

Vogogna

Montagna &
dintorni

MONTAGNE DI FRONTIERA, FRONTIERE DI MONTAGNA

Il Castello visconteo da molti anni ospita la rassegna Montagne e Dintorni, due settimane tra cinematografia, alpinismo, avventura e cultura delle Terre Alte.

Ricco, come di consueto, il cartellone degli appuntamenti.

La manifestazione prevede anche presentazioni librarie, serate organizzate dal Parco Nazionale Val Grande, momenti dedicati ai più piccoli, la tradizionale festa della frazione Genestredo e l'adrenalinica arrampicata della torre del maniero.

Comune di Vogogna
Via Nazionale, 150 - 28805 (VB)
Tel. +39 0324 87200
www.comune.vogogna.vb.it
turismo@comune.vogogna.vb.it



di Rosella Favino

Sapori vigezzini

Raccontare la storia di una valle può essere un'impresa esaltante e titanica allo stesso tempo; se poi la storia va decifrata attraverso l'oggettività dei numeri di un annuario statistico, l'impresa diventa difficile anche per il lettore più ambizioso.

Questo ci propone Carlo Cavalli, medico chirurgo vigezzino e deputato al Parlamento Subalpino nella Torino del XIX secolo, con i suoi *Cenni Statistico-Storici della Val Vigizzo*, edito a Torino nel 1845. Non è ancora un pezzo di storia d'Italia, perché l'Italia era ancora da fare, ma un tributo alla terra che *ci vide nascere e che ci servi da culla, e per la quale sostenemmo un lavoro di molti anni e di paziente studio.*

E' uno scienziato, Cavalli, e con pazienza certosina raccoglie dati e notizie per imbastire un ritratto della Valle, dei suoi abitanti e della storia di queste terre, e anche di cosa bolliva in pentola. Scorriamo insieme le pagine e leggiamo cosa racconta a proposito di, *Suolo-Prodotti-Agricoltura...*

I PRODOTTI DELLA VALLE...

... sono tali, quali si possono avere in un paese montuoso, ed assai elevato. Questi prodotti consistono in sega-



le, formentone o grano saraceno, pomi di terra, fieno, castagne, noci, canapa, lana, ortaglie e legumi, non che piccole quantità di miele, cera e vino.

IL FORMENTONE...

... si semina alla fine di luglio, appena tagliata la segala, e si raccoglie al principio di ottobre. Ben seccato nel forno, si riduce in farina, e con questa si fa una polenta non meno salubre che gradita ai Vigezzini.

I POMI DI TERRA...

... ossieno patate forniscono il principale alimento agli agricoltori. Essi sono di una squisita qualità, di un colore giallo citrino, sommamente farinacei ed asciutti, cosicchè anche bolliti semplicemente nell'acqua non solo riescono un cibo gradito a tutti; ma pure grandemente nutriente e salubre.[...] Ella è cosa notevole, che la specie dei pomi di terra di Vigizzo trasportata fuori del suolo della Valle degenera presto in una specie inferiore.[...] Il raccolto di questa radice tube-

rosa [ammonta] a gerli n° 9533 ossiano libbre 476650 da oncie trentadue.

LA FRUTTA

Gli altri prodotti della Valle [...] oltre alle ortaglie d'ogni genere che sono abbondanti, e saporitissime, e oltre alla frutta, quali pera, pomi, prugna, cirieggie, ecc. Straniero però al suolo di Vigezzo è il persico, e scarsissima la vite. [...] La raccolta delle castagne, e delle noci non è mai rilevante, e spesso nulla, sia perché viene essa distrutta per tempo dalle brine, sia perché non perviene ad una perfetta maturazione.

E LA POLENTA?

La meliga, ci si dice tutto giorno, non fa bene in Valle Vigezzo, ma non si bada che gli esperimenti fatti non furono condotti come richiede la coltura di questo grano. Come può egli produrre, se si semina folto come il miglio; se s'ingombra il suolo con altre seminagioni; se si trascura di smuovere, e raccogliere a suo tempo la terra intorno al gambo? [...] Seminate o donne questo grano in maggio, e per maggior sicurezza il così detto quarantino; fate che una pianta sia distante dall'altra, per lo meno otto oncie; lasciate vuoto il suolo da altri legumi, affinché il sole possa dardeggiare sulla terra; finalmente smuovete questa terra ogni tanto tempo, e raccoglietela intorno al gambo [...] e vedrete che la meliga forse farà bene anche in Vigezzo. La polenta era di grano saraceno!

A questi prodotti si aggiungevano quelli dell'allevamento di ovini, capre e bovini, e nella cucina nobile anche la selvaggina: *lepri, fagiani e camozzi*. Ma soprattutto erano la fantasia e l'instancabile lavoro delle donne vigezzine, l'ingrediente principale dei piatti che giorno per giorno arrivavano sulle tavole dei contadini.

Il tempo è passato, e oggi l'enogastronomia è una moda gustosa e di succes-

so. Eppure è in questo mondo lontano ma non tanto che hanno radici i gustosi manicaretti che troviamo nei ristoranti tipici oggi.

E se ancora riusciamo a trovarla, proviamo almeno un dolce tanto semplice quanto sorprendente: la torta di pane e latte.



88

TAVOLA XIII.
Altri prodotti della Valle Vigezzo.

NOME del COMUNE	PASTE cerri	Fieno libbre per 100 libbre	CASTAGNE seca	L.A.A. libbre	OLIO DI NOCE libbre	CASTAGNE libbre	MELLE libbre	CAPRA libbre	VITIC breve
S. M.ª con Crana	1680	3414	100	125	350	890	50	25	»
Albogno	161	880	90	92	113	200	20	10	»
Buttugno	819	2020	70	59	100	270	15	8	»
Coimo	676	1200	1200	156	650	400	50	25	200
Craveggia	1080	3500	400	20	500	750	20	10	»
Diasimo	288	830	150	67	250	200	40	20	»
Druogno	780	2700	120	226	470	380	60	30	»
Finero	376	1600	»	77	50	100	40	20	»
Folsogno	300	600	40	30	100	150	30	20	30
Malesco	684	2137	»	10	200	900	»	»	»
Olgia	220	800	157	57	40	120	20	10	50
Re	192	750	20	30	120	300	»	»	»
Toceno	632	1510	800	35	750	400	20	10	»
Villette	470	1580	600	100	600	300	30	15	80
Vocogno	648	880	550	10	150	200	»	»	»
Zornasco	444	720	5	50	40	90	5	5	»
TOTALE	9533	25121	4302	1144	4583	5660	400	208	360

Tabella: Valle Vigezzo, produzione agricola nella prima metà dell'Ottocento