cunico, che (tra il 1919 e il 1923) teneva locanda a Pontét.

Di tutte queste esperienze, il ricettario di Margherita (che porta in copertina le date 1908-1909, ma anche ricette con l'indicazione *Innsbruck* o con la data *S: Martin di Castrozza (1914)*) è una sorta di diario.

E, tra le tante ricette in italiano o in tedesco, troviamo anche una laconica descrizione dei

#### Crofanì

1/2 kg farina 4 rossi d'uovo, 3 bichieri latte 8 deca burro 12 deca zucchero 1 polverina lievito.”

Margherita Alberti, man. 10, post 1908, c. 009

Non molto, ma *q.b.* per fugare il nostro dubbio di *isolamento* delle ricette Koch Boschieri e autorizzarci a ritenere fondata la tradizione locale dei *crofeni*.

Forse anche qualcosa di più: non sarà che l'indifferenza di Margherita Alberti per gli eventuali ripieni testimonia di un'idea di *crofeni* come contenitori di ripieni intercambiabili?

Ma, giunti a questo punto, con almeno 8 differenti versioni scritte a disposizione, come procedere a *rilettura* e *attualizzazione* delle ricette?

Come trarre dal materiale storico una *edizione critica* aggiornata?

Abbiamo, innanzitutto, predisposto una tabella (che alleghiamo) di comparazione delle differenti versioni delle ricette che, ordinate conologicamente, vengono scomposte secondo le fasi principali della realizzazione: ingredienti, impasto, ripieno, confezionamento, cottura e consumo.

Così facendo siamo in grado di raffrontare le varie indicazioni e di trarne le costanti e le variabili meno ricorrenti. Le costanti andranno poi a costituire la sintesi del *tipo base* (quello probabilmente più realizzato e più diffuso), mentre le variabili episodiche ci daranno preziose indicazioni sulle *varianti* documentate da questa o quella singola ricetta e anche su alcune evoluzioni nel tempo.

È a partire dalle ultime due righe della nostra tabella che possiamo passare all'*attualizzazione* della ricetta,

## I CRÒFENI

### Comparazione delle versioni, deduzione del tipo base e delle varianti

versione	INGREDIENTI	IMPASTO	RIPIENO	CONFEZIONE	COTTURA	CONSUMO	note
Angelo Michele Negrelli 1787, man. 1, c. 119							...aveva lavorato di crofani qual segno di nozze e ne aveva distribuiti ad alcune famiglie parenti o amiche di casa, così anche ...fornito aveva la taavola con un bel piatto degli stessi croffani...
Catia Koch Boschieri 1900-1953 man. 38, c. 71 Crofanetti della signora Giustina	2 bicchieri di latte 2 pezzi di burro come un uovo 18 once (63 deca) farina 3 rossi d'uovo 1 chiara d'uovo	sciogliere nel latte 1 pezzo di burro impastare sul tavoliere con farina e uova lasciar riposare un po' aggiungere un altro pezzo di burro manipolare tre volte	8 soldi di miele mandorle peste cortecce di limone cedrini garofani cannella pesti un uovo per incorporare	[spianare la pasta] tagliarla a piccoli quadrati porvi il ripieno [richiudere]	friggere nel burro cotto		
Margherita Alberti post 1908 man. 10, c. 9 Crofani	1/2 kg farina 4 rossi d'uovo 3 bicchieri di latte 8 deca di burro 12 deca di zucchero 1 polyerina di lievito						
Catia Koch Boschieri 1918-1929 man. 35, c. 54 Crofani da mangiare con crauti	ca 5 etti di farina 2 etti di ricotta oppure 1 etto di ricotta e la parte fissa di 1 l di latte lasciato inacidire un pizzico di anici o finocchi sale	fatta la pasta sul tavoliere lasciar riposare poi stenderla a mezzo centimetro			friggere nell'olio	da mangiare coi crauti	per 6 persone ca
Catia Koch Boschieri 1918-1929 man. 35, c. 70 Crofani di lievito di soda (Turcato)	70 gr di burro 1 uovo intero 3 rossi d'uovo 5-6 cucchiaini di latte 2 cucchiaini zucchero scorzette finissime ca 325 gr di farina passata tre volte allo staccio 20 gr lievito di soda	fate la pasta sul tagliere tirandola alla grossezza di una moneta da 5 lire	marmellata	tagliatela con un bicchiere intingendone gli orli colla chiara riempiteli di marmellata sovrapponendo a ciascun disco un altro comprimendo gli orli	friggere nello strutto coprendo e scuotendo la padella		
Catia Koch Boschieri 1942-1976 man. 34, c. 13 Crofani da mangiare coi crauti	ca 2 1/2 etti farina 1 1/2 ricotta sale un bel pizzico di anici un bicchiere ca di latte caldo	la ricotta diluita nel latte caldo far la pasta lasciandola riposare tirarla tagliarla colla rotella Si fa la pasta sul tavoliere			friggere in olio caldo	si accompagnano con i crauti cotti in sola acqua conditi prima di ritirarli dal fuoco con una misuretta d'olio	per 6 persone
Catia Koch Boschieri 1742-176 man. 34, c. 69 Crofani Valeria ridotti	280 gr farina 80 gr burro un po' di latte o panna sale 1 uovo	si taglia a quadri della grandezza di circa 5 cm	miscuglio di miele mandorle peste scorzette cedrini garofani cannella 1 uovo	si riempiono col ripieno	si friggono		
Catia Koch Boschieri ante 1976 man. 40, c. 11 Crofanetti della signora Giustina	2 bicchieri di latte 2 pezzi di burro come un uovo 18 once (63 deca) farina 3 rossi d'uovo 1 chiara d'uovo	sciogliere nel latte 1 pezzo di burro impastare sul tavoliere con farina e uova lasciar riposare un po' aggiungere un altro pezzo di burro manipolare tre volte	8 soldi di miele mandorle peste cortecce di limone cedrini garofani cannella pesti un uovo per incorporare	[spianare la pasta] tagliarla a piccoli quadrati porvi il ripieno [richiudere]	friggere nel burro cotto		
Catia Koch Boschieri ante 1976 man. 40, c. 17 Crofani (buonissimi)	28 deca farina 8 deca burro 1 uovo un po' di latte sale	fa la pasta sul tavoliere		volendo si può riempirli col ripieno dei crofanetti della sign. Giustina			
Livio Tissot 1976 Cröfen		pasta lievitata	contenete della marmellata	dolce a forma di palla	fritta nel grasso	erano i dolci, poi i confetti, che gli sposi distribuivano il giorno delle nozze	v. anche birci
Livio Tissot 1976 Birci TIPO BASE		involtini di pasta dolce	contenenti mezzo gheriglio di noce		fritti nell'olio		
	250 ml latte 630 g farina 150 g burro 1 uovo intero 2 tuorli d'uovo	si scioglie il burro nel latte si impasta sul tagliere con la farina e le uova si lascia riposare si tira sottile	8 soldi di miele frutta secca tritata 1 uovo per amalgamare	si ritaglia a quadri o col bicchiere si riempie col ripieno si chiudono sovrapponendo e compiendo gli orli bagnati con la chiara	si frigge in burro cotto, olio oppure strutto,	dolci tipici di matrimonio, uati come regalia degli sposi a parenti e amici	
Varianti	- eventualmente: sale, zucchero, lievito - la ricotta, con o senza tenza, sostituisce il burro nei c. per i crauti - per i crauti, si aggiungono anici o semi di finocchio - il latte può essere sostituito dalla panna		- eventuali mandorle, scorza di limone, cedrini, garofani, cannella tritati - in alternativa marmellata o mezzi gerigli di noce - per i crauti, senza ripieno		- si può coprire e scuotere la padella	- non i c. per i crauti	

adattandola ai nostri tempi. Da questo punto di vista, ci preme esporre alcune osservazioni tecniche dettate proprio dal mutato contesto culturale e produttivo.

Innanzitutto, *il miele* era – nella cucina preindustriale – il principale dolcificante e, ancor oggi, grazie alle sue proprietà di conservante dell'alimento è usato in molti dolci cotti al forno non solo per il suo sapore caratteristico ma anche perché ne prolunga la conservazione, grazie alle proprietà antibatteriche conferitegli dalla presenza di perossido di azoto. Si può usare al posto dello zucchero e, in genere, si considera che una misura di miele sia l'equivalente di una misura e un quarto di zucchero, ma si deve usare meno liquido perché il miele contiene una certa quantità d'acqua. Dal momento che il miele assorbe più acqua dello zucchero, i dolci fatti con il miele rimangono umidi più a lungo, perdono acqua per evaporazione più lentamente e nelle giornate umide possono perfino assorbire umidità dall'atmosfera.

Nella *frittura*, rispetto alle ricette storiche, si è preferito utilizzare olio di semi invece di burro cotto (o burro chiarificato) o strutto. Questa variazione è riconducibile ad aspetti di ordine pratico, *dietetico* ed organolettico. Considerato che con la frittura parte dei grassi utilizzati penetra – anche se in forma ridotta – nell'alimento, ha una certa rilevanza anche l'aspetto dietetico. Data la loro composizione molecolare gli oli vegetali sono maggiormente digeribili rispetto ai grassi di origine animale perché composti in percentuale maggiore da acidi grassi insaturi, più facili da scindere.

Al *gusto* gli oli di semi hanno anche un sapore più lieve, che interferisce in misura minore con il sapore proprio dell'alimento. Senza contare che noi non siamo più abituati al sapore robusto di strutto e burro cotto.

Infine, da un punto di vista chimico-fisico, gli oli vegetali consentono di raggiungere *temperature di cottura* più elevate dei grassi animali poiché hanno in genere una temperatura di decomposizione più alta (230 anziché 190 °C). Se si supera questa temperatura, oltre alla formazione di fumi molto fastidiosi (per esempio, la glicerina si trasforma nell'irritante *acroleina*, sospetta di cancerogenicità), possono rimanere nel liquido delle sostanze che tendono a deteriorare il sapore del cibo.

Come abbiamo già osservato, nelle ricette originali la *farcia* sembra essere considerata una componente complementare e soggetta a variazioni. A nostro parere, essa può essere modificata privilegiando gli ingredienti autoctoni della valle, quali *confetture ai frutti di bosco* ristrette, in luogo della frutta candita. Anche le mandorle potrebbero essere sostituite con le noci precedentemente sbollentate, quindi tostate e sminuzzate. Ma i *cròfeni* possono anche essere riproposti in chiave più moderna con una farcia a base di *crema pasticceria* per consentire un confronto con i sapori della ricetta tradizionale.

I *cròfeni* dolci appartengono alla categoria dei *dessert* o meglio degli *entremets*. E' quindi consigliabile servirli sempre a fine pasto, dopo un'altra preparazione dolce, magari a base di frutta o gelato.

Tutt'altra questione, l'interessante ricetta dei *cròfeni* agrodolci da servire con i crauti, che si potrebbero proporre come guarnizione in contesti completamente diversi e ancora tutti da esplorare. Sarà compito delle prossime fasi di ricerca applicarsi all'analisi di queste e altre ricette rintracciate.

# ... AGGIUSTARE IL TIRO

*Drio la strada se giusta la sòma*

Come quasi sempre succede, rispetto all'iniziale programma di lavoro, la ricerca ha subito una serie di rallentamenti, assestamenti, battute di arresto, ma anche aperture di nuove prospettive.

Ci sembra il caso, a conclusione di questa prima fase, di prendere brevemente in esame queste evoluzioni per porre alcune questioni all'attenzione dei committenti e dei consulenti, ma anche di chiunque fosse interessato all'impresa.

Dopo queste prime esperienze, è necessario assestare il tiro del lavoro in modo da definire con maggior precisione i risultati attesi e la loro forma. Seguiremo, per facilità di esposizione, i filoni di ricerca sin qui avviati.

## **La ricerca storica**

Questo filone si è mosso soprattutto alla ricerca di documentazione scritta di provenienza privata. Ne è risultata una raccolta che, ad oggi, ammonta a 46 manoscritti di vario genere, riprodotti in fotocopia e disponibili in visione.

Per facilitare la consultazione del materiale si è predisposto un archivio elettronico (denominato *Inventario manoscritti*) con schede descrittive di ciascun documento. Poiché ogni scheda elenca dettagliatamente i contenuti del documento che interessano il tema della ricerca, la sua consultazione faciliterà di molto il reperimento delle singole informazioni (su alimenti, materie prime, consumi, occasioni, ecc.) a secondo dell'interesse dell'utente.

Nel caso specifico dei ricettari, si è anche costruito un secondo archivio elettronico (denominato *Ricettario*) con schede descrittive di ciascuna ricetta reperita. Ogni scheda contiene attualmente la denominazione originaria della ricetta e il rinvio allo specifico manoscritto con relativa datazione. Per una prima serie di ricette (le 150, sulle 1835 reperite sinora, analizzate per la preparazione del menu del 30 marzo 2003) si è anche provveduto alla trascrizione del testo che potrà, col tempo, essere completata per quelle mancanti.

Poiché il campo di raccolta della documentazione si è limitato agli apporti degli studenti dell'*Università*, sono già note (ma non ancora esaminate) altre fonti di grande interesse (quali il *Quaderno per uso della famiglia Negrelli* di M. A. Negrelli, i diari di A. M. Negrelli del periodo 1819-1824, l'*Istoria Cauriense* di V. Loss, ecc.) e molte altre (quaderni scolastici, diari, resoconti di viaggio, ecc.) rimangono da scoprire. Inoltre, non sono nemmeno stati affrontati gli archivi storici pubblici (comunali, provinciali e statali) dove si possono reperire grandi quantità di materiali relativi a temi come l'agro-alimentare e il clima, le carestie e le malattie, le acque e le altre risorse primarie, ecc., anche in fonti sino ad oggi sottovalutate come, ad esempio, estimi e catasti. Senza dimenticare, infine, il materiale già pubblicato e sinora non esaminato a fondo.

In questo campo, si prospetta perciò una serie di impegni che possono essere così sintetizzati:

- proseguimento della ricerca di manoscritti privati
- inizio delle ricerche di manoscritti in archivi pubblici
- spoglio sistematico della bibliografia di interesse locale
- progressiva riproduzione dei documenti rinvenuti
- progressiva redazione delle relative schede dell'*Inventario manoscritti*
- progressivo completamento ed eventuale aggiornamento del *Ricettario*

## **La ricerca sulla memoria**

L'indagine della memoria è stata avviata attraverso una campagna di interviste mirata al paese di Imer, assunto come territorio campione. Sono, ad oggi, state realizzate 7 interviste che, opportunamente riversate su Cd, sono disponibili per l'ascolto.

Anche in questo caso, per facilitare la consultazione del materiale, si è provveduto alla formazione di un archivio elettronico (denominato

*Inventario interviste* con schede descrittive di ciascuna registrazione e indice dettagliato degli argomenti toccati, con rinvio al minuti e secondi specifici di registrazione. La sua consultazione permetterà di rintracciare immediatamente le notizie disponibili su questo o quel prodotto, alimento, fase di lavorazione, ecc, a secondo dell'interesse dell'utente, e di indirizzarlo all'ascolto del brano audio.

Le indicazioni per l'indagine riportate nel precedente testo di E. Renzetti hanno trovato applicazione parziale, andando a coprire solo una parte dei temi da affrontare e del territorio. Lo stato di avanzamento del lavoro può essere riassunto dalla tabella seguente:

conto né dell'estensione della Valle del Vanoi, né della realtà molto particolare di San Martino di Castrozza.

Gli impegni che possono essere prospettati sono:

- conclusione delle interviste in tabella per Imer
- eventuali altre interviste complementari che emergessero da particolarità dell'area
- compilazione della tabella con tutte le candidature alle interviste
- assestamento definitivo delle modalità di indagine
- avvio delle interviste in un secondo paese (ad esempio Tonadico, in relazione all'attuazione della *Strada dei Sapori* e dell'itinerario *Da Tona-*

tema	Can	Ime	Mez	Fie	Tra	Ton	Sir	Sag
A: negozianti		T.F.						
A: locandieri		B.D.						
A: osti								
A: albergatori		D.C.						
A: esercenti di bar - tabacchi								
B: caseificatori		G.B.						
B: mugnai								
B: panificatori		L.A.						
B: macellatori di maiale								
C: ex casalinghe cuoche				B.T.				
C: casalinghe cuoche		T.F.						
C: casalinghe e orto								
C: orti ricchi								
C: casalinghe e pollaio								
C: raccoglitori								
C: pescatori								
C: cacciatori								
D: coltivatori di campi								
D: coltivatori di orti								
D: allevatori								
D: custodi al pascolo								
E: acque e luoghi di raccolta								
E: esperti di conservazione								
E: buogustai e bevitori								

In questo campo, l'obiettivo di breve termine è quello di completare l'indagine su Imer in modo da avere sott'occhio il paese nella sua completezza. A lungo termine, si intende coprire tutte le caselle della tabella qui sopra, in modo da avere una panoramica completa di Primiero. Si tenga anche conto del fatto che la tabella è estremamente semplificata e non tiene, per ora,

*dico al Cimerlo)*

- completamento delle interviste previste in tabella per gli altri paesi o, in alternativa:
- conduzione di interviste mirate, sulla base di particolarità dei paesi e delle fonti
- progressiva masterizzazione dei relativi Cd
- progressiva redazione delle relative schede dell'*Inventario interviste*

- progressiva implementazione delle eventuali ricette rilevate nel *Ricettario*.

### **Il materiale iconografico**

Il terzo settore di indagine avviato ha riguardato le fonti iconografiche relative al tema. Finora, l'indagine si è limitata al materiale fotografico reperito o esaminato dai frequentanti l'*Università*. Ne è risultata una raccolta, in formato digitale, di 120 fotografie, per buona parte riguardanti Imer e Canal San Bovo. Questi due paesi sono stati privilegiati dall'essere, il primo, il paese campione delle interviste e, il secondo, oggetto di un grosso archivio fotografico storico. Analogamente agli altri due filoni di ricerca, anche per questo si è provveduto alla formazione di un archivio elettronico, denominato *Inventario fotografie*, con schede descrittive di ciascuno scatto. Ogni scheda evidenzia i contenuti del documento che interessano il tema della ricerca, e perciò la sua consultazione faciliterà il reperimento delle informazioni a secondo dell'interesse dell'utente.

L'esame dell'archivio del Parco ha coperto solo 300 delle 1891 foto disponibili e dovrà quindi proseguire ancora per alcuni mesi di lavoro. La ricerca attraverso l'*Università* non ha dato risultati del tutto soddisfacenti. Sembra forse preferibile la formazione di un piccolo gruppo di ricercatori che, recandosi di casa in casa, faciliti le operazioni di ricerca. Ma a questo gruppo dovranno essere ben chiari gli intenti della ricerca.

Per quanto riguarda le foto di territorio, è possibile un attento lavoro di lettura di ciascun fotogramma che riporti le informazioni visive su una base cartografica specifica. Si otterrebbero così delle letture precise e databili degli scatti fotografici, da riversare poi nella mappa ipotizzata da Renzetti.

Gli impegni prospettabili per questo settore sono:

- conclusione dell'esame dell'archivio del Parco
- avvio dell'esame dell'analogo archivio della Biblioteca di Fiera
- perfezionamento delle modalità di raccolta e formazione dei ricercatori addetti
- avvio della lettura delle foto di paesaggio e della redazione delle relative mappe con formazione di un gruppo di *esperti lettori*

- progressiva redazione delle schede dell'*Inventario fotografie*.

### **Prime sintesi dei risultati**

Giunti a questo punto, secondo gli intenti iniziali della ricerca, le fasi di lavoro sinora descritte potrebbero essere considerate esaustive e conclusive. Si otterrebbero così delle raccolte di informazioni inerenti la filiera agroalimentare, ordinate e facilmente accessibili, a disposizione di studiosi ed appassionati e utile base per elaborazioni progettuali e di iniziative.

Sono comunque possibili alcune operazioni di riordino dei dati raccolti che permetterebbero una loro migliore fruizione e diffusione inquadrando nello specifico spazio-temporale.

Dal punto di vista territoriale, è già stata ipotizzata la formazione di *Mappe dei sapori* che diano concreta collocazione spaziale alle informazioni raccolte. Si è già condotta una prima prova sul paese di Imer. Ne è risultata abbastanza chiaramente la necessità di avere una buona base conoscitiva di partenza (interviste, documenti e immagini) che dia concretezza alle indicazioni da trasporre. In particolare, sembra molto utile l'operazione preliminare di *lettura* delle fotografie cui si è sopra accennato.

Dal punto di vista temporale, sono possibili due operazioni complementari, relative rispettivamente allo sviluppo storico generale della filiera agroalimentare a Primiero e al parallelo evolvere del *calendario* delle occasioni di produzione, scambio e consumo alimentare.

La prima operazione è già stata avviata attraverso la formazione di un archivio elettronico denominato *Cronache di sapori* all'interno del quale ad ogni informazione pertinente corrisponde una scheda comprendente datazione, localizzazione, citazione dell'evento, rinvio alla fonte e classificazione dell'evento in riferimento alla filiera agroalimentare. Questa classificazione avviene attraverso una serie di macro-categorie, ulteriormente dettagliate per temi specifici (vedi tabella alla pagina seguente).

Questa impegnativa elaborazione, già testata su un centinaio di citazioni sul tema tratte dalle *Memorie* di A.M. Negrelli, permette di mettere

TERRITORIO	allagamenti, bonifiche, località, ambiti...
CILIMA	alluvioni, bel tempo, brina, neviccate, siccità...
SPECIE	animali: bovini, caprini, suini... vegetali: fico, granoturco, orzo...
AGRICOLTURA	arature, raccolti, semine...
ALLEVAMENTO	alpeggio, fienagione, mercati, pascolo...
PRELIEVI	caccia: capriolo, lepre... pesca: marsóni, trote... raccolte: funghi, mirtilli...
COMMERCII	importazioni: caffè, limoni... esportazioni: burro, formaggio... vendita: patate...
MATERIE PRIME	animali: carne, latte, uova... vegetali: asparagi, castagne, uva...
PRODOTTI	birra, brazedèi, lugàneghe...
PREPARAZIONI	baccalà, casada, minestra di fave...
CONSUMI	occasioni: capodanno, cena, guerra, matrimonio ... fruitori: bambini, genitori, poveri... siti: canonica, cantina, maso, osteria...

in serie cronologica tutte le informazioni inerenti uno o più temi o macro-categorie, facilitandone l'analisi e lo studio.

Un'altra sintesi possibile è la costruzione di un *Calendario* dei mestieri e degli usi alimentari riassuma, lungo il cerchio dell'anno, tutte le informazioni relative a quando si facevano certe operazioni, si consumavano certi cibi, si tenevano certe sagre o mercati, ecc. Poiché ognuna di queste usanze ha avuto una sua storia specifica, sarebbe importante che questo calendario si sviluppasse in profondità storica, trasformando il cerchio in un cilindro del tempo.

#### **Analisi storico-critica, tecnica ed edizioni**

Le sintesi che abbiamo appena descritto potrebbero costituire un'ottima base di partenza per l'elaborazione di lavori di analisi, sia sui versanti storico-antropologico e socio-economico, sia su quelli più specificamente tecnici: agrario e zootecnico, commerciale e artigianale, culinario e della ristorazione.

Non è questa la sede per diffondersi oltre su questi temi, ma bisogna ricordare che un corretto approccio ad un così complesso campo della cultura non può non avvalersi di approcci multidisciplinari. Per questo motivo riteniamo di dover insistere sulla validità e priorità della scelta di fondo di *offrire a ricercatori e appassionati, professionisti e consumatori un ampio panorama conoscitivo sul tema*, indipendentemente dall'uso che poi, ciascun utente, vorrà o saprà farne.

Non poniamo quindi in questa sede il problema delle forme comunicative ed editoriali che

questi materiali potrebbero assumere in quanto riteniamo, si tratti di una tematica da affrontare in secondo momento, quando la messe di dati raccolti sarà tale da far intravedere le possibili linee di studio e le conseguenti forme di diffusione.

#### **Problematiche aperte per la continuazione della ricerca**

A conclusione di questo primo provvisorio bilancio, grazie anche al notevole e inatteso successo sin qui ottenuto dalla ricerca, ci sentiamo in dovere di formulare alcune domande in ordine agli sviluppi futuri e soprattutto ai ruoli di ciascun partecipante.

Questa prima parte di attività è stata organizzata e coordinata soprattutto dal *Comprensorio*, attraverso un relativamente modesto investimento finanziario ma anche con un importante impegno di risorse umane. Impegno che, per ragioni organizzative interne all'ente, non può più essere mantenuto nei termini sin qui attuati.

In parallelo, il *Museo Storico* ha fornito un importante, ancorché temporalmente limitato, apporto organizzativo e di competenze specialistiche attraverso i tre studiosi messi a disposizione. Rimangono da verificare disponibilità, modi e tempi al proseguimento di questa collaborazione e, possibilmente, alla sua estensione.

L'apporto dato dall'*Università della terza età e del tempo disponibile* è stato fondamentale per certe fasi corali (contatti di informatori, raccolta di documenti e fotografie) ma limitato nell'apporto dei singoli e, soprattutto, necessitante di un continuo supporto per operazioni (interviste e schedature) che si erano ipotizzate più auto-

me. Anche la formazione dei gruppi di ricerca è stata di fatto disattesa, obbligando a ricercare soluzioni di raccordo alternative e abbastanza impegnative. sarebbe, insomma, auspicabile una maggior organizzazione e autonomia dei partecipanti all'*Università*, da ricercare con soluzioni organizzative opportune.

L'apporto del tecnico della ristorazione, infine, è stato sinora abbastanza limitato, soprattutto in conseguenza dei tempi necessari per mettere a disposizione i dati raccolti. Gli approcci alla materia sono stati sinora finalizzati all'analisi e rilettura di alcune preparazioni in relazione al pranzo del 30 marzo 2003. Come esposto in questo quaderno, si sono comunque abbozzate delle procedure operative che, verificate, renderanno possibili applicazioni più ampie.

Questa breve sintesi rende evidente come una ricerca, avviata senza grandi aspettative, abbia già dato un primo importante risultato: dimostrare come a Primiero esista una storia dell'alimentazione ricca, complessa e stratificata e, quel che più conta, ben documentabile, al di là delle *tradizioni* da ri-creazione e delle *tipicità* da dépliant. Ha però anche mostrato come si dispieghino

dinanzi a noi un campo d'indagine, dei possibili risultati e un impegno non indifferenti.

Le forze sinora messe in campo si sono rivelate a malapena sufficienti per tenere il ritmo della raccolta e delle sistemazioni dei dati.

Poiché sono giunti da più parti segnali di interesse per il tema trattato e per i risultati sin qui raggiunti, sembra il caso di prendere in esame l'opportunità di coinvolgere nuovi soggetti e approntare un programma operativo più strutturato in modo di far sì che l'impegno e le aspettative dei tre *partners* promotori siano soddisfatti al meglio. In termini concreti, sembra il caso di affiancare le persone già operative con altre professionalità e gruppi, anche esterni, quali scuole professionali, associazioni culturali, professionisti della filiera agroalimentare che manifestassero interesse al tema. Per altro verso, alle possibili estensioni operative, sarebbe utile accompagnare un'organizzazione più continuativa delle attività che, probabilmente, un'organizzazione privatistica esterna (scolastica, associativa culturale o economica del settore) meglio potrebbe garantire rispetto al ruolo svolto, in maniera saltuaria, dagli uffici del Comprensorio.

(G. B. - E. F.)

